

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 89 (1980)
Heft: 23

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 16.08.2025

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



Nr. 23 5. Juni 1980

hotel revue

touristik
revue
touristique

Schweizer Hotel Revue
Erscheint jeden Donnerstag
89. Jahrgang

Revue suisse des Hôtels
Paraît tous les jeudis
89e année

3001 Bern, Monbijoustr. 130, Postfach 2657
Tel. 031/46 18 81
Einzelnnummer Fr. 1.50

Wochenzeitung für Hotellerie und Tourismus - Hebdomadaire suisse d'hôtellerie et de tourisme

Diese Woche cette semaine

Geld

Braucht der Verkehrsverband Zentralschweiz am dringendsten. Obwohl dem sehr guten Direktor ein neuer Mann gleichen Formates und Profils folgt und von daher ein ungewohnter Schwung in den Aktivitäten gewährleistet sein sollte, fürchten Mitglieder, die Zentralschweiz werde von andern Regionen abgehängt, wenn es nicht gelinge das Budget rasch aufzustocken. Lesen Sie unser ausführlichen Bericht von der Generalversammlung Seite 3

Pauschalreisen

Pauschalreisen sind für Hotels, Fremdenverkehrsorte und für das Reisebürogewerbe zum Verkaufsinstrument par excellence geworden. Die schon fast unüberschaubare Vielzahl von Angeboten verunsichert aber je länger je mehr die Konsumenten wie auch die Anbieter. Aus diesem Grund hat das Institut für Fremdenverkehr der Hochschule St. Gallen eine Arbeitstagung zum Thema abgehalten. Wie sich die diversen Tourismusexperten dazu geäußert haben, lesen Sie auf Seite 5

Animation

Der Preis ist im Ringen um den Pauschaltouristen längst nicht mehr allein abgehallen. Animation heisst die aktuelle und zukunftsgerichtete Erfolgsformel. Der unabhängige Hotel- und Restaurationsbetrieb kann sich allerdings nur in seltenen Fällen einen vollumfänglichen Animator leisten. Selbst ist der Animator, heisst es daher für den Patron. Ein Hotelier-Seminar befasste sich kürzlich mit der Kunst der Animation. Seite 7

En France

On s'agit dans l'industrie touristique française au sujet des remous suscités par une mutation à la tête de la Direction du tourisme et surtout à la suite d'une importante réunion des cadres d'organismes touristiques, au cours de laquelle on s'est abondamment entretenu de la mise en place d'outils et de structures qui contribueront, enfin, à réaliser une grande politique française décentralisée d'accès aux vacances et aux loisirs. Page 15

Swissair Suisse

Changement important à la direction pour la Suisse de la compagnie Swissair, à Genève, où M. André Clemmer succède à M. Bertrand Jaquière. C'est l'occasion, pour notre journal spécialisé, de dresser un rapide portrait du titulaire de cette importante charge et d'évoquer la place que Genève occupe dans le concert des aéroports intercontinentaux européens. Page 26



Des personnalités venues de toute la Suisse ont participé à la fête d'inauguration de la ligne ferroviaire Zurich-Kloten. Voici M. Léon Schlumpf, conseiller fédéral, chef du Département des transports, des communications et de l'énergie, coupant le ruban donnant la voie libre à la nouvelle ligne. (ASL)

Après Zurich-Kloten, Genève-Cointrin...

Le train, partenaire de l'avion

La concurrence entre le chemin de fer et le transport aérien a très souvent été évoquée. Si cette notion risque encore de garder une certaine valeur dans le domaine des relations internationales de moyenne distance au cours de ces prochaines années avec l'introduction de trains très rapides, elle ne l'est plus dans notre pays où, depuis le 1er juin, le train et l'avion ont fraternisé dans le cadre de l'ouverture de la nouvelle gare ferroviaire de l'aéroport de Zurich-Kloten.

Et à Genève?

A Genève, plus particulièrement, mais aussi dans toute la Suisse romande ainsi qu'aux CFF, le besoin de relier l'aéroport de Cointrin au réseau ferroviaire a été particulièrement ressenti et cette liaison a fait l'objet de plusieurs projets. En 1969, les CFF entreprirent l'étude des liaisons ferroviaires avec les trois aéroports nationaux. Dès 1974, ils ont été chargés d'élaborer un projet pour Genève. Les terrains nécessaires ont alors été acquis et les droits réservés.

Le rapport présenté par les CFF en septembre 1976 fut remanié. Une commission tripartite, réunissant des représentants de la Confédération, du canton de Genève et des CFF, a été chargée de trouver une solution acceptable au point de vue économique, technique et financier. En décembre 1977, la Commission fédérale de la conception globale suisse des transports a recommandé, dans son rapport final, la liaison des aéroports nationaux au réseau des CFF. En avril 1979, les CFF ont remis au groupe de travail (Suite page 26)

Zurich-Flughafen-SBB/une très belle réussite

Si la nouvelle gare ferroviaire de l'aéroport de Kloten est une réussite extraordinaire, tant sur le plan technique que fonctionnel, elle est également accompagnée de l'ouverture de la seconde étape du centre commercial situé dans le parking du terminal B. Dès maintenant, 22 commerces permettent aux passagers et aux visiteurs ou accompagnants de trouver l'essentiel et cela sept jours sur sept. Une desserte très fréquentée de la gare par les principaux trains se rendant tant à Zurich que dans le reste de la Suisse permet un accès largement facilité à l'aéroport de Zurich à l'aéroport ou vice-versa revient à 3 fr. 20 en seconde classe et à 4 fr. 80 en première classe, alors que trajet en bus de Swissair coûte, lui, 5 francs, et le trajet dure 10 minutes.



In der Perronhalle des neuen Flughafenbahnhofs Zürich-Kloten. Die Rolltreppen führen zur Bahnhofhalle im oberen Geschoss. Rund 100 Züge pro Tag erschliessen seit dem 1. Juni den Flughafen. Dieser ist ab Hauptbahnhof Zürich im Schnitt alle 30 Minuten erreichbar.

Im Flug zum Zug

Mit der Eröffnung und Inbetriebnahme des neuen Flughafenbahnhofs samt Anschlusslinien ist der Flughafen Zürich-Kloten ins schweizerische Schnellzugnetz integriert worden. Dies bedeutet einerseits eine Aufwertung des grössten Schweizer Gateways, andererseits den Beginn einer neuen Partnerschaft zwischen Bundesbahnen und Swissair. Der mit einem Aufwand von rund 300 Millionen Franken vollzogene Link zwischen Flugzeug und Bahn stellt zudem ein erstklassiges touristisches Werbeargument dar.

Seit jeher bestanden in Kloten Pläne für einen Schienenanschluss, allerdings vorerst mit dem Mittel einer Stichlinie von Zürich her. Die jetzt verwirklichte Konzeption, den Flughafen nicht bloss an den Zürcher Hauptbahnhof anzuschliessen, sondern ins nationale Netz einzubinden, trägt der Bedeutung von Kloten als weit überregionalem Flughafen Rechnung: Erhebungen zeigten, dass mehr als 50 Prozent der ankommenden Passagiere ein Reiseziel ausserhalb der Region Zürich haben. Aus touristischer Sicht bringt die Flughafenlinie somit ein Näherücken der Kurorte und Städte an die weltweiten Verbindungen und - vor allem in Gestalt des Fly-Gepäcks - eine Verbesserung der Dienstleistungen für den Reisenden.

Alle 30 Minuten

Mit dem Fahrplanwechsel vom 1. Juni wird Zürich-Kloten von rund 100 Zügen pro Tag bedient. Einmal werden praktisch alle Schnellzüge der West-Ost-Transversale Genf-St. Gallen sowie die Schnellzüge Zürich-Romanshorn über den neuen Flughafenbahnhof geleitet. Dazu kommen Regionallinien zwischen dem Zürcher Hauptbahnhof und Kloten, was bewirkt, dass im Schnitt alle 30 Minuten eine Zugverbindung zwischen Zürich und dem Flughafen besteht. Die Busdienste zwischen dem Zürcher Hauptbahnhof einerseits und der Bundesstadt andererseits werden aufgehoben. Mit einer direkten Früh- und Spätverbindung sind Bern, Olten und Aarau an den Flughafen angeschlossen. Das Berner Oberland erhält mit dem bestehenden Schnellzugpaar Interlaken-St. Gallen eine Direktverbindung. Luzern und das Bündnerland werden ebenfalls vorerst mit einem, respektive zwei Schnellzugpaaren an Kloten angeschlossen.

13 Millionen Passagiere in 5 Jahren

Das im Jahre 1982 in Kraft tretende neue Reisezeitkonzept mit Stundentakt sollte eine noch verbesserte Erschliessung des Flughafens bringen. Bereits heute besteht die Möglichkeit, einen grossen Teil des Charterverkehrs mit Extrafahrten und direkten Wagenthroughs zu übernehmen. Die für 1985 erwartete Steigerung des Klotener Passagieraufkommens von heute 8,5 auf rund 12 Millionen, auch in Verbindung mit dem geplanten Einsatz des Swissair-Airbusses, wird die SBB wohl vorbereitet finden. Aus dieser Sicht stellt die Flughafenlinie eine notwendige Alternative zum Individualverkehr dar, ist doch auf diesem Sektor künftig mit Überlastungserscheinungen zu rechnen.

18 Meter unter Boden

Rund 10 Jahre sind von Beginn der Studien für eine Flughafenlinie bis zu der (Fortsetzung Seite 5)

Reisebüro Kuoni AG

Goldene Zeiten

Der Branchenleader der schweizerischen Reiseunternehmen hat im vergangenen Geschäftsjahr 1979 satte Zunahmen verzeichnet: Den gesamten Umsatz steigerte Kuoni um 16 Prozent (119 Millionen Franken auf 851 Millionen). Kuoni Schweiz überschritt erstmals die 500-Millionen-Schwelle mit 520 Millionen Franken Umsatz (+ 10 Prozent). Der Nettogewinn erhöhte sich im Geschäftsjahr 1979 um 122 000 Franken (+ 3 Prozent) auf 3,5 Millionen Franken.

Optimismus prägt daher die Erläuterungen von Jack Bolli, Präsident und Delegierter des Kuoni-Verwaltungsrates, zum Geschäftsbericht: «Der Tourismus erfreut sich nach wie vor goldener Zeiten und kennt eigentlich keine Sorgen.» Allerdings werden diese Feststellungen später relativiert, wenn Bolli feststellt, «dass offensichtlich gellend vergessen wird, dass die vielbesungene goldene Leiter auch im Tourismus Stufe um Stufe mehr 'Trompetengold' aufweist.» (Der ausführliche Bericht zum Kuoni-Geschäftsjahr 1979 findet sich in der touristik revue in dieser Ausgabe.)

Inhalt • Sommaire

SHV	2
Schweiz	3/5/7
Hotellerie	7
Suisse	13/14
Etranger	15/16
touristik revue	23-25
revue touristique	26
Technik	35
Technique	36
Index	44

Coupe
ALLEGRO 9
Fr. 5.20
5 dl
Höhe 16,5 cm
Höhe 11,5 cm

6002 Luzern 041 - 44 42 44

Neu: Funk-Service

01/302 64 65
LA CIMBALI

Vassalli & Moresi, 8050 Zürich

An der Qualität festhalten!

Einer eingehenden Analyse des touristischen Ist-Zustandes der Schweiz und seiner Hotellerie war die Ansprache von Zentralpräsident Peter-Andreas Tresch vor der Delegiertenversammlung des SHV in St. Gallen gewidmet. Wir veröffentlichen nachstehend den - leicht gekürzten - Text der Präsidialrede. Die Zweischicht stammen von der Redaktion.

Vor einem Jahr, in Leyn, musste ich die Delegiertenversammlung mit der beunruhigenden Feststellung eröffnen, dass das abgelaufene Jahr 1978 nicht das gehalten habe, was man sich von ihm hätte versprechen dürfen. Heute dürfen wir mit Genugtuung feststellen, dass sich die Situation 1979 mehr grundlegend geändert hat. 1979 wird als recht anständiges Touristischer in unsere Annalen eingehen. Und trotzdem bleibt ein ungutes Gefühl zurück. Hochs und Tiefs lösen sich in letzter Zeit mit so ungewohnter Geschwindigkeit ab, dass einem dabei fast schwindelig wird. Trotzdem müssen wir uns dazu zwingen, die Gründe zu erforschen, die zu neuen Situationen führen. Ich möchte dies - mindestens sinngemäss - anhand einiger Überlegungen tun, die der neue Direktor der Schweizerischen Verkehrszentrale, Walter Leu, vor wenigen Wochen angestellt hat, und dann versuchen, daraus die Folgerungen für die Hotellerie zu ziehen.

Positiv überrascht

Walter Leu stellt fest, dass die Nachfrage nach dem schweizerischen touristischen Angebot in den vergangenen Monaten fast zu schnell gewachsen ist. An Stelle einer kontinuierlichen, überblickbaren Entwicklung ist ein erdrutschartiger Schub entstanden, der beispielsweise auf den Auslandsagenturen unserer Verkehrszentrale zu eigentlichen Engpässen geführt hat. Geht man den Gründen nach, stellt man fest, dass die Gäste, welche die Schweiz in den letzten Jahren besucht haben, in mancher Hinsicht positiv überrascht wurden. Da ist einmal das Wetter, welches scheinbar besser ist als sein Ruf. Kommt dazu, dass der Trend eindeutig vom reinen «dolce far niente» weggeht und sich aktiveren Ferien zuwendet.

Qualitätsbewusstes Publikum

Als weiterer wichtiger Punkt wird das Preis-Leistungsgefüge als günstig bezeichnet. Man spricht nicht mehr oder bedeutend weniger von der «teuren Schweiz». Diese Feststellung beinhaltet einen ganz wesentlichen Aspekt: Wir haben es in unserem Land vorwiegend mit Gästen zu tun, die nicht nur die Preise anschauen, sondern über so viel Erfahrung verfügen, dass sie Preis und Leistung objektiv zu vergleichen vermögen. Beispielsweise haben sich schweizerische Billig- und Billiglistangebote auf dem amerikanischen Markt als durchaus negativ ausgewirkt, weil der amerikanische Gast eine solche Opfer von der Schweiz überhaupt nicht erwartet. Er will offensichtlich mehr, er will Besseres - er ist bereit, den Preis dafür zu bezahlen.

Im weiteren ist es erstaunlich, dass zahlreiche Gäste festgestellt haben, dass die Qualität in der Schweiz nicht nachgelassen habe, sondern im Gegenteil noch im Zunehmen begriffen sei. Hier ist mei-

nes Erachtens eine gefährliche Fussangel versteckt, könnte es doch sein, dass nicht unsere Qualität besser, sondern diejenige unserer Konkurrenz weniger gut geworden ist. Wir müssen uns also hüten, falsche Schlüsse ziehen zu wollen.

Inflationsbekämpfung hat Priorität

Das Schreckgespenst des hohen Frankenkurses konnte weitgehend verschleudert werden. Die Schweizerische Nationalbank hat sich primär und mit Erfolg der Inflationsbekämpfung verschrieben und dabei eine Abschwächung des Frankenkurses in Kauf genommen. Dass wir dabei Gefahr laufen, dass unsere Importe wieder teurer werden, ist nicht von der Hand zu weisen. Auf der andern Seite verspüren wir aber während der Periode des harten Frankenkurses keine massgeblichen Verbilligungen unserer Einfuhren. Zumindest zu dies beim Endkonsumenten nicht zu verspielen.

Gefahr für die SVZ

Schliesslich wollen wir an dieser Stelle mit Genugtuung und Dankbarkeit von den Sonderbeiträgen Kenntnis nehmen, welche die Eidgenossenschaft für den Tourismus freigemacht hat. Diese zehn Millionen Franken waren und sind mehr als ein Zustupf. Sie bedeuten einerseits eine Anerkennung der grossen ständigen Bemühungen der touristischen Unternehmen und sind Ausdruck dafür, dass man auf Parlaments- und Regierungsebene gewillt ist, diese Anstrengungen zu honorieren. Zum andern fallen zehn Millionen doch recht ins Gewicht und erlauben es der Schweizerischen Verkehrszentrale, hochwichtigsten Schwerpunkte zu setzen. Leider ist nun hier ein «Aber» am Platz. Nicht nur werden diese Sonderbeiträge im Jahre 1981 aufgebraucht sein, sondern wir laufen Gefahr, von der linearen, zehnprozentigen Subventionskürzung des Bundes erfasst zu werden. Damit würde eine der Binsenwahrheiten jeglicher Werbung negiert, Binsenwahrheit, die darin besteht, dass Werbung nur dann wirksam sein kann, wenn sie unablässig und kontinuierlich betrieben wird.

Hauptmarkt Europa

Welche Schlussfolgerungen drängen sich nun für die Zukunft für uns auf? Da wäre einmal das Argument der Nähe. Die dreihundert Millionen potentieller Gäste im europäischen Raum stellen immerhin heute schon 85 Prozent unserer Gäste dar. In Berücksichtigung der Lage auf dem Energiemarkt lässt sich daraus der wirksame Slogan abwandeln: Die Schweiz ist für die Europäer nahegelegener, schnell und zuverlässiger erreichbar. Vergessen wir nicht das vorzüglich aufgebaute, dichte Netz des öffentlichen Verkehrs. Kommt hinzu, dass die politische Unrast unserer Tage viele Leute immer weniger weit reisen lässt.

Gegenüber weit entfernten Märkten wie etwa Japan und Australien sind durchaus einige Reserven am Platz. So faszinierend sich diese exotischen Möglichkeiten auch präsentieren, sie geben mengenmässig doch weit weniger her als gemeinhin angenommen wird. Dazu konzentrieren sich diese Besuche auf wenige Plätze in unserem Land. Die Städte Zürich, Luzern und Genf vereinigen über 50 Prozent aller japanischen Logiernächte auf sich. Dass diese Städte Interesse an diesen Gästeschichten haben, liegt auf der Hand. Auch die Luxushotellerie ist an diesen Gästeschichten ebenfalls stärker interessiert, genau gleich wie an den Besuchern aus den Ozeanen.

Der alte, sogar abgedroschen erscheinende Spruch des in die Ferne schweifens, wenn das Gute so nahe liegt, bekommt plötzlich wieder Gewicht.

Die weltweite Ausdehnung des Tourismus führt zwangsläufig dazu, dass der Kampf um potentielle Märkte härter und intensiver geführt wird. Wenn sich nun ein einzelner Hoteller in diese Arena stürzt, läuft er Gefahr, richtiggehend zerzaust zu werden. Bedeutend mehr Aussicht auf Erfolg verspricht ein koordiniertes, gemeinsames Vorgehen, welches einer Aktion Gewicht zu verleihen vermag.

Ein nächstes Massnahmenbündel betrifft die Betriebe direkt. Es sind meines Erachtens drei Grundsätze, die wir hochhalten müssen um unsere Chancen zu wahren:

• dem Betrieb seine eigene Identität erhalten, ein eigenes unverwechselbares Gesicht geben

• das Preisgefüge laufend kontrollieren mit dem Ziel, die Preise in vernünftigem, vertretbarem Rahmen zu halten, und

• konsequentes Festhalten am Prinzip der Qualität.

Jubiläumsgeschenke

Schliesslich möchte ich auf eine wesentliche Massnahme hinweisen, die künftig zum Tragen kommen muss. Ich meine das Schweizerische Tourismuskonzept. Unser föderalistisches System lässt logischerweise der individuellen Entwicklung recht grossen Spielraum. Daran möchten wir bestimmt nichts ändern. Nun kann aber der Individualismus so weit getrieben werden, dass sich kaum mehr ein harmonisches Ganzes formen lässt. Und so weit dürfen wir es in unserem Land im Bereich des Tourismus unter keinen Umständen kommen lassen.

Das Tourismuskonzept bietet neben einer umfassenden Bestandaufnahme einen ganzen Fächer von zukunftsgerichteten Lösungsvorschlägen an, welche es nun aus der Sicht der Hotellerie zu werten gilt. Eine spezielle Arbeitsgruppe hat sich im Rahmen des Schweizer Hoteller-Vereins an diese Arbeit gemacht. Dabei scheint der Zeitpunkt zur Bewältigung einer solchen Aufgabe besonders günstig. In zwei Jahren wird unser Berufsverband sein 100jähriges Jubiläum feiern. Diesen Anlass möchten wir nicht nur festlich begehen, wie sich das gehört, sondern wir wollen ihn auch dazu nutzen, eine echte Standortbestimmung vorzunehmen. Diese muss und wird kritisch ausfallen und sich keineswegs in Eigenlob erschöpfen, damit der Beweis angetreten werden kann, dass der Schweizer Hoteller-Verein nicht 100 Jahre alt sondern erst 100 Jahre jung ist. Wir wollen uns dieses Geburtstagsgeschenk aus der Überzeugung heraus machen, dass nur derjenige gute Mutes der Zukunft entgegenblicken kann, der seine eigene Vergangenheit kennt und daraus die richtigen Schlüsse zu ziehen versteht. Dazu möge auch unsere diesjährige Tagung in St. Gallen beitragen.

Hoteller-Verein Berner Oberland

Zum Regionalverband gemacht

Statt als Einzelsektion wie bisher wird der Hoteller-Verein Berner Oberland künftig als regionaler Dachverband der Hotellerie funktionieren können. An ihrer Generalversammlung vom 28. Mai haben die Oberländer Hoteller einer entsprechenden Statutenrevision zugestimmt.

In der Meinung, dass die Wahrung und Förderung der Interessen der Berner Oberländer Hotellerie nur über einen schlackkräftigen Dachverband möglich sei, hatten Vorstand, Ausschuss und Präsidienkonferenz des HVBO eine Revision der Statuten vorbereitet, die nun an der GV im Hotel Beatus in Merligen unter dem Präsidium von Albert Rikli (Kandersteg) zu Ende gebracht wurde. Im Gegensatz zum bisherigen Regime gehören dem regionalen Hoteller-Verein nun sämtliche 14 Sektionen des Berner Oberlandes an, und deren Mitglieder werden automatisch dem HVBO angeschlossen. Zu den Sektionen kommen Einzelmitglieder (Betriebsinhaber, die nicht in den Einzugsbereich einer Sektion gehören), persönliche, Ehren- und «provisorische» Mitglieder.

Eng mit VBO verbunden

Die im Rahmen der statutarischen Tradanden behandelte Revision der Satzungen gab vor allem im Hinblick auf das Erfordernis, als HVBO-Mitglied dem SHV anzugehören, zu Diskussionen Anlass. Mit Stichtagsende des Präsidenten entschied sich die Versammlung für die Fassung, wonach das Einzelmitglied des HVBO Mitglied des Schweizer Hoteller-Vereins sein soll und nicht sein muss. Diese vor allem für kleinere Betriebe gelassene Lücke wird aber vom Vorstand nur in Ausnahmefällen ausgenutzt werden. Nach den neuen Statuten besteht der Vorstand nun aus einem Vertreter des Kantons Bern, dem Sektionspräsidenten oder sonst einem Vertreter pro Sektion, vier bis acht Vertretern der Gemeinden und persönlichen Mitgliedern, dem jeweiligen Mitglied des Zentralvorstandes SHV sowie einem Vertreter des kantonalen Amtes für Fremdenverkehr mit beratender Stimme. Ausdrucklich erwähnen die Statuten die wichtige Zusammenarbeit des HVBO mit dem SHV und dem Verkehrsverband Berner Oberland. Letztere findet bereits dadurch ihren Ausdruck, dass der Geschäftsführer des Hoteller-Vereins Berner Oberland, Beat Anneler, leitender Angestellter des VBO ist.

30 Prozent Mitgliederzuwachs

Nach einleitenden Worten von Präsident Rikli erläuterte Anneler den Jahresbericht des HVBO und wies hier insbesondere auf den im Geschäftsjahr erfolgten Wechsel von Präsident Marcel Burri zu Albert Rikli hin, auf die neue Geschäftsführung und deren erfolgreiche Mitgliederwerbung: Innert Jahresfrist konnte die Zahl der Mitglieder um rund 30 Prozent auf 280 Betriebe erhöht werden. Zwei neue Arbeitsgruppen befassen sich mit der Konzeption des neuen regionalen Hotelführers sowie mit Fragen des Brandschutzes und sozialpolitischen Problemen. Im Bulletin «Panorama» des Verkehrsverbandes Berner Oberland geniesst der HVBO mit einer Sonderseite Gastrecht, was den Kontakt von Verbandslei-

tung und Mitgliedschaft entscheidend verbessern sollte.

Neuer Vizepräsident

Einige neue Namen zieren die Vorstandliste des neuen Regionalverbandes. Zum Nachfolger von Roland Kuchen (Interlaken) wurde mit Akklamation Paul Joss (Merligen) zum neuen Vizepräsidenten erkoren. In Direktor Moser (Spiez) und Dr. Charles Prétat (Bern) ziehen neue Vertreter von Kantonalbank und Hypothekarkasse des Kantons Bern ein. Neu in den Vorstand kamen Zentralvorstandsmitglied Kurt Gertsch (Interlaken), H. P. Seiler (Matten) und Heinz Egli (Vorsteher der Schulhotels Berner Oberland), während die Herren Kurt P. Gyax (Adelboden) und Ch. Zöfel (Spiez) in ihren Ämtern bestätigt wurden.

Brandschutz-Finanzierung

Eine Reihe von Kurzvorträgen befasste sich sodann mit den Möglichkeiten der Hotelfinanzierung, mit Hauptakzent auf dem Brandschutzsektor. Dr. Charles Prétat, ehemals bernischer Delegierter für Wirtschaftsförderung und nun Direktor der Hypothekarkasse des Kantons Bern, hielt die beiden Fälle des Neu- und Erweiterungsbaus einerseits und des Einbaus von Brandmeldeanlagen in bestehende Hotels andererseits auseinander. Im ersten Fall kann das bekannte «Bern Modell» spielen, wonach die bernische Wirtschaftsförderung in Zusammenarbeit mit der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit für besonders Förderungswürdige (gemäss Entwicklungskonzept) Vorhaben das SGH-Darlehen als Restfinanzierungsmittel auf drei bis fünf Jahre zum Zinssatz Null gewähren kann. Die Brandschutzinvestition ist dann im gesamten Bauvorhaben eingeschlossen.

Banken lassen sich etwas einfallen!

Geht es um den nachträglichen Einbau, der ja nicht ertragswirksam ist, und fällt mangels Belastungsreserven eine normale Bankfinanzierung ausser Betracht, so bieten sowohl Kantonalbank wie Hypothekarkasse neue Möglichkeiten an: Die Bank gewährt auf dem Investitionsbetrag eine Nachgangshypothek zu Konditionen für erste Hypotheken. Zusätzlich aber muss der Lieferant der Brandschutzanlage eine Solidarbürgschaft in halber Höhe des Investitionsbetrages leisten. Während die Kantonalbank dieses Geschäft lediglich mit einem Lieferanten anbietet, stehen bei der Hypothekarkasse mehrere Brandschutzgerätehersteller zur Auswahl. Robert von Bergen, Vertreter der KB, erläuterte zusätzlich noch die Möglichkeit des Leasens von Brandschutzanlagen.

Ausbildungsfragen

Die letzte Orientierung betraf den Stand der Lehrlingsausbildung im Schulhotel. Grossrat Heinz Egli wies auf die Vorteile eines permanenten Schulhotels

L'EUHOFA à Anvers

La délégation belge de l'Association européenne des directeurs d'écoles hôtelières (EUHOFA) prépare activement l'organisation du congrès 1980 qui aura lieu du 14 au 20 septembre à Anvers.

Dans le but d'insister sur la vie scolaire réelle et de souligner les aspects pédagogiques et didactiques de la formation, les Belges présenteront des écoles «en pleine activité» à Anvers, Bruxelles, Ostende, Bruges et Hasselt. La visite de ces villes permettra également de découvrir de véritables pôles d'attraction touristique, à l'intérieur du pays comme sur la côte. Deux thèmes seront abordés au cours du congrès: «Les moyens audio-visuels et le rendement de l'enseignement» et «La gastronomie et la formation hôtelière». L'approche à la fois théorique et pratique de ces deux sujets méritera sans aucun doute à des conclusions valables. sp/r

Infotel 80

Une nouvelle fois, l'Ecole hôtelière SSH de Lausanne, par l'intermédiaire de son Service de promotion et conseil Infotel et avec la collaboration de son département de formation professionnelle à l'étranger, s'est mise au service de la profession hôtelière en organisant les 3e journées informatiques Infotel. Le service de promotion et conseil Infotel (SPCI), fondé en 1979, a pour objectifs la formation, l'assistance et l'information des hôteliers et restaurateurs dans les divers domaines touchant à l'informatique.

En 1980, le SPCI a voulu marquer le début de cette décennie en organisant une manifestation d'une nouvelle envergure, destinée uniquement à des hôteliers et restaurateurs venus de divers pays, notamment de France, d'Allemagne, du Japon et de Suisse, en quête d'informations précises et actuelles sur les nouvelles possibilités offertes par l'informatique dans l'hôtellerie et la restauration.

Aux débats généraux, on a préféré la discussion en workshops, en petits groupes sur des sujets très précis, tels que l'intégration des caisses enregistreuses à l'ordinateur, guest-history et réservation, contrôle F & B à l'aide de l'ordinateur, les terminaux de chambre, la facturation et main-courante, le contrôle de gestion; ils étaient animés par un expert en informatique hôtelière et un conférencier présentant une solution informatique. sp/r

hin, wie es nun durch den Erwerb des Hotels Regina Interlaken möglich geworden ist. Franz Dietrich, Direktor des Schweizer Hoteller-Vereins trat auf das Projekt der Food-and-Beverage-Fachschule in Thun ein. Er tat dar, dass das Vorhaben in keiner Weise eine Konkurrenzierung der bestehenden Schulen in Lausanne und jener des Wirtverbandes darstelle. Eine Arbeitsgruppe unter Marcel Burri ist mit der Prüfung der hängigen Fragen beschäftigt. Sie wird der Kommission Berufsbildung Antrag stellen, worauf sich Zentralvorstand und Delegiertenversammlung eingehend mit dem Projekt werden befassen können.

Zum Abschluss der Versammlung überbrachte Ercole Pelozzi die Grüsses des bernischen Amtes für Fremdenverkehr und bot eine Zusammenfassung des breiten Tätigkeitsrahmens dieser Stelle, der Präsident Rikli für ihr fortschrittliches und dynamisches Wirken den Dank der Oberländer Hotellerie abstattete. GFK

Der Stand der Lehrlingsausbildung

Gemäss den SFG von der Abteilung Sozialstatistik des Bundesamtes für Industrie, Gewerbe und Arbeit zur Verfügung gestellten Unterlagen ergibt sich auf das Jahresende 1979 folgender Stand der Lehrlingsausbildung im Gastgewerbe:

Lehrabschlussprüfungen			
Koch	männlich	1632	Gesamthaft 2042
	weiblich	410	
Kellner		260	Gesamthaft 434
Serviceangestellte		434	
Hotelfachassistentinnen		348	
Insgesamt 3084 (Vorjahr 2443) Lehrlinge und Lehrtöchter absolvierten ihre Lehrabschlussprüfung in den gastgewerblichen Berufen, wovon 179 Anwärterinnen und Anwärter (Vorjahr 147) oder 5,8% (Vorjahr 6,0%) die Prüfung nicht bestanden.			
Neu abgeschlossene Lehrverträge			
Koch	männlich	1986	Gesamthaft 2564
	weiblich	578	
Kellner		287	Gesamthaft 557
Serviceangestellte		557	
Hotelfachassistentin		575	
Total 3983			
Die Zahl der neu abgeschlossenen Lehrverträge nahm gegenüber dem Vorjahr um 378 Lehrverträge oder 10,5 Prozent zu. Davon entfallen auf den Kochberuf 174 Verträge, auf den weiblichen Serviceberuf 58 Verträge, auf den Kellnerberuf 55 Verträge und auf den Beruf der Hotelfachassistentin 91 Verträge.			
Gesamtbestand an Lehrverträgen			
Koch	männlich	4987	Gesamthaft 6277
	weiblich	1290	
Kellner		446	Gesamthaft 970
Serviceangestellte		970	
H. telfachassistentin		1001	

Der Gesamtbestand an Lehrverträgen hat im Vergleich zum Vorjahr um 391 oder 4,7 Prozent zugenommen und beträgt nunmehr 8694 Lehrverhältnisse. Auf die einzelnen Berufe verteilt sich die Zunahme wie folgt: Koch 127, Serviceangestellte 76, Hotelfachassistentin 199. Beim

Beruf des Kellners reduzierte sich der Bestand um 11 Lehrverhältnisse. Die detaillierten Statistiken auf Ende 1979 sind im Jahresbericht der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe, Dreikönigstrasse 34, 8002 Zürich, enthalten. sf/g

hotel revue

Verlag Schweizer Hoteller-Verein

Verantwortlich für die Herausgabe: Gottfried F. Künzi

Deutsche Redaktion: Maria Küng, Gottfried F. Künzi, Fritz W. Pulfer, Beat U. Ziegler

Rédaction française: José Seydoux, réd. resp. Catherine de Latre

Anzeigen und Abonnement: Paul Steiner, Dora Antoni, Otto Hadorn

Postfach 2657, 3001 Bern
Tel. (031) 46 18 81; Telex 32 339 shvch

Vertreter für die Wertschweiz: Publicité Neumann

111 St-Saphorin-sur-Morges
Tel. (021) 71 11 20

Die publizierten Beiträge verpflichten nur den Autor.

Offizielles Organ:
Verband Schweizerischer Kur- und Verkehrsdirektoren VSKVD
Arbeitsgemeinschaft Schweizerischer Kongressorte ASK
Hotel Sales Management Association HSMA Swiss Chapter
Vereinigung Schweizer Reisejournalisten ASSET

Verkehrsverband Zentralschweiz - Gute Scheune, aber wenig Heu
Neuer Direktor - alte Probleme

Trüb war es am vergangenen Freitag auf der Klewenalp. Strahlend blauer Himmel hätte zwar zur Zentralschweiz gepasst, jedoch weniger zu ihrem Verkehrsverband...

Präsident Raymond Gamma, Wassen, stellte dem Wechsel im Mitarbeiterstab als wichtigsten Fact gleich an den Beginn der Versammlung. Er hob als bedeutendste Taten des während fünf Jahren sich für die Zentralschweiz zerreissenden Direktors Kurt Eichenberger seine neuen Werbemethoden und -mittel hervor...

Scharfer Gruss

Die Grussadresse des Nidwaldner Landammanns, Paul Niederberger, war recht scharf gepfeffert für das einheimische Gastgewerbe, das durch die Eröffnung der Autobahn N 4 zu einer Umstrukturierung gezwungen wurde...

Dünn, ohne Highlights und doch gehaltvoll

Der schriftlich vorliegende Jahresbericht, welchen der Zwang zum Sparen auf einen minimalen Umfang reduziert hatte, der aber im Minimum maximal die zwei Aktivitäten von grösster Bedeutung für unsere Region zur Sprache brachte...

Der Tätigkeitsbericht des unter der Tür stehenden Direktors konnte ebenfalls nicht zu Diskussionen führen. Bewährtes hatte man nicht Grund zu ändern, Mittel für nennenswert Neues fehlten, und ein anderer Direktor übernimmt

schliesslich auch nicht gerne ein fixiert gegeschürtes Paket. Kritik übte lediglich Altdirektor Martin Mengelt an einem nicht vorhandenen Posten. Er warnte vor dem Bleibenlassen von Anzeigen in ausländischen Zeitungen.

Hundert Franken sagen viel

Ein Blick auf das Budget genügt jedoch, um zu ahnen, wie oft die Zentralschweizer Werber leer schlucken müssen. Da wirken die 100 Franken budgetierter Mehreinnahmen geradezu rührend. Wie legen sie Zeugnis ab von dem grossen Bemühen, das zwischen voraussichtlichen Einnahmen von 838 100 Fr. und voraussichtlichen Ausgaben von 838 000 Fr. liegt!

Tourismus scheidet Geld ohne eigenen Beutel...

Es sind Kantone, die bei jeder Gelegenheit gerne auf die grossen, absolut unentbehrlichen Einnahmen hinweisen, die ihrer Wirtschaft aus dem Tourismus zufliesen. Dies stellte auch der Tillsbahn-Direktor, Eugenio Rüegger, in seinem Votum fest, in welchem er den Vorstand aufforderte, sich Gedanken über Möglichkeiten einer raschen Budgeterweiterung zu machen...

Verstärkt wurde - wenn auch erst unter Traktandum Verschiedenes - dieser Ruf nach reichlicheren Geldquellen von Engelberger Verkehrsdirektor Charles Christen. Tourismus dürfte einfach nicht länger als Wohltätigkeitsinstitution betrachtet werden, der man nach Gutdünken etwas spende...

... genähnt muss er zuhause werden

Die beiden Rufer aus Engelberg wurden von ihrem Mitbürger, Regierungsrat Alex Höchli, ziemlich resolut «heimge-

schickt». Sein Geheiss richtete sich natürlich an alle Versammelten und hat darüber hinaus für die ganze Branche Geltung. Höchli hiess die Touristiker zuhause an Gemeinde-, Bürger-, Korporationsversammlungen, usw. vermehrt über die Tätigkeit des Verkehrsvereins und die wirtschaftlichen Zusammenhänge des Tourismus zu informieren und für bessere Zusammenarbeit mit den Körperschaften zu sorgen...

Man kann also Schwarz-Peterli spielen oder von allen Seiten Mosaiksteinchen zusammentragen.

Ausser dem infolge Ablauf der Amtsperiode ausscheidenden Dr. Emil Koch, Ruswil, der durch den neuen Luzerner Nationalrat Theodor Schneider, Schöpfheim, ersetzt wurde, brachte das Wahlgeschäft keine Änderungen im Vorstand.

Woran sie mit dem Neuen sind

Mit der Aussage «Seine Ziele sind meine Ziele» bekundete der Eichenberger-Nachfolger Kurt Diemer seine Willen zu nahtlosem Übergang und ungeborenen Schwung in den Aktivitäten. Er stimme ebenfalls darin mit seinem Vorgänger überein, dass zwei Dinge in der Zentralschweiz noch zu verbessern seien: Das Angebot marktgerechter gestalten und anheben des Fremdenverkehrsbestehens der Bevölkerung. Als Voraussetzung für erfolgreiche Tätigkeit nannte Diemer:

- Anerkennung meiner Person durch alle Touristikexponenten
- Vertrauen der Vorstandsmitglieder
- gesundes Arbeitsverhältnis in den Büros des VVZ
- gutes Verhältnis mit allen Exponenten, die im Ausland die Zentralschweiz repräsentieren / oder verkaufen
- gutes Verhältnis zu den Massenmedien
- Gewürdigt seine Aktivität nach folgenden Stichworten:
- Marketing, verstanden als Konzentration aller am Tourismus beteiligten Kräfte, um im Tourismus bestehende Bedürfnisse zu decken und neue Bedürfnisse zu schaffen

- Konzentration der Interessen für grössere Effizienz
- Werbung im Hinblick auf die Eröffnung der Autobahnen
- PR nach innen
- Aktivierung der Verkaufsförderung
- aktive Mithilfe zur Förderung der Verjüngung der Gästestruktur
- Erhaltung und Förderung der individuellen Eigenschaft jedes Ferienortes
- Versuch, durch bessere Information mehr Mittel flüssig zu machen.

Er liess keinen Zweifel darüber offen, dass er auf gute Zusammenarbeit zählt, denn nur gemeinsam könne der zentralschweizer Tourismus gefördert werden, wobei er seinem Statement vorausgeschickt hatte, die gute Atmosphäre, die hohe Bereitschaft zur Kooperation unter den Zentralschweizer Touristikern habe ihn bewogen, den Posten des Direktors anzutreten.

Der neue Mitarbeiter für die Verkaufsförderung, Hans Wespi, konnte bereits von ersten Einsätzen im Ausland berichten, von denen er als «Souvenir» die Empfehlung mitbrachte, die Preise keinesfalls mehr als die Teuerung anzuhängen.

Ein herzlicher Dank...

Ohne viele Worte brachte Kurt Eichenberger zum Ausdruck, wie lieb ihm die Region geworden sei, wie gut er mit den Mitgliedern hätte zusammenarbeiten können und dass er sich freue, wie vieles im Verlaufe seiner Tätigkeit geplant und realisiert werden konnte. Er dankte den Mitgliedern, dass sie ihm die Basis für erfolgreichen Schaffen gegeben hatten und wünschte seinem Nachfolger und der Zentralschweiz Glück und Gedeihen.

... dem der Ton fehlte

Da der Vorstand offensichtlich vorgeesehen hat, den Direktor ein aller Stille - und hoffentlich auch würdig - zu verabschieden, wand ihm Ch. Christen einen Kranz vor allem hob er die ausserordentliche Energie und Kollegialität des Ende Juli scheidenden Direktors hervor, dank deren Kurt Eichenberger viel mehr erreichte, als das Budget zugestanden habe. Die Zentralschweiz verliere mit ihm einen sehr guten Mann (völlig einverstanden). Die Giswiler versprochen, den Blumenstrauß zu stiften, «we dir das ned vermegid». Ja, die Höflichkeit seitens des Vorstandes war zu durchsichtig, um Risse zu verhüllen und das Nichtgesagte zu laut, um überhört zu werden. Dass der Präsident den eindringlichen Appell, nach Möglichkeiten für eine Budgeterhöhung Ausschau zu halten, lediglich mit «Wir nehmen das als Anregung zur Kenntnis» quittierte, werte ich, bei dem was in der Luft lag, voll zugunsten Eichenbergers. Ich meinte aber auch zu spüren, der innere Zusammenhalt sei verankert beim alten und beim neuen Direktor, und das spricht für die Zentralschweiz. MK

Ostschweiz

Planeten-Wanderweg

Sternkundige St. Galler Mittelschülerinnen haben eine originale Planeten-Route erstellt. Sie führt auf einer etwa zweistündigen Wanderung vom Botanischen Garten am Ostrind der Stadt St. Gallen dem Bodensee entgegen bis nach Obersteinach. Auf der acht Kilometer langen Strecke begegnet man Modellen der Sonne und sämtlicher Planeten, von Merkur und Venus bis zu Jupiter und Saturn. Unterwegs weisen Orientierungstafeln auf Astrologie und Routen hin.

Holländer in Appenzel

Unlängst beteiligte sich der Kur- und Verkehrsverein Appenzel an einer vom Verkehrsverband Ostschweiz besuchten Touristikmesse in Holland. Nun brachten zwei Studienreisen Reisegastgeber aus den Niederlanden und Mitarbeiterinnen des Schweizer Verkehrsbüros in Amsterdam nach Appenzel.

Spielzirkus

Flumserberg denkt auch dieses Jahr vom Juli bis August ganz besonders an die Kinder und organisiert wiederum einen Spielzirkus. Ein Team von Eltern mit ihren eigenen und allen andern Kindern wird von Montag bis Mittwoch (bei schlechtem Wetter in Zirkuszeltchen) unter Leitung einer entsprechend ausgebildeten Person Ideen aktiv wirken lassen. Material und Werkzeug für die Sparten Basteln und Werken, Malen und Stegreif-Theaterspielen. Kneten mit Ton, Brotbacken und Färben stehen zur Verfügung. Spiel und Pausch, Instruktion und Ferien, angenehme Kombination für junge und ältere Flumserberg-Fans.

Bauernmalkunst

In Wildhaus führt der bekannte Bauernmaler Jörg Wiestberg aus dem Neckertal in die Kunst der Bauernmalerei ein. Die Wochenkurse vom 13. bis 19. Juli und vom 20. bis 26. Juli 1980 vermitteln einen Einblick in die Vielfalt der überlieferten Ornamente der Rundblumen-, Tulpen- und Nelkenmotive.

Airport St. Gallen

Die Welt rückt näher zu St. Gallen. Ab 1. Juni bringen die SBB die Gäste St. Gallens auf der neuen Flughafenlinie Airport Zürich-Kloten in weniger als 60 Minuten ins Hotel der Metropole der Ostschweiz. St. Gallen hat so etwas wie seinen eigenen Flughafen erhalten, und seine Gäste profitieren davon. Der Verkehrsverein St. Gallen wirbt für seinen Airport St. Gallen mit einem originellen Prospekt in vier Sprachen. wb.

Inland-Aktion im Glatt-Zentrum

Vom 12. bis 28. Juni findet im Glatt-Zentrum in Zürich Wallisellen eine gross angelegte Werbekaktion für Ferien in der Schweiz statt. Die Organisation liegt in den Händen der Schweizerischen Verkehrszentrale. Auf 300 Quadratmetern zeigt die SVZ ihre Ausstellung «Die Schweiz und ihre Gletscher», weitere 300 Quadratmeter sind einer ergänzenden touristischen Ausstellung gewidmet und 150 Quadratmeter nimmt die Inland-Werbekaktion «Nach jeder Fernreise - Ferien in der Schweiz» in Anspruch. Ein grosser Wettbewerb, bei welchem das Publikum auch Schweizer Ferien gewinnen kann, rundet die Aktion ab. An 13 Informationskiosken werben Vertreter von Montreux, Genf, nördlichem Waadtland, dem Broyard, Freiburg, Crans-Montana, Wallis, Aletschgebiet, Tessin, Oberegadin, Bad Scuol, Berner Mittelland und der Ostschweiz um den Schweizer Gast. r.



HENKELL Der Sekt, der eine ganze Welt beschwingt

Das Interview

Herr Direktor Blaser, die «Europäische» feiert dieses Jahr ihr 60jähriges Bestehen. Was führte vor sechs Jahrzehnten zur Gründung der Gesellschaft?

Ein ganz banales Ereignis aus dem täglichen Leben: Auf einer Schweizer Reise gefährt man die Jahrhundertwende im Luzerner Bahnhof eine funkenpeiende Dampflokomotive das Reisegepäck eines gewissen Max von Engel. Der reiche Holzhändler aus Ungarn kam durch dieses Erlebnis auf die Idee, eine Reisegepäck-Versicherungsgesellschaft zu gründen, was er dann im Jahre 1905 auch verwirklichte. In der Folge entstanden in ganz Europa weitere 22 Gesellschaften unter dem Namen «Europäische Güter- und Reisegepäck-Versicherungsgesellschaft». Unser Unternehmen wurde 1920 in Bern ins Leben gerufen und ist der älteste Reiseversicherer in der Schweiz.

Welche Dienstleistungen bot die «Europäische» vor 60 Jahren an?

Der damaligen Zeit entsprechend betrieb unsere Gesellschaft anfänglich nur die Güter- und Reisegepäckversicherung.

Welches Angebot bringt die Versicherung heute auf den Markt, und wo liegen die Schwerpunkte?

Heute kann sich der Tourist praktisch für alle Risiken versichern, die eine Reise mit sich bringt. Im Laufe der Jahre entwickelte sich nebst der Reisegepäckversicherung die Annullierungs- und Extrarückreisekostenversicherung zur wichtigsten Branche. Aber auch die Flugunfall-, Reiseunfall- und Krankenversicherung sind in unserem Angebot enthalten.



Heute mit Hans Blaser, Direktor Europäische Reiseversicherung AG, Basel

Praktisch für alle Risiken

Wie entwickelten sich die Prämieneinnahmen in dieser Zeit?

Im ersten Geschäftsbericht von 1920 wurde bereits eine Prämie von Fr. 200 000 ausgewiesen. 50 Jahre später betrug der Umsatz 2 Millionen Franken und im vergangenen Jahr erreichte das Prämienaufkommen rund 7 Millionen Franken.

Ist Ihre Gesellschaft trotz dem «europäischen» Namen als 100-Prozent-Tochter der Schweizerischen Nationalversicherungsgesellschaft Basel ein reines Schweizer Unternehmen?

Selbstverständlich. Die «Europäische» gehört seit den dreissiger Jahren zur Gruppe der Schweizerischen Nationalversicherungsgesellschaft, die selber auch ein rein schweizerisches Unternehmen ist.

Ist die Europäische Reiseversicherung AG auch ausserhalb der Schweiz tätig?

Die Tätigkeit unserer Gesellschaft ist ausschliesslich auf die Schweiz begrenzt. Indes, wenn Sie so wollen, sind wir weltweit tätig, weil Zehntausende von Touristen, mit unserem Versicherungsschutz versorgt, alle Kontinente bereisen. Heute leisten in zwölf anderen Ländern gleichnamige Schwesterngesellschaften unseren Versicherten eine gut funktionierende Schadenhilfe.

Welchen Marktanteil hält die «Europäische» in der Branche?

Ich schätze den Marktanteil der «Europäischen» auf zirka 30 Prozent.

Bestehen feste Verträge zwischen Reiseversicherern und -veranstaltern, oder haben die Kunden immer freie Wahl der Versicherungsgesellschaft?

Die meisten Veranstalter schliessen die wichtigsten Reiseversicherungen in ihre Programme ein. Dies bedingt vertragliche Vereinbarungen. Die fakultativen Versicherungen werden durch die Reisebüros - es sind inzwischen zirka 700 Verkaufsstellen - angeboten. Die Reisebüros führen meistens nur das Produkt einer einzigen Versicherungsgesellschaft.

Welche Versicherungen sollte ein Tourist mindestens abschliessen, um sorglose Ferien im Ausland verbringen zu können?

Vor Reisebeginn schützt die Annullierungskostenversicherung vor oft hohen Stornokosten. Während der Reise riskiert der Reisende z. B. den Diebstahl seiner Effekten (Gepäckversicherung) oder er muss infolge Krankheit oder Unfall den Urlaub abbrechen und benötigt vielleicht sogar einen Nottransport mit der Schweizerischen Rettungsflugwacht (SOS-Versicherung).

Kann man sich auch für individuelle Ferien in der Schweiz versichern lassen?

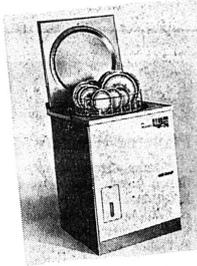
Man kann und man sollte sich noch öfters als bisher für Schweizer Ferien versichern. Die Kriminalität macht an unserer Landesgrenze nicht Halt, und eine kurzfristige Annullierung einer Ferienwohnung kann bis zu 100 Prozent Kosten verursachen. Damit verglichen ist die Prämie sehr bescheiden.

Eine grosse Schweizer Automobilistenversicherung lancierte kürzlich stark ausgebauten Schutzbriefe, durch die sich auch Nichtautomobilisten versichern lassen können. Findet momentan ein verschärfter Konkurrenzkampf in Ihrer Branche statt?

Die Deckung dieses Automobilisten-Schutzbriefes bleibt auf die Mitglieder dieses Clubs beschränkt. Ich glaube deshalb nicht an einen verschärften Konkurrenzkampf unter den Reiseversicherern.

Konsumentenschutz-Organisationen verlangen einen besseren Schutz der Reisebürokunden. Man spricht von Lizenzierung und einem Garantiefonds. Wie beurteilen Sie als Reiseversicherer die künftigen Entwicklungen auf diesem Sektor?

Unsere Gesellschaft wird natürlich mit diesem Problem auch konfrontiert. Als Dienstleistungsbetrieb fällt uns der Entscheid oft nicht leicht, ob eine Zusammenarbeit mit einem neu eröffneten Reisebüro sinnvoll und verantwortbar ist. Zum einen ist sicherlich zu sagen, dass in unserer freien Marktwirtschaft die Maxime «Freie Bahn dem Tüchtigen» nach wie vor ihre Gültigkeit haben soll, zum andern mag es aber sein, dass die von Ihnen erwähnten formellen und materiellen Voraussetzungen bezüglich der - übrigens recht wenigen - schwarzen Schafe heilsam wirken könnten.



Typ OR 50H

MEIKO frisch auf den Tisch!

...der Geschirr- und Gläserpüler, welcher nicht nur jeden Sturm am Büffet klaglos meistert, sondern auch Ihre Gesundheit schon: der eingebaute Lift (Hydraulik) befördert nämlich das Waschgut auf bequeme Arbeitshöhe!

MEIKO J. Kobelt AG, Industriest. 9, 8117 Fällanden, Tel. 01/825 06 11

Käseplatte mit

Der Gast mag's mit Butter

Denn mit Butter schmeckt alles nochmal so gut. Darum servieren Sie zu solchen Gerichten immer eine Portion Butter (oder eine Butterportion). Das sieht hübsch aus, ist praktisch und appetitlich - und der Gast weiss es zu schätzen.

FLORALP - Butter ist durch nichts zu ersetzen.

rex royal

KAFFEEMASCHINEN MACHINES A CAFÉ
HGZ Maschinenbau AG 8046 Zürich
 Zehntenhausstrasse 15 - 21 Tel. (01) 57 14 40

Casa Rustica

am Goldbrunnenplatz
 8035 Zürich Tel. 01-33 81 33
 Wir führen immer ca 300-400 Spitzenstücke nur auserlesene, exklusive, restaurierte Möbel aus eigenen Werkstätten
 Antiquitäten Bauernmöbel

bis 100% WIR

Ölpreise

steigen auch weiterhin unaufhaltsam!

Nachgewiesene, beträchtliche Öleinsparung erreichen Sie mit dem einfachen Einbau einer

Effikal-Wärmedrosselklappe

- ausfahrbar für Reinigung
- dichtschliessend
- ETH-geprüft

Generalvertretung für die Schweiz und Bezugsquellenachweis:

effitherm

HZ Handelsgesellschaft Baar AG
 Dorfstrasse 16, 6340 Baar/ZG
 Telefon (042) 31 60 61, Telex 864962 P 25-16091

Giger Gastronomie-Service

★ **Prompte Lieferung franko Haus**
 Wenn Sie mit uns in Verbindung bleiben, wird in Ihrer Küche und in Ihrem Economat nie etwas fehlen. Denn der Giger Gastronomie-Service liefert prompt, pünktlich und zuverlässig, was zur gepflegten Küche gehört. Und der regelmässige Camiondienst vereinfacht Ihre Warendisposition spürbar.

★ **Guter Rat ist Gold wert**
 Bei uns bekommen Sie ihn gratis. Unsere Fachkräfte aus dem Gastronomie-Sektor stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite, wenn es um Produkte, Menügestaltung oder Warendisposition geht. Auch wenn Sie einmal einen nützlichen gastronomischen Tip brauchen: Fragen Sie unsere Vertreter oder den telefonischen Bestelldienst.

★ **Faire Preise - faire Zahlungsbedingungen**
 Viele unserer Produkte importieren wir direkt, also ohne Zwischenhandel. Deshalb können wir gute Qualität zu günstigen Preisen liefern. Und der Giger Gastronomie-Service bleibt auch fair, wenn es ums Bezahlen geht. Wir liefern frei Haus, mit Rechnung und Zahlungsfrist, so haben Sie 30 Tage Kredit.

Unsere aktuellen Saison-Angebote:

Schweins-Koteletten, Rinds-Entrecôte
 Kalbs-Stotzenfleisch, Vorderschinken gekocht

Auf uns ist Verlass
 Tiefkühlprodukte, Fleisch, Wildspezialitäten, Kaffee und Tee, Konserven, Kolonialwaren.
 Hans Giger AG, Gutenbergstrasse 3, 3001 Bern, Telefon 031 25 27 35, Telex 32 266

Kleiderbügel

Art. 912-40
 Kunststoff, grau, mit Hosentab/Jupesanhänger
 100 Stück Fr. 64.50

Hirschmattstrasse 42 Telefon (041) 23 65 05

Abegglen-Pfister AG Luzern

SCHALLER

KÄLTE UND KLIMA
 PAUL SCHALLER AG, 3001 BERN, TEL. 031 41 37 33

SCHALLER GASTROTEC

Das umfassendste GASTRO-Kälteprogramm der Schweiz

Ich interessiere mich für:

- NORMOFLEX-Zellen
- GASTRONORM-Kühl- und Tiefkühlschränke
- Glace-Freezer und Verkaufsmöbel
- Flaschen-Kühlvitrinen
- Salat- und Sandwicheinheiten
- Eiswürfel-Maschinen
- Kältetechnische Spezial-Einbauten

► Geräte auch in Miete erhältlich mit voller Anrechnung bei Kauf.

Senden Sie mir bitte detaillierte Unterlagen.
 Ich wünsche den Besuch Ihres Verkaufsberaters.

Name _____
 Adresse _____
 PLZ/Ort _____

Coupon bitte senden an:
 Paul Schaller AG, Postfach, 3001 Bern.

filtrö Ihr swimming pool

Wände und Boden werden automatisch gereinigt mittels des bisher unübertroffenen Gerätes

ARNESON Pool Sweep

100% automatisch, garantiert wirksame Reinigung der Wände und des Bodens, zu einem Anschaffungspreis, der sich rentiert. Sie profitieren von den Erfahrungen mit über 300.000 POOL SWEEP, die sich in den USA bewährt haben.

filtrö ag
 wasser/abreinigung
 Route de Chêne 5
 1207 GENEVE
 (022) 35 23 27

BON für eine Dokumentation POOL SWEEP HR

Name _____
 Adresse _____
 Tel. _____

Arbeitstagung «Packages» des HSG-Instituts für Fremdenverkehr

Packages aktuell

Das Institut für Fremdenverkehr der Hochschule St. Gallen hat am 22. Mai eine Arbeitstagung zum Thema Pauschalarrangements als Verkaufshilfe für den Schweizer Tourismus durchgeführt. Die Rekordbeteiligung von über 90 Vertretern vor allem aus Verkehrsvereins- und Hotelierskreisen bestätigte ebenso die Aktualität des Tagungsthemas wie die Attraktivität der eingeladenen Referenten. Der Erfolg der Tagung manifestierte sich schon in der sehr lebhaften Diskussion, die erst nach Überschreiten der vorgesehenen Zeit abgebrochen werden konnte.

Zur Stellungnahme zum seit Jahren aktuellen Thema hatte der Tagungsleiter und vorsitzende Direktor des Instituts Prof. Dr. Claude Kaspar Dr. Hanspeter Schmidhauser, Direktor des Instituts, John Geisser als Vertreter der SVZ, Werner Boos und Dr. Hanspeter Danuser als Vorträge der Kur- und Verkehrsvereine, Toni Häusler von der Hotelsseite, Ives Barraud als Verkäufer von Schweizer Pauschalarrangements im Ausland und René Frech zur kritischen Würdigung aus der Sicht der Fachpresse eingeladen.

Trend zum «Baukasten-Package»

Claude Kaspar konkretisierte in seinem Einführungsvortrag die Problemstellung der Tagung. Er wies auf die unklare und teilweise gegenläufige Marktsituation hin. Das Auftreten branchenfremder Unternehmen wie Banken, Versandhäuser usw. brachte eine härtere Konkurrenz. Zudem zeichnet sich der Markt der Pauschalreisen durch Auflösungserscheinungen aus, indem unter dem Druck dieser Marktverhältnisse und der Zunahme reisefähiger Gäste mehr und mehr Pauschalreisen individualisiert werden, das heisst, das Package weicht mehr und mehr der Reise, die im sogenannten Baukastensystem zusammengestellt wird.

Keine Pauschalreiseneuphorie

Hanspeter Schmidhauser legte mit seinen Ausführungen das statistische Fundament zur Beurteilung der Pauschalarrangements. Die aus dem Reisezmarkt Schweiz gezogenen Daten legten dar, dass es vorwiegend die Distanz ist, die darüber entscheidet, ob Pauschalarrangements beansprucht werden oder nicht. Bei Destinationen, die weniger als 700 Kilometer vom Wohnort entfernt liegen, buchten lediglich 23 Prozent der Schweizer Packages.

Aufgrund der zentralen Lage unseres Landes in Europa liegt umgekehrt der Anteil der Pauschalreisen am Total der Reisen im Ausland bei 15%, ein zwar nicht zu unterschätzender Marktanteil, der jedoch nicht ganz der Euphorie

entspricht, die Tourismusfachleute noch vor zehn Jahren hegten.

Produkt ohne guten Absatzkanal?

John Geisser gliederte aus der Sicht der Schweizerischen Verkehrszentrale die Pauschalreisen in Pauschalangebote für Schweizer Ferien, die von den ausländischen Reisebüros und solchen, die von Schweizer Anbietern offeriert werden.

Zwar verfügt die SVZ über keine Zahlen, doch fallen die im Ausland verkauften Schweizer Pauschalreisen nach seiner Meinung (und den Zahlen des HSG-Instituts) doch erheblich ins Gewicht. Auch über die von Schweizer Anbietern auf den Markt gebrachten Pauschalarrangements existieren bei der SVZ noch keine Statistiken. Bei künftigen Erhebungen sollen die Buchungszahlen allerdings auch erfragt werden.

Aus der Sicht der SVZ ergeben sich durch die Zusammenstellung der Pauschalangebote diverse Nebeneffekte, allen voran eine transparente Übersicht über die Angebote. Zudem helfen die konkreten Leistungs- und Preisangaben das «Teure Schweiz-Image» zu korrigieren. Probleme sieht John Geisser neben der Haftungsfrage in der Frage, wer die Pauschalreisen verkaufen soll.

Wichtiges Marketinginstrument

Werner Boos, Direktor des Verkehrsverbandes Ostschweiz, zeichnete ein recht optimistisches Package-Bild. Er sieht darin nicht bloss Verkaufshilfen, sondern ein wichtiges Instrument in weiten Bereichen des touristischen Marketings. Er empfiehlt eine kleine Anzahl von möglichst einfachen (Preis-)aufgebauten Angeboten, die mit Einzelleistungen im Baukastensystem nach den Gästewünschen massgeschneidert werden können. Auch Werner Boos sieht im Verkauf der Pauschalreisen Probleme. Allerdings scheinen, wie Kunis «Tessin heiter» zeigt, die bisher für die Reisebüros zu wenig lukrativen Angebote der Kur- und Verkehrsvereine doch langsam bei den führenden Reiseveranstaltern und -vermittlern Eingang zu finden.

Dienstleistungsvorwegnahme, nicht Massentourismus

Auch Hans Peter Danuser, Kur- und Verkehrsdirektor in St. Moritz, äusserte sich sehr positiv über die bisherigen Erfahrungen mit Paketen: «Es wäre für einen aktiven Kurverner frustrierend, sich auf Öffentlichkeitsarbeit und Promotion beschränken zu müssen, ohne den dadurch «warm gewordenen» Partnern auch konkrete Angebote unterbreiten zu können.» Die 70prozentige Füllung des Januarloches führt Danuser grossenteils auf die Sunshine-Wochen zurück, die in den ersten Dezember-, den Januar- und den Frühjahrswochen angeboten werden. Im Sommer offeriert der Kurort die Allegra-Sportwochen. Mit diesen beiden Pauschalangeboten wird das immer grössere Segment zwischen dem extremen Kollektivtourismus der Club-Méditerranée-Hotels und dem traditionellen Individualtourismus der Luxushotellerie angesprochen: Die Sunshine- und Allegra-Gäste logieren nach ihrer Wahl, den Tag und den Abend verbringen sie im Kreise der Skischule bzw. des Allegra-Clubs.

Speziell geeignet sind Pauschalangebote auf den Überseemärkten. Sogar in der wenig pauschalfreundigen Luxushotellerie von St. Moritz haben verschiedene Häuser begonnen, in Wintersaison-Randzeiten Pauschalwochen zu offerieren, die gerade in Amerika sehr guten Erfolg aufweisen. Für Danuser heisst Pauschalismus nicht unbedingt Massentourismus, sondern lediglich eine Vorwegnahme von Dienstleistungen, die den Bedürfnissen eines bestimmten Marktes entsprechen.

Angebotsstraffung erwünscht

Toni Häusler beurteilte die Bedeutung des Pauschalarrangements als Marketing-Direktor der Ambassador Service Hotels (ASH). Er stellte fest, dass komplett vorkonfektionierte Pauschalarrangements mit möglichst vielen Leistungen zu einem starken Prestige auf dem Vermittlermarkt wenig gefragt sind. Auch er sieht den Erfolg in Baukasten-Angeboten mit möglichst vielen, preislich fixierten Bedarfs-Zusatzleistungen. Sie sind ihm eine konkrete Verkaufshilfe, die zudem dem Reisebüroarbeiters die Arbeit vereinfacht. Nachteilig kann sich der wegen dem Einschluss von Zusatzleistungen optisch höhere Preis auswirken.

Für ASH spielen Packages für Einzelgäste im Vergleich zu Gruppenreisen noch eine untergeordnete Rolle. Pauschalarrangements stehen vor allem in der Wintersaison im Vordergrund. Je länger, je mehr gelingt es aber auch den Autoreiseveranstaltern (Automobilclubs), mit

Auto-Pauschalreisen einen Markt anzusprechen. Von besonderer Bedeutung sind Gruppenpauschalangebote für den Busreisemarkt. ASH hat denn auch vor einiger Zeit die Untergruppe «busfreundlicher Hotels» ins Leben gerufen. Für die Zukunft rechnet Häusler mit einer Flurbereinigung, denn zu viele Klein- und Kleinstanbieter von höchst lokaler Bedeutung haben auf eigene Faust Pauschalarrangements zusammengestellt und auf den Markt geworfen, was zu einer gewissen Überfüllung geführt hat.

Packages für Nachfrage und Angebot

Yves Barraud, Direktor der Welcome Swiss Tours, ging aus der Sicht des Incoming-Veranstalters auf die Packages ein. Er hob hervor, dass Pauschalreisen als Bedürfnis sowohl der Nachfrage als auch des Angebotes kreiert werden müssen. Deshalb empfahl er auch, Packages nicht in eigener Regie, sondern in Zusammenarbeit mit Fachleuten zusammenstellen zu lassen. Von ihm war auch zu erfahren, dass Schweizer Packages auf dem amerikanischen Markt heute durchaus auch preislich konkurrenzfähig sind und dass die Preisimage-Kampagnen der SVZ offenbar gefruchtet haben.

Verbesserungswürdig

Aus der Sicht von René Frech, Chefredaktor des Gastronommagazins «Gourmet», können Pauschalarrangements noch um einiges verbessert werden. Anfgangen bei den SVZ-Broschüren, denen er die Reisekataloge der Reiseveranstalter gegenüberstellte, sieht auch er Probleme in der Vermarktung. Dem Pauschalismus wird überdies zu wenig klar gezeigt, welche Vorteile er in preislicher und leistungsmässiger Hinsicht geniess. Zudem sind im Pauschalpreis vielfach Leistungen enthalten, die nicht gefragt sind, andere Leistungen wiederum fehlen. Da in unserem Land 80 Prozent der Gäste mit dem

Auto reisen, könnte sich Frech ein System mit Transportkostenvergütungen in Form von verbilligten Autounternehmungen, Benzinbeizungen usw. vorstellen.

Kooperationsbereitschaft vorhanden

In der anschließenden Diskussion geriet die SVZ bezüglich ihrer Pauschalarrangements-Zusammenstellung unter Beschuss. Mit der Darlegung der verschiedenen Randbedingungen, darunter vorwiegend die Finanzen, gelang es Geissler allerdings, für mehr Verständnis zu werben.

Viel zu diskutieren gab auch der unterschiedliche Interessenkonflikt zwischen den Kur- und Verkehrsbüros und den Reisebüros. Während die Kur- und Verkehrsbüros nach dem Absatzkatalan Reisebüro nutzen möchten, wird ihnen von Reisebürosseite eine Wettbewerbsverzerrung durch ihre Stellung als Non-profit-Organisationen vorgeworfen. Die Diskussion hat aber gezeigt, dass beide Partner einer besseren Kooperation nicht abgeneigt sind. Das belegte auch das Votum von Paul Sprecher, Generalsekretär des Schweizerischen Reisebüroverbandes, den zwar diverse Teilnehmer lieber auf dem Rednerpult als bei den Zuhörern gesehen hätten: Er plädierte für einen stärkeren Einbezug der Incoming-Vermittler und Veranstalter in die Package-Anstrengungen der Verkehrsbüros und der SVZ.

Natürlich blieben am Ende der Diskussion noch diverse Probleme ungelöst. Zusammenfassend kann festgestellt werden, dass bezüglich der Ausgestaltung der Pauschalarrangements weitgehend Einigkeit besteht. Das Problem der Vermarktung wurde durch die Diskussion aber eher erst recht erkannt als gelöst. Die Tagung hat zu einer sehr vielschichtigen und differenzierten Betrachtung des Problemkreises Pauschalarrangements geführt und es vielleicht ein wenig seiner Funktion als Universalheilmittel zur Steigerung von Übernachtungszahlen entledigt. BUZ

Ausländergesetz: Grosszügiger

Die zuständige Nationalratskommission hat sich ein weiteres Mal mit dem Ausländergesetz befasst und dabei einige Bestimmungen grosszügiger gefasst als Bundesrat und Ständerat.

So beschloss das Gremium mit 9:7 Stimmen und einigen Enthaltungen, die für die Erteilung der Niederlassungsbewilligung massgebende Frist auf fünf Jahre herabzusetzen (Bundesrat und Ständerat: 10 Jahre). Ferner erleichterte es mit 15:7 Stimmen den Familiennachzug für die Jahresaufenthalter, indem es die dafür vorgesehene Wartefrist auf höchstens sechs Monate herabsetzte (heute: 15 Monate, Bundesrat/Ständerat: 12 Monate). Auch den Familiennachzug für Saison-

niers erleichterte die Kommission: Mit 12:9 Stimmen und einigen Enthaltungen beschloss sie, den Saisoniers, die am Ende der vierten Saison Anspruch auf die Aufenthaltsbewilligung haben, den Familiennachzug schon zu Beginn dieser vierten Saison zu bewilligen statt erst nach Erhalt der Aufenthaltsbewilligung. Das Gremium, das in Anwesenheit von Bundesrat Kurt Furgler tagte, wird seine Beratungen Ende August weiterführen. sda

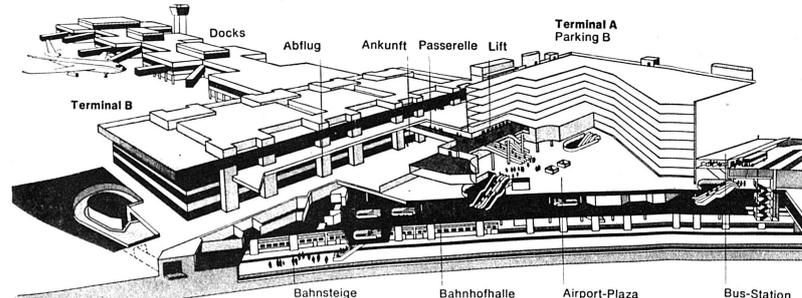
Im Flug zum Zug

(Fortsetzung von Seite 1)

ren Fertigstellung vergangen. Durch den Bau einer 6,4 Kilometer langen Verbindungsschleife, die die bestehende Linie Zürich-Winterthur über Oerlikon kurz hinter Opfikon/Glattbrugg verlässt, durch den 1100 Meter langen Flughafen-tunnel den neuen unterirdischen Bahnhof erreicht, diesen durch den 2,8 Kilometer langen Hagenholz-tunnel verlässt und das Trasse der alten Klotenlinie wieder findet, konnte der Anschluss hergestellt werden. Der erste vollständig unterirdische Bahnhof der SBB liegt mit seiner viergleisigen Perronhalle rund 18 Meter unter dem Erdboden im «Keller» des Parkhauses des Terminals B. Mit mechanischer Hilfe - insgesamt wurden 16 Rolltreppen und 14 Lifte mit einer Stundekapazität von 20 000 Passagieren eingebaut - erreicht man die Bahnhofhalle und eine weitere Etage höher das «Airport Plaza». Beide letztgenannten Ebenen lassen in punkto Ladenangebot kaum Wünsche offen. Über eine Passerelle ist Wändchen der Terminal B erschlossen, wo wiederum Rolltreppen einen Stock tiefer zu Abflug/Ankunft führen. Der Reisende hat somit einige Niveauunterschiede zu überwinden, was ihm immerhin durch rolltreppengängige Gepäckkörbe erleichtert wird.

Hindernislauf erleichtert

Wie in dieser Zeitung berichtet wurde,



Schnitt durch den Flughafenbahnhof, das darüber liegende Parkhaus B sowie den anschliessenden Terminal B mit den Fingerdocks.

kann sich der die Schweiz verlassende Reisende durch die Einrichtung des «Fly-Gepäck» in den beschriebenen Hindernislauf beträchtlich erleichtern, hat er doch ab 1. Juni die Möglichkeit, ab nunmehr 19 Bahnhöfen (Aarau, Arosa, Basel, Bern, Chur, Davos-Dorf, Davos-Platz, Engelberg, Grindelwald, Interlaken Ost und West, Locarno, Lugano, Luzern, Märten, Thun, St. Gallen, St. Moritz und Wengen) zum Pauschalpreis von 5 Franken seine Gepäckstücke direkt einzuchecken, was ihm eine gepäckfreie Reise und Abfertigung nach und in Kloten ermöglicht. Dieser Versuchsbetrieb - im Endausbau wird dieser Service auf rund 100 Abfertigungsstationen ausgedehnt - hat sich gut bewährt. Der in Kloten ankommende Passagier kann sein Gepäck bereits in der Ankunftshalle nach seinem Bestimmungsort spedieren und nicht erst nach Erreichen des Flughafenbahnhofs.

Verwirrlich

Das Ziel, den Flughafenbahnhof äusserlich der weltläufigen Ambiance des Flughafens anzugleichen und derart für die Bahn als modernes Transportmittel zu werben, ist voll und ganz erreicht worden, nicht zuletzt durch die Gestaltung der Perronhalle, deren Wände mit gekonnt gestalteten, seriellen Farbmustern struk-

turiert wurden. Die Bahnhofhalle fällt durch ihre konsequent-moderne Durchgestaltung auf. Trotz der einheitlich und ansprechend gestalteten Wegleitungssysteme sieht der Newcomer vor lauter Blümchen im Wald kaum mehr und hat einige Probleme, sich zurechtzufinden.

Sowohl Roger Desponds, Präsident der SBB-Generaldirektion als auch Swissair-Direktionspräsident Armin Baltensweiler sehen in der Flughafenlinie verbesserte Marktchancen für ihre Unternehmungen, wie an der offiziellen Eröffnung in Anwesenheit von Bundesrat Leon Schlumpf betont wurde. Vor allem für die SBB bedeutet das neue Werk Ausdruck des Willens, sich neuen Entwicklungen anzupassen. In der Tat erhebt der Bahnschluss den Flughafen zu einem Verkehrsknotenpunkt höherer Ordnung, der nebst der Verkettung von Schiene und Jet auch das Umsteigen von der Strasse auf den Zug fördern könnte und dem Flughafen zu neuen Interessenten verhelfen wird. Für die Bahn eröffnen sich in Zusammenarbeit mit dem Flugverkehr auch in nationaler Sicht grössere Möglichkeiten: Nach Zürich wird auch Genf-Cointrin wahrscheinlich noch in diesem Jahrzehnt mit der Schiene verbunden und auch Basel steht zur Diskussion. Die touristische Schweiz, deren Marktgröße zu einem immer bedeutenderen Werbeargument wird, kann vom neuen Zug zum Flug, von der neuen Partnerschaft der Verkehrsträger nur profitieren. GFK

St. Galler Fremdenverkehr fördern

Der Fremdenverkehrsverband des Kantons St. Gallen hat seinen Geschäftsbericht veröffentlicht. Die gezielte Förderung des st. gallischen Fremdenverkehrs hat ihren Ansatz in der von Prof. Dr. Claude Kaspar am Institut für Verkehr und Fremdenverkehr der Hochschule St. Gallen 1965 durchgeführten Kurortserhebung.

In der Zwischenzeit wurde diese überprüft und eine ausführliche Standortbestimmung 1979 geschaffen. Die zu diesem Zweck vom Fremdenverkehrsverband eingesetzte Kommission erhielt damit eine neue Entscheidungshilfe bei der Beurteilung von Gesuchen und Gewährung von Subventionen aus dem Fremdenverkehrsfonds.

Höhere Ansätze

Erste Konsequenz der Standortbestimmung 1979 ist die Revision der Vollzugsverordnung zum St. Galler Fremdenverkehrsgesetz im August letzten Jahres. Danach können für Infrastruktur-Investitionen des Fremdenverkehrs und für regionale Werbekationen Beitragsleistungen neu bis zu 50 Prozent vom Kanton erbracht werden. Dies trifft zu für Hallen-

bäder, Wanderwege, Spiel- und Sportplätze sowie für Parkanlagen.

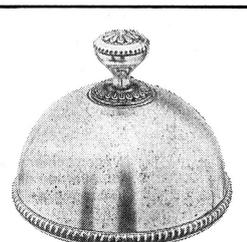
Gemeinsam wirksam werden

Der Fremdenverkehrsverband ist sich bewusst, dass nicht nur der Kanton, sondern auch die Regionen in der Fremdenverkehrspolitik aktiver werden müssen. In Zukunft sollen dem Gast vermehrt Regionen und weniger Orte angeboten werden. Interessierte Kreise müssen regionale Aufgaben gemeinsam lösen; dies gilt für Werbekationen, für Stellungnahmen und Projekte von Fremdenverkehrsproblemen und -einrichtungen. spk

Exporthilfe

Die Schweizerische Zentrale für Handelsförderung (SZH) ist beauftragt, im Rahmen der Bundesmassnahmen zur Milderung der wirtschaftlichen Schwierigkeiten eine neue Dokumentation über das Leistungsangebot der Schweizer Exportindustrie zu veröffentlichen. Der sich nun in Vorbereitung befindliche Band 3 dieser Serie «Die Schweiz - Ihr Partner» wird den Dienstleistungen und Produkten gewidmet sein, welche die Schweizer Industrie und Dienstleistungsunternehmen im Bereich der Hotellerie und des Tourismus (Planung, Beratung, Lieferung von Anlagen, Einrichtungen und Produkten usw.) anbieten können.

Diese Publikationen erscheinen in englischer, französischer und spanischer Sprache und werden gezielt an die potentiellen Käuferkreise, insbesondere in den sich in voller Entwicklung befindlichen neuen Märkten, wie auch über alle offiziellen schweizerischen Aussenstellen verteilt. pd



Reichverzierte, schwere Teller-Silbercloche für den exklusiven Service! Modell PARIS, 24 cm Ø - Fr. 37,-

Sternegg AG
8201 Schaffhausen, Tel. (053) 5 12 91
Laden und Ausstellung in Zürich: Manessestrasse 10, 8003 Zürich, Telefon (01) 242 32 88.
Laden Bern: R. Bregani, Länggassstrasse 16, Telefon (031) 24 14 80.
Exposition à Genève: A. Ammann, 28, parc Château-Banquet, 1202 Genève, Téléphone (022) 32 19 37

Bosch serviert Ihnen den Gewerbe-Kühlschrank mit der Heissgasabtauung.

Bosch offeriert Ihnen ein Kühlprogramm à la carte. Rufen Sie uns an!

BOSCH

01 42 94 42

Robert Bosch AG
Abt. Gewerbekühlung
Postfach, 8021 Zürich



Franke AG, 4663 Aarburg, Tel. 062/43 31 31

Umluft: Umschwung in der Küche



Heisse Luft bringt frischen Wind in manche Küche. Weil sie brätet, backt, warm hält. Mit einem Gerät. Darum helfen Umluftöfen von Franke rationalisieren.

Gegen steigende Kosten hilft rationalisieren. Auch im Gerätepark. Mit Umluftöfen von Franke. Denn sie ersetzen nicht nur andere Apparate. Sondern erlauben auch eine Verbesserung und Vereinfachung der Produktion. Die Modellreihe von Franke wartet mit einigen Überraschungen auf. Zum Beispiel mit dem gasbeheizten Typ GN 1/1. Besonders hervorzuheben sind auch die günstigen Preise. Sie machen die (Fast-)Alleskönner auch für die kleine Küche mehr als interessant.

Franke hat Umluftöfen von 2350 bis 7000 Franken. Also Dokumentation verlangen.

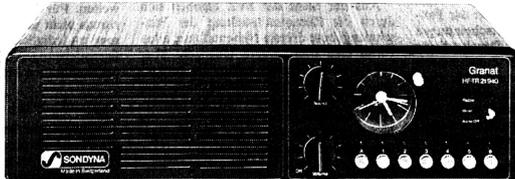
Musik für den Gast erhöht die Gastlichkeit

Die neuen SONDYNA-Telefonrundspruch- und UKW-Empfänger entsprechen den höchsten schweizerischen Anforderungen

- Ausserst einfache Bedienung
- Modernes Design
- Hervorragende Tonqualität
- Mit oder ohne Weckuhr

Die europäische Quartz-Weckuhr schaltet beim Telefonrundspruchgerät zur gewünschten Weckzeit automatisch auf Kanal 6 (24-h-Betrieb), sodass zu jeder Tages- und Nachtzeit das Wecken mit Musik garantiert ist. Gangreserve von einigen Tagen dank eingebautem Akku.

Holzgehäuse
Esche oder
Nussbaum
furniert, Front
schwarz
oder weiss
oder als
Einbauchassis
mit eloxierter
Aluminium-
front.



Auf Wunsch mit Alarm-Einrichtung, die erlaubt, die Gäste auf den Zimmern zu informieren oder zu alarmieren, auch wenn das Gerät nicht eingeschaltet ist.

Verlangen Sie Unterlagen durch Ihr Fachgeschäft.

SONDYNA

SONDYNA AG, Vogelsangstrasse 23,
8307 Effretikon, Telefon 052 32 31 21

rex royal

KAFFEEMASCHINEN MACHINES A CAFÉ

HGZ Maschinenbau AG 8046 Zürich

Zehntenhausstrasse 15 - 21 Tel. (01) 57 14 40

Der überall- und alles-inbegriffen -Container



Wegen seiner vielen Vorteile und des vernünftigen Preises hat er sich in der ganzen Schweiz seinen Platz erobert.

Er hilft auch Ihnen, Ihre Abfallprobleme zu lösen!

Wir wünschen den ausführlichen Container-Prospekt mit Preisliste

Firma _____

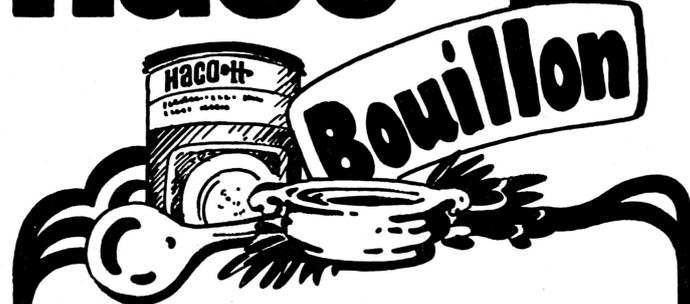
Adresse _____

PLZ/Ort _____

Bitte ausschneiden und einsenden an
VERWO AG, 8898 Pfättikon SZ, Tel. 055-481455

VERWO

HACO-H



**Es ist schwer,
ohne sie
auszukommen**

Haco ag gümligen
Telefon 031 / 52 00 61

**service
culinaire**

Geschäftsberichte

Kursaal Luzern

An der Generalversammlung der Aktionäre der Casino-Kursaal AG Luzern, die in zwei Jahren auf das hundertjährige Bestehen des Kurssaalgebäudes zurückblicken kann, konnte Verwaltungsratspräsident **Georges Bucher** das Jahr 1979 trotz vielen ungünstigen Einwirkungen als zufriedenstellend bezeichnen. Bekanntlich ging die Zahl der Logiernächte in Luzern erheblich zurück. Immerhin konnte der Betrieb 1979 die Umsätze vom Vorjahr halten, in einigen Sparten sogar geringfügig steigern. Nach Abschreibungen von 143 000 Fr. konnte den Aktionären ein Unternehmensergebnis von 10 000 Franken (1978 10 600 Franken) vorgelegt werden. Die Anträge der Verwaltung fanden einhellige Zustimmung. Eine Dividendenausschüttung ist derzeit nicht möglich, doch zeigten die Aktionäre hierfür volles Verständnis. pw

Kurhaus Walzenhausen

Eine wiederum gute Besetzung meldet das Kurhaus Walzenhausen im Jahre 1979, wo seit November umfangreiche Renovationsarbeiten im Gange waren, namentlich was Küche, Restaurant und Saal anbetrifft. An Ostern 1980 wurde der Betrieb im alten Haus wieder voll aufgenommen. Der geplante Anbau mit 40 Betten, der Therapie und dem Schwimmbad wurde im März 1980 begonnen. hm

Projekte

Ernerhof Ernen

Ein 42-Betten-Hotelneubau ist in Ernen geplant. Es soll im «Mössli» zu stehen kommen. Auch Ernen hat mit einem der schönsten Dorflöcher der Schweiz und als Dorfschaft Wakkersträger des Jahres 1979, hat in Sachen Hotellerie einen Nachholbedarf. lk

Aparthotel für Bellwald

Die Pro Unter- und Mittelmoms-AG (Pumag) plant in Bellwald den Bau einer Aparthotel-Siedlung in der «Wilerä» sowie auch den Bau mehrerer Chalets. Im Projekt sind 29 Appartements vorgesehen, die hotelmässig bewirtschaftet werden können. Da in Bellwald derzeit der Anteil der Hotelbetten gegenüber den Betten in der Parahotellerie unter 15 Prozent liegt, wird ein solches Gesuch von der Konsultationskommission in von der Lex Furgler betroffenen Orten vordringlich behandelt. Im übrigen gehört Bellwald zu den Orten, die in den vergangenen Jahren die grösste Bettenzahl-Zuwachsrate in der Parahotellerie zu verzeichnen hatten. In Bellwald entfallen auf jeden Einwohner 11 Fremdenbetten. lk

Howeg

Anträge, Anträge . . .

Im Hinblick auf die am 10. Juni in Olten stattfindende ausserordentliche GV der Howeg haben uns E. Reber und A. Walt einen Text zugestellt, den wir in der Folge veröffentlichen.

Durch ein Wirrwarr von gegen 2 Dutzend Anträgen hindurch wird das Mitglied am 10. Juni in Olten über die Zukunft der Howeg zu entscheiden haben. Viele dieser Anträge werden sehr wahrscheinlich aus der gleichen Küche stammen, nämlich von der neuen Opposition, die nun als Gegenopposition auftritt, gegen die alte Opposition, welche an der letzten GV überwältigend von den Anwesenden unterstützt wurde. Durch den Urwald von Eingaben wird durch diese neue Opposition (sprich: alte Verwaltung) nun nochmals versucht werden, davonschwimmende Felle zurückzuholen, und sich durch neue Gesichter wieder in das Howeg-Cockpit wählen zu lassen. Es fragt sich, ob das Mitglied jetzt nicht doch einmal endgültig eine Kausal-Therapie wünscht, und einer neuen Führung mit Genossenschafts-Ideen entgegensehen möchte.

Dem oben erwähnten Wirrwarr gegenüber steht der einfache, klare Antrag der alten Opposition, welcher gesamthaft als «Package» anzusehen ist und eine komplette Verwaltung, ein Fortführungskonzept als Genossenschaft und daran angeknüpft

Animation: Anleitung zum Erfolgserlebnis

Der Preis ist im Ringen um den Pauschaltouristen längst nicht mehr allein entscheidend. Animation heisst die aktuelle und zukunftsgerichtete Erfolgsformel. Wer auf die Mittlerdienste von Reiseveranstaltern verzichtet, kommt ebenso wenig um die neue Erkenntnis herum. Nur kann sich der unabhängige Hotel- und Restaurationsbetrieb den hauptamtlichen Animatoren wohl in den allerwenigsten Fällen leisten. Was heisst, dass in diesen zahlreichen Situationen die Pflicht dem Patron selbst verbleibt, seine Gäste wirkungsvoll zu animieren. Doch die Kunst will erlernt sein. Zu solchen Überlegungen führte ein kürzlich durchgeführtes Hoteller-Seminar.

Unter dem Thema «Praktische Animation» haben sich kürzlich im Ferien- und Seminarhotel Seefeld im zugerischen Untertägeri 22 Hoteller aus der ganzen Schweiz zu einem Seminar eingefunden. Veranstalter war die Katag Luzern, die es unter der Leitung von **Michael Hostmann** auch gelungen ist, Fachprominente aus den verschiedenen Touristikbereichen als Referenten und Teamleiter zu gewinnen. Vom Grundsatz her, dass Animation nicht der günstigen Gelegenheit überlassen sein sollte, sondern durch alle touristischen Etappen hindurch mehr oder weniger auffällig auf den Gast einwirken muss, wurden die Kursteilnehmer verschiedenen Arbeitsgruppen zugeteilt.

Reiseveranstalter

Referent und Teambegleiter **Jochim Flössner** ist Marketing-Direktor bei der Touristik Union International (TU) in Hannover. Er hat den Aufstieg seiner Organisation zum weltgrössten Produzenten pauschaler Urlaubsreisen miterlebt. Zur Erfolgsformel gehört, dass man der Betreuung der Gäste in den vergangenen Jahren mehr Gewicht beimessen hat. Reiseveranstalter betrachten die Zielgruppen ihrer Programme zunehmend unter dem Blickwinkel des bereitgestellten Animationspotentials. Wer den strengen Erwartungen nicht genügt, fällt in der Selektion durch und bleibt auf sich selber «abgestellt».

In diesem Fall ausweichen auf den Individualtourismus? - Wer damit spekuliert, täuscht sich selbst. Der Einzelreisende stellt in dieser Hinsicht die gleichen Anforderungen wie der Klubeinnehmer. Er geht dahin, wo nebst dem gewünschten Komfort und Service noch etwas Zusätzliches geboten wird, das ihn etwas erleben lässt.

Siebtage-Programm

Wer sich bereits einmal dem Club Med-terranee anvertraut hat, dem wird Gärstimmung kein fremder Begriff mehr sein. Etwas mässiger und angepasst, aber konsequent und gekonnt betrieben wird Animation bei der gemeinsamen TUJ-/Steigenberger-Tochter «Robinson Club Hotels Frankfurt». Deren Chef-Animator **Klaus Finger** weist auf die stimmungsbegleitenden, zeitlich immer etwa gleich verlaufenden Tages- und Wochenrhythmen hin. Dabei ist es ein besonderes Anliegen der Animationsverantwortlichen, den

einen soliden Finanzierungsplan mit entsprechender Bankgarantie enthält und welcher nach der VR-Wahl bekanntgegeben und zur Abstimmung vorliegen wird. Dieser Antrag als Ganzes bringt ab sofort die schon lange gewünschte Beruhigung in die Howeg, sei es intern im Personalsektor oder extern im Aussendienst und Verkauf, sowie bei der Mehrheit der Mitglieder. Dank dieses klaren Konzeptes kann das Mitglied auch bei diesem Antrag mitbestimmen.

Jedes Howeg-Mitglied kann deshalb am 10. Juni in Olten aktiv zu umgehenden Beruhigung der Howeg-Situation beitragen, indem es sich durch eine Verzettelungs-Taktik des zu erwartenden Antrags-Dschungels nicht beirren lässt und gleich von Anfang an dem Antrag der alten Opposition zustimmt. Dieser hat ultimativ nur ein Ziel: Erhaltung der Genossenschaft und Erhaltung des Bewährten! Kein anderes Konzept könnte mehr dem Wunsch der Mehrheit der Mitglieder, der denkwürdigen Generalversammlung vom 12. Mai, entsprechen. E. Reber

Gast auf dem Höhepunkt seiner Erwartung, etwa abends oder nach Gelegenheit Samstag abends, nicht zu enttäuschen

Veranstaltungsorganisation

Hans C. Leu vom Arosa-Kulm war gewiss der erste Fünfster-Alpenhoteller, der nicht nur das beste und komfortabelste, sondern auch das fröhlichste Etablissement am Ort angestrebt hat. Er lebt diese Zielsetzung seit vierzehn Jahren nach und zwar unter dem Motto: Der Direktor ist überall dabei! Der Erfolg hat die für ein Luxushotel extreme Animationsstrategie längst bestätigt. Es gelang der Arbeitsgruppe unter der Mithilfe Hans Leus, ein vom Budget her vertretbares, originelles Abendprogramm zu gestalten und schliesslich im Verlauf einer Nachtübung an den Kursteilnehmern selbst zu demonstrieren.

Restauration und Stadthotel

Begleitet von **Heinz Zalokar**, ehemaliger Mitarbeiter der Radi-/Gamagruppe,

Streit um das Parkhotel Giessbach

Im Zusammenhang mit der Schliessung ihrer Karbidfabrik in Meiringen liess die Unternehmung «Elektrowerke Reichenbach, Frey + Cie» Anfang 1979 verlaufen, sie plane das der Gesellschaft gehörende Parkhotel Giessbach am Brienzensee abzubauen und durch einen Neubau zu ersetzen. Daraufhin gründeten zwei langjährige Gäste des Hotels eine Arbeitsgruppe, die im März 1980 eine für die Renovation des hundertjährigen Hauses plädiierende Dokumentation vorlegte. In einer Replik stellen die «Giessbach»-Eigentümer nun fest, mit einem Umbau, wie ihn die Arbeitsgruppe vorschlägt, habe das Hotel keine Chance zu überleben.

Nach zweijähriger Bauzeit wurde das Parkhotel Giessbach im Jahre 1875 eröffnet. Ein Gasthaus stand hier bereits vierzig Jahre früher, an seiner Stelle wurde nach 1855 ein Pensionshaus mit 60 Betten errichtet. 1870 ging die Giessbachdomäne in den Besitz der Hoteliersfamilie Häuser über, die den Architekten Horace Edouard Davinot - Schöpfer des alten Berner Bahnhofs und des Hotels Victoria Interlaken - mit der Projektierung eines neuen Hotels beauftragte. Dieses fiel 1883 einem Grossbrand zum Opfer, doch wurde der Palast unverzüglich wieder aufgebaut. Nachdem das stolze Haus mehrere Besitzerwechsel erlebt und zwei Weltkriege überstanden hatte, konnte 1947 **Fritz Frey-Fürst**, Eigentümer der Bürgenstock-Hotels, für die Rettung des «Giessbachs» gewonnen werden. Heute leiten Frey-Fürsts Sohn **Fritz** und dessen in Meiringen lebender Cousin **Erwin** die Geschichte des traditionsreichen Hauses an den Giessbachfällen.

«Gut erhalten und wertvoll»

Eine Arbeitsgruppe verfolgte mit ihrer Dokumentation das Ziel, zuzuhören der Besitzer des Parkhotels und weiterer Interessenten abzuklären, ob ein Umbau und eine Renovation des Hauses aus bautechnischer, bautechnischer und wirtschaftlicher Sicht zu begründen sei. Im Abschnitt «Beurteilung aus bautechnischer Sicht» wird erklärt: «Gesamtschweizerisch gesehen ist das Hotel Giessbach im Rahmen des parkartigen Wäldchens einer der letzten Repräsentanten der goldenen Touristenzzeit, der innen und ausser in seiner intakten Umgebung nach dem ursprünglichen Konzept erhalten geblieben ist.»

Zwischen 5,8 und 8,3 Millionen

Die Untersuchung der Arbeitsgruppe hat ergeben, dass die Tragstruktur des Hotels gesund und für weitere hundert Jahre zu gebrauchen sei. Für die Totalrenovation des bestehenden Baus wären nach einer groben Schätzung rund 5,8 Millionen Franken aufzuwenden, zusätzliche 2,5 Millionen würde der von den Architekten vorgeschlagene Neubau eines dritten Flügels kosten.

Ein vollständiger Neubau zerstöre die einerseits vom landschaftlich ausserordentlich attraktiven Standort, andererseits vom ungewöhnlichen und damit gerade für unsere Zeit wertvollen Gebäude gebildete Einheit nicht nur aus kulturhistorischer Sicht, sondern sei auch für das Marketing nicht vorteilhaft, meinen Professor **Dr. Jost Krippendorf** und der Marketing-Berater **Hans Willner** (Bern). Einem der wichtigsten Marketing-Grundsätze - der Abhebung von der Konkurrenz durch Andersartigkeit und Einmaligkeit des Leistungsangebots - könnte mit einer Renovation «ein hervorragender Weise» Genüge getan werden, versichern die beiden Fachleute.

erarbeitete schliesslich ein Team ein auf die Umgebung zugeschnittenes Restaurations-Animationsprogramm. Eine weitere Gruppe wurde vom Katag-Sales-Promoter **Helge Unruh** betreut und nahm sich zum Ziel, der Problematik hinsichtlich unregelmässiger Auslastung eines Stadthotels in Zug mit einem auf Animation getrimmten Konzept auf den Leib zu rücken.

Unternehmerische Aufgabe

Die Ergebnisse der verschiedenen Gruppenarbeiten sowie die aufgabenbezogenen Referate haben deutlich gemacht, dass es bei der Animation nicht so sehr darauf ankommt, nur Neues und Verücktes an den Haaren herbeizuziehen, sondern ebenso Altes und Vertrautes zu geeigneten Gelegenheiten systematisch anzuwenden. Für den Hoteller bedeutet dies eine Erweiterung oder Verlagerung seiner unternehmerischen Aufgabe: Nebst Gastronomie, Komfort und Service gilt es, dem Gast vermehrt gegenwärtig zu sein, sich mit ihm bewusst und nach Plan zu beschäftigen.

Dazu braucht es auch die passende Umgebung. Alle politisch am Fremdenverkehr Interessierten einer Region haben den Hoteller in seiner neu übernommenen Aufgabe der Gästeanimation zu unterstützen, sonst wird das Ziel nicht erreicht. Und die Übernachtungen gehen zurück, und man weiss nicht warum oder glaubt es zu wissen . . .

Die Seminarergebnisse zum Thema «Praktische Animation» werden als Publikation in der Katag-Schriftenreihe herausgegeben. RS

WALLIS

Mini-Golf auf Bettmeralp

Um das touristische Angebot auf Bettmeralp zu erweitern, wird noch diesen Sommer mit dem Bau einer Minigolfanlage begonnen. Eingebettet in eine Grünfläche von 1500 Quadratmeter werden 18 Elemente platziert. Bereits 1977 erhielt die Station am Bettmerhorn, unter dessen Gipfel ein Panoramarestaurant auf 2700 m Höhe mit über 210 Sitzplätzen (Terrasse unbegriffen) eine grossartige Rundumsicht bietet, einen Tennisplatz.

Brigerbad: Thermal-Flussbad

Kurz nach Pfingsten fiel im Thermalbad Brigerbad der «Startschuss» zu einer Weltnuheit: das neue Thermal-Plausch- oder Flussbad konnte in Betrieb genommen werden. 5 grosse Düsen befördern pro Stunde 300 cbm Wasser und erzeugen eine Strömung wie in einem Flussbett, von der man sich tragen lassen kann.

Bergsteigerschule

Fehlte es an schönen sportlichen Mädchen? War der Weg nach Saas Fee - trotz verlockenden Möglichkeiten, das Gletscherdorf auf Werbebotschaften repräsentieren zu können - zu weit? Die auf den 17. Mai angelegte «Für eine Sportfee» musste jedenfalls mangels Teilnahme fallengelassen werden. Dafür wird nun eine Bergsteigerschule realisiert.

Zermatt: Mehr Kontrolle

Erstmals seit dem Zweiten Weltkrieg befinden sich im Theodul- und Monte-Rosa-Gebiet oder Zermatt wieder vier Grenzwächter im Dienst. Es gilt, den kleinen Grenzübergang zwischen Zermatt und Celerina besser kontrollieren zu können. «Ski ohne Grenzen» bringt einen regen Verkehr mit sich, der durch die Eröffnung der Luftseilbahn auf Kleine Matterhorn eine bedeutende Steigerung erfährt.

Badbetrieb gewährleistet

In Grächen ist bereits vor Jahren durch private Initiative von Bellvue-Hoteller **Sepp Andermatten** ein Hallenbad entstanden. Interessanterweise wurde das Hallenbad, welches auch einer weiteren Gästesiedlung zugänglich war im Laufe der Jahre zu einem belastenden Faktor. Um die Investitionen nicht brach liegen zu lassen, gründete man in Grächen kürzlich die Hallenbad Delphin AG mit einem Aktienkapital von 450 000 Franken. Noch gleichentags erwarb die neue Gesellschaft das Hallenbad. Somit sieht eine ersprießlichen Badesaison auf der Sonnen-Terrasse des Matterales nichts mehr im Wege.

25 Jahre Hannigalp AG

Die Luftseilbahn Grächen - Hannigalp konnte am 26. Mai ihr silbernes Jubiläum feiern. Seit 1973 hat die Gesellschaft jedes Jahr eine Dividende von 10 Prozent auszahlen können, nachdem zwischen 1955 und 1965 keine Dividende ausgerichtet wurde. Nach gewissen Startschwierigkeiten wurden die Namenaktien damals von 500 auf 350 Franken abgeschrieben. Insgesamt haben die Aktionäre der Bahn, die einen breiten Rückhalt in der Bevölkerung hat, bisher 130 Prozent an Dividenden erhalten.

Sesselbahn auf der Gemmi

Für den kommenden Winter wird in der Region Daubensee auf der Gemmi eine neue Dienstleistung zur Verfügung stehen: eine Sesselbahn von der Bergstation hinab zum See. Sie soll 700 m lang werden und den Langflauern der Gemmi zugute kommen. Schon seit Jahren hat sich **Severin Loretan**, Besitzer der Luftseilbahn Leukerbad-Gemmi und des Hotels Wildstrubel auf der Gemmi, um eine solche Konzession bemüht.

Neuer Wanderweg

Für die Freunde der Eigenfortbewegung bietet sich eine neue originelle Rundwanderung an, die demnach fertig wird: der Weg rund um St. Niklaus im Mattental (Nikolaital). Vom Gemeinde- und ortsanlässiger Industrie unterstützt, hat der Verkehrsverein diesen Weg anlegen lassen. Er hat im Jahre 1979 4000 Franken in den Wanderwegausbau investiert und setzt 1980 5000 Franken in sein Budget für den Wanderweg Gasenried-Herbruggen.

Zermatt: Mehr Mittel

Die dritte ordentliche Generalversammlung der Standsseilbahn Zermatt-Sunnegga hat beschlossen, ein zusätzliches Hypothekendarlehen von 6 Millionen Franken aufzunehmen. Die Kosten des attraktiven Unternehmens, das mit grossen geologischen Schwierigkeiten zu kämpfen hat, belaufen sich mittlerweile auf 21,5 Mio Franken. Die Inbetriebnahme ist auf kommenden Winter geplant. lk



Kikkoman Soja-Sauce
aus Japan ist das Resultat von 3 Jahrhunderten Erfahrung. Diese Soja-Sauce ist absolut natürlich, enthält keinerlei künstliche Zutaten und ist von Natur aus reich an Proteinen. Sie gehört in jede Küche und auf jeden Tisch, denn sie verfeinert alle Ihre Gerichte und intensiviert deren Eigengeschmack. Zu Fleisch, Fisch, Geflügel, Gemüse, Saucen, Salat usw. ist Soja-Sauce Kikkoman unentbehrlich. Mit dieser Soja-Sauce auf dem Tisch sind Sie Ihrer Konkurrenz einen grossen Schritt voraus.
Verkauft durch
Rolf Hugli, 1211 Genève
Postfach, Telefon (022) 35 92 20

Inseratenschluss: jeden Freitag 11.00 Uhr

Wir suchen nach Übereinkunft für unser italienisches Spezialitätenrestaurant in der Stadt Zürich einen ausgewiesenen

Geschäftsführer

der bereits einem ähnlichen Betrieb mit zirka 25 bis 30 Mitarbeitern erfolgreich vorgestanden ist.

Sind Sie zirka 30- bis 45jährig, in allen Sparten des Gastgewerbes bestens bewandert, dann schicken Sie Ihre Unterlagen unter Chiffre 5197 an hotel revue, 3001 Bern.

Welcher junge Mann möchte sich im Gastgewerbe in folgenden Bereichen ausbilden bzw. weiterbilden?»

- Personal- und Einkaufswesen
- Organisation und Kontrolle in den Betrieben
- Führung von Betrieben (später selbständig)
- Zentral- und Betriebsadministration
- Buchhaltung usw.

Wir führen auf dem Platz Zürich und in der Westschweiz zirka 12 Restaurationsbetriebe.

Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft.

Wir erwarten:

Jungen, kontaktfreudigen Mann zwischen 28 und 32 Jahren, gelernter Koch mit Freude am Beruf, mit kaufmännischer Ausbildung und Servicekenntnissen, oder gelernter Koch mit Hotelfachschule und guter Allgemeinbildung und Auffassungsgabe. Gute Kenntnisse der französischen und italienischen Sprache.

Wir bieten:

- beste Ausbildung bzw. Weiterbildung
- bei ausserordentlichem Einsatz bezahlte Wirtfachschole
- eventuell Übernahme einer unserer Betriebe
- der Position entsprechende Entlohnung

Offerten sind erbeten an: Rudolf Bindella Unternehmungen, zuhanden von Herrn Alfred Steiner, Höggerstrasse 115, 8037 Zürich.

5198

Gesucht:

Geranten-Ehepaar

für

Hotel Bahnhof, Liestal

Wiedereröffnung am 1. September 1980 nach vollständigem Umbau.

Speiserestaurant 65 Plätze, Bahnhofbuffet 60 Plätze. Sitzungszimmer, modernste Küchenanlage usw. Zirka 30 Gästebetten, Zimmer mit neuzeitlichem Komfort.

Spätere Pacht möglich.

Handgeschriebene Bewerbungen mit Foto bitte an die Zentralverwaltung der

SUNSTAR-HOTELS
Waldenburgerstrasse 1, 4410 Liestal

P 03-1844

Für unser Personalrestaurant Gallushof

Räffelstrasse 11, 8045 Zürich

suchen wir eine

Leiterin

Im neuzeitlich konzipierten Kleinbetrieb mit Selbstbedienung, wo Einsatzfreude und sorgfältige Präsentation des Angebotes für die Gäste selbstverständlich sind, sehen wir eine Persönlichkeit mit guten Umgangsformen und gastgewerblicher Erfahrung (Fähigkeitsausweis B erforderlich).

Wir bieten geregelte Arbeitszeit, Montag-Freitag (ohne Abenddienst) sowie ein gutes Gehalt mit Umsatzbeteiligung.

Auf Ihre Bewerbung freuen wir uns:

ZFV, Mühlebachstrasse 86
8032 Zürich 5334

In einen modernen Betrieb mit Sportmöglichkeiten suchen wir in Unterberg für 1. Juli 1980 oder nach Vereinbarung

Jungküchenchef Serviertöchter Zimmermädchen Hotelassistentin

Interessenten möchten sich bitte melden bei:

Treuhand Blättler
Möhrlstrasse 19
8006 Zürich
Telefon (01) 363 14 46 5334

Rothornbahn und Scalottas AG, Lenzerheide

Aus Altersgründen des bisherigen Pächters suchen wir auf 1. Juni 1981 einen in der selbständigen Führung von Bergrestaurants (Jahresbetrieb ausser Mai und November) erfahrenen

Pächter

für unsere 4 Restaurationsbetriebe (total zirka 700 Sitzplätze, wovon ein SB-Restaurant mit zirka 350 Sitzplätzen). Der Posten ist verantwortungsvoll und bietet nachweislich sehr gute Verdienstmöglichkeiten.

Bewerbungen erbeten an Dr. Leo Fromer, Präsident der Rothornbahn und Scalottas AG, Postfach 513, 4002 Basel

5479

Wir suchen für unser Quartierrestaurant in Zürich mit zirka 50 Plätzen, einen selbständigen

Geranten

Koch mit Patent A per 15. August 1980 oder nach Vereinbarung.

Wir wünschen:

- gute Kenntnisse aller Sparten eines Restaurationsbetriebes
- straffe Personalführung
- Zuverlässigkeit und Ehrlichkeit
- Erfahrung im Umgang mit älteren und jungen Leuten.

Wir bieten:

- absolute Selbstständigkeit
- geregelte Frei- und Arbeitszeit
- gute Bezahlung.

Senden Sie Ihre Bewerbung mit üblichen Unterlagen und Gehaltsansprüchen unter Chiffre 5483 an hotel revue, 3001 Bern

Seerestaurant Bellevue

sucht per sofort oder nach Übereinkunft freundliche

Serviertochter (auch Anfängerin)

für Seeterrasse.

Sehr hoher Verdienst, geregelte Frei- und Arbeitszeit, Zimmer vorhanden.

10 Autominuten von Zürich entfernt.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf.

E. Beyeler
8704 Herrliberg
Tel. (01) 915 20 10

5563

Kleineres Hotel (30 Betten) mit alkoholfreiem Restaurant und grosser Kundschaft, Region Basel, ist durch

Gerantin

neu zu besetzen per 1.9. 1980.

Wir suchen fachtüchtige Personen, mit Fähigkeitsausweis, die Organisieren können und es verstehen, den Gästen den Aufenthalt angenehm zu gestalten.

Wir bieten selbständige Tätigkeit und zeitgemässe Arbeitsbedingungen.

Offerten sind zu richten unter Chiffre 5462 an hotel revue, 3001 Bern

Anmeldeformular für Stellensuchende

Bewerber, die sich für einen Arbeitsplatz in einem unserer Mitgliederbetriebe interessieren, wollen bitte nebenstehenden Coupon in Blockschrift gut leserlich und vollständig ausfüllen und an folgende Adresse einsenden:

Schweizer Hoteller-Verein
Stellenvermittlung E
Postfach 2657
3001 Bern

Formulaire d'inscription pour les personnes à la recherche d'un emploi

Les personnes à la recherche d'un emploi dans l'un de nos établissements sont priées de remplir en capitales, très lisiblement et en entier, le coupon ci-joint, et de l'envoyer à l'adresse suivante:

Société suisse des hôteliers
Service de placement E
Case postale 2657
3001 Berne

hier abtrennen

Name
Nom
Cognome
Apellidos
Name

Wohnadresse
Domicile (adresse exacte)
Indirizzo attuale
Domicilio
Permanent Address

Nationalität
Nationalité
Nazionalità
Nacionalidad
Nationality

Bisherige Tätigkeit
Activité antérieure
Attività svolta
Actividad anterior
Professional Activities up to now

Wünscht Stelle als
Desire place de
Desidera posto di
Desea puesto de
Post desired

Sprachkenntnisse
Langues étrangères
Lingue straniere
Conocimientos de lenguas extranjeras
Lenguajes spoken

Bemerkungen
Observations
Osservazioni
Observaciones
Remarks

Vorname
Prénom
Nome
Nombre
Christian Name

Art der Bewilligung für Ausländer
Genre de permis pour étrangers
Genere di permesso per stranieri
Permiso para extranjeros que posee
Kind of Labour-permit for Foreigners

3 letzte Arbeitgeber
3 derniers employeurs
3 ultimi datore di lavoro
3 últimos patronos
3 last Employers

Jahres- oder Saisonstelle
Place à l'année ou saisonnière
Posto annuale o stagionale
Puesto anual/temporero
Annual/Seasonal employment

Gewünschtes Eintrittsdatum
Date désirée d'entrée en fonction
Entrata in servizio desiderata
Fecha de comienzo que se desea
Desired Date of Entrance

Geboren am
Né le
Nato il
Nacido el
Date of Birth

Telefon
Téléphone
Telefono
Telefono
Telephone

Politische Gemeinde Jona SG

Zu verpachten auf Herbst 1981



Restaurant mit Gemeindesaal

Die Gemeinde Jona (12 000 Einwohner) baut zurzeit ein Restaurant mit 150 Sitzplätzen sowie einen Gemeindesaal mit rund 450 Bankettpätzen.

Nebst einer Wirtwohnung gehören noch 8 Gastzimmer zum Betrieb.

Wir suchen auf den voraussichtlichen Eröffnungstermin Herbst 1981 bereits heute einen Pächter, der bereit ist, bei der endgültigen Festlegung der Konzeption mitzuarbeiten.

Anfragen und Offerten sind zu richten an:
Gemeindeamt, 8645 Jona SG

P 19-6002

Als Restaurant und Stadtwirtschaft sind wir aussergewöhnlich (erfolgreich).

Wir suchen den aussergewöhnlichen

Wirt (Wirtehepaar),

der unsere Position erhält und ausbaut. Bitte melden Sie sich mit vollständigen Bewerbungsunterlagen bei

MarkeTeam

Marketing & Management im Tourismus

Peter Kühler, Toni Häusler, Hannes Imboden
Talmatt 30 A, CH-3037 Bern-Herrenschwanden
Telefon (031) 23 36 75

Wir suchen nach Übereinkunft für einen grossen Restaurationsbetrieb an bester Lage (Stadtkern) in der Region Neuenburg, mit italienischer Küche und Grill-Lokal, einen versierten Restaurateur als

Geschäftsführer

Idealalter ab 30 Jahre, Französisch und Deutsch in Wort und Schrift.

Haben Sie Kenntnisse der italienischen Küche? Sind Sie kontaktfreudig und lieben es, Gäste selber zu empfangen und zu verwöhnen und haben Sie bereits einem ähnlichen Restaurationsbetrieb vorgestanden, so sind Sie unser Mann. Wir könnten auch ein Geschäftsführer-Ehepaar berücksichtigen.

Offerten mit handgeschriebenem Lebenslauf, Referenzangaben, Foto und Zeugnisabschriften sind zu richten unter Chiffre 5425 an hotel revue, 3001 Bern.

Wir suchen mit Eintritt auf 1. August oder nach Vereinbarung selbständige

Sekretärin/ Réceptionistin

Anfragen und Offerten mit Zeugniskopien sind erbeten an:

P. Rinaldi
Hotel Rinaldi, 7270 Davos Platz

5541

International bekannte Restaurationsgruppe sucht für ein Restaurant in Basel

Geschäftsführer(in)

Wir bilden Sie gründlich aus und Sie verdienen gut.

Wir bieten Ihnen:

- ein erfolgreiches Unternehmenskonzept
- ein weitgehend selbständiges Arbeitsgebiet
- kostenlose Fortbildung

und einen sicheren Arbeitsplatz.

Wir erwarten gerne Ihre Bewerbung unter Chiffre 29580 an hotel revue, 3001 Bern

Zürich

Erfahrenes

Geschäftsführer-Ehepaar

zur selbständigen Führung unseres mittelgrossen, Restaurationsbetriebes mit Bar in Zürich-Nord gesucht. Fahrgeldausweis A nicht erforderlich.

Wir wünschen:

- gute Kenntnisse aller Sparten eines Restaurationsbetriebes
- Initiative
- Verantwortungsbewusstsein
- Zuverlässigkeit
- Ehrlichkeit

Wir bieten:

- gut frequentiertes Quartiergeschäft
- Selbständigkeit
- geregelte Frei-/Arbeitszeit
- gute Bezahlung
- bei Eignung Umsatz-/Gewinnbeteiligung

Diese Stelle bietet einem zuverlässigen Ehepaar viele Möglichkeiten, sich eine interessante Position aufzubauen.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, senden Sie bitte Ihre Bewerbung unter Chiffre 5161 an hotel revue, 3001 Bern.

MÖVENPICK

Restaurants of Switzerland

Kuwait

Nach unserem erfolgreichen Start in Saudi-Arabien beabsichtigen wir, uns auch in Kuwait niederzulassen. Natürlich brauchen wir dazu einen kompetenten

Geschäftsführer

Für diese Position bieten wir:

- ein ausgezeichnetes steuerfreies Nettosalär
- freie Unterkunft und Verpflegung
- 1 Monat Ferien im Jahr
- bezahlte Hin- und Rückreise, 1 Ferienreise pro Jahr
- freie Krankenversicherung

Als Gegenleistung sollten Sie:

- über eine solide Ausbildung und praktische Erfahrung verfügen
- erfolgreich ein Restaurant geführt haben
- Auslandserfahrung besitzen (wenn möglich Mittlerer Osten)
- wenn möglich Mövenpick-Erfahrung haben
- gut Englisch sprechen
- Menschenkenntnisse und Führungsqualitäten haben
- zirka 28 bis 35 Jahre jung sein

Wenn Sie überdies eine gute Portion Abenteuergeist besitzen und wenn Sie die Herausforderung am Aufbau eines neuen Mövenpick-Zweiges lockt, dann sollten Sie sich mit uns in Verbindung setzen.

Mövenpick Personalberatung und Stelleninformation
Werdstrasse 104, 8004 Zürich
Tel. (01) 241 09 40 (Yves G. Schläepfer)

P 44-61

Kanada

TOP-Restaurationsbetrieb in den Rocky Mountains sucht auf den Herbst 1980 einen qualifizierten

Chef de partie

Bitte richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung an

Herrn Albert Moser
Waldhof West
7050 Arosa
Tel. (0811) 31 33 28
5566

Mitarbeiter für das grösste Hotel der Schweiz.

Kommen Sie nach Zürich ins Hotel Nova-Park. Das wird ein Markstein in Ihrer Karriere sein.



Suchen Sie den Einstieg in das F&B-Departement?

Wir offerieren jungen Nachwuchsteuerten eine ausbaufähige, verantwortungsvolle Position als

Assistenten Chief Steward

Ihre Tätigkeit umfasst die Mitarbeit und Organisation in den Abteilungen: Office, Bankett und Personalrestaurant.

Bei dieser Position schaffen Sie sich eine gute Grundlage für Ihre weitere Karriere. Die Hotellerie braucht gut ausgebildete Kaderleute - nehmen Sie Ihre Chance wahr!

Interessenten wenden sich bitte schriftlich oder telefonisch an die Personalabteilung

HOTEL NOVA PARK
Badenerstr. 420, 8004 Zürich
Tel. 54 22 21

698

Auch Sie möchten in

Wohlstand

und Sicherheit dem Alter entgegen sehen. Eine Mitgliedschaft bei uns macht das jedermann risikolos möglich.

Näheres unter Postfach 71, 4153 Reinach 1. 5514

fischerstube
HOTEL RÖSSLI WEESEN
Familie Frese-Steinbrink

sucht auf 1. Juli freundliche

Serviertochter oder Kellner

in Fischspezialitäten-Restaurant
2 Tage frei, 14.00-17.00 geschl. Hoher Verdienst.

Anfragen bitte an
Frau Frese
Telefon (058) 43 16 08 P 19-992

Nach dem Motto «Top of the First» suchen wir ein junges Schweizer

Gerantenpaar

welches fähig und begeistert ist, aussergewöhnliche Ideen zu realisieren.

Sie werden angesprochen vom Besitzer eines exklusiven 60-Plätze-Restaurants/Rôtisserie auf dem Land.

Der Boss ist weder vom Fach noch hinter Rentabilität, will aber ein «Full House» von begeisterten Gästen.

Offerten unter Chiffre 5459 an hotel revue, 3001 Bern.

Hotel Nova-Park - wo man sich trifft
Hotel Nova-Park, Badenerstrasse 420, CH-8004 Zürich, Telefon 01 54 22 21



Auf der Basis des erfolgreichen Nova-Park-Konzeptes entstehen in naher Zukunft weitere Nova-Park-Hotels. Im Rahmen unserer stark expandierenden internationalen Hotelkette suchen wir für den Mittleren Osten

einen profilierten

General Manager und Führungskräfte

Diese anspruchsvolle(n) Position(en) erfordert eine charakterlich einwandfreie, leistungsorientierte, verantwortungsbewusste Persönlichkeit, mit mehrjähriger und erfolgreicher Managementenerfahrung von modernen Gross-hotels.

Die berufliche Entwicklungsmöglichkeiten des zukünftigen Stelleninhabers sind im Rahmen der weiten Expansion unserer Hotelgruppe ausserordentlich interessant.

Ausgewiesene Kandidaten richten ihre Bewerbung an Herrn M. Engel, Direktor, Hotel Nova Park, Badenerstrasse 420, 8004 Zürich.



Wir suchen einen jungen, dynamischen Koch, welcher nach einer gründlichen Einführung eine

Kaderfunktion

in einem unserer M-Restaurants in der Stadt Zürich oder Umgebung übernehmen möchte!

Je nach beruflicher Vorbildung und Erfahrung werden wir Sie zur Einführung in mehreren M-Restaurants in verschiedenen Funktionen ausbilden, damit wir Sie nachher als Gerant einsetzen können.

Wir stellen uns vor, dass Sie eine abgeschlossene Lehre als Koch mitbringen und mit Gästen und Mitarbeitern geschickt umgehen können.

Nebst den erwähnten Entwicklungsmöglichkeiten offerieren wir Ihnen gute Bezahlung, geregelte Arbeitszeit (42-Stunden-Woche) und vorbildliche Sozialleistungen.

Wir bitten Sie, Ihre kurze schriftliche Offerte mit Zeugniskopien und Foto einzusenden. Wir werden Sie dann zu einem persönlichen Gespräch einladen, anlässlich welchem wir alles weitere abklären können.

GENOSSENSCHAFT MIGROS ZÜRICH
Personalabteilung
Pfingstweidstrasse 101, 8021 Zürich
Telefon (01) 44 44 21, Herr R. Taddei

ofa 154.273.013



Traditionsreiches Haus im Herzen von Solothurn sucht

II. Direktionsassistenten

Eintritt nach Übereinkunft

sowie

à-la-carte-kundigen

Koch

Eintritt nach Übereinkunft

Bitte telefonieren Sie uns mal.

ofa 122.361.354

J. und B. Küng-Roschi
Telefon 065 22 44 12

Suche nach Baden, Aargau, in Saison- oder Jahresstelle

Koch/Köchin Hilfskoch

Gute Bedingungen jeden Abend frei

Telefon (056) 22 72 27 5506

Am 1. Dezember 1980 . . .

... eröffnet das Feriendorf «Tschuggen» in Blatten seine Pforten. Sukzessive werden die ersten Gastfamilien einziehen und langsam die 100 neuen Chalets bevölkern, so dass gegen Weihnachten an die 500 Personen dort ihre Ferien verbringen werden. Damit so etwas reibungslos funktioniert, muss die Belegung, müssen die jeweiligen Wechsel koordiniert werden. Dazu muss das Dorf, d. h. seine Bewohner von einer Zentrale aus versorgt werden. Ein Lebensmittelgeschäft steht hierfür zur Verfügung, ein Restaurant, ein Hallenbad mit Sauna.

Für die Bewältigung dieser Aufgabe suchen wir auf 1. Juli 1980 oder nach Vereinbarung ein tüchtiges

Direktions-Ehepaar mit gastgewerblicher Ausbildung

Diese vielseitige und abwechslungsreiche Aufgabe setzt Kontaktfreudigkeit voraus, Sprachenkenntnisse (zumindest deutsch und französisch), Organisationstalent, Selbständigkeit.

Es handelt sich hier um eine entsprechend der Aufgaben gut bezahlte Dauerstelle. Schriftliche Offerte mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an



ASSA 89-40132
IMMOBILIEN
Balfinrstrasse 1
3930 Visp - Tel. 028/46 25 55

Haben Sie Verhandlungsgeschick? Können Sie Verantwortung tragen? Sind Sie ein Allrounder?

Dann bietet Ihnen unser Kunde in ZH Altstetten die Stelle, die Sie suchen, nämlich die Stelle eines

Assistenten

Ihr Chef ist viel unterwegs, Sie werden ihn vertreten in allen wichtigen Belangen wie:

- Kontakt mit Behörden
- Bearbeitung neuer Projekte
- Betreuung bestehender Projekte
- Wenn's brennt, auch Beratung in eigenen Betrieben.

Stereotype Menschen passen nicht in diese Firma. Vielmehr suchen wir den Allrounder, der weiss, worauf es ankommt, und mit seinem unternehmerischen Denken dort mithilft, wo Not am Mann ist.

Sind Sie seriös, aufgeschlossen, aktiv, wenn möglich KV oder ähnliche Ausbildung, Dienstleistungsdenken, F-Kenntnisse, Alter zirka 30 Jahre, dann rufen Sie Herrn E. Forster an, Telefon 241 25 25. Er freut sich, Ihnen weitere Auskunft zu geben.

P 44-3115

MANPOWER SELECTION

Qualifizierte Kontakte für Dauerstellen.

TEL: 01/241 25 25, LOWENSTRASSE 56, 8001 ZÜRICH

Für mein zum Hotel gehörendes Café-Restaurant suche ich jüngeren

Gerant oder Gerantenehepaar

das gewillt ist, meinem schönen Betrieb selbständig vorzustehen.

ER: Küche.
SIE: Mithilfe im Betrieb, Serviceüberwachung, Buffet usw.

Ich wünsche:

- Initiative - immer mal was Neues zu bringen
- Verantwortungsbewusstsein
- Zuverlässigkeit
- Ehrlichkeit

Ich biete:

- sehr schönes Lokal
- Selbständigkeit
- gutes Salär
- Umsatz- und Gewinnbeteiligung
- auf Wunsch 2½-Zimmer-Wohnung im Hause

Schriftliche Bewerbung an

Guest-Care AG
Kirchgasse 4, 8001 Zürich 5433

Melden Sie uns freie Kochlehrstellen, damit wir Ihnen Bewerber-Adressen vermitteln können.

Betrieb _____

Strasse _____

PLZ Ort _____

Telefon _____

Bitte einsenden an Schweizer Hoteller-Verein Abteilung für berufliche Ausbildung, Monbijoustrasse 130, 3001 Bern, Tel. 031/46 18 81

DIE GUTE STELLE

Wir sind eine schweizerische Hotelgruppe mit erstklassigem Ruf und individueller Atmosphäre. Wir suchen zur Ergänzung neue Mitarbeiter, die sich in einem gut eingespielten Team wohl fühlen.

Für unsere diversen Betriebe im In- und Ausland suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft:

Chefs de partie

(Entremetier)

Commis de cuisine

Bitte rufen Sie uns an, unser Personalchef Herr B. Güller wird sich gerne mit Ihnen über die verschiedenen Möglichkeiten unterhalten.

GAUER HOTELS
Bahnhofplatz 11, 3001 Bern, Tel. 031/22 45 01

Sporthotel Valsana

CH-7050 Arosa Tel. (081) 31 02 75

Restaurant Chesa

(Chaîne des rôtisseurs)
Erstklasshaus, 170 Betten, Hallenbad, Freiluftschwimmbad, Sauna, Massage, 4 Tennisplätze

Für kommende Sommersaison mit Eintritt per 20. Juni suchen wir folgende Mitarbeiter

Küche: **Chef saucier**
Chef tantant

Chesa: **Chef de rang**
(tranchier- und flambiekundig)

Saal: **Demi-chef de rang**

Nebst einer guten Entlohnung bieten wir Ihnen eine vielseitige Sommersaison sowie die freie Benützung unserer Sportanlagen.

Bitte rufen Sie uns an oder schicken Sie Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen an Herrn Hans R. Vogel, Direktor

Hilton International Zurich

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

Réception:
Telefonistin
Réceptionist
Night Auditor

Etage:
Etagengouvernante
Zimmer-/
Lingeriemädchen

Küche:
Commis de cuisine

Service:
Chef de rang
Commis de rang
Serviertochter

Wir bieten Ihnen:
 Geregelt Arbeitszeit
 Unterkunft in preiswerten Personalzimmern
 Kein Kost- und Logis-Zwang
 Personalrestaurant

Möchten Sie einmal die Atmosphäre eines internationalen Erstklassshotels kennenlernen? Sind Sie daran interessiert?

Rufen Sie unseren Personalchef, Herrn W. Jaggi, an oder senden Sie Ihre Kurzzofferte mit Passfoto.

4379



Hilton International Zurich
 Personalbüro
 Postfach
 CH-8058 Zurich-Flughafen
 Tel. 01 / 810 31 31



ERÖFFNUNG
 15. Dez. 1980

AMBASSADOR Bern

**** Hotel und Kongress-Zentrum

91 Zimmer mit höchstem Komfort. Hallenbad, Sauna, Fitnessraum. Eigene Auto-Einstellhalle. Bar, Restaurants.
 Kongress- & Mehrzwecksaal 210 m², dreiteilbar, Kapazität 300 Plätze. Modernste Konferenztechnik. Sitzungszimmer.
 Für Seminare, Tagungen, Geschäftsessen, Ausstellungen und Familienanlässe.

Stehen Sie mit an der Spitze eines jungen, dynamischen Teams!

- Vize-Direktor
- Direktions-Sekretärin
- Sales-Manager
- Gouvernante
- Restaurant-Direktor
- Küchen-Chef

5515

TOGA Touristik und Gastronomie AG CH-3072 Ostermündigen/Bern Obere Zollgasse 75 Hotel Management Tel. 031 51 66 44 · Telex 32 862



فندق نوفا - بارك جدة

HOTEL NOVA PARK JEDDAH INTERNATIONAL CHAIN WITH A NEW HOTEL CONCEPT

Für unser neueröffnetes Hotel mit 325 Zimmern, 5 Restaurants, Bankettmöglichkeiten bis zu 500 Personen, Business Man, Servicecenter und Fitness Club suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

Assistent F & B Manager
Chef de partie

Ihre Bewerbung schicken Sie bitte an
 Hotel Nova-Park
 z. H. Herrn M. Engel
 Badenerstrasse 420, 8004 Zurich
 Telefon (01) 54 22 21

693

Hotel Rothaus Zurich

sucht per sofort:

Praktikanten für Réception und Service
 sowie tüchtigen
Kellner
Barman
Barmaid
 und
Mädchen für Lingerie und Küche.

Offerten an:
 Hotel Rothaus
 Langstrasse 121, 8004 Zurich
 Telefon (01) 241 24 51 (ab 14 Uhr)

5294

Couronne Hotel Krone Murten

Um unseren Mitarbeiterbestand zu ergänzen suchen wir für die Sommersaison

1 Oberkellner
 sowie
1 Koch oder Köchin

Sollten Sie sich für eine dieser Stellen interessieren, rufen Sie uns an, wir werden gerne mit Ihnen alle Einzelheiten besprechen.

Frau L. Nyffeler, Telefon (037) 71 52 52.

5554



HOTEL ST. GOTTHARD ZÜRICH

Bohnhofstrasse 87, 8023 Zurich
 ☎ 01 - 211 55 00, ☎ 812420

sucht mit Eintritt nach Vereinbarung eine

GRAUBÜNDEN SCHWEIZ



1100m - 2800m

Hotel Waldeck 7018 Flims Waldhaus

Für unseren regen A-la-carte- sowie Spezialitätenservice in Bündnerstube und Restaurant suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft für Sommersaison oder in Jahresstelle

Restaurationstochter

(Fachkenntnisse erwünscht)

Wir bieten überdurchschnittliche Entlohnung, geregelte Arbeits- und Freizeit sowie gutes Arbeitsklima.

Ihre Offerte, bzw. Ihren Anruf richten Sie bitte an:
 Beat Glau
 Hotel Waldeck, 7018 Flims Waldhaus
 Telefon (081) 39 12 28

5548

Personalassistentin/ Sachbearbeiterin

als rechte Hand des Personalchefs. Nach gründlicher Einführung werden Sie folgende Arbeiten selbständig erledigen:

- Personalrekrutierung und -einstellung in enger Zusammenarbeit mit dem Personalchef
- Personaladministration
- Inseratengestaltung
- Korrespondenz mit Bewerbern und Behörden
- Zimmervermittlung an unsere Mitarbeiter
- Ausgabenkasse
- Betreuung des Lohnwesens
- Diverse Büroarbeiten

Freude am Umgang mit Menschen, Verständnis für administrative Belange und Zahlen sowie eine fundierte kaufmännische Ausbildung sind Voraussetzung für diese interessante Tätigkeit. Gut wäre, wenn Sie nebst einwandfreiem Deutsch auch Italienisch oder Spanisch sprechen könnten. Erfahrung im Personalwesen wäre von Vorteil, ist aber nicht Bedingung.

Das Hotel St. Gotthard besitzt 200 Betten, vier Restaurants, einen Party-Service sowie ein Dancing und beschäftigt rund 230 Mitarbeiter.

Interessierte und an selbständiges Arbeiten gewöhnte Bewerberinnen senden bitte Ihre Bewerbungen (mit den üblichen Unterlagen) an Herr F. H. Offers, Personalchef.

5557

«Mesdames, Messieurs, faites vos jeux!»

Fasziniert Sie die prickelnde Atmosphäre in einem gediegenen Spielsaal?

Wir suchen einen
gepflegten Herrn

nicht unter 25 Jahren, mit gutem Leumund, sicherem Auftreten und angenehmer Stimme als Bouleur. Unser Chef-Croupier wird Sie gründlich in die Geheimnisse des spannenden Boule-Spiels einführen. Dann stehen Sie im Mittelpunkt des Spielgeschehens und lassen die Kugel rollen. Auf Wunsch können wir diese Tätigkeit mit einer Vollbeschäftigung kombinieren.

Sind Sie interessiert? Dann senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto an die Direktion des Kursaals.

705

Kongress + Kursaal Bern AG
 Schänzlistrasse 71 - 77
 3013 Bern
 Tel. 031 42 54 66




HOTEL SCHWANEN RAPPERSWIL

Wir suchen in Jahresstelle einen qualifizierten

Sous-chef

der in der Lage ist, unseren Küchenchef zu entlasten und zu unterstützen.

Ebenso

2 Jungköche

Commis de cuisine

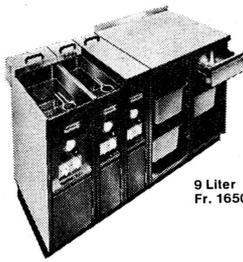
Wir bieten geregelte Arbeitszeit, ausgezeichnetes Arbeitsklima sowie zeitgemäßes Gehalt.

Offerten an:
 Kurt Zurrflüh, Dir.
 Telefon (055) 27 77 77

5155

Valentine-Friteusen nach Gastronorm

Ölinhalt:
9, 12 und 18 Liter



9 Liter
Fr. 1650.-

HBZ-VALENTINE ZÜRICH
Generalvertretung und Service für die deutsche Schweiz
H. BERTSCHI, 8053 ZÜRICH
Sillerwies 14, Telefon (01) 53 20 08



Beliebig kombinierbar. Einheiten von 20, 30 und 40 cm Breite
Gastronorm: Höhe/Tiefe 85 x 60 cm oder 90 x 70 cm
Diese fahrbaren Typen nur noch in die Kombination einschieben, sie passen zu allen Arbeitstischen usw.

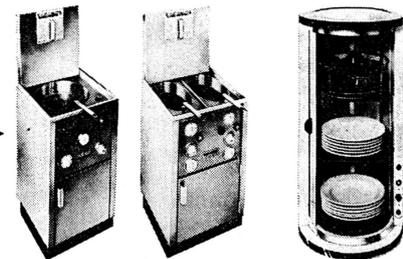
Vollautomatische elektr. Sparschaltung
Automatische Ölkklärung, spez. Trockengangschutz
grosse Leistung, einfache Bedienung
Schnellentleerung/Filterierung des Öls

Prüfen Sie kritisch, Preisvergleiche anstellen!

Weiter liefern wir zu vorteilhaften Konditionen: Alle Lükon-Apparate, Waagen, Aufschnittmaschinen, Kartoffelschälmaschinen, Wäschemangen.

Valentine-Friteusen

Standmodelle, freistehend ab Fr. 1370.-
Bassin-Inhalt 7-18 Liter
Spez. Trockengangschutz
Ausführung Chromstahl
Alle Bassingrößen beliebig kombinierbar
Tischmodell inox 5-6 Liter Fr. 490.-



S-191 Fr. 1695.- P-22 x 6-71 Fr. 2620.- MODELL V-1

Tellerwärmer
VALENTINE-SERVOMAT
50 Teller
Inox, braun und creme, Standmodell und fahrbar
ab Fr. 680.-

Steigen Sie um auf eine sorgenfreie Valentine für viele Jahre. Jede Valentine gibt es auch im vorteilhaften Valentine-Leasing. Vorteilhafte Eintauschmöglichkeiten. Verlangen Sie eine Offerte.

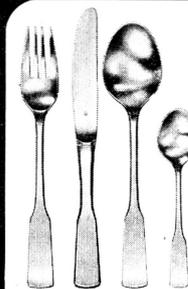


Die zuverlässige Kaffeemaschine

schaerer

M. Schaerer AG, Quellenweg 4-6, 3084 Wabern/Bern, Tel. 031 54 29 25
Büro Zürich: Tel. 01 26 15 18

WMF
IHR PARTNER UND BERATER



WMF
Sonder-Angebot

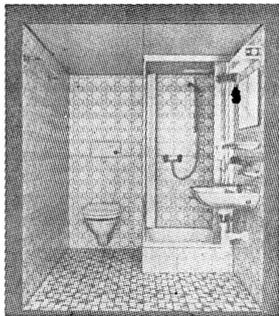
Besteckmodell
Spaten
in Cromargan 18/10

WMF Zürich AG
Bernstrasse 82
8953 Dietikon
Tel. 01/730 42 42

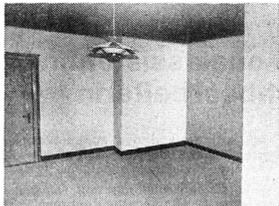
Artikel	Listenpreis	ab 36 Stück	ab 60 Stück	ab 120 Stück	ab 240 Stück
Menüöffel	3.60	2.40	2.05	1.95	1.80
Menügabel	3.60	2.40	2.05	1.95	1.80
Menümesser	6.90	4.60	3.90	3.70	3.50
Kaffeelöffel	2.40	1.60	1.35	1.25	1.20
Kuchengabel	3.50	2.35	2.-	1.85	1.75

Hotelzimmer mit Komfort

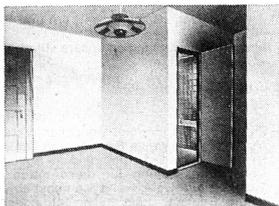
Wertzuwachs und Umsatzsteigerung für Ihr Hotel - ohne kostspieligen Umbau!



Innenansicht REX-Fertigbad



Vorher: Hotelzimmer ohne Bad



2 Tage später: Gleiches Hotelzimmer mit eingebautem REX-Fertigbad nach Mass.

REX-Fertigbäder

- werden nach Mass vorgefertigt und exakt Ihren Raumverhältnissen angepasst, dank dem einzigartigen, von REX in der Schweiz entwickelten Verfahren.
- werden nahtlos in Ihre Räume eingebaut (siehe Bild)
- haben Wand- und Bodenbeläge aus echten Keramikfliesen, die Aussehenverkleidung wird passend zu Ihrer Einrichtung geliefert.
- sind innert 1 bis 2 Tagen eingebaut, ohne Störung Ihres Betriebsablaufes.

REX-Fertigbäder - tausendfach bewährt!
Unübertroffen in Qualität und Preisgünstigkeit. Die kostensparende Alternative zum konventionellen Um- oder Einbau.

Verlangen Sie unsere Referenzlisten!

BON

Ich bitte um kostenlose und unverbindliche Katalogvorlage des REX-Fertigbäder-Gesamtprogramms.

Name: _____
Betrieb: _____
PLZ/Ort: _____
Strasse: _____
Telefon: _____

Einsenden an
REX-ELECTRIC,
Bernstrasse 85,
8953 Dietikon
Tel. (01) 730 67 66

Benzing der Name für problembezogene Zeiterfassungs-Lösungen in jeder Grösse, für jeden Bereich, zum Beispiel:

Kartenapparat Serie 1000

Die Stempeluhr ist immer noch das preisgünstigste Gerät zur Erfassung der gleitenden Arbeitszeit und liefert ein sicht-



bares Dokument zum Ausrechnen der Nettowirtschaftlichen

Lösung für bis zu 200 Beschäftigte. Benzing, die komplette Modellpalette vom einfachen Zeitstempler bis zur komplexen, elektronischen Anlage.

Benzing, seit über 60 Jahren in der Schweiz vertreten durch:

J.F. PFEIFFER AG für moderne Bürotechnik

Seestrasse 346, 8038 Zürich, Telefon 01/45 93 33 und Filialen in Basel, Bern, Chur,

SPA RETECO
Eau vive

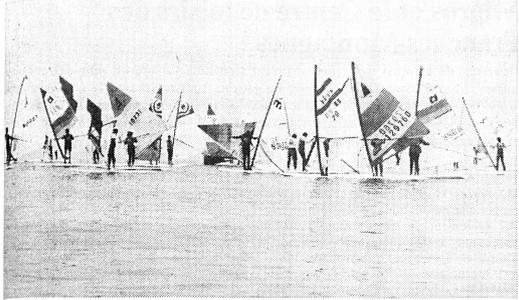


Therapie und Fitness
Bäder für Ihr Hotel

RETECO A.G.
Goldauerstr. 47
8006 Zürich
Tel. (01) 362 56 31

Rufen Sie uns an
 Wir wünschen einen Versuch zu machen
 Wir wünschen nähere Unterlagen

Name: _____
ort: _____
Strasse: _____
Tel. _____



Sous l'égide de l'EPFL, s'est déroulée ce dernier week-end, à Vidy-Lausanne, une grande compétition de windsurfing, un sport de plus en plus populaire sur nos lacs suisses. (ASL)

40e assemblée générale de l'Association cantonale vaudoise des hôteliers L'accord des hôteliers vaudois

Les hôteliers membres de l'Association cantonale vaudoise des hôteliers (ACVH), s'ils ne montrent pas toujours un front unanime parfait, n'en restent pas moins d'accord, sur le fond et sur la forme, avec les décisions prises au nom de tous. L'assemblée qui s'est tenue la semaine dernière à Villars, sous la présidence de M. René Haerberli, en a récemment encore donné la preuve.

Après avoir salué les personnalités communales, cantonales et professionnelles présentes à Villars, ainsi que les très nombreux membres participants à cette assemblée, M. Haerberli a rappelé que c'était donc le tour de la montagne de recevoir les assises annuelles, selon le tour-nous établi. Cette réunion annuelle garde les mêmes objectifs, à savoir faire régionalement et périodiquement l'inventaire et le bilan de son hôtelier, prendre acte de l'acquis touristique comme des besoins en réalisations nouvelles, exposer les problèmes propres à la profession et renouer des contacts amicaux entre hôteliers et avec les partenaires du tourisme cantonal.

Rédaction du guide des hôtels

Avant de procéder à l'analyse et à l'adoption des comptes, le président a présenté le rapport de gestion 1979: l'hôtellerie vaudoise n'a pas subi les mêmes pertes que l'ensemble de la Suisse, car elle n'enregistre qu'une baisse de 3% des nuitées hôtelières contre 3,6% pour la Suisse et gagne en mouvement touristique total, hébergement complémentaire compris, 0,3% contre une perte de 1,7% pour la Suisse. Mais ce résultat ne doit pas faire oublier que le rendement de la nuitée a baissé (stabilité des prix et augmentation des coûts) et que ce très léger gain vaudois n'est qu'un succès très relatif, et même négatif, par rapport à l'augmentation globale du mouvement touristique annoncée par l'Organisation mondiale du tourisme (O.M.T.).

En revanche, ces chiffres démontrent l'importance croissante de l'hébergement complémentaire qui, dans le canton de Vaud, vient compenser le déficit des nuitées

hôtelières. Il y a donc matière à réflexion sur l'évolution, la complémentarité et les limites de cette forme d'hébergement dans le cadre d'un équipement local équilibré et d'une écologie régionale bien comprise. Dans le cadre de ses activités externes, l'ACVH a poursuivi un certain nombre d'objectifs qui n'ont pas encore tous pu être réalisés:

- la formation professionnelle dans le cadre des 6 cantons romands,
- la défense de l'hôtellerie à l'occasion de la refonte de la loi sur la police des établissements publics,
- l'aide plus substantielle à obtenir du Crédit hôtelier pour la rénovation et la modernisation de l'équipement hôtelier,
- la collaboration plus complète avec l'Office du tourisme du canton de Vaud.

M. Haerberli a ensuite présenté à l'assemblée le problème de la rédaction du Guide vaudois des hôtels. Le très beau prospectus 1980, tiré à 80 000 exemplaires, a reçu un accueil favorable; il a été très demandé et bien distribué, mais l'estimation à 80 000 exemplaires était trop optimiste. Les critiques qui lui ont été adressées concernaient l'absence de Genève (Région du Léman) et celle de l'hébergement complémentaire (campings, auberges de jeunesse, etc.). En ce qui concerne l'édition 1981, M. Haerberli a demandé à l'assemblée de donner les pleins pouvoirs au comité pour en étudier la solution la plus avantageuse et la plus conforme aux intérêts des membres. Après un vote consultatif (35 pour, 5 contre et 2 abstentions) sur la nécessité d'une telle rédaction, l'assemblée a accordé les pleins pouvoirs demandés par le comité.

Un nouveau comité

Parmi les membres du comité, MM. G. du Sorder (Nyon) et A. Cortésy (Villars) ont démissionné et MM. R. Gottraux (président de la section de Nyon) et L.

Villars

Le 11e Rendez-vous folklorique dans un nouveau décor

Après la célébration, en 1979, du 10e anniversaire de la création de ce festival unique de la musique populaire suisse, le comité d'organisation du Rendez-vous folklorique de Villars a décidé de poursuivre ses efforts pour conserver la tradition et aussi l'évolution du folklore musical.

La notoriété acquise par cette importante manifestation de Villars se traduit par des demandes de nouveaux orchestres désireux de participer, car jouer au Rendez-vous folklorique de Villars devient une consécration pour tous les musiciens venant des quatre coins de notre pays.

Pour la première fois, le Rendez-vous se déroulera à la patinoire de Villars, avec un aménagement spécial et un décor inédit. La capacité de spectateurs et les commodités de restauration seront plus nombreuses. L'ensemble de la manifestation bénéficiera de conditions meilleures d'organisation. Quant au spectacle même, il sera copieux et varié avec une touche d'innovation.

Le samedi 14 juin, quelque trente orchestres se relaieront tous les dix minutes pour disputer le concours traditionnel. Les musiciens viendront d'Appenzell, des Grisons, de Bâle, d'Argovie, de Zurich, de Glaris, de Suisse centrale, de l'Emmental bernois, de Bienna, Fribourg, Genève, du canton de Vaud, etc.

Le dimanche 15 juin, dès 11 heures, un concert-apéritif sera donné par différents ensembles du Rendez-vous. A 14 h. 30, pour la première fois, le public pourra assister à une présentation géante du folklore glaronnais. Plus de 40 exécutants offriront un choix coloré de cette belle expression populaire.

Barillon (Villars) ont d'ores et déjà commencé à assumer leurs fonctions; l'assemblée a accepté leurs mandats par acclamations. De même, 5 membres se sont vus réélire au comité pour 3 ans. M. Haerberli a encore fait part à l'assemblée du renouvellement de son mandat auprès du comité central de la SSH pour une nouvelle période de 3 ans.

● A la suite de l'assemblée générale de l'ACVH s'est tenue l'assemblée générale ordinaire de la Caisse d'allocations familiales de l'ACVH, présidée par M. Georges Baehler. Parmi un ordre du jour statutaire et sans surprises, M. Baehler a donné quelques précisions au sujet de l'augmentation des cotisations, rendre obligatoire par l'augmentation des prestations accordée par le Grand Conseil vaudois; le taux global, qui était de 1,35% en 1979, est passé à 1,5% depuis le 1er janvier 1980.

Deux grandes institutions

Les deux orateurs qui se sont exprimés à la fin de cette assemblée représentaient tous deux de grandes institutions importantes pour la Suisse romande et pour le canton de Vaud. M. Jean Chevallaz, faisant à lui seul les questions et les réponses, a répondu aux interrogations des hôteliers. L'Ecole hôtelière SSH de Lausanne se porte bien, sa santé physique, morale, financière et psychique est bonne; la révision des objectifs s'est opérée dans le sens d'une meilleure adaptation aux exigences de la profession; il n'existe pas de nombreux clausus malgré des listes d'attente qui pourraient la laisser croire; le rôle de l'hôtelier, pendant le stage de l'étudiant, est surtout de lui communiquer son enthousiasme et sa passion pour son métier tout en insistant sur la discipline et la qualité du travail, car, si l'école donne des bases techniques, elle n'enseigne ni les contacts humains directs, ni le rythme de travail dans la pratique.

La deuxième institution d'importance, c'est l'aéroport de Genève-Cointrin. M. Philippe Rochat, directeur administratif et commercial de l'aéroport de Genève, a présenté «l'adaptation de l'aéroport aux besoins de toute une région». Le programme «Horizon 1990», pour faire face à la saturation des équipements, prévoit l'agrandissement des salles d'embarquement, l'agrandissement et le déplacement du secteur français, la construction d'un bâtiment gros-porteur, l'amélioration des sorties de la piste pour que les appareils puissent la décoller plus rapidement et, pour terminer, l'intensification de la lutte contre les nuisances. Ce programme ne comprend pourtant pas tous les projets; il en existe d'autres, tels que la construction d'une aérogare pour le fret, la construction d'une nouvelle tour de contrôle, l'amélioration des parkings et de la desserte routière et autoroutière et, «last but not least», la liaison ferroviaire Cornavin-Cointrin, prévue pour 1987. M. G. Ladame, directeur commercial Swissair Genève, a précisé, qu'en attendant cette fameuse liaison les CFF allaient probablement — mais la décision finale n'est pas encore prise — mettre sur pied le service d'acheminement direct des bagages des gares de Suisse romande vers Cointrin, plus vers la destination aérienne du passager, dès le 1er décembre 1980. C. L.

Libre opinion



Monsieur Hervé CHOISY, secrétaire général de WATA (World Association of Travel Agencies), Genève

lement des vacances, à mieux répartir les flux touristiques, il n'en reste pas moins vrai que ceux-ci sont, à mon avis, déterminés par un certain nombre d'éléments qui ne peuvent pas être modifiés. Ces éléments sont de deux ordres principaux.

Premièrement, un phénomène économique veut que le choix des destinations soit limité en fonction des moyens dont dispose toute une partie de la population, particulièrement les jeunes couples avec des enfants en bas âge. Pour ceux-ci qui sont des personnes se trouvant en général au début de leur carrière, les ressources financières dont ils disposent pour leurs vacances ne sont pas très élevées et ils sont donc obligés de se rendre dans des endroits où il est possible de passer des vacances à des prix modérés. Je ne suis, en effet, pas persuadé que le choix de certaines régions méditerranéennes provienne principalement de la beauté des sites, mais, dans bien des cas, l'élément coût est déterminant. Il semble donc peu probable que cette partie de la clientèle touristique puisse profiter rapidement des kilomètres de plages non encombrées que l'on peut trouver au Brésil par exemple.

Deuxièmement, je crois fermement qu'il sera extrêmement difficile, même si les vacances scolaires étaient aménagées à cet effet, de faire admettre aux vacanciers en été aussi agréablement de prendre ses vacances au mois de juin ou de septembre, lorsque l'on sait que dans bien des régions ce sont les mois de juillet et août qui garantissent les meilleures conditions climatiques. Celui qui s'est trouvé une fois en vacances par une série de journées froides et pluvieuses n'a certainement pas envie de recommencer cette expérience, particulièrement s'il est accompagné d'enfants.

Il n'en reste pas moins vrai qu'il faudra d'une façon ou d'autre arriver à trouver une solution permettant au plus grand nombre possible de bénéficier de vacances tout en respectant la vie des populations résidant en permanence dans les lieux de villégiature. Ces problèmes seront très certainement évoqués lors de la prochaine Conférence mondiale sur le tourisme qui se tiendra à Manille. Je crains cependant qu'il soit très difficile de trouver des solutions, car elles devraient forcément faire l'objet de réglementations internationales devant prendre en considération les désirs, quelquefois contradictoires, des pays fortement émetteurs de touristes et des pays qui les reçoivent. Il faut espérer cependant que des solutions appropriées puissent être trouvées sans que pour cela il soit nécessaire d'arriver à des réglementations trop contraignantes pour les individus.

Tourisme et réglementations

Il est d'usage de considérer que le développement du tourisme moderne est la conséquence directe de la création dans les années 30 des congés payés. Je peux m'imaginer ceux qui avaient lutté pour obtenir ce droit à disposer d'un temps libre et rémunéré pour leur propre satisfaction seraient fort étonnés d'apprendre qu'environ 40 ans plus tard tout soit réglementé.

La nécessité d'une réglementation provient de différents phénomènes créés par l'accession d'un nombre toujours plus élevé d'individus à un niveau de vie qui leur permet d'envisager de partir en vacances pendant leurs congés et, d'autre part, par le sentiment qui se développe dans les destinations touristiques du danger que représente un nombre toujours croissant de vacanciers. Ces deux phénomènes sont évidemment contradictoires, puisque chacun aimait pouvoir, lors de ses vacances, se rendre dans un lieu de villégiature et que c'est ce désir même qui crée cet afflux de touristes qui est de plus en plus ressenti comme un désagrément par les populations habitant en permanence dans les endroits touristiques.

Si des études sur le développement du tourisme dans les années à venir montrent que les voyages à longues distances risquent de se développer très lentement, il reste néanmoins acquis que le nombre des vacanciers augmentera régulièrement. D'ailleurs un accroissement du tourisme national risque aussi de créer très rapidement une saturation qui devra elle aussi faire l'objet d'aménagements. L'engorgement de certaines stations de sport d'hiver des fins de semaines, de même que l'encombrement des routes qui y mènent sont un problème nécessitant des solutions presque immédiates. Malgré les efforts entrepris pour arriver, par un certain éta-



Le «métro» lausannois

Le moyen de transport le plus utilisé à Lausanne par les touristes reste sans doute le fameux «métro», qui en moins de 8 minutes relie le centre de la ville à Ouchy. Son nom officiel est «Chemin de fer Lausanne-Ouchy», qui exploite aussi la petite ligne directe entre le centre et la gare de Lausanne.

La compagnie a transporté, en 1979, 6 751 000 voyageurs (6 683 000 en 1978), soit 4 765 000 sur la ligne Lausanne-Ouchy (4 719 000) et 1 986 000 sur la ligne Lausanne-Gare (1 964 000). Les recettes totales (7,3 millions de francs) et les dépenses (5,2 millions) sont restées stables. Le bénéfice d'exploitation (1,9 million) est en légère hausse. Le bénéfice net de 800 000 francs permet le versement d'un dividende inchangé de 10%.

Montreux: un million (de trop)

Nous avons déjà parlé de l'agrandissement devenu nécessaire de la Maison des congrès de Montreux. Cet agrandissement est indispensable si la station veut conserver des manifestations actuellement trop à l'étroit, et en organiser d'autres exigeant de plus grandes surfaces. On sait aujourd'hui que, par suite d'un nouveau recours déposé par l'Association «Sauver Montreux» contre la construction d'une annexe à l'actuelle Maison des congrès, le nouveau bâtiment ne sera pas prêt pour 1981. Ce retard est catastrophique pour l'hôtellerie et l'économie montreuusiennes et l'on sait déjà que deux grands congrès prévus pour l'année prochaine à Montreux auront lieu au Palais de Beaulieu à Lausanne. Par contre, la présence de 4 autres congrès importants peut encore être sauvée, pour autant qu'une surface supplémentaire de 300 m² soit garantie.

Il est pour cela nécessaire de construire dans de brefs délais une halle provisoire jouxtant la Maison des congrès, halle qui est dévisée à un million de francs. C'est pourquoi la municipalité de Montreux demande, par préavis adressé au Conseil municipal, une somme de 630 000 francs; les quelque 400 000 francs restants seraient payés par la Maison des congrès.

Les manifestations que Montreux cherche ainsi à sauver représentent une participation d'environ 15 000 congressistes. Parmi ces manifestations figure le traditionnel «Symposium biennal de la télévision», dont la renommée est mondiale et qui, à lui seul, attire plus de 10 000 participants. Et voilà où mène la politique de «Sauver Montreux»: une dépense supplémentaire d'un million de francs aujourd'hui indispensable, mais dont la ville se serait bien passée!

«La Paix News»

La direction de l'Hôtel de la Paix à Lausanne vient de nous faire parvenir le premier numéro d'une revue qui paraîtra 4 fois l'an et qui s'intitule «La Paix News». Un éditorial précise que ce journal est destiné à servir de trait d'union entre l'Hôtel de la Paix et sa clientèle, à renseigner cette dernière sur ce qui, dans la région, pourrait l'intéresser, la distraire.

Une présentation photographique des cadres de l'établissement — avec en tête les directeurs, M. et Mme I. Boray-Imfeld — précède de remarquables vues en couleurs de l'Hôtel de la Paix, alors qu'un texte présente les multiples avantages que l'on trouve dans l'établissement. Une rubrique illustrée sur les clients de marque de la maison, une liste des principales manifestations dans le canton et un reportage sur le Château de Lucens complètent ce premier numéro d'une revue qui est à l'image de l'hôtel qu'elle entend servir: soignée dans ses moindres détails et du meilleur goût. C. P.

Plus de 10 milliards de CA

Les résultats de l'année touristique 1979 sont exposés en détail et commentés dans le rapport annuel de FONST. Selon M. Walter Leu, directeur de l'ONST, en juin 1979 encore, quand la baisse par rapport à l'année antérieure atteignait 9%, la courbe de la demande et l'évolution supputée conduisaient à estimer pour l'exercice entier un recul de l'ordre de 5%. A fin 1979, grâce à un renversement de tendance sensible depuis septembre, le tassement s'était réduit au taux minimum de 1,7%, correspondant à 1,16 million de nuitées dans l'hôtellerie et l'hébergement complémentaire. Le manque à gagner n'en atteint pas moins quelque 120 millions de francs. Le total général de 67,3 millions de nuitées, dont 37,3 millions pour les Suisses et 30 millions pour les touristes étrangers, se traduit par un chiffre d'affaires supérieur à 10 milliards de francs.

Selon les premiers calculs de l'Office fédéral de statistique, on arrive à 5,5 milliards de francs pour les recettes afférentes au tourisme international, à environ 2,5 milliards pour les dépenses de nos compatriotes dans le pays, alors que le mouvement d'excursions s'inscrit pour plus de 2 milliards. La fidélité que les Suisses manifestent pour les séjours dans les 23 cantons se reflète dans une progression réjouissante des nuitées de 3,5%, malgré les sollicitations d'une concurrence toujours plus vive. Toutefois, la demande étrangère a reculé de 7,4% par rapport à 1978. Enfin, le rapport entre l'hébergement complémentaire et l'hôtellerie s'est fixé à 52 et 48%.

VALAIS

Vertiges

Les Journées valaisannes de la presse suisse se sont déroulées le week-end passé à Martigny, Saillon, Charrat, puis aux Marécottes sur le thème des vertiges. Vertiges à la visite des gorges du Trient bien sûr, mais aussi vertiges devant la richesse d'un programme destiné à aiguïser les sens des journalistes d'une part et à leur procurer un agréable dérivatif d'autre part.

Journées valaisannes organisées par l'UVTV et l'OPAV de concert, au cours desquelles autant le tourisme que les produits de l'agriculture valaisanne ont été mis en évidence à Martigny avec «les musées au musée»; dans le cadre moyenné de Saillon où les journalistes subirent un entraînement sensoriel intensif; à Charrat où s'est déroulé «le festival asperges» de saison; aux Marécottes enfin où s'est tenue la conférence de presse sur le thème «Valais 1980 et Valaisans 1979».

La traditionnelle «Raclette-party» a mis un terme à ces deux journées généreuses qui auront permis aux représentants de la presse suisse de faire une fois encore, selon les termes de M. Antoine Venetz, directeur de l'OPAV, «schmolitz» avec le Valais.

«Vive le Fendant!»

Une marche, entraînant comme il se doit, intitulée «Vive le Fendant!», dédiée à l'OPAV et à son directeur, M. A. Venetz, par le compositeur, M. J. Honegger, a été exécutée en première mondiale au chapitre de l'Ordre de la Channe. Mais, désireuse d'en faire profiter les amateurs en Suisse et ailleurs, l'OPAV a offert les trois premières partitions aux trois plus anciens sociétés de musique du pays, en l'occurrence le Corps de musique la Landwehr de Genève, la Musikgesellschaft de Guin et la Civica Filarmonica de Lugano.

Des fromages en or

A l'occasion du 4e Salon international de l'aménagement en montagne à Grenoble, les fromages suisses ont été particulièrement à l'honneur en récoltant or et argent au terme d'un concours réunissant 179 concurrents venus également de France, d'Autriche et d'Italie.

Au cours de cette large confrontation, le Valais a obtenu une médaille d'or pour un Bagnes 30, fromage à raclette fabriqué à Lourtier par les frères François et Louis Bruche, et deux médailles d'argent pour deux fromages produits l'un dans la vallée de Conches (Gomsar 48) et l'autre dans les vallées latérales entre Sion et Brigue (Wallis 65).

Les diplômes de médailles ont été remis au cours d'une cérémonie solennelle aux représentants de la Fédération laitière et agricole du Valais (FLAV), MM. Alex Gspöner et Marco Zufferey, par le secrétaire d'Etat aux industries agricoles et alimentaires, M. Michel Debatisse.

Béton ou gazon?

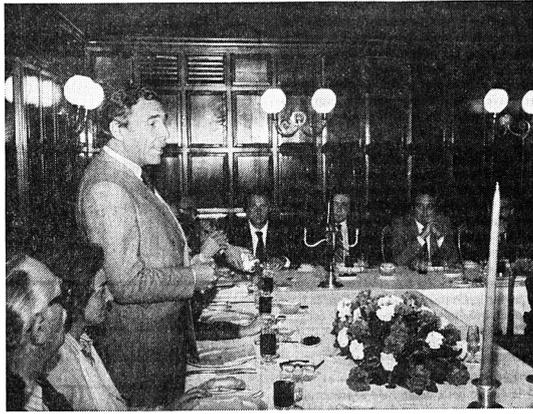
Le groupement valaisain contre l'aérodrome de la Croix-de-Cœur a publié un communiqué selon lequel la commission fédérale pour la protection de la nature et du paysage n'aurait jamais été favorable à une piste en dur, position que soutiendrait le département de M. Hürlimann. Lors d'une assemblée tenue aux Mayens-de-Riddes, le groupement a adopté les statuts qui lui donneront qualité pour agir si, précise le communiqué, «les promoteurs, malgré leurs défaits au Tribunal fédéral, s'avisait de déposer une nouvelle mise à l'enquête publique pour construire un aérodrome à la Croix-de-Cœur».

Interrogé à ce sujet, M. Rodolphe Tissières a déclaré: «Cela m'est égal que la piste soit en dur ou qu'elle soit engazonnée, pourvu que l'Office fédéral de l'air s'en contente.»

Deux fois le soleil à Sierre

Sierre, la ville du soleil, a organisé du 31 mai au 8 juin les Rencontres solaires suisses, foire-exposition sur l'énergie solaire et les énergies de substitution. Ces rencontres ont été les premières d'une série de trois en Europe, et Sierre y a fait figure de pionnier dans la présentation au public des réalisations et des techniques capables de réduire efficacement la dépendance énergétique du pays. Plusieurs conférences et une table ronde ont été consacrées à l'énergie solaire, ainsi qu'aux autres énergies de substitution et, à cette occasion, de nombreuses associations ont choisi Sierre pour leurs congrès nationaux.

H. B.



Récemment, une petite délégation genevoise, emmenée par M. Daniel Perrin (notre photo), directeur de l'Office du tourisme de Genève, s'est rendue à Madrid en vue de présenter aux tour operators, agents de voyages et journalistes spécialisés espagnols toutes les possibilités de séjourner dans la grande cité des bords du Léman. Au cours de cette action placée sous le thème «Genève, but des années 80», les forfaits «Genève, comme vous l'aimez» ont été présentés aux professionnels du voyage.

Foires et salons de tourisme

La participation des offices nationaux

Dans le cadre d'une réunion mensuelle tenue à Bâle le 22 avril dernier, l'Association des offices nationaux du tourisme étrangers en Suisse (AONTES), dont la présidence est actuellement assurée par M. J. M. de Almeida-Reis, directeur de l'ONT du Portugal, a demandé à M. Bertrand Favre, président de l'ASSET, de présenter une conférence sur le thème de la participation des offices nationaux de tourisme aux foires et salons consacrés à cette industrie.

M. Favre a tout d'abord rappelé que le tourisme fait état de mutations beaucoup plus importantes que tout autre secteur de l'économie mondiale. Il s'est en effet rapidement ouvert à tous, ainsi qu'à pratiquement toutes les destinations. Les problèmes énergétiques ne constitueront pas un frein au développement touristique, mais bien un moyen de le diversifier et de lui procurer de nouvelles raisons de se perpétuer. De plus en plus exigeant, le touriste de demain, au-delà de la détente, cherche à parfaire ses connaissances de la vie et du monde. Cette évolution appelle instamment une meilleure information.

Une information réaliste et sincère

La routine de la promotion, poursuit le conférencier, devra s'effacer devant une information toujours plus réaliste et sincère, le pour et le contre devenant une nécessité absolue. La publicité évolue, les agents de voyages remplacent aujourd'hui les photographies de plages de rêve par des textes contenant des renseignements précis sur le produit offert. Les offices nationaux sont appelés à réviser complètement la conception de leur documentation. L'efficacité devra prendre le pas sur la quantité, la qualité de l'information présentée étant essentielle, particulièrement dans les foires et salons. Ceux-ci permettent au public de trouver en un point et à un moment précis toute une gamme de produits similaires. Ces manifestations jouent un rôle stimulant de par la concurrence qu'elles suscitent chez les exposants.

Les offices nationaux ont pour but d'éveiller chez le visiteur l'envie de découvrir et de connaître le pays qu'ils représentent. Outre leur fonction promotionnelle auprès du public, les offices nationaux ont également pour tâche de faciliter la concrétisation de voyages dans leurs pays avec les tour operators et les agents de voyages. De par la variété des professionnels présents, les foires permettent également de satisfaire à cette exigence. Une fois encore, constate M. Favre, l'information prend un relief primordial pour les exposants certes, mais aussi pour les organisateurs de foires. Il incombe également à ces derniers - la manifestation qu'ils mettent sur pied devant être un moyen d'échange privilégié - de créer une animation qui favorise le contact entre le visiteur et l'exposant.

Un choix difficile

La multiplicité des foires et salons pose un choix de plus en plus ardu pour les offices nationaux. Chaque office doit fixer ses propres priorités de participation en fonction de ses disponibilités budgétaires et des options prises par sa direction générale. Il serait néanmoins souhaitable qu'une fois ce choix effectué, il se révèle durable sauf en cas de bouleversement des données. En Suisse, l'importance de la régionalisation complique singulièrement la tâche des offices nationaux qui doivent être présents à plusieurs manifestations dans des régions linguistiques différentes pour lesquelles documentation et personnel adéquats doivent être fournis.

Entre pratique et politique se trouve la juste place de la gestion des objectifs à atteindre. Il y a souvent disproportion entre l'argent dépensé pour la décoration et ce-

lui consacré à l'information objective et promotionnelle. La qualité du contact humain créé entre exposant et visiteur doit revêtir une importance fondamentale.

Des résultats précis

Il est quasi impossible, poursuit M. Favre, de juger précisément de l'impact effectif d'une manifestation. Il serait hautement souhaitable que lorsque les organisateurs communiquent aux exposants le nombre des visiteurs enregistrés, ils divulguent (comme c'est le cas en Allemagne fédérale) les chiffres réalisés sur la base des entrées payantes, des cartes permanentes vendues, des cartes permanentes données, des billets de faveur donnés, des billets de promotion et des entrées de la presse.

Enfin les offices nationaux doivent se rendre compte qu'ils ne sont plus des ambassadeurs. Inaugurations et cocktails ne suffisent plus à promouvoir un pays. Les participations aux foires et salons sont valables pour autant qu'elles soient vivantes, offrent une animation instructive et assurent un contact permanent. Faute de quoi, une absence à une manifestation pourrait se révéler plus payante qu'une mauvaise présence.

Natasha Davidson

Bienne

Une stratégie de développement touristique

Le tourisme biennois a besoin d'être développé. Les autorités en sont bien conscientes; c'est pourquoi elles ont chargé l'Office pour la promotion économique de la ville de concevoir une stratégie de développement touristique dont le premier volet a été rendu public.

Partant du principe qu'il convient d'abord de renforcer l'offre avant de susciter la demande, l'hôtellerie sera la première bénéficiaire d'une nouvelle forme d'aide: des crédits à des taux de faveur. Bienne offre actuellement 729 lits répartis dans 16 établissements hôteliers dont 56% avec confort et 44 sans confort. Le taux d'occupation des chambres confortables oscille entre 47 et 58%, entre 18 et 48% pour les autres.

Depuis 1976, Bienne est considérée comme une région touristique au sens de la loi fédérale sur l'encouragement du crédit à l'hôtellerie et des stations de villégiature. Or, constatent les responsables biennois de l'Office de promotion économique, aucun hôtelier du lieu n'a revendiqué cette aide fédérale qui serait jugée peu efficace. Ils ont donc décidé d'offrir des crédits de 100 000 francs au maximum à un taux de 1% durant 5 ans et de 2% durant les 5 années suivantes. Le crédit sollicité ne pourra toutefois pas dépasser le tiers de la somme totale investie dans les travaux de rénovation ou d'agrandissement. Cette initiative a reçu l'appui de la Société des hôteliers biennois et de l'Office du tourisme local. Ce n'est sans doute pas un hasard lorsque l'on constate qu'en 1978/79 Bienne a enregistré 94 000 nuitées pour 729 lits (taux d'occupation: 37%), alors qu'on en avait dénombré 145 000 pour 658 lits en 1960 (taux d'occupation: 60%).

Migros et le Centre de loisirs des Franches-Montagnes

Désireuse de marquer de façon tangible l'accession du Jura au rang des cantons suisses, Migros avait décidé de faire un cadeau. En accord avec le gouvernement jurassien, son choix s'est porté sur le Centre de loisirs des Franches-Montagnes, un centre devisé primitivement à 9 millions et dont Migros prendra à charge une bonne partie des investissements.

C'est depuis 1974 que l'idée d'un centre de loisirs est en gestation aux Franches-Montagnes. Outil de culture et de rencontre pour la population, ce centre pourrait être également un sérieux atout pour la promotion touristique de la région. Il compléterait en effet l'infrastructure hôtelière qui ne peut offrir à ses hôtes que les plaisirs des paysages francs-montagnards. Comprenant piscine et patinoires couvertes, salles de sports, installations de rencontres, le centre de loisirs projeté par des architectes mandatés, en 1978, par la société d'étude, était devisé à 9 millions. Il devenait dès lors évident que la charge était insupportable par les seules communes francs-montagnardes. d'autant plus qu'à l'énorme investissement de départ venait s'ajouter un déficit d'exploitation prévisible. Cette réalisation était donc avouée à demeurer dans les cartons des architectes.

C'est alors que le gouvernement jurassien a proposé à Migros de s'intéresser à ce projet. Le 13 mars, M. Pierre Arnold était reçu par le gouvernement, avec ses collaborateurs, et effectuait une visite des lieux. Migros, qui n'a pas de point de vente aux Franches-Montagnes et n'entend pas en installer prochainement, a accepté de prêter son concours à cette réalisation en prenant à sa charge une bonne partie de l'investissement de façon à rendre la charge hypothécaire supportable pour les communes.

Mais les experts en animation et matière de centres culturels de Migros ont exa-

miné le premier projet franc-montagnard et proposent de sérieusement le corriger, afin de le rendre rentable et plus attratif.

Commerce et économie

Stagnation de Hero en 1979

Le bénéfice net de l'entreprise Hero, réalisé en Suisse, se monte pour 1979 à 5.172 millions de francs, ce qui représente une augmentation de 0,5% par rapport à l'année précédente. Le cash-flow (bénéfice net plus amortissements) est resté pratiquement inchangé (+1%) par rapport à 1978. Le groupe Hero - entreprises en Suisse et à l'étranger - a augmenté son chiffre d'affaires global de 2,3% pour atteindre 432 millions de francs, malgré une diminution du chiffre d'affaires en Suisse. Ce chiffre d'affaires a baissé de 8 millions de francs par rapport à 1978; ce sont essentiellement les confitures, les légumes et les pâtes qui ont accusé une baisse. Hero vend sur le marché suisse 90% de sa production. La population stagnante, la part du budget consacrée à l'alimentation diminuant depuis des années, ainsi que la concentration des entreprises rendent la situation concurrentielle plus délicate.

Les exportations de la Suisse représentent une part importante du marché. L'entreprise alimentaire exporte dans quelque 50 pays, dont les plus importants sont les Etats-Unis, la Suède, le Bénélux et le Moyen-Orient.

«A propos des expositions touristiques»

Les propos émis par M. Hervé Choisy, secrétaire général de la WATA, dans notre rubrique «Libre opinion» (cf. no 15 du 10.4.1980) ont suscité une réaction de la direction de l'AMK Berlin (organisatrice de l'ITB) qui, par la plume de M. Peter Köppen, de la division de presse, s'exprime en ces termes (traduction):

Les chiffres publiés par l'AMK Berlin au sujet de l'ITB Berlin peuvent être contrôlés en tous temps. La «Gesellschaft zur freiwilligen Kontrolle von Messe- und Ausstellungszahlen FKMs» vérifie le nombre d'exposants, de visiteurs professionnels et non professionnels, ainsi que les surfaces d'exposition. Les réponses données par les exposants et les visiteurs spécialisés dans la branche aux questionnaires qui leur ont été soumis sont traitées par ordinateur et, de ce fait, toute manipulation dans l'interprétation des résultats est exclue.

Il nous paraît injustifié de prétendre que l'expansion de l'ITB Berlin réduit le succès commercial des participants. Les questions posées aux visiteurs démontrent que le nombre croissant de participants a permis d'établir davantage de contacts d'affaires et a entraîné la conclusion d'un plus grand nombre de contrats. 91% des visiteurs professionnels ont répondu que l'ITB 80 leur avait permis d'établir de nouveaux contacts; à la question de savoir s'ils avaient pu entretenir leurs relations d'affaires lors de l'ITB, 90% ont répondu affirmativement. Bien que le nombre des exposants ait passé de 653 à 1146 en 4 ans, et le nombre des visiteurs professionnels de 7000 à environ 12 000, moins du 10% des exposants et des visiteurs professionnels ont indiqué qu'ils étaient insatisfaits du résultat de leurs affaires. Ces chiffres illustrent le succès commercial obtenu par les participants de l'ITB Berlin depuis des années.

Environ 12 000 spécialistes du tourisme venus de 110 pays ont participé à la 14

ITB; il est évident que la plupart de ces visiteurs professionnels n'aurait pas parcouru la moitié du monde et dépensé des milliers de francs, si la participation à l'ITB Berlin n'était pas rentable du point de vue professionnel.

Il ressort des discussions que nous avons menées avec des visiteurs professionnels qu'un grand nombre d'entre eux se sont soigneusement préparés à la visite de l'ITB 80. Ils savaient avec qui ils voulaient entrer en contact et quelles affaires ils comptaient conclure à l'occasion de l'ITB. De plus, leur intérêt à tel congrès, tel séminaire ou tel workshop était établi d'avance.

La déclaration selon laquelle les affaires peuvent être traitées par téléphone depuis le bureau nie d'une part le sens même des voyages d'affaires et diverge totalement, d'autre part, de l'avis des participants expérimentés et actifs à cette foire.

Nous ne réfutons pas l'opinion selon laquelle il existe en principe trop de foires professionnelles pour le tourisme, mais c'est à la branche touristique de décider, en dernier ressort, de l'utilité d'aller voir d'autres expositions régionales à côté de l'ITB.

En conclusion, nous tenons à signaler que l'ITB Berlin est organisée par l'AMK Berlin essentiellement pour que les participants en tirent quelque profit et en fassent usage. C'est pour cette raison que l'ITB Berlin est en contact permanent avec les différents représentants de cette branche, afin d'être au courant de leurs besoins et de leurs idées.

A.S.S.E.T. ASSOCIATION SUISSE DES ECRIVAINS DU TOURISME
VEREINIGUNG SCHWEIZER REISEJOURNALISTEN

Assemblée générale 1980

A l'invitation de la SET-Zinal, Société d'expansion touristique affiliée au Centre international de Glion, du Flatotel «Les Erables» et de la Commune de Zinal, l'assemblée générale de l'ASSET se déroulera à Zinal les 21 et 22 juin 1980.

Ordre du jour:

- Liste de présence et bienvenue
- Rapport du président
- Rapport de la trésorière
- Rapport des vérificateurs des comptes
- Approbation des rapports
- Modification des statuts
- Assemblée générale 1981
- Membres associés et AONTES
- Distinctions 1979
- Programme 1980/81
- Elections statutaires
- Patronages, manifestations

Ressources de l'Association et cotisations 1981

Recommandations aux organes officiels

Au chapitre des divertissements figurent notamment un apéritif offert par la Commune d'Ayer-Zinal, un dîner à la Rébisserte de la Ferme, une conférence-débat et une rencontre avec des guides, une excursion à Sorebois et un déjeuner-raclette. Zinal abritera également, les 21 et 22 juin, la Fête cantonale des guides de montagne valaisans.

Les inscriptions seront reçues jusqu'au 14 juin 1980. La participation à l'assemblée générale, la chambre d'hôtel et tous les repas du samedi soir au dimanche à midi inclus seront gratuits pour les membres et les invités d'honneur.

Lisez et faites lire
l'hôtel revue
Le principal hebdomadaire suisse d'hôtellerie et de tourisme
Votre journal spécialisé!

Journées techniques des cadres du tourisme français

Tourisme en France: la révolution silencieuse

Les cadres d'organismes touristiques français membres de l'AF-COT, Association française des cadres d'organismes touristiques sans but lucratif, se sont réunis au Cap d'Agde pour leurs Journées techniques annuelles. Un congrès particulièrement complexe par la variété des sujets qui y ont été abordés. Mais un axe de travail principal: la mise en place, sur le terrain, d'outils et de structures qui contribueront, enfin, à réaliser une grande politique française décentralisée d'accès aux vacances et aux loisirs. C'est, en réalité, une vaste révolution silencieuse qui touche toute l'activité touristique française.

Lorsque, chaque année, se réunissent les cadres du tourisme membres de l'AF-COT, il n'y a pas réellement de thème officiel de leurs journées d'études. Techniciens à l'esprit pragmatique, ils savent simplement, en venant à cette grande réunion annuelle, que les grandes options nationales qui jailliront sur leur travail quotidien seront passées en revue. Et 1980 aura été, pour les plus clairvoyants d'entre eux, une année particulièrement importante pour faire ce «check-up». Trois grands axes de travail ont fait l'objet de leurs réflexions: la communication, l'organisation du tourisme et les moyens financiers pour parvenir à cette organisation.

Face à face presse-tourisme

La communication, c'était le travail de deux commissions: l'informatique et la télématique d'une part, les rapports entre la presse et les professionnels d'autre part. Dans cette dernière commission se trouvaient face à face une quinzaine de journalistes de la presse écrite et audio-visuelle et de nombreux membres de l'AF-COT pour un dialogue particulièrement énergique. Ils est vrai que les cadres du tourisme, si leur «savoir-faire» est inégalable, n'ont pas toujours le «faire-savoir». Et dans ce sens, la confrontation n'était pas inutile puisqu'elle contribua à démythifier l'image de marque du journaliste vers lequel le professionnel se tourne généralement en quémandeur, armé d'un langage purement publicitaire.

Le but de cette rencontre entre les deux professions était aussi de faire le point sur les media «classiques»: journaux, télévision et radio, au moment où les nouveaux media publics et professionnels, utilisant la technique du vidéotexte, font leur apparition. Banques de données pour l'information, la réservation, réseaux de terminaux, autant d'outils nouveaux, mais comment les utiliser? Les cadres de l'AF-COT, soucieux de préserver l'avenir à l'heure où chacun s'informatise sans tou-

Remous dans le tourisme français

Le monde du tourisme français est très agité par les remous touchant la Direction du tourisme du Ministère de la jeunesse, des sports et des loisirs. Un pré-rapport de la Cour des Comptes et une enquête administrative du Ministère de tutelle du tourisme ont fait l'objet d'articles à sensation dans la presse française. On y parlait de détournements de fonds, de gaspillages... Certaines de ces accusations semblaient justifiables, notamment concernant la réalisation de coûteuses études d'une utilité douteuse. Par contre, on y assimilait trop vite à des pratiques scandaleuses ce qui ne traduit que la grande misère de l'administration touristique française qui doit tout souvent rechercher auprès d'autres départements ministériels les fonds qui lui seraient nécessaires pour réaliser ses objectifs. Plus ambigu encore, le parti difficile d'une Direction du tourisme qui doit à la fois être une administration et un organisme de promotion.

● Cette «affaire» faisant grand bruit, M. Alain Serieux, le Directeur du tourisme, a donné sa démission: lui succède M. Edouard Lacroix, secrétaire général de la Préfecture des Alpes-Maritimes.

Très inquiets du discrédit que cette affaire peut porter sur l'activité touristique dans leurs localités, leurs départements ou leurs régions, les cadres de l'AF-COT ont adressé au Premier Ministre, à leur Ministère de tutelle et à de hautes personnalités, la motion suivante: «Les cadres du tourisme, réunis le 9 mai 1980 au Cap d'Agde, à l'occasion de leurs Journées nationales, profondément émus de l'instabilité et de la fragilité chroniques de l'Administration centrale du tourisme, conscients de l'importance économique et sociale du tourisme, demandant la création au niveau national d'une structure stable et dynamique associant le secteur public et privé, et qui prenne en compte l'action prépondérante des organismes locaux, départementaux et régionaux du tourisme.»

Jours se soucier de communiquer, ont lancé une série d'avertissements: certes l'informatisation et l'usage de la télématique sont inéluctables, mais il faudra éviter la centralisation, harmoniser les langages (au sens informatique du terme), ouvrir à tous l'utilisation des nouveaux media, articuler offre et demande, favoriser la formation à l'utilisation de ces moyens, étudier les incidences financières, les limites du service public, éviter la centralisation et définir comment se répartira le «pouvoir d'informer».

Un tourisme «planifié»

Déjà, se prépare activement le VIII^{ème} Plan français, et il est réconfortant de voir que le tourisme y a sa place. Il est vrai que le tourisme commence enfin à être pris au sérieux sur le plan économique (si ce n'est encore sur le plan social) en France depuis que l'on a découvert, il y a quelques mois avec la publication du premier Compte national du Tourisme, que c'était l'une des deux premières «industries»

Pour une entente cordiale

Le besoin de dialogue entre les professionnels de la corporation touristique toute entière et les médias est aujourd'hui ressenti d'une façon considérable. Une équipe française d'hôteliers, de restaurateurs et de professionnels du tourisme se penche actuellement sur cette nécessité de dialogue par une nouvelle association de regroupement, le CENTHARR (Centre d'expansion national du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration dans les relations publiques).

Le but essentiel du CENTHARR est de faire parler du tourisme au sens large du terme, d'abord dans une action d'information nationale et une répercussion au niveau international au travers d'un congrès mondial tenu tous les deux ans.

Le tourisme fait actuellement l'objet de nombreux points de vue, de prises de position parce que les pouvoirs publics réalisent son importance dans la vie économique. Les chiffres font rêver en effet. La France a payé 40% de ses achats de pétrole avec sa neige et son soleil, le chiffre d'affaires de son tourisme l'année dernière s'élevait à plus de 180 milliards de francs français; pour les deux plus grands départements du pays, à savoir l'emploi et l'entrée de devises, le tourisme, en 1979, a apporté 30 milliards de francs français en devises étrangères et il procure 300 000 emplois au cours du 8^e Plan.

L'excédent de la balance touristique française s'est élevé à près de 8 milliards en 1979. Cette contribution à l'équilibre de la balance des paiements est peu connue - comme beaucoup d'autres avantages encore, parce que la communication saine et organisée manque. En fait, elle est pour le moins absente et cette carence ne semblait certes pas évidente. Le silence pourrait bien «rouiller» l'évolution d'un marché (reconnu sans conteste comme en pleine expansion) qui, de plus en plus, devient vital à tous les niveaux.

Créer le dialogue

A l'initiative de la création du CENTHARR, un jeune hôtelier parisien qui a réalisé qu'une naïveté omniprésente dans la vie de nombreux chefs d'entreprise devenait nuisible à la bonne marche des relations publiques de leurs établissements. Le dialogue était confus, imprévu et mal mené. Les occasions de rencontres rares et l'apport en documentations et en informations techniques totalement dépourvu d'intérêt.

Le phénomène est général. Il a fallu procéder à une enquête succincte pour en prendre conscience. D'un côté, les journalistes étaient assoiffés d'en connaître plus et de l'autre, on trouvait le même besoin, plus divisé tout de même, car on faisait montre de craintes injustifiées telles que celles qui impliquent une discussion au cours de laquelle le chef d'entreprise ou son adjoint doit prendre une décision sur un sujet plus général ou en dehors de son propre domaine.

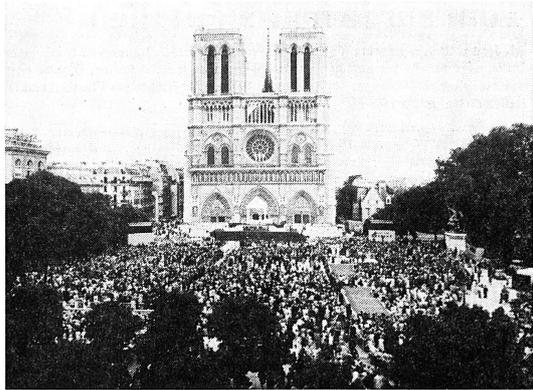
Le CENTHARR, association de regroupement, ayant une action permanente dans le secteur des relations publiques, organisant des opérations ponctuelles et structurées dans le seul but d'ouvrir les portes d'un carrefour où le dialogue trouvera toujours sa raison d'être, existe aujourd'hui et se met à la disposition de futurs adhérents et des médias.

Les premiers services assurés par le CENTHARR, association 1901 à but non lucratif à la disposition de toute la profession, sont les suivants:

françaises. Tout cela reste à vérifier soigneusement sur le terrain. C'est pourquoi les cadres du tourisme s'intéressent beaucoup à des nouvelles structures au nom étrange, les CROAT (Centres régionaux d'observation de l'activité touristique), tandis qu'ils suivent les travaux des Schémas régionaux de développement du tourisme et des loisirs. Ces derniers sont destinés à inventorier le patrimoine touristique, et à partir de cet inventaire, à définir une planification des actions à entreprendre pour développer les équipements sur le terrain. En prise directe avec les réalités pratiques du tourisme, les cadres du tourisme entendent bien être associés étroitement à ces actions.

Encore faudra-t-il qu'ils aient les moyens de participer à la mise en place de cette vaste réorganisation du tourisme, qu'elle se passe localement au niveau des stations touristiques ou au niveau d'entités géographiques comme les «pays d'accueil». C'est ce que laisse espérer la politique actuelle du tourisme qui devrait être de plus en plus basée sur des actions contractuelles, notamment ce qu'on appelle les «contrats de pays». A travers ceux-ci, les pouvoirs publics attribuent des moyens financiers à des organismes touristiques, associatifs ou privés, dans la mesure où ils respectent un cahier des charges les engageant à réaliser des équipements ou à les gérer. Ces solutions de type contractuel permettraient enfin aux cadres du tourisme de travailler avec plus de sérénité et avec l'assurance de ne plus avoir à passer une bonne partie de leur temps à quêmander cotisations et subventions aléatoires.

Josquin Barré



Paris, samedi 31 mai 1980: Sa Sainteté Jean-Paul II célèbre la messe pontificale sur le parvis de Notre-Dame, à Paris. La visite du Pape en France a suscité un engouement populaire rarement atteint dans ce pays... et rassemblé la foule des touristes moins piqués par la curiosité que par la sensation d'assister à quelque chose de sublime et d'extraordinaire. (ASL)

Le monde dans un mouchoir de poche

Les centrales de réservations multi-produits

A l'initiative du ministère français de tutelle du tourisme, il est prévu dans les 3 années à venir la mise en place de structures para-commerciales pour les associations de tourisme, appelées «centrales de réservations multi-produits». Elles seront réalisées à partir d'un fichier répertorié toutes les possibilités d'hébergement et d'animation dans une circonscription géographique délimitée. L'installation d'une centrale départementale ou régionale serait justifiée par l'importance du potentiel touristique. Il est même envisagé d'opter pour une mini-centrale lorsque la gestion d'une centrale départementale s'avérerait trop lourde. Le rôle des sociétés de développement/offices du tourisme serait celui de partenaires moraux plutôt que physiques, donc pas de participation à la gestion à proprement parler.

Il faut voir dans cette création une association de services: l'information véhiculée par les sociétés de développement/offices du tourisme et la fonction commerciale assurée par ceux qui s'en servent (à savoir les services d'hébergement et d'animation). Une enquête réalisée par un organisme d'informatique de St-Brieuc, à la demande de la Fédération régionale des sociétés de développement/offices du tourisme, relève qu'actuellement, s'intéressent à l'étranger avec du tourisme de Bretagne pour les moyens informatiques est mitigé, plutôt négativement. Cette tendance peut s'expliquer par les raisons suivantes: la centrale gérée sous forme d'informatique engendre des contraintes financières, les appareils sophistiqués exigeant 10 000 francs par mois de maintenance, et des contraintes techniques, notamment au niveau de la formation du personnel de surveillance.

Pour enrayer la baisse du tourisme au Kenya

Si l'on en croit une récente déclaration de M. A. H. Fayo, ministre du tourisme du Kenya, Air Kenya envisage de créer une chaîne de charters entre Londres et Nairobi en faveur des touristes américains; cette mesure devrait contrer la baisse enregistrée l'année passée des arrivées de touristes en provenance des Etats-Unis. En 1978, le tourisme kenyan prévoyait un chiffre d'affaires touristique d'environ 105 000 dollars en 1979; il en avait réalisé 75 000 dollars en 1978; or, le chiffre d'affaires effectivement enregistré en 1979 a atteint 55 000 dollars, soit une baisse de 20 000 dollars par rapport à l'année précédente.

Cette baisse a été attribuée à trois facteurs, la guerre en Ouganda, la faiblesse relative de l'économie américaine et l'augmentation des tarifs aériens. M. Fayo s'est abstenu de tout commentaire concernant le montant du budget de promotion consacré au tourisme; toutefois, il a assuré que ce montant serait supérieur à celui de l'année précédente et permettrait d'augmenter l'attrait des stations touristiques des 5 régions: l'Ouest en bordure de la frontière ougandaise, le Nord, le centre (y compris le mont Kenya), le Sud-Est (y compris la côte et Mombassa) et Nairobi.

La campagne promotionnelle aura pour but de répartir le tourisme d'une manière plus uniforme dans tout le pays et faire considérer le Kenya comme destination unique, car, comme le précise M. Fayo, nulle information n'est parvenue de la Tanzanie, partenaire traditionnel du Kenya, sur son éventuelle intention de rouvrir ses frontières.

Canada: pour une publicité véridique

L'Association de l'industrie touristique du Canada (AITC) vient de constituer un groupe de travail canado-allemand sur le tourisme, afin de mieux répondre aux besoins des touristes allemands de plus en plus nombreux au Canada. Derrière cet acte de bonne volonté se trouve la nouvelle loi allemande sur la protection du consommateur qui permet, par exemple, aux touristes de poursuivre légalement les agents de voyages ou les tour operators pour «publicité mensongère» ou non respect du contrat, pour des inexactitudes comme la chambre avec vue sur la mer ou la largeur des lits...

Il reste à constater que les organisations allemandes de voyages ne promettent plus de choses impossibles à tenir ou à garantir et qu'ils insistent particulièrement auprès de leurs correspondants locaux sur la qualité des prestations demandées, obligent ainsi les partenaires touristiques, tels qu'hôteliers, restaurateurs ou transporteurs, à montrer un peu plus de rigueur qu'avec leur clientèle nord-américaine habituelle, qui ne se plaint que rarement, hormis les questions de prix!

Infhôt

France Ski International

La montagne en été

France Ski International (FSI) regroupe, depuis 1975, 14 stations alpines françaises spécialement équipées pour l'accueil de la clientèle internationale (Alpe d'Huez, Avoriaz, Chamonix, Courchevel, Flaine, Isola 2000, La Clusaz, La Plagne, Les Ares, Les 2 Alpes, Les Ménières, Megève, Tignes et Val d'Isère), ainsi que 7 membres associés, soit Air France, Air Inter, Air Alpes, l'aéroport de Lyon/Satolas, la SNCF, Tourisme France International et la BNP. FSI se classe au 4^e rang mondial des organisations touristiques et à la 1^{ère} place pour les sports d'hiver.

Toutefois, les stations sont également ouvertes en été et attirent un nombre croissant de touristes français et étrangers. On compte parmi ces derniers une majorité venant des pays limitrophes (Belgique, Hollande, Italie, Espagne et Angleterre), mais également une forte proportion de Français d'outre-mer. Il est en effet indéniable que, sur le plan de la santé, un séjour à la montagne est particulièrement revigorant et qu'on améliore sa forme physique dans les meilleures conditions d'agréments.

Un effort d'animation a été réalisé dans toutes les stations et de nombreuses activités sont proposées aux estivants sur le plan sportif, culturel et de la simple détente: parmi les stages à thème, il existe les stages sportifs (alpinisme, ski d'été, tennis, golf, équitation) et les stages culturels et manuels (photo, tissage, danse, cours de langue). La brochure d'été 80 FSI donne le détail des activités de chaque station, au premier rang desquelles s'inscrivent le ski d'été et le tennis avec une capacité totale de 291 courts. Chaque station propose en outre de nombreux sports pour tous les goûts: alpinisme, ski, tennis, golf, équitation, promenades, natation, pêche et des douzaines d'autres, du plus traditionnel au plus original...

La qualité de l'hébergement garantit un haut degré de satisfaction et les différents tarifs pratiqués dans les hôtels ou les appartements conviennent à toutes les bourses. C'est donc cet été à la montagne que se retrouvent les amateurs d'air pur et de calme, de découverte, ainsi que les sportifs désireux de pratiquer leurs sports favoris au milieu de paysages grandioses et les promeneurs qui découvriront le charme de la nature dans les Parcs nationaux.

sp

Tout sur le marché italien

M. Jean Gallot, représentant général des Services officiels français du tourisme en Italie, s'est penché sur quelques caractéristiques du marché italien. D'autre part, une étude sur « les vacances des Italiens en 1978 » a été publiée par l'Institut central italien de statistiques (ISTAT).

Des diverses enquêtes réalisées récemment sur les vacances des Italiens se dégagent deux observations, importantes et positives, qui résument la situation actuelle :

- de 1958 à 1978, le nombre des Italiens qui sont allés en vacances a triplé: 21,2 millions aujourd'hui contre 6,5 millions il y a 20 ans. Cet accroissement est continu, même pour les régions du sud de l'Italie. La France demeure la première destination des touristes italiens à l'étranger (15,2%).
- 62% des Italiens ne prennent pas encore de vacances. Toutefois, compte tenu de l'évolution actuelle, ce pourcentage ne peut constituer un réservoir touristique important à plus ou moins brève échéance.

Dans quel contexte se situe le marché italien ?

Avec 57 millions d'habitants (198 h./km²), pour une superficie de 301 260 km², l'Italie se présente avec une population numériquement supérieure à celle de la France (53 millions) dont la superficie est pourtant presque le double (551 255 km² et 97 h./km²). Trois grandes zones géographiques font de l'Italie trois réalités complètement différentes :

- l'Italie du Nord (41 provinces), essentiellement industrielle avec le triangle Milan-Turin-Gènes;
 - l'Italie centrale (20 provinces), dominée surtout par la capitale, Rome (2,8 millions d'habitants);
 - l'Italie méridionale et insulaire (34 provinces), surtout touristique, mais résolument tournée désormais vers un développement industriel le long de l'axe Bari-Taranto dans la région des Pouilles.
- Sans nul doute, en raison de l'aspect industriel et de la forte densité de population (350 h./km²), la Lombardie - Milan, Varèse, Côme, Brescia, Bergame, Crémone, Mantoue - fournit le pourcentage le plus élevé de départs en vacances (57,4%). Suivent dans l'ordre: Le Piémont (Turin, Novare, Alexandrie, Asti, Verceili) avec 49,3%, l'Emilie-Romagne (Bologne, Parme, Plaisance, Ferrare, Ravenne, Reggio, Emilie, Forlì, etc.) avec 45,8%, le Latium (Rome, Latina, Viterbo, Rieti, Frosinone) avec 45,7% et le Val d'Aoste (Aoste) avec 44,2%. En fin de classement, on note les Marches (Ancone, Pesaro, Ascoli, Piceno, etc.) avec 19,9%, la Sicile (Palerme, Catane, Messine, Syracuse, etc.) avec 18,9% et les Abruzzes (l'Aquila, Pescara, Chieti, Teramo, etc.) avec 18,7%.
- Dans le cadre de ces statistiques, il est intéressant de souligner que plus les villes

sont importantes, plus augmentent le taux de départ en vacances et la durée moyenne de séjour; ainsi, dans les centres de moins de 20 000 habitants, 28,8% de la population part en vacances; dans les centres de plus de 250 000 habitants, ce pourcentage atteint 53,5%.

Le marché touristique

L'étude susmentionnée sur « les vacances des Italiens en 1978 » fournit les indications détaillées suivantes :

- sur les 21,2 millions d'Italiens qui ont pris des vacances (37,8% de la population), 46,8% ont entre 20 et 39 ans. Les personnes de plus de 65 ans sont, au contraire, celles qui partent le moins en vacances (17,8%).
- Au cours des 6 dernières années, le rapport départs/population est passé de 31,2 à 37,8%. Dans le même temps, le nombre des nuitées s'est accru de 25,9%, ce qui confère à la durée moyenne de séjour (20,4) une certaine stabilité s'expliquant, en particulier, par l'accès aux vacances de nouvelles couches populaires pour de courts séjours.
- La durée moyenne de séjour a donc été de 20,4 journées; 6% seulement de la population a pris plus de 30 jours et 44% a effectué un séjour de 8 à 15 jours.
- Le nombre de femmes parties en vacances (10,8 millions) est très légèrement supérieur à celui des hommes (10,5 millions). La durée de leurs vacances reflète la même différence: 20,9 journées contre 10,9.
- Les Italiens recherchent surtout la mer: 62% des journées de vacances ont eu pour cadre de littoral. Bien que ce soit évident, il faut souligner que l'Italie est une péninsule et que les Italiens sont, avant tout, des Méditerranéens très attirés par les séjours balnéaires et le nautisme. Cet aspect du marché explique, en partie, le succès croissant de la Corse.
- La majorité des touristes italiens qui passent leurs vacances à l'étranger consacrent à leurs séjours un budget leur permettant de séjour au maximum de leurs voyages: hôtels, restaurants, distractions, etc.
- L'automobile est, de très loin, le moyen le plus utilisé pour les vacances: 76,4% des voyages s'effectuent en voiture et 14,9% par le train.
- La concentration de la période de vacances est un phénomène qui, malgré quelques faibles tentatives restées sans suite, est encore entièrement à résoudre: 53% des journées de vacances sont prises durant le mois de août.

Bicyclette et promotion hôtelière

La très sérieuse chaîne hôtelière française Novotel vient de poser les premiers jalons d'une action promotionnelle pour le moins originale. La grande vogue du tourisme à bicyclette a incité MM. Paul Dubrulle et Gérard Pélisson, co-présidents du groupe, à doter chaque Novotel de plusieurs circuits balisés à l'usage des cyclistes.

Pour lancer cette idée, ils se sont attachés les services de M. Jean Bobet, dont on sait qu'il était, au cours des années 50, co-équipier de son frère Louison, champion cycliste français.

De vraies balades

Ces itinéraires ne consistent pas, comme on pourrait le penser, à zigzaguer aux environs immédiats des hôtels; M. Bobet a en effet prévu, par exemple au départ du Novotel Alma de Rennes, 6 circuits dont le plus court se développe sur 65 km et le plus long sur 153. Les cyclistes qui le demandent reçoivent une série de fiches insérées dans une pochette et décrivant le village après village l'itinéraire à suivre. Dans la mesure du possible, chaque circuit emprunte des routes peu fréquentées par les véhicules à moteur. Le but est double, de permettre aux hôtes de prendre un solide bol d'air pur et de leur faire connaître des sites que l'habitude des grands axes a mis hors de portée des voyageurs modernes.

Sur chaque fiche figure le kilométrage reliant chaque étape et le kilométrage total. En outre, certaines curiosités à ne pas manquer en cours de route sont signalées au moyen d'un repère.

A Rennes, cette action a débuté le 3 mai; Nantes, Lorient, Brest et Carnac ont déjà suivi. La Bretagne est ainsi couverte d'un intéressant réseau de parcours. M. Bobet travaille pour le moment à des circuits similaires pour la région parisienne, puis viendra le tour de la région Rhône-Alpes.

Prendre son vélo

L'idée en elle-même est originale: c'est son point fort. On parlera certainement beaucoup de cette initiative. Mais d'autres chaînes hôtelières s'y mettraient-elles et elle perdrait sans doute de son impact. Toutefois, il semble qu'il subsiste un



problème: de nombreux Novotel sont en général situés à proximité immédiate de boulevards périphériques à grande circulation. Pour ceux-là, à moins qu'une voie particulière ne permette de partir « au vert » sans avoir à se joindre aux flots du trafic, l'avenir de l'action « cyclo-circuits » paraît incertain. Pour ceux, par contre, qui sont davantage axés sur un tourisme paisible, elle a des chances non négligeables de succès.

Cependant, tout dépend d'un seul élément: qui le cyclisme, pour la majorité de ceux qui le pratiquent, est-il devenu une passion durable ou reste-t-il une fantaisie? Car pour circuler sur les itinéraires de Novotel, il faut amener son vélo!

Jean-F. Kister

Chaînes d'hôtels

Le Ritz de Lisbonne chez Intercontinental

Le Ritz de Lisbonne, renommé pour son élégance, vient de se joindre à la chaîne internationale Intercontinental. Le Ritz possède 300 chambres et se trouve situé en plein centre de Lisbonne avec vue sur le parc Edouard VII et le Tage.

Ouvert en 1959, le Ritz a nécessité, pour sa construction, 15 000 tonnes de marbre portugais. Les salles de bain elles-mêmes sont faites de marbre. Les tapis ont été tissés par des mains portugaises et les lustres et chandeliers sont en cristal de roche. L'hôtel propose également une salle de bal de 420 m² et une salle de spectacle de 600 m².

A Francfort, un accord avec Lufthansa

Un contrat de marketing vient d'être signé entre la chaîne Intercontinental et la compagnie aérienne Lufthansa. L'Allemagne est considérée comme génératrice de 10% du marché mondial des hôtels Intercontinental.

La première concrétisation de cet accord sera l'introduction des informations et réservations de chambres de la chaîne hôtelière dans le «STARR», système électronique de réservation de la compagnie Lufthansa. Par ailleurs, Lufthansa informera régulièrement son public sur les dernières créations hôtelières d'Intercontinental dans sa revue «Jet Falls», distribuée dans les avions de la compagnie aérienne allemande.

E. B.

Le 18e maillon d'Holiday Inn

Holiday Inn, dont le nombre total de chambres frise les 300 000, a ouvert son 18e hôtel en Allemagne fédérale. Situé dans la célèbre station bavaroise de Garmisch-Partenkirchen. L'établissement offre 177 chambres, réparties sur 8 étages, ainsi que 2 restaurants, une discothèque et des salles de conférences. Aux Etats-Unis, à Las Vegas, Holiday Inn doublera la capacité de son hôtel en y ajoutant 500 chambres, une salle de spectacles de 600 places et une salle de banquet pouvant accueillir 1000 personnes.

InfHôtel

Le 1er hôtel Mövenpick en Allemagne

A Neu-Ulm, sur les rives du Danube, s'est ouvert dernièrement le premier hôtel des entreprises Mövenpick en Allemagne. Ce groupe suisse de premier plan dans le secteur de la gastronomie et de l'hôtellerie possède déjà des restaurants en Suisse, en Allemagne, aux USA, au Canada, au Japon et au Proche-Orient, ainsi que des hôtels en Suisse, en Egypte et maintenant aussi en Allemagne fédérale. L'hôtel de Neu-Ulm est rattaché à un centre culturel et de congrès ouvert il y a déjà un an et constitue un complexe comprenant 109 chambres et différents restaurants.

L'ouverture de cet hôtel Mövenpick à Neu-Ulm représente le premier maillon d'une chaîne d'hôtels que Mövenpick va construire dans les villes de moyenne importance d'Allemagne. Actuellement, deux autres hôtels Mövenpick sont déjà en construction à Münster et à Braunschweig, sur le même modèle que celui de Neu-Ulm, et des tractations sont en cours pour la construction de 6 autres hôtels. Tous ces hôtels Mövenpick sont des établissements de première catégorie, catégorie pour laquelle il existe une demande importante dans de nombreuses villes d'Allemagne.

sp

Méridien aux Etats-Unis

La filiale hôtelière d'Air France, qui s'apprête à ouvrir prochainement un hôtel de 363 chambres à Houston (Texas), fait montre de son intérêt manifeste pour les Etats-Unis avec des ouvertures à New York (600 chambres) à la fin de l'année et à Boston (330 chambres) au printemps prochain et avec des projets dans de nombreuses autres villes. Cet engagement des Français pour les Etats-Unis se confirme avec le Club Méditerranée qui ouvrira prochainement un village, alors que Novotel planifie l'ouverture d'une quinzaine d'établissements.

InfHôtel

Londres

Des changements au Portman

A la suite du départ de M. Michel Favre, retourné en Suisse, la direction du groupe Inter-Continental a nommé M. John O'Shea directeur-général de l'Hôtel Portman, à Londres. Londonien, âgé de 41 ans, M. O'Shea, qui fit d'abord des études d'ingénieur, a travaillé 14 ans pour le groupe Inter-Continental d'abord en Irlande, puis en Extrême-Orient, aux Philippines, à Hong Kong et à Saïpan. Il a suivi des cours de marketing et de finances aux universités américaines de Cor-

nell, Michigan et Columbia: il a dirigé le marketing pour la division Europe/Afrique du groupe.

D'autre part, le chef des cuisines, Anton Loppacher, étant retourné en Suisse également, a été remplacé par M. David Chambers, qui n'a que 27 ans, mais qui s'est déjà distingué dans de grands hôtels londoniens, tels que Claridge et Carlton Tower.

R. E.

Golden Chain en France

Golden Chain International, à Genève, a été sélectionnée pour assurer la gestion de l'Hôtel Santana, situé dans la station thermique et climatique de Santenay, au cœur de la Bourgogne, dans le département de la Côte d'Or (à 1 heure de Lyon et 3 heures de Paris par la route). Classé dans la catégorie des établissements 2 étoiles NN, l'Hôtel Santana dispose de 66 chambres confortables, d'une salle de réception et de banquets, ainsi que d'un restaurant. C'est dans une des régions les plus paisibles de France que la clientèle de l'hôtel peut s'adonner à de nombreux sports et loisirs: casino, piscine, tennis, ball-trap, discothèque, randonnées pédestres et même baptêmes de l'air en montgolfière.

Enfin, il faut rappeler que l'Hôtel Santana se trouve dans des plus prestigieuses régions viticoles du monde... Après avoir goûté les meilleurs crus de Bourgogne, les hôtes pourront apprécier les bienfaits du Centre thermal qui jouxte l'hôtel, permettant notamment le traitement de certaines affections (foie et obésité), ainsi que des massages sous l'eau la plus chargée en lithium d'Europe, spécialement recommandée contre le stress.

sp

Restauration

74 Courte-Paille pour la fin de l'année en Europe

Un toit de chaume, surmonté d'une cheminée, sur un petit bâtiment rond tout blanc, c'est une silhouette qui devient familière sur les routes de France. Ces restaurants Courte-Paille, exploités par la société SERARE, font partie du groupe Novotel SIEH. Caractéristiques des 65 restaurants Courte-Paille: ils disposent de 86 couverts dans un décor rustique et sont spécialisés dans les grillades au feu de bois.

Bien sûr, le premier Courte-Paille inauguré en ce début d'année 1980 ne possède pas de toit de chaume; il se situe à Paris, près des Champs-Élysées, rue Jean-Mermoz. Un 2e Courte-Paille parisien devrait ouvrir à la fin de l'année. Un autre établissement a été ouvert en mars à Pontoise et, en juin, près de Paris aussi, s'ouvrira le Courte-Paille de la cité nouvelle des Ulis. Près de Lyon, deux ouvertures sont prévues cette année, à Ecully et à Pierre-Bénite.

D'autre part, la chaîne de restaurants part à la conquête de l'Europe en construisant son premier restaurant au Pays-Bas, à Roermond, à la jonction de plusieurs autoroutes conduisant en Belgique et en Allemagne. A la fin de l'année, les Courte-Paille seront 72 ou 74. Ils devraient réaliser un chiffre d'affaires de 105 millions de francs français hors taxes et avoir servi 3 millions de couverts dans l'année.

J. B.

Naturisme sur la Costa del Sol

Au moment où les plages espagnoles risquent de devenir moins populaires en raison d'une hausse des prix beaucoup plus visible que l'amélioration des prestations offertes qui était censée en être le corollaire, la création d'un centre naturiste - le premier d'Espagne - au sud de la Costa del Sol incitera sans doute une nouvelle clientèle à se rendre dans cette région.

La société hispano-française Naturaleza Costa del Sol SA voit grand: une fois terminé ce complexe ne comptera pas moins de 500 bungalows de 3 à 6 pièces avec terrasse et jardin. Dans un premier temps, 125 villas doivent être achevées d'ici au printemps 1981. Elles seront vendues en Espagne et à l'étranger en pleine propriété ou en multipropriété. Cette dernière offre, appelée Formule Club, permettra d'acquies un bungalow pour une période choisie de l'année (minimum 15 jours), celle-ci restant bien entendu la même d'année en année. Des locations seront également possibles. Un service de gestion hôtelière sera mis sur pied pour garantir le bon fonctionnement de ce système.

Une réplique du paradis ?

Actuellement, seul un bungalow témoin - coquette villa blanche - occupe le site choisi dont la caractéristique la plus remarquable est la vue sur Gibraltar, à l'est d'une trentaine de kilomètres, et l'Afrique du Nord. Voisin d'Estepona, cet emplacement a été sélectionné en fonction de la douceur de son climat. Une charte établie pour les 30 dernières années fait apparaître que la température moyenne minimale n'est jamais inférieure à 13 degrés alors que l'ensoleillement journalier le plus faible est de 6 heures. Gageons que la pratique du naturisme en plein hiver sera assurée essentiellement

par les Scandinaves et autres Nordiques qui, tout étant relatif, trouveront ces températures hivernales fort clémentes...

Remarquablement bien pensé, le complexe possèdera tous les éléments d'un village de vacances, centre commercial, garderie, restaurants, théâtre, cinéma, etc. La plus grande attention est accordée aux équipements sportifs et la construction de plusieurs piscines dont une de dimensions olympiques avec plongeon est prévue. La maquette fait apparaître un ravissant village enfoui dans une exubérante végétation sub-tropicale. Il est vrai que la terre est généreuse dans la région. L'eau y étant abondante, toutes sortes d'essences superbes poussent rapidement et sans difficulté pour peu qu'elles soient régulièrement arrosées. Tourné vers la mer, ce centre assurera une parfaite tranquillité à ses hôtes. Il faut noter que les bâtiments communautaires isoleront l'ensemble de la route d'ailleurs relativement éloignée.

Souhaitons que ce complexe dont l'architecte s'intégrera très bien au paysage inspire d'autres constructeurs. La Costa del Sol ne pourra qu'y gagner, elle qui, à de rares exceptions près, n'a été jusqu'à ce jour défigurée par des ensembles urbanistiques visiblement érigés à des fins de rentabilité à l'exclusion de tout autre considération esthétique ou humaine.

Natasha Davidson

La qualité des fromages belges

Fabriquer du fromage est relativement facile quand on possède les installations voulues; mais diversifier la fabrication et tendre vers l'obtention de la meilleure qualité est tout autre chose. C'est là l'affaire de compétence et de souci de la perfection. Une enquête vient de révéler que la qualité, la saveur et l'aspect des fromages belges sont jugés par les consommateurs nationaux équivalents à ceux des autres pays producteurs.

Toutefois, comme il est également apparu que la promotion du fromage belge et surtout l'amélioration d'une image encore faible par rapport aux produits étrangers auraient plus de chances de succès si elles concernaient un fromage particulier que tout l'assortiment, un concours national a été organisé par l'Office national des débouchés agricoles et horticoles du Ministère belge de l'Agriculture.

Variété et renom

Dans le commerce de détail et laitier, tant en Flandre que dans le Marais, et dans le Gouda sont les fromages les plus connus (respectivement 87 et 86%). Pour les autres types de fromages à pâte dure, le Baby-Gouda et le Broodkaas rouge atteignent un taux de notoriété de plus de 60%. Pour les variétés à pâte mi-dure, le St-Paulin (2 kg) et les fromages Trappistes obtiennent plus de 50%. En ce qui concerne les fromages à pâte molle, le Brie et le Herve quiqant réalisent un score de 60%, alors que celui du Herve doux est de 50%. Par contre, le fromage de Bruxelles ne semble être connu que par 40% de la population.

Un jury, présidé par M. Pierre An-

drouet, expert-conseil fromager à Paris, a départagé 59 fromages concurrents: 15 à pâte dure, 14 à pâte mi-dure et 20 à pâte molle. En prenant un total de 100 points, ce jury a tenu compte de l'aspect (5), la croûte (10), l'arôme (10), le goût (10), la couleur (5), la construction (10), la qualité de l'appellation (20), le pouvoir de l'image de marque, l'emballage et la présentation (30). Dans la catégorie des fromages à pâte dure, le premier prix a été décerné au fromage de l'Abbaye «Postels (Mel Postel) et le 2e prix au St-Bernand (Vlamering-lerper). Dans la catégorie des fromages à pâte mi-dure, le 1er prix a été accordé au Grand Ferme Passendale (5) (Passendale) et le 2e prix au Mareouds (Denée-Mareouds). Dans la catégorie des fromages à pâte molle, le 1er prix est revenu au Cramet (Batlic) et le 2e au Trou D'Sottay (type Herve - Péninster).

La qualité des fromages belges, dont le caractère est encore plus ou moins artisanal si on le compare à tant de productions industrielles, a aussi été soulignée par le fait que les fabricants vendent du Gouda belge en Hollande, du Pecorino belge en Italie, du Cheddar belge en Grande-Bretagne, etc.

Maurice Rossonne

hotel
revue

Faites carrière! Souscrivez un abonnement!

Pour Fr. 49.- par an (Suisse) ou Fr. 64.- par an (étranger), vous recevrez chaque semaine l'hôtel revue à domicile. Sans exception. C'est la seule façon de ne manquer aucun article, aucune annonce qui, peut-être, décidera de votre carrière.

Veuillez nous demander nos conditions pour les abonnements par avion!

hotel
revue

- La revue spécialisée de l'hôtellerie et du tourisme
- Le journal représentatif du marché de l'emploi
- Paraît tous les jeudis

Nom: _____

Prénom: _____

Profession: _____

Rue: _____

No postal et localité: _____

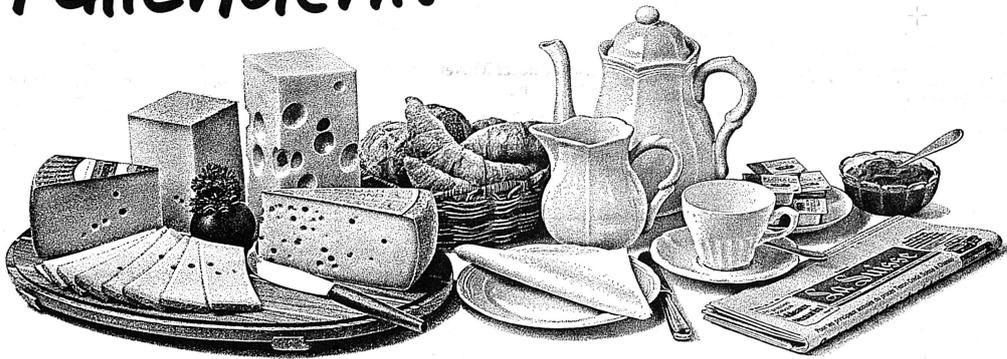


hotel revue
Case postale 2657, 3001 Berne

hr

Variations sur le thème de la gastronomie avec l'Union suisse du commerce de fromage S A

Pas de petits déjeuners sans fromage. Vos clients l'attendent.



Qu'il s'agisse d'un simple café complet ou d'un buffet de petit déjeuner bien garni - gruyère, emmental, tilsit ou appenzel sont naturellement de la partie. C'est apprécié par vos clients, qui tiennent à leur morceau de fromage du petit déjeuner.

Demandez donc à votre spécialiste de vous composer un choix approprié. Il vous conseillera volontiers.

Coupon

Pour mes clients aussi, la journée doit commencer par un morceau de fromage. Veuillez me faire parvenir le matériel suivant:

- Je réglerai le montant de ma commande à la livraison, contre remboursement
- par versement postal dès réception de la marchandise

77-6152 Carte des petits déjeuners, ouverte: 34 x 30 cm, pliée: 17 x 30 cm, avec pince pour feuilles complémentaires, fr/all/it/angl. par 10 ex. avec 50 feuilles complémentaires A5, Fr. 15.-	quantité	Fr.
79-1200 Etiquettes d'identification (plateau) pour 35 sortes de fromages	quantité	Fr.
78-6350 Etiquettes d'identification (buffet), trilingues, pour 44 sortes de fromages	quantité	Fr.

Documentation gratuite
Je m'intéresse à votre programme comprenant 14 propositions de promotion de fromage suisse, ainsi que des tuyaux importants concernant l'organisation, la décoration et la publicité en faveur de ce type d'opération.

- français allemand italien

Livre professionnel «Le fromage suisse dans l'hôtellerie» 216 pages avec 351 recettes, Fr. 21.-/pièce.	quantité	Fr.
français
allemand
italien
Le livre de menus Avec 160 pages disponibles, 40 illustrations en couleur et l'index des 351 recettes présentées dans l'ouvrage «Le fromage suisse dans l'hôtellerie». Fr/all, Fr. 5.-/pièce	quantité	Fr.
Total

stock réservés

Nom: _____

Hôtel/restaurant: _____

Adresse: _____

NPA/Localité: _____

Commande à faire parvenir à l'Union suisse du commerce de fromage S A, case postale 1762, 3000 Berne 1.

Il va de soi que mes fromagées sont faites d'excellents Fromages de Suisse.

**Royal Cliff Beach Hotel
Pattaya Beach Resort
Thailand**

700 Room Hotel has vacancy as from Autumn 1980

Restaurant Manager

Applicant must be fluent in English language.

Wide experience in first Class Hotel-Restaurant operation. Capable of training local staff. Incharge of Supper Club and Grill Room.

Two years contract
Salary Bht. 22,000.- nett
Airfare ticket provided by the Hotel
Accommodation at the Hotel

Send application with curriculum vitae with 3 passport photos to:

A. X. Fassbind, General Manager
Royal Cliff Beach Hotel
Pattaya Beach Resort
Thailand

5309

**La Fiduciaire S.A.
de la Société Suisse des Hôtelières**

cherche pour reprise en location d'une affaire intéressante encore à développer.

**restaurateur/
hôtelier (couple)**

Les candidats (30-40 ans) devront être au bénéfice d'une solide expérience dans la conduite d'une affaire (ch. aff. 0,8-1 mio.) et capables d'imprimer un style à la maison par

- leur sens de l'accueil
- leur esprit d'invention et d'initiative
- la qualité du service et de la table

L'entreprise peut donner à chef de cuisine talentueux et ambitieux la possibilité de se créer une notoriété certaine.

Reprise du petit inventaire et des marchandises: env. Fr. 120 000.-
Entrée: 1^{er} octobre 1980.

Les personnes intéressées sont priées de s'adresser par écrit à la Fiduciaire S.A. de la SSH, rue de la Gare 18, 1820 Montreux pour obtenir tous renseignements complémentaires.

5323

Hôtel Le Richemond

8-10 rue Ad. Fabri, 1201 Genève

Nous cherchons tout de suite ou à convenir

night auditor

connaissance des langues, expérience hôtelière y compris connaissance NCR 42. Place stable pour personne qualifiée. Nationalité suisse ou détenteur de permis B ou C.

Faire offres par écrit avec copies de certificats ou téléphoner pour prendre rendez-vous. (022) 31 14 00 int. 3147

5152

**Harbour View Hong Kong
Holiday Inn®**

The 600 room first-class - deluxe hotel is due to open in Spring 1981. If you are seeking an excellent career opportunity within the most dynamic and fastest growing hotel group in the Asia/Pacific region, you are invited to apply for the following vacancies:

**Food & Beverage Manager
Assistant Food & Beverage Manager**

**Executive Chef
Executive Sous Chef
Executive Pastry Chef**

Restaurant Manager

The successful applicants must have experience in similar positions with first-class hotels/restaurants, have good working knowledge of the English language and be willing to train staff.

Single applicants would be preferred.

We offer a two year contract with attractive salary, (Hong Kong has no monetary restrictions), annual bonus, round-trip air passage, annual vacation, accommodation and medical care.

Interviews will be held during the fourth week of June, 1980 in Switzerland and Luxemburg.

Applications, giving details of personal, education and employment history together with a recent photograph should be sent to:



Director of Operations
Holiday Inn International
Asia/Pacific
Nathan Road
Kowloon/Hong Kong

Valais

Grand Hôtel de plaine cherche

assistant de direction

F and B

- bonnes connaissances de restauration
- si possible école hôtelière

Faire offre avec curriculum vitae, prétentions de salaire et certificats sous chiffre 5328 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

Cherche de suite

1 commis de cuisine

Faire offres avec prétention de salaire

Restaurant du Stade de Vidy
1007 Lausanne
Téléphone (021) 26 26 81

ofa 140.349.306



LE spécialiste des places saisonnières: toujours du travail disponible!

HOTEX 11, rue du Mt-Blanc
1211 Genève 1 - Tél. 022/32 92 94

Ecole internationale de jeunes gens cherche

gouvernante générale

La candidate devra assumer:

- la gestion du personnel
- la planification de l'entretien des bâtiments
- la supervision de la buanderie, office et salle à manger
- les relations avec les fournisseurs de produits d'entretien

Ce poste à responsabilités requiert des qualités humaines et professionnelles. Esprit d'initiative et connaissance des langues indispensables. La candidate doit être libre de passer le trimestre d'hiver à la montagne. Entrée à convenir.

Faire offres manuscrites avec certificats et références à Monsieur K. B. Strömstad, Le Rosey, 1180 Rolle.

P 22-7653

**Valet de chambre
ou
femme de chambre**

sachant conduire, nourri, logé, avec bonnes références, Suisse ou permis C, bon salaire.

Téléphone (022) 36 31 90, dès 18 heures

P 18-2789



★★★★

cherche pour entrée en service début août une

barmaid

pour son night-club «Le Chambord»

Si vous possédez une bonne expérience du service de bar, parlez 3 langues (F, D, E), si vous êtes Suisse ou titulaire d'un permis B ou C et intéressée à une place stable bien rémunérée, nous vous prions d'adresser votre offre avec photo à Monsieur J. C. Bondolfi, directeur, Hôtel Elite, 2501 Bienne, tél. (032) 22 54 41.

5044

Hôtel Le Richemond

8-10 rue Ad. Fabri
1201 Genève

cherche de suite ou à convenir

chef de partie

Permis valable.

Prière de faire offres complètes à la direction.

4714



Nous cherchons pour entrée immédiate ou à convenir

**caissière de réception
night-auditor**

Les candidats suisses ou les étrangers avec permis de travail valable sont priés d'adresser leur offre complète au

Noga Hilton International
Service du personnel
19, quai, du Mont Blanc
case postale 394, 1211 Genève 2

5434

- Nous offrons:
- possibilités d'avancement
 - climat de travail agréable
 - installations techniques ultra-modernes
 - équipement hôtelier le plus sophistiqué



Hôtel-Restaurant
de la Navigation
à Ouchy-Lausanne

cherche un(e)

**secrétaire/réceptionniste
cuisinier/chef de partie
pâtissier**

Entrée tout de suite ou à convenir.

Faire offres avec copies de certificats à la direction ou prendre rendez-vous par téléphone au (021) 26 20 41.

P 22-6500

hotel
revue

**Faites
carrière!**

**Souscrivez
un abonnement!**

Pour Fr. 49.- par an (Suisse) ou Fr. 64.- par an (étranger), vous recevrez chaque semaine l'hôtel revue à domicile. Sans exception. C'est la seule façon de ne manquer aucun article, aucune annonce qui, peut-être, décidera de votre carrière.

Veillez nous demander nos conditions pour les abonnements par avion!

hotel
revue

- La revue spécialisée de l'hôtellerie et du tourisme
- Le journal représentatif du marché de l'emploi
- Paraît tous les jeudis

Nom: _____

Prénom: _____

Profession: _____

Rue: _____

No postal
et localité: _____

hotel revue
Case postale 2657, 3001 Berne

hr



The Fijian

This beautiful 320 room hotel on Yanuca Island in Fiji invites suitably qualified candidates for the position of an

executive assistant manager

The candidate should be at least 30 years old, must possess a minimum of 5 years working experience as an executive in International Hotels, preferably in the Rooms or Sales Division.

A recognized educational qualification in Hotel Management from a Hotel Business School would be an asset. The successful candidate will be responsible for the day-to-day running of the hotel and may start in about 3-6 months' time.

The salary will commensurate with qualifications and experience. A two-way economy airfare will be provided for a two year contract inclusive of 3 weeks paid holidays per year.

We further offer very good possibilities of advancement within our young hotel management company, which operates hotels in the Asian and Pacific region.

Applications with full résumé, current employment and remuneration and a recent passport-sized photograph should be sent to:

Mr Franz X. Wyder, General Manager
Kuok Hotel Services Ltd.
c/o 266 Victoria Street
Penang, Malaysia

P 25-19313

On cherche pour date à convenir

jeune cuisinier

Bonne présentation. Travail agréable.

Prendre contact avec
Hôtel Suisse, 2800 Delémont
Téléphone (066) 22 14 21
M. Degoumois

P 14-116



Grand Hôtel des Bains ★ ★ ★ ★

Hôtel de tout 1er rang - ouvert toute l'année - 2 piscines thermales - maison du personnel moderne

Tél. (025) 65 11 21
Hôtel I. classe - Restaurant-Grill - 2 Bars - 2 piscines thermales

cherche

II. maître d'hôtel - tournant

salle à manger et restaurant-grill (entrée juillet)

chef de rang (entrée juin)
commis de rang (entrée juin)
pâtissier ou commis pâtissier (entrée juin)

chasseur-aide de bureau (entrée août)

physiothérapeute diplômée (entrée de suite)

Pour les étrangers, permis de séjour valable indispensable.

Faire offres avec copies de certificats, pré-tentions de salaire et photo à la direction. 5481

Head Housekeeper

Cairo

500 room deluxe hotel at pyramids.

Previous experience in similar capacity preferably in the Middle East, Africa or Far East desirable. Live in if single. Family Accommodation also available if needed, attractive terms.

Apply in own handwriting to:

Personal Manager
Hotel Mena House Oberoi
Pyramids Road, Giza, Cairo
Telephon 85 54 44, telex 92316/93096 obhtl un

P 22-120

MÖVENPICK®

RESTAURANTS OF SWITZERLAND

will introduce its first multi-concept restaurant to

Toronto

For this exciting and most versatile, free-standing operation in the business center of downtown Toronto, we are looking for an experienced

general manager

who will be fully in charge of this pilot undertaking. In addition to 370 restaurant seats (including a Mövenpick, a specialty restaurant, a Pub-Bar and a «Deli-Square») a large choice of home-made chocolate, bakery and butcher products for Take-out will shape our image. Our man in Toronto must have an excellent European background in all matters related to the successful management of a restaurant.

In order to familiarize himself with the «Mövenpick-way-of-life» and to coordinate the pre-opening activities, the starting date should be as soon as possible.

If this challenging job appeals to you, please send your application to R. W. Baur, Mövenpick Projektierungs- und Management AG, Zürichstrasse 108, 8134 Adliswil, Switzerland, or call (01) 710 01 21. P 44-61

Hôtel-Restaurant

de la  Sierre

cherche, pour tout de suite ou à une date à convenir.

sommelier(ère)

connaissant les deux services.

Place pour la saison ou à l'année.

Téléphone (027) 55 46 46
Famille Freudiger-Lehmann
P 36-3462

Rôtisserie
St. Christophe
1880 Bex

cherche

chefs de rang

Entrée: de suite ou à convenir.

Ecrire ou téléphoner à:
M. A. Reymond
Téléphone (025) 65 29 77
5453

Cuisinier suisse, 26 ans, allemand, français, consciencieux, bon organisateur, aimant son métier et désireux d'avancer dans la profession cherche emploi de

Sous-chef saucier

Région lémanique ou autre. Date d'entrée à convenir.
Ecrire sous chiffre PT 354372 à Publicitas, 1002 Lausanne.

Café-Restaurant
Plumachit
3962 Montana

cherche

serveuses garçon de cuisine

Faire offres ou
tel. (027) 41 59 75
5439

Garçon de cuisine et maison

est cherché pour début juillet pour Restaurant à la campagne. Place à l'année.
S'adresser à M. Perchaud
1349 Bretonnières
Téléphone (024) 53 11 56 5521

HOTEX

Interested in other positions?
call us!

First-rate men for first-rate hotels

Cette annonce s'adresse aux

F + B Managers et comptables (hôtellerie)

travaillant à Genève.

Rassurez tout de suite vos employeurs actuels: nous ne voulons nullement vous proposer une autre place!

Toutefois, si une offre (extraprofessionnelle) peut vous intéresser, appelez-nous sans tarder. 5471

HOTEL EXECUTIVE SERVICE

P.O. Box 394 - CH-1211 Geneva 1 (Switzerland) - Phone 32 93 75 - Telex 28 98 95

Personnel

Pour ses restaurants à Genève

Nous offrons:

- semaine de 42 heures
- congé le dimanche, jours fériés et le soir
- repas de midi
- rabais sur les achats
- avantages sociaux d'une grande entreprise

Nous cherchons:

un chef de service

de 08 h. 00 à 15 h. 00
(travaux administratifs et service de midi au restaurant)

serveuses à plein temps

de 11 h. 00 à 15 h. 00

dames de buffet

garçons de cuisine

Pour tous renseignements, veuillez nous appeler au 20 66 11, interne 2077, ou vous présenter au bureau du personnel, muni de vos certificats de travail. P 18-1501

**GRAND PASSAGE 50 rue du Rhône
1204 Genève**

Executive Chef

A major catering organisation in the Middle East is seeking an Executive Chef for its Airport Operations in Dubai (serving 26 international airlines providing approximately 8,000 dishes daily) in its in-flight kitchen.

Successful candidates must have a keen sense of organisation, supervision, training and responsibility. A minimum of 10 years experience in first-class hotels or mass catering including at least 3 years in in-flight kitchens (holding senior positions). With a good knowledge of English together with native language is essential.

We offer an attractive, tax-free salary, for a 2-year renewable contract, with one month vacation each year with round-trip ticket to place of origin. Free food and accommodation and free basic medical service. Car facility. If you have the necessary qualifications and are interested, please send a detailed curriculum vitae to:

Mrs K. Whitworth
Albert Abela & Co. Ltd
Berkeley Square House
Berkeley Square, London W 1, England

Albert Abela



FRISCO-FINDUS CATERING SA

Notre entreprise, spécialisée dans les produits alimentaires surgelés, cherche pour la région Fribourg, Neuchâtel, Bienne, Jura

collaborateur pour le service extérieur

appelé à s'occuper notamment de la clientèle de l'hôtellerie et de la restauration.

Il s'agit d'un poste de travail indépendant qui demande de l'auto-discipline, mais qui laisse beaucoup de place à l'initiative personnelle.

Nous n'exigeons pas une formation de représentant, mais demandons volonté, réalisme, facilité et entretient dans les contacts avec la clientèle, ainsi que de bonnes connaissances de l'allemand.

Nous apprécierions que les candidats soient en plus familiarisés avec le métier de cuisinier ou de pâtissier.

Nous offrons les prestations sociales de l'entreprise moderne, une mise au courant approfondie et le soutien permanent de la direction des ventes.

Faire offres avec photo, curriculum vitae, copie de certificats ou vous pouvez tél. à (071) 40 11 55, int. 270.

FRISCO-FINDUS CATERING SA
9400 RORSCHACH

Département du personnel

P 33-14644

Nous cherchons de suite un

directeur de restaurant

pour établissement important à Genève avec différents points de vente.

Préférence sera donnée à un candidat avec plusieurs années d'expérience et une bonne formation de base.

Convierait parfaitement à une personne aimant travailler dans une organisation tout en gardant son indépendance.

Faire offre complète et manuscrite à Tele-Restaurant, case postale 122, 1211 Genève 24 5523

La chaîne «R Hôtels» à Genève

cherche

une secrétaire de réception

qualifiée, français-anglais. Suisse ou permis valable. Place stable. Entrée immédiate ou à convenir.

Faire offres par téléphone au (022) 31 21 86, heures de bureau. P 18-3447

Notre restaurant sur la place de Genève cherche un nouveau souffle, vous êtes peut-être:

le couple de gérants ou le directeur

que nous cherchons. Si notre offre vous intéresse, veuillez nous envoyer votre photo et curriculum vitae sous chiffre N 18-901284 à Publicitas, 1211 Genève 3.

Le Restaurant du Moulin à Moutier

cherche pour tout de suite ou date à convenir personne capable d'assumer le poste de

gérant

Les offres sont à adresser à: SERFICO, Bureau de services commerciaux, 13, rue du Midi, 2610 Saint-Imier. ASSA 93-55983

Hostellerie Le Castel 1661 Le Paquier

engagement de suite

jeune cuisinier

21 à 23 ans. Se présenter sur rendez-vous, téléphone (029) 2 72 31, ou faire offre avec certificats. P 17-12657

Hôtel Club à Bienne

cherche

1 chef de rang

(assistant chef de service) Poste stable à l'année. Bon salaire.

Faire offres à la direction du Club Hôtel, 2502 Bienne Tél. (032) 22 14 66 5413

Hôtel de Ville 1095 Lutry

cherche

sommelier cuisinier commis de cuisine

Date d'entrée tout de suite. Téléphone (021) 39 12 61. 5440

Hôtel des Bergues Genève

cherche

serveuse

Suisseuse ou titulaire d'un permis C. Entrée de suite. Téléphone au bureau du personnel (022) 31 50 50, Hôtel des Bergues, Quai des Bergues 33, 1201 Genève. 5544

Café à Laconnex

Campagne Genevoise

cherche

dame

Sachant bien cuisiner pour aider la patronne. Téléphone (022) 56 24 80. 5454

Verbier, Valais

Le Restaurant Robinson cherche pour le 1er juillet

un jeune cuisinier

sachant travailler seul Téléphone (026) 7 62 13. P 36-26207

Hôtel Grand-Pré ★ ★ ★ ★

1211 Genève 16

cherche

un chef de réception un secrétaire de réception

Veuillez adresser votre offre à la direction. 5344

Hôtel Rheinstern Pento Emanuel-Leutze-Strasse 17 4000 Düsseldorf

Tel. 0211 5997-1

Cherchons pour tout de suite ou à convenir

1 cuisinier

Faire offre par écrit ou par téléphone. 5581



Cherche pour entrée de suite ou à convenir

cuisinier/chef de partie ou demi-chef

Place à l'année. (Suisse ou permis B ou C.) Logement à disposition.

Prière d'adresser vos offres ou toute demande de renseignements à la direction de l'Hôtel Elite, 2501 Bienne, tél. (032) 22 54 41. 5538



250 lits, restaurant, terrasse, salle de conférence.

Jeune responsable F & B

Dynamique, diplômé d'une école hôtelière et avec expérience F & B. Responsabilités: achats, costs, inventaires, contrôles, supervision du restaurant.

Employée de réception ou stagiaire

Langue maternelle française et connaissance de l'allemand et anglais. Place à l'année avec salaire ajusté après 5 mois.

Super viseur de nuit

du restaurant self-service pour tous les vendredis et samedis de 22.30 à 04.30 h.

Appeler au (022) 76 25 35 1297 Founex 5537

Hôtel de l'Ancre à Genève

cherche

secrétaire de réception

pour saison d'été.

Ecrire ou téléphoner Mr. Dupart Tél. (022) 32 05 40 5574



★★★★★

Notre établissement ouvert à l'année, cherche pour saison d'été, entrée immédiate ou date à convenir

chef tournant intervalle

commis garde-manger commis entremetier commis pâtissier

Faire parvenir offres au chef du personnel à Hôtel du Golf, 3963 Crans/Sierre, tél. (027) 41 42 42. 5569

Sommelière et garçon

est cherché pour tout de suite, environs de Lugano.

Ecrire ou téléphoner

Ristorante Grotto Senta 6814 Lamone (091) 93 12 92 5576

Hôtel Beau Séjour 3963 Crans Montana

Tél. (027) 41 24 46

cherche pour saison d'été

1 saucier 1 commis de cuisine

Possibilité de travail tout de suite après la saison et réengagement pour la saison d'hiver.

Veuillez faire offre par écrit ou par téléphone. 5579



Brasserie Rôtisserie Pizzeria

salles pour sociétés

M. et Mme Pierre Trabold, nouveaux tenants, cherchent pour le 1er août 1980 ou date à convenir:

Cuisine: 1 jeune chef 1 commis

Rôtisserie: 1 sommelier(ière)

Brasserie: sommeliers(ières)

Faire offres écrites à:

Mr. P. Trabold, Burquet 33, 1095 Lutry ou tél. après 19 h 30 au (021) 39 24 25.

P 22-354441

Hotel Unione *** Bellinzona Ticino

Assume per data da convenire:

1 capo sala

con funzioni direttive

1 cameriere di sala 1 governante

per lingerie e etage

Offerte con certificati a:

Albergo Unione 6500 Bellinzona 5562



The Manila Mandarin

Manila's Grand Luxe Hotel has immediate vacancies for the following position:

one restaurant manager

- Swiss and French Nationality.
- 25 to 30 years of age.
- Applicants must have similar experience in large luxury hotel operations, be fluent in English and willing to train local staff.
- Two years contracts with return air passage paid.
- Excellent career opportunities within The Mandarin International Hotel group for the right persons.

Please send applications with curriculum vitae and recent photograph to:

Mr. Bernd Rottka, F & B Manager
The Manila Mandarin
P.O. Box 1038, MCC, Makati
Metro Manila, Philippines 5572

Hotel-Restaurant-Grill Ermitage ★ ★ ★ 3718 Kandersteg BO

Ab sofort oder nach Vereinbarung sind bei uns folgende Stellen neu zu besetzen

Kellner

(à la carte)

Hotelpraktikant(in)

wird in alle einschlägigen Arbeiten eingeführt.

Wenn Sie Lust haben, in einem lebhaften, modernen Kleinhotel mitzuarbeiten, so melden Sie sich bitte bei:

Familie Hirschi
Hotel Ermitage, 3718 Kandersteg
Tel. (033) 75 15 12

5503

oscar Weber

Für unser Direktionssekretariat Einkauf und Verkauf suchen wir eine gutausgewiesene und gewandte

Sekretärin

Neben den Routinegeschäften einer Sekretärin, wie Terminvereinbarungen, Auskunfterteilung, Korrespondenz usw., sind Sie verantwortlich für die Reisereservationen der Direktoren und Einkäufer, für die Disposition der Musterzimmer und die Organisation der Besprechungen. Mündliche Fremdsprachkenntnisse in Französisch und Englisch sind notwendig.

Wir wünschen, dass sie umsichtig und zuverlässig arbeiten und durch ihre gediegene und hilfreiche Art an einer guten Arbeitsatmosphäre mitwirken.

Bitte rufen Sie uns an, damit wir eine Besprechung vereinbaren können.

Oscar Weber AG
Personalabteilung
Binzstrasse 23, 8045 Zürich
Telefon (01) 33 32 20/int. 216

5482

ascalago

Das Restaurant Ascolago, bekannt für seine gute Küche, sucht ab anfangs Juli 1980 oder nach Vereinbarung:

Chef de partie (Saucier)/Sous chef

in mittlere Küchenbrigade als Stellvertreter unseres Küchenchefs

Wir erwarten

Sehr gute Ausbildung mit Erfahrung im Service «A la carte», Begeisterung für das Kochen und kreative Einstellung, Autorität und menschliche Qualitäten für die Betreuung unserer Lehrlinge.

Wir bieten

Interessante, abwechslungsreiche Stelle mit guten Verdienstmöglichkeiten.

Wenn Sie Freude haben, in einem modernen Haus im Tessin zu arbeiten, erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung

D. Fuchs
Hotel Ascolago, 6612 Ascona
Tel. (093) 35 20 55

5500

Wirtschaft Zur Alten Krone Stäfa

Wir suchen

Chef saucier

(Patron-Stellvertreter) in historisch renovierten Restaurationsbetrieb.

Wir bieten:

- 5-Tage-Woche (montags geschlossen)
- 4 Wochen Betriebsferien
- nach einem Jahr eine Woche Ferien zusätzlich
- gutes Gehalt

Ihre Bewerbung senden Sie bitte an

Peter Frick
Goethestrasse 12, 8712 Stäfa
Telefon (01) 926 40 10

5461

La Marmite du BEAUJOLAIS

Für sofort oder nach Übereinkunft suchen wir

Saucier-Sous-chef

Sie sollten in der Lage sein, unseren Küchenchef zu vertreten.

Chef de partie

mit einigen Jahren Erfahrung.

Jungkoch

Sie haben Gelegenheit, einiges in der kalten und warmen Küche zu lernen.

Geregelte Arbeitszeit.
Angenehmes Arbeitsklima. An Sonn- und Feiertagen ist das Geschäft geschlossen.

Restaurant
La Marmite du Beaujolais
Klybeckstrasse 15
4057 Basel
Telefon (061) 33 03 54
Herr E. Zahler
5448

Klybeckstrasse 15, 4057 Basel, Tel. 061 330354

delicatessa Globus Glatt

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft fachkundige, versierte

Verkäufer(innen)

für folgende Abteilungen:

- Obst und Gemüse
- Brot
- Traileur
- Molkerei
- Kassierinnen (auch Teilzeit möglich)

Sind Sie interessiert in einem aufgeschlossenen, kameradschaftlichen Team und in einer Firma mit gut ausgebauten Sozialleistungen, nebst attraktiven Einkaufs- und Vergünstigungsmöglichkeiten zu arbeiten, so erwarten wir gerne Ihren Anruf.

Telefon (01) 830 04 11
GLOBUS GLATT
Personalabteilung
8301 Glattzentrum

01a 154 273.000

sommerau ticino hotel restaurant

120 Betten, Zimmer mit Bad, Douche, WC, Telefon, Radio

DIETIKON
Zürcherstrasse 72
Tel. 740 83 44
Telex 88475

Halbweitere Spezialitäten
Lobinda Ticinese Restaurant
Spezialaal, Bankettsaal

Wir suchen nach Übereinkunft

Hotelsekretärin/ Réceptionistin

Telefon, Empfang, Buchungsausrüstung NCR.

Erwünscht: Gute Fremdsprachkenntnisse in Französisch und Englisch, eventuell Italienisch.

Tüchtigen, flinken

Jungkoch

Schriftliche Offerten oder Telefon (01) 740 83 44, verlangen Sie Herrn Ezio Frappoli.

P. 02-12.133

Bettmeralp

Wir suchen für die Sommersaison 1980, Ende Juni bis Ende Oktober noch einen tüchtigen

Koch

eventuell Köchin.
Offerten sind zu richten an: Hotel Alpfrieden, 3981 Bettmeralp, Telefon (028) 27 22 32 P. 36-012556

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

Serviertochter und Chefin de service

in gutgehenden Landgasthof.
K. + J. Nussbaumer
Restaurant vordere Klus
4147 Aesch (BL)
Telefon (061) 78 16 85 JM

(Montag und Dienstag geschlossen.)

Berner Oberland

Wir suchen zur Vervollständigung unseres jungen Teams für die Sommersaison oder länger

1 Kellner 1 Serviertochter

für den Speise- und Restaurationservice.

Anfänger(in) würden wir gerne anlernen.

Falls Sie sich angesprochen fühlen, freuen wir uns sehr über Ihren Anruf, um alles Nähere besprechen zu können.

A. + A. Tschuor-Gubser
Hotel Rössli, 3860 Meiringen
Tel. (036) 71 16 21 5441

Gesucht nette, freundliche

Allein-Serviertochter

für Tea-Room-Service, in Tagesbetrieb. Sprachen: Deutsch und Französisch. Gute Verdienstmöglichkeiten. Eintritt nach Übereinkunft.

Offerten an
Confiserie Züttel
Versusstrasse 2
beim Bahnhof
2502 Biel
Telefon (032) 23 62 44 P. 06-2650

WALDHAUS

RESTAURANT
OBERLUTI HORV-LUTZERN
041-471754

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung fachkundige(r) versierte(r)

Serviertochter oder Kellner

für Saison- oder Jahresstelle in unsere soigneurie A-la-carte-Restaurant.

Bewerbungen bitte an
Kurt + Marise Buholzer
P. 25-9205

Zur Ergänzung unseres Kadres benötigen wir noch

Servicechef(in)

Diese Stelle verlangt persönlichen Einsatzwillen und die Fähigkeit, Mitarbeiter zu führen. Wir bieten dafür ein entsprechendes Gehalt und viel Spielraum zur persönlichen Entfaltung. Unsere Restaurants liegen im Zentrum der Stadt Bern.

A. Gfeller + Co.
Tea-Room Gfeller am
Bärenplatz
Restaurant «zur Börse»
und «La Pizzeria»
Bärenplatz, Bern
Telefon (031) 22 69 44
Fräulein Rainer oder
Herr Gfeller 5431

Für unsere moderne Cafeteria im Zentrum von Zürich

suchen wir tüchtiges, selbständiges Fräulein als

Chef de service – Aide du patron

Wir bieten interessante, vielseitige Vertrauensstellung.

Wir bevorzugen Fräulein mit längerer Serviceerfahrung oder Tochter aus dem Hotelfach

Gerne erwarten wir Ihr Telefon (01) 45 97 71 abends ab 18 Uhr bis 20 Uhr. 5327

Hotel-Restaurant Bühlegg Weggis

Gesucht per sofort zur Erweiterung des Personalstabes

Chefkoch Commis de cuisine Kellner Serviertochter

Offerten an die Direktion oder Tel. (041) 93 21 23. 5478



Gasthof Kreuz, Kappel

Unser traditionsreicher Gasthof ist wieder neu eröffnet:

Wir suchen in ein junges Team, welches die viele Arbeit nicht mehr bewältigen kann:

1 Koch für gepflegtes A-la-carte 1 Serviertochter versiert im A-la-carte-Service 1 Buffetkocher

fühlen Sie sich angesprochen, so nehmen Sie sofort mit uns Kontakt auf.

Helmut + Rösli Weber-Brunner
Kappel bei Olten
Telefon (062) 46 29 19

PS. Mittwoch geschlossen P. 29-1286

Hotelsekretärin

(Französischkenntnisse unerlässlich)

Interessentinnen, welche sich für eine Jahresstelle in einer aufstrebenden Region des Kantons Berns interessieren, melden sich bitte mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 06-A 920185 an Publicitas, Neugasse 48, 2501 Biel.

Absolute Diskretion zugesichert.

Planen Sie Ihre berufliche Zukunft mit uns!

Direktionsassistent

Personalwesen und Schulung

Sie

- aufgeweckter, junger Berufsmann
- praktische Ausbildung in Küche oder Service
- Hotelfachschule
- Sie wollen Karriere machen
- Freude an viel Verantwortung
- Sprachen: D, F, E

Wir:

- Hotel-, Restaurationsbetrieb mit 300 Betten und 4 Restaurants und 200 Mitarbeitern
- junges, qualifiziertes Team
- klare Betriebsorganisation
- leistungsbezogener Lohn
- Einzellohn auf Wunsch
- Jahresvertrag

Eintritt nach Übereinkunft oder auf September.

Bitte telefonieren Sie uns, Herrn Bodo Schöps verlangen, oder senden Sie umgehend Ihre Bewerbung an die Direktion. 4903

Bewerbung einsenden an:

HOTEL INTERNATIONAL
CH-4001 BASEL
Steinertstrasse 25
Personalbüro / 061-2218 70



Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

Saaltochter Serviertochter oder Kellner

Hotel zur alten Gasse
3981 Bellwald
Telefon (028) 71 21 41 5383

Unser Koch hat uns nach 3 Jahren verlassen, um ein eigenes Geschäft zu übernehmen.

Wollen Sie sein Nachfolger werden?

Wir suchen für sofort jungen

Koch oder Köchin

mit 2- bis 3jähriger Erfahrung neben Patron (Sohn) in lebhaften Betrieb auf dem Züsäp-Gelände in Oerlikon-Zürich

sowie versierte

Serviertochter

evtl. junge Tochter zum Anlernen.

Officemädchen oder Bursche

Restaurant Stadion Oerlike
8050 Zürich
Tel. (01) 312 51 61 5438



Hotel Excelsior 1820 Montreux

sucht in Jahresstelle mit Eintritt per sofort

Chef de rang

evtl. Vertretung des Maître d'hôtel, D, F und E-Kenntnisse erforderlich.

Bewerbungen mit handgeschriebenem Lebenslauf sowie den üblichen Unterlagen an

F. + K. Liechti
Hotel Excelsior
1820 Montreux

5511



Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft

Réceptionist/in

und bestqualifizierter

Chef de partie

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an

Hotel Schweizerhof
6002 Luzern
(041) 22 58 01

5508



★★★★ und

Wir suchen für sofort oder nach Übereinkunft

Salesmanager und Administrations- assistent



der gründliche Kenntnisse aller Aspekte der Tourismusbranche hat und gewillt ist, 50% seiner Arbeitszeit dem Verkauf und der Verkaufsförderung zu widmen und 50% in der Kurzentrum- und Hoteladministration tätig zu sein. Für einen initiativen jüngeren Fachmann bietet diese Position eine einmalige Gelegenheit, sich einen wichtigen Grundstein für eine weitere erfolgreiche Karriere zu legen.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an M. P. Bollat, Direktor.

Kurhotel Lenkerhof, 3775 Lenk
Telefon (030) 3 14 24

5499

Gesucht nach Gstaad in erstklassigen kleineren Hotelbetrieb mit Restaurants und Bars

Mitarbeiter/in

als rechte Hand des Chefs, hauptsächlich für die Administration.

Für sprachgewandte Fachkräfte im Gastgewerbe bieten wir eine gutbezahlte Jahresstelle und eine interessante, abwechslungsreiche Tätigkeit.

Stellenantritt sofort oder nach Übereinkunft.

Ausführliche Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften sind erbeten an die Direktion.

Hotel Olden
3780 Gstaad

5507



Spezialitäten
aus Grossmutter's
Küche Junft-
Stube

Spezialitäten
aus der franz. Provinz-Küche

Wir suchen nach Übereinkunft für sofort oder 1. September

Serviertöchter Kellner Barmaid

Buffetöchter Köche Hausburschen

Wenn Sie gerne selbständig in einem jungen, dynamischen Team arbeiten möchten, ein den Fähigkeiten entsprechendes Gehalt erwarten, so schreiben oder telefonieren Sie ganz unverbindlich, damit wir einander kennenlernen können.

Rest. Goldenes Schäfli, Schnäggelwiesli
Tel. (071) 25 65 25
Herrn K. Nett verlangen

P 33-3666



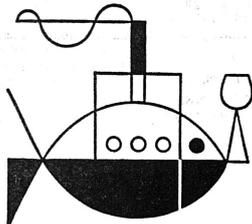
Auf Herbst 1980 oder nach Übereinkunft zu verpachten

Bahnhofbuffet St. Margrethen

Der Betrieb umfasst 2 Gästerräume mit insgesamt 140 Plätzen sowie eine kleinere Sommerwirtschaft. Einem tüchtigen Pächterpaar bietet das Buffet eine gute und sichere Existenz. Kulante Pachtbedingungen.

Nähere Auskünfte sowie die Bewerbungsunterlagen sind erhältlich bei den
SBB, Kreis III, Betriebsabteilung (Sihlpostgebäude), Büro 414, Tel. (01) 245 25 20, Postfach, 8021 Zürich. ASSA 79-1045

Für das Kabinenschiff M/S URSULA, welches unter Schweizer Flagge zwischen Basel und Amsterdam verkehrt, suchen wir per sofort folgendes Hotelpersonal:



erfahrenen Küchenchef
Chef de partie (1. Koch)
ausgewiesene Gouvernante
3 Zimmermädchen
2 Kellner
(deutsch- und
französischsprachend)

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Saläransprüchen an folgende Adresse:

PANALPINA TRAVEL
St.-Jakob-Strasse 40, 4002 Basel
Telefon (061) 23 20 11
(Bei telefonischen Anfragen bitte Herrn M. Mohler oder Frau L. Waegli verlangen.) P 03-81

Auf Ende Juli oder 1. August 1980 gesucht zuverlässiger, an sauberes Arbeiten gewöhnter

Koch oder Jungkoch

in gutbürgerliches Landrestaurant. (Menü und à la carte).

Geregelte Arbeits- und Freizeit, guter Verdienst.

Familie K. Herren
Restaurant Sternen
3205 Mauss/Gümmenten
Telefon (031) 95 01 21

P 05-22715

PAULUS-AKADEMIE Zürich-Witikon

In unser modernes Tagungs- und Studienzentrum am Stadtrand von Zürich suchen wir auf 1. Juli 1980 oder nach Übereinkunft qualifizierten, flexiblen

Alleinkoch/Köchin

(gepflegte, gutbürgerliche Küche)

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima in kleinem Team, zeitgemässe Entlohnung, 44-Stunden-Woche, Pensionskasse. Ihr Anruf lohnt sich bestimmt.

PAULUS-AKADEMIE
Carl-Spitteler-Strasse 38
Postfach 361, 8053 Zürich
Telefon (01) 53 34 00 (bitte verlangen Sie Herrn Briel)
ofa 150-232-323

Gesucht wird per 1. Juli in das bekannte Schützen- und Gesellschaftshaus in Glarus

Serviertochter

Anfängerin wird angelernt

Jungkoch

(eventuell Hilfskoch)

Haumädchen

Es erwartet Sie:

- hoher Lohn
- Kost und Logis im Hause
- freundliches Arbeitsklima

Ihren Anruf nimmt gerne entgegen (Montag bis Freitag 18 bis 19 Uhr)

Herr M. Heer
Adlergut 7, 8750 Glarus
Telefon (058) 61 49 75

P 19-21676

Parkhotel 6600 Locarno

sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Commis de cuisine Commis de rang Wäscher

(mit Erfahrung)

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsansprüchen sind erbeten an die Direktion.

J. Muspach 5505



AGNES AMBERG

PRIVATKOCHSCHULE

Ehemals Elisabeth Fülcher Gegründet 1917
Telefon (01) 252 52 70
Sekretariat (042) 31 40 54

Wir suchen zur Verstärkung unseres Teams

Küchenchef

mit pädagogischem Flair, der an einer aussergewöhnlichen Aufgabe Interesse hat.

Neben ausgezeichneten fachlichen Kenntnissen sollten Sie mitbringen:

- Fähigkeit, selbständig zu arbeiten
- Erfahrung im Umgang mit Menschen
- Sympathische Erscheinung, Freude am Lehren und die dazu erforderliche Geduld
- Überzeugungskraft
- Rhetorische Gewandtheit
- Organisationstalent

Wir bieten ein dem anspruchsvollen Job entsprechendes Gehalt, Weiterbildungsmöglichkeiten, gute Sozialleistungen und geregelte Freizeit.

Schriftliche Offerten sind zu richten an:

Büro Agnes Amberg
Postfach 13, 6340 Baar, Telefon (042) 31 40 54 5458



CH-3800 Interlaken
Berner Oberland
Schweiz

Ganzjahresbetrieb



Wir haben zur Ergänzung unseres Teams in Jahresstelle noch folgende Posten frei:

Barmaid

oder freundliche

Serviertochter

für unsere Hotelbar

Demi-chef de rang

für unser A-la-carte-Restaurant «Le Charolais»

Logentournant

mit Fahrbewilligung A

Wir bieten geordnete Arbeitsverhältnisse bei 45-Stunden-/5-Tage-Woche.

Bewerber/innen mit Sprachkenntnissen und Freude an einem regen Betrieb mit internationaler Kundschaft schreiben oder telefonieren uns.

Hotel Metropole, 3800 Interlaken
Personalbüro
Telefon (036) 21 21 51, intern 315 5512

MÖVENPICK

Restaurants of Switzerland

Toronto, Kanada

Mitte September eröffnen wir unser erstes Restaurant in Toronto.

In diesem äusserst vielseitigen, im Geschäftszentrum von Toronto gelegenen Betrieb mit über 300 Sitzplätzen, aufgeteilt in verschiedenen Lokalen, haben wir noch folgende Stellen zu vergeben:

Restaurant-Manager Assistent- Restaurant-Manager Barmaid Sous-chef Chef de partie Patissier Bäcker

Da es im Moment relativ schwer ist, für Kanada ein Arbeitsvisum zu erhalten, wären uns natürlich Interessenten, die schon im Besitze eines solchen Visums sind, sehr willkommen.

Bewerbungen sind bitte zu richten an

Herrn G. K. Scherrer
Mövenpick Projektierungs-
und Management AG
Zürichstrasse 108, 8134 Adliswil
Telefon (01) 710 01 21 P 44-81

Wöchentliche Beilage für die Reisebranche – Supplément hebdomadaire pour l'industrie du voyage

Angebote, Programme

Springbock

Eine «Springbocktour» führt Knecht-Reisen Brugg vom 4. bis 29. Oktober 1980 durch. Das Angebot umfasst Rundreise und Safari in Südafrika und Bäderferien auf Mauritius zu einem Pauschalpreis von 925 Franken pro Person. Die Unterkunft in Südafrika erfolgt in 1.-Klass-Hotels der Southern Sun-Hotelgruppe. Die Reise unter der Leitung des Gastronoms Fritz Schwendimann führt nach Johannesburg, in den Krügerpark, die Hafenstadt Cape Town, auf Straussenfarmen und in die Cango-Höhlen sowie das Hinterland von Oudshoorn. Die Reiseroute: Johannesburg-Kapstadt-Wilderness-Oudshoorn-Gardenroute-Plettenberg Bay-Durban (Bäderferien)-Krügerpark-Safari-Mauritius (Bäderferien)-Sun City.

Knecht-Reisen, Hauptstrasse 4, 5200 Brugg, Tel. 056 41 72 72, Telex 54 895.

Winter 1980/81

Der Kur- und Verkehrsverein Engelberg brachte die neuen Prospekte mit den Pauschalangeboten für den Winter 1980/81 heraus für Langlauf- sowie Ski- und Sportwochen. Neu ist bei den Langlaufwochen (ab 310 Franken) die Wochenkarte gültig bis zum Trübssee. In allen Angeboten ist zudem neu noch eine Fondue-Party, organisiert durch die Schweizer Skischule Engelberg, inbegriffen. Reisebüro-Kommission: 10 Prozent.

Kur- und Verkehrsverein Engelberg, 6390 Engelberg, Tel. 041 94 11 61, Telex 78 566.

Fahrrad-Touren

Auf stillen Wegen durch die niederdeutsche Landschaft und durch Holland führen neu ausgearbeitete Fahrrad-Touren mit Reiseleiter und Gepäckbeförderung. Kurzurtauber können zwischen Zweitagstagen (Schlösser und Mühlen am Niederrhein) oder Hollandfahrten (Naturreservat Groote Peel) wählen oder für beide Touren an vier Tagen in den Sattel steigen. In aller Gemütlichkeit legt man im Sattel eines Holland-Tourenrades täglich 50 Kilometer zurück.

Ausgangspunkt der neuen Zweiländer-Fahrrad-Touren ist Mönchengladbach, wo sich die Ale Pedal Reisen und die ebenfalls dort beheimatete Dorint-Gruppe für diesen Zweck zusammenschlossen.

Die Fahrrad-Touren kosten bei mindestens zehn Teilnehmern zwischen 288 und 660 Mark mit Übernachtung, Vollpensioen, Eintrittsgeldern, Fahrradleihgebühren und Schwimmbadbenutzung.

Dorint Zentrale, Goetersstrasse 17, D-4050 Mönchengladbach 2.

Reisebüros

Urania wird liquidiert

Die Mitgliederreisen der ACS-Sektion Zürich werden künftig vollständig durch den Hauptsitz der Reisebüro Kuoni AG betreut, nachdem die Kuoni-Tochtergesellschaft Urania Reisen AG, die frühere ACS Reisen AG Zürich, die in sie gesetzten Erwartungen nicht erfüllte. Die Urania Reisen AG wird nun auf den 30. September 1980 liquidiert.

Die Reisebüro Kuoni AG im Geschäftsjahr 1979

Grosser Sprung nach vorn

Der Branchenleiter der schweizerischen Reiseunternehmen hat im vergangenen Geschäftsjahr 1979 satte Zunahmen verzeichnet: Den gesamten Umsatz steigerte Kuoni um 16 Prozent (119 Millionen Franken) auf 851 Millionen. Nicht im gleichen Mass stieg allerdings der Nettogewinn an. Er erhöhte sich um 112 000 Franken (+3 Prozent) auf 3,5 Millionen Franken.

Die hohe Umsatzzunahme verdankt Kuoni vor allem den Ausland-Töchtern, die gesamthaft eine Umsatzerhöhung um 27 Prozent auf 331 Millionen Franken verzeichneten, während in der Schweiz die Zunahme immerhin 10 Prozent betrug, womit Kuoni auf dem heimischen Markt doch deutlich besser abschnitt als seine wichtigsten Mitbewerber und erstmals die 500-Millionen-Umsatzenschwelle überschritt. Gegenüber 1978 bedeuten die 79er Ergebnisse einen ganz beachtlichen Sprung nach vorn. 1978 betrug die gesamt-

reitung, ein hoher Grad an Prospektivität, eine sorgfältige Reisedurchführung und schliesslich die kulante Erledigung möglicherweise eintreffender Reklamationen liegen nach der Auffassung von Bolli sowohl im Interesse des Touristen wie auch des Reiseveranstalters. Grundsätzlich unterstützt Bolli denn auch die Idee der Schaffung eines Touristenrechtes und neuer Vorschriften für die Eröffnung von Reisebüros: «Das Geschäft mit dem Ferienerlebnis ist heute ebenso hart wie jenes mit Produktions- und Konsumgütern und untersteht den gleichen markt- und betriebswirtschaftlichen Gesetzen.»

Relativ wenig Veränderungen brachte das vergangene Geschäftsjahr in der Umsatzverteilung bei Kuoni Schweiz. Der Anteil des Commercial blieb mit 13 Prozent (65 Millionen Franken) konstant am Gesamtumsatz von 520 Millionen. Um zwei Prozentpunkte nahm der Anteil des Incoming auf 10 Prozent (52 Millionen Franken) zu. Kaum Veränderungen zeigten auch die Anteile der einzelnen Sparten bei den Gruppenreisen. Lediglich bei den Städteflügen setzte sich der rückläufige Trend fort, liegt deren Anteil jetzt noch bei 3 Prozent.

Kuoni in Zahlen

	1979	1978
Umsatz in Mio Fr.	851	732
- davon: Schweiz	520	471
Ausland	331	261
Nettogewinn	3.54	3.43
Cashflow	10.02	10.34
Dividende in %	12	12
Personalbestand	2189	1977
- davon: Schweiz	1242	1184
Ausland	947	793
Fillialen	103	87
- davon: Schweiz	48	47
Ausland	55	40

te Umsatzzunahme lediglich 31 Millionen Franken (+4 Prozent) gegenüber 119 Millionen (+16 Prozent) im Berichtsjahr.

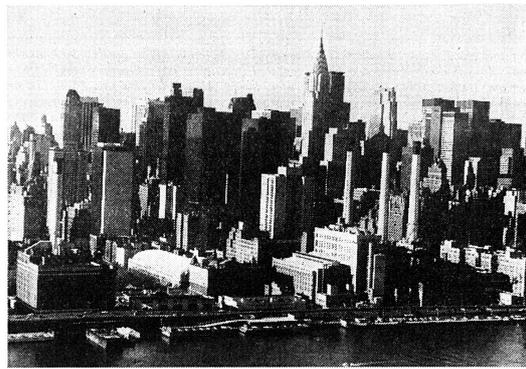
Gewinnmargen sinken

Kuoni Schweiz konnte 1979 den Bruttoverkaufsgegenstand um 2,6 Millionen Franken (+3,5 Prozent) auf 77,4 Millionen steigern. Die Zunahme liegt damit deutlich unter der Umsatzsteigerung. Die Erklärung aus dem Hause Kuoni: «Dies ist vor allem auf die unumgängliche gewordenen Senkung der Bruttogewinnmargen als Folge der starken Konkurrenz auf verschiedenen Sektoren sowie auf den sehr mittelmässigen Auslastungsgrad einiger Sonderflüge zu Beginn und am Ende der Saison zurückzuführen.» Deutliche Worte zur Situation formulierte Jack Bolli, Präsident und Delegierter des Kuoni-Verwaltungsrates: «Kein Resultat darf darüber hinwegtäuschen, dass der Schweizer Reisemarkt eine Sättigung erreicht hat. Es ist irreführend, wenn von 1979 in Prozenten gesprochen wird, die teilweise auf Tarif- und Verkaufspreiserhöhungen zurückzuführen sind. Es scheint mir, als ob in der Reisebranche einige Verantwortliche vergessen, dass Umsatzzunahmen nicht mit Ertragszunahmen identisch sind.»

Dass Kuoni im Kampf um ein immer grösseres Stück vom «Reisekuchen» jedoch nicht nachgeben wird, dürften die Ergebnisse des vorigen Geschäftsjahres beweisen.

Mehr und mehr «Trompetengold»

Bolli warnt allerdings vor übertriebener Optimismus: «Es wird offensichtlich geflissentlich vergessen, dass die vielbesungene goldene Leiter auch im Tourismus Stufe um Stufe mehr «Trompetengold» aufweist.» Eine seriöse Reisevorbe-



Dauerbrenner USA verzeichnete bei Kuoni 1979 eine Zunahme um 40 Prozent auf über 14 000 Kunden. Um den Marktanteil zu halten musste Kuoni allerdings «preisliche Opfer» bringen.

zwar um 35,2 Prozent auf 23 798, nachdem sie bereits 1978 um 10,9 Prozent abnahmen. Gesamthaft reisten im Vorjahr 11 133 Gäste (-7,2 Prozent) weniger mit Kuoni. Gleichzeitig erbrachten die Gruppenreisen aber Mehreinnahmen von 26 Millionen Franken. Durchschnittlich legte der einzelne Gruppenreisepassagier 1979 bei Kuoni rund 300 Franken mehr auf den Counter. Die Hälfte davon dürfte auf das Konto Teuerung gehen, die andere für mehr Ferien (Ferienreisen). Der Trend zu Fernreisen hält auch im neuen Reisejahr an, und dies durchaus nicht nur bei Kuoni. Die Frage bleibt, ob sich daraus bereits Parallelen zu gewissen Schlussfolgerungen im kürzlich veröffentlichten ADAC-Bericht «Freizeit 2000» (touristik revue Nr. 21) ziehen lassen, wonach Fernreisen immer mehr zu einem elitären Vergnügen würden.

Spanien minus – Griechenland plus

Wie verteilen sich die Kuoni-Gäste 1979 auf die Badeländer Europas und Nordafrikas? Nach Spanien reisten rund 9000 Kuoni-Kunden (-26 Prozent) weniger als 1978. Mit etwas über 25 000 Passagieren hält Spanien bei Kuoni noch einen Anteil von 39 Prozent (1978: 51 Prozent) am Total der Badereisenden. Die stärksten Zunahmen verzeichneten 1979 Zypern mit 173 Prozent auf 2200 Passagiere und Marokko (+129 Prozent) auf 3800 Passagiere. Den zweiten Rang in der Ba-

deferien-Hitparade nimmt Griechenland ein (+6 Prozent) mit 14 600 Passagieren, gefolgt von Tunesien (+15 Prozent) bei 8500 Passagieren und Jugoslawien (+7 Prozent) bei 4100 Passagieren. Eine starke Zunahme wies auch Italien auf (+30 Prozent), ebenso Portugal (+31 Prozent), während die Türkei aus dem Programm fiel.

Eindeutiger Gewinner bei den Über-

Fortsetzung auf Seite 24

Kuoni Österreich

Gutes Geschäft

«Das Jahr 1980 lässt sich bei Kuoni Österreich sehr gut an», erklärte Konrad Steiner, Österreichdirektor des Reisekonzerns Kuoni, gegenüber der touristik revue.

Der Geschäftsumfang der Kuoni-Organisation in Österreich konnte in den ersten vier Monaten gegenüber dem Vergleichszeitraum 1979 um etwa 50 Prozent gesteigert werden, wobei jeweils die Hälfte dieses Zuwachses auf die «Stammbetriebe» und auf die seit Jahresbeginn neu hinzugekommenen Betriebe entfällt.

Das Kuoni-Sommer-Programm sei sehr gut angekommen, erläuterte Steiner weiter: «Bei den spanischen Destinationen konnte bis Mitte Mai 1980 eine Steigerung erzielt werden, die den «Spanien-schock» des Vorjahres mehr als ausglich.»

So konnte die Destination Mallorca eine Steigerung von 37 Prozent gegenüber dem Vorjahr verzeichnen, die Ferieninsel Ibiza hat eine Steigerung von 20 Prozent gegenüber dem Vergleichszeitraum 1979 zu melden, die Buchungen für die Costa Brava sind gegenüber dem gleichen Vorjahreszeitraum um 7 Prozent angestiegen. Lediglich die Costa del Sol hat eine Abnahme von rund 38 Prozent zu melden.

Die Buchungen für die schon im Vorjahr enorm in der Beliebtheit gestiegenen griechischen Destinationen sind ungefähr auf Vorjahresniveau, während die Tunesienbuchungen bei Kuoni um 14 Prozent stiegen.

Insgesamt verzeichnen die Kuoni-Buchungen einen Anstieg gegenüber dem Vorjahr um 4,7 Prozent gegenüber dem entsprechenden Vergleichszeitraum. «Dies», so Direktor Steiner, «ist besonders bemerkenswert, da die Konkurrenz durch das Hinzukommen neuer Anbieter härter geworden ist.»

Höhere Umsätze – weniger Passagiere

Aussagekräftiger sind die Passagierzahl-Vergleiche nach einzelnen Sparten. So verzeichneten 1979 die Fernreisen mit Sonderflügen immer noch eine Zunahme um 12,7 Prozent auf 40 221 Passagiere, nachdem sie 1978 sogar eine Zunahme um 29,9 Prozent gegenüber dem Vorjahr hatten. Die Passagierzahlen bei den IT-Fernreisen jedoch gingen um 21,3 Prozent auf 5225 zurück, nachdem sie 1978 noch um 10,2 Prozent zunahmen. Gebrochen wurde der positive Trend bei den Bäderreisen mit einem Rückgang um 4,1 Prozent auf 64 797 Passagiere. Gemessen am Umsatz trugen die Bäderreisen 1979 noch 17 Prozent (88 Millionen Franken) zum Gesamtumsatz bei, während die Fernreisen (Charter und IT) 21 Prozent erreichten.

Künftig abgenommen haben 1979 die Passagierzahlen bei den City-Flügen, und

Umsatzverteilung von Kuoni Schweiz

	1979		1978	
	Mio Fr.	%	Mio Fr.	%
Commercial	65	13	63	13
Einzelreisen, Billette aller Arten.				
Hotels, div.	122	23	113	24
Incoming	52	10	40	8
Gruppenreisen				
- Verbands-, Vereinsreisen, Messen	51	10	42	9
usw.	30	6	31	7
- Übersee-Charter	78	15	67	14
- Bäderreisen	88	17	83	18
- Städteflüge	16	3	18	4
- Div. (Wanderreisen, begl. Reisen usw.)	18	3	14	3
Total Gruppenreisen	281	54	255	55
Gesamttotal	520	100	471	100

Die grösste Hotelgruppe, von der Sie noch nie gehört haben, empfiehlt hier einige ihrer berühmten Hotels:

Amsterdam: Amstel Hotel, **Belfast:** Belfast Europa Hotel, **Brüssel:** Europa Hotel, **Cannes:** Carlton Hotel, **Dubai (U.A.E.):** Dubai Metropolitan Hotel, **Edinburgh:** George Hotel, **Kopenhagen:** Hotel d'Angleterre, **London:** Britannia, Europa, May Fair, **Paris:** Hotel Lotti, Hotel Maurice, Hotel Prince de Galles, **Porto Carras (Griechenland):** Meliton Beach, Sithonia Beach, **Rom:** Grand Hôtel de la Ville, **Akhobar (Saudi Arabien):** Algosaihi Metropolitan Hotel. Reservationen auch durch Ihr Reisebüro.



Frl. Stäheli, die Dame mit der angenehmen Stimme, nimmt in Zürich alle Reservationen für Grand Metropolitan Hotels entgegen:
Telex 52 800.

01-475555/56

Ihre Reisebüro-Kommission ist garantiert.

KLOTT WERBEGENTUR



Der autofreie Ferienort Riederalp am Grossen Aletschgletscher führt auch in der kommenden Saison Erlebnis-Wandertouren durch, und zwar je zwei Wochen im Frühjahr, Sommer und Herbst. Neben den Zielen wie Aletschwald, Aletschgletscher und Eggishorn stehen auch neue Wanderungen auf dem Programm wie alten und neuen Wasserführungen entlang in die Massalucht und zum Grünsee an der Gletscherzunge. Die Wochen werden zu Pauschalpreisen mit Vollpension für 315 bis 420 Franken (je nach Hotelkategorie) angeboten. Komplett ausgestattete Ferienwohnungen können ab 210 Franken pro Woche gemietet werden. Für die 5 geführten Wanderungen, darunter eine Gletscherbegehung, ein Besuch des Naturschutzentrums und des Alpengartens, ein Begrüssungstrunk sowie informative Schriften und Karten, werden pro Teilnehmer 50 Franken berechnet. Verkehrsver-ein Riederalp, 3981 Riederalp, Tel. (028) 27 13 66.

Grosser Sprung nach vorn

Schluss von Seite 23

see-Sonderflügen sind die USA mit über 4000 zusätzlichen Kunden (+40 Prozent). Über 14 000 Passagiere reisten 1979 auf einem Kuoni-Charter nach den USA. Die USA erreichen inzwischen einen Passagieranteil von 35 Prozent am Gesamttotal der Übersee-Sonderflüge. Ein kräftiges Minus verzeichneten Bangkok (-31 Prozent) auf 200 Passagiere und Ostafrika (-13 Prozent) auf 7900 Passagiere. Einen positiven Trend registrierte Kuoni hingegen für Ceylon (+31 Prozent) auf 4700 Passagiere.

Preisliche Opfer gebracht...

Dass Zunahmen, wie sie sich bei den Charterflügen nach den USA im Vorjahr einstellen, ihren Preis haben, machte Boli in seinen Ausführungen zum Geschäftsjahr 1979 deutlich: «Auf der Nordatlantik-Route fliegt die Balair zu Preisen, die weit unter ihrer Kostendeckung liegen. Dennoch war es für uns als Reiseveranstalter notwendig, im Interesse der Kontinuität des Nordatlantik-Sonderflugmarktes noch zusätzliche preisliche Opfer zu bringen, um die Differenz zwischen den günstigsten Tarifen der Linienfluggesellschaften und unseren Sonderflugpreisen auf einem Niveau zu halten, das für den Kunden noch attraktiv ist und den Anteil an diesem Markt weiterhin garantiert.»

Gerade um diesen Marktanteil zu halten und womöglich weiter auszubauen, erbrachte Kuoni auch für die laufende Reiseaison sehr zum Leidwesen seiner Mitkonkurrenten «preisliche Opfer». Trotz der vor allem durch die amerikanische Open-Sky-Politik ausgelösten Unsicherheit am Reisehimmel will man bei Kuoni den Chartergesellschaften die Stange halten. Boli: «Der Sonderflug ist und bleibt die Basis für die Entwicklung des Ferien-tourismus nach nah und fern.»

Misstrauisch werden in der Zürcher Neuen Hard hingegen die Aktivitäten der Airliner beobachtet: «Sorgen machen uns international gewisse Entwicklungen bei Liniengesellschaften, die immer mehr Einfluss auf den Tourismus nehmen möchten und selbst ins Reiseveranstaltergeschäft einsteigen.» Inzwischen gibt es ja kaum mehr eine grosse europäische Airline, welche nicht direkt am Reiseveranstaltergeschäft beteiligt wäre. Die Swissair macht hier bekanntlich keine Ausnahme, ist sie doch mehrheitlich an Kuoni beteiligt. Allerdings hält sie die Stimmenmehrheit (noch) nicht in ihren Händen. Kuoni-Präsident Jack Boli ist von der Standfestigkeit seines Bollwerkes überzeugt: «Die Beteiligung der Swissair am Aktienkapital unserer Gesellschaft darf sicher nicht in diese Art der Einflussnahme eingestuft werden, haben wir uns doch eine absolute Unabhängigkeit bewahrt, die wir auch in Zukunft aufrechterhalten werden.»

Bei der Swissair selber, die mit Generaldirektor Hellmuth Scherrer den Vizepräsidenten im Kuoni-Verwaltungsrat stellt, ist man sich hoffentlich andererseits der Problematik bewusst, welche ein allzu forsches Engagement im Veranstalterbereich mit sich bringt. Noch herrschen auf dem schweizerischen Reisemarkt Grössenverhältnisse, die einen vernünftigen Wettbewerb zulassen; Konzentrationstendenzen sind jedoch in jüngster Zeit verstärkt zu registrieren.

Der Zwang zum Wachstum dürfte sich bei Kuoni künftig noch vermehrt ins Ausland verlagern. Bereits 1979 stieg der Anteil der Auslandsdöchter am Gesamt-

umsatz von 36 auf 39 Prozent (auf die Kuoni-Auslandorganisation kommen vier in einer der folgenden Ausgaben zurück). Bei allem Optimismus über die Zukunft des Tourismus und dem Drang zur Expansion ist sich Boli auch der Verpflichtung bewusst, welche das «harte Reise-geschäft» mit sich bringt: «Es bedingt, dass man sich je länger je mehr im klaren ist, dass Tourismus wohl ein Verkauf einer Leistung, aber nie ein Ausverkauf substantieller Werte sein darf.» FWP

Reiseunternehmen

Dänischer Reisebüro-Konkurs

Zwei Jahre vor seinem 60-Jahr-Geschäftsjubiläum stellte eines der ältesten, seriösesten, bestfundierten und angesehensten dänischen Reisebüros seine Zahlungen ein: das auch im übrigen Europa bekannte Jørgensens Reisebüro in Kopenhagen schloss seine Pforten auf den Tag genau drei Monate nach dem bislang grössten und spektakulärsten Zusammenbruch in der dänischen Reisebranche, als Ekko Rejser, drittgrösster dänischer Reiseveranstalter, Konkurs anmeldete.

Jørgensens Reisebüro war das älteste und praktisch einzige noch in privatem Familienbesitz befindliche Reisebüro Dänemarks und insofern eines der letzten seiner Art in ganz Skandinavien. Es konnte über Mangel weder an treuer Kundschaft noch an befriedigendem Umsatz klagen. Der letztere überstieg 30 Millionen Franken jährlich und bestand zu zwei Dritteln aus Urlaubsreisen und zu einem Drittel aus Geschäftsreisen, während das Verhältnis in der Branche meist umgekehrt ist. Aber gerade der kleinere Umsatzanteil führte zum finanziellen Ruin.

SAS gab den Todesstoss

Hauptursache des Debakels, das die Titelseiten der dänischen Tagespresse beherrschte, war die gleiche, die auch schon zum Bankrott anderer angesehenen und wohlfundierter dänischer Reisebüros geführt hatte: die angespannte Wirtschaftslage zwang die wichtigsten Grosskunden, dem Reisebüro längere Zahlungsfristen für gekaufte Flugtickets abzuverlangen. Um die Kunden nicht zu verlieren, willigte Jørgensens Reisebüro ein - ohne aber diese Kredite selbst finanzieren zu können oder bei den Fluggesellschaften entsprechenden Zahlungsaufschub zu erlangen.

Die IATA-Gesellschaften, voran die skandinavische Luftfahrtsgesellschaft SAS, waren es denn auch, die dem Büro den wirtschaftlichen Todesstoss gaben; vor die Alternative gestellt, rund 2,5 Millionen Franken - Flugtickets-Verkaufserlöse zweier Monate - praktisch von einem Tag zum anderen zu zahlen oder eine Bankgarantie gleicher Höhe zu stellen,

musste Reisebüro-Inhaber Bent Jørgensen passen.

Dies um so mehr, als er zuvor vergeblich versucht hatte, einen der bekanntesten und zahlungskräftigsten dänischen Grosskaufleute, Kaj Dige Bach, für die Sanierung zu gewinnen. Der hatte auch bereits Interesse an der Übernahme des renommierten Büros bekundet, um in die für ihn neue Branche einzusteigen: Bislang hatte er Millionengewinne mit Treibstoffen und «harten Weisswaren» wie Kühlschränken, Elektroherden usw. gemacht. Aber der rotbärtige Edel-Provo bekam kalte Füsse, als er erfuhr, wie tief Jørgensen in der Kreide steckte und wie hoch die Bankgarantie sein musste, um das an sich gesunde Unternehmen zu retten.

Die meisten Jørgensen-Kunden werden durch den Dänischen Reisebürofonds schadlos gehalten. Der ist zwar durch Ekko-Rejser Millionenteile bereits ausgeschöpft. Seine Liquidität wird aber durch die dänische Regierung garantiert, die kraft Gesetzes verpflichtet ist, in Fällen wie diesem die notwendigen Gelder vorzustrecken, bis der Fonds durch die Beiträge seiner Mitglieder wieder aufgefüllt ist. Für die Forderungen anderer Gläubiger wie Hotels, Verkehrsträger usw. kommt der Fonds ohnehin nicht auf.

Auch Olympiareise betroffen

Ungeklärt ist auch noch, ob und wie die Kunden entschädigt werden, die die Arrangements für die Moskauer Olympischen Spiele gekauft haben. Statt der erwarteten 3000 Reisen wurden in Dänemark nur knapp 1500 verkauft, davon 500 bei Jørgensens Reisebüro, das bereits rund 300 000 DM nach Moskau transferiert hat. Dieses Geld gilt jetzt als verloren, und die Kunden müssen versuchen, ihr Geld über den Garantiefonds zurückzubekommen und dann eine völlig neue Moskauer-Reise zu buchen.

Jørgensens Reisebüro hat seinen Hauptsitz im eigenen Haus in der Kopenhagener Innenstadt und unterhält Filialbüros im vornehmen Vorort Hellerup und in der jüdischen Hauptstadt Aarhus. Das Büro beschäftigt insgesamt 65 Mitarbeiter, darunter seit zwei Jahren einen besonders «smarten» jüngeren Marketingchef. Branchenkenner machen kaum ein Hehl daraus, dass der stets als besonnen geltende Firmenchef diesem Mitarbeiter zu freie Hand gegeben hat. Der hatte zwar einige gute Ideen, sagen Insider, aber diese Ideen entsprachen weder den Wünschen und Interessen der relativ stabilen und seit Jahren, teils sogar seit Jahrzehnten treuen Kundschaft, noch waren diese Ideen finanziell abgesichert, wenn es um ihre Realisierung ging. ku-

Veranstalter

Tjaereborg-Übersiedlung

Überlegungen des grossen dänischen Reisekonzerns Tjaereborg, seinen Standort in das deutsche Bundesland Schleswig-Holstein zu verlegen, haben offiziellen Charakter bekommen.

Der Wirtschafts- und Verkehrsminister von Schleswig-Holstein, Jürgen Westphal, ist um ein Gespräch über Abflug- und Landemöglichkeiten im nördlichsten deutschen Bundesland gebeten worden. Nach Ansicht von Beobachtern käme die Flugplätze in Kiel, Flensburg und Rendsburg als Stützpunkt in Frage.

Wegen der von der Regierung in Kopenhagen geplanten Erhöhung der Charterabgaben von 125 auf 180 dänische Kronen pro Person wird seit Monaten in der Öffentlichkeit die Möglichkeit einer Übersiedlung der Chartergesellschaft erörtert. apa

Derpart aus den Kinderschuhen

Bei der zweiten Mitgliederversammlung von Derpart, dem von deutschen Reisebüros (DER) ins Leben gerufenen Vertriebsverbund, wurden 19 Mitglieder neu aufgenommen, womit Derpart nun über 180 Reisebüro-Inhaber mit 354 Reisebüros als Mitglieder führt. Hinzu kommt die Zahl der Derpart-Teilnehmer auf 400 Reisebüros erhöht.

Noch einmal wurden die Schwerpunkte von Derpart spezifiziert, die die folgenden Aktivitäten umfassen:

- Betriebswirtschaftliche Seminare, Schulung, Unternehmensberatung, zentrale Einkauf;
- Gemeinsame Aktionen mit Verkehrs- und Leistungsträgern zum Zwecke der Verkaufsförderung;
- Veranstaltungstätigkeiten für Gruppen, Klubs und Vereine;
- Sonstige Aktivitäten wie Kauf und Vertrieb von Reisebüros, Beteiligungen an touristischer Infrastruktur usw.

Derpart-Aufsichtsratsvorsitzender Dr. Hans Glaser beurteilte die bisher gezeigten Aktivitäten des Verbundes äusserst positiv; er habe in der Branche inzwischen grosse Beachtung gefunden. Die Gesellschafter von Derpart haben inzwischen auch erreichen können, für die Buchung von ABC-Flügen eine Superprovision zu erhalten, dies allerdings nur auf den Strecken Miami, Atlanta, Detroit und Houston. SE

Autotouristik

Brücke nach Krk

Eine Brücke wird vom 4. Juli an die «Ferieninsel» Krk mit dem jugoslawischen Festland verbinden. Die Reisenden müssen dann nicht mehr mit der Fähre, wie bisher, auf die Insel übersetzen. Die neue Brücke ist 1300 m lang und elf Meter breit. Sie verbindet die Orte Kraljevica und Omisalj. apa

Internationale Medizin

Ziegenkäse - nichts für Touristen

Wer trinkt nicht gern eine kalte Ovalomine oder isst ein Joghurt in der heissen Jahreszeit? Milch und ihre Produkte sind ausgezeichnete Nahrungsmittel - aber nur in einwandfreiem Zustand.

Die Gewinnung der Milch, ihre Verarbeitung und Aufbewahrung erfordert eine hervorragende Hygiene, die vielfach in südlichen Ländern nicht aufgebracht wird. Die Darm-Bakterien zahlreicher Haustiere gelangen beim Melken leicht in die Milch für viele Erreger ein ideales Milieus, in dem sie sich rasch vermehren. Kein Wunder, dass Milch, Glacés und Käse in tropischen Ländern häufig eine Infektionsquelle darstellen, ganz abgesehen von der leichten Verunreinigung von aussen, durch schmutzige Finger, Fliegen, Kakerlaken.

Auch in industrialisierten Ländern können Infektionen, die von Milch und Milchprodukten ausgehen, ein Problem darstellen. Die Bangsche Krankheit beim Rind ist zwar in der Schweiz ausgerottet, Fälle beim Menschen und auch beim Tier werden aber immer wieder beobachtet, hauptsächlich durch Import. 1976 mussten im Jura in der Nähe der französischen Grenze nahezu 500 eingeschmuggelte und bangverseuchte Rinder notgeschlachtet werden.

Das Maltafieber ist im Mittelmeergebiet verbreitet. Wie die Bangsche Krankheit handelt es sich um eine durch Bakterien der Gattung Brucellen verursachte Infektionskrankheit. Hauptsächliche Quelle menschlicher Erkrankungen sind Schaf- und Ziegenkäse und Ziegenmilch, die roh getrunken wird. Wiederholt sind Schweizer Touristen erkrankt, die im Süden Ziegenmilch oder -käse probiert haben.

Salmonellen im Käse

Milch und Milchprodukte können auch die Durchfall-Erreger Salmonellen enthalten, sei es von infizierten Tieren her, sei es vom Menschen her durch un-saubere Handhabung. Salmonellen-Befall in Käse scheint neuerdings ein Problem zu werden. Kürzlich ist über einen grossen Ausbruch einer Käse-Salmonellose in den USA berichtet worden. Im Staat Colorado erkrankten vermutlich um 28 000 bis 36 000 Personen durch Cheddar-Käse, der in Restaurants mit mexikanischen Spezialitäten angeboten worden war und Salmonella heidelberg enthalten hatte. Vor einigen Jahren ist ferner über eine Durchfall-Epidemie berichtet worden, die durch Camembert ausgelöst wurde, der das Bakterium Escherichia coli (eine Ur-

sache des Reisedurchfalls) enthalten hatte.

Vom Genuss von kalter Milch, Ovomaltine, Glacées, roher Ziegenmilch, Ziegen- und Schafkäse im Mittelmeergebiet, und besonders in tropischen Ländern, ist also abzuraten, wenn nicht sicher bekannt ist, dass die hygienischen Bedingungen zur Gewinnung, Lagerung und Verteilung erstrangig sind.

Schweizerisches Tropeninstitut
Dres. med. D. und T. H. Stürchler-Tjia

TOURISTIK-STELLENMARKT • MARCHÉ DE L'EMPLOI TOURISTIQUE



Suchen Sie eine selbständige und verantwortungsvolle Tätigkeit?

Für unser IATA-Reisebüro suchen wir

Reisebüromitarbeiterin oder Reisebüromitarbeiter

- Wir erwarten**
 - Ausbildung im Reisefach
 - Gute Umgangsformen
 - Englisch- und Französischkenntnisse
- Wir bieten**
 - verantwortungsvolle und abwechslungsreiche Tätigkeit
 - angenehme Zusammenarbeit in kleinem Team
 - gute Entlohnung
 - übliche Sozialleistungen

Wenn Sie glauben, diesen Anforderungen zu entsprechen, erwarten wir gerne Ihre Bewerbung. Für Auskünfte steht Ihnen unser Herr R. Albrecht gerne zur Verfügung. 704

hugelshofer-reisen
Reisebüro am Bahnhofplatz Frauenfeld
Telefon 054 31 7 31

Wir möchten unsere Stellung auf dem Flugreisemarkt weiter ausbauen und suchen für die Ostschweiz und die grenznahen Gebiete in Deutschland und Oesterreich einen gut ausgewiesenen, verkaufsorientierten und einsatzfreudigen

sales representative

Alter: ca. 25 - 35 Jahre, wenn möglich mit Aussendienst Erfahrung in der Reisebüro-, Airline- oder verwandter touristischer Dienstleistungsbranche.

Sie besuchen regelmässig unsere Wiederverkaufsstellen, unterstützen diese durch umsatz- und verkaufsfördernde Massnahmen, sind für eine speditive Behandlung aller Fragen und Anregungen sowie einen positiven Kontakt mit den Reisebüromitarbeitern besorgt.

Englisch- und Französischkenntnisse werden vorausgesetzt; Eintritt per 1. August 1980 oder nach Vereinbarung.

Wir legen Wert auf eine vertrauenswürdige, selbständige und kulante Persönlichkeit. Wir bieten eine interessante, lebendige Aufgabe in einem kollegialen Arbeitsklima bei leistungsbezogenem Salär, guten Sozialleistungen und Flugreisevergünstigungen.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an Airtour Suisse SA, Direktion, Bahnhofplatz 10, 3001 Bern.

Flugtouristik

Vier Mio SAS-Passagiere

Mit SAS flogen in der ersten Hälfte des Betriebsjahres 1979/80 über 3,9 Millionen Passagiere. Das entspricht einer Erhöhung um zwei Prozent im Vergleich zur gleichen Zeit des Vorjahres. Im Zeitraum vom 1. Oktober 1979 bis 31. März 1980 erhöhte sich der Personentransport - gemessen in verkauften Passagierkilometern - um 4 Prozent.

Im gesamten SAS-Netz wurde eine Steigerung der verkauften Tonnenkilometer um 1 Prozent registriert. Die Kapazität erhöhte sich um 2 Prozent. Der Frachtverkehr ging um 5 Prozent zurück, während der Postverkehr um 11 Prozent zunahm.

Die grösste Zunahme in verkauften Tonnenkilometern wurde bei den Südamerika-Routen registriert (54 Prozent). Auf diesem Streckennetz wurden im vergangenen Jahr die DC-8-Maschinen durch die grösseren DC-10-Maschinen ersetzt. Auf den Strecken zur amerikanischen Westküste nahm der Verkehr um 20 Prozent, und nach New York um 14 Prozent zu.

Die beste Kapazitätsauslastung erbrachten die Linienflüge nach dem Fernen Osten (Befrachtungsfaktor 66,1 Prozent) und nach New York (62,1 Prozent). Für das SAS-System insgesamt kam der Befrachtungsfaktor auf 54,8 Prozent. Er lag damit eine Prozenteinheit niedriger als im ersten Halbjahr 1978/79. pd

JAL: Noch mehr Service

Ab sofort bietet die JAL den vollzählenden Geschäftsleuten ein Bündel zusätzlicher Serviceleistungen auf den Fernstrecken.

Alle Drinks und die Kopfhörer sind kostenlos. Die Vollzähler sitzen in der hinteren Sektion der Maschine unter sich, in der sogenannten «Momiji-Kabine». Den Passagieren sind in der B-747 (Polroute) insgesamt 104 DC 8 reserviert, in Maschinen des Typs DC 8 (Moskau-Route) können den Executive Service-Passagieren gegebenenfalls alle Sitze vorbehalten werden. Schon am Abfertigungsschalter wird sich die Sonderbehandlung für Geschäftsleute bemerkbar machen: Die Japan Air Lines wird spezielle Abfertigungsschalter für Executive Service-Gäste einrichten, besondere Bordkarten ausgeben und sich noch mehr Mühe geben, die anspruchsvollen Geschäftsleute mit vollbezahltem Ticket zufriedenzustellen. So soll z. B. nach Möglichkeit vermieden werden, dass die full-fare-Gäste mit Gruppenteilnehmern zusammen in einer Reihe sitzen.

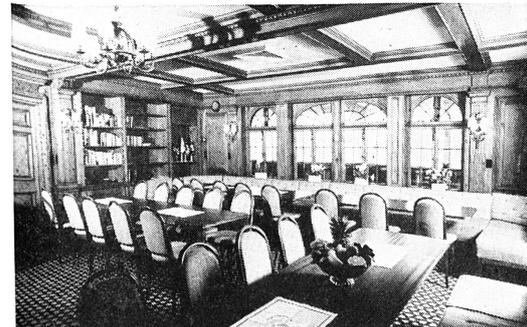
Die bewährten und beliebten Leistungen der JAL im Rahmen des Executive Service wie zweisprachige Visitenkarten, bevorzugte Reservierungen in JAL-Hotels, die Hilfen für Geschäftsleute in Japan usw. werden selbstverständlich weiterhin angeboten. pd

Erste Flugverbindung Hamburg-Minneapolis

Am 8. Juni beginnt ab Hamburg der Linienflugverkehr von North-West Orient nach Minneapolis/St. Paul sowie weiter nach Los Angeles. Der Apex Flugpreis nach Minneapolis beträgt 1450 DM und nach Los Angeles 1849 DM.

Die Maschinen vom Typ Boeing B-747 fliegen jeden Mittwoch, Freitag und Sonntag um 12.15 Uhr und landen in Minneapolis um 16.05 Uhr und in Los Angeles um 19.20 Uhr. In Kürze fliegt die Gesellschaft auch von London nach Minneapolis/St. Paul, von Oslo und Shannon nach New York, von Shannon nach Boston zusätzlich zu den bereits jetzt bedienten Strecken Glasgow-Boston, Kopenhagen-New York, Stockholm-New York und Kopenhagen-Boston.

Dieser neue Streckendienst bietet in der ersten Klasse ohne Aufpreis Schlafplätze. SE



Der Salon auf der SY Sea Cloud bietet Platz für 80 Passagiere.

Schiffstouristik

So ein Windjammer!

Eines der schönsten Segelschiffe der Welt, die als Viermastbark getakelte Sea Cloud, ist von segelsportbegeisterten Hamburger Kaufleuten wieder in Dienst gestellt worden. Sie geht als ein Kreuzfahrtschiff ganz besonderer Art und Lady mit turbulenter Vergangenheit wieder auf Fahrt.

Die Yacht, eine Viermast-Bark, ist nur etwa zehn Meter kürzer als der Flying-P-Liner Passat, der letzte grosse deutsche Windjammer, der in Travemünde als Denkmalschiff stillliegt. Zuerst hiess sie Hussar, dann Sea Cloud, darauf Angelita, eine Weile Patria und schliesslich Antarna.

Eine reiche Dame

Am Anfang ihrer Geschichte stand die Heirat von Marjorie Post, einer der reichsten Frauen der USA, mit dem kaum minder reichen Gründer einer Aktienmaklerfirma, E. F. Hutton. Als Marjorie, deren Nachname sich im Wechsel mit ihren Ehemännern geändert hatte, 1974 starb, hinterliess sie unter anderem in Washington D. C. einen Wohnsitz, dessen Park grösser war als der des Buckingham Palastes und neben dem das Weisse Haus sich ausnahm wie eine Zweitwohnung.

E. F. Hutton hatte schon mehrere Yachten besessen, die alle Hussar hiessen und sozusagen «schwarze Husaren» waren.

Windjammer-Paraden

Vom 13. bis 16. Juli 1980 ist Kiel Treffpunkt der Grossegeier aus aller Welt: Etwa 100 Segelschiffe aus 20 Ländern werden in der Kieler Förde erwartet, davon mindestens zehn, die es an Grösse mit dem Segelschiff Gorch Fock aufnehmen können. Spektakulärster Programmpunkt ist die grosse Windjammerparade am Morgen des 16. Juli, wenn sich die Schiffe in der Förde formieren und dann in Richtung Südschweden auslaufen.

Ein weiteres Windjammer-Treffen findet vom 14. bis 17. August auf der Weser bei Bremerhaven statt. Auch hier wird die deutsche Bark Gorch Fock zu bestaunen sein. Angemeldet sind zudem das polnische Vollschiff Dar Pomorza, etliche Schoner, Galeassen und Brigantinen. Höhepunkt ist hier die Parade auf der Weser am 14. August. pd

ren: Der Rumpf war stets schwarz gemalt. Nach der Hochzeit mit Marjorie liess er abermals eine schwarze Hussar bauen, ein Schiff, das alle anderen Yachten übertraf: Die Viermast-Bark entstand auf der Germania-Werft in Kiel und war nach zwei Jahren 1931 fertiggestellt. Sie kostete 900 000 Dollar. Ihre Unterhaltskosten betragen damals schon eine Viertel-million Dollar im Jahr. Die Besatzung, geführt von Kapitän Lawson, bestand aus 72 Mann, fast durchweg Skandinavienv-Amerikaner. Zur Crew gehörten auch zwei Ärzte.

Goldene Armaturen sind vor allem praktisch

Marjorie hatte sich um die Inneneinrichtung bis ins letzte Detail gekümmert. Die Yacht war nicht nur die grösste, sondern auch die luxuriöseste jener Zeit. Dass die Armaturen in den Badezimmern des Eigner-Ehepaares aus Gold waren, befand Marjorie nicht als ungewöhnlich, sondern nur als praktisch: Gold braucht man nicht zu putzen. Für Gäste gab es drei Doppelkabinen.

E. F. Hutton, ein «Entdecker-Typ», seine Frau und deren Tochter Deenie, die auf diese Weise dem Schulzwang entkam, unternahm mit der Hussar jedes Jahr ausgedehnte Reisen. Man ging gleich nach Weihnachten an Bord und war dann sechs bis sieben Monate unterwegs. Die Hussar wurde in Häfen aller Sieben Meere bewundert. Zu Parties und Dinern an Bord war eingeladen, wer in der Welt eine Rolle spielte, Könige und Künstler, Busi-

ness- und Staatsmänner, Diplomaten und, in der Karibik, auch der Diktator der Dominikanischen Republik Trujillo, der das Schiff später kaufte.

Zuerst wechselte die Hussar ihren Namen, als Marjorie sich aus Gründen, die diskret verschwiegen wurden, von E. F. Hutton scheiden liess und ihren Freund und Berater Joseph E. Davies, einen Anwalt aus Wisconsin, ehelichte. Sie übernahm das Schiff in ihren Besitz, taufte es in Sea Cloud um; und der schwarze Rumpf wurde nun weiss gestrichen. Joe Davies hatte mit der Seefahrt nicht viel im Sinn, wurde rasch seekrank und sorgte bei Deenie für helle Empörung, als er eine Reise nach Rio nach vor der Äquatoraufe abbrach: «Das hatte es noch nie gegeben, dass wir umkehrten!»

Von Leningrad zu Trujillo

Als er 1937 amerikanischer Botschafter in der Sowjetunion wurde, verlegte das Ehepaar Davies sein Schiff nach Leningrad. Das stalinistische Regime erliess für alle Russen ein Verbot, die Sea Cloud zu betreten. Den kapitalistischen Luxus in seinem Innern sollte niemand sehen. Nach Amerika zurückgekehrt, wurde das Schiff im Zweiten Weltkrieg der amerikanischen Coast Guard, der Küstenwache, zur Verfügung gestellt und dann, nicht unter Segel, sondern nur noch mit Motorantrieb, als U-Boot-Jäger eingesetzt.

Als es von diesem Dienst 1945 zurückkehrte, war vom Luxus an Bord nicht mehr viel übriggeblieben. «Sie sieht entsetzlich aus», klagte Marjorie. Dann liess sie die Sea Cloud neu aufrühen und instandsetzen. Die Reisen, auf die man nun ging, wurden freilich immer kürzer.

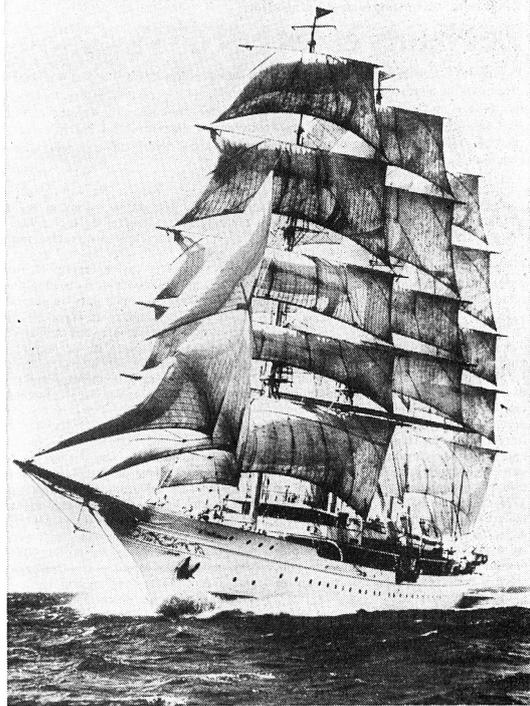
Die Welt und die Zeiten hatten sich gründlich verändert. Allein an Heuer für die Besatzung mussten zwanzigtausend Dollar im Monat gezahlt werden. Ebenfalls 20 000 Dollar verslang der zweimalige Uniformwechsel der Mannschaft im Jahr, auf den Marjorie bestand. Die immensen Kosten waren auch für eine so reiche Frau wie Marjorie nicht mehr zu tragen. Als die amerikanische Seelutegeverschafft immer höhere Forderungen stellte, kapitulierte sie.

Die Stars und Stripes wurden 1954 eingeholt. Marjorie war immer stolz darauf, dass ihr Schiff die amerikanische Flagge geführt hatte. Jetzt wurde es an Rafael Leonidas Trujillo Molina, Diktator der Dominikanischen Republik, verkauft, der es für 1,5 Millionen Dollar renovierte. Aus der Sea Cloud wurde die Angelita. Man montierte ein Maschinengewehr auf ihre Back. Damit galt sie als Kriegsschiff, befreit von Hafengebühren. Zur neuen Besatzung kam eine Musikkapelle.

Als Trujillo 1961 einem Attentat zum Opfer fiel, versuchte seine Familie, mit der Angelita zu flüchten. Das misslang. Die neue Regierung der Dominikanischen Republik überliess das Schiff einem Geschäftsmann in Louisiana, der es in Patria umbtaufte. Dann sollte sie unter dem Namen Antarna als Charteryacht fahren. Das Geschäft scheiterte. Für Kreuzfahrten bestand damals noch zu wenig Nachfrage. In Panama aussier Dienst gestellt, schien die Antarna, ex Patria, ex Angelita, ex Sea Cloud, ex Hussar in Vergessenheit zu geraten.

Die neue Sea Cloud

Doch dann geriet sie ins Blickfeld von neun segelebegeisterten Hamburger Kaufleuten und des Kapitäns Hartmut Paschberg, der bislang die als Dreimastschoner getakelte Segelyacht Ariadne führte. Man entschloss sich, die Viermastbark mit der abenteuerlichen Vergangenheit gründlich zu überholen; sie war im Laufe der Zeit übrigens immer wieder renoviert worden.



Die SY Sea Cloud ist als 4-Mast-Bark getakelt mit einer Segelfläche von rund 3100 m². Zudem hat sie eine Maschinenanlage mit vier Dieselmotoren von insgesamt 6000 PS.

Der Schiffskörper ist stets in gutem Zustand geblieben.

Achtzig Passagiere kann das Schiff aufnehmen. Passagiere, die nicht bloss Passagiere sind, sondern auch aktiv den sportlichen Reiz des Segelns erleben können. Die Viermastbark geht als S. Y. Sea Cloud wieder auf Kreuzfahrten. Das

Schiff kann übrigens 3160 Quadratmeter Segel tragen und falls der Wind nicht bläst, pflügen 6000 PS das Schiff mit 18 Knoten durch die See. Bereits mit 900 DM ist man für drei Tage Gast auf der Sea Cloud. Für eine 13tägige Kreuzfahrt muss man schon mindestens 4100 DM hinlegen. pd/r.

Hapag-Lloyd Reisebüro-Organisation

Guter Abschluss - schwacher Trend

Die Hapag-Lloyd Reisebüro-Organisation mit über 70 Verkaufsbüros im In- und Ausland hat ihr Jahresergebnis 1979 gegenüber 1978 steigern können. Der Gewinn vor ertragsabhängigen Steuern belief sich auf etwa 20,8 Millionen DM (im Vorjahr rund 17,1 Millionen DM). Als Ursachen hierfür werden neben der Umsatzaufweitung in allen Geschäftsbereichen insbesondere ausserordentliche Erträge, die im Zusammenhang mit einer veränderten buchmässigen Erfassung einiger Beteiligten entstanden, bezeichnet.

Der Umsatz betrug 790 Millionen DM und war um 12,4 Prozent gegenüber 1978 gestiegen. Die höchste Umsatz-Steigerungsrate mit 43,3 Prozent wurde bei der Vermittlung von Linienflug-Passagen einschliesslich IT-Reisen erzielt. Die vermittelte fremde Touristik erbrachte ein Plus von 22,9 Prozent, und die eigenveranstalteten touristischen Leistungen von 20,2 Prozent. Die Roherträge stiegen insgesamt um 15,9 Prozent.

Durch die Einführung von START und der damit verbundenen organisatorischen Umstellungen und Schulungsmassnahmen kam es zu der hohen Zunahme des Gesamtaufwandes um 15,8 Prozent. In Hapag-Lloyd Reisebüros stehen 120 der zirka 1000 bisher gemieteten START-Geräte in der Bundesrepublik, für die pro Terminal 1300 DM im Monat bezahlt werden müssen.

Gute Zuwachsraten für Fernreisen

Die Teilnehmerzahl der von Hapag-Lloyd gebuchten Reisen nahm trotz den notwendig gewordenen Treibstoffkostenzuschlägen um 3,2 Prozent zu, ein Zuwachs, der hauptsächlich die Sommerreisen betraf.

Die Hapag-Lloyd Reisebüro GmbH hat im vergangenen Jahr ihr Stammkapital von 12 auf 18 Millionen DM erhöht;

alleiniger Gesellschafter des Unternehmens ist die Hapag-Lloyd AG.

Keinen Hehl macht Hapag-Lloyd aus dem stagnierenden Winterbuchungsgeschäft 1979/80 und aus einem nachlassenden Buchungstrend für den Sommer. Dies wird auf die allgemeine Verteuerung der Urlaubsreisen zurückgeführt. Seit Ostern habe sich aber die Nachfrage nach Urlaubsreisen erhöht. Gute Zuwachsraten werden bei Fernreisen festgestellt.

Das zurzeit festgestellte Minus gegenüber dem Sommer 1979 liegt bei etwa 6 Prozent, gleichzeitig ist eine Umsatzsteigerung von 5-10 Prozent eingetreten. SE



Südafrika

mit Rundreise, Safari und Badeferien auf

Mauritius

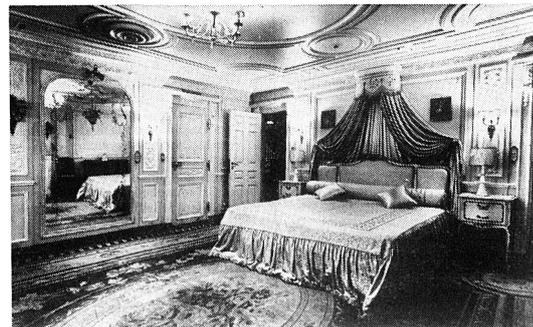
Johannesburg - Kapstadt - Wilderness - Oudtshoorn - Gardenroute - Plettenberg Bay - Badeferien Durban - Krugerpark - Safari - Badeferien Insel Mauritius - Sun City

26tägige Herbstreise
vom 4. bis zum 29. Oktober, mit Fritz Schwendimann (Reiseleiter)

Teilnehmerzahl beschränkt, darum frühzeitige Anmeldung!

Prospekte und weitere Auskunft erhalten Sie bei: 702

knecht flug reisen
Brugg Hauptsitz 056 41 72 72
Wohlen 057 6 66 61
Lenzburg 064 51 45 45
Wettingen 056 26 44 44
Frick 064 61 39 61
Neumarkt Brugg MMM 056 41 50 50



Pracht auf der Yacht: Das zur sogenannten Eignerkabine gehörende Schlafzimmer.

L'anarchie ou la simple désorganisation?

Les hauts et les bas de l'aviation

Depuis les 5 dernières années, la situation de l'aviation civile internationale peut être qualifiée de révolutionnaire, au vu du dynamisme imposé par Sir Freddy Laker, des actions anti-monopolistiques du président des Etats-Unis, sans oublier les fluctuations des coûts d'exploitation, particulièrement du pétrole, et l'arrivée sur le marché mondial de nouveaux concurrents sérieux qui dérangent le conservatisme réputé de l'aviation civile.

Incontestablement, le trouble-fête de cette décennie reste Sir Freddy Laker et son fameux «train du ciel» qui ne désemplit pas entre la Grande-Bretagne et les Etats-Unis, en pratiquant des prix qui ont obligé les autres compagnies aériennes à redéfinir leurs politiques sur le plus grand marché mondial qu'est l'Atlantique Nord.

Une plus grande concurrence

Ces nouvelles conceptions étaient d'autant plus nécessaires que le président Carter faisait voter par le parlement américain ce qu'on appelle «la dérégulation», c'est-à-dire la possibilité d'une plus grande concurrence entre compagnies aériennes au profit des consommateurs généralement oubliés. Cependant, ce profit s'est partagé, puisque le trafic intérieur américain, par exemple, a augmenté de 7,5% en 1977, 16,2% en 1978 et 101,1% en 1979, malgré une sévère grève d'United Airlines et la longue immobilisation des DC-10. Ainsi les voyageurs profitent d'une plus grande souplesse dans le choix des vols, grâce à cette concurrence accrue qui se fait jour dans les prix.

On en veut encore pour preuve le fait que World Airways proposera prochainement une liaison entre Boston et Londres, villes déjà desservies par TWA, ainsi que de prix bon marché entre Hawaï et la Californie (140 dollars aller et retour), tandis que Laker Airways concurrencera British Airways et National Airlines entre Londres et Miami.

Mais la concurrence commence aussi à se faire largement sentir en dehors de l'Atlantique Nord, grâce à l'amélioration et la croissance de nombreuses compagnies aériennes, entre autres asiatiques - Thaïlande, Singapour, Corée -, qui bénéficient maintenant des appareils les plus modernes à l'instar des grandes compagnies occidentales qui doivent donc faire de larges efforts de promotion pour conserver leur clientèle.

Une guerre du service?

A la très conservatrice politique des prix appliquée par la LATA a succédé une guerre des prix qui ne peut faire que des heureux parmi les économistes-voyageurs, car les tarifs, en dollars ou en francs constants, ne sont généralement pas plus élevés qu'il y a 10 ans. Cette situation s'explique autant par la concurrence que par une meilleure gestion des

compagnies, particulièrement dans le choix et l'utilisation des avions, mais aussi par une baisse généralisée du service, à l'exception de quelques trop rares compagnies.

Le voyage aérien, luxueuse aventure dans les années 60, est ainsi devenue presque aussi banal et «plaisant» qu'une randonnée dans le métro new-yorkais aux heures de pointe! Mieux vaut oublier service et caviar au profit de strapontins et sandwiches, ces derniers étant même distribués dans la salle d'embarquement de certains vols par une grande compagnie aérienne européenne...

«Une nouvelle classe de clientèle»

Pour remplir les avions, tous les moyens sont bons; on joue sur les prix, mais aussi sur les promotions. Ainsi United, la plus grande compagnie occidentale, fait jouer ses passagers au «Take Off», jeu assez semblable au local Tick-Tack-Toe, qui permet de gagner un des 10 000 voyages gratuits offerts par la compagnie qui faisait également récemment une grande distribution de coupons de réduction.

Dans un concept plus révolutionnaire, United change la rémunération des agents de voyages (représentant 58% de ses ventes) en substituant à la commission habituelle de 8% sur le prix du billet une commission fixe de 8,5 dollars quel que soit le tarif ou la distance. C'est une mesure logique qui permettra à l'agent de voyages de vendre le tarif le plus avantageux, sans avoir de regrets sur le montant de la commission, en n'oubliant pas non plus la simplification des problèmes comptables pour tout le monde!

Mais l'influence des «nouveaux clients» n'est pas sans conséquence; tout d'abord, le débordement des services d'informations et de réservations, qui travaillent déjà généralement au-dessus de leur capacité, entraîne une plus longue attente pour le service demandé. Ensuite, l'affluence dans les aéroports qui n'ont plus rien à envier aux gares ferroviaires lors des grands départs (aux USA, on prévoit le transport de 450 millions de passagers en 1990, contre 300 en 1977) demanderait une grande amélioration - non envisagée - des installations aéroportuaires et des méthodes de traitement des passagers et des bagages. Enfin, dernière et curieuse conséquence de cette nouvelle clientèle, gentiment qualifiée de «pas tellement sophistiquée», les incidents se multiplient dans les appareils, à l'étonnement du personnel navigant. Selon le syndicat américain Association of Flight Attendants, certains passagers peu habitués à voyager en avion et/ou ayant absorbé trop d'alcool, deviennent parfaitement incontrôlables pendant le vol!

Une flotte modernisée

La crise du pétrole, plus exactement la pénurie, a fortement influencé la transformation des flottes aériennes, encourageant le retrait d'avions «gourmands» comme le B707 ou la Caravelle au profit d'avions plus économiques. Boeing, qui était dans une situation financière presque catastrophique dans les années 70, fait aujourd'hui des affaires en or sur le marché international, après avoir déjà vendu 1.594 B727, 645 B737 et 480 B747 Jumbo et pris des commandes pour 48 B757 et 148 B767. Il ne faut pas oublier les 306 DC-10 et les 92 Airbus A-300 qui ont permis de relancer l'industrie aéronautique européenne sur le marché mondial.

Le seul point noir reste le Concorde, maintenant qualifié «d'avion trop futuriste pour l'époque», qui a été gratifié d'un nombre impressionnant d'ennuis divers (espionnage, droits d'atterrissage, commercialisation, prix de production, etc.), malgré une réussite technique peu contestable. L'arrêt des chaînes de montage, après la construction de 16 appareils, au coût difficilement calculable, n'est que la conséquence d'une mauvaise planification, aggravée en outre par l'augmentation du prix du carburant, élément vital largement consommé par le superconique. Braniff vient d'abandonner sa liaison en Concorde entre Washington et Dallas à la suite de l'augmentation des coûts du kérosène que ne veut pas supporter la compagnie privée.

Outre Atlantique, les contribuables français ont déboursé en 1978 les 25 millions de dollars de perte des 4 avions d'Air France, alors que leurs voisins anglais payaient quelque 35 millions de dollars pour voir voler leurs 5 merveilleuses machines! L'avenir semble donc être aux avions économiques, dont le coût par siège, tant à l'achat qu'à l'exploitation, reste

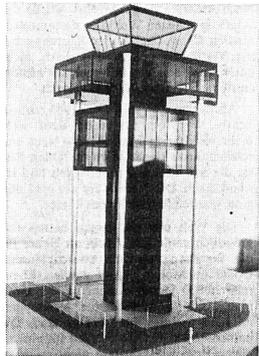
bas. La pénurie et son corollaire, l'augmentation du prix du pétrole, ont permis le succès d'avions tels que le B747 Jumbo ou l'Airbus A-300 et on peut s'attendre à voir apparaître de nouveaux appareils encore plus économiques et plus rentables.

Et l'avenir?

Il restera à prédire l'avenir de l'aviation civile, une question plus qu'ambigüe lorsqu'on constate les bouleversements imprévus - et imprévisibles - des 10 dernières années. L'aviation fait certainement partie de cette «civilisation des loisirs» en permettant à de nouvelles clientèles de voyager et de découvrir ainsi de nouveaux horizons. Aux hommes d'affaires et riches touristes des années 60-70 ont succédé des foules de touristes moins argentés, mais permettant la rentabilité des compagnies aériennes grâce à un meilleur remplissage de leurs appareils. Monsieur et Madame Toutlemonde prennent aujourd'hui l'avion...

Il reste aux compagnies aériennes à s'adapter à ces nouvelles clientèles tant recherchées, car l'afflux des voyageurs ne semble guère favoriser le maintien de la qualité des prestations. Que penser des vols sur de nombreuses compagnies aériennes, quand Swissair, avec sa fameuse «Swiss Class», annonce fièrement dans sa publicité un passager de moins par rangée de sièges, un choix de menus servis dans de la porcelaine, des horaires respectés et du personnel aimable? Entre le caviar et le sandwich, Swissair aurait-elle trouvé le juste milieu?

Gérard Spitzer



Après le vote favorable du Conseil national, la maquette de la future tour de contrôle de l'aéroport de Genève-Cointrin, a été rendue publique.

Compagnies aériennes

TAP du Brésil vers l'Europe

Les statistiques révèlent que 320 346 personnes se sont rendues en Europe en provenance du Brésil en 1979, soit une augmentation de 10,9% par rapport à 1978. TAP-Air Portugal a transporté 13% du total des passagers du Brésil vers l'Europe en 1979; ainsi, la compagnie aérienne portugaise occupe la 2e place derrière la compagnie nationale brésilienne. Varig (40,4%), et vient en tête des compagnies étrangères qui opèrent du Brésil vers l'Europe. La compagnie française Air France vient en 3e position avec 11,1%.

Le nombre des passagers transportés par TAP s'est accru de 22,9%, dépassant de 12 points l'augmentation globale enregistrée (10,9%). Les recettes enregistrées par TAP au Brésil, grâce au transport des passagers, ont atteint plus de 40 millions de francs suisses en 1979, soit une hausse de 41,2% par rapport à l'année précédente.

Air Lanka en Europe?

La nouvelle compagnie aérienne aux couleurs de Ceylan, Air Lanka Ltd., vient de décider de se lancer dans la bataille du trafic entre l'Europe, le Moyen-Orient et l'Asie. C'est en septembre dernier que Air Lanka décida d'acquiescer en leasing deux 707 et un 737 auprès de Singapore Airlines.

Actuellement sont prévus 48 vols reliant à Ceylan les villes de Singapour, Kuala Lumpur, Bangkok, Madras, Bombay, Dubai, Bahrain, Zurich, Francfort, Paris, Londres et Male (Maldives). Selon M. Kulasegaram, directeur général, Air Lanka a l'intention de s'étendre à un trafic vers les Philippines, Hong Kong et, éventuellement, le Japon.

Singapore Airlines a été directement à la base du lancement d'Air Lanka et assure actuellement l'engineering et le «handling» à terre. Singapore Airlines est également agent général d'Air Lanka pour les Etats-Unis. Malgré cette coopération étroite, M. Kulasegaram insiste sur son désir de soutenir la concurrence de Singapore Airlines. Bien qu'Air Lanka ne soit pas membre de l'IATA, ses tarifs sont alignés sur ceux de toutes les compagnies régulières.

Depuis le 1er juin, à Genève

Changement à la direction de Swissair pour la Suisse

Remplaçant M. Bertrand Jaquéry, transféré à la direction générale de Swissair à Zurich, M. André Clemmer a pris la relève à la tête de cette importante charge qui est celle de directeur de Swissair pour la Suisse, en poste à Genève. M. Clemmer était jusqu'ici directeur général de notre compagnie nationale en France, où il est resté une dizaine d'années. A ce titre, il a également présidé l'Association des compagnies aériennes étrangères établies en France, l'ARC, qui regroupe 85 compagnies.



M. André Clemmer est très heureux de retrouver Genève où il a commencé sa carrière à Swissair il y a 34 ans. C'est tout d'abord animé d'une grande satisfaction que le nouveau directeur a pris ses fonctions lundi dernier. C'est un plaisir tant sur le plan professionnel que moral qui le lui fait dire parce que, Neuchâtelois d'origine, plus exactement de La Chaux-du-Milieu, il est toujours très attaché à la Suisse romande.

M. Clemmer estime que Genève jouit actuellement d'une bonne desserte sur le plan des relations aériennes, du fait que l'on peut, à partir de l'aéroport de Cointrin, effectuer beaucoup de liaisons européennes à l'aller et au retour dans la même journée. D'autre part, il reconnaît également que Genève possède encore aujourd'hui une importante réserve de développement industriel et économique. Enfin, de nombreux avions long-courriers y font escale quotidiennement.

Selon M. Clemmer, une compagnie nationale se doit de jouer le rôle de locomotive et de chef d'orchestre sur son marché (dynamisme, organisation, agressivité, etc.). Cependant, Genève est un cas un peu spécial, relève-t-il, le trafic de Cointrin dépend pour un quart de ses passagers, de la clientèle française. Un détail à ne pas négliger dans la planification!

Quant à ses hobbies, André Clemmer les situe en grande simplicité: les promenades avec son chien et sa petite exploitation agricole dans le midi de la France, en quelque sorte un retour aux sources, où il espère bien voir passer les avions quand sa mission sera terminée au nombre des cadres de notre compagnie nationale.

En fait, André Clemmer est un homme d'une richesse d'extraordinaire, qui possède une très solide expérience professionnelle. Il recherche avant tout le contact avec toutes les personnes qu'il rencontre, un contact que de très nombreuses lients d'amitié ont prolongé partout où il a passé. C'est non seulement une âme de chef qui l'anime, mais aussi celle de l'un des grands spécialistes de l'aviation commerciale qui a su se battre pour Swissair sur des terrains où la concurrence était souvent difficile.

René Hug

Offres, programmes

Airtour propose la Calabre

Pour la première fois, Airtour Suisse organise en exclusivité des vols directs à destination de l'extrémité sud de l'Italie par avion de la CTA; 4 heures de vol suffisent, avec escale à Catane - mais sans changement d'avion, ni perte de temps à Milan et à Rome - pour se rendre en Calabre, lieu de vacances au charme particulier, pays encore méconnu. Les vols ont lieu chaque dimanche, du 1er juin au 12 octobre 1980.

Airtour Suisse offre, en plus de son club et de ses hôtels soigneusement choisis, la possibilité de découvrir en mobilhome un paysage merveilleusement sauvage, de très belles plages de sable et des curiosités historiques de grand intérêt; les routes sont excellentes et les terrains de camping nombreux. La splendeur de la végétation et la diversité des sites, mais aussi le folklore et les spécialités culinaires - sans oublier la mer, les montagnes, les arts et l'archéologie - font de cette région un aimable et fort attirant pays de vacances.

Réto dans le Gros-de-Vaud

L'agence de voyages Bodeco organise, en collaboration avec le chemin de fer L.E.B., des trains spéciaux à vapeur entre Cheseaux et Bercher. Pour ceux qui souhaitent faire une petite promenade en char, ces trains s'arrêtent à Fey; il leur est alors possible de poursuivre leur voyage jusqu'à Bercher. On offre également la faculté de combiner le trajet en train avec une promenade pédestre; 14 itinéraires

son proposés au départ des stations L.E.B.

Ce train à vapeur circulera les 6, 10, 13, 17, 20 et 29 juin, les 6 et 13 juillet, les 24 et 31 août, ainsi que le 7 septembre. La réservation est nécessaire. Des courses spéciales peuvent être organisées en dehors des dates prévues pour des groupes de 40 participants au minimum la semaine et de 70 le dimanche.

● Bodeco Voyages, Village 6, 1032 Romanel-sur-Lausanne.

Nouveautés

Un guide hôtelier pour les professionnels

La plupart des guides hôteliers sont destinés en premier lieu à la clientèle; à leurs côtés, l'Agent's Hotel Gazetteer est conçu exclusivement pour les agents de voyages. A ce titre, il se veut particulièrement complet et non sélectif, comme le sont les guides rédigés à l'intention du public. Aucun hôtel n'est exclu, à moins qu'il ne soit complètement inapte à recevoir des touristes. Par contre, il ne comprend pas toutes les stations estivales, ni tous les pays de vacances. La Suisse, par exemple, y brille par son absence, alors que les îles Canaries, Chypre, Gibraltar, la Grèce, l'Italie, Malte, le Portugal, l'Espagne, la Tunisie et la Yougoslavie y figurent. Les jugements adressés aux divers hôtels et aux lieux de vacances eux-mêmes sont basés sur des enquêtes poussées et sont en général exacts et objectifs.

R.E.
● Agent's Hotel Gazetteer, CHG Travel Publications, Beaconsfield, Angleterre; au prix de 15 livres sterling.

TOURISTIK-STELLENMARKT - MARCHÉ DE L'EMPLOI TOURISTIQUE



Ente turistico Lugano e dintorni 6901 Lugano

LUGANO

Cerchiamo per entrata da convenire

vice-direttore

Compiti: responsabile del settore economico-finanziario, organizzazione e coordinamento di manifestazioni, collaborazione nel campo della propaganda e delle RP.

Si richiedono: maturità o studi universitari, possibile esperienza nel settore turistico, lingue nazionali e inglese.

Si offrono: stipendio adeguato, cassa pensioni, interessante ambiente di lavoro.

Offerte con curriculum manoscritto, foto, certificati, referenze e pretese a: Direzione Ente turistico, 6901 Lugano

P 24-4225

Embassy La Ferme

Stadthausquai 13, 8001 Zürich

Zur Ergänzung unserer Service- und Küchenbrigade suchen wir folgendes bestqualifizier- te Personal:

**Chef de partie
Commis de cuisine**

für unser Spezialitätenrestaurant

**Office- und
Küchenbursche**

eventuell Ehepaar (Ausländer nur mit Bewilli- gung)

Wir bieten:

5-Tage-Woche, geregelte Arbeitszeit sowie Leistungslohn.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche oder tele- fonische Bewerbung. (Telefon 01/211 86 25 Küchenchef oder 01/211 57 50 Direktion.)

5168



Wir benötigen noch folgende Mitarbeiter

**Chef de partie
Serviertochter**

für Saal
evtl. Kellner

Wir sind ein junges Team mit besten Arbeitsbedingungen.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, dann rufen Sie uns bitte an

Telefon (036) 22 26 31

Dir. R. Engel

Hotel du Nord

Interlaken

5436



Schützenhaus

Wir suchen in Jahresstelle oder evtl. für die Sommersaison je einen gut qualifizierten

**Chef de partie
Commis de cuisine
Chef de rang**

(auch Dame)

Das Schützenhaus ist ein historisches Stadrestaurant allerersten Ranges.

Wir bieten interessante Arbeitsbedingungen und die Möglichkeit, vielfältige Kenntnisse eines anspruchsvollen A-la-carte- und Bankettbetriebes zu erwerben.

Es würde uns freuen, Sie näher orientieren zu dürfen (Frau Grosjean verlangen).

Restaurant Schützenhaus

Schützenmattstrasse 56

4051 Basel

Telefon (061) 23 67 60

5445



**Hotel-Restaurant
Obersee**

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir noch folgende Mitarbeiter

**Koch
Serviertochter
oder Kellner**

Stellenantritt zirka 20. Juni.

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Foto sind zu richten an

Fam. Lehmann-Weber

Telefon (081) 31 12 16

5443

HOTELBÄREN

Schauplatzstrasse 4, 3001 Bern



Wir suchen in Jahresstelle mit Eintritt auf den 1. August 1980 oder nach Übereinkunft

Buffetdame

Diese Kaderstelle erfordert eine Persönlichkeit mit Erfahrung im Hotelfach und feinkem aufgewecktem Wesen.

Der Posten bietet Ihnen geregelte Freizeit, eine faire Salarierung und ein angenehmes Arbeitsklima in einem ganz erstklassigen Speiserestaurant im Zentrum der Stadt Bern.

Bitte bewerben Sie sich mit den üblichen Unterlagen oder rufen Sie einfach an, wenn Sie mehr über diese Stelle wissen möchten!

Hotel Bären, Bern

Schauplatzstrasse 4

Tel. (031) 22 33 67

Herrn Cosandier oder Troxler verlangen

5447

BREITEN



Wallis, 900 m

Für unsere beiden Vierstern-Häuser Badhotel Salina und Hotel garni im Grünen suchen wir für die bevorstehende Sommersaison noch je eine freundliche

**Réceptionistin
und/oder
Sekretärin**

Eintritt sofort oder zirka Ende Juni. Gutbezahlte Saison- oder Dauerstellung. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Kurort Breiten

Frau Rita Naef

Personalwesen

Telefon (028) 27 13 45

3983 Breiten VS

5432

**Hotel Tell
8751 Urnerboden**

In unserem Mitarbeiterstab sind noch Plätze frei.

Wir suchen

**Koch oder Köchin
Buffetochter
Verkaüferin**

für Kiosk.

Dauer der Saison 15. 6. bis 15. 10. 1980.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Fam. G. Marty-Arnold

Tel. (058) 84 14 17

4706



Grand Restaurant

Tea-room/Confiserie

3800 Interlaken

am Höhweg 56

sucht nach Übereinkunft

**Chef garde-manger
Commis de cuisine**

Wir bieten gutbezahlte Saison- oder eventuell Dauerstellen, mit geregelter Arbeitszeit, in gutem Arbeitsklima.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Arbeitszeugniskopien.

Fam. F. Beutler

Restaurant SCHUH, 3800 Interlaken

Telefon (036) 22 94 41

2598



**Moderntes Hotel-Restaurant
am Bodensee**

Wir suchen per sofort für Sommersaison

**Serviceangestellte
Kellner**

Wir bieten Ihnen geregelte Arbeits- und Freizeit, bei zeitgemässer Entlohnung.

Offerten an

Parkhotel Inseli

8590 Romanshorn

Telefon (071) 63 53 53

5437

Kornhauskeller Bern

sucht nach Übereinkunft in Jahresstelle jüngerer, einsatzfreudigen

Chef de service

Nur ausgewiesener Bewerber (Schweizer) mit guten Fachkenntnissen, Deutsch, Französisch, Englisch sprechend, welcher Freude am Organisieren und an Büroarbeiten hat, richte seine handschriftliche Offerte mit Bild an:

Th. Gerber, Restaurant Kornhauskeller

Postfach 124, 3000 Bern 7

5467

Neuübernahme



Hotel Jakobshof Wattwil

sucht

**Chef de partie
Sous-chef
Köchinnen**

Schriftliche oder telefonische Anfragen erbeten an:

H. Meier, Hotel Jakobshof, 9630 Wattwil

Telefon (074) 7 10 82

ofa 114.410.114

**Hotel Interlaken
Interlaken**

Wir suchen auf 1. Juni in Saison- oder Jahresstelle noch folgende Mitarbeiter

**Küche: Garde-manger
Entremetier
Commis de cuisine**

Wenn Sie Freude haben, in einem neu eröffneten Hotel, in einem jungen Team zu arbeiten, erwarten wir gerne Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Peter Meier

Hotel Interlaken, 3800 Interlaken

Telefon (036) 22 43 19

5159

hotel revue
Planen Sie Ihre Karriere!
Werden Sie Ihre Abonnent

Für Fr. 49.- pro Jahr (Inland) oder Fr. 64.- pro Jahr (Ausland) erhalten Sie die HOTEL-REVUE jede Woche ins Haus. Lückenlos. Nur so sind Sie sicher, keinen Artikel und kein Inserat zu verpassen, das Ihre berufliche Laufbahn entscheiden könnte.

Für Luftpost-Abonnement bitte anfragen!

hotel revue

- Das Fachorgan für Hotellerie und Fremdenverkehr
- Attraktiver Stellenanzeiger
- Erscheint jeden Donnerstag

Name: _____

Vorname: _____

Beruf: _____

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____



HOTEL-REVUE
Postfach, 3001 Bern

HR

Mitarbeiter für das grösste Hotel der Schweiz.



Das grösste Hotel der Schweiz sucht per sofort oder nach Übereinkunft folgende Mitarbeiter:

- Küche:**
Chef entremetier
Chef de partie
Chef tournant
Commis de cuisine
- Service:**
Chef de service
Chef de rang
Kellner/Serviertochter
Bankettkellner
Commis de rang
Mitarbeiterinnen

für das Selbstbedienungs-Restaurant

Wir bieten:
 5-Tage-Woche
 Angenehmes Arbeitsklima
 Zeitgemässe Sozialleistungen
 Aufstiegsmöglichkeiten

Wir erwarten:
 Erfahrung im Gastgewerbe
 Bereitschaft, sich in unserem jungen Team einzuordnen.

Gerne erwarten wir Ihren Telefonanruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

HOTEL NOVA PARK
 Personalabteilung
 Badenerstr. 420, 8004 Zürich
 Tel. 54 22 21

699

Hotel Nova-Park - wo man sich trifft
 Hotel Nova-Park, Badenerstrasse 420, CH-8004 Zürich, Telefon 01 54 22 21



Falkenstrasse 6
 8008 Zürich

Sommersaison 1980

Für die Zeit vom Juni bis Oktober suchen wir

Empfangs-Sekretärin

mit Berufserfahrung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung und geben Ihnen gerne nähere Auskunft. Tel. (01) 47 76 00.

5525



Wir suchen

Ferien-ablösungen

im Service, für Bar, Rôtisserie und Restaurant.

Rufen Sie uns doch einmal an, gerne geben wir Ihnen Auskunft.

Annedore und Ueli Jäggi
 Telefon (065) 35 60 01

P 37-423



3210 Kerzers

Wer hätte Freude neben seiner Arbeit jeden Tag gratis mit Sportpferden auszureiten?

Wir suchen für unser Spezialitätenrestaurant auf 1. Juli 1980

**Hotelfachassistentin
 Serviertochter
 Barmaid** (evtl. Anfängerin)

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Kurzzofferte.

Ueli Notz
 Hippel Krone, 3210 Kerzers
 Telefon (031) 95 51 22

5226

Am Lindenplatz,
 8048 Zürich, Telefon 01 62 24 00

**RESTAURANT
 Spirgarten
 HOTEL**

Für unseren regen Restaurationsbetrieb suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

**Sous-chef/Saucier
 Chef de partie**

Wenn Sie Interesse haben in einem vielseitigen und abwechslungsreichen Betrieb mitzuarbeiten rufen Sie uns doch einfach an.

Hotel Restaurant Spirgarten
 Lindenplatz 5, 8048 Zürich
 Telefon (01) 62 24 00

5519

Hotel Victoria-Lauberhorn
 3823 Wengen (Bernser Oberland)

Erstklasshotel im Zentrum von Wengen sucht ab sofort bis Ende September noch folgende Mitarbeiter

**Küche Jungkoch
 Chef de partie**

Offerten mit den üblichen Unterlagen richten Sie bitte an die Direktion

Hotel Victoria-Lauberhorn
 3823 Wengen
 Tel. (036) 55 33 55

4795

**Autobahn-Raststätte
 Thurau**

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung tüchtige

Commis de cuisine
 die fähig sind, als Chef de partie bei sehr guter Entlohnung in einem jungen Team mitzuarbeiten.

Offerten bitte an:
 P. Joos, Geschäftsführer
 der Raststätte Thurau AG
 Postfach 2021, 9500 Wil
 Telefon (073) 28 19 66
 ofa 128.365.183

**Atlantis
 Sheraton
 Hotel**

Nach Übereinkunft suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

**Etagegouvernante
 Officegouvernante
 F + B Controller
 Floristin
 Administr. Sekretärin
 Buffettochter
 Zimmermädchen
 Officeburschen**

Bitte rufen Sie uns an oder senden Sie Ihre Bewerbung an
 Frl. E. Pfister, Personalchef
 Atlantis Sheraton Hotel
 Döltschweg 234, 8055 Zürich
 Telefon (01) 35 00 00

5394

**BADRUTT'S
 PALACE
 HOTEL ST. MORITZ**

sucht für die Sommersaison 1980

**Hilfswarenkontrollleur
 Nachtconcierge
 Chasseur
 Telefonistin
 Maitre de rang
 Commis de rang
 Hilfszimmermädchen
 Sanitär-Monteur
 Schreiner**

sowie für Chesa Veglia:

**Restaurationstochter
 Chef de rang
 Chef saucier
 Commis de cuisine**

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an Palace Hotel, 7500 St. Moritz, Telefon (082) 3 38 19 oder 2 11 01.

5486

GARLTON ELITE HOTEL
 Bahnhofstrasse 41, 8023 Zürich
 Telefon 01/211 65 60

Für unser gepflegtes Spezialitäten-Restaurant Locanda suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

**Chef de rang/
 Chef de service-Ablöser**

mit mehrjähriger Berufserfahrung im A-la-carte-Service.

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeitszeit (Sonntag frei) und zeitgemässe Entlohnung.

Bitte rufen Sie uns an oder senden Sie Ihre Unterlagen an Herrn E. K. Greif, Direktor.

4139

Wegen bevorstehender Pensionierung der bisherigen Stelleninhaberin suchen wir nach Vereinbarung eine aufgeschlossene, fröhliche

Betriebsleiterin

zur gewissenhaften Führung eines lebhaften Schüllerrestaurants in Winterthur. Die Mahlzeiten werden angeliefert. Das Verpflegungsschwergewicht liegt jedoch auf der Pausenverpflegung.

Willkommen ist:
 eine gastgewerblich oder hauswirtschaftlich gut ausgebildete Mitarbeiterin mit Praxis im Grosshaushalt, guten Kochkenntnissen, Organisationstalent, Führungsqualitäten sowie Bereitschaft, im Turnus am Samstag zu arbeiten. Fähigkeitsausweis erwünscht.

Wie bieten:
 weitgehend selbständige Tätigkeit bei zeitgemässer Entlohnung, geregelte Arbeitszeit, fortschrittliche Sozialleistungen, sorgfältige Einführung und regelmässige Weiterbildung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:
SV-Service Schweizer Verband Volksdienst
 Neumünsterallee 1, Postfach 124
 8032 Zürich, Telefon (01) 251 84 24
 intern 245, Frau H. Furter

P 44-855

**HOTEL
 NICOLETTA**
 CH-3920 Zermatt

Zermatter Erstklasshotel, eröffnet 1971, mit Hotel-Restaurant, Grill-Rôtisserie, Panoramabar, Carnozet, Hallenschwimmbad usw.

Zur Ergänzung unseres Mitarbeiterstabes suchen wir für die Sommersaison 1980, von zirka Ende Mai bis Ende September 1980, noch folgende Angestellte:

**Küche: Entremetier
 Office/ Buffet: Office-Gouvernante
 Buffetmädchen**

Offerten mit Foto, Lebenslauf und Zeugniskopien sind bitte zu richten an:
 Direktion Hotel Nicoletta, 3920 Zermatt, Tel. (028) 66 11 51

4761

**HOTEL
 METROPOL
 ST. GALLEN**

sucht nach Übereinkunft für sein bestrenommiertes Restaurant Français qualifizierten

Chef de service

der es versteht, seine Brigade (auch Lehrlingsausbildung) vorbildlich zu leiten, viel Teamgeist beweist und Spass daran hat, unsere anspruchsvolle Kundschaft zu verwöhnen.

Die Entlohnung wird sich den Leistungen anpassen.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit Foto oder Ihren Anruf unter der Nr. (071) 23 35 35.

5527

Für unser, am 10. Mai 1980 neu eröffnetes Hafnenrestaurant Möven in Faulensee suchen wir sofort

**Serviertochter
 oder Kellner**

für gepflegten A-la-carte-Service.
 Geregelte Arbeits- und Freizeit, gute Verdienstmöglichkeiten, Kost und Logis im Hause.

Interessenten melden sich bei
 K. Stucki
 Restaurant Möve, 3705 Faulensee
 Tel. (033) 54 68 66

5564



In unser kürzlich eröffnetes, grosszügig konzipiertes Personalrestaurant suchen wir nach Vereinbarung eine qualifizierte

Betriebsassistentin

für die Bereiche Personaleinsatz, -anleitung und -überwachung.

Willkommen ist: Eine gastgewerblich oder hauswirtschaftlich gut ausgewiesene Mitarbeiterin mit Praxis in ähnlicher Stellung, Führungseigenschaften und Teambereitschaft.

Wir bieten: Verantwortungsvolle Tätigkeit, zeitgemässe Entlohnung, fortschrittliche Sozialleistungen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:

Frau J. Habisreutinger Personalrestaurant Piazza Schweizerische Kreditanstalt Uetlibergstrasse 231 8045 Zürich
 Frau H. Furter SV-Service Schweizer Verband Volksdienst Neumünsterallee 1 8032 Zürich
 Telefon (01) 215 67 70 oder P 44-855

SV-Service
Schweizer Verband Volksdienst

Wir erweitern unseren Betrieb in **Dübendorf** und suchen deshalb folgendes Personal per sofort, 1. Juli oder nach Vereinbarung:

Alleinkoch

jeden Sonntag frei

Küchenbursche

jeden Sonntag frei

Serviertochter, Kellner und Buffettochter

jeden zweiten Sonntag frei

BELMONDO ZÜRICH AG
Tel. (01) 202 67 32 oder 201 56 22
Frü. Köhne verlängern

5456



Als Restaurationskellner oder Restaurationstochter

In unserem A-la-carte- und Spezialitäten-Restaurant «Au Premier» können wir Ihnen nicht nur einen guten Verdienst bei geregelter Arbeits- und Freizeit offerieren, sondern auch gute Zukunftsaussichten.

Bei Beförderungen werden wir immer zuerst unsere bewährten Mitarbeiter berücksichtigen. Vielleicht sind Sie unser zukünftiger Chef-de-service oder Serviceleiterin.

Erkundigen Sie sich unverbindlich, oder besuchen Sie uns im Personalbüro. Wir orientieren Sie gerne.

5303

RESTAURANTS
Bahnhofbuffet Zürich
TELEFON 01 211 15 10



Unsere Devise:
Die kulinarische Vielfalt und gepflegte Gastlichkeit der Schweiz zu vertreten. Das erwarten wir natürlich auch von Ihnen als unseren neuen Mitarbeitern:

Chef de service und Betriebsleiter-assistent

Für den ersten telefonischen Kontakt steht Ihnen Frä. Ansoerg zur Verfügung.

Rôtisserie Helvetia
Georgsplatz 11 · 3000 Hannover 1
Telefon (05 11) 1 48 41

Zurzach Egsundi Sach

Bad Zurzach ist eines der modernsten Thermalbäder Europas. Kur- oder Pausch-Ferien bei uns tun jedem gut. In dieser internationalen Atmosphäre ist jeder Job interessant und abwechslungsreich. Wir suchen zur Zeit tüchtige neue Leute:

Hotelsekretärin

Koch als Chef de partie

Restaurations-Kellner

Saison- oder Jahresstelle

Wir bieten:
hohe Löhne
angenehmes Arbeitsklima

Und natürlich jederzeit Gratis-Eintritt ins Thermal-Bad. Ihre Chance?

Senden Sie uns Ihre Offerte oder rufen Sie uns an.

Hotel- & Restaurationsbetriebe der Thermalquelle AG
Direktion M. Jordan-Kunz
8437 Bad Zurzach

Telefon 056 49 24 40

Hotel Europe au Lac
6612 Ascona

sucht noch folgende Mitarbeiter

Chef de rang Demi-chef de rang

Offerten erbeten mit den üblichen Unterlagen an die Direktion. 5444

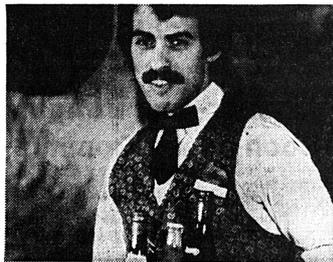
Artistische Agentur in der Westschweiz sucht nach Übereinkunft

Sekretär oder Sekretärin

sprachgewandt und pflichtbewusst.

Ein äusserst abwechslungsreicher und interessanter Job.

Ausführliche Offerten sind zu richten unter Chiffre 5306 an hotel revue, 3001 Bern



Er arbeitet bei Mövenpick - und man sieht es ihm an.

Tun Sie auch etwas für Ihre Zukunft! Am besten gleich jetzt:

Initiative und tüchtige Mitarbeiter finden im Mövenpick ihren Arbeitsplatz «nach Mass» in über hundert Berufen. Fragen Sie uns (unverbindlich). Wir antworten (umgehend). Es genügt, wenn Sie den folgenden Coupon ausfüllen und einsenden. Es würde mich interessieren, in einem Mövenpick zu arbeiten in:

- Zürich
- Basel (Holiday Inn)
- Bern
- Luzern
- Lausanne
- Genf
- Lugano
- Walensee
- Etoy
- Regensdorf-Zürich (Autobahn)
- Opfikon-Zürich (Holiday Inn)
- St. Gallen
- Würenlos
- (Autobahn)
- Zug
- Deltingen (Autobahn)
- Kempthal (Autobahn)
- Pfäffikon SZ
- Sihlbrugg
- München
- Frankfurt
- Hannover
- Dortmund
- Wuppertal
- Gelsenkirchen
- New Ulm
- Stuttgart
- Wiesbaden
- Viernheim
- Essen
- Bonn
- London
- Ried
- Kairo
- Paris
- Toronto
- New Jersey

als Chef de partie Sous-Chef/Küchenchef Commis de cuisine Chef de Service Pâtissier Chef de rang Service-Steward Service-Hostess Commis de rang Commis de bar Gouvernante Essbarverkäuferin Zimmermädchen

Am frühesten wäre mir dies möglich ab _____

Und nun bin ich gespannt auf Ihre Antwort.

Name: _____ Nationalität: _____ Jahrgang: _____
 Vorname: _____ Bewilligung: _____
 Strasse: _____ Tel.: _____
 PLZ/Ort: _____

Mövenpick Personalberatung und Stelleninformation
Werdstrasse 104, 8004 Zürich, Telefon 01 241 09 40



Ein Unternehmen. 100 Berufe. 100 Wege in die Zukunft.

694/44-61



Kulm Hotel, St. Moritz

Haus allerersten Ranges

sucht für kommende Sommersaison - Ende Juni bis Anfang September - folgende Mitarbeiter (bei Zufriedenheit Winter-Engagement zugesichert)

- Loge: **Concierge de nuit**
Téléphoniste
- Etage: **Femme de chambre et tournante**
- Restaurant + Bar: **Chef de rang**
Demi-chef de rang
Commis de bar
- Küche: **Chefs de partie**
(1 place à l'année)
Chef pâtissier
Commis de cuisine
Commis pâtissier
- Economat: **Cafetière**

Gesucht für Casino-Dancing St. Moritz:

Barmaid
Serviertochter
Commis de dancing

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind zu richten an:

Kulm Hotel, Direktion
7500 St. Moritz
Telefon (082) 2 11 51

4539

Bahnhofbuffet Bern sucht

für sofort oder nach Übereinkunft junge(n)

Konditor(in)

in moderne Patisserie, ohne Frühdienst, mit geregelter Freizeit, schönem Personalrestaurant und auf Wunsch Einzelzimmer im Personalhaus.

Wenn Sie sich für diese interessante Stelle bewerben möchten, so rufen Sie bitte unseren Personalchef (Herrn Lehmann) oder den Chef-Pâtissier (Herrn Tschudin) an, oder richten Ihre Bewerbung an

5502

Bahnhofbuffet Bern, 3001 Bern
Telefon 031 22 34 21

Gratis-Coupon für alle Köche, die neue, sympathische Arbeitskollegen suchen.

- Senden Sie mir bitte Ihre Hauszeitung «Buchenblatt» zu und informieren Sie mich über Ihren Betrieb und die offene Stelle.
- Senden Sie mir bitte gratis Menüvorschläge sowie eine Speisekarte zum Sammeln.

Name _____
 Vorname _____
 PLZ/Ort _____
 Strasse _____

Ausschneiden und einsenden an:
Bruno Th. Eltschinger
Rest. Buchenegg
8143 Buchenegg-Zürich
Telefon (01) 710 73 90

5212

Hotel Comino Malta

Auf Comino, einer kleinen Nebeninsel von Malta, befindet sich das Erstklasshotel «Comino», seit kurzem unter Schweizer Leitung: ein Saisonbetrieb (geöffnet April bis Oktober) mit 160 Betten, ausgezeichneten Sportmöglichkeiten, direkt am Meer.

Zur Ergänzung unseres schweizerisch-maltesischen Teams suchen wir per sofort zwei jüngere

Chefs de partie

mit Englischkenntnissen und nach Möglichkeit Erfahrung als Pâtissier.

Wir bieten ein attraktives Gehalt, Aufstiegsmöglichkeiten, bezahlte Hin- und Rückreise sowie die Möglichkeit, Land und Leute kennenzulernen.

Wenn Sie sich von diesen Zeilen angesprochen fühlen und Sie bereit sind, sich voll einzusetzen, richten Sie bitte Ihre Offerte an:

Herrn J. Fischer
Obstgartenstrasse 4, 8703 Erlenbach
Tel. (01) 915 03 51 oder (01) 202 32 43. 5485

Namens und im Auftrag eines Klienten, Besitzer eines *****-Hotels am Vierwaldstättersee mit bekanntem A-la-carte-Restaurant und Bankettsälen, suchen wir den kompetenten

Küchenchef

Wir erwarten:

- vielseitige Berufserfahrung in der A-la-carte- und Bankettküche
- kreative Menügestaltung für die internationale Hotelkundschaft
- Befähigung der Planung und Durchführung von saisonalen und andern Aktionen
- Qualitätsbewusstsein und Interesse für moderne Kochkunst
- Organisationstalent und guter Kalkulator
- gute Zusammenarbeit mit der Geschäftsführung
- Fähigkeit, eine mittlere Brigade zu führen und zu motivieren
- Freude an der Ausbildung von Nachwuchskräften

Wir bieten:

- eine sehr gut bezahlte Jahresstelle
- weitgehende Selbständigkeit in einem neuzeitlich geführten Betrieb
- Mitspracherecht im Team

Eintritt: 1. August 1980, auf Sommersaisonende oder nach Übereinkunft.

Gerne erwarten wir Ihre vollständige Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien, Foto und Handschriftprobe an

REFINA

REFINA AG LUZERN
Unternehmensberatung, Betriebsorganisation und -planung
Spanntorstrasse 9, Postfach 115, 6000 Luzern 4
Telefon (041) 44 90 10 5377

HOTEL OPERA

Wir suchen per 1. Juli oder nach Übereinkunft:

Nachtportier

Sprachenkenntnisse erwünscht

Frühstücks-Serviertochter

nur Frühdienst

Unser Hotel befindet sich im Zentrum der Stadt Zürich, in der Nähe des Opernhauses.

Auf Wunsch kann ein Zimmer mit Telefon- und TV-Anschluss im Angestelltenhaus zur Verfügung gestellt werden.

Telefon (01) 47 76 00 5406

Für unser Erstklasshotel in Davos suchen wir nach Übereinkunft einen jungen, einsatzfreudigen

Direktions-Assistenten

Eine Möglichkeit, sich in einem lebhaften Hotelbetrieb weiterzubilden und sich auf höhere Aufgaben vorzubereiten.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte unter Chiffre 5488 an hotel revue, 3001 Bern.

Hotel Tamaro au Lac 6612 Ascona

sucht für sofort oder nach Übereinkunft

Restaurationstochter

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Tel. (093) 35 39 39 5491

Gesucht für die Sommersaison

jungen Koch (neben Chef) junge Köchin Hilfskoch Hilfsköchin Serviertochter Restaurationstochter Servicehilfe

in mittleres Hotel am Vierwaldstättersee.

Eintritt so bald als möglich oder nach Übereinkunft.

Geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten an:
Familie Amstad
Hotel Sonne, 6375 Beckenried
Telefon (041) 64 12 05 5325

Empfangschef (Front-Office-Manager)

- Wir erwarten:
- einen erfahrenen Praktiker mit gründlichen Kenntnissen in der Organisation und der Führung einer Empfangsabteilung in einem Groß-Hotel,
 - Geschick im Umgang mit Gästen und Mitarbeitern,
 - Bereitschaft, Verantwortung zu übernehmen und Entscheidungen zu treffen.

- Wir bieten:
- ein interessantes, abwechslungsreiches Aufgabengebiet innerhalb unseres Management-Teams
 - eine großzügig bemessene Dotierung entsprechend der Position.

Sie berichten direkt dem stellv. Direktor und haben als Unterstützung 20 qualifizierte Mitarbeiter zur Seite.

Wenn Sie die genannten Voraussetzungen erfüllen und sich für diese attraktive Aufgabe interessieren, bitten wir um Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Lichtbild, Zeugniskopien sowie Ihre Einkommenserwartung und frühestmöglichen Eintrittstermin. Selbstverständlich wird Ihre Bewerbung vertraulich behandelt.

Penta HOTELS
MÜNCHEN PENTA HOTEL
Direktion, Tel. (089) 4 48 55 55
Hochstraße 3, 8000 München 90
Betrieben von Forum Hotels,
eine Abteilung von
Inter-Continental Hotels
ALGARVE BERLIN 1980 CASABLANCA
DUISSELDORF GENÈVE IJIZA KAIRO 1981
KOPENHAGEN LISABON LONDON
NEW YORK PARIS WIESBADEN 1980 ZÜRICH



am Zürichsee

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft in bekanntem Fischspezialitätenrestaurant am rechten Zürichseeufer

Kellner oder Serviertochter

in gepflegten Speiseservice, sowie

Commis de cuisine

in kleine Brigade.

Sehr gute Verdienstmöglichkeiten, angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Wir erwarten gerne Ihren Anruf.

W. + M. Wolf
Gasthof Löwen, 8706 Meilen
Telefon (01) 923 43 66 2178

Saas-Fee

Wir suchen für die Sommersaison (Beginn 15. Juni)

1 Saaltochter

2 Serviertochter

(A-la-carte-Service, hoher Verdienst, in Spezialitätenrestaurant mit Unterhaltungsmusik)

1 Zimmer- und Buffetmädchen

1 Koch oder 1 Commis

Offerten mit Foto und Zeugnissen an:

Hotel Christiania, 3906 Saas Fee
Telefon (028) 57 16 66 (falls keine Antwort 57 17 35 oder 57 21 32) 3973



In unserem Erstklasshotel im Zentrum von Zürich sind folgende Stellen neu zu besetzen:

Chef saucier Kochlehrling oder Tochter Kellner Serviertochter Kellnerlehrling oder Tochter

Wir freuen uns auf Ihre Offerte oder Ihren Anruf.

Hotel Plaza
Goethestrasse 18, 8001 Zürich
Telefon (01) 252 60 00 2256

Hotel Krone Aarberg/BE

sucht in Jahresstelle

Restaurationskellner oder -tochter

(Chef de rang)
für gepflegten A-la-carte-Service.

Commis de cuisine

in mittlere Brigade.

Wir freuen uns auf Ihre Offerte oder Anruf.

Fam. W. Schmid-Trottmann
Tel. (032) 82 35 57 5493

Gasthof am Löwen Worb

Der Landgasthof mit Tradition

Wir suchen auf 1. August 1980 oder nach Vereinbarung eine(n) fachlich tüchtige(n)

Serviertochter oder Kellner
für gepflegten Speiseservice in Jahresstelle.
Gerne erwarten wir Ihren Anruf. P 05-9589

Familie H. P. Bernhard-Auer
Romantik-Gasthof
Löwen
3076 Worb
Tel. 031 83 23 03



Hotel Merkur
Rôtisserie Le Mazot
Bahnhofplatz 35
3800 Interlaken

Zur Ergänzung unserer Küchenbrigade suchen wir in Saison- oder Jahresstelle

1 Chef de partie/ Tournant

Eintritt per 15. Juni oder nach Übereinkunft

1 Commis de cuisine

Eintritt per 1. Juli

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an die Direktion, Tel. (036) 22 66 55. 5477

Hotel-Restaurant- Pizzeria Adler, 3280 Murten

sucht dringend (Koch verunfallt) für Juli und August

Koch

(qualifiziert)

Wir bieten

SUPERLOHN

- 8-Stunden-Arbeit (ohne Zimmerstunde)
- Geregelte Freizeit

Tel. (037) 71 21 34 5473

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft auf dem Platz Zürich

Zimmermädchen in Kleinhotel

Telefon (01) 69 13 75 4841

Hotel Posthuis 6061 Melchsee-Frutt

Für kommende Sommersaison, evtl. Jahresstelle, Beginn 27. Juni, gesucht jungen, tüchtigen

Koch

sowie junge, freundliche

Serviertochter

Geregelte Freizeit, guter Verdienst.

P. Rohrer-Elmiger
Telefon (041) 66 42 19 5034

DAMP 2000
das erfolgreiche Urlaubs- und Freizeitzentrum in Schleswig-Holstein sucht zum 1. September 1980 oder nach Vereinbarung

1 Küchenchef

für unser Hauptrestaurant **PORT NELSON** (gutbürgerliche Küche).

Zu seinem Aufgabengebiet gehört auch die Erstellung von kalten Buffets und Banketten im Rahmen des angegliederten Tagungszentrums für bis zu 600 Personen. Weiterhin die Verantwortung für die Produktion der medizinischen Verpflegung für zirka 1000 Patienten zweier Kliniken.

Wir erwarten einen Fachmann, der über umfassende Erfahrungen verfügt, Kenntnisse im Bereich der Diätetik wären von Vorteil.

Sie erwartet ein nettes Kollegenteam von zumeist langjährigen Mitarbeitern, in dem Sie Ihre eigenen Ideen verwirklichen können. Ein der Position angemessenes Gehalt. Freie Unterkunft und Verpflegung, die teilweise kostenlose Nutzung der Sport- und Freizeiteinrichtungen, ein Betriebskindergarten u. v. m.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Lichtbild an die Personalabteilung.

OSTSEEBAD DAMP
GMBH & CO. KG
2335 Damp 2
Telefon: 04352 - 80 454
Unsere Köchendiätikerin, Herrn Baier, erreichen Sie direkt unter der Nummer 04352 - 80 439 696



HOTEL RESTAURANT KAISERSTUHL
am Lungensee



Restaurant
La Kaiserstube

Für unser Spezialitätenrestaurant suchen wir auf Sommer/Herbst 1980

Kochlehrling

Offerten an:
Francis Baer oder Jörg Ingold
Tel. (041) 69 11 89

HOTEL RESTAURANT Gelbächerhof

8703 Zürich-Erlenbach

Für unser bekanntes **Spezialitätenrestaurant** am rechten Zürichsee-Ufer (10 Minuten ab Stadtzentrum) suchen wir mit Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft tüchtigen, gut ausgebildeten und einsetzungsfreudigen Fachmann als

Chef de partie

sowie
Commis de cuisine / Köchin

die nicht nur einen Job suchen, sondern auf eine anspruchsvolle Jahresstelle Wert legen.

Auskünfte erteilt Ihnen gerne Herr W. Hodel.
Telefon (01) 910 55 22



Etagengouvernante

Für unser modernes 5-Stern-Hotel in Basel suchen wir nach Übereinkunft eine qualifizierte, engagierte Mitarbeiterin, die folgende Anforderungen erfüllt:

- Erfahrung auf der Etage und Lingerie
- Fremdsprachenkenntnisse
- Führungsqualitäten
- gute Umgangsformen
- Organisationstalent
- Alter 28 bis 45 Jahre

Wir bieten Ihnen:
- sorgfältige Einarbeitung
- Selbständigkeit
- geregelte 5-Tage-Woche
- Jahresengagement
- aufgaben- und leistungsbezogener Lohn

Bitte richten Sie Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen an unseren Herrn Bodo Schöps, oder telefonieren Sie ihm.

Bewerbung einsenden an:

HOTEL INTERNATIONAL
CH-4001 BASEL
Steinertorstrasse 25
Personalbüro / 061-221870



Bei uns ist die Stelle als

Hilfskoch

neu zu besetzen

Aufgabengebiet:
Glace (Coupen), Salate und Pizza. Ausbildung im Betrieb möglich.
5-Tage-Woche, Sonntag, Montagmorgen und abends geschlossen.
Wir sind ein kameradschaftlich geführter, mittelgrosser Betrieb.

Sie bringen mit:
Pünktlichkeit und Sauberkeit, eventuell französische Sprachkenntnisse

Eintritt nach Übereinkunft

Rufen Sie uns an!
Herr oder Frau Friedli geben Ihnen gerne weitere Auskunft.
Telefon (037) 30 17 54

P 17-1061



PUBLICITAS



Nette, freundliche
Bartochter
in neue Bar gesucht

RESTAURANTS
BANNHOFBUFFET ZÜRICH
TELEFON 01 21 15 16

5466



Mit Eintritt per 1. Juli 1980 oder nach Übereinkunft suchen wir

Betriebsassistenten

Als Kadermitarbeiter sind Sie hauptsächlich für das umfangreiche und anspruchsvolle Bankettgeschäft (bis zu 300 Personen) verantwortlich. Hinzu kommen diverse, kleinere administrative Arbeiten im Rahmen des Gesamtbetriebes.

Einem jungen Absolventen einer Hotelfachschule wird Gelegenheit geboten, sich in Organisation, F + B sowie Personalführung praktisch weiterzubilden und zu bewähren. Wir bieten nebst 5-Tage-Woche positives Arbeitsklima und übliche Sozialleistungen.

Anfragen und Offerten sind an die Direktion erbeten.

BELVOIR Rüschtikon
Hotel-Restaurant
Säumerstrasse 37
8803 Rüschtikon
Telefon (01) 724 02 02

5380

Hotel Bären, 8840 Einsiedeln

sucht zu baldigem Eintritt

Jungkoch oder -köchin
in mittlere Brigade. Saison- oder Jahresstelle.

Offerten erbeten an:
Fam. Franz Kälin
Tel. (055) 53 28 76 oder 147.313.524

Neuerstelltes Spezialitätenrestaurant mit Rotisserie in Twann am Bielersee sucht für Sommersaison

**1 Serviertochter
1 Koch**

(Jahresstelle)
Wir bieten fortschrittliche Arbeitsbedingungen in jungem Team sowie 5-Tage-Woche. Wir freuen uns auf Ihren Anruf.
E. + F. Weber
Restaurant Rebstock
2513 Twann
Telefon (032) 85 23 66 P 06-2759

**Dancing Tamburin
Brig-Glis**

Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft

Dancing-Kellner

Nähere Auskunft erteilt:

Tony Bayard
Dancing Tamburin
Brig-Glis
Telefon (028) 23 44 63 MA 57567



Hotel Raetia

sucht für Sommersaison ab zirka 20. Juni 1980

**Sekretärin/
Praktikantin**

Offerten mit Zeugnisabschriften und Foto richten Sie bitte an

Fam. M. Hasler-Hofer
Hotel Raetia, 7050 Arosa
Tel. (081) 31 02 41 5492

SAVOGNIN

Hotel Romana

sucht für die Sommersaison

Barmaid/Barman

sowie

Serviertochter

Geregelte Arbeits- und Freizeit. Verpflegung und Unterkunft im Hotel.

Offerten erbeten an
Hotel Romana
Hr. G. Savoldelli
Tel. (081) 74 15 44 5496

**Morcote
Lago di Lugano
Tea-Room
Snack-Bar Nino**

sucht für die Sommersaison flinke, versierte

**Serviertochter
oder Kellner**

Hohe Verdienstmöglichkeiten. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.

Offerten an
Ch. Kaiser
Hotel Palmetta, 6922 Morcote
Tel. (091) 69 12 52 5490



Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

**Serviertochter/
Barmaid**

Barerfahrung von Vorteil, jedoch nicht Bedingung.

Reitsportmöglichkeit. Angenehmes Arbeitsklima. Nähe Murten.

Gerne erwarten wir Ihren Telefonanruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Im Reit- und Sportzentrum
Snack-Restaurant Français-Bar
Kegelbahnen, 3280 Muntelier
037/715932, Gebr. Zehnder



Zur Verstärkung unserer Service-Brigade suchen wir auf den 1. Juli oder nach Übereinkunft einen qualifizierten und sprachkundigen

Chef de rang für unseren Grill-Room.
sowie
Demi-chef

Wir erwarten von Ihnen:

- Berufserfahrung, in erstklassigen Hotels oder Restaurants erworben
- Kontaktfreude, Verkaufstalent

Wir bieten Ihnen:

- sicheren, langfristigen Arbeitsplatz in gepflegtem, lebhaftem Restaurations- und Bankettbetrieb
- geregelte Arbeitszeit (keine Freinächte), 5-Tage-Woche
- gute Sozialleistungen, Pensionskasse
- Studio kann auf Wunsch zur Verfügung gestellt werden

Offerten erbeten an: Hotel Waldhaus Dolder
Postfach, 8030 Zürich

Auskunft erteilen: Herren Dir. H. J. Tobler, P. Lüscher, Personalchef, Telefon (01) 251 93 60 5378

RESTAURROUTE FUCHSBERG AG
Autobahnrestaurant N 3

Wir suchen freundlichen, tüchtigen

**Kellner oder
Serviertochter**

- Wir bieten:
- angenehmes Arbeitsklima
 - Umsatzentlohnung
 - 5-Tage-Woche
 - Saison- oder Jahresstelle
- Ausländer nur mit Bewilligung.

Interessenten melden sich bitte bei:
Postfach, 8832 Wollerau
z. H. Herrn Senn 5336

Hotel des Alpes Davos

sucht

Chef(in) de réception

Assistent(in) zum Direktor, NCRKundig, Personalführung.

Saison- oder Jahresstelle.

Eintritt ab sofort oder nach Übereinkunft.

Richten Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an die Direktion, Telefon (083) 6 12 61 5307

Hotel National ★ ★ ★ ★
3800 Interlaken

sucht für sofort oder nach Vereinbarung

**Sous-chef saucier
Chef de partie**

Offerten erbeten an
Ch. Werder
Telefon (036) 22 36 21

5347



Für die kommende Sommersaison 1980 suchen wir eine erfahrene

Réceptionistin

(Stellvertreterin Chef de Réception)

Wenn Sie Freude haben, in einem jungen Team mitzuarbeiten, freuen wir uns, Ihnen mehr über diese Stelle zu erzählen.

G. Kehl, Personalchefin
SUNSTAR-HOTELS, 7270 Davos-Platz
Tel. (083) 2 12 41 5489



In das vielseitige Personalrestaurant eines Winterthurer Unternehmens von Weltruf suchen wir auf 1. August oder nach Vereinbarung eine gewandte, initiative

Betriebsassistentin

die unsere Betriebsleiterin in allen Bereichen inkl. Administration wirkungsvoll unterstützt und bei Abwesenheit kompetent vertritt.

Willkommen ist: Eine in allen Beziehungen bewegliche und aufgeschlossene jüngere Frau mit guter hauswirtschaftlicher oder gastgewerblicher Ausbildung und einiger Praxis im Grosshaushalt.

Wir bieten: Verantwortungsvolle Tätigkeit, zeitgemässe Entlohnung, geregelte Arbeitszeit, fortschrittliche Sozialleistungen und auf Wunsch Wohngelegenheit.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:

SV-Service Schweizer Verband Volksdienst, Neumünsterallee 1, Postfach 124, 8032 Zürich, Telefon (01) 251 84 24, intern 245, Frau H. Furter

P 44-855

SV-Service Schweizer Verband Volksdienst

Speiserestaurant Talwiese Birmensdorferstr. 313, 8055 Zürich Telefon (01) 35 43 11

Für unseren modernen Restaurationsbetrieb mit angenehmem Arbeitsklima suchen wir sofort oder nach Übereinkunft

Koch/Chef de partie Commis de cuisine/Jungkoch

Für unser gut frequentiertes Restaurant

Serviertochter/Kellner

Wir bieten interessante Arbeit, 5-Tage-Woche, auf Wunsch Kost und Logis im Hause. Schreiben oder telefonieren Sie bitte an: H. A. Heim-Egger, Mitglied der Schweiz. Gilde etablierter Köche.

5375

Braustube Hürlimann am Bahnhofplatz in Zürich

Zur Ergänzung unserer Küchenbrigade suchen wir nach Übereinkunft tüchtigen

Chef de partie/Tournant

Ein junges, aufgeschlossenes Team erwartet Sie.

Sollte Sie diese gutbezahlte Stelle interessieren, so wenden Sie sich bitte an unseren Küchenchef, Herrn Remo Bruni (211 17 70) während den Servicezeiten.

5322

Hotel Continental Lugano

Gesucht nach Lugano

Sekretär oder Sekretärin Aide du patron

Eintritt nach Übereinkunft.

Angebote an Telefon (091) 56 11 12

4305

Unser Küchenchef wird im Herbst befördert. Wir suchen jetzt seinen Nachfolger.

Wir, ein grosses Restaurant, eigentlich drei Betriebe unter einem Dach, direkt an der Zürcher Bahnhofstrasse, in der Nähe vom Bahnhof SBB, suchen einen zweiten

Küchenchef

Ein bestandener Koch, nicht unter 26 Jahren, mit einem ausgeprägten Qualitätsbewusstsein. Mit Interesse an Sauberkeit, Ordnung und vorbildlicher Menschenführung.

Wir bieten Ihnen geregelte Arbeitszeit, fortschrittliche Sozialleistungen, ein leistungsbezogenes Salär mit Küchenprämienbeteiligung.

Schreiben Sie uns oder rufen Sie uns an!

RESTAURANT MÖVENPICK

FELDSCHLÖSSCHEN Bahnhofstrasse 81, 8001 Zürich, Tel. 211 50 34 oder 211 50 39 (Personalbüro)

Herrn Stettler verlangen!

P 44-61

Wir suchen für die Sommersaison

Koch oder Köchin

sowie

Mädchen

für Küche und Haushalt.

Auf Ihren Anruf freut sich Fam. Schmid, Gasthaus und Metzgerei Stieren, 9107 Urnäsch, Telefon (071) 58 12 32

5362

Haus allerersten Ranges, in Kantonshauptstadt, sucht für die Bereiche Economist und rückwärtige Dienste eine fachtüchtige und gewandte

Generalgouvernante

Bewerberinnen mit Berufserfahrung und eventuell einer abgeschlossenen Hofa-Lehre, finden bei uns eine verantwortungsvolle Kaderposition.

Sollten Sie an dieser Stelle interessiert sein, richten Sie bitte Ihre Offerte unter Chiffre 5342 an hotel revue, 3001 Bern.

Samedan/Engadin

Gesucht per sofort

Tochter

zur Mithilfe im Office, Laden und beim Zubereiten von Coupes und Snacks. Sie werden angeleitet.

Café-Konditorei Laager 7503 Samedan Telefon (082) 6 52 35

ofa 163 371 326



Oeschinensee, Kandersteg/ Berner Oberland

Ein fröhlicher, unkomplizierter Restaurantbetrieb sucht per zirka 15. Juni 1980 ebensolche

Alleinserviertochter

welche einen Sommer lang in unserem Familienbetrieb am Arbeitsplatz auch noch den Plausch haben möchte. Sommerseason ab 15. Juni bis 20. Oktober 1980.

Garantiert wird überdurchschnittlicher Lohn, eigenes Zimmer und wunderschöne Umgebung. Telefon (033) 75 14 79, abends ab 19:00 Uhr. Nicole + Werner Wandfluh-Vermeer, 3718 Kandersteg P 05-9758



für unser Restaurant suchen wir für sofort oder nach Vereinbarung

Koch/Köchin oder Jungkoch

in modern eingerichtete Küche. 13-25 777

hotel mira SEDRUN - Graubünden Inh. Fam. J. Wyss-Hendry CH-7188 Sedrun Tel. 086 91 182

Gesucht freundliche, im Speisesevice gewandte

Serviertochter evtl. Kellner

Schichtbetrieb, guter Verdienst, sowie

Buffetochter

Anfängerin wird gerne angeleitet.

Familie Eberli, Gasthof zum scharfen Eck, 8590 Romanshorn, Telefon (071) 63 13 29

P 33-51038

Hotel Europe au Lac Ascona

Chef de partie Commis de cuisine

Offerten erbeten mit den üblichen Unterlagen. 5320



6000 Luzern

sucht für sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle

Koch Kellner/Serviertochter

Offerten bitte an Hotel Bernerhof Seidenhofstrasse 8-10 6000 Luzern Telefon (041) 23 05 23 5358

Wir suchen für sofort oder nach Übereinkunft in Saison- oder Jahresstelle freundliche

Serviertochter

Geregelte Arbeitszeit, sehr guter Verdienst, Zimmer im Hause.

Ihren Anruf nimmt gerne entgegen Familie Laubscher Restaurant Jäger 3280 Murten Telefon (037) 71 22 20 Montag Ruhetag 5348

Äusserer renommierter Night-Club/Cabaret in der Westschweiz sucht nach Übereinkunft

Barman oder Barmaid

bestausgewiesenen, fachkundig und sprachgewandt.

Ausführliche Offerten sind zu richten unter Chiffre 5305 an hotel revue, 3001 Bern

Für die kommende Sommersaison gesucht

Zimmermädchen und Aide du patron

(feminin) für allgemeine Mithilfe

Offerten sind erbeten an Familie Imesch Hotel Elite 3921 Täsch/Zermatt Telefon (028) 67 12 26 5352



sucht für sofort

1 Jungkoch

1 Hilfskoch/-köchin

Telefon (036) 22 70 41 5389

Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft bis Mitte November

Jungkoch oder -köchin neben Chef

Kellner oder Serviertochter

Offerten erbeten an Hotel Belmont 3825 Mürren Telefon (036) 55 35 35 5370

Hotel Bellevue Rapperswil/SG

Spezialitäten-Restaurant «Tante Charlotte» am See

sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Jungkoch

in neuen Betrieb.

Anfragen sind erbeten an

H. Elsener Telefon (055) 27 66 30 P 19-12003

Hotel Eden Nova

Wir suchen per sofort in neues Hotel-Restaurant tüchtigen

Koch tournant

in kleine Brigade Offerten bitte an Fam. S. Rubin Hotel Eden Nova Bahnhofplatz 45 3800 Interlaken Telefon (036) 22 88 12 5421

Hotel Walliserhof Zermatt

sucht in Jahresstelle

Sekretärin

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche und interessante Tätigkeit und erwarten von Ihnen Initiative und Selbstständigkeit.

Falls Sie Freude am Kontakt mit Menschen haben und gerne in einem lebhaften Betrieb arbeiten möchten, melden Sie sich bei uns. Eintritt nach Vereinbarung.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an die Direktion des Hotel Walliserhof, Zermatt, Telefon (028) 67 11 74.

Ebenso suchen wir

Restaurationskellner oder Restaurationstochter

Eintritt nach Vereinbarung.

Unterlagen sind an obige Adresse zu richten. 5343

Hotel-Restaurant Ochsen, Schwyz

Wir suchen in unseren vielseitigen Betrieb junge(n), tüchtige(n)

Koch oder Köchin

Eintritt sofort oder nach Vereinbarung.

Offerten oder Telefonanrufe an Herrn Hans Hübscher Hotel Ochsen, 6430 Schwyz Telefon (043) 21 14 06 5317

Hotel Atlanta Zermatt

Für Sommersaison oder evtl. Jahresstelle

1 Alleinkoch

Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an

Hotel Atlanta W. Biesler, 3920 Zermatt Telefon (028) 67 20 88 5351

TESSIN

Gesucht wird ab sofort oder nach Übereinkunft (lange Sommersaison bis Ende Oktober)

Commis de cuisine

(Restaurant à la carte, Bankette)

Möglichkeit, die italienische Sprache zu erlernen.

Offerten an:

Direktion Kurhotel Serpiano, 6867 Serpiano Telefon (091) 69 18 61 5314



CARLTON ELITE HOTEL

Bahnhofstrasse 41, 8023 Zürich Telefon 01/211 65 60

Sie haben Freude, einem gut eingespielten, kreativen Küchenteam vorzustehen und fühlen sich befähigt, eine mittlere Brigade als Teamchef zu führen.

Und wenn Sie Ihrer Phantasie für Neukreationen keine Grenzen setzen, die Vielfalt einer Küche mit A-la-carte-Restaurations, Snacks und anspruchsvollen Banketten lieben, die heutige Küche mit Freude und positiver Einstellung ausüben, dann sind Sie unser

Küchenchef

Wir sind ein Hotel, das traditionell mit der Zeit geht. Wir bieten gute Sozialleistungen, Möglichkeiten zur Weiterbildung und bezahlen den Lohn, den Sie verdienen.

Bitte rufen Sie mich an oder schicken Sie mir Ihre Bewerbung mit Lebenslauf und Schriftprobe.

E. K. Greif, Direktor

5376

Hotel Bahnhof Zollikofen/Bern

sucht per sofort oder nach Übereinkunft in
Jahresstelle:

- 1 Koch** (kl. Brigade)
- 1 Serviertochter**

(Schichtbetrieb)

- 1 Zimmermädchen/
Lingère**
- 1 Buffettochter**

Jeden Sonntag und jedes 2. Wochenende frei.
Kost und Logis im Hause möglich.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an:
Fam. Carlo Prieth-Flühmann
Telefon (031) 57 16 58

5513

Restaurant Walliserkanne 3600 Thun

Wir suchen aufgeweckten
Jüngling als

Kochlehrling

für Frühjahr 1981.
Eintritt: Oktober 1980.
Telefon (033) 22 51 88. 5450

Privatinternat

in der Ostschweiz sucht ledi-
gen

Gärtner

mit frohem Sinn und Geist
(eventuell auch Hilfskraft/
Gartenfreund).

Aufgabenkreis:
Gemüse und Blumen für
Eigenbedarf (30 Personen),
Gewächshaus, auch einige
Orchideen.

Herzensbildung und Einfüh-
lungsvermögen sind Voraus-
setzung für diese Aufgabe im
Dienste am Behinderten.
Einige unserer Invaliden hel-
fen gerne mit, sie möchten
liebvoll geführt werden.

Wir bieten:
Zeitgemässen Lohn, sehr
schöne Wohngelegenheit,
Pensionskasse und gute So-
zialleistungen.

Stiftung für Gebrechliche
Katharinenberg
8501 Nussbaumen (TG)
Telefon (054) 9 19 19
ASSA 94-50870

Gesucht nach Zermatt am
Matterhorn

Bäcker/Konditor und

Service-Angestellte

Weitere Auskunft erhalten
Sie gerne.

Bäckerei Beck AG
3920 Zermatt
Telefon (028) 67 22 48 AAA

Für unser bekanntes Speise-
restaurant suchen wir per 15.
August noch folgende Mitar-
beiter

Serviertochter Köchin oder Hilfsköchin

Gasthaus Ziegelhütte
8416 Flaach
Bitte verlangen Sie Frau Gor-
ti, Tel. (052) 42 15 21. 5442

EMMENPARK



Gesucht per sofort oder nach
Übereinkunft in Schichtbe-
trieb freundliche

Serviertochter Buffettochter

in junges Team. Geregelt
Arbeits- und Freizeit sind bei
uns selbstverständlich.

Bewerbungen werden erbeten
an H. Kancz, Restaurant
Emmenpark, Biberist, Tel.
(065) 32 17 57. P 37-602

Wir suchen per Juni 1980

Barmaid

(auch Anfängerin)
Restaurant Muota
6438 lbach
Hr. Svoboda
Telefon (043) 21 44 66
oder (041) 37 20 67 P 25-1831374

Gesucht freundliche(r)

Serviertochter und Kellner

(nur Schweizer)
Interessenten melden sich bei
Familie E. Tomiola oder Herrn B.
Strubi, Restaurant Perle, Einigen,
Telefon (033) 54 22 15. P 05-22777

Hotel Bachmair am See Rottach-Egern

eines der renommiertesten Fa-
milien- und Ferienhotels, im
schönsten Teil Oberbayerns am
Tegernsee gelegen, 430 Betten,
sucht in Saison- bzw. Jahres-
stellung:

- Chef de partie**
- Commis de partie**
- Chef de rang**
- Commis de rang**
- Mitarbeiterin am
Speisebuffet**
- Kaffeeköchin**
- Empfangs-
sekretär(in)**
- Nachtportier**
- Zimmermädchen**

Wir bieten überdurchschnittli-
che Bezahlung, geregelte Ar-
beitszeit (5½-Tage-Woche),
Kost und Unterkunft.

Ihre Bewerbungsunterlagen mit
Lichtbild erbitten wir an die

**Direktion
Hotel Bachmair am See
Seestrasse 47
8183 Rottach-Egern
Telefon 08022/6444** 700

Erstklasshotel auf der Insel
Elba sucht per sofort bis zir-
ka 15. Oktober 1980

Sekretärin

mit Italienisch-, Englisch-,
Französisch- und Deutsch-
kenntnissen. Sweda-Erfah-
rung wäre von Vorteil.

Offerten an:
Hotel del Golfo, I-57030
Procchio/Insel Elba, Telefon
0039 565 907565/ 907566 5522

Hotel-Restaurant Gnälligen Kreuz

Das Restaurant an der Stadt-
grenze Bern. Wir suchen
noch auf Herbst 1980

Lehrtochter

als Restaurationsangestellte.
Dauer der Lehre: 1 Jahr
sowie jungen

Commis de cuisine

Rufen Sie uns doch einmal
unverbindlich an, wir geben
Ihnen gerne Auskunft.
Fam. Felix Künsch-Ingold
Küchenchef
Telefon (031) 52 02 20
OFA 117.389.608

MÖVENPICK

Willkommen . . .

Ein einsatzfreudiges, junges
Team freut sich auf Ihre Mit-
arbeit als

Kioskverkäuferin Barkellner Küchenangestellte(r)

(Arbeitszeit: 5 bis 15 Uhr)

Rufen Sie uns an oder kom-
men Sie bei uns vorbei, damit
wir uns über Anstellungsbe-
dingungen und Lohn unter-
halten können.

Kurt Fröhlicher
Mövenpick Bubenberg
Bubenbergplatz 5a
3011 Bern
Telefon (031) 22 47 13
Herr Fröhlicher oder Fräu-
lein Israel verlangen. P 44-61

Hotel du Lac 8820 Wädenswil

Lebhafter Betrieb am Zürich-
see sucht qualifizierte Mitar-
beiter

Chef de partie Commis de cuisine Serviertöchter

Fühlen Sie sich angespro-
chen, melden Sie sich bitte
mit den üblichen Unterlagen
bei W. Scharnagl
Telefon (01) 780 00 31 4519

Wir suchen

Alleinkoch/Aushilfe

für den 30. Juni und Monat Juli

Zimmermädchen

ab 6. Juli für Ferienablösung

Hausbursche/Portier

für den 1. Juli oder früher (Festanstellung)

Anfragen sind zu richten an (01) 47 10 30
(07.00-09.00 Uhr, Zahner) 5510

Grand Hotel Europe 6000 Luzern

sucht für lange Sommersaison mit baldigem
Eintritt

Commis de cuisine Chef/Demi-chef de rang

(Englisch)

Schriftliche Offerten mit Zeugniskopien und
Foto sind an Herrn G. Meier, Direktor, zu rich-
ten, Telefon (041) 30 11 11. 4501



Hotel-Restaurant EDEN AU LAC Zürich



sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Commis de cuisine

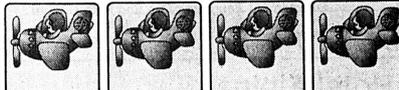
Bewerbungen erbeten an die
Direktion Hotel Eden au Lac
Utoquai 45, 8023 Zürich
Telefon (01) 47 94 04 5480

Hotel Staubbach *** 3822 Lauterbrunnen

sucht per sofort oder nach Übereinkunft

1 Koch 1 Commis de cuisine

Offerten an
Fam. O. Stäger-Fischli
Telefon (036) 55 13 81 5516



Flughafen- Restaurants Zürich, 814 33 00

Für sofort oder nach Übereinkunft suchen
wir folgende Mitarbeiter:

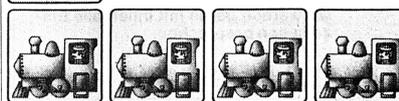
- Chef de partie**
- Commis de cuisine**
- Serviertochter**
- Buffettochter**
- Officebursche**
- Officemädchen**

(Ausländer nur mit C- oder B-Bewilli-
gung.)

- Wir bieten:**
 - Einen Ihren Leistungen entsprechenden Lohn
 - 2 Tage frei pro Woche
 - Geregelt Arbeits- und Freizeit
 - Verpflegung in unserem Personalrestaurant
 - Unterkunft in unserem Personalhaus in preiswertem Zimmer.

Wenn Sie sich für einen von diesen Pos-
ten interessieren, rufen Sie uns doch
gleich an. Unsere Herren J.-L. Gerber oder
J. Grohe werden Ihnen gerne weitere Fra-
gen beantworten.

Flughafen-Restaurant
9058 Zürich-Flughafen
Telefon (01) 814 33 00 5498



Mitarbeiter für das grösste Hotel der Schweiz.



Das grösste Hotel der Schweiz sucht
per sofort oder nach Übereinkunft fol-
gende Mitarbeiter:

- Front Desk:**
- Kassier**
- Réceptionistin**
- Telefonistin**
- Night-Auditor**

Wir bieten:
5-Tage-Woche
Angenehmes Arbeitsklima
Zeitgemässe Sozialleistungen
Aufstiegsmöglichkeiten

Wir erwarten:
KV-Ausbildung oder Hotelfachschule
erwünscht, jedoch nicht Bedingung
Sprachkenntnisse D/E/F
Bereitschaft, sich in unserem jungen
Team einzuordnen.

Gerne sehen wir Ihrem Telefonanruf
oder Ihrer schriftlichen Bewerbung
entgegen.

HOTEL NOVA-PARK
Personalbüro
Badenerstr. 420, 8004 Zürich
Tel. 54 22 21 697

Hotel Nova-Park - wo man sich trifft
Hotel Nova-Park, Badenerstrasse 420, CH-8004 Zürich, Telefon 01 54 22 21

GRAUBÜNDEN SCHWEIZ



HOTEL MEILER

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft, wenn möglich in Jahresstelle, tüchtige und zuverlässige

Mitarbeiterinnen Sekretärin

(Personaladm., Lohnbuchhaltungen, Réception)

Réceptionistin Gouvernante

(Hofa-Ausbildung erwünscht)

Wir sichern Ihnen fortschrittliche Arbeitsbedingungen und schöne Unterkunft zu.

Schicken Sie Ihre Offerte mit Foto und den üblichen Unterlagen, oder vereinbaren Sie mit uns einen Besuch in unserem Betrieb.

Verlangen Sie Herrn Gaudenz Meiler, Tel. (0811) 39 16 16

Werbeanrufe anderer Zeitungen unerwünscht. 5573



CARLTON HOTEL
H. Moritz

Sommersaison
1. Juni bis September 1980

Barman

Offerte mit Zeugniskopien und Foto an die Direktion
Carlton Hotel, 7500 St. Moritz
Tel. (082) 2 11 41 5567



Castello del Sole
(Hotel Sonnenhof)
6612 Ascona

sucht für sofortigen Eintritt einen tüchtigen, freundlichen, sprachgewandten

Barman

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind an die Direktion zu richten (Telefon 093/35 11 65). 5551

Hotel Alpina Braunwald

Wir suchen für lange Sommersaison per sofort

Chef de partie oder Sous-chef Commis de cuisine

Offerten mit Unterlagen erbitten wir an
Hotel Alpina
Familie Rolf Schweizer
8784 Braunwald
Telefon (058) 84 32 84 5540

Couronne Hotel Krone Murten

Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft

1 Serviertochter oder Kellner

Schreiben Sie oder rufen Sie uns an, wir werden gerne mit Ihnen alle Einzelheiten besprechen.

Frau L. Nyffeler
Telefon (037) 71 52 52 5555

TAVERNA DEI PINI
MELANO (tra Lugano e Chiasso)
Tel. 091 687643



Am Luganersee

Erstklassiger Familienbetrieb, ganzjährig geöffnet, sucht in Jahres- oder Saisonstelle noch folgende Mitarbeiter.
Eintritt sofort oder nach Vereinbarung.

Chef de service Barmaid 2 Hilfsbarmaids

evtl. Anfängerinnen

2 Chefs de rang 2 Commis de rang

evtl. Anfänger

1 Buffetochter 1 Lingère / Zimmermädchen 1 Zimmermädchen 1 Gärtnergehilfe

Gerne erwarten wir Ihre Offerte oder telefonischen Anruf.

(091) 68 76 43
68 32 96

Prop. H. Merkli 5570

Arbeiten Sie gerne in einer angenehmen Umgebung bei sehr gutem Lohn? Für die Bedienung auf unserer wetterunabhängigen Pergola mit Sicht auf See suchen wir in Jahresstelle (Austländer Bew. BC) 5570

Kellner oder Serviertochter

evtl. Aushilfe ab 18.00.
- vorwiegend italienische Küche
- Wochenschichtbetrieb - Mittwoch geschlossen
Hotel-Restaurant Engel
6820 Wädenswil
Tel. (01) 780 02 11
A. Ragnacci-Kaufmann
(nur 20 Minuten von Zürich) 5558

Hotel Bahnhof Langenthal

Wir suchen auf 1. Juli 1980 zwei nette, freundliche

Serviertochter

(Kellner) sowie

Küchenchef Koch Hausburschen

Guter Lohn, auf Wunsch Zimmer im Hause.
Sich melden bei Herrn oder Frau Lüthi.
Telefon (063) 22 38 61. 5536

Hotel Monte Fiore 6974 Aldesago-Lugano

sucht für sofort bis Ende Oktober

2 Kellner oder 2 Serviertochter

Offerten sind zu richten an die Direktion.
Telefon (091) 51 36 22. 5539



Hotel Mischabel

Wir suchen für sofort oder nach Übereinkunft

Commis de cuisine Kochlehrling

(per 15. Dezember)

Offerten an:
E. Bumann
Hotel Mischabel
3906 Saas Fee
Tel. (028) 57 21 18 5565



Hotel Baur au Lac Zürich

Wir, das Luxushotel im Zentrum von Zürich, suchen zum Eintritt nach Vereinbarung

Telefonistin

evtl. mit PTT-Lehre, Sprachen D/F/E.

Hätten Sie Freude am persönlichen Kontakt mit unseren Stammgästen aus aller Welt, dann telefonieren Sie bitte unserem Personalchef (Telefon 01/221 16 50), oder schreiben Sie uns mit kompletten Unterlagen

Hotel Baur au Lac
Talstrasse 1, 8001 Zürich
(Eingang Börsenstrasse 27) 5560

Für unsere Küchenbrigade suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung:

Chef pâtissier

Ihre Unterlagen mit Zeugniskopien richten sie bitte an:

Herrn P. H. Ernst,
Personalchef
Grand Hotel
Victoria Jungfrau
3800 Interlaken 5568

Gesucht nach Zermatt für die kommende Sommersaison (zirka 20. Juni bis zirka Ende September)

Restaurationskellner oder -kellnerin

bestausgewiesene

Réceptionistin

Anfragen mit Zeugniskopien an:
Hotel Christiania
3920 Zermatt 5423

Hotel Park Kurort, Heiden über dem Bodensee

sucht in junges Team für sofort oder nach Übereinkunft freundliche, zuverlässige

Serviertochter

(Schichtbetrieb)

Wir bieten:

Hohen Lohn,
Kost und Logis im Hause
sowie familiäre Atmosphäre,
auch für Anfängerin geeignet.

Versuchen Sie es bei uns für Sommersaison oder Jahresstelle, es wird Ihnen bestimmt gefallen.

Telefon (071) 91 11 21 5517

Restaurant Calanda, Chur

Wir suchen auf zirka 20. Juni 1980

Hilfskoch

Restaurant Calanda, Chur
Postplatz
Telefon (081) 22 21 42 5520

Als Abwechslung einmal eine Tätigkeit im Bar-Service

Wir haben in unserem Pub und Dancing Swing-Swing eine Servicestelle neu zu besetzen und suchen per sofort oder nach Übereinkunft einen Barkeeper. Erfahrung im Service sind erwünscht, aber nicht Voraussetzung. Wir informieren Sie gerne über die betrieblichen Arbeitsbedingungen. Verlangen Sie den Pubmanager, Herr J. Hofer, oder Herrn R. Pfister, Personalchef.

Mövenpick Hotel Holiday Inn
8105 Regensdorf
Telefon (01) 840 25 20 P 44-61



Mit Top-Diskotheek Tel. 01 840 25 20
täglich von 21.00 bis 2.00 Uhr (ausser Sonntag) 5542



Kennen Sie Vulpera?

Neu und alt vereint sich zu einer reizenden Gesamtheit. Unsere alten gediegenen Hotels stehen in einem schönen Gegensatz zu unserer modernen Aparthotellerie. Wir sind ein junges, geschlossenes Team und wollen unseren Gästen einen Service alter Schule bieten.

Folgende offenen Stellen sind noch zu besetzen:

Tea-room Belmont

1 Serviertochter

(Anfängerinnen werden angelehrt)

A-la-carte-Restaurant Palatin

1 versierte

Serviertochter

Erstklasshotel Waldhaus und Schweizerhof

1. Oberkellner 2. Oberkellner Chef de rang

Über unsere neuzeitlichen Anstellungsbedingungen und unsere verschiedenen Freizeitgestaltungsmöglichkeiten informieren wir Sie gerne.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen richten Sie bitte an die Direktion der Vulpera Hotels AG, 7552 Vulpera, Telefon (084) 9 04 46. 5532

Kongress-Zentrum im Obertoggenburg 200 Betten

In Jahresstelle (Eintritt sofort oder nach Übereinkunft) haben wir folgende Stellen zu besetzen:

Oberkellner/Chef de service Sekretär(in) Chef de partie Barmaid

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen erbeten an

W. J. Beck
Hotel Acker, 9658 Wildhaus 2
Tel. (074) 5 22 21 5578

HOTEL ACKER WILDHAUS
CH-9658 Wildhaus 2, Telefon 074 5 22 21,
Telex 71208



ST. MORITZ

Hotel allerersten Ranges sucht für sein französisches Restaurant «Le Miroir» einen bestausgewiesenen

Oberkellner

Bewerber mit Erfahrung im Tranchieren und Flambieren, guten Sprachkenntnissen und Interesse an einer alljährlichen Mitarbeit während der Wintersaison (Ende November bis Ende März) werden gebeten, ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen (Foto, Zeugniskopien und Gehaltsvorstellungen) an die Direktion zu richten. 5542

«asut) Tagung zur Telekommunikation mit moderner Technik

Zukunftsmusik im Dauerton

Letzten Monat veranstaltete die Schweizerische Vereinigung der Fernmeldebenützer «asut) in Bern ihr traditionelles Seminar, das dieses Jahr dem Thema «Telekommunikation heute - Problemlösungen mit moderner Technik» gewidmet war.



Der elektronische Briefkasten - kurz «Data-Mail» - der Radio Schweiz AG ermöglicht zeit- und ortsunabhängige Kommunikation

Wer sich nach dem Computer mit dem Telex(t) im Optimismus auseinandergesetzt hat, der für die nächste Zeit bezüglich der Entwicklung in Kommunikation und Elektronik jetzt einigermassen auf dem laufenden sei, dürfte einem Irrtum unterliegen sein.

Mit den 17 Referaten von prominenten Vertretern aus der Branche der Elektronikersteller und der PTT-Verwaltung ist bestimmt jeder Fernmelde-Benützer auf seine Rechnung gekommen oder hat zumindest ein detail erfahren, mit welchen Neuheiten der Markt belebt wird.

Data-Mail, der elektronische Briefkasten

Kaum hat die Telexspekulation der Diskussion Platz gemacht, verbannte die Radio Schweiz AG die Textübertragung in farbigen Punkten auf der abwärtsbewegten Mattscheibe schon fast in den Bereich der nostalgischen Erinnerungen: Das ihrer liebevollen Pflege anvertraute jüngste Kind der Elektronikbranche heisst Data-Mail.

Das Herz des Systems ist ein Computer, der über das normale Telefonnetz angewählt werden kann. Dazu benötigt der Benützer einen Computerterminal - auf Reisen am besten einen tragbaren. Hat nun Herr X der Firma Z, der sich gerade in Amerika aufhält, eine wichtige Mitteilung für Herrn Y derselben Firma Z in der Schweiz, weiss aber nicht, wo dieser

zu erreichen ist, wählt er per Telefon den Radio-Schweiz-Computer an und gibt seine Meldung über den Terminal ein. Wenn nun Herr Y das nächste Mal den elektronischen Briefkasten anruft, erhält er als erstes die Meldung von Herrn X ausgedruckt.

Dienstleistung für den Gast

Wie schon aus dem Beispiel hervorgeht, sind als Teilnehmer primär Firmen gedacht. Natürlich haben die beiden Herren nur über ein Passwort und nur auf das Informationskonto ihrer eigenen Firma Zugriff. Das System eignet sich nicht bloss für die Meldungsbearbeitung. Es lassen sich darin auch ganze Registraturen und Datensysteme festhalten. Zukunftsmusik? Das System ist seit dem 1. Juni in Betrieb.

Eine Effizienzsteigerung durch dieses System im Hotelmanagement lässt sich zwar nur schwer vorstellen. Die Installation eines Terminals hat allerdings bei Geschäftsleuten die Chance, zur gern gesehenen Dienstleistung zu werden.

Geräuschlose Hauszentralen

Im Bereich Telefonie wurde über Haustelefonzentralen Linienwähler und Gebührenerfassungseinrichtungen informiert.

Die neuen Haustelefonzentralen arbeiten nicht mehr mit tickenden Relais, sondern mit geräuschloser Elektronik. Neben einer Grossanlage mit bis zu 8000 Anschlüssen, die ihrer Grösse wegen für die Hotellerie weniger relevant ist, wurde auch von einer neuen Hasler Zentrale mit 64 bis zu 1024 Anschlüssen gesprochen. Diese Zentrale verfügt über diverse Spezialfunktionen wie das «Anklopfen», einen automatischen Rückruf, wenn der gewünschte Teilnehmer frei wird, Erinnerungsruf, Weckruf, Wahlwiederholung der letzten Anrufnummer usw. Allerdings dürfte noch mehr als ein Jahr verstreichen, bis die Zentrale in den Hotels

chen, bis die «EHZ 2b» von der PTT abgegeben wird.

Gebührendrucker für Kleinbetriebe

Bereits ab Mitte nächsten Jahres dürfte hingegen der neue Gebührendrucker Monoprint ausgeliefert werden. Das mit einem Matrixdrucker ausgerüstete Gerät ist speziell für Kleinbetriebe konzipiert. Er druckt für die auf einer Telefonleitung geführten Gespräche die Gebühren einschliesslich der Zuschläge sowie weitere Gesprächsdaten (Linien- bzw. Kabinennummer, gewählte Nummer, Datum, Zeit, Gesprächsdauer) aus.

Kreditkartentelefon

Ebenfalls im Hotel- und Gastgewerbe denkbar ist der Einsatz des neuen Kartenlesesatzes zur Telefonstation. Er ist in einem Untersatzgehäuse, das zur Telefonstation der PTT passt, eingebaut. Wer telefonieren will, muss zuerst seine kreditkartenähnliche Telefonkarte einlesen. Ein Hotelgast kann so an jeder im Hotel vorhandenen Telefonstation ohne Bargeld Telefongespräche führen. Die Gebühren werden automatisch durch die Gebührenerfassungseinrichtung der Telefonzentrale dessen Konto belastet.

Telexkontakt

Wichtigste Neuerung im Bereich Telex ist die Aufbereitung von Texten auf einem Bildschirm. Damit entfällt das zeit- und arbeitsaufwendige Korrigieren auf dem Fernschreiber. Sobald der Text in der gewünschten Form auf dem Bildschirm steht, wird auf Knopfdruck der entsprechende Lochstreifen abgeholt.

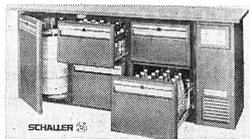
Noch einen Schritt weiter geht die automatische Telexaufzeichnung. Ein Telex kann jetzt auf jeder Kugelschreibmaschine

abgefasst werden. In der Telexzentrale werden die Texte nun nicht noch einmal abgetippt, sondern direkt von einem optischen Seitenleser eingesehen. Die Ausgabe des gelesenen Textes erfolgt auf einen gewöhnlichen Telexlochstreifen, welcher wie bisher durch den Telexapparat übermittelt wird. Einzige Voraussetzung für das Funktionieren des Systems: Der Text muss in der optisch lesbaren Schrift OCR-B, die als Kugelkopf erhältlich ist, geschrieben sein.

Telefax-Netz im Kommen

Im Zuge des Trends, weg vom materiellen Informationstransport hin zu elektrischen Übertragungsformen wie Telefon, Telex, Teletex usw. spielt auch die Faksimile- oder Fernkopiertechnik eine immer bedeutsamere Rolle. Diese Kommunikationsform gestattet es, Texte oder Bilder über das Telefonnetz zu übertragen und am Empfangsort auf Papier in schwarz-weiß formgetreu aufzuzeichnen. In der Schweiz sind bereits 18 Postämter mit den sogenannten Bürofax-Stationen zur öffentlichen Benützung eingerichtet.

Aufgrund von Marktstudien, die gezeigt haben, dass auch grosses Interesse für den Fernkopierdienst von Haus zu Haus bzw. von Büro zu Büro besteht, wird die PTT neben dem Bürofax nun auch den Telefax versuchsweise einführen. Zwar waren solche Geräte schon bisher von privater Seite in Gebrauch. Mit dem Auftreten der PTT kann jetzt aber ein eigentliches Telefax-Netz mit dem dazugehörigen Telefax-Verzeichnis aufgebaut werden. Dies um so mehr, als der Abonnementspreis für den PTT Fernkopierer 2346 bloss 100 Franken monatlich beträgt.



Stungsstandard. Sämtliche Geräte sind auch in Miete erhältlich.

Schaller AG, 3001 Bern, Telefon (031) 41 37 33

Markierungsgerät

Wer zeitraubend mit Pinsel, Schablone und Masken Linien gezogen hat, kann dies jetzt mit dem Easyline bequem auf Knopfdruck tun: Parkplätze zeichnen, Markierungen in Lagerhallen, Festlegen von Maschinenplätzen usw. Das Markierungsgerät eignet sich für Markierungen auf nahezu allen Unterlagen im Haus und im Freien und ist widerstandsfähig gegen Benzin, Öl, Schmiermittel usw. Mit einer Sprühdose Easyline können - je nach Beschaffenheit der Unterlage - bis zu 120 Meter Linie à 5 oder 7.5 Zentimeter Breite gezogen werden. Und das in weniger als 15 Minuten.



Easyline ist erhältlich in einem Set, bestehend aus einem Markierungsgerät und 6 Dosen in den Farben Weiss oder Gelb. Spöri-Vetteri & Co. AG, Klosthalstrasse 110, 8030 Zürich, Telefon (01) 252 16 10

Speicherheizung

Auf der Suche nach alternativen Heizsystemen ist aus einem jüngst abgeschlossenen Kooperationsvertrag zwischen Jurata-Elektroapparate-Fabriken, L. Henzler AG, Niederbuchsiten, und Elco Öl-



und Gasfeuerungen AG, Zürich, der Elektro-Zentralheizspeicher «Elco-Jurata» hervorgegangen. Er lässt sich auf Wunsch auch mit Alternativenergie betreiben (feste, flüssige oder gasförmige Brennstoffe, Solar- oder Wärmepumpen-Heizung).

Hygiene-Vorleger

Die Firma Airoma bringt einen Vorleger auf den Markt, der hinsichtlich Sauberkeit und Hygiene den allerhöchsten Ansprüchen gerecht wird. Folgende Eigenschaften zeichnen dieses neue Produkt gegen alle bisher dagewesenen Bettvorleger und Badezimmermatten aus:

- Antifusspilzbeschichtung
- Keimhemmende Funktion
- Hohe Saugfähigkeit (244%)
- Luftreinigende Frische mit Airoiden
- Umweltfreundlichkeit

Der neue Vorleger verhindert die Vermehrung von Keimen, in dem auf der Haut auskeimende Sporen durch Übertragung von Wirksubstanz beseitigt werden, wodurch eine Ansteckung bzw. Weiterverbreitung von Bakterien (vor allem ins Bett) unterbunden wird.

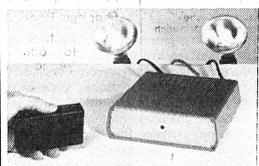
Den Vorleger gibt es in mehreren Designs. Die Wirkung dauert zirka eine Woche. Badeanstalten, Hotels, Altersheim, Kur- und Krankenhäuser bieten ideale Einsatzorte, da diese Hygiene, Sauberkeit und Servicefreundlichkeit beinhalten. Die neuen Hygiene-Vorleger sind in den Standardgrößen 35x45 cm und 40x60 cm erhältlich. In einer luft- und gasdichten Klarsichtfolie verpackt, ist die Haltbarkeit für mindestens ein Jahr garantiert.

Airoma Produktions AG, 9466 Senwald, Telefon (085) 7 52 23

Neu - Neu - Neu

Leistungs-Fernsteuerung

Die neue Steuerung erlaubt das Fernbedienen von Elektroverbrauclern. Sie funktioniert als Ein/Aus-Schalter mit maximal 10A/220V Leistung oder als Dimmer (Abschwächer) für Verbraucher mit maximal 4A. Die angegebenen Leistungen können zwei unabhängigen Ausgängen, bei einem Eingang, entnommen werden.



den. Das Gerät hilft Energie sparen. In Geschüfräumen können Verbraucher nur von Berechtigten bedient werden. Fotostudios, Kleinbühnen, Projektions- und Schulungsräume erhalten damit ein drahtloses System zur Regelung der Helligkeit. Die Anwendung beschränkt sich aber nicht nur auf Lichtsteuerung, auch Ventilatoren und weitere Elektroverbraucher können damit geregelt oder geschaltet werden.

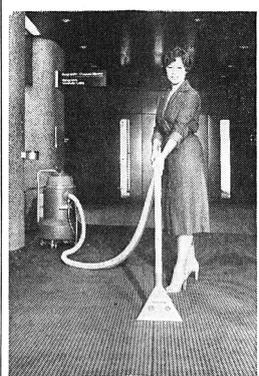
Der Sender ähnelt in seiner Art den Fernbedienungselementen von TV-Apparaten. Die Reichweite beträgt maximal 40 m.

Globan AG, Guggachstrasse 45, 8057 Zürich, Tel. (01) 361 20 07.

Teppichextraktion

Die Wetrok-Organisation Zürich, spezialisiert auf Maschinen, hat mit dem Wetrok-Extravac 230 ein leichtes, kompaktes Sprühextraktionsgerät zur Haupt- und Zwischenreinigung von textilen Bodenbelägen entwickelt.

Die extra-leichte Saugdüse, die handlichen, bequemen Bedienungshebel sind unter anderem der Grund, warum dieses Gerät auch von Frauen sehr geschätzt



wird. Der Wetrok-Extravac 230 ist leistungsunabhängig (Frisch- und Schmutzwasser werden mitgeführt) und somit variabel in jedem Raum und auf jeder Etage einsetzbar. Der Schmutzwasserbehälter kann wie ein Eimer geleert werden. Als einziges seiner Klasse besitzt dieses Gerät vier tropffreie Sprühdüsen. Auch dieses Gerät ist mit der patentierten Wetrok-Schaumabstellvorrichtung ausgerüstet.

Mit wenigen Handgriffen und preisgünstigem Zubehör kann der Wetrok-Extravac 230 in ein universell einsetzbares Mehrzweckgerät verwandelt werden: Staubsaugen auf allen Böden, Teppichbürstsaugen, Wassersaugen für Dauereinsatz, Wassersaugen für Notfälle und/oder kleine Flächen.

Diethelm & Co. AG, Wetrok-Organisation, Eggbühlstrasse 28, 8052 Zürich, Tel. (01) 301 30 30.

WC-Hygiene

Clo bleu heisst das neueste Produkt der Sipuro AG Münsingen. Clo bleu ist eine Spülkastenpatrone, die bei jeder Spülung die WC-Schüssel reinigt, desinfiziert und parfümiert. Sie färbt das Wasser regel-



mässig blau, schäumt und verhindert Kalkansatz. Clo bleu wird in den Spülkasten gehängt und wirkt dann während Wochen.

Kühlbuffet

«Variline» ist ein durchdachtes Einbau-Kühlbuffetprogramm im Baukastensystem. Als Leitidee galt die bewusste Abkehr vom massgeschneiderten Einbaubuffet. Das Lösungskonzept basiert auf der Zurverfügungstellung einzelner Korpus-elemente wie Schubladeeinheit, Tür-einheit in Schrankform, Kühleinheiten für Bierfässer oder Getränkezyklinder, Spezial-einheiten mit seitlichen bzw. obenliegenden Kühlwannen für Flaschen usw. Die Kühleinheiten, steckerfertig oder für Zentralanschluss, selbstredend ebenfalls genormt, sind für den Anbau links, rechts oder in der Mitte in diversen Spezialausführungen erhältlich.

Der dominierende Schwerpunkt und Vorteile des Kühlbuffets sind die acht verschiedenen, beliebig kombinierbaren Norm-Einheiten mit grossem Ausrü-

Kennzeichnung von Schweizer Hotels mit Brandschutz

Brandschutzsignet für Hotels

Die Vereinigung schweizerischer Hersteller von automatischen Brandmeldeanlagen (VSHB) hat ein Signet zur Kennzeichnung der Hotels mit automatischen Brandmeldeanlagen geschaffen.



Ein Schwerpunkt der gegenwärtigen Arbeit der Vereinigung schweizerischer Hersteller von automatischen Brandmeldeanlagen (VSHB) liegt in der Förderung des Personenschutzes durch die Installation von Brandmeldeanlagen in der Schweizer Hotellerie.

Eine Brandmeldeanlage kann Brandausbrüche zwar nicht verhindern, die über 50 Brandverhütungen in Hotels im Jahr 1978 bestätigen aber einmal mehr, dass durch das rasche Erkennen und Entdecken von Bränden die Gefahr auf ein für Personen ungefährliches Minimum beschränkt werden kann.

So entstand die Idee, die in der Schweiz geschützten Hotels zu kennzeichnen. Das neue Signet soll den Hotelgast darauf aufmerksam machen, dass das Haus und alle sich darin aufhaltenden Personen durch eine automatische Brandmeldeanlage gegen Rauch und Feuer geschützt sind.

Nicht nur der Schweizer Hotelier-Verein unterstützt das Kennzeichnen der Hotels, die für den Schutz ihrer Gäste die

notwendigen Vorkehrungen treffen. Auch die Hoteliers selber begrüssen diese Aktivität des VSHB. Ist doch das Signet eine Auszeichnung ihres Hauses und gleichzeitig ein wertvoller Hinweis für die vielen Gäste, welche eine gesicherte Unterkunft bevorzugen. Aus diesen Überlegungen heraus wäre es wünschenswert, das Signet auch in die Touristik-Information zu übernehmen.

Das Ziel von Hotelier, Gast und Versicherern, alle Schweizer Hotels mit einer wirkungsvollen und zuverlässigen Brandmeldeanlage auszurüsten, steht heute noch in enger Entfernung: Von den in der schweizerischen Hotelführer aufgeführten 2776 Hotels mit über 180 000 Betten sind erst rund 10 Prozent mit einer Meldeanlage geschützt. Der angestrebte Brandmelde-Vollschutz - also die Überwachung sämtlicher Räumlichkeiten inklusive aller Hotelzimmer - ist bis heute in einer noch kleineren Zahl von Hotels realisiert worden.

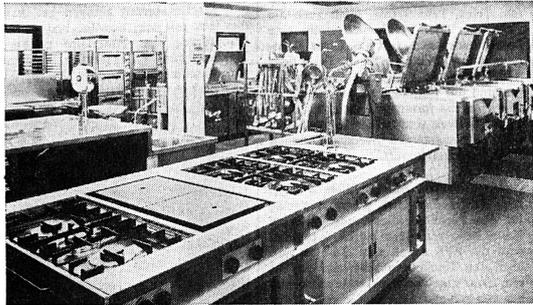
Die rund 300 über die ganze Schweiz verteilten Hotels werden durch den VSHB und die Erstellerfirma in den nächsten Monaten mit der neuen Signetfarbe gekennzeichnet und ausgezeichnet. pd

Equipements de cuisine

Subir la vente ou maîtriser l'achat?

par X. Lefrestier, professeur de planification d'hôtel, Ecole hôtelière SSH de Lausanne

La gamme des équipements de cuisine couvre aujourd'hui tout ce qui a été possible d'imaginer comme servitudes. Du plus petit au plus gros, du gadget le plus simple à l'appareil le plus sophistiqué, vous trouverez pour toutes les situations l'appareil adéquat. Encore faut-il que les données nécessaires pour aboutir au choix juste soient parfaitement maîtrisées! Force est de reconnaître que, dans la majorité des cas, l'acquéreur a vu son choix infléchi par le coup de pouce du démarcheur souvent plus motivé par la vente elle-même que par l'aspect objectif du problème.



Aussi l'idée de cet exposé, délaissant les côtés financiers et planificateurs de l'affaire est de proposer quelques réflexions d'ordre purement technique et utilitaire devant servir à placer des jalons qui, dans le processus du choix, permettront finalement de conseiller un juste investissement et un équipement satisfaisant aux objectifs en toute indépendance.

Se référant aux normes GN, il est dit que tous les équipements fixes de cuisine doivent être bridés au sol sur socle, ou sur pieds, aux murs et plafonds par consoles. Une solution idéale n'est envisageable que si l'on connaît les avantages et les inconvénients de chaque moyen de fixation et aussi les possibilités de raccordements en eau, gaz, électricité, ventilation, etc., et les mesures préconisées pour le nettoyage et l'entretien des locaux.

La fixation sur socle

Il peut être en matière de maçonnerie. Sa solidité est particulièrement bonne, mais nécessite la pose d'un carrelage spécial à gorge arrondie si l'on veut éviter l'accumulation des saletés au pied même du socle. D'autre part les tolérances admises pour le maçon et le fabricant n'étant pas identiques, l'ajustement de l'appareil sur le socle laisse à désirer du point de vue esthétique et fonctionnel.

En acier inoxydable ou en bois recouvert de stratifié, le socle permet un assemblage parfait et aisé. L'éanchéité entre socle et sol est assurée par un joint de silicone. Dans des locaux humides ou surchauffés, l'emploi du stratifié sera évité au possible.

Les avantages principaux de la fixation sur socle sont:

- de cacher les raccordements techniques des appareils
- de réduire les surfaces au sol à entretenir.

Les inconvénients se limitent aux risques d'infiltration entre socle et appareil et des odeurs désagréables qui en résultent. L'élimination des matières infiltrées ne peut s'effectuer qu'après un démontage souvent difficile des équipements.

La fixation sur pieds

Elle est particulièrement adaptée pour les appareils simples et de grandes dimensions tels que tables de travail, cuisine de préparation, plonge, laverie vaisselle. L'appareil sur pieds (surélevé par rapport au sol) laisse apparaître une surface qu'il faudra entretenir, mais élimine aussi le phénomène d'infiltration rencontré avec les socles.

La fixation par consoles

Elle nécessite que le mur ou le plafond soient porteur. L'espace entre le sol et le dessous de l'appareil ne sera pas inférieur à 30 cm pour permettre l'accessibilité. Les raccordements électriques se font par le mur.

Indépendamment du mode de fixation, lorsque l'appareil jouxte une paroi, il s'avère nécessaire d'appliquer un rebord mural qui, d'une part, protège le carrelage des chocs et, d'autre part, évite les écoulements entre mur et appareil. La tendance actuelle est au rebord dit «sur carrelage» vissée sur ce dernier avec éanchéité par joint de silicone. Les fabricants emploient quelques astuces pour parfaire la qualité de leurs appareils. L'acheteur informé, lorsqu'il fait son choix, peut ainsi reconnaître la validité de ce qui lui est proposé.

Les tables de travail

En raison des normes d'hygiène, elles doivent être en acier inoxydable 18/8 et

soires ou sauteuses, fours, appareils d'appoint.

Les fourneaux

Les cuisiniers se plaisent à les désigner sous le nom de «piano». Les considérant comme la pièce maîtresse de leurs équipements thermiques. La conception globale d'un fourneau permet à chaque fabricant de le personnaliser au gré de la clientèle, à partir d'unités standards comme:

- groupe à deux plaques
- groupe à quatre plaques
- grill encastré
- plaque à rôtir
- bain-marie
- batterie
- friteuse

On compose une surface de travail combinée avec des surfaces de préparation ou d'entreposage. Le remplissage de l'infrastructure s'effectue selon le même principe. A disposition des fours traversants ou non, armoires de rangement ouvertes ou fermées, armoires chauffantes, éléments GN de rangement permettent l'association de l'élément de travail en surface et des accessoires en infrastructure.

Le fourneau ainsi constitué peut être disposé contre un mur; dans ce cas il faut un rebord mural, ou placé au milieu du local, comme c'est souvent le cas. Il sera accessible des deux côtés. Les équipements de commande pourront être groupés sur un côté ou répartis de part et d'autre; il en va de même des éléments en infrastructure.

Ainsi défini, le choix du fourneau fera intervenir plusieurs critères:

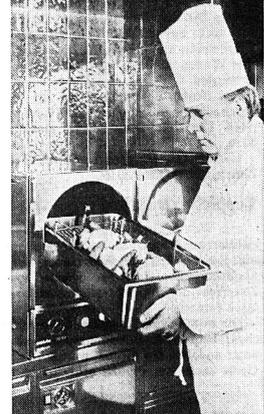
- place disponible autour des plaques pour disposer assiettes et accessoires
- facilité de nettoyage du dessus des plaques
- encastrement et protection des commandes, afin qu'elles ne puissent être cassées, ni blesser l'utilisateur
- accessibilité aux plaques de récupération de saletés pour les fours à gaz
- accessibilité aux parties techniques et interchangeabilité des éléments de chauffe
- comparaison qualité/prix des différents fournisseurs contactés
- valeur du service après-vente.

Les marmites

Elles sont destinées à la cuisson de grandes quantités d'aliments. Habituellement, elles se composent d'un double fond ou enveloppe à l'intérieur de laquelle se trouve un fluide caloporteur (eau, huile) destiné à transmettre uniformément tout autour du manteau la chaleur fournie par un chauffage très souvent électrique. Un thermostat de température commande le chauffage de la marmite, plus précis qu'un thermostat de position. Cette méthode de chauffage permet aux aliments de ne pas attacher. Il ne serait pas opportun d'acheter une marmite non conforme à ce schéma, car il y aurait tout intérêt à utiliser un fourneau et une marmite simple.

Sur le marché, deux modèles de marmite sont proposés:

- Les marmites basculantes, rondes



- les marmites fixes, rectangulaires de dimensions GN

Dans les marmites basculantes, les denrées cuisent en «vraie» et sont récupérées en faisant basculer la marmite vers l'avant. Dans les marmites fixes, les denrées peuvent cuire séparément dans des bacs GN. La récupération des eaux usées est un point important à faire préciser par le fournisseur.

Les marmites à vapeur

Qui dit vapeur pense pression et donc mesures de sécurité. Or tous les fabricants doivent se conformer aux exigences des organismes officiels pour prétendre vendre un matériel dit à vapeur. Donc pour l'acheteur aucun risque à encourir!

La création de la vapeur et de la pression peut se faire de deux manières:

- directement dans la cuve de la marmite par un chauffage direct ou indirect.
- indirectement par un générateur de vapeur.

On rencontre trois types de ces marmites à vapeur:

- la marmite rectangulaire qui peut être utilisée comme une marmite classique quand elle n'est pas hermétiquement close.
- la marmite sous forme d'armoire encadrée appelée «coffre-fort».
- la même marmite que précédemment, mais plus petite et qui est posée sur la table.

Par contre, les marmites «semi-pressions» n'ont rien de comparable avec les marmites à vapeur.

Les sauteuses basculantes ou rôtissoires électriques

Une sauteuse est essentiellement basculante pour son utilisation rationnelle. Elle fonctionne, pour des raisons de fiabilité et de performance, à l'électricité. Selon l'usage qu'on veut en faire, le fond de la sauteuse est en acier inoxydable poli ou en fonte. On en trouve également avec des fonds à base de teflon présentant les avantages et les défauts que l'on connaît.

Le critère principal de qualité est l'égalité de répartition de la chaleur en tous points du fond. La possibilité de rester positionné pour le couvercle à quelque endroit de sa source est une qualité appréciable.

On peut aussi noter qu'il est intéressant de regrouper les appareils basculants et marmites pour économiser le nombre de

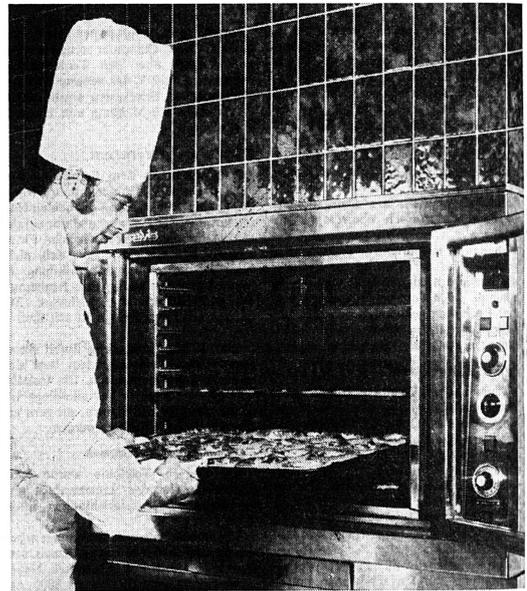
- bonne répartition de la chaleur
- accessibilité des parties techniques
- nettoyage aisé de la chambre de cuisson
- encastrement des boutons de commande
- mise à hauteur des fours pour un chargement aisé
- résistance des portes
- isolation des parois.

Garanties et qualité

D'autre part, les garanties habituelles doivent être respectées et donc les appareils seront conformes aux normes suisses (ASE, ASPC, CNA). Bien que contraire à la réalité, il serait logique que l'acheteur puisse fixer ses conditions d'achats en ce qui concerne:

- la livraison sans défaut portant préjudice à la valeur et à l'utilisation du matériel commandé.
- la garantie de réparer, aux frais du fournisseur, tout défaut sur place, et la mise à disposition gratuite d'un matériel de remplacement pendant une longue réparation.
- la garantie étendue aux pièces fournies par des sous-traitants.
- la garantie d'utilisation de 12 mois à compter de la date d'utilisation.
- la livraison et le remplacement d'une pièce défectueuse à la charge du fournisseur.
- la prolongation de la garantie lors d'une intervention.

Ces quelques remarques qui ne sont pas mentionnées sur les contrats de vente



▲ Le choix des fours...

▲ dépendra des besoins réels de chacun. (Photo Salvis)

consoles et les batteries d'eau et regrouper les raccordements, les évacuations et la ventilation.

Les fours à air

Communément appelé «four à convection», les fours à air sont de plus en plus employés dans les petites ou grandes cuisines. Le meilleur des fours est celui qui assure une répartition équilibrée de la chaleur dans la chambre de cuisson.

Pendant la cuisson, il n'est pas recommandé d'ouvrir les portes, d'où la nécessité de portes vitrées et d'un éclairage intérieur pour la surveillance de la cuisson. Le principe de ces fours étant la circulation forcée de l'air au travers d'une batterie de chauffe et son injection dans le four, il y a lieu de savoir où est placée l'orifice d'aspiration d'air, de vérifier l'isolation de la batterie de chauffe par rapport à l'extérieur. Si le four est muni d'un filtre, son démontage doit être facile, tout comme son nettoyage.

Lorsque le four est chargé directement sur chariot, il ne faut pas que les allées et venues puissent porter atteinte à l'isolation thermique de la porte dont les poignées doivent être noyées dans l'épaisseur du chassis.

Un aspect négatif du four à air est la difficulté du nettoyage. Pour cela, il faut veiller tout particulièrement à ce que les parois puissent être facilement démontées de leurs accessoires.

Les fours à rayonnement

Pour la cuisson des pâtisseries, on utilise un four à briques réfractaires; pour toutes les autres cuissons, un four à parois métalliques convient mieux. Dans les deux cas, il faut prévoir un chauffage sur la voûte pour les gratins.

En règle générale, il est intéressant de vérifier les points suivants:

assurent une meilleure sécurité et incitent le fournisseur à livrer un matériel irréprochable.

En résumé, chaque appareil a ses particularités et ses propres critères de choix. Les firmes sont nombreuses si l'on ne prend en compte que le marché suisse. Aussi, comme le marché est relativement petit, la concurrence est grande. Celle-ci doit permettre à l'acheteur de s'assurer non pas des rabais (qui très souvent vont nuire à la qualité recherchée), mais bien plutôt la qualité correspondant aux besoins réels de chacun grâce au grand choix du marché.

Dans tous les cas, au moment de commander la qualité choisie, il faut s'assurer que le petit matériel nécessaire au fonctionnement soit bien intégré dans cette commande. Indépendamment de ceci, il est bon de prévoir l'environnement technique si l'on ne veut pas avoir de surprise. Si, pour une construction neuve, on compte 10% de frais complémentaires pour les arrivées techniques et autres travaux nécessaires, il n'en va pas de même pour une rénovation. C'est pour cette raison que le circuit des installateurs électriques est souvent intéressant lorsqu'il ne s'agit pas de question d'un seul appareil. Ce dernier prendra en compte dans son offre, fourniture, raccordements et pose de l'appareil, élevant ainsi tout supplément désagréable.

Chaque hôtelier n'est pas censé connaître le marché suisse, aussi la SSH - par l'intermédiaire de son bureau-conseil - met à la disposition des intéressés les prospectus et les listes des fournisseurs. Le plus intéressant pour le consommateur serait de pouvoir disposer d'une étude comparative qualité/prix des différents équipements actuels. Celle-ci n'existe pas. Le coût des recherches dans ce domaine étant relativement élevé. Il est à espérer que cette idée sera exploitée, les consommateurs devant être conscients de leur participation financière dans le support des frais découlant de cette prospection.

SEIT 1787
RESTAURANT **AKLIN** AM ZYTTURM
6300 ZVG 042-21 18 66

Wir suchen in unser traditionsreiches, bestbekanntes 1.-Klass-Restaurant einen

**Chef de partie
Commis de cuisine**

der Freude am kreativen Kochen hat und bei uns die Gelegenheit ergreifen möchte, seine Kenntnisse anzuwenden und zu erweitern.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Frau M. Riegger-Aklin
am Zytturm, 6300 ZUG
Telefon: (042) 21 18 66

5191

Sporthotel
Wiriehorn Diemtigtal
Tel. 033 84 14 15
berner oberland



Neues Sporthotel sucht

**Chef de partie
Commis de cuisine**

Ihre Bewerbung richten Sie bitte telefonisch oder schriftlich z. H. von Herrn Kellenberger, Sporthotel Wiriehorn, 3755 Diemtigtal, Telefon (033) 84 14 15. P 05-9791

Restaurant, Bar, Dancing, Kiosk

**Braustube Hürlimann
am Bahnhofplatz
in Zürich**

Zur Ergänzung unserer Küchenbrigade suchen wir nach Übereinkunft

**Chef de partie/
Tournant**

Ein junges, aufgeschlossenes Team erwartet Sie.

Sollte Sie diese gutbezahlte Stelle interessieren, so wenden Sie sich bitte an unseren Küchenchef, Herrn Remo Bruni, Telefon (01) 211 17 70, während den Servicezeiten.

5460



Hotel Kreuz Leissigen
Restaurant «Fischerstube»,
Holzkohlengrill
am Thunersee

Wir suchen per sofort für lange Sommersaison oder in Jahresstelle

**erste Saaltochter
Commis de cuisine**

Geregelte Freizeit, Kost und Logis auf Wunsch im Hause.

Offerten sind zu richten an:
Hans Gosteli-Lüscher
3706 Leissigen
Telefon (036) 47 12 31

5452

**Hotel-Restaurant-
Dancing**

sucht

**Kellner
Barmaid
Bartochter**

(evtl. Anfängerin)

Hotel Eden
6440 Brunnen
(043) 31 17 07
31 17 98

5509



Die Professionals für Übersee-Stellen

HOTEX 11, rue du Mont-Blanc
1211 Genève 1 - Tél. 022/32 93 75

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

**Jungkoch
oder Köchin**

für einfache Hotel-/Restaurant-Küche, selbständiges Arbeiten erwünscht, Jahresstelle, Kost + Logis sowie

**Koch für
Rôtisserie**

der Freude hätte sich zu einem selbständigen Rôtisseur auszubilden.

Offerten oder Telefon an

Hotel Landhaus
Rôtisserie Schmitte
9500 Wül
Telefon (073) 22 46 22

ofa 128 198 730



**Wirtshaus
Am Grauholz**

3063 Ittigen/Bern, Fam. R. Günter
Tel. 031/57 45 25
Ihr Treffpunkt an der N1

Gesucht nach Übereinkunft in unseren lebhaften Betrieb an der Autobahn, unmittelbar vor der Stadt Bern,

Koch

Wir bieten:
- Schichtbetrieb
- geregelte Arbeits- und Freizeit
- modern eingerichteten Arbeitsplatz
- Mitarbeit in jungem Team (10 Personen)
- hoher Verdienst

Bitte melden Sie sich bei Herrn R. Günter,
Telefon (031) 57 25 45. P 05-9726

**Kurhaus
Rüttihubelbad**

sucht per sofort oder nach Übereinkunft

**Koch
oder Köchin**

Bewerbung an:
P. Schüpbach
Kurhaus Rüttihubelbad
3077 Enggstein
Telefon (031) 90 15 91

5464



**Hotel Seerose
am Hallwilersee**

Für unser rustikales Erstklasshaus direkt am See suchen wir noch folgende Mitarbeiter

**Küche Commis garde-manger
Pâtissier
Jungkoch**
(für Satellitenküche)

Service Kellner
(a-la-carte-kundig, sehr guter Verdienst)

Wenn Sie gerne in einem jungen Team mitarbeiten, dann senden Sie uns Ihre Unterlagen oder rufen Sie uns an.

Hotel Seerose
Tel. (057) 7 22 66
5616 Meisterschwanden
K. Imhof, Dir.

ofa 107.358.071

Wir suchen fürs Bündnerland (Nähe Kantonshauptstadt) für einen vielseitigen Restaurationsbetrieb einen

Commis de cuisine

für kleine Brigade.
Geregelte Arbeitszeit und auf Wunsch Kost und Logis im Hause.
Beginn am 1. Juli 1980 oder nach Übereinkunft.

Offerten erbeten unter Chiffre 5126 an hotel revue, 3001 Bern.

Adressänderung (bitte in Blockschrift)

Alte Adresse

Name _____ Vorname _____
Betrieb _____
Strasse _____ Ort _____
Postleitzahl _____

Mitglied Abonnent

Neue Adresse

Name _____ Vorname _____
Betrieb _____
Strasse _____ Ort _____
Postleitzahl _____
Telefon _____

Mitglied Abonnent

Zu senden an: HOTEL-REVUE, Abteilung Abonnemente
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Changement d'adresse (en lettres cap. s. v. p.)

Ancienne adresse

Nom _____ Prénom _____
Entreprise _____
Rue _____ Localité _____
Numéro postal d'acheminement _____

Membre Abonné

Nouvelle adresse

Nom _____ Prénom _____
Entreprise _____
Rue _____ Localité _____
Numéro postal d'acheminement _____ Téléphone _____

Membre Abonné

A envoyer à: HOTEL-REVUE, Service des abonnements
Monbijoustrasse 130, 3001 Berne

HOTEL
RESTAURANT
BERGHAUS
VISCOSUISSE
6174 SOERENBERG
TELEFON 041/78 12 46

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft fachlich gut ausgewiesenen

**Küchenchef
oder Alleinkoch**

(Wohnung kann zur Verfügung gestellt werden)

Jungkoch

sowie

**2 Serviertöchter
oder Kellner**

für Speiserestaurant (evtl. Anfängerin)

Hotelfachassistentin

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an Fam. Maag oder rufen Sie uns einfach an.
Telefon (041) 78 13 39

4369

Unser neue

Küchenchef

muss ausser gut kochen, auch einer kleinen Brigade vorstehen können.

Unsere Küche ist ausgerichtet auf:

- Spezialitäten
- Tellergerichte
- Bankette

Wir bieten:

- 45-Stunden-Woche garantiert
- 5-Tage-Woche
- Pensionskasse

Lassen Sie mir bitte die Bewerbungsunterlagen zukommen oder rufen Sie mich an.

Eintritt bis spätestens Herbst 1980.

GASTHOF SONNE
3150 Schwarzenburg
Fritz Spring, Telefon (031) 93 11 23
Montag Ruhetag

5428

**Hotel Alpenrose
3823 Wengen**

Zur Vervollständigung unseres Arbeitsteams suchen wir für die kommende Sommersaison (1. Juni oder 15. Juni bis zirka 30. September 1980)

1 Praktikantin

für Büro und Réception.

Sie werden in allen Bereichen eines Hotelbüros eingearbeitet.

Wenn Sie Freude haben am Kontakt mit Menschen, dann schreiben Sie uns bitte (mit den üblichen Unterlagen)

Familie P. von Allmen
Hotel Alpenrose, 3823 Wengen
Telefon (036) 55 32 16

5330

HOTEL MÜLLER PONTRESINA

sucht für lange Sommersaison noch folgende, tüchtige Mitarbeiter:

Chef de rang

(sprachkundig)

Saalkellner oder -tochter

Eintritt nach Vereinbarung Anfang Juni.

Offerten sind erbeten an:

H. Bieri, Dir.
Hotel Müller & Chesa Mandra
7504 Pontresina
Tel. (082) 6 63 41

5476

Restaurant Linde 8104 Weiningen ZH

Lieben Sie einen vielseitigen Betrieb?
Lieben Sie Umgang mit Menschen?

Möchten Sie sich nach langjähriger Tätigkeit im Service oder anderen Sparten im Gastgewerbe verbessern und die Aufgabe eines

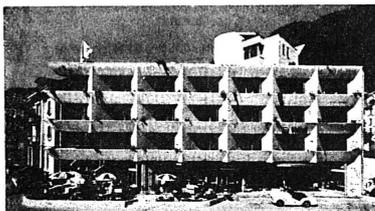
Chefs de service

übernehmen?

Wenn Sie nicht zurückschrecken vor einem lebhaften und intensiven Betrieb und Freude haben an einer schönen und verantwortungsvollen Aufgabe, sind Sie die richtige Frau für uns.

Rufen Sie uns doch einmal an.
Telefon (01) 750 18 18, Herrn Rüedi

5475



Hotel Bernerhof Interlaken

sucht für lange Sommersaison, eventuell Jahresstelle, tüchtigen

Koch oder Köchin

sowie

Kellner oder Serviertochter

Offerten an
Familie R. Garcia
Restaurant Bernerhof
3800 Interlaken

5501

Gesucht in junges Team auf 15. Juni

Barmaid Barserviertochter

Weitere Auskünfte
Herrn Peter Baumer
3700 Spiez
Tel. (033) 54 40 44

5449

Für unser erstklassisches, französisches Restaurant im Zürich Continental Hotel suchen wir per sofort versierten

Restaurationskellner

(ohne Frühstückservice)

Eine junge, dynamische Brigade freut sich auf die Hilfe eines einsatzfreudigen Arbeitskollegen. Geregelt Arbeitszeit, sehr gutes Salär, beste Sozialleistungen können wir Ihnen bieten.

Bewerbungen richten Sie bitte schriftlich oder telefonisch an das Personalbüro des Zürich Continental Hotels
Stampfenbachstrasse 60, 8006 Zürich
Telefon (01) 363 33 60

5472

Führendes Ferienhotel der Luxusklasse in den Schweizer Bergen sucht nach Übereinkunft

Generalgouvernante

(Executive Housekeeper)

Für diese sehr anspruchsvolle Aufgabe wird ein Hotelfachschulabschluss oder gleichwertige Grundausbildung in verwandtem Gebiet vorausgesetzt. Ebenso legen wir sehr viel Wert auf Sprachkenntnisse (D/F/I/E), gute Allgemeinbildung und Präsentation sowie Interesse an Wohnkultur (Stilmöbiliar, Antiquitäten usw.).

Praktische Erfahrung als Generalgouvernante oder Etagegouvernante in Häusern allerersten Ranges ist erwünscht.

Es handelt sich um eine ausbaufähige Kaderposition mit entsprechender Verantwortung und Honorierung.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 5487 an hotel revue, 3001 Bern.



Klinik für
med. Rehabilitation
9056 Gais

Zur selbständigen Betreuung unserer modernen Küche im alkoholfreiem Hallenbad-Restaurant suchen wir einen initiativen, zuverlässigen

Koch oder Koch-Metzger

welcher auch bereit ist, aushilfsweise in einer mittelgrossen Küchenbrigade mitzuarbeiten.

Wir bieten zeitgemässe Entlohnung und fortschrittliche Sozialleistungen, geregelte Arbeitszeit (45-Stunden-Woche).

Interessenten wenden sich bitte an die Verwaltung der Klinik für med. Rehabilitation, 9056 Gais, Telefon (071) 93 23 23.

P 33-1604

Erarbeiten Sie sich eine Führungsposition!

Die Devise «Nachwuchs aus den eigenen Reihen» ist ein wichtiger und erstgemeiner Grundsatz der Rudolf-Bindella-Unternehmungen. Unsere Unternehmung besteht seit 3 Generationen, und wir sind im Weinbau/Weinhandel, Liegenschaftens-Sektor mit Generalunternehmung, Gipsergeschäft und im Gastgewerbe mit zirka 15 Restaurants, Hotels und Cafeterias in der ganzen Schweiz tätig. Da sich einige Kader-Mitarbeiter in Geschäftsführer-Positionen selbständig machen werden oder andere Funktionen übernehmen, brauchen wir deshalb zusätzliches Nachwuchskader.

Wir suchen heute einen

Assistenten der Geschäftsleitung der Restaurations- und Hotelbetriebe

den wir nach einem Einführungsprogramm bei uns in der Zentralverwaltung in Zürich und in unseren einzelnen Betrieben als zweiten Mann, dann als Geschäftsführer einsetzen können.

Was müssen Sie mitbringen?

- Absolvierte Kochlehre mit anschliessender Praxis, Service- und Administrationskenntnisse.
- Kenntnisse der französischen und italienischen Sprache.
- Wenn möglich Fähigkeitsausweis im Gastgewerbe.
- Idealalter: ab 27 Jahren.

Ihre Liebe zum Beruf ist uns sehr wichtig. Genau so wichtig erachten wir auch Ihre Liebe im Umgang mit Mitarbeitern und Kunden sowie Behörden und Ihre Fähigkeit, Mitarbeiter erfolgreich zu führen und zu begeistern.

Möchten Sie sich unter diesen Voraussetzungen eine erfolgreiche Karriere, mit sehr guten finanziellen Möglichkeiten, aufbauen, dann bieten wir Ihnen dazu Hand.

Wir erwarten gerne Ihre detaillierten Bewerbungsunterlagen, die vertraulich behandelt werden. Wir werden Sie dann allenfalls zu einem persönlichen Gespräch einladen, bei welchem sich alles weitere besprechen lässt.

Rudolf-Bindella-Unternehmungen

zuhanden von Herrn Alfred Steiner
Hönggerstrasse 115, 8037 Zürich

5474

Wir suchen in neueren Landgasthof, Nähe Bern

1 Alleinkoch 2 Serviertochter (evtl. Anf.)

1 Küchenhilfe

Wir bieten:
geregelt Arbeitszeit, guten Lohn, Zimmer im Hause oder eigene Wohnung.

An fachkundige, initiativ Personen würden wir, nach gründlicher Einarbeitung, den Betrieb in Pacht geben.

Fam. Etter-Gutknecht
Gasthof Bahnhof
Gümmenen
Tel. (031) 95 03 91
(Mo + Di geschlossen)

5470

Wir suchen per 1. Juli oder nach Vereinbarung

Betriebsassistenten

für interessante Tätigkeit in unserem Kurheim-Betrieb. Gerne erteilen wir Ihnen nähere Auskünfte.

Kurheim Mon Repos
3852 Ringsgenberg/Interlaken
Tel. (036) 22 12 36

5495

Renommiertes Restaurant in Thun sucht

Koch-Volontär

Guter Lohn, Zimmer im Haus. Wer Freude am Kochen hat, melde sich unter Chiffre 5451 an hotel revue, 3001 Bern.



Schlössli Wörth am Rheinfall

8212 Neuhausen am Rheinfall
(nur 30 Minuten von Zürich)

am grössten Wasserfall Europas!

Wir sind ein dynamisches Unternehmen an einem der grössten Tummelplätze der internationalen Touristik.

Für eine lange Sommersaison suchen wir noch einen qualifizierten

Kellner

und eine qualifizierte

Serviertochter

Für Auskünfte steht Ihnen P. Omlin-Pfeiffer, Telefon (053) 2 24 21, gerne zur Verfügung.

5468



Restaurant Agnes Amberg

Hottingerstrasse 5, 8032 Zürich

Wir suchen zur Eröffnung des Erstklass-Restaurants Agnes Amberg auf 1. August 1980 in Jahresstelle

Kellner

mit fundierter Ausbildung. Wir legen Wert auf erstklassige Umgangsformen und gepflegten, guten Service. Hohe Verdienstmöglichkeiten und angenehme Ambiance in jungem Team.

Melden Sie sich bitte bei
Sekretariat Agnes Amberg
Postfach 13, 6340 Baar
Tel. (042) 31 40 54

5484

Käpten Jo's Aarefähre Spezialitätenrestaurant mit Zoo und Kinderparadies 5023 Biberstein bei Aarau

sucht per sofort oder nach Vereinbarung

2 Commis de cuisine

Wir bieten sehr gute Verdienstmöglichkeiten, interessante Arbeit im originalsten Seemannslokal der Schweiz.
Kost und Logis im Hause möglich.

Bitte melden Sie sich telefonisch bei

Käpten Jo's Aarefähre, Biberstein
Telefon (064) 37 28 28 (Herrn Schupp oder Herrn G. Stegmaier, eidg. dipl. Küchenchef, verlangen. ofa 106 379 860

Wir sind ein bekannter Restaurationsbetrieb in Zürich und suchen per sofort oder nach Übereinkunft qualifizierten

Küchenchef

Wir erwarten:

- selbständiges Arbeiten
- gute Kalkulationskenntnisse
- Sinn für gute Zusammenarbeit
- Freude an Ausbildung von Lehrlingen
- Zuverlässigkeit und Ausdauer

Wir bieten:

- gut bezahlte Dauerstelle
- angenehmes Arbeitsklima
- Ihrem Aufgabenbereich entsprechende Kompetenzen

Offerten bitte unter Chiffre 5469 an hotel revue, 3001 Bern.

Bar, Disco, Dancing Tenne, Faulensee

Bahnhofbuffet Bern sucht

nach Vereinbarung für das Galerie-Restaurant (à la carte)

Chef de service

Wir wünschen uns einen sprachgewandten und kontaktfreudigen Mitarbeiter mit sehr guter Berufserfahrung und der Fähigkeit, auf die Wünsche einer anspruchsvollen Kundschaft einzugehen.

Es handelt sich um einen sehr selbständigen Posten.

Melden Sie sich bitte handschriftlich unter Beilage der üblichen Unterlagen bei Herrn Fritz Haller.

Bahnhofbuffet Bern, 3001 Bern
Telefon 031 22 34 21



La Cucagna, das fröhliche Familienplauschotel im schönen Disentis, sucht auf den Herbst

selbständigen, einfallsreichen

Küchenchef

Das La Cucagna ist ein neues 4-Stern-Hotel mit einer modernen, sehr zweckmässig eingerichteten Küche. In den beiden Restaurants servieren wir Menüs für unsere Feriengäste und Bankette, Snacks und à la carte.

Wenn Sie Freude haben an der gepflegten Küche und mit Ihrem Einfallsreichtum und Ihren Ideen in der Menügestaltung tatkräftig dazu beitragen wollen, dass Ferien im La Cucagna auch ein kulinarisches Erlebnis sind und unser Rôtisserie als gepflegtes Speisereaurant immer besser bekannt wird, sind Sie der richtige Mann. Mit Ihrer qualifizierten Personalführung und Lehrlingsausbildung tragen Sie bei zu einer angenehmen Betriebsatmosphäre.

Wenn Sie überzeugt sind, den hohen Anforderungen zu genügen und Ihre Fähigkeiten im aufgezeigten Rahmen unter Beweis stellen möchten, senden Sie uns bitte Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Salärvorstellungen.

G.+M. Schwarz-Messerli
Hotel La Cucagna, 7180 Disentis

Für das Selbstbedienungs-Restaurant in Grindelwald und Adelboden im schönen Berner Oberland suchen wir in Saison- oder Dauerstelle

Koch oder Köchin Konditor Buffettochter Abräumerin

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima, gute Entlohnung, 4 Wochen Ferien, vorbildliche Sozialleistungen, Einkaufsvergünstigungen.

Rufen Sie uns einfach an, wir vereinbaren gerne einen Besprechungstermin mit Ihnen.

COOP BERNER OBERLAND
Personalbüro
Seestrasse 14, 3600 Thun
Telefon (033) 21 77 21



sucht per sofort in Jahres- oder Saisonstelle

Saucier/Sous-chef Entremetier Commis de cuisine

in kleine Brigade.

Offerten oder telefonische Anmeldungen an
Dir. T. u. V. Zimmermann-Vogt
oder an
Küchenchef Rolf Götzinger
Derby-Hotel, 9500 Wil
Telefon (073) 22 26 26

Hotel Taube 9050 Appenzell

sucht für die Sommersaison, evtl. Jahresstelle, einen

Alleinkoch

auf 1. Juli oder nach Übereinkunft.
Familiäres Arbeitsteam, guter Lohn.
Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.
Tel. (071) 87 11 49
Fam. J. Räss-Fuchs
Postplatz 4946

Hotel City, Zürich

Erstklasshotel mit 100 Betten im Zentrum von Zürich

sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Réceptionistin NCR-42-kundig

**Koch/
Commis de cuisine**
Anstellung auch als
Ferienablösung für 2 Monate möglich.

Anfragen und Bewerbungen an die
Direktion Hotel City
Löwenstrasse 34, 8001 Zürich
Telefon (01) 221 15 76
(Bürozeit) 5253

Gesucht für sofort oder nach Vereinbarung in kleinere Brigade tüchtigen

Koch

in lebhaften Betrieb. Geregelt Arbeitszeit. Guter Lohn. Saison bis Ende Oktober.

**Restaurant Dählhölzli
im Tierpark, 3005 Bern**
Tel. (031) 43 18 94 5254

Hotel Huldli und Waldhaus 3715 Adelboden

sucht für kommende Sommersaison, ab Mitte Mai bis September

Commis de cuisine Saaltochter oder -kellner Restaurationstochter oder -kellner

Offerten mit den üblichen Unterlagen richten Sie an die Direktion. 4485

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft für Dorfrestaurant in Nähe Basel

Alleinserviertochter oder Kellner

Sich melden bei
Fam. Gallati
Restaurant zur Eintracht
Mutzegg
Telefon (061) 61 10 18 3733

Wir suchen sofort oder nach Übereinkunft in gutgehendes Spezialitätenrestaurant (10 Min. ab Klotten)

Kellner oder Serviertochter

(à-la-carte-kundig, Spitzenlohn)
Bei uns haben Sie 5-Tage-Woche, geregelte Arbeitszeit, schöne Zimmer sind vorhanden.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.
Fam. Lindauer
Gashof Adler, 8427 Rorbas
Tel. (01) 865 01 12 4699

Gesucht
Jungkoch oder -köchin

in bekanntes, gut geführtes Speisereaurant mit A-la-carte-, Bankett- und Teller-service.

Anmeldung an
Hotel Toggenburg
T. Hättenschwiler
9230 Flawil
Telefon (071) 83 15 21
oder 83 35 65 P. 33-124999



Bahnhofstrasse 12, Tel. 042 2118 72

Wenn Sie gerne in einem Team von begeisterungsfähigen und aufgeschlossenen Mitarbeitern arbeiten wollen, dann sind Sie bei uns richtig.

Für unser gepflegtes Restaurant im Zentrum von Zug suchen wir

Servicemitarbeiter Köche Buffethilfen

Wir bieten Ihnen alle Vorteile eines modernen Grossunternehmens.

Interessenten melden sich schriftlich oder telefonisch bei unserem Geschäftsführer, Herr Peter Karrer, der Sie gerne näher informiert.

Mövenpick Zug
Bahnhofstr. 12, 6300 Zug
Telefon (042) 21 18 72 P. 44-61



Hotel-Restaurant
Seeblick ***
3705 Faulensee-Spiez
(am Thunersee)

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft (Sommersaison)

Restaurationstochter Serviceanfängerin

(Frühstückservice)
Wir bieten gute Verdienstmöglichkeiten, angenehmes Arbeitsklima, Unterkunft im Haus.

Gerne erwarten wir Ihre Anfrage oder schriftliche Bewerbung.

Fam. Habegger jun.
Telefon (033) 54 23 21 5182



Neu erstelltes *** Hotel, 90 Betten, verbunden mit Aparthotel, 70 Betten, verschiedenen Restaurants, Disco-Dancing, Hallenbad, Sauna, Fitnessraum, Tennis und noch vieles mehr.

Für den Sommer sind in Saison-, evtl. Jahresstelle noch folgende Stellen zu besetzen:

Küche:

Chef de partie Commis de cuisine

Restaurants

Chef de service Kellner Serviertochter Buffettochter

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen, oder rufen Sie uns doch einfach an:

Sporthotel Darlux
7482 Bergün
Telefon (081) 73 13 82 5371

Gesucht für kommende Sommersaison, Juni bis Oktober

Serviertochter

in neuzeitlich eingerichtetes Bergrestaurant.

Garantielohn.
Keine Nachtarbeit.

Anfragen an Fam. R. Schmid
Bergrestaurant Oberdorf
9658 Wildhaus
Telefon (074) 5 12 24 5248



Filzbach
(Kerenzerberg)

Am 10. Juli 1980 wird unser Betrieb (Neubau) nach 3jährigem Unterbruch wieder eröffnet.

Wir suchen zum Eintritt per 1. Juli oder nach Übereinkunft

Jungkoch Küchenbursche Zimmermädchen Serviertochter

(auch Anfängerin)

Serviertochter

(mit Erfahrung im A-la-carte-Service)

Gute Entlohnung und fortschrittliche Sozialleistungen sind selbstverständlich. Zimmer im Hause möglich.

Weitere Auskunft erteilen wir Ihnen gerne unter Telefon (01) 211 91 55 (Hr. Müller). 5313



Wir suchen fürs Bündnerland (Nähe Kantonshauptstadt) für einen vielseitigen Restaurationsbetrieb einen tüchtigen

Sous-chef

für kleine Brigade.

Wir bieten angenehmes Betriebsklima, geregelte Arbeitszeit und guten Lohn. Beginn 1. Juli 1980 oder nach Übereinkunft.

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten unter Chiffre 5125 an hotel revue, 3001 Bern.



Hotel-Restaurant
Ochsen
5312 Döttingen
Telefon (056) 45 26 50

Per sofort oder nach Vereinbarung bieten wir einem sauberen, ehrlichen

Küchenchef

mit eigener Initiative und neuen Ideen eine gutbezahlte Stelle in unserem lebhaften Betrieb mit gutbürgerlicher Gastung.

Sowie per sofort

Serviertochter oder Kellner

Schichtbetrieb, sehr guter Verdienst, freie Tage nach Wunsch. 054 110.125.454

Wir freuen uns auf Ihren Anruf, Fam. Walde.



CH-3800 Interlaken
Genève, Olten, Schwiiz
Schweiz
Ganzjahresbetrieb
Dir. Zimmermann, R. Müller, G. Müller, H. Müller, J. Müller, K. Müller, L. Müller, M. Müller, N. Müller, O. Müller, P. Müller, Q. Müller, R. Müller, S. Müller, T. Müller, U. Müller, V. Müller, W. Müller, X. Müller, Y. Müller, Z. Müller

Per sofort oder nach Übereinkunft haben wir in Jahresstelle den Posten eines

II. Concierge

zu vergeben.

Diese verantwortungsvolle Stelle möchten wir mit einem dynamischen, einsatzfreudigen und sprachenkundigen Mitarbeiter mit Fahrbewilligung A besetzen.

Wir bieten geordnete Arbeitsverhältnisse bei 45-Stunden-/5-Tage-Woche.

Ihre Offerten richten Sie bitte an:

W. Obrist, Direktor, Hotel Metropole
3800 Interlaken 4148

HOTEL LA PERLA AGNO-LUGANO



CH-6982 Agno, Lugano
Téléphone 091 - 59 39 21
Télex 79 154 ch



sonnige Idylle der Dynamik und gepflegte Gastronomie.

Modernes Management wünscht sich für die Sommersaison ein strebsames, ehrgeiziges, sympathisches und produktionsfreudiges Team. Wir verstehen darunter die partnerschaftliche Zusammenarbeit mit dem Management - von der Erarbeitung konzeptioneller Lösungen bis hin zu deren Realisierung im Detail.

Réception:

Stellvertreter(in)

unseres Chefs de réception und rechte Hand der Direktion, mit langjähriger Hotelerfahrung, Nationalsprachen und Englisch.

Restaurant:

Chef de rang

Sollten Sie Interesse haben, im Tessin zu arbeiten, erfolgt der Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.

Bitte senden Sie uns Ihre ausführliche Bewerbungsunterlagen (Zeugnisabschriften, Lebenslauf, Einkommensvorstellungen, mögliches Eintrittsdatum, Foto).

Ihre Bewerbung wird diskret behandelt.

Direktion Hotel la Perla, Agno-Lugano 5346



Restaurationsbetrieb in der Stadt Zürich suchend per 1. September 1980 in Jahresstelle einen erfahrenen

Küchenchef

Wir bieten Ihnen:

- Vielseitige Aufgaben im A-la-carte- und Bankettbereich
- Modern strukturierten Arbeitsplatz
- Interessante Entlohnung mit Renditenbeteiligung
- Pensionskasse

Sie bieten uns:

- Erfahrung und Dynamik für eine kreative und abwechslungsreiche A-la-carte-Restaurations- sowie Bankettanlässe
- Charakterfachmann mit Fähigkeit zur Führung einer mittelgrossen Küchenbrigade
- Freude an Lehrlingsausbildung

Sollten wir Sie mit diesem Inserat angesprochen haben, dann schreiben Sie uns bitte unter Chiffre 5545 an hotel revue, 3001 Bern.

Drucksachen
über Brief-Verlag und Druckerei AG
3001 Bern
(Tel. 031) 25 12 11
Einschick-termin: 25.05.80

Inseratenschluss
Jeden Freitag
morgen 11 Uhr!

NATIONAL LUZERN



Wir suchen per 1. 7. 1980

Restaurant

Chef de rang

(tranchier- und flambierkündigung)

Serviertochter Bar-/Buffetdame Demi-chef de rang

Etage Zimmermädchen Hausbursche

Halle Chasseur de nuit

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen bitte an
Grand Hotel National
Personalbüro
6002 Luzern
Tel. (041) 24 33 22 5550

Hotel-Restaurant

Bahnhof Meilen am Zürichsee

sucht per sofort

2 Serviertöchter

(evtl. Anfängerin)

1 Hilfsköchin

1 Küchenburschen

Hohe Entlohnung, Zimmer im Hause, sonntags frei.

Anmeldungen bitte an Tel. (01) 923 04 08, Herr oder Frau Meier verlangen. 5526



ST. MORITZ

Hotel allerersten Ranges sucht folgende Mitarbeiter per sofort oder nach Vereinbarung in Jahresstellen:

Büro:

Adm.- und Direktionssekretärin Hauptkassierer(in) 1. Empfangssekretär(in)

Für die kommende Sommersaison (Mitte Juni bis Mitte September):

Loge:

Nachtchasseur

Küche:

Chefs de partie Demi-chefs de partie Chef confiseur(se) Commis pâtissier

Service:

Commis de rang

Lingerie:

Wäscherin

Offerten mit Foto, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen sind an die Direktion erbeten. 5543

Hotel Inter-Continental Hamburg

Für sofort in Dauerstellung suchen wir

- Cheftelefonistin***
- Telefonistin***
- Chef-Nachbuchhalter***
- Hausdamen-Assistentin***
- Restaurant-Kassierer**
- Chef de rang***
- Commis de rang**
- Serviererin**
- Etagenkellner**
- Buffetier**
- Zimmermädchen**
- Hoteldiener**

* Englischkenntnisse erforderlich.
Bewerbungen bitte schriftlich oder telefonisch an:

Fontenay 10, 2000 Hamburg 36
Telefon (040) 44 10 81
(Personalabteilung) 701

Die Landhus-Küche wird immer mehr zum Begriff für Gäste, die gerne gut essen.

Möchten Sie mithelfen, diesen guten Ruf hochzuhalten? Dann sind Sie bestimmt unser Mann. Wir suchen nach Übereinkunft:

Sous-chef Commis

in mittlere Brigade.

Bitte setzen Sie sich direkt mit Herrn Voney oder Fr. Nötzli in Verbindung. Vielen Dank!

**Hotel-Restaurant Landhus
Katzenbachstrasse 10
8052 Zürich-Seebach
(Endstation Tram 14)
Telefon (01) 301 33 10/11** 152

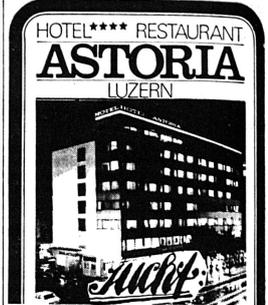
Drehrestaurant Piz Gloria Schiltthorn, 3825 Mürren

Zur weiteren Ergänzung unseres Mitarbeiterstabes suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

Koch

- Regelmäßige Arbeitszeit
- Mitarbeit in einem jungen Team
- Abends immer frei

Richten Sie Ihre Kurzofferte oder telefonieren Sie an
Hans Rudolf Burkhard
Drehrestaurant Piz Gloria
3825 Mürren
Telefon (036) 55 21 41
ASSA 79-30984



Hotelsekretärin

NCR 42

Réceptionspraktikantin

Restaurations-tochter

Buffetdame

Etagenportier

Servicelehrling

(Lehrbeginn Herbst 1980)

Offerten sind zu richten an die Direktion.

modernes Erstklasshotel im Herzen von Luzern
Konferenzräume Spezialitätenrestaurant
Boulevard-Restaurant
160 Betten
Dachgarten-Bar «Green-life»
Snack-Bar
Ihre Unterlagen senden Sie bitte an:

PILATUSSTR. 29 6000 LUZERN
041 23 53 23 5384



In gepflegtes Spezialitätenrestaurant, Nähe Basel, suchen wir

Restaurationsstochter/ Kellner

Wenn Sie eine interessante und abwechslungsreiche Stelle suchen und die Vorteile, Sicherheiten und Weiterbildungsmöglichkeiten eines organisierten Betriebes mitnützen möchten, dann rufen Sie uns an.

Auf Wunsch Saisonbewilligung vorhanden.

Fam. E. Möller-Herrn
Telefon (061) 61 07 70 5518

Zur Verstärkung unseres regen Bankettbetriebes suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft einen

Assistenten des Bankettleiters

Sind Sie Absolvent der Hotelfachschule mit Serviceerfahrung? Haben Sie Freude an Organisation und Durchführung von Banketten? Wir bieten Ihnen eine interessante und ausbaufähige Position innerhalb einer Grossunternehmung.

Sie haben:
Attraktives Salär
5-Tage-Woche
13. Monatslohn
Einkaufsvergünstigungen

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an die Direktion des Hotel Europe (Fräulein Kurmann), Clarastrasse 43, 4058 Basel, Telefon (061) 26 80 80. 5524



Wir suchen per 1. Juli oder nach Übereinkunft eine qualifizierte

Buffetdame/ Buffettochter

für die Betreuung unseres Getränkebuffets sowie einen

Servicepraktikanten

Wir bieten Ihnen:

- sicheren, langfristigen Arbeitsplatz in gepflegten, lebhaften Restaurationsbetrieb
- geregelte Arbeitszeit, keine Feiernächte, 5-Tage-Woche
- modernes Studio kann auf Wunsch zur Verfügung gestellt werden

Offerten erbeten an:
Hotel Waldhaus Dolder
Postfach, 8030 Zürich

Auskunft erteilen: Herr P. Lüscher, Personalchef, Frau R. Jansen, Governante, Tel. (01) 251 93 60. 5463

VOLKSHAUS

Rebgasse 12/14, 4058 Basel

Für unseren vielseitigen, renommierten Betrieb suchen wir per sofort nach folgende tüchtige Mitarbeiter:

Chef de partie Kochlehrling Küchenbursche Serviertochter oder Kellner Kellnerlehrling Hausbursche Lingeriemädchen

Wir bieten geregelte Arbeitszeit sowie gute Entlohnung. Sonntag frei.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen, oder rufen Sie uns an. Telefon (061) 25 15 94. 5553



Ihr Arbeitsplatz am Vierwaldstättersee

85 Betten, moderner Komfort
Rôtisserie «Mühlerdörf», Restaurant-Cafeteria

Wir suchen per sofort in Saison- und Jahresstellen:

Rôtisserie

Kellner

- für erstklassigen Speiseservice
- branchenkundig und sprachgewandt

Restaurant

Serviertochter

- für gepflegten Tellerservice
- Fremdsprachen erwünscht

Spisessaal

Saalkellner/ -töchter

Ihre schriftliche Eilofferte mit Zeugniskopien und Foto erwartet gerne:

Robert Näpflin
6362 Stansstad
Telefon (041) 61 13 55 5558

ASH eines der 80 gutgeführten
AMBASSADOR SERVICE HOTELS

STELLENGESUCHE DEMANDES D'EMPLOIS

Hotelfachmann (31)

mit intern. Erfahrung im Restaurant- und Hotelbetrieb. Spezialist für Entwicklung und Aufbau erfolgreicher Hotel- und Hotel/Clubprojekte mit ausgezeichneten Referenzen, zurzeit in selbständiger Position in Lateinamerika, viersprachig (D, E, S, F), sucht ab August/September 1980 interessante, adäquate, verantwortungsvolle Aufgabe im Raume FL/Ostschweiz. Offerten bitte unter Chiffre 5280 an hotel revue, 3001 Bern.

Pour la fille de notre chef jardinier nous cherchons place

apprentissage assistante

d'hôtel. Canton de Vaud de préférence.

R. Schrämmli, Dir.
Grand Hôtel des Bains
1891 Lavey-les-Bains
Tél. (025) 65 11 21 5577

31jähriger Schweizer, 4sprachig, Fähigkeitsausweis A, langjährige Erfahrung als Barman und Dancing-Chef, seit 4 1/2 Jahren Geschäftsführer in Bar-Disco-Dancing, sucht Stelle als

Geschäftsführer-Gerant

in Bar-Disco-Dancing-Betrieb (evtl. in Miete).

Offerten unter Chiffre 33-303102 an Publicitas, 9001 St. Gallen. P 33-303102

Nach zweijährigem Auslandsaufenthalt suche ich, 30jährig, Geschäftsführer, gelernter Koch, einen neuen Wirkungskreis. Bevorzugt wird eine interessante

Dauerstelle

wo die Möglichkeit besteht, sich weiterzubilden zu können.
Angebote im Bereich F & B Gerant oder Aussendienst erreichen mich unter Chiffre 5571 an hotel revue, 3001 Bern.

17jährige Amerikanerin mit High-school-Abschluss sucht

Saison- oder Jahresstelle

im Gastgewerbe (evtl. auch als Kindermädchen). Sie möchte ihre Deutschkenntnisse verbessern, bevor sie ins Collège eintritt. Stellenantritt ab Mitte Juni möglich. Arbeitsbewilligung musste besorgt werden.
Kontaktadresse: Fr. E. Schneider, Tulpenweg 102, 3098 Kôniz, Tel. (031) 53 94 55. 5535

Kaufmann, 32. D/E/F, mit Sommer-Restaurationsbetrieb sucht

interessante Tätigkeit

von Oktober bis April 1981 (Gerant, Night-Auditor, Administration)
Angebot bitte unter Chiffre 5531 an hotel revue, 3001 Bern.

Koch

27 Jahre, mit Auslandsaufenthalt, sucht Stelle in Kantine oder Restaurant.
Bevorzugt Aarau und Umgebung.
Offerten bitte unter Chiffre 5278 an hotel revue, 3001 Bern.

STELLENGESUCHE DEMANDES D'EMPLOIS **LIEGENSCHAFTEN-MARKT • MARCHÉ IMMOBILIER**

Betriebsmechaniker

33jährig, verheiratet, Schweizer, in ungekündigter Stelle, sucht neuen Arbeitskreis in Hotelbetrieb. Wenn möglich mit Wohnung.

Manfred Trachsel
Moosgartenweg 2, 8803 Rüschlikon
Tel. (01) 724 09 14

Hôtelier suisse, 36 ans, diplômé Ecole Hôtelière Lausanne, possédant une très large formation professionnelle, expérience de 12 ans à la direction d'hôtels de premier ordre, cherche

poste à responsabilités

dans hôtel, chaîne ou groupe hôtelier en Suisse ou à l'étranger.

Pour références et informations complémentaires, écrire sous chiffre 5368 à hôtel revue, 3001 Berne.

20jährig Studentin, D, F, I, E, sucht Stelle am

Empfang
(Telefon) vom 21. 7. oder n. V. bis Ende Sept.
Regula Falner
Tel. (051) 73 23 33

Wichtig ←
Bitte Erscheinungsdatum vorschreiben

Hotelfachassistentin, 25, Absolventin des Wirtseurses, sucht interessante Stelle als

Betriebsassistentin oder Aide du patron
auf zirka 20. Juni, oder nach Vereinbarung.

Offerten unter Chiffre 5528 an hotel revue, 3001 Bern.

Barpianist
und anpassungsfähiger Alleinunterhalter, 40, singt in 3 Sprachen, mit erstklassigen Referenzen, umständehalber frei für Monats-Engagements.

Tel. (032) 22 08 05
(Bitte Patron ver!)
P 06-2225

Suchen Sie eine zuverlässige

dipl. Masseuse?

Schweizerin sucht Arbeit in Hotel. Beste Referenzen (evtl. allgemeine Mithilfe).

Offerten erbeten unter Chiffre 5582 an hotel revue, 3001 Bern.

Allemande, 22 ans, parlant français et anglais, ayant 4 années d'études dans l'hôtellerie, cherche place dans hôtel, d'hoix

réception (stagiaire)
restaurant, buffet ou bar, à partir du 31 juillet 1980, de préférence la côte vaudoise ou directement à Genève.

Faire offre sous chiffre 5533 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

A vendre

Nous cherchons acheteur pour

magnifique hôtel

d'environ 200 lits, toutes les chambres avec salle de bain ou douche, piscine intérieure, plage sauna et fitness, grandes salles de conférence, american bar, night-club, 4 restaurants de 30 à 250 places, grandes terrasses sur la mer. Vue splendide. 50% des chambres avec balcon.

L'hôtel est situé sur la côté hollandaise de la Mer du Nord, environ 25 minutes d'Amsterdam et 15 minutes de la Haye et l'Aéroport Schiphol.

Prix: Fr. 5 500 000.-
Rentabilité actuelle env. 6 à 7% jusqu'au 1^{er} avril 1984. Dès cette date environ 9 à 10%.

Pour de plus amples renseignements prière de s'adresser à l'adresse suivante:

NORDHOLDING S.A., Bureau de Morges
Case postale 140, 1110 Morges VD
téléphone (021) 71 17 19

A vendre, évent. à louer

restaurant 200 à 250 places
(Bar, piscine intérieure et extérieure, terrasse)
chiffre d'affaires env. 1.5 à 2 millions dans station connue de sport d'hiver et d'été (Valais central)

Les intéressés peuvent prendre contact avec la fiduciaire de Berne SA, Bubenberglplatz 8, 3000 Berne. 5448

H*-Organisation**
sucht in Miete oder Kauf

Hotel-Restaurants
in der ganzen Schweiz.

Offerten bitte unter Chiffre 103180 an hotel revue, 3001 Bern.

Unternehmensfreudiges Ehepaar, 37/34, sucht im Raume Basel-Luzern-Zürich

Hotel-Restaurant
in Pacht oder Direktion.
Allerbeste Ausbildung und Erfahrung.
Eigenkapital Fr. 250 000.-.
Auskunft erteilt:
Bussmann treuhand Basel
Tel. (061) 73 39 17 6546

Hotel 42 Betten mit Restaurant
62 Plätze
nahe Basler Stadtgrenze zu verkaufen. Preis 1,2 Mio.
Offerten unter Chiffre 5561 an hotel revue, 3001 Bern.

Zu verkaufen am Luganersee

Hotel und Garage
60 Betten
Eigener Strand
Preis bei Barzahlung Fr. 1 500 000.-.
Auskunft Postfach 6590, 6901 Lugano. P 24-412

Schweizer Unternehmer-Hotelleriehepar (dipl. EHL, dipl. SHV) sucht grösseres

Erstklasshotel
in guter Lage (Zweisoison, Tessin, Stadt), in Pacht oder evtl. in Direktion.

Offerten erbeten unter Chiffre 5063 an hotel revue, 3001 Bern

A remettre

hôtel-café-restaurant
dans banlieue industrielle, région Lausanne, 30 lits, café, 80 places, salle à manger, 70 places, grande patente nécessaire.
Prix: Fr. 450 000.-.

Faire offres sous chiffre 17-500257 à Publicitas SA, 1701 Fribourg.

Montana-Crans. A vendre ou à louer, pour raison d'âge et de santé:

hôtel ★ ★ ★

avec café-restaurant, terrasse sud et nord. Construction récente. Appartement des patrons 6 pièces et chambres d'employés. Nombre de lits d'hôtes 35. - Toutes les chambres avec salle de bain privée, lift, matériel d'exploitation au grand complet, machines, lingerie, vaisselle, etc. Cuisine gaz et électricité.

Préférence sera donnée à couple dont le mari est cuisinier.

Ecrire sous chiffre à P 36-25893 à Publicitas, 1951 Sion

Dans hôtel ★ ★ ★ en ppe, situé dans charmante petite station du canton de Vaud, entièrement rénové, piscine couverte et chauffée, 50 Studios et appartements = 150 lits en gestion hôtelière

à vendre

**1 grande salle pour banquets
1 restaurant
1 snack-bar
1 discothèque
salles de conférences
sauna, massages, etc.
équipement sportif
15 chambres de personnel**

Convierdrait particulièrement à chaîne hôtelière.
Prix très intéressant.

Renseignements complémentaires sous chiffre 5504 à hotel revue, 3001 Berne.

Wir vermieten auf den 1. Oktober 1980 an ein initiales Wirtsehepar (Küchenchef) den

Gasthof Grünau Gerlafingen

Die Räumlichkeiten werden weitgehend renoviert. Dazu gehören Restaurant, Bar, Sitzungszimmer, kleiner Saal, grosser Saal, Kegelbahn (Doppelbahn), Kleininventar: nach Vereinbarung (keine direkte Übernahme notwendig). Umsatz/Miete in günstigem Verhältnis.

Weitere Auskünfte: ZIVAG-Verwaltungs AG Postfach 2706, 3001 Bern Tel. (031) 45 59 21 Hr. R. Marti 5547

Erfahrener Restaurateur sucht per 1. August 1980

Geschäftskantine

oder ähnlichen Betrieb in Gérance zu übernehmen. Ostschweiz bis Raum Chur bevorzugt.

Offerten unter Chiffre 5465 an hotel revue, 3001 Bern.

Important
Prière de préciser la date de parution

Wichtig ←
Bitte Erscheinungsdatum vorschreiben

LIEGENSCHAFTEN-MARKT • MARCHÉ IMMOBILIER

Als Schweizer Hotelunternehmen suchen wir

Bauland oder Althotels

mit grossem Umschwung, in erstklassigen Zweisaisonbergkurorten.

Wir sichern äusserste Diskretion zu. Bitte senden Sie Ihre Unterlagen mit möglichst detaillierten Angaben an

Zentralverwaltung der Sunstar-Hotels
Waldenburgerstrasse 1, 4410 Liestal
P 03-1844

Laax GR
Weisse Arena - Vorab 3000 Sommerskifahren

Zu verkaufen, in unmittelbarer Nähe der Grap-Sogn-Gion-Bahnen, ausbaufähiges

★ ★ ★ -Hotel
(Ganzjahresbetrieb)
50 Betten, sämtliche Zimmer mit Dusche/WC, grosse Gartenterasse, Parkplätze. Verkaufspreis inkl. grosszügigem Inventar 1,5 Millionen Franken.
Ernsthafte Interessenten (keine Vermittler) melden sich bei P 13-1555

Architekturbüro
SIMMEN CH-7310 Bad Ragaz Badstrasse 5
Tel. 085-9 11 44

Zu verpachten in grossem Kurort in Mittelbünden

Hotel-Restaurant

22 Zimmer mit 40 Betten, zum Teil mit Dusche oder Bad/WC.
Alle Zimmer mit Telefon und Radio.
Restaurant 45 Plätze.

Anfragen unter Chiffre 13-25988 an Publicitas, 7001 Chur.

Ich verkaufe im Dreieck Olten-Biel-Bern den schönsten und umsatzstärksten (2,5 Millionen Franken)

Hotel-, Bar-, Restaurations- und Dancingbetrieb

Mein Angebot wird Sie überzeugen.

Nehmen Sie Rücksprache mit W. Christen i. Fa. 109

HOTEL-IMMOBILIEN-ZÜRICH AG
Ältestes Spezial-Treuhandbüro für das Gastgewerbe
Seidengasse 20, 8023 Zürich 1
Telefon (01) 211 60 62

A remettre de 1re main

centre Lausanne
dans secteur commercial près des zones de stationnement

Bar-Dancing-Cabaret
bien agencé pour 88 places. Important chiffre d'affaires. Rendement net exceptionnel. Bail de longue durée renouvelable.
Ecrire sous chiffre PA 901268 à Publicitas, 1002 Lausanne.



Ein Gentleman - auch am Steuer

Reserve haben
TCS) Fahren Sie nicht an der Grenze der Möglichkeiten Ihres Wagens. Ein Automobil ist ein Nutzfahrzeug und die Strasse keine Rennstrecke. Es ist notwendig, dass Sie über Beschleunigungsreserven verfügen - sie können lebenswichtig sein -, und halten Sie zum vorderen Fahrzeug genügend Abstand: mindestens 2 Sekunden.

WIBIS-Maschinen für Innen- und Aussenreinigung



30 Jahre Erfahrung

Teppich- und Polster-Grundreinigung. So gründlich - so schonend - so einfach wie noch nie. Sprühextraktions-Geräte ab Fr. 1870.-

ofa 149.237.975

Wibis AG
Reinigungsmaschinen,
-geräte und -produkte
8910 Affoltern a. A.
Tel. 01 761 63 36



Originalgetreue und stilgerecht eingerahmte Reproduktionen aller Meisterwerke

Einige Beispiele: (mit Rahmen)
Teniers 24 x 31 cm Fr. 345.-
Holbein 41 x 34 cm Fr. 395.-
Breughel 29 x 35 cm Fr. 450.-
Rubens 51 x 40 cm Fr. 550.-

Verlangen Sie den farbigen Bilderprospekt mit Preisliste.

Galerie ART-REPRO

Ausstellung & Verkauf: Oscar Eberli
Scheidegstr. 95, 8038 Zürich 2
Tel. Anmeldung erwünscht : 01/45 60 45

Zu verkaufen

Cadillac Fleet Wood Poolmann

Jahrgang 1967, 1a-Zustand, günstig.
Telefon (01) 53 37 53 Geschäft
Frl. Eble verlangen. 5154

CURRY INDIA

empfiehlt

- * Currysauce* Maharani
- * Basmati Reis* Tadsch
- * Madras Curry* Tadsch
- * Garam Masala* Tadsch

Postfach 208, 1701 Fribourg 605

Zu verkaufen

1 Kaffeemaschine
La Cimbali M15 CD/2

1 Kaffeemühle
La Cimbali 4S, automatisch

zirka 3 Jahre alt, wenig benützt, zum Preis von Fr. 4500.-, voll renoviert.

Auskunft erteilt. Tel. (061) 50 00 00, intern 44.
Mosse 98.784.03

rex-royal

KAFFEEMASCHINEN MACHINES A CAFE
HGZ Maschinenbau AG 8046 Zürich
Zehntenhausstrasse 15 - 21 Tel. (01) 57 14 40

Occasion

Zu verkaufen

Rex-Mondomat-Kaffeemaschine Fr. 1800.-

Sweda-Hotel-Registrierkasse Fr. 1800.-

Anker-Restaurant-Registrierkasse Fr. 900.-

Auskunft
A. Hartmann-Sommer
Basel
Tel. (061) 39 41 40 5497

Jedes Problem löst diskret

01/720 85 86

Schnell, sorgfältig, mit Erfolgsgarantie
Hans Wysz AG, Thalwil

Nordisch schlafen Daunen-Flachduvets

sind das Feinste vom Feinen. Verlangen Sie ein Angebot direkt ab Fabrik Aglasterhausen/BRD. Umarbeiten grosser Serien.

Vertr. Schweiz:
J. Feldmann
Mattenweg 29, 2557 Studen bei Biel
Telefon (032) 53 47 35 745

Wenn Ihre Küche nicht rentiert, sollten Sie nicht einfach die Preise erhöhen... sondern die Planung überprüfen.

Es gibt Hoteliers und Gastwirte, die sagen: heutzutage kann die Küche nicht mehr rentieren. Die Einkaufskosten sind zu hoch. Die Einrichtungen zu teuer. Und das Personal kostet zu viel. Haben Sie Unrecht?

15 Jahre in unzähligen Betrieben Erfahrung gesammelt. Und diese Erfahrung sollten Sie nutzen.

Schweizer Hotelier-Verein
Beratungs- und Dokumentationsdienst
Mombjoustrasse 130, 3001 Bern

Telefon
031 46 18 81

Wer nicht planen kann, muss fühlen!

Wichtig Bitte Erscheinungsdatum vorschreiben



Hotelschule Lötscher
6356 Rigi Kaltbad
Tel. (041) 83 15 53

Name: _____

Adresse: _____

111

Die private Fachschule, die hält was sie verspricht:

Individuelle, zielstrebige und verantwortungsbewusste Service-Stufenausbildung für die gepflegte Praxis im Hotel- und Gastgewerbe.

Kursdokumentation, Spezialkursausweis, Gratisplacierung.

Auskünfte, Schulprospekt und Kursprogramm erhalten Sie unverbindlich.
Tel. (041) 44 69 55

BLÄTLERS
Spezialfachschule
Service
23. 6.-11. 7./25. 8.-12. 9.

Bar
15. 9.-26. 9./20. 10.-31. 10.

Flambieren/Tranchieren
29. 9.-3. 10./3. 11.-7. 11.

Chef de service
10. 11.-14. 11.

Weinseminar
6. 10.-10. 10.

Bar-Management
17. 11.-21. 11.

6000 LUZERN
Murbacherstrasse 16



9, North Street, Worthing, Sussex/England

Fachbezogenes Englisch lernen:

12wöchige Kurse speziell für das Hotel- und Gastgewerbe.
Kursbeginn: 22. September 1980
Preis: £ 590 für Unterricht einschliesslich Unterkunft und Verpflegung bei englischen Familien.

Information und Prospekte erhältlich von:
Margrit Knecht, Paulstrasse 6, 8008 Zürich
Telefon: abends ab 18 Uhr jeweils Montag + Freitag sowie Samstag, morgen von 9.30 bis 12.00 Uhr. Telefon (01) 55 32 67. 4872

Bewölkungsabnahme für das Gewerbe?

Die Rezession brachte in den letzten Jahren mit ihren vielen Wolken einen düsteren Wirtschaftshimmel. Sorgen auch Sie dafür, dass ein frischer, kräftiger Wind zu einer möglichst dauerhaften Aufweitung beiträgt.

Ihr Wind im Betrieb, der die düsteren Wolken verdrängen kann, ist Ihr Wissen in unternehmerischen Belangen. Denn Wissen ist bekanntlich eine erfolversprechende Macht. Genauso wie ein kräftiger Windstoss die Wolken auseinanderreiss, löst sicheres unternehmerisches Wissen die Probleme im täglichen Betriebsgeschehen.

Sichern Sie sich deshalb die notwendige Grundausbildung; denn es ist heute allgemein anerkannt, dass die Zukunft der Betriebe vor allem davon abhängt.

Für gewerbliche Produktions- und Dienstleistungsbetriebe sowie für das Gastgewerbe gibt es dafür spezifische Angebote für Klein- und Mittelbetriebe. Informieren Sie sich über die vielen Vorteile, die Ihnen nur das Schweizerische Institut für Unternehmensschulung im Gewerbe (SIU), ein Gemeinschaftswerk des Schweizerischen Gewerbeverbandes mit den kantonalen Gewerbeverbänden und den gewerblichen Branchenorganisationen, bietet.

Verlangen Sie kostenlos und unverbindlich ausführliche Unterlagen beim
SIU, Postfach 2721, 3001 Bern, Telefon (031) 25 77 85.

Gutschein

Einsenden an: SIU, Postfach 2721, 3001 Bern

Ich ersuche Sie um kostenlose und unverbindliche Zustimmung weiterer Informationen über Ihre Kurse für

Produktions- und Dienstleistungsbetriebe (Typus A)
 das Gastgewerbe (Typus C)

Name und Adresse
(Blockschrift)

Drucksachen

«Der Bund» Verlag und Druckerei AG
Effingerstrasse 1
3001 Bern

Ein Anruf, Telefon (031) 25 12 11, genügt.

Das Hotelfach sucht tüchtige Kräfte...

... und bezahlt gut. In dieser Branche gibt es kaum Arbeitslose. Aus gutem Grund: Essen, Trinken und Ferien sind Dinge, auf die man nicht gerne verzichtet. Deshalb ist der Job im Hotelfach ein guter Job, ein interessanter Job, ein sicherer Job.

Vorausgesetzt natürlich, dass man etwas vom Fach versteht. Vorausgesetzt, dass man sich seriös ausbilden lässt oder sich intensiv weiterbildet. Zum Beispiel mit unserem 1000fach bewährten Fern-Kurs für das Hotel- und Restaurantsgewerbe.

Sie lernen zu Hause, in der Freizeit, müssen keine Schulbank drücken und haben keinen Lohnausfall. Unser praxisnaher Fern-Kurs wird auch aus Ihnen einen tüchtigen Mitarbeiter machen, den man überall bevorzugt.

Lassen Sie sich gratis und unverbindlich informieren. Senden Sie uns einfach den nachstehenden Talon.

Institut Mössinger AG
(Die Fernfachschule mit Erfahrung)
Räffetstrasse 11, 8045 Zürich, Tel. (01) 35 53 91

Ich interessiere mich für das Hotelfach. Informieren Sie mich kostenlos und unverbindlich.

Name: _____

Alter _____

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____

4232

Redetechnik, Verhandlungs- und Konferenztechnik

Ziel:
In einem zweiteiligen Seminar wollen wir Sie befähigen, wirkungsvoll aufzutreten, Ihrem Wort Gewicht zu verleihen sowie Sitzungen und Konferenzen taktisch und technisch überzeugend zu leiten.

Inhalt:
- Grundsätzliches zur Rhetorik
- Aufbau eines Vortrages, rhetorische Hilfsmittel
- Rededebatten aller Art
- Vorbereiten und Leiten einer Konferenz
- Spielregeln für Konferenzleiter und Konferenzteilnehmer
- technische und taktische Hilfsmittel

Teilnehmer:
Betriebsleiter und Mitarbeiter, welche sich in der Kunst der freien Rede vervollkommen möchten.

Datum:
1. Teil: 17.-19. Juni 1980
2. Teil: 19.-21. August 1980

Ort:
Hotel Storchen, 8840 Einsiedeln

Kursleitung:
Manfred Ruch, Leiter der Abteilung für berufliche Ausbildung SHV
Rudolf Bolliger, Leiter der Kaderschulung SHV
Beat Krippendorf, Leiter der Unternehmensschulung SHV

Auskünfte:
Siehe Inserat «Weitere Kurse»

Verkauf und Beratung im Service

Ziel: Gezielte Verkaufsgespräche führen und den Gast aktiv beraten können.

Inhalt:
- Die wichtigsten Voraussetzungen, um zum Verkaufserfolg zu gelangen
- Unsere Gäste
- die verschiedenen Gästetypen
- Verhalten gegenüber dem Gast
- Das Verkaufsgespräch
- der systematische Aufbau
- Fragetechnik
- Bedeutung von Zusatzverkäufen
- Verhalten bei Reklamationen
- Das praktische Verkaufsgespräch

Teilnehmer:
Leitende Mitarbeiter und Berufsleute, die nicht verlieren, sondern verkaufen wollen.

Kurs-Nr.:
VI/80-1 VI/80-2 VI/80-3

Datum:
17. Juni 1980 18. Juni 1980 19. Juni 1980

Ort:
Touring-Mot-Hotel Hotel Schweizer
Schloss Ragaz Zywysstgöf Hoteller-Verein
7310 Bad Ragaz 5400 Wettingen Monbijoustr. 130
3007 Bern

Zeit:
von 9.30 bis ca. 17.00 Uhr

Kursleiter:
Walter Rohner, Abteilung für berufliche Ausbildung, Leiter der Fachkurse SHV

Referent:
Andreas Stucki, Abteilung für berufliche Ausbildung SHV

Auskünfte:
Siehe Inserat «Weitere Kurse»

Weitere Kurse Prochains cours

Energie kostet viel Geld

Ziel: Mit diesem Kurs wollen wir Ihnen aufzeigen, wie Sie mit relativ geringen Kosten Ihren Energieverbrauch reduzieren.

Kurs-Nr.: VII/80-1 VII/80-2 VII/80-3 VII/80-4
Kursort: Domat/Ems Zürich Bern Brig
Kursdatum: 26. 8. 1980 21. 6. 1980 2. 9. 1980 19. 8. 1980

Sans publicité pas de clients

Objectifs:
A la fin du cours, chaque participant devra être capable de mieux concevoir les différentes actions publicitaires, de mieux engager son budget de publicité, de mieux choisir les moyens.

Cours-No.: VII/80F
Lieu: Martigny
Date: 26 août 1980

Gute Mitarbeiter - wie werben und selektionieren

Ziel: Grundsätze einer erfolgreichen Personalbeschaffung erläutern und ein geeignetes Selektionsverfahren anwenden.

Kursnummer: A/80
Kursort: Domat/Ems
Datum: 28. August 1980

Leistungen bewerten heisst Mitarbeiter fördern

Ziel: Erfolgreich Qualifikationen durchführen.

Kursnummer: B/80
Kursort: Geroldswil
Datum: 4. September 1980

Mitarbeiter besser führen

Ziel: Die Fähigkeit erwerben, Massnahmen zu treffen, um die Leistungsbereitschaft seiner Mitarbeiter zu erhöhen.

Kursnummer: 3/80
Kursort: Elm
Datum: 9.-12. September 1980

Fremdländische Gerichte

Ziel: Sie lernen verschiedene erprobte Gerichte aus fremden Ländern kochen, die das Verkaufsprogramm noch attraktiver machen.

Kursnr.: VIII/80-1 VIII/80-2 VIII/80-3
Datum: 30. 9. 1980 1. 10. 1980 2. 10. 1980

Auskünfte/Renseignements

Schweizer Hoteller-Verein, 3001 Bern
Société suisse des hôteliers, 3001 Berne
Tel. (031) 46 18 81

A. Sutter AG, CH-9542 Münchwilen

Chemisch-technische Produkte
Produits chimico-techniques

Neue Kurse im «Kurscenter für Gebäudeunterhalt» der A. Suter AG

Zur Zielsetzung der A. Sutter AG gehört es, nicht nur Erzeugnisse auf den Markt zu bringen, sondern auch mit den Kunden die vielfältigen Probleme der Reinigung zu lösen. Im Vordergrund steht dabei die Aus- und Weiterbildung von Kader- und Reinigungspersonal.

Das neue Kursprogramm 2. Semester 1980 enthält folgende Kurse:

Gebäudeunterhalt
Dienstag-Donnerstag, 2.-4. September 1980
Dienstag-Donnerstag, 25.-27. November 1980
Kursort: Münchwilen, Hotelunterkunft in Wil SG.
Im Kursbetrag von Fr. 245.- sind Hotelunterkunft, volle Verpflegung und Getränke in den Arbeitspausen inbegriffen.

Kursziel: Der Kurs soll Reinigungspersonal aller Stufen befähigen, häufig anfallende Reinigungsarbeiten fachgerecht, gründlich und rationell auszuführen.

Automatenkurs
Dienstag-Mittwoch, 30. September-1. Oktober 1980
Kursort: Münchwilen, Hotelunterkunft in Wil SG.
Im Kursbetrag von Fr. 160.- sind Hotelunterkunft, volle Verpflegung und Getränke in den Arbeitspausen inbegriffen.

Kursziel: Die Teilnehmer in die Lage versetzen, den Maschineneinsatz zu planen, durchzuführen oder zu leiten. Der Kurs basiert überwiegend auf der Information über modernste Maschinen sowie im praktischen Aufzeigen von Möglichkeiten und Grenzen ihres Einsatzes.

Tageskurse in Bern, St. Gallen, Winterthur und Zürich

Kurse, die nicht nur Wissen und Können praxisgerecht auffrischen, sondern auf aktuellste Erkenntnisse und Entwicklungen hinweisen. Diese Tageskurse sind besonders geeignet für Personen, die in der Lage sein müssen, die wichtigsten Reinigungsarbeiten selber durchzuführen.

Bern
Mittwoch, 12. November 1980, Kurs A
Mittwoch, 19. November 1980, Kurs B
Mittwoch, 26. November 1980, Kurs C

St. Gallen
Mittwoch, 24. September 1980, Kurs A
Mittwoch, 1. Oktober 1980, Kurs B
Mittwoch, 8. Oktober 1980, Kurs C

Winterthur
Mittwoch, 3. September 1980, Kurs A
Mittwoch, 10. September 1980, Kurs B
Mittwoch, 17. September 1980, Kurs C

Zürich
Mittwoch, 15. Oktober 1980, Kurs A
Mittwoch, 22. Oktober 1980, Kurs B
Mittwoch, 29. Oktober 1980, Kurs C

Seminar für Ausbilder des Reinigungspersonals
Donnerstag-Freitag, 2.-3. Oktober 1980
Kursort: Münchwilen, Hotelunterkunft in Wil SG.
Im Kursbetrag von Fr. 160.- sind Hotelunterkunft, volle Verpflegung und Getränke in den Arbeitspausen inbegriffen.

Kursziel: Hausbeamtinnen, Assistentinnen, Reinigungsvorgesetzte, Personalstrukturen, Gruppenleiter, Objektler usw. sind nach Absolvierung dieses Seminars in der Lage, Reinigungspersonal beruflich zu motivieren, zu schulen und weiterzubilden.

Seminar für Planung und Organisation und Kostenberechnung
Dienstag-Mittwoch, 28.-29. Oktober 1980
Kursort: Münchwilen, Hotelunterkunft in Wil SG.
Im Kursbetrag von Fr. 160.- sind Hotelunterkunft, volle Verpflegung und Getränke in den Arbeitspausen inbegriffen.

Kursziel: Der Kurs befähigt die Teilnehmer, Probleme der Planung, Organisation und Kalkulation bei der Erstellung des Reinigungsplanes in Spitätern und Heimen anhand von Beispielen zu erarbeiten und zu lösen.

Seminar für Architekten, Baufachleute und Bauherren
Dienstag-Mittwoch, 11.-12. November 1980
Kursort: Münchwilen, Hotelunterkunft in Wil SG.
Im Kursbetrag von Fr. 160.- sind Hotelunterkunft, volle Verpflegung und Getränke in den Arbeitspausen inbegriffen.

Kursziel: Den mit der Planung beauftragten Baufachleuten zeigen, welchen Einfluss bauseitige Massnahmen auf die spätere Gebäudereinigung und die entsprechenden Kosten haben.

INTERNATIONAL
EFA
HOSPITALITY

The EFA International School
«EFA House» 58, Chapel Road
WORTHING, West Sussex
(ENGLAND)
Tel. (0903) 209 244
Telex: 877 612

ENGLISCHKURS

an der Südküste von England

- Spezialkurs für Hotelangestellte
- Vorbereitungskurse auf alle anerkannten Englischprüfungen in Worthing vom:

30. Juni bis 12. September 1980
29. September bis 19. Dezember 1980
5 Januar bis 27. März 1981

Dauer: 12 Wochen

- Preis: £ 692 inkl. Schulgeld, Vollpension in engl. Familie ● Moderne Lehrmittel ● Kleine Klassen
- Exkursionen ● Sportmöglichkeiten.

Kursteilnehmer werden am Flughafen abgeholt. Charterflug ab Zürich

Ausführliche Dokumentation und weitere Auskünfte erhalten Sie bei:
Frau N. Frei, Seeburgstrasse 8, 6006 Luzern
Telefon (041) 37 29 18



SPEZIALKURSE

Herbst 1980
die günstige
Weiterbildungsmöglichkeit in der
Zwischensaison

BARKURS
20. bis 31. Oktober

TRANCHIEREN und FLAMBIEREN
10. bis 14. November
17. bis 21. November
24. bis 28. November

Spezialprospekte und Anmeldeformular sofort auf Verlangen.

Telefon (041) 23 08 64
oder Postkarte an:
Schweizerische Hotelfachschule,
Postfach 1115, 6002 Luzern

**Schweiz.
Hotelfachschule
Luzern**



l'École hôtelière de Lausanne

Département de la formation professionnelle à l'étranger

Cette année pour la deuxième fois nous organisons des cours d'été pour des directeurs et responsables de petites et moyennes entreprises. Il s'agit des cours suivants:

A 80	Planification de la restauration	complet
B 80	Marketing «Comment survivre et gagner»	15.-18. 7. 1980
C 80	Initiation à l'informatique hôtelière	25.-29. 8. 1980
GFF 80	Formation de formateurs	11.-20. 8. 1980
D 80	Optim du cours CFF 80	
	L'utilisation pratique du matériel audiovisuel dans l'enseignement professionnel hôtelier	complet
E 80	Machines main-courante électroniques	
	en français	du 18 au 19. 8. 80
	en allemand	du 20 au 21. 8. 80

Tous les détails sur ces cours sont contenus dans une brochure d'information que vous pouvez demander à

École hôtelière Lausanne, Département FPE, 1000 Lausanne 25, Le Chalet-à-Gobet
Tél.: (021) 91 64 01 ou 91 64 83

en utilisant le talon ci-dessous

TALON

Je vous prie de m'envoyer votre brochure d'information pour les cours suivants:

A 80 CFF 80
 B 80 D 80
 C 80

Nom: _____ Prénom: _____
Entreprise: _____ Fonction: _____
Adresse: _____ Tél.: _____
Localité: _____ Téléx: _____
Pays: _____

Wochen-Digest

Ziele der PTT

Die schweizerischen PTT-Betriebe haben in ihrem Geschäftsbericht 1979 ihre Ziele für die nächsten Jahre bekanntgegeben. Die PTT rechnen mit einer Zunahme der Nachfrage nach ihren Leistungen um 2 Prozent im Jahr. Bis 1984 wird die Automatisierung des Postscheckdienstes an die Hand genommen. Mehrere neue Betriebsgebäude werden für die Postdienste errichtet, ferner die neuen Zentralen der Teletext (Videotext usw.). Die Rationalisierung des Telefonendienstes wird beschleunigt. Die PTT-Betriebe wollen ihre Investitionen selber finanzieren, was bei den heutigen Tarifen möglich ist, bis das Preisniveau nochmals um 10 Prozent gestiegen ist. Allerdings können keine höheren Ablieferungen von Gewinnen mehr an den Bund geleistet werden.

Rekordzunahme

Die Gesamtzahl der Beschäftigten in Industrie, Baugewerbe und Dienstleistungssektor hat sich im ersten Vierteljahr 1980 gegenüber dem Vorjahresstand um 1,6 Prozent vermehrt. Es ist dies die grösste Jahreszuwachsrate seit 1970. Im Dienstleistungssektor hat die Beschäftigung um 1,7 Prozent zugenommen. Ein weiteres Wachstum wäre nur noch über eine längere Arbeitszeit (Überstunden) denkbar, da die Vollbeschäftigung erreicht ist.

Niveau 5/4 Prozent

Nach dem grossen Erfolg der letzten Bundesanleihe werden nun praktisch alle Obligationenanleihen aus dem Inland zu 5/4 Prozent aufgelegt. Nach der Zürcher Kantonalbank gelangten die Pfandbriefbank schweizerischer Hypothekarinstitute und die Engadiner Kraftwerke ebenfalls zu diesem Zinsfuss an den Markt. Dies deutet darauf hin, dass eine längere Periode stabiler Zinsen im Inland bevorsteht.

Kritik am Bundesrat

Die Finanzdelegation der eidgenössischen Räte hat in ihrem Bericht Kritik an der Ausgabenpolitik des Bundesrats geübt. Einzelnen Bundesräten wird vorgeworfen, sie legten ungenügend Prioritäten fest. Nicht jeder Parlamentsbeschluss müsse sofort ausgeführt werden. Ferner befasse sich der Bundesrat zu wenig mit den möglichen finanziellen Folgen parlamentarischer Motiven. Verlangt werden eine langsamere Beschränkung der Zahl der Beamten in den obersten Besoldungsstufen und ein Abbau der grosszügigen Zulagenpraxis bei Chefbeamten der Überklassen. Zu Kritik Anlass gab ferner die Schaffung eines Generalsekretariats im Finanz- und Zolldepartement sowie die Praxis bei der Anstellung persönlicher Berater durch die Bundesräte. Der Bundesrat wird ferner aufgefordert, die vorzeitige Pensionierung von Chefbeamten besser zu regeln. R. S.

Nierstück-Import

Der Bundesrat will die Zuteilung der Importkontingente für Nierstücke der Lebensmittelhandelsfirmen grundlegend neu regeln, um gewissen Unzulänglichkeiten - einzelne Firmen konnten sich ein Kontingent sichern, ohne an der Verwertung der Inlandproduktion mitzuwirken - entgegenzutreten. Damit sich in der Vorbereitungszeit die wirtschaftlich unerwünschten Verschiebungen nicht verstärkt fortsetzen können, hat er mit einer Änderung der Schlachtviehordnung die Nierstückkontingente der Lebensmittel-

handelsfirmen für zwei Jahre auf dem heutigen Stand «eingefroren», unter Berücksichtigung der Einführen der letzten vier Jahre.

Der Finanzplan

Der Bundesrat hat sein mehrteiliges Konzept zur Sanierung der Bundesfinanzen bekräftigt und den entsprechenden Zeitplan festgelegt: Im Verlaufe dieses Monats wird er dem Parlament seine Vorschläge zur Umsatzbesteuerung der Energie und zur Bankkundensteuer unterbreiten, und Ende Juni geht bereits der Entwurf zu einer modifizierten Verlängerung der Bundesfinanzordnung in die Vernehmlassung. Zuhanden des Parlaments verabschiedete die Landesregierung ferner eine Botschaft für den Beitritt der Schweiz zur Afrikanischen Entwicklungsbank.

SV-Service

Das Geschäftsjahr des SV-Service Schweizer Verband Volksdienst war durch eine zunehmende Nachfrage nach Dienstleistungen in Restauration und Sozialberatung gekennzeichnet; dies stellte Dr. Margrit Bohren-Hoerni, Präsidentin des SV-Service, an der ordentlichen Mitgliederversammlung in Bern fest. Sie konnte den Mitgliedern einen erfreulichen Jahresbericht und eine ebenfalls befriedigende Jahresrechnung vorlegen. Im Verpflegungsbereich erhöhte sich die Zahl der abgegebenen Konsumationen um 570 000 auf 55,8 Mio. Die Abteilung für Betriebsorganisation führte 67 Beratungen und Experten durch, während der Zweig Sozialberatung das Schwergewicht auf Hilfeleistungen im persönlichen und zwischenmenschlichen Bereich legte.

CH: mehr Flugzeuge

Die Zahl der in der Schweiz immatrikulierten zivilen Luftfahrzeuge hat 1979 um 165 auf 2460 zugenommen. Nach 156 Löschungen und 321 Neueintragen waren am Jahresende 1501 (+85) Flugzeuge, 94 (+12) Hubschrauber, 37 (+1) Motorsegler, 764 (+48) Segelflugzeuge, 63 (+19) Ballone und 1 Autogiro eingeschrieben.

68 (-1) Flugzeuge wiesen ein Höchstabfluggewicht von 15 Tonnen oder mehr auf. Davon standen 60 in gewerbsmässigem Einsatz, und zwar 49 (+1) bei der Swissair, 6 bei der Balair, 3 bei der CTA, 1 (-1) bei der Transvalair und 1 beim Air-Sea-Service. Von den 1433 (+86) Flugzeugen mit einem Höchstabfluggewicht von weniger als 15 Tonnen wurden nur 302 (+41) gewerbsmässig eingesetzt, von den 94 Helikoptern hingegen deren 67 (+12). sda

Bibliothek

Museumsbahn-Kursbuch

Kürzlich erschien eine neue Ausgabe des «Kursbuches der deutschen Museen-Eisenbahnen 1980». Es enthält, nach Bundesländern in Nord-Süd-Folge gegliedert, insgesamt vierzig Strecken, auf denen mehr oder weniger regelmässig, vor allem während der Sommermonate, Oldtimerzüge verkehren. Die meisten dieser Bahnen verfügen noch über Dampflokomotiven, die allerdings grossenteils Vereinigungen von Eisenbahnfreunden gehören.

Das «Kursbuch» gibt nicht nur die Verkehrtage der historischen Züge, sondern auch die Fahrpläne, die eingesetzten Fahrzeuge, die Betriebsführer und zum Teil die Fahrpreise an. Das Heft ist zum Preis von 3,00 DM beim Verlag Uhle & Kleinmann, 4990 Lübbecke 1, zu beziehen. pd

Personalien • Garnet

Im Herbst 1980 wird Direktor Georg Schraner das Posithotel Valbella in Lenzerheide/Valbella verlassen. Als Nachfolger wird das Ehepaar Walter und Miriam Trösch-Thöny (bisher Hotel Gornergrat Zermatt) die Direktion dieses Hauses in Valbella übernehmen.

Rudolf Gehrig, bisher Sales Manager im Hotel Euler in Basel, hat auf den 1. Juli einen Direktionsvertrag für das Hotel Sherpa in Meiringen unterzeichnet. Das 100-Betten-Hotel befindet sich gegenwärtig noch im Bau und wird Ende dieses Jahres eröffnet.

L'Hotel Central-Résidence, à Leysin, vient de changer de direction; celle-ci sera désormais assumée par M. Jacques D. Bettez, qui a ainsi quitté

l'Hotel de la Paix, à Lausanne, où il était sous-directeur. M. Bettez succède à Leysin à M. Risch Casanova qui retourne dans son canton natal, les Grisons.

Le Griffon's, l'une des boîtes «in» de Genève, a servi de cadre à une sympathique manifestation au cours de laquelle M. Robert J. Courtine, écrivain et critique gastronomique, a fêté son 70e anniversaire. Ce jeune septuagénaire, qui fait les délices des lecteurs du journal «Le Monde» sous le pseudonyme de La Reynière - et depuis une trentaine d'années - est également l'auteur de nombreux ouvrages dont le dernier est intitulé «Le grand jeu de la cuisine française» (Larousse). Nous félicitons Robert J. Courtine et lui souhaitons encore de nombreuses années de satisfaction.

Kalender • Calendrier

Messen Foires

- 1980
12.4.-12.10. Grün '80, Schweiz. Ausstellung für Garten- und Landschaftsbau, Basel
1.-10.6. FIB '80, Int. Mustermesse, Barcelona
28.6.-6.7. Swisskor '80, Schweizer Industrieausstellung, Seoul/Korea
5.-20.7. 13. Int. Messe FIB '80, Bogota
1.-7.9. Int. Air Show, Farnborough
4.-15.9. Foire de Strasbourg, Strasbourg
11.-25.9. ETC Travel Supermars, New York, Hartford, White Plains, Philadelphia, Boston
13.-17.9. 12. Pow-Wow, Los Angeles
13.-28.9. Comptoir Suisse, Lausanne
19.-24.9. IKOFA '80, 13. Int. Fachmesse der Ernährungswissenschaft, München
21.-29.9. Innsbrucker Messe mit Fremdenverkehrswirtschaft, Innsbruck
24.9.-5.10. Int. Centenary Exhibition, Melbourne
26.-28.9. Crea Tisch, 14. Int. Fachmesse für Tischkultur und Tafelgeschirr, Salzburg
26.9.-5.10. HOVENTA, Int. Handels- und Gastgewerbeausstellung, Budapest
30.9.-3.10. Inter Airport, Int. Fachmesse für Flughafenbau, Terminalgestaltung und Luftfrachtausstattung, Frankfurt
2.-6.10. Ski World, Toronto
7.-10.10. Interpaln '80, Fachausstellung für Winterdienstgeräte, Innsbruck
9.-19.10. OLMA, St. Gallen
10.-12.10. KANTINE, Fachmesse für Kantinen und Cafeterias, Herning
14.-17.10. INTERFOOD, Int. Messe für Lebensmittelindustrie, Grossküchen und Handel, Göteborg
15.-20.10. TURISMART, Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie und Catering, Padova
16.-21.10. Ski Show, Montreal
19.-23.10. INTERHOGA, AUSTRIA, Fachmesse, Wien
19.-27.10. Salon Equip'Hôtel/Collectivité, Paris
24.-26.10. Travel Age West Show, Anaheim/USA
24.-30.10. IKA/HOGA, Int. Kochkunstausstellung für das Hotel- und Gaststättengewerbe, Frankfurt
25.10.-2.11. Salon de neige et de montagne, Paris
25.10.-9.11. SNOW '80, Basel
30.10.-16.11. Internationale Messe, Santiago de Chile
1.-9.11. Kulinarische Wochen, AUSTRIA, Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie, Catering, Düsseldorf
8.-12.11. HOGATEC '80, Int. Fachmesse Hotellerie, Gastronomie, Catering, Düsseldorf
8.-16.11. Daily Mart International Ski Show, London
9.-12.11. International Hotel, Motel and Restaurant Show, New York
9.-13.11. Arab Travel '80, Dubai
13.-17.11. Ski Expo '80, Wintersport und Tourismus, Ljubljana
15.-23.11. Touristika '80, Frankfurt
15.-23.11. Technot-Bibe '80, Int. Ausstellung für Gastgewerbe und Fremdenverkehr, Genova
15.-22.11. HOGAROTEL, Barcelona

- 30.11.-5.12. HORESCA, Salon int. du matériel pour hôtels, restaurants, cafés et collectivités, Bruxelles
30.11.-5.12. HORECOM, Exposition pour collectivités et grandes cuisines, Bruxelles
1.-3.12. Weltverkaufstagung, Lufthansa, Berlin
3.-7.12. World Travel Market, London

Kongresse Congrès

- 24.-31.8. BITS, Bureau int. du tourisme social, Montreal
14.-20.9. AIEST, Association Internationale d'Experts scientifiques du Tourisme, 30. Kongress, Balearen
14.-21.9. EUHOFA-Kongress, Antwerpen
27.9.-10.10. WTO, World Tourism Organization, Manila
5.-12.10. UFTAA/FUAAV, Nairobi
12.-16.10. IHA, Intern. Hotel-Association, Manila
29.-31.10. UFI-Kongress (Int. Messeverband), Berlin
10.-14.11. Skäl, Int. Vereinigung der Skäl-Clubs, Dublin

Generalversammlungen Assemblées générales

- 10.6. Vereinigung Schweizerischer Bahnhofswirte, GV, Lausanne
11.-12.9. SFV, Schweiz. Fremdenverkehrsverband, Arbeitstagung und GV, Zürich
14.-21.9. EUHOFA, Congrès de l'Ass. européenne des directeurs d'écoles hôtelières, Anvers/Belgique
2.-3.10. SVS, Schweizerischer Verband der Seilbahnunternehmungen, Locarno
5.-10.10. UFTAA, Universal Federation of Travel Agents' Associations, Nairobi
9.-12.10. EUTO, Europ. Verband für Fremdenverkehrsfachleute, Union Européenne des Cadres du Tourisme, Linz
19.-25.10. ASTA, American Society of Travel Agents, Manila
27.-30.10. IATA, GV, Montreal
14.-20.11. ICCA, Intern. Conventions and Congress Association, Wien
17.-22.11. Chaîne internationale des Relais et Châteaux, Luzern
18.-20.11. VSKVD, Weiterbildungskurs, Gurten/Bern
21.11. VSKVD, Herbst-GV, Bern
24.-26.11. DRV, Jahrestagung des Deutschen Reisebüroverbandes, Berlin
27.-30.11. WATA, Assemblée européenne et séance de travail, Wien
3.12. SHV, Ausserordentliche DV, Bern
12.-13.12. ASK, Arbeitsgemeinschaft Schweiz, Kongressort, St. Moritz

Kulinarische Wochen Actions gastronomiques

- 16.5.-7.6. Chinesische Spezialitäten, Seehotel Waldstätterhof, Brunnen
30.5.-22.6. Singapore Food Festival, Hotel Zürich, Zürich
5.-17.6. La quinzaine gastronomique à l'idée nouvelle, Hotel-Rest. Zur frohen Aussicht, Zumikon
13.-29.6. La Provence en visite au Tessin, Hotel La Perla, Agno

Foires et salons

«Nous irons à Martigny»

La 21e édition du Comptoir de Martigny, Foire du Valais, se tiendra du 3 au 12 octobre 1980 et sera placée sous le thème général: «Nous irons à Martigny». Fort de ses 20 ans d'expérience et de succès, le Comptoir de Martigny proposera à ses nombreux visiteurs un programme de qualité méritant une visite. Le canton de St-Gall sera l'hôte d'honneur de la manifestation, avec un pavillon spécial, une journée officielle et un imposant cortège folklorique. Pour la première fois, Vaisson-la-Romaine, ville jumelée à Martigny, présentera ses divers aspects et les produits de son terroir. Vaisson-la-Romaine sera cette année la Commune d'honneur invitée.

La Radio suisse romande a choisi le Comptoir de Martigny pour y installer un studio permanent à l'enseigne de «Radio Martigny». Pour la première fois en Suisse, une expérience de radio locale sera tentée sur une période de 10 jours. La maison Provins, outre son stand habituel de dégustation, présentera dans un pavillon spécial, installé pour fêter son 50e anniversaire, les multiples facettes de son activité en faveur de la viticulture valaisanne.

Le Comptoir de Martigny a eu 20 ans en 1979; durant ces années, son image de marque a été le fameux «œil du Comptoir sur fond de Château de la Batiaz», sigle qui se faisant un peu vieux. Par un heureux coïncidence, une jeune graphiste de Martigny a présenté un travail de diplôme sur le thème du Comptoir. Présentant ce travail au comité du Comptoir, ce dernier a eu le coup de foudre! C'est ainsi que le Comptoir de Martigny est heureux de pouvoir entamer ses 2e vingt ans avec un nouveau sigle, manifestation évidente de sa volonté de renouvellement et de sa constante disponibilité face à l'avenir. sp/f

Exportation d'équipements et de produits pour l'hôtellerie et le tourisme

«La Suisse - votre partenaire»

L'Office suisse d'expansion commerciale (OSEC) est chargé de publier, dans le cadre des mesures fédérales pour atténuer les difficultés économiques, une nouvelle documentation sur l'offre de l'industrie suisse d'exportation. Le septième volume de cette collection «La Suisse - votre partenaire», actuellement en préparation, traitera des services, installations et équipements que les entreprises suisses sont en mesure d'offrir dans les domaines de l'hôtellerie et du tourisme.

Ces publications, qui paraissent en langues française, anglaise et espagnole, sont distribuées de manière sélective aux acheteurs potentiels des nouveaux marchés en plein développement ainsi qu'aux représentations officielles suisses à l'étranger.

Afin que l'information relative au sujet traité soit aussi complète que possible, toutes les entreprises suisses intéressées à l'exportation ont la possibilité de présenter leurs services ou produits dans cette brochure. Pour tout renseignement, s'adresser à l'OSEC Lausanne, tél. 021/ 20 32 31, tél.éx 25 425 osec ch. sp

Casino de Genève

La roue tourne

Depuis vendredi, après 15 ans d'interuption, la boule tourne de nouveau dans le Grand Casino de Genève, qui sera inauguré en automne, mais dont les diverses installations (hôtel, dancing, théâtre) entrent progressivement en service.

La salle de jeu, ouverte vendredi, comprend quatre tables de boule (avec mise maximale à cinq francs), ainsi que huit appareils automatiques fédéral et jeu.

Selon la réglementation fédérale, les bénéfices seront affectés exclusivement à des buts d'intérêt public, soit en premier lieu au développement de la politique artistique de la salle de spectacle du Grand Casino, qui compte plus de 1200 places.

Le nouveau Casino de Genève est le 16e établissement de ce genre en Suisse, les autres étant à Montreux, Berne, Lucerne, Lugano, Arosa, Baden, Brunnlen, Crans-sur-Sierre, Davos, Engelberg, Interlaken, Locarno, St-Moritz, Ragaz et Thoune. als