

**Zeitschrift:** Hotel-Revue  
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
**Band:** 89 (1980)  
**Heft:** 27

## Heft

### Nutzungsbedingungen

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

### Conditions d'utilisation

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

### Terms of use

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

**Download PDF:** 17.08.2025

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



Nr. 27 3. Juli 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

### Organigramm

Seit dem 1. Juni ist die neue Organisationsstruktur der Schweizerischen Verkehrszentrale in Kraft. Sie bildet eine auf die speziellen Bedürfnisse der SVZ zugeschnittene Lösung. Sie stellt die für die Dotierung der neuen Verkaufsförderungs-Abteilung benötigten Kräfte frei und hat weiter zum Ziel, Rationalisierungs- und Spareffekte zu erzielen. Organigramm und Kommentar der SVZ publizieren wir auf Seite 4

### Schwerpunkt

Als ganz besonders gewichtig erweist sich das Tessin in der dezentralen Organisation der Danzas-Reisen. 7 Büros, 80 Angestellte und ein eigenes Tessinprogramm schaffen Erfolge, die sich in diesem Jahr allein auf 3000 Besucher und über 20 000 LN beziffern sollten. Von weiterer positiver Zusammenarbeit, von Schnupper-Weekends und Wünschen bezüglich Flugverbindungen ab Agno ist die Rede Seite 19

### Immobilienhandel

Wohl für einige hundert Millionen Franken ändern jährlich in der Schweiz gastgewerbliche Betriebe die Hand. Nicht selten erweist sich ein Kauf nicht für den Glücksfall, oder mindestens die sichere Existenz, wie sich der Käufer das erhoffte. Auch der bestausgewiesene Berufsmann des Gastgewerbes ist als Käufer meistens Laie. Darum täte er oft gut daran, sich der guten Dienste eines Fachmannes zu vergewissern. Unser Mitarbeiter Robert Schären durchleuchtet den gastgewerblichen Liegenschaftshandel Seite 32

### Se regrouper?

L'ONST - comme tous les offices du tourisme - souffre de difficultés financières; ne conviendrait-il pas de chercher d'autres moyens de financement ou d'autres solutions d'appoint? Ne pourrait-on pas concevoir des groupes économiques œuvrant ensemble? En France, par exemple, les groupements d'intérêt économique (GIE) rassemblent des partenaires économiques mettant en commun ressources et infrastructures, afin de conquérir le marché. Page 13

### Psychologie

«La vente repose essentiellement sur un phénomène de communication.» Le rythme actuel de la vie, l'éclatement rapide du noyau familial, la création des grandes surfaces commerciales, etc. font qu'aujourd'hui le métier d'hôtelier ou de restaurateur est l'un des rares qui offrent encore la possibilité aux hommes de communiquer entre eux. Et, alors de la conversation de vente, on ne vend jamais un produit, mais l'idée que représente ledit produit... Page 31



In Zürich hat die Silberkugel AG Zürich, die für den Schnellverpflegungsbereich zuständige Tochtergesellschaft von Mövenpick, ihr neu entwickeltes Fast-Food-Konzept vorgestellt. Es sieht eine recht ehrgeizige Expansion im In- und Ausland auf der Basis von drei unterschiedlichen, standortbezogenen Betriebstypen vor. Der erste Prototyp - von welchem das Bild Counter und Stehbar zeigt - ist dieser Tage am Limmatplatz in Zürich in Betrieb genommen worden. Unser Bericht über die neuen Mövenpick-Pläne erscheint in der nächsten Ausgabe.

### Neuer Mai-Rekord

Der schweizerische Fremdenverkehr zeigte im Mai 1980 eine weiterhin zunehmende Tendenz. Verglichen mit dem Mai 1979, hat sich die Zahl der Hotelaufenthalte um 16% Prozent oder 340 000 auf einen neuen Mai-Höchststand von 2,41 Mio erhöht.

Der Binnenverkehr belebte sich um 8% Prozent, und die Nachfrage aus dem Ausland stieg um durchschnittlich 22 Prozent. Das ausgezeichnete Mairesultat kann teilweise damit erklärt werden, dass der Pfingstverkehr bereits in den Mai und nicht wie 1979 in den Juni gefallen war.

Von Januar bis Mai 1980 verzeichneten die Hotelbetriebe 13 Millionen Übernachtungen, 1,7 Millionen oder 15 Prozent mehr als in den ersten fünf Monaten des Vorjahres. Die Frequenz aus dem Inland nahm um 9 Prozent, jene aus dem Ausland um 20 Prozent zu. In den Schweizer Jugendherbergen war der Zuspruch im Mai um 38 Prozent und von Januar bis Mai um 14 Prozent intensiver als 1979. bsta

### Vacances en Suisse

## Un placement sûr

A l'occasion de la récente assemblée générale de l'Office national suisse du tourisme, son directeur, M. Walter Leu, a fait une remarquable digression sur l'accueil. Nous en publions ci-après de larges extraits; les intertitres émanent de la Rédaction.

Un placement sûr, tel est en effet l'objectif que les visiteurs doivent reconnaître aisément comme une manière de bénéfice calculé qui s'exprime en termes de détente. Leur bien-être, objectif et subjectif, sera déterminant pour leur décision de revenir. Le cachet ne doit pas plus faire défaut que l'ambiance être absente au rendez-vous des vacances. Sont-ils à en suffisance? On pourrait parfois en douter, par exemple lorsque se multiplient les doléances d'hôtes fildes lassés des bruits qui s'enlèvent en vacance.

### Les Romains déjà...

Répondre à chaque demande des visiteurs, leur offrir diversité et animation à leur mesure sont des nécessités dont il faut être parfaitement conscient, sous peine de transformer le tourisme en mercerie au détail. Par les coulisses prestigieuses de ses sites, par leur variété condensée dans l'espace, mais aussi par la palette de ses prestations et la structure de ses coûts, notre pays est axé sur la détente qu'offre un tourisme de qualité. Pour cela, sachons respecter le repos que nos visiteurs classent parmi les meilleurs souvenirs de leurs vacances. Ces facteurs présents à l'esprit, on est en droit de se demander très sérieusement si, par exemple, le «ski hélico» est une formule d'avenir.

La satisfaction d'une infirme minorité d'individualistes fera-t-elle longtemps le poids face au déclin croissant d'une majorité encore silencieuse?

Pour tous les gens du tourisme, le but premier consiste à créer, pour les hôtes du

pays et du dehors, ce climat accueillant et ce bien-être que les Romains désignaient par l'expression de «convivium» où transpire le mot convive qui a passé dans notre langue. Par quoi on exprime le plaisir de vivre en joyeuse société même si, au sens strict des termes, «conv» et «vivere» signifient littéralement «manger ensemble». Voici quelque 3000 ans, lorsque les mots sortaient de l'obscurité préhistorique (suite page 14)



Lors de la Fête cantonale des costumes valaisans à Bagnes, 60 sociétés, représentant 2000 figurants, ont participé au grand cortège du dimanche. (ASL)

### GV Ente Ticinese per il turismo

## Auch künftig qualitätsbewusst

«Die Jahre der grossen Angst im Tessiner Tourismus sind vorbei...» Mit diesen Worten begann der Präsident des Tessiner Verkehrsvereins Bellinzona (ETT), Staatsrat Flavio Cotti, seine Analyse des vergangenen Fremdenverkehrsjahres im Rahmen der ordentlichen Generalversammlung in Cademario.

Die Hotellerie wies in den Monaten April bis Oktober 1979 eine Bettenbelegung zwischen 40,7 und 57,5 Prozent (im Juli) aus, wobei die Anzahl der zur Verfügung stehenden Betten gegenüber den Vorjahren 1977 und 1978 um rund 600 zurückgegangen ist. Das ergibt auf den Ablauf der 12 Monate verteilt ein Mittel von 39,8 Prozent (Tiefstwert 11,1 Prozent im Januar). Insgesamt zählte man 7,289 Millionen Übernachtungen, wovon 2,745 Mio auf die Hotellerie und 4,545 Mio auf die Parahotellerie entfielen. Im Jahre 1973 waren es noch 5,738 Mio Logiernächte.

### Rückgrat des Tessiner Tourismus

In den vergangenen fünf Jahren hat sich auch im Tessin eine wachsende Tendenz Richtung Parahotellerie ergeben, worüber nicht alle glücklich sind, allen vorab der Direktor des ETT, Marco Solari. Die Hotellerie sei, so Präsident Cotti, nach wie vor das lebenswichtige Rückgrat des Tessiner Fremdenverkehrs, verkaufe sie doch Dienste und nicht kulturelle und landschaftliche Werte, wie dies in den vergangenen Jahren oft mit wenig Skrupel und viel Spekulation geschehen sei. Restrukturierung, Renovation und Modernisierung der bestehenden Hotels seien unumgänglich, wolle man der enormen weltweiten Konkurrenz standhalten (gegen den Tag wächst das Angebot in der Welt um rund 700 Betten!).

### Zu kleine Kontingente

Zur Erweiterung des Tessiner Hotelangebots sind gegenwärtig einige Projekte für Aparthotels im Studium, deren Einzelwohnungen auch an Fremde verkauft werden können. Diese Initiative wird vom Tessiner Staatsrat unterstützt. Er ist der Meinung, dass die bestehende Kontingentierung der entsprechenden Bewilligung zu einschränkend sei. Der neue Präsident der Tessiner Hoteliers, Edgar Fassbind (Lugano) fragte sich allerdings, ob diese Hotelform nicht zur Umgehung der Lex Furgler führen könnte. Andere Hotelbesitzer beklagten den Mangel an ausgebildetem Personal und das Fehlen einer Hotellschule im Tessin, während wieder andere die Befürchtung äussern, die emsige Promotionsstätigkeit des ETT und deren lokaler Niederlassungen könnte zu übergrosser Kommerzialisierung des Fremdenverkehrs führen.

### Sorgenkind Bergregionen

Während sich das Jahr 1980 durchwegs positiv ankündigt, ja sogar, wie Marco Solari besorgt meint, ungesunde Spitzenwerte aufweist, was zu Lasten der Angebots-

qualität gehen könnte, bleiben die Bergregionen Sorgenkinder. Damit diese Zonen, welche auf bessere Einkünfte angewiesen sind, auch wirklich vom Fremdenverkehr profitieren können, braucht es mehr als den sogenannten «Abfalltourismus» der Picknick-Ausflüger, welche im Tal selber kaum Geld, dafür aber Abfälle zurücklassen. Ein Versuch der Diversifikation wurde im Valle Maggia mit der Instandsetzung von Rustici gemacht, deren Renovation staatliche Subventionen erhielt, mit der Auflage, sie für sechs Monate pro Jahr an Touristen zu vermieten. Dieser Test hat aber nicht die erhofften Resultate ergeben, und es bleibt fraglich, ob er auch auf andere Täler ausgedehnt werden soll.

### Spielbankenregelung ändern

In seinen kurzen Ausführungen verlangte Direktor Solari schliesslich, dass sich die einzelnen touristischen Regionen der Schweiz zum Vorschlag über die Schaffung eines nationalen Ombudsmannes für touristische Fragen äussern, dass der Entwicklung der Massenkommunikationsmittel, besonders dem Videotext-System, grösste Aufmerksamkeit geschenkt werde und dass im Interesse des Fremdenverkehrs eine Lockerung der strengen schweizerischen Spielbank-Gesetzgebung geprüft werde. Im Hinblick darauf, dass im Jahr 1981 die Bundesbeiträge für die Schweizerische Verkehrszentrale gekürzt werden sollen, setzte sich Solari energisch für eine vermehrte finanzielle Unterstützung derselben seitens der Privatwirtschaft, insbesondere jener Kreise, die direkt und indirekt vom Tourismus profitieren, ein.

### Zukunftsaussagen

Für 1981 werden die Preise im Hotelsektor, welche seit 1974 «eingefroren» waren, einen Aufschlag erfahren; Präsident Cotti warnte in diesem Zusammenhang vor einer allgemeinen «Preisaufschlag-Euphorie», welche die jahrelangen Bemühungen um ein neues Image - weg von der fixen Idee der teuren Schweiz - zu nichte machen würde.

(Fortsetzung auf Seite 5)

| Inhalt • Sommaire |       |
|-------------------|-------|
| SHV               | 2     |
| Schweiz           | 3-5   |
| Hotellerie        | 7     |
| Suisse            | 13/14 |
| Etranger          | 15    |
| touristik revue   | 19/20 |
| revue touristique | 21    |
| Cuisine marché    | 31    |
| Dossier           | 32    |
| Index             | 36    |

**ROBERTA COUPEN**

4 b Höhe 17cm Fr. 3.80

9 9,5cm Fr. 3.40

**Buchecker**

6002 Luzern 041 - 44 42 44

Neu: Funk-Service

01/3026465

la CIBALI

Vassalli & Moresi, 8050 Zürich

Neue Hotelgruppe:

# 14 Schweizer Ideal-Hotels

Vierzehn Hotels der schweizerischen Mittelklasse, die sich neu zur Gruppe Ideal-Hotels zusammengeschlossen haben, möchten dem Anliegen nach kalorienarmer, bekömmlicher Verpflegung speziell Rechnung tragen, zusammen mit einem weiteren besonderen Leistungsangebot.



Alle Ideal-Hotels bieten als zusätzliche Dienstleistung, neben dem herkömmlichen Drei- oder Viergang-Menü, ein leichtes, kalorienarmes, jedoch gleichwertiges Menü an. Sie möchten durch gesunde Ernährung einen Beitrag zur

Volksundheit erbringen. Jedes der angeschlossenen Unternehmen hat sich verpflichtet, ihren Gästen diese neue Dienstleistung zu bieten.

Die Ideal-Hotels sind zwischen der Gross- und Kleinhotelserie angesiedelt. Jedes Hotel ist und bleibt individuell geführt und behält seinen eigenen Charakter, als Mittelklasshotel hat es mindestens 50 Betten und das gleiche Preisniveau. Als weitere besondere Leistungen werden geboten:

- Gratisreservierungen von Hotel zu Hotel.
- Beratung der Gäste bezüglich Ferien-

### Die 14 Ideal-Hotels

Beau-Site Adelboden, Krone Andermatt, Merkur Arosa, Alpina Braunwald, Schweizerhof Engelberg, Astoria Genf, Eden-Elisabeth Guntens, Griching Leukerbad, Reinhard Melchsee-Fruitt, Moy Oberhofen, Rosatsch Pontresina, Schweizerhof Sils Maria, Kronenhof Schafhausen, Vira Lago Vira-Gambarogno, Präsident der Ideal-Hotels ist G. Wagner, Hotel Schweizerhof, Sils Maria.

## Die ersten eidgenössisch diplomierten Kellner

10 Kellner konnten am Freitag, 20. Juni, in Zürich den Titel Maître d'hôtel diplomé entgegennehmen, nach einer intensiven, nebenberuflichen Schulung und Ausbildung auf dieses neue eidgenössisch anerkannte Berufsdiplom.



Unsere Bild zeigt den Kandidaten mit der besten Prüfungsnote (5,6), Erich Freuler, Maître d'hôtel, Bellevue Palace Hotel, Bern; rechts Andreas Stucki, Präsident der Prüfungskommission. In der Mitte SFG-Präsident Frei.

Unter präzisierten Bedingungen hat am 31. Mai/1. Juni im Restaurant Francais des Zürcher Kongresshauses die erste höhere Fachprüfung für Kellner und Serviceangestellte mit dem praktischen Service-Test ihren Auftakt genommen. Während dreier Stunden galt es, den Mitgliedern einer speziell eingeladenen Tischrunde - bestehend aus Angehörigen der verschiedenen Berufsverbände und weiteren Gästen sowie der Presse - ein anspruchsvolles, mehrteiliges Menü fachgerecht zu servieren, unter den kritischen Augen von Prüfungsexperten. In der Woche vom 2. bis 7. Juni wurden die Kandidaten in verschiedenen Fächern von Experten intensiv sowohl theoretisch wie praktisch geprüft. Ursprünglich hatten sich zum Kurs 24 Kandidaten angemeldet, von denen 17 in die Prüfung stiegen.

### Klare Linie

Andreas Stucki vom SHV, Präsident der Prüfungskommission, würdigte die frischgebackenen Maitres d'hôtel diplomés anlässlich der Abschlussfeier. Nach seinen Ausführungen bildet das neue eidgenössische Diplom einen weiteren grossen Schritt zur Imageverbesserung des Kellner-Berufsstandes; es belegt die heute qualifizierten Aus- und Weiterbildungsanstrengungen in diesem Sektor. Als nächste Aufgabe unter anderen - so

bemerkte Stucki - werde sich die Gründung einer Vereinigung diplomierter Maitres d'hôtel aufdrängen mit dem Ziel, von dieser Warte her eine klare Linie im Wald noch bestehender fachlicher Unklarheit zu schaffen. Sowohl für die heute weit über 1000 männlichen und weiblichen Lehrlinge im Kellnerberuf wie auch im Gebiet der anschließenden Weiterbildung müsse auf alle beruflichen Fragen eine eindeutige und nicht verschiedene Antworten gegeben werden können.

Mit dem Dank an Franz Frei, Präsident der Prüfung durchführenden Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe, an deren Mitarbeiter, die Experten und Mitglieder der Prüfungskommission wünschte Andreas Stucki den Erfolgreichen alle Gute bei ihrer nunmehr unter erhöhten Anforderungen stehenden weiteren Tätigkeit.

Die 10 frischgebackenen Maitres d'hôtel diplomés heissen: Ruedi Amstutz, Mövenpick Waisenhaus, Bern, Erich Freuler, Bellevue Palace Hotel, Bern, Werner Hofmann, Bahnhofbuffet SBB, Olten, Hans-Rudolf Kaufmann, Flughafenrestaurant, Zürich-Kloten, Anton Scherrer, Mövenpick Schützenhaus, Luzern, Heribert Schröder, Hotel Storchen, Schönenwerd, Franz Schüpbach, Restaurant Bärenhöfli, Bern, Michael Seiderer, Bahnhofbuffet Thun, Peter Wickli, Restaurant Marktplatz, St. Gallen und Peter Zurbriggen, Restaurant Löwen, Bern. R. E.

## Auskunft

In der Ausgabe des «Journal officiel de la République Française» vom 25. Juni 1980 gibt das Ministère de la Jeunesse, des Sports et des Loisirs bekannt, dass Bactour die Lizenz für die Agentur an der Rue Mazarine 72, 75006 Paris, entzogen wurde.

Dans le numéro du 25 juin 1980 du Journal officiel de la République Française, le Ministère de la Jeunesse, des sports et des loisirs communique que la licence de l'agence Bactour, 72, rue Mazarine, 75006 Paris, a été retirée.

## Umgebaut

### Albergo Dellavalle Brione

Das Albergo Dellavalle in Brione s/Locarno, welches von der Hotelfamilie Stefano Valli-Chiesa mit viel Umsicht, Liebe und überdurchschnittlichem persönlichem Einsatz geführt wird, hat im Hinblick auf die kommende Sommersaison einige respektable Erneuerungen erhalten und kann mit zusätzlichen Dienstleistungen, die dem Trend der Zeit entsprechen, aufwarten. So wurden im ältesten Teil des Hotels sämtliche Zimmer mit allem Komfort ausgestattet und die Küche mit modernsten Einrichtungen versehen. Für den aktiven Feriengast kam ein neuer Tennisplatz dazu, der abends auch beleuchtet werden kann. Die neue Sportanlage wird durch eine Boccia- oder Kegelbahn ergänzt und ist selbstverständlich mit Umkleidekabine und Duschen versehen. Vor diesem Ausbau bestanden im Dellavalle ein geheiztes Schwimmbassin, Sauna-Solarium und ein Fitnessraum. jt

### Johanniter Luzern

In aller Stille hat ein traditionsreiches Luzerner Hotel den Besitzer und den Namen gewechselt: aus dem Johanniterhof (am Bundesplatz) wurde das Hotel Johanniter, und als neue Besitzerin löst die Kranken- und Unfallkasse Konkordia die «Genossenschaft Christlicher Hospiz Johanniterhof Luzern» ab. Das Leiterehepaar - Gerhard und Alice Fahmi - wird dem Hotel und Restaurant weiterhin die Treue halten. Jetzt werden sie als Pächter die Fäden ziehen.

Der 1909 von Diakon Friedrich Ruch gegründete Johanniterhof war vorerst als Pension geführt worden. Bereits während des ersten Weltkrieges zwang die wirtschaftliche Lage zum Umdenken: aus der Pension wurde ein Hotel. Jetzt hat eine neue Ära begonnen: der Betrieb soll modernisiert und ans Niveau eines Dreistern-Hotels angepasst werden. Alle Zimmer werden mit Nasszellen ausgerüstet, die Küche wird umgebaut, eine gemütliche Hotelbar soll errichtet werden, eine heimelige Johanniterstube soll Gemütlichkeit spenden, und der Dienstleistungssektor soll nochmals verbessert werden. ew

### Rössli Seewen

Das Hotel Rössli in Seewen SZ ist umgebaut und dieser Tage neu eröffnet worden. Das Haus erhielt indessen nicht nur ein neues Cachet, sondern auch einen neuen Chef: Der Zuger Gastronom Jan Lüthy hat das «Rössli» von Willy Burkhalter übernommen. Burkhalter war während 30 Jahren im «Rössli» tätig. Der neue «Rössli»-Chef Lüthy hat am Kochherd schon manche begehrte Auszeichnung errungen. wpw

## Varia

### Erste Sitzung des neuen Howeg-VR

Unter dem Vorsitz seines Präsidenten Heinrich Hoppeler, Biel, trat der an der ausserordentlichen Generalversammlung vom 10. Juni 1980 in Olten gewählte Verwaltungsrat der Howeg zur ersten, konstituierenden Sitzung zusammen.

Zum Vizepräsidenten wurde dabei Arnold Walt, Wildhaus, gewählt.

Erfreulich war die Tatsache, dass die Themen des Tages mit Ruhe und Sachlichkeit diskutiert werden konnten. Die Vielfalt der hängigen Probleme bringt es mit sich, dass jedem Mitglied des Verwaltungsrates umfassende Aufgaben zufallen, für die es sich nun mit voller Kraft einsetzen muss und will. Unter den Sachgeschäften wurden an diesem Tage die anzustrebenden Ziele näher abgesteckt und nach Prioritäten geordnet.

Franz Affolter, Direktor der Getränkeabteilung, wurde zum Vorsitzenden der Geschäftsleitung ad interim ernannt. pd

### Bäder-Pass für Ambulante

Das Natursolebad in Rheinfelden erfreut sich zunehmender Beliebtheit. Nicht allein der Zustrom von Kuraufenthaltern, auch die Zahl der ambulanten Badegäste nimmt enorm zu. Das hat die Rheinfelder Hoteliers bewogen, in Zusammenarbeit mit dem Kurzentrum einen Bäder-Pass zu schaffen. Zum Preis von Fr. 39.- erhält der Badegast 6 Billette, die zum Eintritt in jedes beliebige Badesolebad oder ins Kurzentrum berechtigen. Davon versprechen sich die Hoteliers eine Belohnung ihrer Freiluft- und Hallenbäder, die erfahrungsgemäss von den Hotelgästen oft zu wenig ausgenutzt werden. Gleichzeitig wird sicherlich das Kurzentrum entlastet. Bereits wird von diesem neuen und preisgünstigen Angebot rege Gebrauch gemacht. pd

## 100 Jahre Sauvage Meiringen

Verwaltungsrat und Direktion des Hotels du Sauvage in Meiringen denken daran, im Laufe des Spätsommers das hundertjährige Bestehen des traditionsreichen Hauses zu feiern. Halten wir indessen fest, dass das «Hotel zum wilden Mann» schon 1628 in den staatlichen Rodeln aufgeführt wurde und vielleicht schon früher bestanden hat.

Über dieses «Hotel du Sauvage» von 1880 sind gute und schlechte Jahre hinweg gegangen. Eine wahre Blütezeit erlebte das Haus vor dem Ersten Weltkrieg, wo es eine treue Kundschaft aus England besass.

### Neuer Start vor 15 Jahren

Es sind jetzt fünfzehn Jahre verstrichen, seitdem eine Aktiengesellschaft gegründet wurde, um das damals notleidende Haus von der Popularität zurückzukaufen und für den Meiringer Fremdenverkehr zu erhalten. Seither sind grosse Mittel eingesetzt worden, um das «Sauvage» baulich zu erneuern, den Betrieb zu rationalisieren und für Meiringen eine treue Kundschaft zu werben. Hätten nicht öffentlich-rechtliche Korporationen und die Schweizer Reisekasse neben einem grossen Kreis von Privaten mitgeholfen, wäre es kaum möglich gewesen, eine Zweckänderung des Gebäudes zu verhindern.

Ein wirtschaftlicher Umschwung erfolgte mit der Erstellung der Meiringen-Hasliberg-Bahnen. Das Oberhasli wurde damit für den Wintersport entdeckt, Meiringen erlebte eine sprunghafte Zunahme seiner Logiernächte im Winter. Auch das Hotel Sauvage stellte sich auf den Zweisaisonbetrieb um; es gelang zudem, in der Zwischenzeit das Haus als Schulhotel der Schweizer Hotelier-Vereins mit jungen Leuten zu belegen. Im Dezember 1977 übernahm das Ehepaar Musfeld die Leitung des Betriebes. Dank der allmählichen Erneuerung aller Zimmer gelang es, das Haus in den Rang eines Vierstern-Hotels zu erheben und einen Dancing-Betrieb einzuführen.

An der Generalversammlung musste indessen zur Kenntnis genommen werden, dass das Betriebsjahr 1978/79 einen empfindlichen Rückschlag brachte. Den Gesamteinnahmen von 1 328 118 Fr. steht ein Aufwand von 1 153 220 Fr. gegenüber. Der erzielte Betriebsüberschuss reicht nicht aus, um neben den Festkosten auch die notwendigen Abschreibungen vorzunehmen. Die Gewinn- und Verlustrechnung schliesst mit einem Verlust von 91 868 Fr. der auf neue Rechnung vorge-tragen werden kann.

Dieses Resultat hat in Verwaltungsrat und Direktion zu ersten Überlegungen Anlass gegeben. Erfreulich ist es, dass die Wintersaison, die eben zu Ende ging, eine ansehnliche Steigerung der Logiernächte brachte. Für das neue Geschäftsjahr rechnet das Budget mit einem günstigen Abschluss, der eine eigentliche Wende darstellen sollte. Doch - dies wurde deutlich gesagt - auch eine gute Belegung der 87 vorhandenen Betten dürfte nicht genügen, um die Rentabilität wesentlich zu verbessern. Notwendig wäre vor allem ein eigentliches Tagesrestaurant, das dem Hause neue Besucher zuführt.

In der Diskussion kamen verschiedene Meinungen zur Geltung: Während die einen befürchten, dass neue Investitionen zu einer weiteren finanziellen Belastung führten, kam andererseits auch die Zuversicht zum Ausdruck, dass der Fremdenverkehr im Bergland seinen Tiefstand überschritten habe und ein neuer Aufschwung zu erwarten sei. rw

## Bad Schinznach: Erneuerung geht weiter

Vor wenigen Tagen konnte das Habsburg-Bad in Schinznach nach längerer Umbau- und Renovationszeit seine Türen für die ersten Gäste öffnen.

Warmes Holz und fröhliche Farben schaffen eine behagliche Atmosphäre, und die jetzt grösseren Fenster zum Park sorgen überall für freundliches Licht. Natürlich ist im Habsburg-Bad nicht nur der äusseren Rahmen neu. Das Angebot an physikalischen und Elektrotherapien wurde vielseitig erweitert, so dass man in Bad Schinznach die Thermalkur im starken Schwefelwasser mit anderen Therapien optimal ergänzen kann.

In der gleichen Erneuerungsphase wurde das Kurhotel Habsburg innen und aussen renoviert. In 15 Gastzimmern wurden moderne Bäder oder Duschen installiert, so dass die Habsburg-Gäste jetzt einiges mehr an Komfort und Behaglichkeit vorfinden.

nach wesentlich besser als bei der früheren Quelle.

### Kräftiger Umsatzstoss

Damit sind gute Voraussetzungen gegeben, dass Bad Schinznach auch seinen finanziellen Erfolg ausbauen kann. Der Umsatz 1979 konnte gegenüber dem Jahr 1978 von 4.8 Millionen auf 6.263 Millionen Franken gesteigert werden. Gegenüber 1976 weist die Jahresrechnung 1979 einen fast doppelt so grossen Umsatz auf. Speziell die Beherbergung, die Küche sowie der Bäderbetrieb haben zum erfreulichen Resultat beigetragen. Das Betriebsresultat 1 erhöhte sich im abgelaufenen Geschäftsjahr um 652 000 Fr. Bei den effektiven Öffnungszeiten standen dem Parkhotel 192, dem Hotel Habsburg 360 Betriebsstage zur Verfügung. Ausgenutzt wurden total 30 419 Logiernächte, was einer prozentualen Bettenbesetzung im Parkhotel von 55 und im Hotel Habsburg von 82,7 Prozent entspricht, das errechnete Mittel ist 67,1 Prozent gegenüber dem Vorjahr von 61,1 Prozent.

Im kommenden Winter wird das Parkhotel renoviert: Nach seinem Ausbau wird der Südfüßler 43 Betten erhalten. Ebenfalls neu entstehen soll der Speisensaal mit Foyer, Bar und Gartenterasse sowie einige Personalzimmer. pd/r.

### Bessere Quellfassung

Die Bohrversuche mit dem Ziel, die Thermalquelle neu zu fassen, haben bereits Teilerfolge gebracht. Es ist heute möglich, 350-400 l/min (statt wie bisher 150 l/min) zu fördern. Die Temperatur des neuen Wassers liegt um 35 °C, während die alte Quelle nur etwa 25-30 °C warmes Wasser lieferte, das dann aufgeheizt werden musste. Die jetzt möglichen Einsparungen an Wärmeenergie werden auf 50 000 Fr. pro Jahr geschätzt. Auch der Chemismus des neuen Wassers ist

## Animation

### Per Velo unterwegs

Das Publikum im «Quellenhof», im grössten Hotel von Bad Ragaz, ist beliebte nicht immer so gesetzt und gemessen, wie andernorts oft angenommen wird. Schon seit einigen Jahren organisiert Direktor O. Sutter allwöchentlich Radtouren in der Herrschaft, dazu Ausflüge zum Torkel Jennins.

An jedem Dienstag ist eine Velotour mit hotel-eigenen und gemieteten Zweirädern ausgeschrieben. Otto Sutter, selbst ein begeisterter Velofahrer, führt die Gruppe jeweils persönlich an. Es geht auf Radwanderwegen hinüber nach Fläsch, dann zwischen Weinbergen zum Städtchen Maienfeld und von dort recht steil hinauf nach Rofels. An einem herrlichen Platz mit Blick ins Bündner Rheintal hat Küchenchef H. Hediger alles für ein Picknick à la «Quellenhof» vorbereitet. Genussvoll ist dann die rasante Fahrt durch Jennins ins Tal und über den Rhein wieder zum Grand Hotel Quellenhof.

Am Mittwoch steht ein weiterer Ausflug auf dem Wochenprogramm. Mit dem Schluchtbus werden die Gäste nach Jennins geführt, wo im Torkel schon die Gerstensuppe dampft. Man sitzt gemütlich auf Holzbanken inmitten der altertümlichen Geräte aus dem Weinberg. Drei Weine werden kredenzt, die alle in der Herrschaft gereift sind.

## Schluss jetzt mit Ungeziefer!



Wir haben die wirksame Methode und die Produkte, die Sie selbst anwenden können. Rufen Sie uns an, wir beraten Sie kostenlos.

CIBA-GEIGY  
HYGIENESERVICE  
061/37 44 44

## hotel revue

Verlag Schweizer Hotelier-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, red. resp. Catherine de Lattre

Anzeigen und Abonnements: Paul Steiner, Dora Arnetto, Otto Hadorn

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

Vertreter für die Westschweiz: Publicité Neumann 1111 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

GV des Verkehrsvereins Zürich

Logiernächte-Rückgang gebremst

Mit einem Appell für «eine noch positivere, aufgeschlossener und gastfreundliche Haltung» eröffnete Präsident Dr. Robert Lang die 95. ordentliche Generalversammlung des VVZ im Hotel Nova-Park...

Schwerpunkte der Präsidialansprache waren unmissverständliche Forderungen für mehr Freundlichkeit, bessere Information, eine konstante Qualität der verschiedenen Leistungsträger auf der Basis von ehrlichen Preisen...

Kongresshausrenovierung und Casino

Im Paket der VVZ-Wünsche wurde auch die Möglichkeit der Errichtung eines Boule-Spiels in Zürich erwähnt und ernsthaftes Interesse angemeldet...

tatkraftigen Unterstützung der dringend zu realisierenden Kongresshaus-Renovierung und -Erweiterung schloss der Präsident seine Ansprache.

Weniger Amerikaner - mehr Japaner

Hatten die Mitglieder der letztjährigen GV ein Budget mit einem Fehlbetrag von beinahe 200 000 Franken gutgeheißen...

Argentinier-Boom

Auf die Entwicklung der Logiernächte und die Besucher-Herkunftslander-Statistik ging Direktor Gerber bei seinen Erklärungen zu den 79er Zahlen sowie bei der Präsentation des Aktionsplans 1980

ein. Fazit für 1979: ein gebremster LN-Rückgang (-1.4 Prozent oder rund 30 000 gegenüber dem Vorjahr)...

Anschließend an die GV übergab Vizedirektor Herbert E. Stüssli den I. Tourismus-Preis des Schweizerischen Bankvereins im Wert von 3000 Franken an den Pendo-Verlag...

Verkehrsvereine

Pferde-Omnibus, Motorboot und Eislauf

Das «Engadiner Punkteabonnement» erschliesst dem Feriengast im Sommer eine nicht alltägliche Kombination von Möglichkeiten: Europas höchstgelegene fahrplanmässige Pferdekutsche (Fextal) und Schifffahrtslinie (Silis-Maloja)...



Verleihung des Tourismus-Preises für die Region Zürich; Jury und Preisstifter gratulieren Frau G. Weigner und Herrn B. Moosbrugger vom Pendo-Verlag Zürich zum Preisgewinn. (Photopress)

Alphorn im Heidiland

Der Glarner Alphornbläser Erwin Haag verbringt den kommenden Juli und August in St. Moritz. Die einheimischen Hoteliers, der Kurverein und die Toni-Molkerei haben ihn eingeladen...

Geschützt

Das Patronatskomitee Pro Sils hat seine Sammelaktion zur Rettung der Silser Ebene erfolgreich abschliessen können. Nachdem die öffentliche Hand sich mit 87.5 Prozent an den Gesamtkosten für die Entschädigung beteiligt hatte...

Baden hat neuen Führer

Dieser Tage hat das Badener Verkehrs-büro ein dreisprachiges, 48seitiges und mehrfarbiges Informationsheft herausgegeben, den «Offiziellen Kur- und Stadtführer von Baden». Es ist ein Kurort-, Kultur-, Einkaufs- und Restaurationsführer mit Stadtplan, Veranstaltungskalender, Wandervorschlägen, Auskünften über Verkehr, Sport, Unterhaltung, Bildung usw. Der Badener Stadtführer wird an alle Haushaltungen von Baden und Umgebung verteilt und ist gratis beim Verkehrs-büro erhältlich...

Neues Info-System

Im Zusammenhang mit der Eröffnung der Flughafenlinie haben SBB, VBZ und Verkehrsverein in Zürcher Hauptbahnhof zusätzliche Informationsdienste geschaffen. Beim mittleren Bahnhofskiosk wurde ein i-Würfel montiert. An diesem zentralen Blickfang orientiert eine Wegweiser-tafel den ursunkundigen Bahnhofbesucher über die Richtung zu bahnhof-internen oder bahnhofnahen Orten. Ein Stadtplan mit dem VBZ-Liniennetz ermöglicht das Auffinden von Strassen im Stadtbereich und die Wahl der öffentlichen Transportmittel dorthin. Schliesslich soll durch einen vom VVZ betriebenen Informationsstand ermittelt werden, welche Informationsbedürfnisse im Zürcher Hauptbahnhof zurzeit noch bestehen.

Zürich in Wort und Bild

Der VVZ hat einen neuen Prospekt herausgebracht, in dem die im Buchhandel erhältlichen Publikationen über Stadt und Kanton Zürich aufgeführt sind: Führer und Karten, Bildbände, Geschichtliches, Kulinarisches, Sprachliches, Erzählungen und Romane, Biographien, Rechtliches und Wirtschaftliches und Kinderbücher.



Bezugsquellenachweis: Marmot-Kellerei 8032 Wöllerau.

Das Interview

Herr Junker, Sie sind seit neun Jahren Reiseleiter. Hat Ihnen dieser Beruf das gebracht, was Sie von ihm erwartet haben?

Was erwartet man überhaupt von diesem Beruf? Ich glaube, dass kein Neuling genau weiss, auf welchem Pfad er sich begibt. Mir ging es auch so. Man sieht sich in Gedanken in warmen Ländern, an schönen Stränden und beim bewegen Nachtleben. Bald einmal werden diese Vorstellungen zunichte gemacht...

Was beurteilen Sie als Ihren grössten Gewinn in dieser Tätigkeit, und welches ist Ihre negativste Seite?

Ich habe persönlich sehr viel und in jeder Hinsicht von meiner Arbeit profitiert. Da sind einmal die erworbenen Menschenkenntnisse und das Lernen des Umgangs mit ganz verschiedenen Menschen, was ich als ganz grossen Gewinn bezeichnen möchte. Weiter ist die Befriedigung gross, die mir dadurch gegeben wird, dass ich Leuten helfen kann, ihre Ferienzeit schöner, angenehmer und problemloser zu gestalten. Wir sind ja nicht nur Reiseleiter, die je nach Einsatz informieren und kommentieren, sondern sehr oft auch Psychiater, Ärzte, Lebensberater usw. je nachdem, was unsere Gäste gerade brauchen. Man lernt auch zu organisieren und aus der zur Verfügung stehenden Zeit das Beste herauszuholen. Nicht zu vergessen sind die zahlreichen sehr verschiedenen Länder, Kulturen und Völker mit ihrem Brauchtum, die ich bei meiner Arbeit kennenlerne und die das persönliche Interesse einmal mehr ansprechen und auch einmal weniger gefallen.

Meine Tätigkeit hat sicher auch negative Seiten. Aber wenn man sich mit Leib und Seele der Reiseleiterei hingibt, nimmt man diese gerne an und vermisst sie sogar, wenn sie nicht da sind. Wie ich bereits erwähnt habe, ist die Freizeit oft knapp und erlaubt praktisch kein Privatleben. Dadurch haben wir nur wenige Freunde und verlieren zu diesen noch oft den Kontakt, da einen die Arbeit an einen anderen Ort, in ein anderes Land ruft. Im allgemeinen wechseln wir zweimal pro Jahr die Destination, im März/April und im November/Dezember, und müssen somit immer wieder andere Bekannte suchen. Nachdem wir uns dann am neuen Ort erst richtig eingelebt haben, geht's schon bald wieder ans Abschiednehmen.

Sie waren in zahlreichen der wichtigsten Touristendestinationen eingesetzt.



Heute mit Sam Junker, Hotelplan-Reiseleiter, Rio de Janeiro

Reiseleiter mit Leib und Seele

Welches für Sie als Reiseleiter die problemloseste? Wo war es am einfachsten, Ihre Schäflein zu betreuen und zu zufriedenstellen?

Diese Frage ist nicht einfach mit blossen Namen zu beantworten, da die Zufriedenheit der Gäste stark mit ihrem Interesse zusammenhängt. Die einen sind wunschlos glücklich, wenn sie während zwei oder drei Wochen täglich schönes Wetter haben und sich bräunen lassen können. Andere werden «stocksauer», wenn ein Museum, ein Park oder auch nur ein bestimmtes Restaurant während ihres Aufenthaltes aus irgendeinem Grund geschlossen ist. Oft heisst es dann: «Gerade dieses oder jenes und nichts anderes war der Grund meiner Reise.»

Von der Arbeit her gesehen (Hotelreservierungen, Organisation, Betreuung) war vielleicht Singapur die problemloseste Destination für mich, und um den grössten Teil der Gäste zufriedenzustellen, ja zu begeistern, war es sicher Marokko! Dieses Land bietet fast jedem, was er erwartet: es hat eine sehr abwechslungsreiche Landschaft und Vegetation, eine interessante Geschichte, eine alte Kultur, ein interessantes, noch sehr lebendiges Brauchtum und freundliche, liebe und gastfreundliche Leute.

Welches sind nach Ihren Erfahrungen die am häufigsten vorkommenden falschen Verhaltensweisen von Touristen?

Das Reisen erfordert von den Reisenden eine gewisse Toleranz, überall und im speziellen in den Ländern der Dritten Welt. Und gerade diese Toleranz können oder wollen viele nicht aufbringen. Auch fehlt es oft am Respekt gegenüber den Bewohnern des Gastgeberlandes. Der Tourist behandelt diese oft als minderwertig. Dies ist einer der Gründe, dass Touristen in vielen Län-

dern nicht unbedingt beliebt sind. Als weiteres Fehlverhalten möchte ich erwähnen, dass sich relativ wenig Leute auf ihre Reise auch nur minimal vorbereiten und somit oft nicht wissen, was sie erwartet.

Gibt es von Ihnen aus gesehen Möglichkeiten, den Touristen zu beeinflussen, um nicht das Wort «erziehen» zu gebrauchen?

Natürlich kann ich meine Gäste beeinflussen und verschiedene Interessen in ihnen wecken; wenigstens versuche ich es. Erziehen darf, will und kann ich sie nicht. Am Anfang einer Reise oder bei der Ankunft in einem Land mache ich sie normalerweise auf die verschiedenen Gegebenheiten aufmerksam und bitte sie auch, sich danach zu verhalten. Die einen tun das dann auch, entweder mit einem steten Lächeln auf den Stockzähnen oder mit einer bewundernswerten Gewissenhaftigkeit. Einige jedoch schauen dies als überflüssig an, ja sogar als Verletzung der eigenen Persönlichkeit. Bei Bus- und Flugreisen, wenn genaue Zeiten eingehalten werden müssen, wäre das Wort erziehen ab und zu doch am Platz...

Der Tourismus hat zweifellos vieles zerstört, vor allem auch Brauchtum ausgehöhlt. Die Begegnung mit «Typischem», seien es Riten, Volkstänze, Handwerk usw., haben doch vielfach einen sehr schalen Beigeschmack. Der Tourist ist enttäuscht, weil er das Unechte herauspufft, die anderen sind der Auffassung, das Gebotene genüge für Touristen. Wie ist Ihre Meinung zu diesem heilen Thema?

Es ist unmöglich, überall und zu jeder Zeit all dieses «Typische» eines Landes zu erleben oder zu sehen. Trotzdem wollen die Touristen gerade das. Dass heute vieles für den Touristen hergerichtet dargeboten wird, ist das Resultat. Vielfach sind diese Darbietungen jedoch sehr gut gemacht, und man könnte sie echt nicht typischer erleben. Ich glaube, dass der Fehler oft nicht an der Darbietung, sondern beim Touristen liegt, der sich falsche Vorstellungen macht. Viele glauben, dass eine Leichenverbrennung auf Bali oder eine Macumba-Zeremonie in Brasilien reine touristische Shows sind. Dies darf ich mit gutem Gewissen als absurd bezeichnen, denn das einzige, was daran touristisch wirkt, sind die Touristen, die zuschauen und oft kein feines, entsprechendes Benahmen zeigen. Trotzdem, es gibt sie, diese schlechten Shows!

Auch muss diesbezüglich beachtet werden, dass sich jedes Volk mit der voranschreitenden Entwicklung ändert, und somit haben vielfach auch das Brauchtum, die Tänze und Riten für das Volk selber nicht mehr die gleiche Bedeutung. Ist nicht gerade die Schweiz ein treffendes Beispiel dafür?

Sie gehen täglich in Hotels ein und aus und haben rund um die Welt viele Betriebe, insbesondere in ihrem Verhalten gegenüber dem Gast, kennengelernt. Wie lautet - so weit sich dies in wenigen Worten sagen lässt - Ihr Urteil über die Hotellerie?

Ich gehe nicht nur ein und aus, sondern ich wohne auch meistens in Hotels. So habe ich allerlei Betriebe verschiedener Klassen bestens kennengelernt. Ich finde das Verhalten des Personals im allgemeinen korrekt, freundlich und hilfsbereit. Die asiatische Hotellerie möchte ich als die beste und angenehmste bezeichnen. Nicht nur weil die Hotels grosszügig und luxuriös eingerichtet und sehr sauber gehalten sind, sondern auch, weil der Service im grossen und ganzen sehr gut klappt. Es gibt keinen Personalmangel, und zudem hat der Asiate eine eigene, rührende Art der Betreuung. Dazu ist zwar zu bemerken, dass viele der bedeutenden Hotels Asiens unter europäischer, vielfach schweizerischer Leitung sind.

In lateinischen Ländern hingegen spürt man sofort den eherereren Lebensstil, und viele Hotelangestellte bemühen sich, sich so wenig Arbeit wie möglich zu machen. Hotelbesitzer und -ketten sollten mehr darum bemüht sein, ihre leitenden Angestellten möglichst lange zu behalten, hauptsächlich dann, wenn ein Hotel unter ihrer Leitung gut funktioniert und dafür bekannt war. Schon öfters habe ich miterlebt, dass sich ein Direktorenwechsel sehr negativ ausgewirkt hat.

Sie sind gegenwärtig in Rio de Janeiro stationiert, welches für viele Reiseleiter Traumstation ist - oder muss man schon sagen, war? Man hört aus Schweizer Reisebüros, die Nachfrage sei abgeklungen. Ist dem so, ist Rio weniger attraktiv geworden?

Rio ist noch heute das Traumziel vieler Reiseleiter und sicher auch für Besucher nicht weniger attraktiv geworden. Ich führe den Rückgang der Nachfrage auf den Preis zurück. Im Vergleich mit anderen Ferndestinationen wie Bangkok und Haiti kosten zwei Wochen in Rio rund 500 Franken mehr. Es sind die Hotelpreise, die diesen Preisunterschied bewirken. Die Hotels haben fast ständig eine sehr gute Auslastung, hauptsächlich durch den nationalen Tourismus sowie durch die vielen Kongresse. Sie sind wenn interessiert, den Reiseagenturen vorteilhafte Preise zu gewähren. Auch ist es recht kostspielig, Brasilien ganz oder teilweise zu bereisen. Es gibt noch kaum Exkursionstarife für Flüge, und die grossen Distanzen per Bus zu zurücklegen, fehlt oft die Zeit. Rio de Janeiro ist aber eine Reise wert, und kein «Wellenbummler» sollte es aus Preisgründen aus dem Programm streichen.

# Das neue SVZ-Organigramm

Die Schweizerische Verkehrszentrale hat dieser Tage ihre neue, ab 1. Juni gültige Organisationsstruktur vorgestellt. Sie findet ihren Niederschlag im Organigramm, welches wir samt den Bemerkungen der SVZ publizieren.

## Grundsätzliches

Das vorliegende Organigramm wird von folgenden Bestimmungsfaktoren geprägt:

- Die beschränkte Grösse der SVZ einerseits und die besonderen Bedürfnisse andererseits erschwerten die Einteilung nach theoretischen Organisationsprinzipien. Wir mussten deshalb einer auf die eigenen Bedürfnisse zugeschnittenen Lösung den Vorzug vor der «Lehrbuchmethode» einräumen.
- Das neue Organigramm hatte es zu ermöglichen, die für die Dotierung der neuen Verkaufsförderungs-Abteilung benötigten Mitarbeiter freizustellen.
- Zum dritten waren als Zielvorgaben Rationalisierungs- und Spareffekte beachtlich.

## Änderungen gegenüber der alten Organisation

- Die bisher getrennten Sektionen Rechnungswesen und Personal sind zu einer einheitlichen Abteilung zusammengefügt worden. Zusätzlich befasst sich diese Sektion mit innerbetrieblichen Organisationsfragen, die der Weiterbildung der Mitarbeiter, dem baulichen Unterhalt der Agenturen

sowie mit den Aspekten der elektronischen Datenverarbeitung; diese letztere Frage in enger Zusammenarbeit mit der Abteilung Information.

Leiter: Jürg Siefel (36), bisher Chef Rechnungswesen.

- Die Sektionen Produktion (Imprimerte) und Film/Foto stehen nun ebenfalls unter einheitlicher Führung.  
Leiter: Heinz Schwab (36), bisher Chef Film/Foto.
- Materialdienst: keine Änderung.  
Leiter: Arnold Mächler (63), wie bisher.
- Ausstellungen und Dekorationen: keine Änderung.  
Leiter: Niklaus Egger (32), wie bisher.
- Revue «Schweiz»: keine Änderung.  
Redaktor: Ulrich Ziegler (60), wie bisher.

**Pressewesen**  
Hier erfolgte eine Aufteilung in: **Presse Inland** mit dem Ziel, den Kontakt zu den Schweizer Medien zu verstärken. Damit wird die Absicht verbunden, vermehrt auch Sachartikel über den Stellenwert des schweizerischen Fremdenverkehrs auszulösen, um dadurch das touristische Bewusstsein in der Öffentlichkeit zu wecken. Dazu kommt die Durchführung von Pressereisen inländischer Journalisten im eigenen Land, im Sinne einer besseren gegenseitigen Bekanntmachung von Landes- und Sprachregionen.  
Leiter: Jean-Pierre Enzen (47), bisher internationale Organisationen und «presse romande».

**Presse Ausland**  
Ihre Hauptaufgabe liegt in der Betreuung ausländischer Medienschaffender.  
Leiter: Walter Bruderer (36), bisher Agentur New York, Presse + PR.

- Neu geschaffen wurde die Abteilung Verkaufsförderung. Die Grundlagen für ihre künftige Tätigkeit werden gegenwärtig erarbeitet.  
Leiter: Peter Kuhn (37), bisher Pressechef.
- Die bestehende Abteilung Dokumentation wird sich vermehrt auch Analysen der Märkte widmen.  
Leiter: John Geissler (40), wie bisher.

- Die vor zwei Jahren geschaffene Informationsabteilung befindet sich in der letzten Phase ihres Aufbaus. Neben dem generellen Auftrag der Informationsbeschaffung und -vermittlung betreut sie die Sparten Radio und Fernsehen, Deutschschweiz (Radio sowie romande und Tessin sind der Presse Inland zugeteilt), Kultur, Bäder-, Klima- und Erziehungswesen sowie Sport.  
Leiter: Theo Wyler (37), wie bisher.

## Unterstellungen

Die Zuweisungen an die beiden Vizedirektoren können dem Organigramm unmittelbar entnommen werden.

- Dienste am Hauptsitz**  
Hier wurden die einzelnen Abteilungen nach dem Kriterium der Ausrichtung nach innen oder nach aussen unterstellt, ohne dass dieses Prinzip

«artrein» durchgezogen werden konnte.

- Agenturen**  
Es wurde bewusst eine Teilung der Agenturen in zwei Gruppen mit entsprechender Unterstellung gewählt:
  - Gruppe Europa - Kerngebiete: Hans Zimmermann (49), Vizedirektor.
  - Gruppe Skandinavien/Grossbritannien/Übersee: Bruno Baroni (55), Vizedirektor.

In dieser Gruppe sind auf Ende Jahr folgende Personaländerungen eingeleitet:

- Urs Eberhard (33), Leiter ad interim der Agentur Buenos Aires; wird als Stellvertreter des Agenturchefs nach San Francisco versetzt.
- Enrico Zuffi (29), bisher in der Sales Promotion der Agentur Paris tätig; wird als interimistischer Leiter der Agentur Buenos Aires eingesetzt.

# Le nouvel organigramme de l'ONST

L'Office national suisse du tourisme vient de présenter les nouvelles structures de son organisation, mises en place depuis le 1er juin dernier. Ces nouvelles structures sont décrites dans l'organigramme publié ci-après et complété par les remarques de l'ONST.

## Données de principe

Le présent organigramme porte le sceau des facteurs ci-après:

- Les dimensions limitées de notre office national et ses fonctions particulières ont compliqué la répartition des tâches selon des principes théoriques d'organisation. Nous avons dû écarter les méthodes prônées par les manuels pour dégager une solution taillée en fonction des besoins propres.
- Le nouvel organigramme devait permettre de libérer à l'intérieur de l'ONST les collaborateurs requis par le nouveau service de promotion des ventes.
- En troisième lieu, nous avons été guidés par le souci de rationaliser et d'épargner.

## Modifications par rapport à l'ancienne organisation

- Jusqu'ici séparées, les sections de la comptabilité et du personnel ont fusionné en un service unique. De plus, cette section est chargée de questions d'organisation interne telles que la formation continue du personnel, l'entretien et la rénovation des agences et certains aspects de l'informatique; cette dernière activité en liaison étroite avec le service d'information.  
Chef: Jürg Siefel (36), précédemment chef comptable.

- Les sections de production (imprimés) et film/photo sont désormais placées sous direction unique.  
Chef: Heinz Schwab (36), jusqu'ici chef du service film/photo.
- Service du matériel: sans changement.  
Chef: Arnold Mächler (63), comme précédemment.
- Expositions et décorations: sans changement.  
Chef: Niklaus Egger (32), comme précédemment.
- Revue «Suisse»: sans changement.  
Rédacteur: Ulrich Ziegler (60), comme précédemment.
- Presse  
La nouvelle répartition est la suivante:

**Presse suisse**  
Service chargé de resserrer les contacts avec les «mass media», en liaison avec l'objectif de susciter en plus grand nombre des articles sur l'importance économique du tourisme helvétique afin que le public prenne mieux conscience de ses problèmes. A cela viendra s'ajouter l'organisation de voyages d'information pour journalistes suisses à l'intérieur même du pays pour contribuer à une meilleure compréhension récipro-

que entre ses parties et les régions linguistiques.

Chef: Jean-Pierre Enzen (47), chargé précédemment des organisations internationales et de la presse romande.

**Presse étrangère**  
Mission première: conseiller et piloter les représentants de la presse étrangère parlée et écrite.  
Chef: Walter Bruderer (36), jusqu'ici chargé de la presse et des relations publiques à l'agence ONST de New York.

**Promotion des ventes, service nouveau**  
Les bases de son action future sont en cours d'élaboration.  
Chef: Peter Kuhn (37), ancienement chef de presse.

**Documentation. Ce service existant**  
mettra aussi l'accent sur les analyses de marché.  
Chef: John Geissler (40), sans changement.

**Information. Ce service créé voici deux ans**  
est au stade final de son organisation. Outre sa mission générale consistant à recueillir et à diffuser l'information, il est chargé de la radio et de la télévision allemande (Radio Suisse romande et Suisse italienne; attribué à la section de la presse suisse) et de mandats particuliers: culture, thermalisme, climatisme, éducation et sport.  
Chef: Theo Wyler (37), sans changement.

## Subordination

La subordination aux deux sous-directeurs ressort directement de l'organigramme.

**1. Services du siège**  
Les divers services ont été répartis selon le genre d'activité, intérieure ou tournée vers l'extérieur, sans pour autant que ce principe ait pu être appliqué dans toute sa rigueur.

**2. Agences**  
C'est intentionnellement que les agences ont été réparties en deux groupes dirigés comme suit:

- Groupe Europe - pays rapprochés: Hans Zimmermann (49), sous-directeur.
  - Groupe Scandinavie /Grande-Bretagne / outre-mer: Bruno Baroni (55), sous-directeur.
- Dans ce second groupe, les changements suivants de personnel sont prévus pour la fin de l'année: Urs Eberhard (33), chef par intérim de l'agence de Buenos Aires, deviendra le suppléant du chef de l'agence de San Francisco. Enrico Zuffi (29), chargé de la promotion des ventes à l'agence de Paris, deviendra le chef par intérim de l'agence de Buenos Aires.



**Mai bis November**  
Touristikbüros der Schweizerischen Verkehrszentrale (SVZ)  
Veranstaltungen, Kaufplätze, Sonderangebote des öffentlichen Verkehrs.

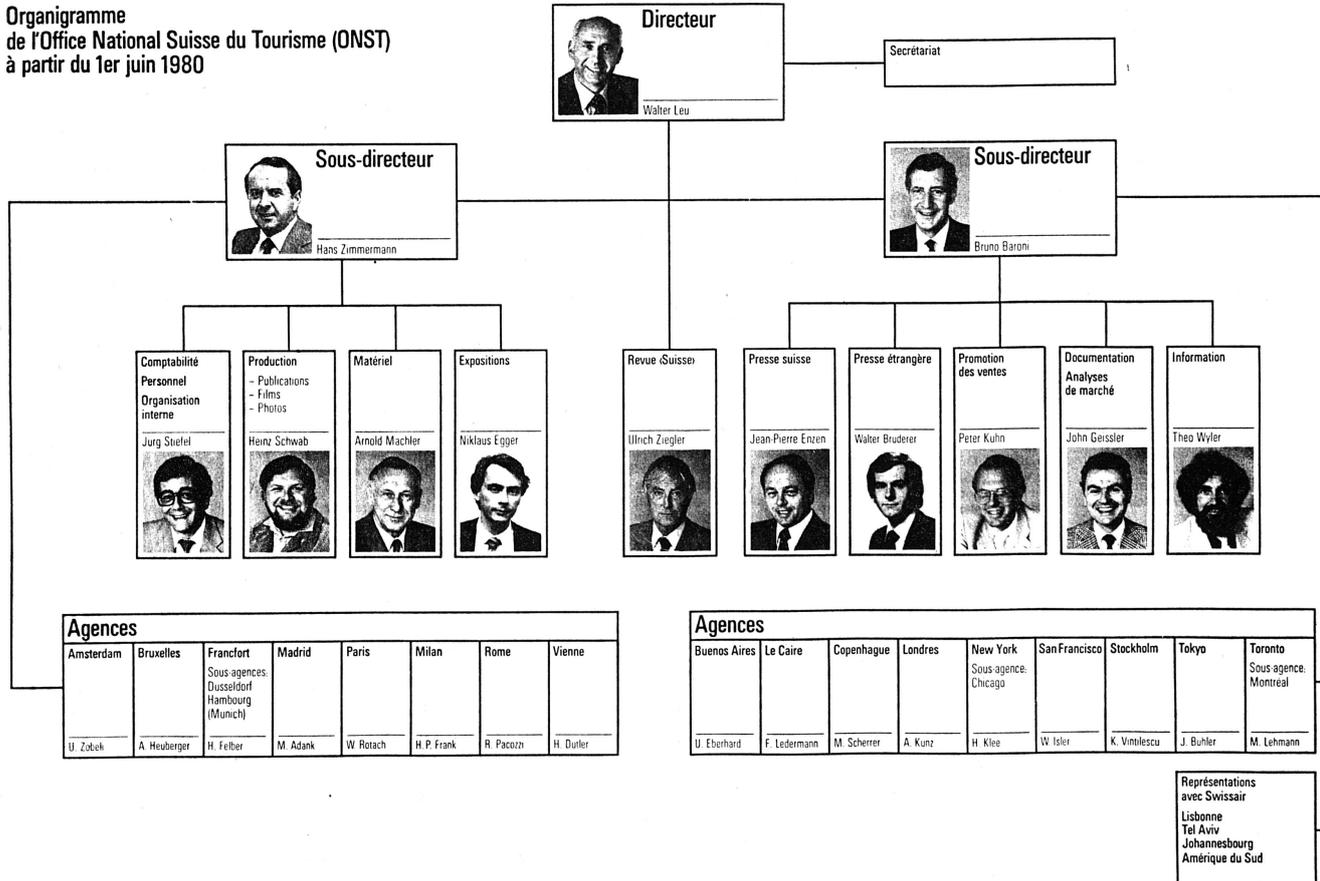
**De mai à novembre**  
Büro touristique de l'Office National Suisse du Tourisme (ONST)  
Manifestations, conseils pour excursions, offres spéciales des transports publics.

**Da maggio a novembre**  
Buletto turistiche dell'Office Nazionale Svizzera del Turismo (ONST)  
Manifestazioni, proposte per escursioni, offerte speciali dei trasporti pubblici.



Haben Sie's gewusst? Sagen Sie es Ihren Gästen! Telefon 120 - die heisse Nummer für aktuelle Tourismus-Informationen

# Organigramme de l'Office National Suisse du Tourisme (ONST) à partir du 1er juin 1980



Disentis-Sedrun

Weder Dutzendort noch Museum

Unter dem Titel «Tourismus - Chance oder Gefahr?» fand kürzlich ein eher mässig besuchtes Pressetreffen in Disentis-Sedrun statt. Die Organisatoren präsentierten den Teilnehmern nicht das übliche Postkartenbild ihrer Region, sondern gaben einen Einblick in die vielfältigen Friktionsmöglichkeiten, welche der Tourismus in Berggebieten mit sich bringen kann.

In einer gemütlichen Gaststube auf dem Oberalppass, wo sich die Teilnehmergruppe des misslichen Wetters wegen bald aufwärmen lassen musste, erläuterte Guido Huonder, Lehrer, Strahler und Jäger aus Disentis, die Probleme des Tourismus aus der Sicht der um die hundert einheimischen Strahler. Für Kristalle sei dieses Gebiet seit jeher bekannt. Wenn Raubbau betrieben würde, so hätten die Strahler bald nichts mehr zu suchen. Es zeigte sich in der anschliessenden Diskussion, dass bei gutem Willen und Einsicht von beiden Seiten - Tourist und einheimischen Strahlern - befriedigende Lösungen gefunden werden können.

Ohne Tourismus Abwanderung

Nationalrat Dr. Dumeni Columberg, Gemeindepräsident von Disentis, sprach sich in seinem Referat eindeutig für den Tourismus als wirtschaftlichen Hauptpfeiler seines Gebietes aus. Bevölkerungszunahme, wo sonst eine Abwanderung hätte hingekommen werden müssen, sowie die Zunahme der Steuerkraft pro Kopf der Bevölkerung sprächen für eine deutliche Sprache. Allerdings sei eine Hilfe von aussen trotz grösster Anstrengungen der Berggemeinden unumgänglich, denn Erschliessung, Bautätigkeit und Gefahrenschutz kosteten unverhältnismässig mehr als im Unterland. Die Erhaltung der Landschaft zum Wohle der ganzen Bevölkerung unseres Landes bedingt eine anständige Bevölkerung, die dort auch angemessen leben kann. Verbesserungsmaßnahmen sind nach Dr. Columberg die Zusammenarbeit zwischen den Nachbargemeinden und innerhalb des Gemeindeforbundes Surselva. Vor allem touristische Werbung und Infrastrukturaufgaben müssen teilweise in grösseren Räumen als bisher gelöst werden.

Mit dem neuen Fremdenverkehrsgesetz

Regierungsrat Dr. Bernardo Lardi, dem im Kanton Graubünden der Fremdenverkehr untersteht, führte aus, dass das letzte Jahr vom Volk gutgeheissene Fremdenverkehrsgesetz, das von der Trimarca AG Chur vorgeschlagene Werkkonzept und der neue Direktor des Verkehrsvereins für Graubünden eine gute Basis für eine positive touristische Entwicklung des Kantons bilden dürften. Allerdings sei das kantonale Engagement damit immer noch nicht auf dem Niveau der Kantone Bern und Tessin, aber ein Anfang sei gemacht. Über die in der anschliessenden Diskussion kritisierte Organisationsform des Verkehrsvereins Graubünden - zu kompliziert und zu wenig klare Kompetenzen

renzabgrenzungen - äusserte sich Dr. Lardi in dem Sinn, dass es in erster Linie auf die beteiligten Personen - vor allem auf den Direktor - ankomme, welcher Stellenwert dem VVGR in Zukunft zukommen werde.

Neue Wege - eine echte Alternative

Fritz Holliger, Verkehrsdirektor von Disentis, sieht für das Gebiet östlich des Oberalppasses nicht eine Entwicklung in Richtung Jet-Set-Tourismus, sondern eher eine solche zu natürlichem-Ferienmachen: unbeschwertes Ferienleben ohne Zwang, Formalität und Luxus, dafür mit viel Abwechslung, sehr viel Erholung, einem Schuss Romantik und Abenteuer und - nicht zuletzt - mit angenehm günstigen Preisen. Bei der weiteren Entwicklung soll denn auch die Nutzung der natürlichen Attraktivität im Vordergrund stehen. Und solche ist zur Genüge vorhanden. So laden die landschaftlichen Be-

Oberengadin

Gute Ansätze für regionales Denken

Auf eine positive Entwicklung des Verkehrsvereins Oberengadin nach seiner Neukonstruktion konnten die Mitglieder an der ordentlichen Frühjahrsversammlung in Maloja zurückblicken. Ein grosses Mass an Information lieferten die Ansprachen von Präsident Peter Kasper und Geschäftsführer Claudio Chiogna.

Erfüllende Ergebnisse weisen auch die Abrechnungen des Verkehrsvereins selbst ebenso wie der Engadiner Konzertwochen und des Engadin Golf aus.

Noch hat sich zwar, wie der Präsident Peter Kasper ausführte, das regionale Denken nicht überall durchgesetzt - aber gute Ansätze sind vorhanden. Wenn mit der Neustrukturierung auch nicht auf Anhieb Wunder vollbracht werden können, hat es sich doch gezeigt, dass damit der richtige Weg beschritten worden ist.

Konzept in Arbeit

Werbemässig wird man sich vorerst auf Einzelaktionen in der Schweiz konzentrieren. In der Auslandwerbung wird man sich an Aktionen der Schweizerischen Verkehrszentrale und des Verkehrsvereins Graubünden beteiligen. Nach wie vor ist die beste Sicherung für die Zukunft ein möglichst grosser Stock an schweizerischen Gästen und eine möglichst vielfältige Auslandsstruktur. Nicht eine Vergrößerung des Bettenangebots ist anzustreben, hingegen eine bessere Ausnutzung der Bettenkapazität. Dies gilt vor allem für die Sommersaison. Der VVOE ist daran, ein Fremdenverkehrskonzept des Engadins zu erarbeiten, dessen Zielsetzung in der Erhaltung und Förderung

sonderheiten zu Ferienangeboten ein, die an anderen Orten nicht leicht zu haben sind, wie zum Beispiel Strahlen, Bergsteigen und Klettern. Mineralogische und botanische Wochen, Wanderwochen und Bergsteigerkurse werden laufend durchgeführt. Dank dem Kloster Disentis kann ein reichhaltiges kulturelles Programm angeboten werden. Zusammen mit den vielfältigen Sportmöglichkeiten (Disentis hat seit kurzem auch eine Tennishalle mit einem für Tennisspieler sehr angenehmen Fluid-Belag) wird hier dem Gast eine echte Alternative zum Alltagsleben geboten.

Mehr Ideen

Dieses Konzept ist getragen von der Überzeugung, dass das echte Ferienerlebnis nicht darin bestehen kann, dass der Gast von der Wohn- und Arbeitsstadt mit all ihrer Hektik in eine Ferienstadt mit ebensolcher Hektik umzieht. Disentis und Sedrun möchten deshalb nicht zu anonymen Dutzendorten für den Massentourismus werden. Sie möchten aber auch nicht ein Bergmuseum mit gemietetem Alpaufzug und in Trachten verkleideten Einheimischen sein. Vielmehr möchten sie die spezifischen Eigenarten der Region zeigen und den Gast teilhaben lassen an den vorhandenen Schönheiten. Dieser Weg ist vielleicht der finanziell günstigere, aber er ist deshalb nicht einfacher, fordert er doch viel mehr Ideen und ein persönliches Engagement der Bevölkerung.

ge aller Fremdenverkehrsunternehmungen zu verbessern, liegen.

Probleme in der Luft

Der Saisonbericht des Geschäftsführers Claudio Chiogna über den vergangenen Winter enthält neben statistischen Angaben einen Überblick über die Tätigkeit des Ausschusses des VVOE. Dieser befasste sich unter anderem mit dem Problem der wilden Helikopterfliegerei, das nach zahlreichen Verhandlungen unter der Federführung der Regionalplanungsgruppe Oberengadin nun einer Lösung nahe ist. Die eventuelle Verschiebung der Luftstrasse A9 für den internationalen Luftverkehr gab Anlass zu einer Intervention beim Bundesamt für Zivilluftfahrt.

Dessen Antwort lautet, dass dieses Projekt noch lange nicht spruchreif ist und dass noch keine diesbezüglichen Entscheide zu erwarten sind. Die wintersichere Zufahrt ins Engadin ist ein Postulat, dessen Vertretung immer wieder nötig ist.

Corvatsch-Gebiet erweitern?

Die Rechnung des VVOE für das Jahr 1979 schliesst nach einer Zuweisung in den Reservefonds von 4000 Franken mit einem Ertragsüberschuss von 388.85 Franken. Nach Genehmigung der Abrechnungen und des Tätigkeitsprogramms stellte sich der neue Direktor des Verkehrsvereins für Graubünden, Jürg Liver, in sympathischer Weise vor. Unter Varia gaben vor allem die Pläne für den Ausbau des Vadré dall'Alp Ota zu reden. Es wurde auf die Bedeutung dieses Ausbaus des Corvatsch-Skigebietes für den Tourismus im ganzen Tal hingewiesen, vor allem im Hinblick auf die Sommersaison und die Randzeiten der Wintersaison.

Eine Ausdehnung des Skigebietes in das unter Schutz stehende Val Roseg sei aus topographischen Gründen nicht möglich, diesbezügliche Bedenken seien unbegründet. mm

Berner Mittelland macht sich

An der kürzlich in Belp durchgeführten Mitgliederversammlung des Verkehrsverbandes Berner Mittelland (VBM) konnte Präsident Michael Stettler auf ein erfreuliches und aktives Geschäftsjahr zurückblicken. Der touristische Dachverband des Gebietes zwischen Jura und Alpen hat in der kurzen Zeit seines Bestehens nicht nur seine Strukturen gefestigt und eine enge Zusammenarbeit zwischen allen am Fremdenverkehr interessierten Organisationen und Unternehmungen gefördert, sondern auch bereits beachtliche Werbeerfolge erzielen können.

So ermöglichte es unter anderem einigen der ihm angeschlossenen Verkehrsverbände und -vereine Emmental, Gürbetal, Oberraarau, Schwarzenburgerland, Seeland-Bielsee und Semsetal, erstmals aktiv im näheren Ausland und auch in der Schweiz selbst als Werbeveranstalter aufzutreten (z. B. Ferienmesse Utrecht/Holland, Publikumsabend in Luxemburg, ITB Berlin, Workshop Montreux usw.). Die Nachfrage nach dem Gemeinschafts-Werbeprospekt mit farbiger Panoramakarate und nach dem erstmals herausgegebenen regionalen Hotelführer übertraf die Erwartungen.

zu erhöhen vermochte. Dabei wurde auch in besonderer Masse die tatkräftige und finanzielle Hilfe der Kantonalen Volkswirtschaftsdirektion und speziell des Kantonalen Amtes für Fremdenverkehr gewürdigt.

Wahlen

Neu in den Vorstand gewählt wurden Hotelier Beat Held (Lüdenalpe), Otto Ostheimer als Vertreter des Verkehrsverbandes Region Gürbetal und Fritz von Ganten als neuer Direktor des Verkehrsverbandes Emmental anstelle des zurückgetretenen Hans Gerber.

Auf Flugplatz angewiesen

Das weitere Tätigkeitsprogramm sieht neben einer Neuaufgabe des regionalen Hotelführers auch Aktionen in Strassburg und Hannover vor. Besondere Beachtung wird der Vernachlässigung zur Totalrevision des Bernischen Gastwirtschaftsgesetzes geschenkt, und auch das Projekt zum Ausbau des Flughafens Bern-Belp genießt weiterhin die Unterstützung des Verkehrsverbandes Berner Mittelland.

Zwei Grosse und fünf Kleine

Im Gebiet des Verkehrsverbandes Berner Mittelland wurden 1979 922 000 Logiernächte gezählt, was gegenüber 1978 einer Zunahme von knapp 3 Prozent entspricht. Mit 57 Prozent der Übernachtungen entfällt der Löwenanteil auf Bern und Umgebung. Das Emmental brachte 11, Gürbetal und Schwarzenburgerland je 2, Oberraarau 4, Seeland-Bielsee 23 und das Semsetal 1 Prozent des Übernachtungstotalts. pd/r.

Vorbildliches Abonnement

Besondere Anerkennung fand das neugeschaffene regionale Ferienabonnement als Gemeinschaftsaktion aller öffentlichen Transportunternehmungen mit dem städtischen Verkehrsbetrieb im Gebiet des Berner Mittellandes. Für nur 60 Franken werden mehr als 2000 km Bahn, Schiff und Postauto angeboten, und während 15 Tagen kann das Berner Mittelland nach Lust und Laune kreuz und quer entdeckt werden.

Kantonale Hilfe

Entgegen ursprünglicher Skepsis und in kurzer Zeit ist es dem als Geschäftsstelle beauftragten Verkehrsbüro der Stadt Bern gelungen, die vorgegebene Geschäftspolitik zu verwirklichen und aus dem VBM einen Dachverband zu machen, der - ohne in den Tätigkeitsbereich bereits bestehender Organisationen einzugreifen - durch Konzentration die Wirkung der bisherigen Touristik-Werbung

Thermalbad Zurzach 25jährig

Vor 25 Jahren, genau am 5. September 1955, wurde in Zurzach der Grundstein zur Entwicklung vom mittelalterlichen Messeplatz zum Badekurort gelegt, als um 20.20 Uhr aus einer Tiefe von 429,6 Meter rund 40grädiges, hochwertiges Thermalwasser an die Erdoberfläche schoss.

Nachdem im Jahre 1965 die Thermalquelle ein zweites Mal angebohrt wurde, wird nun im Jubiläumsjahr eine dritte Bohrung niedergebracht, die das wertvolle Nass dem modernen und erfolgreichen Thermalbad für immer erhalten soll.

Aktionen

Auch die Besucherzahlen des Thermalbades nehmen sich im Jubiläumsjahr festlich aus. Im ersten Quartal 1980 wurde eine Zunahme der Besucherzahlen um 19 700 registriert, was einem Total von rund 261 000 Eintritten und einer prozen-

tualen Steigerung von etwas mehr als 8 Prozent entspricht.

Im Rahmen des Jubiläumsjahres in Bad Zurzach finden eine ganze Reihe von Feiern, aber auch von Aktionen mit bleibendem Wert statt. So werden beispielsweise die Häuser aus der mittelalterlichen Messezeit Zurzachs wieder mit ihren ursprünglichen Bezeichnungen bemalt, ein Tierpark ist bereits offiziell eingeweiht worden und ein einzigartiges Wasserspiel ist derzeit im Entstehen. Es soll zur offiziellen 25-Jahr-Feier des Thermalbades am 5. September eingeweiht werden. pd



Touristmuseum in Unterseen

Im Berner Oberland ist an der Oberen Gasse 26 in Unterseen, der obersten Stadt an der Aare, ein Touristmuseum eröffnet worden. Ziel dieser Ausstellung ist, dem Publikum die Geschichte des Tourismus von den ersten Reisenden bis zum heutigen, modernen Fremdenverkehr im Berner Oberland aufzuzeigen. Anhand von Bildern, Ausstellungsgegenständen, Modellen, Stichen u.v.m. wird der Aufbau im Verkehrsmittel- und Beherbergungssektor sowie die damit verbundene wirtschaftliche Entwicklung erläutert. Das Museum ist von Dienstag bis Sonntag, 10.00 bis 17.00 Uhr durchgehend geöffnet.

Rekord knapp verpasst

Obwohl das Rekordergebnis des Winters 1977/78 um 1 Prozent knapp verfehlt wurde, darf das Berner Oberland auf eine erfolgreiche Wintersaison zurückblicken. Noch nie haben so viele Schweizer ihre Winterferien im Berner Oberland verbracht. Die Ausländer haben mit einem Zufallsmehr die Logiernächte der Schweizer überboten und halten nun 50,1 Prozent des LN-Totals. Die Logiernächte der Ausländer nahmen gegenüber dem Winter 1978/79 um mehr als 30 Prozent zu, liegen aber immerhin noch 8 Prozent unter dem Höchstwert des Winters 1977/78.

Neues aus Meiringen/Hasliberg

Neue Farbbilder werden auf den Prospekten des Haslital. Im Sommer wird mit einem Bild vom Hochmoor die Vielfältigkeit der Landschaft vorgestellt, während im Winter die klassische Aussicht vom Hasliberg - Wetterhorgruppe mit Eiger - zum Zuge kommt. Neu ist eine Aufnahme aus dem Freilichtmuseum Balenberger und der Hinweis auf die zukünftige Tennishalle Meiringen.

Im Juli feiert die in seiner Art einzigartige Schweizerische Bergsteigerinstitute «Rosenlau» sein 40jähriges Bestehen. Mitten im Krieg 1940 gegründet, in den fünfzig Jahren mit rund 50 Bergführern eines der grössten derartigen Unternehmen in der Welt, zählt die Bergsteigerschule unter Leitung seines Gründers Arnold Glathard (70) auch heute noch zu den wenigen renommierten Ausbildungszentren im Alpinismus. Nicht weniger als elf Ausbildungskurse von einwöchiger Dauer stehen von Juni bis September auf dem Programm.

Mit einer Jubiläumswoche vom 1. bis 12. Juli 1980 in der romanischen Dorfkirche wird das 20jährige Bestehen der Musikfestwochen in Meiringen gefeiert, die ihren Ursprung in einem 1960 zugunsten Hochwassergeschädigter durchgeführten Wohltätigkeitskonzert hat.

Neues Schwimmbad in Spiez

Anfang Saison wurde in der Seebuch Spiez ein neues, geheiztes Freibad eröffnet. Die Wassertemperatur beträgt 24 Grad. Neben einem 50 x 21-m-Becken für Schwimmer (sog. Olympia-Becken) steht den Nichtschwimmern ein grosszügig ausgebautes 10 x 25-m-Becken zur Verfügung. Für Kleinkinder ist mit einem Planschbecken vorgesorgt.

Gstaader News

Unter dem Patronat des französischen Gesundheitsministeriums, persönlich vertreten durch Minister Jacques Barrot, tagte vom 27.-29. Juni die «Société Internationale de Cardio-Néphro-Pédiatrie Sociale» in Gstaad.

Ab 2. Juli findet jeden Mittwochabend das «Dorfznacht» im Hotel Wildhorn in Launen statt. Dieses Gäste-Abend, an dem auch Einheimische willkommen sind, wurde im vergangenen Sommer 1979 ein grosser Erfolg und erfreut sich bei jedermann besonderer Beliebtheit. Am 9. Juli steht das «Dorfznacht» im «Bären» in Gsteig auf dem Programm.

Während den Monaten Juli und August können sich die Gäste mit dem Gstaader Heissluftballon auf Spiezfahrt begeben, wobei bis vier Passagiere im Korb Platz finden.

Der wohl grösste sommerliche Sportanlass der Schweiz, das Tennis Swiss Open 1980 Gstaad, ein internationales Turnier mit einer Preissumme von 125 000 Dollar, nimmt mit den Ausscheidungsspielen am 5. und 6. Juli in Gstaad seinen Auftakt. Ab Montag, den 7. Juli, läuft das Hauptprogramm bis zum 13. Juli (Finalspiele). Rund 50 Sportjournalisten und Fotoreporter, Radio-Kommentatoren sowie das Schweizer Fernsehen (Donnerstag-Sonntag) werden über dieses internationale Sportgeschehen aus Gstaad berichten. pd/r.

Erschreckende Perspektiven

Die Schweizerische Stiftung für Landschaftsschutz und Landschaftspflege (SL) hat versucht, sich ein Bild über den in absehbarer Zukunft zu erwartenden Zuwachs an Fremdenbetten und touristischen Transportanlagen zu machen.

Grundlage dafür waren einerseits die Entwicklungskonzepte für Regionen im Berggebiet gemäss Investitionshilfegesetz, andererseits eine Befragung von Experten, die 1978 vom Forschungsinstitut für Fremdenverkehr an der Universität Bern durchgeführt worden ist.

Die ermittelten Zahlen sind gemäss einer Verlaubarbeit der SL erschreckend: Während der Entwicklungskonzepte wäre eine Zunahme um 50 000 Hotelbetten (30%) und 20 000 Betten in der Parahotellerie (36%) zu erwarten. Gleichzeitig

würde die Transportkapazität der Bergbahnen (und damit das mechanisch erschlossene Gebiet) um rund zwei Drittel zunehmen. Die Experten sehen einen bedeutend geringeren Zuwachs an Seilbahnen und Skiliften voraus. Hingegen erwarten sie eine doppelt so hohe Zunahme an Parahotelleriebetten und zudem die Erstellung einer grossen Zahl von nicht zur Vermietung gelangenden Zweitwohnungen (insgesamt 60 000 zusätzliche Zweitwohnungen).

Widersinn

Es sei mässig, so die SL, darüber zu diskutieren, ob eher die Ziele der Entwicklungskonzepte oder die Prognosen der Experten zutreffen werden: beides müsste als überflüssig und nicht wünschbar bezeichnet werden. Es sei nicht zu veranworten, für die Parahotellerie brutto über 80 km<sup>2</sup> des spärlichen Kulturlandes im Alpenraum zu verschleudern; es sei ein Widersinn, einer Mehrheit von defizitären Seilbahnbetrieben nochmals ebensoviel neue zuzugelsen und dafür die letzten lawensicheren Skitourengebiete zu opfern.

Die Schweiz besitzt seit 1979 ein Tourismuskonzept. Es strebt als Gesamtziel die «Gewährleistung einer optimalen Befriedigung der touristischen Bedürfnisse für Menschen aller Volksschichten im Rahmen leistungsfähiger touristischer Einrichtungen und einer intakten Umwelt» an. Wenn dieses Ziel erreicht werden sollte, müssten die Expansionsziele unverzüglich bedeutend tiefer gesteckt werden, und zwar zugunsten qualitativer Verbesserungen, schreibt die Schweizerische Stiftung für Landschaftsschutz und Landschaftspflege. pd

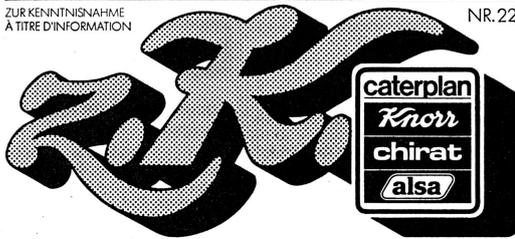
Auch künftig qualitätsbewusst

(Fortsetzung von Seite 1)

Im Zusammenhang mit dem im vergangenen Jahr erschienenen Tourismuskonzept ist im Tessin eine Arbeitsgruppe beauftragt worden, sogenannte Anschlusskonzepte auszuarbeiten. Einige dieser Vorschläge lauten: den Ausflugs- und Tourismus fördern, Wanderwege ausbauen (ein schönes Beispiel hierfür ist das kürzlich fertiggestellte, rund 100 km lange Wanderwegnetz im Valle Maggia), Verbesserung der Seeufer, Erneuerung der Bergbahnen, Eindämmung des Verkehrs auf den Seeperonaden von Lugano, Locarno und Ascona, Verbesserung der Bahn- und Flugverbindungen. Hierzu informierte die Swissair, das deren Vertretung in Lugano vergrössert werden soll und noch im Laufe dieses Jahres ein regelmässiger Flugtaxisdienst Lugano-Zürich und Lugano-Genf eingeführt werden soll. gb

ZUR KENNNTNISNAHME  
A TITRE D'INFORMATION

NR. 22



KULINARISCH-GASTRONOMISCHE TATSACHEN UND MEINUNGEN  
CUISINE ET GASTRONOMIE - PROPOS ET POINT DE VUE

## Das zarte Stück aus Dingsda...

«Fräulein», fragte ich kürzlich die Serviertochter, nachdem ich die Speisekarte eingehend studiert hatte, «was ist ein Hamburger-Zimmermanns-Salat?» Sichtlich erstaunt ob meiner Frage, meinte sie: «Oder, das ist so ein Salat mit Fleisch und Käse und mit "Dings" garniert.» Aha. Nicht gerade sehr aufschlussreich, dachte ich. Weil ich gerne Fleisch esse und auch ein gutes Stück Käse mag, aber nicht unbedingt miteinander vermischt, und mich die «Dings» etwas skeptisch machten, bestellte ich einen simplen Würstsalat ohne «Dings» - pardon, ohne Zwiebeln.

### ...A la mode du chef

Im Gegensatz zur traditionellen Menükarte, wo ein nicht «Eingeweihter» immer noch rätseln muss, ob beispielsweise «chou rouge à la limou-

sine» etwas mit Autozubehör zu tun hat, hat es sich doch langsam eingebürgert, dass auf der Speisekarte die einzelnen Gerichte näher umschrieben werden. Vereinzelt sind sie auch farblich illustriert. Da kann man sich wenigstens über das, was man vorgesetzt bekommt, ein Bild machen. Was nützt es mir aber, wenn auf der Karte steht: «Costata fiorentina, zartes Rindfleisch mit gartenfrischen Kräutern liebevoll gewürzt?» Erstens erwarte ich immer ein Stück zartes Fleisch und keine Schuhsohle. Und zweitens, auch wenn es mir etwas Mühe bereitet, daran zu glauben: dass es liebevoll gewürzt ist - mit frischen Kräutern natürlich. Und drittens möchte ich sehr gerne wissen, um welches zarte Stück Fleisch, das so liebevoll behandelt wird, es sich hier konkret handelt. Folglich erkundigte ich

mich bei der Bedienung: «Herr Ober bitte, was erwartet mich für ein zartes Stück Rindfleisch, ist es Huft, Hohrücken, Entrecôte oder etwa Filet, ist es vom Grill, gebraten oder geschmort?» «Moment mal», sagte der Herr Ober, «ich muss zuerst in der Küche fragen.»



### Ohne Beratung geht es nicht

Obschon das Auswärtsessen zu einer alltäglichen Selbstverständlichkeit geworden ist und der Gast in kulinarisch-gastronomischen Belangen recht gut Bescheid weiss, ist noch lange nicht jeder ein Profi und ein Sprachgenie (auch wenn er oftmals tut, als ob). Selbst wenn in den aufgelegten diversen Speise- und Getränkekarten die Produktdeklaration mit klaren und informativen Angaben stimmt, ist eine persönliche Beratung durch das Verkauf- und Servicepersonal unumgänglich. Das erfordert aber stete Verkaufsschulung und tägliche Serviceinstruktionen. Dann muss die Bedie-

nung nicht während des Services in die Küche und fragen: «Chef, was hat es alles auf der Gemüseplatte?»

### Fachwissen ist die beste Verkaufshilfe

Untersuchungen in anderen Branchen haben ergeben, dass derjenige Kunde einen Laden nicht mehr betritt, der dort vom Verkäufer oberflächlich beraten oder mit Begriffen konfrontiert wurde, mit denen er nichts anfangen wusste. Welcher Kunde, und auch der im Gastgewerbe, will sich schon für dumm halten lassen.

Jedes Inserat, alle Anstrengungen der Verkaufsförderung sind weggeschmissenes Geld, wenn im direkten Kontakt mit dem Gast die fachliche Beratung und Betreuung fehlt. Wer sein Fach beherrscht, sein Wissen kundennah und für den Laien verständlich, ohne Fremdwörter und Schnörkel, vermitteln kann, der wird auch einen guten Verkaufserfolg haben. Aber eben: ohne Schulung und Instruktion geht es nicht. «z.K.»

## neu von caterplan

### Drei Neuheiten im Knorr Suppensortiment

Seit jeher war es ein Bestreben von KNORR, ihren Grossverbraucher-kunden Produkte von ausgewiesener Qualität anzubieten. In den ver-

### Einige Kontrollpunkte zum Thema Verkauf

- Wann haben wir betriebsintern die letzte Verkaufsschulung durchgeführt?
- Führen wir vor Servicebeginn täglich einmal eine Serviceinstruktion durch?
- Ist der Küchenchef bei den Serviceinstruktionen anwesend?
- Ist das Servicepersonal jederzeit in der Lage, über jedes Produkt, das angeboten wird, klar und präzise Auskunft zu erteilen?
- Kennt es auch die jeweiligen Beilagen und Garnituren?
- Sind auf den Speise- und Getränkekarten die einzelnen Produkte näher umschrieben?
- Sind die Produktdeklarationen klar, könnten überflüssige Floskeln durch präzisere Angaben ergänzt oder erweitert werden?

gangenen Monaten haben unsere Versuchsküche das ganze Suppensortiment unter diesem Aspekt neu überprüft. Insgesamt 12 Varietäten konnten inzwischen rezeptarisch merklich verbessert werden.

Das Suppensortiment wird zudem zusätzlich bereichert durch die folgenden drei Neuheiten: Spinatsuppe, Hühnersuppe und Kartoffelsuppe.

Überzeugen Sie sich selbst von der hohen Qualität dieser neuen Suppen. Verlangen Sie Muster bei Ihrem Caterplan-Berater.

Redaktion «z.K.»  
Knorr-Nährmittel AG  
Postfach, 8027 Zürich

## FREMDENZIMMER MIT DUSCHE UND WC

Ohne kostspieligen Umbau können auch Sie Ihre Fremdenzimmer damit ausstatten.

In wenigen Stunden können wir Ihre Hotelzimmer mit Hotel-Duschcabinen oder mit fertigen VENUS-Sanitärzellen mit echten Keramikfliesen ohne Störung Ihres Hotelbetriebes ausstatten. Die für Hotels entwickelten VENUS-Sanitärzellen fertigen wir in jeder Grösse, speziell nach den Räumlichkeiten an.



Nasszelle mit Keramikfliesen



Nasszelle mit Dusche, Lavabo und WC

Seit 10 Jahren ein Begriff in Deutschland und Österreich. Jetzt auch in der Schweiz.

VENUS - Europas ältester und grösster Hersteller von Sanitärräumen und Duschen mit Keramikfliesen. Über 25 000 eingebaute Duschbäder beweisen, bei wie vielen fortschrittlichen Hoteliers sich unsere Duschen und Sanitärzellen schon erfolgreich bewähren.

Wir bieten Ihnen ausserdem einwandfreie Montagen, perfekten Kundendienst sowie niedrigste Fabrikpreise.



**Bon** Ich bitte um kostenlose und unverbindliche Information über das VENUS-Fertigbäder-Gesamtpogramm

Name: \_\_\_\_\_  
 Name de Betriebes: \_\_\_\_\_  
 Wohnort: \_\_\_\_\_ PLZ: \_\_\_\_\_  
 Strasse: \_\_\_\_\_  
 Telefon: \_\_\_\_\_

Einsenden an:  
**SANIBAD AG**  
 Landstrasse 435  
 9496 Balzers  
 Telefon (075) 4 22 40 708



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

Auch mit kalten Sachen lassen sich gute Umsätze machen. Und dafür wurden die Sandwicheneinheiten aus dem Franke-Programm entworfen.

Die kalte Küche liegt im gastronomischen Trend: Öfter mal was Leichtes. Kalte Sachen, appetitlich zubereitet, finden darum ständig mehr Liebhaber. Doch schnell sollten sie serviert sein.

Die durchdachten Sandwicheneinheiten von Franke kommen dem entgegen. Alles ist gleich zur Hand, das Aufbewahren und Zubereiten kühler Köstlichkeiten ist damit eine leichte Sache. Also eine Investition, die Gast und Wirt bald zu schätzen wissen.

Grösstes Programm auf diesem Kühlsektor. Mit unzähligen Variationen. Also Dokumentation verlangen.

## Leichte Speisen leicht serviert



## Im Bad schützt Sie SIAFIX

der hygienische Gleitschutz



Verkauf durch den Sanitärfachhandel  
 Bezugsquellennachweis durch  
 SIA, 8500 Frauenfeld, Tel. 054 79555



Jedes Problem löst diskret



01/720 85 86

Schnell, sorgfältig, mit Erfolgsgarantie  
 Hans Wyss AG, Thalwil

## Bosch serviert Ihnen den Gewerbe-Kühlschrank mit der optimalen Raumausnutzung.

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

Stein des Anstosses oder Anstoss für den Tourismus?

# Bahnhofhotel scheidet Luzerner Geister

Ein Hotel, das auf dem Dach des neuen Luzerner Bahnhofs erstellt werden soll, stösst auf Opposition bei zahlreichen Luzerner Hoteliers. Das Hotel würde 206 Zimmer mit etwa 450 Betten anbieten. «Der Luzerner Tourismus-Kuchen, ohnehin zu klein, darf nicht noch mehr aufgeteilt werden», argumentieren die Hoteliers.

1990 soll der neue Luzerner Bahnhof - der alle wurde 1971 bei einem Grossbrand weitgehend zerstört und gilt seither als Provisorium - stehen, und auf dem Dach soll sich nach den Ideen der Planer ein Hotel anbieten, dessen Zimmer hauptsächlich für Gruppen- und Kongress touristen gedacht sind. Dies übrigens mit Zustimmung des Verkehrsvereins Luzern, dessen Direktor Kurt Illi das Bahnhofhotel sehr begrüsst. «Der Tourismus in Luzern», versichert er, «wird nicht stillstehen, sondern wachsen.» Also müsse man zukunftsorientiert denken und dieses Hotel auf dem Bahnhofdach bauen. Illi weist in diesem Zusammenhang auf andere Schweizer Ferienzentren hin, die ihre Einrichtungen ebenfalls ausbauten.

Die Bedenken etlicher Luzerner Hoteliers, ein solches Bahnhofhotel würde die bestehenden Betriebe zu stark konkurrenzieren, zerstreut der Verkehrsdirektor. In letzter Zeit seien verschiedene Luzerner Hotels entweder geschlossen oder zweckfremd (Bürobauten) worden.

### Geschrunpfes Angebot

Tatsächlich wurden in letzter Zeit, allein in der Luzerner Altstadt, drei Hotels aufgehoben: Das «Savoy», in dem sich neu der «Mode Globus» etablierte, das Hotel Du Pont, das sich als Bürohaus präsentiert, das Hotel Metzger wird nur noch als Restaurant geführt, und gerade jetzt werden die Zimmer des Hotels Raben am Kornmarkt zu Büros umfunktioniert. Das Restaurant Raben wird die bekannte Luzerner Kochbuchautorin Marianne Kaltenbach als Treffpunkt der Gourmets weiterführen.

### Abklärungen laufen

Neben diesem Hotelaufbau sind Gaststätten für 400 bis 500 Personen im neuen Luzerner Bahnhof vorgesehen. Zurzeit laufen Abklärungen über die Rentabilität, die von der in Kloten etablierten Swissair

### Romantik Hotels und Restaurants

## Zuwachs aus Frankreich

Vergangene Woche tagten die Mitglieder der schweizerischen Romantik Gruppe in Chur. An der GV im Hotel Stern konnte Präsident Emil Pfister als zehntes Mitglied und ersten Romantik-Betrieb in der Südschweiz das Hotel Ticino in Lugano begrüssen. Als Präsident wurde Emil Pfister wiedergewählt, Vizepräsident wurde H.P. Bernhard (Zum Löwen, Worb), Sekretärin Margrit Bohren (Sternen, Kriegstetten) und Kassier P.-A. Tresch (Stern und Post, Amsteg).

Die Romantik Gruppe Schweiz hat gesamthaft im Kalenderjahr 1979 besser abgeschnitten als der Durchschnitt der Schweizer Hotellerie. Sie konnte ihren Umsatz um rund 7 Prozent verbessern. In seinem Jahresbericht führt Emil Pfister dieses gute Resultat auf den enormen Einsatz der Mitglieder und ihrer Mitarbeiter im Dienst für den Gast zurück sowie auf die positiven Auswirkungen der gemeinsamen Marketing- und Werbemaassnahmen der Gruppe im In- und Ausland.

### Nicht «an die Romantik-Kette gelegt»

Im Jahresbericht 1979 heisst es weiter: «Die Romantik Gruppe hat von Anfang an ein Image gehabt, sie musste sich keines zulegen. Sie besteht aus zukunftsge-

Tochtergesellschaft «Prohotel, International Hotel Management» vorgenommen werden.

Wer das Bahnhofhotel dereinst bauen wird, steht noch nicht fest. Möglicherweise treten die SBB selbst als Bauherrin auf, denkbar wäre auch - neben anderen Interessenten, deren Namen in Luzern noch streng geheimgehalten werden - dass eine der Swissair nahestehende Organisation das Hotel bauen würde.

### Skeptische Hoteliers

Hotelier Hansruedi Zai, Vizepräsident des Hotelier-Vereins Luzern (HVL), gibt dem Hotelprojekt auf dem Bahnhofdach keine grossen Chancen. «Ich sehe keine Möglichkeit, woher Luzerner neue Touristen für dieses Hotel erhalten kann», sagt er. Er zweifelt sehr, dass durch dieses Hotel für Luzern neue Märkte - beispielsweise Kongresse - erschlossen werden könnten.

Aber noch einen anderen Aspekt zeigt Zai auf: Der allgemeine Personalmangel in der Hotellerie beeinflusst die Haltung vieler Luzerner Hoteliers, die befürchten, der Personalmarkt könnte durch das Bahnhofhotel abermals verschärft werden. Ein Luzerner Hotelier betont, der

## Eden-Nova statt Jura

Gegenüber dem Bahnhof Interlaken West konnte das an Stelle des einstigen Hotels Jura stehende Hotel-Restaurant Eden-Nova eröffnet werden. Dem Besitzer des «Eden-Nova», Siegmund Rubin, fiel der Entschluss, das mit der Ortsgeschichte eng verknüpfte Hotel Jura abzubrechen, nicht leicht.

Der bauliche Zustand des bloss achtzigjährigen Baues war aber dermassen schlecht, dass schliesslich keine andere Möglichkeit übrigblieb. Nach den Plänen von Architekt Bruno Inäbitt entstand in der Folge das moderne, den heutigen Anforderungen Rechnung tragende Dreisternhaus Eden-Nova.

Im Erdgeschoss des Neubaus ist das mit 130 Plätzen dotierte Restaurant untergebracht, dessen breite Scheibglasfronten sich auf die heizbare, überdeckte Gästeterrasse öffnen. Die gewünschte Intimität im Restaurant wurde durch Aufteilen des Raumes in vier Einheiten erreicht. Ihre Namen, «Tessinergrötto» und «Axlalstübli» zum Beispiel, lassen zu Recht auf den zwar unterschiedlichen, aber durchwegs rustikalen Charakter ihrer Einrichtung schliessen.

### Dreissig Zimmer

Den Hoteltrakt bilden drei Obergeschosse mit insgesamt dreissig Zimmern zu zwei Betten, die durchwegs mit Bad oder Dusche sowie Radio und Telefon mit Selbstwahl ausgestattet sind. Ausserdem besteht im Dachgeschoss die Möglichkeit des Einbaues von Aufenthaltsräumen oder Konferenzzimmern. Als grosses Plus des Hotelneubaus im Zentrum von Interlaken ist sicher der hoteleigene Parkplatz für 36 Wagen zu werten.

## 125 Jahre «Rösslipost» Unteriberg

«Wir sehen unsere Existenzgrundlage in den immerwährenden Renovationen und Investitionen im Geschäft, der Anpassung an die Zeit, einer positiven Einstellung zur Umwelt, der Mitarbeit aller Familienangehörigen...» - mit diesen Worten beginnt die Jubiläumsschrift, welche zum 125jährigen Bestehen des Hotels Rösslipost in Unteriberg erschienen ist.

Im Jubiläumsmonat Juni hat die Familie Kurt Fässler-Hubli eine ganze Reihe von Veranstaltungen, vom Jubiläumskonzert der «Feldmusik Alpenrösi» über Ländler-Aperos, Nostalgiepreis-Aktion bis zum Zmorge-Buffet, über die Bühne gehen lassen, um auf diese Weise das 125-jährige Bestehen des Rössli auch öffentlich zu dokumentieren.

### Wirtschaft mit Post

Begonnen hatte es mit dem Ur-Grossvater des heutigen Besitzers Kurt Fässler, der seinem Sohn Franz 1855 sein Wohnhaus für 2800 Franken verkaufte. Franz richtete im Gebäude eine Wirtschaft «zum Rössli» ein. 1880 kam ein kleines Postbüro dazu. Diese beiden Elemente haben in vielfacher Wandlung die heutige Rösslipost begründet. 1904 kam die Poststelle in einen Anbau, und im ersten Stock entstand ein Speisesaal. Das Kleinhotel von Dominik Fässler verfügte nun über 12 Betten, das Restaurant fasste 28 Plätze. 1920 übernahmen seine Tochter Karolina und Margrit, die Mutter des heutigen Besitzers, den Betrieb. 1949 wurden alle Zimmer mit fliessendem Wasser versehen.

### In Schuss gehalten

Fünf Jahre nach dem Unfalltod seines Vaters trat Kurt Fässler in dessen Fussstapfen. Seither ist die Rösslipost ständig in Schuss gehalten worden. Die Erschließung des Hoch-Ylberg ermutigte, einen Hotelanbau mit weiteren 12 Doppelzimmern zu errichten. Bereits 1961 war der private Badestrand am Sihlsee entstan-



Ehemalige Waldorf-Astoria-Mitarbeiter treffen sich in Grindelwald: Frank G. Wageman, Senior Vice President der Hilton Corporation und Executive Vice President Waldorf-Astoria verbrachte seine Ferien im Grand Hotel Regina in Grindelwald. Bei dieser Gelegenheit gaben sich die Schweizer Mitglieder der Waldorf-Astoria Distinguished Alumni Association ein Stelldichein. Unser Foto zeigt von links nach rechts Jean Philippe Jaussi, Direktor des Hotel Storch in Zürich, Bodo von Alvensleben, Direktor des Hotel Beau Rivage Palace Chuchy Lausanne, Frank G. Wageman, Walter O. Schnyder, ehemaliger Direktor des Beau Rivage in Lausanne und Alfred Krebs, Besitzer des Grand Hotel Regina in Grindelwald. Bild Alex

### Hotel Euler in Basel um Garnihotel Metro erweitert

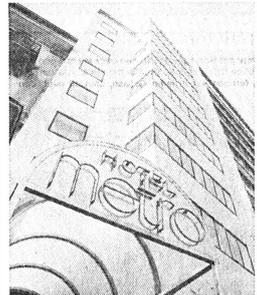
## Garni für höchste Ansprüche

Lange Jahre war es das Privileg des Personals des Traditionshotels Euler, im gleich anschliessenden Personalhaus zwar etwas lärmig, dafür aber zentral, logieren zu dürfen. Letztes Jahr entschloss sich der Eigentümer des Hotels, Dr. Paul Bommer, dieses Grundstück doch etwas ökonomischer zu nutzen. Das Personalhaus wurde abgerissen und an seiner Stelle auf der schmalen Fläche zwischen dem Euler und einem Bürohaus das Hotel Metro erstellt.

Seine weisse Fassade unterscheidet sich kaum von der eines Bürohauses, ausser dass sie abgewinkelt ist. Durch diesen Winkel erhält auf jeder Etage ein Zimmer eine panoramasichtige Fensterreihe. Zudem bringt der Fassadenknick das zweckmässig gehaltene Nobelgarni optisch in die Nähe des Bürogebäudes. Ein nicht unerwünschter Trenneffekt, sollen im Euler doch weiterhin Tradition und Full-service hochgehalten werden.

### Zweckmässige Komfortzimmer

Unter dem baldachinartigen «Plaza»-Vordach hindurch über eine Treppe er-



reicht der Gast die für ein Stadthotel mit viel Individualtourismus konzipierte Rezeption. Von hier aus gelangt man in die Zimmer.

Auf acht Etagen verteilen sich 46 Doppelzimmer, selbstverständlich alle mit Bad und Toilette, Farbfernseher, Minibar, Direktwahltelefon und Telefonrundspruch. Pro Etage ist ein Zimmer mit einem Grandlit ausgestattet. Geschlafen wird überall nördlich. Zwei Wände sind mit Wandschutzblenden aus dunklem Holz gefärbt. Die Nachttische sind verschiebbar, weil auf Rollen an der Holzblende montiert.

Dank dem Vorhang zwischen dem Eingang- und Nasszellenbereich erhalten die trotz den Originalbildern verschiedener Künstler eher etwas nüchternen Zimmer auf eine einfache Weise einen gewissen Charme.

### Hervorragender Schallschutz

Eine eigentliche Sensation ist der Schallschutz der Zimmer. Obwohl das Metro an einer der verkehrsreichsten Stellen ganz Basels steht, ist der Verkehrslärm in den Zimmern nicht mehr hörbar. Insgesamt 24 Millimeter Glas machen den Blick durch die Fenster zum reinen Stummfilmserlebnis. Dazu waren allerdings eine Vierfach- und in einem Abstand von etwa 10 Zentimetern noch eine Doppelverglasung notwendig.

### Kunst in Ehren gehalten

Das neue Metro ist ausschliesslich auf die Beherbergung ausgerichtet. Gefühlsstützig wird im Euler. Ebenso wurde auf zusätzliche Einrichtungen wie Konferenzräume und dergleichen bewusst verzichtet.

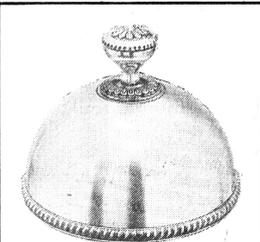
Die entsprechenden Kapazitäten sind im Euler hinzugefügt worden: Durch die einzige Gästeverbindung zum Grandhotel gelangt der Metrogast von der Reception aus zu dem im Zuge der Errichtung des Garni neu erstellten Rosa-Saal.

Allerdings, Rosa besitzt sich in dem 120 Quadratmeter grossen Raum auf eine wesentlich gediegene Tatsache als bloss auf die Farbe: Der Saal dient gleichsam als Bilderrahmen für ein zehnteiliges, über zwei Meter hohes Panorama in Öl des österreichischen Kunstmalers Joseph Rosa. Rosa hatte dieses Gemälde, das eine ländliche Gegend in Österreich darstellt, im 18. Jahrhundert zur Dekoration eines Saales in Wien geschaffen. Auf irgendwelchen Umwegen ist das Panorama dann in die Schweiz und hier in den Besitz der Familie Bommer gelangt.

### Rentabilitätssträtig

Um die Rentabilität des neuen Metro braucht sich der Gauer Management wohl kaum Sorgen zu machen. Nach Aussagen Bommers liegt der Break-even-point bei einer Bettenauslastung von 30 Prozent. Mit Übernachtungspreisen von je nach Saison zwischen 75 und 110 Franken bei doppelter Belegung ein Ziel, das in Basel bald erreicht sein wird. Hinzu kommt, dass sich die drei Millionen Investition belohnend auf die Auslastung der Eulerkapazitäten auswirken wird.

Mit dem Metro ist in Basel ein Metro entstanden, das alles, was ein Geschäftreisender wünscht, in gehobener Form bietet und das dank der infrastrukturmassigen Anknüpfung ans Grandhotel Euler auch in kalkulatorischer Hinsicht gut dasteht. BUZ



Reichverzierte, schwere Teller-Silbercloche für den exklusiven Service! Modell PARIS, 24 cm Ø - Fr. 375.-

### 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, 26, parc Château-Banquet, 1202 Genève, Téléphone (022) 32 19 37

DAS ECHE  
GEBRAUT  
IN PILSEN

**Pilsner Urquell**

PILSEN



**Tuborg Beer**

KOPENHAGEN



**LÖWENBRÄU**

MÜNCHEN

EXTRA STOUT

**GUINNESS**

*Arthur Guinness*

BREWED IN DUBLIN & LONDON

Generalvertretung für die Schweiz

**Bier-Import AG**

8910 Affoltern am Albis  
Tel. 01 761 7093

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

**Betrieb**

Strasse \_\_\_\_\_

PLZ, Ort \_\_\_\_\_

Telefon \_\_\_\_\_

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

**Seil-Spielgeräte  
G.T.S.M.**



sind die ideale Ergänzung für bestehende Spielplätze und Anlagen. Dank neuen Materialien robust und wetterfest. Beispiel:  
Kletterwand mit Netz 330,-  
Kuhus mit Sprössen und 2 Netzen 660,-  
Grosses Klettergerüst mit Seil 1760,-  
Lieferung sofort ab Lager / H. Gesellschaft für Turn- und Sportanlagen G.T.S.M.  
2532 Mäglingen  
032/23 69 03 / 01/66 11 30



N Toques, Art. Nr. 6004-2, aus nassfest imprägniertem Papier, mit Kreppkopf, luftdurchlässigem Oberteil und veränderbarer Kopfweite. Grösse (gefaltzt) 22 cm hoch, 29 cm breit, Stückpreis.

|       |     |     |      |      |
|-------|-----|-----|------|------|
| Stück | 100 | 600 | 1000 | 5000 |
| Fr.   | -90 | -87 | -84  | -82  |

Bestellen Sie bitte heute noch!

Hirschmattstrasse 42      Telefon (041) 23 65 05

**Abegglen-Pfister AG Luzern**

**Vasa Rustica**

am Goldbrunnenplatz  
8055 Zürich Tel 01-33 81 33

Wir führen immer ca. 300-400 Spitzenstücke nur aussergewöhnliche, restaurierte Möbel aus eigenen Werkstätten

Antiquitäten    Bauernmöbel

bis 100% WIR

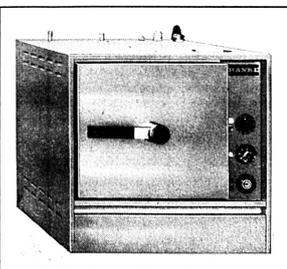
# FRANKE

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

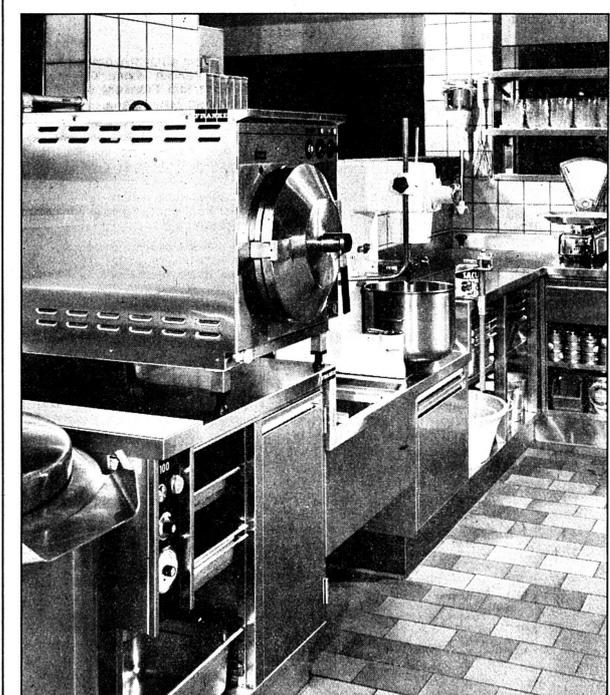
**Wir sind mit Küchen gross geworden, weil wir alles bis ins kleinste planen. Und bauen. Und einrichten.**

**Wir liefern auch alle Apparate**

*Wir beraten, planen und bauen aber nicht nur. Wir liefern auch alle Apparate und Einrichtungen, die eine gut funktionierende Küche ausmachen. Eine Küche, die den Gästen einen abwechslungsreichen Menüplan und einen schnellen Service ermöglicht. Und Ihnen einen besseren Umsatz.*



Franke-Grossküchen sind aus einem Guss geplant, gebaut und eingerichtet. Genau abgestimmt auf die jeweiligen Bedürfnisse - Ihre Bedürfnisse. Nichts ist zuviel. Und nichts muss nachträglich hinzugefügt werden. Was wir zudem in jede Franke-Küche hineinbauen, ist unsere Erfahrung. Und die Sicherheit eines guten Namens, der hinter jedem Apparat und jeder Einrichtung steht.



**Grossküchen sind unser täglich Brot**

Und darum sind sie nichts Alltägliches für uns. Denn jede Grossküche stellt andere Anforderungen. Auch an unsere Küchenplaner. Das Resultat ist folglich immer «Masskonfektion», d. h. Normteile so adaptiert, dass sie den individuellen Ansprüchen optimal Rechnung tragen. Ob Neubau. Ob Umbau oder Ausbau. Total. Oder in Etappen, wo sich schrittweise funktionelle Gruppen ins angestrebte Gesamtkonzept fügen.

*Aufschnitt mit*



**Der Gast mag's mit Butter**

Denn mit Butter schmeckt alles nochmal so gut. Darum servieren Sie zu solchen Gerichten immer eine Portionbutter (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.**

**Vor dem Schalen zusammenzählen.**

Zählen Sie nur einmal die Stunden zusammen, die für Rüsten von Kartoffeln oder Rüebli verloren gehen. Mit der Universal-Maschine von frifri haben Sie dafür einen treuen, langjährigen Küchengelhilfen: immer einsatzbereit. Lassen Sie sich seine «Zeugnisse» kommen ...



Apparate für Grossküchen und Haushalte      frifri aro sa 2520 La Neuveville

**Das Tüpfli auf dem Gewusst-wie: frifri**

Inseratenschluss: jeden Freitag 11.00 Uhr

Zum möglichst baldigen Eintritt suchen wir für die

**Leitung des Kaffee- und Speisehauses am Goetheanum, Dornach**

einen initiativen Mitarbeiter, der Freude an der Führung des vegetarischen, alkoholfreien Restaurants hat.

Bewerbungen erbitten wir an die

Verwaltung der HESTIA-Genossenschaft für Verpflegungs- und Unterkunftsstätten am Goetheanum CH-4143 Dornach

6028

**MÖVENPICK**

Wir werden in naher Zukunft im Grossraum Zürich einen ausgesprochen lebhaften und vielfältigen Restaurant-Betrieb übernehmen.

Er wird im Erdgeschoss eine richtige Brasserie, in welcher wir dem Bier und allem, was kulinarisch dazu gehört, huldigen, und im ersten Stock eine Restauration mit Mövenpick-Flair und -Pfiff bekommen.

Wir suchen deshalb schon heute einen

**Restaurateur aus Leidenschaft**

welchen wir möglichst frühzeitig aktiv in die Projektbearbeitung einbeziehen können und welchem wir die Führung dieses Betriebes übertragen möchten.

Neben fundierter gastgewerblicher Ausbildung und mehrjähriger Erfahrung sollten Sie vor allem ausgeprägte Freude am direkten Kontakt mit Gästen, aber auch in der Praxis erprobte gute Führungseigenschaften mitbringen.

Von administrativen Aufgaben werden wir Sie weitgehend entlasten. Wir möchten, dass Sie Ihre ganze Kreativität, Ihre Liebe zum Detail und Ihren Einsatz auf die Gestaltung des Angebotes, auf die Betreuung Ihrer Gäste und die Motivation Ihrer Mitarbeiter ausrichten.

Wir werden Sie gründlich in Ihre neue Aufgabe einführen und Sie werden schon in der Planung dem Betrieb Ihren persönlichen Stempel aufdrücken können.

Fühlen Sie sich herausgefordert? Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen. Sie werden sofort von uns hören.

Urs Imhof  
Personaldirektor der Mövenpick-Unternehmungen  
Zürichstrasse 77, 8134 Adliswil

P 44-61

Gesucht per 1. September / 1. Oktober 1980 für die Betreuung eines neuen grossen Restaurationsbetriebes in Zürich, mit zirka 250 Plätzen, gut ausgewiesener

**Geschäftsführer - Gerant**

Fähigkeitsausweis A

Wir wünschen uns:

- dynamischen, ideenreichen Organisatoren
- Erfahrung in straffer Personalführung
- Freude an verantwortungsvoller, selbständiger Arbeit
- einige Jahre Praxis
- Zuverlässigkeit und Ausdauer.

Wir bieten Ihnen:

- viel Selbständigkeit mit Entfaltungsmöglichkeiten
- geregelte Freizeit
- den Leistungen entsprechender Lohn

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen senden Sie bitte an  
HOBERO AG  
Postfach, 8127 Forch

6097

Gesucht per 1. September oder nach Übereinkunft

**Night-Club-Manager**

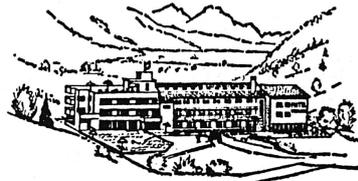
mit Erfahrung, für Dancing auf dem Zürichsee wenn möglich aus Zürich. Wir bieten sehr guten Lohn und geregelte Arbeitszeit.

Interessenten melden sich bitte unter Chiffre 901974-02 Publicitas, 5401 Baden.

Mittelklasshotel im Berner Oberland mit Restaurationsbetrieb und Dancing sucht auf den 1. September oder nach Übereinkunft in Jahresstelle

**Direktor oder Direktionshepaur**

zur Leitung dieses interessanten Betriebes. Offerten erbeten unter Chiffre 5997 an hotel revue, 3001 Bern.



**Motel Landhaus, Giswil**  
(zwischen Luzern und Interlaken)

Wir suchen in kleineres Team in Jahresstelle einen jungen und initiativen

**Direktionsassistenten**

(als Stellvertretung der Direktion)

für Mitarbeit und Aufsicht an

- Réception
- Büro
- Service
- Einkauf usw.

**Voraussetzungen sind:**  
- verantwortungsbewusst  
- selbständiges Arbeiten  
- gepflegtes Auftreten  
- Sprachkenntnisse

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:  
P. Muheim  
Motel Landhaus  
6074 Giswil  
(041) 68 13 13

5871



sucht für eine überaus interessante Liegenschaft

**Restaurateur/Hotelier**

(Ehepaar)

Die Bewerber (30 bis 40 Jahre) sollten solide Erfahrungen im Führen eines Geschäftes (Umsatz: 0,8 bis 1 Mio Franken) mitbringen und fähig sein, dem Haus einen bestimmten Stil zu verleihen durch

- Ihre freundliche Ausstrahlung
- Ihre Initiative
- einen einwandfreien und sehr gepflegten Service.

Die Unternehmung kann einem talentierten und strebsamen Küchenchef grosse Entwicklungsmöglichkeiten bieten.

Inventar und Warenwert: ungefähr Fr. 120 000.- Jahrespacht mit Hotel, Restaurant und Skiflift inkl. Nebenräume wie Wohnung, Personalhaus usw. Fr. 100 000.-. Tüchtige Fachleute erhalten ein Vorkaufrecht.

Übernahme nach Übereinkunft.

Interessenten sind gebeten, ihre Bewerbung zu richten an:  
Franz H. Ruchti, Unternehmensberatung  
Grendel 15, 6000 Luzern 6  
Telefon (041) 22 47 77

P 25-6515



WELSDÖRFELI 2 • 7000 CHUR

90 Betten  
2 Restaurants  
Dancing «Cava Grischa»  
Versch. Säle für Bankette und Seminare, Sauna/Massage

Zur Ergänzung unseres Kaderteams suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft gut ausgewiesene Mitarbeiter.

**Maitre d'hôtel/ Direktionsassistent**

Verantwortlich für unser Spezialitäten-Restaurant, das Bistro/Crêperie sowie Einkauf und Kontrollwesen

**1. Sekretärin/Sekretär**

Verantwortlich zur Führung der Réception (NCR 250).

Unser schönes Haus, im Frühling nach totaler Renovation wieder eröffnet, im Zentrum von Chur, bietet Ihnen eine vielseitige, interessante und selbständige Aufgabe, die auch entsprechend honoriert wird.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung und geben Ihnen gerne weitere Auskünfte.

Hotel Chur, H. Kuhn, Dir.  
Welschdörfli 2, 7000 Chur  
Telefon (081) 22 21 61

P 13-2863

Gastgewerbliches Unternehmen mit verschiedenen Betrieben auf dem Platz Bern sucht nach Übereinkunft jüngeren

**Chef de service/ Aide du patron**

Sie sind gelernter Koch, haben bereits Erfahrung im Service, besitzen Sprachkenntnisse und Führungseigenschaften und möchten sich nun auf höhere Aufgaben vorbereiten.

Ihr Betätigungsfeld wird schweremässig beim Einsatz an der Front (Mithilfe im Service) sowie beim Bestell-, Kontroll- und Personalwesen liegen.

Es handelt sich um einen ausbaufähigen Posten, ausgestattet mit den nötigen Kompetenzen und viel Verantwortung. Trotzdem garantieren Ihnen geregelte Arbeitszeit und die 5-Tage-Woche eine überdurchschnittliche Lebensqualität.

Fühlen Sie sich angesprochen? ... Dann senden Sie uns Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen bitte unter Chiffre 5757 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 lesbar und vollständig ausfüllen und an folgende Adresse senden:

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

|  |   |   |
|--|---|---|
| Name<br>Nom<br>Cognome<br>Apellidos<br>Name  | Vorname<br>Prénom<br>Nome<br>Nombre<br>Christian Name   | Geboren am<br>Né le<br>Nato il<br>Nacido el<br>Date of Birth  |
|  |   |   |
| Nationalität<br>Nationalité<br>Nazionalità<br>Nacionalidad<br>Nationality  | Art der Bewilligung für Ausländer<br>Genre de permis pour étrangers<br>Genere di permesso per stranieri<br>Permiso para extranjeros que posee<br>Kind of Labour-permit for Foreigners | 3 letzte Arbeitgeber<br>3 derniers employeurs<br>3 ultimi datore di lavoro<br>3 últimos patronos<br>3 last Employers  |
| Bisherige Tätigkeit<br>Activité antérieure<br>Attività svolta<br>Actividad anterior<br>Professional Activities up to now | Wünscht Stelle als<br>Désire place de<br>Desidera posto di<br>Desea puesto de<br>Post desired   | Jahres- oder Saisonstelle<br>Place à l'année ou saisonnière<br>Posto annuale o stagionale<br>Puesto anual/temporero<br>Annual/Seasonal employment               |
| Sprachkenntnisse<br>Langues étrangères<br>Lingue straniere<br>Conocimientos de lenguas extranjerias<br>Languages spoken  | Bemerkungen<br>Observations<br>Osservazioni<br>Observaciones<br>Remarks   | Gewünschtes Eintrittsdatum<br>Date désirée d'entrée en fonction<br>Entrata in servizio desiderata<br>Fecha de comienzo que se desea<br>Desired Date of Entrance |

# Schalom Café Restaurant

Lavaterstrasse 33-37 8002 Zürich Tel. 01/201 14 76

Gesucht nach Zürich, Ende August Anfang September 1980

## Aide du patron/ Rechte Hand des Chefs

Wir denken an eine junge, nette Persönlichkeit. Erfahrung im Gastgewerbe: abgeschlossene Hotelfachschule, Koch- oder Kellerlehre sind von Vorteil. Hohe Entlohnung, 5-Tage-Woche.

Telefon (01) 201 14 76 oder 201 46 27  
Herrn G. van Dijk verlangen. Freitag 14 Uhr bis Sonntag 9 Uhr keine Antwort. 6003

## Fachlehrer

Wir suchen sehr gut ausgewiesene Fachleute aus dem Gastgewerbe, welche bereit sind eine nebenamtliche Fachlehrertätigkeit auszuüben.

**Fächer**  
Küchen- und Servicekunde  
Buchhaltung  
Lebensmittelgesetzgebung  
Wein- und Kellerkunde

**Kursorte**  
Basel, Bern, Luzern, Olten, St. Gallen, Zürich

**Anforderungen**  
Damen und Herren ab zirka 25 Jahren, mit abgeschlossener Berufslehre/Diplom einer Hotelfachschule und Fähigkeitsausweis A oder B

**Weiterbildung**  
Die didaktische und methodische Ausbildung erfolgt auf unsere Kosten am Institut für Kadenschulung in Luzern.

Bitte senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen und nennen Sie uns Ihre Einsatzmöglichkeiten und Fachgebiete.

Für alle weiteren Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Gastgewerbe Einsatz AG  
Grendel 15, 6000 Luzern 6  
Telefon (041) 22 47 77 731

Als gut ausgebildeter Restaurateur oder Wirt-Ehepaar möchten wir Ihnen die selbständige

## Geschäftsführung

eines lebhaften, vielseitigen Grossbetriebes in der Region Basel anvertrauen.

In erster Linie sollten unsere Bewerber ihren Beruf, den sie im Gastgewerbe erlernt haben, lieben. Ihre Erfahrungen in Personalführung, Organisation und Verkauf können Sie tagtäglich anwenden.

Vielleicht haben Sie einen Betrieb bereits selbstständig geführt und möchten nun an eine neue und grössere Aufgabe herantreten, die Ihnen viel Befriedigung bereiten wird.

Wenn Sie uns vorerst Ihren lückenlosen Lebenslauf, eine Handschriftprobe und Ihre Zeugniskopien senden wollen, können Sie eine sofortige Antwort erwarten.

Offerten bitte unter Chiffre P 44-73 877 an Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

## Storchen Solothurn

Restaurant, Bar, Dancing

Wir suchen auf den 1. September 1980

## Aide du patron

mit Kenntnissen in allen Sparten des Restaurant-/Dancing-Betriebes.

Gerne erwarten wir Ihre Anmeldung mit den üblichen Unterlagen.

Fam. Grub-Thomet  
Telefon (065) 22 33 32 P 37-220

## Hotel Restaurant zum Wilden Mann 4402 Frenkendorf

Nähe Basel

sucht

## Alleinkoch

(ital. und franz. Küche)

Beginn: September/Oktober 1980.

Nähere Auskünfte an:  
Herrn E. Raponi-Wolf  
Telefon (061) 94 57 17

Betriebsferien: 21. Juli-10. August. 6078

# MÖVENPICK

KUWAIT

● Sind Sie der dynamische und aktive

## Vollblut-Restaurateur

welcher mit uns ein neues Mövenpick-Restaurant in Kuwait planen, eröffnen und nachher führen möchte?

- Haben Sie Ihr Rüstzeug als «Gastronomischer Unternehmer» in Küche und Service, im In- und Ausland, vielleicht teilweise auch bei Mövenpick geholt?
- Reizt Sie die Aufgabe, einem lebhaften Betrieb mit 160 Sitzplätzen, Boulevard-Café und einem Gourmet-Shop, welcher hausgemachte Produkte (wie Trüffel, Pâtisserie und Schweizer Brot verkauft) vorzustehen?
- Möchten Sie typische Mövenpick-Institutionen wie «Salat- und Delikatessbuffet» und unsere Philosophie von «jung, frisch und gut» einem breiten Publikum näherbringen?
- Könnte Sie Ihre Ehefrau eventuell aktiv unterstützen im Betrieb oder im Shop oder in der Administration?
- Sprechen Sie fließend Englisch?

Wenn Sie auf diese Fragen mit einem überzeugten JA antworten können, dann sind Sie unser Mann.

Dürfen wir Ihnen über die vorzüglichen Anstellungsbedingungen mehr sagen? Senden Sie bitte Ihre Unterlagen an

Mövenpick Personalberatung und Stelleninformation  
Werdstrasse 104, 8004 Zürich  
Telefon (01) 241 09 40 (Yves G. Schlaepfer) P 44-61

## Die Chance für Gastgewerbefachleute mit unternehmerischer Denkweise

Wir vermieten im Auftrag per 1. Oktober 1980 das bekannte

## Restaurant Albisriederhaus

in Zürich

Es handelt sich dabei um einen anspruchsvollen Grossbetrieb mit einem Umsatz über 1 Mio.

Für dynamische und kreative Fachleute, welche für diese interessante Aufgabe die notwendigen Voraussetzungen mitbringen können, warten überdurchschnittliche Verdienstmöglichkeiten auf.

Vollständige Bewerbung mit Zeugniskopien, Lebenslauf und Foto senden Sie bitte unter dem Kennwort «Zürich» an die Treuhandstelle Schweizer Wirtverband, Abt. Betriebsberatung, Gotthardstrasse 61, 8027 Zürich. 6057



Grossrestaurant auf dem Platz Zürich sucht per sofort oder nach Vereinbarung

### Sous-chef

Sind Sie interessiert? Rufen Sie uns doch einfach an!

(01) 211 50 34

Herrn Stettler oder Fr. Jäger verlangen. P 44-61

Gesucht in junges Team nach Schönried für sofort

### Serviertochter

Gute Verdienstmöglichkeiten.

Geregelte Arbeitszeit. Kost und Logis im Haus.

Fam. Bratschi  
Telefon (030) 4 41 66 6025

# MÖVENPICK

Wir planen, uns weiter zu entwickeln und weiter zu wachsen - z. B. in Neuenburg, Biel, Freiburg, Thun, Olten - und sind deshalb daran interessiert, mit

## Restaurateur-Ehepaaren

in Verbindung zu treten, die eine Geschäftsführung übernehmen möchten. Ob Sie sich bereits als Geschäftsführer-Ehepaar bewährt haben, ist für uns weniger wichtig; eine gründliche Einführung, deren Dauer und Aufbau von Ihrem Ausbildungsstand und Ihren Erfahrungen abhängt, ist für uns selbstverständlich.

Wir stellen uns vor, dass Sie sich zwischen Service und Küche ergänzen, Neuem gegenüber aufgeschlossen sind und sich in der Führung und im Umgang mit Gästen und Mitarbeitern bereits bewährt haben. Sie verstehen es, auch selbst Hand anzulegen und würden sich in einem Betrieb mit 100 bis 150 Sitzplätzen und 20 bis 30 Mitarbeitern wohl fühlen.

Ihr grösster Ehrgeiz ist es, zufriedene Gäste und viel Renommée zu haben.

Trifft unsere Beschreibung auf Sie zu? Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen.

Robert Wüthrich  
Direktor der Mövenpick AG Bern  
Aarberggasse 30, 3011 Bern P 44-61

Wintersporthotel der 1. Klasse (100 Betten) im bekanntem Ferienort Graubündens sucht

## Direktions- ehepaar

mit Erfahrung in der Führung eines Hotels dieser Klasse.

Angebote erbeten unter Chiffre 6100 an hotel revue, 3001 Bern.

Ein Arbeitsplatz in Deutschlands reizvollster Landschaft

Wir suchen

## 1 maitre d'hôtel

für unser neu gestaltetes Restaurant.

Sie sollten über sehr gute Erfahrungen in internationalen Häusern verfügen, im Umgang mit anspruchsvollen Gästen das richtige Fingerspitzengefühl mitbringen sowie erfolgreich Auszubildende geführt haben.

Wir bieten Ihnen eine Position, die Selbständigkeit und Kreativität erfordert, Organisationsstalent und qualifizierte Personalführung erwartet.

Sie erwartet ein junges, dynamisches Team, in dem Sie Ihre eigenen Ideen verwirklichen können.

Ein der Position angemessenes Gehalt.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Gehaltsvorstellungen senden Sie bitte an

Kurotel 2002  
D-9730 Bad Kissingen  
von der Tann Strasse 18  
Telefon 0971/5011 6058

Wir sind ein grösserer dynamischer und leistungsfähiger

### Restaurant-Night-Club-Betrieb

mit Tanz und Attraktionen auf dem Platze Basel und suchen eine qualifizierte Persönlichkeit als

## Aide du patron

Wir erwarten

- gutes fachliches Können
- Eignung zur Führung der Mitarbeiter
- Bankettorganisation und -überwachung
- Gästebetreuung
- Vertretung des Betriebsinhabers
- Ihre Rechte und Pflichten sind in einem Pflichtenheft geregelt

Wir bieten

- Selbständigkeit
- sehr gute Entlohnung
- angenehmes Arbeitsklima
- volle Unterstützung durch den Betriebsinhaber

Sie finden in unserem bestbekanntesten Betrieb eine verantwortungsvolle Aufgabe. Wenn Sie zu unseren Anforderungen Ja sagen können, dann erwarten wir Ihre Offerte mit Bild unter Chiffre 4859 A ofa, Orell Füssli Werbe AG, Postfach 4001 Basel.



HOTEL KRONE

★★★★



3600 Thun  
Tel. 033/22 82 82

Wir suchen nach Übereinkunft in sehr gepflegte und anspruchsvolle Küche

## Commis de cuisine Chef de partie

Bewerber senden Ihre Unterlagen an obenstehende Adresse oder setzen sich mit unserem Küchenchef, Herr Schindler, Mitglied der Schweizerischen Kochnationalmannschaft in Verbindung. 6059

**Hotel International Basel**  
 Bewerbung einreichen an:  
 HOTEL INTERNATIONAL  
 CH-4001 BASEL  
 Steinertorstrasse 25  
 Personalbüro / 061-22 18 70

**Direktionsassistent**  
**Aufgabenbereich:**  
 Personalführung 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, 4 Restaurants und 190 Mitarbeitern  
 - junges, qualifiziertes Team  
 - klare Betriebsorganisation  
 - leistungsbezogener Lohn  
 - Einzellogis 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

**HESSER**  
 Unternehmensberatung für das Gastgewerbe

**SPORTHOTEL DARLUX, BERGÜN**  
 Ich suche per sofort für dieses moderne Hotel einen qualifizierten  
**KÜCHENCHEF**  
 Das Sporthotel Darlux weist, neben den 120 Betten, diverse Restaurants mit ca. 220 Sitzplätzen auf. Dieser vielseitige, Ende 1978 eröffnete Hotel-Betrieb, sucht einen Küchenchef, der neben einer fundierten Ausbildung und Freude an einer besonderen kulinarischen Note auch Organisationstalent mitbringt. Die Direktion ist gern bereit, auch einem jungen Sous-Chef den Aufstieg zum Küchenchef zu ermöglichen. Interessiert Sie diese interessante Jahresstelle? Gerne erwarte ich Ihre Bewerbungsunterlagen, welche absolut vertraulich behandelt werden.

Analysen · Reorganisationsen · Werbung · Projektstudien · Personalberatung usw.  
 Niederweg 89, 8907 Wettswil, Telefon 01 700 27 28

**ROTISSERIE HELVETIA**

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 Frl. Ansonge zur Verfügung.  
**Rôtisserie Helvetia**  
 Georgsplatz 11 · 3000 Hannover 1  
 Telefon (05 11) 1 48 41

Jahresstelle im touristischen Ganzjahres-Zentrum Interlaken:

**treuhand gastgewerbe edv**  
 Zur Ergänzung unseres jungen und dynamischen Teams suchen wir

**Mitarbeiter(in)**  
 Wir betreuen für viele gastgewerbliche Betriebe (Restaurants, Hotels, Bars) die Buchhaltung, Lohnbuchhaltung, monatliche Abschlüsse, Budgetierung, Zahlungsverkehr, Debitoren usw.  
 Für die vielseitigen Aufgaben stehen modernste technische Hilfsmittel zur Verfügung (IBM System/34).  
 Kenntnisse im Gastgewerbe sind von Vorteil; Freude am Umgang mit Zahlen und exaktes Arbeiten sind wichtige Voraussetzungen.  
 Es bestehen Weiterbildungsmöglichkeiten in den Bereichen Buchhaltung und EDV.  
 Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an  
 rebag Treuhand- & Beratungsstelle für das Gastgewerbe AG  
 Algierstrasse 1, 8045 Zürich  
 Telefon (01) 64 38 70 5901

|  |  |
|--|--|
| <p>Wir suchen <b>freundliche Serviertochter</b></p> <p>5-Tage-Woche, hoher Verdienst, Zimmer im Hause.</p> <p>Offerten an<br/>                 Familie Galliker<br/>                 Restaurant Rössli<br/>                 6213 Knutwil<br/>                 Telefon (045) 21 13 94<br/>                 ASSA 86-8035</p> | <p>Gesucht <b>Köchin</b></p> <p>oder Frau mit guten Kochkenntnissen, Leistungslohn, Arbeitszeit und Eintritt nach Vereinbarung.</p> <p>Familie Studer<br/>                 Restaurant National<br/>                 Klosterplatz 17, 4600 Olten<br/>                 Telefon (062) 21 36 98<br/>                 P 29-302251</p> |
|--|--|

**stella \* hotel \* interlaken**  
**hallenbad**

Wir sind dauernd bemüht, unsere Leistung zu verbessern und suchen zur Ergänzung unseres Teams  
**KELLNER/SERVICE-ANGESTELLTE + COMMIS DE CUISINE**  
 (Aufstiegsmöglichkeiten) in anspruchsvolle Jahresstelle mit interessanten Leistungen. Eine gute Zusammenarbeit bildet die Grundlage unserer Leistung für eine vielseitige und angenehme Stammkundschaft.

Auskunftsbegehren und Offerten sind an D. Frei, Stella-Hotel, 3800 Interlaken, zu richten oder Fräulein Müller telefonisch zu kontaktieren (036) 22 88 71. 5677

**Hotel Glockenhof Zürich**  
 1.-Klass-Haus mit 166 Betten im Zentrum der Stadt

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

**Hotelfachassistentin**  
 als 2. Gouvernante-Tournante für Economat, Buffet, Lingerie und Etage.  
 Wenn Sie an einer Jahresstelle in einem lebhaften Betrieb interessiert sind, so senden Sie bitte Ihre Bewerbung an die Direktion des  
 Hotels Glockenhof  
 Sihlstrasse 31, 8023 Zürich 1  
 oder rufen Sie uns an, Telefon (01) 211 56 50 5845

**RESTAURANTS BAHNHOFBUFFET ZÜRICH**  
 TELEFON 01 211 15 10 5799

Möchten Sie in Ihrer beruflichen Karriere einen grossen Schritt vorwärts tun? Dann sollten Sie diesem Inserat 2 Minuten Ihre Aufmerksamkeit schenken.  
 Das Ziel eines jeden Sous-chefs ist es, Küchenchef zu werden. Unser 1. Sous-chef hat dieses Ziel nun erreicht. Möchten Sie nicht seine Stelle übernehmen?  
 Wenn Sie Verantwortung, viel Verantwortung suchen, ein ausgeprägtes Organisations-, manchmal auch Improvisationstalent und pädagogisches Flair haben und ein charakterlich ausgeglichener Mann sind, der gerne neue Ideen verwirklichen würde (auch auf dem Herd), dann sollten Sie sich unbedingt melden.

Als  
**1. Sous-chef**  
 sind Sie unserem Exekutive-Chef, Hans Zäch, direkt verantwortlich, gleichzeitig seine rechte Hand und Stütze.  
 Natürlich bieten wir einem solchen Spitzenmann mit all diesen Voraussetzungen auch eine entsprechende Bezahlung. Dass sich bei uns leben lässt und unsere Sozialleistungen (wie Pensionskasse usw.) und unsere Arbeits- und Freizeitfortschrittl sind, hat sich sicher bereits herumgesprochen.  
 Ganz selbstverständlich können Sie auf unsere volle Diskretion zählen. Wir freuen uns, einen sympathischen Berufsmann kennenzulernen und erwarten Ihren Anruf oder Ihre Offerte an

**SV-Service**  
 Schweizer Verband Volksdienst

Wir sind eine lebhaftige Organisation und betreuen nahezu 300 Verpflegungsbetriebe verschiedenster Art und Grösse.  
 Für baldigen Eintritt suchen wir eine aufgeschlossene, sprachenkundige  
**Betriebsleiterin**  
 für einen Kaderposten in internationaler Umgebung. Wir möchten Ihnen die Führung des Wirtschaftsbetriebes des **Kinderdorfes Pestalozzi in Trogen** übertragen. Zusammen mit dem Koch und weiteren Mitarbeitern sind Sie für die gute und abwechslungsreiche Verpflegung der Dorfbewohner verantwortlich.  
**Willkommen ist:**  
 eine verantwortungsbewusste, freundliche Mitarbeiterin mit guter gastgewerblicher oder hauswirtschaftlicher Ausbildung, Praxis im Grosshaushalt, Führungsqualitäten, Organisationstalent und guten Umgangsformen. Fähigkeitsausweis erwünscht.  
**Wir bieten:**  
 weitgehend selbständige Tätigkeit bei zeitgemässer Entlohnung, gute Anstellungsbedingungen, fortschrittliche Sozialleistungen und permanente 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. Furler P 44-855

**flora**  
 Hotel Flora  
 6003 Luzern  
 beim Bahnhof  
 ☎ 041-24 44 44

Für die Ergänzung unseres modernst eingerichteten und neuen Hotelbetriebes mit diversen Restaurationsräumen suchen wir per Mitte Juli oder nach Vereinbarung folgende qualifizierte Mitarbeiter:

**Nightauditor**  
**Jungkoch**  
 (per 1. August 1980)

Wir bieten ein angenehmes, neuzeitliches Arbeitsklima mit gutem Verdienst und geregelter Arbeitszeit.  
 Um Sie unverbindlich orientieren zu können, erwartet unser Personalchef, Herr J. Theiler, gerne Ihren Anruf, oder richten Sie an ihn Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen. 6009

Snackrestaurant alle Zimmer mit Bad  
 Stadtristorant 280 Betten  
 Diskothek Direktwarte/Telefon  
 Landenkeller Radio - TV - Telex  
 Hotelbar ☐ 100 Autos

**HOTEL BEATUS MERLIGEN**  
 THUNERSEE

Hotel Beatus  
 CH-3658 Merligen  
 Tel. 033 51 21 21

sucht an selbständiges Arbeiten gewöhnte  
**Direktionssekretärin**  
 (Jahresstelle)

In Ihren Aufgabenkreis gehören:  
 Korrespondenz D, F, E, wenn möglich I, allgemeine Sekretariatsarbeiten, Fakturwesen. Nach Einarbeitung eventuell Übernahme der Lohnbuchhaltung.  
 Bewerberinnen mit Erfahrung bitten wir, mit den nötigen Unterlagen zu schreiben an:  
 P. O. Joss, Hotel Beatus  
 3658 Merligen/Thunersee 5988

**WALHALLA**  
 Ihr Erstklasshotel in St. Gallen

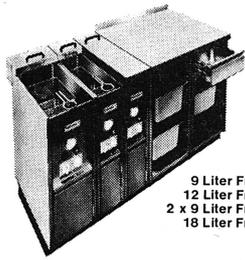
sucht per sofort oder nach Übereinkunft für unser **Stadrestaurant** mit Holzkohlen-Grill und für die **Brasserie Haldengut**

**Serviertöchter oder Kellner Köche**

Wir sind ein modernes Erstklass-Hotel beim Bahnhof und neuen Rathaus in St. Gallen.  
 Offerten an:  
 E. Leu-Waldis, Hotel Walhalla  
 9001 St. Gallen 5780

**Valentine-Friteusen nach Gastronorm**

Ölinhalt:  
9, 12 und 18 Liter



9 Liter Fr. 1650.-  
12 Liter Fr. 1885.-  
2 x 9 Liter Fr. 3100.-  
18 Liter Fr. 2550.-

**HBZ-VALENTINE ZÜRICH**  
Generalvertretung und Service für die deutsche Schweiz  
**H. BERTSCHI, 8053 ZÜRICH**  
Sillerwies 14, Telefon (01) 53 20 08 ☐  
oder (01) 53 20 03 ☐

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 Ölkärung, spez. Trockengangschutz**  
**grosse Leistung, einfache Bedienung**  
**Schnellentleerung/Filterierung des Öls**

**Prüfen Sie kritisch, Preisvergleiche anstellen!**

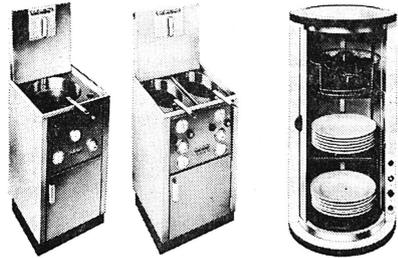
Weiter liefern wir zu vorteilhaften Konditionen: Alle Lükon-Apparate, Waagen, Aufschnittmaschinen, Kartoffelschälmaschinen, Wäschemangen.



**Valentine-Friteusen**

Standmodelle, freistehend ab Fr. 1390.-  
Bassin-Inhalt 7-18 Liter  
Spez. Trockengangschutz und Sparschaltung  
Ausführung Chromstahl  
Alle Basingrößen beliebig kombinierbar  
Tischmodelle inox 5-6 Liter Fr. 590.-

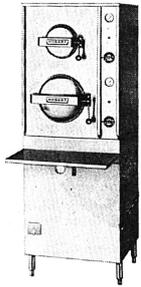
Tellerwärmer  
VALENTINE-SERVOMAT  
50 Teller  
Inox, braun und crème, Standmodell und fahrbar  
ab Fr. 690.-



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

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

**Nur der Beste ist für Sie gut genug!**



Wie wissen Sie, welcher der Beste für Sie ist? — Verlangen Sie unsere Broschüre «Auf das Resultat kommt es an». Sie finden darin neben Rezepten für das Kochen mit »Trockendampf« auch eine Kontroll-Liste «Was Sie beachten sollten, bevor Sie einen Trockendampfschnellkocher anschaffen».

Aber wenn Sie uns Gelegenheit zu einer Vorführung geben würden, dann werden auch Sie wissen, warum in der Schweiz bereits über 300 Ihrer Kollegen mit dem Hobart Trockendampfschnellkocher täglich arbeiten und zufrieden sind.

**Hobart Trockendampfschnellkocher Modell 1020.**  
Einer aus der Linie von 6 Modellen der 3. Generation von Hobart-Steamern.

- Senden Sie mir die im Inserat erwähnte Broschüre
- Ich interessiere mich für eine unverbindliche Vorführung

Name \_\_\_\_\_  
Ort/PLZ \_\_\_\_\_  
Strasse \_\_\_\_\_



**Hobart (Swiss) AG**  
8105 Regensdorf  
Bahnstrasse 46, Tel. 01 / 840 02 11

Ausschneiden und sofort absenden

● ● ● ● ●

**WMF**  
IHR PARTNER

für  
**BESTECKE**  
WMF Zürich AG  
Börnstrasse 82, 8953 Dietikon  
01/730 42 42

● ● ● ● ●

**filtra** Ihr swimming pool

X 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.

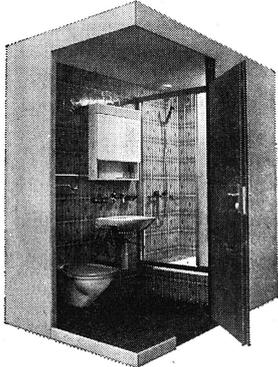


BON für eine Dokumentation POOL SWEEP HR

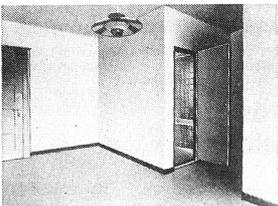
Name \_\_\_\_\_  
Adresse \_\_\_\_\_  
Tel: \_\_\_\_\_

**Hotelzimmer mit Komfort**

Wertzuwachs und Umsatzsteigerung für Ihr Hotel — ohne kostspieligen Umbau!



Innenansicht REX-Fertigbad



Hotelzimmer mit nachträglich eingebautem REX-Fertigbad

**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 Aussenverkleidung 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!

**GUTSCHEIN**

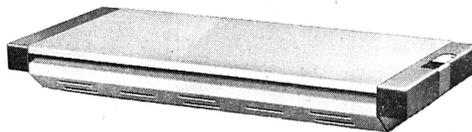
Ich bitte um kostenlose und unverbindliche Katalogvorlage des REX-Fertigbäder-Gesamtprogramms. HR

Name: \_\_\_\_\_  
Betrieb: \_\_\_\_\_  
PLZ/Ort: \_\_\_\_\_  
Strasse: \_\_\_\_\_  
Telefon: \_\_\_\_\_

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

**Plattenheiss** *neu*

Der neue KISAG Plattenwärmer mit dem bestechenden Design für jeden Tisch



**sofort heiss**

Ohne Kabel! Ohne Kerzen!  
Ohne Anwärmezeit!  
Mit KISAG Gas sofort heiss.

**bleibt heiss**

Der Plattenheiss hat eine Wärme für sich. Für 3 Stunden. Auch im Freien.



Kisag AG, CH-4512 Bellach

Réflexions sur les Groupements d'intérêt économique en France

## Des GIE en Suisse?

Dans un récent éditorial, le rédacteur romand de ce journal déplorait la réduction des subventions fédérales destinées à l'ONST. On ne peut qu'approuver son point de vue et s'étonner d'une telle mesure de la part des autorités compétentes. Couper les vivres au moment où la récente campagne promotionnelle de l'ONST se révèle payante est une véritable aberration en contradiction avec la saine logique qui veut que lorsqu'une campagne promotionnelle donne des fruits, c'est le moment où jamais de « taper sur le clou » et de maintenir l'effort de manière à consolider l'acquis, puis à élargir celui-ci.

Il semble qu'en haut lieu l'on ne se rende pas suffisamment compte des problèmes auxquels doit faire face le tourisme suisse. Une fois encore, se dégage le sentiment que l'industrie touristique suisse, vitale pour notre pays, est considérée comme une branche mineure de notre économie et que son rôle est méconnu par de trop nombreux parlementaires.

C'est cependant à nous autres hôteliers, professionnels du tourisme, restaurateurs, etc. à faire notre mea culpa. Si nous voulons être écoutés, si nous voulons nous défendre, devenons les porte-paroles de notre profession et ne craignons pas de nous engager politiquement! Le contexte local ne devrait pas être une entrave à notre engagement, car ce que nous défendons, c'est non seulement notre gagne-pain, mais encore les intérêts économiques régionaux. Nous comptons une poignée de défenseurs parmi les membres de notre Parlement, mais n'est-il pas surprenant de constater qu'à quelques exceptions près, les plus brillants proviennent d'autres milieux que ceux de l'hôtellerie et du tourisme? Pourtant, ce ne sont pas les personnalités marquées qui font défaut dans notre branche.

### Une intéressante initiative française

Pour en revenir au budget exsangue de l'ONST et, par extension, à celui de nombreux offices de tourisme, ne conviendrait-il pas de chercher d'autres moyens de financement ou d'autres solutions d'appui qui permettraient de promouvoir notre tourisme parallèlement aux efforts de nos organismes officiels? Sur le plan régional, et par là il faut entendre un découpage par cantons ou régions touristiques (région du Léman, Suisse centrale, etc.), ne pourrait-on pas concevoir des groupes économiques œuvrant ensemble? Comme cela se passe ailleurs. En France, entre autres, où d'intéressantes initiatives voient le jour, à l'exemple des «groupements d'intérêt économique». Ces GIE rassemblent des partenaires économiques dont les intérêts se rejoignent. L'originalité consiste à mettre en commun ressources et infrastructures, afin de mieux conquérir le marché, présenter un front commun face à la concurrence et faciliter la prise de décision de la clientèle (agents de voyages ou autres) qui, grâce au GIE, se voit proposer un ensemble de prestations représentatives de toute l'infrastructure touristique régionale.

Un autre avantage du GIE, c'est la mise en commun de ressources financières sous la forme de cotisations versées par les milieux intéressés par le tourisme et conscients de la nécessité d'une coopération élargie.

Dans le domaine qui nous intéresse, le GIE agit comme un tour opérateur qui commercialise sa région et réunit aussi bien des partenaires publics que des professionnels du tourisme (agences de voyages, transporteurs aériens, maritimes et terrestres, chaînes d'hôtels), des entreprises de services (banques, assurances), des partenaires publics ou semi-publics, etc.

Le GIE regroupe des partenaires déjà réunis au sein d'une même entité, association ou organisation, chaînes hôtelières, ou mieux encore association locale ou régionale d'hôteliers, de cafetiers-restaura-

teurs, offices de tourisme, compagnies de navigation ou de chemin de fer privés ou publics, offices de propagande des vins, des fromages, de l'agriculture, etc. En fait, un GIE est pareil à un consortium groupant tous ceux pouvant tirer un profit du tourisme; c'est un organisme «réceptif» qui œuvre en faveur de la région. Il ne doit pas être considéré comme un concurrent par qui que ce soit, mais au contraire comme un générateur de profit pour tous ceux dont il utilise les services ou assure la promotion indirecte. On peut très bien imaginer qu'une organisation des voyages ou un office du tourisme fabrique un produit qui sera ensuite revendu par le GIE.

Les groupes ou associations partenaires affiliés au GIE sont astreintes à une cotisation (au besoin, elles peuvent ensuite récupérer la quote part de cette dernière auprès de leurs membres ou prélever celle-ci

## L'ONT mise sur la promotion

«Les résultats obtenus par le tourisme neuchâtelois sont d'autant plus intéressants à analyser que le tourisme suisse accuse une baisse en 1979. Ce redressement semble bien ne pas être la conséquence de faits exceptionnels fortuits survenus en cours d'année écoulée, car il se poursuit dans les 5 premiers mois de 1980.» C'est en ces mots que M. Maurice Calame, président de l'Office neuchâtelois du tourisme (ONT), a présenté le bilan touristique de l'année 1979 lors de l'assemblée générale tenue dernièrement au Château de Colombier.

Ce bilan, somme toute positif, ne doit cependant pas amener un constat d'auto-satisfaction, a relevé M. Calame, car l'effort doit être poursuivi, afin de regagner les nuitées des années «de prospérité» et même de les dépasser. Ces résultats démontrent la valeur de la promotion neuchâteloise en matière de promotion et de publicité en collaboration avec les autres cantons romands et la nécessité de continuer dans cette voie.

### Des campagnes

Dans le domaine des travaux effectués en 1979 par l'ONT, son directeur, M. René Leuba, a surtout relevé la première campagne de publicité presse hiver dont les résultats ont été fort probants et la collaboration qui s'est instaurée avec les hôteliers qui ont gardé, malgré une rentabilité déficiente et des problèmes de personnel, un niveau de prix encore acceptable.

M. Leuba ne s'est pas étendu sur l'activité 1979, mais s'est penché sur les actions entreprises pendant les 6 premiers mois de cette année et sur les projets qui seront mis en œuvre au cours des prochains mois. Du 1er janvier au 30 juin, l'ONT a poursuivi ses efforts de promotion; en collaboration avec les cantons de Vaud, Genève et Fribourg, l'Office a participé à 2 voyages en Allemagne et au Bénélux; en collaboration avec Fribourg, Bienne et Pro Jura, le canton de Neuchâtel était présent à la grande foire du tourisme à Utrecht; un millier de membres de l'Automobile Club du Grand-Duché du Luxembourg ont participé à une soirée au cours de laquelle l'ONT a présenté le film «Le Chant d'un Pays» et distribué moult dépliants; une hôtesse neuchâteloise était présente à

sur leur budget-publicité). L'échelle des cotisations est fonction des retombées économiques dont bénéficieront les diverses organisations membres. L'office de tourisme est l'un des moteurs du GIE et également l'un de ses principaux cotisants.

Quant au côté opérationnel du groupement, il exige un appareil permanent avec son équipe de collaborateurs fixes consacrant l'essentiel de leur temps à la commercialisation de la région. Le GIE: organe de vente officieux d'un office de tourisme, pourquoi pas?

### Une «confédération des industries touristiques»

Et avant d'en terminer avec ces considérations, soumettons cette suggestion à tous les secteurs impliqués dans le tourisme: pourquoi ne pas créer une confédération des industries touristiques? Cette organisation regrouperait les diverses branches de cette industrie (transports, compagnie aérienne, agences, hôtellerie, etc.) et permettrait à ses membres de confronter leurs opinions et de trouver des solutions aux problèmes se rapportant à leur branche. En outre, ce serait certainement un porte-parole efficace auprès du monde politique et il ne fait pas de doute qu'à ce moment-là nos représentants aux Chambres fédérales viendraient y puiser de nombreux sujets d'intervention.

Reginald Thiévart

l'ITB Berlin; pour la première fois, grâce aux interventions de l'ONT, quelques hôteliers ont vu leurs efforts dans des buts promotionnels et cette collaboration s'est concrétisée par la présence d'une délégue de ce groupement aux réceptions en Allemagne et au Bénélux, ainsi que sa présence à deux journées de travail des professionnels du tourisme organisées dans le cadre du Salon des vacances de Bruxelles; l'ONT a lancé une campagne d'annonces dans les principaux journaux de Suisse allemande pour la saison d'été; l'Office a élaboré le prospectus demandé par la création de la «Route Horlogère».

● En ce qui concerne la seconde moitié de cette année 1980, l'opération d'accueil aux postes frontières neuchâteloises sera renouvelée tous les week-ends, du 10 juillet au 17 août; deux réceptions d'agents de voyages seront organisées cet automne en Angleterre - à Londres et Manchester - et la délégue du groupement hôtelier neuchâtelois sera présente; l'ONT, avec l'accord du groupement des hôteliers, participera au Mitear qui se tiendra à Paris du 10 au 12 octobre prochains; une nouvelle campagne de presse sera lancée cet automne en faveur du développement de la saison d'hiver dans les montagnes neuchâteloises.

Après l'exposé de ces projets promotionnels, M. Leuba s'est encore félicité des résultats du vote sur le crédit routier: «Pour le bien de notre tourisme, il est indispensable de pouvoir disposer d'un réseau routier en parfait état.» En plus de ce réseau routier, Neuchâtel disposera dans un avenir pas trop lointain d'un réseau de pistes cyclables qui tombe à point nommé, à un moment où les promenades à bicyclettes reviennent à la mode!

## Le caveau de dégustation de Boudry

Si le vignoble neuchâtelois en général est caractérisé par des sols moins généreux et des rendements beaucoup plus faibles que ceux des autres cantons viticoles romands, cela est encore beaucoup plus vrai du vignoble boudryan, qui se situe bon an mal an en-dessous de la moyenne (degré Oechsle).

C'est dire que les encaveurs de Boudry n'ont d'autre choix que de chercher à produire des vins de qualité... et à les faire connaître! Telle est la raison - recherche de qualité et d'authenticité - qui fut à l'origine de la fondation du caveau, auquel la totalité des encaveurs de la commune participent.

Situé au 1er étage du Château de Pierrefort, qui fut depuis sa construction il y a un siècle et reste aujourd'hui encore un local vigneron, le caveau de Boudry se trouve au milieu des vignes et permet au visiteur d'embrasser d'un coup d'œil l'ensemble du vignoble de Boudry.

### Typiques et typés

Les vins présentés au caveau, en premier lieu les chasselas et les pinots noirs, sont sélectionnés selon les modalités suivantes:

- à chaque vendange, les encaveurs se réunissent pour fixer un taux d'alcool maximum toléré dans les vins,
- de surcroît, tous les vins seront contrôlés quant à leur teneur en anhydride sulfureux.

Pour être admis au caveau, les vins devront présenter sur ces deux points un bulletin d'analyse officiel de la station viticole d'Auvernier.

Au moyen de ces deux normes, les encaveurs du caveau entendent promouvoir des Neuchâtel typiques et typés, tels que la tradition les a transmis, mais qui aujourd'hui se font rares, la tendance dominante actuellement étant à faire de plus en plus des vins lourds (riches en alcool) et mous (pauvres en acidité). Au contraire, le Neuchâtel doit rester vin léger et sec, gardant ainsi seulement son caractère et sa personnalité.

Outre le chasselas et le pinot noir, le visiteur du caveau pourra déguster les spécialités du vignoble: ail-de-perdrix, pinot gris, chardonnay, riesling, sylvaner, qui lui montreront la richesse et la diversité des caves.

Le caveau est ouvert au public. Il est un endroit idéal pour déguster et comparer les vins, mais aussi l'occasion pour l'amoureux de la vigne et du vin d'entrer en contact direct avec les vigneronnes de Boudry et de s'entretenir avec eux d'un des plus vieux métiers de la terre.

## Libre opinion



Monsieur Jean CHEVALLAZ, directeur de l'École hôtelière SSH, Lausanne

## L'hôtelier, acteur ou figurant dans la vie locale?

Le séminaire pédagogique de Chexbres qui se veut un lien de rencontre entre enseignants et représentants des milieux de l'économie a consacré sa dernière session au thème «Qui décide en Suisse?» Un journaliste, rendant compte du séminaire, relevait: «On a paradoxalement abouti à la condition que tout le monde décidait, c'est-à-dire en fait plus personne.» Et, plus loin, il remarquait: «Il reste que les chefs d'entreprises, surtout petites et moyennes, deviennent le refuge final des véritables «décideurs»... Leur pragmatisme, leur impossibilité - contrairement aux «décideurs» politiques - de remettre les faits à plus tard, les choix décisifs, en font un précieux tissu social, économique et politique.»

On peut approuver très largement ces propos mais jusqu'à un certain point seulement. Le rôle, l'importance du chef d'une PME sont effectivement essentiels, on peut et l'on doit regretter cependant que pour de multiples raisons - et parfois moins bonnes - raisons, l'engagement personnel des chefs des entreprises touristiques, hôtelières et de la restauration dans les affaires publiques, sociales, professionnelles, soit insuffisant.

Or l'hôtel, le restaurant sont des éléments essentiels de la vie locale, régionale; le tourisme joue un rôle vital pour notre économie nationale. Aussi, l'un des grands principes de la politique du tourisme suisse devrait-il être la reconnaissance du tourisme comme secteur clé de notre économie. Or, pour trop de nos concitoyens et concitoyennes, pour trop d'autorités, cela n'est malheureusement pas encore évident. Tant que cette reconnaissance ne sera pas acquise, il sera très difficile de mettre sur pied, pas de mener une véritable politique touristique, celle-ci devant conduire au renforcement des entreprises de ce secteur, donc à la solution de bon nombre de leurs problèmes.

Cela implique dès lors, à la base, un engagement plus actif, plus complet des intéressés eux-mêmes, des hôteliers, des restaurateurs dont l'intérêt va en fait au-delà de la porte de leur propre établissement. Il paraît important que chacun prenne conscience de la nécessité de mieux faire connaître son entreprise d'abord, d'accroître sa capacité à développer de nouvelles relations, de se concerter davantage avec l'environnement local, régional, de prendre davantage encore sa part de responsabilités dans la vie économique, sociale et politique. Cela paraît d'autant plus important aujourd'hui que, dans les grandes localités urbaines notamment, se sont construits d'importants établissements dont les centres de décisions sont eux souvent distants des lieux d'activité.

Les mutations récentes, et futures, dans la protection de l'environnement, dans l'appréciation de la qualité de la vie, dans l'évolution de la croissance

économique ont certes provoqué des occasions de contacts, mais aussi des conflits. Le tourisme en a fréquemment pâti parce qu'il est mal connu donc mal aimé, parce qu'il n'est pas encore reconnu comme un élément clé non seulement de l'économie nationale, mais déjà locale en de multiples coins de notre pays. Pourtant, l'hôtelier est aujourd'hui quotidiennement confronté par la gestion de son entreprise à des problèmes de relation avec l'environnement. Il assume de plus en plus un rôle d'interlocuteur des responsables de la société locale: pouvoirs publics, administration communale et cantonale, presse, organisations économiques, professionnelles, etc. Ces relations sont devenues un enjeu vital pour l'hôtelier.

Je ne m'arrêterai pas à établir un inventaire exhaustif de ces rapports essentiels. Je me bornerai à citer trois domaines de l'environnement social et économique à l'égard des entreprises:

- le maintien, voire le développement de l'activité, donc de l'emploi
- la volonté de maîtriser la croissance, d'assurer les équilibres écologiques qui font du cadre de la vie l'un des enjeux importants du débat politique local
- la pression de l'opinion au travers de la presse qui souhaite des informations sur l'activité des entreprises.

Je ne saurais insister sur les deux premiers éléments; ils sont clairs. Je mettrai par contre en évidence l'élément information, ou mieux communication. Trop longtemps on a négligé l'entreprise hôtelière comme thème spécifique d'information. Or, l'image du tourisme, de l'hôtellerie, de l'hôtel repose sur la capacité du chef d'entreprise, de ses cadres supérieurs à communiquer avec les autorités, avec les autres milieux économiques, sociaux, professionnels, avec les médias, autant dans la vie quotidienne de l'entreprise que dans l'examen des problèmes intéressant la vie générale de la localité, de la région.

Tout le monde certes ne saurait être actif partout. Mais être présent c'est déjà participer, la participation commençant bien évidemment au sein de son propre organe professionnel local. Les contacts au sein de la section locale des hôteliers, basés sur une véritable ouverture d'esprit, sur une préoccupation de l'intérêt général d'abord, doivent permettre une meilleure connaissance des problèmes, une meilleure appréciation des situations, donc des prises de décisions mieux motivées, plus efficaces parce que plus concrètes.

Des réalisations existent, des tentatives ont été faites; trop dispersées hélas pour assurer la continuité et l'efficacité de l'action. Trop souvent la véritable concertation est absente ou, imposable, la méfiance subsiste. La tâche des responsables locaux, cantonaux, nationaux de l'hôtellerie, est dès lors difficile, ingrate souvent. A eux seuls, ils ne peuvent tout faire. Chacun, à son échelle, se doit de faire sa part.

Alors que tout évolue, il importe que pour assurer son avenir, le tourisme, l'hôtellerie comprennent que de nouvelles relations au niveau local, régional, entre eux et l'environnement, sont en train de naître. Chacun des partenaires doit en faire l'apprentissage afin qu'au-delà des difficultés des relations se développent, s'approfondissent. L'avenir de notre tourisme, de notre hôtellerie exige cet engagement nouveau, cet effort pour la reconnaissance du rôle essentiel de ces secteurs dans la vie du pays.

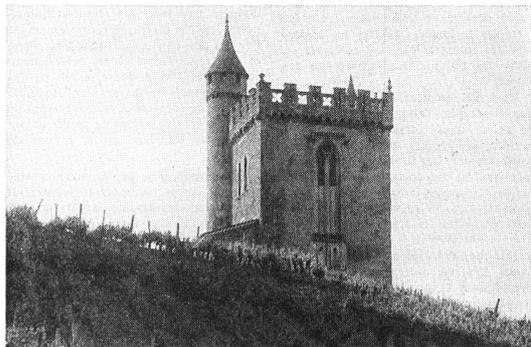
Les compétences professionnelles de l'hôtelier se complètent aujourd'hui par la capacité à maîtriser les relations sociales, par une aptitude aux relations extérieures. La combinaison de ces qualités contribue non seulement à la dynamique de l'entreprise, mais aussi à l'amélioration de la capacité de «décideurs» de son chef.

### Nuitées hôtelières

## Record en mai!

Le tourisme suisse a enregistré une nouvelle progression en mai 1980. En effet, comparativement au mois de mai de l'année précédente, le nombre des séjours hôteliers a augmenté de 16.5% ou 340 000 pour atteindre un nouveau record de mai de 2.41 millions. Le tourisme intérieur a progressé de 8.5% et la demande de l'étranger s'est accrue en moyenne de 22%. Cet excellent résultat s'explique en partie par le fait que cette année, le tourisme de Pentecôte tombait en mai déjà et non en juin comme en 1979.

De janvier à mai 1980, l'hôtellerie suisse a enregistré 13 millions de nuitées, soit 1.7 million ou 15% de plus que pour les 5 premiers mois de l'année précédente. Les fréquentations indigènes se sont accrues de 9% et celles de l'étranger de 20%. Dans les auberges de jeunesse, on a relevé en mai une affluence de 38% supérieure et de janvier à mai de 14% supérieure à celle de l'année 1979. ats



Le Caveau de Boudry est ouvert de fin juin à fin octobre.

Un nouveau groupement de collaboration

Suisse Accueil Hôtels

On assiste depuis quelque temps à la création de diverses chaînes volontaires ou groupements de collaboration; deux initiatives de ce genre sont en train de voir le jour en Suisse dans le créneau peu exploité jusqu'ici des établissements 2 et 3 étoiles: Trans-Helvet-Hôtels, que nous présenterons prochainement plus en détail, et...Suisse Accueil Hôtels.



Il eût été préférable de n'en faire qu'une seule, toujours est-il que les maillons, jusqu'ici, appartiennent à deux chaînes différentes. Suisse Accueil Hôtels (SAH) se propose d'être un «groupement suisse de petits hôtels de tradition». Présidé par M. Pierre Goy, de Lausanne, cette chaîne regroupera des établissements 2 et 3 étoiles membres soit de la Société suisse des hôteliers, soit de la Fédération suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers.

D'inspiration française

Adoptés à fin avril 1980 et signés par le président et par le secrétaire général du nouveau groupement, M. Reginald Thiévent, les statuts précisent les buts et les tâches de Suisse Accueil Hôtels: promotion face à la concurrence des chaînes hôtelières, mise à disposition d'une organisation de vente et de réservation centrale, collaboration et échange de clientèle entre les membres, coopération avec des chaînes

hôtelières similaires à l'étranger, organisation de voyages de promotion en Suisse et à l'étranger, édition d'un prospectus collectif et d'un tarif général, élaboration d'un forfait commun, relations publiques, etc.

● Au sujet de la collaboration avec l'étranger, il faut souligner que Suisse Accueil Hôtels entretiendra des relations très étroites avec «France Accueil Hôtels» (cf. no 19 du 8.5.80): commercialisation réciproque des deux groupements, publicité interne, publications communes, éventuellement réservation électronique. Cependant, la chaîne suisse tient à conserver sa propre identité et n'est pas une branche de sa partenaire française dont elle utilise néanmoins l'emblème.

Une charte et de grands projets

Les rapports entre les membres sont régis par une charte, en vertu de laquelle les hôteliers s'engagent à consacrer tous leurs efforts au bien-être et au confort de leurs clients, et à coopérer activement. Les conditions d'affiliation sont les suivantes: bonne cuisine avec spécialités locales, présentation de deux menus touristiques à prix uniformes pour tout le groupement, grande propreté et confort suffisant, mise à disposition d'un contingent de chambres pour le bureau central, acceptation d'un tarif proposant des prix uniformes pour certaines prestations (forfaits, circuits, séjours, etc.). Chaque hôtelier s'engage pour une durée de deux ans.

La chaîne est actuellement en formation... et l'accueil qui lui est réservé au sein de l'hôtellerie 2 et 3 étoiles semble très positif. Suisse Accueil Hôtels espère commencer ses activités le 15 octobre avec 80 hôtels; la chaîne devrait en compter plus d'une centaine en 1981, dès qu'elle sera opérationnelle pour l'ensemble des tâches qui lui sont confiées. Un seul établissement par ville ou par station sera admis à faire partie des SAH.

Le président Pierre Goy estime que cette initiative vient à son heure: «Il faut que la petite hôtellerie arrête de mourir et puisse trouver, dans un afflux de clientèle, les moyens de survivre, de se rénover et de se dynamiser.» Après France Accueil, Suisse Accueil est en formation; la Belgique va suivre, l'Espagne aussi. A quand Europe Accueil Hôtels?

J.S.  
● Suisse Accueil Hôtels, direction et réservation: 14, rue du Simplon, 1006 Lausanne (siège provisoire), tél. (021) 27 92 52, télex 24 411.

Passeport des vins

Une initiative originale a été prise en Valais en vue de mieux faire connaître les vins du pays aux touristes de passage. L'initiative est partie de la station d'Anzère dont l'Office du tourisme remet à quiconque, moyennant une modique participation financière, un «passeport des vins valaisans». Muni de ce passeport contenant toute une série de bons, le touriste peut fréquenter les établissements de la région et se faire offrir un verre d'une spécialité du pays chaque fois différente. Il apprendra ainsi à connaître le muscat, le riesling, l'ermitage, l'arvine, l'amigne, la malvoisie, le pinot, etc. et non pas simplement la dôle ou le fendant qui ont fait jusqu'ici la renommée du canton.

Lorsque toutes les spécialités auront été dégustées, le détenteur du passeport peut se faire remettre un certificat de connaissance des vins valaisans. Notons que plusieurs régions du canton organisent au long de l'été à l'intention surtout des touristes des séances de dégustation pour leur apprendre à mieux connaître et mieux apprécier les produits du pays.

Un placement sûr

(suite de la première page)

que, les anciens ont ainsi compris et pratiqué le fait que l'acte touristique - pour se référer à une notion globale moderne qui rend mal la signification profonde du voyage, des vacances et de l'accueil - ne s'épuise pas dans la simple adéquation d'une offre et d'une demande destinées à la création de valeurs matérielles. En empruntant plus exactement le chemin du «convivium» originel, nous retrouverions aussi plus facilement la route qui, dans le tourisme, aboutit à la création de valeurs humaines.

Du sens du mot «hôte»

Par une petite digression dans les champs de la civilisation et de l'étymologie, il est piquant de retracer le sens du mot hôte. Dans l'Antiquité d'abord et jusqu'à nos jours dans les pays francophones, on s'en tient à la double acception du grec «xenos»: celui qui donne et qui reçoit l'hospitalité. L'étranger bénéficiait de la protection du maître de maison. Par suite du caractère sacré que lui conférait sa qualité, mets de choix et vins exquis lui étaient réservés; à telle enseigne que les exemples de finances obérées par le passage des étrangers n'étaient pas rares en dépit des ordonnances sévères sur les meurs.

Rien d'étonnant, dans ces conditions, que le mot d'hôte ait pris une connotation de voleur dans certains pays d'Europe centrale à l'époque médiévale. Dès ce temps, même chez les hôtes traditionnels qu'étaient les couvents et plus encore chez les professionnels tenant auberge (mot plein de sens, la «demeure»), la notion des coûts/bénéfices a fait son apparition. Certains inventèrent le pain des hôtes, de qualité moindre, qu'on donnait aux manants. D'autres prirent directement le chemin de la rationalisation en abolissant la cuisine chaude pour ne servir que des plats froids. Dans quelques contrées, la légende veut que des apprentis soient morts de froid, assis sur le poêle d'établissements aussi peu hospitaliers. Et ne parle-

l-on pas toujours d'auberges espagnoles pour désigner celles où le laisser-aller a pris le pas sur l'hospitalité coutumière, avant même que les critères de rendement ne soient clairement perçus.

En joyeuse compagnie!

Simplicité de la table, ne voilà-t-il pas un appel aux traditions helvétiques? Que l'on tiende en honneur les raffinements de la cuisine exotique, d'accord, mais nos hôtes apprécient plus volontiers nos spécialités culinaires aussi riches que la Suisse est diverse. A l'occasion d'une enquête menée en Allemagne fédérale il y a quelques années, la réaction «bonne table» était en deuxième position lorsqu'on citait le mot «Suisse».

Joyeuse compagnie se réfère enfin à l'ambiance du lieu. On ne saurait «exploiter» un hôtel de vacances en oubliant qui l'habite. La photo du patron sur le prospectus de l'hôtel, c'est sans doute une note personnelle, mais qui ne suffit pas. Dans les entreprises de services vouées au tourisme, lieux de rencontres et de détachement, l'amabilité du personnel tisse des rives de l'offre à celles de la demande des fils subtils qui, entre le client et l'employé, donnent naissance aux relations humaines. Certes, le problème du personnel est l'un des plus épineux auxquels l'hôtellerie et la restauration sont actuellement confrontées. Sans doute est-il parfois presque impossible de postuler l'amabilité et le sourire contagieux dans un temps où d'auteurs ont des raisons de perdre ce rire qui, disait Rabelais, est le propre de l'homme.

Et pourtant, nous ne saurions nous abstenir de lancer un appel pressant pour que le chaleur humaine entoure nos hôtes, afin qu'ils se sentent à tous égards en joyeuse compagnie. Sous le sourire, la bouteille du meilleur cru laisse sinon un dépôt dans le verre, du moins un goût trouble dans l'estomac, pourrait-on dire en paraphrasant très librement un bon mot de Goethe. A notre époque moderne, où tout se pèse et se mesure, il faut parler de l'amabilité et des petites attentions au tarif zéro!

GENÈVE

Institutions internationales

On connaît généralement mal la part que prennent, dans l'économie genevoise, les institutions internationales. Il existe une Fédération des institutions internationales semi-officielles et privées qui regroupe 101 institutions dont font partie 2400 personnes. Ces institutions semi-officielles représentent un apport de près de 190 millions de francs chaque année. Quant aux organisations intergouvernementales, elles emploient plus de 11 000 personnes parmi lesquelles 20% de Suisses, mais la fédération ne donne pas le chiffre de leur apport dans l'économie genevoise.

Fêtes

Comme chaque année, les Fêtes de Genève vont revenir à la tête de l'actualité estivale. Cette année, elles auront lieu du 8 au 11 août et on annonce, en plus du corso fleuri, des bals, de la fête foraine et des batailles de confetti habituelles, de l'aérobatie aérienne avec une célèbre patrouille de la Royal Air Force, les Red Arrows, des musiques et des groupes folkloriques des Etats-Unis, de Turquie, de Pologne, des Pays-Bas, de Grande-Bretagne, de France et de Suisse. Avec, en plus, comme de coutume, un grand feu d'artifice italo-suisse.

Musique

C'est à la fin du mois d'août que se déroulera à Genève le 36e Concours international d'exécution musicale, jusqu'au 12 septembre. Le Concours bénéficie du patronage du Conseil fédéral et de l'appui tant de la Ville que de l'Etat de Genève, sans oublier la radio et la télévision. Le concours est ouvert à tous les quatuors vocaux, à tous les pianistes, violonistes et bassonistes, avec des limites d'âge très précises. Trois lauréats se présenteront lors du premier concert d'abonnement de l'Orchestre symphonique de la ville de Bienne, le 17 septembre.

Population

Au cours de l'an passé, la population genevoise a franchi le cap des 340 000 âmes pour atteindre, le total de 340 654 habitants au 31 décembre, soit une augmentation totale de 1381 personnes. Les Confédérés étaient au nombre de 233 573, tandis que les étrangers se stabilisaient autour du chiffre de 107 000. Quant aux changements d'origine ou plus exactement de nationalité, ils ont été de 2386 en 1979.

Chut!

Chut!, soyez discrets, ne faites pas de bruit, sinon il vous en cuira... Cette remarque n'est pas destinée aux noctambules qui tard la nuit ou tôt le matin hantent les couloirs d'un hôtel. En fait, il s'agit d'une taxe sur le bruit que, dès la fin de l'année, l'aéroport de Cointrin va instaurer. Il s'agit de décourager les avions - et par conséquent les compagnies - bruyants de venir se poser sur l'aéroport. Signalons en passant que, parallèlement, Klotten va prendre la même mesure, ce qui fait que l'un des aéroports ne sera pas préférentiel par rapport à l'autre avec la prise de cette mesure. Les autorités genevoises, qui ont été à l'origine de cette décision, reconnaissent pleinement la valeur de l'aéroport, mais, d'un autre côté, entendent également soutenir tous ceux qui se plaignent des nuisances et notamment du bruit.

Campagne

Le canton de Genève est essentiellement citadin. Du moins dans l'esprit de la plupart des Confédérés. Et pourtant ils se trompent, ne serait-ce déjà que pour oublier la surface du vignoble genevois. Mais notre propos n'est pas de vous emmener dans les vignes, mais plutôt dans les réserves naturelles. A l'heure actuelle, Genève a classé 75 hectares de terrain en réserves naturelles répartis en treize réserves distinctes d'inégales grandeurs. Les deux plus connues sont celles du vallon de l'Alondon et du Moulin-de-Vers qui se font presque face sur les deux rives du Rhône, en aval de l'usine hydroélectrique de Verbois.

Comptoir

On sait que Genève sera l'hôte d'honneur du *Comptoir Suisse*, au mois de septembre. Pour faire mieux comprendre les particularités de la ville et du canton, le Conseil d'Etat a invité toute une délégation de journalistes suisses qui, deux jours durant, se sont promenés à travers la République. Il a ainsi mis en valeur la diversité et les différents aspects de la vie économique et culturelle, aspects qui se retrouveront présentés lors de la grande exposition annuelle de Lausanne.

Un établissement lausannois de l'avenue de Cour

L'Hôtel Bellerive fête ses 20 ans

Une sympathique réception a réuni récemment de nombreuses personnalités lausannoises à l'Hôtel Bellerive. M. et Mme Roger Kramer y étaient les premiers vingt ans de leur établissement.



Le hall d'entrée et la réception de l'Hôtel Bellerive, à Lausanne...

L'Hôtel Bellerive fut en effet ouvert dans les derniers jours de juin 1960. L'endroit choisi, à l'avenue de Cour, tout près du lac, était idéal. Seul établissement hôtelier du quartier, il était à deux pas de la future Exposition nationale suisse et de la sortie de l'autoroute qui, toutes deux, devaient être inaugurées au printemps 1964; il était aussi à quelques mètres de l'Ecole hôtelière de la SSH, avant qu'elle ne soit transférée au Chalet-à-Gobet.

De plus l'époque était faste. Avant l'Exposition nationale, l'Hôtel Bellerive n'eut aucune peine à remplir ses chambres. Cette période d'euphorie se poursuivit après la fermeture de l'Expo, la Suisse étant toujours dans le peloton de tête du tournois mondial.

Jusqu'à leur départ pour le Chalet-à-Gobet, les élèves de l'Ecole hôtelière avaient adopté le café-restaurant de l'hôtel. Ils y apportaient chaque jour après les cours leur ambiance juvénile et joyeuse. Le transfert de l'Ecole sur les hauteurs de Lausanne aurait pu être un coup difficile à surmonter pour l'hôtel. Il ne l'a pas été, car si les élèves étaient comme chez eux à l'hôtel, ils ne consacraient pas beaucoup et ne mangeaient pas du tout. Bien vite une autre clientèle arriva, qui fit marcher la restauration. Le chiffre d'affaires s'en est heureusement ressenti, mais on regrette encore, dans le quartier et à l'hôtel, de ne plus voir ces étudiants parfois chahuteurs, mais combien sympathiques.

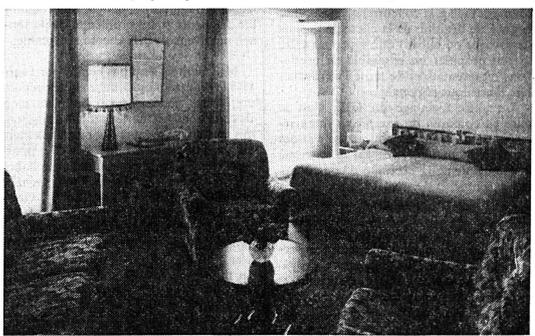
Dirigé au début par M. Weber, l'Hôtel Bellerive l'est, depuis le 1er février 1969, par M. et Mme Roger Kramer. Bien qu'à l'époque il n'avait pas dix ans d'existence, l'hôtel avait besoin de sérieuses améliorations et rénovations. Aussi M. Kramer s'imposa-t-il d'effectuer chaque année des travaux, étage après étage. Et il tint parole, même dans les années difficiles d'après 1974; si bien que les maîtres d'état ont déjà fait deux fois le tour de la maison, laquelle a maintenant un cachet à la fois moderne et accueillant, une personnalité bien à elle qui justifie ses quatre étoiles.

Toutes les chambres disposent d'un mini-bar, du téléphone et de la radio. Quelques chambres au sud ont en plus la télévision.

Il y a trois ans, M. Kramer a créé quinze nouvelles salles de bains. Pour cela il a sacrifié 6 chambres d'hôtes. Il a aussi aménagé une suite d'où la vue sur le lac est admirable. Il a ainsi dû supprimer deux chambres! Et il a eu raison puisque, depuis sa création, cette suite bénéficie d'un taux d'occupation dépassant 80%.

Telle est l'histoire d'un petit hôtel lausannois de 40 chambres qu'un couple heureux et enthousiaste dirige avec beaucoup de goût, un peu d'audace et une très grande compétence. Lorsque nous avons demandé à M. Kramer la raison de sa réception, il m'a répondu: «Parce que l'on n'a qu'une fois vingt ans!»

Cl. P.



... et une des 40 chambres.

Vaud

A Château-d'Oex

L'assemblée générale de printemps de l'Office du tourisme de Château-d'Oex s'est déroulée sous la présidence de M. Jean-Claude Jaton. Le jeune et dynamique directeur de l'Office, M. Charles-André Remyer, a révélé que, sur le plan de la prospection, l'effort porte en Suisse sur le «triangle d'or» Berne-Bâle-Zürich, puis le Jura et Genève. Sur le plan de l'étranger, le travail se porte sur le Bénélux, l'Angleterre, la France, l'Allemagne et l'Italie du Nord.

D'autre part - et on ne peut que féliciter chaleureusement Château-d'Oex de cette initiative - l'Office du tourisme a mis sur pied son propre service de presse qui comprend, à travers le monde, quelque 1000 adresses de journaux. Le résultat est exceptionnel: ainsi, pour la seule manifestation des montgolfières, l'Office a obtenu 400 articles de presse dont le 85% avec photos, dans une dizaine de pays. Ces parutions représentent un tirage de 31 317 619 exemplaires.

Pour ce qui est des comptes de l'exercice 1979, ils bouclent avec un important déficit de 47 000 francs. Cette perte est

due avant tout à une forte diminution du produit de la taxe de séjour. Cette dernière devrait cependant s'améliorer en 1980, puisque depuis le début de cette année les nuitées de la saison d'hiver étaient en augmentation de 25% sur l'an dernier.

En bref...

● A Lausanne, la SA du Grand Hôtel de la Paix a réalisé en 1979 un chiffre d'affaires en augmentation de 9% sur 1978. Le bénéfice net s'est élevé à 47 636 francs contre 45 935 francs en 1978. Le dividende est maintenu à 6% pour les actions privilégiées et à 5% pour les actions ordinaires.

● A Vevey, les Chemins de fer électriques veveysans ont transporté en 1979 près de 759 000 voyageurs, soit 7% de plus qu'en 1978. Au compte d'exploitation, le déficit a passé de 1.23 million en 1978 à 1.35 million de francs, ceci en raison de l'adaptation des salaires du personnel.

● A Montreux, l'Office du tourisme organise à nouveau, chaque jeudi jusqu'au 1er septembre, une montée nocturne et pédestre au sommet des Rochers-de-Naye, afin de donner aux hôtes de la station l'occasion d'admirer le lever du soleil depuis ce prestigieux belvédère. Autre initiative de l'Office du tourisme: l'organisation d'un mardi sur deux de dégustations de vins et de fromage à la Cave Vevey-Montreux.

Cl. P.

**Chaines d'hôtels**

**Best Western et ses associés européens**

A Fontainebleau s'est tenue dernièrement la 1ère réunion du bureau international Best Western, qui a été créé après l'accord passé entre Mapotel et ses associés européens et la chaîne d'hôtels indépendants Best Western. Ces accords exceptionnels concernent 1500 établissements de 4 étoiles luxe, 4 étoiles et 3 étoiles répartis sur les 5 continents. Les responsables de Best Western Etats-Unis et leurs homologues de France, Suisse (Ambassadeur Hotels), Espagne, Grande-Bretagne, Danemark, Suède, Finlande, Allemagne fédérale et Autriche ont envisagé les mesures à prendre dans tous les domaines pour que le nouveau groupe Best Western international soit opérationnel dès le 1er janvier 1981.

En ce qui concerne plus spécialement la France, Mapotel considère le bilan de la réunion extrêmement positif. Comme prévu, le terminal Mapotel Paris sera opérationnel dès la fin 1980. A cette date, les réservations pour les hôtels Mapotel en provenance des 300 terminaux Best Western existants dans le monde seront reçues au Central Mapotel en 15 secondes environ. Les connexions du système de réservation et les communications seront gérées avec les clients directs ou les organismes de voyages. On estime que, dès 1981, Mapotel recevra 15% de ses clients par le canal de cette nouvelle centrale dont la moitié de nouveaux clients. oni

**Shiff Hotels chez Supranational**

Les «Diplomat Hotels H. Shiff Hotels Israël» (8 établissements) sont devenus partenaires de «Supranational Hotel Reservations» qui développe désormais son activité dans 25 pays. Désormais, les réservations concernant les Hôtels Shiff, en Israël, passeront par les bureaux de Zurich (CEM-Supranational) et de Francfort (UNITELS-Supranational).  
 ● En même temps, la chaîne Shiff Hotels GmbH ouvre son propre bureau de vente à Francfort, dans l'immeuble d'Unitels: Untermainkai 19, D-6000 Francfort s/M. Tél. 0611-253041, télex 416029.

**Petite cité autonome au cœur de la ville de Tokyo**

**Ouverture de l'Hôtel Sunshine City Prince**

Il y a quelques semaines, un nouvel établissement de 1200 chambres a été inauguré à Tokyo. L'Hôtel Sunshine City Prince est le pendant, sur 30 étages seulement (!), du Sunshine, la plus haute tour d'Asie avec ses 60 étages de bureaux et de locaux commerciaux. Il s'agit d'un centre international pour les importations, complété par des appartements et un centre culturel.

Le nouvel hôtel fait ainsi partie d'un vaste complexe que l'on considère d'ores et déjà comme une «petite» cité autonome dans la capitale du Japon.

**Pour quelques dollars!**

Pour le groupe de l'Hôtel Prince, propriétaire et responsable de l'une des chaînes d'hôtels les plus distinguées du Japon, l'Hôtel Sunshine City Prince n'est pas seulement le plus récent, mais bien la plus haute et la plus grande réalisation jamais faite! Conçu dans le but de répondre aux exigences des hommes d'affaires, le nouvel hôtel offrira, outre les chambres, des facilités et des services en rapport avec les besoins spécifiques de ce type d'hôtes.

Ayant conscience de l'augmentation des coûts des prix des voyages, la direction de l'Hôtel Sunshine City Prince annonce que ses tarifs pour 1980 sont très compétitifs: 40 dollars pour une chambre double et 33 dollars pour une chambre simple.



Le complexe de Sunshine City, avec la tour de 60 étages, l'hôtel de 30 étages, les centres de shopping et de culture.

**L'essor du tourisme fluvial**

**Un «Hydroloire» à Angers**

Le tourisme fluvial apparaît au fil des ans comme une des composantes du développement touristique de certaines régions. La Chambre de commerce et d'industrie d'Angers (CCI) ayant conscience de l'apport économique du tourisme fluvial, estime qu'il convient de tirer un meilleur profit du potentiel eau de la région; c'est ainsi qu'elle a réalisé en 1979 une étude d'opportunité dans le but d'éclairer un éventuel programme d'investissement et qui a abouti à la décision de financer un bateau de croisière fluviale.

En matière de tourisme, la CCI d'Angers concentre actuellement ses efforts dans le domaine des études, de la connaissance des activités touristiques et des équipements; la mise en service du bateau de passagers relève du domaine des équipements. L'action de la CCI d'Angers répond à plusieurs soucis:

- la préoccupation de l'avenir économique de la région avec l'exploitation maximum du potentiel économique;
- en contact direct avec les entreprises, la CCI affirme sa vocation de partenaire touristique et détient naturellement une part importante du développement touristique et économique de la région.

**En milieu rural**

Cet intérêt pour le tourisme fluvial se justifie pour plusieurs raisons principales:

- le potentiel «eau» (la Maine, la Sarthe, la Mayenne, l'Oudon et la Loire) existe, mais se trouve sous-exploité. Jusqu'en 1979, seuls les plaisanciers fréquentaient les 248 km navigables du bassin de la Maine auxquels s'ajoutent les 85 km sur la Loire de Bouchemaine à Nantes. Ces rivières sont dotées de certaines infrastructures (quais, écluses, accès, etc.) et superstructures (hôtels, campings, restaurants, etc.);
- les pouvoirs publics sont sensibilisés à la nécessité de promotion du tourisme fluvial. Cette volonté a été récemment concrétisée par la création d'un Syndicat interdépartemental mixte de bassin. Plusieurs communes ont par ailleurs manifesté leur désir d'accueillir le tourisme fluvial;
- les initiatives passées n'ont pu aboutir jusqu'à présent, laissant un vide en ce domaine. Pourtant l'exploitation touristique de l'eau semble, à la vue des réalisations dans d'autres régions, être rentable;
- l'impact économique du tourisme fluvial est loin d'être négligeable, particulièrement en milieu rural. L'étude menée

par la CCI d'Angers et le Comité départemental de tourisme montre qu'une base de 31 house-boats de 6 à 8 places, dans le centre de la France, engendrait un chiffre d'affaires touristiques (location de bateaux, dépenses alimentaires, de restaurants, de loisirs) supérieur à 3 millions de francs par an, dont une part non négligeable restait dans la commune de la base de départ.

Sur le plan local, compte tenu des projets qui se concrétiseront dès cette année concernant les bateaux de location et un bateau de passagers, le chiffre d'affaires touristiques avoisinera 2,2 millions de francs par an, soit une valeur ajoutée de 1,6 million, ce qui représente 6400 francs par km navigable du bassin de la Maine et 25% des charges de la voie d'eau (travaux de remise en état et entretien, salaires) qui trouvent ainsi une meilleure justification économique.

**Un facteur d'animation**

La mise en service d'un bateau de passagers offre plusieurs avantages:

- une vedette est un puissant facteur d'animation touristique. Elle recevra dès 1980 entre 8000 et 10 000 passagers avec les dépenses que cela suppose; elles sont estimées entre 400 000 et 500 000 francs au bénéfice de l'économie locale. La vedette de croisière complète en outre l'offre du tourisme fluvial;
- nationale et internationale, la clientèle touchée est également locale. Le tourisme populaire sur eau est encore peu développé en province. En plus des particuliers, sont également concernées les entreprises locales, les associations et les écoles;
- l'action de la CCI comble une lacune dans l'animation touristique qui risquait de se prolonger. Il fallait donc lancer le tourisme fluvial et donner confiance à l'administration et aux collectivités locales qui ont la charge des équipements et de l'entretien de la voie d'eau, ainsi qu'aux investisseurs privés.

**Caractéristiques et description**

La Chambre de commerce et d'industrie d'Angers se porte acquéreur d'un bateau de type «Hydroloire». L'aménagement étant pris en charge par la société exploitante. La décision définitive a été prise après avoir obtenu l'assurance que le bateau pourra accoster dans les communes concernées. L'Hydroloire sera exploité par la Société Anjou-Croisilières qui proposera des promenades (avec ou sans repas), des circuits de demi-journée ou sur mesure et des croisières sur les rivières du bassin de la Maine et sur la Loire. En outre, pour répondre à la demande, Anjou-Croisilières louera le bateau, à qui on en croisière, pour des séminaires, mariages, expositions, lancement promotionnels, etc.

Le bateau est de conception très moderne, garantie du succès commercial, il est spécialement conçu pour la navigation sur les rivières du bassin de la Maine, c'est-à-dire en fonction de l'enfoncement des rivières, réduit en période de basses eaux, de la dimension des écluses et de la hauteur des ponts. Avec ses 26 m de long, 4 m de large pour un tirant d'eau de 50 cm et un tirant d'air de 3,3 m, le bateau pourra accueillir une centaine de passagers. La distribution intérieure de l'espace assure un maximum de confort et d'agrément; elle s'oppose à la conception «autocar» traditionnelle avec les rangées de sièges. Il est prévu une installation de cuisine «traiteur» permettant de déjeuner à bord. Des manifestations culturelles et de loisirs seront possibles grâce à une installation complète de sonorisation. sp/r.

**Promotion**

**Motel Guide Europe 1980/81**

La Fédération européenne des motels (P.O. Box 10, NL-7430 AA Diepenveen, Hollande) vient de publier la liste de ses membres pour l'année 1980/81. Elle forme une véritable chaîne de motels et de relais routiers sis aux points stratégiques de l'Europe; tous les établissements de la Fédération sont choisis selon des critères très sévères en ce qui concerne la qualité (rapport prestation/prix). Le Guide récemment publié contient une liste de 150 motels implantés dans 12 pays, dont 31 en Suisse. r.



Des centaines de fûts de Calvados Morin reposent dans de profondes caves rocheuses. (Photo Haecy)

**De Charlemagne... au Calvados**

Du temps des Gaulois déjà, il poussait en Bretagne et en Normandie des pommiers sauvages. Et l'homme ayant toujours su faire une «bonne goutte» de chaque fruit, les Normands et les Bretons se mirent à faire fermenter le jus des pommes sauvages comme du vin. Cependant, au début, leur succès fut moins que médiocre, le fruit de leurs efforts n'étant qu'un jus amer et aigrelet.

Ce fut Charlemagne qui ordonna qu'on soigne, entretienne et greffe ces arbres sauvages. Dès lors, on produisit un cidre savoureux, on détermina les premières normes et consigna les secrets de pressurage.

Les régions de culture et de production qu'on soigne, entretienne et greffe ces arbres sauvages. Dès lors, on produisit un cidre savoureux, on détermina les premières normes et consigna les secrets de pressurage. Les régions de culture et de production qu'on soigne, entretienne et greffe ces arbres sauvages. Dès lors, on produisit un cidre savoureux, on détermina les premières normes et consigna les secrets de pressurage. Cela dit, exactement comme pour ces derniers, l'Institut national des appellations d'origine (INAO) fixa en 1942 les limites géographiques qui, selon les méthodes de distillation, portent des dénominations différentes. C'est ainsi qu'aujourd'hui les trois grandes «provinces cidrières» de la France occidentale, la Bretagne, la Normandie et la Maine, produisent toutes du Calvados. Le nom de Calvados désigne aussi le département du «Calvados» dans lequel est produit l'eau-de-vie en question. Il date du début du 19e siècle et proviendrait d'un navire espagnol de l'Invincible Armada, qui aurait fait naufrage en 1588 sur la chaîne d'écueils de la côte normande.

Le Calvados Morin met jusqu'à 25 ans

pour développer sa remarquable personnalité. Pendant ce temps, il est régulièrement transvasé dans d'autres fûts afin que le Calvados vieillissant reste en contact permanent avec le bois de chêne frais. Arrivé à maturité, il est de nouveau stocké dans les vieux fûts usagés, mais c'est l'un des rares à être stocké sous terre. Dans les caves rocheuses d'Ivry-la-Bataille, des centaines de fûts sont contrôlés jour après jour quant au degré de maturité de leur contenu.

**Le «trou normand»**

On entend par «trou normand» la coutume de servir le Calvados Morin pendant les pauses entre les services d'un excellent repas pour stimuler la digestion; en général cependant, on le déguste en fin de repas. Et pour que son bouquet hors pair s'épanouisse pleinement, il est recommandé de réchauffer légèrement le verre dans le creux de la main. La Normandie, pays des fins bees, est aussi la patrie d'innombrables spécialités gastronomiques que le Calvados Morin enrichit et allume. sp/r.

**Assemblée générale de la Fédération IFPTO Tassement du tourisme dans les pays à économie libre**

A Helsinki s'est déroulée l'assemblée générale de la Fédération IFPTO qui regroupe 23 organisations touristiques créées dans 18 pays à l'initiative des syndicats, des coopératives et des organisations à caractère social. L'IFPTO est présidée par un Suisse, M. Fred Ramseyer, directeur de l'organisation de voyages Popularis.

Selon les rapports des délégués présents à Helsinki, l'année 1979 s'est déroulée de manière satisfaisante pour la grande majorité des organisations, du moins en ce qui concerne le chiffre d'affaires. La situation est moins réjouissante au point de vue de nombre de touristes. Une certaine stagnation se manifeste dans les pays à économie libre. Ce phénomène inquiétant semble s'amplifier en 1980 et les échos entendus indiquent une régression assez nette, surtout dans le domaine des «charter».

Les raisons évoquées pour expliquer ce recul sont nombreuses: augmentation trop forte du prix des voyages en «charter», prix instables, situation socio-économique inquiétante, anxiété sur le plan international, développement du tourisme en voiture malgré l'augmentation du prix du carburant.

**Nouvelles tentatives**

Dans les pays à économie dirigée, le tourisme continue sur sa lancée, sauf dans le domaine du réceptif en provenance de l'Ouest. r.

Il est difficile de tirer des conclusions des discussions qui se sont déroulées, mais on remarque:

- Que le jeune désire valoriser ses vacances en toute indépendance; il souhaite aussi, très tôt, quitter le cadre du voyage familial.
- Que la famille avec des petits enfants désire retrouver un cadre plus adapté à ses besoins sur le plan du confort et de l'infrastructure, tout en restant financièrement abordable.
- Que les personnes d'un certain âge restent favorables aux voyages organisés qui leur enlèvent tous soucis d'intendance.
- Qu'une lassitude générale vis-à-vis des voyages-séjours classiques (avion, hôtel, plage) se fait sentir.

L'assemblée générale s'est penchée sur la question des investissements en matière d'hébergement de vacances; une étude sur les besoins et les possibilités en la matière sera faite très rapidement. Elle a aussi décidé d'étudier de manière approfondie les problèmes du tourisme Est-Ouest et vice-versa. BITS

**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



**GRAND HOTEL** MONTREUX  
**SUISSE MAJESTIC**

engage pour son restaurant-brasserie

jeune

**chef de service**

Faire offres à la direction par écrit ou téléphoner (021) 61 23 31

5894



**Brasserie Rôtisserie Pizzeria**

salles pour sociétés

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

**sommeliers(ères)**

Faire offres écrites à M. P. Trabold, 33, Burquenet, 1095 Lutry, ou téléphoner au (021) 29 92 81, heures de bureau.

P 22-26804



recherche pour compléter son équipe jeune et dynamique de restaurants

**assistant de direction**

(responsable du service des restaurants)

**cuisiniers**

**chefs de service**

**maitre d'hôtel**

Monsieur G. Berardi attend vos offres avec curriculum vitae, copies de certificat et photo à Thyon 2000, service des restaurants, 1973 Thyon 2000, ou prendre rendez-vous au no (027) 81 16 08.

6021



**L'Hôtel des Bergues, à Genève cherche un**

**ADJOINT DE DIRECTION**

Cadre ayant acquis une solide expérience dans la branche hôtelière.

**Nous demandons:** Le sens de la responsabilité et de la communication, posséder un diplôme d'école hôtelière, âge minimum 30 ans, Suisse ou permis C, parler le français, l'anglais, l'allemand; des connaissances d'italien ou d'espagnol seraient un atout supplémentaire pour cette fonction.

**Nous offrons:** Un poste attractif nouvellement créé, des possibilités de promotions au sein d'une organisation hôtelière internationale, un salaire en fonction des connaissances acquises et tous les avantages sociaux d'une société moderne et dynamique.

Vous voudrez bien nous adresser vos offres manuscrites et une photo récente. Une discrétion absolue vous est garantie.

Direction de l'Hôtel des Bergues - Case postale 124 - 1211 Genève 1

**Hôtel d'Alléve Genève**

cherche pour entrée 1<sup>er</sup> août

**une secrétaire/ réceptionniste/ téléphoniste**

anglais exigé et

**un cuisinier**

pour de suite ou date à convenir.

Faire offres ou téléphoner au (022) 32 15 30

P 18-103

**Hôtel-Rôtisserie région Neuchâtel**

cherche pour date à convenir

**sommelière**

ou

**chef de service**

pour secondée le patron.

Téléphone (038) 31 11 96

5942

**Hôtel des Bergues Genève**

cherche

**stagiaire-tournant**

contrôle des marchandises, cave, caisse restaurant.

Poste stable, à l'année. Entrée de suite ou à convenir. Nourri et logé à l'hôtel si désiré.

Envoyer offres complètes ou téléphoner au bureau du personnel (022) 31 50 50, Hôtel des Bergues, Quai des Bergues 33, 1201 Genève.

5973

**Hotel du Rhône Sion**



Nous cherchons:

**assistant de direction**

si possible école hôtelière, bonnes connaissances f & b.

**secrétaire réceptionniste**

- français, allemand  
- place stable, travail varié  
- débutante pourrait être mise au courant, si vous possédez une formation commerciale

**sommelier(ère)**

- pour 9 mois ou remplacement d'été, soit 3 ou 4 mois

Faire offre avec c.v. et copies de certificats à la direction. Tél. (027) 22 82 91

5888

**Hôtel de tout premier rang à Genève cherche**

**assistante-gouvernante**

consciencieuse, ayant de l'autorité et de l'expérience hôtelière, âge requis: 30-35 ans

Entrée de suite ou à convenir. Suisse ou titulaire d'un permis valable. Place stable, à l'année. Nourrie et logée à l'hôtel si désiré.

Envoyer offres complètes sous chiffre 5797 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

**Le Mirador**  
Hotel • Country Club

**Hôtel de Luxe**  
150 lits  
ouvert de février à décembre

nous cherchons:

**secrétaire de réception  
gouvernante de lingerie  
night auditor  
concierge de nuit  
portier d'étage  
commis de cuisine**

Entrée immédiate ou à convenir

Faites vos offres complètes à:  
La direction Hôtel le Mirador  
1801 Mont Pèlerin  
Téléphone (021) 51 35 35

6027

**Hotel Intermont Livigno**

siamo uno dei più importanti alberghi di tutto l'arco alpino, cerchiamo un

**vice direttore**

I candidati con ottime conoscenze della lingua tedesca dovranno avere avuto esperienze professionali con i sistemi organizzativi più moderni, e preferibilmente avere già occupato una posizione di capo reparto. Come incarico specifico avrà la supervisione del front-office.

Si prega di inviare un curriculum-vitae con copie certificati a:

Oreste Minissale  
Hotel Intermont, I-23030 Livigno (SO)  
Tel. 0039-342-996331, Telex 320224

6072

**Restaurant Le Radar Centre-Ville 10, rue du Marché 1200 Genève**

cherchons pour date à convenir

**cuisinier**

capable d'organiser et diriger cuisine prochainement transformée.  
Congé le dimanche et jours fériés.  
Salaire à discuter.

Faire offres détaillées.

5983

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

**NOGA HILTON INTERNATIONAL GENEVE**

Nous cherchons pour entrée immédiate ou à convenir:

**chefs de partie  
commis de cuisine**

Les candidats suisses ou étrangers en possession d'un permis valable sont priés de faire leur offre complète au:

Service du personnel  
NOGA HILTON INTERNATIONAL  
19, quai du Mont Blanc  
1211 Genève 2

6102

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

Mission diplomatique Genève cherche

**couple expérimenté**

pour emploi résidence officielle de l'Ambassadeur pour combler les positions de maître d'hôtel et de cuisinier, bien logé et excellentes conditions de travail. Date à convenir. Faire offres sous chiffre R 28150-18 Publicitas, 1211 Genève 3

Diplomatic Mission Geneva requires a

**couple well experimented**

to work at the official residence of the Ambassador in capacity of senior servant and cook. Well accommodated and excellent working conditions. Starting date to be decided upon. Please send offers under to R 28150-18 Publicitas, 1211 Geneva.

**Hôtel Penta Genève**  
320 chambres  
maillon d'une chaîne internationale

cherche

**sales manager**

Nous serions heureux de faire la connaissance d'un ou d'une attaché commercial pour notre département des ventes. Responsable de ce département, votre rôle sera de tout organiser et promouvoir les services de l'hôtel dans divers pays.

Un poste vivant, exigeant une bonne expérience de l'organisation et du tourisme, la maîtrise du français, de l'anglais et de l'allemand. Vos qualités sont l'entregent, la disponibilité et le dynamisme?

Si vous avez un permis de travail valable et que vous vous sentez concerné...

téléphonez ou adressez vos offres au bureau du personnel  
case postale 159, 1216 Cointrin  
Téléphone (022) 98 47 00

P 18-2634

**Penta HÔTEL PENTA GENEVE**

ALGARVE · BERLIN 1980 · COPENHAGEN · DUSSELDORF  
GENEVA · IS2A · LISBON · LONDON · MUNICH  
NEW YORK · PARIS · WIESBADEN 1980 · ZURICH

**Gesucht für Restaurant/Café (65 Plätze) mit Alkoholpatent in neuem, neuem Tennis-Fitness-Center am Stadtrand von Wil/SG**

**Pächter**

Ihr neuer Betrieb ist nach den neuen Erkenntnissen ausgebaut.  
Antritt per Ende September 1980.  
Pachtdauer bis zu 5 Jahren möglich.

Anfragen bitte unter Chiffre ofa 115-  
Wi an Orell Füssli Werbe AG, Postfach 43, 9500 Wil.

**Kornhauskeller Bern**

sucht nach Übereinkunft in Jahresstelle jüngeren, einsatzfreudigen

**Chef de service**

Nur ausgewiesener Bewerber (Schweizer) mit guten Fachkenntnissen, Deutsch, Französisch, Englisch sprechend, welcher Freude an Organisieren und an Büroarbeiten hat, richtige handschriftliche Offerte mit Bild an:

Th. Gerber, Restaurant Kornhauskeller  
Postfach 124, 3000 Bern 7

5981

**Buffet de la Gare à Morges**  
cherche

**sommeliers(ières)**

connaissant les deux services, si possible bilingue. Bon gain. Entrée de suite ou à convenir. Faire offres ou se présenter (pour étranger avec permis valable). Téléphone (021) 71 21 95 ofa 140.262.448

**HOTEX**

**LE spécialiste des places saisonnières: toujours du travail disponible!**

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

**Night Club**  
cerca

**barmaid**

possiblement con certificato di capacità professionale.

Offerte a cifra Q 24-900583, Publicitas, Lugano

**Beau Rivage HOTEL GENEVE**

cherche pour entrée immédiate ou à convenir

**1 gouvernante de lingerie**  
(poste stable, à horaires réguliers, bien rémunéré)

**commis de bar portier d'étages**

Faire offre avec curriculum vitae, copies de certificats et photos à:  
Hôtel Beau-Rivage  
bureau du personnel  
13, Quai du Mont-Blanc  
1201 Genève

6015

**Hôtel de Ville et du Rivage Lutry**

Nous cherchons

**cuisinier  
sommelier/  
sommelière**

Date d'entrée tout de suite  
Téléphone (021) 39 12 61 6063

**Directeur de restaurant**

est cherché par important établissement de la vieille ville, Genève, Place de 1<sup>er</sup> ordre pour personne capable et possédant qualités requises.

Nationalité suisse. Bonne prestation. Formation hôtelière ou commerciale. Connaissance des langues.

Entrée: début septembre ou à convenir.

Offres avec photo, curriculum vitae et copies de certificats sous chiffre E 901507-18 à Publicitas, 1211 Genève 3.

On cherche  
jeune  
**sommelier(ère)**

connaissance des 2 services et parlant couramment le français. Bonne présentation. Nourri(e) logé(e). Bon gain. Congés réguliers. Entrée tout de suite ou à convenir.

S'adresser:  
Hôtel Bellevue, 1425 Onnens  
Téléphone (024) 71 13 26

P 22-14832

**Faugou Lac de Morat**

cherche tout de suite ou à convenir pour restaurant

**sommelières(liers) extras**

vendredi, samedi, dimanche.

Veuillez vous présenter le matin ou téléphoner au (037) 71 22 77

P 17-2315

**Hôtel du Rhône GENEVE**

Nous cherchons

**téléphoniste**  
formation PTT

français, anglais, connaissances d'allemand. Horaire irrégulier. 2 jours de congé par semaine. Possibilité de cours de français gratuits à notre centre de formation professionnel. Entrée immédiate ou à convenir.

Faire offres au chef du personnel, avec copies de certificats, ou téléphoner pour rendez-vous (022) 31 98 31

**Hôtel-Restaurant «Alpha»**  
13, rue du Simplon, Fribourg

engage

**cuisinier**

- avec expérience, pour remplacer le chef (pour personne capable et de confiance)  
- salaire intéressant  
ainsi que

**dame de buffet  
sommelière**  
(débutantes acceptées)  
Téléphone (037) 22 69 33

6066

**Secrétaire de réception**

français, anglais, allemand, connaissance NCR 42, cherché par hôtel quartier Cornavin.

Faire offres Case postale 47,  
1211 Genève 1

6011

**L'Hôtel-Restaurant Corbetta**  
1622 Les Paccots

sur Châtel St. Denis Canton de Fribourg, Station d'été et d'hiver à 1100 mètres d'altitude.

**1 cuisinier  
1 apprenti cuisinier  
1 sommière et  
1 apprentie sommière  
ou sommière**

Date d'entrée selon entente.  
R. Zamofing  
Téléphone (021) 56 71 20 6029

**L'HOTEL DE CHAILLY**

Chailly sur Montreux

cherche de suite

**file de buffet - service  
sommelière**

Date d'entrée à convenir.

Offres à la direction  
Hôtel de Chailly  
1818 Chailly sur Montreux  
téléphone (021) 62 21 51 5852

**Hotel Bellevue à 2726 Saignelégier**

cherche pour de suite ou à convenir

**cuisinier**

logement à disposition.  
Téléphone (039) 51 16 20 6102

**Hôtel-Restaurant de Nemours Le Landeron** cherche de suite ou date à convenir

**un cuisinier**

de bonne expérience, connaissant la cuisine française, ayant de l'initiative et aimant travailler seul. Congés réguliers et bon salaire assuré, et

**un sommelier**

pour la salle à manger.

Téléphone (038) 51 23 56

P 28-21063

**HOTEL Adula FLIMS**

**Denken Sie an die kommende Wintersaison?**

Uns liegt die Zusammensetzung unseres Teams sehr am Herzen. Deshalb suchen wir schon jetzt auf den 15. 12. 1980 für eine Saison, die mit kurzen Frühjahrsferien bis Mitte Oktober dauert folgende einsatzfreudige Mitarbeiter:

**Chef de partie/Entremetier  
Chef tournant  
Commis de cuisine**

**Chef de service  
Gouvernante  
Kassiererin (NCR 42)**

Wenn Ihnen die Mitwirkung in einem belebten Erstklasshotel in Graubünden Freude macht und Sie an einer der offerierten Stellen Interesse haben, so melden Sie sich bitte mit Lebenslauf, Lichtbild und Zeugniskopien an

Hotel Adula  
Herr F. Weibel, Ass. Man.  
7018 Flims  
Telefon (081) 39 01 61

6051

**Luxus-Hotel auf Fidji-Island**  
sucht bestausgewiesenen

**Sous-chef**

mindestens 25 Jahre alt, englisch-sprechend, mit Übersee-Erfahrung und guten Führungsfähigkeiten. Geboten wird sehr gute Entlohnung, steuerfrei, Kost und Logis, Zwei-Jahres-Vertrag, Reise bezahlt.

Ausführliche Offerten sind erbeten an  
Karl Walti  
Herzogstrasse 16, 5200 Brugg  
Telefon (056) 41 27 19

6054

Unsere Gäste aus aller Welt schätzen die Zuverlässigkeit, die guten Umgangsformen, die Fremdsprachenkenntnisse, die ausgeglichene und sichere Fahrweise unserer

**Chauffeurs/Conducteurs**  
(mit Taxifahrerzulassung)

**Wir bieten:**  
5-Tage-Woche  
auf Wunsch Kost und Logis im Hause  
ausgebaute Sozialleistungen

Wenn Sie Ihre Fähigkeiten bei dieser verantwortungsvollen und weitgehend selbständigen Tätigkeit in unserem Chauffeurteam einzusetzen wünschen, erwarten wir gerne Ihre Bewerbung an:

Personalabteilung  
**Dolder Grand Hotel**  
Kurhausstrasse 65, 8032 Zürich  
Telefon (01) 251 62 31, int. 619

6064

**Le Café du Commerce**

Brasserie Restaurant  
7, place du Molard  
1204 Genève  
Tél. (022) 28 99 88

cherche pour entrée 1er septembre 1981 ou date à convenir jeune et dynamique

**chef de service**

âge idéal entre 25 à 35 ans, pour diriger brigade de 15 garçons et serveuses.  
Veillez envoyer offres complètes à la direction.

6067

**Le Farinet à Champéry**  
Restaurant/Dancing

cherche pour entrée immédiate

**sommelier/sommelière**

Bon salaire et horaire agréable.  
Téléphoner l'après-midi (025) 79 13 34

6066

# HOTEL I KREUZ BERN



Wir sind ein komplett erneuerter und modernisierter Betrieb mit 170 Betten im Stadtzentrum. Gäste und Mitarbeiter sollen sich bei uns wohl fühlen.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. Sept. 1980 oder nach Übereinkunft eine bestens ausgewiesene und selbständige

## Empfangssekretärin evtl. Sekretär

mit NCR-Kenntnissen und mehreren Jahren Réceptionspraxis.  
5-Tage-/45-Stunden-Woche.  
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Offerten mit Unterlagen bitte an  
Alb. Fankhauser  
Hotel Kreuz  
3001 Bern, Zeughausgasse 41  
Tel. (031) 22 11 62

5696



Mit Eintritt per 1. Juli 1980 oder nach Übereinkunft suchen wir einen einsatzfreudigen

## Chef de service/ Aide du patron

Nur ausgewiesener Bewerber (Schweizer) mit guten Fachkenntnissen, welcher Freude am Organisieren hat, gut französisch/deutsch sprechend, möchte seine handschriftliche Bewerbung senden an

A. Tanner, Dir.  
Restaurant Maison des Halles  
Rue du Trésor 4, 2000 Neuchâtel  
Tel. (038) 24 31 41

5689



Wir sind ein traditioneller Landgasthof mit einer gemütlichen, rustikalen Gaststube, einem Spezialitätenrestaurant, einer Bar mit Dancing und diversen Bankettträumen. Wir suchen einen tüchtigen, versierten

## Küchenchef

Wenn Sie eine interessante und abwechslungsreiche Stelle suchen und die Weiterbildungsmöglichkeiten und Sozialleistungen eines Grossunternehmens geniessen möchten, dann schicken Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns doch einfach an, Telefon (01) 729 95 55. Verlangen Sie den Geschäftsführer, Christoph Wolfensberger, er wird Sie gerne näher informieren.

Mövenpick Löwen, 8944 Sihlbrugg Dorf P 44-61

## Hotel Walliserhof



sucht in Jahresstelle für sofort oder nach Vereinbarung

## Sekretärin

Sie sollten Freude am Kontakt mit Menschen haben sowie initiativ und selbständig sein und über gute Fremdsprachenkenntnisse verfügen.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an die Direktion des Hotels Walliserhof, 3920 Zermatt, Telefon (028) 67 11 74

6062



# TSCHUGGEN GRAND HOTEL

Für die Wintersaison 1980/81 sind in unserem Wintersporthotel der Luxusklasse noch folgende Stellen zu besetzen.

- Réception:** Receptionist(in) / Kassier(in) / Night-Auditor
- Food & Beverage:** Tournant-Praktikant / Restaurantkassierin / Bon-Kontrolleuse
- Loge:** Logentournant / Chauffeur / Logenhostess / Nachschasseur
- Küche:** Chef garde-manger / Chef rôtisseur / Chef entremetier / Chef restaurateur / Stüblkoch / Alleinkoch / Commis de cuisine
- Etage:** Zimmermädchen / Portiers / Hilfszimmermädchen / Hausburschen
- Lingerie:** Glätterin / Stratrice
- Office:** Gouvernante / Argentier
- Restaurant:** Chef de vin / Chef de rang / Demi-chef de rang / Commis de rang
- Restaurant Français:** Chef de rang
- Bar-Dancing:** II. Barman / Chef de hall / Dancingkellner / Junior Barman / Commis
- Bündnerstübli:** Service-Hostess
- Fitness:** Fitness- und Hallenbadaufsicht (Bewerberin mit etwas Büro- und Sprachenkenntnissen) / Masseur
- Diverses:** Krankenschwester / 1 Kindergärtnerin / Kioskverkäuferin

Bitte senden Sie uns Ihre ausführliche Bewerbung oder rufen Sie uns an. Herr Affeltranger steht Ihnen für Auskünfte gerne zur Verfügung.

Tschuggen Grand Hotel, 7050 Arosa  
Telefon (081) 31 02 21

Gesucht zum sofortigen Eintritt oder nach Vereinbarung, zuverlässige

### Serviertochter

(auch Anfängerin)

sowie

### Jungkoch

in gutes Team. Schichtbetrieb:  
1. Woche von 08.30 bis 18.00 Uhr  
2. Woche von 18.00 bis 24.00 Uhr  
Ein Tag frei pro Woche.  
Guter Verdienst.  
Auf Ihren Anruf freuen wir uns!

Restaurant Bad  
4552 Derendingen  
Fam. H. R. Leuenberger- Aeschlimann  
Telefon (065) 42 20 82 P 37484

### Restaurant Falkenschloss

Seefeldstrasse 5  
8008 Zürich

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

### Barmaid (nur am Abend)

und

### Commis de cuisine

Wir bieten:  
Schichtbetrieb  
Guten Verdienst

Offerten an:  
Herrn Kurt Graf  
Telefon (01) 252 40 05

5900



# Flughafen-Restaurants Zürich

Per sofort oder nach Übereinkunft suchen wir für unsere Verkaufsabteilung eine

## Sekretärin

Ihre Aufgaben:

- Entgegennahme von Bankettbestellungen
- Gästebberatung
- Unterstützung des Marketingleiters
- Vorbereiten von Sonderwochen und Aktionen

Unsere Anforderungen:

- KV- oder Handelsschulabschluss oder Hotelfachschule
- 2 Jahre Berufserfahrung (evtl. im Gastgewerbe)
- Korrespondenz in D und F

Für diesen kreativen und interessanten Posten bieten wir Ihnen ein den Leistungen entsprechendes Salär.

Sind Sie an diesem verantwortungsvollen Posten interessiert, freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Unterlagen.

FLUGHAFEN-RESTAURANTS  
Personalabteilung  
8058 Zürich-Flughafen

6032



Wir suchen für unseren internationalen Betrieb eine

## Assistentin der Generalgouvernante

mit Erfahrung in der hauswirtschaftlichen Abteilung und mündlichen Sprachkenntnissen in D, E, S oder I.  
Wir bieten Weiterbildungsmöglichkeiten und die Gelegenheit, die Organisation einer Hotelkette kennenzulernen.

Sowie eine

## Lingeriegouvernante

verantwortlich für Wäscherei, Glätterei, Näherei und Wäscheausgabe.

Wenn Sie mehr über diese Stellen erfahren möchten, dann rufen Sie unsern Personalchef Herrn W. Jaggi an, oder senden Sie Ihre Kurzofferte an

5940



Hilton International Zurich  
Personalbüro  
Postfach  
CH-8058 Zürich-Flughafen  
Tel. 01 / 610 31 31

## Möchten Sie aktiv teilhaben am Erfolg?

Für das Bistro du Théâtre in Luzern, beliebter Treffpunkt für Gourmets und gesellige Menschen (darunter Künstler, Studenten usw.) suchen wir eine

## charmante Betriebsleiter- Assistentin

Ihre Hauptaufgaben:

Gästebetreuung, Serviceleitung, Stellvertretung des Betriebsleiters

Ein sympathisches Team in einem noch jungen Betrieb mit echt französischer Ambiance freut sich auf eine unkomplizierte, gut ausgebildete Mitarbeiterin mit Hotelfachschul-Abschluss oder Serviceausbildung.

Bitte nehmen Sie sofort Kontakt auf mit Herrn H. Gschwend.

Gamag Management AG  
6033 Luzern, Habsburgerstrasse 22  
Telefon (041) 23 34 22

173

# touristik revue touristique

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

## Flugtouristik

### Genf-Cointrin: Rekord

Obwohl der Flughafen Genf-Cointrin mit 4.67 Millionen abgefertigten Passagieren alle seine bisherigen Ergebnisse übertroffen hat, ist der entsprechende Zuwachs von 2,7 Prozent gegenüber dem Vorjahr die kleinste Wachstumsrate seit 1974. Bei einem Umsatz von 61,6 Millionen schloss das Geschäftsjahr 1979 mit einem Betriebsgewinn von 20,6 Millionen Franken ab. sda

### Garuda fliegt Zürich-Singapur

In der Folge von kürzlichen Verhandlungen zwischen den Luftfahrtbehörden der Schweiz, Indonesiens und Singapurs erhält Garuda Indonesian Airways per 1. November 1980 die direkten Verkehrsrechte zwischen Zürich und Singapur.

Bereits seit zwei Jahren betreut Garuda im regelmässigen Linien-Dienst die Strecke Zürich-Jakarta. Bei der auf 1. November erfolgenden Verkehrsaufnahme mit Singapur handelt es sich nach Ansicht der Garuda um eine erfreuliche Angebotsverbreiterung, hätten doch die bisherigen Kurse zwischen der Schweiz und Singapur zu Spitzenverkehrszeiten nie die ganze Nachfrage abzudecken vermocht.

Ebenfalls mit Wirkung ab 1. November wird der bisherige, monatliche Kurs der Garuda auf den Samstag verlegt. pd

### Flughafengesellschaften

Eine Reihe spanischer Grossflughäfen, die bisher in staatlicher Regie betrieben werden, sollen demnächst in die Hände autonomer Flughafengesellschaften übergehen, gab der Generaldirektor für die spanischen Flughäfen, Jose Luis Angulo, bekannt. Die Neuregelung soll noch vor Jahresende in Angriff genommen werden. apa

### Alexandria wieder offen

Der Flughafen von Alexandria ist nach 13jähriger Unterbrechung wieder für den zivilen Luftverkehr freigegeben worden. Wie die ägyptische Nachrichtenagentur Mena meldet, wird es Flüge nach Italien, Zypern, in die Türkei, nach Griechenland und in die Schweiz geben. Der zivile Luftverkehr in Alexandria war im Sechs-Tage-Krieg im Juni 1967 eingestellt worden. apa

## «Freiheitlich»

Die von einem ungeheuren Aufschwung gekennzeichnete Luftfahrt kann längst nicht mehr als geschlossenes System betrachtet werden. Dass sie Teil eines grosseren Ganzen ist, kommt im soeben veröffentlichten Bericht über die Schweizerische Luftfahrtpolitik 1980 deutlich zum Ausdruck. Der vom Bundesamt für Zivilluftfahrt erarbeitete Bericht – der letzte stammt von 1953 – dient zugleich als umfassende Standortbestimmung als Grundlage für die bevorstehende Totalrevision des Luftfahrtgesetzes.

Im Bericht wird unter anderem

## Veranstalter

### Aufschwung für Ticino

Der von Anfang an verfolgte Weg der dezentralen Organisation von Danzas-Reisen führte dazu, dass das Reiseunternehmen heute über verschiedene geografische Schwerpunkte in der Schweiz verfügt. Besonders stark ist Danzas-Reisen im Tessin vertreten. Das Unternehmen verfügt in der Südschweiz über 7 Büros und rund 80 im Tourismus tätige Angestellte. Seit einigen Jahren bringt Danzas-Reisen auch ein eigenes Tessin-Programm auf den Markt.

Ganz speziell auf den Deutschschweizer Kunden ausgerichtet, aber mit Erfolg auch in der Westschweiz verkauft, bietet Danzas über 40 Hotels aller Kategorien der bekannten und weniger bekannten Ferienorte der Südschweiz an. Die Grundidee des «Buongiorno Ticino»-Programmes ist dabei sehr einfach: Der angebotene Preis entspricht praktisch dem normalen Verkaufspreis der Hotels, schliesst aber, mit wenigen Ausnahmen,

Personen erreicht worden, und für das ganze Jahr 1980 werden total über 20 000 LN mit fast 3000 Tessin-Besuchern erwartet.

### Positive Zusammenarbeit mit Reisebüros

Solari erwähnte in diesem Zusammenhang die positive Zusammenarbeit mit den schweizerischen Reiseunternehmen im Tessin. Neben Danzas besteht bekanntlich auch mit der Reisebüro Kuoni AG und der Hotelplan-Organisation eine gute Zusammenarbeit, dank welcher gesamthaft jährlich rund 120 000 bis 150 000 Logiernächte im Tessin registriert werden können. Dem Unternehmen nach plant auch die Reisebüro Hans Imholz AG, verstärkt mit einem eigenen Tessin-Angebot aufzutreten.

Als besonders wichtig erachtet Solari die Impulse, welche von den Reiseunternehmen für den Tessiner Touristik-Markt ausgehen. Auch Danzas-Direktor Sorgesa wies darauf hin, dass das Danzas-Programm sehr oft einfach als Hotelführer benutzt wird und ganz allgemein vorwiegend Erstkunden mit den Reisebüro-Angeboten reisen, welche in der Folge bei den Hotels direkt buchen. Gerade aus diesem Grund legt Danzas besonderen Wert darauf, den Tessin-Gästen das eigene Ausflugsprogramm gut zu präsentieren, denn hier liegt eine Folgegeschäft für das Unternehmen drin, verfügt doch Danzas im Tessin über einen eigenen Autopark mit 30 modernen Autocars.

Bereits 1941 hatte Danzas in Lugano eine Reiseorganisation mit drei Cars übernommen und in der Folge diesen Unternehmenszweig zur heutigen Grösse ausgebaut, womit Danzas-Reisen nebenbei eines der grössten Carunternehmen der Schweiz sein dürfte. Angeboten werden über ein Dutzend Ausflugsfahrten, die meisten während der Hauptsaison täglich, von der zweistündigen Stadtrundfahrt in Lugano (10 Franken) bis zur 4-Passe-Fahrt (32 Franken).

### Schnupper-Weekends

Sehr oft verlangt wird ein Spezialangebot im Rahmen des Danzas-Ticino-Programmes, das Schnupper-Weekend, mit welchem den Gästen die Möglichkeit geboten wird, das für die Ferien im Tessin ausgesuchte Hotel vor den «grossen» Ferien einmal auszuprobieren. Der für das Schnupper-Weekend bezahlte Betrag wird dabei auf der Reservation des Ferienaufenthaltes von einer Woche oder mehr gutgeschrieben, so dass der Gast, falls er mindestens eine Ferienwoche im «Schnupper»-Hotel oder einem Haus der gleichen Kategorie bucht, zu einem zusätzlichen Gratis-Weekend kommt. Auch dies ein Angebot, das zweifellos zusätzliche Gäste ins Tessin bringt.

Für 1981 will Danzas das Programm weiter ausbauen und verstärkt AHV-Rentner mit speziellen Angeboten ansprechen. Sorgesa, der im Rahmen der internen Neustrukturierung bei Danzas-Reisen sein Büro von Lugano nach Zürich

verlegte, um von hier aus die Direktion Deutschschweiz/Tessin zu leiten, gab an der Pressekonferenz noch einen kurzen Ausblick auf die kommenden Danzas-Programme. Das dezentrale Operating wird zwar grundsätzlich beibehalten, doch ist ein vor allem qualitativer Ausbau hauptsächlich im Fernreisen-Sektor vorgesehen. Für den Winter 1980/81 etwa sollen unter anderem Reisen nach Sumatra und auf dem Mississippi angeboten werden.

Die Reise zur Danzas-Pressekonferenz nach Lugano erfolgte mit einem für das Tessin noch ungewöhnlichen Verkehrsmittel, nämlich einem Metroliner-II Swearingen der schweizerischen Ergänzungsflygesellschaft Crossair, die bekanntlich um eine Linienflugkonzession Zürich-Lugano-Genf ersucht. Nachdem im Flughafen Agno die notwendigen Anpassungen vorgenommen worden sind, sollte einer regelmässigen Flugverbindung eigentlich nichts mehr im Wege stehen. Widerstand sollen lediglich die SBB dem Projekt entgegenbringen, was im Tessin nicht verstanden wird, dürfte doch das Crossair-Platzangebot von 19 Passagieren pro Flug kaum ernsthafte Auswirkungen auf die Passagierzahlen der SBB haben.

Die Tessiner Vertreter wollten allerdings nicht nur auf die Verkehrsprobleme der Südschweiz, sondern auch auf das «andere» Tessin hinweisen, d. h. die deutschschweizerischen Journalisten auf die kulturelle Tessiner Eigenart aufmerksam machen. Dies ist ihnen in den wenigen Stunden, die dafür zur Verfügung standen, auf das Beste gelungen. FWP

## Bergbahnen

### Drahtseilbahn Thunersee-Beatenberg

Die Drahtseilbahn Thunersee-Beatenberg transportierte im letzten Jahr 125 433 Passagiere, das sind 8467 weniger als 1978. Für das Jahr 1979 wurde ein Ertragsüberschuss von 44 751 Franken (1978: 41 013 Franken) erwirtschaftet. Der Verwaltungsrat beantragt den Aktionären eine Dividende von 4 Prozent auf dem Aktienkapital von 700 000 Franken auszuschütten. sda

### Bergbahnen Grindelwald-First

Nicht gerade auf ein befriedigendes Jahr kann die Bergbahnen Grindelwald-First AG zurückblicken, gingen doch 1979 die Frequenzen der Sesselbahn gegenüber dem Vorjahr um 4,3 Prozent zurück. Der Verkehrsertrag der Gesamtunternehmung blieb mit 3,918 Millionen Franken um 4,9 Prozent hinter dem Vorjahresergebnis zurück. Der Cash Flow betrug noch 854 700 Franken (1978: 900 500 Franken). Trotzdem wird ein Reingewinn von 135 000 Franken ausgewiesen.

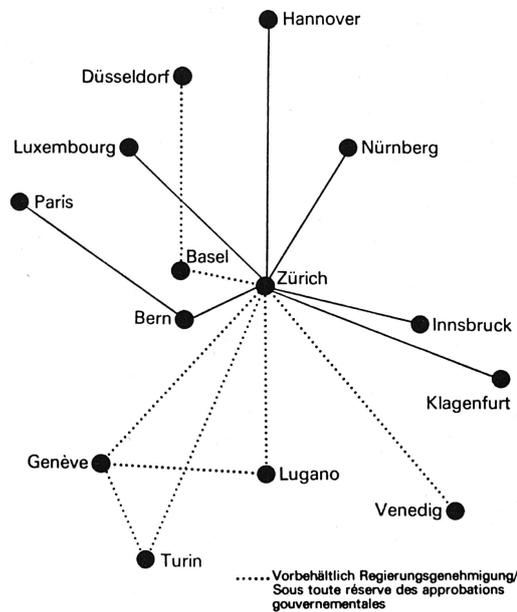
Gleichzeitig hat die BGF verschiedene Ausbaupläne, so soll der Skiflirt Grindel diesen Sommer talwärts um 400 Meter verlängert werden. Zudem plant das Unternehmen, 1981/82 ihr Bergrestaurant First für rund 2 Millionen Franken zu renovieren, und auszubauen. Vor allem der Selbstbedienungsteil soll wesentlich vergrössert werden. r



Danzas-Direktor Franco Sorgesa: Tessin-Programm ausbauen. (Foto: FWP)

eine Anzahl von Extraleistungen ein, vor allem eine Auswahl der Danzas-Autocars-fahrten in die Tessiner Täler.

An einer Presseorientierung am Dienstag vergangener Woche in Lugano präsentierte Franco Sorgesa, Danzas-Regionaldirektor Deutschschweiz-Tessin, unterstützt von Marco Solari, Direktor des Ente Ticinese per il Turismo, und Eugenio Foglia, Direktor des Verkehrsvereins Lugano, der Presse das Tessin-Programm und die weiteren Aktivitäten von Danzas in der Südschweiz. Sorgesa konnte dabei von einem erfreulichen Aufschwung für das Ticino-Programm berichten: Bereits bis Ende Mai wurden die Zahlen des ganzen Jahres 1979 übertroffen, und Mitte Juni dieses Jahres ist die beachtliche Zahl von 10 000 Logiernächten mit etwa 1200



Seit dem 1. Juli 1980 fliegt die schweizerische Ergänzungsflygesellschaft Crossair nach Innsbruck, Klagenfurt, Luxemburg, Nürnberg und Zürich auch Bern, Hannover und Paris als weitere Destinationen im regelmässigen Linienflug an. Auf der «Wunschliste» stehen noch Basel, Düsseldorf, Genf, Lugano, Turin und Venedig.

## 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 Meurice, Hotel Prince de Galles, **Porto Carras (Griechenland):** Meliton Beach, Sithonia Beach, **Rom:** Grand Hôtel de la Ville, **Alkhorbar (Saudi Arabien):** Algosaibi Metropolitan Hotel. Reservationen auch durch Ihr Reisebüro.



Fr. 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.  
KLON VERLAGSGRUPPE

Bahntouristik

Rail-Pass-Informationen

In den vergangenen Jahren haben bekanntlich zahlreiche Bahnverwaltungen Rail-Pässe geschaffen, die ein unbeschränktes Reisen auf dem ganzen Netz der betreffenden Staatsbahn - im Ausland meist über 80 Prozent des Eisenbahnnetzes - ermöglichen.

Für Interessenten solcher Bahnabonnemente wurden kürzlich die Rail-Pass-Informationen 1980 erstellt. Diese Informationen können bezogen werden bei Egon Minikus, Postfach 207, 9202 Gossau.

Jugend fährt mehr Bahn

Starke Zuwachsraten verzeichnen die Deutsche Bundesbahn (DB) bei ihren Jugendangeboten «Junior-Pass» und «Tramper-Monats-Ticket».

Montreux-Oberland-Bahn

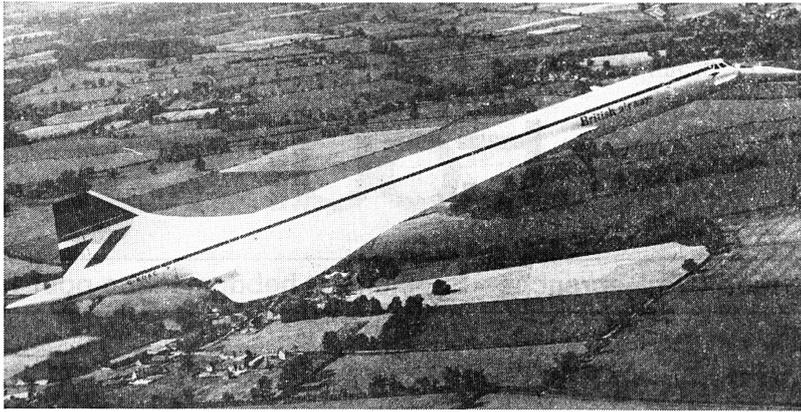
Die Montreux-Oberland-Bernois-Bahn hat im vergangenen Jahr 1,65 Millionen Personen befördert, 1000 mehr als ein Jahr zuvor.

Mit Vollampf durch Java

Was in Europa, den USA und Südafrika schon seit längerem mit grossem Erfolg wieder zu neuen Ehren gekommen ist, erfährt nun auch im fernen Indonesien eine Wiedergeburt: die Dampflokomotive.

Populär Zürich gibt seit kurzem das detaillierte Reiseprogramm unter dem Titel «Mit Vollampf quer durch Java» heraus.

Populär Zürich, Schweizergasse 8, 8023 Zürich, Tel. 01/211 23 93.



Überschall-Passagierflugzeug Concorde: «Prügelknabe» des internationalen Luftverkehrs.

(Foto: British Airways)

Concorde

Schluckspecht in Turbulenzen

Die Medien haben längst den Untergang der spitzen Maschine mit den Deltaflügeln beschlossen. «Die Stilllegung der Concorde», verkündete das im allgemeinen gut informierte Nachrichtenmagazin «Der Spiegel» bereits im September letzten Jahres.

Die eiligen Geschäftsleute füllen zu 80 Prozent die Kabine auf der Strecke London-Washington. Hier hält die Überschallmaschine mit der Tropfenfennase den Geschwindigkeitsrekord mit 2 Stunden 45 Minuten und 36 Sekunden.

Die Passagierbefragung unter der Klientel der Geschäftswelt lässt allgemeine Zufriedenheit erkennen. Doch nicht nur der Passagier, der mit Hummer und Champagner verwöhnt mit dem Supervergeln zu neuen Geschäften abhebt, sondern auch die Ingenieure zeigen sich von der Concorde positiv überrascht.

Bauchländler Hollywood-Star

Dennoch kommt die Maschine aus den Schlagzeilen nicht heraus. So sind die Pressechefs der englischen staatlichen Fluggesellschaft und der Air France schon zufrieden, wenn es bei der Concorde als bauchländler Hollywood-Star bleibt.

Die Hysterie wie zu Zeiten der ersten Heissluftballons traf das zierlich gebaute Überschallflugzeug Concorde mit voller Breitere. Da half es auch nichts, dass neutralere Stimmen, die sich zum britisch-französischen Projekt ausserten, versuchten, die Wogen etwas zu glätten.

Als die Concorde-Kampagne auf ihrem Höhepunkt war, kurz nach Indienststellung der Maschine, schaltete sich Dipl.-Ing. Ernst Simon, Generalmanager für technische Projekte bei der Deutschen Lufthansa, ein und erklärte: «Die Concorde begann ihre Entwicklung,

als man an immer niedrigere Kraftstoffpreise glaubte. Andererseits nahm man damals an, der Überschallknall sei kein Problem, und man werde genaugenau über Land Überschallgeschwindigkeit fliegen können wie über Wasser.

Opfer der Kraftstoffpreisespllosion

Hätten diese Prämissen zugetroffen, wäre die Concorde innerhalb ihrer etwas begrenzten Reichweite wohl ein wirtschaftlich durchaus erfolgreiches Flugzeug geworden. Aber die Kraftstoffpreisespllosion auf den dreifachen Wert hat die Concorde, die für einen Nordatlantikflug pro Passagier etwa 2 1/2 mal soviel Kraftstoff braucht wie eine B-747 oder eine DC-10, auch 2 1/2 mal mehr betroffen.

Unter diesen Voraussetzungen dürfte die Concorde ungeachtet der hoch anzuerkennenden technischen Leistungen wenig Chancen haben, im Laufe ihres Lebens jemals wirtschaftlich zu fliegen. Selbst mit Ladefaktoren von 75 und 80 Prozent und mit sehr hohen Tarifen müsste die Flugzeugausnutzung auf etwa den dreifachen Wert der heute erreichten Flugstunden pro Tag gesteigert werden, und das scheint fast unmöglich», fügte der deutsche Luftfahrtprofi hinzu.

Natürgemäss optimistischer sehen die Briten und die Franzosen die Zukunft der Überschallmaschine. Die Engländer werden die sechste Concorde 1981 in Dienst nehmen. Von September 1980 an wird die Linie London-New York von 14 auf 16 wöchentliche Flüge angehoben werden.

Teufel steckt im Detail

Doch auch wenn ganz optimistische Verteidiger der progressiven Flugzeugtechnik bereits von Hyper-Schallflugzeugen sprechen, die Mach 6 erreichen können (eine Studie von McDonnell-Douglas prognostiziert für das Jahr 2000 10 000 grosse Maschinen im hohen Unterschallbereich, 2000 reine Frachtmaschinen, 1500 Überschall- und etwa 100 Hyper-Flugzeuge), zeigt sich, dass auch beim Geschäft mit dem Luftfahrträumen der Teufel im Detail steckt.

So geriet die Concorde gerade in den letzten Wochen wieder einmal in die Presse, als es um die Fortsetzung des British-Airways-Vertrages mit den Singapore-Airlines ging. Nach einem Jahr auf der Europa-Singapore-Route hatte sich die finanzielle Lage der Concorde noch nicht konsolidiert.

Das Abkommen mit den Briten verpflichtet die englische staatliche Luftlinie, den Löwenanteil der Kosten zu tragen. SIA kommt lediglich für Besatzung, Treibstoff und den notwendigen Anteil an der Werbung auf. Bei der Verteilung der Verluste kam es zu Auseinandersetzungen. SIA wollte statt der bisherigen drei wöchentlichen Flüge vier auf die Strecke bringen, um eine grössere Rentabilität zu erreichen.

Überschallknall als Politikum

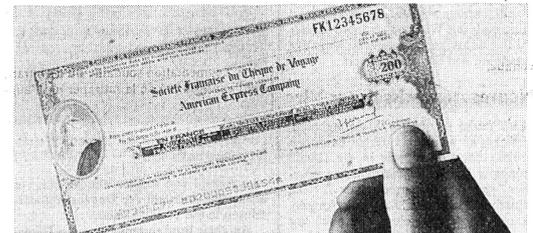
Doch so leicht wie bei normalen Fluggeräten lässt sich hier über Streckenverlängerungen oder über neue Strecken

nicht verhandeln. Immer wieder werden politische Auseinandersetzungen genutzt und auf dem schmalen Flugkörper des langgestreckten Flugzeuges ausgetragen. Über Libanon durfte plötzlich nur noch im Unterschall geflogen werden.

Piloten und Techniker, die mit der Entwicklungsgeschichte des britisch-französischen Projektes Concorde betraut sind, sehen sich eher als politisch Verfolgte denn als Opfer einer ausser Rand und Band geratenen technischen Entwicklung.

Tom Craft, der seit 1973 in den USA für Verständnis um die Concorde wirbt: «Ich vertraue in die Vernunft der Passagiere. Jemand, der den Atlantischen Ozean in 3 1/2 Stunden überquert, wird sich diese Reisezeit nicht von anderen Leuten wieder auf sieben bis acht Stunden verlängern lassen.»

Frank Siegfried



Seit dem 1. Juli 1980 ist ein neuer Travelers' Check in französischer Währung auf dem Markt erhältlich. Herausgegeben wird er von der Société Française de Cheques de Voyage (SFCV). Es handelt sich um ein Gemeinschaftsprodukt der Banque Nationale de Paris, des Crédit Lyonnais, des Crédit Agricole, des Crédit Commercial sowie American Express.

Internationale Medizin

Bakterien als Salzwasser-Spezialisten

Wohl wenige Reisende werden vermuten, dass im salzigen Meerwasser Bakterien überleben können. Tatsächlich ist salziges Milieu den wenigsten Erregern zuträglich, und sie geben darin rasch zugrunde. Einige Erreger haben sich aber an dieses Milieu angepasst, sie sind zu eigentlichen Salzwasser-Spezialisten geworden. Dazu gehört das Vibrio parahaemolyticum, ein Verwandter des Cholera-Erregers.

Vibrio parahaemolyticum findet sich sozusagen in allen Weltmeeren und, das ist kaum erstaunlich, auch in Meerfrüchten. 1979 wurden auf den Inseln der Andamanen und Nikobaren im Indischen Ozean 400 Proben auf diesen Erreger besonders geprüft, und es wurde folgender Befall festgestellt: 79 Prozent der Krustentiere, 37 Prozent der Meerfische, 21 Prozent der Teichwasser-Proben, 5 Prozent der Meerwasser-Proben. Die Meerfrüchte können auch erst unmittelbar vor dem Verkauf infiziert werden, wenn sie mit Meerwasser gewaschen werden.

Vibrio parahaemolyticum löst beim Menschen Bauchkrämpfe, Erbrechen und Durchfälle aus. Die Erkrankung ist meist gutartig und heilt von selbst ab. Sie ist erstmals in den fünfziger Jahren aus Japan bekannt geworden, als eine der hauptsächlichsten Ursachen der Nahrungsmittelvergiftung in diesem Land. Seither ist der Erreger auch bei Personen aus Vietnam, Thailand, Indien, Australien, Madagaskar, den USA und der Karibik nachgewiesen worden. In Indien erkrankten eigenartigerweise auch Vegetarier; vermutlich kann der Erreger auch passiv, zum Beispiel durch Fliegen, auf Nahrungsmittel übertragen werden.

Infizierter Seafood-Cocktail

In der Karibik haben sich 1975 kurz hintereinander zwei Epidemien auf Kreuzfahrtschiffen ereignet. Im einen Fall, der sich im Januar dieses Jahres ereignete, erkrankten 36 Prozent von über 700 Passagieren an Durchfällen, kein einziges hingegen der 321 Besatzungsmitglieder. Ursache der Epidemie war ein «Seafood-Cocktail», der, nach anfänglich einwandfreier Zubereitung, während mehrerer Stunden in Meerwasser aufbewahrt worden war, weil Meerwasser in der Bordküche leicht erhältlich war. Im zweiten Fall vom Februar 1975 erkrankten 60 Prozent von 734 Passagieren und 5 Prozent von 586 Besatzungsmitgliedern auf einer 12tägigen Kreuzfahrt. Auch in diesem zweiten Fall war ein «Shrimp-Cocktail» mit Meerwasser verunreinigt worden und Ursache der Epidemie.

Nie sollte gewöhnliches Meerwasser dazu benutzt werden, Meerfrüchte oder andere Nahrungsmittel kurz vor dem Verzehr zu reinigen, denn es gibt krankheits-erregende Bakterien, die sich an dieses Milieu angepasst haben.

Schweizerisches Tropeninstitut, Dres. med. D. und T. H. Stürchler-Jäta

Advertisement for Holiday Inn Mövenpick Hotels. Features 'Vorauszahlungs-Tarife' (Advance payment rates) and 'Jetzt schon ab 15 Tage' (Now from 15 days). Includes contact information for Zurich Airport and Zurich-Regensdorf.

**Compagnies aériennes**

**Changements à la direction de Swissair**

M. Franz Roth, directeur général des services techniques de Swissair, a pris sa retraite; en 1958, il était entré à Swissair comme chef du département de l'ingénierie et, en 1960, avait été nommé directeur technique. Suite à ce changement au sein de la direction, MM. Bertrand Jaquière, Martin Junger et le capitaine d'aviation Robert Staubli ont été nommés directeurs généraux. MM. André Clemen et le capitaine Willy Walser occupent, quant à eux, les postes de directeurs.

**Droits d'atterrissage au Canada**

Les négociations sont houleuses entre le Canada et les pays étrangers qui veulent obtenir plus de permis d'atterrissage à Toronto et dans l'ouest du Canada, lieux considérés comme «chassés gardés» par Air Canada et CP Air. Devant le peu de bonne volonté du Ministère canadien des transports, les compagnies aériennes étrangères envisagent de boycotter plus largement l'aéroport de Montréal-Mirabel, qui perd déjà plus d'un million de francs suisses par jour à cause de la faiblesse du trafic. Elles envisagent surtout de faire bloquer par leurs gouvernements respectifs les initiatives des compagnies canadiennes telles que vols directs, vols charter et tarifs promotionnels. InHôtel

**World traveller briefing cards**

British Airways propose à sa clientèle un petit classeur de grande utilité, soit la présentation de 13 principales villes des Etats-Unis sous la forme de cartes d'informations se trouvant dans des pochettes en plastique et donnant des renseignements précis sur les hôtels, la distance entre la ville et l'aéroport, le décalage horaire par rapport à l'heure GMT, la proportion des pourboires (taxis, hôtels) et le temps de vol depuis Londres, sans oublier un plan sommaire de la ville. Il s'agit là d'une initiative qui devrait également s'appliquer à d'autres destinations, car ces informations sommaires sont indispensables à tout voyageur débarquant dans une ville inconnue. rh

**Nouveautés Swissair sur Nice**

Deuxième destination desservie en France après Paris, l'aéroport de Nice Côte d'Azur a vu, en 1979, 107 000 passagers emprunter les liaisons quotidiennes de Swissair, représentant une progression de 3,5% par rapport à l'année précédente. C'est ainsi que Swissair a décidé d'augmenter sa capacité sur cette destination; les liaisons Genève-Nice et Zurich-Nice, exploitées jusqu'à présent une seule fois par jour, deviennent bi-quotidiennes, deux fois par semaine le lundi et le vendredi. A partir de la mi-août, la rotation Zurich-Nice-Zurich sera assurée avec le nouveau DC-9-81. sp

**SAA et... Air Partner**

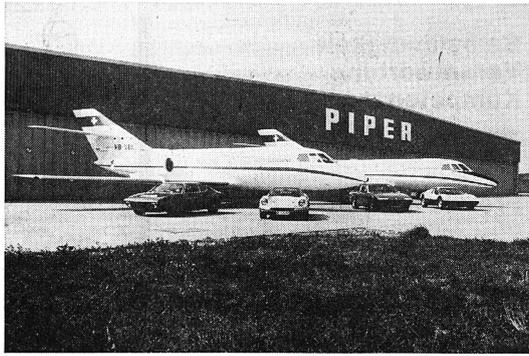
«Air Partner» n'est pas une nouvelle compagnie aérienne, mais, comme l'explique dans le premier numéro M. S. R. Donnelly, directeur pour la Suisse, la nouvelle publication éditée périodiquement par la compagnie aérienne South African Airways (SAA).

La compagnie sud-africaine a ouvert son premier bureau en Suisse en 1957 à Zurich et le bureau de Genève date de 1962. En 1979, SAA a transporté 9681 passagers de Zurich à Johannesburg, soit 15% de plus que l'année précédente. Actuellement, SAA offre deux vols réguliers par semaine Zurich-Johannesburg en Boeing 747 SP, le mercredi par Lisbonne et le samedi par Madrid; 528 places sont ainsi disponibles chaque semaine entre la Suisse et l'Afrique du Sud. La flotte de SAA se compose de 11 Boeing 747, 3 Boeing 707, 9 Boeing 727, 6 Boeing 737, 4 Airbus A 300 et 3 Hawker Siddeley 748. Comme la compagnie manque de sièges sur ses lignes d'Europe, d'Amérique du Nord et du Sud, d'Australie et d'Extrême-Orient, elle mettra prochainement en service trois autres gros porteurs: deux Boeing 747 B et un Airbus A 300 B 4.

En Suisse et dans le domaine du tourisme, SAA entreprend de gros efforts en vue d'intéresser la clientèle à visiter l'Afrique du Sud. Basé à Genève, M. Jean-Pierre Marchand, District Sales Manager, est responsable des activités de la compagnie en Suisse romande. sp/r.

**Lisez et faites lire l'hôtel revue**

Le principal hebdomadaire suisse d'hôtellerie et de tourisme  
Votre journal spécialisé!



Des avions de classe pour retrouver le soleil!

**Une ligne aérienne mal connue Genève-Olbia par Aéroleasing**

S'il est une liaison aérienne intéressant les amateurs de bord de mer et de chaleur, ce ne peut être que celle qui relie Genève à Olbia en Sardaigne. Depuis quelque 3 ans, Aéroleasing descend chaque vendredi soir sur cette île méditerranéenne, pour en revenir le dimanche soir.

Genève-Olbia, c'est une ligne exploitée par la compagnie d'avions-taxis genevoise et qui a enregistré, en été 1979, un taux d'occupation de 80%. Cette année, du 20 juin au 14 septembre, l'exploitation se poursuit. Ce n'est certes pas une concurrence pour la compagnie Alisarda qui, chaque samedi, effectue la liaison Olbia-Genève et retour. Si le tarif de la compagnie genevoise est plus élevé que celui d'Alisarda, il permet aux Genevois de descendre dans leur lieu de villégiature le samedi par la ligne d'Alisarda, de laisser leur famille sur place et de rentrer le dimanche soir grâce à Aéroleasing, ce qu'il

pourrait effectuer également à la fin de chaque semaine; un accord en ce sens a été établi entre les deux compagnies aériennes.

L'avion utilisé par Aéroleasing entre Genève et la Sardaigne est le Dassault Mystère 20, un avion du même type que celui que la compagnie utilise en hiver entre Zurich et St-Moritz, un service qui connaît également un grand succès.

Disposant d'une flotte importante de Mystère 20 et de Lear Jet, Aéroleasing dessert, en qualité d'avions-taxis, les principales destinations d'Europe, du Moyen-Orient et d'Afrique. R. H.

**Pan Am prête à aller de l'avant**

Plus de 700 actionnaires de Pan Am se sont réunis au mois de mai dernier à Miami et ont entendu M. Seawell, président du conseil d'administration, déclarer en substance que la «nouvelle Pan Am était prête à se lancer dans la bataille». Malgré les pertes enregistrées, d'une manière générale, par l'industrie aéronautique pendant le 1er trimestre 1980, Pan Am devrait être en mesure de surmonter l'obstacle et de rattraper avantageusement son retard par le restant de l'année.

L'augmentation soudaine du carburant et l'impossibilité de la rattrapper par l'augmentation des tarifs sont en tête de liste des raisons majeures justifiant la baisse du bénéfice en 1979 et la perte de 74,9 millions de dollars pendant le 1er trimestre 1980, malgré une augmentation des ventes de 18,6%.

«Sans la crise du pétrole, notre situation serait bien plus réjouissante», a souligné M. Seawell. «Il est évident que notre perte du 1er trimestre est due à l'immense saut du prix du carburant, fait impossible à enrayer par des tarifs aériens plus élevés. En fait, si l'on veut bien exclure les coûts d'énergie, on obtient un petit 7,9% d'augmentation de dépenses depuis la fusion entre Pan Am et National.»

Pan Am, uniquement gérée par des capitaux privés, s'est très bien maintenue en 1979. Les bénéfices de la partie hôtelière (Intercontinental) se sont élevés à 18,4 millions de dollars. «1980 sera une année de dure bataille, a poursuivi M. Seawell; toutefois, nous avons plusieurs atouts: notre expérience, notre efficacité, la qualification de nos employés et, élément très important, notre récente fusion avec National Airlines. La nouvelle Pan Am, par sa grandeur, son réseau et son talent, est prête à affronter les années 80!»

**Le coût du carburant**

Selon le rapport du président, le prix du carburant est le plus grand souci de la compagnie. Avant la mise en application de la loi permettant de rattraper les coûts du carburant par une augmentation des tarifs, Pan Am a pu obtenir du CAB (Civil Aeronautics Board) un accord d'urgence l'autorisant à augmenter les tarifs intermédiaires de 10%.

M. Seawell a souligné que «bien que nous entrions dans une période de réduction des dépenses, nous avons pris le pas et sommes prêts à aller de l'avant. Nous sommes parfaitement conscients que 1980 sera - et s'est d'ailleurs déjà montrée - une année difficile pour l'économie. Toutefois nous aimons croire que tant les actionnaires que les employés et les clients n'ont aucun doute sur la progression à long terme de la nouvelle Pan Am.

● La compagnie a reçu plusieurs offres d'achat pour le Pan Am Building à Manhattan. Une fois réalisée, cette vente devrait permettre un gain de plusieurs centaines de millions de dollars.

**Sur la ligne Londres-Miami**

Le CAB vient d'attribuer à Pan Am les droits de circulation entre Miami et Londres-Heathrow, révisant ainsi sa position initiale de janvier dernier. En effet, lors de la fusion de Pan Am et National, le

CAB avait prévu de refuser la prise en charge de cette ligne qui avait pourtant été exploitée par National Airlines pendant 10 ans.

Cette nouvelle décision a été prise à la suite d'additifs au traité de trafic anglo-américain des Bermudes en vertu desquels la Grande-Bretagne et les Etats-Unis sont en droit de nommer un second transporteur sur une même ligne desservant les deux pays, pour autant que les deux transporteurs n'atterrissent pas au même aéroport (Gatwick et Heathrow par exemple). M. Seawell s'est montré satisfait de cette décision qui doit permettre à Pan Am une planification précise de ses services sur Heathrow pour une durée d'au moins 3 ans.

La compagnie américaine offrira une variété de tarifs allant des «sunshine fares» (de 266 à 320 dollars aller simple) aux «super-Apex» (de 484 à 590 dollars aller et retour), ainsi que les tarifs existants «stand-by» (sans réservation) et «budget» (système de réservation sélectionnée). De plus, M. Seawell a exprimé le désir de lancer une campagne particulière en faveur du nouveau tarif «US Domestic» pour un montant de 249 dollars en basse saison et de 299 dollars en haute saison, ce forfait permet actuellement au passager européen de voyager sans limitation de parcours sur le réseau unifié des deux compagnies à l'intérieur des Etats-Unis.

Le président de Pan Am a enfin souligné l'importance de Miami comme plaque tournante entre l'Europe et l'Amérique latine. Pour autant qu'il soit disposé à rester 48 heures à Miami, le passager européen pourra bénéficier d'une combinaison tarifaire Apex (tarif réduit à paiement anticipé) à meilleur compte qu'en choisissant la voie directe. Erika Blanc

**La FUAAV au Mexique en 1981**

Lors de la cérémonie de clôture du 5e «Tianguis Turístico» mexicain, à Acapulco, le vice-président de la FUAAV, M. P.S. Rickmers, a déclaré que la FUAAV avait été officiellement invitée par M. Miguel Aleman Valdes, président du Conseil national du tourisme mexicain, à tenir son 15e congrès au Mexique en 1981.

● Le 15e congrès de la Fédération universelle des associations d'agences de voyages se déroulera à Acapulco du 8 au 13 novembre 1981.

**Genève-Cointrin**

**La dernière Caravelle**

Samedi 28 juin, Air France a effectué, pour la dernière fois, un vol au départ de Genève-Cointrin avec un avion du type Caravelle. Cet appareil, qui avait fait son premier vol le 27 mai 1955, était alors le moyen-courrier le plus moderne du monde grâce à sa technologie, à ses deux réacteurs et à sa vitesse.

Swissair avait, de 1960 à 1970, ce type d'avion sur ses lignes moyen-courrier; la plupart des compagnies européennes ont aussi été au nombre des premiers clients de cet avion de construction française dont, à l'époque, la réalisation avait réellement bouleversé les principes du transport aérien, bien avant l'arrivée des DC-9 et B727 et B737 qui n'existaient pas encore.

**Un des plus bruyants aujourd'hui**

Plus de 250 appareils de ce type ont été construits. Par la force des choses, Air France a introduit la Caravelle sur la plupart de ses lignes moyen-courrier. Au cours des dernières années, les progrès certains de l'industrie aéronautique ont permis à de nombreux appareils - les gros-porteurs ont été les premiers - de décoller des aéroports en réduisant considérablement le bruit de leurs réacteurs. A un tel point que la Caravelle est devenue l'un des avions les plus bruyants. D'autre part, du fait qu'il s'agissait d'un appareil de 1ère génération des avions à réaction, son exploitation est devenue très chère, ceci malgré le fait que les Caravelle d'Air France étaient amorties depuis longtemps.

La compagnie française a donc décidé de se séparer de ce type d'avion et, progressivement, les retire du trafic. En ce qui concerne Genève-Cointrin, les lignes Genève-Paris, puis Genève-Toulouse-

Bordeaux et, enfin, dernière destination à avoir été desservie par la Caravelle, Genève-Nice ont été les lignes qui ont changé d'avion.

**Une pierre blanche...**

Fidèle serviteur pendant près d'un quart de siècle, la Caravelle marque d'une pierre blanche l'histoire du transport aérien mondial. De ce biréacteur, un intéressant développement a été produit sous le nom de Super-Caravelle, dont quelques unités sont encore en service, notamment au sein de la compagnie romande CTA. En Belgique, par exemple, l'une des unités de la Caravelle de la Sabena a déjà pris le chemin du musée...

La Caravelle, un avion très en avance sur la plupart des programmes industriels mondiaux lors de sa sortie d'usine, a été - ne l'oublions pas - l'un des précurseurs de Concorde, dont le projet s'appelaient déjà à l'époque Super-Caravelle. La participation internationale à cette réalisation européenne a fait changer cette appellation, que l'on retrouve aujourd'hui encore dans les livres d'histoire.

La Caravelle aura été l'une des dernières grandes réalisations de l'industrie aéronautique civile française, avant la décision de jouer la carte européenne avec un certain nombre de partenaires qui ont produit Concorde et Airbus dans le sillage du renom des ingénieurs français.

René Hug

**Malgré les coûts et la concurrence**

**Air Canada: une année satisfaisante**

Pour 1979, Air Canada fait état d'un bénéfice net de 55,4 millions de dollars canadiens, marquant une progression de 17% par rapport à l'exercice précédent. La compagnie n'a cependant pas atteint les 10% de rendement des investissements qu'elle s'était fixés comme objectif immédiat. Le bénéfice net s'élève à 55,4 millions de dollars canadiens, soit un rendement des investissements de 9,2%, contre 47,5 millions et 9,4% respectivement en 1978.

Malgré la hausse des frais d'exploitation, Air Canada a réalisé un bénéfice sans précédent de 102,3 millions de dollars canadiens avant impôts et versé un dividende de 13,2 millions à son actionnaire unique, le gouvernement fédéral. Elle a transporté 12,8 millions de passagers et 158 950 tonnes de fret. Dans le même temps ses hausses tarifaires sont restées nettement inférieures à celles que l'industrie dérèglementée des Etats-Unis a appliquées. Dans l'ensemble, les tarifs pratiqués en fin d'année au Canada étaient sensiblement inférieurs à ceux des Etats-Unis, qu'ils s'agisse des tarifs promotionnels ou des pleins tarifs de classe économique.

**Lutter contre la concurrence**

L'heure est à la concurrence; sur le marché transcontinental, la compagnie fait face à un concurrent libre de toute entrave et il se peut que des vols charter intérieurs desservent régulièrement les principales villes du Canada en 1980. De plus, les transporteurs régionaux cherchent à étendre leur réseau aux grandes lignes. Enfin, la lutte est également vive sur les autres lignes internationales.

Les soldes de places saisonniers - avec lesquels Air Canada a fait œuvre de pionnière - illustrent bien sa réaction face aux réalités du marché. En 1979, près de 400 000 passagers ont ainsi bénéficié de tarifs sensiblement réduits pour des places que la saisonnalité du trafic aurait vraisemblablement laissées inoccupées. Les soldes de places représentent une économie appréciable pour le client tout en optimisant les recettes. Les résultats ont prouvé la justesse de cette formule nouvelle de commercialisation.

**Une année en chiffres**

Le coefficient d'occupation des vols réguliers a enregistré une augmentation de 4 points, à 66%. Néanmoins, en raison de l'avance minime de la recette unitaire, le coefficient d'occupation correspondant au seuil de rentabilité passe de 58 à 61%. Avec 1595 millions de dollars canadiens, les recettes d'exploitation progressent de 21%, taux comparable à celui des recettes de transport, qui atteignent 1553 millions. Les recettes passages des services réguliers augmentent de 22%, par suite de la croissance de 20% du trafic. La recette moyenne par passager/mille n'a en effet progressé que de 2%, reflet de la réponse d'Air Canada à la demande du public pour des prix aussi bas que possible. Les tarifs réduits et les soldes de places expliquent en grande partie la quasi-stabilité du tarif moyen offert à la clientèle. Le réseau intérieur, source de plus de la moitié des recettes passages, a enregistré une avance de 18% du trafic passagers en service régulier.

En 1979, Air Canada a enregistré des recettes nettes de 42,2 millions de dollars canadiens au titre des services divers, contre 38 millions l'année précédente. L'élément majeur de ce poste demeure la vente de services et de technologie à d'autres compagnies aériennes, qui a pris de l'ampleur dans les domaines de la maintenance avions, de l'assistance au sol et de l'informatique particulièrement.

Les dépenses d'exploitation, à 1494 millions de dollars canadiens, sont en hausse de 21%, pour une capacité totale, exprimée en tonnes/milles offertes, augmentée de 11%. En 1979, les hausses du carburant ont constitué une fois encore une grande source de préoccupation, le prix moyen payé par Air Canada ayant grimpé de 17%.

En fin d'année, les effectifs du personnel de la compagnie s'élevaient à 22 808 personnes, soit 9% de plus qu'en 1978.

**Renouvellement de la flotte**

En fin d'année, la flotte d'Air Canada comprenait 116 appareils, au nombre desquels 11 nouvelles acquisitions. Elle se composait de 7 Boeing 747, de 10 Lockheed 1011, de 28 DC-8, de 25 Boeing 727 et de 46 DC-9. Comme par le passé, deux L 1011 supplémentaires ont été loués pendant la période de pointe estivale. Les changements intervenus en 1979 ont été la vente d'un DC-8-44 auparavant loué, et l'acquisition de 2 avions-cargos B727-100, d'un B747 et de 8 B727 en version passagers.

L'événement marquant de l'exercice a été la conclusion des études sur le choix d'un nouveau matériel pour les années 1980 et la décision subséquente de passer commande de 12 Boeing 767 pour affectation au réseau nord-américain et de six L-1011-500 pour mise en service sur les lignes intercontinentales. r.

**Marketing**

**Le tourisme et les économies d'énergie**

Selon M. John Sawhill, secrétaire d'Etat américain à l'énergie, le tourisme peut contribuer largement aux efforts en matière d'économie d'énergie en se mettant au niveau financier des consommateurs; «Il sera de notre devoir de favoriser des forfaits efficaces en matière d'économie de carburant et nous aiderons le transport de masse», a-t-il déclaré au cours d'une récente conférence sur l'énergie. A cette occasion, les compagnies aériennes ont été particulièrement louées pour l'effort déployé qui a permis d'économiser, les sept dernières années, 24% de fuel. E. B.

**Hotel Prättschli**  
Arosa ★ ★ ★ ★  
(160 Betten)

sucht für die Wintersaison qualifizierten

**Küchenchef**

welcher in der Lage ist, eine gepflegte und anspruchsvolle Küche zu führen.

Bewerbungen bitte an die Direktion:

Hr. Armin Ziltener  
Hotel Prättschli  
7050 Arosa

5928



**CARLTON**  
HOTEL  
*St. Moritz*

**Sekretärin/Korrespondentin**

Jahresstelle

Offerte mit Zeugniskopien und Foto an die Direktion  
Carlton Hotel, 7500 St. Moritz  
Tel. (082) 2 11 41

5567

**Grand Hotel Europe**  
6000 Luzern

sucht für lange Sommersaison mit baldigem Eintritt

**Commis de cuisine**

Schriftliche Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind an Herrn G. Meier, Direktor, zu richten, Telefon (041) 30 11 11.

4501



sucht per sofort

**Kellner oder  
Serviertochter**

in Snack-Bar (Tellerservice).  
Anfänger werden angelernt.  
Ausländer nur mit Jahresaufenthaltsbewilligung.

Offerten oder telefonische Anmeldung an  
Dir. T. und V. Zimmermann-Vogt  
Derby Hotel, Wil  
Telefon (073) 22 26 26

5399

**Mehr Selbständigkeit  
Mehr Verantwortung  
Mehr Kompetenzen**



**Mehr Freude am Job**

Das alles können auch Sie erreichen, denn als Nachwuchskraft haben Sie bei uns die Möglichkeit nach gründlicher Einführung die Position eines

**RAYONCHEF  
CHARCUTERIE**

einzunehmen. Eine äusserst interessante Aufgabe mit viel Spielraum für Leute mit Köpfchen, händlerischem Geschick und Flair für Personalführung.

Als Gegenleistung ein ansprechendes Gehalt, zusätzliche Abendentschädigung, Personalrabatt im ganzen Konzern, Einkaufsvergünstigungen im Zentor, spez. Kladderkarte, Personalrestaurant, Weiterbildungsmöglichkeiten durch uns unterstützt, 5-Tage-Woche mit individueller Arbeitszeitgestaltung sowie weitere übliche Sozialleistungen.

Ihr Anruf zur Vereinbarung eines Besprechungstermins lohnt sich bestimmt.

**Telefon (01) 830 04 11  
GLOBUS GLATT**

Personalabteilung  
8301 Glattzentrum

ofa 154.273.000



Wir benötigen noch folgende Mitarbeiter

**Küche:**

**Chef de partie**

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

Wir suchen ab sofort

**Alleinkoch  
Serviertochter**

Bei beiden Stellen ist die Saisonbewilligung vorhanden.

Kost und Logis im Haus.  
Gute Verdienstmöglichkeiten.

Offerten sind zu richten an:

Hotel Alpenruhe  
3825 Müren

5608

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 junge, tüchtige

**Koch**

sowie junge, freundliche

**Serviertochter**

Geregelte Freizeit, guter Verdienst.

P. Rohrer-Elmiger  
Telefon (041) 66 42 19 5034

**Hotel Restaurant  
Bären  
3715 Adelboden**

Wir suchen mit Eintritt nach Übereinkunft

**Serviertochter  
Koch**

Guter Lohn bei geregelter Freizeit.

Offerten an  
P. Trachsel  
Telefon (033) 73 21 51 5796



**Grand Restaurant**  
Tea-room / Confiserie  
**3800 Interlaken**  
am Höheweg 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. Buetler  
Restaurant SCHUH, 3800 Interlaken  
Telefon (036) 22 94 41

5770



In unserem Erstklasshotel im Zentrum von Zürich sind folgende Stellen neu zu besetzen:

**Chef saucier  
Kellner  
Serviertochter  
Zimmermädchen**

Wir freuen uns auf Ihre Offerte oder Ihren Anruf.

Hotel Plaza  
Goethestrasse 18, 8001 Zürich  
Telefon (01) 252 60 00

5979

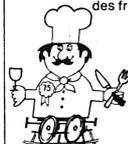
Wir suchen für den Interessanten, selbständigen und abwechslungsreichen Dienst auf unseren Speisewagen zuverlässige und gutausgewiesene

**Köche  
Küchen-/Officegehilfen  
Kellner**

**Dienstdomizile:**  
Zürich, Basel, Chur, St. Moritz oder Genf.

Wir bieten Ihnen sichere Stellen mit guten Verdienstmöglichkeiten, geregelte Arbeitszeit.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugniskopien, Foto und Angaben des frühesten Eintrittsdatums.



Schweiz.  
Speisewagen-Gesellschaft  
Direktion  
4600 Olten 1

hotel  
revue

**Planen  
Sie  
Ihre  
Karriere!**

**Werden  
Sie  
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



**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**  
Küche: **Chefs de partie**  
(1 place à l'année)

Offerten mit Zeugniskopien sind zu richten an:  
Kulm Hotel, Direktion  
7500 St. Moritz  
Telefon (082) 2 11 51

5805

**Hotel International Basel**  
Bewerbung einbringen an:  
HOTEL INTERNATIONAL  
CH-4001 BASEL  
Steinertorstrasse 25  
Personalbüro / 061-221870

Das bekannte Basler Erstklasshotel mit der persönlichen Note!

Wir bieten jungen Hofa-Assistentinnen  
Interessante und abwechslungsreiche Arbeitsplätze:  
- Anfangsübernahme/Etage  
5-Tage-Woche, abends frei  
- Serviertochter  
für alle, die sich im Service weiterbilden wollen

Eintritt nach Übereinkunft. Kontaktieren Sie bitte unseren Personalchef, Herrn Bodo Schöps, oder senden Sie Ihre Bewerbung.

**Luxor - Ägypten**

Für die Eröffnung eines 250-Betten-Hotels suchen wir einen

**Küchenchef**

**Wir erwarten:**  
- mehrjährige Praxis  
- Führungsqualitäten und Organisationstalent  
- gute Englischkenntnisse sind erwünscht.

**Wir bieten:**  
- eine interessante, selbständige Stelle in einem \*\*\*\*\*-Hotel  
- ausgezeichnetes, steuerfreies Salär  
- Unterkunft in neuen Appartements

Eintrittsdatum: Juli/August 1980.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Fotos und Zeugniskopien an:

NCM Hotels SA  
6, place de la Navigation,  
1006 Lausanne 6  
Telefon (021) 27 36 81

5930

Wir suchen per 1. Oktober 1980

**Küchenchef**

**Wir erwarten:**  
jüngeren, dynamischen Fachmann, der ein kleines Team zu leiten versteht. Erfahrung im A-la-carte- und Bankettservice, Sinn für gute Zusammenarbeit, Freude an der Lehrlingsausbildung.

**Wir bieten:**  
Selbständige Arbeit, angenehmes Arbeitsklima, betriebsinterne Mitbestimmung, langjähriges Engagement, gute Entlohnung, modern eingerichtete Küche.

Hotel-Restaurant Löwen  
5507 Mellingen  
Telefon (056) 91 14 90  
Familie Wüst

5955

**Hotel Europe au Lac  
6612 Ascona**

sucht noch folgende Mitarbeiter

**Commis de cuisine  
Pâtissier  
Zimmermädchen**

Offerten erbeten an die Direktion  
Hotel Europe au Lac  
6612 Ascona

5922

**Hotel - Restaurant zur Au**  
J. und I. Laichinger  
Telefon 01/844 05 50

Infolge Neuübernahme suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft für gepflegtes Speiserestaurant mit Banketträumen

**1 Küchenchef**

Darunter stellen wir uns einen dynamischen, aufgeschlossenen, bestens ausgewiesenen Fachmann vor, der Freude am Kochen und ein Flair für die französische Küche hat.

Wir bieten Ihren Fähigkeiten und Leistungen entsprechend hohes Gehalt. Selbständige Tätigkeit, gut eingerichtete Küche. Falls Sie diese angebotene Stelle interessiert, würden wir uns auf Ihre Bewerbung freuen.

Hotel-Restaurant zur Au, 8108 Dällikon  
Herrn J. Laichinger, Tel. (01) 844 05 50

722



Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

**Chef de partie  
Commis de cuisine**

Bitte rufen Sie uns an und verlangen Sie unseren Küchenchef, Herrn Walter Hug.

Atlantis Sheraton Hotel  
Dörltschiweg 234, 8055 Zürich  
Telefon (01) 35 00 00

5959



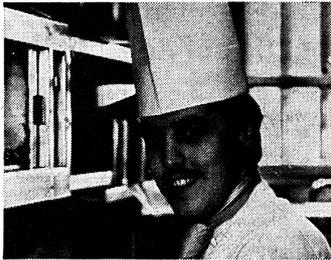
Wir suchen tüchtigen Mitarbeiter

**Commis de cuisine  
oder Köchin**

Eintritt nach Übereinkunft. Wir sind eine mittlere Brigade. Vielseitiger Restaurantbetrieb, gepflegte Küche. Beste Gelegenheit, sich zum Chef de partie einzuarbeiten. Sehr guter Lohn. Saison- oder Jahresstelle.

Bitte rufen Sie uns an:  
E. Hämmerli  
Telefon (055) 27 17 20

5910



**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:

|                                   |  |  |  |
|-----------------------------------|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> Zürich   | <input type="checkbox"/> Regensdorf-Zürich | <input type="checkbox"/> Kempthal (Autobahn) | <input type="checkbox"/> Gelsenkirchen |
| <input type="checkbox"/> Basel    | <input type="checkbox"/> Optikon-Zürich    | <input type="checkbox"/> Pfäffikon SZ        | <input type="checkbox"/> Neu Ulm       |
| <input type="checkbox"/> Bern     | <input type="checkbox"/> Holiday Inn       | <input type="checkbox"/> Sihbrugg            | <input type="checkbox"/> Stuttgart     |
| <input type="checkbox"/> Luzern   | <input type="checkbox"/> St. Gallen        | <input type="checkbox"/> München             | <input type="checkbox"/> Wiesbaden     |
| <input type="checkbox"/> Lausanne | <input type="checkbox"/> Würenlos          | <input type="checkbox"/> Frankfurt           | <input type="checkbox"/> Viernheim     |
| <input type="checkbox"/> Genf     | <input type="checkbox"/> Lugano (Autobahn) | <input type="checkbox"/> Hannover            | <input type="checkbox"/> Essen         |
| <input type="checkbox"/> Lugano   | <input type="checkbox"/> Zug               | <input type="checkbox"/> Dortmund            | <input type="checkbox"/> Bonn          |
| <input type="checkbox"/> Walensee | <input type="checkbox"/> Dettligen         | <input type="checkbox"/> Wuppertal           | <input type="checkbox"/> London        |
| <input type="checkbox"/> Etoy     | <input type="checkbox"/> (Autobahn)        |  | <input type="checkbox"/> Ried          |
|                                   |  |  | <input type="checkbox"/> Kairo         |
|                                   |  |  | <input type="checkbox"/> Paris         |
|                                   |  |  | <input type="checkbox"/> Toronto       |
|                                   |  |  | <input type="checkbox"/> New Jersey    |

als

|  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Chef de partie    | <input type="checkbox"/> Sous-Chef/Küchenchef |
| <input type="checkbox"/> Commis de cuisine | <input type="checkbox"/> Chef de Service      |
| <input type="checkbox"/> Pâtissier         |   |
| <input type="checkbox"/> Chef de rang      |   |
| <input type="checkbox"/> Service-Steward   |   |
| <input type="checkbox"/> Service-Hostess   | Am frühesten wäre mir dies möglich ab         |
| <input type="checkbox"/> Commis de rang    |   |
| <input type="checkbox"/> Commis de bar     |   |
| <input type="checkbox"/> Gouvernante       | Und nun bin ich gespannt auf Ihre Antwort.    |
| <input type="checkbox"/> Essbarverkäuferin |   |
| <input type="checkbox"/> Zimmermädchen     |   |

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



Zur Ergänzung unseres Küchenteams suchen wir in unsere neue, modernst eingerichtete Küche

**Chef de partie  
Commis de cuisine/  
Köchin  
Hilfsköchin** (evtl. auch Ferienaushilfe)

welche Freude an einer anspruchsvollen Küche haben.

Wir bieten eine interessante Stelle mit guten Verdienstmöglichkeiten und 5-Tage-Woche in einem traditionsreichen Hause in zentraler Lage einer lebhaften Kleinstadt. Gerne erwarten wir Ihre Anfrage.

Hotel Schwanen, 9500 Wil  
Georges Amstutz  
Telefon (073) 22 01 55

5882



Wir sind ein 10 Jahre junger und vielseitiger Hotel-Restaurationsbetrieb mit ansprechenden Räumlichkeiten und einer treuen, gehobenen Stammkundschaft.

Zum Eintritt nach Übereinkunft (Spätsommer/Herbst 1980) suchen wir einen

**Chef de service**

im Alter ab 25 bis 35 Jahren.

Als Voraussetzung für eine erfolgreiche Personalführung, Gästebetreuung und innerbetriebliche Zusammenarbeit setzen wir gute berufliche und menschliche Qualitäten, Flexibilität, Kontaktfreudigkeit und, last but not least, einen guten Schuss Humor voraus.

Wir bieten unsererseits ein der Verantwortung, der Erfahrung und dem Einsatz entsprechendes Salär und weitgehende Selbständigkeit.

Falls Sie sich angesprochen fühlen, bitten wir Sie um Ihre schriftliche Bewerbung oder um eine erste telefonische Kontaktaufnahme mit Herrn G. Meier, Dir.

5911



ZÜRCHERSTRASSE 106 · 8406 WINTERTHUR  
TELEFON 052 22 53 21 · GROSSER PARKPLATZ

**RESTAURANT  
«LE BEAUJOLAIS»**

Im Zentrum Berns

liegt unser bekanntes Speiserestaurant der gehobenen Kategorie. Zur Vervollständigung unserer dynamischen, jungen Küchenbrigade suchen wir auf den 1. Juli oder nach Übereinkunft

**Sous-chef/Saucier  
Entremetier  
2 Commis de cuisine**

Möchten Sie nach Bern kommen? Schreiben Sie uns doch oder telefonieren Sie ganz unverbindlich Herrn K. Lamprian

Restaurant Le Beaujolaïs  
Aarberggasse 52, 3011 Bern  
Telefon (031) 22 48 86

5939

Wir suchen ab sofort oder nach Übereinkunft

**Chef de partie**

(Küchenchef Stellvertretung)

**Wir sind:**

Ein abwechslungsreicher Betrieb in sehr zentraler Lage gelegen, A-la-carte- wie auch Bankettservice. Kleine Brigade und ein 7-Tage-Betrieb.

**Wir bieten:**

Gute Entlohnung  
Unabhängige Arbeiten in Zusammenarbeit mit dem Küchenchef.  
5 1/2-Tage-Woche.

**Wir erwarten:**

Jüngeren, einsatzfreudigen und Übersicht bewahrenden Koch.

Wir bitten Sie, Ihre Unterlagen zuzuschicken an das

Hotel Seefeld, Herr H. Echslé  
6314 Unterägeri  
Tel. (042) 72 27 27

5885



eine Tochtergesellschaft  
der Swissair

sucht den bilanzsicheren, deutsch-,  
englisch- und französischsprachigen

## Aerea/Divisional- Controller

vorzugsweise mit Hotelfachausbildung  
als Auditor und längerer praktischer  
Bewährung wenn möglich in einer  
Hotel-Kette sowie mit Kenntnissen  
im EDV-Bereich.

Das vielseitige Aufgabengebiet  
reicht von der Festlegung der Richtlinien  
für das Finanzwesen über alle zu  
erreichenden Massnahmen, die für die  
Überwachung der Finanzkontrolle der  
Betriebe notwendig sind, bis zur  
Berichterstattung an die Geschäftsleitung.

Zur Tätigkeit gehört das Zusammen-  
tragen des erforderlichen Zahlen-  
materials, das Entwickeln und Ein-  
führen eines zentralen Abrechnungssystems  
und die Mithilfe bei der Suche nach der  
optimalsten EDV-Lösung. Der Aerea/  
Divisional-Controller wird auch die  
Hotel-Controller ausbilden, Budgets  
überwachen und die konsolidierte  
Rechnung erstellen, bewerten und  
kommentieren.

Sie interessieren sich für diesen  
Posten? Unser Anmeldeformular wird  
Ihnen Ihre Bewerbung erleichtern;  
verlangen Sie es bei der

Swissair  
Personaldienste Bodenpersonal/PBI  
8058 Zürich-Flughafen  
Telefon (01) 812 40 71

917.32  
P 44-1312

Wir suchen per 1. August 1980 für unser

## Restaurant Belmondo in Dübendorf

einen qualifizierten, selbständigen

## Alleinkoch

Er sollte Erfahrung haben und ein guter  
Kalkulator sein.

Wir führen gut bürgerliche Küche. Eine  
moderne Küche steht zur Verfügung.

Jeden Sonntag und jeden zweiten Samstag  
frei. Gerne erwarten wir Ihren Anruf unter  
Telefon Nummer (01) 202 67 32, Fräulein Köhne  
verlangen. 5990

## Tessin Albergo Losone

★★★★★

(bei Ascona)

sucht für Sommersaison bis November

## Barmaid für Hotelbar

## Restaurationskellner Restaurationstochter

à-la-carte-kundig

6079



Wir suchen auf sofort oder nach Übereinkunft  
folgende Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter:

**Saucier/Sous-chef  
Garde-manger  
F+B Controller  
Chef de rang  
Commis de rang  
Serviertochter/Frühstück  
Empfangssekretärin  
Telefonistin  
Nachtconcierte (Tournant)  
Etagengouvernante**

Erfahrene Bewerberinnen und Bewerber mit guten Fach- und  
Sprachkenntnissen und mit Freude an einer verantwortungsvollen Tätigkeit  
schreiben oder telefonieren uns.  
(Frau H. Strässle, Herrn H. Denecke)

Hotel Schweizerhof Zürich  
Bahnhofplatz 7, 8023 Zürich  
Telefon (01) 211 86 40

6087

# 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 die Stelle des

## Chef de service

für unser «Rössli» zu besetzen.

Es handelt sich dabei um ein Spezialitäten-Restaurant der gehobenen  
Klasse.

Da es im Moment relativ schwer ist, für Kanada ein Arbeitsvisum  
zu erhalten, wäre uns natürlich ein Bewerber, der schon im Besitze  
eines solchen Visums ist, sehr willkommen.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an

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

P 44-61

**Gesucht  
Kellner  
und  
Officebursche**

Verlangen Sie  
Hrn. Schorno

01 118 396 337

Laupenstr. 10, Bern, 031/25 34 34

## Hotel Elite 3925 Grächen/VS

Wir suchen per sofort oder  
nach Übereinkunft eine

## Saaltochter

Geregelte Freizeit.

Bitte rufen Sie uns an:  
Telefon (028) 56 16 12  
Fam. Reynard-Walter 5995

Wir suchen in ein Kurort im  
Bündner Oberland per sofort  
oder nach Übereinkunft

## Ehepaar

Er: Chefkoch (in neuange-  
richtete Küche)  
Sie: Gouvernante (Hofa)  
Bitte senden Sie Ihre Bewer-  
bung unter Chiffre 6095 an  
hotel revue, 3001 Bern.

## Hotel Esplanade Locarno

sucht für sofortigen Eintritt

## Commis de cuisine

Offerten erbitten wir an Tele-  
fon (093) 33 21 21, Direktion  
oder mit den üblichen Unter-  
lagen an Hotel Esplanade  
6600 Locarno. 6022

Ab 1. Oktober 1980 suche ich  
in Zürich oder näherer Um-  
gebung Stelle als

## Chef de partie

Saucier bevorzugt  
Bin seit 2 Jahren in der  
Schweiz tätig.  
Arbeitsbewilligung müsste  
besorgt werden.  
Elmar Schöpf, Clozza 219 B  
7550 Scuol 6073

Wir suchen per sofort in  
neue Pizzeria, junge, zuver-  
lässige

## Buffetochter und Küchenbursche

Bewilligung vorhanden.  
Geregelte Arbeitszeit, Kost  
und Logis.  
Offerten an  
E. Vitolo • Hotel de la Fon-  
taine  
2610 Saint-Imier  
Telefon (039) 41 29 56  
P 06-12849



Le "NATIONAL"  
★★★★★  
Montreux

Ganzes Jahr geöffnet  
sucht nach Übereinkunft

## Réceptionist(in)

Senden Sie bitte Ihre Bewerbung mit den übli-  
chen Unterlagen an die  
Direktion Hotel National  
1820 Montreux 5908

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

## Commis-saucier

Wir sind ein junges, aktives Team. Obwohl  
unser Restaurant in einem Einkaufszentrum  
liegt, zelebrieren wir einen hohen Küchen-  
standard, denn unsere Glattstube gehört zu  
den gepflegtesten Fressbeizen der Region.

Zudem geniessen unsere Mitarbeiter den  
Vorteil der Öffnungszeiten.  
Jeden Sonntag Feiertag und Samstagabend  
frei.  
5-Tage-Woche.  
Dass Sie Ihren Leistungen entsprechend gut  
bezahlt sind, ist für uns selbstverständlich.

Wenn Sie eine solche Aufgabe interessiert,  
rufen Sie uns an (Herrn Niederer oder Herrn  
Perucchi verlangen) oder schicken Sie uns  
Ihre Bewerbung.

Restaurant Glattdörfli  
8301 Glattzentrum-Wallisellen  
Telefon (01) 830 55 51

P 44-46563

# Hilton International Zurich

Wir suchen per sofort oder nach  
Übereinkunft

Réception:  
**Telefonistin  
Réceptionistin  
Night Auditor**

Küche:  
**Chef garde-manger  
Commis de cuisine**

Service:  
**Chef de rang  
Commis de rang  
Serviertochter**

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

Möchten Sie einmal die Atmosphäre eines in-  
ternationalen Erstklasshotels kennenlernen?  
Sind Sie daran interessiert?

Rufen Sie unseren Personalchef,  
Herrn W. Jaggi, an oder senden Sie Ihre Kurz-  
offerte mit Passfoto.

4379



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



Für eines unserer Hotelschiffe, die auf dem  
Rhein zwischen Basel und Amsterdam ver-  
kehren, suchen wir

## Zahlmeister

(Cruise-Manager)

## Koch Kellner

per sofort.

Auskunft durch:  
Triton Reisen AG  
Margarethenstrasse 58, 4008 Basel  
Telefon (061) 22 94 30

P 03-6078



Riva Caccia 6 Tel. 54 39 21

Wir suchen nach Übereinkunft

**1 Chef de partie**  
**1 Commis de cuisine**  
**1 Etagen-Portier**

offeriert wird gut honorierte Saison- oder Jahresstelle und moderne Unterkunft.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an die Direktion. 6084



**Hotel Schatzalp**  
**7270 Davos-Platz**

**Wir brauchen Verstärkung!**

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung für lange Sommersaison

**Chef de partie**  
**Commis de cuisine**  
**Saalkellner**  
**Commis de rang**  
**Barmaid**

(auch Anfängerin)

Wir bieten Ihnen einen guten Lohn, geregelte Arbeitszeit und eine interessante Tätigkeit in einer herrlichen Gegend.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Foto, oder Ihren Anruf für weitere Informationen.

Kurt Kuenzli, Direktor  
7270 Davos-Platz  
Telefon (083) 3 58 31

6043

# Coop informiert preiswert essen im Coop-Restaurant

Im Auftrag der Direktion Coop Aargau suchen wir auf den 1. Oktober 1980 einen tüchtigen

**Geranten mit Patent**

als Leiter für das Selbstbedienungsrestaurant Coop City Aarau.

**Wir verlangen:**

- praktische Erfahrung in der Führung eines regen Restaurationsbetriebes
- Initiativen und einsatzfreudigen Fachmann für Verkauf und Produktion (Küche und Patisserie)
- Fähigkeit, ein Team gezielt zu führen

**Wir bieten:**

- gute Entlohnung
- bei Eignung Dauerstelle
- angenehmes Betriebsklima

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugnisabschriften und Lohnansprüchen an:

Coop Schweiz  
Abteilung Restaurant  
Postfach 2550, 4002 Basel  
Telefon (061) 20 68 20

P 03-832



**Coop-Restaurants gut und günstig**



Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung:

Empfang:  
**Réceptionnaire/Mécanographe**

NCR 42 (D, F, E)

Loge:

**Concierge**

(als Logentourant)

für die Stellvertretung des 1. und 2. Concierges, des Nachtconcierges und als Chef Voiturier

Restaurant:

**Commis de rang**  
**Stagiaires de service**  
**Kellnerpraktikanten**

Garten:

**Hilfsgärtner**

Wir bieten ein angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeitszeit sowie eine zeitgerechte Entlohnung.

Wenn Sie in einem Hotel allerersten Ranges tätig sein möchten, bitten wir Sie, sich mit der Personalabteilung in Verbindung zu setzen:

6065

**Dolder Grand Hotel**

8032 Zürich

Kurhausstrasse 65, Telefon (01) 251 62 31



**SAVOY HOTEL**  
**BAUR EN VILLE**  
**ZÜRICH**

**Küchenbrigade**

Eintritt baldmöglichst

**Chef du grill**

Offerten an

Savoy Hotel Baur en Ville  
8022 Zürich  
zu Händen Herrn Lichtenberg

6044



im Grand-Hotel Victoria-Jungfrau Interlaken

Für unseren Club suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

**Barmaid**  
**Dancingkellner**

Offerten erbeten an  
Sekretariat  
Hotel Spinne  
3818 Grindelwald

5998



Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

**Koch**  
**Hilfskoch**  
**Serviertochter/Kellner**

Geregelte Arbeitszeit.  
5-Tage-Woche.

Gerne erwarten wir Ihr Telefon.



Uraniastrasse 9 8001 Zürich Tel 01 211 11 55

Herrn Lingg oder Ender verlangen.

6020

**Hotel Post**  
3985 Münster/Wallis

Wir suchen für sofort oder nach Übereinkunft

**Büropraktikantin**

(Mithilfe im Saalservice)

Guter Verdienst  
Geregelte Arbeitszeit  
Zimmer im Hause.

Bitte telefonieren Sie uns.

Simon und Ruth Aellig  
Telefon (028) 73 11 10

6091



**Hotel Kreuz**  
**Leissigen**  
Thunersee

Restaurant, «Fischerstube»  
Holzkohlengrill

Wir suchen für lange Sommersaison oder in Jahresstelle

**Restaurationstochter**  
**Serviceangestellte**  
**Saaltochter**

Geregelte Freizeit.  
Kost und Logis auf Wunsch im Hause.  
Sehr guter Verdienst.

Offerten sind zu richten an  
Hans Gostelli-Lüscher  
3706 Leissigen  
Telefon (036) 47 12 31

6024



**Hotel Sternen**  
**Domat-Ems**

sucht für sofort oder nach Übereinkunft einen tüchtigen

**Sous-Chef**

(evtl. auch Aushilfe) für kleine Brigade.

Angenehmes Arbeitsklima, guter Verdienst.

Offerten sind zu richten an:  
Hotel Sternen, 7013 Domat-Ems  
Telefon (081) 36 11 65

6041

Gesucht nach Übereinkunft

**Alleinkoch**  
**oder Köchin**

Sehr guter Verdienst.

**Sonntags frei.**

Eventuell Ehepaar.  
(Sie oder er, allgemeine Arbeiten).

Gerne erwarten wir einen Anruf von Ihnen.

Hotel Kreuz  
4702 Oensingen  
Fam. Lindemann  
Telefon (062) 76 18 88

6039



Für unsere bestrenommierte Rötisserie und auch für erstklassigen Bankett-Service suchen wir mit Eintritt nach Übereinkunft gut präsentierende

**Chefs de rang/**  
**Service-Angestellte**

(Damen oder Herren)

mit abgeschlossener Berufslehre oder langer Erfahrung in A-la-carte-Betrieb.

**Hotelfachassistentin**

für Food- und Beverage-Department

Bewerbung mit Zeugnissen und Bild erbeten an:

Dir. Ch. Delway  
Hotel Metropol  
9320 Arbon-Bodensee

5972



**Hotel Restaurant**  
**Ochsen, Schwyz**

Wir suchen auf 1. August oder nach Übereinkunft

**Koch**

Wir bieten gute Entlohnung, selbständiges Arbeiten in Zusammenhang mit dem Patron. Geregelte Arbeits- und Freizeit.

Wir erwarten jüngeren, einsatzfreudigen und übersichtsbewahrenden Koch.

Ihren Anruf nimmt gerne entgegen Herr Hans Hübscher, Telefon (043) 21 14 06

6042



Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft in bekanntes Fischspezialitätenrestaurant am rechten Zürichseeufer

**Kellner oder**  
**Serviertochter**

in gepflegten Speiseservice, sowie

**Chef de partie**

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

Mitarbeiter für das schönste und beste Hotel an der Autobahndrehscheibe.



sucht neuen Mitarbeiter in folgende Positionen

**Chef entremetier**  
**Chef garde-manger**  
**Commis de cuisine**

Eintritt nach Übereinkunft.

Wir bieten Ihnen überdurchschnittliches Gehalt, geregelte Arbeits- und Freizeit in Jahresstelle.

Offerten sind erbeten an die Direktion. 6023

**Motel Agio** am Autobahnkreuz  
Treffpunkt der Schweiz  
4622 Egerkingen-Olten  
Telefon 062/61 21 21  
le relais  
gastronomique au carrefour des autoroutes



**BELVOIR RÜSCHLIKON**

Per sofort oder nach Übereinkunft suchen wir zur Ergänzung unseres Mitarbeiter-Teams

**Hotelfachassistentin**

Nach einem Einsatz von zirka 6 Monaten an unserem Buffet kann die Bewerberin den Posten als 2. Gouvernante übernehmen.

**Serviertochter/Kellner**

Für die gepflegte Rüschiikerstube mit Schichtbetrieb und angenehmer Kundschaft.

Wir bieten 5-Tage-Woche, idealen Arbeitsort (auf dem Land und doch nahe der Stadt) sowie sehr gutes Betriebsklima.

Offerten oder Anfragen richten Sie bitte an:  
BELVOIR Rüschiikon  
Hotel-Restaurant  
Säumerstrasse 37, 8303 Rüschiikon  
Telefon (01) 724 02 02

6033

**Hotel Drei Eidgenossen**

Starkenbach  
9656 Alt St. Johann

Gesucht freundliche

**Serviertochter**

per sofort oder nach Übereinkunft;  
auch Anfängerin angenehm  
Geregelte Arbeits- und Freizeit.  
Zimmer im Hause.

Offerten erbeten an:  
Fam. Haller  
Telefon (074) 5 12 74

6012



**Chef de service**

in mittlere Brigade, à la carte und Bankett, Jahresbetrieb.

Wenn Sie diese Stelle anspricht und Sie gerne in selbständiger Funktion Verantwortung tragen, dann senden Sie uns Ihre Bewerbung mit Unterlagen.

Gerne werden wir einen Termin vereinbaren.  
HOTEL SEEROSE  
5616 Meisterschwanden  
K. Imhof, Dir.  
Telefon (057) 7 22 66 ofa 107.358.071



**Hotel zum Storchen**

Das Hotel zum Storchen sucht per sofort oder nach Übereinkunft

**Chef de partie**  
**Commis de cuisine**  
**Restaurationskellner**  
**Restaurationsstochter**

Wir bieten hohe Verdienstmöglichkeiten und ausgebaute Sozialleistungen.

Bewerbung mit Unterlagen an die  
Direktion, Hotel zum Storchen  
Weinplatz 2, 8001 Zürich 22  
Telefon (01) 211 55 10

6035

Amriswil TG

Wir suchen per sofort nette, freundliche

**Serviertochter**

für Schichtbetrieb, geregelte Freizeit, guter Lohn.

M. Schmid-Hägger  
Restaurant Schwert  
8580 Amriswil  
Tel. (071) 67 18 18  
Anruf anderer Zeitungen nicht erwünscht.  
P 33-52684

Wir suchen nicht irgendeinen, sondern einen tüchtigen selbständigen

**Koch**

der ein kleines Team und auch Lehrlinge zu führen weiss. Sind Sie dieser Mann, dann erwarten wir Ihren Anruf.

Bern (031) 56 61 61 ofa 118.386.649

**Hotel Restaurant**



sucht nach Übereinkunft in Jahresstelle

**1 Koch**

**1 Serviertochter**

(Gaststube)

**1 Kellner**

(a-la-carte-kundig)

**1 Küchenbursche**

jeden Sonntag und jedes zweite Wochenende frei.

Kost und Logis im Hause möglich. 10 Minuten vom Stadtzentrum Bern entfernt.

Es wollen sich nur Schweizer oder Ausländer mit Bewilligung melden.

Ihre Offerte richten Sie bitte an:  
Fam. Carlo Prieth-Flühmann  
Telefon (031) 57 16 58 6050

**Hotel**  
**Krafft am Rhein**  
**Basel**

sucht per Mitte Juli jüngeren

**Küchenchef**

für kleinere Brigade.

Bitte melden bei  
H. P. Waldmeier  
Telefon (061) 26 88 77 6071

Für unser gepflegtes Hotel-Restaurant in Biel suchen wir per sofort

**Kellner oder**  
**Serviertochter**

Samstag nachmittag und Sonntag ganzer Tag geschlossen.

Wenn Sie gerne in einem jungen Team mitarbeiten möchten, rufen Sie uns bitte an, damit wir das weitere besprechen können.

Frl. Wälti, Hotel Atlantis  
Mittelstrasse 10, 2500 Biel  
Telefon (032) 42 44 11 5658

Gesucht für die Sommersaison junger

**Koch**  
**Köchin**  
**Hilfskoch**  
**Hilfsköchin**  
**Küchenbursche**  
**Serviertochter**

in mittleres Hotel am Vierwaldstättersee. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten an  
Familie Amstad  
Hotel Sonne  
6375 Beckenried  
Tel. (041) 64 12 05 5878

**WINDROSE**

Im Windrose-Dorf in der Autobahnbrücke Pratteln gibt es drei renommierte Gaststätten. Einer unserer Restaurant-Chefs übernimmt einen neuen Posten. Als Nachfolger suchen wir eine(n) neue(n)

**Restaurant-Chef(in)**

(Chef de service)

Von ihm/ihr erwarten wir eine entsprechende Berufspraxis, gute Umgangsformen und Organisationstalent sowie die für einen solchen Posten nötigen Führungseigenschaften.

Eine durchsetzende Persönlichkeit mit Verantwortungsbewusstsein findet bei uns eine vielseitige, den Fähigkeiten entsprechende, gutbezahlte Tätigkeit.

Eintritt August/September 1980. Senden Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen zu Händen der Abt. Restaurants an die

5933

**Raststätte Pratteln AG**

Postfach, 4133 Pratteln, Tel. 061-81 02 22

Wir sind eine selbständige, finanziell unabhängige und ertragsorientierte Dienstleistungsgesellschaft des Schweizer Hoteller-Vereins. Neben den angestammten Treuhändendienstleistungen führen wir eine

**zentrale Abteilung für Unternehmungsberatung**

Im Zuge des vorgesehenen Ausbaus dieser Abteilung suchen wir als Leiter auf Direktionsstufe (Vizedirektor) einen

**Betriebswirtschafter**

im Alter von 30 bis zirka 40 Jahren. Eine solide fachliche Ausbildung, Selbstständigkeit, Sprach- und Verhandlungsgewandtheit sind für uns erste Anforderungen an einen Bewerber. Er soll mit Führungsaufgaben vertraut sein und sich über eine Kontaktfähigkeit ausweisen, die ihm aktive Akquisition im In- und Ausland ermöglicht. Die Position bietet einer durch hohe Leistungsmotivation, Kontaktgewandtheit und Führungskompetenz ausgewiesenen Persönlichkeit eine nicht alltägliche berufliche und gesellschaftliche Stellung, echte Selbstständigkeit und attraktive finanzielle Gegenleistungen; darüberhinaus ergibt sich die Möglichkeit zur aktiven Mitarbeit am Ausbau einer mittleren Unternehmung. Eintritt: nach Vereinbarung.

Interessenten richten ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Foto an die

Direktion der TREUHAND AG SHV  
z. Hd. Herrn Dr. J. D. Pointet  
Steinstrasse 21, 8036 Zürich

119

**Käpten Jo's Aarfähre, Spezialitätenrestaurant mit Zoo und Kinderparadies 5023 Biberstein bei Aarau**

sucht für sofort oder nach Vereinbarung

**2 Commis de cuisine**

Wir bieten sehr gute Verdienstmöglichkeiten, interessante Arbeit im originellsten Seemannslokal der Schweiz. Kost und Logis im Hause möglich.

Bitte melden Sie sich telefonisch bei

Käpten Jo's Aarfähre, Biberstein  
Telefon (064) 37 28 28  
(Herrn Schupp oder Herrn G. Stegmaier, eidg. dipl. Küchenchef, verlangen) ofa 106.379.860

**MÖVENPICK**

**Mövenpick Grendel**

Das gern besuchte Restaurant in der Altstadt von Luzern.

Wir haben 180 Sitzplätze, eine beliebte Essbar, einen Dienstleistungskiosk und eine kleine Traiteurabteilung.

Unsere Spezialitäten sind Krustentiere und Meeresfrüchte.

Wir suchen auf den 1. September 1980 oder nach Übereinkunft

**Chef(in) de service**

Wenn Sie bereits mit Erfolg eine ähnliche Position vertreten haben und eine neue, anspruchsvolle Kaderposition suchen, um so besser.

Geregelte Arbeitszeit und gute Sozialleistungen sind bei uns selbstverständlich.

Schicken Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns einfach an. Telefon (041) 22 66 22. Verlangen Sie den Geschäftsführer Louis Kälin, er wird Sie gerne zu einem persönlichen Gespräch einladen.

Mövenpick am Grendel  
Grendelstrasse 19, 6000 Luzern P 44-61

# Hilton International Zurich

Wir suchen eine zuverlässige, selbständige  
**F & B-Sekretärin**  
Sprachen D, E, F, Hotelerfahrung ist erwünscht.

**Wir bieten Ihnen:**  
Geregelte Arbeitszeit  
5-Tage-Woche  
Unterkunft in preiswerten Personalzimmern  
Kein Kost- und Logiszwang  
Personalrestaurant

Wenn Sie mehr über diese Stelle erfahren möchten, dann rufen Sie unseren Personalchef, Herrn W. Jaggi, an, oder senden Sie Ihre Kurzofferte an:

5736



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

# metropole

CH-3800 Interlaken  
Bernese Oberland  
Schweiz

Ganzjahresbetrieb

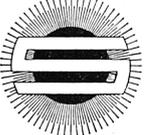


Unsere Kadermitarbeiter an der Réception ist aus persönlichen Gründen gezwungen, in seine Heimat zurückzukehren. Den freiwerdenden Posten möchten wir mit einem dynamischen und erfahrenen

**Chef de réception**  
besetzen, der einen lebhaften Réceptionsbetrieb mit internationaler Kundschaft leiten kann.  
Der Stellenantritt würde nach Übereinkunft erfolgen.

Sollten Sie an unserem Hause interessiert sein, so richten Sie Ihre Offerte bitte an:  
W. Obrist, Direktor  
Hotel Metropole, 3800 Interlaken

6063



# Sunstar-Hotels Davos

**Direktionsassistenten**  
mit kaufmännischer Grundbildung.  
Ideal für einen angehenden Fachschulabsolventen oder Hotelfachschüler, welcher sich auf höhere Aufgaben vorbereiten möchte.

**Aufgabengebiet:**  
Enge Zusammenarbeit mit der Direktion in Organisationsfragen usw.

**Anstellungsdauer:**  
1 bis max. 2 Jahre.

G. Kehl, Personalchefin  
SUNSTAR-HOTELS, 7270 Davos-Platz  
Telefon (083) 2 12 41

6026

# BADRUTT'S PALACE HOTEL ST. MORITZ

sucht für die Sommersaison 1980

**Journalführer  
Hilfswarenkontrolleur  
Telefonistin  
Commis de rang  
Sanitär-Monteur (Jahresstelle)  
Schreiner (Jahresstelle)**

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an  
Palace Hotel, 7500 St. Moritz  
Telefon (082) 2 11 01

6031

# Gasthof Traube 3123 Belp

Möchten Sie in ländlicher Umgebung gemütliche Gäste bedienen? Sind Sie flinkes, sauberes Arbeiten gewohnt und gehört ein gepflegter A-la-carte-Service zu Ihren Vorlieben? Dann sind Sie unsere

**Serviertochter**  
Die Stelle mit 5-Tage-Woche können Sie Mitte Juli oder nach Vereinbarung antreten.  
Ihren Anruf erwartet gerne  
Fam. H. Mathys  
Telefon (031) 81 01 58

6061

# TESSIN/Brissago

Gesucht per sofort

**Serviertochter**  
(sprachkundig)  
evtl. **Buffetochter** Mithilfe im Service.  
Offerten an  
Pensione Ristorante Graziella  
6614 Brissago  
Telefon (093) 65 14 20

6069

Mit Eintritt September oder Oktober 1980 suchen wir ein- satzfreudige

**Réceptionsekretärin**  
für Empfang und allgemeine Büroarbeiten, D, E, und F erforderlich sowie evtl. NCR-42-Kenntnisse. Jeden Sonntag frei.

Senden Sie Ihre Offerte bitte an  
Fam. E. Bürge  
Hotel-Restaurant Freihof  
9500 Will SG  
(073) 22 01 01

5927

# Hotel Alpina 3818 Grindelwald

sucht

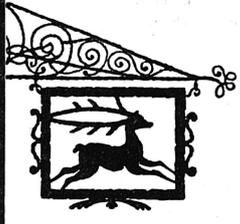
**Koch oder Köchin**  
(Chef-Stellvertreter)

**Saaltochter**  
(Anfängerin)

**Buffetochter**  
(Stütze der Hausfrau)

Offerten an Fam. Kaufmann  
Telefon (036) 53 33 33

5943



Gesucht auf zirka Mitte Juli nach Rapperswil am Zürichsee in Jahresstellung tüchtige

**Restaurationstochter für Bündnerstube**  
(evtl. flambier- und tranchierkundig). Hoher Verdienst und geregelte Arbeitszeit werden zugesichert.

Offerten an  
H. Kipfer-Kaufmann  
Hotel Hirschen, 8640 Rapperswil  
Telefon (055) 27 66 24  
Herrn oder Frau Kipfer verlangen

P 19-987

# Restaurant Meierhof 5400 Baden

sucht per Anfang August 1980

**Alleinköchin**  
eventuell Hilfsköchin in einfache gutbürgerliche Küche. Jahresstelle.  
**Samstag und Sonntag frei.**  
Wir erwarten gerne Ihren Anruf.  
C. und K. Ryman  
ofa 111.244.155  
Telefon (056) 22 57 80

# Hotel Eden-Nova 3800 Interlaken

sucht per sofort

**Koch/Tournant**  
in kleine Brigade.  
Gerne erwarten wir Ihren Brief oder Anruf.  
Familie Rubin  
Telefon (036) 22 88 12

5906

# Restaurant Stucki Bruderholz

Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft

**Chef de rang  
Commis de salle**  
deutsch und französisch sprechend.  
Sonntag und Montag geschlossen.  
Tel. (061) 34 24 60  
Bruderholzallee 42,  
4059 Basel  
Herr Sembach verlangen

5886



# Hotel Central 6010 Kriens

Wir sind in der Lage, auf 1. September 1980 oder nach Vereinbarung

**2 junge Mädchen**  
Mindestalter 16 Jahre, im Hotelfach und Service auszubildend mit Hotelfachschulabschluss.  
Anfragen sind erbeten an:  
Heinz P. Marbach  
Hotel Central, 6010 Kriens  
Telefon (041) 45 36 92

5615

Gesucht wird per sofort in das bekannte Schützen- und Gesellschaftshaus in Glarus

**Serviertochter Jungkoch**  
(evtl. Hilfskoch)

**Hausmädchen**  
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 19-21640

# Hotel-Restaurant Bären 3715 Adelboden

Wir suchen auf Frühling 1981

**Kochlehrling  
Servicelehrtochter  
oder  
Kellnerlehrling**  
Offerten an  
P. Trachsel  
Telefon (033) 73 21 51

5915

# Pizzeria Timone in Zug

bekannt durch ihre ital. Spezialitäten  
sucht per sofort

**Alleinkoch**  
(versiert in ital. Küche)

**Kellner oder  
Serviertochter**  
für Juli/August und September.  
Pizzeria Timone  
Industriestrasse 20, Zug  
Tel. (042) 21 44 16, U. B. Stoop verlangen

5975

# Sporthotel Maloja 7516 Maloja

sucht noch für lange Sommersaison

**Saaltochter oder jungen Kellner Buffetochter oder -bursche**  
(auch Anfänger)  
Eintritt sofort oder nach Übereinkunft  
Offerten an Peter Uffer jun.

5869

Gesucht in mittleren Hotel- und Restaurationsbetrieb im Berner Oberland

**Küchenchef**  
(Jahresstelle)  
Offerten mit Unterlagen unter Chiffre 5944 an hotel revue, 3001 Bern.



# Romantik Hotel Stern Chur

1677 erbaut  
1977 vollständig renoviert  
90 Betten, komfortable Zimmer mit Arvenholz, Bündner Stuben Seminar- und Banketträume.

Wir suchen in Jahresstellen:  
für Herbst 1980 oder nach Übereinkunft:

# Gouvernante/ Hausbeamtin

für die selbständige Führung und Betreuung des gesamten hauswirtschaftlichen Sektors. Gut bezahlte Dauerstelle, 5-Tage-Woche, Altersvorsorge.

Für sofort oder nach Übereinkunft in modernst eingerichtete Küche

**Chef de partie**  
für tüchtigen Berufsmann, Aufstiegsmöglichkeit zum Sous-chef.

**Commis de cuisine**  
für Sommer oder Herbst 1980

**2. Chef de service**  
geeignete Stelle für jungen, tüchtigen und seriösen Kellner mit abgeschlossener Berufslehre und guten Umgangsformen. Aufstiegsmöglichkeit auf Frühjahr 1981.



Bitte schreiben oder telefonieren Sie an Emil Pfister, Romantik Hotel Stern, Chur, Telefon (081) 22 35 55

6082

# Tessin

Für unseren Erstklass-Betrieb suchen wir einen initiativen und dynamischen

**Küchenchef**  
der mit viel Freude am Kochen seiner Brigade ein Vorbild ist, mit seinen Spezialitäten die Gäste verwöhnt und zeigt, dass er als Abteilungsleiter gutes Organisations-talent besitzt.  
Wir bieten: Jahresstelle, geregelte Arbeitszeit und gute Entlohnung.  
Bewerbungen sind zu richten unter Chiffre 6085 an hotel revue, 3001 Bern.

5-Stern-Hotel, inmitten des grössten Privatparks der Schweiz gelegen sucht per sofort:

**Chef de rang  
Demi-chef de rang  
Telefonistin**  
Offerten mit den üblichen Unterlagen bitte an



R. Frey, Direktor  
Parkhotel Waldhaus  
7018 Films-Waldhaus  
Telefon (081) 39 11 81

6083

**Park Hotel Waldhaus**  
Die Oase zeitgemässer Hotelkultur *Films*



Auf den 1. August 1980 suchen wir

**Dancingkellner oder Serviceangestellte**  
Auf Wunsch: Kost und Logis im Haus  
Wir freuen uns auf Ihren Anruf. Telefon (036) 22 13 28

6030

**ZÜRICH REGENDORF**  
**Holiday Inn**  
**MÖVENPICK HOTEL**  
 Partner guter Organisation

Für die Leitung einer unserer Betriebsstellen suchen wir auf sofort oder nach Übereinkunft einen

**Dorfbeizwirt/Dorfbeizwirtin**  
 (Wirtpatent nicht erforderlich)

Wir stellen uns vor, dass Sie Kenntnisse im Service und in der Küche mitbringen, wobei Erfahrung in selbständiger Betriebsführung von Vorteil wären. Neben Personaleinsatz, internem Bestellwesen, Warenkontrolle und Kassaabrechnung obliegt Ihnen in erster Linie durch Ihre aktive Mitarbeit die Betreuung unserer Gäste.

Es erwartet Sie eine herausfordernde Aufgabe, in die wir Sie im übrigen entsprechend einführen werden.

Wenn Sie an dieser interessanten und abwechslungsreichen Stelle interessiert sind, erwarten wir gerne Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Herr R. Pfister  
 Mövenpick Hotel Holiday INN  
 Postfach, 8105 Regensdorf

P 44-61



ZÜRICH-REGENDORF  
 Tel. 01 840 25 20 Telex 53658

Für unsere Restaurationsbetriebe Nähe Zürich suchen wir folgende qualifizierte Mitarbeiter:

männliche oder weibliche

**Aide du patron**  
 (Betriebsassistent/in) versierten

**Küchenchef**  
 in mittlere Brigade.

Offerten unter Chiffre 5879 an hotel revue, 3001 Bern.

Wir suchen zur Ergänzung unseres Teams

**tüchtiges Ehepaar**

das bereit ist, uns bei der Führung unseres Restaurationsbetriebes (Quartierrestaurant, zirka 80 Plätze) tatkräftig zu unterstützen und uns an den Freitagen ablost. Er-selbständiger Koch Sie Service unit Buffet Wir bieten bei Eignung weitgehende Selbständigkeit, gute Entlohnung, geregelte Arbeits- und Freizeit. Gerne erwarten wir Ihre Offerte unter Chiffre 6074, hotel revue, 3001 Bern.



Zur Ergänzung unseres Mitarbeiterstabes an der Reception unseres modernen Betriebes suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft einen

**Nachtsekretär**

mit guten Sprachkenntnissen.

Wir offerieren Ihnen eine abwechslungsreiche Tätigkeit. Ein attraktiver Lohn und vorzügliche Sozialleistungen bei 5-Tage-Woche sind selbstverständlich.

Ihre Offerte richten Sie bitte an die Direktion des Hotels Europe, Clarastrasse 43, 4058 Basel, Telefon (061) 26 80 80 6036

**Hotel du Lac**  
 8820 Wädenswil

Lebhafter Betrieb am Zürichsee sucht qualifizierte Mitarbeiter

**Chef de partie**  
**Commis de cuisine**  
**Serviertöchter**

Fühlen Sie sich angesprochen, melden Sie sich bitte mit den üblichen Unterlagen bei W. Scharnagl  
 Telefon (01) 780 00 31 4519

**Hotel**  
**Elmont Plaza**  
 ★ ★ ★

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

**Chef de service**

Hotel Elmont Plaza  
 8280 Kreuzlingen  
 Telefon (072) 72 68 68 6016

D'Arbeitszeit im Marktplatz, St.Galle

isch de Pleauscht (5-Tage-Woche, pro Monat ein Wochenende mit 4 Freitagen, geregelter Schichtbetrieb und guter Verdienst)

Wir suchen freundliche, pflichtbewusste

**Serviertöchter**

(für das Tages- und Speiserestaurant)

**Köche**

(in 10-Mann-Brigade)

**Hilfsangestellte**

für Keller, Küche, Reinigung und Lingerie.

(Ausländer nur mit Bewilligung.)

Möchten Sie mehr wissen über die Anstellung, dann schreiben Sie uns oder rufen Sie an und verlangen Herr Länzlinger oder Herr Aeberhard.

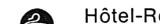
**Restaurant**

A. Länzlinger

Neugasse 2

9000 St. Gallen

Tel. 071 22 36 41 6096



**Hôtel-Restaurant du Léman**

1805 Jongny

ob Vevey

sucht per sofort in Jahresstelle

**Saal- und Buffettochter**

Geregelte Arbeitszeit.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind erbeten an

E. Mayer

Hôtel du Léman

1805 Jongny. 6098

**Hotel Central**  
 am Central  
 8001 Zürich  
 Tel. (01) 251 55 55

Wir suchen auf sofort:

**Nachtconcierge**  
**Serviertochter**  
**Chef de partie - Küche**  
**Commis de cuisine**

Herr Hagler oder Herr Meyer freuen sich auf Ihr Telefon. 5881

**Golf Hotel des Alp**  
 7503 Samedan  
 (Oberengadin)

sucht in Saison- oder Jahresstelle

**2 Commis de cuisine**

Eintritt baldmöglichst.

Telefon (082) 6 52 62

P 13-26897



sucht in Jahresstelle oder Wintersaison

Küche:

**Sous-chef/Saucier**  
**Chef de partie**  
**Commis de cuisine**

Restaurant-Grill-room

**Serviertöchter**  
**Saaltöchter**

Dancing «Gada» und «Taverna»

**Barmaid**  
**Barserviertöchter**

Night-Club

**Barmaid**  
**Hostessen**

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen an

Hotel Carmenna  
 7050 Arosa  
 Gerd Burkhardt 5935

Wir suchen für sofort oder nach Übereinkunft

**Chef de rang**  
**Koch** (ab 4. 8.-15. 10.)  
**Restaurationskellner/-tochter**  
**Büropraktikant(in)**

Offerten bitte an:

D. Bischoff

Hotel Weisses Kreuz

3280 Murten

Telefon (037) 71 26 41 5899



**Globus Glatt**

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft brachenkundige, versierte

**Verkäufer(innen)**

für folgende Abteilungen:

- Obst und Gemüse
- Brot
- Träuleur
- Molkerie
- Kassiererinnen (auch Teilzeit möglich)

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

(01) 830 04 11  
 Globus Glatt, Personalabteilung  
 8301 Glattzentrum  
 cfa 154-273 000

**Restaurant Badstube**  
 8260 Stein am Rhein

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle tüchtigen

**Sous-chef**

sowie

**Jungkoch**

(ab sofort bis Ende Oktober)  
 Gerne geben wir Ihnen nähere Auskunft.

Herr Hosteltmann  
 Tel. (054) 8 60 93 5887

**Chikito**

sucht per sofort oder nach Übereinkunft

**Dancing-Kellner**

Fixlohn. Bewerber mit freundlichem Wesen und Sinn für Zusammenarbeit melden sich unter

Telefon (031) 22 26 80, von 15.00-17.00

**Dancing Chikito AG**  
 Neuengasse 28, 3011 Bern  
 P 05-9025

Renommiertes Haus im Herzen von Solothurn sucht zum Eintritt nach Übereinkunft

**Zimmermädchen**

sowie

**Küchen- und Hausburschen**

mit Jahresbewilligung evtl. Ehepaar

Rufen Sie uns an.

ofa 122.361.354

**J. und B. Küng-Roschi**

Telefon 065 22 44 12

Wir suchen auf 10. August zwei jüngere, tüchtige

**Serviertöchter**  
**oder Kellner**

Keine Anfänger. Schichtbetrieb. Samstags immer und jeden letzten Sonntag im Monat gesucht lassen.

Betriebsferien vom 19. Juli bis 11. August.

**Familie Lang**

Hotel Terminus

5200 Brugg

Telefon (055) 41 18 21 ofa 110.101.449

Möchten Sie in Baden, der lebensfrohen Stadt, arbeiten?

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

**Buffetochter**  
**Serviertochter**  
**oder Kellner**  
**Jungkoch**  
**Chef de partie**

Sie finden bei uns nebst guter Entlohnung, moderne Arbeitszeit und gut ausgebaute Sozialleistungen.

Rufen Sie uns doch bitte an  
 Telefon (056) 22 42 22  
 (Herrn J. Köschl verlangen).  
 P 02-623

**Quick Pic Bar**  
 5400 Baden

sucht freundliche

**Bar-Serviertochter oder Kellner**

Arbeitszeit: Dienstag bis Samstag, 8.00-17.00 Uhr und einen Sonntag im Monat von 15.30 bis 03.30 Uhr.  
 Auf Wunsch Zimmer im Haus  
 Anfragen erbeten an Fam. Gädinger, Telefon (056) 22 78 24  
 P-02504

**Grand Hotel**  
**Beau Rivage**  
 3800 Interlaken

Wir suchen ab sofort für die Sommersaison folgende Mitarbeiter:

**Chef de réception**  
**Sekretärin/**  
**Réceptionist**

(D, F, E, NCR, Kasse, Journal)

**Logentourant**  
**Economat-/**  
**Officegouvernante**  
**Saalkellner**  
**Saaltöchter**  
**Chef-Kosmetikerin**

**Floristin**

Schriftliche oder telefonische Anfragen sind zu richten an:

Joe L. Gehr, Dir. 5850



**Hotelsekretärin**  
 NCR 42

**Réceptionspraktikantin**

**Restaurations-tochter**

**Servicelehrling**

Lehrbeginn Herbst 1980

Offerten sind zu richten an die Direktion. 6090

modernes Erstklasshotel im Herzen von Luzern  
 Konferenzräume Spezialitätenrestaurant  
 Boulevard-Restaurant Snack-Bar  
 Dachgarten-Bar «Green-life» Ihre Unterlagen senden Sie bitte an:  
**PILATUSSTR. 29 6000 LUZERN**  
 041 23 53 23



Gesucht per sofort

**Commis de cuisine**  
**oder Tournant**

in kleine Brigade neben Küchenchef.

Anfragen bitte an  
 Hotel Filmerhof  
 7018 Flims-Waldhaus  
 Hr. Charles Müller  
 Telefon (081) 39 17 31 6093

Wir sind ein vorbildlich und modern eingerichteter, sehr vielseitiger Restaurations-Grossbetrieb. Einer unserer Handwerker verlässt uns wegen Erreichung der Altersgrenze, der andere - ebenfalls seit über 30 Jahren im Betrieb - wird auch nicht jünger. Wir suchen daher zur Entlastung jüngeren, vielseitigen

**Hausmechaniker**

**Erwünscht wären:**

- abgeschlossene handwerkliche Lehre
- vielseitige Erfahrung, vor allem auf dem Sanitär- und Elektrogebiet. Es kommt aber durchaus auch ein Schreiner mit technischem Flair in Frage
- gute Deutschkenntnisse, Wunsch nach einer Dauerstelle

**Wir bieten:**

- vielseitige, abwechslungsreiche Arbeit
- moderne Arbeitsbedingungen, Pensionskasse
- Verpflegung und, auf Wunsch, auch Unterkunft in modernem Personalhaus

Interessenten melden sich bitte mit den üblichen Unterlagen im

Bahnhofbuffet Basel SBB  
Inh. E. Wartmann  
Centralbahnstrasse 10, 4002 Basel  
Telefon (061) 22 53 33  
Herrn W. Burgard verlangen 6002

**Hotel-Restaurant Reussbrücke**  
5620 Bremgarten Aargau

Telefon (057) 5 33 43  
Familie Blender-Flüeler

Zur Verstärkung unseres Teams (in Top-Spezialitäten-Restaurant) suchen wir zum Eintritt nach Vereinbarung (August 3 Wochen Betriebsferien)

**Buffettochter, evtl. Serviceanlehre**  
**Serviertochter** Snackrestaurant  
**Koch/Chef de partie**  
**Officebursche oder -mädchen**

Ausländer nur mit Bewilligung B oder C.

Wenn Sie gerne in einem jungen, aufgeschlossenen Team tätig sein möchten und eine angenehme Atmosphäre schätzen, freuen wir uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

**Wir bieten Ihnen:**  
4 Wochen bezahlte Ferien  
gute Verdienstmöglichkeiten  
schönes Zimmer im Hause  
auf Wunsch 5-Tage-Woche 5909

**DERBY Hotel WIL**

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 5965

**Qualität - Quantität - Vielseitigkeit - Selbständigkeit**

Dies sind die Merkmale unserer Küche.

Zur Verstärkung unserer Küchenbrigade suchen wir einen

**Sous-chef**

Wir bieten auch einem Chef de partie die Chance, sich in unserer mittleren Brigade fachlich und organisatorisch einzuarbeiten. Geregelt Arbeitszeit, 5-Tage-Woche.

Gerne unterhalten wir uns über den detaillierten Aufgabebereich. Bitte rufen Sie Herrn Züllig an, damit wir einen Termin vereinbaren können. 5962

**RESTAURANTS**  
**LOWENBRAU URANIA**  
Uraniastrasse 9 8001 Zürich, Tel. 01 211 11 55

**HOTEL sursee**

all restaurant chesler  
troubadour trotte schtibe

Neueröffnung Dez. 78  
Wir suchen auf  
1. Sept. 1980  
Chef de Reception  
Qualifiziert  
Freundlich  
Ferienablosung  
Buffet/Hotel für  
15. Juli - 15. Sept. 80  
M.+B. Pellet-Livers  
6210 Sursee  
Tel. 045/21 50 51

**Hotel-Restaurant Seeblick** ★ ★ ★  
3705 Faulensee-Spiez  
(am Thunersee)

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft (Sommer-saison)

**Restaurationstochter/ Kellner**

Wir bieten gute Verdienstmöglichkeiten, angenehmes Arbeitsklima, Unterkunft im Haus.

Gerne erwarten wir Ihre Anfrage oder schriftliche Bewerbung.

Familie Habegger jun.  
Telefon (033) 54 23 21 5892

**Haus zum Rüden**

Sitz der Constafel seit 1348

Wir suchen für unseren Restaurationsbetrieb, moderne französische Küche, nach Übereinkunft einen

**Chef garde-manger**

Bewerbung oder Anfragen richten Sie bitte an Herrn W. Keller oder an unseren Chef de cuisine, Herrn M. Descloux,  
Telefon (01) 47 95 90  
Haus zum Rüden  
Limmatquai 42  
8001 Zürich 5987

Wir suchen für unser italienisches Restaurant, direkt am Zürichsee, einen jungen

**Chef de service/ Aide du patron**

welcher Freude am Beruf hat, selbständig Entscheidungen treffen kann und auch Erfahrung in der Personalführung mitbringt. Ab 1. August oder nach Übereinkunft.

Sowie

**Kellner**

Wir bieten geregelte Arbeitszeit, Garantie- und Leistungslohn, angenehmes Arbeitsklima in einem jungen Team.

Interessenten melden sich bitte unter Chiffre 901973-02 an Publicitas, 5401 Baden.

**HOTEX**

Die Professionals für Übersee-Stellen

HOTEX 11, rue du Mont-Blanc - 1211 Genève 1 - Tél. 022/32 93 75



**Locarno-Brione**

Zur Ergänzung unserer Küchenbrigade suchen wir mit Eintritt nach Übereinkunft

**Koch/ Chef de partie**

für lange Sommersaison in gepflegtem Hotelbetrieb mit Restauration.

Offerten sind erbeten an die Direktion.  
Hotel Dellavalle  
6645 Locarno-Brione  
Telefon (093) 33 13 21 5631

**Hotel-Restaurant Post**  
3981 Lax

sucht ab sofort

**Alleinkoch oder Köchin**

evtl. nur für Aushilfe bis 15. August.  
Guter Verdienst.  
Wilhelm Mine Wenger  
Telefon (028) 71 12 39 5984

**Restaurant Walliserkanne**  
3600 Thun

Wir suchen aufgeweckten Jüngling als

**Kochlehrling**

für Frühjahr 1981.

Eintritt: Oktober 1980.

Telefon (033) 22 51 88. 5450

**Flughafen-Restaurants**  
Zürich, 814 33 00

Für sofort oder nach Übereinkunft suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

**Chef de partie**  
**Commis de cuisine**  
**Serviertochter**  
**Buffettochter**  
**Officebursche**  
**Officemädchen**  
**Casserolier**

(Ausländer nur mit C- oder B-Bewilligung.)

**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 Posten interessieren, rufen Sie uns doch gleich an. Unsere Herren J.-L. Gerber oder J. Grohe werden Ihnen gerne weitere Fragen beantworten.

Flughafen-Restaurant  
8058 Zürich-Flughafen  
Telefon (01) 814 33 00 5498

**Adressänderung** (bitte in Blockschrift)

**Alte Adresse**

Name  Vorname

Betrieb  Ort

Strasse  Ort

Postleitzahl

Mitglied  Abonnent

**Neue Adresse**

Name  Vorname

Betrieb  Ort

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

## Chance für junges Ehepaar

ein kleines Stadtkaffee im Zentrum Zürichs in Gérance zu übernehmen.

**SIE:** freundlich, sauber und schnell in Service und Buffet.

**ER:** fachmännische Mitarbeit in der Kleinküche, am Buffet und teils im Service.

Eintrittsmöglichkeit nach Wunsch. Packen Sie zu und schreiben Sie uns eine kurze Offerte mit Referenzen. Wir freuen uns auf ein erstes Gespräch. Sie brauchen keine Geschäftserfahrung und wir führen Sie gut ein in diese neue und interessante Aufgabe. Kein Patent erforderlich.

Postfach 265, 8027 Zürich

5994

Grosshotel im Raume Zürich sucht auf September

## Personalsekretärin

- Haben Sie Freude am Umgang mit Menschen verschiedener Herkunft?
- Wünschen Sie die Organisation eines Grosshotels kennenzulernen?
- Möchten Sie Ihre Sprachkenntnisse gebrauchen?
- Wollen Sie die Probleme und Lösungen der Personalrekrutierung im Gastgewerbe kennenlernen?

### Wir erwarten von Ihnen:

- Ein «Flair» im Umgang mit Menschen.
- Erfahrung im Gastgewerbe, Sprachen D., E., F., evtl. Sp. oder lt. Sicheres Maschinenschreiben.

Wir bieten interessante, abwechslungsreiche Tätigkeit.  
5-Tage-Woche.  
Geregelte Arbeitszeit.  
Personalrestaurant und günstige Zimmer.

Sind Sie an dieser Stelle interessiert, dann wenden Sie Ihre Kurzofferte unter Chiffre 6094 an hotel revue, 3001 Bern.

# RIVERBOAT

im Kreuz Langenthal  
Tel. 063 22 87 88

---

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

## Barmaid

Guter Verdienst.

Herrn W. Huber verlangen

ofa 121.145.526

# RIVERBOAT

Gesucht nach Lugano

### Sekretärin

auch Anfängerin im Hotel mit KV.

Angebote an  
Hotel Beau Regard  
6903 Lugano  
Tel. (091) 56 11 14 5974

Gesucht wird per sofort in das bekannte Schützen- und Gesellschaftshaus, Glarus

### 1 Koch oder ausgewiesener Hilfskoch

### Serviertochter

(Anfängerin wird angelernt)

Geboten werden:  
Hoher Lohn  
geregelte Arbeitszeit  
Kost und Logis im Hause.

Telefon (056) 61 49 75  
Martin Heer-Jud. Adlergut 7  
8750 Glarus P 19-523

## Die Chance für einen tüchtigen Chef de partie!

Für unsere junge, mittlere Brigade suchen wir nach Übereinkunft einen Nachwuchsmann (es könnte natürlich auch eine Frau sein!)

### der als Küchenchef

einen Schritt weiter in seiner Karriere kommen möchte. Für einen kreativen, initiativen Mann bietet sich eine dankbare, vielseitige Aufgabe an, die entsprechend honoriert wird. Sind Sie interessiert? Bitte rufen Sie Herrn Walter Schmid an, er gibt Ihnen gerne nähere Auskünfte.



### Restaurant Steinbock und Steinbock-Snack

Bahnhofplatz  
7000 Chur  
Telefon (081) 22 88 33 173

Wir suchen sofort oder nach Übereinkunft in gutgehendes Spezialitätenrestaurant (10 Min. ab Kloten)

### Kellner oder Serviertochter

(à-la-carte-kundig, Spitzenlohn) sowie

### Haus- und Küchenburschen

(Ausländer nur mit Ausweis B oder C)

Bei uns haben Sie 5-Tage-Woche, geregelte Arbeitszeit, schöne Zimmer sind vorhanden.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.

**Fam. Lindauer**  
Gasthof Adler, 8427 Rorbas  
Telefon (01) 865 01 12 4639

# Klosters

Gesucht

### Allainkoch oder Köchin

mit Fähigkeitsausweis A für Wintersaison 1980/81 in Skilager, Klosters-Dorf  
Geregelte Arbeitszeit. Gute Entlohnung.

Bewerbungen erbeten an:  
Anton Vetsch, Bauunternehmung, 7252 Klosters-Dorf, Telefon (083) 4 14 48. ofa 132.677.002

Wir suchen in unseren lebhaften Rôtisserie-, A-la-carte- und Tagesrestaurationsbetrieb einen einsatzfreudigen

### Küchenchef

Er soll die Eigenschaften eines ausgewiesenen Fachmanns besitzen, da ihm die

- Führung der Küche
- Kalkulation
- Einkauf
- und die Führung des Personals

untersteht.

Selbstverständlich ist das Salär den Forderungen angepasst.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte oder Ihren Telefonanruf. (056) 26 72 62

A. Wermelinger  
Hotel Stadion  
Rôtisserie La Cabane  
Seminarstrasse 71  
5430 Wettingen P 02-183

In unserem Team fehlen ab August 1980 (oder nach Übereinkunft) routinierte, nette

### Serviertochter oder evtl. Kellner und Service-Aushilfen

Wir pflegen einen sehr guten Speiservice/Restaurantservice. Wir bieten guten Lohn, geregelte Arbeitszeit, 5-Tage-Woche. Unterkunft im Hause möglich.

Sich melden bei  
Fam. Steiner-Müllhaupt  
Gasthof Herrenberg  
8962 Bergdietikon  
Telefon (01) 740 82 56 ofa 160.225.612

### Rôtisserie Chämihütte

5417 Untersiggenthal  
Telefon (056) 28 10 35

Wir suchen nach Vereinbarung

### Kellner oder Serviertochter

in gepflegten Speiservice. Flambier- und tranchierkundig. Geregelte Freizeit und hoher Verdienst.

Bitte verlangen Sie Herrn Zraggen. 6060

### Hotel Bären Münchenbuchsee

Wir suchen ab Monat Juli (oder Eintritt nach Übereinkunft) für drei Monate, evtl. länger, freundliche

### Serviertochter

für den Restaurationsbetrieb. 1½ Freitage pro Woche. Guter Verdienst, plus Kost und Logis. Bitte setzen Sie sich mit uns in Verbindung.

Fam. Kohler  
Telefon (031) 86 27 17 5941

### Grand Hotel Regina 3813 Grindelwald

sucht in Jahresstellung tüchtigen

### Mitarbeiter(in)

für die Réception  
Arbeitsbeginn nach Vereinbarung.  
Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an die Direktion. 5919

Wir suchen einen zuverlässigen

## Kellner

(nur mit Bewilligung B oder C)

in unser gutgehendes Spezialitäten-Restaurant.

Jahresstelle, sehr guter Verdienst, geregelte Freizeit und angenehme Arbeitsbedingungen.

Bitte schreiben oder telefonieren Sie uns  
A. Cafiero  
Restaurant Pizzeria Grotto Ticino  
Breitenrainplatz 26, 3014 Bern  
Telefon (031) 41 96 77 P 06-2774



## Grand Hotel Kurhaus 7078 Lenzerheide

(180 Betten)

sucht für die Administration eines äusserst vielseitigen Wintersaison-Betriebes mit Apart-Hotel, Dancing, Kino, Hallenbad u. a. m. folgende Mitarbeiter:

### Vizedirektor

Eintritt 15. September. Mehrjährige Praxis, 26- bis 30jährig. D, F, I, E. Aufstiegsmöglichkeiten.

### Empfangschef

ab 15. November. D, F, E.

### Sekretärin

sofort oder nach Vereinbarung. D, F, I, NCR-42-kundig.

### Telefonistin

ab 15. Dezember. D, F, I, E.

### Büropraktikantin

ab 15. November. D, F, evtl. I.

Offerten bitte mit Foto, Zeugnissen und Gehaltsansprüchen an R. Poltera, 7078 Lenzerheide, Telefon (081) 34 11 34 6040

### Mensa der Universität Zürich Irchel

Wir suchen für unser neues Studentenrestaurant (1500 Studierende) einen selbständigen und verantwortungsbewussten

### Chefkoch

**Erfordernisse:**  
mehrjährige Praxis  
Führungsqualitäten  
Organisationstalent  
sicherer Kalkulator

**Wir bieten:**  
geregelte Arbeitszeit  
ohne Spät- und Sonntagsdienst  
modernen Arbeitsplatz.

Fachleute, die befähigt sind, ein abwechslungsreiches und ansprechendes Angebot zu gewährleisten, senden ihre vollständige Bewerbung mit Angabe der Gehaltsansprüche an die Zentralverwaltung des ZFV, Mühlebachstrasse 86, 8032 Zürich. 6034

Weststadt Berlin wird auch Ihnen gefallen!

Wir suchen zum August/September 1980

**Chef de rang \***  
**Demi-chef de rang \***  
**Commis de bar \***  
**Nightauditor \***  
**Hausdamen-Assistentin \***  
**Restaurant-Kassierer(in)**

\* mit englischen Sprachkenntnissen.

Wir bieten  
krisenfeste Arbeitsplätze, bei einer 5-Tage-Woche mit 42 Stunden und freie Anwesenheitskost.

732

**HOTEL INTER-CONTINENTAL BERLIN**

Bitte schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf und Tätigkeitsnachweis an die Direktion des Hauses  
Budapester Straße 2, 1000 Berlin 30

**Hotel Vaduzerhof Wienerwald**  
FL-9490 Vaduz im Saastal 3  
Telefon 0752 2454

**tourhotel Gaflei**  
FL-9497 Triesenberg  
Telefon 0752 27091

**HOTEL GARNI Landhaus**  
FL-9490 Vaduz, Zollerstrasse 16  
Telefon 0752 4654



**Tourhotel Gaflei AG 9497 Triesenberg/Vaduz Fürstentum Liechtenstein**  
Telex 77838

Für unsere Hotels und Restaurants in Liechtenstein suchen wir noch ab sofort oder nach Vereinbarung, zum Teil auch in Jahresstelle, zu Spitzenlöhnen aber Mini-Steuern noch folgende qualifizierte Mitarbeiter

**Service: Oberkellner  
Restaurationskellner  
Serviertochter**

**Küche: Commis de cuisine  
Küchen-/Office-/  
Hausburschen  
oder -mädchen**

**Etage allgemein: Gouvernante  
Zimmermädchen**

**Buffet: Buffettochter  
oder -burschen**

Zuschriften mit vollständigen Unterlagen bitte an:  
Wienerwald Hotel Vaduzerhof  
Personalbüro  
im Städtle 3, FL-9490 Vaduz

### Klinik Wilhelm Schulthess

Orthopädie - Rheumatologie  
Neumünsterallee 3, 8008 Zürich

Wir suchen auf 1. Oktober 1980 oder nach Vereinbarung

### Köchin

für warme und kalte Küche und als Stellvertretung des Küchenchefs.

Wir bieten geregelte Arbeits- und Freizeit, zeitgemässe Entlohnung, Dauerstelle. Moderne Personalzimmer stehen zur Verfügung.

Telefonische Auskunft erteilt Ihnen gerne unser Küchenchef, Herr M. Czybyk, Telefon (01) 69 49 11 (vormittags). Schriftliche Bewerbungen wollen Sie bitte an die Verwaltungsdirektion senden. P 44-3154

# La psychologie de la vente au restaurant

par M. Bernard Thibault, professeur, Ecole hôtelière SSH de Lausanne

Le rythme actuel de la vie sociale, l'éclatement rapide du noyau familial, la naissance dans la chaîne commerciale de grandes surfaces d'achats... font qu'aujourd'hui le métier d'hôtelier ou de restaurateur est l'un des rares qui offrent encore la possibilité aux hommes de communiquer entre eux.

«La vente repose essentiellement sur un phénomène de communication»  
(Gabrielle Le Blanc, Psychosociologie de la vente, Editions universitaires, Clamecy 1971, p. 112)

Autrefois, le vendeur ne cherchait pas à connaître les motivations du client; il attendait patiemment sa décision, ou alors cherchait par un flot de paroles à noyer, à anéantir sa résolution. De nos jours, les rôles sont inversés, puisque la société de surconsommation dans laquelle nous vivons a poussé les entreprises à se singulariser par la voie de la publicité, afin de s'imposer sur un marché de plus en plus saturé.

Nous sommes à l'époque du «client-roi», où le restaurateur est désormais contraint de tenir compte des motivations du client, afin d'aller au-devant de la satisfaction de ses besoins, à travers la création de désirs toujours plus appropriés - désirs qu'il nous faut créer et qui nous amènent maintenant non plus à attendre le client, mais à aller le chercher!

## Notion de «besoins» et de «désirs»

Avant d'aller plus loin, considérons ce que le dictionnaire nous apprend quant aux «besoins» et «désirs»: *Besoin*: sensation d'un manque ou d'un malaise qui porte les êtres vivants à certains actes indispensables à l'entretien de la vie.

Les besoins humains essentiels sont donc liés aux fonctions organiques. Ainsi, lorsque nous ressentons la faim, nous devons nous nourrir; si nous éprouvons le sommeil, nous sommes obligés de nous coucher.

Par contre, si les besoins essentiels ou primaires ou fonctionnels se manifestent par des sensations physiologiques, les désirs, eux, sont des sentiments, donc d'origine psychologique. Ils rejoignent davantage le monde des envies plus ou moins passagères et momentanées. De cette façon, considérons que le client entre dans notre restaurant pour:

- manger, se nourrir = besoin primaire
- du poulet = désir temporaire

Le maître d'hôtel, le vendeur à quelque échelon qu'il soit, devra, dans la conversation avec le client, rechercher les désirs de

celui-ci, sans toutefois lui présenter un trop grand choix, tant le risque de disperser l'attention est facile, ce qui aurait pour conséquence la naissance de nouveaux désirs entraînant l'interrogation, l'hésitation, voire la frustration quant à la décision. Nous pouvons estimer maintenant que le client entre dans notre établissement pour satisfaire son besoin de faim, mais qu'il choisit le poulet rôti, le poussin farci ou le coq au vin pour satisfaire des désirs inconscients la plupart du temps.

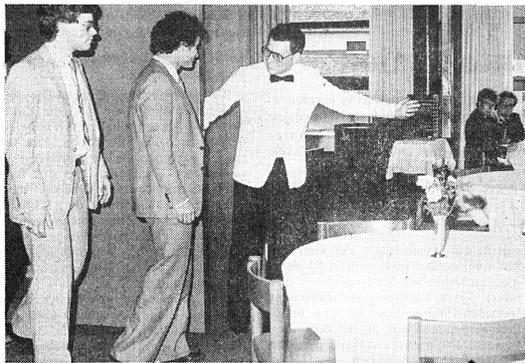
Ajoutons à ces remarques le fait que le vendeur tiendra compte, dans son comportement et son argumentation, de quantités de besoins nouveaux, qualifiés de secondaires, créés par notre société. Pour n'en citer que quelques-uns: *besoins de prestige, de considération sociale, de profit, de commodité, de dépaysement, etc.*

## Le climat de confiance

Sur le chemin qui nous conduit à la phase concrète de nos propos, faisons une étape profitable au «parking» climat de confiance. L'atmosphère de confiance qu'un vendeur doit s'efforcer de créer constitue la base, le prélude de toute conversation de vente.

● Comment susciter, comment faire naître cette ambiance? Par divers moyens:

- une apparence extérieure plaisante de l'établissement (une façade fleurie, des auvents de teinte vive au-dessus des portes et fenêtres, etc.)
- le décor, qui se doit d'être de bon goût, reposant, confortable et «parlant», quel qu'en soit le style;
- la propreté partout! évidence, nous direz-vous, mais on devrait savoir que les «évidences» ne se remarquent que rarement chez le responsable, par habitude peut-être;
- un service soigné et attentif tout en restant discret;
- le choix et la qualité de la marchandise proposée;
- l'honnêteté, la sincérité dans l'offre de vente (truite au Dézaley, coq au Chambertin!)
- un bel accueil humain, tout de cordialité et de joie franche, car l'accueil peut s'entendre, mais être maussade, acariâtre et bourru tout en restant l'accueil!... N'oublions pas le sens merveilleux du mot *hôte*: personne qui reçoit ou qui donne l'hospitalité.



- Aussi le vendeur doit-il:
  - présenter un visage avenant
  - être enthousiaste (l'enthousiasme est communicatif et le meilleur remède contre cette peur, cette timidité, cette réserve qui reste le point faible des hommes qui doivent avoir un contact avec d'autres humains)
  - témoigner de l'intérêt à la vie privée et aux passe-temps de ses clients. Mais attention: témoigner de l'intérêt ne signifie pas importuner, sympathie ne veut pas dire curiosité. Au vendeur de sentir jusqu'où peuvent aller ses témoignages d'intérêt et de sympathie.
  - aller au-devant des désirs du client
  - appeler le client par son nom
  - laisser le rôle du supérieur au client. Ce dernier aime s'entendre parler; il a très probablement peu d'occasions d'«apparaître», soit dans la vie privée, soit dans les affaires, comme le supérieur, le meilleur, le plus beau, le plus riche, le plus intelligent: le vendeur conscient lui donne cette occasion!
  - être sûr de lui, sûr de plaire. La sûreté en soi est le moteur de toute réussite. Mettons-nous en tête cette phrase du Maréchal Foch: «Accepter l'idée d'une défaite, c'est être vaincu.»

## L'argumentation de vente

Décomposons l'acte de vente en plusieurs phases. Des schémas-types nous sont offerts. Choisissons celui connu sous le nom A.I.D.A.:

- Attention: comment attirer l'attention du client sur notre produit?
- Intérêt: comment éveiller son intérêt pour notre produit?
- Désir: comment déclencher son désir de posséder notre produit?
- Achat: comment décider notre client à acheter notre produit?

Il faut noter que chaque type de client ne réagira pas de la même façon, et qu'ainsi, dans la pratique ces «étapes» ne sont quasiment jamais d'égale durée, ni souvent utilisées dans leur intégralité.

## ● Attirer l'attention:

Il nous faut montrer le produit par n'importe quel moyen, et d'une façon aléchant. N'oublions pas cette expression connue de tous: «manger des yeux!» Comment? Par...  
- un buffet froid ou (et) chaud  
- une présentation des mets avant cuisson  
- le flambage et le découpage  
- une dégustation du produit mais encore par...  
- la publicité  
- une promotion de vente  
- une décoration définitive ou occasionnelle en rapport avec le produit  
- une carte des mets et vins attrayante et plaisante à consulter (à vice sujet, se mettre en tête qu'un produit attire l'attention sur lui par ce qu'il a de différent par rapport aux autres produits semblables)

## ● Eveiller l'intérêt:

Pour un hôtelier, un restaurateur, une bonne connaissance des hommes (et du marché) doit permettre au vendeur de déceler et de découvrir rapidement quels sont les besoins et désirs que le client veut et doit satisfaire.

En fonction de cela, se souvenir que, lors de la conversation de vente, on ne vend jamais un produit pour lui-même, mais l'idée que représente ledit produit. Se mettre à la place du client, ici encore, reste l'un des dix commandements de notre profession. Ainsi, on ne vend pas - un repas mais le plaisir de la table!  
- la chambre 216 mais le confort et le calme pour un sommeil parfait  
- un coq au vin mais une préparation de volaille, comme autrefois, lorsque le temps nous était donné de pouvoir le cuisiner...

Que le vendeur garde constamment dans son langage un vocabulaire positif! Qu'il évite les questions dangereuses pouvant amener de la part du client une pos-

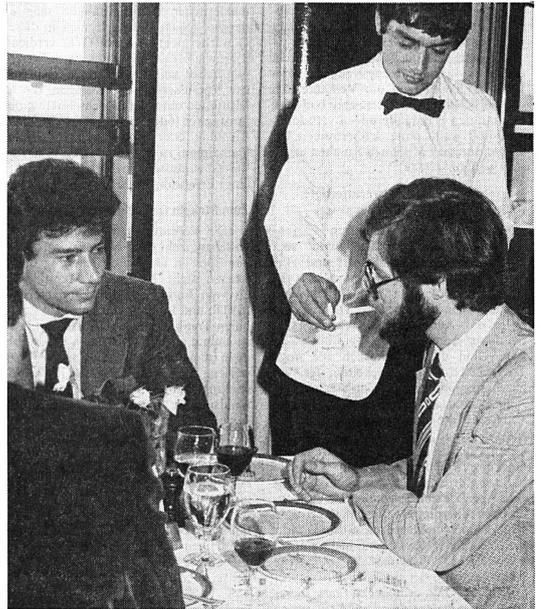
«Quelqu'un est là et vous reçoit, vous salue et vous guide avec un sourire franc de plaisir vers une table à votre convenance.»

midable, le beurre blanc unique...). Votre produit est bon, cela est certain - défendez-le! mais gardez en tête que votre client comparera et estimera peut-être meilleur celui de votre concurrent!

En décrivant votre marchandise, faites-en ressortir les avantages réels, ceux que précisément votre client attend.

Vous y parviendrez en lui mettant l'eau à la bouche, et pour ce, qualifiez votre offre:

- le poisson du lac tout frais pêché
- la laitue de votre potager, là, tout près
- les desserts locaux sont fabriqués «maison»
- les melons rafraîchissants seront de Caevillon
- le mets X, Y, sera très digeste, ou vite préparé, etc.



▲ Un petit geste, c'est si facile! Aller au-devant des besoins de ses hôtes, une attention marquante... et enregistree!

## ● Décider à l'achat:

La conclusion d'une conversation de vente doit amener le client à acheter. Ce n'est certes pas la phase de la conversation la plus facile. Souvent le vendeur a très bien procédé, très bien agi jusque-là et la conclusion n'arrive cependant pas. L'attitude positive du vendeur revêt dans cette étape toute sa valeur.

Ainsi, dites:

«Je suis convaincu qu'en connaissant, vous apprécierez cette préparation de canard» et non pas:

«Puis-je noter deux portions de canard?» ou encore:

«Un petit vin blanc léger et frais du pays ira à merveille avec la friture que vous avez choisie» et non pas: «Est-ce qu'un vin du pays vous tenterait avec la friture?»

Une autre tactique du vendeur est de poser une question dite «alternative». Proposez au client un choix! Ne l'obligez pas à réfléchir!

C'est pourquoi, lorsque le vendeur demande au client: «Comme apéritif, préférez-vous un anisé à un vermouth, ou peut-être notre cocktail maison?», il a plus de chances que le client accepte une des offres. Par contre, il est très facile de répondre «Non, merci!» lorsque le vendeur demande simplement sur un ton neutre: «Désirez-vous un apéritif?»

Connaître - convaincre - conclure: les différentes étapes d'une vente s'enchaînent et font un tout.

Pour gouverner et mener à bien ces procédés, l'hôtelier ou le restaurateur, en dehors du fait de posséder une culture générale certaine, doit connaître son produit à fond.

En effet, cet avantage supprime l'appréhension que pourrait avoir le vendeur, lui donne l'assurance nécessaire pour mener à bien l'acte de vente, lui permet de répondre exactement à la plupart des questions du client, et lui confère un rôle de conseiller. Ajoutons que ce rôle de «comédien» attaché fort souvent au métier ne doit que le rehausser, tant il nécessite un sens aigu de l'adaptation et une aptitude à rester maître de soi dans toutes les situations.

Mais le bon comédien n'est-il pas sincère avec lui-même sur scène?



▼ sibilité de réponse négative. Qu'il ne lutte pas contre les oppositions! par ex.:

- «Du foie gras à ce prix! Certainement pas!»
- «Sans doute trouverez-vous du foie gras à moindre prix, mais celui que je vous propose en cette saison est frais, et non conditionné - Quelle différence pour l'amateur!»

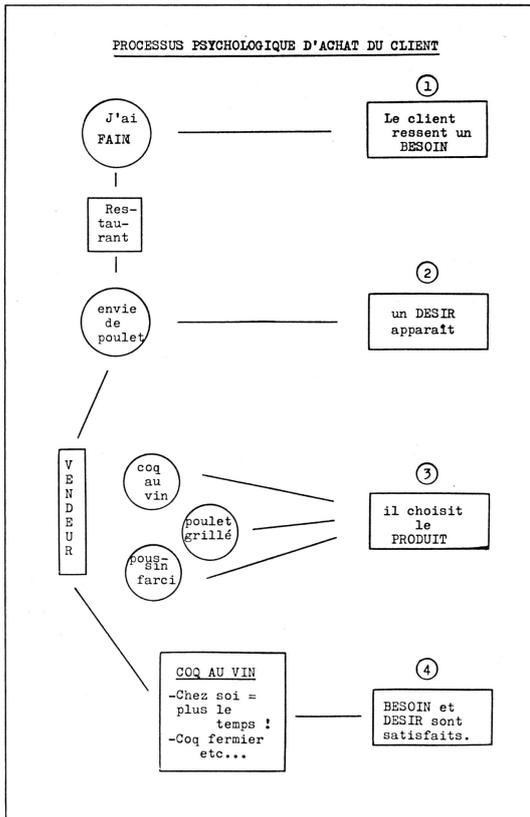
## Eveiller l'intérêt en suggérant:

- les spécialités, à condition qu'elles aient un caractère particulier!
- les plats du jour, à condition qu'ils correspondent à ce que l'on ne peut guère ou plus retrouver chez soi!
- ce qu'il est convenu d'appeler les «Suggestions extérieures», c'est-à-dire les anniversaires, la dinde à l'époque de Noël, la fête des Mères, la sortie d'un film, les saisons, etc.

## ● Créer le désir:

Dans cette phase du dialogue de vente, décrire le produit en évitant dans vos propos l'emploi de superlatifs (le gigot d'agneau excellent, le carré de veau for-

(Photos A. Mellier)



Gastgewerblicher Liegenschaftshandel

# Riesengeschäft unter Laien

Der grosse Brocken des Liegenschaftsgeschäfts liegt unbestreitbar in beruflichen Händen. Nebst öffentlichen und Wohnungsbauten gibt es aber industrielle und gewerbliche Betriebe, bei deren Handwechsel nicht immer alles nach Programm verläuft. Besonders im Gastgewerbe bieten unvorbereitete und unerfahrene Käufer oft den Anlass für den späteren Geschäftsruin. Vor diesem Hintergrund scheint es eigentlich unerlässlich, bestehende Vorurteile gegen das professionell betriebene Makeln abzubauen. Gleichzeitig stellt sich die Frage: Welche Vermittlerdienste sind tauglich, und werden sie in genügendem Umfang angeboten?

Der Schweizerische Wirtverband (SWV) hat 1979 unter seinen rund 24 000 Mitgliedern zwischen 7000 und 8000 Betriebsleiterwechsel registriert, was bedeutet, dass unter den Verbandsmitgliedern beinahe jeder Dritte den Betrieb gewechselt hat. Bei den verbleibenden 2500 nicht dem SWV angeschlossenen Restaurateuren handelt es sich mehrheitlich um Grossbetriebe mit einer bedeutend tieferen Fluktuationsrate, sodass diese nicht mehr sonderlich ins Gewicht fallen.

Bei den 7000 bis 8000 Wirtwechsellern dürfte es sich schätzungsweise in etwa 1000 bis 2000 Fällen um Verkäufe, bei den restlichen um Vermietungen handeln. Der mit den Handänderungen verbundene Umsatz kann, ohne zu übertreiben, bei einigen hundert Millionen Franken angesetzt werden.

### Ungerechtfertigte und gerechtfertigte Abweichungen vom Schätzwert

Im industriell-gewerblichen Liegenschaftshandel tritt mancher einer sein Lebtage nur einmal als Käufer und Verkäufer in Erscheinung, kennzeichnet ein erfahrener Vermittler von Firmen und Beteiligungen die Sachlage. Dies hat zur Folge, dass Anbieter und Nachfrager sich bei dieser Art Geschäft oft reichlich Zeit lassen und dann schliesslich erst noch Nachteile oder gar ein Scheitern der Verhandlungen in Kauf nehmen müssen.

Es kommt aber auch zu Geschäftsabschlüssen, die unvoreingenommen betrachtet fernab jeder gutachterischen Einschätzung liegen und für die Kontrahenten doch ihre Berechtigung haben.

So ergibt es sich, dass ein Grosskonzern einen kleinen Spezialbetrieb zu Konditionen übernimmt, die einen privaten Unternehmer abschrecken müssen. Zwar kann sich auch der Grösste nicht einfach alles leisten, aber das übernommene Know-how rundet ein Entwicklungsprogramm ab und ermöglicht, dass dieses kurzfristiger als geplant absatzwirksam wird. Damit relativiert sich der Einstandspreis für das Objekt.

Oder der langjährige Familienunternehmer ohne Nachkommenschaft ist den Einsatz und die Verantwortung leid und möchte nicht noch lange auf den idealen Käufer warten, der zum geschätzten Unternehmenswert übernimmt. Also ist er eher zu einem Zugeständnis bereit, hat er persönlich doch mit dem erzielten Verkaufspreis immer noch längst ausgesorgt.

### Maklerdienste unerlässlich

Unter der Annahme eines die Hundertmillionengrenze weit überschreitenden Umsatzes im gastgewerblichen Handwechsel und einer mittleren Courtage von zweieinhalb Prozent wären aus dem Geschäft insgesamt einige Millionen Franken an Vermittlerprovision zu ergattern. Was die heutige Situation betrifft, handelt es sich bei den vermittelten Gaststätten nur gerade um die «Spitze vom Eisberg», das dicke Ende wird indessen unter der Hand abgewickelt.

Dabei ist es kaum vermessen, die überdurchschnittlich hohe Fluktuationsrate im Gastgewerbe nebst anderem auf unvorteilhafte Übernahmebedingungen zurückzuführen. Mancher Wirt schaufelt sich mit dem Akt des Betriebsübertrags trotz sonst ausgewiesener fachlicher Qualifikation gleich das geschäftliche Grab. Warum hat er es versäumt, das ihm doch wenig vertraute Drum und Dran im Zusammenhang mit dem Erwerb eines Unternehmens in die erfahrenen Hände eines vertrauenswürdigen Fachmannes zu legen?

Zur Erhöhung der Fluktuationsrate trägt jedoch auch bei, dass gewisse Unternehmer schlecht gehende Betriebe zu günstigen Konditionen übernehmen, sie in drei, vier Jahren durch grossen persönlichen Einsatz auf die Höhe bringen, um sie mit Gewinn zu verkaufen. Sie verhalten sich quasi wie Verkauf der Unternehmen.

### Zerbröckeln des Maklers

Einmal leidet das Image des Maklers immer noch an der legendären Vorstellung vom bauernschlaun Handschlagfingerringen-Gassen, der alle und jeden überlistet. Eine Vorstellung, der gewiss längst kein Pauschalanspruch mehr zusteht; und doch findet sie immer wieder Nahrung an Einzelfällen.

Was vielleicht mehr abschreckt, ist die Unbeständigkeit im schwimmenden Angebot an Maklerdiensten. Immer wieder neue Klischees von Vermittlern erschei-

nen in den einschlägigen Zeitungsrubriken und werden nach einigen Monaten nicht mehr gesehen. Man weiss auch, dass hinter diesen kurzfristigen in Erscheinung tretenden Firmenbildern oft Unselbstergebende stehen, die ihr Vermittler-Business erst nach Feierabend gewissermaßen als Hobby betreiben.

Der hektische Wechsel im Angebot maklerischer Dienstleistungen mag andererseits zeigen, dass sich auch in diesem Gewerbe nicht so leicht Geld verdienen lässt, wie oft angenommen wird. Wer Erfolg haben will, muss ganz klare berufliche Voraussetzungen erbringen, die am leichtesten mit einem Hochschulabschluss juristischer oder betriebswirtschaftlicher Richtung oder einem treuhänderischen Fachdiplom zu dokumentieren sind. Zum Vertrauensausweis gehört zudem jahrelange Erfahrung im Metier.

### Zum Makeln taugliche Institutionen

«Der Vermittler kann nicht viel Unheil anstellen, steht doch immer noch die Urkundensachen als letzte Sicherung darzulegen», stellt **Max Levy**, Zentralsekretär vom Immobilien-Treuhänderverband (SVIT) und Inhaber eines eigenen Immobilien-Treuhänderbüros in Biel, fest. Hier ist einmal auf die kantonalen Unterschiede in bezug auf die Urkundensachen hinzuweisen. Zum andern funktioniert die Sicherung natürlich nur, wenn die Urkundensachen über einschlägige Kenntnisse verfügt und nicht ihr eigenes Honorar als erstes Kriterium wertet.

Der Vermittler sollte nicht bloss Unsinns verhindern, sondern darüber hinaus etwas bieten. Im gastgewerblichen Handwechsel geht es ja in der Regel nicht lediglich um eine Liegenschaft, vielmehr um ein gewerbliches Unternehmen mit vielseitigen Bezügen. Nebst dem eigentlichen Immobilien-Treuhänder sind folgerichtig auch die Angehörigen der Schwe-

zerischen Treuhand- und Revisionskammer zur Vermittlung durchaus berufen.

### Ansicht der «Offiziellen» zum Vermittlungsgeschäft

Gastgewerbliche General-Dienstleistungsunternehmen wie etwa die Katag-Treuhand in Luzern halten sich in beiden Berufsrichtungen Spezialisten. Die den grossen gastgewerblichen Verbänden angegliederten Fachstellen wie die Treuhand AG des Schweizer Hotelier-Verbands und die Treuhandstelle des Wirtverbands, erbringen eher kundenbezogene Dienstleistungen (Buchhaltung, Abrechnung) und betreiben Vermittlung nur gerade auf Anfrage hin. Dies kann sich aber in Zukunft ändern.

**Rolf Schönenberger** von der SWV-Treuhandstelle argumentiert: «Die lohnenden Geschäfte gehen doch unter der Hand weg.» Im Sektor industrieller Beteiligungen hat sich indessen gezeigt, dass durchaus lohnende Übernahmen zur Vermittlung anstehen, wenn die Maklerdienste attraktiv genug sind.

Nach Ansicht des Direktors der Treuhand AG des Hotelier-Verbands, **Dr. J. D. Pointet**, geht es bei diesem branchenspezifischen Makeln nicht nur um die Vermittlung eines geeigneten Käufers, ebenso wichtig erscheint ihm die neutrale Erbringung von Entscheidungs- beziehungsweise Verhandlungsgrundlagen.

Auch Katag-Direktor **F. Hausheer** hält an der neutralen Aussage des Verkehrsrecht-Gutachtens fest und sieht sich durchaus in der Lage, darin die Interessen beider Seiten gläubwürdig zu vertreten.

Mag diese letztere Ansicht auch stimmen, lassen sich irrationale Geschäftsabschlüsse mit «hintergangenen» Experten, wie bereits beispielhaft erwähnt, doch nicht vermeiden.

### Zurückhaltung des Spezialisten

**Franz Janser** von der Remaco AG in Basel, einem Beratungsunternehmen für die Vermittlung von Firmen und Beteiligungen, glaubt auch nicht an die objektive, beide Vertragspartner befriedigende neutrale Bewertung. Er sieht seine Aufgabe vorab im Zusammenbringen der richtigen Partner und im Schaffen einer günstigen psychologischen Situation. Bei den eigentlichen Verhandlungen, deren Kernpunkt ja immer Bewertung und Preis darstellt, hält er sich im Hintergrund und überlässt dem Vertragspartner meist die Initiative.

### Praktisches Vorgehen

Wie eingangs dieses Berichts bereits erwähnt, kommen Restaurateure nicht alle Tage in die Lage, einen Betrieb abzustossen oder sich einen anzueignen. Die nachfolgenden Ausführungen mögen als Hilfe zur Erstellung eines persönlichen Pflichtenhefts dienen für jene, die sich dieser Tage mit Kauf- oder Verkaufsabsichten befassen.

### Aus der Position des Anbieters

Es bieten sich zahlreiche Möglichkeiten zur Kontaktabstimmung an, wobei es von Vorteil ist, möglichst alle ins Auge zu fassen und systematisch auszuloten.

Da gilt es vorweg einmal, an die zahlreichen Beziehungen zu Privaten und Lieferanten zu denken. Oft bieten sich unter bisherigen Konkurrenten passende Partner an. Die Banken stellen als Vermittlerbörse gewerblicher und industrieller Unternehmen und Beteiligungen ein beachtliches Potential dar. Die schweizerischen Grossbanken unterhalten dabei spezialisierte Abteilungen, wie zum Beispiel der Bankverein seine Abteilung für Spezialfinanzierungen in Basel.

Der Bierlieferant, sofern es sich um eine grössere Brauerei handelt, unterhält in der Regel eine eigene Liegenschaftsabteilung und vermittelt oft kostenlos im Bereich seiner Kunden.

Sowohl im reinen Immobilienhandel als auch im Fall umfänglicher Firmen-transaktionen ist es durchaus geraten, beruflich und erfahrungsmässig ausgewiesene Vermittler in die Verkaufsabsicht einzubeziehen, geht es ja vorerst nach dem Gesetz der grossen Zahl darum, eine Auswahl geeigneter Partner zu finden. Eine Selbst Einschränkung in der Streuung der Verkaufsabsicht bedeutet einen unnötigen Verzicht auf Kontakte und kommt einer verpatzten Chance gleich.

Als Vermittler kommen nebst den bereits erwähnten Banken Treuhandfirmen oder auch Unternehmensberatungs-Firmen (Consulting) in Frage. Die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit (SGH) als verlängerter Arm der Banken bietet ihre Vermittlerdienste zwar nicht gewerbmässig, aber doch auf Anfrage hin an. Ähnlich halten es die Treuhand AG des SHV und die SWV-Treuhandstelle.

Die ebenfalls im Gastgewerbe spezialisierte Katag-Treuhand ist bis dahin kaum öffentlich als Agentin in Erscheinung getreten und hat ihre Vermittlerstätigkeit mehr oder weniger auf die ihr verbundenen Gesellschaften und Betriebe be-

## Schätzung und Bewertung der Kennzahlen zur Ermittlung des Unternehmenswertes eines Hotels

(Von der Katag-Treuhand Luzern zur Verfügung gestellte Fallstudie)

| 1. Umsatz  |             | Umsatz pro Sitzplatz  |               |
|--|-------------|-----------------------|---------------|
| Fr. 666 090.-  | Logement    | x                     |               |
| 21 Betten  | x           | Betriebstage          |               |
| Fr. 20.- Bettenpreis                                 | x           | Restaurant            |               |
| 310 Tage Belegung                                    | x           | 45 x Fr. 18.- x 310 = | Fr. 279 000.- |
| 45% durchschn. Belegung =                            |             | Sali                  |               |
| Fr. 58 590.-   |             | 30 x Fr. 17.- x 310 = | Fr. 158 100.- |
|  |             | Saal                  |               |
|  |             | 80 x Fr. 6.- x 220 =  | Fr. 105 600.- |
|  |             | Gartenrestaurant      |               |
|  |             | 80 x Fr. 9.- x 90 =   | Fr. 64 800.-  |
|  |             |                       |               |
| 2. Ertragswert                                       |             |                       |               |
| Fr. 1 060 000.-                                      |             |                       |               |
|  | Fr.         |                       | %             |
| Umsatz   | 666 090.-   |                       | 100,0         |
| Warenaufwand   | 212 625.-   |                       | 31,9          |
| Bruttogewinn I                                       | 453 465.-   |                       | 68,1          |
| Personalkosten                                       | 206 488.-   |                       | 31,0          |
| Bruttogewinn II                                      | 246 977.-   |                       | 37,1          |
| Betriebskosten                                       | 63 279.-    |                       | 9,5           |
| Betriebsergebnis I                                   | 183 698.-   |                       | 27,6          |
| Unterhalt und Ersatz von Mobilien                    | 16 652.-    |                       | 2,5           |
| Betriebsergebnis II                                  | 167 046.-   |                       | 25,1          |
| Spesen/Gebühren/Unternehmensalar                     | 66 609.-    |                       | 10,0          |
| Miete Garage/Lager                                   | 5 600.-     |                       | 0,8           |
| Nettoertrag  | 106 037.-   |                       | 15,9          |
| zu 10% kapitalisiert = Ertragswert                   |             |                       |               |
| 3. Realwert  |             |                       |               |
|  | Fr.         |                       |               |
| Hotel mit Saalbau, Lager und Büro                    |             |                       |               |
| 3449 m <sup>3</sup> à Fr. 380.-                      | 1 310 620.- |                       |               |
| Nebenkosten-/Umgebung (1 310 620 x 119):881 (StA)    | 1 770 000.- |                       |               |
| Restauranterküche                                    | 80 000.-    |                       |               |
| Neuert   | 1 567 650.- |                       |               |
| Alttersentwertung 50%                                | 783 825.-   |                       |               |
| Zeitwert Hotel und Nebengebäude                      | 783 825.-   |                       |               |
| Hotelanbau   | Fr.         |                       |               |
| 485 m <sup>2</sup> à Fr. 350.-                       | 169 750.-   |                       |               |
| NK-/Umgebung (169 750 x 119):881                     | 22 929.-    |                       |               |
| Neuert   | 192 679.-   |                       |               |
| Alttersentwertung (1960 erstellt) 15%                | 28 902.-    |                       |               |
| Zeitwert   | 163 777.-   |                       |               |
| Anbauten im Hinterhof (207 m <sup>2</sup> ) Pauschal | 15 000.-    |                       |               |
| Bauwert  | 962 602.-   |                       |               |
| Landwert lt. Grundbuchszug 1170 m <sup>2</sup>       |             |                       |               |
| à Fr. 130.-  | 152 100.-   |                       |               |
| Realwert (abgerundet)                                | 1 114 000.- |                       |               |
| 4. Verkehrswert                                      |             |                       |               |
| Usanz-Formel (3 x Ertragswert + 1 x Realwert):4      | 1 073 000.- |                       |               |

Man schliesst aber bei der Katag nicht aus, künftig doch einmal gewerbmässig als Vermittler in Erscheinung zu treten.

Auf das Gastgewerbe spezialisierte Vermittler haben in der Regel einen stark regional ausgerichteten Beziehungskreis und bieten dadurch wiederum eine eingeschränkte Kontaktfläche. Über diesen Tatbestand vermögen auch die vielen Inserate in der nationalen Fachpresse nicht hinwegzutäuschen.

### Achtung vor abgestuften Misserfolg

Auf der Angebots- wie auch auf der Nachfrageseite ist oft ein zeitlich abgestuftes Vorgehen zu beobachten: Man inseriert zuerst selbst, lässt darauf persönliche und geschäftliche Beziehungen spielen und gelang schliesslich nach vorläufigem Scheitern des Vorhabens an einen Vermittler, wonach sich dann oft auch ungefragt weitere Agenten ins rollende Geschäft einschalten und das Vorgehen schliesslich völlig ausser Kontrolle des oder der Initianten gerät.

An diesen Weg hat der kürzliche Tanz um die gastgewerbliche Transaktion des Jahrzehnts, nämlich den Bürgenstock, erinnert. Am Ende einer solchen misslungenen Operation beherrschen Gerichte und Ratlosigkeit das Feld, und stellvertretend für den angestrebten Geschäftsabschluss drohen offene Auseinandersetzungen unter den Beteiligten.

Bessere Erfolgsaussichten hat das Vorgehen, den Prozess der Kontaktsuche zielstrebend unter gleichzeitiger Anzapfung mehrerer Quellen einzuleiten, in der Tages- und Fachpresse zu inserieren, alle möglichen Beziehungen spielen zu lassen und gleich zu Beginn sich mit einem oder mehreren Vermittlern zu arrangieren. Wie bereits erwähnt kommt nebst Glück nur noch das Gesetz der grossen Zahl (der Kontakte) in Frage, eine günstige Ausgangslage für die eigentlichen Abschlussverhandlungen zu schaffen.

«Goodwill als unternehmerische Marge Eine der Hauptschwierigkeiten im gast-

betrieblichen Handwechsel liegt in der unzureichenden Begriffsanwendung. Man spricht immer nur von Immobilien, Man verkauft und kauft Hotel- und Restaurant-Liegenschaften, Handeln und Feilschen spielen sich zwischen den Grössen des Ertrags- und des Realwerts einer Liegenschaft ab und visieren einen Verkehrswert an. Als ob eine gewerbliche Produktionsstätte, unter welchem Begriff doch ein Gastbetrieb eindeutig einzustufen ist, zum Liegenschaftspreis gehandelt würde!

Damit stehen wir unverhofft mitten in der Problematik um den umstrittenen Goodwill. Er dient dem Verkäufer als Rechtfertigung für ein Entgelt über den reinen Liegenschaftswert hinaus, wird vom Käufer zähneknirschend akzeptiert oder als ungerechtfertigt besritten. Dabei ist unter dem abgetakelten Begriff des Goodwills eine Marge zu verstehen, die der Liegenschaftschätzer überhaupt nicht in der Lage ist zu berechnen. Diese Marge ist ein Bestandteil dessen, was der künftige Unternehmer aus dem übernommenen Geschäft zu machen beziehungsweise an Wert zu schöpfen gedenkt und dazu auch in der Lage ist.

Eine brauchbare Grundlage kann nur eine seriöse Ertragswertberechnung liefern. Wo Goodwill zu bezahlen ist, muss unbedingt die Frage gestellt werden, wie weit er an die Persönlichkeit des Verkäufers gebunden ist und mit dessen Wegzug dem Betrieb verlorengehen könnte. Der Käufer sollte aber auch nicht im voraus für das bezahlen, was er mit eigener Kreativität dem Betrieb möglicherweise als Input wird geben können.

Der gutachterische Schätzwert einer Liegenschaft kann dabei als Interpretationshilfe beim Handel einer gastgewerblichen Firma Verwendung finden. Die Entscheidung muss der Käufer allein aufgrund seines Unternehmenskonzepts und seiner Fähigkeiten zur erfolgreichen Unternehmensführung treffen.

Robert Schären  
Experte für private Industrie- und Handelsförderung

**Goldener Kellner**  
Solothurn

Renommiertes Haus im Herzen von Solothurn sucht nach Übereinkunft

**1 Koch**  
auf August/September 1980

**1 gelernter Kellner**  
(à-la-carte-kundig)  
auf März/April 1981  
(Stellenantritt evtl. früher möglich)

**2 Kellnerlehrlinge**  
(1 Mädchen und 1 Bürsche, mindestens Sekundarschulbildung)  
auf September 1980

**1 Kindermädchen**  
zur Betreuung zweier Kinder und zur Mithilfe im Haushalt. Bei Eignung besteht die Möglichkeit, nach einem Jahr die Lehre als Hotelfachassistentin oder Buffetkochtüchter zu absolvieren.

Bitte rufen Sie uns einmal an. Wir geben Ihnen gerne nähere Auskunft.  
054 122 361 354

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

**Hotel  
Therme Bad Vals**  
7132 Bad Vals/GR

Wir suchen für sofort oder nach Vereinbarung

**Küche**

**Chef de partie**

**Saal**

**Restorationstöchter  
Restaurationskellner**

(mit praktischer Erfahrung)

**Etage**

**Zimmermädchen**

mit Deutschkenntnissen und Berufserfahrung.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an:

Direktion Hotel Therme  
7132 Bad Vals/GR  
Tel. (086) 5 01 11

5585

**Hôtel du Moleson**  
Flamatt

Wir suchen für Mitte Juli einen

**Jungkoch**  
in gut gehendes Restaurant  
P. + J. Herren-Vögel  
Telefon (031) 94 02 40  
3175 Flamatt

FA 1217

**SARDONA ELM**

Das fröhliche Sporthotel sucht ab sofort folgendes qualifiziertes Personal:

**Küchenchef  
Aide du patron  
Chef de partie  
Commis de cuisine  
Serviertöchter  
oder Kellner**

Wir bieten Ihnen gute Entlohnung und Sozialleistungen. Es würde uns freuen, in den nächsten Tagen von Ihnen zu hören.

Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung

P 19-933

Tagungs- und Sporthotel  
8767 Elm/Glarnerland  
Telefon 038 86 18 86

**Park Hotel  
Beausite ★★★★★  
Wengen**

sucht ab sofort einen

**Chef de partie**

sowie einen

**Commis de cuisine**

Bei Bewahrung Vertrag für lange Wintersaison zugesichert.

Offerte und Zeugniskopien an

Direktor Duri Campell  
Parkhotel Wengen  
Telefon (036) 55 25 21

6103

**STELLENGESUCHE  
DEMANDES D'EMPLOIS**

Schweizer, 27, Diplom EHL, Koch, sucht ab ca. 1. August interessante Tätigkeit. Bevorzugt Zürich und Umgebung.

Angebote unter Chiffre 5969 an hotel revue, 3001 Bern.

Schweizer, 35, D/E/F/I, sucht Stelle als

**Chef de service/  
Maitre d'hôtel**  
(nur Raum Zürich)

Offerten unter Chiffre 5992 an hotel revue, 3001 Bern.

**Gérant**

directeur expérimenté, grande palette vaudoise, cherche nouvelle situation, autonome 1980.

Faire offre sous chiffre PX 355294 à Publicitas, 1002 Lausanne

**Cuisinier**

avec 20 ans d'expérience, cherche emploi dans petit hôtel ou restaurant, en montagne ou en campagne.

Faire offres sous chiffre 28-400020 à Publicitas, Grand-Rue, 2034 Pesieux.

**Réceptionniste/Telefoniste**

23 Jahre, Schweizerin, D/E/F, NCR 42-kundig, in ungekündigter Stellung, sucht interessante Aufgabe, ab zirka Dezember 1980, in Jahres- oder Saisonstelle.  
Offerten unter Chiffre 5990 an hotel revue, 3001 Bern.

**Küchenchef**

Schweizer, 35 Jahre, Erfahrung in Restaurations- und Hotelbetrieb, in ungekündigter Stellung, sucht interessante Aufgabe, ab zirka Dezember 1980, in Jahres- oder Saisonstelle.  
Offerten unter Chiffre 5991 an hotel revue, 3001 Bern.

Hôtelier suisse, 50 ans, ayant son propre commerce de famille, cherche

**direction**

d'hôtel meublé (+Garni)-Genève-Lausanne ou Bas-Vallais, de préférence, 23 ans de direction, 17 Suisse et 6 Orient-Moyen Orient. A plein temps ou temps partiel.

Contacteur:  
B. Tuor, Rodeo/Etrier  
1936 Verbier, Valais 6004

Branchenkundiger Schweizer, alleinstehend (verwitwet), 50jährig, sucht auf Herbst 1980 kleineres bis mittelgrosses

**Hotel (und/oder)  
Restaurant**

in Pacht oder auch in Gérance zu übernehmen. Ein Kaufangebot könnte auch in Frage kommen. (Verfügbares Kapital zirka Fr. 200 000.-)

Offerten erbeten unter Chiffre 6005 an hotel revue, 3001 Bern.

31jähriger Schweizer, 4sprachig, Fähigkeitensausweis A, langjährige Erfahrung als Bar- und Dancingchef, seit 4 1/2 Jahren Geschäftsführer in Bar-Grill-Room-Dancing, sucht neue Aufgabe als

**Geschäftsführer/  
Gerant**

in Bar-Dancing - Unterhaltungsbetrieb (evtl. Tagbetrieb in Miete, Pacht).  
Offerten unter Chiffre 33-303661 an Publicitas, 9001 St. Gallen.

Versiertes Gerantenehepaar, er: Küchenchef, 35, sucht auf Spätherbst oder Frühjahr 1981 zu mieten oder in Pacht mittleren

**Restaurations-Betrieb.**

Region Luzern, Zentral-schweiz.

Offerten unter Chiffre 6018 an hotel revue, 3001 Bern.

**STELLENGESUCHE DEMANDES D'EMPLOIS**

**Küchenchef**

sucht Jahresstelle auf 15. Dez. 1980 im Raume Bern-Thun-Interlaken, Schweizer, 28 Jahre, mit gründlicher, solider Ausbildung, Auslandaufenthalt. Fähigkeitensausweis A. Offerten mit Details bitte unter Chiffre 5889 an hotel revue, 3001 Bern.

**Junge**

**Réceptionniste**

sucht Stelle in kleinerem Hotel. Montreux/Lausanne, NCR-Erfahrung, E, D, F sprechend.

Offerten erbeten an: Ruth Girsberger Mythenweg 3 6440 Brunnen Tel. (043) 31 14 51 5891

**Important  
Prière de préciser  
la date de parution**

**HESSER**  
Unternehmensberatung für das Gastgewerbe

**Suchen Sie vorübergehend  
qualifizierte KADERMITARBEITER?**

In der Region Basel wird anfangs 1981 ein neuer Hotel- und Restaurationsbetrieb eröffnet. Auf Grund baulicher Verzögerungen suche ich für den

**GESCHÄFTS-FÜHRER  
Geschäftsführer-Stellvertreter  
Küchenchef**

interessante Aushilfs-Stellen. Diese bestausgewiesenen Fachleute sind selbstverständlich bereit, sich auch während dieser kurzen Zeit voll einzusetzen. Falls Sie mehr Informationen wünschen, nehmen Sie bitte Kontakt mit mir auf.

Analysen · Reorganisations · Werbung · Projektstudien · Personalberatung usw.  
Niederweg 89, 8907 Wettswil, Telefon 01 700 27 28

Küchenchef, 37jährig, verheiratet, versiert in der A-la-carte-, Bankett- und Grossküche, mit Freude am kreativen Arbeiten, sucht auf Herbst 1980 eine Stelle als

**Küchenchef**

(evtl. Grossindustrie) Region Bänderland, Ostschweiz bevorzugt.

Kontaktaufnahme unter Chiffre 6058 an hotel revue, 3001 Bern.

Schlanke, elegante Frau, Anfang 50, sehr tüchtig im Hotelfach, sucht guten Dauerposten, Hotel oder Landgasthof, als

**Buffetdame oder Service**

auf 1. August 1980. Erstklassige Referenzen.  
Offerten unter Chiffre 6099 an hotel revue, 3001 Bern.

Kaufm. Angestellte (27) mit Matur und Hotelfachschule Lausanne (Küche, Service, Administration) sucht ab 1. September

**temperären oder festen  
Arbeitsplatz**

in Zürich.  
Offerten unter Chiffre 6055 an hotel revue, 3001 Bern.

**VERMISCHTES · DIVERS**

**Presta  
Longdrinks mit Rasse  
pur oder als Mixgetränke**

Presta Cola  
Presta Quinine Water  
Presta Bitter Lemon

Das rassige Trio aus Adelboden, zum Mixen (z. B. mit Whisky, Gin oder Rum) oder ganz einfach als herrlich erfrischende Longdrinks, findet immer mehr Liebhaber. Die erstklassige Qualität und der günstige Ankaufspreis wird Sie überraschen.  
Ein Vergleich lohnt sich auf jeden Fall.



Presta wird mit dem wertvollen

*Adelbodner*  
Mineralwasser hergestellt

**1 Aufschnittmaschine**

„Berkel Ableger“, 380 V, neuerwertiger Zustand.

**1 Aufschnittmaschine**

300 mm, 220 V

**1 Brotschneider**

Tel. (063) 22 19 37

**Echte Ledermappen**

mit Messing verziert, mit Goldprägung, A4 Fr. 39.-. Verlangen Sie Muster zur Ansicht.



Hotelerwerbung  
Tittliswiesenstrasse 61, 7000 Chur  
Telefon (081) 24 59 18

P 13-264

der Touristik-Branche. (z. B. Airline, Hotelkette, Verkehrs- oder Reisebüro). Bereitschaft zu Geschäftsreisen.  
Anfragen erbeten unter Chiffre 44-954607 an Publicitas, 8021 Zürich.

Erfahrener Koch, Sous-chef, 26, Schweizer, Absolvent der Wirtelachschule, sucht per Anfang Dezember Stelle als

**Aide du patron**

in gepflegtem Hotel/Restaurant. Bevorzugte Region Ostschweiz.  
Zuschriften erbeten unter Chiffre 1529 Sch ofa an Orell Fussli Werbe AG, Postfach, 8201 Schaffhausen.

Junge, gut präsentierende Schweizerin, D. E. F., z. Z. 4 Jahre als Air-Hostess Swissair, in ungekündigter Stelle. Erfahrung Bank, Kasse. Change sucht interessante Stelle im

**Hotel- und Touristikfach**  
Empfang, Telefon usw. Bevorzugte Lage Berner Oberland, Tessin, evtl. Bündnerland.  
Offerten unter Chiffre 6038 an hotel revue, 3001 Bern.

**Auf allen Sparten der Gastronomie**  
ausgebildet arbeite ich heute auf einem Zweitberuf, wünsche mir von zirka 7. Juli bis anfangs August eine Tätigkeit in einem seriös geführten Hause. (eventuell auch Privat). Ihre Offerte verdanke ich im voraus Chiffre Nr. 6037 an hotel revue, 3001 Bern.

Je cherche pour ma fille (18 ans, 12e année gymnase) un travail de vacances comme

**hôtesses-sommelière**  
dans un bon hôtel de Suisse romande. Période du 23. 7. 80 au 31. 8. 80.  
Connaissances élémentaires.  
M. H. Narr  
Horemur 7  
D-7400 Tübingen 6089

## Pacht Hotel-Restaurant

**Objekt:**

Vorort von Basel, sehr gepflegtes Speiserestaurant, 50 Plätze, Bankettsaal 40 Plätze, Hotel 40 Betten, Salon für Gäste, moderne Lingerie, Pachtbeginn 1. März 1981.

**Anforderungen:**

Jüngeres, initiatives Wirte-Ehepaar. Er: Küchenchef, mit dem Willen und der Fähigkeit für Überdurchschnittliches. Sie: Hotelerfahrung. Übernahme Kleininventar und Warenlager zum Teil.

**Möglichkeiten:**

Gut eingeführtes Haus, vielseitige Ertragsmöglichkeiten, der Einsatz soll sich mit festem Pachtzins lohnen.

Offerten unter Chiffre 6001 an hotel revue, 3001 Bern.

Zu verkaufen in bekannter Ostschweizer Stadt

### 60-Betten-Hotel

mit allem Komfort.  
Rötisserie und Restaurationsbetrieb.  
Ausgesprochen gute Lage.

Anfragen unter Chiffre 6101 an hotel revue, 3001 Bern.

Zu verkaufen

### Hotel-Restaurant mit Tankstelle und Kiosk

direkt am Luganersee. Nahe Grenze.  
Einziges Hotel am Platz. (Keine Ausländer)

Offerten unter Chiffre 24-0 307397 an Publicitas, 6901 Lugano.

Zu verkaufen

### Familienhotel im Unterengadin

- beste Lage am Dorfplatz in Sent
- Restaurant, Grotto und Pizzeria mit total 100 Sitzplätzen
- Gartenrestaurant mit 30 Sitzplätzen
- 3 Säle mit 110 Sitzplätzen
- 46 Gäste- und 6 Personalbetten, alle Zimmer mit fl. Kalt- und Warmwasser
- Warenkeller, Warenlager, Waschküche, Zentralheizung, Wäsche- und Estrichraum, grosse Küche
- Garage für 4 Autos
- Finanzierung geregelt
- Antritt auf Herbst/Winter 1980

P 13-2

**allemann immobilien chur**  
Tittwiesenstr. 61 7000 Chur Tel. 081/24 44 10

Hotelier mit eigenem Sommerbetrieb sucht

### Hotel oder Restaurant

zur Führung im Winter.  
Kauf, Pacht, Gerant oder Geschäftsführung möglich.

Angebote erbeten unter Chiffre 6092 an hotel revue, 3001 Bern.

**H\*\*\*-Organisation**  
sucht in Miete oder Kauf

### Hotel-Restaurants

in der ganzen Schweiz.

Offerten bitte unter Chiffre 109180 an hotel revue, 3001 Bern.

A vendre proximité Montreux altitude 1100 m

### Hôtel de montagne avec 2 restaurants

20 chambres, 35 lits et 8 chambres pour colonies. Convient pour couple hôtelier. Inventaire complet à disposition.

S'adresser sous chiffre 2694 A ofa, case postale, 4001 Bâle.

Schweizer Hotelierehepaar sucht in Pacht oder eventuell in Direktion

### Hotel garni

in guter Lage im Kanton Tessin.

Offerten unter Chiffre 5929 an hotel revue, 3001 Bern.

Das bei der Johanniterbrücke gelegen

### Restaurant Vogel Gryff mit Snack-Bar

mit Rheinterrasse und Arkade, Winter- und Sommerbetrieb (80 bis 130 Plätze). Wirtwohnung + Personalzimmer, wird wegen Todesfall per sofort oder nach Übereinkunft an gut ausgewiesene Fachleute neu verpachtet.

Wir erwarten gerne Ihre Kurzofferte oder Ihren Telefonanruf.

Zentralstelle für staatlichen Liegenschaftsverkehr  
Fischmarkt 10, 4001 Basel  
Telefon (061) 21 99 16 P 03-2237

Zu verkaufen

### ★★★ Hotel

#### mit 80 Betten mit Restaurant von 280 Plätzen

neu und komplett renoviert worden während des Winters 1979/1980. Haus hat 11 800 m<sup>2</sup>.

Ausgezeichnete Lage, direkt am Genfersee gelegen, im Hauptort des Bezirkes.

Anfragen unter Chiffre 6075, hotel revue, 3001 Bern.

A vendre pour cause de retraite:

### hôtel-restaurant ★ ★

30 lits et 50 lits dortoir.  
Café-restaurant 80 places  
Salle à manger 60 places  
Petite salle 20 places  
Grande terrasse et parking

Situé dans les présalpes, station de ski familiale en plein essort.

Offres sous chiffre 6000 à hôtel revue, 3001 Berne.

**Top Bar-Dancingbetrieb (Disco und Live)**

in der deutschen Schweiz, mit einem Umsatz von zirka 2,5 Mio Fr. (steigerungsfähig) günstig zu verkaufen.

Ernsthafte Interessenten sehen ein massgebendes Gutachten zur Verfügung. Auskunft erhalten Sie unter Chiffre 11680 an hotel- und touristik-revue, 3001 Bern.

Ideal für Wirtsehepaar!

An schönster Lage im Tessin, Restaurant mit 50 Sitzplätzen und Garten mit 50 Plätzen zu verpachten. Übernahme des bestehenden Vertrages.

Verhandlungsbasis Fr. 150 000.- Offerten unter Chiffre 6017 an hotel revue, 3001 Bern.

Per 1. Oktober 1980 zu vermieten in Industrieort. Nähe Basel

### Hotel-Restaurant

erforderliches Kapital Fr. 25 000.- bis 30 000.-

Offerten unter Chiffre 4560 A ofa Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 4001 Basel

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 17-500309 à Publicitas, SA, 1701 Fribourg.

In der Nähe von Chur

### Hotel-Restaurant

zu verkaufen.

- guter Umsatz
- modernstes Inventar
- Liegenschaft in bestem Zustand
- Eigenkapital zirka Fr. 150 000.-

Auskunft: Prefera Immobilien- und Verwaltungs-AG Postplatz 7320 Sargans Telefon (085) 2 53 25 ofa 127-189 098

Zu vermieten per 1. Oktober 1980 oder nach Übereinkunft heimeliges, gutgehendes

### Restaurant

im Darkern von Muttens BL, zirka 35 Plätze, Säll, Gartenwirtschaft, Wirtwohnung im Hause.

Offerten bitte an Arthur Wild Rothbergstrasse 2 4132 Muttens 6006

Cherche petit restaurant

à louer

ou place comme aide du patron ou autre, région Broye FR ou VD, station d'hiver (Gruyère) ou bien étranger. Saison novembre-mars.

Possède les deux certificats de capacité VD/FR.

Faire offres sous chiffre 6088 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

**VERMISCHTES • DIVERS**

### Aus Hotelliquidation zu verkaufen

- 25 Kofferböcke, Leichtmetall, Stück 25.-, pauschal 500.-
- 1 Tresor mit Innentresor auf Holzsockel, ca. 90 hoch, 50 breit, 50 tief, 150 kg 450.-
- 1 Kaffeemaschine Rancilio, 2 Kolben, Dampf und Wasser, 2jährig, kompl. revidiert und entkalkt, Neupreis 7 900.- 3 500.-
- 1 Dispo-graph Rüegg-Nägeli, 40 Linien, ca. 70 cm hoch und 110 cm breit, Neupreis 1 050.- 450.-
- ca. 20 «Chelsea-Sessel», Holz/Metall mit Skay bezogen, sehr bequem, Stück Neupreis 275.- 65.-

Wir nehmen ca. 60% in WIR entgegen.

Auskunft: U. Baumann (071) 25 13 85 5923

Junger, initiativer Hotelier sucht ab Wintersaison 1980/81

### Hotel Garni

in Direktion, Pacht oder Kauf. Graubünden bevorzugt, jedoch nicht Bedingung.

Offerten unter Chiffre 5956 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

A remettre ville de Neuchâtel

### hôtel-restaurant

200 places sur même niveau. 50 lits dont 30 douche et bain, radio, téléphone. Gros chiffre d'affaires. Bon équipement. Long bail à disposition.

Faire offre sous chiffre 28-900173 à Publicitas, 9, Treille, 2001 Neuchâtel.

verkauft im Auftrag einer älteren Privatperson an finanzkräftige Gruppe oder Fachleute ein

### Grundstück

von 100 000 m<sup>2</sup> in überaus ausbaufähiger Touristikzone (Jura). Auf dem Grundstück befindet sich ein Hotel mit Spezialitätenrestaurant, wo zurzeit ein Umsatz von zirka 0,8 bis 1 Mio erarbeitet wird. Sowohl für den Sommer als auch für den Winter weiter ausbaufähig. Eignet sich vorzüglich als wertsteigernde Kapitalanlage. Verhandlungspreis: 3 Mio Franken.

Ernsthafte Interessenten werden um Kontaktnahme gebeten über:  
Franz H. Ruchti Unternehmensberatung Grendel 15, 6000 Luzern 6 Telefon (041) 22 47 77 P 25-6515

Weit gespannt ist der Dienstleistungsfächer unseres Materialdienstes. Ziehen Sie doch Ihren Nutzen daraus.

## Der Material-Chef empfiehlt

Viele «Rezepte» haben wir für Sie erprobt, damit Sie in Ihrem Betrieb rationell und kostengünstig arbeiten können. Sie bestellen, wir liefern und beraten.

Zum Beispiel: Artikel 1050 Kassenbuch mit 50 nummerierten Blättern mit Doppel Original abtrennbar Fr. 9.-

☎ 031 461881

Schweizer Hotelier-Verein Société suisse des hôteliers

**VERMISCHTES • DIVERS**

### Kehricht überfüllte, überlicke Container

NOVAPRESS schafft Ordnung und kostet keine Fr. 2000.-

Eine Vorführung wird Sie überzeugen!

Tel. (031) 36 15 04 Noveton AG P 05-6572

Wir entfetten auch Ihre

### Küche, Ventilationen usw. Teppiche, Polster und Matratzen

werden durch unsere Equipe sauber und schonend gereinigt.

Wir sorgen für Hygiene in Ihrer Lokalität.

**Top-Clean**  
Tel. (01) 833 32 35 174

Zu verkaufen neuwertig

### Schaerer Kaffeemaschine

Tel. (031) 85 30 12 P 05-306 468

Zu verkaufen

### 3 Bronze-Erzhäfen

gebrauchte Form, echt antik, ebenso

### 1 runde Zinnkanne

Verhandlungspreis Fr. 8000.-  
A. Storz Postfach 45, 7000 Chur Tel. (081) 22 05 91 P 13-301 415

**Infra-grill de contact Turmix 8000**  
pour moyens et grands établissements.

**Robot Cup no 2**  
parfait état.

Tel. (022) 45 02 21 P 18-317 415

**Hotel- und Touristikfachschule Chur**

Zusatzausbildung, Fortbildung oder Umschulung für alle Bereiche der Hoteladministration

**Hotelsekretariat – Ergänzungskurse**

Typus A  
für Bewerber mit Handelsdiplom, Diplommittelschulabschluss oder kaufmännischem Lehrabschluss

Typus B  
für Bewerber mit abgeschlossener gastgewerblicher Ausbildung oder entsprechender Praxis in Küche, Service, Etage oder Réception

Verlangen Sie Auskunft, den Kursprospekt oder einen Gesprächstermin  
Welschdörfli 2/Hotel Chur, 7000 Chur  
Tel. (081) 22 70 71

176

Little School of English & Commerce  
Claydon House, 107-109, Marine Parade,  
Worthing, Sussex, England  
(gegr. 1960)

Die Nummer 1, Sprachschule in West Sussex

**Englisch-Intensivkurse für Hotelangestellte**

Kursbeginn:  
22. September 1980, 5. Januar 1981, 6. April 1981

Dauer: je 12 Wochen

Preis: £ 761,80 inkl. Schulgeld/Familienunterkunft, Januar und April Vorbereitungskurse auf Cambridge-Examen.

Kleine Klassen. Schule direkt am Meer. Vielseitige Sportmöglichkeiten. Exkursionen. Charterflug ab Zürich (Anmeldung min. 6 Wochen vor Kursbeginn).

Unverbindliche Auskünfte und Dokumentation durch die Direktion oder:

Frau G. Wegmüller  
Les Granges, 1261 Arzier (VD)  
Telefon (022) 66 23 32

P 18-2860

Was auch immer Sie an Einrichtungen, Möblierung, Apparaten, Geräten oder Verbrauchsmaterial für Ihren Betrieb anschaffen müssen oder speziell suchen, der

**Dokumentationsdienst des Schweizer Hoteller-Vereins**  
kann Ihnen behilflich sein.

**Wer könnte das wissen?**

**Wir schenken Ihnen Zeit**  
Indem WIR für Sie suchen.  
Wir suchen auch einmal etwas Aussergewöhnliches für Sie.

Rufen Sie uns an oder senden Sie uns den ausgefüllten Talon. Sie erhalten von uns kostenlos Adressen und Unterlagen, damit Sie vor dem Kauf die verschiedenen Fabrikate vergleichen können.

Senden an: Schweizer Hoteller-Verein, Beratungsdienst,  
Postfach 2657, 3001 Bern, Tel. (031) 46 18 81

Name \_\_\_\_\_

Hotel/Restaurant \_\_\_\_\_

PLZ/Ort \_\_\_\_\_

Ich wünsche Adresse/Unterlagen über \_\_\_\_\_

Die private Fachschule, die hält was sie verspricht:

**BLÄTTLERS Spezialfachschule**

**Service**  
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

Kursdokumentation, Spezialkursausweis, Gratisplacierung.

Auskünfte, Schulprospekt und Kursprogramm erhalten Sie unverbindlich.  
Tel. (041) 44 69 55

Zu welchem Kurs dürfen wir Ihnen nähere Unterlagen senden?

Food and Beverage-Kurs  
26. Oktober-7. November 1980

Réceptionskurs  
9. November-19. Dezember 1980

Managementkurs  
22. März-10. April 1981

**Hotelschule Lötscher**  
6356 Rigi Kaltbad  
Tel. (041) 83 15 53

Name: \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_

111

**Drucksachen**

«Der Bund» Ein Anruf,  
Verlag und Druckerei AG Telefon (031) 25 12 11,  
Effingerstrasse 1 genügt,  
3001 Bern

**SPA RETECO**  
Eau vive®



Therapie und Fitness  
Bäder für Ihr Hotel

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

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

Name: \_\_\_\_\_  
ort: \_\_\_\_\_  
Strasse: \_\_\_\_\_  
Tel. \_\_\_\_\_

112

**Wer interessiert sich für die Hotelbranche?**

Unser 1000fach bewährter Hotel-Fernkurs bietet auch Ihnen eine gründliche Einführung in das Hotel- und Restaurantfach. Lassen Sie sich kostenlos informieren. Vorkenntnisse sind nicht erforderlich.

**Institut Mössinger AG**  
Raffelstrasse 11, 8045 Zürich  
Telefon (01) 35 53 91

Ja, ich interessiere mich für die Hotelbranche. Informieren Sie mich unverbindlich über Ihren Fernfachkurs.

Name: \_\_\_\_\_  
Vorname: \_\_\_\_\_  
Alter: \_\_\_\_\_  
Strasse: \_\_\_\_\_  
Ort: \_\_\_\_\_

112

**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. 8. 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.  
Kurs-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

**Promotion de vente pour l'hôtelier**  
Objectifs:  
A la fin du cours, le participant sera en mesure d'organiser la vente pour son établissement vers les agences de voyages et les touroperators en Suisse et à l'étranger.  
Kurs No: VIII-80f  
Lieu: Lausanne  
Date: Mardi 7 octobre 1980

**Verkaufsförderung für Réceptionsangestellte**  
Ziel: Die Teilnehmer sollen dank den erworbenen Kenntnissen fähig sein, ein gezieltes Verkaufsgespräch zu führen sowie die Gäste vor, während und nach dem Hotelaufenthalt noch besser zu betreuen.  
Kursnr.: IX/80-1 IX/80-2 IX/80-3 IX/80-4  
Ort: Bad Ragaz Geroldswil Bern Brig  
Datum: 21. 10. 1980 22. 10. 1980 23. 10. 1980 28. 10. 1980

**Aktive Gästebetreuung**  
Ziel: Unser Kurs soll anhand von Beispielen und Anregungen zeigen, dass jedes Ferienhotel auf seine Art Möglichkeiten hat, attraktive Ferien anzubieten.  
Kursnr.: X/80-1 X/80-2 X/80-3  
Ort: Chur Wettingen Bern  
Datum: 4. 11. 80 5. 11. 80 6. 11. 80

**Etude et analyse du bilan**  
Objectifs: A la fin du cours, le participant aura actualisé ses connaissances comptables et juridiques essentielles, connaîtra les différents bilans, saura comment lire un bilan, comment l'interpréter, comment l'établir pour le fisc, pour les actionnaires et pour la banque et enfin comment l'utiliser pour qu'il soit un instrument de gestion de l'entreprise.  
Kurs No: IX-80 f  
Lieu: Genève  
Date: Vendredi 7 novembre 1980

**Auskünfte/Renseignements**  
Schweizer Hoteller-Verein, 3001 Bern  
Société suisse des hôteliers, 3001 Berne  
Tel. (031) 46 18 81

**Geführte Grün-80-Besuche**

Die in den Kursen -Gestalten mit Blumen- angekindigten zwanglosen Besuche der Grün 80 sind wie folgt angesetzt worden:

● Montag, 7. Juli ● Donnerstag, 28. August

Die Teilnehmer werden gebeten, sich jeweils um 11 Uhr innerhalb des Eingangs bei Edwin Rohrer zu besammeln. (Er ist mit seiner Tafel -Hoteller-Verein-leicht zu erkennen.) Der Rundgang dauert zirka drei Stunden. Am Donnerstag, dem 28. August, schliesst sich dem Rundgang ein Besuch der Hallenschau -Symphonie der Sommerblumen-, mit sommerlichen Blumenfreuden auf 5000 Quadratmeter Ausstellungsfläche an.

**Wochen-Digest**

**Starke Konsumzunahme**

Im Mai 1980 haben die Umsätze des schweizerischen Detailhandels gegenüber dem Vorjahr um 6,8 Prozent zugenommen. Nach Abzug der Teuerung ergibt sich allerdings nur eine reale Konsumzunahme von 1,5 Prozent. Diese entfällt ganz auf Nahrungs- und Genussmittel (plus 3,1 Prozent). Bei Bekleidungs- und Textilwaren erfolgte nur ein bescheidener Zuwachs von 0,6 Prozent, bei den übrigen Waren - im wesentlichen industrielle Konsumgüter - dagegen eine Abnahme um 0,3 Prozent. Dieser veränderte Konsumtrend dürfte sich auch für das Gastgewerbe, soweit es nicht wetterabhängig ist, günstig auswirken.

**Nicht bewilligt**

Das Bundesgericht in Lausanne hat einstimmig eine Beschwerde des Bundesamtes für Justiz gegen die Bewilligung eines Landverkaufs in Obersaxen GR an eine holländische Gesellschaft zum Bau eines Feriendorf genehmigt. Massgebend dafür war die Feststellung, es handle sich nicht um eine echte touristische Anlage, sondern um eine verkappte Kolonie für ausländische Daueräste. Dies ergibt sich nach dem Entscheid des Bundesgerichts daraus, dass zwar Läden, aber kein Hotel-garni-Betrieb vorgesehen war. Es handle sich folglich um eine Umgehung der für Obersaxen bestehenden Bewilligungssperre für Grundstückverkäufe an Ausländer.

**Grossbauten der SBB**

Der SBB-Verwaltungsrat will 100 Millionen Franken an die 658,8 Mio Franken betragenden Kosten der Zürcher S-Bahn beitragen. In den nächsten sieben Jahren muss der Hauenstein-Basistunnel total umgebaut werden, was 92,7 Mio Franken kosten wird. Dank der neuen Flughafelinie nehmen die Passagierfrequenzen kräftig zu. Die Einnahmen aus dem Personenverkehr haben gegenüber dem Vorjahr um 3 Prozent, jene aus dem Güterverkehr um rund 16 Prozent zugenommen.

Die Einnahmen aus dem Personenverkehr haben gegenüber dem Vorjahr um 3 Prozent, jene aus dem Güterverkehr um rund 16 Prozent zugenommen.

**Lücke geschlossen**

Durch die Inbetriebnahme des 15,6 Kilometer langen Teilstücks Haag-Trübbach der N 13 ist die Nationalstrassenlücke im St. Galler Rheintal geschlossen worden. Wenn man von der noch fehlenden Stadtdurchfahrt in St. Gallen absieht, ist somit eine Entlastungsstrecke für den Walensee-Engpass der N 3 geschaffen worden. Die N 13 soll noch in diesem Jahrzehnt auf vier Spuren ausgebaut werden.

**SRG im Defizit**

Die Schweizerische Radio- und Fernsehgeseilschaft SRG hat letztes Jahr mit einem Verlust von 25,6 Mio Franken abgeschlossen. 1981 werden die noch vorhandenen Reserven aufgezehrt sein, weshalb die SRG für 1982 eine Erhöhung der Konzessionsgebühren fordern wird. Sie beansprucht auch einen Teil der Kanäle des geplanten Satelliten-Fernsehens für sich. R. S.

**Geschlossen für Splügen**

Alle Ostschweizer Kantone stehen geschlossen hinter dem Projekt einer dritten Schweizer-Eisenbahn-Alpen-Transversale durch den Splügen und wollen in den nächsten Wochen ihre Werbeanstrengungen intensivieren. Das schweizerische Verkehrssystem gewinnt durch den Bau einer räumlich neu erstellten Transversale neben Gotthard und Lötschberg-Simplon an Bedeutung. Das schweizerische Splügenbahn-Projekt werde im Gegensatz zur Gotthardlinie von Italien mitfinanziert und sei daher wesentlich günstiger. Zudem würde das Projekt von verschiedenen anderen ausländischen Nachbarregierungen tatkräftig unterstützt. Das eidgenössische Parlament dürfte in ungefähr zwei Jahren den definitiven Linienentscheid fällen. sda

**Kalender • Calendrier**

**Messen Foires**

- 11.-25.9. ETC Travel Supermarts, New York, Hartford, White Plains, Philadelphia, Boston
- 13.-17.9. Comptoir Suisse, Lausanne
- 13.-28.9. IKOFA '80, 13. Int. Fachmesse der Ernährungswissenschaft, München
- 19.-24.9. Innsbrucker Messe mit Fachmesse für die Fremdenverkehrswirtschaft, Innsbruck
- 21.-29.9. Int. Centenary Exhibition, Melbourne
- 24.9.-5.10. Crea Tisch, 14. Int. Fachmesse für Tischkultur und Tafelgeschirr, Salzburg
- 26.-28.9. HOVENTA, Int. Handels- und Gastgewerbeausstellung, Budapest
- 26.9.-5.10. Inter Airport, Int. Fachmesse für Flughafenbau, Terminalgestaltung und Luftfrachtausrüstung, Frankfurt
- 2.-6.10. Ski World, Toronto
- 5.-7.10. PATA, 5. Travel Mart, Fidschi
- 7.-10.10. Interapin '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, Berlin
- 4.-6.11. Deutsche Gastwirt- und Nahrungsmittel-ausstellung, Berlin
- 8.-12.11. TTW, Travel Trade Workshop, Se Marché professionnel du voyage, Montreux
- 8.-12.11. HOGATEC '80, Int. Fachmesse Hotellerie, Gastronomie, Catering, Düsseldorf
- 8.-16.11. Daily Mail 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.-22.11. HOGAROTEL, Barcelona
- 15.-23.11. Touristika '80, Frankfurt
- 15.-23.11. TechnoHotel-Bibe '80, Int. Ausstellung für Gastgewerbe und Fremdenverkehr, Genova
- 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. Weltverkaufstag Luftthansa, Berlin
- 3.-7.12. World Travel Market, London

1981

- 28.2.-8.3. ITB, Internat. Tourismusmesse, Berlin
- 19.-23.3. Salon des vacances, Int. Ferienmesse, Lausanne

**Kongresse Congrès**

- 24.-31.8. BITS, Bureau int. du tourisme social, Montreal
- 14.-20.9. AIAEST, 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/FUAUV, 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**

- 22.-24.8. ASTA, Annual Meeting Swiss Chapter, 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
- 21.-22.10. Klub kinderfreundlicher Schweizer Hotels, GV, Les Marécottes
- 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, Kongressorte, St. Moritz
- 1981
- 6.5. SVZ, Schweiz. Verkehrszentrale, Mitgliederversammlung
- 7.-8.5. VSKVD, Frühjahrsv-GV Winterthur
- 26.-27.5. SHV, Schweizer Hotelier-Verein, Delegiertenversammlung, SSH, ass. dél., Fribourg

**Kulinarische Wochen Actions gastronomiques**

- bis 5.7. «Les recettes de la mère Denise», Morosani's Posthotel, Davos
- 3.-7.12. Les Délices de nos Lacs et Rivières, Hotel Schweizerhof, Bern

**Foires et salons**

**Pour le consommateur**

Ne visant aucun but commercial, se voulant essentiellement informatif et éducatif, le 1er Salon suisse du consommateur (du 23 au 30 janvier 1981 à Genève) devrait permettre de répondre aux multiples questions que pose aujourd'hui la consommation sous toutes ses formes en favorisant un dialogue plus étroit entre producteurs, distributeurs et consommateurs.

Imaginé par Coop (qui n'apparaîtra qu'avec son «service consommateur»), le 1er Salon suisse du consommateur est mis sur pied en collaboration avec la Fédération romande des consommateurs. Il devrait réunir sous un même toit les services et organismes officiels dont l'activité est liée à la consommation, les organisations faitières des divers milieux de la production et des services, des entreprises jouant un rôle de premier plan ou particulièrement représentatives d'un secteur déterminé de la production et des services et les organisations de consommateurs.

Ces branches de la production et des services, par le truchement de leurs organisations faitières, pourraient intéresser le grand public à leurs préoccupations, à leurs techniques de fabrication ou à leur politique, et illustrer le rôle qu'elles jouent dans notre économie nationale et régionale.

sp  
● 1er Salon suisse du consommateur, case postale 230, 1211 Genève 26.

**61e Comptoir Suisse L'Irak, hôte d'honneur**

Hôte d'honneur du 61e Comptoir Suisse, aux côtés de la Fédération de Malaisie et de la République et canton de Genève, la République d'Irak occupera, du 13 au 28 septembre, le pavillon de l'entrée principale. Par sa présence à Lausanne, dans le cadre de la Foire nationale, l'Irak poursuit deux objectifs: se mieux faire connaître et promouvoir les relations commerciales et techniques entre les deux pays.

L'histoire de l'Irak se perd dans la nuit des temps. A dire vrai, elle commence à l'aube de l'humanité. Des civilisations prestigieuses se sont succédé sur ses terres riches et fertiles... Depuis la révolution de 1968, l'Irak a pris une place importante dans le commerce extérieur de la Suisse. De 39 millions de francs en 1968, les exportations suisses ont passé à environ 220 millions dix ans après. Pour l'heure, les importations helvétiques sont minimes; il est par conséquent compréhensible que l'Irak cherche à équilibrer sa balance commerciale, en dehors de ses livraisons de pétrole par l'intermédiaire des multinationales.

Le pavillon de l'Irak se présentera comme une grande promenade à travers les souks où seront mis en valeur les produits irakiens pouvant trouver une place sur le marché helvétique: des couvertures, tapis, coussins tissés selon des méthodes ancestrales, des objets en cuivre et en laiton, des fruits tropicaux... L'histoire et les richesses culturelles de ce fabuleux pays occuperont une place importante et le tourisme, qui commence à se développer, sera évoqué au niveau des possibilités d'implantations hôtelières et de la formation du personnel.

**Manifestations**

**Martigny L'été 80 à la Fondation Pierre Gianadda**

Dans le cadre d'«Eté Culturel 1980», la Fondation Pierre Gianadda a le privilège de présenter au public une exposition comprenant 80 œuvres de Paul Klee.

Réalisée avec la collaboration attentive de M. Felix Klee, fils du peintre, cette manifestation exceptionnelle rassemble un riche éventail de la production de l'artiste: huiles, aquarelles, dessins et marionnettes. L'ouverture de cette exposition (29 juin 1980) coïncidera jour pour jour avec le 40e anniversaire de la mort de Paul Klee; la Fondation Pierre Gianadda rend ainsi un hommage particulier à cet artiste qui demeure attaché aux pages essentielles de l'histoire de l'art du XXe siècle. André Kuenzi a réalisé le catalogue de l'exposition, catalogue dont la solide documentation, la richesse des commentaires et l'ampleur du matériel rassemblé constituent une véritable anthologie.

**Lisez et faites lire**

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

**Personaliens • Carnet**

Am 1. Juli hat sich das Management-Karussell der Holiday Inn/Mövenpick-Hotels gedreht. Neu sind die Direktoren-Sessel wie folgt verteilt und besetzt worden: Holiday Inn Regensdorf - H. R. Boli hat zu Winerwald gewechselt; neuer General Manager ist **Saad Sadok**, der aber auch weiterhin dem Direktorium der Mövenpick-Hotels vorsitzt. Holiday Inn Airport - nach zwei Jahren Ausland-Absenheit (Kairo) kehrt **Hans Peter Dürr** als Direktor nach Opfikon zurück. Der bisherige Vizedirektor **Fred Hürst** ist als General Manager des Jolie-Ville-Mövenpick-Hotels nach Kairo berufen worden.

Am Hauptsitz der Reisebüro Kuoni AG in Zürich fanden jüngst Wechsel im Management statt. Direktor **Walter Hollenweg** wechselte vom Hauptbereich Gruppenreisen als Leiter zur neu geschaffenen Stelle Marketing und Public Relations. Den Bereich Gruppenreisen übernahm neu Direktor **René Landis**, dem bisher die Leitung der Stabsstellen und die Personalstelle unterstellt waren, die neu von Vizedirektor **Arthur Welti**, bisher Koordinator Übersee und Incoming, betreut werden.

Nie **Vonmoos** (37) übernimmt die Direktion des sich noch im Bau befindenden jüngsten Berner Stadthotels, des Hotels Ambassador. Die Eröffnung ist für den 15. Dezember vorgesehen. Der gebürtige St. Moritzer Hotelier war mehrere Jahre in leitender Funktion bei den Bürgenstock-Hotels und zuletzt bei Hyatt in Bangkok und Singapur. In Indonesien hat er das Hyatt Bumi in Surabaya eröffnet.

Die Generalversammlung der Ostschweizerischen Bürgerschafts- und Treuhandgenossenschaft (OBTG), St. Gallen, stand im Zeichen des Präsidentschaftswahls. Als Nachfolger des zurückgetretenen al Nationalrats **Hans Albrecht** wurde Nationalrat **Willy Messmer** zum neuen OBTG-Präsidenten gewählt. Neuer Vizepräsident ist Ständerat **Dr. H. U. Baumberger**.

An der Generalversammlung der Bergbahnen Grindelwald-Frist AG wurde der inzwischen pensionierte BGF-Direktor **Roland Rudin** unter Anerkennung seiner grossen Treue

und seines überdurchschnittlichen Einsatzes für das Unternehmen verabschiedet. Neuer BGF-Direktor und ihr technischer Leiter ist **Kurt Ziegler**.

Der Verwaltungsrat des neu strukturierten Kur- und Verkehrsvereins Davos hat unter dem Vorsitz seines neuen Präsidenten, **Dr. Christian Jost**, an seiner ersten Sitzung die neuen Führungskräfte bestellt. In diesem Frühjahr sind die beiden bisher selbstständigen Organisationen des Kurvereins und des Verkehrsvereins in Davos aufgelöst und durch Volksbeschluss zusammen mit der bisherigen kommunalen Kongressabteilung zu einer einzigen touristischen Trägerorganisation, dem Kur- und Verkehrsverein Davos, formiert worden.

Zum Hauptdirektor des neuen Kur- und Verkehrsvereins Davos wurde der bisherige Kongressmanager, **Bruno Gerber**, gewählt. Ihm zur Seite stehen als Direktor des Departements Sport und Veranstaltungen der ehemalige Kurvereinsdirektor **Enrico Giacometti** und als Direktor des Departements Information und Administration **Hannes Waldburger**, ehemaliger Verkehrsvereinsdirektor. Als Chef der technischen Dienste wurde **Hans Schumacher** gewählt. Neuer Marketingchef wurde **Roger Seydoux**, während **Ruth Wenger** zur neuen Chefin für das Kongresswesen ernannt wurde.

Feierlich verabschiedet wurde in Zürich der Direktor für die Schweiz der JAL - Japan Air Lines, **Ryohai Kitakata**, der nach fünf Jahren zurück nach Tokio in das Management der Region Japan berufen worden ist. Als sein Nachfolger wurde den anwesenden Gästen **Yoshitaka Goto** vorgestellt. Neben verschiedenen Aufgaben am Head Office war Goto auch Vertreter der JAL in den USA und Hongkong.

Der durch den Tod des ABR-Geschäftsführers **Fritz Beck** frei gewordene Aufsichtsratsitz in der Touristik Union International wurde jetzt nicht durch den Nachfolger **Nikolaus Meyer** besetzt, sondern durch **Hans-Hermann Reschke**, Präsident der Deutschen Bundesbahn. Seit längerer Zeit bestand die Absicht der DB, durch ein eigenes Vorstandsmitglied im AR der TUI vertreten zu sein. Reschke ist im Vorstand der DB für Beteiligungen verantwortlich.