

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 89 (1980)
Heft: 29

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. 29 17. Juli 1980

hotel revue

touristik
revue
touristique

Schweizer Hotel Revue
Erscheint jeden Donnerstag
89. Jahrgang

Revue suisse des Hôtels
Parait tous les jeudis
89e année

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

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

Diese Woche Cette semaine

Finanzpaket

Der Bundesrat hat seine Pläne zur Beschaffung neuer Einnahmen gemacht. Alle konnten nicht mit-schneiden, um so gewisser dürfen alle realisieren helfen. Mit welchen alten und neuen Steuern die Hotellerie rechnen muss, hat Dr. Richard Schwerfeger zusammengestellt.

Seite 3

Lugano

mit seiner sehr grossen Ferientradition musste in den letzten Jahren mit verschiedenen Schwierigkeiten kämpfen. Trotz seiner wieder zum Baden ladenden Gestaden konnte es auch 1979 mit der aufsteigenden Tessiner-Statistik nicht mithalten. Es ist in Lugano demnach einiges zu tun und es wird angepackt, wie Verkehrsdiplom Eugenio Foglia im Interview darlegt.

Seite 3

SR + AR = BAC

1975 wurde in Buenos Aires das Swissair Restaurant eröffnet. Es machte Furore, und es führte zur Partnerschaft zwischen der schweizerischen Fluggesellschaft und den Aerolineas Argentinas als sich in der argentinischen Hauptstadt das Bedürfnis nach einer neuen Bordküche stellte. Welcher Erfolg diesem Zusammenstehen in der Buenos Aires Catering SA beschieden ist, lesen Sie auf

Seite 31

Le Président

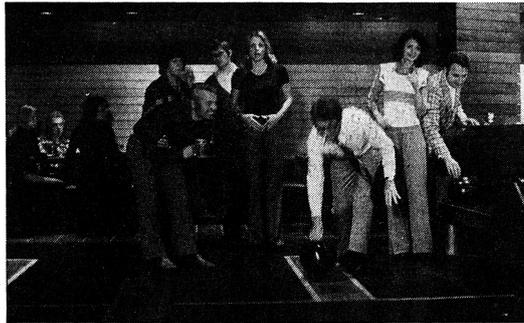
Dans le cadre d'une politique de diversification, Swissair avait annoncé lors de sa dernière assemblée générale son intention, dans les 5 ans à venir, d'élargir ses intérêts dans l'hôtellerie, aussi bien en Suisse qu'à l'étranger. Notre compagnie nationale vient de concrétiser cette intention en rachetant l'Hôtel Président, à Genève, qui devient ainsi le premier maillon de cette nouvelle chaîne hôtelière de première classe.

Page 13

Préparatifs

La compagnie aérienne nationale soviétique, Aeroflot, transporteur officiel des Jeux Olympiques, et l'aéroport de Moscou n'ont pas épargné efforts et dépenses en vue de cet événement. Faisant abstraction des problèmes inhérents aux Jeux 1980, il faut bien reconnaître que l'organisation de cette manifestation quadriennale entraîne certaines réalisations d'envergure au plan des infrastructures dans les pays où elle se déroule.

Page 21



In froher Runde Vergnügliches zu tun ist viel besser, als mit dem Himmel zu weinen. Nicht ausser acht lassen: Die Gäste brauchen hiezu manchmal einen kleinen Anstoss!

Les restaurateurs indépendants face aux chaînes de restaurants

Chance ou déclin?

«Le cafetier-restaurateur indépendant va-t-il être étouffé par les chaînes d'établissements internationaux et nationales? N'y aura-t-il plus à l'avenir que des succursales de chaînes dirigées à distance par une administration centrale très organisée? Considérée superficiellement, on pourrait penser que la lente disparition de cette catégorie d'indépendants est une conséquence amère, mais néanmoins logique de la modification des structures déjà en cours dans la restauration et l'hôtellerie.» Ainsi s'est exprimé M. Xavier Frei, directeur de la Fédération suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers, dans un exposé prononcé lors de l'assemblée générale de cet organisme cette année à Thoun. Nous en reproduisons ci-dessous de larges extraits. Titre et intertitres émanent de la Rédaction.

La chaîne américaine géante de McDonald's a, sur le plan mondial, un empire de près de 7000 restaurants. Chaque année, 3 milliards de «hamburger» sont vendus dans ces établissements. Rien qu'en Allemagne fédérale, tous les 11 jours environ, s'ouvrira cette année un nouveau McDonald's. En 1979, ce géant a réalisé un chiffre d'affaires de 4,5 milliards de dollars.

En Suisse aussi - à Genève, Lausanne et Bâle - les «hamburger» et «hot dogs» de McDonald's sont dévorés en quantités énormes, notamment par les jeunes gens. Rien qu'à Bâle, environ 20 000 mangers pressés fréquentent le McDonald's de l'endroit chaque semaine et lui apportent un chiffre d'affaires journalier moyen de 15 000 francs.

La 4e et la 10e places

Un autre exemple encore plus proche: à fin février 1980, M. Friedrich Jahn, grand patron de Wienerwald et amateur de poulets, a fêté les 25 ans de son entreprise. M. Jahn - apprenti sommelier ayant acquis une formation dans des hôtels suisses de 1ère classe - régnait aujourd'hui sur 1500 restaurants, 49 hôtels et 88 sociétés à participation. Il a 23 000 collaborateurs. En 1979, il a réalisé un chiffre d'affaires de 1,5 milliard de DM. Wienerwald possède en Suisse 11 établissements.

Autre exemple: les entreprises Mövenpick ont réalisé en 1978 un chiffre d'affaires de 283,5 millions rien qu'en Suisse avec leurs 50 restaurants, 14 Silberkugel, 7 restoroutes et 7 hôtels avec restaurant. Le nombre d'employés s'élève à 4300 dont 2910 en Suisse.

Dans la liste du classement mondial des chaînes et organisations de restaurants, Wienerwald figure à la 4e place et Mövenpick à la 10e.

Il n'est pas nécessaire d'être prophète pour supposer que les chaînes de restaurants vont continuer de croître et que de nouvelles chaînes, avec leur propre dynamisme et un management bien pensé, feront leur apparition sur le marché.

Quelle en est la clé du succès? En voici quelques explications:

- La standardisation de la palette d'offres
- La production rationnelle selon un modèle industriel en fait partie. Dans les cas extrêmes, cela va jusqu'à la «monoculture». McDonald's en est un bon exemple avec son «hamburger». Il n'a pas besoin de professionnel pour la préparation des

repas «standardisés». Les recettes sont toutes fixées et les avantages de prix réalisés par un centrale d'achats sont importants.

(suite page 14)

Ferienmesse Zürich

Montreux bekommt Konkurrenz

Zürich, mit 132 Reisebüros und Tour Operatoren die Reisehauptstadt der Schweiz und mitsamt der Agglomeration über ein Interessentenpotential von 700 000 Leuten verfügend, erhält seine Ferienmesse. Entsprechende Vorgespräche sind abgeschlossen.

Die erste Auflage wird vom 25. Februar bis 1. März 1981 über die Bühne gehen. Der erste Tag ist ausschliesslich den Fachbesuchern vorbehalten, die restlichen zwei dienen der Information des Publikums.

Das vom Zürcher Journalisten Alfred Messerli lancierte Vorhaben wird vom Zürcher Verkehrsverein unterstützt. Verkehrsdirektor Erich Gerber ist überzeugt, dass in der volkreichsten Agglomeration der Schweiz ein Bedarf für eine Publikums-Ferienmesse besteht und dass eine solche Veranstaltung Zürich als Messeplatz aufwertet. Sofern sich die Zürcher Messe etablieren kann, sieht Erich Gerber eine

Saisonumfrage der SBG

Es geht weiter aufwärts

Die optimistischen Erwartungen für die Sommersaison 1980, wie sie in der SBG-Umfrage vom Frühling zum Vorschein gekommen sind, haben sich bestätigt: Praktisch alle von der Schweizerischen Bankgesellschaft kürzlich befragten Kurorte registrieren deutlich mehr Übernachtungen in Hotellerie und Parahotellerie als im Vorjahr.

Nach der erfreulichen Wintersaison 1979/80 - die Zahl der Hotelübernachtungen stieg gegenüber dem allerdings schlechten Vorjahresergebnis um über 13 Prozent - rechnen die schweizerischen Fremdenverkehrsorte mit einer Fortsetzung des Aufwärtstrends im Sommer 1980. Der Start in die Sommersaison verlief recht verheissungsvoll. Im Mai erhöhte sich die Zahl der Logiernächte in Hotels im Vorjahresvergleich um insgesamt 16,5 Prozent auf einen neuen Mai-Höchststand von 2,41 Millionen, wobei der Zuwachs der ausländischen Gäste mit 22 Prozent überdurchschnittlich ausfiel. Besonders Besucher aus der Bundesrepublik Deutschland (+43%), Grossbritannien (+26%), den Niederlanden (+24%) und Frankreich (+22%) nütigten wieder vermehrt in Schweizer Hotels.

80 Prozent erwarten mehr Hotelgäste

Für die ganze Sommersaison versprechen sich 32 der 40 von der Schweizerischen Bankgesellschaft befragten Fremdenverkehrsorte eine Zunahme der Hotel-Logiernächte gegenüber dem Vorjahr um durchschnittlich 5 Prozent. Vor allem aus dem Ausland werden bedeutend mehr Feriengäste erwartet. In der Parahotellerie rechnen 24 Kurorte mit höheren, die restlichen 16 mit ungefähr gleichbleibenden Übernachtungszahlen. Als wichtige Gründe für den Aufschwung werden hauptsächlich die weitgehend stabile

Währungslage sowie das verhältnismässig schöne Wetter im letztjährigen Sommer genannt. Daneben dürfe Familie Schweizer, infolge der teurer gewordenen Auslandsreisen ihre Ferien wieder vermehrt im eigenen Land verbringen. In den einzelnen Regionen wird die Entwicklung der Sommersaison allerdings unterschiedlich beurteilt.

Tessin: Rekordsummer erwartet

Im Tessin rechnen alle befragten Fremdenorte mit einer beträchtlichen Zunahme der Hotelübernachtungen. In Lugano, wo man bereits von einem sicheren Rekordjahr spricht, werden neben rund 4 Prozent mehr inländischen 10 bis 15 Prozent mehr ausländische Feriengäste erwartet. Demgegenüber sehen Locarno und Ascona einem ungefähr gleich grossen Anstieg der einheimischen wie der ausländischen Besucher entgegen. Vor allem Gäste aus der Bundesrepublik Deutschland und den Benelux-Staaten würden voraussichtlich ihre Sommerferien wieder vermehrt in der Schweiz, Sonnenbude verbringen. In der für das Tessin bedeutsamen Parahotellerie - auf ein Hotelbett entfallen drei Betten in der zusätzlichen Beherbergung - wird ebenfalls mit höheren Frequenzen gerechnet. Der durchschnittliche Zuwachs gegenüber dem Vorjahr wird auf 5 Prozent geschätzt.

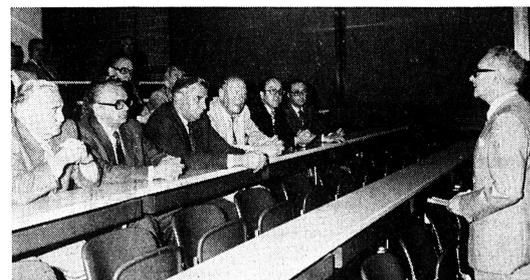
Graubünden: unterschiedliche Aussichten

In den wichtigsten Fremdenverkehrs-orten des Bündnerlandes wird die Entwicklung der Sommersaison unterschiedlich beurteilt. Besonders günstig sind die Aussichten für Arosa. Dank eines neu eröffneten Hotels, welches speziell PTT-Ferien organisieren wird, erhofft man sich eine Zunahme der Hotelübernachtungen der Inländer von rund 20%. Ebenfalls eine überdurchschnittliche Steigerung von einheimischen Hotelgästen erwartet man in Scuol. Im Oberengadin sieht man

Fortsetzung Seite 5

Inhalt • Sommaire

SHV	2
Schweiz	3/5
Hotellerie	2/6
Ausland	6
Suisse	13/14
Etranger	15
touristik revue	19/20
revue touristique	21
Gastromarkt	31/32
Index	36



Pendant sa «course d'école», le Conseil fédéral a visité l'Ecole hôtelière SSH de Lausanne. Au premier rang, MM. Chevallaz, Schlumpf, Honegger, Ritschard, Furgler et Aubert écoutent M. de Mercuria, président de l'Ecole hôtelière, expliquer les buts, le fonctionnement, les programmes et les objectifs de ce qui veut rester une école professionnelle. M. de Mercuria a également profité de cette visite pour remercier le canton de Vaud, la commune de Lausanne et la Confédération pour les subventions versées à cette institution. (ASL)

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 CIMBALI

Vassalli & Moresi, 8050 Zürich

«Tempaccio cane»

Gli scorsi mesi di maggio e giugno hanno offerto una sconsolante serie di giornate saggiate, con continui rovesci, averse occhiate di sole, temperature indubbiamente troppo basse per la stagione...

La pioggia come stimolo

Secondo alcuni operatori turistici, anche la pioggia non dovrebbe più essere accettata passivamente da esercenti e albergatori, ma servir da stimolo per nuove iniziative...

Ma facciamo il punto

Ad ogni modo, tutto questo potrebbe essere ematica dell'avvenire. Per ora, restando ai fatti, si può tentare di fare il punto alla situazione generata dal maltempo degli scorsi mesi...

Dopo il brutto...

Danneggiati parzialmente sono stati inoltre i gestori di ristoranti e caffè con terrazze. Inversamente, il maltempo ha cacciato all'interno di caffè e ristoranti più gente del solito e anche più spesso del solito...

Swissair-Hotelkette im Aufbau

Président Genf gekauft

Für ungefähr 40 Millionen Franken hat die Swissair in den letzten Tagen das Hotel Präsident in Genf gekauft.

Mit dem Erwerb des Genfer Fünfsternehauses am Quai Wilson tut die Swissair den ersten Schritt zur Formierung ihrer De-Luxe-Hotelkette, sieht man vom Management-Vertrag der Prohotel AG beim Bellevue-Palace-Hotel Bern ab...

Verkehrsverein ist erfreut

Edouard Givel, Präsident des Verkehrsvereins Genf ist glücklich über diesen Kauf, vor allem weil dadurch die Hotel-

betten-Anzahl in Genf nicht erhöht wird und weil zu erwarten sei, dass die Swissair künftig dem Genfer Flughafen Grössere Bedeutung beimessen werde.

Robert Bucher, Präsident des Genfer Hoteliervereins, bedauert die Niederlassung einer neuen Hotelkette in Genf, denn der traditionell gute Ruf der Schweizer Hotellerie sei von individuell geführten Betrieben begründet worden...

Giessbach: Keine Einigung

Dieser Tage fand im Parkhotel Giessbach am Brienzsee eine Sitzung aller am Hotel Interessierten statt. Die Standpunkte lagen indessen so weit auseinander, dass mit einer längeren Schliessung des Hotels gerechnet werden muss.

Wie die hotel revue berichtete, sind die Besitzer E. Frey (Meiringen) und F. Frey (Bürgenstock) gewillt, den aus dem letzten Jahrhundert stammenden Bau abzureissen und an seiner Stelle ein neues Hotel im Chalet-Stil aufzustellen...

Einsparchen zu erwarten

An der Versammlung stellten beide Seiten ihre Ideen vor. Einer schriftlichen Äusserung des kantonalen Denkmalpflegers war zu entnehmen, dass er das Hotel - es ist das letzte Beispiel aus der grossen Zeit der bernischen Kurhäuser - als wertvoll erachtet...

Ein Belmont für Kerns

Im November 1974 wurde das voralpine Plateau zwischen Ennetmoos und Kerns vom Obwaldner regionalen Entwicklungsverband Sarneraatal zum Erholungsgebiet erklärt. Daher entschlossen sich einige Unternehmungsfreudige in Kerns-Sand ein Hotel mit Restaurant zu bauen...

Zusammen mit der Heimatschutzkommission des Kantons Obwalden wurde eine Fassade gestaltet, die sich auszeichnet in die ländliche Gegend von Kerns einfügt. Der Innenausbau wurde nach den Ideen von Architekt Dolf Rüssli...

Cocktailparty ein und schliesslich sei nicht vergessen, dass eine gedeckte Gartenterrasse dem Wanderer oder Spaziergänger zur Verfügung steht.

Mit einer exquisiten Küche und einem erlesenen Weingut möchte das Direktionspaar Joe und Pia Dietlin alle Gäste, Schlemmer und Geniesser, verwöhnen.

Für Erholungssuchende, Wandervögel, Reiter, Radfahrer, Surfer, Tennisspieler, kurz Sportler aller Art und jeden Alters, stehen 30 Hotelzimmer mit 58 Betten bereit. Alle Zimmer haben Bad oder Dusche und WC/Lavabo, Balkon, Telefon und Radio...

Nestlé-Restaurations gedeiht gut

Seit Nestlé 1970 mit der Gründung der Eurest (Partner: Cie Internationale des Wagons-Lits) aktiv in die Restaurations diversifiziert hat, ist diese Sparte stetig, wenn auch nicht spektakulär gewachsen.

Durch Zukauf, aber auch über Gemeinschaftsunternehmen umfasst die Restaurations heute 840 Restaurationsbetriebe in 14 Ländern und mit 19 000 Beschäftigten. Zusammen mit den 20 Hotels von Stouffer in den USA, die zusammen über 7000 Zimmer verfügen...

In Brasilien, wo Nestlé 27 Schnellimbiss-Gaststätten Bob's betreibt, ist nach Aufhebung der strengen Preiskontrollen durch die Regierung eine vernünftige Expansion gewährleistet. Auch in Australien hat sich die Ertragsrate der Cahills-Kette so weit erholt, dass erneut mit einer gezielten Expansion gerechnet werden kann.

Kernstück der Restauration bildet die Société Européenne de Restauration Eurest mit 600 Restaurationsbetrieben in neun Ländern, wobei vorwiegend Gemeinschaftsverpflegung betrieben wird. Der öffentliche Verpflegungsdienst soll nun auch ausserhalb Europas ausgebaut werden. Ein Eurest-Zweigbetrieb ist bereits in Brasilien eröffnet worden.

Die Geschäftsergebnisse der Stouffer-Hotels in den USA haben sich wiederum verbessert. In Itasca (Chicago) wurde mit dem Bau eines neuen Hotels mit 420 Zimmern begonnen. Erste Resultate hat auch die 1977 gegründete NCM-Hotels SA (Nestlé-Carlo de Mercurio, Lausanne) gebracht: die ersten Verträge für die Führung eines Hotels in Kairo sowie von vier Hotels in Mexiko wurden unterzeichnet.

Zufrieden ist Nestlé mit ihrer 50-Prozent-Beteiligung an der deutschen Mävenpück-Gruppe. Auch die Go-Im-Kette in Finnland (heute neun Betriebe) entwickelt sich gut. Besonders der neue Restaurationskomplex Happy Days im Zentrum Helsinki hatte einen guten Start.

Mit einem Plus von 12 Prozent im ersten Quartal 1980 haben die Restauration und die Hotellerie bei Nestlé erneut einen guten Umsatzzuwachs ausgewiesen, der sogar noch leicht über dem Durchschnitt von 10,6 Prozent für den ganzen Konzern liegt.

Varia

Künstler-Börse

Die neugegründete, dem Zürcher Queen Anne Club angegliederte Künstler-Börse veranstaltet im Herbst dieses Jahres in der behaglichen Ambiente des für solche Anlässe auch in technischer Hinsicht besteneingerichteten Clubs sechs grosse Talent-Shows...

Avis importants

Différents hôtels, dont notre centre administratif, ont reçu une facture de Ibertex, C/ J. Jauregui, 11, P. O. Box 554, San Sebastian, pour inscription dans un «International Telex Directory»...

Une autre maison du nom d'Euro Telex Publisher, S. L., Diagonal, 493, Barcelone, Espagne, agit exactement de la même façon.

Il semble qu'une fois de plus, on essaie de s'enrichir avec des pratiques commerciales peu louables.

Verschönerung eines Schulhoteldatums

Lehrberuf: Servicefachangestellte Schulhotel: Wildstrubel, Lenk Neues Schulgebäude 12. Oktober Datum: ber bis 8. November 1980

Die Schule beginnt also eine Woche später, als im Frühling publiziert.

Sektionen

ZH: Lehrlingswettbewerb

Im Sinne einer Vororientierung gibt der Zürcher Hotelier-Verein bekannt, dass die Fachkommission für das Gastgewerbe des Kantons Zürich am 26. 1. 1981 im Stadthof 11/Züspa den traditionellen Zürcherischen Lehrlingswettbewerb durchführt. Als Obmann für das Fach Küche amtiert Hans Schmid, eidg. dipl. Küchenchef und Gewerbelehrer...

Auskunft

Von gutunterrichteter Seite haben wir erfahren, dass das Reisebüro Mondrama, Via Fontana 22, 20122 Milano, plötzlich und unerwartet in finanzielle Schwierigkeiten geraten sein soll. Wir empfehlen unseren Mitgliedern deshalb, Verträge nur gegen Bar- oder Vorauszahlung abzuschliessen. Ausstehende Forderungen sind der Inkassostelle SHV zu melden.

Verschiedene Hotelbetriebe und sogar die Geschäftsstelle des SHV haben von Ibertex, C/ J. Jauregui, 11, P. O. Box 554, San Sebastian, Spanien, eine Rechnung für einen Eintrag in einem «International Telex Directory» erhalten. Auf der Rückseite des mit «Invoices» bezeichneten Formulars steht in blauer Schrift, dass es sich bei dieser Rechnung lediglich um eine Offerte handle.

Auf die genau gleiche Weise gibt Euro Telex Publisher, S. L., Diagonal, 493, Barcelona, Spanien, vor.

Von gutunterrichteter Seite haben wir erfahren, dass die Omnibusfirma Frank Reisen, Pragerstrasse 9, D-5060 Bergisch Gladbach, zahlungsunfähig sein soll. Auf jeden Fall sollen die von dieser Firma ausgestellten Schecks von den Banken mangels Deckung zurückgewiesen werden.



Wichtige Neuerungen aus dem Berufsbildungsgesetz

Der Kanton führt in Zusammenarbeit mit den Berufsverbänden Ausbildungskurse für Lehrmeister durch, die den Teilnehmern hauptsächlich die für eine verständnisvolle Führung und Anleitung der Lehrlinge notwendigen methodischen Kenntnisse vermitteln. Der Besuch der Ausbildungskurse ist für Lehrmeister, die nicht schon vor Inkrafttreten des Gesetzes mindestens zwei Lehrlinge mit Erfolg ausgebildet haben und hierfür weiterhin Gewähr bieten, obligatorisch. Ausnahmen können bei Nachweis einer gleichwertigen Ausbildung vom Amt für Berufsbildung bewilligt werden. Als kurspflichtiger Lehrmeister gilt der Betriebsinhaber oder ein Mitarbeiter, sofern sie die Ausbildung persönlich vermitteln oder überwachen. Der mit der Ausbildung beauftragte Mitarbeiter des Betriebsinhabers (verantwortlicher Ausbilder) muss im Lehrvertrag namentlich aufgeführt werden.

A nos sociétaires

Nous avons le profond regret de vous faire part de la douloureuse perte que notre Société vient d'éprouver en la personne de

Monsieur Auguste Perrin

membre vétérinaire décédé le 13 juillet dans sa 84e année.

Nous exprimons notre profonde sympathie à la famille en deuil et lui présentons nos très sincères condoléances.

Au nom du Comité central: Le président central: P.-A. Tresch

Todesanzeige

Wir haben die schmerzliche Pflicht, die Vereinsmitglieder davon in Kenntnis zu setzen, dass unser Veteranenmitglied

Pius Weber

ehem. Hotel Wysses Rössli, Schwyz am 9. Juli 1980 gestorben ist.

Wir versichern die Trauerfamilie unserer herzlichsten Anteilnahme und bitten die Mitgliedschaft, dem Verstorbenen ein ehrendes Andenken zu bewahren.

Namens des Zentralvorstandes: Der Zentralpräsident Peter-Andreas Tresch

hotel revue

Verlag Schweizer Hotelier-Verein Verantwortlich für die Herausgabe: Gottfried F. Künzi

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

Rédaction française: José Seydoux, red. resp. Catherine de Lattre

Anzeigen und Abonnemente: Paul Steiner, Doron Artorn, Otto Hadorn

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

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

BEARD SA Hotel- und Haushaltbedarf. 1201 GENEVE, Case postale 245 - Tel. (021) 62 38 62, Rue de Berne 36 - Av. Rousseau 19 - Telex 24263 BEARD, 8001 ZÜRICH, Talacker 41 - Tel. (01) 221 11 40. 1820 Montreux

Alte neue Steuern

Der Bundesrat hat letzte Woche seine Pläne zur Beschaffung neuer Einnahmen für die Bundeskasse bekanntgegeben. Sie sind die Fortsetzung der inzwischen vom Parlament gutgeheissenen Sparmassnahmen und sollen das Defizit in der eidgenössischen Staatsrechnung nach 1983 zum Verschwinden bringen.

Für die parlamentarische Beratung reif sind zwei Gesetzesänderungen. Es geht dabei um eine Änderung des Verrechnungsteuergesetzes. Danach würden Zinserträge von Treuhandanlagen bei Schweizer Banken neu der Verrechnungsteuer unterstellt, und zwar zu einem reduzierten Satz von 5 Prozent. Der Bund verzichtet sich davon Mehreinnahmen von 150 Millionen Franken im Jahr. Mehr ins Gewicht fällt die zweite Gesetzesänderung. Es geht dabei um eine Einschränkung der Freiliste der Warenumsatzsteuer. Die Energieträger Kohle, Holz, Gas, Öl und Elektrizität sollen neu der Wust unterstellt werden. Diese Massnahme soll dem Bund ab 1982 220, ab 1983 320 zusätzliche Millionen im Jahr einbringen.

Grossisten: Steuerfreie Energie

Für die Hotellerie ist das kein Pappentstiel. Nun hat aber der Bundesrat beschlossen, die Energiebesteuerung als reine Konsumsteuer auszugestalten. Das bedeutet, dass jedermann, der sich als Grossist erklärt, die Energie weiterhin steuerfrei beziehen kann. Jeder Hotelier ist im Prinzip Grossist - er muss ja seinen Wein auch mit der Steuerverwaltung abrechnen. Wer es noch nicht ist, hat die Möglichkeit, sich freiwillig der Warenumsatzsteuer zu unterstellen oder den Energieanteil separat abzurechnen, um die Entlastung von der neuen Energiesteuer zu erlangen. Die erste Möglichkeit ist die einfachere. Man nimmt an, dass alle Gewerbebetriebe, die bisher noch nicht der Wust unterstellt waren und viel Energie verbrauchen werden, dies tun würden, wenn die neue Steuer kommt, vor allem

die Bäcker und Metzger. So wäre dafür gesorgt, dass die Hotellerie auch nicht durch Preiserhöhungen bei einzelnen Produkten indirekt die neue Energiesteuer zu spüren bekäme.

Kleine Einkommen entlastet

Noch nicht parlamentsreif ist die neue Bundesfinanzordnung, welche die bestehende am 1. Januar 1983 ablösen muss. Sie geht zuerst in die Vernehmlassung. Auch die neue Ordnung beruht auf der Wehrsteuer - jetzt direkte Bundessteuer genannt - und der Warenumsatzsteuer. Bei der Wehrsteuer wird die kalte Progression durch ein Rabattsystem teilweise ausgeglichen. Die kleinen Einkommen werden dadurch von der kalten Progression fast ganz entlastet, die mittleren etwa zur Hälfte und die grossen gar nicht. Dafür wird der Höchstsatz von 11,5 Prozent aus der alten Ordnung übernommen.

Am Wehrsteuertarif für die juristischen Personen ändert sich Einstufigkeit ebenfalls nichts. Es bleibt beim Dreistufigkeit, der die ertragsschwächeren Gesellschaften begünstigt. Allerdings hat der Bundesrat angedeutet, dass er bei der Einführung der Steuerharmonisierung den Tarif ändern möchte, und zwar in Richtung auf eine proportionale Besteuerung der Reinerträge. Dieser Schritt würde für die Hotellerie eine Mehrbelastung bedeuten.

20 Prozent höhere Umsatzsteuer

Der grosse Brocken in der neuen Finanzordnung ist aber die Warenumsatzsteuer. Sie soll dem Bund den Einnahmehausfall ausgleichen, der ihm durch den Ausgleich der kalten Progression bei der Wehrsteuer erwächst, und darüber

hinaus noch einen Mehrertrag verschaffen. Der Bundesrat hat so kalkuliert, dass ihm netto eine halbe Milliarde Franken im Jahr herausraucht, und ist auf neue Steuersätze von 6,6 Prozent (Detail) und 9,9 Prozent (Engros) gekommen. Das würde die Umsatzsteuerlast gegenüber der heutigen um rund 20 Prozent vergrössern. Wenn bisher der Konsum in der Schweiz mit 3 Prozent Umsatzsteuer belastet war, so wären es ab 1983 deren 3,6. Da mehr als ein Drittel des Umsatzsteuerertrags nicht vom Konsum, sondern von den Investitionen stammt, ergibt sich eine entsprechende Verteuerung der Bauleistungen und der Anlageinvestitionen (Maschinen).

Konsum: Noch Reservieren

Wenn wir die Vorteile und Nachteile

Trotz Regen frohe Ferienlaune

Vom Wetter zu sprechen ist so überflüssig, wie das Nass, das jetzt noch herunterrinn. Es gilt nur noch, das Beste aus der Situation herauszuholen, und das tun einige Verkehrsdirktoren ganz gezielt.

Pontresina

hat den wüsten Prognosen des Hunderjährigen Kalenders einzigen Glauben geschenkt und schon zu Beginn der Saison 20 Vorschläge für Regentage zusammengestellt. Der Gast wird auf Heimatmuseen, das Schloss Tarasp, alte Mühlen und Kirchen aufmerksam gemacht. Von Confisieren, vom Kartenschreiben, von einem Holztag, usw. ist in dem kleinen Regenerführer die Rede. Gewiss, nichts Aussergewöhnliches. Aber es gilt zu bedenken, dass neue Gäste ja noch nichts von alledem kennen, und vor allem wird ihre Stimmung gehoben, wenn sie spüren, dass man sich um ihre Regentage kümmert.

Brienz

hat unter dem Titel «Wenn die Sonne weint» ein attraktives Programm zusammen-

gestellt, aus dem das Schneiden unter kundiger Anleitung, das kleine «Schützenfest» und die Filmmittagspause herausgepickt seien. Eine besonders gelungene Idee: Den Gästen eine schmackhafte kleine Papeterie für Feiernüsse abzugeben. Ausserdem verleiht der Verkehrsverein Gesellschaftsspiele und veranstaltet jede Woche eine «Rätselolympiade».

Nach langen und intensiven Vorbereitungen hat der Verkehrsvereins liebtes Kind, der Sales Guide 1981, das Licht der Welt erblickt. Es handelt sich dabei um eine klar konzipierte, gutgestaltete und übersichtliche Dokumentation. Sie führt die Briener Ferienattraktionen in Wort und Bild auf, nennt die möglichen Ferienbeschäftigungen und Ausflüge, die vom Verkehrsverein geplanten und durchgeführten Veranstaltungen (vom Wettfischen über das Würstbraten bis zum Sen-

Es könnte ja sein, dass es einmal regnet...



Pommesina

nen-Nachessen) und enthält Pauschalferien-Angebote für Individualisten und Reisegruppen. Der Sales Guide aus der Küche von René Wetzel sei sämtlichen Kurdirektoren zur Lektüre heiss empfohlen!

Lenzerheide

hat nicht mit einem Regen-Programm Publicity erreicht. *Schimun Mark* startete jedoch wegen des schlechten Wetters die «Heut-Hilfsaktion». Das Verkehrsbüro vermittelt den Bauern, die an den wenigen Sonnentagen so schnell wie möglich den Heut durchbringen müssen, Gäste als Hilfsarbeiter. Unter der Nummer 081/34 15 88 können sich die Gäste als Heuer melden und Landwirte ihren Bedarf an Arbeitskräften angeben.

Für die Wanderwege

Sinn und Ziel der Bundesfeierspende sind es, den Gedanken der Solidarität, auch heute noch wachzuhalten. Dies geschieht jedes Jahr durch eine Sammlung zugunsten wichtiger nationaler Kultur- und Sozialwerke. Der Ertrag der Bundesfeierspende 1980 ist zu gleichen Teilen für die Schweizerische Arbeitsgemeinschaft für Wanderwege und für die Mütterhilfe bestimmt.

Die «Schweizerische Arbeitsgemeinschaft für Wanderwege» besteht seit 1934. Bis heute hat sie mit ihren 25 Sektionen ein Wanderwegenetz von über 50 000 Kilometern angelegt und mit Wegweisern markiert. Das Netz soll jedoch in allen Gegenden ausgebaut und durch neue Fusswege bedeutend erweitert werden. Der Beitrag der Bundesfeierspende wird es der Schweizerischen Arbeitsgemeinschaft erlauben, ihre Aufgaben langfristig zu erfüllen.

Reka: gutes Semesterergebnis

Der Verkauf von Reka-Checks der Schweizer Reisekasse nahm im ersten Semester 1980 um 9,6 Prozent zu und erreichte ein Total von 72,6 Mio Franken. Während der gleichen Periode stieg der Betrag der für die Bezahlung von touristischen Dienstleistungen verwendeten Reka-Checks um 12,7 Prozent auf 69,4 Mio Franken an. Praktisch die Hälfte dieses Betrages fand bei den öffentlichen Transportunternehmungen Verwendung.

Nachdem schon das Geschäftsjahr 1979 bei Verkauf und Einlösung von Reka-Checks Zunahmen von rund 11 Prozent brachte, scheint der Reka-Check weiterhin an Beliebtheit zu gewinnen. Dies zeigt auch die Zahl der Reka-Mitglieder, die seit Jahresbeginn um rund 5200 auf über 284 000 Familien angewachsen ist.



Kraft und Reinheit seiner Cuvée haben diesen Sekt in der Welt berühmt gemacht.

Bezugsquellen nachweis: Marmot-Kellerei 8832 Wollerau.

Das Interview

Herr Foglia, die touristischen Frequenzen im ganzen Kanton Tessin haben 1979 in allen Beherbergungsformen um 2,8 Prozent zugenommen. Lugano und Umgebung dagegen weist einen Rückgang um 1,4 Prozent aus. Woher kommt dieser atypische Verlauf der Statistik?

Der Grund liegt einfach darin, dass die Gäste aus dem Ausland in Lugano 63 Prozent aller Übernachtungen produzieren, während die Schweizer Gäste (nur 37 Prozent ausmachen; für den ganzen Kanton dagegen bilden die Schweizer die Mehrheit und erreichen 57 Prozent aller Hotelübernachtungen, während die ausländischen Gäste «nur» 43 Prozent bringen. Da im letzten Jahr nur die inländischen Übernachtungen zunahm, vermochte dieser Zuwachs an Schweizer Gästen nicht die Abnahmen ausländischer Gäste zu kompensieren, und da Lugano einen wesentlich höheren Anteil an ausländischen Gästen hat als der übrige Kanton, hat unser Ferienort auch eine leichte totale Abnahme der Hotelübernachtungen verzeichnen müssen. Da dieses Jahr die Zunahme der ausländischen Gäste höher ist als diejenige der Schweizer, weist Lugano eine höhere Zuwachsrates als andere Ferienorte im Tessin auf.

Mit 1,052 Millionen Logiernächten in der Hotellerie hat Lugano 1979 etwa das Frequenzniveau 1973 erreicht. 1970 zählte man aber noch 1,4 Millionen Logiernächte. Das schlimmste Jahr, 1976, brachte einen Einbruch auf 990 000 Übernachtungen. Seit 1970 hat sich der Anteil der Schweizer Kundschaft von rund 30 auf fast 40 Prozent erhöht. Wie beurteilen Sie diese Entwicklung?

Dass die Logiernächte bis 1976 so rückläufig waren, ist natürlich unerfreulich. Es handelte sich jedoch um eine Bewegung, gegen welche ein Verkehrsverein allein nicht kämpfen konnte. Man muss zudem berücksichtigen, dass Lugano als Alternative für Ferienorte des Mittelmeerraums betrachtet wurde, die damals preislich viel günstiger waren und mehr touristische Infrastrukturen als Lugano aufwiesen. Die Lage sieht heutzutage wesentlich anders aus, und ich sehe der touristischen Zukunft von Lugano mit einem gewissen Optimismus entgegen.

Positiv ist zudem die Entwicklung der Schweizer Übernachtungen in Lugano zu bewerten. Nicht umsonst haben wir grössere Werbe-Akquisitionsanstrengungen in der Schweiz unternommen.

In Zusammenarbeit mit der Hotellerie haben Sie in den letzten Jahren versucht, mit Packages die Winter- und Zwischen-saison zu beleben. Wie haben sich diese Bestrebungen ausgewirkt?



Heute mit Eugenio Foglia, l.e. rer. pol. Direktor des Turistic Office Lugano e dintorni, Lugano

Was tut sich in Lugano?

Diese Art Belebung darf nicht im Sinne einer quantitativen Wirkung beurteilt werden: vielmehr handelte es sich darum, einmal die Gäste und die Reisebüros auf die klimatischen Vorzüge eines Winters in Lugano aufmerksam zu machen und gleichzeitig eine allgemeine redaktionelle Werbung für solche Angebote zu erreichen. Die dadurch entstandenen Übernachtungen konnten keinen grossen Einfluss auf die Gesamtfrequenz haben. Aber die Zahl der Gäste, die letzten Winter diese Pauschale gebucht haben, hat eine erfreuliche Zunahme verzeichnet.

Im Jahresbericht des Ente ticinese per il turismo schreiben Sie, dass der Verkehrsverein künftig noch vermehrt direkt verkaufen sollte. Bestehen in dieser Richtung Hindernisse, und was ist allenfalls der Grund für diese?

Diese Aufgabe trifft für einen Verkehrsverein wie unseren besonders zu. Es ist einfach nicht normal, dass der grösste lokale Verkehrsverein im Tessin der am wenigsten «kommerzialisierte» ist. Bei den lokalen Verkehrsvereinen ähnlicher Städte oder Ferienorte in der deutschen und welschen Schweiz ist der Grad der Kommerzialisierung seit langer Zeit höher. Die Hindernisse kommen erstaufrichterungsweise aus Berufskreisen, die selbst an einer Kommerzialisierung des Verkehrsvereins interessiert sein sollten. Wir interpretieren die Kommerzialisierung als eine Dienstleistung im Interesse des Gastes, als ein Mittel, um die unmögliche absolute Neutralität eines Verkehrsvereins zu kompensieren und um gewisse Marktsegmente zu decken, die für die Reiseveranstalter und Reisebüros aus Wirtschaftlichkeitsgründen nicht besonders interessant erscheinen. Deshalb versteht ich nicht, weshalb man gegen die Kommerzialisierung eines Verkehrsvereins sein kann, wenn man noch dazu berück-

sichtigt, dass eventuelle Profite im allgemeinen touristischen Interesse des Gebietes reinvestiert und nicht in Form von Dividenden ausgeschüttet würden.

Als grösstes Handicap Luganos bezeichnen Sie die negativen Wirkungen des Strassenverkehrs. Wäre es nicht möglich, zusätzlich zu den bestehenden Verkehrsbeschränkungen auf der Piazza Riforma und der Via Nassa auch den Lungolago für den Durchgangsverkehr zu sperren? Oder bestehen andere Möglichkeiten, dem Verkehrsproblem Herr zu werden?

Unser Verkehrsverein hat sich immer für eine Beschränkung des Motorverkehrs entlang dem Quai und für eine Erweiterung der touristisch sehr erfolgreichen Fussgängerzone erklärt; es handelt sich jedoch um ein gar nicht leicht zu lösendes politisches, technisches und finanzielles Problem, welches nur mit viel Mut und gutem Willen gelöst werden könnte. Durch die Schaffung von Einbahnstrassen und die Eröffnung von drei neuen Parkhäusern hat sich die Lage, mindestens auf dem Parkplatzsektor, wesentlich gebessert.

Mit mutigen Worten weisen Sie in Ihrem Jahresbericht auf das teilweise noch mangelnde Fremdenverkehrsbewusstsein der Luganeser Bevölkerung hin. Hat dieses damit zu tun, dass Lugano in den letzten Jahren zusehends von einer Touristenstadt zu einem Banken- und Dienstleistungszentrum geworden ist?

Es braucht keine besonders grossen Mut, auf ein mangelndes Fremdenverkehrsbewusstsein der Luganeser Bevölkerung im Jahresbericht hinzuweisen: er wird sowieso von den Mitgliedern nicht gelesen und von der Lokalpresse nicht so gründlich kommentiert. Dank den zahlreichen Veranstaltungen, die wir direkt organisiert oder finanziell wesentlich unterstützt haben, ist es uns gelungen, einen besseren Goodwill der lokalen Bevölkerung aufzubauen. Wir hoffen dadurch, dass sich auch das Fremdenverkehrsbewusstsein positiver entwickeln wird. Erst nachdem der Tourismus stark zurückgegangen ist, haben die Luganesi die Bedeutung dieses Wirtschaftszweiges für die ganze Region erkannt; dadurch dürfte sich auch ihr Fremdenverkehrsbewusstsein langsam bessern.

Welche Pläne bestehen, um Lugano für den Gast ferienfreundlicher zu machen?

Ich selber habe anlässlich der beiden letzten Generalversammlungen zwei Vorschläge gemacht: den Kauf des Grundstücks der Brauerei Feldschlösschen durch die Stadt Lugano und die

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

Weit gespannt ist der Dienstleistungsfächer unseres Materialdienstes. Ziehen Sie doch Ihren Nutzen daraus.

Der Material-Chef empfiehlt

Zum Beispiel:
Artikel 1050
Kassenbuch mit
50 nummerierten Blättern mit Doppel
Original abtrennbar
Fr. 9.-

Viele «Rezepte» haben wir für Sie erprobt, damit Sie in Ihrem Betrieb rationell und kostengünstig arbeiten können. Sie bestellen, wir liefern und beraten.

☎ 031 4618 81

Schweizer Hoteller-Verein Société suisse des hôteliers

Hier verrät Ihnen HERO das Rezept für Erbsli à la bonne femme. Und das Rezept für zufriedene Gäste.

HERO Erbsli. Mit der Dreifach-Garantie für Anbau, Verarbeitung und Endprodukt. Frisch und natürlich, weil sie schon wenige Stunden nach der Ernte in die Dose gelangen. Aber nur dann, wenn sie die regelmässigen und gestrengen Kontrollen bestanden haben. Erstklassig in der Qualität müssen sie sein. Und unverfälscht im Geschmack. Denn Gäste sind anspruchsvoll - und darum sind es Restaurateure ebenfalls. Mit HERO sparen Sie Rüstarbeit, Abfall, Personal und Geld. Und Zeit - damit Ihnen mehr Zeit bleibt, Ihre Gäste aufs beste zu verwöhnen.

HERO Erbsli «à la bonne femme» (nach Hausfrauenart)

Feingehackte Schalotten oder Zwiebeln und Mager-speckwürfel in Butter dünsten, die Erbsen mit wenig Saft aus der Dose zugeben. Erwärmen und... servieren!



Ich bin der HEROld von Lenzburg, Ihr Dosenkavalier.

HERO Konserven Lenzburg, 5600 Lenzburg



Freude am Essen. HERO für Ihre Gäste.

Mancher Hotelier kennt seine geheimen Kostenfresser nicht. Wir werden sie finden.

Vielleicht gibt es in Ihrem Betrieb ein technisches oder ein organisatorisches Problem, welches Ihnen Monat für Monat hohe Unkosten verursacht. Mag sein, Ihre Personalansatz-Planung hat einen Haken. Oder Ihre Betriebsanordnungen lassen keinen rationalen Ablauf zu. Oder ein anderer Punkt stört den Betriebserfolg. Mit einer kleinen Umlanung und mit minimalen Investitionen sind oft tausende von Franken zu sparen. Unsere Spezialisten untersuchen Ihren Betrieb auf Herz und Nieren. Probitieren Sie von unserer 15-jährigen Erfahrung und rufen

Sie uns an, damit Sie die geheimen Kostenfresser so rasch als möglich entlarven.

Schweizer Hoteller-Verein
Beratungs- und Dokumentationsdienst
Morbijoustrasse 130, 3001 Bern

Telefon
031 46 18 81

Unsere Spezialisten sind auf Ihrer Seite!

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 Sanitärzellen 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

WMF
IHR PARTNER



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

filtrò Ihr swimming pool

Wände und Boden werden automatisch gereinigt mittels des bisher unübertroffenen Gerätes



ARNESON Pool Sweep

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

filtrò ag
Wasserreinigung
Route de Chêne 5
1207 GENEVE
(022) 35 23 27

BON für eine Dokumentation POOL SWEEP HR
Name: _____
Adresse: _____
Tel: _____

WALLIS

Grösste Rundsticht im Wallis

Fiesch ist ein Klimakurort und liegt 1050 m ü. M., dient als Ausgangspunkt vieler schöner Wanderungen und Ausflüge, sei es mit der Bahn, mit dem Auto oder mit dem Privatwagen (Vierpässefahrt, Zermatt, Saas-Fee, Leukerbad, Grächen usw.). Mit der Grosskabinenbahn erreicht man mühelos den Kühboden und das Eggishorn, den Berg mit der grössten Rundsticht im Wallis (2926 m). Hotels und viele Ferienwohnungen laden zum Verweilen ein. Der Fitnessessing findet in Fiesch Tennisplätze, Squashhallen, Hallenbad, Saunas, Minigolf und einen Reistall.

Bis Ende August bietet die Luftseilbahn Fiesch-Eggishorn ein Erlebnis besonderer Art: Bei guter Witterung werden jeden Dienstag Sonnenaufgangsfahrten auf das Eggishorn durchgeführt. pd.

Rekordsaison in Zermatt

Zermatt erlebte im letzten Winter eine Rekordsaison. Es wurde das Spitzenresultat von 786 000 Übernachtungen verzeichnet, was einer Zunahme von 27 Prozent entspricht. Dabei betrug die Zunahme in den Hotels 31 Prozent, in der Parahotellerie 21 Prozent. Die Eröffnung der Bahn auf das Kleinmatterhorn hat zu diesem Erfolg wesentlich beigetragen. spk

Hohe touristische Investitionen

Wie aus einem Bericht des Walliser Verkehrsverbandes hervorgeht, investiert das Wallis für touristische Zwecke jährlich rund 7 Mrd. Franken, bei einem Umsatz von 2,25 Mrd. Franken. Den Ferienstätten stehen insgesamt 275 000 Hotelbetten zur Verfügung, ferner 200 000 Betten in Chalets und Ferienwohnungen. Zudem bestehen 35 Seilbahnen, 35 Gondelbahnen, 63 Sessellifte und 380 Skilifte. Pro 300 000 Personen befördert werden. spk

«Ernergalen» wird erschlossen

Am 1. Juni 1980 lief die Aktienzeichnung zur Erschliessung des «Ernergalens» ob Ernen/Mühlebach/Goms an. In der Region Ernen-Mühlebach-Steinhaus-Ausserbin hat sich die Bettenzahl auf 2400 erhöht. Zurzeit wird die Ferieninsel «Aragon» mit 750 Betten gebaut. Die Präsidenten der vier Gemeinden hatten genügend Gründe (mangelnde Infrastruktur im Winter), um dieses Projekt zu lancieren. Geplant sind eine Sesselbahn Mühlebach-Chäseratt (Höhendifferenz 520 m) sowie zwei Skilifte Chäseratt-Ernergalen und Ernergalen-Gorbji. Die Kosten des Projektes belaufen sich auf 3,2 Millionen Franken, wovon 1,2 Mio. Fremdkapital sind. Die Aktienzeichnung läuft bis zum 31. August 1980. lk

Noch eine Standseilbahn?

Saas-Fee besitzt zur Erschliessung des Ski-Dorados im Mittellalin die Konzession zum Bau einer 1,5 Kilometer langen Pendelbahn. Der Verwaltungsrat der Luftseilbahn Saas-Fee hat jedoch in der Zwischenzeit durch Sondierarbeiten die Möglichkeiten des Baues einer Standseilbahn nach dem Muster von Zermatt-Sunnegga prüfen lassen. Der Verwaltungsrat beschloss, ein neues Konzessionsbegehren einzureichen, obschon man weiss, dass das neue Vorhaben rund 7 Mio. Franken teurer werden dürfte. lk

Das Bernbiet am Zug

Einem Konsortium aus dem Bernbiet ist die Konkursmasse der Arben AG für 3,9 Mio. Franken zugeschlagen worden. Bis August wollen die neuen Besitzer eine Gesellschaft mit dem Namen «Lauchernalp AG» gründen. Sie haben mit dem Erwerb der Konkursmasse auch ein ansehnliches Mehrheits-Aktienpaket an der Luftseilbahn Wiler-Lauchernalp erhalten. Das Konsortium hat - eigenen Verlautbarungen zufolge - im Sinn, kein spekulatives Projekt aufzuziehen. lk

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

Kurorte: Fremdkörper meiden!

Aufgefallen ist uns der Beitrag mit dem Titel «Bergdorf - Kurort - Schicksalsgemeinschaft» von Viktor Boss, Grossrat aus Grindelwald, in der Berner Oberländer Volks-Zeitung. Wir möchten für Sie seine bemerkenswerten Gedanken zusammenfassen.

Die Bewohner der Bergdörfer seien schon immer Schicksalsgemeinschaften gewesen, und diese Tatsache habe zum engen Zusammenrücken der Beteiligten geführt. Viktor Boss wendet sich jenen Bergdörfern zu, die auf Gedeih und Verderb mit dem Tourismus verbunden sind. Die Kurorte seien einer scharfen Konkurrenz unterworfen. Um in diesem Wettbewerb bestehen zu können, bedürfe es eines engen Schulterschlusses aller Beteiligten, eines Zusammengehens der Hotellerie mit dem Gewerbe und mit den Banken.

Vormarsch im Kanton Bern

Es sei ein grosses Glück - so Boss -, dass im Kanton Bern die Beherbergungsabgabe längst eingeführt sei. Ohne namhafte Zuschüsse aus dem Ertrag dieser Steuern wäre der Bau grosser, kostspieliger Kurortseinrichtungen nicht realisierbar, denke man etwa an das projektierte Sportzentrum in Mürren, das 17 Millionen Franken kosten soll.

Intakte Dorfgemeinschaft

Das Schicksal einer solchen Kurortseinrichtung hänge davon ab, ob die Dorfgemeinschaft gewillt sei, ihren Teil der Lasten zukunftsgründig und optimistisch zu tragen. Alle Anlagen müssten in die Dorfgemeinschaft integriert werden; sie dürften nicht in die Hände einiger Prominenten oder sogar auswärtiger Firmen fallen.

Es geht weiter aufwärts

Fortssetzung von Seite 1

demgegenüber einem starken Zustrom von ausländischen Touristen entgegen. So rechnen St. Moritz und Pontresina nach den bisherigen Buchungen mit je rund 10 Prozent mehr Hotelaufenthalten von Ausländern. St. Moritz kann dank aktiver Marketingpolitik vor allem mehr Gäste aus den USA (+25%) und Italien (+20%) registrieren, während Pontresina überdurchschnittliche Wachstumsraten bei Besuchern aus Deutschland, Frankreich und den Benelux-Ländern verzeichnet. Weniger günstig sind die Aussichten in Davos und Klosters. Davos befürchtet einen weiteren Rückgang der Hotelfrequenzen, vor allem bedingt durch das Ausbleiben der Gäste aus den USA. Klosters will in diesem Sommer weniger Hotelübernachtungen verbuchen, weil zwei grosse Hotels wegen Umbaus geschlossen sind. Fünf der acht befragten Bündner Kurorte erwarten auch eine bessere Belegung der Ferienwohnungen, während die übrigen unveränderte Frequenzen melden.

Ostschweiz: 5 Prozent mehr Hotelgäste

Auch in der Ostschweiz sind die Hotelgäste wieder besser belegt als im Vorjahr. Die Zahl der Logiernächte dürfte insgesamt um rund 5 Prozent zunehmen, wobei die Buchungseingänge von ausländischen Touristen etwas stärker gestiegen sind als jene der Inländer. Aus allen traditionellen Herkunftsländern, ausser aus Italien und Frankreich, werden mehr Gäste erwartet. Die Vermietung von Ferienwohnungen dürfte hingegen auf dem Stand des Vorjahres bleiben. Einzig in Bad Ragaz sieht man einer leichten Zunahme in der Parahotellerie entgegen.

Zentralschweiz: mehr Ausländer

Nach dem schlechten letztjährigen Sommerergebnis erwarten mit Ausnahme von Andermatt alle von der SBG befragten Zentralschweizer Fremdenorte wieder einen Zuwachs der Hotelübernachtungen um 5 bis 10 Prozent. Dieser Optimismus beruht vor allem auf einem deutlichen Anstieg der Luzernerbuchungen. So rechnet man in Luzern mit einer Zunahme der Hotel-Logiernächte der Ausländer von 12 Prozent, nachdem sie im Vorjahr um knapp 14 Prozent zurückgegangen waren. Neben den Touristen aus den USA, die nahezu 50 Prozent der ausländischen Gäste ausmachen, kommen auch mehr Besucher aus England (Auswirkung des Queen-Besuchs) und neuerdings aus Argentinien in die Leuchtenstadt. Zudem profitiert Luzern von den Oberammergauer Passionsspielen, denn viele Besucher aus Übersee benutzen diese Gelegenheit zu einem Abstecher an den Vierwaldstättersee. Das regnerische Wetter führte bisher zu keinen nennenswerten Abbuchungen, weil es sich grösstenteils um Gruppenreisen handelt. Auch in Brunnen, Einsiedeln und Engelberg erwartet man wieder mehr Feriengäste aus dem Ausland, während in Weggis neben mehr ausländischen auch wieder mehr Schweizer Gäste ihre Ferien verbringen werden.

Sollen unsere Kurorte als Gemeinschaften gesund bleiben, müsse man eine Entzweiung von Hotellerie und einheimischem Gewerbe durch Verhandlungen, durch Gesamtlieferungs-Verträge bremsen.

Bloss Management?

Viktor Boss hat zuweilen den Eindruck, dass in den Hotelfachschulen diese Zusammenhänge nicht erkannt würden, dass kein Sinn für die Zusammenarbeit innerhalb eines Kurortes geweckt, sondern immer mehr und mehr reines Management gelehrt werde. Seit einigen Jahren seien in den Kurorten innerhalb der Hotellerie Fremdkörper aufgetreten. Dies betreffe jene Häuser, die durch Kauf an unpersönliche Gesellschaften (Hotelketten) übergingen und dann gar zu oft von rasch wechselnden Pächtern oder Gérants geführt würden. Diese «Entpersönlichung» der Hotellerie fördere in keiner Weise die Zusammenarbeit im Kurort.

Erster Schritt zur Gemeinsamkeit

Wie wäre es - mit diesem Vorschlag beschliesst Boss seinen Kommentar -, wenn man alle, die an einem Kurort-Projekt mitgearbeitet haben, zusammen mit ihren Familien ins neue Hallenbad oder ins Sportzentrum einladen würde? Es lohne sich zusätzlich, wenn ein Kurort an einem «Halbtage der offenen Tür» allen Hotelangestellten seine Kurortseinrichtungen zeigen würde. RB

Berner Oberland: Zuwachs bei britischen Hotelgästen

Im Berner Oberland rechnen mit Ausnahme der Lenk alle befragten Kurorte mit rund 5 Prozent mehr Hotelaufenthalten als im Sommer 1979, wobei vor allem mehr Ausländer erwartet werden. Auffallend ist der Optimismus bezüglich der britischen Feriengäste. So erhoffen sich sowohl Grindelwald wie auch Interlaken aufgrund des Queen-Besuchs in der Schweiz eine zweistellige Zuwachsrate bei den britischen Touristen. Daneben registrierten alle Kurorte auch einen überdurchschnittlichen Anstieg von Besuchern aus der Bundesrepublik Deutschland sowie teilweise aus den USA. In der Parahotellerie meldeten nur Adelboden und Interlaken leicht steigende Buchungseingänge, während in den übrigen Kurorten die Auslastung der Ferienwohnungen ungefähr gleich wie im Vorjahr bleiben dürfte.

Wallis: Verlagerung zur Parahotellerie

Im Wallis wird die Entwicklung der Sommeraison aufgrund der bisher eingegangenen Buchungen positiv beurteilt. Zwei Drittel der befragten Kurorte glauben, dass die Zahl der Hotel-Logiernächte um etwa 4 Prozent zunehmen wird. Montana-Vermla und Crans sur Siere verzeichnen einen überdurchschnittlichen Anstieg bei den Ausländerübernachtungen, hauptsächlich von Gästen aus der Bundesrepublik Deutschland und Frankreich. Demgegenüber erwartet Zermatt neben mehr Ausländern - vor allem aus England und den USA - wie schon im Vorjahr wieder mehr einheimische Feriengäste. Nur gerade Verbier und Saas Fee rechnen mit keiner wesentlichen Verbesserung gegenüber der letztjährigen Sommersaison. In der Parahotellerie versprechen sich ebenfalls zwei Drittel der von der SBG befragten Fremdenorte eine Frequenzsteigerung von durchschnittlich 5 Prozent. Damit dürfte die Verlagerung von den Hotels zu den andern Beherbergungsformen anhalten.

Westschweiz und Jura: mehr Franzosen

Aus dem Genferseebiet melden Lausanne und Morges eine leichte und Vevey eine deutliche Zunahme der Hotelfrequenzen, wobei auch hier vor allem mehr ausländische Feriengäste erwartet werden. Ebenfalls einen Zuwachs bei den Hotelübernachtungen registriert man in der Region Neuenburg. In der Stadt Fribourg rechnet man mit einem Anstieg der in- wie auch der ausländischen Übernachtungszahlen von rund 10 Prozent.

Im Jura sieht man nach dem letztjährigen leichten Zuwachs für den Sommer 1980 insgesamt eine ungefähr unveränderte Zahl von Hotelaufenthalten. Bei den Ausländerübernachtungen steht ein deutlicher Anstieg der Besucher aus Frankreich im Rückgang bei jenen aus den USA und Grossbritannien gegenüber. Dagegen kann die Parahotellerie im Jura wie auch in der Region Neuenburg eine im Vergleich zum Vorjahr leicht stärkere Nachfrage verzeichnen.

Ostschweiz

Schwinger und Hornusser

Am 23./24. August 1980 erwartet St. Gallen auf dem Festgelände der Kreuzbleiche über 30 000 Schwingerfreunde zum Eidgenössischen Schwinger- und Aplerfest 1980. Die Vorbereitungsarbeiten laufen auf Hochtouren. Dieser Tage wurden die Vorarbeiten zum Bau der Schwingerarena aufgenommen, wo rund um die sieben Sägemehrinne sechs Stahlrohrtribünen mit total 32 400 Sitz- und Stehplätzen errichtet werden. Bereits konnten im Vorverkauf über 20 000 Plätze abgegeben werden. Gleichzeitig tragen auch die Hornusser ihre Meisterschaft aus. Die Unterhaltungsprogramme und der grosse Festumzug am Samstagmittag stehen unter dem Motto «Bi üs z'Sanggalle».

Wildhaus im Sommer

Für die Sommersaison empfiehlt Wildhaus kostenlose geführte Wanderungen ins Alpstien- und Churfürstengebiet, Wildbeobachtungsexkursionen mit Jägern und geologischen Halbtageswanderungen. Darüber hinaus bietet der grösste Obertoggenburger Ferienort im Wildy-Kinderprogramm Unterhaltung im Puppentheater, einen Baby-Sitter-Service, einen Kinderhütendienst und einen Miet-service für Kinderartikel. Beliebt sind auch Hobby-Kurse im Handweben und Bauernmalen sowie die preisgünstige Siebtages-Pauschale «Alpstein-Safaris» und der Obertoggenburger Ferienpass.

Vom Regen verschont

geblieben ist zu Beginn dieses Sommers auch das St. Galler Oberland nicht. Mit originellen Aktionen hat der Kurver-ein Flumserberg die Not zur Tugend gemacht. Zahlreiche Veranstaltungen für «sportliche, kulturelle, gemütliche und abenteuerliche Gäste» sorgen hoch über dem Walensee auch für Kurzweil an Schichtwettertagen.

Für Gäste und Daheimgebliebene

Originelle und ausgefallene Ferien-vorschläge für Besuche, Besichtigungen, Wanderungen, Sport und Unterhaltung unterbreitet der St. Galler Verkehrsverein. Das «Sommerprogramm für Gäste und Daheimgebliebene» vom 6. Juli bis 10. August 1980 reicht von Altstadt-Entdeckungen, Wanderungen, Foto-Safaris und Atelier-Besuchen bis zu Sommerkonzerten im Stadtpark. Für Schüler schuf das städtische Jugendsekretariat einen St. Galler Ferienpass, welcher u. a. ein Generalabonnement der städtischen Verkehrsbetriebe enthält.

Jährlich 2,5 Millionen Besucher

Die gegenwärtig gewaltigen Wassermengen gestalten die «Niagarafälle der Ostschweiz» zu einem besonders eindrucksvollen Naturwunder. Mit dem 60 Personen umfassenden Motorschiff «Neuhauser am Rheinfall» fährt Kapitän Mändli seine Gäste entlang der tosenden Gischt bis zum Felsen in der Mitte des Wasserfalls. Traditionsgemäss wird am 1. August am Rheinfall wieder ein grosses Feuerwerk abgehalten. wb

Appenzellerbahn

Der Wagenladungsverkehr der Appenzellerbahn (AB) ist im vergangenen Jahr gegenüber 1977 um über 400 Prozent gestiegen. Wurden 1977 erst 3900 Tonnen befördert, waren es letztes Jahr 15 900 Tonnen. Gemäss Geschäftsbericht der AB handelt es sich um die grösste Gutmenge, welche die Bahn in den vergangenen 50 Jahren befördert hat. sda

Bundesrat prüft Helitourismus

Der Bundesrat beantragt dem Parlament im schriftlichen Verfahren, eine Motion von Nationalrat Silvio Bircher (soz., Aargau) für ein Verbot touristischer Helikopterflüge in ein unverbindliches Postulat umzuwandeln. Spätestens bei den kommenden Revision des Luftfahrtgesetzes will die Landesregierung das Anliegen des Motionärs oder andere einschränkende Massnahmen prüfen.

In der Stellungnahme des Bundesrates heisst es weiter, die Beurteilung von Wert oder Unwert touristischer Helikopterflüge im Gebirge sei offensichtlich von Kanton zu Kanton sehr unterschiedlich. Ein bundesrechtliches Verbot würde sich - jedenfalls im jetzigen Zeitpunkt - über die zum Teil auch positive Beurteilung touristischer Helikopterflüge durch die Regierung von Gebirgskantonen hinwegsetzen. Die Zulassung von Touristflügen trage ferner zur Sicherstellung des Rettungswesens im Gebirge bei.

Expansion

Die Landesregierung bestätigt indes, dass sich in den letzten Jahren bei zunehmender Sensibilisierung der Öffentlichkeit gegen vermeidbare technische

Verkehrsvereine

Mai-Rekord in Basel

Mit 75 600 Logiernächten haben die Basler Hotels im Mai ein Ergebnis erzielt, das um 26,7 Prozent höher liegt als im Vergleichsmonat des Vorjahres. Das Ergebnis, das nicht zuletzt auf die von einer englischen Messfirma in den Hallen der Mustermesse durchgeführten zwei Fachmessungen zurückgeführt wird, ist um so beachtlicher, als das Bettenangebot der Basler Hotels im selben Zeitraum um 95 auf 4181 gestiegen ist. sda

Winterspiele Gurten

Der verregnete Sommer bedeutet für Gurtenbahn und Gaststätten eine Einbusse. Deshalb hofft man, dass es im Januar des nächsten Jahres derart ausgiebig schneien wird, so wie es in den letzten Wochen geregnet hat, damit die bereits vorbereiteten Winterspiele unter dem Motto «Sport, Spiel und Spass für alle» am 11. Januar 1981 bei guten Verhältnissen durchgeführt werden können.

Die erstmals 1978 veranstalteten Winterspiele, die gegen 15 000 Besucher auf Berns Hausberg brachten, dürften noch in guter Erinnerung geblieben sein. Ziel und Zweck der Winterspiele, die unter dem Patronat des schweizerischen Landesverbandes für Sport stehen, ist die körperliche Betätigung in der kalten Jahreszeit. Deshalb werden wiederum verschiedene Disziplinen wie Winterwandern, Skiwandern, Schüler-Skilanglauf, Mini-Skispringen, Parallel-Riesenslalom, Schlitteln, Hindernislaufen, Schneeballwerfen, Hockey-Torschüssen, und Skibobfahren stattfinden, an denen sich jedermann beteiligen kann. Vorgesehen ist neuerdings auch ein Nothelfer-Parcours. Ausser einem Jugend-Skispringen und den Skiakrobatikvorführungen sind zusätzlich ein Fallschirmspringen, ein Delta-Drahtchenfliegen und der Start von zwei Heissluftballons geplant. pd

Raymund Gamma

Im Alter von 61 Jahren ist am 8. Juli Urs Landammann und Nationalrat Raymund Gamma-Ruedi nach kurzer, schwerer Krankheit verstorben. Mit Leib und Seele setzte sich Raymund Gamma für den Kanton Uri ein, dem er in den letzten Jahren als neubemalteter Regierungsrat seine volle Tatkraft schenkte. Als Sohn des bekannten liberalen Politikers und Obersten Anton Gamma, der in Wassen das Hotel Post führte, stieg er ebenfalls ins Gastgewerbe ein. Während Jahren führte er das Bahnhof-Buffet in Göschenen und widmete sich vorerst der lokalen Politik. Von 1960 bis 1964 war er Gemeindepräsident von Göschenen, anschliessend vier Jahre Landrat, um 1968 als Vertreter der Fortschrittlich-Demokratischen Partei in den Regierungsrat gewählt zu werden. Dort stand Raymund Gamma der Gewerbe- und Gemeindeförderung vor, um 1976 die Nachfolge von Alfred Weber als Finanz- und Militärdirektor anzutreten. Auch als Nationalrat trat er im letzten Herbst in dessen Fussstapfen.

Nachdem er bereits 1974 bis 1976 das Amt des Landammanns bekleidete, wurde er auf den 1. Juni erneut zu diesem Ehrenamt berufen. Raymund Gamma war zuletzt auch Präsident des Verkehrsverbandes Zentralschweiz, wobei er sich sehr um die touristischen Belange seines Heimkantones und der Zentralschweiz kümmerte. Gamma hatte seit 1978 auch Einsitz im Vorstand des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes genommen. Der verdiente Politiker ist am letzten Freitag zu Grabe getragen worden. r.

Eingriffe in die Gebirgswelt die Benützung der Gebirgslandeplätze intensiviert habe. So sei die Zahl der im gewerbsmässigen Verkehr nach den Gebirgslandeplätzen beförderten Personen von 5927 im Jahr 1969 auf 17 569 im Jahre 1979 gestiegen. Die Zahl der im Luftfahrzeugregister eingetragenen Helikopter sei zwischen 1969 und 1979 von 28 auf 94 gestiegen.

Nach geltendem Recht können touristische Helikopterflüge mit Ausenlandungen in Höhenlagen über 1100 Meter zum vornherein nur im Gebiet jener Kantone stattfinden, die der Bezeichnung von Gebirgslandeplätzen auf ihrem Gebiet zugestimmt haben und weiterhin zustimmen. sda

Hotelketten

Hyatt verlässt Thailand

Bereits seit Ende Mai 1980 gehört das Pattaya Palace Hotel nicht mehr zur Hyatt-Kette. Am 31. Dezember wird auch der Vertrag der Kette mit dem Hyatt Rama Hotel in Bangkok auslaufen. apa

Kuwait im Savoy

Laut DPA London hat Kuwait eine 8,9-Prozent-Beteiligung an der Londoner Savoy-Hotel-Gruppe erworben und dafür rund 16,5 Millionen Franken bezahlt.

Marriott baut 31 neue Hotels

Für die amerikanische Hotelkette Marriott stellt sich das Jahr 1980 als eines der bisher expansivsten seit Bestehen des Unternehmens dar. Zurzeit verfügt Marriott über 65 Hotels, darunter 18 in Franchise betriebene Inns, in 52 Städten der USA, in Mexiko, in der Karibik, in Europa und im Nahen Osten. Soeben begann der Bau eines neunten Marriott-Hotels mit 300 Zimmern in Washington. 1981 wird das jetzt im Bau befindliche South Bend Marriott Hotel, South Bend, Indiana, mit 300 Zimmern eröffnet. In Barbados wird zur gleichen Zeit das Marriott-Ferienhotel Sam Lord's Castle renoviert und erweitert.

Die nächsten zwei Hotelöffnungen aber finden wieder in den USA statt, und zwar handelt es sich um das 450 Zimmer grosse Houston Brook Hollow Marriott und um das San Antonio Marriott mit 496 Zimmern. Im Nahen Osten, wo Marriott bereits drei Hotels betreibt, sind jetzt die Bauarbeiten für ein neues Haus in Amman/Jordanien im Gange sowie für ein zweites Marriott-Hotel in Riad/Saudiarabien und in Djidda. In Luxor baut Marriott ebenfalls ein zweites ägyptisches Hotel. Flaggship aller Hotels im Nahen Osten und möglicherweise bald der gesamten Hotelkette wird das Cairo Marriott Hotel werden, das in am Nil gelegenen Palastanlagen entsteht und über 1450 Zimmer verfügen wird. pd

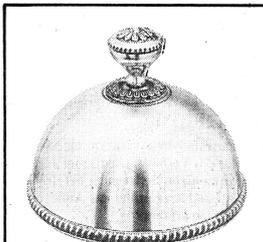
Parahotellerie

Was lässt der Chaletgast liegen?

Leukerbad hat zusammen mit dem Eidgenössischen Statistischen Amt eine Befragung der Gäste in Chalets und Ferienwohnungen durchgeführt. Das Ergebnis für 1978/79 sei - so der Jahresbericht des Kur- und Verkehrsvereins - hinsichtlich der Aussagekraft nicht über alle Zweifel erhaben (kleine Zahl der Antworten), gebe aber doch wichtige Aufschlüsse über die Struktur und die Ausgaben dieser Gäste.

Wie die Befragung ergeben hat, kommen die gesamten Ausgaben des deutschen Gastes auf Fr. 50.05 zu stehen (übriges Ausland Fr. 40.55). Die totalen Durchschnittsausgaben der ausländischen Gäste (Fr. 49.05) liegen erkennbar über denjenigen der Schweizer (Fr. 43.05). Der Kanton Zürich steht mit Fr. 45.05 an der Spitze und Genf mit 43.05 am Schluss der Tabelle.

Untersuchungen rechnen beim Hotelgast gesamtschweizerisch gesehen mit rund 80 bis 90 Franken pro Tag inklusive Nebenausgaben. r.



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

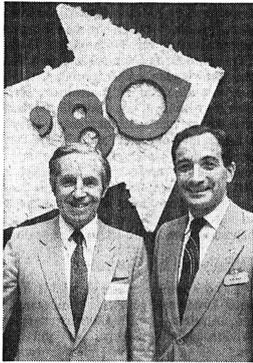
Sternegig AG

8201 Schaffhausen, Tel. (053) 5 12 91
Laden und Ausstellung in Zürich: Manesstrasse 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

Mövenpick auf Wachstumstrip

Rekordpickige Möve

Mit einem Rekordumsatz von 404,6 Millionen Franken hat der Mövenpick Konzern 1979 die augenfällige Vierhundertermarke überschritten. Eine neue Organisation und beeindruckende Wachstumspläne sollen dafür sorgen, dass auch die künftigen Abschlüsse zu Rekorden werden.



König Ueli und Erzherzog Rudi

Der Gesamtumsatz des Konzerns hat damit innert Jahresfrist um 7,4 Prozent zugenommen. Entschinkt man diesen Gesamtumsatz von den internen Transaktionen, bleibt ein konsolidierter Umsatz von 327 Millionen, der seit dem vergangenen Jahr allerdings ebenfalls um 7,5 Prozent zugenommen hat.

Dass mit dem Umsatzwachstum erhebliche Kostensteigerungen einher gingen, zeigt der erneut um ein halbes Prozent geschrumpfte Konzern-Betriebsgewinn. Dank den um 3 Prozent geringeren Abschreibungen von 13,6 Millionen wurden schlussendlich doch noch eine Konzern-Nettogewinnzunahme von 2 Prozent auf 6,3 Millionen erreicht. Der Cashflow als Mass der Wirtschaftskraft eines Unternehmens reduzierte sich um 5,7 Prozent auf 20,9 Millionen.

Holding mit Rekordgewinn

Steigt man von der Konzern- auf die Holdingebene, erscheint allerdings ein wesentlich optimistischeres Zahlenbild: Hier hat nämlich der Gewinn um 6,7 Prozent auf 3,6 Millionen zugenommen, was die Geschäftsleitung dazu veranlasste der Generalversammlung eine von 14 auf 15 Prozent erhöhte Dividende vorzuschlagen.

Aus diesen Zahlen ergibt sich eine Diskrepanz zwischen Konzern und Holding. Ihre Ursachen liegen vor allem in einer Erhöhung der Beteiligungen und der übrigen Erträge auf Holdingebene.

Die stagnierenden Konzernerfolgszahlen werden von der Geschäftsleitung auf die Ausrichtung der Organisationsstruktur auf die achtziger Jahre, auf bedeutende Personalinvestitionen für das Auslandsgeschäft, auf erhöhte Aufwendungen im Schulungsbereich und auf erhöhte Bereitschaftskosten zurückgeführt. Zudem war auch der Mövenpick Konzern nicht von der eher ungünstigen Grosswetterlage im ersten Halbjahr verschont geblieben. In der zweiten Hälfte ergab sich eine gewisse Kompensation. Dennoch, die vierprozentige Zunahme der Sitzplätze auf 14 441 macht klar, dass die Umsatzzunahme primär auf einer quantitativen Vergrößerung des Angebots beruht. Mit einer Rendite von 6 Prozent ist das im Konzern eingesetzte Eigenkapital trotz der Vorjahreszahl von 7,2 Prozent allerdings immer noch gut verzinst.

Für das laufende Geschäftsjahr sehen die Zahlen allerdings vielversprechender aus; Gegenüber der gleichen Periode des Vorjahres ist der Umsatz um 8,4 Prozent und der Cashflow um 8 Prozent gestiegen.

Zuversichtliche Wachstumspläne

So wenig sich diese Personal- und Organisationsinvestitionen quantifizieren lassen, so plausibel werden sie im Hinblick auf die mittelfristigen Wachstumspläne des Konzerns.

Einerseits vom Bedürfnis getragen, die Verantwortung auf mehrere Schultern zu verteilen und andererseits von der Einsicht geleitet, dass die vorhandenen Strukturen nicht noch weitere 10 Jahre erhalten würden, hatte Ueli Prager schon vor zwei Jahren den anrückenden Jahrzehntwechsel zum Anlass einer strukturellen Neuorientierung der Unternehmung gemacht. Das neue Unternehmenskonzept wurde anlässlich der Bilanzpressekonferenz von seinem «Erfinder», Rudi W. Baur, vorgestellt. Ausgehend von der Einschätzung der eigenen Stärken und Schwächen wurden einige strategische Optionen festgelegt und auf die Umsätze extrapoliert: Bis Mitte des Jahrzehnts sollen sich die Erträge auf annähernd 700 Millionen Franken entwickeln.

Favorit Schnellliss
Die grössten Wachstumschancen rech-

net man sich in der Schnellverpflegung aus. Die Zahl von 22 Silberkugeln soll bis zum Ende der Planungsphase auf 64 Betriebe in drei standardisierten Varianten (wir haben in der hotel+touristik revue Nummer 28 darüber berichtet) anwachsen. Zu den vier «Celliers» sollen 10 weitere, zu den 10 Hotels 9 weitere und zu den 79 Restaurants 39 weitere hinzukommen.

Neuer Betriebstyp

Aus neue Linie sind aus den unternehmensstrategischen Überlegungen die «Cavaux» hervorgegangen. Als Cavaux stellt man sich weinpunbarige Weinbars vor, in denen zu den Mövenpickweinen Lachs, Terrine und Käse serviert wird. Von diesem Betriebstyp sollen in den kommenden fünf Jahren 15 eröffnet werden.

Verdopplung innert fünf Jahren

Diese Expansionspläne führen zu mehr als einer Verdopplung der Betriebsanzahl. Für die Schweiz bedeutet das 47, für die BRD 49 und in den übrigen Ländern 10 neue Mövenpickbetriebe.

In Deutschland konzentriert sich die Expansion auf die Schnellverpflegung, währenddem der Konzern in der Schweiz je länger je mehr auch in Kleinstädten Fuss fassen will. Aus den 10 für das übrige Ausland vorgesehenen Betrieben könnten leicht mehr werden, sind doch schon oder werden nächsten in den folgenden Städten neue Betriebe eröffnet: Paris, Bordeaux, Toronto, Riyadh, Kuwait, East Hanover (USA), New York und Tokio. Weitere Projekte bestehen für Münster, Braunschweig und Luxor.

Führungsorganisation gestrafft

Die Neuorganisation führte zu einer Straffung auf der Führungsebene. War das Unternehmen früher in 9 teils markt- und teils spartenorientierte Abteilungen gegliedert, hat sich Ueli Prager neu bloss noch vier sogenannte «Strategische Unternehmensteile» unterordnet, die primär spartenorientiert sind:

- Restaurants (Anton Jaeger)
- Standardisierte Betriebe (Adolf Amaker)
- Hotels und internationale Division (Rudi W. Baur)
- Einkauf, Produktion und Handel (Kasimir Magyar)

Reorganisator Baur ist aus der Reorganisation als Stellvertreter des Delegierten des Verwaltungsrates hervorgegangen.

BUZ

Projekte

Sporthotel Pontresina

Die Gemeindeversammlung mit Traktandum («Sporthotel») brachte eine kleine Debatte über den Verkauf oder Weiterbau des gemeindeeigenen Hotels. Mit einem eindrücklichen Mehr von 96 gegen 19 Stimmen wurde das Ausbauprojekt im Betrage von 2,85 Mio Franken gutgeheissen. rc

Sherpa Meiringen

Meiringen wird ab Dezember 1980, für 9 Millionen Franken, über ein neues Hotel verfügen. Erbauer ist Arnold Glatthard, einer der Hauptinitiatoren für die Erschliessung Haslibergs als Skigebiet.

Das neue Hotel im Zentrum wird über 110 Betten in Zimmern mit Fernsehen, Radio, Bad und WC verfügen. Zum Bau gehören ein Fitness-Center mit Sauna und Solarium auf dem Hoteldach, Kongress- und Seminarraum, zwei Restaurants, eine Pizzeria und ein Bistro, eine Diskothek, eine Bankfiliale, ein Reisebüro, ein Coiffeurgeschäft, ein Sportshop, Büros der Bergsteigerschule und der Reitschule sowie Parkgeschosse für 50 Autos. r.

Parkhotel Baur Disentis

Kürzlich fand in Disentis die Aufrichtfeier für das erste Fünfster-Hotel im Bündner Oberland statt. Das Hotel, das später noch eine Dependence erhalten soll, wird Mitte Dezember eröffnet. Im Endausbau sind 120 Gästezimmer, 14 Personalzimmer, ein Hotelrestaurant mit 120 Plätzen, das öffentliche Restaurant (80 Sitzplätze), einen Konferenzsaal für 90 Personen, die Hotelbar «Windjammers», das Dancing «Viva», eine Terrasse und ein Hallenbad mit Sauna und Fitnesscenter umfassen. Die Tiefgarage fasst 30 Fahrzeuge. Die Baukosten für das neue Hotel werden mit 9 Millionen Franken beziffert. bs

Der römische Brunnen

Besitzwechsel von Hotels auf Ischia

In diesen Tagen wurde der Verkauf bedeutender Hotels der Insel Ischia perfekt. Die Hotels «Regina Isabella», «Sporting», «Royal Sporting», «La Reginella», «Villa Svizzera», «Il Fungo» und «Hotel Manzi» gehören bislang der Verlegergruppe Rizzoli-Corriere della Sera unter dem Namen Thermalbadhotels Lacco Ameno und gingen nun in den Besitz von Italmobili über, die ihrerseits die Verwaltung der AG Istituto Fiduciario Lombardo untersteht. Das letztgenannte Finanzierungsinstitut wird nun den Gesamtbesitz an breitgestreute private Investitions-Sparer in Anteilen verkaufen.

Engagierte Hoteldirektoren

ADA, der Verband der italienischen Hoteldirektoren, der fast 800 Mitglieder zählt, hat soeben seine 25. Jahresversammlung in Rimini beendet. Er diskutierte u. a., welchen Beitrag zur Qualitätsverbesserung der Hoteldirektoren durch seine persönliche Leistung zu erbringen vermöge. Bedauert wurde, dass trotz jahrelanger Bemühungen um die Anerkennung des Berufsbildes und Forderung nach Einführung eines amtlichen Berufsregisters die Regierung auch in dem kürzlich dem Parlament vorgelegten Rahmengesetz diesem Problem nicht eine Zeile widmete.

Schlaf- und Speisewagen beliebter

Schlafwagenfahrten ist beliebter geworden in Italien, sagen die Statistiken: 1979 brachte den italienischen Eisenbahnen

817 000 Logiernächte im Inland- und Auslandsverkehr. Auch das Essen im Speisewagen scheint attraktiver geworden zu sein: 433 000 Mahlzeiten wurden serviert, mehr als eine halbe Million im «Self-Service-Wagen» und in der «Buffet-Bar».

Cortina bewirbt sich um Olympiade 1988

Der Bürgermeister von Cortina d'Ampezzo und der Assessor für Tourismus der Landesregierung Venetiens präsentierten in diesen Tagen eine Dokumentation, in der alle Einrichtungen für Sport, Wettkampftechnik und die Infrastruktur des bekannten Wintersportplatzes in den Dolomiten aufgeführt wurden. Die Schrift ist gedacht, um Cortina als Austragungsort für die Olympischen Winterspiele 1988 zu empfehlen - einmal mehr zu Winterspielen der Einfachheit und Sparsamkeit.

Hilton für mehr Sicherheit

Seit Mai dieses Jahres verfügt das Hilton-Mailand als erstes italienisches Hotel über elektronische Sicherheit für die Zimmertüren. Per Minicomputer «Uniquely» wird an der Reception für jeden neuankommenden Gast ein Kärtchen mit Code ausgestellt, das anstelle eines Schlüssels die Zimmertüre öffnet. Da es sich jedesmal um ein «Unikat» handelt, das nicht gewährt, dass kein Unbefugter durch die Türe ins Zimmer gelangen kann. Der Gast muss das Schloss-Kärtchen nicht einmal abgeben, da bei Abreise, wiederum elektronisch gesteuert, die Schlüsselskombination automatisch geändert wird. Das Uniquely-System wird bereits in den Hilton-Hotels in Düsseldorf, Paris und London angewendet. st

Tief über England im Anzug

Rascher als erwartet, führte in den fashionablen englischen Seebädern der steigende Kurs des Pfundes zu einer fallenden Tendenz des Touristenbarometers. Zu Beginn der Hochsaison liegen die Buchungen 20 Prozent unter dem Vorjahresstand.

Die Tourismusindustrie rechnet infolge der Rezession, die auch das Inlandpublikum von den Ferientouristen verschuecht, nicht nur mit einer schlechten Saison 1980, sondern fürchtet einen eigentlichen Beginn schwieriger Jahre. In diesen Wochen leiden die Badeorte zudem an einer seit den dreissiger Jahren nicht dagewesenen nassen und stürmischen Witterung. Eine Krisenverschärfung liegt in einer spezifisch englischen Währungsinflation, die das paradoxe Bild eines gegenüber dem USA- und kanadischen Dollar festen Pfundkurses mit sprunghaft ansteigenden Preisen für Waren wie für Dienstleistungen bietet. Es hiesse den Kopf in den Küstenschutz stecken, wollte man glauben, es handle sich um eine blossе Saisonercheinung.

Familienhotellerie besonders betroffen

Dabei sind weniger die finanziell besser fundierten Hotels und Grossrestaurants als vielmehr die kleinen und mittleren Hotelbetriebe und die ihnen angeschlossenen Restaurants sowie die «Bed and Breakfast»-Herbergen in arge Mitleidenschaft gezogen. Von den Seebädern hat diese rückläufige Tendenz auch auf London und Schottland übergegriffen, wo ein Teil der Hotellerie infolge der in den letzten Jahren vorgenommenen Renovierungen stark verschuldet und in Schwierigkeiten ist, die Zinsen für ihre Bankschulden zu begleichen, geschweige ihren Kapitals-Rückzahlungsverpflichtungen nachzukommen.

Scarborough, das in viktorianischen Zeiten neben Brighton meistbesuchte Seebad an der Yorkshire-Küste, ist in eine solche Depression geraten, dass viele Hotels zum Verkauf angeboten sind, ohne zu den inflationierten Forderungen Käufer zu finden. Cornwall, wo der Tourismus ein Pfeiler der Wirtschaft ist und jährlich drei Millionen Touristen erwartet werden, liegt 18 bis 20 Prozent hinter den Ziffern des Vorjahres zurück, ohne Hoffnung, diesen Unterschied aufzuholen.

In einem in den Vorjahren stark besuchten Seebad an der englischen Südküste, in Bournemouth, ergab sich ein weiteres Problem durch einen (organisierten?) Ausfall an Saisonarbeitskräften, durch den Hotelbetriebe in die Enge gerieten.

Entwicklung verpasst?

In allen Zentren werden die holländischen Besucher vermisst, die noch im Vorjahr mit einem Fünftel zu den Auslandsreisenden beitrugen. Die Schweiz ist gleichfalls mit einem Rückgang vertrieben, die reisenden Eidgenossen, die trotz aller Widrigkeiten den Besuch hauptsächlich Londons nicht aufgegeben haben, nicht nur auf den hohen Pfundkurs, sondern - ziemlich einheitlich - auf das verteuerte englische Frühstück zurückzuführen geneigt sind.

Aber es sind nicht allein die Witterung, der Pfundkurs und die Rezession Gründe für schlechte Geschäfte. Nicht zu Unrecht wird von ausländischen Touristen - und solchen, die es werden könnten - hervorgehoben, dass sich die in Frage kommende Hotellerie im Vereinigten Königreich nicht an dem auf dem Kontinent deutlichen Trend zu preisgünstigeren Packageangeboten, insbesondere für Familien, orientiert habe. FJW

Eines Tages ...

Keine deutschen Gäste mehr?
Wachsende Auslandsverschuldung könnte nach Ansicht der CDU/CSU eines Tages auch die deutschen Urlauber treffen. Der Vorsitzende der Arbeitsgruppe Geld und Kredit der CDU/CSU-Fraktion, Rudolf Sprung, schrieb im Unionspresidentsrat, wenn dieser Prozess ohne Gegenmassnahmen weitergehe, sei abzusehen, wann die Bundesbürger mangels Devisen auf ihre liebgewordenen und selbstverständlichen Auslandsreisen verzichten müssten. Die Engländer hätten in der Vergangenheit bereits derart bittere Erfahrungen machen müssen.

Sprung geht davon aus, dass die Bundesbürger auch in diesem Jahr 30 bis 35 Milliarden Mark für Auslandsreisen ausgeben. Solange die Bundesrepublik beträchtliche Leistungsbilanzüberschüsse erwirtschaftet habe, sei dies unproblematisch gewesen. Seit über einem Jahr wachsende Leistungsbilanz aber rote Zahlen auf. Nach knapp elf Milliarden Mark Defizit im vergangenen Jahr müsse für 1980 mit einem Minus von 25 Milliarden Mark gerechnet werden. apa

Cipra-Kongress

Im Rahmen einer Arbeitstagung der Österreichgruppe der «Internationalen Alpen-Schutzkommission» (Commission Internationale pour la Protection des Régions Alpines - Cipra) wurde die Tagesordnung der Cipra-Generalsammlung beraten, die vom 17. bis 20. September 1980 in Vaduz stattfinden wird. Die Delegierten aus Frankreich, der Schweiz, Deutschland, Österreich, Jugoslawien, Italien und Liechtenstein werden sich mit dem Thema «Möglichkeiten integraler Landschaftsplanung in Berggebieten» befassen. Man will gründlich die Massnahmen erörtern, die sich beim Zusammenwirken aller Alpenländer für den Interessenausgleich zur Erhaltung der Landschaft und ihrer Nutzung für Land- und Forstwirtschaft, Wasser- und Energiewirtschaft, Tourismus sowie Natur- und Landschaftsschutz bieten. Mit der Cipra-Tagung in Vaduz ist eine ganztägige Exkursion ins Reusstal unter Leitung der ETH Zürich vorgesehen. ffs.

Inseratenschluss: jeden Freitag 11.00 Uhr



Reichenau

Renommierter Hotel- und Restaurationsbetrieb auf der Strecke Chur-Flims sucht per September 1980 oder nach Vereinbarung charmante, tüchtige

**Aide du patron/
Direktionsassistentin**

Schätzen Sie Verantwortung?
Sind Sie kontaktfreudig?
Lieben Sie Selbständigkeit und Abwechslung?
Sie sind bei uns Sekretärin, Chef de service und Gouvernante zugleich, besitzen Sprachkenntnisse und Organisations Talent.
Vielleicht sind Sie die «Richtige», das Tüpfchen auf dem «i» eines jungen, dynamischen Teams, welches Sie gerne willkommen heisst...
Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.
Hotel Adler, 7015 Reichenau
R. + S. Amrein

P 13-3315

Pächter-Ehepaar

hat Gelegenheit, den bekannten Restaurationsbetrieb auf Schloss Oberberg zwischen Gossau und St. Gallen zu übernehmen, nachdem das derzeitige Pächter-Ehepaar nach erfolgreicher 22jähriger Tätigkeit in den Ruhestand zu treten wünscht. Kein Saisonbetrieb. Eine gepflegte Küche und ein aufmerksamer Service gehören zum guten Ruf des Hauses.

Wir suchen daher einen ausgewiesenen, diplomierten Koch, der für die Küche verantwortlich ist und dem eine Ehegattin zur Seite steht, welche die Sorge für einen freundlichen und aufmerksamen Service übernimmt. Zur Verfügung stehen neben den verschiedenen Restaurationsmöglichkeiten eine geräumige Wohnung und Angestelltenzimmer.

Bewerbungen samt Zeugnissen und Unterlagen an den Präsidenten der Genossenschaft Oberberg Dr. J. Bossart, Friedeggstrasse 4, 9202 Gossau.

Bewerbungsfrist bis 25. 7. 1980

Genossenschaft Oberberg
9202 Gossau

6219

Tenniszentrum Burgdorf

(STV Leistungszentrum Zentralschweiz)

Wir suchen auf 1. Januar 1981 unseren

Betriebsleiter

Die Anlage umfasst 4 Hallenplätze und einen Restaurationsbetrieb mit zirka 50 Sitzplätzen sowie die üblichen Nebenräume.

Wenn Sie

- über Erfahrung in der Leitung einer Verpflegungsstätte verfügen
- im Besitz des entsprechenden Wirtschaftspatentes sind
- Interesse am Aufbau einer Betriebsorganisation und
- Freude am Kontakt mit Sportlern und Verbänden haben

sind Sie unser idealer Bewerber (aktiver Tennisspieler nicht Bedingung)

Wir bieten

Ihnen eine interessante, selbständige Stelle mit überdurchschnittlichen Verdienstmöglichkeiten und Sozialleistungen.

Fühlen Sie sich von einer solchen Lebensstellung angesprochen, senden Sie uns bitte Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen oder setzen Sie sich telefonisch mit uns in Verbindung. Strengste Diskretion wird zugesichert.

Tenniszentrum Burgdorf, Betriebskommission
Schönbühlweg 5, 3400 Burgdorf
Telefon (034) 22 73 11

P 09-34122



**Hotel Bären
Bern**

Gastgewerbliches Unternehmen mit je zwei Restaurations- und Hotelbetrieben auf dem Platz Bern sucht in Jahresstelle einen

Direktions-Assistenten

für die Ablösung der Geschäftsführer.

Anforderungsprofil:

Sie sind zirka 25 bis 30 Jahre jung, haben eine Kochlehre (evtl. Kellnerlehre) mit anschließender umfassender Weiterbildung absolviert, sprechen D, E, F, haben Teamgeist und Freude an einer Aufgabe mit Schwergewicht an der Front (Serviceüberwachung). Auch haben Sie sich schon einige Führungsqualitäten angeeignet, möchten sich nun im Management vervollkommen und können spätestens am 15. Oktober 1980 eintreten.

Stellenbeschreibung:

Es handelt sich um einen ausbaufähigen Posten, wo Ihnen trotz viel Kompetenz und grosser Verantwortung - durch die reine 5-Tage-Woche, geregelte Arbeitszeit und zeitgemässe Entlohnung - eine gute Lebensqualität gewährleistet wird.

Fühlen Sie sich angesprochen? ... Dann senden Sie uns Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen bitte an die Direktion, Hotel Bären, Schauptplatzgasse 4, 3011 Bern.

6199



Wir suchen für unser gut eingerichtetes Bergrestaurant Weisshornstadel (2477 m ü. M.) für die Wintersaison 1980/81 ein sehr gut ausgewiesenes

Geranten-Ehepaar

zur selbständigen Führung dieses Betriebes.

Der Ehemann sollte ein ausgebildeter Koch sein und unter Mithilfe seiner Frau diesem Betrieb in jeder Hinsicht (Küche, Einkauf, Administration, Personalführung) vorstehen können.

Wir legen Wert auf grossen persönlichen Einsatz, bieten eine Saisonstelle (1. Dezember bis 30. April) mit guten Verdienstmöglichkeiten und einer selbständigen Tätigkeit. Wir erwarten Ihre Bewerbung mit Handschriftproben, Lebenslauf, Referenzen und Zeugnisschriften.

AG Arosar Verkehrsbetriebe, Direktion
7050 Arosa, Telefon (081) 31 18 28 P 13-1525

**Piazzetta
Café Restaurant**

Für unsere Selbstbedienungsrestaurants in den Waro-Zentren Haag und Oberwil suchen wir zwei tüchtige

Geranten

Sie verfügen über eine Ausbildung als Koch und haben Erfahrung in der Personalführung. Es macht Ihnen Spass, einen gut organisierten und lebhaften Betrieb zu übernehmen. Sie haben bei uns Gelegenheit, Ihre Erfahrungen anzuwenden, Ihre Kreativität und Initiative einzusetzen. Wir bieten angenehme Arbeitszeit (abends und sonntags frei), Sozialleistungen eines Grossunternehmens sowie Einkaufsermächtigung in allen Waro-Geschäften.

Interessenten mit Fähigkeitsausweis A bitten wir, ihre Bewerbungsunterlagen an die Abt. Gastgewerbe der Waro AG, Industriest. 25, 8604 Volketswil, zu senden.

P 44-3148

<p>Anmeldeformular für Stellensuchende</p> <p>Bewerber, die sich für einen Arbeitsplatz in einem unserer Mitgliederbetriebe interessieren, wollen bitte nebenstehenden Coupon in Blockschrift gut leserlich und vollständig ausfüllen und an folgende Adresse einsenden:</p> <p>Schweizer Hoteller-Verein Stellenvermittlung E Postfach 2657 3001 Bern</p> <p>Formulaire d'inscription pour les personnes à la recherche d'un emploi</p> <p>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:</p> <p>Société suisse des Hoteliers Service de placement E Case postale 2657 3001 Berne</p>	<p>Name Nom Cognome Apellidos Name</p> <p>Wohnadresse Domicile (adresse exacte) Indirizzo attuale Domicilio Permanent Address</p> <p>Nationalität Nationalité Nazionalità Nacionalidad Nationality</p> <p>Bisherige Tätigkeit Activité antérieure Attività svolta Actividad anterior Professional Activities up to now</p> <p>Wünscht Stelle als Désire place de Desidera posto di Desea puesto de Post desired</p> <p>Sprachkenntnisse Langues étrangères Lingue straniere Conocimientos de lenguas extranjerias Languages spoken</p> <p>Bemerkungen Observations Osservazioni Observaciones Remarks</p>	<p>Vorname Prénom Nome Nombre Christian Name</p> <p>Art der Bewilligung für Ausländer Genre de permis pour étrangers Genere di permesso per stranieri Permiso para extranjerios que posee Kind of Labour-permit for Foreigners</p> <p>3 letzte Arbeitgeber 3 derniers employeurs 3 ultimi datore di lavoro 3 últimos patronos 3 last Employers</p> <p>Jahres- oder Saisonstelle Place à l'année ou saisonnière Posto annuale o stagionale Puesto anual/temporero Annual/Seasonal employment</p> <p>Gewünschtes Eintrittsdatum Date désirée d'entrée en fonction Entrata in servizio desiderata Fecha de comienzo que se desea Desired Date of Entrance</p>	<p>Geboren am Né le Nato il Nacido el Date of Birth</p> <p>Telefon Téléphone Telefono Telephone</p>
	<p>hier abtrennen</p>		
	<p>_____</p>		
	<p>_____</p>		

Kursaal Casino Luzern

Unser Direktor, mit dem wir seit fünf Jahren vorzüglich zusammenarbeiten, möchte sich einer andern Tätigkeit zuwenden.

Wir suchen deshalb für die Gesamtleitung des attraktiven Kursaals, mit Dancing, Night-Club, Boule-Spiel, Bars, Folklore-Restaurant, Garten, Räumen für Gesellschaftsanlässe, einen

Direktor

Diese anspruchsvolle Position mit grosser Verantwortung erfordert neben fachlicher Ausbildung und Erfahrung vor allem Ideenreichtum, Initiative und Selbständigkeit.

Unsere Gäste kommen aus der ganzen Welt, weshalb beste Sprachkenntnisse Voraussetzung sind. Ausserdem muss der Direktor fähig sein, mit Reiseagenturen und anderen touristischen Unternehmen und Institutionen auch auf internationaler Ebene kompetent zu verhandeln.

Wir verlangen viel, bieten dafür einen sehr interessanten Posten und entsprechende Arbeitsbedingungen.

Eintrittstermin: Anfang 1981, oder nach Übereinkunft.

Interessenten senden Ihre Offerte bitte an:

Herrn G. Bucher
Präsident des Verwaltungsrates
Kursaal-Casino AG
Haldenstrasse 6, 6002 Luzern

P 25-3685

Gesucht wird nach Zürich Geschäftsleiter- Stellvertreter

für grossen Restaurationsbetrieb, bestehend aus Spezialitätenrestaurant, Snack-Bar und Unterhaltungsgaststätte.

Voraussetzung:

Nachweisbare Praxis in Küche, Service, Kalkulation, Betriebsorganisation, Personalführung und Administration.

Geboten wird:

Angenehmes Arbeitsklima und eine den Anforderungen entsprechende Honorierung.

Offerten mit Bericht über bisherige Tätigkeit, Zeugniskopien, Foto und Schriftprobe sind erbeten unter Chiffre 6138 an hotel revue, 3001 Bern.

Gesucht

Direktor oder Directrice

für kleineren neueröffneten Hotelbetrieb mit Restauration.

Anspruchsvolle, selbständige Aufgabe. Für diesen interessanten, ausbaufähigen Posten wird eine junge und initiative Persönlichkeit gesucht, die Freude an der Gastronomie hat.

Eintritt nach Vereinbarung.

Ihre Unterlagen senden Sie bitte unter Chiffre 6215 an hotel revue, 3001 Bern.



Schweizerische Speisewagen-Gesellschaft

Olten

Compagnie Suisse des Wagons-Restaurants

Olten

Wir suchen für den interessanten, selbständigen und abwechslungsreichen Dienst auf unseren Speisewagen zuverlässige und gut ausgewiesene

Oberkellner

Dienstdomizile: Rorschach, Zürich oder Genève.

Wir bieten Ihnen interessante Stelle mit guten Verdienstmöglichkeiten, geregelte Arbeitszeit.

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

SCHWEIZERISCHE SPEISEWAGEN-GESELLSCHAFT
Direktion, 4600 Olten 1

6303



Hotel-Restaurant
8002 Zürich

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Übereinkunft eine gut ausgewiesene und selbständige

1. Empfangssekretärin

mit NCR-42-Kenntnissen

Wir bieten nebst einem angenehmen familiären Arbeitsklima gute Entlohnung und fortschrittliche Sozialleistungen.

Hotel-Restaurant im Park
Kappelstrasse 41/Seestrasse 220
8002 Zürich-Enge
Telefon (01) 201 65 65

6291

Für Jamaica

suchen wir

erfahrenen

Hotelmanager/Ehepaar

zur Leitung eines gut eingeführten Hotels mit Nebenbetrieben. Das Hotel befindet sich in wunderschöner Strandlage in einer der attraktivsten Gegenden der Insel.

Es handelt sich um eine ausserordentlich interessante und verantwortungsvolle Aufgabe mit reizvollen Entwicklungsmöglichkeiten. Voraussetzung sind neben solider Kenntnis des Hotelgewerbes Geschick für Organisation und Menschenführung, Improvisationsfähigkeit und Erfahrung im finanziellen und administrativen Bereich. Leistungsgerechte Bezahlung ist selbstverständlich.

Bitte reichen Sie Ihre Bewerbungsunterlagen unter Chiffre 6314 an hotel revue, 3001 Bern.

Hotel Goldenes Schwert

Rôtisserie Côte d'Or***
Bäggli's Swiss Chalet***
Bar Pigalle

8001 Zürich

Wir suchen per ca. September 1980:

Geschäftsführer

Verlangt werden

- Sehr gute Fachkenntnisse
- Mehrere Jahre Praxis
- Beste Orientierung in moderner Personalführung
- Gewandtheit im Umgang mit internationaler Kundschaft
- Verkaufsgeschick
- Fremdsprachen
- Wirtpatent A

Wir bieten

- Den Anforderungen entsprechende Entlohnung
- Interessante Arbeitszeit
- Selbständigkeit

Ihre ausführliche Bewerbung richten Sie bitte an:

Bäggli Hotels AG, Direktion
Marktgasse 17, 8001 Zürich

6261



Das Sporthotel des Ober-Engadins

Warum die nächste Wintersaison nicht in einem der schönsten Skigebiete der Welt verbringen?

Wir suchen folgendes Personal für lange Saison (an selbständiges Arbeiten gewöhnt)

Administration: **Praktikantin/
Praktikant**

F + B, Kontrolle, Economat usw.

Réception:

**Réceptions-
sekretärin/
-sekretär**

sprachen- und NCR-42-kundig.

Loge:

**Praktikantin/
Praktikant**

Loge:

Logentournant

Telefon:

Telefonistinnen

Küche:

**Chefs de partie
Chef de grill**

(an selbständiges Arbeiten gewöhnt)

**Commis de cuisine
Hilfskoch**

Service:

2. Oberkellner

(sprachkundig)

Chef de rang

(Grill, sprachkundig)

Demi-chef de rang

(sprachkundig)

Commis de rang

**Buffetmädchen
Buffetbursche**

Buffet:

Commis de bar

Bar:

Lingeriemädchen

Lingerie:

Masseuse/Masseur

(mit Badaufsicht)

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto. Unterlagen bitte an die Direktion Hotel Europa, z.H. von Herrn Bützberger, senden.

Hotel Europa, St. Moritz, 7512 Champfèr
Tel. (082) 2 11 75

6232



Kulm Hotel, St. Moritz

Haus allerersten Ranges

sucht für Sommersaison folgende Mitarbeiter (bei Zufriedenheit Winterengagement 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



CH-3800 Interlaken

Berner Oberland
Schweiz

Ganzjahresbetrieb



Unser Kadermitarbeiter an der Réception ist aus persönlichen Gründen gezwungen, in seine Heimat zurückzukehren. Den freierwerdenden Posten möchten wir mit einem dynamischen und erfahrenen

Chef(in) 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

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.

Gesucht auf den 1. Oktober oder nach Übereinkunft in Hotel- und Restaurationsbetrieb mit Unterhaltungslokal im Berner Oberland in Jahresstelle

Geschäftsführer- Geranten-Ehepaar

(Er: Küchenchef, Sie: Sekretärin werden bevorzugt)

Interessenten sind gebeten, ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 6147 zu senden an hotel revue, 3001 Bern.

GUSTAR

★★★★★

Hôteliers & Restaurateurs

Ich habe nun ein Jahr die Küche im ATALLAH HOUSE, einem 1.-Klass-Hotel in Riyadh, geführt und werde ab Herbst das neue AL JUBAIL INTERNATIONAL HOTEL in Jubail (Saudi-Arabien, Persischer Golf) kulinarisch betreiben.

Ich suche deshalb einen Nachfolger als

Küchenchef

Ich werde Sie persönlich in diesen interessanten Aufgabenbereich einführen. Sie hätten auch Gelegenheit, Ihr Englisch zu praktizieren und zu verbessern.

Gleichzeitig suche ich zur Ergänzung meiner künftigen Brigade einige junge, qualifizierte

Chefs de partie Bäcker und Pâtissier

Übrigens ist Jubail der ideale Ort für Windsurfing, Segeln und Tauchen.

Die Gustar AG bietet Ihnen:

- Salär in sFr. ausbezahlt in der Schweiz
- sehr gute Unterkunft und Verpflegung
- 1-Jahres-Vertrag
- alle 4 Monate bezahlten Heimurlaub inkl. Flug (total 7 Wochen pro Jahr)
- Versicherungen: Kranken-, Unfall-, Lohnausfallversicherung, Rettungsflugwacht, betriebseigene Pensionskasse.

Bitte senden Sie Ihre Offerte an

Herrn Achim Podere, c/o Gustar AG
Swiss International Hotels
Steinentschstrasse 5, 8027 Zürich
Telefon (01) 202 15 88

SWISS INTERNATIONAL HOTELS

RESTAURANT Schloss-Taverne Herblingen



8207 SCHAFFHAUSEN (SCHWEIZ)
TELEFON (053) 3 35 15
H. I. PETERMANN-HEMMI

Wir suchen noch folgende Mitarbeiter per 1. August

Chef de partie Commis de cuisine Chef de rang Commis de rang Officemädchen

Ausländer nur mit Bewilligung.

Offerten sind zu richten mit den üblichen Unterlagen an
H. Petermann
Telefon (053) 3 35 15

6235

6230

Dachrestaurant, Grill-room Ciel d'Or Zürich

Gesucht sofort oder nach Übereinkunft

junger

Chef de partie

Sonntag geschlossen

Sich melden bei
Herrn S. Semprini
Bernstrasse 169, 8048 Zürich
Tel. (01) 62 05 11

6221

Verenahof Hotels Baden

Wir suchen auf September/Oktober

Gerantin

mit Fahigkeitsausweis A
zur Führung unseres kleinen Garni-Hotels mit
Restaurationsbetrieb.

Wir bitten Sie, Ihre lückenlosen Unterlagen zu
senden an:

Direktion
Verenahof Hotels, 5401 Baden
Tel. (056) 22 52 51

6212



HOTEL RESTAURANT GOLDENES KREUZ/CROIX D'OR 3115 GERZENSEE/BE · SCHWEIZ SUISSE

Für unseren erstklassigen, gepflegten Landgasthof in Ausflugsort vor den Toren Berns sind im Herbst folgende Stellen neu zu besetzen:

Service:
(Gaststube, Rôtisserie, Bankettsäle)

Küche:

Hauswirtschaft:

**Kellner
Serviertochter
Servicepraktikant(in)**

**Chef de partie
Commis de cuisine**

Betriebsassistentin
(für Einsatz als Gouvernante und
Mitarbeit im Büro)
Mitarbeiterin
für Buffet, Economat, Lingerie
Küchenbursche/Casserolier

Eintritt:

August/September oder nach Übereinkunft
Ausländer können nur berücksichtigt werden, wenn sie im Besitz der Niederlassung oder einer Jahresbewilligung sind.

Wir bieten zeitgemässe Entlohnung - auf Wunsch Unterkunft im Hause - gute Sozialleistungen und Aufstiegschancen innerhalb unserer Hotelgruppe.

Rufen Sie uns an. Unser Personalchef, Herr B. Güller, wird sich gerne mit Ihnen über Einzelheiten unterhalten.

6240

GAUER HOTELS

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



Sie
arbeitet
bei Mövenpick -
und man sieht es ihr 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 Betrieben. Es würde mich interessieren, in einem Fragen Sie uns (unverbindlich). Wir antworten (umgehend). Es genügt, wenn Sie den folgenden Coupon ausfüllen und einsenden. Mövenpick zu arbeiten in:

<input type="checkbox"/> Zürich	<input type="checkbox"/> Regensdorf-Zürich (Holiday Inn)	<input type="checkbox"/> Kempthal (Autobahn)	<input type="checkbox"/> Gelsenkirchen
<input type="checkbox"/> Basel	<input type="checkbox"/> Opfikon-Zürich	<input type="checkbox"/> Pfäffikon SZ	<input type="checkbox"/> Neu Ulm
<input type="checkbox"/> Bern	<input type="checkbox"/> Luzern (Holiday Inn)	<input type="checkbox"/> Sihlbrugg	<input type="checkbox"/> Stuttgart
<input type="checkbox"/> Luzern	<input type="checkbox"/> Lausanne	<input type="checkbox"/> St. Gallen	<input type="checkbox"/> Wiesbaden
<input type="checkbox"/> Genf	<input type="checkbox"/> Genf	<input type="checkbox"/> Würenlos	<input type="checkbox"/> Wienheim
<input type="checkbox"/> Lugano	<input type="checkbox"/> Lugano (Autobahn)	<input type="checkbox"/> Zug	<input type="checkbox"/> München
<input type="checkbox"/> Walensee	<input type="checkbox"/> Zug	<input type="checkbox"/> Deltlingen (Autobahn)	<input type="checkbox"/> Frankfurt
<input type="checkbox"/> Etoy	<input type="checkbox"/> Deltlingen (Autobahn)	<input type="checkbox"/> Wuppertal	<input type="checkbox"/> Hannover
			<input type="checkbox"/> Dortmund
			<input type="checkbox"/> London
			<input type="checkbox"/> Riad
			<input type="checkbox"/> Kairo
			<input type="checkbox"/> Paris
			<input type="checkbox"/> Toronto
			<input type="checkbox"/> New Jersey

als
 Chef de partie Sous-Chef/Küchenchef
 Commis de cuisine Chef de Service
 Pâtissier
 Chef de rang
 Service-Steward
 Service-Hostess
 Commis de rang
 Commis de bar
 Gouvernante
 Essbarverkäuferin
 Zimmermädchen

Am frühesten wäre mir dies möglich ab _____
 Und nun bin ich gespannt auf Ihre Antwort.
 Name: _____ Nationalität: _____ Jahrgang: _____
 Vorname: _____ Bewilligung: _____
 Strasse: _____ Tel.: _____
 PLZ/Ort: _____

Mövenpick Personalberatung und Stelleninformation
Werdstrasse 104, 8004 Zürich, Telefon 01 241 09 40

MÖVENPICK

Ein Unternehmen. 100 Berufe. 100 Wege in die Zukunft.

694/44-61

BAD SCHINZNACH SCHWEFEL-THERMALQUELLE

Parkhotel

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle verstärken

Chef de réception

(Dame oder Herrn)

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen senden Sie bitte an

Direktion
Parkhotel Bad Schinznach
5116 Schinznach-Bad
Tel. 056/43 11 11

6275



Erstklasshaus mit 180 Betten, Spezialitätenrestaurant, Pöstli Bar, Pöstli Club, Pöstli Snack Corner, Hallenbad, Sauna, Solarium, sucht für kommende Wintersaison folgende Mitarbeiter:

F+B

Praktikant

Küche

**Commis de cuisine
Küchenhilfen**

Buffet, Office

**1. Buffetsbursche
Buffettöchter
Officehilfen**

Saal

**Chef de rang
Demi-chef de rang**

Pöstli Snack Corner

Serviertöchter

Restaurant

2. Barmaid

Pöstli Club

Dancingkellner

Etage

Portier

Zimmermädchen

Lingerie

Lingere

Wir bitten Sie, sich mit den üblichen Unterlagen bei Herrn Peter C. Borer zu bewerben.

Morosani Posthotel
Promenade 42, 7270 Davos Platz
Telefon (083) 2 11 61

6246

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 Aufgabenbereich. Bitte rufen Sie Herrn Züllig an, damit wir einen Termin vereinbaren können.

5982





RESTAURANT CHUR
GAMBRINUS
 Bahnhofstrasse 9
 Telefon 081-22 36 95

Für unser Spezialitäten-Restaurant im Herzen der Stadt Chur suchen wir zu kleiner Brigade per Mitte September oder nach Übereinkunft in Jahresstelle tüchtigen, einsatzfreudigen

Commis de cuisine
 der Interesse hat an seinem Beruf
 sowie
 freundliche, routinierte

Restaurationstochter
 die Sinn für gute Zusammenarbeit hat.
 Wir bieten sehr gute Entlohnung, geregelte Arbeitszeit, moderne Zimmer und ein angenehmes Arbeitsklima.
 Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Annelies Kranz
 Restaurant Gambrinus, 7000 Chur
 Tel. (081) 22 36 95 oder (081) 22 56 59

6209

RUSTIKALES KELLERLOKAL



Hotel Bellavista ★ ★ ★ ★
 160 Betten/Hallenbad
 sucht für Wintersaison

Küchenchef und Chef de partie

Qualifizierte Bewerber mit Erfahrung senden Ihre Bewerbung an
 Hotel Bellavista
 7050 Arosa

6255

★★★
DERBY Hotel WIL

sucht per sofort in Jahres- oder Saisonstelle

**Entremetier
 Commis de cuisine**

in kleine Brigade.

Offerten oder telefonische Anmeldungen an
 Dir. T. u. V. Zimmermann-Vogt
 oder an
 Küchenchef Rolf Göttinger
 Derby-Hotel, 9500 Wil
 Telefon (073) 22 26 26

5865

Down-Town-Betriebe
 Beatengasse 11, 8001 Zürich

suchen bei geregelter Arbeits- und Freizeit und sehr guter Entlohnung per sofort oder Übereinkunft

Koch
 (Sous-Chef)

**Restaurations-Kellner
 Officebursche**

5-Tage-Woche
 (Sonntags und einen Tag frei pro Woche).

Bitte wenden Sie sich an die Direktion
 Telefon (01) 211 54 57

HA

DIE GUTE STELLE



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

Hotel Schweizerhof, Bern:

Sales: **Sales-Promoter**
 für Gauer Hotels

Réception: **2. Chef de réception
 Réceptionist**

Loge: **Chauffeur/Chasseur
 Telefonist(in)**

Service: **Servicepraktikant(in)
 Commis de bar**

Küche: **Chefs- und Commis de partie**

Hauswirtschaft: **Hotelfachassistentin**
 für Buffet und Economat

Hotel Euler, Basel:

Réception: **Night-Auditor**

Ausländer können nur berücksichtigt werden, wenn sie im Besitze einer Jahresbewilligung oder der Niederlassung sind.

Rufen Sie uns an! Unser Personalchef, Herr B. Güller, wird sich gerne mit Ihnen über die Einzelheiten unterhalten.

6241

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

TESSIN
 ***Hotel mit 140 Betten

Nach 12 Jahren Mitarbeit verlässt uns am Ende Saison unser Küchenchef, um eine neue Tätigkeit aufzunehmen. Wir suchen deshalb einen

Küchenchef

im Alter von ca. 25 bis 30 Jahren, der einer mittleren Brigade vorstehen möchte.

Der Eintritt könnte diesen Herbst (September oder Oktober) oder eventuell auf den 1. Februar 1981 erfolgen.

Nebst einem guten Arbeitsklima bieten wir eine Jahresstelle mit 1½ Monaten bezahlte Ferien, ein sehr gutes Salär sowie geregelte Arbeitszeiten.

Wir erwarten grossen Einsatz, berufliches Können, ausgeglichene Charakter und die Bereitschaft zu einer positiven Zusammenarbeit mit der Hotelleitung.

Offerten mit Foto, Zeugniskopie und Referenzen bitte an
 Familie Amstutz
 Hotel Orselina, 6644 Orselina

6262



Hotel Zürich

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung eine

Office-Gouvernante

Sie werden von einem jungen Team zur Zusammenarbeit erwartet. Wir bieten Ihnen geregelte Frei- und Arbeitszeit, angemessene Entlohnung und auf Wunsch ein Zimmer in unserem Personalhaus.

Falls Sie Freude an dieser selbständigen, abwechslungsreichen und verantwortungsvollen Tätigkeit haben, bitten wir Sie, sich zu melden bei

Hotel Zürich, Personalbüro
 Neumühlequai 42, 8001 Zürich
 Tel. 01/363 63 63

6259

Aussergewöhnlich,
 gastlich und sportlich

Sherpa HOTEL
 Neues ★★★★★ Ferienhotel
 Fitness-Club
 Sport-Shop
 Bergsteigerschule
 Reitstall
 Ski- und Tenniskurse

R. Gehrig, Direktor
 Meiringen, Berner Oberland

Für die Neueröffnung Anfang Dezember 1980 suchen wir folgende aussergewöhnliche Gastgeber als Mitarbeiter.

Küchenchef
Chefs de partie
Commis de cuisine
Pizzaiole

Chef de service
Chefs de rang
Commis de rang
Serviertöchter
Dancingkellner

Dipl. Masseur (-euse)
 als Chef Fitness-Club

Zimmermädchen
Réceptionspraktikantin

Fühlen Sie sich angesprochen? Senden Sie uns doch bitte Ihre Unterlagen mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an obige Adresse.

6242

GUSTAR
 ★ ★ ★ ★ ★

Hotellers & Restaurateurs

**Restaurant
 Kunsthaus Zürich**

Für unseren lebhaften Betrieb suchen wir

**Chef de partie
 Jungkoch**

Interessenten wenden sich bitte direkt an
 Herrn Peter Betschart oder Herrn Wasserfallen,
 Telefon (01) 251 74 77

6236

SWISS INTERNATIONAL HOTELS

HOTEL ST. GOTTHARD ZÜRICH



Bahnhofstrasse 87, 8023 Zürich
 ☎ 01 - 211 55 00, ☎ 812420

sucht für sein überdurchschnittlich gut besuchtes Restaurant „Café/Brasserie“ einen

Chef de service

Wir denken an eine qualifizierte Persönlichkeit im Alter zwischen 35 und 45 Jahren, welche eine Brigade von ca. 16 Personen souverän führen kann. Eventuell haben Sie schon selbständig gewirkt und suchen nun eine vielseitige, interessante Stelle. Wir legen Wert auf ein langfristiges Engagement.

Wir bieten Ihnen:

1. Eine interessante, selbständige Stelle in einem Erstklass-Hotel an der Zürcher Bahnhofstrasse
2. Geregelte Arbeits- und Freizeit
3. Ein gutes Arbeitsklima
4. Ein entsprechendes Salär
5. Personalrestaurant (Menuauswahl/Bonssystem)
6. Pensionskasse

Falls Sie sich für diese Stelle interessieren, freut sich Hr. F. H. Offers auf Ihre Bewerbung (bitte Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto belegen).

6238

Kongress-Zentrum im Oberotgenburg
200 Betten

1. Oberkellner
Chef de réception
Chef de partie

Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen bitte an
Hotel Acker
z. Hd. W. J. Beck
Postfach, 9658 Wildhaus

6190

HOTEL ACKER
WILDHAUS

CH-9658 Wildhaus 2, Telefon 074 5 22 21,
Telex 71208

Wir suchen einen jungen

Koch

(keinen Spätdienst und sonntags frei)

Chef de rang
Commis de rang

(auch Anfänger)

HOTEL + RESTAURANT FLORHOF
Florhofgasse 4, 8001 Zürich
Telefon (01) 47 44 70

6200

Flughafen-Restaurants
Zürich



für sofort oder nach Übereinkunft.

Wir bieten Ihnen:

- 45-Stunden-Woche
- 2 Tage frei
- einen Ihren Erfahrungen entsprechenden Lohn
- Verpflegung in unserem Personalrestaurant
- Unterkunft im Personalhaus

Wenn Sie gerne mehr über uns erfahren möchten, rufen Sie uns doch einfach an.

Unsere Herren J.-L. Gerber und J. Grohe werden Ihnen gerne alle Fragen beantworten

Flughafen-Restaurant
8058 Zürich-Flughafen
Telefon (01) 814 33 00

6163

Hotel Reich, Summaprada

an der San-Bernardino-Route
2 km vor Thuisis

sucht auf 1. August oder nach Übereinkunft in
gutgehenden Betrieb

Serviertochter (Schichtbetrieb)

sowie

Tochter für allgemeine Hausarbeiten.

Wir bieten:

- Jahresstelle
- Guter Verdienst
- Geregelte Arbeitszeit
- und ein angenehmes Arbeitsklima.

Gerne erwarten wir Ihren telefonischen Anruf
oder Ihre schriftliche Kurzbewerbung.

Hotel Reich
7431 Summaprada
Telefon (081) 81 12 35

6196

Zeughauskeller
Restaurant beim Paradeplatz

Für unser renommiertes Lokal in der Zürcher City suchen wir nach Vereinbarung

Chef de partie
Commis de cuisine
Hilfskoch
Servicetochter
Buffettochter oder
Buffetburschen

Wir bieten Ihnen 5-Tage-Woche, geregelte Arbeitszeit, sehr guten Verdienst, angenehmes Arbeitsklima und nicht zuletzt gute Verpflegung. Sorgfältiges Einarbeiten ist gewährleistet. Wir helfen Ihnen gerne bei der Zimmersuche.

Rufen Sie uns bitte an. Herr Andree wird mit Ihnen gerne einen Termin vereinbaren.

ofa 149.270.020

K. ANDREE und W. HAMMER
Bahnhofstrasse 29a
8001 Zürich / Telefon 01 211 26 90

Schloss Mammern

Wir suchen in Jahresstellung (Eintritt baldmöglich)

Sekretärin für Réception

Wir bieten:

- Gutes Salär
- Fortschrittliche Sozialleistungen
- und ein angenehmes Betriebsklima.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte oder Anruf:

Direktion Schloss Mammern
8265 Mammern
Telefon (054) 8 65 71

6191

Hotel mit Restaurationsbetrieb im Berner Oberland sucht für kommende Wintersaison in Jahresstelle tüchtigen, initiativen und zuverlässigen

Küchenchef

in Jahresstelle (Wohnung vorhanden).

Offerten mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 6148 an hotel revue, 3001 Bern.

Gesucht auf Herbst 1980

Alleinkoch

in moderne Heimküche. Interessante und anspruchsvolle Dauerstelle. 5-Tage-Woche Sozialleistungen.

Anfragen bitte an:

G. Träschl
Evang. Altersheim,
Churfürsten
9650 Nesslau
Telefon (074) 4 18 40

6144

Gesucht in

Sportzentrum Heimberg/Thun

Koch/
Küchenchef

(mit A-Ausweis)

per sofort oder nach Übereinkunft.

Telefon (033) 37 93 12
Hr. A. Stierli

6197

Mittelgrosses Hotel mit grosser Restauration sucht in Jahresstelle

eine Frau
und einen Herrn
oder einen Ehepaar

nicht unter 25 Jahren.

Sie sollten an der Réception versiert sein, um die Frau des Direktors vertreten zu können.

Er ist ein Mann, der sich in Küche und Service auskennt und fähig ist, Mitarbeiter zu führen sowie den Direktor zu vertreten.

Offerten unter Chiffre 6183 an hotel revue, 3001 Bern



Hotel Holiday,
am Thunersee

Sind Sie eine Person, die Freude hat am Service und am Führen von Mitarbeitern, dann sind Sie die richtige Person für uns.

Wir suchen in Jahresstelle einen ausgewiesenen, ein-satzfreudigen

Chef de service

Eintritt nach Vereinbarung.

Bitte senden Sie Ihre Offerte an

Herrn H. Feller, Direktor
Hotel Holiday
Gwattstrasse 1, 3604 Thun
Telefon (033) 36 57 57

6184

Zermatt

Ab sofort gesucht für Sommer-, auch Wintersaison

1 Serviertochter

Guter Verdienst
Geregelte Arbeits- und Freizeit (Kost und Logis im Hause)

Restaurant Chez Pierre
028/67 31 74.

6252

Tessin

Serviertochter

gesucht auf 1. September in Spezialitätenrestaurant Nähe Lugano. Guter Verdienst, angenehmes Arbeitsklima. Offerten an Ristortante Oxa-lis, F. Miggijsch, 6951 Ponte Capriasca, Tel. 091/93 12 42

Assa 85-5138

Gesucht junger

Alleinküchenchef

in kleine Brigade in bekanntes, gutgeführtes Speisere-restaurant, mit A-la-carte-, Bankett- und Tellerservice.

Anmeldung an Hotel Toggen-burg, 9230 Flawil,
Paul Hättenschwiler,
Tel. (071) 83 15 21 P 33-12169

Restaurant
MA POMME

Für unsere Betriebe in Olten und Basel suchen wir per sofort (Basel) und auf 1. November 1980 (Olten) je einen

Commis de cuisine

In unseren lebhaften Restaurationsbetrieben arbeiten wir in mittleren Brigaden und legen Wert auf eine gute Zusammenarbeit.

Wir bieten gute Entlohnung, 5-Tage-Woche, ausgezeichnete Sozialleistungen und Einkaufsrabatt in allen Waro-Geschäften.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre Offerte.

Telefon (062) 21 77 44
Herrn Forer oder
Herrn Alder verlangen.

P44-3148

Grossstes Hotel am Zürichsee, 20 Minuten per Bahn oder Auto vom Zentrum Zürich entfernt gelegen, sucht

Portier und
Zimmermädchen

in Jahresstellung.

Eintritt per 1. September, eventuell auch später.

Bewerber mit Aufenthaltsbewilligung wenden sich an:

P. Kreidner
Seehotel Meierhof, 8810 Horgen
Telefon (01) 725 29 61

6177

SCHLOSS BÖTTSTEIN

Landgasthof Schloss Böttstein

sucht auf September bis Oktober

Küchenchef

Ihre verantwortungsvolle Aufgabe führen Sie selbstständig. Ihrem Ideenreichtum und Ihrer Initiative sind keine Grenzen gesetzt. In einem vertraulichen Gespräch informieren wir Sie gerne über alles weitere.

René + Ursula Jeanneret-Wolf
Landgasthof Schloss Böttstein
5315 Böttstein
Telefon (056) 45 23 70

6178

HOTEL METROPOL
ST. GALLEN

ASH
AMBASSADOR
SERVICE HOTELS
SWITZERLAND

sucht per sofort oder nach Vereinbarung in-
itiativen, ausgewiesenen

Saucier (Chef-Stellvertreter)
sowie

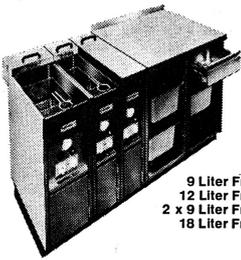
Entremetier

Gerne erwarten wir Ihre Kurzzofferte oder Ihren Telefonanruf (071) 23 35 35, damit wir die näheren Details persönlich mit Ihnen besprechen können.

6189

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
Sillierwies 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 Ölklärung, spez. Trockengangschutz
grosse Leistung, einfache Bedienung
Schnellentleerung/Filterierung des Öls

Prüfen Sie kritisch, Preisvergleiche anstellen!

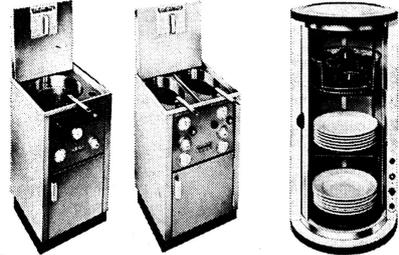
Weiter liefern wir zu vorteilhaften Konditionen: Alle Lükon-Apparate, Waagen, Aufschnittmaschinen, Kartoffelschälmaschinen, Wäschemangen.



Valentine-Friteusen

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

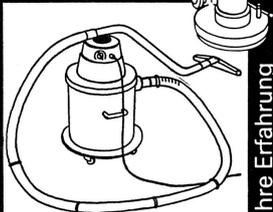
Tellerwärmer
VALENTINE-SERVOMAT
50 Teller
Inox, braun und crème, Standmodell und fahrbar ab Fr. 690.-



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 Eintauschmöglichkeiten. Verlangen Sie eine Offerte.

WIBIS-Maschinen für Innen- und Aussenreinigung



Staub- und Wassersauger

leistungsstarke, universell einsetzbare, handliche Geräte in jeder Grösse zum günstigen Preis
ofa 149.237.975

30 Jahre Erfahrung

WIBIS AG
Reinigungsmaschinen, -geräte und -produkte
8910 Affoltern a. A.
Tel. 01 761 63 36

Wurstsalat mit

Der Gast mag's mit Butter

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

FLORALP - Butter ist durch nichts zu ersetzen.



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

Heisse Luft für mehr Rendite



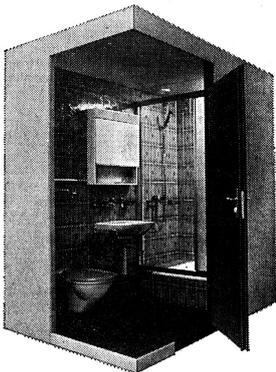
Heisse Luft bringt frischen Wind in manche Küche. Weil sie bratet, backt, warm hält. Mit einem Gerät. Darum helfen Umluftöfen von Franke rationalisieren.

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

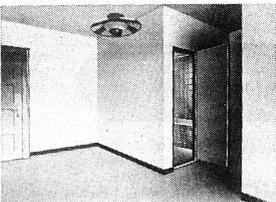
Franke hat Umluftöfen von 2350 bis 7000 Franken. Also Dokumentation verlangen.

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 **Keramikkfliesen**, 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**
Bernstrasse 85, 8953 Dietikon
Tel. (01) 730 67 66



N Toques, Art. Nr. 6004-2, aus nassfest imprägniertem Papier, mit Kreppkopf, luftdurchlässigem Oberteil und veränderbarer Kopfweite, Grösse (gelalzt) 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

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. _____

A Genève

Swissair reprend l'Hôtel Président

Dans le cadre d'une politique de diversification, Swissair avait annoncé lors de sa dernière assemblée générale qu'elle avait l'intention, dans les 5 ans à venir, d'élargir ses intérêts dans l'hôtellerie, aussi bien en Suisse qu'à l'étranger; l'Hôtel Président à Genève, est donc le premier maillon de cette nouvelle chaîne hôtelière de première classe.

M. Marcel Jacquignon, actionnaire majoritaire de l'Hôtel Président, ayant décidé de mettre cet établissement en vente, Swissair s'est porté acquéreur et le marché a été conclu sous forme d'achat d'actions au porteur de la société propriétaire. Swissair précise que les divers chiffres avancés quant au montant de cette transaction relèvent du domaine des suppositions les négociations n'étant pas encore entièrement finalisées.

L'extension future

Le changement de propriétaire se fera sans à-coups et le personnel a été assuré que l'ensemble des contrats existants sera maintenu. Les cadres supérieurs employés depuis au moins 5 ans resteront tous aux postes qu'ils occupent aux mêmes traitements. La gestion sera assurée par Prohôtel, société associée à Swissair. On estime que la clientèle actuelle sera maintenue et même probablement renforcée par les passagers de 1ère classe transportés par la compagnie nationale. Prohôtel participe déjà à l'exploitation de 3 palaces à Zurich (Atlantis, International, Zurich) et d'un établissement à Berne (Bellevue Palace).

On précise chez Swissair que la situation géographique de l'Hôtel Président n'a été en rien déterminante, l'achat ayant été effectué parce que cet établissement de 1ère classe correspondait parfaitement à ses exigences. Swissair envisage pour l'avenir aussi bien l'acquisition de propriétés existantes que la construction de nouveaux hôtels. On peut d'ores et déjà affirmer que Swissair possèdera ses propres hôtels à Zurich, Berne et Bâle. L'acquisition d'établissements hôteliers procédant avant tout des dispositions du mar-



L'Hôtel Président, à Genève, a été racheté par Swissair. (ASL)

ché, les villes citées ci-dessus ne sont pas dans un ordre chronologique et il est fort possible que le prochain achat hôtelière soit à l'étranger dans une des villes desservies par la compagnie.

Les rumeurs selon lesquelles Swissair aurait de graves démêlés avec la chaîne Penta sont formellement démenties par la direction. Certes, elle ne nie pas que certains problèmes se soient posés, mais ils sont actuellement résolus ou en voie de l'être; Swissair considère que Penta satisfait à ses exigences en s'adressant à une autre catégorie de clientèle.

VALAIS

Enfants du monde

En présence du président de la Confédération, M. Georges-André Chevallaz, l'exposition de Savoleyres au profit de «Enfants d'ici, enfants d'ailleurs, enfants du monde» s'est ouverte sous le signe de la solidarité. Cette exposition, préparée de main de maître par un comité que préside Me Rodolphe Tissières, comporte deux volets: l'art africain et un ensemble électique de peintures, sculptures et tapisseries portant les griffes les plus prestigieuses. Quelque 2000 personnes ont assisté à ce vernissage, l'exposition-vente se prolongera jusqu'au 10 août.

Hauts chantiers

Après les routes des grands cols déblayées à grands renforts de machines, c'est au tour des chantiers de montage de renaître pour quelques mois très brefs. Après une longue interruption, le chantier du col des Gentianes, dans la région La Chaux-Mont-Fort au-dessus de Verbier, vient de reprendre de l'activité à 3000 m d'altitude. Téléélevier et construit la gare supérieure du futur téléphérique du Mont-Fort qui permettra la pratique du ski l'année durant. Cette entreprise n'a pas l'envergure du Petit-Cervin, mais n'en est pas moins conquérante des neiges éternelles!

Martigny-Orsières

L'assemblée générale du chemin de fer Martigny-Orsières s'est tenue à Volleges sous la présidence de M. Pierre Veuthey. Le rapport de l'exercice 1979 fait part d'une baisse générale de 8 à 10% de la fréquentation et d'un déficit de 400 000 francs environ, résultat qui se situe dans la moyenne des deux exercices précédents. Au cours de cette réunion, une politique globale du développement touristique de la vallée d'Entremont a été définie.

Une cabane à Sorebois

Le développement de la station de Zinal et sa projection sur les hauteurs de Sorebois depuis 1965 avec l'installation de moyens de remontées mécaniques et d'un restaurant d'altitude s'est poursuivie cette année avec la réfection totale d'une cabane.

Aux enchères!

Le 7 juillet dernier, a débuté la vente aux enchères des trois tours d'Aminona, près de Crans-Montana, qui portent les noms évocateurs de Violettes-Gentianes, Eglantine et Diadème-Circé. Ces ventes, qui se poursuivront jusqu'au 22 juillet, portent sur 180 appartements, un bar-restaurant et un bar tea-room, le tout estimé à 24 millions de francs. Les enchères qui, jusqu'à maintenant, n'avaient suscité qu'un intérêt mitigé, ont dépassé en début de semaine les 1500 francs le m², nécessaires pour couvrir la créance. Rappelons que ces enchères ont été suscitées par la liquidation concordataire de la banque Leclerc, à Genève, propriétaire des tours.

ne qu'utilisaient autrefois les pâtres du consorgate de l'alpage de Sorebois. Inauguré le week-end passé, le bâtiment se compose maintenant d'un dortoir de 20 places, d'un réfectoire, d'une cuisine et d'installations sanitaires ad hoc. Outre des services conventionnels, ces nouvelles installations pourront de servir de point de départ de la petite Haute-Route.

Centre professionnel SVCRH à Sierre

A l'emplacement de l'ancien cimetière, à Sierre, prendra forme le nouveau bâtiment destiné à abriter la maison bourgeoise et le centre professionnel de formation pour cafetiers-restaurateurs et hôteliers. Projetée depuis plusieurs années, cette construction de quatre étages abrite notamment un café-restaurant, un carnotzet bourgeois, une salle de congrès de 380 places, ainsi que le centre professionnel de formation de la Société valaisanne des cafetiers-restaurateurs et hôteliers. Le nouveau bâtiment, qui constituera un appoint appréciable au développement sierreois en général, deviendra opérationnel dès l'automne 1981.

Paul Klee à Martigny

Dans le cadre de l'été culturel 1980, la fondation Pierre Gianadda à Martigny présente actuellement une exposition des œuvres de Paul Klee. Réalisée avec la collaboration de M. Félix Klee, fils du peintre, cette exposition se compose d'un éventail extrêmement riche de la production de l'artiste, allant des huiles et des aquarelles aux marionnettes et reliefs. Le vernissage, ainsi que l'ont voulu les organisateurs, a coïncidé avec le 40e anniversaire de la mort de Paul Klee. H. B.

Libre opinion



Monsieur Firmin FOURNIER, sous-directeur de l'Union valaisanne du tourisme, Sion

La formation continue...

...et ne s'arrête pas - ou tout au moins ne devrait pas s'arrêter - avec l'obtention d'un diplôme quel qu'il soit. Il y a quelques décennies encore, quand un jeune avait obtenu un diplôme couronnant une formation à un niveau quelconque, il était arrivé. Le choix élit fait une fois pour toutes. Il pouvait envisager d'exercer sa profession pendant plus de 40 ans. Ce n'est plus le cas aujourd'hui.

Aujourd'hui un diplôme est avant tout une base - importante certes - un point de départ à partir duquel on construit, on échafaude une carrière professionnelle. A l'heure actuelle, le progrès technique, les sciences, dites exactes ou humaines, se développent à un rythme accéléré qui rend indispensable ce qu'on appelle la formation continue, la formation permanente, le recyclage... Aucun secteur économique n'y échappe.

Cette évolution rapide des sciences et des techniques oblige certains à changer de professions plusieurs fois dans leur vie. Ce qui implique une ouverture d'esprit et le sens de l'adaptation.

Dans les branches du tourisme, on est, d'une façon générale, conscient de l'importance de la formation, du maintien et du développement des connaissances professionnelles. Des efforts louables ont été entrepris de divers côtés. Relevons plus particulièrement les cours de l'ASDOT (Association suisse des directeurs d'offices du tourisme). Une prise de conscience très nette du rôle de la formation permanente a eu lieu au sein des organes dirigeants de l'association, il y a plus de 10 ans déjà.

Cette sensibilisation ne semble cependant pas avoir touché tous les membres individuellement. La preuve réside dans le fait que le cours prévu ce printemps à l'intention des proches collaborateurs des directeurs d'offices de tourisme n'a pas pu avoir lieu par manque d'inscriptions. Ce n'est pourtant pas le potentiel qui devrait manquer sur l'ensemble de la Suisse. L'on préférait que l'époque était mal choisie, que l'on n'avait pas le temps, que... Ce ne sont évidemment que des prétextes. Car pour gagner du temps, il faut parfois savoir en perdre! N'oublions pas que le temps et l'argent investis dans la formation sont le meilleur placement à terme!

Il est vrai que les offices de tourisme sont souvent surchargés de travail, tant leurs tâches sont diverses et multiples. Une raison de plus pour les responsables et les cadres d'apprendre à gérer leur temps, à s'organiser, à organiser rationnellement leur bureau, à diriger et motiver leur personnel, à établir un planning, des ordres de priorités (et aussi à s'y tenir!). C'est la condition même de l'efficacité personnelle, avant même de parler des connaissances professionnelles spécifiques qui sont indispensables à chacun, à tous les échelons.

Dans tous les secteurs d'activité, le niveau de formation des cadres et du personnel a une incidence directe sur la qualité du produit ou du service. Ceci est d'autant plus vrai pour le tourisme suisse qui axe sa publicité sur la qualité intrinsèque de l'offre. «En Suisse, vous en avez pour votre argent».

La formation continue, le recyclage, organisés de façon systématique sous forme de cours, ne sont cependant pas une panacée. Il est aussi important que chacun, quel que soit son poste ou sa fonction, prenne le temps, à intervalles réguliers, dans le tourbillon de la vie de tous les jours, de faire le point, de prendre du recul par rapport aux tâches quotidiennes, de se remettre en question, de façon à détecter les carences dans l'organisation du travail et dans les connaissances professionnelles pures. Il s'agit d'un état d'esprit, d'une attitude permanente. Etre critique vis-à-vis de soi-même, exiger beaucoup de soi, et non seulement des autres! C'est le plus sûr moyen de progresser, d'élargir son savoir, d'épanouir sa personnalité, d'augmenter son degré de satisfaction au travail, et par là même, d'améliorer la qualité de la vie. N'est-ce pas le but ultime à atteindre?

Vaud

L'hôtellerie vaudoise en mai

La progression des nuitées dans les établissements hôteliers vaudois s'est poursuivie en mai, atteignant une augmentation de 2,4% par rapport à 1979. Le nombre des nuitées s'est élevé à 239 327, contre 233 807 l'an dernier. La fréquentation des Suisses a diminué de 1,8%, alors que les nuitées étrangères augmentaient de 8,9%. On remarquera toutefois que, parmi nos hôtes étrangers, les ressortissants des Etats-Unis ont été en diminution de 14,8% et ceux du Japon de 15,3%. Le taux d'occupation des lits pour l'ensemble du canton a été de 39,7% contre 37,1% en mai 1979.

En ce qui concerne les régions, seules les Alpes vaudoises n'ont pas bénéficié de la situation. Avec 31 603 nuitées contre 32 780 en mai 1979, nos stations alpines enregistrent une diminution de 3,6%. Cette diminution est essentiellement due aux nuitées étrangères qui ont baissé de 24,7%, alors que celles de nos compatriotes augmentaient de 14,8%.

Le meilleur résultat de ce mois de mai a été réalisé par les hôtes du Plateau vaudois, qui font un bond de 20,2% par rapport à mai 1979. On a dénombré 16 497 nuitées (13 722 l'an dernier). Ce remarquable résultat est surtout le fait des visiteurs étrangers, dont le nombre des nuitées a augmenté de 35,8%.

Le Jura a progressé aussi: 3969 nuitées contre 3752 le mois correspondant de 1979. L'augmentation est de 5,8%, mais le taux d'occupation des lits reste d'une extrême faiblesse, 12,9%, ce qui est inférieur de plus de 26 points à la moyenne de l'ensemble du canton.

Quant à la région lémannique, elle a enregistré 187 258 nuitées contre 183 553 en 1979, soit un gain de 2%. L'agglomération lausannoise a gagné 4,3%, avec 75 446 nuitées, et celle de Montreux a perdu 3,1% avec 69 342 nuitées. Par contre, le taux d'occupation des lits a été meilleur à Montreux, 49,8% contre 46,3% à Lausanne.

Bientôt d'Anneau d'Or

La troisième édition de «l'Anneau d'Or», concours international d'émissions sportives en télévision, aura lieu du 21 au 24 octobre 1980 au Palais de Beaulieu à Lausanne.

Cette manifestation sera précédée d'un «athlète», qui est un séminaire ouvert à tous les journalistes. Ce séminaire, qui se tiendra le 20 octobre, aura pour thème la différence de conception pour la retransmission sportive télévisée entre les producteurs américains et les producteurs européens. Des représentants des grandes

chaînes américaines participeront aux débats.

En ce qui concerne l'Anneau d'Or, un jury international sera chargé d'attribuer les prix et un jury de la presse décernera un prix spécial. Des formulaires d'inscription ont été envoyés à tous les organismes de télévision du monde entier. Si bien que la participation sera une fois de plus très relevée. Différentes manifestations marginales auront lieu au Palais de Beaulieu à cette occasion et notamment un concours du jeune commentateur de télévision. Cl. P.

Promenades à Leysin

L'Office du tourisme de Leysin vient de mettre en vente une nouvelle carte de promenades et excursions. Cet excellent document a été réalisé par le Service topographique fédéral; tous les itinéraires au départ de Leysin (plus de 50) ont été actualisés et sont reportés sur le terrain par le balisage officiel du TP. De la promenade facile de famille à l'excursion plus variée pour bons marcheurs ou l'ascension d'un sommet dans le massif des Tours d'Al, de la chaîne du Chaussy ou celle du Chamossaire, ce ne sont pas moins de 250 km qui sont ainsi proposés aux touristes. Quand on sait la beauté que la région de Leysin offre sur les Alpes vaudoises, valaisannes, savoyardes et même bernoises, on peut affirmer que le réseau de ballades que la nouvelle carte d'excursions de Leysin propose est parmi l'une des plus intéressantes du Pays de Vaud.

Durant la saison d'été, l'Office du tourisme organise chaque semaine une excursion accompagnée. Il y a également un joyeux barbecue hebdomadaire sur les contreforts de la Riondaz. sp

Lausanne: un casino tout neuf...

La Ville de Lausanne vient de poser le bouquet marquant l'achèvement de la première étape de rénovation du Casino de Montbenon, dont les travaux devraient se terminer l'année prochaine.

Construit en 1909 et laissé à l'abandon depuis plusieurs années, le Casino de Lausanne offrira bientôt une salle de concerts et de théâtre de 500 places, une grande salle de fêtes, une salle polyvalente pour expositions et une salle de séances et de conférences pour les sociétés, avec possibilité d'accueillir 1100 et 1200 personnes au total. D'autre part, il abritera la cinémathèque suisse et ses précieuses collections de films, de documents, de livres et d'appareils. Enfin, un café-restaurant de 200 places sera recréé dans la rotonde, dans un style «Belle Epoque». Plus de 8 millions de francs sont investis dans cette rénovation. ats

Exposition internationale d'art culinaire

Des Suisses aux «Olympiades culinaires»

La Société suisse des cuisiniers a annoncé depuis déjà quelque temps sa décision d'envoyer une équipe nationale à la prochaine Exposition internationale d'art culinaire de Francfort - la fameuse IKA - qui se déroulera du 24 au 30 octobre 1980.

Le soin de constituer et de conseiller notre team a été confié à M. Otto Ledermann, chef de cuisine diplômé à Bâle. Indépendamment de sa riche expérience professionnelle, puisqu'il a enseigné le métier à des centaines d'apprentis, M. Ledermann est également un habitué des expositions culinaires nationales et internationales. A plusieurs reprises, il a fait partie de l'équipe nationale et l'a même dirigée en 1964, à Francfort.

Pour l'IKA 80, suivant en cela la volonté du Comité central de la SSC de constituer une équipe aussi homogène que possible, M. Ledermann a porté son choix sur 4 jeunes chefs de cuisine de Bâle. Il s'agit de MM. Dieter Beyerle, Restaurant Schloss à Binningen, Franz Kühne, Hôtel Hilton à Bâle, Heinz Riehm, Hôtel Merian à Bâle et Toni Walker, Bell SA à Bâle. Tous quatre sont des valeurs sûres, car ils ont déjà pris part, avec succès, à des compétitions culinaires.

Un essai concluant

Arrivés au terme de leur entraînement, ils ont présenté leurs résultats, le 21 juin dernier, au restaurant du personnel de la Maison Bell. Les invités à cette «première», parmi lesquels on reconnaissait bon nombre de personnalités de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme, ont été salués par MM. Otto Ledermann, grand maître de la cérémonie, et Bruno Berner, président du Comité exécutif de l'Union Helvética. En peu de mots, celui-ci a expliqué les raisons de la participation suisse à ces joutes culinaires internationales qui ne se déroulent que tous les 4 ans et que l'on a baptisées - à juste titre - «Olympiades culinaires». L'industrie hôtelière et la restauration de notre pays en retire chaque fois un grand avantage, au niveau de la qualité de ses prestations gastronomiques et de sa renommée.

Après quoi, les convives ont admiré toutes les belles et bonnes choses que les équipiers avaient préparé à leur intention. Inutile de dire qu'elles ont été examinées

avec intérêt et convoité par les amateurs de bonne chère et d'un cil critique par les professionnels. Au nombre d'une quinzaine, les travaux présentés sont bien dans la ligne et la doctrine des chefs de notre pays. Mise en place des pièces maîtresses, dressage, découpage, fonds et nappages, répartition des portions sont d'excellente facture. Munis de leur appareil définitif, ils ne manqueraient pas d'attirer l'attention des visiteurs de l'IKA 80; espérons qu'ils seront récompensés comme ils le méritent par le jury international...

Tel a été l'avis des invités qui, après le régal des yeux, ont largement fait honneur à ces merveilleuses de la cuisine suisse. Nous ne pouvons manquer de remercier toute l'équipe et de lui souhaiter beaucoup de succès. A. By

Promotion

Neuchâtel à pied

Jusqu'au 23 août, l'Office du tourisme de Neuchâtel (ADEN) organise chaque samedi matin des visites de la ville à pied. Bien des Neuchâtelois, comme de nombreux touristes, ont après ces dernières années à mieux connaître la cité grâce à ces promenades. On passe d'un bâtiment chargé d'histoire à un quartier grouillant de vie, d'une place reposante à un marché multicolore, d'un horizon lacustre à l'image intime d'un cloître. Conduits par un guide qui connaît sa ville, les piétons, bien mieux que les visiteurs motorisés, font des découvertes, revivent des moments d'histoire, comprennent ce qui lie les activités d'aujourd'hui à celles d'hier, se font une idée des constantes du développement de la ville, des possibilités qui lui sont ouvertes, de sa personnalité.

● Ces visites ont lieu tous les samedis; départ à 9 h.30 devant l'Office du tourisme; 4 francs par personne et les enfants paient demi-tarif. sp

Offices du tourisme

La Chaux-de-Fonds: un nouveau président

L'occasion de l'assemblée générale annuelle de l'Office du tourisme de La Chaux-de-Fonds, un nouveau président a été élu en la personne de M. Gaston Verdon, qui fonctionnait déjà par intérim depuis le début de l'année; il remplace M. André Margot qui après 3 ans de présidence, a remis son mandat, estimant qu'il ne pouvait consacrer suffisamment de temps aux nombreux problèmes auxquels l'Office du tourisme est confronté.

En effet, si les comptes de l'exercice 1979 se soldent par un déficit acceptable, le budget 1980 accuse un déficit de l'ordre de 250 000 francs, ce qui entamera très sérieusement les réserves. Une Commission de restructuration est au travail depuis plus d'une année et devrait arriver à déposer son rapport dans les mois à venir, lequel prévoira certainement une redéfinition des tâches de l'Office du tourisme, ainsi qu'une reclassification des membres en fonction de l'importance du groupe ou de l'entreprise.

Du rapport d'activité du directeur, M. Fernand Berger, il ressort tout particulièrement que la situation des nouveaux locaux, à côté de la Fontaine monumentale, a contribué à une très forte augmentation des demandes dans le cadre du bureau de renseignements. Les demandes verbales sont en augmentation de 25%, ce qui s'est confirmé le premier trimestre 1980, puis cette augmentation est de l'ordre de 77% par rapport à la même période de l'année précédente. A l'occasion du bilan de l'année 1979, qui a connu un été très moyen sur le plan météorologique et un hiver plus favorable, on a relevé que les nuitées hôtelières ont baissé de 1,5%, que le camping du Bois-du-Couvent a enregistré une augmentation des nuitées de 4,7% et l'auberge de jeunesse de 12,6%.

Le programme d'activité pour cette année a été présenté de façon détaillée, et revêt surtout un effort de promotion en Allemagne et en Suisse alémanique, alors que, sur le plan de l'animation de la ville, le programme Estiville 80 (juillet et août) est très fourni et qu'à l'occasion de la foire-representation Modhac 15/80, une collaboration étroite sera établie avec les Franches-Montagnes, cette région voisine étant l'invitée de cette foire bisannuelle qui se tiendra du 29 août au 7 septembre prochains.

Une restructuration pour attaquer les années 80

Les 400 millions de Mövenpick!

«Pour la première fois dans leur histoire, les entreprises Mövenpick annoncent en 1979 un chiffre d'affaires total dépassant les 400 millions de francs. Il est vrai que le bénéfice d'exploitation du groupe a pratiquement stagné au niveau de l'année précédente et que le cash-flow a même régressé de près de 6% en raison de l'augmentation substantielle des dépenses pour impôts. Le bénéfice net du groupe, par contre, après avoir diminué de 10% l'an dernier, a à nouveau pu être augmenté de 25%», a déclaré M. Ueli Prager, président-directeur général de Mövenpick, lors de la traditionnelle conférence de presse annuelle.

En 1979, les entreprises propres du groupe ont augmenté leur chiffre d'affaires global (non consolidé) de 7,1% atteignant 393,3 millions de francs. Quant aux entreprises de management du groupe, elles ont augmenté leur chiffre d'affaires global de 20,2%, le faisant passer à 11,3 millions de francs. Le chiffre d'affaires total s'élève ainsi à 404,6 millions, ce qui correspond à une augmentation de 7,4%. Le chiffre d'affaires consolidé enregistré, avec ses 327 millions, une augmentation de 7,5% par rapport à l'année précédente.

Les résultats financiers

Le bénéfice d'exploitation du groupe, avec 23,03 millions de francs, a stagné en raison de l'augmentation des coûts et dépenses pour la nouvelle organisation du groupe, de l'augmentation des frais de personnel et de lancement de programmes d'expansion, plus particulièrement à l'étranger, ainsi que de dépenses accrues pour la formation. Ces faits, ajoutés à une augmentation de 0,82 million des dépenses pour impôts, ont entraîné une régression de 5,7% au niveau du cash-flow qui atteint 20,89 millions de francs. Si le bénéfice net du groupe a tout de même été augmenté de 2% (6,13 millions), c'est essentiellement dû à une participation accrue de la Holding Mövenpick au bénéfice des sociétés d'exploitation.

Comme l'année précédente, les investissements ont sensiblement augmenté (35%) pour passer à 20,94 millions de francs. L'accroissement des activités expansionnistes de Mövenpick n'en est pas le seul reflet; il faut aussi signaler le vaste programme qui a permis de rendre un visage moderne à une série d'entreprises et l'agrandissement de la centrale de production de Mövenpick à Birmenstorf. Quant aux aménagements, ils se situent, avec leurs 13,06 millions, au niveau de ceux de l'an dernier.

A la suite d'une légère augmentation de l'effectif du personnel dans les entreprises proprement dites, effectif chiffré à

4580 collaborateurs, le chiffre d'affaires par employé a passé de 86 380 à 87 330 francs.

Holding Mövenpick: un record

Le revenu total de la Holding Mövenpick s'élève, pour l'exercice, à 6,13 millions et les dépenses totales à 2,52 millions de francs (exercice précédent: 5,24 millions de revenus et 1,87 million de dépenses). En tant que président du conseil d'administration de la Holding Mövenpick, M. Prager a indiqué que, malgré son record de l'année précédente, la société holding a été une fois encore en mesure d'augmenter son bénéfice net de 6,9%. Le fait est essentiellement dû à l'augmentation du revenu provenant de participations.

Commentant l'exercice 1979 du groupe, M. Prager a noté que les affaires avaient, au cours du premier semestre, eu à souffrir d'une situation économique orageuse et plutôt défavorable. Par contre, le second semestre et ses conditions quelque peu améliorées ont permis d'assainir le terrain, ce qui se reflète dans des résultats nettement meilleurs et, respectivement, dans une augmentation du chiffre d'affaires. Enfin, en inaugurant leurs deux succursales à Tokyo et New Jersey, les entreprises Mövenpick ont atteint deux buts loquemment et soigneusement étudiés.

Un bon départ en 1980

Les 6 premiers mois de l'exercice en cours ont bien débuté, dans les entreprises suisses surtout. Le groupe a grandi de 2 unités en inaugurant l'Hôtel Mövenpick de Neu-Ulm et en mettant sur pied, selon un concept nouveau, un «Silberkugeln» à Zurich. Autres futurs points culminants de cette année: en août, la mise en service d'une entreprise Mövenpick à visage multiple à Toronto et, en novembre, l'ouverture du premier restaurant Mövenpick français à Paris.

Des conditions de départ

Pour que le cafetier-restaurateur indépendant puisse exister à côté des chaînes de restaurants super-organisées, il y a encore néanmoins d'autres conditions dont il faut tenir compte:

- L'augmentation de la volonté de poursuivre son perfectionnement dans tous les domaines, notamment dans l'organisation de l'entreprise. En lieu et place de l'improvisation et de la spontanéité, il faut introduire la conduite d'entreprise systématique et méthodique. Celui qui n'a pas la volonté d'effectuer le passage dans les domaines sociaux-politiques est perdu sans aucune chance d'être sauvé.
- La situation du marché dans notre branche place la concurrence à un autre niveau et rend obligatoire la coopération entre les cafetiers-restaurateurs indépendants. Aucune coopération ne peut fonctionner si les 3 conditions suivantes ne sont pas remplies:

- seuls les établissements économiquement sains peuvent coopérer;
 - seuls les établissements comparables peuvent coopérer;
 - la coopération doit être planifiée.
- Les systèmes de coopération sont en quelque sorte les instruments nécessaires pour transformer des établissements économiquement sains et connaissant la réussite en un groupe ayant une influence sur le marché. A ce moment-là, ceux-ci n'auront alors plus à craindre la concurrence avec les chaînes financièrement fortes. Si cette nécessité n'est pas bien tôt réalisée à une grande échelle, on peut s'attendre avec certitude à un mauvais réveil sur le plan national. L'évolution et la modification des structures dans notre branche vont atteindre un ordre de grandeur que l'établissement isolé ne pourra plus maîtriser à lui tout seul.

- Il est aussi nécessaire que l'indépendant ne soit pas davantage «de corvée» pour l'Etat en devant fournir un travail supplémentaire sous forme de travaux de bureau et d'administration impayés. La plus grande partie de nos établissements publics n'ont pas de personnel de bureau pour remplir des formulaires, répondre à des questionnaires, etc., comme c'est le cas dans l'industrie, les banques, les compagnies d'assurances...

Le cafetier-restaurateur pensant à l'avenir saura prendre au sérieux ses devoirs professionnels. Il n'aura pas à craindre les chaînes de restaurants s'il remplit les conditions décrites ci-dessus.

Selon M. Prager, la «clé d'une croissance à succès» c'est la nécessité, pour une entreprise, de pouvoir s'assurer une nouvelle génération de cadres. D'ailleurs, le problème du personnel reste encore et toujours l'un des soucis principaux de Mövenpick, car c'est en y apportant les meilleures solutions que l'on maintient un vaste service à la clientèle.

La restructuration

Lors de cette conférence, M. U. Prager et R. W. Bauer, président-directeur adjoint, ont donné quelques informations concernant la nouvelle structure de l'organisation des entreprises Mövenpick. La structure est maintenant prête; elle est définitive et elle trouve une large approbation au sein des collaborateurs, ce qui est sans aucun doute extrêmement important pour sa mise sur pied.

Outre une certaine rigidité personnelle au niveau de la haute direction, la restructuration de l'entreprise entraîne aussi, et plus particulièrement, une déconcentration et une redistribution logique des multiples tâches au sein des entreprises Mövenpick, dans le sens d'une homogénéité accrue des diverses parties de l'entreprise.

La nouvelle structure d'organisation comprend, dans ses grandes lignes, une répartition du groupe en 4 «groupes stratégiques d'entreprises». Ces groupes - les SUT (Strategische Unternehmensteile) - sont les suivants: «Restaurants», «Entreprises standardisées» (ravitaillément rapide), «Hôtels & International Division», ainsi que «Achat, production et négoce».

Cette nouvelle structure, qui doit permettre de créer les conditions nécessaires à la future croissance de l'entreprise, succédera de manière progressive, au cours du second semestre, à l'ancienne structure de l'entreprise, basée surtout sur un principe d'organisation à caractère géographique.

Promotion

Passeport du promeneur Reka

Pour de courtes vacances, 347 hôtels et auberges disposant de plus de 8500 lits sont, de mai à octobre, à la disposition des porteurs du passeport du promeneur Reka désireux de passer de brèves vacances dans l'une ou l'autre des cinq régions d'Appenzell, du Toggenbourg, de Schwyz, de l'Emmental et du Jura. Le prix de l'arrangement forfaitaire comprend, outre la nuitée et le petit déjeuner à l'hôtel, la libre utilisation de toutes les lignes de chemin de fer, des téléphériques et des courses officielles d'autos de la région entrant en considération. En sus d'un réseau serré de communications, chacune des cinq régions offre au promeneur des chemins de tourisme pédestre d'une longueur de 674 à 1737 km.

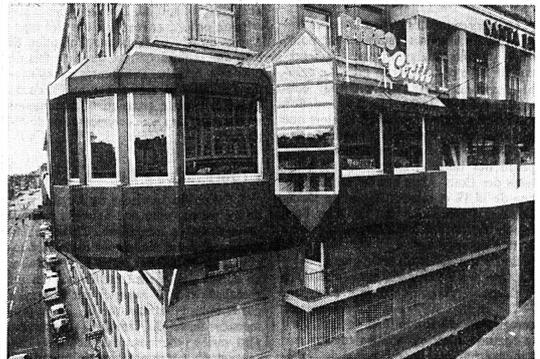
Le passeport du promeneur Reka est également valable durant les vacances d'été. Pour 2 jours et une nuitée, il coûte 44 francs, pour 4 jours et 3 nuitées 104 francs et pour 7 jours et 6 nuitées 188 francs. Le passeport Reka est particulièrement avantageux pour les familles. En effet, les enfants de moins de 16 ans ne paient que la moitié du prix indiqué. Grâce à la nouvelle réglementation «open-days», il est possible d'acheter d'avance le passeport du promeneur et de bien organiser son séjour. Le passeport est accompagné d'une brochure d'information contenant de nombreuses propositions de randonnées et donnant d'intéressantes indications sur les curiosités à visiter.

● Le passeport du promeneur Reka est disponible auprès des bureaux de renseignements et de voyages des CFF, des agences de voyages Populair Tours, aux guichets de principales gares de la région, ainsi qu'auprès de la Reka, Neugasse 15, 3001 Berne.

Une réouverture à Lausanne

Les établissements de la Tour Bel-Air

Les vieux Lausannois se souviennent des remous provoqués par la construction, il y a maintenant 50 ans, de la «Tour Bel-Air», premier «gratte-ciel» du pays avec ses 20 étages partant de la route de Genève et s'élançant en flèche bien au-dessus de la place Bel-Air. On s'habitua d'ailleurs très vite à la vue de ce mastodonte somme toute pas si laid. Une sorte de cité dans la cité avec son cinéma de 1600 places, ses 200 appartements et bureaux, ses magasins et ses établissements publics.



Dans la Tour Bel-Air, à Lausanne, la discotheque «Disco Cécile». (Photo J.-C. Curchod)

Au fil des ans les affaires de l'immeuble marchèrent au gré de la situation économique; mais celles de ses 4 établissements publics (1000 places à louer) allaient plutôt mal, puis très mal. La vogue n'était plus aux restaurants ni aux cabarets de la Tour.

Au goût du jour

L'immeuble est propriété des assurances «La Genevoise», mais les établissements publics sont affermés à une société d'exploitation, la Saerd SA, propriété de M. Rudolph Bindella, gros viticulteur dans le Lavaux. L'année 1978 voyait la fin du contrat liant les deux parties; M. Bindella décida de renoncer et ferma tous ses établissements. Aucun successeur n'ayant été trouvé, M. Bindella reprit alors l'affaire, avec l'appui de ses fils, M. Rudi Bindella.

Il a été décidé de tout changer pour se mettre au goût du jour; les travaux de réfection ont débuté fin 1979. Ils ont duré plus de 5 mois et coûté près de 4 millions de francs. Après une sympathique présentation à la presse, les 4 établissements de la Tour Bel-Air, battant neuf, sont maintenant ouverts. Ils se répartissent de la façon suivante:

- La trattoria «Santa Lucia», 120 places avec terrasse abritée, se situe face à la Place Bel-Air et au Grand-Pont. Pizzas, mets italiens authentiques, mais aussi spécialités régionales sont servis jusqu'à 23 heures.
- La discotheque «Disco Cécile» bénéficie des toutes dernières découvertes en

matière de son, de lumière et de gadgets d'animation. Une brigade de ravissantes «disco-girls» assure le service des 115 places. Ouvert jusqu'à 3 heures du matin.

● Le cabaret-dancing «Le Montparnasse» - le seul qui ait conservé son précédent nom - se présente dans un décor légèrement «rétro», aux teintes bordeaux et or. Il offre 180 places assises où les meilleures attractions du genre sont prévues. Ouvert de 17 h. à 19 h. 30 et en soirée dès 22 h. 30 à l'aube.

● Situé à l'emplacement de l'ancien jeu de quilles, le «Joker» est devenu un salon de jeux électroniques tout à fait inédit à Lausanne. Ouvert dès 11 heures du matin.

On le voit, c'est à une énorme entreprise que se sont attaqués MM. Bindella. Les voilà repartis pour une nouvelle période d'exploitation que nous leur souhaitons fructueuse. Cl. P.

Chance ou déclin?

(suite de la première page)

- La rationalisation de la production. La standardisation du programme des repas nécessite des installations de cuisine fonctionnelles hautement automatisées. Grâce à cela, la productivité est augmentée. Cela nécessite moins de préparation des plats. La flexibilité dans le séparer du personnel saute aux yeux.
- L'idée du produit et son implantation. C'est le facteur le plus important pour l'expansion des chaînes de restaurants. Pour l'exemple de Wincorwald, le nougat appartenait avant au repas dominical; aujourd'hui, c'est un plat de tous les jours!
- L'introduction de l'article de marque - réflexion. La qualité constante et le haut degré de popularité en font partie. Qui ne connaît pas aujourd'hui Mövenpick? Puis, l'extension de l'exploitation méthodique, par exemple la vente à l'emporter...
- La politique du personnel. Elle comprend entre autres la formation régulière des collaborateurs, de nouveaux modèles d'occupation et de rémunération, etc.
- La publicité et les relations publiques. Elles sont faites en commun, d'où des économies très importantes.

Où se trouve alors le cafetier-restaurateur indépendant dans cette lutte acharnée pour obtenir une part du marché? Profiter des faiblesses. Le cafetier-restaurateur isolé, à son compte, aura aussi sa chance de subsister à l'avenir si, d'une façon générale, il sait reconnaître et profiter des faiblesses des chaînes d'établissements, des géants. Il faut justement se féliciter de la structure des petites entreprises suisses de la restauration qui n'a pas succombé à la crise dans les années de récession. Cette structure caractéristique de notre branche permet une flexibilité d'exploitation qui est extrêmement précieuse.

Les relations humaines

Profiter des faiblesses des grandes entreprises à succursales signifie par exemple: - Le patron ou la patronne doit imprégner son établissement de sa note personnelle. A la place de l'uniformité et même de l'anonymat, chacun doit engager son individualité. La réputation d'un cafetier-restaurateur ne se mesure pas à l'impor-

tance et au chiffre d'affaires de l'établissement, mais à ses capacités (connaissances professionnelles), son caractère et, chose importante, à son attitude vis-à-vis des clients qui laisse apparaître d'éventuelles faiblesses humaines.

Il n'y a pas de «grands» ou de «petits» cafetiers-restaurateurs. Il n'y a que de petits, moyens ou grands établissements. La personnalité du patron peut même être dans un petit établissement ressentie de façon plus sensible et personnelle par le client que cela ne sera le cas dans un grand établissement où l'esprit et la bonne volonté ne seront plus aussi proches du client. L'accent porté sur le rapports humains est plus important aujourd'hui que jamais chiffré.

Il ne s'agit pas, finalement, de savoir si un établissement public est ancien ou nouveau, super-moderne ou conservateur dans ses installations et sa présentation. L'important est l'esprit, l'atmosphère qui règne dans le local, ainsi que la qualité des prestations qui y sont offertes.

Le bon accueil

- Un cafetier-restaurateur pourra toujours soutenir la concurrence avec les chaînes de restaurants si son attitude fondamentale dans la profession est correcte, c'est-à-dire si ses pensées convergent constamment vers la question de savoir comment il peut le plus faire plaisir à ses clients et à ses collaborateurs. Ce qui compte tout d'abord, c'est l'hospitalité, la qualité de l'accueil. L'accueil, c'est le souci et la responsabilité du bien-être du client non seulement physiquement, mais aussi moralement. Des milliers de gens travaillent à des machines et ont affaire à de la matière morte, du fer, de l'acier, de la pierre, du bois, de la laine... Le cafetier-restaurateur a toujours affaire à des êtres humains, et ce sont souvent des essouffés, des sans-patrie, des étrangers, des gens qui souffrent ou attendent, des insatisfaits qui errent vivres sous une mauvaise étoile. Des gens qui cherchent chez le cafetier et son sommelier et sa serveuse des personnes qui peut-être les comprendront et les aideront. Le client attend que le cafetier lui donne des conseils, s'occupe de lui et qu'il parle avec lui de tout et de rien.

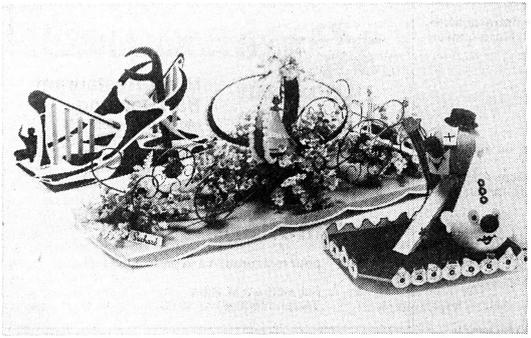
- La gastronomie individuelle présente des avantages par rapport aux chaînes quant à la flexibilité dans le choix des plats et des prestations de service et quant à l'adaptation rapide en cas de changement de la situation du marché.

Lisez et faites lire

L'hôtel revue

Le principal hebdomadaire suisse d'hôtellerie et de tourisme

Votre journal spécialisé!



La préparation de certains chars pour la Fête des Vendanges de Neuchâtel 1980 va bon train; ci-dessus les maquettes de «Fausse-Note», «Cendrillon» et «Les Clowns».

Un cortège et de l'animation

La Fête des Vendanges 1980 à Neuchâtel

Tradition plus que millénaire - pour ne pas remonter jusqu'à Noé - la vigne a marqué le pays de Neuchâtel depuis le lac jusqu'à 600 m d'altitude environ. Toute récolte est cause de joie; les grappes, recasapées des pièges tendus par la nature elle-même, portent en elles le germe de la Fête. La vendange, même modeste, ne peut être triste, elle est au contraire promesse d'une meilleure l'an prochain; toujours, elle mérite le respect.

Aussi, en 1980, avant même de connaître la générosité de la vendange, veut-on faire une fête à sa gloire, à celle des vigneron, à celle de l'amitié et de la fraternité. C'est pourquoi, les 26, 27 et 28 septembre, Neuchâtel fêtera la vigne, le vignoble neuchâtelois. Peseux comme viticole honorée de l'année, les villes et les villages du pays et le Valais, hôte d'honneur.

Le cortège 1980 sera fondamentalement le même que les autres années, mais sera néanmoins novateur dans sa présentation, moins traditionnelle. Du côté muséologique, fidèle à sa tradition, la parade des fanfares recevra deux fanfares allemandes de renommée internationale: l'ensemble Grossen Linden, du nord de l'Allemagne, spécialiste des parades, et le Chaumburger Herold de Stadthagen, qui seront entourées par les «Gars de Joux», de Pontarlier, formation venant pour la 2e fois à Neuchâtel. D'autres corps de musique, tels que la Musique militaire, la Cécilienne du Landerson et la Baguette viendront réhausser de leur prestige le cortège du dimanche qui verra aussi un char présenté par les Fêtes de Genève, auxquelles Neuchâtel enverra également un char de sa fête.

Le cortège des enfants se déroulera, cette année, le 27 septembre et aura pour thème «La grande Farce». Avant le départ, un jury féminin examinera les différents groupes et individuels, à qui seront attribués des points en fonction de l'originalité, du respect du thème et du fait-main de leurs costumes. Ces points seront ensuite convertis en espèces pour les groupes et sous forme de billets de carrousels pour les individuels.

Dans l'optique du Crédit Suisse

Vers une récession mondiale?

L'activité économique mondiale, encore vive il y a peu, commence à se ralentir. Certes, la demande et l'occupation restent à un niveau élevé au Japon et en Europe. Mais les pronostics deviennent plus réservés. Car on note aux Etats-Unis, depuis le printemps, un net tassement de la conjoncture qui se répercutera sans aucun doute sur le reste du monde. Les observateurs ne se demandent plus s'il y aura une récession mondiale, mais quelles seront sa durée et son ampleur.

Alors que l'on pensait généralement, il y a peu de temps encore, que le réchecement serait assez modéré et qu'en Amérique au moins il ferait place à un redressement dès la fin de 1980 ou le début de 1981. Les appréciations récentes sont plus pessimistes et l'on prédit que l'année 1981 pourrait être assez difficile.

Le changement de ton des pronostics tient à 4 éléments principaux:

- premièrement, tous les pays industrialisés semblent maintenant avoir simultanément des difficultés conjoncturelles qui s'accroissent naturellement les unes les autres.
- deuxièmement, la nouvelle majoration des prix du pétrole freine de plus en plus l'activité.
- troisièmement, presque partout les freins monétaires ont été serrés à cause de l'ampleur de l'inflation de ces dernières années. Leur action commence à se faire plus nettement sentir comme en témoigne l'évolution de la situation aux Etats-Unis.
- enfin les réactions de plus en plus négatives des citoyens à l'égard du renchérissement et des majorations d'impôts dans de nombreux pays font que l'on multiplie les efforts pour réduire les déficits des finances publiques.

Suisse: bilan mitigé

La Suisse, qui suit toujours avec un certain décalage l'évolution de la conjoncture internationale, connaît quasi le plein emploi. En avril, le nombre de chômeurs complets était de 6443, en baisse de 11% par rapport à mars et de 42,2% par rap-

port à avril 1979. Quant à celui des emplois vacants, il s'était accru en un an de 11393 unités ou 39,4%. On se plaint par conséquent déjà, ici ou là, d'une pénurie de personnel.

Les rentrées de commandes en provenance de l'étranger sont restées volumineuses. Mais l'activité a été puissamment stimulée aussi par la consommation intérieure, comme en témoignent les chiffres d'affaires du commerce de détail qui ont évolué de façon très satisfaisante ces derniers temps. En outre, le recul des investissements industriels enregistré à la fin de 1979 a été plus que compensé. Il faut relever qu'au cours des trois premiers mois de 1980, les projets concernant la construction et l'agrandissement d'usines ont augmenté de 42%.

De janvier en avril, les exportations ont totalisé 16,5 milliards de francs, soit 20,2% de plus que durant la période parallèle de l'an dernier. Les importations ont progressé plus encore. Se montant à quelque 21 milliards de francs, elles ont dépassé de plus de 41% le résultat correspondant de 1979. En conséquence, le traditionnel excédent des importations, à savoir 4,5 milliards de francs, a quadruplé par rapport à la même période de 1979. Etant donné cette évolution, la balance suisse des revenus qui s'était déjà soldée l'an dernier par un surplus de moitié moins élevé qu'en 1978 (4 milliards) devrait cette année, pour la première fois depuis 1965 être équilibrée ou peut-être même légèrement déficitaire.

GENÈVE

L'eau lourde?

L'eau deviendra-t-elle plus lourde à Genève? Oui, mais quelques explications sont nécessaires. Il ne s'agit pas du dérivé qui permet ensuite la fabrication de bombes, non. Plus prosaïquement, restons-en au poids de l'eau qui sera plus lourd pour le consommateur, puisque ce liquide précieux entre tous va subir une augmentation de prix, motivée d'ailleurs, car de nombreux travaux doivent être entrepris à Genève notamment en raison de la vétusté des installations de pompage et de la détérioration de la qualité de l'eau. Il faudra donc améliorer les installations de filtrage, car la simple filtration de l'eau du lac par sa sable est devenue insuffisante. De nombreux travaux sont envisagés sur une période d'une dizaine d'années, estimés à environ 170 millions de francs. Cette somme ne va pas se trouver au fond du lac et pour la trouver il faudra la pomper dans la poche du consommateur, ce qui fait que le prix du m³ passera de 54 centimes (prix moyen) à 80 centimes.

Il peut être intéressant de donner quelques prix de l'eau, par m³ en Suisse. A Genève, moyenne de 54 centimes; à St-Gall, 126 centimes; à Zurich, 122; à Lausanne, 58 centimes; à Berne, 44 centimes, et enfin à Bâle, 55 centimes. On peut se rendre compte, par cette énumération, que les Genevois ne vont donc pas être nuyés par la vague de l'augmentation même s'ils auront un peu la tête sous l'eau par rapport aux habitants d'autres villes.

Valence-Genève

Les représentants du port de Valence (sur le Rhône) sont venus rendre visite il y a quelques jours à la Chambre de commerce genevoise. Ils veulent faire connaître les possibilités de leurs réalisations, en l'occurrence deux ports construits sur le fleuve, l'un de plaisance, l'autre commercial. Si le premier peut intéresser les plaisanciers genevois qui peuvent ainsi facilement gagner la mer tout en descendant le Rhône, le second est également de nature à rendre de multiples services à l'économie genevoise qui trouverait enfin son port sur la mer, mais situé tout de même à plus de deux cents kilomètres de Genève. Mais, d'autre part, on sait que la navigation fluviale entre Valence et le Léman ne se fera pas avant belle lurette et, alors, un débouché sur la mer, même s'il est à deux cents kilomètres de celle-ci, peut être d'un intérêt réel. Reste la liaison routière Valence-Genève. Par le col des Echelles, ce n'est pas la joie; «monter» jusqu'à Lyon demande un grand détour. L'idéal serait la construction de l'autoroute Valence-Grenoble. Mais on n'en est pas encore là.

Autoroute

Les Genevois ont accepté le tracé qui leur était proposé pour la construction de l'autoroute de contournement. Mais ils ont dit «oui» du bout des lèvres puisque 45% des votants ont voté contre cette réalisation qui rongera 80 hectares de terres cultivables et 10 hectares de forêts, mais qui permettra, en revanche, de récupérer presque 50 hectares de carrières qui seront à nouveau réservées à l'agriculture.

Trophée Rhône

Hôtellerie et football

Fondé en 1920 et «ressuscité» en 1970, le Trophée Rhône de football, patronné par la Sportive hôtelière, est devenu au plan de Genève un important événement annuel. MM. Pierantonio Severi, maître d'hôtel, et François Gilloz, chef adjoint des cuisines de l'Hôtel du Rhône, ont été à l'origine de cette renaissance et les organisateurs en sont aujourd'hui MM. Guy Corpatiaux, un ancien du «Maxim's», et Jean Kaesch, qui a travaillé pendant 8 ans à l'Hôtel du Rhône.

Le tournoi 1979/80 vient de s'achever et les résultats, ainsi que la remise des coupes ont donné lieu à une sympathique réception à l'Hôtel du Rhône. A cette occasion, M. Richard Lendi a félicité les équipes assemblées et s'est résolulement rangé du côté des directeurs de grands hôtels qui favorisent ces compétitions malgré les risques (accidents corporels) qui peuvent entraver la bonne marche du service...

Ce tournoi a vu la victoire, comme c'est souvent le cas, de l'équipe de l'Hôtel Intercontinental. Viennent ensuite, et dans l'ordre, le restaurant La Glycine, l'Hôtel Beau-Rivage, les Hôtels du Midi-Ambassadeur associés, Rey Hotels Chain, l'Hôtel du Rhône et le Buffet de Cornavin. On souhaite seulement que les inscriptions soient plus nombreuses l'an prochain et que les directeurs des grands hôtels et restaurants de Genève témoignent davantage de leur esprit sportif!

Une «loi-cadre» encore en gestation

La réorganisation du tourisme en Italie

La coordination des programmes régionaux et nationaux, la réorganisation des structures, la définition des normes professionnelles et l'établissement des aides financières, tels sont les sujets et les objectifs de la «loi-cadre» présentée au Sénat par le ministre D'Arezzo en accord avec ses collègues du gouvernement.

Même si ce projet subira encore vraisemblablement diverses modifications après son examen par l'Assemblée, on peut d'ores et déjà analyser l'esprit et le fondement de cette loi fondamentale qui règle les rapports de l'Etat et des régions en matière de tourisme.

Des régions autonomes

En premier lieu, il faut se souvenir que le Royaume d'Italie était à l'époque fortement opposé à l'idée de l'autonomie régionale, craignant que l'on en arrive à rétrograder les divers états existants avant 1870. Ainsi, le territoire italien a été divisé en provinces, dirigées par des préfets qui représentaient le gouvernement central, selon le modèle napoléonien.

Aujourd'hui, l'Italie se compose de 20 régions autonomes, récemment créées, dont 5 (Val d'Aoste, Trentin Haut Adige, Frioul Vénétie Julie, la Sicile et la Sardaigne) ont un statut spécial; la région du Trentin Haut Adige a d'ailleurs immédiatement délégué certaines fonctions aux provinces de Trento et de Bolzano. Dans chaque chef-lieu se trouve une Commission du gouvernement central qui se charge de contrôler si les lois régionales sont en accord avec la législation nationale, mais, malgré cela, on découvre encore certaines divergences. De plus, il faut encore veiller à une coordination des actions de chaque région et leurs interdépendances, afin qu'elles ne se portent pas mutuellement dommage.

Du total aux détails

Après cet indispensable préambule sur la situation italienne, nous pouvons tenter la synthèse des articles de la loi qui souligne que le tourisme est un important secteur national et que l'autonomie des régions doit être coordonnée par l'Etat. La «loi-cadre» se rapporte au tourisme dans son ensemble et concerne également l'industrie hôtelière, ainsi que les interventions urgentes visant à augmenter et à valoriser l'offre touristique.

Plus précisément, après avoir défini les pouvoirs de l'Etat et prévu de constituer, au sein du Ministère du tourisme, un comité spécial chargé d'étudier et de comparer les activités des régions et un second comité spécial chargé des questions techniques, la loi insiste sur la nécessité de coordonner les programmes touristiques

régionaux avec la programmation générale nationale, se penche sur la classification des entreprises touristiques (hôtels, agences de voyages, associations, etc.), prévoit la possibilité d'interventions publiques extraordinaires permettant de réaliser les extraords recevant une aide financière et envisage de créer un fonds spécial alimenté par la Banque européenne des investissements pour faciliter les concessions de crédits hypothécaires, etc.

En l'examinant d'un peu plus près, on s'aperçoit que cette «loi-cadre» ne se propose pas seulement de régler les situations législatives, administratives et économiques du tourisme, mais qu'elle entend lui donner les moyens de se promouvoir à l'intérieur comme à l'extérieur des frontières. Ces quelques informations devraient permettre une meilleure compréhension des intérêts helvétiques et italiens et arriver à d'éventuels accords publics et privés entre les deux pays. Soir Intra

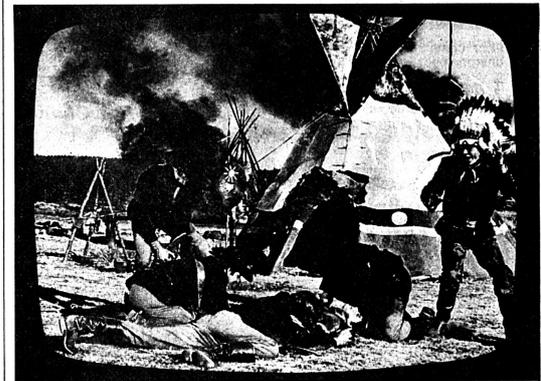
Chaînes d'hôtels

Golden Chain n'a pas abouti dans ses pourparlers

La direction de l'Hôtel Santana, à Santenay (France), est amenée à apporter un démenti à Golden Chain International qui en avait annoncé (voir hôtel revue no 23 du 5 juin 1980) la reprise. En effet, des pourparlers ont bien eu lieu entre la société propriétaire, le groupe Ginoux, et Golden Chain, mais les négociations n'ont pas abouti.

Rappelons que l'Hôtel Santana est un établissement neuf, situé en pleine nature dans la station thermique et climatique de Santenay, au cœur de la Bourgogne, en Côte d'Or, à 18 km de Beaune. C'est dans cette région, l'une des plus prestigieuses de France, que les touristes peuvent s'adonner à de nombreuses activités.

Classé dans la catégorie des établissements 2 étoiles NN, l'Hôtel Santana dispose de 40 chambres confortables, d'une salle de banquet et de réception modulable, ainsi que de 2 restaurants. Le groupe Ginoux est toujours prêt à ouvrir les discussions et les négociations au sujet de l'Hôtel Santana avec des sociétés ou des particuliers. sp



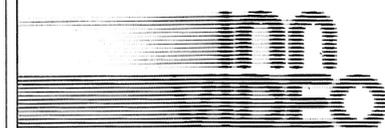
THE PROFIT MAKERS!

top movie stars will help attract more guests to YOUR hotel

Shown above is a scene from a first class feature film now playing at some of the hotels using the Inn Films service system an obvious attraction for your guests.

As the largest and longest established specialists in the field outside the U.S.A., we are confident that you too can:

- * Increase occupancy
- * Increase spend-perguest ratio
- * Increase profit
- * For full details of running a film service in your hotel please contact:



Inn Video S.A. 7 av. Léon-Gaud, 1206 Geneva Telephone 022/47 12 19 Telex 23 654

CONTINENTAL HOTEL LAUSANNE

2, place de la Gare
1001 Lausanne
Téléphone (021) 20 15 51



cherche pour son restaurant français «Le Beaujolais»

**un chef de rang
un demi-chef de rang
un commis de rang**

Entrée immédiate ou pour date à convenir.
Place à l'année ou saisonnière pour durée de 9 mois.
Très bonnes conditions de salaires.

Logement à disposition à la maison du personnel dans chambres individuelles.

Veuillez prendre contact avec M. Chris Hossmann, dir. adj., ou faire offre détaillée avec copies de certificats et photographie. 6167

Lausanne



Bussigny

Vu l'augmentation incessante de notre activité nous cherchons pour le 15 août 1980 ou à convenir un

chef de service

(assistant F + B Manager)

Nous offrons:

- Place stable à l'année
- Possibilités de s'exprimer dans un contexte jeune et dynamique
- Horaire décent en fonction des nécessités
- Promotion rapide au sein d'un groupe en pleine expansion

Nous demandons:

- Une jeune personne capable de mettre sur pied un système de «Cost contrôle» adapté à un hôtel de 100 chambres
- un homme entreprenant et tenace ayant une formation hôtelière

Faire offre avec curriculum vitae au NOVOTEL Lausanne Bussigny, 1030 Bussigny
Téléphone (021) 89 28 71 6210



Hôtel-Restaurant Bar/Dancing
région de Neuchâtel

cherche pour entrée immédiate ou à convenir

**sommelier/
sommelière**

pour restauration à la carte.

Faire offre à M. Riba
Téléphone (038) 47 18 03 6165

Hôtel Le Richemond

8-10 rue Ad. Fabri
1201 Genève

cherche de suite ou à convenir

chef de partie

Permis valable.

Prière de faire offres complètes à la direction. 4714



Nous cherchons pour un restaurant du personnel situé à Cressier

**aide de cuisine/
casserolier**

Très bon salaire, soirées et week-ends libres. Conditions sociales très favorables.

Les candidats étrangers doivent être au bénéfice du permis B ou C.

Les offres de services peuvent être adressées à M. de Proost, gérant du restaurant, Raffineries de Cressier à Cressier.
Téléphone (038) 48 21 21 P 22-6558

Direction: 26, av. du Général-Guisan
1800 Vevey

**Hôtel
La Résidence
Lausanne-Ouchy**

cherche pour début octobre ou à convenir:

1 chef de partie

Offres à la direction de l'hôtel La Résidence ou téléphoner (021) 27 77 11 6234

Mr. Seul
cherche pour Crans-sur-Sierre

couple

Lui: valet chauffeur
Elle: cuisinière
Téléphone (027) 41 39 31
Mr. Bonvin 6228

**Restaurant Grill
Pizzeria Sion**

Pont de la Morges
1962 Sion

cherche de suite ou à convenir

1 cuisinier

Téléphone (027) 36 20 30 6198

**Hôtel-Restaurant
Dancing
Du Jura
2933 Dampheux**

cherche de suite ou à convenir

**cuisinier
barmaid
chef de service
garçon**

pour le dancing.

Tél. (066) 66 33 85 6786



cherche pour entrée de suite ou à convenir

**gouvernante
de lingerie**

(poste stable avec horaires réguliers, bien rémunérée)

portier d'étages

Faire offre avec curriculum vitae, photo et copies de certificats à:

Hôtel Beau-Rivage
Bureau du Personnel
13, quai du Mont-Blanc
1201 Genève

Ne pas téléphoner. 6279

La Channe

Piano-Bar à Sierre, Valais

engagerait

barmaids

fixes et remplaçantes
d'excellente présentation et de confiance.

Faire offre avec référence et photo au

Bar de la Channe
Place Beaulieu, 3930 Sierre
ou téléphonez de 12 h. 00 à 13 h. 00 au 027/55 82 22. Bon salaire - bonne ambiance - bon horaire 21 h. 00 - 02 h. 00 6250

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

cherchons pour date à convenir

cuisinier

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

Faire offres détaillées. 5983



Pour compléter ses effectifs, la Clinique Valmont cherche pour entrée immédiate ou à convenir

1 portier d'étage tournant
(rempl. veilleur de nuit et téléphoniste)

**un(e) aide économe
caféteria**

**1 repasseuse
1 fille de lingerie
garçon ou fille d'office
et de cuisine**

Personnes de nationalité suisse ou étrangère disposant d'un permis à l'année sont priées de faire leurs offres par écrit avec copie de certificats et prétention de salaire

Clinique Valmont
H. Tuor, dir.
1023 Gilon s/Montreux
Téléphone (021) 61 38 02, int. 500 ou 513 6256

Un poste de
casserolier
est à pourvoir dans notre cuisine expérimentale à La Tour-de-Peilz.
Nous souhaitons engager, si possible, un candidat ayant déjà exercé une activité similaire.
Les offres de service avec curriculum vitae, photographie et copies de certificats peuvent être adressées à M. L. Lehmann, Département Personnel Nestlé, 1800 Vevey. ofa 154.205.739

Faites carrière!
Souscrivez un abonnement!

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

Veuillez nous demander nos conditions pour les abonnements par avion!

hotel revue

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

Nom: _____

Prénom: _____

Profession: _____

Rue: _____

No postal et localité: _____

hotel revue
Case postale 2657, 3001 Berne hr

Tanzania Tourist Corporation

Hotel managers vacancies Hotel manager

required for the most beautiful Beach Hotel in East Africa. The hotel consists of 100 air-conditioned rooms as well as water sporting facilities, a large restaurant and swimming pool in an exciting environment.

Hotel particulars

- Kunduchi Beach Hotel: On the beach outside Dar Es Salaam
- leading beach hotel in East Africa
 - 100 rooms
 - 200 beds
 - restaurant - 200 people capacity
 - lounge/bar/verandah
 - air conditioned rooms
 - swimming pool/bar
 - water sporting facilities

Qualifications

The successful candidate must be a strong character, have formal college training and post qualification experience of not less than five years in hotel and catering management at hotel manager level within major and renowned hotel organization and should have undisputable good leadership ability and capability of tolerance in difficult situations. It is unlikely that such candidate will be less than 35 years of age. Must be fluent in English. Knowledge of French and other languages will be an advantage.

Terms of employment

- basic salary offered is US Doll. 6042 gross p.a. plus 100% expatriation allowance on gross salary, viz US Doll. 6042 p.a. Total package is US Doll. 12 084 p.a. 50% of expatriation allowance is subject to taxation.
- There will be free accommodation and free meals.
- A free car will be provided for official purposes.
- Contract tour is 24 months but renewable by mutual agreement. Each complete month of service earns 3 days home leave which will be taken at the end of the contract. During the tour the employee is legible for 16 days local leave on full pay.
- Upon satisfactory completion of the contract, 25% gratuity will be paid on annual basis pay.
- Free air passage for self, wife and up to 4 children not exceeding 18 years will be provided at the beginning of the contract and upon its satisfactory completion. Free flight of personal effects will be given for up to 80 cubic ft. by sea or kg 50 unaccompanied luggage in addition to the free luggage allowance by air.
- Also free medical facilities will be provided during the contract period for the employee and his family of up to 4 children not above 18 years of age.
- Contract is to start on 1st September, 1980.

Hotel manager

required for a leading city hotel in DSM Tanzania. The hotel consists of 200 air-conditioned-rooms, two large restaurants and a beautiful location in the city centre overlooking the harbour.

Hotel particulars

- Kilimanjaro Hotel - City Hotel
- 200 rooms
- 400 beds
- two restaurants and bruncherie
- air conditioned rooms
- swimming pool with restaurant/bar facilities
- conference facilities
- two function rooms

Qualifications, terms of employment as above.

Applications to be addressed to:

General manager, Tanzania Tourist Corporation
P.O. Box 2485, Dar Es Salaam, Tanzania

and to reach him by 30th July, 1980

Hôtel genevois de 1er ordre
cherche

concierge de nuit

ayant déjà solide expérience professionnelle. Connaissance de 4 langues minimum.

Suisse ou permis valable. Présentation irréprochable.

Nous offrons un poste stable, bien rémunéré, indépendant. Faire offres sous chiffre 6280 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

6280

Hôtel Comte ★ ★ ★

cherche pour son restaurant gastronomique La Cassolette

un commis de cuisine un demi-chef de rang un commis de rang

Entrée immédiate ou à convenir.

Faire offre à la direction ou téléphoner (021) 54 14 41

6281

Hôtel des Balances 1099 Montpreveyres

cherche

cuisinier seul

Entrée 1er août ou à convenir. Fermé le dimanche.

Tél. (021) 93 11 77
ou 93 17 63

P 22-27345

HOTEX

LE spécialiste des places saisonnières:
tous jours du travail disponible!

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

Restaurant très bien situé au centre de Lausanne cherche

un(e) gérante ou couple de gérants

Très qualifié, avec grande patente et expérience dans la restauration et cuisine de premier ordre.

Offres détaillées avec curriculum vitae, photo et prétentions de salaires à:

Joe L. Gehrer
Höhweg 211
3800 Interlaken

6257



Eurotel Villars
1884 Villars-sur-Ollon
Téléphone (025) 35 31 31

Hôtel de première catégorie (240 lits), dans les Alpes vaudoises, cherche

responsable F and B (place à l'année)

Pour effectuer les achats de marchandises de cuisine, cave, produits d'entretien, matériel d'exploitation. Contrôler la consommation de nos différents débits, calculer les résultats et statistiques de fin de mois. Assurer la coordination du travail entre le restaurant et la cuisine.

Ce poste conviendrait à jeune candidat sachant prendre des initiatives et désireux de travailler de manière indépendante. Connaissances de français seraient d'avantage.

Entrée en service: mi-août 1980.

Faire offre écrite ou téléphoner à

EUROTEL
1865 Les Diablerets

Téléphone (025) 63 17 21
Mlle Vonlanthen, chef du personnel

6244

A job for a top-man

Le Barbarons Beach Hotel, Iles Seychelles (classe luxe) cherche de suite ou à convenir

un chef de cuisine

Connaissance de la langue anglaise ou française exigée, qui est capable de diriger une brigade de 25 cuisiniers, indigènes et connaissant à fond les problèmes «inhérents» aux îles.

Age de 30 à 35 ans, célibataire.

Notre candidat est invité à faire parvenir ses offres sous chiffre 6273 à l'hôtel revue, 3001 Berne.



ouvert toute l'année

cherche pour entrée à convenir

un 1er réceptionniste

engagement à l'année, possibilité d'avancement.

Adressez votre offre écrite avec curriculum vitae, copies de certificat et photo à:

Direction
Hôtel National
1820 Montreux

6307

HOTEL INTERCONTINENTAL GENEVE

cherche

commis pâtissier

immédiat ou à convenir.

Les intéressés suisses ou en possession d'un permis de travail valable son priés de faire leurs offres au bureau du personnel.

Hôtel Intercontinental
7-9, ch. du Petit-Saconnex
1211 Genève 19

6264



Crest Hotel Antwerpen

L'un des hôtels des plus grands de la chaîne Crest, disposant de 314 chambres, du Restaurant «Landjuweel» (80 couverts), du Coffee-Shop (pour env. 100 personnes), de salles de banquet et de conférences jusque 600 personnes, désire engager un

Chef de cuisine

Vu l'importance de notre cuisine et sa diversité, à savoir une cuisine classique à la carte, ainsi que la préparation de nombreux plats pour le Coffee-Shop et en outre la préparation de buffets froids et de banquets, nous recherchons une personne qualifiée pour diriger une brigade de 18 personnes. Les candidats devront de préférence être célibataires, âgés de 25 à 35 ans, parlant le français (et évent. le néerlandais), avec l'expérience de grandes chaînes d'hôtels internationales. Compétences requises dans l'organisation du personnel et dans sa formation. Contrôle des coûts cuisine indispensable.

Nous vous offrons un salaire très intéressant et en plus: 13e mois, congé payé, 4 semaines de vacances et chaque année un voyage aller-retour en votre pays d'origine. Comme étranger vous bénéficiez en Belgique d'une réduction intéressante de taxes. Vous disposerez provisoirement d'un logement gratuit à l'hôtel.

Ecrire en envoyant curriculum vitae, photo récente et copies des certificats et diplômes à l'adresse ci-dessous, à l'attention de monsieur Van der Bruggen, Food- & Beverage Manager.

Crest Hotel Antwerpen - G. Legrellelaan 10 - B-2020 Antwerpen

743

Les Alpes vaudoises

Saison d'hiver ou à l'année

- 1 demi-chef tournant
- 1 serveuse (2 services)
- 1 jeune cuisinier (commis)
- 1 assistante d'hôtel

Tél. (025) 34 11 20

5299

La Tour d'Aï, 1854 Leysin

Hôtel Penta Genève

320 chambres
maillon d'une chaîne internationale
cherche

sous-directeur de la restauration

Ce poste de haut niveau vous permettra de mettre en valeur vos aptitudes pour l'organisation. En collaborant avec le directeur de la restauration, vous aurez l'occasion de préparer et suivre l'exécution des départements: restaurant self-service, banquet (1100 places), bar, composition et contrôle des menus (calculer et food cost), cost control. Si vous parlez indifféremment le français, l'allemand et l'anglais, que vous avez fait l'école hôtelière et avez plusieurs années d'expérience dans le domaine, le directeur serait heureux de vous accueillir dans son équipe et de pouvoir compter sur vous en tant qu'assistant.

P 18-2634

Suisse ou permis valable

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

P 18-2634



ALGARVE - BERLIN 1980 - COPENHAGEN - DUSSELDORF
GENEVA - IBIZA - LISBON - LONDON - MUNICH
NEW YORK - PARIS - WIESBADEN 1980 - ZURICH



Hôtel du Rhône
GENÈVE

Nous cherchons pour le 1er septembre ou à convenir

une gouvernante d'étage

ayant une excellente formation professionnelle et les aptitudes nécessaires pour diriger un personnel nombreux. Afin de collaborer étroitement avec notre nouveau centre de formation professionnelle, il est indispensable que notre future employée ait un sens aigu de la pédagogie. Agée de 30 à 40 ans environ, elle doit être précise, psychologue, et posséder de bonnes connaissances des langues.

Nous offrons des prestations élevées en rapport avec nos exigences, la semaine de 5 jours et des avantages sociaux.

Les personnes de nationalité suisse ou à bénéfice d'un permis de travail B ou C sont priées d'adresser leurs offres écrites avec photographie et copies de certificats au chef du personnel:

Madame A. Trunde
Case postale
1211 Genève 1

6243

Hôpital Régional
2900 Porrentruy

cherche

1 cuisinier(ère) diplômé(e)

- place stable
- assurances sociales
- semaine 5 jours
- chambre à disposition
- restaurant self service

Entrée en fonction: selon entente.

Faire offres avec copie de diplôme et curriculum vitae à:

Hôpital Régional
2900 Porrentruy

6300

Hôtel du Lac
1296 Coppet
(14 km de Genève)

cherche pour son restaurant gastronomique

1 chef de partie expérimenté

1 commis de cuisine

Entrée immédiate ou à convenir, logés et nourris.

Faire offres à la direction ou téléphoner (022) 76 15 21

6286

Hotel-restaurant de la Navigation
1006 Lausanne

cherche

cuisinières chef de partie et pâtissier

Place stable à l'année. Entrée de suite ou à convenir.

Faire offres avec c. v. à la direction.

Téléphone (021) 26 20 41

6226

Gesucht tüchtige

vertrauenswürdige Dame

für Buffet und Vertretung des Chefs.

Anmeldung nimmt gerne entgegen A. Suter, Café Rest. Arcade, 6330 Cham, Telefon (042) 36 22 38

6231

Wir suchen

Angestellte für Service und Zimmer

Passantenbetrieb an guter Lage in Graubünden.

Hotel Albula
7450 Tiefencastel
Familie Schnöller
Telefon (081) 71 11 21

6298



Restaurant MA POMME

Hotel Bahnhof
8500 Frauenfeld

Wir suchen in unser junges Team freundliche.

Service-Fachangestellte oder Kellner

Wir bieten Ihnen:
Fr. 2000.- Garantielohn
5-Tage-Woche
13. Monatsgehalt
Sehr gute Sozialleistungen und Einkaufsrabatt.

Auf Wunsch Einzelzimmer im Hause.

Wir sind eine junge, dynamische Restaurationskette mit 15 Betrieben in der ganzen Deutschschweiz. Bei Eignung bestehen Aufstiegsmöglichkeiten in allen unseren Restaurants.

Auf Ihren Anruf wartet
Max Iten
Hotel Bahnhof, 8500 Frauenfeld
Telefon (054) 7 20 51

5856



Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft in gutgehendes Quartierrestaurant jungen, tüchtigen

Koch

welchem wir eine gutbezahlte Dauerstelle offerieren können. Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Restaurant Spitz
Moserstrasse 14b, 3001 Bern
Telefon (031) 42 66 22

P 05-9200

Restaurant Post
4153 Reinach BL

sucht nur Neueröffnung auf Anfang August

Alleinkoch

gute Entlohnung
evtl. Hilfskoch oder Jungkoch.

Sich melden unter Tel. (061) 76 60 90, Herr E. Ulmann.

6302



Vorest ag

Wir suchen für unsere diversen Restaurationsbetriebe qualifizierte

Kellner Barmaid

sowie

Serviertöchter Commis de cuisine Küchenbursche Hausbursche

(mit Ausweis B)

Eintritt nach Übereinkunft.

Telefon (061) 33 55 27/26
Frl. Heiniger verlangen

6304

Restaurant Charlestan
4153 Reinach BL

sucht auf sofort oder nach Übereinkunft

Alleinkoch

gute Entlohnung
evtl. Jungkoch oder Hilfskoch.

Sich melden unter Tel. (061) 76 60 90, Herr Edgar Ulmann.

6301

Gesucht wird eine qualifizierete

Serviertochter

2sprachig.
Eintritt sofort.
Sehr guter Lohn zugesichert.

Ristorante La Conca
Spezialitätenhaus
Faido-Chiggionna
Telefon (094) 38 23 66

6308

Wir suchen einen jüngeren

Koch

jeden Sonntag frei.

Hotel Adler Zürich
Rosenstrasse 10
Telefon (01) 252 64 30

6311

Grand Hotel Beau Rivage
3800 Interlaken

Wir suchen ab sofort für die Sommersaison folgende Mitarbeiter:

Telefonistin Logentourant Chef de rang Bar-Tochter Floristin

Schriftliche oder telefonische Anfragen sind zu richten an:
Joe L. Grehr, Dir.

5850

Hotel Alpina
3818 Grindelwald

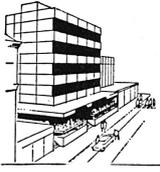
sucht

Koch oder Köchin
(Chef-Stellvertreter)

Buffetochter
(Stütze der Hausfrau)

Offerten an Fam. Kaufmann,
Telefon (036) 53 33 33

5943



Hotel Merkur
Rôtisserie Le Mazot
Bahnhofplatz 35
3800 Interlaken

Wir sind jung und dynamisch und suchen zur Ergänzung unserer 10-Mann-Küchenbrigade, in Saison- oder Jahresstelle

1 Chef de partie / Tournant
1 Commis de cuisine

Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an die Direktion,
Tel. (036) 22 66 55.

6265



Hotel Baur au Lac Zürich

Wir, das Luxushotel im Zentrum von Zürich, suchen zum Eintritt nach Vereinbarung

Telefonistin

evtl. mit PTT-Lehre, Sprachen D, F, E.

Hätten Sie Freude am persönlichen Kontakt mit unseren Stammgästen aus aller Welt, dann telefonieren Sie bitte unserem Personalchef (Telefon 01/221 16 50), oder schreiben Sie uns mit kompletten Unterlagen

Hotel Baur au Lac
Talstrasse 1, 8001 Zürich
(Eingang Börsenstrasse 27)

5560



HOTEL RESTAURANT DE LA TRUITE
2603 PERY REUCHENETTE SUISSE

bei Biel

sucht zum baldmöglichsten Eintritt

Chef de partie Restaurationstochter

Wir sind ein Spezialitätenrestaurant.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf und Ihre Unterlagen und zeigen Ihnen gerne unseren Betrieb.

Telefon (032) 96 14 10
Niklaus Kalbermatten

6294



TSCHUGGEN
GRAND HOTEL

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

Réception: II. Chef de réception D, F, E
(Bei Eignung Übernahme der Stelle 1. Chef de réception ab Frühjahr 1981)

Administration: Sekretärin / Korrespondentin
(Jahresstelle, Eintritt sofort oder auf Vereinbarung)

Food & Beverage: F & B Controller

Loge: Nachtconciierge

Etage: Etagegouvernante / Hausdame

Küche: Sous-chef de cuisine Chef-pâtissier

Bar-Dancing: I. Barman

Restaurant: II. Oberkellner Oberkellner Tournant

Restaurant Français: I. Oberkellner / Leiter

Bündnerstübli: Stüblileiterin / I. Service-Hostess

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



Scheitlin + Borner AG
Leinenweberei
CH - 3076 Worb
Telefon 031 83 11 51
Telex 33586



Wir sind in der Schweiz ein führendes Unternehmen der Haus- und Heimtextilienbranche und verfügen über eine gute Stammschweiz.

Zur Ergänzung unseres Verkaufsteams suchen wir eine dynamische, erfolgsgewohnte

Verkäuferpersönlichkeit

für unsere Grosskonsumentenkundschaft.
Raum Nordwest- oder Westschweiz.

Sie verhandeln mit Hoteliers, Spital- und Heimverwaltern oder Hausbeamtinnen und können durch Eigeninitiative Ihren Kundenkreis noch wesentlich vergrößern.

Wertvolle Voraussetzung:

- eine kaufmännische oder gastgewerbliche Grundausbildung mit verkaufsgerechter Weiterbildung
- praktische Erfahrung im Aussendienst
- Freude an Kontakt und Verhandlung
- gute Französischkenntnisse

Wir bieten:

- eine umfassende Einarbeitung und Gelegenheit zur Weiterbildung
- Fixum und Leistungsprämie
- ein gut ausgebautes und verkäufliches Sortiment
- Firmenwagen
- Vertrauenspesen
- Pensionskasse

Interessenten bitten wir, uns ihre Offerte mit Lebenslauf, Foto und handgeschriebenen Begleitbrief zukommen zu lassen.

Für nähere Angaben geben wir Ihnen auch gerne telefonische Auskunft.

Scheitlin + Borner AG, 3076 Worb
Telefon (031) 83 11 51

6297

Nähe Delsberg suchen wir ab Oktober 1980 für Erstklassrestaurant selbständigen

Koch

(Wenn möglich Wirtepatent.)
Wir bieten gute Entlohnung und zeitgemässe Sozialleistungen. Bei Eignung Dauerstelle und angenehmes Arbeitsklima.

Offerten sind unter Chiffre 6309 an hotel revue, 3001 Bern, zu richten.

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft für Dorfrestaurant in Nähe Basel

Alleinserviertochter oder Kellner

Sonntag geschlossen.

Sich melden bei
Fam. Gallati
Restaurant zur Eintracht
Muttenz
Telefon (061) 61 10 18

6305

touristik revue touristique

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

Flugtouristik

Itavia an Alitalia?

Alle Fraktionen des italienischen Senats haben den Entzug der Flugzeuglizenzen für die private italienische Fluggesellschaft Itavia gefordert. Die Senatoren begründen ihren Antrag mit angeblicher «Unsicherheit und mangelnden Dienstleistungen» der Gesellschaft. Sie fordern gleichzeitig, dass die Itavia von der staatlichen Fluggesellschaft Alitalia übernommen werden soll. Bei der Itavia ereigneten sich seit 1960 vier Unglücke, bei denen über 100 Menschen ums Leben kamen.

Die Flotte der Itavia besteht gegenwärtig aus sieben DC-9 und drei Fokker F-28. Neben mehreren Inlandsrouten fliegt die Itavia auch im Charter-Verkehr. Im vergangenen Jahr wurden über eine Million Fluggäste befördert. apa

Blockade für Flugverkehr nach Südafrika

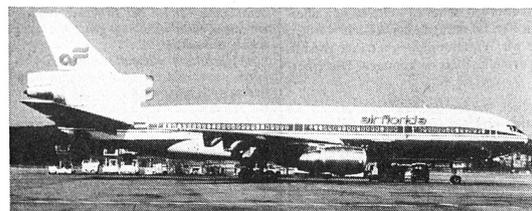
Die Mitgliedsländer der Organisation für afrikanische Einheit (OAU) erwägen, den Flugverkehr nach Südafrika über ihr Hoheitsgebiet zu verbieten. Die in der Hauptstadt Sierra Leone, Freetown, tagenden Staats- und Regierungschefs der OAU-Staaten nahmen eine Resolution an, in der OAU-Generalsekretär *Edem Kodjo* mit der Einberufung einer Expertenkonferenz beauftragt wird, die die technische Durchführbarkeit einer solchen Massnahme prüfen soll.

Gegenwärtig werde Südafrika von elf europäischen Fluggesellschaften und der israelischen Gesellschaft El-Al angefliegen. Alle diese Linien berühren auf ihrem Flug den Luftraum von OAU-Staaten. apa

Concorde-Sommeraktion

Wer mit British Airways erster Klasse über den Nordatlantik und zurück fliegt, kann für den Hin- oder Rückflug wahlweise die Concorde zwischen London und Washington benutzen, ohne den dafür sonst üblichen Überschallzuschlag entrichten zu müssen. Dieses Sonderangebot gilt für den Zeitraum vom 1. Juli bis 6. September 1980. Passagiere, die auf der gesamten Strecke beide Wege mit Überschallgeschwindigkeit zurücklegen möchten, erhalten eine ähnliche Vergünstigung: In diesem Falle wird der Concorde-Zuschlag in Höhe von 78,50 Pfund-Sterling nur für eine der beiden Strecken berechnet.

Bereits vor einigen Wochen hatte British Airways, wie berichtet, für die Concorde-Verbindung London-Washington familienfreundliche Tarife eingeführt, die ebenfalls bis einschliesslich 6. September gelten. apa



Diesen Vogel, die DC 10-30 hat die Air Florida von der Icelandair zugemietet.

Flugtouristik

Senkrechtstarter aus Miami

Experten war die Air Florida schon länger bekannt, aber im grossen Luftverkehr nahm sie wohl anfänglich keiner so recht ernst, als sie 1972 mit einer alten und durstigen Boeing B.707A innerhalb des Staates Florida ihre erste Fluglinie eröffnete. Ihr Start war zu unprofessionell und jeder aus der Branche wusste und merkte es: so etwas muss schief gehen und dann, nach der vorhersehbaren Pleite wird nur eine weitere alte B.707 auf dem Flughafen von Miami herumstehen und langsam vor sich hinrotten. Eine B.707-320 im Kurzstreckenverkehr einsetzen – das kann nicht gut gehen!

Die Fluggesellschaft Air Florida wurde am 29. September 1971 als Tochtergesellschaft der Holding-Company Air Florida Systems gegründet. Nach den Ideen ihrer Gründer, *Eli Timoner*, Geschäftsmann aus Miami (Präsident) und *Bill Spohrer*, ehemaliger Direktor für Nordamerika der APSA, Aerolinas Peruanas SA (General Manager), sollte sie eine Aktiengesellschaft werden, wurde aber anfänglich als Privatgesellschaft eröffnet.

Air Florida machte ihren Erstflug aber erst ein Jahr danach, am 27. September 1972 als sogenannte Intra-State-Airline, die nur innerhalb eines US-Bundesstaates fliegt und darum nicht in die Zuständigkeit des Luftamtes der USA fällt. Ihr Debut kam gerade noch rechtzeitig um die erste Intra-State-Airline in Florida zu sein und auch gerade noch bevor am 1. Oktober 1972 die Florida Public Services Commission als neue Zulassungsbehörde für den Flugverkehr eingeführt wurde.

Die Air Florida konnte sich dadurch einen umfangreichen Nachweis, dass ihre Dienste einem Bedürfnis entsprachen, elegant entziehen. Die Wahl ihres Fluggerätes war wohl dadurch auch etwas überstürzt getroffen worden. Sie startete mit einer alten Boeing B.707-321 der PanAm, die noch mit den alten «Straights»-Triebwerken ausgerüstet war. *Eli Timoner* erklärte dazu später: «Wir wussten, dass wir auf diesen Strecken eigentlich keine B.707 betreiben konnten, aber in den Zeiten, als der Brennstoff noch 12 Cent für die Gallone kostete, war sie für uns ein gutes Flugzeug!»

6000 Passagiere im ersten Monat

Und so flog dann die 178-sitzige Air Florida Boeing B.707 morgens von Miami über Orlando (dem Ausgangspunkt zur Disney-World) nach St. Petersburg und im Direktflug nach Miami zurück. Am Nachmittag wurde dann dieselbe Strecke in umgekehrter Richtung abgefliegen und der dritte tägliche Flug am Abend verband nur noch Miami mit Orlando und zurück. Im ersten Monat transportierte sie schon über 6000 Reisende, was allerdings nicht verwunderlich, wenn man den Einführungspreis von 12 Dollar pro Flug in Betracht zieht. Im Dezember 1972 wurde der Preis dann auf 15 Dollar erhöht, was aber immer noch viel weniger war als die 25 Dollar, welche von der Konkurrenz verlangt wurde.

Diese Preispolitik war natürlich besser als die grösste Werbekampagne in einer Tageszeitung und die Mund-zu-Mund Propaganda funktionierte ausgezeichnet.

Nach diesem relativ erfolgreichen Start wurde aber bald klar, dass die Gesellschaft auf die Dauer nicht mit einer einzigen Maschine operieren konnte und dazu noch mit einer so grossen und unökonomischen. Um ihr Prinzip eines Flugsystems mit hohen Frequenzen und tiefen Preisen verwirklichen zu können, brauchte es mehrere kleinere Flugzeuge, die einfacher und billiger zu operieren waren.

Schon bald begannen darum die Air Florida Gründer nach einem passenderen Flugzeugtyp zu suchen und fanden ihn in der bewährten Lockheed L-188 «Electra», die mit vier Propellerturbinen ausgerüstet ist und bis 98 Passagieren Platz bietet. Diese in den USA sehr beliebten Maschinen kamen zu Anfang der siebziger Jahre vermehrt auf den Occasionsmarkt und Air Florida mietete sich vorerst zwei Electras Mitte März 1973 zu dem Anfang August 1974 noch eine dritte kam.

Brannif-Manager als Geldgeber

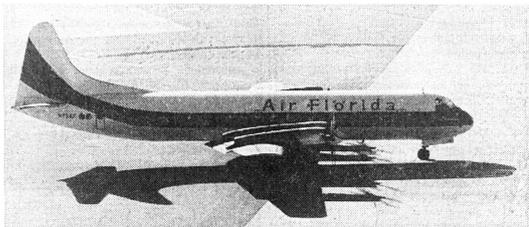
Doch Mitte der siebziger Jahre wurden die guten Electras langsam älter und unattraktiver für das Publikum und die Air Florida musste sich nach einem Jet-Ersatz umsehen. Aber die Pläne für den Erwerb von Düsenflugzeugen waren schwer zu realisieren, weil dazu neues Kapital benötigt wurde. Neue Aktionäre aber waren fast nicht zu finden, weil die Air Florida in den fünf Jahren ihres Bestehens noch keinen Cent Profit ausgewiesen hatte und darum auch niemand bereit war, mehr Geld in die Gesellschaft zu pumpen.

Auf der Suche nach neuem Kapital trafen dann Air Florida und *Ed Acker* im Frühling 1976 aufeinander. *Acker* hielt gerade Ausschau nach einer guten Airline in der er sein Geld investieren konnte und «die er so mit ein paar Telefonanrufen pro Woche von Texas aus managen konnte». Er war damals noch Präsident der Brannif International und hatte in dieser Position in den letzten Jahren die Konkurrenz der kleinen Intra-State-Airlines am eigenen Leibe erfahren, so dass er die Chancen der Air Florida recht gut beurteilen konnte.

Er beschloss, das Risiko einzugehen und investierte 400 000 Dollar in die Air Florida. Seitdem weht in der Air Florida ein neuer, scharfer Wind und *Ed Acker* hat nach seinem Rücktritt bei Brannif anstelle der geplanten gelegentlichen Telefonanrufe aus Dallas sein Appartement in Miami aufgeschlagen, um sich seiner neuen Airline besser widmen zu können.

Von der Hobby- zur Profi-Airline

Zu *Ed Acker*, ehemaliger Brannif-Präsident und neuer Aktionär sowie grosser «Motor» der stagnierenden Air Florida gesellte sich als weiterer grosser Geldgeber zur Finanzierung ihres Ausbaus noch die Great American Versicherungsgesellschaft, so dass die Kapitalaufstockung bis



Ein älteres Kind im Nest der Air Florida, N 23 HF Lockheed L-188 «Electra»

im Juni 1977 2 Millionen US-Dollars erreichte. Neben diesen Eigentümern figurieren angeblich heute noch die Gulf Oil Co., die American Federal Savings Bank sowie Privatpersonen unter den Aktionären der Air Florida.

Damit wurde die geplante, dringende Umstrukturierung der Gesellschaft und die Flottenerneuerung auf Jet-Flugzeuge möglich. Sie wurde auch sofort in einem rasanten Tempo eingeleitet. So wurden nun 5 DC-9-15F von der Air Canada gekauft, die im Juni 1977 sofort übernommen werden konnten und auch im selben Monat noch in Dienst gestellt wurden.

Gleichzeitig mit der Flottenerneuerung erfolgte eine durchgreifende Reorganisation der Air-Florida-Führung. Dazu brachte *Acker* eine ganze Reihe von erfahrenen Kaderleuten aus anderen Fluggesellschaften und dem FAA neu in die Firma. Diese «managten» die nun rasant wachsende Intra-State Airline in allen Bereichen in einer professionellen Art. Im Juni 1977, ihrem ersten Jet-Monat, hatte die Air Florida gegenüber dem Vorjahr eine Steigerung an Passagieren von 314 Prozent.

Im Januar 1978 beflog sie schon sechs Flugstrecken und Ende 1978 waren es dann deren 17.

An diesem Erfolg mitverantwortlich war auch eine neue Tarifstruktur mit Normalflugpreisen von 12 bis 15 Prozent unter den Tarifen der grossen Fluggesellschaften und dazu einen sogenannten Vergnügungstarif mit 40 Prozent Discount. Binnen einem Jahr rentierte die Air Florida danach und anstelle von Verlusten in der Grössenordnung von 700 000 bis 2,6 Millionen Dollar wie in den Vorjahren, verzeichnete sie 1978 erstmals einen kleinen Gewinn von 132 000 Dollar bei einem Umsatz von 15,35 Millionen.

Im Juni 1978 übernahm die Air Florida die kleine Air Sunshine mit ihren 4 Douglas DC-3 und 2 Convair CV-440 Maschinen und Flugstrecken von Key West nach Marathon und Miami. Im gleichen Jahr baute sie ihr Streckennetz erstmals über den Staat Florida hinaus bis nach Washington DC, Philadelphia und New York im Norden und im Süden bis St. Croix auf den Virgin Islands sowie den Bahamas.

Proffeur der Deregulations-Politik Carter

Als US-Präsident Carter seine neue Luftfahrtpolitik mit der Beendigung der Preisbindungen und der grosszügigen Vergabe von neuen Flugrechten einführt, passte dies genau ins Konzept der aufstrebenden Air Florida. Sie bewarb sich 1978 um alles, was in ihrer Reichweite lag und manchmal auch um mehr. So wollte sie zum Beispiel die Europastrecken oder mindestens die London-Route der fusio-

nierenden National übernehmen, mit dem Vorbehalt, wenn sie gleichzeitig deren Langstrecken-DC-10-30 dazu bekommen könne, denn sie hatte ja gar keine geeigneten Langstreckenflugzeuge dafür.

Doch wer Anfang 1979 noch dachte, die Air Florida-Eingabe zur Übernahme der National Europapflüge sei ein Witz oder Werbegespenst, der musste sich bald eines Besseren belehren lassen. Ein erster Plan zur Miete von zwei DC-10-30 der World Airways schlug zwar fehl, aber dafür mietete sie sich bald darauf die freigeordnete DC-10 der Loftleidir/Icelandair und flog mit ihr Ende März dieses Jahres die ersten ABC-Charterflüge nach Europa, darunter seither jeden Samstag nach Zürich.

Sie beantragte auch die Linienflugrechte als Ersatz für die National ab Miami nach London, Brüssel, Amsterdam via Dublin, Manchester und Zürich. London erhielt sie inzwischen nicht und auf Zürich will sie freiwillig verzichten, da ihr die in der Schweiz gültige Tarifstruktur mit den relativ hohen Flugpreisen nicht ins Konzept passt. Dies gab jedenfalls kürzlich ein Vertreter der Air Florida in Zürich bekannt.

Dazu wurde am 1. Juni die Linie nach Amsterdam und Ende 1978 waren es dann deren 17. An diesem Erfolg mitverantwortlich war auch eine neue Tarifstruktur mit Normalflugpreisen von 12 bis 15 Prozent unter den Tarifen der grossen Fluggesellschaften und dazu einen sogenannten Vergnügungstarif mit 40 Prozent Discount. Binnen einem Jahr rentierte die Air Florida danach und anstelle von Verlusten in der Grössenordnung von 700 000 bis 2,6 Millionen Dollar wie in den Vorjahren, verzeichnete sie 1978 erstmals einen kleinen Gewinn von 132 000 Dollar bei einem Umsatz von 15,35 Millionen.

Zusammenarbeit mit Air Berlin

Ihr USA-Netz, das sie in diesem Jahr schon um Houston, Montego Bay, Grand Turk, Caicos, Honduras, Haiti und Santo Domingo erweiterte, bedient sie zurzeit mit 12 Boeing B.737 und noch 3 DC-9-15F, die bis Ende Jahr auch durch B.737 ersetzt werden sollen. Dazu fliegt sie nachts Charterflüge in die Karibik, so zum Beispiel für den Club Mediterraneé. Nach Aufnahme aller bewilligten Strecken wird sie sich 30 Orte in USA und der Karibik anfliegen.

Als neueste «Erweiterung» ihrer Geschäftstätigkeit wird die Air Florida die Air Berlin, die mit 2 alten Boeing B.707 Charterflüge ab Berlin betreibt, auf den Gebieten der Finanzierung, Marketing und Technik unterstützen. Das Abkommen, das mit dem amerikanischen Land- und Forstwirtschaftskonzern Lelco, der die Air Berlin gehört, abgeschlossen wurde, räumt der Air Florida ausserdem ein Vorkaufsrecht an der US-Berliner Chartergesellschaft ein.

Seit kurzem fliegt Air Berlin zudem mit zwei von der Air Florida gemieteten B.737-222 und die beiden alten B.707 sollen 1981 durch zwei weitere B.737 ersetzt werden. Air Berlin soll der Air Florida in Zukunft auch Passagiere für ihre Flüge von Brüssel nach Miami zubringen. P. B.

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 Villa, **Alkhobar (Saudi Arabien):** Algosaiibi 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.

01-4755 55/56

Ihre Reisebüro-Kommission ist garantiert.

KLÖTT WERBEGENOSSE

ITB 81
Verbesserungen

Für die Aussteller und Fachbesucher der 15. Internationalen Tourismus-Börse ITB Berlin wird 1981 ein Shuttle-Bus-Service eingerichtet...

sein, aber auch ein spartanisches Landgasthaus, umgeben von einer kunstvoll gestalteten Miniaturlandschaft...

Um die Freuden des Gaumens zu unterstreichen, werden die lieblichsten Landschaften beider Länder bereit...

Andrömeda Princess-Reisen AG, Hallwylstrasse 62, 8036 Zürich, Tel. 01/241 60 88.

Bergbahnen

Davos-Parsonn-Bahnen

Mit insgesamt 2 417 617 bergwärts beförderten Personen auf ihren Bahnen und Skiflügen haben die Davos-Parsonn-Bahnen im Geschäftsjahr 1979 die 2 444 478 Beförderungen aufweisenden Vorjahresfrequenzen nicht ganz erreichen können...

Die Tochtergesellschaft der Davos-Parsonn-Bahnen, die Luftseilbahn Weissfluhjoch-Weissfluhgipfel, verzeichnet im Berichtsjahr 1979 gegenüber 1978 eine Frequenzsteigerung um rund 4 Prozent...

Berner Oberland-Bahnen

Bei den Berner Oberland-Bahnen (BOB) wird zwischen der Talbahn (Interlaken-Grindelwald, Interlaken-Lauterbrunn) und der Bergbahn (Wilderswil-Schynige Platte) unterschieden...



Ferienmesse als reine Materialschlacht? Der Erfolg einer Ausstellung lässt sich gewiss nicht in Tonnen verteilter Prospekte messen. (Foto: AMK Berlin)

Ferienmesse Zürich

Entscheid gefallen

Endlich wird es sie geben - eine Messe für Ferien und Freizeit für den Grossraum Zürich. Die Vorgespräche sind abgeschlossen, und das Interesse der Fachkreise an einer derartigen Informationsschau für Konsumenten ist reger und freundlicher...

Initiant ist Alfred Messerli, Redaktor, Journalist, exzellenter Kenner der lokalpolitischen Szene und Messeveranstalter (Antiquariats- und Antiquitätenmesse, Sammlerbörse) im Nebenamt...

Ort und Datum

Durchgeführt wird sie erstmals - sinnvoll ist ja nur die Kontinuität - vom 25. Februar bis zum 1. März 1981 im Zürcher Kongresshaus, das sämtliche Räume zur Verfügung stellt...

Landes der Einladung Folge leisten werden.

Pendant zu Montreux?

Der erste Tag der Messe ist ausschliesslich den Vertretern der Reisebranche gewidmet, während in der Folge dem Publikum Türen und Tore offenstehen werden...

Anmeldungen

nimmt die organisierende «Mediag» an der Hardegstrasse 27 in Zürich entgegen. Dabei ist zu erwähnen, dass diese das finanzielle Risiko trägt...

Internationale Medizin

Wurmkrankheiten im Mittelmeergebiet

Parasiten und die durch sie verursachten Beschwerden kommen weltweit vor, allerdings nicht gleichmässig verteilt: einige Parasiten bevorzugen den kalten Norden, viele andere den warmen Süden...

1. Der Hakenwurm: er wird beim Barfussgehen aufgelesen, wenn sich infektiöse Larven, die im Boden leben, durch die Fusshaut bohren...

2. Der Zwergfadenwurm (Strongyloides) wird gleich übertragen wie der Hakenwurm. Er weist auch das gleiche Verbreitungsareal auf...

4. Dass auch sogenannte tropische Wurmkrankheiten im Mittelmeerraum vorkommen, mag überraschen. Hier die wichtigsten Beispiele: von den durch Moskitos übertragenen Filariosen sind Herde in der Türkei und in Ägypten bekannt...

Erreger im halbgaren Fleisch

3. Durch larven- oder finnenhaltiges

Schweizerisches Tropeninstitut, Dres. med. D. und T. H. Stürcher-Tjja

Noch eine Messe

Was wir bereits Mitte Juni in der hotel revue berichteten, hat sich inzwischen, wie aus dem nebenstehenden Artikel unseres Zürcher Mitarbeiters hervorgeht, bestätigt...

Wohl kann man auf der einen Seite einer Ferienmesse in Zürich bei dem in der Region vorhandenen Besucherpotential, aber auch bei der Konzentration an Touristik-Unternehmen, eine gewisse Berechtigung sicher nicht absprechen...

Ausser den 132 Reiseunternehmen finden sich in Zürich die Büros von über 20 Ausländischen Verkehrsbüros und rund 40 Fluggesellschaften sowie weiteren nationalen und internationalen Touristikunternehmen...

Ideell stand der geplanten Zürcher Ferienmesse unverkennbar die Airtour-Suisse-Ferienmesse Pate, welche im vergangenen Januar im Berner Kursaal erstmals neben dem Publikum offen stand...

In Basel sollen im Kreise der Muba-Leitung Pläne diskutiert werden, eine touristische Messe nach dem Vorbild der Internationalen Tourismus-Börse ITB in Berlin zu organisieren...

Vor allem bei ausländischen Verkehrsbüros in der Schweiz hielten zudem in den vergangenen Jahren die Budgets nicht in allen Fällen Schritt etwa mit der Entwicklung des Kurses des Schweizer Francs...

Trotz allen Einschränkungen kann jedoch angenommen werden, dass die Zürcher Ferienmesse mit mehr oder weniger Erfolg stattfinden wird - zumal Verbindungen zu einem grossen Verlagsunternehmen mit wachsenden Interessen auch im touristischen Bereich bestehen...

Folglich bleibt allenfalls noch die Spekulation, welche Messe «das Rennen macht» und sich als führende touristische Messe in der Schweiz mit hohem Fachbesucheranteil und internationaler Bedeutung zu etablieren vermag...

Für die Branche stellt sich daher einmal mehr und dringender denn je die Frage, mit welcher Messe - wenn überhaupt (!) - ihr am besten gedient wäre. Es geht dabei ebensowohl um das berechtigte Informationsbedürfnis des Publikums, wie dasjenige der Fachbesucher...

Probleme, die diskutiert werden sollten - zum Beispiel an der nächsten Messe... Fritz W. Pulfer

Angebote, Programme

Familienferien einmal anders

Was den Eltern im Urlaub gefällt, entspricht nicht immer den Vorstellungen der kleinen Ferienreisenden. Und so wartet der Bodensee-Erholungsort Uhlindingen-Mühlhofen mit einem Arrangement auf, das beide auf ihre Kosten kommen lässt...

Gastronomie in China und Japan

Eine einmalige Reise mit Charakter. Sechs bis sieben völlig verschiedenartige Essstile werden erlebt sowie zwei bis drei Hotelarten. Vorab in Japan ist Hotel nicht einfach Hotel. Ein solches kann eine ganze Bäderstadt mit eigenem Revue-Theater

TOURISTIK-STELLENMARKT - MARCHÉ DE L'EMPLOI TOURISTIQUE

Der Verkehrsverein Brienz am See sucht auf Herbst 1980 (vorzugsweise auf den 1. Oktober) eine

Sekretärin

- die den Schalter «schmeisst» (telefonische, schriftliche und mündliche Auskünfte)
- die bei der Verwirklichung des vielfältigen und abwechslungsreichen Veranstaltungsprogrammes tatkräftig mithilft
- die Werbeaktionen mitplant, Verkaufsfreien optimal vorbereitet, Presseleute betreut

kurz... als guter Geist wirkt und den Kurdirktor entlastet.

Bewerbungen sind mit den üblichen Unterlagen und Angaben über die Gehaltsvorstellungen zu richten an die

Direktion des Verkehrsvereins Brienz am See, Postfach 59, 3855 Brienz, Telefon (036) 51 32 42

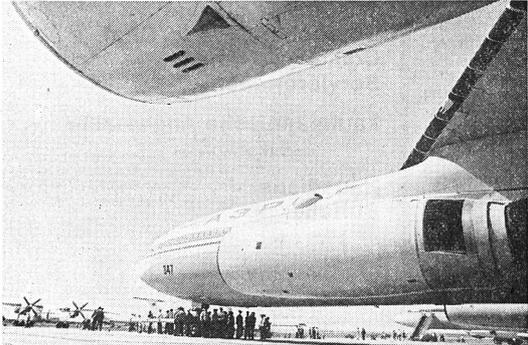
Wir freuen uns auf Sie!

P 05-12932

En marge des 22e Jeux Olympiques

Aeroflot et l'aéroport de Moscou

Transporteur officiel des 22e Jeux Olympiques, Aeroflot, la compagnie aérienne nationale soviétique, a fait un effort particulier pour mettre ses services au diapason d'une telle manifestation. De son côté, l'aéroport de Moscou-Chérémétievo a été agrandi et de nouvelles installations terminales permettront à l'aéroport moscovite de rivaliser avec les plus modernes installations occidentales en la matière.



L'Iliouchine 86, un appareil moyen-courrier d'Aeroflot.

(Tass)

La compagnie aérienne soviétique est, on le sait, la plus grande du monde. L'Union soviétique n'ayant guère développé son réseau d'aéroroutes, a préféré étendre son aviation commerciale et ses liaisons aériennes. Preuve en a été la mise en service régulier du supersonique Tupolev 144 qui, pour des raisons de mise au point, a été retiré il y a quelques mois du service passagers. Depuis un certain nombre d'années, on n'assistait cependant à la mise en service d'aucun avion réellement nouveau, à l'exception du supersonique susmentionné.

L'ère du gros-porteur commence

Il y a quelques années, des contacts relativement poussés avaient été pris entre Aeroflot et des constructeurs américains d'avions gros-porteurs - en particulier Boeing - dans l'intention d'introduire éventuellement un avion américain, tel que le B 747, sur les lignes aériennes soviétiques. Cette initiative n'a pas été poursuivie. Un gros-porteur a tout de même été récemment mis en service, il s'agit d'un appareil moyen-courrier d'une capacité de 350 places, l'Iliouchine 86. Cet avion a été affecté à un certain nombre de lignes desservant Moscou à l'occasion des Jeux Olympiques. L'appareil, qui de loin ressemble comme un frère à notre Airbus européen, est cependant équipé de 4 réacteurs au lieu de deux, une option qui peut aussi être valable pour un avion moyen-courrier.

On peut s'étonner que cette gigantesque flotte aérienne n'ait pas mis plus tôt en service un avion de cette catégorie, la demande étant toujours très forte sur les lignes intérieures du pays.

Un aéroport à l'occidentale

L'aéroport Chérémétievo 2, c'est un nouveau bâtiment de verre à 9 niveaux qui caractérise l'extension des installations de l'aéroport de Moscou, ouvert en prévision des Jeux. Fait surprenant, il a été conçu et construit par une entreprise d'Allemagne fédérale; rien d'étonnant donc à ce que l'on retrouve dans ce bâti-

ment certaines similitudes par rapport à ce que l'on connaît à Francfort, Bonn ou Dusseldorf...

Chérémétievo 2 a ouvert ses portes le 9 février dernier, jour du 57e anniversaire de l'aviation civile soviétique. Du côté du tarmac, 19 passerelles télescopiques permettent d'accéder aux avions. En quelques minutes, les passagers passent directement dans le hall d'arrivée où 10 chaînes automatiques de livraison des bagages fonctionnent presque constamment. Les passagers en transit ont la possibilité de s'installer dans le nouvel hôtel érigé à proximité immédiate de l'aérogare.

Le bâtiment est construit en éléments métalliques, sa façade en aluminium et verre fumé. Les salles d'arrivée et de départ, la salle de transit se trouvent toutes à des niveaux différents; elles sont reliées par des escaliers roulants et 13 ascenseurs. L'enregistrement des passagers, de même que l'information concernant les divers vols, est entièrement sur ordinateur, ce qui permet d'effectuer les formalités d'embarquement en 7 minutes seulement. Les guichets d'enregistrement sont équipés de balances électroniques qui transmettent une information exacte sur la charge commerciale de l'avion.

Les 4 restaurants, la salle des banquets, les bars et les cafés peuvent recevoir simultanément 1600 personnes. Un escalier roulant mène à la salle de conférences où 500 personnes peuvent prendre place; les sièges de cette salle sont munis de dispositifs pour la traduction simultanée. Les étages supérieurs du bâtiment sont occupés par les représentations des compagnies aériennes étrangères.

On estime que cette nouvelle aérogare accueillera 6 millions de passagers par an et jusqu'à 2100 aux heures de pointe. Comme dans d'autres aéroports du monde, on constate que l'organisation des Jeux Olympiques n'est pas toujours étrangère au développement de l'infrastructure des aéroports qui, à cette occasion, se voient dans l'obligation d'absorber un énorme trafic supplémentaire. René Hug

Les compagnies aériennes et les communications

Le système de communications rapides par télex, appelé SITA, auquel 240 compagnies aériennes, de 152 pays, sont reliées, devrait subir une sérieuse augmentation de tarif, comme le prévoit le directeur, M. Claude Lalanne. La raison de cette augmentation en revient aux services administratifs locaux des PTT qui désirent freiner l'exploitation de leur réseau par SITA, vu les frais que ce système implique pour leur organisation.

Jusqu'en 1975, SITA a bénéficié d'un tarif forfaitaire, représentant 7500 minutes de conversation téléphonique par mois, soit un peu plus de 4 heures par jour. En 1975, les PTT ont estimé ce tarif insuffisant, une fois le système électronique couramment inclus dans le trafic aérien.

Un tarif proportionnel

En 1976, l'Union internationale des télécommunications a mis à l'étude un projet de remaniement des tarifs SITA qui devrait être ratifié cette année. A ce propos, M. Lalanne craint que le tarif proportionnel en nombre et à la longueur des messages ne soit adopté, ce qui occasionnerait automatiquement une augmentation importante de la facture des communications pour les compagnies aériennes.

Il semblerait que ces problèmes de coûts d'exploitation ne soient pas les causes réelles de cette décision, le système actuel de tarif global laissant aux PTT un

bénéfice confortable et leur utilisation définitive plus d'argent que l'utilisation du service traditionnel. Les vrais raisons des PTT seraient de décourager le développement de réseaux communs parallèles, fondés dans un but d'économie, pour s'approprier un potentiel de clientèle, ainsi qu'il est de payer le tarif fort SITA, ainsi que les autres systèmes internationaux (ARINC ou OFTS) à d'ailleurs agrandi sa coopérative en sous-traitant ses services de télécommunications auprès d'autres compagnies aériennes de moindre importance; à titre d'exemple, une quinzaine de grandes compagnies prenant part au système électronique desservent environ 60 autres transporteurs.

Toujours selon M. Lalanne, il faudrait un certain temps avant que les services publics puissent offrir un service aussi compétent que celui de SITA et - remarque plus alarmante - que les PTT soient parfaitement au courant des procédures IATA. Erika Blanc

Blair et CTA

Pas de hausse des tarifs

Les compagnies de charters Blair et CTA ont annoncé dernièrement qu'elles ne répercuteront pas sur le prix des vols prévus pour septembre et octobre les augmentations du coût du carburant intervenues depuis avril, date de la dernière modification des tarifs. Bien qu'elles renchérisent les frais de transport, les répercussions des hausses de prix du carburant sont restées dans des limites acceptables, déclarent les deux compagnies, qui acceptent dès lors dans l'intérêt des voyageurs de prendre les coûts supplémentaires à leur charge.

Sur les quelque 820 000 passagers transportés l'an passé par les deux compagnies, Blair, filiale de Swisair, se taille la part du lion avec 737 000 passagers. Dotée d'une flotte comprenant notamment un DC-10 et deux DC-8, elle est seule à pouvoir effectuer des vols outre-mer. Toutefois, en raison d'une très forte concurrence internationale, cette activité ne lui permet pas de couvrir ses frais.

CTA, dont la création a fait suite à la faillite de la compagnie SATA, dispose pour sa part de trois Super-Caravels et se concentre sur les vols court et moyen-courrier. ats

Compagnies aériennes

Qantas modernise sa flotte

La compagnie aérienne australienne Qantas vient d'annoncer l'achat d'un second Boeing 747 SP (Special Performance) dont elle prendra livraison au cours du deuxième semestre 1981. La première unité de ce type sera livrée en janvier prochain. Plus «compact» que la version 747 B, le SP aura une capacité de 337 places. Ces nouveaux appareils font partie d'un plan global de modernisation entreprise par Qantas. D'une valeur totale de quelque 320 millions de dollars, ce plan permettra à la compagnie australienne de disposer de cinq B747 supplémentaires dans les 18 mois à venir.

Le B 747 SP seroit mis en service sur la ligne Brisbane-Townsville-Honolulu à la fréquence de 2 vols hebdomadaires. Les îles Hawaï constituent une destination de vacances privilégiée pour les Australiens de plus en plus nombreux à se rendre dans ce haut-lieu touristique. Des offres de séjour particulièrement avantageuses (de 99 à 468 dollars pour 7 nuits en chambre double) ne sont pas étrangères à la vogue «australienne» suscitée actuellement par ces îles. ip

Bruxelles-Miami par Air Florida

En mars dernier, la jeune compagnie d'aviation américaine Air Florida, jusqu'alors spécialement préoccupée d'assurer le trafic national avec une extension aux Caraïbes et vers l'Amérique centrale, lançait ses premiers charters à destination de l'Europe: Paris, Zurich, Londres, Manchester et Dublin.

Depuis la fin mai pour Amsterdam et la mi-juin pour Bruxelles, deux lignes régulières hebdomadaires mettent Miami, en vol sans escale et en Jumbo Jet, à moins de 9 heures de l'Europe. Avec le décalage horaire de 6 heures, en quittant celle-ci vers 15 heures, on atterrit à Miami en fin d'après-midi. Depuis Amsterdam, le vol s'effectue le dimanche et, depuis Bruxelles, le mardi. Le groupe Intop (Airtour) a obtenu en Belgique la concession de 100 à 200 sièges par semaine jusqu'au mois d'octobre, avec option bien entendu pour le renouvellement du contrat.

Le choix s'est porté sur Bruxelles en raison de sa situation de plaque tournante au cœur de l'Europe. Il a en effet été estimé qu'une clientèle potentielle de 65 millions d'utilisateurs se trouve à 1 heure d'avion ou 2 heures de voiture de la capitale belge. Un taux de remplissage de 60 à 65% est actuellement considéré comme rentable par Air Florida. M.R.

Les Airbus de PAL

Phillippine Airlines (PAL) est actuellement la seule compagnie aérienne à utiliser des Airbus sur les lignes Manille-Singapour et Manille-Hong Kong. En avril 1980, la compagnie a mis des B747 en service sur les destinations européennes. Ceux-ci sont équipés en 1ère classe de 14 couchettes utilisables dès le décollage de l'avion. PAL annonce également la mise en service d'un menu de «nouvelle cuisine», présenté en vidéo et d'un plus grand écran pour le cinéma. sp

Chemins de fer

La restauration sur les lignes CFF

Grâce à l'augmentation du nombre des voyageurs, les services de la Société suisse des wagons-restaurants ont été très sollicités en 1979, a indiqué M. R. Kienl, directeur de la compagnie. Les recettes des minibars, buffets roulants, ont même dépassé au mois de juillet celles des wagons-restaurants sur les lignes CFF. Mais il est difficile de tirer une conclusion du recul par rapport à 1978 de 0,7% à 21,1 millions de francs des recettes des wagons-restaurants, en raison de l'introduction du libre service et des changements dans le horaire. Sur toute l'année, les recettes des minibars ont augmenté de 5,4% pour s'établir à 12,2 millions de francs, soit 37% du total. ats

MOB: réalisations et investissements

Le chemin de fer Montreux-Oberland bernois (MOB), qui dessert les cantons de Vaud, Fribourg et Berne, a transporté 1 652 300 voyageurs en 1979, soit 1100 de plus qu'en 1978, malgré la récession touristique et le mauvais temps. Le transport des marchandises (33 000 tonnes) est également en hausse. Le solde débiteur couvert par les pouvoirs publics a passé de 5,85 à 5,86 millions de francs.

Il ressort du rapport soumis à la récente assemblée générale que l'année 1979 a été marquée par un changement de président au conseil d'administration (M. Jean-Jacques Cevey, conseiller national et syndic de Montreux, a succédé à M. Henri Guhl, président depuis 1972), par l'achèvement de la rénovation intégrale de la ligne Zweisimmen-La Lenk et par la mise en service de la nouvelle composition «Panorama Express», formée de voitures ultra-modernes qui rencontrent un vif succès.

Lors de cette assemblée tenue à La Lenk, M. Edgar Styger, directeur du MOB, a annoncé l'étude de nouveaux investissements à plus ou moins long terme, pour accroître la sécurité et la rentabilité: réfection du tunnel du Moosbach (4 à 8 millions de francs), réfection des voies et renouvellement de la ligne de contact (3 millions), acquisition de fourgons automoteurs et de rames automotrices (12 millions). ats

Des caravanes en train

Pour la première fois cette année, les chemins de fer ouest-allemands, en coopération avec l'Automobile Club d'Allemagne fédérale, ont créé des correspondances pour les automobiles tirant des caravanes ou des remorques à bateaux. Dans 5 grandes villes - Hambourg, Hanovre, Cologne, Dusseldorf et Francfort - l'ensemble de ces atlagés pourra être chargé sans effort sur des wagons plats. Le point de départ et d'arrivée de ces trains, qui rouleront la nuit, sera la gare de Raubling, près de Rosenheim, non loin de la frontière autrichienne. Ces convois permettront d'éviter le goulot d'étranglement constitué par l'agglomération munichoise. ats

Création de l'«austria ticket»

Les Chemins de fer autrichiens (ÖBB) viennent de créer une carte permettant aux touristes étrangers de circuler librement sur l'ensemble du réseau ferroviaire. Cet «austria ticket» donne également droit à une réduction de 50% sur les téléphériques et les bateaux descendant le Danube. Il ne coûte que 1280 schillings, soit environ 170 francs suisses. ats

Une fusion aux Etats-Unis

Deux grandes compagnies ferroviaires américaines, la Norfolk and Western Railway et la Southern Railway, ont décidé de fusionner, offrant ainsi le 5e réseau des Etats-Unis avec plus de 25 000 km de voies ferrées dans 27 états du centre et de l'est des Etats-Unis. La nouvelle compagnie, qui comptera plus de 44 000 employés, devrait avoir un chiffre d'affaires dépassant les 4 milliards de dollars. Inhôtel

Location de vélos dans les gares belges

En Belgique, les chemins de fer se devaient de développer le service de location de bicyclettes. Des vélos pour dames, messieurs et enfants sont ainsi disponibles dès maintenant dans 32 gares de Belgique, points de départ de nombreuses excursions. Sur présentation d'un billet de train, la location pour une journée coûte 95 francs belges (environ 5 fr. 50). Il n'est évidemment pas nécessaire de rendre le vélo dans la gare où il a été loué; 110 gares peuvent être choisies comme points d'arrivée du parcours cycliste. Le service vélos des chemins de fer belges offre encore une exclusivité: avec la location est comprise une brochure gratuite décrivant les excursions de la région. ump

Offres, programmes

MVM aux Maldives

L'agence de voyages MVM, de Paris, représentée en Suisse par Mondo Voyages, à Genève, vient de faire paraître un remarquable programme de vacances aux îles Maldives. Si le produit est très intéressant et prometteur, la brochure vaut la peine d'être consultée. C'est très probablement la première fois qu'une agence de voyages publie une carte complète de la région des îles Maldives avec le nom des principales îles.

En plus de son intérêt purement géographique, on trouve, au verso, tous les renseignements relatifs au climat, à l'histoire, à la population, ce qu'il faut voir et faire, un programme de croisières inter-îles, des notes gastronomiques, les détails pratiques concernant le séjour, ainsi que les formalités nécessaires. S'il existait un concours de brochures de voyages, celle de MVM serait certainement fort bien classée! Un détail important, le but du voyage: *Natol Male*, une grande île de deux kilomètres carrés, un rendez-vous de pêcheurs où l'on trouve des marchands d'écaillé et de corail noir que les Maldiviens travaillent pour en faire des alliances, bracelets, colliers, etc. Tout un programme! rh

● Mondo Voyages, 39, rue du Grand-Bureau, 1227 Genève

Tour du monde

La Cunard, représentée à Genève par Fert Voyages, organise du 18 janvier au 2 avril 1981 un tour du monde sur le Queen Elizabeth 2 (QE2). Le tour du monde part de New York le 18 janvier; les escales ont pour noms Port Everglades, Aruba, Cartagena, Canal de Panama, Acapulco, Los Angeles, Honolulu, Tonga, Sva (Fiji), Sydney, Port Moresby, Manille, Hong Kong, Singapour, Colombo, îles Seychelles, Mombasa, Djibouti, Alexandrie, Haïfa, Athènes, Messine, Tanger et arrivée à Southampton.

Fert, également représentant de Sun Line, propose plusieurs croisières en Méditerranée, organisées jusqu'au mois d'août ou d'octobre. Le Stella Solaris est le navire d'une croisière de 7 jours au départ du Pirée (Dikili, Istanbul, Ephèse, Rhodes, Heraklion, Santorin et Mykonos); la croisière de 3 ou 4 jours, sur le Stella Oceanis, part du Pirée et propose les escales d'Hydra, Santorin, Heraklion, Rhodes, Ephèse et Mykonos. Sur le Stella Maris sont organisées les croisières méditerranéennes de 7 jours au départ de Nice ou de Venise. r.

● Voyages Fert, 22a, rue Le Corbusier, 1211 Genève 1.

En Guyane française

Lavanchy SA nous fait part de la parution d'un programme de voyage en Guyane française. Il s'agit d'une expérience inédite dans l'espace et dans le temps, une révélation pour les personnes à la recherche de vrais contacts avec la population locale, loin des courants touristiques classiques. Plusieurs circuits sont accompagnés par M. Pierre Dubois, explorateur-organisateur suisse de renom.

L'organisation lausannoise propose 4 variantes à choix; les voyages durent de 10 à 15 jours. Le vol outre-mer s'effectue à bord de Boeing 747 d'Air France. r.

● Lavanchy SA, rue de Bourg 15, Latschane, et succursales.

Agences de voyages

Orbite-Voyages n'est plus

À la suite de la faillite - aujourd'hui consommée - d'Orbite-Voyages, à Genève, Wagons-Lits Tourisme vient de s'installer dans les locaux de la défunte agence, à l'avenue du Grand-Pré. Bien que cette installation représente un 6e point de vente Wagons-Lits Tourisme à Genève, M. R. Hintermann, directeur pour la Suisse, estime qu'il est encore possible de développer le marché de Wagons-Lits Tourisme en terre helvétique, voire d'implanter de nouvelles agences.

De plus, la reprise des locaux d'Orbite-Voyages permettra une décentralisation du marché genevois, un effet bénéfique lorsque l'on remarque la concentration des points de vente dans les quartiers du centre de la cité. E. B.

Lavanchy à Ste-Croix

En tant qu'agence bien vaudoise, Lavanchy vient de s'installer aussi dans le Jura, avec un bureau très accueillant à l'intérieur de la gare de Ste-Croix. Le responsable de ce bureau est M. Reinhard Scholtz.

L'agence Lavanchy de Morges vient d'accueillir son nouveau chef d'agence en la personne de Mlle Marie-Françoise Pasquelli, collaboratrice de longue date au bureau principal de Lavanchy à Lausanne; elle succède à M. Emmenegger. sp



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

5999



Sekretärin/Korrespondentin

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

5567



Kleine Scheidegg

suchen per 21. Nov. 1980

Hotel-Sekretärin (sprachenkundig)

- Küchenchef**
- Saucier**
- 2 Chefs de partie**
- 2 Commis de cuisine**
- Saal-Oberkellner**
- Barmaid**
- Saaltöchter** (junge Anfängerinnen)
- Restaurationsköchler/Kellner**
- Portier**
- Zimmermädchen**

Wer Freude hat, in dieser prächtigen Bergwelt zu arbeiten (Skifahren gestattet), sende die Offertenunterlagen unter Angabe der Lohnansprüche an Frau H. von AImen, Scheidegg Hotels, 3801 Kleine Scheidegg.

6218

Aufstrebender Badekurort in der Umgebung von Zürich sucht auf kommenden Herbst/Winter in Jahresstelle

Küchenchef

Wir suchen einen initiativen, tüchtigen Mitarbeiter der es versteht, einer mittelgrossen Brigade mit Autorität vorzustehen. Wir sind ein Erstklasshaus und legen Wert auf eine abwechslungsreiche Menuegestaltung sowie Erfahrung im Bankettwesen und Einkauf.

Wir suchen einen initiativen, tüchtigen Mitarbeiter, der es versteht, Gehalt, selbständige Tätigkeit und eine gut eingerichtete Küche.

Wir bitten Sie, uns Ihre lückenlosen Unterlagen zuzustellen.

Bewerbungen unter Chiffre 6211 an hotel revue, 3001 Bern.

Wir suchen attraktive und freundliche
Barmaid
flinken und ehrlichen
Dancingkellner
sowie
Restaurationskellner
oder
Serviertochter
und
Aushilfen
Auskunft erteilt Frau I. Walter
Hotel-Restaurant Spatz
Solothurnstrasse 30
2540 Grenschen
Telefon (065) 9 96 26
ASSA 79-5663

Das neue Café Select

sucht

**Koch/Köchin
oder Jungkoch**

Das Café Select ist bekannt für hohen, überdurchschnittlichen Verdienst.

Angenehme Arbeitszeit (Schichtbetrieb), 5-Tage-Woche.

Wir zeigen Ihnen die Verdienstabrechnungen und geben genau Auskunft auf alle Fragen.

Café Select
Limmatquai 16
(beim Bellevue), Zürich 1
Bitte melden Sie sich bei
Hr. Galli von 11 bis 14 und ab
18 Uhr Tel. (01) 252 43 72

6195



Amriswil TG

Wir suchen per sofort nette, freundliche

Serviertochter

für Schichtbetrieb, geregelte Freizeit, guter Lohn.

M. Schmid-Högger
Restaurant Schwert
8580 Amriswil
Tel. (071) 67 18 18
Anruf anderer Zeitungen nicht erwünscht.

P 33-52684

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 Mürenen

5608

Wir benötigen
Küche:

Chef garde-manger

Wir offerieren eine gut dotierte Küche - eventuell Jahresstelle.

Offerte an

Telefon (036) 22 26 31
Dir. R. Engel
Hotel Du Nord
3800 Interlaken

6174



Die Professionals
für Übersee-Stellen

HOTEX 11, rue du Mont-Blanc
1211 Genève 1 - Tel. 022/32 93 75



**Hotel
Bayerischer Hof
München**

Wir suchen mit Eintritt ab September in gut bezahlter Dauerstellung folgende Mitarbeiter:

- Demi-chef de cuisine/Chef**
- Commis de cuisine**
- Demi-chef de rang/Chef**
- Commis de rang**
- Serviererinnen**

kaufmännische Angestellte

für das Kontrollwesen

**Hausdiener
Buffetier**

Bewerbungen erbeten an:

Hoteldirektion
8000 München 2, Promenadenplatz 2-6
Tel. 0049/89 22 88 71

6223



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

Sporthotel Stoos

In unserem Erstklass-, Ferien- und Tagungshotel ob Schwyz, 1300 m, 120 Betten, Hallenbad, ist die Position als

**1. Sekretärin/
Réceptionistin**

zu besetzen.

Jahres- oder Saisonstelle, Eintritt sobald als möglich oder nach Vereinbarung.

Ihre Offerte mit Zeugniskopien und Foto senden Sie bitte an

P. Konrad, Direktor
Sporthotel Stoos
6433 Stoos (Zentralschweiz)
Tel. (043) 21 15 05

6150

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



Restaurant

Einkaufszentrum Glatt
8301 Glattzentrum
Telefon (01) 830 55 51

sucht mit Eintritt nach Vereinbarung einen

Betriebsassistenten

Nach gründlicher Einführung werden Sie folgende Hauptaufgaben übernehmen:

- Wareneinkauf Getränke und Non-Food-Artikel
- Interner Warenverkehr und Kontrollwesen
- Betrieblicher Unterhalt
- Aktionskartengestaltung
- Mithilfe an der Front

Eine gastgewerbliche Lehre (Koch oder Kellner) und kaufmännische Kenntnisse (Kurs Hotelfachschule) sowie etwas Gastgewerbepraxis sind Voraussetzung für diese interessante Tätigkeit. Wir stellen uns vor, dass Sie zirka 22- bis 26jährig sind und bei uns in dieser **Sprungbrett-Position** viel lernen wollen.

Das Restaurant Glattdörfli ist ein Grossrestaurant mit 10 verschiedenen Verkaufsstellen von der Snack-Bar bis zum gehobenen A-la-carte-Restaurant. Unsere Arbeitszeiten sind attraktiv, weil wir alle Sonn- und Feiertage geschlossen haben.

Interessenten senden Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an Herrn Josef Doggwiler, Direktor. P 44-46796

Landgasthof - Restaurant - Bar - Hotel Bären Langenbruck im Baselbiet

Wir suchen zu sofortigem oder gestaffeltem Eintritt folgende Mitarbeiter:

Serviceangestellte (gelernte) **Serviertochter**

in unsere Gaststube und in die Bar

Kellner

für lockere Restauration und A-la-carte-Speise-service

Servicehilfe

(Aushilfe) für fast nur Getränke-Service in unserer Bar (nur 2- bis 3mal wöchentlich/abends).

Geregelter Arbeits- und Freizeit, zeitgemässen Verdienst, angenehmes Arbeitsklima, auf Wunsch Kost und Logis im Hause, 5-Tage-Woche.

Wir bitten um Offerten mit den üblichen Unterlagen oder einfach ein Telefon (062) 60 14 14, Herrn oder Frau Grieder verlangen.

Hotel Bären Langenbruck AG
Hotel- und Restaurationsbetriebe P 03-4026



KLINIK
FÜR MEDIZINISCHE
REHABILITATION
9056 GAIS

Tel. 071/93 23 23

Für unseren Restaurations- und Speisesaalbetrieb suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

Serviceangestellte und Buffet-/Serviceangestellte

Wir bieten zeitgemässe Entlohnung und fortschrittliche Sozialleistungen, geregelte Arbeitszeit mit 44-Stunden-Woche und angenehmem Betriebsklima.

Interessenten wenden sich bitte an die Verwaltung der Klinik für med. Rehabilitation, 9056 Gais
Telefon (071) 93 23 23, Herr Bruggmann P 33-1604



SV-Service
Schweizer Verband Volksdienst

Wir suchen auf 1. Oktober oder nach Übereinkunft in unser Personalrestaurant mit angegliederter Diät- und anspruchsvollem Direktionsrestaurant

Küchenchef

Das vielfältige Arbeitsgebiet verlangt vom Bewerber:

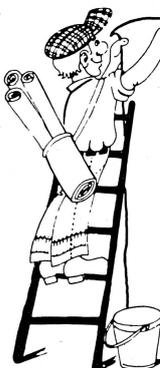
- grosses solides Fachwissen
- ernährungsphysiologische Kenntnisse
- Organisations- und Führungstalent
- Gabe zur Personalführung
- Menügestaltung
- Kalkulation

Der Bewerber darf erwarten:

- moderne Kücheneinrichtung
- gute Arbeitsbedingungen, Montag bis Freitag
- Sozialleistungen

Senden Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen oder melden Sie sich bei Frau Weiss, Leiterin:

Personalrestaurant Horburg, Ciba-Geigy, Mühlheimerstrasse 195, 4057 Basel, Tel. 061/36 65 65 P 44-855



Die Hotel- und Restaurationsbetriebe der Thermalquelle AG Bad Zurzach suchen für:

Hotel Zurzacherhof, Turmhotel und Restaurant im Thermalbad

Chefs de partie-tournant

Restaurationskellner

Sekretärin

Buffetochter

Portiers

Zimmermädchen

Ausländische Arbeitnehmer erwünscht, jedoch nur mit B- oder C-Bewilligung

- Sehr gute Entlohnung
- Gute Arbeitsklima in jungem Team
- Interessante Arbeitsstellen
- Grösserbetrieb im Thermalbad

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbiten an:

Turmhotel: M. Jordan-Kunz, Direktion, 8437 Zurzach
Telefon (056) 49 24 40 oder
Hotel Zurzacherhof: Rolf H. Geiger, Direktion, 8437 Zurzach
Telefon (056) 49 01 21

MÖVENPICK

INTERNATIONAL DIVISION RIAD, SAUDI-ARABIEN

Einem initiativen, selbständigen

Bäcker/Konditor

mit guter Ausbildung und Praxis (wenn möglich auch im Ausland) und einigen Englischkenntnissen bieten wir ausgezeichnete Arbeitsbedingungen wie:

- steuerfreies Nettosalär, frei transferierbar
- volle Verpflegung und Unterkunft
- bezahlte Hin- und Rückreise
- drei bezahlte Ferientage pro Jahr (total 50 Tage)

Interessenten richten Ihre Bewerbung bitte an:

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



Hotel Zürich

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung eine erfahrene

Bardame

für unsere elegante Cocktail-Lounge.

Sie arbeiten eng zusammen mit der Servicebrigade in unserem Grill-Room «Tourne Broche» und sind für den Barbetrieb sowie den Gästempfang für die Bar und den Grill-Room verantwortlich.

Wir erwarten von Ihnen:

- fundierte Fachkenntnisse im Barfach
- Sprachkenntnisse D/E/F
- Vorkenntnisse im Speiseservice (nicht Bedingung)
- sicheres Auftreten und gepflegte Umgangsformen

Wir bieten Ihnen:

- selbständige, abwechslungsreiche und interessante Tätigkeit
- geregelte Frei- und Arbeitszeit
- gute Entlohnung
- auf Wunsch Zimmer in unserem Personalhaus

Falls Sie an dieser Stelle interessiert sind, bitte wir Sie, sich zu melden bei

Hotel Zürich, Personalbüro
Neumühlequai 42, 8001 Zürich
Tel. 01/363 63 63 6260



**Hotel
Château Gütsch
6000 Luzern**

sucht für sofort oder nach Übereinkunft einen zuverlässigen

Etagenportier

(Arbeitsmöglichkeit auch für die Ehefrau vorhanden)

Bewerber mit B- oder C-Ausweis wenden sich bitte mit den üblichen Unterlagen an die Direktion, Telefon (041) 22 02 72. 6245

Neueröffnung September 1980!

Das beliebte Schützenhaus Albisgüetli wurde total umgebaut. Anfangs September werden die Wirtschaft und die Taverne eröffnet - später folgt noch die neue Uertentube. In unserem Team fehlen noch:

2 tüchtige Köche Serviertochter/Kellner Office-/Küchenbursche

(es kann auch eine Frau sein)

5-Tage-Woche. Auf Wunsch Zimmer im Hause.

Bitte melden Sie sich direkt beim neuen Wirt, Herr G. Hildebrandt, Telefon (01) 33 05 22

Schützenhaus Albisgüetli

Uetlibergstrasse/Tramendstation Nr. 13
«Albisgüetli», 8045 Zürich

173

Wünschen Sie in einem gediegenen kleinen 1-Klass-Hotel im Zentrum von Zürich ab sofort oder 1. Sept. am Buffet/Office oder als

Kellner

zu wirken?

Sind Sie nicht über 40, fleissig und willig, sauber und ruhig, können Sie sich in mehreren Sprachen verständigen, dann richten Sie Ihre Bewerbung an die Direktion.

HOTEL EUROPE
Dufourstrasse 4, 8008 Zürich
oder Tel. (01) 47 10 30 6229



HOTEL PARK AROSA
Telefon (081) 31 01 65 Telex 74 258



200 Betten, Erstklasshotel, Hallenschwimmbad, Sauna, Massage, Kegelbahnen, rustikale Bar

sucht in Jahresstelle:
Eintritt September oder nach Übereinkunft

Chef de réception

Wir erwarten

- Gepflegter Umgang mit internationaler Kundschaft
- Kenntnisse sämtlicher Réceptions- und Kassaaufgaben
- Organisation des Büros
- Gute Sprachkenntnisse

Wir bieten:

- Angenehmes Arbeitsklima
- Geregelter Arbeitszeit
- Zeitgemässe Entlohnung
- NCR 42
- IBM Textsystem 6-442 (Schreibautomat)

Zuschriften mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsforderungen erbiten wir an die Direktion

Hotel Park Arosa
Telefon (081) 31 01 65 6272

Hotel Gasthof zum Ochsen, Arlesheim

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft eine gut qualifizierte

Service-Angestellte

(Chef de rang)

für unser renommiertes Restaurant. Der «Ochsen» ist ein altbekanntes Haus im Zentrum eines schönen, historischen Dorfes, nur 8 km von Basel entfernt, mit guten Tramverbindungen.

Wir bieten interessante Arbeitsbedingungen und die Möglichkeit, sich weiterzubilden und die Sprachen zu gebrauchen.

Ferner suchen wir per sofort

Jungkoch

für ca. 3 bis 4 Wochen.

Für weitere Informationen rufen Sie uns bitte an Telefon (061) 72 52 25 Frau Stengel. 6258



Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft folgende Mitarbeiter:

Panorama Grill:

Chef de rang

Bankett/Roomservice:

Chef de rang
Commis de rang

Kaffeeküche:

Kaffeeköchin
Buffetkellner

(Ausländer nur mit Ausweis B oder C)

Office:

Hilfskraft

(Ausländer nur mit Ausweis B oder C)

Etage:

Zimmermädchen
Portier

(Ausländer nur mit Ausweis B oder C)

Küche:

Commis de cuisine

Wir bieten geregelte Frei- und Arbeitszeit (5-Tage-Woche, 45 Stunden), gute Entlohnung, Selservice-Restaurant für unsere Mitarbeiter und auf Wunsch schönes Zimmer oder Appartement in einem unserer Personalthäuser. Bitte rufen Sie uns an, unser Personalchef, Fräulein Manuela Kahn, gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte.

Hotel International Zürich
Am Marktplatz
8050 Zürich
Telefon neu (01) 311 43 41

6127



Bahnhofstrasse 87, 8023 Zürich
☎ 01 - 211 55 00, ☎ 812420

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft einen qualifizierten, sprachkundigen

Chef de rang

in unser bekanntes Fischspezialitätenrestaurant «La Bouillabaisse». Wir bieten Ihnen geregelte Arbeitszeit und guten Verdienst.

Für unser exklusives Restaurant «Hummerbar» suchen wir nach Übereinkunft eine

Serviertochter

Wir verlangen:

- fundierte, gute Fachkenntnisse
- mehrere Jahre Erfahrung und Sprachkenntnisse
- speditive Arbeitsweise
- freundliche und höfliche Umgangsformen

Wir bieten:

- schönes, elegantes Restaurant
- sehr hohen Verdienst
- internationale, anspruchsvolle Kundschaft

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, dann schicken Sie Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien an Herrn F. H. Offers, Personalchef.

6277

Der Storch in Schönenwerd, zwischen Aarau und Olten, ist ein altbekanntes Haus mit modernsten Einrichtungen. Für die Küchenbrigade suchen wir einen



Koch
in
Jahresstelle

Zeitgemässe Anstellungsbedingungen, geregelte Arbeitszeit.

Wir bitten um Kontaktnahme.

Hotel Storch, 5012 Schönenwerd
Telefon (064) 41 47 47

6276

Motel-Bar-Restaurant Luna
3812 Wilderswil
bei Interlaken

sucht per sofort

Chef de service
sowie

Bar-/
Restaurationstochter
oder Kellner
Service-Aushilfen

Haben Sie Freude, in einem lebhaften Betrieb mitzuarbeiten, melden Sie sich bei uns. Hoher Verdienst.

Offerten an

F. Amacher
Telefon (036) 22 84 14
ab 14.00 Uhr

6168

Hôtel International au Lac Lugano
****/120 Betten

sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Koch

(Entremetier)

Commis de cuisine
oder Praktikant

Bewerbungen an

Familie Schmid
Hôtel International au Lac
6901 Lugano
Tel. (091) 22 75 41

6151

Wir suchen per sofort

Serviertochter
Kellner
Koch
Commis de cuisine
Buffetkellner

in Jahresstelle. Gute Entlohnung.

Offerten an:

Herrn oder Frau Bersier
Restaurant Wienerwald
4051 Basel,
Falknerstrasse 31
Tel. 061/25 34 43

703-10124

Gesucht wird per sofort in das bekannte Schützen- und Gesellschaftshaus in Glarus

Serviertochter

(Anfängerin wird angeleitet)

Koch

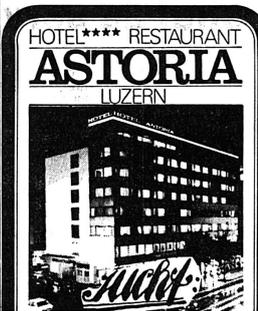
(evtl. ausgewiesener Hilfskoch)

Es erwartet Sie:

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

Ihren Anruf nimmt gerne entgegen Familie M. Heer-Jud,
Telefon 058/61 10 52

819-523



Per 1. September 1980

Chef de service

für unser bekanntes Stadtrestaurant mit einer gehobenen Stammkundschaft.

Gute Personalführung, Gästebetreuung und innerbetriebliche Zusammenarbeit setzen wir mit Kontaktfreudigkeit und mit einer Prise Humor als Voraussetzung für diese anspruchsvolle Stelle. Wir bieten andererseits ein der Verantwortung und dem Einsatz entsprechende Salär und weitgehende Selbständigkeit.

Falls Sie sich angesprochen fühlen, bitten wir Sie um Ihre schriftliche Bewerbung oder um eine erste telefonische Kontaktnahme.

6194

modernes im Herzen von
Erstklasshotel Luzern
Konferenzräume Spezialitäten-
Boulevard-Restaurant restaurant
160 Betten Snack-Bar
Dachgarten-Bar Ihre Unterlagen
«Green-life» senden Sie bitte an:
PILATUSSTR. 29 6000 LUZERN
041 23 53 23

Wir suchen per 1. Oktober 1980 für unser ital. Spezialitätenrestaurant einen tüchtigen

Koch sowie einen jüngeren

Commis de cuisine

der Interesse hätte, die ital. Spezialitäten-Küche kennen zu lernen. Wir bieten eine neue, modern eingerichtete Küche und ein angenehmes Arbeitsklima. Interessenten melden sich bei Restaurant Gerberstrasse, Bachstrasse 8, 8200 Schaffhausen, Tel. 053/5 21 55 (Hr. G. Guidi verlangen) Ofz 130.196.455

Degustieren geht über studieren

Salade d'asperges nouvelle

Petite bouillabaisse

Terrine du chef

Aubergines gratinées

Sorbet au citron

Médallions de filet de veau au genièvre sur courgettes sautées

Mousse de fromage aux noix, poire pochée

Fraises fraîches chaudes au poivre vert, glace à la vanille

Unser Saucier muss einen grossen Teil dieses Menus selber kochen.

Würden Sie es gerne machen, dann sind Sie

der Saucier

den wir brauchen.

Rufen Sie unseren Küchenchef, Herrn Jürg Kamber, an, er gibt Ihnen gerne Auskunft.

Telefon (01) 69 04 44

Theaterrestaurant

Plauen, Mönepick
Zeltweg 1
8032 Zürich

P 44-61

HOTEL
sursee

au restaurant chefler-
troubadour trotte schtube

Neueröffnung Dez 78

Wir suchen auf

1. Sept. 1980

Chef de Reception

Qualifiziert

Freundlich

Ferienablösung

Buffet/Hotel für

15. Juli - 15. Sept. 80

M.+B. Pellet-Livres

6210 Sursee

TEL. 045/21 50 51

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

Neugengasse 28, 3011 Bern

P 05-9025



sucht per 1. Januar 1981

Pächter (Ehepaar)

Wir bieten:
italienisches Spezialitätenrestaurant, 100 Pl.
Bar Locanda, 50 Pl.
Tagungs- und Schulungsräume, 25-250 Pl.

Wir erwarten:
gute Kochausbildung, Kontaktfähigkeit, Führungsqualitäten
Die Mietbedingungen sind kulant. Neue rentable Konzeption (zurzeit im Umbau).

Anfragen an:

P 29-177



Treuhand + Unternehmensberatung
lic. oec. HSG H.R. Eng AG

4600 Olten, Froburgstrasse 7
Tel. 062 22 66 44

PC 46. 5487; Postfach 465

Atlantis Sheraton Hotel

Wir suchen einen

Director of sales

(Salesmanager)

Ihr Aufgabengebiet umfasst:
Sales, Marketing, PR, Advertising, Beherrschung von Deutsch, Englisch unerlässlich.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an die Direktion des Atlantis Sheraton Hotels, Döltschweg 234, 8055 Zürich.

6284

Gesucht per sofort in Jahresstelle

Jungkoch oder Köchin

Geregelte Arbeitszeit, sehr guter Verdienst, sonntags frei.

Restaurant Pfundhuus
Rathausgasse 4, 5400 Baden
Telefon (056) 22 78 74
Fam. Spitze

6283



Gesucht per sofort in unser Dancing Tropicana in Olten mit Top-Orchester

Barmaid

sehr hoher Verdienst.

Sich melden bei Telefon (062) 22 33 55 (Herrn Balmer verlangen)

P 37-827



Grand Hotel Hof Ragaz

7310 Bad Ragaz
Telefon (085) 9 01 31/Telex 74230

Auf Ende August oder nach Übereinkunft engagieren wir in Jahresstelle

1 Zimmermädchen

auch Anfängerin

Es kommt auch ein Ehepaar in Frage, wobei der Mann entweder als Kellner oder Koch beschäftigt werden möchte.

Wir können nur Schweizer oder Ausländer mit Ausweisen B oder C berücksichtigen.

Anfragen und Offerten richten Sie bitte an die Direktion.

6299

Bad Ragaz

Storchen-Grill • Storchen-Snack • Bar-Dancing • Kegler-Pic
Säle für 8-300 Personen • alle Zimmer mit Bad • 120 Park-
plätze R. M. Dönni

VULPERA HOTELS

CH-7552 Vulpera
Bad Tarasp - Vulpera

Kennen Sie Vulpera?

Neu und alt vereinigt sich zu einer reizenden Gesamtheit.
Unsere alten gediegenen Hotels stehen in einem schönen Gegensatz zu unserer modernen Apparthotellerie.
Wir sind ein junges, aufgeschlossenes Team und wollen unseren Gästen einen Service alter Schule bieten.

Haben Sie Interesse, als

F & B Assistent Kontrollleur

in unserer Zentralverwaltung mitzuhelfen?

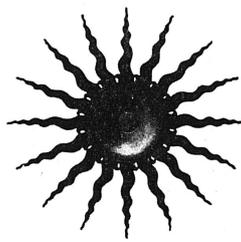
Haben Sie:
Initiative und Einsatzfreude
Schweizer Staatsbürgerschaft
oder B/C-Bewilligung?

Wir bieten Ihnen:
Ganzjahresstelle
neuzzeitliche Anstellungsbedingungen
angenehmes Arbeitsklima

Sind Sie interessiert?
Dann richten Sie Ihre Bewerbung bitte an die
Direktion der

Vulpera Hotels AG, 7552 Vulpera
Tel. (084) 9 04 46

6312



**Hotel
Pardenn**
★★★★★
7250
Klosters

Wegen Erkrankungen und WK haben wir zu baldmöglichem Eintritt folgende Stellen anzubieten:

Küche: Chef de partie
**Saal: Chef de rang
oder demi-chef**
**Grill-room: Restaurant-
tochter
oder Kellner**
Loge: Nachtportier
(auch für Student geeignet)

Auskunft erteilt:
Heinz Wacker, Dir.
Hotel Pardenn, 7250 Klosters
Telefon (083) 4 11 41

6296

GRAUBÜNDEN SCHWEIZ



HOTEL MEILER

Speiserestaurant/Dancing

Wir suchen per 1. November 1980, evtl. auch nach Vereinbarung, eine/n einsetzungsfreudige/n und tüchtige/n

Aide du patron/ Chef de service

Aufgabenbereich:
Vertretung des Patrons
Persönliche Betreuung des Services
Lehrlingsausbildung
Personalorganisation
Kassenabrechnungen
kl. administrative Arbeiten

Anforderungen:
Freude am Service und Umgang mit den Gästen
Sicheres Auftreten
Sprachkenntnisse

Wir bieten gutbezahlte Jahresstelle, berufliche Weiterbildungsmöglichkeiten.
Auf Wunsch kann Wohnung vermittelt werden.

Wir erwarten gerne Ihre kurzgefasste, handgeschriebene Offerte mit den Bewerbungsunterlagen.

Herrn Gaudenz Meiler
Hotel Meiler, 7017 Flims Dorf
Telefon (081) 39 16 16

6285



Brasserie Bärengraben Bern

Ein kleines, niedliches Restaurant, neu umgebaut, mit 60 Plätzen und einem hübschen Sommergarten gleich neben dem Bärengraben erwartet Sie!

Wir suchen noch folgende Mitarbeiter

Kellner oder Serviertochter Buffetdame/Hofa Commis de cuisine

Schreiben Sie oder rufen Sie uns gleich an. Es wird uns freuen, Sie zu einer Besprechung einzuladen.

Hans Kunze
Brasserie Bärengraben
Murstalden 1, 3006 Bern
Telefon (031) 41 42 18

6315



HOTEL-ROTISSERIE
Speer
RAPPERSWIL am SEE

Gesucht in vielseitiges Spezialitätenrestaurant junger

Commis de cuisine

(evtl. Köchin)

Gutbezahlte Stelle. Eintritt nach Übereinkunft. Saison- oder Jahresstelle. Bewilligung für Ausländer vorhanden.

● Bitte rufen Sie uns an.
Tel. (055) 27 17 20
E. Hämmerli verlangen. 6316



Hotel Rössli Filzbach (Kerenzerberg)

sucht in junges Team

Jungkoch

(als Stütze des Chefs)

Serviertochter

(Schichtbetrieb)

Telefon (058) 32 18 32 6267



Flüela Hotel, Davos Dorf

Wir suchen für lange Wintersaison (Ende November bis Mitte April) folgende Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen, welche Freude und Interesse haben, in einem führenden Wintersportplatz zu arbeiten:

Sekretärin

Fremdsprachen in Wort und Schrift

Réceptionistin/Kassierin

NCR 250

Logentourant telefonkundig Etagenportier sprachenkundig Zimmermädchen-Tourant sprachenkundig

Barman oder Barmaid Chefs de rang Demi-chefs de rang Commis de rang Commis de bar Chefs de partie Commis de cuisine

Wir würden uns freuen, Sie im Flüela zu beschäftigen. Senden Sie uns bitte Zeugniskopien und Foto an Flüela Hotel, A. J. Gredig, 7260 Davos Dorf

Bergrestaurant Pischa 2485 Meter

modernst eingerichtetes Selbstbedienungsrestaurant (System Free Flow), 800 Sitzplätze, Sonnenterrasse, sucht für Wintersaison 1980/1981 noch folgende Mitarbeiter:

Chefs de partie Commis de cuisine Kioskverkäufer-Skiman

(Skireparaturen)

Unterkunft im Bergrestaurant oder in Davos. Wir bieten Ihnen Saisonfreikarten für Bergbahn und Skilifte auf Pischa.

Senden Sie uns bitte Zeugniskopien und Foto an A. J. Gredig, c/o Hotel Flüela, 7260 Davos Dorf. 6317

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

freundliche

Serviertochter evtl. Kellner



Guter Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit, Kost und Logis im Hause.



Rest.-Dancing Goldener Löwe
8587 Oberaach bei Amriswil
Tel. (071) 69 11 22
(Hrn. Boog verlangen) 6317

Ofa 114.409.967

Hotel «Adler» Reichenau

SOS

Dringend gesucht

Küchenbursche

(nur Schweizer)
Guter Verdienst.

Hotel Adler, 7015 Reichenau
Telefon (081) 37 10 44, R. und S. Amrein

P 13-3315

Hotel Interlaken Interlaken

Wir suchen per sofort in Saison- oder Jahresstelle noch folgende Mitarbeiter

Küche: Garde-manger Entremetier Küchenbursche

Wenn Sie Freude haben, in einem neueröffneten Hotel, in einem jungen Team zu arbeiten, erwarten wir gerne Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Peter Meier
Hotel Interlaken, 3800 Interlaken
Telefon (036) 22 43 19 6288

Cresta Hotels Davos

Neue, moderne Hotels in zentraler Lage von Davos, 180 Betten, 2 Restaurants, 2 Hotelbars, 2 Swimmingpools, Sauna, Solarium, Coiffeursalon.

Wir suchen für kommende Wintersaison mit der Möglichkeit für anschließende Sommersaison ab etwa 25. Nov. 1980 oder nach Übereinkunft folgende Mitarbeiter:

Réceptionspraktikantin Demi-chef de partie

(Küche)

Hilfskoch Serviceangestellte Zimmermädchen

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Tätigkeit sowie ein angenehmes Arbeitsklima, moderne Arbeitszeiten, zeitgemäße Entlohnung, fortschrittliche Sozialleistungen und auf Wunsch Logis im Hause.

Offerten mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto sind erbeten an:

A. Bachmann
Direktor der Cresta-Hotels
7270 Davos Platz
Tel. (083) 3 60 22

6306



DERBY-HOTEL ★★★★★

(130 Betten, NEU mit Hallenbad und Sportcenter)
sucht für lange Wintersaison (Anfang Dezember bis Ostern) noch folgende Mitarbeiter:

**Loge: Concierge
Logentourant/
Telefonist (D, F, E)**

**Cuisine: Sous-chef (Saucier)
Garde-manger
Entremetier
Chef de grill
Commis de grill
Pâtissier
Kochlehrling**

Saal: Demi-chef de rang

**Diverses: Masseur(se)
Kellerbursche**

in Jahresstelle: **Betriebsmechaniker**
(Hausmeister)

wenn möglich Ehepaar, 3-Zimmer-Wohnung vorhanden.

Bitte richten Sie Ihre Offerte mit Bild und Zeugnisausschnitten an

DERBY-HOTEL, 7260 Davos Dorf
Telefon (083) 6 11 66

6290



sucht per sofort oder nach Vereinbarung in Jahresstelle erfahrene

Empfangssekretärin

D/E erforderlich.
Erfahrung in Gäste- und Lohnbuchhaltung.

Bewerbungen bitte an

Fritz Ritter, Dir.
Apparthotel und Restaurant Panorama
7270 Davos Platz
Telefon (083) 3 55 24

5859

Restaurant Guggach

Am Bucheggplatz/Rötelstrasse 150
8057 Zürich

Für unseren modernen Restaurationsbetrieb mit angenehmem Arbeitsklima suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

Chef de partie

Alle Sonn- und Feiertage frei

Bitte richten Sie Ihre schriftliche oder telefonische Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an

C. Hemmann, Küchenchef
Telefon (01) 363 34 15
oder (01) 363 32 10

3809

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 am Organisieren und an Büroarbeiten hat, richte seine handschriftliche Offerte mit Bild an:

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

5981

Alters- und Pflegeheim 9430 St. Margrethen

Für unser Alters- und Pflegeheim mit ca. 50 Personen suchen wir zuzufolge Wegzuges der bisherigen StelleninhaberIn eine verantwortungsbewusste und selbständige

Köchin

Wir bieten zeitgemässe Entlohnung und geregelte Arbeits- und Freizeit.
Stellenantritt nach Übereinkunft. Wer hätte Freude, in einem noch neuen Altersheim zu arbeiten?

Anmeldungen sind erbeten an:

Verwaltung Alters- und Pflegeheim
9430 St. Margrethen
Tel. (071) 71 33 35

6133



Falkenstrasse 6
8008 Zürich

Wir suchen per 15. Juli 1980

Aushilfskoch

für 1 bis 2 Monate

Unser Hotel befindet sich im Zentrum der Stadt Zürich, in der Nähe des Opernhauses.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.
Tel. (01) 47 76 00

6118

Hotel Montana ★ ★ ★ ★



sucht für die Wintersaison qualifizierten

Küchenchef (evtl. mit Team)

Unterlagen bitte an:
S. Hüster
Hotel Montana,
7260 Davos-Dorf.

6158

Wir suchen

Verwalter – Direktionsassistentin – Hausbeamtin

für unsere Hauswirtschaft.

Eintritt nach Vereinbarung, zeitgemässe Anstellungsbedingungen, geregelte Freizeit, selbständiger, entwicklungsfähiger Posten.

Zuschriften mit den üblichen Unterlagen an:

Institut Rosenberg,
Höhenweg 60, 9000 St. Gallen

6132

Hotel Waldhaus Bar-Dancing Valbella-Club

sucht nach Übereinkunft qualifizierte

Barmaid in Jahresstelle.

Offerten sind erbeten an die Direktion

Hotel Waldhaus
7077 Waldhaus-Lenzerheide
Tel. (081) 34 11 09

6121

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

Aushilfs-Serviertochter

Restaurant Wildpark
Langenberg
Fam. A. + A. Schweninger
8135 Langnau a. Albis
Telefon (01) 713 31 83

6125

Globus Glatt

Wir suchen zur Ergänzung unserer Teams einen versierten, zielstrebigen

Koch

für eine vielfältige Tätigkeit in unserer Comestibles-, Fisch- und Traiteur-Abteilung.
Es erwartet Sie ein ansprechendes Gehalt, zusätzliche Abendentschädigung, Personalrabatte im ganzen Konzern, Einkaufsvorteile im Zenter, spezielle Kleiderkarte, Personalrestaurant, Weiterbildungsmöglichkeiten durch uns unterstützt, 5-Tage-Woche mit individueller Arbeitszeiteinstellung sowie weiterer übliche Sozialleistungen.

Ihr Anruf zur Vereinbarung eines Besprechungstermins lohnt sich bestimmt.

(01) 830 04 11
GLOBUS GLATT,
Personalabteilung
8301 Glattzentrum ☎ 154.273.000

Hotel Restaurant Bahnhof Zollikofen

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

Rest. Meierhof 5400 Baden

sucht per Anfang August 1980

Alleinköchin

in einfache gutbürgerliche Küche. Jahresstelle.
Samsstag und Sonntag frei.

Wir erwarten gerne Ihren Anruf.

C. und K. Rymann
Tel. (056) 22 57 80
OFA 111.244.155

Arbeiten Sie gerne in der City von Zürich?

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

Chef de partie Commis de cuisine Serviertochter/Kellner

Geregelte Arbeitszeit.
5-Tage-Woche.

Gerne erwarte wir Ihr Telefon.

6020



Gesucht per 1. September 1980 in Jahres- oder Saisonstelle

Sous-chef-Saucier

Wir erwarten einen initiativen Mitarbeiter in mittlere Brigade.

Dieser Posten wird den gestellten Anforderungen gemäss honoriert.

Offerten erbeten an:
R. Olinger, (041) 94 12 43
Restaurant-Rötisserie
Alpenclub
6390 Engelberg
«Arven-Stube» – Chäs-Stube
Spycher-Grill
Spindle-Dancing

6111

Gesucht in anspruchsvolle A-la-carte-Küche

Jungkoch

K. + J. Nussbaumer
Restaurant vordere Klus
4147 Aesch/BL
Telefon (061) 78 16 85

(Montag und Dienstag geschlossen)

6139



Tel. (01) 710 73 90

Auch Kleinbetriebe suchen manchmal neue Köche

Wir sind ein junges dynamisches Spezialitätenrestaurant und suchen nach Vereinbarung einen

Commis de cuisine

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung und geben Ihnen gerne Auskunft über diesen interessanten Posten.

Bruno Thomas Eltschinger
Irgelstrasse 7
8135 Langnau

6161

Menschen – Im Mittelpunkt von heute

Wir suchen noch folgende fachlich gut ausgewiesene Mitarbeiter

Generalgouvernante

Economat/rückwärtige Dienste

Economatangestellte

(HOFA)

Küche

Chef de partie

(Eintritt nach Übereinkunft)

Commis de partie

(Eintritt per Ende August oder nach Übereinkunft)

Stadtrestarant zur Münz

Serviceangestellte

Für weitere Auskünfte steht Ihnen unser Personalchef Herr V. Saladin gerne zur Verfügung. Rufen Sie uns an oder senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugniskopien.

6126



HOTEL
BELLEVUE PALACE
BERN ★★★★★

Kochergasse 3-5, 3001 Bern
Telefon 031 22 45 81

Ferienhaus Sonnenhalde 6314 Unterägeri/ZG

sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Hotelfachassistentin oder Sekretärin

für Réception, Telefon, Kasse, Korrespondenz.

Bitte melden Sie sich bei

Ferienhaus Sonnenhalde
E. und F. Herzog
Telefon (042) 72 32 72

6123



Hotel-Restaurant
EDEN AU LAC
Zürich



sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Chef de rang (sprachenkundig) Commis de rang Commis de cuisine

Offerten erbeten an die Direktion

Hotel Eden au Lac Zürich
Utoqual 45, 8023 Zürich
Tel. (01) 47 94 04

6131

Hotel Bären und Casino Wohlen Aargau

Hotel Restaurant Grill-room Bar Boulevard-Café Casino
Rolf und Doris Bühler-Egli, Zentralstr. 28, 5610 Wohlen, Tel. 057 6 11 35

Wir suchen per Anfang/Mitte August eine freundliche, erfahrene und seriöse

Barmaid

für unsere gutgehende Hotelbar. Angenehme Gäste sowie interessante Verdienstmöglichkeiten.

Da unser Betrieb vom 7.-28. Juli 1980 geschlossen ist, wollen sich Interessentinnen bitte melden unter Telefon (064) 71 47 71 (Peter Siegrist, PR- und Werbeagentur, 5737 Menziken)

733

Grand Hotel Europe 6000 Luzern

sucht zu baldigem Eintritt

Commis de cuisine

(evtl. Köchin)

Aushilfs-Chef de partie

Bewerbungen sind zu richten an die Direktion
Telefon (041) 30 11 11 6106

Das Zürich Continental Hotel sucht per
1. September 1980 oder nach Übereinkunft
einen

Sous-chef

als Stütze seines Küchenchefs. Unser A-lacarte-Restaurants «Coo d'or» und «Diff» geniessen einen guten Ruf für die feine französische Küche.

Einem jungen, dynamischen Mann mit Sinn für gute Zusammenarbeit bieten wir die Gelegenheit, sein fachliches Können und Wissen weiter auszubauen.

Ihre Tüchtigkeit wird mit einem guten Salär und besten Sozialleistungen honoriert. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder rufen Sie uns doch an. Wir sind an einem Gespräch interessiert.

Zürich Continental Hotel

Personalbüro
Stampfenbachstrasse 60, 8006 Zürich
Telefon (01) 363 33 63 6128

coop sucht:

Wir suchen für unsere beiden Selbstbedienungsrestaurants in Grindelwald und Adelboden:

Koch oder Köchin Buffetkocher

Es handelt sich um Saison- oder auch Dauerstellen

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima, gute Entlohnung, 4 Wochen Ferien, vorbildliche Sozialleistungen, Einkaufsvergünstigungen.

Rufen Sie doch einmal unser Personalbüro an, Herr Müller gibt Ihnen gerne weitere Auskunft. 6115

coop berner oberland

3601 Thun, Seestrasse 14
Telefon 033/21 77 21

LA CUCAGNA

7180 Disentis

Das gemütliche, moderne Familienhotel sucht

Küchenchef

mit viel Freude und Phantasie, Geschick in Führung einer kleinen Brigade und Organisationstalent.

Wir bieten:
Jahresstelle, geregelte Arbeitszeit und sehr gute Entlohnung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

G. Schwarz, 7180 Disentis
Telefon (086) 7 59 54 6156

RESTOROUTE

RELAIS BURSINS

Wir suchen für unser Autobahnrestaurant

1 Koch

sowie

Kellner oder Serviertochter

Für nähere Auskunft telefonieren Sie bitte an
Herrn M. Schmidt, Telefon (021) 74 15 65. 6193

Hotel Monte Fiore

6974 Aldesago-Lugano
sucht für sofort

Sekretärin (Erfahrung NCR) Kellner/Serviertochter

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an die Direktion.
Telefon (091) 51 36 21 6119

BERIT KUR-KLINIK

Unser junges Team sucht

jungen Koch

Eintritt Herbst 1980
Kein Restaurationsbetrieb
Geregelte Arbeitszeit
Arbeitschluss ca. 19.00 Uhr
Ruhiges Arbeitsklima 734

BERIT KUR-KLINIK TEUFEN

Berit Kur-Klinik, 9052 Niederteufen
ob St.Gallen, Tel. 071/33 33 03

Hotel Arche

8910 Affoltern am Albis

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft in junges Team tüchtige(r)

Serviertochter/ Kellner Serviceaushilfe

(für Ferienablösung, ca. 2 bis 4 Monate)

Jungkoch

in kleine Brigade evtl. auch als Aushilfe.
Guter Verdienst
Schichtbetrieb
Zimmer auf Wunsch im Hause
Für Ausländer nur Bewilligung B und C.

Anfragen sind erbeten an:
Gedr. Schneider
Tel. (01) 761 54 33 6153

HOTEL EUROPE BASEL

BEI DER MUSTERMESSE

Zur Ergänzung unseres Mitarbeiterstabes an der Réception unseres modernen Betriebes suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft einen

stellvertretenden Chef de réception

eine
Empfangssekretärin
sowie einen
Nachtsekretär
mit guten Sprachkenntnissen.

Wir offerieren Ihnen eine abwechslungsreiche Tätigkeit.
Ein attraktiver Lohn
5-Tage-Woche
13. Monatslohn
sowie vorzügliche Sozialleistungen sind selbstverständlich.

Ihre Offerte richten Sie bitte an die
Direktion des Hotels Europe
Clarastrasse 43, 4005 Basel
Tel. (061) 26 80 80 6130

BLUTIMER BAR

D'Arbeitszeit im Marktplatz, St.Galle
isch de Plauch!

(5-Tage-Woche, pro Monat ein
Wochenende mit 4 Freitagen, geregelte
Schichtbetrieb und guter Verdienst)

Wir suchen freundliche, pflichtbewusste

Serviertochter

(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

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

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

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.

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
Herrn Sembach verlangen 5886

Restaurant
**ZUINFHALIS
ZUR WAAG**
ZÜRICH

sucht auf 1. September 1980

Commis de cuisine Chef de partie

in Jahresstelle, geregelte Freizeit und gute Entlohnung, 5-Tage-Woche.

Offerten an
O Probst
Münsterhof 8, 8001 Zürich
Tel. (01) 211 07 30 6159

Strand-Hotel

3807 Isetwald
am Brienzensee
(15 Autominuten von Interlaken)

sucht für sofort oder nach Übereinkunft

Serviertochter

mit Erfahrung in Speiserestaurant. Güter Verdienst. Angenehmes Arbeitsklima.

Daselbst suchen wir auf Frühjahr 1981

Hotelfach-Assistentin- Lehrtochter

Offerten an:
Familie Hornberger
Telefon (036) 45 11 16 AAA

Wir suchen nach Übereinkunft eine

General-Gouvernante

welche dank ihrer Erfahrung und ihren angenehmen Umgangsformen befähigt ist, einen grösseren Mitarbeiterstab zu leiten.

In Ihrer anspruchsvollen Aufgabe werden Sie von mehreren tüchtigen Gouvernanten unterstützt.

Wir bieten unserer neuen Mitarbeiterin ein sehr gutes Salär, Pensionskasse und auf Wunsch ein Appartement in einem nahegelegenen Wohnhaus.

Bitte richten Sie Ihre Offerte an die Direktion des Hotel International.

am Marktplatz
8050 Zürich
Tel. (01) 311 43 41 6162

Per sofort oder nach Übereinkunft
versierter

Kellner oder Serviertochter

für Speiseservice.
Angenehme Arbeitszeit,
sehr guter Verdienst.

Herrn Spycher verlangen.

ofa 121.145.526

- Haben Sie eine PTT-Lehre im Fernamt?
- Oder einige Erfahrung in einem internationalen Betrieb?
- Sprechen Sie neben Deutsch gut Englisch und Französisch?
- Arbeiten Sie gerne ganztags? Oder lieber halbtags?
- Haben Sie Freude an einem lebhaften, internationalen Betrieb (Dreierteam)?
- Sind Sie gewöhnt, selbständig, exakt und speditiv zu arbeiten?

Dann könnten Sie unsere neue

Telefonistin

sein. Bitte rufen Sie uns an, wir werden Sie gerne über alles Nähere orientieren.

IBM Schweiz, Personalabteilung
General-Guisan-Quai 26, 8022 Zürich
Tel. (01) 207 21 11, intern 2460 P 44-1258

IBM Schweiz

Restaurant Falkenschloss

Seefeldstrasse 5, 8008 Zürich

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft in mittlere Brigade fachlich gutausgewiesenen

Chef de partie Commis de cuisine

Guter Verdienst, Schichtbetrieb.

Schriftliche Offerten oder telefonische Vereinbarungen an unseren Küchenchef:
F. Wenger, Telefon (01) 202 40 05. 6185

GRAUBÜNDEN SCHWEIZ

Flims

1100m - 2800m

Gesucht per sofort

Commis de cuisine oder Tournant

in kleine Brigade, neben Küchenchef.

Anfragen bitte an
Hotel Flimslerhof
7018 Flims Waldhaus
Hr. Charles Müller
Telefon (081) 39 17 31 6093

Hotel Schwanderhof Schwanden

Plz. 8762 ☎ 058 81 14 28

Kommen Sie zu uns ins Glarnerland

Für unser Restaurant mit Rôtisserie suchen wir noch folgendes Personal

Kellner Serviertochter Commis de cuisine

Wir bieten sehr guten Lohn und geregelte Arbeitszeit.
Rufen Sie uns doch an!
A. Perolini
Tel. (058) 81 14 28 P 19-1094

Jelmoli Glatt

Zur Ergänzung unseres Restaurantsteams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Koch und eine Küchenhilfe

Wir bieten:
- geregelte Arbeitszeit
- 5-Tage-Woche (sonntags frei)
- angenehmes Arbeitsklima
- zeitgemässe Sozialleistungen
- Aufstiegsmöglichkeiten

Wir erwarten:
- Erfahrung im Gastgewerbe
- Bereitschaft, sich in unserem jungen Team einzuordnen

Gerne erwarten wir Ihren Telefonanruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.
JELMOLI GLATT SA, Personalwerbung
8301 Glattzentrum bei Wallisellen
Telefon (01) 830 44 11
intern 517 (Frau Roost) P 44-3600

NOTIZ MEDIERANNE GENEVE

Info-gesamter verantwortungsvol-
ler Posten für jungen und begab-
ten
Pâtissier
Offerten bitte an Frau Lürdet
6268

MAISON DE L'OSMANE
101, rue de la Grange
1201 GENEVE (022) 71 82 50

5824

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 am 1. August oder nach Vereinbarung antreten.

Ihren Anruf erwartet gerne
Fam. H. Mathys
Telefon (031) 81 01 58 6061

Suchen Sie eine interessante und abwechslungsreiche Aufgabe?

Ich suche für mich eine Nachfolgerin als

Sekretärin

per 1. September oder nach Vereinbarung, damit ich Sie gründlich in die neue Tätigkeit einarbeiten kann.

Rufen Sie uns doch mal an oder senden Sie uns Ihre Unterlagen.
Hotel Thermo Bad Vals
7132 Vals
Telefon (086) 5 01 11 6238

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 Küchenstandard, denn unsere Glattstube gehört zu den gepflegtesten Fressbeizen der Region.

Zudem geniessen unsere Mitarbeiter den Vorteil der Öffnungszeiten.

Jeden Sonntag Feiertag und Samstag abend 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 44-317

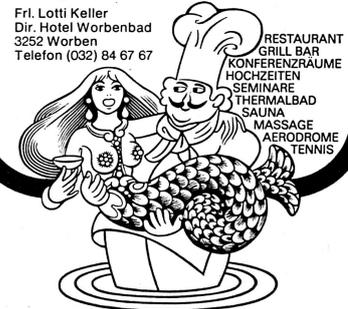
Auf 1. Oktober oder nach Übereinkunft suchen wir in Jahresstelle einen

Küchenchef

der einer mittleren Brigade mit Geschick vorstehen kann.

Fachlich gut ausgewiesene Bewerber, welche schon einen ähnlichen Posten versehen haben, melden sich bitte mit den üblichen Unterlagen an P 06-1713

Frl. Lotti Keller
Dir. Hotel Worbenbad
3252 Worben
Telefon (032) 84 67 67



HOTEL WORBENBAD WORBEN 032/84 67 67



Kurhotel Heiden

Wir suchen in unsern stark frequentierten Jahresbetrieb auf November/Anfang Dezember in Dauerstellung fachtüchtigen

Oberkellner evtl. Obersaaltochter

Zeitgemässe Arbeitsbedingungen, auf Wunsch Eintritt in Pensionskasse.

Bildofferten erbeten an Direktion Kurhotel, 9410 Heiden, Tel. (071) 91 11 15 6239

Hotel International Basel

Bewerbung einsenden an:
HOTEL INTERNATIONAL
CH-4001 BASEL
Steinertorstrasse 25
Personalbüro / 061-22 18 70

Das bekannte Basler Erstklasshotel mit der persönlichen Note!

Wir bieten jungen

Hofa-Assistentinnen

interessante und abwechslungsreiche Arbeitsplätze:

- Anfangsgovernante Buffet
5-Tage-Woche, Früh- und Spätschicht.

- 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. 6007

Hotel Europe, Davos

Für die Wintersaison 1980/81 suchen wir eine erfahrene

Gouvernante

für selbständige Führung und Betreuung des gesamten hauswirtschaftlichen Sektors. (Eintritt per Oktober 1980.)

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Foto.

A. Flühler, Dir., Hotel Europe,
Promenade 63, 7270 Davos Platz 6274

Parkhotel Baur

Wir sind ein Erstklasshotel mit 100 Betten und 450 Rest.-Sitzplätzen, Sauna/Fitness/Hallenbad und eröffnen auf die Wintersaison 1980/81.

Wir suchen in unser junges initiatives Team noch:

Küche:

Sous-Chef (mittlere Brigade)
Chef de Partie
Commis de Cuisine
Küchenhilfe (auch Ehepaar)

Service:

Chef de Service (Hotelrestaurant)
Chef de Rang (Hotelrestaurant)
Commis de Rang (Hotelrestaurant)
Serviertöchter (Grill Room, à la carte)
Servicehostess (Dancing)
2. Barman (Dancing)
Buffetochter/-bursche

Etage/Loge:

Zimmermädchen/Lingerie
Portier
Nachtportier

Eintrittstermin ist der 1. Dezember 1980.
Interessenten melden sich bitte schriftlich mit kurzem Lebenslauf und Foto.
Vermittlung für spätere Arbeit auf Luxusdampfer kann zugesichert werden.

Parkhotel Baur
CH-7180 Disentis/Mustér
Telefon 086 7 45 45
Telex 74 585 phbu ch

BASELSTAB

MÖVENPICK

Wir sind ein grosser, dynamischer und leistungsfähiger Restaurantbetrieb im Herzen der Stadt Basel.

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft:

Chef de rang

mit guten Erfahrungen im Speiseservice

Serviertöchter oder Kellner

2 Commis de cuisine

Wir bieten:

5-Tage-Woche
fortschrittliche Sozialleistungen
angenehmes Betriebsklima
gute Entlohnung

Möchten Sie mehr wissen über die Anstellung, dann schreiben Sie uns oder rufen doch einfach an.

Restaurant Feldschlösschen MÖVENPICK
Marktplatz 30, 4051 Basel
Tel. (061) 25 31 00, Frl. Nesterenok, Personalbüro

P 44-61

BADRUTT'S PALACE

HOTEL ST. MORITZ

sucht nach Übereinkunft, in Jahresstelle

Sekretärin für Direktion und Empfang

Der Aufgabenbereich umfasst Korrespondenz (IBM Composer) nach Diktat und Stichworten in D/E/F, etwas Mithilfe am Empfang (Telex) und Schreibarbeiten für unsere Hausgäste.

Wir legen Wert auf sehr gute Sprachkenntnisse (Aufenthalt im Sprachgebiet), Sekretariats Erfahrung und ausgezeichnete Umgangsformen.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Generaldirektion, Palace Hotel, 6500 St. Moritz 6270



Rieder alp/Wallis

Für diese Sommersaison suchen wir noch ab sofort jüngere, freundliche

Buffetochter

sowie

Serviertöchter

Guter Lohn, geregelte Freizeit, Kost und Logis im Hause.

Offerten bitte an:
Hotel-Restaurant Riederfurka
Fam. F. Martin-Kummer
3981 Riederalp
Telefon (028) 27 21 31 5862



Bahnhofstrasse 54
2500 Biel-Bienne
Patron und Küchenchef
Henri Scheibli
Telefon
(032) 23 24 11

Zur Ergänzung meiner Küchenbrigade mittlerer Grösse, suche ich in bestbekanntes Restaurant in Biel «Au Provençal» - Touring-Hôtel de la Gare einen erfahrenen qualifizierten

Garde-manger

Selbständige Arbeit mit nur frischer Ware, verantwortungsvoller Posten, bei Eignung sehr gute Entlohnung, 5-Tage-Woche.

Sowie einen jungen, initiativen

Grillkoch

für selbständige Arbeit am Holzkohलगrill. Rufen Sie an und verlangen Sie Herrn Henri Scheibli, Telefon (032) 23 24 11 P 06-1708



bei Biel

sucht zum baldmöglichsten Eintritt

bestqualifizierten

Küchenchef

Sie haben die Fähigkeit, eine mittlere Brigade selbständig zu führen und motivieren. Sie sind dynamisch, aufgeschlossen, bestens ausgewiesen und haben Freude am Kochen und ein Flair für die französische Küche.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf und zeigen Ihnen gerne unseren Betrieb.

Telefon (032) 96 14 10
Niklaus Kalbermatten

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft in gutgehendes Quartierrestaurant junger, tüchtiger

Koch

welchem wir eine gutbezahlte Dauerstelle offerieren können. Wir freuen uns auf Ihren Anruf.
Restaurant Spitz
Moserstrasse 14b, 3001 Bern
Telefon (031) 42 66 22 P 05-9200

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Alleinkoch

Gute Verdienstmöglichkeit
Sonntag frei

Restaurant-Dancing Lido
Oberseestrasse 56
8640 Rapperswil
Telefon (055) 27 25 10 (Mike Capol verlangen) P 05-969



Hotel Stadion

sucht per sofort oder nach Vereinbarung

jeune cuisinier

(Jungkoch)
Wir bieten 5-Tage-Woche und sehr guten Lohn.

Offerten an:
A. Wermelinger
Seminarstrasse 71, 5430 Wettingen
Telefon (056) 26 72 62 P 02-183



In unser gediegenes Spezialitäten-Restaurant in der Nähe von Zürich suchen wir eine nette

Servicetochter

Eintritt sofort oder nach Vereinbarung.

Sehr hoher Verdienst.

Spezialitäten-Restaurant
«Metzgerstübli»
8903 Landikon ZH
Frau Bopp, ab 18.00 Uhr verlangen, Tel. (01) 737 11 52 62/4

Gesucht

2 Serviertöchter

Eintritt 15./20. August.
Schichtbetrieb à 8½ Std.

Tea-Room Restaurant City
3954 Leukerbad
Telefon (027) 61 21 14
(Frau Bayard verlangen) 6227

Hotel Club

Garni

Réceptionsanfängerin

gesucht.

Vielseitige Arbeit mit Möglichkeit, Französischkenntnisse zu vervollständigen.

Rue du Parc 71
2300 La Chaux-de-Fonds
Telefon (039) 23 53 00 6225

Nach Zermatt gesucht in mittleren Restaurationsbetrieb in Jahresstelle oder lange Winter- und Sommersaison

2-3 Serviertöchter (Kellner)

Sehr guter Verdienst.

Schriftliche oder telefonische Bewerbungen sind zu richten an:

Restaurant Pension
Burgener
3920 Zermatt
Telefon (028) 67 10 20 6224

Hotel Restaurant

Krebs

3800 Interlaken

sucht nach Übereinkunft für Sommersaison

Chef de partie

Jungkoch

Bewerbungen an
Ed. Krebs, Hotel Krebs
3800 Interlaken
Tel. (036) 22 71 61 6253



Nach Übereinkunft suchen wir noch folgende Mitarbeiter

Kassiererin NCR 42
Telephonistin
Anfangs-Night-Auditor
Receptionist(in)
Lingerie-Gouvernante
Etagen-Gouvernante
Zimmermädchen
Buffetochter
Officebursche

Ausländer nur mit Bewilligung B oder C.

Bitte rufen Sie uns an oder senden Sie Ihre Bewerbung an:

Fräulein E. Pfister, Personalchef
Atlantis Sheraton Hotel
Dötschweg 234, 8055 Zürich
Tel. 01/35 00 00 6271

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

Taverne «Zum Kreuz»

Hauptgasse 16, Olten
Telefon (062) 21 68 21

In unserem gepflegten Speiselokal sind folgende Stellen neu zu besetzen:

Koch/Küchenchef
Commis de cuisine/
Jungkoch
Haus-/Küchen-
Angestellte
Service- und
Aushilfspersonal
Buffetpersonal

(eventuell Anfänger)

Sehr guter Verdienst, geregelte Freizeit und Arbeitszeit sowie freundliches Arbeitsklima sind bei uns selbstverständlich.

Telefon (062) 21 68 21
M. und H. Waldböth-Meier P 29-1160

Verenahof Hotels Baden

Wir suchen mit Eintritt nach Übereinkunft

Sekretär-Kassier
Sekretärin

(NCR-42-Buchungsmaschine)

Kondukteur/
Concierge
Wäscher

Es handelt sich um Jahresstellen.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an:

Direktion
Verenahof Hotels
5401 Baden
Telefon (056) 22 52 51 6213



Gouvernante

Für unser lebhaftes Gross-Restaurant suchen wir eine tüchtige und einsatzbereite

zur Überwachung (zusammen mit der Chef-Gouvernante) unserer Hausdienste und der damit zusammenhängenden Aufgaben.

Unsere neue Kollegin stellen wir uns wie folgt vor:

- Sie hat einige Sprachenkenntnisse (mündlich)
- Sie möchte gern selbständig arbeiten und handeln
- Sie hat etwas Zivilcourage, um eine Chefstelle zu bekleiden
- Sie ist zirka 24- bis 35jährig und hat etwas Erfahrung im Gastgewerbe

Wir bieten dafür:

- eine sehr sorgfältige Einführung in diese Aufgabe
- eine sehr geregelte Arbeitszeit
- eine sehr selbständige Aufgabe mit vielen Kompetenzen
- und, last but not least, eine gute Entlohnung

Der Eintritt sollte auf September/Oktober 1980 erfolgen können. Gern erwarten wir Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen an:

Bahnhofbuffet SBB, Inh. E. Wartmann
Centralbahnstrasse 10, 4051 Basel
Telefon (061) 22 53 33
Verlangen Sie Frau H. Wartmann oder Herrn R. Lürcher 6233



Hotel, Rôtisserie, Cafeteria, Snack, Coiffeur, Coop-Center

Das neue fröhliche Familienhotel in Dianis, Winterort in der Feriencke Graubünden sucht auf Spätherbst für Wintersaison oder Jahresstelle

Köche Serviertöchter Kindergärtnerin

Wir bieten Ihnen einen angenehmen Arbeitsplatz, 5-Tage-Woche, sehr guten Verdienst.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

*Gerne erteilen wir auch telefonische Auskunft.

Gion und Monica Schwarz
Hotel La Cucagna, 7180 Disentis
Telefon (086) 7 59 54 P 13-2918

Hotel-Restaurant an der Stadtgrenze von Zürich sucht auf 1. August oder nach Übereinkunft

Koch

(in kleine Brigade)

Hätten Sie Lust, in einem jungen Team unser neuer Mitarbeiter zu werden, so rufen Sie uns doch bitte einfach an.

Fam. Hausheer
Hotel-Restaurant Sonnental
8600 Dübendorf
(01) 821 30 52 6217



WELSCHDÖRFLE 2 · 7000 CHUR

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 13-2963



Hotel Corso

sucht per 1. September oder nach Übereinkunft für A-la-carte-Service im Restaurant-Grill junge, einsatzfreudige

Chef de rang Commis de salle

Wir bieten zeitgemässe Entlohnung und geregelte Arbeitszeit, sonntags frei.

Bewerben Sie sich bitte mit den üblichen Unterlagen an die Direktion des

Hotels Corso
Via Valdani 1, 6830 Chiasso
Telefon (091) 44 57 01 6292



Bahnhostrasse 87, 8023 Zürich
☎ 01 - 211 55 00, ☎ 812420

Zur Ergänzung unserer Brigade suchen wir nach Übereinkunft

Chef tournant/ Poissonnier Chef de garde Chef de partie

Unser Restaurationsbereich umfasst 4 verschiedene Restaurants sowie einen Bankett- und Partyservice.

Wenn Sie über eine solide Ausbildung verfügen und eine interessante Stelle suchen, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf (bitte Herrn F. H. Offers, Personalchef, verlangen). 6279

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 Organisations-talent 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 an die Händen der Abt. Restaurants an die

5993

Raststätte Pratteln AG
Postfach, 4133 Pratteln, Tel. 061-810222

Hotel Prätschli 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 Prätschli
7050 Arosa

5928

Hotel Restaurant Ochsen, Schwyz

Wir suchen auf 1. August oder nach Übereinkunft

Koch

Wir bieten gute Entlohnung, selbständiges Arbeiten in Zusammenhang mit dem Patron. Geregelt 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 Chef de partie

in gepflegten Speiseservice, sowie 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

Hotel Drei Eidgenossen

Starkenbach 9656 Alt St. Johann

Gesucht freundliche

Serviertochter

per sofort oder nach Übereinkunft, auch Anfängerin angenehm

Geregelt Arbeits- und Freizeit. Zimmer im Hause.

Offerten erbeten an:
Fam. Haller
Telefon (074) 5 12 74

6012

Wir brauchen Verstärkung!

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung für lange Sommersaison

Chef de partie Commis de cuisine 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 Künzli, Direktor
7270 Davos Platz
Telefon (083) 3 58 31

6043



Hotel Victoria, Roma

Via Campania 41, Tel. 06 47 39 31, Telex 612012
160 Betten, erstklassiges Haus gegenüber der Villa Borghese und der Via Veneto

sucht per Anfang Oktober

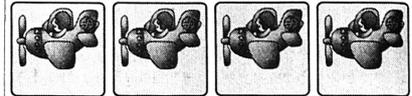
secrétaire/caissier

italienischer Nationalität. Absolute Beherrschung der deutschen Sprache in Wort und Schrift unerlässlich. Etwas Schwyzerdütsch schadet nichts.

Fünftage, 40-Stunden-Woche, 1 Monat Ferien.

Angebote sind zu richten direkt an
Alberto H. Wirth, Besitzer und Direktor.

6220



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

6208



Adressänderung (bitte in Blockschrift)

Alte Adresse

Name Vorname
 Betrieb
 Strasse Ort
 Postleitzahl
 Mitglied Abonnent

Neue Adresse

Name Vorname
 Betrieb
 Strasse Ort
 Postleitzahl Telefon
 Mitglied Abonnent

Zu senden an: HOTEL-REVUE, Abteilung Abonnemente
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Changement d'adresse (en lettres cap. s. v. p.)

Ancienne adresse

Nom Prénom
 Entreprise
 Rue Localité
 Numéro postal d'acheminement
 Membre Abonné

Nouvelle adresse

Nom Prénom
 Entreprise
 Rue Localité
 Numéro postal d'acheminement Téléphone
 Membre Abonné

A envoyer à: HOTEL-REVUE, Service des abonnements
Monbijoustrasse 130, 3001 Berne

Das fröhliche Sporthotel Sardona sucht ab sofort in Jahresstelle folgendes qualifiziertes Personal:

**Aide du patron
Küchenchef
Chef de partie
1. Sekretärin/
Chef de réception
Kellner/
Serviertochter
Zimmermädchen
Küchenbursche**

Wir bieten Ihnen gute Entlohnung und Sozialleistungen. Es würde uns freuen, in den nächsten Tagen von Ihnen zu hören.

Telefonieren Sie uns.
Herr Winzler steht Ihnen für weitere Auskünfte gerne zur Verfügung.

6052

SARDONA ELM
Tagungs- und Sporthotel
8767 Elm/Glarnerland
Telefon 059 96 18 86

ZUNFTHAUS ZÜRICH SAFFRAN ZÜRICH

Wir suchen

Serviertochter oder Kellner
(für unser Restaurant "Gwürzhammer")

Commis de cuisine

Wir bieten einleges:

- geregelte Arbeitszeit
- vorzügliches Arbeitsklima
- gute Verdienstmöglichkeiten
- 5-Tage-Woche.

Melden Sie sich bitte bei Herrn Karl Hardmeier
Limmatquai 54, 8001 Zürich
Telefon (01) 47 67 22

6129

Buenos Aires Catering SA - gedopt mit Schweizer Know-how

Bordküche mit Raketenantrieb

In Buenos Aires, genauer auf seinem Flughafen, tat und tut sich ausserordentlich viel, und die Swissair hat dabei eine gute Hand im Spiel. Mit zwei wöchentlichen Flügen ist sie - mindestens vorläufig - zwar nicht bei den starken Carriern in dieser zukunftsreichen Region, dafür ist sie um so rühriger als Caterer. Ihre gastronomisch orientierte Tochter Reveca, welche inzwischen mit der Prohotel AG fusioniert wurde, ist Partnerin der Aerolinas Argentinas in der Buenos Aires Catering SA (BAC). Es war, wie sich zeigt, eine glückliche Heirat, die sich als sehr fruchtbare Ehe erweist.



Buenos Aires hielt Wäsche und barg sich in Schwaden. Von der Blindlanddepiste hiess es, «wegen Reparaturarbeiten geschlossen». Und so wurde aus der daraus resultierenden

Verspätung ein Prüfstein der Leistungsfähigkeit jener Unternehmung, die Objekt meiner langen Reise war, die Buenos Aires Catering SA (BAC). Anstatt um 14.05 setzte die Maschine kurz vor 20 Uhr auf, zu einem Zeitpunkt also, wo sie eigentlich schon seit knapp zwei Stunden wieder Richtung Heimat unterwegs hätte sein sollen. In eigentlich nicht zur Verfügung stehender Zeit musste die DC-10 entladen, gereinigt, auf Swissair-Appeal getrimmt und mit allem beladen werden, was leicht ungeduldig gewordenen Passagieren den Flug über Sao Paulo-Rio-Dakar-Genf nach Zürich so angenehm werden lassen sollte, dass sie den allfälligen Ärger über den verspäteten Abflug bei Ankunft nicht mehr in ihrem Gepäck vorfinden würden. Mit seinem Lachen, das jedem Problem den Mut nimmt, ein solches bleiben zu wollen, fand sich der General **Gustav Lorenz** an der Gangway ein, um seinen Gast schnell in Empfang zu nehmen, und als er - wenige Minuten nach aussergewöhnlich speditiver Zolabfertigung - wieder mit der Pfeife auf Angriffslust achtern voraus auftauchte, hatte ich, kaum richtig angekommen, das erste Exempel dafür, wie der BAC-Mann seinen «Laden schmeisst». Allerdings gehören Verspätungen zum täglichen Brot eines Flugzeug-Caterers, nur ist er selten ein solcher Neuling und zudem einer, dessen Aufgaben fast von Woche zu Woche ein beträchtliches Stück wachsen.

gener Marke. Als Marriott am längeren Hebel sitzenbleiben, d. h. den Aerolinas in einer neuen Gesellschaft nur die Minderheit überlassen wollte, wandten sich die Argentinier ab, schlossen mit der Swissair endgültig Partnerschaft und stellten zusammen mit der Swissair-Tochter Prohotel die Buenos Aires Catering SA auf die Beine, von der sie 75 Prozent halten, ihre rot-weisse Partnerin 35 Prozent. Die beiden bisherigen Caterer trieben ihre eigenen Projekte für neue Bordküchen voran, im Unglauben an das Zustandekommen der BAC. Auf deren Geburtsanzeige hin warf Braniff, bereits in einer anschaulichen Baugrube stehend, das Handtuch. Marriott ist heute ebenfalls im Besitz einer neuen Küche, beknirscht jedoch den Verlust eines sehr grossen Teils der Kundschaft.

Mit gutem Willen drauflos

Aus der Baugrube resultierte ein blaues Auge für die Braniff und ein Zeitgewinn für die BAC, welche in das Projekt einstieg und ab September 1978 ihren eigenen Bau vorantreibt. In kürzester Zeit wurden aus rund 11,5 Mio Franken Investitionen Gebäude und Einrichtungen mit einer Produktionsfläche von rund 5300 Quadratmetern. Da viel guter Wille den Mangel an leistungsfähigen Baumaschinen und Pünktlichkeit ausglich, wurde das Werk in unsüdamerikanischer Schnelligkeit in wenigen Monaten fertig, obwohl noch ein Wassereintritt zu mehr Aushub und in der Folge zur Erstellung von Lagerräumen führte, die ursprünglich nicht vorgesehen waren. Einrichtungen und Apparate habe man mit Vorteil auf

Stolz präsentieren **Gustav Lorenz (Mitte)** und **Fritz Stalder (links)** eine Auswahl aus dem grossen Angebot des BAC. Der Herr rechts, **Mr. Fisher**, war früher Chef der Braniff Caterings. Er wurde, wie eine ganze Anzahl seiner Mitarbeiter, für das BAC verpflichtet.

zufriedenstellen würde. Er bedingt andererseits eine ständige Aufstockung der Arbeitskräfte, was das Missverhältnis von Managenden und Gemanagten noch vergrössert. Der Personalbestand ist bereits auf 210 angewachsen. Er wird während 7 Tagen rund um die Uhr in drei Schichten eingesetzt. Lorenz schätzt sich glücklich, drei tüchtige junge Absolventen der Hotelfachschule Lausanne für das BAC angezogen zu haben. **Fraülein Wolf** und die Herren **Andrist** und **Bieri** ihrerseits sind

Ezeiza, das war einmal

Eigentlich wäre die Aufgabe, eine neue Bordküche in Ezeiza zu erstellen, in Schwung zu bringen und gegen die Konkurrenz von Marriott zu behaupten, für ein so kleines Team schon eine rechte Herausforderung gewesen. Die Sache entwickelte sich jedoch mit solcher Dynamik, dass die Berechnungen längst überholt sind. Ende Jahr wird man mit rund 1,8 Millionen Essen den Planungsstand 1990 erreicht haben. In knapp einhalb Jahren hat man dann auch einen Umsatz von rund 25 Mio Franken aus dem Boden gestampft. Nachdem der Partner aus der Schweiz einmal das volle Vertrauen der Aerolinas gewonnen hatte, wollte man ihn auch für den in grosser Ausbauphase befindlichen Flughafen für den inner-südamerikanischen Verkehr mit dabei haben. Dieser Flughafen näher am Stadtzentrum verzeichnete in den letzten Jahren eine durchschnittliche Steigerung des Verkehrsaufkommens von 12 Prozent. Lorenz und die Prohotel-Mannschaft in

punkt. Die Produktion für das 600 Plätze aufweisende Restaurant würde ebenfalls in Ezeiza bewerkstelligt, was dann als nächstes Projekt wohl die Vergrösserung des BAC zur Folge hätte. Die Pläne für das Restaurant im Aeroparque sind recht ehrgeizig, soll es doch - wie das Flughafen-Restaurant Basel - einen hohen Standard erreichen. Ein Entscheid in dieser Angelegenheit ist jedoch noch nicht gefallen. **Bruno Rufflin** ist denn auch nicht Geschäftsführer dieses Restaurants, sondern des Swissair-Restaurants an der Avenida Santa Fe. Unsere Publikation unter «Personali» in der letzten Ausgabe beruht auf einem Missverständnis.

Es riecht nach Zukunft

Die Aerolinas Argentinas, angetrieben vom Ehrgeiz, ihr Image aufzupolieren und der anerkannt führenden Fluggesellschaft auf dem Kontinent, der Varig, Marktanteile abzujagen, hat die Entwicklung in Gang gebracht, die sie nun doch mit etwas zwiespältigen Gefühlen ver-



Die Bedürfnisse überkochen

Tempo ist charakteristisch für die Entwicklung des BAC, weshalb ich nicht ganz drei Jahre zurückspulen muss, um dort zu beginnen, wo mein Bericht eigentlich anfangen sollte, bei Bedürfnissen, Ideen, ersten Studien und Projekten. Ende 1977 stand fest, dass die Küche des Swissair-Restaurants in Buenos Aires - betrieben von der Prohotel - den Aerolinas Argentinas einen abschlägigen Bescheid erteilen musste. Es lag bei bester Ausnutzung nicht drin, mit der eher klein dimensionierten Küche über die Restaurant-Besucher und zweimal wöchentlich die Swissair-Passagiere hinaus noch mehr Gäste zu verwöhnen. Der Schweizer Carrier bezog selbst schon zusätzlich Verpflegung aus der Bordküche der Braniff. Den grössten Topf in Ezeiza - wie der Eigenname des internationalen Flughafens lautet - hielt Marriott am Kochen. Sie besass den Löwenanteil von 75 Prozent des Cateringgeschäftes ex Buenos Aires. Dass man diesen Topf selber über dem Feuer glaubte und sich erlaubte, die Suppe hin und wieder mit etwas mehr Wasser zu kochen, als dem guten Verhältnis mit der Kundschaft diene, spielte eine nicht ganz unwesentliche Rolle beim Entstehen von Plänen für ganz neue Lösungen des Cateringproblems.

Den Herrn im Haus unterschätzt

Die Aerolinas mit ihrem äusserst aktiven, sehr businessbewussten Präsidenten, **Dr. Juan C. Pellegrini**, und ihrem Marktanteil von 40 bis 45 Prozent strebten verständlicherweise nach einem Catering ein-

dem einheimischen Markt besorgt, denn etwas weniger Präzision und Qualität werde durch problemloser Wartung und Ersatzteilbeschaffung sowie grössere Bedienungsfreundlichkeit durch das einheimische Personal aufgewogen, erklärte mir **G. Lorenz**.

Zu wenig Hände zum Lehren

Mit dem Einzug in die neue Bordküche im September 1979 schlug eine sehr grosse Stunde für Küchenchef **Fritz Stalder**, dessen Licht bis anhin in der Küche des Swissair-Restaurants beileibe nicht unter dem Scheffel gestanden hatte, nun aber erst zum vollen Leuchten kam. Dass bei ihm der Chef dem Koch mindestens ebenbürtig ist, zeigte sich in der Art und Weise, wie er seiner Brigade den Startschuss gab. Er schufete die Nacht vor dem ersten Betriebstag durch, um der Küche jenen Touch zu geben, insbesondere in bezug auf Ordnung und Sauberkeit, den er als Swissair-like erachtet. Am Morgen begann der Arbeitsantritt seiner Mannschaft mit einer Führung, und dann hiess es: «So, meine Damen und Herren, das ist ab heute BAC-Standard, einmal habe ich dafür gesorgt, von nun an ist er Ihre Sache!» Das hat hingehauen und hält.

Mit Vormachen und Beispielgeben, sagte auch der Big-Boss, würden bei dem weitgehend ungeschulten, aber willigen Personal die besten Resultate erreicht. Nur fehlt ihm hierfür mittleres Kader. Der sehr rasch wachsende Betrieb verdient das Personal, mehr und Besseres zu leisten als das, was in andern Betrieben

Hochbetrieb in der neuen Küche

von ihrer Aufgabe, in der sie sich sehr selbstständig einsetzen und stark entwickeln können, begeistert.

Eine Person für die Inflation

Wenn das BAC-Team nicht zum Verschrauben kommt, so hat das seinen Hauptgrund in der bereits angetönten rapiden Entwicklung. In Trab gehalten wird es, insbesondere **Fraülein Wolf**, zusätzlich durch die Inflation, die in Argentinien grassiert, wenn auch in den letzten Monaten etwas weniger lüppig. Drei dicke Bundesordner dienen dazu, die Kosten im Griff zu halten. Jedes Gericht hat sein eigenes Kalkulationsblatt - allein für die Aerolinas sind es deren 32. - Da kein Produkt über längere Zeit zum gleichen Preis eingekauft werden kann und fast täglich von einem Auftraggeber eine Menukomponente zu ändern gewünscht wird, ist das Kalkulieren trotz ausgeklügeltem System eine Dauerbeschäftigung.

Leistung, die verfängt

Auf sicher lief das Geschäft zu Beginn nur auf Aerolinas und Swissair. Mit wesentlich verbesserten Leistungen gelang es dann, auch die ehemaligen Kunden der Braniff zu halten. Kaum war sie so richtig in Fahrt, hatte die neue Bordküche einen so guten Ruf, dass sich eine um die andere Fluggesellschaft entschloss, sich deren gute Leistungen zur Steigerung des eigenen Bordservice zunutze zu machen. Am 1. Juni konnten sich die BAC-iers mit einigem Stolz gar die Kokarde an die Mütze heften, stiess doch an diesem Tag die kritische, anspruchsvolle Air France zur Kundschaft. Der Wunsch des Carriers ist dem Caterer nur dann heilig, wenn er ihn zu seiner eigenen Zufriedenheit erfüllen kann. In Paris oder New York zusammengestellte Menüpläne lassen sich nicht immer mit den Möglichkeiten und Preisen von Buenos Aires in Einklang bringen. Den besten Weg zu beiden Partnern nehmen Lösungen findet das BAC meist über ein Demonstrationskochen. Nichts überzeugt so sehr wie unansehnlich oder geschmackloses Gewünschtes gegenüber appetitlichen, feinen Alternativen. Argentinien Angebot und klimatische Gegebenheiten sind eben ein wenig anders, als sich Europäer und Amerikaner bisweilen vorstellen. Dass die Qualität des in Stalder's Küche Produzierten erstklassig ist, davon konnte ich mich als Passagier und noch besser als persönlich betreuter Gast überzeugen.

Kloten mussten plötzlich und rasch darüber knobeln, wie ab 1. Juni dieses Jahres rund 70 Aerolinas-Flüge pro Tag mit 4500 bis 5000 Verpflegungseinheiten versorgt werden könnten. So nebenbei kam noch der Auftrag herein, für die Angestellten der Aerolinas täglich rund 4500 Sandwiches abzuliefern. Erst Anfang Februar 1980 traf **Robert Lanz** in Buenos Aires ein, um sich voll des Aeroparque-Projektes anzunehmen und diesem Betrieb ab 1. Juni als Chef vorzustehen. Grundsätzlich wurde beschlossen, in Ezeiza zu produzieren und im Aeroparque bordfertig aufzubereiten. So kann Kader eingespart werden, es stellt aber sehr grosse Anforderungen organisatorischer Art, muss doch der Transport unter allen Umständen sichergestellt werden, und - was noch kniffliger ist - im Aeroparque steht die Passagierzahl erst sehr kurz vor Abflug fest; ausserdem werden häufig im letzten Moment die Maschinentypen ge-

folgt. Sie ist schliesslich der beste Kunde einer Unternehmung, deren Gewinn nicht voll in ihre Tasche fliessen wird. Der Swissair respektive ihrer Tochter, der International Hotel-Management Prohotel AG, hat die «argentinische Heirat» bisher viel Glück gebracht. Es bietet einfache starke Vorteile, wenn man einmal Fuss gefasst habe, man höre und sehe mehr, es würden Geschäfte an einen herangetragen, die man sonst suchen müsste, meinte der - allerdings auch mit dem richtigen «Gespür» ausgestattete - junge Draufgänger Lorenz, der übrigens zu den Absolventen des Unternehmenseminars SHV gehört. In Südamerika allgemein und in Argentinien im besondern wären noch weitere Marktanteile zu finden, vorerst

Es braucht eine feines «Koch-Gefühl», um Steaks genau so vorzubereiten, dass sie nach dem Aufwärmen an Bord richtig gar und noch saftig sind.



wechselt, was eine Umstellung des Equipments erfordert.

Ein Restaurant liegt auch noch drin

Eines Tages im Februar hörte Lorenz eher beiläufig vom Vorhaben, im Aeroparque auch ein grosses Restaurant einzurichten. Ein paar Tage später war ein neuer Wagen mehr an diese Lokomotive angehängt, der anscheinend ein guter Tabak genügt, sie unter Dampf zu halten. Das Hin und Her von Plänen, Berechnungen und Fachleuten zwischen Buenos Aires und Prohotel-Büros erreichte in den vergangenen Wochen einen neuen Höhe-

geht es der Prohotel jedoch darum, zu konsolidieren und den guten Standard zu halten, bevor weitere Projekte angepackt werden.

Mir hat schliesslich nur der Mut gefehlt, Brücken abzubrechen, sonst hätte ich mich wohl in Argentinien festgelegt. Es hat mich nämlich sehr vieles sehr stark und sehr positiv beeindruckt. Vor allem meinte ich zu spüren, dass die Zukunft dort unten ihren Weg suchen wird, trotz den Unzulänglichkeiten, die wir nach Massstäben des alten Europa noch aufspüren meinen.

Maria Küng

Gezwungen, Spitze zu bleiben

Nach einem einmonatigen Umbau präsentierte sich das Swissair-Restaurant in Buenos Aires dieses Frühjahr in neuer, gediegener Ausstattung. Dahinter steckte freilich mehr als nur eine Renovierung des 128 Gästen Platz bietenden Lokals an der eleganten Avenida Santa Fe: Die über Jahre hinweg unbestrittene Nummer eins unter den Speiselokalen der argentinischen Hauptstadt musste einen Schritt nach vorn tun, um sich von der plötzlich erwachsenen, in jeder Beziehung ebenbürtigen Konkurrenz nicht überrunden zu lassen.

Nach dem für argentinische Verhältnisse innert Rekordzeit durchgeführten Umbau im Betrag von 250 000 Schweizer Franken präsentiert sich das exklusive Restaurant freundlicher. Die Architekten legten Wert auf eine helle, aber gediegene Atmosphäre, verlegten die Bar an einen günstigeren Standort und platzierten dafür die Kasse wesentlich diskreter als bisher. Obschon am Lokal selbst baulich nicht sehr viel verändert wurde, wirkt das Restaurant fürs menschliche Auge jetzt wesentlich grösser und «heimeliger». Küchenchef Georges Knecht verfügt nun auch über die Möglichkeit, «Business-Lunches» in ungestörter Atmosphäre anbieten zu können: Die Planer des Umbaus trugen dem oft aus Kreisen der Gesellschaft von Buenos Aires geäußerten Wunsch nach Arbeitessen in einem geschlossenen Raum Rechnung, indem sie eine Ecke des Lokals mit spanischen Wänden in einen ansprechenden kleinen Saal umfunktionierten.

Preistage, ein wichtiger Faktor

Damit ist das von der Swissair-Tochter Prohotel AG betriebene Restaurant – aus dem der BAC-Baum herauswuchs – den anderen Lokalen vergleichbarer Kategorie in Buenos Aires wieder einen Schritt voraus. Ein solcher Effort war nach Informationen des Managements notwendig geworden, denn zum ersten Mal seit seinem sechsjährigen Bestehen musste sich das bisher unbestrittene erste Lokal am Platz einer Konkurrenz erwehren. Innerhalb etwa mehr als eines Jahres sind in der argentinischen Hauptstadt rund 15 Speiserestaurants eröffnet worden, die sich mit ebenso vorzüglichen, teilweise kopierten Leistungen an ein finanzkräftiges Publikum wenden. Dabei haben diese Restaurants noch den Vorteil, dass sie mit dem neuesten Geschmack entsprechenden Interieurs ausgestattet sind und – im feuchtheissen Klima von Buenos Aires besonders wichtig – über leistungsfähige Klimaanlage verfügen. Ausserdem sind die neuen Lokale eher teurer als das Swissair-Restaurants. Das ist in Argentinien eher ein Vor- als ein Nachteil, denn auswärtig essen gehen ist in diesem Land nicht in erster Linie eine kulinarische Angelegenheit, sondern vielmehr eine Prestigeangelegenheit. «Man» findet sich in Buenos Aires nur in solchen exklusiven Restaurants ein, wo man von seineingeseligen auch «gesehen» wird.

Per Teller verpflichtet

Durch den Umbau hat das Swissair-Restaurant mit der Konkurrenz auch punkto Dekor wieder gleichgezogen, doch ging man noch einen – fast revolutionären – Schritt weiter. Das Swissair-Restaurant setzt eindeutig auf die kulinarischen Geniesser. Zu diesem Zweck wurde die Speisekarte komplett umgebaut, dem Trend zur leichteren Küche hin folgend. Ferner sind im laufenden Jahr mehrere gastronomische Schweizerwochen geplant. Die dankbare Tagespresse der argentinischen Hauptstadt erweist sich gerade für solche Aktionen als ideales Public-Relations-Instrument und hilft entscheidend mit, den Ruf des Restaurants als «kulissisches Mekka» von Buenos Aires zu stärken, neue Gäste zu gewinnen und das fast makellose Image von Swissair und Switzerland dauernd zu polieren.

Wirten ist in Argentinien kein einfaches Geschäft

Die enorme Inflation – 1979 betrug sie 140 Prozent, dieses Jahr rechnet man mit einer Geldentwertung von ungefähr 90 Prozent – macht zum Beispiel vernünftige Kalkulationen unmöglich. Fischfilets etwa schlugen im Januar 1980 von einem Tag zum andern von 6000 (etwa Fr. 6,30) auf 10 000 Pesos auf. Couverture verteuerte sich innerhalb eines halben Jahres um mehr als 100 Prozent. Und längst sind auch die Zeiten vorbei, in denen Argentinien in die «Billigländer» einzureihen war. Rekordern und volle Devisenkassen erlauben der Wirtschaftsführung eine Währungspolitik, die Buenos Aires statisch gesehen binnen kürzester Frist zur achteuersten Stadt der Welt werden liess. Für den Restaurateur bedeutet das: Ein Kilo brasilianische oder chilenische Langusten ist in Argentinien jetzt um acht Franken teurer als in der Schweiz, obschon der Transportweg ganz erheblich kürzer ist.

Das hohe Preisniveau ist nicht ohne Auswirkungen auf das Gastgewerbe geblieben. Die «High-Society» der argentinischen Hauptstadt ist zwar nach wie vor bereit, viel Geld für exklusive Vergnügen auszugeben. In der Geschäftswelt wird hingegen kräftig gespart, wie die Gästestatistik des Swissair-Restaurants zeigt. Bis 1978 wurden monatlich mühsel Zahlen von 6000 erreicht. Jetzt hingegen gibt man sich bereits mit 4000 Konsumenten zufrieden, wobei allerdings zu sagen ist, dass noch heute jeder Gast im Durchschnitt für etwas mehr als 70 Schweizer Franken konsumiert. Ueli Achermann

Wirklich Klasse
Diesen Bericht unseres Korrespondenten aus Buenos Aires habe ich nur noch mit einigen Ergänzungen abzurufen. Voranstellen möchte ich ein Lob über die wirklich überragende Qualität und Güte des Gebotenen und die Attraktivität der Karte. Ohne besonders mit «nouvelle cuisine» oder «kreativer Küche» gross zu tun, bietet das Swissair-Restaurant Gastronomie, die so viel verspricht, dass nur eine gewisse Anzahl Restaurants in der Schweiz dieses Versprechen gegenüber argentinischen Gästen halten können. Das ist fürwahr eine Visitenkarte mit Goldprägung. G. Knecht freut sich darüber, die «Portefolio», ausgesprochene Fleischesser, für Fisch gewonnen zu haben, der in seinem Restaurant dem «Rindlichen» bald die Waage hält.

Gäste und Personal sind treu

Vom «behaften» von herrlich erfrischendem Pisco animierten Gespräch mit dem Prohotel-Mann habe ich noch folgendes notiert: Das Mittaggeschäft ist trotz vorwiegender Geschäftskundschaft eher Schwankungen unterworfen, denn PR-Dinner werden gerne am Abend angesetzt. Die Samstag- und Sonntagstage sind ganz anderer Herkunft als die Wochenkundschaft. Touristen sind spürbar aus dem Gästekreis verschwunden. Argentinien, vor wenigen Jahren ein Einkaufsparadies für die Brasilianer, ist zu teuer geworden. Ausser auf die grosse Stammkundschaft kann der Betrieb auf gutes Stammpersonal zählen. Eine ganze Anzahl der 42 Angestellten ist seit der Eröffnung dabei, neue hat es im Service seit vier Jahren nicht gegeben. In der Küche stellen sich eher Probleme, ist es doch eine ziemlich mühsame Aufgabe, Anfängern die hohe Schule der feinen Küche beizubringen. Das gastgewerbliche Personal ist in Buenos Aires gewerkschaftlich stark organisiert. Die Arbeitszeit beträgt 9 Stunden, inklusive Essenszeit. Pro Woche sind ein-einhalb Freitage zu gewähren. Das Lohnsystem beruht noch auf Punkten.

Andere Länder ...
In ganz anderem Ausmass als bei uns machen sich in Buenos Aires die Ferien bemerkbar. In der Hochsaison, wenn alles draussen in Mar del Plata schmort, fallen die Dienstleistungen praktisch zusammen. Das erfordert eine völlige Umstellung, was im Einkauf erklärte mir mein Gastgeber. Eine kleine Illustration zu Schwierigkeiten, von denen wir hier keine Ahnung haben: In Hitzeperioden fließt das Kaltwasser bis zu 26 Grad warm aus der Röhre. Eiswürfelproduktion ist nicht mehr zu bewerkstelligen. Es kommt vor, dass jemand einen halben Tag in der

Stadt herumfährt, um einen Eisblock aufzutreiben! Dass Frischwaren inklusive Fleisch auch an Tagen mit über 30 Grad im Schatten in offenen Lastwagen angeliefert werden, sei nur am Rande vermerkt.

Bei einem anschliessenden Bummel fielen mir nebst den zum Teil horrenden Preisen – schweizerische überfüllend – auch einige geschlossene Restaurants mit amtlichen Verfügungen an der Tür auf. Bei Verstössen gegen Hygiene- oder fiskalische Vorschriften wird hart durchgegriffen. Ein paar alte Schuhe auf dem anstalt im Garderobekasten haben beispielsweise das Swissair-Restaurant eine Busse von annähernd hundert Franken gekostet.

Kosten, Kosten ...

Verkaufspreis eines Konsumgutes	123.-
./ Service 23%	23.-
./ Mehrwertsteuer 16%	100.-
./ Umsatzsteuer 5%	16.-
./ Sozialleistungen (5% vom Servicebetrag)	84.-
Betrag, auf den das Unternehmen Einfluss hat	5.-
	79.-
	12.-
	67.-

Preise aufzulisten hat wenig Sinn, sind sie doch bestimmt seit meinem Besuch wieder beträchtlich geklettert. Die Aufstellung vermag hingegen eine Idee zu geben, mit welchen Belastungen sich ein Unternehmer zurechtfinden muss, und sie erklärt teilweise, weshalb in Buenos Aires fast ebenso viele Gaststätten schliessen, wie eröffnet werden. MK

Der praktische Tip

Geschenke 5 Prozent

Ein einfaches aber wirksames Mittel, um den Elektrizitätsverbrauch in der Küche dem effektiven Bedarf anzunähern, wendet Gerald Döfler im Restaurant Bad Atissholz an: Er lässt seinen Küchenchef täglich den Energieverbrauch notieren. Mit dieser Massnahme, die nichts kostet, konnte der Elektrizitätsverbrauch, seit abgelassen wird, jährlich um 5 Prozent reduziert werden, denn jeder Angestellte setzt heute die elektrischen Geräte wesentlich bewusster ein. So wird der Tellerwärmhalter nicht mehr einfach um halb zwölf eingeschaltet, sondern erst dann, wenn die erste Bestellung in die Küche geht. Desgleichen wird das Geschirrspülgerät nicht mehr morgens um neun gespült und die Geschirrspülmaschine den ganzen Vormittag unbenutzt auf Bereitschaft gehalten. BUZ

Henniez 75 Jahre an gesunden Wassern

Henniez-Lithinée SA hat dieses Tage ihr 75jähriges Bestehen gefeiert. Die Vergangenheit des Kurhotels von Henniez allerdings reicht bedeutend weiter zurück. Und will man die Geschichte der Quellen verfolgen, so muss man sich sogar um ein paar Jahrhunderte zurückversetzen.

Zur Zeit der Römer erlief man aus dem nahen Aventicum herbei, um die wohl-tuende und heilkräftige Wirkung der Henniez-Quellen zu geniessen. Später, während der bernischen Herrschaft, gehörte es zum guten Ton, die Bäder aufzusuchen. Danach wurde es eine zeitlang ruhig um das Kurbad, doch gegen 1880 erweckte es der Neuenburger Dr. V. Borel zu neuem Leben; der Professor der Chemie und spätere Bundespräsident Ernest Chuard wurde mit der Aufgabe betraut, das Wasser regelmässig zu untersuchen. Wieder wurde Henniez weitherum berühmt. 1905 wurde die Société des Bains et Eaux Henniez-Lithinée SA gegründet. Der Start des jungen Unternehmens war vielversprechend, doch bald schon drohte der Erste Weltkrieg und die ersten

Wo bleibt der Käse?

Es gibt so etwas wie einen Teufelskreis: Konsumenten fragen die Käseunion an, warum in einem «Käseland» wie der Schweiz in manchen Restaurants und Hotels wenig bis gar kein Käse erhältlich sei. Und Hoteliers und Wirte meinen zu dem gleichen Thema resigniert: «Käse wird ja nicht verlangt, deshalb kaufen wir auch nur gerade für die Küche ein.» Wie könnte man dieses Karussell verlassen?

Das war die Frage schon an mancher Besprechung. Eines ist sicher: Der Gast hat sich angewöhnt, nur das zu bestellen, was der Wirt anbietet – und zum Dessert ist das dann halt meistens Glace. Vielleicht hätte er aber lieber ein wahrhaftiges Käseplättli und ein herzhaftes Stück Brot bestellt. Hier liess sich vermehrt Hand in Hand arbeiten. Die Käseunion hat bereits angefangen: indem sie nämlich für den Gastwirt ein reichhaltiges Angebot an Werbe- und Dekorationsmaterial bereitgestellt hat, das laufend erneuert und ergänzt wird und individuellen Anforderungen entsprechend zusammengestellt werden kann. Dieses Material ist – gegliedert nach verschiedenen Aktionsmöglichkeiten, welche Hoteliers und Wirte zwischen (hoffentlich) aus den Inseraten in der Fachpresse kennen – im Kalender «Mein Käsejahr» zusammengefasst, kombiniert mit zahlreichen Tips und Anregungen zur Organisation und Durchführung verschiedener Käseaktionen. Für jene, die mit diesem Kalender noch nicht Bekanntschaft geschlossen haben, nachstehend kurz das «Inhaltsverzeichnis» der einzelnen Aktionen, zu denen die Käseunion vielfältiges Material (Rotairs, Plakate, Tischsteller, Servietten, Tischsets, Sortenschilder, Menükarten usw.) liefert: Fondue, Raclette, Schweizer Käsespezialitäten, regionale Käsespezialitäten, Chäschiuechli, Käsesalat, Hobelkäse, Käseschnitten, Käsekuchen, Geschwelli mit Chäs. Ausserdem sieht ein grosses Messersortiment für den fachgerechten Service bereit, Märitstände, Rechauds, Caquelons, Racletteöfen, Käsehobel... Es dürfte sich lohnen, einen Blick in diesen Kalender zu werfen.

Käse ist bekannt, beliebt und gefragt

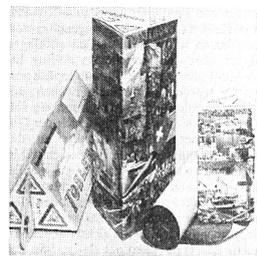
Wie man aus Erfahrung weiss: Gaststätten, in denen würzige Käsespezialitäten angeboten werden, sind gefragt! Gerade auch jetzt, in der Touristen-Saison. Denn Käse gehört absolut zum Image unseres Landes und wird von den zahlreichen ausländischen Gästen geradezu gesucht. Aber auch bei der Schweizer Kundschaft wird zum Beispiel der «Chäschiuechli», das Käsebuffet als immer beliebter. Nicht zu unrecht. Denn ein Käsebuffet ist eine echte kulinarische Attraktion. Jeder Käse-Detailist wird bei der Zusammenstellung der Käseauswahl bestimmt gerne behilflich sein. Er kennt auch die lokalen und regionalen Käsespezialitäten, die auf dem Buffet nicht fehlen sollten und ist nach Absprache sicher auch bereit, dem Gastwirt grosse Schaufstücke zu liefern, welche er nachher wieder zurückgeben kann. Oder er erstellt das Buffet eventuell sogar selbst und nimmt nicht

gebrauchte grössere Stücke wieder zurück. Ein Gespräch mit ihm lohnt sich deshalb. Natürlich ist auch der Leiter des Ressorts Gastgewerbe bei der Käseunion, Werner von Däniken, gerne bereit, zu beraten, falls Fragen oder Probleme aufzuheben. Und noch ein weiteres tun die Käsewerber: Falls Sie die Chäschiuechli-Gemüchli mit einer Ländlerkapelle, mit Alpmot-Darbietungen usw. untermalen möchten und keine diesbezüglichen Beziehungen haben, ist die PR-Leiterin, Frau Steinegger, gerne bereit, Musiker zu vermitteln. pd

Bouquet garni

Souvenir from Tobleronland

Chocolat Tobler bringt rechtzeitig auf die beginnende Feriensaison eine attraktive Touristenpackung mit Schweizer Landschaftsbildern, die sich als Souvenir und Geschenkartikel für in- und ausländische Feriengäste vorzüglich eignet, in den Verkauf.



Die originelle Dreiecksverpackung, die sich auch für den Direktversand mit der Post eignet, gibt es in zwei Grössen (3 x 100 g und 3 x 400 g) und enthält – wie könnte es anders sein – «das allerfeinste Dreieck hierzulande...» sowie ein Schweizer-Alpen-Panoramaposter.

Neue Durstlöcher

Um den Schweizer Getränkemarkt zu beleben, hat die Sibra soeben zwei neue Getränke-spezialitäten eingeführt. Einerseits handelt es sich um das oberrheinische Dunkelbier «Ankers», Einmalig in seiner Art, soll es unter den Dunkelbieren zum Feinschmeckerbier werden. Andererseits richtet sie sich an die jugendlichen Konsumenten, und zwar mit einem alkoholfreien, 100 Prozent naturreinen Getränk ohne Konservierungsmittel und künstlichen Farbstoff: Guarana CAP. Mit diesem Produkt brasilianischer Herkunft ist eine neue Möglichkeit geboten, «naturrein» zu trinken. Mitten in den Urwäldern des Amazonas wächst diese seltene und fast magische Frucht: die Guarana, feurig rot, wie eine kleine Kastanie in ihrer fleischigen Hülle. Seit Jahrzehnten stellen die Brasilianer mit Extrakt dieser Frucht, ein alkoholfreies Getränk her. Vor allem das einzigartige und geheimnisvolle Aroma der Guarana hat daraus das Getränk Nr. 1 aller Brasilianer gemacht. Sibra importiert aus Brasilien das Konzentrat.

Drei Fixfertige für den Salatteller

Hero bringt drei neue Salatmischungen im Frischhaltebeutel auf den Markt. Die drei attraktiv klingenden Köstlichkeiten, nämlich Salade de Poulet mit Süssmais, Erbsen, Ananas, Peperoni und Reis, Salade Niçoise, bestehend aus Thunfisch, Bohnen, Zwiebeln und Oliven, sowie Salade Chinoise, der sich aus Erbsen, Süssmais, Champignons, Peperoni und Reis zusammensetzt, können mit wenigen weiteren Zutaten, wie beispielsweise Tomaten, harten Eiern, Gewürzkräutern oder Kapern garniert bzw. ergänzt werden. Nach Belieben können die Salate auch mit frischen Kräutern, Mayonnaise oder Quark verfeinert werden. Der Inhalt der Frischhaltebeutel beträgt je 250 g, und die Richtpreise liegen bei Fr. 3,60 für den Salade Niçoise und den Salade de Poulet und Fr. 2,60 für den Salade Chinoise.

Frischdienst Zürich im neuen Engrosmarkt

Die fr. Frischdienst Zürich AG, vormals AG Vereinigte Zürcher Molkereien/VZM, bezog ihr neues Domizil auf dem Dach des neueröffneten Zürcher Engrosmarktes, Aargauerstrasse 1, 8048 Zürich. Im Engrosmarkt selbst ist der Frischdienst zusätzlich mit einem Cash+Carry-Verkaufsräum für Milchprodukte vertreten. pd



14 BAC-eigene Lastwagen sind für die Belieferung der Flugzeuge im Einsatz.

GSTAAD

**** Hotel
Ermitage und Golf

Junges Team sucht qualifizierte Mitarbeiter für kommende Wintersaison.
Begeistern Sie sich am gemeinsamen Aufbau eines erweiterten Hotelkomplexes (85 Betten, div. Restaurants, Bar, Solbad usw.)

Réception

Réceptionnisten
(NCR 250)

Praktikant

Speisesaal:
**Saalkellner/Tochter
Kellnerlehrling/
-tochter**

Grill-Restaurant:

**Chef de rang/
Anfangsoberkellner
Demi-chef de rang
Commis de rang**

Rôtisserie:

**Chef de rang
Commis de rang**

Buffet:

Buffetochter

Etage:

**2. Gouvernante
Portier (Fahrausweis)
HOFA-Lehrtochter
Lingère
Zimmermädchen
HOFA**

Solbad:

**Physiotherapeut-in/
Massage**

Küche:

**Pâtissier
Saucier
Rôtisseur
Commis entremetier**

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüchen sind erbeten an:

Hotel Ermitage und Golf
3778 Schönried-Gstaad 6237



Chesa Mandaun
7131 Surcuolm GR (1200 m. ü. M.)

sucht für sofort

**2 Serviertöchter
oder Kellner**

in Schichtbetrieb, mit Logis im Hause. Neu, komfortabel, mit Umsatz- und Garantielohn.

Für Ausländer Bewilligung vorhanden.

Bitte telefonieren Sie doch gleich an:

H. Graf
Telefon (086) 3 11 12 P 13-3416



Jung, freundlicher Betrieb sucht junge, freundliche

Serviertochter

Für Ihre Leistung bieten wir Ihnen:
- nette Mitarbeiter
- modernen Arbeitsplatz
- Garantielohn, Umsatzbeteiligung

Gerne erwarten wir Ihren Anruf.
Telefon (086) 4 14 71 (Herr B. Kofler) P 13-2852



Ihre Stelle im Herbst

Auf 1. Oktober 1980 übernehmen wir die Direktion des renommierten und lebhaften Bahnhofbuffets St. Gallen. Als Ergänzung zum heutigen dynamischen Team suchen wir einen

Chef de service

mit Organisationstalent
Eintritt: ab 1. Oktober 1980
Bitte schreiben oder telefonieren Sie: Herrn oder Frau K. Kaufmann (Dir. Bahnhofbuffet St. Gallen ab 1. 10. 1980), Lätternweg 8, 3052 Zollikofen, Telefon (031) 57 05 97 P 29-412

Für kommende Wintersaison suchen wir

**1 Sous-chef
1 Commis de cuisine**

Moderne Küche für Restauration (200 Plätze) und Hotel-speisesaal (100 Plätze).
Bitte melden Sie sich:
H. J. Beldi
Hotel Silberhorn
3823 Wengen
Telefon (036) 55 22 41 6310

**STELLENGESUCHE
DEMANDES D'EMPLOIS**

16jähriger sucht für sofort

Lehrstelle als Koch

Bevorzugt Wallis, in einer grösseren Station.

Anfragen bitte an
Bayard Alexander
Motel Simplon-Blick
3942 Raron
Tel. (028) 44 18 91 6117

Bekannter japanischer Kassenhersteller mit breiter Produktpalette von elektronischen Kassensystemen sucht hauptberuflichen GENERALVERTRETER
der in der Lage ist, Verkaufsorganisationen aufzubauen.

Ausführliche Chiffre 744
Bewerbungen an: hotel revue, 3001 Bern

STELLENGESUCHE DEMANDES D'EMPLOIS

26jähriger Schweizer sucht Stelle als
Küchenchef
(auch italienische Kochkenntnisse vorhanden).
Luzern und nähere Umgebung bevorzugt.
Eintritt Herbst 1980.
Offerten sind erbeten unter Chiffre 6318 an hotel revue, 3001 Bern.

Mit allen Sparten der Hotellerie vertrauter Schweizer, 34, dipl. Hotelier/Restaurateur SHV, sucht
Direktion oder Pacht
eines mittelgrossen Hotelbetriebes im In- oder Ausland.
Anfragen erbeten unter Chiffre 6247 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.
Contacter: B. Tuor, Rodeo/Etrier 1936 Verbier, Valais 6004

Couple hôtelier-restaurateur avec patente cherche
gérance
Région lémanique ou Valais.
Faire offre sous chiffre à P 36-425310, Publicitas, 1870 Monthey.
Sie: Engländerin, 24 Jahre, Serviererin, fließend deutsch sprechend. Er Deutscher, 21 Jahre, Chef de rang, englisch sprechend, ab 1. 10. oder 1. 11. 1980
Schweizerin mit Diplomabschluss der Hotelfachschule sowie vierjähriger Praxis als Réceptionsekretärin sucht Stelle als
Direktionsassistentin
Eintritt auf November möglich.
Offerten sind zu richten unter Chiffre 6222 an hotel revue, 3001 Bern.

Zurück aus den USA - frei zu Ihrer Verfügung als
Empfangs-Sekretärin oder als Mitarbeiterin in Réception
Raum Zentralschweiz.
Bin junge Schweizerin; Sprachen D, F, E, I.
Offerten bitte unter Chiffre 117800 an hotel revue, 3001 Bern.

Suche für/auf Oktober Stelle als
Nachtconcièrge
Sprachen: D, E, F, I.
Eventuell auch Arbeit für Bewachungsaufgaben.
Offerten unter Chiffre 25-304091 an Publicitas, 6002 Luzern.

Suche für/auf Oktober Stelle als
Saison- oder Jahresstellung
in der Schweiz.
Offerten unter Chiffre 738 an hotel revue, 3001 Bern.

Hotelsekretärin mit Fähigkeitsausweis A sucht Stelle als
Betriebsassistentin oder Aide du patron
per 1. Oktober oder nach Übereinkunft.
Offerten unter Chiffre 6313 an hotel revue, 3001 Bern.

LIEGENSCHAFTEN-MARKT - MARCHÉ IMMOBILIER

Zu vermieten in Langnau-Zürich, Nähe Wildpark Langenberg (10 Autominuten bis Zürich), sehr schönes, neues, erstklassiges
Speise-Restaurant
(sehr geeignet als Spezialitäten-Restaurant)
Freistehend, 1-geschossig, mit dazugehörigem Einfamilienhaus an wunderschöner Lage.
Restaurant mit 75 Plätzen, Gartenterrasse mit Pergola und 65 Plätzen. Grosser Parkplatz.
Das Objekt bietet tüchtigem, seriösem Witteehepaar ausbaufähige Existenz. Umsatzmöglichkeit ca. Fr. 650 000.-. Günstiger Anfangsmietzins.
Bewerbungen sind zu richten an:
Familie A. Bachmann,
Sihlwaldstrasse 11, 8135 Langnau
Telefon 01/713 33 36
Montag-Donnerstag von 14.00-17.00 Uhr 6263

Restaurant hasle
Langmoosstrasse/oberhalb Altersheim
8135 Langnau a/A
Telefon 01/713 10 03
Montag geschlossen

Cuisinier
(éventuellement couple)
est demandé pour un remplacement de 5 à 6 mois par très bon établissement.
Si possible dès 1er août 1980 ou date à convenir.
Renseignements: Téléphone (038) 63 13 70 entre 12 et 14 h. ou le soir dès 19 h. ASSA 87-30722

Junge Gouvernante
24 Jahre, mit Hofa-Lehre. Bewilligung C, sucht neuen Wirkungskreis in Rapperswil (SG) oder Umgebung.
Gute Sprachkenntnisse F/E Fließend S/D/I
Eintritt ab Mitte August 80
Offerten unter Chiffre 6248 an hotel revue 3001 Bern.

Gerant, Küchenchef, 33jährig, in ungekündigter Stellung, mit Fähigkeitsausweis, sucht Stelle als
Küchenchef/Kantinenleiter
Raume Zug - Luzern wird bevorzugt. Offerten bitte unter Chiffre 6251 an hotel revue 3001 Bern.

Dipl. Masseur
sucht per sofort gute Jahresstelle, evtl. Ablösung in Hotel, Club oder Hallenbad.
Offerten unter Chiffre A 304532 an Publicitas, 3001 Bern.

33jähriger, initialiver Schweizer, Fähigkeitsausweis A, Sprachen D, F, E, grosse Erfahrung in Bar-, Dancing- und Night-Club-Branche sucht neue Aufgabe als
Geschäftsführer / Gerant
in Bar, Dancing, Unterhaltungsbetriebe (eventuell Pacht).
Offerten unter Chiffre K 304537 an Publicitas, 3001 Bern.

H*-Organisation**
sucht in Miete oder Kauf
Hotel-Restaurants
in der ganzen Schweiz.
Offerten bitte unter Chiffre 103180 an hotel revue, 3001 Bern.

Zu verkaufen im Appenzeller Mittelland gutgehendes
Speise-Restaurant
Restaurant 30 Sitzplätze
Säli 60 Sitzplätze
Neue, grosse Küche
Auskunft Tel. 071/93 17 66 P33-3892

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 28-500173 à Publicitas, 9, Treille, 2001 Neuchâtel.

Liebhäberobjekt am Thunersee
Kleinhotel mit Restaurant, einmalige Lage. Vollkommen renoviert, grosser Umschwung, reichlich Parkplätze.
Kaufpreis: Fr. 800 000.-
Nötiges Eigenkapital: Fr. 100 000.- bis 200 000.-
Offerten erbeten unter Chiffre 6110 an hotel revue, 3001 Bern.

**RESTAURANT-DANCING-BAR
ROTHÖHE
RED HILL
BURGDORF**

- tagsüber frei
- 5-Tage-Woche à 36 Std.
- sonntags frei
- guter Lohn

all das bieten wir einer netten

Empfangs-Dame
in unserem Dancing Red Hill.
Gleichzeitig suchen wir nette
Barmaid
und freundliche
Serviertochter

Offerten sind zu richten an
Dancing - Bar
Rothöhe / Red Hill
3414 Oberburg / Burgdorf
P. Hanselmann
Telefon (034) 22 66 01 P 09-623

Wegen langfristiger Erkrankung des Patrons suche ich tüchtige
Mitarbeiterin im Service
Frau Metry
Berghotel Albinen
3941 Albinen/Wallis
Telefon (027) 63 12 88 6287

Zu verpachten, eventuell zu verkaufen

Ausflugsrestaurant

in bester Lage an Durchgangsstrasse, Nähe Bielensee.
Neu erstellt 1977, modernst eingerichtet und rustikal ausgebaut.
Gaststube 55 Pl., Saal 100 Pl., Grill-Room 55 Pl., Terrasse 40 Pl., Barbewilligung (noch auszubauen bis zirka 50 Pl.)
Grosse Parkplätze, Oekonomiegebäude mit Garagen.
Wirtwohnung und Personalzimmer.
Gesamtfläche Land zirka 53 a.

Für tüchtigen Fachmann beste Existenz. Kapitalkräftige Interessenten melden sich unter Chiffre 7435 Lg ofa-Langenthal, Orell Füssli Werbe AG, Langenthal.

Zu vermieten in

S. Bernardino-Dorf

(1626 m ü. M.)
an qualifizierte Person und Branchenkenner (eventuell auch Ehepaar)

Restaurant (70 Plätze) und Night-Club (180 Sitzplätze)

per sofort oder nach Übereinkunft.
Für Informationen und Offerten wenden Sie sich bitte an
Studio FRATELLI GHEZZI SA
C.P. 143 LUGANO ASSA 85-355

A vendre, éventuellement à louer à **Porrentruy** (canton du Jura)

L'hôtel Terminus

Comprenant:
70 lits, dont plus de la moitié avec bain/WC ou douche/WC
1 brasserie de 60 places
1 grill-room de 30 places
1 restaurant français de 80 places
1 bar-dancing de 80 places
1 salle de conférence de 30 places
2 terrasses avec 100 places
1 lift avec 6 arrêts
parking vis-à-vis de l'hôtel
L'établissement est dans un excellent état d'entretien, et a été exploité durant 30 ans par son propriétaire.
Excellente affaire pour des professionnelles.

Les intéressés sont priés d'adresser leurs offres au propriétaire.
Rey Reynold
Sur la Côte 204, 2905 Courtedoux
Téléphone (066) 66 43 35 P 14-14196

In Kleinstadt der Ostschweiz, an günstiger Lage, per sofort nur an Selbstinteressent zu verkaufen

Kleinhotel

mit Restaurant, Café, neuzeitlicher Küche. Zur Liegenschaft gehören 5 Wohnungen. Nötiges Eigenkapital nach Vereinbarung.
Anfragen unter Chiffre K 33-902436 an Publicitas, 9001 St. Gallen.

Zu verpachten

Hotel/Restaurant

(Baujahr 1973)
in grosser Industrieagglomeration des St. Galler Rheintales. Tagesrestaurant, franz. Restaurant, Säle, 60 Betten, Wohnungen. Günstiger Umsatzzins inkl. Inventar
Interessenten erhalten weitere Auskünfte über Telefon (085) 6 14 39 P 33-3220

Wir müssen uns entlasten. Daher sehen wir uns gezwungen, unser lang gehegtes und gepflegtes

Hotel Europe in Interlaken

zu verkaufen.
Das Hotel verfügt über 70 Betten, wovon 36 mit Bad, ein öffentliches Restaurant mit 50 Innen- und 50 Terrassensitzplätzen, einen Bankett- oder Speisesaal mit 100 Sitzplätzen sowie alle notwendigen Nebenräumlichkeiten. Tadelloser Zustand.

Ernstgemeinde Offerten mit Angaben von Bankgarantien sind zu richten an:

Familie R. Kuchen, Hotel Europe
3800 Interlaken 6282

Inserate in der Hotel-Revue haben Erfolg!

A louer au Chablais vaudois
café pub
Bel emplacement avec hôtel, 30 lits, bon chiffre d'affaires, patente nécessaire

Offre case postale 145, 1820 Montreux P 22-482755

Im St. Galler Rheintal an kleinem See gelegenes

Hotel-Restaurant

zu verkaufen. 10 sehr schöne Hotelzimmer, 60 Restaurantsitzplätze, Gartenterrasse, ca. 3000 m² Umschwung (Bauzone). Ernsthafte, kapitalkräftige Interessenten wollen sich bitte melden unter Chiffre X 33-53093 an Publicitas 9001 St. Gallen

Zu vermieten per 1. September 1980 im Kanton Aargau attraktiver

Barbetrieb

Kapitalbedarf Fr. 65 000.-
Offerten mit Kapitalnachweis unter Chiffre 6289 an hotel revue, 3001 Bern. 6289

In sehr schöner Lage in der touristischen Zone des Gambarognos aus Krankheitsgründen zu verkaufen.

Liegenschaft

als öffentliches Lokal eingerichtet, «Restaurant und kleine Bar», mit Erweiterungs- oder Umbaumöglichkeiten in Hotel-Garni.
Offerten unter Chiffre 78-47685. Anunci Svizzeri SA Assa, 6501 Bellinzona

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.

Erfahrener Wirt mit tatkräftigem Mitarbeiterteam übernimmt

Restaurants- oder Imbissbetrieb,

auch verbunden mit Unterhaltungslokal, in Miete, Pacht, oder Kauf, im Raume Basel.
Vorhandenes Eigenkapital, wie auch bisherige Tätigkeit ermöglicht auch Übernahme eines grösseren Betriebes.
Offerten erbeten unter Chiffre J.03-990237 an Publicitas, 4010 Basel.

Zu verkaufen in bekanntem 2-Saison-Kurort Graubünden

Hotelliegenschaft

(50 Betten) mit Restaurant/Café/Confiserie (Eigenkapital zirka Fr. 300 000.-).
Interessenten melden sich bitte unter Chiffre 5802 an hotel revue, 3001 Bern.

Zu verkaufen im Kanton Aargau an sehr guter und bekannter Durchgangslage

Restaurant-Barbetrieb

Moderner, gepf. Betrieb mit rustik. Interieur, nicht personalintensiv.
Hauptumsatz Getränkektor (zirka Fr. 700 000.-).
Eigenmittelbedarf zirka Fr. 500 000.-, eventuell Baugeld, MFH oder EFH an Zahlung.

Offerten unter Chiffre 6175 an hotel revue, 3001 Bern.

A vendre, 15 minutes Fribourg, 35 Lausanne, dans site campagnarde, exceptionnel

ancien moulin

plein de cachet act. hotel-relais gastronomique, salles de sociétés, banquets, mariages
Réputation acquise dans toute la Suisse romande. Important chiffre d'affaires. Vendu complètement équipé.
Capital nécessaire après hypothèques: Fr. 5 à 700 000.-.
Idéal pour jeune couple cuisinier capable.

Agence Immobilière Claude Butty Estavayer-le-Lac
Téléphone 037/63 24 24 Ofa 138.146.592

Per 1. November 1980 vermieten wir unser alkoholfreies

Hotel-Restaurant

in grösserer Gemeinde der Region Thun. 15 Betten, 45 Sitzplätze, Säli und Terrasse, 4-Zimmerpächterwohnung.
Offerten unter Chiffre 6266 an hotel revue 3001 Bern.

A louer aux environs de Neuchâtel

restaurant

(50 places)
Grand parking
Préférence sera donnée à cuisinier avec patente
Libre de suite
Faire offre:
Téléphone 038/33 35 26 Assa 87-30727

Hôtelier suisse - expérience internationale - recherche à acheter

hôtel

(ou possibilité de réalisation hôtelière) 60 à 80 lits, montagne ou ville.
Très grandes qualités exigées.
Faires offres sous chiffre 6216 à l'hôtel revue, 3001 Bern.

A remettre Hôtel-Café-Restaurant

dans banlieue industrielle, région Lausanne, 30 lits, café: 80 places, salle à manger: 70 places, grande patente nécessaire.
Prix: Fr. 450 000.-
Faire offres sous chiffre 17-500309 à Publicitas, SA, 1701 Fribourg.

VERMISCHTES·DIVERS

Per sofort zu verkaufen interessant ausgerüsteter, auch als fahrbare Kühlzelle benutzbar

Kühlwagen

Bedford, Doppelreifen, 20 m³, nur 30 000 km, Zustand praktisch neuwertig. Spezial-Ausbau.
Doppel-Kühlaggregate, elektrisch und Bezin, mit Ladegerät für Dauerbetrieb - auch unter 0° C. Ladeschienen mit Gestellen.
Neupreis 1978: Fr. 55 000.-. Günstige Gelegenheit!
Verkaufspreis/Verhandlungsbasis Fr. 30 000.-.
Standort: Wallikerstrasse 81 8330 Pfäffikon/ZH
Telefon (01) 950 12 65 oder (052) 32 44 89 6254

Kehricht, überfüllte, überleichen Container

NOVAPRESS schafft Ordnung und kostet keine Fr. 2000.-
Eine Vorführung wird Sie überzeugen!
Tel. (031) 36 15 04 Novatam AG P 05-8572

Top Duo Unterhaltungsmusik
061 * 471836
vielseitig-preisgünstig

Inserate in der Hotel-Revue haben Erfolg!

Aus Gegengeschäft günstig zu verkaufen
Carpigiani-Frischeisautomat
Mod. SEI 486 (Standmodell)
1½jährig, Topzustand, mit Garantie.
Neupreis Fr. 34 000.-, Verhandlungsbasis Fr. 20 000.-
Vassalli & Moresi, Jungholzstr. 43, 8060 Zürich, Tel. (01) 302 64 65 P 44-337



am Goldbrunnenplatz
8056 Zürich Tel. 01-33 81 93
Wir führen immer ca. 300-400 Spitzenstücke nur auserlesene, exklusive, restaurierte Möbel aus eigenen Werkstätten

Antiquitäten Bauernmöbel
bis 100% WIR

Jedes Problem löst diskret
01/720 85 86
Schnell, sorgfältig, mit Erfolgsgarantie
Hans Wyls AG, Thalwil

Nordisch schlafen Daunen-Flachduvets

sind das Feinste vom Feinen. Verlangen Sie ein Angebot direkt ab Fabrik Aglasterhausen (BRD). Umarbeiten grosser Serien.
Vertr. Schweiz:
J. Feldmann
Mattenweg 29, 2557 Studen bei Biel
Telefon (032) 53 47 35 745

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 291
Kontenrahmen für die schweizerische Hotellerie Ringbuch im Format A4 Fr. 18.-

☎ 031 461881

Schweizer Hotellier-Verein Société suisse des hôteliers

Gute Mitarbeiter - wie werben und selektionieren-

Ohne eigenes Dazutun fallen Ihnen weder Gäste noch gute Mitarbeiter ins Haus. Da wie dort hängt vieles von der Werbung ab. Darüber hinaus wollen Sie den Geeignetesten herausfinden.

Ziel:
Sie sollen die Grundsätze einer erfolgreichen Personalbeschaffung erläutern können und ein geeignetes Selektionsverfahren anwenden.

Inhalt:
Personalbeschaffung
- Möglichkeiten der Personalwerbung
- Aufbau und Inhalt eines Stelleninserates

Personalauswahl
- Hilfsmittel der Selektion
- Bedeutung und Vorgehen beim Vorstellungsgespräch

Teilnehmer: Verantwortliche Mitarbeiter für Personalbeschaffung
Kurs-Nr.: A/80
Datum: 28. August 1980
Ort: Hotel Sternen, Domat/Ems
Zeit: 9.30 bis 17 Uhr
Kursleiter: Rudolf Bolliger, Abteilung für berufliche Ausbildung, Leiter der Kadererschulung SHV.
Auskünfte: siehe Inserat «weitere Kurse».

-Leistungen bewerten - heisst Mitarbeiter fördern-

Möchten Sie nicht auch regelmässig eine Bestätigung Ihres Könnens erhalten?
Möchten Sie wissen, ob Sie was besser machen könnten?
- Bestimmt -, aber auch Ihre Mitarbeiter wünschen sich von Zeit zu Zeit eine Beurteilung Ihrer Leistungen.

Ziel:
Sie werden die Schwerpunkte bei einer Qualifikation erkennen und ein System aufbauen können.

Inhalt:
- Ziel einer Mitarbeiterqualifikation
- Aufbau und Inhalt einer erprobten Qualifikationsmethode
- Probleme der objektiven Bewertung
- Führen eines Qualifikationsgesprächs
- Organisatorische Voraussetzungen

Teilnehmer: Höheres und mittleres Kader
Kurs-Nr.: B/80
Datum: 4. September 1980
Ort: Hostellerie Geroldswil
Zeit: 9.30 bis 17 Uhr
Kursleiter: Rudolf Bolliger, Abteilung für berufliche Ausbildung, Leiter der Kadererschulung SHV.
Auskünfte: siehe Inserat «weitere Kurse».

**Weitere Kurse
Prochains cours**

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.
VIII-80 I
Cours No: Lausanne
Lieu: Lausanne
Date: Mardi 7 octobre 1980

Verkaufsförderung für Réceptionsangestellte
Ziel: Die Teilnehmer sollen dank den erworbenen Kenntnissen tätig 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	26.10.1980

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.
Cours 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

Die private Fachschule, die hält was sie verspricht:

Individuelle, zielstrebige und verantwortungsbewusste Service-Stufenausbildung für die gepflegte Praxis im Hotel- und Gastgewerbe.

Kursdokumentation, Spezialkursausweis, Gratisplacierung.

Auskünfte, Schulprospekt und Kursprogramm erhalten Sie unverbindlich.
Tel. (041) 44 69 55

**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

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

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
Räffelstrasse 11, 8045 Zürich
Telefon (01) 35 53 91

Ja, ich interessiere mich für die Hotelbranche. Informieren Sie mich unverbindlich über Ihren Fernfachkurs.

Name: _____
Vorname: _____
Aller: _____
Strasse: _____
Ort: _____

4233

**Internationale
BARFACHSCHULE
Kaltenbach**

Modernste Fachausbildung mit Diplomabschluss. Deutsch, franz., ital., engl.
Älteste und meistbesuchte Fachschule der Schweiz, gegr. 1913.
Perfekt im Fach durch Kaltenbach = Zukunftssicher!
Kostenlose Stelleninformation
Frühzeitige Anmeldung erwünscht.

Kursbeginn: 4. August, 1. September
Auskunft und Anmeldung:
KALTENBACH, Weinbergstrasse 37, 8006 Zürich
Telefon (01) 47 47 91 (3 Min. v. Hauptbahnhof)

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

Vorbereitungskurs für die höhere Fachprüfung für Küchenchefs in Zürich

Vom 20. Oktober 1980 bis Ende März 1981 führen wir mit der Gewerbeschule der Stadt Zürich einen Vorbereitungskurs durch.

Anmeldebogen und Unterlagen können telefonisch bestellt werden. KFG Zürich, Bolleystrasse 29, 8006 Zürich, Tel. (01) 47 99 55

Energie kostet viel Geld

Wir machen die Erfahrung, dass in vielen Betrieben wesentlich mehr Energie verbraucht wird, als dies tatsächlich notwendig wäre.

Ziel: Mit diesem Kurs wollen wir Ihnen aufzeigen, wie Sie mit relativ geringen Kosten Ihren Energieverbrauch reduzieren können.

Inhalt - Energiepolitik - aktuelle Situation - Der Aufwandsposten «Energie» - Praktische Energiebeispiele - Wo kann gespart werden?

Teilnehmer: Betriebsleiter

Kurs-Nr.:	VII/80-1	VII/80-2	VII/80-3	VII/80-4
Datum:	26. 8. 1980	21. 8. 1980	2. 9. 1980	19. 8. 1980
Ort:	Hotel Sternen Domat/Ems	Hotel Spürgarten Zürich	Schweiz. Hoteller-Verein Bern	Hotel Touring Naters

Zeit: von 09.30 bis 17.00 Uhr
Kursleiter: Walter Röhner, Abteilung für berufliche Ausbildung, Leiter der Fachschule SHV
Referent: Heinz Abegglen, Leiter der Energieberatung, Ingenieurbüro Scherler, Bern
Auskünfte: siehe Inserat «weitere Kurse»

Wochen-Digest

Überbeschäftigung

Ende Juni waren bei den Arbeitsämtern 5031 Ganzarbeitslose eingeschrieben, 674 oder 11,8 Prozent weniger als vor einem Monat oder 46,1 Prozent weniger als vor einem Jahr. Die Zahl der offenen Stellen belief sich Ende Juni auf 13 243, 8 Prozent mehr als Ende Mai und 58,8 Prozent mehr als Ende Juni 1979.

Der grösste, von der Statistik ausgewiesene Arbeitskräftemangel herrscht im Gastgewerbe, im Baugewerbe und in einzelnen Industrien, insbesondere der Maschinen- und Metallindustrie. In dieser entfallen 10 Arbeitsplätze auf einen Arbeitslosen. Erstmals gab es auch in den kaufmännischen Berufen wieder mehr offene Stellen als Arbeitslose. Unveränderte Arbeitslosenzahlen melden nur die Lehrer und die künstlerischen Berufe.

Neues

Landesversorgungsgesetz

Das Eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement gab das Ausführungsgesetz zum neuen Landesversorgungsgesetz der Bundesverfassung in die Vernehmlassung. Das Gesetz bezweckt die Versorgung des Landes mit lebenswichtigen Gütern und Dienstleistungen. Die Vorratshaltung ist eine gemeinsame Aufgabe der Wirtschaft und des Staates. Der Bund schliesst dafür Pflichtlagerverträge ab und hält eigene Vorräte. Der Bund kann Unternehmen, die eine lebenswichtige Dienstleistung erbringen, der Leistungspflicht unterstellen. Bei zunehmender Bedrohung können Rationierung und Massnahmen gegen Marktstörungen angeordnet werden. Auch unter normalen Umständen kann der Bund zur Vermeidung von Mangellagen, die durch den Markt nicht ausgeglichen werden, die Güterbeschaffung und Vorratshaltung fördern und im Notfall Bundesbeiträge daran entrichten.

Abstimmungsfahrplan für die Bundesfinanzen

Von einer linken Aussenseitergruppe wurde das Referendum gegen den Subventionskürzungsbeschluss des Parlaments ergriffen. Falls die notwendigen 50 000 Unterschriften bis zum 22. September zusammenkommen, hätte das Volk darüber zusammen mit den drei Verfassungsvorlagen des Sparprogramms am 30. November 1980 abzustimmen. Im September 1981 möchte der Bundesrat die Abstimmungen über die Besteuerung der Treuhänder und die Unterstellung der Energieträger unter die Warenumsatzsteuer durchführen, falls gegen die entsprechenden Parlamentsbeschlüsse das Referendum zustandekommt. Im November 1981 oder im März 1982 soll die Verfassungsbemerkung über die neue Bundesfinanzordnung (Verlängerung der Wehr- und Warenumsatzsteuer) stattfinden.

Dollarschwäche ohne Bedeutung

Die anhaltenden Zinssenkungen in den USA haben zu einer Abschwächung des US-Dollars gegenüber den europäischen Währungen geführt. Stützungskäufe der Schweizerischen Nationalbank haben letzte Woche ein Absinken des Dollarkurses unter Fr. 1.58 verhindert. Die Höherbewertung des Schweizer Francs, die mit jeder Dollarschwäche verbunden ist, hielt sich diesmal in engen Grenzen. Die Nationalbank versucht, über eine reichliche Geldversorgung die Geldmarktzinsen weiter zu senken und so einen Kursanstieg des Francs gegenüber den europäischen Währungen zu verhindern.

Teuerung noch 3,3 Prozent

Trotz eines Anstiegs um 0,4 Prozent im Juni weist der schweizerische Index der Konsumentenpreise jetzt nur noch eine Jahresteuerung von 3,3 Prozent aus (Mai: 4,3 Prozent). Der Rückgang hängt damit zusammen, dass vor einem Jahr ein starker Anstieg der Heizpreise erfolgte, während diese vom Mai zum Juni 1980 um 5 Prozent gesunken sind. Der Index der Grosshandelspreise stieg im Juni nur um 0,1 Prozent (Jahresteuerung 4,4 Prozent). Die Importpreise stabilisieren das Preisniveau in der Schweiz wieder in erheblichem Ausmass.

Botschaft zur Arbeitslosenversicherung

Der Bundesrat hat dem Parlament die Botschaft für die Neuordnung der Arbeitslosenversicherung zukommen lassen. Gegenüber dem Experimentierwurf, der seinerzeit in die Vernehmlassung ging, wurden einige Änderungen vorgenommen. So wird auf die Schaffung einer freiwilligen Versicherungsmöglichkeit für Selbständigerwerbende verzichtet. Die

heutige Prämie von 0,5 Lohnprozenten wird im Gesetz verankert; der Bundesrat darf sie im Notfall verdoppeln. Im versicherten Verdienst werden die Kinderzulagen nicht mitgerechnet, was eine Besserstellung der verheirateten Arbeitnehmer bewirkt. Diese bekommen Tagelöhner in Höhe von 80 Prozent des versicherten Verdienstes (Ledige 70 Prozent). Die Kurzarbeits- und Schlechtwetterentschädigung beträgt 80 Prozent des versicherten Verdienstes. Der Begriff der zumutbaren Arbeit soll im Gesetz verankert werden. Arbeit, die gegen bestehende Gesamtarbeitsverträge oder das Arbeitsrecht verstösst, wäre demnach nicht zumutbar.

R. S.

Bibliothek

«Koch-Studio Grillierbuch»

Das kleine, 1975 von Küchenchef Robert H. Schaar verfasste und mit grossem Erfolg verkaufte kleine Grillierbüchlein wurde um viele neue Rezepte erweitert. 18 gluschtige Farbfotos und Tipps zum Grillieren mit Holzkohle, Kontakt- und Infragrill ergänzen die Rezepte. Küchenchefs, die ihre Gäste im Sommer mit leichten Gerichten vom Grill erfreuen möchten, finden im «Koch-Studio Grillierbuch» sicher viele Ideen. Das «Koch-Studio Grillierbuch» ist bis zum 30. September 1980 zum Subskriptionspreis von Fr. 9,80 (nachher Fr. 12,80) in deutscher und französischer Sprache beim Koch-Studio, Postfach, 8099 Zürich oder in Buchhandlungen erhältlich.

Begegnung international

Lebenswege ehemaliger Absolventen schweizerischer Hotelfachschulen, mit ihren Porträts und Erfolgs- und Lieblingsrezepten. Zusammengefasst von Anni Brandenberger. Broschiert, Fr. 22.-.

Die ehemaligen Absolventen zeigen jungen Leuten wegweisend, wie sie in ihren Beruf hineinkamen, wie man im Beruf vorwärtskommen und Karriere machen kann. Die Rezepte stammen aus ihren Betrieben, aus der Landesgegend oder wurden überliefert aus alter Familientradition.

Jahrbuch der Werbung 1980

Eckhard Neumann, Walter Scheele, Wolfgang Sprang. Marketing-Kommunikation in Deutschland, Österreich und der Schweiz. 584 Seiten, Leinen, 434 Schwarzweiss- und 195 Farbbildungen. Econ Verlag GmbH, Düsseldorf-Wien. DM 98.-.

In bekannter Abbildungsqualität und anschaulicher Darstellung der Werbemittel sowie mit erneut erweitertem Umfang stellt sich das Jahrbuch der Werbung 1980 vor. Bei den meisten der aufgenommenen Kampagnen sind wieder die Kommunikationsziele und die angesprochenen Zielgruppen sowie Art und Umfang der Werbemittel angegeben. Diese zusätzlichen Informationen sind ein interessanter Spiegel der Werbeziele und des Selbstverständnisses der Werber. Der redaktionelle Teil beschreibt das Werbegeschehen des vergangenen Jahres, bringt Kritik und Analysen, behandelt die Gesetzgebung, die Rechtsprechung, die Werbeselbstkontrolle und bespricht Fachliteratur. Im Ka» pagenenteil werden besonders herausgestellt die Bereiche Mode, Tabakwaren, Getränke, Nahrungs- und Genussmittel, Auto und Zubehör, Uhren und Schmuck, Unterhaltungselektronik, Optik, Foto, Film, institutionelle und Gemeinschaftswerbung sowie Industriewerbung.

Pilz-Schlemmereien

Rose Marie Dähnecke. Das neue Pilzkochbuch mit den besten Rezepten und Tipps von der Pilzexpertin. 72 Seiten mit 30 Farbfotos und mit Zeichnungen. Ein Band der Reihe GU Küchen-Ratgeber. Fr. 9,80.

Wildgemüse-Kompass

Pahlows. Gemüse, Salate und Würzkräuter aus Wiese, Feld und Wald sicher bestimmen. Mit Sammelkalender und Rezepten. 80 Seiten mit 55 Farbfotos und mit Zeichnungen. Ein Band der Reihe GU Kompass. Einsteckformat 9,5x16 cm. In flexibler Klarsichthülle. Fr. 8,80.

Personalien

Auf den Schultern von Urs Hammer ruhen die Zürcher Eroberungspläne von McDonald's. Der bisherige Projektleiter bei Mövenpick wird sich während einiger Zeit in den USA «einfuchsen», um dann an der Badenerstrasse mit einem 200 Plätze zählenden Betrieb auch an der Limmat die Fahne des Fast-Food-Giganten zu hissen.

Kalender • Calendrier

**Messen
Foires**

- 1980
- 11-25.9. ETC Travel Supermarts, New York, Hartford, White Plains, Philadelphia, Boston
- 13-17.9. 12. Pow-Wow, Los Angeles
- 13-28.9. Comptoir Suisse, Lausanne
- 19-24.9. IKOFA '80, 13. Int. Fachmesse der Ernährungswissenschaft, München
- 21-29.9. Innsbrucker Messe mit Fachmesse für die Fremdenverkehrswirtschaft, Innsbruck
- 24.9-5.10. Int. Centenary Exhibition, Melbourne
- 26-28.9. Crea Tisch, 14. Int. Fachmesse für Tischkultur und Tafelgeschirr, Salzburg
- 26.9-5.10. HOVENTA, Int. Handels- und Gastgewerbeausstellung, Budapest
- 30.9-3.10. Inter Airport, Int. Fachmesse für Flughafenbau, Terminalgestaltung und Luftfrachtausrüstung, Frankfurt
- 2-6.10. Ski World, Toronto
- 5-7.10. PATA, 5. Travel Markt, Fidchi
- 7-10.10. Interpin '80, Fachausstellung für Winterdienstgeräte, Innsbruck
- 9-19.10. OLMAS, 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. Kulinaria Berlin, Deutsche Gastwirt- und Nahrungsmittel-ausstellung, Berlin
- 4-6.11. TTW, Travel Trade Workshop, 5e 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. Techotel-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. Weltverkaufstagung Lufthansa, Berlin
- 3-7.12. World Travel Market, London

- 1981
- 28.2-8.3. ITB, Internat. Tourismusbörse, Berlin
- 19-23.3. Salon des vacances, Int. Ferienmesse, Lausanne

**Kongresse
Congrés**

- 1980
- 24-31.8. BITS, Bureau int. du tourisme social, Montréal
- 14-20.9. AIEST, Association Internationale d'Experts scientifiques du Tourisme, 30. Kongress, Balearen
- 14-21.9. EUHOFA-Kongress, Antwerpen
- 27.9-10.10. WTO, World Tourism Organization, Manila
- 5-12.10. UFTAA/FUAAV, Nairobi
- 12-16.10. IHA, Intern. Hotel-Association, Manila
- 29-31.10. UFI-Kongress (Int. Messeverband), Berlin
- 10-14.11. Skäl, Int. Vereinigung der Skäl-Clubs, Dublin

**Generalversammlungen
Assemblée générales**

- 1980
- 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, 41. Mitgliederversammlung, Genf
- 7-8.5. VSKVD, Frühjahrs-GV Winterthur
- 26-27.5. SHV, Schweizer Hotelier-Verein, Delegiertenversammlung, SSH, ass. dél., Fribourg

**Kulinärische Wochen
Actions gastronomiques**

- 1980
- 3-20.7. Les Délices de nos Lacs et Rivières, Hotel Schweizerhof, Bern

Foires et salons

5e Detrop 81

La 5e Foire internationale de l'alimentation, des boissons et de l'équipement Detrop 81 aura lieu à Thessalonique, en Grèce, du 24 au 31 mai 1981. Cette manifestation a lieu tous les deux ans.

Sur une surface d'exposition de 30 000 m², cette foire spécialisée présentera les produits de l'alimentation générale (produits frais, conserves, surgelés, produits laitiers, épicerie, produits diététiques, boissons, produits destinés aux industries alimentaires, etc.), l'équipement (machines pour industries alimentaires, machines et matériaux d'emballage, appareils pour les industries de conserves, équipements pour supermarchés, hôtels et restaurants), les services de méthodes d'organisation, de transport et de promotion, ainsi que les éditions spécialisées sur l'alimentation et sa technologie. Les visiteurs sont des spécialistes de la production, de l'import-export, du commerce spécialisé, des finances et de la technique. sp/r.

● Helleslo, Thessaloniki International Fair, Thessalonique, Grèce.

Management

Un stage de conversion

Après le succès du stage de l'an passé, le CECOD, service spécialisé de l'Assemblée permanente des Chambres de commerce et d'industrie, renouvellera en octobre prochain le stage «Créer une entreprise dans l'hôtellerie ou la restauration». Cette formation de longue durée (6 mois) est destinée aux cadres issus d'autres branches professionnelles et désirant se reconverter en créant leur propre entreprise dans l'hôtellerie ou la restauration. Tous ceux qui ont l'intention de reprendre ou de créer un hôtel ou un restaurant, même s'ils ont déjà une expérience des affaires dans un autre secteur, ont besoin de connaître les particularités de cette profession si différente. C'est pour eux que ce stage, conventionné par l'Etat français, a été mis en place. Les participants ayant déjà un certain niveau de connaissances, les sujets spécifiques à l'industrie hôtelière seront abordés par des interventions de spécialistes et par des témoignages de professionnels confirmés.

Le programme s'articule en 3 parties: votre projet par rapport à vous-même - la création de votre entreprise - la préparation de l'ouverture. Le stage se compose de 3 jours par semaine de formation et de conférences-débats, de 2 jours par semaine consacrés à l'étude des projets et aux démarches individuelles, d'une journée par mois pour examiner l'évolution des dossiers et d'un stage de 4 semaines en entreprise, en situation réelle. sp

● L'ensemble des services du CECOD (anciennement place de la Bourse et boulevard Malesherbes, à Paris) est transféré 19, rue de Calais, F-75009 Paris. Tél: 281 91 33.

Deux lauréats cette année

Bourse A. Cointreau

La Bourse de voyage A. Cointreau, financée par la Société Cointreau et placée sous l'égide de l'Union internationale des anciens élèves des écoles hôtelières (UIAEH), est décernée chaque année à un élève d'une école hôtelière française ou étrangère pour lui permettre de compléter sa formation professionnelle dans un pays autre que le sien. Son montant est de 4000 francs en 1980.

Le jury d'attribution, réuni le 16 juin dernier sous la présidence de M. Bernard Grueter, président de l'UIAEH, a attribué exceptionnellement cette année non pas une bourse mais deux (report de la bourse non attribuée en 1977) à MM. Joseph Baschnegger, de nationalité autrichienne, élève de l'Ecole hôtelière d'Heidelberg, pour effectuer un voyage d'étude en France, et Pascal Seray, de nationalité française, élève à l'Ecole hôtelière SSH de Lausanne, pour effectuer un voyage d'étude aux Etats-Unis.

En cas de défection des lauréats titulaires, M. Jean Michel Bosquet, de nationalité française, élève de l'Ecole hôtelière de Toulouse, a été désigné comme lauréat suppléant, sur un dossier proposant une formation professionnelle pratique en Ecosse. L'attribution de ces bourses ne deviendra définitive que sous réserve de l'obtention par les titulaires du diplôme de fin d'études à l'issue du présent cycle scolaire.

En 1981, la bourse de voyage A. Cointreau sera proposée à un élève d'une école hôtelière grecque, la remise officielle de la bourse ayant lieu au cours du congrès de l'UIAEH qui se tiendra à Athènes au mois de novembre 1981. sp