

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 89 (1980)
Heft: 30

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 21.06.2025

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



Nr. 30 24. Juli 1980

hotel revue

touristik
revue
touristische

Schweizer Hotel Revue
Erscheint jeden Donnerstag
69. Jahrgang

Revue suisse des Hôtels
Paraît tous les jeudis
69e année

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

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

Diese Woche Cette semaine

Gauer-Hotels

Für die Gauer-Hotels wurde in letzter Zeit relativ viel Drucker-schwärze gebraucht. Sie sorgten jedoch nicht für Schlagzeilen und schon gar nicht für negative. Die Meldungen und Artikel kündeten von reger Aktivität sowohl baulicher wie administrativer und insbesondere unternehmerischer Art. Pachtbetriebe wurden aufgegeben, dafür der Managementbereich erweitert. Ein Gespräch mit Jean-Jacques Gauer gibt Aufschluss über das Sein und Wollen der renommierten Hotelunternehmung familiärer Prägung.

Seite 2

Dunkle Wolken

Unabhängig von der jeweiligen Wetterlage zeigen sich am deutschen Charter-Himmel vorwiegend dunkle Wolken. Gerüchte, wonach sich die Deutsche Luftflansha von der defizitären Charter-Tochter Condor trennen will, wollen ebenso wenig verstummen wie die Stimmen, welche eine Fusion Condor/Hapag Lloyd Flug im Bereiche des Möglichen sehen. Unser Mitarbeiter Günter Euler hat den Köchen in den Gerüchteküchen in die Töpfe geguckt.

Seite 19

Vakuum

Lohnt sich das Vakuumverpacken in der Restauration? Wir sind dieser Frage auf den Grund gegangen und zeigen in unserem Fachbeitrag die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten dieser Verpackungsmethode auf. In einer Angebotsübersicht haben wir die technischen Daten und die Preise der wichtigsten Vakuumverpackungsmaschinen für Sie zusammen-gestellt.

Seite 31

A l'UNESCO

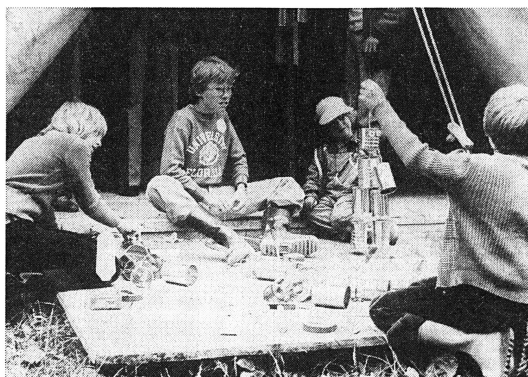
La Commission nationale suisse pour l'UNESCO, lors de son assemblée générale à Châteauneuf-d'Oex, a abordé certains sujets concernant directement les régions de montagne: le développement économique et la charge écologique dans ces régions, le programme de recherche «l'Homme et la biosphère» consacré aux régions du Pays-d'Enhaut, de Grindelwald, d'Aletsch et de Davos, ainsi que les effets des barrages et lacs artificiels en haute montagne.

Page 13

Belgique 80

En Belgique, à l'initiative du Commissariat général au tourisme, l'année 1980 est celle de l'artisanat. Cette action de mise en valeur vise aussi bien les vieilles professions manuelles, souvent folkloriques, que toutes sortes de métiers d'art traditionnels et actuels. A l'échelon national, l'accent est mis sur la diversité, l'originalité et la haute qualité de ces réalisations.

Page 15



Trotz wochenlangen Regengüssen steht in Flumserberg wieder der Spielzirkus für 6 Wochen allen Kindern und Eltern zur Verfügung. Im Unterschied zum Vorjahr, wo vier hauptberufliche Pädagogen als Spielleiter wirkten, versucht diesmal eine Leiterin in Zusammenarbeit mit Eltern das Projekt durchzuführen. Damit sollen die Eltern aktiv in die Aktion miteinbezogen werden.

pd

L'exemple de la Savoie, France

Commercialiser le pittoresque

Le lent dépérissement de la moyenne montagne française ne date pas d'hier. Amorcé déjà dans les années 30, il s'est précipité juste après la seconde guerre mondiale. En 1955, la montagne était déjà moribonde, victime des nouvelles facilités de la vie urbaine, mais plus encore de la concurrence agricole. Les méthodes intensives d'élevage, les cultures industrielles de plaine condamnaient inéluctablement la montagne à la médiocrité.

C'est alors que le tourisme d'hiver a redonné espoir à ceux qui s'accrochaient aux cailloux de leur région. La neige, c'est certain, a fait éclater une nouvelle génération d'hommes d'initiative, mais il est faux de penser qu'elle a sauvé la montagne; elle n'a sauvé qu'une poignée de grandes stations à la mode et s'est bornée à fournir un peu d'oxygène aux autres. Se contenter de vivre sur un acquit finalement assez fragile et qui ne s'appuie que 3 ou 4 mois d'hiver, c'était prendre le risque de ne pas durer beaucoup plus d'une génération. La concurrence s'affirme chaque jour un peu plus, des stations sophistiquées se créent, non seulement dans tous les massifs français, mais encore à l'étranger.

L'union fait la force

La nécessité de se grouper, pour comparer ses expériences et, plus tard peut-être, pour agir ensemble, est apparue rapidement. C'est ainsi que les «stations villages Savoie» prennent un caractère assez exemplaire; par leur antériorité d'abord: l'association s'est constituée il y a 7 ans; par leur nature ensuite, puisqu'elles ont décidé de choisir comme zone d'action ce que l'on pourrait appeler la «taille humaine»: plus grand qu'un syndicat d'initiative communal, mais plus réduit qu'une association de massif où les efforts de chacun jouent sur une échelle trop vaste et où, de toute évidence, les problèmes ne sont pas comparables. Est-il raisonnable par exemple, d'imaginer une action en profondeur qui regrouperait des stations de haut de gamme comme Chamonix ou Courchevel et des stations familiales comme Allevard ou St-Pierre-de-Char-teuse?

Les «stations villages Savoie» réunissent donc 8 communes aux objectifs très proches: Les Gets, Les Contamines-Montjoie, Châtel, Carroz d'Araches, Combloux, Nid-de-Bellecombe, Pralognan-La Vanoise et Valloire. Elles se sont données un président, M. René Leger, de la station des Gets, et se sont comportées durant un certain temps un peu comme une amicale; on se retrouvait régulièrement pour parler de ses problèmes, de ses ambitions, pour échanger les expériences.

La commercialisation

La tendance à la commercialisation ne s'est manifestée qu'un peu plus tard et

progressivement. L'association a tenté de s'introduire en tant que telle dans les milieux du tourisme. Elle l'a fait au moyen de dépliant classiques, mais aussi en participant à un certain nombre de salons. Il est évident qu'aucune des 8 stations, individuellement, n'aurait pu se permettre le luxe de s'offrir un stand dans plusieurs grands salons internationaux, mais cela a été possible en vertu du précepte archi-connu «l'union fait la force». C'est ainsi que «stations villages Savoie» est présente aux Salons de Bruxelles, d'Utrecht et de Londres. Sur le plan national, elle a participé aussi à Paris au 1er Salon neige et montagne et a lancé des campagnes de promotion sur Lille et la Bretagne.

Si «stations villages Savoie» mise sur la clientèle belge et néerlandaise, ce n'est pas tout à fait au hasard; traditionnellement, les Belges fréquentaient déjà – ici plus, ailleurs un peu moins – les 8 stations. Leur «statut» correspond tout à fait au goût nordiste qui ne recherche pas les mondanités comme pourraient le faire les Parisiens. Le résultat a d'ailleurs comblé les espérances des responsables des OT/SI. Le chiffre d'affaires a augmenté partout, il a même doublé à Pralognan. On envisage maintenant de doter

(suite page 14)

Konzessionierung touristischer Transportanlagen

Wer darf bauen, wer nicht?

Mit der Konzessionierungspolitik für Transportanlagen hat der Bund ein wichtiges Mittel zur Planung und Steuerung des touristischen Angebots in der Hand. Von welchen Grundsätzen sich dabei die Behörden leiten lassen, schildert der nachfolgende Beitrag von Peter Schmid vom Fremdenverkehrsdienst des Bundesamtes für Verkehr. Er geht speziell auf die einschlägigen Postulate des schweizerischen Tourismuskonzepts ein. Der Beitrag ist (leicht gekürzt) dem Bulletin «Die Regionen der Zentralstelle für regionale Wirtschaftsförderung beim BfV» entnommen. Die Zwischen-titel stammen von der Redaktion hotel revue.

Die Konzessionierungspolitik für touristische Transportanlagen verdient aus zwei Gründen eine besondere Beachtung. Die Luftseilbahnbranche ist im schweizerischen Berggebiet eine touristische Leitindustrie. Der Bau einer Luftseilbahn bewirkt im allgemeinen private Folgeinvestitionen im Beherbergungsbereich und entsprechende staatliche Infrastrukturinvestitionen.

Neben den volkswirtschaftlichen Funktionen gilt es auch die Umweltfolgen von Luftseilbahnschliessungen zu beachten. Ein Konzessionsentscheid wirkt sich im weiteren auf die gesamte Entwicklung eines Ortes oder einer Region aus. Mit der Erteilung von Konzessionen wird die touristische Entwicklung im Berggebiet wesentlich beeinflusst. Konzessionierungspolitik ist ein wesentlicher Teil der Tourismuspolitik. Mit der Konzession verfügt der Bund über ein wichtiges Planungsinstrument, das es zielbewusst einzusetzen gilt.

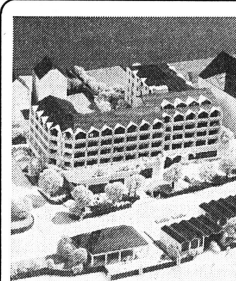
Grundlage für den zielbezogenen Einsatz sind die Ziele und Strategien des Tourismuskonzepts und die aus dem Postregal abgeleiteten konzessionspolitischen Grundsätze. Als oberster Grundsatz soll in Zukunft eine zurückhaltendere Konzessionsierungspraxis angestrebt werden, die den räumlichen und wirtschaftlichen Problemen des Luftseilbahnwesens Rechnung trägt. Unser Land weist mit über 400 Luftseilbahnen und über 1200 Skiliften bereits heute eine sehr hohe Erschliessungsdichte auf. Die touristischen Spitzenlandschaften sind weitgehend erschlossen. Mehr als ein Drittel der Luftseilbahnunternehmen schliessen in der Gewinn- und Verlustrechnung mit einem Passivalsaldo ab.

Eine zurückhaltendere Konzessionsierungspraxis beinhaltet keine Abkehr von den anerkannten Grundsätzen für die Förderung unserer Randgebiete. Sie liegt im Gegenteil im längerfristigen Interesse der touristischen Entwicklung im Berggebiet. In der Vergangenheit gemachte Fehler dürfen nicht wiederholt werden. Qualitatives Wachstum ist einer bloss mengenmässigen Ausdehnung des Angebotes vorzuziehen. Konzessionen dürfen daher nur noch erteilt werden, wenn eine markt- und bedürfnisgerechte Erschliessung geplant ist, die den Kriterien der Luftseilbahnkonzessionsverordnung entspricht und mit den konzessionspolitischen Grundsätzen des Bundes übereinstimmt.

Erschliessungsdruck hält an

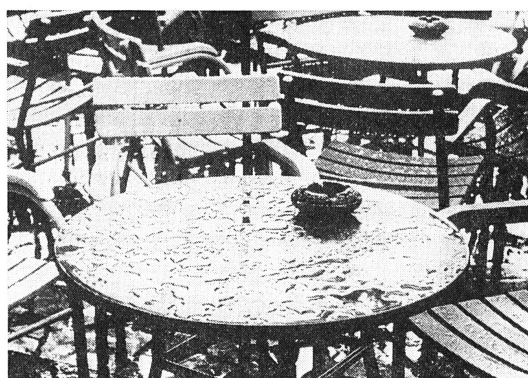
In den letzten Jahren wurden durchschnittlich 15 bis 20 Konzessionsgesuche pro Jahr eingereicht. Ende 1979 waren noch 55 Gesuche hängig. Obwohl die touristische Nachfrage in den letzten Jahren ihre Dynamik der sechziger Jahre verlor, hielt der Erschliessungsdruck fast unverändert an. Andererseits werden die für die

Fortsetzung Seite 3



Das Hotel Müller in Gersau, durch einen Grossbrand im Jahre 1978 total zerstört, soll bis 1982 wieder Gäste aufnehmen können. Die Eröffnung des viergeschossigen Hotelkomplexes soll im Sommer 1982 erfolgen, jene des Seerestaurants bereits 1981. Das Raumprogramm umfasst verschiedene Restaurants mit einem Angebot von insgesamt 200 Plätzen, diverse Aufenthaltsräume, einen 180 Quadratmeter grossen Speise- und Konferenzraum und ein Hallenbad. Konzipiert sind 50 Hotelzimmer und in einem weiteren Geschoss sechs Wohnungen.

Foto Meyer, Küssnacht



Le soleil est revenu! Partout, on espère bien ne plus revoir cette image désolante de la saison estivale 1980...

(ASL)

Inhalt • Sommaire

SHV	2
Hotellerie	2
Schweiz	3/4
Ausland	5
Suisse	13/14
Etranger	15
touristik revue	19/20
revue touristique	21
Technik	31
Index	36

Die Stärkste:
NARZISS

2 dl 5.45
3 dl 6.55
5 dl 7.65
geeicht

Buchecker
6002 Luzern 041 - 44 42 44

Neu: Funk-Service

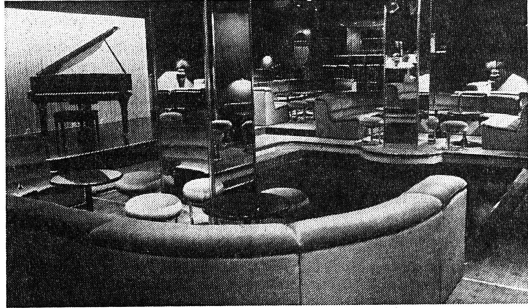


Vassalli & Moresi, 8050 Zürich

Gauer-Hotels:

Vom Landgasthof zum Strandhotel

Dreizehn Betriebe in vier Ländern umfasst die «Kette» der Gauer-Hotels, welche sich die Devise «First Class Swiss Hospitality» auf ihre Fahne geschrieben hat. Seit der Gründung der Gauer Management AG hat eine kräftige Expansion und Schwerpunktverlagerung eingesetzt: Die Anzahl der Pachtbetriebe wurde zugunsten der Management-Objekte reduziert. Für die nächsten drei bis vier Jahre steht nun die Konsolidierung des Erreichens im Vordergrund.



Blick in den Jaylin's Club des Berner Schweizerhofs. Schwarzer Marmor, Edelhölzer, poliertes Messing, grosse Spiegelfronten und chinarierte Wandverkleidung schaffen eine aparte Atmosphäre. Die Eintrittspreise bewegen sich je nach Programm zwischen 10 und 18 Franken. Club-Members, Hotel- und Restaurantgäste geniessen freien Zugang.

(Bild Moser)

Der frische Wind ist unverkennbar: Betritt man den Berner Schweizerhof, das Stammhaus der Gauer-Betriebe, so springen gleich mehrere Novitäten ins Auge. Die neu gestaltete Réception, der seit Anfang Mai eröffnete Jaylin's Club sind bloss zwei Elemente des seit rund fünf Jahren laufenden Erneuerungspro-

GAUER HOTELS

gramms. Inzwischen wurden im Zuge der Zimmererneuerung die Fenster schalldicht gemacht, die Telefon-Direktwahl eingerichtet, die Heizung saniert. Ausgehend sind noch die Renovation des hinteren Teils der Hotelhalle, die Umgestaltung der Arcady-Bar, der Einbau eines Traiteur-Geschäfts («Arcade Gourmande»), der Umbau von Garderoben und Toiletten im ersten Stock und die Renovation von weiteren 18 Zimmern.

Image-Korrektur

Der 200 Personen Platz bietende Jaylin's Club, ein dem gediegenen Standard des Hauses angepasstes Nachtklubb mit Hauptakzent auf erstklassiger Live-Musik, hat in kurzer Zeit dem Schweizerhof auf dem Platz Bern eine Image-Korrektur besonderer Art eingetragen: Das Gruppe-ment-Haus hat bei junger Kundschaft – auch in Zusammenhang mit der erstklassigen Restauration – eine steigende Attraktivität gewonnen.

Schöne Zahlen

Die Generalversammlung der Hotel Schweizerhof AG konnte am 9. Juni eine Umsatzsteigerung von 4.4 Prozent auf 8.9 Millionen, eine trotz Umbauarbeiten konstante Logiernächtezahl, eine Bettenbelegung von 51.5 Prozent und eine Dividendenausschüttung von 10 Prozent zur Kenntnis nehmen. 1979 stammten 70 Prozent der Einnahmen aus der Restauration.

Inventaraufnahmen Betriebsanalysen und Wirtschaftlichkeitsrechnungen Bewertungen von Hotelunternehmungen Miet- und Direktionsverträge Mietzinsberechnungen

Übergeben Sie diese Arbeiten dem Spezialisten!



TREUHAND AG
des Schweizer
Hoteller-Vereins
BUCHHALTUNGS AG
des Schweizer
Hoteller-Vereins

8036 Zürich Steinstrasse 21
(01) 66 47 40
3012 Bern Langgassstr. 36
(031) 24 43 33
1820 Montreux 18, rue de la Gare
(021) 61 45 45
7000 Chur Rätusstr. 11
(081) 22 52 21
1951 Sion Place de la Gare 2
(027) 22 93 47/48

Management statt Pacht

Während die erwähnte Hotel Schweizerhof AG als Immobiliengesellschaft des Mutterhauses fungiert, bildet die J. Gauer Hotel AG das Dach der Hotelgruppe. Sie wird nach wie vor von Frau Anne-Marie Gauer präsidentiert. Dem Verwaltungsrat gehören im weiteren Dr. O. Michel, alt Direktor Kurt Butikofer, Ständerat Dr. Paul Bürgi, Direktor Jean-Jacques Gauer und Urs Schaefer an, welcher von der Oberaufsicht über die Betriebe in Griechenland auf die Direktion des Hotels Euler in Basel wechselt. Von der neuen Politik, sich von den risikoreichen Pachtverhältnissen zu trennen und vermehrt Management-Aufgaben zu übernehmen, zeugen die beiden Gesellschaften Gauer Management AG und Gauer Ionian Hotels AG. Kürzlich wurde die Caves Schweizerhof AG gegründet.

Dritter Betrieb auf Korfu

Politische Gründe, aber auch betriebliche Momente führten zu der Überlegung, die bestehenden Pachtverträge für die beiden Miramare Beach-Hotels in Rhodos und Korfu nicht zu verlängern und sich auch in Griechenland künftig auf den Management-Sektor zu verlegen. Zu den beiden Gauer-Hotels Corfu Palace und Ermones Beach Hotel ist nun ein dritter Betrieb gekommen: das 550 Betten umfassende San Stefano Hotel, welches

im Management übernommen wurde. In der Schweiz werden die beiden Basler Betriebe Euler und Metro in gleicher Weise betrieben, aber auch das Hotel-Restaurant Goldenes Kreuz in Gerzensee, welches die Palette der «kleineren Engagements» – Auberger du Rainsin Cully, Hotellerie Chesery Gstaad, Restaurant Golfclub Blumberg und Restaurant Bubenberghorn – abrundet. In Spanien wurde 1979 die Aparthotelsiedlung Parque Mar in Cala d'Or (Mallorca) ebenfalls im Management übernommen, und mit dem American Colony Hotel in Jerusalem besteht ein Consulting-Vertrag. Das Pachtverhältnis des Berner Hotels Alfa wurde aufgegeben.

Verkauf nicht im Vordergrund

Schon die recht heterogene Struktur der Betriebe, wie sie im Laufe der Jahre gewachsen ist, zeigt, dass die Gauer-Hotels kaum als eigentliche «Hotelkette» angesprochen werden können. Die zentrale Verwaltung in Bern unter der Leitung von Hans Zurbügg hat ihren Haupteinsatzbereich vor allem in Rechnungswesen, Information und Reservation, und weniger auf dem Verkaufssektor. Eigentliches Gruppengeschäft kommt bloss für die griechischen Betriebe in Frage. Von den Möglichkeiten des Personalaustausches unter den Schweizer Betrieben wird rege Gebrauch gemacht. Die Rekrutierung des Personals für die ausländischen Betriebe erfolgt teilweise von Bern aus. Gemeinsamer Einkauf besteht für die Sparten Getränke (Caves Schweizerhof AG) und für Non-Food-Artikel.

Jean-Jacques Gauer, Delegierter des VR der J. Gauer Hotel AG, setzt den Hauptakzent auf die Optimierung der Leistung im Sinne eines auf jeden Betrieb zugeschnittenen Qualitätsprofils und weniger auf eigentliche Sales-Aktivitäten. Immerhin ist der Schweizerhof als «Flaggschiff» Mitglied der Ambassador Service Hotels, nimmt die Dienste des Steigenberger Reservation Service und von Hotel Representative Inc. (The Leading Hotels of the World) in Anspruch. Als PR-Instrument dient die Gastezeitung «Gauer-News», die zum Besten gehört, was in dieser Hinsicht produziert wird.

Keine Saison-Ambitionen

Abbau der «unsicheren» Pachtverhältnisse und Konsolidieren des Bestehenden, dies ist die Zukunftsdevise der Gauer-Hotels, wie J.-J. Gauer in einem Gespräch mit der Hotel revue erklärte. Trotz den durch Heirat entstandenen Bindungen an die Sella von Zermatt verspielt J.-J. Gauer wenig Lust auf Betätigung in der Saisonhotellerie, welche neben natürlichen Handicaps einer wachsenden Konkurrenz der zusätzlichen Berberhebung ausgesetzt ist. Attraktiver hingegen erschiene die Übernahme eines Betriebs in Zürich. Persönliches Engagement und Halten des Qualitätsstandards, vor allem auf dem Feld der Restauration, scheint Gauer das probate Rezept für die Bewältigung der Zukunft.

Ecole hôtelière de Lausanne

Les nouveaux diplômés 1980

Nous publions aujourd'hui, avec un peu de retard, le palmarès du cours «gestion et administration» de l'Ecole hôtelière de la SSI, semestre d'été 1980. Il concerne donc les étudiants qui obtiennent le diplôme final de l'Ecole, au terme de leur 4e semestre d'études.

Mention obiens:

Miles, MM. Sandro Fabris (5.44 sur 6), U.-B. Hauser (5.33), Elisabeth Crettol (5.22), Nadine Spothelfer (5.22), Gery Gueuning (5.22), Françoise Hayes (5.17), Robert Ruegg (5.11), Paivi Karvetti (5.06) et Cyrille Darrasse (5.06).

Obtiennent le certificat ou le diplôme

(dans l'ordre alphabétique): Miles, MM.

Der juristische Tip

Reisebürovertrag

Einleitung

In unserem letzten Beitrag (hotel revue Nr. 21 vom 22. Mai 1980) haben wir im Zusammenhang mit dem Reisebürovertrag die Annullations- und Zahlungsbedingungen im Lichte der Convention hôtelière 1979/80 ausführlich dargelegt. In seinem eigenen Interesse sowie insbesondere auch im Interesse der gesamten Branche hat der Hotelier darauf zu achten, dass die in der Convention festgehaltenen Minimalbedingungen eingehalten werden.

Annullierung

Die zwischen Hotel und Reiseorganisation geltenden Annullationsfristen von 14 und 21 Tagen für Gruppen sowie einem Tag (Stadthotel), 14 und 30 Tage (Saisonhotel) für Einzelgäste dürfen in einem fest abgeschlossenen Reisebürovertrag nicht unterschritten werden. Ein Allotment gilt bis zum Eintreffen der Rooming-List gegenüber der Reiseorganisation nicht als feste Reservation. Die Rooming-List hat spätestens 14 Tage vor Antritt der ersten Gäste im Besitze des Hotels zu sein. Von diesem Zeitpunkt an liegt auch hier ein fester Reservationsvertrag vor. Es gelten dann die erwähnten Annullationsbedingungen. Reservationen mit Direktgästen (ohne Einschalten eines Reisebüros) gelten als fest abgeschlossen, nachdem sie einmal gültig vereinbart worden sind. Eine Annullierung durch den Gast ist hier nur in Verbindung mit entsprechender Schadenersatzleistung möglich.

Zahlungsbedingungen

Beim Vereinbaren der Zahlungsbedingungen ist darauf zu achten, dass 50% des Gesamtpreises 30 Tage vor Antritt und der Rest vor Abreise der Gruppe zu bezahlen ist. Für Einzelreisende hat die Reiseorganisation innert 30 Tagen nach Rechnungstellung zu bezahlen. Gestützt auf eine derartige oder mindestens gleichwertige Regelung hat sich der Hotelier dafür einzusetzen, dass diese Zahlungsbedingungen auch konsequent eingehalten werden. Dies vor allem im Interesse seiner Betriebsliquidität. Die zunehmende Zahl der Fälle schleppenden oder ausbleibenden Zahlungseinganges zwingt zu einer härteren Haltung. Schlechte Erfahrungen bei gutmütigem Zuwarten mit Mahnungen und Betreibungen häufen sich. Oft hätte man wenigstens noch einen Teilbetrag sicherstellen können, wenn bei Fälligkeit der Forderung sofort reagiert worden wäre. Zuwarten wird oft mit dem Ausstellen von Verlustscheinen quittiert. Davon abgesehen kann unser Inkassodienst nur dann erfolgversprechend eingeschaltet werden, wenn uns Ausstände so früh als möglich gemeldet werden. Schliesslich ist einmal mehr auf unsere mit viel Aufwand und Sorgfalt redigierte Liste säumiger Zahler hinzuweisen. Bei konsequenter Beachtung dieser Unterlagen könnten die erfolglosen Inkassofälle wesentlich reduziert werden. Organisationen, die nicht vereinbarungsgemäss zahlen, sind uns zu melden.

Kommissionen

Auch in der revidierten Convention 1979/80 ist der Kommissionsansatz auf 8% des Bruttopreises bzw. 10% des Nettopreises festgelegt worden. Diese Ansätze sind unter allen Umständen einzuhalten. Werden mit dem Hinweis auf zusätzliche Werbestreitungen, Publikationen, Akquisitionstätigkeiten und andere Dienste zusätzliche Entschädigungen verlangt, sind deren Berechtigung im einzelnen genau zu prüfen. Wir stellen immer wieder fest, dass sogenannte besondere Werbeanstrengungen oft als Aufhänger benutzt werden, um vom Hotelier höhere Kommissionszusagen erhalten zu können. In vielen Fällen erweisen sich dann die Versprechungen zusätzlicher Buchungen als wenig erfolgsträchtig. Die in der Convention enthaltenen Ansätze entsprechen internationaler Übung und werden für die Vermittlung von Reservationen auch als angemessen erachtet. Selbstverständlich sind nur an Reiseorganisationen Kommissionen zu entrichten.

Kathrin Adler, Khalil Akl, Luc Apothélos, Alberto Bachmann, B.-A. Beck, P.-E. Berod, Kris Brems, Francisca Buss, Daniel Chappuis, Demetre Christianos, R.R. Cohn, Claire-Dominique Demont, Marc Denis, Jean-Marie Donnet, Fabienne Dugas, H.-P. Elsener, M.-H. Fiaschi, Marcio Forni, Stefan Fraenkel, Heinrich Frei, Christiane Gaddum, Philippe Gandet, Jean-Michel Garrigue, Brigitte Gas, François Gessler, Jean-Marc Ginier, Milos Gladovic, Urs Haenni, Barbara Haizman, Kurt Halwyler, Alain Harari, G.C. Hardi, Yves Hautier, Andreas Hochuli, J.C. Holenstein, Mahmood Karimjee, Ahmet Kacioglu, P.C. Kling, Guido Kuonen, Richard Kuonen, J.D. Lederer, R.-H. Mathis, Daniel Montani, Per Nordlund, Pierre-André Pannatier, Philip Pauli, Richard Pinauli, Maria Platsidaki, O.-H. Pont, Bernard Quat, Albert Rickard-Poncin, Jacques Sarrahl, Patrick Sate, Marc Schaub, Berlind Schoeber, Claudine Sorel, Philippe Stalder, R.-U. Sutter, François Taillard, Peter Traber, Patrick Trumeau, Dominique van den Broeck, Annemarie van Trier, Anne Vanderstichelen, Pierre Voutas, Andrea Wallenberg, S.-A. Weibull, K.-J. Wenckstern, Thomas Wernli, H.-J. Wyss, André Zimmerli, Dieter Zollinger.

† Pius Weber

Der am 9. Juli verstorbene Pius Weber-Düggel war Besitzer des Hotels Wysses Rössli am Platz in Schwyz gewesen. Eigentum dieser Familie in siebenter Generation seit 1733. Dem Hotel Rössli war ein altüberlieferter Stil und eine betont persönliche Führung eigen, die jedem, auch dem nur flüchtigen Besucher, unvergesslich blieben. Als Gast war man deutlich der Nehmende, der Beschenkte mit unermesslichen Gegenwerten über die Komsumation hinaus. In diesem Geist wuchs Pius Weber als ältester Sohn von Kantonsratspräsident, Stathalter und Gemeindepresident Pius Weber und Josepha geb. Giannella, Hoteliers zum Rössli, auf. Zeitweilen fühlte sich die Familie Weber auch der Landschaft verpflichtet und verwurzelte, was die Bodenständigkeit noch verdichtete.

Pius Weber hatte das Kollegium Schwyz mit dem Handelsdiplom abgeschlossen, besuchte eine Landwirtschaftsschule und wandte sich der hotelierischen Ausbildung zu, um 1942 den elterlichen Gastbetrieb zu übernehmen. Der Öffentlichkeit diente er als Gemeindepresident und als Bezirksrichter und zahlreichen Vereinen und Gesellschaften in verschiedenen Funktionen. Weil keines seiner Kinder sich dem elterlichen Berufswahl zuwenden wollte, gab Pius Weber sein Hotel Wysses Rössli 1970 in andere Hände und trat in den Ruhestand. Bedauerlicherweise verlief sein Lebensabend nicht ohne schwere Krankheit, von der er nun erlöst worden ist. Man hat Mühe zu glauben, damit sei die besondere Ausstrahlung dieses Gastwirtegelehrten mit seinem Musterhotel wirklich abgeschlossen. Wir schätzen uns glücklich, dass wir manchem Gedankengang des Verstorbenen haben folgen dürfen, und halten ihn in ehrendem Gedenken.

Fred. Ammann

Zwischenhalt beim «Glogghuis»

«Hotel Glogghuis, gestern, heute, morgen», so lautete kürzlich das Motto von Festlichkeiten in Melchsee-Frutt. Nach fünf turbulenten, im Zeichen steter baulicher Weiterentwicklung stehender Betriebsjahre nahmen Gerda und Franz Furling die Gelegenheit wahr, den Betrieb der Öffentlichkeit vorzustellen.

Prominente Gäste waren zugegen: Heidi Abel vom Schweizer Fernsehen, Ständerat Josi Dillier, Sarnen, und Nationalrat Walter Röhlin, Kerns.

Nach den Worten von Franz Furling hat sich das auf beinahe 2000 Meter Höhe gelegene heutige Dreistern-Haus seit dem Umbau 1975 als familien- und sportlerfreundlicher Mittelklassebetrieb einen Namen gemacht. 1969 war das Glogghuis durch die Gebrüder Furling erworben worden. Rasch entwickelte es sich von der einfachen Gaststätte mit 90 Massenzimmern und kleinem Restaurant zum modernen mittelgrossen Betrieb mit 100 Betten, 150 Touristenzimmern und Kajütenbetten, einem Aparthotel-Trakt und Restaurant. 13 Ferienwohnungen sind in fremdem Besitz, können aber für Hotelzwecke weitervermietet werden.

Allwetterhotel

In der Marketingstrategie des Hauses, so Franz Furling, stellt die Mund-zu-Mund-Propaganda einen entscheidenden Faktor dar. So waren und werden es denn immer wieder dieselben Kreise sein, welche den Weg hinauf auf zweimal tausend Meter Meereshöhe ins Glogghuis finden. In bezug auf Schlechtwetterausrüstung sind neben dem Hallenbad mit Gegenstromschwimmanlage, einer Sauna, Fitnessraum mit Elektronitrainer, Billardzimmer, Filmzimmer mit Cinema-Vision (Videotek), Taschenbücherei usw. heimelige Aufenthaltsräume, ein separates Tealounge-Raum ebenso vorhanden wie ein eigener Sportlehrer und eine Kinderbetreuerin. Seit Sommer 1980 hat übrigens das Zürcher Reisebüro Imholz einen Teil der Hotelbetten im Vermittlungsangebot; derzeit das einzige Haus in der Zentral-

schweiz, das mit Imholz zusammenarbeitet.

18 weitere Wohnungen

Stillstand bedeutet Rückschritt. Darum bestehen bereits weitere konkrete Ausbaupläne. So ist ein neues Gebäude mit 18 2½- bis 3½-Zimmer-Appartements geplant, ebenso ein Tennisplatz, eine Squash-Halle und eventuell eine Minigolfanlage. Alle Projekte sollen bereits ab 1981 realisiert werden.

Während Franz Furling hauptsächlich vor den Kulissen und überall zum Rechten sieht, ist seine Gattin Gerda – übrigens Expertin für Hotelfachassistentinnen – hinter den Kulissen für das Wohl der Gäste besorgt. Eine Stärke der Schweizer Hotellerie, die familienbezogene Führung, kommt hier also voll zur Geltung.

Management

Gustar über 30 Mio

Die Gustar AG, Hôtels- und Restaurateurs, mit Sitz in Zürich ist seit verbunden mit der Gambinella AG – gastgewerblicher Handelsbetrieb und Restaurant Braustube Hurlimann, hat in der Schweiz einen Umsatz von 5,2 Mio Franken erreicht, 0,8 Mio mehr als im Geschäftsjahr 1978/79. Im Ausland stiegen die Umsätze von 14,9 auf 25,9 Mio Franken. Dies ergibt ein Total von 31,1 Mio gegenüber dem vergangenen Jahr, in dem 19,3 Mio verzeichnet wurden. Für 1980/81 ist ein konsolidierter Umsatz von 43,2 Mio Franken budgetiert.

hotel revue

Editeur: Société suisse des hôteliers

Responsable de l'édition: Gottfried F. Künzi

Rédaction allemande: Maria Kung, Gottfried F. Künzi, Fritz W. Pulfer, Beat U. Ziegler

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

Annonces et abonnements: Paul Steiner, Dora Artoni, Otto Hadorn
Case postale 2657, 3001 Berne
Tél. (031) 46 18 81, Télex 32 339 shvch
Agent en Suisse romande: Publicité Neumann
1111 St-Saphorin-sur-Morges
Tél. (021) 71 11 20
Les articles publiés n'engagent que la responsabilité de leur auteur.

Organe officiel: Association suisse des directeurs d'offices de tourisme ASDOT
Communauté de travail des villes suisses de congrès CTVSC
Hotel Sales Management Association HSMA Swiss Chapter
Association suisse des écrivains du tourisme ASSET

Kein Stillstand auf dem Hasliberg

Werbung einmal anders: Die «Interessengruppe für Touristikwerbung im Hasliberg» lud Vertreter von Reise- und Verkehrsbüros, touristischen Unternehmungen und Schalterpersonal zu einer Informationstour auf den Hasliberg ein. Dabei wurde die Inbetriebnahme des (noch zu erstellenden) Restaurants Bidmi im Winter 80/81 bekanntgegeben sowie vom geplanten Neubau des Berghauses Mägelsalp für rund 3,8 Millionen Franken Kenntnis genommen.

Seit 1975 besteht die «Interessengruppe für Touristikwerbung im Hasliberg» (IG), der ausser den Verkehrsvereinen Meiringen-Hasliberg und Hasliberg sämtliche Bahnunternehmen der Region sowie der Hotelverein Meiringen-Hasliberg, der Wirtverein Oberhasli, die Aareschlucht AG und der PTT Reisedienst Meiringen

sam als derartige Grossanlässe würden indessen auch kleinere Rennen betreut, betonen die Verantwortlichen. Insgesamt sind in Bergbahnen und Berghäusern auf dem Hasliberg bereits 25 Millionen Franken investiert worden und stündlich können über siebentausend Personen befördert werden.



Meiringen-Hasliberg-Bahnen mit Blick auf Käsespycher in Mägelsalp und Wetterhorngrube. Foto R. Würgler

angehören. Ziel und Zweck der IG ist gemeinsame Werbung, also gemeinsamer Einsatz vorhandener Mittel, die mit 150 000-200 000 Franken beziffert werden. Bewusst werden Alternativen zu herkömmlichen Werbemethoden ausprobiert: Eine dieser Alternativen war die Informationstour, die eine einstündige Wanderung von Mägelsalp nach Käsespycher einschloss.

250 Kilometer Wanderwege

Als Hauptkapital der Region wird die vielseitige Landschaft mit ihren Schluchten, Gletschern, Pässen und Alpwiesen genannt, ein Kapital, zu dem es entsprechend Sorge zu tragen gilt. Es stehen 250 Kilometer Wanderwege zur Verfügung und im weiteren gilt Meiringen-Hasliberg als guter Ausgangspunkt für Ausflüge in das Jungfrau- und das Vierwaldstätterseeregion. Verständlicherweise richtet sich in diesem Regensommer der besondere Augenmerk auf die Schlechtwettermöglichkeiten, allen voran das Hallenbad in Meiringen, das Haslimuseum und die Kirche Meiringen mit ihren unterirdischen Ausgrabungen, dann die Aareschlucht und das Kristallmuseum in Guttannen.

Im Winter werden grosse Anstrengungen unternommen, um den Anschluss an den Skitourismus zu finden. Als Markstein der Entwicklung gelten die Inbetriebnahme der Gondelbahn Hasliberg-Käsespycher im Jahr 1960 sowie der Meiringen-Hasliberg-Bahnen im Jahr 1973. Ein weiterer Markstein für die ganze Region bedeutete die Durchführung von Weltcuprennen. Nicht minder aufmerk-

Baupläne

Kurt Gertsch, Direktor der Meiringen-Haslibergbahnen (MHB), orientierte über die Baupläne auf Bidmi, wonach unter dem bestehenden Stationsgebäude für eine halbe Million Franken ein Restaurant erstellt werden soll, dessen Betriebsaufnahme bereits für den kommenden Winter vorgesehen sei. Im Zuge dieser Bauarbeiten sollen überdies für die Langläufer Duschen- und Garderobenräume eingerichtet werden. Die neue Gaststätte werde zwar eine gewisse Entlastung für das Mägelsalp-Restaurant bedeuten, doch werde trotzdem ein Neubau der absolut ungenügenden Anlagen unumgänglich sein. Es bestünden denn auch Pläne, denen zufolge im nächsten Jahr auf Mägelsalp für 3,7 bis 3,8 Millionen Franken ein Neubau im Chaletstil errichtet werden soll.

Auf weitere Sicht fasst man ausserdem den Ausbau der bestehenden Bahnanlagen ins Auge – dies nicht ausschliesslich zur Entlastung des stark frequentierten Sesselliftes «Planplatte», sondern ebenfalls in Erwartung einer steigenden Besucherzahl nach der Eröffnung der linksufrigen Brienzseebrücke. Ferner begrüssen sowohl Kurt Gertsch von der MHB als auch sein Kollege Otto Wyss von der Gondelbahn Hasliberg-Käsespycher die Erneuerung des Hotelangebots der Region. Ungefähr achtzig Prozent der Einnahmen beider Unternehmen resultieren übrigens aus dem Winterverkehr. Dabei werfen Schwankungen der Tageseinnahmen zwischen null Franken und 70 000 an Spitzentagen Probleme auf.

Wer darf bauen, wer nicht?

(Fortsetzung von Seite 1)

Erschliessung geeigneten Gebiete immer knapper.

Dem Wunsch, weitere touristische Transportanlagen zu bauen und damit neue Gebiete für den Skisport zu erschliessen, stehen auf der anderen Seite sich abzeichnende räumliche Sättigungsgrenzen gegenüber. Zwischen den Schutzinteressen und den Erschliessungsinteressen ist im Interesse des Tourismus ein Ausgleich zu suchen.

Es geht um die Existenz

Der Tourismus lebt im Gegensatz zu anderen Wirtschaftszweigen von natürlichen Landschaften. Die mechanische Vollererschliessung unserer alpinen Landschaft würde die nichttechnisierten Erholungsarten verdrängen und die Entwicklungsschritte für zukünftige Generationen aufheben. Damit würde der Tourismus einen Teil seiner Attraktivität und künftige Generationen einen Teil ihrer Existenzgrundlage verlieren.

Ausgewogenes Verhältnis

Diese Problemstellung ist für die zukünftige Entwicklung des Tourismus von grosser Bedeutung. Im schweizerischen Tourismuskonzept wurde ihr in einer besonderen Strategie Rechnung getragen. Bei der Erschliessung von weiteren Skigebieten ist ein ausgewogenes Verhältnis zwischen mechanisch erschlossenen, touristisch intensiv genutzten Räumen und Freizeitalternativen anzustreben.

Welche Richtlinien gelten?

Die tourismuspolitischen Richtlinien für die Prüfung von einzelnen Erschliessungsvorhaben wurden aus verschiedenen Zielen und Strategien des Tourismuskonzepts abgeleitet. Sie erfüllen entsprechend der touristischen Funktion der Luftseilbahn wichtige raumordnungsbezogene Aufgaben:

- Konzentration der Erschliessung zusätzlicher Gebiete auf Entwicklungsräume mit überdurchschnittlichen Standortvorteilen.
- Nur für das Pistenski fahren gut geeignete, leicht erreichbare Gebiete in förderungswürdigen Entwicklungsräumen sollten noch zusätzlich mechanisch erschlossen werden. Grundsätzlich hat der Ausbau bestehender Skigebiete den Vorrang vor Neuerschliessungen, sofern das Gebiet nicht bereits gesättigt ist.

- Beschränkung der mechanischen Erschliessung des Hochgebirges auf wenige Gebiete mit überdurchschnittlicher Eignung im Bereich grösserer Tourismusorte.

Die Erschliessung des Hochgebirges für das Pistenski fahren ist besonders problematisch (klimatisch und wetterbedingt geringere Nutzung, teure Anlagen, Eingriff in die weitgehend noch unzerstörte hochalpine Landschaft, ökologische Gefahren und gesundheitliches Risiko für den Skifahrer). Der Bau von Hochgebirgsbahnen, die der Saisonverlängerung dienen, sollten räumlich auf die am besten geeigneten Gebiete im Einzugsbe-



Urs Meierhofer, Kommunikations- und Marketingberater im Tourismus (Studio de tourisme in Lausanne).

Apropos Interhotel

In der Schweizer Reisebranche verliefen die letzten Monate gewiss nicht ereignislos. Neben einer ganzen Reihe von Reisebüro-Neueröffnungen und ein paar Betriebsschliessungen, diversen Über-, Rück- und Austritten von Kaderkräften – auch Verkehrsbüros blieben davon nicht verschont –, haben einige mehr oder minder spektakuläre Übernahmen und Auffangaktionen im Reisebüro-Sektor viel zu reden.

Zu den bemerkenswerten Ereignissen der ersten Hälfte 1980 gehört ganz sicher die erstmalige Presseorientierung und die damit verbundene bessere Firmenpublizität beim Reisebüro Danzas. Als bedeutsamstes Geschehnis der vergangenen Monate ist aber zweifellos die Ankündigung von Bruno Franzen zu werten, dass der Marktleader in der Ferienwohnungsvermittlung nun auch mit einem international angelegten Reservierungssystem für Hotels im In- und Ausland in Erscheinung treten werde.

Das Problem ist bekannt: Was den Reisebüros auf dem Transportsektor weitgehend gelungen ist, haben sie im Bereich der klassischen Beherbergung bisher nicht geschafft – sich zum unentbehrlichen Partner des Ferienreisenden zu machen. Vor allem das grosse Heer der individuell verreisenden Autotouristen sieht vornehmlich noch keine zwingenden Gründe, sich für die Buchung des Ferienquartiers an ein Reisebüro zu wenden. Ausser vielleicht für die Vermittlung einer Ferienwohnung, und das ist nicht zuletzt das Verdienst Franzens (ohne dabei andere Pioniere wie Anton Arnosti oder die Automobilklubs zu vergessen). Warum also nicht in gleicher Weise wie in der Fewo-Vermittlung vorgehen, um all diese bislang direkt suchenden und buchenden Autotouristen fürs Reisebüro zu gewinnen?

reich grösserer Tourismusorte eingeschränkt werden.

- Förderung einer zweckmässigen Erschliessungsplanung für touristische Transportanlagen.

Die Erschliessungsplanung hat insbesondere folgende Aspekte zu berücksichtigen:

- Konzipierung raumsparender Anlagen mit optimalem Erschliessungseffekt.
- Abstimmung der Kapazitäten zwischen den Transportanlagen und den übrigen transportspezifischen Angebots-elementen.
- Abstimmung der Transport- und Bettenkapazität im Einzugsbereich einer Anlage.

- Sicherung eines landschaftsschonenden Baus und Betriebs von touristischen Transportanlagen.

Sie umfasst im wesentlichen:

- Anpassung der Architektur der Betriebsgebäude an die Landschaft und an die örtliche Bauweise.

- Walschonende Linienführung mit landschaftlich gut eingefügten Masten.
- Errichtung technischer Umweltschutzanlagen im Entsorgungsbereich.
- Verzicht auf grossflächige Geländekorrekturen.

- Vermehrte Ausrichtung der Entwicklung touristischer Transportanlagen auf die Marktmöglichkeiten.

Jede Neuerschliessung konkurrenziert vorerst bestehende Anlagen. Sie kann wirtschaftlich nur verkalft werden, wenn die neue Anlage bedürfnisgerecht gebaut wird und ihre Marktkancen sorgfältig abgeklärt werden.

- Förderung wirtschaftlich gesunder und selbsttragender touristischer Transportunternehmen.

Es geht vor allem darum, die Entstehung neuer defizitärer Unternehmen zu verhindern. Bestehende marktgerechte Anlagen sollen nicht wesentlich konkurrenziert werden.

Die regale rechtlichen Grundsätze

Die Konzessionspolitik für Luftseilbahnen basiert neben diesen tourismuspolitischen Richtlinien auf den regale rechtlichen Grundsätzen der Luftseil-

Tribüne

Diese Schlussfolgerung ist durchaus einleuchtend. Aber die Parallele ist nicht vollkommen. Es gibt doch einige gewichtige Unterschiede, die dem neuen, auf die Hotellerie ausgerichteten Reservierungssystem zu schaffen machen könnten.

Für den Ferienreisenden ist das Ausfindigmachen einer passenden Ferienwohnung bedeutend schwieriger und mit grösseren Risiken behaftet als das Auswählen eines geeigneten Hotels. Meistens sind von Ferienwohnungen keine Prospekte verfügbar, so dass es oft schwer fällt, sich ein Bild vom angebotenen Ferienquartier zu machen. Das Bedürfnis nach einer Orientierungshilfe ist entsprechend gross. Fewo-Vermittler wie Interhome können sich daher über mangelnden Zuspruch nicht beklagen.

Anders präsentiert sich die Situation bei der Hotelzimmersuche. Hier stehen dem Ferienreisenden verschiedene verlässliche Hilfsmittel zur Verfügung, die alle darauf angelegt sind, ihm die Direktbuchung zu erleichtern. Als Beispiele seien die offiziellen Hotelführer, die Verzeichnisse der verschiedenen Hotelgruppen, Führer von Automobilklubs, Ratgeber wie der rote Michelin, Gault-Millau oder der Varta-Führer genannt. Selbst für wenig erfahrene Reisende ist es heute kein Kunststück mehr, ein Hotelzimmer direkt zu buchen.

Bei der Fewo-Vermittlung hingegen haben erst die professionellen Vermittler eine Markttransparenz geschaffen, die sowohl dem Reisebüro wie dem Kunden eine problemlose Buchung ermöglicht. Die Alternative der Direktbuchung bestand hier nie in dem Ausmass wie in der Hotellerie. Ein Direktkontakt zum vermietungswilligen Fewo-Besitzer ist ungleich komplizierter als zum marktorientiert eingestellten Hoteller.

Der in den letzten Jahren fast überall verzeichnete Anstieg des Reisebüroanteils bei Auslandsreisen – in der Schweiz dürften die Reisebüros heute bei 30 Prozent aller Auslandsreisen zum Zuge kommen – ist bestimmt zuletzt auf einen Gesinnungswandel beim Ferienreisenden zurückzuführen. Ausschlaggebend für diesen Trend zum Reisebüro waren handfeste Vorteile, die dem Kunden offeriert werden konnten, so vor allem in der Flugtouristik oder generell bei Pauschalangeboten. Im Vordergrund standen und stehen Preisvorteile sowie Angebote, die dem Kunden nur über ein Reisebüro zugänglich sind.

etwa Bootsfahrten, Wanderferien im Ausland und eben Fewo-Arrangements.

Das neue Interhotel-Reservierungssystem bietet dem Kunden gewiss einige interessante Vorteile: Er kann auf eine sorgfältige Selektion der Hotels und eine reibungslose Organisation zählen. Die Kinderermässigung ist einheitlich und grosszügig geregelt. Der gewichtigste Nachteil: Der Kunde kommt via Interhotel teurer als bei Direktbuchung. Anders als bei der Miete einer Ferienwohnung, wird er sich dieser Tatsache spätestens im Hotel bewusst, wenn er im Zimmer die Preisnotierung sieht und sich mit andern Gästen über die Hotelkonditionen unterhält. Übervorteilt wird er sich bei der Seriosität dieses Systems zwar nicht vorstellen. Aber ob es ihn da nicht reizt, ein bisschen Mal direkt zu buchen?

Die Stärke dieses Reservierungssystems liegt zweifellos in der Motivation der Reisebüros. Soweit dadurch keine Konkurrenzierung eigener Produkte erfolgt, kann darum Interhome mit einer positiven Aufnahme und aktiven Kooperation seitens der Reisebüros rechnen. Das vermittelte Reisebüro vermag bei entsprechendem Umsatz über dieses System eine höhere Kommission – bis zu 12,5 Prozent – zu erzielen als bei direkter Abrechnung mit dem Hotel. Die prompte Vergütung der Kommission wird durch Interhome/Interhotel garantiert. Zusammen mit der Reservationsgebühr von einheitlich 20 Franken, die das Reisebüro vom Kunden kassieren darf, sicher genügend Anreize, um Reisebüros für die Hotelzimmersvermittlung zu gewinnen ... und ein eleganter Weg, um die Forderung nach erhöhten Kommissionsansätzen durchzusetzen!

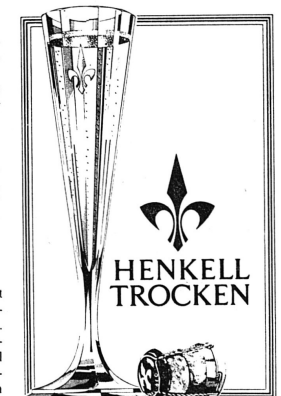
Wie soll sich der Hoteller zum Projekt Interhotel stellen? Es handelt sich bestimmt um eine faire Offerte. Wer intensiver Kontakte zu Reisebüros sucht, sollte sie ernsthaft prüfen und die hier aufgezeigten Vor- und Nachteile abwägen.

Bruno Franzen bietet mit diesem Reservierungssystem einen hochinteressanten Lösungsversuch für eines der am schwierigsten zu lösenden Probleme an. Dennoch: es müsste fast ein Wunder geschehen, wenn dadurch die von Reisebüros erhoffte «Bekämpfung» des Autotouristen zustande käme. Doch Bruno Franzen hat schon einmal ein Wunder vollbracht ...

Die Prüfung der Konkurrenzierung ist im Einzelfall schwierig. Eine wesentliche Konkurrenzierung liegt vor, wenn

- eine neue Luftseilbahn die wirtschaftliche Existenz bestehender bedürfnisgerechter Unternehmen gefährdet und
- das bestehende Angebot an Transportanlagen eines Gebietes schlecht genutzt ist und durch die neue Anlage nicht erheblich verbessert wird.

Als dritter Konzessionsgrundsatz ist die Wirtschaftlichkeit einer projektierten Luftseilbahn zu nennen. Nach dem Willen des Gesetzgebers ist ein Unternehmen verpflichtet, die Sicherheit des Betriebes während der Konzessionsdauer zu gewährleisten. Die Betriebssicherheit ist eng mit dem Geschäftsgang des Unternehmens verknüpft. Es muss Mittel für die erforderliche Ersatz- und Erneuerungsinvestitionen erwirtschaften.



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

Bezugsquellen nachweis: Martini-Kellerei 8832 Wollerau.



Für Windsurfer

Der Surfsport gewinnt immer mehr Anhänger. Etlliche Seerote haben deshalb Pauschalen für Windsurfer ausgearbeitet, die Unterricht im Surfsailing, Miete der Ausrüstung und weitere Leistungen einschliessen. Windsurfing-Wochen bieten momentan Einsiedeln, Fügen, Kerns/Melchthal, Sarnen/Wilen und Stansstad an. In Brunnen wird nur Unterricht erteilt.

Gute Frequenzen der Bergbahnen

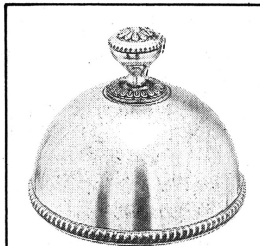
Trotz dem bisher schlechten Sommer: Die Sprecher verschiedener Innerschweizer Bergbahnen äussern sich zufrieden über die Frequenzen. Dies wird in der «Luzerner Neuesten Nachrichten» (LNN) in einer Umfrage festgehalten. **Werner Willi**, Direktor der Vitznau-Rigi-Bahn betont: «Wir hatten zwar den schlechtesten Juni seit fünf Jahren. Zusammengerechnet hat uns jedoch das erste Halbjahr 1980 gegenüber den sechs Vergleichsmonaten 1979 17 Prozent mehr Frequenzen gebracht.» 12 Prozent Steigerung vom Januar bis Juni im Vergleich zur selben Zeitspanne des Vorjahres meldet die Titlisbahn. Dieser Zuwachs ist allerdings während der Monate Januar, Februar und März verzeichnet worden; die Monate April, Mai, Juni brachten Rückschläge. Gruppenreisen brachten den Pilatusbahnen bisher bessere Frequenzen als während der Vergleichsperiode 1979. **Hans Vonnwy**, Direktor des Unternehmens, hat festgestellt, dass dafür der Einzelreisende weniger auf den Pilatus transportiert wurde. Den Zuwachs an Gruppenreisenden schreibt er den vielen Reisegruppen zu, die in Luzern Station machten, um danach weiter zu den Passionsspielen in Oberammergau zu fahren. Auch **Josef Neuhaus**, Direktor der Luzern-Stans-Engelberg-Bahn meint: «Wir sind bis jetzt zufrieden.»

«Leichte Hotels»

Zwei Obwaldner Hotels, das «Reinhardt» auf Melchsee-Frutt sowie der «Schweizerhof» in Engelberg, haben sich der sogenannten Idealgruppe angeschlossen. Dieser Gruppe gehören bislang 14 Häuser der schweizerischen Mittelklasse an. Diese Gruppe entstand aus dem Wunsch von Hotelgästen, die bemerken, dass die «normalen» Hotelmahlzeiten zu schwer seien. Sie regten leichte Kost an. Alle «Idealhotels» bieten nun neben den herkömmlichen Menüs (drei oder vier Gänge) zusätzlich ein leichtes, gleichwertiges, aber kalorienarmes Menü an.

Schwimmbad auf dem Stoos bleibt

Die Aktionäre der Schwimmbad Stoos AG mussten sich während der letzten Jahren stets mit ungünstigen Betriebsergebnissen auseinandersetzen. Dennoch haben sie sich an der letzten Generalversammlung entschlossen, das Schwimmbad auf dem Höhenort zu erhalten. Als Begründung wurde vermerkt, dass dieses Bad zur Infrastruktur des Stoos gehöre. Verschiedene Einsparungsmassnahmen sollen nun künftig zu besseren Finanzergebnissen führen; «damit das Bad nicht liquidiert werden muss», wie an der Versammlung betont wurde. wpw



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

Sternegg AG

8201 Schaffhausen, Tel. (053) 5 12 91
Laden und Ausstellung in Zürich: 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, par Châteaue-Banquet, 1202 Genève, Telephone (022) 32 19 37

Kantonale Fremdenverkehrsgesetze und Tourismuskonzept

In den Rahmen passen

Mehr oder weniger in aller Stille ist das Wissen um das schweizerische Tourismuskonzept in die hintersten Winkel der Fremdenverkehrswirtschaft gedrungen. Über die offizielle Inkennzeichnung der Kantone entscheide zwar der Bundesrat erst demnächst. Es ist jedoch heute schon bekannt, dass sein Konzept nicht ohne Vorbehalte aufgenommen wird, passen doch die Fremdenverkehrsgesetze und regionale Konzepte mit dem Landeskonzept nicht lückenlos überein. Ferdi Schlegel hat im Rahmen einer Diplomarbeit am Institut für Fremdenverkehr und Verkehrswirtschaft an der Hochschule St. Gallen die «kantonalen Fremdenverkehrsgesetze im Lichte des Tourismuskonzeptes des Bundesrates» dargestellt. Er fasst nachstehend das Ergebnis seiner Studie zusammen und zieht einige Konsequenzen.

Gegenstand der Kritik bei den Kantonen ist unter anderem der angeblich zu geringe Konkretisierungsgrad der Massnahmenvorschlüge. Diesem Vorwurf muss entgegengehalten werden, dass ein problemspezifisches Konzept angesichts der unterschiedlichen touristischen Konstellationen in den einzelnen Kantonen weder möglich noch beabsichtigt war, sondern lediglich Grundsätze des Vorgehens bei der Lösungsfindung und deren Realisierung vorgeschlagen werden. Folge dieses Missverständnisses ist, dass man die bereits bestehenden oder sich in Vorbereitung befindlichen Fremdenverkehrsgesetze in einigen Kantonen nicht anzupassen gedankt.

Bedingte Durchsetzbarkeit des Konzeptes

Dazu könnten die Kantone auch nicht verpflichtet werden. Zum einen bestehen im Tourismusbereich keine unmittelbaren und einheitlichen Rechtsgrundlagen. Trotzdem leitet der Bund eine staatliche Zuständigkeit für den Tourismus als stillschweigende Kompetenz aus anderen Bundeskompetenzen ab (z.B. Raumplanung, Gewässerschutz). Ein touristischer Spezialartikel in der Verfassung, der die materielle Rechtsgrundlage für die staatliche Zuständigkeit im Tourismusbereich begründet, existiert jedoch weder auf eidgenössischer noch auf kantonalter Ebene. Das Tourismuskonzept kann also nicht unmittelbar durchgesetzt werden. Deshalb sollen den privaten, kommunalen und kantonalen Trägern des Tourismus also nur überzeugende Orientierungshilfen für das eigene Handeln gegeben werden. Mehr ist nicht möglich – und auch nicht erwünscht –, denn die Privatwirtschaft ist und war in der Schweiz stets tragende Säule des Fremdenverkehrs.

Die Divergenzen zwischen Tourismuskonzept und kantonalen Fremdenverkehrsgesetzen würden allerdings auch bei Bestehen eines touristischen Verfassungsentwurfs eine Verwirklichung der Konzeptvorstellungen durch die kantonalen Fremdenverkehrsgesetze kaum ermöglichen. Im allgemeinen fehlen nämlich in den Fremdenverkehrsgesetzen für verschiedene Bereiche die materiellen Rechtsgrundlagen.

Reine Förderungsgesetze ohne Bindung an übergeordnete Grundsätze

Wesentliches Merkmal dieser Gesetze ist, dass sie ausnahmslos und ausschliesslich Förderungsgesetze sind, indem der Kanton Beiträge an die Erstellung von Fremdenverkehrsanlagen und -massnahmen (Werbung, Veranstaltungen) gewähren kann. Hauptziel der kantonalen Förderungsinstrumente ist im allgemeinen die Belebung und der Ausbau des Tourismus, ohne darauf einzugehen, wie diese Entwicklung auszuformen habe und ohne die staatlichen Beitragsleistungen an bestimmte übergeordnete Grundsätze zu binden. Übergeordnete Grundsätze heisst in diesem Zusammenhang konkret, dass die Kantone bezüglich Anlagen und Massnahmen eigene Zielvorstellungen haben, welche für einzelne Kantonsgebiete in den regionalen Entwicklungskonzepten festgelegt sind bzw. damit in Einklang stehen.

Wenn es auch nicht Aufgabe eines gesetzlichen Zweckartikels, sondern eines regionalen Entwicklungskonzeptes ist, konkrete Regionalziele zu formulieren, so müssen die im Gesetze vorgesehenen Förderungsmassnahmen doch im Rahmen dieser konkreten Regionalziele erfolgen. Nur dadurch verfügen die Fremdenverkehrsgesetze über eine hinreichende Rechtsgrundlage für einen Mitteleinsatz, welcher die aufgestellten Zielvorstellungen mitverwirklicht. Ein entsprechender Hinweis auf regionale Zielvorstellungen besteht jedoch nur in einem Fremdenverkehrsgesetz. Das bedeutet im Klartext – und wenn nur auf die kantonalen Fremdenverkehrsgesetze abgestellt wird – dass der Tourismus von den Kantonen weiterhin ohne konkrete Zielvorstellungen und Richtlinien mitgefördert werden kann.

Bedürfnisse und Notwendigkeiten

Das Tourismuskonzept wünscht neben der Verbesserung der bestehenden touristischen Anlagen und Einrichtungen auch einen vernünftigen weiteren Ausbau der geeigneten Gebiete. Gemäss Zweckartikel der kantonalen Fremdenverkehrsgesetze ist jedoch in etwa zwei Drittel der Kantone eine kollektive Förderung des Tourismus möglich, d. h. ohne vorher Be-

dürfnisse und Notwendigkeiten durch Stellungnahmen von Kommissionen, von Standortgemeinden, von Kantonsplanern oder durch die Prüfung der Entwicklungskonzeptvorstellungen abklären zu müssen.

Keine Wachstumsgrenzen vorgeben

In gewissen Orten und Regionen sind die Kapazitätsgrenzen bereits oder beinahe erreicht, und tourismusbedingte Eingriffe in die Umwelt haben sowohl im gesellschaftlichen als auch im ökologischen Bereich nicht nur positive Folgen zeitigt. Das «Schweizerische Tourismuskonzept» zeigt deshalb quantitative Grenzen auf und tendiert eher auf eine qualitative Verbesserung in unserem Land. Sämtliche Fremdenverkehrsgesetze zielen jedoch auf das Gegenteil ab, indem ihre Förderung auf ein rein quantitatives Wachstum ausgerichtet ist. Übernimmt oder beteiligt sich der Kanton nämlich an den Kosten der touristischen Infrastruktur, so wird die Fremdenverkehrsentwicklung in diesen Regionen nachhaltiger beeinflusst als in anderen. Die Kapazitäten der Infrastruktur locken eine grössere Zahl von Touristen an, deren Absorbierbarkeit als Folge wiederum erweiterte touristische Infrastrukturen erforderlich (oder erwünscht) machen.

Wenn auch nicht von einem Abbau des Tourismus in der Schweiz das Wort getrieben werden soll, so gilt es trotzdem die Grenzen zu sehen. Angesichts der sozialen und ökologischen Umwälzungen, die der Tourismus unserem Land gebracht hat, kann und darf deshalb heute nicht mehr Hauptzweck kantonaler Tourismusförderungsmassnahmen sein, den Fremdenverkehr ohne vorgegebene Grenzen voranzutreiben.

Beschränkung auf Finanzhilfen

Wichtig ist im weiteren, dass die Kantone dem Fremdenverkehr nicht nur Finanzhilfen zur Verfügung stellen, denn diese allein garantieren noch lange keinen Entwicklungsverlauf in die von allen Seiten gewünschte Richtung. Vielmehr soll auch staatschwerlastig die Beratung aller am Tourismus interessierten bzw. beteiligten Kreise bei der Schaffung eines gesunden Nährbodens für den zielbezogenen Mitteleinsatz mitwirken. Die Vorschläge des Tourismuskonzeptes lassen sich nur durch die aktive administrative Mitarbeit der Verwaltung einer Realisierung näherbringen. Insbesondere trägt sie dadurch auch dazu bei, dass mit den staatlich unterstützten Vorhaben auch übergeordnete kantonale und regionale Interessen gewahrt bleiben. Während die regionalen Entwicklungskonzepte nämlich lediglich die erwünschten gesellschaftlichen, wirtschaftlichen und umweltspezifischen Entwicklungsmöglichkeiten bzw. die hierzu erforderlichen Massnahmen aufzeigen können, kann der Kanton durch Beratung und Grundlagenbeschaffung deren Verwirklichung nachhaltig steuern. Die diesbezüglichen materiellen Rechtsgrundlagen bestehen jedoch nur in einem einzigen kantonalen Fremdenverkehrsgesetz.

Neubauten, keine Sanierungen

Bekanntlich krankt ein grosser Teil der schweizerischen Hotellerie an Überalterung der Strukturen. Das Tourismuskonzept erachtet eine tiefgreifende und umfassende Erneuerung der Hotel-Altbauten als Voraussetzung für die Attraktivitätssteigerung des schweizerischen Tourismus und als Folge davon die Vollbeschäftigung im Beherbergungs- und Verpflegungsbereich. Rechtsgrundlagen für kantonale Beiträge auch an die Modernisierung touristischer Objekte bestehen allerdings in den wenigsten Fremdenverkehrsgesetzen.

Touristische Beiräte

Eine weitere bekannte Tatsache ist seit Jahren der Personalmangel des schweizerischen Gastgewerbes, welcher in engem Zusammenhang mit dem Dienstleistungscharakter der touristischen Berufe steht, welche eine Reihe von «Unannehmlichkeiten» mit sich bringen. Das Tourismuskonzept betrachtet deshalb die Beschäftigung von genügend, gut ausgebildetem und qualifiziertem Personal als Voraussetzung für die Verbesserung der Dienstleistungsqualität, von der der Tourismus lebe. Bislang sehen jedoch nur zwei Kantone in ihren Fremdenverkehrsgesetzen Beiträge auch an die Nachwuchsförderung in touristischen Berufen vor.

Möglichkeiten der Anpassung

Mit Nachdruck ist zu vermerken, dass sich die dargelegten Ausführungen lediglich auf die Rechtsnormen in den kantonalen Fremdenverkehrsgesetzen beziehen, eine eventuell davon abweichende Handhabung in der Praxis also nicht untersucht wurde. Ausserdem stützen sie nur auf die kantonalen Fremdenverkehrsgesetze ab. Es ist nämlich durchaus denkbar, dass die aufgezeigten Lücken in den Fremdenverkehrsgesetzen durch andere Gesetze (Wirtschaftsförderungsgesetze, Raumplanungsgesetze, Baugesetze usw.) abgedeckt sind. Anders als ein Fremdenverkehrsgesetz sind diese jedoch nicht unmittelbar aus dem Tourismus ausfliessende Gesetze. Im Sinne einer Anpassung der Fremdenverkehrsgesetze an die heutigen Erfordernisse und an die im Tourismuskonzept dargelegten Vorschläge sollten deshalb folgende Änderungen ins Auge gefasst werden:

- Erstens müssten kantonale Fremdenverkehrsinstrumente eine stärkere Bindung an die Regionalziele erfahren, indem kantonale Beiträge vorab nur dann gewährt werden, wenn das touristische Vorhaben bezüglich Funktion, Lage, baulicher Gestaltung usw. im Rahmen des regionalen Entwicklungskonzeptes steht. Dabei handelt es sich keinesfalls um eine Unterordnung des Kantons unter seine Regionen, sondern nur um ein vermehrtes Beachten der regionalen Entwicklungskonzepte, deren Erarbeitung von den Kantonen ja finanziell mitgetragen wurde. Dazu hätten die Kantone mittels schriftlich festgelegten Richtlinien und durch Anweisungen an die über die Beitragssache entscheidenden Beamten und Kommissionen sicherzustellen, dass die Beiträge auch im richtigen Umfang und in das richtige Projekt investiert werden.
- In der Folge davon kann und muss zweitens davon abgesehen werden, dass mit kantonalen Mitteln ein quantitatives Wachstum des Fremdenverkehrs ohne vorgegebene Grenzen und nur auf bestimmte Zentren konzentriert unterstützt wird.
- Drittens muss, wo dies fehlt, in den Gesetzen das Einholen von Stellungnahmen von Kommissionen für den Fremdenverkehr, von Standortgemeinden, Kantonsplanern usw. explizit verankert werden, um nicht Finanzmittel in Projekte zu stecken, die keinem zwingenden öffentlichen Bedürfnis entsprechen.
- Viertens sollten die Kantone durch raumplanerische Grundarbeiten, durch die Mitwirkung bei Konzeptarbeiten, durch Beratung von Gemeinden, Regionen, Orten, Organisationen und Interessenten mit dazu beitragen, dass in gewissen Gebieten eine einseitige Ausrichtung der wirtschaftlichen Entwicklung auf den Tourismus vermieden wird. Umweltengriffe auf ein Minimum reduziert und sowohl übergeordnete kantonale als auch regionale Interessen gewahrt werden können.
- Fünftens sollten nicht nur neue, sondern auch renovationsbedürftige, renovationsfähige Bauten in den Genuss kantonalen Hilfe kommen können.
- Und sechstens muss vermehrt auch die Förderung qualifizierter Nachwuchskräfte in touristischen Berufen durch Zuschüsse an Aus- und Weiterbildungen Beachtung finden, denn der schweizerische Fremdenverkehr lebt – vielleicht mehr noch als der ausländische – von seiner hohen Dienstleistungsqualität. F.S.



«Schnitzlerdorf am See»

Unter Teilnahme von Vertretern des Kantons Bern, der Berner Wanderwege und der Gemeindebehörden konnte der Strandweg Brienz, der die Seepromenade des Schnitzlerdorfs in idealer Weise mit den beiden Campingplätzen am oberen See-Ende und mit dem Dorfteil Kienholz verbindet der Öffentlichkeit übergeben werden.

Berglauf ist gefragt

Immer mehr Anklang findet der Bidm-Berglauf, der am 7. September zum 5. Male ausgetragen wird. Der vom Verkehrsverein Hasliberg gemeinsam mit dem Langlaufzentrum organisierte über 11 Kilometer führende Berglauf wird in Wasserwendi (1160 m) gestartet, erreicht in Halmesmaad (1457 m) seinen höchsten Punkt und endet in Wasserwendi.

Beiträge für Ballenberg

Gemäss Beschluss des Grossen Rates erhält das Freilichtmuseum Ballenberg einen Investitionsbeitrag von 535 000 Franken für das Jahr 1980 und 1981. Zusätzlich ist ein Betriebsbeitrag für 1980/81 von 380 000 Franken gewährt worden, der in erster Linie für die Finanzierung des wissenschaftlich-musicalen Betriebs verwendet werden soll.

«Flüeli» gesperrt

Der Beschluss des Berner Regierungsrats, wonach das Gebiet «Flüeli» im Pöschneried/Lenk für Landverkäufe an Ausländer gesperrt ist, wurde vom Bundesrat genehmigt. Der Lenker Gemeinderat hat dem Finanzplan 1981-1985 zugestimmt, der die Projekte Altersheimneubau, Kurs- und Sportzentrum sowie unter anderem auch einige touristische Einrichtungen enthält. Der notwendige Bruttokredit beträgt ungefähr 32.75 Millionen Franken.

Wengen braucht Zusammenarbeit

An der gutbesuchten Frühjahrsversammlung des Verkehrsvereins Wengen forderte der Hotelier-Verein eine statuten gemässe Bestellung der Kommissionen und regelmässige Berichterstattung über die Kommissionsarbeit an der Generalversammlung. Im weiteren erachtet er Arbeitsaufteilung und Pflichtenhefte als notwendig. Er verspricht sich davon mehr «Dampf» im Interesse des Kurortes, für den der Verkehrsverein als wichtigste Instanz zuständig sei. Präsident **Hans Gertsch** gab zu, dass es an Zielstrebigkeit und Einsatz gemangelt habe, nur liege dies zum Teil an inaktiven Mitgliedern der Gremien und an Leuten, die den Interessen des Kurortes sogar entgegenwirkten. Ausserdem erschwere die finanzielle Belastung und die Tatsache, dass Kurort und Gemeinde nicht identisch seien die Lage. Wengen ist, wie andere Ferienorte, auf der Suche nach Ersatz für die Kurtaxe, um von der frequenzabhängigen Einnahme loszukommen. Das Angebot hat, wie Kurdirektor **Jost Brunner** orientierte, auf dem sportlichen Sektor einige Einbußen in Kauf nehmen müssen, von denen die Einstellung des Skiliftes Lus ins Gewicht fällt. p/d/r.

Hat das persönliche Gespräch noch Zukunft?

In Zukunft wird der Manager nicht auf Reisen zu Konferenzen verzichten müssen, meint Peter F. Drucker, amerikanischer Professor für Sozialwissenschaften an der amerikanischen Claremont Graduate School und Autor bekannter Managementbücher.

In Zukunft werden sich Manager andererseits trotz räumlicher Trennung jederzeit sprechen können. Sie werden von Angesicht zu Angesicht kommunizieren und Berichte, Daten, Tabellen austauschen können, ohne sich aus ihrem Büro zu entfernen.

Zurzeit seien mehrere Satelliten im Bau, die in einem Jahr oder in zwei Jahren in Dienst gestellt würden und Bilder, Sprache und grafische Darstellungen übertragen können, schreibt Drucker. «Die technologische Entwicklung», so Drucker, «versetzt die Manager in die Lage, eine reale Konferenz-Situation im Büro der einzelnen Teilnehmer zu simulieren, so dass einige vorläufige Technokraten darüber nachdenken begannen, welchen Sinn der Aufwand des physischen Reisens noch habe».

Doch gleichzeitig, schränkt Drucker ein, sei es auch in Zukunft notwendig, einem anderen Menschen real zu begegnen, um ihn kennenzulernen, das gesteckte Kommunikationsziel und das

gegenseitige Verständnis zu erreichen. Mit einer simulierten Begegnung am Bildschirm sei das nicht möglich. Aus einer blossen Konversation vor dem Bildschirm gehe nur wenig Positives hervor, lediglich der Austausch gewisser Informationen. Der persönliche Kontakt, der erst durch die Vertrautheit des Gesprächs ermöglicht würde, bleibe auf der Strecke.

Der persönliche Kontakt wird zum bevorzugten Mittel, Probleme in ihrer Bedeutung für den Menschen besser erfassen zu können, wobei dieser persönliche Kontakt immer beiden Gesprächspartnern hilft. «Das gute Gespräch hat das Erforschen der Art und Weise, wie der Gesprächspartner die Situation empfindet, sowie die fortschreitende Klärung und das exakte Verständnis seines Erlebens zum Ziel, und das ist über elektronische Medien kaum zu erreichen», so der Sozialwissenschaftler Drucker.

Ich möchte die Diskussion weiterführen und fragen, ob die elektronischen Medien in Zukunft das «persönliche» Gespräch ersetzen oder ob diese Medien Mittel und Zweck sein können, aufwendige vorbereitende Prozeduren für menschliche Begegnungen, für ein Seminar, eine Tagung, einen Kongress, zu verringern. Ewald Kock

Ahornblätter

Plus

Eine deutliche Steigerung der Besucherzahlen aus Deutschland, Österreich und der Schweiz konnte Kanada in den ersten drei Monaten 1980 verzeichnen. Allein aus der Bundesrepublik Deutschland reisten im ersten Quartal 16 642 Besucher nach Kanada, 25,6 Prozent mehr als im Vergleichszeitraum des Vorjahres (13 246). Auch die Schweizer erwiesen sich als reisefreudiger als im Vorjahr: 5021 Eidgenossen besuchten das grösste Urlaubsland der Erde, 28,5 Prozent mehr als im ersten Quartal 1979. Mit 54,1 Prozent Steigerung stellten die Österreicher einen neuen Rekord auf: 1688 Bürger der Alpenrepublik überquerten die kanadische Grenze. pd

Drittgrösste Kette

Mit dem Kauf von drei Skyline Hotels ist die York-Hannover Ltd. zur drittgrössten Hotelkette Kanadas geworden. Zu dem York-Hannover-Imperium gehörten vordem drei Sheraton Hotels in Niagara Falls, das Triumph Hotel in Toronto, das Four Seasons Hotel in Calgary, die Quebec City Downtown Holiday Inn und das Shalimar Hotel in Freeport (Bahamas). Die zu einem guten Teil mit deutschem Kapital arbeitende Kette wird nun durch Torontos Skyline (800 Zimmer) bei dem Toronto International Airport, durch Ottawas Skyline (450 Zimmer) und durch das Brockville Skyline (70 Zimmer) vergrössert. Die Skyline Hotels hatten seit 1975 Verluste, die fast vollkommen auf das Konto des Hauses in Montreal gingen. 1979 wies die Skyline-Kette einen Umsatz von 31,4 Millionen Dollar und ein Defizit von 976 611 Dollar auf.

King Edward bei Trusthouse Forte

Ehe noch der Umbau des 77 Jahre alten King Edward Hotels beendet ist, gibt Trusthouse Forte – auch an der Finanzierung beteiligt – bekannt, dass sie das Management des «King Edward» übernehmen wird. Das Luxushotel wird im Frühjahr 1981 die Tore wieder öffnen.

Gute Touristen

Über eine Million Kanadier unternahmen im Vorjahr Reisen nach Übersee und gaben (schätzungsweise) 1,2 Milliarden Dollar aus. Europa war besonders für Einwohner in Städten mit einer Bevölkerung von über 500 000 attraktiv. Rund 60 Prozent dieser Touristen kamen aus kinderlosen Haushalten und gehören zur Gruppe der 20 Prozent Bestverdiener in Kanada. Fast die Hälfte von ihnen reiste in den Monaten Juli und August. Im Schnitt gaben sie 90 bis 110 Dollar pro Tag aus.

Filme und Tourismus

British Columbia hat auch dem Ministry of Tourism ein Film Promotion Office angeschlossen. Die so schöne Landschaft der westlichen Provinz Kanadas lockt immer mehr Filmproduzenten an. In der Zeit von April bis August wird die Kulisse von 17 Spielfilmen. Im Vorjahr erreichte das Budget der hier gedrehten Filme 60 Millionen Dollar. Besondere Steuervergünstigungen fördern die Filmproduktion. British Columbia ist der Ansicht, diese mit viel Publicity verbundene Aktivität komme auch dem Tourismus zugute.

Schweizer

baut Ferienzentrum

Bei Milford Bay – im landschaftlich schönen Sommerfrischgebiet des Muskokases – wird die Euromat Investors Corporation des Schweizer Architekten Bruno Arnold das Muskoka Holiday Village errichten. Das 20-Millionen-Dollar-Projekt, auf dem 50-Acre-Besitz des vor einigen Jahren in Flammen aufgegangenen Rosehatch Hotels, wird Unterkünfte für 900 Gäste haben. Das Muskoka Holiday Village soll vor allem mit Touristen aus Europa belegt werden. WJJ

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

Tourismus in Shetland:

Im Schatten des Ölbooms

Dank dem Ölboom ist Shetland als nördlichste britische Inselgruppe heute relativ einfach erreichbar. Der Flugplatz Sumburgh an der Südspitze ist täglich durch mehrere Flüge mit dem Festland verbunden und fertigt mehr Passagiere ab als der Flughafen Basel. Wegen der starken Zunahme des Geschäftsverkehrs sind jedoch die wenigen Hotels fast ständig ausgebucht.

Die Shetland-Inseln liegen 160 km nördlich von Schottland auf der gleichen Höhe wie die norwegische Stadt Bergen, wo sich auch die nächste Bahnstation befindet. Doch obschon sie wie die Orkney-Inseln bis zur Mitte des 15. Jahrhunderts unter skandinavischer Herrschaft standen und dieser Einfluss bis heute nachwirkt, sind die Shetland-Inseln ganz auf Grossbritannien ausgerichtet.

Mehr Gäste als Einwohner

Der Fremdenverkehr entwickelte sich auf Shetland nur langsam, und die wenigen Touristen mussten bis zum Ende des 19. Jahrhunderts die Gastfreundschaft der Gutsherren und Pfarrer beanspruchen. Vor hundert Jahren wurden die ersten Pensionen und Gasthäuser erbaut, und ein Reiseführer nannte 1900 insgesamt acht Hotels. Von den Vergnügungsdampfern, die in Lerwick anlegten, profitierte in erster Linie das Strickgewerbe mit seinen weltberühmten Pullovern aus Shetland-Wolle. Die grösste Zunahme des Fremdenverkehrs wurde zwischen 1958 und 1962 registriert, als die Zahl der Gäste um 54 Prozent von 14 500 auf 22 400 pro Jahr anstieg. Heute besuchen jährlich rund 25 000 Gäste die Insel, deren Einwohnerzahl etwas mehr als 20 000 beträgt. Die Einnahmen aus dem Tourismus werden auf umgerechnet sieben bis acht Millionen Franken geschätzt.

Natur kaum beeinträchtigt

Die Shetland-Inseln bieten den Besuchern wenig «organisierte» Vergnügungen, und mit drei Monaten ist die Saison hier noch kurz. Die Tourismus-Behörden wissen jedoch, dass viele Städter Shetland gerade wegen der Ruhe und Abgeschiedenheit aufsuchen. Die Ausgrabungen der bronzezeitlichen Siedlungen von Jarlshof und Clickhimin, die Nistplätze

der Seevögel auf der Insel Noss und die reichen Angelmöglichkeiten sind die Hauptanziehungspunkte. Es ist bisher weitgehend gelungen, den Charakter der kargen Heide Landschaft zu bewahren, wenn auch neue Wohnsiedlungen aus vorfabrizierten Elementen der traditionellen «Cottages» der Kleinbauern mehr und mehr verdrängen. Insbesondere die Anlagen von Sullom Voe, des grössten Öl-Umschlagshafens Europas, durch den vom kommenden Jahr an drei Viertel des gesamten britischen Nordseeflusses fließen wird, sind gut «getarnt». Die Inselbehörden haben ausserordentliche Vollmachten erhalten, um gegenüber den grossen Ölfeldern die Interessen wahrzunehmen, und werden in ihrer harten Haltung gerne mit Libyens Oberst Ghadafi verglichen. «Wir werden mit allen Mitteln dafür sorgen, dass Sullom Voe der sauberste und sicherste Hafen der Welt ist», versichert Shetlands Ratspräsident Tullach der hotel revue.

Schrittmacher für gemeinsame Aktivitäten

Die European Travel Commission beschliesst verstärkte Europa-Werbung auf dem amerikanischen Reisemarkt

An der Vollversammlung der European Travel Commission (ETC) in Salerno bezeichnete es der neugewählte Präsident, Günther Spazier (Direktor der Deutschen Zentrale für Tourismus, DZT) als eine der wichtigsten Aufgaben, die werbliche Präsenz der westeuropäischen Reiseländer insbesondere auf dem nordamerikanischen Markt weiter zu verbessern. Der zunehmenden Attraktivität, die die karibischen Länder auf den US-Tourismus ausstrahlen, müsse begegnet werden, um eine

Da auf ganz Shetland in Hotels, Pensionen, Bed and Breakfast und Wohnwagen nur 1097 Betten zur Verfügung stehen, ist eine Vorreservation unerlässlich. Die 154 Betten in den Hotels des Hauptorts Lerwick sind im Sommer praktisch zu 100 Prozent ausgebucht. Der Guide Michelin reiht nur zwei Häuser in die Kategorie «mit gutem Komfort» ein, nämlich das «Kveldro House» in Lerwick (14 Zimmer, davon nur 8 mit Bad oder Dusche) und das zur Thistle-Gruppe gehörende «Lerwick Hotel», das bisher 24 Zimmer aufwies, aber für umgerechnet 2,8 Millionen Franken soeben um 38 Zimmer vergrössert worden ist.

Wer Shetland nicht mit Fähre und eigenem Wagen besucht, tut gut daran, auf dem Flugplatz Sumburgh ein Auto zu mieten, da die Fahrt im Taxi nach Lerwick so teuer zu stehen kommt wie ein ganzer Tag Automiete. Die Strassen sind für den Werkverkehr der Ölgesellschaften gut ausgebaut worden. Der Flugplatz Sumburgh ist heute eine wichtige Drehscheibe, da von hier aus ein grosser Teil der Arbeiter und Techniker per Helikopter auf die Ölplattformen bzw. per Charter zurück nach Glasgow, Aberdeen oder Belfast fliegt. Die Zahl der abgefertigten Passagiere hat sich in den fünf Jahren verdreifacht und überstieg 1978 mit 685 000 Personen die Frequenzen Basels (648 000) oder Liverpools (287 000).

Thomas Feitknecht

Telex Mondial

Touristen unter Tage

In diesem Sommer kann die belgische Provinz Lüttich mit einer neuen Touristenattraktion aufwarten: Das letzte Kohlenbergwerk der Provinz, die Gruben von Blégny-Trembleur, wird ab Juni dem Publikum teilweise zugänglich gemacht. Die Besucher können bis 360 Meter unter Tag abfahren, und zwar in einen Bereich, der von nun an in den Dienst des Tourismus gestellt und zu einem Bergwerksmuseum ausgebaut werden soll. pd

Montenegro ist bereit

Etwas mehr als ein Jahr nach dem Erdbeben, das in der jugoslawischen Teilrepublik grossen Schaden anrichtete, präsentiert sich Montenegro von neuem als attraktives Ferienziel. Auch viele Reiseveranstalter haben die Destination Montenegro wieder in ihrem Angebot. Konkret sieht heute die Lage in Montenegro wie folgt aus:

In den touristischen Zentren ist die Infrastruktur (Verkehr, Post, Wasser- und Stromversorgung, Einkaufsmöglichkeiten usw.) wiederhergestellt. Für Feriengäste stehen 30 000 Betten in Hotels, Pensionen, Privatunterkünften sowie 28 000 Campingplätze auf Autocamps bereit. 33 Hotels mit 13 500 Betten wurden renoviert.

Was die Hotel-Situation in den einzelnen Ferienorten an der montenegrinischen Adriaküste angeht, ergibt sich folgendes Bild: In Herceg-Novi und in Igalo sind alle Hotels in Ordnung, ausgenommen das Boka in Herceg-Novi. In Tivat sind das Plavi Horizont und das Mimosa in Betrieb, und auf Saisonbeginn wird das das Kamelija fertig renoviert sein. In Beccia stehen die Hotels Mediteran, Montenegro, Splendid und in Kürze auch das Bellevue zur Verfügung, in Petrovac die restaurierten Hotels Castellastiva, Riviera, Palace und die Villen Oliva.

Das Insel-Hotel Sveti Stefan ist völlig intakt, und in Sutomore sind die Hotels Korali, Juzno More und Zlatna Obala renoviert und bereits eröffnet. In Budva ist nur die Villa Avala betriebsbereit, in Ulcinj hingegen sind das Mediteran und alle Hotels am Grossen Strand offen. Auch das FKK-Ferientdorf Bojana auf der Insel Ada ist völlig in Ordnung. pd

Briten sollen helfen

Wie der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband e.V. mitteilt, richtet er im Hinblick auf den grossen Bedarf an Arbeitskräften in der diesjährigen Fremdenverkehrsaison im Hinblick zur Bewältigung des grossen Personalmanagements jetzt einen Blick nach Grossbritannien, um dort Fachkräfte für das Hotel- und Gaststättengewerbe in der Bundesrepublik zu gewinnen. Die relativ hohen Kosten hierfür wollen die Arbeitgeber übernehmen.

Weniger Tourismus in der Hohen Tatra

In der Hohen Tatra ist mit sofortiger Wirkung der Touristenverkehr eingeschränkt worden. Auf Anordnung der Bergwacht wurden einige stark besuchte Touristenpfade gesperrt, um seltene Tierarten und Pflanzen vor dem Aussterben zu bewahren. Die Zahl der Gamsen, Bären, Murmeltiere und Steinadler sei so stark gesunken, dass sie nur durch drastische Umweltschutzmassnahmen gerettet werden könnte, verlautete dazu. In den vergangenen zehn Jahren hat der Touristenverkehr in der Hohen Tatra, dem 60 Kilometer langen Kammgipfel der Karpaten, sehr stark zugenommen. Auf den dortigen Strassen verkehren je Stunde 1000 Autos. sda

Die Einrichtung, die sich sehr schnell auszahlt. Weil sie Zeit und Personal spart und Registrierfehler ausschaltet.



HABIMAT
das System mit dem Codestift.



Problemlos – sicher – rationell
HABIMAT AG, Kellnerselbstbedienungs-Systeme
Leugengasse 21 8001 Zürich Tel. 01-47 86 77

Deutsche Ferienorte als Reiseveranstalter

Versicherung möglich

Mit Inkrafttreten des Reisevertragsgesetzes im Oktober des vergangenen Jahres ist für viele deutsche Fremdenverkehrsreiseveranstalter das Reiseveranstalterrisiko gewachsen. Wenn zwei Hauptleistungen von einem Verkehrsverein als Aufenthaltspauschale im eigenen Namen angeboten werden, kann die örtliche Fremdenverkehrsstelle oder ein Fremdenverkehrsverband auch ungewollt zum Reiseveranstalter werden. Für die touristische Absatzförderung vieler deutscher Städte und Gemeinden entstanden durch diese neuen Gesetzesbestimmungen Haftungsprobleme. Hierfür ist nunmehr ein geeigneter Versicherungsschutz gefunden worden.

Der Deutsche Fremdenverkehrsverband DFV hat seine Mitglieder darüber informiert, dass nach einer Mitteilung der Bundesarbeitsgemeinschaft deutscher Kommunalversicherer für alle Gemeinden und grösstenteils auch für Verkehrsvereine und Fremdenverkehrsverbände die Möglichkeit besteht, einen Teil des Reiseveranstalterrisikos über ihre jeweils zuständige Landesorganisation des Kommunalen Versicherungsverbandes abzudecken.

Der Versicherungsschutz umfasst insbesondere Schadensersatzansprüche wegen Sach-, Körper- und Vermögensschäden gegen den örtlichen Verkehrsverein als Reiseveranstalter oder Reisevermittler. Aber auch soweit ein Verkehrsverein als «Anscheins-Reiseveranstalter» in Anspruch genommen wird, besteht Deckungsschutz. Unter den Versicherungsbedingungen fallen auch Ansprüche wegen entgangener Urlaubsfreude, wegen Ver-

dienstausschlag oder zusätzlicher Aufwendungen des Reisenden. Nicht gedeckt sind Ansprüche auf Minderung des Reisepreises, da es sich hierbei um das Unternehmerrisiko handelt, das nicht versichert werden kann.

Prämienfrei

Dieser umfassende von den kommunalen Versicherungsverbänden gewährte Versicherungsschutz hat den Vorteil, dass er prämienfrei und ohne Selbstbeteiligung für Verkehrsämter und Verkehrsvereine gewährt wird. Andererseits ist zu beachten, dass bei einem Rechtsstreit der Verkehrsverein die Prozessführung selbst vornehmen muss.

Für jene Fremdenverkehrsstellen, für die ein kommunaler Versicherungsschutz nicht gegeben ist, hat der DFV eine Versicherungsrahmenvereinbarung auf privatrechtlicher Basis getroffen. pd

Jugoslawien nach der Dinar-Abwertung

Nach der im Juni erfolgten Abwertung des jugoslawischen Dinars um 30 Prozent dürfte Jugoslawien seine Position als eines der preisgünstigsten Ferienziele am Mittelmeer für einige Zeit weiter halten können.

Die Abwertung wirkt sich zwar nicht in einer gleich grossen Verbilligung aller Leistungen für ausländische Touristen aus, sind doch sowohl die Hotelverträge mit den ausländischen Reiseveranstaltern wie die in den Hotelverzeichnissen aufgeführten Preise in Dollars quotiert. Ebenso bleiben die in den Generaltarifen der jugoslawischen Tour Operators angegebenen Dollar-Preise für Leistungen wie Transfers, Ausflüge usw. unverändert. Die Preise der Reisebüro-Arrangements für Jugoslawien werden daher von der Abwertung nicht berührt, und auch die Preise der Basisleistungen für die auf eigene Faust reisenden Gäste bleiben unverändert.

Günstigere Nebenkosten

Hingegen werden für alle Touristen die in Dinar tarifierten Leistungen billiger, so etwa die Preise der Taxis, für Transportleistungen innerhalb Jugoslawiens, für manche Ausflüge, für Konsumationen

ausserhalb der Hotels und für Einkäufe. Für die ausländischen Gäste hat die Dinar-Abwertung im Moment vor allem niedrigere Nebenkosten zur Folge. Trotz Abwertung ist der Kauf der Benzinungsscheine für ausländische Touristen immer noch lohnend. Die Verbilligung macht allerdings nur noch 7,8 Prozent (vorher 20 Prozent) aus.

Teuerungsbremse für 1981

Längerfristig soll diese Abwertung die Teuerung – mit der alle Reiseländer am Mittelmeer zu kämpfen haben – auf ein minimales Ausmass beschränken. Da die Massnahme noch rechtzeitig vor Festlegung der neuen Verträge mit den ausländischen Reiseveranstaltern erfolgt ist und die Preise für touristische Dienstleistungen in Jugoslawien nun praktisch eingefroren sind, wird sich Jugoslawien im kommenden Jahr dem ausländischen Touristen mit fast unveränderten Preisen präsentieren können. ump

Verringerung der touristischen Verkehrsströme nach Europa zu vermeiden.

Um die Effizienz aller Massnahmen weiter zu verbessern, strebt die ETC in allen Marketingbereichen Verbund- und Ansließeraktionen mit anderen Interessenten an. Auf diesem Konzept sowie den Studien und Beobachtungen der ETC-Ausschüsse für Forschung und Marketing basieren denn auch die Beschlüsse von Salerno. Da die ETC alle werblichen Massnahmen als Dachkampagne konzipiert, wird sie zum Schrittmacher für Aktivitäten der europäischen Reiseindustrie, die in diesem Jahr mit zusätzlichen 40 Millionen US-Dollar auf dem amerikanischen Markt wirbt.

Mit Rezession rechnen

Bei der Planung für 1981 mussten ebenso die gespannte internationale Situation und die Veränderungen des gesamten Preisgefüges infolge der Roholverteuerung berücksichtigt werden wie die Inflation und Rezession in den USA, die nach Meinung von Experten stärker sein wird als die von 1973 und 1975. Allerdings wird mit einer schnelleren Erholung gerechnet.

Preiswürdigkeit hervorheben

Bei ihrer Marketingarbeit wird die ETC besonders die unveränderte Preiswürdigkeit der europäischen Reiseländer hervorheben: Mit dem Slogan «Europe is affordable» werden die Konsumenten auf die von den nationalen Touristenorganisationen gemeinsam mit der Reiseindustrie erarbeiteten Programme hingewiesen.

Bewährtes fortsetzen

Auf dem Gebiet der Verkaufsförderung wird die ETC die seit Jahren in den USA erfolgreich durchgeführten Travel Marts fortsetzen, um die Reiseindustrie in den wichtigsten Märkten der USA mit dem europäischen Angebot bekannt zu machen. Im Frühjahr 1980 nahmen bereits 5700 Vertreter von Reisebüros an solchen Travel Marts teil.

Eine Studie «Aussichten für den Tourismus in und nach Europa für die achtzigste Jahre» – mitfinanziert von der Europäischen Gemeinschaft, von Fluglinien, Grossunternehmen und Verbänden der Reiseindustrie – wird im November in Luxemburg der Öffentlichkeit vorgestellt. DZT

Sommerzeit

Die Verkehrsminister der Europäischen Gemeinschaft haben am Dienstag in Luxemburg die Termine für die Sommerzeiten in den nächsten zwei Jahren festgesetzt. Sie konnten sich aber nicht auf eine einheitliche Dauer einigen.

Im Jahre 1981 soll die Sommerzeit in allen EG-Ländern einheitlich am 29. März beginnen. In der Bundesrepublik Deutschland, in Frankreich, Italien, Holland, Belgien und Luxemburg wird sie am 17. September, in Grossbritannien und Irland dagegen erst am 25. Oktober enden. Bezüglich Dänemark wurde keine Entscheidung getroffen.

Im Jahre 1982 beginnt sie erneut einheitlich am 28. März und endet dort in erstgenannten Ländern am 28. September. In Grossbritannien und Irland werden die Uhren dagegen erst am 24. Oktober wieder eine Stunde zurückgestellt.

Insertenschluss: jeden Freitag 11.00 Uhr

Erstklasshotel Region Ostschweiz/Bodensee

Wir suchen für unser Hotel allerersten Ranges

Direktor oder Direktions-Ehepaar

für die selbständige Leitung des gesamten Betriebes mit rund 35 Mitarbeitern.

Einem gutausgewiesenen Hotelfachmann mit guten Führungsqualitäten, unternehmerischem Denken und Organisationstalent stellt sich hier eine äusserst anforderungsreiche Aufgabe.

Wir bieten sehr interessante Anstellungsbedingungen.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind zu richten unter Chiffre 33-920350 an Publicitas, 9001 St. Gallen.

Nehmen Sie Ihre Chance wahr

Ab April 1981 kann ein gut versiertes

Wirteehepaar

den

Passanten-Landgasthof «Weingarten» in Spreitenbach/AG

übernehmen.

Bettenzahl 15, Sitzplätze ca. 130, grosse Parkplätze, an der Hauptstrasse Baden-Zürich.

Das jetzige Pächterehepaar tritt aus Altersgründen zurück.

Interessierte Geschäftsleute möchten sich mit uns in Verbindung setzen.

Fam. P. Bumbacher,
Landstrasse 514, 8957 Spreitenbach,
Tel. (056) 71 27 94

P 02-301039

Für unsere Klientschaft, ein Hotel- und Restaurantbetrieb in der Agglomeration Luzern, suchen wir

Pächterehepaar oder Direktions-Ehepaar

mit Wirtepatent. Küchenchef bevorzugt. Das Hotel verfügt über zirka 70 Betten, das Restaurant über 150 Sitzplätze. Einem Direktions-Ehepaar können wir eine gut bezahlte Dauerstelle sowie neugebaute, luxuriöse 5-Zimmer-Wohnung anbieten.

Bewerbungen mit Foto und den üblichen Unterlagen sowie Angaben der Gehaltsansprüche sind zu richten an:

ofa 112.300.933

beurhandlung

Hofstr. Kurt Lustenberger

mythenstrasse 6 - 6002 Luzern - 22 03 59

Unser Geschäftsführer-Ehepaar übernimmt einen eigenen Betrieb.

Für die Ablösung in unserem SSG-Zweigbetrieb

Bahnhofbuffet Olten

suchen wir die fundiert ausgewiesenen Restaurationsfachleute als

Geschäftsführer-Ehepaar

(Direktion)

mit Stellenantritt auf Jahresende oder nach Vereinbarung.

Das Restaurant 1. Klasse des Buffets Olten erfährt gegenwärtig eine durchgreifende Renovation und auch das GROTTO TICINESE und die Konferenz- und Bankettsäle wurden erst kürzlich renoviert. Der Betrieb ist durchorganisiert und mit neuen Produktionsanlagen ausgerüstet.

Der Betrieb soll Ihre persönliche Prägung tragen, was durch Ihre Kreativität, verbunden mit einem breiten Kompetenzbereich, gewährleistet wird.

Daneben bieten wir teammässige Planungsunterstützung und Entlastung im administrativen Bereich.

Wir erwarten Freude an einem sehr regen Restaurationsbetrieb, aktive Betreuung einer anspruchsvollen Stadtkundschaft und Führungsqualitäten für die rund 60 Mitarbeiter.

Diese Position beinhaltet eine interessante Honorierung mit fortschrittlichen Sozialleistungen der SSG wie Pensionskasse usw.

Sind Sie angesprochen? - Dann erwarten wir Ihre Bewerbung an:

SSG

Schweiz, Speisewagen-Gesellschaft
z. H. von Herrn K. Bächli, SSG-Zweigbetriebe
4600 Olten
Postfach 272

P 29-412

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
- Wirtepatent 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



In nigelnagelneues PTT-Personalrestaurant im Zürcher Selnauquartier suchen wir ab 1. September oder nach Vereinbarung eine Initiative

Betriebsleitung

mit guten Kochkenntnissen, die mit Geschick und Phantasie die Wünsche unserer vorwiegend jungen weiblichen Gäste erfüllt. Im Mittelpunkt steht die Zwischenverpflegung. Die Mittags- und Abendmahlzeiten werden grösstenteils angeliefert. Unser Betrieb ist durchgehend von 7 bis 22 Uhr inkl. Wochenende geöffnet.

Willkommen ist:

eine Mitarbeiterin oder ein Mitarbeiter mit gastgewerblicher oder hauswirtschaftlicher Ausbildung, Praxis im Grosshaushalt, Führungsqualitäten und guten Umgangsformen. Fähigkeitsausweis B erwünscht.

Wir bieten:

weitgehend selbständige Tätigkeit bei angemessener Entlohnung, geregelte Arbeitszeit, fortschrittliche Sozialleistungen, sorgfältige Einführung und regelmässige Weiterbildung.

Nähere Auskunft erteilt:

SV-Service Schweizer Verband Volksdienst
Neumünsterallee 1, 8023 Zürich
Telefon (01) 251 84 24, intern 245, Frau H. Furter

P 44-856

SV-Service
Schweizer Verband Volksdienst



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, Schuplatzstrasse 4, 3011 Bern.

6199

Anmeldeformular für Stellensuchende

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

Schweizer Hoteller-Veren
Stellenvermittlung E
Postfach 2657
3001 Bern

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

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

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

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

hier abtrennen

Wintersporthotel der 1. Klasse (100 Betten) in bekanntem Ferienort in Graubünden sucht qualifiziertes

Direktionsehepaar

zur selbständigen Führung des Hotelbetriebes ab kommender Wintersaison 1980/81.

Erwartet wird:

Entsprechende berufliche Ausbildung und Erfahrung in dieser Branche, organisatorisches und kaufmännisches Können, Geschick im Umgang mit Mitarbeitern und Gästen, Bereitschaft zur Eigenverantwortung und Zusammenarbeit mit dem gut eingearbeiteten, qualifizierten Mitarbeiterstab.

Geboten wird:

Eine gute, leistungsgerechte Bezahlung nach Vereinbarung.

Schriftliche Bewerbungen, die vertraulich behandelt werden, mit Lebenslauf, Lichtbild, Zeugnisabschriften und Gehaltsvorstellung erbeten unter Chiffre 6142 an hotel revue, 3001 Bern.

Verenahof Hotels Baden

Wir suchen auf September/Oktobre

Gerantin

mit Fähigkeitsausweis 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

Für die Arbeiterkantine (von Weihnachten bis Ostern Gästepension) unserer mittelgrossen Bauunternehmung im Engadin suchen wir

Pächter oder Pächter-Ehepaar

welcher/welches den Verpflegungsbetrieb auf eigene Rechnung führen kann. Inventar vorhanden. Hilfspersonal kann besorgt werden. Interessante Konditionen. Ganzjährige Dauerstellung. Kenntnisse der italienischen Sprache notwendig.

Bitte schreiben oder telefonieren Sie unserem Frl. Camichel.

P. Lenatti AG
Bauunternehmung, 7502 Bever
Telefon (082) 6 53 76

P 13-2796

Bützberg, eine aufstrebende Gemeinde im Herzen der Schweiz. Mit einem der schönsten Landgasthöfe im Mittelland.



GASTHOF KREUZ DANCING PASCHA

4922 Bützberg
bei Langenthal

Wegen Krankheitsfall in der Familie verlässt uns der bisherige Stelleninhaber. Deshalb suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

1 Direktionsassistenten

mit abgeschlossener Berufslehre, selbstbewussten und fröhlichem Auftreten, Talent zum «Allroundman» erhält bei uns eine verantwortungsvolle und herausfordernde Kaderstelle.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Telefonanruf.

Telefon (063) 43 27 20
Verlangen Sie bitte unseren Chef, Hrn. Walter Jenzer.

ofa 121.145 582

Das total neu renovierte

Hotel Landgasthaus Bad Eptingen

sucht ab sofort

Serviceangestellte oder Kellner

für gepflegten Speiseservice.
Hoher Verdienst
5-Tage-Woche
Schichtbetrieb
Kost und Logis im Hause.

Interessenten, die Freude haben, in einem neuzeitlichen Betrieb zu arbeiten, melden sich bitte unter Telefon (062) 69 19 49, Herr Schwander verlangen, 4458 Eptingen.

6433

Gemeinde Wallisellen

Alkoholfreies Restaurant Hallen- und Freibadanlage Wägelwiesen

Wir vermieten

- auf den 1. Januar 1981
- das alkoholfreie Restaurant in der Hallen- und Freibadanlage
- an zentraler Lage mit genügend Parkplätzen
- Restaurant zirka 90 Plätze
- gedeckte Terrasse zirka 30 Plätze
- offene Terrasse zirka 120 Plätze
- dazu einen leistungsfähigen Kioskbetrieb während der Sommersaison (zirka 40 Sitzplätze)
- moderne und praktische Einrichtungen
- zu vorteilhaften Bedingungen

Wir suchen einen

Wirt oder eine Wirtin

die mit Elan und frohgemut an diese Aufgabe herangehen wollen. Unser Restaurant soll sauber geführt werden und dem Gast eine angenehme Atmosphäre vermitteln. Einen jüngeren Bewerber können wir eventuell bei der Beschaffung des Inventars finanziell unterstützen.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Angabe der bisherigen Tätigkeit und mit den üblichen Unterlagen (Lebenslauf, Zeugnis, Kopien, Fotografie) bis Mitte August 1980 an den Gemeinderat, 8304 Wallisellen.

Allfällige Auskünfte erhalten Sie vom Gemeinderatsschreiber (Tel. 01/830 01 41).

GEMEINDERAT WALLISELLEN

6322

Wir suchen auf Ende 1980

Gerantenehepaar

für unseren anspruchsvollen Hotel- und Restaurationsbetrieb mit Minigolfanlage; Hotel-Restaurant Grizzly-Bär, Längenbühl, Nähe Thun.

Wenn Sie Interesse an einer anspruchsvollen und dankbaren Aufgabe haben, melden Sie sich bitte mit den üblichen Unterlagen bei

W. Hauenstein, Restaurations AG
C.-F.-L.-Lohnerstrasse, 3645 Gwatt/Thun

6355

Wir suchen für unser Kurhotel mit Restaurant ein

Direktions-Ehepaar

Ganzjahresbetrieb, 100 Betten, sehr schöne Lage in der Ostschweiz.

Bewerber wenden sich mit Lebenslauf, Angaben über berufliche Entwicklung und Lohnanspruch unter Chiffre V 3670 ofa an Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 9001 St. Gallen.

Gesucht

Direktor oder Directrice

für kleineren neu eröffneten Hotelbetrieb mit Restaurationsbetrieb.

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

Eintritt nach Vereinbarung.

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

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung tüchtige

Gerantin

mit kaufm. Kenntnissen, in gehobenes neues Klein-Hotel, zur selbständigen Führung desselben.

Bitte melden Sie sich mit Beilegung der üblichen Unterlagen unter Chiffre T 33-53303 an Publicitas, 9001 St. Gallen

Gesucht nach

ZERMATT

für sofort oder nach Vereinbarung

Restaurationstochter oder

Restaurationskellner

(Auch Ausländer-Bewilligung wird besorgt)

Sprachenkenntnisse in Französisch oder Englisch erwünscht.

Wir bieten nettes Arbeitsklima und gute Verdienstmöglichkeiten.

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Foto richten Sie an:

Hotel Julien, 3920 Zermatt
Telefon (028) 67 24 81

6120

★★★★Aparthotel des Alpes Flims-Waldhaus

(160 Betten, Hallenbad, Sauna, Sommer- und Wintersaison)

sucht

Direktion

auf 1. November 1980.

Zur initiativen und kreativen Führung des Hotels und des gepflegten Restaurants ist ein vielseitig ausgebildeter Fachmann mit Erfahrung im Hotel-Marketing erforderlich.

Vollständige Bewerbungsunterlagen sind zu richten an

Dr. K. Kümli
Muggerstrasse 6, 6330 Cham

6406

HOTEL ENGEL FRICK... C'EST CHIC

CH-5262 Frick

Telefon (064) 61 13 14

Per Saisonende oder nach Übereinkunft suchen wir noch folgende Mitarbeiter in Jahresstelle:

Kellner/Chef de rang

mit Berufslehre oder dementsprechender Erfahrung für unser exklusives Restaurant «Gourmet».

Gepflegter Speiseservice.
Hoher Garantielohn.

Ehepaar

Sie: Zimmermädchen/Lingerie
Er: Küchen- und Kellerbursche
Ausländer nur mit B-Bewilligung.

Freitage zusammen. Guter Verdienst und schönes Doppelzimmer.

Echte Gastfreundschaft und kollegiale Zusammenarbeit sind unser Ziel.

Ich freue mich auf Ihren baldigen Telefonanruf, Telefon (064) 61 13 14, Herrn Markus Hiltbrunner verlangen.

6423

Möchten Sie aktiv teilhaben am Erfolg?

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

charmante Betriebsleiter-Assistentin

Ihre Hauptaufgaben:

Gästebetreuung - Serviceleitung - Stellvertretung des Betriebsleiters.

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

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

GAMAG MANAGEMENT AG
6003 Luzern
Habsburgerstr. 22, Tel. (041) 23 34 22

173



Romantik Hotel Stern Chur

1677 erbaut
1977 vollständig renoviert

90 Betten, komfortable Zimmer mit Arvenholz, Bündner Stuben
Seminar- und Banketträume.

Wir suchen in Jahresstellen:

für Herbst 1980 oder nach Übereinkunft:

Gouvernante/Hausbeamtin

für die selbständige Führung und Betreuung des gesamten hauswirtschaftlichen Sektors. Gut bezahlte Dauerstelle, 5-Tage-Woche, Altersvorsorge.

In modernst eingerichtete Küche

Chef de partie

für tüchtigen Berufsmann, Aufstiegsmöglichkeit zum Sous-chef.

Commis de cuisine 2. Chef de service

geeignete Stelle für jungen, tüchtigen und seriösen Kellner mit abgeschlossener Berufslehre und guten Umgangsformen. Aufstiegsmöglichkeit auf Frühjahr 1981.

6082



Bitte schreiben oder telefonieren Sie an Emil Pfister, Romantik Hotel Stern, Chur, Telefon (081) 22 35 55

6082



Hotel International Zürich
K 78

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft folgende Mitarbeiter:

Panorama-Grill:
Chef de rang
Bankett-/Roomservice:
Chef de rang
Roomservice- und Minibarkellner

Wir bieten geregelte Frei- und Arbeitszeit (Fünftagewoche, 45 Std.), gute Entlohnung, Self-Service-Restaurant für unsere Mitarbeiter und auf Wunsch schönes Zimmer oder Appartement in einem unserer Personalthäuser.

Bitte rufen Sie uns an, unser Personalchef, Frl. Manuela Kahn, gibt Ihnen gerne weitere Auskunft.

Hotel International Zürich
am Marktplatz, 8050 Zürich
Telefon (01) 311 43 41

6397

GAUER HOTELS

In einem unserer Betriebe in Basel, Bern, Cully, Gerzensee und Gstaad hat es bestimmt einen guten Job für

Sie!

Auf den kommenden Herbst - Eintritt September/Oktober - suchen wir:
Réceptionist(in), Chauffeur-Chasseur, Empfangsdame Night-Club (Eintritt und Garderobe), Kellner/Serviceangestellte (Chefs und Commis de rang) und solche, die es werden wollen (Praktikanten, Volontäre), Barmaid, Commis de bar, Köche (Chefs de partie, Commis), Commis pâtissier, Hofas, Buffetköche, Economatthöcher, Hilfskräfte für Office.

Unser Personalchef, Herr B. Güller, erwartet Ihren Anruf. Enttäuschen Sie ihn nicht. Rufen Sie an:

(031) 22 45 01
intern 516

6344



Kurhotel Heiden

Wir suchen in unsern stark frequentierten Jahresbetrieb auf November/Anfang Dezember in Dauerstellung fachtüchtigen

Kellner
evtl. Serviertochter

Zeitgemässe Arbeitsbedingungen, auf Wunsch Eintritt in Pensionskasse.
Bildofferten erbeten an Direktion Kurhotel, 9410 Heiden, Tel. (071) 91 11 15

6239

Zermatt Hostellerie Tenne
A-la-carte-Restaurant mit 140 Plätzen

sucht ab Ende November in Jahresstelle

Sous-chef

Schweizer oder Ausländer mit Jahresbewilligung.

Offerten, Zeugniskopien und Fotos an

Hostellerie Tenne, A. Stöpfer
3920 Zermatt
Telefon (028) 67 18 01

6373

Zeughauskeller
seit 1487 Restaurant beim Paradeplatz

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

Chef de partie
Commis de cuisine
Hilfskoch
Servicetochter
Buffetochter
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 Andraea wird mit Ihnen gerne einen Termin vereinbaren.

ofa 149.270.020

K. ANDRAEA und W. HAMMER
Bahnhofstrasse 28a
8001 Zürich / Telefon 01 211 26 90

Restaurant
Maison des Halles
2000 Neuenburg

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft einen jungen, dynamischen

Direktionsassistenten

(Stellvertretung des Direktors, mind. 26 Jahre), schweizerische Nationalität.

Sie bringen vorzugsweise folgende Voraussetzungen mit:

- gelernter Koch
- praktische Erfahrung im Service
- gute Kenntnisse in Französisch
- Führungsqualitäten
- rasch aufnahmefähig und problemlösungsfreudig

Ihre Bewerbung mit Bild und Lebenslauf richten Sie bitte an Herrn A. Tanner, Direktor, Telefon (038) 24 31 41.

6337

JELMOLI
IM GLATTZENTRUM

Können für Sie **Qualität, Kalkulation und die Motivation** einer 6-Mann-Küchenbrigade, die ersten drei Gebote einer erfolgreichen Küchenführung sein?

Wenn ja, dann sind Sie der richtige Mann, um den

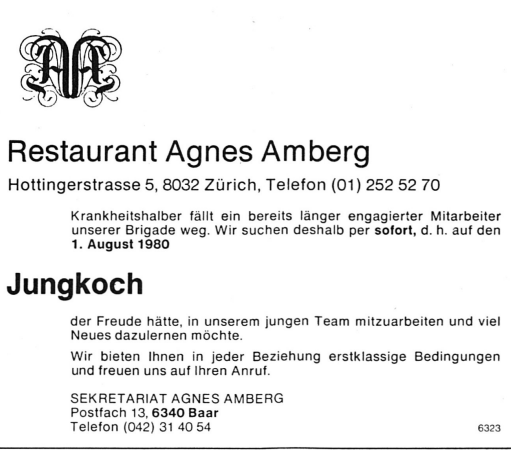
Küchenchef

in unserem Restaurant Molino zu ersetzen, der erneut vom Fernweh gepackt wurde. Auch ein Sous-chef darf sich von diesem Inserat angesprochen fühlen.

... **Samstagabend und Sonntag frei**, verbilligte Einkaufsbedingungen im Warenhaus, Pensionskasse ...

Rufen Sie Frau Roost an, (01) 830 44 11, intern 517, damit wir Sie bald kennenlernen oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

JELMOLI 8301 Glattzentrum bei Wallisellen
- nur 7 km von Zürich, unbegrenzte Parkmöglichkeit - P 44-3600



Restaurant Agnes Amberg
Hottingerstrasse 5, 8032 Zürich, Telefon (01) 252 52 70

Krankheitshalber fällt ein bereits länger engagierter Mitarbeiter unserer Brigade weg. Wir suchen deshalb per sofort, d. h. auf den 1. August 1980

Jungkoch

der Freude hätte, in unserem jungen Team mitzuarbeiten und viel Neues dazulernen möchte.

Wir bieten Ihnen in jeder Beziehung erstklassige Bedingungen und freuen uns auf Ihren Anruf.

SEKRETARIAT AGNES AMBERG
Postfach 13, 6340 Baar
Telefon (042) 31 40 54

6323

BADRUTT'S PALACE
HOTEL ST. MORITZ

sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Direktionsassistenten
(F- & B-Bereich)

Vorausgesetzt werden

- Kochlehre und/oder Hotelfachschule
- Erfahrung in Luxusbetrieben
- Gute Kenntnisse der Restauration
- Wenn möglich Erfahrung in Cost-Controlle und Stewarding
- Angenehme Umgangsformen und gute Sprachkenntnisse

Wir bieten zeitgemässe Arbeitsbedingungen und interessante Aufstiegsmöglichkeiten für Kandidaten, die bereit sind, sich für längere Zeit zu engagieren.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Generaldirektion, Palace Hotel, 7500 St. Moritz.

6378



Flughafen-Restaurants Zürich

Wir suchen
jungen Bäcker

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

6376

Bahnhofbuffet Bern sucht

für seine moderne und vielseitige Patisserie einen tüchtigen

Konditor

Es erwartet Sie ein interessanter Arbeitsplatz ohne Frühdienst, ein schönes Personalrestaurant, geregelte Arbeitszeit und auf Wunsch Pensionskasse und Zimmer im Hause.

Bitte melden Sie sich beim Personalchef oder bei unserem Chef-Pâtissier, Herrn Tschudin.

6333

Bahnhofbuffet Bern, 3001 Bern
Telefon 031 22 34 21



Hotel International Basel

Bewerbung einreichen an:
HOTEL INTERNATIONAL
CH-4001 BASEL
Steintorstrasse 25
Personalbüro / 061-22 18 70

Bei uns hat die Zukunft schon begonnen.

Caissier

mit Aufstiegschance zum 2. Chef de réception und Mitarbeit an der Schweizer Premiere des ersten IBM-Computers. Eine phantastische Lösung, die wir im Griff haben und auf die Sie voll eingeschult werden.

Eine Nasenlänge voraus, nebst guter Entlohnung, geregelter Arbeitszeit und 5-Tage-Woche.

Wir setzen bei Ihnen berufliche Ausbildung in guten Häusern, evtl. Besuch der Hotelfachschule, Genauigkeit, Dt., Engl., Franz., und Interesse an EDV voraus.

Eintritt auf Oktober oder nach Übereinkunft.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an die Direktion oder telefonieren Sie unserem Personalchef. 6154



Wir, bekannt durch unsere italienischen Spezialitäten und Pizze, suchen per sofort

Alleinkoch

(versiert in ital. Küche)
sowie einen flinken

Pizzaiolo

in Jahresstelle.
Tel. Anfragen an
PIZZERIA TIMONE
Industriest. 20, 6300 Zug
Telefon (042) 21 44 16
Frau U. B. Stoop verlangen

6353

Grand Hotel Villa
6976 Castagnola-Lugano

sucht auf sofort

Hallentournant- Telefonist

sprachkundig.

Zimmermädchen Commis de rang

Offerten mit den üblichen Unterlagen an die
Direktion.

6362

Wünschen Sie in einem gediegenen kleinen
1-Klass-Hotel im Zentrum von Zürich ab so-
fort oder 1. September zu wirken?

Wir suchen

Buffet-/Officebursche (-mädchen)

sowie

Kellner

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

HOTEL EUROPE
Dufourstrasse 4, 8008 Zürich oder
Telefon (01) 47 10 30

6229



Hotel Prättschi

160 Betten ★ ★ ★ ★

sucht für die Wintersaison noch:

Direktionsassistenten Chef de réception Logentournant Telefonist(in)

Lingeriegouvernante Economatgouvernante Hotelfachassistentin

Coiffeuse Coiffeuse/Masseuse

Köche

Chef de service Chefs de rang Commis de rang Restaurationskellner

Bewerbungen mit den entsprechenden Unter-
lagen bitte an die Direktion:

Herr Armin Ziltener
Hotel Prättschi, 7050 Arosa

6420



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

Réception: **Réceptionist(in) /
Kassier(in)
Night-Auditor**

**Food &
Beverage:** **Tournant-Praktikant
Restaurantkassierin /
Bon-Kontrollreuse
Kellermeister**

Loge: **Logentournant
Chauffeur
Logenhostess
Nachtschasseur**

Küche: **Chef saucier
Chef garde-manger
Chef rôtiisseur
Chef entremetier
Chef restaurateur
Stüblkoch / Alleinkoch
Commis de cuisine
Commis pâtissier**

Etage: **Zimmermädchen
Portiers
Hilfzimmermädchen
Hausburschen**

Lingerie: **Glätterin / Stiratrice**

Office: **Gouvernante
Kaffeeköchin
Argentier**

Restaurant: **Chef de vin
Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang**

**Restaurant
Français:** **Chef de rang**

Bar-Dancing **II. Barman
Chef de hall
Dancingkellner
Junior Barman
Commis**

Bündnerstübl: **Service-Hostess**

Fitness: **Fitness- und
Hallenbadaufsicht
(Bewerberin mit etwas Büro- und
Sprachenkenntnissen)**

Masseur

Diverses: **Krankenschwester
1 Kindergärtnerin
Kioskverkäuferin**

Bitte senden Sie uns Ihre ausführliche Bewerbung, oder rufen Sie
uns an. Herr Affeltranger steht Ihnen für Auskünfte gerne zur Ver-
fügung.

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

6421

Bellebtes Speiserestaurant
mit moderner, gut organisier-
ter Küche im Zentrum der
Stadt Bern sucht

Jungkoch/Koch

Interessanter Arbeitsplan.
Für gute Arbeit und
schmackhafte Kochkunst
zahlen wir gerne einen guten
Lohn.

Kontaktaufnahme unter Vor-
lage von Zeugnissen erbitten
Restaurant Chindlfrässer
Telefon (031) 22 42 77
Kornhausplatz 7
3000 Bern 7

6441

Für unser beliebtes, gut fre-
quentiertes Speiserestau-
rant, in bester Lage im Stadt-
zentrum, suchen wir

Kellner

Mit Erfahrung und guten Re-
ferenzen zu harmonischem
Team.
Guter, regelmässiger Ver-
dienst.
Geregelte Arbeitszeit.

Bitte nehmen Sie bald Kon-
takt mit uns auf.
Restaurant Chindlfrässer
Telefon (031) 22 42 77
Kornhausplatz 7
3000 Bern 7

6440

Erstklasshaus mit 180 Betten, Spezialität-
restaurant, Pöstli-Bar, Pöstli-Club,
Pöstli-Snack-Corner, Hallenbad, Sauna,
Solarium, sucht für kommende Wintersai-
son folgende Mitarbeiter:

F+B:
Praktikant
Restaurant:
2. Barmaid
Pöstli-Bar
Küche:
Chef garde-manger
Chef de garde
Pöstli-Club:
Dancing-Kellner

Wir bitten Sie, sich mit den üblichen Un-
terlagen bei Herrn Peter C. Borer zu be-
werben.

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

6430

6174 SOERENBERG
TELEFON 041/78 12 46

Wir suchen in Jahresstelle

**Alleinkoch
Koch und
Hotelfachassistentinnen-
Lehrtochter**

Melden Sie sich bitte bei Familie Maag



In unserem Erstklasshotel im Zentrum von
Zürich ist folgende Stelle neu zu besetzen:

Chef saucier

Wir freuen uns auf Ihre Offerte oder Ihren
Anruf.

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

5979



Gesucht in vielseitiges Spezialitäten-
restaurant junger

Commis de cuisine (evtl. Köchin)

Gutbezahlte Stelle. Eintritt nach Überein-
kunft. Saison- oder Jahresstelle. **Bewilligung
für Ausländer vorhanden.**

Bitte rufen Sie uns an.
Telefon (055) 27 17 20
E. Hammerli verlangen.

6316

Hotel International Basel

Bewerbung einsenden an:
HOTEL INTERNATIONAL
CH-4001 BASEL
Steinentorstrasse 25
Personalbüro / 061-22 18 70

Personalchef/-chefin

Sie:

- dynamisch und flexibel
- KV-Ausbildung
- Kenntnisse des Personalbereichs
- gute Menschenkenntnis
- Fähigkeit zur Motivation
- Dt./Frz./Engl./evtl. It.

Wir:

- lebhafter Hotel-Restaurationsbetrieb
- junges, aufgeschlossenes Team
- 190 Mitarbeiter
- klare Betriebsorganisation
- fest umrissener Aufgabenbereich:
- Einstellung/Entlassung
- Qualifikation/Schulung
- Verwaltung/Personalhäuser
- hoher, leistungsbezogener Lohn

Eintritt auf ca. Sept./Okt. - Sie werden durch den jetzigen Stelleninhaber gründlichst eingeführt.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung, komplett mit Handschriftprobe und Foto an die Direktion. 6155

Führendes internationales «first class»-Grosshotel, in einer Hauptstadt der Bundesrepublik Deutschland gelegen, sucht zum baldmöglichsten Eintritt

leitende Hausdame

(Executive housekeeper)

Die Bewerberin sollte über nachfolgende Qualifikationen verfügen:

- mindestens bereits zwei Jahre in einem «first class»-Hotel (etwa 400 Zimmer) die Position der leitenden Hausdame verantwortungsbekleidet haben
- fachbezogene Erfahrung im In- und Ausland gesammelt haben
- neben der deutschen Sprache die englische und wenn möglich auch andere Fremdsprachen gut beherrschen
- die Befähigung besitzen, ein grosses Mitarbeiter-Team, das sich aus vielen Nationalitäten zusammensetzt, führen zu können.

Wir wissen, dass wir viel verlangen!

Dafür wird jedoch auch die Bewerberin ein überdurchschnittliches Gehalt, der grossen Verantwortung dieser Position angepasst, beziehen, neben vielen anderen Vergünstigungen.

Strengste Diskretion bei der Behandlung eingehender Bewerbungen wird von uns zugesichert.

Bitte richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung unter Chiffre Nr. 745 an hotel revue, 3001 Bern.

SUNSTAR-NEWS

Sie

- Sekretärin, Reservationssekretärin, Hotelsekretärin
- einsatz- und kontaktfreudig
- schätzen eine selbständige Tätigkeit
- ein «oui» von einem «yes» unterscheiden können

Wir

erwarten Sie in einem jungen Team und bieten:

- modernen Arbeitsplatz
- geregelte Arbeitszeit
- gute Entlohnung
- schönes Einzelzimmer, Dusche, WC
- Sportmöglichkeiten

Nun würden wir uns freuen, Sie persönlich kennenzulernen. Richten Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

G. Kehl, Personalchefin
Sunstar-Hotels, Davos
7270 Davos Platz
Telefon (083) 2 12 41

6330



Hotel-Restaurant 8002 Zürich

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

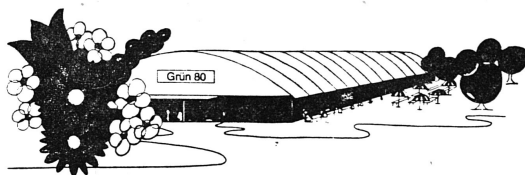
1. Empfangssekretärin

mit NCR-42-Kenntnissen

Wir bieten neben 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



Restaurant TRIBHUS

Betriebsleitung:
Festhallen-Vermietung AG
Neuhausstrasse 27, 8500 Frauenfeld
Telefon 054 7 21 72

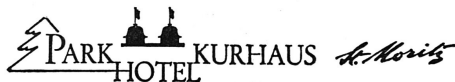
Grün 80, Basel
Schweizerische Ausstellung
für Garten- und Landschaftsbau
12. April - 12. Oktober 1980

Gesucht initiativer Koch evtl. Aushilfskoch

für ein 1000-Plätze-Restaurant, welches nicht bloss Futterstätte ist, sondern hin bis zum gediegenen Bankett alles bieten kann (modernste Einrichtung in kleiner Brigade).

Die Stelle wäre auch geeignet für pensionierten Fachmann oder für Jungkoch zur Überbrückung (Anstellung bis 12. 10. 1980 limitiert).

Rufen Sie uns an, damit wir uns kennenlernen können: (061) 41 25 65 (Frau Meyer oder Herrn Glaus verlangen). 6349



Für die kommende Wintersaison, Mitte Dezember bis Anfang April, suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Büro: Sekretär(in)/Kassier(erin)
qualifiziert, NCR 42

Loge: Telefonist(in)
Chasseur
Deutsch sprechend, mit Fahrbewilligung

Küche: Saucier/Sous-chef
Chefs de partie
Chef patissier
Commis de cuisine
Commis patissier

Saal: 2. Oberkellner
Chefs de rang
Demi-chefs de rang
Saaltöchter
Commis de rang
Barmaid/Hallentochter

Offerten mit Foto und Zeugniskopien sind erbeten an Direktor K. Illi, Park-Hotel Kurhaus, CH-7500 St. Moritz, Telefon (082) 2 21 11. 6331

Parkhotel Baur

Wir sind ein Erstklasshotel mit 100 Betten und 450 Rest.-Sitzplätzen, Sauna/Fitness/Hallenbad und eröffnen auf die Wintersaison 1980/81.

Das Hotel wird vom Ersteller selbst geführt und umfasst folgende Restaurationsbetriebe: Hotelrestaurant 100 Plätze, Sennhütte (Grill-room) 80 Plätze, Hotelbar 30 Plätze, Dancing 150 Plätze. Wir suchen in unser junges, initiatives Team noch einen

Küchenchef

der es versteht, den Küchenbereich (mittlere Brigade) umsichtig zu leiten und der unserem Hotel auch in kulinarischer Hinsicht eine besondere Note verleihen kann.

Gerne ermöglichen wir auch einem qualifizierten Sous-chef den Aufstieg zum Küchenchef.

Eintrittstermin ist der 15. November 1980

Interessenten melden sich bitte schriftlich mit kurzem Lebenslauf und Foto.

ofa 126.383.908

Parkhotel Baur
CH-7180 Disentis/Mustér
Telefon 086 7 45 45
Telex 74 585 pbhu ch

Zur Neueröffnung des

Hotel-Restaurants Bahnhof Liestal

suchen wir per 1. Oktober 1980 noch folgenden Personal:

Küchenchef

Koch
Commis de cuisine
Serviertöchter und Aushilfen
Buffet-Töchter
Zimmer- und Hausmädchen
Hausbursche
Küchenbursche

Wenn Sie Freude haben, in Zusammenarbeit mit einem jungen Team zielstrebig und zuverlässig unsere Gäste zu verwöhnen, bitten wir um Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen.

Zentralverwaltung der
SUNSTAR-HOTELS
Postfach, 4410 Liestal
Tel. (061) 91 15 23

P 03-1844



Erstklasshaus mit 172 Betten, Hallenbad, Solarium, Sauna, Spezialitätenrestaurant mit Sonnenterrasse.

Für die kommende Wintersaison, mit Eintritt auf zirka Mitte Dezember, suchen wir noch folgende Mitarbeiter

Réceptionistin
Barman/Barmaid

(Anfänger werden angeleitet)

fachkundige

Restaurationskellner/-innen

Wir sind ein junges Team, pflegen ein gutes Betriebsklima und würden uns über Ihre Bewerbung freuen.

A. Schreiber, Direktor
Hotel Sunstar
7078 Lenzerheide
Telefon (081) 34 24 91
6388

Lenzerheide



Hotel Danilo

7451 Savognin (Graubünden)

Erstklasshaus mit A-la-carte-Restaurant, Käsestübli, Terrasse, Bar/Dancing

Möchten Sie nächsten Winter bei uns arbeiten? Folgende Stellen sind neu zu besetzen:

Restaurant: Chef de service
(mit Erfahrung)

Serviceangestellte/Kellner

Buffet: Buffettochter/-bursche
(mit Erfahrung)

Bar/Dancing: Serviceangestellte/Kellner
Buffetbursche

Hausbar: Barmaid

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Offerte mit den üblichen Unterlagen.

O. + R. Federspiel, Dir.
Danilo Hotel, 7451 Savognin
Telefon (081) 74 14 66

6354

HOTEL ST. GOTTHARD ZÜRICH

Bahnhofstrasse 87, 8023 Zürich
☎ 01 - 211 55 00, ☎ 812 42 00

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).

6278

Unser Küchenchef wird selbständig - werden Sie sein Nachfolger!

Ein Gourmet-Restaurant (cuisine du marché) in St. Gallen sucht auf Mitte August 1980 oder nach Vereinbarung einen

Küchenchef

Wir verlangen:

- den Betrieb während der Abwesenheit des Patrons zu führen
- überregionalen Berufshorizont
- Fähigkeiten, eine mittlere Brigade zu führen und motivieren
- Freude an der Lehrlingsausbildung

Wir bieten:

- eine langjährige sichere Existenz
- überdurchschnittlichen Lohn in der Relation zu Ihren Fähigkeiten und Einsatz
- regelmässige Arbeitszeit, die auf Ihr Privatleben abgestimmt werden kann

P. S. Auch ein junger oder beruflich junggebliebener Koch oder Chef de partie, der sich den gestellten Anforderungen gewachsen fühlt, sollte diese Gelegenheit wahrnehmen.

Ich lade Sie herzlich zu einer unverbindlichen Betriebsbesichtigung ein. Der Patron

Richten Sie Ihre Offerte bitte unter Chiffre ofa 3656St an Orell Fussli, Werbe AG, Poststrasse 14, 9001 St. Gallen.

Cresta Hotels Davos

Neue, moderne Hotels in zentraler Lage von Davos, 180 Betten, 2 Restaurants, 2 Swimmpools, Sauna, Solarium, Coliffeursalon.

Wir suchen für kommende Wintersaison mit der Möglichkeit für abschliessende 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

Hotel Restaurant Ochsen, Schwyz

Wir suchen auf 1. August oder nach Übereinkunft

Koch

Wir bieten gute Entlohnung, selbständiges Arbeiten in Zusammenhang mit dem Patron. Geregelte Arbeits- und Freizeit.

Wir erwarten jüngeren, einsatzfreudigen und übersichtsbewahrenden Koch.

Ihren Anruf nimmt gerne entgegen Herr Hans Hübscher, Telefon (043) 21 14 06

6012

GRAUBÜNDEN SCHWEIZ

Flims

1100 m - 2800 m

HOTEL MEILER

Speiserestaurant/Dancing

Wir suchen per 1. November 1980, evtl. auch nach Vereinbarung, eine/n einsatzfreudige/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



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 Stammkundschaft.

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 Ausendienst
- Freude am Kontakt und Verhandlung
- gute Französischkenntnisse

Wir bieten:

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

Interessenten bitten wir, uns ihre Offerte mit Lebenslauf, Foto und handgeschriebenem 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



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 «Toune 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 Bedienung)
- 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

BAD SCHINZNACH

SCHWEFEL-THERMALQUELLE

Parkhotel

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle versierten

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

Hotel Montana ★★★★★



sucht für die Wintersaison qualifizierten

Küchenchef (evtl. mit Team)

Unterlagen bitte an:
S. Hüslar
Hotel Montana,
7260 Davos-Dorf.

6158



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 Keller) und kaufmännische Kenntnisse (Kurs Hotelfachschule) sowie etwas Gastgewerbepreis 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 Glatt Dörfli 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 Doggward, Direktor.

P 44-46796

metropole

CH-3800 Interlaken
Berner Oberland
Schweiz

Ganzjahresbetrieb



Unser Kadermitarbeiter an der Réception ist aus persönlichen Gründen gezwungen, in seine Heimat zurückzukehren. Den freiwerdenden 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

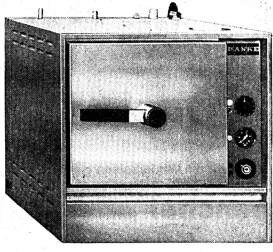


Franke AG, 4603 Aarburg, Tel. 062/43 31 31

Hansdampf in allen Küchen

Die Vorteile des Dampfdruckkochers liegen auf der Hand: kürzere Kochzeiten. Davon profitiert jetzt auch der A-la-carte-Ser-

vice. Oder all jene Restaurationsbetriebe, die zwar einen Steamer benötigen hätten, ihn aber nicht auslasten könnten - bisher.



Er ist eine halbe Portion ... in den Ausmassen. Aber gross in Komfort und Leistung. Damit ist der Franke-Steamer FS 1/2 der ideale Dampfdruckkocher für den A-la-carte-Service.

Doch nun bringt Franke den FS 1/2 auf den Markt. Er ist in der Technik gleich wie sein grosser Bruder. Aber kleiner in Platzbedarf und Kapazität. Trotz kompakter Bauweise besitzt der FS 1/2 eine lückenlose Ausstattung: eingebauter Entkalker und Dampferzeuger, verstellbare Druckstufe usw. Kurzum, ein Dampfdruckkocher, wie er heute in keiner Grossküche mehr fehlen darf.

Tischmodell, anschlussfertig geliefert. Grösse: 53 cm lang, 59 cm tief, 53 cm hoch. Also Dokumentation verlangen.



Gartencenter
Stäfa am Zürichsee

Mehr Grün für Büros und Betriebe

Neu mit Garantieservice

744



Tropicflor AG
Goethestrasse 29, Stäfa,
Tel. 01/926 17 47

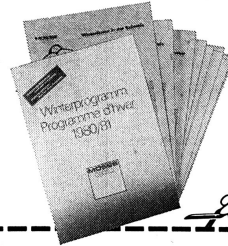


Jedes Problem löst diskret
01/720 85 86

Schnell, sorgfältig, mit Erfolgsgarantie
Hans Wyss AG, Thalwil

Wir haben noch Rezepte für gute Gästewerbung

Sie stellen sich aus unserem Angebot an erstklassigen Zeitungen Ihr eigenes Winterprogramm zusammen - und profitieren dennoch von allen Vorteilen der Kollektivwerbung



WINTER-KOLLEKTIV 1980/81

Ja, wir wünschen das Mosse Winter-Kollektivprogramm

Hotel/Name:

zhv:

Strasse:

PLZ/Ort:

Einsenden an: MOSSE TOURISTIK,
Kollektiv, Talacker 42, 8001 Zürich
oder rufen Sie uns an: Tel. 01/221 20 22

Salatteller mit



Der Gast mag's mit Butter

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

FLORALP - Butter ist durch nichts zu ersetzen.



IHR PARTNER



für

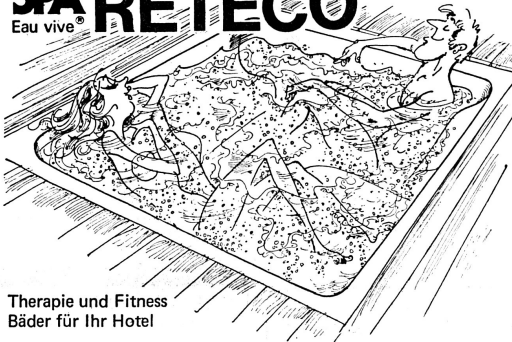
BESTECKE

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



SPA RETECO

Eau vive



Therapie und Fitness
Bäder für Ihr Hotel

RETECO A.G.

Goldaustr. 47
8006 Zürich
Tel. (01) 362 56 31

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

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

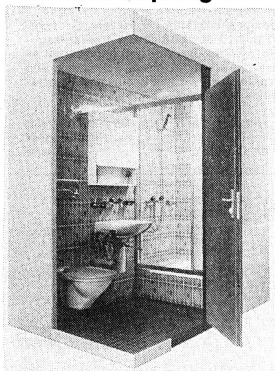
Wer **GRILL** sagt,
muss **TURMIX** sehen!

TURMIX Infra-Kontaktgrill- und Bratgeräte
Die Schnellen und Rationellen
für anspruchsvolle Profis.
Für Dokumentation, Beratung
Demonstration in Ihrem Betrieb
und Eintauchofferten wenden
Sie sich bitte an:
TURMIX AG Jona
Postfach, 8640 Rapperswil
Tel. 055 - 27 68 33

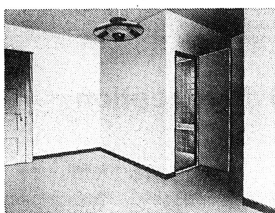
Wichtig
Bitte Erscheinungsdatum
vorschreiben

Hotelzimmer mit Komfort

Wertzuwachs und Umsatzsteigerung für Ihr Hotel - ohne kostspieligen Umbau!



Innenansicht REX-Fertigbad



Hotelzimmer mit nachträglich eingebautem REX-Fertigbad

REX-Fertigbäder

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

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

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

Haco



Die Suppen
die man gerne
selber auslöffelt

Haco ag gümligen
Telefon 031 / 52 00 61

service
culinaire

Commission nationale suisse

Sommets à l'UNESCO

Le développement économique et la charge écologique dans les régions de montagne, le programme de recherche «l'Homme et la biosphère», consacré aux régions du Pays d'Enghaut, de Grindelwald, d'Aletsch et de Davos, les effets des barrages et les artificiels en haute montagne, tels ont été les thèmes à l'ordre du jour de la Commission nationale suisse pour l'UNESCO, à l'occasion de son assemblée générale à Château-d'Oex.

Le moment est venu pour l'homme, s'il ne veut pas disparaître, d'utiliser de façon rationnelle les ressources naturelles de la terre. En 1970, l'UNESCO a lancé son programme «MAB» (l'homme et la biosphère), en collaboration avec l'Union internationale pour la conservation de la nature et l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture. Il s'agit d'évaluer les changements que les activités de l'homme provoquent dans les écosystèmes, de déterminer les critères d'une meilleure gestion des ressources et de promouvoir une éducation pour l'environnement, en faisant comprendre que l'homme et la nature sont des partenaires. Le programme comprend 14 projets et des recherches sur 900 domaines dans 100 pays. La Suisse a choisi l'étude de l'influence de l'homme dans un système écologique de montagne.

Un vaste programme suisse

Financés par le Fonds national suisse pour la recherche scientifique, les travaux du programme «MAB Suisse» - «développement socio-économique et charge écologique dans les régions de montagne» - ont pris toute leur importance l'an passé. Ils portent sur la protection du paysage et des sites, la protection contre les éléments, la production agricole et sylvoicole, l'approvisionnement en eau et en énergie, les zones de délaçement.

L'étude suisse concerne 4 régions: Grindelwald (interactions entre agriculture de montagne, tourisme et nature), Aletsch (effets de l'expansion du tourisme sur une région de montagne restée très proche de son état naturel), Davos (écologie des régions subalpines, modifications de l'agriculture de montagne, de la sylviculture et du tourisme), Pays d'Enghaut valais (situation économique et démographique, aspirations de la population, conséquences écologiques, économiques et sociales).

C'est plus particulièrement le projet du Pays d'Enghaut qui figurait au programme de l'assemblée de la Commission nationale suisse pour l'UNESCO à Château-d'Oex. Sous la direction de M. Ch. Darbellay, de l'Institut d'économie rurale de l'Ecole polytechnique fédérale, il doit permettre de dresser un bilan des possibilités et besoins de cette haute vallée vaudoise: effets des zones protégées et des plans de zones sur le milieu naturel et l'économie

régionale, importance du tourisme, utilisation pastorale des alpages, rôle de l'économie forestière.

Malgré une forte diminution du nombre d'exploitations, la paysannerie occupe une place importante dans l'économie, la politique et la société des 3 communes du district du Pays d'Enghaut (Château-d'Oex, Rougemont et Rossinière). Les conditions y sont favorables pour l'élevage du bétail, la production fromagère et l'exploitation du bois. Le tourisme d'été et d'hiver y a gardé un caractère familial.

La Commission suisse nationale pour l'UNESCO, après avoir encore entendu une communication de sa Section des sciences exactes et naturelles concernant les répercussions des réservoirs alpins sur la nature et les montagnes, a visité des pâturages, le lac artificiel de Hongrin et la station touristique des Mosses-La Lèche-rette. ats

Association valaisanne des entreprises de remontées mécaniques

Concilier les intérêts écologiques et sportifs

Dans son rapport annuel 1979, l'Association valaisanne des entreprises de remontées mécaniques relève que l'évolution relativement favorable de l'activité touristique permet de garder un certain optimisme pour l'avenir à court terme, bien que nuittées et chiffrées d'affaires des sociétés de remontées mécaniques aient parfois évolué différemment.

Quelle politique appliquer dans le secteur des remontées mécaniques? La croissance ou la stagnation? On ne saurait envisager un arrêt de l'expansion, mais il semble que l'on puisse conserver un développement modéré.

Protection de la nature

Les milieux de la protection de la nature s'opposent à la plupart des nouveaux projets d'installations, à l'aménagement des pistes et au défrichement. Sans pistes, pas de remontées mécaniques; sans remontées mécaniques, pas de places de travail et pas d'hébergement. En un mot, sans remontées mécaniques ne peut subsister d'activité touristique en région de montagne.

En hiver, les skieurs exigent des pistes bien aménagées; en effectuant ces aménagements, on modifie obligatoirement la nature. En été, on se plaint alors des at-

teintes au paysage résultant de ces aménagements et des ouvertures dans la forêt. Ici comme ailleurs, tout est question de mesure et de proportionnalité.

Les responsabilités

Les exigences imposées aux sociétés de remontées mécaniques dans le domaine technique par l'autorité de surveillance sont très élevées et onéreuses. Le coût élevé de ces charges (moyenne suisse: 87% des recettes) exige une gestion rationnelle des entreprises. Par ailleurs, étant donné les grandes responsabilités qui leur incombent, elles doivent vouer toute leur attention à la formation de leur personnel. L'Etat n'a pas à se charger directement de cette formation; ce domaine relève de la compétence des associations professionnelles et des entreprises, mais l'Etat devrait favoriser cette formation par l'octroi



Le week-end dernier - et la manifestation se répètera les 9 et 10 août prochains - la sympathique commune touristique de Rougemont a organisé des marchés artisanaux en costumes du Moyen Age. Artistes, artisans, négociants et maraîchers participent ainsi aux fêtes commémorant les 900 ans de Rougemont. (ASL)

d'une aide financière pour l'organisation des cours dans le canton.

L'Association valaisanne des entreprises de remontées mécaniques a obtenu du Département de l'économie publique d'être consultée lors de demandes d'autorisations et de concessions de remontées mécaniques touristiques. A cet effet, elle a créé une commission dont le second objectif est de rendre service aux promoteurs de nouvelles installations en leur faisant part de l'expérience de ses membres. De nombreuses demandes sont déposées, si bien que la commission est passablement sollicitée.

Télé-abonnement-Valais

Le Télé-abonnement-Valais a été lancé au début de la saison d'hiver 1978/79; son succès a été mitigé. A l'examen du nombre d'abonnements vendus, on constate que certaines entreprises n'ont pas joué le jeu et n'ont rien entrepris pour faire connaître ce nouveau titre de transport. Il s'avère également que les offices du tourisme n'ont pas toujours accompli l'effort d'information souhaitable.

Malgré le timide succès rencontré la première année, le Télé-abonnement-Valais a été maintenu. Seule une bonne information de la clientèle et du personnel est à même de garantir la survie de l'abonnement. Peut-être sera-t-il remplacé par le Télé-chèque mis en vigueur sur le plan suisse? sp/r.

En assemblée générale

Sous la présidence de M. Hubert Buemann, les représentants de l'Association valaisanne des entreprises de remontées mécaniques se sont réunis en assemblée générale à Riederalp. Ils ont approuvé une augmentation des tarifs de l'ordre de 6% et l'octroi de livres parcours aux guides et au personnel des compagnies aériennes Air Glaciers et Air Zermatt en échange de la participation de ces deux dernières sociétés à l'organisation des cours de sauvetage.

Dans le cadre de la restructuration de l'UVT, celle-ci n'assurera plus à l'avenir le secrétariat de l'association; il sera dorénavant confié à l'entreprise à laquelle appartient le président en fonctions. (H. B.)

Notre interview

Vous êtes hôtelier et vous assumez pourtant une fonction bien en marge de l'hôtellerie dans le sens où on l'entend généralement, puisque vos préoccupations concernent plutôt l'accueil du prochain et les nourritures spirituelles. Quels sont les buts et les activités de votre Association?

Créée au début du siècle en Suisse alémanique, l'AEHS remplit un rôle d'annonce de l'Evangile dans l'hôtellerie et la restauration. Beaucoup plus récente, sa section romande, présidée par le Pasteur J.-Ph. Rouge, vise naturellement au même but en apportant l'Evangile de Jésus-Christ chez ceux et celles qui travaillent dans l'hôtellerie, du garçon d'office au directeur, en tenant compte de toutes les sociétés professionnelles existantes. Il s'agit d'une relation église-hôtellerie, développée dans le cadre de l'Eglise protestante, en accord avec la Conférence des églises protestantes de Suisse romande. Depuis 1932, existe en Suisse alémanique l'Horesa qui œuvre dans le même sens du côté catholique, sous l'égide de la Conférence des évêques suisses. Nous entretenons également des contacts avec la Commission suisse «Eglise et tourisme», avec laquelle nous aimerions élaborer un véritable concept du tourisme dans le cadre de l'Eglise.

Parmi les moyens qui nous permettent d'atteindre notre objectif général, figurent d'abord les visites individuelles et tout à fait informelles que nous rendons au personnel et à la direction des établissements; la publication d'un petit journal intitulé «Pour vous» et comportant une méditation biblique en rapport avec les métiers de l'hôtellerie, ainsi que des propositions de rencontres dans le cadre des paroisses; l'organisation de conférences, débats, rencontres de perfectionnement professionnel et de développement culturel, réunions d'études bibliques; la création de stamms d'employés d'hôtels; diverses interventions sur le plan social, etc. Autant de moyens qui sont déjà appliqués ou en voie de l'être dans le cadre d'une mission générale qui constitue en fait une activité d'aumônerie itinérante dans l'hôtellerie et la restauration.

Est-il encore possible de concilier les devoirs et le temps de réflexion que nécessite la fidélité à une religion et les contraintes d'horaires qu'implique le travail dans l'hôtellerie?



Monsieur Jacques BRUNNSCHWEILER, secrétaire romand de l'Association évangélique pour l'hôtellerie en Suisse, Glion s/ Montreux

Aumônier de l'hôtellerie

Il ne faut justement pas considérer une fois pour toutes les horaires comme des obstacles ou des alibis pour ne rien entreprendre en faveur de ce personnel. Ce n'est pas à l'hôtellerie de s'adapter à l'Eglise, mais à l'Eglise de s'adapter à l'occurrence à l'hôtellerie, en trouvant les moyens qui permettront d'intégrer les gens de l'hôtellerie dans la vie sociale et paroissiale. Je soulignerai à cet égard que les visites que j'entreprends sont très ouvertes et évitent au maximum de «déranger»; les rencontres proposées le sont durant les heures de chambre.

A votre avis, comment l'attitude chrétienne peut-elle le mieux s'exprimer dans l'hôtellerie?

Je crois qu'il faut simplement se demander si l'on peut être chrétien dans l'hôtellerie. Je réponds résolument par l'affirmative, en défendant le métier d'abord, ses devoirs, ses contraintes. L'attitude de celui qui croit en Dieu n'est pas seulement de faire le bien, ce qui correspond à une morale tout court ou à un humanisme qu'une bonne formation professionnelle, dans nos écoles hôtelières par exemple, est censée nous inculquer. L'attitude chrétienne est un ensemble de choses, elle doit apporter un nouvel éclairage dans le métier, appliquer le pardon et faire preuve d'une grande tolérance. Elle peut s'exprimer dans la chaleur et la sincérité de l'accueil, la véracité de la propagande et de la carte des mets, la justice sociale, la vérité de la gestion... Dans la façon aussi, pour tout employé de l'hôtellerie, de se nourrir spirituellement, de savoir lire sa Bible et de mettre constamment en pa-

rallelle la vie du métier et la foi chrétienne. Ce thème a d'ailleurs fait récemment l'objet d'une soirée de discussion avec les jeunes filles de l'hôtel-école SSH de Glion.

Quelle est votre définition de l'accueil?

Pour la plupart des professionnels de l'hôtellerie et de l'hospitalité, l'accueil est vécu tout simplement dans le bon exercice de leur métier. En revanche, il incombe à l'Eglise de s'efforcer, à son tour, de bien accueillir les gens de l'hôtellerie. Il y a donc lieu de prendre en considération ce double aspect de l'accueil, chacun étant un jour, ou dans une certaine circonstance, l'hôte de l'autre. Malheureusement, les travailleurs de l'hôtellerie ne sont pas toujours «accueillis» dans l'endroit où ils viennent travailler temporairement. Ils sont dans une station, mais toujours en retard d'une paroisse. C'est à l'Eglise d'y remédier.

Prêtez-vous assistance aux gens de l'hôtellerie qui la sollicitent?

Nous situons notre intervention au niveau du diagnostic et nos entretiens nous permettent de déceler certains problèmes ou certains besoins d'aide et d'assistance en matière d'argent, de logement, de conseil médical, etc. Il nous appartient de définir la nature de ces besoins, tant pour la jeune stagiaire en peine que pour l'employé retraité qui se retrouve face à une inactivité forcée. Toutefois, notre assistance se limite à mettre les employés d'hôtel en contact avec les offices sociaux compétents. Nous pouvons intervenir rapidement et efficacement, et nous nous efforçons de suivre chaque problème jusqu'à sa solution. Néanmoins, l'annonce de l'Evangile à un caractère de priorité dans notre action.

Vous préoccupez-vous des relations entre les chefs d'entreprise et leurs collaborateurs?

Ma formation hôtelière complète, d'apprenti sommelier à directeur d'un grand établissement, en passant par l'Ecole hôtelière de Lausanne et l'Institut international de Glion (ce dernier en tant qu'enseignant), me permettent de bien connaître les relations entre patrons et employés, et surtout de favoriser une meilleure compréhension des uns et des autres. Ce type de relations

échappe généralement, dans l'hôtellerie et la restauration, aux contraintes, dues à la grande dimension et à la hiérarchie, que l'on rencontre dans les entreprises des autres secteurs économiques. Mon travail m'appelle dès lors à rencontrer des chefs d'entreprise, des cadres et des employés d'hôtel; je suis ouvert à tous, tout en étant à chacun dans sa situation précise.

Votre Association s'est-elle exprimée au sujet du statut de saisonnier?

L'AEHS n'a pas pris officiellement position à ce sujet, parce qu'elle est au service de l'hôtellerie et que pour elle, dès lors, la question ne se pose même pas. Nous reconnaissons que le travail en saison est une évidence qui a toujours existé dans l'hôtellerie, tant pour les Suisses que pour les étrangers, et aux mêmes conditions. Nous déplorons cependant que les excès de certains employeurs entraînent cette levée de boucliers contre le statut de saisonnier; ils ne doivent s'en prendre qu'à eux-mêmes. On a d'ailleurs demandé à notre Association d'intervenir auprès de certaines Eglises suisses, afin qu'elles fassent preuve de plus de compréhension à l'égard du travail saisonnier dans l'hôtellerie et de la condition des saisonniers dans ce secteur. Des solutions, bien sûr, peuvent être apportées pour améliorer le statut contesté. Et l'Eglise doit être solidaire, mais de ceux qui sont dans le métier, en particulier des saisonniers de l'hôtellerie qui sont tout à fait d'accord de venir travailler en Suisse sans s'y installer. Elle a d'ailleurs encore mieux à faire, en annonçant l'Evangile et en encourageant les étrangers à la foi chrétienne.

L'hôtellerie a-t-elle aussi quelque chose à dire à l'Eglise?

La relation Eglise-hôtellerie n'est pas à sens unique, bien au contraire. Oui, l'hôtellerie a aussi quelque chose à dire à l'Eglise, et elle ne doit pas s'en priver! Si je prends un exemple, l'Eglise propose aux employés d'hôtel de suivre un séminaire de culture théologique, pour recruter des laïcs engagés. Pourquoi, d'un autre côté, des étudiants en théologie, notamment, ne prendraient-ils pas le temps d'aller voir, dans des hôtels et dans une école hôtelière, ce qu'est l'hôtellerie. Je vois là une excellente réciprocité, qui permettrait à ces deux mondes de mieux s'interpénétrer.

VALAIS

Une cascade renaît

La région de Fionnay a, comme par miracle, retrouvé sa cascade la semaine passée; ce joyau avait disparu lors de la mise en chantier du barrage de Mauvoisin. Les Bagnards se souviennent de ces vertigineuses chutes d'eau qui accorderaient au versant nord de Fionnay une note aussi sauvage que rafraîchissante. Lors de sa suppression, les intéressés à son maintien avaient exigé la signature d'une convention avec le maître d'œuvre, afin de prévoir la remise en eau de cette cascade.

La Société de développement du Haut-Val de Bagnes, n'ayant jamais oublié l'existence de cette convention, s'est inlassablement faite l'avocat de la fameuse cascade au point de voir ses vœux exaucés la semaine dernière. Si les années se sont faites longues avant de revoir le spectacle de la cascade de Fionnay, c'est que les spécialistes craignaient que des infiltrations d'eau provoquent un affaissement du bassin de compensation de Mauvoisin; craintes qui ont finalement été apaisées.

A l'essai!

Les dirigeants de Riederalp et de Bettmeralp offrent cette année aux indices 3 jours de vacances d'essai pour 100 francs. Cette sympathique suggestion vise à faire connaître la magnifique région d'Aletsch et la richesse qu'elle offre au touriste. Le prix forfaitaire de 100 francs comprend un aller et retour sur l'un des téléphériques, une nuit avec petit déjeuner sur chacun des alpages, une excursion en télécabine, l'entrée au Centre de protection de la nature, ainsi qu'une traversée du glacier d'Aletsch, le plus grand d'Europe, ou une randonnée accompagnée dans la célèbre forêt d'Aletsch, paradis des amis de la nature.

Pour réjouir nos «7 sages»

C'est dans le cadre du château de Villa, à Sierre, que la commission de dégustation chargée de choisir les vins pour la cave du Conseil fédéral s'est réunie sous la présidence de M. Produtti, chef du service fédéral de la viticulture. Il a appartenu à M. A. Venetz, directeur de l'OPAV, de préparer cette journée gustative au cours de laquelle la commission s'est plu à reconnaître le très haut niveau des vins présentés. La décision a été prise de rétenir pour nos «7 sages» un Fendant, un Johannisberg, une Dôle, un Pinot noir, ainsi qu'une spécialité. H. B.

Le tourisme fluvial ne doit pas être oublié

Du Rhône au Rhin en touriste

La navigation intérieure, particulièrement fluviale, et le projet d'extension du trafic par voie d'eau au-delà de Bâle, sont revenus au premier plan de l'actualité à la suite de la crise énergétique. Le transport par voie d'eau est en effet non seulement moins bruyant que tous les autres, mais encore le moins risqué, le moins polluant et le plus économe d'énergie, surtout pour les lourdes charges.

Il exige toutefois d'importants investissements et des aménagements susceptibles de modifier les paysages de façon assez considérable.

Aussi, on comprend que le fameux projet de «Transhelvétique», qui prolongerait la navigabilité du Rhin, de Bâle jusqu'à Yverdon dans un sens, de Lyon jusqu'à Genève dans l'autre, et peut-être par la suite se compléterait par une liaison entre Yverdon et le Léman, retient non seulement une attention plus soutenue qu'auparavant, mais cristallise également diverses oppositions.

Un argument de poids

Sur le plan purement écologique, on note que cet aménagement risque de bou-

lever certains paysages typiques du pays et d'entraîner une industrialisation plus ou moins importante. Sur le plan économique, on relève que le trafic fluvial enregistré par les ports de Bâle est en baisse depuis des années et que les investissements - de l'ordre du milliard de francs jusqu'à Yverdon seulement - seront peut-être inutiles si l'avenir confirme cette tendance. Ce qui paraît cependant surprenant, c'est qu'aucun des opposants à ce projet ne tient compte de l'argument - pourtant très important dans ce pays - touristique! On ne considère l'exploitation de nouvelles voies d'eau que sur le plan industriel...

Il est bien regrettable que cet aspect soit pareillement négligé. D'autres pays, en effet, ont depuis longtemps exploité leurs voies d'eau à des fins touristiques et le phénomène semble avoir pris une dimension considérable depuis quelques années - à la faveur du retour à la nature prôné par des milieux écologiques précisément! - notamment en Grande-Bretagne et dans le Nord de l'Europe.

On ne peut nier, chez nous, les charmes des croisières sur nos lacs et même, par canaux, entre les trois lacs jurassiens. On connaît aussi bien l'attrait, si bien exploité par nos voisins allemands, des croisières rhénanes.

Une extension de la navigation fluviale en Suisse ne pourrait pas négliger l'argument touristique. Par conséquent, l'aménagement devrait également en tenir compte et l'ouverture de nouvelles voies navigables pourrait représenter un nouvel atout d'avenir économique et une amélioration de la qualité de la vie.



La «Piazza Grande» de Locarno rendue aux piétons? Du coup, cette photo devient historique...

Chico

Une zone piétonnière

Après bien des controverses, la municipalité de Locarno vient de déclarer la Piazza Grande zone piétonnière, à partir de la fin du mois. Cette fameuse place a tout d'abord vu se tenir pendant des siècles le pittoresque marché sur ses pavés ronds, détruit par les automobiles envahissantes qui, aujourd'hui, doivent céder la place aux piétons. Tandis que les commerçants ne voient pas un œil très favorable cette «isola pedonale», d'autres personnes sont persuadées que cette piazza libérée des voitures deviendra l'un des plus beaux salons d'Europe. C'est oublier un peu vite que ce pavé historique n'est pas accessible aux élégantes dont les chevilles risquent de ne pas apprécier le traitement!

Un nouveau président à Locarno

Après 20 ans d'activité à l'Office du tourisme de Locarno - dont 14 ans à la présidence - M. Alfonso Varini a cédé ses fonctions à M. Marco Pessi, directeur de la FART (autobus du Locarnais et chemin de fer des Centovalli), nommé lors de la récente assemblée générale. A cette même occasion a également été appelé à la vice-présidence M. Fernando Pozzi, vice-syndic de Muralto. Cette équipe se propose de faire de Locarno une cité touristique élégante et avenante; déjà, de l'avis des touristes, jamais la ville n'a été autant fleurie qu'en cette année 1980... Rappelons que l'Office du tourisme du Locarnais comprend les communes de Locarno, Muralto, Minusio, Orselina, Soloduno et les vallées.

Y. Go.

Un guide sur les grotti

Qu'est-ce qu'un grotto? Un grotto est un lieu public de rencontres, typiquement tessinois, fréquenté surtout en été, où il est agréable de se retrouver avec des amis pour chanter, manger du salami, des formaggi ou bien des spécialités de la patronne avec un bon verre de «nostrano». C'est avec cette introduction que la Jeune Chambre de commerce de la région de Mendrisio, en collaboration avec l'Office du tourisme du Mendrisio et le basso Ceresio, présente une brochure pratique où sont groupés 37 grotti traditionnels de la région du sud du Tessin. D'emploi aisé, ce livret est d'une grande aide pour tous ceux qui désirent découvrir des endroits où l'on joue aux «bocce» (jeu de boules) et où l'on peut encore trouver une atmosphère typiquement tessinoise.

Malgré le mauvais temps

La saison touristique du Tessin a bien commencé cette année malgré la pluie et le froid. Sur la base d'une enquête de l'Office fédéral de statistique, l'Office tessinois du tourisme a publié ces derniers jours une statistique des nuitées hôtelières pour le mois de mai. Le Tessin, qui a connu le mois le plus froid et le plus pluvieux depuis un siècle, a enregistré un accroissement des nuitées de 27,2%. L'afflux des touristes étrangers a augmenté de 41,4% et il y a eu 14,9% de plus de Confédérés à prendre le chemin du Tessin. La région qui a enregistré le plus grand nombre de nuitées a été celle de Lugano avec 159 296; dans cette région, l'augmentation par rapport au mois de mai de l'an passé a été de 38 610 nuitées.

ats

Formation professionnelle

Un cours post-universitaire au Centre international de Glion

Après consultation des milieux universitaires intéressés et des milieux professionnels de l'hôtellerie internationale, le Centre international de Glion a pris l'importante décision d'élargir son offre en matière de formation hôtelière supérieure en proposant - à partir de l'automne 1981 - un cours post-universitaire à l'intention des licenciés d'universités suisses ou étrangères. Dans l'esprit des responsables de Glion, il s'est agi avant tout de mettre à disposition du marché des diplômés à la fois qualifiés et polyvalents.

Une première période de 9 mois d'études est prévue, qui s'appuiera notamment sur une collaboration plus soutenue entre les universités et l'école professionnelle, particulièrement en ce qui concerne l'échange d'informations ou l'organisation en commun de séminaires appropriés. La formation à Glion sera suivie d'un stage pratique de 6 mois - prioritairement en cuisine et service - au cours duquel les étudiants exerceront les connaissances acquises.

sp

Editorial

Jadis...

Il était une fois... le bon vieux temps! Ne pouvons-nous vraiment pas y revenir? Sommes-nous irrémédiablement condamnés à la fuite en avant?

Pourtant, jadis, les saisons étaient des saisons, la neige ne manquait pas en hiver et l'été avait son plein de soleil, alors qu'aujourd'hui... Quand une phrase commence par «de mon temps...», on se doute de la suite! De mon temps, les hôtels se remplissaient tout seuls, sans avoir besoin d'aller chercher le client. De mon temps, l'entreprise hôtelière - familiale ou autre - n'était pas obnubilée par les impératifs chiffrés de la fameuse rentabilité. De mon temps, la jeunesse cherchait à apprendre un métier, à le faire consciencieusement et elle respectait ses aînés!

Hier, version idyllique d'aujourd'hui!

Les «de mon temps...» sèment généralement le trouble dans les esprits de ceux qui ne l'ont pas vécu; ils sont transmis par les générations précédentes qui, ayant une réelle nostalgie de ce qui fut, embellissent leurs souvenirs. De plus, il faut reconnaître que l'esprit humain est bien fait; au fil des années, les moments pénibles ou difficiles s'estompent dans notre souvenir au profit d'instants sympathiques, d'événements marquants ou d'expériences déterminantes. D'une année à l'autre, tellement d'heures ont déjà disparu de notre mémoire...

En consultant une récente rétrospective concernant les étés passés depuis 1940, on constate que la saison estivale 1980 n'est pas la pire que nous ayons connue, tant s'en faut! Et ces merveilleuses années où la clientèle de nos hôtels ne nécessitait pas de sollicitations particulières, étaient-elles vraiment toujours «roses»? Que l'humanité, depuis ses origines (ou depuis le Pèché originel) ait pu connaître une seule année «rose» semble incroyable, impensable et impossible. Même les années de prospérité (nommées ainsi aujourd'hui) n'étaient certainement pas exemptes de soucis quotidiens, de problèmes plus ou moins insolubles, de faiblesses avouées, de faillites déclarées, de conflits petits ou grands. Ainsi cette honorable clientèle descendue dans nos établissements hôteliers, était-elle inmanquablement sans reproche? N'était-elle pas parfois un peu despotique? Le client est roi, c'est certain, mais les tyrans ne sont pas supportés, pas plus aujourd'hui qu'hier. Les managements à la plus élémentaire correction ou politesse étaient sinon sanctionnés, du moins réprouvés. S'ils ne l'étaient pas, ils n'en alimentaient pas moins le grand journal de l'hôtellerie. Quant à la jeunesse d'aujourd'hui si elle ne se présente pas comme celle d'hier, elle n'en est pas pour autant trop turbulente, trop ambitieuse ou trop blasée. Tous ces jeunes qui se consacrent à l'hôtellerie, soit à l'école, soit au début de leur carrière, et qui forment la relève de demain, manquent-ils de ce qui fit la force de leurs aînés? N'ont-ils pas leur esprit d'initiative ou leurs traits de caractère?

Si l'on ne veut pas leur faire confiance, on leur donne tout droit à construire l'avenir...

Au XXe siècle, on a fait plus de progrès que pendant tous les siècles précédents. On dénonce ce progrès comme source de tous les maux présents; nous devons cependant en reconnaître la valeur! Sans vouloir l'élever au rang de panacée universelle, et en lui laissant les désagréments et les problèmes qu'il a entraînés, le progrès nous a accordé un «niveau de vie»; pensons aux domaines purement scientifiques et à leurs applications pratiques, à la médecine, aux travaux quotidiens et même aux loisirs! Pourrait-on concevoir une vie revenue au Moyen-Age ou, sans aller aussi loin, à la Belle Époque? La rationalisation tant préconisée, avec ses aspects négatifs, a également donné des résultats positifs. Si elle n'a pas toujours été très heureuse, elle a permis de réaliser certaines prouesses sur le plan humain. L'avènement du temps libre en est sans aucun doute l'un des exemples les plus frappants.

Un autre progrès - pour employer le mot - se rapporte à la connaissance de l'homme. Nous sommes redevables aux techniques de communication et aux mass media de pouvoir approcher les peuples et connaître les civilisations étrangères. Les journaux, la radio, la télévision (et bientôt d'autres innovations) facilitent un contact qui devrait conduire à une meilleure compréhension et à la tolérance; cette théorie n'est encore aujourd'hui malheureusement qu'une utopie... Toutes ces informations transmises par des canaux si divers nous donnent une vision plus complète, mais aussi plus embrouillée, des faits et des événements présents. Au lecteur ou téléspectateur de conserver son libre arbitre...

Même si «autrefois» garde des relents du bonheur au plus-que-parfait, s'apitoyer sur le présent en comparaison du passé est tout à fait stérile, car il n'est pas en notre pouvoir d'enclencher la marche arrière. Une seule chose reste dans le cadre de nos compétences; éviter dans toute la mesure du possible et de nos moyens que ne se répètent les mêmes erreurs... Pour ce faire, le meilleur atout est de croire à l'avenir, en gardant l'esprit sur terre. Laissons les regrets aux mécontents et dirigeons-nous résolument vers «demain».

Catherine de Lattre

Offices du tourisme

Bienne: un nouveau président

A l'occasion de l'assemblée générale de l'Office du tourisme de Bienne, un nouveau président a été élu en la personne de M. W. Schmid, directeur de SAMA International. Il remplace M. Gilbert Morel, hôtelier, qui a remis son mandat après 4 ans de présidence, ses occupations professionnelles l'appelant dans un autre canton.

Les comptes de l'exercice 1979 se soldent par un modeste excédent de recettes de près de 300 francs. L'implantation d'un bureau de renseignements sur la place de la Gare a fait ses preuves, puisqu'il a accueilli plus de 21 700 visiteurs en 1979.

Commercialiser le pittoresque

(suite de la première page)

chaque station d'une centrale de réservations. Châtel, Les Gets, Les Contamines seront les premiers à posséder cet outil indispensable.

La saison d'été

Mais, comme dit plus haut, on ne peut plus prendre le risque de vivre sur 4 mois d'hiver; il faut donc songer à commercialiser l'été et le hors-saison. Le problème, dès lors, devient essentiellement différent; la neige, pour l'instant du moins, se vend sans argumentation spécifique. Ce que le touriste hivernal cherche à savoir c'est le nombre de remontées-pentes, la difficulté des pistes, le temps d'accès à la station supérieure et, accessoirement, le confort du logement qui lui sera proposé.

Le touriste d'été - même si c'est la même personne - se révèle infiniment plus difficile. S'il choisit la montagne plutôt que la mer, c'est que le calme, les vastes espaces jouent un rôle plus important que le soleil et le bronzage. Or, la tranquillité, les vastes paysages, les animations mêmes, on peut en trouver partout en moyenne montagne. Les arguments commerciaux avancés par les stations de

montagne diffèrent peu: stages artistiques, équitation, tennis, fêtes folkloriques, concerts dans les vieilles églises. Malgré les trésors d'ingéniosité déployés par leurs rédacteurs, il faut bien admettre que la lecture des dépliants sur la montagne en été engendre rapidement la monotonie. Cet aspect des choses n'a d'ailleurs pas échappé aux responsables, mais comment s'extraire de l'anonymat dans lequel on risque de s'enfoncer, parce que désormais on propose partout des choses passionnantes, mais hélas assez semblables?

Il y a là un problème technique que l'on peut résoudre de diverses façons. Celle de «stations villages Savoie» n'est peut-être pas la meilleure ni la plus originale, mais, tout simplement, elle correspond à une tendance assez nouvelle. Pour attirer du monde chez soi, il faut rechercher le pittoresque; or, le pittoresque est l'ennemi du quotidien. Le château de Versailles n'est pas pittoresque; il est tout simplement beau. Même si l'on passe 4 fois par jour devant son portail, on ne parviendra pas à le trouver hideux. Le pittoresque, par contre, est beaucoup plus difficile à

appréhender. Il ne peut se découvrir qu'avec un regard neuf.

Le regard des autres

Mais lorsque, en plus, on songe à commercialiser le pittoresque, la difficulté ne s'arrête pas là. Il ne suffit pas au pittoresque d'exister, encore faut-il le vendre! A la limite donc, pour vendre quelque chose aux Japonais, il faut d'abord le faire regarder par des yeux de Japonais. M. Leger, le président, a limité ses ambitions à l'Europe. Il a passé contrat avec deux jeunes «attachés de promotion et de relations publiques» parisiennes qui se sont proménées pendant 3 mois dans les 8 stations.

Ayant parfaitement joué le jeu, elles ont effectivement découvert des activités, des gens et des choses que les responsables locaux n'auraient peut-être jamais

«Stations villages Savoie»

- En Savoie: Notre-Dame-de-Bellecombe, Valloire, Pralognan-la-Vanoise.
- En Haute-Savoie: Les Carroz-Araches, Châtel, Combloux, Les Contamines-Montjoie, Les Gets.

Pour lancer un défi aux promoteurs immobiliers, le toit le plus haut du village doit rester le clocher.

Ces stations villages se signalent aussi par la qualité et le modernisme de l'hébergement et des équipements.

Pour l'été 1980, la capacité d'accueil se chiffre à 8000 lits en hôtels et 25 000 lits en meublés.

- Association des stations villages Savoie, Office du tourisme, F-74260 Les Gets. Tél: (50) 79 75 55.

pensé à mettre en valeur. Citons quelques-unes de ces découvertes: la découverte de la faune alpestre avec un chasseur de métier, l'histoire locale avec l'abbé Hudry, la flore avec le révérend père Frisch, la roche avec le professeur Ellenberger, un souper chez un alpagiste avec potée savoyarde et jambon, des stages d'initiation à l'orgue, un séminaire d'accordéon, un leçon de taille de cristal de roche, du tir à l'arc à courre, une visite au dernier artisan ardoisier des Alpes et, bien sûr, aussi de la marche, de l'équitation, des stages artisanaux.

L'intérêt de l'opération, ce n'est finalement pas d'avoir «découvert» quelque chose qui existait déjà, c'est de l'avoir vu avec un regard neuf et d'avoir privilégié ce qui était pittoresque pour présenter le plus classique comme un fond d'activité; ce fond d'activité apportera d'une certaine façon la sécurité dans la réussite des vacances. On saura à la fin de la saison si cette technique était la bonne en demandant le bilan de «villages vacances Savoie».

oni



nettoyée automatiquement, parois et fond, par un appareil révolutionnaire d'une efficacité inégalée à ce jour.



100% automatique, c'est l'appareil de nettoyage des parois et fonds de piscine le moins coûteux et le plus efficace, que vous trouverez également chez tous nos revendeurs agréés.



BON pour une documentation POOL SWEEP

Nom HR.

Adresse

Tél.

L'Année de l'artisanat

La Belgique en 1980

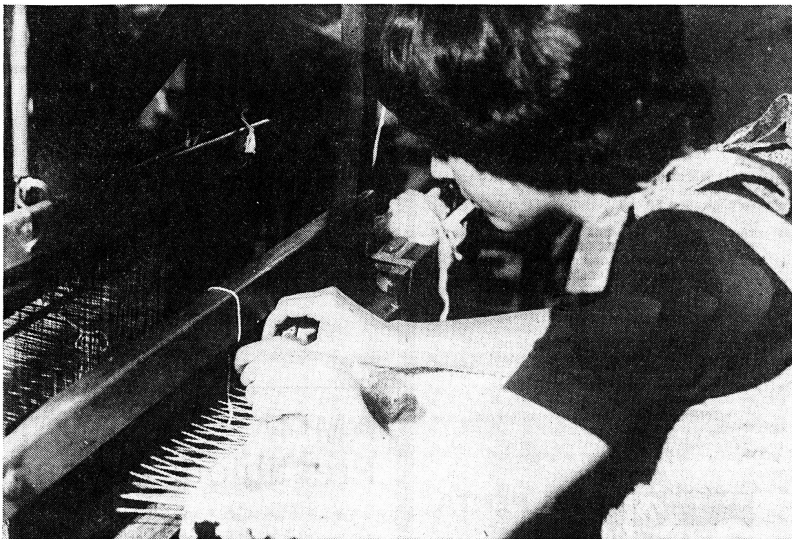
L'année 1980 est, à l'initiative du Commissariat général au tourisme belge, l'Année de l'artisanat. Celle-ci fait d'ailleurs suite aux autres années thématiques qui se succèdent depuis une décennie, mettant en valeur le patrimoine historique, artistique et culturel (châteaux, abbayes, hôtels de ville, musées, folklore, paysages, etc.) de la Belgique.

Une brochure offerte au public mentionne les noms et adresses de quelque 200 artisans ayant accepté de participer à l'action «week-end portes ouvertes» qui durera jusqu'à la fin du mois d'octobre. Y figurent en même temps des céramistes, des artistes verriers, des orfèvres, des potiers d'étain, des dinandiers, des tailleurs de diamant, des luthiers, des bourreliers, des doreurs, des artisans du bois, en batik et en macramé, des tisserands, des peintres sur soie, des dentellières, etc. Ainsi, l'accent est mis à l'échelon national sur la diversité, l'originalité et la haute qualité des réalisations d'hommes et de femmes qui, tous, ont choisi - souvent au prix de quelles difficultés - de s'exprimer suivant leur ingéniosité, leurs goûts, mais aussi, dans la plupart des cas, en s'appuyant sur un métier longuement appris.

re végétale et le tissage ont quasiment été pratiqués par les hommes du monde entier depuis la plus haute antiquité, quelques grands métiers sont la gloire, parfois exclusive, de la Belgique. Faut-il rappeler l'art des fondeurs («l'art mosan», entre le 11e et le 14e siècle, unique au monde), des dinandiers - artisans de la ville de Dinant travaillant principalement le cuivre -, des ébénistes, des tapissiers brabançons, des dentellières flamandes ou des verriers liégeois? Là encore, l'évolution s'opère en de différentes directions et les tendances sont multiples.

Des pièces uniques

La dinanderie (cuivre fondu ou repoussé, bronze ou laiton), qui, de tous temps, a eu des liens étroits avec l'habitation bénéficie toujours de l'engouement des



Et l'œuvre sortira du métier à tisser...

La taille du cristal ou la finesse de l'ornement.
(Photo CGT - G. Noël)

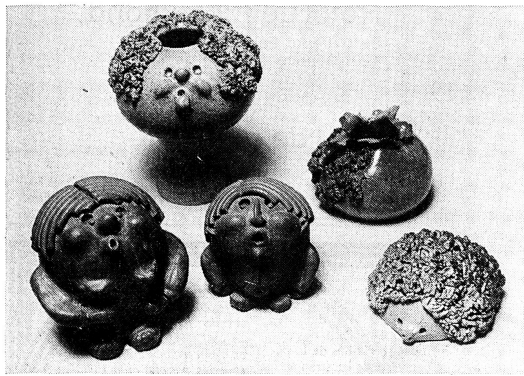
Corning Museum of Glass de New York a d'ailleurs classé une de ses «sculptures» parmi les 50 meilleures du monde.

Tradition et technique

Par contre, l'artisanat du textile est en plein épanouissement. La tapisserie - qu'elle soit des ateliers brabançons, flamands ou tournaisiens - a été célèbre pendant plus de 4 siècles (du 14e au 18e). Son affirmation contemporaine, faite de jeunesse et de robustesse, poursuit sa destinée parallèlement à un métier qui demeure d'une technique rigoureuse chez les tenants du traditionnel. En effet, bien des artistes, en particulier des femmes, ont innové d'une façon sensible et surprenante, jouant sur les textures, mêlant avec audace les matières parfois les plus inattendues. Aujourd'hui, à côté de la tenture murale apparaît la sculpture tissée ou «sculpture textile» que ses gros reliefs rendent tridimensionnelle. Objet textile, elle

1949, a été créée une entreprise qui exporte aujourd'hui dans le monde entier, mais qui est restée typiquement régionale et dont les procédés de fabrication sont demeurés ceux utilisés jadis.

En ce qui concerne le verre, force est de reconnaître que l'art du vitrail qui, durant des siècles, a fait figure de parent pauvre, constitue aujourd'hui le dernier refuge des verriers indépendants. Découragée par la concurrence des grandes manufactures, la cristallerie artisanale ne doit sa survie qu'à l'obstination de quelques irréductibles. Encore les amateurs de pièces uniques n'ont-ils guère le choix: actuellement, il ne reste en Belgique qu'un seul artisan dont les cristaux sont entièrement modelés par soufflage à la bouche. Le



Environnement et artisanat

Voilà donc là une occasion unique de pénétrer un monde secret parce que demeuré modeste, auquel la révolution industrielle de la fin du siècle dernier avait fait perdre ses lettres de noblesse, mais qui retrouve, par son caractère d'authenticité, une vogue certaine. Mais, après les prises de conscience résultant de tant de bouleversements économiques et de perturbations sociales, il subsiste encore beaucoup d'interrogations.

La première prise de conscience digne de ce nom date des années 60 à l'occasion de l'Année européenne de la nature. La rencontre mondiale de l'environnement, tenue à Stockholm sous l'égide des Nations-Unies, a ensuite suivi; puis, lors du congrès européen du Patrimoine architectural, qui s'est déroulé à Amsterdam, le Prince Albert de Belgique a lancé cet appel: «Les quartiers anciens source de vie, de dialogue, de solidarité se meurent, il faut que l'impossible soit fait pour les sauver. L'environnement n'est pas un problème spécifique aux gouvernements; il concerne les populations toutes entières. De nouvelles mentalités, d'autres valeurs sont à acquérir». Enfin, a retenti le cri de M. Sico Mansholt: «La croissance zéro!» et, de plus en plus, se fait entendre l'appel des écologistes: «appliquer, dans tous les secteurs (agriculture, énergie, industrie, etc.), une politique douce et... promouvoir l'artisanat».

Comment les structures épanouissantes - et la petite industrie artisanale en est une - prendront-elle leur second essor dans une époque sur laquelle souffle un vent nouveau d'humanisme? La question est là et, en somme, tout dépendra de la vitesse d'évolution de la mentalité des êtres et de la volonté politique de changement. En Belgique, on voit en tout cas dans la politique de rénovation un moyen de remettre les artisans au travail. D'ailleurs, en Autriche dans le Tyrol et en Suisse dans le Valais, l'artisanat ne reflue-t-il pas telle une plante que personne n'avait oubliée, mais que l'on croyait à jamais perdue?

Pratiqués depuis toujours

Le terme «artisanat» couvrant dans le langage actuel une double notion, il est naturel que l'action de mise en valeur du Commissariat au tourisme vise aussi bien les vieilles professions manuelles, souvent folkloriques comme la fabrication de sabots et la vannerie, que toutes sortes de métiers d'art traditionnels et actuels. Car, dans la pratique, cette distinction entre les deux formes d'artisanat n'est certes pas toujours aisée à faire et dépend essentiellement de la personnalité de l'artisan.

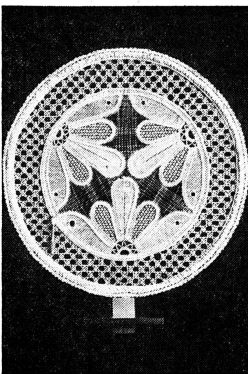
Si le travail de la terre, du bois, du métal et du cuir, ainsi que le filage, la teinture

La beauté des formes de quelques créations de poterie.

Un exemple de dentelle contemporaine: «Barroco», création de Colette Van Lheyvoort, maître-dentellier.

connaisseurs. Mais comment l'homme seul faisant tout à la main peut-il encore, en notre siècle industriel, consacrer un nombre incalculable d'heures à la création d'une pièce unique et en obtenir un prix le payant de ses efforts?

Monopole quasi exclusif de la ville de Huy, le travail de l'étain, par contre, s'est adapté à la demande internationale; la vaisselle en étain, notamment, est toujours extrêmement prisée. Au début du siècle, alors que l'artisanat de ce métal avait presque totalement disparu, quelques Hutois le reprirent. Des ateliers isolés se sont fondés à partir de 1925 et, en



Un exemple de peinture sur verre.
(Photo CGT - G. Noël)

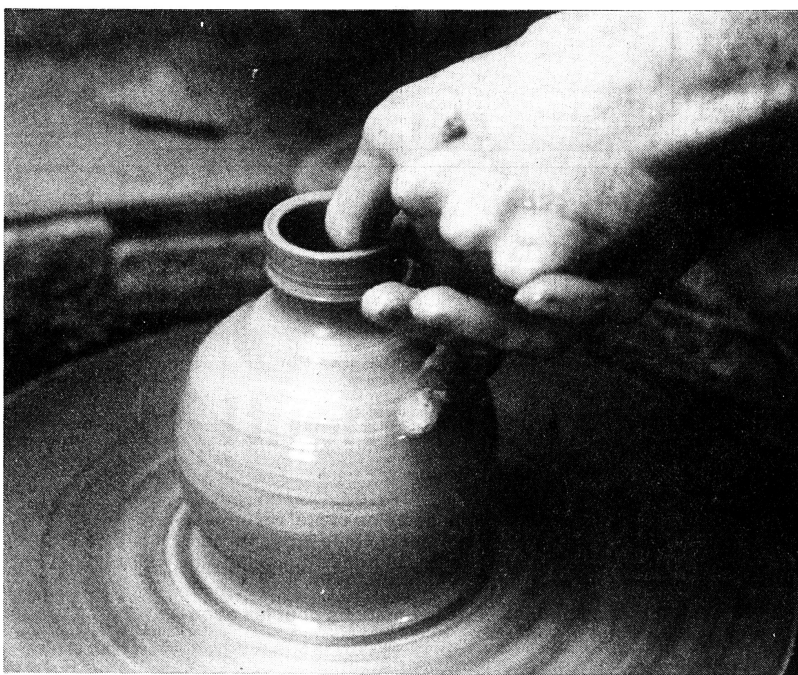
L'art jusqu'au bout des doigts...
(Photo CGT - G. Noël)

envahit l'espace, s'intègre à l'architecture, constitue le ferment d'une créativité toujours en éveil.

Semblable affirmation peut aussi être faite pour la dentelle, objet précieux et coûteux, mais dont la valeur comparée aux articles de consommation courante est demeurée stable. Alors que le métier était tombé en désuétude au début du siècle (avant 1900, on comptait encore en Belgique près de 50 000 dentellières), la résurrection est en marche: la création d'écoles bien structurées a sauvegardé la tradition et la technique séculaires que des personnes complètes sont désormais capables de transmettre. Certaines demeurent fidèles à la forme d'artisanat ancien (mouchoirs, napperons, cols, etc.), d'autres ont tenté d'innover en traduisant des dessins illustratifs. Cette dentelle moderne exige un encadrement avec un fond approprié. Quelques artistes de premier plan, créateurs de la dentelle contemporaine, poursuivent une recherche tout à fait différente. Tout en respectant tradition et technique, ces maîtres-dentelliers parviennent à intégrer la «dentelle textile» à l'architecture actuelle, couvrir un mur ou s'offrir telle une sculpture, devenir en réalité un art autonome.

Les métiers d'art ont changé, mais, depuis la préhistoire, leur signification profonde est restée la même: mettre en œuvre les facultés créatrices pour créer de la beauté, changer la vie et en découvrir le sens.

Maurice Rossomme



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 (calculation 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.

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



HÔTEL PENTA GENEVE

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

Hôtel Le Richemond

8-10, rue Ad. Fabri
1201 Genève

cherche de suite ou à convenir

commis pâtissier

Permis valable.

Prière de faire-offres complètes à la direction.

6392

Hôtel des Bergues Genève

cherche

secrétaire-hôtel-administration

français, anglais, allemand

assistante-gouvernante générale

français, anglais, allemand

stagiaire-tournant

contrôle des marchandises, cave, caisse-restaurant.

Places stables, à l'année, 2 jours de congé par semaine. Nourris et logés, si désiré. Entrée de suite ou à convenir.

Envoyer offres complètes à la direction, Hôtel des Bergues, 33, quai des Bergues, 1201 Genève.

6338

Nous cherchons pour l'hôtel «Le Soleil», entièrement équipé et doté d'une grande salle pour sociétés, chambres tout confort, ré-ement entièrement rénovées, four à pizzas (feu de bois), situé au centre de la ville de Delémont

un tenancier

de nationalité suisse et marié ayant une solide formation professionnelle et plusieurs années d'expérience. En plus, le futur tenancier et partenaire devrait être doté de qualités de caractère et de valeurs humaines qui correspondent à sa future tâche.

Les candidats sont priés de faire parvenir leur offres détaillées avec curriculum vitae et documents usuels à la case postale 169, 2800 Delémont 2, sous référence «SOLEIL»

Assa 93-41037

AMMAN - JORDAN Prestigious vacancies

In this fine and fast developing country with a very stable government we need immediately

**manager
assistant manager
executive housekeeper
assistant housekeeper
head waiter
sous-chef
maintenance engineer**

Attractive taxfree salary.
Accommodations with full maintenance.
Company car with full running costs.
Full medical and accident insurance.
Four weeks annual leave with roundtrip flight paid to any European Destination.
Fluent English language essential. Other languages useful.

Written offers with curriculum vitae and recent photograph chiffré 6325 to hotel revue, 3001 Bern.



On cherche pour tout de suite ou date à convenir

un chef de partie un commis de cuisine

Pour tous renseignements téléphoner au (021) 22 81 52, demander Monsieur De Crousaz

P 22-6942

Restaurants Saisons d'Or
1003 Lausanne - tel. 021 22 81 52
Place St-François 17

HOTEX

LE spécialiste des places saisonnières:
toujours du travail disponible!

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

Cherchons pour entrée im-
médiate ou date à convenir,
région Valais central,

jeune maître d'hôtel

(anglais et français) écrit et
parlé

secrétaire bilingue

(français et anglais) écrit et
parlé.

Faire offre écrite sous chiffré
P 36-900523 à Publicitas,
1951 Sion.

Hôtel Mirabeau Lausanne

1er rang 100 lits
brasserie - restaurant - jardin - salles de banquets

Les postes suivants sont à repourvoir de suite
ou pour date à convenir

chef de réception

(homme ou femme)

**secrétaire de réception
chef de service restaurant + banquets
chef de rang
sommelier/ère**

assistant de direction tournant (hôtel et f/b)

Offres à la direction de l'hôtel Mirabeau,
31, avenue de la Gare, 1003 Lausanne.

Discrétion assurée.

5880

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



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) 53 17 21
Mlle Vonlanthen, chef du personnel

6244

hotel
revue

**Faites
carrière!**

**Souscrivez
un abonnement!**

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

Veuillez nous demander nos conditions pour les abonnements par avion!

hotel
revue

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

Nom: _____

Prénom: _____

Profession: _____

Rue: _____

No postal et localité: _____

hotel revue
Case postale 2657, 3001 Berne

hr



Eurotel

Christina Crans
hôtel 4 étoiles, 130 lits

cherche pour la prochaine saison d'hiver
1980/81 les collaborateurs suivants:

réception:
secrétaire de réception
(français/allemand/NCR 42)
stagiaire de réception
night-auditor
(NCR 42)
étages:
gouvernante
aide-femme de chambres
femme de chambres
aide-portiers d'étages

lingerie:
laveur
filles de lingerie

cuisine:
sous-chef de cuisine
commis de cuisine

office:
garçon et fille d'office

bar/carnotzet:
barmaid
d'excellente présentation

Veuillez faire les offres par écrit avec photo,
copies de certificats et prétentions de salaire.

Eurotel Christina Crans
3963 Crans-Montana
tél. (027) 43 18 91

6387



HÔTEL ELITE
BIENNE

★★★★★

cherche pour début août ou à convenir (au plus tard 15 septembre)

barmaid

pour le night-club «Chambord».

Suisse ou permis B ou C. Pour ce poste de confiance à l'année, nous cherchons une personne expérimentée, parlant les langues et capable de tenir un bar avec 2 sommeliers de bar. Rémunération au-dessus de la moyenne.

Veuillez adresser votre offre à la direction de l'Hôtel Elite, 2502 Bienne. Pour renseignements tél. (032) 22 54 41 (M. Gilliéron). 6396



THYON 2000
LA STATION DES GRANDS ESPACES

Thyon 2000
la station touristique des grands espaces
direction des restaurants

cherche pour compléter son équipe, pour la saison d'hiver 1980/81:

chefs de service
chefs de rang
serveurs et serveuses
chefs de cuisine
chefs de partie
commis de cuisine

La direction des restaurants attend votre appel au no (027) 81 16 08.
Ou faire offre écrite avec curriculum vitae, copies de certificats et photo à: Thyon 2000, direction des restaurants, CH 1973 Thyon 2000/VS. 6399

Hôtel des Bergues
Genève

cherche

commis de cuisine
femme de chambre
portier d'étage

2 jours de congé par semaine

serveuse

français, notions anglaises.
Places stables, à l'année.
Nourris et logés, si désiré.
Entrée de suite ou à convenir.
Suisse ou titulaires d'un permis C.

Envoyer offres complètes ou téléphoner au bureau du personnel (022) 31 50 50, Hôtel des Bergues, 33, quai des Bergues, 1201 Genève. 6339

Société hôtelière Sénégalaise
(direction suisse)

cherche pour début octobre, pour son hôtel de 200 lits au Cap Skirring

jeune couple
(F & M MGR/ASS. MGR. + Gouvernante)

Offre avec curriculum vitae et prétentions salariales à: Directeur Roberto Egli, via Rovello 25, 6900 Massagno P 24-308276



HÔTEL ELITE
BIENNE

★★★★★

cherche pour de suite ou à convenir

chef de rang

(poste combiné grill-room et night-club: seulement le soir)
Place à l'année. Suisse ou permis B ou C.

Prière de faire offre à la direction de l'Hôtel Elite, 2502 Bienne; pour renseignements téléphoner (032) 22 54 41 (M. Gilliéron).

Auberge de Pregny

Cherchons pour notre restaurant de premier ordre à Genève

jeune commis de cuisine
(qui cherche à se perfectionner dans la cuisine légère et inventive)
Prière d'écrire à la case postale 53, 1292 Pregny-Genève. 6319

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

TAVERNE DE L'UNI
•BISTROT-RESTAURANT•

cherche pour le 15 août 1980 ou date à convenir

un chef de service - adjoint de direction

Prière de téléphoner au:
(021) 35 56 66 entre 11 h. et 14 h. et dès 17 h. P 22-6939

1022 CHAVANNE-BENENS

Café-Restaurant du Centre,
1806 St-Légier s/Vevey
cherche

serveuse

Tél. (021) 53 10 70
Demander Mme Montandon
dès 17 h. P 22-166513

Cherchons

jeune fille au-pair
parlant français, pour famille (un enfant) aux Etats-Unis (1 année).
Adresse du 29 au 31 juillet 1980: Hôtel Beau-Rivage Lausanne
Monsieur Friedmann P 06-24105

Jeune cuisinier
qualité est demandée pour travailler en Nouvelle Zélande. Voyage payé, logé, nourri, blanchi. Anglais pas nécessaire. Ecrire à l'adresse suivante:
Rond Jean-Marcel Hagans restaurant po Box 9440 Newmarket Auckland (New Zealand)
Réponse assurée. P 22-306 228

Hôtel du Mont-Blanc
1110 Morges
Quai du Mont-Blanc
Lac Léman

cherche pour entrée de suite ou à convenir

assistant de direction
gouvernante

Faire offres à la direction.
Tél. (021) 71 27 07. 6435

Important
Prière de préciser la date de parution



Hôtel du Rhône
GENEVE

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 au 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

Hôtel de la Couronne
Le Noirmont

cherche de suite ou à date convenir

sommelière

s'achant si possible le service restaurant et café.

Prière de faire offre écrite ou par téléphone au (039) 53 14 12 P 14-8197

On cherche

sommelier(ère)

Entrée de suite ou à convenir.
S'adresser
Hôtel Bellevue, Onnens
Tél. (024) 71 13 26 P 22-14832



Le Farinet
à Champéry

Dancing avec restauration

cherche pour compléter son équipe

barman/sommelier ou barmaid/serveuse

Suisse ou permis valable.
Bon salaire, horaire agréable.
(025) 79 13 34 (dès midi) 6416

Hôtel Amat-Carlton
Genève

cherche pour entrée courant septembre, octobre 1980:

secrétaire de réception
(femme)
français, anglais, allemand
s'occupant de la correspondance, de la facturation, de la caisse et travaillant sur ordinateur.
Suisse ou permis valable. Place à l'année.
Cherche pour entrée le 1^{er} septembre 1980:

serveuse de restaurant

français, notions en anglais et allemand.
Suisse ou permis valable. Place à l'année.

Faire offres à la direction.
Hôtel Amat-Carlton
22, rue Amat, 1202 Genève
tél. (022) 31 68 50 6385

HÔTEL RITZ
PARIS

recherche

FRONT-OFFICE MANAGER

Age souhaité 32-36 ans

SOUS-DIRECTEUR
CHEF RÉCEPTION NUIT

Pour tous ces postes, les candidats doivent être parfaitement bilingues (3e langue souhaitée). Sérieuses références exigées.
Résident Marché Commun.

Ecrire avec c. v., photo et prétentions
direction du personnel
38, rue Cambon
75001 Paris (France). 743

Qatar
Arabian Gulf

Government senior staff club situated on sea front requires

Executive Chef

Salary 1850 US Dollars tax free.
Accommodation with full board plus traveling expenses, bonus, paid vacation etc.
Single status, at least 5 years experience in luxury hotel kitchen, will be expected to manage brigade 20 cooks.
Any nationality, English speaking.

Pastry Chef

Salary 1500 US Dollars tax free.
All other conditions as above.

Please apply in writing with c. v. to:
Mr Fritz Langenegger
Manager Doha Club Sheraton
Parkweg 720 d, 3510 Konolfingen
Before 5. 8. 1980 6401



Grand Hôtel du Parc 1884 Villars-sur-Ollon (VD)

Alpes Vaudoises (1300 m), hôtel ★★★★★, 150 lits propose de décembre 1980 à octobre 1981, les postes suivants:

Salle:
2ème maître d'hôtel
chefs de rang

Cuisine:
chef saucier qualifié
chef entremetier
commis

Loge:
téléphoniste
chasseur

Faire offres écrites avec curriculum vitae, copies de certificats et photographie récente. 6411

La Fiduciaire S.A. de la Société Suisse des Hôtelières cherche pour reprise en location d'une affaire intéressante encore à développer, à proximité d'un centre important de Suisse romande.

restaurateur hôtelier (couple)

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

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

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

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

Les personnes intéressées sont priées de s'adresser par écrit à la Fiduciaire S.A. de la SSH, rue de la Gare 18, 1820 Montreux, pour obtenir tous renseignements complémentaires. 6419

Lugano Hotel Colorado



Cerca:

chef de partie chef entremetier

Inviare offerta a:
Hotel Colorado
C.P. 991, 6901 Lugano

6413

Important Prière de préciser la date de parution

On cherche pour fin août-début septembre

1 bon cuisinier

ayant de solides références, capable de travailler de façon indépendante dans le cadre familial d'un hôtel-restaurant entièrement rénové et équipé selon le dernier cri. L'établissement est situé dans la partie ancienne d'une petite ville frontalière suisse. Possibilités de logement sur place (même avec famille).

Même adresse:
on cherche également 1 pizzaiolo.

S'adresser: Famille G. Borruat-Thiévent, Hôtel A L'AIGLE «1900», Faubourg de France 5, 2900 Porrentruy, tél. (066) 66 24 24/76 61 07. 6444

APPARTHOTEL AMBASSADOR ★★★★ ZERMATT

Für die Wintersaison von Mitte November bis Ende April sind in unserem Sporthotel noch folgende Stellen zu besetzen:

Réception
Chef de réception
D, E, F
Réceptionist(in)
Réceptionspraktikant(in)
Night auditor

Restaurant und Grill-Room
Chef de service
Kellner
Serviertöchter

Bar
Barmaid

Küche
Chefs de partie
Commis de cuisine

Etage
Hotelfachassistentin
Zimmermädchen
Portier

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

Apparthotel Ambassador, 3920 Zermatt
Telefon (028) 66 11 11

6431



Castello del Sole (Hotel Sonnenhof) 6612 Ascona

Im Zuge einer Umorganisation unserer Réception wird ab Frühjahr 1981 der Posten eines

Concierge

neu geschaffen.

Wir suchen deshalb einen nicht unter 30 Jahren alten Fachmann, der sich über die erforderlichen Berufserfahrungen ausweisen kann, sprachgewandt ist (I, D, F, E) und die nötigen Umgangsformen besitzt, um mit einer internationalen und anspruchsvollen Kundschaft umzugehen. Die Saison dauert von Ende März bis Ende Oktober.

Offerten mit Lebenslauf, lückenlosem Tätigkeitsausweis sowie Foto sind an die Direktion erbeten. 6432



HOTEL VIER JAHRESZEITEN
RESTAURANT HAERLIN
HAMBURG

Wir zählen zu den besten Häusern Europas. Unsere gastronomischen Leistungen sind weltweit bekannt und vielgelobt. Diesen Ruf wollen wir weiter ausbauen und suchen zur Verstärkung unseres Teams ab September/Oktober 1980:

Chef de partie Demi-chef de partie Commis de cuisine Commis de rang

Wenn Sie Lust haben, mit uns die hohen Ansprüche unserer Gäste zu befriedigen und sich beruflich fortbilden möchten, dann schicken Sie uns doch Ihre Kurzbewerbung oder rufen Sie unseren Personalchef, Herrn Simader, Telefon 040/3494/612, an.

Hotel Vier Jahreszeiten
Restaurant Haerlin
Neuer Jungfernstieg 9-14
2000 Hamburg 36

6418



Hôtel du Lac à Vevey ★★★★★ (ASH)

cherche pour tout de suite pour la saison 1980 ou à l'année:

portier de nuit

parlant français, anglais, allemand,
homme de confiance
tout de suite, place à l'année

portier d'étages tournant

(pour remplacer 1-2 jours par semaine le portier de nuit)

jeune fille

pour l'économat et buffet.
év. hofa

commis de cuisine

(jusqu'au 15 octobre ou à convenir)

Faire offres avec curriculum vitae et photos à la direction Hôtel du Lac, 1800 Vevey, téléphone (021) 51 10 41. 6410

Hotel Bären und Casino Wohlen Aargau Hotel Restaurant Grill-room Bar Boulevard-Café Casino

Rolf und Doris Böhler-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

LA CUCAGNA

Hotel, Rôtisserie, Cafeteria, Snack, Coiffeur, Coop-Center

Das neue fröhliche Familienhotel in Disentis, Wintersportort in der Ferienregion Graubünden sucht ab Spätherbst für Wintersaison oder Jahresstelle

Köchin Commis de cuisine Hilfskoch Serviertochter Kellner

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

GSTAAD

Hotel National-Rialto

sucht nach Übereinkunft in Jahresstelle selbständige, sprachenkundige

Hotel-Sekretärin

Der Aufgabenbereich umfasst: Réception, Telefon, Kassa, Korrespondenz sowie leichtere Büroarbeiten.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Fam. F. Burri-Gauch
3780 Gstaad

6416

touristik revue touristique

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

Schifftouristik

In Luxus um die Welt

Am 18. Januar 1981 lichtet in New York die Queen Elizabeth 2 die Anker zu einer weiteren Weltkreuzfahrt. Sie nimmt Kurs auf die Karibik, erreicht durch den Panamakanal die amerikanische Westküste, an der sie Acapulco und Los Angeles besucht, bevor sie in die Südsee sticht und später Australien anläuft. Über die Seychellen erreicht die QE 2 den afrikanischen Kontinent. Der Suezkanal schleust sie in heimische Gewässer. Am 2. April findet die grosse Fahrt in Southampton ihr Ende.

Voyages Fert & Cie., 22a, Rue Le Corbusier, 1208 Genf, Tel. 022/47 12 13, Telex 22 585.

Der Stärkste im Kanal

Von Januar bis Mai 1980 beförderte Townsend Thoresen (TT) 735000 Passagiere auf der Route Calais-Dover (+ 75 Prozent). Im gleichen Zeitraum beförderte Sealink auf der selben Route 452000 Personen (+ 10 Prozent) und Seaspeed Hovercraft 139000 (+ 31 Prozent).

In diesen fünf Monaten gelang es TT, den Marktanteil von 44 auf 55,5 Prozent zu steigern, während Sealink um 6 auf 34 und Seaspeed um 8,5 auf 10,5 Prozent zurückfielen. Ein ähnliches Bild zeigt sich auch im Bereich der Autotransporte. TT erhöhte den Marktanteil um 11 auf 55 Prozent, während Sealink einen Rückgang um 8 auf 34 und Seaspeed um 3 auf 11 Prozent in Kauf nehmen mussten. pd

Flugtouristik

Der Himmel wird enger

Im Juli 1980 begrüßte die Lufthansa-Tochter Condor den zwanzigmillionsten Passagier (nach der Einwegzählung der Liniengesellschaften sogar den vierzigmillionsten) in einem Charter-Jet. Immerhin ein beachtliches Ergebnis, denn die Bundesrepublik Deutschland erhielt ja erst 1955 die Lufthoheit zurück. Doch diese stolze Zahl wird weithin überschattet von Katzenjammer und Niedergeschlagenheit.

Die Lufthansa ist offenbar eine ungeduldige, garstige Mutter, die den Condor-Verlust des letzten Geschäftsjahres von gut sieben Millionen DM nicht verwinden will. Dabei wiegt dieser Verlust insofern nicht schwer, als Condor bislang stets Gewinne einflog und gerade im vergangenen Jahr neben Kerosinpreiserhöhung und Spanienflaute vor allem die Ungereimtheiten der Lufthansapolitik in Kauf nehmen musste.

Übergeordnete Interessen im Nordatlantik- und Fernostverkehr zwangen die Condor zurückzustecken. Die Lufthansa griff ihre eigene Tochter über den Flugpreis rüde an.

Die Verunsicherung wird durch administrative Massnahmen, besonders aber durch Gerüchte fortgesetzt, die der LH-Vorstand austreut. Da man einem so hochkarätigen Vorstand kaum Jux und Dollerei unterstellen darf, werden bei genauer Betrachtung aus Gerüchten tatsächlich mögliche Entscheidungen. Es ist buchstäblich alles möglich.

Entlassung aus dem Konzern

Die Lufthansa denkt ernsthaft über eine «Entlassung aus dem Konzern» nach, da Condor in einem kleineren Unternehmensverbund kostengünstiger operieren könnte. Bisher wurde gerade der Technikverbund, der Austausch von Besatzungen und Gerät und der lufthansageliche Standard als Vorteil gerühmt.

Soll die Chartergesellschaft ausgegliedert werden, damit die LH frontal, ohne jegliche Rücksichtnahme in ihr Marktpotential einbrechen kann? Wie auch immer, mit der Treue ist es aus. Die Mutter, in der middle-crisis, stürzt sich in der Geschichte roh Getümmel.

Welche Kapitalgeber sollten Condor auffangen? Die deutschen Reiseveranstalter müsste man erst rechtskräftig hierzu verurteilen, ehe sie sich massiv an einem Charterflugunternehmen beteiligen. Denn sie würden dann ja das Auslastungsrisiko voll mittragen.

Seit Anbeginn des Charterverkehrs enthalten die Flugverträge eine Klausel, die – sogar kurzfristig – eine kostenlose Stornierung von Flügen durch die Veranstalter gestatten, wenn die Buchungen nicht zum besten stehen. Dies ist ja gerade einer der Gründe, warum die deutschen Charterflüge flügelarm geworden sind.

Neue Ehe Condor – Hapag-Lloyd Flug?

Der gut beleumdete Hapag-Lloyd Flug entstand dadurch allein im letzten Geschäftsjahr ein Verlust von 18 Millionen DM! Hapag-Lloyd, Hauscarrier der TUI, will sowohl Fluggerät abtoben und die Flotte umformieren als auch eine ganze Reihe von Mitarbeitern entlassen. Ganz verwegene Tüftler wollen gar aus der Vereinigung zweier Minus-Gesellschaften ein Plus-Unternehmen machen. Ob das nur Hirngespinnste sind, ob das

Kartellamt seinen Segen verweigern würde, es ist im Moment nicht ausschlaggebend. Die anhaltende Ratlosigkeit, der Wildwuchs von Gerüchten, sie zeigen an, dass der deutsche Flugtourismus im Umbruch ist.

Mit Sicherheit wird sich das System der deutschen Chartergesellschaft LTU durchsetzen: Abflüge nach festem (Linien-)Flugplan mehrmals die Woche mit Kontingentverteilung an Veranstalter und Einzelplatzzubuchung direkt durch Touristen.

Einige Manager klammern sich in ihrer Überlebensphilosophie an Strohhalme. Sie glauben, wenn sie sich auf vier Grossflughäfen konzentrieren (auch hier gibt die LTU Beispiel), dann wäre der Rationalisierungseffekt ausreichend für die Gesundung. Man nennt das Flugplanbereinigung.

Die Flugtouristen aus Nürnberg und Stuttgart müssten dann wieder per Wagen oder Bahn nach Frankfurt anreisen. Geschäftsfördernd kann das wohl kaum sein. Und wenn drei grosse Chartergesellschaften auf nur vier Grossflughäfen konkurrieren, könnte es wiederum ruiniös zugehen.

Dunkle Wolken am Charter-Himmel

Schon hört man bei Condor auch, dass eine Streichung unrentabler Urlaubsziele durchaus in Betracht kommt. Dies wäre lediglich eine kurze Atempause, aus der Klemme führen solche Massnahmen nicht, weil sie den Flugtouristikmarkt weiter eingenen.

Der Charter ist vom Leitstrahl abgekommen, und auch die Ausmusterung der Kerosinfresser unter den Flugzeugen schafft nur vorübergehend Luft – bis die überhöhten Kerosinpreiserhöhung die Einsparung aufgeholt hat. Die Neuananschaffungskosten aber schliesslich auch ein Belastungsfaktor für die Kalkulation bleiben.

Seit Wochen hängen dunkle Wolken tief über Deutschland. Der Himmel wird enger. Günter Euler

Reisebüros

Der fünfte Umzug

Die Berner Niederlassung der Reisebüro Kuoni AG – mit rund 25 Millionen Franken Umsatz jährlich viergrösste Schweizer Filiale des Branchenleaders – übernahm am Ende Juni 1980 an der Spitalgasse 2 in der Berner Altstadt zusätzliche neue Büroräumlichkeiten und vollendete damit ihren fünften Umzug seit 1948.

Die eigentlichen Verkaufslokalitäten befinden sich seit 1972 im Gebäude des Schweizerischen Bankvereins am Bärenplatz in Bern, einer der besten Geschäftslagen der Bundesstadt in Nachbarschaft zum Bundeshaus. Die Direktion der Geschäftsstelle, die Abteilungen für Geschäfts- und Spezialgruppen-Reisen, sowie die administrativen Abteilungen mussten aus Platzgründen schon immer getrennt vom Ladengeschäft, zum Teil verteilt auf verschiedene Liegenschaften, in der Umgebung untergebracht werden. Durch den jüngsten Umzug konnten nun all diese Abteilungen zumindest unter einem Dach in unmittelbarer Nähe der Verkaufslokalitäten konzentriert werden.

Die Abteilung Geschäftsreisen und das Ticketing verfügen über moderne Bildschirmterminals, mit denen sie dem PARS (Passenger Air Reservation System) der Swissair direkt angeschlossen sind. Im Herbst dieses Jahres wird sich noch der Ticketprinter dazugesellen. Filialdirektor Otto Gerwer ist froh, dass nach dem Umbau nun allen Mitarbeitern grosse und moderne Büroräume zur Verfügung stehen, und er hofft, dass ein erneuter, sechster Umzug trotz weiterem Wachstum der Filiale in absehbarer Zeit nicht in Betracht gezogen werden muss. FWP

Vom Telefon zum Counter

Nach sechs Jahren Telefonverkauf in seinen Büros in Windisch und Hausen b. Brugg will nun Othmar Attiger seine Kunden persönlich in eigenen Verkaufslokalitäten beraten. Seit Anfang Juli befindet sich sein Reisebüro Travelphot im «Huser-Hof» in Hausen bei Brugg. Foto-Safaris zählen zum Spezialangebot Attigers, der viele seiner Reisen nach Kenia, Tanzania, Zambia, Südafrika, Ceylon, Madagaskar, Ecuador, Peru, Galapagos und Indien selber als Reiseleiter begleitet. r.

Marketing

«Salon '81» kürzer

165 000 Besucher und gegen 200 Aussteller besuchten 1980 den Salon International du Tourisme et des Vacances in Lausanne. Die Veranstalter wollen nun im kommenden Jahr unter dem Motto «Konzentrierter und schlagkräftiger» die Dauer der Messe 1981 auf fünf Tage kürzen. Sie wird ihre Tore am Donnerstag, 19. März öffnen und am Montag 23. März schliessen, wobei sie den Besuchern am Donnerstag und Freitag von 13.30 bis 22.00 Uhr (ab 19.00 Uhr zum halben Eintrittspreis), an den übrigen drei Tagen von 9.00 bis 18.30 Uhr offen steht. Dadurch soll ein gleichmässiger, starker Zustrom gewährleistet werden. pd



Dank der Beschaffung von zwei neuen Kleinflugzeugen vom Typ Short Bros. & Harland SD 3-30 kann die griechische Fluggesellschaft Olympic Airways seit Mitte Juli die Bedienung der innergriechischen Strecken wesentlich verstärken. Es werden eine ganze Reihe zusätzlicher Flüge angeboten. Die neuen Maschinen verfügen über 30 Sitzplätze, erreichen eine Geschwindigkeit von 350 km/h und haben eine Reichweite von 450 km. Die SD 3-30 werden von der Short Brothers Ltd. in Belfast, Nordirland, hergestellt.

Bahntouristik

Schwimmende Bahnhöfe

Im Laufe dieses und des nächsten Jahres werden die Dänischen Staatsbahnen insgesamt drei Superfähren in Betrieb nehmen, die eine Art schwimmende Brücke zwischen den Landesteilen Seeland (mit der Hauptstadt Kopenhagen) und der Insel Fünen bilden sollen.

Die drei neuen Fähren werden die grössten und breitesten sein, die jemals in Dänemark eingesetzt worden sind. Jede Fähre hat Platz für 2000 Passagiere, das sind 500 mehr als auf den neuesten der gegenwärtig verkehrenden DSB-Fähren. Die Überfahrzeit über den Grossen Belt zwischen Korsør (Seeland) und Nyborg (Fünen) wird auch weiterhin eine Stunde betragen.

Bei allen drei Schiffen handelt es sich um ausgesprochene Eisenbahnfähren, deren Kapazität so gross ist, dass zwei Zugstämme gleichzeitig an Bord fahren oder das Schiff verlassen können. Die Fähren sind so konstruiert, dass sie durch Einsetzen eines Autodecks auch als Autofähren benutzt und in diesem Fall sogar noch mit einem zusätzlichen Hängedeck ausgestattet werden können.

In Wirklichkeit sind diese neuen Grossfähren schwimmende Bahnhöfe. Wenn die Fahrgäste den Zug verlassen, betreten sie einen Bahnsteig, dessen Farbgebung das Auffinden des richtigen Zuges

beziehungsweise Wagens erleichtert, wenn die Fähre ihren Zielhafen erreicht hat.

Passagier, was willst du noch mehr

Ausser je einem Restaurant und zwei Cafeterias mit Platz für jeweils 700 Gäste können die Passagiere unterwegs auch ihre Einkäufe in einem schwimmenden Supermarkt tätigen. In einem Panorama-Salon, wie ihn die Schiffe der privaten Ostsee-Reedereien seit Jahren besitzen, können die Passagiere sich entspannen und die Aussicht geniessen. Jede der drei Fähren wird von einem anderen dänischen Künstler verschönt. Insgesamt wird mit Kosten von rund 50 Millionen Franken für die Schiffe gerechnet.

Die erste der drei Grossfähren wird schon in diesem Sommer eingesetzt. Sie wird den Namen «Königin Ingrid» erhalten. Die beiden anderen Superfähren werden im Herbst dieses und im Frühjahr des nächsten Jahres eingesetzt werden und sollen «Prinz Joachim» und «Kronprinz Frederik» heissen. ku

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 Hotel de la Ville, **Alkhobar (Saudi Arabien):** Algosabi Metropolitan Hotel. Reservationen auch durch Ihr Reisebüro.



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

01-475555/56

Ihre Reisebüro-Kommission ist garantiert.

KLOTT WEBER AGENTUR

Angebote, Programme

Bordeaux-Champagne 80

Nach dem letztjährigen Erfolg führt der Reiseveranstalter Daester Reisen, Langenthal, in Zusammenarbeit mit der Langenthaler Weinhandels-Unternehmung Grossenbacher auch diesen Herbst Weinreisen durch. Um dem Teilnehmer möglichst tiefe Eindrücke zu vermitteln, beschränkt sich die Reise auf zwei der berühmtesten Weinbaugebiete, das Bordelais und die Champagne.

Während sechs vollen Tagen sind Schlossgüter in ausgewogener Anzahl - vom Cru bourgeois bis zu den Grands crus - zu besichtigen, deren Weine zu degustieren und mit den Besitzern und Verwaltern Gespräche zu führen und Informationen aus allererster Hand zu erfahren.

Daester Reisen, 4900 Langenthal, Tel. 063/22 74 88.

Ameropa - Ferienwohnungen

Kürzlich erschien der Spezialkatalog «Ameropa Ferienwohnungen, Bungalows, Ferienparks und Feriendörfer Winter 1980/81». Der Katalog ist 40 Seiten stark und überwiegend bunt gestaltet. Das um etwa einen Drittel erweiterte Angebot umfasst insgesamt 97 (Vorjahr 73) Ferienorte in Deutschland, Österreich, Frankreich, Italien, Spanien und der Schweiz.

Die Schweiz ist mit folgenden Stationen im Programm: Alpe des Chaux, Anzère, Flumserberg (Gauenpark), Haute Nendaz, Leukerbad, Leysin, Rosswald, Saas Fee, Saas Grund, Silvaplana und Tsching.

Ameropa Reisen GmbH, Myliusstrasse 47, D-6 Frankfurt 1, Telex 04-13 221.

Royal Caribbean Cruise Line (RCCL)

Der zersägte Prinz

Mit ihren drei Luxus Schiffen Song of Norway, Nordic Prince und Sun Viking operiert die 1971 gegründete RCCL Oslo das ganze Jahr hindurch in der Karibik, mit Ausgangspunkt Miami und mit einer Auslastung von sagehaften 101 Prozent.

Auf Einladung von Chairman Kristian Pahle konnte ich mir eines dieser weissen Wunderdinge anschauen, da die Nordic Prince, nach 14-tägiger Operation in Helsinki um 28 Meter verlängert, auf ihrer Rückfahrt nach Miami der Fachpresse in Kopenhagen vorgestellt wurde.

In einem Film erlebte man das ungeheuer spektakuläre Einsetzen eines neuen Teils in das entzweigefasste Schiff (dieser Prozedur hatte sich bereits die Song of Norway im Herbst 1978 unterzogen) in geraffter Form. Dies sind die Veränderungen in Zahlen: BRT 23 000 statt 18 500, Passagiere 1040 statt 714 und Kabinen 520 statt 357.

Karibik: Platz für alle

Bei einem Mittagessen an Bord, bei welchem die kummertgewohnten Kellner endlich wieder einmal Wein statt Coke, Eiswasser oder Kaffee servieren durften, kam Pahle auch auf die Kreuzfahrt-Situation in der Karibik zu sprechen, wo seit kurzem bekanntlich der weisse Riese Norway (ehemals France) die Konkurrenz in Schrecken versetzen möchte. Es hat, meinte Pahle, für alle Platz, räumt aber ein, dass bei anwachsendem Boom die vielen uralten «Seelenverkäufer», die sich auch an diesem erspriesslichen Markt beteiligen, auf der Strecke bleiben könnten.

Jedenfalls zeigt sich die RCCL, im Karibik-Business in Spitzenposition, optimistisch und plant für 1982 ein viertes Schiff, dessen Namen wieder mit Song of... beginnen wird. Mit dieser Flotte,

die dank abdrehbaren Bug- und Heckschrauben aus eigener Kraft vom Pier absetzen kann und somit nie auf Reece ankern muss, will man sich endgültig in der Karibik etablieren und später eventuell neue Destinationen suchen.

Auf der Wunschliste steht auch noch das Ankurbeln des europäischen Marktes, der nur bescheidene 7 Prozent der Passagiere ausmacht.

Apropos europäischer Markt: Generalvertreter für die Schweiz ist Holiday Maker in Genf und Zürich, mit einem eigenen Farbprospekt, in dem in Verbindung mit British Airways zwei 17-tägige und eine 10-tägige Reise das ganze Jahr durch angeboten werden, mit Routen bis nach Venezuela und mit Verlängerungsmöglichkeiten in den USA. Wie der Zürcher Holiday-Maker-Geschäftsführer Hans Hunziker mitteilt, werden 1980 rund 250 Schweizer mitreisen, was einem «rapiden Anstieg» entspricht; vor allem Weihnachten und Neujahr sind beliebt.

Ende Juli erscheint die neue Broschüre mit allen Abfahrten bis Ende 1981. Zu bemerken wäre noch, dass Englischkenntnisse an Bord der RCCL-Schiffe sehr von Nutzen sind, auch wenn eine zu Beginn der Reise abgehaltene Cocktail-Party für Nicht-Amerikaner für Kontakte sorgt.

Ueli Staub

Bergbahnen

Luzern-Stans-Engelberg-Bahn

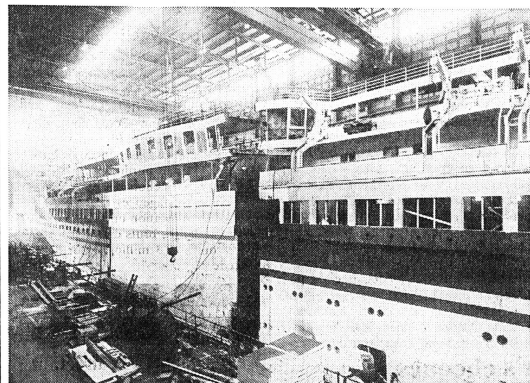
Die Luzern-Stans-Engelberg-Bahn hat 1979 mit 1 293 431 Personen etwa gleich viel Passagiere wie im Vorjahr befördert. Im Güterverkehr wurde eine Zunahme verzeichnet. Die Erfolgsrechnung weist nach Abschreibungen von 792 848 Franken einen Aufwandsüberschuss von 126 751 Franken aus. Nach Abzug des Gewinns beim Autobetrieb verbleibt - zum zweiten Mal innert zehn Jahren - ein Passivsaldo von 121 322 Franken.

Noch dieses Jahr soll eine neue Zugskomposition (die achte) in Betrieb genommen werden. Für das Rollmaterialbeschaffungsprogramm der Privatbahnen wurden wiederum zwei Steuerwagen angemeldet. Auf dem Wunschprogramm der Luzern-Stans-Engelberg-Bahn steht nach wie vor der Umbau der Steilrampe nach Engelberg. Dieser ist auf 40 Millionen veranschlagt und könnte bei einer Krise im Tiefbau eine Beschäftigungslücke überbrücken helfen. Die Sanierung des Bahntunnels im Lopper wird noch zwei Jahre dauern.

sda

Klosters-Parsenn

Die AG Luftseilbahn Klosters-Gottnagrat-Parsenn konnte im Berichtsjahr 1979 die Gesamtfrequenzen vor allem dank besserer Frequenzen auf dem Skilift Parsenn-Mähder von rund 832 600 auf 837 200 beförderter Personen steigern.



Präzisionsarbeit beim Einpassen des neuen Mittelstücks in die zersägte Nordic Prince.

Der Verkehrsertrag dagegen ist von 2.806 Millionen Franken im Vorjahr auf 2.697 Millionen Franken im Jahre 1979 zurückgegangen. Die Erfolgsrechnung schliesst in der Folge mit einem um 100 000 Franken geringeren Reingewinn von 377 000 Franken ab.

spk

Leserbriefe

Bald Mallorca-Monopol

Da machen alle Zeitungen ein Riesengeschrei über die schlechten Verkaufszahlen im Reisegeschäft nach Spanien und wir buchen in aller Stille den gesamten Markt weg. Sowas sollte man einmal in die Zeitung geben. Gemäss Konsul Steinacher in Palma de Mallorca halten wir bereits 50 Prozent des Marktanteiles aus der Schweiz nach Mallorca mit Charterflügen! Waren in früheren Jahren schon 60 Prozent aller verfügbaren Betten mit Stammgästen belegt, welche in der gleichen Saison oft zwei bis dreimal kamen, so brachte das laufende Jahr einen Taumel der Begeisterung, was aus den folgenden Zahlen ersichtlich ist:

Reservationsstand

Anzahl der für die Saison gebuchten Gäste (kumuliert)

	1979	1980
Januar	7 908	10 372
Februar	13 790	22 688
März	20 468	29 969
April	23 400	33 750
Mai	26 147	36 093
Juni	28 807	38 606
Juli	31 949	
August	32 173	
September	33 188	
Oktober	33 659	

Bereits Ende April ist das Total des Vorjahres übertroffen worden und es geht weiter. So 7000 Gäste dürften bis Ende Oktober noch dazu kommen.

Eines Tages werden wir Mallorca monopolisieren, da das meiste Geld, das wir verdienen, dort wieder in Komfort und besseres Essen verwandelt wird. Damit wird der Abstand zu den übrigen Angeboten immer grösser. Die andern Tour Operators haben ihre Kalkulation basiert auf den Preis, den sie den Hotels zahlen müssen und der prozentualen Belegung der Flugzeuge, wobei wir dasselbe tun, aber am anderen Ende beim Empfang der Gäste nochmals die Möglichkeit haben, die Schweizer Fränkl in die Flugzeuge in Peseten für die Hotels zu verwandeln.

Dr. Alfred Erhart,
Universal Flugreisen, Vaduz



Schweizerischer Reisebüro-Verband
Fédération suisse des agences de voyages

Generalversammlung

Die diesjährige Generalversammlung des Schweizerischen Reisebüro-Verbandes (SRV) findet am 31. Oktober in Solothurn statt. Die genauen Einzelheiten werden zu gegebener Zeit bekanntgegeben. Wir bitten jedoch alle Mitglieder, sich dieses Datum schon jetzt zu reservieren.

Fotografieren in Libyen

Kürzlich wurde in Libyen ein für eine Schweizer Firma tätiger Mitbürger verhaftet, als er vor einem in jeder Hinsicht harmlosen Hintergrund Kinder fotografierte. Er wurde erst 10 Tage nach seiner Festnahme aus der Haft entlassen. Das Eidgenössische Departement für auswärtige Angelegenheiten sieht sich veranlasst, davon abzurufen, bei Reisen nach Libyen einen Fotoapparat mitzunehmen, und empfiehlt zumindest, bei Ausflügen, Besichtigungen usw. keine solchen mit sich zu führen.

Obwohl das Fotografieren in Libyen nicht formell verboten ist, besteht das Risiko, von der Polizei (in Zivil) festgenommen zu werden, und irgendeine harmlose Aufnahme kann zum Vorwand genommen werden, dem Verhafteten ein Vergehen gegen die Sicherheit des Landes anzulasten. SRV

Visum für Kamerun

Jeder, der nach Kamerun einreist, muss im Besitz eines Visums sein, das von einer diplomatischen oder konsularischen Vertretung Kameruns im Ausland ausgestellt worden ist. Bisher sind jedoch Ausnahmefälle toleriert und Visa am Flughafen von Douala ausgestellt worden. Dies wird inskünftig nicht mehr der Fall sein, und alle Passagiere, die ohne Visum ankommen, werden mit dem nächsten Flugzeug zurückgeschickt.



AMERICAN SOCIETY
OF TRAVEL AGENTS INC.
CHAPTER SWITZERLAND

ASTA Manila

Wie wir soeben von zuverlässiger Seite erfahren haben, scheint die Hotel Situation in Manila zum Zeitpunkt des ASTA Weltkongresses vom 19. - 25. Oktober 1980 sehr schwierig zu werden.

Wir bitten die Mitglieder des ASTA Chapters Switzerland allfällige Anmeldungen unverzüglich nach New York zu senden.

GV ASTA Swiss Chapter

Ende August werden ungefähr 40 aktive Mitglieder des ASTA Chapters South/West USA auf einer Studienreise durch die Schweiz reisen.

Teilnehmer an unserer Generalversammlung vom 22. bis 24. August 1980 in Lausanne werden die Möglichkeit haben, an einem Cocktail und Nachessen im Montreux-Palace teilzunehmen - eine ideale Gelegenheit, mit unseren amerikanischen Partnern, Vertretern der Schweizerischen Verkehrszentrale und der Swissair zusammenzukommen.

Anmeldungen zur Generalversammlung sollten bis spätestens Ende Juli an: René Schimpf, President ASTA Chapter Switzerland, c/o Donzas Travel Ltd, 5, rue du Mont-Blanc, 1201 Genf, gerichtet werden.

pd

GRAND-MET-VERZEICHNIS

Der Hotelkatalog 1980 der Grand Metropolitan Hotels in deutscher Sprache ist erhältlich. Erstmals wird jedes einzelne Hotel abgebildet und beschrieben.

Bitte benutzen Sie diesen Coupon.

Absender:

Name _____

Firma _____

Strasse _____

PLZ _____ Ort _____

zu senden an:

Grand Metropolitan Hotels, Verkaufs- und Reservationsbüro
Seefeldstrasse 15, 8008 Zürich, Tel. (01) 47 55 55, Telex 52800

749

TOURISTIK-STELLENMARKT • MARCHÉ DE L'EMPLOI TOURISTIQUE

TCS REISEN

TCS-Reisen expandiert!

Wir suchen für Einkauf, Planung und technische Durchführung unserer Reiseproduktion im Zentralsitz in GENÈVE

3 qualifiziert

Nachwuchskader

für die Bereiche:

- Clubferien
- Gruppenreisen ad hoc
- FIT-Reisen

Suchen Sie

eine verantwortungsvolle, interessante und ausbaufähige Position in einem jungen, dynamischen Arbeitsteam?

Sind Sie

eine einsatzfreudige, flexible Persönlichkeit mit besten Reisefachkenntnissen?

Wir bieten Ihnen ein den Fähigkeiten entsprechendes Gehalt, moderne Sozialleistungen sowie die branchenüblichen Reisevergünstigungen.

Deutsch, Französisch und Englisch sind unerlässliche Voraussetzungen für diese Stellen.

Richten Sie bitte Ihre Offerte mit Lebenslauf und Gehaltsansprüchen an den Personalchef des Touring-Clubs der Schweiz, rue Pierre-Fatio 9, 1211 Genf 3.

Herr Klaus Karli, Chef des Departementes TCS-Reisen, steht gerne für eine erste, unverbindliche Kontaktaufnahme zur Verfügung. Telefon (022) 36 60 00, int. 388.

Absolute Diskretion wird zugesichert.

P 18-1996

Luftseilbahn Lungern-Schönbüel AG 6078 Lungern

Wir suchen auf Herbst 1980 einen tüchtigen und zuverlässigen

Betriebsleiter

Sein Aufgabenbereich umfasst die selbständige Führung der Seilbahn- und Skilift-Unternehmung. Besonders Wert legen wir auf die Betreuung des Werbesektors, die in Koordination mit den kurörtlichen Instanzen zu erfolgen hat.

Wir stellen uns den neuen Betriebsleiter als integre Persönlichkeit vor, die befähigt ist, einem kleineren Mitarbeiterstab vorzustehen, Flair für technische Belange hat und Erfahrung in der Werbung mitbringt.

Schriftliche Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an den Präsidenten der Betriebskommission, Herrn Robert Imfeld, Brünigstrasse, 6078 Lungern. P 25-16106

swissair
Knecht Südseeweltreisen
ein Begriff
Jetzt Programm verlangen
knecht 
Hauptstrasse 4
5200 Brugg
Tel. 056/41 72 72 **reisen**

Signer aujourd'hui, payer demain

Toujours les cartes de crédit

Une carte de crédit pour partir en vacances? Pourquoi pas... Plus besoin de prévoir ses dépenses, de changer de l'argent ou de commander des chèques de voyage. Ce monde de paiement n'est pourtant guère répandu en Suisse; on connaît mieux les cartes commerciales émises par des magasins et offrant un crédit pour les produits achetés dans ces établissements.

L'usage de la carte de crédit bancaire est encore limité dans notre pays aux milieux d'affaires. Les 4 plus importantes organisations - American Express, Eurocard, Diner's Club et Visa - totalisaient en mai/juin 1980, selon le «Handelszeitung», 181 000 détenteurs et 25 000 contrats d'entreprises. L'arrivée récente sur le marché suisse de l'American Visa, connu aux Etats-Unis pour ses méthodes de promotion assez agressives, est susceptible d'animer le marché. Les défenseurs des consommateurs verraient avec une certaine inquiétude l'usage de la carte de crédit se développer en Suisse dans les mêmes proportions qu'aux Etats-Unis; c'est finalement le consommateur qui paie les frais occasionnés par cette pratique.

Une carte européenne

Aux Etats-Unis, l'usage des cartes de crédit a pris des proportions telles que l'administration Carter s'en est inquiétée. En 1978, le montant des arriérés sur cartes Visa et Master Charge s'élevait à 810 millions de dollars, soit un accroissement de 75% par rapport à l'année précédente. Il est courant que chaque personne possède une dizaine de cartes et on en a dénombré jusqu'à 42 chez certains fanatiques.

Jusqu'à fin 1978, le marché suisse des cartes de crédit était essentiellement dominé par des entreprises américaines ou d'origine américaine. Aujourd'hui encore, American Express vient en tête avec 80 000 porteurs individuels et 7 000 collectifs, suivi de Diner's Club (39 500 et 6800). Au début de 1979, les banques suisses, constatant le développement de ce marché, ont introduit Eurocard, une carte de crédit d'origine européenne accessible aux titulaires de comptes bancaires et qui, collaborant avec Master Charge aux USA, devrait concurrencer les produits américains. Selon le Handelszeitung toujours, Eurocard compte 22 000 porteurs et 5 600 contrats d'entreprises. L'ambition d'Eurocard est de devenir «la carte de crédit européenne. Aussi n'est-ce pas sans

certaines frictions de sources que l'on a appris que la filiale de la Société de Banque Suisse, Finalba, distribuait avec la Corner Banque, de Lugano, la carte Visa. Très répandue aux Etats-Unis, Visa offre l'option crédit qui permet d'échelonner le paiement sur plusieurs mois, moyennant paiement d'un intérêt, bien entendu.

Comment obtenir une carte de crédit?

Pour obtenir une carte de crédit, il faut payer une cotisation annuelle et une finance d'inscription à l'organisation choisie. Il faut également justifier d'un revenu et d'un compte bancaire. Les établissements qui acceptent la signature du client sur présentation de la carte en paiement de leurs prestations sont avant tout les hôtels et restaurants, les compagnies d'aviation et certains magasins. Avec Eurocard, on peut retirer de l'argent dans toutes les banques suisses. American Express et Visa donnent également cette possibilité; Visa annonce 80 000 banques dans le monde entier.

Sur quels critères?

Les grandes organisations sont en général bien représentées dans tous les pays touristiques. Visa est très largement répandue sur le continent nord-américain. Mais Eurocard, grâce à son arrangement avec Master Charge, estime être également facilement honorée outre-Atlantique. American Express est bien introduite dans les pays arabes. Aux Etats-Unis, la concurrence est très forte entre organisations et elles rivalisent pour offrir des avantages toujours plus grands, en particulier dans les limites et la durée du crédit.

En Suisse, le marché est limité pour le moment à un secteur économiquement privilégié. Mais l'introduction de l'«option-crédit» n'est pas sans inquiéter les défenseurs des consommateurs qui y voient une promotion déguisée du petit crédit.

Pour un marché en pleine expansion

La guerre des traveller's cheques

Le marché mondial des traveller's cheques, de part et d'autre de l'Atlantique, représente environ 30 milliards de dollars. A Monaco, un groupement s'est récemment créé pour combattre l'agressivité commerciale d'American Express qui remporte un bon 50% de ce chiffre d'affaires.

Le consortium, composé par la Britain's Midland Bank, la Société Générale et un groupe de banques hollandaises, belges, suisses et allemandes, a la ferme intention de lancer sur le marché un «Euro-Traveller's Cheque» pour l'été à venir. La formule remplacerait l'actuel traveller's cheque de Thomas Cook dont d'ailleurs elle s'inspire. Aux Etats-Unis, cet «Euro-Traveller's cheque» sera vendu par Thomas Cook en remplacement de l'actuel chèque.

Surtout éviter le sectarisme

L'organisation de cartes de crédit Visa s'est également lancée dans l'émission de chèques de voyages depuis novembre dernier et se déclare prête à mettre ces opérations sur ordinateur. L'objectif n°1 de Visa est de s'approprier 40% du marché d'ici 1985. «Dans les milieux bancaires, les émissions de traveller's cheques n'ont jamais été aussi abondantes et l'avenir se présente des plus réjouissants», a déclaré M. Charles Thussell, vice-président de Visa, qui a ajouté que ces 5 dernières années, la demande a augmenté d'environ 25% par an.

Bien qu'American Express domine le marché, beaucoup de banques se sont aujourd'hui lancées dans cette activité; en Allemagne fédérale, 30 banques émettent maintenant leurs propres chèques de voyages. De plus, American Express vient de réouvrir les négociations avec le Crédit Lyonnais et deux autres banques françaises; le modèle du traveller's cheque émis en France français serait une émission conjointe de plusieurs banques françaises et d'American Express. Le Crédit Lyonnais, la BNP et le Crédit Agricole auront chacune des actions dans l'affaire, la majorité des parts devant toutefois être entre les mains du Crédit Lyonnais.

Les banquiers européens et américains, bien qu'ayant décidé de se lancer dans la «guerre des traveller's cheques», ont exprimé lors de la récente réunion de Monaco leur mise en garde contre un chauvinisme exacerbé ou une éventuelle concurrence déloyale. Certains d'entre eux ont même exprimé leurs craintes vis-à-vis d'une trop grande concurrence; en effet, à leur avis, l'industrie risquerait de souffrir quelque peu de sectarisme de certaines banques émettrices refusant d'encaisser d'autres chèques que les leurs.

Erika Blanc

Offres, programmes

Aventures aux Philippines

Tours Specialists Inc., aux Philippines, propose différents circuits de 3 à 6 jours pour les touristes à la recherche d'aventure; le safari Igorot Land comprend des visites aux caves de momies de Sagada, ainsi qu'une escalade des rizières en terrasses de Batad. Parmi les autres circuits proposés, le touriste pourra également choisir d'escalader le Mont Apo, le plus haut sommet des Philippines culminant à 2953 m, dans la province de Davao, ou le Mont Banahaw, 2117 m, dans la province de Laguna, ou encore de découvrir l'île de Palawan et le Parc national souterrain de St-Paul.

● *Tours specialists Inc., Makati Bel-Air Condominium, 5022, P. Burgos Street, Makati-Rizal, Philippines.*

Agences de voyages

Airtour démenage

Depuis le 21 juillet, Airtour Suisse SA occupe ses nouveaux bureaux qui se situent à Tavelweg 2, 3074 Muri/Berne. Tel: (031) 52 59 11 ou 52 55 11 et télex 32 229 ou 32 929.

FUAAV

Augmentation

des commissions «rail»

Les négociations entre l'Union internationale des chemins de fer et la FUAAV viennent d'aboutir à un résultat très positif: un certain nombre de réseaux (Autriche, Belgique, Danemark, Finlande, Grande-Bretagne, Luxembourg, Norvège, Pays-Bas, Portugal, République fédérale d'Allemagne, Suède, Suisse) ont annoncé qu'ils porteront, depuis le 1er juillet 1980, le taux de commission aux agents de voyages sur l'émission des billets de chemins de fer de 8,5 à 9% (les contrats particuliers: RIT, BIT, etc. sont toutefois exclus de cette augmentation).

Ces réseaux constituent une «zone homogène et suffisamment étendue» exigée par l'UIC pour appliquer une augmentation de la commission. Par ailleurs, les Chemins de fer espagnols se sont déclarés prêts à octroyer une commission de 9% dès que les Chemins de fer portugais et français auront décidé de le faire. Ces derniers ne se sont toutefois pas encore déclarés d'accord avec cette augmentation.

Thomson investit

L'Organisation internationale Thomson, qui possède, outre de nombreux journaux et des puits pétroliers en mer du Nord, les agences de voyages Thomson Holidays et Lunn Poly, ainsi que la compagnie aérienne Britannia Airways, annonce qu'elle va investir un total de 200 millions de livres sterling dans ses diverses entreprises, en dehors de celles du pétrole et du gaz. Ses agences de voyages et sa compagnie d'aviation ont réalisé en 1979/80 des bénéfices bruts de 21,2 millions de livres contre 17,3 millions pour l'exercice précédent.

R. E.

Tourisme automobile

Changements à la direction de Hertz

M. Joseph V. Vittoria, depuis novembre dernier président de Hertz Europe Ltd. à Londres, remplace à la présidence de Hertz mondial M. Frank A. Olson qui a été appelé à la direction générale de RCA, la maison-mère de Hertz. C'est le directeur de Hertz France, M. Richard Kirkmann, qui devient responsable de Hertz Europe.

Au Ghana et au Zimbabwe

Il est dès maintenant possible de louer une voiture Hertz au Ghana et au Zimbabwe, l'ancienne Rhodésie. Au Ghana, on peut disposer d'une voiture avec chauffeur (Mercedes ou VW Passat), alors qu'au Zimbabwe, le choix s'étend à 8 modèles de voitures, de la Datsun 120Y à la Mercedes 250, avec ou sans chauffeur. La firme de location de voitures Hertz est représentée dans plus de 110 pays et dispose d'un parc de 270 000 véhicules.

Hertz et la psychologie

Swissair fait «école» en matière d'enseignement! En effet, «Hertz rent a car» vient de confier aux instructeurs de Swissair l'organisation d'un séminaire itinérant dans les plus grandes villes de Suisse.

Sous le titre «Analyse transactionnelle» ou «I am OK - You are OK», les cadres de Hertz suivront une formation de psychologie de vente devant amener le personnel de location de voitures à mieux comprendre le comportement du client. Dynamique de groupe visant à créer une atmosphère, prise de contact avec les clients filmée par vidéo, analyse du comportement, etc., bref, rien ne sera négligé pour donner un brin de dynamisme et de bonne humeur à ce séminaire. Cette expérience en cours de collaboration avec Swissair est toute nouvelle et, selon la direction de Hertz-Suisse, devrait remporter un grand succès.

E. B.

Le plus long tunnel d'Europe

Le plus long tunnel routier d'Europe, le tunnel de Fréjus, qui relie Modane (Savoie, France) et Bardonnèche (Piémont, Italie) sur 12,8 km sous le Mont-Cenis, a été ouvert officiellement il y a quelques jours. Commencée en 1974, la réalisation du tunnel a demandé un investissement de 1,24 milliard de francs. Le tunnel pourrait récupérer à court terme environ 30% de la circulation entre la France et l'Italie sous le Mont-Blanc, estiment les dirigeants des sociétés de percement.



Un DC-10 de la compagnie Air Zaire.

Les compagnies «off-line» à Genève

Air Zaire, entreprise en pleine expansion

Au no 3 de la rue du Temple, à Genève, à deux pas de l'église de St-Gervais, se trouvent depuis quelques années les bureaux de la direction pour la Suisse romande de la compagnie Air Zaire. Aujourd'hui, son responsable pour la région est M. Olivier Forestier, alors que la direction pour la Suisse, assurée depuis Zurich, a été confiée à M. A. Rohrbach.

Si la compagnie faisait naguère escale à Coïntrein, elle a suspendu ses vols depuis quelques années, mais son nom n'est pas moins présent au nombre des compagnies aériennes étrangères.

Depuis près de 20 ans

Créée en 1961, la compagnie nationale Air Zaire a subi, depuis lors, de très importantes transformations dans tous les domaines (commercial, technique et opérationnel) et compte aujourd'hui parmi les grandes réalisations économiques du Zaïre. Les grandes escales, à l'intérieur du pays, sont exploitées en Boeing 737; en revanche, les escales secondaires sont desservies en Fokker F-27. Dans le domaine du transport de fret, des horaires réguliers tout-cargo ont été organisés avec des avions DC-8-F-63.

Le réseau inter-africain et international est en perpétuelle expansion. En Afrique, Air Zaire relie 14 capitales de l'Afrique de l'Est, du Centre et de l'Ouest; sur le plan international, la compagnie dessert 4 villes importantes en Europe. Les horaires sont conçus de manière à pouvoir assurer, au départ des escales africaines et européennes, des correspondances rapides vers les principales capitales du monde.

Une flotte moderne

Sur le plan technique, Air Zaire possède de toutes les installations capables d'apporter un support aux avions les plus mo-

dernes. Sur le plan opérationnel, et grâce aux interventions du Conseil exécutif (gouvernement), de très gros progrès ont été réalisés dans l'extension du réseau. En un temps record, la modernisation de la flotte a été réalisée, mettant à la disposition des passagers des avions aussi modernes que dans la plupart des autres compagnies dans le monde. Aujourd'hui, la flotte de la compagnie se compose de deux DC-10, de deux DC-8-F-63, d'un DC-8-33, de trois B 737 et de quatre Fokker F-27.

Rappelons que la base de la compagnie zairoise se trouve à Kinshasa, la capitale d'un pays dont la superficie représente 57 fois celle de la Suisse; il s'agit du pays le plus étendu d'Afrique, après le Soudan et l'Algérie. La République du Zaïre, traversée par l'équateur, s'étend de 13 degrés 27 de latitude sud à 5 degrés 20 de latitude nord, soit 2190 km du nord au sud. Entièrement située à l'est du méridien de Greenwich, elle s'étend, dans sa largeur, sur 2110 km, ce qui correspond à la distance séparant Athènes de Moscou.

Importante liaison entre le continent africain et l'Europe, Air Zaire rendra peut-être un jour dans notre pays, pour autant bien sûr que les affaires qu'elle peut y trouver lui en donnent la possibilité. Une question à laquelle les responsables helvétiques de la compagnie tenteront de répondre dans un proche avenir.

René Hug

Autocars

La Suisse en bus postal

Tout ce qu'il est possible de découvrir grâce au car postal se trouve dans les programmes d'été du service postal des voyageurs des régions de Bâle, Bellinzzone, Berne, Lucerne, St-Gall, Winterthur et Zurich. On y trouve également une foule de renseignements sur les excursions et les randonnées à pied les plus belles, ainsi que bien d'autres informations sur le car postal jaune. Près de 100 imprimés font en outre connaître dans toutes les régions touristiques du pays les innombrables possibilités d'excursions que le service postal est à même d'offrir. Parmi les multiples escapades d'une demi-journée ou d'une journée entière, le voyageur peut choisir entre les voyages avec les courses postales figurant à l'horaire, les courses organisées avec des cars spéciaux ou les randonnées à pied; il peut ainsi organiser ses vacances à son gré.

● Les abonnements hebdomadaires n'existent certes pas encore pour toutes les régions touristiques de Suisse, mais à ceux qui étaient déjà disponibles (Haut-Valais, Sierre, Sion et Toggenbourg) sont venus récemment s'ajouter les abonnements pour les régions suivantes: Appenzell, Ilanz, Thurgau/Andeer/Splügen, ainsi que pour la principauté de Liechtenstein.

● Le «billet week-end» pour le Jura neuchâtelois est toujours disponible, et il va sans dire que l'abonnement de vacances pour les automobiles postales, si apprécié (son prix est inchangé), reste encore le titre de transport à forfait idéal pour tout le réseau du service postal suisse des voyageurs.

● Le car postal Isar-Engadine, qui relie directement St-Moritz à Munich, circulera à nouveau régulièrement dans les deux sens tous les samedis du 5 juillet au 29 septembre 1980. Cette ligne automobile Europabus, exploitée en commun depuis de nombreuses années par les PTT suis-

ses, les postes autrichiennes et les postes fédérales allemandes, offre aux voyageurs un parcours varié à travers trois pays, de la Haute-Engadine jusqu'à la métropole bavaroise.

sp

Clubs de vacances

GM en herbe..

Le Club Méditerranée n'a pas attendu de fêter son 30e anniversaire pour s'occuper des plus jeunes que lui. Il y a bien longtemps, en effet, que les enfants ont été intégrés dans ses innombrables activités, que ce soit librement ou dans les «mini-clubs», «baby-clubs» et «clubs-juniors». Les expériences enregistrées au sein de ces «secteurs réservés», l'enthousiasme des moniteurs et moniteurs, ont incité les responsables du Club méditerranée à créer un village d'enfants, sans parents, à Wengen.

Après les succès obtenus à Wengen l'été dernier, cette année c'est au tour de Valbella. Les enfants âgés de 4 à 13 ans disposent de leur lac et de leur propre école de voile. Les professeurs de tennis les attendent sur courts et une piscine - attentivement surveillée - leur est réservée. Valbella, avec ses forêts, ses montagnes, le sport, le grand air, la nature que l'on apprend à aimer et à respecter. Au titre des activités annexes, on leur enseigne la flûte, le violon, le piano, la danse, la pâtisserie, la boulangerie, le bricolage et la photo. Et comme partout au Club méditerranée, les soins attentifs dont ils sont l'objet ne les empêchent nullement d'apprécier la liberté, tout essayer ou ne rien faire s'ils en ont envie.

Les parents, quant à eux, sont admis, mais seulement durant les week-ends pour qu'ils puissent découvrir les dons inattendus, les qualités surprenantes, le caractère inconnu de leurs enfants. Valbella, le village d'enfants, est ouvert depuis le 29 juin dernier jusqu'au 14 septembre.

sp



Scotch Whisky

TEACHER'S

Leader in England

PIERRE FRED NAVAZZA S.A.
1000, rue du Vieux Collège - Tél. (022) 21 48 66
1211 GENEVE 3

Restaurant Pinocchio, Olten

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 + Unternehmungsberatung
lic. oec. HSG H.R. Eng AG
4600 Olten, Froburgstrasse 7
Tel. 062 22 55 44 PC 46-5487, Postfach 465

5-Stern-Hotel in der Zentralschweiz sucht mit Eintritt nach Übereinkunft

Chef de réception

D. F. E in Wort und Schrift.
Kenntnisse NCR 42.
Erfahrung im Verkehr mit Reisebüros und Tour Operators.
Langjährige Mitarbeit erwünscht.

Wenn Sie diese Stelle anspricht und Sie gerne Verantwortung tragen, erwarten wir Ihre Bewerbung mit Unterlagen unter Chiffre 6400 an hotel revue, 3001 Bern.

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

*** DERBY WIL Hotel

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

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.

TESSIN

***Hotel mit 140 Betten

Nach 12 Jahren Mitarbeit verlässt uns auf 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, ausgeglichenen 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

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

6230

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

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

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



Wir suchen in gastronomisch bestrenommiertes Hotel-Restaurant in Lenzburg (je 1 Stunde Entfernung nach Basel, Zürich, Bern, Luzern)

Chef de partie Commis de cuisine

Neuzettlich eingerichteter Betrieb, aufgeschlossener, modern denkender Arbeitgeber und nette Arbeitskollegen(-innen) erwarten Sie.

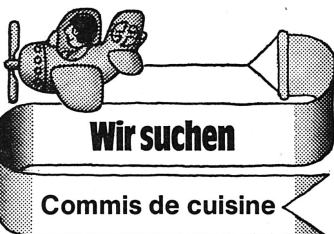
6403

**HOTEL-RESTAURANT
OCHSEN LENZBURG**

Ochsenstube Satteltasche
Hp. Schatzmann
5600 Lenzburg, Tel. 064 51 37 76



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

GUILDE SUISSE DES RESTAURATEURS CUISINIERS



SCHWEIZERISCHE GILDE ETABLIERTER KÖCHE

Aussichtsrestaurant Buchenegg

8143 Buchenegg bei Zürich
Telefon (01) 710 73 90

Es ist eine Auszeichnung wenn man zur Schweiz. Gilde etablierter Köche gehört.

Wir suchen nach Vereinbarung einen

Commis de cuisine

welcher bei Eignung in einigen Monaten die Stelle als Chef de partie übernehmen kann.

Wenn Sie Ihren Beruf lieben, sympathische Kollegen und Teamgeist schätzen, wenden Sie sich unverbindlich an Herrn Bruno Th. Eitschinger.

6350

SEIT 1787
RESTAURANT AKLIN AM ZYTTRUM
6300 ZVG 042-21 18 66

Wir suchen in unser traditionsreiches, bestbekanntes Erstklassrestaurant zur Erweiterung unserer Brigade je einen

Garde-manger/Tournant Chef de partie Commis de cuisine

in Jahresstelle, der Freude am kreativen Kochen hat und bei uns die Gelegenheit ergreifen möchte, seine Kenntnisse anzuwenden und zu erweitern.

Wir bieten Ihnen einen überdurchschnittlichen Lohn und die 5-Tage-Woche.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Frau M. Riegger-Aklin
am Zyttrum, 6300 Zug, Telefon (042) 21 18 66

6381

Hotel Pischa 7270 Davos Platz GR

140 Betten - moderner Betrieb

sucht auf Mitte Dezember 1980 folgende Mitarbeiter

Saal

Saaltöchter

servicekundig

Saalkellner-Chef de rang

sprachenkundig

Saalkellner-Commis de rang

Deutschkenntnisse erforderlich

Bar und Saal

Kellner oder Tochter

als Barhilfe und Mithilfe im Saalservice, interessanter Posten

Lingerie/ Wäscherei

Wäscher

Offerten mit Foto an

W. Altörfer, Dir., Hotel Pischa
7270 Davos Platz

6380



Nach Übereinkunft suchen wir noch folgende Mitarbeiter

Kassiererin NCR 42
Telefonistin
Anfangs-Night-Auditor
Réceptionist(in)
Lingeriegouvernante
Zimmermädchen
Serviertochter
(umsatzentlohnt)

Buffetochter
Officebursche

Ausländer nur mit Bewilligung B oder C.

Bitte rufen Sie uns an, oder senden Sie Ihre Bewerbung an:

Frl. E. Pfister, Personalchef
Atlantis Sheraton Hotel
Döltschweg 234, 8055 Zürich
Tel. (01) 35 00 00

6271

Restaurant Räblus Perry Bar

Gesucht auf 1. September
oder nach Übereinkunft

Chef de partie Commis de cuisine/ Jungkoch

sowie

Küchen- und Buffetbursche

Sich melden unter
Restaurant Räblus
Zeughausgasse 3, 3011 Bern
Telefon (031) 22 59 08

6398



Tagsüber frei - 5-Tage-Woche
à 36 Stunden, sonntags frei,
guter Lohn, bieten wir einer
netten

Empfangsdame

Gleichzeitig suchen wir

Barmaid
Serviertochter und
Disque-Jockey
(2-3 Tage pro Woche)

Offerten sind zu richten an:

Dancing-Bar
Rothöhle - Red Hill
3414 Oberburg/Burgdorf
P. Hanselmann
Tel. (034) 22 66 01

P 09-623

Gesucht

Koch evtl. Köchin

in Ausflugsrestaurant.
5-Tage-Woche.
Kost und Logis im Hause.

Auskunft:

Hotel Passhöhe
8843 Ybergereg SZ
Tel. (043) 21 20 49 (ab 18 Uhr)

6372

Wir suchen per 1. Oktober 1980 für unser ital. Spezialitätenrestaurant einen tüchtigen

Koch Commis de cuisine

Interessenten melden sich bei Restaurant Gerberstube, Bachstrasse 8, 8200-Schaffhausen, Tel. 053/5 21 55. (Hr. G. Guidi verlangen) 0fa 130 196 455



Landgasthof Schloss Böttstein

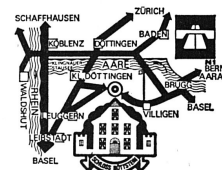
sucht auf September bis Oktober

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



Euro-Advertising

Grösstes 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

Sporthotel Riffelberg ob Zermatt

sucht für lange Wintersaison (November 1980 bis Ende April 1981)

Self-restaurant 1 Sous-chef Köche

Buffetochter Kassierin

Kiosk Verkäuferin sprachgewandt

Hotel-Restaurant Chef de service Demi-chef

Kellner Serviertöchter Köche

Réception Hotelsekretärin D, F, E Hauptsprache Deutsch

Unsere internationale Kundschaft weiss Ihren Einsatz sehr zu schätzen und wenn Sie Freude am Skisport haben, so sind Sie bei uns am richtigen Ort.

Richten Sie bitte Ihre Offerte mit Zeugnis- und Kopien an die Direktion des Sporthotels Riffelberg, 3920 Zermatt. Tel. (028) 67 22 16.

6369



sucht für die Wintersaison 1980/81

Nachtconciierge

Verlangt wird seriöse, zuverlässige und sprachkundige Persönlichkeit mit Erfahrung in Luxushotels, die an einer langjährigen Saisonstelle interessiert ist.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Generaldirektion, Palace Hotel, 7500 St. Moritz.

6379

Für unsere Tochtergesellschaft Pro Hotel suchen wir einen bilanzsicheren, Deutsch, Englisch und Französisch sprechenden

Controller

vorzugsweise mit Hotelfachausbildung, als Auditor und längerer praktischer Bewährung, wenn möglich in einer Hotelkette sowie Kenntnisse im EDV-Bereich.

Das vielseitige Aufgabengebiet reicht von der Festlegung der Richtlinien für das Finanzwesen über alle zu ergreifenden Massnahmen, die für die Überwachung der Finanzkontrolle der Betriebe notwendig sind, bis zur Berichterstattung an die Geschäftsleitung.

Zur Tätigkeit gehört das Zusammentragen des erforderlichen Zahlenmaterials, das Entwickeln und Einführen eines zentralen Abrechnungssystems und die Mithilfe bei der Suche nach der optimalen EDV-Lösung, die Ausbildung der Hotel-Controller, das Überwachen des Budgets, das Erstellen, Bewerten und Kommentieren der konsolidierten Rechnung.

Sie interessieren sich für diesen Posten? Unser Anmeldeformular wird Ihnen Ihre Bewerbung erleichtern; verlangen Sie es bei der

Swissair
Personaldienste Bodenpersonal/PBI
8058 Zürich-Flughafen
Tel. (01) 812 40 71

P 44-1312
917.38

swissair

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

Serviertochter

in Schichtbetrieb.
Jahres- oder Saisonstelle.
Guter Verdienst.
Geregelte Arbeits- und Freizeit und ein angenehmes Arbeitsklima.

Sich melden bei:
Roland Rödiger
6360 Engelberg
Tel. (041) 94 12 39

6370

Hotel-Restaurant Central 6390 Engelberg

Wir suchen per 1. September oder nach Übereinkunft

Commis de cuisine

Gute Entlohnung.
Weitgehend selbständiges Arbeiten in jungem Team.

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

Sich melden bei:
Roland Rödiger, 6390 Engelberg
Telefon (041) 94 12 39

6371

GSTAAD

Parkhotel Reuteler ★ ★ ★ ★

Wir suchen mit Eintritt per Mitte Dezember in Saison- oder Jahresstelle für unseren vielseitigen Betrieb mit Grill-room initiativen

Küchenchef

- Kreativität in Menugestaltung und Angebotsplanung
- Sicherheit in Kalkulation und Rezeptur
- Freude an gepflegtem Kochen und Teamwork
- Erfahrung in Lehrlingsausbildung und Personalführung
- 3-Zimmer-Wohnung vorhanden

Falls Sie überzeugt sind, dieser anspruchsvollen Aufgabe gewachsen zu sein, richten Sie bitte Ihre Bewerbung an
A. Pedolin, Dir.
Parkhotel Reuteler, 3780 Gstaad
Telefon (030) 8 33 77

6377



Autobahn-Raststätte Thurau

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung tüchtige

Commis de cuisine

die fähig sind, als Chef de partie bei sehr guter Entlohnung in einem jungen Team mitzuarbeiten.

Offerten bitte an:
P. Joos, Geschäftsführer der Raststätte Thurau AG,
Postfach 2021, 9500 Wil,
Tel. (073) 28 19 66 o/a 128.365.183



Globus Glatt

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft branchenkundige, versierte

Verkäufer(innen)

- für folgende Abteilungen:
- Obst und Gemüse
 - Brot
 - Traiteur
 - Molkerei
 - Kassiererinnen (auch Teilzeit möglich)

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

(01) 830 04 11
Globus Glatt, Personalabteilung
8301 Glattzentrum
o/a 154.273.000

Restaurant Post, Reinach/BL
sucht zur Neueröffnung per Anfang August oder nach Übereinkunft

Alleinkoch

Gute Entlohnung.
Eventuell Hilfskoch oder Jungkoch.
Sich melden unter Telefon (061) 76 60 90, E. Uimann.
P 03-108752

Die

Braustube Hürlimann am Bahnhofplatz in Zürich

sucht

Chef der Grillküche

für ihr «Trambuffet».
Dies ist eine ideale Stelle für einen jungen Koch, der gerne für sich alleine arbeitet.
Sollte Sie diese gut bezahlte Stelle, mit Weiterbildungsmöglichkeiten und späteren Auslandsaufenthalten, interessieren, zögern Sie nicht, unserem Küchenchef, Herrn Remo Brunt, während den Servicezeiten zu telefonieren (01 211 17 70).
Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

6352

Wir suchen einen jüngeren

Koch

jeden Sonntag frei.

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

6311

Hotel Alpina 3818 Grindelwald

sucht

Koch oder Köchin

(Chef-Stellvertreter)

Buffettöchter

(Stütze der Hausfrau)

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

5943



Hochgebirgsklinik
Davos-Wolfgang
Asthma- und Allergieklinik (keine Tbc)
220 Patientenbetten

sucht per sofort

dipl. Diätkoch/-köchin

zur selbständigen Führung der Diätküche. Gute Entlohnung, Unterkunft und Verpflegung im Betrieb möglich.

Bewerbungen sind zu richten an

Verwaltung
Hochgebirgsklinik
Davos-Wolfgang
7299 Wolfgang
Tel. (083) 6 11 01, intern 125

6320



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



bei Biel

sucht zum baldmöglichsten Eintritt

Chef de partie Restaurationstochter

Wir sind ein Spezialitätenrestaurant.

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

Telefon (032) 96 14 10
Niklaus Kalbermatten

6294



Das fröhliche Sporthotel Sardonah sucht ab sofort in Jahresstelle folgendes qualifiziertes Personal:

Aide du patron

Küchenchef

Chef de partie

1. Sekretärin/

Chef de réception

Kellner/

Serviertöchter

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 Wenzler steht Ihnen für weitere Auskünfte gerne zur Verfügung.

6052



Tagungs- und Sporthotel
6767 Elm/Glarnerland
Telefon 058 86 18 86



Die einzigartige Raststätte auf der Autobahn N 2

Zur Ergänzung unseres flotten Teams suchen wir noch

2 Commis de cuisine

(auch Köchin sehr willkommen) sowie nach Vereinbarung

2 Serviertöchter oder Kellner

Initiativen jungen Leuten bietet sich in unserem modernen und vielseitigen Betrieb eine interessante Stelle mit neuzeitlichen Anstellungsbedingungen.

Bitte melden Sie sich bei
Gotthard Raststätte
J. Schnarwiler
6467 Schattdorf
Telefon (044) 2 72 72

6386



Wir suchen in gastronomisch bestrenommiertes Hotel-Restaurant in Lenzburg (je 1 Stunde Entfernung nach Basel, Zürich, Bern, Luzern)

Sekretärin

jeweils abends und Sonntag frei.

6404

HOTEL-RESTAURANT OCHSEN LENZBURG

Chäsenstube Satteltasche

Hp. Schatzmann
5600 Lenzburg, Tel. 064 51 37 76

Restaurationsbetrieb im Raum Basel sucht

Küchenchef

Wir stellen uns einen kompetenten Fachmann vor, der in der gutbürgerlichen Küche ebenso zu Hause ist wie in der klassischen französischen. Er darf auch ein Flair für die «neue Küche» haben.

Wir legen Wert auf gute Mitarbeiterführung, wirtschaftliches Denken, Aufgeschlossenheit gegenüber modernen Arbeitsmethoden und eine gute Ausbildung unserer Lehrlinge.

Wir bieten 5-Tage-Woche, 13. Monatslohn, Pensionskasse sowie ein zeitgemässes Salär.

Richten Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre X 03-108735 an Publicitas, 4010 Basel.

BASEL HILTON

Für unsere Diskothek «Bora Bora» suchen wir eine freundliche

Serviceangestellte

(wenn möglich aus dem Fernen Osten)

Wir bieten regelmässige Arbeitszeit, 2 Tage frei pro Woche, Pensionskasse usw.

Wir würden uns über Ihre Bewerbung freuen, welche Sie bitte mit den üblichen Unterlagen an unseren Personalchef, Herrn Kurt E. Schmid, senden, oder rufen Sie unverbindlich unsere Personalabteilung an.

6358

Basel Hilton
Aeschengraben 31
CH-4051 Basel
Tel. 061-22 66 22
Telex 62 055

Für unseren exklusiven Nigh-Club suchen wir nach Übereinkunft versierte, gut präsentierende und sprachkundige

Barmaid/Hostess

die unsere internationale Kundschaft zu verwöhnen weiss. Gute Verdienstmöglichkeiten, 5-Tage-Woche und ein angenehmes Arbeitsklima machen diese Stelle noch interessanter.

Bewerbungen mit Zeugniskopien und Foto sind zu richten an:

Herrn Stefan Kaelin, Geschäftsführer
CLUB OF CLUB'S im Hotel Nova-Park
Badenerstrasse 420, 8004 Zürich
Tel. (01) 54 22 21 (int. 607, nach 18.00 Uhr) P 44-4891



Badenerstrasse 420 8004 Zürich Tel. 01/54 22 21

Klinik Wilhelm Schulthess

Orthopädie - Rheumatologie
Neumünsterallee 3, 8008 Zürich

Wir suchen auf 1. Oktober 1980 oder nach Vereinbarung

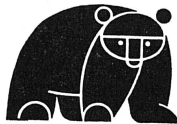
Köchin

für warme und kalte Küche und als Stellvertretung des Küchenchefs.

Wir bieten geregelte Arbeits- und Freizeit, zeitgemässe Entlohnung, Dauerstelle. Moderne Personalzimmer stehen zur Verfügung.

Telefonische Auskunft erteilt Ihnen gerne Herr W. Eisenring, Telefon (01) 69 49 11 (vormittags).

Schriftliche Bewerbungen wollen Sie bitte an die Verwaltungsdirektion senden. P 44-3154



Gasthof Bären 3400 Burgdorf

Wir suchen zur Ergänzung unseres jungen Teams per sofort oder nach Übereinkunft

Commis de cuisine

Familie Franz Geiser
Telefon (034) 22 88 22

P 09-34155

Die

Braustube Hürliemann am Bahnhofplatz in Zürich

sucht jungen

Sous-chef

für die A-la-carte-Grillküche im 1. Stock sowie

Jungkoch

der den Sous-chef stellvertreten könnte.

Beide Stellen sind vielseitig, gut bezahlt und es erwartet Sie ein freundliches Team. Ferner bieten wir Ihnen Weiterbildungsmöglichkeiten, evtl. verbunden mit Auslandsaufenthalten.

Sofern Sie dieses Angebot interessiert, setzen Sie sich mit unserem Küchenchef, Herrn Remo Bruni, während den Servicezeiten in Verbindung (Tel. 01 211 17 70). Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

6351



sucht in Jahresstelle

Küchenchef

Wir erwarten: Selbständigkeit im Führen einer mittleren Brigade mit Lehrlingen, Ideenreichtum für Restauration, Spezialitäten und Hotelküche, Kalkulationssicherheit

und bieten:

Günstige, komfortable Wohnung und entsprechendes Gehalt.

Melden Sie sich bitte zur ersten Kontaktnahme bei Frau Schmid, Telefon (033) 51 23 23.

6328



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

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 gerne 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

Hotel- Restaurant Schiff

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung

Chef de partie Garde-manger Jungkoch

Wir bieten gute Entlohnung und geregelte Freizeit.

Fam. C. Huber-Butti
Hotel Schiff
8808 Pfäffikon/SZ.
Tel. (055) 48 11 51

6326

Dringend gesucht auf sofort

2 Serviertöchter

Gute Verdienstmöglichkeiten, geregelte Arbeits- und Freizeit, Kost und Logis auf Wunsch im Hause. Bitte sich telefonisch oder schriftlich melden bei:

Fam. H. Schulz
Hotel Beau-Regard
3603 Breitenberg
Tel. (036) 41 13 41 oder
Hotel Jungfraublick
Fam. M. Casagrande
Tel. (036) 41 15 81

P 05-23551

Wir suchen in unseren lebhaften Rötisserie-, 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
Rötisserie La Cabane
Seminarstrasse 71,
5430 Wetztingen

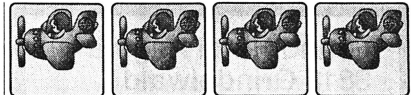
P 02-163

Wir suchen auf 1. September 1980

Barmaid

Bar-Dancing Obango,
8400 Winterthur
Tel. (052) 25 37 35 (Frau Balthensperger) oder ab 19 Uhr
(052) 23 64 53

P 2-402



Flughafen- Restaurants

Zürich, 814 33 00

Für sofort oder nach Übereinkunft suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Chef de partie Commis de cuisine Serviertöchter Buffetköcher Officebursche Officemädchen Casserolier

(Ausländer nur mit C- oder B-Bewilligung.)

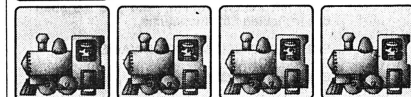
Wir bieten:

- Einen Ihren Leistungen entsprechenden Lohn
- 2 Tage frei pro Woche
- Geregelte 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



In unserem Hotelbetrieb (zurzeit im Umbau) mit grosser Restauration und Saalgeschäft wird die Stelle eines

Aide du patron/ Betriebsassistent

frei.

Selbständigkeit und Sprachkenntnisse sind Bedingung.

Interessenten mit den erforderlichen Voraussetzungen für einen solchen Posten senden ihre Offerte unter Chiffre 6334 an hotel revue, 3001 Bern.

HOTEL WORBENBAD WORBEN 032/84 67 67

Mitarbeiter für das schönste und beste Hotel an der Autobahnkreuzschleife.



sucht neuen Mitarbeiter in folgende Positionen

Chef entremetier

Chef garde-manger Commis de cuisine

Eintritt nach Übereinkunft.

Wir bieten Ihnen überdurchschnittliches Gehalt, geregelte Arbeits- und Freizeit in Jahresstelle.

Offerten sind erbeten an die Direktion. 6023



am Autobahnkreuz
Treffpunkt der Schweiz

4622 Egerkingen-Olten
Telefon 062/61 21 21

le relais
gastronomique au carrefour des autoroutes

Restaurant Muntelier Le Chablais

Wir suchen für die kommende Hallensaison oder Jahresstelle per 1. September oder nach Übereinkunft

Serviertöchter oder Kellner

Teller- und A-la-carte-Service, Möglichkeit zum Reiten. Nähe Murten.

Gerne erwarten wir Ihren Telefonanruf oder Ihre schriftliche Bewerbung. 6402

Im Reit- und Sportzentrum Snack-Restaurant Français-Bar Kegelbahnen, Muntelier/Murten 037/715932, Gebr. Zehnder

Rest. Charlestown, Reinach/BL sucht per sofort oder nach Vereinbarung

Alleinkoch

Gute Entlohnung. Eventuell Hilfskoch oder Jungkoch.

Sich melden unter Telefon (061) 76 90 90, E. Ullmann.

P 03-10875

Amriswil TG

Wir suchen per sofort nette, freundliche

Serviertöchter

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

Kongress-Zentrum im Obertoggenburg
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
Florholgasse 4, 8001 Zürich
Telefon (01) 47 44 70

6200

Grand Hotel Regina 3818 Grindelwald

sucht in Jahresstelle tüchtige(n)

1. Empfangssekretär(in)

Eintritt 15. 9. 1980 oder nach Vereinbarung.

Bewerbungen mit vollständigen Unterlagen an die Direktion. 6348



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

Dienstort: 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

Restaurant Brauner Mutz Basel

sucht nach Übereinkunft

Chef de partie

Anfragen an
G. Meierhofer
Tel. (061) 25 33 69
Barfüsserplatz 10 6365

Hotel Ochsen 8610 Uster

sucht per sofort in gutgehenden Betrieb tüchtige

Serviertochter oder Kellner

Hoher Verdienst
Personalwohnung
Schichtbetrieb
Bitte telefonieren Sie uns.
Fam. Badertscher
Tel. (01) 940 12 17 6363

Wegen langfristiger Erkrankung des Patrons suche ich tüchtige

Mitarbeiterin im Service

Frau Metry
Berghotel Albinen
3941 Albinen/Wallis
Telefon (027) 63 12 88 6287

Wer hätte Freude

in Lausanne ein Studiohaus mit Service, zu leiten?

Neu renoviert, Komfort, geheiztes Schwimmbad, gediegene Kundschaft.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 6360 an hotel revue, 3001 Bern.



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), Lätzerweg 8,
3052 Zollikofen,
Telefon (031) 57 05 97 P 29-412



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, einsatzfreudigen

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

Motel-Bar- Restaurant Luna 3812 Wilderswil bei Interlaken

sucht per sofort

Chef de service

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

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 03 03

Mittelgrosses Hotel mit grosser Restauration sucht in Jahresstelle

eine Frau und einen Herrn oder ein 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

Tessin Serviertochter

gesucht auf 1. September in Spezialitätenrestaurant Nähe Lugano. Guter Verdienst, angenehmes Arbeitsklima. Offerten an Ristorante Oxa-lis, F. Miglitsch, 6951 Ponte Capriasca, Tel. 091/93 12 42 Asa 85-5138

Nähe Delsberg suchen wir ab Oktober 1980 für Erstklassrestauration 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.



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



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 (Mitte November bis anfangs Mai)

Administration: Praktikantin/ Praktikant

F + B, Kontrolle, Economat usw.

Réception: Réceptions- sekretärin/ -sekretär

sprachen- und NCR-42-kundig.

Praktikantin/ Praktikant

Loge: Logentournant Telefonistinnen

Küche: Chefs de partie Chef de grill

(an selbständiges Arbeiten gewöhnt)

Commis de cuisine Hilfskoch

Service: 2. Oberkellner (sprachenkundig)

Chef de rang (Grill, sprachenkundig)

Demi-chef de rang (sprachenkundig)

Commis de rang Buffetmädchen

Buffet: Buffetbursche

Bar: Commis de bar

Lingerie: Lingeriemädchen

Hallenbad: 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



Koch in Jahresstelle

Zeitgemässe Anstellungsbedingungen, geregelte Arbeitszeit.

Wir bitten um Kontaktnahme.

Hotel Storchen, 5012 Schönenwerd
Telefon (064) 41 47 47 6276

Storchen-Grill • Storchen-Snack • Bar-Dancing • Kegler-Pic
Säle für 8-300 Personen • alle Zimmer mit Bad • 120 Park-
plätze R.M. Dönnl

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft für unser

Bar/Dancing «Safari», Chur

Barmaid Dancing-Kellner

sowie für das

Restaurant Bratpfännli, Chur Mitarbeiter(in) für den Service Koch

Offerten sind erbeten an:
R. Volz, Rest. Bratpfännli
Kupfergasse 11
7000 Chur
Telefon (081) 22 15 55 P 13-859

Saucier

(Chef-Stellvertreter)

sowie

Entremetier

Gerne erwarten wir Ihre Kurzofterte oder Ihren Telefon-Anruf, (071) 23 35 35, damit wir die näheren Details persönlich mit Ihnen besprechen können. 6429

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

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



LAAX
-Flims
Graubünden

Für eine lange Wintersaison (Ende November bis Mitte April) suchen wir einsatzfreudige Mitarbeiter

Service:
Barmaid
Restaurationskellner
Commis de restaurant
Buffettochter

Küche:
Chef saucier
Garde-manger
Entremetier
Commis de cuisine

Etage:
Zimmermädchen
Portier

Réception:
Sekretär(in)
Night-Auditor

Sportclub:
Masseur

Spoorthotel Happy Rancho, Kurt Schmid, Direktor
7031 Laax, Tel. (081) 39 01 31

Gesucht fachkundige

**Buffettochter/
Aide du patron**

in lebhaften Betrieb mit Team-room-Charakter. Evtl. nur halbtags. Fähigkeitsausweis erwünscht, aber nicht Bedingung. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.

P 05-9197

**restaurant
strada**

Karl Gyga, Tel. 031 44 94 24
Zentrum Freudenberg im Ostring
Endstation Tram Nr. 5 Bern
Sie parkieren problemlos!
Sonntags geschlossen

In den am Vierwaldstättersee herrlich inmitten von Parkanlagen gelegenen Privatsitz suchen wir ein zuverlässiges, nicht allzu junges, kinderloses

Ehepaar

Sie engagiert sich nach Bedarf mit Freude im Haushalt, in der Küche und im Service.

Er ist als vielseitiger Mitarbeiter bereit, im Gärtneramt mitzuwirken und die Liegenschaft mit dem dazugehörigen Umschwung zu pflegen und in Ordnung zu halten. Dazu gehören auch Botengänge und wenn nötig Mithilfe im Haushalt und Service.

Sind Sie beweglich und anpassungsfähig? Sehen Sie sich nach einer längerfristigen Vertrauensstelle um? Schätzen Sie ein weitgehend selbstständiges Aufgabengebiet mit entsprechender Freizeit? Verfügen Sie über gute Umgangsformen? Wenn ja, dann sollten Sie sich über das Angebot näher orientieren lassen.

Neben guter Entlohnung bieten wir Ihnen fortschrittliche Anstellungsbedingungen mit umfangreichen Sozialleistungen (u. a. Pensionskasse usw.) an.

Offerten sind zu richten unter Chiffre 14440 an hotel revue, 3001 Bern.

Wir suchen auf den 1. September

jüngeren, tüchtigen

Koch

selbstständig, angenehmes Arbeitsklima, Jahresstelle.

Offerten sind zu richten an:
P. Borer
Hotel-Restaurant Touring
1700 Freiburg
Tel. (037) 22 32 19

Gesucht auf Anfang bis Mitte September 1980

Alleinküchenchef

(Commis ist vorhanden) in kleines, bestbekanntes Speiserestaurant nach Basel. (Sonntags geschlossen.) Er sollte einige Erfahrung haben und ein guter Kalkulator sein.

Offerten richten Sie bitte an:
Ed. Bohnenblust
Restaurant St. Alban-Eck
St. Alban-Vorstadt 60
4052 Basel
Telefon (061) 22 03 20

**HOTEL
SURSEE**

au restaurant chepter
troubadour trotte schube

Neueröffnet Dez. 78

Wir suchen auf
1. Sept. 1980 einen
Chef de Reception

Qualifiziert!
Freundlich!
Gut entlohnt!
Offerte bitte an:

Marcel + Blandina
Pellet-Livers
Gastgeber Hotel Sursee
6210 Sursee
Tel. 045 215 051

Berner Oberland

Gesucht ab sofort oder nach Übereinkunft in Tagesbetrieb junge, freundliche

Serviertochter

sowie

Buffettochter

(auch Ausländerinnen).
Kost und Logis im Hause.

F. Marbach
Confiserie/Tea-Room
Bel-Air
3803 Beatenberg
Tel. (036) 41 11 25

**Restaurant
MA POMME**

**Hotel Bahnhof
8500 Frauenfeld**

Wir suchen in unser junges Team freundliche,

**Service-
Fachangestellte
oder Kellner**

Wir bieten Ihnen:
Fr. 2000.- Garantilohn
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

Wir suchen einen tüchtigen, selbständigen

Koch

evtl. Köchin

der es versteht, eine gute, abwechslungsreiche Küche zu führen. In à la carte sowie im kleineren Bankettservice bewandert ist.

Bevor wir jetzt noch viel zu Papier bringen, rufen Sie uns doch einfach an:

Fam. Dörig
Hotel Buchserhof
9470 Buchs
Telefon (085) 6 11 05

**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

Gesucht für lange Wintersaison

Küchenchef
qualifiziert

**Entremetier
Saucier
Commis de cuisine**

Unterlagen bitte an
Hotel Bristol, Davos

H. S.
1880

ASH
AMBASSADOR
SERVICE HOTELS
SWITZERLAND

**Hotel du
Savauge *****
Meiringen Hasliberg

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung für die Sommersaison (evtl. in Jahresstelle), gelernte, flinke und initiative Mitarbeiter für:

**Speisesaal/Terrasse/
A la carte**

**Kellner/
Servicetochter**

Bar/Dancing

**Kellner/
Servicetochter**

Beherrschung der deutschen Sprache ist Voraussetzung für beide Stellen.

Es erwarten Sie:
Mitarbeit in einem fröhlichen Mitarbeiter-Team
Sehr gute Entlohnung
Weiterbildungsmöglichkeiten
Aufstiegchancen

Gerne erwarten wir Ihren telefonischen Anruf oder Ihre schriftliche Kurzbewerbung

Hotel du Savauge
J.+B. Mustfeld, Dir.
3860 Meiringen
Telefon (036) 71 41 41

INTERCONTINENTAL
Düsseldorf

Wir bieten einem qualifizierten Chef de partie, der über mehrjährige Erfahrung in internationalen Häusern verfügt, eine Aufstiegsmöglichkeit als

Chef de brigade

der unseren Sous-chef vertreten kann.

Wenn Sie über ein gutes Gespür im Umgang mit Menschen und über Erfahrung im Hausdamenbereich verfügen, haben Sie als

Etagenbeschliesserin

eine gute Chance, in unserer weltweiten Hotelgesellschaft weiterzukommen.

Interessenten richten ihre Bewerbung bitte an
Hotel Inter-Continental
Personalabteilung
Karl-Arnold-Platz 5
D-4000 Düsseldorf
Telefon 0211/43 48 48

748
**HOTEL
INTER-CONTINENTAL
Düsseldorf**

Hotel Bellevue, 7050 Arosa

sucht für lange Wintersaison mit Eintritt November 1980

**Chef saucier/Sous-chef
Garde-manger
Commis de cuisine
Kochlehrling 1. Jahr
Lingeriemädchen
Restaurationstochter**

für gepflegten A-la-carte-Service im Restaurant «Bündner-Keller»

Bewerber(innen) wollen sich bitte mit den nötigen Unterlagen und Gehaltsansprüchen melden: F. Hold, Hotel Bellevue, 7050 Arosa.

☆☆☆☆

**bellevue
arosa**

NATIONAL LUZERN

Wir suchen per 1.8. oder 15.8.1980 für unser A-la-carte-Restaurant Von-Pylfer-Stubbe

qualifizierten, tranchier- und flambierkundigen

Chef de rang
oder eventuell

Aushilfe
für zirka 3 Monate

und per 1.9.1980

Saalkellner

Offerte mit den üblichen Unterlagen an
Grand Hotel National
Personalbüro
6002 Luzern
Telefon (041) 24 33 22

HOTEL CRISTAL

Per 1. Oktober sind bei uns folgende Posten zu besetzen:

Hofa

(für Etage, Lingerie, Kaffee-küche, Service und auf Wunsch ab Frühjahr 1981 Réception)

Serviceangestellte

für Saalservice oder à la carte in unser neues Restaurant Adler in Bad Ragaz.

Per 1. September suchen wir bis Ende Oktober einen

Hausburschen

der Arbeiten im Hallenbad, ums Haus und im Office übernimmt.

Offerten sind zu richten an
E. + M. Reber-Leuthard
Hotel Cristal
7310 Bad Ragaz
Telefon (085) 9 28 77

Club Dancing-Bar

**happy
landing**

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

**1 Dancing-Service-
Angestellte/r**

für unseren gepflegten Platz mit internationaler Atmosphäre.
Arbeitszeit 19.30 - 03.00 Uhr.
Auch Anfänger sehr willkommen.

Ihr Anruf oder schriftliche Bewerbung würden mich sehr freuen, bitte Herrn W. Jäger verlangen.

Tel. (064) 24 55 27

DANKSACHENMISCHEN KARABINIER
Nachbarn von 17 bis 20 Uhr für Lingerie & Reinigung
Küchen & Tücher
Reservierungen (064) 24 55 27 - beim Bahnhof Parking

**** **Hotel
Schiller**
Luzern

sucht für sein neueröffnetes Steak-house in Jahresstelle qualifizierte

**Serviertochter
oder Kellner**

Eintritt nach Übereinkunft.

Für Ausländer nur mit Ausweis B oder C möglich.

Interessenten wollen sich mit den nötigen Unterlagen an das Personalbüro wenden. Telefon (041) 23 51 55, Hotel Schiller, Luzern. 5938

La Parrilla
das Steakhouse im Schiller Luzern

DANCING NIGHT-CLUB

BABALU

Im Grossacker, St. Gallen

Neueröffnung
Wir suchen auf 1. September 1980 oder nach Vereinbarung noch folgende Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen

Barmaid oder Barman
Kassiererin und Empfang
Hausbursche
für Buffet und Keller
(nur mit Bewilligung)

Bistro Café de Paris
Küchenchef
Jungkoch
Hilfskoch
Serviertochter

Wir freuen uns auf Sie und möchten Sie bald persönlich kennenlernen.
Geschäftsführer Peter Nett, Hagenbuchstrasse 31, 9000 St. Gallen, Telefon (071) 25 88 11 (bitte Peter Nett verlangen).
P 33-564

550 Gratis Parkplätze

Parkhotel, 6600 Locarno
sucht mit Eintritt auf 1. September oder nach Übereinkunft bis zirka Ende Oktober:

Etagengouvernante
Chef de rang
Kaffeeköchin
Wäscher
Commis de cuisine
(sofort oder nach Übereinkunft.)

Bewerbern mit gültiger Arbeitsbewilligung bitten wir um Zustellung der Offerte mit den üblichen Unterlagen.
Dir. J. Muspach
Telefon (093) 33 45 54
6396

★★★★

Hotel Hohenfels
Arosa

Wir suchen für die Wintersaison 1980/81 in unserem Wintersporthotel der ersten Klasse einen jüngeren, qualifizierten

Küchenchef
mit erstklassigen Referenzen.

Wir erwarten:
einen erfahrenen, dynamischen und ideenreichen Fachmann, der eine kleinere Brigade zu leiten versteht und für das Haus ein konstant hohes gastronomisches Niveau garantiert.

Wir bieten:
selbständige Arbeit, angenehmes Arbeitsklima, gute Arbeitsbedingungen.

Ausführliche Bewerbungsunterlagen erbitten wir an unsere Sommeradresse:
W. Wager
D-7300 Esslingen, Lenzhalde 47
Telefon (0049) 711/37 10 18 oder 37 79 09 6382



Gepflegter Hotel- und Restaurationsbetrieb sucht per 1.9.1980 als tüchtige Mitarbeiter in Jahresstelle:

Chef de service oder
I. Chef de rang als Chef
und

Hotelsekretärin
mit Sprachkenntnissen.

Offerten an
Hotel Stoller
Badenerstrasse 357, 8040 Zürich
6342

Hotel-Restaurant
Alpenblick
8707 Uetikon am See

sucht per 1. September

Serviertochter
evtl. Kellner
Guter Verdienst.
Geregelte Freizeit.
Zimmer steht zur Verfügung.

Offerten sind zu richten an:
B. Trinkl
Telefon (01) 920 47 22 6405

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.

2500 Betten
wollen «verkauft» werden. Wir suchen für die Promotion unserer Betriebe im In- und Ausland einen **Profi**

Sales-Manager
(Dame oder Herr)
Einem erfahrenen, verantwortungsbewussten und einsatzfreudigen Bewerber bietet sich bei uns eine sehr selbständige, ausbaufähige Position.

«Verkaufen» Sie sich uns: Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen richten Sie an unseren Personalchef, Herrn B. Güller. 6407

GAUER HOTELS
Bahnhofplatz 11, 3001 Bern, Tel. 051/22 45 01

Wir suchen für unseren qualifizierten und fachlich bestausgewiesenen Mitarbeiter eine interessante und aufbauende Tätigkeit als

Küchenchef
während der Wintersaison in einem renommierten Haus.
Wir möchten speziell seine kreative, abwechslungsreiche Menügestaltung wie auch den A-la-carte-Service hervorheben.

Interessenten melden sich bei:
Joe L. Gehrler
Grand Hotel Beau Rivage
3800 Interlaken
Telefon (036) 22 46 21 6408

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

Arbeiten im Berner Oberland!
An einem Ort, wo sowohl im Sommer als auch im Winter Hochsaison ist!

Serviertochter
bietet sich eine aussersgewöhnliche Gelegenheit, ein kleines Team zu ergänzen – zu unseren Angestellten, die bereits mehrere Jahre bei uns sind!

Schätzen Sie ausser einem hohen Verdienst auch eine gepflegte, gemütliche Atmosphäre und Selbstständigkeit bei Ihrer Arbeit?

Dann rufen Sie doch einfach einmal an!
Tel. (036) 71 10 33 6335

Hotel Krafft am Rhein
Basel

sucht
tüchtigen jüngeren

Küchenchef
per sofort oder nach Übereinkunft.
Bitte melden bei
H. P. Waldmeier,
Tel. (061) 26 88 77 6336

Vorest ag

sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Unterhaltungszentrum
Chur

eine Leiterin
(Idealalter 30-50 Jahre) sowie

Aufsichten
ganztags und aushilfsweise

Unterhaltungszentrum und Café Neuenburg

Leiter(in)
mit Fähigkeitsausweis

Servicepersonal
Service-Aushilfen

Nightclub/Dancing
Ostschweiz

Geschäftsführer
mit Nachtcluberfahrung

Restaurationsbetriebe
Basel

Geschäftsführer
mit Wirtepatent, für Quartierrestaurant

Service-, Küchen- und Hilfspersonal
Bitte melden Sie sich bei der
VOREST AG, Basel
Tel. (061) 33 55 26/27
(Fr. Heiniger verlangen)
P 03-11089

Erstklasshaus im Raume Thunersee sucht nach Übereinkunft in Jahresstellung

Chef de service/ Aide du patron
Bewerber, die gewillt sind, Überdurchschnittliches zu leisten und die Sprachen D/F/E beherrschen, melden sich unter Chiffre 6383 an hotel revue, 3001 Bern.

Hotelfach
Wichtiges Unternehmen für Hotelbedarf sucht einen

Vertreter
für das Oberwallis. Dauerhafte Stelle, eventuell halbezeitig, mit guteingeführter Kundschaft.

Offerten und Curriculum vitae und Foto unter Chiffre EV 22-133, Journal Est Valais, 1820 Montreux.

Hotel Schwanderhof
Schwanden
Plz. 8762 ☎ 058 811428

Kommen Sie zu uns ins Glarnerland.
Für unser Restaurant mit Rôtisserie suchen wir noch folgendes Personal

Kellner
Serviertochter
Commis de cuisine
Küchenbursche
Zimmermädchen

Wir bieten sehr guten Lohn und geregelte Arbeitszeit.
Rufen Sie uns doch an!
A. Perolini
Tel. (058) 81 14 28 P 19-1094

Sunstar-Hotels
Davos

Direktionsassistenten
mit kaufmännischer Grundbildung.

Ideal für einen angehenden Fachschulabsolventen oder Hotelfachschüler, welcher sich auf höhere Aufgaben vorbereiten möchte.

Aufgabengebiet:
Enge Zusammenarbeit mit der Direktion in Organisationsfragen usw.

Anstellungsdauer:
1 bis max. 2 Jahre.

G. Kehl, Personalchefin
SUNSTAR-HOTEL, 7270 Davos Platz
Telefon (083) 2 12 41 6026

Wir suchen per sofort in unseren Hotel- und Restaurationsbetrieb

1 Praktikantin
1 Alleinkoch
oder Commis
(aushilfsweise)

Frau A. Schlegel
Hotel Plattenhof
Zürichbergstrasse 19, 8028 Zürich
Telefon (01) 251 19 10 6327

MOLINO
Restaurant

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft freundliche, zuverlässige

Serviertochter
Geregelte Arbeits- und Freizeit, guter Lohn, Schriftliche oder telefonische Anfragen bitte an:
RESTAURANT MOLINO, im Rätia Center
Telefon (083) 3 79 01, Herr K. Hanhart
7270 Davos Platz P 44-3600

Storchen Solothurn
Restaurant, Bar, Dancing

Wir suchen auf den 1. September 1980 oder nach Vereinbarung

Aide du patron
mit Kenntnissen in allen Sparten des Restaurant/Dancing-Betriebes.
Gerne erwarten wir Ihre Anmeldung mit den üblichen Unterlagen.
Fam. Grub-Thomet
Telefon (065) 22 33 32 P 37-220

Hotel-Restaurant du Lac
3800 Interlaken

sucht per Ende August, Anfang September

Betriebsassistent(in)
Initiative Kraft mit Betriebserfahrung erwünscht.

Offerten mit Unterlagen an:
P. Hofmann, Prop. 6395

Taverne Krone
Regensberg

Zur Ergänzung unseres Teams suche ich für unser gepflegtes, renommiertes Haus im Zentrum des historischen Städtchens Regensberg, mit Fachkenntnissen gut ausgewiesene(r)

Serviceangestellte(r)
D, F, E. Eintritt 1. September

Bewerbungen bitte an:
Frau A. Flach
Telefon (01) 853 11 35 6394



**Hotel-Restaurant
EDEN AU LAC
Zürich**



sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Chef de rang (sprachkundig)

Commis de rang

Offerten erbeten an die Direktion
Hotel Eden au Lac Zürich
Utoquai 45, 8023 Zürich
Tel. (01) 47 94 04

6131



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

6295



**CARLTON
HOTEL**
de Moritz

Sekretärin/Korrespondentin

Jahresstelle

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

5567

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



**DERBY Hotel
WIL**

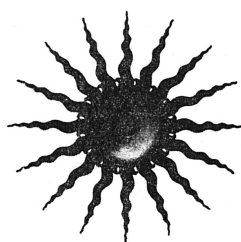
sucht per sofort in Jahres- oder Saisonstelle

**Entremetier
Commis de cuisine**

in kleine Brigade.

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

5865



**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



Riederlalp/Wallis

Für diese Sommersaison suchen wir noch ab sofort jüngere, freundliche

Buffettochter

sowie

Serviertöchter

Guter Lohn, geregelte Freizeit, Kost und Logis im Hause.

Offerten bitte an:
Hotel-Restaurant
Riederlalp
Fam. F. Martin-Kummer
3981 Riederlalp
Telefon (028) 27 21 31

5862

**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



Wir suchen ab sofort

**Alleinkoch
Serviertochter**

Bei beiden Stellen ist die Saisonbewilligung vorhanden.

Kost und Logis im Haus.
Gute Verdienstmöglichkeiten.

Offerten sind zu richten an:
Hotel Alpenruhe
3825 Müren

5608



**Hotel Rössli
Filzbach**
(Kerenzerberg)

sucht in junges Team

Jungkoch

(als Stütze des Chefs)

Serviertochter

(Schichtbetrieb)

Tel. (058) 32 18 32

6267

Kornhauskeller Bern

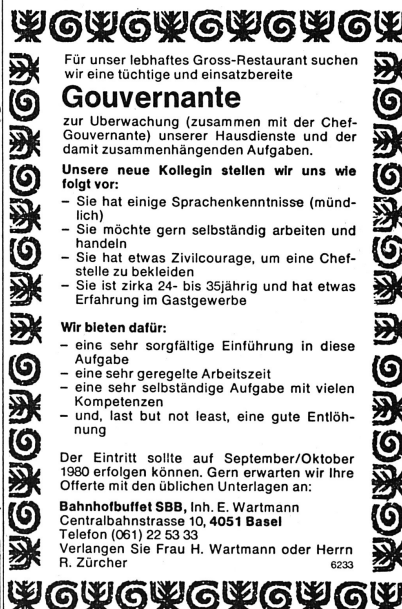
sucht nach Übereinkunft in Jahresstelle jüngeren, einsatzfreudigen

Chef de service

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

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

5581



Für unser lebhaftes Gross-Restaurant suchen wir eine tüchtige und einsatzbereite

Gouvernante

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/Okttober 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. Zürcher

6233

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 Bern**



Clarastrasse 35-43
Telefon 26 80 80

Zur Verstärkung unseres regen Bankettbetriebes suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft einen

Assistenten des Bankettleiters

Sind Sie Absolvent der Hotelfachschule mit Serviceerfahrung? Haben Sie Freude an Organisation und Durchführung von Banketten? Wir bieten Ihnen eine interessante und ausbaufähige Position innerhalb einer Grossunternehmung.

Sie haben:

attraktives Salär
5-Tage-Woche
13 Monatslohn
Einkaufsvergünstigungen

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an die Direktion des Hotels

Europe Basel
(Frau R. Kurmann)
Clarastrasse 43, 4058 Basel
Telefon (061) 26 80 80

6412



Eröffnung, 26.9.1980

Für die Brasserie im neuerstellten MMM-Einkaufszentrum in Stans suchen wir auf ca. 18. September 1980:

Küche: Sous-Chef
Köche

Pizzeria: Pizzaiolo

Restaurant: Servier-
töchter

Buvette: Buffetdame

Office: Hilfskräfte

Küche: Casserolier

Kein Abend- und
Sonntagsdienst

Schriftliche Bewer-
bung bitte an:

LUGASTRO AG
Hirschenplatz 10
6004 Luzern



Wir suchen zu baldmöglichem Eintritt

Réceptionist(in) oder Réceptionspraktikant(in)

Offerten mit den üblichen Unterlagen an die

Direktion
Hotel Villa Caesar
6614 Brissago

6367



HOTEL TERMINUS
FRIBOURG

engage

assistante de direction

ou
gouvernante-
réceptionniste

(stagiaire acceptée)
main-courante, NCR 52

Entrée:
de suite ou à convenir

6107

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
Muttens
Telefon (061) 61 10 18

6305



In gepflegtes Spezialitätenrestaurant, Nähe Basel, suchen wir

Restaurationsstochter/ Kellner Saucier/Sous-chef

Wenn Sie eine interessante und abwechslungsreiche Stelle suchen und die Vorteile, Sicherheiten und Weiterbildungsmöglichkeiten eines organisierten Betriebes geniessen möchten, dann rufen Sie uns an.

Fam. E. Möller-Herren
Telefon (061) 61 07 70

6424



Clarastrasse 35-43
Telefon 26 80 80

Zur Ergänzung unseres Mitarbeiterstabes an der Réception unseres modernen Betriebes suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft einen stellvertretenden

Chef de réception

sowie eine(n)

Empfangssekretär(in)

(D/E/F)

Wir offerieren Ihnen eine abwechslungsreiche Tätigkeit, ein attraktiver Lohn und vorzügliche Sozialleistungen bei 5-Tage-Woche sind selbstverständlich.

Ihre Offerte richten Sie bitte an die Direktion des Hotels Europe, Clarastrasse 43, 4005 Basel, Telefon (061) 26 80 80

6374



Hotel Le Mazot 1936 Verbier VS

Gesucht ab 1. September 1980 bis 10. Mai 1981 freundliche

Stagiaire

Restaurant, Lingerie.
Offerten an
Fam. S. Tacchini
Telefon (026) 7 68 12

6368

Wir suchen ab sofort

Commis de cuisine Serviertochter oder Kellner Sekretärin

Saison- und Jahresbetrieb, Kost und Logis im Haus, gute Verdienstmöglichkeiten.

Offerten sind zu richten an:
Hotel Alpenruhe
3825 Mürren
Telefon (036) 55 27 38

6427



2 Restaurants — 1 Bar — 85 Betten

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft einen tüchtigen

Partie-chef de cuisine und Commis de cuisine

für kleine Brigade.
Geregelte Arbeitszeit und guter Lohn.

Bitte sich wenden an

6439



Hotel-Restaurant
STERNEN
7013 Domat/Ems
061 - 36 11 65
J. P. - M.
Burkhardt-Bühler

5 km ab Südausfahrt Chur

Für kommende Wintersaison suchen wir

1 Sous-chef 1 Commis de cuisine

Moderne Küche für Restauration (200 Plätze) und Hotel-speiseaal (100 Plätze).

Bitte melden Sie sich:
H. J. Beldi
Hotel Silberhorn
3823 Wengen
Telefon (036) 55 22 41

6310



Wir sind ein renommiertes Haus im Herzen von Solothurn und haben auf Frühjahr 1981 noch

2 Service-lehrstellen

frei.

Ferner suchen wir auf Herbst oder nach Übereinkunft versierten, à-la-carte-kundigen

Kellner

Sind Sie interessiert? Rufen Sie uns doch einmal an.
ofa 122.361.354

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

Gesucht für 15. August in gut bekannte Café-Bar am Bellersee eine

junge Tochter

zur Mithilfe am Buffet, Kost und Logis im Haus, geregelte Freizeit.

Anfragen an:
Jean Dick
Au Canard Dore
2650 Le Noeuville
Tel. (038) 51 13 14
P 06-24136



GSTRAADER HOF

160-Betten-Hotel, Speiserestaurant, Käsespezialitätenrestaurant, Bar, Räumlichkeiten für Anlässe und Seminare.
Auf die Neueröffnung im Dezember 1980 suchen wir folgendes Kader:

Direktionsassistent

(F & B, Personalwesen)

Chef de réception Küchenchef Sous-chef Oberkellner Barmaid/Barman

Wir erwarten ausgeglichenen Charakter, berufliches Können, grossen Einsatz und die Bereitschaft zu einer positiven Zusammenarbeit in einem jungen Team.

Wir bieten:

Verantwortung und Kompetenzen, geregelte Arbeits- und Freizeit, zeitgemässe Entlohnung, Unterkunft in neuem Personalhaus, Weiterbildungs- und Aufstiegsmöglichkeiten auch innerhalb der TOGA-Hotelkette.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüchen.

Hotel Gstaaderhof
Jost Huber
3780 Gstaad

6442

Das ruhige und moderne Hotel im Herzen von Gstaad



TOGA
Management

Touristik- und Gastronomie AG
Obere Zollgasse 75
3072 Ostermungen/Bern
Telefon 031 51 43 51

Globus Glatt

Wir suchen zur Ergänzung unseres Teams einen versierten, zielstrebigsten

Koch

für eine vielfältige Tätigkeit in unserer Comestibles-, Fisch- und Traiteur-Abteilung.

Es erwartet Sie ein ansprechendes Gehalt, zusätzliche Abendentschädigung, Personalrabatte im ganzen Konzern, Einkaufsvergünstigungen im Zenter, spezielle Kleiderkarte, Personalrestaurant, Weiterbildungsmöglichkeiten durch uns unterstützt, 5-Tage-Woche mit individueller Arbeitszeitgestaltung sowie weiterer übliche Sozialleistungen.

Ihr Anruf zur Vereinbarung eines Besprechungs-Termins lohnt sich bestimmt.

(01) 830 04 11
GLOBUS GLATT,
Personalabteilung
8301 Glattzentrum Ofa 154.273.000

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

STELLEGESUCHE DEMANDES D'EMPLOIS

Küchenchef

(Alleinkoch) in ungekündigter Stellung, mit guten Referenzen, sucht neuen Wirkungskreis, nur Raum Luzern oder nähere Umgebung.
Interessenten, die auf gute Leistungen Wert legen und geregelte Arbeitszeit bieten, mit Offerte erben unter Chiffre 6426 an hotel revue, 3001 Bern.

Secrétaire

de nationalité suisse cherche emploi pour une année à partir du 15. 10.

Allemand, anglais, français.

Tél. (021) 60 26 47
(18.00-20.00)
P 22-120

Sie: Engländerin, 24 Jahre, Serviererin, fließend deutsch sprechend.
Er: Deutscher, 21 Jahre, Chef de rang, englisch sprechend, ab 1. 10. oder 1. 11. 1980

Saison- oder Jahresstellung in der Schweiz.

Offerten unter Chiffre 738 an hotel revue, 3001 Bern

Küchenchef

mit Patent und langjähriger Erfahrung sucht Stelle als Geschäftsführer.

Sich melden nach 20 Uhr
Telefon (032) 22 95 34

Assa 60-68460

Jeune fille cherche emploi, août, tourisme

réception hôtel

français-allemand. Tél. (037) 52 25 41
P 22-306.251

Chef de partie (24)

mit Ausländerfahrung, sucht Stelle in einem Betrieb, Samstag und Sonntag frei. Umgebung Luzern.
Offerten erben an Herrn B. Stuber, Vitznauerhof, 6354 Vitznau

6346

Das Vakuumverpacken in der Gastronomie

Lagern ohne Luft

Jeder Restaurateur, der noch nicht selbst vakuumverpackt, kennt das Verfahren schon seit Jahren von der Zulieferindustrie vor allem bei Fleischwaren. Diese Verpackungsmethode bringt aber nicht bloss der Nahrungsmittelindustrie und den Grossbetrieben Vorteile. Entlastung des Küchenbetriebes, bessere Ausnutzung der Betriebskapazitäten, Personaleinsparung und eine spürbare Reduktion der Lagerverluste sind nicht bloss Argumente der Apparateverkäufer.

Soll ich eine Vakuumverpackungsmaschine kaufen? Die Antwort auf diese Frage finden zu helfen, das ist der Zweck dieses Beitrages. Er erklärt zuerst, was das Vakuumverpacken überhaupt bewirkt und wie die gebräuchlichen Vakuumverpackungsmaschinen funktionieren. Danach werden die verschiedenen Einsatzmöglichkeiten mit all ihren Vor- und Nachteilen beleuchtet um daraus dann die wichtigsten Voraussetzungen für die Beschaffung einer solchen Maschine herzuleiten.

Was bewirkt die Vakuumverpackung?

Vakuumverpacken besteht darin, dass man zur Weiterverarbeitung vorbereitete Waren in Plastikbeutel abfüllt, diese luftleer pumpt und anschliessend luftdicht verschweisst.

Das Absaugen der Luft bewirkt insbesondere, dass die Lebensmittel nicht austrocknen und/oder hemmt weitgehend deren Oxydation (Anlaufen). Allerdings, eine Verlängerung der Haltbarkeit, wie sie in vielen Betrieben, die vakuumverpacken, angenommen wird, ergibt sich nur sehr beschränkt. Fritz Marti, Leiter der bakteriologischen Abteilung des kantonalen Lebensmittelinspektorates in Bern, äusserte sich zu dieser Frage folgendermassen: «Es gibt zwar tatsächlich lebensmittelverderbende und -vergiftende Mikroben, die ohne Luft nicht auskommen. Aber ebenso gibt es welche, die erst unter Luftabschluss entstehen können. Beim Vakuumverpacken darf deshalb nicht von einer verlängerten Haltbarkeit ausgegangen werden. Das Absaugen der Luft verhindert einzig, dass sich nach dem Abpacken zusätzliche Mikroben an der Lebensmitteloberfläche einnisten».

Das Vakuumverpacken ist also in erster Linie eine Verpackungsmethode, die es erlaubt, Lebensmittel sauber, platzsparend, handlich und lagerungsfreundlich zu verpacken.

Wie wird unter Vakuum verpackt?

Vakuuieren ist eine denkbar einfache Geschichte. Die für die Weiterverarbeitung vorbereiteten Lebensmittel werden in einen geschmacksfreien Plastikbeutel abgefüllt. Die Vakuumverpackungsmaschine setzt den Inhalt des Beutels unter Vakuum und verschweisst ihn.

Für den Verpflegungsbereich sind zwei gebräuchliche Maschinentypen auf dem Markt. Beim einen Verfahren wird der Plastikbeutel in einer Kammer unter Vakuum gesetzt. Das andere Verfahren beruht darauf, dass man mittels einer Düse die Luft aus dem Plastikbeutel absaugt.

In der Lebensmittelindustrie werden auch sogenannte Tiefziehautomaten eingesetzt. In diesen Automaten wird vor dem Vakuuieren auch gleich noch die Packung hergestellt. Sie sind allerdings nicht für den Einsatz in der Restauration gedacht.

Der Verpackungsvorgang

Bei der Kammermaschine wird der gefüllte Plastikbeutel mit der Öffnung auf der Schweisschwelle in den Kammerboden hineingelegt und der Kammerdeckel (bei grösseren Maschinen automatisch) zugeklappt. Darauf setzt die Luftpumpe die ganze Kammer unter Vakuum. Sobald Luftleere erreicht ist, wird der Plastikbeutel verschweisst. Der ganze Vorgang dauert zwischen 10 und 20 Sekunden. Diese Maschinen arbeiten mit einem Vakuum von 99 Prozent und mehr.

Bei den Direktabsaugmaschinen wird der gefüllte Beutel um die Düse gelegt. Nach 5 bis 10 Sekunden steht er unter einem 90 bis 95prozentigen Vakuum und wird verschweisst. Da bei diesem Verfahren keine Kammer notwendig ist und somit auch weniger Luft abgepumpt werden muss, sind die Maschinen kleiner und leichter.

Was kann vakuumiert werden?

Prinzipiell können alle Lebensmittel vakuumverpackt werden. In der Praxis sind es aber vor allem Fleisch, Fisch, vorbereitete Lebensmittel und vorgekochte Speisen. Es spielt dabei keine Rolle, ob sie fest oder flüssig, roh oder gekocht sind. Bei weichen Produkten besteht allerdings die Gefahr, dass sie vom Unterdruck zusammengedrückt und deformiert werden. Solche Waren werden denn auch unter einem weniger starken Vakuum verpackt.

Begasung

Die meisten Hersteller bieten ihre Maschinen zudem mit einer Begasungseinrichtung an. Das Prinzip der Begasung besteht darin, die Sauerstoff enthaltende Luft abzusaugen und durch ein Inertgas (meist Stickstoff) zu ersetzen. Dabei wird die Vakuumkammer wie beim normalen Vakuumverpacken luftleer gepumpt, vor dem Verschweissen jedoch wieder mit dem geschmacks- und sauerstofflosen Gas aufgefüllt. Bei dieser Verpackungsart liegt der Plastikbeutel nicht am Packgut an. Es wird durch eine Art Luftkissen, das ebenfalls die Oxydation und das Austrocknen verhindert, geschützt.

Vakuumverpacktes Fleisch

Die messbarsten Vorteile werden bei der Vakuumverpackung des Fleisches erzielt. Sie ergeben sich aus dem weitgehenden Wegfall von Verdunstungsverlusten und Parrisieren.

Jeder Betrieb, der Frischfleisch einkauft und selbst lagert, weiss dass das Fleisch nach der erforderlichen Lagerzeit von zwei bis vier Wochen bis zu 10 Prozent seines Gewichts durch die Verdunstung verloren hat. Wird das Fleisch Vakuumverpackt abgelagert, ist keine Verdunstung mehr möglich. Entgegen einer immer noch weit verbreiteten Meinung

Angebotsübersicht

Die Angebotsübersicht umfasst die für die Restauration geeigneten Vakuumverpackungsmaschinen aller Anbieter, die beim SHV-Dokumentationsdienst eingetragen sind. Hier oder direkt bei den Lieferanten können Prospekte und weitere Informationen bezogen werden.

Firma Typenbezeichnung	Standart	Kammervolumen (in cm)	Schweiss- länge (cm)	Pumpe m³/h	Begasung	Evakuier- zeit (sec)	Preis- rahmen
Barth Verpackungs AG, Alte Landstrasse 141, 8802 Kilchberg, Tel. 01 715 28 61							
Vakuboy	Tischmodell	40 x 40 x 8	40			10-20	5 450
Vakumat K 4	Standmodell	45 x 55 x 18	45	63	eingebaut	10-20	8 950
Vakumat K 5	Standmodell	45 x 75 x 18	75	100	eingebaut	10-20	10 950
Vakumat M 16	Standmodell	42 x 45 x 16	41	40	eingebaut	10-20	7 450
Bürgi Infra Grill, Gotthardstrasse 52, 6410 Goldau, Tel. 041 82 25 10							
Super 1	Tischmodell	45 x 34 x 11	31	20		12	3 790
Super 2	Standmodell	45 x 34 x 11	31	20		12	4 290
Erme Verpackungen, 8965 Berikon, Tel. 057 5 74 18							
Gastro Vac 77	Tischmodell	42 x 32 x 14	39	25	eingebaut	14-16	4 600
Gastro Vac 10	Tisch/Stand	40 x 40 x 15	39	25	eingebaut	10-12	4 500
Gastro Vac 20	Standmodell	45 x 45 x 18	44	60	eingebaut	10-12	6 300
Inauen Maschinen AG, Melonenstrasse 2, 9100 Herisau, Tel. 071 52 22 55							
VC 999 05	Tischmodell	41 x 31 x 14	39	25	erhältlich	14	4 900
VC 999 01	Standmodell	72 x 45 x 25	71 + 45	100	erhältlich	15	13 700
VC 999 02	Standmodell	46 x 54 x 18	45	74	eingebaut	19	9 600
VC 999 03	Standmodell	95 x 45 x 25	95+45+45	220	erhältlich	15	17 700
Rouvière SA, Chemin de la Colline 7, 1007 Lausanne, Tel. 021 25 34 54							
Boxer T 40	Tischmodell	52 x 48 x 15	40	40	erhältlich	20	6 600
Boxer 40	Tischmodell	52 x 48 x 15	40	40	erhältlich	20	7 600
Boxer 100	Standmodell	52 x 104 x 17	85+40+40	100	erhältlich	20	14 950

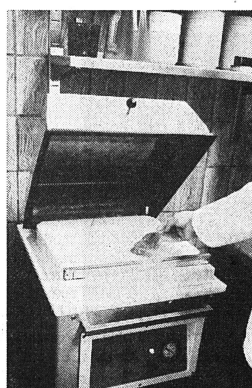
läuft der Reifungsprozess trotz dem Fehlen von Sauerstoff ganz normal ab.

Abgesehen vom Gewichtsverlust reduziert sich durch die Vakuumverpackung auch die Wertminderung der Fleischoberfläche und damit der Anfall von Parrisieren.

Zu diesen zwei Vorteilen kommt ein dritter hinzu, wenn das ausgereifte Fleisch portioniert vakuumverpackt wird. Dadurch entfallen jegliche weiteren Abschnittsverluste. Bei der gleichzeitigen Portionierung eines ganzen Fleischstückes ist es zudem leichter, die richtige Portionsgrösse einzuhalten. Kommt hinzu, dass während den Essenszeiten nicht noch lange Fleisch vom Stück geschnitten werden muss, sondern die abgepackten Portionen in der erforderlichen Menge bloss noch aus dem Tageskühlschrank geholt werden können.

Vakuumverpackte Gerichte

Es sind zwei Überlegungen, die das Vorkochen und Portionieren von Gerichten oder Menübestandteilen sinnvoll erscheinen lassen. Das Vorkochen ermöglicht einerseits, die Zeiten, während denen in der Küche nicht viel läuft, produktiv auszunutzen. Die vorbereiteten Gerichte reduzieren ihrerseits den Arbeitsaufwand während den Spitzenzeiten. Dadurch ergibt sich eine gleichmässige Kapazitätsauslastung, die zu Personaleinsparungen führen kann, wenn der Personalbestand nicht mehr auf die Spitzenzeiten abgestimmt werden muss. Andererseits erlaubt die portionsweise Vakuumverpackung von Gerichten eine Verbreiterung des Angebotes. So können jetzt auch Gerichte angeboten werden, auf die früher verzichtet werden musste, weil sie zu selten verkauft wurden.



Der Plastikbeutel liegt mit der Öffnung auf der Schweisschwelle, die den Beutel verschweisst, sobald das erforderliche Vakuum erreicht ist.

Zubereitung von vorgekochten Speisen

Die Zubereitung von vorgekochten Speisen erfordert eine gewisse Erfahrung, denn sie beruht auf Kühlkostverfahren. Dabei werden die Gerichte küchenmässig hergestellt, in die Portionsbeutel abgefüllt und vakuumiert. Zum Vakuumverpacken müssen vor allem flüssige Produkte auf 50 bis 60 Grad abgekühlt werden, da sie unter Vakuum sonst zu kochen beginnen. Um Risiken durch Mikroorganismen, die beim Abfüllen zu den halbwarmen Gerichten gelangen können, auszuschliessen, werden die Beutel nach dem Vakuuieren mit Vorteil nochmals für 10 Minuten auf 80 Grad Kerntemperatur pasteurisiert und dann möglichst rasch abgekühlt. Langsames Abkühlen birgt ein zusätzliches Risiko für die Entstehung und die Entwicklung von schädlichen Mikroorganismen in sich. Wegen der besseren Abkühlung und nachher auch wegen der besseren Regenerierung sollten die Beutel deshalb nicht dicker als drei Zentimeter sein.

Die so abgepackten Gerichte können dann bei 0 bis 4 Grad drei Wochen aufbewahrt werden.

Eine längere Haltbarkeit wird natürlich auch bei vakuumverpackten Speisen durch die Tiefkühlung erreicht. Aber auch hier ist auf kurze Abkühl- und Aufwärmzeiten zu achten. Regeneriert werden die gekühlten und tiefgekühlten Produkte im Heisswasserbad oder im Mikrowellenherd.

Abgesehen von diesen verfahrensspezifischen Vorteilen ergibt das Vakuumverpacken eine ganze Reihe weiterer Erleichterungen.

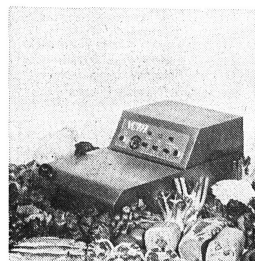
Die unentbehrliche Datierung der Verpackungen vorausgesetzt, ermöglicht diese Verpackungsmethode eine gezielte Lagerbewirtschaftung, das heisst eine bessere Disposition, einen unmittelbaren Zugriff und last but not least eine genauere Lagerkontrolle. Die Aufbewahrung der Ware erfordert keine speziellen Gefässe mehr. Das spart Platz und die Reinigung entfällt. Und was ebenso wichtig ist: vakuumverpackte Speisen nehmen weder Gerüche an, noch geben sie solche ab. Der Fisch kann also problemlos neben dem Filet liegen.

Beschaffungskriterien

Eine Vakuumverpackungsmaschine stellt in keinem Fall ein absolutes Muss dar. Man kann sich immer auch ohne arrangieren. Aber ebenso ist kaum ein Fall denkbar, wo sich das Vakuumverpacken - vorausgesetzt, dass man die Möglichkeiten der Maschine tatsächlich nutzt - nicht lohnt. Wie bei vielen Küchengeräten ist es allerdings auch hier praktisch unmöglich, alle Vorteile zu quantifizieren und im Sinne einer Investitionsrechnung den Kosten gegenüberzustellen.

Quantifizierbar sind lediglich die Abhang- und Abschnittsverluste. Diese Verluste kann auch jeder Küchenchef selber bewerten. Reichen die eingesparten Verluste aus, um eine Maschine auf fünf Jahre zu amortisieren, dürften die zusätzlichen Vorteile den zusätzlichen Kosten aber mehr als die Waage halten. Dass dazu schon ein relativ bescheidener Umsatz genügt, zeigt die folgende Rechnung.

Der Abhangverlust bei der Fleischlagerung liegt zwischen 5 und 10 Prozent und der Parrisierenverlust bewegt sich nochmals etwa im selben Rahmen. Es kann also davon ausgegangen werden, dass das Frischfleisch mindestens 10 Prozent seines Wertes einbüsst, wenn es nicht vakuumverpackt wird. Der Preis eines Rinds-Hinterviertels beträgt heute zirka 20 Franken pro Kilo, die Knochen abgerechnet (15 Franken mit 25 Prozent Knochen). Pro Kilo können schon so zwei Franken eingespart werden. Ein jährlicher Fleischverbrauch von 500 Kilo ergibt - vorausgesetzt die gemessenen Verluste des Betriebes entsprechen der angenommenen Grössenordnung - einen Amortisationsbeitrag von 1000 Franken. Zwar müssen davon noch die Kosten für die Energie und die Plastikbeutel abgezogen werden.



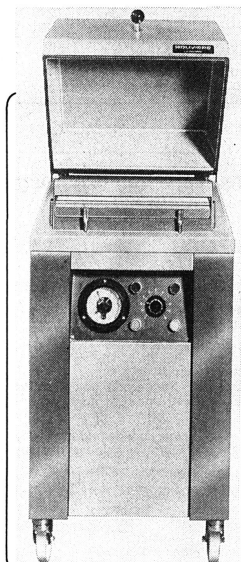
VC 999 05 (Inauen)

Doch die Energiekosten sind vernachlässigbar klein und der Beutelpreis von 5 bis 20 Rappen, je nach Grösse und Qualität, wird dadurch, dass kein Spülgut anfällt, praktisch wettgemacht. Die Maschine lohnt sich also vor allem dann, wenn man das Fleisch selbst lagert und um so mehr, je mehr Fleisch man à la carte verkauft.

Der Nutzen des Vorkochens von Menüs und Menübestandteilen lässt sich kaum quantifizieren. Aus der Verbesserung der Verpackungs- und Lagermöglichkeiten ergibt sich aber das Kriterium, dass sich eine Vakuumverpackungsmaschine um so mehr lohnt, je weniger sicher die Nachfrage vorausgesehen werden kann. Dort, wo der Absatz genau voraussehbar ist, lässt sich die Küchenproduktion ohnehin schon optimaler planen, was auch die Lagerhaltung vereinfacht.

BUZ

Vakuumverpackungsmaschine



ROUVIERE

Die Vakuumverpackungsmaschinen ROUVIERE, die letzte Schöpfung unseres Unternehmens, werden die höchsten Ansprüche befriedigen.

Durch ihre einfache Bedienung können sie durch ungelernte Personen betrieben werden.

Die speziell entwickelte integrierte Schaltung ermöglicht einen automatischen Arbeitsablauf und verhütet Manipulationsfehler.

Die von ROUVIERE hergestellten Maschinen sind von hoher Qualität, bemerkenswert, bis in die letzte Einzelheit ausgearbeitet.

JEAN-PIERRE ROUVIERE S.A.

BALANCES - BASCULES - MACHINES

7, ch. de la Colline 1007 LAUSANNE-MONTOIE Tél. (021) 25 34 54

Schweizer Jungkoch-Elite im Wettkampf um den Hügli-Preis 1980

6 erste Preise: «Schlemmer-Reise durch Frankreich»,
3 Tage quer durch die französische Gastronomie.

Die Gewinner:

Stefan Murer Hotel Sternen, Beckenried	Wilfried Nussbaum Rest. Allenberg, Männedorf	Christian Hofmann Gasthof Bären, Mägenwil
Olivier Vuille Hotel Löwen, Grenchen	Brigitte Walter Rest. Schneeberg, Schaffhausen	Felix Eberhard Rest. Sternen, Niederterfen

Wir wünschen viel Vergnügen und en Guete!
Ehrenpreis für die Jungkoch-Elite: Ein wertvolles Fachbuch.

Aargau
Christian Hofmann, Gasthof Bären, Mägenwil

Appenzell I.Rh.
*René Dietsche
Hotel Hecht Appenzell

*Peter Strübi
Hotel Bären Gonten

Appenzell A.Rh.
Felix Eberhard
Rest. Sternen Niederterfen

Basel-Stadt
Daniel Schaub
Grand Hotel Euler, Basel

Bern
Marianne Herrmann, Bezirks-spital, Herzogen-buchsee

Fribourg
Fritz Leicht
Hôtel du Tilleul Matran

Graubünden
Arno Thony
Hôtel Duc du Rohan, Chur

Jura
Véronique Steulet
Buffet CFF Delémont

Luzern
*Urs Keller
Grand Hotel National, Luzern

*Hermann Hei-mann, Hotel Château Gutsch Luzern

Neuchâtel
Véronique Balance, Rest. de l'Aérogare, La Chaux-de-Fonds

Nidwalden
*Stefan Murer
Hotel Sternen Beckenried

*Andreas Stutz
Heimstätte SPH Emmetten

Obwalden
*Heinrich Bucher
Hotel Spannort Engelberg

*Marie-Theres Mathis, Hotel Engelberg, Engelberg

St.Gallen
Paul Naf
Hotel Uzwil Uzwil

Schaffhausen
*Christian Meier
Hotel Rheinfeis Stein am Rhein

*Brigitte Walter
Rest. Schneeberg Schaffhausen

*Peter Weid-mann, Hotel Kronenhof, Schaffhausen

Schwyz
Peter Kraft
Hotel Rigi-Bahn Rigi-Staffel

Solothurn
*Christoph Tschöb, Bahn-hofbuffet, Solo-thurn

*Olivier Vuille
Hotel Löwen Grenchen

Thurgau
*Monika Ricken-bach, Rest. Löwen, Sulgen

*Theres Signer
Hotel Schwert Amriswil

*Yvonne Sonde-rer, Hotel Krone, Berlingen

*Claudia Zeitz
Alterszentrum Kreuzlingen

Tessin
Luisa Valsargia-como, Rist. Palz-zina, Mezzovico

Uri
Peter Bonetti
Hotel Schwarzer Bären Andermatt

Valais
Joseph Stalder
Hotel- & Bäder-gesellschaft Leukerbad

Fürstentum Liechtenstein
Renate Sele
Linden-Pic / Hotel Linde Schaan

Damit es besser schmeckt!

Denn unsere Stärke ist und bleibt die Qualität in Verarbeitung und Geschmack:

- Suppen
- Salaten
- Bouillottes
- Essigkonerven
- Dessertprodukte
- Fleischpasteten
- Seel
- Mayonnais
- Stroganow
- Pappawurze
- Salsen

Hügli Nahrungsmittel AG
9113 Stenbach
071 46 39 11

Allen Teilnehmern (jeder hat in seinem Kanton die Kochlehre mit der besten Gesamtnote abgeschlossen), wünschen wir eine erfolgreiche Laufbahn, und gleichzeitig beglückwünschen wir ihre Patrons, die entscheidend zum hervorragenden Lehrabschluss der Jungköche beigetragen haben.

FREMDENZIMMER MIT DUSCHE UND WC

Ohne kostspieligen Umbau können auch Sie Ihre Fremdenzimmer damit ausstatten.

In wenigen Stunden können wir Ihre Hotelzimmer mit Hotel-Duschkabinen 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 Sanitäräumen und Duschen mit Keramikfliesen. Über 25 000 eingebaute Duschkabinen 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-Gesamtprogramm

Name:

Name de Betriebes:

Wohnort:

Telefon:

PLZ:

Einsenden an:

SANIBAD AG

Landstrasse 435
9496 Balzers
Telefon (075) 4 22 40

708

VERMISCHTES • DIVERS

BILLARD BRUNNER ZÜRICH

SÄMTLICHE BILLARD-ARTEN
TISCHFUSSBALL
TISCHTENNIS
Sämtliches Zubehör
Reparaturservice

NEU:

Occasions-Automatenmarkt

Ausstellung und Verkauf
Seefeldstr. 62
8008 Zürich, ☎ 01/47 45 77

Pour hôteliers et restaurateurs nous proposons:

hrc services sa

achat, vente, recherche de personnel, études, organisation, création, etc.

Case postale 45
1247 Anières/Genève
tél. (022) 51 18 92 P 18-28833

CARREFOUR HÔTELLERIE

Hôtels-Restaurants Bars

Offres et demandes
Tél. (038) 24 16 84, le matin

ASSA 87-535

Übersetzerin

französischer Muttersprache, erledigt die Übersetzung ins Französische von Werbetexten, Prospekten usw. zuverlässig und rasch.

Anfragen unter Chiffre 6390 an hotel revue, 3001 Bern.

Für Ihren Hotelgast

Garten-schach

Nüni-stei

Verlangen Sie Prospekte

waldegg
6014 littau
(041) 55 24 91

practica mosimann



746

Auserwählte Occasionen

Cadillac Seville Sedan 1976, silbergrau, ca. 55 000 km	netto Fr. 17 400,-
Cadillac Seville Sedan 1978, silbergrau, ca. 50 000 km	netto Fr. 23 900,-
Cadillac Seville Sedan 1979, saddle mét., ca. 25 000 km	netto Fr. 28 450,-

Alle Fahrzeuge unfallfrei ab MFK. GMAC-Kredit.

AAA Agence Américaine SA

4132 Muttet, Tel. (061) 61 62 62

P-03-1

Freiwillige, öffentliche Versteigerung des

Hotels Aurora in Ardez

(Unterengadin) mit neu zugekauftem Umschwung 2250 m².

Die Versteigerung findet am **Donnerstag, dem 31. Juli 1980, um 13.30 Uhr im Gemeindehaus in Ardez** statt.

Besichtigung des Steigerungsobjektes am Steigerungstag ab 10 Uhr oder nach Vereinbarung.

Auflegung der Steigerungsbedingungen ab 21. Juli 1980 beim Steigerungsleiter in Guarda.

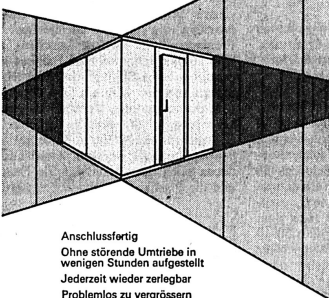
Auskünfte erteilen:

Andrea Mengiardi, 7549 Ardez
Telefon (084) 9 21 22
Flurin Willy, Steigerungsleiter
7549 Guarda, Telefon (084) 9 21 88

6347

Kühl-Zellen Tiefkühl-Zellen Klima-Zellen

in allen Grössen



Anschlussfertig
Ohne störende Umtriebe in wenigen Stunden aufgestellt
Jederzeit wieder zerlegbar
Problemlos zu vergrössern
Ein Schweizer Produkt, entwickelt und fabrikt von

ROSENMUND AG

4410 Liestal, Gestadeparkplatz 6
Telefon 061-91 91 55

Senden Sie mir bitte Ihre Dokumentation

Name

Adresse

ROSENMUND AG, 4410 Liestal, Gestadeparkplatz 8



Planen Sie einen Umbau? Oder einen Neubau? Wir machen Ihnen den wichtigsten Sparvorschlag: Planen Sie mit uns.

Seit 15 Jahren beraten unsere Spezialisten Hoteliers und Gastwirte in Bezug auf die Betriebs- und die Einrichtungsplanung. Mit ihrer Erfahrung haben unzählige Betriebe unzählige Kosten gespart. Und einen einwandfreien Betriebsablauf gesichert. Profitieren auch Sie davon. Sprechen Sie mit unseren Fachplanern. Damit Sie in Ihrem Betrieb die Leistungsfähigkeit vergrössern und die Kosten verkleinern können.

Schweizer Hotelier-Verein
Beratungs- und Dokumentendienst
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Telefon (031) 46 18 81

Planen Sie Ihren Betrieb mit unserer Erfahrung

BON

Wir wünschen ein verbindliches Gespräch mit Ihrem Fachberater

Name

Vorname

Strasse

PLZ/Ort

Wir entfetten auch Ihre

Küche, Ventilationen usw. Teppiche, Polster und Matratzen

werden durch unsere Equipe sauber und schonend gereinigt.

Wir sorgen für Hygiene in Ihrer Lokalität.

Top-Clean
Tel. (01) 833 32 35

174

Kehricht, überfüllte, überliechende Container

NOVAPRESS schafft Ordnung und kostet keine Fr. 2000.-

Eine Vorführung wird Sie überzeugen!

Tel. (031) 36 15 04
Novaton AG

P 05-6572



Hirschkopfstrasse 42

Telefon (041) 23 65 05

Abegglen-Pfister AG Luzern

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

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

Bestellen Sie bitte heute noch!

Uns gefällt es in der Schweiz!

Deshalb suchen wir für die kommende Wintersaison oder in Jahresstellung ein neues Aufgabengebiet.

SE: Gouvernante oder 2. Gouvernante
ER: Saucier (Sous-chef) oder Tournant

Wir sind verlobt, 21/26 Jahre alt und Deutsche.

Ihr Angebot senden Sie bitte an:
Martina Braun und Manfred Lutz
Hotel Adula, 7018 Flims

6343

Diplômé Ecole hôtelière Lausanne, actuellement au Brésil, 15 ans d'expérience, parfaites connaissances en anglais, français, italien, portugais, espagnol et arabe cherche place dans

réception ou direction

d'hôtel en Suisse.

Correspondance à O.C. Fibras LTDA, AT, Nazli Levy, case postale 3093, 01000 Sao Paulo (SP) Brésil.

6438

Inserate in der Hotel-Revue haben Erfolg!

25jähriger Ostschweizer, ledig, Koch, mit Kenntnis in Service und Betriebsführung, mit Fähigkeitsausweis, nicht sprachenkundig, in ungekündigter Stellung, seit 2½ Jahren als Aide du patron in lebhaftem Betrieb, sucht annehmbare

selbständige

Tätigkeit

auf 1. Oktober oder nach Übereinkunft im Gastgewerbe oder eventuell anderer Branche.
Kontaktaufnahme unter Chiffre 6364 an hotel revue, 3001 Bern.

31jähriger

Vizedirektor

gelernter Koch, Diplom Belvoir, Diplom S. I. U., Sprachen D, F, E,

sucht neuen Wirkungskreis im Raum Stadt Zürich.

Ihre Offerte erreicht mich unter Chiffre 6341 an hotel revue, 3001 Bern.

Gesucht auf Anfang Dezember 1980 langfristiges Engagement als

Direktor

(evtl. Vizedirektor)

in 1.-Klass-Hotel oder grossem Restaurationsbetrieb
Schweizer (32), mit Familie, zurzeit in Top-Position für Schweizer Unternehmung im Ausland, möchte in die Schweiz zurückkehren.

Ausbildung: KV, EHL, Cornelli. 12 Jahre Erfahrung in Hotellerie und Restauration.
Sprachen: D, F, E, I.

Jede Offerte wird vertraulich behandelt.

Ihr Schreiben erreicht mich unter Chiffre 6331 an hotel revue, 3001 Bern.

Fachkundiger Mann, Schweizer, gesetzten Alters, sucht guten Dauerposten in kleinem oder mittelgrossen Hotel als

Portier, Etage

nur deutsche Schweiz. Eintritt auf Herbst 1980 oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre 6361 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.

Gastwirt, 33, verheiratet, zurzeit Pächter eines Mittelbetriebes im Kanton Luzern, sucht per Ende 1980, eventuell 1981 Wirkungskreis als

Geschäftsführer Gerant oder Pächter

eventuell auch in subalternen Funktion mit realen Aufstiegchancen, in Gastbetrieb, Hotel oder Unterhaltungslokal. (Jahrelange Erfahrung als Conférencier.) Auch Casino angenehm.
Sprachen: D, F, I, E.

Offerten bitte unter Chiffre 6340 an hotel revue, 3001 Bern.

Maitre d'hôtel

francs, 26 ans, sérieuse référence, cherche place à l'année, libre au mois de septembre.
Faire offres sous chiffre 6345 à l'hôtel revue, 3001 Bern.

Junger, vielseitiger und initiativer Hoteller, mit Kochlehre und Hotelfachschule Lausanne, mit 10jähriger Erfahrung im In- und Ausland, zurzeit in ungekündigter leitender Position, sucht Veränderung in anspruchsvoller

Führungsaufgabe

in Hotel- oder Touristikbranche im In- oder Ausland. Herausfordernde, kreative Tätigkeit in grösserer oder kleinerer Einzelunternehmung wünschenswert.

Ich freue mich auf Ihre Kontaktaufnahme mit grober Definition unter Chiffre 5896 an hotel revue, 3001 Bern.

Wichtig Bitte Erscheinungsdatum vorschreiben

Küchenchef (31) sucht neuen Wirkungskreis auf Dez. 1980 als

Küchenchef

in Jahresstelle! Nur Spitzenhotel mit grosser Brigade und erstklassiger Küche, oder Kurhaus, Klinik, Sanatorium (eventuell auch Industrie!) Kantone Deutschschweiz, Langj. Erfahrung im In- und Ausland, versiert in allen Sparten, Diätkenntnisse. Beste Referenzen vorhanden!

Zuschriften erbeten unter Chiffre 6369 an hotel-revue, 3001 Bern.

Zu verpachten, eventuell zu verkaufen

Ausflugsrestaurant

in bester Lage an Durchgangsstrasse, Nähe Bielersee.

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. o/a-Langenthal, Orell Füssli Werbe AG, Langenthal.

Wir sind ein initiatives und seriöses Ehepaar mit langjähriger Erfahrung in Restaurations- und Dancing-Branche und suchen für Frühjahr 1981 in **Miete oder Pacht** gepflegtes Restaurant eventuell mit Bar

Motel mit Restauration

Wenn möglich in grösserem Einzugsgebiet oder Stadt.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte unter Chiffre 6434 an hotel revue, 3001 Bern.

Vierwaldstättersee

Zu verkaufen, evtl. Pacht mit späterem Kauf, total umgebautes

Restaurant, Dancing

(Aparthotellerie)

Beste Lage/direkt am See/verkehrsfreie Quaianlage (Schiffstation, Kursschiffe)
Restaurant 100 Plätze, Dancing-Hotelbar 100 Plätze/Bankettsaal 30 bis 50 Plätze/Terrasse 100 Plätze/Annex mit 5 Angestelltenzimmern/4½-Zimmerwohnung im Haus
Kombiniert mit 33 Appartements
Erstklassiger Ausbau/neue Wärmeisolation/wirtschaftliche Grundwasser-Wärmepumpe für Heizung und Warmwasser.
Kapitalanlegern kann Pächter vermittelt werden.

Auskunft erteilt:
Werner Wyss, Architekt, 6060 Sarnen
Hochhaus Bitzighofen
Tel. (041) 66 29 32

P 25-163032

La direction (diplômé Gilon) et son équipe dirigeant un

hôtel-restaurant saisonnier

(été) de 1ère catégorie, sont à la recherche d'une exploitation analogue en station d'hiver.

Toutes propositions de direction ou location de type saisonnier ou annuel seront prises en considération.

Ecrire sous chiffre 6436 à l'hôtel revue, 3001 Bern.



Zu verkaufen oder evtl. zu vermieten

Hotel/Gasthof

am Fusse der Säntis

- Restaurant 50 Plätze
- Zwei Saalräume mit 40 und 120 Plätzen
- 30 Betten
- 100 Plätze Massenzimmer
- OKK-Vertrag

Ein tüchtiger Berufsmann findet hier eine gute Existenz.

Verkaufspreis, inkl. Gross- und Kleininventar Fr. 975 000.-.

Wir erteilen Ihnen gerne nähere Auskunft.

KATAG-TREUHAND LUZERN
Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern
Telefon (041) 23 72 23

P 25-3726

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.

Von kapitalkräftigem Interessenten zu kaufen gesucht in der deutschsprachigen Schweiz

Hotel

Im Idealfall Hotel garni mit zirka 50 Zimmern, jedoch nicht Bedingung.

Offerten unter Chiffre 6422 an hotel revue, 3001 Bern.

Erfahrener Wirt mit tatkräftigem Mitarbeiterteam übernimmt

Restaurations- 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.

Diplômé école hôtelière cherche

gérance d'un établissement

hôtel ou restaurant, région Suisse romande.

Offres sous chiffre 28-14 à L'Est Vaudois, 1820 Montreux.

Günstige Gelegenheit für

Pächter(in)

An sehr guter Lage am Dorfplatz in Ilanz verpachten wir per sofort oder nach Übereinkunft ein Restaurant mit 60 Sitzplätzen und Terrasse. Wirtwohnung (4 Zimmer) vorhanden.

Günstiger Pachtzins. P 13-2

alleman Immobilien chur
Tittwiesenstr. 61 7000 Chur Tel. 081/24 44 10

Société

cherche à reprendre

région lémanique, hôtel ou restaurant en gérance, voir direction.
Eventuellement achat si intéressant.

Offres sous chiffre 28-16 à l'Est Vaudois, 1820 Montreux.

A vendre ou éventuellement à louer

snack/bar restaurant

Situation de premier ordre au centre de Lausanne. 120 places plus terrasse. Récemment renové.

Faire offre sous chiffre 6409 à l'hôtel revue, 3001 Bern.

Für Kauf und Verkauf sowie Miete und Vermietung von

gastgewerblichen Betrieben:

HOTEL-IMMOBILIEN-ZÜRICH AG

Altestes Spezial-Treuhandbüro für das Gastgewerbe
Seidengasse 20, 8023 Zürich 1
Telefon (01) 211 60 62

109

Zu vermieten, evtl. zu verkaufen per sofort oder nach Übereinkunft

Hotel/Restaurant

im Tessin, an der Monte-Cenerie-Strasse, 50 Betten, Schwimmbad.

Anfragen an Hotel Treuhand AG, 7500 St. Moritz. P 13-2406

LIEGENSCHAFTEN-MARKT • MARCHÉ IMMOBILIER

**Top Bar-Dancingbetrieb
(Disco und Live)**

in der deutschen Schweiz, mit einem Umsatz von zirka 2,5 Mio Fr. (steigerungsfähig) günstig zu verkaufen.

Ernsthaft Interessenten sehen ein massgebendes Gutachten zur Verfügung. Auskunft erhalten Sie unter Chiffre 11680 an hotel- und touristik-revue, 3001 Bern.

Im Raume Basel zu vermieten

Hotel-Restaurant

an guter Lage.

Antritt und Kapitalbedarf nach Übereinkunft.

Fachkundige, einsatzwillige Bewerber senden Offerte unter Chiffre H 03-108806 an Publicitas, 4000 Basel.

Junge Familie sucht auf zirka 1982 oder später

**kleinere
Familiens Pension**

(20-25 Betten)
oder Hotel Garni
Zwei-Saison-Betrieb.

Offerten bitte unter Chiffre 6437 an hotel revue, 3001 Bern.

**A remette
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.

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

Betrieb _____

Strasse _____

PLZ, Ort _____

Telefon _____

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

Wer berichtet und informiert zuverlässig und kompetent

**über
(*Hotellerie*)**
Management, Marketing, Projekte, Eröffnungen, Frequenzen, Animation, Parahotellerie, Restauration, Technik, Gastromarkt

*wöchentlich
technische
Fachbeiträge

**und
(*Tourismus*)**
Verkehrsvereine, Regionen, Destinationen, Fremdenverkehrspolitik, -wirtschaft und -verbände, Daten, Fakten, Personalien

**und
(*Touristik*)**
Veranstalter, Reisebüros, Angebote, Programme, Flug-, Schiff-, Bahn-, Autotouristik, Counter, Personalien usw.

*wöchentlich
Informationen
für die
Reisebranche

Die
**hotel*
revue**
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern
031 / 46 18 81

Jetzt:
● noch umfassender
● noch aktueller
● noch vielseitiger

ANSCHLAGBRETT • TABLEAU NOIR



The EFA International School
«EFA House» 58, Chapel Road
WORTHING West Sussex
(ENGLAND)
Telefon (0903) 209 244
Telex 872 612

**ENGLISCHKURS
an der Südküste von England**

- Spezialkurs für Hotelangestellte
- Vorbereitungskurs auf alle anerkannten Englischprüfungen in Worthing vom:
29. September 1980 bis 19. Dezember 1980
5. Januar 1981 bis 27. März 1981
6. April 1981 bis 26. Juni 1981
Dauer: 12 Wochen
- Preis: £ 692 inkl. Schulgeld, Vollpension in engl. Familie ● Modernste Lehrmittel ● Kleine Klassen ● Exkursionen ● Sportmöglichkeiten.

Kursteilnehmer werden am Flugplatz abgeholt. Charterflug ab Zürich.

Ausführliche Dokumentation und weitere Auskünfte erhalten Sie bei:

Frau N. Frei, Seeburgstrasse 8, 6006 Luzern
Telefon (041) 37 29 18

155

**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)

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



**Hotelschule
Lötscher**
6356 Rigi Kaltbad
Tel. (041) 83 15 53

Name: _____

Adresse: _____

111

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

Wer interessiert sich für die Hotelbranche?

Unser 1000fach bewährter Hotel-Fernkurs bietet auch Ihnen eine gründliche Einführung in das Hotel- und Restaurationsfach. 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: _____

Alter: _____

Strasse: _____

Ort: _____

4233

Drucksachen

«Der Bund» Ein Anruf,
Verlag und Druckerei AG Telefon (031) 25 12 11,
Effingerstrasse 1 genügt.
3001 Bern

Der Material-Chef empfiehlt

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

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 rational und kostengünstig arbeiten können. Sie bestellen, wir liefern und beraten.

☎ 031 461881

Schweizer Hotelier-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 Geeignetsten 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 und Referent: Rudolf Bolliger, Abteilung für berufliche Ausbildung, Leiter der Kaderschulung SHV.
Auskünfte: siehe Inserat «weitere Kurse».

Mitarbeiter besser führen

Ziel: Der Teilnehmer erwirbt die Fähigkeit, in seinem Führungsbereich wirksame Massnahmen zu treffen, um die Leistungsbereitschaft seiner Mitarbeiter zu erhöhen.

Inhalt:
- Beweggründe menschlicher Arbeitsleistung
- Der Einfluss des persönlichen Führungsverhaltens auf die Arbeitsleistung
- Motivationstheorien und ihre Anwendungsmöglichkeiten
- Organisatorische Führungshilfsmittel
- Lernpsychologische Grundsätze für die Ausbildung am Arbeitsplatz

Teilnehmer: Mitarbeiter aller Bereiche auf höherer und mittlerer Kaderstufe

Kursnummer: 3/80

Datum: 9.-12. September 1980

Ort: Hotel Sardon Elm

Kursleiter: Rudolf Bolliger, Leiter der Kaderschulung SHV

Auskünfte: Siehe Inserat «weitere Kurse».

**Weitere Kurse
Prochains cours**

Fremdländische Gerichte

Ziel: Sie lernen verschiedene erprobte Gerichte aus fremden Ländern kochen, die das Verkaufsprogramm noch attraktiver machen.

Kursnummer: VIII/80

Ort: Hotel Seestern, Oberägeri

Datum: 1. und 2. Oktober 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.

Cours No.: VIII-80 I

Lieu: Lausanne

Date: Mardi 7 octobre 1980

**Verkaufsförderung
für Réceptionsangestellte**

Ziel: Die Teilnehmer sollen dank den erworbenen Kenntnissen fähig sein, ein gezieltes Verkaufsgespräch zu führen sowie die Gäste vor, während und nach dem Hotelaufenthalt noch besser zu betreuen.

Kursnr.:	IX/80-1	IX/80-2	IX/80-3	IX/80-4
Ort:	Bad Ragaz	Geroldswil	Bern	Brig
Datum:	21.10.1980	22.10.1980	23.10.1980	28.10.1980

Aktive Gästebetreuung

Ziel: Unser Kurs soll anhand von Beispielen und Anregungen zeigen, dass jedes Ferienhotel auf seine Art Möglichkeiten hat, attraktive Ferien anzubieten.

Kursnr.: X/80-1

Ort: Chur

Datum: 4. 11. 80

X/80-2

Wettingen

5. 11. 80

X/80-3

Bern

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

Mitarbeiter besser führen

Ziel: Die Fähigkeit erwerben, Massnahmen zu treffen, um die Leistungsbereitschaft seiner Mitarbeiter zu erhöhen.

Kursnummer: 4/80

Kursort: Wildhaus

Datum: 18. bis 21. November 1980

Auskünfte/Renseignements

Schweizer Hoteller-Verein, 3001 Bern
Société suisse des hôteliers, 3001 Berne
Tél. (031) 46 18 81

**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 Qualifikationsgespräches
- Organisatorische Voraussetzungen

Teilnehmer: Höheres und mittleres Kader

Kurs-Nr.: B/80

Datum: 4. September 1980

Ort: Hotelier Geroldswil

Zeit: 9.30 bis 17 Uhr

Kursleiter und Referent: Rudolf Bolliger, Abteilung für berufliche Ausbildung, Leiter der Kaderkurse SHV.

Auskünfte: siehe Inserat «weitere Kurse».



**Managementausbildung
für das Gastgewerbe**

Das Schweizerische Institut für Unternehmenschulung im Gewerbe (SIU), eine Selbsthilfeinstitution der gewerblichen Organisation der Schweiz mit langjähriger Schulungserfahrung, führt ab Oktober 1980 wieder **Unternehmenschulungskurse für das Gastgewerbe** durch.

Vorgesehen Kursorte:

Basel, Bern, Chur, Luzern, St. Gallen, Zürich.

Dauer des Kurses:

320 Lektionen à 45 Minuten; 1 Tag pro Woche (wird auf Wunsch der Teilnehmer festgelegt).

Hauptstoffgebiete:

- Grundlagen der Unternehmensführung (Gesamtführung)
- Personalwesen
- Unternehmensführung im Beschaffungsbereich
- Unternehmensführung im Produktionsbereich
- Unternehmensführung im Marketingbereich
- Unternehmensführung im Verwaltungsbereich
- Rechnungswesen
- Volkswirtschaftliche Fragen
- Rechtsfragen

Ziel des Kurses:

Die Teilnehmer sollen praxisbezogen in die moderne Betriebswirtschaftslehre eingeführt und damit vertraut gemacht werden. Es geht nicht um reine Wissensvermittlung, sondern auch um eine Änderung der Verhaltensform, indem den Teilnehmern Übungsgelegenheiten geboten werden. Lernziele umschreiben jedes Stoffgebiet.

Dieser umfassende Kurs kostet für Mitglieder der dem SIU angeschlossenen Verbände statt Fr. 3500.- nur Fr. 2500.-, d. h. lediglich Fr. 7.80 pro Lektion (inkl. Bücher, Skripten und Ordner). Dies ist nur möglich, weil das SIU nicht nach Gewinn strebt und u. a. auch von den gastgewerblichen Verbänden finanziell unterstützt wird. Durchführung bei 15 Anmeldungen.

Der Kurs kann mit einer fakultativen Prüfung abgeschlossen werden (Diplom für Unternehmensführung SIU, anerkannt für die Prüfung zum dipl. Restaurateur).

Näher Auskünfte erhalten Interessenten (Unternehmer, Kaderleute, Nachwuchskräfte) kostenlos durch Einsenden des untenstehenden Talons oder über Telefon (031) 25 77 65 (SIU).

Adresse:

SIU, Postfach 2721, 3001 Bern

Qualifizierte und verantwortungsbewusste Servicefachleute sind sehr gesucht.

Unsere praxisbezogene Spezialausbildung bietet die echte Motivation für die berufliche Besserstellung und die wirtschaftliche Unabhängigkeit.

Erfolg, Sicherheit, persönliche Wertschätzung und Mehrverdienst stehen all denen zu, die mehr wissen und mehr leisten.

**BLÄTTLERS
Spezialfachschule**

Servicekundigen Damen und Herren vermittelt unser

**WEIN-
SEMINAR**

all die wertvollen spezifischen Kenntnisse über die Weine und deren korrekten Service. Viele Degustationen, praktische Service- und Verkaufübungen, Weinberg- und Kellerbesuche fördern Interesse und Sicherheit und befähigen zum erfolgreichen Verkauften. Spezialkursausweis. Verlangen Sie Kursunterlagen.

Kursleiter: Theo Blättler
Nächster Kurs: 6.-10. 10. 1980

6000 LUZERN

Murbacherstrasse 16

Telefon (041) 44 69 55

**Planen Sie einen Umbau?
Oder einen Neubau?
Wir machen Ihnen den
wichtigsten Sparvorschlag:
Planen Sie mit uns.**

Seit 15 Jahren beraten unsere Spezialisten Hoteller und Gastwirte in bezug auf die Betriebs- und die Einrichtungsplanung. Mit ihrer Erfahrung haben unzählige Betriebe unzählige Kosten gespart. Und einen einwandfreien Betriebsablauf gesichert. Profitieren auch Sie davon. Sprechen Sie mit unseren Fachplanern. Damit Sie in Ihrem Betrieb die Leistungsfähigkeit vergrössern und die Kosten verkleinern können.

Schweizer Hoteller-Verein
Beratungs- und Dokumentardienst
Mombijoustrasse 130, 3001 Bern

Telefon (031) 46 18 81

Planen Sie Ihren Betrieb mit unserer Erfahrung

BON Wir wünschen ein unverbindliches Gespräch mit Ihrem Fachberater

Name

Vorname

Strasse

PLZ/Ort

Wochen-Digest

Neue «Lex Furgler»

Das Eidg. Justiz- und Polizeidepartement gibt den Entwurf für ein neues Bundesgesetz über den Erwerb von Grundstücken durch Personen im Ausland («Lex Furgler») in die Vernehmlassung. Damit soll der bestehende Bundesbeschluss von 1973 abgelöst werden, der Ende 1982 abläuft.

Der neue Beschluss bringt verschiedene Verschärfungen. So werden die Immobiliengesellschaften strenger reglementiert; der Erwerb beherrschender Anteile an solchen durch Ausländer soll nicht mehr dazu führen, dass diese frei Liegenschaften erwerben kann. Neben der finanziellen werden auch andere Formen der Beherrschung durch Personen im Ausland ins Recht gefasst.

Das Kontingentsystem für Verkaufsbewilligungen wird verfeinert. Es wird kein Unterschied mehr zwischen gesperrten und nicht gesperrten Orten gemacht. Neu soll zwischen gewöhnlichen Ferienwohnungen und solchen mit Vermietungszwang unterschieden werden. Verkaufsbewilligungen für Zweit- und Ferienwohnungen dürfen an Ausländer nur erteilt werden, wenn ein ausgewogenes Verhältnis zwischen schweizerischen und ausländischem Besitz gewahrt bleibt.

Die Gemeinden dürfen zusätzliche Beschränkungen bis zur Bewilligungssperre erlassen. Vorgeschieden wird auch eine von der Verwaltung unabhängige Beschwerdeinstanz. Der Entwurf enthält zwei Vorschläge für die Reglementierung der «Aparthotels».

Hilfe für die Landwirtschaft

Das Eidg. Volkswirtschaftsdepartement hat die Zolllzuschüsse für Importeure gesenkt und für das Berggebiet aufgehoben. Eine Senkung der Preiszuschüsse für wei-

tere Futtermittel ist in Vorbereitung. Zusätzliche Einlagerungsaktionen sollen die Bewältigung des Schlachtviehüberschusses ermöglichen; das eingelagerte Bankfleisch wird zum Austausch gegen Nierstücke für den Export freigegeben. Zur Überbrückung von Notlagen werden den Bauern Betriebshilfen und im Berggebiet zusätzlich Beiträge für den verbilligten Ankauf von Futtermitteln ausgeteilt. In begründeten Fällen wird die vorzeitige Ernte von Futtergetreide gestattet und die Anbauprämie trotzdem ausgerichtet. 50.000 Tonnen Kraftfutter dürfen zusätzlich importiert werden.

Die Bauern, die noch Futtermittel besitzen, werden aufgefordert, ihr Vieh noch nicht zu verkaufen. Die Konsumenten können der Landwirtschaft am besten helfen, wenn sie von den günstigen Aktionen profitieren und mehr Schweizer Fleisch essen.

Kontroverse Mitbestimmung

Das Vernehmlassungsverfahren über die verschiedenen Vorstöße für die Mitbestimmung der Arbeitnehmer hat widersprüchliche Stellungnahmen ausgelöst. Die Palette der Meinungen reicht vom Verzicht auf jede gesetzliche Regelung (Liberal, Bankiervereinigung) bis zu einem Verfassungsartikel über die Mitbestimmung in Betrieb und Unternehmung (SP, Gewerkschaften). Unter diesen Umständen ist fraglich, ob ein politisch tragfähiger Kompromiss gefunden werden kann.

Zinssenkungen

Die Grossbanken haben die Zinsvergütungen für drei- bis sechsjährige Kassenobligationen um ein Viertelprozent zurückgenommen. Für sieben- und achtjährige Titel werden dagegen weiterhin 5/4 Prozent bezahlt. Dieser Zins ist weiterhin sehr attraktiv. Man rechnet damit, dass nach der Emissionspause eine neue Bundesanleihe zu nur 4 1/4 Prozent auf dem Markt kommt. R. S.

Personalien • Carnet

Joseph V. Vittoria, 46, seit vergangenem November Präsident von Hertz Europe Ltd in London, wurde jetzt als Nachfolger des in die Generaldirektion von RCA, der Muttergesellschaft von Hertz, berufenen **Frank A. Olson** zum Präsidenten der Hertz Corporation weltweit bestimmt. Neu verantwortlich für Hertz Europe wird der bisherige Geschäftsführer von Hertz Frankreich, **Richard Kirkman**.

Walter Fretz, bisher Verkaufsleiter der Loews-Gruppe Monte Carlo, wurde zum neuen Verkaufsleiter für die Bundesrepublik Deutschland, Österreich und die Schweiz ernannt.

Ab kommenden 1. Oktober will **Kurt Brust**, bisher Geschäftsleiter der Bank Leu Reisen in Zürich seinen vorzeitigen Ruhestand aktiv geniessen. Brust, seit 40 Jahren in der Branche, davon 28 Jahre bei Bank Leu Reisen

und die vergangenen 23 Jahre deren Geschäftsleiter, wird auch künftig dem Reisefach als «britischer Tourist» verbunden bleiben. An seine Stelle treten eine ganze Reihe von Nachfolgern: Die Geschäftsleitung der Bank Leu Reisen geht an das Dreierkollegium **Hans Wey**, **Dr. Gastone Bettini** und **Max Wild** über, während **Peter Koch** (Lamprecht Reisebüro) Kurt Brust statuentgemäss auf dem Präsidentensessel der Vereinigung Zürcher Reisebüros folgt.

Die Generalversammlung der katholischen Kommission «Kirche im Tourismus», Fachgremium der Schweizer Bischofskonferenz, hat **Roland Stuber**, Bern, zu ihrem neuen Präsidenten gewählt. Er tritt die Nachfolge von **Andreas Marzohl** an, der Mitglied der Kommission bleibt, mit einem Schwerpunkt in seiner Tätigkeit auf Gastgewerbe-Seelsorge.

Kalender • Calendrier

Messen Foires

- 1980**
11.-25.9. ETC Travel Supermarkets, New York, Hartford, White Plains, Philadelphia, Boston
13.-17.9. Philadelphi, Boston
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, 12. Handels- und Gastgewerbeausstellung, Budapest
30.9.-3.10. Int. Fachmesse für Flughafenbau, Terminalgestaltung und Luftfrachtausrüstung, Frankfurt

- 2.-6.10. Ski World, Toronto
5.-7.10. PATA, 5. Travel Mart, Fidschi
7.-10.10. Interpalin '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, Grösküchen und Handel, Göteborg
15.-20.10. TOURISMART, 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. Kulinarika Berlin, Deutsche Gastwirte- 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. Wintersport und Tourismus, Ljubljana
15.-22.11. HOGAROTEL, Barcelona
15.-23.11. Touristika 80, Frankfurt
15.-23.11. Technohotel-Bibe '80, Int. Ausstellung für Gastgewerbe und Fremdenverkehr, Genova

- 30.11.-5.12. HORESCA, Salon int. du matériel pour hôtels, restaurants, cafés et collectivités, Bruxelles
30.11.-5.12. HORECOM, Exposition pour collectivités et grandes cuisines, Bruxelles
1.-3.12. 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 Congrès

- 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 Assemblées 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 Seilbahnen, 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, Kongressort, St. Moritz

- 1981**
25.3. SVZ, Schweiz, Verkehrszentrale, Vorstand, Fürstentum Liechtenstein
6.5. SVZ, Schweiz, Verkehrszentrale, 41. Mitgliederversammlung, Genf
7.-8.5. VSKVD, Frühjahrsv-GV Winterthur
17.-20.5. FICT, Fédération intern. des centres touristiques, Jahrestagung, Vaduz
26.-27.5. SHV, Schweizer Delegiertenversammlung, SSH, ass. del., Fribourg

Foires et salons

Workshop aux Caraïbes

Le comité directeur de l'Association hôtelière des Caraïbes (Caribbean Hotel Association - CHA) vient de désigner les Bahamas comme lieu de tenue de son workshop du 20 au 22 janvier 1981. Les hôteliers des Caraïbes ont choisi cette date et ce lieu après avoir appris la fusion de la foire «Carib-a-rama» avec la «Bolsa del Turismo» (bourse de tourisme), à Guatemala City.

Selon la CHA, il n'est pas nécessaire d'associer son workshop à cette double manifestation qui, précise **M. Tony Mack**, ex-président de la CHA, ne rencontrerait pas l'intérêt des hôteliers; la participation de la CHA au dernier «Carib-a-rama», à Porto-Rico le printemps dernier, n'aurait pas été concluante. «Nous n'y avons pas trouvé la même fréquentation de tour operators européens qu'à la première édition organisée en Jamaïque, souligne le comité de la CHA. Porto-Rico ne nous offrait que des visiteurs incapables de signer des contrats.»

Le nombre d'Européens visitant les Caraïbes devrait être de 1,4 million d'ici 1985, soit plus du double de ce qui a été enregistré depuis 1978 jusqu'à aujourd'hui, d'après les études de marché réalisées par l'organisme allemand Steigenberger. Le rapport présenté à la conférence des délégués du tourisme des Caraïbes montre que, de 1970 à 1978, les Européens représentent de 2,7 à 9,5% des visiteurs, avec un potentiel d'augmentation annuelle de 19%. E. B.

Votre Bibliothèque

Pour l'homme d'affaires

Les éditions Bréa viennent de consacrer un nouveau volume de leur collection «Le guide pratique de l'homme d'affaires» à l'Afrique orientale qui regroupe l'Egypte, la Libye et le Soudan. Ce guide a pour but d'aider les voyageurs, touristes et hommes d'affaires, à appréhender ces pays dans les meilleures conditions. Chaque pays est présenté selon le même schéma: caractères généraux (géographie, langue, religion, les villes et les hommes), organisation politique, économique, renseignements pratiques (papiers indispensables, argent, vêtements, moyens d'accès, location de voitures, jours fériés, douanes, hôtels, cadeaux d'affaires) et adresses utiles (ambassades, cultes, centres culturels, écoles et universités, numéros de téléphones utiles, banques, heures d'ouverture des bureaux, poids et mesures, distractions, informations-presses, tourisme et bibliographie).

● Guide pratique de l'homme d'affaires, Bréa Editions, 24, avenue Ledru-Rollin, F-75012 Paris. Au prix de 65 francs français en librairie et de 78 francs français par correspondance.

Le plaisir de griller

Si, certains week-ends, quelques jardins ou coins de forêt exhalent des odeurs alléchantes, c'est que les gourmets sont au travail, préparant leur feu et la braise qui rend la viande si savoureuse. C'est pour les cuisiniers «du dimanche», mais aussi pour les ménagères se servant d'un grill à la cuisine, que le Service d'information culinaire du Koch-Studio vient d'éditer un brochure pratique, «le plaisir de griller».

Elle contient 108 recettes éprouvées, 18 photos en couleurs, ainsi qu'une quantité de conseils pour griller au charbon de bois, au grill de contact et à l'infiragrill. En outre, un chapitre spécial est consacré aux grills rapides.

● «Le plaisir de griller», Koch-Studio, case postale, 8099 Zurich. Au prix de 9 fr. 80 jusqu'au 30 septembre (12 fr. 80 après cette date).

En Floride

La série des Guides Bleus, édités par Hachette, vient de s'enrichir d'un nouvel ouvrage consacré à la Floride. Ce guide, établi par **M. Remy Leroux**, se veut, comme tous les volumes de la collection, adapté au «nouvel état d'esprit du voyageur», c'est-à-dire une approche complète et profonde d'un pays ou d'une région; il aborde de nombreux sujets (l'actualité, l'histoire, la civilisation, les arts, le fonds culturel, etc.), il donne de nombreux renseignements et conseils pratiques (la pratique du voyage, le gîte et la table, les boutiques, les promenades, les excursions avec cartes, plans et photos) et il emploie un style direct, utilise des anecdotes, arrivant ainsi à une complicité constante avec le lecteur.

● En Floride, Guides Bleus, Editions Hachette, 284, boulevard St-Germain, F-75007 Paris.

Bibliothèque

Das grosse Buch der Pasteten

Friedrich W. Ehler, Eduard Longue, Michael Raffael, Frank Wesel. Die Geheimnisse der Pâtes, Bouchées, Terrinen und Pies. Fotografie: Christian Teubner, 208 Seiten mit über 400 Farbfotos. Grossformat 23x30 cm. Leinenband mit Schutzumschlag und Schuber. (Teubner-Edition im Gräfe und Unzer Verlag) Fr. 88.-

Pasteten erfahren heute überall eine Renaissance. In ihren vielen Formen, wie Terrinen oder Galantinen, sind sie zu Favoriten aller Feinschmecker geworden. Pastetenbacken ist Kochen und Backen zugleich, verlangt nach phantasievoller Gestaltung und verleitet zu den raffiniertesten Neuschöpfungen. Die Teubner-Edition hat sich nun dieses interessanten Themas angenommen und im Münchner Verlag Gräfe und Unzer das erste umfassende Standardwerk - üppig illustriert - über Pasteten und Terrinen herausgebracht. Es ist ein höchst reizvolles Buch geworden, eine Fundgrube sowohl für diejenigen, denen das Feinste gerade gut genug ist, als auch für jene, die Rustikal-Ländliches zu schätzen wissen. Das Werk entstand in Zusammenarbeit namhafter Fachleute und enthält die besten bekannten und unbekannten Rezepte aus der ganzen Welt für Pasteten, Terrinen und Pies. Es fehlt nichts Wissenswerthes über das Thema, über die Geschichte der Pastete, über Pastenteig und -gewürze, über Farcen, Gelees und Decksaucen, über Timbales, Tartlets, Bouchées, Krustaden, Pies, Prologes, Empanadas, Rissoles... Ein Kapitel über die Geräte, Formen und Fachausdrücke sowie ein Pasteten-Lexikon mit Warenkunde von A-Z vervollständigen dieses hervorragend ausgestattete grosse Fach- und Feinschmecker-Buch.



Presta
Cola Quinine Water Bitter Lemon
Longdrinks mit Rasse
pur oder als Mixgetränke
Adelbiodner