

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 89 (1980)
Heft: 43

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: 18.08.2025

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



hotel revue

touristik
revue
touristique

Schweizer Hotel Revue
Erscheint jeden Donnerstag
89. Jahrgang

Revue suisse des Hôtels
Paraît tous les jeudis
89e année

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

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

Diese Woche Cette semaine

Diplomiert

41 frischgebackene «Hotellers-Restaurateurs SHV» beiderlei Geschlechts dürften letzten Samstag in Bern nach bestandener Prüfung ihre Diplome entgegennehmen. Damit wurde breits der neunte Zyklus des Unternehmenseminars SHV abgeschlossen. Eindrücke von der stimmungsvollen Diplomfeier und die Namen der 41 Erfolgreichen enthält unsere Berichterstattung auf Seite 2

Leukerbadecenter

In Leukerbad wurde letzten Samstag das neue Badecenter eingeweiht, in das die Burgergemeinde den respektablen Betrag von 12 Millionen Franken investiert hat. Damit steht dem Kurort im Kurort mit dem nun grössten alpinen Thermalbadeangebot Europas ein öffentliches Hallenbad offen, das der Bedeutung des Heilbadeortes entspricht. Was man vom neuen Badecenter erwartet, lesen Sie auf Seite 3

Ausbaubar

Die finnische Fluggesellschaft Finnair zählt zu den Airlines, die selten in die Schlagzeilen kommen. Von grossen Tönen hält man im kühlen Norden nicht viel. Um so mehr dafür von guten Leistungen. Diese erbringt die Finnair seit 57 Jahren. Mit der Schweiz unterhält die Gesellschaft seit 1967 tägliche Linienflug-Verbindungen. 15 000 Schweizer flogen 1978/79 mit Finnair-Maschinen nach Helsinki. Neue APEX-Tarife sollen den Verkehr noch weiter beleben. Seite 25

A comme...

...austérité: voilà un slogan dont l'Office national suisse du tourisme se passerait bien et qui, pourtant, s'applique parfaitement au budget 1981 de notre grand organisme de propagande, victime des compressions budgétaires de la Confédération. L'ONST a donc été contraint de prendre une série de mesures d'économie et de faire preuve de beaucoup d'imagination, non sans inciter ses partenaires à intensifier leur soutien financier. Page 13

IGEHO 81

La 9e édition de l'IGEHO, Salon international de la restauration collective, de l'hôtellerie et de la restauration, aura lieu l'an prochain à Bâle du 12 au 18 novembre. Ce salon spécialisé - qui passe aujourd'hui pour l'une des plus importantes manifestations de la branche - est organisé tous les deux ans. L'IGEHO 81 sera donc le premier salon des années 80, avec tout ce que cela suppose d'options pour l'avenir. Page 14

Neu: Funk-Service

01/3026465

LA CIMBALI

Vassalli & Moresi, 8050 Zürich

Vorstand SVZ

Hoffnungsschimmer

Die 89. Vorstandssitzung der Schweizerischen Verkehrszentrale verlief einmal mehr im Zeichen der Finanzklemme. Im Mittelpunkt der in den Räumen der ETH Zürich unter dem Vorsitz von Nationalrat Jean-Jacques Cevey veranstalteten Sitzung stand die Beratung des Budgets für 1981. Die von 20 auf 13,5 Millionen reduzierten Zuwendungen des Bundes machen harte Sparmassnahmen notwendig. In bezug auf die Verbesserung der Einnahmenseite zeichnen sich indessen gewisse Lichtblicke ab.

Die in diesen Spalten mehrfach geschilderte Vorgeschichte der SVZ-Finanzlücke ist, wie Präsident Cevey zu bedenken gab, unmittelbar mit dem negativen Entscheid zur Mehrwertsteuervorlage verbunden, welcher dem Bundesrat Anlass zu einer eigentlichen Schocktherapie gab. Sie äussert sich unter anderem in der linearen Kürzung der Bundesbeiträge um 10 Prozent - eine Massnahme, welche Cevey als «absurd» qualifizierte, weil sie beispielsweise die SVZ, die zu rund zwei Dritteln vom Bundessegen abhängt, vor fast unlösbare Probleme stellt.

Noch 5,6 Millionen für Werbung

Cevey erwähnte die verschiedenen vor und hinter den Kulissen ins Werk gesetzten Initiativen zwecks Abwendung oder Linderung des Kürzungsschicksals. Nach mannigfachen Interventionen steht fest, dass die 10prozentige Subventionskürzung (je 1,5 Mio für die nächsten drei Jahre) Realität ist und sich in Kombination mit dem Wegfall der Sonderleistung von 5 Millionen, wie sie 1979 und 1980 floss, in einer drastischen Kürzung der Werbung niederschlägt. So sind unter der Rubrik «Werbemittel Hauptsitz und Agenturen» statt 10,5 Mio im Vorjahr oder 12,5 Mio 1979 bloss noch 5,6 Millionen budgetiert.

Für Inserate wird die SVZ 1981 bloss noch 108 000 Franken ausgeben (1980: 2,1 Mio), für Plakate gar nur 40 000 Franken (250 000). Für Schaufenster, Ausstellungen und Messen stehen noch 450 000 zur Verfügung (1,18 Mio) und der Presse-dienst musste sich eine Kürzung von 390 000 auf 193 000 Franken gefallen lassen. Für Studienreisen von Reisebüro-leuten usw., sind noch 31 000 Franken (105 000) eingestellt. Das Budget sieht bei totalen Aufwendungen von 24,7 Mio Franken einen Überschuss der Aufwendungen von 2,4 Millionen vor.

Reserven aufgelöst

Direktor Walter Leu verwies in seinem Kommentar darauf, dass man im Sinne des «Gesetzes des Minimums», die Aktivität der SVZ als Werbeorganisation nicht unter eine gewisse Grenze absinken lassen dürfe. Deshalb wurden dem Ausgleichsfonds 2,4 Millionen entnommen, um die Werbeaufwendungen etwas erhö-

hen zu können. Im übrigen umfassten die Massnahmen zur Bewältigung der Situation intensives Sparen (Umschuldung, Neukonzept «Revue Schweiz», Schliessung der Aussenstelle Montreal, Reduktion von Beiträgen, personelle Massnahmen), Zusammenarbeit mit Partnern und Verbesserung der Einnahmenseite. Hier gehe es - so Leu - vor allem darum, die Beiträge der direkt Interessierten anzuhaken, obwohl diese (die Kantone ausgenommen) bloss ein Prozent des Gesamtbudgets bestritten. Im weiteren sei man auf der Suche nach einer neuen «autonomen Finanzquelle».

Mit dem guten Beispiel voran

Wie erwartet, förderte die Diskussion um das Budget den Stein der Weisen nicht ans Licht. Immerhin: SHV-Direktor Franz Dietrich, Vizepräsident der SVZ, rief die Privatwirtschaft zu Opfern auf, erklärte, dass den Behörden demonstriert werden müsse, dass die Nutzniesser der SVZ unter allen Umständen über Wasser halten wollten. Der SHV bereite entsprechende Massnahmen vor. Dr. Mathias Tromp konnte berichten, dass der bernische Regierungsrat der SVZ einen Beitrag von 70 000 Franken zukommen lasse, wenn auch unbestritten bleiben müsse, dass der Bund in Zukunft die Hauptlast der Schweizer Tourismuswerbung trage. Präsident Cevey rief insbesondere die Vertreter der Strassenverkehrsverbände zu einer konstruktiven Haltung auf und machte darauf aufmerksam, dass auch die regionalen und lokalen Verkehrsvereine in Geldnot seien und man sich nicht einfach mit Umlagerungen begnügen dürfe.

Bundesrat will Opfer sehen

Direktor Peter Trachsel vom Bundesamt für Verkehr stellte weitere Aussprachen mit dem Bundesrat in Aussicht und erklärte, dass nur vermehrte Leistungen der direkt Interessierten zu einem allfälligen Einlenken der Landesregierung führen könnten. Im übrigen müsse für die Zukunft ein Finanzierungsmodus gefunden werden, der der SVZ kontinuierliche Einnahmen sichere. Ohne Gegenstimme hiess der Vorstand sodann den Vorschlag 1981 gut. Im Falle grundsätzlicher Einnahmen wird dem Vorstand im kom-

(Fortsetzung Seite 5)



Zum ersten Mal trat die Swissair-Hotelochtergesellschaft Prohotel an der diesjährigen Incentive Travel Show vom 5. bis 9. Oktober in Chicago mit einem eigenen Stand auf. Vertreter von 11 Mitgliedshotels waren zu dieser wichtigen Messe - eine der professionellen Reisemesen - in die USA gereist, um zusammen mit ihrer dortigen Vertretung die Schweiz als Destination für Prämienreisen anzubieten und deren Hotels vorzustellen. Als Verkaufsinstrument wurde eine erst kürzlich erschienene Incentive-Travel-Broschüre eingesetzt, welche mögliche Kombinationen von jeweils zwei Schweizer Orten mit Prohotels im Rahmen von 7-Tage-Programmen aufzeigt und beschreibt.

Association suisse des entreprises de transport à câbles

Les installations de transport, assises du tourisme hivernal

A l'occasion de l'assemblée générale de l'Association suisse des entreprises de transport à câbles (ASC), tenue dernièrement à Locarno, Me G. Derron, président des ski-lifts des Mosses SA et président de l'ASC, a émis dans son exposé de pertinentes remarques sur l'évolution, la situation et l'avenir des entreprises de transport à câbles. Titre et intertitres émanent de la Rédaction.

La situation économique des ski-lifts et des entreprises de téléphérique n'a dans l'ensemble pas changé. Toute une série d'entreprises accusent de bons résultats d'exploitation, voire très bons. Cependant, la proportion des entreprises déficitaires est toujours encore trop élevée. Mais l'importance économique de nos entreprises ne doit pas être appréciée exclusivement en fonction du résultat d'exploitation. Aujourd'hui comme hier, nous sommes d'avis que, lorsqu'il s'agit d'examiner le mérite d'une concession pour un téléphérique, il faut prendre en considération les perspectives économiques, mais qu'à elle seule, l'existence d'un moyen de remontée mécanique est, dans une localité ou une région, la première condition pour le développement du tourisme d'excursion, et tout spécialement du tourisme dépendant de la pratique du ski. Aucun tourisme d'hiver n'est concevable sans installations de transport!

très positif des clients est parallèle à celui des recettes, ce qui signifie que, de manière générale, le nombre plus élevé de passagers n'a pas été atteint grâce à des réductions de prix.

Un facteur économique décisif

Ces installations procurent à une localité et à la région des places de travail et un bénéfice certain. Avec un chiffre d'affaires annuel de 330 millions de francs, elles constituent un important facteur économique pour les régions de montagne. Si nous revenons toujours sur la part importante des entreprises de transport à câbles déficitaires, nous ne méconnaissons nullement l'importance locale et régionale de ces entreprises, mais nous voulons seulement insister sur la nécessité d'un examen approfondi des nouveaux investissements. Les facteurs tenant à l'implantation des installations sont décisifs pour la rentabilité d'un ski-lift ou d'une entreprise de transport à câbles et il importe de les soupeser avec sagesse au préalable, avant de prendre la décision d'investir.

Nous constatons avec satisfaction que, malgré quelques rares exceptions, le nombre des passagers a augmenté d'année en année dans l'ensemble de la Suisse. Pour les exercices 1976 et 1977, la statistique révèle un certain recul. Les uns ont craint une rupture du rythme de croissance, tandis que les autres en ont rendu responsables la récession et le cours élevé du franc suisse. En réalité, ce qui a été décisif pour ce recul, ce sont les conditions météorologiques; en 1978, on a pu constater une augmentation importante de la fréquentation et, en 1979, le nombre des passagers était de nouveau supérieur à celui enregistré l'année précédente. Ce développement

très positif des clients est parallèle à celui des recettes, ce qui signifie que, de manière générale, le nombre plus élevé de passagers n'a pas été atteint grâce à des réductions de prix.

Un million de passagers/heure!

L'offre de transport croît comme jusqu'ici. De nouveaux ski-lifts et téléphériques sont mis en exploitation, mais on constate également que le débit d'un nombre toujours plus grand d'installations existantes est augmenté. Pendant l'hiver, nous sommes maintenant en mesure de transporter plus d'un million de passagers par heure. La capacité toujours

(suite page 14)

Inhalt • Sommaire	
SHV	2
Schweiz	3/5
Hotellerie	7
Ausland	9
Suisse	13-15
Hôtellerie	14/15
Etranger	16
touristik revue	25/26
revue touristique	27
Technique	37
Gastromarkt	38
Index	48

FIGGIO NORWAY

Porzellan mit Korund
bruchfest + preiswert
Dekor Nordblume blau

Buchecker

6002 Luzern 041 - 44 42 44



La Division des timbres-postes des PTT fête cette année le cinquantenaire de son imprimerie. Il y a en effet un demi-siècle que les PTT ont commencé à imprimer leurs propres timbres-poste... et ce n'est pas ce vaillant postillon qui refusera de célébrer ce sympathique anniversaire. (ASL)

Unternehmerseminar SHV

Freude an 41 neuen Diplomaten

In festlichem Rahmen vollzog sich letzten Samstag im Berner Bellevue Palace die Übergabe der Diplome an 41 frischgebackene Diplomierte Hoteliers und Hoteliers, welche die Schlussprüfung des Zyklus 9 mit Bravour bestanden hatten.

Das Seminar SHV für Unternehmensführung in Hotellerie und Restauration, wie sein offizieller Titel lautet, habe sich in der Schweiz und darüber hinaus einen ausgezeichneten Ruf geschaffen, erklärte Direktor Franz Dietrich in seinen Begrüssungsworten. Speziell willkommen hiess Dietrich neben vielen Vertretern des öffentlichen Lebens die Angehörigen der Absolventen, den Präsidenten der Kommission Berufsbildung des SHV, Marcel Burri, und - last but not least - zwei Pioniere des Unternehmerseminars, Ueli Prager und Dr. Robert Schwyder von Wartensee. Seminarleiter Beat Krippendorf durfte ein spezielles Kompliment für «einen ersten Zyklus» entgegennehmen, den er mit Bravour und Übersicht gemeistert habe.

Hohe Erwartungen

Verbunden mit der herzlichen Gratulation des Berufsverbandes rief Franz Dietrich den erfolgreichen Absolventen in Erinnerung, dass in die fünfjährige Erwartung gesetzt würden, nicht zuletzt auch vom SHV. Diese liess sich in die von Hans Schellenberg formulierten Anforderungen zusammenfassen: Der gastgewerbliche Unternehmer solle in seiner Umgebung angesehen, in seinem Geschäftsgebahren vertrauenswürdig und im Umgang mit Menschen, Gütern und Geld verantwortungsbewusst sein.

Gastfreundschaft aktueller denn je

Dr. Paul Schaffroth, Chefredaktor des «Bund», war es aufgetragen, der Festgesellschaft Gedanken über den Stellenwert der Gastfreundschaft mitzugeben. Auch in der heutigen Zeit, welche die umfassende, handfeste und preiswürdige Dienstleistung des Gastgewerbes erfordere, habe die Gastfreundschaft ihre Bedeutung keineswegs eingebüsst. Wohl müsse der moderne Hotelier sein Management-Klavier beherrschen und die Relation zwischen Preis und Leistung habe in der Waage zu sein - darüber hinaus jedoch erwache dem Gastgeber die Pflicht, das «Geschäft mit dem Gast» über Kosten- und Gewinn hinaus mit menschlichem Inhalt auszustatten. Trotz oder gerade wegen Technisierung, Rationalisierung und dem gesellschaftlichen Trend zu Entmenschlichung und Vereinsamung des Individuums habe echte Gastfreundschaft ihre vitale Bedeutung keineswegs verloren und zahle sich auch auf die längere Frist aus. Schaffroth schloss mit dem Wunsch an die Adresse der Hoteliers, sich auch durch Zeitmangel und Stress nicht von dieser wichtigen und schönen Aufgabe abhalten zu lassen, welche letztlich dem Gastgeber innere Erfüllung vermittele.

Kritik an der Kritik

In seiner Diplomasprache warnte Hans C. Leu (Arosa), Präsident der Kommission Unternehmensschulung des SHV, in angreifbarer Weise vor falschen Prophezeien und gesellschaftspolitischen Pessimisten, welche das Erreichte durch misanthropische Globalkritik in Zweifel zögen und keine besseren Wege anzubieten hätten. Im Gegenteil sei Optimismus am Platz, auch wenn gelegentlich kein unmittelbarer Anlass dazu bestehe. Das Schöne und Positive erzeuge den Lebensmut, welcher erforderlich sei, das Schwierige zu meistern.

Esprit und Charme

Das letzte Wort des Morgens war der Schlussbilanz eines Absolventen vorge-

halten. Frau **Jutta Prager** entledigte sich dieser Aufgabe mit Esprit und Charme, liess die einzelnen Kursteile Revue passieren und machte sich ihre Gedanken über die doch bescheidene Zahl von Frauen sowohl im abgeschlossenen Lehrgang wie auch in der gastgewerblichen Praxis, vor allem auf Kaderstufe. Frau Prager, die kraft ihres erworbenen Wissens nur die Führung eines Betriebes anstrebt und sich damit dem Mövenpick-internen Konkurrenzkampf aussetzen will, attestierte dem Kursleiter Beat Krippendorf «Qualität bei Zwanglosigkeit» (eine MP-Devise), unterstützt durch den lebhaften Applaus der Anwesenden.

Die durch Produktionen einer Jazzformation von Weltklasse (*Dorothy Donegan, Joe Newman, Jimmy Woode und Oliver Jackson*) aufgelockerte Feier nahm ihren Abschluss mit einem zwanglosen, musikalisch «aufgestellten» Apero. GFK

Der «gemütliche Teil»

Das Abschlussfest wurde von der «Gruppe Jungfrau» organisiert. Sowohl das Nachmittagsprogramm als auch der Abend standen unter dem Motto: «Auf der Suche nach der Jungfrau». Nach der feierlichen aber gelösten Diplomfeier, fanden sich die frischgebackenen VDHLer im Restaurant Campagna bei Belp ein, um sich für die fröhliche Autofahrt und auf die Suche nach der Jungfrau orientieren zu lassen. Es handelt sich dabei um ein Rallye bei dem es galt, verschiedenen Schwierigkeiten mit dem gesunden Menschenverstand zu lösen. Die Zeit spielte keine Rolle.

Die Fahrt führte von Belp nach Kandersteg, immer der Jungfrau entgegen. Geschicklichkeitsspiele, ein Quiz und die Identifikation von Gasthöfen nach Fotos bildeten dabei die Knacknüsse. Viel Spass bereitete das Fischen im Blausee. Die gefangenen Fische wurden dann am Ende der Autofahrt im Waldhotel Doldenhorn in Kandersteg frisch aus der Pfanne serviert. Erst hier konnten die Teilnehmer erfahren, wo der festliche Teil dieser Veranstaltung abgewickelt wurde. Natürlich handelt es sich dabei auch um eine Jungfrau und zwar um das Grand Hotel Victoria-Jungfrau in Interlaken.

In Gala

Nachdem sich die diplomierten Hoteliers des Zyklus 9 mit ihren Gattinnen nach der abenteuerlichen Fahrt und immer noch ohne Auffinden der Jungfrau in Gala gestürzt dort zum Apero einfanden, eröffnete der Maître de plaisir den festlichen Teil. Das Gala-Diner, das einer der Höhepunkte bildete, insbesondere das Dessertbuffet «Belle Epoque» wurde vom Las-Vegas-Show-Trio umrahmt.

Annette Nobel



Drei neu diplomierte Küchenchefs

Vom 23. bis 28. September 1980 gelang in Zürich die 29. höhere Fachprüfung für Küchenchefs zur Durchführung. Die 8 Kandidaten bewältigten insgesamt 4 Halbtage praktische Arbeiten. Bei den neuen Diplomträgern handelt es sich um **Bayl Dieter**, Hotel Balances & Bellevue, Luzern **Heldrich Helmut**, Grand Hotel Alpina, Gstaad **Wysy Peter**, Hotel Gstaad Palace, Gstaad

Seit 1948 wurden insgesamt 319 Diplome verliehen.

Service-Meisterprüfungskommission

Kürzlich fand in Luzern eine Sitzung der Prüfungskommission für die Durchführung der höheren Fachprüfungen für Kellner und Serviceangestellte statt. Sie stand unter dem Vorsitz des neuen Präsidenten, **R. Zürcher**, Direktor Bahnhofbuffet SBB, Basel. An der Sitzung nahmen auch erstmals die neugewählten Mitglieder **T. Blätter**, Leiter der Spezialfachschule für den Service, Luzern, und **E. Freuler**, Maître d'hôtel diplomé, Bern, teil. Die Zusammenkunft diente in erster Linie dem Erfahrungsaustausch über die erste Prüfung. Einige Änderungen im Prüfungsreglement drängen sich auf. Die Neuvorschläge werden nach der Genehmigung durch den Vorstand und die Geschäftsleitung der SFG dem Biga baldmöglichst zur Genehmigung unterbreitet. Ferner nahm die Kommission Kenntnis vom Zustandekommen eines weiteren Vorbereitungskurses an der Gewerbeschule der Stadt Zürich über das Wintersemester 1980/81.

Die Fachlehrer in Brunnen

Zum 11. Male trafen sich die Fachlehrerinnen und Fachlehrer an gastgewerblichen Berufsklassen zu ihrer jährlichen Weiterbildungsveranstaltung in Brunnen. Der Kursleiter **Hans Frei**, Rektor der Gewerbeschule Luzern, konnte 100 Teilnehmerinnen und Teilnehmer begrüßen. Mit besonderer Aufmerksamkeit verfolgten die Fachlehrer die Ausführungen von **Dr. R. Natsch**, Vizedirektor des Biga, der die Abteilung für Berufsbildung vorstellte und ihre Aufgaben erläuterte. Der Leiter der wirtschaftspolitischen Abteilung des Schweizer Wirtverbandes, **H. Peyer**, referierte über die volkswirtschaftliche Bedeutung des Gastgewerbes und des Tourismus. Starke Beachtung fand auch die Information über die Anlehre durch **H. Bühler**, Vorsteher des Amtes für Berufsbildung des Kantons Schaffhausen. Ferner standen eine Reihe von berufskundlichen Themen auf dem Programm.



Stamm Tessin

Die Zusammenkünfte im August und September haben jeweils über die Hälfte der Mitglieder im Tessin zu interessanten und unterhaltenden Stunden zusammengeführt. Das positive Echo hat den neuen Initiativen **Obmann O.F. Müller** gefreut und er wird im eingeschlagenen Sinne weitermachen.

Der nächste Stamm wird deshalb ein ganz besonderer Anlass werden. Auf Einladung von **Kollege Klaus Heim** haben wir die Möglichkeit, anlässlich der Jüdischen Wochen im Mövenpick Luganella Lugano die Planung und die Organisation dieser kulinarischen Akten kennenzulernen. **Kollege Heim** wird aus der Schule plaudern und einen umfassenden Einblick hinter die Kulissen seiner Unternehmung gewähren. Anschliessend besteht die Gelegenheit zu einem gemeinsamen Degustations-Menü nach indischer Art (Unkostenbeitrag ohne Getränke 19 Franken).

Trépfunkt aller Teilnehmer des Oktober-Stammes ist also Donnerstag, 23. 10. 80, um 17.30 Uhr im Mövenpick Luganella, Via Cattaneo 25, Lugano. **Klaus Heim** und **Otto Müller** freuen sich auf diesen Abend und erwarten ein zahlreiches Erscheinen. Mitglieder, die auf diesen Anlass verzichten müssen, machen bitte die übliche schriftliche Mitteilung. JS



Wichtige Neuerungen aus dem Berufsbildungsgesetz

Anlehre

Die Anlehre vermittelt Jugendlichen, die vornehmlich praktisch begabt sind, die notwendigen Fertigkeiten und Kenntnisse zur Beherrschung einfacher Fabrikations- oder Arbeitsprozesse. Die Dauer der Anlehre beträgt 1 Jahr, 1½ Jahre oder 2 Jahre und soll zum Übertritt in einen andern Betrieb gleicher Art befähigen.

Die Parteien haben einen Anlehrevertrag abzuschliessen. Dieser bedarf der Genehmigung durch das Amt für Berufsbildung. Jugendliche in einer Anlehre müssen den beruflichen Unterricht besuchen, der berufliche und allgemeinbildende Fächer umfasst. Die Kantone führen für sie besondere Klassen. Die Anlehrlinge erhalten wöchentlich einen Tag Berufsschulunterricht. Wer die Anlehre beendet hat, erhält einen amtlichen Ausweis. Auskünfte über die Anlehren erteilt auch das kantonale Amt für Berufsbildung.

Besuch von Freifächern

Der Lehrling kann Freifächer bis zu einem halben Tag pro Woche während der Arbeitszeit ohne Lohnabzug besuchen, sofern seine Leistungen in den Pflichtfächern eine zusätzliche schulische Belastung erlauben. Eine Verweigerung dieses Rechts aus betrieblichen Gründen ist dann zulässig, wenn die Leistungen im Betrieb nicht genügen. Der Lehrmeister hat das Ungenügen nachzuweisen. Bei Uneinigkeit der Beteiligten entscheidet das Amt für Berufsbildung, Vereinbarungen, die den gesetzlichen Anspruch auf den Besuch von Freifächern und Berufsmittelschule beschränken, sind nichtig. Die Schule kann einen Schüler vom freiwilligen Unterricht ausschliessen, wenn Arbeitshaltung und Leistung ungenügend sind.



Cours professionnels pour cuisiniers(ères) 1980

Avec 928 participants, les cours professionnels intercantonaux pour cuisiniers et cuisinières ont récemment commencé. Les apprentis suivent pendant leur formation de 3 ans trois fois les cours de 8 semaines.

- **Oberland bernois:** Adelhoden (66 apprentis), Böningen (43), Interlaken (51).
- **Suisse centrale:** Brunnen (73), Engelberg (61), Sisikon (53), Vitznau (76 cuisinières), Weggis (49 et 67).
- **Suisse orientale/Grisons:** Bad Ragaz (46), Davos (47), Flims (65), Samadina (67).
- **Valais:** Crans (55 et 71), Montana (38).
Quelque 133 professeurs des branches de culture générale et des maîtres professionnels assurent l'enseignement dans les cours. La commission de surveillance et la CPS, appuyés par la Commission professionnelle valaisanne pour les hôtels et les restaurants (cours valaisans) - souhaitent aux maîtres et aux participants un bon déroulement des cours de cette année.

Cours préparatoire aux examens professionnels supérieurs pour chefs de cuisine

Organisé en Suisse romande
Un cours préparatoire de 4 semaines aura lieu, à Lausanne, en 2 périodes de deux semaines:
- du 16 au 28 mars 1981
- 19 au 31 octobre 1981
Une séance d'information sera organisée le mercredi 3 décembre 1980, à 14 h. 30, au Centre professionnel de la Société vaudoise des pâtisseries, restaurateurs et hôteliers, avenue Général Guisan 42, 1009 Pully, tél. (021) 29 92 81. Des renseignements complémentaires peuvent être obtenus à l'adresse ci-dessus où il sera également pris note des inscriptions à la séance d'information.

A nos sociétaires

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

Monsieur Georges Favrat-Perraudin

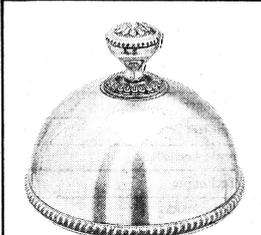
Hôtel des Fleurettes, Lausanne
décédé le 12 octobre, à l'âge de 65 ans.

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

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

Die Erfolgreichen des Zyklus 9

- Aenishänslin Jürg**, Direktor Hotel Alban-Ambassador, Basel
- Baumgartner Hans**, Regionaldirektor GAMAG Management AG, Luzern
- Boll Hansruedi**, Direktor Schweiz Wienerwald Betriebs AG, Feusisberg
- Bolt Erich**, Basel
- Borer Peter**, SIV des Direktors, Personalchef Hotel Post, Davos Platz
- Bravin Pierre**, Direktor Hotel Europa, Lugano
- Domon Henri**, Restaurationsbetriebe Grands Magasins Jelmoli S.A., Zürich
- Eggl Daniel E., Günsberg Fischer Erich**, Direktor Hotel Flora, Luzern
- Forrer Walter**, Geschäftsführer Restaurant Ma Pomme-Terminus, Olten
- Fuchs Karl**, Hotelier Hotel Eiger, Wengen
- Geissler Erwin**, Geschäftsführer Gesundheitszentrum Golfhotel am Wörthersee, Maria Wörth-Dellach (Österreich)
- Gschwend Hans**, Schulungsleiter, Luzern
- Holzer Richard**, Schönenerwd
- Jäggi Rolf**, Direktor Central Sport-hotel, Davos Platz
- Jeanloz Rudolf**, Geschäftsführer Restaurant Gambrinus, Brugg
- Jost Peter E.**, Direktionsassistent Hotel Margna, Sils
- Kaufmann Kurt**, Betriebsleiter SV-Service, Personalrestaurant PTT Schanzenpost, Bern
- Künzli Kurt**, Vizedirektor, Davos Platz
- Maeder René-François**, Hotelier Waldhotel Doldenhorn, Kandersteg
- Männli Heinz**, F & B Manager Hotel Holiday Inn, Regensdorf
- Mari Ursula**, Dietricee Hotel Drei Könige, Entlebuch
- Moser Albert**, Vizedirektor Hotel Valsana, Arosa
- Musfeld Jürg**, Direktor Hotel du Sauvage, Meiringen
- Nobel Annette**, Geschäftsführerin Gasta, Schweiz, Stiftung für alkoholfreie Gastlichkeit, Zürich.
- Panayides Michael**, Vizedirektor Volkshaus AG, Bern
- Pelzmann Josef**, Gerant Hotel Gerlafingerhof, Gerlafingen
- Pinisch Annatina**, Assistent General Manager American Colony Hotel, East Jerusalem, Israel
- Prager Jutta**, Assistentin des Verwaltungsratspräsidenten Mövenpick AG, Adliswil
- Rederer Oscar**, Direktor Hotel Excelsior, Arosa
- Rüdiger Jacques**, Direktor Posthotel, Arosa
- Sauter Max**, Geschäftsführer Sporthotel am Westenberg, Gestüshof Brendelberg, Ruhpolding (Deutschland)
- Steffen Martin**, Geschäftsführer Mövenpick am Seedamm Center, Pfäffikon
- Tanner Bernhard**, Betriebsleiter Raststätte Mövenpick N 1, Deitingen
- Vescoli Roland**, Sales Manager Grand Hotel Victoria-Jungfrau, Interlaken
- Warnez Jacques**, Personalchef Dolder Grand Hotel, Zürich
- Weibel Anton**, Direktor, Domat/Em
- Weishaupt Liselotte**, Direktionssekretärin Dolder Grand Hotel, Zürich
- Windlin Melchior**, Geschäftsführer c/o Mövenpick Holding, Adliswil
- Wysy Fritz**, Chef Finanz- und Rechnungswesen Flughafenrestaurants AG, Zürich-Flughafen
- Zumthum Odilo**, Administrator Restaurant Casino, Bern.



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

Sternegg AG
8201 Schaffhausen, Tel. (053) 5 12 91
Laden und Ausstellung in Zürich: Manessestrasse 10, 8003 Zürich, Telefon (01) 242 32 89
Laden Bern: R. Bregain, Länggassstrasse 16, Telefon (031) 24 14 80
Exposition à Genève: A. Ammann, 26, parc Château-Banquet, 1202 Genève, Téléphone (022) 32 19 37

Abonnez-vous!

Souscription d'un abonnement à l'hôtel revue + revue touristique

	Suisse	Etranger
1 an	Fr. 49.-	Fr. 64.-
6 mois	Fr. 34.-	Fr. 40.-
3 mois	Fr. 23.-	Fr. 28.-

Cochez l'abonnement désiré.

M./Mme/Mlle/Entreprise _____

Rue/No _____

No postal/Lieu/Pays _____

Ce coupon est à retourner à:
hôtel revue, case postale 2657,
3001 Berne



Verlag Schweizer Hotelier-Verein
Verantwortlich für die Herausgabe:
Gottfried F. Künzi
Deutsche Redaktion:
Maria Kung, Gottfried F. Künzi,
Fritz W. Pulfer, Beat U. Ziegler
Rédaction française:
José Seydoux, réd. resp.
Catherine de Latte
Anzeigen und Abonnement:
Paul Steiner, Dora Artoni,
Otto Hadorn
Postfach 2657, 3001 Bern
Tel. (031) 46 18 81; Telex 32 339 shvch
Vertreter für die Westschweiz:
Publicité Neumann
1111 St-Saphorin-sur-Morges
Tel. (021) 71 11 20
Die publizierten Beiträge verpflichten nur den Autor.
Offizielles Organ:
Verband Schweizerischer Kur- und Arbeitsdirektoren VSKVD
Arbeitsgemeinschaft Schweizerischer Kongressorte ASK
Hotel Sales Management Association
HMSA Swiss Chapter
Vereinigung Schweizer Reisejournalisten ASSET

Leukerbad weicht Badecenter ein

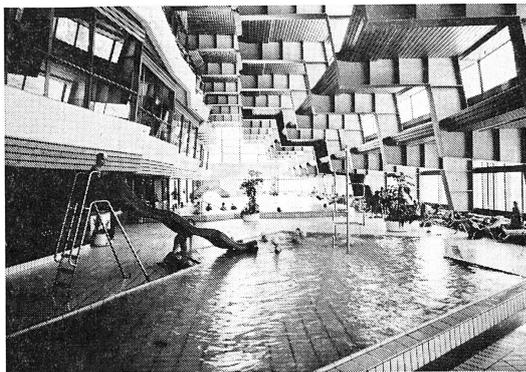
Befruchtender Impuls

Am 18. Oktober hat Leukerbad sein neues Badecenter eröffnet. 12 Millionen Franken liess sich die Burggemeinde das Projekt kosten, mit dem der Ort nun über neun thermale Hallen- und sechs Freiluftbäder und damit über das grösste Thermalbadeangebot Europas verfügt.

Junge und Alte, Kranke und Gesunde tummeln oder therapieren sich bereits seit Ende August im 35 Grad warmen Kalziumsulfatwasser des neuen 25-Meter-Beckens. Bänder gab es an der feierlichen Einweihung folglich keine mehr zu durchschneiden. Dafür konnte Kurdirektor Dr. Josef Zenhäusern bereits um so interessantere Informationen deflorieren: Die Hallenbadeintritte haben seit der Eröffnung des Hallenbades im Vergleich zur Vorjahresperiode, als lediglich das thermale Freibad offenstand, um 43 Prozent zugenommen! Diese Zahl ist insofern beeindruckend, als die ausgleichende Betriebsrechnung auf eine Steigerung von 15 Prozent auf jährlich 345 000 Eintritte - und damit auf die Hälfte der entsprechenden Erfahrungswerte in anderen Badekurorten - ausgelegt ist.

Hangseitig sind auf drei Etagen der Hallenzugang mit Solarien und Duschräumen, der mit Fenstern abgetrennte Ruheraum und darüber - ebenfalls verglast - ein Besucher- und ein Zuschauerrestaurant (zusammen 135 Plätze) untergebracht. Dieses oberste Geschoss macht auch die Verbindung zum alten Gebäude. Hier stehen die Garderobeinrichtungen für über 1000 Badegäste.

Die drei Geschossebenen sind als Pendant zur Fensterfront gegen die Mitte des Raumes abgestuft und geben dem Inneren der Halle die Form einer langgestreckten Pyramide. Mit einem starken Ockergelb für die Stahlkonstruktion und den rot gebeizten Holzverkleidungen der Stufendecken hat Architekt Karl Baummann die Sterilität der Stahlkonstruktion grossenteils aufgelöst.



Im neuen, geschickt an den Hang gebauten, in einer modernen und betont eigenwilligen Architektur ausgeführten Badecenter in Leukerbad stehen ein 25-Meter-, ein Kinder- und ein Kleinkinderbecken sowie ein neues Freibad mit Sprudelbad zur Verfügung.

Gut eingetuft

Das neue Hallenbad schliesst sich - mit dem selben Eingang - direkt an die bisherige Open-air-Badeanlage an. Es ist an den steilen Abhang hinunter zur Dala gebaut. Mit der vierfach abgestuften Fensterfront passt sich die eigenwillige Stahl-Beton-Glasarchitektur gut in die Landschaft und die architektonische Umgebung ein. Das begrünte, als Liegewiese benutzbare Flachdach reduziert das für Leukerbad doch recht kolossale Bauvolumen von 35 000 Kubikmetern optisch auf ein durchaus erträgliches Mass.

Wärmerückgewinnung

Mit der Realisierung des neuen Projekts wurde die Thermalwasserfläche um 530 auf 1100 Quadratmeter verdoppelt. Der gesamte Anlauf fliesst heute täglich eine Million Liter Thermalwasser zu. Dafür, dass diese enorme Warmwassermenge nicht ungenutzt in die Kanalisation gelangt, sorgt eine Wärmerückgewinnungsanlage mit einer Wärmepumpe. Diese Anlage allein hat zwar eine Million Franken gekostet, spart bei den heutigen Erdölpreisen aber jährlich 200 000 Franken an Heizkosten ein. Ebenso zur Selbstverständlichkeit gehört natürlich die Rückgewinnung der Abluftwärme, womit gleichzeitig die wenig attraktiven Dampfwolken vermieden werden.

Notwendigkeit und Impuls

Mit dem Bau des neuen Hallenbades hat die Burggemeinde ihrem Ort sowohl wirtschaftliche als auch angebotsmässig einen echten Impuls verliehen. Echt vor allem deshalb, weil sieben von den bisher acht Hallenbädern Hotelhallenbäder wa-

ren und anderen Gästen nur sehr beschränkt offenstehen; und das in einem Badekurort, der neben 1400 Hotelbetten über 4500 Betten in der Parahotellerie umfasst!

Die Gemeinde erwartet mit Recht, dass das Badecenter die zwar mit 35 Prozent noch astronomisch hohe, durch den raschen Ausbau der Parahotellerie aber sinkende Tendenz in der Durchschnittsbelegung umkehren wird. Des weitern dürfte das Hallenbad dem Kurort, der heute schon 40 Prozent seiner Logiernächte im Winter macht, helfen, sich endgültig auch zum vollwertigen Winterkurort durchzumauern. BUZ

18 000 Besucher

Über 18 000 Besucher verzeichnete dieses Jahr der 13. Schweizer Caravan-Salon (Wohnwagen, Zubehör) in Bern. Die befragten Aussteller, welche an dieser umfassenden Branchenschau der Schweiz teilnahmen, erklärten sich mehrheitlich mit dem Verkaufserfolg und den angebotenen Kontakten zufrieden bis sehr zufrieden. spk

VS in Italien

In Zusammenarbeit mit der Agentur der schweizerischen Verkehrszentrale in Mailand sowie den Verantwortlichen der Kurorte Leukerbad, Montana, Crans, Haute-Nendaz, des Aletschgebietes und der «Vier Täler» hat der Walliser Verkehrsverband in der ersten Oktoberhälfte in Turin und Mailand je zwei Empfänge für Reisebüros und Presse durchgeführt. Diese Anlässe stiessen auf ein reges Interesse, wurden sie doch von mehr als 100 Personen besucht; alle wichtigen Reisebüros und Tageszeitungen waren vertreten.

Infolge der Stabilität unserer Preise und der stets fortschreitenden Inflation in Italien ist die Schweiz - und dadurch natürlich auch das Wallis - gegenüber den südlichen Nachbarn immer konkurrenzfähiger geworden. Die Walliser Delegation konnte sich der Fragen der Anwesenden kaum erwehren. Der Aktion in Turin und Mailand war ein voller Erfolg beschieden, und es ist zu erwarten, dass die italienischen Gäste wieder im Anmarsch sind. pd

Snow 80

Snow 80 - die Schau für Sport, Winter und Erholung findet wiederum im Rahmen der Basler Herbstwarentenne vom 25. Oktober bis 9. November 1980 in den Hallen 14, 15 und 16 des Muba-Rundhofgebäudes statt. Sie steht diesmal unter dem Motto «Aktiv Sport treiben» und bietet, neben interessanten Angeboten an Sportartikeln, Möglichkeiten für den Wintertourismus, Wintersportmode usw. eine Fülle von Informationen über den Breiten- und Spitzensport. Daneben sollen die Besucher an verschiedenen Sonderschauen motiviert werden, sich selber sportlich zu betätigen. Dazu gehören insbesondere die Aktion «LL - Langläufer leben länger» und das Fitness-Center.

SVZ-Diaschau

Der Schweizerische Skiverband (SSV) wird auch an der Snow 80 mit einem Informationsstand samt Tombola und Mitgliebertwerbung vertreten sein. Im Sektor Tourismus kann der Kanton Wallis mit den beiden Regionen Ober- und Unterwallis sowie insgesamt zehn Verkehrsvereinen interessante Feriengemeinschaften vermitteln. In Halle 16 tritt ausserdem die Schweizerische Verkehrszentrale mit einer Diaschau vor das Publikum. Neueste Trends in der Wintersportmode signalisieren die Modeschauen, welche an den Wochenenden um 14, 16 und 17.30 Uhr sowie an Samstagen zusätzlich um 18.15 Uhr in der Crétion-Halle 14 durchgeführt werden. Am gleichen Ort werden während der Woche interessante Sport- und Tourismusfilme gezeigt. Für das leibliche Wohl der Besucher sorgt in dieser Halle das beliebte «Berner Oberländer-Restaurant». Die Snow 80 ist montags bis freitags jeweils von 14 bis 21 Uhr geöffnet, an den Wochenenden von 13 bis 19 Uhr.

Verkehrsvereine

Baden: Neues Freiluft-Bad

Nachdem vor 16 Jahren in Baden ein öffentliches Thermal-Hallenschwimmbad erstellt wurde, erfolgte dieser Tage der Spatenstich für ein weiteres 190 m² grosses, offenes Thermalchwimmbad. Das neue Schwimmbad ist in idealer Weise in den Kurpark im Bäderquartier eingebettet. Es wird ein Freiluft-Schwimmbad mit einer Wassertemperatur von 28 Grad im Sommer und 34 Grad im Winter und ist aufgliedert in zwei Therapiezonen mit je 9 Unterwasser-Massagedüsen und einem eigenen Schwimm-Sektor von ca. 17 m Länge, so dass ein vom Therapiebetrieb ungestörtes Schwimmen ermöglicht wird. Für das Aussehen bad eine eigene, vom bestehenden Hallenbad getrennte Wasseraufbereitungs- und Steueranlage erstellt. Gleichzeitig wird für das Hallen- und Ausenbad eine Wärmerückgewinnungsanlage eingebaut, damit ein rationeller und energiesparender Betrieb gewährleistet ist. Die Eröffnung ist auf den Frühsommer 1981 vorgesehen. pd

Basel im Juli

Auch im Juli 1980 kamen die Basler Hotels in den Genuss einer respektablen Verbesserung: 67 665 Übernachtungen bewirkten im Vergleich zum Vorjahresmonat einen Aufschwung um 12 323 oder 22.3 Prozent. Die ausländischen Gäste buchten 50 588 Logiernächte (16.7 Prozent mehr als im Juli 1979) und die Inlandgäste 17 077 (plus 42.5%). Obwohl sich das Bettenangebot in den 50 Hotels von 4087 auf 4183 vergrösserte, ergab sich eine deutliche Verbesserung der Bettenbesetzung von 43.7 auf 52.2 Prozent. pd

Das Interview

Herr Dr. Fischer, die Schweizer Reisepost bildet mit ihren 606 Linien und einem Streckennetz von fast 8000 Kilometern einen wesentlichen Teil des Schweizer Verkehrssystems und damit auch einen bedeutenden touristischen Angebotsfaktor. Welches ist (auch zahlenmässig ausgedrückt) die touristische Bedeutung der Schweizer Reisepost?



Heute mit Dr. Albert Fischer, Chef der Automobilabteilung PTT in Bern

Reisepost auf neuen Wegen

Die Postautos verbinden einerseits eine grosse Zahl bahnlerner Fernorte mit dem schweizerischen und internationalen Eisenbahnnetz. Die Kundenbedienleistung wird durch durchgehende Tarife für Reisende und Gepäck, demnachst sogar auch für Fly-Gepäck, erleichtert. Sie dienen andererseits in beachtlichem Ausmass dem Naherholungstourismus. 1980 wird die Reisepost voraussichtlich mehr als 60 Millionen Kunden registrieren dürfen. Davon entfallen etwas weniger als die Hälfte auf den Einzelreiseverkehr, und von diesem wiederum etwas weniger als die Hälfte auf touristischen Verkehr im weitesten Sinne. Dies bedeutet, dass pro Jahr rund etwa 10 Millionen Ferienreisende, Ausflügler, Sporttreibende usw. die Postautos benutzen.

nehmer in verschiedener Beziehung, besonders auch beim Einsatz der Arbeitskraft, bewacht und damit öfters preisgünstiger ist. Unsere Stärken liegen anderswo. Dazu kommt, dass wir uns immer auf die gesetzliche Hauptaufgabe, den Linienverkehr, konzentriert haben. In diesem Rahmen sind jedoch Gruppen auch bei uns willkommen Gäste.

Welche Marketingziele haben sich die PTT für den touristischen Bereich der Reisepost gesetzt?

Letztlich geht es in unserem dem Gemeinwohl verpflichteten Marketing um eine Verbesserung des Kostendeckungsgrades durch systematische Planung aller kundenbezogenen Aktivitäten, von der Fahrzeuggestaltung über Fahrplan, Fahrpreis, Information, Werbung, Verkaufsförderung, Kundendienst usw.

Wie gestaltet sich das Konkurrenzverhältnis zwischen dem PTT-Reiseidienst und den privaten Carhaltern, insbesondere im Bereich der Preisgestaltung?

Wir sitzen periodisch mit Vertretern des Verbandes der Carhalter zusammen und besprechen die Probleme, also auch die Tarife. Leider ist aus dem früheren verbindlichen Tarif des Verbandes ein «Richtlinien»-Tarif mit einer nicht zu überschendenden Umordnung im Preisgefüge geworden. Der Wettbewerb ist damit aber nicht dramatisiert worden. Dies darf aber nicht dramatisiert werden. Ich glaube, dass wir uns gegenseitig öfters anschauen, als dass wir uns konkurrenzieren.

Die PTT stehen etwas im Ruf, privaten Carhaltern, welche eine bestimmte

Strecke zu bedienen wünschen, Hindernisse bei der Erteilung der Konzession in den Weg zu legen. Wie stellen Sie sich zu diesem Vorwurf?

Ich glaube nicht, dass der Vorwurf einer näheren Prüfung standhalten würde. Gewiss verteidige ich in bestimmten Fällen unser Liniennetz, damit wir dieses möglichst rationell und kundenfreundlich betreiben können. Dadurch sind gelegentlich Konfliktsituationen entstanden, die jedoch noch immer gelöst werden konnten.

Die PTT werden ja nächstes Jahr in Zusammenarbeit mit Kuoni ihre Auslandsfähigkeit stark erweitern. So sind Fahrten mit neuen klimatisierten Cars nach Jugoslawien, in die Toskana, nach Südfrankreich und an die Riviera geplant. Bedeutet dies eine grundlegende neue Angebotspolitik der PTT auf touristischem Sektor? Ist die enge und intensive Zusammenarbeit mit Reiseveranstaltern ein Novum für den PTT-Reiseidienst? Wie sehen Sie die künftige Entwicklung in dieser Richtung?

Von einer starken Ausweitung kann meines Erachtens nicht die Rede sein. Kuoni zieht uns für drei weitere Reiseziele bei. Bezogen auf unsern gesamten Verkehr, aber auch im Verhältnis zu den Auslandsfahrten der privaten Carhalter, ist das herzlich wenig. Wir haben in der Vergangenheit immer mit Reiseveranstaltern zusammengearbeitet und werden dies auch in Zukunft tun, wenn es im Rahmen unserer Hauptaufgabe liegt.

Sie bemühen sich ja auch im «Binnenverkehr» um zusätzliche Kundschaft, in speziellen mit Pauschalangeboten. Welche Bestandteile enthält dieses Sortiment, und welche sind am erfolgreichsten?

Dieser «Binnenverkehr», und ich meine damit insbesondere den Linienverkehr, ist und bleibt unser Hauptanliegen. Wir wollen mit besonderen Pauschalangeboten noch ungenutzte Betriebs- in Marktleistung umsetzen. Am erfolgreichsten sind gegenwärtig kleinere Ausflugsfahrten mit Fahrplamässigen Postautos, wobei jeweils eine Haupt- oder Nebenmehrzheit im Preis eingeschlossen ist. Unseren Verkaufsstellen sind jedoch bei der Planung solcher Leistungen keine engen Grenzen gesetzt. Es soll im Rahmen unserer Marketingziele angeboten werden, was der Markt verlangt.

Im letzten Jahr hat die Reisepost bei einem Verkehrsertrag von rund 83 Millionen einen Verlust von 54 Millionen eingefahren. Somit konnten bloss knapp zwei Drittel der entstandenen Kosten gedeckt werden. Ein Teil des Defizites dürfte sicher von sogenannten «gemeinwirtschaftlichen Leistungen» her, welche die PTT ohne adäquate Vergütung im Dienste der Allgemeinheit leisten müssen. Zählen Sie auch die touristischen Leistungen zu diesem Kapitel?

Die gemeinwirtschaftlichen Leistungen sind tatsächlich - und wie Sie richtig bemerken ohne jegliche Abgeltung - unsere grosse Last in der frankennässigen Erfolgsrechnung. Im touristischen Bereich zähle ich dazu: Erschliessung von Ferienorten mit einem Basisfahrplanangebot, an die SBB angenäherte Tarife.

Die Zahl der geleisteten Personenkilometer hat in den letzten 10 Jahren um 59 Prozent zugenommen. Die mittlere Ausnutzung der Sitzplätze ist hingegen von 42.8 auf 36.6 gesunken. Wäre es nicht sinnvoller, sich auf weniger, aber besser ausgelastete Strecken zu beschränken?

Umfang des Streckennetzes und Auslastungsgrad haben keinen unmittelbaren Zusammenhang. Die durchschnittliche Auslastung unserer Wagen ist in den letzten Jahren aus verschiedenen Gründen gesunken. Einerseits haben wir die Fahrpläne deutlich verbessert. Der Markt reagiert selten sofort. Andererseits haben wir weniger Stehplatz-Passagiere, welche in der Statistik nicht als solche ausgewiesen sind. Trotzdem: Das Problem ist erkannt und wir versuchen es im Rahmen des Marketings zu lösen.

Wo sehen Sie die hauptsächlichen Entwicklungsmöglichkeiten der Reisepost in der Zukunft und in welche Richtung wird Ihres Erachtens diese Entwicklung laufen?

Die Reisepost ist heute ein wichtiger Teil des öffentlichen Verkehrs unseres Landes. Dieser erlebt gegenwärtig eine Art Renaissance. Die Frequenzen steigen vielerorts. Es ist dies meines Erachtens einerseits eine Folge des Energiebewusstseins der Bevölkerung und andererseits das Ergebnis eigener Anstrengungen. Die Transportleistungen noch kundengerechter anzubieten. Unsere Zukunft liegt wie jene der Partner im öffentlichen Verkehr in der weiteren Nutzung dieser beiden Hauptchancen.



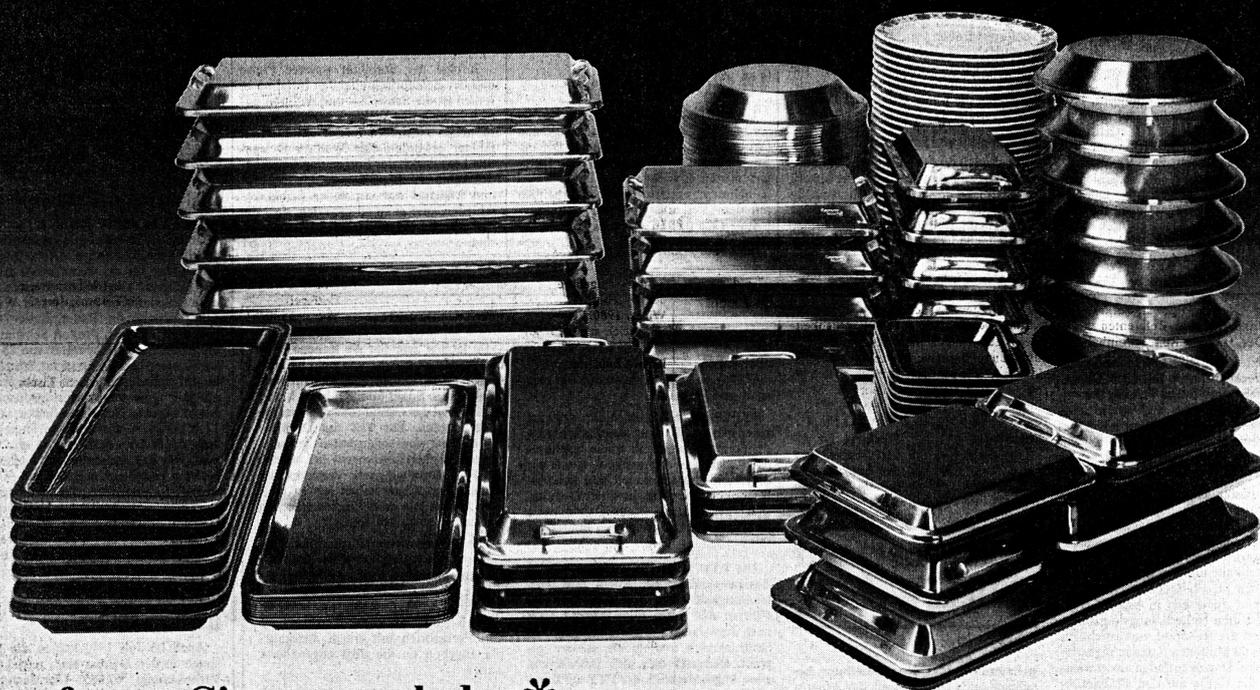
Kraft und Reinheit seiner Cuvée haben diesen Sekt in der Welt berühmt gemacht.

Bezugsstellen in Basel: Metzger & Koller, 4052 Wollflur

Ideale Geräte für den gehobenen à la Carte-Service
aus der

«*Ordnung-wird-möglich-Collection*»*

berndorf
LUZERN



fragen Sie uns nach den *
Stapeleigenschaften dieser Geräte

- Besteck, Tafelzubehör
- GASTROMET Service-System für Bankette
- CALDOMET Speisenverteilung
- MULTIMET Kantinen- und Heimverpflegung

Libbey

Gastronomiegläser
Owens-Illinois, USA



Porzellanmanufaktur
Gebr. Bauscher, Weiden

Schönwald

Porzellanfabrik Schönwald
Schönwald/Oberfranken



Berndorf Luzern AG, CH-6014 Littau, Telefon 041/55 95 05, Telex 72287



EUTO-Tagung Linz

Die 1962 in Salzburg zunächst als Arbeitsgemeinschaft ins Leben gerufene Europaver-einigung der leitenden Kur- und Fremdenverkehrsdirektoren (EUTO) aus zwölf Ländern des Kontinents - Frankreich, Schweiz, Italien, Österreich, Bundesrepublik Deutschland, Niederlande, Grossbritannien, Belgien, Dänemark, Norwegen, Finnland, Schweden und Österreich - traf sich in der zweiten Oktoberwoche in der oberösterreichischen Donaustadt Linz zur Jahresversammlung.

Die offizielle Bezeichnung erklärt sich aus der englischen Fassung «European Union of Tourist Officers (EUTO)». Die Organisation macht es sich zur Aufgabe, die berufsständischen Probleme der Fremdenverkehrsbranche zu untersuchen und Lösungsmöglichkeiten zu finden, die in allen Mitgliedsländern nützlich sein können. Natürlich spielen dabei Erfahrungsaustausch sowie Aus- und Fortbildungsmöglichkeiten auch über die Ländergrenzen hinweg eine besonders wichtige Rolle.

Als Präsident steht seit mehreren Jahren der Verkehrsdirektor von Bern, Ernst Hegner, an der Spitze der EUTO, tatkräftig unterstützt von Generalsekretär Klaus Schenmann, Nürnberg, langjähriger Präsident des «Verbandes Deutscher Kur- und Fremdenverkehrsfachleute (VDKF)», der übrigens in der EUTO mit fast 700 Mitgliedern die stärkste Mitgliedsorganisation verkörpert. In Linz wurde satzungsgemäss der Präsident des «Bundesverbandes Österreichischer Kur- und Fremdenverkehrsdirektoren (BÖKF)», Landesverkehrsdirektor Dr. Aldo Debene, (Linz/Oberösterreich), neu in den Vorstand gewählt; noch weiter amtierende Vizepräsidenten sind Donald Caven Macintosh (Grossbritannien) und Pierre Bruneaux (Frankreich).

Produktentwicklung

Mit Recht betonten Präsident und Generalsekretär in ihren Situationsberichten, dass in modernen Marketing derzeit die wichtigsten, aber auch schwierigsten Probleme dieses vielseitigen Berufes liegen. Man hatte deshalb als zentrales Diskussions-thema für die Linzer EUTO-Tagung ein Fachseminar über die Produktentwicklung im Tourismus gewählt und drei namhafte Experten als Referenten gewonnen: Der frühere Reisebüroinhaber und jetzige Leiter des Unternehmens «Tourprojekt» in Augsburg, Ludwig Wegel, erörterte aus der Sicht des Anbieters touristischer Leistungen die touristische Produktentwicklung über lokale und regionale Stellen mit sorgfälliger Planung und marktfähiger Bündelung bis zur Angebotsebene mit vielen praktischen Beispielen, für deren Darstellung hier leider der Platz fehlt.

Keine Angst vor dem Package

Kommerzialrat Karl Raml (Linz) legte als Präsident des Österreichischen Reise-

büroverbandes dar, welche praktischen Voraussetzungen erfüllt sein müssen, um das touristische Produkt in das Programm von Reiseveranstaltern aufzunehmen und über die Reisebüros an das Publikum heranzubringen. Mit praktischen Beispielen versuchte er, die Furcht vor dem starren Package-System - das sein Vorredner et-was kritisiert hatte - zu zerstreuen. Er warnte auch vor übertriebenen Verbrauch-wünschen und vor dem für manche Branchenangehörigen zur Gewohnheit gewordenen Misstrauen den Reiseveranstaltern gegenüber. Alle Künste der Angebotsgestaltung kämen um die drei Hauptfordernisse Preis, Qualität und Attraktivität bzw. geschickte Präsentation nicht herum.

Nationalrat Alfred Neukomm, Sekretär der Schweizerischen Stiftung für Konsumentenschutz, forderte bekanntlich die Einführung von Reiseschutzmassnahmen für Touristen wie etwa in Österreich und in der Bundesrepublik Deutschland. Seine Wünsche im Interesse des reisenden Publikums und der Erholungssuchenden konnten leider wegen Zeitmangel nicht ausdiskutiert werden.

Soziale Fortschritte

Bei Erstattung der Arbeitsberichte durch Delegierte der zwölf angeschlossenen nationalen Berufsverbände ergaben sich z. T. recht unterschiedliche Gesichtspunkte über die Wichtigkeit der einzelnen Aufgaben, doch konnte Präsident Hegner abschliessend das Ergebnis dahingehend zusammenfassen, dass man in jedem Lande bemüht ist, dem so oft für alles Negative im Fremdenverkehr verantwortliche ge-machten Berufsstände der Kur- und Ver-kehrsdirektoren nach und nach die seiner mannigfaltigen Arbeitslast gebührende Achtung bei Behörden und Öffentlichkeit zu erringen. In einzelnen Ländern konnte durch diese Berufsverbände z. B. bereits sehr viel hinsichtlich der finanziellen Lage und der verbesserten sozialen Stellung im Dschungel des Verwaltungswesens erreicht werden. Gleiches ist von den Bemühungen um verbesserte Aus- und Fortbildungsmöglichkeiten zu berichten; in einigen Ländern sind die touristischen Berufsverbände führend auf diesem Gebiet tätig. In der Bundesrepublik wurde mit Förderung durch die Bundesregie-rung unter führender Mitarbeit des Ver-bandes Deutscher Kur- und Fremdenver-kehrsfachleute (VDKF) das in Berlin be-

stehende «Deutsche Seminar für Fremdenverkehr» zu einer festen Institution mit fachkundigem Geschäftsführer ent-wickelt.

Fallstudien

Als Ereignis besonderer Art wurde bei der Linzer EUTO-Tagung die Präsentation neuer Verbände begrüsst, die vom Bundesverband Österreichischer Kur- und Fremdenverkehrsdirektoren (BÖKF) gemeinsam mit der Österreichischen Fremdenverkehrswerbung und der Verwaltung des Pferdesportdorfes Applwang aufgezogen wurde. Die Fachleute konnten Entstehung, Planung und Durch-führung der Werbekampagne «Wanderbares Österreich» in allen Phasen mit den er-reichten Erfolgen kennenlernen. Es herrschte allgemein bei den Delegierten, die auch noch Studienausflüge ins Mühlviertel und nach Steyr unternahm, die Überzeugung, dass die Idee der Schaf-fung dieser europäischen Dachorganisation der Fremdenverkehrsfachleute richtig war und allmählich beginnt, durch immer enger werdenden Erfahrungsaus-tausch praktisch verwertbare Erfolge zu erzielen. Die Jahrestagung 1981 wird in Brügge in Belgien stattfinden. fjs

GRAUBÜNDEN

Riesige Bauvorhaben

Trotz der bundesrätlichen Verordnung über den Erwerb von Grundstücken in Fremdenverkehrsorten durch Personen im Ausland hält die Bautätigkeit in der Gemeinde Vaz/Oberbaz, zu welcher der Kurort Lenzerheide gehört, unvermindert an. Zurzeit stehen für rund einhundert Millionen Franken Bauvorhaben aus pri-vater oder öffentlicher Hand in Ausfüh-rung. Davon entfällt der Hauptanteil auf die Parahotellerie, werden doch auf die kommende Wintersaison rund 350 Wohn-

einheiten fertig gestellt. Ebenfalls im Bau befindet sich das voraussichtlich im Ver-laufe des Winters zu eröffnende regionale Sportzentrum Dieschen/Lenzerheide mit Hallenbad und Kunsteisbahn.

Bivio wirbt auch für den Sommer

Die 260-Seelen-Gemeinde im Ober-halbstein will die Gunst der Aarauer ero-bern: Werbepunkte in fast allen Geschäf-ten der Aarauer Altstadt, in über einem Dutzend Gaststätten in der aargauchsen Kantonshauptstadt wurden Bündner Spe-zialitäten serviert, im städtischen Klein-theater trat das Laientheater aus Bivio auf und in einem Wettbewerb waren Ferien in Bivio zu gewinnen. Obschon die Ak-tion vorerst auf eine Belebung der nahe-nden Wintersaison hinzielt, will man in Bivio inskünftig auch den Sommertouris-mus fördern. Dabei wird das Schwege-richt auf Wandern, Fischen und Neuland-gangs auch auf Surfen und Segeln auf dem Marmorsee gelegt.

Spatenstich für Schamser Heilbad

Am 6. Oktober erfolgte der erste Spa-tenstich für den Bau des Schamser Heil-bades in Andeer, für welches eine Bau-summe von 5,5 Millionen Franken veran-schlagt und mit einer Bauzeit von 20 Mo-naten gerechnet wird. Mit dem Bau dieses Heilbades auf der idealen Meereshöhe von 1000 Meter soll ein Heilbadzentrum von überschaubarer Grösse geschaffen werden.

Im Juni 1827 wurde am gleichen Ort bereits eine Spatenstichfeier abgehalten, und zwar für das Gasthaus zur Krone, dem heutigen Hotel Fravi. Damals dauerte die Bauerei noch länger, nämlich drei Jahre. 1829 wurde das Mineralwasser von Pignia-Bad nach Andeer hergeleitet, wo bis vor zehn Jahren ein Badebetrieb be-stand. Das neue Heilbad ist für die Nach-behandlung nach Operationen und für die Linderung bei Rheumaerkrankungen

sowie für Erholungskuren bei Herz- und Kreislaufkrankheiten vorgesehen.

Disentis: Sanierung

Die finanzielle Situation des Kur- und Verkehrsvereins Disentis veranlasste den Gemeinderat, sich eingehend mit dem Konzept zur Sanierung der Kurvereinsfinanzen zu befassen. Im Sinne von Sofort-massnahmen beschloss er, auf den bishe-rigen Beitrag des KVD an die Strassenrei-nigungskosten (8000 Franken) sowie auf die Erhebung eines Pachtzinses für die Anlagen im Sportzentrum Acla da Fon-tana zu verzichten. Ferner wird die Ge-meinde die Hälfte der Unterhaltskosten für den Kinderspielplatz übernehmen. Zudem soll der Gemeindebeitrag an die Werbekosten von 8000 Franken auf 10 000 Franken erhöht werden. Hingegen konnte sich der Gemeinderat nicht bereit erklären, einen Teil der Einnahmen aus der Handänderungssteuer dem Kur- und Verkehrsverein abzuliefern.

«Stützli-Bus» gratis

Mit einigen Neuigkeiten kann Bad Tarasp-Vulpera für die kommende Wintersaison aufwarten: Der Skibus (bisher «Stützli-Bus» genannt, da man pro Fahrt einen Franken bezahlen musste) ist nun für alle Inhaber eines Skipasses gratis. Der Bus verkehrt neu in einem Stunden-takt, was gegenüber dem Vorjahr eine Verdoppelung der Kurse bedeutet. Im Skigebiet Scuol/Ftan (2050 m - 2800 m) wurde ein neuer Lift in Betrieb genom-men, der nun das Champascabiet bes-ser erschliesst. Damit erreichen die Lift-anlagen eine Stundenkapazität von 12 000 Personen. Am 1. Dezember 1980 wird die neue Tennishalle mit drei Plätzen eröff-net. Tenniswochen, Trainingskurse mit Intensivprogramm und spezieller Kinder-unterricht werden geboten.

Dem Slogan «Von der Piste ins Mine-ralwasser-Bewegungsbad» (Slogan von Bad Vals: «Von der Piste in die Thermen»?) wird Bad Tarasp-Vulpera seit der Öff-nung der Kurzentrens gerecht. RC

Überblick über die Erwartungen Wintersaison 1980/81

Auswertung Umfrage an die SVZ-Agenturen: Amsterdam, Brüssel, Frankfurt, London, Mailand, New York, Paris, Wien

Land (Agentur)	Schweiz-Angebote der Reisebüros Winter 1980/81 (Vergleich mit 1979/80)	Nachfrage für Schweizer Winterferien 1980/81	Nachfrage für Ferienland Österreich Winter 1980/81	Sinkende Nachfrage für Ferntourismus?
Belgien (Brüssel)	leichte Zunahme	befriedigend teilweise Zunahme bis zu 10%	mehr gefragt als die Schweiz ab Dezember: tägliche Flüge Luxembourg-Salzburg	- Spanien - Kanarische Inseln - Marokko - Tunesien + Amerika + Asien
Deutschland (Frankfurt)	Zunahme 78 Tour Operators nach 111 Ziellorten (29% mehr Ziellorte)	optimistisch TUJ: +22% (Bahn) «Neckermann + Reisen»: +30% DER: teilweise ausgebucht über Weihnachten/Neujahr	z. T. gleich, z. T. stärker als im Vorjahr, jedoch praktisch überall schwächer als für die Schweiz Teuerungssatz in Katalogen für A höher als für CH	Ja, je nach Veranstalter unterschiedlich: - Kanarische Inseln - Spanien - Tunesien - Marokko - Ceylon - Bahamas
Italien (Mailand)	Zunahme	positiv	CH 50% mehr Übernachtungen als A	Nein - Malediven - Seychellen + Madagaskar + Kenia + Bermudas + China
Niederlande (Amsterdam)	Zunahme 70 Tour Operators (3 weniger als 1979/80) mit über 90 Ziellorten	positiv jedoch kleinere Zunahme als bis anhin	sehr stark beherrscht vermutlich mehr als die Hälfte des Wintertourismus	Ja Gründe: - steigende Benzinkosten - wirtschaftliches Malaise in den Niederlanden
Frankreich (Paris)	Zielorte gleichbleibend (40) Tour Operators 1979/80: 26 1980/81: 28	starke Zunahme Prognosen für Ferienwoh-nungen sehr optimistisch (Interhome)	Winter 1980/81 bedeutend mehr Ziellorte in CH als in A	Ja
Grossbritannien (London)	Bedeutende Zunahme 47 Tour Operators nach 45 Ziellorten Buchungsstand z. T. bis 50% höher	vielpersprechend	sehr stark gefragt Buchungszunahmen 10-15%	Nein, im Gegenteil + Miami (Florida) + Eilat (Israel) Gründe: - Billigstflüge
Österreich (Wien)	Zunahme neu: Kuoni	gleichbleibend	sehr gut	Nein
USA (New York)	mehr als verdoppelt 1979/80: 10 Tour Operators mit 51 Packages in 24 Ziellorten 1980/81: 22 Tour Operators mit 104 Packages in 29 Ziellorten (z. T. dank Swissair-Midweek-Tarif)	weitere deutliche Zunahme Preisanstieg in Rockies and Sierras sowie andern Destinationen wirken sich positiv für CH aus	ganzer Alpenraum sehr gefragt	- Italien - Spanien - Griechenland

Hoffnungsschimmer

(Fortsetzung von Seite 1)

menden Frühjahr ein Ergänzungsbudget vorgelegt.

Bilanz verbessert sich

Im Rahmen seiner ausführlichen Be-richterstattung konnte Direktor Walter Leu auf erfreuliche Frequenzzahlen ver-weisen. Von Januar bis August haben be-kanntlich die Hotellogiernächte um 13,7 Prozent angezogen, wobei vor allem die nicht weniger als 27 Prozent ausmachende Zunahme der BRD-Frequenz ins Auge sticht. In bezug auf die Ertragslage sei nach Schätzungen für 1980 mit einem von 14 Milliarden (1979) auf 2,2 Milliarden gestiegenen Aktivsaldo der Fremdenver-kehrsbilanz zu rechnen, hervorgerufen durch erhöhte Einnahmen (von 5,6 auf 6,9 Mrd.), bei Ausgaben von 4,7 Milliar-den (4,16 Mrd.).

Falsche Vergleiche

Immerhin zeigt ein Vergleich mit den Sommer-Rekordmonaten, dass noch eini-ges aufgeholt werden muss: Der Rekord-Juni 1973 steht mit 3,47 Mio Übernachtungen noch um 10,6 Prozent besser da als der Juni 1980, der Juli 1972 mit 15,4 Prozent und der August 1970 schloss 15,6 Prozent stärker ab als der Vergleichs-monat 1980. Zu diesen «Zahlenspielen» er-hob der Zürcher Verkehrsdirektor Erich Gerber die Forderung, den in vielen Fäl-len täuschenden Jahresvergleich der LN-Statistik durch einen Dreijahresvergleich zu ersetzen, um ein zutreffenderes Trend-bild zu erhalten.

Gutes, aber noch delikates Image

Zur generellen Marktlage der Schweiz wiederholte Walter Leu seine beruhigen-de Feststellung, dass das Gerede von der-teren Schweiz im Abflauen begriffen sei, wenn auch hier und dort noch ein Auf-

flackern der negativen Argumente festge-stellt werden müsse. Eine Umfrage der französischen Zeitung «Nouvel Economi-ste» setzte die Schweiz in bezug auf die Lebensqualität in vordere und vorderste Ränge. In konjunktureller Hinsicht seien die düsteren Prognosen nicht überzube-werten; angesichts der günstigen Entwik-klungen von Inflation und Währung sei der Schweiz eine gute Prognose zu stellen. Über die konkreten Aussichten für den kommenden Winter orientiert der Kasten.

Die Schweiz - so Leu - liege generell gut im Markt, auch wenn beispielsweise die österreichische Fremdenverkehrswer-bung in der BRD mehr Mittel einsetzen könne als die SVZ auf allen Märkten zu-sammen. Wichtig sei, die starren Trüm-pfe nicht leichtfertig aus der Hand zu ge-ben: So würden sich Autobahngelühren jeglicher Art negativ auf das Schweizer Image auswirken. Eben dieses Problem führte in der Folge zu einer Diskussion, in welcher vor allem Vertreter des Tessins und Bündens für den Status quo eintra-ten, aber - wenn auch am verkehrten Ort - eine bessere Verkehrserschliessung durch die SBB forderten.

Neues Ausschussmitglied

Vor der Behandlung des Budgets hatte der Vorstand ohne Diskussion das ihm vom Ausschuss zur Annahme empfohlene Aktions- und Werbeprogramm 1981 ohne Diskussion gutgeheissen. Wir werden auf dieses Programm noch eingehen. Schliesslich war der Nachfolger von Jean-Pierre Marquart als Vertreter der Strassenver-kehrswirtschaft im Ausschuss zu bestim-men. Mit Akklamation wurde Dr. Walter Rohner, Chefredaktor des «Tourings», ge-wählt. Im weiteren billigte der Vorstand dem Verkehrshaus Luzern einen ständi-gen Sitz in seinen Reihen zu. GFK

Erleben Sie dieses eiskalte, irische Abenteuer: Tullamore Dew «on the rocks».

Leisten Sie sich den Luxus, einen anderen Geschmack zu haben: Tullamore Dew, der Irish Whiskey des Kenners ist anders als alle Andern. «On the rocks» - das eiskalte Abenteuer. Cheers!

Nr. 1 in der Schweiz.



Der andere Whiskey.

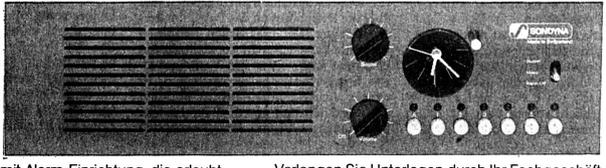
C. August Egli & Co. AG., Zürich, Tel. 01 45 26 66

Musik für den Gast erhöht die Gastlichkeit

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

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

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



Holzgehäuse Esche oder Nussbaum
fourniert, Front schwarz oder weiss
oder als Einbauchassis mit eloxierter Aluminiumfront.

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

Verlangen Sie Unterlagen durch Ihr Fachgeschäft.

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

SPA RETECO

Eau vive



Therapie und Fitness
Bäder für Ihr Hotel

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

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

Name: _____
Ort: _____
Strasse: _____
Tel. _____



Wenn man ein Gerät braucht, das ausser unterhalten auch warnen und wecken kann, dann hört man auf Autophon.

Lassen Sie sich darüber näher informieren.

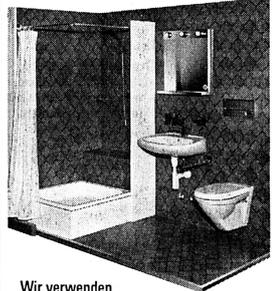
Ein Gerät, das für Unterhaltung und gleichzeitig für Sicherheit sorgt?
Das ist Musik in unseren Ohren!

Informieren Sie uns über den neuen Rundsprach-Empfänger E61 SNH von Autophon. Zeigen Sie uns, wie es möglich ist, einzelne Räume oder ein ganzes Haus in Sekundenschnelle zu alarmieren.

Name: _____ in Firma: _____
Strasse: _____ Telefon: _____
PLZ: _____ Ort: _____

Einsenden an: Autophon AG, Vertriebsleitung Schweiz, Stauffacherstrasse 145, 3000 Bern 22

*** Mehr Komfort im Hotel bringt mehr und zufriedener Gäste!



Wir verwenden für Boden- und Wandbeläge nur erstklassiges PVC-Material, um Dehnungs-, Setz- oder Schwundrisse auszuschalten.

Umsatzsteigerung und Wertzuwachs für Ihr Hotel mit den bewährten **RITO-Fertigbädern, Dusch-/WC- und Dusch-/Wasch-Kombinationen.** Ohne kostspieligen Umbau montieren wir bei Ihnen in kürzester Frist die speziell nach Mass vorfabrizierten RITO-Bade- und Duschkabinen.

QUEROP AG, RITO-SYSTEM
6052 Hergiswil
Tel. 041 95 19 69

Ihre Gäste wünschen Zimmer mit Bad oder Dusche - RITO-System macht's möglich - ohne grossen Aufwand!

Verlangen Sie unsere kostenlose Dokumentation mit Referenzliste.

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

HR

Autophon-Niederlassungen
in Zürich 01 201 44 33, St. Gallen 071 25 85 11, Basel 061 22 55 33, Bern 031 42 66 66, Luzern 041 44 04 04
Téléphonie SA in Lausanne 021 26 93 93, Sion 027 22 57 57, Genève 022 42 43 50

AUTOPHON

Sprechen Sie mit Autophon, wenn Sie informieren müssen oder Informationen brauchen, wenn Sie gesehen oder gehört werden wollen, wenn Sie die richtige Verbindung mit oder ohne Draht brauchen, wenn Sie warnen, überwachen oder einsatzbereit sein müssen.

Dolder Grand-Hotel mit neuer Fassade 3,5 Millionen schöner

Um die dreieinhalb Millionen Franken sind innert acht Monaten in die Renovation der Fassade des Dolder Grand-Hotels in Zürich investiert worden. Damit ist das Haus neben der Tradition, die es schon immer hatte, auch wieder zu ansprechendem äusseren Glanz gekommen.



Die sorgfältig renovierte Fassade des Dolder Grand-Hotels in Zürich gibt dem Haus Grün-derglanz zurück und lässt es zum interessanten Baudenkmal aus der Jahrhundertwende werden.

Die Dolder Hotel und Verwaltungen AG investiert seit Jahren regelmässig in die Erhaltung und die Modernisierung des Grand-Hotels. Seit 1959 sind nicht weniger als 48 Millionen Franken, im Jahresdurchschnitt also um die zweieinviertel Millionen eingesetzt worden. Nachdem die Priorität aus geschäftspolitischen Überlegungen lange Zeit bei der Verbesserung des Gäste- und des Produktionsbereichs gelegen hatte, wurde während dem letzten Winter die Fassade umfassend renoviert. Allerdings, diese Renovation beinhaltete wesentlich mehr, als bloss einen Neuanstrich: Das Resultat kann ohne weiteres als Restaurierung bezeichnet werden, wurde doch alles daran gesetzt, der Fassade die träumerische Eleganz zurückzuerlangen, die ihr der Architekt Jacques Gros Ende des letzten Jahrhunderts gegeben hatte.

Vorhandene restauriert

Der Zustand der alten Fassade war derart, dass sie bis auf das Mauerwerk abgetragen werden musste. Bevor die 6000 Quadratmeter Fassadenfläche aber neu verputzt werden konnten, war vorerst das Bruchsteinmauerwerk zu sanieren. Die Granitplatten und der aus dem Burgund stammende Savonière-Kalkstein, der vor allem für die äussere Fensterrahmung

eingesetzt ist, wurde gänzlich überarbeitet, die teilweise mehrmals überstrichenen Granitplatten der Balkone mit Sandstrahlung gereinigt.

Fehlendes ersetzt

Die optische Einheit in die Fassade brachte die Vereinheitlichung der Holzbalkone. Fehlende, früher gekappte Balkone wurden ersetzt. Zudem sind heute alle Balkone soweit vergrössert, dass darauf zumindest zwei Stühle und ein kleiner Tisch Platz haben.

Ganzes Dach wärmeisoliert

Die Renovation konnte sich natürlich nicht auf die Fassade beschränken, sondern musste auch das Dach einbeziehen. Die ganze Dachhülle ist heute wärmeisoliert. Zusammen mit der Sanierung der Wettervordächer erforderten die verinkelten Formen des Daches 14 Tonnen Kupferverkleidung!

Gebäudeform farblich akzentuiert

Gleichsam das Tüpfli aufs I der Renovation setzt die Farbgebung; bei der man sich unter Mitwirkung des Denkmalpflegers der Stadt Zürich, Dieter Nievergelt, an den Originaltönen orientierte. Mit einem ganzen Fächer von transparenten Ocker-beizen bis zu einem feinen, grün-

chen Sandbraun hat der Luzerner Hausarchitekt, Hans Ammann die Proportionen des 1899 errichteten Baus feinfühlig akzentuiert. Natürlich hat auch das Sichtholz wieder seine ursprüngliche, dunkelroste Farbe erhalten, die auf der Unterseite des Dachvorsprungs von einem kräftigen Ockergelb kontrastiert wird. Das gleiche Ockergelb ist übrigens auch auf den gestreiften Stoffstoren wiederzufinden.

Neuer Haupteingang

Gleichzeitig mit der Fassadenrenovation hat das Dolder ein Vordach für seinen Haupteingang erhalten. Das bis in die halbe Breite des Innenhofes reichende, kleblatunförmige Dach stellt allerdings eine eher diskutabile Fortsetzung der anderen, sehr traditions- und stilorientierten Bemühungen dar.

Ohne fremde Mittel

Mit der neuen Fassade verfügt Zürich wieder über ein Dolder, dem man ins Gesicht sehen darf. Und auch die Dolder Hotel und Verwaltungen AG darf der Stadt Zürich in die Augen sehen, ohne rot zu werden, denn trotz der Mitwirkung des Denkmalpflegers hat sie die Renovation ohne öffentliche Mittel finanziert. BUZ

Hotelketten

Von Kairo nach London

Anfangs September hat die Brent Walker Hotels Division, London, ihren 15-prozentigen Aktienanteil und den Management-Vertrag im «Kairo El Salam Hotel», Ägypten, verkauft. Dieses Luxushotel wurde von der Gesellschaft entwickelt, teilweise finanziert, erbaut, eröffnet und geführt. Die Besitzergesellschaft übertrug das Management der Hyatt International Hotels (USA).

Die unter der Leitung des Schweizer Jacques-A. Künzli stehende Hotelabteilung dieses englischen Konzerns hat nach Beendigung ihres Engagements in Kairo ein Deluxe-Hotelprojekt im Zentrum von London begonnen. Die Investitionen belaufen sich auf rund 60 Millionen Schweizer Franken. Das Objekt sollte nach 24-monatiger Umbauzeit zur absoluten Spitzenklasse in London zählen. Wie bereits in Ägypten, wird die Basler Hotelberatungsfirma Hosta AG am neuen Projekt mitwirken. A. Lötcher, Geschäftsführer der Basler Firma wird für die gesamte Küchenplanung, -installation und -inbetriebnahme dieses Konzerns beratend zur Seite stehen. Jak

Holiday Inn schneller

Mit zwei Neuerungen will das Holiday-Inn-Reservationsbüro in Zürich die Dienstleistungen verbessern. Im Büro an der Bahnhofstrasse 81, 8001 Zürich, arbeitet jetzt ein zweiter Holiday-Computer. Dank doppelter Kapazität können alle Reservationen sofort abgeklärt und schneller bestätigt werden. Das Reservationsbüro ist ab 1. Oktober 1980 durchgehend von Montag bis Freitag ab 08.45 bis 18.00 Uhr geöffnet. pd

Projekte

Ein Fährhotel in Gersau?

Auf dem Areal der Autofährestation Gersau (die Fähre führt nach Beckenried) plant der Beckenrieder Hotelier und Fährbesitzer Otto Gander den Bau eines Hotels. Die Gersauer Behörden stehen dem Vorhaben Ganders positiv gegenüber; sie beantragen dem Schwyzer Polizeidepartement das Wirtschaftspatent zu erteilen. Otto Gander sieht keinen Ganzjahresbetrieb vor. Das Hotel will er während der Betriebszeit für die Fähre vom März bis November offen halten. wpw

Neues Hotel für Frutt

Dieser Tage erfolgte der erste Spatenstich für ein neues Hotel-Restaurant auf Melchsee-Frutt. Konzipiert wurde der Bau vom Sarner Architekt Paul Dillier, der zusammen mit Hotelier Sepp Durrer das Projekt verwirklicht. Das Hotel soll 90 Betten, das Restaurant 100 Plätze anbieten. Die Eröffnung ist auf den 1. Dezember 1981 geplant. wpw

Liquidationserklärung

Der Verwaltungsrat der Hotels Zimmermann Zermatt AG hat mitgeteilt, dass die ausserordentliche Generalversammlung am 12. September 1980 die Auflösung und Liquidation der Hotels Zimmermann Zermatt AG beschlossen hat. Die Aktiven und Passiven werden von einer Kollektivgesellschaft, welche aus den Hauptaktionären besteht, übernommen. Der Betrieb der Hotels wird wie bis anhin weitergeführt. Die Wiedereröffnung des neuen Hotels National ist für Dezember 1982 geplant. lk

Astir - Griechenlands Stern

Die Astir Company Inc, die grösste Beherbergungsgesellschaft Griechenlands ist 1951 durch die Griechische Nationalbank, Ethniki Trapeza tis Ellados, gegründet worden. Sie übernahm vorerst bestehende Hotels auf Korfu, Rhodos und Kreta, ohne dass damals wohl der künftige stürmische Aufschwung dieser drei Inseln vorausgesehen war. Auf dem griechischen Festland, an der Küste des Saronischen Golfs, entstanden die ausgedehnten Bungalov-Komplexe von Glyfada und Vouliagmeni im Ausflugsbereich Athens und vom Flughafen Ellinikon aus im Nu zu erreichen.

Eine andere Tochtergesellschaft der Nationalbank, Kamena Vourla Spa S.A. unterstellte ihr Management und ihre Weiterentwicklung 1965 der Astir Hotel Company. Mit Loutraki am korinthischen Meerbusen zählt Kamena Vourla nördlich von Chalkis am Golf von Euböa zu den bedeutendsten Heilbädern Griechenlands; das Astir Hotel Galini liegt reizvoll inmitten eines gepflegten Gartens mit Schwimmbecken, vom Meerstrand freilich durch die Landstrasse getrennt. Einen Markstein modernen Hotelbaus nicht in Hellas allein, sondern im ganzen östlichen Mittelmeer, bedeutete 1967 die Inbetriebnahme des Astir Palace Vouliagmeni, ganz aus gelbem Marmor, mit Treppengeländern aus Bronze, errichtet.

Expansion und Erneuerung

Die Astir Company («Astir» bedeutet im Griechischen «Stern») leitete 1974 Hotels der A- und Luxuskategorie mit insgesamt 1461 Betten, inbegriffen das Astir Motel in Alexandroupolis in Thrakien, Ausgangshafen zum Besuch der Insel Samothrake. Überalterte und unrentable Häuser wurden in der Folge durch Neubauten ersetzt, wichtige Betriebe erneuert und erweitert, während Projekte für weitere Astir Hotels in aufstrebenden Feriengebieten ausgearbeitet werden. Heute besitzt das Grand Hotel Astir Palace Rhodos 750, das Astir Palace Korfu und dasjenige von Elounda auf Kreta je 600 Betten. Sie verfügen neben dem repräsentati-

ven Hauptgebäude über Bungalows, heizbare Pools und Schwimmhallen mit Sportzentrum, Sauna, Massage, abends beleuchtete Tennisplätze, Restaurants, Bars und Shopping Arcade.

Am Meer und in der Stadt

Der 1979 vollendete Neubau in Vouliagmeni ist das Werk der Architekten Vourekas, Georgiades und Dekavalas. Nur ein paar hundert Schritt vom marmornen Astir Palace entfernt, ragt der neue Trakt von 360 Betten nicht in den Himmel empor, sondern schmiegt sich vollständig dem steilen Klippenrücken des ausgedehnten Landvorsprungs an, dessen Eigentümer die Gesellschaft ist, mit grossen, schräg ansteigenden Blumenrassen, von jedem Zimmer oder jeder Suite den Anblick der wildzerklüfteten Natur mit ihren Fichtenhainen möglichst schonend.

Treffpunkt ist der grosse Meerwasser-Schwimm- und Saunapool, wo mittags ein kaltes und warmes Selbstbedienungsbuffet zum Schlemmen verlockt. Weitaufgige Konferenzsäle ermöglichen nunmehr die Durchführung bedeutender Tagungen in Vouliagmeni. Ein «Super de luxe»-Hotel der Astir Company von nur 200 Betten in Suiten entsteht in Athen am Leoforos Vassilissis Sophias, das 1981 den Betrieb aufnehmen soll. Weitere Pläne erstrecken sich auf Kavalla, Alexandroupolis und Vouliagmeni. Sie sollen bis 1983 verwirklicht werden. Conrad Streit

Happy-End für Happy Rancho

Mit der behördlichen Gutheissung der endgültigen Baupläne für das in Locarno unter dem Namen «Happy Rancho» seit bald 10 Jahren unfertig in den Himmel ragende Grossprojekt endet die alles andere als «happy» begonnene Geschichte einer schiefgegangenen Bauspekulation.

Anfang der siebziger Jahre hatte eine in Chur domizilierte Aktiengesellschaft die Baubewilligung für ein luxuriöses Aparthotel von 26 Stockwerken erhalten. Als 1972 jedoch der Bundesbeschluss zur Stabilisierung des Baumarktes in Kraft trat, wurden die bereits fortgeschrittenen Arbeiten eingestellt. Die Churer Aktiengesellschaft hatte inzwischen Konkurs erlitten, denn sie war nicht im Besitz der erforderlichen Kapitalien, um ein derartiges Bauprojekt finanzieren zu können. Zahlreiche Locarneser Lieferanten mussten ihre Forderungen abschreiben und das Bauwerk blieb für Jahre seinem Schicksal überlassen; niemand wollte oder konnte das halb fertige Objekt übernehmen, dessen Fertigstellung noch bedeutende Investitionen erfordert.

Eine Marktlücke füllen

Nun hat sich kürzlich doch ein Käufer gefunden: der Immobilienhändler Franco Wannier aus Delémont hat das Grundstück samt Baustelle für 5 Millionen Franken übernommen. Mit einer weiteren Investition von rund 10 Millionen will er daraus einen Wohnkomplex von insgesamt 90 Wohnungen gehoben

Niveaus erstellen. Obwohl der erwähnte Bundesbeschluss inzwischen aufgehoben worden ist, hat Wannier die Idee des Aparthotels zugunsten der Wohnungen fallengelassen. Nach Wannier fehlen auf dem lokalen Markt Grossraumwohnungen von Prestige, die vorwiegend für Zweitresidenzen geeignet sind. Mit der Eröffnung des Gotthard-Strassentunnels ist die Nachfrage aus der deutschen Schweiz stark gestiegen.

Restaurant im Erdgeschoss

So wird bis 1982 der 14 Stockwerke hohe Komplex fertiggestellt sein. Anstelle des ursprünglich geplanten Schwimmbades soll eine reich beplanzte Grünzone entstehen. Das Erdgeschoss wird ein Restaurant und Kaffeehaus beherbergen, das erste Stockwerk für Büroräume gedacht, während die technischen Anlagen im letzten Stock installiert werden, wobei noch Platz für ein Sport- und Hobbylokal bleibt. Der Name, welcher in diesem Falle kein «omen» war, soll geändert werden. Damit wird aus Locarno ein Mahmal verschwinden, das mehr und mehr zum Alptraum für Einwohner und Behörden geworden war. gb

The Regent Hotel in Hong Kong: Extras für die reisende Eva

Der Anteil von weiblichen Gästen ist - laut Tourismus-Statistik 1979 - in Hong Kong beinahe ebenso gross wie die Zahl der männlichen Reisenden. Viele dieser Frauen kommen nach Hong Kong, weil sie geschäftlich mit der Bekleidungsindustrie im Fernen Osten zu tun haben. Angesichts dieser Zahlen beschloss das Management des neuen Regent Hotels in Hong Kong, das kürzlich seine Tore öffnete, die luxuriöse Innenausstattung darauf abzustimmen und kleine Extras einzubauen, die reisende Evas zu schätzen wissen.

«Die reisende Geschäftsfrau ist heute eine internationale und unabhängige Persönlichkeit», meinte Rudolf Greiner, Generaldirektor des Regent dazu. «Sie wünscht zwar keine spezielle Behandlung, durch die sie besonders auffallen würde. Dennoch haben wir bei der Einrichtung des Hotels einige spezielle Dienstleistungen eingebaut, die bestimmt einen zusätzlichen Komfort und gerade für weibliche Gäste praktische Vorteile bringen werden.»

Einige Beispiele: Multinationale Stecker, bequem erreichbar auf Tischhöhe in Spiegelhöhe, mit 110 und 220 Volt, so dass keine unförmigen Transformatoren mehr nötig sind; grossräumige Kleiderschränke, in die auch ein langes Abendkleid problemlos gehängt werden kann. Zudem wird den ankommenden Gästen ein Schnell-Bügel-Service offeriert, damit auf der Reise zerknitterte Kleider sofort wieder getragen werden können.

Femininer Badezimmerkomfort

Über das Marmor-Badezimmer werden die Gäste begeistert sein. Eine mit Glas umfasste Duschkabine mit thermoisolierter Kontrolle befindet sich direkt neben der grossen Badewanne. Zusätzlich wurden auch Handduschen im Badezimmer installiert. Die Lichteffekte sind ebenfalls sorgfältig studiert worden: während Bad und Dusche indirektes Licht erhalten, haben Spezialisten im Bereich des Lavabos eine Beleuchtung geschaffen, die den Qualitätsansprüchen eines fachgerechten Make-up's oder - bei Geschäfts-herren - einer sauberen Rasur gerecht wird. Diese Annehmlichkeiten und eine

separate Toilette gehören zur Standardausstattung in den Regent-Zimmern.

Die Berücksichtigung weiblicher Bedürfnisse endet aber nicht beim Hotelzimmer. Die Drogerie (für die vergessenen lebenswichtigen Kleinigkeiten) und der Coiffure-Salon sind sieben Tage in der Woche vom frühen Morgen bis spät abends geöffnet. Andere Einkaufsmöglichkeiten bietet auch die exklusive Shopping Arcade des Regent Hotels und das in unmittelbarer Nähe gelegene New World Centre, der grösste Einkaufskomplex in Asien.

Personal speziell vorbereitet

Natürlich kann keine Rede davon sein, dass Damen ohne Begleitung im Restaurant des Regent den üblichen Platz im Hintergrund zugewiesen erhalten - alle Regent-Restaurants bieten eine überwältigende Sicht auf Hong Kong und sind so konzipiert, dass es überhaupt keine Sitze im Hintergrund gibt!

Die Mitarbeiter im Regent werden bereits heute darauf geschult, sich den weiblichen Gästen besonders anzunehmen - die Direktion ist sich bewusst, dass es gerade die kleinen Annehmlichkeiten sind, die reisenden Evas den Aufenthalt angenehmer gestalten.

P. S.: Dieser Bericht stammt - wie könnte es anders sein - auch von einem weiblichen Wesen im Regent Hotel: Monique Hochstrasser, ehemalige Sales Manageress der Gustar AG in Zürich, hat den Artikel in der hotel+touristik revue Nummer 33/80 «Eva's» drei Gesichter gut gelesen und als neue PR-Manageress bereits entsprechend reagiert. TH



Wird nun endlich fertig gebaut: Der seit über acht Jahren in den Himmel ragende, halb fertige Happy-Rancho-Torso. (Bild broggi)

Bosch serviert Ihnen den Gewerbe-Kühlschrank mit der Heissgasabtauung.

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

BOSCH

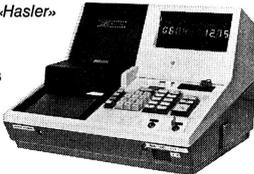
01 42 94 42

Robert Bosch AG
Abt. Gewerbeabtauung
Postfach, 8021 Zürich

Hasler - TEC

Wählen Sie die elektronische «Hasler»

Die neue elektronische Kasse für das Gastgewerbe. Leistungsstark, schnell, einfach in der Bedienung.



Vergessen Sie die Führung des Kassabuches, vergessen Sie die Bedienungsgeldabrechnung mit dem Servierpersonal. Beides besorgt die Kasse automatisch

● täglich ● wöchentlich ● monatlich ● jährlich
sicher, unbestechlich und zu bescheidenem Preis (auch für kleinere und mittlere Betriebe geeignet). Die neue Kasse zu besitzen ist viel leichter als Sie denken, denn wir tauschen Ihre Alte ein.

Hasler - TEC

Hasler Registrierkassen AG
Schwarztorstrasse 59
3000 Bern 14
Tel. 031 25 44 21

Verlangen Sie den ausführlichen Prospekt oder eine unverbindliche Vorführung. Rufen Sie uns an.

Niederlassungen und Regionalvertretungen in der ganzen Schweiz, auch in Ihrer Nähe

Hasler

Wenn Ihre Küche nicht rentiert, sollten Sie nicht einfach die Preise erhöhen... sondern die Planung überprüfen.

Es gibt Hoteliers und Gastwirte, die sagen: heutzutage kann die Küche nicht mehr rentieren. Die Einkaufskosten sind zu hoch. Die Einrichtungen zu teuer. Und das Personal kostet zu viel. Haben Sie Unrecht?

Telefonieren Sie uns, wenn es darum geht, eine neue Küche einzurichten. Oder die bestehende umzubauen. Oder ganz einfach, wenn Sie von uns einen Vorschlag möchten, wie Sie Ihre Küche rentabel gestalten können. Wir haben während

15 Jahren in unzähligen Betrieben Erfahrung gesammelt. Und diese Erfahrung sollten Sie nutzen!

Schweizer Hotelier-Verein
Beratungs- und Dokumentationsdienst
Mombjousstrasse 130, 3001 Bern

Telefon
031 46 18 81

Wer nicht planen kann, muss fühlen!

**Fred Lienhard,
Gastwirt
Restaurant Ilge,
Klein-Twann BE:**

**«eurocheques?
Aber sicher!
Die Bank
garantiert doch
bis Fr. 300.-!»**



Gesichtstücher

Art. Nr. 989-1 FAY-Display-Karton zu 100 Blatt, Versandboxen zu 48 Kartons

Preis per Karton bei Bezug von

Karton	1	48	240	480
--------	---	----	-----	-----

Fr. 1.05 - .96 - .92 - .89

Bestellen Sie bitte gleich jetzt! Telefon (041) 23 65 05

Abegglen-Pfister AG Luzern

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 fabriziert von

ROSENMUND AG

4410 Liestal, Gestaddeckplatz 6
Telefon 061 - 91 91 55

Senden Sie mir bitte Ihre Dokumentation

Name
Adresse

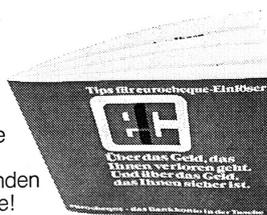
ROSENMUND AG, 4410 Liestal, Gestaddeckplatz 8

Bargeldlos zahlen wird immer selbstverständlicher. Allein in der Schweiz gibt es rund 450 000 eurocheque-Inhaber. Und täglich entdecken mehr Leute, wie einfach und sicher eurocheques zu handhaben sind. Auch für Sie als Empfänger! Da gibt's kein Risiko: In Verbindung mit der eurocheque-Karte ist jeder eurocheque bis zu

Fr. 300.- garantiert. Ohne Karte ist der eurocheque ein normaler, in beliebiger Höhe ausstellbarer Cheque. eurocheques sind wirklich so gut wie Bargeld.

**eurocheque.
Das einheitliche Check-System
der Schweizer Banken.**

Wollen Sie mehr wissen? Dann verlangen Sie unsere Gratis-Broschüre für eurocheque-Einlöser! Ihren Kunden und Ihrem Geschäft zuliebe!



Coupon

Einsenden an Schweizerische Bankiervereinigung,
Postfach 2307, 4002 Basel

Wir bestellen gratis — Ex-Tips für eurocheque-Einlöser

(Blockschrift)

Name

Restaurant od. Hotel

Adresse

PLZ/Ort

Limtas EC 15-80

eurocheque. Das Bankkonto in der Tasche.

Der römische Brunnen

3. «Turismart» in Padua

Zu den sich behauptenden touristischen Spezialmessern in Italien gehört der im Oktober stattfindende «Turismart» in Padua, eine Veranstaltung, die in diesem Jahr ihre dritte Auflage erlebt...

Den sich selbst gestellten Auftrag bezeichnet die Messegesellschaft mit: Zurschaustellung alles dessen, was neu ist in den Branchenbereichen Hotelindustrie, Restauration und öffentliche Dienste für Tourismus...

Da nun durch neue und veränderte italienische Gesetze auf den Gebieten von Urbanistik, Energieeinsparung, Normen für Steuererklärung und Abgaben oder auch zum Beispiel für Abwasserbereinigung der Beherbergungsindustrie unabhängige Auflagen gemacht worden sind...

Weniger Camping-Touristen

Nach den Angaben des Gesamtverbandes der italienischen Campingorganisationen FAITA sind überall im Lande die Zahl der Nächtigungen auf Campingplätzen gegenüber denen des letzten Sommers rückläufig. Den grössten Verlust muss man in Sizilien hinnehmen...

Der FAITA-Vorstand ist der Ansicht, die Rückgänge wären Ausflüsse der diversen Schwierigkeiten im italienischen Schul- und Feriensystem, das teilweise im Frühsommer schlechte Wetter, die Erhöhung von Treibstoffpreisen für Automobilität sowie die erhöhten Gebühren für Autobahnbenutzung...

Leistungsfähiges Catering

In der Hochsaison stellt das Catering der Alitalia in Fiumicino täglich 8000 komplette Mahlzeiten bereit. Diese Menge dient der Versorgung der Flugzeuge der eigenen Gesellschaft und der Restaurants des internationalen und nationalen Terminals.

Bis zum kommenden Jahr sollen folgende Abteilungen neu strukturiert und eingerichtet werden: Metzgerei, Gefrieranlage und Konditorei. Bis April wird dadurch die gewünschte Kapazitätsausweitung für kalte und warme Küche so gesteigert, dass pro Jahr bis zu sieben Millionen Mahlzeiten zubereitet werden können.

Kongresspalast für Neapel

In naher Zukunft wird ein moderner Kongresspalast für die Stadt unter dem Vesuv, die Hauptstadt der Region Kampanien, Neapel, Wirklichkeit. Die Infrastruktur auf dem Beherbergungssektor ist in dieser süditalienischen Grossstadt aufgrund des saisonbedingten Zustroms in einigen Monaten des Jahres nur gering ausgenutzt.

Vielleicht, so glaubt die Regierung und die einheimische Tourismusbranche, lässt sich zum Beispiel eine bessere Bettenbelegung für den Jahresdurchschnitt durch vermehrte Kongresse und Veranstaltungen in Neapel erreichen, denn stets dann, wenn bisher die internationalen Messen oder Grossveranstaltungen in der «Mostra d'Oltremare» stattfanden, war alles ausverkauft. Die Regionalregierung Kampanien und die Städtische Tourismusamt Neapel werden aus eigenen Mitteln und durch Kredite die Finanzierung des Projekts in Höhe von etwa 5 Milliarden Lire sichern.

Der Hauptausstellungsraum wird über 2000 Plätze verfügen; installiert werden moderne elektronische und elektrische Einrichtungen. Übersetzungsanlagen für acht Sprachen, TV-Aufnahme- und Wiedergabegeräte, Filmvorführungsmöglichkeiten usw. Die anderen acht Säle bis zu 250 Plätzen, werden in der Lage sein, für jede Art von Veranstaltung entsprechende Räumlichkeiten zur Verfügung zu stellen.

Abgerundet wird das Bauvorhaben durch eine eigene Initiative der Autobahngesellschaft IRI auf betriebseigenem Grund, unmittelbar nach der Ausfahrt von der «Autostrada del Sole» und in der Nachbarschaft das Zubringerstrasse Salerno-Pompeji-Neapel. Dort werden ein Informationszentrum, technische Dienste und reiseförderliche Reservierungs- und Verkaufszentren errichtet, sowie ein Bankinstitut und eine Wechselstube eingerichtet.

Tunesiens neue Konzeption: Luxus

Jachthäfen in Serie

Luxustouristen bringen mehr Geld und weniger Ärger! Die neue Welle im tunesischen Fremdenverkehr scheint sich nach diesem Schema auszurichten. Nach den überraschend guten Erfolgen mit dem ersten «Hafengarten» am Mittelmeer, dem Fremdenverkehrszentrum El Kantoubi bei Soussa (etwa 120 Kilometer südlich von Tunis), soll nun in den kommenden Jahren eine Jachthafen-Hoteltette entstehen.

Im Grunde genommen ist der Gedanke recht simpel: Eine Reihe von kleinen tunesischen «veressenen» Häfen soll zu winterfesten Jachtliegeplätzen umgerüstet und gleichzeitig mit einem Erst-Klass-Hotel ausgestattet werden. Man weiss natürlich in Tunesien nur zu gut, dass aufgrund der klimatischen Verhältnisse Nordafrikas die Liegekosten für eine Jacht weitaus billiger kommen als im europäischen Mittelmeerraum. Hinzu kommt, dass in Süd-europa die guten Winterhäfen seit langem schon ausgebeutet sind, die Zahl der Jachtbesitzer aber weiterhin schnell ansteigt. Ein anderes Argument der Tunesier: Die guten Verkehrsverhältnisse! Mit einem Zweieinhalbstundenflug ist man in Tunesien und auf verhältnismässig guten Strassen in kurzer Zeit am Jachthafen, wo immer er auch in Tunesien sein mag. Ein Wochenendausflug zum Segeltörn ist also immer drin!

Test mit Sidi Bou Said

Der Anfang dieser Jachthafen-Kette wird in Sidi Bou Said, dem Künstlerdorf bei Tunis, zu finden sein. Am Fusse des romantischen Hügels entstand ein Jachthafen für rund 380 Boote. Und in den ersten Wochen des Bestehens dieses kleinen Hafens war schon rund die Hälfte der verfügbaren Liegeplätze vergeben. Es versteht sich, dass eine eigene kleine Zollstation im Hafengebiet zu finden ist und auch eine Polizeiwache. Wichtig, für alle Jachten, die von hoher See aus in die tu-

nesischen Gewässer einlaufen und jetzt direkt an ihren Liegeplatz gehen und hier die unerlässlichen Zoll- und Polizeiformalitäten abwickeln können. Ebenso gibt es eine Bankfiliale und ein Postamt. Alles Einrichtungen, die später auch in allen anderen kleinen Jachthäfen Tunesiens selbstverständlich sein sollen.

Mit der Crew gerechnet

Unweit des Jachthafens Sidi Bou Said findet sich das dazugehörige «Seefahrerdorf» El Marassi, eine Bungalowanlage aus 75 maurischen Villen mit zusammen 360 Betten. Man sagt sich, dass eine Jacht mit einer mehrköpfigen Crew gesegelt wird, die wohl auch an Land zusammen bleiben will und somit grössere Bungalows oder Appartments angebracht sind. Wohneinheiten - wenn man das in diesem Zusammenhang sagen kann - die den höchsten Ansprüchen an Komfort gerecht werden sollen. In späterer Zeit soll dann noch neben der Bungalowanlage ein Vier-Stern-Hotel entstehen.

El Marassi bei Tunis ist ein Test! Verläuft er zufriedenstellend, wird sofort mit dem Ausbau von einem guten Dutzend anderer, wenn auch kleinerer Häfen begonnen werden. Und in etwa zehn Jahren soll Tunesien dann zu den begehrtesten Segelzielen des Mittelmeers zählen. Eine Clientèle der Begüterten, die - so hoffen die tunesischen Hafenmanager - den nordafrikanischen Partnern auch guten Verdienst bringt. Hans-Joachim Weber

Dänentourismus verändert Struktur

Internordische Buchungszentrale kommt

Mit einer Rekordbeteiligung von 300 Delegierten fand im dänischen Nationalpark Rebild Bakker (Nordjütland) die Jahreshauptversammlung des Verbandes der jüdischen Fremdenverkehrsvereine (Samwirkende Jydsk Turistforeninger) statt. Sie markierte zugleich das 75-Jahr-Jubiläum dieses dänischen Regionalverbandes, der mit 40 000 Mitgliedern in knapp 100 Ortsvereinen als einer der Bannerträger der Branche in Nordeuropa gilt.

Dominierende Themen waren die Diskussion um die Schaffung einer internordischen Buchungszentrale und die Bildung einer innerdänischen Touristik-Organisation.

Drei wichtige Aufgaben

Im grossen und ganzen war man sich darüber einig, dass eine internordische Buchungszentrale drei wichtige Aufgaben zu erfüllen habe und schon darum erstrebenswert sei.

- Sie würde die Zimmerreservierungen innerhalb Dänemarks, Norwegens, Schwedens und Finnlands erleichtern.
● Ferner den grenzüberschreitenden innerskandinavischen Tourismus fördern und, nicht zuletzt,
● auch ein wichtiges Instrument für die Fremdenverkehrswerbung der einzelnen nordischen Länder und der gesamt-skandinavischen Werbung im europäischen Ausland sein.

Bevor die Anregung realisiert werden kann, wird es allerdings noch umfassender Vorarbeiten bedürfen, wie auf der Jahreshauptversammlung dargelegt wurde. Einerseits ist Schweden schon sehr weit voraus auf diesem Gebiet. Dort gibt es bereits sieben regionale Buchungszentralen, die weitgehend aus Staatsmitteln finanziert und vom Schwedischen Fremdenverkehrsamt organisiert werden.

In Dänemark gibt es dagegen bisher

nur zwei halb privat finanzierte Buchungszentralen; nämlich Fyntours für Fünen und Jyllandtours für Jütland. Angesichts der unterschiedlichen Basis in den verschiedenen nordischen Ländern wird es nach Ansicht von Experten noch einige Zeit dauern, ehe die an sich allgemein angestrebte interskandinavische Buchungszentrale Wirklichkeit werden kann.

Auch das zweite Hauptthema, die Gründung eines Gesamtverbandes der dänischen Fremdenverkehrsvereine, konnte trotz allgemeiner Sympathie beim Grossteil der Delegierten noch nicht verwirklicht werden.

Der Dänische Fremdenverkehrsrat ist ausschliesslich auf Auslandswerbung festgelegt. Diese Tatsache wird von den lokalen und regionalen dänischen Fremdenverkehrsverbänden - von den letzteren gibt es vier, deren grösster der jüdische ist - respektiert, aber kritisiert. Die Gründung einer landesumfassenden dänischen Touristikorganisation gilt daher als akzeptabler Ausweg, zumal ein solches Organ auch die Bindungen zum Dänischen Fremdenverkehrsamt intensivieren und auf eine breitere Basis stellen könnte.

Dass die auch vom Verband dänischer Verkehrsdirektoren angestrebte Strukturänderung 1981 realisiert wird, gilt als sicher. Ihre nur durch eine juristische Panne ausgelagerte Verzögerung wurde von den meisten Delegierten bedauert.

Malta muss sich bescheiden

Die Entwicklung des Tourismus auf Malta, die in den vergangenen Jahren in stürmischem Tempo vorangeschritten ist, beginnt jetzt an die Kapazitätsgrenzen der kleinen Mittelmeerinsel zu stossen.

1965 waren 40 000 Urlauber nach Malta und seine Nebeninseln Gozo und Comino gekommen. Im vergangenen Jahr waren es bereits 618 000, und in der ersten Hälfte dieses Jahres wurde erneut ein Zuwachs von 23 Prozent verzeichnet.

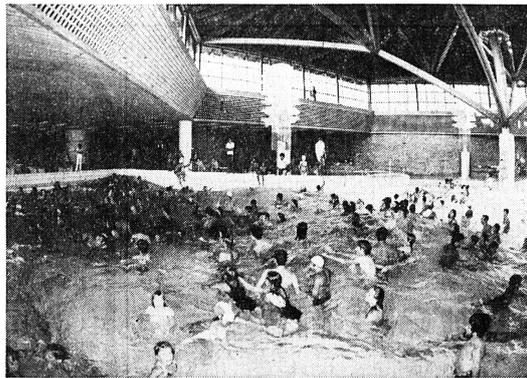
Malta bietet rund 100 Hotels, fünf Feriendörfer, zahlreiche Pensionen, Ferienapartments und Privatbetten. Viele neue Hotels sind im Bau, die bis 1983 noch weitere 6000 Betten schaffen sollen. Darunter ist auch ein Luxushotel in Marsascala, das von Libyen und Maltesern gemeinsam errichtet wird und das einmal das grösste der Insel sein wird.

So gern die Regierung in Valletta diesen Boom fortsetzen würde, so kann die 315 Quadratkilometer grosse Inselrepublik, die zu den am stärksten bevölkerten Staaten der Welt gehört, kaum mehr Hotelbauten vertragen, ohne die letzten landschaftlichen Schönheiten der fast strandlosen Küste zu gefährden. Malta versucht dagegen eine Umstrukturierung des Touristenstroms, eine bessere Verteilung der Besucher übers ganze Jahr.

Die Hauptzahl kommt im Juli und August, aber Malta hat eine Saison, die bis weit in den Spätherbst anhält. Noch im November ist das Meerwasser durchschnittlich 20 Grad warm. Viele Hotels bauen geheizte Swimmingpools im Freien, denn auch im Winter scheint die Sonne im Durchschnitt fünf Stunden am Tag, bei mittleren Temperaturen von 14 Grad.

Im vergangenen Jahr ist das Mediterrane Conference Center fertiggestellt worden, dessen moderne Einrichtungen Platz für 1000 Tagungsteilnehmer bieten. Es ist in dem völlig restaurierten früheren Hospital des Johanniter-Ordens aus dem Jahr 1574 untergebracht.

Malta mit seiner zentralen Lage im Mittelmeer bietet auch einen idealen Jachthafen für Langstreckenfahrer. In seiner Dienstleistungen hat Malta trotz seiner weit südlichen Lage einen fast mitteleuropäischen Standard. Einziges grosses Problem ist der Wassermangel, der im Sommer auch Luxushotels teilweise auf dem Trockenen sitzen lässt.



Eines der grössten Wellenbrandungsbäder Deutschlands hat jetzt die Schwäbische Alb. Mit zwei flach auslaufenden Badebuchten bietet es täglich mehr als tausend Besuchern Platz für ausgelassene Badeferien. Das «badkap» in Albstadt ist ganzjährig geöffnet. (Foto: Grossmann/agentour press)

Neues Bade- und Freizeitzentrum im süddeutschen Albstadt

Badeplausch auf der Schwäbischen Alb

Nach rund 2 1/2-jähriger Bauzeit wurde im in Baden-Württemberg in der Bundesrepublik Deutschland gelegenen Ferienort Albstadt das «badkap» - so der Name der Anlage - seiner Bestimmung übergeben. Es umfasst eine Gesamtfläche von 72 000 m², die Baukosten betragen rund 23 Millionen DM.

Die Aktivitätenspalette im neuen Zentrum ist sehr umfangreich. Die beiden Riesenbadehallen enthalten ein Wellenbrandungsbad mit zwei grossen, flach auslaufenden Badebuchten und abteilbar 25-m-Bahn, Gaudibecken mit Wasserpiz, Quellgrotte mit anschliessendem 90-m-Schwimmkanal, Kinderbecken, Sauna, Solarien, Massage und Restaurant/Café. Die Lufttemperatur beträgt 31 Grad Celsius. Die mit Trientiner Naturstein und viel Holz ausgestatteten Hallen vermitteln dabei das Gefühl von Wärme und Naturbezogenheit.

Genauso attraktiv wie innen präsentiert sich das «badkap» auch im Aussenbereich. Die aus vier grossen Becken bestehende Szenenplatte ist in ihrer Gesamtausdehnung 260 m lang und hat etwa 300 000 Liter Wasserinhalt. Sprungturm mit 1- und 3-m-Brett, Wasserrutschen und andere Gaudi-Einrichtungen bringen neben dem Schwimmen zusätzlichen Badespass. Ausser dem «nassen» Paradies

umfasst die Freianlage 50 000 m² Parklandschaft mit Wiesen, Hängen, Büschen und Bäumen.

Auch auf Cartourismus eingestellt

Die Albstädter wollen mit der neuen Anlage zu einem der führenden Freizeit- und Naherholungsziele im süddeutschen Raum aufsteigen. Für die notwendige Verpflegung, notfalls von ganzen Busgesellschaften, sorgt dabei das eigene Restaurant/Café. Die Preise für einen Besuch im «badkap» sind günstig. Die vierstündige Benutzung aller Einrichtungen (Zuschläge lediglich für Sauna, Solarium und Massage) kostet zwischen DM 4.80 und 6.-, für einen ganzen Tag «Badespass» in Albstadt zahlt man als Erwachsener DM 6.40 bis 8.50. Dazu gibt es zahlreiche Ermässigungen.

Wert wurde auf behindertengerechte Bauweise gelegt. Rollstuhlfahrer können «badkap» ohne jede fremde Hilfe benutzen. (Agentour press)

Rumänien

Ausbauprogramm für das Angebot

Eine Erweiterung des Kurangebotes, der Ausbau der Gebirgsferienorte und die Modernisierung der Einrichtungen für den Badetourismus an der Schwarzmeerküste sind die Schwerpunkte des rumänischen Tourismus-Konzepts für die nächsten Jahre.

Im Kurtourismus sollen bis 1985 weitere 8000 Betten zur Verfügung stehen, die sich auf 26 Heilbäder verteilen werden. In 11 Wintersport- und Wanderzentren in den Bergen werden Unterkünfte mit rund 4000 Betten errichtet und an der Küste werden im Planjahr fünf bis 1985 zu den bestehenden rund 120 000 Betten rund 10 000 weitere, bei gleichzeitiger Modernisierung der vorhandenen Hotels, hinzukommen.

Mehr Betten am Weg

Im ganzen Land werden die Möglichkeiten für den Individualtourismus ausgebaut, dem man in Zukunft besonderes Augenmerk schenken will, erklärte Touristikminister Jon Tudor. Neue Touristikzonen, wie etwa Maramures, Nord-Moldau, Mittelsiebenbürgen, Westkarpaten, der Norden Olteniens und das «Eiserne Tor», werden erschlossen. Für Rundreisen werden in jeder Kreishauptstadt zumindest ein Erst-Klasse-Hotel sowie Restaurants mit einheimischer und internationaler Küche zur Verfügung stehen. In den Ortschaften entlang der Touristiktouren werden in den kommenden Jahren noch 15 000 Betten bereitgestellt, um die derzeit immer wieder auftretenden Engpässe zu überwinden, versicherte Tudor.

Quellenreiches Land

Rund ein Drittel der Mineralwasserquellen Europas sprudelt in Rumänien. In etwa 160 Heilbädern werden Kuren durchgeführt, davon haben sich 13 auch im Ausland einen Namen gemacht. Bekannt sind vor allem die Gerovital- und Aslavitalkuren zur Bekämpfung von Alterserscheinungen sowie die Behandlungen gegen Rheuma, von Nieren-, Darm- und Magenleiden. Die Zahl der ausländischen Kurgäste ist seit 1965 auf das dreifache gestiegen. Für diese Art des Tourismus stehen ca. 30 000 Betten zur Verfügung. Der Gebirgstourismus wird von rumänischer Seite als eine weitere, besonders zukunftsstrahlende Sparte angesehen. Neben Proiana Brasov, das heuer ein weiteres Hotel mit 325 Betten und eine Schwimmhalle in Olympia-Ausmass er-

hüllt, werden neue Hotels auch in anderen, im Ausland noch weniger bekannten Orten (Siniaia, Predeal, Bileca, Cheia, Palatinis, Semenic, Durau etc.), errichtet.

Vom Ostblock gespielen

Die Preistreiberungen um rumänischen Tourismus werden sich, wie Minister Tudor mitteilt, im kommenden Jahr auf 4 bis 5 Prozent beschränken. Bei den Flugpreisen sei, aufgrund der steigenden Treibstoffpreise, eventuell mit einem höheren Anstieg bis 7 Prozent zu rechnen.

Rumänien wurde 1979 von rund 6 Mio Auslands Touristen besucht. Davon kamen 5.2 Mio aus den Oststaaten und 800 000 aus westlichen Ländern. Die Durchschnittsausgaben der ausländischen Gäste für Hotel, Restaurant und Transport beliefen sich nach Angaben Tudors auf 35 Dollar pro Tag. Mit einem Anteil von 4 Prozent am gesamten Aussenhandelsumsatz hat sich der Tourismus in Rumänien hinter Industrie und Landwirtschaft bereits einen wichtigen Platz in der Volkswirtschaft gesichert, erklärte Tudor. apa

HAMO AG

Gläser- und Geschirrspüler

Welche Spülkapazität benötigen Sie?
 bis 50 Gedecke
 50 - 100 Gedecke
 über 100 Gedecke



HAMO GS 10 Gläserspüler
HAMO AG Solothurnstr. 140, 2500 Biel
Telefon 032/42 40 23
Verkauf- und Servicestellen in der ganzen Schweiz

Inseratenschluss: jeden Freitag 11.00 Uhr

Für unser

4-Stern-Hotel im Tessin

suchen wir für **sofort** oder nach Übereinkunft einen

Direktor

Bitte schreiben Sie unter Chiffre 8873 an hotel revue, 3001 Bern.

Gesucht per Anfang Dezember 1980 in einen aufstrebenden Sommer- und Winterkurort in Mittelbünden

Gerant(in)

für neuerbautes, modern eingerichtetes Restaurant-Bar (Pub) mit 40 Sitzplätzen.

Ausgewiesene Fachperson mit Fähigkeitsausweis A erhält weitere Auskünfte über Telefon (081) 73 13 54, oder direkt mit den üblichen Unterlagen an:

Greba AG
Oberdorf 133, 7482 Bergün 8660

Unser Auftraggeber besitzt im Berner Oberland (2-Saison-Kurort) ein Dreistern-Hotel mit stark ausgebauter Restauration.

Für die Leitung dieses Betriebes mit Eintritt im Dezember 1980 suchen wir ein unternehmerisch denkendes

Direktions-Ehepaar.

Sie verfügen über reiche Erfahrungen in Restauration und Hotellerie, sind 30 bis 40 Jahre jung und haben Freude, Ihren Gästen ein aussergewöhnlicher Gastgeber zu sein.

Hauptteil des Betriebes ist (noch) die Restauration, Küchenerfahrung der Stelleninhaber ist deshalb von grosser Bedeutung.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit vollständigen Unterlagen.

MarkeTeam

Marketing/Management im Tourismus

Peter Kühler, Toni Häusler, Hannes Imboden
Talmatt 30A, 3037 Herrenschwand/Bern



Wir sind ein Restaurant mit südlichem Charme und italienischen Spezialitäten und suchen nach Übereinkunft einen initiativen, selbstsicheren und einsatzbereiten **Frontman** als

Geschäftsführer-Assistent

(Stellvertreter des Geschäftsführers)

Anforderungen:

- gelernter Koch, Kenntnisse der ital. Küche
- Serviceerfahrung
- Flair für Zahlen
- Sprachenkenntnisse
- wenn möglich Fähigkeitsausweis

Dafür bieten wir:

- guten Lohn mit Ergebnisbeteiligung
- interne und externe Weiterbildung
- vorbildliche Sozialleistungen (eigene Pensionskasse)
- Möglichkeit, bei Eignung und entsprechendem Einsatz in zwei Jahren einen unserer Betriebe zu übernehmen.

Sicher ist das ein Angebot, das Sie sich nicht entgehen lassen wollen. Ihre schriftliche Offerte mit den üblichen Unterlagen erwarten wir bei der

GASTRAG, Beratung, Planung, Bau und Leitung gastronomischer Betriebe
Elisabethenanlage 7, 4051 Basel
z. Hd. Herrn W. Burgard 8843



Hotel Schweizerhof St. Moritz ★★★★★

- Erstklasshotel im Zentrum
- 150 Betten
- Spezialitätenrestaurant Acla
- Hilti's Schwyzerhof Stübli
- Wurlitzer Bar/Dancing

Auf die kommende Wintersaison suche ich einen jungen Mann als

F + B Manager/ Direktions-Assistenten

Ich stelle mir einen Fachmann vor, welcher nach einer guten Ausbildung in allen Sparten und einiger Praxis als F + B Assistent nun seine ersten Sporen als selbständiger Kadermitarbeiter mit eigenem Verantwortungsbereich abverdienen möchte.

Gerne erwarte ich Ihre Bewerbung.
Felix Schlatter
Hotel Schweizerhof, 7500 St. Moritz
Telefon (082) 2 21 71 7837



Zentrum Gersag Emmen

Restaurant und Saal
6020 Emmenbrücke LU (23 000 Einwohner)

Zu unserem Gemeindezentrum gehört auch ein moderner Saalbau mit Restaurant für Kongresse, Tagungen, Sitzungen, Konzerte, Bankette, Anlässe jeder Art.

Zur Leitung dieses vielseitigen und anspruchsvollen Betriebes suchen wir auf Februar/März 1981 ein initiatives und erfahrenes

Geranten-Ehepaar

Anforderungen:

- gründliche fachliche Ausbildung
- Fremdsprachenkenntnisse
- erfolgreiche Praxis in leitender Stellung im Gastgewerbe
- angenehme Umgangsformen

Wir bieten:

- ein der Aufgabe und dem persönlichen Einsatz entsprechendes Einkommen; weitgehende Selbständigkeit im Rahmen des Anstellungsvertrages; moderne 5-Zimmer-Wohnung in separatem Wohnhaus.

Eine spätere Umwandlung in ein Pachtverhältnis ist möglich.

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen, Zeugniskopien, Foto und Referenzen erwarten wir möglichst umgehend an

**Zentrum Gersag Emmen
Betriebskommission
6020 Emmenbrücke**

Für weitere telefonische Auskünfte stehen Ihnen gerne zur Verfügung: R. Lengacher oder Chr. Lehmann, Telefon (041) 59 01 11. 801



Gesucht auf 1. November oder nach Übereinkunft in regen A-la-carte-Betrieb im unteren Aaretal

Aide du patron

Allroundman oder -frau.

Für die Führung unseres Hotel-Restaurants während unseren Ferien und Freizeit, (kein Wirtesonntag) und der Bereitschaft, im ganzen Betrieb mitzuhelfen.
Alter: nicht unter 25 Jahren.

Wir bieten einen selbständigen, interessanten Arbeitsplatz, leistungsgerechte Entlohnung.

Nähere Auskunft erteilt Ihnen gerne telefonisch.

Frau Monti
Hotel Bahnhof «Monti», 5312 Döttingen
Telefon (056) 45 10 50 8291

Anmeldeformular für Stellensuchende

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

Schweizer Hotelier-Verein
Stellenvermittlung E
Postfach 2657
3001 Bern

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

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

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

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 Telefono Telephone
Nationalität Nationalité Nazionalità 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 Désire place de Desidera posto di Desea puesto de Post desired		
Sprachkenntnisse Langues étrangères Lingue straniere Conocimientos de lenguas extranjeras Lenguajes 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	

Per 1. Dezember 1980 oder nach Übereinkunft haben wir die

Geschäftsführung

einer gutgehenden Rötisserie an schöner Aussichtslage zu vergeben. Diese interessante Stelle erfordert eine fundierte Ausbildung und den Fähigkeitsausweis A.

Sie verwöhnen unsere anspruchsvolle Kundschaft mit dem Besten aus Küche und Keller.

Wir garantieren Ihnen einen sehr selbständigen Posten, eventuelle Pacht wäre möglich. Diese Aufgabe kann auch ein Ehepaar vergeben werden.

Eine schöne 4-Zimmer-Wohnung steht zur Verfügung.

Gerne würden wir Sie noch detaillierter informieren.

Ihre Bewerbung mit Foto erreicht uns unter Chiffre 8716 an hotel revue, 3001 Bern.

Wir sind ein grösserer, dynamischer und leistungsfähiger **Restaurant-/Night-Club-Betrieb** mit Tanz und Attraktionen auf dem Platz Basel und suchen eine qualifizierte Persönlichkeit als

Aide du patron

Wir erwarten:

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

Wir bieten:

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

Sie finden in unserem bestbekanntesten Betrieb eine verantwortungsvolle Aufgabe. Wenn Sie zu unseren Anforderungen JA sagen können, dann erwarten wir Ihre Offerten mit Bild an die Direktion Night-Club Variété Clara S.A., z. Hd. von Frau Ruth Werdenberg. P 03-218

SILBERKUGEL

Wir suchen für einen unserer stark frequentierten Stadtbetriebe einen

Betriebsleiter

Wenn Sie bereits in der Lebensmittelbranche oder im Gastgewerbe, d. h. im Verkauf Erfahrung gesammelt haben, dann haben Sie gute Aussichten, bei uns erfolgreich zu sein.

Nebst einer gründlichen Einführung, geregelte Arbeitszeit (Sonn- und Feiertage frei), und einem fairen Leistungslohn bieten wir Ihnen die Weiterbildungsmöglichkeiten eines Grossunternehmens.

Senden Sie uns Ihre Kurzzofferte oder rufen Sie uns einfach an, Telefon (01) 242 44 00. Verlangen Sie Albert Brugger oder Otto Glauser, die Sie gerne zu einem persönlichen Gespräch einladen.

SILBERKUGEL AG
Badenerstrasse 120, 8004 Zürich P 44-61



In gepflegtes Berner Personalrestaurant suchen wir für sofortigen Eintritt oder nach Vereinbarung eine qualifizierte

Betriebsleiterin

zur umsichtigen Führung dieser Gaststätte sowie zur sorgfältigen Verpflegung und freundlichen Betreuung der täglichen Mittags- und Pausengäste.

Willkommen ist: eine gastgewerblich oder hauswirtschaftlich gut ausgebildete Mitarbeiterin mit einiger Berufserfahrung und Geschick in Organisation und Personalführung. Fähigkeitsausweis erforderlich.

Wir bieten: eine weitgehend selbständige Tätigkeit bei zeitgemässer Entlohnung, gute Anstellungsbedingungen, fortschrittliche Sozialleistungen und auf Wunsch schöne Wohngelegenheit.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:
SV-Service Schweizer Verband Volkswirtschaft
Neumünsterallee 1, Postfach 124, 8032 Zürich
Telefon (01) 251 84 24, Frau H. Furter P 44-855



Ihre Chance!

Für unseren Kunden, das bekannte

Derby Hotel, Wil

(35 Betten, Spezialitätenrestaurant, Bankett- und Konferenzräume bis 130 Personen, Snackbar, Boulevard-Café, Hotelbar usw.)

suchen wir ein im Restaurations- und Hotelfach ausgewiesenes, junges

Direktionsehepaar

(evtl. Pächterehepaar)

mit gründlicher Ausbildung und Berufserfahrung sowie Freude an der Führung eines Spezialitätenrestaurants, an der Betreuung von Banketten, Seminaren und am engen Kontakt mit Geschäftsleuten. Eintritt April 1981.

Einem initiativen, erfolgreichen Ehepaar bietet sich die Chance einer langfristigen, interessanten Position, welche bei evtl. späterer pachtweiser Übernahme die Möglichkeit zum Aufbau einer ausgezeichneten Existenz bietet.

Ihre baldige schriftliche Bewerbung erwartet gerne unser Herr H. Looser. ASSA 88117

Organisation
Beratung
Treuhand

OBT Treuhand AG

Personalberatung

9003 St.Gallen
Rorschacherstr. 63

Ihr Chef ist Marketingdirektor . . .

. . . in einer weltweit tätigen Unternehmung. Als seine rechte Hand suchen wir eine Sekretärin, für die das Attribut «überdurchschnittlich» zutrifft. Neben Sekretariatserfahrung bringt sie mit:

- Interesse an wirtschaftlichen Zusammenhängen
- ein breites Allgemeinwissen
- ausgeprägte Kontaktfreude

Sie haben ständig Kontakt mit Geschäftspartnern im In- und Ausland - Ihre Fremdsprachenkenntnisse (mindestens Englisch) verkümmern nicht!

Wir können unserer neuen

Direktionssekretärin

auch einiges bieten: Hohe Selbständigkeit bei der Arbeit, gleitende Arbeitszeit, 4 Wochen Ferien - und den Rest erklärt Ihnen Ihr Chef am besten selbst!

Arbeitsort: Westlich von Zürich, gut erreichbar mit öffentlichen Verkehrsmitteln.

Wenn Sie diese anspruchsvolle Stelle interessiert, senden Sie bitte Ihre Bewerbung unter Chiffre 902118-02 an Publicitas, 8021 Zürich. Alle Anfragen werden postwendend beantwortet.

Gesucht

Pächter oder Pächter-Ehepaar für Restaurant

im Zentrum von Arbon.

Neuerstellter Betrieb mit Verkauf «über die Gasse». Komplette eingerichtet mit modernsten Geräten. Vollständig und mit Kleininventar zu übernehmen. Umsatz Fr. 500 000.-. Ideal als Familienbetrieb.

Konditionen: Jahresmiete Fr. 78 000.-. Da keine Investitionen erforderlich sind, wird eine Jahresmiete als Sicherheit gefordert (z. B. Bankgarantie).

Nur ernsthaft Interessenten melden sich bitte unter Chiffre 108 an hotel revue, 3001 Bern.

Hotel-Gasthof Metzger Stäfa am Zürichsee

Wir suchen tüchtigen

Betriebsassistenten

ausgerüstet mit gutem Fachwissen und Freude am Allround-Einsatz für alle Chef-Aufgaben eines grösseren Landgasthofes.

Setzen Sie sich bitte mit uns in Verbindung:

Erika und Oskar Bachmann
Telefon (01) 926 52 59
Stäfa 8475

Hotel Eden 6440 Brunnen

sucht nach Übereinkunft

Direktionsassistent(in) Aide du patron

für Hotel-Restaurant-Bar-Dancingbetrieb.
Telefon (043) 31 17 98 8932



Zum Eintritt nach Vereinbarung suchen wir kontaktfreudige, diskrete

Direktionssekretärin/ Assistentin

Wir erwarten gewandte (D. E. F.) dynamische und selbständige arbeitende Mitarbeiterin. Dafür bieten wir interessanten und vielseitigen Wirkungskreis in lebhaftem Hotelunternehmen.

Interessentinnen richten bitte ihre schriftliche Bewerbung an die Direktion.

Atlantis Sheraton Hotel
Döltschweg 234, 8055 Zürich
Telefon (01) 35 00 00 8922

4-Stern-Hotel in der Ostschweiz hat eine interessante Stelle zu besetzen:

Direktionsassistent(in)

für den Bereich Administration/Réception.

Unser neuer Mitarbeiter wird folgende Aufgaben haben:

- Mithilfe bei der Umstellung unseres Rechnungswesens auf EDV
- Überwachung von Réception, Einkauf und Kontrollwesen
- Personalkontrolle

Interessenten mit einer fundierten kaufmännischen Ausbildung und Sprachkenntnissen senden ihre Bewerbungsunterlagen unter Chiffre 8460 an hotel revue, 3001 Bern.



Für das renommierte, moderne Hotel-Restaurant Parktheater, Grenchen, mit angegliedertem Saalbau (zirka 500 Bankettplätze) suchen wir das ausgewiesene, initiative

Gerantenehepaar

Sie sollten viel Erfahrung im Umgang mit einer anspruchsvollen Kundschaft und Organisationsstalent zur Führung dieses für die Region bedeutenden Betriebes mitbringen. Hier können Sie eine herausfordernde, interessante Aufgabe übernehmen, in der Sie tatkräftig unterstützt werden. Bei Bewährung bietet sich die Möglichkeit der Pachtübernahme.

Senden Sie uns Ihre komplette Unterlagen. Wir behandeln sie persönlich und vertraulich.

Visura Treuhand-Gesellschaft
Personalberatung
Schöngrünstr. 35, 4500 Solothurn P 37-12

Für unser

Restaurant Belmondo in Zürich Wipkingen

mit zirka 50 Plätzen suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen selbständigen

Geranten

Koch mit Fähigkeitsausweis A

Wir wünschen:

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

Wir bieten:

- absolute Selbständigkeit
- geregelte Arbeits- und Freizeit
- gute Bezahlung.

Senden Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsansprüchen an die Direktion der

Belmondo Zürich AG
Albisriederstrasse 5, 8040 Zürich.

Wir suchen einen

Vollblut-Restaurateur

(evtl. Ehepaar)

in einen, beim gehobenen Publikum sehr bekannten Gasthof in Bayern, als

Restaurant-Manager Betriebsleiter

Wenn Ihre Erfahrung und Qualifikation den Anforderungen einer solchen Position entsprechen, und Sie an einem weiterfolgenden Aufstieg interessiert sind, dann nehmen Sie bitte mit uns Kontakt auf. Wir informieren Sie gerne, wieso dieses Angebot eine ganz grosse Chance für den richtigen Mann ist.

Aus arbeitsrechtlichen Gründen können nur Bewerber mit deutscher oder evtl. österreichischer Nationalität berücksichtigt werden. 8953



Personalberatung für das Gastgewerbe
Theatergässli 17, 4051 Basel
(061) 22 97 95

Dienstleistung für hochqualifizierte Mitarbeiter in der Schweiz, Gastgewerbe und Hotellerie

**Presta
Longdrinks mit Rasse
pur oder als Mixgetränke**

Presta Cola
Presta Quinine Water
Presta Bitter Lemon

Das rassige Trio aus Adelboden, zum Mixen (z. B. mit Whisky, Gin oder Rum) oder ganz einfach als herrlich erfrischende Longdrinks, findet immer mehr Liebhaber. Die erstklassige Qualität und der günstige Ankaufspreis wird Sie überraschen. Ein Vergleich lohnt sich auf jeden Fall.



Presta wird mit dem wertvollen *Adelbodner* Mineralwasser hergestellt



**Die zuverlässige Kaffeemaschine
schaeerer**

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

**Verbessern Sie
Arbeitsleistung
und Hygiene
in Ihrer Küche
durch besseres
Raumklima**



Einbaufreundliche, massgeschneiderte MS-Lüftungsdecken aus Chromstahl oder eloxiertem Aluminium mit integrierter Beleuchtung, leistungsstarker Abzugventilation und den neuartigen Fettscheidern bilden heute die unübertroffene Ideallösung für alte und neue Profiküchen.

Die Vorzüge sind eindeutig:

- hohe Absaugleistung
- selbstreinigender Fettfang mit Ablaufrinnen
- Fettfangstellen nach Bedarf leicht umrüstbar
- einfach zu reinigendes Wand-zu-Wand-System
- keine unhygienischen Schmutzwinkel
- minimale Bauhöhe — 30 cm
- Wartung durch Hauspersonal problemlos
- und nicht zuletzt eine schönere Küche

Was für Sie wichtig ist: Sie haben es mit einem einzigen Lieferanten zu tun, womit Sie Ärger, Koordinationsprobleme und Kosten sparen. Wir liefern auch einzelne, leistungsfähige Lüftungshauben in allen Grössen. Sprechen Sie mit einem Fachmann von der Metallbau Sevelen AG. Die MS-Lüftungsdecke passt auch in Ihre Küche.

SEVELEN

Metallbau Sevelen AG 9475 Sevelen Telefon 085 / 5 54 12

Coupon: Senden Sie mir Informationen über die
Name: _____
Adresse: _____

**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 Einkaufserfahrungen wenden
Sie sich bitte an:
TURMIX AG Jona
Postfach 8640 Rapperswil
Tel. 055-27 68 33

Wintereinkauf 1980

Zu den HERO-Produkten,
die man jetzt günstiger einkaufen
kann, gehören die pfannen-
fertigen Kartoffelgerichte,

verschiedene Gemüsesorten,
die viel Abwechslung auf den
Winterteller bringen,

die feinen HERO-Salate,
mit denen man marktunabhängig
ist

und natürlich die feurige Gulasch-
suppe für kalte Tage.

Und damit alle auf die Rechnung
kommen, die Italienfans und Sie:
Cannelloni e Ravioli! Die Fix-
fertigen!

Auch in Sachen Confitüren gilt:

Vorrat hat nur Vorteile!

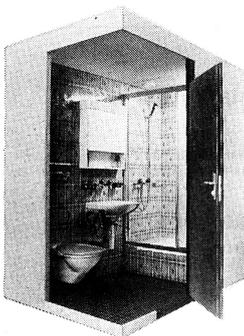


Hero

**Verlangen Sie eine Offerte
bei Ihrem üblichen Lieferanten.**

HERO Conserven Lenzburg
5600 Lenzburg

**Chambres d'hôtel avec le confort
Regain de valeur et augmentation du chiffre
d'affaires de votre hôtel - sans travaux coûteux**



**Salles de bains
préfabriquées REX**

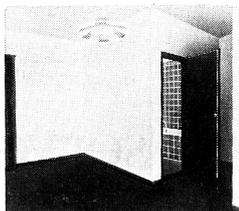
- sont préfabriquées sur mesures en fonction de la place disponible, grâce à un procédé unique, développé en Suisse par REX
- sont incorporées à la pièce avec précision (voir illustration)
- le revêtement du sol et des murs est fabriqué avec des carreaux de céramiques véritables, l'extérieur est adapté à votre installation
- sont installées en 1 ou 2 jours sans dérangement pour votre hôtel.

Salles de bains préfabriquées REX - inégalable du point de vue de la qualité et du prix. Une alternative économique aux travaux de transformation habituels.

Des milliers de bains préfabriqués REX ont déjà été installés à l'entière satisfaction de nos clients.

Demandez nos listes de références!

- qualité suisse ● service suisse
- garantie suisse (SIA)



Chambre d'hôtel avec bain préfabriqué REX

BON Veuillez m'informer gratuitement et sans engagement de ma part sur le programme complet des salles de bains préfabriquées REX.

Nom: _____
Nom de l'établissement: _____
NP/Lieu: _____
Rue: _____
Téléphone: _____

A envoyer à: REX Electric, HR
Bernstrasse 85, 8953 Dietikon,
Téléphone (01) 730 67 66

Réunion du comité de l'ONST

Le budget de l'austérité

Le dernier comité de l'Office national suisse du tourisme a été spécialement consacré à l'examen du budget 1981 et aux incidences de la diminution de la subvention de la Confédération. Présidée par M. Jean-Jacques Cevey, cette séance a mis en évidence la situation nouvelle dans laquelle se trouve notre office national qui verra ses moyens d'action singulièrement diminuer en 1981 sous l'effet des compressions budgétaires.

Nos lecteurs trouveront de plus amples détails dans la partie allemande de notre journal qui présente un compte-rendu très complet de cette séance. Nous nous bornerons à en relever les points les plus importants.

Des chiffres qui parlent

Qualifiée d'absurde par le président de l'ONST, la décision de diminuer d'une manière si drastique les subventions officielles à cet organisme entraîne des conséquences que les chiffres publiés ci-après rendent immédiatement très explicites. L'aide fédérale régressera de 20 à 13,5 millions de francs, en raison de la suppression de la contribution exceptionnelle de la Confédération de 5 millions de francs et de la réduction de la contribution de 1,5 million dans le cadre des mesures linéaires d'économie (10%) décidées par nos autorités.

● Le budget de promotion de l'ONST sera ainsi ramené de 12,5 millions en 1979 et de 10,5 millions l'année précédente à 5,6 millions de francs en 1981. Les postes «publicité» passent de 2,1 millions en 1980 à 108 000 francs; «affiches» de 250 000 à 40 000 francs; «vitrines, foires et expositions» de 1,18 million de 450 000 francs; «service de presse» de 390 000 à 193 000 francs; «voyages d'étude pour agents de voyages et personnel des agences» de 105 000 à 31 000 francs. Le budget total de l'ONST est ramené à 24,7 millions de francs, ce qui représente un excédent de dépenses de 2,4 millions de francs.

Vers une nouvelle structure financière

Cette dernière somme sera empruntée à un fonds de précaution, comme l'explique M. Walter Leu, directeur de l'ONST, qui estime qu'il y a des limites à ne pas dépasser en matière de réductions de moyens et qu'un certain minimum de dépenses de propagande doit être maintenu. Parmi les diverses mesures d'économie, fi-

gurent, outre quelques transactions financières, la fermeture de la sous-agence de Montréal, une nouvelle conception de la «Revue Suisse», des réductions de contributions et diverses mesures concernant le personnel. D'autre part, l'ONST s'efforcera d'intensifier la collaboration avec ses partenaires et d'améliorer certaines recettes, en particulier auprès des organismes directement concernés par son action. C'est ainsi que la SSH, entre autres, envisage des mesures concrètes et son directeur, M. Franz Dietrich, vice-président de

Bilan positif

De janvier à août 1980, le nombre des nuitées enregistrées dans l'hôtellerie suisse a progressé de 13,7% par rapport à la même période de l'année précédente (la seule clientèle allemande a augmenté de 27%). Le solde positif de la balance touristique suisse, qui était de 1,4 milliard en 1979, devrait atteindre 2,2 milliards de francs cette année, les recettes touristiques étant en hausse (de 5,6 à 6,9 milliards) et les dépenses passant de 4,16 à 4,7 milliards.

l'ONST, encourage l'économie privée à «se sacrifier» dans ce sens. Un appel est également lancé aux associations routières et aux offices de tourisme. Il apparaît en tout cas que d'autres modes de financement devront être trouvés; la structure financière de notre office national est appelée à subir d'importantes modifications à plus ou moins long terme.

● Le programme d'activité et de propagande 1981 de l'ONST a été accepté; nous aurons l'occasion d'y revenir plus en détail. Un nouveau membre du comité a été nommé en la personne de notre confrère Walter Rohner, rédacteur en chef du «Touring», qui succède à M. Jean-Pierre Marquart.

A propos du statut de saisonnier

Le Centre d'information sur le statut de saisonnier a fait le point sur les discussions du Conseil national au sujet de la loi sur les étrangers et du statut de saisonnier. Tout en se félicitant du maintien du statut, les membres de cet organisme ont mis en évidence les conséquences d'une éventuelle acceptation du projet de loi qui règle la transformation des saisonniers en étrangers à l'année.

Conformément à l'accord passé avec l'Italie en 1964, qui avait déjà été très contesté à l'époque, le saisonnier avait droit, sur demande, à la transformation de son autorisation saisonnière en autorisation à l'année lorsqu'il avait travaillé 45 mois pendant cinq années consécutives en Suisse. Depuis 1976, ce délai avait été ramené à 4 ans et 36 mois; maintenant, le Conseil fédéral propose de la réduire encore à 35 mois pendant quatre années consécutives en Suisse. Cette limite n'avait pas été fixée au hasard, mais elle garantissait le passage annuel de 20 000 saisonniers avec leurs familles dans la catégorie des étrangers à l'année et le maintien du contingent actuel de saisonniers

de 110 000 personnes, tout en respectant la promesse de stabiliser l'effectif des étrangers en Suisse.

La commission du Conseil national a proposé de réduire le nombre de mois de 35 à 28. On a dû constater après coup qu'une telle solution, qui paraît en soi anodine, porterait une atteinte grave soit au contingent de saisonniers, soit à la promesse de stabiliser la population étrangère. Selon les calculs de l'Office fédéral des étrangers, comme l'a expliqué M. Otto Fischer, conseiller national, cette réduction du délai de transformation du permis de 7 mois entraînerait chaque année une augmentation de l'effectif des étrangers de 8100 personnes. Si, pour ne pas mettre en cause la stabilisation, on veut empêcher cette augmentation, on doit ramener le contingent de saisonniers de 110 000 personnes actuellement à 78 000 unités. Pour l'hôtellerie et la restauration, la réglementation comportant 4 ans et 28 mois, telle qu'elle est proposée, ferait passer l'effectif actuel de 29 000 à 20 500 personnes.

Attendu que l'actuel contingent de saisonniers de 110 000 personnes ne suffit de loin pas à couvrir tous les besoins dans une situation économique normale, on se rend compte de ce qui se produira si, en dépit d'une opposition massive, la réduction du nombre de mois nécessaires pour la transformation de l'autorisation saisonnière n'est pas rapportée. L'espoir vient donc du Conseil des Etats qui a déjà approuvé la proposition du Conseil fédéral de 4 ans et 35 mois et qui devrait absolument maintenir sa décision.

Le directeur de la SSH, M. Franz Dietrich, n'a pas manqué de relever que la recrudescence du mouvement touristique nécessitait une augmentation des contingents de main-d'œuvre étrangère, notamment du nombre de saisonniers. Or, la conjugaison d'une diminution des saisonniers et de la mise en place du nouveau contrat collectif dans l'hôtellerie et la restauration ne permettrait plus à ce secteur de faire face aux exigences de la demande. Les divergences entre les deux Chambres seront traitées lors de la prochaine session du Conseil des Etats au mois de décembre.

Restauration

Au service de la restauration collective

Une manifestation a marqué à Lausanne les cinquante ans de collaboration entre les Chemins de fer fédéraux et le Département social romand (DSR) dans la gestion des restaurants destinés aux cheminots.

Contribuant à la lutte contre l'abus de l'alcool, le DSR gère aujourd'hui 71 restaurants et cafétérias de collectivités, dans des entreprises privées, des administrations publiques, des écoles et universités. Il ravitaillait en repas 12 restaurants, sans alcool ouverts au public. Enfin, il gère encore 20 foyers sans alcool pour les soldats des places d'armes, casernes et camps militaires (il y eut jusqu'à 736 foyers du soldat pendant la mobilisation de 1939-1945).

Le DSR, qui emploie 650 collaborateurs et fait un chiffre d'affaires annuel de 25 millions de francs, reste le chef de file de la restauration collective en Suisse romande, dont il a été le premier animateur. Le premier aussi à introduire le libre-service.

Yvernois

Le restoroute du Léman

Le Conseil d'Etat vaudois demande au Grand Conseil un crédit de 3,2 millions de francs pour la construction, près d'Yvernois, d'un centre de ravitaillement sur la route nationale 9, Lausanne-Martigny. Ce centre comprendra une station-service, un restaurant de 130 places, des places de repos et de pique-nique et 83 places de stationnement pour véhicules.

Le canton de Vaud comptera 4 centres de ravitaillement pour les autoroutes; celui de Bursins (Lausanne-Genève) est déjà en exploitation, celui de Jorillon (Lausanne-Montreux) est en construction, celui d'Yverne (Montreux-St-Maurice) est en projet et celui de Bains (Lausanne-Yverdon et Vallorbe) sera construit ultérieurement.

L'indice en septembre

Pas de hausse du coût de la vie

L'indice suisse des prix à la consommation, calculé par l'OFIAMI, est resté pratiquement stable en septembre 1980. Sur la base de 100 en septembre 1977, il s'est inscrit à 109,7 points, niveau qui dépasse de 3,8% celui de 105,7 points enregistré une année auparavant. L'indice suisse des prix à la consommation traduit l'évolution des prix des marchandises et des services représentatifs de la consommation des ménages privés, sans que son calcul soit influencé par des modifications affectant le volume ou la composition de l'assortiment de marchandises consommées et de services utilisés.

La stabilité dont l'indice général a fait preuve en septembre 1980 est due au fait que les répercussions des mouvements de prix opposés accusés par les différents groupes de marchandises et de services se sont pratiquement contrebalancés.

Pour les amateurs de curling

Ainsi que le précise M. Ernst Hangartner, président central de l'Association suisse de curling (ASC), l'édition 1980/81 du Calendrier ASC représente un pas de plus dans le développement de cette activité sportive. La nouvelle publication renseigne en effet particulièrement en détails les curlers de Suisse en donnant notamment une liste d'adresses très complète, ainsi qu'un calendrier officiel des manifestations organisées dans notre pays et à l'étranger. On y trouve également la composition du comité central de l'ASC et des commissions sportive, technique, de relations publiques et d'information.

Cet annuaire comporte également un texte général évoquant l'histoire du curling du jeu de glace au sport de compétition, ainsi que les principales règles à observer pour les compétitions internationales et suisses. Le chef de presse de l'ASC, M. Fred Ernst, donne également quelques conseils utiles aux clubs désireux d'entretenir de meilleurs contacts avec la presse. Il y a 243 clubs de curling en Suisse, affiliés à l'Association suisse.

Libre opinion



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

D'une espèce en voie de disparition...

A juste titre, nombreux sont ceux et celles qui en ce monde s'inquiètent de la disparition ou des risques de disparition de diverses espèces animales. Les raisons en sont multiples et les efforts de sauvegarde pleinement justifiés. On ne saurait lutter impunément longtemps contre la nature.

Il est encore une espèce qui tend à disparaître, elle aussi, devant les efforts de certains qui multiplient pour l'arracher de notre sol, devant les obstacles de tous ordres que l'on s'ingénie à mettre sur son chemin déjà plein d'embûches et de chausse-trappes. Cette espèce de plus en plus rare - et ce moins dans sa forme la plus évoluée - est celle du «singe», puisque l'homme en descend, plus communément connue sous le nom de «patron».

Le patron, cet homme, ou cette femme, chef d'entreprise qui s'engageait, qui s'engage encore corps, âme et biens sur le chemin de l'économie privée, assumant pleinement ses responsabilités de chef d'entreprise, petite ou moyenne en particulier, aussi bien au profit de ses collaborateurs et de lui-même qu'à l'égard de la collectivité.

A une époque où, avec plus ou moins de fracas, on remet pour un oui ou pour un non - surtout pour un non - tout en cause, en commençant par l'autorité quelle qu'elle soit, la survivance du patron indépendant peut en effet surprendre. Certes, comment peut-on encore songer à animer seul ou presque une entreprise, grande ou petite, orientée vers le profit que d'aucuns considèrent comme «indécents»? Comment peut-on tenir le coup face à la multiplication des contraintes administratives, des charges fiscales et sociales, ou autres qu'on lui impose? Comment rester indépendant alors que tout semble concourir à promouvoir la toute puissance de la centralisation, de la socialisation? On remarquera, au passage, que si l'on entend par socialisation une certaine attribution à tous d'avantages naguère réservés à quelques-uns, il faut admettre que cette socialisation est nécessaire. De là à prôner une socialisation générale, un nivellement par le bas, une mutilation de la liberté, il y a un pas qu'on ne saurait franchir.

Le tableau peut paraître sombre, noir à l'extrême. Cela est d'autant plus certain que les problèmes du chef de petite ou moyenne entreprise ne sont guère différents de ceux posés aux grandes entreprises. Mais si leur ampleur est autre, ils restent, toutes proportions gardées, identiques et surtout reposent sur une seule et même personne. La différence est là sensible, lourde de conséquences. D'autant plus lourde que le milieu économique et social dans lequel vit l'entreprise a terriblement évolué et de plus rapidement.

Ainsi dans le tourisme et l'hôtellerie. Si le contexte dans lequel et auquel ils vivent s'est complètement modifié, si les contraintes sont devenues plus marquées, si les méthodes de travail, de gestion ont été bouleversées, si les équipements techniques se sont profondément transformés, la vocation de l'hôtelier,

elle, n'a pas changé; il s'agit maintenant comme hier de recevoir, d'aimer recevoir, de savoir recevoir. Malgré les progrès de la technique, malgré la complexité des tâches et des rapports, l'hôtelier doit ainsi assurer au tourisme, à son hôtel, son visage humain.

Malgré le déferlement des charters et les avalanches de libres-services, on peut en effet, on doit encore croire à ce visage humain. De plus en plus, l'hôte réagit, sagement, contre les tentatives d'univers standardisés, voire conventionnaires, contre la robotisation du client. C'est dire les chances réelles qui s'offrent aux entreprises assurant un service personnalisé, de qualité. Ici aussi la qualité de la vie n'est pas une simple formule. Elle est une réalité.

Une réalité à laquelle il n'est pas simple de répondre, car cette qualité des prestations, du service, est largement fonction de la valeur des individus et de leur comportement. Elle ne peut être assurée que par des «patrons», des hommes ou des femmes pour qui la technique ne tient pas lieu de tout savoir, qui ne subissent pas les ratios, qui font preuve d'esprit d'initiative, qui ne craignent pas de se poser la question de savoir s'il est possible de mieux faire et comment mieux faire.

Le chef d'entreprise, le patron de l'hôtellerie ou de la restauration sait que sa réussite est conditionnée par un effort de tous les instants, par un engagement personnel total. Il sait que seule une formation professionnelle de base solide et une formation continue régulière lui donneront la possibilité de faire face aux provocations quotidiennes dont il est l'objet. Il sait aussi éviter une application littérale contre nature des principes de gestion industrielle à son monde de services. Car il sait qu'en parlant de service et non pas de produit, lui et ses collaborateurs penseront aussi en termes de service et de caractéristiques propres au service.

En évoquant ces divers aspects et de la petite et moyenne entreprise, hôtelière ou non, et les particularités de son chef et de sa mission, on met du même coup en évidence la «difficulté d'être» que rencontrent aujourd'hui l'un et l'autre.

En effet, si l'on persiste à vouloir tout centraliser, socialiser à l'extrême, à réduire tout à chacun à la même aune, la liberté et le goût d'entreprendre disparaîtront et la responsabilité personnelle sera en déroute. Si l'on persiste à soutenir à ces PME à coups de pourcentage et de pour-mille prélevés sur les revenus ou sur les salaires des contribuables sans cesse plus élevés - et que l'on réussira toujours à «justifier» - si les pressions fiscales se renforcent, si la main-d'œuvre élémentaire est refusée, si l'état entend de plus en plus (mal) intervenir dans les rapports sociaux, alors vraiment l'entreprise indépendante sera définitivement condamnée.

La prospérité et la stabilité d'un pays sont étroitement liées à l'existence, à la bonne santé, au développement harmonieux de nombreuses entreprises indépendantes viables, grâce aux efforts intelligents et concentrés de tous leurs travailleurs, employés et employeurs. Indépendamment de l'effort personnel de leurs «patrons» pour accroître leurs capacités à résoudre des problèmes, à faire preuve d'imagination - il ne saurait y avoir de place pour les incapables - ces entreprises ne subsisteront que dans la mesure où on ne les accablera pas, où on allégera leurs charges pour leur permettre de mieux investir notamment.

L'avenir des entreprises individuelles - celui donc de nombreux travailleurs de notre pays - est en jeu. Cette constatation n'est pas nouvelle; mais aujourd'hui la note d'alerte paraît attente. Si l'on ne réagit pas à temps, l'équilibre économique, social, politique du pays sera rompu du fait de la disparition de ces entreprises. Parce qu'on a laissé s'éteindre «l'espèce des patrons».

La Suisse en tête de la sécurité publique

Un argument de poids

C'est un communiqué de l'Office national du tourisme... japonais qui nous l'apprend: selon les statistiques, la Suisse a enregistré 58 homicides en 1979, soit 0,9 pour mille habitants. (Ce serait un record mondial de la sécurité publique, poursuit le communiqué, à une époque où tous les pays hautement industrialisés souffrent profondément de la criminalité,

Dans ce domaine, la Suisse précède le Japon et la Grande-Bretagne. A titre indicatif, les statistiques tirées de diverses sources en 1977 révèlent qu'au Japon on recense 1,8 homicide pour mille habitants, en Grande-Bretagne 1,8, en Italie 3,6, en France 3,7, en Allemagne de l'Ouest 4,2 et aux Etats-Unis 8,8.

On tend de plus en plus à citer la sécurité locale comme une des raisons primordiales dans le choix des destinations de voyages ou de vacances. C'est ainsi que la Suisse doit très largement la toute récente reprise du tourisme à la vie rarement troublée par des attentats et autres crimes, ainsi qu'à la baisse de la valeur de sa monnaie.

Du 12 au 18 novembre 1981, à Bâle

Igeho, 1er salon des années 80

La 9e édition de l'Igeho, Salon international de la restauration collective, de l'hôtellerie et de la restauration, aura lieu l'an prochain à Bâle du 12 au 18 novembre. Ce salon spécialisé - qui passe aujourd'hui pour être l'une des plus importantes manifestations de la branche - est organisé tous les deux ans. L'Igeho 81 sera donc le premier salon des années 80, avec tout ce que cela suppose d'options pour l'avenir.



L'Igeho 81 sera un point de rencontre du monde professionnel de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme, mais aussi un instrument de marketing, d'information et d'échange.

● En 1979, lors de la dernière édition, cette exposition avait enregistré la venue de 54 000 visiteurs; 600 exposants de 8 pays s'y présentaient sur une surface de 61 000 m², soit plus de 25 000 m² de surface nette.

Que nous réserve 1981?

L'Igeho 81 sera un salon spécialisé subdivisé en plusieurs secteurs bien déterminés: denrées alimentaires et boissons - équipements pour grandes cuisines - distribution des aliments et locaux de restauration - locaux et chambres d'hôtels, chambres du personnel - distributeurs automatiques - installations techniques - nettoyage et entretien - buanderie et lingerie - organisation et administration de l'exploitation - planification et architecture - habillement/associations professionnelles.

Nous sommes en mesure d'annoncer les principales présentations spéciales qui figureront au programme de l'Igeho 81:

● L'animation à l'hôtel est un thème qui permettra à la Société suisse des hôteliers de présenter des programmes individuels pour vacances culturelles, artisanales, sportives, etc.

● Le restaurant de la Fédération suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers, avec des cuisiniers à l'œuvre, sera le centre attractif du stand de cette association professionnelle.

● L'Association suisse pour la restauration collective a choisi le thème «Restauration intermédiaire - à la carte».

● Autre exposition spéciale: «La pomme liquide», où seront expliquées la fabrication du jus de pomme, du cidre et des jus de fruit, ainsi que leurs divers propriétés.

● L'Association suisse des chefs de cuisine militaire et le Commissariat central des guerres dispenseront une information de circonstance; le thème «Armée et tourisme» sera également à l'ordre du jour.

● L'Union Helvetia et la Société centrale suisse des cuisiniers et employés d'hôtels et de restaurants réaliseront une série de présentations spéciales: Pavillon culinaire

(démonstrations pratiques) - Le service de table: une culture (exposition d'articles de table) - Au bien-être des hôtes (avec la participation des Clefs d'or) - La Guide professionnelle - L'Ecole hôtelière de Lucerne, et le stand d'information proprement dit.

● Une présentation spéciale montrera, à l'aide d'exemples pratiques, les possibilités d'économiser l'énergie dans l'hôtellerie et la restauration.

● Les vins seront aussi à l'honneur avec une présentation de vins suisses préalablement primés, ce qui ne manquera pas d'ajouter à l'intérêt de cette 9e édition de l'Igeho.

Les entreprises s'intéressant à louer un stand doivent s'inscrire avant le 15 décembre 1980. Nous aurons, quant à nous, de multiples occasions de vous présenter plus en détail ce que sera l'Igeho 81, la biennale de l'hôtellerie et de la restauration helvétiques.

L'ordinateur à l'hôtel: suite et... mise au point!

Le développement de solutions informatiques adaptées à l'hôtellerie est un sujet qui paraît retenir depuis quelque temps l'attention des milieux professionnels, si l'on en croit les divers articles spécialisés parus ces dernières semaines dans «l'hôtel revue + revue touristique», et notamment dans les numéros 40 et 41.

Dans ces articles, on relatait d'ailleurs l'heureuse initiative de la SSH dans cette direction, à savoir la création d'une commission appelée à étudier les problèmes posés par l'introduction de l'informatique dans les établissements hôteliers. Toutefois, après avoir pris connaissance des premières conclusions de cette commission après le compte-rendu publié, je me sens en devoir d'émettre certaines réserves sur quelques-unes de ces affirmations et de nuancer la portée de certaines conclusions. Cela, car elles m'ont paru quelque peu hâtives et insuffisantes pour pouvoir apprécier toutes les facettes du problème. Je précise que j'exprime ici ma conviction personnelle en qualité de conseiller en informatique hôtelière et dans le but de clarifier au maximum, à l'intention des hôteliers concernés, toutes les variables d'une équation que je suis appelé à résoudre presque quotidiennement.

● Affirmer que «le marché est en constante évolution et qu'il est très probable que, dans les 18 mois qui viennent, de nouveaux appareils micro-ordinateurs apparaîtront sur le marché, et cela à des prix beaucoup plus avantageux qu'aujourd'hui» risque bien de se révéler une prévision à la fois correcte et hasardeuse. En

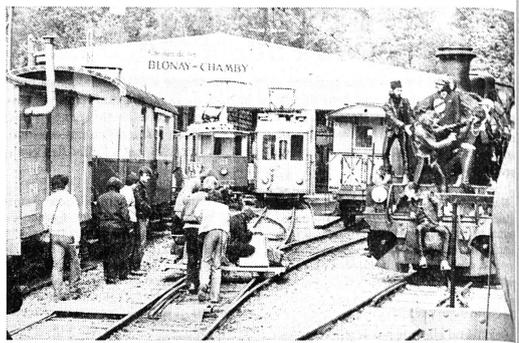
Animation

Fédération suisse de ski

Une gamme de services

Soucieuse d'offrir aux deux millions de skieurs et skieuses suisses toutes les facilités possibles pour favoriser le ski de loisir, la Fédération suisse de ski (FSS) a décidé d'élargir la gamme de ses services. C'est ainsi que, pour la nouvelle saison d'hiver, elle met sur pied des semaines de vacances de ski dans diverses régions de notre pays.

Citons notamment la semaine de ski de randonnée dans le Jura, une véritable «haute route» à ski de fond, avec arrêts dans des auberges typiques. D'autres offres aussi attrayantes concernent ses semaines de vacances de ski dans le Toggenbourg, dans le Diemtigtal et à Films où l'on combine ski et tennis (sous l'égide de l'ancien skieur de compétition René Berthod). L'offre est complétée par une semaine de ski en Engadine, une autre en avril à Zermatt et une aventure «split-skiing» d'une semaine également.



On tourne beaucoup au Blonay-Chamby! Pour la troisième fois cet automne en effet, un organisme de télévision s'intéresse à ce merveilleux chemin de fer touristique. Après BBC et la TV suisse alémanique, c'est au tour d'un groupe représentant la TV romande TF 1 et la TV belge de planter ses caméras dans le décor du Blonay-Chamby qui servira, une émission européenne de variétés. Ici, les caméramen et les acteurs à l'œuvre devant la Musée de la compagnie. (Photo W. R. Bittner)

tant qu'il soit, ne resteraient que de la quincaillerie.

- de la nécessité d'une collaboration/assistance d'un partenaire avisé (société de service) qui contribue, grâce à l'apport de ses compétences et de son expérience, à amalgamer les divers éléments en un ensemble cohérent et opérationnel à la satisfaction de l'utilisateur.

● Les programmes d'application sont généralement conçus en fonction des exigences de chaque utilisateur. On cherche souvent, avec plus ou moins de succès, à réduire ces exigences à des dénominateurs communs dans le dessein de pouvoir développer des programmes standard («packages»). Cela, afin de pouvoir appliquer le principe de la production industrielle (grandes quantités vendues, prix de revient et de vente meilleur marché) dans le calcul du coût de ces «packages». L'expérience faite dans les milieux hôteliers, et notamment en ce qui concerne le secteur du Front-office, montre qu'il est quasiment impossible, sans y apporter de retouches, d'intégrer un «package» proposé sur le marché en une solution opérationnelle «chez soi», correspondant parfaitement, comme du sur-mesure, à ses besoins spécifiques.

En voici les raisons:

- le style de direction, qui varie d'un hôtel à l'autre

- la conception que se font les différents chefs de service quant à l'organisation du déroulement du travail, aux procédures utilisées, aux résultats attendus et à leur périodicité, etc., qui ne cadre pas forcément ou pas totalement avec les spécifications du «package»

- les différences notoire sur le plan des exigences opérationnelles (établissements d'affaires, de séjour, saisonniers, etc.) qui rendent «peu crédible» toute tentative de présenter sur le marché une solution «pour tout le monde».

● Cet état de fait ne peut que renforcer l'idée de la nécessité d'une collaboration indispensable avec un partenaire connaissant à la fois les exigences de l'informatique et le fonctionnement des mécanismes de l'activité hôtelière, et donc à même d'assister l'hôtelier à la mise en route d'une solution adaptée à ses besoins. Les formules magiques, tout comme les recettes-miracles, ne sont pas fournies avec la machine ou les programmes.

● Développer des solutions, cela coûte cher. Hier, comme aujourd'hui et comme demain sûrement. Cela coûte cher, car on calcule leur prix en «mois/homme». Et des «mois/homme» il en faut! pour créer le concept, tracer le cadre général des applications, faire l'analyse détaillée de chacune d'elles, écrire des programmes, les tester, les modifier, les enchaîner pour en faire des bouts de solutions, décrire les procédures nécessaires aux travaux, préparer la documentation, etc. En additionnant des «mois/homme», on arrive très vite à dépasser le compte de la dizaine et en se valorisant, on atteint aisément les dizaines, voir parfois la centaine de milliers de francs.

● Or, dans quelle mesure ces contraintes pourront-elles être surmontées dans la recherche d'un prix économiquement compatible avec le bas niveau des coûts du matériel? Qui voudra ou sera à même de réaliser cela? Par le biais de quelle politique commerciale? Si cela n'est pas réalisable, qui acceptera de payer la solution 3.4 ou 5 fois plus chère que le matériel? Même dans 18 mois, il est fort probable que notre attitude n'aura pas fondamentalement changé, et aujourd'hui personne n'est prêt à accepter ce rapport de valeur.

● Réussira-t-on à imposer une standardisation des solutions? En cas contraire, comment intégrer le coût de l'assistance du partenaire dans ce niveau de prix? A noter que la suppression de ces coûts ne pourrait se concevoir que si l'entreprise-hôtelière disposait elle-même d'un spécia-

liste, donc, de toute manière, des frais de structure.

● En résumé, il me paraît donc trop simpliste d'affirmer qu'il suffit d'attendre que le matériel baisse pour que l'on trouve des solutions meilleur marché. Les facettes du problème sont multiples et on s'aperçoit que la clef de l'énigme réside bien plus entre les mains de ceux qui fournissent les solutions (les partenaires) et des utilisateurs potentiels (les hôteliers), que dans une simple différence de coût au niveau des matériels. D'autant plus que cette différence, en valeur absolue (celle qui compte en définitive sur le plan du budget), sera de moins en moins significative, au fur et à mesure que les prix baisseront.

● Le groupe de travail annonçait également, comme une de ses futures tâches, l'analyse des solutions existantes à l'heure actuelle sur le marché. Or, si l'on se réfère à une des conclusions parues dans l'article, le groupe est déjà d'avis qu'à l'heure actuelle aucun programme optimal pour le Front-office et le F&B ne se trouve sur le marché. Il serait aussi intéressant de connaître les résultats de l'analyse ayant conduit à cette conviction.

● Je serais quant à moi plus prudent à ce sujet et cela pour plusieurs raisons:

- en premier lieu, l'emploi de la notion de «solution optimale» comme étalon de mesure se justifie difficilement, étant et si bien qu'une solution peut être considérée optimale pour un groupe d'utilisateurs, sans l'être forcément pour un autre;

- deuxièmement, s'il n'existe pas de solution optimale pour le Front-office et le F&B, que penser des établissements de Suisse et des pays limitrophes qui ont choisi, installé - ou en voie d'installation - des solutions «Front-offices» totalement intégrées, où les claviers/écrans remplacent définitivement la caisse enregistreuse de l'hôtel? L'Hôtel International à Bâle, l'Hôtel Vier Jahreszeiten à Munich, le Noga Hilton de Genève, l'Hôtel de l'Aéroport de Francfort (Steigenberger), pour ne citer qu'un parmi les nombreux autres connus;

- et que penser par exemple des Möbelpicks de Glatbrugg et de Zoug qui viennent d'installer un nouveau système de caisse F&B intégrées à l'ordinateur d'un micro-ordinateur?

● Le groupe de travail s'est-il précipité du tort que ces affirmations quelque peu «hâtives» risquent de causer d'une part aux chefs d'entreprise qui voudraient seulement mis en doute les nombreux efforts consentis jusqu'à ce jour et d'autre part à leur partenaires, professionnels et sociétés de service, qui ont collaboré avec eux au développement de solutions opérationnelles?

● Je voudrais conclure en saluant tout de même l'initiative du groupe SSH qui met l'accent sur la nécessité d'une formation de base en informatique pour les hôteliers concernés, rejoignant en cela les efforts entrepris depuis l'an passé par le service spécialisé de l'Ecole hôtelière SSH de Lausanne (SPCI), qui organise en ce mois de novembre son 3e cours d'Initiation à l'informatique hôtelière. Cela est devenu un impératif dicté aussi par la pression par l'évolution des méthodes de gestion que par les exigences d'une rationalisation indispensable aujourd'hui au maintien de la marge bénéficiaire. S. Magnin

Conseiller en informatique hôtelière

Lisez et faites lire

l'hôtel revue

Le principal hebdomadaire suisse d'hôtellerie et de tourisme

Votre journal spécialisé!

Les installations de transport, assises du tourisme hivernal

(suite de la première page)

plus grande de transports a jusqu'à maintenant été bien absorbée par le marché; preuve en est le taux d'occupation. Calculé sur une longue période, le taux d'occupation annuel est demeuré constant. Malgré la forte croissance de l'offre de transports, le taux d'occupation a même augmenté en hiver.

En revanche, il faut considérer comme alarmant le taux d'occupation de nos installations en été; il fléchit continuellement. Il est vrai que si l'on considère l'ensemble de la Suisse, la fréquentation concernant le trafic d'été a légèrement augmenté, mais pas en proportion de l'extension de la capacité de transport. On a vraiment l'impression que le «gâteau à partager» pour le trafic d'été est de plus en plus divisé. Il convient de prendre garde à ce développement lorsqu'il s'agit de décider de nouveaux investissements. Dans la mesure du possible, il faut privilégier une installation de transport fonctionnant exclusivement en hiver, à savoir le ski-lift, plutôt qu'un téléphérique.

Le ski, un sport onéreux

En ce qui concerne les frais de personnel, le renchérissement du coût de la vie provoque à nouveau une charge importante qui, tôt ou tard, se traduira par une pression sur les tarifs; la marge pour des adaptations de tarifs est néanmoins limitée. Le développement considérable de la pratique du ski ces dernières années ne doit en aucun cas nous aveugler au moment de l'étude du marché pour l'établissement des tarifs. La pratique du ski est coûteuse; prenons garde à ce qu'elle ne le soit pas encore davantage! Nos entreprises représentent un véritable moyen de transport de masse, c'est pourquoi nous sommes condamnés à maintenir et à développer très largement la pratique du

ski. Cette progression des frais de personnel oblige à prendre des mesures de rationalisation, c'est-à-dire notamment en diminuant le personnel des caisses. Jusqu'ici, il a toutefois été possible de maintenir les places de travail en améliorant divers services à la clientèle ou en décidant leur extension, par exemple dans la préparation des pistes. Mais il faut éviter qu'une réduction drastique du personnel doive être entreprise pour des motifs économiques, ce qui entraînerait ainsi une diminution des places de travail pour la population de montagne.

Les frais d'entretien et de capital ont également augmenté. L'entretien des installations, le paiement des intérêts et des amortissements absorbent des moyens importants. Les pièces d'équipement pour ski-lifts et téléphériques sont chères; les prestations de service des fournisseurs chargent également fortement nos comptes. Tel est le prix de la qualité et de la sécurité suisses, que notre clientèle n'a peut-être pas encore suffisamment reconnus.

Quels abonnements pour quelles pistes?

Nos entreprises s'efforcent constamment d'améliorer les recettes par une offre adaptée aux vœux de la clientèle. Par là, j'entends faire allusion à la grande importance des abonnements de ski valables un certain nombre de jours à volonté; 70% des régions connaissent déjà aujourd'hui de tels abonnements. Les 30% restants devront bien s'y mettre aussi. La conférence des chefs d'agences de l'Office national suisse du tourisme a montré sans équivoque combien ces abonnements sont adaptés au marché et combien leur existence est appréciée. Les problèmes liés à la répartition des recettes ne devraient pas constituer un obstacle à leur introduction.

Avec de la bonne volonté, il est toujours possible de trouver une clé de répartition.

Les recettes de nos entreprises pendant l'hiver sont essentiellement déterminées par la qualité des pistes. La préparation des pistes ouvre sans cesse la porte à de grandes discussions, souvent désagréables. Les directives édictées par le Département de l'intérieur, Office fédéral des forêts, concernant les atteintes à la nature dans l'intérêt de la pratique du ski vont trop loin et nous les avons critiquées dans une requête. Néanmoins, le Département a transmis ces directives aux cantons. Le Département de l'intérieur n'a manifestement pas encore reconnu l'importance des ski-lifts et téléphériques pour les régions de montagne. De notre côté, nous ne voulons en aucune manière parler d'une préparation des pistes sur d'immenses surfaces. Non ne méconnaissions pas non plus l'importance de la protection de la nature, mais nous insistons cependant sur le fait qu'il n'est pas possible de trouver de solutions à ce problème sans compromis. Nous y sommes contraints par l'obligation d'assurer la sécurité sur les pistes de ski.

Ce bref exposé n'a pas la prétention d'être exhaustif; les sujets de préoccupations ne manquent pas. Nous pouvons par exemple penser aux difficultés que pourrait rencontrer notre ravitaillement en produits pétroliers. Sans parler d'augmentation des prix, on a de bonnes raisons de craindre qu'un jour ou l'autre un système de rationnement ne devienne nécessaire. Les événements du Moyen-Orient risquent d'avoir des conséquences imprévisibles, voire incalculables. Mais demeurons tout de même optimistes. Le comité suit très attentivement toutes les affaires de l'Association; il souhaite simplement avoir votre compréhension et votre appui, car nous devons rester solidaires.

Passation des pouvoirs et information

Les Bergues chez THF

En présence de Sir Charles Forte, PDG du groupe Trusthouse Forte, et de M. Guy de Rham, président de la Société Nouvelle des Bergues, une réception-cocktail d'information a marqué le changement de management dans le grand hôtel genevois qui, un an avant de fêter son 150^e anniversaire, rejoint ainsi l'un des principaux groupes hôteliers du monde (800 hôtels, 3000 restaurants et entreprises de catering).



L'Hôtel des Bergues, à Genève, est maintenant devenu un maillon (de luxe!) de la chaîne hôtelière Trusthouse Forte.

Cet établissement riche de tradition entre ainsi dans le cercle réputé des *eight of the world's most exclusive hotels* auquel appartiennent le Pierre à New York, le George V et le Plaza Athénée à Paris, le Browns Hotel, le Grosvenor House et le Hyde Park Hotel à Londres, et le Sandy Lane à la Barbade. Premier slogan: «Yours faithfully - Trusthouse Forte».

Un fleuron de l'hôtellerie genevoise et suisse

Ouvert en 1834, l'Hôtel des Bergues fait partie non seulement des premiers hôtels de Genève, mais représente également l'un des tout premiers établissements hôteliers de Suisse. Derrière sa façade classée, magnifiquement intégrée dans la rade de Genève, au carrefour du Mont-Blanc, cet établissement offre 123 chambres et suites luxueuses qui disposent toutes d'une salle de bains particulière, de la TV, de la radio, du téléphone avec sélection directe et d'un minibar. Il comprend en outre un restaurant très élégant, l'Amphitron, le restaurant Pavillon, un cocktail-bar, un salon et neuf salles, du petit «Salon financier» jusqu'à la «Grande Salle» rétro, de banquets, conférences, cocktail-parties et expositions.

● Afin de satisfaire encore mieux à des exigences de haut standing, il est prévu de nouveaux travaux de rénovation (qui font suite à la première tranche achevée l'an dernier) représentant un investissement de l'ordre de plus de 5 millions de francs. Ces transformations ne devraient en rien affecter le haut niveau de prestations hôtelières et gastronomiques de l'établissement.

Le Valais à Milan et Turin

En collaboration avec l'Office national suisse du tourisme à Milan, les stations de Loèche-les-Bains, Montana, Crans, Haute-Nendaz, la région d'Aletsch et les 4 Vallées, l'Union valaisanne du tourisme a organisé deux réceptions à Turin et Milan à l'intention des tour opérateurs, des agences de voyages et de la presse. Ces manifestations ont rencontré un grand succès puisqu'elles ont été fréquentées par environ 100 personnes. Les principales agences et les plus importants journaux ont donné suite à l'invitation adressée par FONST et l'UVT.

Etant donné la stabilité des prix en Suisse et l'inflation galopante que connaît l'Italie, notre pays devient de plus en plus compétitif par rapport à notre voisin du sud. La délégation valaisanne a été très sollicitée pour répondre aux nombreuses questions et demandes de renseignements des agences de voyages et de la presse. Il est donc réjouissant de constater que la situation a considérablement évolué en faveur de la Suisse et du Valais, ce qui devrait permettre de compenser partiellement la baisse enregistrée par la clientèle transalpine pendant les 5 dernières années.

La présence valaisanne à Turin et Milan a donc été fructueuse et on peut en conclure que le marché italien mérite d'être suivi de très près par les responsables valaisans de la publicité touristique. sp

ment. «L'Hôtel des Bergues restera fidèle à sa personnalité et à son caractère immuable pour se montrer digne de sa nouvelle réputation d'être l'un des plus illustres du monde», précise-t-on du côté de THF.

Une réponse à tout

D'aucuns s'étaient étonnés, dans les milieux de l'hôtellerie helvétique et genevoise en particulier, d'apprendre que ce grand palace devait passer sous management étranger pour poursuivre sa brillante carrière. On se souvient en effet qu'à la faveur d'une restructuration de la direction M. Walter Scheel, membre du conseil d'administration et administrateur-délégué de la Société Nouvelle des Bergues, s'était trouvé à la tête de cet établissement, parfaitement secondé par M. Hubert Marquot, nommé directeur en 1977. M. Scheel fait toujours partie du conseil, où il siège en compagnie de M. de Rham, président, et de quatre représentants de la Société de Banque Suisse, actionnaire majoritaire.

La politique de gestion de cette Société a toujours consisté à exploiter dans la même tradition cet hôtel prestigieux; les

28e Salon des arts ménagers, Genève

Tradition et innovation dans les arts ménagers

Si chaque année le Salon des arts ménagers ouvre ses portes à un très nombreux public - plus des 265 000 visiteurs en 1979 - et démontre ainsi toute sa vitalité, chaque année aussi il présente des aspects nouveaux, restant ainsi par excellence un lieu de rencontre et d'information.

Plus que jamais, les organisateurs du 28e Salon des arts ménagers (du 29 octobre au 9 novembre 1980), fidèles à leurs objectifs, tiennent à offrir aux visiteurs un objectif animé, des échanges et de l'information en ce qui concerne les dernières nouveautés en matière des biens d'équipement domestique. Le Salon des arts ménagers est une grande vitrine de ces biens, grâce à l'éventail complet présenté dans tous les secteurs: Home Expo, ameublement et décoration, appareils ménagers, agencements de cuisine, bricolage, modèles réduits, confection et parure, radio, télévision et hi-fi, sports, alimentation et boissons, économie d'énergie et énergies de remplacement.

Les arts ménagers, un 8e art?

Visiter le Salon, c'est apprécier la gaieté de son accueil, c'est retrouver l'esprit de la fête en flânant et en remarquant l'harmonie des contrastes, des stands présentés par de grandes entreprises à ceux - souvent ingénieux - des artisans, petites et moyennes entreprises. Car le Salon n'est jamais statique, jamais semblable au précédent, ne serait-ce que par la présentation d'objets nouveaux et de techniques nouvelles.

Notre sens de l'esthétique n'admet pas - et fort justement - qu'il n'y ait pas beaucoup de objets, confort et simplicité dans leur utilisation. Le secteur mobilier, par exemple, va du classique à l'exposition du mobilier contemporain, spécialement à Home Expo!

Flâner à travers les stands, c'est aussi découvrir l'amour du travail qui se manifeste dans les objets présentés; c'est aussi constater la passion d'aujourd'hui pour tout ce qui a trait à la communication. Pensons à la télévision, à la radio et aussi à ce goût de la musique dans la qualité exceptionnelle d'écoute, grâce à la très haute technicité des chaînes hi-fi!

actionnaires ont d'ailleurs renoncé à leurs dividendes et voté systématiquement les crédits nécessaires pour l'adapter aux exigences modernes du confort. La nécessité de procéder à d'importants investissements complémentaires a également entraîné celle de repenser la politique de gestion. Un programme en quatre points représentant autant d'objectifs à atteindre a été élaboré:

- Préserver dans toute la mesure du possible le cachet du bâtiment.
- Maintenir l'hôtel dans sa catégorie (toute première classe internationale).
- Créer des réserves suffisantes pour assurer les investissements nécessaires au maintien de ce niveau le plus élevé, même dans l'éventualité d'une conjoncture plus difficile.
- Développer dans ce but le marketing international et le contrôle des coûts.

«Un tel programme, nous informons, a tout naturellement conduit la SBS, non spécialiste de ces questions, à rechercher un partenaire très qualifié en matière d'hôtellerie - Trusthouse Forte - choix motivé avant tout par les objectifs fixés. D'autres considérations sont intervenues, liées directement à l'importance et à l'efficacité du groupe THF qui fera notamment bénéficier Les Bergues de son expérience en matière de transformations, en le dotant du meilleur confort sans toucher à son style et à son ambiance propres. THF possède également un réseau commercial mondial capable de faire bénéficier l'hôtel et la ville toute entière d'une nouvelle clientèle, profession de foi au demeurant affichée par tous les nouveaux hôtels s'installant à Genève. Déchargée des questions courantes, la Société Nouvelle des Bergues garde en revanche la compétence pour toutes décisions concernant le bâtiment, ainsi que pour toutes questions de politique générale où les options fondamentales sont choisies en étroite collaboration avec THF.

Continuité assurée

Il nous plaît en tout cas de relever ici que l'Hôtel des Bergues - où aucun licenciement n'est prévu dans l'immédiat - dispose d'un noyau de personnel fidèle digne d'éloges. M. Hubert Marquot, dans la Maison depuis de nombreuses années, dirige une équipe de 136 personnes dont beaucoup travaillent dans l'établissement depuis plusieurs dizaines d'années; neuf personnes totalisent à elles seules 258 ans de service, dont le tapissier Jean Bergeret (depuis 45 ans), le soufletier Walter Zuber et le chef de service Emilie Dallenbach (tous deux depuis 39 ans), et nous n'oublions pas le chef de cuisine André Borgaud, aux fourneaux des Bergues depuis 10 ans.

Pour son entrée dans l'hôtellerie suisse, Sir Charles Forte s'est offert un établissement de choix. Ours faithfully... J. S.

Les professions de l'hôtellerie et de la restauration

Durant ce 28e Salon des arts ménagers (stand 927), les associations professionnelles de la restauration et de l'hôtellerie

- Société des hôteliers de Genève,
- Société des cafetiers, restaurateurs et hôteliers du canton de Genève,
- Union Helvetia,
- FCTA,

organisation des journées de démonstration de travaux pratiques, aussi bien du cuisinier que du sommelier, d'exposition de plats, etc., dans le but d'intéresser la jeunesse à ces professions.

Tout au long de ces 12 journées du Salon, de petits groupes d'apprentis cuisiniers ou sommeliers, sous la conduite de leur maître d'apprentissage, exécuteront devant le public des travaux relevant de leur activité quotidienne, dans les établissements où ils collaborent.

● Le Salon des arts ménagers se tiendra du 29 octobre au 9 novembre; il sera ouvert de 14 h à 22 h, 30 en semaine, de 11 h à 22 h, 30 le samedi et le dimanche et de 11 h à 20 h, le dimanche 9 novembre. Le prix d'entrée est fixé à 6 francs pour les adultes, y compris le billet de tombola. sp/r

Avant les championnats du monde dans les Alpes vaudoises

Appuis spontanés en faveur du sport handicap

Pour la seconde fois, un championnat du monde de sports d'hiver pour handicapés sera organisé. Il aura lieu en Suisse en 1982, du 8 au 18 mars, dans les principales stations des Alpes vaudoises, région choisie pour son excellente infrastructure touristique et sportive; et aussi pour son accueil puisque, il y a quatre ans, les Diablerets avaient magnifiquement organisé les championnats suisses.

La mise sur pied de ces championnats de 1982 est affaire considérable. C'est pourquoi le comité de patronage, présidé par M. Jean-Pascal Delamuraz, conseiller national, et le comité d'organisation, ayant à sa tête M. Jacques Martin, conseiller national, travaillent depuis plusieurs mois afin de donner à cet événement tout l'éclat qu'il mérite.

Le budget des dépenses atteint quelque deux millions de francs. Le succès ne peut donc se concevoir sans de gros appuis financiers. Les communes du district d'Aigle ont déjà admis le principe d'une participation de 200 000 francs, et chacun espère que bien d'autres, dont le canton et la Confédération donneront aussi leur appui. Et 500 personnes pourront parrainer un athlète moyennant un don de mille francs. Le premier à donner l'exemple a été Eddy Merckx.

Les premiers championnats du monde, organisés en 1974 en France, avaient accueilli 180 athlètes. Pour 1982, les stations des Diablerets, Gryon, Les Mosses, Leysin et Villars attendent 2000 personnes, athlètes (500), accompagnants, représentants de la presse, médecins et techniciens.

Le «Music Circus»

En matière de variétés télévisées, la scène musicale s'est fortement internationalisée ces dernières années. Ce qui a amené les responsables TV des secteurs variétés des trois régions de Suisse à mettre leurs moyens en commun pour produire une grande émission nationale intitulée «Music Circus».

Cette émission se présente sous la for-

me de spectacles donnés sous un chapiteau de mille places, avec des vedettes mondialement connues comme Catarina Valente, le chanteur-animateur et chorégraphe Don Lurio (il lança les Blue Bell Girls), Adamo, Boney M, la Bande à Basile, Georges Chakiris, Paola del Medico, Vivian Reed (une des chanteuses noires les plus populaires dans les pays anglo-saxons) et beaucoup d'autres.

Deux spectacles auront lieu dans trois villes: Lausanne, Lugano et Berne. Ils seront diffusés dès le mois de novembre sur les écrans de toute la Suisse. Chaque émission sera précédée de séquences filmées présentant des vues extérieures caractéristiques du lieu d'enregistrement. Pour Lausanne: le lac avec le port d'Ouchy et le site de Vidy d'une part, la vieille ville d'autre part.

L'aide de la TV et de Lausanne

Au cours d'une conférence à l'Hôtel Aulac, en présence de personnalités de la TV et de M. Petitpierre, directeur de l'Office du tourisme de Leysin, M. P. Schützgeb, directeur de l'Office du tourisme et des congrès de Lausanne, a annoncé que, grâce à la collaboration spontanée de la Ville de Lausanne et de la Télévision suisse, le bénéfice intégral des deux soirées lausannoises - qui ont eu lieu les 18 et 23 octobre à Vidy - sera versé aux organisateurs de ce championnat. On espère offrir ainsi quelque 50 000 francs à la cause du sport pour handicapés. La location était ouverte dans les offices du tourisme de Lausanne, Villars, Leysin et des Diablerets. Cl. P.



Taxes de séjour

Depuis 1970, date de la révision de la loi sur le tourisme, les Tessinois se rendant dans leur maison de vacances (qui peut être une maison de famille) au Tessin sont assujettis à la taxe de séjour, cet état de fait est bien sûr contesté. Tout récemment, un groupe de citoyens tessinois a présenté au Grand Conseil une demande de révision de cette loi (article 24) qui oblige les Tessinois possédant une maison de vacances quelque part dans les vallées à payer la taxe, comme des étrangers. Les Tessinois habitant outre-Gothard rendant visite à des parents au Tessin se voient également contraints de s'acquitter de cette taxe. Ce sentiment d'injustice vient surtout du fait que les Suisses ou étrangers possédant des maisons ou villas au Tessin reçoivent famille et amis qui échappent à cette fameuse taxe...

Les bons petits plats

Pour la 4e fois, le Cercle de l'Amicale des chefs de cuisine du Verbano a offert, au Grand Hôtel de Locarno-Muralto, une manifestation gastronomique de haut niveau; il s'agissait en fait de montrer au public que les jeunes cuisiniers (commis et apprentis) étaient capables de faire. Un splendide buffet permettait de goûter à des plats succulents, présentés avec art. Ces jeunes toques blanches avaient de quoi être fiers et on a tout lieu de croire qu'ils feront leur chemin dans cet art difficile de la cuisine.

Arte Casa a fermé ses portes

Les organisateurs d'Arte Casa (Lugano) ont toujours manifesté leur désir de pouvoir agrandir l'espace d'exposition, afin de répondre aux nombreuses demandes de participation, en provenance du Tessin comme d'outre-Gothard. Et, après l'ouverture du tunnel du St-Gothard, cette question redouble d'actualité. Cette année, Arte Casa était encore identique - quant à son espace - à celle de 1979 et les visiteurs ont eu le plaisir de découvrir environ 200 stands aménagés par 187 exposants. Il n'y avait pas d'hôte d'honneur cette année, mais, le jour de son ouverture, Arte Casa a reçu une délégation urnoise accompagnée d'un groupe folklorique; cette visite entrait dans le cadre des manifestations célébrant l'ouverture du tunnel du St-Gothard.

L'exposition luganaise n'a pas failli à sa réputation en se présentant cette année plus élégante que jamais. Tous les secteurs présentatifs et artisanaux; outre le secteur de l'ameublement, toujours «roi» d'Arte Casa, les stands les plus divertissants témoignaient de la diversité des industries tessinoises, sans oublier l'important domaine de la gastronomie et de la dégustation, avec les bars, restaurants et «grotto». Y. Go.



Un vent de fronde!

L'Assemblée générale de la VOV (Verrein Oberwalliser Verkehrsinteressen) qui, avec ses 302 membres, groupe pratiquement toutes les communes du Haut-Valais, s'est déroulée à Fiesch dans une atmosphère de fronde, c'est le moins qu'on puisse dire. En effet, le VOV se considère comme le gérant si ce n'est le tenant du tourisme haut-valaisan (60% des taxes de nuitées proviennent du Haut-Valais) et a manifesté son désir de voir cette majorité reproduite au sein du comité de l'UVT. L'Assemblée générale de l'UVT qui se tiendra à Sierre en 1981 permettra-t-elle à la VOV de réaliser ses désirs?

L'avenir de Morgins en question

L'Hostellerie Bellevue Morgins S.A. et l'Hôtel-résidence Bellavista viennent d'être mis en faillite et, à leur suite, plusieurs sociétés affiliées. Fort heureusement, le tourisme morginois ne pâtira pas trop de cette situation, puisqu'un groupe financier franco-suisse a repris en mains les destinées des deux hôtels. Dans cette optique, il semble bien que Morgins soit appelé à un futur prometteur si l'on en juge par les projets que carressent les «sauveteurs»: faire de la station la capitale alpine du tennis et un centre médical, thermal, récréatif et sportif international.

La vache et l'appartement

Tout nouvel acquéreur d'un appartement à Thyon 2000 recevra, en guise de cadeau de bienvenue... une vache. C'est l'offre originale proposée par les promoteurs aux clients potentiels de la station qui n'aurait toutefois pas à prendre en charge ce cadeau aussi sympathique qu'encombrant. La vache demeurerait dans l'étable communautaire ou à l'alpage au gré des saisons et son propriétaire - qui ne pourrait ni la vendre ni la céder - aurait néanmoins le plaisir de l'Alpage et des combats de reines caractérisant ces montées à l'alpage.

Record du Comptoir

Le 21e Comptoir de Martigny, pour ne pas faillir à la tradition, a obtenu pour la 21e fois un éclatant succès. Le record de participation battu avec 121 646 visiteurs (115 738 en 1979) témoigne de la vitalité de ce Comptoir qui a bien gagné son titre de Foire-exposition du Valais. L'expérience de radio locale tentée pour la première fois en Suisse romande à l'occasion de cette manifestation s'est singularisée à plusieurs titres et aura mis en lumière les intéressantes possibilités de dialogue et de confrontation qu'une telle forme de communication peut susciter à l'échelle de la ville ou de la région. H. B.

Séduisante Belgique

Peu de pays européens font preuve d'autant de dynamisme que la Belgique pour faire valoir leurs atouts, en particulier la richesse de leur patrimoine artistique et culturel. Or, tant en pays wallon qu'en pays flamand nous sommes en présence d'un étonnant capital de belles choses que des programmes de promotion et d'animation tentent de mettre en valeur d'une manière exemplaire. Au centre d'un marché bien à l'échelle de l'Europe d'ailleurs, puisque dans un rayon de 400 kilomètres on trouve une concentration de 100 millions de personnes.

Les voies d'accès en Belgique sont rapides, d'où que l'on vienne et ce pays dispose de réseaux routier et ferroviaire particulièrement denses. Si les touristes européens semblent plus sensibilisés au patrimoine et aux villes d'art, la Belgique dispose d'autres pôles d'attraction, tels que la côte de la Mer du Nord, les Ardennes, la Campine, sans oublier la capitale Bruxelles. Bruges, par exemple, est une véritable merveille: Anvers est le 3ème port du monde, et il y aurait nombre d'autres attractions de premier ordre à relever. Mais, de l'avis même des représentants du Commissariat général au tourisme de climat variable, les prix relativement élevés et la durée limitée de la haute saison noircissent le tableau...

En 1979, la Belgique a enregistré plus de 24 millions de nuitées, une clientèle aux 3/4 belge et 1/4 étrangère. Tandis que le mouvement touristique n'a cessé d'augmenter entre 1973 et 1975, une diminution est survenue entre 1976 et 1979. L'année en cours devrait marquer une stabilisation, en raison de la propension des Belges à rester dans leur pays... pour mieux marquer son 150e anniversaire peut-être.

La clientèle étrangère est très diversifiée, tant en ce qui concerne le choix du type d'hébergement et les moyens financiers qu'en ce qui concerne celui des destinations. Les marchés extérieurs les plus importants sont les Pays-Bas (1,9 million de nuitées), la République fédérale d'Allemagne (1,1 million), la Grande-Bretagne (1 million), la France (0,7 million) et les Etats-Unis (0,5 million).

● Selon le rapport annuel de la commission pour le tourisme de l'OCDE, le nombre des Belges ayant passé leurs vacances à l'étranger s'est considérablement accru au cours des années 70. Leurs dépenses à l'étranger du pays ont représenté 86 milliards de francs belges (5 milliards de francs suisses environ), tandis que les recettes touristiques des étrangers en Belgique étaient de 46 milliards (2,6 milliards), d'où une balance touristique présentant un solde négatif de 40 milliards (1,5 milliard de francs suisses).

Une mer peu compétitive
Bien que la côte belge, sur la Mer du Nord, puisse se vanter d'une grande tradition touristique, dont nous retrouvons les premières traces au 18e siècle, elle accueille une clientèle presque essentiellement indigène. Les Belges assurant 88% du mouvement total des nuitées. Entre les frontières française et néerlandaise, ce qui représente 87 km de côte seulement, on dénombre 23 stations balnéaires, d'une capacité de 350 000 lits; en 1979, la côte belge a assuré 55% des nuitées de l'ensemble du pays.

L'hôtellerie, dans cette région, est avant tout caractérisée par de petites et moyennes entreprises (22 lits en moyenne

par établissement). Le caractère familial de l'hôtellerie côtière est garant d'une atmosphère tranquille et d'un bon accueil, mais entraîne des problèmes de commercialisation et de rentabilité particulièrement aigus. Les hôtels de 40 chambres et plus représentent un tiers du total des chambres et un dixième du nombre d'entreprises. L'âge moyen des hôtels de la côte belge oscille entre 40 et 60 ans.

L'activité saisonnière de cette hôtellerie est flagrante dans la mesure où 40% des

hôtels ne sont ouverts que six mois par année. Et si l'on constate qu'au niveau de la rentabilité directe la plupart des hôteliers peuvent subsister grâce à un important cash-flow, ils ont de plus en plus de peine à amorcer leurs investissements. «En quelque sorte, explique l'un de leurs responsables, ils «mangent» lentement leur propre hôtel, car le degré d'occupation est trop bas pour rendre possible une exploitation rentable à long terme.» Tous les efforts entrepris, dès lors, tant par les hôteliers que par les pouvoirs publics qui ne peuvent laisser ce secteur économique mourir à petit feu, visent à moderniser les établissements, à faciliter les investissements et à allonger la saison par l'introduction de nouvelles activités.

Trop méconnue par rapport aux grandes plages du sud de l'Europe, la côte belge n'est pourtant pas dépourvue de charme. Ensoleillée, elle en devient même très séduisante... J. S.

Très belle réalisation suisse à Bruxelles

Une taverne et un club de nuit pour Télé-Restaurant

Le groupe international Télé-Restaurant, que dirige à Genève M. André Curchod, vient d'inaugurer au cœur de Bruxelles un magnifique complexe d'accueil comprenant une taverne danoise - type d'établissement très prisé dans la capitale belge - et un club de nuit très luxueux. Le «Tout-Bruxelles», ainsi qu'une délégation helvétique ont participé à cet heureux événement.



Lors de l'inauguration du Christian's Club de Bruxelles, de g. à dr. Miss Belgique 1980, MM. Edgar Schneider, François Patrice, Edmond Caillaud et André Curchod.

L'immeuble abritant ces deux établissements est situé au 37 du boulevard Ans-pach, à deux pas de la Place de Broekere. Une soixantaine d'employés y sont occupés; cette réalisation particulièrement remarquée s'inscrit naturellement dans le programme de développement entrepris à l'étranger depuis quelques années par l'organisation de M. André Curchod qui contrôle déjà une cinquantaine d'ensei-

gnements de Paris, de la Martinique et de la Guadeloupe, et l'«Hacienda» d'Abidjan.

Ce luxueux club-discothèque, auquel l'architecte d'intérieur Robert Zaplatnik a confié une classe remarquable, comporte plus de 200 places sur deux niveaux. On y trouve notamment deux bars d'une rare élégance et une amusante piste de danse aménagée dans une niche. Ce club de nuit, dirigé par l'une des reines des nuits bruxelloises, Berthe Bertaux, est accessible aux membres et à leurs invités (sur présentation de la carte). Il faut cependant souligner, pour l'originalité de l'expérience, que le «Christian's Club» est également ouvert tous les jours, dès 11 heures du matin, pour des repas d'affaires et autres rendez-vous nécessitant un cadre coquet et reposant au centre de la ville commerciale de Bruxelles.

La taverne danoise

Le Christian's Carlsberg est une magnifique taverne danoise - certainement l'une des plus belles de Bruxelles - qui constitue un véritable chef-d'œuvre d'architecture intérieure dont le «design» a été entièrement créé pour l'occasion. Sa capacité approche les 300 places, réparties sur plusieurs niveaux, ce qui ajoute au «spectacle». Son confort feutré et sa décoration originale, où le bois est roi... comme les souverains danois dont les portraits ornent les murs, sont à la mesure de l'accueil chaleureux que l'on réserve ici aux hôtes et des petites merveilles gastronomiques «à la danoise» qui leur sont proposées: des fameux «smorrebrod» aux fruits de mer de la Baltique, en passant par le saumon, la dinde fumée et les fromages du Nord. La Direction, bien sûr, est suisse... et le soin mis à recevoir la clientèle belge aussi!

● Lors de la première nuit du Christian's Club, qui s'est déroulée en présence de plusieurs directeurs de célèbres boîtes de nuit européennes, l'Étoile de la Nuit a été décernée pour la première fois à notre confrère parisien, et néanmoins compatriote, Edgar Schneider. Cette distinction, créée par M. Curchod, est destinée à récompenser chaque année une personnalité contribuant largement à la promotion des grandes nuits européennes.

L'ensemble du «Christian's», maillon prestigieux de Télé-Restaurant International, a été réalisé avec un goût très sûr, raffinement qui est tout à l'honneur d'une organisation suisse qui développe intensément son image de marque à l'étranger sans faire beaucoup de bruit. Grâce à Télé-Restaurant, des tavernes danoises, des restaurants italiens et des chalets suisses sont marqués du label de qualité suisse. J. S.

Le «Christian's Club»

Les deux étages supérieurs abritent le «Christian's Brussels International Club», le nouveau fleuron de la vie nocturne bruxelloise, jumelé avec le «New Velvet François Patrice», à Genève, et les «Saint Hi-

Nouveautés

Extension du réseau de Touring Secours

Les services de dépannage automobile du Touring Club de France (TCF) sont désormais opérationnels sur l'ensemble du territoire français. Grâce à la constitution d'un Groupement d'intérêt économique entre le TCF, la SARL Touring Secours et les Automobiles Peugeot, neuf nouveaux centres régionaux de dépannage ont été ouverts au début du mois d'octobre. Devant les problèmes économiques graves que connaît la grande association française, seule l'ouverture à un partenaire financier permettait le développement de ce service original. Les acheteurs d'un véhicule neuf de marque Peugeot (il est question d'étendre cette formule à Talbot que vient de racheter Peugeot) auront droit gratuitement à un abonnement Touring Secours pendant un an, c'est-à-dire la durée de la garantie voiture neuve du fabricant. R. L.

Formation professionnelle

Cornell à Paris

La profession hôtelière se plaignait de n'avoir pas en France un équivalent de la célèbre Cornell Hotel School des Etats-Unis où, d'ailleurs, bon nombre de cadres supérieurs de l'hôtellerie sont allés parfaire leur formation. Et on rêvait de doter la France d'un enseignement touristique de haut niveau. Saine réaction commerciale plutôt que fait du hasard, M. Robert A. Beck, qui dirige Cornell depuis plus de 20 ans, présentant que le marché des «études» françaises pouvait lui échapper, a décidé, puisque la France risquait de ne plus venir à lui, d'aller à la France.

Il vient d'ouvrir un programme de management hôtelier en association avec l'ESSEC de Cergy-Pontoise. Les études se déroulent sur 6 trimestres à Cergy même

Union européenne des cadres du tourisme

Contre le protectionnisme

C'est par un appel lancé aux pays, aux autorités et à la population en vue de sauvegarder les paysages touristiques et d'accorder davantage d'attention à la protection de la nature et de l'environnement que s'est terminée récemment à Linz (Haute-Autriche), l'assemblée générale de l'European Union of Tourist Officers (EUTO). L'Union européenne des cadres du tourisme, dont le président est le Suisse Ernst Hegner (Berne), compte 2000 directeurs d'offices de tourisme de 12 pays.

Les délégués ont sévèrement condamné la tendance qui consiste à pousser la population à passer ses vacances dans son propre pays. Aussi bien pour des raisons économiques que pour une meilleure compréhension des Européens entre eux, il ne devrait pas être mis d'obstacle au tourisme hors des frontières nationales. Le groupe de travail «paysages touristiques» de l'EUTO s'est prononcé contre l'augmentation usurariaire de l'hôtellerie. Il a également demandé qu'il soit interdit de construire des bungalows et des établissements d'hébergement dans les dunes de côtes.

Les directeurs d'offices du tourisme représentés dans l'EUTO ont encore débattu à Linz de questions concernant l'image de la profession et ont exigé des réglementations relatives au droit du travail et au droit social, ainsi que la reconnaissance de la profession au niveau politique et public. asda

Des joutes gastronomiques à Francfort

Les Olympiades des cuisiniers commencent demain

A Francfort s/Main se dérouleront du 24 au 30 octobre ces fameuses joutes internationales qui - tous les 4 ans - ont le don d'attirer et de rassembler la crème des grand maîtres de la cuisine du monde entier.

Cette fois-ci, pas moins de 23 équipes nationales, composées de 4 cuisiniers chacune, y prendront part; comme elles ont été désignées par leur société respective, comme le veulent les statuts de la Fédération mondiale des sociétés de cuisiniers sous le patronage de laquelle l'IKA est placée, on peut être sûr que ces équipiers ont été triés sur le volet.

Indépendamment du concours international, une autre compétition est réservée aux équipes régionales ou locales, ainsi qu'aux concurrents individuels. En ce qui concerne notre pays - sauf erreur - il y aura 5 ou 6 «teams» régionaux, ainsi qu'une équipe de l'Ecole hôtelière SSH de Lausanne.

Une équipe suisse

Comme on le sait, l'équipe nationale de la Société suisse des cuisiniers est composée de MM. Toni Walker (chef d'équipe), Dieter Beyerle, Franz Kühne, Heinz Rihm, tous chefs de cuisine de la région de Bâle. Leur mentor, M. Otto Ledermann, professeur de cuisine à Bâle, fonctionnera comme expert dans le collège international chargé de juger les travaux.

Notre équipe exposera ses plats de concours les 27 et 28 octobre. Pour mémoire, rappelons-en les titres: Frivolités de poisson fumé Lion d'Or - Langoustes et Saumon Ile de France / Oie de ferme farcie Bohème - Selle de porc Equipe suisse - Epaulé de porcelet Belle Epoque - Filet d'élan en croûte Maître Otto Thoeni - Cuisset de chevreuil Vico Torriani - Surprise d'autruche Conrad Hilton - Turbotin aux petits légumes - Soufflé de lan-

goustine et fruits de mer Rêve du gourmet - Pigeonneau à la Strasbourgeoise - Pigeonneau à la financière - Pigeonneau St-Charles - Suprême de pigeonneau au Champagne.

En outre, elle travaillera au restaurant des Nations de l'IKA, le 28 octobre. Elle y servira les spécialités suivantes: Poitrine de veau glacée Maman Merian et Steak de cerf engadinoise. De quoi se régaler, mais il n'y aura que 100 portions de chaque...

L'évolution en cuisine

Cette exposition sera passionnante: car on ne peut douter qu'on y verra s'affirmer - dans une plus large mesure qu'en 1976- les nouvelles tendances de la cuisine et de l'alimentation. La jeune génération des cuisiniers présentera ses créations, ses conceptions de l'emploi des marchandises, de l'appât, du contenu et de la forme des plats, en cuisine chaude et froide, sans oublier les mets sur assiette qui sont devenus une des formes les plus courantes et les plus appréciées - de l'alimentation moderne.

De ces nouveaux courants, le jury devra en tenir compte. Selon les organisateurs de la manifestation, il devra juger sur la base d'un nouveau règlement qui lui permettra d'éviter les erreurs d'appréciation du passé et décider en toute objectivité. Il faut saluer ce virage heureux qui ne peut que réjouir tous les concurrents et les assurer de ne pas être les victimes du parti pris et former des vœux pour que les cuisiniers suisses se distinguent comme par le passé. A. B.

Promotion du tourisme belge Des Transports aux Communautés...

Adapté à la nouvelle structure de l'Etat en 1977, le Commissariat général au Tourisme belge a été scindé en trois services:

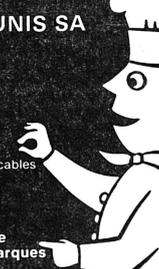
- un service central, chargé de la promotion à l'étranger
 - le Commissariat voor Toerisme, dirigé par le Commissaire au tourisme pour la Communauté néerlandophone
 - le Commissariat au Tourisme, dirigé par le Commissaire au tourisme pour les Communautés culturelles française et allemande
- Prochainement, le personnel des Commissariats au Tourisme sera transféré du Ministère des Transports aux Ministères des Communautés.

La tâche du Commissariat général consiste, d'une part, à appliquer les statuts professionnels et à accorder des subventions, et d'autre part, à promouvoir le tourisme, plus particulièrement à l'étranger. Les fédérations touristiques provinciales et les syndicats d'initiative locaux s'occupent de la promotion en Belgique. Les campagnes lancées par le Commissariat général insistent sur les possibilités de vacances dans les Ardennes et sur la côte: elles tendent également à stimuler les séjours de courte durée hors saison, afin que l'activité touristique s'étende sur une période plus longue, comme par exemple à l'occasion de l'Année des châteaux, l'Année des cathédrales et, en 1980, l'Année de l'artisanat.

AUX PLANTEURS REUNIS SA
17, Route de Genève
1002 Lausanne
tél. 021 - 20 69 31
téléx 25193

Les meilleures qualités
Les meilleurs prix
Livraisons à domicile rapides et impeccables
Demandez nos offres!

Specialiste de l'alimentation pour les grandes cuisines
Specialiste en vins fins d'origine
et agent general de grandes marques mondiales



SCHNEEBERG
LEBENSMITTEL ENGROS AG
Postfach 540
8400 Winterthur
Tel. 052 - 22 10 22

Auslieferung von Weinen und Spirituosen der PLANTEURS REUNIS SA
Die beste Qualität - zum vorteilhaftesten Preis
Schnelle und einwandfreie Hauslieferungen
Verlangen Sie unsere Offerte!

Spezialist für die Lebensmittelversorgung von Grossküchen

**Restaurant - Bar
Dancing - Club**

dans importante station du Valais romand,
cherche pour saison d'hiver et saison d'été
(place à l'année)

directeur

(éventuellement couple)

Faire offre avec curriculum vitae sous chiffre
8674 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

**Les Résidence
Kandahar
3967 Aminona**

près de Montana-Crans

cherche pour la saison d'hiver 1980/81

- 1 commis de cuisine**
- 1 chef de rang** (allm., franç.)
- 2 commis de salle**
- 1 casseroier**

Téléphone (027) 41 37 96

8727

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.

8111



**Grand Hôtel du Parc
1884 Villars-sur-Ollon**

Alpes vaudoises (1300 m)
Hôtel ★ ★ ★ ★, 150 lits

propose de décembre 1980 à octobre 1981, les
postes suivants:

salle:
2ème maître d'hôtel

- cuisine:
chef pâtissier
chef de garde
commis

loge:
chasseur

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

8551

**Café - Pizzeria - Grill
Station Valais central**

cherche pour début décem-
bre

responsable à l'année

bilingue, avec expérience,
âge minimum: 25 ans.
Faire offre écrite sous chiffre
avec curriculum vitae, photo
et prétentions de salaires à
P 36-31180 à Publicitas, 1951
Sion.

**Hôtel Beau-Séjour
1874 Champéry VS**

engage pour saison d'hiver
1980/81

**saucier
commis de cuisine
fille de salle
sommelier(ère)**

(pour la pâtisserie)
Les personnes intéressées
sont priées de nous télépho-
ner pour fixer un rendez-
vous, tél. (064) 22 96 78. 8757

**Restaurant
de l'Hippocampe
2022 Bevaix**

Bar-Dancing chez Gégène

cherche

1 commis de cuisine

entrée 1er novembre ou à
convenir.

Tél. (038) 46 18 44

8686

**Buffet
de la Gare CFF
2800 Delémont**

cherche

dame de buffet

pour tout de suite ou date à
convenir.

Faire offres ou téléphoner au
(066) 22 12 88.

8782

Hôtel Le Richemond

8-10, rue Ad. Fabri
1201 Genève
Tél. (022) 31 14 00, int. 3147

cherche

secrétaire de réception

- 3 langues
- expérience d'hôtellerie
- connaissance NCR 42
- place stable pour person-
ne qualifiée
- Nationalité suisse ou per-
mis valable.

Faire offres par écrit avec
copies de certificats ou télé-
phoner pour prendre rendez-
vous.

8508



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

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

**Hôtellerie
du Vignier
1631 Avry-devant-Pont
(Lac de la Gruyère)**

demande pour le 1er décem-
bre

**garçon ou
fille de salle**

qualifié

serveuse

pour la brasserie

Tél. (029) 5 21 95

8812



cherche pour entrée de suite
ou à convenir

réceptionniste

expérimenté(e), avec con-
naissance NCR 42;

secrétaire

pour notre bureau de résér-
vations, expérience hôteliè-
re;

contrôleur(euse)

de bons.

Faire offres par écrit avec
copies de certificats ou télé-
phoner pour prendre rendez-
vous.

Hôtel Beau-Rivage, bureau
du personnel, 13, quai du
Mont-Blanc, 1201 Genève,
tél. (022) 31 02 21.

8848

**Hôtel Grand Combin
1936 Verbier Valais**

cherche pour saison d'hiver
personnel pour le bar et salle
à manger

**commis de bar/
barman**

**commis ou
demi-chef de rang**

Faire offres à la direction
avec prétention de salaire.

Tél. (026) 7 55 15

8893

**Hôtel des Bergues
Genève**

cherche

serveuse

Suisse ou titulaire d'un
permis C. Entrée à convenir.

Téléphoner au bureau du
personnel, (022) 31 50 50, Hô-
tel des Bergues, quai des
Bergues 33, 1201 Genève. 8841

Ad Ascona affittasi per lunga
durata, ben avviato ristorante
con grande grill-room e pos-
teggi privati.

Preferibilmente a

persona del ramo

Offerta a cifra 8860 hotel re-
vue, 3001 Berna.



**HOTEL DU LAC
à Vevey ★ ★ ★ ★ (ASH)**

90 lits, belle situation au bord du lac avec piscine et
restaurant terrasse

cherche pour le 15 décembre:

**gouvernante/
assistante de direction**

Expérimentée et ayant le sens des responsa-
bilités, place à l'année.

Faire offres avec curriculum vitae et photo à
la direction

Hôtel du Lac
1800 Vevey

8769



Nous cherchons pour la saison d'hiver, si possible à
l'année

**un sous-chef/saucier
un restaurateur
un commis de cuisine**

Date d'entrée: 15 décembre 1980 ou à convenir.
Connaissance de la langue française désirée mais
pas indispensable.

Suisses ou étrangers avec permis B ou C.

Faire offre avec copie de certificat et prétention de
salaire a

Kurhotel Valmont
1823 Glion sur Montreux

8502

**L'Auberge du Lac
de Sauvabelin
à Lausanne**

(Restaurant de 160 places, entièrement rénové)

cherche pour tout de suite ou à convenir

jeune chef de partie

(capable de remplacer le chef)

commis de cuisine

(avec certificat).

apprenti cuisinier

Places à l'année, nourris et logés.

Demander M. Tschanz
Tél. (021) 37 39 39

P 33-6976

hotel
revue

**Faites
carrière!**

**Souscrivez
un abonnement!**

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

**Veillez nous demander nos conditions pour les abon-
nements 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: _____



hôtel revue + revue touristique
Case postale 2657, 3001 Berne

hr

Hôtel genevois de 1^{er} ordre

cherche pour entrée immédiate ou à convenir

chef de réception

avec solide expérience professionnelle. Connaissance de 4 langues minimum. Présentation irréprochable. Poste stable et bien rémunéré.

Suisse ou permis valable.

Offres sous chiffre 8847 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

Nous cherchons pour le 1er décembre

chef de cuisine

expérimenté et qualifié pour cuisine moderne.

Nous offrons bon salaire et conditions d'engagement intéressantes.

Les offres sont à adresser à:

Direction Hospice Le Pré-aux-Bœufs
2615 Sonvilier, Jura bernois
Tél. (039) 63 15 15

P 06-12343

Restaurant «Au Robinson» Crans s/Sierre

cherche pour la saison d'hiver, 15 décembre jusqu'à Pâques

chef de partie commis de rang

Faire offres à la direction.
Fam. W. Schallert-Bonvin
Téléphone (027) 41 13 53

8478



Hotel + Country Club

Hôtel de luxe

150 lits
ouvert de fin janvier à mi-décembre

cherche

chef de réception stagiaire de réception concierge de nuit

saucier
commis de cuisine

commis de rang
aide de cafétéria
femme de chambre
aide femme de chambre

1ère lingère

fillette de lingerie

garçon de maison

surveillant de piscine

Entrée en service à la fin janvier ou à convenir.

Veuillez faire vos offres complètes à la direction, Hôtel le Mirador 1801 Mont Pelerin sur Vevey téléphone (021) 51 35 35

8750

En vue de toujours mieux satisfaire notre aimable clientèle, le restaurant MOVENPICK RIPONNE désire compléter sa brigade de

sommeliers/sommelières cuisiniers/cuisinières

Entrée pour le début novembre ou à convenir.

Veuillez prendre contact avec Mlle Schnöll, directrice, restaurant MOVENPICK RIPONNE, 10, place de la Riponne, 1005 Lausanne, téléphone (021) 20 70 51. P 44-61

On cherche

1 jeune sommelier(ère)

connaissant les deux services et parlant couramment le français. Bonne présentation. Nourri(e), logé(e). Bon gain. Congés réguliers. Entrée tout de suite ou à convenir.

S'adr. Hôtel Bellevue 1425 Onnens Tél. (024) 71 13 26 P 22-14932



Hôtel-café-restaurant-carnotzet

Vieux Vevey

Rue du Simplon 23, Vevey, tél. (021) 51 85 51

cherche pour tout de suite

chef de cuisine

jeune, dynamique, cuisine française, capable de diriger petite brigade de cuisine.

Grande liberté de travail à personne qualifiée. Place à l'année.

Ecrire ou téléphoner. Propriétaire Gilbert Sculati

P 22-16633



Pour compléter son équipe d'enseignants d'hôtelières-restaurateurs

L'Ecole hôtelière

de la SSH

Lausanne

cherche un ou une

professeur-hôtelier

ayant plusieurs années de pratique de cadre de gestion dans l'hôtellerie et la restauration, une excellente formation scolaire et professionnelle et, si possible, commerciale.

Ce poste conviendrait à un(e) candidat(e) de 30 à 45 ans, désireux de transmettre ses connaissances et expériences à de futurs cadres de l'hôtellerie suisse et internationale, possédant une parfaite connaissance de la langue française parlée et écrite, et apte à s'intégrer à une équipe.

L'Ecole hôtelière offre:

- une période d'introduction et de formation pédagogique
- des possibilités de formation continue
- une ambiance d'étude et de travail de qualité et dynamique
- les avantages sociaux d'une grande entreprise

Entrée en fonction: janvier 1981 ou à convenir.

Prière d'adresser les offres avec curriculum vitae, copies de certificats et photographie à M. Jean Chevallaz, directeur de l'Ecole hôtelière, case postale, Le Chalet-à-Gobet, 1000 Lausanne 25. 8850



Hôtel Oasis Moutier

cherche pour date à convenir

1 sommelier et 1 sommelière

connaissant les 2 services.

Tél. au (032) 83 41 61 (demander Madame Loetscher) ASSA 93-75

Café - Pizzeria - Grill Station Valais central

cherche pour début décembre

un commis de cuisine serveuses(eurs)

de préférence bilingues.

Téléphone (027) 88 12 86, dès 14 h. P 36-31180

Hôtel St-Georges Montana

cherche pour la saison d'hiver

cuisinier commis de salle

Faire offres à la direction de l'hôtel St-Georges, 3962 Montana, téléphone (027) 41 24 14. P 36-30961

Hôtel L'Arbalète Genève

★★★★★

Genève

cherche

gouvernante night auditor chasseur

Faire offre à la direction

3, Tour Maîtresse 1204 Genève Tél. (022) 28 41 55 8976



1260 NYON (CH) ☎ 022 / 61 30 35

Terrasse - Carnotzet Hôtel 4 étoiles, centre ville

cherche

directeur

si possible chef de cuisine avec patente établissement important.

Faire offres détaillées avec prétention de salaire et curriculum vitae à prop. H. Flückiger. 8887

Saas-Fee

sucht auf Mitte Dezember für lange Wintersaison

Saaltochter Kochlehrling

Offerten sind zu richten an

E. Bumann Hotel Mischabel 3906 Saas Fee Telefon (028) 57 21 18 8375

CONTINENTAL HOTEL LAUSANNE

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



cherche immédiatement ou pour date à convenir

un chef de partie un chef rôtiisseur (garde) commis de cuisine chef de rang commis de rang

Nous offrons bonnes conditions, places stables à personnes qualifiées et logement à disposition.

Faire offre détaillée avec copies de certificats, curriculum vitae et photographies à Chris Hossmann. 8928

RELAIS DU SIMPLON Chez Nicola

RESTAURANT GRILL PIZZERIA

1962 Pont de la Morge Sion Tel. 027 36 20 30

cherche:

1 pizzaiolo sommeliers(ères) 1 fille d'office 1 cuisinier

8655



Bistrot de Paris

TERRITET MONTREUX

engage immédiatement ou à convenir

chef de cuisine chef de rang sommelier(ère)

Téléphone (021) 61 54 96
24, route de Chillon
1820 Territet

8965

HOTEL-RESTAURANT STEINBURG

Wir suchen einen

Küchenchef

Wir erwarten einen Bewerber, der durch seine Erfahrung Ideenreichtum mitbringt und mit einer kleinen Brigade (3 Köche, 4 Lehrlinge) ein starkes, aber niveauvolles A-la-carte- und Bankettgeschäft mit Ruhe und Übersicht meistert.

Bitte bewerben Sie sich bei:

Hotel-Restaurant STEINBURG
Mecklenbecker Strasse 80
D-4400 Münster/Westfalen
Tel. Deutschland 0251/7 71 79

8962

APARTHOTEL

PANORAMA RESTAURANT

Bar

Gesucht für Wintersaison

Küche: Tournant Commis de garde

Offerten an Fritz Ritter, Dir. Aparthotel Panorama 7270 Davos Platz Telefon (083) 3 55 24

8513

**Hôtel des Bergues
Genève**

cherche

téléphoniste

français, anglais, allemand.
Horaires irréguliers
- soit à temps complet et 2 jours de congé par semaine
- soit 4 jours par semaine
Entrée: 1. 12. 1980
Place stable, à l'année.

Envoyer offres complètes à la direction, Hôtel des Bergues, quai des Bergues 33, 1201 Genève. 8842

Ecole internationale de jeunes gens

cherche

gouvernante générale

Poste à responsabilités pouvant convenir à dame veuve ou célibataire, dynamique, sachant faire preuve d'initiative et d'autorité - notions des langues nécessaires. Surveillance du personnel, bonne tenue de la maison, les relations avec les fournisseurs de produits d'entretien, supervision de la buanderie, office et salle à manger. Entrée immédiate ou à convenir.

Envoyer curriculum vitae, références, photo récente à: Directeur administratif Le Rosey, 1180 Rolle 9000

Gesucht nach Zermatt

1 Kellner

für Frühstück und Bar

1 Portier/Conducteur

Anfragen an
Hotel Beau Rivage
3920 Zermatt
Telefon (028) 67 18 84 8938



HOTEL KRONE LENZBURG

Wir suchen in mittlere Brigade (junges Team)

**Chef de partie
Commis de cuisine**

Regel Bankett- und Restaurationsbetrieb mit anspruchsvoller Kundschaft. Beste Anstellungsbedingungen, Eintritt nach Übereinkunft.

Anfragen an:
Herrn O. Gerber
Telefon (064) 51 42 60
Hotel Krone
5600 Lenzburg 8952



HOTEL AULAC

Lausanne - Ouchy

cherche pour 1^{er} décembre

assistant de direction

(responsable de la réception)
NCR 42, français, allemand, anglais.

gouvernante

Nous offrons:
place à l'année, ambiance de travail agréable.
Nous demandons:
bonne présentation, sens des responsabilités, nationalité suisse ou permis B/C.

Faire offres écrites avec curriculum vitae, certificats et photographie récente à la direction, ou téléphoner (021) 27 14 51.

Hôtel Aulac
4, place de la Navigation
1006 Lausanne-Ouchy 8305

**HOTEL-RESTAURANT
Bürchnerhof**

in Bürchen ★ ★ ★
(1600 m), Wallis

Für die kommende Winter- saison und in eventuell Dauer- stelle suchen wir für unse- ren jungen, gemütlichen Be- trieb:

jüngeren, tüchtigen

Koch

sowie freundliche, zuverlässige und gewandte

Serviertochter

Wir bieten ein angenehmes Arbeitsklima, Kost und Logis im Hause, guten Verdienst und geregelte Arbeitszeit.

Bitte melden Sie sich schriftlich oder telefonisch bei

Familie Bakker
3931 Bürchen/Wallis
Telefon (028) 44 24 34 8964



Unsere Gäste lassen sich gerne verwöhnen und stellen hohe Anforderungen an unsere Küche.

Für die kommende Winter- und Sommer- saison suchen wir deshalb einen ideenrei- chen, kalkulationssticheren

Küchenchef

Sind Sie gewohnt, selber mitanzupacken und die Mitarbeiter entsprechend zu motivieren, so wären Sie der ideale Vorgesetzte für unsere kleine Brigade.

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen mit Photo und Gehaltsvorstellungen. 8958

Das Erstklasshotel im nostalgischen Stil CH-Engelberg/Direction: R. und P. Steinger Tel 041 94 12 63

Gesucht für Wintersaison

**Saucier
Garde-manger**

**Pâtissier
Kochpraktikant
evtl. Lehrling**
(nur Wintersaison)

**Sekretärin/Praktikantin
Commis
Bar Restaurant**

Anmeldungen mit Unterlagen an:
Hotel Jungfrau
3825 Mürren 8946

**Schatzalp Davos
Super Sport**

Für unser traditionelles Erstklasshotel an einer einmalig schönen Lage suche ich für die Wintersaison

**Sous-chef
Chef
pâtissier
Commis
pâtissier**

Gerne erwarte ich Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Foto an

Berghotel Schatzalp Davos
zuhanden von Herrn K. Künzli, Direktor
7270 Davos Platz
Tel. (083) 3 58 31 8998

**Berghotel Schatzalp
CH 7270 Davos**

NATIONAL LUZERN

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung:

**Chefs de partie
Officepersonal
Serviertochter**

Nur Schweizer oder Ausländer mit Bewilligung B oder C.

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen senden Sie bitte an:
Grand Hotel National
Personalbüro
6002 Luzern
Telefon (041) 24 33 22 8970

SHOW * GIRLS
Cabaret
im Grand Hotel Viktoria Jungfrau Interlaken

Für unseren Disco Night Club mit Show Bands suchen wir auf den 1. November in Jahresstelle junge, freundliche und am Nachtleben interessierte

Barmaid:
Offerten erbeten an
R. Maerke
Hotel Spinne
3818 Grindelwald 8814

BARBARILLA
die Top Disco mit Live Bands

★ ★ ★ ★
**HOTEL SPINNE
GRINDELWALD**

Für unseren Hotel- und Restaurationsbetrieb suchen wir in Jahresstelle mit Eintritt auf den 1. Dezember oder nach Übereinkunft folgende Mitarbeiter

**Economat-Gouvernante
Lingerie-Gouvernante
Chef de partie**

Offerten erbeten an
R. Maerke
Hotel Spinne, 3818 Grindelwald 8995

Hotel-Restaurant Vistaero

★ ★ ★ ★ LUXE
berühmtes Feinschmeckerrestaurant an der Côte d'Azur

stellt seine erfahrene Brigade bestehend aus:

**Küchenchef
Sous-chef
Pâtissier
Jungkoch
Maitre d'hôtel**

zwecks Organisation einer Französischen Woche, zwischen dem 2. Januar und dem 10. Februar 1981, zur Verfügung.

Weitere Auskünfte:
Hôtel VISTAERO
route de la Grande Corniche
F-06190 Roquebrune-Cap Martin
Telefon (93) 35 01 50, Telex 461021 8961

**Prospekt-
werbung**

«Der Bund» Verlag und Druckerei AG Ein Anruf, Telefon (031) 25 12 11, Effingerstrasse 1 genügt. 3001 Bern

CHESA GRUSAIDA

Das kleine Hotel für grosse Sportler. Das Spezialitäten-Restaurant an der Talstation der Corvatsch-Bahn.

Hotel-Restaurant Fam. L. Rogantini
Küchenchef
CH-7513 Silvaplana-Surlej
Telefon (082) 4 82 92

**Silvaplana
CORVATSC**

Hotel-Restaurant Grusaida

sucht für die nächste Wintersaison, Anfang Dezember bis Anfang Mai:

nettes Mädchen oder junge Frau als

Mithilfe im Service

Guter Lohn, geregelte Arbeits- und Freizeit, familiäre Behandlung, Kost und Logis im Hause.

Offerten an
Hotel Chesa-Grusaida
Silvaplana-Surlej
Telefon (082) 4 82 92 8951

**Schatzalp Davos
Super Sport**

Für unser traditionelles Erstklasshotel an einmalig schöner Lage suche ich mit Eintritt auf den 24. November 1980 oder nach Vereinbarung

Hausdame

mit folgenden Aufgaben:
- Organisation und Überwachung des hauswirtschaftlichen Bereiches
- Erstellen von Arbeitsplänen und Arbeitsabläufen
- Lehrlingsausbildung

Für diesen anspruchsvollen Posten suche ich eine ausgewiesene Persönlichkeit mit Erfahrung in Erstklassbetrieben, Durchsetzungsvermögen, guten Sprachkenntnissen und guter Präsentation.

Ich biete Ihnen eine Jahresstelle, Leistungslohn, Möglichkeit zur Weiterbildung, 4 Wochen Ferien.
Sehr gerne erwarte ich Sie zu einer persönlichen Vorstellung oder gebe Ihnen weitere Informationen.

Berghotel Schatzalp, K. Künzli, Direktor
7270 Davos Platz
Telefon (083) 3 58 31



**Berghotel Schatzalp
CH 7270 Davos**

Wenn Sie ein ausgewiesener Fachmann sind und Freude haben, einer neuzeitlich eingerichteten und sorgfältig zu führenden Küche vorzustehen, bieten wir Ihnen Gelegenheit, als

Küchenchef

Ihr Können und Ihren Ideenreichtum zu entfalten. Wir sind ein mittelgrosser Hotelbetrieb mit zusätzlicher Rôtisserie und bieten Ihnen eine Jahres- oder 2-Saison-Stelle.

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen und erwarten gerne Ihre ausführliche Offerte.

Familie K. P. Gygax
Hotel Huld und Waldhaus, 3715 Adelboden 8907

Strandhotel, Schmerikon

Zur **Neuübernahme** des renommierten Betriebes

Restaurant **Tobelacker**

8620 Wetzikon

suchen wir auf 1. Februar 1981 oder nach Vereinbarung

Chef de service

welcher einer mittleren Brigade mit Takt und bestem Fachwissen vorstehen kann und ebenso Freude an der Ausbildung von Lehrlingen mitbringt.

Wir bieten Ihnen eine interessante, selbständige Stelle, geregelte Arbeits- und Freizeit sowie ein entsprechendes Salär.

Bewerbungen sind zu richten an:
Werner Hausmann, 8716 Schmerikon
Telefon (055) 86 11 34 3901

HOTEL METROPOL ARBON

BODENSEE

Wir suchen per sofort oder per 15. Januar

für Hotelpfäng

Sekretärin

fach- und sprachenkundig.

Für Rôtisserie und Bankettservice

Kellner oder Serviceangestellte

Für Küche

Chef de partie

Commis de cuisine

Bitte telefonieren Sie uns zur Festsetzung eines Besprechungstermins.

Telefon (071) 46 35 35

8887

ASH *****
AMBASSADOR SERVICE HOTELS



Hotel Huld und Waldhaus 3715 Adelboden BO

sucht für die kommende Wintersaison, evtl. in Jahresstelle

Küchenchef evtl. Sous-chef Rôtisseur

Commis de cuisine

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktnahme mit den üblichen Unterlagen.

Familie K. P. Gygax, Propr. 8908



Zoo Restaurant Basel

Unser Betrieb umfasst ein Erstklassrestaurant mit zirka 180 Plätzen und ein Selbstbedienungsrestaurant mit zirka 400 Plätzen. Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir mit sofortigem Eintritt qualifizierte Mitarbeiter:

**Commis de cuisine
Chef de partie
Gouvernante
Commis de rang
Hausburschen
Küchenhilfe**

Wir bieten gute Bezahlung, 5-Tage-Woche und weitere Vorteile.

Bitte wenden Sie sich an, Zoo Restaurant Basel, Bachlettenstrasse 75, 4054 Basel, Tel. (061) 54 00 80 (Hr. Bosshard oder Hr. Petzold). 8905

Posthotel Lenzerheide

sucht für sofort oder nach Übereinkunft eine

HOFA

für kleinere Büroarbeiten und Serviceablösung.

1 Serviertochter/ Kellner

per sofort

per 1. 12. 1980

Jungkoch 1 Serviertochter

Guter Verdienst, viel Gelegenheit zum Skifahren. Zimmer im Hause.

Offerten sind zu richten an:
F. Kilgus
Posthotel, 7078 Lenzerheide
Telefon (081) 34 11 60 P 13-30902

Hotel Du Théâtre ★ ★ ★

Seilergraben 69, 8001 Zürich

sucht per 1. Dezember 1980 oder nach Vereinbarung

Nachtportier

mit Erfahrung, sprachenkundig. Keine Reinigungsarbeiten.

Offerten sind zu richten an die Direktion, Telefon (01) 252 60 62. 8905



Wir suchen für unser lebhaftes, neu renoviertes Stadthotel (160 Betten)

1 Empfangssekretär(in)

sowie

1 Tournant

zur Ablösung des Tages- und Nachtconcierges.

Rufen Sie uns an oder senden Sie Ihre Offerte an I. + K. Gehring-Kleinert Hotel Victoria Centralbahnplatz 3-4 4002 Basel Telefon (061) 22 55 66 8909



Hotel Streiff

sucht für Wintersaison 1980/81 ab zirka Mitte Dezember

Saaltöchter Commis de cuisine

Offerten erbeten an Erich Streiff Hotel Streiff, 7050 Arosa 8857

Gesucht ab sofort oder nach Übereinkunft

Serviertochter Jungkoch

Kochlehrling

auf Schulbeginn Herbst 1980

Servicelehrtöchter

Geregelte Arbeitszeit. Alle Sonn- und Feiertage geschlossen.

Restaurant Trübli 8400 Winterthur Tel. (052) 22 55 36 8804



sucht auf Mitte Dezember für lange Wintersaison (evtl. Jahres. telle)

Küchenchef

Offerten mit Zeugnissen sind zu richten an

Thomas Kalbermatten Hotel Waldesruh 3906 Saas Fee Tel. (028) 57 22 95 8849

Hotel-Restaurant Gypsera

1711 Schwarzsee/FR

sucht in Saison- oder Jahresstelle

Serviertochter Buffetöchter

Kost und Logis im Hause.

Offerten erbeten an Familie Nussbaumer 1711 Schwarzsee Tel. (037) 32 11 12 8856



Pension Breithorn, 3903 Blatten sucht für die Wintersaison, eventuell in Jahresstelle, selbständigen

Koch

Neuzeitlich eingerichtete Küche, gute Entlohnung, geregelte Freizeit. Telefon (028) 49 12 59, privat Fam. Hasler-Rittler P 36-122194



Auf Wintersaison ab 15. Dezember 1980 suchen wir tüchtige

Serviertochter Alleinkoch und Hilfskoch

evtl. Hilfsköchin (nur Schweizer). Guter Lohn und geregelte Arbeitszeit. Wir freuen uns auf Ihren Anruf. Fam. Bless, Hotel Mätzwiese 8891 Flumserberg Tel. (085) 3 11 28. (Anrufe anderer Zeitungen unverwünscht) oia 127.753.038



Zur Ergänzung unseres Réceptionsteams suchen wir in **Jahresstelle** erfahrene, an selbständigen Arbeiten gewohnte

Hotel-Sekretärin

Unser Haus liegt zwischen den Städten Aarau und Olten und wird auch von ausländischen Gästen gut besucht.

Interessentinnen bitten wir um eine kurze schriftliche Bewerbung.

Hotel Storchen, 5012 Schönenwerd
Tel. (064) 41 47 47. 8906

Storchen-Grill • Storchen-Snack • Bar-Dancing • Kegler-Pic Säle für 8-300 Personen • alle Zimmer mit Bad • 120 Parkplätze R.M.Dönni

Zoo Restaurant Outpost

Gepflegtes Spezialitäten-Restaurant in Zürich sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Chef(in) de service

Bewerber(innen) mit Freude und Erfahrung im Flambieren, Brigadeführung und aktivem Verkauf erreichen uns unter Tel. (01) 251 34 60, Herrn Müller oder Fr. Mückli geben Ihnen gerne Auskunft. P 44-61

Bergrestaurant Vorab 3000

Küche

Commis de cuisine Köchin Hilfskoch

Wir bieten:

- Gute Entlohnung
- Geregelte Arbeits- und Freizeit
- Unterkunft an der Talstation (nur Tagesbetrieb)
- Gratis-Sportabonnement der Bergbahnen Crap Sogn Gion

Ihre Bewerbung richten Sie an:
Hotel-Restaurationsbetrieb CRAP SOGN GION AG, 7032 LAAX Tel. (081) 39 01 51, Fr. Delazes verlangen! 8903



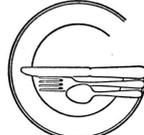

Hotel Staubbach 3822 Lauterbrunnen

sucht in Jahresstelle

Koch (mit Erfahrung)

Eintritt 15. Dezember 1980.

Offerten an Fam. O. Stäger-Fischli Tel. (036) 55 13 81 8839



GERLAFINGERHOF
4563 Gerlafingen
Telefon (065) 35 24 24

Serviertochter

und

Koch-Chefstellvertreter

gesucht.

Unsere Brigade kann die vielfältigsten Anforderungen erfüllen. Wenn Sie die Arbeit mit abwechslungsreichem Angebot und Aufgaben reizt, dann freue ich mich auf Ihr Telefon oder Ihre kurze schriftliche Bewerbung (z. Hd. Frau L. Känel). oia 122.205.646



Unser Betrieb, das

**Restaurant/Dancing
Belmondo in Aarau**

wird immer mehr frequentiert, daher suchen wir zur Unterstützung der Geschäftsführung

Aide du patron

In der Mittagszeit sollen Sie das Restaurant beaufsichtigen und mithelfen, und am Abend können Sie das Dancing selbständig führen. Wenn Sie Kreativität, Flair und Organisationsstalent haben, dann sind Sie unser neuer Mitarbeiter.

Erfahrung als Koch notwendig.

Eintritt: 1. November 1980 oder nach Vereinbarung.

Kurzofferte mit üblichen Unterlagen und Gehaltsansprüchen sind erbeten an die Direktion Belmondo Zürich AG, Albisriederstrasse 5, 8040 Zürich.

8914

**albana
sport*hotel
flims**

Am Tor zur weissen Arena, charmant, gemütlich, gut.

Wir suchen auf Anfang Dezember in Saison- oder Jahresstelle

Direktionsassistent(in)

für den Bereich Restauration.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen.

Sporthotel Albana, B. Theus
7017 Flims Dorf
Telefon (081) 39 23 33

8972



**POSTHOTEL
VALBELLA**
CH-7077 VALBELLA-LENZERHEIDE

Wir suchen für die Wintersaison

- Küche: **Garde-manger**
Dancing: **Barmaid
Barmaidtournante**
auch Anfängerin
**Serviertochter
oder Kellner**

Offerten mit den üblichen Unterlagen (Foto) und Gehaltsvorstellungen an die Direktion.

Posthotel
7077 Valbella
Telefon (081) 34 12 12

8966



**HOTEL BAUR AU LAC
ZÜRICH**

Wir suchen zum Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung

- Grill-Room: **Chef de rang**
Restaurant: **Commis de rang**
Loge: **Chasseur**
Küche: **Commis pâtissier**
Economat: **HOFA/Tournante**

Wir bieten Ihnen eine Jahresstelle, guten Verdienst, regelmässige Arbeits- und Freizeit, auf Wunsch mit Kost und Logis. Für Ausländer nur geeignet, wenn mit Ausweis «C» oder «B».

Telefonieren Sie unserem Personalchef, Tel. (01) 221 16 50 oder schreiben Sie uns.

Hotel Baur au Lac
Talstr. 1, 8001 Zürich
Eingang Börsenstr. 27

8967

Dem Ruf verpflichtet

sollte das neue

Pächter-Ehepaar

unseres Hotel-Restaurants Ochsen in Arlesheim sein (und dieser Ruf ist ein vorzüglicher).

Das Speiserestaurant mit 50 und ein Bankettsaal mit 40 Plätzen befriedigen hohe Ansprüche an das Angebot aus Küche und Keller, an den Service und an die Ambiente der Räume.

Im Beherbergungsbereich erfreuen sich die 27 Zimmer mit 38 Betten dank marktgerechter Ausstattung einer überdurchschnittlichen Nachfrage.

Eine persönliche, engagierte Führung des Betriebes wird vom Gast mit besonderer Treue honoriert.

Wenn ER als Fachmann mit der Küche Leistungen zu erbringen vermag, die über dem Durchschnitt liegen, SIE im Hofetisch bewandert ist, dann sind die Spuren zum Erfolg gut gelegt. Sie dürfen zudem auf eine treue, grosse Stammkundschaft zählen und Ihr Einsatz wird mit einem festen Pachtzins belohnt.

Ein Teil des Kleininventars und das Warenlager sollen Sie übernehmen und die Pacht am 1. März 1981 antreten können.

Senden Sie uns Ihre Bewerbung mit Bild, Lebenslauf und Zeugnissen. Wir freuen uns darauf.

Metzgerei Jenzer AG
4144 Arlesheim

8956

Gesucht auf 1. Dezember oder nach Übereinkunft

**Sekretärin/
Aide du patron**

NCR- und sprachenkundig, an selbständiges Arbeiten gewöhnt, zeitgemässe Entlohnung, schöne 1½-Zimmer-Wohnung, Samstag/Sonntag frei.

Schriftliche Offerten mit den üblichen Unterlagen bitte an:

Werner Jenny-Wieser
Hotel Rössli am See
6300 Zug

8790

SHOW * GIRLS
Cabaret
im Grand Hotel Viktoria Jungfrau Interlaken

Für unseren Night Club suchen wir in Jahresstelle auf den 1. Dezember initiativen, kreativen und am Nachleben interessierten

Geschäftsführer(in)
(eventuell Barmaid mit langjähriger Berufserfahrung in ähnlichem Betrieb).

Offerten erbeten an
R. Maerle
Hotel Spinne
3818 Grindelwald

BARBARELLA
die Top Disco mit Live Bands

8813

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung für bekanntes Ferienzentrum:

**Direktor
evtl. Ehepaar
Direktionsassistent
Empfangssekretär**

Interessenten sind gebeten, ihre Bewerbung zu richten an:

Gastgewerbe Einsatz AG
6000 Luzern 6
Grendel 15
Tel. (041) 22 47 77

8950

ENGELBERG
Hotel Europäischer Hof

Für die kommende Wintersaison (zirka 10. Dezember bis 25. April 1981) suchen wir noch folgende Mitarbeiter/innen:

Küche:
**Chef de partie
Commis de cuisine**

Service:
**Kellner/innen
Praktikantin**

Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen.

Das Erstklasshotel im nostalgischen Stil
CH-Engelberg/Direktion R. und P. Steinger
Tel. 041 84 12 63

8959

PIZZERIA Engelberg
SPORTHALLE RESTAURANT

Für die Führung unseres Restaurant Pizzeria Sporthalle in Engelberg, mit zwei vollautomatischen Kegelbahnen, suchen wir auf ca. 1. Dezember 1980 in Jahresstelle einen

**Geschäftsführer
oder Geschäftsführer-
Ehepaar**

zur selbständigen Führung dieses vielseitigen und unkomplizierten Zwei-Saison-Petribes in bester Passantenlage. Haben Sie Freude an italienischer und gutbürgerlicher Küche, bitten wir Sie Ihre Unterlagen an folgende Adresse zu schicken:

Restaurant
Pizzeria Sporthalle
5390 Engelberg

**Wienerwald Bern
Bollwerk 41**

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

**Buffeldame
Buffetochter
Serviertochter
Kellner
Officeburschen**
(nur Jahresaufenthalter)

Service-Aushilfen

Wir bieten Ihnen:
- gute Entlohnung
- angenehmes Arbeitsklima
- geregelte Arbeitszeit

Wenn Sie interessiert sind, rufen Sie uns doch an.
Telefon (031) 22 37 08
Verlangen Sie Herrn Lisak.

**Ihr Wienerwald
Wirt**
bürgt für Service,
Speis' und
Trank.

**Hotel Krone
3074 Bern-Muri**
(4 Minuten von der Tramhaltestelle Egghöli)

sucht
Réceptionsssekretärin
(eventuell während der ersten Monate als Praktikantin). Zeitgemässe Entlohnung und Arbeitszeiten.

Telefon (031) 52 16 66 (Herrn Bächler oder Frau Crivelli)

8969

**Parkhotel Kirchberg
6365 Kirchberg in Tirol
Österreich**

Wir suchen zu besten Bedingungen ab Wintersaison 1980/81 jüngere(n)

Maitre d'hôtel (männl. oder weiblich)
Chef de rang (männl. oder weiblich)
**Serviertochter
Hausburschen**

Führerschein - gute Umgangsformen.

Erstklassige Bewerber und Bewerberinnen bitten wir, ihre Bewerbung mit Praxisnachweis und Lichtbild an die Direktion, Telefon (0043) (05357) 2 38 30 oder 2 38 60, zu richten.

8838

Hôtel-Restaurant



Siders/Wallis

sucht per sofort oder nach Vereinbarung

**Serviertochter
oder Servierer**

für die 2 Dienste, mit Französischkenntnissen. Jahresstelle.

Tel. (027) 55 46 46
Familie Freudiger-Lehmann

P 36-3462

GRAUBÜNDEN SCHWEIZ
Hotel Vorab Flims
1100m - 2800m

sucht für die Wintersaison 1980/81 eventuell in Jahresstellen (Eintritt nach Übereinkunft)

- Küche: **Saucier/Sous chef
Commis de cuisine
1 Kochlehrling**
(auf Frühjahr 1981)

Service: 2 Saaltöchter

Geregelte Freizeit, angemessene Entlohnung sowie angenehmes Arbeitsklima werden zugesichert.

Schriftliche Offerten mit Zeugnissen sind zu richten an

Hotel Vorab, Familie J. Meiler
7017 Flims Dorf, Telefon (081) 39 18 61

(Anrufe anderer Zeitungen unerwünscht.) 8971



Hotel Eden ★ ★ ★ ★

Für die Wintersaison 1980/81 sind noch folgende Stellen zu besetzen

- Küche: **Pâtissier**
Etagé: **Zimmermädchen**

Bitte senden Sie Ihre ausführliche Bewerbung an:

Hotel Eden, 7050 Arosa
Telefon (081) 31 18 77

8969

**albana
sport*hotel
flims**

Am Tor zur weissen Arena, charmant, gemütlich, gut.

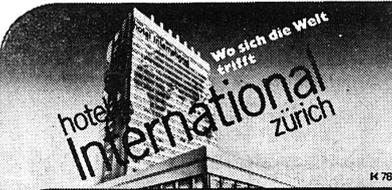
Wir suchen auf Anfang Dezember versierten

Pizzaiolo

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen.

Sporthotel Albana, B. Theus
7017 Flims Dorf
Telefon (081) 39 23 33

8973



Stereotype Briefe schreibt bei uns der IBM-Schreibautomat - persönliche Briefe jedoch schreibt unsere Sekretärin der Verkaufsabteilung.

Zur Ergänzung unseres Verkaufsteams suchen wir eine initiative und gewissenhafte

Sekretärin
(für die Verkaufsabteilung)

Diese Stelle setzt Sprachkenntnisse in Deutsch, Französisch und Englisch in Wort und Schrift voraus. Reisebüro- und Hotelerfahrung sowie Kenntnisse im Restaurantsektor wären von Vorteil.

Das Aufgabengebiet umfasst: Vermietung von Konferenz- und Banketträumen, Überwachung des Buchungsstandes derselben, Offertwesen für das Kongress- und Bankettzentrum, Führen von telefonischen Verkaufsgesprächen.

Wir bieten geregelte Arbeitszeit und Fünftagewoche. Eintritt nach Vereinbarung.

Bitte schreiben Sie uns oder rufen Sie uns an. Unser Personalchef, Fräulein Manuela Kahn, gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte.

HOTEL INTERNATIONAL ZÜRICH
Am Marktplatz
8050 Zürich
Telefon (01) 311 43 41

K 78

8960



**Max Fantl sucht
Gouvernante**

die Wallberg-Gäste
königlich bewirbt

Jeder Gast darf im Wallberg König sein. Vom Generaldirektor bis zum Lehrling. Aber König wird er nur, wenn man ihm dazu verhilft.

So ist es denn das Privileg der Wallberg-Gouvernante, mit Charme und Können Königswürden zu verteilen.

Dafür dürfen Sie aber auch viel erwarten: Im Wallberg sind Sie Mensch und nicht Roboter. Jeder Tag bringt neue, abwechslungsreiche Kontakte - und massgeschneiderte Arbeitszeit. Und dass die Kasse für Sie stimmt, ist selbstverständlich. Im rustikalen Wallberg-«Schoggihüüsli» sind noch hübsche Zimmer frei!

Rufen Sie Max Fantl an:
Telefon (01) 945 52 22

Assa 90-1709

Zufriedene
Könige
danken es
Ihnen!

**WALLBERG
VOLKETSCHWIL**



**GRAND HOTEL
VICTORIA-JUNGFRAU
INTERLAKEN**

Für unseren Zweisaisonbetrieb allerersten Ranges suchen wir auf Mitte Dezember in Jahresstelle einen erfahrenen

- 1. Kassierer/
- 2. Chef de réception

zur Mithilfe der Führung unserer Empfangsabteilung.

Ambitiose Bewerber richten ihre Bewerbung bitte an:

P. H. Ernst, Personalchef
Grand Hotel Victoria-Jungfrau
3800 Interlaken
Telefon (036) 21 21 71

8573



GRAND HOTEL
VICTORIA-JUNGFRAU
3800 INTERLAKEN
TEL. (036) 21 21 71



Saas-Fee

Wir suchen für die Wintersaison 1980/81
(20. Dezember 1980 bis 30. April 1981)

- 1 Commis
- 1 Saaltochter
- 2 Zimmer- oder Buffettöchter
- 2 Serviertöchter oder Kellner
- 2 Kellner oder Serviertöchter

(für das Restaurant Chämi-Stuba mit Unterhaltungs-Duos)

sowie für das Bergrestaurant Längfluh (bis Ende März, nur Tagesbetrieb)

(nur Tellerservice)

Anfragen mit den Unterlagen sind zu richten an:

Hotel Christiania
3906 Saas Fee
Telefon (028) 57 16 66

8663

Hotel Rothaus Zürich
sucht per sofort

Réceptionist/in
sowie

Réceptionspraktikant/in

Offerten bitte an:
Hotel Rothaus
Langstrasse 121, 8004 Zürich
Telefon (01) 241 24 51 (ab 11.00 Uhr)

8939

HOTEX Interested in other positions? call us!

First-rate men for first-rate hotels

Glacier Bay, San Francisco, Acapulco, Puerto Rico und Caracas sind nur einige der Stationen, die von den Kreuzfahrtschiffen angelaufen werden, für die wir qualifizierte Fachleute für

Küche und Service

suchen (ab Commis, sofern erstklassige Ausbildung, tadellose Präsentation und, für Servicepersonal, englischsprechend).

Rufen Sie uns umgehend und unverbindlich an.

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

8947

5-Stern-Hotel, inmitten des grössten Privatparks der Schweiz gelegen

Wir suchen für die kommende Wintersaison folgenden Personal:

Loge:
Telefonistin

Service:
**II. Oberkellner
Commis de rang
Commis für unsere Tagesbar** (deutschsprachig)
Commis für unser Dancing (deutschsprachig)

Küche:
Commis de cuisine (italienische Küche)
Economat-/Officegouvernante

Divers:
Kindergärtnerin

Offerten mit Zeugniskopien, Gehaltsansprüchen und ein Foto richten Sie bitte an:

R. Frey, Direktor
Parkhotel Waldhaus
7018 Films Waldhaus

Park Hotel Waldhaus
Die Oase zeitgemässer Hotelkultur *Flims*

8926

KO

Kursaal und Casino Arosa AG
7050 Arosa (Graubünden)

sucht für Wintersaison November/ April 1981 noch folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Service
**Restaurations Tochter
Restaurationskellner**

**Gouvernante
Büropraktikantin**

Offerten mit den üblichen Unterlagen sowie Foto sind zu richten an die Direktion Kursaal-Casino Arosa AG, Telefon (081) 31 12 61.

8158

Arosa

Jugendherberge
180 Betten

sucht für kommende Wintersaison einen

Koch
sowie

2 Hausmädchen

Fam. Streicher
7050 Arosa
Telefon (081) 31 13 97

8936

Davos

Unser Küchenchef
jung, dynamisch, ideenreich, sucht per 1. Dezember 1980

1 Commis tournant

Es handelt sich um eine sehr gut bezahlte und interessante Stelle

Offerten sind zu richten, schriftlich an:

VILSEN
Hotel Restaurant
7270 Davos Platz

8698

Ristorante Cristallina Airolo - Tessin

Nähe Ausfahrt des Gotthardtunnels

Wir suchen für die kommende Wintersaison oder in Jahresstelle (ab 5. 12. 1980)

Serviertöchter Buffetdame Koch/Köchin Officemädchen

Geregelte Arbeits- und Freizeit werden zugesichert.

Personalzimmer stehen zur Verfügung.

Fühlen Sie sich angesprochen, so senden Sie Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen sowie den Gehaltswünschen an

Rolf Greiner, Dir.
Ristorante Cristallina, 6780 Airolo
Telefon (094) 88 19 33

8659

Wir suchen

Koch (sonntags frei) Chef de rang Kellner

***Hotel und
Restaurant Florhof
8001 Zürich
Tel. (01) 47 44 70

8649



Art Furrer Hotels Riederalp

Wir suchen für eine lange Wintersaison, ab zirka 10. Dezember 1980 bis 26. April 1981, noch folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Küche:
**Bäcker/Konditor oder
Konditor
Commis de cuisine**

Service:
Serviertöchter/Saaltöchter
für Speisesaal und Restaurationen

Barmaid für Hotelbar

Divers:
**Hotelfachassistentin
Aufsicht Hallenbad
Personal- und
Zimmermädchen**

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto an:

Art Furrer Hotels
3981 Riederalp
Telefon (028) 27 21 21/22

8651

Sporthotel Val Gronda Tschappinahüs 7131 Obersaxen Graubünden

sucht für kommende Wintersaison 1980/81 noch folgende Mitarbeiter:

Alleinkoch

Wenn möglich Schweizer.

Auf Wunsch Kost und Logis im Hause. Zeitgemässe Entlohnung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Telefonanruf.

Tel. (086) 3 12 58

8793



Auf die kommende Wintersaison mit Beginn am 23. November 1980 suchen wir eine junge, freundliche

Barmaid

für unsere Jockeybar. Es erwartet Sie ein lebhafter Barbetrieb sowie ein internationales Publikum.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:

POSTHOTEL AROSA
J. Rüdiger, Direktor
7050 Arosa GR
Tel. (081) 31 13 61

8934



WELSCHDÖRFLE 2 · 7000 CHUR

***Hotel, 2 Restaurants, Dancing
Bankettsäle, zentral gelegen

Chur, die schöne Hauptstadt Graubündens,
müssen Sie kennenlernen!

Wir suchen ausgebildete

Hofas

in Jahresstelle für:

- A-la-carte-Service
und Teller-Service
- Buffet/Réception
- Buffetöchter

Das Hotel Chur würde sich freuen,
Sie zu seinem neuen Mitarbeiterstab
zählen zu dürfen.

Rufen Sie uns an:

Telefon (081) 22 21 61
R. Arnoldi, Dir.

8625



Denken Sie an die kommende
Wintersaison?

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

**Chef de service
Hausdame/
Gouvernante
Journalführerin/
Kassiererin (NCR 42)**

**Telefonistin
Liftwart**
an Trainerlift (Schweizer)

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

Hotel Adula
Herr F. Weibel
Assistent-Manager
7018 Films
Telefon (081) 39 01 61

8929



Die Professionals
für Übersee-Stellen

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

Gesucht

Bar-/Dancingkellner

per sofort oder nach Über-
einkunft.

Seeger-Bar, St. Gallen
Auskunft ab 21 Uhr:
Telefon (071) 23 14 13
Herrn Fisch verlangen

P. 33-3895

Hotel Rigi-Bahn 6411 Rigi-Staffel

sucht für die Wintersaison
oder in Jahresstelle

Saaltöchter

(auch Anfängerin)

Eintritt: 15. Dezember 1980.

Offerten an
Josef Rickenbach
Tel. (041) 83 11 57

8785

Kur- und Ferienhotel Alvier 9479 Oberschan (St. Galler Oberland)

sucht für 14. Dezember oder
nach Übereinkunft

Serviertöchter Chef de partie Commis de cuisine Köche

(19.00 Uhr Feierabend)

Küchenmädchen

(nur Schweizer)

Offerten sind zu richten an
E. Feiss, Dir.
Tel. (085) 5 11 35

8806

Gesucht nach Zermatt

für lange Wintersaison (zirka 29. 11. bis zirka
Ende April 1981)

Restaurationstochter Zimmermädchen Saaltöchter Masseuse oder Physiotherapeutin

für unser Sportzentrum

Etagen- und Nachtportier

zum Ablösen.

Schriftliche Offerten mit Zeugniskopien an
Hotel Christiania
3920 Zermatt

8781

Wir suchen per sofort oder nach Überein-
kunft

Koch Hilfskoch Officeburschen

5-Tage-Woche.
Geregelte Arbeitszeit.
Leistungslohn.

Offerten sind erbeten an

Hrn. F. Elbrächter
Restaurant Aarbergerhof
Aarberggasse 40, 3011 Bern
Telefon (031) 22 08 70

8559

tourhotel
CH-8835 Feusisberg
Telefon 01/784 24 64

Wir suchen auf Anfang 1981 oder nach Vereinba-
rung in Jahresstelle junge, dynamische Leute, wel-
che an selbständiges Arbeiten gewohnt sind und
Sinn für Humor und Teamwork haben.

Sous-chef Chef de partie

Wenn Sie an einer dieser Stellen interessiert sind,
und die Sicherheit eines weltweiten Konzerns
schätzen, dann freuen wir uns auf Ihren Anruf.

W. Scharfetter gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte.

Hotels
mit
Herz

Hotel International Basel

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

Für unsere Rôtisserie Charolaise mit interna-
tionaler Kundschaft suchen wir auf November oder
nach Übereinkunft

Chef de rang

Wir sind eine gutorganisierte Brigade, bieten ab-
wechslungsreiche Spezialitätenwochen und
gute Bezahlung.

Wenn Sie mindestens 5 Jahre Serviceerfahrung
vorweisen, wenden Sie sich bitte mit Ihrer Be-
werbung an unseren Herrn Bodo Schöpfs. 8902

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

Möchten Sie in einem jugendlichen Team mitarbeiten?

In unser renommiertes und bestbekanntes
Restaurant suchen wir:

● jungen Koch

als Garde-manger. Selbständiges Arbeiten in
mittelgrosser Brigade und neu renovierter
Küche. Laufend Bankette und A-la-carte-
Spezialitäten.

Überdurchschnittlicher Lohn. Eintritt Ende
Oktober/Anfang November oder nach Ver-
einbarung.

● Serviertöchter

für unsern gutgehenden Restaurationsbe-
trieb. Abwechslungsweise Früh- und Spät-
schicht.

Überdurchschnittliche Verdienstmöglichkeit,
geregelte Arbeitszeit. Eintritt sofort oder nach
Vereinbarung.

Interessenten rufen bitte am besten gleich an,
Telefon (056) 6 11 35.
Donnerstag geschlossen.

831

Champagne
BOLLINGER
Une passion

Agent exclusif pour la Suisse Grossenbacher et Cie. SA, Langenthal Tel. 063 22 19 52 / 53
Agent pour le Tessin: Fratelli Valsangiaco fu Vittore SA, Chiasso Tel. 091 44 05 21
Agent pour la Suisse Romande SARECOP SA, Genève Tel. 022 29 77 66

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

Wer wissen will, was er mit einer Wärmerückgewinnungsanlage erspart, sollte sich die Zeit nehmen und diese Seite lesen.

Energieverknappung, Energie-sparen. Zwei Themen, die uns alle in letzter Zeit und sicherlich auch in Zukunft beschäftigen werden. Rückgewinnung von Wärme ist eine der Massnahmen, die ergriffen werden können, damit weniger des beschränkt vorhandenen und keineswegs billigen Stoffes Energie verbraucht wird. Wärmerückgewinnung ist nicht ein Sparen im üblichen Sinn. Wärmerückgewinnung ist eine optimale Ausnutzung und Wiederverwertung von Abfallenergie.

Wärmerückgewinnung. Was ist das eigentlich?
Volkstümlich ausgedrückt: Wärmerückgewinnungsanlagen funktionieren wie Kühlschränke, nur die Wärme, welche eine Kühlmachine produziert, wird einem Heisswasserboiler oder einem anderen Heizsystem abgegeben. Diese zugeführte Menge an Wärme muss in dieser Anlage also nicht mehr produziert werden. Sie wird eingespart.

Die Sache mit den Temperaturangaben
Auf dem Markt werden heute die verschiedensten Fabrikate von Wärmerückgewinnungsanlagen angeboten. Jedes Produkt übertrifft das nächste an Spareffekt. Eines haben die meisten aber gemeinsam: Die Herstellerangaben sind zum Teil verwirrend, ja sogar irreführend. Zum Beispiel die Temperaturangaben. So schön sich diese in den meisten Fällen auch präsentieren, sie sind nicht massgebend. Wichtig allein ist das Leistungsvermögen Ihrer Kühlmachine zum einen und zum anderen Ihr individueller Wasserverbrauch. Wenn Sie am Abend viel Wasser brauchen, haben sie am anderen Morgen bei Arbeitsbeginn eine entsprechend Ihrem vorabendlichen Verbrauch niedrigere Wassertemperatur. Berücksichtigen Sie darum bei der Berechnung Ihrer Anlage also die betrieblichen Umstände.

Das Angebot ist gross. Ist es auch gut?
Das Angebot an Wärmerückgewinnungsanlagen, an Wärmepumpen und ähnlichen Anlagen oder Maschinen ist ausserst gross. Bei näherer Betrachtung fallen vor allem die grossen Preisunterschiede auf. Von extrem teuren bis hin zu ausserst billigen Apparaten ist alles erhältlich. Schlägt sich ein günstiger Preis durchwegs auf die Qualität nieder? Diese häufig gestellte Frage kann nicht einfach mit einem Ja beantwortet werden. Generell ist zu sagen, dass eine sorgfältige, qualitativ hochstehende Arbeit eben ihren Preis hat. Die billigen Produkte von diebstahlartigen zu unterscheiden ist für den Kunden in den meisten Fällen schwierig, denn die Mängel liegen im Detail. Schlecht verarbeitete Teile, Stellen, welche nur von einer Seite verschweisst werden, sind zum Beispiel typische Merkmale von Billigprodukten. Die zweite Frage ist zu sagen, dass ein aggressives Wasser vorherrscht - durch Zersetzung zu hohen Reparaturkosten führen.

Die verschiedenen Konstruktionsprinzipien
Auch von der Konstruktion her unterscheiden sich die einzelnen Anlagen wesentlich. So können zum Beispiel die Anordnung der Wärmeaustauscher völlig verschieden sein. In allen Kältering-Anlagen sind die Austauscher im untersten Teil des Boilers angebracht. Dies hat einen physikalischen Grund. Erwärmtes Wasser hat die Eigenschaft, in die Höhe zu steigen. Es ergibt sich so eine natürliche Wasserschichtung im Boiler. Deshalb ist es illusorisch, von einem Wärmeaustauscher, welcher im oberen Teil des Boilers platziert ist (dies ist bei vielen Anlagen der Fall), eine grosse Leistung zu erwarten. An bereits heisses Wasser kann auch der beste Wärmeaustauscher keine Wärme mehr abgeben. Weiter werden auch Anlagen angeboten, welche die Wärme durch die mit externen Wärme-Media-Austauschern arbeiten. Nur, diese Konstruktion bedingt eine Umwälzpumpe, die wieder Strom verbraucht, welcher ja eingespart werden soll. Kältering-Anlagen benötigen keine Umwälzpumpen.

Zwei Dinge, die Ihnen die Entscheidung leichter machen werden.
Zum ersten einmal die Zulassung des Schweizerischen Vereins von Gas- und Wasserfachmännern SVGW. Anlagen, welche mit diesem Signet versehen sind, wurden einer strengen Kontrolle unterzogen und haben den Anforderungen des SVGW genügt. Die zweite Entscheidungshilfe: die Kältering-Checkliste. Nach einem bestimmten Schema können Sie die Daten Ihres Betriebes auflisten. Nach der Auswertung dieser Daten durch einen Fachmann vom Kältering haben Sie Werte in der Hand, die Ihnen zeigen, welche Art und Grosse von Wärmerückgewinnungsanlage für Ihren Betrieb richtig ist. Fordern Sie diese Checkliste beim Kältering in Interlaken an. Sie wird Ihnen helfen, die richtige Entscheidung zu treffen.

24-Stunden-Service
Durch unsere Niederlassungen garantieren wir einen 24-Stunden-Service in der ganzen Schweiz.

KÄLTERING K
Baumgartner AG, 8610 Uster
Biaggini SA, 6512 Giubiasco
Bucher AG, 8014 Littau
Frigo-Climat, 1202 Genf
Gebr. Goetz AG, 3800 Interlaken
Kälte AG, 4052 Basel
Werner Liechti, 8500 Frauenfeld
Liechti+Co. AG, 3550 Langnau
Technic SA, 1630 Bulle
Unifroid SA, 1053 Cugy

Die »weitsichtige« Kältetechnik...

...oder wie wir Ihre Kühl- und Tiefkühlraum-Probleme von heute bereits auch schon für morgen lösen. Und das ohne Mehrkosten!

Bereits ab Fr. 5980.- bei Ihnen betriebsbereit montiert!

Das UTO-Kühl- und Tiefkühlzellen-System ist so flexibel, dass wir auch Ihren ganz individuellen Bedürfnissen - selbst unter dem Blickwinkel der Zukunftsentwicklung - preisgünstig entsprechen können. Und zwar mit unseren UTO-Kompakt-Kältesätzen! Spezifisch auf Ihren Einsatzbereich ausgelegt, betriebsbereit und luft- oder wassergekühlt. Oder mit konventionell erstellten kältetechnischen Anlagen.

Rufen Sie uns ungeniert an und nennen Sie uns Ihr Problem. Unsere Ingenieure erarbeiten Ihnen gerne und kostenlos einen Lösungsvorschlag.

Miete: alle UTO-Geräte sind auch in Miete erhältlich - mit voller Anrechnung bei Kauf.

40 Jahre verlässliche Kältetechnik!

UTO-Kühlmaschinen AG
Eggbühlstrasse 15, 8050 Zürich, Telefon 01/301 25 50

Bitte informieren Sie mich/uns unverbindlich über folgende Bedarfsgruppe(n):

<input type="checkbox"/> Kühlzellen	<input type="checkbox"/> Kühl-/Tiefkühlvitrinen	<input type="checkbox"/> Kühlanlagen
<input type="checkbox"/> Tiefkühlzellen	<input type="checkbox"/> Patisserie-Kühlvitrinen	<input type="checkbox"/> Energierückgewinnung
<input type="checkbox"/> Bier-/Getranke-Kühlzellen	<input type="checkbox"/> Sandwich-Einheiten/Saladetten	<input type="checkbox"/> günstige Occasionsangebote
<input type="checkbox"/> Kühl-/Tiefkühltschranke	<input type="checkbox"/> Verkaufskorpusse	<input type="checkbox"/> einen unverb. Besuch
<input type="checkbox"/> Eiswürfel-/Spitzermaschinen	<input type="checkbox"/> Glace-Freezer	<input type="checkbox"/> eines technischen Beraters

Firma: _____ Name: _____
Strasse: _____ PLZ/Ort: _____ Gewünschtes bitte ankreuzen

Casa Rustica
am Goldbrunnenplatz
8055 Zürich Tel. 01-33 81 33
Wir führen immer ca. 300-400 Spitzstücke
nur ausserlesene, exklusive, restaurierte Möbel
aus eigenen Werkstätten
Antiquitäten Bauernmöbel

bis 100% WIR

Viele viele Pommes frites!
Wo ist da der Witz?

Der Witz bei den Standfritzen von frifri liegt in der Betriebs-sicherheit und in der Wirtschaftlichkeit. Auf kleinstem Raum wird Fritieren zum problemlosen Gewinn. Nicht nur finanziell: denn mit diesen Fritesen zaubern Sie ganz neue Gerichte auf Ihre Menükarte...

frifri
Apparate für Grossküchen und Haushalte frifri aro sa 2520 La Neuveville

Das Tüpfli auf dem Gewusst-wie: frifri

Inserieren bringt Erfolg!

FREMDENZIMMER MIT DUSCHE UND WC

Ohne kostspieligen Umbau können auch Sie Ihre Fremdenzimmer damit ausstatten.

In wenigen Stunden können wir Ihre Hotelzimmer mit Hotel-Duschcabines 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 Duschbäder beweisen, bei wie vielen fortschrittlichen Hoteliers sich unsere Duschen und Sanitärzellen schon erfolgreich bewähren. Wir bieten Ihnen ausserdem einwandfreie Montagen, perfekten Kundendienst sowie niedrigste Fabrikpreise.

Bon Ich bitte um kostenlose und unverbindliche Information über das VENUS-Fertigbader-Gesamtprogramm

Name: _____
Name des Betriebes: _____
Wohnort: _____ PLZ: _____
Strasse: _____
Telefon: _____

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

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

Bahntouristik

24 Milliarden auf Achse

Die Lokomotiven, Triebwagen, Reise- und Güterwagen, Container, Schiffe und sonstige Fahrzeuge der Deutschen Bundesbahn (DB) repräsentieren gegenwärtig einen Gesamtwert von 23,65 Milliarden Mark. Auf die insgesamt 7216 Lokomotiven entfallen davon 7,46 Milliarden Mark und auf die 3906 Triebwagen, Steuerwagen und Beiwagen 2,25 Milliarden Mark. Nahezu die Hälfte des Aktivwertes aller Fahrzeuge liegt jedoch mit 12,60 Milliarden Mark bei den 15 964 Reise-, 279 651 Güter- und 12 663 Bahndienstwagen sowie den 18 334 Mittel- und Grosscontainern.

Auf die 36 Schiffe der Bundesbahn, die in der Anlagenrechnung ebenfalls als «Fahrzeuge» geführt werden, treffen nur noch 137 Millionen Mark, weil ein grosser Teil der Flotte wegen fortgeschrittener Abschreibung nur noch mit geringen Beträgen zu Buche schlägt. Die restlichen rund 1,21 Milliarden Mark entfallen vor allem auf Strassenfahrzeuge. pd

«Mikado-Express»

In 17 Pullman-, Speise-, Bar-Salon-, Erst- und Zweitklasswagen sind kürzlich rund 700 begeisterte Passagiere im «Mikado-Express», mit fast 800 Tonnen dem schwersten Dampftraktor Europas, von Winterthur und Basel nach Mülhausen direkt auf das Anschlussgleis des grössten Eisenbahnmuseums der Welt gereist. Die einem Schweizer Verein gehörende HI R 1244 war, einem persönlichen Wunsch des Präsidenten der SBB-Generaldirektion entsprechend, vom Generaldirektor der SNCF als erste private Dampflokomotive in Frankreich zugelassen worden.

Die 25-Mann-Gruppe der Schweizerischen Speisewagen-Gesellschaft kochte auf Kohleherden und servierte für je 244 Personen ein «Gala-Dinner Mikado». In Rheinfelden fand eine Paralleldurchfahrt mit einer Werks-Dampflokomotive der Brauerei Feldschlösschen statt. Eine Wiederholung der Fahrt mit neuem Programm ist für den 13. September 1981 geplant. sda

Flugtouristik

Gebührenstreit in London-Heathrow

Die Flughafenbehörden des verkehrsreichsten internationalen europäischen Flughafens London-Heathrow bitten die Fluggesellschaften zur Kasse. 18 internationale Fluggesellschaften, darunter die Swissair, sind jetzt nicht mehr bereit, die nach ihrer Ansicht weit überhöhten Lande- und Abfertigungsgebühren zu bezahlen. Hauptgrund, warum auch die Swissair unter die «Rebellen» gegangen ist, bildet die Erhöhung der Landegebühren in Heathrow auf den 1. April 1980, die für die schweizerische Fluggesellschaft gegenüber 1979 rund 45 Prozent ausmachte.

Zusammen mit den anderen Fluggesellschaften hat die Swissair beschlossen, die Differenz zwischen den alten Gebühren und den neu erhobenen Abgaben als Sicherheitsleistung auf ein Sperrkonto einer englischen Bank zu überweisen. Mit dieser Massnahme soll verhindert werden, dass die britische Flughafenbehörden Flugzeuge beschlagnahmen oder andere Vergeltungsmassnahmen planen.

Wie im Rechtsdienst der Swissair gegenüber der SDA erklärt wurde, ist jedoch die Gefahr allfälliger Aktionen der britischen Flughafenbehörden gegenüber einzelnen oder mehrerer Fluggesellschaften bei Einhaltung des jetzt eingeleiteten Verfahrens als gering einzuschätzen.

Heathrow – der teuerste Flughafen

Heathrow ist nicht nur der grösste, sondern gleichzeitig auch der teuerste Flughafen Europas. Während der Hauptverkehrszeiten belaufen sich die Abfertigungskosten eines Grossraumflugzeuges in Heathrow

Fachschule Touristik und Hotelsekretariat
(mit eidg. Fähigkeitsausweis)
Verlangen Sie Kursunterlagen!
ORTEGA ST. GALLEN
9000 St. Gallen, 071 23 53 91



Ein Teil der Finnair-Flotte in ihrem Heimathafen Helsinki. (Foto: Markus Leppo/Finnair)

Flugtouristik

Finnair umwirbt Schweizer

Seit Anfang September leitet Kari Hellqvist als Nachfolger von Felix Paasonen die Direktion der Finnair Schweiz in Zürich. Vor der Handelskammer Finnland-Schweiz berichtete Hellqvist kürzlich über die finnische Fluggesellschaft und ihre Pläne in der Schweiz.

Die Finnair zählt zu den ältesten IATA-Gesellschaften und wird am kommenden ersten November 57-jährig. Die Fluggesellschaft ist als Aktiengesellschaft zu 75 Prozent im Staatsbesitz und zu 25 Prozent in privaten Händen. Die Finnair ist zugleich eines der wichtigsten Touristik-Unternehmen Finnlands, zählen doch eine ganze Reihe von touristischen Unternehmen zu ihren Tochtergesellschaften (siehe Kasten). Das Unternehmen erzielte im Geschäftsjahr 1978/79 einen Umsatz von 1,081 Milliarden finnischen Mark (rund 490 Millionen Schweizer Franken) und wies einen Gewinn von etwas über zwei Millionen FM aus. Zu den jüngsten Beteiligungen zählt die Finnnaviation, eine Ergänzungsfluggesellschaft, welche das innerfinnische Kurzstreckenetz bedient und an welcher die Finnair mit 60 Prozent beteiligt ist.

In 27 Ländern vertreten

Die nordische Fluggesellschaft verfügt in 27 Ländern über Ausstationen, seit kurzem auch in Istanbul (Türkei) und Kairo (Ägypten). Die Route wurde im November 1979 eröffnet. Die Athen-Bagdad-Route, welche wegen den militäri-

schen Auseinandersetzungen zwischen dem Irak und Iran momentan nur bis Athen angefliegen wird, wurde am 1. April 1980 eröffnet. Im innerfinnischen Verkehr fliegt die Finnair 22 Städte an.

Die Flotte besteht aus 36 Maschinen, davon 5 Propellermaschinen, die im innerfinnischen Verkehr eingesetzt werden. Auf dem Nordatlantik setzt die Finnair zwei DC-10- und vier Europa-Verkehr die 9 DC-9-51 ein. Weiter besteht die Flotte aus 3 Maschinen des Typs DC-8-62, sechs DC-9-14, drei DC-9-15, acht Caravelles SE 210 und vier Metropolitan Typ 440. In diesem Jahr kam als neuer Typ noch eine Fokker F 27 Friendship (48 Plätze) dazu, die auf Inlandstrecken eingesetzt wird. Die kleineren Maschinen des Typs DC-9 und die Supercarvelles sollen allmählich durch neuere Maschinen ersetzt werden.

Kostensteigerung gefährdet Rentabilität

Nach Aussagen von Finnair-Direktor Hellqvist ist die Entwicklung des Flugverkehrs bei der Finnair in den letzten Jahren positiv verlaufen. Es wurden neue Routen eröffnet und die Flotte modernisiert. Die steigenden Betriebskosten, bedingt durch die höheren Treibstoffpreise, bringen nun aber die Rentabilität der florierenden Gesellschaft in Gefahr. Im Geschäftsjahr 1979/80 soll trotzdem noch ein zufriedenstellendes Resultat erzielt werden.

Betrugen die Treibstoffkosten vor der Ölkrise 1973/74 noch 15 bis 17 Prozent, so erreichten sie heute 24 bis 25 Prozent der gesamten Unkosten. Hellqvist konnte allerdings auch erfreulichere Zahlen melden, hat doch etwa die Auslastungsrate im Geschäftsjahr 1979/80 gegenüber dem Vorjahr um 5 Prozent auf 55,8 Prozent zugenommen. Gegenüber dem Vorjahr wurden 1979/80 rund 13 Prozent mehr Passagiere befördert, gesamthaft über drei Millionen. Die km-Leistung im Linienverkehr hat sich um 20 Prozent erhöht und der Umsatz ist um 28 Prozent auf 1,38 Milliarden FM gestiegen.

Selbst der Nordatlantik hat sich, zu-

Die Finnair-Töchter

Tochtergesellschaften im Touristik-Bereich, an welchen die Finnair eine Mehrheitsbeteiligung besitzt (OY = AG):

Kar-Air Oy (Charterfluggesellschaft), **Finnaviation** (Ergänzungsfluggesellschaft), **Ares Travel Agency Limited** (Reiseunternehmen), **Mikkelin Matkatoinisto Oy** (Reiseunternehmen), **Finnland Travel Agency Ltd.** (Reiseunternehmen), **Finland Travel Bureau Limited** (Reiseunternehmen), **Oy Aurinkomatkat -Suntours Ltd Ab** (Reiseveranstalter), **Aura-Suntours Ltd Ab** (Reiseveranstalter), **Oy Finnmatkat -Finn-tours Ab** (Reiseveranstalter), **Interhotel Oy** und **Nordic-Hotel Oy** (Hotel- und Restaurant-Ketten), **Aero O/Y** (Holdinggesellschaft).

mindest nach Passagieren, positiv entwickelt, beförderte die Finnair doch gesamthaft 103 400 Passagiere, oder 28 Prozent mehr als im Vorjahr. Auch der Verkehr zwischen Nahost und Europa hat sich sehr positiv entwickelt.

Intensivere Bearbeitung der Schweiz

Mit der Schweiz unterhält die Finnair seit 1967 tägliche Linienflug-Verbindungen, mit einer Zwischenlandung in Kopenhagen. Die Entwicklung des Passagierverkehrs zwischen der Schweiz und Finnland verzeichnet einen stetigen Anstieg. Wurden 1969/70 noch 4300 Passagiere befördert, waren es 1974/75 bereits über 7000 und 1978/79 wurde die Zahl von 15 000 Passagieren überschritten. Vom Passagieraufkommen fallen 45 Prozent auf Geschäftsreisende und 55 Prozent auf Ferienreisende (davon etwa 23 Prozent Charter). Mit neuen APEX- und PEX-Tarifen hofft Hellqvist den Verkehr zusätzlich beleben zu können. Auf der «Wunschliste» steht nach wie vor die ursprünglich auf kommenden November vorgesehene – Eröffnung einer Fluglinie Helsinki-Genf, wobei die Zwischenlandung Destination noch offen ist.

Hellqvist betrachtet es als seine wichtigsten Aufgaben in der Schweiz, die Kontakte zu den Reiseveranstaltern zu pflegen. Incentive-Reisen zu fördern, das Kongress- und Tagungsangebot bekannt zu machen und vermehrt Studienreisen zu propagieren. Operationell verspricht er sich dabei Unterstützung durch das verbesserte und erneuerte elektronische Reservationssystem. FWP

Flugtouristik

ICAO-Tagung

Die 23. Sitzung der Internationalen Organisation für Zivilluftfahrt ist in Montreal zu Ende gegangen. Im Mittelpunkt ihrer Beratungen standen die Treibstoffversorgung, die technische Hilfe an Entwicklungsländer und der Schutz vor Flugzeugentführungen.

Auf Antrag der arabischen Länder wurden ferner die Mitgliedländer der Organisation aufgefordert, den Flughafen von Jerusalem nicht anzufliegen, um damit gegen die israelischen Jerusalem-Beschlüsse zu protestieren. An der Sitzung beteiligten sich über 700 Delegierte aus 134 Mitgliedsländern und von 18 internationalen Organisationen. apa

Chinesisch-amerikanisches Luftfahrtabkommen

China und die USA haben ein Luftverkehrsabkommen geschlossen. Es ermöglicht nach einer Unterbrechung von fast 30 Jahren wieder direkte Flugverbindungen zwischen beiden Ländern. Nach dem Abkommenstext soll mehr als eine Fluggesellschaft die vorgesehene Route befiegen dürfen. In den beiden ersten Jahren wird jedoch nur eine US-Gesellschaft die Route Shanghai, Peking, Tokio, Honolulu, San Francisco, Los Angeles und New York fliegen. apa

Swissair ausgezeichnet

Der «Prix contact 1980» der Westschweizer Wirtschaftsjournalisten fällt

Autotouristik

A: Neue Strassengebühren

Am 1. Oktober traten bei einigen wichtigen österreichischen Alpenübergängen Änderungen im Maustsystem (Strassengebühren) ein. Zur Vereinfachung der Systeme bei der Brenner-, der Tauern- und der Pyhrn-Autobahn sowie beim Arlberg-Strassentunnel bilden Motorräder und PW eine einzige Kategorie, für die nur noch Einzelkarten und Zehnerblocks erhältlich sind.

Die einfache Durchfahrt durch den Arlberg-Tunnel kostet nunmehr öS 140.– (sFr. 20.–), der Zehnfahrtenblock öS 600.– (sFr. 85.–); der Block ist ein Jahr gültig.

Auf der Scheitelstrecke der Tauernautobahn beträgt die neue Maut öS 180.– für eine einfache Fahrt (bisher öS 200.–), die neue 40-Punkte-Karte kostet öS 600.– (Flachau-Rennweg: 6 Punkte). Bis 31. März 1981 gilt allerdings der Winter-tarif: eine einfache Fahrt kostet nur öS 100.– oder 4 Punkte.

Die Maut für den Gleinalmschnitt der Pyhrn-Autobahn beträgt jetzt öS 110.–, der Zehnfahrtenblock öS 550.–. Die Änderungen auf der Brenner-Autobahn treten erst am 1. November in Kraft: Es gibt keine ermässigte Rückfahrt mehr, dafür aber eine neue Zehnfahrtenkarte um öS 600.–.

Für die Felbertauern-Strecke gilt bis 31. März 1981 der verbilligte Winter-tarif: öS 160.– sind für Hin- und Rückfahrt zu bezahlen, während die einfache Fahrt in den übrigen Monaten öS 190.– kostet. pd

Brenner-Autobahn wird teurer

Die Reise über den Brenner, eine der wichtigsten Verbindungsstrecken in den Süden, wird teurer. Ab 1. November stellt die österreichische Brenner-Autobahn-Gesellschaft den Verkauf von Retourbilletten für die Autobahn zwischen Innsbruck und der Grenze nach Italien ein und erhöht die Preise. Wie der deutsche Automobilclub ADAC mitteilte, kostet künftig eine Fahrt 18 Mark. Die Retour-billette, die 29 Mark kosteten, bleiben allerdings noch über den 1. November hinaus gültig. sda

«Classe Affaires» erweitert

Die erfolgreiche «Classe Affaires» – eine speziell auf geschäftlich reisende Passagiere ausgerichtete Klasse der Air France – wird ab 1. November dieses Jahres weiter ausgebaut. Einmal wird sie auf den beiden Fernostlinien Paris-Anchorage-Tokio-Osaka (über den Pol) und Paris-Karachi-Peking, dann auch auf der Air France-Verbindung nach Los Angeles neu eingeführt. Passagieren aus der Schweiz, die den vollen «Economy»-Tarif bezahlt haben (oder den Tarif «Affaires», wenn sie die Verbindungen Paris-Mexiko, Paris-Nizza, Paris-London oder Nizza-London benutzen) bietet die neue Klasse viele Vorteile. pd

CTA erwirbt viertes Flugzeug

Der Verwaltungsrat der schweizerischen Charter-Gesellschaft CTA, Compagnie de Transport Aérien, hat dem Kauf einer vierten Super-Caravelle vom Typ SE 210 10 BIR zugestimmt. Die Maschine soll laut einem Communiqué der CTA erstmals für die Weihnachtsflüge ab Mitte Dezember zum Einsatz gelangen. sda



Die österreichische Ergänzungs-Fluggesellschaft Tyrolean Airways mit Sitz in Innsbruck beforderte in ihren ersten sechs Betriebsmonaten als Linienfluggesellschaft seit dem 1. April 1980 knapp 6000 Passagiere mit der Dash 7 (Bild) auf der Strecke Innsbruck-Zürich-Innsbruck.

Flugtouristik

Tyrolean fliegt mit Optimismus

21 565 Passagiere auf 966 Linienflügen, etwa 1800 Passagiere auf 40 Charterflügen, das ist die 6-Monate-Bilanz der Tyrolean Airways, der Tiroler Fluggesellschaft, die seit 1. April 1980 zweimal täglich Wien mit Innsbruck und täglich Innsbruck mit Zürich verbindet.

Eingesetzt wird der moderne 50sitzige viermotorige «Flüsterer» DASH 7 von der Havilland Canada, der sich durch seine besonderen Flugleistungen, seine Umweltfreundlichkeit, seinen hohen Passagierkomfort und seine technische Zuverlässigkeit bisher bestens bewährt hat.

Die für die Anlaufphase hohe Auslastung beweist nach Ansicht der Gesellschaft die Richtigkeit des Konzeptes der Tyrolean und die Popularität des neuen Flugdienstes und der DASH 7 bei den Fluggästen: 57 Prozent auf der Linie Innsbruck-Wien-Innsbruck und 28 Prozent auf der Linie Innsbruck-Zürich-Innsbruck. Hinzu kommen täglich 600 bis 900 kg Luftfracht.

Auch technisch und operationell entsprach der DASH 7 Flugdienst im ersten Halbjahr höchstem Standard. Von insgesamt zirka 1000 Flugbewegungen konnte nur eine einzige Landung aus Wettergründen nicht in Innsbruck erfolgen, das bedeutet 0,1 Prozent Wetterausfälle gegenüber 24 bis 26 Prozent in den Jahren der seinerzeitigen Hochblüte des Innsbrucker Flughafens in den sechziger Jahren. Das elektronische Anflugverfahren in Verbindung mit dem Spezialflugzeug DASH 7 hat sich dementsprechend bestens bewährt.

Zur weiteren Verbesserung des Passagierkomforts und zur Gewährleistung bestmöglicher Ausfallsicherheit auch in den Wintermonaten wird ein neues voll-elektronisches Anflugverfahren fertiggestellt, das den Direktanflug auf Innsbruck vom Osten her ermöglicht.

Tyrolean Airways haben zudem eine zweite DASH 7 beim Herstellerwerk in Kanada bestellt. Damit wird die Tyrolean-Flotte, die noch aus zwei Geschäftsreise- und Ambulanzjets und drei Hub-schraubern besteht, auf sieben Flugzeuge vergrößert. Im Ambulanzflugwesen ist Tyrolean das einzige österreichische Luftfahrtunternehmen, das komplett ausgestattete Ambulanzjets und -hubschrauber mit eigener ärztlicher Betreuung durch ein Team hochspezialisierter Flugrettungsärzte anbieten kann.

Das DASH 7 Flugnetz wird weiter ausgebaut. Alle Flüge werden auch am Wochenende durchgeführt, was besonders für die Skifahrer interessant ist. Ab Frühjahr 1981 soll eine Mittagsverbindung Innsbruck-Wien-Innsbruck hinzukommen und ausserdem 10mal pro Woche Innsbruck-Frankfurt neu ins Programm aufgenommen werden.

Angebote und Programme

Mit Jelmoli im Sand oder im Schnee

Auch Jelmoli Reisen will natürlich seine Kunden im Winter nicht sich selbst und allenfalls eine trüben Stadt überlassen. Sie machen das Entflichen möglich. Der neue Katalog ist ziemlich schmal, bietet aber ein paar attraktive neue Jelmoli-Ziele.

Ceylon-Malediven

Ab 7. November 1980 wöchentliche Linienflüge mit Grossraum-Jets (Tristar) der Airlanka. Es stehen drei ausgesuchte Badeferienhotels am kilometerlangen, palmenumsäumten Sandstrand von Beruwela zur Wahl. Eine faszinierende Sechstage-Rundreise zu den zahllosen Sehenswürdigkeiten Sri Lankas kann mit einem Badeaufenthalt in Beruwela oder mit Robinson-Ferien auf der Malediven-Insel Nakaccha Fushii kombiniert werden. 2 Wochen mit Halbpension bereits ab 2280 Fr.

Kovalam

Im indischen Tropengürtel an der Südspitze des Subkontinents liegt ein neues Badeferien-Paradies: Kovalam. Ruhe und Erholung; Sport in Hülle und Fülle; ein weiter, feinsandiger Strand mit glasklarem Meer und Wassertemperaturen von 26 bis 28 Grad; riesige Kokospalmen-Haine; ein komfortables Hotel mit einer schmackhaften, würzigen Küche und herzlich gastfreundlichen Menschen. 2 Wochen mit Halbpension schon ab 2290 Fr.

Südinien-Rundreise

In Kombination mit Badeferien auf Ceylon oder in Kovalam offeriert Jelmoli einwöchige Rundreisen in eine völlig andersartige Welt mit einer geheimnisvollen Vielfalt. Es geht durch weite Ebenen und üppig-verschwendische Tropenvegetation. 1 Woche Rundreise mit kundiger Schweizer Reiseleitung und 1 Woche Badeferien sind (inklusive Airlanka-Linienflug) schon ab 3080 Fr. erhältlich.

Mit Balair-DC-10 nach Gran Canaria

8 Tage schon ab 695 Fr. inklusive Tagessdirektflug - jeden Samstag ab Zürich. Vielfältiges Angebot für vielfältige Ansprüche. Ein reichhaltiges Programm für Badeferien und Safaris in Kenya sowie Rundreisen und Badeferien Israel runden die bunte Palette im neuen Jelmoli-Katalog für Herbst/Winter/Frühling 80/81 ab.

Ägypten

Die bewährte Neuntage-Reise durch

das Sonnenland der Pyramiden gibt's jetzt bei Jelmoli in zwei Programmvarianten: Mit Mittelklasshotels und Schlafwagenfahrten nach Oberägypten und zurück schon ab 1495 Fr. für Preisbewusste; mit Erstklasshotels und innerägyptischen Flügen für Anspruchsvolle ab 1980 Fr. Bequeme Linienflüge Schweiz-Kairo und zurück mit Austrian Airlines bei beiden Programmen inbegriffen.

Mit Jumbo-Jets in die Karibik

Ob mit Boeing-747 der British Airways nach St. Lucia und Grenada oder mit Boeing-747 der Air France ab Basel nach Martinique und Guadeloupe: bequeme Wochenend-Flüge, reelle Preise für gute Leistungen und vielfältige Kombinationsmöglichkeiten sind die Spezialität von Jelmoli Reisen. Zum Beispiel: 1 Woche Karibik-Kreuzfahrt an Bord der TSS Victoria und 1 Woche Badeferien auf Martinique sind ab 3190 Fr. erhältlich.

Und nicht zuletzt die Schweiz

Davos, Laax-Flims, Bad Vals und

Melchsee-Fluss wurden ausgewählt für Winterspässe vom Langlauf bis zur Fitness im Thermalbad. Jelmoli Reisen offeriert sechs bekannte, bewährte und kinderfreundliche Hotels für jedes Bedürfnis nach aktiven, erholsamen Ferien in der verschneiten Schweizer Bergwelt. Wochen-Arrangements schon ab 280 Fr. mit Skipass und Halbpension schon ab 378 Fr. Respektable Reduktionen für Kinder.

ASTA Kongress, Manila

Schweizer o. k.

Während der Eröffnung der ASTA Convention in Manila explodierte kurz nach dem Ende der Rede von Präsident Marcos ein Sprengkörper, der 18 Personen - vor allem US-Travel Agents - verletzte. 11 Davon mussten medizinische Hilfe in Anspruch nehmen. Aber niemand ist glücklicherweise schwer verletzt.

Für die in Manila anwesenden Schweizer besteht kein Grund zur Besorgnis. Sie haben sich mit Helmut Klee, SNTO New York, entschlossen, die vorgesehene Raclette Lunches durchzuführen. Auch die meisten anderen europäischen Länder führen ihre geplanten Aktivitäten durch.



Jetzt nationale Trägerschaft für TTW

Sechs wichtige regionale Reisebüro-Verbände der Schweiz gründen den Verein «TTW Travel Trade Workshop». Der 1976 auf Initiative der Waadtländer Reisebürovereinigung geschaffene und seitdem jährlich durchgeführte «Reisebüro-Workshop» in Montreux erhält dadurch eine neue, breitere Trägerschaft.

Am 17. Oktober 1980 wurde in Lausanne der Verein «TTW Travel Trade Workshop» gegründet, dem ausser der Association des agences de voyages du canton de Vaud die folgenden fünf Reisebüro-Vereinigungen angehören: Basler Reisebüro-Vereinigung, Berner Reisebüro-Vereinigung, das Groupement des agences de voyages de Genève, die St. Galler Reisebüro-Vereinigung und die Vereinigung Zürcher Reisebüros.

In den Statuten des neuen Vereins wird ausdrücklich festgehalten, dass der TTW

keinen erwerbswirtschaftlichen Zweck verfolgt. Damit verfügt nun der Travel Trade Workshop über eine Basis, die seiner heutigen Bedeutung für die Schweizer Reisebranche besser gerecht wird.

Der diesjährige 5. TTW wird vom 6. bis 6. November wiederum im Kongresshaus von Montreux durchgeführt. An die 300 Aussteller aus der ganzen Welt und aus allen Bereichen der Tourismusbranche treten an diesem ausschliesslich Fachbesuchern zugänglichen Reisemarkt in Erscheinung.

Iris verschwindet

Eine reorganisierte Verbindung zwischen der Schweiz und Brüssel, der Ausbau des Intercity-Netzes sowie neue Verbindungen an die Riviera sind die für unser Land wichtigsten Beschlüsse der Europäischen Reisezugfahrplan-Konferenz, die im September in Den Haag unter dem Vorsitz von SBB-Generaldirektor Karl Wellinger durchgeführt wurde.

Was die Reorganisation der Verbindungen mit Brüssel betrifft, so werden unter anderem verschiedene Schnellzüge zwischen Basel nach der belgischen Hauptstadt um 58 bzw. 39 Minuten beschleunigt. Ausserdem wird der TEE-Zug «Iris» Zürich-Brüssel in einen Intercity-Zug mit beiden Wagenklassen umgewandelt.

Auf Vorschlag der italienischen Bahnen wird im Sommerfahrplan versuchsweise eine neue direkte touristische Verbindung zwischen Bern und Albigena an der Riviera eingeführt. Weiter werden

sich die SBB an drei neuen Linien des von den europäischen Bahnen in Angriff genommenen Intercity-Netzes beteiligen: neben der Verbindung nach Brüssel betrifft dies die Routen von Frankfurt, bzw. Hamburg über Basel nach Mailand.

Für das Fahrplanjahr 1981/83 wurden folgende Daten festgelegt: Der Sommerfahrplan 1981 wird vom Sonntag, 31. Mai bis Samstag, 26. September 1981, der Winterfahrplan 1981/82 vom Sonntag, 27. September 1981 bis Samstag, 22. Mai 1982, der Sommerfahrplan 1982 vom Sonntag, 23. Mai bis Samstag, 25. September 1982 und der Winterfahrplan 1982/83 vom Sonntag, 26. September 1982 bis Samstag, 28. Mai 1983 in Kraft gesetzt.

Leserbriefe

Auf dem richtigen Weg

(Gigant auf Sparflamme, hotel+touristik revue, Nr. 42, 16. Oktober 1980)

Die American Express Reiseorganisation Schweiz hat keinesfalls «keine Ambitionen».

Wie Sie jedoch bestimmt auch feststellt haben, ist das Angebot auf dem Schweizer Reisemarkt übersättigt, indem in den letzten Monaten auch viele kleinere Reiseunternehmen ins Veranstaltergeschäft eingestiegen sind. Dies fast gleichzeitig mit einer doch spürbaren Rezession.

Wir möchten zu dieser Überschwemmung nicht auch noch beitragen und konzentrieren uns deshalb auf Programme und Geschäftsbereiche, in denen wir traditionell zu Hause sind.

Unsere Ambition ist es, diese Zeit der Rezession in weiterer schwarzen Zahlen zu überbrücken und wir scheinen auf dem richtigen Weg zu sein.

Diese Reorganisation hat viel Arbeit gemacht, weshalb die Öffentlichkeitsarbeit etwas zu kurz gekommen ist, worum wir um Verständnis bitten.

Übrigens liegt uns daran, die Branche wissen zu lassen, dass wir allen Kaderleuten andere, gleichwertige Positionen innerhalb unserer Organisation angeboten haben.

American Express, Peter Eberschweiler, General Manager Switzerland

TOURISTIK-STELLENMARKT - MARCHÉ DE L'EMPLOI TOURISTIQUE

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir

Reisebüroangestellte(n)

für die selbständige Beratung unserer anspruchsvollen Kundschaft. Diese kreative und interessante Aufgabe erfordert Initiative und IATA-Erfahrung.

Wir freuen uns auf Ihre Offerte.

LANDER REISEN AG
Lander für alle Länder
Zugerstrasse 53
6330 Cham Tel. 041/36 74 44

Autobahnanschluss von Luzern und Zürich (Fahrzeit zirka 20 Minuten). P 25-12649

(01) 302 08 07



SOL Hotels verringert Ihre Buchungsgebühren

Wählen Sie Zürich zwecks umgehender Hotelreservierung für Ihre Ferien in Spanien.

Mit einem Ortstelefongespräch können Sie sich jetzt gebührenfrei mit unserem Hauptbuchungsbüro in Palma de Mallorca verbinden lassen.

Und mit einem Gespräch können Sie zwischen 48 hervorragend geführten Hotels in Spaniens bekanntesten Urlaubszentren ihre Wahl treffen (Mallorca - Ibiza - Costa del Sol - Costa Blanca - Tenerife - Gran Canaria).

Welches System könnte einfacher und wirkungsvoller sein und Ihnen weniger Kosten verursachen?

Darum zögern Sie nicht - Rufen Sie uns jetzt gebührenfrei an. Wir zahlen!



Edificio Sol
Gremio Toneleros, 42
Poligono La Victoria
Palma de Mallorca
Tels: (71) 29 89 66 - 29 78 16
Telex: 68539 - 68689

SOL HOTELS
Wahrscheinlich Spaniens
erfolgreichste Ferienhotellkette:

Lettre ouverte au DC-9-81

Quand tu es arrivé en Suisse, à la mi-septembre, tout le monde te regardait et surtout t'écouait avec une certaine curiosité. Je me trouvais moi-même, il y a peu, au bout de la piste de l'aéroport de Kloten et les spécialistes qui mesurent le bruit ont été formels: au décollage, tu ne faisais pas plus de bruit que l'Airbus A-300!

La semaine dernière, convié à effectuer un vol à ton bord entre le Mont-Blanc et les Alpes valaisannes, j'ai pu me convaincre des qualités que tu apportes à cette impressionnante série des DC-9 qui, comme tu le sais, comprend plus de 1000 appareils en circulation sur les lignes aériennes. Rend-toi compte, ni mes voisins assis dans l'avion, ni moi-même, n'avons entendu la mise en marche de tes réacteurs... Au décollage, il fallait tendre l'oreille pour distinguer le bruit de tes réacteurs de celui des petites bouches d'aération qui se trouvent au-dessus de chaque siège!

Il faut dire qu'à l'époque de sa livraison, ton prédécesseur, le DC-9-51, avait un peu déçu les passagers et surtout les riverains, parce que ses réacteurs faisaient en réalité bien plus de bruit que le constructeur n'avait prévu... mais, avec toi, c'est bien sûr différent. Il faut aussi dire que sur les 30 millions de francs que chacun de tes frères et toi-même coûtent à Swissair, il y a 10,8 millions pour les réacteurs, soit plus du double que le prix des réacteurs du DC-9-51 qui ne coûtent, eux, que 4,8 millions.

Tu as aussi la chance d'être beaucoup plus sophistiqué et plus confortable que les autres DC-9. Non seulement il y a plus de place, mais la conception de la cabine est plus fonctionnelle et plus confortable pour les passagers. De plus, tu possèdes un équipement excessivement sophistiqué qui permet à ton pilote de te guider avec encore plus de fiabilité et de plaisir. Tu es le premier avion de ta catégorie qui, à Swissair, peut effectuer des atterrissages automatiques de la catégorie IIIA, avec une hauteur de décision de 15 mètres et une portée visuelle de piste de 200 mètres seulement. Dans ce domaine également, le système de visualisation qui se trouve devant les yeux de ton pilote est une invention du plus grand intérêt.

Malgré le fait que le DC-9 ne soit pas un avion nouveau pour les habitués des lignes aériennes et des aéroports, tu as su, mon cher DC-9-81, réunir les derniers progrès de la technique aéronautique et la satisfaction de tes utilisateurs, ainsi que de tes passagers. On parlait déjà comme cela en 1966; en avril de cette année-là, il y a donc plus de 14 ans aujourd'hui, le tout premier DC-9 se posait à Genève. Il s'agissait aussi d'une première, puisque, sous les couleurs de KLM, cet avion effectuait à l'aéroport de Cochin le tout premier atterrissage commercial d'un DC-9 en Europe. Quelques semaines plus tard, les premiers DC-9-15 étaient livrés à Swissair et tout le monde se félicitait de ce merveilleux avion moderne. Mais, comme tu l'en doutes, le temps passe vite, il y a toujours de nouvelles techniques et, si l'on veut qu'un avion soit rentable, il faut en changer souvent. C'est pourquoi Swissair a passé au DC-9-32, puis au DC-9-51 et aujourd'hui c'est toi qui a été choisi. Il faut encore préciser que les ingénieurs de notre compagnie nationale ne sont pas étrangers à ta naissance, puisque les lignes, ta conception et tes performances ont été étudiées conjointement par Swissair et ton constructeur Mc-Donnell-Douglas. C'est bien pourquoi tu ne pourras jamais renier tes origines un tout petit peu hélicétiqes, ce qui nous fait bien plaisir à tous.

J'espère, en ces quelques lignes, avoir su t'exprimer ce que je ressentais après l'avoir regardé décoller et avoir pris place à ton bord. Je m'arrête là, car tu dois sans doute bientôt t'envoler pour Londres ou pour Paris, mais laisse-moi encore adresser mes félicitations à ceux qui l'ont construit et qui l'ont choisi, ils ont joué une carte difficile et ils ont gagné!

René Hug

Offres, programmes

Tarifs tricolores PLM: pour les groupes aussi

Dès la fin de l'année 1980, le principe des tarifs tricolores de la chaîne hôtelière française PLM est étendu aux groupes. Rappelons que la période rouge correspond au tarif normal, où il est difficile de trouver des chambres à Paris; le tarif de la période blanche permet de bénéficier de 10% de réduction; enfin la période bleue permet 20% de réduction. Cependant les avantages cumulables avec le tarif couples, jeunes, familles et troisième âge restent réservés à la clientèle individuelle.

Précisons par ailleurs que PLM, 43ème chaîne hôtelière mondiale, selon notre confrère des Etats-Unis «Service World International», a posé la première pierre du «Village haïtien» situé à la Pointe de la Tortue à Labadie en Haïti.

R. L.

TTW TRAVEL TRADE WORKSHOP MONTREUX

Une structure nationale pour le Workshop de Montreux

Six importantes associations d'agences de voyages suisses forment maintenant l'association TTW Travel Trade Workshop. Créé en 1976 à l'initiative de l'Association des agences de voyages du canton de Vaud, le TTW Travel Trade Workshop de Montreux, organisé chaque année par cette association cantonale, s'est donné une nouvelle constitution élargie.

Le 17 octobre, en effet, a été fondée à Lausanne la société TTW Travel Trade Workshop, dans laquelle sont représentés, hormis l'Association des agences de voyages du canton de Vaud, la Basler Reisebüro Vereinigung, la Berner Reisebüro Vereinigung, le Groupement des agences de voyages de Genève, la St. Galler Reisebüro Vereinigung et la Vereinigung Zürcher Reisebüros.

Les statuts de la nouvelle association stipulent expressément que l'Association ne vise aucun but lucratif. Ainsi le Travel

Trade Workshop, qui constitue, rappellons-le, la plus importante manifestation du calendrier de la branche suisse du voyage, dispose maintenant d'une structure correspondant mieux à son rôle.

Le 5ème Workshop de Montreux se tiendra du 4 au 6 novembre 1980 à la Maison des Congrès. Quelque 300 exposants venus du monde entier et représentant tous les domaines du tourisme se présenteront à ce marché du voyage qui est ouvert exclusivement aux visiteurs professionnels.

Les centres touristiques indiens mieux desservis Indian Airlines multiplie ses vols

La compagnie intérieure indienne Indian Airlines dispose enfin d'une flotte qui lui permet d'accroître ses services pour répondre à la demande tant locale que touristique.

Grâce à ses huit gros porteurs, des Airbus dont les deux plus récentes unités ont été livrées au cours de l'été, Indian Airlines est désormais en mesure d'augmenter la fréquence de ses vols entre les quatre grandes villes du pays Delhi, Bombay, Calcutta et Madras et en outre de mettre un Airbus en service sur une ligne touristique telle que Bombay-Goa. Depuis le 15 septembre en effet, un vol Airbus quotidien relie Bombay à Goa et dès le 1er novembre, début de la saison touristique, ce service quotidien sera renforcé par quatre vols hebdomadaires supplémentaires par Airbus également. Le nombre des B 737 a aussi été accru, il est actuellement de 17 appareils et passera à 21 l'an prochain. Avec la capacité dont elle dispose maintenant, Indian Airlines peut renforcer ses services touristiques.

Un effort sur les secteurs touristiques

Sur la route Delhi-Agra-Jaipur, communément appelé le triangle d'or du tourisme indien, Indian Airlines a remplacé les appareils à turbo-propulseurs par des B 737 accroissant du même coup le nombre de sièges et le confort des passagers. Dès le 1er octobre, un vol additionnel (par B 737) sera exploité quotidiennement entre Delhi, Khajuraho et Varanasi (Benarès). Il faut souligner que quatre fois par semaine ce vol sera prolongé jusqu'à Bhubaneswar. Jusqu'ici, la capitale de l'Orissa ne pouvait être atteinte par voie aérienne qu'en passant par Calcutta. Cette ouverture de ligne permettra à Bhubaneswar - récemment dotée d'un hôtel de standard international - de familiariser les voyageurs avec la fabuleuse richesse culturelle de l'Est indien.

La fréquence des services de la région de Madras/Madurai est portée à 10 vols par semaine. Les visiteurs étrangers passant des vacances balnéaires aux Maldives et au Sri Lanka peuvent avantageusement combiner celles-ci avec un circuit culturel du sud de l'Inde en utilisant le tarif d'excursion valable trois semaines et offrant une réduction de 30% sur le tarif normal en dollars. Les conditions de cette offre stipulent que le point de départ doit se trouver à Malé ou à Sri Lanka, le billet d'excursion s'appliquant à toutes les destinations du sud de l'Inde. Toute cette région bénéficie de liaisons aériennes plus nombreuses et la fréquence des vols entre Madras et Colombo et Madras et Malé a aussi été augmentée.

Les liaisons avec le Népal n'ont pas été négligées, la ligne quotidienne Delhi-Kathmandou restant assurée, alors que Patna-Kathmandou est exploitée trois fois par semaine par B 737. Quant au service Calcutta-Kathmandou, il passe à quatre vols par semaine.

Une ponctualité retrouvée et un service amélioré

M. A. H. Mehta, président directeur général d'Indian Airlines, déclarait récemment que les résultats obtenus en matière d'amélioration de la tenue des horaires - redevables d'une part à l'augmentation de la capacité et d'autre part à une réorganisation spectaculaire - permet à Indian Airlines de porter aujourd'hui l'accent sur la qualité du service. Un dîner chaud est désormais servi sur les vols Airbus et, dès le mois de novembre, ces repas chauds seront également offerts sur les B 737. Pour le déjeuner, des snacks chauds sont aussi servis. Notons que tous les repas doivent obligatoirement être de deux sortes, une bonne partie des passagers étant végétariens. Les commentaires émanant des usagers tant indiens qu'étrangers sont jusqu'ici très encourageants.

M. Mehta considère que le tourisme est l'un des facteurs déterminants de l'avenir d'Indian Airlines et il estime qu'avec l'infrastructure nécessaire et la coopération des professionnels de cette industrie sa compagnie aérienne devrait voir tripler son importance d'ici à la fin des années 80, ceci en dépit de la hausse incessante des coûts des carburants.

Natacha Davidson

De nouveaux bureaux pour MEA

Dans le but de mieux servir sa clientèle, la compagnie aérienne Middle East Airlines (MEA) effectue une remise à neuf de son agence située 2, place du Rhône, à Genève. La nouvelle disposition des locaux et une décoration sobre et de bon goût ont pour but d'offrir un cadre plaisant et fonctionnel aux visiteurs. Pendant toute la durée des travaux, les services de MEA ont été transférés au 6e étage du 21, rue du Rhône, à Genève. MEA signale également la mise en service de son système électronique de réservation «CEDARS».

sp



Le Mitcar 1980, Marché international du tourisme en autocar, a reçu la visite de plus de 7000 personnes du 10 au 12 octobre, à Paris. Les 350 exposants ont exprimé leur satisfaction des contacts engagés. Ce grand rendez-vous des autocaristes et de leurs partenaires (organismes de voyages, hôteliers, restaurateurs, directeurs d'office de tourisme, etc.) a atteint son but et nombreux sont ceux qui, en Suisse également, attendent avec impatience ses prochaines éditions.

Chemins de fer

Les horaires 1981/83

La Conférence européenne des horaires des trains de voyageurs s'est réunie à la fin du mois dernier à La Haye sous la présidence de M. K. Wellinger, directeur général des CFF. Tous les pays d'Europe étaient présents pour fixer les horaires annuels 1981/83.

L'horaire d'été 1981 va du dimanche 31 mai au samedi 26 septembre 1981, l'horaire d'hiver 1981/82 du dimanche 27 septembre 1981 au samedi 22 mai 1982, l'horaire d'été 1982 du dimanche 23 mai au samedi 25 septembre et l'horaire d'hiver 1982/83 du dimanche 26 septembre 1982 au samedi 28 mai 1983.

«Intercity» internationaux

Les chemins de fer de l'Europe de l'Ouest poursuivent l'aménagement d'un réseau international de trains «intercity» formés de voitures de 1ère et 2e classes du haut de la gamme. Les CFF y contribueront à partir de l'horaire d'été 1981, avec les circulations suivantes: *Metropolitano* (Francfort-Bâle-Lucerne-Milan), *Tiziano* (Hambourg-Bâle-Lucerne-Milan) et *Iris* (Zürich-Bâle-Bruxelles). Le trainTEE Iris Zürich-Bruxelles, qui circule depuis 1974 avec une rame polycouleur des CFF, sera remplacé, pour les besoins du marché, par l'«intercity» Iris; il bénéficiera d'un matériel roulant climatisé des plus modernes, complété par une voiture-restauration des CFF.

Pour le moment, aucun supplément n'est envisagé pour l'utilisation de ces trains. Dès l'horaire 1982, 10 à 12 nouveaux convois seront intégrés dans le réseau international «intercity», lors de l'adoption de l'horaire cadencé suisse.

Sur proposition des chemins de fer italiens, une nouvelle liaison touristique directe sera offerte à titre d'essai durant l'horaire d'été entre Berne et Vintimille-Albenga, par la ligne de Tende. Enfin, la liaison Genève-Nice (par Grenoble-Veynes-Digne), que les chemins de fer français proposent depuis quelques années déjà, sera à nouveau assurée en été 1981, en haute saison.

ats

TGV: dans un an!

Dès l'automne prochain, Genève sera reliée à Paris grâce au TGV en moins de 4 heures et demie; le pari semble tenu. En effet, alors que le premier tronçon Paris-Lyon est en cours de construction, la SNCF a déjà mis au point l'horaire valable à partir de novembre 1981; 4 liaisons quotidiennes sont prévues: deux départs de Genève, l'un le matin à 7 h. 10 (arrivée à Paris, Gare de Lyon à 11 h. 34), l'autre en fin d'après-midi à 18 h. 10 (arrivée à 22 h. 37). A Paris, les départs auront lieu à 7 h. 45 (arrivée à la Gare de Cornavin à midi) et à 19 h. 12 (arrivée à 23 h. 27).

Dès 1983, ce train ultra-rapide, qui atteindra la vitesse maximale de 260 km/h, reliera Genève à Paris en 3 heures et 20 minutes.

Lausanne devra attendre 1984 pour bénéficier de liaisons quotidiennes avec Paris. Le TGV mettra 3 heures et demie pour gagner Paris; pour l'instant, aucune liaison Paris-Berne n'est envisagée, mais la SNCF mettra en service en 1983 un TGV reliant Paris et Frasnay, de sorte que l'on pourra organiser des correspondances rapides pour Berne et mettre ainsi la ville fédérale à 5 heures de Paris.

ats

Les tarifs aériens sur la sellette La TV romande accuse

Dans son édition du lundi 13 octobre, l'émission de la Télévision romande «A bon entendeur» a été en partie consacrée aux problèmes des tarifs aériens. Se fondant sur un exemple connu, l'animateur a démontré qu'un billet d'avion Genève-Stockholm revenait presque aussi cher qu'un billet Genève-New York, ce qui est parfaitement exact.

Il est bien clair que le fait d'aborder une question aussi complexe que celle-ci dans un temps d'antenne relativement bref ne permet pas d'exposer la situation avec beaucoup de détails. Cependant, un autre exemple a été souligné et c'est celui qui nous a surpris: les tarifs aériens entre Genève et Paris. Les responsables de l'émission ont directement accusé Air France et Swissair d'avoir établi un «monopole» de transport aérien sur cette liaison...

L'opinion générale de «A bon entendeur» est que les tarifs aériens sont trop élevés au détriment du consommateur. Dans l'exemple entre Genève et Paris, il a été déploré que seules les deux grandes compagnies suisses et française se partagent le gâteau. Mais au fait, qui donc pourrait entrer dans ce marché, à part des compagnies charter? De plus, des tarifs préférentiels bon marché sont en vigueur sur certains vols, ce qu'a reconnu l'émission, mais ce sont bien sûr des vols qui ne sont pas particulièrement empruntés par les hommes d'affaires. Il existe cependant de très nombreuses possibilités pour relier par les airs Genève à Paris à bon marché, ce qui n'aurait pas dû faire dire à la responsable de l'émission lors de la conclusion: «des vols que l'on ne peut emprunter que lorsque les hommes d'affaires prennent du repos... c'est-à-dire pas souvent!»

Quant aux tarifs proprement dits, chacun sait ce que représente les charges d'exploitation d'une compagnie aérienne et la faible marge de bénéfice réalisée en fin d'année, pour autant que bénéficie il y ait. La rapide lecture du rapport de gestion de n'importe quelle compagnie aérienne suffirait comme complément d'information et ne permettrait pas de traiter des questions de tarification avec la légèreté à laquelle on a assisté lors de cette émission!

René Hug

Distinctions

Swissair a été désignée comme étant la meilleure compagnie aérienne, lors d'un sondage d'opinion effectué récemment par le magazine spécialisé britannique «Business Traveller» (un des plus importants magazines de voyage). Les lecteurs de cette revue estiment que la compagnie aérienne suisse surpasse ses concurrentes dans l'absolu, ainsi que dans les catégories des compagnies intercontinentales et régionales.

«Business Traveller» a décerné à Singapour le titre de la cité la plus agréable en dehors de l'Europe et des Etats-Unis. A l'échelle mondiale, Singapour arrive au 3e rang, après San Francisco et Paris. Un total de 109 villes a été pris en considération pour l'établissement de l'enquête. Paya Lebar Airport occupe la 4e place parmi les meilleurs aéroports, après ceux de Schiphol (Amsterdam), de Zurich et de Francfort; 55 autres aéroports ont également été cités dans l'enquête.

ats/oni

Lisez et faites lire l'hôtel revue

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



Un des huit Airbus A 300 B 2 aux couleurs d'Indian Airlines.

**Motel-Bar-Restaurant
Luna**
3812 Wilderswil bei Interlaken

sucht auf Anfang Dezember 1980 in Jahresstelle

**Küchenchef
Jungkoch**

sowie auf Frühjahr 1981

Service-Lehrtochter

Von unserem neuen Küchenchef erwarten wir, dass er eine gepflegte Küche selbständig führen kann und seinen Mitarbeitern ein guter Vorgesetzter ist.

Geregelte Arbeitszeit sowie sehr gute Entlohnung sichern wir zu.

Offerten an:

Fritz Amacher
Tel. (036) 22 84 14 ab 14.00 Uhr 8799



8703 Zürich-Erlenbach

Für unser bekanntes **Spezialitäten-Restaurant** am rechten Zürichseeufer (10 Minuten ab Stadtzentrum) suchen wir zur Ergänzung unseres einsatzfreudigen Teams fachkundige und versierte Mitarbeiter(in) als

**Restaurations-tochter oder
Restaurationskellner**

(Eintritt zirka 1. November)

sowie

Servicelehrling oder -lehrtöchter

(Eintritt Herbst oder Frühjahr 1981)

Für Auskünfte bitte Herrn W. Hodel verlangen. (01) 910 55 22. 7577



Hotel Glärnischhof
Claridenstrasse 30
8022 Zürich

Wir suchen in Jahresstelle ab 1. Dezember 1980 oder Übereinkunft:

**Saucier
Chef de partie
Commis de cuisine**

**Chef de rang
Commis de rang**

Wir bieten:
5-Tage-Woche, geregelte Arbeitszeit, Zimmer kann vermittelt werden.

Interessenten bitten wir um Offerten mit den üblichen Unterlagen oder persönliche Vorstellung nach telefonischer Anmeldung.

Ausländer nur mit Bewilligung B oder C

Hotel Glärnischhof
Claridenstrasse 30, 8022 Zürich
Telefon (01) 202 47 47
Personalabteilung 8959

Engelberg

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

**Serviertochter
Koch**

Gerne erwarten wir Ihre Anfragen oder schriftliche Bewerbung.

Familie Amstutz-Buresch
Hotel Spannort
6390 Engelberg
Telefon (041) 94 26 26 8916

Nach Kloten/ZH suchen wir für die Wiedereröffnung unseres Speiserestaurants mit Pizzeria und Bar zur Ergänzung unseres Teams

1 Küchenburschen

1 versierter

**Kellner oder
Serviertochter**

(eventuell für Frühdienst)

1 erfahrene

Barmaid

Interessenten für diese Dauerstellen melden sich unter Telefon (052) 33 21 20 (vorzugsweise vor 8.00 Uhr oder nach 17.00 Uhr) ofa 135.712.948



**Speiserestaurant
Hotel Cafrida**

Gesucht für Wintersaison

**2 Commis,
Jungköche**

J. Kurath
Telefon (085) 3 11 93
ofa 127.182.340

Auf zirka Mitte Dezember suchen wir eine freundliche

Serviertochter

(auch Anfängerin oder Ausländerin, mit guten Deutschkenntnissen).

Wir bezahlen Festlohn, abends frei.

Offerten an:

Tea-Room
Hotel garni Favorita
3803 Beatenberg
Telefon (036) 41 12 04 8921

Gesucht per sofort

**2 Serviertöchter
Chef de partie
Entremetier**

Wir bieten guten Verdienst und geregelte Freizeit.

Fam. C. Huber-Butti
Hotel Schiff
8808 Pfäfers/SZ
Telefon (055) 48 11 51 8762

**Restaurant
Brauner Mutz
Basel**

sucht nach Übereinkunft jüngeren

2. Chef de service

(Schweizer, auch weiblich)

Für diesen interessanten Posten kämen eventuell auch Anfänger mit guten Servicekenntnissen in Frage.

Offerten mit den üblichen Unterlagen senden Sie bitte an G. Meierhofer, Telefon (061) 25 33 69 8298



Für unsere neue Küche suchen wir einen jungen, einsatzfreudigen, gut ausgebildeten Chef de partie, der eine Stelle als

Küchenchef

in Jahresstellung sucht.

Wir erwarten:

- Einsatzfreudigkeit
- Ideenreichtum
- Mut zu Neuem
- Guter Kalkulator

Wir bieten:

- Gute Entlohnung
- Selbständigkeit
- Interessantes und vielseitiges Arbeitsgebiet

Schriftliche Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:

Hotel Residence Cabana
Direktion
3792 Saanen-Gstaad
Telefon (030) 4 49 55 8571



sucht baldmöglich

Saucier

oder

**Entremetier
Restaurations-tochter**

Fachkundige Personen wenden sich an:

Th. Gerber Postfach 124
3000 Bern 7, (031) 22 11 33 8371



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

**Chef saucier
Chef entremetier
Chef de garde**

(17.00-02.00 Uhr)

**Commis de cuisine
Kellner**

Wir freuen uns auf Ihre Offerte oder Ihren Anruf.

Hotel Plaza
Goethestrasse 18, 8001 Zürich
Telefon (01) 252 60 00 8879



Modernes 1.-Klass-Hotel sucht zusätzliche Mitarbeiter (Schweizer oder Ausländer mit Bewilligung B oder C) für folgende Positionen in Jahresstelle

Chef de partie

mit Erfahrung in lebhaftem Restaurationsgeschäft, Eintritt nach Übereinkunft

Anfangs-Chef de partie

(gute Gelegenheit für erstklassige Weiterbildung). Eintritt 1. Dezember oder nach Übereinkunft.

Chef de rang/Demi-chef

für lebhaften A-la-carte-Service, Eintritt nach Übereinkunft.

Wir bieten gute Löhne, geregelte Arbeits- und Freizeit, keine Freinächte, 5-Tage-Woche, gute Sozialleistungen und Pensionskasse. Auf Wunsch modernes Zimmer im Haus.

Freier Parkplatz in hoteleigener Tiefgarage.

Hotel Waldhaus Dolder
Kurhausstrasse 20, 8030 Zürich

Auskunft erteilt gerne Herr Lüscher, Personalchef, Tel. (01) 251 93 60. 8872

Ich plane meine Karriere

... und abonniere deshalb die
hotel + touristik revue

Nur mit einem Abonnement bin ich sicher, jede aktuelle Brancheninformation zu lesen und kein wichtiges Inserat (und den Stellenanzeiger!) zu verpassen. Das kann sich für mein Vorwärtkommen nur als nützlich erweisen.

Name

Strasse/Nr.

Beruf/Firma

PLZ/Ort

Ich möchte die hotel + touristik revue regelmässig erhalten, und bestelle deshalb mein Abonnement (Preis pro Jahr 49 Franken, im Ausland 64 Franken).

Bitte ausschneiden und einsenden an:
hotel + touristik revue
Postfach 2657
3001 Bern



Bitte ausschneiden!



**Hotel Kreuz
Leissigen
Thunersee**

Restaurant «Fischerstube»-Holzkohlengrill
Wir suchen in Jahresstelle:

Restaurationstochter
(versiert)

Buffettochter
(Anfängerin wird angelernt)

Küchenbursche
(Keine Saisoniers)

Wir bieten sehr guten Verdienst und geregelte Freizeit

Offerten an:
Hans Gosteli-Lüscher
3706 Leissigen
Tel. (036) 47 12 31

8732

Neuzeitlich eingerichtetes Speiserestaurant im Einzugsgebiet zweier Grossstädte sucht

Serviertochter
(eventuell Anfängerin)

Koch (Jungkoch evtl. Hilfskoch)
(interessante Tätigkeit)

5-Tage-Woche, separate schöne Wohnung.

Restaurant Zellerstube
8487 Zell, Nähe Winterthur
Telefon (052) 35 14 17

8703



Hotel allerersten Ranges sucht für die kommende Wintersaison (Ende November bis Anfang April) einen erfahrenen, tüchtigen

2. Sous-chef

zur Ablösung am Pass, des 1. Sous-chefs und der Chefs de partie.

Offerten mit Foto, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen sind an die Direktion abzugeben.

8954



Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Über-einkunft einen

Bankett-Oberkellner

Wir wünschen uns für diesen verantwortungsvollen und abwechslungsreichen Posten (Bankettträumlichkeiten bis zu 700 Personen) einen Mitarbeiter mit fundierten Fachkenntnissen und Organisationstalent.

Wir bieten geregelte Frei- und Arbeitszeit (5-Tage-Woche, 45 Stunden), gute Entlohnung, Selfservice-Restaurant für unsere Mitarbeiter und auf Wunsch schönes Zimmer oder Appartement in einem unseren Personalhäusern.

Bitte schreiben Sie, oder rufen Sie uns an. Unser Personalchef, Fräulein Manuela Kahn, gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte.

8682

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



Im Auftrag einer bedeutenden Grosshandelsfirma der Lebensmittelbranche suche ich einen Initiativen

**Verkaufsleiter
für die Region Bern**

Diese verantwortungsvolle Funktion setzt einen bestausgewiesenen Fachmann voraus, mit abgeschlossener Koch- oder Metzgerausbildung, soliden kaufmännischen Kenntnissen und der Fähigkeit, das ihm unterstellte Personal zielbewusst zu führen.

Sie sind ein bewährter Praktiker, der mit persönlichem Einsatz als Beispiel vorangeht. Die anspruchsvolle Aufgabe erfordert überlegtes Organisieren, wie auch den Willen, die von der Geschäftsleitung gesteckten Ziele zu realisieren. Als kontaktfreudiger Verkaufsleiter sind Sie Gesprächspartner der wichtigsten Kunden. Ihre Französischkenntnisse kommen Ihnen dabei zugunsten.

Sie finden ein befriedigendes, weitgehend selbständiges Betätigungsfeld und in jeder Hinsicht zeitgemässe Anstellungsbedingungen.

Bewerber mit Erfahrung in Verkauf und Personalführung sind gebeten, mit mir Kontakt aufzunehmen. In einem persönlichen Gespräch in Zürich oder Bern erteile ich gerne nähere Auskunft. Volle Diskretion ist zugesichert.

014126.080.039

Personalberatung Fritz Müller AG

Inhaber W. Wilhelm
Konsulent für Unternehmer-, Personal- und Berufsfragen
9001 St.Gallen Bahnhofstrasse 4 ☎ 071 22 03 22
St.Gallen Zürich

Gesucht

Sous-chef

in Jahres- oder Saisonstelle.

Wir erwarten einen Initiativen Mitarbeiter in mittlere Brigade.

Dieser Posten wird den gestellten Anforderungen gemäss honoriert. Zimmer im Haus.

Offerten erbeten an:

R. Olinger, Telefon (041) 94 12 43
Restaurant-Rôtisserie Alpenclub
6390 Engelberg
«Arvenstube», «Chässtube», «Spycher-Grill»
Disco-Dancing

8665

Flumserberg

Wir suchen für die kommende Wintersaison in gepflegtes Café-Restaurant, an bester Lage, einen tüchtigen

Koch

und nette

Serviertochter

Hoher Verdienst.

Ihren Anruf erwartet
Familie Wildhaber, Posthus
Tannenbodenalp
8898 Flumserberg
Telefon (085) 3 18 33

8713



Für unser modernes Aparthotel Garni mit 45 Betten und grosser Cafeteria suchen wir noch ein selbständiges

Haus-/Zimmermädchen

Bewerbungen bitte an:
Reto Gloor-Jäggi
7050 Arosa
Telefon (081) 31 34 56

8277



Wir suchen in lebhaften Betrieb in der City von Zürich

Koch

(Commis de cuisine)

Serviertochter/Kellner

Buffettochter

Gerne erwarten wir Ihren Anruf.

8574

Gesucht für die kommende Wintersaison 1980/81 qualifizierter

Koch

für A-la-carte-Küche, sowie

Saaltochter

Interessenten melden sich mit den üblichen Unterlagen (Foto, Lohnansprüche usw.) an

Posthotel, 7076 Parpan
Telefon (081) 35 11 91

8723



**Hotel Jungfrau
3812 Wilderswil/
Interlaken**

Gesucht per 15. Dezember 1980

**jüngere
Küchenchef**

in Jahresstelle, der Freude an der Lehrlingsausbildung hat.

Offerten mit den üblichen Unterlagen oder Telefon an
Roland Neeracher
Hotel Jungfrau
3912 Wilderswil
Tel. (036) 22 35 31

8662



Berner Oberland
Schweiz - Suisse
Svizzera

Für unser Folklore-Restaurant-Dancing suchen wir auf den 15. Dezember junge, freundliche

Barmaid

Offerten erbeten an R. Maerke, Hotel Spinne, 3818 Grindelwald.

8816



Gesucht nach Vereinbarung

**Chef de partie
Commis de cuisine
Köchin**

in erstklassiges Zunfthaus in Zürich. Jahresstelle, 2 Tage frei.

Offerten erbeten an:

W. Staub-Siegle
Zunfthaus zur Zimmerleuten
8001 Zürich, Limmatquai 40
Telefon (01) 252 08 34/35

7880



**Restaurant Bar Grand P
2501 Biel-Bienne**

Aarbergstrasse 29, Rue d'Aarberg
Tel. (032) 22 32 55

sucht ab sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle

Gouvernante

(für Etage und Lingerie)

**Chef de rang
Lingeriemädchen
Buffetbursche
oder -tochter**

Wir bieten guten Lohn, auf Wunsch Kost und Logis. Geregelte Freizeit. Angenehmes Arbeitsklima.

Wir erwarten gerne Ihre Offerte.
Tel. (032) 22 32 55

8324



KURHAUS SEEBLICK
A. + H. Swierstra
6353 Weggis
Telefon (041) 93 22 25

Unser Küchenchef will sich beruflich verändern und wir suchen daher einen fachlich gut ausgebildeten

Nachfolger

Wir sind ein Kurhaus in Weggis, an schönster Lage, ganzjährig geöffnet, und wir haben nur Privatkundschaft. Keine Restauration.

Für unsere kleine Brigade suchen wir einen nicht zu jungen Fachmann, auf den 1. Dezember oder nach Übereinkunft.

Wir bieten:

- sehr geregelte Arbeits- und Freizeit
- 5-Tage-Woche
- kein Spätdienst
- für Verheiratete Beihilfe bei der Wohnungssuche
- Möglichkeit, Pensionskasse beizutreten

Wir verlangen:

- guten Fachmann
- Willen zur Zusammenarbeit
- Erfahrung in der Lehrlingsausbildung
- Kenntnisse einer leichten bzw. Diätküche wäre von Vorteil

Eintritt nach Vereinbarung.

Offerten an
Kurhaus Seeblick, 6353 Weggis
Telefon (041) 93 22 25

8673

Mitarbeiter für das grösste Hotel der Schweiz.



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

Für unseren lebhaften Hotelbetrieb suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

Kioskverkäuferin Ass. Chief Steward Stewards

Wir bieten:
5-Tage-Woche
angenehmes Arbeitsklima
zeitgemässe Sozialleistungen

Wir erwarten:
Bereitschaft, sich in einem jungen Team einzuordnen.

Gerne erwarten wir Ihren telefonischen Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel Nova Park
Badenerstrasse 420, 8004 Zürich
Tel. (01) 54 22 21 837

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



Hiltl-Vegi-Restaurant

8001 Zürich-Stadtzentrum, Sihistrasse 28
Telefon (01) 221 38 72

Ein moderner Betrieb mit Schwung ergänzt sein Team: Unsere Küche ist international bekannt für das unvergleichliche Angebot im vegetarischen Sektor, für die Auswahl an frischen Gemüsen und Salaten, für die original indischen Gerichte und die Produkte aus unserer eigenen Backstube. Wenn es Ihnen Freude macht, als

Koch oder Köchin

sich in unsere Produktions- und Stationsküche einzuarbeiten, beim Einkauf angelernt zu werden, können Sie gelegentlich auch unsere **Küchenleitung** vertreten. Eine Chance, langsam in etwas mehr Verantwortung hineinzuwachsen. 7584



Ihren ersten Schritt vom Chef de partie zum

Sous-chef

können Sie bei uns tun.

Bei uns finden Sie eine interessante Tätigkeit und die nötige Unterstützung, die es braucht, um als Sous-chef so richtig wirken zu können.

Wenn Sie etwas Initiative und einen guten Teamgeist mitbringen, sind Sie der richtige Mann für uns.

Bitte telefonieren Sie uns oder kommen Sie vorbei!

Herrn Stettler verlangen, Tel. (01) 211 50 34. P 44-61

RESTAURANT **MÖVENPICK**
FELDSCHLÖSSCHEN
Bahnhofstrasse 81, 8001 Zürich, Tel. 211 50 34
oder 211 50 38 (Personalbüro)

Wir suchen in unser Spezialitätenrestaurant «Schwanenstube» fachkundige

Serviceangestellte oder Kellner

welche Freude an einem gepflegten, anspruchsvollen Speisesevice haben.
Eintritt: Ende Oktober, Anfang November.

Wir bieten hohen Garantielohn, geregelte Arbeitszeit und einen schönen Arbeitsplatz in einem neuemgebauten, attraktiven Hotel, welches im Zentrum einer impulsierenden Stadt liegt.

Gerne erwarten wir Anfrage.

HOTEL SCHWANEN
9500 Wil
G. Amstutz
Telefon (073) 22 01 55 8578



Gesucht auf kommende Wintersaison

**Köchin oder Koch
Serviertochter
oder Kellner**

Bewerbungen bitte an:
Hotel Belmont
3825 Müren
Tel. (036) 55 35 35 8933



**Flims
apart-hotel des alpes**

In unserem Betrieb haben wir im Moment noch folgende Stellen frei:

**1. Kellner
Serviertochter**
umsatzenlöhnt

1. Commis de cuisine

Wenn Sie Wert auf eine Mitarbeit in einem modernen Betrieb legen sowie Ihre guten Fachkenntnisse weiter ausbauen und unter Beweis stellen wollen, dann senden Sie uns bitte Ihre Unterlagen oder rufen Sie uns doch einmal an.

Dir. Hotel des Alpes
7016 Flims Waldhaus
Telefon (081) 39 01 01 8931



Unsere Küchenbrigade mit 5 Köchen sucht Ihren Chef.

Sind Sie der junge Sous-chef oder Chef de partie, der in unserer modernen Küche den Posten als

Küchenchef-Stellvertreter

übernehmen möchte?

Unser neues Hotel direkt bei den Skipisten mit total 150 Betten, grossem Speiserestaurant und modernem Dancing, bietet Gästen wie auch unserem Personal modernste Einrichtungen und Komfort. Wir bieten neuzeitliche Anstellungsbedingungen bei gutem Salär.

Es können nur Schweizer oder Ausländer mit Jahresbewilligung berücksichtigt werden.

Setzen Sie sich noch heute mit unserem Fräulein Kaufmann telefonisch oder schriftlich in Verbindung.

SPORTHOTEL WIRIEHORN
3755 Diemtigtal
Telefon (033) 84 14 15 P 05-9791

**GOLDENER LÖWE
Oberach**

Wir suchen für Speiselokal:
**Serviertochter
oder Kellner**

Dancing:
**Serviertochter
oder Kellner**

Wir bieten Ihnen guten Verdienst, geregelte Arbeitszeit, Kost und Logis im Hause. Tel. (071) 69 11 22, Herrn Boog verlangen. 01a 114.409.967



Hätten Sie Freude, in einer gut frequentierten Bar zu arbeiten?

Sind Sie zwischen 20 und 30 Jahre alt und haben Freude am Barbetrieb?

Dann wären Sie unsere

Barmaid

Eintritt per sofort.

Nähere Auskunft
Peter Koepli
Hotel Ochsen, 5612 Villmergen
Telefon (057) 6 17 38 8941

Lenzerheide

Hotel Collina
Café Restaurant

sucht für Wintersaison

Serviertochter

Geregelte Arbeits- und Freizeit. Guter Verdienst

Melden Sie sich bitte bei
Fam. Bergamin
Tel. (081) 34 18 17 87 52

**Hotel ERMITAGE
Küsnacht**

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

**Chef de rang
Serviertochter**

(evtl. als Aushilfe für Nov./Dez.) für gepflegten A-la-carte-Service

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Hotel Ermitage, 8700 Küsnacht
Telefon (01) 910 52 22 8935



Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

**Réceptionistin/
Kassiererin**

Service:
**Commis de rang
Serviertochter**

Küche:
Chef garde-manger

Wenn Sie an einer dieser Stellen interessiert sind, dann telefonieren Sie unserem Personalchef, Herrn W. Jaggi, oder senden Ihre Kurzofferte an 8940



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

**Das Stadrestaurant
Marktplatz in St. Gallen**

ist bekannt für eine gepflegte und abwechslungsreiche A-la-carte-Küche und für fortschrittliche Arbeitsbedingungen.

Zur Erweiterung unserer Küchenbrigade suchen wir in Jahresstelle fachkundigen, pflichtbewussten

Chef saucier

(auch als Stellvertreter vom Sous-Chef)

sowie einen

Chef tournant

und einen

**Jungkoch
oder Köchin**

Wir bieten:

5-Tage-Woche, pro Monat ein Wochenende mit 4 Freitagen, geregelte Arbeitszeiten und guten Verdienst.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte oder Ihren Telefonanruf. (Ausländer nur mit Jahresbewilligung.) 8945

Restaurant markt platz
A. Länzlinger
Neugasse 2
9000 St. Gallen
Tel. 071 22 36 41



Meiringen-Hasliberg-Bahnen

Wir suchen per 1. Dezember 1980

Sekretärin

mit KV-Abschluss oder ähnlicher Ausbildung.

Arbeitsbereich: Allg. Sekretariatsarbeiten, Telefonbedienungen, Schalterdienst usw.

Wir bieten eine abwechslungsreiche Tätigkeit und zeitgemässe Entlohnung.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen werden erbeten an:

Direktion
Meiringen-Hasliberg-Bahnen
3860 Meiringen 8910

**Coop informiert
preiswert essen
im Coop-Restaurant**

Im Auftrage der Direktion Coop Zürich LVZ suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft einen

Restaurant-Fachberater

Der Restaurationssektor bei Coop Zürich LVZ befindet sich in einer starken Expansionsphase. Einem versierten Restaurant-Fachmann bieten sich daher entsprechende Entfaltungsmöglichkeiten.

Verlangt werden:

- nachweisbare, praktische Erfahrung im Bedienung- und Selbstbedienungssektor
- gründliche kaufmännische Kenntnisse
- Sinn für Eignung für Personalführung

Geboten werden:

- der Stellung entsprechendes Gehalt
- ausgezeichnete Sozialleistungen

Interessenten, welche über das notwendige Anforderungsprofil verfügen, wenden sich bitte direkt mit den notwendigen Unterlagen an



COOP SCHWEIZ
Abteilung Restaurant
Postfach 2550
4002 Basel
Tel. (061) 20 68 20 (Direktwahl)

P 03-112832

**Coop-Restaurants
gut und günstig**



VERBIER

Im Dezember 1980 eröffnen wir in **Verrier** das neuerbaute

Hotel Alba

Hierfür benötigen wir auf Anfang Dezember

- Oberkellner**
- Stellv. Oberkellner**
- Chef de rang**
- Saaltöchter**
- Nachtportier**
- Sous-chef de cuisine**
- Chef de partie**
- Commis de cuisine**
- Casserolier**
- Küchen-/Officemädchen**
- Officeburschen**
- Zimmermädchen**

Schriftliche Bewerbungen sind mit Foto, Lebenslauf und Zeugniskopien zu richten an Herrn Jürg Brupbacher-Frey, Hotel-Direktor, 7550 Scuol. 844



Hotel allerersten Ranges sucht folgende Mitarbeiter, per sofort oder nach Vereinbarung, in Jahresstelle:

Hauptkassierer(in)
1. Empfangssekretär(in)
F+B Assistent

Für die Wintersaison 1980/81 (Ende November bis Anfang April):

- Büro: **Anfangssekretär(in)**
- Loge: **Telefonistin**
- Küche: **Chefs de partie**
- Etage: **Zimmermädchen**
Etagenportier
Hilfzimmermädchen
- Service: **Chef de vins**
Demi-chefs de rang
Commis de rang
- Lingerie: **Glätterin**
Wäscherin
Lingeriemädchen
- Divers: **Personal-**
zimmermädchen
Eismann
Aufsicht Hallenbad
- Rest. **Serviertochter**
- Chasellas: **Buffettöchter**

Offerten mit Foto, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen sind an die Direktion erbeten. 8955

Grand Hotel Regina
3818 Grindelwald

sucht in Jahresstellung tüchtigen

1. Empfangssekretär(in)

Eintritt ab 15. November 1980 oder nach Vereinbarung.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen an die Direktion. 8840

GRAUBÜNDEN SCHWEIZ



Hotel National
Flims Waldhaus

sucht für Wintersaison 80/81, ab Mitte Dezember

1 Alleinkoch
1 Saaltöchter

Offerten erbeten an
H. Schneider
Hotel National, 7018 Flims Waldhaus
Tel. (081) 39 12 24 8975

Hotel Restaurant
Engelberg
6390 Engelberg OW

Wir suchen für lange Wintersaison oder in Jahresstelle

Serviertöchter

in Speiservice

Chef de partie
Lingere
Zimmermädchen

Guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit.

Ihre Anfrage erwartet:
R. Infanger-Achermann
Tel. (041) 94 11 63 8976

Am Lindenplatz,
8048 Zürich, Telefon 01 62 24 00

RESTAURANT
Spirgarten
HOTEL

Wir suchen auf 1. November oder nach Übereinkunft in Jahresstelle

**Hotelsekretärin/
Réceptionistin**

(NCR-kundig)

Wenn Ihnen Selbstständigkeit, Verantwortung und eine geregelte Arbeitszeit bei gutem Lohn wichtig sind, so richten Sie Ihre Offerte an: Leo Demarmels, Hotel Spirgarten, Lindenplatz 5, 8048 Zürich, Tel. (01) 62 24 00. 8930



Kulm Hotel, St. Moritz

Haus allerersten Ranges

sucht für die kommende Wintersaison, Ende November/Anfang Dezember bis Anfang April, folgende Mitarbeiter:

Büro: **Assistant Front Office Manager**
(erfahren, sprachgewandt)
Posten mit Aufstiegsmöglichkeiten

Restaurant: **Chef de rang**
Demi-chefs de rang
Commis de rang

Bar: **Commis de bar**

Sunny-Bar-Dancing:

Chef de rang
Küche: **Chefs de partie**
Chef pâtissier/Confiseur

Etage: **Zimmermädchen-Tournante**

Divers: **Eisplatzgehilfe**
Schwimmbadgehilfe

Für den

Dracula's Ghost Riders Club

Exklusiver Privatclub

suchen wir

Küche: **Chefrestaurateur**
(selbständig)

Offerten sind erbeten an:
Direktion Kulm Hotel, 7500 St. Moritz, Telefon (082) 2 11 51 8749

Hotel
Victoria-Lauberhorn ★★★★★
3823 Wengen (Bernser Oberland)

Erstklass-Hotel im Zentrum von Wengen

sucht noch ab Anfang oder Mitte Dezember folgende Mitarbeiter

Küche **Chef de partie**
Bar **Barmaid oder Anfangsbarmaid**

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Foto richten Sie bitte an die Direktion.

S. Castelein
Hotel Victoria-Lauberhorn
CH-3823 Wengen 8949

Auf Frühjahr 1981 ist bei uns noch eine

Servicelehrstelle

frei.
Welches nette junge Mädchen hätte Freude, seine zweijährige Ausbildung bei uns zu absolvieren?

Nähere Auskunft
Peter Koepfli
Hotel Ochsen, 5612 Villmergen
Telefon (057) 6 17 38 8942

Hotel Vereina
7250 Klosters

sucht für die kommende Wintersaison (zirka 15. 12. 80 bis Ende März 1981)

2 Zimmermädchen
Glätterin

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an die Direktion. 8948

Hotel Restaurant Grill
Ermitage ★★★
3718 Kandersteg

Berner Oberland

Auf Anfang Dezember 1980 sind in unserem modernen Kleinhotel noch folgende Stellen neu zu besetzen (Jahres- oder Saisonstellen):

Kellner

gewandt in gepflegtem A-la-carte-Service, sprachkundig.

Aide du patron

Sie haben die Möglichkeit, in alle einschlägigen Arbeiten eingeführt zu werden. Wir bieten Ihnen angemessene Besoldung und die Möglichkeit, das ganze Jahr Sesselbahn und Skilifte gratis zu benutzen. Rufen Sie uns doch bitte an.

Tel. (033) 75 15 12 oder schreiben Sie uns.

Fam. Hirschi
Hotel Ermitage
3718 Kandersteg 8974

WYSSES RÖSSLI

Hotel ★★★★★-Restaurant
Schwyz (Zentralschweiz)

Wir suchen in Jahresstelle erfahrenen

Saucier/Sous-chef
in mittlere Brigade (8 Mann).

Commis de cuisine

(Betriebsferien vom 23. Dez. 1980 bis 5. Jan. 1981.)

Serviertöchter

für regen Restaurationsbetrieb.
Arbeitsbeginn 5. Januar 1981.

Wir bieten:

- gutes Arbeitsklima
- geregelte Arbeitszeit
- hohe Entlohnung (Service nach Umsatz)

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Offerte mit Foto oder rufen Sie uns an. 8085

am Hauptplatz
6430 Schwyz Tel. 043 21 19 22
Fam. G. Gaffuri

Für unser modern geführtes ***** Hotel mit Physiotherapie unter ärztlicher Leitung und Thermalbäder suchen wir für die Saison 1980/81 (Dezember 1980 bis Anfang November 1981) einen tüchtigen

Masseur -
Physiotherapeut

oder

Masseuse -
Physiotherapeutin

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsansprüchen sind zu richten unter Chiffre 8937 an hotel-revue, 3001 Bern



Hotel-Restaurant
Calèche
7500 St. Moritz

sucht per zirka 10. Dezember für Wintersaison noch folgende Mitarbeiter

Buffettöchter

(sprachkundig)

Serviertöchter

(für Bar, Anfängerin kann angelernt werden)

Wir bieten dem Posten entsprechende Bezahlung, Kost und Logis im Hause, geregelte Freizeit.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder Ihr Telefon: (082) 3 61 88 8944

tourotel
is your hotel

Tourotel Gaflei AG
9497 Triesenberg/Vaduz
Fürstentum Liechtenstein

Für unsere Hotels und Restaurants in Liechtenstein suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung, in Saison- oder Jahressstelle, zu Spitzenlöhnen aber Mini-Steuern noch folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Sekretariat/Réception:
Sekretär(in)
Praktikant(in)

Küche:
Küchenbursche/-mädchen
Hausbursche/-mädchen

Service:
Restaurationskellner
Serviertochter

Etage - Allgemein:
Gouvernante
Zimmermädchen

Zuschriften mit vollständigen Unterlagen bitte an die Direktion

tourotel
Tourotel Gaflei
FL-9497 Triesenberg 147

Hotel Müller, Pontresina

sucht für lange Wintersaison, eventuell auch Sommer 1981, noch folgende, tüchtige Mitarbeiter:

Sekretärin/Réceptionistin
Chef de partie
Restaurationstochter
für Arvenstübl

Eintritt Mitte Dezember 1980.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an:

H. Bieri
Dir. Hotel Müller & Chesa Mandra
7504 Pontresina
Telefon (082) 6 63 41 7327



Hotel Sântis Unterwasser
P. + J. Schättli-Meyer
Tel. (074) 5 28 11

Für die kommende Wintersaison 1980/81 suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Küche: **Chef entremetier**
Commis de cuisine

Service: **Chef de rang**
Restaurationstochter/-kellner
Commis de rang

Bar: **tüchtige, charmante Barmaid**

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf zwecks der Vereinbarung eines Besprechungstermins. 8477



SEDRUN
-Tujetsch Graubünden/Schweiz 1400 - 2300 m

Gesucht für kommende Wintersaison

Barmaid
Serviertochter

Offerten sind erbeten an
SPORTHOTEL KRONE
Familie Karl de Vries-Berther
Telefon (086) 9 11 22, 7188 Sedrun 7197



HOTEL EUROPE BASEL
BEI DER MUSTERMESSE

Zur Ergänzung unseres Mitarbeiterstabes an der Réception unseres modernen Betriebes mit 250 Betten suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft einen

2. Chef de réception
(D/E/F)

Wir offerieren Ihnen eine abwechslungsreiche Tätigkeit 5-Tage-Woche 13. Monatslohn Einkaufsvergünstigungen sowie vorzügliche Sozialleistungen.

Ihre Offerte richten Sie bitte an die
Direktion des Hotel Europe
Clarastrasse 43, 4005 Basel
Tel. (061) 26 80 80 (Fr. Kurmann verlangen) 8875

Berghaus Schwyberg
1711 Schwarzsee

sucht für Wintersaison per 15. Dezember

1 Koch

wenn möglich mit einer weiblichen Mithilfe für Buffet (Selbstbedienung und Tagesbetrieb).

Auf Ihren baldigen Anruf freut sich:

Erika Steffen
Tel. (037) 32 14 44 8877



Löwen Heimiswil

Der bestbekannte Landgasthof im Emmental, 30 Autominuten von Bern, 5 Autominuten von Burgdorf, sucht auf Dezember 1980 oder nach Übereinkunft tüchtige

Restaurationstochter oder Kellner

für unseren gepflegten A-la-carte-Service.

Wir bieten Ihnen 5-Tage-Woche, auf Wunsch ein Sonntag frei, überdurchschnittlich hoher Verdienst, nette Personalwohnung vorhanden.

Wir freuen uns auf Ihre Offerte oder rufen Sie uns an Telefon (034) 22 32 06.

Montag und Dienstag geschlossen.
Peter Lüdi P 09-1028

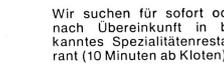
RESTAURANT HOTEL STADION

Gesucht auf Anfang November in lebhaften, gepflegten A-la-carte- und Röllisseriebetrieb in kleine Brigade

Koch (Jungkoch)

Wir bieten: gepflegte und exakte Weiterbildung bei gutem Salär.

A. Wermelinger
Seminarsr. 71, Wettingen
Telefon (056) 26 72 62 P 02-183



RÔTISSERIE
*** la cabane ***

Wir suchen für sofort oder nach Übereinkunft in bekanntes Spezialitätenrestaurant (10 Minuten ab Klotten)

1 Entremetier
und
1 Commis de cuisine oder Köchin

Wir bieten geregelte Arbeitszeit, 5-Tage-Woche, schöne Zimmer.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.

Familie Lindauer
Gasthof Adler, 8427 Rorbas
Telefon (01) 865 01 12 8925

Hotel Touring
3925 Grächen (VS)

Für unser modernes Haus suchen wir auf kommende Wintersaison, Eintritt Mitte Dezember

1 nettes Zimmermädchen

Voraussetzung gute Deutschkenntnisse. Guterbezahlte Stelle.

Fam. Povh-Walpen
Telefon (028) 56 16 25 8897

Gesucht auf Mitte Januar oder nach Übereinkunft junger

Koch oder Köchin
in kleine Brigade sowie

Buffetochter oder -bursche

Offerten an:
Werner Jenny-Wieser
Hotel Rössli am See
6300 Zug
Tel. (042) 21 03 95 8789



BÄREN

Einer unserer A-la-carte-Kellner ist bei uns zum Chef de service avanciert. Wir möchten daher unsere Speisesaalbrigade um einen bestausgewiesenen und fachkundigen

Chef de rang
ergänzen.

In einem jungen Team erwartet Sie ein kameradschaftliches Arbeitsklima, geregelte Arbeits- und Freizeit sowie ein weit über dem Durchschnitt liegender Verdienst.

Bären Ostermündigen
Klaus Künzli
Tel. (031) 51 10 47
Herrn Jean-Pierre Pult
Verlangen. P 05-9165

Alexandra Palace Hotel
7050 Arosa

sucht

Betriebsmechaniker

Technische und handwerkliche Kenntnisse sind Voraussetzung.

Tel. (081) 31 01 11 8850



Hotel Excelsior
Tiffany Restaurant-Bar

In unserem Hause sind folgende Posten neu zu besetzen:

Per sofort oder nach Vereinbarung

Barman
seriös, sprachenkundig

Kellner oder Serviertochter
sprachenkundig

Küchenhilfe

Wir bieten geregelte Arbeitszeit, sehr gute Entlohnung.

Melden Sie sich bitte bei:

Frau Guggenbühl oder Herrn Iz, Hotel Excelsior, Dufourstr. 24, 8008 Zürich, Tel. (01) 252 25 00 8796

FLORIDA
Versierter

Koch

gesucht in Luxusrestaurant Miami Beach. Offerten an David Fisher, 1255 Pennsylvania Ave, Miami Beach, Florida 33139. 8883

Schweizerhof 
LUZERN

Wir suchen selbständige

Hotelsekretärin

D, E, F, in Wort und Schrift sind erforderlich; sowie

Etagenportier
Zimmermädchen

Nur Schweizer oder Ausländer mit Jahresbewilligung.

Wenden Sie sich bitte an das Personalbüro
Hotel Schweizerhof, 6002 Luzern
Telefon (041) 22 58 01 8545



Restaurant Walhalla/Hotel Trümpy
Sihlquai 9/Limmatstrasse 5
8005 Zürich

Gesucht nach Vereinbarung je einen

Saucier-Tournant
Aushilfs-Tournant

in unseren renovierten, mit modernsten Apparaten ausgestatteten Betrieb.

Wir bieten Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima in einem jungen Team, guten Verdienst, freie Sonntage und auf Wunsch Einzelzimmer in unserem Personalhaus.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf unter Telefon (01) 42 54 00 (bitte Herrn Cadlini oder Fr. Burgener verlangen). 8724



CASINO RHEINFELDEN

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

Servicemitarbeiter(in)
Dancingkellner
Chef de partie
Bouleur
(Anfangscroupier)
(Anfänger wird angelernt)

Interessenten (Schweizer oder Ausländer mit B- oder C-Bewilligung melden sich bitte bei A. Meuter, Casino Rheinfelden, 4310 Rheinfelden, Telefon (061) 87 52 11 ofa 133.372.975

Casino Rheinfelden (Schweiz)
Tel. 061/87 11 50 Tel. 061/87 52 11

Restaurant-Hotel
Grischuna
7451 Bivio
(20 km von St. Moritz)

sucht für die kommende Wintersaison 1980/81 noch folgende Mitarbeiter

2 Serviertochter
1 Service-Anfängerin
2 Köche

Kost und Logis im Hause, geregelte Freizeit.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit Foto, Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen oder einen Anruf für nähere Auskunft über Telefon (081) 75 11 36, Familie Elsa. 8788



Damit unsere Gäste wirklich erstklassige Betreuung erhalten können, suchen wir noch die folgenden qualifizierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter:

- Küche** **Anfangs-Chef de partie**
Commis de cuisine
- Service** Für unsere «Gwüurzhammer»
Serviertöchter
oder Kellner

Wir bieten einiges:
- geregelte Arbeitszeit
- vorzügliches Arbeitsklima
- gute Verdienstmöglichkeiten

Offerten sind erbeten an
Herrn Karl Hardmeier

8740

Derby Hotel Wil

sucht auf 1. November 1980 in Spezialitäten-Restaurant «St. Pankraz»

Service-Angestellte

für A-la-carte-Service

Allround-Serviceangestellte

für Bankette, Hotelbar, Snack-Bar usw.

Kellner oder Service-Angestellte

für Snack-Bar (Tellerservice)
Jahresstelle, geregelte Arbeitszeit.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Offerte:

Derby Hotel Wil
Direktion
T. + V. Zimmermann-Vogt
Telefon (073) 22 26 26

8342

Hotel-Restaurant Bären

3715 Adelboden

Wir suchen für 1. Dezember 1980 in Saison- oder Jahresstellen

Serviertöchter

(à-la-carte-kundig)

Kellner

(à-la-carte-kundig)

Entremetier Commis de cuisine

Offerten an
P. Trachsel, Tel. (033) 73 21 51

8524

Auf die Neueröffnung des umgebauten Wohnheimes Eigenwies (130 Pensionäre) im Frühjahr 1981 suchen wir

Chefkoch

mit Diätkenntnissen.

Verlangt werden:
Gute Berufskennntnisse,
Fleiss, Einfühlungsvermögen
für Behinderte, Organisations-
talent.

Wir bieten:
Gute Arbeits- und Lohnbedin-
gungen, selbständige
Dauerstelle, ausreichende
Hilfskräfte.

Schriftliche Bewerbungen
sind mit den üblichen Unter-
lagen und Gehaltsangaben
zu richten an:

Alters- und Pflegeheim der
Gemeinde Schwyz
6438 Ibach
Telefon (043) 21 36 66.

162 235 821



**Hotel
Therme
Bad Vals
7132 Bad
Vals GR**

Suchen Sie eine inter-
essante Aufgabe in ei-
nem vielseitigen Be-
trieb? Dann senden
Sie uns bitte Ihre Be-
werbung mit den übli-
chen Unterlagen.

Wir suchen in Saison-
oder Jahresstelle (ab
zirka 15. 12. 1980)

**Barman
oder
Barmaid**

- für Hotelbar
Therme
- für Discothek
Rovanda

**Zimmer-
mädchen**

HOFA

Direktion
Hotel Therme
7132 Vals GR
Telefon (086) 5 01 11

8689

GRAUBÜNDEN SCHWEIZ



Berghaus Nagiens

2128 m ü. M.

Für eine lange Wintersaison (1. Dezember bis zirka 20. April 1981) suchen wir für unser Touristenlager und Selbstbedienungsrestaurant mitten in der «Weissen Arena» von Flims/Laax:

1 Koch (Köchin)

1 Hilfskoch (Köchin)

1 Kassierer (Kassierer(in))

Wenn Sie gerne in den Bergen arbeiten, einen guten Teamgeist haben und sich in einem jungen Team einordnen können, wenn Sie in Ihrer Freizeit gerne skifahren (Skipass für die «Weisse Arena» wird gratis abgegeben), so sind Sie bei uns herzlich willkommen.

Sollten Sie sich angesprochen fühlen, so senden Sie bitte Ihre Bewerbung an F. Caprez, Berghaus Nagiens, 7017 Flims Dorf, oder rufen Sie mich einfach an. Telefon (081) 39 12 95 oder zurzeit (031) 25 44 70.

8881

Andermatt

Hotel Schüssel

Für unsere CHESA URSERA, BAR-DISCO suchen wir für die Wintersaison

1 Bar-Lehrtochter

(Mindestalter 18 Jahre)

Geregelte Arbeitszeit, gute Konditionen.

Rufen Sie uns doch an. Frä. Stettler oder Frau Renner geben Ihnen gerne Auskunft.

Tel. (044) 2 10 20

P 29-1140

Gesucht nach Übereinkunft in Jahresstelle

Chef de service

in Spezialitätenrestaurant, Stadt Zürich

Gewünscht wird:

- Persönlichkeit mit Initiative
- Führungsqualitäten
- Idealerweise 25-45 Jahre
- Verkaufstalent
- Freude am Beruf

Geboten wird:

- Aussergewöhnliches Salär mit Umsatzbeteiligung
- 5-Tage-Woche
- Gute Organisation/modernes Kassensystem
- Angenehmes Arbeitsklima
- Beste Küchen- und Weinqualität
- Selbständiger Arbeitsbereich

Offerten sind erbeten unter Chiffre 8658 an hotel revue, 3001 Bern.

Gesucht in Jahresstelle

Küchenchef

in vielseitigen Restaurationsbetrieb.

Sommer- und Winterkurort.

Hoher Leistungslohn, vertraut mit der Lehrlingsausbildung.

Offerten erbeten unter Chiffre 8666 an hotel revue, 3001 Bern.



Bergrestaurant Gurschenalp am Gemsstock

sucht für kommende Wintersaison, ab zirka 15. November 1980

Serviertöchter

Wir bieten Ihnen eine geregelte Arbeitszeit (kein Spätdienst) und erwarten gerne Ihren Anruf oder Ihre Offerte.

E. + U. Meuter
Gurschen 2, 6490 Andermatt
Telefon (044) 6 79 70 oder (044) 6 44 40

8694



Wir suchen auf 1. November 1980 oder nach Übereinkunft jungen, tüchtigen und zuverlässigen

Koch (Entremetier)

Es besteht die Möglichkeit, nach einer gewissen Anlaufzeit den Küchenchef-Stellvertreter zu ersetzen

sowie für sofort oder nach Übereinkunft

Buffettochter oder -bursche

(Anfänger(in) wird angelernt)

Ausländer nur mit Bewilligung

Nähere Auskunft erteilt Ihnen gerne telefonisch

Frau Monti
Hotel Bahnhof «Monti», 5312 Döttingen
Telefon (056) 45 10 50

8292



Restaurant Bar Grand P

2501 Biel-Bienne
Aarbergstrasse 29, rue d'Aarberg
Tel. (032) 22 32 55

Wir suchen ab Mitte Oktober oder nach Übereinkunft

Generalgouvernante

Es erwartet Sie eine interessante, abwechslungsreiche und selbständige Aufgabe, betreffend hauptsächlich Etage und Lingerie.

Wir bieten guten Lohn, auf Wunsch Kost und Logis.
Geregelte Freizeit.
Angenehmes Arbeitsklima.

Wir erwarten gerne Ihre Offerte.
Tel. (032) 22 32 55

8325



Wintersaison 1980/81

Wir suchen fachkundige und erfahrene Mitarbeiter, Eintritt teilweise schon auf 1. November 1980 möglich.

Service: (freundlich, sprachenkundig,
Servicepraxis)
Restaurationsstöchter
Restaurationskellner

für Grill-room zusätzlich gute Kenntnisse im Franchieren und Flammbieren.

Wir bieten gute Entlohnung und angenehmes Arbeitsklima.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an

Fam. K. Fuchs
Hotel Eiger, 3823 Wengen
Tel. (036) 55 11 32

7714

Hotel des Grands Ducs 3962 Montana

Wir suchen für kommende Wintersaison

1 Saaltöchter

Anfängerin wird angelernt.
Guter Lohn,
Geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten bitte an C. Ebner
Telefon (027) 41 28 22.

8714



HOTEL BÄREN LANGENTHAL

In unserem guten, jungen Mitarbeiterstab sind folgende Stellen neu zu besetzen.
Per sofort oder nach Übereinkunft

**Chef de partie
Commis de cuisine
Kellner** (für à la carte und Bankette)
**Restaurationsstochter
Anfangsserviertochter
Büropraktikanten**

Bitte verlangen Sie Herrn Seiler.
Tel. (063) 22 29 41 8784

J. Seiler und Mitarbeiter
Telefon 063 22 29 41



**Gouronne
Hotel Krone Murten**

Gesucht tüchtige

Sekretärin

Sie sollte die deutsche und französische Korrespondenz beherrschen.
Englischkenntnisse mündlich.
Eintritt Anfang Dezember 1980.
Offerten sind erbeten an:
Hotel Krone, 3280 Murten
Tel. (037) 71 52 52 8775



Hotel des Alpes

sucht für die Wintersaison tüchtigen, initiativen, bestausgewiesenen

Küchenchef

Offerten an L. Hüppi
Tel. (081) 31 18 51 8785

Zermatt

Gesucht für Wintersaison

**Serviertochter
oder Kellner**

Restaurant Avena
3920 Zermatt
Tel. (028) 67 38 84 8763

**Hotel Edelweiss
St. Moritz**

sucht für lange Wintersaison, Eintritt 15. Dezember 1980

1. Koch
evtl. in Jahresstellung

**Saaltöchter
Zimmermädchen
Lingère
Büropraktikantin
Officeburschen**

sowie Aushilfen über Weihnachten und Neujahr

**Saaltöchter/Kellner
Nachtportier**

Offerten erbeten an:
L. Bermann
in der Bretli 7, 8047 Zürich
Tel. (01) 54 45 15 8794

HOTEL RESIDENCE CABANA GSTAAD

Für die kommende Wintersaison suchen wir noch

Zimmermädchen
mit Erfahrung, Deutsch, Französisch oder Italienisch sprechend.

Schriftliche Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:
Hotel Residence Cabana
Direktion
3792 Saanen-Gstaad
Tel. (030) 4 48 55 0000



**Pizzeria Cafe Bar
Padrino**

Gesucht

Koch

per sofort oder nach Übereinkunft
Tel. 2 38 95
Talstrasse 17
Davos Platz
ofa 103 141 3384 Gratic

Restaurant Cheminée
Brühlstrasse 45, 2500 Biel

sucht per sofort

Serviertochter
für Speiseservice

**Serviceaushilfe
Buffetmädchen**
Sonntag geschlossen.

Anfragen erbeten an:
Bruno Künzle oder
Telefon (032) 25 96 96
ASSA 80603

GRAUBÜNDEN SCHWEIZ



Flims
1100 m - 2800 m

**Bergrestaurant
Startgels
7017 Flims Dorf**

Für Wintersaison 1980/81, suchen wir freundliche, gewandte

Serviertöchter
Kein Abendbetrieb.
Tel. (081) 39 22 88 8797

Wir suchen für sofort oder nach Übereinkunft in bekanntes Spezialitätenrestaurant (10 Minuten ab Klotten)

**Haus- und
Küchenburschen**
sowie

**Kellner oder
Serviertochter**
(versiert im A-la-carte-Service, Höchstverdienst).
Wir bieten geregelte Arbeitszeit, 5-Tage-Woche, schöne Zimmer.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.
Familie Lindauer
Gasthof Adler, 8427 Rorbas
Telefon (01) 865 01 12 8924



FLUMSER BERG

Wir suchen für die Wintersaison 1980/81

**Serviertöchter
oder Kellner
Buffettochter
Köche**

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima und gute Entlohnung.

Hotel Tannenheim
Edy Bruggmann
8897 Flumserberg
Telefon (085) 3 24 24 8911



**Hotel Sonne
Herzogenbuchsee**
Autobahnausfahrt Wangen a/A.

In lebhaften Betrieb gesucht:

Gaststube
junge und freundliche

Serviertochter
nur Getränke und Tellerservice. Auf Wunsch jeden Sonntag und Montag frei

Bar
Im tiefen Keller suchen wir auf 1. November 1980 eine erfahrene

Barmaid
Restaurant Français
Im neu renovierten Lokal suchen wir auf 1. evtl. 15. November sprachgewandte - tranchieren- und flambierkundige

Restaurationsstochter
Offerten mit Gehaltsangaben an Herrn André Aebi.
(Keine Telefonanrufe durch andere Inseratenannahmen.)
ofa 121.331.376

Fam. A. Aebi-Steinger
Tel. 063/61 21 33 Montag geschlossen



Saas-Fee

Gesucht für die Wintersaison vom 15. Dezember bis Ende April

**Hotelsekretärin/
Praktikantin**

Offerten an
Hotel Elite
3906 Saas Fee
Telefon (028) 57 26 31 8564



**Atlantis
Sheraton
Hotel**

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir noch folgende Mitarbeiter

Front-Office
**Chef-Telefonistin
Hallenportier**

Service
**Kellner Rötisserie
Bar-Dancingkellner
Buffetdame**

Housekeeping
**Lingeriegouvernante
Hausburschen
Zimmermädchen
Officeburschen/
-mädchen**

Bitte rufen Sie uns an oder senden Sie uns Ihre Bewerbung.

Atlantis Sheraton Hotel
Personalabteilung
Döltschweg 234, 8055 Zürich
Telefon (01) 35 00 00 8566



Saas-Fee

Wir suchen für die kommende Wintersaison (evtl. auch Sommer)

1 Restaurationsstochter
(auch Anfängerin)

**1 junge
Saaltöchter**

Gute Möglichkeit zum Skifahren.
Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.
Hotel- und Spezialitätenrestaurant
Tenne, 3906 Saas Fee
Rudolf Lomatter
Tel. (028) 57 12 12 8778



**PARK HOTEL
BELLEVUE**

4-Stern-Haus
mit Pfiff und sehr guter Frequenz, 70 Betten,
eigenes Hallenbad

sucht für kommende Wintersaison

Pianisten für Hotelbar
**Barman oder Barmaid
Saalkellner, Saaltöchter
Chef de partie
Commis de cuisine
Kinderfräulein**
zur Betreuung von Gästekindern

Ferner für Jahres- oder Zweisaisonstelle:
qualifizierten

**Küchenchef
oder Sous-chef**
mit Referenzen aus besten Häusern

Sekretärin
Deutsch und Französisch in Wort und Schrift,
sehr gute Kenntnisse im Maschinenschreiben.

Offerten erbeten mit Zeugniskopien und Passfoto.
Fam. H. R. Richard
Parkhotel Bellevue, 3715 Adelboden
Tel. (033) 73 16 21 8774



**HOTEL
COMMODORE
LUGANO**
Riva Caccia 6 Tel. 54 39 21

Hotel ersten Ranges

sucht in Jahresstelle

Réceptionssekretärin

- mit ital. Sprachkenntnissen
- versiert in sämtlichen Réceptionsarbeiten
- Beherrschung der NCR 42
- an gewissenhaftes Arbeiten gewöhnt

Geboten wird interessante und vielseitige Stelle, gute Salarierung und moderne Unterkunft.

Offerten mit detaillierten Unterlagen sind zu richten an die Direktion. 8772



Hotel Seerose
am Hallwilersee

In unser rustikales Erstklasshaus direkt am Hallwilersee suchen wir ab sofort oder nach Übereinkunft

**Kellner oder
Serviceangestellte**
(sehr guter Verdienst)

Wenn Sie gerne in einem jungen, unkomplizierten Team mitarbeiten, dann senden Sie uns Ihre Unterlagen oder rufen Sie uns an.

Hotel Seerose
5616 Meisterschwanden
K. Imhof, Dir.
Tel. (057) 7 22 66 ofa 107 358 072



Hotel des Alpes

sucht für die Wintersaison

**Oberkellner
Sekretärin** (Sweda-kundig)
**Economat-Gouvernante
Chef de partie
Commis de cuisine
Saalkellner oder -töchter
Bartochter**

Offerten an L. Hüppi
Tel. (081) 31 18 51

8786



Hotel Europe, Olten****

sucht für sein neu renoviertes Hotel

Doormann - Nachtportier

Gutbezahnte Dauerstelle, 5-Tage-Woche

Rufen Sie uns doch bitte an. Auskunft erteilt Ihnen
gerne Fri. Zanda, Tel. 062/22 33 55 P.29-1140

P.29-1140



**RESTAURANT
NEUHUS**

Suchen Sie die Nähe der Zürcher City und arbeiten doch in der steuergünstigsten Gemeinde des Kantons, so liegen Sie bei uns goldrichtig.

Wir suchen für Speiseservice per 1. November oder nach Übereinkunft

**Serviertochter
oder Kellner**

sowie

**Buffettochter
oder -bursche**

Wir erwarten gerne Ihren Anruf,
Tel. (01) 52 63 74, oder Ihre Offerte.

Fam. H. Wuhrmann
Rest. Neuhus
Ringlikerstr. 2, 8142 Uitikon-Waldegg 8800



Gesucht für die Wintersaison in Hotel und Spezialitätenrestaurant

**Patissier
Entremetier
Commis de cuisine
Buffettochter**

Zuschriften an
C. Conrad, Hotel Post
7275 Davos Frauenkirch
ofa 132.141.039

GRAUBÜNDEN SCHWEIZ



Gesucht

**2 junge
Serviertöchter**

Guter Verdienst und geregelte Arbeitszeit zugesichert.

Hotel-Speiserestaurant
Porta Sut
7017 Flims Dorf
Tel. (081) 39 26 57
Fam. E. Albin 8764



GESUCHT für Wintersaison 1980/81 und evtl. Sommer 1981 in ***Hotel ohne öffentliche Restauration, Familienbetrieb

**Speisesaal:
Commis de salle
Demi-chef de rang**

**Etage:
Etagezimmer-
mädchen**

mit Lingeriedienst
Küche:

**Commis de cuisine/
Jungkoch**
(auch Lehrentlassene)
nur Schweizer(innen)

Ihre Bewerbung senden Sie bitte schriftlich mit den üblichen Unterlagen und Foto an

Familie M. Moser-Merz
Bellavista-Sporthotel
7270 Davos
Tel. (083) 3 51 83 8680

**Hotel Bristol
Saas Fee**

sucht für die Wintersaison

**Restaurationstochter
Saaltochter**

Offerten mit Zeugnissen sind zu richten an die Direktion.
Tel. (028) 57 24 34 8785

Barmad

Wir suchen für unsere Bar im Zentrum der Stadt Bern eine freundliche

Jahresstelle, guter Verdienst, mit geregelter Arbeitszeit (5-Tage-Woche).

Wenn Sie Freude haben, in einem kollegialen Team mitzuarbeiten, bitten wir Sie, Ihre Offerte mit Zeugniskopien und Foto unter Chiffre S 901247 an Publicitas, 3001 Bern, zu richten.

Wir freuen uns auf ein Gespräch mit Ihnen.



Für unseren Night-Club suchen wir einen

Chef de service

mit guter Ausbildung und Branchenkenntnissen. Eintritt 15. Dezember 1980 oder nach Vereinbarung.

Wir bieten:

Interessante, vielseitige Tätigkeit, geregelte Arbeitszeit und ein angenehmes Arbeitsklima.

Wenn Sie für diese Stelle Interesse haben, so bitten wir Sie, Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen und Foto an das Dancing-Cabaret Mocambo, Genfergasse 10, 3011 Bern, zu senden. (Telefon 031/22 50 41, Herrn Sturzenegger, ab 15.00 Uhr.) P 05-9065

**Speiserestaurant
Fiesch**

Heimeliges Speiserestaurant sucht für Wintersaison eine nette

Serviertochter

Rufen Sie uns an.
Tel. (028) 23 84 24
Fam. Blatter Anton 8889

Le Snob

Restaurations-Betriebe
Zürich

sucht nach Vereinbarung selbständigen, ideenreichen

**Alleinkoch/
Küchenchef**

für Spezialitätenrestaurant
tüchtige

Gerantin

(Pat. A)
für Kaffee/Bar/Disco.

Unterlagen an
Le Snob
Restaurations-Betriebe
zuhanden von
Herrn Berchtold
Bodenacherstrasse 79
8121 Benglen
Tel. (01) 825 23 64
oder 302 58 88 8836



Wir suchen nach Übereinkunft bestqualifizierten

Chef de service

Wir erwarten:

- Erfahrung im A-la-carte-Service
- Sicherheit in der Führung von 8 bis 10 Serviceangestellten
- Erfahrung auch in der Lehrlingsausbildung
- Gewandtheit im Umgang mit anspruchsvollen Gästen
- Fremdsprachenkenntnisse in F, E

Wir bieten:

- Interessante Jahresstelle
- 5-Tage-Woche
- Gutes Salär, auf Wunsch mit Pensionskasse
- Grosse Selbstständigkeit und Mitsprache im Kaderteam

Bewerbungen schriftlich oder persönlich an

Herrn K. Hardmeier

8739



**Hotel-Restaurant
Berghaus
6411 Rigi-Staffel**
Tel. (041) 83 12 05

Gesucht in junges Team

Koch in Saison- oder Jahresstelle

Hilfsskoch

in Saisonstelle (deutschsprachend)

**Kochlehrling oder
Kochlehrtochter**

Guter Lohn und Unterkunft.
Saisonkarte für Skiflirt.

Wir freuen uns auf Ihren tel. Anruf.
Rolf F. Bachofen, Bes. 8897



Wir suchen für Mitte Dezember 1980

**1 Serviertochter
Köchin oder Koch**

Heinrich Zurbriggen
Hotel Berghemat
Tel. (028) 57 20 30 8805



**Hotel-Restaurant
Gamperdon**

sucht für Wintersaison

**1 Koch oder Jungkoch
1 Commis
2 Saaltöchter oder
ein Ehepaar
1 Buffettochter**

Offerten erbeten an

Fam. Schibli
Hotel Gamperdon, 8898 Flumserberg
Tel. (085) 3 16 21 oder 22 8773



Für unsere gemütliche Bar suchen wir
zwecks Ferienablösung eine

Aushilfs-Barmad

Eintritt vom 15. November bis 28. Februar
1981.

Hotel Krone, 3280 Murten
Tel. (037) 71 52 52 8776



Der gute Name unseres Hauses verpflichtet uns, nur Mitarbeiter anzustellen, die bereit sind, eine echte Dienstleistung zu erbringen. Dafür wissen wir solche Kräfte zu schätzen und bieten ihnen gute Arbeitsbedingungen, schöne Unterkünfte und eine persönliche Zusammenarbeit im Familienbetrieb.

Für die Wintersaison oder in Jahresstelle sind noch folgende Posten neu zu besetzen:

**Gouvernante
Buffettochter
Serviertöchter oder Kellner**
(für Tea-Room-Restaurant Burestube und Saal)

**Koch/Entremetier
Kochlehrling** (ab Frühjahr 1981)

Nachtportier

Anfragen sind zu richten an:
Fam. W. Jossen
HOTEL BELLEVUE, 6356 RIGI KALTBAD
Telefon (041) 83 13 51 8833

sucht nach Übereinkunft

**Chef de service oder
Serviceleiterin**

Einer kontaktfreudigen, sprachgewandten Persönlichkeit mit Initiative, Organisationstalent und Durchsetzungsvermögen bietet sich eine interessante und ausbaufähige Dauerstelle.

Bei uns sind bestens geregelte Arbeits- und Freizeit, gute Sozialleistungen und moderne Arbeitsbedingungen selbstverständlich.

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen und erwarten Ihren Anruf oder Ihre Offerte an 8853

RESTAURANTS
BAHNHOFBUFFET ZÜRICH
Telefon (01) 211 15 10

Menschen - Im Mittelpunkt von heute

Zu Ergänzung unseres Teams suchen wir folgende initiative und fachtichtige Mitarbeiter:

Réception: Réceptionist(in)

Stadrestaurant zur Münz:
Serviceangestellte
(5-Tage-Woche)

Grill-Room:
Chef de rang
(5-Tage-Woche, Arbeitszeit 17.00-02.00 Uhr)

Economat:
Economatangestellte
(Hofa)

Küche:
Chef de partie

Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft.

Interessenten richten ihre Bewerbung an unseren Personalchef, Herrn V. Saladin. Für weitere Auskunft über diese interessanten Stellen steht er Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung. 8744



**HOTEL
BELLEVUE PALACE
BERN ★★★★★**
Kochergasse 3-5, 3001 Bern
Telefon 031 2245 81



seehotel meierhof
8810 Horgen

am Zürichsee

Wir sind das grösste Hotel in der Region, direkt am Zürichsee gelegen, 20 km vom Zentrum Zürichs.

Wir suchen in Jahresstellung

Réceptionssekretärin

Ein junges Team, Verantwortung und selbständiges Arbeiten erwartet Sie. Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

P. Kreidner, Seehotel Meierhof, 8810 Horgen
Telefon (01) 725 29 61 8734

Per 1. November 1980 oder nach Vereinbarung suchen wir für unser herrschaftliches Anwesen in der Umgebung von Interlaken

1 Butler-Ehepaar

zur Mithilfe im Haushalt und für den Unterhalt der Parkanlage. Da es sich um einen sehr selbständigen und vertrauensvollen Posten handelt, kommen nur charakterfeste und bestausgewiesene Personen in Frage. Unterkunft in separatem 4-Zimmer-Chalet.

Anfragen unter Chiffre A 25021 an Publicitas, 3001 Bern.



Discothek - Videothek - Bar - Dancing

Hotel Restaurant Belvoir
6072 Sachseln am Sarnersee
Familie Zumstein
Telefon (041) 66 14 17

Gesucht auf 1. Dezember oder nach Übereinkunft humorvolle und freundliche

Barmaid und Dancing-Servicetochter

Mögen Sie Musik, junge Leute, sind Sie verantwortungsbewusst und arbeiten Sie gerne in einem jungen Team, dann rufen Sie uns an oder schreiben Sie an K. Zumstein, Hotel Belvoir, 6072 Sachseln, Telefon (041) 66 14 17. 8722



Für die nächste Wintersaison suchen wir eine(n) tüchtige(n) und erfahrene(n)

Alleinkoch oder -köchin

mit selbständigem Arbeitsbereich. Geboten werden guter Lohn und entsprechende Anstellungsbedingungen.

Interessenten melden sich bei

Hotel Seehöhe, Davos Dorf
Frau B. Lampert-Schneller,
Tel. (083) 5 16 21 ofa 132.745.712

ZERMAT

Auf Wintersaison, 15. Dezember bis Ende April, suchen wir

Alleinkoch
(à la carte)

1 Sekretärin
für Hotel-Garni

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Lohnansprüchen sind erbeten an:

Hotel Elite
3920 Zermatt
Telefon (028) 67 31 74 8659

Damit der Gast auch
weiter König bleibt

suchen wir für unsere gemütliche Tages- und Abendbar freundliche

Bardame

Wir bieten Ihnen:
- überdurchschnittlichen Lohn
- geregelte Arbeitszeit
- angenehmes Arbeitsklima

Rufen Sie doch unser Fräulein Zürcher an. Telefon (055) 27 19 43. Sie wird Sie gerne über unsere ausgezeichneten Arbeitsbedingungen informieren.

Hotel Du Lac Wienerwald

Fischmarktplatz
8640 Rapperswil 108

Köner kennen Wangs-Pizol

Gesucht für Wintersaison in gutgehendes Berghotel

1 Koch
2 Serviertöchter
evtl. **Kellner**

Guter Lohn, geregelte Freizeit, Unterkunft im Hause.

Auskunft:
Peter Schumacher
Hotel Graue Hörner
7323 Wangs-Pizol
Tel. 085/2 16 66 ofa 127 184 490



Breitenrainplatz
BERN

Wir sind ein modernst eingerichtetes Spezialitätenrestaurant und suchen per sofort oder nach Übereinkunft einen dynamischen, mit der Tessiner und italienischen Küche vertrauten

Koch

Geregelte Arbeitszeit, gutes Arbeitsklima und zeitgemässer Verdienst sind selbstverständlich.

Bitte schreiben oder telefonieren Sie uns

A. Caffero, Grotto Ticino
Breitenrainplatz 26, 3014 Bern
Telefon (031) 41 96 77 8774

HOTEL RESTAURANTS CLUB BAD HORN

AM BODENSEE
TEL. 071/41 55 11

Ein neu umgebautes Nautikhotel am Bodensee, mit eigenem Hafen, sucht in Jahresstelle

Küche:
Chef garde-manger
Grill-Koch
Tournant
Commis de cuisine

Service:
Kellner
Serviertochter
Kellnerlehrling
Servicelehrtöchter

Eintritt: nach Vereinbarung.
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Hotel Bad Horn
Seestrasse 36, 9326 Horn TG 8721



Wir suchen per sofort nette, jüngere

Barmaid

Wir bieten guten Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Restaurant-Bar-Dancing
«Au Reduit»
7500 St. Moritz 8892

Gesucht für lange Wintersaison nach Pontresina

Alleinsekretärin
(Schweizerin)
(sprachkundig, Hotelerfahrung)

Saaltöchter
Zimmermädchen
Tournante

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an

Hotel La Collina
7504 Pontresina
Tel. (082) 6 64 21 8753



Für unser modern geführtes Hotel in Leukerbad suchen wir für die kommende Saison, Dezember 1980 bis November 1981, noch folgende Mitarbeiter:

Hotelsekretärin
(franz. Korrespondenz)
Etagengouvernante
Chef pâtissier
Commis pâtissier
Chef de partie
Saaltöchter
Saalkellner

Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien sowie Foto erbeten an
Hotel Bristol
3554 Leukerbad
O. Collenberg
Tel. (027) 61 10 01 8718

Saas-Fee

Für die Wintersaison, ca. 15. Dezember gesucht

1 Serviertochter
(auch Anfängerin)

Guter Lohn und geregelte Freizeit.

Offerten sind erbeten an

Sporthotel
3906 Saas Fee
J. Bummann
Tel. (028) 57 20 44. 8754

Bahnhofbuffet Bern sucht

für sofort oder nach Übereinkunft an modernen Arbeitsplatz mit 5-Tage-Woche

Hotelfachassistentin

als Tournante für Ablösungen an Buffets und in Economat, und Vertretung der Gouvernanten. Einer jüngeren Tochter, mit Freude zu guter Zusammenarbeit, bieten wir eine interessante und abwechslungsreiche Stelle im Zentrum von Bern, auf Wunsch Zimmer im Personalhaus.

Bitte senden Sie Ihre Offerten an das Bahnhofbuffet Bern, oder melden Sie sich selbst beim Personalchef oder bei der Gouvernante. 8748

Bahnhofbuffet Bern, 3001 Bern
Telefon 031 22 34 21

Restaurant Geilsbruggli 3715 Adelboden

sucht für kommende Wintersaison ab 13. Dezember 1980 bis Ende April 1981

Chef de partie
Commis de cuisine
2 Serviertöchter
3 Buffettöchter

Offerten erbeten an:
Frau Vreni Künzi
Telefon (033) 73 21 71 8599

Hotel «Bruggli» Arosa

Wir suchen für lange Wintersaison folgende Mitarbeiter:

Réceptionistin/
Sekretärin
(NCR-42-kundig)

Büro-Praktikantin
allg. Praktikantin
Chauffeur - Portier
Patissier
Saucier
Chef de partie und
Commis de cuisine
Buffettöchter
(deutschsprechend)

Kaffeeköchin
Lingerie-Tournante
Saalkellner
und Saaltöchter
Kellner und
Serviertochter
für à la carte.

Service-Praktikantin

Bewerbungen sind zu richten an
Hotel «Bruggli», 7050 Arosa, Tel. (081) 31 16 12
P13-30844

BERGRESTAURANT JAKOBSHORN

Davos, 2550 m ü. M.

Wenn Sie noch keine für Sie passende Wintersaisonstelle als

Jungkoch (Commis de cuisine)

gefunden haben, dann melden Sie sich doch bitte bei:
Bergbahnen Brämabüel und Jakobshorn AG
z. H. Herrn Peter Meierhans, Gerant
7270 Davos Platz
Telefon (083) 3 70 04/05

Wir bieten Ihnen einen der Zeit entsprechenden Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit, praktisch keine Nacharbeit, Kost und Logis im Haus, Gratiseitigung der Bergbahnen und Skilifte im schönen Jakobshorn-Gebiet.

Wir freuen uns sehr, von Ihnen zu hören! ofa 132.139.439

La prévention des accidents

A l'hôtel comme au restaurant, mieux vaut prévenir que guérir

par J.-F. Quartier, Didactel S.A., Montreux

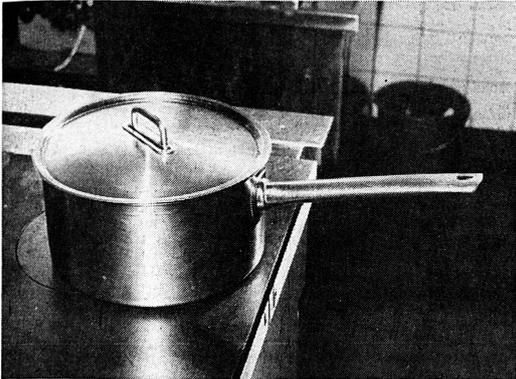
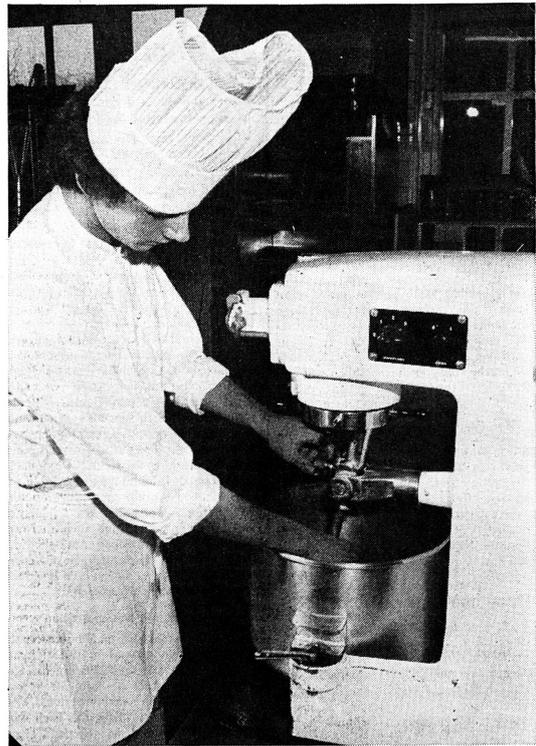
Du 1er février 1979 au 31 janvier 1980, uniquement à la caisse accidents de l'Hotela, 2923 accidents ont été annoncés. Ces accidents ont représenté 27 046 journées d'incapacité de travail. Le 56% de ces accidents ont eu lieu dans les hôtels, les autres étant hors hôtels. Ces chiffres ne reflètent pas la réalité pour toute la Suisse étant donné qu'il ne s'agit que des cas de la caisse Hotela; ils n'en sont pas moins révélateurs d'une situation qui doit inciter tous les chefs d'entreprise à limiter au maximum les risques d'accident dans les hôtels comme dans les restaurants. Cette page illustrée devrait contribuer à y parvenir efficacement.

Appliquer rigoureusement les prescriptions de sécurité. Sur les machines à trancher par exemple, utiliser la cale quand on arrive au talon. Ne jamais nettoyer ces machines en les faisant tourner, il faut même retirer la prise pour éviter qu'elles ne se mettent en marche par inadvertance. Dans les machines à passer, utiliser les poussoirs pour introduire les aliments. Les cadres de l'entreprise doivent faire des remarques au personnel lorsqu'ils constatent que celui-ci ne travaille pas selon les règles de sécurité. Les cadres sont également responsables de contrôler l'entretien des machines.

Les illustrations ci-contre donnent quelques-uns des exemples les plus pratiques:

L'utilisation des machines

Nous vous donnons ci-dessus quelques conseils.



Chaussures adéquates

Pour tout le monde, la première prévention contre les chutes est d'être bien chaussé.

Attention aux manches de casseroles

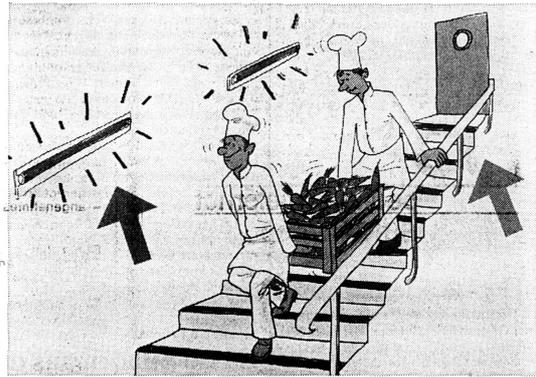
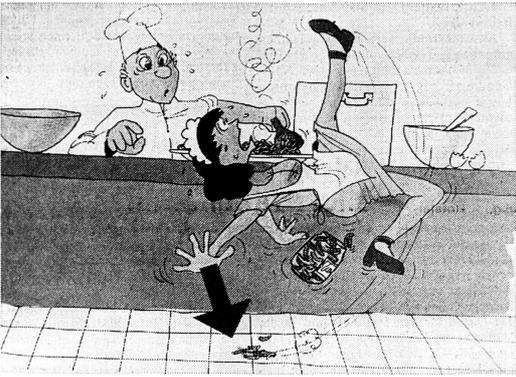
Les manches de casseroles dépassant des fourneaux sont un danger. Ils doivent être tournés à l'intérieur sans être juste au-dessus d'une source de chaleur.

Propreté des sols

Une bonne prévention des chutes consiste d'abord à être extrêmement strict au sujet de la propreté des sols. Exigez de tous les collaborateurs de ramasser immédiatement tout ce qui tombe.

Les escaliers

La majorité des chutes ont lieu dans des escaliers. Ceux-ci devraient être contrôlés systématiquement au point de vue sécurité: éclairage, main-courante, signalisation des marches.



Ramassoire et balayette

Débris de verre et porcelaine sont toujours ramassés avec une ramassoire et une balayette, jamais avec les mains.

Utilisation d'échelles

Tous les départements où les collaborateurs sont appelés à devoir grimper pour des raisons diverses devraient être équipés d'échelles ou d'escabeaux.

Les causes d'accidents les plus fréquentes sont:

Coupures et machines	634
Chutes	537
Chute d'un objet sur l'employé	183
Brûlures	101
	1455

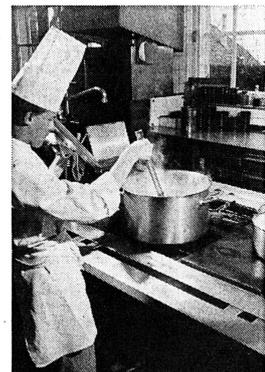
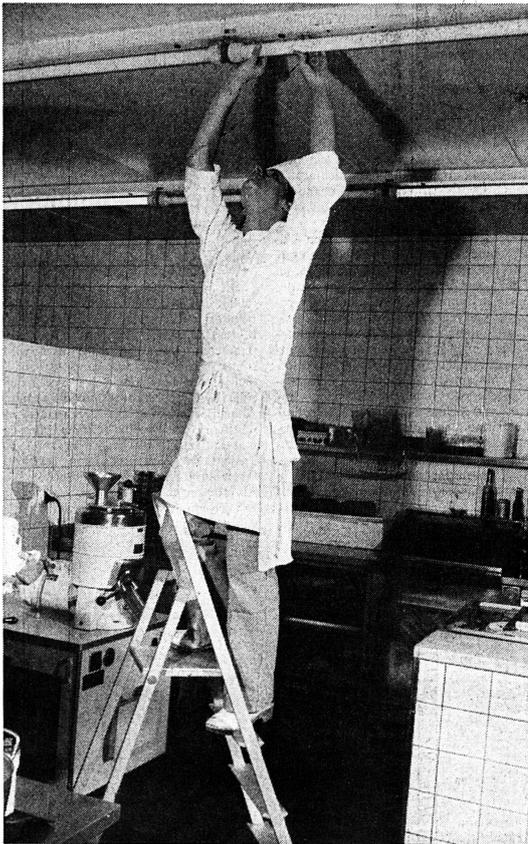
Ces quatre causes principales représentent le 90% des cas dans les hôtels.

La prévention des accidents est un état d'esprit. Il faut être conscient des risques et pour cela, il faut:

- maintenir les équipements en bon état
- appliquer les procédures
- éliminer systématiquement tous les points dangereux
- être bien chaussé

L'utilisation des machines

Faire spécialement attention chaque fois que l'on travaille avec une machine.



Prévention des brûlures

En cuisine, on travaille souvent avec des produits chauds que l'on doit transporter d'un endroit à l'autre. Les employés bien formés effectuant un tel transport pensent à avertir les autres en disant «attention chaud!». Quant on travaille avec des mets chauds, il faut toujours utiliser des outils le plus long possible.

Vider les poubelles

Une poubelle se vide en la versant et non en prenant son contenu avec les mains.

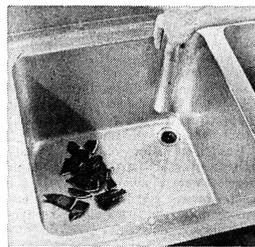
Débris dans une plonge

Commencer par vider la plonge de son eau avant de récupérer les débris.

Passage libre

Les passages de circulation doivent toujours rester libres. Trop souvent, des objets sont déposés à un endroit sans penser au danger de chutes que cela crée pour les autres.

Les quelques exemples que nous venons de vous présenter sont là pour montrer que la prévention des accidents, c'est avant tout «voir» les dangers.



Canapés

Eine Lanze brechen für den Sbrinz

Sbrinz ist eine der ältesten Käsesorten unseres Landes. Er wird heute noch nach dem alten Rezept in der traditionsverbundenen Innerschweiz hergestellt. Schon im 15. Jahrhundert wurde er mit Saumtieren über den Gotthard nach Italien «exportiert». Und dort, im Land mit der abwechslungsreichen, pikanten Küche, ist unser Sbrinz heute noch einer der beliebtesten Käse. Nicht zu Unrecht, werden Sie feststellen, wenn Sie den Sbrinz selbst kennen oder noch kennenlernen. Durch die lange Reifezeit wird der Sbrinz einerseits sehr leicht verdaulich, andererseits wird sein als extrahart eingestuftes Teig so mürbe, dass er buchstäblich auf der Zunge zerlegt. Deshalb lieben ihn die Käsekenner vor allem ganz hauchfein gehobelt zu einem Glas Wein. Gehobelter Sbrinz passt überall. Auch frisch über Stück gebrochen oder geschnitten entfaltet er sein rassiges Aroma. Und in der Küche verleiht er, fein gerieben, Suppen, Saucen, Reis, Teigwaren, Gratin das ganz gewisse Etwas, Soufflés werden mit Sbrinz leicht und luftig, und ein Geheimtip unter Kennern heisst: stets eine Handvoll Sbrinz ins Fondue!

Dorschbestand geschrumpft

Die Dorschfischerei im gesamten nordatlantischen Meeresraum nähert sich einer Katastrophe. Die beiden letzten starken Jahrgänge - 1973 und 1975 - sind schon nahezu aufgefischt, ehe sie nur geschlechtstreu sind. Der Bestand ist insgesamt um 80% zusammengeschmolzen.

So lautet der Bericht des Meeresforschers Arvid Hylan vom Meeresforschungsinstitut in Bergen, der an einer längeren Forschungstour durch dieses Gebiet teilgenommen hat. Auf dieser Fahrt wurde auch festgestellt, dass der Jahrgang 1980 ausgesprochen schwach ist. Durch die Überfischung der beiden starken Jahrgänge 1973 und 75 ist eine äusserst ernste Lage entstanden. Die Trawlerfischerei habe sich viel zu sehr auf diese Jahrgänge konzentriert.

Bi 1975 wurden von norwegischen Fischern alljährlich 850 000 Tonnen Dorsch aus dem Nordatlantik angelandet, 1975 wurde die Quote auf 700 000 Tonnen herabgesetzt, in den Netzen endeten indessen lediglich 450 000 Tonnen.

«Hogatec» technischer

Die Internationale Fachmesse Hotellerie, Gastronomie, Catering «Hogatec 80», die vom 8. bis 12. November 1980 in Düsseldorf stattfindet, wird die Angebotsbereiche noch stärker auf den technischen Sektor konzentrieren und vervollständigen.

Wie Sprecher der Düsseldorf Messegesellschaft Nowea in Stuttgart mitteilen, werden nach dem derzeitigen Anmeldestand 425 Aussteller aus zwölf Ländern auf einer Fläche von 22 000 m² ihre Produkte zeigen. Bei dieser nach 1978 jetzt zum zweiten Male veranstalteten Messe werden sich erstmals niederländische und italienische Firmen in einem Gemeinschaftsstand präsentieren. Mit Polen ist auch ein Ostblockland vertreten. Die Messeleitung erwartet etwa 40 000 Besucher.

Auf der «Hogatec», die sich als Fachmesse für die Technik im gastronomischen Bereich versteht, werden vor allem Hersteller von Kühlmöbeln, Grossküchenanlagen, gewerblichen Geschirrspülmaschinen und Metallwaren vertreten sein, während der «Food»-Bereich nur eine untergeordnete Rolle spielt. Nach Angaben der Messeleitung haben über 80 Prozent der Aussteller nach der Premiere im Jahr 1978 das Konzept der neuen Messe als gut bezeichnet.

Scotch Whisky
TEACHER'S
Leader in England

PIERRE FRED NAVAZZA S.A.
103, rue du Vieux Collège - Tel (022) 21 48 86
1211 GENÈVE 3

Erstes Walliser Gemüse- und Früchteseminar

Sellerie im Mittelpunkt

Die Propagandastelle für Erzeugnisse der Walliser Landwirtschaft, PEWAL, besser bekannt unter der französischen Abkürzung OPAV, lud anfangs Oktober nach Martinach zum ersten Früchte- und Gemüseseminar ein. OPAV-Direktor Anton Venetz mag sich gesagt haben, warum nicht einmal ein Seminar für Früchte und Gemüse, also eine intensive Information über Nahrungsmittel, mit denen jeder täglich in Berührung kommt? Das rege Interesse der Teilnehmer zeigte, dass seine Idee gut aufgenommen wurde und dass es bestimmt nicht bei dieser ersten Veranstaltung bleiben wird.

Martinach befindet sich im Zentrum des Walliser Gemüse- und Obstgartens. Im Anbaubereich Charrat, Martigny, Fully, Saillon und Saxon, werden unter anderem jährlich etwa 3500 Tonnen Blumenkohl, 8000 t Tomaten, 20 000 t Karotten und 450 t Sellerie produziert.

Gerade der Sellerie ist mit seinem speziellen Charakter und dem persönlichen Aroma eine Gemüsebeilage, die sich roh oder gekocht, auf viele Arten verwenden lässt. Säfte, aus diesen Gemüsen hergestellt, erfreuen sich steigender Nachfrage. In dieser Gegend reifen auch tonnenweise Äpfel und Birnen, die als Frischessert und Fruchtsäfte verwendet werden. In den Monaten Juli und August wurden riesige Mengen Aprikosen, Erdbeeren und Himbeeren gepflückt, die manchen Fruchtkuchen zierten und auch als Frappés vorzüglich schmecken. Anlässlich des Seminars hatte man reichlich Gelegenheit, Fruchtsäfte zu degustieren und Desserts aus Früchten zu geniessen.

Gesundheitlicher Wert unbestritten

Ganz allgemein ist man heute ernährungsbewusster geworden. Viele Leute müssen wegen Übergewichts auf die Kalorien achten und deshalb ihren Geschmack langsam umgewöhnen. Was bleibt da anderes übrig, als sich von schweren Fett- und Mehlspeisen abzuwenden und sich dem Gemüse und den Früchten zuzuwenden.

Ihr gesundheitlicher Wert ist unbestritten, weiss man doch seit langem, dass die Karotte das Provitamin A enthält, dass Sellerie reich an Natrium ist, und dass in einer gut reifen Tomate 0,9 g Protein, 0,2 g Fett, 3,3 g Kohlenhydrate und 10 Kalorien, 15-50 mg Vitamin C und 94% Wasser enthalten sind.

Am ersten Gemüse- und Früchteseminar in Martinach wurde in Vorträgen zunächst theoretisches Wissen angeboten, das aber sofort demonstriert werden konnte bei der Teilnahme an Exkursionen in die nahegelegenen Anbauzentren und in die riesigen Kühltunnel. Natürlich wurden auch die Geruchs- und Geschmackspapillen kultiviert und deshalb viel degustiert und richtig gut gegessen.

Confierte Früchte

Süsse Sünden aus der Südschweiz

«So schön kann Sünde sein!» Dieses geflügelte Wort drängt sich angesichts der Köstlichkeiten aus dem Hause Vanini in Caslano bei Lugano geradezu auf. Seit mehreren Generationen haben sich die Vaninis einem Mägo verschrieben, das der Chefredaktor der Mailänder Confiseur-Zeitung bewundernd mit «L'art dolce italiano in Svizzera» umschreibt. Was den Mailänder Fachmann im Tessiner Betrieb begeistert hat, ist keine Schweizer Erfindung; die Fachleute in Caslano entwickelten das Confieren von Früchten jedoch zur Meisterschaft weiter.

Einer der ersten Arbeitsgänge beim Confieren, das Kochen, erfordert viel Erfahrung und Fingerspitzengefühl. Nur der Spezialist kennt für jede Frucht die richtige Temperatur und die optimale Kochzeit. Die Früchte dürfen ja nicht zu einem Brei verkokeln, sondern müssen in Form und Farbe intakt bleiben.

Nach dem heiklen Prozedere sind die Aprikosen, Birnen, Kirschen oder Feigen bereit für das Zuckerbad. In grossen Becken mit genau dosierter Zuckerlösung durchlaufen die Früchte einen Prozess, den der Fachmann Osmose nennt. Das Wasser entweicht aus den Fruchtzellen zum Teil in die Zuckerlösung, gleichzeitig «imprägniert» der Zucker die Früchte und verleiht ihnen die typische elastischste Konsistenz.

Neben den herkömmlichen Becken stehen im Betrieb mehrere hochmoderne Confiermaschinen, die an riesige Dampfkoher erinnern. Während der Arbeitsgang in den Becken eine runde Woche in Anspruch nimmt, dauert er in den neuen Maschinen nur gerade einen Tag.

Nach dem Abtropfen erhalten alle Früchte, die nicht in Alkohol oder Sirup eingelegt werden, eine Zuckerglasur. Erst dieser «Finish» gibt ihnen das makellose Aussehen, das confierte Früchte der Spitzenqualität auszeichnet.

Trotz dem Einsatz von Maschinen wird bei Vanini nach wie vor die Handarbeit grossgeschrieben. Von den fünfzig Angestellten der Firma, die meisten sind Frauen, ist die Mehrzahl mit Handarbeit beschäftigt, die vermutlich nie von einer Maschine geleistet werden kann. Die Frauen an den langen Arbeitstischen behandeln die Köstlichkeiten wie rohe Eier. Die Marrons glacés beispielsweise, das sind besonders grosse, glasierte Kastanien, durchlaufen in allen Stadien der Produktion eine minutiöse Kontrolle.

Das Restaurant «Mon moulin» in Charrat wurde für den Freitagmittag ausserkoren, ein gemüse- und fruchtfreundliches Mittagessen zu servieren. Als Vorspeise wurde ein kalter Gemüseteller mit getraberten Eierpilzen gereicht. Die sechs Gemüsearten aus der Region (Karotten, Sellerie, Blumenkohl, Rave, Broccoli, Bohnen) liessen sich hübsch arrangieren und dem Koch ist es gelungen, das Eigenaroma jeder Sorte zu bewahren. Denn darauf kommt es dem Feinschmecker ja an. Er will wenig, aber möglichst viele verschiedene Aromen geniessen.

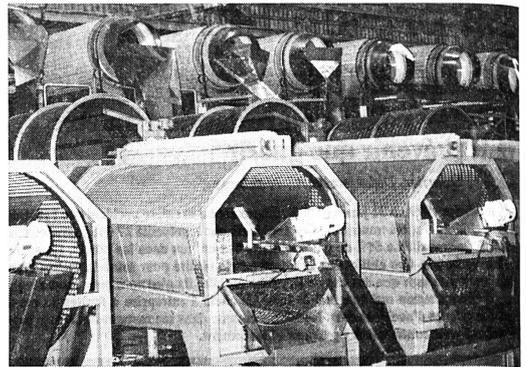
Damit jemand mit einem grösseren Appetit nicht zu kurz kam, wurde anschließend eine kräftige Fischsuppe serviert, deren scharfe Beilagen, natürlich nebst einem gehörigen Fischbrocken, wieder aus Karotten und Sellerie bestanden. Zum Hauptgang wurde Rindfleisch angeboten, zusammen mit einer reichhaltigen Gemüseplatte auf der diesmal auch Kartoffeln vorhanden waren. Es war für die Augen und den Gaumen ein Genuss.

Sehr originell war die Nachspeise. Sie bestand aus einer eingekühlten Williamsbirne, deren Fruchtfleisch ausgehöhlt und mit verschiedenen Zutaten in eine Glaceemischung verwandelt wurde, die man aus der tiefgekühlten Originalform löffeln konnte.

Am Nachmittag wurde die eidg. Versuchs- und Forschungsstation in Châteauneuf besucht. Ingenieur-Agronom Werner Pfammatter führte die Teilnehmer in zwei ausgezeichneten Referaten durch den Obst- und Gemüsegarten des Wallis. Gegen Abend wurde schliesslich dem Früchte- und Gemüselager der Profruit in Charrat ein Besuch abgestattet.

Das erste Walliser Früchte- und Gemüseseminar hat gezeigt, dass eine Gemüseküche abwechslungsreich, schmackhaft und nahrhaft sein kann. Dass bei diesem, für manche neugutgedeckten Genuss gleichzeitig etwas für die Gesundheit getan wird, ist ein weiteres Plus. Ernährungsbewusste Feinschmecker wollen sich gesund und nicht krank essen. Ein Versuch lohnt sich!

Heidi Heinzmann



In den rotierenden Trommeln dieser modernen Verarbeitungsanlage von Hero in Fraubfeld werden die Bohnen nach Grösse (Durchmesser) getrennt, die Enden abgespritzt und kurzen Bohnen aussortiert.

Bohnenerte und Bohnenverarbeitung bei Hero

Vom Feld in die Dose

Höchstens sechs Stunden - oft sogar noch weniger - dauert es, bis die erntefrischen Bohnen von den Feldern in die Dosen gelangen.

Eine ausgeklügelte rasche Verarbeitungsmethode macht es möglich, den Bohnen ein Höchstmass an Vitaminen und Aromastoffen zu erhalten, denn bekanntlich bedeutet jede Stunde Lagerung der unverarbeiteten Bohnen Verlust an wertvollen Nährstoffen.

So werden die mit modernen Pflückmaschinen geernteten Bohnen auf raschem Weg in den Frauenfelder Fabrikationsbetrieb transportiert. Hier gelangen sie gleich auf Förderbänder, wo sie zunächst - selbstverständlich maschinell - von Erde, Blättern und Staudenresten befreit werden.

Anschließend werden die Bohnen gründlich gewaschen und «gespritzt» (die heutigen Bohnensorten machen ein Abfädeln überflüssig!). Das Aussortieren nach Länge und Dicke der Bohnen, entsprechend dem Hero-Sortiment «Gourmets», «fein» und «mittelfein», wird durch modernste Apparaturen erledigt. Danach wird jede einzelne Bohne auch noch optisch geprüft.

Jetzt werden die Bohnen in riesigen Behältern blanchiert, um einerseits den Vitaminzerfall zu stoppen und andererseits die Bakterien abzubauen. Die durch das Blanchieren zugleich geschmeidig gewordenen Bohnen lassen sich durch Abfüllmaschinen sehr leicht in die mit porzellanweißen Schutzlack ausgelegten 1/2- und 1/1-Dosen für den Haushalt und in die 3/4-Dosen für Restaurants, Kantinen, Spitäler einlegen. Erst jetzt kommt der Aufguss, bestehend aus Wasser und Salz, hinzu. Entgegen einer weit verbreiteten Meinung werden also keine Konservierungsmittel oder Farbstoffe beigefügt. Nach dem automatisch erfolgten Verschliessen gelangen die Dosen in den Sterilisator. Hier werden sie auf 120 Grad erhitzt und dann sofort abgekühlt. Die Etikettierung erfolgt erst, wenn die Dosen vom Lager für den Verkauf abgerufen werden.

Doch nicht allein auf die rasche Verarbeitung kommt es an, um Spitzenqualität

zu erreichen und zu erhalten. Die Bemühungen beginnen bereits bei der ständigen Verbesserung der Bohnensorten und des Saatgutes. Mit Dutzenden von Landwirten in verschiedenen fruchtbaren Gebieten unseres Landes, die über einen gesunden, ertragreichen Boden verfügen, schliesst Hero Anbauverträge ab und stellt ihnen das ausgewählte Saatgut zur Verfügung. Der Anbau der einzelnen Felder erfolgt nach einem genauen Zeitplan, die Ernte gestaffelt einzubringen, damit die gepflückten Bohnen noch am gleichen Tag verarbeitet werden können. Um den optimalen Reifegrad der Bohnen zu erwischen, entscheiden landwirtschaftliche Experten, welches Feld innerhalb von 48 Stunden geerntet werden muss.

Bouquet garni

Klein, aber feurig!

Das Thomy-Sensortiment für die Gastgewerbe ist um eine Einheit reicher geworden: die gelbe Portionentube für Liebhaber von scharfem Dijon-Senf - als Gegenstück zu der vertrauten blauen Mini-tube Senf mild.

Es mag paradox klingen, dass für den Grosskonsum sowohl der Kessel als auch die Portionentube richtig am Platz sind. Einverständen, Senfuben auf dem Tisch und das Senfzügeln auf dem Karton, neben der Wurst, passen schon längst ins Landschaftsbild. Und doch, für manchen Gast, gehört bestimmt das hübsche, noch ungeöffnete «Spezialzügeln» zum geeigneten Service.

Von der 12-g-Tube und den Standardtuben, über die 500-g- und 1-kg-Gläser bis zu den 4,5- oder 9-kg-Kesseln hin, bietet Thomy eine ganze Senfpalette für rationellen und gezielten Gebrauch im Gastgewerbe und in Grossküchen.

Begehrte Magdalena Kalterer

Die Schweiz importiert 47 Prozent der Südtiroler Weinproduktion (Österreich 24, Bundesrepublik Deutschland 24 Prozent) und ist somit der wichtigste Abnehmer von Südtiroler Weinen und ein geschätzter Handelspartner.

Die Schweiz führt aus Südtirol fast ausschliesslich D.O.C.-Weine (Denominazione di origine controllate). Die 1971 eingeführte D.O.C.-Regelung wurde von einem staatlichen Institut erlassen und wird streng gehandhabt. Für jedes Anbaugelände werden genaue Vorschriften für die zulässigen Höchstterrag pro Sorte und Anbaufläche sowie die Erzeugungsvorschriften und Qualitätsnormen erlassen und laufend kontrolliert. Nur zirka 10 Prozent der Weinproduktion Südtirols fallen auf sog. Tafelweine, die höheren Anforderungen nicht entsprechen.

Vor dem Ersten Weltkrieg betrug die von der Schweiz importierte Weinmenge

aus Südtirol etwa 40 000 hl im Jahr. Sie stieg in den dreissiger Jahren auf 120 000 hl. Nach einem Unterbruch während des Zweiten Weltkriegs lag der Import 1946 bereits wieder bei 35 000 hl. Heute belief er sich auf rund 195 000 hl bei einer Gesamtproduktion von durchschnittlich 600 000 hl, von der 85 Prozent exportiert werden. Die Schweiz produziert vergleichsweise 1,4 Mio hl im Jahr. Infolge des Italien zustehenden Kontingents ist eine weitere Zunahme praktisch nicht mehr möglich.

Von der Magdalener Weinsorte exportieren 90 Prozent in die Schweiz werteten. Die Ausfuhr an Kaltererweine betrug 64 Prozent, jene des Blauburgunders aus dem Bozener Unterland gar 99 Prozent. Die zwischen 550 000 und 700 000 hl schwankende jährliche Weinproduktion Südtirols entspricht nur 0,33 Prozent der gesamten Weinerzeugung Italiens. Die Anbaufläche beträgt 5500 ha (Schweiz 12 500 ha).

Das traditionelle Absatzgebiet ist die Ostschweiz. Man findet Südtiroler Weine aber in der ganzen deutschen Schweiz, weniger, wenn überhaupt, in den anderen Landesteilen. Die Südtiroler Weinschiffahrt und die Handelskammer Bozen bemühen sich, eine ständige Verbesserung der Qualität zu erreichen und das in gewissen Kreisen immer noch vorhandene Vorurteil abzubauen, bei Südtiroler Weinen handle es sich um billigere Tischweine.



Subtile Verpackungsarbeiten, die man keiner Maschine anvertrauen kann. (Foto: Haecy)

**Hotel Schweizerhof
Basel**

sucht

**Hotelfachassistentin
Buffetdame**

Eintritt nach Übereinkunft.
5-Tage-Woche.

Offerten an
Hotel Schweizerhof
Centralbahnplatz 1, 4002 Basel
Telefon (061) 22 28 33

8915



SUNSTAR-HOTELS
Hotel Sunstar-Park ★★★★★ 400 Betten
Hotel Sunstar ★★★ 140 Betten

Für die Wintersaison 1980/81, ab zirka 1. 12. 1980, suchen wir folgende Mitarbeiter:

- Saal: **Saalkellner**
Winebutler
Bar: **Commis Bar/Dancing**
Loge: **Chauffeur**

Richten Sie bitte ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

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

8701



Davos

Für unseren lebhaften, gepflegten A-la-carte-Rötissiere-Betrieb, in kleine Brigade, suchen wir auf sofort oder nach Vereinbarung.

Koch (Chef de partie)
Serviertochter
(in Speiserestaurant)

Buffettochter (Schichtbetrieb)

Wir bieten:
Gute Entlohnung,
geregeltete Arbeits- und Freizeit.
Auf Wunsch Zimmer im Hause.

Café-Restaurant-Hotel Reussbrücke
5620 Bremgarten/Aargau
Tel. (057) 5 33 43, Herr Blender

8868

Als angesehene Privatklinik mit 200 Betten bemühen wir uns, auch im Sektor Essen Überdurchschnittliches zu bieten. Für diese anspruchsvolle Aufgabe suchen wir einen entsprechend qualifizierten

Küchenchef

Wenn Sie über die erforderlichen Fachkenntnisse und Erfahrungen verfügen und dazu auch Organisationstalent und den Ehrgeiz besitzen, eine Klinikküche wie eine gute Hotelküche zu führen, können wir Ihnen eine vielseitige, selbständige und gut dotierte Stelle auf lange Sicht anbieten. Standort: Weileres Einzugsgebiet von Zürich.

Anmeldungen bitte mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 44-47980 an Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

Gesucht wird per 1. Dezember 1980 erfahrener und bestausgewiesener

Küchenchef

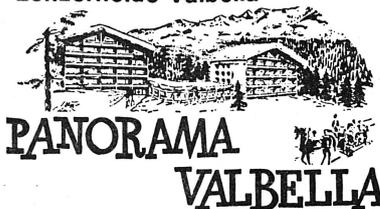
in moderne Heimküche.

Wir bieten neuzeitliche Anstellungsbedingungen mit Sozialleistungen.

Schriftliche Anmeldungen sind erbeten an
Verwaltung Heim Le Pré-aux-Boëufs
2615 Sonvilier, Berner Jura
Tel. (039) 63 15 15

P 06-12343

Lenzerheide-Valbella



- modernes APARTHOTEL, 160 Betten, Hallenbad, Sauna
- sehr gut frequentiertes Haus
- internationale Kundschaft
- gute bürgerliche Küche, Spezialitäten und à la carte

Unser Konzept:

persönlich, ungezwungen, sportlich, jung und modern.

Wir suchen für die kommende Wintersaison, ab 1. Dezember 1980 bis zirka 25. April 1981 folgende junge, einsatzfreudige Mitarbeiter:

Küche: **1 Chef de partie**
1 Commis de cuisine/Saucier

Restaurant: **2 Serviertöchter**
1 Snack-Bar-Buffettochter
(evtl. HOFA)

Hotel-Betrieb: **1 Hotelfachassistentin**
(Buffet/Service/Etage)
1 Aide du patron
(KV-Abschluss oder Hotelfachschule)
Interessante Tätigkeit an der Front sowie im Background

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem lebhaften Betrieb.

Möchten Sie in einem jungen Team mitarbeiten, dann richten Sie Ihre Offerte an Herrn P. Simmen, APARTHOTEL PANORAMA, 7077 VALBELLA. Er erteilt Ihnen auch gerne nähere Auskunft über
Telefon (061) 34 24 82 oder 34 20 76.

8296

GRAUBÜNDEN SCHWEIZ



HOTEL MEILER

Wir suchen nach Übereinkunft in Saison-, aber auch in Jahresstelle, tüchtige Mitarbeiter(innen):

Restaurant: **Serviertochter**
(à-la-carte-kundig)

Dancing: **Chef(in) im Dancing**
(mit Servicestation)

Kiosk: **Serviertochter**
Verkäuferin

Wir bieten geregelte Arbeits- und Freizeit. Schicken Sie uns Ihre Offerte mit Foto und den üblichen Unterlagen oder vereinbaren Sie mit uns einen Besuch in unserem Betrieb.

Verlangen Sie Herrn Gaudenz Meiler
Telefon (081) 39 16 16

Werbeanrufe anderer Zeitungen unerwünscht. 8923



Auf Dezember/Januar suchen wir noch

**Lingère
Zimmermädchen
Casserolier**

Es wollen sich nur zuverlässige, freundliche und saubere Interessenten melden.
Ausländer nur mit Bewilligung.

Offerten an
M. de Francisco
Telefon (041) 31 32 32

8912



SPORHOTEL SHERLOCK HOLMES
CH-3860 MEIRINGEN
Tel. 036 71 42 42

Für lange Wintersaison (Dezember bis April) suchen wir einsetzfreudigen Mitarbeiter.

Küche: **Küchenchef**

Gerne erwarten wir ihre Bewerbung an:
H. P. Thoeni
Sporhotel Sherlock Holmes
3860 Meiringen P. 05-9770

Sommer- und Winterbetrieb

**Brasserie-Restaurant
Brauner Mutz Basel**

sucht nach Übereinkunft

**Chef de partie
Commis de cuisine
Kochlehrling**
(Frühjahr 1981)

Anfragen an
G. Meierhofer
Barfüsserplatz 10
Tel. (061) 25 33 69

8844



Für Winteraison 1980/81 suchen wir
2 freundliche,
sprach- und fachkundige

**Serviertöchter
evtl. Kellner**

Guter Verdienst. Eintritt 13. 12. 1980 oder nach Übereinkunft.

Bitte schreiben oder telefonieren Sie uns.

Fam. Renner
Hotel 3 Könige und Post
6490 Andermatt
Tel. (044) 6 72 03

8852

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 + touristik revue**
Abteilung Abonnements
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: **hôtel revue + revue touristique**
Service des abonnements
Monbijoustrasse 130, 3001 Berne

Sporthotel Valsana, Arosa

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

Restaurant Chesa

Erstklasshaus, 170 Betten, Hallenbad, Sauna, Solarium, Massage, Bar-Dancing, Grill-Restaurant, vis-à-vis Eishalle Obersee, Skilifte und Bahnen in nächster Nähe.

Wir suchen in Jahresstelle mit Eintritt auf Wintersaison 1980/81

Küchenchef

Wir erwarten:

- einen bestens qualifizierten Mann mit Ideenreichtum, um unsere anspruchsvollen Gäste zu verwöhnen
- weitgehende Selbständigkeit im Einkauf und Kalkulationswesen sowie der Führung einer mittleren Brigade
- Verantwortungsbewusstsein in einem geregelten Kompetenzbereich

Wir bieten:

- sehr gutes, den Fähigkeiten entsprechendes Jahresgehalt
- eine Wohnung kann evtl. zur Verfügung gestellt werden
- Mitarbeit in einem jungen, aufgeschlossenen und kooperativen Kaderteam
- Benützung der Hotel-Sportanlagen

Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen werden wir selbstverständlich diskret behandeln. Sie sind zu richten an:

Hans R. Vogel, Prop.-Direktor
Sporthotel Valsana, 7050 Arosa
Telefon (081) 31 02 75

7804



Hotel garni Restaurant Alte Post 3818 Grindelwald

Wir suchen für kommende Wintersaison

1 tüchtigen

Koch

sowie nette, freundliche

Restaurations-Serviertochter

à-la-carte kundig

in kleines Spezialitätenrestaurant im Zentrum, neben Bergbahn.

Offerten bitte an Familie R. Gruber-Abegglen
Telefon (036) 53 11 43 8614

Hotel-Restaurant Weisses Kreuz 3800 Interlaken

sucht

Commis de cuisine (Jungkoch)

Eintritt Anfang Dezember 1980.

Offerten sind erbeten an:

R. Bieri
Telefon (036) 22 59 51 7884

Multi-Club Dancing

Cadillac BEEF-CORNER

Kommen Sie zu uns, wir sind ein junges und aufgeschlossenes Team.

Wir suchen per sofort:

**Barmaid
Kellner
Portier
Office- und
Buffetburschen**

Wir bieten:
Gute Verdienstmöglichkeiten, geregelte Arbeitszeit.

Verlangen Sie Herrn Schorno
Telefon (031) 25 34 34

Laupenstr. 10, Bern, 031/25 34 34

Titlisbahn-Restaurants TITLIS

Möchten Sie auf dem höchsten und schönsten Aussichtsblick der Zentralschweiz, «Mount Titlis», tagsüber arbeiten und schon ab 18.30 Uhr abends im Kurort Engelberg logieren und Ihren Feierabend verbringen?

Wir suchen auf Anfang Dezember in Jahresstelle

jungen

Koch/Köchin

junge, freundliche

Kassierer/in

Fremdsprachenkenntnisse erwünscht, jedoch nicht unbedingt erforderlich.

Interessenten melden sich bei

Herrn A. Meschenmoser
Postfach 254, 6390 Engelberg
Telefon (041) 94 31 10 (bis 17 Uhr) P 25-163610

**HOTEL
NICOLETTA**
CH-3920 Zermatt

Zermatter Erstklasshotel

eröffnet 1971, mit: Hotelrestaurant, Grill-Rôtisserie, Panorama-Bar, Carnotzet, Hallenschwimmbad, Saunas usw.

Für die kommende Wintersaison 1980/81, von zirka Ende November 1980 bis Ende April 1981, suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Rôtisserie: **Chef de rang**
(D, E, F, flambier- und tranckierkundig)

Lingerie: **Lingère**

Offerten mit Foto, Lebenslauf und Zeugniskopien sind zu richten an:

Direktion
Hotel Nicoletta, 3920 Zermatt
Telefon (028) 66 11 51 8694

Bei uns können Sie Initiative entwickeln!

Unser neugestaltetes

Restaurant-Bar-Dancing

im Kanton Schaffhausen wird demnächst eröffnet.

Wir suchen deshalb

Top-Barmaid für den Abenddienst

2 Serviertöchter Arbeitszeit flexibel

1 Küchenhilfe von 11.00 bis 22.00 Uhr (Zimmerstunde inbegr.)

1 Aushilfe für das Wochenende

Freundliche und gewandte Interessenten wollen sich bitte mit Lichtbild und Zeugniskopien bewerben bei



Buckhauserstr. 26, 8048 Zürich
Tel. (01) 52 63 02

P 44-1557

HOTEL SOLBAD SIGRISWIL



Neueröffnung April 1981

Wir suchen für unser neues Hotel mit grosser Restauration einen bestqualifizierten

Küchenchef

Bewerber, die sich angesprochen fühlen und in der Lage sind, eine mittelgrosse Brigade zu führen, die Lehrlingsausbildung zu überwachen, in der Menügestaltung und -berechnung versiert sind, werden gebeten, ihre Offerte an folgende Adresse zu senden:

Postfach 254, 8570 Weinfelden
Tel. (072) 22 33 33 8870

Panorama-Terrasse
Restaurant / Bar
Solbad, Solarien
Inh.: Walter + Renate Honegger-Fischer

3655 Sigriswil
Telefon 033 51 10 68
55 Zimmer / 110 Betten

Commis de cuisine

Ferner versieren

Pizzaio

in Jahresstelle. Gute Entlohnung.

Wenn Sie an einer Anstellung in lebhaftem Betrieb interessiert sind, dann setzen Sie sich bitte mit Herrn La Marra, Geschäftsführer, Restaurant Pinocchio, Aarberggasse 6, 3011 Bern, Telefon (031) 22 33 62, in Verbindung.

P 05-8686

Hotel Schiller Luzern

sucht für seine Steakhouse in Jahresstelle qualifizierte

Serviertochter oder Kellner

Eintritt 1. Dezember oder 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. 8778



Solsana Saanen

sucht

Tochter oder Frau

zur Mithilfe in Service und Etage.

Aide du patron Hotelfachassistentin Praktikantin

Eintritt: 1. 12. 1980 oder nach Übereinkunft.

Anmeldung an:
W. + E. Salvisberg-Schild
Tel. (030) 4 10 67 8857

Sporthotel Langis Glaubenberg ob Sarnen OW

Arbeiten auf der Sonnenseite Obwaldens, im schönsten Langlaufgebiet der Schweiz

Wir suchen

Serviertöchter und Koch/Jungkoch

Saisonbetrieb, jedoch ganzjährige Anstellung möglich.
- Gute Verdienstmöglichkeiten
- Kost und Logis im Hause
- Eintritt sofort möglich

Wir erwarten gerne Ihren Anruf.
Tel. (041) 68 10 68 832
(Herrn Heinz Rohrer verlangen)

Restaurant Bahnhof Dulliken

Junges Wittepaar sucht für neugestalteten Betrieb.

2 freundliche Serviertöchter/Kellner (Schichtbetrieb, Anfängerin wird angelernt).

Jungkoch oder -köchin Kochlehrling oder Tochter Küchenbursche/-mädchen Serviceaushilfen

Wir bieten:
Sehr guten Lohn, geregelte Arbeitszeit, auf Wunsch Zimmer im Hause.

Telefon (064) 41 47 14 (Herrn Köhle) P 29-1334



Kurhotel im Berner Oberland

Lenk 1100 m

sucht für Winter- und anschliessende lange Sommersaison

Service:

1. Oberkellner
welcher einer Brigade von 15 Angestellten mit Takt und bestem Fachwissen vorstehen kann

Réception:

Réceptionistin
NCR-kundig

Offerten mit den üblichen Unterlagen an die

Direktion
Kurhotel Lenkerhof, 3775 Lenk
Telefon (030) 3 14 24 8927

Hotel-Restaurant Rheinfelderhof

Hammerstrasse 61/63
4058 Basel

In unseren modernen Betrieb suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

Saucier

Jungkoch

Küchenburschen

Buffetangestellten

Melden Sie sich bitte unter
Tel. (061) 26 66 56 8888



Hotel Regina ★ ★ ★ ★

160 Betten, in bekanntem Winterkurort

sucht noch folgende Mitarbeiter ab Dezember:

Barmaid für Hotelbar

und

Chef garde-manger

Offerten mit Foto, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an:
Jack Meyer 8706

Hotel **Regina Wengen**
3823

Hotel im Oberengadin

sucht per sofort oder nach Übereinkunft ein selbständiges

Kinder mädchen

Gute Entlohnung und geregelte Freizeit zugesichert.

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Foto bitte an:

Familie Kobler-Giovanoli
Hotel Seraina
7514 Sils-Maria
Tel. (082) 4 52 92 8854



Gesucht

Serviertochter

für die Wintersaison.

Tel. (028) 67 28 61 8891

Bahnhofbuffet Bern sucht

für sofort oder nach Übereinkunft an modernen Arbeitsplatz im Zentrum von Bern

Service-angestellte

für die verschiedenen Restaurants unseres Betriebes. Gute Dauerstellen mit geregelter Arbeitszeit, schönem Personalrestaurant, auf Wunsch Zimmer in unserem Personalhaus.

Bitte melden Sie sich beim Personalchef, Herrn Lehmann. 8920

Bahnhofbuffet Bern, 3001 Bern
Telefon 031 22 34 21



Chronik seit 1259
Familie Gstrein seit 1873

★ ★ ★ **Romantik-Hotel «Krone»**
8953 Dietikon/ZH

Die schönste historische Gaststätte des Limmattals sucht nach Übereinkunft

Aide du patron Chef de service

Sind Sie gelernter Koch mit Serviceerfahrung und Sprachkenntnissen, bieten wir Ihnen beste Weiterbildungsmöglichkeit. Alles, was die gute und rentable Führung eines ★ ★ ★ Hotels mit sehr gutem, gepflegtem Speiserestaurant voraussetzt, können Sie bei uns lernen. Wenn Sie die Gastronomie lieben und unsere Gäste gerne verwöhnen möchten, wenn Sie Lust haben, in einer Ambiance zu arbeiten, die das Gegenteil eines uniformierten Massenbetriebes bietet, sind Sie goldrichtig bei uns. Kommen Sie vorbei und sehen Sie sich unser schönes Haus an oder telefonieren Sie uns bitte vormittags. Wir freuen uns auf Sie!

Alois Gstrein und Mitarbeiter
Telefon (01) 740 60 11 P.02-12138

Hotel Adler, 3981 Riederalp

Neuer, modern eingerichteter Betrieb sucht für Wintersaison 1980/81

Koch oder Köchin
Restaurations- und Saaltöchter
Kellner
Hotellachassistentin

Fam. Eycholzer-Kaser
Telefon (028) 27 10 10 P.36-122200

Hilton International Zurich

Für unseren Hobby-Shop mit internationaler Kundenschaft suchen wir einen

Chef de service
(Dame oder Herr)

Wir bieten Schichtbetrieb, Personalrestaurant und auf Wunsch ein modernes Personalzimmer.

Wenn Sie an dieser Stelle interessiert sind, dann rufen Sie unseren Personalchef, Herrn W. Jaggi, an oder senden Sie Ihre Kurzzofferte an 8938

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

Berghaus Gotschnagrat-Parsenn
7250 Klosters

sucht für lange Wintersaison, Ende November bis Ende April

Köche Köchinnen Buffettochter Kioskverkäuferin

Wir bieten hohen Verdienst, geregelte Arbeitszeit (kein Spätdienst), Skifahren gratis.

H. + E. Gehret-Bärtschi
Berghaus Gotschnagrat
7250 Klosters
Telefon (083) 4 22 15 oder 4 20 94 8681

Restaurant Sportzentrum
3818 Grindelwald

sucht für sofort oder nach Übereinkunft

Commis de cuisine oder Köchin

Offerten erbeten an
E. Müller
Telefon (036) 53 32 77 8746

Gesucht per sofort

Jungkoch

(Commis de cuisine)

Sehr gute Entlohnung, geregelte Arbeitszeit. Jahresstelle.

Hotel Adler Zürich
Rosengasse 10
Telefon (01) 252 64 30 8747



Für die kommende Wintersaison suchen wir zur Ergänzung unseres Teams noch:

1 Entremetier

mit Eintritt per 15. Dezember 1980

Offerte mit Lohnanspruch und den üblichen Unterlagen richten Sie bitte an

H. Solioz, Direktor
Hotel Surselva
7018 Flims-Waldhaus

8688



GRAUBÜNDEN SCHWEIZ



Hotel Crap Ner, 7017 Flims Dorf

sucht für die kommende Wintersaison noch folgende Mitarbeiter

Service: Serviertöchter

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind erbeten an Urs Trauffer, Hotel Crap Ner, 7017 Flims Dorf. 8705



Aparthotel Arena Alva
7031 Laax

(Neueröffnung)

sucht für die kommende Wintersaison folgende Mitarbeiter

Service: Serviertöchter

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind erbeten an die Direktion Hotel Arena Alva, 7031 Laax. 8711

Hotel Bettmerhof
3981 Bettmeralp VS

sucht für kommende Wintersaison 1980/81

Küchenchef
Serviertöchter

Hoher Verdienst.
Geregelte Freizeit.

Rufen Sie uns bitte an
Familie Stephan Minnig
Telefon (028) 27 17 26 8719

Hotel Posthuis
6061 Melchsee-Frutt

Für kommende Wintersaison, Beginn 6. Dezember, suchen wir noch

jugen, tüchtigen

Koch

versierte, freundliche

Serviertochter
Servicelehrtöchter
Saaltöchter

sowie

Kochlehrling

Geregelte Freizeit, guter Verdienst.

P. Rohrer-Elmiger
Telefon (041) 67 12 42 8699



Er arbeitet bei Mövenpick - und man sieht es ihm an.

Tun Sie auch etwas für Ihre Zukunft! Am besten gleich jetzt:

Initiative und tüchtige Mitarbeiter finden im Mövenpick ihren Arbeitsplatz «nach Mass» in über hundert Berufen. Fragen Sie uns (unverbindlich). Wir antworten (umgehend). Es genügt, wenn

Sie den folgenden Coupon ausfüllen und einsenden. Es würde mich interessieren, in einem Mövenpick zu arbeiten in:

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

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

Name: _____ Nationalität: _____ Jahrgang: _____

Vorname: _____ Bewilligung: _____

Strasse: _____ Tel.: _____

PLZ/Ort: _____

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



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

694/44-61

Wir suchen in Jahresstelle
sprachenkundigen

Nacht- Réceptionisten

***Hotel Florhof
8001 Zürich
Tel. (01) 47 44 70

8650

Wir sind ein bekanntes Transportunternehmen mit
größerem Carbetrieb in der Ostschweiz.

Sind Sie der kontaktfreudige, begeisterungsfähige
und verkaufsbegabte

Mitarbeiter

für unsere Carabteilung

der sich in Probleme und Wünsche unserer Kund-
schaft vertieft, Reisevorschläge ausarbeitet, sich mit
Kunden bespricht usw.?

Einem initiativen Bewerber mit KV-Ausbildung, der
bereit und fähig ist, in bestehendem kleinen Team
selbständig mitzuwirken, bietet sich eine zukunfts-
reiche Position. Fremdsprachenkenntnisse sind not-
wendig.

Interessiert Sie eine solche Tätigkeit? Dann erwar-
ten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto
unter Chiffre 41-903684 an Publicitas, 8401 Winter-
thur.

Wirtshaus zum alten Landgericht

das Haus mit Stil in Lenzburg

sucht auf 1. Januar 1981

Küchenchef

interessante gutbezahlte Jahresstelle für ver-
antwortungsbewussten à-la-carte- und ban-
kettkundigen Berufsmann mit sicherer Kalku-
lation.

Haben Sie Freude an gepflegtem Kochen in
einem Betrieb mit exklusiven Räumlichkeiten
und sind für gute Zusammenarbeit, freuen wir
uns auf Ihre Offerte mit Lohnanspruch und
den üblichen Unterlagen.

A. Stücheli-Scherrer
Aavorstadt 18, 5600 Lenzburg
Telefon (064) 51 21 50

8917

VERBIER

Im Dezember 1980 eröffnen wir in Verbier das
neuerbaute

Hotel Alba

Hierfür benötigen wir auf Anfang Dezember
fachkundige

Gouvernante

Schriftliche Bewerbungen sind mit Foto, Le-
benslauf und Zeugniskopien zu richten an
Herrn Jürg Brupbacher-Frey, Hotel-Direktor,
7550 Scuol.

843

Wir expandieren . . .

und benötigen Unterstützung in der zentralen
Verwaltung der SSG-Zweigbetriebe in Otten.

Wir sind ein kleines, dynamisches Team und
betreuen Restaurationsbetriebe an der Bahn
und an der Autobahn. Daneben projektieren
wir Neubetriebe gemeinsam mit Spezialisten.

Das vakante Ressort betrifft den Unterhalt
von Bauten und Einrichtungen, das Vertrags-
wesen und Betreuung der Inventare.

Wir suchen einen

Betriebs-Assistenten

mit fundierter Restaurationsausbildung und
möglichst mit Erfahrung im Unterhaltsbereich
sowie Geschick im Verhandeln mit Lieferan-
ten und Handwerkern.

SSG

Direktion
Schweizerische Speisewagen-
Gesellschaft
Postfach 272, 4600 Otten

8919

Gesucht nach Vereinbarung im
Oberwalliser Dancing-Betrieb

Chef de service

(Aide du patron)

Dancing-Kellner

Barmaid

Sind Sie Schweizer Bürger(in)
und an einer der Stellen interes-
siert, melden Sie sich bei:

Tony Bayard-Kuonen
Weisser Sand
3904 Naters
Telefon (028) 23 44 63 MA 57929

HOTEL DERBY

Gesucht in Saison- oder
Jahresstelle auf Anfang
Dezember:

Aide du patron

initiativ und vielseitig

Koch/Küchenchef

zu kleiner Brigade

Serviertochter

freundliche Anfängerin

willkommen.

Jüngling -

Kochlehrling

aufgeweckt und

schulentlassen, als

Küchenhilfe bis zum Beginn

der Kochlehre 1. 4. 1981.

Senden Sie Ihre Offerte mit

den üblichen Unterlagen an:

Dominik Maron



Bahnhofbuffet Bern sucht

Interessant und abwechslungsreich ist das
Verkaufen an einem Perronwagen!

Wir suchen für sofort oder nach Vereinba-
rung einen tüchtigen und freundlichen

Mitarbeiter

als «Perronnier», mit geregelter Arbeitszeit,
auf Wunsch Zimmer im Personalhaus.

Kenntnisse in Fremdsprachen sind von Vor-
teil, jedoch nicht Bedingung. Wenn Sie Inter-
esse haben an einer lebhaften Stelle im Zen-
trum von Bern, melden Sie sich bitte beim
Personalchef, Herrn Lehmann oder bei Herrn
Buri, Chef de service in der Brasserie.

8899

Bahnhofbuffet Bern, 3001 Bern
Telefon 031 22 34 21

Sporthotel Valsana

CH-7050 Arosa

Restaurant Chesa

(Chaîne des rôtisseurs)

Erstklasshaus, 170 Betten, Hallenbad, Solarium,
Sauna, Massage, Bar-Dancing, Grill-Restaurant,
vis-à-vis Eishalle Obersee, Skilifte und Bahnen in
nächster Nähe.

Für kommende Wintersaison mit Eintritt per An-
fang Dezember 1980 suchen wir noch folgende
Mitarbeiter:

Küche:

Küchenchef

Chef saucier/Sous-chef

Saal:

Chef de rang

Demi-chef de rang

Commis de rang

Büro:

Direktionsassistent

Nacht-Portier

Nebst einer guten Entlohnung mit freier Kost und
Logis bieten wir Ihnen eine vielseitige Wintersa-
son sowie die freie Benützung unserer Sportan-
lagen.

Senden Sie Ihre Offerte mit
Foto und den üblichen Unter-
lagen an Herrn Hans R. Vo-
gel, Direktor.

8528

ASH
AMBASSADOR
SERVICE HOTELS
SWITZERLAND



Arosa

Hotel-Restaurant Obersee

In unseren gepflegten Betrieb suchen wir
noch folgende Mitarbeiter:

Serviertochter

à-la-carte-kundige Schweizerin

Commis de cuisine Buffetochter

Bildofferten bitte an

Fam. J. Lehmann-Weber

Tel. (081) 31 12 16

8690

Hotel Castell Zouz/Engadin

Für die kommende Wintersaison (zirka 15.
Dezember 1980 bis Ende März 1981) suchen
wir noch folgende Mitarbeiter

Büro **Jahressekretärin**
(evtl. Eintritt Anfang Januar)

NCR-Sekretärin

(evtl. Praktikantin)

Bar **Barmaid/Barman**

Küche **Chef de partie**

Diverse **Kindermädchen**

Schriftliche Bewerbungen bitte an

Direktion Hotel Castell, 7524 Zuoz

8874

Hotel Albeina

Klosters
Dorf

Wir suchen für die kommende Wintersaison

Hotelfachassistentin

für vielseitigen Einsatz, auch Ablösung an der
Réception.

Offerten mit Unterlagen bitten wir an

Fam. Schläpfer
Hotel Säntisblick, 9030 Awtwil

8845

BADRUTT'S
PALACE
HOTEL ST. MORITZ

sucht für die Wintersaison 1980/81

Réceptionist
Journalführer
Hilfswarenkontrollleur
Nachttelefonist
Hilfssportsman
Telefonistin
Chef de rang
Personalzimmermädchen
Pâtissier
Officegouvernante
Economatgehilfin
Näherin
Floristin
Schreiner (Jahresstelle)

sowie für Chesa Veglia:

Barmaid
Chef-saucier

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an

Palace Hotel, 7500 St. Moritz
(Telefon 082/3 38 19 oder 2 11 01)

8904

Wir suchen tüchtige(n)

Köchin/Koch

Hilfskräfte stehen zur Verfügung.
Guter Lohn, geregelte Freizeit.

Anfrage und Anmeldung erwarten

Leitung Heilstätte Effingerhort
5113 Holderbank (AG)
Telefon (064) 53 13 52

8858

Schatzalp Davos Super Sport

Für unser traditionelles Erstklasshotel an einer einmalig schönen Lage suche ich für die Wintersaison

Service:
**Winebutler
Chef de rang**
Nahtstellen:
Gouvernante
Loge:
Logentournant

Gerne erwarte ich Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Foto an

Berghotel Schatzalp Davos
zuhanden von Herrn K. Künzli, Direktor
7270 Davos Platz
Tel. (083) 3 58 31



**Berghotel Schatzalp
CH 7270 Davos**

RESTAURANT Vogelsang

Hätten Sie nicht einmal Lust, auf dem Lande zu arbeiten?

Unser Spezialitäten-Restaurant befindet sich in der Nähe des Sempachersees und ist bekannt als Ausflugsziel und als sehr beliebter Ort für Hochzeitsfeiern.

In unser junges Team suchen wir

Küchenchef

selbständige Tätigkeit, gute Anstellungsbedingungen und hohe Besoldung sowie

Commis de cuisine

für jungen Koch Gelegenheit, sich in A-la-carte- und Bankett-Küche weiterzubilden.

Im Service wird auf den 1. Februar 1981 eine Stelle als

Serviertochter

frei. Überdurchschnittlicher Lohn, Kenntnisse im Speiseservice erwünscht.

Für die Wochenende sowie für unsere Bankette und Hochzeitsfeiern suchen wir

Aushilfsserviertöchter

Bitte verlangen Sie am Telefon

ASSA 86-8933

Hans und Annemarie Burkhard-Limacher
6205 Eich/LU Telefon 041 991 991

Mittwoch Ruhetag

STELLENGESUCHE DEMANDES D'EMPLOIS

Jeune cadre supérieur

Ägypten, 31 ans
diplômée de l'école hôtelière suisse de Lausanne

en production, vente, gestion et administration, diplôme commercial de l'école Bénédicte. Langue maternelle: français, très bonnes connaissances d'anglais, arabe, arménien et notions d'italien.

Actuellement en poste comme directeur d'hôtel à Alexandrie,

cherche place

correspondant à ses capacités, en Suisse (Suisse romande de préférence), pour début 1981 ou à convenir.

Offres et prise de contact sous chiffres 8866 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

Suche Stelle als

Kellner
für Wintersaison, in gutbürgerlichem Restaurant mit eigenem Inkasso und Garantie-Mindestlohn. Vorzugsgebiet BO. G3 angenehmer. Zuschriften erbeten an Raimund Schauss, Aubocistr. 17, D-6259 Hohenstein-Hennethal. 8885

Reisebüroangestellte

mit Wirtepatent A sucht auf Februar Stelle im Ausland (in Touristikbranche). Sprachen: E, F, I.

Offerten bitte unter Chiffre 8931 an hotel-revue, 3001 Bern.

Hotel Alpenblick 8658 Wildhaus

Wir suchen auf 1. Dezember eventuell 15. Dezember 1980

Bäcker/Konditor(in) Serviertochter

Auf 15. Dezember

Barmaid oder Barserviertochter

Gerne erwarten wir Ihren Anruf.
Telefon (074) 5 13 43
A. Lenz 8968

Gesucht nach Vereinbarung in lebhaften Restaurationsbetrieb

Commis de cuisine Kochlehrling oder -tochter

als Volontär(in) mit Lehrbeginn ab Frühjahr 1981 sowie

Servicelehrtöchter

Bitte melden Sie sich bei Familie A. Candrian
Hotel Drei Könige
4310 Rheinfelden
Telefon (061) 87 50 44 8977

Drucksachen

«Der Bund»-Verlag und Druckerei AG
Eftfingerstrasse 1
3001 Bern
Ein Anruf, Telefon (031) 25 12 11, genügt.



TSCHUGGEN GRAND HOTEL

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

Réception: **Night-Auditor**
Loge: **Logentournant**
Küche: **Chef saucier**
Lingerie: **II. Gouvernante/Lingère**
Office: **Argentier**
Restaurant: **Oberkellner
Chef de vin
Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang**

Restaurant Français: **I. Oberkellner/Leiter**

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

Tschuggen Grand Hotel, 7050 Arosa
Telefon (081) 31 02 21 8963

STELLENGESUCHE DEMANDES D'EMPLOIS

Sehr tüchtige, sympathische Fünftzige, ist sehr gut bewandert im Hotel-fach, sucht feste Stelle in

Buffet oder Service

in gut geführtem Betrieb oder evtl. auch Tea-room, mit Sprachkenntnissen, Auf 1. oder Mitte November 1980. Offerten unter Chiffre 8978 an hotel revue, 3001 Bern.

Welcher Hotelier gedenkt seinen Betrieb einem jungen

Direktionsehepaar

zu übergeben?
Wir sind in einem Gross-Hotel als Direktionsehepaar tätig (in ungekündigter Stellung) und gedenken uns gelegentlich zu verändern. Beste Referenzen sind vorhanden. Es kommt nur selbständige und verantwortungsvolle Arbeit in Frage.
Ihre Offerte erwarte ich gerne unter Chiffre 8985 an hotel revue, 3001 Bern.

Service-Saisonstelle

sucht sehr einsetzbares Ehepaar, anfangs 30, mit guten Fremdsprachenkenntnissen, sie F, E, er E, Anfänger im Service. Offerten mit Lohnangaben bitte unter Chiffre 8984 an hotel revue, 3001 Bern.

J. F., 35 ans, célibataire, cherche emploi stable comme

gouvernante ou réceptionniste-hôtesse

10 ans d'expérience hôtelière, France et étranger. Parle couramment anglais. Bonnes notions d'espagnol, quelques notions d'allemand, que j'aimerais approfondir. Déjà travaillé 1 an en Suisse.
Mlle Dumontet Marie-Anne, 26, rue Générat Le Clerc, F-78420 Carrières sur Seine. 8886

Jeune chef français, travailant seul ou autres, cherche

place station

Tél. 003393/57 16 90.
P 02-301634

Pour la saison d'hiver 1980/81 je cherche une place comme

secrétaire de réception

en Suisse romande, afin de me perfectionner dans la langue française. Je suis de nationalité suisse, âge 19 ans, et mes activités jusqu'à présent sont les suivantes:
2 1/2 ans école de commerce à Zurich, 1/2 an école d'hôtellerie et de tourisme à Coire, 1 an travaux pratiques dans un hôtel renommé à Kusnacht/ZH.
Prière adresser offre à Mlle Maya Eberhard, Lüttenberg, 8906 Bonstetten, tél. (01) 700 64. 8882

Pflichtbewusster und in allen Sparten der Gastronomie versierter

Küchenchef

mit guten Zeugnissen sucht auf 1. April 1981 Stelle in Kantine, Spital, Institut oder Helm. Zuschriften erbeten unter Chiffre 363 Wi ofa Orell Füssli Werbe AG, Postfach 43, 9500 Wil.

35jährige versierte Frau sucht Stelle als

Gerantin

in Tea-room/Cafeteria im Raum ZH/AG. Angebote bitte unter Chiffre 9001 an hotel revue, 3001 Bern.

Suche neuen Wirkungskreis, bin Schweizerin, langjährige In- und Ausländerfahrung

in allen Sparten

der Hotellerie, Gastgewerbe und Dancing, im Besitz des Fähigkeitsausweises A. Offerten sind erbeten unter Chiffre 8986 an hotel revue, 3001 Bern.

Hotelsekretärin

Eintritt: 15. Januar 1981, für Wintersaison oder Jahresstelle. Mehrjährige Praxis. Sprachen D, E, F. Führungsqualitäten. Region Wallis/Valais bevorzugt. Umgehende Antworten unter Chiffre 8987 an hotel revue, 3001 Bern.

Belvoir-Absolvent mit mehrjähriger Praxis im Gastgewerbe, sucht per sofort oder nach Übereinkunft geeignete Stelle als

Aide du patron Direktions-/ Betriebsassistent

im Raume Zürich, Ostschweiz oder Bündnerland (evtl. auch Saisonstelle).

Offerten erbeten unter Chiffre 44-355443 an Publicitas, 8021 Zürich.

Suche Stelle als

Empfangspraktikantin

bin gelernte Hotel- und Gaststättengehilfin, mittlere Reife, Fremdsprachenkenntnis in E und F. Angebot erbeten an: Rosmarie Breh, Hexmatt 8, D-7847 Badenweiler 3. 8993

Geschäftsführerin mit Patent, lange Erfahrung in Nachtbetrieben, 4 Sprachen, 1-Klass-Referenzen, sucht verantwortungsvollen Posten als

Directrice/Gerantin

Bar-Dancing-Cabaret.
Anfragen unter Chiffre 8991 an hotel revue, 3001 Bern.

Wissen Sie, was ein Springer ist? So bezeichne ich mich, der überall dort eingesetzt wird, wo gerade Not am Mann ist. Der also von Stelle zu Stelle springt.
Als 30jähriger Fachmann übernehme ich die Ablösung als

Wirt, Geschäftsführer oder Küchenchef

bei Krankheit, Militär oder Ferien im Raume Zürich.

Sind Sie interessiert, dann rufen Sie an, Tel. (01) 767 07 61. 8992

Sekretärin-Buchhalterin (immer in der Hotellerie geübt), Französisch, Deutsch, Englisch, sucht Stelle als

Empfangsdame-Anfängerin

für die Wintersaison.
Offerten unter Chiffre 28-460277 an Publicitas, av. Ld-Robert 51, 2300 La Chaux-de-Fonds.

Ich suche auf Frühling 1981 eine Stelle als

Kochlehrling

in Zürich oder Umgebung. Ich bin in der 3. Sek. und möchte zu Hause wohnen.

Vielen Dank für Ihre Offerte unter Chiffre 8980 an hotel-revue, 3001 Bern.

Hotelfachmann,

37J., zurzeit Hoteldirektor, mit langjähriger Erfahrung, sucht ab Frühjahr 81

führende Stelle

in Grosshotel, Raum Zürich-Zentralschweiz.

Offerten bitte unter Chiffre 8982 an hotel revue, 3001 Bern.

Allemande, 40 ans, permis C, cherche sur la place de Genève pour date à convenir le poste

d'assistante de direction

possède plusieurs années d'expérience dans l'hôtellerie.

Anita Kaufmann
17, rue Contamines
1206 Genève
tel. (022) 47 98 73 8994

Jeune dynamique couple

français, qualifié, cherche poste pour la saison d'hiver 1980/81

Elle: débutante réception A ou serveuse
Lui: chef de partie

Veuillez s. v. p. s'adresser à
Hôtel Corso
Via Valdani 1, 6830 Chaisso
Tél. (091) 44 57 01 8771

Secrétaire suisse allemande

cherche emploi comme volontaire à la réception ou au bureau, de janvier à mars 81. Diplôme commercial, pratique: deux ans. Langues: allemand et italien, de bonnes connaissances en français et en anglais.

Faire offres sous chiffre 8983 à l'hôtel-revue, 3001 Bern. 8884

2 jeune, zuverlässige Töchter (abgeschlossene Kochlehre) suchen Saisonstelle als

Köchin

in Französisch sprechendes Skigebiet.

Tel. (041) 76 15 04 8884

Gesucht Réceptions-Praktikumsstellen

2 Deutschschweizer Mädchen suchen auf Januar 81 Praktikumsstelle in der Westschweiz, Welschlandjahr, KV-Lehre, HFL. Zuschriften unter Chiffre 8979 an hotel-revue, 3001 Bern.

Wichtig
Bitte Erscheinungsdatum vorschreiben

Inserate in der Hotel-Revue haben Erfolg!



LIEGENSCHAFTEN-MARKT · MARCHÉ IMMOBILIER

Umstände halber per sofort zu vermieten

Landgasthof

Roter Löwen, Hildisrieden

Moderner, neuzeitlicher Betrieb mit grosser Umsatzerwartung für Kapazität der Wirtbranche. Langjähriger Mietvertrag, evtl. mit Vorkaufsrecht. Nebst treuer Stammkundschaft ist der Gasthof ein beliebter Begegnungsort für Familienfeiern, Gesellschaftsbankette, Reiseunternehmungen.

- Restaurant zirka 60 Plätze
- Grosser Saal zirka 200 Plätze
- Kleiner Saal zirka 60 Plätze
- Speisesäle zirka 35 Plätze
- Sitzungszimmer zirka 35 Plätze
- Kegelbahn zirka 20 Plätze
- Gartenrestaurant zirka 32 Plätze

Grosser, eigener Parkplatz, nebst schöner Wirtwohnung sind 14 Fremdzimmer vorhanden. Gutes Personal kann übernommen werden.

Anfragen an:
B. Hess
Postfach 148, 6210 Sursee
Tel. (041) 47 43 24, 8 bis 12 Uhr

P 25-920

Montana-Crans

A vendre ou à louer, pour raisons d'âge et de santé

hôtel ★★★

avec café-restaurant, terrasse sud et nord, construction récente. Appartement des patrons 6 pièces + chambres d'employés. Nombre de lits 35, toutes les chambres avec salles de bain privées et téléphone. Ascenseurs, matériel d'exploitation au grand complet, machines, lingerie, argenterie vaisselles etc. Cuisine gaz ou électrique. Convient à un couple dont le mari est cuisinier. Faire offres sous chiffre P 36-30914 à Publicitas, 1951 Sion.

Infolge Krankheit sofort zu verpachten, eventuell zu verkaufen.

Hotel-Restaurant Snack-Bar-Dancing

an ausgezeichnetener Lage. Westschweiz, Nähe Autobahn. Umsatz zirka 1 Million. Pachtzins gemäss SHV. Kapitalbedarf für Warenlager und Kleininventar zirka Fr. 120 000.-. Seriose Interessenten melden sich unter Chiffre 8918 an hotel revue, 3001 Bern.

Les gérants d'une belle auberge à Genève quittent pour la fin du mois d'octobre. Ils deviennent eux-mêmes propriétaires. Quel couple du métier désire prendre la relève et assurer la

direction

de cet établissement comprenant 50 places de restaurant, petite salle séparée, terrasse d'été et 5 belles chambres à louer?

Vos offres détaillées avec prétentions de salaire nous parviendront confidentiellement à

HRC Services SA, conseils en hôtellerie et restauration, case postale 45, 1247 Anières/Genève, tél. (022) 51 18 92. 8871

Wir möchten im Laufe des Jahres 1981 unser

Restaurant

in Neuhausen am Rheinfall (SH)

verpachten.

Es liegt an ausgezeichnetener Verkehrslage und ist ein Haus mit langer Tradition. Parkplätze und eine schöne Gartenwirtschaft werden die Lage ausserordentlich auf. Die Innenrenovation mit neuer Küche ist durchgeführt. Eine umfassende Aussenrenovation ist vor der Verpachtung vorgesehen.

Wir suchen ein Pächterpaar, das eine solide Existenz aufbauen und das Restaurant mit Wohnung, innert 3 bis 10 Jahren käuflich übernehmen möchte. Es wollen sich nur ernsthaft Interessierte melden, die willens sind, eine dauerhafte Existenz aufzubauen und ein faire Angebot auch finanziell zu erfüllen vermögen.

Interessenten erhalten weitere Auskünfte unter Chiffre 02-121176 Publicitas, 5001 Aarau.

Est-il possible de doubler un capital en deux ans? Qu'il!

En achetant d'urgence 4000 m² de terrains à bâtir dans la nouvelle ville HORIZON CITY ESTATES, Texas, USA. Pour cette propriété vous investissez un minimum de 12 000 US \$ et vous devenez propriétaire en plein droit (env. 20 000 Frs. S). Les prix de vente accusent une augmentation considérable en deux ans. Police d'assurance pour garantir toutes les opérations financières. Il reste à signaler que le développement de cette région attire plus de 100 000 habitants nouveaux par an. Notre société américaine s'occupe de la gestion et revient. Offre limitée. HORIZON CITY ESTATES INC. Extension de la ville EL SASO en plein développement. Ecrire sous chiffre 24-311344 à Publicitas LUGANO.

STELLENGESUCHE DEMANDES D'EMPLOIS

KATAG LUZERN
Zu verkaufen

Hotel-Restaurant Alpenhof im Melchtal

2-Saison-Betrieb mit:
71 Betten, alle Zimmer mit fliessendem Wasser
oder Bad/Dusche und WC
Restaurant mit Säli
Speisesaal
Terrasse
Nebenrestaurant
Einstellhalle
3 Garagen

Ein tüchtiger Hotelier/Restaurateur findet hier eine gute Existenz.
Verkaufspreis inkl. Gross- und Kleininventar 1,5 Mio Franken.
Für nähere Auskünfte richten Sie Ihre Anfragen an

P 25-3726

KATAG-Treuhand
Habsburgerstrasse 22, 6002 Luzern
Telefon 041-23 72 23, Telex 72 331

Zu verkaufen oder evtl. zu verpachten im Kanton Obwalden, zentral, in grossem Skieinzugsgebiet

Hotel-Restaurant

(Ganzjahresbetrieb)

Heimelige Räume für jeden Anlass:

- Restaurant (35) mit abteilbarem
- Säli (60)
- Speisesaal (120)
- Terrasse (80)
- 42 Gästezimmer, zum Teil mit Dusche, Bad und WC
- Grosser Parkplatz

Offerten erbeten unter Chiffre 25-163614 an Publicitas, 6370 Stans.

A remettre
snack-bar-restaurant

Situation de premier ordre au centre de Lausanne.

120 places plus terrasse, récemment rénové.
Chiffre d'affaires près du million.
Baill de 20 ans.
Demandez: André Zbinden.

ASSA 89-218

BERNARD Nicod SA
Tél. (021) 20 40 61
26, AVENUE DE LA GARE
CASE POSTALE 1001 LAUSANNE

Café-restaurant

situé à mi-chemin entre Lausanne et Genève, comprenant:
1 local, 1 studio, 5 chambres pour le personnel, 5 appartements de 2 et 3 pièces.

Prix: Fr. 1 250 000.-
Hypothèques à déduire.

P 22-2491

REGIE DUBOUX SA
Grand-Chêne 8, Lausanne
Tél. 20 35 65

Strecke Churwalden-Lenzerheide
Umstände halber zu verkaufen

Kleinhotel-Restaurant

mit grossem Parkplatz. Nette Lokalitäten, Doppelkegelbahn, gut eingerichtete Küche, 17 Fremdenbetten, 4 moderne 2-Bett-Studios, neu ausgebaute 3½-Zimmer-Wohnung. Grundfläche über 2000 m², wovon erschlossenes Bauland.

Antritt nach Vereinbarung, evtl. sofort möglich. Erforderliches Eigenkapital zirka Fr. 100 000.-.

Offerten an Wafr AG, 9431 Oberegg.
P 33-2794

Altershäuser zu verkaufen im Tessin

Hotel-Restaurant

mit 38 Betten, Parkplatz, und bekannt für 1a-Küche, an Passantenlage; Gartenrestaurant (80 Pl.); Anzahlung Fr. 80 000.- bis Fr. 100 000.-. Anfragen nur vom Selbstkäufer unter Chiffre 44-48923 an Publicitas, 8021 Zürich.

Zu vermieten auf Frühjahr 1981

Berggasthaus Obersee Näfels/GL

Wir suchen ein fachlich ausgewiesenes **Koch-Wirtcheppaar** mit Wirtpatent.

Das Berggasthaus liegt direkt am Obersee in einem reizvollen Wandergebiet. Das Haus wurde total umgebaut, neu mobilisiert und mit allen neuzeitlichen Betriebsrichtungen ausgestattet.

- Restaurant (unterteilbar) mit rund 80 Plätzen
- Seeterrasse und Gartenwirtschaft 120 Plätze
- 3-Zimmer-Wirtwohnung, 4 sep. Angestelltenzimmer
- 7 Appartements
- Dependance mit Massenslager, Zimmer und Aufenthaltsraum

Offerten erbeten an:
Alfons Hofhan AG
8752 Näfels
P 19-808

Zu verpachten in erstem Sommer- und Winterkurtort des Berner Oberlandes

Kleinhotel

mit 25 Betten.
Offerten unter Chiffre L 25075 an Publicitas, 3001 Bern.

Zu verpachten gesucht für die kommende Wintersaison, eventuell 8 bis 10 Jahre, ein neues, komfortables, sonniges

Hotel

von 30 bis 32 Betten. Mit Appartement-Wohnung. Restaurant 60 Plätze. Das Hotel ist im Hauptzentrum des Dorfes.
Offerten unter Chiffre P 36-31195 an Publicitas, 1951 Sitten.

Café-Restaurant

d'excellente renommée, chiffre d'affaires important, matériel neuf, à remettre dans banlieue lausannoise.

Candidats avec capacités professionnelles sérieuses et capital important peuvent écrire sous chiffres 8863 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

A vendre à Verbier

hôtel-restaurant-bar en plein centre

Affaire exceptionnelle! Seulement les intéressés sérieux et disposant d'au moins Fr. 1 500 000.- voudront adresser des demandes écrites à

HRC Services SA
Conseils en hôtellerie et restauration, case 45, 1247 Anières/Genève. 8863

Wir vermieten in der Ostschweiz die schönste, umsatzstärkste und attraktivste

Pizzeria (Holzofen)

Als zukünftiger Pächter wäre ein Kocheppaar bestens geeignet. Bewerben, die über das nötige Eigenkapital verfügen, sichern wir einen langjährigen Mietvertrag zu. Weitere Auskunft erteilt unter Chiffre 2756, Kennwort Pizzeria, Hämmerle Werbe AG, Postfach, 8128 Hintereggl/ZH.

A vendre ou à louer à San Bernardino (GR)

boulangerie-pâtisserie avec tea-room Erminia

S'adresser à:
Tara-Room BEGNA
6648 Minusio (TI)
ou téléphone (093) 33 11 44
heures repas
P 24-162533

Für Kauf und Verkauf sowie Miete und Vermietung von

gastgewerblichen Betrieben:

HOTEL-IMMOBILIEN-ZÜRICH AG

Ältestes Spezial-Treuhandbüro für das Gastgewerbe.
Seidengasse 20, 8023 Zürich 1
Telefon (01) 211 60 62 109

Berner Oberland Winter- und Sommerkurtort

Zu verkaufen

Liegenschaft

mit stark frequentiertem Restaurant und Möglichkeit zur Hotellangliederung.

Anfragen unter Chiffre 8708 an hotel revue, 3001 Bern.

Suche Kleines

Hotel oder Pension

zu übernehmen.

Welches ältere Ehepaar oder Alleinlebende möchten ihren Besitz in gute Hände auf Rentenbasis abgeben oder suchen vertrauensvolle Mitarbeiter.

Schreiben Sie mir unter Chiffre 9002 an hotel revue, 3001 Bern.

Inseratenschluss
Jeden Freitag
morgen 11 Uhr!

Drucksachen

Die Druckerei
Wichtig: Drucke und
Entwürfe
3001 Bern
Ein Inserat
telefon (041) 29 11 11
genügt

Important
Prière de préciser la date de parution

Inserate in der Hotel-Revue haben Erfolg!

Welches initiative Wirtcheppaar hätte Interesse Nähe Basels auf Frühjahr 1981 einen gutbürgerlichen

Gasthof

in Miete zu übernehmen.

Offerten bitte unter Chiffre 4881 a, Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 4001 Basel.

Nähe Lugano

Hotel mit 80 Betten

aus Gesundheitsrückichten zu verkaufen, ruhige Lage, sehr gute Rendite, eignet sich als Ferienheim eines Industriekonzerns oder einer Bank.

Es mögen sich jedoch nur finanzkräftige Selbstintereäsenten melden unter Chiffre 8865 an hotel revue, 3001 Bern.

rex royal

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

VERMISCHTES • DIVERS

Käseplatte mit



Der Gast mag's mit Butter

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

Jedes Problem löst diskret
01/720 85 86
 Schnell, sorgfältig, mit Erfolgsgarantie
 Hans Wyss AG, Thalwil

Meubles d'enfants GTSM eibe
 pour chambres de jeu d'enfants accueillantes dans appartements, homes, garderies, crèches et hôpitaux. Fonctionnels, colorés et qualitatifs d'avant-garde. GTSM tables des 130.- Demandez une offre sans engagement à Sie pour l'installation d'équipements de sport et de gymnastique GTSM 2532 Macolin 032/23 69 03 ou 01/66 11 30

Die Krönung des grossen Menüs:
 Neue Goldbestecke für 12 Personen, 70tlg., 24 ct., hartvergoldet, jetzt für sFr. 3000.-
 Offerten unter Chiffre C 03-354962 an Publicitas, 4010 Basel.

Seriöser Alleinunterhalter
 auf elektr. Orgel sucht baldiges Arrangement.
 Offerten unter Chiffre K 306748 an Publicitas, 3001 Bern.

Top Duo Unterhaltungsmusik TANZ-061 + 471836
 vielseitig, preisgünstig

WIBIS-Maschinen für Innen- und Aussenreinigung
 30 Jahre Erfahrung
 014 149.237.975
Staub- und Wassersauger
 leistungsstarke, universell einsetzbare, handliche Geräte in jeder Grösse zum günstigen Preis
 Wibis AG Reinigungsmaschinen, Geräte und -produkte 8910 Anfoltern A, Tel. 01 761 63 36

WMF Sonder-Angebot
 Besteckmodell Spaten Cromargan 18/10
 Bestellen Sie noch heute oder verlangen Sie unverbindlich Muster
WMF IHR PARTNER UND BERATER
 WMF Zürich AG Bernstrasse 82 8953 Dietikon Tel. 01/730 42 42

Artikel	Listenpreis	ab 36 Stück	ab 60 Stück	ab 120 Stück
Menüöffel	3.90	2.60	2.35	2.20
Menügabel	3.90	2.60	2.35	2.20
Menümesser	7.70	5.15	4.60	4.40
Kaffeelöffel	2.75	1.85	1.65	1.55
Kuchengabel	3.90	2.60	2.35	2.20

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

Liquidation
 Infolge Umbau der Liegenschaft kommt das gesamte Kleininventar sowie diverse Maschinen und Apparate gegen Barzahlung zu günstigen Preisen freihändig zum Verkauf.
 Freie Besichtigung und Verkauf:
Restaurant Stadtkeller Sternenplatz 3, Luzern
30. Oktober 1980, 9.00 bis 17.30 Uhr
 Die Beauftragte: TSWV, Gotthardstrasse 62, Zürich P 44-1387

Porzellan-Kaufgelegenheit!
 Porzellan-Kaufgelegenheit Typ: **Safari-BAUSCHER**. Neues und praktisch ungebrauchtes Porzellan sofort sehr günstig abzugeben. (Teller/Dessert/div. Tee-Milch-Kaffeekannen.)
Dir. Hotel des Alpes 7018 Films Waldhaus Telefon (081) 39 01 01 8930

Folklore-Blusen
 mit Stickerei, für Ihr Personal, in über 60 verschiedenen Ausführungen, ab Fr. 59.- bis Fr. 219.-. Verlangen Sie Musterofferte.
 Wegmüller Kleider 3422 Kirchberg Tel. (034) 45 15 95 P 09-1873

HRC Services SA
 Conseils en hôtellerie et restauration. Nos activités comprennent: Organisation, création, étude, analyse, sélection de cadres et surveillance d'exploitation, ainsi que le département immobilier et le département juridique.
 Case post. 45, 1247 Anières/Genève, tél. (022) 51 18 92. 8662

wetrok
wenn es um rationelle Gebäudereinigung geht...
 z.B. Duftreimer für frische Sauberkeit mit Langzeitwirkung - reinigt, desinfiziert und beseitigt unangenehme Gerüche im Sanitärbereich.
Reodor
 reinigen mit Methode wetrok
 ein Geschäftsbereich des DIETHELM & CO. F.G. 8052 Zürich, Eggbühlstrasse 28, Telefon 01/301 30 30

Wegen Umbaus zu verkaufen schöner **Barkopus**
 Kühlung, 4 Kühlschubladen
9 Barstühle
1 Flaschenschrank
1 Bank
 ein Jahr im Gebrauch, Neuwert Fr. 15 000.-, jetzt Fr. 8 000.- Ein Posten
Silber-Milch-/Kaffeekrüge und Anrichtentafeln
 zum Chromstahlpreis, Hotel Beau-Site, Grächen, Telefon (028) 56 26 56 8846

FRANKE
 Franke AG, 4663 Aarburg, Tel. 062/43 31 31
Auf den Wellen des Erfolgs
 Auch in der fortschrittlichen Küche bleibt der Fortschritt nicht stehen. Das beweist die neue Generation der Franke-Mikrowellenherde.
MW1
 Abgestuftes Sortiment von 1000 bis 3000 Watt. Alle Modelle mit Intervallschaltung als Auftauautomatik. Also Dokumentation verlangen.
ffiert die neue Gerätegeneration. Mit weiter verbesserten Leistungsdaten. Mit grösserem Bedienungskomfort. Und dem grössten Lieferprogramm der Schweiz. Und nicht zuletzt mit der langen Garantie, die Franke auf die neuen Mikrowellenherde gewährt.
 Rationalisierungs-massnahmen haben es in sich. Speziell wenn sie schnelleren Service und damit mehr Umsatz verheissen. Darum hält eine bewährte Technologie in der Küche Einzug: die Mikrowellenherde. Franke hat diesem Trend Rechnung getragen und die revolutionäre Technik weiter perfektioniert. Davon pro-

LIEGENSCHAFTEN-MARKT • MARCHÉ IMMOBILIER

In einem im Juli d.J. eröffneten **Sport- und Freizeit-Center** in landschaftlich sehr schöner Lage im Saarland wird der **gastronomische Bereich** ab Anfang 1981 vermietet. Die sportlich elegant eingerichtete Gaststätte mit separatem Kaminzimmer (120 Sitzpl.) hat eine nach den modernsten Kenntnissen ausgestattete Küche. Zum Freizeit-Center gehören: Sporthalle, Tennisanlage (7 Frei- und 3 Hallenplätze) und 4 Kegelbahnen mit separaten Kegelstuben (80 Sitzpl.) Das Anwesen ist braucereif mit guten Umsätzen im Getränke- und Speisebereich (Tendenz: steigend)
 Zuschriften erbeten unter Chiffre 842 an hotel revue, 3001 Bern.

A vendre, centre de Genève **hôtel**
 60 chambres, 100 lits snack-bar, construction récente.
 Demandez: M. André Zbinden ASSA 83-218
BERNARD NICOD SA
 TEL. (021) 20 40 61
 26, AVENUE DE LA GARE CASE POSTALE 1001 LAUSANNE

France
 sur route N 20, vers l'Espagne, entre Paris et Toulouse, plein centre-ville, à vendre
hôtel-restaurant
 27 chambres plus appartement, grande salle + petite salle + salon + bar, plus de 200 couverts. Deux terrasses, garage, buanderie et cuisine moderne, emplacement unique pour les cars. Prix: FF 1 800 000.-
 Pour plus d'information, M. Milhomme, 46600 Sarrazac (Lot/France) 8864

Von Privat zu verkaufen im Unter-Freiamt, Industriegemeinde, **Café in Doppel-Wohnhaus**
 Kernzone Gebäudeplatz und Umgelände 14,16 Aren. Sehr gute Ausnutzungsziffer. Ernsthaft Interessenten melden sich bitte unter Chiffre 25-35709 an Publicitas, 6002 Luzern.

Inseratenschluss
Jeden Freitag
morgen 11 Uhr!

?
Rendite-Probleme? Baupläne? Versteckte Kosten?
 Als Spezialisten im Gastgewerbe sind wir in der Lage, vollumfängliche Dienstleistungen anzubieten. Reden Sie doch mit unserem Herrn S. Augsburger. Oder verlangen Sie ganz einfach unsere Broschüre.
 Ihre Dienstleistungen interessieren mich/uns. Rufen Sie bitte an. Telefon-Nr.: Senden Sie Ihre Broschüre an:
 Einsenden an: MERKUR AG, Herrn S. Augsburger, Fellerstrasse 15, 3027 Bern, Telefon 031 55 11 55



Ecole hôtelière Lausanne

**Cours de marketing
«Comment survivre et gagner»**

du mardi 25 novembre au vendredi 28 novembre 1980 à l'Ecole hôtelière de Lausanne au Chalet-à-Gobet.

Participants:
Propriétaires, directeurs, gérants ou chefs de réception de petites et moyennes entreprises européennes.

Objectifs:
Ce cours souhaite apporter:
- une familiarisation de l'hôtelier avec différentes possibilités et techniques de marketing, afin de développer sa clientèle actuelle et d'établir de nouveaux marchés sur le plan national et international.

Programme:
- introduction au marketing (principes et composants)
- applications possibles pour la commercialisation de prestations hôtelières
- développement du marketing-mixte optimal pour les moyennes et petites entreprises hôtelières
- les marchés (définition, recherche)

Méthodologie:
Les animateurs feront appel à des exposés théoriques et à l'analyse de cas réels.

Animateurs:
M. Pierre Bellmann, Directeur du Centre International de Formation Commerciale pour l'Horlogerie-Bijouterie (Institut CFH), Lausanne
M. Ralf Schmitz-Leuffen, Dr en Sciences Economiques (Universités de Berne et de Cologne), Consultant indépendant en promotions hôtelières et touristiques, Genève.

Langue:
le cours est donné en français

Coût:
Fr. 890.- incluant
- l'enseignement, le matériel et les supports didactiques
- 4 déjeuners à l'Ecole + une verrée

Logement:
A la charge des participants. Possibilité de logement dans des hôtels à proximité de l'Ecole.

Inscription:
Pour obtenir la documentation détaillée de ce cours et le formulaire d'inscription veuillez nous renvoyer le talon ci-dessous. Délai 13 novembre 1980.

Informations:
Ecole hôtelière Lausanne, Département FPE
Case postale, CH-1000 Lausanne 25
Le Chalet-à-Gobet, tél. (021) 91 64 01.

TALON (marketing) (à retourner avant le 13 novembre 1980).

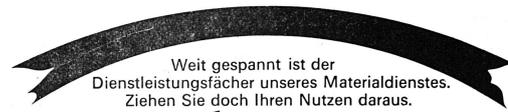
Nom: _____
 Entreprise: _____
 Fonction: _____
 Adresse: _____
 Tél.: _____
 Lieu et date: _____
 Signature: _____

**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: 3. November, 1. Dezember

Auskunft und Anmeldung:
KALTENBACH, Weinbergstrasse 37, 8006 Zürich
Telefon (01) 47 47 91 (3 Min. v. Hauptbahnhof)



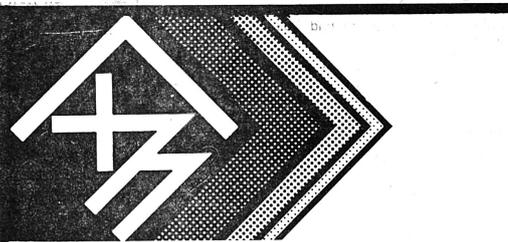
Der Material-Chef empfiehlt



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

☎ 031 461881

Schweizer Hotellier-Verein Société suisse des hôteliers



**Planen Sie einen Umbau?
Oder einen Neubau?
Wir machen Ihnen den
wichtigsten Sparvorschlag:
Planen Sie mit uns.**

Seit 15 Jahren beraten unsere Spezialisten Hotellers 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 Hotellier-Verein
Beratungs- und Dokumentardienst
Monbijoustrasse 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 _____



Ecole hôtelière Lausanne

**Cours d'initiation à
l'informatique hôtelière**

de lundi 17 novembre (13 h. 30) au vendredi 21 novembre 1980 (17 h. 00) à l'Ecole hôtelière Lausanne au Chalet-à-Gobet.

Participants:
Hôteliers-restaurateurs, chefs de petites et moyennes entreprises, dirigeants et cadres de grands sociétés et chaînes.

Objectifs:
Ce cours souhaite apporter:
- une formation de base en informatique, afin de comprendre les possibilités et les limites de son utilisation
- une sensibilisation et une information sur les divers aspects de l'utilisation de l'informatique dans une entreprise hôtelière

Programme:
- les bases de l'informatique
- hôtellerie et informatique
- processus d'implantation d'un ordinateur dans une entreprise

Méthodologie:
Les animateurs feront appel à des exposés théoriques et à l'analyse de cas réels. Des exercices à l'ordinateur seront organisés par petits groupes de travail.

Animateurs:
M. Sergio Magnoni, conseiller en informatique et gestion d'entreprises, animateur du Service de Promotion et conseil INFOTEL.
M. Philippe Charlot, professeur et responsable du système informatique à l'Ecole hôtelière de Lausanne, animateur du Service de Promotion et Conseil INFOTEL.

Langue:
Le cours est donné en français

Coût:
Fr. 990.- incluant
- l'enseignement, le matériel et les supports didactiques
- 4 déjeuners à l'EHL, une verrée.

Logement:
A la charge des participants. Possibilité de logement dans des hôtels à proximité de l'Ecole.

Inscription:
Pour obtenir la documentation détaillée de ce cours et le formulaire d'inscription, veuillez nous renvoyer le talon ci-dessous. Délai 6 novembre 1980.

Informations:
Ecole hôtelière, Lausanne, Département FPE/SPCI
Case postale, 1000 Lausanne 25
Le Chalet-à-Gobet, tél. (021) 91 64 01.

TALON (SPCI)
(à retourner avant le 6 novembre 1980)

Nom: _____
 Entreprise: _____
 Fonction: _____
 Adresse: _____
 Tél.: _____
 Lieu et date: _____
 Signature: _____



**Das Hotelfach
sucht
tüchtige Kräfte . . .**

... und bezahlt gut. In dieser Branche gibt es kaum Arbeitslose. Aus gutem Grund: Essen, Trinken und Ferien sind Dinge, auf die man nicht gerne verzichtet. Deshalb ist der Job im Hotelfach ein guter Job, ein interessanter Job, ein sicherer Job.

Vorausgesetzt natürlich, dass man etwas vom Fach versteht. Vorausgesetzt, dass man sich seriös ausbilden lässt oder sich intensiv weiterbildet. Zum Beispiel mit unserem 1000fach bewährten Fern-Kurs für das Hotel- und Restaurationsgewerbe.

Sie lernen zu Hause, in der Freizeit, müssen keine Schulbank drücken und haben keinen Lohnausfall. Unser praxisnaher Fern-Kurs wird auch aus Ihnen einen tüchtigen Mitarbeiter machen, den man überall bevorzugt.

Lassen Sie sich gratis und unverbindlich informieren. Senden Sie uns einfach den nachstehenden Talon.

Institut Mössinger AG

(Die Fernfachschule mit Erfahrung)
Räffelstrasse 11, 8045 Zürich, Tel. (01) 35 53 91

Ich interessiere mich für das Hotelfach.
Informieren Sie mich kostenlos und unverbindlich.

Name: _____
 Alter _____
 Strasse: _____
 PLZ/Ort: _____



**Hotelschule
Lötscher**

6356 Rigi Kaltbad
Tel. (041) 83 15 53

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

Name: _____
 Adresse: _____



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
- Vorbereitungskurse auf alle anerkannten Englischprüfungen mit Abschlussdiplom vom:
5. Januar 1981 bis 27. März 1981
6. April 1981 bis 26. Juni 1981
29. Juni 1981 bis 11. September 1981
28. September 1981 bis 18. Dezember 1981
Preis: £ 732, Dauer: 12 Wochen

- Intensiv-Sommerenglischkurse ab 2 Wochen
- Cambridgekurse

Die Preise verstehen sich inkl. Schulgeld, Vollpension in engl. Familie • Modernste Lehrmittel • Kleine Klassen • Exkursionen & Sportmöglichkeiten.

Kursteilnehmer werden am Flugplatz abgeholt. Charterflug ab Zürich kann bei unserer Vertretung in der Schweiz zu den jeweils bestmöglichen Bedingungen gebucht werden.

Ausführliche Dokumentation und weitere Auskünfte erhalten Sie bei:
Frau N. Frei, Seeburgstrasse 8, 6006 Luzern
Telefon (041) 37 29 15



Cours de bar
les 1er et 2 décembre 1980
au Centre professionnel
de la SVCRH, Pully

Finance du cours: fr. 200.-, y c. documentation et lunch.
Ce cours se veut avant tout pratique. Les participants préparent eux-mêmes les cocktails et long drinks standards.

Inscription et renseignements:
Fédération suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers
Service de formation professionnelle
42, av. Général-Guisan, 1009 Pully
Téléphone (021) 29 88 24

Je m'inscris pour le cours de BAR des 1er et 2. 12. 80

Nom et prénom: _____

Etablissement: _____

Adresse: _____ Tél.: _____

No postal/Lieu: _____

Date: _____

Signature: _____

Little School of English & Commerce

Claydon House, 107-109 Marine Parade
Worthing, Sussex, England

Die kleine Schule mit dem grossen Namen!
20 Jahre Erfahrung
(gegr. 1960)
Englisch/schweizerisches Management



**Englisch-Intensivkurse
für Hotelangestellte**

Kursbeginn: 5. Januar 1981
6. April 1981
21. September 1981

Dauer: 12 Wochen
Preis: £743.- inkl. Schulgeld/Familienunterkunft
Ferner: 8 Wochen Super-Intensivkurs vom 20. Oktober bis 12. Dezember 1980. Preis: £642.-

Kleine Klassen, verschiedene Stufen (auch Anfänger), modernste Lehrmethoden. Schule direkt am Meer. Vielfältige Sportmöglichkeiten.
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), Tel. (022) 66 23 32

P 18-2860

**Weitere Kurse
Prochains cours**

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-801
Lieu: Genève
Date: Lundi, 24 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

Vente à la réception

Objectifs: A la fin du cours, le participant sera en mesure d'assister le patron à la vente.

Cours No.: X-801
Date: 18 novembre 1980
Lieu: Neuchâtel

Betriebsleiterkurs «Personalwesen»

Ziel: Ein schlagkräftiges Personalwesen aufbauen, um mit zufriedenen Mitarbeitern mehr zu leisten.

Datum: 8.-12. Dezember
Ort: Vitznau

Der Schlüssel zur besseren Küchenrendite

Ziel: Die Absolventen des Kurses sollen in der Lage sein, ihren Küchenbetrieb nach wirtschaftlichen Gesichtspunkten zu führen.

Kurs-Nr.: XII/80-1 XII/80-2 XII/80-3
Ort: Domat/Ems Geroldswil Bern
Datum: 10. u. 11. 12. 80 16. u. 17. 12. 80 3. u. 4. 12. 80

Auskünfte/Renseignements

Schweizer Hotelier-Verein, 3001 Bern
Société suisse des hôteliers, 3001 Berne
Tel. (031) 45 18 81

Inserieren bringt Erfolg!

Die private Fachschule, die hält was sie verspricht:

Individuelle, zielstrebige und verantwortungsbewusste Service-Stufenausbildung für die gepflegte Praxis im Hotel- und Gastgewerbe.

Kursdokumentation, Spezialkursausweis, Gratisplacierung.

Auskünfte, Schulprospekt und Kursprogramm erhalten Sie unverbindlich.
Tel. (041) 44 69 55

BLÄTTLERS

Spezialfachschule

Service

12. 1.-30. 1./9. 3.-27. 3.

Bar

20. 10.-31. 10./1. 12.-12. 12.

**Flambieren/
Tranchieren**

15. 12.-19. 12./5. 1.-9. 1.

Chef de service

27. 4.-1. 5.

Weinseminar

18. 5.-22. 5.

**Bar-
Management**

4. 5.-8. 5.

6000 LUZERN

Murbacherstrasse 16

Gestalten mit Trockenblumen

Blumen, ob frisch oder trocken, nach den Grundregeln arrangiert, bringen eine gewisse Atmosphäre in ein Hotel oder Restaurant, welche die Gäste sehr zu schätzen wissen.

Möchten auch Sie Ihre Gäste noch mehr verwöhnen?

Ziel: Dieser Kurs zeigt Ihnen Ideen und Möglichkeiten zum Dekorieren. Die praktischen Arbeiten sollen die manuellen Fähigkeiten fördern.

Inhalt:

- Tisch- und Raumdekoration
- Trockenblumen-Arrangements in alten Gefässen und als Wandhänger
- Festliche Advents- und Weihnachtsdekorationen
- Kerzenarrangements

Unter Anleitung eines Fachmannes erhalten die Teilnehmer Gelegenheit, für sich in einer praktischen Arbeit Dekorationsstücke herzustellen.

Teilnehmer:

Alle, die sich an Blumen freuen können.

Kurs-Nr.: XI/80-1 XI/80-2 XI/80-3 XI/80-4
Datum: 2. 12. 80 16. 11. 80 20. 11. 80 25. 11. 80
Kursort: Bad Ragaz Wettingen Bern Brig

Zeit: Von 9.30 bis 17.00 Uhr.

Kursleitung:

Walter Rohrer, Abteilung für berufliche Ausbildung SHV, Bern.

Referent:

Edwin Rohrer, eidg. dipl. Florist und Dekorateur, Solothurn.

Auskünfte:

Siehe Inserat «Weitere Kurse».

Gästeunterhaltung - Aktive Ferien

Animation - Schlagwort oder Verkaufsargument?

«Animation ist die lebenswürdige Form der Aufforderung an Menschen, um sie zu Aktivitäten zu veranlassen, und zwar im gesellschaftlichen und kulturellen Bereich.» (Hermanns)
«Animation als Leistungsangebot sollte von keinem Hotelbetrieb mehr wegzudenken sein!»

Ziel: Unser Kurs soll anhand von Beispielen und Anregungen zeigen, dass jedes Ferienhotel auf seine Art Möglichkeiten hat, den Begriff Animation in die Praxis umzusetzen.

Inhalt:

- Bedürfnisse des Gastes erkennen
- Programmgestaltung
- Information
- Gästemotivation
- Hoteller = Animateur?
- Kosten-Nutzen-Analyse
- Diverse Beispiele aus der Praxis

Teilnehmer: Kaderangestellte und Betriebsleiter von Klein- und Mittelbetrieben

Kurs-Nr.: X/80-1 X/80-2 X/80-3
Ort: Hotel Stern Hotel Zwyssighof Hotelier-Verein
Chur Zwyssighof Schweiz
Wettingen Bern

Datum: 4. 11. 80 5. 11. 80 6. 11. 80

Zeit: 9.30 Uhr bis 17.00 Uhr

Kursleiter:

Walter Rohrer, Abteilung für berufliche Ausbildung, Leiter der Fachkurse SHV

Referenten:

Charly Glaus, Hoteller, Losone
Hans Schmid, Chef Animation + Sport, Hotelplan

Auskünfte:

Siehe Inserat «weitere Kurse»

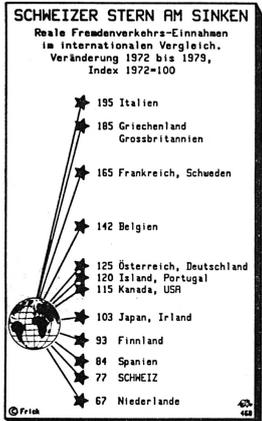
Wochen-Digest

Schwäche der D-Mark

Zum ersten Mal seit zwei Jahren ist der Kurs der Deutschen Mark am Devisenmarkt unter 90 Franken gesunken. Die Deutsche Bundesbank hat Dollars verkauft, um die eigene Währung zu stützen. Der Kursrückgang hängt mit der Passivierung der deutschen Handelsbilanz und damit zusammen, dass in Deutschland Zinssenkungen erwartet werden und vorzeitig Gelder in andere Währungsgebiete verschoben werden. Die Schweizerische Nationalbank hat bisher zur Stützung der D-Mark nicht interveniert, wird dies aber sicher tun, falls der Kurs weiter absinken sollte.

Werbung im Kabelrundfunk

Der Präsident der Expertenkommission für eine Gesamtmedienkonzeption des Bundes, Hans W. Kopp, hat an einer Pressekonzferenz den fertigen Entwurf seiner Konzeption für Ende Sommer 1981 in Aussicht gestellt. Zu diesem Zeitpunkt soll die alte Kabelrundfunkverordnung durch eine Übergangsregelung ersetzt werden, welche vor allem der Vorbereitung für die neue Radio- und Fernsehgesetzgebung dienen soll. Kabel-Radiosuche mit eigenen Programmen sollen auf breiterer Basis als bisher möglich werden; zu deren Finanzierung soll eine zeitlich begrenzte Werbung zugelassen werden. Diese Neuerung könnte auch für grössere Kurorte sehr interessant werden.



Vordergründig konnte die Schweiz ihre Einnahmen aus dem Fremdenverkehr zwischen 1972 und 1979 zwar von 5 auf 5,6 Mrd Fr. steigern. Zieht man aber die Inflation davon ab, wandelt sich das Plus in ein Minus von etwa 20 Prozent. Die OECD kommt denn auch in einem internationalen Vergleich der realen (d.h. inflationsbereinigten) Fremdenkehrereinnahmen für die Schweiz auf eine Indexziffer von 77. Das bedeutet, dass die Einnahmen unseres Landes in Tat und Wahrheit 23 Prozent tiefer sind als 1972. Dieser Ausfall spiegelt sich in den Logiernächten durch Ausländer, die letztes Jahr mit 17,3 Mio um 18 Prozent unter dem Stand von 1972 liegen (22,1 Mio), und auch 1980, trotz dem gegenwärtig kräftigen Zuwachs, noch einige Zeit im Schatten der damaligen Spitzenwerte bleiben werden. Der Marktanteil der Schweiz am Tourismus aller OECD-Länder hat sich denn auch seit 1972 fast halbiert: Er sank von 5,3 Prozent auf 3 Prozent. Auf lange Sicht ist zwar ein Schwund des helvetischen Marktanteils am internationalen Reiseverkehr unvermeidlich, aber der Schnitt ging doch sehr rasch und tief, gp

Keine Hormongefahr

Der Schweizerische Kälbermäster-Verband hat festgestellt, dass in der Schweiz kein Kalbfleisch mit Hormonzugaben erzeugt wird. Das in der Schweiz hergestellte Milchersatzfutter enthält weder Hormone noch Antibiotika. Der Verband verurteilt die Verwendung von Hormonen für die Kälbermast aufs schärfste. Die zuständigen Lebensmittelinspektorate werden aufgefordert, strenge Kontrollen durchzuführen, damit der Schweizer Konsument weiterhin eine uneingeschränkte Garantie für die hohe Qualität des Kalbfleisches hat.

Hohes Defizit im Aussenhandel

Die Schweiz hat in den ersten neun Monaten des laufenden Jahres Waren für 45,35 Milliarden Franken eingeführt und für 36,30 Milliarden Franken ausgeführt. Die Importe haben gegenüber dem Vorjahr um 29,3 Prozent die Exporte um 14,2 Prozent zugenommen. Der Fehlbetrag der schweizerischen Handelsbilanz hat sich von 3,30 auf 9,05 Milliarden Franken fast verdreifacht. Schuld daran sind vor allem die massiven Preissteigerungen von 23,8 Prozent beim Import und von 11,1 Prozent beim Export, die offenbar auf den intensiveren Handel mit höherwertigen Gütern zurückgehen. Real, d.h. nach Abzug der Preisänderungen, wuchs der Import um 4,4 und der Export um 2,8 Prozent.

Günstige Prognose

Die Schweizerische Bankgesellschaft kommt aufgrund ihrer letzten Konjunkturumfrage zum Schluss, dass sich die Wirtschaftslage der Schweiz im vierten gegenüber dem dritten Quartal dieses Jahres nicht verschlechtern werde. Mehr als die Hälfte der befragten Unternehmen rechnen mit besseren Ergebnissen als vor einem Jahr. Nur im Baugewerbe dürfte sich die Nachfrage deutlicher abschwächen.

Wieder gutes Ergebnis

Die Eidgenössische Alkoholverwaltung hat ihr Geschäftsjahr 1979/80 mit einem Reinertrag von 276 Mio Franken abgeschlossen. 15,6 Mio weniger als 1978/79. Die Einbuße ist auf die hohen Verwertungskosten der überdurchschnittlich grossen Obsterte von 1979 zurückzuführen. R. S.

Bibliothek

Touristik-Presse 1980/81

Herausgeber: Condor Flugdienst GmbH, Neu Isenburg. Verlag: Kroll-Verlag, D-8031 Seefeld/Obb. 400 Seiten, DIN A6-Taschenbuchformat, flexibler PVC-Einband. Preis: DM 27.- Seit Jahren gehört das «Taschenbuch für die Touristik-Presses» für alle publizistisch Tätigen und Brancheninsider zu einem unentbehrlichen Ratgeber für alle Fragen der Presse und Öffentlichkeitsarbeit im internationalen Tourismus. Unter der Schirmherrschaft der Condor Flugdienst GmbH erschien jetzt wieder eine wesentlich erweiterte und aktualisierte Neuauflage. Man erfährt praktisch alles, was man an Namen, Anschriften und Telefonnummern benötigt, die Reisejournalisten im In- und Ausland mit ihren Spezialgebieten, die Tourismus-Fachpublikationen mit ihren Redaktoren, Tages- und Publikumspreise mit den Reiseveranstaltern, Informationsdienste, Radio und Fernsehen. Eine Fülle von Personalinformationen bieten die Kapitel der deutschen Reiseveranstalter, der internationalen Fluggesellschaften, der Verkehrsburros (Deutschland, Österreich, Schweiz).

Kulm Hotels, wurde anlässlich der Generalversammlung dieser Gesellschaft am 17. Oktober in den Verwaltungsrat gewählt und zum Delegierten des VR ernannt. Hans Leu führt diesen Betrieb seit 15 Jahren aussergewöhnlich erfolgreich. Das letzte Geschäftsjahr war hinsichtlich Umsatz und Cash flow das Rekordjahr des Arosa Kulm Hotels.

Seit 1. Oktober 1980 hat die A. Steigenberger Hotelgesellschaft KGaA eine Verkaufsleiterin für die Schweiz. Frau Doris Paultet betreut speziell die vor der Eröffnung stehenden Steigenberger Hotels Belvédère Davos und Sonnenhalte Gstaad-Saanen, die selbstverständlich auch dem SRS-Reservierungssystem angehörend.

Personalien & Carnet

Kurt Eichenberger, bis Ende August Direktor des Verkehrsverbandes Zentralschweiz, kehrt nach einem kurzen Gastspiel im Markenartikelbereich in den Tourismus zurück. Seit letztem Montag ist Eichenberger als Marketing-Manager der Zentra-Hotelgruppe (La Palma au Lac und Grand Hotel Locarno, La Perla Agno, Kurhotel Schloss Bühlerhöhe und ab 1. Januar 1981 Pacht des Grand Hotels National in Luzern) tätig.

Der langjährige Direktor der Consulisch Schiffahrtsagentur, Luigi Marinello, wird demnächst in den Ruhestand treten. Zu seinem Nachfolger wurde Detlev K. E. Bandi bestimmt.

Hans C. Leu, Direktor des Arosa

Kalender & Calendrier

Messen Foires

- 19.-27.10. Salon Equip'Hôtel/Collectivité, Paris
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, Base TTW, Travel Workshop, 5e Marché professionnel du voyage, Montreux
4.-6.11. HOGATEC '80, Int. Fachmesse Hotellerie, Gastronomie, Catering, Düsseldorf
8.-12.11. Daily Mail International Ski Show, London
8.-16.11. International Hotel, Motel and Restaurant Show, New York
9.-12.11. Arab Travel '80, Dubai
13.-17.11. Ski Expo 80, Wintersport und Tourismus, Ljubljana
15.-22.11. HOGAROTEL, Barcelona
15.-23.11. Touristika '80, Frankfurt
15.-23.11. TechnoHotel-Bite '80, Int. Ausstellung für Gastgewerbe und Fremdenverkehr, Genova
21.-23.11. Int. Brussels Travel Fair, Brussels
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
13.-16.1. Airtour Suisse, Ferienmesse, Bern
14.-18.1. VAKANTIE, Utrecht
24.1.-1.2. CMT, Caravan, Motor, Touristik, Stuttgart
27.-30.1. ATB '81, Austria Touristikbörse, Wien
3.-8.2. Bourse du tourisme pour la Méditerranée et l'Amérique latine, Lisbonne
6.-15.2. FITUR 81, Int. Tourismusmesse, Madrid
7.-15.2. Int. Reiseumarkt, München
12.-22.2. Semaine mondiale du tourisme, Paris
22.-24.2. PATA-Workshop, San Francisco
25.2.-1.3. Ferien 81, Messe für Ferien und Freizeit, Zürich
28.2.-6.3. ITB, Internat. Tourismusbörse, Berlin
19.-23.3. Salon des vacances, Int. Ferienmesse, Lausanne
28.3.-2.4. BIT 81, Borsa Internazionale di Turismo, Milano
29.4.-1.5. PATA, G. Reiseumarkt, Singapur
17.-21.5. Rendez-vous Canada, Reiseumarkt 81, Halifax/Kanada
18.-23.5. INFOTEL 81, informatique hôtelière, Genève

Generalversammlungen Assemblées générales

- 19.-25.10. ASTA, American Society of Travel Agents, Manila
24./25.10. Welcome Chic Hotels, Agno-Lugano
27.-30.10. IATA, G.V. Montreal
31.10. SRV, Schweizer Reisebüro-Verband, GV, Solothurn
6.11. Inter-Hotels, Muntelier
6.-8.11. FCSI, Foodservice Consultants Society Int., Annual European Meeting, Berlin
14.-16.11. AICR, Amicale Int. des Sous-Directeurs et Chefs de Réception des Grands hôtels, GV, Luzern

- 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
21.-25.11. HSMA, World Convention, Dallas
24.-26.11. DRV, Jahrestagung des Deutschen Reisebüroverbandes, Berlin
27.-30.11. WATA, Assemblée européenne et séance de travail, Wien
1.-3.12. Romantik Hotels, Europäische Tagung, Villach/Obersteier
3.12. SHV, Ausserordentliche DV, Bern
12.-13.12. ASK, Arbeitsgemeinschaft Schweiz, Kongressorte, St. Moritz
1981
18.-20.2. PATA, Jahrestagung, Los Angeles
25.2.-1.3. Common Market Travel Association, Cannes
25.3. SVZ, Schweiz, Verkehrszentrale, Vorstand, Fürstentum Liechtenstein
6.5. SVZ, Schweiz, Verkehrszentrale, 41. Mitgliederversammlung, Genf
7.-8.5. VSKVD, Frühjahrs-GV Winterthur
17.-20.5. FICT, Fédération intern. des centres touristiques, Jahresagung, Vaduz
26.-27.5. SHV, Schweizer Hotelier-Verein, Delegiertenversammlung, SSH, ass. del. Fribourg
2.6. Schweizer Wirtverband, Delegiertenversammlung, Basel
12.-18.10. SVZ, 25. Agentur- und Konferenz, Interlaken
1981
29.-31.10. UFI-Kongress (Int. Messeverband), Berlin
10.-14.11. Skäl, Int. Vereinigung der Skäl-Clubs, Dublin
14.-20.11. ICCA, Int. Conventions and Congress Association, Wien
1981
6.-11.9. ASTA, American Society of Travel Agents, Weltkongress, Honolulu
1981
18.-19.11. Côtés-du-Rhône-Wochen, Bahnhofbuffet Bern
20.9.-31.10. US Weeks und Hummer-Festival, Rest. Ueli der Pächter, Kriegstetten
1.-31.10. Engadiner Spezialitäten-Wochen, Hotel Plaza, Zürich
3.-31.10. Curry Festival, Casino Rheinfelden
8.-26.10. Festival de la chasse, Hotel Schweizerhof, Bern
8.-29.10. Kulinarische Spezialitäten aus Engelberg, Bahnhofbuffet Rapperswil/SG
9.-25.10. Specialità della Toscana, Rest. Da Roberto, Basel
21.10.-20.11. Specialità del Piemonte, Rest. Da Ernesto, Luzern
21.10.-15.11. Specialità della Basilicata, Rest. Da Carlo und Da Alfredo, Bern
26.10.-28.11. La choucroute à la paysanne, Hôtel Bellevue, Champex
31.10.-14.11. Quinzaine bretonne Hôtel Méditerranée, Genève

Votre bibliothèque

Congrès, séminaires, voyages de stimulation

La collection «Que sais-je?» des Presses Universitaires de France, Paris, consacre un nouveau titre au tourisme avec «Congrès, Séminaires, Voyages de Stimulation». Les auteurs sont des collaborateurs de l'Organisation mondiale du tourisme: Robert Langue, Gian Carlo Fighiera et Gajko Ljubic. C'est dire que leur ambition est de présenter le voyage et les rencontres au service des entreprises dans un cadre promotionnel. Illustré de quelques tableaux chiffrés et d'organigrammes, cet ouvrage de 128 pages est une bonne présentation d'un des aspects originaux du tourisme contemporain. R. L.

Promenade horlogère

Après avoir publié 4 itinéraires consacrés aux Réserves de la Combe-Biosse et du Creux-du-Van, aux promenades de Jean-Jacques Rousseau et aux forêts neuchâteloises dans la collection «Itinéraires neuchâtelois», l'Institut neuchâtelois édite aujourd'hui dans la même série «Promenade horlogère au Pays de Neuchâtel», rédigé sous l'égide du Musée international d'horlogerie.

C'est fascinant se compose de deux parties. L'une consacrée à l'histoire (Forges horlogères - L'horloger paysan - L'horlogerie artisanale - Les comptoirs horlogers - L'horlogerie industrielle) et l'autre aux itinéraires (De la vallée du Doubs à La Chaux-de-Fonds - De La Chaux-de-Fonds au Locle - Du Locle au Val-de-Travers et au Val-de-Ruz - Neuchâtel et le littoral). Ce petit guide est vendu au prix de 3 francs. sp

«Valais-Résidences»

Le guide immobilier de la revue valaisanne «Treize Etoiles» est sorti récemment de presse. Au sommaire, figurent notamment la liste des quelque 180 membres de l'Association valaisanne des agents immobiliers (avenue de la Gare 39, Sion), un article sur la meilleure façon d'acheter une résidence secondaire, une prise de position de M. P.-N. Julien, directeur de la Fédération économique du Valais, sur la vente d'immeubles à des personnes domiciliées à l'étranger, divers articles sur la cheminée, le papier peint, les tapis d'orient et le bois, ainsi qu'une liste des possibilités sportives offertes par les stations valaisannes.

Le numéro de septembre de Treize Etoiles consacre en particulier 18 pages au célèbre Hospice du Grand-Saint-Bernard, haut lieu de dévotion et d'assistance physique et morale. On évoque également à cette occasion les 15 ans du tunnel routier et le rôle de Martigny, carrefour des Alpes. t

Manifestations

Photo Fribourg 81

La photo reine... mais pas de roi!

La Triennale Internationale de la Photographie - dont la 3e édition se déroulera à Fribourg du 11 juin au 15 octobre 1981 - se veut une grande fête de la photographie mondiale. Mais elle est aussi et surtout une compétition entre tous ceux qui se servent de la photographie comme moyen d'expression - et ils sont de plus en plus nombreux à la faire. Les organisateurs ont reçu quelque 15 000 photographes du monde entier: c'est dire la tâche importante et délicate du jury international qui a à effectuer parfois des choix difficiles.

A l'issue de ses délibérations, le jury a renoncé, pour cette fois, à décerner le Grand Prix de la Triennale, estimant que, en dépit d'une production abondante et souvent de qualité, aucune œuvre présentée ne méritait cette récompense suprême. En revanche, de nombreux autres prix ont été attribués, qui seront remis aux lauréats lors de l'inauguration de l'exposition, le 11 juin 1981.

Les vainqueurs de «Photo Fribourg 81» sont les suivants: M. Nils-Udo (RFA), 1er prix couleur; M. Bernard-Xavier Valhert (France), 1er prix noir-blanc; M. Christian Coigny (Suisse), second prix couleur; M. Paul den Hollander (Hollande), second prix noir-blanc. En outre, 11 prix spéciaux ont été attribués par le jury. sp/t

Lisez et faites lire

l'hôtel revue

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