

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 89 (1980)
Heft: 48

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 17.08.2025

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



Nr. 48 27. November 1980

hotel revue

touristik
revue
touristische

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 fette semaine

Davongekommen

Der Sommer hat sich in Spanien nicht ganz an die schlechten Prognosen gehalten. Zumindest haben sich die zu Beginn der Saison erhobenen Unkenrufe als zu düster erwiesen, und die damals erlittenen Einbußen konnten bis im September einigermaßen ausgeglichen werden. Trotzdem steht es in Spaniens Tourismus keineswegs zum besten, wie unser Korrespondent aus Madrid berichtet. Seite 9

Gebühren-Streit

Die drastische Erhöhung der Landgebühren auf dem Londoner Flughafen Heathrow wird von den meisten europäischen Fluggesellschaften, darunter auch der Swissair, nach wie vor nicht akzeptiert. Allein der Swissair würden jährliche Mehrkosten auf Flügen zwischen Zürich und London von 2 Millionen Franken pro Jahr erwachsen. Zu den hohen Gebühren kommen die schlechten Leistungen. Für den Flugpassagier ist Heathrow eine Plage. Seite 23

Gastgewerbung

Mit welchen Mitteln bringt ein gastgewerbliches Unternehmen, sei es ein Restaurant, ein Hotel, ein Tea-Room usw., potentielle Gäste dazu, speziell das eine Unternehmen allen anderen vorzuziehen? Eine Frage, die sich der Gastronom und Hotelier stellen muss, will er sich erfolgreich gegen Konkurrenz einfluss behaupten und seinen Marktanteil sichern bzw. steigern. Seite 33

Quelle semaine!

La 47e semaine de l'année - il est bon de le dire - a été incontestablement la plus chargée en événements de tous genres; qu'on en juge: assemblées générales de l'ACVH, de la SHLO (avec soirée du 75e anniversaire), de l'Association suisse des stations climatiques et de l'ASDOT (avec l'annonce de l'introduction d'un diplôme fédéral en tourisme), congrès international en Suisse des Relais et Châteaux, promotions du 2e cycle du Séminaire pour chefs d'entreprise... Mais lisez plutôt! Pages 2/13-15

L'école à l'hôtel

Nous consacrons le dossier et l'interview de cette semaine à une réalisation particulièrement originale de l'Hotel du Rhône, à Genève, qui, entre autres innovations, s'est doté d'un centre de formation professionnelle et continue à l'usage de l'ensemble de son personnel. C'est l'école à l'hôtel et celle-ci a pris place au dernier étage d'une nouvelle maison du personnel. Pages 13/16

Neu: Funk-Service

01/302 64 65

LA CIBALI

Vassalli & Moresi, 8050 Zürich

Kurdirektoren-Verband entscheidet:

Diplom geschluckt

Nach kurzer Eintretensdebatte und lustloser Detailberatung hat die Herbst-GV des Verbandes Schweizerischer Kur- und Verkehrsdirektoren am letzten Freitag in Bern das Reglement der höheren Fachprüfung zur Erlangung eines «Eidgenössisch diplomierten Fremdenverkehrsfachmannes» genehmigt. Die Kur- und Verkehrsdirektoren beweisen damit, dass es ihnen um die Hebung ihres beruflichen Images und die fachliche Leistungssteigerung der Kurortsmanager ernst ist.

Was die zu diesem Zweck ernannte Kommission unter Erich Gerber (Zürich) seit Frühjahr 1979 in sieben Sitzungen entwickelte, was der Vorstand an drei Zusammenkünften erörterte und reifen liess, was schliesslich die Teilnehmer am Gurtens-Kurs des VSKDV letzte Woche zu Boden redeten, ist nun durch die Generalversammlung sanktioniert worden: Nach Abschluss der internen Vorbereitungen und nach Genehmigung der Unterlagen durch das Biga wird es möglich sein, nach Absolvierung von Kursen und Bestehen einer höheren Fachprüfung den Titel eines eidgenössisch diplomierten Fremdenverkehrsfachmannes zu erwerben.

Damit ist zwar nicht der behördliche Schutz des Berufstitels «Kur- und Verkehrsdirektor» verbunden (ein solcher gewohnheitsrechtlicher und hierarchischer Titel kann nicht geschützt werden), aber Gewähr dafür geboten, dass der künftige Nachwuchs für die lokalen und regionalen Verkehrsvereine ausbildungsmässig bedeutend besser erfasst werden kann. Das Diplom wird keine Bedingungen für die Aufnahme in den Verband der Kur- und Verkehrsdirektoren bilden und wohl ebenso wenig Gewähr dafür bieten, dass es dereinst nur noch musterhafte Verkehrsdirektoren geben wird.

Klarer Entscheid

In eben diese Kerbe hieben denn auch die von Alex Billet (Neuenburg) geäusserten Bedenken gegen Fachprüfung und Diplom. Diese könnten dazu führen, dass inskünftig den «technischen Qualitäten» touristischer Kader zulasten ihrer Persönlichkeit und Verwurzelung am Wirkungs-ort zu grosse Bedeutung beigemessen werde. Diese nicht zum ersten Mal vorgebrachten Argumente wurden von Verbandspräsident Fernand Berger und Erich Gerber relativiert und schliesslich folgte die Versammlung einstimmig dem Antrag von Walter Twerenbold, auf die Behand-

lung des Reglements einzutreten. Die Philosophie der Kommission Gerber, das Image des Berufsstandes durch verbesserte Ausbildung und damit Leistung zu heben, unter Mitwirkung des Verbandes eine höhere Fachprüfung (auf freiwilliger Basis) anzustreben und mit einem behördlich geschützten Diplom zu verbinden, obsiegt schliesslich.

Breiter Fächer

Die Detailberatung des Reglements, das sich über das Grundsätzliche, die Organisation der Fachprüfungen, die Zulassungsbedingungen zu der Prüfung, die Kosten für die Kandidaten, die Durchführung der Prüfungen, die Prüfungs-fächer und die Notengebung, die Bedingun-

gen für das Bestehen, über Diplom und Titel sowie das Beschwerdewesen äussert, gab nicht sehr viel zu reden. Insbesondere blieben die Zulassungsbedingungen zur Prüfung (siehe Kasten) und der Prüfungsstoff unbestritten. Dieser erstreckt sich auf die Fächer Marketing, Fremdenverkehrslehre, Allgemeinbildung, Betriebsführung, -organisation und -verwaltung (Personalwesen, Finanz- und Rechnungswesen, Rechtsfragen, Arbeits-, Verhandlungs- und Konferenztechnik).

Die Schlussabstimmung zeigte ein ähnliches Bild wie jene nach dem Eintreten: Mit wenigen Enthaltungen gaben die Anwesenden dem Reglement ihr Placet, gefolgt von Applaus für die vorbereitende Kommission, welcher Fernand Berger den Dank des Verbandes aussprach.

Die Arbeit beginnt erst

Der Vorstand wird sich nun mit der eigentlichen Arbeit zur Vorbereitung des Anvisierten befassen können. Insbesondere geht es nach der Prüfung des Reglements durch das Biga, der Publikation im Bundesblatt und der Genehmigung durch das Departement darum, die Prüfungskommission zu ernennen, die Ausbil-

(Fortsetzung Seite 5)

Des espoirs et des déceptions

Madrid, Manille et la liberté des voyages

Madrid, un soir de novembre, minuit moins le quart. Le ministre espagnol des affaires étrangères ouvre la deuxième séance appelée à examiner les résultats obtenus depuis la Conférence sur la sécurité et la coopération en Europe, connue sous le sigle de CSCE. L'Acte final de la conférence, signé le 1er août 1975 à Helsinki, avait suscité bien des espoirs.

Les plus grands noms de la politique mondiale - de Brejnev au président américain Ford, en passant par le chancelier Schmidt, Sa Béatitude l'archevêque Makarios III, Aldo Moro et le maréchal Tito - n'avaient pas dédaigné de s'associer aux chefs des gouvernements luxembourgeois ou monégasques. Pour la première fois dans notre pays, le président de la Confédération, M. Pierre Graber, était à l'étranger le jour de la fête nationale pour apposer sa signature sur le document diplomatique.

Les chefs d'Etats et premiers ministres affirmaient notamment leur «intention

d'encourager le développement du tourisme sur une base individuelle ou collective», de «favoriser les voyages touristiques dans leurs pays respectifs en encourageant l'octroi de facilités appropriées». A elle seule, la rubrique «Promotion du tourisme» couvre plus d'une page de l'Acte final d'Helsinki.

Madrid, un soir de novembre... Officiellement ouverte, la conférence nage dans le provisoire pour contourner les sujets tabous, Afghanistan et dissidents soviétiques en particulier. Le scepticisme gagne les observateurs touristiques qui, depuis 1975, scrutent comme sœur Anne

Beschränkungen

Im Vorfeld der bevorstehenden ausserordentlichen Generalversammlung der Airtour Suisse SA ist unter einem Teil der Kleinaktionäre eine wachsende Unruhe entstanden. Den eigentlichen Anlass bildet die beschlossene Kapitalerhöhung von 1 auf 3 Millionen Franken, welche das Haupttraktandum der kommenden GV vom 10. Dezember sein wird. Die «Kleinen» fürchten in diesem Zusammenhang einen Machtzuwachs der grossen Aktionäre und in der Folge eine Änderung der Geschäftspolitik.

In unserem Artikel «Geht es um die Wurst?» in der touristik revue in dieser Nummer stellen wir die Argumente der «Kleinen» und der «Grossen» vor und berichten über die Haltung des Verwaltungsrats. Ergänzende Artikel widmen sich der Entwicklung der ATS und ihrer Schwestergesellschaft Airtour Suisse Immobilien AG. r.

le chemin de la liberté des voyages et ne vont rien venir. Le tourisme de masse n'est pas prêt de s'instaurer sur l'axe Est-Ouest, à moins d'un miracle.

Le droit aux vacances

Manille, mi-octobre. Plus d'une centaine d'Etats et d'organisations internationales viennent de participer à la Conférence mondiale sur le tourisme convoquée par l'Organisation mondiale du tourisme (OMT). Ils ont souscrit à une déclaration finale, dite Déclaration de Manille; le droit aux vacances a été reconnu et confirmé; des résolutions portent sur le Code international pour le transfert de la technologie, l'Université mondiale du tourisme, etc. Bref, on exprime au plan mondial des espoirs bien plus ambitieux que les intentions d'ordre touristique de l'Europe, restées sans effet depuis un bon lustre.

On peut se réjouir d'entendre des aspirations aussi élevées proclamées «arbi et orbi», tant il est vrai que l'audace du tourisme - facteur économique de pre-

(suite page 14)



Für die Wintersportler und Schneehasen gerüstet. Zahlreiche Transportanlagen warten auf die bevorstehende Saison hin wiederum mit verbesserten Leistungen auf. Dazu gehören neue Abnehmer und vereinfachte Abfertigung genauso wie Erhöhung der Transportkapazität. Bei der Gondelbahn Grindelwald-Männlichen wurde die Stundenleistung um 140 Personen angehoben. Besonders werden die Passagiere schätzen, dass in der Mittelstation Holenstein der Gondelboden geheizt wird. Als Energiequelle kann dabei die bisher unverwertete Wärmeerzeugung der Antriebsmotoren verwendet werden. Foto Suter

Inhalt • Sommaire

SHV	2
Schweiz	3/5
Hotellerie	7
Ausland	9
Suisse	13-15
Dossier	16
touristik revue	21-23
revue touristique	25
Betriebswirtschaft	33
Index	40

Champagner - Kelche

Francia 7 1,05
1,9 dt

Estelle 7 1,20
1,3 dt

Glade 7e 2,20
1,4 dt

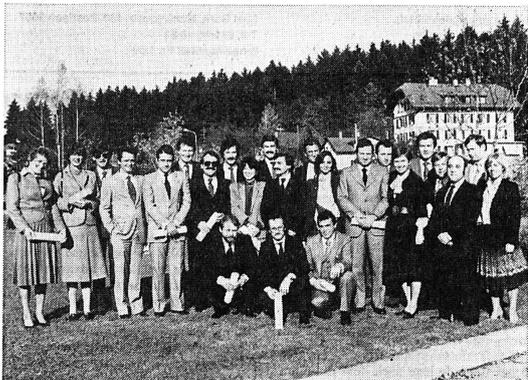
Buchecker

6002 Luzern 041 - 44 42 44

Séminaire SSH de formation des chefs d'entreprise de l'hôtellerie et de la restauration en langue française

La volée du 2e cycle

A la fin de la semaine passée, l'aula de l'Ecole hôtelière SSH de Lausanne a accueilli une trentaine de nouveaux hôteliers-restaurateurs diplômés de la Société suisse des hôteliers! Au cours d'une cérémonie empreinte d'amitié et de cordialité, Mme Marianne Gétaz, directrice du Séminaire SSH pour chefs d'entreprise de l'hôtellerie et de la restauration en langue française, et M. Hans Leu, président de la Commission SSH pour la formation des chefs d'entreprise, ont remis aux participants, suisses et étrangers, le diplôme qui sanctionne 60 jours de cours intenses sur tous les aspects de la direction d'entreprise.



La volée du Cycle 2 dans le paysage bucolique du Chalet-Gobet. (Photo A. Meller)

Ce séminaire pour chefs d'entreprise est organisé par la SSH et l'Ecole hôtelière de Lausanne. Connus depuis 15 ans en langue allemande et depuis 5 ans en langue française, il a conduit plus de 500 hôteliers du monde entier à ce titre d'hôtelier-restaurateur diplômé de la SSH. Ce séminaire s'adresse à des chefs d'entreprise de l'hôtellerie et de la restauration qui occupent une position de dirigeant depuis 5 ans au moins. Il a pour but de les aider, par une réflexion approfondie et une formation intense aux méthodes modernes de direction, à mieux résoudre les problèmes auxquels sont soumis l'hôtellerie et l'économie en général.

Organisé en 4 cours de 15 jours chacun s'étendant sur 18 mois (un cours au printemps et un cours en automne), il traite les différents domaines de la direction d'entreprise hôtelière:

- problèmes propres au tourisme
- fonctions du management et instruments de direction
- gestion du personnel
- marketing
- gestion financière et gestion prévisionnelle
- planification d'entreprise et des constructions
- politiques d'entreprise
- informatique
- études de cas hôteliers.

Faisant appel à des spécialistes de l'hôtellerie, des professeurs d'universités ou d'écoles hôtelières, à des conseillers d'entreprises, à des industriels, des professionnels, etc., le séminaire axe son enseignement sur le dialogue entre les animateurs et les participants et sur les études de cas réels.

Un séminaire de perfectionnement

Les nouveaux diplômés, rapidement interviewés en ce grand jour, ont avoué en

toute franchise leur joie à recevoir ce « diplôme », même si s'y mêlait une certaine nostalgie à quitter – comme ils le disent eux-mêmes – 30 nouveaux amis... Pour eux, ayant maintenant terminé ce marathon de 2 ans, ce séminaire est « un effort qui en vaut la peine », car il a non seulement répondu à leur attente, mais l'a même dépassée, car tous les objectifs ne peuvent pas être évalués à leur juste mesure dès le départ. Certains ne se décourant qu'au fur et à mesure de l'avancement des cours. A l'heure d'un bilan trop rapproché encore, ils en retiennent surtout « une vision aidant à cerner et à traiter les problèmes », « une ouverture d'esprit », « une manière d'approche très approfondie de tous les problèmes » et « un enrichissement extraordinaire de la part des participants eux-mêmes ».

Pour les participants venant de l'étranger (Italie, Espagne, Portugal, Jordanie, Arabie Saoudite, Martinique), si certains points de détail ne peuvent pas s'appliquer à l'hôtellerie de leur pays, c'est justement cette « attitude générale du chef d'entreprise » qui est facilement transposable dans toutes les régions du globe. Ainsi, comme nous l'a confié un des participants, ce séminaire est une excellente base à conseiller avant de vouloir lancer sa propre entreprise et, a-t-il ajouté, ce jugement montre toute la valeur que nous y mettons.

Maturité et exigence

Avant de procéder à la remise des diplômes, M. H. Leu a souligné en quelques mots l'importance de la formation continue, démontrant que « dans un monde en perpétuel changement, la formation continue est une directive générale, une orientation, une perspective, mais c'est aussi et surtout un état d'esprit ». Mme M. Gétaz, quant à elle, a mis en exergue les deux conditions qui, observées, ont assuré la victoire à ce cours de formation: maturité et exigence.

« La maturité, c'est cette capacité renouvelée d'oser vassiller pour rester vivant. Les adultes qui ne luttent pas sont déjà morts spirituellement; mais lutter pour rester vivant, voilà qui demande du courage et de l'exigence envers soi-même. Rester pour les autres, pour ses proches, pour ses collaborateurs, cet être infini dans ses possibilités et infini dans sa profondeur. » Mme Gétaz s'est aussi adressée aux animateurs, les remerciant « d'avoir cherché, avec enthousiasme, à rencontrer chacun dans ce qu'il attendait de vous ». S'adressant ensuite aux nouveaux diplômés, elle leur a souhaité une bonne route, mais sans oublier « le chemin de retour », et a laissé la parole à MM. Gonzalo Gurrarian et Philippe Sevegrand, participants au séminaire, qui ont tous deux tiré un immense coup de chapeau à Mme Gétaz et au séminaire!

« Un verre en main et un ardoise sous le bras pour ceux qui étaient à l'honneur, chacun s'est ensuite retrouvé pour un apéritif fort sympathique. »

Le cycle 3 du Séminaire débutera au printemps 1981 (dates du cours 1: du 30 avril au 16 mai 1981). Il fera prochainement l'objet d'une présentation très détaillée dans notre journal. Les demandes de renseignements et les inscriptions sont à adresser soit à l'Ecole hôtelière SSH de Lausanne, case postale, Le Chalet-Gobet, 1000 Lausanne 25, soit à Mme Marianne Gétaz, responsable du Séminaire SSH en langue française, rue Davel 2, 1096 Cully. C. L.

VDH-Message

Region Basel

Es tat und tut sich einiges in der Region Basel. Charly Seiler, Obmann der Region, hat einiges auf dem Programm. Vorletzter Stamm am 14. Oktober. Besuch vom VDH-Vorstand, kurze Standortbestimmung des Vereins durch John Seiler und anschliessendem gemütlichen Teil, der sehr lange dauerte. Na ja... sie verstehen's halt, die Basler. Am 11. November Begrüssung der frisch-diplomierten Kollegen vom Zyklus 9. Herzlich willkommen im Baslerkreis.

Die nächsten wichtigen Daten: Montag, 1. Dezember 1980, gemeinsames Weihnachtsessen von AEEH (Ehemalige Lausanne) und VDH im Hotel International Basel. Apéro: 19.30 Uhr; Nachtessen: 20.15 Uhr. Anmeldeschluss: 24. November 1980. Auswärtige VDH melden sich bei Charly Seiler (061) 94 32 22.

Nächster Stamm: Dienstag, 9. Dezember 1980, ab 20.00 Uhr, Hotel Victoria am Bahnhof. JS

Region Tessin

Nachdem sich im Gambrinus, dem Stammlokal der Tessiner einiges verändert hat, findet anlässlich des nächsten Stammes am 9. Dezember eine kleine «Einweihungsfeier» statt. Treffpunkt: Gambrinus, Lugano, ab 16.30 Uhr. JS

Varia

Schuljubiläum

Die Schule für Hotel- und Touristik-Sekretäre in Locarno hat dieser Tage ihr 10jähriges Bestehen gefeiert. Der Beschluss, in Locarno eine derartige Schule zu gründen, war in den sechziger Jahren von Franz Helbling, Präsident des Hotelier-Vereins Locarno, Arturo Bolli und Alberto Amstutz gefasst worden. Der erste Kurs, welcher 1970/71 stattfand, wurde in einem vom Hotel Castello zur Verfügung gestellten Saal, mit wenig Material, aber viel Enthusiasmus abgehalten. Für die weiteren Kurse konnte die Mitarbeit des Direktors der Schule Tamé, Fausto Riberti gewonnen werden. Diese Schule stellte in den Folge Räumlichkeiten 12 Damen und zwei Herren ihr Diplom als Hotel- und Touristiksekretäre erhalten. Helbling stellte für die Zukunft den Bezug einer eigenständigen Prüfungskommission in Aussicht, um das Diplom auf nationaler Ebene aufzuwerten. gb

Hôteliers-restaurateurs diplômés de la SSH: promotion 80

M. Anker André, collaborateur du département FPE de l'Ecole hôtelière de Lausanne; Mme Bernasconi Ruth, directrice, Hôtel Richmond à Villars; MM. Birr Jacques-A., directeur, Hôtel de la Rose à Fribourg; Buhlmann Victor, directeur, Hôtel Excelsior à Genève; Di Mare Salvatore, directeur, Hôtel de Berne à Genève; Fehr Jack, directeur-propriétaire, Hôtel Tour d'Ar à Leysin, Ferschin Heinz-Herbert, sous-directeur, Hôtel Royal à Genève; Fuchs Daniel, directeur, Hôtel Ascolago à Ascona; Genavay Marcel, chef-économiste/chef du Service hôtelier à l'Hôpital cantonal de Genève; Gurrarian Gonzalo, directeur, Gran Hotel La Toja à Isla de la Toja (Espagne); Kuonen Toni, directeur, Eurotel Christina à Crans; Lador Pierre-Alain, professeur, Ecole hôtelière de Lausanne; Leitner Harry, resident manager, The Atallah House à Riyad (Arabie Saoudite); Mlle Leyvraz Christine, Regional-Abteilungsleiter, CEM Management AG à Zurich; MM. Marti Jean-Michel, directeur-adjoint, Hôtel des Bergues à Genève; Mottaz Michel, Expert Hotel Operations & on the Job Training, UNDP (BIT) à Amman (Jordanie); Patuelli Sergio, directeur-administratif, Hôtel Londra à Firenze (Italie); Mlle Rudaw-Patuelli Angela, directeur-administratif, Hôtel Minerva à Firenze (Italie); Mme Schmid Micheline, directrice, Hôtel de la Lande, Le Brassus; MM. Sevegrand Philippe, directeur, restaurant «La Voile d'Or» à Lausanne; Soares Anibal, directeur général, Eures Portugal SARL à Lisbonne (Portugal); Mlle Steffen Gisèle, Sales Manager, Gauer Hotels à Berne; MM. Tomada Rodolfo, directeur/professeur, Hôtel Flora à Prato (Italie); Treffe Hector, directeur-adjoint, Bakoua Beach Hotel à Fort-de-France (Martinique); Urbach Alexandre, directeur, Hôtel Suisse à Vevey, Wettstein Peter, directeur, Gustar AG à Zurich.

Stromausfall

Am Montag morgen, 24. November, in der Zeit zwischen 10.40 Uhr und 11.40 Uhr, waren grosse Teile der Stadt Bern infolge eines Hochspannungsleitungs-Defektes ohne Telefon- und Stromverbindungen. Obwohl «Zibelemärit», liefen beim SHV in dieser Zeit die Telefon- und Telexverbindungen auf Hochtour, nicht zuletzt wegen des bevorstehenden Inserateschlusses der hotel revue.

Durch den Defekt sind unter anderem verschiedene Gesprächsverbindungen abrupt beendet worden, und während einer Stunde konnten der SHV und die hotel revue per Telefon und Telex überhaupt nicht erreicht werden, was beim einen oder anderen Geschäftspartner Unwille ausgelöst haben mag. Wir bitten die Betroffenen um Verständnis.

Panne de courant

Lundi 24 novembre, entre 10h.40 et 11h.40, une grande partie de la ville de Berne a été privée d'électricité et de téléphone, à la suite d'une défection du réseau

10 Jahre SHV-Schulhotel Arosa

Am Donnerstag, 20. November, konnte in Arosa das zehnjährige Bestehen des SHV-Schulhotels «Waldhotel-National» – Ausbildungsstätte für Hotelfachangestellte – im Beisein geladener Gäste gefeiert werden. Am Morgen fand für die Bündner Presse eine Orientierung statt.

In den zehn Jahren des Bestehens sind im Aroscher Schulhotel 725 Hotelfachassistentinnen ausgebildet worden. Während der Zeit oblag die internatsmässige Führung dem Hotelier-Ehepaar Elisabeth und Willi Huber. Rico Huder, Pontresina, als verantwortlicher Schulleiter, hat vor zwei Jahren Ernst Probst, Liestal, in dieser Funktion abgelöst. R. Huder ist auch für die beiden anderen Bündner SHV-Schulhotels in Valbella und Pontresina schulisch zuständig.

Viel Dank abzustatten

Für den Donnerstagabend hatte der SHV neben den Lehrerinnen und Lehrern im Schulhotel Arosa verschiedene Gäste zum Nachtessen mit anschliessender Schulschluss-Feier eingeladen. Als Präsident der regionalen Schulkommission konnte Dr. Hans A. Tarnutzer die erschienenen Behördenvertreter des Kantons Graubünden und der Gemeinde Arosa, die Vertreter des kantonalen und lokalen Hotelier-Vereins, die Mitglieder der regionalen Schulkommission, die gesamte Lehrerschaft und weitere Gäste begrüßen. Direktor Franz Dietrich überbrachte die Glückwünsche und den Dank des SHV. Anerkennung und Dank sprach Direktor Tarnutzer dem Ehepaar Huber aus, welches das Schulhotel Arosa während der zehn Jahre seines Bestehens umsichtig leitete. Eine verdiente Ehrung galt auch den anwesenden Pionieren der Anfangsjahre der Schulhotels: Hans Schellenberg, ehemaliger Präsident der Berufsbildungskommission des SHV; ferner Herr und Frau Binder, Davos, erstes Leiter-ehepaar eines Schulhotels und Dr. Hans A. Tarnutzer, neben seinem Präsidentenam langjähriger Sekretär des Bündner Hotelier-Vereins. Im weiteren durfte Frau Gret Good, die in den vergangenen Jahren als Lehrerin, Schulleiterin und besonders als Besucherin der Lehrklassen wirkte, den vollen Dank des Direktors entgegennehmen.

Freude am Freudebereiten

Auch diesmal reichte sich das von den Hofa-Schülerinnen ausschliesslich selbst gebastelte Abend-Unterhaltungsprogramm, «serviert» nach einem ebenfalls ausgezeichnet servierten Nachtessen, würdig in den Reigen der traditionell originellen Schulhotel-Schlussabende ein. Obwohl Bühnenproduktionen nicht im Lehr-

programm der Hofa figurieren, erwiesen sich verschiedene der Unterhaltungsbeiträge fast als bühnenreif – erstaunlich, was junge Leute mit Phantasie und Teamwork zustande bringen! «17 und 20 Wochen sind fast gleich», diese und andere Nummern, von den Schülerinnen gekonnt und sicher vorgetragen, fanden bei den Gästen und Lehrern entsprechende Applausbekundungen.

Im Licht der Öffentlichkeit

Die gleichentags von der SHV-Publizitätsstelle organisierte Presseorientierung für die Bündner Medien hatte einerseits den Rück- und Ausblick hinsichtlich der Einrichtung Schulhotel zum Inhalt. Während Dr. Tarnutzer in die zehnjährige Geschichte des Schulhotels Waldhotel-National zurückblickte, rückte Dr. Casal, Vorsteher des Kantonalen Amtes für Berufliche Ausbildung, Chur, den Wert privatrechtlich getragener Ausbildungsanstrengungen, anhand des SHV-Beispiels, aus der Sicht der Behörden ins gebührende Licht und behandelte allen Verantwortlichen für ihre wichtige Aufgabe bei der Aus- und Weiterbildung des Nachwuchses. Direktor Franz Dietrich andererseits stellte der Bündner Presse das Ausbildungskonzept des SHV vor; zurzeit betreibt der Schweizer Hotelier-Verein 11 Schulhotels. Mit Stand 1979 sind folgende Lehrverhältnisse zu registrieren: 1763 Kellerer, 3120 Servicefachangestellte, 3638 Hotelfachassistentinnen, insgesamt also 8511 Lehrverhältnisse. Eine anregende Diskussion mit den erschienenen Pressevertretern, während der unter anderem die Frage behandelt wurde, weshalb aus dem Fremdenverkehrsamt Graubünden sich nicht mehr junge Leute für eine Hotelier-Ausbildung melden, folgte der offiziellen Presseorientierung. – Auch dieser Anlass darf als erfolgreich verlaufen beurteilt werden. R.E.

Todesanzeige

Wir haben die schmerzliche Pflicht, die Vereinsmitglieder davon in Kenntnis zu setzen, dass unser Veteranen-Mitglied

Frau Mathilde Zahno

Hotel Weisses Kreuz, Murten im 90. Lebensjahr gestorben ist.

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

Im Namen des Zentralvorstandes
Der Zentralpräsident
Peter Andreas Tresch

Inventaire

Analyse et étude des possibilités économiques des exploitations

Calcul de la valeur réelle d'un établissement hôtelier

Contrat de location et de direction

Calcul de loyer économiquement supportable

Confiez ces travaux à des spécialistes!

FIDUCIAIRE SA
de la Société suisse des hôteliers

SA de COMPTABILITÉ
de la Société suisse des hôteliers

1820 Montreux 18, rue de la Gare
(021) 61 45 45

1951 Sion Place de la Gare 2
(027) 22 93 47/48

8036 Zurich Steinstrasse 21
(01) 66 47 40

3012 Berne Länggassstr. 36
(031) 24 43 33

7000 Chur Rätusstr. 11
(081) 22 52 21

hotel revue

Editeur: Société suisse des hôteliers

Responsable de l'édition:
Gottfried F. Künzi

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

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

Annonces et abonnements:
Paul Steiner, Dora Artoni,
Otto Hadorn

Case postale 2657, 3001 Berne
Tel. (031) 46 18 81, Telex 32 339 shvch-
Agent en Suisse romande:
Publicité Neumann
1111 St-Saphorin-sur-Morges
Tel. (021) 71 11 20

Les articles publiés n'engagent que la responsabilité de leur auteur.

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

**Nicht nur Worte,
sondern Taten!**

Deshalb am 30. November zu den Sparrmassnahmen

3xJA

Freisinnig-Demokratische
Partei der Schweiz

Unternehmerseminarteilnehmer als Raumplaner

1000 neue Betten in Blanc?

Was im Alltag eher zu selten anzutreffen ist, nämlich Hoteliers als Gemeinderäte, als Vertreter kantonalen Behörden, als Interessensvertreter von Bauern und Gewerbe, gab es kurz vor der Schlussprüfung im Kurs IV des Unternehmerseminars des Hoteliervereins auf dem Gurten zu sehen. Und das in einer Art und Weise, dass man denken könnte, die angehenden diplomierten Hoteliers seien nicht zuletzt auch zu Berufspolitikern ausgebildet worden.

Natürlich waren die Aushandlungen zwischen den Promotoren und dem Verkehrsverein von Blanc bloss gespielte Realität. Das Planungsspiel, das hier gespielt wurde, war in seiner Anlage aber derart realitätsbezogen, dass sich die Hoteliers selbst mit den Interessen der Parahotellerie mit persönlichem Engagement identifizieren konnten.

Nützliche Zielsetzung

Das Planungsspiel, in dem eine Promotorengruppe ein 1000-Betten-Projekt im touristisch noch wenig erschlossenen Blanc, einem fiktiv bezeichneten Ort in den Schweizer Alpen, realisieren will, wurde vor fünf Jahren im Auftrag des Delegierten für Raumplanung für ein Europaratseminar entwickelt. Dieses Jahr wurde das Spiel erstmals im Unternehmerseminar durchgeführt. Es sollte den Teilnehmern einerseits die Kenntnisse und die Problematik in der Raumplanung vertiefen und andererseits den Ablauf der politischen Prozesse bei der Realisierung eines grösseren Projektes in einer Gemeinde und die dabei tangierten gesetzlichen Regelungen näherbringen. Zudem wollte das Spiel Lehren, wie man sich als Hotelier in seiner Argumentation intensiv in die Interessen anderer Gruppierungen hineinfinden muss.

Wirklichkeitsnahe Interessenkonstellation

Zu diesem Zweck wurden die Teilnehmer in sechs Spielgruppen eingeteilt, die im Aushandlungsprozess möglichst ihre Interessen geltend machen mussten. Die sechs Gruppen waren die Gemeindebehörde, eine übergeordnete kantonale Behörde, die Landwirte, der Verkehrsverein, die Bauunternehmer und Grundstückbesitzer sowie die Vereinigung «Pro Blanc», die als Interessenvertreter der Chalembesitzer jede Störung ihrer Umgebung verhindern wollten.

Nachdem sich alle Gruppen an den authentischen Zonenplänen - natürlich mit fingierten Namen - über die aktuelle Situation informiert hatten, begann die erste von drei Arbeitsphasen, die alle gleich aufgebaut waren. Zu Beginn hatten die Gruppen entsprechend ihrer Interessenlage Stellung zu nehmen. Daran schlossen sich eventuelle Verhandlungen mit anderen Interessensgruppen an. Eine Plenarversammlung, die der Artikulierer der definitiven Stellungnahme dienste, schloss die einzelnen Arbeitsphasen ab.

Mit Humor bei der Sache

Nach der ersten, noch eher sachlich ge-

haltenen Runde gelangte das Spiel in der zweiten Runde auf einen eigentlichen Höhepunkt. Mit erster Miene und einer gehörigen Portion Humor liessen die Bauern verlauten, sie seien nach wie vor dagegen... Der Vertreter der kantonalen Behörde, der sich betont zur CVP bekannte, verwies darauf, dass die Aufgabe nur politisch zu lösen sei, und dass der Kanton die allgemeine Infrastruktur für das ausserhalb des Ortes auf dem «Bellevue» geplante Grossprojekt zu 80 Prozent subventioniere, da man sich ja nicht gegen den Fortschritt wende.

Gemeinde und Kanton in den Händen der Promotoren

Brüskiert vom hinter seinem Rücken zustande gekommenen Einvernehmen der Promotoren mit dem Kanton war der Verkehrsverein alles andere als überzeugt vom neuen Projekt. Er lancierte die Parole «Für Blanc - gegen Bellevue», weil er der Ansicht war, die Promotoren liessen das Dorf selbst im Stich. In die gleiche Kerbe hieben Gewerbetreibende und Bodenbesitzer, denn die Promotoren hatten ihnen die Ausführungsgarantie für das Bellevue-Projekt verweigert. Die Ferienhausigentümer stellten sich ebenfalls dagegen, weil sie fürchteten, ihrer Ruhe im schönen Bergtal verlustig zu gehen. Sie unterstützten deshalb ein fitness-, gesundheits- und schönheitsorientiertes Alternativpro-

jekt des Verkehrsvereins und des Gewerbes im Ort selbst.

Wie der Kanton spannte auch die Gemeinde mit den Promotoren zusammen, die ihr Bauprojekt inzwischen architektonisch verbessert hatten. Die Gemeinde erhoffte sich aus der Realisierung des Projektes vor allem zusätzliche Steuereinnahmen zur Finanzierung der Abwasserreinigungsanlage.

Gegner entwarfnet

Die zweite Runde endete mit einer Abstimmung über die Umzonung, denn das Bellevue-Projekt war auf einem Grundstück ausserhalb der Bauzone vorgesehen. Doch jäh war die Überraschung der Projektgegner, als sich die Promotoren in der letzten Spielrunde entschlossen, das Projekt innerhalb der bestehenden Bauzone zu realisieren. Dadurch wurde die Abstimmung über die Umzonung hinfällig und den Gegnern waren die Fäden aus den Händen genommen. Das Alternativprojekt, das die Ferienhausbesitzer (Pro Blanc) über eine Genossenschaft zusammen mit dem Verkehrsverein und dem Gewerbe finanzieren wollten, war zum Scheitern verurteilt.

Allseitige Begeisterung

Der Spielleiter, Friedrich Weber vom Bundesamt für Raumplanung und der Spielbegleiter Prof. Jock Krippendorf auserten sich sehr befriedigt über den Spielablauf. Jock Krippendorf: «Das Fachwissen allgemein und auch in raumplanerischer Hinsicht, mit dem die Seminarteilnehmer an das Problem herangingen, war erstaunlich.» Aber auch teilnehmerseitig war Zufriedenheit zu spüren, liess das Spiel doch nicht zuletzt auch den Spieltrieb auf die Rechnung kommen! (Dem fiktiven OA hatte übrigens Morgins im Wallis Platz gegeben.) BUZ

Eine Aktion für Einheimische und Gäste

«Savognin persönlich»

Die persönliche Betreuung des Gastes wird mit der neuesten Aktion von Savognin zum zentralen Anliegen für die kommende Saison und für die nähere Zukunft erhoben. «Savognin persönlich» ist eine gemeinschaftliche Aktion aller am Tourismus interessierten Kreise der Ferienregion Savognin-Cunter-Tinizog und soll einerseits die einheimische Bevölkerung für den Fremdenverkehr motivieren um damit andererseits für den Gast eine echte Ferienatmosphäre zu schaffen.

Um mitzuhelfen, dass die kurze Zeit der Erholung und Entspannung für den Gast zu einem echten Ferienerlebnis wird, ist die Aktion «Savognin persönlich» ins Leben gerufen worden.

Man will damit

- die Dienstleistungen und die täglichen kleinen Handreichungen persönlicher gestalten
- vermehrt auf die Gästewünsche eingehen
- erreichen, dass sich die Gäste vom ersten Tag an in Savognin wohl fühlen
- eine optimale Information bieten, welche die Gäste von allem Anfang an mit dem Ort und seinen Einrichtungen vertraut macht

den Ort und seinen Einrichtungen vertraut macht

- die Kontakte zwischen Gästen und der einheimischen Bevölkerung verbessern

Den roten Faden bildet das eigens für diese Aktion geschaffene Signet. Gäste und die einheimische Bevölkerung finden es als Kleber, aufgedruckt oder vielfältig überall dort, wo sie erreicht oder auf etwas aufmerksam gemacht werden sollen. An Eingangstüren von Geschäften, an Réceptionen, auf Wochenprogrammen, Prospekten, Gästefragebogen, Informationsschriften und vielem anderem mehr. Das Signet soll überall und jederzeit in Savognin und Umgebung auf die Bemühungen der touristischen Interessenz aufmerksam machen und diese gleichzeitig daran erinnern.

Informieren und motivieren

Eines der grössten Probleme stellt eine umfassende Information dar, die es den Gästen erlaubt, vom ersten Ferientag an das vorhandene Angebot auszunützen. Mit einem informativen Willkomm-Kärtchen in Ferienwohnungen und -zimmern, dem bereits bestens eingeführten «Guide», mit einem neu geschaffenen Auskunftsordner für Réceptionen, Willkomm-Parties, Wochenprogrammen, Plakaten und anderem mehr wird der Gast auf alles Vorhandene hingewiesen. Gästefragebogen sollen erlauben, näher auf die Gästewünsche einzutreten und eine schriftliche «Ideenammlung» macht Geschäftsleute, Hoteliers und andere Tourismus-Interessenten auf Möglichkeiten aufmerksam, die Gäste noch persönlicher zu bedienen. Dem gleichen Ziel dient auch ein Motivationskurs, der Kader und Angestellte von Dienstleistungsbetrieben auf die Möglichkeiten besserer zwischenmenschlicher Beziehung hinweisen soll.pd

Im Schwarzwald

Im Rahmen der Übungen zur Fremdenverkehrspolitik besuchen über 20 Studenten der Hochschule St. Gallen unter der Leitung von Prof. Kaspar und Dr. Schmidhauser verschiedene Kurorte des Schwarzwaldes. Die Bürgermeister von Bad Säckingen, Schluchsee und Hinterzarten referierten über die raumplanerischen, kurortlichen und finanziellen Massnahmen ihrer Heilkurorte. Direktor Zunkeller vom Fremdenverkehrsverband Schwarzwald stellte das Marketingkonzept sowie die Aktion Bildschirmtext und Urlaubs-Computer Schwarzwald vor. Dies praktischen Erfahrungen «auf dem Felde» werden zu einem Studienbericht verarbeitet und durch das Institut für Fremdenverkehr und Volkswirtschaft an der Hochschule St. Gallen veröffentlicht. pd

Tribüne



Aloys Hircel, PR-Beater, Zürich

Von der «nouvelle cuisine» zum «nouveau service»?

Man mag über die «nouvelle cuisine» denken wie man will. Für eines hat diese neue Art des Kochens (viele sagen: die Rückbesinnung auf das, was Köchner und Kenner unter richtigem Kochen schon immer verstanden haben) jedenfalls gesorgt. Das Image des Koches hat eine Wiederbelebung und Aufwertung erfahren, die erstaunlich und erfreulich zugleich ist, und um die Branche der Kochkünstler von vielen andern beneidet wird.

Es sind erst wenige Jahre her, seit das Klagen über fehlende und nicht zu findende Jungköche mindestens ebenso gross war wie jenes in bezug auf das Servicepersonal. Während aber der Servicestand nach wie vor mit seinem (ohnnehin schon immer geringeren) Sozialprestige und mit Arbeitsbedingungen kämpft, die als Nachteile bezeichnet werden, durchaus aber auch vorteilhaft sein können, verzeichnet der Stand der Köche einen imagenässigen Höhenflug. Koch zu lernen ist wieder ein. Die hochtalentierten jungen Küchenchefs Frankreichs, gelobt und gefeiert in der einschlägigen Presse, dürften nicht unwesentlich zu dieser positiven Entwicklung beigetragen haben.

Auf diese Entwicklung kann leider der Service nur neidvoll blicken. Ihm fehlen die durch eine neue Philosophie angeforderten Motoren der Köche. Man müsste nach der «nouvelle cuisine» einen «nouveau service» erfinden. Einen, der sich ebenso auf das Natürliche zurückbesinnt, auf die Qualität in

unverfälschter Form, auf Kreativität und Spontaneität. Ein Service also, der ebenso als «Kunst» bezeichnet werden würde, wie dies ganz selbstverständlich getan wird, wenn grosse Köche am Werk sind.

Ein solcher «nouveau service» müsste sehr viel freundlicher, aufmerksamer und menschlicher sein als er heute in vielen Restaurants ist. Man könnte einen Gast, der alleine zum Essen kommt, ja auch mal fragen, ob er eine Zeitung zum Apéro will. Man könnte ihm das Crèmekrüglein, das viele Gäste immer noch nicht öffnen können ohne sich zu bekleckern, geöffnet mit dem Kaffee servieren. Man könnte ihm die verlangten Zigaretten an den Tisch bringen, statt mit einer Daumenbewegung über die Schulter zu sagen: «Da hinten steht der Automat.» Oder man könnte nach dem Einkassieren sagen, dass man sich gefreut hat über den Besuch und dass man auf ein Wiedersehen hofft.

Mindestens eines hätte ein «nouveau service» mit der «nouvelle cuisine» gemeinsam: er wäre teuer. Der Zuschlag für das Gedeck, wie er da und dort noch erhoben wird, hätte dann gewiss seine Berechtigung, auch wenn er eigentlich aus einem andern Grund verlangt und oft nur missmutig bezahlt wird, weil man den Sinn im Vergleich mit der Leistung nicht einseht. Ein «nouveau service» müsste deshalb notwendigerweise weniger Lokalen vorbehalten bleiben. Aber er könnte dort ebenso für den Berufsstand werden wie dies eben die Küche tut.

Die Meinungsmacher - sprich: Presse - müssten allerdings mitspielen. Ohne sie wären auch die besten französischen Köche heute noch Provinzgrößen. Es ist ja gewiss nicht Absicht, wenn die Servicemitarbeiter bei okulinarischen Rezensionen meist total vergessen werden, obwohl sie unendlich viel dazu beitragen, ob ein Gast ein Essen als gut und stimmungsvoll empfindet. Vielleicht sollten die Verbände, denen die «Frontprobleme» auch am Herzen liegen müssen, hier einmal den Hebel ansetzen und das entsprechende Bewusstsein unter den Gastronomie-Journalisten schärfen.

Zentralschweiz

OW: Neuer Prospekt

Rechtzeitig auf Beginn der Wintersaison ist im Obwaldner Land ein neuer gemeinsamer Prospekt für die Regionen Melchsee-Frukt, Melchtal und Kerns erschienen. Es ist noch nicht lange her, dass die Kernser Stimmbürger sich gegen eine Beteiligung an diesem Vorhaben aussprachen. «Wir waren von der Notwendigkeit eines solchen Vorhabens für die drei Orte auch nach diesem abschlägigen Entscheid fest überzeugt», meinte der Präsident der Werbegemeinschaft, Toni Durrer.

Der doppelte Prospekt ist mit 36 farbigen Sommer- und Winterfotos, vier Karten- oder Panorama-Abbildungen und kurzen Texten versehen und bietet dem Feriengast wertvolle Informationen in allen Bereichen der Feriengestaltung.

Für die Finanzierung der 150 000 Prospekt, die 58 000 Franken kosten, kommen die drei Verkehrsvereine Kerns, Melchtal und Melchsee-Frukt sowie mehr oder weniger das gemeinsame Werbebudget 1980 dieser Werbegemeinschaft auf, erklärte Beatrice Zai, Initiatorin und Gestalterin des Prospekts. ali

Lucerne: Neuer Werbefilm

Kürzlich wurde im Cosmorama des Verkehrshauses der neue Luzerner-Werbefilm unter dem Titel «Living Lucerne» vorgestellt. Rund anderthalb Jahre wurde an diesem Werk gearbeitet. Das Team um den Filmemacher Michael Schwieterz, mit Heinz Kremer, Ruedi Knöpfli und Werner Ernst (Musik) realisierte diesen Film.

Primär wurde darauf geachtet, dass aus der Fülle der Attraktionen die Luzerner zu bieten hat, diese Sequenzen gewählt wurden, die jedes Jahr Hunderttausende von Gästen erstaunt, lächelt und überschwinglich werden lässt.

Im ersten Teil werden die umliegenden Bergausgangsmöglichkeiten wie Rigi, Pilatus und Titlis gezeigt.

Eine weitere attraktive Sequenz behandelt die vielfältigen Unterhaltungsmöglichkeiten der Leuchtstadt für alle Altersschichten.

Dieser Film wurde nur mit Musik untermalt, um so in allen Sprachregionen der Welt verstanden zu wirken. Der Verkehrsverein Luzern wird diesen Film in 50 Kopien weltweit über die Schweizerische Verkehrszentrale und die Swissair gezielt einsetzen. pd

Neue Lifts und Bahnen

Die Mörialp (ob Giswil) wartet diesen Winter mit einer neuen Attraktion auf, da auf die Mörilegg ein Skilift eröffnet wird. Somit verfügt diese Skiregion über fünf Skilifte, die eine Stundenkapazität von 4000 Personen erbringen.

Vor einigen Tagen wurde mit den Bauarbeiten der neuen Sesselbahn im Gebiet Trübsee-Stand begonnen. Die Sesselbahn soll das bisher nicht voll ausgenützte Skigebiet erschliessen und mit ihrer Stundenleistung von 800 Personen die erste Sektion der Tilsibahn entlasten. Die Inbetriebnahme wird im Laufe des Winters sein.

Ab Spätherbst 1981 wird Hoch-Ybrig noch besser erschlossen sein: Zu diesem Zeitpunkt sollen die Sesselbahn Oberberg-Steinboden und der Skilift Grüt-Laucherstöckli in Betrieb genommen werden. Die Konzession ist erteilt, und der Verwaltungsrat des Ferien- und Sportzentrums Hoch-Ybrig AG hat beschlossen, den Bau dieser Anlagen mit den dazugehörigen Infrastrukturaufgaben zu realisieren. Die Kosten dafür belaufen sich auf rund 6.5 Millionen Franken. pd



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

Bezugsquellen nachweis: Marmot-Kellerei 8012 Wollerau

	Arbeitsgemeinschaft Schweizerischer Kongressorte	ASK
	Communauté de travail des villes suisses de congrès	CTVSC

GV der ICCA in Wien

Europäische Qualität demonstriert

Dieses Jahr tagte die International Congress and Convention Association in der feudalen Wiener Hofburg. Nach der organisatorisch wenig befriedigenden GV des vergangenen Jahres in Acapulco wurde hier eine Veranstaltung geboten, die in jeder Beziehung europäische Qualität demonstrierte.

Der fürstliche Rahmen der Hofburg war beeindruckend und gipfelte in einem speziell für den Kongress arrangierten «Kaiserballs». So freute man sich auch besonders, dass Ernst Stock, Generaldirektor der Hofburg, zum neuen Präsidenten der ICCA gewählt wurde. Die Statuten wurden leicht modifiziert, so dass die Kategorie der Kongressbüros künftig mit zwei statt nur mit einem Mitglied im Vorstand vertreten sein wird.

Das zentraleuropäische Chapter, zu dem die deutschsprachigen Länder gehören, wählte den Basler Kongressdirektor Karl-Heinz Willand in seinen Vorstand und beschloss, eine Broschüre herauszugeben, in die die Mitglieder aus Deutschland, Österreich und der Schweiz vorgestellt werden. Ausserdem wird Zürich im April 1981 ein Seminar für Sachbearbeiter im Kongresswesen durchführen.

Reichhaltiges Programm

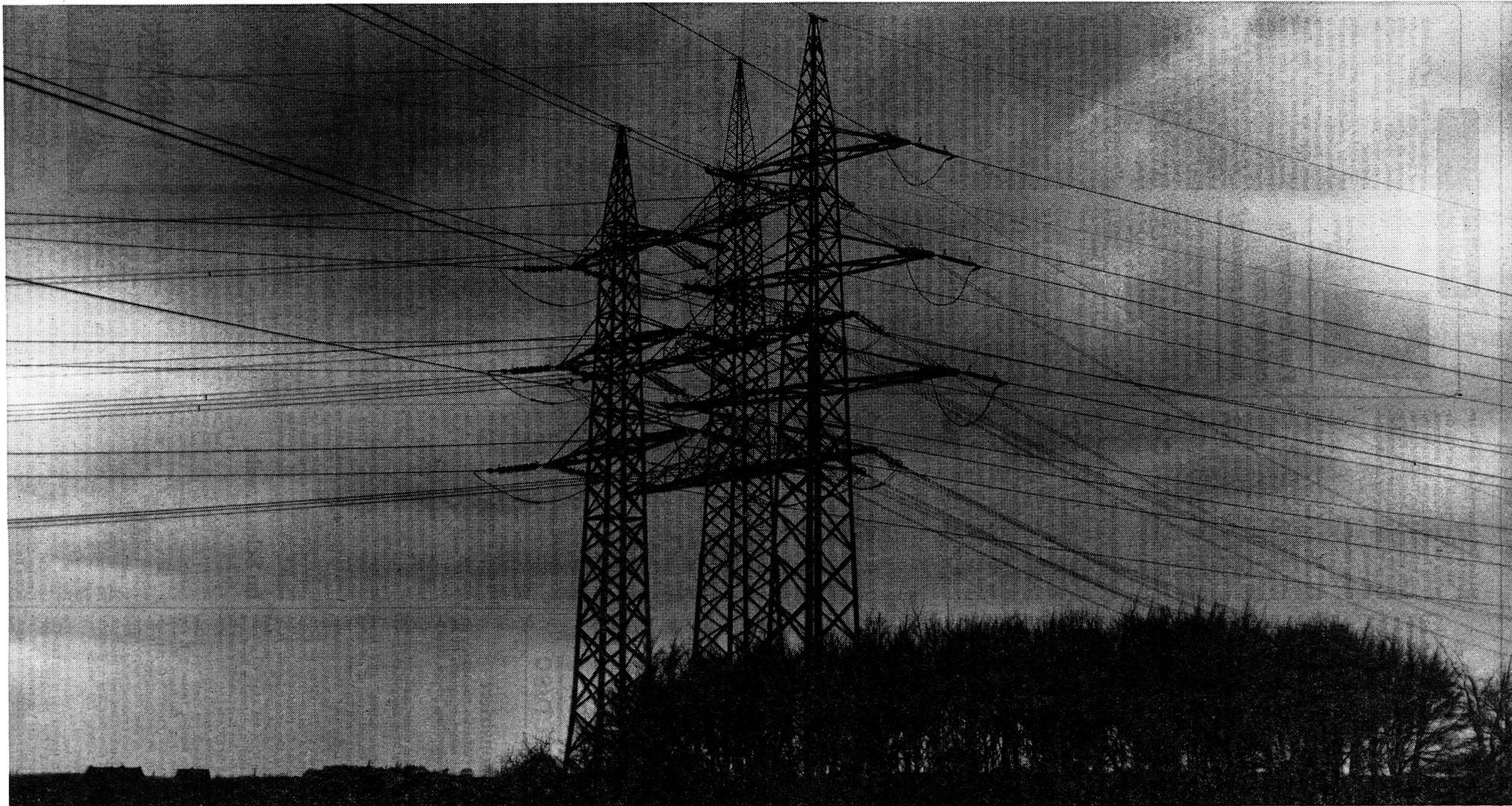
Neben der eigentlichen Generalversammlung und den Besprechungen der einzelnen Vereinskategorien und Chapters hatten die Veranstalter ein reichhaltiges Programm vorbereitet. Zu den Rednern gehörten unter anderem Dr. Aurelio Pecci, Präsident des «Club of Rome», der ehemalige Astronaut Charles (Pete) Conrad, Jr. als Vertreter von McDonnell Douglas, Repräsentanten von Philips, der OPEC, des International Institute for Applied Systems Analysis (IIASA) und ein

Städteplaner, die sich in sehr unterschiedlicher Qualität zu Energiefragen äusseren.

ICCA-Generalsekretär John Moreu und sein Assistent stellten die erweiterten Möglichkeiten der ICCA-Datenbank vor. Bohdan Lewandowsky, Untergeneralsekretär der UNO für das Konferenzwesen, sprach über die Entwicklung der Kommunikation in den internationalen Beziehungen, und der Präsident der American Society of Association Executives, Mortimer Doyle, beleuchtete die Partnerschaft zwischen ICCA und ASAE, die sich bereits zweimal in gemeinsamen Seminaren manifestiert hat. Eine Diskussion über die Zukunft der ICCA brachte erwartungsgemäss kaum substantielle Resultate.

Die Schweiz war durch L.-Ph. Bovard (Palais de Beaulieu, Lausanne), P. Frey (Swissair), P. A. Kitzmann (Danzas), R. P. Marchev (Zürich), P. Oesch (Lugano), K.-H. Willand (Basel), und - als Beobachter - B. Hvidt (Mövenpick) vertreten. Als weitere Landsleute sah man Jean-Pierre Schweizer (Conférence Travel Ltd., Toronto), Hans-Peter Tugener (Diethelm Travel, Bangkok) und Werner Zingg (Avis, Singapur).

Der nächste ICCA-Kongress soll vom 18. bis 25. Oktober 1981 in Salt Lake City stattfinden. Die Amerikaner werden Mühe haben, eine Veranstaltung von vergleichbarem Niveau zustande zu bringen. RM



Wir dürfen die Zukunft mit Spannung erwarten, sagen die Experten.

Es ist keine rhetorische Frage, ob unsere Zukunft Energie oder unsere Energie Zukunft haben wird. Denn davon wiederum hängt ab, welche neuen Technologien, welche neuen Produkte, welche neuen Märkte wir morgen vorfinden. Ein Thema von derart zentraler wirtschaftlicher Bedeutung sollte ständiges

Zentralthema eines Wirtschaftsmagazins sein. Das nur dann Zukunft haben wird, wenn es sie analysieren kann. Wozu im übrigen mehr gehört, als die Meldungen vom Fernschreiber abzuwarten. Capital wäre heute nicht Europas größtes Wirtschaftsmagazin, wenn hier nicht über morgen berichtet würde. Nicht nur

redaktionell, auch im Anzeigenteil. Denn wer den deutschen Markt mit Innovationen erobern will, erreicht hier zuallererst die Meinungsbildner in Industrie und Wirtschaft, denen Capital eben eine wichtige Basis für Prognosen ist. Und die auch gespannt sind, was Sie in Zukunft anzubieten haben.

Capital

Das deutsche Wirtschaftsmagazin

Unser Repräsentant für die Schweiz: Peter Zimmermann, Gruner + Jahr (Schweiz) AG, Seestraße 49, 8002 Zürich, Tel.: 2028989, Tx.: 58844.

ZUR KENNNTNISNAHME
A TITRE D'INFORMATION

NR. 23



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

Originalität um jeden Preis?

Immer wieder wird die gastronomische Fachwelt aus den verschiedensten Richtungen aufgefordert, sich doch von dem ihr nachgesagten Küchenkonservatismus - insbesondere was das Angebot, die Auswahl und Zusammensetzung der Gerichte anbelangt - zu lösen, der Phantasie mehr freien Lauf zu lassen, mehr Kreativität zu entwickeln und origineller zu sein.

Abgesehen vom Lieblings-Menü der «Familie Schweizer», das da besteht aus: Schnitzel, Pommes frites, Erbsli mit Rüeblli und einer Coupe Maison, wäre es wohl falsch und vermessen, denen zu glauben, die behaupten, das Angebot auf den helvetischen Speisekarten sei beschränkt, phantasioslos und entbehere jeder Originalität. Im Gegenteil: «unser Speisezettel» ist wie kaum anderswo über das ganze

Jahr gesehen sehr vielfältig, abwechslungsreich und reichhaltig. Und das sowohl in bezug auf seine kulinarische Phantasie als auch auf seine Kreativität und Originalität. Nach meinem Geschmack wird mitunter sogar des Guten zuviel getan. Besonders in jüngster Zeit scheinen mir die Phantasie und Originalität einiger Köche gastronomiche Purzelbäume zu schlagen.

«Wie es Euch gefällt»

Nun habe ich mich langsam daran gewöhnt, dass Früchte nicht nur zu einem Rehrücken «Baden-Baden» serviert werden, sondern beinahe zu jedem anderen Fleisch: Bananen auf einem goldig gebratenen «Mist-Charzterli», grüner Pfeffer und Kwis zu einem zarten Rindsfilet, ein Schweinskotelett mit gedörnten Bir-

nen oder ein Kalbssteak garniert mit Tranchen von Blutorangen und gepfefferten frischen Ananas. Geschmacksache. Im besten Fall kann ich ja das «Originelle» beiseite schieben. Was aber soll ein Dorschfilet «Jaffa» mit Grapefruits und Sultaninen, eine mit Renetten gefüllte Bachforelle im Blätterteig oder eine Kalbfleisch-Pastete mit Artischockenmousse? Geschmacksache. Ich hege jedoch gewisse Zweifel, ob es richtig ist, Grundnahrungsmittel, zum Teil teuerster Substanz und jedes einzelne von delikatem Eigengeschmack, unter dem «Zwang» der Originalität vollkommen anorganisch zu vermischen, ihres ursprünglichen Aromas zu berauben und kulinarisch zu entwerthen - sie gleichzeitig aber, rein künstlich, unter dem optischen Gesichtspunkt aufzuwerten. Und ich frage mich, wo wohl der Grund für solches Tun liegen mag. Ist es der härter gewordene Konkurrenzkampf, sind es die Bedürfnisse der Gäste (hoffentlich nicht!), die solcherlei Genüsse erwarten, will man ohne besseres Wissen und Können einfach noch etwas auf der Welle der «nouvelle cuisine», pardon: der «cuisine du marché» mitreiten, oder will man sich als besonders phantasievoller und origineller Kochkünstler profilieren?

Von der Kochkunst oder der Kunst des Kochens

Gute Köche hatten schon immer Phantasie. Ist das Kochen eine Kunst, dann kann es sie, wie jede Kunst, nicht ohne Phantasie geben. Phantasie jedoch ist, genau wie in der heutigen modernen Kunst, durch keine Regeln, Gesetze und Normen eingeschränkt.

Diese Freiheit bedeutet allerdings, dass allgemeine Regeln durch die reine Schöpferkraft des Einzelnen ersetzt sein soll. Darin liegt ganz offensichtlich das Problem in der heutigen Kochkunst. Denn Originalität um jeden Preis schafft oft nur Konfusion und Wirrnis. «Z.K.»

neu von caterplan

KNORR lanciert drei neue Spezialitäten

Bei den Gästen erfreuen sich Gerichte aus der italienischen Küche immer wieder grosser Beliebtheit. Diese Tatsache hat KNORR dazu bewegt, drei neue Produkte auf den Markt zu bringen, die als «Specialità Italiana» bezeichnet werden.

Die Neuheiten zeichnen sich aus durch raffinierte Rezepturen, ausgezeichnete Qualität, echte Dienstleistung und angemessene Preise. Die Produkte sind speziell ausgerichtet auf die Bedürfnisse unserer Grossverbraucher-Kundschaft.

Knorr Pronto

Dieses Produkt, den Fachleuten bekannt unter dem Begriff «coulis de tomates», wird hergestellt aus frischen, aromatischen italienischen Tomaten, Zwiebeln, Öl und Gewürzen.

KNORR Pronto ist fertig rezeptiert und braucht nur kurz aufgekocht zu werden. Der ausgezeichnete Ge-

schmack, die natürliche rote Farbe und die gute Konsistenz zeichnen dieses Basisprodukt für die vielfältigsten Anwendungen besonders aus.

Knorr Peperongata

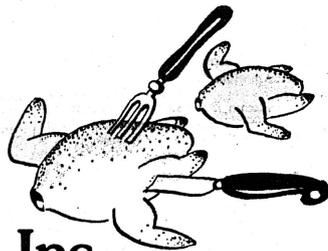
Die Peperonata ist nach traditionellem italienischem Rezept aus roten und gelben Peperoni zubereitet, in Öl gedünstet, zusammen mit Zwiebeln und Tomatenpurée. Die leichte, neutrale Würzung erlaubt zudem ein individuelles Abschmecken. KNORR Peperonata ist nach kurzem Aufkochen servierfertig. Aber auch in der «kalten Küche» ist das Produkt vielseitig anwendbar.

Knorr Sugo

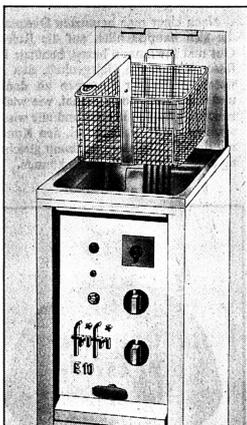
Diese neue KNORR-Spezialität ist hergestellt nach einem ausgezeichneten Rezept der italienischen Küche. Die Qualität entspricht durchaus einer hausgemachten Sugo. Nach kurzem Aufkochen ist KNORR Sugo bereit zum Servieren. Eine ideale Sauce für alle Teigwarengerichte!

Alle drei Spezialitäten werden als Vollkonserven in Dosen angeboten. Lange Haltbarkeit, unproblematische Lagerung, stete Verfügbarkeit, hervorragende Qualität und ein hoher Dienstleistungsgrad zeichnen die Produkte ganz speziell aus. Ihr Caterplan-Berater wird Sie gerne über die Neuheiten informieren.

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



Ins Schlaraffenland... mit frifri



Wenn wir behaupten, am Bielersee, oder genauer in La Neuveville, sei das Schlaraffenland zu Hause, so stimmt das nur bedingt.

Dass man sich mit frifri-Geräten wie im Schlaraffenland fühlt, ist wahr. Und dass die feinen Sachen fliegend schnell zubereitet sind, stimmt auch. Und dass man Fische, Fleisch, Kartoffeln und Süsses in der frifri-Friteuse hintereinander im gleichen Öl zubereiten kann - ein ganzes Menü - ist ebenfalls kein Märchen.

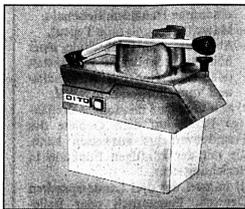
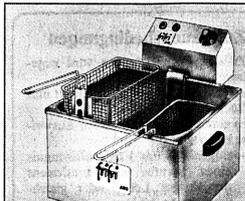
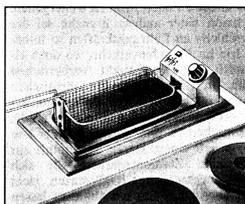
Wenn wir aber aus der Märchenwelt zurückkehren in die Grossküche, dann sieht das schon realistischer aus. Die Küchenbrigade ist immer auf Trab, die Küchengeräte werden voll beansprucht. Dass ein frifri-Gerät auch einmal etwas aushält, wenn es recht hitzig zu und her geht, dafür haben die frifri-Techniker gesorgt - denen ist nur gerade das Beste gut genug.

Alle frifri-Küchengeräte werden kritisch geprüft und ständig dem neuesten Stand der Technik angepasst. Damit wir doch noch ein bisschen Schlaraffenland in die Grossküche und auf den Gäste-Tisch zaubern können.

Wir von frifri tun alles, damit Sie Ihre Gäste und auch sich ein bisschen verwöhnen können.

frifri

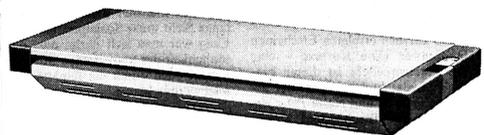
Apparate für Grossküchen und Haushalte
frifri Aro SA, La Neuveville
Telefon 038 512091



Plattenheiss



Der neue KISAG Plattenwärmer mit dem bestechenden Design für jeden Tisch



sofort heiss

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

bleibt heiss

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



Kisag AG, CH-4512 Bollach

Wer GRILL sagt,
muss TURMIX sehen!

Infra-Kontaktgrill-
und Bratgeräte
Die Schnellen und Rationellen
für anspruchsvolle Profis.



Für Dokumentation, Beratung,
Demonstration in Ihrem Betrieb
und Eintauschofferten wenden
Sie sich bitte an:
TURMIX AG Jona
Postfach 8640 Rapperswil
Tel. 055 - 27 66 33

Hotelketten

Meriden in Athen

Die Air France eröffnete jetzt auch in der griechischen Hauptstadt ein Vier-Sterne-Hotel. Am 1. November übernahm ihre Hotelkette Meriden am Fusse der Akropolis ein neunstöckiges, 184 Zimmer grosses Hotel...

Briten in Tanger

Die Caledonian Hotel Management-Gesellschaft CHM, die der Fluggesellschaft British Caledonian Airways nahesteht, wird das 350 Zimmer-Hotel Solazur in Tanger im Management übernehmen.

SRS Verzeichnis 1981

Im bewährten Format, mit einprägen praktischen Neuerungen, listet der soeben herausgekommene «Hotel Directory 1981» 156 SRS-Hotels in 132 Städten von 40 Ländern auf allen fünf Kontinenten auf.

Bilderberg expandiert

Mit dem neuen Waldhotel Spelderbos im beliebten Feriengebiet «Veluwe» im Herzen Hollands hat sich die immer wachsende Bilderberggruppe erweitert. Das ehemalige alte Familienhotel wurde im Frühjahr 1979 vom Besitzer der Hotel-Gruppe, A. Knijnenburg gekauft.

Die Bilderberggruppe verfügt über 24 Hotels und Restaurants in Holland, zwei Hotels in der Schweiz (Hotel Ascolago und Hotel Ascorella in Ascona) und zwei Hotels auf der Antillinsel St. Maarten.

Parahotellerie

Für den Chaletgast

In seiner neuesten Ausgabe der «Post-hotel-Zyting» wartet das Posthotel Oberberg mit einem originellen und beachtenswerten Angebot auf. Direktor Beat Santschi - seit Mai 1979 im Amt - hat den Ferienwohnungsgast im Visier. Er bietet dem «Para-Hotelgast» zwei Abonnemente für 5 Nachtessen in 7 oder 10 Nächten in 14 Tagen.

HABIMAT

Gläser- und Geschirrspüler

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



Internationaler Kongress Relais et Châteaux in Luzern

Viel gesagt, wenig getan

Vergangene Woche fand in Luzern der 6. Internationale Kongress der Relais et Châteaux statt. An der Teilnehmerzahl und nach den Rahmenveranstaltungen beurteilt, war das Luzernerntreffen ein grosser Erfolg, der ziemlich zusammenschumpft, misst man ihn an konkreten Ergebnissen.

Der Präsident der Schweizer Relais et Châteaux, Peter Bally, Vitznau, und seine Equipe hatten alles vorbereitet, damit Vergnügen und Arbeit voll auf ihre Rechnung kämen. Für das Arbeiten führte dann Jean Oliverau, Paris, Präsident der «Internationalen» das Zepter.

Für noch mehr Freundlichkeit...

Der Präsident sprach vom langsamen, sorgfältigen weitem Wachstum der Kette. Nur Betriebe von allerhöchster Qualität dürften berücksichtigt werden. In bezug auf Komfort, Qualität der Küche, Ruhe, persönlichem Charakter des Hotels gebe es bei den R et C denn auch recht wenig aussetzen.

... noch mehr Zusammenhalt...

Ein ebenso grosses und aussehend dargelegtes Anliegen war dem Präsidenten die cohesion, der Zusammenhalt unter den Mitgliedern. Der esprit de corps sei zwar spürbar, bedürfe aber einer ebenso spürbaren Verstärkung.

... noch mehr Liebe zum Detail...

Im weitem empfahl der Präsident mit zahlreichen Vorschlägen die Pflege des Details. Man denke zu oft an Neues und an das, was einem wichtig erscheine und vergesse darob das Nebensächliche.

In sehr gesuchter Diskussion liess der Präsident immer wieder Gäste und Mitglieder sich zu seinen Anliegen äussern, wobei seine Ansichten nie bestritten waren.

Best Western hilft Mapotel

Anlässlich eines «Déjeuner de prestige» hat Mapotel France - ein Zusammenschluss unabhängiger Hoteliers in Frankreich - der Presse Ende Oktober in Paris die künftige Politik und vor allem den entscheidenden Schritt in die Elektronik bekanntgegeben.

Wie in jedem Berufszweig hat sich auch in der Hotellerie in den letzten 20 Jahren vieles gewandelt: die Bedürfnisse der Kunden, die Art der Dienstleistungen und der Einrichtungen, die Führungssysteme und die Bewirtschaftung.

1969 gegründet

In dieser Beziehung ist die Entwicklung von Mapotel beispielhaft: Mapotel France wurde 1969 in Toulouse durch die Fusion vier regionaler Hotelgruppierungen gegründet. Von Anfang an auferlegten sich die Mapoteliers straffe administrative Strukturen, gestützt auf strenge interne Gesetze und versorgt mit hohen Beitragsgebühren.

Internationale Dimensionen

Gestärkt durch die Erfolge auf nationaler Ebene gründete Mapotel 1973 zusammen mit unabhängigen Hotelgruppen aus England, Irland, Spanien, Deutschland, Benelux, Dänemark, Schweden, Norwegen, Finnland und der Schweiz die «Independent Hotels of Europe», eine Art europäischer Dachverband, der schon bald die Aufmerksamkeit der Grossen auf sich zog - und auch der Grössten: Best

... gemischt mit guten Werbeabsichten...

Weitere Zeit nahm die Begründung in Anspruch, wozu die Amicale des clients des Relais et Châteaux gut sei. Schliesslich stand noch der neue Gästepass auf der Traktandenliste. Es wurde kurz über das Projekt einer Strassenkarte, den neuen Hotelführer, die Gestaltung der Zeitung und das am Kongress am besten vertretene Land gesprochen.

Steigenberger hisst die Flagge

Die Wiedereröffnung des Hotels Belvédère in Davos steht bevor, und das Hotel Sonnenhalte in Gstaad hat die Auftrichterfeier hinter sich. Zeit also, für das hiesige Publikum den Namen Steigenberger etwas besser zu profilieren und personifizieren. In der Branche ist er ja gut bekannt und als gut bekannt.

Im Gespräch in kleinerem Kreise war Reinhard Przybiski, Direktor Projektausland, und Joachim Krause, Direktor Public Relations, Sympathien für die deutsche Hotelkette. Mit einer Kette hat sie allerdings nur die Glieder gemeinsam. Von Genormtem, Uniformem, Diktator einer Zentrale distanziert man sich soweit als möglich. Individualität bei absoluter Qualität mag denn auch als ein Prinzip der Unternehmungsethik gelten.

Konkurrent ohne Unterschied

Mit ihrem Leistungsprinzip und der Vielfalt in der Einheit passen die Steigenberger Hotels an sich gut zur bewährten Unternehmungsethik der Schweizer Hotellerie, deren Standard für Steigenberger immer ein Mass gewesen sei, wie Przybiski sagte. Enge Kontakte bestehen seit langem durch die dem Steigenberger Reservation Service (SRS) angeschlossenen Schweizer Hotels, die als aktivstes im System gerührt wurden.

... aber mit wenig Tatkraft

Herr Oliverau sollte die Schweizer allerdings nicht zu Programm-Pedanten stempeln, ohne zur Kenntnis zu nehmen, dass diese, vorab Schweizer Hoteliers, es sich gewohnt sind, in der zur Verfügung stehenden Zeit «Nägel mit Köpfen zu machen». Mit den Ergebnissen des Kongresses war man keineswegs rundum zufrieden, das war zu hören und zu spüren. Die einen scheinen an Kongressen lieber Freundschaft und Diskussion zu pflegen und die Entscheide in Paris zu fällen.

Dass dabei eine gewisse Disharmonie zwischen den französischen Relais et Châteaux und den übrigen entsteht, verwundert nicht. Als «Beisitzerin» kann man sich ja höchstens etwas langweilen, wenn so lange «philosophiert» wird, als «Fachfrau» darf man sich die Meinung erlauben, dass es für aktive Kooperationsgemeinschaften, die sich am Markt profilieren wollen schon etwas mehr Tun bedarf.

MK

Umgebaut

Central Basel

Das Basler Hotel Central ist grundlegend renoviert worden. Aus dem ehrwürdigen, leicht verstaubten Haus mit Bierrestaurant wurde ein modernes Garni der Vierstern-Kategorie, welches sich vor allem der einwandfreien Unterbringung und Pflege von Geschäfts- und Kongressgästen widmet. Die 30 Zimmer lassen sich in Bürotel-Apartments umfunktionieren. Kongressräume verschiedener Grösse stehen bereit, dazu ein Kongresssekretariat und ein zentraler Auftragsdienst. Ein Fitnessclub rundet das businessgerechte Angebot ab.

Leserbriefe

Öffnet die Augen

Auf vieles, ja auf alles, habe ich als alleinstehende Mutter verzichtet, um meiner Tochter eine gute Ausbildung zu ermöglichen. Heute frage ich «warum»? Nach einer dreijährigen kaufmännischen Lehre in einem (4 Stern-)Hotel in Zürich, genoss sie einen Aufenthalt/Schule in England. Anschliessend Hotelfachschule in Lausanne (Gouvernantenkurs) mit anschliessendem Praktikum als Hilfgouvernante. Dann Saisonstelle in Montreux als Sekretärin, drei Saisons St. Moritz als Sekretärin/Receptionistin. Im Winter darauf 1. Sekretärin, als Hauptverantwortliche für Buchung, Inkasso und Empfang der Gäste, Führung der Hauptkasse. Korrespondenz in drei Sprachen. Diesen Sommer in 5 Stern-Hotel 2. Chef de Réception/Caissier, als erste Frau auf diesem Posten seit Bestehen des Hotels.

Letzte Woche nach Saisonende hat mir meine Tochter klargestellt, dass sie diesen Winter das letzte Mal eine Stelle als Chef de réception im Hotelfach belegen werde. Grund: Arbeit und Einsatz seien unterbehalten. Dass sie öfters 50 Stunden pro Woche zur Verfügung sieht, findet sie selbstverständlich, das sei Dienst an den Gästen und am Namen des Hotels. Mit ihren Kenntnissen und Fähigkeiten werde sie in der Industrie, Privatwirtschaft bedeutend besser bezahlt. Mit einem Lohn (deutscher Wert) von Fr. 1900.- + 450.- für diesen verantwortlichen Posten in einem Erstklasshaus an der Front, gepflegt, gut gelaunt, zu stehen, ist wirklich kein Vergnügen mehr. Meine Tochter ist nicht die einzige, die aus dem Hotelfach aussteigt. Ihre Freundin, auf gleichem Posten tätig, läubelt auch damit, sich zu verändern. Schulfreundinnen aus dem Gastgewerbe haben schon früher umgestellt.

Da ist doch etwas faul in der Schweizer Hotellerie. Wie lange wird sich unser Hotel-Ferienparadies an vorderer Stelle halten können? Habt bitte Sorge zu Euren guten Kräften! Verwundert Euch nicht, wenn in einigen Jahren das Hotelpersonal auch streikt. Öffnet die Augen, bevor es zu spät ist, bevor es sich herumgesprochen hat, dass eine gute Ausbildung im Hotelfach nicht anerkannt, und dementsprechend belohnt wird. G. H.

Projekte

Aparthotel für Locarno

Noch dieses Jahr sollen die Bauarbeiten für ein Aparthotel am See in Locarno begonnen werden. Der Komplex soll 90 Ein- und Zwei-Zimmer-Wohnungen erhalten, ein Mehrzwecksaal für 200 bis 250 Personen und ein Restaurant mit 150 bis 200 Plätzen sowie ein kleines Schwimmbad sind ebenfalls vorgesehen.

In Brillat-Savarins Fusstapfen

In der Kantine der Berufsschule Burgdorf trafen sich die aus einem erstmalig durchgeführten Wettbewerb für gastgewerbliche Lehrlinge erfolgreich hervorgegangenen Kandidaten mit ihren Lehrmeistern und Eltern zur festlich arrangierten Rangverkündigung und Preisverteilung.

Zwölf Kochlehrlinge im dritten und zwölf Servicelehrlinge im zweiten Lehrjahr hatten sich nach einer strengen Vorprüfung für das von der Kochgruppe Burgdorf organisierte Finale qualifiziert.

Es ging in diesem kulinarischen Wettstreit darum, die Berufsfreude zu steigern, die Berufskennntnisse zu erweitern und vertiefen und Prüfungsverhältnisse zu schaffen, welche dem Lehrling beim Lehrabschluss zugute kommen sollen. Die Köche hatten ein aus vier Gängen bestehendes Menü nach eigener Aufstellung für sechs Personen zu kochen, die Servicelehrlinge verschiedene Gedecke zu erstellen und das gekochte Menü fachgerecht zu servieren.

Eine talentierte, sympathische Berner Oberländerin aus Brienz, Margrit Mäder (Lehrbetrieb Rest. Bahnhof, Herzogenbuchsee) widerlegte die weiterverbreitete Meinung, wahre Kochkunst sei Männer Sache und holte sich den ersten Preis und Wanderpokal vor Philippe Bärtschi (Ochsen, Lützelhof). Bei dem Service-Angestellten waren es Samuel Lehmann (Kronen, Solothurn) und Heidi Gerber, (Hilsbrücke, Langnau), die sich im ersten und zweiten Rang auszeichneten.

Gewerbeschulvorsteher Hans Bratschi wies auf die Bedeutung einer derartigen Vorentscheidung für die jungen Berufskräfte hin und hob deren ausgezeichnete Haltung während des Wettbewerbs hervor.

würden einmal mehr beweisen, wie gut die 700 Mio Franken, welche von Bund und Kantonen pro Jahr an die Ausbildung von Lehrlingen geleistet werden, angelegt seien. lbr

Das System, mit dem führende Restaurateure* den Erfolg ihres Unternehmens steigern. *Wir senden Ihnen gerne unsere Kundenliste



HABIMAT das System mit dem Codestift.

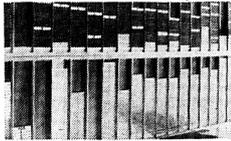


Problemlos - sicher - rationell HABIMAT AG, Kellerselbstbedienungs-Systeme Leuengasse 21 8001 Zürich Tel. 01-47 86 77

Whitney-Systeme

Für Detailangebote bitte Zimmeranzahl angeben.

Verlangen Sie Prospekte und Preislisten.



Vor-/Reservations-Rack mit Jahres-, Monats- oder Tages-Einteilung. Ebenso als Informationsrack mit Alphabet.



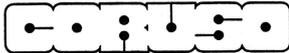
Hotel-Dispograph insbesondere für Ferien-/Kurhotels, Spitäler usw. für Gästeaufenthalte über 1 Woche.



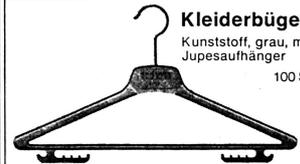
Room-Rack gibt Auskunft über Belegung und Bezugsbereitschaft. Zimmertyp und Preis im Mittelfenster, Gästenamen neben der Zimmernummer.



Telefon-Türme in diversen Grössen für jede Telefonzentrale oder Verkaufsbüros. Die einzelnen Zettelhalter können mühelos ausgetauscht und immer genau alphabetisch eingeordnet werden. Rasch - platzsparend - preisgünstig.



CORUSO TECHNIK AG,
Münchhaldenstrasse 7, Postfach, 8034 Zürich
Tel. (01) 55 08 08, Telex 56333 (corag)



Kleiderbügel Art. 912-40
Kunststoff, grau, mit Hosenstab/
Jupesaufhänger
100 Stück Fr. 64.50

Hirschmattstrasse 42 Telefon (041) 23 65 05

Abegglen-Pfister AG Luzern



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

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
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Telefon

031 46 18 81

Wer nicht planen kann, muss fühlen!



WINTER-HIT

Schlitten mit geräumigem Nutzraum, worin Reservekleider und Zwischenverpflegung schneesicher untergebracht werden können. Der Deckel dient als Sitzverbreiterung für Erwachsene. In der «Babymulde» kann ein Kleinkind sicher und geborgen mitfahren.

- leicht und handlich - bruch- und frostsicher - breite Kufen - gute Gleitfähigkeit -

Leuchtende und kinderfreundliche Farben: Rot, Grün, Gelb. Eine Dienstleistungs-IDEe, die von Ihren Feriengästen geschätzt wird. - Idealer Werbeträger -

SONDERPREIS für Hotels und Verkehrsvereine:

Fr. 40.-

inkl. Porto und Versand.

Bei Abnahme von Einheiten à 36 Stück Fr. 35.- per Stück.



Sofort lieferbar durch:

6210 Sursee
Telefon (045) 21 43 73

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 Fettabscheidern bilden heute die unübertroffene Ideallösung für alte und neue Profikküchen.

Die Vorzüge sind eindeutig:

- hohe Absaugleistung
- selbstreinigender Fettfang mit Ablaufrinne
- Fettfangstellen nach Bedarf leicht umrüstbar
- einfach zu reinigendes Wand-zu-Wand-System
- keine unhygienischen Schmutzwinkel
- minimale Bauhöhe - 20 cm
- Wartung durch Hauspersonal problemlos
- und nicht zuletzt eine schönere Küche

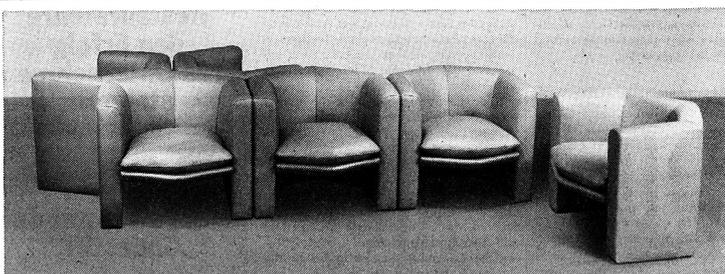
SEVELEN

Metallbau Sevelen AG 9475 Sevelen Telefon 085 / 5 54 12



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.

Coupon: Senden Sie mir Informationsmaterial
Name: _____
Adresse: _____



FLEIG Polstermöbel AG

8556 Wigoltingen/TG, Telefon (054) 8 16 51

Modell 1773

ORIGINELL UND PLATZSPAREND

weil seine Grundform ein Sechseck aufweist

PRAKTISCH

weil sich die Fauteuils wabenförmig zu beliebigen Kombinationen zusammenfügen lassen.

IDEAL

für Empfangs- und Hotelhallen, bevorzugt für die Möblierung von Hotelzimmern und Appartements.

Senden Sie uns die illustrierten Unterlagen über Fleig-Polstermöbel

Anschrift: _____

Adresse:
Schweiz, Hotelier-Verein
Beratungsdienst
Monbijoustrasse 130
3001 Bern, Postfach 2657
Telefon (031) 46 18 81

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____

174

Spanien

Besser als erwartet, aber ...

Die zu Beginn der Hochsaison allgemein erfolgten Unkenrufe über ein äusserst schlechtes touristisches 1980 scheinen sich glücklicherweise nicht zu bewahrheiten. Ende September, also praktisch nach Abschluss der Sommersaison, ist die «Menge» der dieses Jahr nach Spanien eingereisten Touristen im Vergleich zum Vorjahr praktisch gleichgeblieben: 31 956 059 Grenzübertreter hat man gezählt, nur 0,7 Prozent weniger als 1979. Die im Frühjahr und besonders Anfang Sommer erlittenen starken Einbußen des Fremdenverkehrs sind somit praktisch wieder gut gemacht worden. Zufriedenheit herrscht dennoch nicht, und auch der erneute Wechsel im Tourismusministerium findet keine positive Wirkung.

Auch die aus dem Tourismus resultierenden Deviseneinnahmen weisen nach den ersten acht Monaten ein positives Resultat aus. Die 4625 Mio verbrachten US \$ entsprechen einer rund zehnpromzentigen Zunahme gegenüber der Vergleichsperiode des vergangenen Jahres. Hier muss allerdings darauf hingewiesen werden, dass die Peseta während der zweiten Hälfte dieses Jahres gegenüber den harten Währungen zirka 10 Prozent ihres Wertes eingebüsst hat, wodurch der reelle Zuwachs nicht sehr bedeutend ist. Dazu kommt der mit jedem Jahr zu verzeichnende Anstieg der Ausreisenden (14,8 Mio, plus 15 Prozent, Grenzübertreter bis September), welcher, zusammen mit dem Wertschwund der Peseta, die Devisenabgaben der spanischen Touristen immer stärker anschwellen lässt.

Ungenügende Ausbeute in der Hotellerie

Die effektiven Resultate des vergangenen Sommers schienen allerdings nicht so rosig zu sein, wie dies die offiziellen Zahlen wahrhaben möchten. Man hört fast überall nur Klagen und gemäss einer Verlautbarung der Hotelierversammlung der Costa Brava waren in jener Zone die Ergebnisse der Sommersaison alles andere als zufriedenstellend. Einzig von Mitte Juli bis Mitte August wurde eine 80 prozentige Zimmerbesetzung erreicht, was natürlich keineswegs ausreicht, um ein positives Jahresergebnis zu erzielen. In Anbetracht dieser sich nun zum zweiten Mal wiederholenden prekären Resultate verlangen die Hoteliers von der Regierung eine Stundung der Steuern (es gibt deren viele) sowie die Gewährung von billigen Krediten (unter «billig» versteht man 11 bis 13 Prozent p. a.).

Werbung nicht vergessen

Im grossen und ganzen die gleichen «schönen Sprüche», welche auch die vorangehenden Minister bei ihrer Amtsübernahme abgegeben haben und die dann meistens im Sande der spanischen Küsten verlaufen. Um aber all die anvisierten Ziele zu erreichen, sollte die touristische Aktivität der Regierung mit mehr Dynamik und Professionalität und weniger politischer und protokollarischer Mentalität durchgeführt werden. Was aber vor allem für 1981 tut, ist eine gutfundierte intensive Promotion im Ausland, denn wer ernten will, muss auch säen.

Die «Legionäre» stellen das Bein

Das Ende der Sommersaison ist von einem Ereignis überschattet worden, welches sich möglicherweise negativ auf den englischen Spanientourismus des kommenden Jahres auswirken könnte. Nach ihrer Rückkehr aus Spanien hat bei verschiedenen Briten das geheimnisvolle Virus «legionella pneumophila» zu Erkrankungen geführt. Die entsprechenden Schlagzeilen und Berichte im englischen Blätterwald waren natürlich dementsprechend. Die sogenannte «Legionärskrankheit», welche erstmals vor einigen Jahren nach einer Konvention der Amerikanischen Legion in Erscheinung trat, scheint ihrer Herd in einem bestimmten Hotel Benidorms gehabt zu haben, wo die Engländer ihre Ferien verbrachten. Der «schuldige» Betrieb hat seither unzählige sanitärische Untersuchungen seitens spanischer und englischer Spezialisten über sich ergehen lassen müssen, ohne dass ein konkretes Ergebnis herauskam. MW

richt der ÖHV stelle allerdings die hohe Verschuldung von nunmehr rund 35 Milliarden Schilling dar. Sie hat weiter steigende Tendenz, zumal Steuern und vielerlei Abgaben sonstiger Art - Österreich steht in dieser Beziehung in Europa mit an der Spitze - an der Substanz der Hotel- und Gaststättenunternehmen zehren. Skardarasy appellierte daher erneut an die Regierung um mehr Verständnis für die Belange der Hotellerie und wies darauf hin, dass von den Einnahmen des Tourismus in Österreich nach wie vor zirka 10 Prozent des Brutto-Einkommens der Nation aufgebracht werden.

Man hat in Österreich mit Erfolg den Grundsatz durchgehalten, das Preisniveau trotz zunehmender Ausgaben im wesentlichen zu halten, was sich in der Fremdenverkehrsstatistik von 1979 und namentlich in der Saison 1980 sichtbar widerspiegelt. Statt Neubauten zu erstellen, folgt man dem Rat des Fachverbandes und konzentriert sich auf Rationalisierungsmassnahmen organisatorischer und baulicher Art sowie auf betriebliche Vorkehrungen für die Qualitätsverbesserung. Die Publikumsansprüche sind auch in den kleinsten Betrieben voll erkannt und durch entsprechende Schaffung von mehr Komfort für die Gäste gewürdigt worden. Die nächsten Jahre werden voraussichtlich schwierig werden. Die soziologische Struktur des Gästepublikums der österreichischen Hotellerie lässt allerdings erwarten, dass - dramatische Entwicklungen ausgenommen - die heimische Hotellerie besser abschneiden wird als andere Teile des österreichischen Angebotes und/oder des Angebots im Konkurrenzland, sagte Dr. Anton Wuerzli. Lokale Schwierigkeiten sowie überraschende Ausfälle der Nachfrage in gewissen Teilen Österreichs sind jedoch zu erwarten. Die österreichische Hotellerie gehört, so Wuerzli, weiter zu den «Marktführern» zumindest in Europa. Dies sei auf die unternehmerische Dynamik und Initiative und das «Trade Mark» österreichischer Gastlichkeit zurückzuführen.

Neues Hotel-Klassifizierungssystem

In Österreich arbeitet man an einem neuen Klassifizierungssystem für die Hotellerie. In Tirol - und im ganzen Bundesgebiet - ist es bisher üblich, Gastbetriebe nach Qualitätsstufe mit den Buchstaben A, B, C und D zu bezeichnen. Im Fremdenverkehr hält man diese Bezeichnungen für unpraktisch, weil die Buchstabenkodierung in der BRD in genau umgekehrter Folge von Qualitätskategorien gehandhabt wird. Vorerst in Tirol und dann im gesamten Bundesgebiet will die Handelskammer, Sektion Fremdenverkehr, nun die Qualitätsstufen im Beherbergungsgewerbe überprüfen und schliesslich in Form von «Sternen» beurteilen.

ÖFVW intensiviert Japan-Geschäft

«Nur ein marktgerechtes Angebot, eine effiziente Gestaltung des Gästeprogramms und eine schlagkräftige Organisation des Verkaufs werden in der Lage sein, das enorme Gästepotential des japanischen bzw. südostasiatischen Raumes für Österreich vermehrt zu gewinnen», dies stellte der geschäftsführende Direktor der österreichischen Fremdenverkehrswerbung, Dkfm. Frank Kübler, nach Rückkehr von einer Studienreise durch den südostasiatischen Raum fest und gab bekannt, dass «die österreichische Fremdenverkehrswerbung noch im kommenden Frühjahr versuchen wird, das Interesse am japanischen bzw. südostasiatischen Markt bei den österreichischen Angebots-trägern anlässlich eines Seminars zu wecken. Gleichzeitig soll dabei auf die Besonderheiten und auf die speziellen Erfordernisse dieses Marktes eingegangen werden».

Es fanden ausführliche Gespräche mit den führenden Experten von JTB, Nippon Express, Kuoni Tokyo und Swissair statt, wobei mit Nachdruck versucht wurde, Unterstützung für eine direkte Flugverbindung Japan-Österreich zu schaffen. Denn eine echte Belebung des Österreich-Geschäfts werde nur dann zu erwarten sein, wenn es gelingt, zwischen Japan und Österreich eine direkte Flugverbindung zu schaffen. ffs/apa

frau - Ski - Region Switzerland



Die Jungfrau-Region war dieses Jahr zum ersten Mal mit einem gemeinsamen Stand an der «Daily Mail Ski Shows» vertreten. Während der zehntägigen Öffnungszeit wurden zirka zwölftausend Broschüren an die Besucher abgegeben. Die regionale Präsenz dieser Publikumsmesse darf zu diesem Zeitpunkt sicher als wertvoll bezeichnet werden, da im Jungfraugebiet in diesem Jahr die Zahl der englischen Touristen enorm angestiegen ist und Grossbritannien somit wieder zu einem der wichtigsten Herkunftsländer geworden ist. In Interlaken beispielsweise werden die Engländer höchstwahrscheinlich im Jahr 1980 wiederum an der Spitze der Hoteliernächtestatistik stehen. V. l. n. r. Markus Lergier (Wengen), Thomas Beck (Interlaken), Berta Wingeier (Lauterbrunnen), Ueli Oesch (Mürren), Albert Kunz (Direktor Schweizerische Verkehrszentrale London), Sepp Luggen (Grindelwald) und Gerard Binder (SVZ London) am Stand der Jungfrau-Region.

Die Schweiz an der «Daily Mail Ski Shows» in London

Für Briten besonders preiswert

Die Schweiz hat in Grossbritannien den Ruf eines «teuren» Ferienlandes endgültig abgeschüttelt und sich den Touristen als preiswertes Reiseziel eingepreist. Diese Erfahrung machte die Schweizerische Verkehrszentrale (SVZ) an der diesjährigen «Daily Mail International Ski Show» in London.

An der traditionellen Ausstellung in Earls Court, die im November zum achtenmal durchgeführt wurde und eine Woche lang dauerte, war die Schweiz erneut mit einem Gemeinschaftsstand der SVZ und der Swissair vertreten. Wie im Vorjahr schloss sich auch der Sportort Verbier an, während die Jungfrau-Region erstmals präsent war. Die Messe war für die meisten der rund 130 000 britischen Besucher ein Familienausflug, um die neusten Skiausstattungen anzuprobieren und Prospekte und Posters zu sammeln. Ein Höhepunkt war das Plauschrennen, das die britisch-schweizerische Parlamentariergruppe auf der 51 Meter langen Trockenskipiste in der Ausstellungshalle durchführte. Sieger der Abgeordneten, die jeden Winter im Schnee in Davos einen «richtigen» Wettkampf absolvieren, war die Schweizer Equipe.

Alte Bekannte überwogen

«Die Briten haben definitiv erkannt, dass die Schweiz billig ist», erklärte Jürg Schmid von der SVZ London der Hotel Revue. Nach seinen Angaben wurden rund 900 ernsthaften Interessenten Auskünfte über Winterferien in der Schweiz erteilt. Praktisch ausschliesslich handelte es sich um eine PR- und Goodwill-Aufgabe, da keine Buchungen vorgenommen werden konnten und die meisten Besu-

cher die Schweiz schon kannten. Diese Feststellungen wurden von Monika Jause von den Bahnen der Jungfrau-Region bestätigt: «Fast alle Fragen kamen von Leuten, die bereits in der Schweiz waren und z. B. wissen wollten, ob das neue Restaurant in Grindelwald-Grund fertiggestellt sei und ob die Männlichen-Gondelbahn in Betrieb stehe.»

Positive Aspekte

Bei den Briten gilt die Schweiz nach wie vor als klassisches Winterportland, das dem anspruchsvollen Sportler wesentlich mehr bietet als die Pisten im einheimischen Aviemore (das im übrigen gar nicht viel billiger ist). Die Aufwertung des Pfunds Sterling gegenüber dem Schweizer Franken von rund 20 Prozent seit dem vergangenen Jahr und die bis vor kurzem erheblichen Lohnerhöhungen haben die Kaufkraft der Briten in der Schweiz wesentlich gestärkt, so dass mit einem sehr guten Winter gerechnet wird. Die jüngsten Berichte von Reisejournalisten in der britischen Presse tragen ebenfalls zum guten Image der Schweiz bei. Die positive Entwicklung der Übernachtungszahlen britischer Gäste hat sich fortgesetzt, so dass von Januar bis September eine Zunahme der Logiernächte dieser Gruppe um 29 Prozent registriert werden konnte. Thomas Feitknecht, London

Novotel hat Deutschland im Sinn

Kaum hat der amerikanische Ramada-Konzern seine Pläne zum Bau eines First-Class-Hotels in der nordrhein-westfälischen Landeshauptstadt bekanntgegeben, kommt die Kunde von einem anderen Hotelprojekt: Die Novotel-Gesellschaft wird im Düsseldorf-Süd für rund 120 Millionen Mark ein Mittelklasse-Hotel bauen.

Es soll als «Novotel Düsseldorf-Süd» firmieren und über 120 Zimmer verfügen, die als Einzel und Doppel genutzt werden können. Der Übernachtungspreis wird zwischen 80 und 110 Mark liegen. Die Stadt, die das Projekt unterstützt und auch das 10 300 Quadratmeter grosse Grundstück im Stadtteil Hassels zur Verfügung stellte, hat in einem Vertrag mit Preisgleitklausel festgelegt, dass die Mittelklassepreise - auch in Messezeiten - unter allen Umständen gehalten werden. Die Stadt fördert den Bau von Mittelklasse-Hotels, weil hier ein echter Bedarf besteht.

Mit dem Bau des Hotels zwischen dem Südlischen Zubringer und der Strasse am Schöneck soll Anfang 1982 begonnen werden. Bereits im November des selben Jahres hofft man fertig zu sein. Die Rekordzeit wird dadurch erreicht, dass man den viergeschossigen Bau mit Betonfertig-

teilen hochzieht. Auch ein Konferenzsaal für 300 Personen, kleinere Tagungsräume, ein Restaurant und eine Bar, ein sechs mal zwölf Meter grosses Freibad, eine Spielwiese für Kinder und rund hundert Auto-Einstellplätze sind vorgesehen.

Weitgespannte Pläne

Anlässlich der Vorstellung des Düsseldorf-Projektes wurde von seiten der Novotel-Gesellschaft, die im Düsseldorf-Raum bereits Hotels in Neuss und Breitscheid betreibt, betont: Die Deutschland-Aktivitäten werden verstärkt. Bis 1982 will die Kette, die bisher weltweit rund 150 Häuser betreibt, auch Hotels in Bremen, Frankfurt-Eschborn, Offenbach, Berlin, Fürth, Köln, Hamburg, Bonn sowie am Frankfurter Flughafen eröffnen. Insgesamt würden dann in der Bundesrepublik 22 Novotel-Betriebe zur Verfügung stehen.

Hin- und hergeschobener Tourismus

Mit der zu Beginn des Herbstes vorgenommenen Regierungsbildung hat auch wieder einmal das für den Tourismus zuständige Ministerium gewechselt. War es einst das Ministerium für «Information und Tourismus», hiess es später «Wirtschaft und Tourismus», ist die Bezeichnung Tourismus nunmehr verschwunden. Das entsprechende Departement ist jetzt dem Transportministerium unterstellt. Der Staatssekretär für Tourismus, Don Ignacio Aguirre Borrel, der trotz vielen Gerüchten bis heute nicht abgesetzt wurde, kommentierte den ständigen Wechsel mit: «Der Reiter bleibt, die Pferde wechseln.»

Programme werden immer aufgestellt

Das obligate neue Programm des frisch gebackenen Ministers (früherer Stadtpräsident von Madrid) verspricht den obligaten Wechsel der touristischen Politik. Die vier Hauptpunkte der neuen Richtlinien lauten wie folgt: Wirtschaftlich: Die Devisen aus dem Tourismus müssen unbedingt die Ölrechnung decken. Um das zu erreichen, soll das Angebot den durch die Energie- und ökonomische Krise eingetretenen Umständen angepasst werden. Sozial: Ausbau und Pflege des nationalen Tourismus. Kulturell: Vermehrte Wertlegung auf die kulturellen Werte (Kunstschätze, Bauten usw.). Politisch: Engere Zusammenarbeit mit den Protagonisten des Tourismus, oder einfach gesagt, die Hoteliers sollen auch mitreden dürfen und zwar bevor etwas durch die Regierung entschieden wird. Der Staat will im weiteren mit einer rigorosen Kreditbindung zur Gesundheitsprüfung der touristischen Industrie beitragen: Kein Geld für neue Hotelbauten, alle Mittel zur Verbesserung der bereits bestehenden Infrastruktur, lautet die Devise. Eine gewisse Zurückbildung erfolgte übrigens bereits durch die Rezession.



Rekordergebnis im Sommerhalbjahr

Wien - Mit rund 78 Millionen Logiernächten wurde im Sommerhalbjahr 1980 die bisher höchste Frequenz erreicht. Das ein Prozent höher als im bisher besten Sommer des Jahres 1972, in dem 77,2 Millionen Übernachtungen erzielt wurden, und um etwa 4 Prozent über dem Niveau des Sommerhalbjahres 1979. Der Ausländerfremdenverkehr wird in diesem Sommer (die genauen Oktober-Ergebnisse liegen noch nicht vor) mit rund 61 Millionen Übernachtungen um rund 5 Prozent höher liegen als im Sommer 1979, der Inländerfremdenverkehr mit rund 17 Millionen um zwei Prozent. Der Anteil der Vor- und Nachsaison an den Gesamtergebnissen ist von 35 auf 39 Prozent gestiegen.

Generalversammlung der Österreichischen Hotelier-Vereinigung

Präsident Ernst Skardarasy konnte über gute Erfolge besonders auf dem Gebiet der praktischen Beratung und Hilfe der 770 Mitgliedsbetriebe mit zirka 80 000 Betten berichten. Es wurden Investitionen von mehr als 5 Milliarden Ö. Schilling in der Hotellerie getätigt. Der Präsident konnte auch positive Auswirkungen der vom ÖHV gebildeten Erfahrungsgruppen konstatieren, die einen zielbewussten Ausbau insbesondere auch der darin tätigen «Leitbetriebe» rechtfertigen. Der Gedanke der Rationalisierung hat bei den Mitgliedern ebenfalls allgemeine festen Fuss gefasst und zu einer raschen Aufwärtsentwicklung der erst vor zwei Jahren in Salzburg gegründeten Einkaufsgenossenschaft «Hogast» geführt, deren Mitgliederzahl ständig zunimmt. Eine bittere Feststellung im Jahresbe-

echtes Leinen

Für das anspruchsvolle Hotel und das Restaurant mit besonderer Note!



Nutzen Sie den Gutschein für die kostenlose Zusendung einer Argumentenmappe mit original Leinen-Damastmuster, Prüfungs- und Erfahrungsberichten. Orientieren Sie sich über echtes Leinen für Tisch, Bad, Bett und Küche. Informieren Sie sich über das gesamte Angebot, die Vorzüge und die Pflege von Leinen im gewerblichen Sektor. Senden Sie noch heute Ihren Gutschein ein!

GUTSCHEIN

Senden Sie uns kostenlos die Argumentenmappe über echtes Leinen für Tisch, Bad, Bett und Küche im Hotel- und Gaststättenbereich. Dazu eine separate Waschanleitung für unseren Wäschereibetrieb.

Leinen studio
Internationales Beratungszentrum für Leinen
Bagelstraße 114 D-4000 Düsseldorf 30

Inseratenschluss: jeden Freitag 11.00 Uhr

Führungsaufgabe in einem erfolgreichen Gastronomie- unternehmen

Wir betreiben als Miteigentümer Publikumseinrichtungen auf den Fernsehtrümen in Hamburg, Frankfurt a. M., Nürnberg und Köln.

Jeder Betrieb mit Drehrestaurant für den anspruchsvollen Gast, Banketträumen, Salon für Extraessen, Aussichtsplattform mit Cafeteria, Kiosken und Liftbetrieb wird von einem

GmbH-Geschäftsführer

selbständig geführt. Da noch eine Position zu besetzen ist, bitten wir Herren zwischen 35 und 45 Jahren mit fachbezogener Ausbildung und Erfahrung in der Führung eines grossen Mitarbeiterstabes, die bereits Positionen in ähnlicher Grössenordnung erfolgreich ausgeführt haben, um Übersendung aussagefähiger Unterlagen.

Ihre Bewerbung senden Sie bitte an

INSERTIO WERBUNG
Kaiser-Wilhelm-Strasse 55
2000 Hamburg 36

891

Eine schöne und dankbare Aufgabe!

Für unseren geschmackvoll eingerichteten, gut gelegenen Betrieb, den «Lindenhof» in Arbon, suchen wir

Geranten-Ehepaar

das gerne selbständig arbeitet und Freude hätte, die bestehende Stammkundschaft zu pflegen und noch zu erweitern.

Der Mann sollte ein kreativer Küchenchef sein und von der Gattin erwarten wir einen freudigen Einsatz an der Front. Dabei sind Erfahrungen in der Personalführung und im Service-Ablauf gute Voraussetzungen.

Selbstverständlich unterstützen wir Sie von der Zentralverwaltung aus nach bestem Wissen und Können, denn wir möchten, dass Ihnen diese Aufgabe viel Freude und Genugtuung bereitet! Ihr Eintritt kann sofort erfolgen, da sich Herr Matti selbständig macht und für baldige Ablösung dankbar ist.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung an:

GAMAG MANAGEMENT AG,
6003 Luzern,
Habsburgerstrasse 22
z.H. von Herrn
F. Siebenmann, Direktor,
Telefon (041) 23 34 22 173

Für unser gepflegtes Mittelklasserestaurant im Raume Berner Oberland (Thunersee) suchen wir nach Übereinkunft

Gerantenehepaar

(ER: ausgebildeter Koch) mit gründlicher Ausbildung und Berufserfahrung sowie Freude an der Führung eines vielseitigen Betriebes. Einem initiativen, erfolgreichen Ehepaar bietet sich die Chance einer langfristigen interessanten Position. Über weitere Details würden wir uns gerne mit Ihnen persönlich unterhalten.

Offerten unter Chiffre 9634 an hotel revue, 3001 Bern.

Für bekanntes Dancing/Night-Club in Basel suchen wir nach Übereinkunft

Geschäftsführer(in) (evtl. Ehepaar)

mit Initiative, Führungsqualitäten sowie Organisationstalent.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie unter Chiffre K 03-991451 an Publicitas, 4010 Basel.



Stiftung Künstlerhaus Boswil

Für unser Künstlerhaus in Boswil (17 Zimmer mit 30 Betten) suchen wir auf 1. Februar 1981 oder nach Vereinbarung eine

Hausleiterin

evtl. Hausleiter-Ehepaar

Wir erwarten:

- Fähigkeit zur selbständigen Führung des Hauses mit einem kleinen Mitarbeiterstab
- Freude und Einfühlungsvermögen im Umgang mit Pensionären, Gästen und Kursteilnehmern
- Kontaktfreudigkeit und Geschick im Umgang mit jungen und betagten Menschen
- Fremdsprachkenntnisse von Vorteil

Wir bieten:

- interessante, abwechslungsreiche Dauerstelle
- leistungsgerechten Lohn
- Wohnung im Haus

Stellenantritt: 1. Februar 1981 oder nach Vereinbarung

Interessiert Sie diese schöne Aufgabe? Wenn Sie nähere Auskunft wünschen, rufen Sie bitte Herrn Rösch in Baden, Telefon (056) 22 58 08 an, sonst erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Sekretariat Künstlerhaus Boswil
5623 Boswil, Telefon (057) 7 42 85

P 02-577



McDONALD'S, das führende Restaurationsunternehmen mit mehreren tausend Filialen in vielen Ländern, sucht für das erste Restaurant in Zürich (Eröffnung Frühjahr 1981)

Assistant Manager

Berücksichtigt werden Damen und Herren ab 25 Jahren, die bereit sind, eine neue Art Gastgewerbe von Grund auf kennenzulernen. Die Ausbildung erfolgt in firmeneigenen Trainingszentren.

Verlangt wird

Dynamik, Einsatzbereitschaft und mindestens 2 Jahre Erfahrung im Umgang mit Mitarbeitern

Wenn Sie sich ernsthaft dazu entschlossen haben, Ihre Zukunftskarriere in der weltweit arbeitenden Organisation als Assistant Manager in Angriff zu nehmen, dann richten Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an

Urs Hammer
McDonald's Zürich
Abendweg 5, 8038 Zürich
Telefon (01) 45 55 79

9572

6900 Lugano, Riva V. Vela 4
Tel. 091 - 228661
Telex: 79151

Telegrammi: Excelsior - Lugano



**HOTEL
EXCELSIOR
LUGANO**

Wir sind ein erfolgreiches ★★★★★-Hotel mit grosser gesellschaftlicher Tradition.

Für die neugeschaffene Position im Bereich Food & Beverage suchen wir einen

initiativen F&B-Manager

Sind Sie ungefähr 30 Jahre alt, gut ausgebildet und mit sehr guten Italienischkenntnissen?

Dann setzen Sie sich doch mit unserem Herrn Rimann in Verbindung.

CEM Management AG
Morgartenstrasse 3, 8039 Zürich
Telefon (01) 241 59 66

9667

Anmeldeformular für Stellensuchende

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

Schweizer Hoteller-Verein
Stellenvermittlung E
Postfach 2657
3001 Bern

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

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

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

hier abtrennen

Name Nom Cognome Apellidos Name	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	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	Telefon Téléphone Telefono Telephone
Nationalität Nationalité Nazionalità Nacionalidad Nationality	3 letzte Arbeitgeber 3 derniers employeurs 3 ultimi datore di lavoro 3 últimos patronos 3 last Employers	
Bisherige Tätigkeit Activité antérieure Attività svolta Actividad anterior Professional Activities up to now	3 letzte Arbeitgeber 3 derniers employeurs 3 ultimi datore di lavoro 3 últimos patronos 3 last Employers	
Wünscht Stelle als Désire place de Desidera posto di Desea puesto de Post desired	Jahres- oder Saisonstelle Place à l'année ou saisonnière Posto annuale o stagionale Puesto anual/temporero Annual/Seasonal employment	
Sprachkenntnisse Langues étrangères Lingue straniere Conocimientos de lenguas extranjeras Languages spoken	Gewünschtes Eintrittsdatum Date désirée d'entrée en fonction Entrata in servizio desiderata Fecha de comienzo que se desea Desired Date of Entrance	
Bemerkungen Observations Osservazioni Observaciones Remarks		

Ab sofort gesucht: Junges, dynamisches und aufbaufähiges

Geranten-Ehepaar

mit Umsatzbeteiligung
für ein Restaurant am Hallwylsee, vis-à-vis Bahnhof, mit ansprechenden Räumlichkeiten für Gesellschaften, Bankette usw., zirka 600 Plätze, Kegelbahn mit Bar, Gartenrestaurant, grosser Parkplatz, Wirtwohnung und Angestelltenzimmer.
Offerten unter Chiffre 02-27459 an Publicitas, 5401 Baden.



STEIGENBERGER HOTEL BELVÉDÈRE

Ein vielseitiges Aufgabengebiet erwartet unsere

Direktionssekretärin

Neben dem Direktionssekretariat betreut sie den Aufbau der Organisation für unseren Schreibautomaten und sie wird eingeführt in unser Empfangscomputersystem Janus Version 2. Sie ist an selbständiges Arbeiten gewöhnt.

Ihr Eintritt kann sofort oder nach Übereinkunft erfolgen.

Haben Sie Interesse? So senden Sie uns Lebenslauf, Lichtbild und Zeugniskopien an Steigenberger Hotel Belvédère Personalverwaltung 7270 Davos Tel. (033) 3 64 14 9657

Hotel der Region Basel sucht auf Anfang 1981 einen

Geranten

(Schweizer oder Permis C)

der eine Grundausbildung als Koch absolviert hat und eine ergänzende Ausbildung in Hotelführung nachweisen kann. Bevorzugt werden Bewerber mit Hotelpatent.

Handschriftliche Offerten mit Curriculum vitae, Zeugnissen, Referenzen und Foto sind erbeten unter Chiffre E 03-991394 an Publicitas, 4010 Basel.



Zur Leitung unseres gediegenen

Badehotels Salina

Vierstern SHV, 60 Betten, mit Sole-Hallenbad und Therapieabteilung, suchen wir auf Weihnachten oder später eine fachkundige, erfahrene Persönlichkeit.

Hotelier/Hotelière

mit Freude am Kontakt mit Gästen und Mitarbeitern. Das Badehotel Salina wird im Rahmen des zentral geleiteten Ferien-, Klima- und Badkurortes Breiten selbständig geführt. Es besitzt sehr gute Kundschaft und Mitarbeiter, die sich auf einen dynamischen Geschäftsführer freuen.
Bewerber, die an einer langfristigen Anstellung Interesse haben, wollen sich bitte schriftlich melden bei
Dr. Eugen Naef
Kurort Breiten, 3983 Breiten ob Mörel VS 9478

Bahnhofbuffet Bern sucht

Wir wissen, dass es Leute gibt, die gerne ihre Hobbies pflegen, wenn andere arbeiten.

Unsere zukünftige

Aushilfs-Chefin

(für das Galerie-Café) kann dies, denn sie arbeitet nach einem genau festgelegten Plan 4 Tage pro Woche (teilweise an Samstagen, Sonntagen und Feiertagen) sowie abwechselungsweise abends bis 23 Uhr.

Kontaktfreudigkeit sowie Vorgesetztenberatung sind weitere Voraussetzungen. Erfahrung im Gastgewerbe sind von Vorteil. Eintritt Anfang Januar.

Melden Sie sich bitte schriftlich oder mündlich bei Herrn Fritz Haller. 9629

Bahnhofbuffet Bern, 3001 Bern
Telefon 031 22 34 21

Wir suchen nach Übereinkunft für eine Aktiengesellschaft mit gastgewerblichen Betrieben in Westschweizer Hauptstadt einen versierten

Direktor

Sind Sie eine gereifte Persönlichkeit von zirka 35 bis 40 Jahren, mit grosser Erfahrung im Gastgewerbe, und haben Sie bereits Betriebe erfolgreich geführt und lieben Sie auch die Pflege von Details sowie die Pflege und Betreuung der Kundschaft, und beherrschen Sie die deutsche und die französische Sprache in Wort und Schrift?

Wir suchen einen Mann mit diesen Fähigkeiten. Ihre Bewerbung wird mit grösster Diskretion behandelt.

Interessenten melden sich mit den entsprechenden Bewerbungsunterlagen unter Chiffre 9350 an hotel revue, 3001 Bern.

HESSER Unternehmensberatung für das Gastgewerbe

Ich suche für einen bekannten, traditionellen LANDGASTHOF im Oberaargau/AG ein initiatives, einsatzfreudiges

MIETER - Ehepaar (ev. Geschäftsführer - Ehepaar)

welches sich durch eine fachkundige Betriebsführung eine sichere Existenz aufbauen möchte. Der Landgasthof ist zentral gelegen und weist neben 22 Hotelbetten eine Gaststube, ein Speisesäli, ein Snack-Restaurant/Bar, 3 Säli und einen grossen Saal auf. Alle weiteren interessanten Informationen möchte ich gerne mit Ihnen persönlich besprechen. Wenn Sie der Betrieb interessiert, erwarte ich gerne Ihre Bewerbungsunterlagen, die absolut vertraulich behandelt werden.

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

Berner Oberland

Gesucht für neu renovierten Landgasthof mit gepflegter Küche auf 1. Januar 1981 oder nach Vereinbarung

Gerantenehepaar

mit guten Kenntnissen aller Sparten eines Restaurationsbetriebes. Er: qualifizierter Küchenchef.

Wir bieten:

- schöne Wirtwohnung
- weitgehende Selbständigkeit
- gute Bezahlung

Schriftliche Offerten mit Unterlagen an:
Treuhand Stubi AG
Grüdstrasse 18, 3125 Toffen 9697

Für ein bekanntes

Passantenhotel

in der Ostschweiz suchen wir ein

Direktionsehepaar

Das Haus wird durch eine treue Geschäftskundschaft überdurchschnittlich gut belegt.

Wie das Hotel den Ruf einer neuzeitlichen und gastlichen Herberge genießt, ist es auch weitherum bekannt wegen seiner gepflegten Küche; sei es für Eilige im Passantenrestaurant, für verwöhnte Feinschmecker im Stadrestaurant oder für festliche Bankette in schmucken Räumen.

Vom Gesamtumsatz von gut 1,5 Mio erzielt die Restauration den grössten Teil. Da ist es schon wünschenswert, dass die künftigen Leiter Küche, Service und Gästebetreuung fest in ihren Händen haben.

Das tüchtige Gastgeberpaar soll seinen Einsatz in einer grosszügigen Erfolgsbeteiligung belohnt erhalten.

Ab 1. April 1981 wartet hier eine erfüllende Aufgabe auf Sie. Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an:

Dr. J. D. Pointet
Direktor
Treuhand AG des Schweizer Hotelier-Vereins
Steinstrasse 21
8036 Zürich 9704

Engadin

Für Hotel mittlerer Grösse mit Restauration in gutgehendem Winter- und Sommerkurort im Oberengadin suchen wir

Direktions-Ehepaar

Geeignet betrachten wir den Abschluss einer Hotelfachschule oder kaufmännische Ausbildung, gute Kenntnisse von Küche und Service sowie einige Jahre Praxis und Bereitschaft, selbst Hand anzulegen.

Interessenten melden sich bitte mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 9624 an hotel revue, 3001 Bern.



sucht per 1. Januar 1981 oder nach Übereinkunft nach Basel

Geschäftsführer

wenn möglich gelernter Koch, evtl. Ehepaar, Wirteprüfung erforderlich, Idealalter 30-45 Jahre, Quartierrestaurant mit 200 Plätzen, Fr. Sa und So Unterhaltung mit Tanz, Gartenwirtschaft 130 Plätze, Gartenfeste, Cliquenkeller, Sitzungszimmer. Angemessenes Salär mit grosser Umsatzbeteiligung sind bei uns selbstverständlich. 3-Zimmer-Wohnung im Hause vorhanden.

Interessenten richten ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an:

Vorest AG, Verwaltungen, z. H. Herrn U. Leutbold, Clarastrasse 56, 4021 Basel, Telefon (061) 33 55 27. Auskunft vormittags 08.00-10.00 Uhr. P 03-1089

Atlantis Sheraton Hotel

Nach Vereinbarung suchen wir einen

Maitre d'hôtel

(in Funktion eines Restaurant-Managers)

mit Gesamtverantwortungsbereich über den Service von zwei Restaurants, Bankettsälen sowie Bar-/Dancing.

Wenn Sie als erfahrener, sprachgewandter Fachmann aus dem Gastgewerbe genügend Durchsetzungs- und Durchsetzungsvermögen mitbringen, dann rufen Sie uns bitte an und verlangen Sie

Herrn Marc A. Haubensak
F & B Manager
Atlantis Sheraton Hotel
Doltsweg 234, 8055 Zürich
Telefon (01) 55 00 00 9690



8703 Zürich-Erlenbach



Für unser bekanntes Spezialitätenrestaurant am rechten Zürichseeufer (10 Minuten ab Stadtzentrum) suchen wir einen

Betriebs- und Direktionsassistenten

mit guten A-la-carte- und Bankettservice-Kenntnissen

Ausgewiesenen Fachmann ab 26 Jahren wird die Möglichkeit geboten, seine Fähigkeiten anzuwenden.

Offerten erbeten an:
W. Hodel
Telefon (01) 910 55 22 9726

Gesucht 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 9702

**Inserate in der Hotel-Revue
haben Erfolg!**

«Thermodul» setzt neue Massstäbe

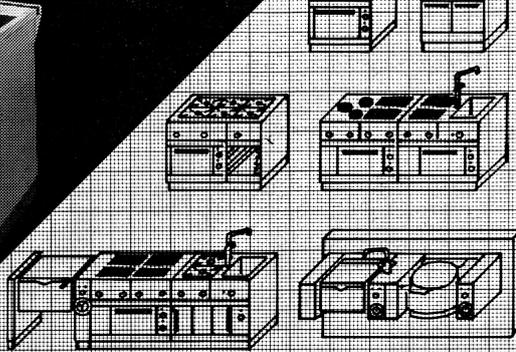
«Thermodul» setzt neue Massstäbe für die Küchenplanung. Denn bei diesem neuen, umfassenden Programm von Grossküchenapparaten sind alle Apparate – Herde, Kippkessel und -bratpfannen, Standkessel und Standdruckkessel – konsequent auf dem 10-cm-Modul aufgebaut. Und weil alle genau aufeinander abgestimmt sind, ergeben sich unzählige Kombinationsmöglichkeiten.



therma

Therma Grossküchen AG
6210 Sursee, Telefon 045-21 14 44

«Thermodul» setzt aber auch neue Massstäbe punkto Gebrauchswert und Wirtschaftlichkeit: Die hohe Material- und Fertigungsqualität, die betriebsspezifisch wählbaren Leistungsstärken und die angewandte Energiesparteknik stufen «Thermodul»-Apparate klar in die absolute Spitzenklasse. Und auch punkto Kosten: Dank neuer zukunftsweisender Fertigungstechnologie bietet Therma Grossküchen Spitzenklasse jetzt zu Economy-Preisen!



Sharp-Kassen mit Guestcheck



Passt sich Ihrem Betrieb an. 8 Kellnertasten, 25 Sparten, bis 225 PLU-Speicher, Kredit- und 2 Checktasten, Tages- oder Monatsabrechnung, mit Ausdruck auf Streifen oder auf A4-Bogen. Einfach und komfortabel.

ER-2700: einfaches Restaurant-Modell für Fr. 1990.-

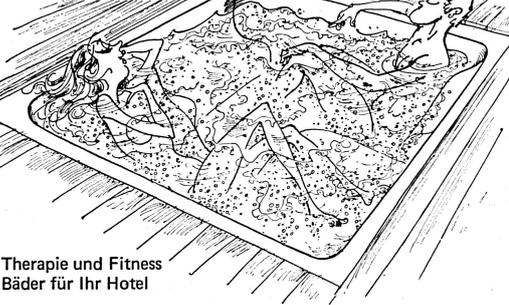
FACIT ADDO 8048 Zürich
Badenerstrasse 587
01/52 58 76

rex-royal

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

SPA RETECO

Eau vive



Therapie und Fitness
Bäder für Ihr Hotel

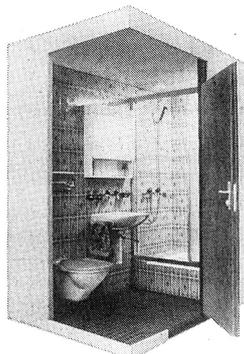
RETECO A.G.
Goldauerstr. 47
8006 Zürich
Tel. (01) 362 56 31

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

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

Hotelzimmer mit Komfort

Wertzuwachs und Umsatzsteigerung für Ihr Hotel – ohne kostspieligen Umbau!



Innenansicht REX-Fertigbad

REX-Fertigbäder führend in der Schweiz

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

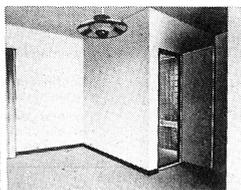
REX-Fertigbäder – unübertroffen in Qualität und Preisgünstigkeit. Die kostensparende Alternative zum konventionellen Um- oder Einbau. Tausende von REX-Fertigbädern wurden bereits zur vollsten Zufriedenheit unserer Kunden eingebaut.

Verlangen Sie unsere Referenzlisten.
• Schweizer Qualität • Schweizer Service • Schweizer Garantie (SIA)

BON Ich bitte um kostenlose und unverbindliche Information über das REX-Fertigbäder-Gesamtprogramm.

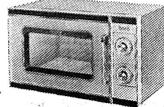
Name: _____
Betrieb: _____
PLZ/Ort: _____
Strasse: _____
Telefon: _____

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

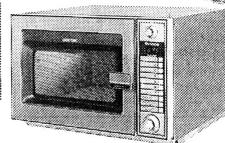
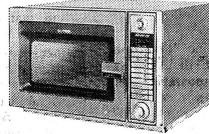


Hotelzimmer mit nachträglich eingebautem REX-Fertigbad

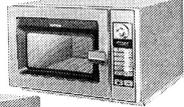
Mikrowellen-Leistung
800 Watt
mit variabler
Leistungs-Steuerung



Mikrowellen-Leistung
1600 Watt
mit grossem
Kochraum, Computer-
und Vario-Steuerung



Mikrowellen-Leistung
1200 Watt
mit grossem Kochraum
u. Computer-Steuerung



Mikrowellen-Leistung
2200 Watt
mit grossem Koch-
raum, Computer- u.
Vario-Steuerung

3 JAHRE GARANTIE

3-Jahres-Garantie – das rechtfertigt das Vertrauen in unsere Qualität

BON

Wir wünschen

Name _____
Betrieb _____
Strasse _____
PLZ Ort _____
Tel. _____
Einsenden an
MENU SYSTEM Rorschacherstr. 125/127, 9000 St.Gallen

- Eintauschfertige
- Offerte
- Unverbindliche Demonstration
- Unverbindliche Fachberatung
- Technische Unterlagen

- LITTON - Weltgrösster Hersteller von professionellen Mikrowellenapparaten mit über 25 Jahren Erfahrung
- Erster Mikrowellenapparat mit Computer-Gedächtnis und neuester (revolutionärer) Mikrowellenleistungs-Technik
- Verlangen Sie Eintauschfertige
- Beratung durch erfahrene Praktiker



MENU SYSTEM
Rorschacherstr. 125/127
9000 St.Gallen
Telefon 071 / 25 16 44

Manneken-Pis
(in Bruxelles) schickt
seine ganze Energie
bachab.



Und Sie ?

SCHALLER MULTITHERM ...

Wärme zum Nulltarif

Die Energiekosten steigen weiter. Mit aller Sicherheit. Dadurch werden Investitionen für die Rückgewinnung der Abwärme Ihrer Kälteanlagen noch interessanter. Allerdings nur – wenn Sie die technisch optimale Lösung finden und wählen – was je nach Art Ihrer bestehenden Anlagen recht anspruchsvoll sein kann.

SCHALLER mit mehr als 30 Jahren Praxis in der Energietechnik hat die dafür notwendige Erfahrung und liefert Ihnen nach seriöser Prüfung Ihrer Bedürfnisse jenes Zahlenmaterial, das Ihnen klare Entscheide erlaubt.

Ich wünsche Ihre Beratung.

Name _____
Adresse _____
PLZ/Ort _____

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



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

ASDOT: assemblée générale d'automne, à Berne

Un diplôme fédéral en tourisme

L'approbation du règlement d'examen professionnel supérieur pour l'obtention du diplôme fédéral en tourisme a été au centre des débats de l'assemblée générale d'automne de l'Association suisse des directeurs d'offices de tourisme (ASDOT) qui s'est tenue à Berne, au terme du traditionnel cours de perfectionnement du Gurten, et sous la présidence de M. Fernand Berger.

Cette séance a été marquée par la présence de M. Walter Leu, directeur de l'ONST, qui a montré sa détermination de développer une étroite collaboration avec les directeurs d'offices de tourisme dans un esprit de franchise et de collégialité, et ceci dans l'unique but, commun aux deux associations: servir le tourisme suisse. La situation nouvelle engendrée par les finances de l'ONST, qui multiplie les tâches et diminue les moyens de les remplir, ne peut que favoriser une coopération accrue.

Nouveaux membres

L'Assemblée a accepté deux nouveaux membres actifs, MM. Hanspeter Danuser (St-Moritz) et Bruno Gerber (Davos); 4 membres candidats, Mme Sonja Trachsel (Kandersteg), MM. Kurt Diemerer (Suisse centrale), Michel Ferla (Montreux) et Jürg Liver (Grisons); ainsi qu'un membre associé, M. Walter Loser (Montana).

L'ASDOT comprend désormais 71 membres actifs, 1 membre d'honneur, 14 membres associés et 26 membres seniors, soit au total 112 membres, auxquels s'ajoutent 12 membres candidats.

Commissions et délégations

Les membres des commissions et des délégations de l'ASDOT poursuivent leur travail, animés d'un esprit d'entreprise et d'un dynamisme qui, à l'image du paysage helvétique, connaissent des hauts et des bas. L'abondance des matières cette semaine et le manque de place ne nous permettent pas, quant à nous, d'entrer dans les détails, si ce n'est pour rappeler

que ces groupes de travail concernent plus particulièrement le soutien aux Amis de l'équipe suisse de ski, la nouvelle conception des cartes topographiques, les problèmes de commercialisation dans les offices de tourisme de petite et moyenne importance, l'informatique, les pistes de ski nordique, la propagande non désirée, les taxes de séjour, le service de placement et les relations avec la presse.

● L'Union européenne des cadres du tourisme (EUTO), présidée par un Suisse, M. Ernst Hegner (Berne), tiendra son congrès 1981 à Bruges. Cette importante association internationale se préoccupe notamment des questions relatives à l'image de la profession, à la protection de l'environnement, à la véacité et au réalisme de la propagande touristique, ainsi qu'à l'établissement d'un code de la profession. Il serait souhaitable que les directeurs d'offices du tourisme suisses y manifestent un plus grand intérêt.

Image et formation

Dans l'esprit de l'art. 2 de ses statuts, en vertu duquel elle doit s'efforcer de promouvoir la profession, l'ASDOT avait créé une importante commission chargée de «l'image de la profession» dont la présidence avait été confiée à M. Erich Gerber (Zurich), également spécialiste des problèmes de formation professionnelle et continue. Cette commission a réalisé un travail exemplaire, ne ménageant ni son temps ni ses compétences pour recueillir aujourd'hui le fruit de ses efforts sous la forme d'un Règlement d'examen profes-

sionnel supérieur pour l'obtention du diplôme fédéral en tourisme.

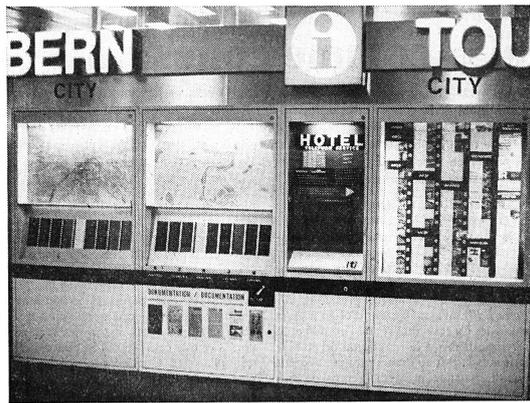
«Il s'agit là incontestablement, comme l'a relevé le président Berger, d'une étape spectaculaire dans la vie de l'Association en faveur de l'image et de la protection de la profession. Selon le règlement en question, un diplômé fédéral en tourisme», sur la base de cet examen, dispose des connaissances nécessaires et a la capacité d'exercer la fonction de directeur d'office du tourisme ou d'office régional du tourisme. Il est en particulier capable de remplir les tâches suivantes: analyser et contrôler, d'une façon continue, la situation touristique, mettre sur pied un concept touristique local ou régional, planifier et exécuter les mesures nécessaires en vue d'atteindre les buts fixés. Nous aurons l'occasion de revenir peut-être plus en détail sur cet important document engageant l'avenir de la profession; ce diplôme, toutefois, ne sera pas exigé pour adhérer à l'ASDOT, et aucun des membres de celle-ci ne sera contraint de se présenter à l'examen.

Hommes et techniques

Un petit débat, engagé par M. Alex Billeter (Neuchâtel), soulevé que les qualités humaines du directeur d'office de tourisme ne soient pas prédominées par son bagage technique, dans la mesure où c'est l'homme qui fait l'image de la profession et non l'inverse, a permis de faire préciser que l'éthique professionnelle ne sera pas oubliée, pas plus que la philosophie, et que la personnalité restera l'argument principal. Mais l'amour de son coin de pays, la capacité d'adaptation, la créativité et le sens de l'accueil devraient en toute logique servir de base à l'acquisition de connaissances techniques indispensables aujourd'hui à tout «manager» du tourisme.

Prochaines assises

Les programmes de formation continue (Cours du Gurten et cours pour le personnel de comptoir) se poursuivront l'an pro-



Derrière la devanture de tout office de tourisme, des hommes et des femmes à qui l'on demande de plus en plus de connaissances et de qualités, à qui l'on confie des tâches nouvelles... et dont on s'efforce aujourd'hui d'améliorer l'image.

chain, sous la responsabilité et le dynamisme de M. André Willi (Villars). L'Assemblée générale de l'ASDOT aura lieu en 1981 les 7 et 8 mai à Winterthur; en 1982, dans l'Oberland bernois; en 1983, à Zermatt, et en 1984, à Locarno. Quant à l'Assemblée d'automne 1981, elle pourrait se tenir à Francfort, vraisemblablement en novembre, dans le cadre de la nouvelle agence de l'ONST et de concert avec un workshop des régions suisses et une conférence de presse.

● A l'issue de la partie statutaire, les participants ont entendu MM. U. Schär, directeur de la Fédération suisse du tourisme, et R. Netzer, président de la Commission de l'Union des professionnels suisses de la route, sur la signalisation routière et sur la signalisation routière en matière de tourisme. J. S.

Chaines d'hôtels

Inter-Hôtels Suisse: nouvelle priorité

Présidé par M. Edgar Fassbind (Lugano), le groupe Inter-Hôtels Suisse, qui réunit 33 établissements, va maintenant mettre l'accent sur une politique de vente active. Doté depuis septembre 1978 d'un bureau central à Berne, dirigé par M. Martin Bühler, responsable du management et du marketing, Inter-Hôtels s'était en priorité préoccupé d'établir les moyens de production et l'image de cette chaîne volontaire... malheureusement encore mal connue en Suisse romande.

Certains résultats intéressants ont pu être enregistrés, à l'exemple des marchés britannique et américain qui ont valu aux établissements d'Inter-Hôtels des résultats supérieurs à la moyenne nationale, soit une augmentation des nuitées de 35% dans le premier cas (22% sur l'ensemble de la Suisse) et 30% dans le second (16%). Un nouveau chef de vente a été engagé cette année en la personne de M. Marc Wildbolz.

Inter-Hôtels Suisse est rattaché au système électronique de réservation de la chaîne Inter-Europe-Hôtels (HOST) dont l'ordinateur central se trouve précisément dans les locaux de la branche helvétique, à Berne. Les centrales de réservations, installées dans neuf pays de quatre continents, sont directement reliées à l'ordinateur HOST, à Berne.

En marge de l'interdiction française

Le ski héliporté en Suisse

L'interdiction récente en France de ce qu'on appelle communément le «ski héliporté», à savoir le transport de skieurs en haute montagne, suscite actuellement certains commentaires dans les Alpes. Qu'en est-il en Suisse?

Les pilotes valaisans et directeurs de compagnies directement intéressés à ce problème notent qu'il n'y a rien de comparable entre ce qui se passe en France et en Suisse dans ce domaine. Le ski héliporté a incontestablement entraîné des abus manifestes dans certaines régions françaises, ce qui n'est pas du tout le cas en Suisse. Il existe en effet en Suisse une loi sur la navigation aérienne réglant de façon précise tous ces problèmes: ainsi il n'est possible de se poser en hélicoptère que sur certaines places en montagne. On en compte 48, dont 22 dans les montagnes valaisannes. En dehors de ces places, il est interdit à tout appareil de se poser, exception faite en cas de sauvetage et lors de transports spéciaux réclamant des autorisations adéquates.

On estime à plus de 20 000 le nombre de skieurs qui, chaque hiver, se font transporter en haute montagne dans le sud-est du Valais. Un mouvement se dessine, surtout dans les milieux du Club alpin suisse, pour restreindre le ski héliporté dans notre pays.

Notre interview

Dans le cadre de sa nouvelle maison du personnel, l'Hôtel du Rhône s'est doté d'un centre de formation; quels buts poursuit-il?



Mme Françoise SCHILLINGER, responsable du Centre de formation professionnelle de l'Hôtel du Rhône, à Genève

L'école à l'hôtel

Enseignement, contact et stimulation

reprises. Au mois de juillet, le Centre de formation donnait ses premiers cours: les français d'abord, puis l'anglais et les cours techniques (femmes de chambres, portiers), les cours de service, de cuisine, etc.

En quoi consiste le programme d'enseignement, à qui sont destinés les cours et comment avez-vous recruté les membres du corps professoral?

Le Centre de formation professionnelle et continue de l'Hôtel du Rhône offre, tout à fait gratuitement bien sûr, deux types de cours: des cours de langues, facultatifs et dispensés en dehors des heures de travail, et des cours techniques, obligatoires, à suivre durant le temps de travail. Ces derniers correspondent aux différents départements de l'hôtel et leurs programmes sont fonction des besoins de chacun d'eux; ils peuvent comporter, par exemple, des cours de comportement, de propreté et d'hygiène. Nous envisageons également de développer, pour le personnel en contact avec la clientèle, des cours de psychologie et d'accueil. D'autres cours plus spécifiques ou des manifestations ne concernant pas directement le travail à l'hôtel seront également introduits, notamment sous forme de visites d'entreprises, d'excursions culturelles et éducatives, etc. L'idée de base consiste, en effet, à contribuer ainsi à l'amélioration de la situation du personnel et à faire de ce Centre de formation professionnelle un centre social où tout le personnel se sente bien.

Théoriquement, notre Centre est à la disposition des 270 collaborateurs et collaboratrices de l'Hôtel du Rhône, puisque nous allons également nous occuper de formation des formateurs. En ce qui concerne les cours techniques, en effet,

les enseignants sont les chefs de département et nous envisageons de leur inculquer certaines notions indispensables sous forme d'initiation à la pédagogie, puisqu'ils sont responsables de leurs subordonnés. Nous ne faisons appel à des enseignants de l'extérieur que pour les cours de langues - j'assume personnellement l'enseignement du français - qui comportent trois degrés, ainsi que pour certains cours spécifiques et occasionnels, tels que l'écologie par exemple. Le programme complet devrait comprendre une trentaine d'heures d'enseignement effectif par semaine.

Disposez-vous de votre matériel didactique et quelles sont les méthodes d'enseignement que vous utilisez?

Nous travaillons en collaboration avec une société spécialisée dans l'enseignement didactique audio-visuel, Didactel SA à Montreux, qui a réalisé des cours sur mesure correspondant à nos propres besoins et grâce à des centaines de diapositives prises à l'Hôtel du Rhône. Le fait que les professeurs sont des chefs de département supprime les éventuels problèmes de communication avec les élèves, les uns et les autres étant chaque jour ensemble adans le terrain. Mais nous travaillons également en étroite collaboration sur le plan de l'instruction et du contrôle pratique. J'ai moi-même suivi l'été passé le cours de formation des formateurs à l'Ecole hôtelière de Lausanne; il ne me reste plus qu'à sensibiliser, le cas échéant, les différentes personnes qui participent à la formation, afin qu'elles s'efforcent d'enseigner d'une manière positive.

Quelles sont les premières impressions que vous avez retirées de cette expérience?

Mes premières impressions générales sont excellentes, le travail s'avère de plus en plus fascinant à mesure qu'il s'intensifie. Les connaissances augmentent elles aussi - du moins je l'espère! - et je suis très heureuse du climat positif et des contacts ainsi engendrés au sein de l'hôtel par rapport à cette innovation. Dès le début, en effet, nous avons enregistré des réactions très positives, alors même que nous avions affaire à des gens de tous les âges, de langues différentes, de formations différentes, et ne travaillant pas nécessairement ensemble. Les élèves représentent un éventail très large du personnel de l'hôtel. J'ai été très contente de constater aux cours de langues, pourtant facultatifs, une véritable émulation, et nombreux sont les élèves qui, ayant déjà terminé leur premier semestre, désirent poursuivre leurs études. L'intérêt est également valable

pour les enseignants et j'en ai personnellement fait l'expérience dans les cours de français dispensés à des personnes de langue étrangère - italienne, espagnole, portugaise, anglaise - l'une ou l'autre ne sachant même ni lire ni écrire dans sa propre langue.

Vous occupez-vous également de formation de base et les apprentis de l'hôtel fréquentent-ils votre Centre?

La formation de base constitue également un volet de l'enseignement et j'essaie de créer surtout des contacts individuels avec tous nos apprentis. Chaque semaine, chacun a la possibilité d'avoir un entretien individuel avec moi; c'est l'occasion d'expliquer ce que fait le Centre de formation, ce qu'il peut leur apporter, en quoi il peut les aider. Nous avons à disposition ici tous les livres utilisés par les apprentis aux cours obligatoires donnés par le Centre d'enseignement professionnel de l'industrie et de l'artisanat, à Genève. Nous évoquons d'autre part, si nécessaire, des problèmes personnels, de même que notre Centre est en mesure de leur donner des cours spéciaux de rattrapage, etc.

Avez-vous rencontré des problèmes particuliers dans l'installation et l'animation de ce Centre de formation?

Peu de problèmes en vérité, mais un problème général bien compréhensible dans ce genre d'exploitation un peu particulier qu'est l'hôtellerie: celui du horaire de travail qui doivent pourtant nous permettre de concilier les obligations professionnelles des élèves et l'enseignement. Je dois cependant préciser que la bonne collaboration existant dans la maison permet de trouver les meilleures solutions possibles, les chefs de département s'efforçant de prendre en considération, dans la mesure du possible, les heures d'enseignement facultatif et laissant du temps libre à leurs collaborateurs désireux de le suivre.

Mais l'expérience, dans son ensemble, est très intéressante. C'est ici une école sans notes, dont les tests réguliers permettent toutefois à l'élève, mieux que tout système rébarbatif, de se rendre compte du niveau auquel il se situe et des progrès accomplis. L'émulation et la stimulation sont là, et je constate que les personnes ont du plaisir à se rencontrer dans notre salle de classe. Elles devraient être ainsi plus heureuses au travail, plus responsables aussi, donc plus efficaces; cette satisfaction personnelle - indépendamment des connaissances nouvelles ainsi acquises et valables pour l'avenir - doit logiquement se répercuter sur la qualité du travail et du service, et dès lors favoriser la satisfaction de la clientèle.

Assez de paroles, des actes!
30 novembre: mesures d'économies
3x oui
Parti radical-démocratique suisse radical

6e congrès international à Lucerne des Relais et Châteaux

«C» comme cohésion

Nous avons eu le privilège de participer, durant quelques heures, au 6e congrès international de la chaîne internationale des Relais et Châteaux qui s'est déroulé à Lucerne du 18 au 21 novembre. Sans conteste, un congrès pas comme les autres dans la mesure où, même s'il n'offre rien de spectaculaire, «le courant passe», et à la puissance 313: le nombre des membres de ce groupement considéré comme le plus prestigieux du monde.



Organisateurs de cette importante réunion, les membres des Relais et Châteaux suisses, sous la houlette de leur président, M. Peter Bally, avaient à cœur d'offrir à leurs collègues du reste du monde l'accueil et le service attachés à la réputation de l'hôtellerie suisse. But au demeurant pleinement atteint, puisque même le temps de novembre s'est présenté sous son jour le plus favorable. Bravo!

Le programme des festivités et des réunions, quatre jours durant, permet à ce congrès de s'imprégner d'un rythme et d'une ambiance qui ne sont généralement point ceux d'autres réunions de ce type. On reporte au lendemain ce qu'il n'a pas été possible de faire le jour même. L'atmosphère nous a paru très détendue, ce que le distingué président Joseph Olive-reaux traduit en ces termes: une assemblée merveilleuse d'homogénéité. Il est vrai que nous sommes entre gens de qualité, mieux: entre établissements de qualité. Et le bilan global de la chaîne, placée d'abord sous le signe de l'amitié mais néanmoins dotée d'une solide organisation de promotion et d'administration, est largement positif.

Points forts et points faibles

Dans son «rapport moral», le président des Relais et Châteaux relève en effet que les fameux 5 «C» - comme caractère, courtoisie, calme, confort et cuisine - qui constituent les points de repère de la politique du groupement sont autant de points forts pour 95% des adhérents, les 5% restants étant menacés par certains dangers.

Des efforts cependant restent à faire et une vigilance accrue s'impose dans le domaine de l'accueil. Les exigences grandissantes formulées par la clientèle, les problèmes de personnel, les contraintes administratives et la difficulté croissante que

représente l'exploitation d'une entreprise imposent aujourd'hui à l'hôtelier et au restaurateur une attitude qui ne lui permet plus d'être aussi prévenant que jadis et qui, de toute manière, s'exerce au détriment du client. Et le président Olive-reaux de constater que, parmi les 15 000 lettres qui parviennent chaque année au bureau de la chaîne à Paris, il y a des réclamations... et que celles-ci ont le plus souvent trait à l'accueil. Comme quoi «la chaîne la plus accueillante du monde» est en butte à ce type de danger. Le président ayant harangué ses troupes, on décide de faire de l'accueil le point essentiel de l'année 1981.

Cohésion et dynamisme

Un autre «C», concernant plus la discipline interne de la chaîne, est à l'ordre du jour: «C» comme cohésion. En regroupant les relais de campagne, les châteaux-hôtels et les relais-gourmands, en dépassant aussi de plus en plus largement les frontières de l'Hexagone, la chaîne se retrouve aujourd'hui avec plus de 300 membres... et l'ambiance «de grande famille» a quelque peu tendance à suivre de loi des grands nombres. Il est devenu nécessaire de s'efforcer de mieux se connaître et, si de tels congrès y contribuent, la recherche d'une meilleure cohésion devient une nécessité vitale.

Plus que le nombre, la diversité des gens est de nature à porter atteinte à l'homogénéité et à l'identité de vue. Et nous avons cru déceler quelques différences dans ce domaine, tant il est vrai qu'il faut être Français, ou francophone, ou francophile pour se mettre en harmonie complète avec une chaîne d'obédience française, ce qui, d'ailleurs, ne fait qu'ajouter à son charme! Se serrer les coudes, s'entraider, savoir écouter les clients mais ne pas craindre de défendre son collègue; voilà quelques conseils donnés aux dirigeants des Relais et Châteaux. «Car un adhérent à notre chaîne, explique M. Olive-reaux, est toujours perfectible et doit sans cesse se

remettre en question, sur la foi des critiques constructives émises de l'extérieur.»

Les Relais et Châteaux, dont le vice-président international n'est autre que le Suisse de la Côte d'Azur Bruno Ingold, ne craignent pas de communiquer leur fierté. Et pour cause. Enfin, connaît-on beaucoup de chaînes d'hôtels et de restaurants dont la clientèle s'érige en Amicale dument constituée? Créée il y a trois ans, l'Amicale des clients des Relais et Châteaux groupe en effet des gens animés par la même passion, comme une star à ses idoles, et souhaitant mieux se connaître. Pour la chaîne, un tel organisme présente le double avantage de pouvoir disposer de véritables ambassadeurs et faire en quelque sorte l'éducation de la clientèle en la mettant en état de réceptivité. Faire comprendre les problèmes des établissements pour les faire mieux apprécier, quelle aubaine!

Regrets constructifs et promotion

Quels que soient son niveau et sa réputation, un groupement de cette qualité ne saurait pêcher par manque d'innovation et d'imagination. D'où les «regrets constructifs» évoqués par M. Olive-reaux: des cocktails du terroir aux spécialités de la cuisine régionale, en passant par un meilleur éclairage des lavabos, des plantes

vertes dans les salles de bains, une carte des thés et infusions... et le 2e café gratuit à la fin du repas. Seuls les détails comptent pour les délicieux malades de la «perfectionnisme»!

Présenté par MM. Menager et Berretta, le programme de promotion 1981 des Relais et Châteaux, placé sous le signe de la cohésion et du dynamisme mais aussi d'une meilleure personnalisation de la chaîne, comporte notamment un nouveau passeport de fidélité, le développement du Journal des Relais et Châteaux, la diffusion du dépliant sur les possibilités de séminaires (74 établissements en France) et bien sûr le traditionnel guide annuel tiré à 550 000 exemplaires avec mode d'emploi en six langues. Plus de 2 millions de francs français, soit 52% du budget total, sont consacrés à la promotion.

La promotion 1981 des Relais et Châteaux concerne 21 nouveaux établissements dans neuf pays et l'on en dénombre quatre en Suisse: l'Hostellerie des Chevaliers, à Gruyères; le Waldhaus, à Lucerne-Horw; le Coq d'Or, à Locarno, et le Restaurant «Chex Max», à Zollikon. Le label de qualité est assuré. Il s'achète certes, mais il doit surtout sans cesse se mériter. Avec un «C» comme constance. J. S.

Association suisse des stations climatiques

Des stations protégées

Les stations climatiques, à l'abri des vents contraires et des foudres célestes, cherchent à protéger également leur dénomination. C'est notamment ce qui ressort de l'Assemblée générale de leur Association qui s'est déroulée à Berne sous la présidence de M. Raymond Jaussi, de Montreux.

L'Association suisse des stations climatiques avait été créée en 1938 déjà par M. Frédéric Tissot, le rénovateur de Leysin. Ses principales activités ont trait à la publicité et à la promotion; cependant, seuls les localités pouvant attester d'un climat favorable et de superstructures médicales adaptées peuvent y adhérer. Selon le Dr B. Primault, il est nécessaire d'assurer la protection juridique de l'appellation «station climatique»; on étudie dans ce but un projet définissant les exigences minimales: présence thérapeutique, propriétés climatiques, équipement médical et personnel soignant spécialisé. Les nouveaux statuts, élaborés par M. J. Zehnbauer (Loèche-les-Bains), permettent d'opérer une première sélection dans ce domaine.

● Une étude économique, entreprise par l'Institut de tourisme et d'économie des transports de St-Gall a été menée à terme. Parallèlement, M. Dr. F. Suter et M. Dr. B. Primault ont entrepris l'étude scientifique devant permettre de préciser les demandes de l'Association en ce qui concerne le financement d'une étude destinée à actualiser le travail effectué dans les années 1950 et qui avait abouti au classement des stations en fonction des degrés de stimulation.

Sous d'autres cieux

L'Association suisse des stations climatiques s'adresse de plusieurs façons au public: affichage de panneaux dans les entreprises de transports privés du pays, visites, prospectus, publicité dans la presse spécialisée, etc. Le «livre climatique» - document de base de l'Association - a été déjà largement distribué aux intéressés de langue allemande. En 1981, cet ouvrage, traduit en anglais, sera diffusé dans les pays anglo-saxons, en collaboration avec l'ONST. En 1982, on prévoit d'en assurer la traduction et l'impression en français. Parallèlement, des campagnes publicitaires seront menées l'an prochain sur divers marchés étrangers, en particulier en Allemagne, en Hollande et en Scandinavie. De son côté, l'ONST continuera de distribuer des cartes climatiques toujours très appréciées. L'Association tient à disposition des médecins et du grand public la documentation nécessaire pour rappeler les qualités du climat suisse, un article qui, au demeurant, a la faveur des connaisseurs.

● La Communauté de travail pour les questions balnéaires et climatiques, qui regroupe les différentes associations œuvrant dans ce secteur, organisera une séance commune à Lavey-les-Bains du 4 au 6 décembre prochain.

Il a été relevé avec le sourire, lors de l'Assemblée de l'Association, que le climatisme présenté sous son aspect le plus favorable suscitait un large intérêt dans de nombreux cercles... à l'exception des caisses-maladies! C'est un compliment pour ce sympathique groupement au service tant du tourisme de santé que des vacances actives et dont l'action peut mettre en valeur les dons de la nature devant un jour lui être rendue au centuple! J. S.

VALAIS

Records touristiques

Le bulletin d'information de l'office des statistiques du canton du Valais met en évidence les mouvements touristiques du 1er janvier au 31 août 1980. Les hôtels et établissements de cure ont enregistré 3 millions de nuitées, c'est-à-dire une augmentation de 18,4% par rapport à la période correspondante de 1979. Les efforts entrepris par l'ONST et l'UVT pour corriger l'image d'un franc trop lourd semblent avoir porté leurs fruits avec une augmentation de 31,6% de la demande étrangère qui correspond aux 4/5 de l'augmentation des nuitées.

Carnaval du Chablais

Amuser les gens coûte cher, même aux bonnes volontés. Le comité administratif du Carnaval de Monthey qui a tenu une réunion d'information et de préparation de Carnaval 1981 (déjà) a pu s'en convaincre en présentant les comptes du Carnaval passé, comptes qui accusent un déficit de 6438 francs et illustrent bien les difficultés et les charges qui pèsent sur les épaules des responsables d'une telle organisation: construction de chars, personnel, entretien des sociétés invitées, etc.

C'est la raison pour laquelle, désireux d'élargir la collaboration et pallier le manque d'enthousiasme des sociétés locales, l'idée a été lancée de faire appel également aux sociétés du Chablais vaudois afin que leurs membres n'assistent plus en spectateurs au Carnaval de Monthey, mais en acteurs et en animateurs dans l'esprit de l'élargissement de ce Carnaval en fête véritablement chablaisienne réunissant les bonnes volontés des deux côtés du Rhône.

Le château du Scex ouvert à la culture

La restauration du château de la Port-de-Sceux entreprise dès 1967 à l'initiative de la commune de Vouvry a trouvé sa conclusion officielle en présence des autorités communales et cantonales. Cette ancienne forteresse qui trouvera un second souffle dans la culture sera un lieu de rencontre, abritera le musée du Vieux-Vouvry et servira de cadre à des manifestations culturelles et expositions thématiques sur l'histoire locale et régionale.

Pentres, sculpteurs et artistes contemporains pourront d'autre part exposer dans la magnifique salle du second étage qui leur est réservée. Les travaux de restauration du château ont coûté un million; l'Etat du Valais y participera pour les 3/4. L'édifice date de la fin du 17e siècle et, après des fortunes diverses, le corps principal fut ramené en 1903 au plan carré d'aujourd'hui. H. B.



Que de projets!

On assiste cette année à la présentation d'une foule de projets de construction dans le Locarnais. A peine avait-on mis sur le tapis un projet d'apparthôtel sur les quais de Locarno qu'une autre affaire d'envergure s'annonçait: celle de la démolition du Grand Hôtel du Parc, à Murallo, et de son remplacement par un vaste hôtel de 200 chambres prévus en trois immenses. Cependant, l'affaire ne va pas passer comme une lettre à la poste, car le Parc Hôtel, situé entre une route à grand trafic et une gare de marchandises, dispose d'une splendeur par riche en arbres et en plantes subtropicales très rares. La construction projetée changera complètement l'aspect des lieux et, bien que la municipalité de Murallo ait donné son feu vert à un projet qui n'affecte pas de plus, tout n'est certainement pas encore dit sur ce complexe hôtelier de luxe dévisé à 40 millions de francs!

Corippo, en point de mire

Lorsqu'il y a 5 ans Corippo, dans le val Verzasca, se vit attribuer par la Confédération et le canton du Tessin un subside de 7 millions de francs, ceci dans le cadre de l'Année européenne pour la sauvegarde du patrimoine architectural, plus d'un «Corripes» resta perplexé et douta communes de la vallée auraient souhaité bénéficier des mêmes faveurs! En fait, Corippo a été choisi tant pour son cachet particulier et son architecture que pour certains critères répondant à l'écologie de montagne. Pour le touriste, de plus, Corippo est le village le plus photogénique du Tessin!

Il faut reconnaître que les restaurations faites ces 5 dernières années ne sont pas particulièrement spectaculaires. On a commencé par améliorer le réseau d'eau potable, puis aménagé un parking pour 16 voitures et restauré deux «cases» rustiques; d'autres seront modernisées et mises en location. Plusieurs artisans ont été restaurés par des privés et loués aux vacanciers; les Confédérés les premiers semblent tout particulièrement affectueux contre cette vie rustique et son atmosphère romantique. Des sentiers pédestres, notamment le plus réputé qui vient de Mergoscia, ont été aménagés. De son côté, la Fondation Corippo s'attachera encore à moderniser l'intérieur des vieilles demeures, condition primordiale pour attirer ici les gens du pays dans leur village... et pour attirer les hôtes. Ce plan de rénovation, dont il faut souligner le caractère exemplaire, s'étend sur une douzaine d'années. Y. Go.

Votre bibliothèque

«Le goût du vin»

Nous avons le plaisir de signaler la parution d'un ouvrage d'une qualité exceptionnelle et qui devrait laisser le souvenir d'un bon millésime dans la bibliothèque de tous les amis du vin. Emile Peyraud, qui n'est autre que le premier élève et le premier collaborateur du professeur Jean Ribèreau-Gayon, fondateur de l'œnologie



Le grand livre de la dégustation dunod

● «Le goût du vin», par Emile Peyraud, éditions Dunod, 256 pages.

moderne, a signé cet ouvrage consacré au «goût du vin» qui dévoile notamment les grands secrets de la dégustation, donne de nombreux conseils sur la façon d'apprécier le vin et constitue une véritable encyclopédie œnologique. «Apprenez comment et pourquoi le vin est une fête, connaissez les mots pour le dire!» nous conseille d'éditeur de ce livre en tous points remarquable.

Madrid, Manille et la liberté des voyages

(suite de la première page)

mier plan, phénomène sociologique moderne, mais aussi source de problèmes pour l'environnement - dépend en majeure partie des hommes qui en vivent pour que chacun en profite pleinement.

Mais les aspirations sont une chose et les décisions que viendront à prendre les gouvernements saisis des documents approuvés à Manille en sont une autre. Le Conseil fédéral, pour ne citer que lui, doit agir avec les contraintes imposées par la Constitution (le mot «tourisme» n'y figure pas; c'est en premier lieu l'affaire des cantons) et n'entend d'ailleurs pas intervenir comme chef d'orchestre dans le secteur: «Le tourisme doit rester avant tout du ressort de l'initiative privée» précisent au demeurant les grandes lignes de la politique gouvernementale 1979-1983.

Paris, juin 1980

En fait de grands desseins, Madrid semble sonner le glas des illusions et Manille le joyeux carillon des espoirs. Entre-temps, il faut vivre et préserver ses atouts. Quelques constations viennent aussitôt à l'esprit de l'Helvétie pondérée. D'abord, que le tourisme suisse est irrigué par deux sources d'importance à peu près égales: clientèle nationale et voyageurs internationaux. Ces derniers proviennent, dans leur écrasante majorité, des pays appartenant à la zone OCDE, en clair l'Europe occidentale, l'Amérique du Nord, le Japon, l'Australie et la Nouvelle-Zélande. Les aléas économiques y pèsent lourdement, influencés qu'ils sont par la facture pétrolière, la progression du chômage, les poussées inflationnistes, sans même parler

des coups de freins que peut nous valoir, sans préavis, la politique internationale.

Dans cette conjoncture, il est précieux, que lors de sa réunion au niveau ministériel, les 3 et 4 juin 1980 à Paris, le Conseil de l'Organisation de coopération et de développement économiques (OCDE) ait exprimé sa volonté d'œuvrer en faveur d'une nouvelle libération des échanges de biens et de services, comme le tourisme. Au lendemain de la première crise du pétrole, à fin mai 1974, l'OCDE avait adopté une déclaration, baptisée en français «Trade Pledge», pour maintenir le volume des échanges commerciaux courants, donc pour ce qui nous concerne l'achat à peu près libre de devises par les touristes. Or, cette déclaration n'est pas restée lettre morte, elle a été émise et prorogée d'année en année depuis 1974. Partant, le cadre économique du tourisme occidental n'a pas été rongé par les tentations du protectionnisme.

Qui plus est, le «Trade Pledge» de 1974 a été remplacé par la Déclaration commerciale de l'OCDE du 4 juin 1980 qui le renforce avec une validité générale, illimitée dans le temps et indépendante des fluctuations conjoncturelles. Les expériences positives des 6 dernières années permettent de penser que les ministres du monde occidental sont bien décidés à maîtriser les problèmes de demain au gré de leurs examens périodiques de la situation. Avec leurs précieuses retombées pour l'équilibre des échanges extérieurs de la Suisse, la liberté et la réciprocité des flux touristiques internationaux ne pourront qu'y gagner. Ez.

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!

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



SCHNEEBERG
LEBENSMITTEL ENGRÖS 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

Société des hôteliers de Lausanne-Ouchy

La SHLO fête ses 75 ans

Lundi 17 novembre, c'est la fête à Lausanne! Trois quarts de siècle après sa création, la Société des hôteliers de Lausanne-Ouchy (SHLO) convie ses membres et amis à partager avec elle le plaisir du souvenir, et ce à l'endroit même où elle avait été fondée. En 1905, à l'Hôtel Beau-Rivage. Une assemblée générale, un apéritif et une grande soirée de détente et d'amitié ont permis de donner à cette commémoration un éclat tout particulier.



Première dame de la SHLO, puisque première femme ayant accédé à sa présidence (l'innovation se confirmant d'ailleurs aussi sur le plan suisse!), l'incomparable à Mme Janine Rolaz de présider à ces différentes manifestations. Elle le fit avec sa gentillesse coutumière, son bon sens et sa distinction, se plaisant notamment à saluer, parmi les 220 invités qui emplissaient les salons étincelants du Beau-Rivage, ses trois premiers hôtes de marque dont on dira en 2005, année du centenaire de la SHLO, qu'ils étaient les «notables de l'époque»: MM. Georges-André Chevallaz, président de la Confédération, Marcel Blanc, conseiller d'Etat, chef du Département des travaux publics, et Jean-Pascal Delamuraz, syndic de Lausanne.

Théorie(s) de la relativité

Après avoir, la présidente de la SHLO s'était montrée soucieuse, devant ses membres, face à l'évolution de la situation qui, dans les domaines politique, économique, énergétique et touristique, affecte la société. Le pour et le contre, l'absolu et le relatif, la Suisse et le Pays de Vaud, les autres et nous... Et Madame Rolaz d'évoquer la loi sur les étrangers, l'initiative «Etre solidaires», les problèmes d'énergie, la situation touristique, le projet de Centre et Musée olympiques. Autant de problèmes sensibles et empreintes de logique féminine, hélas noyées dans l'atmosphère de fête qui, déjà, imprégnait cette journée historique. Tout est relatif, Madame la Présidente! Même la Rolaz...tivité.

Activités et réflexions

Comme à l'accoutumée, l'assemblée avait permis aux responsables des commissions de travail de dresser le bilan de leurs activités:

● **Etudes** (M. Goy): cette commission a été chargée de mettre sur pied la soirée du 75e anniversaire: programme de fête, animation (avec Pitou et Gé, la troupe de La Madonnette de Nice, René Tramoni et la vedette française Ricet Barrier). Au programme de la 76e année: des rencontres d'hôteliers, un voyage d'étude à l'étranger, l'examen des possibilités d'achats d'énergie en commun.

● **Publicité et fonds de publicité** (M. Schwarzenbach): les contrats de publicité collective avec l'ADIL ont été reconduits, mais un nouveau type d'annonce sera lancé l'an prochain. Le financement est assuré par le fonds de publicité, alimenté par les fournisseurs des hôtels à raison de 1/2% du montant global de chaque facture.

Lausanne bouge

L'exposé de M. Pierre Schwitzguebel, directeur de l'Office du tourisme et des congrès de Lausanne, est toujours sans conteste un morceau de choix dans les assemblées lausannoises. Soucieux de ses prérogatives, l'ADIL va de l'avant, intensifiant ses actions de promotion et de commercialisation, Lausanne bouge, et son tourisme aussi. L'année 1979 avait déjà amorcé un mouvement de reprise (+4%), contrairement à la Suisse. Les efforts entrepris en commun commencent à porter leurs fruits, les chiffres le confirment et 1980 sera une bonne année, puisque l'on escompte une progression de 7% par rapport à une année 1979 qui n'était déjà pas mauvaise! A cela, plusieurs explications: l'effacement progressif sur les marchés étrangers de l'image de cherté de la Suisse, la recrudescence du tourisme de passage, les bons résultats des actions menées par l'Office du tourisme de Lausanne à l'étranger. «Enfin, explique M. Schwitzguebel, le produit Lausanne est de mieux en mieux apprécié par les tour opé-

rators et les agences de voyages, sa façon de le présenter aussi.»

Néanmoins, il est nécessaire de réaffirmer sans cesse, surtout si l'on s'adresse à l'ensemble de la population, la vocation touristique de Lausanne. Et l'on s'efforcera en 1981 à cet égard de valoriser l'image du tourisme auprès de la communauté lausannoise. Tout en veillant à la qualité de l'accueil, s'agissant, comme le souligne le directeur de l'ADIL, de «voir l'homme avant le client». D'autant que 1981 devrait être une excellente année pour le tourisme lausannois, compte d'ores et déjà tenu des 70 groupes, congrès et incentive figurant dans les carnets de commandes fixes de l'ADIL, ce qui représente déjà un chiffre d'affaires de l'ordre de 8 millions de francs. Signe de la bonne collaboration existant entre la Ville de Lausanne, l'Office du tourisme et le Palais de Beaulieu, le fonds de péréquation en matière de congrès est aujourd'hui sous toit.

● **Autre initiative intelligente**, l'organisation au début décembre à l'Ecole hôtelière d'un vaste séminaire regroupant l'ensemble des organisations intéressées au tourisme lausannois. L'Office du tourisme et des congrès de Lausanne «in corpore» dialoguera avec ses partenaires en vue de mettre au point la stratégie promotionnelle des prochaines années et d'établir un programme général d'action.

A l'occasion de son 75e anniversaire, la SHLO s'est souvenue de tous ceux qui l'ont aidée dans son activité et son action. N'ayant nommé que trois présidents d'honneur en trois-quarts de siècle, elle a voulu rattraper le temps perdu... Ainsi, à

De 1905 à 1980

La revue «Lausanne Hiver 1980/81 a été entièrement consacrée au 75e anniversaire de la Société des hôteliers de Lausanne-Ouchy. Cette publication éditée par l'Office du tourisme et des congrès de Lausanne est avant tout l'œuvre de Mme Christine Campia qui lui consacra beaucoup de son temps, de sa compétence et de sa sensibilité. Ce numéro commémoratif retrace l'histoire de la SHLO et de l'hôtellerie lausannoise, rappelle ses hôtes illustres, évoque le rôle de l'Ecole hôtelière de la SSH.

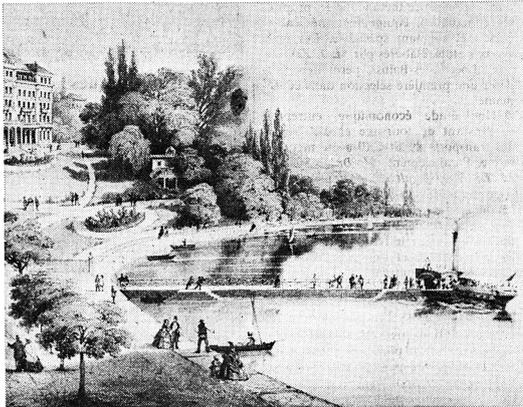
Nous avons pensé qu'il serait utile et intéressant, dans un tel cadre, de rappeler la composition des deux comités qui ont le plus marqué, en 75 ans la vie de la SHLO.

● **Le comité de 1905:** MM. J.-A. Schmid (Grand-Hôtel), président, J. Tschumi (Beau-Rivage), vice-président (et fondateur de l'Ecole hôtelière), R. Pasche (Beau-Séjour), secrétaire, Ch. Cuénoud (Continental), adjoint, Jos (Grand-Pont) et Liebermann (Gibbon), vérificateurs des comptes.

● **Le comité de 1980:** Mme J. Rolaz, présidente, MM. R. Kramer, vice-président, P. Schwitzguebel, secrétaire, P.-A. Schwarzenbach, trésorier, I. Boraïry, P. Goy, A. Hauri, T. Klüvers et M. Wilhelm, membres.

La Société suisse des hôteliers et la Rédaction de l'Hotel revue adressent leurs très chaleureuses félicitations à la SHLO et lui souhaitent succès, bonheur et prospérité!

l'honorariat conféré à trois anciens présidents, MM. A. Häberli, J. Imfeld et R. Lindemann, la SHLO a ajouté cette année 16 nouveaux membres d'honneur (dont 4 à titre posthume); la liste en a été publiée dans la rubrique «Carnet» de l'édition de la semaine dernière. En 75 ans, l'Hôtellerie lausannoise et l'Histoire auront fait ensemble un (joli) bout de siècle... J.S.



Vue ancienne du Port d'Ouchy au début du siècle avec, à gauche, les abords du Beau-Rivage, où a été créée la Société des hôteliers de Lausanne-Ouchy en 1905.

Assemblée d'automne de l'Association cantonale vaudoise des hôteliers

Des autorités compréhensives

Le lundi 17 novembre était également la date choisie par l'Association cantonale vaudoise des hôteliers (ACVH) pour tenir son assemblée générale d'automne. Celle-ci s'est déroulée au Beau-Rivage sous la présidence de M. René Haerberli, qui a donné à ses membres de nombreuses informations sur les problèmes du moment: statut de saisonnier, reconduction du contrat collectif, subvention à l'ONST, etc.

Le canton de Vaud, «où l'on avance un peu moins vite que dans le reste de la Suisse», offre cependant quelques belles satisfactions, en particulier celle du redressement touristique qui se confirme de mois en mois. Le budget, lui, est équilibré, comme le précise M. Ad. Ryhen, trésorier qui fait état des saines finances de l'Association.

Le Guide vaudois des hôtels, calqué sur le guide de la SSH, sera réédité en 1981. Subventionné par l'Office du tourisme du canton de Vaud, il prendra une nouvelle forme dès 1982: l'ACVH poursuit ainsi une initiative fort appréciée, surtout si l'on sait que les chefs d'agences ONST à l'étranger se sont prononcés unanimement pour l'édition de guides hôteliers régionaux, lors de la dernière conférence en Suisse.

Après avoir rappelé les nombreuses discussions suscitées par le problème de la main-d'œuvre étrangère, à tous les niveaux politiques, M. Haerberli a confirmé que le contingent 1981 serait sensiblement le même que celui de cette année. M. Eric Opfliger, président de la SWCRH, a précisé qu'une telle situation (12 388 unités attribuées au canton de Vaud en 1981, dont 4586 pour l'hôtellerie et la restauration, soit 400 unités de moins qu'en 1980) résultait de la «sagesse» manifestée par le

Conseil fédéral avant la votation de l'initiative «Etre solidaires». Cependant, la compréhension des autorités vaudoises, en particulier de l'Office cantonal du travail, à l'égard de l'hôtellerie, durement touchée par le problème de la main-d'œuvre alors même qu'elle s'efforce de maintenir la qualité de ses prestations, a été justement relevée par le président Haerberli.

A l'issue de la partie administrative, M. J.-L. Mettler a prononcé un exposé sur l'hôtellerie et le tourisme à Lausanne-Ouchy au XXe siècle. J.S.

HoBeDa 81

La première HoBeDa - exposition spécialisée d'équipements et de produits pour l'hôtellerie - s'était déroulée cette année du 17 au 20 avril à la Litera-Halle de Viège (Valais), nouveau centre haut-valaisien d'expositions. Le grand succès de cette initiative et l'écho favorable suscité auprès des exposants ont incité les organisateurs à mettre à nouveau cette exposition au calendrier 1981, plus précisément du 1er au 6 mai.

Cette manifestation viégoise permettra aux fournisseurs et fabricants de présenter leur offre aux hôteliers et restaurateurs du Haut-Valais et du Valais central.

GENÈVE

Le gamay primeur

Ça y est, le gamay primeur est apparu sur les tables des cafés et des restaurants. C'est la 5e fois que les producteurs genevois sortent cette «cuvée» avancée qui répond à un certain goût des consommateurs. Cette année, ce sont les représentants du Beaujolais qui ont été les parrains de ce primeur et on a entendu dire, lors de la présentation qui a eu lieu au Buffet de la Gare Cornavin, que l'on avait maintenant face à face non pas le maître et l'élève - puisque le gamay est un plant de Beaujolais - mais bel et bien le parrain et le filleul. Et l'on a comparé Brouilly et Ruisin, Clochemerle et Satigny (et dans ce cas il y a de la ressemblance quand on connaît quelque peu les démièdes de la vie satignote!), la joie des gènes de Lyon et celle des gamins des Pâquis.

Ce millésime 80 a été défini excellent par le président de la Fédération des viticulteurs genevois, M. Charles Desbaillet, qui a déclaré que le gamay 80 primeur n'est ni moins bon ni meilleur que celui des millésimes précédents; il est tout simplement lui-même avec son caractère propre. D'ailleurs personne ne lui pardonnerait de ressembler à un autre.

Inventions

Demain vendredi s'ouvrira au Palais des expositions le IXe Salon international des inventions et cela jusqu'au 7 décembre. On n'attend pas moins de 90 000 visiteurs parmi lesquels 30% d'industriels et d'hommes d'affaires. Tout cela pour découvrir les inventions de quelque 300 exposants venant de 28 pays et qui présenteront un bon millier d'inventions inédites touchant à tous les secteurs. La France à la plus «grosse tête» puisqu'elle sera présente avec plus de 150 exposants; elle est suivie de la Suisse, l'Italie, l'Allemagne, l'Espagne, l'Australie, la Corée, le Portugal, bien d'autres pays encore dont l'URSS pour la première fois représentée par sa Chambre de commerce.

Enchères

Une série de ventes aux enchères organisées par Sotheby's (pour la première fois dans la cité de Calvin) dans les salons de l'Hôtel des Bergues et par Christie's dans ceux de l'Hôtel Richemond, ont attiré vivement l'attention des Genevois. Celles de Sotheby's ont atteint la somme coquette de 64,3 millions de francs avec un sommet de 11 millions pour une paire de boucles d'oreilles en diamants poires qui ont défrayé la chronique. La maison britannique estime qu'elle a fait là sa vente du siècle.

Quant aux ventes Christie's elles ont vu partir, pour 8 millions de nos francs, l'«Etoile polaire», un diamant de 41,28 carats, chez un mandataire indien, diamant qui appartenait à la veuve du fondateur de la Royal Dutch Shell.

31 décembre

Nous en avons déjà parlé, mais cette fois c'est tranché: les magasins seront fermés à Genève le 31 décembre, à l'exception des pharmacies de garde, des commerces de localités frontalières, les entreprises familiales hors de l'agglomération urbaine, les magasins de gare et d'aéroport, les boulangeries, pâtisseries, les laiteries et les marchands de fleurs. C'est la décision du conseiller d'Etat Alain Borner basée sur deux arrêts du Tribunal administratif. En compensation il sera accordé - pour autant que le Grand Conseil l'autorise - une ouverture nocturne le soir du 30 décembre. Les syndicats d'employés ont accepté cette décision. En revanche, certains commerçants sont furieux, car le 31 décembre est pour eux le jour de l'année où ils réalisent leur plus gros chiffre d'affaires, et plus spécialement les détaillants qui craignent que la clientèle genevoise ne franchisse la frontière pour aller faire ses courses de dernière minute en France (ou encore dans le canton de Vaud puisque le 31 décembre n'est pas un jour férié). G.

Nouveautés

Voici le Saint-Albray

Dernier-né de la famille des fromages à pâte molle, le Saint-Albray est une nouvelle spécialité qui ne manquera pas d'élargir le cercle des amis des grandes traditions fromagères de France. Au cours des 24 derniers mois, cet engagement pour les spécialités d'outre-Jura a nécessité l'importation en Suisse de 500 tonnes de fromage.

Le Saint-Albray est produit par la Fromagerie des Chaumes, à Juraçon près de Pau (Pyrénées Atlantiques). En forme de marguerite, il a de fortes chances de séduire tous les amateurs de fromages à pâte molle et nombre de gourmets.

Editorial

Sens contraire

A l'heure des remises en question touchant le cœur même de la société industrielle, des projections sur l'avenir, de la gestion prévisionnelle, de l'informatique et de la dynamique de la rationalisation (sic), il est pour le moins difficile de rester serein! D'auteurs, d'auteurs, se font un malin plaisir de vouloir opposer tradition et modernisme, artisanat et industrie, dressant l'homme contre la machine, fomentant les conflits de génération, attisant la guerre des Anciens et des Modernes. Faux problème et débat dépassé!

Ces réflexions nous sont venues à l'esprit au récent congrès international des Relais et Châteaux où le président passait à l'assemblée la question suivante: Y a-t-il encore une place dans le monde pour l'hôtellerie artisanale de qualité? Une question-fléau à laquelle on pourrait répondre par une véritable dissertation. Ce que nous n'avons pas manqué de faire, depuis de nombreuses années, dans ce même journal. En répondant affirmativement - et avec beaucoup d'enthousiasme si ce n'est de persuasion - à la triple question. Une place pour l'hôtellerie (dans le concert des modes d'hébergement). Une place pour la qualité (dans la médiocrité générale). Ceci ne saurait toutefois empêcher et justifier l'essor de grands établissements hôteliers, plus importants, plus standardisés, plus anonymes, tant il est vrai que s'il doit y avoir un dénominateur commun entre tous les types d'hôtels c'est celui de la qualité. Qui n'est pas l'apparence des petits que des grands.

Monde de nuances, disions-nous, et nous en avons chaque jour la preuve dans l'hôtellerie, où le phénomène de complémentarité est manifeste: le tourisme d'affaires empruntant aux vacances son infrastructure spécialisée et vice-versa, il n'est pas rare qu'un seul et même client soit un jour l'hôte d'un hôtel urbain de 1000 chambres et le lendemain au week-end suivant celui d'une auberge de campagne de 7 chambres. Une même personne, mais deux types de motivation, en raison de deux circonstances différentes. Transposé sur l'ensemble des mouvements touristiques - où la demande, ne l'oublions pas, stimule la puissance de l'offre, tandis que les nouvelles destinations créent de nouveaux besoins - le phénomène prend de telles proportions que l'on est bien obligé de convenir que tout sectarisme dans ce domaine est dépassé.

En revanche, nous avons la conviction que l'essor des super-hôtels, la prolifération du self-service et une certaine déshumanisation fatale afférente à une telle évolution constituent une chance réelle pour la petite hôtellerie artisanale de qualité. Par contraste, par réaction, par souci de retour à certaines formes de simplicité, par goût d'authenticité, par sincérité aussi, parce que nous sommes des hommes et que, lorsque nous cherchons à vivre d'une manière agréable et détendue, nous sommes en quête d'un accueil à visage humain. Où est l'avant-gardisme, où est l'anachronisme? Cette question même n'a plus de sens, dans la mesure où l'habitude du voyage et des vacances contribue à affiner le goût et le sens d'appréciation des gens, des fraîcheurs étonnantes du tourisme de masse jusqu'à cette catégorie grandissante des nouveaux touristes.

La qualité au juste prix servira de plus en plus de balance dans le commerce de l'hôtellerie et du tourisme. Et les balances ne se trompent jamais. Mais qu'est-ce que la qualité? Là encore, ce de réponses, que de nuances! La qualité peut revêtir de multiples aspects: accueil, personnalisation des services bien sûr, mais aussi possibilités de choix, absence de contraintes, tranquillité, discrétion, dépassement, animation... Les familles veulent des hôtels conçus pour les enfants, les hommes d'affaires apprécient la technicité voire la gadgétisation de leur chambre, les gens moins aisés refusent le luxe superflu, les uns recherchent des contacts, d'autres préfèrent une paix si possible royale, des gourmets apprécient la cuisine régionale, d'autres restent classiques. Jusqu'à ces affamés de 15 à 20 ans qui, devant leur assiette, font de la qualité de l'établissement qui les sert un synonyme de quantité... Un vrai tour de force qui montre, cependant, que les mots n'ont pas la même signification pour tout le monde. L'essentiel, de toute évidence, consiste, pour le client, à savoir choisir son établissement et, pour l'hôtelier, à savoir le promouvoir. Ou à vendre du bonheur en se faisant accessoirement plaisir. La plupart des problèmes et des discussions ne proviennent-ils pas des erreurs d'aiguillage qui détournent les clients des établissements qui leur conviendraient, parce qu'il n'est pas aussi aisé de travailler dans son créneau du marché qu'il n'en paraît de prime abord?

De toute manière, les vrais hôteliers ont un rôle éducatif à remplir s'ils tiennent à se faire apprécier. Même s'ils font dans le romantisme. Les temps ont changé.

José Seydoux

L'assainissement des finances fédérales est dans l'intérêt de chaque citoyen.
30 novembre: mesures d'économies
3xoui
Parti radical-démocratique suisse

L'école à l'hôtel... ou l'hôtel à l'école

Maison du personnel et centre de formation pour l'Hôtel du Rhône, à Genève

L'Hôtel du Rhône, à Genève, comme nul autre, vit avec son temps, exactement au même rythme que la seconde moitié de ce XXe siècle dont il épouse l'évolution, les exigences, les modes et les aspirations. C'est que ce grand hôtel genevois s'est ouvert en 1950 et qu'il était à l'époque le plus important établissement d'accueil de la cité de Calvin et le premier construit en Suisse et en Europe depuis la fin de la guerre. Il était donc logique que, pour ses 30 ans, l'Hôtel du Rhône s'offre quelques cadeaux utiles qui, à leur manière, sont autant de symboles des exigences d'une société moderne envers son hôtellerie.



Avec ses 310 chambres et ses 450 lits, l'Hôtel du Rhône - à la tête duquel se trouve l'un des grands «managers» de l'hôtellerie helvétique, M. Richard Lendi, administra-

teur-délégué et directeur général - a en effet inauguré en 1980 des équipements qui reflètent en quelque sorte les principales préoccupations qui seront celles de l'hôtellerie suisse d'ici la fin de ce siècle. Nous pensons plus particulièrement au confort et au service, aux conditions de travail du personnel, ainsi qu'à la qualification de l'ensemble des collaborateurs d'une entreprise hôtelière. Nous ne nous avançons d'ailleurs guère en affirmant que ces trois options ont un dénominateur commun qui leur servira d'objectif suprême: la qualité de l'accueil.

Traduites dans la réalité de l'Hôtel du Rhône, dont les cinq étoiles pourraient aussi bien couronner la politique d'entreprise que la classe à laquelle il appartient, ces options correspondent aux nouveautés suivantes:

- un étage de 50 chambres entièrement nouvelles
- une maison du personnel
- un centre de formation professionnelle

que cela signifie - l'automatisation et l'électronique ont été introduites à bon escient. Et nous n'oublions pas de rappeler que cet établissement a fait œuvre de pionnier en matière d'énergie solaire en installant, sur son toit, un système de captage utilisé pour le pré-chauffage de l'eau chaude sanitaire.

Le nouvel étage de chambres

Cette volonté de parfaire le confort et les commodités techniques se retrouve précisément dans le 3e étage de l'hôtel où, il y a quelques mois, on a procédé au réaménagement total de 50 chambres. Il s'agit de la première étape d'un vaste programme de rénovation qui s'étendra sur cinq ans et permettra la rénovation de toutes les chambres.

Conçue véritablement pour l'homme d'affaires exigeant, dans un style et des couleurs qui ne devraient pas le laisser insensible, chaque chambre est naturellement dotée du téléphone avec sortie directe, de la radio et de la TV couleurs. Le chauffage est réglable individuellement, grâce aux vannes thermostatiques qui équipent chaque radiateur. Signalons également une petite invention révolutionnaire et combien pratique: un minibar amovible, qui, par un système de rail, peut être amené en un tour de main dans le couloir où son approvisionnement en devient grandement facilité.



▲ La maison du personnel de l'Hôtel du Rhône.

▲ Un studio dans la maison du personnel.

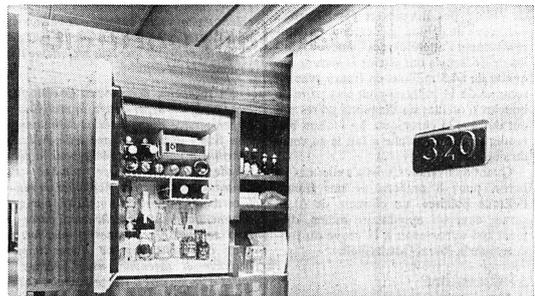
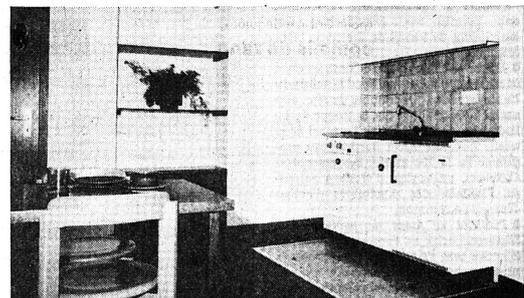
taire de la caisse spéciale de pension (obligatoire après 4 ans de service) et la faculté offerte à chacun de suivre, dans le cadre même de l'hôtel, des cours de formation professionnelle et continue. Autant d'initiatives prises par l'Hôtel du Rhône qui n'y était nullement obligé, mais qui voit cet effort social récompensé par la remarquable fidélité de très nombreux employés.

La maison du personnel

Il y a quelques jours, l'Hôtel du Rhône s'est agrandi. Non pas par quelque annexe de chambres d'hôtes, mais par une nouvelle maison du personnel. Entièrement rénové et réaménagement, l'immeuble sis au 2 des Terreaux-du-Temple jouxte l'hôtel; acheté il y a 4 ans, il abrite aujourd'hui 43 chambres et studios. L'ensemble de cette opération, destinée à permettre à une partie du personnel d'améliorer ses conditions d'habitation, a nécessité un investissement de l'ordre de 4 millions de francs.

Cette maison du personnel comporte très exactement 17 studios avec cuisinette, 5 chambres à 2 lits également avec cuisinette, 12 autres chambres à 2 lits et 7 chambres à 1 lit. Toutes ces unités disposent de leur propre salle de bain avec douche et WC.

Le bâtiment, qui comporte au rez-de-chaussée un restaurant géré indépendamment de l'hôtel, dispose par contre d'un réfectoire et d'un salon de télévision. Les employés ont également à disposition téléphone et boîtes aux lettres particulières.



Confort et technique

L'Hôtel du Rhône, en fait, n'a pas attendu d'avoir trente ans pour songer à se refaire une beauté. Car, hormis sa façade principale... et son panorama, il ne reste plus grand-chose de l'immeuble créé en 1950. Des chambres aux restaurants, en passant par le bar et les salles, tout a été pratiquement repensé, rénové, redécoré, voire complètement transformé. Notre journal, d'ailleurs, régulièrement informé, n'a pas manqué de se faire l'écho de cette évolution. L'Hôtel du Rhône, aujourd'hui, utilise des techniques de pointe: partout où cela est possible et concevable - dans un établissement de type traditionnel, où la machine ne saurait délibérément se substituer à l'homme, on sait ce

▲ On distingue très bien ici le minibar tiré dans le couloir de l'hôtel.

▲ Le Centre de formation professionnelle et continue de l'Hôtel du Rhône, à l'étage supérieur de la maison du personnel.

Politique sociale

A l'avant-garde, l'Hôtel du Rhône l'est également en matière de politique sociale, expression sous laquelle nous englobons tout ce qu'une entreprise hôtelière moderne, efficace et prévoyante, peut se permettre d'offrir à son personnel. Or, dans cet établissement où la communication et la participation ne sont pas de vains mots, les responsables ont fait le maximum pour que, par l'octroi de conditions de travail optimales et par des relations humaines internes très développées, les employés se sentent heureux. L'effectif de l'Hôtel du Rhône s'élève actuellement à 270 personnes.

Dans l'excellente revue de la Maison, «Rhône-Informations», M. Jacques Souvairan écrit notamment ce qui suit au sujet du «social» développé dans cet hôtel: «Posons ce simple postulat qui veut que tout soit lié dans la vie d'une communauté de travail, que chacun du sommet au bas de la hiérarchie soit interdépendant, que la réussite du «patron» est conditionnée par les efforts de tous.» Au chapitre des mesures prises pour parvenir à un tel résultat, nous citerons notamment l'instauration de la participation aux bénéfices après sept mois de présence déjà, la possibilité de devenir au bout de 18 mois socié-

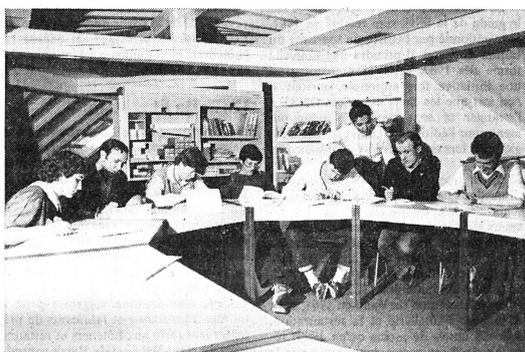
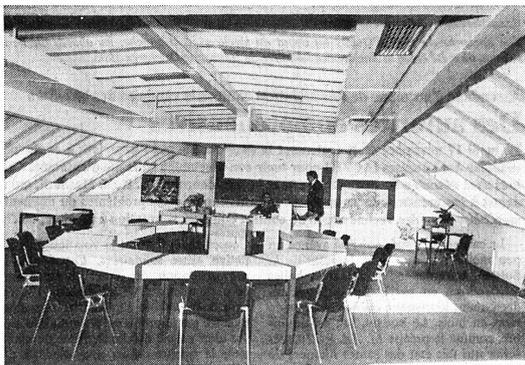
▲ En salle de cours, un enseignement véritablement personnalisé. (Photos Christian Poite)

Un centre de formation

Le sixième étage de la maison du personnel abrite, en guise de couronnement de la politique de personnel développée par cet établissement, le Centre de formation professionnelle et continue de l'Hôtel du Rhône. Dépassant le stade des slogans et du gadget de pur prestige, ce remarquable équipement constitue, au contraire, le fruit d'une réflexion longuement mûrie: «L'idée, nous explique M. R. A. Lendi, répond à la nécessité de continuer d'assurer la qualité de nos prestations dans un type d'établissement sans cesse confronté à un tel problème. L'absence de qualification de nombreux employés, le manque de temps pour les initier dans le cadre de leur travail quotidien et la nécessité de leur inculquer nos propres méthodes nous ont incités à organiser nous-mêmes leur formation professionnelle.»

Il a dès lors fallu prévoir des locaux, étudier des budgets, élaborer des programmes; six mois de préparation ont été nécessaires à la mise sur pied du Centre de formation qui constitue, en même temps que le plus beau fleuron peut-être de l'Hôtel du Rhône, une réalisation unique en Suisse, à notre connaissance, au niveau d'un établissement indépendant.

Une très sympathique salle de classe a été aménagée dans les combles de l'immeuble; on y trouve tout le matériel indis-



▲ Un studio avec cuisinette, tel qu'il est proposé aux employés parmi les 43 logements du nouvel immeuble.

pensable aujourd'hui dans l'enseignement de cours linguistiques et techniques destinés à des adultes: projecteur de diapositives, rétro-projecteur, bibliothèque et TV en circuit fermé. La maison Didactel SA a largement collaboré à la mise au point d'un matériel didactique audiovisuel qui trouve ici un intéressant champ d'application. Nous renvoyons nos lecteurs à l'interview dans ce même numéro de Madame Françoise Schillinger, responsable de ce Centre de formation professionnelle, qui donne de plus amples précisions sur l'aspect pédagogique et humain de cette séduisante opération.

Certes, et il faut en être conscient, les réalisations accomplies par l'Hôtel du Rhône, à Genève, et la politique appliquée par cette entreprise ne sont pas à la portée de tous les établissements suisses de cette envergure. La conjonction d'un certain nombre d'éléments fait que, dans le cas particulier, une société, une équipe, des hommes ont les moyens de leur politique. Il serait pourtant trop facile d'en déduire que rien ne devrait être entrepris ailleurs. D'autres grands hôtels de ce pays vivent sur leurs lauriers, subissant l'évolution au lieu de la précéder, se contentant de réagir seulement au lieu d'agir d'avance. Le dynamisme, et disons-le un certain plaisir à innover comme à jouer «agnants» ne s'apprennent ni à l'école ni en vacances. Peut-être sont-ils «tout simplement» le prix à payer pour garder ses atouts de jeunesse! L'Hôtel du Rhône, disions-nous, a trente ans. Mais il continue d'apprendre.

Josef Seydoux

Scotch Whisky TEACHER'S

Leader in England

PIERRE FRED NAVAZZA S.A.
10bis, rue du Vieux-College - Tel (022) 21 48 66
1211 GENEVE 3

Le Beau-Rivage

1000 Lausanne-Ouchy 6
Hôtel de luxe, 300 lits, 3 restaurants, salles de banquets

cherche

un chef garde-manger

capable de diriger une équipe de 6 cuisiniers et ayant de l'expérience en buffet froid.

La place est stable, l'ambiance de travail excellente. Nous offrons un bon salaire et les prestations sociales d'une grande entreprise.

Veuillez adresser vos offres avec références et photo au bureau du personnel de l'hôtel, place Général Guisan, 1000 Lausanne 6, tél. (021) 26 38 31 (int. 24) ou (021) 26 94 36 (ligne directe). 9625



Grand Hôtel des Bains

★★★★

1891 Lavey-les-Bains

(Vaud)

Tél. (025) 65 11 21

ouvert toute l'année - 110 lits - Restaurant-Grill «Le Séquoia» - Bar «La Sirène» - 2 piscines thermales

cherche

bureau: **secrétaire de réception**

Suisse, avec au moins 1 an de pratique hôtelière (caisse NCR 250 - français indispensable)

loge: **chasseur**

(jeune, possibilité d'aider au bureau)

restaurant: **chef de rang**

(pour Grill «Le Séquoia»)

commis de rang

Entrée en service: de suite ou à convenir

Faire offres écrites avec copies de certificats, photo et prétentions de salaire à la direction. 9540

Restaurant l'Abordage

1025 St-Sulpice près de Lausanne

cherche

1 jeune cuisinier

pour seconder patron et diriger petite brigade.

1 commis de cuisine 1 serveur qualifié

Téléphone (021) 24 71 38
Fermé le dimanche et lundi. 9593

A U.A.E. national company which owns 8 hotels in Abu Dhabi operated by major international companies and with a rapidly expanding catering department (700 employees) currently providing the catering for the U.A.E. University, the Abu Dhabi international airport and an offshore accommodation barge, is looking for:

An assistant to the General Manager

The profile of the ideal candidate will be as follows:

- between 30 and 35 years old,
- having a sharp sense of logic and synthesis,
- able to undertake top-level negotiations,
- having an acute sense of human relations at the head of a multinational team.

This post would especially appeal to an ex-area manager of a large international hotel company.

A head of the Auditing Department

The candidate, aged between 30 and 35 shall have at least 5 years experience in an international hotel company and will have already held the post of Area Chief Accountant.

Good salaries and excellent fringe benefits are available to the successful applicants.

Applications in writing to: The General Manager
P.O. Box 6806
Abu Dhabi United Arab Emirates

cadre unique
au bord du lac



la Voile d'Or

Vidy - Lausanne - tél. 27.80.11
grand parking à deux pas

Lausanne

Restaurant-Grill-Snack

cherche

**chef saucier/sous-chef
chef entremetier
chef garde-manger
commis de cuisine
chefs de rang
sommeliers(ères)**

Faire offre à la direction avec curriculum vitae, copies de certificats et une photographie. 9487

Hotel de Ville
1341 L'Abbaye
(Vallée de Joux)

cherche de suite

filles de salle

Place à l'année.

Faire offres à la direction ou téléphoner (021) 85 13 93. 9549

Restaurant au bord du lac,
région lausannoise, cherche
pour mi-février

homme ou femme

pour seconder le patron.
Poste à responsabilités, bien
rémunéré.

Faire offres sous chiffre
PF 902449 à Publicitas, 1002
Lausanne.

CASINO DE MONTREUX



Le Casino de Montreux cherche un jeune et dynamique

F & B Manager

expérimenté. Date d'entrée 1er mars 1981.

Offres à soumettre avec curriculum vitae, certificats et photo à la direction du Casino de Montreux, 1820 Montreux 9645



HOTEL DU GOLF
3963 CRANS-MONTANA

Notre établissement, 165 lits ★★★★★
ouvert à l'année, cherche pour entrée à convenir

femmes de chambre

Faire parvenir offre au chef du personnel, Hôtel du Golf, 3963 Crans sur Sière, tél. (027) 41 42 42. 9639

Nouveau

Dancing-Cabaret en Suisse romande

cherche pour entrée de suite ou à convenir

barman/ barmaid

expérimenté (âge min. 25 ans)

chef de rang serveuses

pour bar à café

Les offres détaillées avec photo et prétentions de salaire sont à adresser sous chiffre 9574 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

Un plan de carrière

...et bien sûr un abonnement.
hôtel revue + revue touristique

Il s'agit de la seule possibilité pour moi d'obtenir chaque semaine des informations sur mon secteur d'activité et de ne manquer aucune annonce importante (publicité ou offre d'emploi). Il ne faut négliger aucun moyen d'aller de l'avant!

Nom et prénom _____
Profession/Position dans la société _____
Rue et no _____
NAP et lieu _____

Je désire recevoir régulièrement votre journal et souscrire un abonnement d'une année (prix de 49 fr., étranger 64 fr.)

Retournez ce bulletin-réponse à:
hôtel revue + revue touristique
Case postale 2657
3001 Berne



A découper ici

Hostellerie Le Castel 1661 Le Pâquier

cherche

filles ou garçons de salle à manger

(1ère force), certificat. Très bon salaire.

Se présenter sur rendez-vous,
tél. (029) 2 72 31.

P 17-12657

Hotel Romazzino Costa Smeralda Sardegna

cerca per prossima stagione estiva 1981

personale qualificato nei seguenti reparti

- Lavanderia
- Guardaroba
- Front office Manager
- Facchini dei Piani
- Ristoranti
- Cucina

Inviare curriculum vitae, certificati e fotografia a

Rank Hotels S.p.a.,
Via Anastasio II, 80, 00165 Roma

9026

motel de Founex
sortie autoroute Divonne-Coppet
PISCINE
Genève 15 km (022) 76 25 35
Lausanne 45 km
RESTAURANT-GRILL OUVERT JUSQU'À 4 HEURES DU MATIN

250 lits, restaurant, terrasse,
salle de conférence.

Jeune responsable F & B

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

Entrée de suite ou à convenir.

Appeler au (022) 76 25 35
1297 Founex

9618

Tahiti Beachcomber

Etablissement luxe, 200 chambres, situé en bord de mer

Sous-directeur

Le plus important hôtel de la première chaîne du Pacifique Sud, cherche un sous-directeur. L'hôtel 4 étoiles possède 200 chambres, 2 restaurants et bars, piscine, plage, tennis et sports nautiques. 17 bungalows sur mer sont situés sur deux îlots privés.

Les candidats maîtriseront parfaitement l'anglais et le français, seront âgés de 25 à 35 ans, et auront un minimum de 2 années de d'expérience de management. Ils auront déjà une carrière tracée dans l'industrie hôtelière. Contrat de deux ans, salaire net d'impôts, indemnité de logement, voyage aller/retour payé.

Les candidats devront joindre leur curriculum vitae, certificats et diplômes avec une photo récente, et s'adresser:

M. le directeur général
Hôtel Tahiti Beachcomber
P.B. 6014, FAAA, Tahiti, Polynésie française.

9610

L'hôpital de la Gruyère 1632 Riaz

cherche

un jeune commis de cuisine

avec certificat fédéral de capacité de cuisinier.

Date d'entrée:
1^{er} mars 1981 ou date à convenir.

Pour tout renseignement, n'hésitez pas à téléphoner au (029) 3 12 12 ou faire offres écrites à l'hôpital de la Gruyère, 1632 Riaz.

9700

Hôtel de premier rang sur la Riviera vaudoise

210 lits

cherche

une dynamique gouvernante générale

à partir du 1er décembre prochain ou date à convenir.

Nous exigeons bonnes connaissances de la branche. Capacité dans l'organisation du travail et l'attribution des tâches. Connaissance des langues indispensables (français, allemand).

Nous offrons une place stable à l'année. Bonne rétribution en rapport à la qualification. Avantages sociaux et caisse de prévoyance (2e pilier).

Faire offre sous chiffre 9660 à hôtel revue, 3001 Berne.

Hôtel Penta Genève

320 chambres
maillon d'une chaîne internationale
cherche

1er réceptionniste

Bonne présentation.
Expérience dans l'hôtellerie
ou ayant occupé un poste
similaire.

Possibilité de promotion.
Entrée de suite ou à convenir.

P 18-2634

Téléphonez ou adressez vos offres
au bureau du personnel
Case postale 159, 1216 Cointrin
Téléphone 022/98 47 00
Suisse ou permis valable

Hôtel Penta Genève

BERNE - BERLIN - DUISSELDORF - GENEVE
LISBONNE - LONDRES - MÜNCHEN - NEW YORK
PARIS - WIESBADEN - ZÜRICH

HOTELS

Hôtel-pension

dans les Alpes vaudoises, 80 lits -
ouvert toute l'année -

cherche

une directrice

possédant grande patente.

Entrée en fonction: janvier ou
février 1981.

Langues: Français et très
bonnes connaissances de
l'allemand.

Ce poste conviendrait parfaite-
ment à une personne cha-
leureuse, aimant les con-
tacts, dynamique et ayant le
sens des responsabilités.

Faire offre avec curriculum
vitae détaillé, photo et pré-
sentations de salaire sous chi-
fre 9615 à l'hôtel revue, 3001
Berne.

Pour la saison d'hiver cher-
chons:

pâtissier chef entremetier commis de cuisine demi-chefs de rang secrétaire de réception

qualifiée

Offre à

Hôtel de l'Etrier
3963 Crans

9614

NEUCHÂTEL HOTEL SUISSE
Beaulac
1^{er} rang A - Tél. 35122 - 038 25 88 22

cherche pour entrée immé-
diate ou à convenir, place à
l'année,

un ou une secrétaire de réception

ayant un peu d'expérience et
connaissance des langues
française, allemande, et an-
glaise ainsi que NCR 42

portier de nuit ou night auditor tournant

bonnes références indispen-
sables. Suisse ou permis de
travail B ou C.

Faire offres manuscrites
avec photo et copies de cer-
tificats ainsi que curriculum
vitae à la direction.

9511

La Chaîne R Hôtels à Genève
cherche

une secrétaire de réception

une hôtesse d'accueil pour le
restaurant (19 h. 30 à 22 h.),
qualifiée, français-anglais.

Place stable, entrée immé-
diate.
Suisse ou permis valable.

Faire offres par téléphone au
(022) 31 21 86, heures de bu-
reau.

P 18-3447

Le Lion d'Or Cologny (Genève)

engage pour le 15 janvier
1981

un chef garde-manger

avec références

Henri Large
Téléphone (022) 36 44 32

P 18-329616

Le Lion d'Or Cologny (Genève)

engage pour le 15 janvier
1981

2 chefs de rang

avec références

Henri Large
Tél. (022) 36 44 32

P 18-329617

Hostellerie

Bellevue ★ ★ ★ ★
1875 Morgins/Valais

cherche pour la saison d'hi-
ver 1980/81

maitre d'hôtel demi-chef de rang cuisinier seule sautier entremetier

Faire offres avec curriculum
vitae, photo et copies des
certificats à G. Torrione, di-
recteur.

9502

MIGROS GENEVE

cherche, en raison du développe-
ment de son secteur restauration,
des

dames de buffet

qualifiées

décidées, aux prix d'un effort per-
sonnel, à prendre des responsabi-
lités.

Nous pouvons offrir des horaires
agréables et d'excellentes presta-
tions sociales.

Si vos aptitudes correspondent à
vos ambitions, n'hésitez pas à faire
vos offres en téléphonant à la

P 18-1042

DIVISION DU PERSONNEL
35, rue Alexandre-Gavard
1227 CAROUGE • Tél. (022) 43 98 21, int. 298



Nous cherchons pour notre bar à café au centre
de Lausanne (ouverture mars 1981) une

gérante

Date d'entrée en service: 15 janvier ou 1^{er} février
1981.

Nous souhaitons trouver une personne possé-
dant de bonnes connaissances professionnelles
et, en outre:

- l'esprit de l'initiative
- bonnes connaissances de la langue allemande
- certificat de capacité (avec alcool).

Nous offrons un travail indépendant dans un or-
ganisation dynamique, une introduction soignée
dans votre nouvelle tâche et d'excellentes pres-
tations sociales.

Veillez adresser votre offre avec curriculum vi-
tae, photo et copies des certificats à
MERCURE SA, dépt. des restaurants,
Fellerstrasse 15, 3027 Berne

P 05-6036

MERKUR-Restaurants in: Baden, Basel, Bern, Biel,
Genf, Olten, St. Gallen, Thun, Wallisellen (Glattzentrum),
Wil und Zürich.

On cherche
1 jeune
sommelier(ère)

connaissant les deux
services et parlant
couramment le fran-
çais. Bonne présen-
tation. 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
P22-14 832

Restaurant de la Gare
2520 La Neuveville

Téléphone (038) 51 23 98

Nous cherchons pour entrée
immédiate ou date à con-
venir

sommelière

débutante acceptée, place à
l'année, ainsi que

garçon ou fille de buffet

P 06-26556

Tunisie: station touristique intégrée comprenant
port de plaisance, golf course, plusieurs hôtels,
recherche pour un ensemble de 300 appartements
(devant augmenter jusqu'à mille en cinq ans).

un directeur général d'exploitation de l'apparthôtel

Le candidat doit avoir déjà travaillé au minimum
pendant cinq ans dans une position similaire dans une
grande station touristique d'Europe. Il doit être capable
de concevoir le système de gestion approprié et
l'appliquer en tenant compte de la spécificité du produit.
Le candidat doit être familier avec les circuits spécifiques
de location d'appartements de vacances au soleil, doit
maîtriser les différents systèmes de réservation et de
gestion d'appartements pour le compte d'un grand
nombre de propriétaires. Le candidat doit également
avoir une expérience de la restauration.

De grandes responsabilités, un salaire et des avantages
en rapport seront accordés au candidat retenu.

Prière d'adresser candidature à Monsieur le Président
Directeur Général de la Société d'Etudes et de
Développement de Sousse Nord

131, avenue de la Liberté - Tunis - Tunisie - Télex 12541



Grand Hôtel du Parc 1884 Villars-sur-Ollon

Alpes vaudoises (1300 m), hôtel ★ ★ ★ ★ ★, 150 lits,
proposé de décembre 1980 à septembre 1981, les
postes suivants:

Loge:

téléphoniste- tournant de loge et réception

salle:

demi-chef de rang

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

9633

Hôtel Elite Bienne

Restaurant gastronomique de l'élite



Membre Club prosper montagne, Chaîne des rôtisseurs, cordons bleus de France

Notre chef de cuisine, fidèle collaborateur depuis 10 ans, a décidé de se mettre à son compte. Nous cherchons donc pour le 1er mars 1981 un

chef de cuisine

de toute première force, capable de diriger une brigade de 8-10 cuisiniers, possédant l'expérience, les connaissances et le goût nécessaires au maintien de notre renom sur le plan gastronomique. Le salaire pour ce poste de haute confiance est naturellement adapté aux exigences formulées.

Les candidats sérieux pouvant envisager de se mettre à disposition au moins 2 ans et plus, sont priés d'adresser leur offre écrite à J.-C. Bondolfi, directeur, Hôtel Elite, 2501 Bienne.

Tél. (032) 22 54 41. Toute discrétion assurée.

9449

Herausforderung für Spitzenleute

Küchenchef in Wien

Für unser Spezialitätenrestaurant suchen wir einen ideenreichen Fachmann mit internationaler Erfahrung, mit nachweislicher Selbstständigkeit im Einkauf und der Fähigkeit, eine grössere Brigade anzuführen.

Wir bieten Ihnen eine ganzjährige Dauerstelle in einem Grossunternehmen mit leistungsgerechter Entlohnung und die Mitarbeit eines jungen und aufgeschlossenen Teams.

Bewerben Sie sich bitte schriftlich bei:
Fa. Wigast, 1050 Wien, Laurenzgasse 1, Österreich



- Au-Restaurant •
- Erholungszentrum Laxenburg •
- Pizza-Paradies • Naschmarkt •
- Café Schwarzenberg •
- Club Menü Service •
- Wigast Stüberln •



seehotel meierhof 8810 horgen

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

Portier und Zimmermädchen Buffettochter

in Jahresstelle. Eintritt nach Übereinkunft.

Bewerber mit Aufenthaltsbewilligung melden sich bei:

P. Kreidner, Seehotel Meierhof
8810 Horgen
Tel. (01) 725 29 62

9731

Wir suchen nach Übereinkunft in Jahresstelle folgende Mitarbeiter

Hotelsekretärin/ Réceptionistin Zimmermädchen Buffettochter Officemädchen Küchenbursche Badgehilfe

Schweizer oder Ausländer mit Bewilligung B oder C bitten wir, ihre Offerte zu senden an

E. Müller
Hotel Limmathof, 5400 Baden
Tel. (056) 22 60 64

9584

Atlantis Basel

Gesucht nach Übereinkunft

Allein-Sekretärin

in lebendiges, vielseitiges Musiklokal.

Aufgabenbereich: Kassaführung, Buchhaltung, Korrespondenz, Lohnwesen. Eine selbständige, verantwortungsbewusste, initiativ Persönlichkeit hat hier die Möglichkeit, sich zu entfalten.

Vollständige Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte an:

E. Cassini, Klosterberg 13
4051 Basel P 03-10017

Zermatt

Gesucht

Bartochter

Anfängerin wird angelernt. Schöne Hotelbar. Arbeitsbeginn ab 17.00 Uhr. Guter Verdienst.

Hotel Allalin
Tel. (028) 67 16 31

9732

Hotel Toggenburg, Flawil

sucht jungen

Koch

in bekanntes, gutgeführtes Spieserrestaurant, mit A-lacarte-, Bankett- und Tellerservice. Zimmer im Haus.

Anmeldung an
P. Hättschwiler
Telefon (071) 83 15 21

P 33-12169

Hotel Beau-Site ★ ★ ★ ★

Saas-Fee

Wir suchen für lange Wintersaison (Mitte Dezember 1980 bis Ende April 1981)

Barmaid (evtl. auch Anfängerin)

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an

Hotel Beau-Site
3906 Saas Fee
oder rufen Sie uns an, Telefon (028) 57 11 22

9712

GRAUBÜNDEN SCHWEIZ



Hotel Vorab

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

1 Saaltochter 1 Anfangssaaltochter

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.) 9721

Bahnhofbuffet Bern sucht

für sofort oder nach Übereinkunft an modernen Arbeitsplatz

Chef de partie

Garde-manger, für die Metzgerei-Abteilung

Chef de partie

Hilfskoch oder -köchin

oder Frau mit Kochkenntnissen und Freude am Kontakt mit den Gästen, für unser Selbstbedienungsrestaurant Express oder Taverna.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung, Ausländer nur mit B- oder C-Bewilligung.

Bahnhofbuffet Bern, 3001 Bern
Telefon 031 22 34 21

Bergrestaurant Schatzalp

sucht auf Anfang Dezember für die Küche folgendes Personal

Chef saucier Sous-chef Chef entremetier Commis de cuisine

Wir bieten Ihnen gut bezahlte Saison- oder Jahresstelle und geregelte Arbeitszeit.

Schriftliche Bewerbungen mit Foto und Zeugniskopien sind zu richten an



Restaurant Schatzalp
Louis Tomaselli, Gerant
7270 Davos Platz

9686



Pour notre Boulevard café et kiosque, nous cherchons à convenir

un ou une chef de service

Ce poste conviendrait à une personne parlant français et allemand.

Nous offrons: horaire régulier, semaine de 44 heures, bon salaire, prestations sociales

Nous demandons: personne aimant le contact, bon organisateur, être capable de diriger une équipe de 12 personnes.

Les personnes intéressées par ce poste, possédant un permis valable pour Genève, sont priées de faire leur offre ou d'appeler le (022) 32 50 30, Monsieur Huser, directeur, ou Mlle Schweizer.

9632

MÖVENPICK Cendrier Centre

17, rue du Cendrier-Rive droite-Genève-Tel. 32 50 30



Novotel Neuchâtel/Thielle

Tel. (038) 33 57 57 à Suzanne Gerber

cherche

1 adjoint de la direction

responsable spécialement de la réception, travaux administratifs, contrôle de la cuisine, ayant bonne formation.

1 chef de cuisine

capable, travaillant avec 1 commis

1 sommelier

9364



Hotel Kronen Sarnen
Bühnenstrasse 108
CH-3060 Sarnen
Telefon 041-46 66 33

Für unsere Réception suchen wir auf sofort eine

Réceptionsekretärin oder Réceptionspraktikantin

Wir bieten einen neuzeitlich organisierten Restaurationsbetrieb, junges Team, gute Sozialleistungen, geregelte Arbeitszeit und gute Entlohnung.

B. Bachmann, Direktor
Hotel Kronen
Brüningstrasse 130
6060 Sarnen
Telefon (041) 66 66 33

9706

Die Kronen der Gastlichkeit zwischen Luzern und Interlaken.

Cherche fille au pair

pour garder deux enfants de trois et de sept ans. Studio à disposition, vie de famille, station de ski, dimanche congé.

Pour tous renseignements téléphoner au (027) 41 59 75, ou écrire à:

François Berclaz
Restaurant Plunachid
3962 Montana

9728



LE spécialiste des places saisonnières: toujours du travail disponible!

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

Restaurant Bavaria, centre ville Genève, cherche:

jeune cuisinier

travaillant seul, rapide, sobre, Suisse ou permis C, place à l'année.

Tél. (022) 28 05 01 P 18-329454



Hotel Chantarella

7500 St. Moritz

**** Haus, 180 Betten
Haus 1. Ranges, 160 Betten.

sucht zur laufenden Wintersaison mit sofortigem Eintritt noch folgende Mitarbeiter:

Nachtportier

mit guten Sprachkenntnissen.

Buffettochter Commis de rang

Schriftliche Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen, sind erbeten an die Direktion:

M. Maurer
Telefon (082) 2 11 86

9725



sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Pizzaiolo (Pizzakoch)

sowie

Kellner

auch Anfänger willkommen. Schweizer oder Ausländer mit Permis B oder C. Sehr guter Verdienst. Geregelte Arbeitszeit.

Offerten oder Vorstellung:
Rest. Pizzeria Cabane, Güterstr. 9, 2501 Biel, Tel. (032) 23 77 27 oder 23 36 64. Geöffnet tägl. 11-14 und 17-23 Uhr, Montag ab 14 Uhr und dienstags ganzer Tag geschl.

9696

HESSER

Unternehmensberatung für das Gastgewerbe

Ich suche für einen grösseren und bekannten Hotel- und Restaurationsbetrieb in der Region Zürich einen jüngeren, dynamischen

OBERKELLNER / MAÎTRE D'HÔTEL

welcher nach gründlicher Einführung die Betreuung und Beratung der Gäste übernimmt, eigene Initiativen entwickelt und den Umsatz steigern kann. Wenn Sie über eine vielseitige Ausbildung verfügen und Erfahrung in der Führung von Mitarbeiter haben, bietet sich Ihnen hier eine gutbezahlte und selbständige Position. Gern erwarte ich Ihre Bewerbungs-Unterlagen, die absolut vertraulich behandelt werden.

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

Sind Sie an einer verantwortungsvollen Aufgabe interessiert?

Wir suchen für unser Restaurant mit über 300 Sitzplätzen und Banketträumen mitten in der Stadt Zürich eine(n)

Geschäftsführer(in)

Eine nicht alltägliche Herausforderung für eine Persönlichkeit. Es ist eine in jeder Hinsicht interessante Aufgabe.

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen unter Chiffre 108 an hotel revue, 3001 Bern.



PARK-HOTEL AM RHEIN

CH-4310 RHEINFELDEN

Planen Sie heute, starten Sie mit uns im Frühling 1981
Das Park-Hotel am Rhein wird nach einer dreijährigen Bauzeit im April 1981 eröffnet.
Für unseren vielseitigen Ganzjahresbetrieb, er umfasst 100 Betten, 3 Restaurants, Seminar und Konferenzzentrum, Luxus-Senioren-Residenz, suchen wir einen gut ausgewiesenen, sprachenkundigen

Direktionsassistenten

Wenn Sie Lust haben, von Anfang an dabeizusein und in einem jungen Team mitzuwirken resp. diesem vorzustehen, dann bitten wir Sie, Ihre komplette Bewerbung an die Direktion des Park-Hotel am Rhein, 4310 Rheinfelden, zu richten. Für eine erste Kontaktnahme können Sie uns auch anrufen, Dir. G. Geisseler gibt Ihnen gerne Auskunft, Telefon (061) 87 33 31



Hotel Krone Sarnen
Brünigstrasse 130
CH-6060 Sarnen
Telefon 041-66 66 33

Hotel mit 70 Betten
Säle für 10 bis 500 Personen

Dancing
Restaurants
70 eigene Parkplätze

Zur Vervollständigung unseres Mitarbeiterstabes suchen wir folgende Mitarbeiter

Réception
Praktikantin oder Sekretärin

Bar-Dancing
Barmaid, Dancingkellner oder -kellnerin

Röllisserie
A-la-carte-Kellner
(gute Qualifikationen)
Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.

Wir bieten:
Einen neuzeitlich organisierten Restaurationsbetrieb, junges Team, gute Sozialleistungen, geregelte Arbeitszeit und gute Entlohnung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!
B. Bachmann, Direktor
Hotel Krone
Brünigstrasse 130
6060 Sarnen
Telefon (041) 66 16 33

Die Krone der Gastlichkeit zwischen Luzern und Interlaken.

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

Pächter(in) oder Gerant(in)

für ein Tea-Room in Derendingen (SO). Neu umgebaut mit Terrassenwirtschaft

Interessenten melden sich bitte bei unserer Verwaltung. Unser Herr Schmutz gibt Ihnen gerne Auskunft.

P 05-5200

peter krüger
Immobilien und Verwaltungen
Aarberggasse 5, 3011 Bern
Telefon 031-22 91 61

Gesucht für Wintersaison tüchtige

Serviertochter und Buffettochter

Anfragen sind erbeten an Familie O. Wirz-Scherer
Hotel Klingenstein
6433 Stoos
Telefon (043) 21 52 12
ofa 162.750.755

Hotel Victoria
3718 Kandersteg

sucht vom 15. Dez. bis 1. März tüchtigen

Küchenchef
in kleine Brigade.

Offerten an C. Platzer
Telefon (033) 75 14 44



Wir sind ein aufgeschlossenes, junges Team und suchen noch einsatzfreudige Mitarbeiter für die kommende Wintersaison 1980/81 als

Commis de cuisine Jungkoch Saaltochter

Warum nicht einmal abseits von Lärm, dafür in gesunder Bergluft (div. Sportmöglichkeiten) ohne Spätdienst, einige Zeit verbringen?

Willkommen im
Hotel-Restaurant Orelli, 7050 Arosa
Telefon (081) 31 12 09
(Hr. Meier verlangen)



GRAUBÜNDEN SCHWEIZ

Flims LAAX
1100m - 2800m

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)
oder
1 Hilfskoch (Köchin)

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.



Restaurant Riva Laax

Restaurant Rustica
Saal für Gesellschaften

sucht noch für kommende Wintersaison im bekannten Skigebiet der «Weissen Arena von Laax-Flims»

Kellner oder Serviertochter

für gepflegten A-la-carte-Service und Bankette.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte mit Foto und den üblichen Unterlagen an
Helmut Spinar, Restaurant RIVA LAAX
7031 Laax.

Ascona

Für unser rustikales Lokal, das neu eröffnet wird, suchen wir für sofort nette

Saaltochter Serviertochter und Commis de cuisine

Weitere Informationen erhalten Sie unter
Telefon (093) 35 26 98
Rist. dell' Angioli
6612 Ascona



CARLTON ELITE HOTEL
Bahnhofstrasse 41, 8023 Zürich
Telefon 01/211 65 60

Unser langjähriger, ausgezeichnete Pâtissier verlässt uns aus privaten Gründen. Wir suchen deshalb einen

Pâtissier

für den Kreativität kein leeres Wort ist, sondern eine Lebensnotwendigkeit darstellt. Denn diese Kreativität können Sie bei uns ausspielen, gilt es doch, ein Spezialitätenrestaurant, unsere Bankettabteilung und unser Pub täglich mit ausgesuchten Desserts und Gebäck zu beliefern. Ihrer Phantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt!

Wenn Sie die nötige Erfahrung mitbringen, unsere verwöhnten Gäste immer wieder aufs neue zu überraschen, dann sind Sie unser Mann!

Zögern Sie nicht! Rufen Sie uns an.
Herr E. K. Greff sagt Ihnen gerne mehr darüber.



Carlton-Hotel Tivoli
6002 Luzern

sucht mit Eintritt nach Übereinkunft

Direktionssekretärin Kontrolleur Sekretär

gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.
Für Auskunft: Telefon (041) 23 23 33

Speiserestaurant Schlucht ob Twann

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Kellner oder Serviertochter

Sie sollten eine routinierte Arbeitskraft, flämischer- und tranchierkundig sein sowie

Serviceaushilfen

Wir bieten:
Hohen Verdienst, geregelte Arbeitszeit, Kost und Logis im Haus, Arbeitsbewilligung für Ausländer vorhanden.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne
Familie Bätcher
Telefon (032) 85 12 10

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

Angebote, Programme

Die belgische Maas

Die Maas, auch bekannt unter dem französischen Namen Meuse, entspringt in Nordfrankreich, durchquert die belgischen Ardennen und fließt bei Maastricht nach Holland. Der Fluss ist abwechslungsreich, an den Ufern liegen die belgischen Touristenorte Dinant, Namur, Huy und Lüttich.

Seit über 20 Jahren verkehren auf der Maas Kabinenschiffe. Diese Schiffe entsprechen dem Standard der Rheinschiffe unterer Mittelklasse. Die Reisen beginnen und enden in Maastricht, führen nach Dinant und dauern 8 bis 10 Tage. Die Tagestappen sind kurz, es bleibt genügend Zeit für Ortsbesichtigungen und kleine Ausflüge in die Umgebung.

Rhein-Flot'Hotel offeriert 1981 exklusiv eine Reise auf der Maas, verbunden mit einer Fahrt durch Holland: 10 Tage mit MS Seresta von Maastricht nach Nijmegen; Bahnfahrt Basel-Maastricht und dann während 10 Tagen durch Belgien und Holland mit dem Schiff. Rückreise mit dem Zug von Nijmegen nach Basel.

Der Preis für die 10 Tage inkl. Vollpension und Ausflüge wird bei rund 1000 Franken liegen. Das ausführliche Programm wird im Dezember erscheinen.

Rhein-Flot'Hotel, Birsigstrasse 26, Postfach 46, 4011 Basel, Tel. 061/22 98 58.

Bäderland Niedersachsen

Für das kommende Jahr hat die Arbeitsgemeinschaft der Niedersächsischen Heilbäder und Kurorte ihren neuen Prospekt «Bäderland Niedersachsen – Gesundheitsurlaub in Heilbad und Kurort» veröffentlicht. Er enthält Gesundheitsfeiern von sieben und 21 Tagen zum Pauschalpreis. Siebenbeispiele für Kuranwendungen und weitere informative Hinweise.

26 Heilbäder und Kurorte, unter ihnen bekannte Namen wie Bad Pyrmont, Bad Bentheim, Bad Pyrmont, Clausthal-Zellerfeld oder Bad Lauterberg, geben übersichtlich geordnet einen ersten Überblick über ihre Unterbringungsmöglichkeiten und die medizinischen Anwendungen. So wird beispielsweise im Nordseeheilbad Balthum in der Zeit zwischen dem 1. März und 15. Juni sowie vom 1. September bis 31. Oktober 1981 ein siebentägiger Aufenthalt mit Frühstück je nach Hotelkategorie zwischen 180 DM und 355 DM angeboten. 21 Tage – ebenfalls mit Frühstück – kosten zwischen 530 DM und 1055 DM.

Für Kinder bis vier Jahre ist bei Unterbringung im Zimmer der Eltern jeweils der halbe Preis zu zahlen. Kinder bis neun Jahre erhalten 25 Prozent Ermässigung. In allen genannten Orten können Kur-Pakete gebucht werden.

Arbeitsgemeinschaft der Niedersächsischen Heilbäder und Kurorte, Postfach 1669, D-3380 Goslar 1.



Das neue Airtour-Suisse-Verwaltungsgebäude steht auf dem «Sternen»-Areal in Muri, auf welchem die Airtour Suisse Immobilien AG ausserdem einen Hoteltrakt erstellt hat und den Landgasthof Sternen neu aufbaut. Total werden 18 Millionen Franken verbaut.

Vor der ausserordentlichen Generalversammlung der Airtour Suisse SA

Geht es um die Wurst?

Unter einem Teil der Kleinaktionäre des schweizerischen Reiseunternehmens Airtour Suisse SA (ATS) macht sich seit der diesjährigen Generalversammlung, die am 1. Juli 1980 stattfand, ein wachsendes Unbehagen breit. Den eigentlichen Anlass bildet die beschlossene Kapitalerhöhung von 1 auf 3 Millionen Franken. Die «Kleinen» fürchten in diesem Zusammenhang einen Machtzuwachs der grossen Aktionäre und in der Folge eine Änderung der Geschäftspolitik.

«Die vergangene Generalversammlung stand zugebenemassen unter einem etwas unglücklichen Stern und mag zu einem gewissen Missbehagen geführt haben», räumt Airtour Suisse-Generaldirektor Fritz Bonauer ein. Er glaubt allerdings, dass es sich nur um einige wenige unzufriedene Aktionäre handelt und die Unstimmigkeiten auf Informationsmangel zurückzuführen seien. Kritisiert an der Durchführung der vergangenen GV wird

«Die Airtour Suisse-Gruppe ist gesund und wird weiterhin ein kräftiger Partner der kleinen Reiseunternehmen sein.»

Fritz Bonauer, Generaldirektor und Verwaltungsrat Airtour Suisse.

aus Aktionärskreisen der Antrag auf Kapitalerhöhung, die Durchführung der Erneuerungswahlen des Verwaltungsrates und generell der Abstimmungsmodus, der Spielraum zu Unklarheiten gegeben habe.

Der Unmut verschiedener Aktionäre bezieht sich nun aber nicht allein auf förmliche Unvorsorglichkeiten, sondern deutet auf ein tiefer verwurzelt Malaise. Den äusseren Anlass bildet die Erhöhung des Aktienkapitals von 1 auf 3 Millionen Franken. An einer Zusammenkunft verschiedener Aktionäre in Olten vor einigen Wochen wurden Vermutungen geäußert, dass die Kapitalerhöhung von den grossen Gründungsaktionären (Danzas-Reisen, Basel; Popularis-Tours, Bern; Wagons-lits Tourisme, Genf) durchgesetzt worden sei, um eine Mehrheitsbeteiligung zu erhalten, da angenommen werden konnte, dass nicht alle Aktionäre in der Lage wären, die Erhöhung voll mitzuzeichnen.

Wagons-lits Tourisme-Direktor und ATS-Verwaltungsrat Rudolf Hintermann weist solche Vorwürfe zurück: «Für Wagons-lits Tourisme als internationales Unternehmen ist die Beteiligung an der Airtour Suisse von nebensächlicher Bedeutung.» Aus Verbundenheit zum schweizerischen Reisebranchen sei man allerdings bereit, bei ATS auch weiterhin mitzumachen. Hintermann: «Tatsächlich habe ich die Aktienkapitalerhöhung gefordert und war sogar für eine weitgehende Erhöhung, allerdings allein aus dem Grunde, um das Verhältnis zwischen eingegangenen Risiken und den Eigenmitteln zu verbessern.»

Mit einer ähnlichen Begründung wurde bei ATS auch die letzte Kapitalerhö-

hung von 300 000 Franken auf 1 Million Franken im November 1973 vorgenommen. Damals wurde bei einem Umsatz von 72 Millionen Franken und 74 000 Passagieren der Gesamtwert der Charterflüge auf rund 35 Millionen Franken berechnet.

Nach Ansicht Hintermanns hätte die ATS ohne Unternehmen wie WLT, Danzas, Popularis, American Express usw. kaum Überlebenschancen. Hintermann: «Die „Kleinen“ sind auch nicht fähig, die notwendige Kapitalerhöhung allein zu finanzieren.»

Gerade hier setzt denn auch die Kritik der «Kleinen» ein, die betonen, an einer gesunden und starken Airtour Suisse ebenso interessiert zu sein. Die Gründe für eine Aktienkapitalerhöhung mögen sie allerdings nicht voll zu überzeugen, sie fürchten, dass bei ATS vor allem die «vermeidbaren Risiken» gewachsen sind, nicht zuletzt aus der etwas fragwürdigen Verschichtung verschiedener Beteiligungsgesellschaften.

Den «Grossen» wird auch vorgeworfen, dass sie die eigenen Umsätze bei der ATS überschätzen. Tatsächlich belaufen sich die ATS-Umsätze von Danzas-Reisen auf 9 Prozent, von Popularis auf 6 Prozent und von Wagons-lits Tourisme (WLT) auf 4 Prozent. Gesamthaft steuerten 1978 die 132 ATS-Aktionäre mit 243 Filialen 72,5 Prozent zum Umsatz bei, während sich die 185 belieferten Nicht-Aktionäre mit 27,5 Prozent am ATS-Umsatz beteiligten.

Pflichten des Aktionäres

Der Airtour Suisse-Aktionär ist gehalten, aktive Verkaufsförderung zu betreiben und die Airtour-Suisse-Arrangements zu bevorzugen; er muss in Verkauf und Werbung die Tarife einhalten und einen jährlichen Minimal-Umsatz erreichen. Sodann soll er die Airtour Suisse SA nicht durch eigene Charterketten und regelmässige Gruppenreisen nach gleichen Destinationen konkurrenzieren. Der Aktionär soll bei subventionierten Werbekampagnen (Inserate usw.) den Airtour-Suisse-Namenszug verwenden, und nach Möglichkeit auf Reklame für Konkurrenzprodukte verzichten. (Auszug aus einer ATS-Broschüre)

Beschränkungen auferlegen

Aus den Reihen der Kleinaktionäre ist auf die ausserordentliche Generalversammlung vom 10. Dezember 1980 hin eine ganze Reihe von Anträgen gestellt worden, die das Ziel verfolgen, die Airtour Suisse als Selbsthilfeorganisation auf dem Veranstaltermarkt für kleinere und mittlere Reisebüros zu erhalten. Gleichzeitig wollen die Initianten dadurch auch die heutige Direktion, welche ihr Vertrauen geniesst, stärken.

- Jeder Aktionär darf nur durch eine Person im Verwaltungsrat vertreten sein. Doppelvertretungen sind nicht gestattet.
- Die Kleinaktionäre müssen im Verwaltungsrat angemessen vertreten sein.
- Mindestens ein Mitglied des Verwaltungsrates muss ausgewiesener Finanzmann sein (Vertreter einer Bank).
- Die Amtsdauer der Mitglieder des Verwaltungsrates beträgt drei Jahre. Sie sind für höchstens drei weitere Amts-dauern wieder wählbar.

● Die jetzt bestehende Doppelvertretung im Verwaltungsrat (Hans Joos und Kurt W. Emeh, beide Danzas-Reisen) ist spätestens bei Ablauf der Amtsdauer des betreffenden Amtsinhabers aufzuheben.

● Die Zahl der Mitglieder des Verwaltungsrates ist an der ordentlichen Generalversammlung 1981 von gegenwärtig neun auf sieben zu reduzieren.

Verschleppungen sind offensichtlich

Anfangs dieser Woche hat der ATS-Verwaltungsrat in der Einladung zur ausserordentlichen Generalversammlung seine Stellungnahme zu den Anträgen den Aktionären mitgeteilt.

Der Verwaltungsrat wendet sich vor allem gegen eine Beschränkung, wie sie im ersten Antrag gefordert wird. Sollte die Generalversammlung wider Erwarten eine Beschränkung befürworten, behält sich der Verwaltungsrat allerdings vor, einen Gegenantrag zu stellen der festhält: «Ein Aktionär darf nicht über mehr als 15 Prozent der Aktienstimmen verfügen.»

An diesem Traktandum dürfte sich die heisseste Diskussion entzünden, steht doch der Erfolg der geplanten Kapitalerhöhung auf dem Spiel. Bei einer Beschränkung auf 10 Prozent müssten Danzas, Popularis und Wagons-lits Tourisme zurückbuchstabieren. Ursprünglich wollten die drei Grossen ihre Anteile am Aktienkapital auf 16 Prozent (Danzas), 15 Prozent (WLT) und 12,5 Prozent (Popularis) aufstocken. Heute – vor der Kapitalerhöhung also –, sind die drei mit je 4,3 Prozent an der ATS beteiligt. Inzwischen haben sie sich bereiterklärt, ihre künftige Beteiligung freiwillig auf je 12,9 Prozent des Aktienkapitals zu beschränken. Hintermann: «Damit wollen wir den Eindruck einer dominierenden Stellung unter den Aktionären vermeiden.»

Hintermann befürchtet, dass eine weitergehende Beschränkung die Kapitalerhöhung platzen liesse. Von den 138 zeichnungsberechtigten Aktionären haben 45 auf eine Zeichnung verzichtet, weitere 18 verzichteten teilweise auf die ihnen zustehenden Aktien. Fast die Hälfte der ATS-Aktionäre zog also bei der anstehenden Kapitalerhöhung nicht oder nur teilweise mit. Die «freigeordneten» Aktien wur-

(Fortsetzung nächste Seite)

INTOP – out

Ende vergangener Woche meldete Belgiens grösster Touroperator INTOP den Konkurs an. Zur INTOP-Gruppe gehörten die Reiseveranstalter Airtour Belgien, Centrair, Suncomfort und INTOP-Gruppen-service. Dem Vernehmen nach wies die Gruppe zuletzt einen Verlust von über 100 Millionen Bfr. aus. Die Airtour Suisse wird vom Debakel der belgischen Airtour-Gesellschaft nach Auskunft von ATS-Generaldirektor Fritz Bonauer nur marginal betroffen.

Einzig beim Incoming-Betrieb in Palma könnten gewisse Verpflichtungen entstehen, ist doch an der Airtour Palma SA die Airtour Suisse SA zusammen mit der Airtour France, Airtour Belgien, Airtour Holland und Airtour International beteiligt.

Inzwischen wurde in Belgien eine neue Gesellschaft unter dem Namen Airtour 2000 gegründet, deren Mehrheitsaktionär die Chartertochter der belgischen Linienfluggesellschaft Sabena, die Sobelair, ist, welche vom INTOP-Debakel am meisten betroffen wurde. FWP

Bahntouristik

DB: höhere Fahrpreise

Reisende der Deutschen Bundesbahnen (DB) müssen ab 15. Januar kommenden Jahres beim Fahrkartenkauf tiefer in die Tasche greifen. Der Bundesbahn-Vorstand beschloss in Frankfurt, von Mitte Januar an die Fahrpreise im Personenverkehr durchschnittlich um 7,9 Prozent zu erhöhen. Darüber hinaus werden auch der Güterverkehr und der IC-Zuschlag teurer. Gleichzeitig erweitert die Bundesbahn ihre Angebote beispielsweise bei Senioren-, Junioren- und Familienpässen.

Insgesamt erwartet die Bundesbahn aus den Preiserhöhungen für 1981 Mehreinnahmen von 700 bis 800 Millionen Mark, davon 345 Millionen Mark im Personenverkehr. Das letzte Mal hatte die Bundesbahn ihre Preise zum 1. April dieses Jahres um durchschnittlich 3,9 Prozent erhöht. apa

Airtour Suisse Immobilien AG

Kapitalerhöhung von 2 auf 5 Millionen

Am Donnerstag dieser Woche findet in Muri die Generalversammlung der Airtour Suisse Immobilien AG, einer Schwestergesellschaft der Airtour Suisse SA statt. Auch hier ist das wichtigste Traktandum eine Kapitalerhöhung und zwar von 2 auf 5 Millionen Franken.

Die ATS-Immobilien AG betreibt in Zürich-Kloten das Hotel Welcome Inn, welches trotz einem Rückgang der Gäste von 23 410 (1978) auf 21 813 im Vorjahr den Ertrag auf 207 000 Franken verbessern konnte. Weiter ist die ATS-Immobilien AG an der Airtour Suisse Villaggio beteiligt, die das Aparthotel in Cala Liberotto (Sardinien) betreibt, dessen Ergebnis allerdings weit unter den Erwartungen blieb, so dass lediglich das Aktienkapital mit 6 Prozent verzinst werden konnte. Mit 10 Prozent (220 Mio Lire) ist die ATS-Immobilien AG an der CIA-Compagnia Italiana Alberghi SpA Firenze beteiligt, welche die beiden Hotels Baglioni und Columbia/Parlamento in Florenz betreibt. Von dieser Beteiligung wird nach Abschluss des ersten Geschäftsjahres am 31. Dezember 1980 mit einer guten Dividende gerechnet. Schliesslich ist die ATS-Immobilien AG auch an Ferienwohnungen beim Bernerhof in Kandersteg beteiligt.

Zum gewichtigsten «Mocken» ist aber der im Sommer 1977 erworbene Stern in Muri geworden. Auf dem Areal wurden inzwischen das Verwaltungsgebäude der Airtour Suisse errichtet, zwei unterirdische Parkgeschosse und ein Hoteltrakt mit 99 Betten und einem Saalbau (360 Plätze) erstellt, während der Neu-Aufbau des Landgasthofs Sternen noch im Gange ist. Trotz einer Umsatzsteigerung um 50 Prozent 1979 steht der Gasthof Sternen mit einem Verlust von 73 000 Franken zu Buche, der vor allem den Erschwernissen durch den Umbau anzulasten ist. Gesamthaft dürfte die Überbauung des Sternens als rund 18 Millionen Franken kosten, davon 8 Millionen für das Ge-

schäftsraum und 2 Millionen für die Parkgeschosse.

Die Kapitalerhöhung ist vor allem zur Finanzierung dieses Vorhabens notwendig. Getragen wird die Erhöhung hauptsächlich durch drei Banken (Berner Kantonalbank, Schweizerische Kreditanstalt und Schweizerische Volksbank Solothurn), welche damit kapitalmässig die Mehrheit am Aktienkapital der ATS-Immobilien AG besitzen. Stimmrechtsmässig liegt die Mehrheit jedoch bei der Airtour Suisse SA, die neu mit 1 Million Franken (1000 Aktien zu 1000 Franken = 1000 Stimmen) an der «Schwester» beteiligt ist. (Die Banken zeichneten Aktien zu 10 000 Franken, denen nur eine Stimme zugezählt wird.)

Umgekehrt hat die ATS-Immobilien AG bei der ATS-Kapitalerhöhung auf ihr volles Bezugsrecht verzichtet, womit sich ihre Beteiligung an der ATS auf 7 Prozent beläuft. Hingegen soll das Stimmrecht der ATS-Immobilien AG an der Airtour Suisse-Generalsammlung künftig gebunden sein. Der ATS-Immobilien-AG-Verwaltungsrat ist personell weitgehend identisch mit dem VR der ATS. Neu soll ein Bankenvorsteher in den Verwaltungsrat der Immobilien AG gewählt werden. FWP

Fachschule Touristik und Hotelsekretariat
(mit eidg. Fähigkeitsausweis)
Verlangen Sie Kursunterlagen!
ORTEGA ST.GALLEN
9000 St.Gallen, 071 23 53 91

Marketing

Weltweit gratis

Seit dem 20. November und noch bis zum 20. Dezember offeriert die Sheraton Hotelkette ihren Partnern aus der Reisebüro-Branche gratis Unterkunft. Diese Aktion soll den Partnern und wichtigen Vermittlern ermöglichen, persönlich Sheraton-Erfahrungen zu sammeln. Bedingung ist eine vorübergehende Reservation über «Reservatron III», zudem muss sich der Gast als festangestellter Reisebüro-Mitarbeiter ausweisen können.

Der «Travel Agent Month», so heisst die Promotion-Aktion, gilt weltweit und ermöglicht auch schweizerischen Reisebüro-Angestellten kostenlos in Sheraton-«Häusern» zu wohnen. In Europa ist der Aufenthalt im gleichen Hotel auf drei Nächte, in Übersee auf sechs Übernachtungen limitiert.

Wie Verkaufs- und PR-Direktor Peter Zahnd vom Atlantis-Sheraton mitteilt, sind in Zürich bereits über 250 Buchungen für einen Aufenthalt an der Limmat eingegangen. Offen für Buchungen sind alle Hotels der ITT-Touring-Gesellschaft - es gibt deren 450 in fünf Kontinenten - die mindestens 100 Meilen vom Wohnort des betreffenden Reisebüro-Mitarbeiters entfernt liegen. Reservationen sind über die Zentral-Nummer (01) 302 08 28 (toll-free) zu tätigen. GAI

Schweden reorganisiert

Die Schwedische Zentrale für Tourismus in Mitteleuropa wird reorganisiert, wodurch die Schwedische Touristik Information in Zürich künftig das gesamte Marketing für die Schweiz, Frankreich, Österreich und Italien übernehmen wird. Ausser dem Marketing wird die traditionelle Informationsarbeit in Zürich sowie in Paris und neu von einer Filiale in Wien aus weitergeführt.

Ein allgemeiner Schweden-Prospekt für 81 (Auflage Schweiz/Österreich) ist soeben erschienen. Der Inhalt unterscheidet sich zum Vorgänger wie folgt: Ausser allgemeinen Informationen bieten Reiseveranstalter, die Schwedenreisen organisieren, konkrete Reisemöglichkeiten mit Preisangaben an.

Die Schwedischen Hotelschecks werden von der InterS Hotelkette administrativ übernommen. Für 1981 gelten die Checks in 275 Hotels. Sie kosten etwa 46 Franken (Qualitätscheck) oder 30 Franken (Budgetcheck) und sind vor der Abreise nach Schweden in jedem Reisebüro zu beziehen. pd

Geht es um die Wurst?

den nach einem Schlüssel von 1:6 auf 36 interessierte Aktionäre aufgeteilt, wodurch sich die neuen Beteiligungsverhältnisse ergeben.

Befürchtungen unbegründet?

Hans Joos, Direktor von Danzas-Reisen (Basel) und ATS-Verwaltungsrat, hält die Befürchtungen der Kleinaktionäre für unbegründet: «Es ist doch selbstverständlich, dass sich vor allem diejenigen Unternehmen an der Kapitalerhöhung beteiligen, welche die finanziellen Mittel dafür haben. Es geht uns wirklich nur darum, die Airtour Suisse zu stärken und die Mittel den gestiegenen Risiken anzupassen.» Joos kann nicht verstehen, dass sich einzelne Aktionäre querlegen, wobei sie sich nicht einmal an der Kapitalerhöhung beteiligen würden.

Der Verwaltungsrat lehnt daher auch den Antrag auf ein Verbot an Doppelvertretungen im Verwaltungsrat mit der Begründung ab, dass ja die Generalversammlung Wahlbehörde sei und als solche die Zusammensetzung des Verwaltungsrates bestimme. Die Kleinaktionäre hält der Verwaltungsrat schon heute für angemessen im Verwaltungsrat vertreten und die Reduktion der Zahl der VR-Mitglieder würde gerade den Interessen der Kleinaktionäre zuwiderlaufen.

Abgelehnt wird auch die Amtszeitbeschränkung, die offensichtlich vor allem auf Verwaltungsrats-Präsident Walter Frei (Lavanchy) und seinen Vize Werner Riesen zielt, die beide in dieser Funktion seit der ATS-Gründung im Jahre 1958 im Amt sind. Auch hier habe es die Generalversammlung als Wahlbehörde in der Hand, direkt einzuwirken.

Einen unabhängigen Finanzfachmann schliesslich möchte der ATS-Verwaltungsrat nicht unter seinen Mitgliedern, da die Unabhängigkeit der Airtour Suisse weit mehr gewährleistet sei, wenn bei speziellen Fragen aussenstehende Finanzleute oder Juristen zur Beratung zugezogen werden können.

Bleibt alles beim alten?

Die Anträge der «Kleinen» dürften bei der ablehnenden Haltung des Verwaltungsrates an der kommenden Generalversammlung kaum viel Aussicht haben, angenommen zu werden. Zu den Antragstellern zählt auch der St. Galler Walter J. Schüepp, Direktor der Christian Hausmann AG (St. Galler Kantonalbank), der dafür eintritt, dass das Mitspracherecht der Kleinaktionäre auch künftig gewähr-

leistet werde. Schüepp: «Die kleinen Reiseunternehmen sind sich durchaus bewusst, dass die Airtour Suisse ohne die grossen nicht existieren könnte. Sie haben aber Angst, dass die Airtour Suisse von den Grossen dominiert werden könnte.»

Schüepp, der auch Präsident der St. Galler Reisebüro-Vereinigung ist und kürzlich in den Vorstand des Schweizerischen Reisebüro-Verbandes gewählt wurde, ist persönlich überzeugt, dass die ATS erforderlich ist und eine Existenzberechtigung hat, da sie auch kleineren Reiseunternehmen Möglichkeiten zur Einflussnahme auf Programme und sogar die Provisionsstruktur gibt.

Schüepp möchte mit seinen Vorstössen vor allem dazu beitragen, der Monopolisierung des Reisebetriebes einen Riegel zu schieben. Nach Schüepps Auffassung wäre bei der ATS eine gewisse Entflechtung notwendig und eine offenerer Politik um Information auch «nach unten» erforderlich. Schüepp gibt sich allerdings im Hinblick auf die kommende ATS-GV nicht gerade optimistisch: «Bei vielen kleinen Reiseunternehmen und ATS-Minderheitsaktionären herrscht eine grosse Interessenlosigkeit.»

Wachtrütern will die Walter Kipfer, bis Ende 1979 als Vizedirektor bei Airtour Suisse für den Verkauf zuständig und heute Inhaber eines eigenen Reisebüros

in Bern. Anfangs Woche versandte er ein Rundschreiben an die ATS-Mitaktionäre und forderte sie auf, an der kommenden Generalversammlung vollzählig zu erscheinen, um sich aktiv an der weiteren Gestaltung der Zukunft des Reiseveranstalters zu beteiligen.

Gelassen sieht ATS-Generaldirektor und -Verwaltungsrat Fritz Bonauer der Generalversammlung entgegen: «Die Aktiengesellschaft Airtour Suisse wird im Sinne einer Genossenschaft geführt; an der Generalversammlung hat also jeder Aktionär, und wenn er auch nur eine einzige Aktie besitzt, die Möglichkeit, den Chropf zu leeren. Im Sinne einer demokratischen Ausmarchung werden Mehrheitsbeschlüsse über die Anträge entschieden. Um Fehlinterpretationen zu vermeiden, soll über alle Anträge schriftlich abgestimmt werden.»

Im weiteren will Bonauer die Information auch gegenüber den Aktionären verbessern. Er unterstützt denn auch voll die entsprechenden Bestrebungen von ATS-Direktor Hans-Rudolf Egli, dem es gelungen ist, das Vertrauen der Aktionäre schon in der kurzen Zeit seit seiner Berufung zu gewinnen.

Die kommende ausserordentliche Generalversammlung der Airtour Suisse SA darf mit einiger Spannung erwartet werden. Es bleibt zu hoffen, dass der Reiseveranstalter gestärkt daraus hervorgeht und sich auch die Kleinaktionäre neu mit ATS solidarisieren. Fritz W. Pulfer

Schifftouristik

Tiefertarife bei TT

Ein Überfahrtsangebot von 82 Franken für die Hin- und Rückfahrt von einem Fahrzeug mit Chauffeur mit einem Aufenthalt bis zu 20 Tagen in Grossbritannien bietet Townsend Thoresen an. Der Herbsttarif gilt ab sofort bis 31. Dezember 1980 - ausser 25. und 26. Dezember - auf den Routen von Calais nach Dover, Zeebrugge nach Felixstowe und Dover, Cherbourg nach Southampton und Portsmouth sowie von Le Havre nach Portsmouth.

Begleitende Erwachsene zahlen pro Person 81 Franken. Kinder die Hälfte. Für Fahrzeuge über einer Gesamtlänge von 5,50 Metern wird je Meter ein Zuschlag von 50 Franken berechnet. In der gleichen Zeit gilt auch ein Sondertarif für einfache Überfahrten von 123 Franken für ein mit zwei Personen besetztes Auto.

Sealink und Seaspeed: Neue niedrige Preise

Sealink Car Ferries bieten neue niedrige Tarife für verspätete Ferien. Vorweihnachtseinkäufe oder Besuche bei Freunden und Bekannten über Weihnachten und Neujahr. Die vereinfachten Preise, mit Reduktion bis zu 69%, sind auf allen Sealink Routen bis 31.12.80 gültig und es besteht die Möglichkeit, ohne Zuschlag, erst im Januar die Rückreise anzutreten.

Die Hauptänderungen auf den Sealink Überfahrten Calais/Boulogne/Dunkerque/Oostende - Dover/Folkstone sind wie folgt:

- vereinfachte Preise von sFr. 82.- (1 Fahrzeug + 1 Fahrer, hin und zurück) bis sFr. 328.- (1 Fahrzeug + 1 Fahrer + 3 Passagiere hin und zurück).
- nur ein Tarif für alle Fahrzeuglängen bis 5,50 m.
- ein Aufenthalt von maximal 20 Tagen vom Zeitpunkt der Ankunft in England bis zur Abfahrt vom britischen Hafen.
- Spezialangebote gibt es auch auf den Sealink Routen Hoek van Holland-Harwich und Dieppe-Newhaven.
- Seaspeed Hovercraft bietet ebenfalls grössere Preisreduktionen bis 28.3.81 an. Bis dahin wird das Auto gratis befördert, ausser in der Periode vom 13.12.80 bis 11.1.81, wo der Preis für den Fahrzeugtransport sFr. 20.- beträgt. Ein spezielles «18 Day Excursion» Ticket gewährt den Automobilisten weitere Reduktionen. pd

Die grössten ATS-Aktionäre nach der Kapital-Erhöhung

Aktionär	Total Aktien	Beteiligung am Kapital in Fr.	Beteiligung am Kapital in %	Prozentuale Beteiligung vor Erhöhung
*Danzas AG, Basel	774	387 000	12,9	4,3
*Popularis Tours, Bern	774	387 000	12,9	4,3
*Wagons-lits Tourisme, Genf	774	387 000	12,9	4,3
ATS-Immobilien, Bern	420	210 000	7,0	14,9
Kehrl & Oeler AG, Bern	300	150 000	5,0	2,65
*Schweiz. Volksbank Solothurn	255	127 500	4,25	4,3
*Lavanchy SA, Lausanne	204	102 000	3,4	3,4
*Gisenti AG, St. Moritz	160	80 000	2,65	2,6
*Bank Leu AG, Zürich	150	75 000	2,5	2,25
Baumeler AG, Luzern	123	61 500	2,05	1,45
Bonauer Fritz	100	50 000	1,65	0,95
*Pavoni, Aubert & Cie SA, Fribourg	75	37 500	1,25	2,25
8 Aktionäre besitzen zwischen 13 Aktionäre besitzen zwischen 105 Aktionäre besitzen zwischen			50-74 Aktien	0,8-1,2
			25-49 Aktien	0,4-0,8
			1-24 Aktien	0,1-0,4

* Gründungsaktionäre

Vor 22 Jahren wurde die Airtour Suisse gegründet

Beispielhafte Zusammenarbeit

Die Airtour Suisse SA (ATS) wurde 1958 von 12 Reisebüros als Selbsthilfeorganisation gegründet. Der Gründung lag die Erkenntnis zugrunde, dass die Vergrösserung des Reiseangebotes nur über den Charterflug und den Grosseinkauf auf allen Sektoren realisiert werden kann.

Zu den Gründungsaktionären zählen unter anderem namentlich die Reiseunternehmen Danzas-Reisen (Basel), Lavanchy SA (Lausanne), Popularis Tours (Bern) und Wagonslits Tourisme (Genf). Bis Anfang der siebziger Jahre erfolgte das Operating noch weitgehend zentral,

vor allem bei WLT und Danzas. Erst nachdem die «Grossen» ihre eigene Veranstaltertätigkeit vollständig in die ATS einbrachten, begann auch deren stürmische Entwicklung, parallel zum allgemeinen Boom in der schweizerischen Reisebranche.

Der Umsatz entwickelte sich von 7 Millionen Franken 1965 über 30 Millionen Franken 1970 auf 91 Millionen Franken 1975 und 120 Millionen Franken 1979. Reisten 1959 ganze 2838 Passagiere mit ATS, waren es 1970 bereits 33 000 und 1979 125 000. Begleitet waren diese Entwicklungen durch eine entsprechende Zunahme des Personals von etwa 60 Mitarbeitern Mitte der 70er Jahre auf derzeit rund 120. Im reinen Pauschalflugreisensektor rechnet Airtour Suisse mit einem Marktanteil von 12 bis 13 Prozent bei einem Gesamtaufkommen in der Schweiz von 800 Millionen Franken.

Zweck und Ziel unverändert

Seit ihrer Gründung sind Zweck und Ziel der ATS eigentlich die selben geblieben. Statutgemäss stehen dabei folgende Ziele im Vordergrund:

- Förderung des Luftverkehrs durch Charterung von Flugzeugen.
- Realisation und Propagierung von Flugreiseprogrammen in Form von Pauschalarrangements.
- Organisation von Aufenthalt und Betreuung am Bestimmungsort.
- Hotelreservierungen, Ausflüge.
- Beschäftigung mit allen Angelegenheiten des Tourismus.

1976 wurde die Gesamtorganisation zusammen mit einem Managementberater überprüft und ein Leitbild ausgearbeitet, das die bestehende Zielsetzung betont. Seit 1977 leidet die ATS nun aber unter einer Stagnation, die sich im laufenden Jahr eher noch verschärfen dürfte. Verlässlicher Indikator sind dabei vor allem die Passagierzahlen, welche sich seit 1977 lediglich von 122 000 um 3000 auf 125 000 erhöht haben. FWP

TOURISTIK-STELLENMARKT • MARCHÉ DE L'EMPLOI TOURISTIQUE

interlaken jungfrau
Schweiz
Südwestland

Der Verkehrsverein Interlaken sucht zur Ergänzung der Kongress-Abteilung eine **KONGRESSSEKRETÄRIN**. Sie unterstützen den Kongressmanager bei der Organisation von Kongressen und sind tätig, die Korrespondenz in deutscher, französischer und englischer Sprache zu erledigen. Zudem verfügen Sie über ausgewiesene Kenntnisse in Touristik und sind bereit, selbständig und gewissenhaft in einem jungen Team zu arbeiten. Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an die Direktion des Verkehrsvereins Interlaken, 3800 Interlaken.

interlaken jungfrau
Schweiz
Südwestland

Für die kommende Wintersaison suchen wir noch eine sprachkundige

Kassiererin
Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:
Luftseilbahnen Saas-Fee AG
Direktion, 3906 Saas-Fee
Telefon (028) 57 14 14 P 36-013131

Kleines Reisebüro in Zürich
(Mitglied Schweiz. Reisebüro-Verband)

sucht einsatzfreudige, branchenkundige

Person

welche an selbständiges Arbeiten gewöhnt ist. Aufstiegsmöglichkeit.

Offerten mit kurzem Lebenslauf/Foto bitte unter Chiffre 9695 an hotel revue, 3001 Bern.



Die Ferienecke der Schweiz mit Reisebüro Traveller in Chur

Wer möchte da nicht Ferien-Reisen verkaufen?

Wenn es Ihnen Spass macht, in einem kleinen Team Grosses zu leisten, dann sind Sie vielleicht unser(e) neuer!

Schaltermitarbeiter(-in)

Sie haben eine solide kaufmännische Ausbildung mit abgeschlossener Reisebürolehre und/oder mehrjähriger Reisebüroerfahrung, verfügen über gute Fremdsprachkenntnisse und sind gewandt im Umgang mit unserer anspruchsvollen Geschäfts- und Privatkundschaft.

Wir bieten Ihnen nicht nur eine vielseitige und interessante Aufgabe, sondern auch ein sympathisches Arbeitsklima, viel Selbstständigkeit, gutes Salär und natürlich alle üblichen Sozialleistungen und Branchenvergünstigungen.

Stellenantritt: Anfang Februar 1981 oder nach Vereinbarung.

Wenn Sie daran interessiert sind, dann rufen Sie uns an oder senden Sie Ihre Bewerbungen mit Foto, Lebenslauf und Zeugnissen an:

Reisebüro



z. H. Herrn Christian Cadaras, Quaderstrasse 18
7002 Chur, Telefon (081) 22 18 55

Flugtouristik

Neu Genf-Helsinki

Ab 7. Januar 1981 wird die finnische Fluggesellschaft Finnair eine zweite tägliche Verbindung nach der Schweiz unterhalten. Die Linie Genf-Helsinki (mit einer DC 9/51 bedient) wird als Direktflug mit technischem Zwischenhalt in Frankfurt geführt und wurde von der Finnair schon seit längerer Zeit beauftragt. Die Flugzeiten: Genf-Helsinki 11.35/17.05 h., Helsinki-Genf 06.45/09.55 h. pd

Lärmdämmender Bausatz

Mit einem Kostenaufwand von 6,9 Millionen Dollar rüstet Pan Am die Triebwerke ihrer insgesamt 32 Boeing 727/100 Jet Clipper mit einem von Pratt and Whitney für Jet-Motoren entwickelten lärmdämmenden Bausatz um.

Dieser Einbausatz ummantelt sozusagen den hinteren Teil des Triebwerkes. Dank dieser Massnahme wird der Geräuschpegel um ungefähr 6 Dezibel gesenkt. Das gesamte Umbauprogramm wird gegen Ende 1981 abgeschlossen sein.

Nach dieser Massnahme entsprechen die 727/100 Triebwerke bereits den von der ICAO herausgegebenen Normen, welche ab 1985 innegehalten werden müssen. pd

JAL: Executive-Class

Mit dem Übergang zum Winterflugplan änderte sich die Flugroute des Japan Air Lines-Fluges von und nach der Schweiz. Statt wie bis anhin über Kopenhagen fliegt die Boeing 747 seit dem 1. November einmal wöchentlich von Kloten via Amsterdam und Anchorage (Alaska) nach Tokyo.

Neu bietet die japanische Fluggesellschaft zudem auf dem monatlichen Polarflug drei Service-Klassen an: neben der «First» und «Economy» wird für Inhaber von «nicht-reduzierten» Flugtickets eine «Executive Class» eingeführt. Gratis erhalten alle Passagiere, welche in dieser neuen Klasse reisen alkoholische Getränke, Kopfhörer für das Musik- und Filmprogramm, Reise-Pantoffeln und ein Erfrischungs-Set mit Zahnbürste und Zahnpasta.

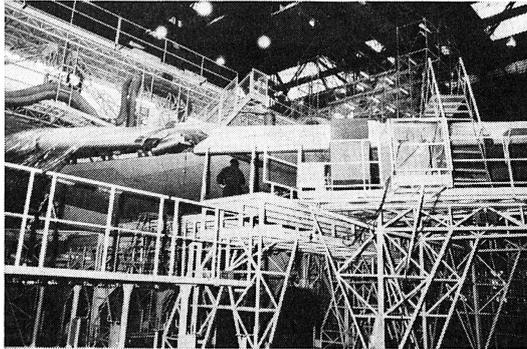
Verbesserte Menüpläne sowie Priorität bei der Auswahl von Zeitungen und Magazinen sind weitere Vorteile, die vollzahlenden Economy-Passagieren künftig geboten werden. Je nach Nachfrage sind entsprechende Sitzreihen oder ganze Kabinenabteile für diese neue Klasse reserviert. Zudem wurden an den wichtigsten Flughäfen zusätzliche Abfertigungsschalter geschaffen. pd

Neue Airbus-Versionen

Europas Luftfahrtindustrie strebt als ein «vernünftiges Ziel» ein Drittel des zivilen Flugzeugmarktes in der Welt an. Dies erklärte der Generaldirektor der Airbus Industrie Ronald Beteille, in London auf einer Konferenz «Luftfahrt in die 80er und darüber hinaus».

Dieser Marktanteil bedeutet, dass die europäischen Flugzeugbauer ihre Produktion um das Drei- bis Vierfache im Vergleich zu 1980 ausweiten müssten. Der Chef des deutsch-französisch-britischen Airbus-Konsortiums schätzte den Absatzmarkt im zivilen Flugzeugbau in den kommenden Jahrzehnten auf ein Flugzeug-Volumen, das 300 bis 400 Airbus-Maschinen entspricht.

Um die Marktchancen auch künftig zu nutzen, will das Airbus-Konsortium eine gestreckte Version des Airbus 300 (mit der Typ-Bezeichnung TA9) bauen, wenn der Bedarf vorhanden ist. Ausserdem erwägt das Konsortium die Entwicklung einer Airbus-Version mit 130 bis 160 Passagieren - gegenüber den rund 250 Sitzen in der A 300 und den 200 Plätzen in der neuen A 310. apa



Die zu revidierende DC-10 verschwindet vollständig hinter den mächtigen Gerüsten, auf denen die Mechaniker arbeiten.

Air Zaire: DC-10-Überholung in Zürich-Kloten

Sicherheit über alles

Auf Einladung der Air Zaire, die von 1970 bis 1974 Genf anflug, dann den Betrieb mit der Schweiz einstellte und neuerdings einen Frachtendienst errichtet hat - die Gesellschaft besitzt ein Büro in Zürich-Kloten -, konnten wir einen Blick hinter die Kulissen des Werftgeländes tun, denn dort wurde gerade eine der beiden DC-10 der QC einer zweiwöchigen Wartung unterzogen.

Es gehe, so wurde uns versichert, weniger um einen Anschauungsunterricht in moderner Flugtechnik als vielmehr um einen weiteren Versuch, ein bedauerliches Vorurteil abzubauen - jenes schier unausrottbar Vorurteil nämlich, nach welchem exotische Fluggesellschaften und Chartermaschinen weniger sorgfältig gewartet werden, als dies sonst der Brauch sei.

Einzig schon die Überlegung, dass der Konkurrenzkampf am Himmel gnadenlos und ein vermeidbares Unglück absolut existenzbedrohend ist, könnte solchen Hirnspinnstücken Herr werden, aber gegen derartige Voreingenommenheit ist schwer anzukommen.

Zusammenarbeit im Rahmen der KSSU

Betrachten wir die Situation der Air Zaire: Zusammen mit Swissair, KLM, SAS und UTA gehört sie der Wartungsgemeinschaft KSSU, die 70 DC-10-Flugzeuge umfasst, an. Kleinere Checks führt man selber aus, der mittlere, 24 Stunden dauernde Check wird in Paris besorgt, und für die 14tägige «Heavy Maintenance Visit» (HMV), die alle 4 Jahre (oder alle 16 000 km bzw. 20 000 Flugstunden) notwendig wird, begibt man sich nach Zürich. Das Prozedere der Wartung, die rund 2 Millionen Franken kostet und bei der 300 Mechaniker, verteilt auf zwei Schichten, 26 000 Mannstunden zustandbringen, ist für alle Gesellschaften identisch.

Bei einer DC-10-Überholung werden etwa 1200 Flugzeugteile durch die Swissair-Werkstätten bearbeitet. Von den Herstellerwerken werden bindende Wartungsvorschriften herausgegeben, worauf

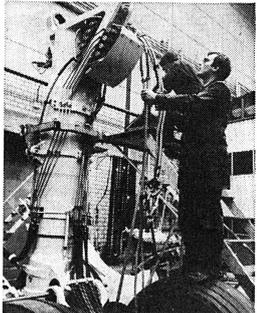
- in unserem Fall ist es die KSSU - dem Eidgenössischen Luftamt der sogenannte Wartungsplan zur Genehmigung vorgelegt wird; freiwillig auf sich genommene Verschärfungen gehören zur Tagesordnung. Seit 1975 wurden in der Swissair-Werft vierzig DC-10 überholt.

Checkflug mit allen «Kapriolen»

Nach Ablauf der zwei Wochen - in Zürich wird die Zelle (= Flugzeug ohne Triebwerke) gewartet - begeben sich speziell ausgebildete Piloten mit der Maschine auf einen 3 1/2 Stunden dauernden Checkflug mit allen «Kapriolen», wie sie auch schon bei der Übernahme abgefliegen worden sind. Dann stellt sich schlüssig heraus, ob alle auf der Mängelliste vermerkten Fehler behoben werden konnten, wobei diese Defekte erfahrungsgemäss am meisten aus Korrosion oder Rissen bestehen oder die Aufhängung betreffen.

Der Rundgang durch den riesigen Hangar war von kaum zu beschreibender Eindringlichkeit; das Flugzeug, vollständig hinter einem Rohrgerüst versteckt, ragte unendlich hoch zum dunklen Hallendach empor, und wer einmal zum höchsten Punkt oben auf der Schwanzflosse hinaufgeklattert ist - diese Höhe kann mit der eines sechsstöckigen Hochhauses verglichen werden -, der versteht erst recht nicht mehr, wie und weshalb sich dieser Koloss von der Erde abheben kann - eine Impression die im Inneren des Rumpfs, wo alle Sitze und Zwischenwände herausgenommen worden waren, direkt einen unheimlichen Aspekt erhält!

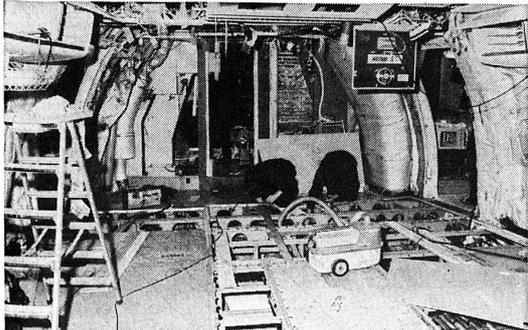
(Text und Bilder: Ueli Staub)



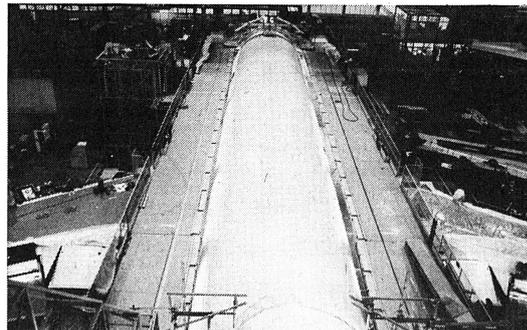
Grossbauteile - hier ein Fahrwerk - werden ausgebaut und neben dem Flugzeug überholt.



Keine Stelle - und liegt sie noch so unmöglich - wird bei der grossen Revision überhoben.



Die Einrichtung der Flugzeugkabine wird vollständig ausgebaut. Zur Überprüfung der Kabelführung werden die Bodenplatten demontiert. Schalter für Schalter und Kabel für Kabel wird auch das Cockpit überprüft.



Bestandteil der DC-10-Überholung ist auch die Bemalung. Die rund 1000 Quadratmeter messende Rumpffläche wird grundiert und mit Decklack überspritzt. Die aufgetragene Farbschicht misst durchschnittlich weniger als 1/10 Millimeter.

Flugtouristik

Walter Senn befasst sich alle 14 Tage in der touristik revue mit aktuellen Themen der Luftfahrt. Er ist Präsident der Vereinigung der Aviatiikjournalisten und Pressechef der Reisebüro Kuoni AG.



Aber was an Unverfrorenheit grenzt, ist die Tatsache, dass eine 40prozentige Gebührenerhöhung durchgesetzt wird, ohne auch gleichzeitig die Serviceleistung für die Fluggesellschaften und vor allem für die Passagiere wenigstens ein bisschen zu erhöhen. Im Gegenteil, die geht in Heathrow laufend zurück.

Was man heute auf dem Londoner Heathrow-Flughafen so alles tut, um dem Passagier die Reise so beschwerlich wie möglich zu machen, sei an einem Beispiel erläutert.

Es sei gleich vorweggenommen: Der Flughafen London-Heathrow ist eng, schmutzig und unübersichtlich. Für den Fluggast ist er eine Plage.

Es kann einem nichts Schlimmeres passieren, als wenn man in der Morgenfrühe von einer Übersee-Destination in Heathrow eintrifft und für den Weiterflug, zum Beispiel nach Zürich, umsteigen sollte. Da wäre zuerst einmal das Wechseln des Terminals, das einem Spießrutenlaufen gleichkommt.

Wenn man von der Ankunftsebene des Überseeterminals aus dem verlinkelten Abstieg zur Haltestelle für den Transfer-Bus, ein Abstieg übrigens, der dem Lieferanteneingang eines drucktauglichen Nachtclubs gleicht, mehr durch Zufall denn durch logischen Ablauf im Passagierfluss, geschweige denn durch Information gefunden hat, kommt man in einen kleinen Raum, in dem sich bereits Dutzende von verärgerten Fluggastpassagieren gegenseitig auf die Zehen treten.

Männiglich wartet schon die längste Zeit auf den Transfer-Bus. Doch der will und will nicht kommen. Einige Passagiere bangen bereits um ihren Anschluss. Kinder planen, eine Dame sucht mit verkniffenem Gesicht verzweifelt ein stilles Örtchen, das es hier natürlich nicht gibt. Doch dann kommt er endlich. Ein schrottreifes Vehikel mit einem stocksauren Fahrer.

Da man unbedingt das nächste Flugzeug erreichen will, überwindet man sich und steigt in den Bus ein. Überwinden deshalb, weil das Gefährt in einem jämmerlichen Zustand und schlecht und einfach drecksig ist. Einige Leute schieben sich dazwischen eine Zeitung unter das Gesicht. Natürlich haben nicht alle Platz, weil der Bus ja viel zu klein ist. Die Übriggebliebenen hängern draussen verzweifelt an die geschlossene Klapptür.

Der Bus quält sich, einer Geisterbahn gleich, durch das Labyrinth von Heathrow. Endlich ist man am richtigen Terminal angelangt. Alles stürzt auf den Transferschalter zu, man will checken, Auskünfte haben, Buchungen machen usw. Aber das geht natürlich auch nicht, denn niemand ist da. Der Flughafen ist zwar für den Luftverkehr offen, aber noch schlafen die unheimlichen Geister. Die Dame mit verkniffenem Gesicht findet hier endlich das was sie schon lange und vor allem jetzt dringend sucht, doch leider ist das WC in Reparatur. Und so geht das immer weiter und so fort.

Als ich dann schliesslich und endlich in Zürich ankomme, ist sage und schreibe der Koffer auch nicht da. Er ist hängen geblieben. Natürlich in London-Heathrow. Wo denn sonst?

Counter

ACS-VISA-Check

Auf 1. Januar 1981 bietet der ACS seinen Mitgliedern eine neue Dienstleistung an: den kombinierten ACS-Mitglieder-Ausweis, der gleichzeitig eine weltweit

gültige Kreditkarte darstellt. Diesen kombinierten Ausweis erhält jedes Mitglied gratis. Das bedeutet, dass man mit dem ordentlichen ACS-Mitgliederbeitrag ohne zusätzliche Kosten in den Besitz einer Kreditkarte gelangt oder umgekehrt, dass ein Kreditkarteninhaber oder -interessent in den meisten Fällen gratis ACS-Mitglied werden kann.

Der VISA-Service der Bank Finalba AG in Zürich ist der Vertragspartner des ACS für die Administration der neuen ACS/VISA-Karte. Die VISA-Karte ist heute in 140 Ländern verbreitet. Um die Zusammenarbeit zwischen zirka 12 000 Banken mit 86 000 Bankstellen, die im VISA-Bereich tätig sind, zu regeln, besteht eine Non-Profit-Organisation, die VISA International. Mit zirka 70 000 VISA-Karten ist die VISA-Karte nun auf Platz Nr. 2 unter den travel und entertainment (T+E) bzw. Bankkarten in der Schweiz vorgeführt.

Die VISA-Karte ist eine Kreditkarte, die heute bei rund 3,1 Millionen Vertragsgeschäften weltweit akzeptiert wird. Für Notfälle kann bei 86 000 Bankstellen in über 140 Ländern ohne grosse Formalitäten auch Bargeld bezogen werden. In der Schweiz sind es zurzeit etwa 7 000 Vertragsgeschäfte und zirka 25 Bankstellen.

Mit dem Automobilm Club von Amerika ist der ACS der zweite Automobilverbände der Welt, der seinen Mitgliedern diese Dienstleistung anbietet. pd

Nous allons à FITUR-81!

Bourse professionnelle/Exposition publique du voyage

6-15 février 1981

Casa de Campo - MADRID Espagne

A la FOIRE INTERNATIONALE DU TOURISME de Madrid seront présents:

- Le Secrétariat d'Etat au Tourisme de l'Espagne.
- Les régions autonomes espagnoles.
- Les organismes régionaux, entreprises, CIT, organismes pour la promotion du tourisme.
- Plus de 30 pays.
- 24 compagnies aériennes et autres entreprises de transport.
- 200 «stands» d'entreprises de tourisme, hôtels, agences de voyages et transporteurs.

La **Bourse professionnelle** offrira un système de «**localisation multiple**», qui facilitera les rencontres et rendez-vous d'affaires entre tous ceux qui participent à FITUR-81.

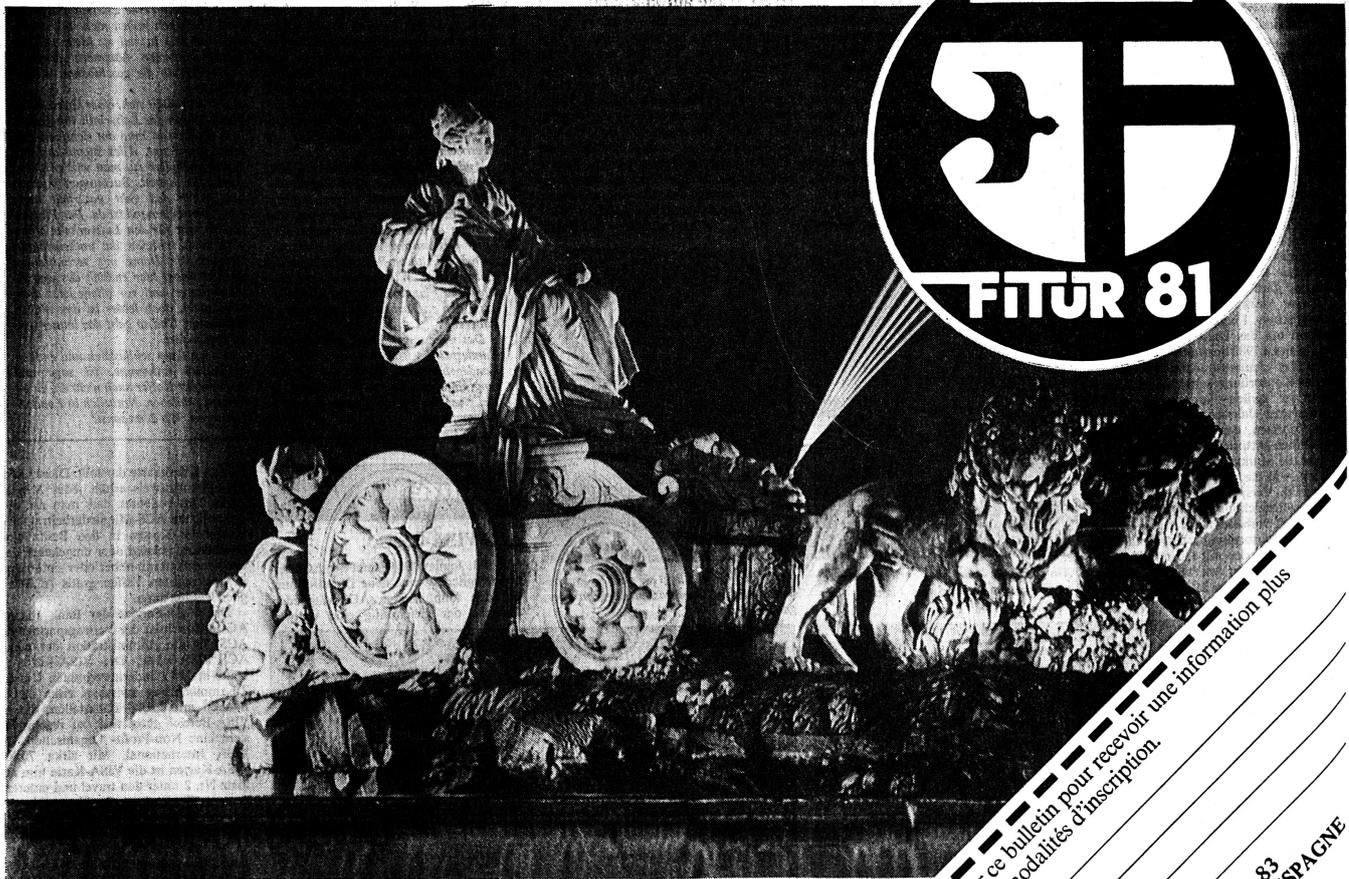
Un large programme d'activités: **Journées monographiques:** Enfant Jeunesse, Sport, Troisième Age, Voyages Incentive; exposés sur des **études réalisées** et des **expériences vécues, tables rondes et concours.**

Du lundi 9 février au vendredi 13 février, la **Bourse professionnelle** ouvrira ses portes exclusivement aux personnes inscrites comme «visiteurs professionnels», étant fermée au grand public, de 9 heures à 17 heures.

Un **tarif aérien spécial** a été élaboré (50% de réduction), à l'intention des personnes inscrites comme «visiteurs professionnels» et «exposants».

La direction de la Foire a préparé un «**package tout inclus**», valable pour un séjour de 5 nuits à Madrid, prix très réduits, dans des hôtels de cinq et quatre étoiles, repas et transferts inclus.

ENVOYEZ D'ORES ET DEJA VOTRE INSCRIPTION AFIN DE FIGURER DANS LE CATALOGUE DES VISITEURS.



Prière d'envoyer ce bulletin pour recevoir une information plus détaillée et les modalités d'inscription.

Nom _____

Adresse _____

Ville _____

Téléphone _____

**FITUR - Mayor, 83
MADRID-13 ESPAGNE**



ORGANIZATION:
IFEMA
INSTITUCION FERIAL DE MADRID

Tourisme de congrès et d'expositions

Rendez-vous en haute mer

Les expositions **GulfTec 81** (du 5 au 19 novembre 1981), **AsiaCatering 81** (du 27 novembre au 19 décembre 1981), **AmeriCadeau 82** (du 9 au 25 janvier 1982), **Latina 82** (du 30 janvier au 22 février 1982) et **AfriConstructa** (du 2 au 21 mars 1982) auront toutes lieu sur le navire de haute mer, m. s. **World Wide Expo**, spécialement aménagé à cet effet.



Le nouveau navire-exposition «World Wide Expo».

La tâche fondamentale de toutes les foires et de tous les salons - quelle que soit leur forme - est de réunir à des dates et en un lieu déterminés l'offre et la demande de produits et services particuliers. En plus de la seule promotion de ventes, les foires répondent à un besoin croissant d'information.

Développements et limites

Les deux facteurs précités ont particulièrement marqué le développement des foires après la deuxième guerre mondiale. La diversité, l'accélération et les nouvelles dimensions applicables à tous les domaines du développement scientifique et technique permettent la réalisation d'une offre toujours plus complète de biens et services variés et interdépendants. Cela place l'homme devant un choix aussi infini de possibilités. En d'autres termes, la sphère objective d'autonomie de l'homme s'élargit constamment.

Par contre, la division internationale du travail et son corollaire, la spécialisation toujours plus poussée de ses activités, conduisent l'homme à accroître sa dépendance vis-à-vis des autres hommes ou plus précisément vis-à-vis d'autres spécialistes. Ainsi, la sphère subjective d'autonomie de l'homme - respectivement sa capacité de décision - se trouve singulièrement limitée.

Salons spécialisés et centres mobiles

Compte tenu de ce développement, la Foire moderne et particulièrement le *salon spécialisé international* lié à des journées techniques, des symposiums ou des congrès, s'est révélé être un instrument adéquat pour la prospection des marchés, permettant d'économiser du temps et de l'argent. L'infrastructure nécessaire (halls d'exposition et salles de congrès modernes) a été mise en place un peu partout non seulement en Europe, mais dans la plupart des centres névralgiques du monde entier.

Le grand nombre de tels centres d'exposition ne simplifie souvent pas la tâche de l'exposant ni du visiteur qui sont placés tous deux devant le choix difficile des manifestations pouvant les intéresser. Les petites et moyennes entreprises sont particulièrement concernées par ce problème, car la division internationale du travail et l'interdépendance économique à l'échelle planétaire les obligent à accroître leurs contacts internationaux.

Restauration et hôtellerie

AsiaCatering 81

Du 27 novembre au 19 décembre 1981, le navire m. s. **World Wide Expo** abritera **AsiaCatering**, salon international de produits alimentaires, de restauration et d'hôtellerie. Celui-ci touchera six pays asiatiques: Singapour, Indonésie (Djakarta), Philippines (Manille), Hong Kong, Corée du Sud (Pusan) et Japon (Osaka).

Les domaines suivants sont concernés: denrées alimentaires, boissons, conditionnement d'aliments, préparation d'aliments, stockage et installations frigorifiques, cuisines, restauration self-service, restauration industrielle, organisation hôtelière.

Le coût d'un stand variera de 34 200 à 68 400 francs selon sa grandeur. Le navire-exposition pourra être visité aux escales par les visiteurs professionnels des pays en question comme dans toute exposition fixe.

Il n'est dès lors pas étonnant que l'on songe à compléter les centres stationnaires existants de foires et de congrès par des centres mobiles. Ainsi, l'offre d'un certain domaine économique peut être réunie et conduite à la demande.

Des centres mobiles réunissant l'offre et la demande constituant pour l'une et l'autre un instrument rationnel et économique de prospection des marchés. Partant de cette idée, de nombreux projets de trains-expositions, d'avions-expositions et de bateaux-expositions ont été étudiés et en partie réalisés. Les expositions sur le navire de haute mer m. s. **World Wide Expo** sont ainsi le résultat probant d'études détaillées.

● Ce genre d'exposition - bien qu'étant un nouveauté pour la Suisse - a déjà été réalisé avec succès par l'entreprise danoise **World Wide Expo** avec le concours de

La MUBA, agence générale

La Foire suisse d'échantillons s'est vue confier l'agence générale pour la Suisse et le Liechtenstein des cinq expositions précitées. En plus, elle sera co-organisatrice d'**AmeriCadeau 82** et à ce titre, elle assumera une large part de responsabilité dans l'organisation générale de la manifestation. Il a aussi été possible de réserver suffisamment de place dans les cinq expositions pour faciliter la participation adéquate des industries suisses d'exportation. Compte tenu de sa vaste expérience dans le domaine des foires et expositions, la Foire suisse d'échantillons assistera les exposants dans leurs préparatifs et veillera à une coordination sans faille avec l'entreprise **World Wide Expo**. Elle participera notamment à l'élaboration et à la réalisation d'une large campagne de promotion auprès des visiteurs potentiels dans les zones géographiques directement concernées par les expositions. sp

plusieurs partenaires. Il ne s'agit donc nullement d'une expérience mais bien d'une technique éprouvée.

Les avantages du bord

La participation à une exposition sur le navire de haute mer m. s. **World Wide Expo** offre notamment les avantages concrets suivants:

● Selon le programme de chaque exposition, ce ne sont pas moins de cinq ou six régions économiques importantes qui feront l'objet d'une escale.

● Le coût de prospection de ces marchés est particulièrement avantageux, car tous les frais (voyage, etc.) se répartissent sur cinq ou six marchés étant donné qu'ils ne doivent être engagés qu'une seule fois.

● Des clients potentiels qui peut-être n'auraient jamais l'occasion d'examiner d'aussi près des produits suisses, peuvent grâce à **World Wide Expo** avoir accès à une information directe qu'il leur serait difficile d'obtenir autrement.

● Les expositions sur le navire de haute mer m. s. **World Wide Expo** consistent à n'en pas douter un nouvel instrument intéressant de promotion des exportations, qui va pleinement dans le sens des efforts entrepris ces dernières années en Suisse en faveur des industries d'exportation. sp

Compagnies aériennes

La IATA proteste

La IATA s'est jointe aux récentes protestations des différentes compagnies aériennes s'élevant contre les droits prohibitifs d'atterrissage pratiqués par l'aéroport de Londres-Heathrow. Au cours de l'assemblée générale à Montréal, **M. Knut Hammariskjöld**, directeur général de la IATA, a ouvertement critiqué les augmentations abusives des aéroports britanniques (un B 747 doit compter environ 35 dollars par passage pour les frais d'atterrissage). «En fait», a souligné **M. Hammariskjöld**, cela revient à réclamer une avance aux compagnies aériennes pour le financement de l'extension des aéroports de Londres.

Le directeur de la IATA a également fait savoir à l'assemblée que les 11 pays faisant partie du système Eurocontrol, chargé de l'encaissement des droits de trafic de leurs membres, allaient, d'ici avril 1981, augmenter leurs tarifs de 37%, soit une facture totale de 781 millions de dollars. Malgré ceci, **M. Hammariskjöld** a déploré que les compagnies «n'en aient pas pour leur argent». «Ce dont l'Europe a besoin, a-t-il poursuivi, c'est d'un système unifié et basé sur un concept commun à tous les pays».

Par ailleurs, **M. Claude Taylor**, président de la IATA et membre de la direction d'Air Canada, a également déploré les attitudes des gouvernements face au trafic aérien: «Il est dommage de constater que la seule notion des gouvernements face au transport aérien ne soit que de se faire le porte-parole des consommateurs en offrant les tarifs les plus bas possible, quoi qu'il en coûte à la viabilité des compagnies, à la stabilité des prix et à l'image de marque de la profession». E. B.

Austrian Airlines: 20 ans à Genève

La compagnie aérienne autrichienne Austrian Airlines fête ce jeudi 27 novembre 1980 le 20^e anniversaire de son exploitation à Genève. La rédaction de l'*«hôtel revue + revue touristique»* s'associe à cette importante journée et reviendra dans sa prochaine édition sur cet anniversaire. rh

Atterrissage automatique chez BA

Il y a à quelque temps, un B747 de British Airways a atterri pour la première fois à Heathrow avec une visibilité de 200 m seulement; sans les installations automatiques d'atterrissage à bord de l'appareil, celui-ci aurait dû rejoindre un autre aéroport, occasionnant, en plus d'un retard de plusieurs heures, une dépense supplémentaire de 40 000 francs pour le carburant et les frais de transport et de navigation.

Début octobre, les 10 appareils B747-236 de British Airways ont reçu le certificat d'atterrissages sans visibilité entièrement automatiques avec des conditions atmosphériques de catégorie 3, par visibilité de long de la piste de 200 m et à une hauteur de décision de 25 pieds (7,50 m). Ainsi, les B747-236 de la compagnie aérienne sont, pour l'instant, les seuls à pouvoir atterrir par épais brouillard.

British Airways a mis au point le procédé d'atterrissage automatique de catégorie 3 à la fin des années 60 et a effectué le premier atterrissage sans visibilité entièrement automatique en 1970 à Orly, avec sp

Autocars

Des nouvelles de l'IRU

Lors de ses réunions d'automne qui se sont tenues à Genève, l'Union internationale des transports routiers (IRU) s'est notamment donné un nouveau président en la personne de **M. José Ernst** (Belgique), directeur d'une entreprise livrée d'autobus. D'autre part, cinq nouvelles adhésions ont permis de porter le nombre des membres de l'IRU à 123, répartis dans 49 pays.

La section 1, chargée des questions relatives au transport professionnel de personnes, a exprimé son inquiétude face au problème d'exploitation illicite de services occasionnels internationaux. L'IRU demande aux organisations nationales d'agir auprès des professionnels autocaristes, afin de les amener à observer les réglementations nationales en ce domaine. Cette section a demandé à la Fédération nationale des transports routiers, à Paris, d'intervenir auprès des autorités, afin que l'interdiction de circulation des autocars articulés sur ce territoire soit annulée.

Les réunions de printemps de l'IRU se tiendront à Copenhague de 13 au 15 mai 1981; quant au congrès mondial, il aura lieu à Atlanta (Georgie, USA) du 23 au 29 mai 1982. sp/r.

Sur les lignes aériennes...

Joyeux Noël au 3e âge

La compagnie aérienne intérieure française Air Inter vient de se lancer dans une opération qui, sans aucun doute, sort du commun. Ses responsables des ventes proposent aux aînés de voyages de notre pays voisin d'attirer l'attention de leur clientèle sur les intéressantes possibilités que la compagnie met à sa disposition pour offrir à des parents du 3e âge de venir lui rendre visite pour Noël.

Comme le précisent les recommandations adressées aux agences de voyages, le fait de voler par Air Inter est intéressant pour les grands-papas et les grands-mamans, d'abord parce que c'est rapide et surtout moins fatiguant, ensuite parce que c'est moins cher!

Une idée à reprendre, mais...

L'idée d'Air Inter est sans aucun doute excellente, à un tel point même que l'on pourrait aisément imaginer qu'elle soit reprise par beaucoup d'autres compagnies aériennes, qui - les miracles arrivent parfois, surtout à la veille de Noël - pourraient éventuellement aussi accorder des réductions particulières pour les passagers du 3e âge pendant cette période. Remarque qu'un effort est déjà réalisé puisque les billets de week-end sont valables chaque jour pendant la période de Noël-Nouvel An.

Revenons donc à cette idée des grands-parents volants. C'est vrai que la petite heure ou les deux petites heures de voyage entre Bruxelles et Genève ou entre Vienne et Genève ne sont pas grand-chose et que ce voyage peut être envisagé sans trop d'appréhension de la part des personnes âgées, mais... il n'y a pas que le vol! Ceux qui ont déjà voyagé en avion pendant les jours qui précèdent les fêtes savent ce que nous voulons dire. Des files d'attente interminables aux guichets d'enregistrement, un séjour, bien que bref, mais pénible, dans la salle d'attente bondée où, souvent, l'air est presque irrespirable. Enfin, l'envol. Tout va bien à bord, enfin une place confortable. Vient ensuite

l'atterrissage et c'est à nouveau le supplice: attendre les bagages, être sûr de reconnaître le sien, et l'on comprend que le voyage «rapide et pas fatiguant» proposé par Air Inter est bien autre chose que ce que l'on avait imaginé tout d'abord.

Un service spécial «grands-parents»?

L'idée semble donc géniale, les agents de voyages français l'ont, pour la plupart, adoptée. Alors que manquerait-il pour généraliser cette initiative? Proposer aux compagnies aériennes non pas un abaissement des tarifs pour cette catégorie de passagers, mais bien plutôt, pendant les quelques jours de surcharge des lignes aériennes, un service spécial pour les personnes âgées: enregistrement préférentiel et pré-embarkement. Un service qui demanderait bien sûr quelques concessions de la part des «services passagers», mais dont l'efficacité permettrait aux personnes âgées de passer du voyage «cauchemar» au voyage de rêve.

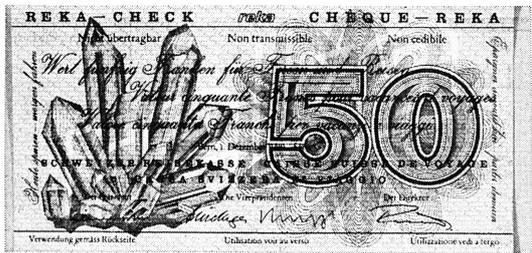
Et pour simplifier les choses et permettre à chacun de s'organiser, l'obligation de prendre son billet d'avion selon les normes de l'APEX, mais avec une mention spéciale, qui ferait connaître aux compagnies aériennes suffisamment à l'avance le nombre de ces passagers spéciaux à embarquer ou peut-être aussi à débarquer.

Un service qui serait apprécié de chacun et qui, surtout, éviterait que la réputation des aéroports pendant les fêtes laisse un mauvais souvenir à toutes les personnes âgées qui ont eu l'occasion de les utiliser à cette période déjà difficile pour le transport aérien. René Hug

Caisse suisse de voyage

Un nouveau chèque Reka

L'ouverture de la saison d'hiver a été marquée par une innovation de la Caisse suisse de voyage: l'émission d'un chèque Reka de 50 francs. Reka donne suite à un vœu depuis longtemps formulé par de larges milieux: en effet, les chèques de 5 et 10 francs - qui restent en circulation - ne permettraient plus de faire face seuls et de manière rationnelle à l'évolution des prix.



Le nouveau chèque simplifiera très sensiblement les opérations de paiement; il pourra être utilisé comme un billet de banque ordinaire aux guichets des entreprises de transport et des bureaux de voyage, dans les hôtels et restaurants.

La Caisse suisse de voyage s'emploie depuis plus de quarante ans à faciliter vacances, excursions et loisirs; à concourir à leur financement; à informer sur les possibilités qui s'offrent de les vivre avec le moins de soucis. L'une des vocations sociales de Reka est de stimuler les vacances en famille. Les chèques Reka - utilisés aujourd'hui par deux millions de personnes - sont le principal instrument d'efficacité de cette institution. Au système relativement peu pratique du début - qui consistait à coller des timbres de voyage d'un franc dans un carnet - a succédé, en 1966, l'émission de chèques de 5 et de 10 FRANCS: La fabrication des chèques Reka témoigne du même souci de sécurité que celle des billets de banque. Comme ceux-ci, ils sont imprimés par les Orell Füssli SA Zurich, et sur les mêmes machines.

Quel est le principal avantage du chèque Reka? Les utilisateurs peuvent le acquérir avec des réductions de 10 à 20% au profit des distributeurs affiliés à Reka: employeurs, associations de travailleurs, coopératives Coop. C'est dire que les chèques Reka rendent plus attractifs déplacements et vacances en Suisse. Les chèques peuvent être achetés d'avance, ils constituent une épargne, de sorte que les dépenses qu'ils permettent de couvrir ne grèvent plus le budget au moment où elles sont effectuées. Les chèques sont acceptés non seulement par les entreprises de transport (CFF, chemins de fer privés, auto postales, téléphériques, monte-pentes, etc.), mais aussi par les hôtels et les restaurants, les agences de voyages et les entreprises de car, les loueurs de logements de vacances, les maisons des Amis de la Nature, les auberges de jeunesse, les places de camping, les écoles de ski, etc. En bref, l'éventail des possibilités d'utilisation de ce

moyen de paiement, pratique entre tous, est très largement ouvert.

À l'émission de chèques Reka, la Caisse suisse de voyage a amorcé progressivement tout une chaîne de services aujourd'hui très guidés: l'Album suisse de vacances, le Guide Reka, l'Horaire Reka et le service des prospectus.

● Enfin, le chèque Reka est le fondement financier de diverses initiatives d'but social (encouragement des vacances en famille), vacances gratuites, séjours avantageux pour les personnes âgées, etc.) sp

Navigation

Sealink et Seaspeed

Les car ferries Sealink offrent une nouvelle série de prix très étudiés pour des vacances tardives, des voyages-shopping avant Noël, des séjours de fin d'année en Grande-Bretagne. Ces tarifs simplifiés, permettant des rabais jusqu'à 69%, sont valables pour les passagers et les véhicules sur toutes les routes Sealink jusqu'au 31 décembre 1980, avec possibilité de ne revenir qu'en janvier sans frais supplémentaires. Les principaux innovations sur les traversées Calais/Boulogne/Dunkerque-Douvres/Folkestone sont des tarifs simplifiés, un tarif unique pour toutes les catégories de véhicules jusqu'à 5,50 m et une durée maximale de séjour de 20 jours en Grande-Bretagne, entre l'arrivée et le départ du port anglais.

Seaspeed Hovercraft offre aussi des prix réduits pour automobilistes et véhicules jusqu'au 28 mars 1981; pendant cette période, l'automobile est transportée gratuitement (sauf entre le 13 décembre et le 11 janvier). Un billet spécial «excursion de 18 jours» permet des réductions supplémentaires pour les automobilistes. sp

ERCAL
GRANDES CUISINES

GROSSE KÜCHEN

Fabrique suisse d'appareils thermiques et équipements en acier inoxydable

Spécialiste de la restauration hôtelière

BON
pour une documentation

12, avenue Rosemont
1208 Genève
Tel. (022) 36 54 37
Télex 27179

**Hotel Katharinahof
Einsiedeln**

sucht auf März 1981

Alleinkoch

Familiäres Arbeitsklima. Gepflegter A-la-carte-Service. Jahresstelle.

Bitte melden Sie sich bei
Familie W. Koch
Telefon (055) 53 25 08

9500



In das lebhafteste und vielseitige Personalrestaurant einer weltbekannten Winterthurer Maschinenfabrik mit anspruchsvoller Kundschaft suchen wir auf Anfang Januar oder nach Vereinbarung eine bestqualifizierte

Betriebsleitung

Wir führen eine gepflegte Küche mit breitem, häufig wechselndem Angebot, verpflegen täglich etwa 500 Mittagsgäste und haben oft grössere Bankette für Firmengäste auszurichten. Der Mitarbeiterstab zählt gegenwärtig 20 Personen.

Willkommen sind: Bewerber mit ausgezeichnetester gastgewerblicher Ausbildung, vielseitiger Praxis, Erfahrung in allen Belangen der Betriebsführung, Geschick in Organisation und Personalführung, Bereitschaft, selbst mit Hand anzulegen, und Freude, bei der Nachwuchsförderung aktiv mitzuwirken. Fähigkeit ausweis unerlässlich.

Wir bieten: eine nicht alltägliche Position mit entsprechender Verantwortung, grosse Selbständigkeit, zeitgemässes Salär, fortschrittliche Sozialleistungen, sorgfältige Einführung und regelmässige Weiterbildung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:

SV-Service Schweizer Verband Volksdienst
Neumünsterallee 1, Postfach 124, 8032 Zürich
Telefon (01) 251 84 24, Frau H. Furter

P 44-855



Leukerbad

Auf Beginn der Wintersaison suchen wir eine

Sekretär-Praktikantin

deutsch- und französischsprachig

**Serviertöchter
Saaltochter oder
-kellner**

Offerten an
Familie Loretan
Hotel Walliserhof
3954 Leukerbad
Telefon (027) 61 14 24

9677



sucht baldmöglich

Saucier
oder

**Entremetier
Restaurationtochter**

Fachkundige Personen wenden sich an:
Th. Gerber Postfach 124
3000 Bern 7, (031) 22 11 33

8371



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

Gesucht per Anfang Dezember

Alleinkoch

(evtl. Jahresstelle)
Geregelte Arbeitszeit.

Offerten sind zu richten an:

Herrn Pezzani
Bahnhofbuffet
3718 Kandersteg
Telefon (033) 75 13 50

9490

Lenzerheide

Wir suchen für die Wintersaison

Barmaid

für unser Parkstübl.

Offerten mit Unterlagen an
PARKHOTEL
7078 Lenzerheide
Telefon (081) 34 15 25

9622

Restaurant am Genfersee, Region Lausanne, sucht für Mitte Februar 1981

Mann oder Frau

zur Unterstützung des Wirts. Verantwortungsvolle, gut bezahlter Posten.

Offerten unter Chiffre
PF 902449 an Publicitas, 1002 Lausanne.



CARLTON ELITE HOTEL
Bahnhofstrasse 41, 8033 Zürich
Telefon 01/211 65 60

Für unsere Restaurants suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

**Chef de rang
Tournant**

mit guten Fachkenntnissen und mehrjähriger Erfahrung im A-la-carte-Service.

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeitszeit und zeitgemässe Entlohnung.

Bitte rufen Sie uns an oder senden Sie Ihre Unterlagen an
Herrn E. K. Greif, Direktor.

9537

**Crystal Hotel
St. Moritz**

Wegen Erkrankung einer Mitarbeiterin suchen wir dringend für die kommende Wintersaison

**Sekretärin/
Réceptionistin**

Kenntnisse NCR 42 erforderlich. Sprachen: D, E, wenn möglich Italienisch.

Sowie

Telefonistin

(D, E, wenn mögl. Italienisch). Bitte setzen Sie sich umgehend mit uns in Verbindung.

Telefon (082) 2 11 65
Herr oder Frau Sappa

9523

Hotel Misani

Celerina-Oberengadin

Für die kommende Wintersaison (Dezember-April) suchen wir

**Commis de cuisine
oder 2. Koch**

Italienischkenntnisse erwünscht.

Offerten mit Gehaltsansprüchen erbeten an
Fam. Ramming-Thön
Hotel Misani
7505 Celerina

9498

HOTEL METROPOL ARBON



Wir suchen per 15. Januar

**2 gelernte
Hotelfachassistentinnen**

für Rötisserie und Bankettservice

**Kellner oder
Serviceangestellte**

für Küche

**Chef de partie
Commis de cuisine**

Es wollen sich nur Schweizer oder Ausländer mit Bewilligung B oder C melden.

Bitte telefonieren Sie zur Festsetzung eines Besprechungstermines.
Telefon (071) 46 35 35
Charles Delway, Dir.

8887



Dringend gesucht

**Köche
Pâtisseries
Chef de service**

in Erstklasshotels auf
Bermudas und Südafrika

Stellenvermittlungsbüro EXPRESS
Bundesplatz 10, 6003 Luzern
Telefon (041) 22 65 15

9497



Hotel Oberalp

Gesucht für kommende Wintersaison

**Barmaid für Dancing
Serviertochter**

für A-la-carte-Restaurant.

Bitte telefonisch oder schriftlich melden bei
Urs Decurtins
Telefon (086) 9 11 55

9678

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!

Gesucht nach Übereinkunft in Jahresstelle

Chef de service

für Spezialitätenrestaurant in Zürich.

Gewünscht wird:

- Persönlichkeit mit Initiative
- Führungsqualitäten
- Idealerweise 28 bis 45 Jahre
- Verkaufstalent
- Freude am Beruf

Geboten wird:

- zeitgemässe Salarierung
- 5-Tage-Woche
- gute Organisation
- angenehmes Arbeitsklima
- selbständiger Arbeitsbereich

Offerten sind erbeten an Zoo-Restaurant Outpost, Zürichbergstrasse 219, 8044 Zürich, Tel. (01) 251 34 60. P 44-81

Restaurant Hecht 6400 Zug

Gesucht auf Mitte Februar oder nach Übereinkunft

Jungkoch oder Köchin

Kost und Logis im Haus. Wir erwarten gerne Ihre Offerte. Fam. K. Rütimann
Telefon (042) 21 01 93 9599

Café Harmotta Sils-Basegia (Engadin)

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

Töchter

für Service, Küche und Backstube.

Offerten erbeten an:
Adelina Kuhn
7517 Sils-Basegia
Tel. (082) 4 54 81
oder 4 51 16 P 13-3619

Ferienhaus Sonnenhalde 6314 Unterägeri/ZG

sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Hotelfachassistentin oder Sekretärin

für Réception, Telefon, Kasse, Korrespondenz, Hausdienst.

Bitte melden Sie sich bei

Ferienhaus Sonnenhalde, E. und F. Herzog
Tel. (042) 72 32 72/72 32 73 9619



Wenn Sie auch mit Vorliebe frische Naturprodukte und saisonale Regionalspezialitäten kochen, sind Sie mein neuer

Küchenchef

Ich stelle mir einen Mann mit fachtechnischem Können, gutem Führungsstil und Freude am Aussergewöhnlichen vor. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.

Hotel Drei Könige
Oskar und Ursula Marti
6162 Entlebuch
Telefon (041) 72 12 27 9653



7311 Valens
bei Bad Ragaz

Wir suchen für lange Sommersaison, 10. Februar bis 31. Oktober 1981, oder Jahresstelle

1 Chef de partie (Tournant)

1-2 Serviceangestellte

Für eine erste Kontaktaufnahme und sich Kennenlernen, wenden Sie sich bitte an:

R. Frehner
Kurhotel und Restaurant Quellweg
7311 Valens
Telefon (085) 9 24 94 9340

Gesucht in Jahresstelle

Serviceleiterin/ Chef de service

(weiblich)

Voraussetzung: Servicelehre oder einige Jahre Erfahrung. Sprachenkundig.

Eintritt nach Übereinkunft.

Offerten an

Fam. Waldmeyer
Hotel Krafft am Rhein
4058 Basel
(061) 26 88 77 9569



Unser Kurhotel liegt unweit von Basel und Olten im schönen Oberbaselbiet. Durch den Ausbau unseres Dienstleistungsbetriebes können wir einige Stellen neu besetzen.

Auf 1. Februar 1981 suchen wir

Empfangssekretär(in) Entremetier Küchenhilfe

(Dessert und kalte Speisen)
Buffetochter
Officetochter oder -bursche

(nur mit Bewilligung)
Ferner suchen wir auf Frühjahr 1981

Lehrtochter als Restaurant-Angestellte

Bewerber, welche kameradschaftliche Zusammenarbeit schätzen, melden sich bitte über Telefon 062 69 23 23 bei Herrn oder Frau Kälin

Grindelwald Hotel Blümlisalp

sucht per 15. Dez. oder nach Übereinkunft

Hausochter Serviertochter

wenn möglich à-la-carte-kundig (Anfängerin wird angeleitet), in angenehmes, gemütliches Restaurant. Guter Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten erbeten an:
Fam. H. U. Bleuer
Hotel Blümlisalp
3918 Grindelwald
Tel. (036) 53 13 68 oder 53 36 68 9665

Adelboden

Berghotel Hahnenmoospass (1960 m)

Wir suchen für Wintersaison 1980/81

Koch oder Commis

Burschen für Selbstbedienung (Abräumen - Buffet - Kassa)
Tournant (Freitage-Ablösung)

Serviertochter

Töchter für Kiosk

Tournante (Freitage-Ablösung)

Bitte keine Ausländerbewerbungen.

Anfänger werden angeleitet. Kost und Logis im Hause.

Freikarten für die regionalen Wintersportbetriebe.

Familie W. Spori-Reichen
Berghotel Hahnenmoospass,
3715 Adelboden
Telefon (033) 73 19 58 P 05-9694

Restaurant Merkur da Lorenzo

Theaterplatz 2
5400 Baden

Tel. (056) 22 64 64

(Samstag Ruhetag)

Wir suchen auf Anfang Januar oder nach Übereinkunft

Koch

für unsere italienischen und Fischspezialitätenküche

Wir bieten:

- Gute Entlohnung
- 5-Tage-Woche
- 45-Stunden-Woche

Wir erwarten:

- Absolute Zuverlässigkeit
- Führungsfähigkeit
- Sinn für Zusammenarbeit
- Dynamische Persönlichkeit

Wir erwarten gerne Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen. 9626



Hotel Bären Bern

Wir suchen auf Anfang des kommenden Jahres in führendes Erstklasshotel

Empfangs-Sekretärin

Wir erwarten von Ihnen ein angenehmes, freundliches Auftreten und sehr gute Kenntnisse in Englisch und Französisch. Neben einer abwechslungsreichen Tätigkeit bieten wir Ihnen auch die Fünf-Tage-Woche und ein gutes Salär.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an:

D. Cosandier, Hotel Bären
Schauplatzstrasse 4, 3001 Bern 9577



SPORT- UND FERIEZENTRUM Klosters

Wir suchen per sofort für unser Hotel mit 120 Betten

Zimmermädchen Lingerie-Angestellte

Während ganzer Saison äusserst geregelte Arbeitsstunden und Freitage!

Verlangen Sie bitte

Herrn Dir. Weikler!
Telefon (083) 4 29 21 9668

BRASSERIE

Brasserie beim neuen Rathaus im Zentrum von St. Gallen sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Serviertochter oder Kellner Barmaid Nachtconciere Hilfssportier

Gute Dauerstellung mit geregelter Arbeitszeit.

Offerten sind zu richten an:

E. + B. Leu-Waldis
HOTEL WALHALLA
9001 St. Gallen
Telefon (071) 22 29 22 9110

HALDENGUT

Hotel Restaurant Bernina

7500 St. Moritz

sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Koch Chef de partie

Offerten an die Direktion
Telefon (082) 3 60 22
ofa 163.370.702

Wir suchen für unseren umfangreichen Betrieb (Hotel/ Vereinshaus) einen zuverlässigen

Reparateur/Hauswart

der als Stellvertreter des Betriebsmechanikers die technischen Anlagen überwacht und die anfallenden Reparaturen ausführt. Berufslehre von Vorteil, aber nicht Bedingung, jedoch wird handwerkliches Geschick und Zuverlässigkeit vorausgesetzt. Dienst über jedes zweite Wochenende mit entsprechender Freizeit während der Woche. Geregelte Arbeitsbedingungen. Auf Wunsch ist Zimmer im Hause vorhanden.

Bewerbung an Stiftung zum Glockenhaus, Sihlstr. 33, 8021 Zürich. Tel (01) 221 36 73, wo auch nähere Auskünfte erteilt werden 9631



Hotel Monti 5312 Döttingen

Gesucht auf 1. Dezember oder nach Übereinkunft, tüchtigen, initiativen

Küchenchef

Er hat bei uns Gelegenheit, als qualifizierter Fachmann sein Können und seine Ideen zu entfalten. Auch muss er in der Lage sein, in einem mittelgrossen Betrieb den Lehrlingen vorzuleiten.

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen und erwarten gerne Ihren Anruf.

Sowie für 1. Dezember

Küchenbursche

gesucht, evtl. aushilfsweise für zirka 3 Monate.

Ausländer können nur mit Jahresbewilligung berücksichtigt werden.

Hotel Monti, Döttingen
Telefon (056) 45 10 50, Herr Monti verlangen 9327

Restaurant Chamäleon

Zur Neueröffnung per 6. Dezember oder auf Vereinbarung suchen wir qualifizierte, gut ausgebildete

Chefs de partie Commis de cuisine Servicemitarbeiter(innen) Küchen-/Hausburschen Teilzeit-Mitarbeiter(innen)

Wir fordern:

- kollegiale Arbeitseinstellung
- freundliches Auftreten

Wir bieten:

- sehr guten Verdienst
- 5-Tage-Woche (sonntags geschlossen)
- Kost, evtl. Logis im Haus

Sollte Sie die Anstellung in einem kleineren Mitarbeiterstab und einem neuen Restaurant interessieren, erwarten wir gerne Ihren Telefonanruf oder eine schriftliche Offerte. Bitte Frau Kern oder Herrn Silvestri verlangen.

Restaurant Chamäleon
Zugerstrasse 49, 6330 Cham
Telefon (042) 38 18 18 9396



Auf den 5. Januar 1981 oder nach Vereinbarung suchen wir eine junge, zuverlässige und einsatzfreudige

Büroangestellte

mit evtl. EDV-Kenntnissen, nicht Voraussetzung, für unser Fakturieringsbüro.

Fühlen Sie sich angesprochen und möchten mehr über Ihre zukünftige Tätigkeit erfahren, so rufen Sie bitte Frau Babst an.

Bäderklinik Valens
7311 Valens, bei Bad Ragaz
Telefon (085) 9 24 94 9647



Sporthotel Larisch

Wir suchen für lange Wintersaison

Commis de cuisine/ Jungkoch

Eintritt sofort oder nach Vereinbarung. Gerne erwarten wir Ihre Offerte.

Familie H. + D. Kern
7031 Laax (Graubünden)
Telefon (086) 2 21 26 9679



**POSTHOTEL
8843 OBERIBERG**

Zimmer mit WC/Bad
Parkplatz
Liegewiese
Apparmenthaus
mit Hallenbad
Terrasse
Säle für 10 bis
150 Personen
Dancing

Zentralschweiz, 50 km von Zürich und Luzern

Wir schicken Ihnen gerne die «Posthotel-Zytinge», damit Sie sich ein Bild von unserem Betrieb machen können.

Wir suchen ab sofort oder nach Übereinkunft für die Wintersaison oder Jahresstelle

1 nette

Serviertochter

(gute Verdienstmöglichkeiten)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder rufen Sie doch einfach an.

B. Santschi
Telefon (055) 56 11 72/73 9722

**Aruba
Dubai
Togo
Macau**



Das sind nur einige Länder, in denen

V.I.P. International

laufend Stellen für qualifiziertes Hotel- und Restaurantpersonal hat.

Vollständige Offerten erbeten an:

V.I.P. International
Vadianstrasse 46, 9000 St. Gallen
Telefon (071) 23 60 63 7045



6052 Hergiswil am Vierwaldstättersee

Mit Eintritt am 1. Februar 1981 suchen wir für unseren Grill-room «CHUPFERPFANNE» eine(n)

Chef(in) de service

Diese interessante, aber auch anspruchsvolle Aufgabe erfordert eine fundierte Service-Ausbildung, Erfahrung in Führung und Motivation von Mitarbeitern, persönliche Ausstrahlung und ein ausgeprägtes Gefühl für Qualität.

Wenn Sie diese Voraussetzungen mitbringen, zudem kreativ sind und gerne dazulernen, sind Sie bei uns am richtigen Platz.

Ausführliche Offerten bitte an die Direktion. 9685

Hotel Restaurant 041 - 95 11 85



Die Autobahnraststätten Forrenberg Süd und Nord in Seuzach bei Winterthur suchen per sofort

1 Betriebsassistenten(in)

Verlangt werden:

- Praxis in allen Sparten der Restauration
- Selbständigkeit und Verantwortungsbewusstsein
- Die Fähigkeit, einen mittleren Mitarbeiterstab zu begeistern und zu führen

Geboten werden:

- Zeitgemässer Lohn mit sehr guten Sozialleistungen
- Angenehme Zusammenarbeit
- Die Möglichkeit, innerhalb unserer Zweigbetriebe Karriere zu machen

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, rufen Sie mich an. Verlangen Sie Herrn Baldinger.

Forrenberg Süd, Telefon (052) 22 36 40
Forrenberg Nord, Telefon (052) 22 57 37
Ein Betrieb der SSG. P 41-802



**Hotel Schweizerhof
St. Moritz**

*** Hotel im Zentrum mit 150 Betten
Spezialitäten-Restaurant Acla
Hilti's Schwyzerhof Stübli
Schweizerhof Dancing-Bar

Wir suchen auf den 15. Dezember

2. Chef de service

für unser Restaurant Acla. Wir stellen uns einen initiativen Fachmann vor, welcher gerne eine internationale Kundschaft nach allen Regeln der Servierkunst bedient und unseren Chef de service kompetent vertritt. Gute Sprachkenntnisse sind selbstverständlich.

Gerne erwarten wir Ihre vollständige Bewerbung.

Felix Schlatter
Hotel Schweizerhof
7500 St. Moritz
Telefon (082) 2 21 71 9591

**Hotel Restaurant Alpina
7188 Sedrun**

sucht für Wintersaison 1980/81

1 Serviertochter

Offerten an
J. Arpagaus
Telefon (086) 9 13 72 9605



RESTAURANT BAR GRILL M
6064 KERNS - 041/66 68 68

Wir expandieren laufend; daher suchen wir für neu eröffnetes Gourmet-Hotel noch folgende Mitarbeiter

- Serviceangestellte
- Commis de cuisine
- Chef de partie

Bitte telefonieren Sie uns, damit wir Ihnen mehr über Ihre neue Stelle sagen können. ofa 112.451.683

Gesucht in jüngerem Team ab sofort oder auf 1. Dezember 1980 eine freundliche, nette

**Serviertochter
Buffetochter**

Schichtbetrieb, sehr guter Verdienst, auf Wunsch Zimmer im Hause.

Bitte sich melden bei

Fam. H. Leist
Hotel Heimat, 3700 Spiez
Telefon (033) 54 43 43 ofa 117.359.116

Wir suchen für unseren Speisesaal einen bestausgewiesenen und fachkundigen

Chef de rang

(evtl. Saaltochter)

Es erwartet Sie:
junges, kameradschaftliches Team, geregelte Freizeit, hoher Verdienst, Kost und Logis im Hause.

Telefon (057) 5 33 43,
Herr Blöcher
Restaurant Reussbrücke
5620 Bremgarten/Aargau
ASSA 92-161

**Hotel Bernerhof
3823 Wengen**

Für Wintersaison 1981 junger

**Sous-chef/Saucier
Commis de cuisine
Serviertochter**

gesucht.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen erbeten an

Hotel Bernerhof
3823 Wengen
Telefon (036) 56 27 21 9606

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

Gesucht nach Klosters

Serviertochter

in neu umgebautes, rustikales Speiserestaurant für A-la-carte-Service.

Wir bieten Ihnen eine geregelte Arbeitszeit, sehr guten Verdienst. Zimmer im Hause.

Sowie junges

Mädchen

zur Mithilfe am Buffet. Anfängerin wird angelert. Ihr Anruf würde uns freuen.

**Familie Gaudy-Barblan
Hotel-Restaurant
Steinbock
7250 Klosters
Telefon (083) 4 16 36 P 13-32436**

Neueröffnung April 1981

Seerestaurant zum Schlüssel
Immensee am Zugersee

Wir suchen auf Ostern 1981 in Saison- oder Jahresstelle qualifiziertes Personal

Koch

für Fisch- und Spezialitätenküche

Kellner

für gepflegten Speiseservice

Serviertochter

für Dorfbeiz + Pup

Wir sind ein junges Team, das nur das Beste vom Besten zu bieten gewillt ist.

Wir bitten schönes Einzelzimmer, hohen Verdienst, Strand, Segeln und Windsurfing, geregelte Arbeitszeit.

Wer sich angesprochen fühlt, schreibe oder telefoniere uns.

B. + S. Weber-Vettiger
Bergacherstr. 10
8630 Rüti
Tel. (055) 31 55 42 9617

Gesucht für die kommende Wintersaison 1980/81

Réceptionspraktikantin

Bewerberinnen wollen sich bitte melden bei

POSTHOTEL PARPAN
7076 Parpan
Tel. (081) 35 11 91
(mit Foto, Lohnansprüchen usw.) 9628



WALHALLA
Ihr Erstklasshotel in St. Gallen

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

**Hotelsekretärin
Serviertochter
oder Kellner
Barmaid
für Hotelbar
Köche
Nachtportier
Hilfsportier
Buffetochter**

Wir sind ein modernes Erstklasshotel beim Bahnhof und neuen Rathaus in St. Gallen.

Wir bieten geregelte Arbeits- und Freizeit.
Offerten an:
E. Leu-Waldis
Hotel Walhalla
9001 St. Gallen
Telefon (071) 22 29 22 9460



**Hotel-Restaurant
EDEN AU LAC
Zürich**



sucht per sofort oder nach Übereinkunft

**Réceptionssekretärin
Commis de rang
Commis de cuisine
Hotelfachassistentin
Kaffeeköchin/
Economat-Gouvernante-
Ablös**

Offerten erbeten an die Direktion
Hotel Eden au Lac Zürich
Utoquai 45, 8023 Zürich
Telefon (01) 47 94 04 9194

Warum nicht nach Zermatt?

Wir suchen ab sofort einen bestausgewiesenen

Küchenchef

(Mindestalter 28 Jahre)
in Saison- oder Jahresstelle.

Sie sollen helfen, für unsere Pensionäre und für unser Restaurant (zirka 100 Plätze) Ihre bewährte Küche für unsere Stammgäste schmackhaft zu gestalten.

Wir legen Wert auf Geschick in der Führung unserer kleinen Brigade (4 Köche und 3 Lehrlinge) und Freude in der Zusammenarbeit mit den leitenden Mitarbeitern.

Schriftliche Bewerbungen mit Zeugnissen sind erbeten an:

Direktion Hotel Christiania
3920 Zermatt 9627



Zur Ergänzung unseres Kader-Mitarbeiterstabes suchen wir mit Eintritt nach Übereinkunft einen

Chef de service

(Herr oder Dame)

Bei uns können Sie Ihre bereits erworbenen Fachkenntnisse anwenden und ausbauen. Als sprachgewandter und kontaktfreudiger Mitarbeiter oder Mitarbeiterin bieten wir Ihnen eine verantwortungsvolle Jahresstelle in gut organisiertem Betrieb.

Verständnis für die Erfüllung der Wünsche unserer Gäste und die Fähigkeit zur Begeisterung und Motivation Ihrer Untergebenen sollten Sie als Eigenschaft mitbringen.

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit zur Weiterbildung und der Verantwortung entsprechende gute Entlohnung. Fortschrittliche Sozialleistungen, bestens geregelte Arbeits- und Freizeit sind Selbstverständlichkeiten.

Wir orientieren Sie gerne über diese interessante Position.

**Restaurants
Bahnhofbuffet Zürich HB**
Telefon 211 15 10 9680



Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft in bekanntes Fischspezialitäten-Restaurant am rechten Zürichseeufer

**Kellner oder
Serviertochter**

in gepflegten Speiseservice.

und

Commis de cuisine

in kleine Brigade.

Wir bieten geregelte Arbeits- und Freizeit sowie hohes Salär. Zimmer eventuell im Hause.
Wir erwarten gerne Ihren Anruf.

W. + M. Wolf, Telefon (01) 923 43 66 9551

Gesucht ab 15. Dezember 1980 für lange Wintersaison

jungen Koch

sowie

**Anfangskellner oder
Serviertochter**

deutschsprechend, in gut geführtes, neu renoviertes Hotel.

Offerten an

Familie Renggli
Hotel Bergsonne, 6356 Rigi-Kaltbad
Telefon (041) 83 11 47
Zeugnisse mit Foto erwünscht.

9640

Gesucht für Sommersaison, Anfang April bis Ende Oktober 1981

**1. Sekretärin (NCR 42)
2. Sekretärin**

Etagengouvernante

**Economat/
Officegouvernante**

Küchenchef

Saucier (Vertretung Küchenchef)

Entremetier oder

Commis entremetier

Garde-manger oder

Commis garde-manger

Commis de cuisine

Zimmermädchen

Glätterin/Flickerin

Offerten mit Unterlagen und Lohnansprüchen erbeten an:
Hotel Beauvillage au Lac
6900 Lugano-Paradiso

9620

**Hotel Müller
Pontresina**

sucht für lange Wintersaison in sein Spezialitätenrestaurant «Arvenstübl» selbständige und tüchtige

Restaurationstochter

Eintritt 17. Dezember 1980.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an:

H. Bieri, Dir.
Hotel Müller, 7504 Pontresina
Tel. (032) 6 63 41

9131

**VULPERA
HOTELS** CH-7552 Vulpera
Bad Tarasp- Vulpera

Tradition, verbunden mit neuem Schwung und Elan - Arbeit und sinnvolle Freizeitgestaltung - das ist Vulpera.

Für die Wintersaison (Dezember bis März) suchen wir für das Erstklasshotel Schweizerhof und die Nebenbetriebe noch folgende Mitarbeiterin:

Lingerie: Näherin

Sind Sie interessiert? Dann richten Sie Ihre Bewerbung bitte an die Direktion der Vulpera Hotels AG, 7552 Vulpera, Telefon (034) 9 04 46.

9266

**Hotel Ochsen
8623 Wetzikon/ZH**

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft in gut gehenden Landgasthof freundlich

Serviertochter (Schichtbetrieb)

sowie

Kochlehrling

auf Frühling 1981.

Anfragen an Fam. Adler
Telefon (01) 930 01 43
(Donnerstag Wirtsonntag)

9566

**Flughafenhotel-Restaurant
Bern-Belp**

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft einen

Hausburschen

guter Verdienst, Kost und Logis im Hause.

Offerten sind zu richten an
Chr. Müller, Flughafenhotel
3123 Belp
Tel. (031) 54 31 68 P 05-25609



CARLTON ELITE HOTEL
Bahnhofstrasse 41, 8023 Zürich
Telefon 01/211 65 60

Für unsere Restaurants suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Chef de rang

mit mehrjähriger Berufserfahrung im A-la-carte-Service.

Sowie

Commis de rang

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeitszeit (Sonntag frei) und zeitgemässe Entlohnung.

Bitte rufen Sie uns an oder senden Sie Ihre Unterlagen an Herrn E. K. Greif, Direktor.

9682

GSTAAD

Für unser **** Hotel mit verschiedenen Restaurants mit exklusiver Kundschaft suchen wir für kommende Wintersaison

Chef de rang

(flambier- und tranchierkundig)

Kellnerlehrling

(Frühjahr 1981)

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüchen sind erbeten an

Hotel Ermitage und Golf
3778 Schönried/Gstaad
Telefon (030) 4 27 27

9652

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

Koch

in kleine Brigade.
Sprachenkundige

**Serviertochter
oder Kellner**

in gutbezahlte Jahresstelle.

Anfragen erbeten an

Fam. Pidy
Restaurant Viktoria
Bahnhofplatz
3900 Brig
Telefon (028) 23 10 25

9651

Bivio am Julierpass

Gesucht tüchtigen

Alleinkoch

Offerten an

Hotel Guidon in
7451 Bivio
Telefon (081) 75 12 21

P 13-2816

Wir suchen auf sofort oder nach Übereinkunft in Spezialitäten-Restaurant

**Restaurationskellner
oder -tochter**

(Lohn zirka Fr. 2700.-)

sowie

**Haus- und
Küchenburschen
evtl. Tochter**

Wir sind in der Nähe Kloten Flughafen und bieten geregelte Arbeitszeit, 5-Tage-Woche und sind ein junges Arbeitsteam.
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Familie Lindauer
Gasthof Adler, 8427 Rorbas
Telefon (01) 865 01 12

9257

**Hotel de l'Ancre
Lausanne-Ouchy**

sucht:

Büro-Praktikanten(-in)

der (die) gerne die franz. Sprache erlernen möchte. Gut bezahlte Jahresstelle.

Schriftliche Offerten mit Zeugniskopien und Foto an:
F. Gillioz, Av. d'Ouchy 66,
1006 Lausanne P 22-6302

Les Restaurants

Bar und Dancing

Bankettservice

wir suchen

für unsere Restaurationsbetriebe per Mitte Dezember oder nach Vereinbarung

Gouvernante

Ihre Hauptverantwortungsbereiche:

- Koordination, Organisation, Betreuung, Schulung und Leitung einer Brigade von 15 bis 20 Personen (darunter auch Hotelfachassistentinnen)
- Buffet, Office, Bankett, Personalrestaurant und Lingerie
- Hausreinigung und Personalzimmer

Wenn Sie selbständig und verantwortungsbewusst sind, wenn Sie in einem Managementteam mit dabei sein möchten und auch noch Ihre Erfahrung erweitern möchten, dann finden Sie bei uns den gewünschten Job.

Gerne erwarten wir Ihre telefonische oder schriftliche Bewerbung.

CASINO BERN

z. H. Frl. Doris Probst
Herrngasse 25
3000 Bern 7
Tel. 031 22 20 27
P 05-9180



sucht für Wintersaison 1980/81 qualifizierten, selbständigen

**Alleinkoch
oder Köchin**

Wir sind ein modernes 50-Betten-Hotel mit Halbpension (ohne Restaurant).

Schriftliche Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen und Foto sind zu richten an
Hotel Ammann, Talstrasse 31
7270 Davos Platz GR

9587

**MOLINO
RESTAURANTS**

Zur Ergänzung unseres Restaurations-teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

**Koch
und eine Küchenhilfe**

- Wir bieten:**
- geregelte Arbeitszeit
 - 5-Tage-Woche (sonntags frei)
 - angenehmes Arbeitsklima
 - zeitgemässe Sozialleistungen
 - Aufsteigsmöglichkeiten
 - 4 Wochen Ferien

Wir erwarten:

- Erfahrung im Gastgewerbe
- Bereitschaft, sich in unserem jungen Team einzuordnen

Gerne erwarten wir Ihren Telefonruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.
JELMOLI GLATT, Personalwerbung,
8301 Glattzentrum bei Wallisellen, Tel. (01) 830 44 11, intern 517 (Frau Roos).

Hotel Adler, 3981 Riederalp/VS

Neuer, modern eingerichteter Betrieb sucht für Wintersaison 1980/81

**Restaurationslochter
Hotelfachassistentin
Hausbursche
Zimmermädchen**

Fam. Eycholzer-Kaser,
Telefon (028) 27 10 10 P 36-122461



Wir suchen für unser Restaurant Trattoria und Pinocchio-Bar per sofort:

**Barmaid
Barhilfe (20.00-24.00 Uhr)
Kellner
Serviertochter
Hausburschen**

Anfänger werden angelernt. Arbeitszeit: 16.00-24.00 Uhr, sonntags frei. Zimmer (im Hause) können zur Verfügung gestellt werden.

Möchten Sie gerne in einem Betrieb mit familiärer Note tätig sein, so rufen Sie doch einfach unsere Frau Müller, Telefon (061) 87 12 60, an. P 03-11089

**Arosa (Wintersportort)
Klinik Surlej**

Wir suchen für die Wintersaison oder auch in Jahresstellung

**Küchenmädchen
oder -burschen**

Bewerbungen wollen Sie bitte richten an
Oberschwester Friederike Falk
Klinik Surlej, 7050 Arosa
Telefon (081) 31 14 33 P 13-32211



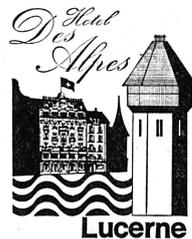
sucht auf 1. Januar 1981 in modern eingerichtetes 4-Stern-Haus

kontaktfreudige

Hotelsekretärin

fach- und sprachenkundig (D, E, F in Wort und Schrift) mit kaufm. oder ähnlicher Bildung. Hotelpraxis von Vorteil.

Bitte richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung an P. Musa, Hotel Metropole, 9001 St. Gallen, oder gerne erwarten wir Ihren Anruf (071) 23 35 35. 9136



sucht auf 1. Dezember in Jahresstelle

**Buffettochter
Küchenbursche
Zimmermädchen**

Eventuell Ausländerehepaar mit B- oder C-Ausweis.

Offerten bitte an Familie F. Decurtins. 9359



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

Für die kommende Winter- und Sommersaison suchen wir deshalb einen ideenreichen, kalkulationssicheren

Küchenchef

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

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen mit Foto und Gehaltsvorstellungen.

9655

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



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

Buffetochter 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



HOTEL DREI KÖNIGE Entlebuch

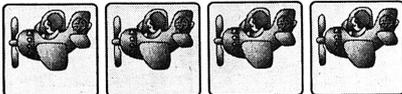
Im historischen Landgasthof Drei Könige gehören Sinfonien zur Tagesordnung. Da ich diese nicht immer alleine dirigieren möchte, suche ich einen

Sous-chef

Als meinen Stellvertreter stelle ich mir einen Mann mit fachtechnischem Können und Freude am Aussergewöhnlichen vor. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.

Hotel Drei Könige
Oskar und Ursula Marti
6162 Entlebuch
Telefon (041) 72 12 27

9654



Flughafen-Restaurants
Zürich, 814 33 00

Für sofort oder nach Übereinkunft suchen wir noch folgende Mitarbeiter:



**Chef de rang
Barman
Speisenbar-Kellner
Serviertochter
Buffetochter
Haus- und
Lagerburschen
Officeburschen/
-mädchen**

(Ausländer nur mit C- oder B-Bewilligung)

Wir bieten:
- einen Ihren Leistungen entsprechenden Lohn
- 2 Tage frei pro Woche
- geregelte Arbeits- und Freizeit
- Verpflegung in unserem Personalrestaurant
- Unterkunft in unserem Personalhaus in preiswertem Zimmer

Wenn Sie sich für einen von diesen Posten interessieren, rufen Sie uns doch gleich an. Unsere Herren J.-L. Gerber oder J. Grohe werden Ihnen gerne weitere Fragen beantworten.

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

9659



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

Sekretärin/Telexistin
Küche: Chef patissier/Confiseur
2. Patissier

Etage: Zimmermädchen
Hilfzimmermädchen

Divers: Glätterin

Für den

Dracula's Ghost Riders Club

Exklusiver Privatclub

suchen wir

Chefrestaurateur
(selbständig)
Serviertochter

Für das **Casino-Dancing** suchen wir:

Anfangsserviertochter

Offerten mit Foto, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen sind erbeten an:

Direktion Kulm Hotel, 7500 St. Moritz
Telefon (082) 2 11 51

9565

Hotel Alpina
8784 Braunwald

Wir übernehmen den elliherlichen Betrieb und haben uns viel vorgenommen. Möchten Sie mit uns neu anfangen als

Küchenchef

in kleine Brigade

Chef de partie

ab zirka 1. Dezember 1980

Wir möchten zusammen mit unseren Mitarbeitern das beliebte Haus in persönlicher Atmosphäre weiterführen und wünschen uns einsatzfreudige, selbständige und initiative Mitarbeiter, die ihre Ideen verwirklichen möchten und können.

Senden Sie Ihre Unterlagen an
R. Schweizer
Hotel Alpina, 8784 Braunwald
oder telefonieren Sie (058) 84 32 84

9578

Hotel Kulm

Valbella-Lenzerheide

Gesucht zur Ergänzung unseres jungen Teams

1 Serviertochter

(für Speiseservice und Barablösung)

1 Jungkoch

(in kleine Brigade)

Offerten mit den üblichen Unterlagen an

Familie F. Widmer
Tel. (081) 34 11 80 P 13-3500

Nach Klosters gesucht

**Serviertochter
Saaltochter**

(Anfängerinnen werden angelernt)

Kellner

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Guter Lohn. Geregelte Arbeitszeit.

Offerten an
Fam. U. Altermatt
Sporthotel Kurhaus
7252 Klosters-Dorf
Telefon (083) 4 11 12 oder
4 26 33

9567

Hotel Bären, 8840 Einsiedeln

sucht zu baldigem Eintritt, für Wintersaison, in Speiserestaurant freundliche, aufmerksame

Serviertochter

Offerten erbeten an Fam. Franz Kälin
Telefon (055) 53 28 76 ofa 147.313.524



Unser traditionsbewusstes Gasthaus liegt 3 km von Zürich entfernt am Zürichsee.

In unsere Brigade suchen wir einen

**Commis de cuisine
Chef de partie**

Bei uns arbeiten Sie an 5 Tagen 44 Stunden pro Woche. Am Sonntag und Montag haben Sie frei, da unser Gasthaus immer geschlossen ist.

Gern erwarten wir Ihre Bewerbung oder Ihren Telefonanruf für einen Termin zu einem Gespräch.

Peter Trottmann
Gasthaus zum Rössli
Aite Landstrasse 86
8702 Zollikon
Tel. (01) 65 89 70

P 44-61

Hotel Alpfrieden
3981 Bettmeralp

sucht für lange Wintersaison

Commis de cuisine

Eintritt nach Übereinkunft.

Rufen Sie uns an
Familie Minning
Telefon (028) 27 22 32

9676



sucht auf Mitte Dezember für lange Wintersaison

Serviertochter

Offerten sind zu richten an

Thomas Kalbermatten
Hotel Waldesruh, 3906 Saas-Fee
Telefon (028) 57 22 95

9305



**Spezialitäten-Restaurant
am Bielersee**

Wir suchen per 1. Dezember fachkundige

**Serviertochter
oder Kellner**

für Speiseservice.

Bitte melden Sie sich unter
Telefon (032) 22 82 87
oder (032) 85 15 30

P 06-1726



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/Saaltochter
Winebutler**

Richten Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

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

9489



Hotel Gornergrat
Zermatt Dorf

sucht für lange Wintersaison

**1 Chef pâtissier
1 Jungkoch**

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an

Direktion Hotel Gornergrat
3920 Zermatt Dorf
Telefon (028) 67 10 27

9687

Hotel Central
6390 Engelberg

Wir suchen ab Winter 1980/81

Küchenchef

zur Führung einer kleinen Brigade von 5 Köchen und 2 Lehrlingen.

Wir bieten Ihnen verantwortungsvolle und ausbaufähige Tätigkeit.

Gute Entlohnung, geregelte Frei- und Arbeitszeit, angenehmes Arbeitsklima.

Offerten an:

Roland Rödiger
Hotel Central/Crystal
6390 Engelberg
Telefon (041) 94 12 39

9689



Flüela Hotel, Davos Dorf

Wir suchen dringend, Eintritt per sofort

Etagen-Zimmermädchen

(sprachkundig, mit Berufserfahrung) sowie (Eintritt Mitte Dezember)

Barmaid oder Barman

für Bergrestaurant Pischa (2485 m) (Mitarbeiter erhalten Freikarten für Bergbahn und für Skilifte.)

Commis de cuisine

Wintersaison, Ende November bis Ende April 1981.

Wir bitten um Zeugniskopien mit Foto an
Andreas J. Gredig, Flüela Hotel
7260 Davos Dorf

9684



sucht für die Wintersaison 1980/81

- Nachttelefonist
- Chasseur
- Telefonistin
- Sous-chef pâtissier
- Confiseur
- Commis pâtissier
- Glätterin
- Wäscherin

sowie für Chesa Veglia:

Chef saucier Barmaid

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an
Palace Hotel, 7500 St. Moritz
Telefon (082) 3 38 19 oder 2 11 01

4-Stern-Hotel in Lugano sucht in Jahresstelle eine(n) bestens qualifizierte(n)

Chef de réception

mit einem Flair für die Administration. Eintritt nach Übereinkunft.

Verantwortungsbewusste Interessenten richten bitte ihre vollständige Offerte unter Chiffre 44-74354 an Publicitas, 8021 Zürich.

Für unsere neuerbaute

Park-Residenz Davos

(Aparthotellerie mit Restaurant)

suchen wir für die Wintersaison noch folgendes Personal:

Zirka per Anfang Dezember:

Chef de partie tournant

Buffethilfe

Wir bieten Ihnen

- neuzeitliche Anstellungsbedingungen
- Zusammenarbeit in einem jungen, aufgeschlossenen Team

Wir erwarten:

- Freude am Aufbau dieses neuen Betriebes
- Sinn für Teamarbeit

Sind Sie interessiert? Dann richten Sie Ihre Bewerbung bitte an das Allod-Hotel-Management, Rätusstrasse 22, 7000 Chur.

9141

6900 Lugano, Riva V. Vela 4
Tel. 091 - 22 86 61
Telex: 79151
Telegramm: Excelsior - Lugano



HOTEL
EXCELSIOR
LUGANO

Wir sind ein ****-Hotel mit 150 Betten, im Geschäftszentrum von Lugano gelegen und suchen per sofort oder nach Übereinkunft

die Gouvernante

die uns hilft, unsere anspruchsvollen Gäste zu verwöhnen,

die Réceptionistin

die den Umgang mit Menschen schätzt.

Fühlen Sie sich angesprochen?
Richten Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Herr H. Rimann
CEM Management AG
Morgartenstrasse 3, 8039 Zürich
Telefon (01) 241 59 66

9666

Restaurant Bar Dancing Rotisserie Kollermühle, 6300 Zug Telefon (042) 21 00 60

direkt an der Hauptstrasse Zürich-Luzern

sucht per sofort oder nach Vereinbarung jüngere, versierte

Barmaid

in Dancing

1-2 Kellner (Chef de rang)

flambier- und tranchierkundig

1-2 Kellner (Commis de rang)

in Rotisserie

1-2 Aushilfsserviertöchter

sowie

1-2 Buffettöchter oder -burschen

Ausländer nur mit Bewilligung

in Restaurant und Dancing

Wenn Sie Freude an Ihrem Beruf haben, in einem jüngeren Team arbeiten möchten und kontaktfreudig sind, so rufen Sie uns doch einmal an.

Herrn Paroz verlangen (fragen kostet ja nichts).

Wir bieten Ihnen 5-Tage-Woche, gute Entlohnung, geregelte Arbeitszeit.

P 25-12561

Für unser renoviertes 70-Betten-Hotel im Herzen der Berner Altstadt suchen wir eine

Réceptionistin

(Alter nicht unter 20 Jahren)

Wenn Sie über einige Hotelerfahrung verfügen und Ihnen die Arbeit an der Front in einem vielseitigen und lebhaften Betrieb Spass macht, finden Sie bei uns eine gut honorierte Jahresstelle mit geregelter Arbeits- und Freizeit.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Direktion

HOTEL HOSPIZ ZUR HEIMAT

Gerechtigkeitsgasse 50, 3011 Bern, Telefon (031) 22 04 36

9616

Sporthotel Langis Glaubenberg ob Sarnen OW

Arbeiten auf der Sonnenseite Obwaldens, im schönsten Langlaufgebiet der Schweiz

Wir suchen

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
(Herrn Heinz Rohrer verlangen)

882

Bahnhofbuffet Bern sucht

für sofort oder nach Übereinkunft an modernen Arbeitsplatz

Service-angestellte

für die verschiedenen Lokale unseres Betriebes. Gute Verdienstmöglichkeiten, auf Wunsch Zimmer im Personalhaus.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung, Ausländer jedoch nur mit B- oder C-Bewilligung.

9675

Bahnhofbuffet Bern, 3001 Bern Telefon 031 22 34 21

Parkhotel Waldhaus 7018 Flims Waldhaus

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

Wir suchen für die kommende Wintersaison folgendes Personal:

Loge:

Telefonistin (sprachkundig)

Service:

Commis de rang

Tagesbar:

Commis de bar (deutschsprachig)



Dancing Tschaler:

Commis de bar

(deutschsprachig)

Offerten mit den üblichen Unterlagen richten Sie bitte an

R. Frey, Direktor,
Parkhotel Waldhaus
7018 Flims Waldhaus

9638



Restaurant Linde 8104 Weiningen ZH

Lieben Sie einen vielseitigen Betrieb?
Lieben Sie Umgang mit Menschen?

Möchten Sie sich nach langjähriger Tätigkeit im Service oder anderen Sparten im Gastgewerbe verbessern und die Aufgabe eines

Chefs de service

übernehmen?

Wenn Sie nicht zurückschrecken vor einem lebhaften und intensiven Betrieb und Freude haben an einer schönen und verantwortungsvollen Aufgabe, sind Sie die richtige Frau für uns.

Rufen Sie uns doch einmal an.
Telefon (01) 750 18 18, Herrn Rüedi

9656



STEIGENBERGER HOTEL BELVÈDÈRE

Für die kommende Wintersaison (Eintritt Anfang/Mitte Dezember) suchen wir noch zur Vervollständigung unseres Teams eine

Telefonistin

Haben Sie Interesse an diesem Posten und Freude an der Betreuung eines internationalen, gehobenen Gästekreises?

So wenden Sie sich bitte mit Lebenslauf, Lichtbild und Zeugniskopien an

Steigenberger Hotel Belvédère
Personalverwaltung
7270 Davos
Tel. (083) 3 64 14

9658



Breitenrainplatz BERN

Wir sind ein modernst eingerichtetes Spezialitäten-Restaurant und suchen per sofort oder nach Übereinkunft einen dynamischen

Chef de service

als Stellvertreter des Patrons.

Sie sollten mit der Tessiner und italienischen Küche vertraut sein und sowohl das Personal führen als auch unsere Gäste aufs Zuverlässigste betreuen. Wenn Sie Ausländer sind, so benötigen Sie den Ausweis B oder C.

Wir bieten Ihnen nebst geregelter Arbeitszeit und gutem Arbeitsklima sehr guten Verdienst mit Umsatzbeteiligung.

Bitte schreiben oder telefonieren Sie uns.

A. Cafiero, Grotto Ticino
Breitenrainplatz 26, 3014 Bern
Telefon (031) 41 96 77

P 06-2774

Wir suchen jüngeren, fachtüchtigen

Koch

der nach Einarbeitung die selbständige Führung unserer gepflegten Küche übernehmen könnte. Die dazu notwendigen Voraussetzungen wie Kalkulationssicherheit, Sinn für gute Zusammenarbeit und Freude am Beruf sollten Sie mitbringen.

Geboten werden:

5-Tage-Woche;
Möglichkeit, seine berufliche Tätigkeit an verantwortlicher Stelle unter Beweis zu stellen;
angemessene Salarierung.

Bitte richten Sie Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen schriftlich an

Rudolf Heer
Restaurant zur Trichtenhausermühle
8125 Zollikoberg
(Stadtgrenze Zürich)

9636

BAD SCHINZNACH

SCHWEFEL-THERMALQUELLE

Parkhotel

Wir suchen auf den 1. Januar oder nach Übereinkunft einen

F&B-Assistenten

dem nach einer gründlichen Einführung folgende Arbeiten für zwei Hotels und verschiedene Restaurants übertragen werden können:

**Einkauf/Warenannahme,
Kontrolle und Verteilung
inventare und Statistiken
Kontrollwesen intern
F&B Cost Control**

Der junge, dynamische Mann, für den Küche, Service und Zahlen keine Fremdworte sind, sende seine kompletten Unterlagen zuhanden der Direktion

Parkhotel
5116 Schinznach Bad

9671



Wir suchen auf den 5. Januar 1981 oder nach Übereinkunft eine freundliche, junge

Mitarbeiterin

welche unsere Telefonzentrale und Kiosk bedient.

Wir bieten:

- junges Team
- zeitgemässe Besoldung und fortschrittliche Sozialleistungen
- 4 Wochen Ferien
- freundliches Arbeitsklima
- jedes zweite Wochenende Samstag und Sonntag frei

Wir erwarten:

- Selbständigkeit
- Freude am Umgang mit Menschen
- Sprachkenntnisse von Vorteil aber nicht Voraussetzung

Sollten Sie sich für diese Stelle interessieren, so rufen Sie bitte Herrn Ladner an.

Bäderklinik Valens
7311 Valens, bei Bad Ragaz
Telefon (085) 9 24 94

9648

Grosser anspruchsvoller Restaurationsbetrieb sucht für die Wiedereröffnung im Frühjahr 1981 einen erfahrenen

Küchenchef

Haben Sie Interesse, in einem gut eingeführten Speiserestaurant in einer Ostschweizer Stadt Ihre Fähigkeiten einzusetzen. Wir möchten weiterhin ideenreiche Menus wie auch auserlesene Spezialitäten und Aktionen anbieten.

Sie sind in der Lage und haben Freude, die Arbeit der Küchenmannschaft zu lenken, die erforderlichen Kalkulationen selber durchzuführen und auch die Verantwortung für die Ausbildung der Lehrlinge zu tragen. Dem hohen Einsatz entspricht ein ebensolcher Lohn samt Sozialleistungen.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 3214 Zv an ofa Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 8022 Zürich.



sucht mit Eintritt nach Übereinkunft einen Restaurationsfachmann als

Betriebsleiter

Voraussetzungen:

- ausgedehnte Berufskennnisse im Service, Küche und Administration
- dynamische, kontaktfreudige Führungspersönlichkeit
- Organisationstalent
- Beherrschung von Fremdsprachen

Wir bieten:

- verantwortungsvolle, ausbaufähige und selbständige Kaderposition
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- gut ausgebaute Sozialleistungen und Pensionskasse
- geregelte Arbeits- und Freizeit
- der Verantwortung entsprechende Entlohnung

Gerne erwarten wir Ihre Offerte unter Beilage der üblichen Unterlagen an die Personalabteilung der

Restaurants Bahnhofbuffet Zürich HB
Postfach, 8023 Zürich, Tel. (01) 211 15 10

9681

Hotel Posthuis 6061 Melchsee-Frutt

Für kommende Wintersaison suchen wir tüchtige(n)

Koch/Köchin

und

Hilfskoch

in kleine Brigade
sowie
junge, versierte

Serviertochter

Geregelte Freizeit, guter Verdienst, Kost und Logis im Hause.

Melden Sie sich bitte bei
P. Rohrer-Elmiger
Telefon (041) 66 42 19 9342

HOTEX

Die Professionals
für Übersee-Stellen

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

Hotel Krone 6490 Andermatt

sucht für sofort oder nach Übereinkunft für Wintersaison

Serviertochter oder Kellner

(Demi-chef de rang oder Chef de rang)

Senden Sie bitte Ihre Bewerbung oder rufen Sie uns an.
Telefon (044) 6 72 06
F. Zbinden, Direktor

9643

Hotel waldhaus

Dolder
Zürich

Wir suchen qualifizierte Mitarbeiter (Schweizer oder Ausländer mit Bewilligung B oder C) für die Positionen:

Chef de rang und Demi-chef

für unser Restaurant und den Grill-room.
Eintritt nach Übereinkunft.

Gelegenheit zur fachlichen Weiterbildung.

Wir bieten gute Löhne, geregelte Arbeits- und Freizeit, keine Feinächte, 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 P. Lüscher, Personalchef, Telefon (01) 251 93 60. 9635

Hotel Roschuo 6442 Gersau

Wir suchen auf Mitte Februar/Anfang März 1981 für lange Saison, evtl. Jahresstelle

Hotelsekretärin

Französischkenntnisse und selbständiges Arbeiten erwünscht.

Interessentinnen wenden sich mit den üblichen Unterlagen an

Frau M. Reichmuth
Tel. (041) 84 12 66

9623



In unser grosszügiges und modernes Personalrestaurant suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine gut ausgebildete und gewandte

Serviceleiterin (Chef de service)

für die Bereiche Gästereservationen, Durchführung von besonderen Abendanlässen, Abrechnung und Mithilfe beim Service.

Willkommen sind: selbständige, gepflegte Bewerber mit abgeschlossener gastgewerblicher Ausbildung, einigen Jahren Berufserfahrung sowie Geschick in Organisation und Personalführung.

Wir bieten: ein interessantes Aufgabengebiet bei zeitgemässer Entlohnung, gute Anstellungsbedingungen und fortschrittliche Sozialleistungen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:
Frau I. Habisreutinger
Personalrestaurant Piazza
Schweizerische Kreditanstalt
Uetlibergstrasse 231
8045 Zürich
Telefon (01) 202 98 86/87
oder
Frau H. Furter
SV-Service Schweizer
Verband Volksdienst
Neumunterallee 1
Postfach 124
8032 Zürich
Telefon (01) 251 84 24
P 44-855

SV-Service
Schweizer Verband Volksdienst

Schloss Mammern

Sind Sie der

Sous-chef/Chef saucier

welcher Freude an gepflegter Küche und gute berufliche Kenntnisse hat?

Ihr Eintritt erfolgt baldmöglichst oder nach Vereinbarung.

Wir bieten sehr gute Entlohnung, ausgebaute Pensionskasse, gepflegte Unterkunft, geregelte Arbeitszeit und freundliches Arbeitsklima.

Für einen ausländischen Stellenbewerber steht eine Jahresbewilligung zur Verfügung.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte.

Direktion Klinik Schloss Mammern
8625 Mammern
Telefon (054) 8 65 71

9596

Für unsere international sehr bekannte Hotel-Klinik mit 150 Betten (110 Angestellte) suchen wir auf Frühjahr 1981 bestens ausgewiesenen

Küchenchef

Haben Sie Freude an überdurchschnittlichem und geschmackvollem Kochen, offerieren wir Ihnen eine sehr interessante Jahresstelle.

Wir bieten geregelte Arbeitszeit, Pensionskasse mit voller Freizügigkeit.

Es erwartet Sie ein gutes Arbeitsklima und selbständiges Arbeiten.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte unter Chiffre 9575 an hotel revue, 3001 Bern.

Aussenwerbung, Innenwerbung und Image

Werbung im Gastgewerbe

Bei dem direkten Absatz, wie er im Gastgewerbe vorgefunden wird, ist der Produzent gleichzeitig voll und ganz selbst für Werbung, Sales Promotion (Verkaufsförderung) und Public Relations (Öffentlichkeitsarbeit) verantwortlich. Leider ist häufig zu beobachten, dass zwar beachtliche Anstrengungen unternommen werden betreffend die Erzeugung des Angebotes an Waren und Dienstleistungen - etwa bei der Zubereitung der Speisen -, jedoch der Wert der Werbung, vor allem in Kleinbetrieben, nicht erkannt oder unterschätzt wird. Zwar spricht jeder von Marketing-Methoden. Die heutige Wettbewerbssituation erfordert dagegen mehr und mehr, diese Erkenntnisse auch wirklich systematisch anzuwenden.

Man muss sich hüten, die Werbung als eine isolierte Sache «nebenbei» oder als ein notwendiges Übel zu betrachten. Die Werbung soll als ein lebenswichtiger Bestandteil fest in den gesamten betriebswirtschaftlichen Ablauf integriert sein. Infolge ihres meist rein absatzorientierten Charakters kann sie in starkem Masse Umsatzveränderungen bewirken.

Mittels Werbung vermag der Betrieb normalerweise überhaupt erst in Kommunikation mit dem Menschen zu treten. Dadurch, dass der Betrieb über eine Werbeminformation an den potentiellen Konsumenten gelangt und von ihm eine Entscheidung verlangt, löst sie beim Gast eine Antwort aus, indem er durch Kauf/Nichtkauf, beziehungsweise durch Wahl/Nichtwahl des gastgewerblichen Unternehmens reagiert.

Die Besprechung der nötigen Einordnung jeder Werbung in ein Werbekonzept und Marketingsystem, welche letztlich von den Unternehmenszielen geprägt werden, würde den Rahmen dieses Artikels sprengen.

Werbung ist also ein ständiges Agieren und Reagieren, eine dauernde Kommunikation mit dem Nachfragermarkt, wobei im Zentrum der Mensch mit allen seinen Wünschen und Bedürfnissen steht. Aus diesen Gründen erfordert die Werbung unsere fortwährende Aufmerksamkeit. Zudem löst sie Kreativität aus und vermittelt uns nicht zuletzt, bei erreichtem Werbeziel, ein Gefühl der Freude und des Erfolges.

Werbung in zwei Bereichen

Für die speziellen Gegebenheiten im Gastgewerbe ist es von Vorteil, die vielfältigen Werbemassnahmen räumlich zu trennen. Wir unterscheiden demgemäss zwischen externer und interner Werbung. Bemüht sich die externe Werbung darum, potentielle Gäste zu der Wahl und dem Betreten des eigenen Betriebes zu überzeugen, so untersucht die interne Werbung und Sales Promotion dagegen in erster Linie die Beeinflussungsmöglichkeiten und Möglichkeiten der Absatzförderung innerhalb des Betriebes.

Externe Werbung

Die Zielsetzung externer Werbung liegt primär darin, einen gastgewerblichen Betrieb als solchen erkennbar zu machen, sei dies durch Leuchtschilder und Schriften, die die Art des Betriebes definieren. Ebenfalls der einladende Blick ins Innere oder auf eine Terrasse gehört dazu. Diese primäre Aussenwerbung ist bei jedem gastgewerblichen Unternehmen anzutreffen, oftmals jedoch in erschreckend ähnlicher, eintöniger oder unscheinbarer Weise.

Individualität und Ablösung von der Konkurrenz, dadurch Erreichung höherer Gästezahlen, liesse sich, am Betriebsort, durch besser gestaltete Speisekartenvitrinen, originelle betriebsspezifische Symbole, Aussendekorationen und stärkere Beachtung der Fassade, auffallende Konzentration von farbigem Licht, externe Ankündigungen interner Aktionen usw., bewirken. Natürlich gilt dies nur in beschränktem Masse für jene Unternehmen, die dank der Lage oder ihrem Kreis an Stammkunden praktisch auf Werbung solcherart verzichten können, was häufig nicht der Fall ist.

Zu diesen standortgebundenen Faktoren der externen Werbung gesellen sich jene der Informationsverbreitung im weiteren Umkreis, wie beispielsweise

- Inserate in Zeitungen, Zeitschriften, Fachanzeigen
- Zusammenarbeit mit Reisebüros und Verkehrsvereinen, Gemeinschaftswerbung mit anderen Betrieben
- Direktwerbung
- Werbung durch eigene Prospekte
- Erwähnung in Artikeln, Büchern, Reiseführern, Regionalprospekten, Klubempfehlungen
- Betriebsbezogene Souvenirs, Geschenke zum Mitnehmen
- Plakate und Anschläge in der Umgebung.

Interne Werbung und Sales Promotion

Die interne Werbung und Sales Promotion befasst sich mit dem Gast, der bereits die Leistungen des Betriebes in Anspruch nimmt oder sich gerade zu einer Konsumation entschliesst. Ihre Hauptaufgabe besteht darin, den Gast zu einer teu-

ereren oder zusätzlichen, in jedem Falle aber vorher noch nicht begehrten Konsumation zu animieren. Dabei geht es jedoch keinesfalls um ein schnödes «dem Gast das Geld aus der Tasche ziehen», denn der Konsument soll die Werbebotschaft positiv aufnehmen, soll sie als eine dankbare Informationsquelle betrachten, die ihm verhilft, seine Bedürfnisse besser als vorgesehen zu erfüllen, oft sogar überhaupt erst zu erkennen.

Im anzustrebenden Fall bringt demzufolge die interne Werbung und Sales Promotion sowohl dem Unternehmer in einer Umsatzerhöhung Nutzen als auch dem Gast, der seine individuellen Bedürfnisse berücksichtigt und erfüllt sieht. Andererseits erzeugen Werbe- und Verkaufaktionen Abwechslung im eigenen Betrieb, der sich so von einem allfällig erstarrten Angebot zu lösen vermag und sich damit leichter vom Konkurrenzfeld abhebt.

Nicht verkaufen - mehr verkaufen!

Umsatzsteigernd wirkt interne Werbung allerdings nur, wenn sie dem Kunden ein **Extraprodukt** verkauft (Fall a) oder wenn der Gast ein anderes Produkt erwirbt, welches das ursprünglich gewünschte ersetzt (**Ersatzprodukt**), jedoch auf einem höheren Preisniveau liegt (Fall b). **Unehete interne Werbung** versucht zwar ebenfalls ein Ersatzprodukt zu vermarkten. Dessen Preis befindet sich aber auf dem gleichen Niveau und wirkt infolgedessen nicht umsatzsteigernd (Fall c). Solche uneheten Werbeaktionen, die man zahlreich antrifft, kommen den Lieferanten des Gastwerbes zustatten, von denen sie auch meist organisiert werden, da diese verständlicherweise ihre eigenen Produkte verkauft sehen wollen. Unehete Werbung nützt jedoch dem einzelnen Betrieb unserer Branche nur wenig. Obwohl Werbung dieser Art teilweise in Hinsicht darauf geplant wird, wie bereits erwähnt, eine Abhebung von Konkurrenzbetrieben zu erbringen, so sollte und kann doch immer gleichzeitig eine Umsatzsteigerung hervorgerufen werden.

Abwechslung belebt!

Neben permanenter interner Werbung sollten zusätzlich kurzfristige Verkaufaktionen geplant und durchgeführt werden, die nach einigen Tagen - zumindest wöchentlich - verändert werden, es sei denn, es handle sich um längerdauernde und aufwendigere Aktionen wie zum Beispiel Spezialitätenwochen. In diesem Bereich der Themenfindung für interne Werbemöglichkeiten kann der Gastronom und Hotelier mitsamt seinen Mitarbeitern nicht genug Ideen kreieren und seine Phantasie unter Beweis stellen.

Platzierungsmöglichkeiten interner Werbung und Sales Promotion bieten sich vor allem in unmittelbarer Nähe des Konsumationsortes an, beispielsweise in Form von

- Tischstellern und -aufbauten, mit kurzem, aber wirkungsvollem Text
- Decken- und Wandplakaten, Aktionschildern
- permanenten Zusatzspeisekarten mit verlockenden Extraangeboten
- Präsentation von unproblematischen Waren im Raum, die einen starken optischen Anreiz ausstrahlen
- Empfehlungswerbung durch das Personal.

Servicpersonal = Verkaufspersonal

Hier muss die Wichtigkeit eines freundlich-hilfsbereiten, präzise über die Werbemöglichkeiten des Betriebes orientierten Bedienungspersonals betont werden. Da es an vorderster Verkaufsfürsorge arbeitet, kommt ihm spezielle Bedeutung zu. Kontroll- und Belohnungsmechanismen bewirken, dass nicht sämtliche Werbebemühungen infolge untätigen Personals wieder zunichte gemacht werden.

Ferner kann in weiteren Bereichen des Betriebes als auch extern durch Ankündigungsstafeln oder etwa in den Massenmedien Bezug genommen werden auf die interne Werbung und Sales-Aktionen.

Bedürfnisstruktur und Imagekonzeption

Bei jeder Werbung muss berücksichtigt werden, dass der Konsument nicht lediglich das reine Produkt wünscht, sondern in der Entscheidung zum Kauf vielerlei, teils bewusste oder unbewusste Erwartungen, Hoffnungen und Bedürfnisse mitspielen. Der Gast sucht eben ein gastge-

werbliches Unternehmen nicht allein aus den lebenserhaltenden Grundbedürfnissen wie Verpflegung und Beherbergung auf, welche übrigens von jedem Restaurant, Pension oder Hotel, gleich welcher Qualitätsstufe, bereits abgedeckt werden. Er wird darüber hinaus durch einen ganzen Katalog kulturell bedingter oder psychologisch erklärbarer Bedürfnisse gesteuert, die sich der Werbungsbetreibende von Vorteil zunutze machen wird.

Vielfältige Bedürfnisse

Zu solchen menschlichen Bedürfnissen zählen, ohne Anspruch auf Vollständigkeit, erheben zu wollen, die folgenden:

- Geltungsbedürfnis
- Neugierde
- Prestigestreben
- Geborgenheitsgefühl
- Bequemlichkeit
- Sicherheitsstreben
- Kontaktbedürfnis
- Jagd- und Eroberungsdrang
- Spieltrieb
- Sammlertrieb
- Streben nach Lust und Freude

Man denke an die Herleitung des Wortes Restaurant von restaurare = wieder herstellen. Damit ist nicht lediglich die körperliche Wiederherstellung des Gastes, sondern ebenso die gemütsmässige gemeint.

Gefühle sind stärker als die Vernunft

Je nach Image des Betriebes oder der Art der Werbung wird auf das eine oder andere Bedürfnis stärker Gewicht gelegt, wobei, wie überall in der Werbung, der Gast sowohl rational als auch emotional angesprochen werden sollte. Es wäre wünschenswert, wenn diese «künstlichen» Bedürfnisse im Gastgewerbe vermehrt Beachtung fänden, einerseits aus Gründen der Attraktivität, andererseits natürlich aus finanziellen Erwägungen. Denn im Extremfall begibt sich ein Konsument gar nicht aus einem Grundbedürfnis heraus in einen gastgewerblichen Betrieb, sondern beispielsweise vornehmlich aus Prestige Gründen oder in der Hoffnung nach menschlichem Konstat.

Das Image soll nicht Zufall sein!

Diese Überlegungen dienen dazu, dass jede noch so kurzfristige Werbemitteilung

eine Auswahl dieser Bedürfnisse in ihr Programm aufnimmt, dass aber auch der Betrieb als Ganzes in seinem Aussehen, Angebot, Interieur, Atmosphäre usw. darauf abgestimmt ist, was in einer klaren Imagekonzeption zutage tritt. Individuelle Bedürfnisstruktur, Image der Ware und Image des Geschäftes müssen miteinander übereinstimmen. Der Erfolg allerseits bekannter Konzerne und Kettenbetriebe ist sicher zu einem guten Teil in der überlegten Konkretisierung des Images erklärbar. Mit einem fest definierten Image wird man zwar nur eine beschränkte Gästemenge gezielt ansprechen und für die Wahl des Betriebes oder die Werbeaktion gewinnen können. Wer allerdings glaubt, es allen recht zu machen, indem er eine Amalgamierung vorzieht - auch bei einem Zuviel an Werbung, die sich, vor allem bei gegensätzlicher Natur, wieder aufhebt

- wird erkennen müssen, dass er kaum jemanden zufriedenzustellen wird.

Eine zeitweilige, quasi scheinbare Verschiebung des sonst fixen Betriebesimages kann durch die Organisation von Spezialitätenwochen erzeugt werden. In grossen Betrieben bewirken diverse, zentral geleitete Restaurants und Konsumationsstätten, durch differierende Produkte und Ausstattungen voneinander unterscheiden, eine breitere, permanente Angebotspalette an Images und somit die Erfüllung mannigfacher Bedürfnisstrukturen der Gäste.

Es liegt in der Hand jedes einzelnen gastgewerblichen Betriebes, durch eine kritische Selbstanalyse den Ist-Zustand der eigenen Werbung zu ermitteln und sich zu fragen, ob die externen/internen Werbemöglichkeiten tatsächlich ausgeschöpft und richtig eingesetzt werden!

Christian Wolf

Firmen berichten

Régéthermic, Dienst am Kunden

Im Rahmen einer Informationsveranstaltung der Firma Terion AG fand kürzlich zum Thema Produktion und Schnellkühlung von Régéthermic-Menüs ein ausschliesslich für Kunden bestimmtes Weiterbildungseminar statt. Dank der Verbindung von praktischem Know-How und fundierten Kenntnissen der Probleme der Gemeinschaftsverpflegung, konnten den zahlreich anwesenden Teilnehmern praxisnahe Tipps vermittelt werden. Dabei wurde ersichtlich, wie wichtig die Schnellkühlung der Speisen ist, um bei einer rationalen Vorproduktion das qualitativ Beste zu gewährleisten. Kursdaten sind erhältlich bei: **Terion AG, Gastro-technische Systeme, 8702 Zollikon**

Qualitäts-Silber

Der Verband von Lieferanten versilberter Bestecke hat wegweisende neue Qualitäts- und Servicenormen festgelegt, um erhöhten Anforderungen seitens der Konsumenten gerecht zu werden. Das in diesem Zusammenhang geschaffene Qua-

litätssiegel - silbrierte Gabel, Löffel und Messer - garantiert:

- Qualitäts-Hartversilberung gemäss neuesten galvano-technischen Erkenntnissen. (Das Zentralamt für Edelmetallkontrolle in Bern hat 1979 die Bezeichnung «hartversilbert» als Unterscheidungsmerkmal genehmigt.)
- Die Nachlieferung der Bestecke - auch Einzelstücke - ist auf Jahre hinaus gewährleistet.
- Erhöhungswert ist die Tatsache, dass hartversilbertes Besteck - in Anbetracht seiner hohen Qualität - als preiswert bezeichnet werden darf. pd

Energiesparen im Betrieb

Das Energieforum Schweiz führt diesen Herbst zusammen mit dem Energiekonsumenten-Verband und der Schweizerischen Aktion Gemeinsam für Energiesparen (Sages) Seminare zum Thema «Energiesparen im Betrieb» durch. Ziel der Veranstaltungen, die unter anderem auch vom Schweizerischen Gewerbeverband mitgetragen werden, ist die Motivation der Geschäftsleitungen zur Energiesanierung ihrer Betriebe. Ab nächstem Jahr werden dann eigentliche Ausbildungskurse für das mittlere Kader durchgeführt.

Energieforum Schweiz, Postfach 3082, 3000 Bern 7, Tel. 031/21 04 31

Die neue «Résidence Palace» Gstaad wählt Corian*-Waschtische



CORIAN ist ein von Du Pont de Nemours entwickeltes Massivmaterial mit marmorähnlichem Aussehen.

Die Palace-Hotelleitung entschied sich, in sämtlichen Badezimmern integrierte Waschtische aus CORIAN - d. h. Tische ohne Fugen, nahtlos und in einem Stück gegossen - zu installieren.

Gründe:

- | | |
|----------------|--|
| CORIAN ist ... | das bedeutet ... |
| porenlos | schmutzabweisend, fleckenbeständig und leicht zu reinigen |
| beständig | selbst Brandflecken von Zigaretten lassen sich leicht ausbessern |
| massiv | homogen mit durchgehender Farbe und Struktur |
| wasserfest | völlig unempfindlich, kein Quellen und kein Verrotten |
| schlagfest | selbst eine 450 g schwere Eisenkugel bei freiem Fall aus 90 cm Höhe verursacht keinen Schaden. |

Falls Sie mehr über CORIAN erfahren wollen, wenden Sie sich bitte an:

René Studer Jr., CORIAN Abteilung, Gaggenu Handels AG
 Industriestrasse 9, 8117 Fällanden/ZH, Tel. (01) 825 05 55, Telex: 58764 EGA CH

CORIAN



* DU PONT'S eingetragenes Warenzeichen

member of
welcome chic hotels switzerland



Hotel Albana Weggis

Das bevorzugte ★ ★ ★ ★ Hotel am Vierwaldstättersee

100 Betten

(Saison: März bis Ende Oktober)

sucht mit Eintritt zwischen 15. März und 15. April 1981

Direktionsassistent(in)

Wir bieten:
Vielseitigen Vertrauensposten mit einem der Verantwortung entsprechenden Gehalt.

Wir erwarten:
Gute Schulung, Sprachkenntnisse und praktische All-round-Erfahrung.

Offerten mit Foto und Zeugniskopien sind erbeten an
Hans Wolf
Hotel Albana, 6353 Weggis 9533

Restaurant Aklin am Zytturm, 6300 Zug

In unser renommiertes Erstklassrestaurant suchen wir per 1. Dezember/1. Januar 1981 in modernst eingerichtete Küche

Chef garde manger

**Kellner
Serviertochter**

für gepflegten A-la-carte-Service

Für Frühling 1981

Servicelehrtochter

Wir bieten interessante Arbeit in einem jungen Team; 5-Tage-Woche.

Offerten an:
Frau M. Riegger-Aklin
Restaurant Aklin, 6300 Zug
Telefon (042) 21 18 66 9541

Aussichtsrestaurant Buchenegg

bei Zürich
8143 Buchenegg
Telefon (01) 710 73 90



Sind Sie ein

Chef de service

aus Leidenschaft?

Haben Sie Führungsqualitäten?
Besitzen Sie Organisationstalent?
Übernehmen Sie gerne Verantwortung?
Wollen Sie gerne zu unserem Team gehören,
weil Sie sich bei uns kreativ und selbständig
entfalten können?

Dann sind Sie unser Mann!

Senden Sie Ihre Bewerbung bitte an
Bruno Thomas Eltschinger
Rest. Buchenegg, 8143 Buchenegg/Zürich
Eintritt nach Übereinkunft, spätestens Februar 1981 9328

WYSSES RÖSSLI

Hotel ★ ★ ★ ★ -Restaurant
Schwyz (Zentralschweiz)

Wir suchen in Jahresstellung erfahrenen

Saucier/Sous-Chef
in mittlere Brigade (8 Mann)

Commis de cuisine

Arbeitsbeginn 5. Januar 1981 (Betriebsferien 23. 12. 1980 bis 5. 1. 1981). Wir bieten gutes Arbeitsklima, geregelte Arbeitszeit und hohe Entlohnung.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Offerte mit Foto oder rufen Sie uns an. 9544

am Hauptplatz 6430 Schwyz Tel. 043 21 19 22 Fam. G. Galfuri



HOTEL RESTAURANT RÖSSLI AMDEN

Bar-Dancing

Wir suchen per sofort oder für Wintersaison

**Kellner/Serviertochter
Barmaid, Koch und
Buffettochter**

Auskünfte und Bewerbungen an
R. + L. Eberle, 8873 Amden
Telefon (058) 46 11 94



Hotel, Restaurants, Bar, Rôtisserie MERKUR

sucht für lange Wintersaison mit lebhaftem Betrieb in Brigade von 9 Mann

Chef entremetier
mindestens 23jährig, mit A-la-carte-Erfahrung

Restaurationsstochter

Bewerbungen erbeten an
Hotel Merkur
7050 Arosa 9539



Hotel-Restaurant eiger Wengen

Für die Wintersaison 1980/81 suchen wir freundlichen und fachlich gut ausgewiesenen

Commis de cuisine

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.

Offerten mit Foto und Zeugniskopien sind zu richten an:
Fam. K. Fuchs
Hotel Eiger, 3823 Wengen
Telefon (036) 55 11 32 9101



HOTEL CONTINENTAL

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)

Hofa (Hotelfachassistentin)

Koch (Chef de partie oder Commis)

Wir bieten guten Lohn, auf Wunsch Kost und Logis.
Geregelte Freizeit.
Angenehmes Arbeitsklima.

Wir erwarten gerne Ihre Offerte
Telefon (032) 22 32 55 9222

Gesucht nach Zermatt flambier- und tranchierkundigen

Chef de rang

Eintritt Ende November oder nach Übereinkunft.

Offerten bitte an
Hotel Couronne
3920 Zermatt
Telefon (028) 67 26 81 9550



FÜRIGEN
wo die Gastlichkeit zu Hause ist

Wir suchen ab 2. 1. 1981 in Jahresstelle

Hotel-Sekretärin
(NCR-kundig)

Interessentinnen melden sich bitte schriftlich oder telefonisch mit kompletten Bewerbungsunterlagen an. 9517

HOTEL - RESTAURANTS - BAR - KONGRESSZENTRUM
CH-6362 Fürigen am Bürgenstock, Tel. 041/611254



RIVERBOAT

im Kreuz Langenthal
Tel. 063 22 87 88

Gesucht in Dancing-Betrieb mit internationalen Bands, per sofort oder nach Übereinkunft

**Barmaid
Dancing-Kellner
Hotelpraktikantin**

Telefon (063) 22 87 87
jeweils ab 20.00 Uhr
Frau Hess verlangen

ofa 121.145.526

Per sofort oder nach Übereinkunft suchen wir in unsere Küchenbrigade

**1 chef de partie
1 Commis**

Unser junges Team freut sich, Sie bei uns zu begrüssen.

Wir bieten attraktives Gehalt und vorzügliche Sozialleistungen.

Ascot

HOTEL RESTAURANT
4125 RIEHEN/BASEL
Baschstrasse 67
Telefon 061/67.39.51

Ihre Bewerbung richten Sie bitte schriftlich oder telefonisch an
B. Loew, Hotel Rest. Ascot in Riehen. P. 034173

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 Abonnemente
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Changement d'adresse (en lettres cap. s. v. p.)

Ancienne adresse

Nom Prénom

Entreprise

Rue Localité

Numéro postal d'acheminement

Membre Abonné

Nouvelle adresse

Nom Prénom

Entreprise

Rue Localité

Numéro postal d'acheminement Téléphone

Membre Abonné

A envoyer à: hôtel revue + revue touristique
Service des abonnements
Monbijoustrasse 130, 3001 Berne

ALEXANDER

sucht nach Übereinkunft

1. Réceptionistin

Sie unterstützen Ihre beiden Mitarbeiterinnen. Sie sprechen und korrespondieren in Englisch. Sie haben Freude an einem modernen Kassa- und Abrechnungswesen. Verantwortung ist für Sie eine Herausforderung.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir

Réceptionspraktikantin
mit soliden Englischkenntnissen.

Wir sind ein individuelles Erstklasshotel, direkt am Zürichsee - 10 Minuten ab Zentrum Zürich, mit modernsten Arbeits- und Hilfsmitteln und eigenem Personalhaus in nächster Umgebung.

Ich danke für Ihre handschriftliche und vollständige Bewerbung.

Nicolas Schweri
HOTEL ALEXANDER AM SEE
P 44-52
CH-8800 Thalwil-Zürich
Seestrasse 182
Telefon: 720 97 01



CARLTON ELITE HOTEL
Bahnhofstrasse 41, 8033 Zürich
Telefon 01/211 65 60

Zur Ergänzung unseres kreativen Küchenteams suchen wir zum Eintritt nach Vereinbarung

Chef de partie

Sie sind:
kreativ und an der neuen Küche interessiert,
gewillt, in einer mittelgrossen Brigade zu arbeiten.

Wir bieten:
Möglichkeiten zur Verwirklichung eigener Ideen und Rezepte.
Weiterbildung,
angenehmes Arbeitsklima,
vielseitigen Betrieb mit Banketten, Spezialitätenrestaurants und Snackangebot,
angemessene Entlohnung.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder schreiben Sie an Herrn Dir. E. K. Greif. 9683

GRAUBÜNDEN SCHWEIZ

Flims

1100 m - 2800 m

Hotel Segnes und Post
7018 Flims Waldhaus

sucht für die Wintersaison

Commis de cuisine
Büropraktikantin

Offerten erbeten an:
A. Klainig
Telefon (081) 39 12 81 9672

Suche

Commis de cuisine

für die Wintersaison oder in Jahresstelle.
Es handelt sich hierbei um eine gutbezahlte Stelle in jungem, aufgeschlossenem Team.
Hotel Boo
Harvey's Pub
Restaurant Francois
3792 Saanen

Bewerbungen sind zu richten an:
Andreas Trösch
Geschäftsführer
3800 Matten/Interlaken
Telefon (036) 22 62 59 9727

Hotel-Restaurant
Stazersee
7500 St. Moritz

Wir suchen noch dringend auf Mitte Dezember bis Mitte April, einfache, freundliche

Restaurationsstochter
oder **Kellner**

in lebhaften, interessanten Betrieb.

Offerten mit Zeugnisabschriften bitte an
Frau E. Friedrich
Hotel Stazersee,
7500 St. Moritz
Telefon (082) 3 38 08 9701

Kurhaus Sonn-Matt
6006 Luzern

Auf 1. Januar 1981 suchen wir eine freundliche, tüchtige, auf Sauberkeit bedachte

Gouvernante
die in der Lage ist, eine mittlere Brigade zu führen.

Wir bieten:
5-Tage-Woche
kein Hetzbetrieb

Gerne erwarten wir Ihre Kurzofferte mit Zeugniskopien an Kurhaus Sonn-Matt, Luzern, M. de Francisco. 9637

Saas-Fee

Gourmet-Club und Relais du Silence
Waldhotel Fletschhorn,
3906 Saas Fee

Wir suchen tüchtigen
Koch oder Köchin

für Spezialitätenrestaurant. Wir bieten Winter- und Sommersaison, moderne Küche, guter Lohn, Kost und Logis, junges, initiales Team.

Offerten erbeten an
Telefon (028) 57 21 31
Herr Dütsch 9705

Wir suchen
Au-pair-Mädchen

in Winterkurort. Für zwei Kinder von drei und sieben Jahren.

Wir bieten:
Eigenes Studio, Familienanschluss, sonntags frei, Möglichkeit, die französische Sprache zu erlernen.

Für weitere Auskünfte telefonieren Sie (027) 41 59 75 oder schreiben Sie uns:
François Berclaz
Bergrestaurant Plunachid
3962 Montana. 9730

Wichtig
Bitte Erscheinungdatum vorschreiben

Restaurant Löwen
4900 Langenthal

Gesucht in neues, modernes Restaurant im Zentrum Langenthals

Serviertochter
Commis de cuisine
Service-Aushilfen

für Restaurant und Bankett-service.
Gerne gebe ich Ihnen Auskunft und zeige Ihnen den Betrieb.
H. R. Stalder
Telefon (063) 22 44 04 9703

Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft für Speiseservice freundliche

Serviertochter
oder
Kellner
Serviceaushilfe

Gute Verdienstmöglichkeiten, nach Wunsch Kost und Logis im Hause.

Rest. Wildpark Langenberg
Familie A. + A. Schweninger
8135 Langnau am Albis
Telefon (01) 713 31 83 9649

STELLENGESUCHE
DEMANDES D'EMPLOIS

20jährige Schweizerin sucht Stelle als

Réceptionspraktikantin
vom 1. Jan. 1981, evtl. 20. Dez. 1980, bis Frühling 1981, Sprachen D, E, F, Sp. NCR-42-kündig, Raum Zürich bevorzugt.
E. Flückiger, Breiten 6476 Stammheim
Telefon (054) 9 10 65 9644

Barman

Dancingkellner sucht Stelle in Zürich, Basel, Bern oder Luzern oder evtl. nur Wintersaison.

Offerten unter Chiffre 17-304347 an Publicitas AG, 1701 Freiburg. 9719

20jährige Engländerin sucht für die Wintersaison Stelle in Hotel zur Betreuung von Gästekindern resp.

Leitung von Hoteldingergarten
Erfahrung in der Schweiz sowie Kenntnisse der Landessprache sind vorhanden.
Lohnofferten werden erbeten an Miss Denise Andrews, 395 Chipstead Valley Rd., Coulsdon, Surrey, England. 9670

Ich suche auf 1. März Stelle als stationierte

Reiseleiterin
im Ausland.
Sprachen: E, F, I.

Offerten unter Chiffre 9713 an hotel revue, 3001 Bern. P 22-358497

Wirtin, 47, Patentinhaberin mit langjähriger praktischer Erfahrung und Haushalteinrichtungen-Diplom, sucht

Stelle
auf Neujahr oder nach Übereinkunft als Hausbeamtin. Italienisch- und Englischkenntnisse.

Offerten unter Chiffre 9532 an hotel revue, 3001 Bern.

Jeune couple possédant grande patente A cherche

gérance
cabaret. Suisse romande ou tessinoise.
Ecrire sous chiffre 9556 à l'hôtel revue, 3001 Bern.

20jährige Schweizerin (Belvoir-Absolventin), seit der Berufshilfe im Gastgewerbe tätig, sucht neuen, interessanten Wirkungskreis als

Betriebsleiterassistentin

Region Zürich bevorzugt, jedoch nicht Bedingung. Angebote bitte unter Chiffre 9710 an hotel revue, 3001 Bern.

STELLENGESUCHE
DEMANDES D'EMPLOIS

T. H. 22 ans Cap. Rep. Dom, sér. réf. (exp. gd. brigade)

cherche place
saison hiver dans restaurant de qualité de prof.
M. Trilliani Jean-Pierre
Les Buttrias
F-38770 La Motte d'Arennas 9641

Erfahrene Sekretärin sucht

Stelle
in Verkehrsbüro oder Hotel in Wintersaisonort.
Eintritt Dezember 1980.

Sonja Wiget
Schwyzerstrasse
6422 Steinen
Telefon (043) 41 15 37 9718

Bestausgewiesener und kreativer

Restaurant- und Hotelfachmann

mit Fähigkeitsausweis sucht langfristig neuen, anspruchsvollen Wirkungskreis.
Raum Zürich bevorzugt.
Direktion, Miete, Pacht.

Offerten unter Chiffre 9716 an hotel revue, 3001 Bern.

Versierter Koch sucht Stelle als

Alleinkoch
im Raume Bern/Zürich. 5-Tage-Woche erwünscht.
Offerten unter Chiffre 9711 an hotel revue, 3001 Bern.

Chef pâtissier, 27
Chefgouvernante, 25

beide mit umfassender und langjähriger Erfahrung, suchen auf Anfang 1981 eine interessante Aufgabe.

Wir freuen uns auf Ihre Offerte unter Chiffre 44-355783 an Publicitas, 9021 Zürich.

Suche auf den 20. 12. 1980 Winter-Saisonstelle als

Buffet-/ Serviertochter

Britische Staatsangehörigkeit. Bewilligung muss besorgt werden.
Ich freue mich auf Ihren Anruf ab 17.30 Uhr.
Tel. (065) 22 13 21. 9719

Küchenchef

29jährig, sucht auf Frühjahr 1981 in kleinere bis mittlere Brigade neue Stelle. Kanton Bern bevorzugt.

Offerten unter Chiffre 9673 an hotel revue, 3001 Bern.

34 ans, bilingue français/allemand, anglais courant, notions d'italien. Diplôme Ecole supérieure de commerce Neuchâtel, diplôme Ecole hôtelière Lucerne. Expérience de directeur d'hôtel 200 lits, 3 étoiles et délégation sur 4 hôtels GB, avec chaîne internationale, depuis 6 ans. Points forts: Gestion et marketing, **cherche place** correspondant à ses capacités, en Suisse ou à l'étranger, pour début 1981 ou date à convenir.
Gérance de garni considérée.
Faire offres sous chiffre 9709 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

Pianiste

1^{er} ordre, accepterait engagement 15 jours à 1 mois, dans hôtel, restaurant station d'hiver. Références. Bar exclu.
Tél. (021) 97 14 92
P 22-358497

Kaufm. Angestellte

mit Engländeraufenthalt, sucht Saisonstelle als Hotelsekretärin im Berner Oberland. Eintritt sofort oder nach Vereinbarung.
Interessierten melden sich bitte an Anita Gloor, Stadstr. 190, 2540 Grenchen, Tel. (065) 8 64 23. P 37-465240

Erfahrener, diplomierter

Hotelier-Restaurateur
sucht für maximal 3 Monate ab Dezember Aushilfs-Mandate als Betriebsleiter, Sachbearbeiter oder in Treuhandbüro.

Offerten unter Chiffre 9723 an hotel revue, 3001 Bern.

Suche Stelle als

Aide du patron

Eidg. Handelsdiplom, Abschluss Belvoir Zürich, Fähigkeitsausweis, Sprachen D, F, E. Engländeraufenthalt. 1 Jahr Hotelsekretärin in der französischen Schweiz.
Telefon (042) 31 50 61 9559

Koch, 27 Jahre, Fähigkeitsausweis A, 3 Jahre Wirteerfahrung, sucht

Stelle
in Kantine oder dergleichen auf April 1981.
Offerten unter Chiffre 9734 an hotel revue, 3001 Bern.

Hotel
Schiller
Luzern

sucht per sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle

Betriebsassistent/Aide du patron

Aufgabenbereich:
Service, Réception, Administration.

Junge Fachleute, die an dieser ausbau- und entwicklungsfähigen Stelle interessiert sind, richten Ihre Bewerbung bitte an das Personalbüro, Hotel Schiller, 6002 Luzern. 9611

La Parrilla
das Steakhouse im Schiller Luzern

ZERMAT

Für lange Wintersaison, Dezember bis April, suchen wir einsetzfreudigen Mitarbeiter

Küche: Koch

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.

Restaurant Chez-Pierre
Grill-Room, Steakhouse
3920 Zermatt
Telefon (028) 67 31 74 9383

Atlantis Sheraton Hotel

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir noch folgende Mitarbeiter

Front Office
Telefonistin

Service

Kellner Rôtisserie
Bankett-Kellner
Bar-Dancing-Kellner
Serviertochter Döitschi
(11,5% vom Umsatz)
Buffettöchter

Housekeeping
Zimmermädchen
Officebursche/-mädchen

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

Atlantis Sheraton Hotel
Personalabteilung
Döitschiweg 234, 8055 Zürich
Telefon (01) 35 00 00 9332

Hotel Heimat

In unserem vielseitigen Betrieb suchen wir ab sofort oder nach Übereinkunft

Serviertochter
Barmaid
Hilfskoch
und Hausbursche

Wir bieten eine abwechslungsreiche, gute Dauerstelle mit geregelter Arbeitszeit.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, melden Sie sich bitte bei
H und G. Michel
Thunstrasse 45, 3700 Spiez
9633

HOTEL SURSEE

au restaurant trotte
troubadour chepler
schütbe

Wir suchen in junges Team für sofort oder nach Übereinkunft

Serviertochter
und Kellner

für unsere Restaurants «Trotte» und «au troubadour» mit gepflegtem Tellerservice und anspruchsvollem A-la-carte-Service

Wir wünschen uns einsetzfreudige, kollegiale Mitarbeiter, die Ihr Fachwissen bei uns einsetzen und erweitern möchten.

Wir bieten Ihnen eine angenehme Atmosphäre in einem modernen Betrieb, zeitgemässe Entlohnung sowie geregelte Arbeitszeit. Auf Wunsch Unterkunft im Hause.

Für Ihre Bewerbung danken Ihnen im voraus
Marcel und Blandina Pellet-Livers
Gastgeber Hotel Sursee
Bahnhofstrasse 15
6210 Sursee
Tel. (045) 21 50 51 9130

Gesucht

Alleinkoch oder Köchin

Sonntags frei, per sofort oder nach Übereinkunft

HOTEL ROESSLI, SURSEE
Tel. (045) 21 40 82
oder (045) 21 44 08
ASSA 86-2126

**STELLENGESUCHE
DEMANDES D'EMPLOIS**

Hotelier und Restaurateur sucht für Dezember und Januar

**Aushilfsstelle
als Betriebsleiter**

in Hotel oder Restaurant. Beste Zeugnisse und Referenzen vorhanden.

Anfragen erbeten unter Chiffre 9650 an hotel revue, 3001 Bern.

Vielgelehrter Mann, 32jährig, sucht

Stelle

im Hotelgewerbe (Réception). Erfahrung als Reiseleiter. Eintritt ab 15. Dez. Sprachen: D, F, E, Neugriechisch.

Offerten an
Beat Schächli
Postfach
8047 Zürich

9612

Agé de 32 ans et ayant déjà beaucoup voyagé, je cherche un poste dans la

réception d'hôtel

Expérience de guide de voyage. Entrée dès le 15 décembre. Allemand, français, anglais, grec moderne.

Offres à
Beat Schächli
Case postale
8047 Zürich

9613

**Diplom-Masseur
und Saunaleiter**

(mit Prüfung)
sucht - sofort oder später - geeignete Beschäftigung (keinen Erwerb).

Ich bin Deutscher (Ruheständler), alleinstehend, schlank, beweglich, kultiviert, unbedingt zuverlässig, tabak-/alkoholfrei, samstags/sonntags arbeitsbereit.

Zuschriften erbeten unter Chiffre 9630 an hotel revue, 3001 Bern.

Italian couple without children seeks position abroad

HE, HOTEL MANAGER

50 years, good appearance and health, 30 years experience in hotel trade, fluent French/English/German.

**SHE, SECRETARY
RECEPTIONNISTE**

maincourantière, long experience, fluent English/French, nice appearance.
Write to cipher 24-V 312526, Publicitas, 6901 Lugano.

Fehlt Ihnen über Weihnachten-Neujahr der versierte

Hotelfachmann

den Sie in allen Sparten einsetzen können? (Auch auswärtsweise.) Region Zentralschweiz bevorzugt.

Gerne erwarte ich Ihre Nachricht unter Chiffre 9535 an hotel revue, 3001 Bern.

Jeune Suisse, 24 ans, diplôme école de commerce, intéressé à l'administration hôtelière, cherche place comme

**stagiaire
d'administration**

dans hôtel important ou chaînes d'hôtels ou restaurants.

DANILO CERESA
c/o Grand Hôtel des Bains
1891 Lavey-les-Bains

9642

LIEGENSCHAFTEN-MARKT • MARCHÉ IMMOBILIER

A vendre dans station touristique du Bas-Valais

**immeuble
de 3 étages s/rez**

avec sous-sol aménagé, façade complètement rénovée et comprenant:

**un café-restaurant
avec carnotzet** (112 places)

et locaux attenants; grande terrasse.

Des locaux d'hébergement et administratifs pour l'exploitation d'une

colonie de vacances

Capacité normale = 112 lits, au max. 120 lits. Eau chaude et froide dans toutes les chambres. Aménagement complet avec tous les appareils et machines nécessaires. Clientèle assurée.

Le café-restaurant et la colonie peuvent être exploités parfaitement séparément. Fonds propres nécessaires env. fr. 225 000.-

Des personnes sérieusement intéressées s'adresseront à la FIDUCIAIRE de la FEDERATION SUISSE des CAFETIERS, RESTAURATEURS et HOTELIERS, place du Midi 24, SION, Tél. (027) 22 34 45 (demandeur M. Paul BLASER, dir.). P 36-32969

A vendre dans le canton de Neuchâtel

dancing avec pub

ouvert en soirée, excellente affaire. Places de parc. Nécessaire pour traiter Fr. 400 000.-

Faire offres sous chiffre 87-574 aux Annonces Suisse S.A., ASSA, 2, fg du Lac, 2001 Neuchâtel.

**BRAUEREI
FELDSCHLÖSSCHEN**



Kurzfristig, per 1. April 1981 (evtl. Juli 1981) ist das bestbekannte Restaurant

Metzgern

Basel, zu verpachten.

Wir sehen ein qualifiziertes Witteehepaar. Er: Koch oder Metzger, gewillt und befähigt, eine abwechslungsreiche, währschafte Küche anzubieten.

Sie ist die charmante Gastgeberin und garantiert einen vorzüglichen Bierausschank.

Das Pachtobjekt umfasst:
Restaurant 150 Plätze
Säle 50 Plätze

Rationell eingerichtet, Küche im EG, Wirtswohnung 4 Zimmer, 13 Personalzimmer.

Fairer Pachtzins. Senden Sie Ihre Kurzzofferte bitte an die Brauerei Feldschlösschen, Abt. Pachtberatung, 4310 Rheinfelden. ofa 133.127.480

**Anzeige der konkursamtlichen
Liegenschaftssteigerung**

Am Freitag, 12. Dezember 1980, um 16.00 Uhr, bringt die Konkursverwaltung des Bezirkes Westlich Raron im Bahnhofbuffet Raron das

Restaurant Bahnhofbuffet

zur Versteigerung.

Die Parzellenbezeichnung lautet wie folgt:
Nr. 5265, Folio 1, unter den Steglinen (beim Bahnhof Raron), 719 m², Gasthaus 284 m², Schatzung Fr. 455 620.-, Garten, Platz 294 m², zu Fr. 45.-, Schatzung Fr. 17 730.-, Restteil 41 m².

Konkursamtliche Schätzung: Gebäude mit Umschwung Fr. 1 000 000.-. Total Inventar: Küche, Maschinen, Möbel usw. Schätzung Fr. 236 000.-. Für Gebäude, Umschwung und Inventar erfolgt ein Gesamtsauftrag. Der Ersteigerer hat beim Zuschlag auf Anrechnung am Zuschlagspreis eine Barzahlung von Fr. 20 000.- zu leisten.
Auflage der Steigerungsbedingungen: vom 24. November bis 6. Dezember 1980 sowie des Lastenverzeichnisses.
Es wird auf den Bundesbeschluss über den Erwerb von Grundstücken durch Personen im Ausland aufmerksam gemacht.

NEUTRALE FACHBERATUNG steht zur Verfügung. Auskunft erteilt das Konkursamt, Telefon (028) 44 12 51 (Herr Brunner). MA 58032

A vendre à Lugano dans le centre commercial

BAR

Offres sous chiffre 24-A 312.539 à Publicitas, 6901 Lugano.

Krankheitshalber baldmöglichst zu verpachten

**Hotel-Restaurant
Löwen**

Niederbipp.
Tél. (065) 73 22 46 ofa 122.393.506

Zu kaufen gesucht in der Stadt Zürich

Hotel

mind. 50 Betten.
Offerten werden absolut diskret behandelt.
Chiffre 9621, hotel revue, 3001 Bern.

Lugano (City)

Verkaufe Snack-Bar

Hoher Umsatz, sehr gut eingerichtet.

Für Auskunft schreiben Sie unter Chiffre L 24-312713 an Publicitas, 6901 Lugano.

Zu vermieten auf 1. Mai 1981

Gasthof mit Bar

im Bezirk Gäu (Kanton Solothurn), zwischen Olten und Solothurn.

Sitzplätze:
Gaststube 45, Säli 26, Bar 80.
7 Gästezimmer
4-Zimmer-Wirtswohnung
Grosser Parkplatz
Inventar zirka Fr. 50 000.-

Gutausgewiesene Interessenten mit fundierten Kenntnissen im Gastgewerbe melden sich bitte unter Chiffre 9394 an hotel revue, 3001 Bern.

Zu verkaufen in Erholungsraum an allerbesten Passantenlage

Hotel-Restaurant

mit sehr schönen Restaurationsräumen, grosser Sonnenterrasse, über 20 Betten, alle Zimmer mit Bad oder Dusche/WC, Parkplätze für zirka 80 Autos und Cars. Hotellerwohnung usw. Der Betrieb ist sehr rationell eingerichtet und kann mit einem minimalen Personalbestand geführt werden. Die Gebäulichkeiten sind in neuwertigem Zustande. Das Geschäft bietet eine vorzügliche Existenz. Es wird aus langjährigem Besitze sehr preisgünstig abgegeben.
Offerten unter Chiffre 93-920434 an Publicitas, 8021 Zürich

Au Val-de-Ruz (NE)

à louer avec possibilité d'achat

hôtel-restaurant

construction récente, locaux et installations modernes. Possibilité reprise d'inventaire Fr. 50 000.-

Offre et renseignements complémentaires sous chiffre 9373 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

A vendre, centre de Genève

hôtel

60 chambres, 100 lits. Snack-Bar, construction récente.
Pour renseignement: M. A. Zbinden
ASSA 83-218

BERNARD NICOD SA

TEL (021) 20 40 61
28 AVENUE DE LA GARDE
CASE POSTALE 1001 LAUSANNE

Zu verkaufen an tüchtiges Witte-Ehepaar oder Gastgewerbe-Kette sehr bekanntes, umsatzstarkes

Hotel-Restaurant

in der Nähe der Stadt Bern
Ernsthafte, fachlich und finanziell gut ausgewiesene Interessenten mit einem Eigenkapital von mindestens 1.0 Mio Franken erhalten Detailunterlagen unter Chiffre 2959 B ofa an Orell Füssli Werbe AG, 3001 Bern.

A vendre

restaurant-bar

80 et 20 places, campagne genevoise. Bâtiment principal et annexes sur belle parcelle arborisée de 3000 m².

Affaire unique en son genre!

HRC Services SA
Conseils en hôtellerie et restauration
Case postale 45, 1247 Anières/Genève
Tél. (022) 51 18 92

9661

A vendre à Genève

hôtel-restaurant-bar

Hôtel 180 lits, restaurant 80 places, bar 20 places. Equipement en parfait état et en majorité rénové récemment. Très bon rendement.

HRC Services SA
Conseils en hôtellerie et restauration
Case postale 45, 1247 Anières/Genève
Tél. (022) 51 18 92

9692

A remettre à Genève

restaurant-brasserie

Quartier très fréquenté, parking, terrasse d'été, parfaitement équipé.
Chiffre d'affaires et rendement élevés.

HRC Services SA
Conseils en hôtellerie et restauration
Case postale 45, 1247 Anières/Genève
Tél. (022) 51 18 92

9664

A vendre à Verbier

hôtel-restaurant-bar

Situation centrale, rendement exceptionnel.
Les intéressés disposant d'au moins fr. 1 500 000.- sont priés de se renseigner auprès de

HRC Services SA
Conseils en hôtellerie et restauration
Case postale 45, 1247 Anières/Genève
Tél. (022) 51 18 92

9663

Zu vermieten oder zu verkaufen per 1. Juni 1981

**Tea-Room-
Snack-Restaurant/
Confiserie-Bäckerei**

mit gut eingerichteter Backstube, in sehr gut frequentiertem Sommer- und Winterkurort des Berner Oberlandes von internationalem Rang. Das Geschäft bietet einem tüchtigen Geschäftsinhaber dank seiner ausgezeichneten Lage im Ortszentrum die besten Erfolgsaussichten auf eine gesicherte Existenz.

Offerten sind zu richten an Postfach Nr. 95, 3012 Bern 9.

9694

A vendre à Porrentruy (Jura)

**Hôtel-restaurant
du Cheval-Blanc**

avec bar-dancing «Derby-Club», rôtisserie 60 places. Grande salle pour sociétés 250 places, 60 lits.

Faire offre à Mme Gresslin
Hôtel Cheval-Blanc, 2900 Porrentruy

P 14-14194

Wir sind eine kapitalkräftige schweizerische Betriebsgesellschaft und suchen

**Hotel-/
Restaurantbetrieb**

in guter Lage zu mieten.

Umsatzgrösse mindestens Fr. 1 500 000.-

Offerten unter Chiffre 9121 an hotel revue, 3001 Bern.

Ihr Einsatz

+ Betrieb mit folgenden Eigenschaften:

- optimale Lage (Zentrum Lugano, grosse Parkmöglichkeiten in nächster Nähe)
- optimales Betriebskonzept (Tagesbar und Disco)
- vollständig eingerichtet (Klimaanlage, neuerliche Maschinen und Apparate)
- grosse, vollständig eingerichtete Küche (zusätzliche Möglichkeit, um eventuell ein Restaurant aufzubauen)

+ verhältnismässig geringem Kapitalaufwand

(Verkaufsbasis Fr. 360 000.-)

= die Chance des Lebens für Gastronomie-Führungskräfte

Offerten unter Chiffre 24-950261 an Publicitas, 6900 Lugano.



Zu vermieten umsatzstarker Landgasthof
 mit rege benutzten Bankettsälen. Der Betrieb wird auch an solvente Restaurant-Kette abgegeben. Eine gute Küchenführung wird vorausgesetzt. Raum Zentralschweiz.
 Sie erhalten Auskunft durch: Chiffre 25-GE 64, Publicitas, 6002 Luzern.

H* * * -Organisation
 sucht in Miete oder Kauf **Hotel-Restaurants** in der ganzen Schweiz.

Offerten bitte unter Chiffre 109180 an hotel revue, 3001 Bern.

A remettre **café-restaurant**
 environ de Neuchâtel, de suite ou à convenir.
 Offres sous chiffre 9588 à l'hôtel revue, 3001 Bern.

Möchten Sie ein **Hotel, Restaurant Café, Bar im Tessin** in Pacht übernehmen oder kaufen? Unsere neutrale und spezialisierte Immobilienabteilung kann Ihnen besondere Vorteile bieten:
 Sie müssen nicht mehr auf unzählige Inserate schreiben und sich entmutigen, wenn Sie keine Antwort erhalten. Wir kennen viele Personen, welche Ihre Betriebe übergeben wollen.
 Sicher ist eine dabel, deren Objekt für Sie in Frage kommt.
 Profitieren Sie von unserer Erfahrung! Nehmen Sie Kontakt mit uns auf. 8364

PANNONIA SA
 Abt. Immobilien
 P. Ambrosoli, 6612 Ascona, Postfach 640
 Mitglied SHV, Tel. (093) 35 31 59

Kanada
 Wir möchten uns eine Existenz in Kanada aufbauen und suchen daher Verbindung zu Agenturen. In Frage kommen nur Touristenorte im englischsprachigen Teil.
 Schreiben Sie bitte unter Chiffre 9520 an hotel revue, 3001 Bern.

Kaufen Sie jetzt im Tessin **Ronco s. Ascona** in wunderschöner, einmaliger und unverbaubarer Seesicht **Villa zu verkaufen**
 2 gr. Salons, 1 Bar-Raum, 2 Schlafzimmer, 1 Bad, 2 WC, 1 Bibliothek, 1 gr. Studio (verwendbar als 2 Schlafzimmer), Duschraum, 1 Schwimmhalle, Sauna, überdachter Sitzplatz mit Grill, zirka 1500 m² südöstlicher Garten. Bau umfasst 1963 m². Schätzung Fr. 2,2 Mio., aus persönlichen Gründen Verkaufspreis 1,3 Mio., grosse Hypothek möglich.
 Ab sofort beziehbare.
 Und auch andere sehr schöne Villen in Brione, Ascona, auch direkt am See.
 Nur seriöse Interessenten wenden sich an: Agentur G. Candolfi, via Gratelto 7, 6616 Losone, Telefon (093) 35 10 50. Nach Vereinbarung auch am Samstag offen. ASSA 04-11

Hotel
 im Raume Schladming, (Steiermark-Osterreich), vor 10 Jahren neu gebaut, 40 Betten, Restaurant, Café-Konditorei, Sauna, Freizeit- und Nebenräume, wegen Betriebsumstellung zu verkaufen.
 Kennwort: «2 Saisons 1854» an Rasteyer-Werbung, A-8011 Graz, Joanneumring 6. 698

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) 9358

A vendre (raison santé) **immeuble avec auberge réputée bar-discothèque**
 - ouverture nocturne - région d'Yverdon-Les-Bains/VD. Grand parking. Possibilités d'expansion. Terrain env. 5000 m². Chiffre d'affaires en constante augmentation. Convientrait à couple du métier ayant patente pour établissement important.
 Prix de base: fr. 950 000.-, moins prêts hypothécaires.
 Prière d'écrire à Case postale 119 1000 Lausanne 9 P 22-2317

Hôtel
 en gérance est cherché par hôteliers dynamiques. Suisse ou Italie.
 Prière adresser offre sous chiffre 9646 hôtel-revue, 3001 Bern.

Zu kaufen gesucht **Hotel-Motel**
 zirka 60 bis 80 Betten oder kleineres mit Anbau-Möglichkeiten.
 Übernahme nach Vereinbarung.
 Offerten unter Chiffre 9247 an hotel hotel, 3001 Bern.

«Wenn wir eine Kaderstelle zu besetzen haben, schreiben wir Sie natürlich in der touristik revue aus; denn damit erreichen wir bestimmt das Gros der geeigneten Kandidaten.»
 (Haben Sie sich das auch schon einmal überlegt?)

Groupe de rencontre internationale d'environ **150 personnes** cherche hôtel, pension internat pour dix jours entre le 19 juillet et le 9 août 1981
 Veuillez répondre avant le 5 décembre à:
 T. Luisoni
 45, rte. de Presinge
 1249 Puplinge
 téléphone (022) 49 74 39, ou (022) 74 13 36
 Internationale Gruppe von zirka **150 Personen** sucht Hotel, Pension Internat für **10 Tage** zwischen dem **19. Juli und dem 9. August 1981**.
 Wir bitten um Ihre Antwort bis zum **5. Dezember 1981** 9729

Occasions-Kühlraumzelle
 günstig zu verkaufen.
 3,9 x 2,1 m, Höhe, 2,4 m, mit Kälteanlage, neu, mit Inneneinrichtung, 14 m² Tablar und Fleischhänge, alles in Chromstahl.
 Neupreis Fr. 30 715.-
 Preis bar Fr. 12 000.-.
 Tel. (032) 25 26 36 ab 19.00 Uhr
 P 06-26101

Neu Kaja-Nova Neu
 Hand-Tischroller und Magnet-Staubsauger. Entfernt Brot, Kuchenkrümel, Zigarettenreste und Asche. Ideal zum Reinigen von Polstermöbeln und Autopolster. Für alle Restaurant-Betriebe ein idealer Helfer.
 Gegen Vorkasse von Fr. 10.- auf PC 901412 oder Briefbeilage.
 A. Horsch, Postfach 323
 9001 St. Gallen P 33-30618

MESSERMAPPE
 aus echtem Leder mit den 13 vom Koch benötigten Utensilien. Spezialpreis Fr. 325.- (Messerkoffer, reich ausgestattet Fr. 1180.-)
 Verlangen Sie Prospekt oder Vertreterbesuch.

hammer ag bern
 Berufskleiderfabrik, Länggassestrasse 46, 3012 Bern, Telefon (031) 23 78 18

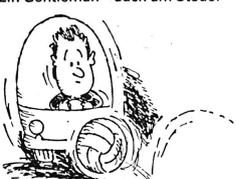
Kampf dem Betriebsverlust!
 Unser erfahrenes Spezialistenteam führt Sie wieder in die **Gewinnzone** durch zielgerichtete Massnahmen wie:
 ● Durchorganisieren der kaufm. Verwaltung
 ● Rationalisierung des Produktionsablaufes
 ● Absatzförderung
 ● EDV-Full-Service
Unser Vorgehen:
 ● Eingehende Problemanalyse (Ist-Zustands-Aufnahme, Beurteilung)
 ● Problemgerechte Lösungsvorschläge (Soll-Zustand)
 ● Durchführung der vorgeschlagenen Massnahmen
Lassen Sie uns Ihr Problem zu dem unseren machen!
 Rufen Sie uns an, damit wir einen Termin für eine erste Besprechung vereinbaren können.
 T.A.G. Treuhänderische Aktiengesellschaft
 Leutholdstrasse 12, 8037 Zürich
 Tel. (01) 44 05 71 ofa 162.750.019

Zu verkaufen gut-erhaltene **Sacomex-**
 Zimmerschliessanlage mit 3 Pulten, Jagdschiessen und Scheibenschiessen. Neupreis: Fr. 20 000.-
 Verkaufspreis Fr. 5000.-
 Interessenten melden sich bei:
 Sporthotel, Fam. Hirschler, 3981 Oberwald, Telefon (028) 73 11 28
 P 36-122452

Inseratenschluss **Jeden Freitag** morgen 11 Uhr!

A vendre **four à pâtisserie**
 Electro Dahlen 2x2 plaques, deux étages avec étuve, état de neuf. Prix intéressant.
 Téléphone (021) 28 00 71 9714

Zu verkaufen **Konditoreiofen**
 Electro Dahlen 2x2 Bleche, zwei Etagen mit Gärraum. Sehr guter Zustand. Preis günstig.
 Telefon (021) 28 00 71 9715

Ein Gentleman - auch am Steuer

Gefahren voraussehen
 TCS) Gefahren kündigen sich meist vorher an. Achten Sie deshalb schon auf die kleinsten Anzeichen, speziell bei Kindern, Radfahrern, Ortsfremden und Parkplatz suchenden Automobilisten, bei Schulen oder bei Veranstaltungen. Auch bei nasser Fahrbahn, Rollspitt, unübersichtlichen Kurven und an Kreuzungen können Sie Gefahren voraussehen.

Inserieren bringt Erfolg!

Weit gespannt ist der Dienstleistungsfächer unseres Materialdienstes. Ziehen Sie doch Ihren Nutzen daraus.
Der Material-Chef empfiehlt
 Viele «Rezepte» haben wir für Sie erprobt, damit Sie in Ihrem Betrieb rationell und kostengünstig arbeiten können. Sie bestellen, wir liefern und beraten.
 Zum Beispiel:
 Artikel 1050
 Kassenbuch mit 50 nummerierten Blättern mit Doppel Original abtrennbar Fr. 9.-
 ☎ 031 4618 81
 Schweizer Hotelier-Verein Société suisse des hôteliers

Mathilde Zahno
 Hotelière
 nach längerem, in Ergebung ertragenem Leiden von den Beschwerden des Alters erlöst und zur ewigen Belohnung heimgehoht. Sie starb wohl-versehen mit den heiligen Sterbesakramenten im 90. Lebensjahr. Wir nehmen Abschied von einer begabten und gütigen Frau. Ihr Vorbild lebt weiter in uns.
 3280 Murten, den 24. November 1980
 Hotel Weisses Kreuz
 In Dankbarkeit für ihre liebende Fürsorge trauern um sie
 Frau Martha Bischoff-Zahno und Familie
 Frau Regina Boffetti-Zahno und Familie
 Fam. Daniel Bischoff-Tanner
 Fam. des Kanisius Zahno sel.
 Fam. des Johann Zahno sel.
 Fam. des Felix Zahno sel.
 Fam. der Rosa Roggo-Zahno sel.
 Fam. des Simon Zahno sel.
 Der Trauergottesdienst findet statt am 27. November 1980, um 11 Uhr in der kath. Kirche von Murten.
 Die Urnenbeisetzung wird im engsten Familienkreis stattfinden.
 Andacht am Mittwoch, dem 26. November, um 19.45 Uhr und Gottesdienst des 30. am 20. Dezember, um 11 Uhr in der kath. Kirche Murten.
 Wir bitten, Kondolenzbesuche zu unterlassen, statt Blumen zu spenden gedenke man wohlthätiger Institutionen.
 17-30362

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

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

Kleine Klassen, verschiedene Stufen (auch Anfänger), modernste Lehrmethoden. Schule direkt am Meer. Vielseitige 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

**HOTEL- UND TOURISTIKFACHSCHULE
CHUR**



Intensivkurse für Gästebuchhaltung

Montag bis Freitag/Dezember und Januar

Sie sind: Réceptionsangestellter(in), Hotelier, Hotelsekretär(in), Night-Auditor

Sie wollen: Main-Courante beherrschen, Hotelbuchungsautomaten bedienen können

Wir bieten: Anspruchsvolles Kursprogramm, individuelle Übungszeit, Kursdiplom, Halbpension im Hotel Chur ***

Verlangen Sie den ausführlichen Prospekt

P 13-375

WELSCHDORFLI 2 · CH-7000 CHUR · TEL. 081 22 70 71 · TX. 74 864 CH

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

* Grundschulung
** Spezialkurse
Service*
12. 1.-30. 1./9. 3.-27. 3.

Bar*
1. 12.-5. 12./2. 2.-6. 2.

Chef de bar**
8. 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.

6000 LUZERN

Murbacherstrasse 16

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

WMF
IHR PARTNER

Zum Gratinieren,
zum Grillieren
...zum
Gratulieren.

Zum Universal-Ofen von frifri können Sie sich gratulieren. Denn auf so wirtschaftliche Art können Sie mit Ihrer Kochkunst noch mehr brillieren. Zwei getrennte Einschübe, Innenbeleuchtung, separate Infrarot-Heizungen, automatische Temperaturkontrolle...

frifri
Apparate für Grossküchen und Haushalte frifri aro sa 2520 La Neuveville

Das Tüpfli auf dem Gewusst-wie: frifri

Jedes Problem löst diskret
01/720 85 86
Schnell, sorgfältig, mit Erfolgsgarantie
Hans Wyss AG, Thalwil

**Dem Profi
die Profi-Ausrüstung!**

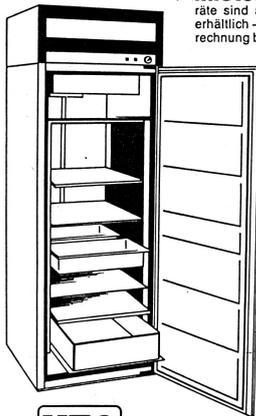
**Das bedeutet:
UTO-Gastro-Norm Kühl- und
Tiefkühlchränke für Ihren Betrieb!**

Ob für Fleisch, Allgemeines, Gelfranks, oder für Tiefkühlung - Sie finden bei uns immer das richtige Modell. Mit den idealen klimatischen Verhältnissen. Mehr noch! Wir haben unter mehr als zwei Dutzend verschiedenen Kühl- und Tiefkühlchränk-Typen bestimmt das geeignete Gerät für Sie, das zudem noch entsprechend Ihrem Betriebsablauf zweckmässig ausgerüstet werden kann. Mit leistungsstarken, betriebsbereit eingebauten Kühlaggregaten, mit separat zu montierenden Kühlmaschinen oder für Anschluss an eine Kältezentrale.

Weil wir Sauberkeit lieben, machen wir sie jetzt für jedermann erschwinglich. Chromstahl-Kühl- und Tiefkühlchränke sind bei UTO ganz besonders preisgünstig!

Rufen Sie uns ungeniert an - wir dokumentieren Sie gerne kostenlos.

★Miete: alle UTO-Geräte sind auch in Miete erhältlich - mit voller Anrechnung bei Kauf.



40 Jahre verlässliche Kältetechnik!

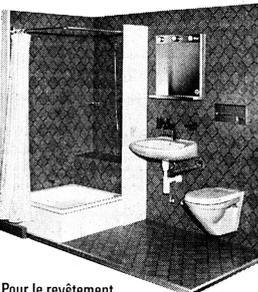
UTO-Kühlmaschinen AG
Eggbühlstrasse 15, 8050 Zürich, Telefon 01/301 25 50

Bitte informieren Sie mich/uns unverbindlich über folgende Bedarfsgruppe(n):

- Kühlschränke
- Tiefkühlchränke
- Frostschränke
- verglaste Kühl-/Tiefkühlchränke
- Kühl-/Tiefkühlzellen
- Eiswürfel-/Splittermaschinen
- Kühl-/Tiefkühlvitrienen
- Pältsene-Kühlvitrienen
- Sandwich-Einheiten/Saladetten
- Verkaufskorpusse
- Glace-Freezer
- Kühlanlagen
- Energierückgewinnung
- günstige Occasionsangebote
- einen unverb. Besuch Ihres technischen Beraters
- Gewünschtes bitte ankreuzen

Firma: _____ Name: _____
Strasse: _____ PLZ/Ort: _____

**Davantage de confort à l'hôtel,
davantage de clients satisfaits**



Pour le revêtement des planchers et parois, nous n'utilisons que du PVC de première qualité pour éviter les fentes d'expansion, de pose et de retrait

Hausse du chiffre d'affaires grâce aux baignoires, douches/WC et douches lavabos RITO prêts au montage. En un clin d'œil nous installerons chez vous les cabines de bain et de douche préfabriquées sur mesure.

QUEROP SA, SYSTÈME-RITO
6052 Hergiswil
Tél. 041 95 19 69



Vos clients désirent une chambre avec bain ou douche - le Système RITO vous l'offre - sans trop de frais!

Exigez notre documentation gratuite avec références

Nom ou Entreprise: _____
Rue: _____
No postal/lieu: _____
Téléphone: _____

HR

Wenn Sie uns diesen Coupon einsenden, erhalten Sie gratis und unverbindlich Muster und Preisliste über Neomat

Languettos aus Hart-PVC ...

**... für die
Renovation Ihrer
Zimmer, Küchen,
Korridore, Bäder
im Hotel oder im
Restaurant!**

Und hier noch kurz die wichtigsten Vorteile der Neomat Languetto-Wand- und Deckenverkleidungselemente:

- schlagfest und wartungsfrei. Gute Isolation.
- Jederzeit leicht abwaschbar.
- viele schöne Farben stehen zur Auswahl. Das Material ist farbbeständig und nach Jahren noch wie neu.
- einfache und schnelle Montage.

Name: _____
Hotel/Rest.: _____
Strasse: _____
PLZ/Ort: _____
Tel.: _____

Genau Adresse einsetzen und Coupon einsenden an:

neomat
Neomat AG · 5734 Reinach
Tel. 064/71 62 62

**Betriebsleiterkurs
«Personalwesen»**



Ziel:
Sie lernen eine schlagkräftige Personalpolitik aufzubauen und zu handhaben, Mitarbeiter richtig zu rekrutieren, zu selektionieren, zu motivieren, zu führen und zu betreuen.

Inhalt:
- die Motivation der Mitarbeiter
- der Unternehmer als Persönlichkeit
- der Mitarbeiter in der betrieblichen Gemeinschaft
- Führungsaufgaben und Führungshilfsmittel
- Grundsätze der Führung
- die Personalpolitik im Rahmen der Geschäftspolitik

Teilnehmer:
Betriebsleiter und deren Stellvertreter sowie Mitarbeiter mit hohen Kaderfunktionen.

Datum:
8-12. Dezember 1980

Ort:
Appartemenhotel Flora, 6354 Vitznau

Kursleiter:
Manfred Ruch, Leiter der Abteilung für berufliche Ausbildung und Personalchef beim SHV

Auskünfte:
Siehe Inserat «Weitere Kurse»

**Der Schlüssel zur
besseren Küchenrendite**



Die wirtschaftliche Situation hat sich im Verlauf der letzten Jahre sehr stark gewandelt, von diesen Veränderungen wurde auch speziell die Küche betroffen.

Die Küchenrendite rückt immer mehr in den Mittelpunkt der Betriebsabrechnung. Die Küchenüberwachung und Preispolitik muss den Betriebsgegebenheiten angepasst werden.

Ziel:
Die Absolventen des Kurses sollen in der Lage sein, ihren Küchenbetrieb nach wirtschaftlichen Gesichtspunkten zu führen.

Inhalt:
- Aufbau der Kalkulation
- Berechnung des Verkaufspreises
- Kalkulationskontrolle
- Ständige Kostenüberwachung
- Budgetierung
- Was heisst marktgerecht sein?
- Personaleinsatz

Teilnehmer:
Küchenchefs und deren Stellvertreter
Kurs-Nr.: XII/80-1 XII/80-2 XII/80-3
Kursdatum: 10.+11. 12. 80 16.+17. 12. 80 3.+4. 12. 80
Kursort: Domat/Ems Geroldswil Bern

Zeit:
1. Tag 9.00 bis 20 Uhr
2. Tag 8.30 bis 17 Uhr

Kursleiter und Referent:
Walter Rohrer, Abteilung für berufliche Ausbildung SHV, Bern

Auskünfte: Siehe Inserat «weitere Kurse».

**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-80 f
Lieu: Genève
Date: Lundi, 24 novembre 1980

**Was ein Einkäufer
alles wissen muss**

Ziel: Die verschiedenen Einkaufsmethoden unter die Lupe nehmen und vor allem die ungenutzten Möglichkeiten aufzeigen wie beim Einkauf gespart werden kann.

Kurs-Nr.: I/81
Datum: 13. Januar 1981
Kursort: Chur

**Verkaufsförderung
für Réceptionsangestellte**

Ziel: Die Teilnehmer sollen dank den erworbenen Kenntnissen fähig sein, ein gezieltes Verkaufsgespräch zu führen sowie die Gäste vor, während und nach dem Hotelaufenthalt noch besser zu betreuen.

Kurs-Nr.: IV/81
Datum: 15. Januar 1981
Kursort: Basel

Das Einmaleins des Weines

Ziel: Die Weinkenntnisse vertiefen, um die Gäste noch besser beraten zu können.

Kurs-Nr.: II/81
Datum: 11. und 12. Februar 1981
Kursort: Region Bern

Auskünfte/Renseignements

Schweizer Hoteller-Verein, 3001 Bern
Société suisse des hôteliers, 3001 Berne
Tél. (031) 46 18 81

**Berufsbegleitende Ausbildung
zum Gastwirt**

Wirteprüfung

Der Wirteverband des Kt. St. Gallen beginnt im Frühjahr 1981 mit dem ersten Berufsbegleitenden Vorbereitungskurs zur Erlangung des Fähigkeitsausweises A für die Führung eines Gastwirtschaftsbetriebes. Unsere bewährten Fachlehrer garantieren eine optimale Vorbereitung auf die Prüfung.

Kursart:
Abendkurs, 2x wöchentlich von 18.30 bis 21.45 Uhr
Kursort:
Kongresshaus Schützengarten St. Gallen
Kursdauer:
15 Monate

Informieren Sie mich unverbindliche über diesen Wirtekurs und senden Sie mir Kursreglement und Anmeldeformular.

Name: _____
Vorname: _____
Adresse: _____

Einsenden an:
**Wirteverband
des Kt. St. Gallen**
St. Jakobstrasse 46
9000 St. Gallen
Telefon (071) 25 77 66

17
P 33-3890



Was auch immer Sie an Einrichtungen, Moblierung, Apparaten, Geräten oder Verbrauchsmaterial für Ihren Betrieb anschaffen müssen oder speziell suchen, der

Dokumentationsdienst des Schweizer Hoteller-Vereins
kann Ihnen behilflich sein.

**Wer
könnte
das wissen?**

**Wir schenken Ihnen
Zeit**

Indem WIR für Sie suchen, Wir suchen auch einmal etwas Aussergewöhnliches für Sie.

Rufen Sie uns an oder senden Sie uns den ausgefüllten Talon. Sie erhalten von uns kostenlos Adressen und Unterlagen, damit Sie vor dem Kauf die verschiedenen Fabrikate vergleichen können.

Senden an: Schweizer Hoteller-Verein, Beratungsdienst,
Postfach 2657, 3001 Bern, Tel. (031) 46 18 81

Name _____
Hotel/Restaurant _____
PLZ/Ort _____
Ich wünsche Adresse/Unterlagen über _____

**Wer interessiert sich für die
Hotelbranche?**

Unser 1000fach bewährter Hotel-Fernkurs bietet auch Ihnen eine gründliche Einführung in das Hotel- und Restaurationsfach. Lassen Sie sich kostenlos informieren. Vorkenntnisse sind nicht erforderlich.

Institut Mössinger AG
Räffelstrasse 11, 8045 Zürich
Telefon (01) 35 53 91

Ja, ich interessiere mich für die Hotelbranche. Informieren Sie mich unverbindlich über Ihren Fernfachkurs.

Name: _____
Vorname: _____
Alter: _____
Strasse: _____
Ort: _____

4469



**Planen Sie einen Umbau?
Oder einen Neubau?
Wir machen Ihnen den
wichtigsten Sparvorschlag:
Planen Sie mit uns.**

Seit 15 Jahren beraten unsere Spezialisten Hoteliers und Gastwirte in bezug auf die Betriebs- und die Einrichtungsplanung. Mit ihrer Erfahrung haben unzählige Betriebe unzählige Kosten gespart. Und einen einwandfreien Betriebsablauf gesichert. Profitieren auch Sie davon. Sprechen Sie mit unseren Fachplanern. Damit Sie in Ihrem Betrieb die Leistungsfähigkeit vergrössern und die Kosten verkleinern können.

Schweizer Hoteller-Verein
Beratungs- und Dokumentationsdienst
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 _____

**Handels-
und Verkehrsschule Bern**
Schwanengasse 11, Tel. 031/22 54 45

Hotelsekretär/in

Ein abwechslungsreicher und vielseitiger Beruf in einer lebhaften Branche. Im Team des Hotelbetriebes kommen der Hotelsekretärin oder dem sekretär wichtige Aufgaben zu: Empfangen und Informieren der Gäste, Führen der Reservationskontrolle und der Gästebuchhaltung, Gestalten von Tagessarten und vieles mehr. Wenn Sie mehr über diesen Beruf und unsere Hotelhandelskurse wissen wollen, senden wir Ihnen gerne unsere ausführliche Dokumentation. Auf Ihren Wunsch vereinbaren wir auch eine persönliche, unverbindliche Beratung.



Kursbeginn Oktober/April
Name: _____
Adresse: _____
PLZ/Ort: _____

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 Weihnachtsskulpturen
- 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
Datum: 2. 12. 80
Kursort: Chur

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».

Wochen-Digest

Benzinpreisaufschlag

Am Montag haben die Benzingesellschaften ihre Andienungspreise nochmals um 3 Rappen pro Liter erhöht. Der neue Maximalpreis an der Tankstelle beträgt nun Fr. 1.24 pro Liter Super. Der Preisanstieg folgt den heftigen Ausschlägen am freien Rotterdamer Markt, die durch das Hinzutreten neuer Kunden eingetreten sind. In Deutschland und Österreich, die einen höheren Grad an Eigenraffination aufweisen, werden diese Aufschläge erst in einigen Wochen eintreten.

Hypothekarzinsenerhöhung

Nach den Grossbanken haben auch die meisten regionalen Bankenkonventionen eine Erhöhung der Hypothekarzins um ein halbes Prozent auf den 1. März 1981 beschlossen. Die entsprechende Anhebung der Sparheftzins um ein halbes Prozent findet bereits ab 1. Dezember 1980 statt. Damit wird vor allem den Interessen der Regionalbanken und der kleineren Kantonalbanken Rechnung getragen.

Mitenand-Initiative

Die Delegierten der grössten Privatbetrieblager-Gewerkschaft der Schweiz, des SMUV, haben an ihrem Kongress in Bern eine Unterstützung der «Mitenand»-Initiative und damit der Aufhebung des Saisonierstatus deutlich abgelehnt. Dies bedeutet, dass sich im Schweizerischen Gewerkschaftsbund keine Mehrheit für eine Ja-Parole zu dieser Initiative finden wird.

Volks- und Wohnungszählung

In der laufenden Woche werden die Fragebogen der schweizerischen Volkszählung 1980 an die Haushaltungen verteilt und in der ersten Dezemberwoche wieder eingesammelt. Mit der Volkszählung ist wiederum eine Wohnungszählung verbunden. Der entsprechende Fragebo-

gen wird an die Liegenschaftsbesitzer abgegeben.

SRG: Schlechte Finanzlage

Der Voranschlag 1981 der Schweizerischen Radio- und Fernsehgesellschaft schliesst nach einer Entnahme von 4.3 Mio Fr. aus den Reserven mit einem Defizit von 16.7 Mio Fr. ab. Für 1982 stehen keine Reserven mehr zur Verfügung. Trotzdem hat der Zentralvorstand die Generaldirektion beauftragt, ihr Bericht und Antrag über Finanzierung und Organisation eines dritten Radioprogramms (auch als Teil- oder Nachtprogramm) vorzulegen.

Rekordzinsen in USA

Die amerikanischen Banken haben ihre «Prime Rates», d.h. den Zins für erstklassige Schuldner, auf den Rekordstand von 17 Prozent erhöht. Der Dollarkurs hat sich dadurch erneut befestigt. In Europa herrscht Ruhe an den Devisenmärkten. R. S.

Bibliothek

Die Schweiz in Zahlen

Im 88. Jahrgang ist kürzlich das statistische Jahrbuch der Schweiz erschienen. Auf 656 Seiten enthält die Ausgabe 1980 wiederum eine Fülle von Zahlen zu unserem Land, von der geographischen Lage und der Bevölkerung über Wirtschaft, Verkehr, Finanzen, Bildung, Forschung usw. bis hin zur Politik und zu internationalen Vergleichen.

Direktor Jean-Jacques Senglet vom Bundesamt für Statistik kann im Vorwort auf einige neue Übersichten aufmerksam machen. So geben die Buchhaltungsergebnisse der Eidgenössischen Betriebszählung 1975. Auskunft über Umsatz, Vorleistungen, approximative Bruttowertschöpfung und Personalaufwand nach Wirtschaftsklassen.

Das Statistische Jahrbuch der Schweiz 1980 ist im Buchhandel zum Preis von 69 Franken erhältlich. sda

Kalender • Calendrier

**Messen
Faires**

- 1980**
- 30.11-5.12. HORESCA. Salon int. du matériel pour hôtels, restaurants, cafés et collectivités. Bruxelles
 - 1.-3.12. Weltverkaufstagung Luftthansa, Berlin
 - 3.-7.12. World Travel Market, London
- 1981**
- 14.-18.1. VAKANTIE. Utrecht
 - 24.1.-1.2. CMT. Caravan, Motor, Touristik, Stuttgart
 - 27.-30.1. ATB '81. Austria Touristikbörse, Wien
 - MEDITOUR 81. Bourse du tourisme pour la Méditerranée et l'Amérique latine, Lisbonne
 - 3.-8.2. FITUR 81. Int. Tourismusmesse, Madrid
 - 7.-15.2. Int. Reisemarkt, München
 - 11.-13.2. AIRMEC. Internat. Ausstellung für Flugzeugkontrolle- und Wartungstechnik, Zürich
 - 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
 - 13.-18.3. Internorga. Intern. Fachausstellung für Gastronomie und Catering, Hamburg
 - 19.-23.3. Salon des vacances. Int. Ferienmesse, Lausanne
 - 28.3.-2.4. BIT 81, Borsa Internazionale di Turismo, Milano
 - 3.-12.4. LOISIRAMA 81. 4e Foire internationale des loisirs, Genève
 - 25.4.-4.5. MUBA. 65. Schweizer Mustermesse, Basel
 - 29.4.-1.5. PATA, 6. Reisemarkt, Singapur
 - 1.-6.5. HoBedA. Hotelbedarfs-Ausstellung, Visp
 - 17.-21.5. Rendez-vous Canada, Reiseumarkt 81, Halifax/Kanada
 - 18.-23.5. INFOTEL 81. Informatique hôtelière, Genève
 - 12.-27.9. Comptoir Suisse. 62e Foire nationale, Lausanne
 - 8.-18.10. OLMA. St. Gallen PowWow 1981, Philadelphia
 - 3.-5.11. TTW 81. Travel Trade Workshop, Montreux
 - 8.-11.11. Intern. Hotel, Motel and Restaurant Show, New York
 - 12.-18.11. IGEHO 81. 9. Internationale Fachmesse für Gemeinschaftsverpflegung, Hotellerie und Restauration
 - 14.-22.11. 9th Daily Mail Intern. Ski Show, London

- 24.3. SHV. Schweizer Hotelier-Verein, Ausserordentliche Delegiertenversammlung, Zürich
- 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, Jahrestagung, Vaduz
- 26.-27.5. SHV. Schweizer Hotelier-Verein, Delegiertenversammlung, SSH, ass. dél., Fribourg
- 2.6. SWV. Schweizer Wirtverband, Delegiertenversammlung, Basel

**Kongresse
Congrès**

- 1981**
- 10.-15.2. Intern. Konferenz «Sport und Erholung im Winter», Ottawa
 - 23.8.-6.9. Euhofa-Kongress, Mexiko
 - 6.-11.9. ASTA. American Society of Travel Agents, Weltkongress, Honolulu
 - 14.-20.9. OITAF. Organizzazione Internazionale Trasporti a Funce, 5. Intern. Seilbahnkongress, München
 - 10.-14.10. ASAE-Kongress, Acapulco
 - 18.-25.10. ICCA-Kongress, Salt Lake City

**Kulinarische Wochen
Actions gastronomiques**

- 26.10.-28.11. La choucroute à la paysanne, Hôtel Bellevue, Champex
- dès 4.11. Rendez-vous gourmand avec la «Mourachonne» Le Richelieu, Hôtel Carlton, Lausanne
- 12.-27.11. Marokkanische Wochen, Hotel Hilton International, Zürich
- 22.11.-15.12. Indische Curry-Wochen, Hotel Erlbacherhof, Zürich-Erlenbach
- bis 30.11. Lammgigot vom Holzkohlengrill, Churrasco Steakhäuser, Basel, Bern, Zürich, Genf, Lausanne

Workshop

- *E = nur auf Einladung
- 1980
 - 4.12. Research Seminar concerning travel from Switzerland to Canada, 10 Uhr, Hotel Nova-Park, Zürich. *E
 - 5.12. Interhome, Agentenfrühstück, 9 Uhr, Hotel Nova-Park, Zürich. *E
 - 1981
 - 13.-16.1. Airtour Suisse Ferienmesse, Bern
 - 20.1. Workshop Seereisen-Komitee, Zürich
 - 20./21.1. Visit USA Workshop, Hotel International, Zürich. *E
 - 21.1. Workshop Seereisen-Komitee, Hotel Bellevue Palace, Bern
 - 22.1. Workshop Seereisen-Komitee, Lausanne
 - 27.1. Visit USA Workshop, Hotel Noga Hilton, Genf. *E
 - 25.-27.3. Norwegisches Fremdenverkehrsamt. «Workshop 81». Fährschiff Prinsesse Ragnhild, Oslo-Kiel-Oslo. *E

**Generalversammlungen
Assemblée générales**

- 1980
- 27.-30.11. WATA. Assemblée européenne et séance de travail, Wien
- 1.-3.12. Romantik Hotels, europäische Tagung, Villach/Österreich
- 3.12. SHV. Ausserordentliche DV, Bern
- 12.-13.12. ASK. Arbeitsgemeinschaft Schweiz. Kongressorte, St. Moritz
- 1981
- 23.1. Seereisen-Komitee, Generalversammlung, Montreux
- 18.-20.2. PATA. Jahrestagung, Los Angeles
- 25.2.-1.3. Common Market Travel Association, Cannes

Foires et salons

Tourisme - provinces et voyages

Le 5e Salon méditerranéen du tourisme - provinces et voyages ouvrira ses portes à Marseille (parc Chanot) du 20 au 30 mars 1981. Plus d'une cinquantaine de professionnels du voyage seront réunis, à la fois pour faire une mise au point professionnelle et pour promouvoir le produit touristique «Provinces». Avec les agences de voyages, compagnies de transport, chaînes hôtelières, offices du tourisme français et étrangers, tour operators et loueurs de véhicules, le Palais des congrès de Marseille vivra à l'heure des voyages. Un workshop permettra à des tour operators étrangers de découvrir Marseille et la Provence. oni

L'hiver 1981-82 à Grenoble

Au moment où démarre la saison hivernale 1980-81, les professionnels de l'équipement se penchent sur la prochaine saison. Le matériel et les vêtements de l'hiver 1981-82 seront présentés au SIG - Salon professionnel international des articles et de la mode des sports d'hiver - qui aura lieu du 7 au 10 mars 1981, à Grenoble, où les 400 000 m² du Palais des expositions abriteront près de 700 exposants et recevront une douzaine de milliers de visiteurs.

On sait que le Salon professionnel international des articles et de la mode des sports d'hiver s'adresse aux professionnels; tous les matériels nouveaux (skis, chaussures, vêtements, etc.) y sont présentés. Dans une analyse, le SIG note que, malgré l'organisation à partir de 1980 du 1er Salon «Mode sports d'hiver» à Paris, les professionnels du textile s'inscrivent toujours nombreux au SIG. oni

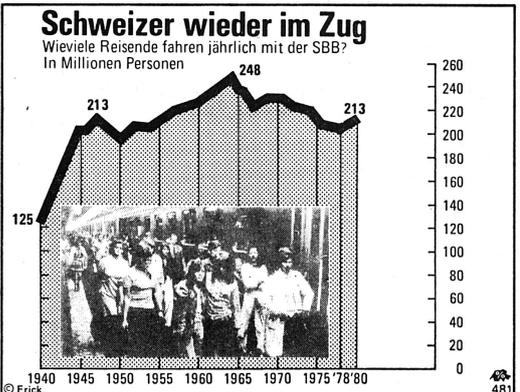
Votre bibliothèque

La protection des consommateurs

L'Organisation de coopération et de développement économiques (OCDE) vient de faire paraître le rapport du Comité de la politique à l'égard des consommateurs sur la «Protection des consommateurs dans le domaine des voyages à forfait aériens».

En une cinquantaine de pages, ce rapport traite des principaux problèmes des touristes concernant les voyages à forfait aériens (parties, caractéristiques, statistiques, plaintes, problèmes pré-contractuels, contractuels et post-contractuels, du cadre législatif et administratif) dans les pays membres (réglementation générale, réglementations concernant l'exercice des professions de producteur et de distributeur, organisations responsables de l'information et de la protection des touristes, des dispositions volontaires et donne quelques conclusions et mesures suggérées. F.

«Protection des consommateurs dans le domaine des voyages à forfait aériens». Bureau de vente des publications de l'OCDE, 2, rue André-Pascal, F-75775 Paris Cedex 16, soit au depositaire des publications de l'OCDE dans les pays membres.



Zufall oder tiefere Gründe? Diese Frage erhebt sich, wenn man den Anstieg der Bahnpassagiere von 203 Millionen im Jahr 1978 auf schätzungsweise 213 Millionen im Jahr 1980 betrachtet. Es können durchaus einige echte Gründe gefunden werden, die für eine dauerhafte Wende zugunsten der SBB sprechen: Zum einen wird das Auto durch den höheren Benzinpreis und das verstärkte Umweltbewusstsein nüchterner beurteilt. Sodann ist das Ende des Autobahnbaus in Sicht, damit dürfte die fatale Scherenbewegung zwischen dem wachsenden Autobahnnetz und der sinkenden Bahnbenützung aufhören. gp.

Personalien • Garnet

Bei den Aussenstellen der Schweizerischen Verkehrszentrale ergaben sich einige Neuerungen und Änderungen: Claudia Furgler ist mit der Vertretung der touristischen Interessen der SVZ in Australien betraut worden. Ihr Büro liegt im Schweizerischen Generalkonsulat in Sydney.

Urs Eberhard, der seit 1973 die SVZ-Agentur in Buenos Aires geleitet hat, ist nach San Francisco versetzt worden, wo er als Stellvertreter des Agenturchefs tätig sein wird. Enrico Zuffi ist sein Nachfolger. Bekanntlich ist der Swissair-Vertreter in Tel Aviv jeweils auch SVZ-Delegierter für Israel. Alex Ackermann wird Mitte Dezember die Nachfolge des verstorbenen Bruno Greif antreten.

Urs Mathys, Mitarbeiter in der Management-Abteilung der International Hotel-Management Prohotel AG, zieht es nach vier Jahren wieder an die Front zurück. Er übernimmt ab 1. Dezember 1980 in eigener Regie die Direktion des 4-Stern-Hotels Glärnischhof in Zürich. Urs Mathys war zuvor in Savognin und Geroldswil-Zürich bereits als Direktor tätig.

Les délégués de l'Office de propagande pour les produits de l'agriculture valaisanne (OPAV) ont nommé, dans le cadre de leur assemblée générale, le nouveau président de l'Office. Le choix s'est porté sur M. Jacques Béard, ancien directeur de l'Association hôtelière du Valais. M. Béard succède ainsi à M. Jean Cleusix, juge cantonal, qui assurait en quelque sorte l'intérim à la présidence de l'OPAV à la suite du décès en cours d'exercice de M. Albert Biollaz. Aucune décision n'a été prise pour l'instant en ce qui concerne le nouveau directeur qui devra succéder à M. Antoine Venetz; un collaborateur a été désigné en la personne de M. André Darbellay, dont dépend actuellement l'administration de l'Office.

An der Generalversammlung der OPAV (Werbestelle für die Produkte der Walliser Landwirtschaft) wurde Jacques Béard zum neuen Präsidenten gewählt. An Stelle von OPAV-Direktor Anton Venetz, der in der Privatwirtschaft eine neue Tätigkeit gefunden hat, wurde nach mehrmonatiger Vakanz der Agronom André Darbellay gewählt.

COGNAC

Bisquit

die Goldwährung mit dem festen Kurs

COGNAC

Bisquit

depuis 1819

RICARD (Suisse) S.A., 4013 Basel, Tel. 061/57 40 59