

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 89 (1980)
Heft: 51-52

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 18.08.2025

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



Nr. 51/52 18. Dezember 1980

Schweizer Hotel Revue
Erscheint jeden Donnerstag
89. Jahrgang

Revue suisse des Hôtels
Paraît tous les jeudis
89e année

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

hotel revue

touristik
revue
touristique

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

Diese Woche Cette semaine

Ortszentrum

Mit der Überbauung des ehemaligen Sägereiareals zwischen Gsteigerstrasse und Loubach soll der Ferienort Gstaad einen zweiten Ortschwerpunkt erhalten. Wohnhäuser, Ladengeschäfte und das Hotel Gstaaderhof sind die drei Säulen des Zentrums. Das von der Toga AG genutzte Drei-Stern-Hotel, welches letzte Woche eröffnet wurde, stellen wir vor auf Seite 7

Malta

hat in den letzten Jahren eine touristische Entwicklung erlebt, die ihresgleichen sucht. Kein Wunder, dass die kleine Ferieninsel zwischen Sizilien und Nordafrika Wachstumsgrenzen setzt und versucht, das drastische Übergewicht der britischen Gäste durch vermehrte Werbestrangungen auf dem Kontinent abzubauen. Einen Reisebericht über Malta lesen Sie auf Seiten 8/9

Die ersten Pleiten

Noch kurz vor Jahresende kam das Out für den deutschen Fernreisenveranstalter Terramar. Am vergangenen Montag musste das Unternehmen in Frankfurt den Konkurs anmelden. Das Reiseunternehmen hatte in der Vergangenheit vor allem Erfolg mit Mexiko-Reisen, die auch in der Schweiz jährlich von rund 1200 Reisenden gebucht wurden. Die Terramar-Pleite, so befürchtet unser Korrespondent Günter Euler, wird kein Einzelfall bleiben. Seite 19

C'est Noël!

La grande fête de Noël et la trêve dite des confiseurs donnent à de nombreux journaux de notre pays un air qui n'est vraiment pas celui de tous les jours. Fête du bonheur pour les uns, simple évocation d'un espoir pour les autres, il n'est pas facile d'être heureux en pensant à tous ceux qui ne le sont pas... Ce pourrait être pour chacun le songe d'une nuit d'hiver. Page 15

Salons 81

Les foires, expositions et salons spécialisés se sont multipliés ces dernières années dans le secteur du tourisme, terrain de communication par excellence. Cette semaine, un compte-rendu du World Travel Market (Londres) et des informations sur la Foire des vacances 1981 d'Airtour Suisse (Berne) et l'ITB de Berlin. Rappelons aussi que Meditour 81 (Lisbonne) aura lieu du 3 au 8 février, et Fitur 81 (Madrid) du 6 au 15 février. Page 22

Champagner - Kelche

France 7 1,50
Estimé 7 1,90
Gilde 7a 2,20
1,90 1,30 1,40

Buchecker
6002 Luzern 041 - 44 42 44



Stille, Schutz, Sichselbersein
Ist nicht das unser Wunsch in Unrast und Aufruhr dieser Zeit?
Möge jeder in den bevorstehenden Festtagen, im kommenden Jahr seinen Ort zum Auftanken finden.

*Une image de paix...
dans un monde de bruit et de tumulte!
A la veille des fêtes, c'est celle que nous vous souhaitons
pour l'année nouvelle.*

Du nouveau à l'ONST

Promotion-vente renforcée

Dans une récente lettre aux milieux suisses intéressés au tourisme, M. Walter Leu, directeur de l'Office national suisse du tourisme, donne de nombreuses explications sur la nouvelle section de Promotion des ventes installée à l'ONST. Cet organisme, cependant, n'a pas l'intention de modifier sa stratégie promotionnelle. Il s'agit bien davantage, dans le cadre de sa théorie des trois piliers et de son application, de réaliser un pont entre les piliers deux (information) et trois (vente).

«En tant qu'office national de propagande pour le tourisme suisse, explique M. Leu, nous nous trouvons placés devant une réalité: pratiquer une promotion des ventes pour des produits que nous ne contrôlons ni ne réalisons nous-mêmes; c'est pourquoi nous tenons à une collaboration fructueuse avec tous les partenaires possibles dans notre pays, qui mettent sur le marché de tels produits; ici aussi, il ne peut s'agir de conclure de nouvelles associations contraignantes. En outre, nous voulons contribuer à donner à chaque vendeur une chance équitable sur le marché qui le concerne, de même que nous voulons offrir plus de chances aux demandeurs potentiels. Ceci signifie que l'ONST ne veut en aucun cas jouer le rôle d'un agent d'affaires. Le travail de la Promotion des ventes de l'ONST doit être, et sera, de découvrir de nouvelles catégories de visiteurs qui pourraient être incités à séjourner en Suisse, d'éveiller concrètement leur intérêt et de les mettre en

contact au plus vite avec le meilleur partenaire possible dans chaque cas. Le meilleur partenaire possible sera toujours celui qui est en mesure de répondre au mieux aux besoins du client. En particulier, nous ne cherchons pas à concurrencer votre promotion des ventes, voire à la remplacer.»

La promotion des ventes à l'ONST en 26 points

Evaluation de la situation

- Jusqu'ici, toute activité d'information et de propagande de l'ONST inclut une part plus ou moins grande de promotion des ventes qui s'adresse surtout aux touristes individuels, ainsi qu'aux organisateurs et agents de voyage. Elle se compose de deux éléments: l'un actif (production de matériel d'information) et l'autre réactif (réponses à des demandes).
- De nombreuses organisations touristiques, surtout de caractère économique

1. World Travel Market London:

Chance zum Überleben

In der ersten Dezemberwoche war das Olympia in London Schauplatz des ersten World Travel Market («An Exhibition and Symposium of Travel and Tourism»). Die ersten zweieinhalb Tage waren ausschliesslich den Fachbesuchern vorbehalten; anschliessend hatte auch das breite Publikum Gelegenheit, die Angebote der über 220 Aussteller zu begutachten.

Das Verzeichnis der Aussteller begann bei Algerien und endete bei Zimbabwe – dazwischen lagen über 60 Nationen, 15 Fluggesellschaften, an die 50 Hotelorganisationen, etwa 30 Reiseveranstalter sowie Schiffs- und Bahngesellschaften, Mietwagenfirmen, Busreiseunternehmen, Computer-Services und Fachverlage.

Wer die gesalzenen Mietpreise – sie lagen wesentlich höher als bei eingebürgerten Fachmessen – kannte, war eher erstaunt, dass die Nachfrage nach Ausstellungsfläche bereits bei der ersten Auflage so stark war. Offenbar genügt aber die Anziehungskraft Londons als erstrangige Drehscheibe des internationalen Tourismus in Europa.

Lebhafter Besuch mit Flauten

Kaum wurden die Tore des Olympia am Mittwoch, 3. Dezember 1980, um 10 Uhr erstmals geöffnet, setzte der Strom der Fachbesucher ein. An den meisten Stunden ging es – nur unterbrochen durch die vom Herzog von Kent angeführte offizielle Eröffnungszereemonie – bereits in den ersten Stunden recht lebhaft zu und her. Für Fachbesucher, die sich registrieren liessen, war der Eintritt zur Fachmesse gratis; dagegen kostete das Messeprogramm mit der Ausstellerliste ein Pfund Sterling. Laut «Attendance Report» der Veranstalter erreichte der erste World Travel Market während der «professionellen» Periode sehr gute Besucherzahlen: am Mittwoch 1865 (davon 320 Ausländer, 173 Pressevertreter), am Donnerstag 1853 (davon 229 Ausländer, 95 Presse), am Freitag 2156 (davon 237 Ausländer, 63 Presse). Darüberhinaus meldeten die Organisatoren rund 1000 zusätzliche Fachbesucher, die sich über die British Tourist Authority zum Voraus hatten einschreiben lassen.

Die Londoner Tourismusmesse wurde gesponsort durch IPC Business Press Ltd. (u. a. Herausgeber des ABC World Airways Guide) und stand unter dem Patronat der British Tourist Authority. Eingebettet in die Fachmesse wurde am zweiten Tag ein Symposium abgehalten; es

stand unter dem Motto «Reisen in den achtziger Jahren – ein Ausblick» und fand bei 160 Teilnehmern Beachtung. – Durch die Brille des Ausstellers betrachtet, erreichte die Messe bereits am ersten Tag ihren Höhepunkt, denn im weiteren Verlauf waren einige Flauten nicht zu übersehen.

Einige Kinderkrankheiten

Natürlich hielt der erste World Travel Market einem Vergleich mit der ITB Berlin noch bei weitem nicht stand, aber er lag doch schon in der Grössenordnung der übrigen touristischen Fachmessen in München, Stuttgart, Brüssel und Utrecht. Die Internationalität liess teilweise noch zu wünschen übrig und das Schwergewicht lag noch zu einseitig auf Grossbritannien, um den Namen der Fachmesse voll zu rechtfertigen. Aus der Schweiz waren nur vereinzelt Tourismuspezialisten anzutreffen, die sich mit ihren Partnern in Stände teilten: so etwa ASH mit Best Western, Inter-Hotels Schweiz mit Inter-Hotels Europa, Katag mit Cromwell Travel.

Leider machten die Organisatoren auch Fehler, die sie durch gründliches Studium anderer Veranstaltungen zum Vorhergehen hätten ausmerzen können. Zum Beispiel: fehlende Identifikation der Fachbesucher durch Einheits-Namensschilder, Musik- und Folkloredarbietungen während Fachbesuchergesprächen, abschreckende Wirkung durch überhöhte Preise u. a. m. Ganz allgemein liessen sich die Organisatoren – wohl aus kommerziellen Überlegungen – dazu verleiten, zu viele unterschiedliche Elemente in ein einziges Paket zu schnüren: Fachbesucher, Publikum, Symposium.

Bedürfnis vorhanden

Trotz einiger Kinderkrankheiten hat die erste Auflage des Travel Market in London bewiesen, dass ein Bedürfnis für eine echte touristische Fachmesse und das entsprechende Interesse in der Reisebranche vorhanden ist. Einen Hinweis darauf geben nicht zuletzt die verschiedenen Akteure (Fortsetzung auf Seite 5)

privé, exercent déjà une activité de promotion des ventes pour leurs produits; le conflit est latent entre les diverses catégories de vendeurs (organisateurs, intermédiaires, chaînes d'hôtels, offices du tourisme).

- Tant du côté des donneurs que des demandeurs, il existe de l'intérêt pour une concentration et une coopération accrues dans le domaine du lancement de produits suisses sur le marché.

Réflexions

Possibilités de la promotion des ventes de l'ONST

- Dans le cadre de l'offre de la Suisse, pays de vacances, adressée aux hôtes individuels, l'objectif de la promotion des ventes de l'ONST doit être de gagner pour la Suisse des nuitées supplémentaires intéressantes du point de vue économique.

- Un traitement direct intensifié de l'immense potentiel de demandes du produit «Suisse» est non seulement illusoire pour des raisons financières, mais bien plus encore, n'est faisable que de manière restreinte.

- L'activité de la promotion des ventes doit s'adresser à un public exactement délimité, qui dispose des moyens et veut passer des séjours à l'étranger, qui est peu dispersé et surtout qui représente un potentiel pour le tourisme individuel.

(suite page 14)

Inhalt • Sommaire

SHV	2/4
Schweiz	3/5
Hotellerie	7
Ausland	8/9
Suisse	13-15
Etranger	16
touristik revue	19-21
revue touristique	22
Gastronomie / Technik	31
Index	36

Neu: Funk-Service

01/302 64 65
LA CIMBALI

Vassalli & Moresi, 8050 Zürich

Ein Lob zum Jahreswechsel

Unter dem Titel «Schweizer Service» hat kürzlich der prominente Gastro-Kritiker und Reisejournalist Hans Eckart Rübsamen in der «Frankfurter Rundschau» seine kulinarischen Erfahrungen mit unserem Land beschrieben. Lesen Sie selber:

«Der Schweizer Beitrag zur guten, gar zur grossen Küche ist bescheiden. Fondue und Raclette können einen sensiblen Magen wie Wackersteine beschweren und sind wohl eher als folkloristische Schöpfungen zu verstehen.

Trotzdem bin ich von einem Schweizer Wirtshaus noch nie so deprimiert aufgefunden wie schon so oft in Deutschland. Gemeint sind hier, notabene, nicht die Grandhotels und Spitzenrestaurants, sondern das schlichte Lokal, die Dorfwirtschaft und – jawohl! – die Bahnhofrestauration. Lässt sich bei uns zulaute das Belohnungsschlichte betrieblieh oft auf seine U-Bedeutung «schlecht» zurückführen, verfehlt im Reich der Eidgenossen ein immer noch für selbstverständlich gehaltenes Service mit den offenbar unvermeidlichen Unzulänglichkeiten wie Packerlsuppen, Einheitskaffee und Dösemengissen.

Der Gast wird freundlich, oft mit Handschlag begrüsst, wenn er zur Tür herein kommt, die Tische sind sauber abgeräumt oder appetitlich gedeckt. Die Speisekarte liegt bereit, Pfeffer und Salz und allerlei Gewürzmischungen, ohne die viele nun einmal nicht glücklich sind, werden sofort herbeigebracht. Das alles klingt so selbstverständlich und ist es doch in bundesdeutschen Gaststätten keineswegs – wo man schon damit rechnen muss, eine Riesenportion Wurstschicht serviert zu bekommen, bevor noch die Suppe auf dem Tisch steht.

Zum normalen Standard der schweizerischen Gastronomiekultur gehört, dass die Teller vorgewärmt und die Gerichte warmgehalten werden; auch das letzte Bahnhofsbuffet ist im Besitz von Réchauds. Es wird aufmerksam nachgelegt, es gibt fast überall Kinderteller und trinkbare offene Weine, dafür aber kein Bier in Vierzehntellergläsern, mit denen immer mehr Wirt in Süddeutschland schnellere Geschäfte zu machen hoffen. Wer in der Schweiz zu zweit «ein grosses Bier» bestellt, wird nicht schief angesehen, sondern gefragt, ob er auch zwei Gläser möchte.

Deutsche Pünktlichkeit feiert traurige Triumphe, wenn es um die Betriebszeiten der «warmen Küche» geht. Wer hier zehn Minuten nach 20 Uhr noch auf eine warme Mahlzeit hofft, kann eventuell mit kaltem Wurstsalat abgespeist werden. In der Schweizer Gastronomie ist man flexibler und serviert auch später noch – gegen Aufschlag. Schweizer Wirt sind keine Engel. Sie lassen sich jede Dienstleistung gut bezahlen. Aber sie verstehen es, einen Kunden als willkommenen Gast bei sich zu empfangen, anstatt ihn als Konsumenten abzufertigen. Der Gast, als solcher behandelt, geniesst und zahlt, wenn es sein muss, auch etwas mehr.»

H. E. R.

Offene Türen im Schulhotel

Was ist ein Schulhotel? Wie wird hier unterrichtet? Auf welche Weise läuft ein Blockkurs ab? – Solche und ähnliche Publikumsfragen direkt zu beantworten und die Anstrengungen des SHV im Sektor Berufsausbildung aufzuzeigen zu können, war das Ziel des Tages der offenen Tür am 5. Dezember im SHV-Schulhotel Hirschen Guntens. Dutzende von Erwachsenen und Jugendlichen haben von der gebotenen Möglichkeit Gebrauch gemacht.

«Unsere Lehrkräfte freuen sich, Ihnen in Wort, Bild und mit Arbeiten aus dem Berufsalltag die Lehrberufe Servicefachangestellte und Hotelfachassistentin vorzustellen. So heisst es in der Einladung, die der Vorsteher des Schulhotels im Berner Oberland, Heinz Egli (Interlaken) an das Zielpublikum richtete. Dazu sind die Einwohner der Gegend zu zählen, Eltern mit Kindern, Behördemitglieder, Berufs-



Mahagoni, Beige und Messing sind die Grundelemente des Interieurs des neuen Hotel Ambassador in Solothurn. Im Bild der Eingangsbereich mit dem Boden aus Solothurner Marmor.

Hoteleröffnung in Solothurn

Hotel der Ambassadors

In Solothurn gibt es seit Anfang Dezember ein neues Hotel: Die Eröffnung des Vierstern-Garnihotels mit 46 Betten hat epochalen Charakter, ist es doch seit über einem Jahrzehnt der Redimensionierung das erste Mal, dass in der Ambassadorsstadt ein neues Hotel erbaut wurde.

Das Hotel liegt in der Vorstadt, genau auf dem halben Weg zwischen dem Bahnhof und dem Stadtzentrum an einer relativ ruhigen Nebenstrasse. Der Bauherr und Bauunternehmer Girolamo Conti erwarb das in einer Häuserreihe aus dem Beginn des Jahrhunderts stehende Wohnhaus Mitte der sechziger Jahre in der Absicht, hier seine Büros unterzubringen. Da er kurz darauf aber ein geeigneteres Objekt fand, blieb das Haus als Wohnhaus bestehen, bis er sich vor ein paar Jahren zum Bau eines Hotels entschloss.

Verständnisvoll der Umgebung angepasst

Dank dem Verständnis, das Conti den Anliegen der Denkmalfürsorge entgegenbrachte, wurde das Haus nicht – wie es seine ursprüngliche Absicht war – abgerissen und neu erbaut, sondern die schmucke Jugendstilfassade mit ihren zierlichen Balkonen und den ornamentalen Fensterstürzen sorgfältig erneuert.

Innenarchitektur mit Linie

Die Innenarchitektur baut auf Mahagoni, Beige und Messing auf, eine Kombination, die dem Haus eine dezent-elegante Note gibt. Der Eingangsbereich ist mit leicht gebogenen, an Versteinerungen reichenden Platten aus Solothurner Marmor ausgelegt. Einige Stufen erhöht findet sich nach dem Eingang die Reception. Gegenüber ist eine Mini-Hotelhalle samt einer fast raumhohen Mahogonivitrine untergebracht.

Daneben liegt der Frühstücksraum, dessen textilbespannte Wände mit den nachtschalenlampenartigen Messingleuchten und der längs gestreiften, hellen Teppich den Raum fast zu schön machen, als dass er bloss zum Frühstück benützt wird.

Entsprechend dem relativ kleinen Grundriss blieb im Erdgeschoss nur noch Platz für eine grosszügige Frühstücksküche.

Klein aber fein

Die 17 Doppel-, 4 Grandlit- und 2 Einzelnzimmer verteilen sich auf vier, über einen Lift erschlossene Etagen. Wie es einem Stadthotel entspricht, sind die Zimmer kompakt gehalten. Aus Platzgründen sind keine Bäder, sondern lediglich Duschen installiert. An Komfort mangelt es allerdings nicht: Sie verfügen alle über einen Farbfernseher, ein Direktwahltelefon und natürlich über einen Radio-Wecker. Auch hier finden sich die innenarchitektonischen Grundlinien wieder: Ein fleischbeiger, Veloursanteppeich kontrastiert die dunkelholzte Zimmermöbelung und das Messing der Lampen. Besonders attraktiv wirken die Zimmer der oberen Etagen mit ihren Bogenfenstern und ganz zuoberst teilweise mit Dachschräge.

Berechtigter Optimismus

Auf die Frage, weshalb er in Solothurn ein Hotel gebaut habe, antwortete Conti: «Einerseits war es meine persönliche Freude, ein Hotel zu bauen. Andererseits stellen wir in Solothurn seit einigen Jahren ein Unterangebot an modernen Hotelunterkünften fest.» Das bestätigte auch der Geschäftsführer des Verkehrsvereins Solothurn, Erich Egli, mit dessen Amtsantritt vor zwei Jahren Solothurns Tourismus aus seinem teilweise auch rezessionsbedingten Dornröschenschlaf aufzuwachen begann: «Ohne zum Kurort werden zu wollen, erachten wir die Förderung des Fremdenverkehrs vor allem für das Gewerbe als wünschenswert und dazu brauchen wir dringend ein grösseres Bettenangebot.» Sein eigenes Aussagen betrug die letztjährige Bettenauslastung 43 Prozent. Die Tatsache, dass bei dieser Auslastung die Zimmerbelegung 60 Prozent betrug, weist darauf hin, dass es in der Ambassadorsstadt an Einzimmerfirmen. Die gesuchten Märkte sind der Carourismus und der Klein- und Mittelkongress-tourismus.

Mit den diversen neuen, renovierten und in Renovation begriffenen Museen und historischen Bauten, mit der attraktiven Innenstadt und mit dem bis zu 500 Personen fassenden Landhausall ist eine touristische Infrastruktur vorhanden, die zusammen mit der geplanten Autobahn in die Westschweiz zu berechtigtem Optimismus Anlass gibt. So erweitert denn auch das Hotel Krone sein Angebot von 60 auf 90 Betten, und im Hotel Astoria sind Anfang des Jahres 30 Betten hinzugekommen. Bereits spricht man auch von einer Mehrzwecksportanlage, die vom Club Intersport erbaut werden soll und im gleichen Zug von weiteren Hotelprojekten.

Unter diesen Umständen erscheint die Zwei-Millionen-Investition nützlich und vernünftig und Hermann Sahli, der als Restaurateur im Zunfthaus zu Wirtin der Führung des Betriebes übernommen hat, dürfte mit einer auf 60 Prozent budgetierten Auslastung nicht einem falschen Optimismus anheim gefallen sein!

BUZ

Comité central de la SSH

Dernière séance de l'année

En plus de la préparation de l'assemblée générale extraordinaire des délégués (cf. «hotel revue» no 50) du lendemain, le comité central de la SSH s'est occupé de la préparation des élections au conseil de fondation de l'Ecole hôtelière SSH de Lausanne et de la Fondation Borat.

Sous le point «Institutions», M. Carlo de Mercurio, président de l'Ecole hôtelière, a commenté la révision des statuts et du règlement du conseil de fondation. Selon la décision prise le 14 novembre 1980, ce dernier passera de 46 à 35 membres. Les mandats se terminant en 1980, un certain nombre de sièges sera à pourvoir. La SSH invitera les sections à proposer leurs candidats pour le nouveau conseil de fondation.

Au sujet de la «Formation professionnelle à l'étranger», le conseil de fondation de l'Ecole hôtelière a décidé de supporter le déficit de l'année en cours et d'accorder au FPE un crédit de 50 000 francs pour 1981. M. de Mercurio a demandé à la SSH de faire de même. Le comité central a décidé de reporter cette décision au moment où les comptes annuels de la SSH seront bouclés.

De bonnes nouvelles

MM. Jean Chevallaz, directeur de l'Ecole, et Carlo de Mercurio ont pu donner de bonnes nouvelles sur l'évolution de l'Institution du Chalet-Gobet. Il en est de même pour les caisses sociales, à Montreux, qui ont fait l'objet d'explications de la part de MM. Alfred Kienberger, président, et Hans Baumgartner, directeur. M. J. D. Pointet, directeur de la Fiduciaire SA de la SSH, s'est réjoui que le nouveau service informatique (application de l'ordinateur à l'hôtel), récemment créé à la Fiduciaire, corresponde à la demande existant dans ce domaine. Au sujet de l'éventuel déplacement du service de consultation de la SSH à la Fiduciaire, le comité central se prononcera lors de sa prochaine séance.

Fondation Borat

Le comité central a examiné la prépara-

Restauration

Schützenhaus Albisgütli

Das im Besitz der Schützengesellschaft der Stadt Zürich befindliche Schützenhaus Albisgütli wurde in einjähriger Bauzeit mit einem Kostenaufwand von 4.5 Millionen Franken renoviert und durch einen Anbau erweitert. In drei Restaurants «Wirtschaft», «Taverne» und «Uertentube» stehen jetzt total 320 Plätze zur Verfügung. Die Restaurationsbetriebe sind täglich geöffnet und stehen auch Vereinen, Firmen und Carhallern zur Verfügung. Der Parkplatz fasst über 1000 Wagen. Die neuerbaute Küche ist für eine Menupazität von 1200 Gedecken ausgerüstet. Damit ist bereits die Infrastruktur für die jetzt noch auszubauende Festhalle gesichert. Die Konzeption der Küche erfolgte in Zusammenarbeit mit der Pächterin, der Gamag, Luzern, pd

Merkur zufrieden

Die Merkur Restaurant-Kette kann für 1980 erfreuliche Resultate ausweisen. Die sitzplatzbereinigte Umsatzzunahme beträgt 5 Prozent. Die Erträge entwickelten sich im Rahmen der Vorjahreszahlen. Der Mehrumsatz wird wahrscheinlich nicht voll auf das Ergebnis durchschlagen, da die beträchtlichen Voreröffnungs-kosten der neuen Betriebe in Basel der laufenden Rechnung belastet werden. Ein Grosserfolg war das Merkur-Restaurant «Bistro» an der «Grün 80» in Basel. Sowohl der Umsatz – als auch die Ertrags-Erwartungen sind übertroffen worden. Für 1981 konnten zwei Verträge für neue Betriebe unterzeichnet werden. Ein weiterer steht kurz vor dem Abschluss.

Am Tor zum Flughafen

Eine riesige Würzpfanne aus Kupfer weist vor dem grossen Büro- und Geschäftshochhaus «airgate» an der Thurgauerstrasse 40 in Oerlikon darauf hin, dass dort nicht nur gearbeitet wird: Im neu eröffneten Restaurant «airgate» kann man sich auch vorzüglich und vielseitig verpflegen. Das neue Restaurant ist nicht nur für die im Hause arbeitenden 1300 Personen gedacht. Mit seinen 320 Plätzen wird es jedem Ansturm gewachsen sein. Im Anschluss an das Restaurant stehen ausserdem Räume für Bankette und Konferenzen von 10 bis 150 Personen zur Verfügung, wobei sich als Besonderheit der grosse Saal schalldicht in drei kleinere Räume teilen lässt, und jeder davon eine eigene Klimaanlage, den eigenen Video- und TV-Anschluss und weitere Einrichtungen separat besitzt. Im Sommer soll auch eine in diesem Gebiet wahrscheinlich sehr willkommene Gartenwirtschaft mit Grill und Salatbuffet betrieben werden, wobei der Gast im Raum der 4.8 Meter (im Durchmesser) grossen Würzpfanne aus Kupfer sitzt, die die Brauerei Hurlimann als Leihgabe zur Zierde des Hochhauses zur Verfügung stellt.

tion des élections au conseil de fondation Borat. Fondation qui a offert à la SSH d'importants moyens visant à encourager la formation professionnelle par la SSH et l'EHL, à soutenir la recherche dans le domaine de l'hôtellerie et de la restauration, ainsi qu'à faciliter la formation des jeunes qui se destinent aux métiers de l'hôtellerie. Ce conseil de fondation doit compter 10 membres.

Problèmes «Swiss»

Après une brève orientation sur le financement et la transformation de l'Hôtel Regina à Interlaken, le comité central s'est penché sur le problème des chaînes hôtelières qui souhaitent intégrer, dans une forme ou dans une autre, la mention «Swiss» dans leur nom ou dans celui des hôtels. Le comité central sera directement informé des intentions concrètes de Swissair lors de sa réunion du 29 janvier à Kloten. En ce qui concerne «Swiss International Hotels», une discussion doit encore avoir lieu. Le comité central s'est enfin préoccupé du conflit de nom qui oppose le groupe hôtelier Inter Hotels à la firme zurichoise Interhome.

(trad.)

Auskunft

Wie wir soeben von den Justizbehörden in München erfahren, ist am Freitag, 12. Dezember 1980, gegen Klinger Reisen, D-8700 Würzburg, der Konkurs eröffnet worden. Nähere Auskunft erteilt der Rechtsdienst SHV.

Nous venons d'apprendre de l'autorité judiciaire que Klinger Reisen, D-8700 Würzburg, a été mis en faillite le 12 décembre dernier. Pour de plus amples renseignements, s'adresser au service juridique de la SSH.



Todesanzeige

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

Beat Decurtins

Hotel Schweizerhof, Lenzerheide im Alter von 45 Jahren gestorben ist.

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

Namens des Zentralvorstandes:
Der Zentralpräsident
Peter-Andreas Tresch

hotel revue

Verlag Schweizer Hotelier-Verein

Verantwortlich für die Herausgabe:

Gottfried F. Künzi

Deutsche Redaktion:

Maria Kung, Gottfried F. Künzi,

Fritz W. Pulfer, Beat U. Ziegler

Rédaction française:

José Seydoux, réd. resp.

Catherine de Latre

Anzeigen und Abonnements:

Paul Steiner, Dora Antoni,

Otto Hadorn

Postfach 2657, 3001 Bern

Tel. (031) 46 18 81; Telex 32 339 shvch

Vertreter für die Westschweiz:

Publicité Neumann

1111 St-Saphorin-sur-Morges

Tel. (021) 71 11 20

Die publizierten Beiträge verschiedener

nur den Autor.

Offizielles Organ:

Verband Schweizerischer Kur- und

Verkehrsdirektoren VSKVD

Arbeitsgemeinschaft Schweizerischer

Kongressorte ASK

Hotel Sales Management Association

HMSA Swiss Chapter

Vereinigung Schweizer Reise-

journalisten ASSET

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

HABIMAT das System mit dem Codestift.

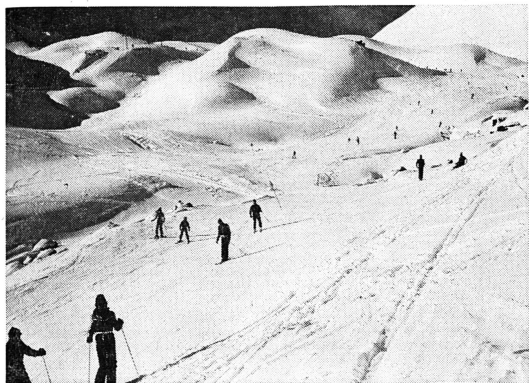


Problemlos – sicher – rationell
HABIMAT AG, Kellerselbstbedienungs-Systeme
Leuggasse 21, 8001 Zürich, Tel. 01-47 86 77

Internationale Skiarena Samnaun-Ischgl

Schnapssteuer zahlt Ski-Dorado

An einem gut organisierten Presseweekend machten die Kurortsverantwortlichen Samnauns deutlich, dass für sie der Zolfreistatus eine optimale Starthilfe zur Erreichung längerfristiger Ziele darstellt. Die Zukunft sieht man aber eindeutig im Ferien- und speziell im Skitourismus, welcher mit dem Zusammengehen mit Nachbar-Ischgl bereits erste Erfolge gezeitigt hat. Heute ist das Skizentrum Samnaun/Paznaun mit seinen 50 Bahnen und Liften bereits eines der grössten erschlossenen Skigebiete überhaupt.



Im weitläufigen Alp-Trida-Kessel führen Lifte zum Viderjoch 2732 m (Parallellifte mit Übergang ins Skigebiet von Ischgl/Silvretta), Vinsitzkopf 2640 m und Alp Trida Sattel 2488 m.

Seit der Einführung der Sondergewerbesteuer im Jahre 1972 im Samnaun geht es in diesem abgelegenen Tal wirtschaftlich steil nach oben. Seit diesem Zeitpunkt profitieren nicht nur ein paar wenige Geschäftsleute vom Zolfreistatus. Sinnvolle Investitionen in touristische Infrastruktur ermöglichen Samnaun den Wandel vom Einkaufs- zum Ferien- und vor allem Skitourismus. Mit dem Beginn der engen Zusammenarbeit mit dem österreichischen Nachbarkort Ischgl wurde die internationale Skiarena Samnaun-Ischgl Wirklichkeit, welche in bezug auf skitechnische Superlative jedem Vergleich im ganzen Alpenraum standhält.

Neue Zufahrtsstrasse

Ohne unsere Zolffreiheit und die dadurch möglich gewordene Sondersteuer hätten wir uns die nötigen Investitionen zur Weiterentwicklung unseres Gebietes nie leisten können, weiss Bergbahndirektor Hubert Zegg zu berichten. Immerhin ergeben die Steuererträge – «starker Schnaps» wird mit zwei Franken pro Flasche belegt, leichtere Spirituosen mit einem Franken und Benzin mit fünf Rappen pro Liter – pro Jahr rund 1,2 Mio. Franken. Dies hat der Gemeinde Samnaun ermöglicht, sich mit zwei Millionen am Bau der neuen 80-Personen-Luftseilbahn, deren erste Investitionsphase 16 Mio. Franken erforderte und vor zwei Jahren abgeschlossen wurde, zu beteiligen. Ebenfalls bezahlte Samnaun an die neue Zufahrtsstrasse auf österreichischem Territorium 1,3 Mio. Franken. Diese zu-

sätzliche Strasse, welche auf Weihnachten eröffnet werden soll, ermöglicht eine wintersichere Verbindung und die Zufahrt von normal dimensionierten Autocars, welche bis jetzt wegen der vielen schmalen und niedrigen Tunneln Samnaun nicht anfahren konnten. Die in und nach Samnaun verkehrenden Postautos mussten mit speziellen Carrosserien versehen werden.

Beziehungen über die Grenze

Was auf Samnauner Seite die Zeggs (Gemeindepräsident Walter Zegg, Bergbahndirektor und Delegierter des Verwaltungsrates Hubert Zegg – diese beiden sind Brüder – und Theo Zegg (Kurdirektor) zum gemeinsamen Projekt «Internationale Skiarena Samnaun-Ischgl» beitragen, trägt auf österreichischer Seite vor allem die Handschrift von Erwin Aloys, Bürgermeister und Bergbahnenboss von Ischgl. Auf einen einfachen Nenner gebracht, steuern beide Talschaften zum guten Gelingen des gemeinsamen Werkes etwa folgendes bei: Samnaun ein im Verhältnis zum vorhandenen Bettenangebot (1250 Betten) riesiges Skigebiet und die Zolffreiheit, Ischgl/Paznaun eine Bettenkapazität von weit über 10 000 Einheiten und ebenfalls ein weitläufiges Skigebiet für alle Stärkeklassen. Die Silvretta-Seilbahn AG ist übrigens an den Seilbahnen Samnaun AG massgeblich beteiligt (die Mehrheit befindet sich allerdings auf Schweizer Seite), was das problemlose Zusammengehen bezüglich der Tarife zu mindestens partiell zu erklären vermag. RC

Davos: 23 Mio Kongressfranken

Seit der Eröffnung des Davoser Kongresshauses ist dieser dritte Touristiksektor neben dem Sport- und Ferienbetrieb und dem Kursektor zu einer bedeutenden Säule der wirtschaftlichen Grundlagen der Landschaft Davos entwickelt worden.

Nach der Inbetriebnahme des Kongresshauses im November 1969 konnte zehn Jahre später das neue Seminarhaus eröffnet und damit den Ansprüchen der zahlreichen Arbeitskongresse entsprochen werden. Mit dem Abbruch des gemeindeeigenen Hotels Angletterre und dem durch den Souverän bereits beschlossenen Neubau als Kongresshotel können selbst die hochgestellten Anforderungen an ein neuzeitliches Kongresszentrum erfüllt werden. Dies widerspiegelt sich auch in den höheren Zahlen an Belegungstagen.

193 Kongresstage

Verzeichnete das Davoser Kongresszentrum im Jahre 1970 aus den verschiedensten Veranstaltungen 135 Belegungstage, so ist diese Zahl im Jahre 1979, die sogenannten Doppelbelegungen inbegriffen, auf 289 Tage angestiegen. Das sind 76 Tage mehr als im Vorjahr. Die Gesamtbelegung bei der für Davos wichtigen Kategorie der eigentlichen Kongresse belief sich auf 193 Tage gegenüber 151 im Vorjahr.

Waren im Eröffnungsjahr 1970 115 000 Logiernächte direkt auf den Kongressortismus zurückzuführen, so mag diese Zahl für 1979 um 190 000 liegen. Dürfte der Durchschnitt einer Kongresslogiernacht einen Bruttowert von zirka 120 Franken repräsentieren, so ergibt sich aus den Kongressen (ohne die verschiedenen Tagungen) eine direkte Bruttoeinnahme von rund 23 Mio. Franken. Diese Aufwendungen des Gastes haben ihre Auswirkungen

auf sämtliche Erwerbs- und Wirtschaftszweige der Landschaft Davos. Im vergangenen Jahr machte die Zahl der Kongress-Logiernächte etwa zwölf Prozent aller in Davos im vergangenen Jahr registrierten Übernachtungen in allen drei Sparten des Tourismus aus.

328 000 Franken Betriebsdefizit

Bei 701 834 Franken Ausgaben und 373 358 Franken Einnahmen belief sich das Betriebsdefizit für 1979 auf rund 328 000 Franken. Bei den Ausgaben beliefen sich die Personalkosten auf rund 452 000 Franken, während die Betriebskosten den Betrag von 124 500 Franken und die Unterhaltskosten inklusive Anschaffungen einen solchen von 73 000 Franken erreichten. Für Propaganda und Büromaterial sind 52 300 Franken ausgegeben worden.

Bei den Einnahmen stehen jene aus den Mieten mit 200 700 Franken an erster Stelle. Der Ertrag aus dem Konsumationsumsatz beträgt 59 500 und jener aus Vermittlungskommissionen 67 500 Franken. An verschiedenen Beiträgen gingen weitere 45 000 Franken ein. Wird dem Betriebsdefizit der Gegenwert aus den direkten Kongress-Logiernächten und die mit den Kongressen verbundene Publizität entgegengesetzt, so darf mit gutem Gewissen festgehalten werden, dass das Kongressgeschäft für Davos ein wirtschaftlicher Faktor ersten Ranges darstellt. kr

berner oberland

Adelboden: Zwei Varianten

An einer Orientierungsversammlung wurde kürzlich in Adelboden über Möglichkeiten zur Lösung des Verkehrsproblems im Kurort und der Verbesserung des Zubringerdienstes ins Hahnenmoos Skigebiet orientiert. Aus sieben untersuchten Varianten schälten sich zwei Hauptsysteme heraus, nämlich einerseits eine Umfahrungsstrasse von der Mineralquelle (wo auch die Busstation nach Geils/Hahnenmoos platziert würde) oder aber eine Gondelbahn aus der Gegend des Schwimmbades nach Gilbach/Geils. Beide Varianten wären mit Kosten von je rund 22 Millionen Franken verbunden. Weder für die eine noch die andere Lösung zeigte sich in der Diskussion eine eindeutige Mehrheit. An der Gemeindeversammlung wurde das Verkehrsproblem Adelboden nur insoweit diskutiert, als dass für die kurzfristige Sanierung der «Rehärtdbrücke» zwischen dem Dorf und Geils ein Kredit gesprochen und eine weitere Summe für die generelle Projektierung einer neuen Brücke am alten oder an einem neuen Standort bewilligt wurde.

Gondelbahn ausgebaut

Die guten Frequenzen der Gondelbahn Grindelwald-Männlichen während der ersten zwei Betriebsjahre liessen den Entschluss reifen, die Leistungsfähigkeit der Bahn zu vergrössern. So wurde ein Doppelantrieb in die beiden unabhängig voneinander arbeitenden Antriebsanlagen eingebaut. Nun ist es möglich, 940 Personen pro Stunde zu befördern. Bis dahin waren es rund 800 Personen.

Neues aus Mürren

Mürren bietet auf die kommende Wintersaison attraktive und preiswerte Winter-Pauschalwochen an. Diese Angebote umfassen einerseits «Mürren-Skiwochen» und andererseits Wintertouristen für Nicht-Skifahrer. Zudem offeriert Mürren vom 2. 1. bis 6. 2. 1981 «Inferno-Ski-Arrangements». Das Infernoarrangement findet am 31. 1./1. 2. 1981 statt. Vom 19.-21. Dezember 1980 organisiert Mürren ein Skis-Kurs-Weekend.

Mit einem Kostenaufwand von über 600 000 Franken wurde die Gipfelsektion der Schilhornbahn über Mürren dem modernsten Stand angepasst. Nach dem Umbau der mechanischen und elektrischen Anlagen auf dem Berg (2677 m) kann die Fahrgeschwindigkeit auf 10 m/s gesteigert werden. Die 1742 m lange Strecke zwischen den Stationen Berg und Schilhorn überwindet einen Höhenunterschied von 383 m. Diese stark frequentierte Sektion kann jetzt in rund vier Minuten bewältigt werden. Um die Fahrzeit verringern zu können und um die Wartezeiten zu verkürzen, wurde das elektromagnetische Bremssystem durch ein hydraulisches System mit Scheibenbremsen ersetzt.

Tennishalle Meiringen

Seit 1. Dezember verfügt Meiringen über ein neues Tenniscenter. Die neue Tennishalle mit drei Courts öffnet ihre Pforten. Als Novum wird diese Halle durch eine energiesparende Wärmepumpe beheizt: Die Wärme wird dem Grundwasser entzogen. Zum Tenniscenter gehören ein rustikales Restaurant sowie zwei Freiplätze.

Boom in Beatenberg

Wie dem Jahresbericht des Kur- und Verkehrsvereins Beatenberg entnommen werden kann, erlebte Beatenberg im Winter 1979/80 und in den Sommermonaten Mai bis September einen Logiernächtezuwachs wie wohl kaum je zuvor. Dank den guten Schnee- und Wetterverhältnissen, der konzentrierten Werbung im In- und Ausland und natürlich dank der Erhöhung des Bettenangebotes durch das Aparthotel Blümlisalp, konnten die Logiernächte in den Hotels, Pensionen und Kurheimen 1979/80 um mehr als 70 Prozent oder 22 806 LN und in den ersten fünf Sommermonaten 1980 um 60 Prozent oder 34 212 LN gesteigert werden.

Auch Grindelwald zufrieden

Nicht nur von einer guten Sommersaison 1980, sondern von einer Rekordaison durften die zahlreichen Teilnehmer an der Herbst-Versammlung des Kurvereins Grindelwald hören. Die Logiernächte in den Hotels stiegen gegenüber der allerdings schlechten Sommersaison 1979 um 44 346 und betrugen 237 849, immerhin noch rund 35 000 mehr als in der bisherigen Rekordaison im Sommer 1977. Erfreulich ist auch die durchschnittliche Bettenbelegung von 59,6 Prozent, wobei die Monate August mit 82,9 und September mit 72,5 Prozent besonders hervorstechen. Noch nicht ermittelt sind die Zahlen in der Parahotellerie, doch zeichnet sich hier ein ähnlich gutes Resultat ab. pd/r.

Tribüne



Frédéric Lüscher, Direktor, Organisation Carlo de Mercurio, Lausanne.

Von Mensch zu Mensch

«Änderungen im Betriebe» hiess das Thema am letzten Nachmittag vor der Diplomiübergabe im Unternehmensseminar SHV in Montreux. Bald einmal stand der Mensch und sein Verhalten im Mittelpunkt der Diskussion unter den anwesenden Hoteliers und Seminarteilnehmern. Ein anregendes, vielfältiges, ja spannendes Gespräch fand statt. Technische und organisatorische Fragen traten in den Hintergrund und wurden lediglich am Rande gestreift.

Im Nachhinein verwundert diese Gewichtung eigentlich wenig. Bauliche Verbesserungen und neue Einrichtungen können mit finanziellen Mitteln gekauft werden, Organigramme und Programme lassen sich durch den Spezialisten ausarbeiten, dem Mitmenschen jedoch muss sich jeder selbst stellen.

Dieser fruchtbare Erfahrungs- und Gedankenaustausch gab einen bewussten Einblick in eine der faszinierendsten Eigenarten unseres Gewerbes. Das eintrachtige Zusammenleben mit anderen Menschen unter einem Dach, inmitten einer hektischen Welt, ist nicht mehr selbstverständlich.

Es fehlt heute allgemein die Bereitschaft zur Kommunikation. Kommunikation heisst sich mitteilen. Kein Zeitalter vor uns war so verwöhnt im Hinblick auf die technischen Möglichkeiten. Jedermann verbringt einen beträchtlichen Teil seiner Zeit mit diesen Verbindungsmitteln, sei es am Telefon, hinter der Zeitung, am Radio oder vor dem Fernsehapparat. Über grosse Distanzen klappt technisch alles ausgezeichnet. Wie aber sieht es mit der kurzen Distanz von Mensch zu Mensch aus? Sind dieses Beziehungen nicht am verflachen und drohen gänzlich hinter der Anonymität zu verschwinden? Je grösser die Agglomeration, umso ernstzunehmender ist dieses Gesellschaftsproblem.

Kann dabei die Gaststätte, trotz vermehrter Zweier- und Sitzplatzumsatzzeiten, immer noch eine Begegnungsstätte bleiben? Zum Glück gibt es noch Betriebsleiter, welche die richtige

Einstellung zu den Mitmenschen haben und denen es gelingt, auch die Mitarbeiter zu dieser positiven Haltung zu erziehen. Aber auch der Angestellte, welcher sich mitverantwortlich fühlt und stellvertretend diesen zwischenmenschlichen Kontakt pflegt, ist noch nicht ausgestorben. Schade, dass man aus Furcht, keinen Ersatz zu finden, weiterhin Leute, welche den Unterschied zwischen Dialog, Wechselrede und Disput = Wortwechsel nicht kennen, das Betriebsklima untergraben lässt. Vergisst man, dass dadurch den wertvollen Elementen die Arbeit verleidet wird? Sie sind weit schwieriger zu ersetzen.

Sicherlich haben Sie sich schon gefragt, wenn Ihr Gegenüber nicht «ansprechbar» war. Der «Empfänger» bleibt abgesehen. Die Verfügbarkeit und die Aufnahmefähigkeit sind nicht vorhanden.

Und bei sich selber? Muss man sich nicht manchmal einen «Schupf» geben? Besonders an einem überquellenden Arbeitsstag voller Alltagsrger fällt es nicht leicht, über die Minimal-Kommunikation hinaus dieses «Mehr» zu geben, welches in unserem Beruf erwartet wird, und welches den so wichtigen Unterschied für den Gast und den Angestellten ausmacht.

Dem Mitarbeiter gibt es ein Gefühl der Sicherheit, wenn er weiss, dass er bei seinem Chef für seine Alltagsorgen Verständnis findet. Für uns mögen diese Sorgen unbedeutend erscheinen, für ihn können sie sehr wichtig sein. «Dampfblasen» zur rechten Zeit verhindert oft weit grössere Unannehmlichkeiten, als etwas Geduld aufzubringen.

Die fehlende Bereitschaft, auf seine Mitmenschen einzugehen, wird leider allzuoft mit dem Vorwand entschuldigt, dass die Zeit und auch die nötige Kraft fehle. Müsstun wir nicht hier ein wenig bewusster handeln? Mit der Zeit ist es so eine Sache, sie zerrinnt spurlos allzu schnell durch die Finger. Wieviel Zeit wir jedoch für Unwichtiges verdrödeln, ersehen wir erst, wenn wir uns hin und wieder auf die eigenen Finger schauen. Ich bin überzeugt, dass genug vorhanden ist, um das «jetzt habe ich keine Zeit» aus dem Wortschatz zu verbannen.

Gerade während der Festtage müssen wir uns trotz aller Arbeit Zeit nehmen und bereit sein, unsere Gäste und Angestellten als Mitmenschen anzusprechen. Wir werden dabei erfahren, dass wir nicht nur geben, sondern auch nehmen dürfen. Eine der schönsten Seiten des Gastgewerbes wird dadurch Wirklichkeit. kei.

Verkehrsvereine

Österreich wirbt als erster

Erstmals war an der Messe in Winterthur (21. bis 30. November) auch der Tourismus vertreten. Österreich gab an einem grösseren Informationsstand dem Besucher erschöpfend und kompetent Auskunft. Besondere Schwerpunkte wurden jeweils landesweise gesetzt. Begonnen wurde mit einer Präsentation des Landes Vorarlberg und alles deutet darauf hin, dass die Beteiligung des östlichen Nachbarn in Winterthur zur Tradition wird. Ein Ausbau der Abteilung Fremdenverkehr an dieser rasch wachsenden Publikumsmesse wird von der Nachfrage her gefördert.

Guter Sommer in Winterthur

Dem Sommer mit seiner Lücke an Tagungen und Kongressen sind in Winterthur stets besondere Anstrengungen zur Steigerung der Übernachtungen gewidmet. Mit einem Plus von 14,09 Prozenten (Juli bis September) nivelliert sich die übliche Sommerertragskurve im Vergleich zu höheren Frequenzen des übrigen Jahres. ci

Ein VV Saanenland?

Anlässlich seiner Winter-Generalversammlung unter dem Präsidium von Roland Permet diskutierte die zahlreich erschienenen Mitglieder der Gründung eines «Verkehrsvereins Saanenland». Dieser ist in erster Linie als interne Organisation, als Instrument für die Beschaffung finanzieller Mittel im Interesse des Tourismus gedacht. Dabei geht es um die Koordination der zu entrichtenden Geschäftsbeiträge, die Angleichung der Kur- und Sporttaxen – letztere insbesondere im Hinblick auf die verschiedenen infra-

strukturellen und mit vielen Millionen Franken realisierten Tourismus-Anlagen auf regionaler Ebene – und das finanzielle Engagement der Gemeinde am Tourismus. Man sieht eine Legislative bestehend aus 12 bis 15 Mitgliedern vor, welche die Beiträge ordnet und bestimmt, wobei auch an Rückstellungen für später zu realisierende Objekte zu denken ist. Der «VV Saanenland» oder «VV Gstaad-Saanenland», wie es ebenfalls gewünscht wurde, soll auch dokumentieren, wie sehr alle direkt oder indirekt vom Fremdenverkehr profitieren. Bei der Konsultativ-Abstimmung ergab sich eine überwiegende Mehrheit für die Gründung des «VVS» bei wenigen Enthaltungen. pv



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

Bezugsquellen nachweis: Marmot-Kellerer 8832 Wollerau

Ehrung langjähriger Hotelangestellter durch den SHV im Jahre 1980 – Distinctions conférées en 1980 par la SSH à des employés d'hôtel ayant de nombreuses années de service

International, Abadan 10 Farhang Ali	10 Gilgen Margreth 10 North August 10 Schöpke Grefl 10 van Brabant Richard 15 Grand-Hermann Elvira 10 Weikelbaumer Margareta	Cornavin, Genève 15 Teolito Paul	5 Poget Jean 10 Jorovic Simpa 5 Zeller Yolande	Kongresszentrum Hotel 10 Altmann Rose 10 Fässler Helga 10 Handschin Maria 10 Herzog Hedwig 10 Imhof Rosmarie 10 Kung Helga 10 Pfiffner Heidi 10 Schaub Zita 10 Schweizer Ida 10 Schwellers Jose 5 Van Ball Henry	De La Prairie, Yverdon 30 Schindler Rose 20 Chaboz Aline 20 Devaud Giselle 20 Fasel Olga 20 Tornare Marie-Louise 15 Delacour Jocelyne 15 Bourquin Yves 15 Siegfert Dittmar 10 Hostettler Fritz 10 Perez José 5 Machi Pia 5 Mezzarobba Maria	10 Di Marco Rosario 10 Giattoli Willy 10 Heckeles Dora 10 Kläy Jakob 10 Pierio Franco 10 Yigil Yalcin 5 Angehrn George 5 Di Marco Antonio 5 Fernandez Orenco 5 Garcia José L. 5 Mezzarobba Maria	5 Battaglioli Françoise 5 Gatti Karin 5 Maerki Sonja 5 Schneeberger Margrit 5 Strich Mario 5 Vaquer Giuliana
Bellevue, Arosa 5 Cigliano Guerino 5 Maggioni Luigi	Rest. Sporting, Biel 10 Crespo Benjamin 10 De Philippis Anita 10 Rodriguez Elnora 5 Grangier Jeanne	Du Midi, Genève 5 Chappaley Marie-Thérèse	Lausanne Palace, Lausanne 34 Curty Ernest 20 Koch Hugo 20 Wiehe Mathilde 15 Bachmann Serge 15 Bona Giorgio 10 Ahlin Vladimir 10 Valentini Vittorio 5 Albertelli Piero 5 Biundo Elisabetha 10 Redondo Modesto 5 Garbaggio Teresa 5 Pellegrina Josefa 5 Romero Jesus	Restaurant Beaulac, Neuchâtel 5 Delia Alfredo 5 Van Ball Henry	Eden au Lac, Zürich 35 Kreis Jakob 15 Haug Helmut 5 Ortega Antonio	Hotel zum Storch, Zürich 25 Pagano Francesco 20 Natsch Therese 10 Clerc Jean-Louis 5 Tünnel Eduardo 5 Cardinale Romolo 5 Da Costa Jorge 5 Dominguez Manuel 5 Gonzalez Manuel 5 Hanny Regula 5 Iichmann Berta 5 Ricca Luigi 5 Segura Andrés	Sternen, Zürich-Oerlikon 5 Brea Dolores
Tschuggen, Arosa 38 Cavelli Richard 10 Bermond Giulio 10 Bieri Rudolf 10 Cavelli Richard 10 Dufrin Heinz 10 Pioner Alfredo 5 Milosavljevic Miroslava 5 Milovanovic Mirjana 5 Milovanovic Predrag 5 Roksa Georgina 5 Roksa Mile	Bahnhof-Terminus, Brugg 10 Essig Elisabeth	Hotel Bären, Buchs 10 Dakovic Janja	La Réserve, Genève-Bellevue 5 Dubant Jean-Louis 5 Briceño Avelino	Hotel- und Bäder-gesellschaft, Leukerbad 25 Pitteloud Ninette 10 Paterno Salvatore 5 Amati Maria 10 Del Giovannino Ida 10 Heresi Theodore 5 Lopez Manuel 5 Lopez José 5 Stalder Josef	Garni Biner, Zermatt 10 Beruschi Giulia 5 Fitz Erika	Engemalhof, Zürich 10 Straub René	Hotel zum Storch, Zürich 25 Pagano Francesco 20 Natsch Therese 10 Clerc Jean-Louis 5 Tünnel Eduardo 5 Cardinale Romolo 5 Da Costa Jorge 5 Dominguez Manuel 5 Gonzalez Manuel 5 Hanny Regula 5 Iichmann Berta 5 Ricca Luigi 5 Segura Andrés
Acapulco, Ascona 10 Zuppardo Giuseppe 5 Dominguez Mateo 10 Francisco 5 Spörja Dragana 5 Wylder Hedwig	Crillon, Caracas 5 Acosta Luis 5 Briceño Emma del Carmen 5 Contreras Raul 5 Diaz Julio Cesar 5 De Salmos Clarie 5 Innis 5 Gimenez Paula 5 Ischner Ingo 5 Juarez Rosa Alicia 5 Mendez Luis 5 Morales Miguel 5 Posadas Ascension 5 Ruiz Maria 5 Suarez Gumersindo 5 Zarraga Carmen 5 Miraya	Du Glacier, Champex 10 Dönges Winfried 5 Dönges Josiane	Du Rhône, Genève 30 Cathoud Elisabeth 30 Ghidotti Francesco 30 Heresi Theodore 10 Muller Otto 25 Mutton Armando 5 Pioner Walter 5 Juarez Rosa Alicia 20 Wehlund Johanna 15 Iacomini Nello 15 Lanzillotta Ubaldo 5 Ruiz Maria 10 Cannac Francois 10 Corboud Roger 10 Rodriguez Antonio 10 Tavernier Daniel 5 Casciaro Angelo 5 Chappellier Pierre 5 Cheseaux Bernard 5 Correas Ramona 5 Gonzales Vicente 5 Pumar Maria 5 Revaz Alberte 5 Shalaby Magdi 5 Stancheris Marguerite 5 Zanghi Gaetano	Beau-Rivage, Locarno 5 Iliev Zivko	Butterfly, Zermatt 5 Fitz Erika	Flughafen-Restaurants, Zürich 25 Freudenmann Albert 25 Reusser Walter 25 Schulz Wolfgang 25 Wyss Eugen 5 Agular Francisco 20 Accurti Louis 20 Donadello Anselmo 20 Vernava Santa 10 Altorfer Marcel 10 Sartorio-Brunner 10 Hermann Dieter 10 Tsourekis Dimitroula 5 Agular Francisco 5 Aguilar Antonio 5 Faucher Jean-Louis 5 Güntensperger Beat 5 Hinterberger Karl 5 Jankovic Milica 5 Kohler Max 5 Percec Marica 5 Rodi Maria 5 Vazquez Manuel 5 Wijayaratne Sunil 5 Wraubeck Frieda	St. Gotthard, Zürich 30 Cristofoli Norio 25 Rosato Vincenzo 25 Werenfels Peter 20 Doeblé Lilly 20 Dubois Carolina 10 Goller Valeri 5 Adam Muzzez 5 Aeschmann Marianne 5 Cotti Elisabeth 5 Gioti Thomas 5 Halbheer Alma 5 Kessler Jürg U. 5 Lugnbühl Jürgen 5 Mühlabach Kurt 5 Ortega José 5 Persler Grethe 5 Schmuckli Lydia 5 Wasser-Greuter Annamaria 5 Widmer Werner 5 Zwimpfer Doris
Ascona, Ascona 35 Rosti René 25 Giovanola Gemma 10 Kwiatkowski Ulrich 5 Regalati Piero	Hotel Bären, Buchs 10 Dakovic Janja	Victoria, Châteaufort 10 Bertholet Lucette	Feldpausch AG, Locarno 10 Weh Elisabeth	Buffet de la Gare, Porrentruy 5 Hugonnot Danielle 5 Olivetti Arlette	Nicoletti, Zermatt 5 Elminger Gernot 5 Gubler Alice	Hotel zum Storch, Zürich 25 Pagano Francesco 20 Natsch Therese 10 Clerc Jean-Louis 5 Tünnel Eduardo 5 Cardinale Romolo 5 Da Costa Jorge 5 Dominguez Manuel 5 Gonzalez Manuel 5 Hanny Regula 5 Iichmann Berta 5 Ricca Luigi 5 Segura Andrés	St. Gotthard, Zürich 30 Cristofoli Norio 25 Rosato Vincenzo 25 Werenfels Peter 20 Doeblé Lilly 20 Dubois Carolina 10 Goller Valeri 5 Adam Muzzez 5 Aeschmann Marianne 5 Cotti Elisabeth 5 Gioti Thomas 5 Halbheer Alma 5 Kessler Jürg U. 5 Lugnbühl Jürgen 5 Mühlabach Kurt 5 Ortega José 5 Persler Grethe 5 Schmuckli Lydia 5 Wasser-Greuter Annamaria 5 Widmer Werner 5 Zwimpfer Doris
Riposo, Ascona 10 Carinici Nicolina 10 Criscione Pino 5 Dousse Madeline	Du Glacier, Champex 10 Dönges Winfried 5 Dönges Josiane	Victoria, Châteaufort 10 Bertholet Lucette	Feldpausch AG, Locarno 10 Weh Elisabeth	Buffet de la Gare, Porrentruy 5 Hugonnot Danielle 5 Olivetti Arlette	Nicoletti, Zermatt 5 Elminger Gernot 5 Gubler Alice	Hotel zum Storch, Zürich 25 Pagano Francesco 20 Natsch Therese 10 Clerc Jean-Louis 5 Tünnel Eduardo 5 Cardinale Romolo 5 Da Costa Jorge 5 Dominguez Manuel 5 Gonzalez Manuel 5 Hanny Regula 5 Iichmann Berta 5 Ricca Luigi 5 Segura Andrés	St. Gotthard, Zürich 30 Cristofoli Norio 25 Rosato Vincenzo 25 Werenfels Peter 20 Doeblé Lilly 20 Dubois Carolina 10 Goller Valeri 5 Adam Muzzez 5 Aeschmann Marianne 5 Cotti Elisabeth 5 Gioti Thomas 5 Halbheer Alma 5 Kessler Jürg U. 5 Lugnbühl Jürgen 5 Mühlabach Kurt 5 Ortega José 5 Persler Grethe 5 Schmuckli Lydia 5 Wasser-Greuter Annamaria 5 Widmer Werner 5 Zwimpfer Doris
Sasso Boretto, Ascona 5 Da Silva Duarte Pinto 5 Fatima 5 Da Silva Pinto Rodrigo 5 Molinari Marino 5 Wexel Ruth	Du Glacier, Champex 10 Dönges Winfried 5 Dönges Josiane	Victoria, Châteaufort 10 Bertholet Lucette	Feldpausch AG, Locarno 10 Weh Elisabeth	Buffet de la Gare, Porrentruy 5 Hugonnot Danielle 5 Olivetti Arlette	Nicoletti, Zermatt 5 Elminger Gernot 5 Gubler Alice	Hotel zum Storch, Zürich 25 Pagano Francesco 20 Natsch Therese 10 Clerc Jean-Louis 5 Tünnel Eduardo 5 Cardinale Romolo 5 Da Costa Jorge 5 Dominguez Manuel 5 Gonzalez Manuel 5 Hanny Regula 5 Iichmann Berta 5 Ricca Luigi 5 Segura Andrés	St. Gotthard, Zürich 30 Cristofoli Norio 25 Rosato Vincenzo 25 Werenfels Peter 20 Doeblé Lilly 20 Dubois Carolina 10 Goller Valeri 5 Adam Muzzez 5 Aeschmann Marianne 5 Cotti Elisabeth 5 Gioti Thomas 5 Halbheer Alma 5 Kessler Jürg U. 5 Lugnbühl Jürgen 5 Mühlabach Kurt 5 Ortega José 5 Persler Grethe 5 Schmuckli Lydia 5 Wasser-Greuter Annamaria 5 Widmer Werner 5 Zwimpfer Doris
Albergo Tamara, Ascona 30 Rattaggi Rösly 25 Valentini Antonio	Du Glacier, Champex 10 Dönges Winfried 5 Dönges Josiane	Victoria, Châteaufort 10 Bertholet Lucette	Feldpausch AG, Locarno 10 Weh Elisabeth	Buffet de la Gare, Porrentruy 5 Hugonnot Danielle 5 Olivetti Arlette	Nicoletti, Zermatt 5 Elminger Gernot 5 Gubler Alice	Hotel zum Storch, Zürich 25 Pagano Francesco 20 Natsch Therese 10 Clerc Jean-Louis 5 Tünnel Eduardo 5 Cardinale Romolo 5 Da Costa Jorge 5 Dominguez Manuel 5 Gonzalez Manuel 5 Hanny Regula 5 Iichmann Berta 5 Ricca Luigi 5 Segura Andrés	St. Gotthard, Zürich 30 Cristofoli Norio 25 Rosato Vincenzo 25 Werenfels Peter 20 Doeblé Lilly 20 Dubois Carolina 10 Goller Valeri 5 Adam Muzzez 5 Aeschmann Marianne 5 Cotti Elisabeth 5 Gioti Thomas 5 Halbheer Alma 5 Kessler Jürg U. 5 Lugnbühl Jürgen 5 Mühlabach Kurt 5 Ortega José 5 Persler Grethe 5 Schmuckli Lydia 5 Wasser-Greuter Annamaria 5 Widmer Werner 5 Zwimpfer Doris
Bade-Hotel Bären, Baden 47 Fischer-Lusmann Max	Du Glacier, Champex 10 Dönges Winfried 5 Dönges Josiane	Victoria, Châteaufort 10 Bertholet Lucette	Feldpausch AG, Locarno 10 Weh Elisabeth	Buffet de la Gare, Porrentruy 5 Hugonnot Danielle 5 Olivetti Arlette	Nicoletti, Zermatt 5 Elminger Gernot 5 Gubler Alice	Hotel zum Storch, Zürich 25 Pagano Francesco 20 Natsch Therese 10 Clerc Jean-Louis 5 Tünnel Eduardo 5 Cardinale Romolo 5 Da Costa Jorge 5 Dominguez Manuel 5 Gonzalez Manuel 5 Hanny Regula 5 Iichmann Berta 5 Ricca Luigi 5 Segura Andrés	St. Gotthard, Zürich 30 Cristofoli Norio 25 Rosato Vincenzo 25 Werenfels Peter 20 Doeblé Lilly 20 Dubois Carolina 10 Goller Valeri 5 Adam Muzzez 5 Aeschmann Marianne 5 Cotti Elisabeth 5 Gioti Thomas 5 Halbheer Alma 5 Kessler Jürg U. 5 Lugnbühl Jürgen 5 Mühlabach Kurt 5 Ortega José 5 Persler Grethe 5 Schmuckli Lydia 5 Wasser-Greuter Annamaria 5 Widmer Werner 5 Zwimpfer Doris
Kappelerhof, Baden 10 Berger Werner 10 Bochsler Lina 10 Hochstrasser Elisabeth 10 Rüegg Hilde 10 Schaffner Paula	Du Glacier, Champex 10 Dönges Winfried 5 Dönges Josiane	Victoria, Châteaufort 10 Bertholet Lucette	Feldpausch AG, Locarno 10 Weh Elisabeth	Buffet de la Gare, Porrentruy 5 Hugonnot Danielle 5 Olivetti Arlette	Nicoletti, Zermatt 5 Elminger Gernot 5 Gubler Alice	Hotel zum Storch, Zürich 25 Pagano Francesco 20 Natsch Therese 10 Clerc Jean-Louis 5 Tünnel Eduardo 5 Cardinale Romolo 5 Da Costa Jorge 5 Dominguez Manuel 5 Gonzalez Manuel 5 Hanny Regula 5 Iichmann Berta 5 Ricca Luigi 5 Segura Andrés	St. Gotthard, Zürich 30 Cristofoli Norio 25 Rosato Vincenzo 25 Werenfels Peter 20 Doeblé Lilly 20 Dubois Carolina 10 Goller Valeri 5 Adam Muzzez 5 Aeschmann Marianne 5 Cotti Elisabeth 5 Gioti Thomas 5 Halbheer Alma 5 Kessler Jürg U. 5 Lugnbühl Jürgen 5 Mühlabach Kurt 5 Ortega José 5 Persler Grethe 5 Schmuckli Lydia 5 Wasser-Greuter Annamaria 5 Widmer Werner 5 Zwimpfer Doris
Verenahof, Baden 15 Krauter Herbert 10 Guyer Josefina 10 Kunze Peter 10 Lampas Peter 10 Mirkovic Milutin 10 Somo Elsi 10 Wicker Neris 10 Bittel Irma 5 Cremer Anneliese 5 Markovic Iona 5 Markovic Anton 5 Sen Emma	Du Glacier, Champex 10 Dönges Winfried 5 Dönges Josiane	Victoria, Châteaufort 10 Bertholet Lucette	Feldpausch AG, Locarno 10 Weh Elisabeth	Buffet de la Gare, Porrentruy 5 Hugonnot Danielle 5 Olivetti Arlette	Nicoletti, Zermatt 5 Elminger Gernot 5 Gubler Alice	Hotel zum Storch, Zürich 25 Pagano Francesco 20 Natsch Therese 10 Clerc Jean-Louis 5 Tünnel Eduardo 5 Cardinale Romolo 5 Da Costa Jorge 5 Dominguez Manuel 5 Gonzalez Manuel 5 Hanny Regula 5 Iichmann Berta 5 Ricca Luigi 5 Segura Andrés	St. Gotthard, Zürich 30 Cristofoli Norio 25 Rosato Vincenzo 25 Werenfels Peter 20 Doeblé Lilly 20 Dubois Carolina 10 Goller Valeri 5 Adam Muzzez 5 Aeschmann Marianne 5 Cotti Elisabeth 5 Gioti Thomas 5 Halbheer Alma 5 Kessler Jürg U. 5 Lugnbühl Jürgen 5 Mühlabach Kurt 5 Ortega José 5 Persler Grethe 5 Schmuckli Lydia 5 Wasser-Greuter Annamaria 5 Widmer Werner 5 Zwimpfer Doris
Kursaal-Casino, Bad Ragaz 10 Gamez Francisco	Du Glacier, Champex 10 Dönges Winfried 5 Dönges Josiane	Victoria, Châteaufort 10 Bertholet Lucette	Feldpausch AG, Locarno 10 Weh Elisabeth	Buffet de la Gare, Porrentruy 5 Hugonnot Danielle 5 Olivetti Arlette	Nicoletti, Zermatt 5 Elminger Gernot 5 Gubler Alice	Hotel zum Storch, Zürich 25 Pagano Francesco 20 Natsch Therese 10 Clerc Jean-Louis 5 Tünnel Eduardo 5 Cardinale Romolo 5 Da Costa Jorge 5 Dominguez Manuel 5 Gonzalez Manuel 5 Hanny Regula 5 Iichmann Berta 5 Ricca Luigi 5 Segura Andrés	St. Gotthard, Zürich 30 Cristofoli Norio 25 Rosato Vincenzo 25 Werenfels Peter 20 Doeblé Lilly 20 Dubois Carolina 10 Goller Valeri 5 Adam Muzzez 5 Aeschmann Marianne 5 Cotti Elisabeth 5 Gioti Thomas 5 Halbheer Alma 5 Kessler Jürg U. 5 Lugnbühl Jürgen 5 Mühlabach Kurt 5 Ortega José 5 Persler Grethe 5 Schmuckli Lydia 5 Wasser-Greuter Annamaria 5 Widmer Werner 5 Zwimpfer Doris
Quellenhof, Bad Ragaz 20 Colombo Alma 20 Franco Giuseppe 20 Rageth Dora 20 Schwarz Alois 15 Scherrer Christian 10 Gander Max 10 D'Agati Marcello 5 Dalla Valle Giacomo	Du Glacier, Champex 10 Dönges Winfried 5 Dönges Josiane	Victoria, Châteaufort 10 Bertholet Lucette	Feldpausch AG, Locarno 10 Weh Elisabeth	Buffet de la Gare, Porrentruy 5 Hugonnot Danielle 5 Olivetti Arlette	Nicoletti, Zermatt 5 Elminger Gernot 5 Gubler Alice	Hotel zum Storch, Zürich 25 Pagano Francesco 20 Natsch Therese 10 Clerc Jean-Louis 5 Tünnel Eduardo 5 Cardinale Romolo 5 Da Costa Jorge 5 Dominguez Manuel 5 Gonzalez Manuel 5 Hanny Regula 5 Iichmann Berta 5 Ricca Luigi 5 Segura Andrés	St. Gotthard, Zürich 30 Cristofoli Norio 25 Rosato Vincenzo 25 Werenfels Peter 20 Doeblé Lilly 20 Dubois Carolina 10 Goller Valeri 5 Adam Muzzez 5 Aeschmann Marianne 5 Cotti Elisabeth 5 Gioti Thomas 5 Halbheer Alma 5 Kessler Jürg U. 5 Lugnbühl Jürgen 5 Mühlabach Kurt 5 Ortega José 5 Persler Grethe 5 Schmuckli Lydia 5 Wasser-Greuter Annamaria 5 Widmer Werner 5 Zwimpfer Doris
Thermalbäder- und Grand-Hotels, Bad Ragaz 30 Kühne Christian 25 Gantenbein Arthur 25 Schell Werner 10 Hermann Albert 15 Mäder Benno 15 Okle Armin 5 Bott Christian 5 Moosbrugger Berthe 5 Nyffenecker Leo 5 Ruffner Christian 5 Solimine Gennaro	Du Glacier, Champex 10 Dönges Winfried 5 Dönges Josiane	Victoria, Châteaufort 10 Bertholet Lucette	Feldpausch AG, Locarno 10 Weh Elisabeth	Buffet de la Gare, Porrentruy 5 Hugonnot Danielle 5 Olivetti Arlette	Nicoletti, Zermatt 5 Elminger Gernot 5 Gubler Alice	Hotel zum Storch, Zürich 25 Pagano Francesco 20 Natsch Therese 10 Clerc Jean-Louis 5 Tünnel Eduardo 5 Cardinale Romolo 5 Da Costa Jorge 5 Dominguez Manuel 5 Gonzalez Manuel 5 Hanny Regula 5 Iichmann Berta 5 Ricca Luigi 5 Segura Andrés	St. Gotthard, Zürich 30 Cristofoli Norio 25 Rosato Vincenzo 25 Werenfels Peter 20 Doeblé Lilly 20 Dubois Carolina 10 Goller Valeri 5 Adam Muzzez 5 Aeschmann Marianne 5 Cotti Elisabeth 5 Gioti Thomas 5 Halbheer Alma 5 Kessler Jürg U. 5 Lugnbühl Jürgen 5 Mühlabach Kurt 5 Ortega José 5 Persler Grethe 5 Schmuckli Lydia 5 Wasser-Greuter Annamaria 5 Widmer Werner 5 Zwimpfer Doris
Admiral, Basel 5 Arnold Heidi 5 Lagalante Trifone 5 Thommen Christine	Du Glacier, Champex 10 Dönges Winfried 5 Dönges Josiane	Victoria, Châteaufort 10 Bertholet Lucette	Feldpausch AG, Locarno 10 Weh Elisabeth	Buffet de la Gare, Porrentruy 5 Hugonnot Danielle 5 Olivetti Arlette	Nicoletti, Zermatt 5 Elminger Gernot 5 Gubler Alice	Hotel zum Storch, Zürich 25 Pagano Francesco 20 Natsch Therese 10 Clerc Jean-Louis 5 Tünnel Eduardo 5 Cardinale Romolo 5 Da Costa Jorge 5 Dominguez Manuel 5 Gonzalez Manuel 5 Hanny Regula 5 Iichmann Berta 5 Ricca Luigi 5 Segura Andrés	St. Gotthard, Zürich 30 Cristofoli Norio 25 Rosato Vincenzo 25 Werenfels Peter 20 Doeblé Lilly 20 Dubois Carolina 10 Goller Valeri 5 Adam Muzzez 5 Aeschmann Marianne 5 Cotti Elisabeth 5 Gioti Thomas 5 Halbheer Alma 5 Kessler Jürg U. 5 Lugnbühl Jürgen 5 Mühlabach Kurt 5 Ortega José 5 Persler Grethe 5 Schmuckli Lydia 5 Wasser-Greuter Annamaria 5 Widmer Werner 5 Zwimpfer Doris
Rest. Al Boccaglio, Basel 10 Rizzo Antonio	Du Glacier, Champex 10 Dönges Winfried 5 Dönges Josiane	Victoria, Châteaufort 10 Bertholet Lucette	Feldpausch AG, Locarno 10 Weh Elisabeth	Buffet de la Gare, Porrentruy 5 Hugonnot Danielle 5 Olivetti Arlette	Nicoletti, Zermatt 5 Elminger Gernot 5 Gubler Alice	Hotel zum Storch, Zürich 25 Pagano Francesco 20 Natsch Therese 10 Clerc Jean-Louis 5 Tünnel Eduardo 5 Cardinale Romolo 5 Da Costa Jorge 5 Dominguez Manuel 5 Gonzalez Manuel 5 Hanny Regula 5 Iichmann Berta 5 Ricca Luigi 5 Segura Andrés	St. Gotthard, Zürich 30 Cristofoli Norio 25 Rosato Vincenzo 25 Werenfels Peter 20 Doeblé Lilly 20 Dubois Carolina 10 Goller Valeri 5 Adam Muzzez 5 Aeschmann Marianne 5 Cotti Elisabeth 5 Gioti Thomas 5 Halbheer Alma 5 Kessler Jürg U. 5 Lugnbühl Jürgen 5 Mühlabach Kurt 5 Ortega José 5 Persler Grethe 5 Schmuckli Lydia 5 Wasser-Greuter Annamaria 5 Widmer Werner 5 Zwimpfer Doris
International, Basel 15 Dejori Marilyn 15 Niescher Rudolf-Horst 15 Schuh Anita 15 Zoelle Emil 5 Komericki Vlado 5 Llop Ines 5 Reimann Konrad 5 Schild Anneliese 5 Stanchina Guglielmo	Du Glacier, Champex 10 Dönges Winfried 5 Dönges Josiane	Victoria, Châteaufort 10 Bertholet Lucette	Feldpausch AG, Locarno 10 Weh Elisabeth	Buffet de la Gare, Porrentruy 5 Hugonnot Danielle 5 Olivetti Arlette	Nicoletti, Zermatt 5 Elminger Gernot 5 Gubler Alice	Hotel zum Storch, Zürich 25 Pagano Francesco 20 Natsch Therese 10 Clerc Jean-Louis 5 Tünnel Eduardo 5 Cardinale Romolo 5 Da Costa Jorge 5 Dominguez Manuel 5 Gonzalez Manuel 5 Hanny Regula 5 Iichmann Berta 5 Ricca Luigi 5 Segura Andrés	St. Gotthard, Zürich 30 Cristofoli Norio 25 Rosato Vincenzo 25 Werenfels Peter 20 Doeblé Lilly 20 Dubois Carolina 10 Goller Valeri 5 Adam Muzzez 5 Aeschmann Marianne 5 Cotti Elisabeth 5 Gioti Thomas 5 Halbheer Alma 5 Kessler Jürg U. 5 Lugnbühl Jürgen 5 Mühlabach Kurt 5 Ortega José 5 Persler Grethe 5 Schmuckli Lydia 5 Wasser-Greuter Annamaria 5 Widmer Werner 5 Zwimpfer Doris
Jura, Basel 10 Albisser Ferdinand 10 Bamert Verena	Du Glacier, Champex 10 Dönges Winfried 5 Dönges Josiane	Victoria, Châteaufort 10 Bertholet Lucette	Feldpausch AG, Locarno 10 Weh Elisabeth	Buffet de la Gare, Porrentruy 5 Hugonnot Danielle 5 Olivetti Arlette	Nicoletti, Zermatt 5 Elminger Gernot 5 Gubler Alice	Hotel zum Storch, Zürich 25 Pagano Francesco 20 Natsch Therese 10 Clerc Jean-Louis 5 Tünnel Eduardo 5 Cardinale Romolo 5 Da Costa Jorge 5 Dominguez Manuel 5 Gonzalez Manuel 5 Hanny Regula 5 Iichmann Berta 5 Ricca Luigi 5 Segura Andrés	St. Gotthard, Zürich 30 Cristofoli Norio 25 Rosato Vincenzo 25 Werenfels Peter 20 Doeblé Lilly 20 Dubois Carolina 10 Goller Valeri 5 Adam Muzzez 5 Aeschmann Marianne 5 Cotti Elisabeth 5 Gioti Thomas 5 Halbheer Alma 5 Kessler Jürg U. 5 Lugnbühl Jürgen 5 Mühlabach Kurt 5 Ortega José 5 Persler Grethe 5 Schmuckli Lydia 5 Wasser-Greuter Annamaria 5 Widmer Werner 5 Zwimpfer Doris
Merkur, Basel 30 Mathieu Karoline	Du Glacier, Champex 10 Dönges Winfried 5 Dönges Josiane	Victoria, Châteaufort 10 Bertholet Lucette	Feldpausch AG, Locarno 10 Weh Elisabeth	Buffet de la Gare, Porrentruy 5 Hugonnot Danielle 5 Olivetti Arlette	Nicoletti, Zermatt 5 Elminger Gernot 5 Gubler Alice	Hotel zum Storch, Zürich 25 Pagano Francesco 20 Natsch Therese 10 Clerc Jean-Louis 5 Tünnel Eduardo 5 Cardinale Romolo 5 Da Costa Jorge 5 Dominguez Manuel 5 Gonzalez Manuel 5 Hanny Regula 5 Iichmann Berta 5 Ricca Luigi 5 Segura Andrés	St. Gotthard, Zürich 30 Cristofoli Norio 25 Rosato Vincenzo 25 Werenfels Peter 20 Doeblé Lilly 20 Dubois Carolina 10 Goller Valeri 5 Adam Muzzez 5 Aeschmann Marianne 5 Cotti Elisabeth 5 Gioti Thomas 5 Halbheer Alma 5 Kessler Jürg U. 5 Lugnbühl Jürgen 5 Mühlabach Kurt 5 Ortega José 5 Persler Grethe 5 Schmuckli Lydia 5 Wasser-Greuter Annamaria 5 Widmer Werner 5 Zwimpfer Doris
Parkhotel Post, Beatenberg 15 Heinze Georg 15 Scheller Peter 10 Balmer Maria 5 Miladinovic Milijana 5 Miladinovic Dragisa 5 Pajlak Barica 5 Pajlak Slavko	Du Glacier, Champex 10 Dönges Winfried 5 Dönges Josiane	Victoria, Châteaufort 10 Bertholet Lucette	Feldpausch AG, Locarno 10 Weh Elisabeth	Buffet de la Gare, Porrentruy 5 Hugonnot Danielle 5 Olivetti Arlette	Nicoletti, Zermatt 5 Elminger Gernot 5 Gubler Alice	Hotel zum Storch, Zürich 25 Pagano Francesco 20 Natsch Therese 10 Clerc Jean-Louis 5 Tünnel Eduardo 5 Cardinale Romolo 5 Da Costa Jorge 5 Dominguez Manuel 5 Gonzalez Manuel 5 Hanny Regula 5 Iichmann Berta 5 Ricca Luigi 5 Segura Andrés	St. Gotthard, Zürich 30 Cristofoli Norio 25 Rosato Vincenzo 25 Werenfels Peter 20 Doeblé Lilly 20 Dubois Carolina 10 Goller Valeri 5 Adam Muzzez 5 Aeschmann Marianne 5 Cotti Elisabeth 5 Gioti Thomas 5 Halbheer Alma 5 Kessler Jürg U. 5 Lugnbühl Jürgen 5 Mühlabach Kurt 5 Ortega José 5 Persler Grethe 5 Schmuckli Lydia 5 Wasser-Greuter Annamaria 5 Widmer Werner 5 Zwimpfer Doris
Bellevue Palace, Bern 30 Mannes Johannes 30 Summermatter Victor 20 Ubersax Ruth 5 Aegerter Fritz 15 Lozano Antonio 10 Duo-Reto Santo 10 Grundbacher Hedwig 10 Maso Esther 5 Gnadri Carmela 5 Laderach Iise	Du Glacier, Champex 10 Dönges Winfried 5 Dönges Josiane	Victoria, Châteaufort 10 Bertholet Lucette	Feldpausch AG, Locarno 10 Weh Elisabeth	Buffet de la Gare, Porrentruy 5 Hugonnot Danielle 5 Olivetti Arlette	Nicoletti, Zermatt 5 Elminger Gernot 5 Gubler Alice	Hotel zum Storch, Zürich 25 Pagano Francesco 20 Natsch Therese 10 Clerc Jean-Louis 5 Tünnel Eduardo 5 Cardinale Romolo 5 Da Costa Jorge 5 Dominguez Manuel 5 Gonzalez Manuel 5 Hanny Regula 5 Iichmann Berta 5 Ricca Luigi 5 Segura Andrés	St. Gotthard, Zürich 30 Cristofoli Norio 25 Rosato Vincenzo 25 Werenfels Peter 20 Doeblé Lilly 20 Dubois Carolina 10 Goller Valeri 5 Adam Muzzez 5 Aeschmann Marianne 5 Cotti Elisabeth 5 Gioti Thomas 5 Halbheer Alma 5 Kessler Jürg U. 5 Lugnbühl Jürgen 5 Mühlabach Kurt 5 Ortega José 5 Persler Grethe 5 Schmuckli Lydia 5 Wasser-Greuter Annamaria 5 Widmer Werner 5 Zwimpfer Doris
Metropole, Bern 10 Abfalter Günter	Du Glacier, Champex 10 Dönges Winfried 5 Dönges Josiane	Victoria, Châteaufort 10 Bertholet Lucette	Feldpausch AG, Locarno 10 Weh Elisabeth	Buffet de la Gare, Porrentruy 5 Hugonnot Danielle 5 Olivetti Arlette	Nicoletti, Zermatt 5 Elminger Gernot 5 Gubler Alice	Hotel zum Storch, Zürich 25 Pagano Francesco 20 Natsch Therese 10 Clerc Jean-Louis 5 Tünnel Eduardo 5 Cardinale Romolo 5 Da Costa Jorge 5 Dominguez Manuel 5 Gonzalez Manuel 5 Hanny Regula 5 Iichmann Berta 5 Ricca Luigi 5 Segura Andrés	St. Gotthard, Zürich 30 Cristofoli Norio 25 Rosato Vincenzo 25 Werenfels Peter 20 Doeblé Lilly 20 Dubois Carolina 10 Goller Valeri 5 Adam Muzzez 5 Aeschmann Marianne 5 Cotti Elisabeth 5 Gioti Thomas 5 Halbheer Alma 5 Kessler Jürg U. 5 Lugnbühl Jürgen 5 Mühlabach Kurt 5 Ortega José 5 Persler Grethe 5 Schmuckli Lydia 5 Wasser-Greuter Annamaria 5 Widmer Werner 5 Zwimpfer Doris

Umgebaut

In einem Jahr fertig

Die vieldiskutierte Aparthotel-Schweizer-Überbauung in der Lenzerheide schreitet termingemäss voran. In rund einem Jahr wird Erdgeschoss dieses Komplexes mitten im Dorfzentrum sein. Im Gesamtkonzept werden für 30 Millionen Franken 108 Appartements, ein Dorfplatz mit einer Ladenstrasse, eine Dorfbeiz, eine Büdnertstube, eine Pizzeria, ein Mehrzwecksaal mit rund 150 Sitzplätzen (als Ersatz für das vom Souverän verschmähte Kongresszentrum?), eine Tennisanlage mit Nebenräumen und 200 Parkplätzen integriert. Für diese Altkolonialisierung wurde eine Ausländerquote von 75 Prozent zugestanden. Bereits sind über 90 Prozent der Appartements verkauft. Der Grosstrakt, welcher zwei Tennisplätze, zwei Squashklojen, einen Indoorgolf, eine Kegelbahn, einen Tischtennisraum, Garderoben und ein Sportcafé beinhaltet, fügt sich recht unauffällig in den Kern der Gesamtüberbauung. RC

Mövenpick Lugano renoviert

Nach fünfjähriger Tätigkeit hat das Restaurant Mövenpick beim Parco Ciani seine Struktur geändert. Es ist in zwei Sektoren aufgeteilt, welche aufgeführt und mit Nichtraucherzonen versehen worden sind. Der rustikale Sektor «etelno» ist jetzt direkt von der Halle des Kongresshauses zu erreichen. Seit kurzem liegt die Direktion des Restaurants in den Händen von **Rinaldo Veri**, welcher auf eine 20jährige Erfahrung in der Schweiz und im Fernen Osten zurückblicken kann. gb

Zentralschweiz

Kurs in Sörenberg

Kürzlich lud die Werbekommission Sörenberg (Vertreter des Verkehrsvereins, der Bahnen, Hotels und Restaurants) Kaderpersonal des Verkehrsvereins, der Bahnen, der Hotels und des Gewerbes zu einem Seminar über touristische Probleme ein. Die Veranstaltung stand unter der Leitung des Verkehrsverbandes Zentralschweiz. 23 Teilnehmer konnten vom Präsidenten der Werbekommission, Josef Portmann, begrüßt werden. Nach einem Einführungsreferat von Direktor Kurt Diemeier, Verkehrsverband Zentralschweiz, zeigten die touristischen Vertreter Sörenbergs und der Verkaufsförderer des Verkehrsverbandes Zentralschweiz, Hans Wespi, einige allgemeine und örtliche Probleme aus dem Tourismusbereich auf, die anschliessend von Gruppen bearbeitet wurden. Die vorgebrachten Lösungsvorschläge wurden nachher im Plenum diskutiert. Ein Teil des Seminars wurde dem Problem «Vom Gast her denken – zum Gast hin handeln» gewidmet.

Zwei Fallstudien sollten die Teilnehmer für den richtigen Umgang mit Menschen sensibilisieren. Eine Tonbildschau über das richtige Verhalten in Reklamationsfällen bildete den Abschluss. pd

Chance zum Überleben

(Fortsetzung von Seite 1)

tionen, die von verschiedenen Tourismusorganisationen mit dem World Travel Market gekoppelt worden sind: So führte die British Tourist Authority einen speziellen Workshop durch, Kuoni Travel organisierte ein Agententreffen in London mit Messebesuch, Grand Metropolitan Hotels veranstaltete ein Seminar für Reisebüroarbeitern. Auch Best Western International lud alle europäischen Partner nach London zu einem zweitägigen Meeting ein, das dem weltweiten Computer-Reservationsystem gewidmet war.

Bereits kündigt sich (vom 2. bis 6. Dezember 1981) der zweite World Travel Market in London an, der in doppelter Grösse die «Grand Hall» des Olympia ausfüllen soll. Vielleicht hat die Schweizerische Verkehrszentrale bis zu diesem Zeitpunkt die Talsohle der Finanzklemme soweit durchschritten, dass sie eine – wenigstens bescheidene – Beteiligung ins Auge fassen kann. Die Bedeutung Londons als Drehscheibe für den Incoming-Tourismus aus Übersee und die Bedeutung Grossbritanniens als Reisemarkt für die Schweiz rechtfertigen eine nähere Prüfung auf jeden Fall. TH

Dimmi dove vai e ti dirò che sei

La parafasi appare legittima. Se è vero che si può conoscere una persona dalla compagnia che si sceglie, è altrettanto vero che la meta scelta da chi va in vacanza o in viaggio di piacere tradisce preziose indicazioni. Si può, per esempio, giudicare esemplare chi, obbedendo ai consigli del grande giornale tedesco «Welt am Sonntag» (consigli, per altro, ripresi da molte pubblicazioni), visita quelli che sono stati definiti i 15 posti più belli della Svizzera. Non abbiamo alcun appunto da muovere all'elenco fatto dal citato giornale. Potremmo, semmai, rilevare, sotto voce, che di mete altrettanto belle ne potremmo citare molte altre. Ma è un fatto che con pubblicazioni del genere si può puntellare una fama o rinfrescarla, mai comunque crearla poiché l'era delle scoperte è ormai da tempo superata. Ma prima di continuare il discorso, vediamo queste famose 15 mete.

Eccole

Saint-Ursanne, nel Giura, cittadina che ha conservato quasi intatto il suo carattere medievale; il castello di Gruyères, con le sue imponenti, severe torri; quello, assai più noto, di Chillon, che vale il viaggio già per la sua singolare posizione sul lago; la Torre dell'orologio di Berna, con il suo eccezionale meccanismo di figure; la ferrovia a cremagliera della Jungfrau, che porta ai 3454 metri della più alta stazione ferroviaria d'Europa; il lago dei Quattro Cantoni, culla della Confederazione; i tre passi alpini del Susten, della Furka e del Grimsel, da percorrere a bordo dell'auto postale; la discesa del Reno in battello, verso Stein am Rhein o da questa splendida cittadina a Sciaffusa; Zurigo, perché è la capitale economica della Svizzera e perché vanta la Bahnhofstrasse, considerata una delle strade commerciali più eleganti del nostro continente; Einsiedeln, per via della sua po-

Neue Bahn auf die Diavolezza

Zur Eröffnung der diesjährigen Wintersaison ist die neue Diavolezza-Luftseilbahn eröffnet worden. Mit der leistungsfähigen Bahn werden die Wartezeiten der skifahrenden Gäste verkürzt. In der Region Pontresina/Oberengadin steht damit eine der grössten und modernsten Pendelseilbahnen; zwei Grossraumkabinen bieten 125 Personen Platz, pro Stunde können 750 Gäste transportiert werden.

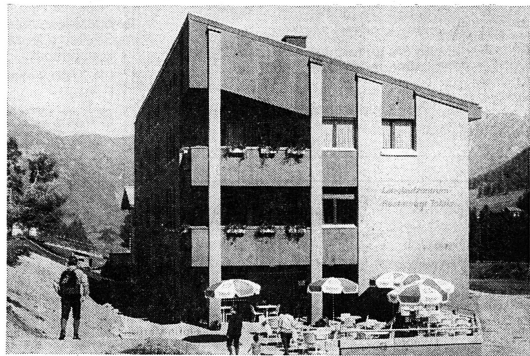
Bergbahnen gelten als Leiteinrichtungen für die touristische Entwicklung einer Bergregion. Doch scheint die Zeit, in der man glaubt, jeden Berg mit einer Bahn bekriegen zu müssen, vorbei zu sein. Der als Ehrengast eingelaufene Regierungsrat Otto Largiadè betonte denn auch, dass es heute in der masslosen Zeit darauf ankomme, Mass zu halten, da sonst die natürlichen Grundlagen des Tourismus zerstört würden. Die kleinen Schritte würden sich daher als Fortschritte erweisen. Beim Bau der neuen Diavolezza-Bahn erkannte man die Zeichen der Zeit und integrierte sie in die bestehende Anlage; die alte wird ganz verschwinden. Elektronische Steuerung, Sicherheits- und Windmessanlagen entsprechen in allen Belangen den neuesten Vorschriften und der modernen Seilbahntechnik. Für den Ernstfall besteht eine Rettungsbahn. Über vier Stützen, von denen die grösste fünfzig Meter misst,

wird eine Höhendifferenz von 882 Meter überwunden.

Der Verwaltungsratspräsident der Diavolezza-Bahn AG sprach von einem Glanzstück touristischer Infrastruktur. Fast zu nostalgischem Rückblick verleite die ausgediente Bahn, bei der man mit einem Anfangskapital von 850 000 Franken auskommen musste. Für das zehn Millionen-Projekt der neuen standen hingegen sechs Millionen eigene Mittel zur Verfügung. Präsident der Baukommission war Christian Heinrich, der bereits 1955 den Bau der ersten Anlage förderte und mitbeauftragte. Materialtransporte wurden neben dem fahrplanmässigen Personenverkehr während der zwei Sommerperioden dauerndem Bauzeit organisiert. Die Firma Karl Garaventa's Söhne AG aus Goldau führte den Bau der Anlage als Generalunternehmerin termingerecht und unfallfrei aus. uk

Pontresina: LLL und Jugi vereint

Eine seit Jahren offene Lücke konnte durch die Realisierung des Mehrzweckgebäudes in Pontresina geschlossen werden: Auf der einen Seite das Langlaufzentrum als Wachs- und Verpflegungssstation sowie Informationsstelle der Langlaufschule, andererseits die Jugendherberge mit preisgünstigen Unterkunftsmöglichkeiten.



Langlaufzentrum, Jugendherberge und Restaurant unter einem Dach: Das neue Mehrzweckgebäude neben dem Bahnhof von Pontresina, wo inzwischen wohl der Winter Einzug gehalten hat. (Bild Keel)

Die architektonische Gestaltung des Hauses, das 3,45 Millionen Franken kostete, wurde von der Gemeinde und dem Kurverein Andres Liesch, Architekt ETH/SIA, Chur übertragen.

Direkt neben dem Bahnhof steht der rotbraune Neubau, das Langlaufzentrum mit Jugendherberge, auf einem steilen Grundstück. Die Jugendherberge kann 108 Gäste aufnehmen, und neben den Aufenthalts- und Essräumlichkeiten besteht ein öffentliches Restaurant mit einer Sonnenterrasse. Unter dem selben Dach wurden Unterkünfte für Gemeindeangehörige geschaffen und der Herbergsleiterfamilie steht eine Wohnung zur Verfügung.

Ideelle Gemeinsamkeiten

Zwischen dem Langlauf als gesundheitsfördernder Volkssport und den Idealen der Jugendherberge, bestehen ideelle Gemeinsamkeiten. Unter den ältesten Einwohnern von Pontresina ist der Arzt Dr. Rudolf Campell einer der Pioniere des Langlaufs. Vor Jahrzehnten entdeckte er den günstigen Einfluss dieser Betätigung auf asthmatische Kinder. Mit eigenen Füssen trat er während Jahren die ersten Loipen um Pontresina. Der Schweizerische Bund für Jugendherbergen wurde 1924 gegründet, und mit der im Juli eröffneten Jugi in Pontresina sind es gerade hundert solche Einrichtungen in der Schweiz. uk

Bahnen-Index

Ein neues, von der Schweizer Reisekasse herausgegebenes, handliches Verzeichnis informiert auf 111 Seiten über Wissenswerte von Seilbahnen und Skiliften in der Schweiz und im Fürstentum Liechtenstein. Neben der Höhenlage des Skigebiets werden bei den Wintersportorten die Telefonnummern für allgemeine Informationen und für den automatischen Schneebericht angegeben. Die Kapazität aller Anlagen und die Länge der markierten Pisten sind ebenfalls im Verzeichnis enthalten. Bei allen Winterferienorten und deren Skigebieten figurieren die für den Winter 1980/81 gültigen Preise für Halbtageskarten, Tageskarten und ausgetauschte Mehrtagesskifahrer. Für über 550 Standseil-, Luftseil-, Gondel- und Sesselbahnen wird neben dem Preis für die Zelleinfahrt auch über die Stundenkapazität, die Länge und die Höhendifferenz der Anlagen informiert. Die insgesamt fast 1300 Skilifte sind mit dem Namen aufgeführt.

Das Verzeichnis kann zum Preis von 3 Franken bei der Reka, Neugasse 15, 3001 Bern, bezogen werden. pd

Chico

Corippo: Es geht vorwärts

Mit der Sanierung von mehreren Wohnhäusern, der Errichtung von Parkplätzen und weiteren Arbeiten für rund 14 Millionen Franken ist die erste Etappe der Restaurierung des Tessiner Dörfchens Corippo im Verzasca-Tal abgeschlossen. Die Siedlung war 1975 im europäischen Jahr der Denkmalpflege von Bund und Kanton Tessin als Objekt einer «beispielhaften Renovation» im Sinne des Europarates ausgewählt worden. Ziel ist es, in dem von der Entvölkerung bedrohten ehemaligen Bauerndorf – um 1850 zählte es nahezu 300 Einwohner, heute sind es noch 51 –, Wohn- und Arbeitsbedingungen zu schaffen, damit dort wieder eine lebendige Dorfgemeinschaft entstehen kann. Für das ganze Restaurierungsprogramm wurden 6,9 Millionen Franken vorgesehen, die je zur Hälfte von Bund und Kanton getragen werden. Für die zweite Phase der Arbeiten steht die Güterzusammenlegung im Vordergrund, um die landwirtschaftliche Tätigkeit in Corippo zu fördern. Ferner sollen ein Kanalisationsnetz und eine Kläranlage errichtet werden. Schliesslich will die Stiftung die Dorfwirtschaft kaufen und instandstellen sowie ein Lokal für ein Handwerksgewerbe bereitstellen. sda

Mehr Verkehr

In den Monaten Juli und August 1980 hat der Verkehr gegenüber dem Vorjahr auf den Tessiner Strassen durchgehend zugenommen. Im Sottoceneri wurde eine Zunahme von 3 bis 5 Prozent festgestellt, während die Verkehrsdichte auf der Hauptachse Nord-Süd im Sopraceneri um 8 bis 9 Prozent zugenommen hat. Die beiden Alpenpässe Gotthard und San Bernardino haben zusammen 8 Prozent Zuwachs erhalten, die sich jedoch in effektive Zunahmen von 14 Prozent für den Gotthard (SBB + Strasse) und nur 3 Prozent für den San Bernardino aufteilen. Nach wie vor ist die Strecke bei Noranco (Lugano-Süd) die vierspürige Autostrasse mit der grössten Verkehrsdichte: 33,185 tägliche Durchfahrten wurden registriert, während für die zweispürigen Strassen die Strecke Minusio-Verbanella mit 25,776 Fahrzeugen pro Tag an der Spitze steht. Die spektakulärste Zunahme an Fahrzeugen pro Tag wurde auf dem Monte Ceneri mit 44,839 Fahrzeugen (40,759 im Vorjahr) registriert.

100 Jahre Muralto

Im Jahre 1981 wird die Gemeinde Muralto bei Locarno ihr 100jähriges Bestehen feiern. 1881 erfolgte ihre Trennung von der Gemeinde Orselina. Am 9. Mai findet ein grosser Wettbewerb für Kinderzeichnungen statt. Am 4. September ist eine Konzertveranstaltung auf dem Programm und am 5. September folgt «La Festa del Centenario», Festveranstaltung zum 100-Jahr-Jubiläum auf verschiedenen alten Plätzen der Gemeinde. Im übrigen ist auch ein Buch über die Geschichte von Muralto in Vorbereitung. pd

Park Locarno wandelt sich

Die ungenügende Erneuerung der Tessiner Hotelstrukturen wurde immer wieder bedauert. Da ist es doppelt erfreulich, von einem grossen Hotelprojekt zu vernennen, das eines der ältesten, renommierten Häuser von Muralto, das Parkhotel, völlig umwandeln soll. Das Projekt sieht drei separate Baukörper mit insgesamt 200 Zimmern vor. Damit weist das geplante neue «Du Lac» gegen 400 Hotelbetten auf, gegenüber 230 des Hotels Reber und 200 des Hotels La Palma, die bisher grösstmässig an der Spitze standen. Die Investitionen dürften sich auf etwa vierzig Millionen Franken belaufen.

Die drei Gebäude sollen auf der Südwestseite des Geländes (wo sich das seit Jahren leerstehende alte Ristorante Station befindet), anstelle des jetzigen Park-Hotels und unmittelbar unterhalb des heutigen Hotelbaus errichtet werden. Einem Mangel des jetzigen Hotels wird durch den Bau einer unterirdischen Parkgarage für rund 160 Wagen abgeholfen. Das jetzige Schwimmbecken wird beibehalten, aber mit einem Hallenbad ergänzt. Die Familien Buzzi und Albertini, denen das Park-Hotel gehört, wollen den Hotelkomplex in zwei Kategorien unterteilen; die beiden Gebäude auf dem nördlichsten Teil des Geländes als Erstklasshotel, das andere zweite Klasse. Aber die Anlagen wie das Schwimmbad werden allen Gästen zur Verfügung stehen. Die Gemeinde Muralto hat die Unterlagen in empfehlendem Sinne an die zuständigen kantonalen Ämtern weitergeleitet. Von den 18 Anrainern hat bisher niemand irgendwelche Einsprüche erhoben. g.

Vom «Kanonenfutter» zum Ski-WK

«Man wettet über die Skipschizze, über die mehr und mehr zur Mode, ja zur Sache werdende Massenskierei mit ihrem lauten Getöse, mit der nervösen Hasterei der skiholzbewehrten Menge und findet so vieles nicht schön, wenn nicht gar unwürdig, was gegenwärtig den Weg der Wintersportler kennzeichnet. (...) Der Skisport bringt es fertig, uns Menschen des 20. Jahrhunderts förmlich zu hypnotisieren.» – Das steht zu lesen im «Schweizer Reise-Almanach auf das Jahr 1937» (derlei Publikationen gab es damals noch) und stammt von einem rezipierten, inzwischen gestorbenen Skixperien.

An die damaligen Zeiten wird erinnert, wer die lange Liste der von der Verkehrszentrale veröffentlichten Vorsaionskurse in den Schweizer Bergen zur Kenntnis nimmt. Es sind 56 Stationen insgesamt, welche Pauschalen beziehungsweise eine unterschiedliche Zahl von Einzelfahrtgelegenheiten anbieten, zumeist zu attraktiven Preisen. Denn es geht den Wintersportler ja nicht nur um den Verkauf von Frequenzen, sondern auch um Werbung und um das Einschleifen der organisatorischen Vorkehrungen.

Im besonderen gilt das Augenmerk auch den Schweizer Skischulen, deren örtliches Kader gründlich vorzubereiten ist, geht die Zahl der Skilehrer bisweilen doch weit über die Hundertergrenze. Und diese Skischulen haben als Pfeiler des CH-Wintersports einen ausgezeichneten Ruf zu verdienen; zudem: sie sind ökonomisch im Gefüge einer Station ein bedeutender Faktor.

Interessanterweise gehen die genannten Vorsaionskurse eigentlich auf den Skischulverband zurück. In den dreissiger Jahren – damals wurde auch der erste Skilift in unserem Land montiert – fanden die ersten Skischulverkäufe statt (es gibt sie heute noch), und um pädagogisch/methodisch richtig arbeiten zu können, gab es einen Übungsstopp aus mehr oder weniger gewandten Skienthusiasten. Man nannte diese Scharen auch etwa «Kanonenfutter» – aus durchaus verständlichen Gründen.

Diese Übungsstopp bekamen nach dem Zweiten Weltkrieg, als der Wintertourismus seinen enormen Siegeszug antrat, neue Dimensionen. Das Interesse zur Teilnahme stieg beim Skivolk allmählich in unvorstellbare Höhen, obwohl die Werbetrömmeln nur sehr gedämpft gerührt wurden – aber einer(s) sagte es den/den andern. Schliesslich mussten die Klassen mehrfach geführt werden, schliesslich wurden aus einer Woge deren zwei oder drei. Und die angehenden Skischüler mit Skilehrern sonder Zahl hatten «Kanonenfutter» in beliebiger Menge zur Verfügung.

Freilich – dieser Name passie nun ganz und gar nicht mehr auf diese Kurse. Viel mehr hatten diese inzwischen eine gewisse elitäre Note erhalten – wer konnte es sich denn schon leisten, im Dezember, dem Monat der grossen volkswirtschaftlichen Heize, Skifahren einzuschalten!

Nun, diese Kurse haben sich zu vielbegehrten Ski-Wiederholungskursen entwickelt, lösen sich längst vom Skischulterkurs und vom Skischulverband und gingen in die Regie der örtlichen Verkehrsinteressenz über. Es gibt heute Kurs-Stammgäste zu Tausenden; man schätzt den in der Regel guten Schnee, kommt ohne Gedränge an die Lifts und an die Hotelbar und ist ski-physisch und ski-psychisch aufgestellt und gerüstet für grosse Taten. Karl Mock

Es guets Nöis

Bonne Année

Buon Anno Nuovo

Bun Onn Nov



TREUHAND AG
des Schweizer
Hotel-Vereins

FIDUCIAIRE SA
de la Société suisse
des hôteliers

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

DAS ECHE
GEBRAUT
IN PILSEN

Pilsner Urquell

PILSEN



Tuborg Beer

KOPENHAGEN



LÖWENBRÄU

MÜNCHEN

EXTRA STOUT

GUINNESS

BREWED IN DUBLIN & LONDON

Generalvertretung für die Schweiz
Bier-Import AG
8910 Affoltern am Albis
Tel. 01 761 70 93

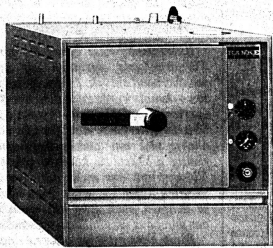
FRANKE

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

Service à la carte: Jetzt mit Volldampf voraus!

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

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



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

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

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

ST1



Schaumbad/Duschbad

Schaumbad-/Duschbad-Beutel, Art. Nr. 814-3, Turkish-Packung, Inhalt 10 g, Kartons zu 400 Stück, Preis per Karton bei Bezug von:

Karton	1	5	10
Fr.	78.-	75.50	72.50

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

Hirschmattstrasse 42

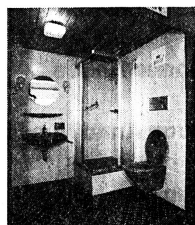
104

Abegglen-Pfister AG Luzern

FREMDENZIMMER MIT DUSCHE UND WC

Ohne kostspieligen Umbau können auch Sie Ihre Fremdenzimmer damit ausstatten.

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



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

VENUS - Europas ältester und grösster Hersteller von Sanitärräumen und Duschen mit Keramikfliesen. Über 25 000 eingebaute Duschkabinen beweisen, bei wie vielen fortschrittlichen Hoteliers sich unsere Duschen und Sanitärräume schon erfolgreich bewähren. Wir bieten Ihnen ausserdem einwandfreie Montagen, perfekten Kundendienst sowie niedrigste Fabrikpreise.

BON Ich bitte um kostenlose und unverbindliche Information über das VENUS-Fertigbäder-Gesamtsprogramm

Name: _____
Name des Betriebes: _____
Wohnort: _____ PLZ: _____
Strasse: _____
Telefon: _____

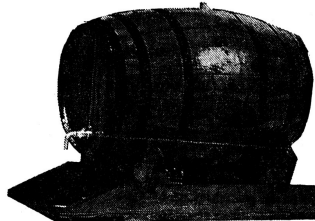
Einsenden an:
SANIBAD AG
Landstrasse 435
9496 Balzers
Telefon (075) 4 22 40

175

sifap

4058 BASEL
Hammerstrasse 50
Tel. (061) 26 39 66

Fûts et tonneaux réfrigérés*
Gekühlte Weinfässer*



Verlangen Sie unverbindlich Prospekte und Preisliste oder eine Probeaufstellung.

* Auch mietweise erhältlich.

919

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

Exklusiv für Grossverbraucher:

Specialità Italiana

neu von Knorr

**Knorr
Pronto**

Eine fixfertig rezeptierte «coulis de tomates». Vielseitig anwendbar. Einmalig in dieser Art.

**Knorr
Peperonata**

Eine klassische Spezialität für die warme und kalte Küche.



Nach typisch italienischem Rezept hergestellt. In hervorragender Qualität, als wäre sie selbstgemacht.

Ihr Vorteil:

- Spezialitäten in ausgezeichneter Qualität
- praxisgerecht, schnell und vielseitig verwendbar
- saisonunabhängig, daher preisstabil und preisgünstig

Italienische Spezialitäten - immer beliebter!





Die Hotelzimmer sind im hinteren, halb verdeckten Chalet unter Dach gebracht. Im vordergründigen Bau befinden sich Restaurationsräume und Personalzimmer.

Gstaaderhof hofiert den Dreistern-Gästen

In einer modernen «Brattig» müsste der Christmonat als Eröffnungsmonat bezeichnet werden. In diesen Tagen häufen sich die Geburtsanzeigen von Hotels. Zu den vielen Betrieben, welche sich mit der Wintersaison 1980/81 in das ständig komfortablere und leistungsfähigere Angebot der Schweizer Hotellerie einreihen, gehört der Gstaaderhof im bestbekannten Ferienort, von dem er sich den Namen leiht.

Das Entwicklungskonzept für das Saanenland senkte nicht die Barrieren für weitere Hotelbauten. Die Überbauung auf dem ehemaligen Sägereiareal im südöstlichen Dorfteil Gstaads verbessert zwar das angestrebte Verhältnis von Ferienwohnungen zu Hotelbetten nicht, umfasst sie doch neben dem Hotel drei Wohnhäuser mit 32 Eigentumswohnungen. Wie in Saanen Vorschrift, sind die «Unterkunftsgefässe» Chalets, von denen keines 6 Geschosse übersteigt. Verantwortlich für bauplanungsmässige Ausführung: Helfer Architekten AG, Bern.

Noch nicht in festen Händen?

Für das Projekt, welches mit Ladengeschäften zu einem neuen Zentrum des bei Normalbürgern nicht minder als bei Prominenten beliebten Ferienortes werden soll, zeichneten zwei sich eng verknüpfte Bauherren. Die Saagi-Hotel AG, Bern, erstellte den Hoteltrakt mit 83 Zimmern/Studios/Appartements mit bis zu 170 nutzbaren Betten, das Restaurant «Mili» mit 113 Plätzen und Terrasse, das Spezialitätenrestaurant «Saagi-Stübli» mit 60 Plätzen sowie das gebräuchliche Drum und Dran eines Hotels, wie Bar, Sitzungszimmer, Kinderhort, Aufenthaltsraum, usw. In der Bausumme von 12 Mio Franken sind auch 41 Personalzimmer in einem der Wohnhäuser eingeschlossen. In der Autoeinstellhalle dürften die Kosten eher auf die Wohnungen verlagert worden sein.

Das Aktienkapital beträgt 1,9 Mio Franken und ist in 1990 Namenaktien aufgeteilt. Die Finanzierung kam u. a. mit Hilfe der SGH und der Wirtschaftsförderung des Kantons Bern zustande. Hotelstudios und -appartements stünden zum Verkauf frei. Diese Geldquelle wurde bisher nicht erschlossen, weil über einen eventuellen Verkauf des ganzen Hotels

nicht entschieden ist. Es soll ein Angebot aus dem Ausland vorliegen.

Allen Gästen recht getan

Mit der Betriebsführung wurde die Toga AG betraut, die als Direktionshepaar Jost und Doris Huber-Schäli einsetzt. Toga-Geschäftsführer Martin Zoller unterstrich die Flexibilität des Angebotes im Gstaaderhof, die es gestattet, praktisch jeden Wunsch von Einzelzimmer mit Vollpension bis Familien-Appartement nur mit Unterkunft zu erfüllen. Nach einem Rundgang durch das etwas verwinkelte Haus ist man fast geneigt anzunehmen, mit der Flexibilität habe man aus der Not eine Tugend gemacht, denn die sehr unterschiedlichen Zimmertypen, Grandlit-Zimmer, Standard, Studio mit offener und mit geschlossener Kitchenecke, Duplex-Appartements vereinfachen die Betriebsführung bestimmt nicht. Studios und Appartements werden – offiziell – nur wochenweise abgegeben, aber wenn ein Studio frei und die Zimmer ausgebaut sind... Das unterschiedliche Unterkunftsangebot fördert natürlich auch nicht gerade jene Preistransparenz, auf welche die Gstaader Konkurrenten ganz besonders Wert legen würden.

Gemäss Preisliste Winter 1980/81 kostet das Standardzimmer pro Person und Tag inklusive Frühstücksbuffet während der Festzeit 87 Fr., in der Saison 66, und in der Vor- und Nachsaison 44 Fr. Der Wochenpreis für Studios beträgt für die gleichen Zeitperioden 873, 611 und 436 Franken.

Ein attraktiver Pass

Starke Unterstützung im Verkauf versprechen sich die Toga-Leute vom Welcome-Pass, der in allen Wintersaisonbetrieben der Kette angeboten wird. Er wurde zusammen mit dem Club Intersport ausgearbeitet. Im Bouquet stecken verschiedene «Blumen» der Animation. Der CIS bindet einen Betreuer dazu, der die Gäste mit dem Skigebiet bekannt macht, mit Videoaufnahmen ihr Können beurteilt und sie in die Kunst des Wachens einführt. Ausserdem erhalten Skifahrer und Langläufer an zwei Tagen neue Modelle gratis zum Testen.

Gesamthaft könnte die Rechnung aufgehen

Das Budget des ersten Betriebsjahres bezieht sich auf 1,9 Mio Franken. Eine ungläubige Reaktion deshalb meinerseits auf die Auskunft von M. Zoller, er rechne den Break-even-point in zwei Jahren zu erreichen. Zoller lächelt und meint, schliesslich habe es ja noch Ladengeschäfte in der Überbauung. Das heisst, er macht die Rechnung für die Gesamtüberbauung. Hoffentlich kommt dies dem sympathischen, gut ausgebildeten Hoteldirektor zugute, der ja sonst auf wenig aussichtsreichem Posten kämpfen müsste.

Dass in der Restauration das Budget überfüllt werden könnte, ist, am Mittagessen beurteilt, durchaus wahrscheinlich. Küchenchef Kurt Keppler bot Hervorragendes, echt kreativ, nicht gesucht, nicht gekünstelt, jeder Gang ein fast bis ganz vollendeter Genuss.

Nicht mehr weit von 08/15

Etwas mehr Kreativität wünschte ich in bezug auf Ausstattung von Restaurants und Hotelräumen. Das allmählich fast zum Überdross bekannte «Modernrustikale» wird nur mit ein paar schwach negativen wie positiven Details abgewandelt. Am Komfort wird der Gast allerdings nichts vermissen, weder im Zimmer noch im Badezimmer. Er wird sich in der «net-

ten Bleibe» mit dem grossen Balkon sicher wohl fühlen – während ein paar Ferientagen. Heimelig, mit Pfiff oder fröhlich wäre – und ich glaube bei weitem nicht nur für mich – aber schon etwas anderes.

Gstaader-Klasse

Der Gstaaderhof bezeichnet sich als «das Dreistern-Hotel mit dem Vierstern-Standard». Man kann sich darüber streiten, wie sinnvoll solche Wortspielereien mit der Klassifikation sind. Nichts zu rütern gibt es an der Tatsache, dass die Gstaader Hotels eher in Unterstatement machen und andernorts Vierstern-Hotels einen Vergleich mit dem Gstaaderhof fürchten müssten. Verkehrsdirektor Paul Valentin jedoch ist froh, dass er mit einem weitem neuen Hotel beweisen kann, dass Gstaad nicht nur Stars, sondern Dreistern-Gäste sehr gerne willkommen heisst und diesen Bestes bietet. MK

Swiss International Hotels

Start mit 10 Mitgliedern

Die intensiven Vorarbeiten der letzten Monate führten Swiss International Hotels (SIH), eine weltweite Vereinigung von Luxus- und Erstklasshotels unter Schweizer Management oder in Schweizer Besitz, nach der Geburt einen Schritt weiter: Mit zehn Mitgliedern wurde sie kürzlich in London offiziell aus der Taufe gehoben.

Mit der Gründungsversammlung in London sollte – so Initiant und Präsident Dominik Betschart (Gustar AG) – die Internationalität der neuen Organisation unterstrichen werden.

Imagewerbung und Public Relations

Bis heute haben bereits zehn Hotels den Antrag für eine Mitgliedschaft bei Swiss International Hotels unterzeichnet. Eine Anzahl von weiteren Hotels im In- und Ausland ist ebenfalls interessiert. Die erste Mitgliederliste soll erst anlässlich des nächsten Meetings – während der ITB in Berlin – veröffentlicht werden. Bis zu diesem Zeitpunkt haben noch weitere Hotels die Möglichkeit, in die erste Broschüre 1981 aufgenommen zu werden.

Wie die hotel revue berichtet, besteht das Hauptziel von SIH darin, das Schweizer Qualitätsimage der traditionellen Hotellerie weltweit zu pflegen und mit dem Namen «Swiss International Hotels» ein entsprechendes Gütesiegel zu schaffen.

Die in London versammelten Gründungsmitglieder genehmigten die nach schweizerischem Recht aufgebauten Vereinigungen und genehmigten das Budget für das erste Geschäftsjahr, das einen Maximalbetrag von 44 600 US-Dollar (bei 15 Aktiv-, 10 fördernden und 6 persönlichen Mitgliedern) vorsieht. Die Marketing-Ak-

Vom historischen «Wilden Mann» zum Vierstern-Hotel:

100 Jahre Sauvage Meiringen

Das Haus zum Wilden Mann in Meiringen ist allerdings viel älter als hundert Jahre. Nach der Überlieferung hat Vener Jost von Wyssenhof 1557 das damalige Amthaus gepachtet und darin ein Kauf- und Wirtshaus eingerichtet. Seit 1628 wird der Gasthof zum Wilden Mann in den staatlichen Rodeln aufgeführt.

In der ersten Hälfte des letzten Jahrhunderts galt der aus dem Waadtland stammende Besitzer Gabriel Baud, früher Kreuzwirt in Brienz, als ein besonders weitsichtiger Hoteller. Sein Sohn Eduard konnte einen Neubau erstellen, den 1865 Kaiser Napoleon der Dritte, die Kaiserin Eugénie und ein Gefolge von dreissig Personen besuchten.

Viele Wechsel

Am 10. Februar 1879, einem Föhnstag, gingen bei einem ersten grossen Dorfbrand Meiringens 110 Firsten in Flammen auf, darunter der «Wilde Mann». Ohne Verzug machte man sich an die Erstellung eines neuen Hauses, errichtet im Stil eines Grandhotels der damaligen Zeit. Neben den Hotels Victoria und Jungfraublick in Interlaken und dem Hotel Giessbach am Brienzsee galt es als das komfortabelste Fremdenhaus des Oberlandes. Doch die Besitzerfamilie hatte sich wahrscheinlich überbaut. Die Besitzer und Pächter wechselten in den folgenden Jahren häufig. Eigentümerin war eine zeitlang die Schweiz. Bodenkredit-Anstalt, dann war für einige Jahre die Grindelwald Hoteliersfamilie Boss massgebend beteiligt. 1947 übernahm die Genossenschaft Popularis in Bern die Liegenschaft.

Erneuert

Es sind jetzt fünfzehn Jahre verstrichen, seitdem eine Aktiengesellschaft gegründet wurde, um das damals notleidende Haus von der Popularis zurückzukaufen und dem Meiringer Fremdenverkehr zu erhalten. Seither sind grosse Mittel ein-

gesetzt worden, um das «Sauvage» baulich zu erneuern. Hätten nicht öffentlich-rechtliche Korporationen und die Schweizer Reisekasse neben einem grossen Kreis von Privaten mitgeholfen, wäre es kaum möglich gewesen, eine Zweckänderung der Liegenschaft zu verhindern.

Über das hundertjährige Hotel du Sauvage von 1880 sind gute und schlechte Jahre hinweggegangen. Eine wahre Blütezeit erlebte das Haus vor dem ersten Weltkrieg, wo es eine feste Kundschaft aus England besass. Nach Jahrzehnten einer krisenhaften Entwicklung erfolgte mit der Erstellung der Meiringen-Hasli-Berg-Bahnen ein eigentlicher Umschwung. Meiringen erlebte eine sprunghafte Zunahme seiner Logiernächte, dies auch im Winter. Auch das Hotel du Sauvage stellte sich auf den Zweisaison-Betrieb um. Es gelang zudem, in der Zwischenzeit das Haus als Schulhotel des Schweizer Hoteliersvereins mit jungen Leuten zu belegen. Im Dezember 1977 übernahm das Ehepaar Musfeld-Brugnot die Leitung des Betriebes. Mit viel Initiative machten sich die jungen Fachleute an ihre Aufgabe. Dank der allmählichen Erneuerung aller Zimmer war es möglich, das Haus in den Rang eines Vierstern-Hotels zu erheben und einen Dancing-Betrieb einzuführen.

Festliche Stunde

Angesichts der grossen Bedeutung, die das «Sauvage» für den Fremdenverkehr des ganzen Oberhasli besitzt, legte der Verwaltungsrat wert darauf, das hundertjährige Bestehen des heutigen Hauses festlich zu begehen. Dies geschah im Verlauf eines Empfanges, zu dem Adolf Michel als Verwaltungsratspräsident einen grossen Kreis von Vertretern der Tal-schaft, der Fachinstanzen und der Freunde des Unternehmens begrüssen konnte. Nach einem Rückblick wies er auf die Aufgaben hin, die in nächster Zeit zu erfüllen sind, so die Schaffung eines Restaurants und die weitere bauliche Sanierung der Liegenschaft und ihrer Umgebung. Es folgte ein «Diner Spectacle» mit einem Menu, wie es als gastronomischer Höhepunkt 1902 serviert worden war, mit Tafelmusik, gespielt durch ein Trio «Belle Epoque», mit kurzweiligen Rückblicken auf vergangene Zeiten, erzählt durch Dr. Hans-Peter Treichler, den bekannten Volkslied-Sänger.

Verfasst von Fred Ammann (Biel) ist eine reich dokumentierte Jubiläumsschrift herausgekommen, die das Schicksal des Hotels du Sauvage durch vier Jahrhunderte verfolgt und mit vielen Illustrationen eine kleine Kulturgeschichte des Fremdenverkehrs im Oberhasli bietet. rv

Varia

Wengen: Brandstiftung

Der Untersuchungsrichter von Interlaken hat folgendes Communiqué veröffentlicht: Bekanntlich brannte am 9. September 1980 das Hotel Kreuz in Wengen bis auf die Grundmauern nieder. Einheimische und Kenner der Umstände sprachen schon damals von Unregelmässigkeiten, ja von Brandstiftung. Recht langwierige Ermittlungen, welche auf die ganze Schweiz, namentlich in die Kantone Zürich und Tessin ausgedehnt wurden, setzten ein. Gestützt auf das heutige Ergebnis des Verfahrens steht mit Sicherheit fest, dass es sich um Brandstiftung handelte. Zwei Männer aus Zürich legten im Auftrag des Hoteliergüterbesizers den Brand. Anstifter und Brandstifter befinden sich in Untersuchungshaft.



Relais du Silence tagten in Beaune

Vom 17. bis 20. November 1980 tagte die internationale Hotelgruppe Hôtels Relais du Silence im Hôtel de Bourgogne in Beaune. Im Burgunder Weinmuseum wurden die 164 Teilnehmer vom Stadtpäsidenten mit einem Apéritif empfangen.

Monsieur Pierre Vagnet, Präsident der Organisation, hiess die Mitglieder aus nah und fern willkommen. Initiative wurde sodann in Gruppen gearbeitet und anlässlich der Generalversammlung die Arbeiten und Ideen ausgewertet. Am dritten Tag versammelten sich die Gruppen nach Ländern und Regionen getrennt, um gemeinsam die neuen Beschlüsse zu konkretisieren. Es ist nicht leicht, mit dem bestehenden Beitrag gross in die Werbung einzusteigen. Deshalb möchte man eine Art «Schneeballsystem» anstreben. Die Gäste sollen in jedem Betrieb so verwöhnt werden, dass sie gerne wieder in einem «Relais du Silence» absteigen. Unterstützt wird diese Idee durch einen Führer, der in 200 000 Exemplaren gedruckt und von den Mitgliedern und touristisch interessierten Institutionen gratis an die Gäste abgegeben wird. Sehr initiativ verhalten

sich die 40 Mitglieder der deutschen Gruppe, die durch einen erhöhten Beitrag Strassenkarten mit den eingezeichneten «Silencehotels» oder Gästegutscheine für eine Gratisübernachtung bieten.

Schweizer Gruppe sucht Zuwachs

Die Schweizer Sektion umfasst 10 Mitglieder, wovon drei neue. Sie wird an der Frühjahrsversammlung prüfen, auf welche Art dem Schweizer Gast die «Relais du Silence» schmackhaft gemacht werden können. Die junge, dreijährige und leider noch kleine Gruppe sucht Betriebe, die sehr ruhig gelegen sind und eine gepflegte Küche führen. Kollegen, die Kameradschaft pflegen und am weiteren Aufbau interessiert sind. Für weitere Informationen wende man sich an das Sekretariat, «Relais du Silence» 7252 Klosters-Dorf.

Malta: Grenzen erkannt

Stürmisch wachsende Nachfrage bei einem Angebot, dessen Ausdehnung an die Kapazitätsgrenzen der 315 Quadratkilometer kleinen Ferieninsel zwischen Sizilien und Nordafrika stösst; allzu einseitige Ausrichtung auf den britischen Markt, verbunden mit dem Bemühen, das Risiko besser zu verteilen – dies vielleicht die aktuellen Hauptmerkmale der touristischen Struktur Malτας, das im laufenden Jahr rund 700 000 Gäste zählen wird. 1965 waren es noch 40 000 gewesen.

Die Anziehungspunkte Malτας samt seinen zwei Nebeninseln Gozo und dem winzigen Comino liegen nebst den klimatischen Vorzügen – nach einem heissen Sommer und warmen Herbst scheint selbst im November die Sonne noch fünf Stunden, erwärmt die Luft auf 14 und hält das Meer auf 20 Grad – zum grossen Teil in seiner bewegten Geschichte begründet. Die strategische Lage der drei Inseln machten sie fast unzählige Male zum Zankapfel der Mittelmeermächte – von den Phöniziern, Karthagern, Arabern, Stauern und Spaniern bis zu den Rittern des Johanniterordens Napoleon-Frankreichs und schliesslich dem British Empire. Die wechselvolle Geschichte hat denn auch Volkscharakter und Sprache Malτας geprägt, die arabische, aber auch italienische und englische Einflüsse nicht verleugnen kann. Die Malteser trugen bis zu ihrer Unabhängigkeit im Jahre 1964 das mehr oder weniger schwere Joch vieler Beherrscher stolz, geduldig und ohne allzu grossen Identitätsverlust.

Ein Land voll Kirchen

Die Periode der Kreuzritter von 1530 bis 1798 indessen drückte Malta ihren auslöschlichen Stempel auf, sei es durch die nach heroischer Abwehr der türkischen Belagerung im 16. Jahrhundert geplante und gebaute Hafenfestung Valletta oder durch die fast zahllosen Kirchenbauten, die noch heute im täglichen Leben der Malteser eine bedeutende Rolle spielen. Der Apostel Paulus, auf dem Weg

ausreichen, wie dieses Jahr, wo der Sommer praktisch niederschlagslos blieb. Der Wassermangel stellt zusammen mit der dichten Besiedlung und den teilweise unwirtlichen Küsten die stärkste touristische Entwicklungsbremse dar und führt mitunter zur Sommerzeit zu unangenehmen Unterbrechungen. Die Hotels fordern dann ihre Gäste im Sinne eines Sparappells auch auf, eine Dusche statt ein Vollbad zu nehmen. Der Schlüssel zur Lösung des Wasserproblems dürfte in der Entsalzung von Meerwasser liegen, was aber offenbar unter dem sozialistischen Regime Dom Mintoffs neben technischen auch noch politische Probleme stellt.

Kompletter Komplex

9 Kilometer von Valletta und 8 km vom Flughafen Luqa (von hier aus starten die britischen Flieger zu ihren heldenhaften Einsätzen gegen den Nordafrika-Nachschub der Achsenmächte) entfernt, gelang es der Corinthia-Unternehmensgruppe, an der Marsaskala-Bucht die Bewilligung für den Bau eines Erstklass-Strandhotels mit Klubatmosphäre zu erwirken. Auf einer bereits teilweise mit Villen überbauten Landzunge vor dem unverdorbenen Fischernest gleichen Namens werden fast alle der 350 Zimmer Meersicht geniessen. Der Komplex will dem Gast das komplette Ferienerlebnis bieten. Er umfasst nebst Panorama-Restaurant mit 600 Plätzen, grossen Gemeinschaftsräumen, Coffee Shop, Cock-

goldenem Sandstein verkleideten Bau begonnen. Bereits vor dem Datum der offiziellen Eröffnung (1. April 1982) will man mit ersten Gästen das Haus einfahren. Technisch sollte dem nichts im Wege stehen.

Vier Brüder

Die Corinthia-Gruppe hat sich seit 1968, als das Corinthia Palace als «Anbau» zu einer vorher als Restaurant betriebenen Villa eröffnet wurde, zu einer anscheinlichen Catering- und Hotelgesellschaft entwickelt. Die dem Familienclan der vier Pisani-Brüder gehörende Gesellschaft hat Catering-Verträge für mehrere Schulen in Libyen, den Flughafen Malta, führt das Hotel Punta Tre Pietre in Pantelleria (Süditalien), das Flughafenrestaurant Luqa und besitzt neben dem Stammhaus das Mistra-Ferendorf an der Ostküste, ein Strandrestaurant, eine Zentralwäscherei und eine Baufirma.

Erster Fitness- und Schönheitsclub

Nicht am Meer, sondern rund 6 Kilometer von Valletta entfernt in der Nähe der prächtigen San Anton Gardens, wo Maltas Staatspräsident seinen Sitz hat, liegt das Corinthia Palace. Es bietet als De-Luxe-Haus mit 156 grossen Zimmern (alle mit Balkon) und drei Suiten dem Ferien- und Kongressreisenden alle Annehmlichkeiten internationalen Hotelstandards. Drei Outdoor-pools, Sauna, private Busverbindung zum eigenen Strand mit Restaurant am Meer, Konfe-



Das Corinthia Palace Hotel. Rechts vom Neubau erkennt man die Villa Pisani, an die das Hotel angebaut wurde. Weiter rechts die Schwimmbäder. (Impact)

Zeugen der Ordensritter: Das schönste jener Gebäude, die den einzelnen «Zungen» des Ordens als Unterkunft dienten: Die Auberge de Castille et Léon, heute Sitz des Premierministers. (GFK)

renz- und Bankettmöglichkeiten für bis zu 500 Personen, zwei Restaurants, darunter der pompos, in der alten Villa untergebrachte «Corinthia Room», und der libanesischen Gaumenfreuden und westliches Entertainment bietende «Al Hana»-Nachtclub machen das Corinthia zu einem echten Mehrzweckhotel. Dieser Tage ist gleich hinter dem Haus ein grosszügig angelegtes «Health and Leisure Centre» mit zwei Openair-Tennisplätzen, Hallenbad, zwei Squash-Köjen, Fitnessraum, Sauna, Solarium, Massage, Schönheitsalon mit allerlei Abspeckmaschinerie und Erfrischungsbar eröffnet worden – die erste derartige Anlage auf Malta. Hotelgäste geniessen natürlich freien Eintritt.

Briten-Kolonie

Knapp 620 000 Gäste kamen 1979 nach Malta (96 Prozent davon mit dem Flugzeug), fast 30 Prozent mehr als im Vorjahr. Die erwähnte britische Dominanz nähert sich mit 70 Prozent der Gästezahl schon dem Monopol. An zweiter Stelle kamen mit bloss 4,4 Prozent Italie-

ner, dann Libyer (weitgehend politisch bedingt). Die touristischen Paragäste aus der BRD stellten in Malta bloss 3,7 Prozent. Hinter Frankreich, Schweden, Dänemark, Holland, den USA und Belgien rangierten mit 5667 Reisenden (oder 0,9 Prozent) die Schweizer, die ihr Ziel jeweils sonntags im zweistündigen Air-Malta-Direktflug Zürich-Luqa erreichen. Rund die Hälfte der Besucher Malτας kommen im Juni, Juli, August und September. Mit 3,8 und 4,4 Prozent der Gästezahl sind Januar und Februar die schwächsten Monate.

1100 Hotelbetten

In rund 100 Hotels, fünf Feriendörfern, zahlreichen Pensionen, Ferienwohnungen und Privatarquieren verfügt Malta über knapp 43 000 registrierte Betten, also etwas weniger, als der Kanton Graubünden Hotelbetten zählt. 26 Prozent aller Betten stehen in der Hotellerie, also mit 11 130 etwas mehr als in der Stadt Zürich. Sieben De-Luxe-Betriebe steuern 2050 Betten bei und die beiden Klassen IA und IB stellen noch rund 2600 dazu. Zur Hoteltklassifikation ist zu sagen, dass sie unseres Erachtens im Vergleich mit mitteleuropäischem Standard eine halbe bis eine ganze Kategorie «zu gut» ist. In der De-Luxe-Klasse, die mit Ausnahme des ehrwürdigen, durch Trust Houses Forte gemanagten Phoenicia in Floriana alles Häuser jüngeren Datums umfasst (Corinthia Palace, Dragonara, Grand Hotel Excelsior, Grand Hotel Verdala und Malta Hilton), bestehen keine Preisvorschriften. Hingegen hat das «Hotel and Catering Establishments Board» für die übrigen Kategorien Maximalpreise beschlossen (siehe Kasten).

Konferenzzentrum ohne Betten

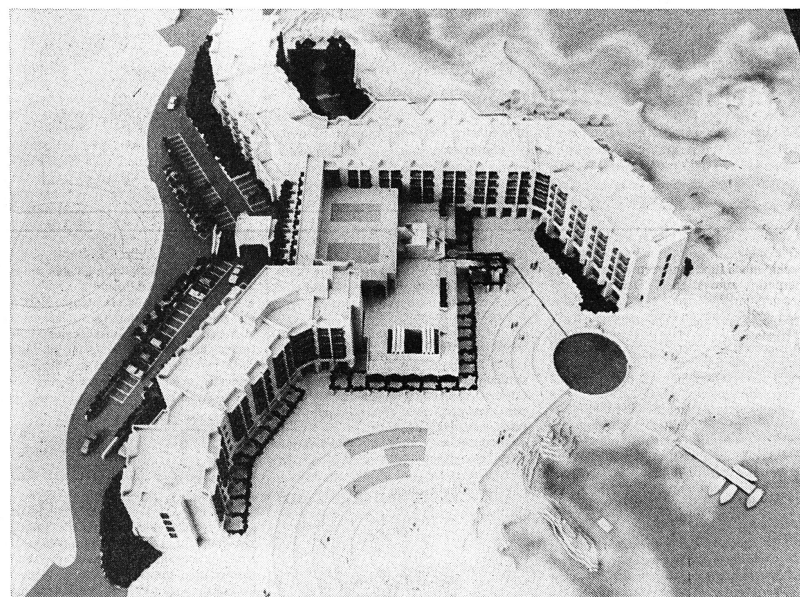
Betrachtet man etwa die Zimmerbelegung des Corinthia Palace von 80 Prozent übers Jahr, so lässt sich der Wunsch nach Schaffung neuer Hotelbettenkapazität verstehen. Das von der Regierung muster-gültig umgestaltete, historische St. Johns Hospital der Ordensritter in La Valletta kann heute als «Mediterranean Conference Centre» Grossereignisse bis zu 1000 Personen beherbergen und ist auch für kleinere Konferenzen so gut wie für Konzert- und Theateraufführungen geeignet. Das Centre leidet indessen selbst in der Nebensaison häufig unter mangelnder Hotelbettenkapazität. Bis 1983 sollen insgesamt weitere 6000 Betten entstehen.

Marsaskala Hotel

Das beeindruckendste der neuen Projekte ist zweifellos das einer malerischen Bucht vorgelagerte Marsaskala Hotel an der Ostküste Malτας. Es ist mittlerweile im Rohbau fertig, wird mit seinen 700 Betten das grösste Haus der Insel sein und soll im Frühjahr 1982 dem Betrieb übergeben werden.

Ganzjahres-Ferendorf

Zweitgrösstes Unternehmen der Corinthia-Gruppe ist Mistra Village, ein auf aussichtsreichem Hügel oberhalb St. Paul's Bay gelegenes Ferendorf mit 270 Betten in Studios und Appartements, alle



von Jerusalem in römische Gefangenschaft wie einst Odysseus an der Küste gestrandet, hatte den Maltesern schon im Jahre 60 den christlichen Glauben gebracht.

Für Entdecker

Ein reiches kulturelles Erbe erwartet den Touristen und bietet ihm eine Fülle von «off-beach»-Möglichkeiten, denkt man bloss an die auf einem seit der Bronzezeit besiedelten Hügel aufgeführte Zitadelle Mdina, die ehemalige Hauptstadt Malτας, und ihre barocke Kathedrale, das prunkvolle Gegenstück in Valletta oder die Rundkirche von Mosta, durch deren riesige Kuppel im Jahr 1942 eine deutsche Bombe schlug, ohne zu detonieren. Naturhaftes Erleben bietet Malta in Hülle und Fülle. Auf der mit zwei Fahren von Valletta und der Westküste her erreichbaren Insel Gozo, wo 30 000 der insgesamt 330 000 Malteser leben, wähnt man sich gelegentlich um ein Jahrhundert zurückversetzt, während etwa der von teilweise museumsreifen Fahrzeugen bestriete Verkehrsalen in der Umgebung der Hauptstadt auf hektischere Lebensart hinweist.

Wachstumsbremse

Auf ein Hauptproblem der Insel weist die im Kontrast zu den in goldenem Sandstein leuchtenden Häusern im Herbst oftmals braungraue Vegetation hin: Grün ist Malta fast nur im Frühjahr, wenn die lebenswichtigen Regenfälle die natürlichen Reservoirs gefüllt haben. Sie müssen dann bis zum nächsten «Winter»

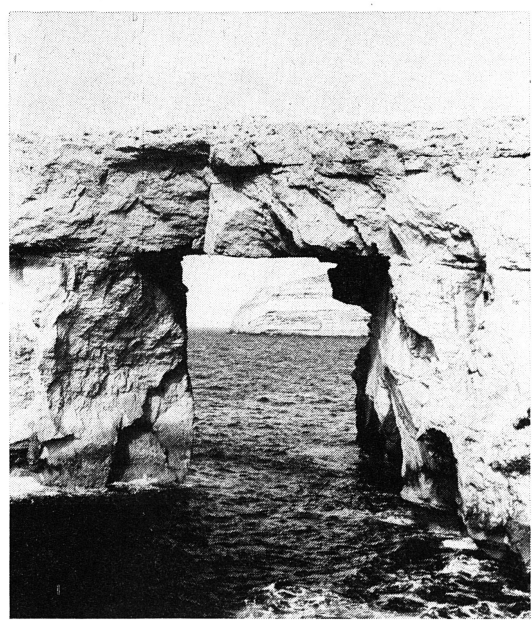
Grösstes Hotel Malτας im Modell: Das 700-Betten-Haus an der Marsaskala-Bucht ist von drei Seiten vom Meer umspült. (Impact)

Naturwunder an der Küste von Gozo. (GFK)

tail Bar und Night Club ein Süsswasserhallenbad mit Sauna, Spiel- und Kinderzimmer, breites Shoppingangebot inklusive Autovermietung und Reisebüro, vor dem Haus einen Meerwasserpool mit allen möglichen Sport- und Strandeinrichtungen. Die relativ felsige Küste wird für viele Sandstrandfans einen Nachteil bedeuten, der freilich in Malta weit verbreitet ist.

Libysches Geld investiert

Bewusst hat die Corinthia-Gruppe, die das Hotel mit Kapital der libyschen National Investment Company hochzieht, auf De-Luxe-Komfort verzichtet. Das Musterzimmer weist denn auch Dimensionen und Einrichtungen auf, die keinesfalls höher als erstklassig eingestuft werden dürfen. Der maltesische Architekt Louis A. Naudi hat zusammen mit britischen Consultants versucht, einen locker gegliederten Komplex zu schaffen. Das Gefühl der Ferienfreiheit soll denn auch eher durch grosse Wahlmöglichkeit des Verpflegungsmodus geschaffen werden als durch allzu grossen Zimmerkomfort. Immerhin geniessen der Gast magistrale Aussicht von einem grosszügigen Balkon. Radio, TV und Telefon fehlen nicht. Im Juli 1979 wurde mit dem traditionell in





Gebäude um das im Winter geheizte Schwimmbad gruppiert. Voller Hotel-service ist erhältlich und im Winter von den älteren Gästen auch hauptsächlich gefragt. Die Restauration genügt in Qualität und Stimmung auch höheren Ansprüchen. Auch Mistra Village wird zu rund 70 Prozent von Briten frequentiert. Die durchschnittliche Bettenbelegung ist mit 75 Prozent erstaunlich, wozu jedoch die bis 50 Prozent ermässigten Winterpreise beitragen dürften.

Die Anlage wird im Moment durch den Bau von weiteren 54 Appartements auf 430 Betten erweitert, wobei Phase II bis März 1982 bezugsbereit sein soll. Mistra arbeitet auf Allotment-Basis mit neun britischen und je einem belgischen, deutschen, holländischen und Schweizer Reiseveranstalter (Airtour Suisse).

Neue Märkte erschliessen

Gerade die Corinthia-Gruppe hat eingesehen, dass im Hinblick auf eine ertragsreichere und ausgewogenere Entwicklung des maltesischen Tourismus die Bearbeitung von zusätzlichen Märkten und damit die Reduktion des britischen Übergewichts unabdingbar ist. Auf den anvisierten deutschen und auch Schweizer Qualitätsmärkten hat Malta indessen noch kein oder dann aber ein unzufriedenes Image. Dass man bei Corinthia für die anvisierte Diversifikation mit einem Zeitaufwand von etwa 20 Jahren rechnet, zeigt die Grösse des Problems, dessen sich wohl auch offizielle Stellen mit mehr Systematik annehmen sollten. Wenn es Mal-

Strassenszene im teilweise verkehrsfreien Valletta. (GFK)

ta gelingt, das fast noch idyllisch zu nennende Preisniveau (dem sehr tiefe Löhne entsprechen) nicht über Gebühr steigen zu lassen, wenn die landschaftliche Herbe der Insel durch die gegenwärtig zu beobachtende Bauwut nicht zugepflegt und das Wasserproblem gemeistert wird, sind die Voraussetzungen des maltesischen Fremdenverkehrs als gut zu beurteilen, eine gezielte Ansprache des Gastes vorausgesetzt.



Air-Malta-Routen

Winter 1980/81

Von und nach

London	täglich
Manchester	Sonntag
Rom	Täglich ausser Mittwoch
Paris	Freitag bzw. Samstag, Sonntag (über Lyon)
Lyon	Sonntag
Brüssel	Freitag (über Paris)
Frankfurt	Mittwoch + Samstag
München	Donnerstag + Sonntag (über Zürich)
Zürich	Sonntag
Wien	Donnerstag (über München)
Amsterdam	Samstag + Mittwoch (über Frankfurt)
Tripoli	Montag, Mittwoch, Donnerstag, Samstag
Kairo	Dienstag, Freitag
Tunis	Dienstag, Donnerstag, Sonntag
Sfax	Donnerstag + Sonntag

Fluggerät: Boeing 720, 737 (gechartert von Transavia (Holland), Hawker Siddeley 748 (Tunis, Sfax))

Im malerischen Hafen von Mgarr, dem Eingangstor zur Insel Gozo. (GFK)

Karrozzen - die typischen «Taxis» von La Valletta. (GFK)

Escapaden

Im weiteren könnten die bald einmal stattfindenden Wahlen einen politischen Umschwung bringen, welcher die strategisch bedeutenden Eilande auch psychologisch dem Mitteleuropäer näherbringen würden. Die Mintoffischen Escapaden, etwa in Gestalt des nun allerdings wegen der maltesischen Ölsuche beendeten Flirts mit Libyens Ghadhafi, des mit chinesischer Hilfe erbauten Trockendocks in Valletta oder der pakistanischen Hilfe beim Aufbau der Air Malta, waren und sind nicht gerade geeignet, dem potentiellen Gast aus unseren Breiten tieferes Vertrauen einzuflössen.

Tourismus wird wichtiger

Schon heute lebt Malta zu einem Drittel vom Fremdenverkehr. Dieser dürfte mangels anderer Ressourcen - Banken- und Versicherungszentren lassen sich nicht über Nacht aus dem Boden stampfen - zu einer immer wichtigeren Stütze der Inselrepublik wachsen, sofern der Weg der Qualitätsverbesserung und des internationalen Risikoausgleichs konsequent beschritten wird. Malta stösst wohl an seine Entwicklungsgrenzen - aber vorerst sicher bloss quantitativ.

Gottfried F. Künzi



Maximalpreise auf Malta 80/81 (in sFr.)

Kategorie	Zimmer/Frühstück	Halbpension	Vollpension
De Luxe	-	-	-
I A	43	52	58
I B	37	45	51
II A	31	40	45
II B	29	35	41
III	22	27	31
IV	19	23	28
Feriendörfer (Hotel-Ferien-Clubs)			
I	41	49	55
II	34	43	49
III	30	38	43
Pensionen			
I	19		
II	15		

Tropisches Wachstum bei aufkommender Dürre

Singapur - ein Hauch von Babylon

In Singapur wachsen Hotels wie andernorts Kohlköpfe aus dem Boden. Innerhalb eines Jahres wurde das Angebot um Hunderte von Zimmern, zumeist der ersten Klasse, erhöht. Trotzdem sackte die Auslastung nicht ab. Vor den Kulissen erweckt alles den Anschein eines ungebrochen florierenden Geschäftes. An der Réception drängen sich die Gäste. Zum Personaleingang sind jedoch Probleme hereingekommen.

Ein Ende des Baubooms ist nicht in Sicht. Nachdem 1980 die Hotelzimmer um 1687 Einheiten angewachsen sind, eröffnen in wenigen Monaten zwei weitere Erstklassenhôtels ihren Betrieb. Beim Grand Central an der Orchard Road handelt es sich um einen Erweiterungsbau mit 220 Zimmern. An der gleichen Strasse geht das luxuriöse Dynasty mit 410 Zimmern der Vollendung entgegen. Das den Stil einer kaiserlichen Pagode Chinas nachahmende Hotel setzt sich zum Ziel, unter den Prachtbauten Singapurs eines der prächtigsten zu sein. Allein für Interior Design sind 4 Mio US-Dollar budgetiert.

Bettenexplosion

Bis Ende 1983 werden sich die Hotelzimmer seit Juni 1980 um rund 3700 vermehrt haben. Heute zählt Singapur in 72 Hotels 12 700 Zimmer, 1985 sollen es 20 700 sein. Das Marine Centre und Raffles City, welche diese Zahl noch beträchtlich erhöhen würden (Raffles 2100 Zimmer), sind nicht eingerechnet, weil die Finanzierung der beiden Projekte noch nicht gesichert ist. (Stand zur Zeit meines Besuches Mitte Oktober.) Geld finde sich für solche Projekte jedoch immer, wurde mir versichert.

Mitten im Strom

Die Nachfrage hat bisher mit der Angebotserhöhung Schritt gehalten. Die Hotels sind 80 bis 90 Prozent ausgelastet. In den ersten neun Monaten 1980 wurden 1.868 Mio Besucher registriert, das sind 13,7 Prozent mehr als in der gleichen Periode des Vorjahres. Bei meinem ersten Besuch im Frühjahr 1979 hatte Singapur befürchtet, durch die Einführung von Direktflügen Australien-Europa zum günstigen Apex-Tarif einen Verlust von rund 100 Mio \$ hinnehmen zu müssen. Die Sorge wegen der so wichtigen Stop-over-Gäste erwies sich insofern als unbegründet, als der hier eingetretene Rückgang durch die Zunahme von direkten Gästen aus Australien wettgemacht wurde. Im er-

sten Halbjahr 1980 zählte Singapur 11,4 Prozent mehr Besucher aus dem fünften Kontinent. Die Schweizer figurieren in derselben Statistik übrigens ebenfalls mit einem Plus von 11,1 Prozent.

Zweistelliger Preisanstieg

Bei dem enormen Wachstum ist nicht nur Positives zu vermerken. Seit meiner ersten «Rundschau» im Frühjahr 1979 sind die Preise der grossen Erstklassenhôtels um 30 bis 40 Prozent angestiegen. Mit einer weiteren kräftigen Erhöhung 1981 wird gerechnet. Die Ermahnung des Singapore Tourist Promotion Board (STPB) zur Mässigung findet bei der grossen Nachfrage wenig Gehör. Die Auslastung bewegt sich immer noch zwischen 80 und 90 Prozent. Die Werber hoffen, der Bettenboom werde sich bis in drei, vier Jahren doch dämpfend auf die Preise auswirken.

Begründet wird der Aufschlag - von dessen Höhe wir nie nur träumen dürften, ohne weltweit als teuer verschrien zu werden - mit steigenden Kosten, insbesondere bei Energie, Wasser und Personal. Die Löhne sind um rund 15 Prozent geklettert. Durch die Überwälzung auf die Preise blieb der Personalkostenanteil aber gleich niedrig, wie mir letztes Jahr angegeben wurde, nämlich zwischen 16 und 20 Prozent.

Singapur ist, und mit ihm seine Hotellerie, äusserst verletzlich auf dem Beschaffungsmarkt, ist es doch hundertprozentig vom Import abhängig. Deshalb hat auch die Himmelfahrt der Ölpreise für Singapur vielfache Auswirkungen.

Arbeitskräfte-Hahnen zugeht

Am meisten habe ich mich über die Veränderung auf dem Personalsektor gewundert. Beim ersten Besuch wurde zwar der für diese Länder wohl typische Mangel an Qualität festgestellt, jedoch in allen Betrieben von genügend Arbeitskräften gesprochen. Heute zeichnet sich ein starkes Schrumpfen der Quantität ab. Es sind viele neue Arbeitsplätze zu besetzen, viel-

mehr jedoch führt eine restriktive Ausländerpolitik zum Engpass. Der Regierung sei der starke Zustrom aus Indien, Pakistan und Indonesien etwas unheimlich geworden. Sie habe befürchtet, das weitere Anwachsen gewisser Nationalitätengruppen führe in dem sehr gemischt und sehr dicht bevölkerten Stadtstaat zu gefährlichen Spannungen.

Laut einem Artikel in «The Straits Times» von Mitte Oktober beschäftigen Hotel- und Gastgewerbe rund 15 000 Personen. Der zusätzliche Bedarf für die neuen Hotels wird für die nächsten fünf Jahre mit 10 000 angegeben. Niemand scheint zu glauben, dass diese Arbeitskräfte gefunden werden können.

«Blühende Konditionen»

Der Lohnanstieg ist nicht die einzige Auswirkung des eingetretenen Mangels. Vor allem wurde mit den Nebenleistungen um die Gunst der Personals gebuhlt, stand in der Zeitung. Da wird mit besserer Zahrvorsorge ebenso geködert wie mit sechs Freitagen für die Hochzeit, Geschäftswagen und Bankdarlehen. Die Hoteliers beginnen sich über unfaire Abwertung zu beklagen. Im Service, in der Halle und auf der Etage sei die Trockenheit am meisten fortgeschritten, abgesehen davon, dass mittleres Kader fast nicht aufzutreiben sei. Diesem Problem, das heisst

der Schulung will sich denn auch die Hotel Association am intensivsten annehmen.

Den Arbeitnehmern wurde vorgeworfen, sie nutzten die Situation aus, liessen sich überbezahlen, ohne entsprechende Leistungen zu erbringen. Sie betrachteten vielfach ihre Tätigkeit zu eng, sonst würde sich beispielsweise ein Zimmermädchen nicht weigern, eine kaputte Glühbirne auszuwechseln. Die Gewerkschaft zeigt sich zu weiter gefassten Pflichtenheften bereit.

Wieviel Rationalisierung verträgt es?

Als unvermeidlich wird eine Reduktion der Angestellten pro Zimmer angesehen. Nur von Japanern gemanagte Hotels erbrachten auch mit einem Verhältnis von 1:1 einen guten Service, in den übrigen Erstklassenhôtels entfielen auf ein Zimmer bis zu zwei Angestellte. Viele Hotels sind schon dazu übergegangen, Teilpersonal zu beschäftigen, das sie vor allem in Studenten- und Hausfrauenkreisen rekrutieren. Überall werden Rationalisierungsmassnahmen geprüft. Für mich stellt sich die Frage, wie diese Superhotels es dann vermeiden, reine Schlaf- und Essfabriken zu werden. Von der Grösse her ist es ja nicht mehr möglich, das Personal zu pflegen. Ob man in den riesigen Bauten nicht ein wenig friert und sich verloren vorkommt, wenn es nicht mehr so

viele freundlich lächelnde Asiaten erwärmen und auf den Klingeldruck sofort ein dienstwilliger Geist erscheint? Und je mehr der Gast bezahlen muss, desto besser Service, um so aufmerksamere Betreuung erwartet er ja.

Dynamische Verkehrszentrale

Die Hotellerie und die ganzen Tourismusverantwortlichen wissen, was für Singapur auf dem Spiel steht. Es ist nicht daran zu zweifeln, dass sie das Mögliche tun, um auf Draht wie das STPB, so dürfte dem Bemühen das Gelingen weitgehend sicher sein. Jeder Kontakt mit dieser Stelle ist unser Markt. Selbstverständlich werden die richtigen Unterlagen bereit, die Organisation klappt bis ins Detail, Wünsche werden sofort zu erfüllen versucht. Die Leute vom STPB machen, dass man weniger staunt und mehr versteht, warum es in Singapur so boomt.

... bleib bei deinen Märkten

Das STPB wird, wie ich im Gespräch mit Evelyn Wee Lai Chan, Senior PR-Officer, erfahren habe, seine Tätigkeit auf den asiatischen/australischen Raum konzentrieren. «Da liegt unsere Zukunft, das ist unser Markt. Selbstverständlich werden wir versuchen, die Anteile in Amerika und Europa zu halten. Wir sind uns aber klar, dass die Fernreisen je länger, je mehr ein unsicheres Geschäft sind, denken wir nur an die Flugpreise. Ausserdem liegt zwischen uns und Europa der Nahe Osten, und man weiss ja nie...», sagte Miss Evelyn. In der Werbestrategie des STPB scheint die Realität die Illusionen in Schach zu halten.

Da aus diesem Markt schon 65 Prozent der Gäste geholt werden, glaubt Singapur auch auf jenen Teil verzichten zu können, der für Europäer am besuchenswerteren ist, die China town. Sie wird, nach neuen Plänen vom offensichtlich heissgünstigen Baumoloch ganz verschlungen werden.

Ob Singapur immer noch ein Einkaufsparadies sein wird, wenn der Arbeitskräftemangel und die Bodenknappheit auf die Baukosten durchschlagen? Hohe Mieten in teuren Shopping-Centern werden die Limiten des zwar immer noch mit Leidenschaft betriebenen Marktes ja bestimmt anheben. Sicher wird Singapur mit und ohne China town und bei saftigeren Preisen ein Mekka für Gourmets bleiben. Geht Liebe wirklich durch den Magen, hat mich Singapur einvernannt. MK



Einen neuen Akzent in der sich geradezu phänomenal wandelnden Skyline von Singapur setzt «The Dynasty». Das achtstöckige, 33stöckige Turmhôtel kostet rund 32 Mio US-Dollar, gehört einer chinesischen Aktiengesellschaft und wird im Juni 1981 eröffnet. Auch verwöhnte Gäste dürfen vom Interieur dieses luxuriösen Hauses beeindruckt sein.

Unser Haus gehört zu den führenden Restaurations- und Hotelbetrieben in der Region Aarau/Olten.

Der «Storchen» hat eine jahrhundertalte Tradition, der wir auch in dem vor 9 Jahren erstellten Neubau verpflichtet sind. Entsprechend unserem guten Ruf sind auch die Anforderungen, die wir an einen (eine)



Direktionsassistenten(in)

(Aide du patron)

stellen. Dieser Posten wird frei, und wir suchen daher eine erfahrene Mitarbeiterin oder einen Mitarbeiter, mit allen Sparten der Hotellerie vertraut. Besonderen Wert legen wir auf die Fähigkeit unsere renommierten Restaurations- und Bankettbetriebe kompetent zu führen.

Wir legen auch Wert auf eine langjährige Anstellung. Die Arbeitsbedingungen dürfen wir sicher als vorzüglich bezeichnen (angenehme Atmosphäre, den Anforderungen entsprechendes Salär und Pensionskasse).

Wir erwarten gerne Ihre Offerte mit Foto und Zeugniskopien. Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an

R. M. Dönni, Hotel Storchen
5012 Schönenwerd, Telefon (064) 41 47 47

9967

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

Restaurant Schmidstube

Vorstadt 20, 6300 Zug

Wir suchen auf den 1. Mai 1981

Gerantenehepaar

mit Fähigkeitsausweis
Es handelt sich um einen gut im Markt liegenden, sehr lebhaften Kleinbetrieb.

Wir stellen uns die idealen Bewerber wie folgt vor:

- Er:
- Koch mit viel Freude am Beruf und moderner Küchenführung, aufgeschlossen
 - Erfahrung in der Führung von Mitarbeitern
 - ist bereit, überdurchschnittlichen Einsatz zu leisten
- Sie:
- service- und buffettüchtig
 - hat Freude an der Gästebetreuung
 - Kenntnisse in der Administration

Wir bieten einem freundlichen, auf Zusammenarbeit eingestellten Ehepaar die Möglichkeit, in einem neuzeitlich konzipierten Betrieb die Schlüsselposition einzunehmen. Sehr gute Verdienstmöglichkeiten, mit Festlohn und Erfolgsbeteiligung. 2½-Zimmer-Wohnung könnte zur Verfügung gestellt werden.

Gerantenehepaare oder solche, die es werden möchten, senden ihre üblichen Unterlagen an:

Doggwiler AG
Vorstadt 20, 6300 Zug P 44–48716

Eine Aufbau-Chance für Sie!

Im Auftrage des Milchverbandes Winterthur als Eigentümerin des **Landgasthofes Schwert** im Zürcher Weinland, in Oberstammheim, suchen wir per 1. April 1981 oder nach Übereinkunft ein jüngerer, initiatives

Wirte-Ehepaar

in Miet- oder Gerantenverhältnis.

Es handelt sich um einen alten, schönen Riegelbau. Eine notwendige Renovation wird mit dem künftigen Wirt geplant und durchgeführt. Unmittelbar neben dieser Liegenschaft ist mittelfristig eine grössere Attraktivität geplant, womit sich diese Restauration zu einem Mittel- bis Grossbetrieb entwickeln kann.

Fachtüchtige, kreative Wirte-Ehepaare (gelernter Koch mit Ehefrau als Gästebetreuerin) senden ihre Bewerbungsunterlagen mit Zeugniskopien, Lebenslauf und Fotos an die Treuhandstelle Schweizer Wirteverband, Abt. Betriebsberatung, Gotthardstr. 61, 8027 Zürich.

Bitte keine telefonischen Anrufe.



9777

Hotel Glockenhof Zürich

*** Kategorie

166 Betten im Zentrum gelegen
Stadtrestaurant Gloggehof
Imbiss-Restaurant Glogge-Egge
Gartenrestaurant Glogge-Garte

Wir suchen nach Übereinkunft einen ausgewiesenen und erfahrenen Restaurationsfachmann als

F + B Manager/ Vize-Direktor

der in der Lage ist, unseren Restaurants kompetent vorzustehen und gleichzeitig die Direktion zu vertreten. In seinen Hauptaufgabenbereich fallen insbesondere:

- Führung und Überwachung der Restaurants an vorderster Front
- Planung und Organisation einer attraktiven Angebotsgestaltung
- Betreuung des Personalwesens seines Departements (Einsatzpläne, Instruktion usw.)
- Verantwortlich für Budget, Massnahmenplanung und Verkaufsförderung des Restaurantsbereiches
- Vertretung des Direktors während dessen Abwesenheit

Wenn Sie diese Stelle interessiert und Sie über die entsprechende Ausbildung und Erfahrung verfügen, erwarten wir gerne Ihre handschriftliche Bewerbung, welche absolut vertraulich behandelt wird.

Hotel Glockenhof
z. Hd. von Direktor W. Hediger
Sihlstrasse 31, 8023 Zürich
Telefon (01) 211 56 50

9971



Möchten Sie in unseren drei Betrieben den anspruchsvollen Posten des

Betriebsleiters/ Betriebsleiterehepaares

übernehmen?

Der jetzige Stelleninhaber verlässt uns auf Frühjahr 1981 (evtl. früher). Seinem Nachfolger möchten wir viel Zeit geben, sich einzuarbeiten. Er sollte deshalb vielleicht bereits Anfang 1981 eintreten können.

Als neuen Betriebsleiter stellen wir uns einen erfahrenen Fachmann mit Wirtepatent vor, der über Sprachkenntnisse verfügt, Durchsetzungsvermögen hat, Organisationstalent besitzt und dank seiner Persönlichkeit die drei Betriebe überblicken und führen kann.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung und sind jederzeit bereit, Ihnen nähere Auskünfte zu geben.



Jungfrau Hotel- und Restaurationsbetriebe

W. Obrist, Direktor
Hotel Metropole
3800 Interlaken
Tel. (036) 21 21 51

9944

Gletscherrestaurant Jungfrauoch

(3454 m)

Hotel Eigergletscher

(2320 m)

Bahnhofbuffet Kleine Scheidegg

(2061 m)

Vom Koch zum Betriebsleiter

Die Braustube Hürlimann am Bahnhofplatz in Zürich sucht für ihren lebhaften Restaurantsbetrieb einen

Betriebsleiter

Wir würden diese Chance recht gerne einem Bewerber geben, der bis jetzt in der Küche als Chef de partie gearbeitet hat und den Sprung in die Betriebsleitung machen möchte. Wir würden Ihnen Gelegenheit geben, sich durch entsprechende Kurse weiterzubilden.

Ihr Arbeitsbereich umfasst:

Persönliche Betreuung des Services. Aufbau des Bankett- und Traiteur-Geschäftes. Personalorganisation, Kassenabrechnung, aktive Mitarbeit bei Kadersitzungen.

Was bieten wir?

Gutbezahlte Jahresstelle, 5-Tage-Woche, Pensionskasse, eingespültes Team, abgeschlossenes Management.

Diese interessante Stelle kann nach Ihren Wünschen angetreten werden. Senden Sie Ihre kurzgefasste, handgeschriebene Offerte mit Lichtbild und Zeugnissen an Frau Doris Brunner. Ihre Angaben werden vertraulich behandelt und Sie werden raschestens zu einer Besprechung eingeladen. Wir danken Ihnen für Ihre Bewerbung.

BRAUSTUBE HÜRLIMANN
AM BAHNHOFPLATZ IN ZÜRICH.

9973

Anmeldeformular für Stellensuchende

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

Schweizer Hotelier-Verein
Stellenvermittlung E
Postfach 2657
3001 Bern

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

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

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

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

Bekanntes Hotel-Restaurant in Kantons-
hauptort AR sucht

Gerantenehepaar

Wir erwarten:

- Er
- gelernter Koch
- Organisationstalent
- Fähigkeitsausweis A

Sie

- Erfahrung in Personalführung
- freundlicher Umgang mit Gästen
- Erfahrung im Service

Wir bieten:

- interessante, selbständige Tätigkeit
- gutes Gehalt
- schöne Wohnung
- Gewinnbeteiligung

Antritt: Februar 1981.

Wir würden den Betrieb auch einem initiati-
ven, einsatzfreudigen

Pächterehepaar

welches sich durch eine fachkundige Be-
triebsführung eine sichere Existenz aufbauen
möchte, verpachten.

Offerten unter Chiffre 33-89575 an Publicitas,
9102 Herisau.



Auf Februar oder 1. März 1981 suchen wir in
unser bestbekanntes Kurhaus in Jahresstelle

Maitre d'hôtel

für unseren 90-Plätze-Speisesaal (kein A-la-
carte-Restaurant).

Gewünscht wird:

- Selbständige Persönlichkeit
- Führungsqualitäten
- Sehr gute Umgangsformen
- Freude am Beruf

Geboten wird:

- 5-Tage-Woche
- Zeitgemässe Salarierung
- Geregelte Arbeitszeit (kein Spätdienst)
- Angenehmes Arbeitsklima
- Selbständiger Arbeitsbereich

Interessenten bitten wir um Kurzofferte an:

Kurhaus Sonn-Matt
M. de Francisco, 6006 Luzern

9994

Wir suchen nach Übereinkunft selbständigen,
qualifizierten

Direktor

Wir bieten:

selbständige Arbeit in ***Hotel mit ver-
schiedenen Lokaltäten im Hause. Fortschrittliche
Anstellungsbedingungen.

Wir erwarten:

Fachkenntnisse in Gastronomie und Hotelle-
rie mit Abschluss und Praxis. Sprachkennt-
nisse, sicheres und gewandtes Auftreten,
Durchsetzungsvermögen und umsichtige
Personalführung.

Bewerbungen bitte unter Chiffre 29-91330 an
Publicitas, 4600 Olten.

BASEL HILTON

Ein erstklassiges Restaurant braucht auch einen
erstklassigen

Maitre d'hôtel

vielleicht sind Sie der qualifizierte Chef de service,
der an der Spitze unseres «Wettstein Grills» stehen
möchte.

Gute Präsentation und Sprachkenntnisse sowie das
Interesse an Aus- und Weiterbildung und der Wille,
den guten Ruf dieses Restaurants aufrechtzuerhal-
ten, werden vorausgesetzt.

Interessante Bedingungen werden offeriert. Eintritt
per sofort oder nach Übereinkunft.

Ihre Bewerbung erwartet gerne.

10026



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



Im Zuge des Ausbaues unseres Unternehmens
suchen wir einen jungen

Direktions-Assistenten

mit gastgewerblicher Ausbildung und kaufmän-
nischen Kenntnissen. Gute Französischkenntnisse
erwünscht (allenfalls Muttersprache Französisch).

Wir können Ihnen vielseitige Aufgaben mit Ent-
wicklungsmöglichkeiten bieten.

Eintritt nach Übereinkunft.

Ihre Unterlagen senden Sie bitte an

Direktion
Schweiz. Speisewagen-Gesellschaft
Postfach 272, 4601 Olten

9943

Für unser neues Berghaus auf dem

Monte Generoso

suchen wir den

Geschäftsleiter

Der Betrieb umfasst ein Selbstbedienungs-Restaurant mit 250
Plätzen und einen Speisesaal mit weiteren 150 Plätzen, ferner Gä-
steszimmer mit 12 Betten und ein Masslager mit 76 Schlafstellen.

Wir bieten Ihnen:

- eine sehr selbständige Position, auch geeignet für Ehepaar
- sorgfältige Einführung in den Aufgabenbereich durch den heuti-
gen Stelleninhaber, der vor der Pensionierung steht
- der Aufgabe entsprechende Salarierung und vorzügliche So-
zialleistungen.

Wir erwarten:

- eine gründliche Ausbildung im Gastgewerbe
- Initiative und die Bereitschaft, Verantwortung zu übernehmen
- Erfahrung in der Führung von Mitarbeitern
- Besitz des Fähigkeitsausweises A
- sehr gute Kenntnisse der italienischen, deutschen und französi-
schen Sprache
- den Eintritt im April 1981

Wenn Sie an dieser Aufgabe interessiert sind, senden Sie uns bitte
Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen. Wir geben Ihnen
auch am Telefon (01) 277 22 08 gerne zusätzliche Auskünfte.

MIGROS-GENOSSENSCHAFTS-BUND
Koordinationsstelle Personelles M-Gemeinschaft
Postfach 266, 8031 Zürich

911



Centro-Hotels 6900 Lugano
Svizzera-Schweiz

Adm.: Hans J. Buettner
Piazza Giocaro 9, Telefon 091-2299 22, Telex 73 864

Cristallo
120 Letzt-Betten
telefon 091-2299 22
Dante
70 Letzt-Betten
telefon 091-2295 61
Lux
70 Letzt-Betten
telefon 091-2297 71
Patio
40 Letzt-Betten
telefon 091-2297 10

Für unseren neu zu den Centro-Hotels
gekommenen Betrieb, dem King's Hotel, 85 Betten,
alle Zimmer mit Bad oder Dusche, WC, Radio,
Selbstwahltelefon, Frigo-Bar und Klimaanlage, mit
kleinem A-la-carte-Restaurant, Gruppenrestaurant
und Tagesbar, suche ich (möglichst auf Februar/
März) ein junges, (evtl. Anfangs-)

Direktionsehepaar

(mit Fähigkeitsausweis und italienischen
Sprachkenntnissen).

Ausführliche Offerten erbitte ich an:

Hans J. Buettner
Casella postale 527, 6901 Lugano

9953



Fischspezialitätenrestaurant
mit gepflegter, gediegener
Atmosphäre sucht

Serviertochter

mit Freude am Beruf und
freundlichem Wesen. (Nur A-
la-carte-Service und kleinere
Bankette.) Tägliche Öff-
nungszeiten: 11.30-14.00 und
17.30-23.00. Am Dienstag
und Mittwoch geschlossen.

Familie Büeler, Gasthof zur
Faktorei, 8806 Bäch am Zu-
richsee, Tel. (01) 784 03 16.

10038



PARK-HOTEL AM RHEIN

CH-4310 RHEINFELDEN

Planen Sie heute, starten Sie mit uns im
Frühling 1981!

Das Park-Hotel am Rhein, 100 Betten, Erstklasshotel,
Seminar- und Konferenzzentrum, Luxus-Senioren-Re-
sidenz, 3 Restaurants, wird nach einer 3jährigen Bau-
zeit im April 1981 eröffnet.

Auf 1. März soll die neu geschaffene Stelle
einer

Direktionsassistentin

besetzt werden.

Der Stelleninhaber wird der Aufbau und die
interne Organisation unserer kleinen (18 Su-
ten), aber für allerhöchste Ansprüche ge-
dachten Senioren-Residenz, und der gesamte
hauswirtschaftliche Bereich anvertraut.

Wir stellen uns vor, dass unsere zukünftige
Mitarbeiterin

- eine gute Ausbildung und etwas Erfahrung
hat
- wenn möglich über einige medizinische
Kenntnisse verfügt
- mindestens 25 Jahre alt ist

Wenn Sie an einer Jahresstelle in einem neu-
zeitlichen Betrieb interessiert sind, bitten wir
Sie um Zusendung Ihrer kompletten Bewer-
bungsunterlagen.

Park-Hotel am Rhein, 4310 Rheinfelden
G. Geisseler, Direktor, Tel. (061) 87 33 31. 10051



Urlaub von seiner schönsten Seite!

CLUB ALDIANA, ein Produkt von N-U-R
Neckermann+Reisen, ist eine Ferienidee für
die Aktiven - mit viel Sport und Animation.
Nach dem ersten, sehr erfolgreichen CLUB
ALDIANA im Senegal haben wir jetzt mit dem
Ausbau weiterer Clubs in Europa und Übersee
begonnen. **Darin liegt die Chance für Ihre
berufliche Entwicklung.**

Für unseren CLUB ALDIANA im Senegal
suchen wir einen jüngeren engagierten

Küchenchef

Diese Kaderposition setzt überdurch-
schnittliche fachliche und menschliche Quali-
fikationen voraus. Wir müssen erwarten, dass
sich der Bewerber kooperativ in der Zusam-
menarbeit mit Einheimischen, teilweise unge-
lernten Mitarbeitern zeigt und Bereitschaft zu
gelegentlicher Improvisation mitbringt. Aus-
ländererfahrung wäre von Vorteil, gute Kennt-
nisse der französischen Sprache sind Bedin-
gung.

909

Sie erwarten interessante Arbeitsbedin-
gungen sowie die Vorzüge der Mitarbeit in
einem touristischen Großunternehmen.

Bitte richten Sie Ihre vollständigen Bewer-
bungsunterlagen mit Lebenslauf, Lichtbild und
Zeugnissen an:

N-U-R Neckermann + Reisen GmbH
-Hotel- und Clubbetriebe -
Postfach 11 90 91, 6000 Frankfurt 2



Sporthotel Valsana

CH-7050 Arosa

Restaurant Chesa

(Chaîne des rôtisseurs)

Erstklasshaus, 170 Betten, Hallenbad, Solarium,
Sauna, Massage, Bar-Dancing, Grill-Restaurant,
vis-à-vis Eishalle Obersee, Skilifte und Bahnen in
nächster Nähe.

Für kommende Wintersaison mit Eintritt per
sofort suchen wir noch folgenden Mitarbeiter:

Chef de rang

für unser Grill-Restaurant Chesa

Nebst einer guten Entlohnung mit freier Kost und
Logis bieten wir Ihnen eine vielseitige Wintersa-
son sowie die freie Benützung unserer Sportan-
lagen.

9939

Senden Sie Ihre Offerte mit
Foto und den üblichen Unter-
lagen an
Herrn Hans R. Vogel,
Direktor.



Valentine

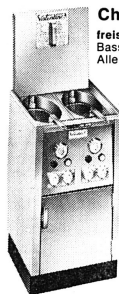


**Friteusen
Tellerwärmer
Wärmeschränke
Tischfriteusen**

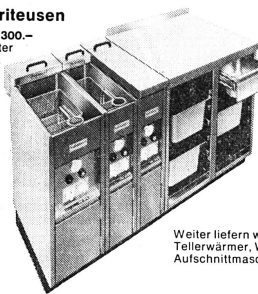
Generalvertretung und Service für die deutsche Schweiz

H. Bertschi, 8053 Zürich

Telefon (01) 53 20 08 oder (01) 53 20 03 Sillerwies 14

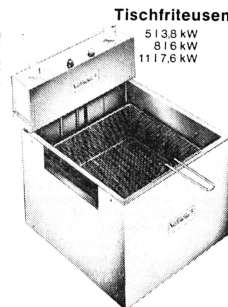


Chromstahl-Friteusen
freistehend, ab Fr. 1300.-
Bassininhalt 7-14 Liter
Alle Basingrößen
beliebig
kombinierbar



Gastronormfriteusen
Beliebig kombinierbare Einheiten
von 20, 30, 40 cm Breite und 85/
60 Gastronormhöhe/Tiefe bzw.
90/70. Dies fahrbaren Typen nur
noch in die Kombination ein-
schieben, passen genau zu allen
Arbeitsflächen usw.

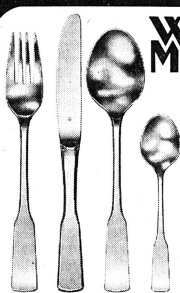
ALLE VALENTINE-Friteusen sind
serienmässig ausgerüstet mit au-
tomatischer Sparschaltung und
Trockengangschutz.



Tischfriteusen
5 l 3,8 kW
8 l 6 kW
11 l 7,6 kW

Weiter liefern wir:
Tellerwärmer, Wärmeschrank, Lükon-Apparate,
Ausschnittmaschinen, Waagen usw.

WMF
IHR
PARTNER
UND
BERATER



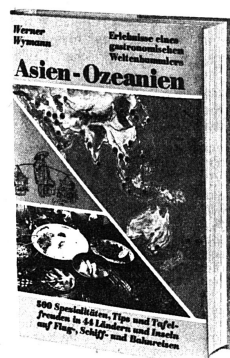
**Sonder-
Angebot**

Spaten
Cromargan 18/10

Bestellen Sie
noch heute
oder verlangen
Sie unverbindlich
Muster

Artikel	Listen- preis	ab 36 Stück	ab 60 Stück	ab 120 Stück
Menüöffel	3.90	2.60	2.35	2.20
Menügabel	3.90	2.60	2.35	2.20
Menümesser	7.70	5.15	4.60	4.40
Kaffeelöffel	2.75	1.85	1.65	1.55
Kuchengabel	3.90	2.60	2.35	2.20

WMF Zürich AG
Bernstrasse 82
8953 Dietikon
Tel. 01/730 42 42



**Ein verlockendes
Geschenk und
Lese-Reise-Vergnügen**

Werner Wymann, weltbekannter Experte
und Berater der Gastronomie, verrät in die-
sem Buch «Asien-Ozeanien» 500 Spezialität-
en, Tips und Tafelfreuden aus 44 Ländern
und Inseln.

Als «Marco Polo der Kochkunst» führt er die
Leser in unterhaltend-belehrender Art durch
die vielseitige Gastronomie und die Ernährungsgewohnheiten Asiens und Ozeaniens.
Ob dähim oder auf der Reise, immer er-
weist sich dieses Buch als vielseitiges Nach-
schlagwerk.

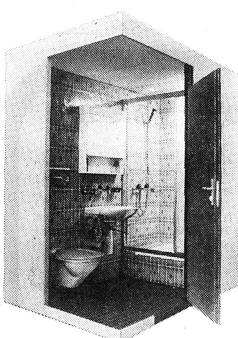
432 Seiten, 48 Seiten farbige und Schwarz-
Weiss-Bilder, Leinen, Fr. 44.-

OTT VERLAG AG THUN

Mitglieder des Schweiz. Hotelier-Vereins und des Schweiz. Wirtverbandes erhalten
die Sonderausgabe der UNION HELVETIA zu einem Vorzugspreis. 916

Chambres d'hôtel avec le confort

Regain de valeur et augmentation du chiffre
d'affaires de votre hôtel - sans travaux coûteux



Vue intérieure bain préfabriqué REX

Salles de bains préfabriquées REX

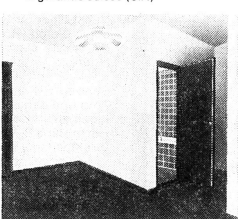
- sont préfabriquées sur mesures
en fonction de la place disponible,
grâce à un procédé unique, déve-
loppé en Suisse par REX
- sont incorporées à la pièce avec
précision (voir illustration)
- le revêtement du sol et des murs
est fabriqué avec des carreaux de
céramiques véritables, l'extérieur
est adapté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

Salles de bains préfabriquées REX -
inégalable du point de vue de la qua-
lité et du prix. Une alternative écono-
mique aux travaux de transformation
habituels.

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

Demandez nos listes de références!

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



Chambre d'hôtel avec bain
préfabriqué REX

BON Veuillez m'informer gratui-
tement et sans engage-
ment de ma part sur le programme
complet des salles de bains pré-
fabriquées REX.

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

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

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



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

Sie uns an, damit Sie die geheimen Kostenfresser
so rasch als möglich entlarven
Schweizer Hotelier-Verein
Beratungs- und Dokumentationsdienst
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Telefon
031 46 18 81

Unsere Spezialisten sind auf Ihrer Seite!

**Feste feiern,
wie sie fallen.
Mit Deinhard Lila
Imperial.**



Ein nicht alltäglicher Sekt
für die täglichen kleinen Feste.

SPA RETECO
Eau vive



Therapie und Fitness
Bäder für Ihr Hotel

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

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

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

Hôtels de grande classe internationale

Vingt ans de prestige et de tradition

L'année 1980 - et plus précisément ce mois de décembre - marque le 20^e anniversaire de la fondation des Hôtels de grande classe internationale, association créée par quelques grands hôteliers liés par l'amitié et l'enthousiasme, parmi lesquels figurent Jean Armleder et Alfred Kienberger.



Georg Linsenmeyer, membre fondateur.

Buts et statuts

L'idée de départ, soumise à quelques hôteliers dirigeant des palaces en Europe, était de se grouper en une amicale et de se réunir notamment à l'occasion des congrès de l'Association internationale de l'hôtellerie qui, à l'époque, constituaient de vastes rassemblements de plus de mille représentants de toutes les catégories d'hôtels et où il était difficile de discuter des problèmes spécifiques des hôtels de luxe.

Selon les statuts, l'Association des Hôtels de grande classe internationale revêt le caractère d'une «amicale», qui a pour but de veiller à l'entretien de relations amicales entre ses membres, de défendre leurs intérêts et de s'occuper de toutes les questions économiques et sociales les concernant et notamment comparaisons statistiques, calculs de rentabilité, publicité collective, échanges de personnel, recommandations mutuelles, relations avec les agences de voyages, etc.

Entre la chaîne commerciale et le club aristocratique

Le principal objectif de l'Association a toujours été d'encourager ses membres à rester dans la grande tradition de la qualité des prestations. Sa devise «Prestige et tradition», d'ailleurs, le proclame. L'option, dès le départ, était prise, ainsi que l'a expliqué son président, M. Jean Armleder (Hôtel Richmond, Genève), lors de la 20^e assemblée générale qui s'est déroulée récemment à l'Hôtel de Crillon, à Paris: «Certains membres, inquiétés par la vague des grandes chaînes hôtelières américaines qui déferlait alors sur le vieux

continent, voulaient un groupement très actif et efficace, structuré comme une véritable entreprise commerciale avec bureau de réservations, etc. Les autres préféraient une association plus tranquille du genre «club aristocratique d'hôteliers». C'est un heureux compromis qui rallia finalement tous les suffrages.

● L'Association des Hôtels de grande classe internationale compte actuellement 92 hôtels répartis dans 17 pays et leur capacité représente 30 000 lits. Il s'agit dès lors de la plus grande association de palaces traditionnels indépendants en Europe. L'essentiel de son budget est destiné à de la publicité collective dans des magazines de prestige; le tirage total de ceux-ci représente quelque 900 000 exemplaires. Il s'agit en particulier de «The New Yorker» (USA), «The Tatler & Bystander» (Grande-Bretagne), «Connaissance des arts» (France), «Du» (Suisse), «Business Week» (éd. Europe), «Esquire & Derby» (Italie), «Eventail» (Belgique), «International Management» (Amérique latine), «Style» (Allemagne), «International Hotel Review», «Actualidad Economica» (Espagne), etc. De plus, le prospectus commun est distribué en 100 000 exemplaires.

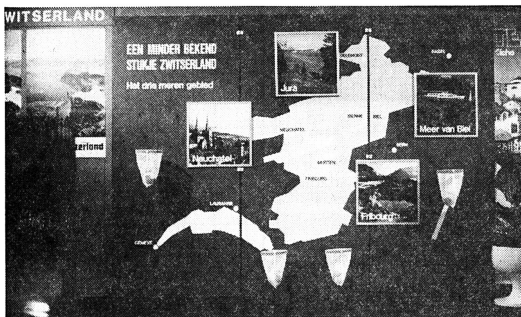
De vrais palaces

Sans se faire remarquer par une activité débordante, cette Association garde toute sa raison d'être. «Ne serait-ce que pour rappeler au public que les vrais palaces existent encore et qu'ils se portent bien», affirme M. Armleder qui évoque également l'avenir et nous en ferons notre conclusion: «S'il est nécessaire de prévoir l'avenir en préparant l'équipement et l'organisation des entreprises hôtelières du XXI^e siècle, une fuite inconditionnelle en avant vers le modernisme et l'efficacité priverait nos maisons de tout charme et de leur humanité. Ne renonçons jamais à ce que nos prédécesseurs nous ont montré: un vrai palace doit demeurer un lieu de raffinement, de distinction, de culture et d'élégance.»

A l'occasion de Vakantie Utrecht 81

Fructueuse collaboration interrégionale

Plusieurs régions touristiques suisses commencent leur activité promotionnelle annuelle avec la foire d'Utrecht aux Pays-Bas. Elles y découvrent un échantillon particulièrement représentatif et important de l'ensemble du tourisme individuel néerlandais.



Le stand de la Région des Trois-Lacs (Bienne, Fribourg, Jura et Neuchâtel) à Utrecht.

Ainsi donc pour la quatrième année consécutive, les régions de Bienne, Fribourg, Jura et Neuchâtel ont décidé de s'unir pour présenter la diversité et la richesse de leur tourisme, mettant en valeur leur trait d'union: «La région des Trois-Lacs, une partie moins connue de la Suisse».

On peut aujourd'hui déjà affirmer que cette présence en janvier à Utrecht est profitable à tous les partenaires; un profit qui intéresse non seulement le caravanning, mais aussi les autres modes d'hébergement, y compris l'hôtellerie.

Utrecht est un peu une fête, qui doit favoriser les rêves de vacances. Les régions de Bienne, Fribourg, Jura et Neuchâtel ont ainsi préparé un programme, qui met l'accent sur l'accueil et l'animation. Dans l'espace qui leur est réservé, dans le grand stand de la Suisse, ces quatre partenaires vont chercher à canaliser l'intérêt du visiteur par trois moyens: le jeu inédit, qui crée une atmosphère de détente et de cordialité; l'information commune qui doit, partiellement du moins, supprimer la pile des prospectus particuliers; et enfin le concours (l'an dernier par exemple, plus de 1000 personnes ont répondu au questionnaire).

La nécessité et l'utilité de la collabora-

tion sont acquises pour les partenaires de ces quatre régions qui d'ailleurs avec le Berner Mittelland, offriront une intéressante présentation en février à Strasbourg. On y reviendra plus tard. G. M.

Du Canada à Glion

Un don important

Le centre de documentation Doc-Hôtel, filiale de l'Union canadienne des anciens élèves d'écoles hôtelières, a annoncé la donation au Centre international de Glion de sa bibliothèque. Cette dernière comprend près de 5000 volumes et documents, en langues anglaise et française, sur l'hôtellerie, la restauration et l'alimentation, sans oublier une collection de plus de 1000 menus et cartes de grands restaurants et divers témoignages sur les confrères gastronomiques et vigneux.

La nouvelle bibliothèque sera baptisée «Bibliothèque Antoine Giannoni», en souvenir de l'un des premiers enseignants de l'école dont la profession entière se souvient. La donation, réalisée grâce aux anciens élèves d'écoles hôtelières au Canada, a été officiellement signée par Mme Laurel Spitzer, présidente du centre de documentation Doc-Hôtel. Infôtel



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

Tourisme-hôtellerie: œuvre collective

Depuis quelques décennies, le tourisme a connu non seulement une, mais plusieurs révolutions: révolution du bien-être matériel, des loisirs, individuels ou collectifs, révolution des moyens de transport, révolution de l'équipement touristique et hôtelier, révolution de la technologie, révolution de la gestion, et l'en passe. Ces révolutions sont, en fait, autant de pressions qui ont influencé la profession, les professions. Elles font, aujourd'hui, comme elles le feront demain - car le mouvement est irréversible - ressortir toute l'importance de la formation professionnelle de base d'abord, continue ensuite. Elles mettent aussi en évidence la nécessité d'une solide information aussi, interne d'abord, externe ensuite.

Nous rappellerons ici, pour mémoire, que le tourisme est une activité économique et sociale pour l'équilibre économique du pays. Et pourtant, le tourisme apparaît encore sous un aspect folklorique et peu sérieux à trop de gens. Pensez donc: une activité consacrée aux loisirs!

On ne croit que difficilement à son importance alors même que de vastes régions en vivent à titre principal. On a peine à faire confiance à ceux qui voudraient y manifester quelque esprit et quelque audace! On ne garde que le souvenir des années de crise dont le tourisme a certes pâti, mais d'autres avant et plus mal que lui. On ne se rend pas compte, même et surtout en haut lieu, de l'effet déprimant mais aussi affaiblissant exercé par toute une série de mesures, compréhensibles partiellement sur le plan général, mais toutes néfastes au développement ou seulement au maintien de notre tourisme, soumis à la pression de la concurrence extraordinaire d'autres pays. Je pense notamment aux restrictions en matière de main-d'œuvre étrangère, à celles relatives à la vente d'immobiliés aux étrangers, à l'insuffisance d'un véritable crédit hôtelier propre à assurer la rénovation de nos hôtels.

Il est juste de dire aussi que les gens du tourisme défendent parfois mal leur branche économique. S'ils savent, en général, s'organiser dans le cadre de leurs organisations professionnelles, ils ne se montrent pas assez solidaires vis-à-vis de l'extérieur. Et cela pour de multiples raisons, parmi lesquelles les réflexes concurren-

Libre opinion

tiels entre stations et régions toujours inquiètes de voir des voisins tirer meilleur avantage d'un effort collectif au niveau promotionnel ou publicitaire, ou le manque de coordination entre les nombreuses associations chargées d'assumer les intérêts des divers secteurs professionnels.

Or, le tourisme est, par essence, une œuvre collective. Peu de secteurs économiques requièrent une collaboration aussi large de milieux aussi divers. Dans l'intérêt de l'économie générale, comme dans celui du tourisme seul, il ne peut y avoir de solutions efficaces, durables de succès que dans la mesure où les efforts sont coordonnés: aménagement du territoire, agriculture, commerce, construction, artisanat, accueil, hébergement, équipements, transports, loisirs sont autant d'éléments interdépendants.

Le tourisme - qui répond à des besoins profondément humains - ne peut se développer ainsi, seul, à n'importe quel prix, n'importe où, n'importe comment. Pour ne pas se détruire lui-même, il lui incombe par exemple dans son développement, de savoir raison garder. Si, dans la plupart des secteurs économiques, des fonds investis peuvent être perdus puis de nouveau accumulés, dans le tourisme, la matière de base - la nature - une fois dilapidée ne peut plus être reconstituée. Perdue, elle l'est à jamais.

Comme serait perdu le tourisme si son épine dorsale n'était pas constituée par les petites et moyennes entreprises - celles qui font le 80% de l'hôtellerie mondiale, celles que l'on appelle, que l'on appelle encore entreprises familiales, mais qui sont aussi devenues des entreprises tout court. Des entreprises à la taille de l'homme et dont les données sont celles qui font leur réputation: l'accueil et l'hospitalité, le style et la décoration, le personnel, la cuisine et la restauration régionale, le confort, le niveau des prix, la volonté d'apporter plus à l'hôte; que sais-je encore?

Gardiennes des valeurs traditionnelles de l'accueil et facteur important du développement du tourisme, comme de la vie économique et sociale régionale, les PMH n'échappent pas pour autant aux problèmes de leur avenir: l'évolution des goûts des touristes, l'aptitude des hôteliers à s'adapter à cette évolution, leur adaptation encore à la lutte contre la concurrence. Solitaires, le combat qu'elles doivent mener s'annonce rude. Si elles savent regrouper leurs forces sans pour autant perdre leur identité propre, leurs chances s'accroissent sensiblement.

Le tourisme, l'hôtellerie sont donc bien œuvres collectives. Mais œuvres qui doivent être gérées par des hommes et des femmes compétents. Au-delà du caractère éminemment humain de leur entreprise, il y a un sens de la gestion moderne des affaires qui doit les habiter, qu'ils acquièrent dans les écoles professionnelles d'abord, qu'ils acquièrent en s'astreignant à la formation continue ensuite. Trop de capitaux, trop d'investissements privés ou publics, trop de personnes, trop d'équipements sont en cause, trop de problèmes intéressant l'économie régionale sont en jeu

pour qu'on laisse la routine, l'intuition servir de guide à la conduite des affaires touristiques et hôtelières.

A côté d'une nécessaire sauvegarde de la tradition, il faut savoir innover. Car la fonction moderne de l'hôtelier s'est transformée, amplifiée, compliquée. Il est devenu l'homme du marché; il doit donc le connaître, le suivre, s'y adapter, le précéder même, le marketing apparaissant comme une stratégie globale de l'entreprise et non pas seulement comme une activité parmi d'autres.

Mais si les techniques sont les outils, l'attitude humaine en est le levier. C'est l'attitude de l'hôtelier, de l'homme du tourisme qui est ainsi déterminante; de l'hôtelier, mais surtout des hôteliers, des gens du tourisme qui tiennent leur destin entre leurs propres mains. Car ce n'est pas des pouvoirs publics que leur viendront les solutions de leurs problèmes.

Certes, l'Etat peut et doit maintenir dans nos pays les conditions de stabilité économique et sociale, de modération de prix et de taxes propices aux activités. Il peut atténuer, en cas de difficultés, l'ingratitude de la tâche de certains secteurs. Mais les responsabilités premières, les qualités d'initiative et de gestion des professions, des entreprises et des institutions touristiques sont affaires de celles-ci. Où que nous habitions, gardons-nous d'introduire dans nos affaires hôtelières et touristiques les doigts engourdis, mais crochus et les pieds trop larges et lourds de la centralisation technocratique, du dirigisme et de la planification d'Etat. La profession doit rester maîtresse chez elle, maîtresse de sa formation, maîtresse de son avenir.

A lire ces lignes, on croirait parcourir un programme politique. En fait cela peut bien en être une forme particulière. Celle d'une véritable politique du tourisme et de l'hôtellerie à compléter, à préciser, à mettre au point, puis à conduire. Dans chaque région, d'abord, puis au niveau national. Une politique dont doivent être informés non seulement les milieux professionnels mais aussi les milieux économiques, politiques, universitaires, l'opinion publique enfin.

Une politique qu'il convient de faire connaître dans les écoles et les cours professionnels. Non seulement au travers des cours spécifiques consacrés à l'économie touristique et au marketing, mais encore au travers de tous les aspects de la formation. Dans chaque cours ou séminaire de cuisine, de service, de réception, de gestion, l'effort d'information, de sensibilisation des participants aux mille et un aspects du tourisme, à ses mille exigences, à l'interdépendance des activités doit se poursuivre. Au travers de l'information et de la formation, il y a ainsi une véritable éthique de la profession qu'il convient de faire connaître, d'inculquer. Sans oublier qu'au-delà des sciences de la gestion, du marketing et du management, il doit toujours y avoir - où que ce soit - une qualité humaine de l'accueil, élément déterminant de la promotion touristique. Et l'accueil doit lui aussi être un objectif collectif.

VALAIS

Jardinières des neiges

La mode des cours de godille en guise d'avant-propos de saison connaît un succès toujours grandissant dans les stations valaisannes. Actuellement, Verbier offre les conditions d'enneigement et d'après-ski idéales pour les habitués qui, au nombre de 700, ont déjà participé aux trois cours échelonnés de décembre. Janvier verra également une forte participation pour trois autres cours et mars conclura la saison avec deux cours. Parallèlement, le traditionnel cours de chiens d'avallanche s'est déroulé la semaine passée de même que le cours pour jardiniers des neiges, organisé pour la première fois cette année. Il s'agit en l'occurrence d'une instruction destinée aux préposés aux jardins d'enfants dans les stations de sports du Valais romand. Elles furent une quarantaine à suivre sur les pistes et dans la salle de théorie les enseignements des spécialistes dans les nombreuses matières dont se réclame cette délicate profession. La direction de ce premier cours incombait au directeur de l'école suisse de ski de Verbier, M. Ami Giroud.

Portes-du-Soleil: nouveaux statuts

Les représentants des 14 stations de l'Association des Portes-du-Soleil de Haute-Savoie et du Chablais valaisain ont accepté, lors de leur dernière réunion à Morzine, le principe d'une refonte des statuts. Le budget, qui totalise 2 millions

de francs français, sera en outre réparti à raison de 60% pour les offices du tourisme, 32% pour les remontées mécaniques et 8% pour les écoles de ski. M.M. Jean Vuarnet (Avoriaz), président de l'Association, Ignace Exhenry (Champéry) et Jean Bételle (Châtel-Abondance) composent la commission de direction des Portes-du-Soleil.

Vendanges chiffrées

L'ŒPEVAL, organisation faîtière de l'économie viti-vinicole valaisanne, a décidé, au cours de sa dernière séance, de proposer au Conseil d'Etat le déclassement des vendanges dont le sondage est inférieur de 15 degrés au degré moyen de la récolte 1980 d'une part et de ne pas recourir au coupage de la Dôle, d'autre part, afin de maintenir le caractère authentique de ce vin.

Sur les 37.4 millions de litres encavés, 20.1 millions proviennent de cépages blancs et 17.3 millions de cépages rouges. Ces quantités dépassent les pronostics émis avant la récolte et qui ne pouvaient prévoir évidemment un automne aussi favorable au développement des grains sur les grappes millerandées. Malgré ce «rat-trapage», la récolte 1980 reste de 20% inférieure à celle de 1979 et correspond à l'année la plus faible depuis 1975.

Le sondage moyen des Fendant atteint 76.6 degrés (moyenne décennale 76.4 degrés) et celui des Dôle est de 84.2 degrés, ce qui justifie pleinement la réputation de ce vin.

Le terrain de l'impossible

Un terrain de football à Isérables! C'est, semble-t-il, une gageure qui, au premier abord, paraît extrêmement difficile à tenir dans le célèbre village où l'on serait plutôt tenté de ferrer les poules que de jouer du ballon sur une surface plane. Eh! bien, cette gageure, le FC Isérables l'a tenue et a trouvé l'emplacement qui, dans la pente, pouvait se prêter à la pratique du football et des jeux du stade dont rêve depuis longtemps la jeunesse du lieu. Elle le compare d'ailleurs aux jardins suspendus de Babylone et en a fait la huitième merveille du monde ce qui est parfaitement naturel au pays des bedjuis! Mais une telle réalisation coûte cher et les finances communales d'Isérables ne permettent pas de régler la totalité de la facture. C'est la raison pour laquelle le FC Isérables lance un appel à la générosité de tous avec le ferme espoir d'entendre l'écho de ses sollicitations renvoyé de Genève, Bâle, Lugano ou Zurich afin de rendre possible la réalisation de ce «terrain de l'impossible». H.B.

ERCA
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
Tél. (022) 26 54 37
Télex 27179

L'Office jurassien du tourisme et le nouveau canton du Jura

Pro Jura à Delémont

C'est à Laufen que le comité central de Pro Jura a tenu sa traditionnelle séance d'automne, sous la présidence de M. Ervin Montavon, président central. Deux faits marquants sont à souligner: le choix de Delémont, la métropole jurassienne, comme siège de l'Office jurassien du tourisme dans le nouveau canton et la désignation d'un délégué aux relations extérieures, chargé de la promotion et la vente des prestations touristiques et hôtelières à l'étranger.

Dans son rapport présidentiel, M. Montavon mentionna les nombreux contacts établis en 1980, tant avec les organisations touristiques suisses qu'avec les associations jurassiennes et sociétés régionales et locales de développement. Il rappela les importantes décisions prises au printemps à Saint-Ursanne et dit sa confiance en l'avenir de Pro Jura, que dirige M. Francis Erard, et au rôle important qu'il continuera de tenir dans la vie culturelle, économique et sociale du Jura.

Au chapitre des mutations, 75 nouveaux membres ont adhéré à Pro Jura de juin 1980, contre 21 démissions. Un membre du comité central, M. Leo Hänggi, de Laufen, a manifesté, après plus de trente ans d'activité, le désir de se retirer.

Bienfôté présent à Delémont et à Moutier

En vue d'entériner de manière définitive une décision de principe prise en assemblée générale, les organes dirigeants de Pro Jura ont choisi la ville de Delémont comme siège de l'Office jurassien dans le nouveau canton. Cette décision a été prise en vertu des considérations suivantes:

- Les offices cantonaux de tourisme ont tous leurs bureaux principaux dans les chefs-lieux des cantons.
- Pro Jura conservant ses bureaux de Moutier, où se trouve le siège social de l'association, la coordination entre les deux offices, distant d'une quinzaine de minutes, s'en trouvera facilitée.
- Pro Jura n'étant pas qu'un office de tourisme, la présence d'un bureau dans la ville la plus peuplée du Jura lui permettra de mettre encore mieux en valeur ses éditions de livres, collections, objets-souvenirs et autre matériel de propagande.
- Porrentruy et Saignelégier disposant déjà d'un bureau régional de renseignements, subventionné par l'Etat, il devenait urgent pour Delémont de disposer d'un bureau semblable. Le Syndicat d'initiative régional (SIRD), récemment créé, et Pro Jura uniront donc leurs efforts dans ce sens, afin que le chef-lieu cantonal dispo-

se d'un office touristique rattaché à une organisation professionnelle, comme Pro Jura.

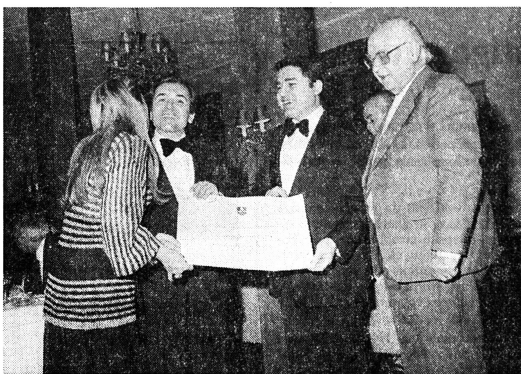
● Le secrétariat de la section «Les Rangiers» de l'ACS sera intégré dans les nouveaux services touristiques de Pro Jura, ce qui permettra une répartition équitable des activités et des charges.

En conclusion, c'est avant tout des raisons d'efficacité et d'économie qui ont prévalu dans le choix opéré par le comité central de Pro Jura. L'ouverture de l'Office jurassien du tourisme à Delémont - dans un nouvel immeuble commercial en construction - est prévue pour fin 1981.

«Ainsi, les deux principales villes du Jura touristique, Delémont et Porrentruy, seront d'ici peu dotées d'instruments d'accueil et d'information capables de mieux mettre encore en valeur le tourisme jurassien, sans considération de frontières», peut-on lire dans un communiqué de Pro Jura.

Un poste de délégué aux relations extérieures

Autre décision importante prise à Laufen, celle de créer un poste de délégué aux relations extérieures. Les charges auxquelles le directeur de l'Office jurassien est astreint, ne lui permettant plus d'effectuer à l'étranger des voyages de propagande et promotion. C'est pourquoi il a été décidé le principe de la création de ce poste nouveau et d'en confier la mission à M. René Siegrist, de Porrentruy, ancien hôtelier, actuel président du SIR d'Ajoie et du Clos-du-Doubs. Le nouveau délégué, occupé à temps partiel, aura principalement comme tâche, la vente des arrangements forfaitaires à l'étranger, auprès des agences de voyages, la visite des bureaux de l'ONST et la participation à des foires et expositions touristiques. Cet effort de promotion extérieur que Pro Jura entend accomplir, s'identifie au programme de développement économique arrêté par le Gouvernement et le Parlement jurassien, au terme duquel il est prévu un accroissement des nuitées en hôtellerie et en parahôtellerie.



MM. Tracchia, de l'Hôtel Beau-Rivage, reçoivent le Diplôme de l'accueil et du service des mains de Catherine Michel. A dr., René Gessler, président de l'Académie suisse des gastronomes. (Photo Isabelle Chevillard)

Aux nouveaux propriétaires de l'Hôtel Beau-Rivage, à Nyon

Le «diplôme de l'accueil 1980»

Il y avait fête vendredi dernier à l'Hôtel Beau-Rivage, à Nyon, où les deux frères Tracchia, nouveaux propriétaires de l'établissement, recevaient le diplôme de finaliste de la «Coupe de l'accueil et du service 1980». A vrai dire, c'est sur la parfaite pratique de leur métier, alors qu'ils l'exerçaient à Crans-sur-Céligny, que les frères Tracchia avaient été jugés et honorés du diplôme de finaliste. Leur récent déménagement à Nyon a fait que c'est leur nouvel hôtel nyonnais qui a bénéficié de la cérémonie de remise du diplôme.

Créée pour la première fois cette année à l'idée de M. René Gessler, président de l'Académie suisse des gastronomes, la «Coupe de l'accueil et du service» est organisée par cette académie et le Club Prosper Montagné. Le but de cette action est de valoriser, dans la restauration, le rôle de ceux qui travaillent dans la salle (maîtres d'hôtel, etc.), par opposition aux cuisiniers qui par d'autres canaux reçoivent eux aussi des distinctions, plus fréquentes et souvent très importantes.

En créant cette «Coupe de l'accueil et du service», les organisateurs veulent récompenser ceux qui croient à la chaleur de l'accueil, au confort de la salle, à la valeur d'un conseil, au plaisir que procure un service attentif.

Trois prix pour deux catégories

La «Coupe de l'accueil et du service» n'est pas un concours. Il n'est pas possible

de s'inscrire pour participer. La coupe est décernée en trois temps: il y a d'abord une consultation entre les membres de l'Académie des gastronomes et du Club Prosper Montagné; un certain nombre de restaurants étant retenus, ces jurys régionaux composés uniquement de journalistes font une première sélection. A la suite de quoi une délégation du jury va voir les présélectionnés et fait son choix définitif. Deux catégories sont récompensées: les individus et les équipes.

Cette année, trois prix ont été décernés: la coupe des individus a été gagnée par M. Pierre Saverioni, directeur de salle chez Leduc à Genève; dans la catégorie «équipes», la Coupe a été remportée par le Restaurant Stucky, à Bâle, alors que les frères Tracchia obtenaient le diplôme de finaliste pour leur activité à Crans-sur-Céligny. C'est en présence d'une assistance choisie que la remise du diplôme a eu lieu vendredi, à l'occasion d'un splendide repas offert par les lauréats et nouveaux propriétaires. En sa qualité de président du jury, Mme Catherine Michel remit leur diplôme aux deux lauréats; elle sut trouver des mots fleuris pour louer la promotion de l'accueil et du service. Voilà un excellent départ de la carrière nyonnaise des frères Tracchia. On s'en réjouit et les en félicite.

Cl. P.

Commerce et économie

World Trade Center de Genève

Un an et une extension

Inauguré il y a un peu plus d'un an par M. G.-A. Chevallaz, actuellement président de la Confédération, le Centre mondial de commerce de Genève dont le but est de favoriser les exportations suisses dans le monde entier, grâce à son réseau commercial qui réunit 34 centres WTC sur les cinq continents et plus de 70 membres associés et clubs, est actuellement complètement loué sur une surface de près de 10 000 m².

Pour faire face à la demande croissante de ses membres actuels et futurs, le WTC vient de recevoir l'autorisation des services de l'Etat genevois de compléter son bâtiment par une nouvelle construction de 14 000 m² en direction de l'ancien aéroport, portant à 24 000 m² sa surface d'activité commerciale. La construction du futur prolongement WTC débutera le 6 janvier prochain et elle durera un peu plus de trois ans. Le bâtiment contiendra des surfaces arborées et des bureaux s'ouvrant sur l'extérieur et sur une cour intérieure. Il offrira, en plus des 450 places de son rotopark actuel, plus de 1000 nouvelles places de parking disposées sur 4 niveaux souterrains conventionnels fort accessibles.

Il faut voir dans cette nouvelle réalisation WTC la concrétisation du succès croissant que le Centre mondial de commerce genevois rencontre de plus en plus auprès de l'économie suisse tout entière.

Financé par des capitaux privés, mais grandement encouragé par nos autorités fédérales, ainsi que par de nombreuses organisations professionnelles, le World Trade Center de Genève mettra de plus en plus toutes ses forces au service des milieux industriels et économiques de notre pays.

sp

Entre lac et Birse

Bienne: le Palais reprend du poil!

Le Palais des congrès, donc, bête à char, depuis de nombreuses années, de la commune! Bonne nouvelle: la dette de 1978 pourra être éteinte, à l'heure où l'on s'apprête à allumer les bougies de Noël. En effet, la fondation du Palais des congrès et de la piscine de Bienne a présenté, pour la 4e fois, son rapport annuel. Mais, cette fois-ci - coup de trompette! - le bilan fait le gros dos: les recettes dépassent de 94 400 francs les dépenses. Ce montant servira à combler le déficit de l'année précédente, qui se montait à 94 300 francs. «Explications» de cette belle réussite: diminution des dépenses, augmentation des recettes (l'alpissade!), et, surtout suspension de l'impôt sur les immobiliers, qui avaient été budgété à quel- que 50 000 francs.

A regarder de plus près, on constate que l'occupation des salles a augmenté de 17%. Et pourtant, en dépit de ce succès, les salles ne sont occupées qu'à deux tiers de leur rendement. Manque à gagner pour le Palais des congrès: le montant des réductions accordées aux sociétés bernoises, qui atteint, bon an mal an, une jolie petite somme de 22 000 francs.

Côté piscine, les choses, sinon les vagues, ne vont pas trop mal, d'autant plus que le bain thérapeutique pour les personnes du 3e âge connaît un succès toujours plus grand. Tous les mardis, par exemple, dès midi, la température de l'eau du petit bassin «monte» à 35 degrés. Des jets de massage ont été installés, déjà, à la fin de l'été 1979. Quant au bassin principal, il a pu être utilisé au prix de 1 fr. 50, seulement, entre midi et quatorze heures. Le sauna, hélas, n'a guère évolué, côté rentabilité: malgré une action spéciale de dix entrées pour 50 francs (au lieu de 72 francs), la fréquentation n'a guère augmenté.

Ombres et lumières

Le restaurant a enregistré une réjouissante augmentation du chiffre d'affaires: 16%. En revanche, le toit plat de la rue des Marchandises a vu son état empirer au cours de l'hiver 78-79. Le Conseil de ville a accordé un crédit extraordinaire de 190 000 francs pour la réfection complète de ce toit. Deux autres crédits ont également été débloqués par le parlement: plus de 90 000 francs pour un système de détection d'incendie et 23 000 francs pour la rampe à l'usage des invalides, inaugurée au début juillet 1980.

Plus d'une campagne de publicité et de propagande a été entreprise, aux fins de faire connaître ce Palais des congrès - qui porte mal son nom! - dans les milieux touristiques et sportifs de Suisse et de l'étranger. Moyenne de visiteurs par jour: plus de 500.

Tramelan: en piste!

La région de Tramelan est la «victime» parmi tant d'autres, de l'offensive du général Hiver. Une bonne couche de neige assurée! C'est dire que les trois téléskis du lieu fonctionnent. Avis aux amateurs, que ce soit du côté de la Combe, des Fontaines ou de Lumini. Ce dernier est doté d'un dispositif d'éclairage, à la disposition des skieurs tous les soirs, de 19 à 22 heures.

Télési du Grand Val

L'avenir de la station de ski du Grand Val se jouera cette saison. En effet, seul un taux élevé de fréquentation permettra de sauver ce téléski des difficultés financières. Un appel a été adressé à la population, aux sociétés locales et régionales, aux écoles, en faveur de merveilleuses journées de ski. Le téléski, dans des conditions d'enneigement idéales, fonctionne tous les jours dès 9 heures, à l'exception des lundis et vendredis. Le téléski fonctionnera pourtant tous les jours pour les classes de neige, et durant la période des vacances de fin d'année.

Espérons que la société de cette sympathique installation d'hiver, au cœur du Jura, trouvera un moyen de remontée mécanique, côté pistes composites. C'est dans l'air, en tout cas. Même dans l'air rigoureux des ciels bleus et violets du Jura! A tous les amoureux du ski, à tous les adeptes d'une terre hivernale et pure - jurassienne! - de donner quelques sous au Grand Val, plutôt qu'ailleurs.

Claude Ruchet

Lisez et faites lire

L'hôtel revue

Le principal hebdomadaire suisse d'hôtellerie et de tourisme

Votre journal spécialisé!

Promotion-vente renforcée

(suite de la première page)

- Les groupes suivants offrent les meilleures chances possibles d'atteindre le but final: groupes spécial intérêt (voyages d'étude), petits et moyens congrès, voyages incitave (voyages-récompenses).
- L'ONST doit s'occuper activement de ces trois groupes, donc il doit nouer davantage de contacts avec le commerce et l'industrie.
- Cette nouvelle activité dans un domaine nouveau ne double en aucun cas les occupations de l'ONST existantes et qui doivent être continuées, mais les complète et élargit leur éventail.

Principes de la promotion des ventes de l'ONST

- La promotion des ventes doit rien faire que d'autres ne font déjà mieux, surtout il ne faut ni vendre directement, ni devenir un opérateur.
- La promotion des ventes doit fournir des services sous forme de diffusion d'offres conformes au marché en faveur de tous les vendeurs et ainsi trouver d'autres affaires et présenter à chaque demandeur le meilleur partenaire suisse possible.

- Il ne faut en aucun cas conclure de nouvelles associations, pour empêcher que l'ONST ne devienne le jouet des divers groupes de vendeurs.
- La promotion des ventes doit mettre à disposition de tous les vendeurs davantage de données de marché différenciées sous forme de rapports semestriels.

Mesures

A court terme

- L'activité en cours de la promotion des ventes doit continuer dans le même contexte et pour cela il faut adapter aux conditions du marché modifiées l'importance des divers groupes à atteindre.
- Les services rendus par l'ONST doivent se limiter à la mise en contact, du moment qu'il ne peut s'agir de produire des prestations gratuites en faveur de demandeurs qui ont déjà l'intention de prendre la Suisse en considération sous une forme ou sous une autre.
- En collaboration avec tous les vendeurs possibles, il faut élaborer des programmes de base pour les trois groupes spéciaux et les mettre à disposition des agences.
- Il faut prendre conscience de la nécessité de préparer des offres conformes au marché.
- Pour les trois domaines spéciaux, il faut aller chercher les offres et mettre en contact le demandeur et son partenaire.
- Les agences préparent une cartothèque contenant des adresses adaptées aux domaines spéciaux pour la prise de contacts et organisent des voyages correspondants pour la Suisse.

A moyen terme

- La collaboration avec les vendeurs suisses doit être soumise à un examen critique; il faut aussi envisager la question d'une sorte de taxe pour les services rendus en faveur des fournisseurs d'offres.
- Il faut que les collaborateurs responsables de la promotion des ventes dans les agences continuent d'être formés et soient familiers avec les possibilités de l'offre.
- Le siège doit soigner ses contacts avec d'éventuels organisateurs suisses de congrès.
- Au moyen de leur cartothèque d'adresses et des programmes de base, les agences nouent de nouvelles relations, produisent en faveur des donneurs d'offres suisses des «sales leads» (directives de vente)

et incluent dans leur stratégie de contacts les collaborateurs de Swissair comme assistants essentiels de la PV.

A long terme

- Il faut examiner la création d'une sorte de «bourse - preuve» pour donneurs et demandeurs d'offres en vue du traitement rationnel d'innombrables petites demandes.
- Les agences doivent découvrir de nouveaux domaines spéciaux qui permettent une approche du marché semblable à celle des trois domaines originaux.
- L'ONST doit assurer la formation de collaborateurs d'offices du tourisme et de petits organisateurs pour la promotion des ventes, ou la préparation d'offres conformes au marché.

sp/r.

Promotion-vente de l'ONST

Un appel!

Les agences de l'ONST à l'étranger doivent, dans une certaine mesure, agir en fer de lance dans le domaine de la promotion-vente. Afin de leur fournir les «munitions» nécessaires pour que leurs contacts soient efficaces, le service de promotion des ventes de l'ONST, que dirige M. Peter Kuhn, prie les intéressés de lui faire parvenir tous les programmes existants pour les trois domaines spécifiques que sont les groupes «special interest» (voyages d'étude), les petits et moyens congrès, les voyages-incitave. Il s'agit, pour ces deux derniers secteurs, d'offres de base avec des prix fixes. Quant aux programmes pour les arrangements «special interest», selon les besoins des agences, ils devraient plus particulièrement concerner les thèmes suivants:

train, flore et faune, vin, industrie laitière et sylviculture, génie civil, architecture, jardins et parcs, horlogerie et bijouterie, cultures d'arbres fruitiers, hôtellerie/gastronomie.

Ces offres doivent contenir des prix indicatifs et non des prix calculés au plus juste!

En vue d'une collaboration fructueuse et prometteuse, l'ONST prie les intéressés de lui faire parvenir toutes les offres paraissant conformes au marché jusqu'au 30 janvier 1981.

Depuis 150 ans!



MAULER

CHAMPAGNE
ET GRANDS VINS MOUSSEUX
2112 MOTIERS / NE
Au Prieuré St-Pierre

Réveillon surprise

Un conte de Noël de Catherine REY

Il n'est pas facile de remonter une aube, autrefois à la mode, tombée peu à peu. Dans un des plus beaux coins de la Provence, à une trentaine de kilomètres de Draguignan, «Les Trois Ponts», une étoile au Michelin, étaient pleins ou presque, midi et soir, et les quelques chambres toujours retenues plusieurs semaines à l'avance. Puis à la suite de diverses circonstances, la clientèle s'est rarifiée; de nouvelles maisons, plus dynamiques, ont su le rattraper, bien que les prix n'aient pas suivi le coût de la vie. Les bons vieux temps, où l'on venait non seulement de Toulon, mais de Cannes ou d'Antibes, pour un week-end, ou pour y faire un bon repas, étaient finis.

La maladie du patron, M. Gravier, a précipité la chute. Le personnel a dû être réduit et un jour - trop tard, malheureusement - l'auberge fut mise en vente: les recettes ne couvraient même plus les dépenses.

Un jeune couple

L'Europe traversait la deuxième crise du pétrole; les acheteurs ne se bousculaient pas. Après des semaines de tractations, d'hésitations, les Marot finirent par se décider. C'était un jeune couple, tous deux du métier, lui 32 ans, elle 28, Paul, déjà cuisinier réputé dans le Dauphiné, Marielle, fille d'un hôtelier. C'était la première fois qu'ils se mettaient à leur compte, avec quelques économies, aidés des deux familles et surtout de crédits.

Pour les rembourser, plus les intérêts - et vivre - il fallait travailler dur et espérer que l'affaire décollerait vite. Avec la récession, le chômage, elle n'en prenait pas le chemin. La saison d'été - ils étaient arrivés, il est vrai, un peu tard pour la bien préparer - avait été médiocre; celle de l'hiver ne s'annonçait pas brillante, non plus.

Les deux réveillons devaient être des tests capitaux. Du temps des splendeurs de Gravier, on y accourait de toute la Côte d'Azur, de Marseille à Nice. «Si vous réussissez, votre lancement sera fait» leur prédisaient voisins, commerçants, amis.

Réussir!

Ils dépensèrent une petite fortune pour la publicité dans les journaux, à la radio; en rappelant que Paul avait été Premier Prix d'un concours de pâtisseries, à Paris, avec, précisément, une bûche de Noël.

Menu spectaculaire, avec les traditionnelles huîtres, file gras, dinde, champagne, promesse de «surprise», un orchestre de jeunes. Prix raisonnables.

Afflux de réservations pour le 24 décembre. Ils avaient été obligés d'en refuser, malgré dix tables supplémentaires!

Parmi les réveillonneurs attendus, des personnalités, des artistes connus, beaucoup d'étrangers. Plusieurs réservaient déjà pour la Saint-Sylvestre. Très bon signe!

Les caprices du temps

Le 22 au soir, la température s'est radoucie et il s'est mis à pleuvoir. La pluie tombée sur la neige a rendu les routes glissantes, ce qui n'aurait pas été très grave si, la nuit suivante, un brusque froid, exceptionnellement rigoureux, n'était pas revenu, transformant ces routes en véritables patinoires...

Propos de saison

En décembre les hôteliers, cafetiers et restaurateurs des stations d'hiver se posent la question: quand et comment l'hiver se fera-t-il, avec beaucoup ou peu de neige? Sans neige: pas de clients.

En hiver, à la montagne, la venue du client dépend des conditions d'enneigement, bonnes ou mauvaises. Et de qui dépend la neige et le soleil? De Dieu, celui en qui nous croyons. Plus exactement notre foi est en Jésus-Christ, le Fils de Dieu, dont nous fêtons la naissance en décembre, à Noël. Entre parenthèses, est-ce que nous le fêtons Lui, vraiment? Des hôteliers organisent un repas de Noël pour leur personnel, le jour même si c'est calme ou à mi-décembre déjà. Certains demandent au pasteur de la paroisse de venir y lire le texte de la Nativité (Évangile selon Luc, chap. 2), des employés s'y joignent, chacun dans sa langue (en croate, anglais, hollandais, espagnol, etc.). C'est une manière de regarder ensemble à Dieu au début de la saison d'hiver.

Tant que la terre subsistait, les semailles et la moisson, le froid et la chaleur, l'été et l'hiver, le jour et la nuit ne cesseront point.

Ce texte de la Bible, dans la Genèse au chapitre 8, c.-à-d. au tout début, nous affirme que les saisons existeront toujours, tant que la terre subsistera.

Jacques Brunnschweiler
Association évangélique pour l'hôtellerie

Les Marot n'ont réalisé le danger que le 24 au matin, lorsque leur boulanger de Draguignan et d'autres fournisseurs, qui devaient livrer pains, fleurs pour les décorations, etc., ont téléphoné: leurs camionnettes se trouvaient bloquées, dans l'impossibilité de circuler pour le moment. De mémoire de Provençal, on n'avait jamais vu un temps pareil une veille de Noël!

Après le troisième coup de fil, Marielle et Paul se regardèrent angoissés: Pourvu que les clients puissent arriver le soir! Ils ont jeté tout ce qu'ils avaient de sable et de sel sur les accès immédiats de l'auberge, mais ne pouvaient naturellement pas le faire sur cinq... dix ou cinquante kilomètres.

Ils ont alerté même les Ponts et Chaussées; hélas, en vain, leurs services étaient débordés, le verglas était général dans les deux départements de la Côte d'Azur, Var et Alpes Maritimes. Seul un miracle pouvait sauver la situation.

A partir de trois heures de l'après-midi, une série ininterrompue de clients était



obligés à leur grand regret de décommander leurs réservations. Venir de Cannes, d'Aix-en-Provence et même de plus près, faire cent, voire cinquante kilomètres sur des routes qui risquaient d'être encore plus verglacées la nuit, aurait été suicidaire. Sur les quelques 95 réveillonneurs attendus - à peine une trentaine se maintenaient. Même leur venue était incertaine.

Quant aux prévisions météorologiques - elles étaient impitoyables, désespérément pessimistes.

Passer le cap

A 400 francs le menu - très inférieur aux prix des grands restaurants de la Côte - plus les bouteilles de Champagne et tout le reste, sans compter les clients qui devaient y coucher et ne repartir que le lendemain, la perte sèche était catastrophique pour le jeune couple: ce réveillonneur, plus celui de la Saint-Sylvestre étaient leur grand chelem à gagner à tout prix.

C'est avec ce que devaient leur rapporter ces deux soirées qu'ils espéraient payer d'importantes échéances à fin janvier, notamment l'achèvement du parking derrière la maison.

Sans oublier que les clients satisfaits seraient revenus; un ami journaliste avait promis de faire passer une photo du réveillon - avec des personnalités, célébrités - dans «Var Matin». Excellente publicité, à condition qu'il y ait du monde.

A pleurer

A huit heures et demi du soir, un dernier coup dur, une étale de six, l'une des dernières sur lesquelles ils comptaient - était décommandée.

Marielle tenta de parlementer au téléphone. «Vous venez de Draguignan, ce n'est pas si loin!»

«C'est moi qui conduis - répondit une voix de femme au bout du fil - je n'ose pas».

Un des musiciens, solidaire des malheurs des Marot, était prêt à aller les chercher en voiture.

«Non, vous êtes très aimable, mais c'est trop risqué. Peut-être pour le réveillon du Nouvel An, s'il fait plus beau».

Elle a raccroché.

C'était désespérant, Marielle avait envie de pleurer.

«On a eu tort de se lancer dans cette aventure, murmura Paul, assis, il serait plus juste de dire effondré, sur un tabouret, dans la cuisine. Mais maintenant qu'on y est engagé, comment en sortir?»

Une ambiance glaciale

A neuf heures et quart, les rares réveillonneurs téméraires commencèrent à arriver. A la vue de la grande salle à manger, gentiment décorée, mais ô combien vide, ils eurent un geste... un choc de recul. Visiblement, ils avaient eu de regretter d'être venus. Le réveillon promettait d'être sinistre.

Pour faire disparaître leurs ultimes espoirs de miracle, dehors, la température continuait à baisser.

C'étaient encore les trois jeunes musiciens qui réussirent le mieux à faire contre mauvaise fortune bon cœur. Ils ont entamé un rock endiable qui a réchauffé quelque

peu l'ambiance... moralement (car la salle était bien chauffée) glaciale.

A dix heures et demie, on était dix-sept; presque mieux que Marielle - paniquée - n'avait redouté. Un instant - personne n'arrivait plus - elle avait craint qu'ils ne fussent et restent... treize. Cela eut été un comble. Elle avait pensé déjà à aller demander à une voisine de s'habiller en vitesse et de venir faire de la figuration, pour éviter le chiffre fatidique.

Quelques clients compatissants, se rendant compte, à la mine de Marielle et de Paul, de leur déconiture, malgré leurs sourires figés, tentèrent de les consoler. Sans trop de succès.

On frappe dehors!

Il était onze heures bien passées - les aiguilles de l'horloge de la salle se hâtaient vers minuit, lorsqu'on entendit de violents coups de klaxon dans la rue.

«Vous voyez - dit un des musiciens de Marielle - rien n'est perdu; il y a encore du monde».

Les coups de klaxon recommencèrent. «La cour est éclairée, pourquoi n'entrent-ils pas?» se demanda-t-elle.

Elle a jeté un manteau sur ses épaules et avec un des garçons est sortie. Sur la route,

Celui-ci a coulé à flot ensuite toute la nuit. Encore une chance que Paul et Marielle en avaient suffisamment en réserve. Ils n'auraient jamais espéré en vendre autant. Dès le lendemain, ils ont dû se réapprovisionner pour la Saint-Sylvestre.

Un petit coin de pays

Pour le bilan définitif, les dix-sept, plus soixante clients ont dépensé beaucoup plus qu'ils n'auraient fait les 95 originellement prévus.

Comme tous ont passé une nuit d'autant plus excellente qu'imprévue, plusieurs dizaines d'entre eux, à commencer par ceux qui avaient une résidence secondaire, ou venaient régulièrement dans le Var, ont tout de suite retenu leur table pour le Réveillon du Nouvel An et sont devenus par la suite des habitués des «Trois Ponts». Le coin était très beau, il n'y avait pas, heureusement, tous les jours du verglas sur les routes et après tout, on était à peine à cinquante kilomètres de St-Tropez.

Seul problème dans l'immédiat - comment caser dans la quinzaine de chambres de la maison les soixante Parisiens qui, à l'aube, auraient voulu se reposer un peu, avant de repartir le matin?

Par chance, il y avait de la place - là encore, grâce à l'annulation des réservations - dans les hôtels de Draguignan et des environs. Les collègues hôteliers, alertés par téléphone, étaient ravis de l'aubaine et on promit de... renvoyer l'ascenseur, à l'occasion. Tout est bien qui finit bien.

Une anecdote nouvelle

Tout a bien fini surtout pour Paul et Marielle, qui avaient si bien travaillé pendant ces huit jours qu'ils n'ont eu ensuite aucun mal à faire face à leur échéance de fin janvier.

Et «Var Matin» a publié un long article avec photos pour raconter les aventures et le réveillon miracle des soixante personnalités parisiennes - du verglas, qui les avait empêchés d'atterrir à Nice, les tribulations de leur car sur les routes jusqu'à leur arrivée «happy end» et réveillon aux «Trois Ponts», dont ils se déclaraient tous ravis. En jurant de revenir.

Quelle meilleure et plus efficace publicité... gratuite!

J'ajoute, pour finir, que ce conte de Noël est véritable et a été vécu; seuls quelques noms y ont été changés. Catherine REY

La Chaux-de-Fonds

Du ski aux portes de la ville

La Chaux-de-Fonds, la ville à la campagne, est au centre d'un réseau de pistes de ski de randonnées unique en son genre. Des 4 coins de la ville partent des pistes et circuits de près de 60 km qui sont balisés par une équipe d'une cinquantaine de bénévoles, tous bénévoles. Plus de 100 propriétaires ou locataires de terrain ont été contactés pour obtenir l'autorisation de baliser, ouvrir murs et barrières, lesquels sont remis en place au printemps.

Fait unique dans les villes suisses, l'Office des Sports de la ville met du personnel et deux machines à disposition pour entretenir une partie de cet important réseau. Les possibilités sont nombreuses pour des skieurs de tout degré, et à tous les moments de la journée, puisqu'on compte même une piste illuminée. Des liaisons sont également établies avec Le Locle, Les Planchettes et Les Brenets, grâce à la bonne collaboration qui s'est établie avec les sociétés de développement de ces localités. sp/r.

Chaîne des Hôtels Rey

Coup de théâtre dans l'hôtellerie genevoise

Plusieurs établissements de la chaîne des Hôtels Rey, dont le management était assumé par la société Rentimo, responsable d'une douzaine d'établissements à Genève, seront prochainement placés sous l'autorité d'une nouvelle société de gestion.

Dans un communiqué, Gryss Holding SA, propriétaire des hôtels Ascot, Epsom, Royal, Auteuil, Chantilly, Ariana, Edelweiss et Vincennes, tous à Genève, ainsi que Le Prieuré, à Lausanne, annonce qu'elle a confié, dès le 1er janvier 1981, la gestion de l'ensemble de ces établissements à Manotel SA, société de management hôtelier, nouvellement constituée et domiciliée à la rue de Lausanne 43, à Genève.

Le conseil d'administration de Manotel SA est composé de MM. Simon Grandjean, président; Giovanni de Mercurio, vice-président, responsables des activités hôtelières; Nicolas Barde, secrétaire, chargé de missions; Claude Greder, administrateur, et Michel Judet, directeur général. sp/r.

En guise d'éditorial

Dites PAX!

Noël: Paix sur la terre aux hommes de bonne volonté! Qu'il est difficile, aujourd'hui, d'évoquer ce message en trouvant le ton qui convient, un style de circonstance et une ponctuation raisonnée! Nous avons choisi l'amitié, l'harmonie et la parenthèse, tout en formant le vœu que cette dernière ne se referme jamais et actualise chaque jour, au gré des besoins, le message de Noël.

(Astérisque, d'astericus = petite étoile). Laissons-nous guider par une bonne étoile pour en découvrir le sens profond! D'ailleurs, toutes les étoiles sont bonnes et bien malheureux celui qui ose prétendre qu'il n'en a pas besoin. Mais comment évoquer Noël dans ce monde où la fête est devenue foire et Jésus, poupée? Où les hommes se sont transformés en joujoux et les poésies en slogans. Où les «messagers» passent par les «mass media». L'étoile est là, qui nous guette.

Questions à se poser pour un petit examen de conscience tout indiqué pour l'occasion: Quel hôtel choisiriez-vous cette année Joseph et Marie? (N'est-ce point le recensement de l'an huitième?) OÙ Dieu passerait-il ses vacances? Les hôteliers et les directeurs de station trouveront leurs réponses dans leur propre façon de mettre en pratique certains sacro-saints principes totalement irrationnels et à des milliers de kilomètres du management: l'amour d'autrui*, la charité humaine*, la tolérance*, l'hospitalité* (ou plutôt l'accueil, celui-ci étant moins désintéressé), l'humilité*, la fraternité*, l'honnêteté*, la gentillesse*, la disponibilité*, la... mais ne demandons pas l'impossible! Fêtons Noël, d'accord, mais posons aussi ces quelques questions.

* Etoilez ce qui convient.

Le message au monde, c'est d'abord celui que chacun, en son âme et conscience, se lance à soi-même. Paix aux hommes de bonne volonté, c'est-à-dire paix chez soi, paix dans sa famille, paix dans son travail, paix dans son personnel, paix dans sa société, paix dans son pays. Et enfin paix dans le monde. Si paix n'est pas synonyme d'indifférence, mais volonté de bien faire (et de faire le bien), en appliquant par exemple les principes cités plus haut, force sera de convenir que nous avons tous la faculté d'influencer notre propre comportement, notre entourage et toute la vie autour de nous. Que l'on soit croyant ou non-croyant, il y a en chacun de nous un médecin-conscience qui peut parler à notre cœur. Dites PAX! Avec une ordonnance valable pour trois milliards et demi de cas. Efficacité garantie.

Petit aparté de circonstance: nous avons reçu, en guise de vœux, une petite carte de nos amis Claude et Noulad, directeurs d'écoles hôtelières. Elle ne portait que cette phrase en trois langues: Liban, terre de l'amour, du rêve et de la beauté... libérez-le de la haine! C'était pour Noël.

La paix peut être un grand mot, pour de grandes aspirations. Elle peut être, aussi, une petite chose de chaque instant. La réconciliation des peuples, mais également, à l'échelon tout inférieur, le comportement de chacun. Il incombe déjà à l'individu d'avoir un comportement pacifique, conciliant, modérateur, tolérant. En toutes choses et en tous lieux. C'est une façon d'être positif et constructif. Difficile, mais pas impossible à réaliser, au point d'en devenir un réflexe puis un état d'esprit. Regardez autour de vous: combien de personnes s'engagent, y passant même leur vie, à faire ressortir le négatif, à chercher la faille, à démolir par pur esprit de destruction... et point par cet esprit critique dont ils se targuent tant! D'autres plus heureux, cherchent toujours à déloger le bon côté des choses, dans un souci d'harmonie, fût-il minuscule. Question d'optique, certes, mais l'avenir donnera raison aux seconds: ce sont eux, optimistes de nature, qui forcent le destin. En contribuant, par leur constante recherche de positif et de constructif, à influencer l'évolution heureuse de tous les autres. Une brique de cœur à l'édifice de la paix universelle.

La foi et la légende n'ont malheureusement que peu d'occasions, en dehors de Noël, de faire passer ce message. Le monde est à ce point prude dans ce domaine - ce qui est un comble eu égard à tous ses autres débordements! - que tout message pastoral paraît déplacé le restant de l'année. Et pourtant déjà si tous les astérisques du monde devenaient des étoiles... Avec un peu de bonne volonté, en soi et en tous les hommes, peut-être vivrions-nous en paix! Message reçu?

José Seydoux

hcho

Dans les hautes vallées

A part les 5 ou 6 stations d'hiver bien équipées du Tessin, il existe d'autres champs de neige convoités dans les hautes vallées par de jeunes montagnards des régions de plus en plus désertées, comme Bosco-Gurin, Col di Néggia-Indemini, Centovalli ou le val Lavizzara. Bien que ces pentes se trouvent souvent bien loin des cités de plaine, ces jeunes montagnards espèrent attirer chez eux de nombreux skieurs amoureux de ces étendues de neige vierge, comme on le voit déjà à Bosco-Gurin, le plus haut village tessinois, ou sur les pistes du Col di Néggia où affluent déjà les skieurs du Gamparogno (rive gauche du Verbano).

Tout récemment, un club a été créé dans le val Lavizzara, val solitaire qui fait suite au val Maggia, où les jeunes entendent installer un ou deux skilifts, dont le premier aura une capacité horaire de 540 personnes. Une piste de ski de fond sera également aménagée dans cette vaste zone qui s'étend de Mogno à Fusio. On s'attend à ce que les skieurs puissent trouver dans les cafés et grotti de quoi se restaurer et même y loger. Il faut espérer que cet appel des jeunes montagnards sera entendu et que les moyens financiers leur seront accordés pour réaliser ce rêve devenu nécessité.

Un mécène pour Bellinzone

La commune de Bellinzone s'enorgueillit de ses trois «castelli», dominant la cité, le «Castello Corbaro», le magnifique «Montebello» et le «Castel Grande»; elle vient de recevoir un don de 5 millions de francs de M. Mario della Valle, né à Bellinzone, mais habitant Zurich depuis l'enfance. Le donateur entend que ces 5 millions servent uniquement à l'amélioration des structures du Castel Grande, ce qui permettra d'y organiser des manifestations culturelles et populaires, donnant ainsi à la population la possibilité de goûter au charme de ces antiques murailles, témoins de l'histoire mouvementée de Bellinzone. On n'y installera sans doute pas de musée, car le Castello Montebello abrite déjà le Musée municipal depuis quelques années. Une commission a donc été nommée pour étudier les projets répondant aux vœux du généreux Tessinois, qui montre par ce geste son attachement à sa cité natale.

Restauration ou démolition?

Le Grand Hôtel de Brissago, construit au début de ce siècle, ayant connu des heures de gloire et maintenant fermé depuis 10 ans, fait l'objet d'études quant à son avenir. Divers projets ont été présentés; allait-on le démolir ou le restaurer? Un des projets consiste en l'aménagement d'un parc à cet emplacement. Ce parc serait un fleuron de plus à la couronne de Brissago qui a déjà fait de son quai l'un des plus beaux du Verbano en le prolongeant par de splendides jardins.

A Locarno, la démolition de l'un de ses plus anciens hôtels, le Pestalozzi ne fait guère de bruit. Il laissera la place à un immeuble moderne. L'Hôtel Pestalozzi faisait partie de ces modestes établissements recherchés par les jeunes touristes arrivant au petit bonheur dans une cité touristique et abordant les passants pour leur demander, avec un air égaré, l'adresse d'un petit hôtel pas cher...

Affluence sur les lacs

Les lacs tessinois ont eux aussi connu la grande affluence de touristes montant sur leurs bateaux. La Compagnie de navigation du Ceresio est particulièrement satisfaite de la saison 1980; en effet, pas moins de 857 000 passagers ont été transportés sur le Ceresio. Avec 107 000 passagers de plus qu'en 1979, voilà un record qui n'avait plus été enregistré depuis une décennie.

Sur le Monte Generoso

Les responsables de la bonne marche des affaires du Monte Generoso ont toujours lutté pour la sauvegarde de son merveilleux paysage et de son caractère. On se souvient du projet avant-gardiste de village touristique qui avait été refusé; depuis plusieurs années, la lutte est engagée pour la fermeture des carrières de ciment qui enlaidissent les versants du Monte Generoso.

La Pro Generoso, trait d'union entre les sept villages blottis sur les versants de ce puissant massif, vient de fêter cette année son cinquantenaire. Il ne faut pas oublier non plus le dynamisme Enté turistico du Mendrisiotto qui assure la bonne marche touristique de cette vaste et verdoyante région du Tessin. Le chemin de fer du Monte Generoso, en service toute l'année et qui va être électrifié l'an prochain, a transporté de janvier à octobre plus de 71 000 voyageurs; et, très active, la Société du chemin de fer du Monte Generoso a lancé au cours de l'été plusieurs actions en faveur des élèves de toute la Suisse. Y.G.O.



Accueil et information au départ des pistes.

(ASL)

L'essor du ski de fond en Gruyère

Si toutes les stations gruériennes (Alpes fribourgeoises) offrent à leurs hôtes diverses possibilités de pratiquer le ski de fond et de randonnée, deux régions voisines disposent d'une infrastructure essentiellement vouée à ce sport: le Mont Gibloux et les Monts de Riaz, sur les hauteurs du lac de Gruyère, à quelques encablures de la nouvelle autoroute N 12.

Samedi, une conférence de presse sous forme de promenade à ski a permis de présenter le Centre nordique des Monts de Riaz, sis à l'altitude de 975 mètres. Ses particularités résident avant tout dans le fait qu'il est animé par d'anciens compétiteurs suisses d'élite et qu'il développe, dans un décor idyllique qui n'est pas sans rappeler les paysages finlandais, une activité sportive et touristique là où, l'été venu, le domaine de l'agriculture de montagne reprend entièrement ses droits.

Une philosophie...

Il s'agit d'un exemple probant de collaboration entre l'agriculture et le tourisme, toute la réalisation ayant été possible grâce à l'enthousiasme et à l'engagement unique et personnel de ses responsables. Ceux-ci d'ailleurs ne cachent pas leur philosophie: développer en Gruyère un centre de ski nordique ouvert à tous, en mettant à la disposition des adeptes de ce sport leur expérience d'anciens compétiteurs. Ils cherchent à mettre l'accent sur un impeccable entretien des pistes, la qualité de leur enseignement (Ecole suisse de ski FSS) et un accueil sympa dans un chalet d'alpage transformé chaque hiver en une accueillante buvette-restaurant.

Les Circuits ont une longueur totale de plus de 40 km; balisés et signalisés, reliés également aux pistes du Gibloux, ils forment un ensemble remarquable qui a d'ailleurs fait l'objet d'une description complète et détaillée - œuvre de spécialistes - dans l'un des derniers numéros de «Découvertes...», le périodique de notre excellent confrère Jean-François Kister. J. S.

Neuchâtel, paradis du ski nordique

Les «fondeurs» neuchâtelois peuvent y aller de leur enthousiasme et se laisser... glisser dans leurs envies d'évasion. Tout est prêt et jamais le pays de Neuchâtel n'a mieux répondu à cette image de «paradis du ski nordique».

A la base de ce succès, l'Association neuchâteloise des skieurs de fond et de randonnée (ANSFR) qui, depuis 1978, année de sa création, améliore l'état des pistes existantes, en œuvre de nouvelles pour favoriser dans le canton la pratique du ski nordique.

Un paradis? Qu'on en juge: certes un paysage d'une grande beauté, d'une grande diversité, mais aussi près de 400 km de pistes balisées dont la moitié sont tracées. On l'imagine aisément, il faut pour cela des hommes et des machines, des forces et de l'argent. Et de... l'imagination qu'on doit à des hommes tels le président de l'ANSFR, M. Amiod de Dardel, et le directeur de l'Office neuchâtelois du tourisme (qui assure également le secrétariat et la comptabilité de l'ANSFR), M. René Leuba, qu'entoure un comité des plus dynamiques.

9000 membres

Des forces, il y en a chez ces promoteurs qui visent à regrouper dans un système

neuchâtelois les skieurs de fond et de randonnée du canton, pour une cotisation minimale de 10 francs! De l'argent! Il convient donc de recruter le plus de membres: ils sont actuellement près de 7000. Cotisations, dons et subventions du Sport-Toto en faveur de l'Association: on tourne un budget de 100 000 francs qui suffisent tout juste. Qu'à cela ne tienne! On vise un prochain objectif: 9000 membres! De l'audace? Non point. Des innovations, sûrement. Aussi, tout récemment, l'ANSFR inaugurerait sa 5ème machine destinée à la région de la Sagne pour y ouvrir et tracer les pistes. Rappelons qu'elle subventionne les 5 autres utilisées dans le canton et propriétés de collectivités privées.

Et si on se penche actuellement sur des problèmes sérieux comme celui d'augmenter dans ce canton les possibilités d'hébergement, on ne s'attarde guère sur le faux problème de la vignette. A Neuchâtel, on n'en veut pas! L'ANSFR a dit non à la contrainte dans son paradis du ski nordique. Mo.



Hôtellerie: bon mois d'octobre

Les résultats des nuitées d'octobre dans l'hôtellerie vaudoise appellent deux remarques: la hausse s'est poursuivie dans tout le canton à l'exception des stations alpines; toutes les régions du canton bénéficient de la très forte augmentation des nuitées des hôtes étrangers.

Dans son ensemble, le canton a enregistré 206 013 nuitées contre 197 595 en octobre 1979. L'augmentation est de 4,3%. Elle est de 0,6% pour les Suisses et de 8,1% pour les étrangers. Parmi nos clients traditionnels, seuls les USA sont en baisse de 17,9%. Le Japon, par contre, progresse de 46,8%!

Par régions les chiffres sont les suivants:

- Plateau vaudois: 15 552 nuitées contre 13 339 en octobre 1979. L'augmentation est de 16,6% (Suisses 6,8%; étrangers 30,2%)
- Jura: 4967 nuitées contre 4137. Augmentation: 20,1% (Suisses 5,5%; étrangers 78,9%)
- Région lémanique: 158 166 nuitées

contre 149 181 en 1979. Augmentation: 6% (Suisses 5,6%; étrangers 6,4%)
- Alpes vaudoises: 27 328 nuitées contre 30 938 l'an dernier. Là on déplore une diminution des nuitées de 11,7% (Suisses -16,1%; étrangers +2,5%).

L'hôtellerie nyonnaise

C'est à l'Hôtel des Alpes à Nyon que s'est déroulée, sous la présidence de M. René Gottraux (Hôtel du Lac à Coppet), l'assemblée générale de la Société des hôteliers de Nyon, St-Cergue, Rolle et environs.

Au cours de cette séance, six nouveaux membres ont été admis au sein de la Société: Mme M. Kolb (Hôtel de l'Ange, Nyon), MM. J. P. Gindre (Hôtel de Nyon, Nyon), G. de l'Epine (Motel de la Buna, Mies), M. Meyer (Clinique de Genolier), N. Trachia (Hôtel Beau-Rivage, Nyon) et F. Savoca (Hôtel d'Orange, Coppet).

L'exercice fut bon dans l'ensemble de la région: les nuitées ont augmenté en 1980 de 8,4% par rapport à 1979, ce qui place la région en tête de la statistique vaudoise. Dans son commentaire présidentiel, M. Gottraux s'est réjoui de ces résultats, mais a incité chaque membre à faire de plus en plus preuve d'initiative et d'imagination dans la gestion des entreprises. Il a aussi regretté très vivement la décision de nos autorités de diminuer le nombre du personnel saisonnier. C. L. P.

En décembre

Coutumes et traditions mexicaines

Le 12 décembre est une date très importante pour la majeure partie des Mexicains; c'est en effet ce jour-là que le Mexique rend hommage à sa mère et souveraine, la Vierge de la Guadalupe... et commence un mois de fête.

La légende dit qu'un certain 12 décembre une belle Vierge brune au teint hâlé choisit précisément la ville de Mexico et apparut sur une colline appelée «Tepayac», laissant son image s'imprimer sur le tissu grossier du vêtement d'un indigène appelé Juan Diego. Depuis ce jour, les Mexicains la considèrent comme leur reine, protectrice du peuple et toujours présente dans les moments de tristesse ou de joie de ses fidèles. Une vibrante dévotion lui est manifestée dans tous les instants de la vie. Pour elle, en ce jour de fête, des bandes tricolores flottent au vent dans toutes les rues et dans tous les villages du Mexique.

En pèlerinage

Des lieux les plus éloignés du pays et même d'ailleurs, des milliers de fidèles et de touristes curieux se rendent en pèlerinage à la basilique édifiée en l'honneur de cette Vierge et connue sous le nom de «Villa de Guadalupe». C'est l'occasion de prières, de danses, de chants, de pleurs et de louanges. Sa Sainteté le Pape était venu de Rome pour rendre visite à la Vierge de la Guadalupe; de nombreux

touristes du monde entier en font désormais de même.

Tout le mois de décembre est alors un mois de fêtes au Mexique et le pays tout entier s'imprègne de l'atmosphère de Noël comme nulle part ailleurs. Dans chaque foyer, les «posadas» sont des réunions rappelant le pèlerinage que fit Saint Joseph cherchant asile pour la Vierge Marie et l'Enfant Jésus. Des groupes s'en vont chanter des litanies implorant l'hospitalité de maison en maison. Quand une porte s'ouvre, la grande fête commence... Le jeu consiste à se servir d'un bâton, les yeux bandés, pour casser une «pinata», sorte de marmite en terre cuite décorée de papiers multicolores et remplie de fruits et de souvenirs. Cette tradition, séculaire, est célébrée en de nombreux endroits du Mexique entre le 16 et le 24 décembre.

Les Mexicains fêtent bien sûr également, comme il se doit, le Nouvel An; et les responsables du tourisme mexicain souhaitent que les gens soient nombreux de par le monde à se rendre dans leur pays pour mieux le connaître et partager la joie de vivre - mondialement connue - du peuple mexicain. ip

Fédération romande de tourisme rural

On connaît les efforts déployés depuis des années par l'Office du tourisme de Payerne et principalement par M. Jean-Pierre Schulé, son directeur, pour implanter puis développer le tourisme rural, ou les «vacances à la ferme».

Certes pas encore très importante quant au nombre des nuitées, la formule plaît de plus en plus; de Payerne et de la région broyarde, le tourisme rural a poussé ses pions, grâce à l'appui de divers autres groupements, dans différentes régions de la campagne romande: la Glâne et la Gruyère, le Pays d'Enhaut, certaines parties des cantons de Neuchâtel et du Jura.

Aussi faut-il saluer la naissance, vendredi dernier à Payerne, d'une «Fédération de tourisme rural de Suisse romande» (FTRSR), fondée par les Associations fribourgeoise et vaudoise de tourisme rural, l'Union des paysannes neuchâteloises et la section du tourisme de Pro Jura.

Un comité a été désigné, comprenant des représentants de toutes les régions in-

teressées; son premier président a été nommé en la personne de M. Guy Pasquier, représentant le tourisme rural fribourgeois. Le siège de la Fédération est à Payerne et le secrétariat sera assumé par M. J.-P. Schulé, directeur de l'Office du tourisme de Payerne.

Les buts essentiels de la FTRSR sont d'assurer la promotion et la publicité du tourisme rural, et de publier une liste d'adresses regroupant tous les logements (une centaine actuellement) pratiquant les vacances à la ferme. La première liste d'adresses est déjà sortie de presse.

Ce regroupement de tous les organismes gérant le tourisme rural donnera certainement un essor nouveau à cette forme particulièrement attractive de paratourisme. Cl. P.

POUR TOUTES LES CHAMBRES D'HÔTELS

NE
TROUBLEZ
PAS
LA PAIX
DE VOS
HÔTES
CELA TIENT SOUVENT
A PEU DE CHOSE

PLAST IMPRESSA SA
1162 St-Prex
Tél. 021/76 15 00

DO NOT
DISTURB
NO MOLEST
PRIÈRE DE NE
PAS DÉRANGER
BITTE NICHT
STÖREN

Verso: PLEASE MAKE UP ROOM NOW - PRIÈRE DE FAIRE LA CHAMBRE DE SUITE - POR FAVOR, ARREGLE LA HABITACION AHORA - BITTE ZIMMER AUFRÄUMEN

Qualité robuste PVC lavable se pose sur toutes les portes.

Commandez aujourd'hui:

- | | | |
|-------------------------------------|------|---------------|
| ☐ 30 pièces | 1.80 | Nom..... |
| ☐ 50 pièces | 1.60 | Prénom..... |
| ☐ 100 pièces | 1.30 | Adresse..... |
| ☐ 200 pièces | 1.10 | NPA..... |
| ☐ 500 pièces | —,90 | Localité..... |

Renv. ce coupon à PLAST-IMPRESSA SA 1162 St-Prex

Mexico

Pizza Rolandi on the Island of Cozumel in the Mexican Caribbean seeks

Aide du patron

with minimum of 2 years restaurant experience preferably in service + bar areas. Fluent English and Spanish essential. Should be 20-30 years old (single) outgoing, pleasant personality. Airfare paid after one year service.

Please send curriculum vitae, salary expectations and recent photograph to: Yvonne Villier, APDO 307, Cozumel Q. Roo, Mexico.

9987

Hotel Romazzino Costa Smeralda Sardegna

cerca per prossima stagione estiva 1981

personale qualificato nei seguenti reparti

- Lavanderia
- Guardaroba
- Front office
- Facchini dei piani
- Ristoranti
- Cucina

Inviare curriculum vitae, certificati e fotografia a

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

9026

RELAIS DU SIMPLON Chez Nicola

RESTAURANT GRILL PIZZERIA

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

cherche

1 pizzaiolo 1 garçon de cuisine

9904

Hôtel de Famille 1800 Vevey

cherche pour début janvier 1981 ou à convenir

un(e) secrétaire de réception

NCR 42
Langues et correspondance: français, allemand, anglais.
Place avec responsabilités à l'année.

Faire offre avec certificats et prétention de salaire à la direction.

9907

Royaume du Maroc

Ministère d'Etat chargé du Tourisme à Rabat

Avis de présélection

Le Ministère d'Etat chargé du Tourisme lance un avis de présélection destiné aux personnes physiques ou morales désireuses de prendre en gestion moyennant une redevance locative à déterminer, les établissements hôteliers implantés dans les localités suivantes:

- Hôtel les Almoravides à Marrakech, catégorie 4 étoiles, 100 chambres.
- Hôtel les Roses du Dadès à El Kelaa, catégorie 4 étoiles, 100 chambres.
- Hôtel Sijilmassa à Erfoud, catégorie 4 étoiles, 75 chambres.
- Hôtel Azghor à Ouarzazate, catégorie 4 étoiles, 120 chambres.
- Hôtel Sargho à Tinghir, catégorie 4 étoiles, 68 chambres.
- Hôtel Tinsoulène à Zagora, catégorie 4 étoiles, 92 chambres.
- Hôtel El Madayeq à Boulmane, catégorie 4 étoiles, 100 chambres.
- Hôtel Ibn Toumert à Taliouine, catégorie 4 étoiles, 106 chambres.
- Hôtel Doukkala à El Jadida, catégorie 4 étoiles, 81 chambres.
- Hôtel les Mérinides à Fès, catégorie 4 étoiles, 120 chambres.
- Hôtel Zalagh à Fès, catégorie 4 étoiles, 64 chambres.
- Hôtel Friouato à Taza, catégorie 4 étoiles, 58 chambres.
- Hôtel Michlifén à Ifrane, catégorie 4 étoiles, 119 chambres.
- Hôtel Asmaa à Chaouen, catégorie 4 étoiles, 94 chambres.
- Hôtel El Massira à Oujda, catégorie 4 étoiles, 108 chambres.
- Hôtel M. H. Zayani à Khénifra, catégorie 4 étoiles, 60 chambres.

Les hôtels sus-mentionnés seront donnés en gestion dans le cadre de sous-ensembles régionaux. Un cahier des charges comportant le descriptif des groupes d'hôtels retenus, la fiche technique des installations, ainsi que le projet de contrat, sera adressé aux candidatures sélectionnées pour leur permettre d'élaborer leurs offres.

Les candidatures qui doivent parvenir sous pli cacheté portant la mention «Avis de présélection hôtels ONMT» au plus tard le 15 janvier 1981 au Ministère d'Etat chargé du Tourisme à Rabat, devront être appuyées par un dossier comportant leurs références techniques, financières et professionnelles.

Château de Villa Sierre

Centre de spécialités valaisannes

cherche

1 sommelière

de langue française.

Offre à M. André Besse, gérant, tél. (027) 55 18 96.

P 36-1231

Restaurant Romana Corsier-sur-Vevey

cherche

1 cuisinier 1 sommelier

Bons gages.

Tél. (021) 51 61 10

ofa 140.263.421



à Gruyères

cherche pour longue saison d'été 1981

cuisine: sous-chef
expérimenté

chefs de partie
commis de cuisine
commis pâtissier

service: chefs de rang
demi-chefs de rang
commis de rang
serveuses

divers: fille de buffet
gouvernante
lingères
femme de chambres
garçon de cuisine
garçon de maison
femme de maison
stagiaire de réception
casserolier
vendeuse boutique

Faire offre avec copies de certificats et photo à:

M. Heribert Miedler
Hostellerie St-Georges, 1663 Gruyères
Téléphone (029) 6 22 46

9977

Hôtel Le Richemond

8-10, rue Ad. Fabri
1201 Genève

cherche de suite ou à convenir

chef de partie

Permis valable.

Prière de faire offres complètes à la direction.

9998

Suisse

Hôtel du Lac, 1296 Coppet

relais et châteaux

cherche pour son restaurant gastronomique renommé

un chef de partie

très qualifié, capable d'assurer les fonctions de second de cuisine.

Très sérieuses références exigées.
Emploi logé et nourri.

Envoyer curriculum vitae détaillé, photo, copies des certificats et diplômes ou téléphoner au no (022) 76 15 21.

10030

The 400 room 5 star Dynasty Hotel in Singapore needs an old school

Chef de service

The man we are looking for should be above 40, have South East Asia experience and be ready to work in a delux French Restaurant seating 100 guests.

We need our man for the «Winter Season» 81-82. The salary is US dollars 1500.00 net per month. In addition he will be provided with free food, lodgings, laundry, medical insurance, life insurance and a bonus when he leaves.

For the flight back to Europe a special ticket will be arranged to allow him to visit Manila, Hong Kong and Bangkok.

For more details please write to hotel revue cipher 10071, 3001 Berne, with your full C/V and photograph plus telephone number.

Abonnez-vous!

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

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

Cochez l'abonnement désiré.

M./Mme/Mlle/Entreprise

Rue/No

No postal/Lieu/Pays

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

Trattoria SANTA MARIA

Stampfenbachstrasse 40, Zürich

Cerca per subito o inizio 1981

chef de cucina qualificato

(Alleinkoch)

Offriamo buona paga, sabato e domenica libero.

Vitto e alloggio.

Cerchiamo persona seria, piena di iniziativa, buon collaboratore e calcolatore.

Tel. (01) 362 55 06 (chiedere del Sig. Vetri)

10070



Grand Hôtel des Bains
★★★★
1891 Lavey-les-Bains
(Vaud)
Tél. (025) 65 11 21

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

cherche

secrétaire de réception

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

chasseur

jeune, possibilité d'aider au bureau

Entrée en service: de suite ou à convenir.

Faire offres écrites avec copies de certificats,
photo et prétentions de la salaire à la direc-
tion. 9902

One of Britain's finest holiday hotels is looking for a HEAD CHEF

Situated at the water's edge in a small exclusive
holiday resort on South Devon's loveliest estuary,
THE MARINE is a family owned and managed
4 Red Star luxury hotel.

The person we are seeking will probably have
experience in luxury holiday hotels and will be
looking for an opportunity to put his/her own
ideas into practice to help us and him/herself
establish a reputation for outstanding cuisine
consistent with our reputation for personal service.

The right combination of talent and hard
work will of course be rewarded with a
salary and benefits appropriate to the
position. If you feel your abilities
and ambitions meet our
requirements please send
details to

T. H. Andrew,
The Marine Hotel,
Salcombe,
S. Devon TQ8 8JH.
Tel: 054 884 2251.
Telex: 45185.
A member of Prestige Hotels.

Per ristorante «à la carte» nel centro di Luga-
no cercasi

chef di cucina

referenziato per subito o data da convenire.
Massima discrezione assicurata.

Offerte con copie certificati e curriculum vi-
tae a cifra M 24-313298, Publicitas, 6901 Lu-
gano.



Nous cherchons pour notre café-restaurant au
centre de Genève

assistant(e) de direction

Nous demandons

- bonnes connaissances de la cuisine et du ser-
vice
- capacité de remplacer le directeur
- âge minimum de 24 ans

Nous vous offrons

- possibilité d'avancement dans une importante
chaîne
- excellentes prestations sociales
- système de participation
- congé le dimanche

Si vous êtes intéressé(e), veuillez écrire ou télé-
phoner au

Café MERCURE Restaurant
32, rue du Marché, 1200 Genève
Tél. (022) 28 42 61 (demandez M. Bornand)

P 05-6036

MERKUR-Restaurants in: Baden, Basel, Bern, Biel,
Genève, Olten, St. Gallen, Thun, Wallisellen (Glatzentrum),
Wil et Zürich.

Restaurant du Léman 1920 Martigny (VS)

cherche pour début février
ou date à convenir

commis de cuisine qualifié.

Place à l'année.

Faire offres avec curriculum
vitae et prétention de salaire
à Monsieur Claivaz. 9982

Institut Le Rosey - Rolle (fin décembre à fin mars à Gstaad/ OB)

cherche

jeune garçon de cuisine

(éventuellement commis)

Entrée immédiate ou à con-
venir.

Tél. (021) 75 15 37, M. Kleyn
10007

Crans-Montana (VS) Hôtel-Restaurant du Mont-Blanc

cherche pour la saison d'hiver

serveuse/serveur

de restauration (Suisse ou
permis).

Faire offres à M. J. Antille, tél.
(027) 41 23 43. P 36-3479

Hôtel Suisse, Delémont, place
de la Gare, cherche pour
le 5 janvier 1981 ou date à
convenir

1 sommelier(ère)

excellent gain, éventuelle-
ment nourri(e) logé(e).

Faire offre ou téléphoner au
(066) 22 14 21 et demandez
M. L. Degoumois. P 14-116

Abu Dhabi Hotel Meridien

is looking for a qualified

Pastry Chief

single, with excellent back-
ground and overseas expe-
rience.

We offer very attractive tax-
free salary, free meals and
accommodation, 3 weeks holi-
day including return air-
ticket to home-country once
year. Airticket to Abu Dhabi
and after 2 years return to
point of hire provided.

Applications with copie of
certificates and list of re-
ferences to be addressed to

Mr. Manfred Haeger, General
Manager, Hotel Meridien,
P.O. Box 6066, Abu Dhabi,
U.A.E. 9985

Urgent

Nous cherchons

serveur(se)

connaissant bien les deux
services (évent. pour rempla-
cement)

Hôtel des Trois-Suissees
Michel Bernay
1341 Les Biaux (VD)
Téléphone (021) 85 55 08 9945

Hôtel des Platanes Motel Bellerive 2025 Chez-le-Bart

au bord du lac de Neuchâtel
Téléphone (038) 55 29 29

Nous cherchons pour le 1er
février 1981 ou à convenir:

1 chef de cuisine expérimenté

1 commis de cuisine 1 sommelier/ chef de rang

1 serveuse

pour le snack.

Prendre contact à partir du
21 janvier 1981. 9984



LE spécialiste des places saisonnières:
toujours du travail disponible!

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

Hôtel Royal-Savoy ★ ★ ★ ★ Lausanne 200 lits

Pour sa réouverture en mars
1981, après rénovation com-
plète et création d'un nou-
veau restaurant, salles de
conférences, cherche per-
sonnel, Suisse ou avec per-
mis C

gouvernante générale chef pâtissier chef barman

réceptionnistes réception de nuit/ night auditor téléphoniste commis pâtissier chef de rang garde-manger

personnel avec permis sou-
haité

femmes de chambres portier d'étages lingères commis de cuisine personnel de buffet commis de bar sommeliers(ères)

Date d'entrée en fonction:
février/mars 1981.

Prière d'adresser vos offres
avec curriculum vitae, photo,
à l'adresse suivante:

Monsieur Alfred C. Hatt, di-
recteur général, Hôtel Royal-
Savoy, 40, av. d'Ouchy, 1006
Lausanne, tél. (021) 26 42 01
10048

Hôtel-restaurant du Poisson 2074 Marin

Tél. (038) 33 30 31

cherche

commis de cuisine

pour fin janvier 1981

un apprenti-cuisinier

Faire offres écrites ou télé-
phoner. P 28-500

SAUVEZ VOTRE SAISON D'HIVER

en nous confiant la recherche et la sélection des

employés

qui vous manquent en:

CUISINE

RESTAURANT

ETAGES

Nos délais de sélection sont toujours très courts et plus spécialement
pour les hôteliers de saison d'hiver dont nous connaissons les problé-
mes.

Notre efficacité est à la mesure de notre rapidité.

Nous travaillons déjà pour vous et nous attendons votre appel:

- par téléphone: (01) 878 70 39
- par télex: 640168

HÔTEL CONSULTANT INTERNATIONAL
13, rue de Clichy, 75009 Paris

9997

Hôtel Pattus-Plage Saint-Aubin

Neuchâtel

cherche pour sa réouverture début 1981

chef de cuisine

qualifié, s'intéressant particulièrement à la cuisine
des poissons.

- Restauration à la carte
- Quinzaine gastronomique
- Salaire selon capacités

- Commission sur chiffre d'affaires
- Place stable à l'année

- Possibilités de travail pour l'épouse (service ou
lingerie)

Faire offres avec curriculum vitae à P.-A. Balmelli,
Hôtel des Beaux-Arts, Neuchâtel. P 28-500



1006 Lausanne-Ouchy

Hôtel de luxe sur les rives du lac Léman, cherche
pour entrée de suite ou à convenir dans les
différents départements suivants:

service

chefs de rang commis de rang

cuisine

chefs de partie commis de cuisine

étages

femmes de chambre nettoyeurs

loge

chasseurs

avec permis de conduire

réception

téléphonistes

(formation PTT souhaitée)

Nous offrons une ambiance de travail jeune et
dynamique ainsi qu'un salaire en rapport et les
avantages sociaux d'une grande entreprise.

Les personnes intéressées, de nationalité suisse ou
au bénéfice d'un permis B ou C sont invitées à nous
faire leurs offres écrites avec photo et copies de
certificats au bureau du personnel de l'hôtel, place
Général Guisan, téléphone (021) 26 94 36. 10035

Ristorante pizzeria in Berna cerca

chef de service aide du patron

con certificato di capacità A.

Offerte con foto e certificati sotto cifra
L. 901500, Publicitas, 3001 Berna.



**Hotel
Glockenhof
Zürich**

Erstklasshaus mit 166 Betten, im Zentrum der Stadt.

Wir suchen per sofort oder nach Überein-
kunft in Jahresstelle einen zuverlässigen

Nachtportier

(auch für die Bedienung der Telefonzentrale)

Dieser Posten erfordert gute Sprachkenntnis-
se in Deutsch, Englisch, Französisch sowie
Beweglichkeit und angenehme Umgangsfor-
men mit einer internationalen Kundschaft.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an die Direk-
tion des Hotels Glockenhof, Sihlstrasse 31,
8023 Zürich 1, oder telefonieren Sie uns unter
(01) 211 56 50. 10054

Veranstalter

Katalog gegen Gebühr

Nach einem mehr oder weniger unbefriedigenden Touristikjahr 1979/80 stellen sich die deutschen Reiseveranstalter auch für das kommende Jahr auf einen stagnierenden, wenn nicht gar rückläufigen Markt ein. Sie überprüfen die Vielfalt ihrer Angebotspalette und untersuchen die Möglichkeit, die Zahl der deutschen Abflughäfen zu den touristischen Zielen zu reduzieren.

Rolf Pagnia, Geschäftsführer von Neckermann und Reisen (Nur), stellt kürzlich in der deutschen Fachzeitung Fremdenverkehrswoche fest, dass eine deutliche Straffung des Angebots die Möglichkeit weiterer Kosteneinsparungen auch bei der Prospektherstellung, der Reiseleitung und -abwicklung bietet. Eine Schutzgebühr für Prospekte schliesst er nicht mehr aus.

Paul Lepach, der Sprecher des Vorstandes der Touristik Union International, erklärt in diesem Zusammenhang für den grössten deutschen Reiseveranstalter, er halte es für möglich, dass man sich Gedanken darüber machen müsse, dass Kunden, die das Reisebüro nur zur Buchung in Anspruch nehmen, den gleichen Preis zahlen, wie jene, die eine intensive Beratung wünschen. Auch die Tatsache, dass Reiseveranstalterkunden für die Informationskosten für Urlauber aufkommen, die ihre Reise letztlich anderweitig realisieren, sei zu überprüfen. SE

Autotouristik

Autoverlad Lötschberg

Bis zum 4. Januar werden an den Hauptverkehrsstrassen auf der Strecke Kandersteg-Brig (mit Anschluss nach Iselle) zusätzliche BLS-Autozüge eingesetzt. Zudem verkehren am 19., 20., 23. und 24. Dezember direkte Züge Kandersteg-Iselle ohne Umlad in Brig. Auch für die Süd-Nord-Verbindung gelten Spezialfahrpläne. Auf der Strecke Kandersteg-Goppenstein wird gemäss Normalfahrplan mit halbstündlichen Abfahrtszeiten gefahren.

Airtour Suisse

Solidarität bekräftigt

An der mit Spannung erwarteten ausserordentlichen Generalversammlung der Airtour Suisse SA am Mittwoch vergangener Woche wurde die geplante Aktienkapitalerhöhung von 1 auf 3 Millionen Franken (vorläufig zurückgestellt). Die Kapitalerhöhung hätte eine Verschiebung der Stimmrechtsverhältnisse zu den «Grossen» gebracht.

Nachdem bereits vor der Generalversammlung feststand, dass die geplante Kapitalerhöhung nicht diskussionslos durchgehen würde, wurde die Traktandenliste umgekehrt, die Kapitalerhöhung also vorgezogen. Nach Aussagen von Airtour-Suisse-Generaldirektor Fritz Bonauer wurde die Diskussion von «konstruktiver Kritik» getragen. Dabei konnten offensichtlich die vor allem auf Seiten der Kleinaktionäre bestehenden Zweifel nicht ausgeräumt werden. Die Angst vor einem «Päckli der Grossaktionäre» (siehe Artikel «Geht es um die Wurst?», hotel + touristik revue Nr. 48) sass zu hartnäckig fest. Es wurde zudem ein Informationsmanko offenkundig, dessen Abbau auch eine wichtige Aufgabe für die Zukunft sein dürfte.

Kommission gebildet

Die Notwendigkeit einer Kapitalerhöhung und die damit verbundenen Modalitäten sollen nun von einer aus dem Aktionärskreis ernannten Kommission, bestehend aus dem Verwaltungsrat, der Direktion und Aktionärsvertretern, geprüft werden. Die Kommission wird Anfang kommenden Jahres erstmals zusammentreten.

Terramar gibt auf

Nur eine Pleite oder mehr?

Am 15. Dezember begab sich Terramar-Eigentümer Werner Will zum Konkursrichter in Frankfurt am Main um die sofortige Einstellung des Geschäftsbetriebes des renommierten deutschen Fernreiseveranstalters amtlich zu machen. Trotz bekannt gewordener finanzieller Schwierigkeiten überraschte dieser Schritt insofern, als mit der deutschen Arbeitsgemeinschaft selbständiger Reisebüros (ARS) vor Wochen ein neuer Teilhaber aufgetreten ist, der 25 Prozent des Kapitals auch bereitstellte.

Offensichtlich waren die Risiken für das mittelständische Unternehmen im Fernreise-Wettbewerb mit TUI und Neckermann zu gross geworden. Für den Winter 80/81 erwartete Terramar einen Verlust von etwa 3 Millionen DM und in der Hochrechnung für das gesamte laufende Geschäftsjahr sogar eine Einbusse von 10 Millionen DM.

In der letzten Erklärung der Geschäftsleitung werden neben der negativen gesamtwirtschaftlichen Entwicklung in der Bundesrepublik vor allem die Verschärfung des Wettbewerbs und «schlagartig» einsetzende Buchungsrückgänge für das Desaster angegeben.

Auch der Wertzuwachs des US-Dollars und die Verteuerungen der Leistungen müssen für die finanziellen Verluste herhalten. Solchen Widrigkeiten sieht sich allerdings die gesamte Branche ausgesetzt.

Auslastungsrisiko wurde zu gross

Der ursprünglich auf Mexiko spezialisierte Veranstalter hatte erst im letzten Jahr ein ehrgeiziges Ostasien-Angebot im Programm aufgenommen. Mit jedem neuen Ziel erhöhte sich das Auslastungsrisiko erheblich.

Der ehrliche, vorbildliche Prospekt warb nur rund 40 000 Kunden, rund 1000 von ihnen, die sich zurzeit noch in Rio, Mexiko und in der Karibik befinden, werden in Solidarhilfe von der Luftthansa-Chartertochter Condor nach Deutschland zurück befördert. Condor war am vergangenen Montag sogar bereit, auch Terramar-Hinflugtickets zu akzeptieren, sofern die Touristen keine Unterbringungsgarantien von der Fluggesellschaft verlangen.

Von der Terramar-Pleite sind neben den Gästen weltweit 86 Angestellte betroffen. Ein Sozialplan besteht nicht. Je-Reisen, die mit Terramar kooperierten, sind vom Konkurs nicht betroffen.

In der Schweiz ist das Zürcher Rei-

seunternehmen Kaiser-Reisen als Terramar-Vertreter für die Schweiz von der Pleite betroffen. Kaiser-Reisen-Direktor Pierre Wannaz: «Die Terramar-Pleite hat uns überrascht; sie ist aber nicht unerwartet gekommen. Für unser Unternehmen entsteht dadurch kein finanzieller Schaden und auch für unsere Feriengäste ergeben sich keine Probleme. Wir bringen alle sicher zurück.»

Kaiser-Reisen vermittelte rund 1200 Terramar-Gäste pro Jahr, vor allem nach Mexiko. Noch am Dienstag dieser Woche wurde der Abflug normal abgewickelt und den Gästen der Hin- und Rückflug und die Unterkunft garantiert. Wannaz ist auch zuversichtlich, das Mexiko-Programm weiter durchführen zu können: «Wir haben bereits gute Kontakte zu mexikanischen Veranstaltern, von denen wir uns eine Fortsetzung der Zusammenarbeit versprechen.»

Der plötzliche Niedergang von Terramar kann nicht isoliert gesehen werden. Er steht vielmehr in einem gewissen Zusammenhang mit dem allgemeinen Geschäftsgang in der Veranstalterbranche. Schliesslich hat – neben anderen – auch der Zweite im Kommando, Neckermann, einen Verlust «erwirtschaftet», der mehr als

zweieinhalbmal so hoch war wie der, den Terramar jetzt erwartete. Aber die Kartstadt-Konzernkasse deckt ihn ab.

Trotz des Bankrotts des Würzburger Busreise-Unternehmens Klinger (Umsatz rund 100 Millionen DM) scheint es, als würde der wirtschaftliche Pessimismus vor allem die Mittleren und Grossen aus dem Gleis bringen. Es könnte durchaus sein, dass der drittgrösste deutsche Reiseveranstalter Kaufhof-Reisen (Tochtergesellschaft der zweitgrössten Kaufhauskette) schon bald von der schweizerischen Migros beherrscht wird, nachdem die Dresdner Bank und die Commerzbank ihre Kaufhof-Aktien in Notlage über die Schweizerische Bankgesellschaft in die Schweiz verkauft haben. (Siehe auch Kasten «Kaufhof-Spekulationen») Das Reisejahr 81 könnte recht turbulent werden.

Günter Euler

Kaufhof-Spekulationen

Am Donnerstag vergangener Woche wechselten 48 Prozent der Aktien des zweitgrössten deutschen Warenhausunternehmens, der Kölner Kaufhof AG, ihren Besitzer. Je 24 Prozent gingen an die Schweizerische Bankgesellschaft (SBG) in Zürich und an die Metro-SB-Grossmärkte-Vermögensverwaltungs-GmbH & Co. KG in Düsseldorf, deren Vermögensverwaltung sich ebenfalls in der Schweiz (Zug) befindet. In der BRD wird seither hartnäckig die schweizerische Migros mit der Transaktion in Verbindung gebracht. r.

Der Welt-Luftverkehr 1979

Charterverkehr geht weiter zurück

Die Luftverkehrsgesellschaften aus 145 Staaten, welche die International Civil Aviation Organization (ICAO) bilden, haben 1979 im Linienbetrieb die Transportleistungen um 11,3 Prozent, von 113,5 auf 126,35 Milliarden Tonnenkilometer vergrössert. Die Zahl der Fluggäste ist um ein Zehntel, von 679 auf 747 Millionen angestiegen.

Auf den internationalen Routen war das Wachstum wieder grösser gewesen als auf den Inlandstrecken, doch mussten unterschiedliche Entwicklungen in den einzelnen Regionen festgestellt werden. So haben im internationalen Verkehr die Gesellschaften aus Asien die Tonnenkilometer um 18 Prozent ausgedehnt, während in Lateinamerika ein Anstieg um 15 Prozent, in Afrika um 13 Prozent, im Mittleren Osten um 12 Prozent, in Nordamerika und Europa um je 10 Prozent eintrat.

Beste Ausnützung in Asien

Die beste Ausnützung des Angebotes auf internationalen Linien wurde mit 64 Prozent in Asien erzielt. Die Ausnützung

betrug in Europa 62 Prozent, in Nordamerika 60 Prozent, in Südamerika 57 Prozent und in Afrika 53 Prozent.

Die Betriebseinnahmen wurden um ein Fünftel, von 58,8 auf 70,5 Milliarden Dollar erhöht. Die Aufwendungen sind dagegen um ein Viertel, von 55,7 auf 69,8 Milliarden Dollar angestiegen. Damit gingen die Betriebsüberschüsse von 3100 auf 700 Millionen Dollar zurück.

Der Jahresbericht 1979 der ICAO stellt fest, dass der internationale Charterverkehr nochmals zurückgegangen ist. Die Passagierkilometer wurden um 6 Prozent, von 108,5 auf 102,5 Milliarden vermindert. Der Anteil des Bedarfsverkehrs am ganzen Volumen ist international seit 1975 auf 26,8 auf 18,9 Prozent verkleinert worden. spk

AF: Neu ab Basel Mulhouse

Das Winterprogramm der Air France, das seit dem 1. November in Kraft ist, enthält verschiedene Neuerungen. Einerseits die Modernisierung verschiedener Mittelstrecken durch den vermehrten Einsatz von Airbus und Boeing 727, andererseits die Ausdehnung der «Classe Affaires» auf weitere Linien.

Weiter werden einige neue Destinationen angefliegen und die Verbindungen nach dem Indischen Ozean und dem Nahen Osten restrukturiert.

Caravelles bis Ende März 1981 ersetzt

Vor allem auf dem Mittelstreckennetz forciert Air France die Modernisierung der Flotte. Alle 12 noch im Dienst stehenden Caravelles werden bis Ende März 1981 durch moderne und grössere Flugzeugtypen (Boeing 727 und Airbus) ersetzt. Soeben wurde die 25. Boeing 727 in Betrieb genommen.

Die «Classe Affaires» wird auch auf die Linie Paris-Los Angeles ausgedehnt, womit nun sämtliche Nordatlantik-Routen über diese speziell auf Geschäftsleute ausgerichtete Klasse verfügen. Gleichzeitig kann die «Classe Affaires» auf zwei Fernstrecken, die mit Boeing 747 geflogen werden, benutzt werden, so Paris-Anchorage-Tokyo-Osaka (Polarroute) mit vier wöchentlichen Flügen und Paris-Karachi-Peking einmal pro Woche.

Air France bietet die «Classe Affaires» auch auf ihrer neuen Linie Paris-Pointe à Pitre-Haiti an, deren Eröffnung für den 15. Dezember 1980 vorgesehen ist.

Neue Linien ab Basel

Neben der neuen Linie ab Paris nach Haiti wurde vor allem der Flughafen Basel/Mulhouse an zwei neue Verbindungen angeschlossen: Seit dem 3. November 1980 nach Tel Aviv mit einem wöchentlichen Flug mit dem Airbus und ab 13. Dezember 1980 einmal wöchentlich mit der Boeing 747 über Lyon nach Pointe à Pitre (Guadeloupe) und Fort de France (Martinique).

Zusätzlich zu den neuen Linien Paris-Pointe à Pitre-Port au Prince, Basel/Mulhouse-Lyon-Pointe à Pitre-Fort de France und Basel/Mulhouse-Tel Aviv, die alle einen guten Teil ihrer Kapazität als «Vacances»-Plätze anbieten, wird der Tarif «Air France Vacances» auch auf weitere Flüge zwischen Paris und London ausgedehnt. pd

Flugtouristik

Japan: Airbus-Beteiligung?

Das mehrheitlich deutsch-französische Airbus-Konsortium Airbus Industrie verhandelt derzeit mit den zuständigen japanischen Stellen über einen Eintritt Japans in den europäischen Flugzeug-Hersteller-verbund. Airbus-Generaldirektor Bernard Lathiere sagte anlässlich der ersten Übergabe einer Airbus-Maschine an die japanische Inlandsfluggesellschaft TAO in Toulouse, «Airbus» sei bereit, Japan als «voll berechtigten Partner und nicht nur als Subkontraktor» zu akzeptieren.

Wie es in Lathieres Umgebung hiess, ist Japan vor allem an einer Zusammenarbeit bei der Entwicklung eines Airbus-Projekts, «SA» genannt, interessiert. «SA» soll – im Falle seiner Realisierung – ein Kurz- und Mittelstreckenflugzeug mit einer Sitzbestückung von 130 bis 160 werden. Die Produktionsentscheidung soll in der zweiten Hälfte des kommenden Jahres gefällt werden. Diesen Zeitpunkt haben sich ebenfalls die Japaner gesetzt, um über die Zusammenarbeit entweder mit Airbus oder mit Boeing – hier liegt ebenfalls eine Kooperationsofferte vor – zu entscheiden. apa

Weekendflüge nach Grönland

Zum ersten Mal seit ihrem Bestehen hat die skandinavische Luftfahrtgesellschaft SAS billige Wochenendflüge nach Grönland eingeführt, die frühestens 14 Tage vor der Abreise bestellt werden können. Zwischen dem 16. Januar und 8. Juni 1981 sowie vom 4. September bis 7. Dezember 1981 kostet ein Wochenende von Kopenhagen oder irgendeinem anderen dänischen Flugplatz zum grönländischen Zentralflughafen Søndre Strømfjord nur noch 2165 dkr. oder rund 700 Franken. Der Nachflug muss am Freitag, der Rückflug am darauffolgenden Montag erfolgen. Mit der neuen Rabattordnung hofft die SAS, die Kapazität ihrer Grönland-Flüge besser ausnutzen zu können. Im Winter wird die Strecke Kopenhagen-Søndre Strømfjord dreimal wöchentlich (Montag, Mittwoch und Freitag) mit DC-8-Maschinen befliegen. ku

Swissair nach Jordanien

Seit dem 10. Dezember und bis auf weiteres fliegt die Swissair anstelle von Bagdad die jordanische Hauptstadt Amman an. Es handelt sich um wöchentlich zwei DC-10-Kurse Zürich-Amman-Kuwait und Zürich-Athen-Amman-Abu Dhabi.

Zwischen Bagdad und Amman betreibt die Swissair zweimal in der Woche einen Zubringerdienst mit Autobussen, in der umgekehrten Richtung soll eine solche Verbindung ab 2. Januar eingerichtet werden. sda



81

Falls Sie
Ihren Stand
an der Internationalen Messe
für Freizeitgestaltung in Genf
noch nicht reserviert haben,
holen Sie dies bitte telefonisch
unter Nummer
(022) 31 48 50
nach
11, rue Cornavin, 1201 Genève

ASSA 82-1734

TOURISTIK-STELLENMARKT - MARCHÉ DE L'EMPLOI TOURISTIQUE

gts
TOUR GUIDE SERVICE

sucht

freiberufliche Reiseleiter

für alle Länder der Welt zur Aufnahme in unsere Vermittlungskarte, die allen Reiseveranstaltern im deutschsprachigen Europa zugänglich ist.

Bitte schreiben Sie uns, wir schicken Ihnen unseren Personalfragebogen.

gts
TOUR GUIDE SERVICE
Eisenbahnstrasse 204
D-6072 Dreieich

«Nur mit Werbung in der touristik revue

erreichen wir praktisch ohne jeden Streuverlust unser Zielpublikum.»

(Gilt das nicht auch für Sie?)



Für unser dynamisches Reisebüro-Unternehmen suchen wir für folgende interessante Stellen neue, branchenkundige Fachkräfte:

Reisebüro-Schalter-Position

In unserem IATA-Reisebüro in Wetztingen (oder evtl. Brugg)

Reisebüro-Allround-Position

für jüngere(n) Angestellte(n), welche(r) je nach Absenzen in unserem Filialbetrieb eingesetzt wird.

Interessenten senden bitte ihre Bewerbung mit Zeugniskopien, Lohnansprüchen usw. an unsere Direktion:

knecht reisen
zuhanden von Herrn B. Böckli

P 02-743

5400 Baden

Zürcherstrasse 1 Tel. 056 22 12 22

Internationale Medizin

Giftschlangenserum im Reisegepäck?

Bei der Beurteilung und Behandlung von Unfällen mit Giftschlangen und andern aktiv-giftigen Tieren hat sich in den letzten Jahren ein starker Wandel vollzogen. Die Zeiten sind vorbei, als man den Reisenden empfahl, neben Zelt und Kochtopf Schlangen-Antiserum mit in den Rucksack zu packen.

Neue Erkenntnisse über das Verhalten der Giftschlangen und über die Wirkung des abgegebenen Gifts beim Menschen haben die ärztliche Betreuung bei Unfällen wesentlich beeinflusst. Zunächst: nicht jede Schlange die beißt, ist giftig. Ferner: keine Giftschlange gibt bei jedem Biss Gift ab; die Giftabgabe erfolgt in erster Linie beim Beutefang, und nur ganz unregelmässig in Notwehr, wenn der bedrohten Schlange der Fluchtweg verlegt ist.

Den gründlichen Untersuchungen des englischen Schlangenspezialisten Reid verdanken wir zudem die Erkenntnis der letzten paar Jahre, dass Antiserum hauptsächlich nur dann erforderlich ist, wenn sich allgemeine Vergiftungserscheinungen einstellen und dass diese Zeichen kaum je unmittelbar nach dem Unfall, sondern erst einige bis viele Stunden später auftreten können.

Offensichtlich ist das Antiserum auch dann noch wirksam, wenn es erst sehr verzögert verabreicht wird.

Entsprechend den Giftschlangen-Familien und -Gattungen ist die Giftwirkung verschieden. Vipernartige verfügen über ein blutversetzendes Gift. Najas, Cobras und Mambas über Nervengifte und Wasserschlangen über Muskelfgifte. Dem entsprechend unterschiedlich sind die ersten Anzeichen einer allgemeinen Giftwirkung: Blutiger Auswurf, Spontanblutungen unter Haut und Schleimhäuten und an der Biss-Stelle bei Blutgiften, Lähmung der Augenlider, der Schlund- und Atemmuskulatur bei Nervengiften, Muskelschmerzen und -zerstörungen bei den Muskelfgiften.

Zur Selbsthilfe ungeeignet

Die üblichen Antiseren sind von Pfer-

den gewonnen, es handelt sich also um Fremd-Eiweisse, die beim Menschen injiziert heftige allergische Reaktionen auslösen können. Es ist sozusagen ausgeschlossen, dass sich ein Laie am Unfallort derartiges Antiserum gefahrlos selbst injizieren könnte! Wegen der Möglichkeit heftiger allergischer Sofortreaktionen ist man heute der Ansicht, Antiserum nicht intramuskulär zu injizieren, sondern es intravenös zu verabreichen, hauptsächlich als Infusion, die gegebenenfalls unverzüglich unterbrochen werden kann.

Todesfälle durch einheimische Giftschlangen in der Schweiz sind ausserordentlich selten. Unfälle bei uns kommen hauptsächlich bei Liebhabern von exotischen Giftschlangen vor, in Grossbritannien beispielsweise wurden von 1970-77 17 Personen 32mal von ausländischen Giftschlangen gebissen. Immerhin ist in diesen Fällen eine Spitalweisung und Beobachtung über mindestens 12 Stunden erforderlich, aber nur selten die Applikation von Antitoxin. Auskunfts erteilt das Schweizerische toxikologische Informationszentrum in Zürich, 01 32 66 66.

Abschliessend die Empfehlungen des Schweizerischen Tropeninstituts zur Vorbeugung von Unfällen mit Giftschlangen:

- Gute Schuhe anziehen, nicht barfuss gehen, fest auftreten
- Nicht in Buschwerk oder Holzbeigen greifen, nachts eine Taschenlampe benutzen
- Kleinkinder nicht in unübersichtlichem Gelände spielen lassen
- Nie eine Schlange anfassen wollen

Schweizerisches Tropeninstitut
Dres. med. D. und T. H. Stürchler-Tjia



PACIFIC AREA TRAVEL ASSOCIATION

Travel Mart in Singapur

Datum und Ort des sicherlich bisher grössten «Travel Mart» der Pata stehen jetzt fest. So werden vom 28. April bis zum 1. Mai 1981 erstmals alle 34 Pata-Destinationen an dem in Singapur stattfindenden Mart teilnehmen. Die Pata rechnet mit 600 bis 700 Käufern/Verkäufern.

Austragungshotel dieser Reise-Fachmesse ist das Mandarin Hotel Singapur. Die Delegierten werden daselbst sowie im Hyatt Regency Singapur wohnen. Anmeldeformulare wurden inzwischen versandt oder sind bei P.R. International, der deutschen Repräsentanz der Pata, abzurufen.

Pata-Tagung in Los Angeles

Das Programm für die Pata-Konferenz und den anschliessenden Workshop 1981 vom 18. bis 24. Februar in Los Angeles und San Francisco verspricht eine Fülle

von Höhepunkten sowohl im Bereich der Tagung selbst als auch im Nebenprogramm.

So finden vom 15. bis 18. Februar in Los Angeles Chapter-Aktivitäten und am 17. Februar sogar ein spezieller Chapter-Tag statt, an dem auch Nicht-Pata-Chapter-Mitglieder teilnehmen können. Bei Interesse sollten die hierfür notwendigen Anmeldeformulare bei P.R. International, der deutschen Vertretung der Pata, angefordert werden.

Diese Tagung, die genau wie die Konferenz auch im Bonaventure Hotel stattfindet, soll verdeutlichen, «warum der Pazifik an der Schwelle steht, ein führendes Zielgebiet zu werden». Gleichzeitig findet eine bis zum 17. Februar andauernde Fachschau unter der Bezeichnung «Expo '81» statt, die auch an den Nachmittagen der Pata-Konferenz geöffnet sein wird. Die Kosten für einen Stand betragen je nach Grösse 595, 995 oder 1190 Dollar für Pata-Mitglieder und 795, 1145 oder 1490 Dollar für Nichtmitglieder.

Glosse



Günter Euler, Jahrgang 1931, ist als selbständiger Spezialist für Tourismus-Public-Relations in Frankfurt tätig.

brav ihre Beiträge, um Europa gemeinsam touristisch zu vermarkten.
Unter dem Motto: Europa ist erschwinglich wurden Japaner, Kanadier und Amerikaner durch eine Gemeinschaftswerbung angesprochen, deren Effizienz zwar nicht unmittelbar messbar ist, die aber allein die Basisimpulse für ferne Reisen über die grossen Teiche vermitteln kann.

Europa aus der Ferne

Wir halten uns viel, zu viel wegen unserer Geschichte und unserer Kulturen zugute. Vor allem verstehen wir uns noch lange nicht als «die» Europäer, sondern immer noch als Franzosen, Engländer, Italiener, Deutsche, trotz eines gemeinsamen Parlaments in Strassburg. Man kann weder Mentalitäten noch Lebensgewohnheiten oder Denkweisen gleichmachen, denn das wäre ein tristes Europa, aber bestimmte Probleme, zum Beispiel die wirtschaftlichen, sind ohne Zugeständnisse, Entgegenkommen und Gemeinsamkeit einfach nicht mehr zu lösen. Eigenbrötelei bringt der Gemeinschaft gar keinen und dem Einzelstaat nur vorübergehend einen Vorteil.

Wenn man weit genug reist, etwa nach Australien, und zwangsläufig einen grösseren Abstand zu Europa gewinnt, werden die Probleme deutlicher. Für wie wichtig sich eine Nation auch immer halten mag, wie stolz sie auf ihre Geschichte, auf ihre Persönlichkeiten, auf ihre wirtschaftlichen Leistungen ist, draussen wirft man sie in den grossen europäischen Eintopf.

In der ungeheuren Weite des australischen Outback erscheinen Länder wie Frankreich oder Spanien als Kleinststaaten. Für «den» Australier liegen Bern und München, Paris und London gemeinhin in Europa. Auch die landschaftlichen Unterschiede und Gegensätze erscheinen keineswegs länderspezifisch, sondern ausgesprochen «europaisch».

Aus dieser Sicht unseres Kontinents haben die Tourismus-Verantwortlichen zum Glück bereits Konsequenzen gezogen. 23 Länder schlossen sich der European Travel Commission (ETC) mit Geschäftsstelle in Dublin an und zahlen

Noch wichtiger als gemeinsame Anzeigen erscheinen jedoch die Bemühungen um eine gemeinsame Marketingstrategie. Eine Marktuntersuchung der ETC über die Aussichten in den nächsten zehn Jahren liegt bereits vor, und über eine Datenbank soll jede nationale Mitgliedsorganisation alle gewünschten Angaben abrufen können.

Denn natürlich muss die Europastrategie ergänzt werden durch nationale Lockrufe, sie schliesst die Konkurrenz nicht aus, die sich nicht allein aus dem Gewinnstreben des Fremdenverkehrsverwerbes, sondern auch aus ganz natürlichen Kontrasten ergibt.

Auch die Alpenländer haben sich zwecks gemeinsamer Werbung in Übersee zusammengetan, ebenso die Rhein- und Donau-Anliegerstaaten. Wie engstirnig wursteln dagegen noch zu viele Kur- und Ferienorte nebeneinander her, wie hartnäckig beharren noch zu viele Lokalfürsten auf einem Gegeneinander und versuchen sich Touristen abzu-geben, wo sie doch alle stärkeren Zulauf haben könnten, wären sie nur in der Lage, wenigstens in einem regionalen Zusammenhang zu denken.

Denn ein landschaftlich erschlossenes Gebiet kann dieselbe Attraktivität ausstrahlen wie eine Einkaufsstrasse, wo die Wettbewerber durch marktgerechte Angebote auf ihre Kosten kommen. Das gleiche gilt für viele Hoteliers an ein und demselben Ort.

Für die manchmal ratlosen Urlauber, die sich durch die Flut von Einzelofferten nicht mehr durchfinden, würde eine Angebotsbündelung ein Mehr an Übersichtlichkeit bedeuten. Die Verschiedenheit der Orte und Hotels und auch der Preise werden in einem grösseren Rahmen deutlicher werden. Konkurrenz belebt das Geschäft, und es käme allen Beteiligten zugute, wenn die richtigen Leute zu den richtigen Orten und Hotels fänden.

Vielleicht gibt der Erfolg der Gemeinschaftswerbung für Europa doch noch dem einen oder anderen Scheuklappenträger einen Denkanstoss.

Caac: Peking-Hongkong

Die staatliche chinesische Luftverkehrsgesellschaft Caac (Civil aviation administration of China) hat kürzlich ihre Direktflüge auf der Linie Peking-Hongkong aufgenommen. Die Strecke wird dreimal wöchentlich befliegen. Wie die Pekingische Zeitung «Beijing Ribao» berichtet, liegt die Caac die britische Besitzung Hongkong ausserdem dreimal pro Woche von der ostchinesischen Stadt Hangzhou aus an.

Der Linienverkehr wurde durch ein im September 1979 unterzeichnetes chinesisches-britisches Luftfahrtabkommen ermöglicht. apa

Flugtouristik

Italien: Linienaufteilung

Die staatliche italienische Luftfahrtgesellschaft Alitalia soll in Zukunft nur noch die internationalen und interkontinentalen Strecken befliegen, mit Ausnahme der Verbindung Rom-Cagliari, Rom-Mailand, Mailand-Palermo und Mailand-Catania. Der Reformplan des Transportministeriums sieht vor, dass von diesen vier Ausnahmen abgesehen die Inlandflüge von der Alitalia-Tochter Afi übernommen werden.

hotel revue TOURISTIK-STELLENMARKT - MARCHÉ DE L'EMPLOI TOURISTIQUE

Wir suchen nach Übereinkunft

Sekretärin für das Verkehrsbüro



Ihre Arbeit:

- Schalter- und Telefonbedienung
- Abrechnungsarbeiten (Buchhaltung)
- allgem. Büroarbeiten

Wir verlangen

- Schreibmaschinenkenntnisse
- mündl. Fremdsprachenkenntnisse (Italienisch, Englisch, Französisch)
- gute Umgangsformen, Selbstständigkeit

Wir bieten

- den Kenntnissen entsprechende Besoldung
- fortschrittliche Arbeitsbedingungen

Interessentinnen für diese abwechslungsreiche Tätigkeit setzen sich mit dem Verkehrsdirektor R. Willi in Verbindung oder senden die üblichen Bewerbungsunterlagen bis zum 31. Januar 1981 an das Verkehrsbüro Andermatt.

10045

Wir bieten einem jungen, aufgeschlossenen

Reisebüroangestellten

(männlich oder weiblich)

mit abgeschlossener Reisebürolehre, eine interessante Schalterstelle.

Wir sind ein kleines Reisebüro, deshalb setzt dieser Posten Flexibilität und Selbstständigkeit voraus. Der Aufgabenbereich ist vielseitig und abwechslungsreich. Nebst guten Sozialleistungen bieten wir auch ein angenehmes Arbeitsklima.

Eintritt sofort oder nach Vereinbarung.

Bitte richten Sie Ihr Bewerbungsschreiben an

Reisebüro HOLIDAY AG
Postfach 63
Dorfstrasse 35, 6340 Baar
(Tel. 042/31 60 77)

9780



DER VERKEHRSVEREIN DER STADT THUN SUCHT

im Rahmen einer Neu-Organisation des Verkehrsbüros Thun per sofort oder nach Übereinkunft einen

Verkehrssekretär

mit folgenden Aufgaben:

Chef Information, Führen von verschiedenen Sekretariaten, Mitarbeit bei der Organisation von Grossveranstaltungen in Thun, Organisation Vorverkäufe, Mitarbeiter Schalterdienst usw.

Interessenten mit guten Sprachkenntnissen in Französisch und Englisch, Organisationstalent und Freude an einem lebhaften Betrieb sind erbeten, Offerte mit Lebenslauf und Gehaltsansprüchen einzureichen bis spätestens 15. Januar 1980 an:

F. Mast, Direktor, Verkehrsbüro Thun, Bahnhofplatz, 3600 Thun

P 05-12934

Bahntouristik

IC: Telefonautomaten

Bis 1982 sollen alle 150 Intercity-Züge der Deutschen Bundesbahn mit Münzflüßger ausgerüstet sein. Nach den bisherigen Tests mit Münzflüßger in zwei Intercity-Zügen sollen auch alle anderen Städte-Verbindungszüge damit ausgerüstet werden. Von den Münzflüßger in den Zügen können auch Auslandsgerichte geführt werden. apa

BLS: Neuer Prospekt

Unter dem Motto «Von Nord nach Süd. Hin und zurück» ist ein neuer Prospekt über die Bern-Lötschberg-Simplon-Bahn (BLS) erschienen.

Mit grossformatigen Illustrationen wird die Lötschbergbahn und das von ihr bediente Gebiet präsentiert und mit knappen Texten versprachig vorgestellt. Der sechzehn Seiten umfassende Prospekt ist kostenlos erhältlich bei der BLS, Postfach, 3001 Bern. pd

Bildschirmtext

Buchen zu Hause

Der Bildschirmtext-Feldversuch in der Bundesrepublik Deutschland ist in eine neue Phase eingetreten. Am 12. November wurde der Bildschirmtext-Rechnerverbund offiziell eingeschaltet. Die deutsche Fachzeitung «touristik aktuell» schreibt dazu: «Diese in der Welt bislang einmalige Verbindungsmöglichkeit privater Telefonanschlüsse mit Datenverarbeitungsanlagen von Grossunternehmen wurde durch die Koppelung des Bildschirmtextsystems der Bundespost mit den Firmencomputern der verschiedenen Hersteller geschaffen. Erst dieser Verbund des Bildschirmtextrechners mit dem Firmenrechner macht z.B. direkte Geldüberweisungen, Bestellungen und Reisebuchungen via Fernschirm möglich.

Fünf Firmen sind von der ersten Stunde an mit dabei, drei grosse Versandhäuser, ein Bankinstitut und als Reiseveranstalter die TUI. 20 weitere werden im Laufe des kommenden Jahres folgen.

Der Buchungsauftrag ist äusserst einfach: Nach Eingabe der Kundenanschrift durch ein Zeichen stellt das System den Verbund zum TUI-Rechner in Hannover her. Darauf wird ein Bestellformular auf dem Bildschirm ausgegeben. Die Bestätigung erfolgt umgehend. Der Rechner überprüft die Vorkasse, gibt bei ausgebuchtem Programm Alternativen und registriert die Buchung. Vorläufig erfolgt die schriftliche Bestätigung durch die Post, beim weiteren Ausbau des Systems kann sie über einen am Fernseher angeschlossenen Drucker erfolgen und die Bezahlung ebenfalls via Bildschirm.

Allein die technische Entwicklung des Rechnernetzes kostete die Deutsche Bundespost drei bis vier Millionen DM. Das gesamte Projekt Bildschirmtext hat bisher rund 30 Millionen DM verschlungen, dazu kommen noch die Aufwendungen der Informationsanbieter. Unter Insidern heisst es daher auch: Die Briten haben Bildschirmtext (Prestel) erfunden – die Deutschen perfektionieren es bis zur Marktreife. 1984 soll es so weit sein – spätestens ... FWP

Jahrestagung des Deutschen Reisebüro-Verbandes (DRV)

Vor schweren Aufgaben

Glanztos nannten die einen die Jahrestagung des Deutschen Reisebüro-Verbandes (DRV) in Berlin, als die bisher qualitativ beste Veranstaltung bezeichneten sie die anderen. Wie auch immer das Jahrestreffen der deutschen Touristikbranche zu bewerten ist, einzig waren sich alle darüber, dass die Sorgen des Gewerbes in alle Tagesordnungspunkte unüberhörbar einfließen. Diese Reisebranche geht schweren Zeiten, auf jeden Fall aber einem schweren Jahr entgegen.

Herausgegriffen aus den vielen in Berlin diskutierten Punkten seien jene, die auch für die Schweizer Leser von Interesse sein dürften. So stach anlässlich einer allerdings wahrlich glanzlosen Eröffnungsfest der Ansprache des Ministerialdirektors Dr. von Beauvais (Bundeswirtschaftsministerium) heraus, der als Vertreter seines Ministers und verantwortlich für den Bereich Fremdenverkehr den gewichtigen Anteil des Reisebürogewerbes an der Entwicklung des deutschen Reiseverkehrs würdigte und der die Arbeit des Verbandes, die Probleme und Wünsche seiner Mitglieder zu vertreten, lobte.

Er betonte erneut, dass Beschränkungen im Reiseverkehr trotz negativer Entwicklung der allgemeinen Leistungsbilanz in der Bundesrepublik nicht erwogen werden. Dr. von Beauvais konnte als konkretere Unterstützung seines Ministeriums die Bewilligung verschiedener Zuschüsse bestätigen. So ist jetzt eine Untersuchung über «Struktur und Entwicklung des Reisebürogewerbes unter besonderer Berücksichtigung des selbständigen mittelständischen Reisebüros» endgültig in Auftrag gegeben worden. Durchgeführt wird diese von der Augsburger Agentur Tourprojekt. Mittel wurden überdies angekündigt für fortführende START-Schulung sowie für den 2. Teil der Schriftenreihe «Reisebüro-Praxis».

Hoffnung zu gemässigtem Optimismus

Der erste Arbeitstag der Tagung war weitgehend dem Bericht des scheidenden Präsidenten und den Wahlen vorbehalten. Dr. Walter Vogel, dem in zahlreichen Ansprachen immer wieder Dank für seinen sechsjährigen Einsatz für den Verband und für sein diplomatisches Geschick, diesem immer mehr Gehör verschafft zu haben, gesagt wurde, wandte sich ein letztes Mal an seine Mitglieder.

Laut wirtschaftswissenschaftlichem Gutachten sei im kommenden Jahr mit einem Nullwachstum zu rechnen und sei 1981, wenn auch saisonal unterschiedlich, mit einer Arbeitslosenrate von etwa 1,1 Millionen Deutschen zu kalkulieren. Die Inflationsrate würde bei 4 Prozent liegen. Trotzdem sieht Vogel keine Rezession mit den damaligen nachteiligen Folgen wie 1974/75 voraus. «Hoffnung zu gemässigtem Optimismus ist gegeben».

Schliesslich kam Dr. Vogel auf die Zusammenarbeit des DRV mit dem Arbeitskreis selbständiger Reisebüros (ASR) zu sprechen, die in den vergangenen Monaten einigen Zerwürfissen standhalten hatten. Vogel unterstrich, dass die Vertretung der Interessen der selbständigen Reisebüroinhaber legitim sei, bedauerte aber vor allem die Bestrebungen des Arbeitskreises, dem immerhin aus 122 DRV-Mitgliedern angehören, die in den einzelnen Ausschüssen und auch als Vizepräsidenten tätig sind, neben der Ständevertretung DRV meinen, zusätzlich eigene Politik mit den verschiedenen Gremien (Politiker, Luftfahrtgesellschaften usw.) betreiben zu müssen.

Sollte eine kürzlich in Stuttgart gefundene neue und gute Basis zwischen DRV und ASR sich nicht als tragfähig erweisen, müsste jedes Doppelmittglied wohl gezwungen werden, sich für den einen oder anderen Verband zu entscheiden. «Ich zweifle nicht», so Vogel, «dass dabei der DRV nicht der Verlierende sein würde.»

Otto Schneider ist neuer DRV-Präsident



Lang und langweilig wie jedes Jahr so dann die Wahlen des DRV, dem ein interessantes Procedere zu empfehlen wäre. Einen Gegenkandidaten für den nominierten Otto Schneider, Geschäftsführer Hag Lloyd Reisebüro als neuen Präsidenten gab es nicht, jedoch wurde mit einem Interesse die auf ihn entfallenden Ja-Stimmen erwartet, als bekannt war, dass durchaus nicht jedes Mitglied einen Präsidenten aus den Reihen der grossen Reisebürokette befürwortete.

Als schliesslich 739 von 783 Mitgliedern ihr Votum für Schneider abgaben, konnte der neue Mann gewiss sein, im Kreise seiner Vorstandsmitglieder, die mit ebenso guten Ergebnissen gewählt wurden, eine tragfähige Basis für die vor ihm liegende Arbeit gefunden zu haben.

Vizepräsidenten wurden erneut oder wurden neu gewählt Dr. Jürgen Fischer, TUI, Dr. Gerhard Heine, Deutsches Reisebüro, sowie Robert Weinacht, Reisebüro Weinacht und ASR-Mitglied. Neubest-

zungen auch in vielen der Fachbereichen, wo nun beispielsweise Walter Störcher, Deutsches Reisebüro, nach dem Ausscheiden von Otto Schneider, Vorsitzender der wichtigen Luftfahrtparte M7 wurde.

Mit Spannung wie jedes Jahr wurde dann auch die Rede des Luftfahrsprechers erwartet, die traditionsgemäss vom zuständigen Vorstandsmitglied für Verkauf – jetzt Günter O. Eser – gehalten wurde, der sich launig und geschickt als «neuer Kollege» einführte, was selbst die Mitglieder zum Lachen brachte, die die Kröte, dass Luftfahrs nun durch Reisebürobeteiligung zur Konkurrenz geworden ist, noch nicht geschluckt haben.

DLH-Probleme mit Schwarzmarkt und No-Shows

Zwar rechnet Eser in diesem Jahr noch mit Gewinn, jedoch nicht mit der Wiederholung des Vorjahresergebnisses von 70 Millionen DM. Und für 1981 geht auch die Luftfahrs nicht von einer Trendwende aus. Auf den Schwarzmarkt kommend, prangerte Eser die gewährten Rabatte, die bis zu 60 Prozent betragen, an, die weitgehend die schlechte Kosten-Ertrags-Lage der Büros bewirken: «Eine nicht ganz volle Maschine zu regulären Tarifen ermöglicht eher die Wirtschaftlichkeit als eine marktzerstörerische und deshalb sinnlose Schwarzmarktpolitik».

Die Luftfahrs geht bei Graumarktschäften im Bereich IT- und GIT-Manipulationen von Verlusten in der Höhe von etwa 30 Millionen DM aus. Als weiteren Schwachpunkt hob Eser den Bereich «No-Shows» hervor, welche die Gesellschaft jährlich 300 Millionen DM kosten.

Trend zur Bahn hält an

Anlässlich der Jahres-Mitgliederversammlung des Deutschen Reisebüro-Verbandes, welche vom 24. bis 26. November in Berlin stattfand, wurde dem Thema «Bahnverkehr» ein ganzer Vormittag eingeräumt. Im einleitenden Referat wies der Sprecher der Deutschen Bundesbahn, Hans Hermann Reschke, auf die erfreuliche Entwicklung beim Bahnreisewesen hin.

Die unverkennbare Trendwendung zur Bahn, bekanntlich fangen Trends in den Köpfen an, sei aber auch in den Resultaten sichtbar. Während die Flugpasschalreisen 1980 stagnierten, konnten bei der Eisenbahn Zuwachsraten von 10 Prozent festgestellt werden. Und noch seien die Absatzmöglichkeiten nicht erschöpft. Auch das neue Intercity-System «Jede Stunde – jede Klasse» ein Zug in jeder Richtung ab den grösseren Bahnhöfen sei ein Erfolg.

Die guten Frequenzen in der zweiten Klasse, durchschnittlich besser ausgelastet als die erste Klasse, führen dazu, dass 1985 sämtliche Zweit-Klass-Wagen klimatisiert sein werden.

Bei einem Ansatz von 10 Prozent zahle die DB die höchste Provision für verkaufte Fahrausweise an die Reisebüros innerhalb Europas (Schweiz = 9 Prozent). Neu wurde ab 1. Dezember 1980 auch für jeden verkauften J-C-Zuschlag eine Vergütung von einer D-Mark ausgerichtet.

Der Verkauf von Bahnfahrten durch die Reisebüros werde mit Werbung stark gefördert. 68 ganztägige Inserate in Zeitungen mit einer Auflage von insgesamt 50 Millionen, 6000 dekorierte Schaufenster und 100 DB-Beteiligungen an Messen und Ausstellungen waren für die Eisenbahn. Dies immer mit dem Hinweis, dass die Buchungen im Reisebüro erfolgen können.

Die drei grössten Reibungspunkte RB/DB seien wie folgt zu begründen:

Sitzplatz-Buchungsschwierigkeiten

Die 1970 in Betrieb genommene Anlage war die erste in ihrer Art. Trotz vielen Investitionen und Verbesserungen sei es heute bei 10 000 Buchungen pro Stunde aber am Rande ihrer Leistungsfähigkeit angelangt. Ab 1983 wird eine neue Anlage funktionsbereit sein, so dass in Zukunft keine Wartefristen für Platzbestellungen mehr auftreten werden.

Bahnbillen-Verkauf durch Poststellen

Über den Erfolg der Einrichtung von 150 Verkaufsstellen von DB-Fahrkarten in Postbüros im Raume Bremen, wo keine Reisebüros am Ort seien (Inbetriebnahme am 2. Mai 1980), können noch keine Schlüsse gezogen werden. Die DB erhofft sich neue Kunden für die Bahn zu gewinnen und strebt mit dieser Massnahme eine Verkaufsteigerung und nicht eine Verkaufsverlagerung an.

Eser erläuterte weiter die neuen Punkt-Holiday-Tarife nach Fernost und zur Westküste Südamerikas, die Flug- und Spartarife, die jetzt auch für Frankreich, Italien und Spanien gelten werden, und die Überlegungen, ob auch die Luftfahrs längerfristig zu einem aufgewerteten Service für Economy-Vollzahler übergehen soll. Dies sei jedoch zum Sommerflugplan noch nicht durchführbar.

Auch will die Luftfahrs im kommenden Jahr noch an den Zuschlägen für Senator-Sleeper festhalten. Die zum 1. April erwartete Preissteigerung will die Luftfahrs massvoll gestalten, versprach Eser der Agentenschaft.

START- und BSP-Einführung

Das Thema START nahm naturgemäss ebenfalls eine wichtige Rolle auch bei dieser Tagung ein, und Joseph Brämann, Vorsitzender des START-Benutzerbeirats, wies auf die notwendigen Forderungen auf Mietminderung und Erstattung wegen bisher aufgetretener technischer Pannen hin, die allerdings im Bereich Bahn jetzt behoben seien.

Ausführlich ging Otto Schneider, bei dieser Tagung noch Vorsitzender der Luftfahrtparte M7, auf die Probleme des anstehenden Bank Settlement Plan ein, dessen Einführung sich die Reisebüros «so teuer wie möglich abkaufen lassen müssen» – er betonte, dass die Luftverkehrsgesellschaften stark am BSP interessiert seien, da sie ja auf jeden Fall schneller zu ihrem Geld kommen als zuvor.

Daher seien sie ja auch bereit, die Forderungen des Gewerbes, den bisherigen Zahlungstermin des 15. des dem Verkauf folgenden Monats beizubehalten im Gegensatz zu den üblichen Iata-Gepflogenheiten, das Geld bereits am 10. abzuhaben. Der Verband wird nach Klärung aller Fragen in deutschen Städten Informationsabende durchführen, um den Agenten den BSP in allen Einzelheiten zu erläutern.

Im Bereich Charterverkehr bedauerte Rold Pagnia, der hierfür zuständige Spartenvorsitzende und Geschäftsführer von Neckermann und Reisen, u.a. die neuen Punkt-zu-Punkt-Tarife der Luftfahrs oder auch die Bangalow-Tarife, die damit «den Chartercarriern auf den rentablen

Strecken die Luft absaugen, die sie zum Fliegen brauchen».

Er forderte vom Bundesverkehrsministerium eine Politik, die dem Charterverkehr nicht den Boden entziehe. Pagnia warnte die Fluggesellschaften, für die Bewältigung ihrer Probleme als Allheilmittel die Einzelnachbuchung zu sehen, und forderte bei den Abschlüssen mit den Carriern eine bessere Risiko-Verteilung. Im ABC-Verkehr forderte er weiter vom BVM marktgerechtere Bedingungen, so beispielsweise flexiblere Gruppengrößen.

Begrenztes Wachstum bei der Schifffahrt

In der Schifffahrt gab es ebenfalls nur über begrenztes Wachstum zu berichten. Die Passagierzahlen werden insgesamt in diesem Jahr 13 Prozent unter den Vorjahresergebnissen liegen, was auf «for» Preise und auf die Wirtschaftslage in der Bundesrepublik und auf eine verschlechterte weltpolitische Lage zurückgeführt wird. Der durchschnittliche Preisanstieg für 1981 bei Kreuzfahrten beträgt 9 Prozent. Der augenblickliche Neubauboom liesse auf generellen Optimismus für die Seereise schliessen, wobei sowohl bei Neu- wie auch bei Umbauten höhere Bettenzahlen entstehen, die allerdings dann auch auf Kosten des Komforts gehen.

Derzeit rechnet das deutsche Seepassagier-Komitee mit jährlich 200 000 bis 250 000 Passagieren und empfahl den Reisebüros zum eigenen Nutzen ein stärkeres Engagement auf diesem Sektor. Dr. Jürgen Tiejn, Mitglied des Komitees, wies auch auf das immer lukrativer werdende Fahrschäfts-Geschäft hin, das zwar geringere Provision erbringt, aber neben grösserem Umfang auch die Kunden ins Reisebüro bringt.

Die Jahrestagung des deutschen Verbandes, auf deren Tagesordnung natürlich auch Fragen der Schulung, des Steuerwesens und der Betriebswirtschaft und vor allem auch der immer lukrativer werdenden Omnibusverkehr standen, klang mit der herzlichen Einladung des finnischen Fremdenverkehrsdirektors Bengt Philström zu nächstjährigen Tagung in Helsinki vom 28. September bis zum 1. Oktober 1981 aus. Sybill Ehmann

Hoher Bahnumsatz

Nach Untersuchungen der Deutschen Bundesbahn wird mehr als die Hälfte der Bahntouristikreisen bereits im Reisebüro gebucht. Dort werden auch 35 Prozent der «Pass-Angebote» wie Junior-, Senioren- und Familienpass gekauft und nicht weniger als 80 Prozent der Umsätze des Dienst- und Geschäftsreisverkehrs der Bahn erzielt. Immerhin stammen rund 25 Prozent des Reisebüroumsatzes von Bahnreisenden. Obwohl die DB ihre Touristikangebote auch an den eigenen Fahrkartenschaltern verkauft, werden dort in erster Linie die gängigen Fahrausweise gelöst. pd

Bahntouristik

Auch Nordeuropas Bahnen werden teurer

Mit ihren Tarifierhöhungen stehen die Schweizerischen Bundesbahnen nicht allein. Zumindest im nordeuropäischen Ausland werden die Preise für Bahnfahrten ebenfalls erhöht. So werden in Norwegen die Bahnfahrten zwar nur um zehn Prozent teurer, doch wird das Tarifsysteem insgesamt um 15 Prozent angehoben.

Die Differenz ergibt sich aus der Einführung der Gebühr für Platzkarten, die im innernorwegischen Verkehr bisher gratis waren. Obwohl schon beim vorangegangenen Jahren erfolgte Übergang zum elektronischen Buchungssystem eine Platzkartengebühr vorgesehen war, machte der damalige Lohn- und Preisstopp der norwegischen Regierung diese Massnahme illusorisch.

Die bisherige Gratis-Reservierung der Plätze hatte zu umfangreichem Missbrauch geführt, indem viele Reisende einen Platz reservierten, ohne ihn zu benutzen, während umgekehrt zahlreiche Passagiere stehen mussten, weil die leeren Plätze «reserviert» waren.

Mit der für Anfang Januar 1981 vorgesehenen Platzkartengebühr in Höhe von 2 Franken hoffen die Norwegischen Staatsbahnen neben einer erheblichen Einnahmequelle auch eine bessere Ausnutzung der Zugkapazität, zumal die Benutzung der Eisenbahn in den letzten beiden Jahren wesentlich zugenommen hat. So stieg in diesem Zeitraum allein der Verkauf von Interrail-Tickets für Jugendliche unter 26 Jahren rekordhaft um fast einen Drittel auf 16 500 Fahrausweise.

Modernisierungen kosten Geld

Auch die Dänischen und die Schwedischen Staatsbahnen haben ungeachtet einer starken Zunahme des Personenverkehrs zum Teil erhebliche Tarifierhöhungen vorgesehen. Sie werden teils mit den stark gestiegenen Treibstoff- und Perso-

nalkosten, teils aber auch mit überfälligen Investitionen begründet. So soll die sogenannte Küstenbahn-Strecke der Dänischen Staatsbahnen bis 1983 elektrifiziert werden. Sie verbindet Kopenhagen mit der Hamlet-Stadt Helsingør in Nordseeland, über die der gesamte Transit-Bahnverkehr zwischen dem Kontinent und Schweden bzw. Norwegen geleitet wird.

Da diese Strecke zugleich auch eine beliebte Wohngegend der «besseren» Kopenhagener ist, leidet der mit altem Dieselloks betriebene Verkehr unter häufigen Verspätungen: Im Gegensatz zum Kopenhagener Stadt- und Vorortverkehr, der der längst elektrifizierte S-Bahn auf eigenem Gleiskörper abgewickelt wird, sieht für den internationalen und den regionalen Küstenbahn-Verkehr nur ein Gleispaar zur Verfügung.

Jede Verspätung des grenzüberschreitenden Zugverkehrs, der zwischen Helsingør (Dänemark) und Helsingborg (Schweden) trajektiert wird, bedeutet häufig auch eine Verspätung im innerdänischen Verkehr – im übrigen ein «Dauerbrenner» der gesamten dänischen Presse. ku

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

VULPERA HOTELS

Neujahrgruss

Allen unseren Reisebüro-Partnern wünschen wir einen recht guten Start ins neue Geschäftsjahr. Und freuen uns auf eine weitere gute Zusammenarbeit.

Allegra Vulpera!

CH-7552 Vulpera
Tel. 084/90446 Telex 74427

Au symposium du World Travel Market (Londres)

L'avenir du tourisme, deuxième industrie mondiale

Ouvert aux professionnels du tourisme et à la presse spécialisée, le symposium du premier World Travel Market, à Londres, a été consacré aux prévisions relatives à l'évolution de l'industrie du voyage et des vacances au cours de la décennie actuelle. En dépit de la conjoncture économique plutôt sombre en ce moment, la dizaine de conférenciers présents a tenté de cerner l'avenir du tourisme en prenant en considération aussi bien les paramètres négatifs que les facteurs encourageants.

L'importance même de l'industrie est la meilleure garantie de sa survie. Il faut en effet rappeler qu'à l'échelle mondiale le tourisme occupe la deuxième place et n'est précédé que par le pétrole. L'industrie touristique mondiale a été évaluée en 1979 à quelque 50 milliards de dollars.

Le transport aérien, pierre angulaire chancelante

Plusieurs aspects fondamentaux de l'industrie ont été examinés et divers exposés ont été consacrés à la situation difficile du transport aérien qui, de plus en plus, est intimement lié au développement du tourisme aussi bien en Europe que dans le reste du monde. La situation est peu réjouissante; comme l'a fait apparaître M. Raymond Cope, l'un des directeurs généraux adjoints de IATA, pour la première fois de son histoire le transport aérien IATA (quelque 75% du trafic aérien mondial) fait état, pour 1980, d'un degré de croissance zéro. Cette inquiétante constatation - les compagnies membres de IATA s'attendent à un déficit global de l'ordre de 5 milliards de dollars pour l'exercice 1980 - appelle bien entendu des refontes draconiennes au niveau de la politique globale des compagnies déficitaires, pour le moins dans la mesure où ces dernières ont le pouvoir d'endiguer les chiffrés rognés.

Les coûts de carburant ne sont pas du ressort des transporteurs qui, en faisant appel à la technologie la plus moderne dans les limites que leurs moyens d'investissements imposent, apprennent à économiser chaque goutte de carburant. Les études réalisées par IATA font par ailleurs apparaître que le volume croissant des touristes favorise une généralisation des tarifs réduits pour un service réduit lui aussi.

L'avenir du tourisme européen

Dans un remarquable exposé, M. T. J. O'Driscoll, directeur exécutif de la Commission européenne du tourisme, a peint en demi-teintes l'avenir du tourisme sur le vieux continent. La Commission dont il assume la direction et qui, rappelle-t-on, regroupe 23 organismes touristiques nationaux effectuant depuis 30 ans des travaux de recherche communs, vient de publier un important rapport consacré à l'évolution des tendances dans les divers secteurs de l'industrie du tourisme jusqu'à la fin de la présente décennie. Il ressort de cette étude qu'en dépit de la conjoncture actuelle, le taux moyen de croissance annuelle du tourisme international (à l'échelle mondiale) sera, pour la période 1979-1990, de l'ordre de 7%. Selon M. O'Driscoll, la diminution du pouvoir d'achat ne saurait en aucun cas supprimer le besoin de voyager qui, dans les pays développés, fait partie maintenant du mode de vie de la majorité des gens. Certes, les déplacements par voitures privées resteront les plus importants et le développement d'une infrastructure paratouristique s'avérera vitale. Le tourisme de luxe restera stable et conservera environ 6% du marché, segment qu'il occupe à l'heure actuelle.

Assemblée générale extraordinaire d'Airtour Suisse SA Augmentation du capital reportée

Une assemblée générale extraordinaire a eu lieu récemment au siège d'Airtour Suisse SA à Muri/Berne en prévision du projet d'augmentation du capital de la société de 1 à 3 millions. Après un échange d'idées très ouvert, il a été décidé de reporter la réalisation de ce projet.

A la demande des actionnaires, une commission a été nommée comprenant les membres du conseil, de la direction et des représentants des actionnaires. Cette commission aura pour tâche d'élaborer des propositions concrètes pour la réalisation de ce projet qui devra tenir compte des intérêts de tous les actionnaires.

Ceux-ci ont manifesté leur volonté d'optimiser leurs efforts pour la promotion de la vente d'un produit neutre Airtour Suisse. Ils entendent ainsi renforcer encore l'œuvre communautaire Airtour Suisse afin de sauvegarder l'avenir de la profession d'agent de voyages. sp

L'Europe bénéficiera par ailleurs de la venue de touristes du reste du monde. Outre les Etats-Unis et le Japon qui actuellement forment l'essentiel du marché extra-européen, de nouveaux pays s'ouvriront progressivement au trafic à destination de l'Europe. Il s'agit notamment du Brésil, du Mexique, de l'Argentine, du Venezuela et de certains pays du Moyen-Orient. Par ailleurs, l'Europe accueillera également un nombre croissant de visiteurs en provenance de Corée du Sud, de Singapour et de Hong Kong.

Pour une reconnaissance

Si le tourisme veut conserver la place qu'il occupe actuellement, maintenir le volume des échanges financiers qu'il suscite et le nombre des emplois qu'il génère, il est indispensable d'engager de lourds investissements dont la majorité se situe dans le Tiers Monde. M. S. N. Chib, expert en tourisme, a déploré que l'importance économique fondamentale de l'industrie touristique soit si mal reconnue - voire totalement ignorée - tant au niveau des gouvernements qu'à celui des instances internationales. Par exemple, l'UNCTAD et l'UNIDO n'ont jamais porté le développement du tourisme à l'ordre du jour de leurs nombreuses conférences. La Banque Mondiale qui pendant longtemps n'avait pas été désireuse de financer les projets touristiques, avait cependant créé,

sous l'impulsion de M.R. McNamara en 1968-1969, un département tourisme qui a été supprimé moins de dix ans plus tard. L'une des raisons avancées par la Banque Mondiale pour justifier la suppression de ce département a été que celui-ci n'était pas suffisamment sollicité par les Etats membres. Si cela est exact, cela prouve que les gouvernements des pays en voie de développement, pour désireux qu'ils se déclarent de voir fleurir le tourisme dans leurs pays, ne lui accordent en fait aucune priorité.

D'autre part, dans les pays où le tourisme s'est implanté principalement à l'aide de capitaux provenant d'investisseurs privés impliquant l'installation de chaînes hôtelières multinationales, les revenus du tourisme effectivement touchés par le pays récepteur ne constituent que le 25% de la somme totale payée par le touriste. Lorsque celui-ci est transporté par la compagnie aérienne nationale du pays récepteur, ce dernier touche alors le 30% environ de la somme consacrée par le vacancier à son séjour.

Une sollicitation directe auprès de la Banque Mondiale associée à des investissements privés engagés selon un mode à redéfinir pourrait offrir une assistance réelle aux pays non industrialisés pour autant que cette approche financière soit couplée avec l'utilisation effective des propres ressources - humaines principalement - des pays concernés. La formation des formateurs apporterait, d'après M. Chib, un apaisement à la hargne compréhensible de certains pays contre les multinationales.

Le symposium organisé par le World Travel Market aura eu le mérite de permettre un intéressant échange de vues entre des experts de classe mondiale et les représentants des divers secteurs de l'industrie venus du monde entier. Les pronostics avancés se vérifient-ils? Seul l'avenir le dira.

Natasha Davidson

Aéroport de Genève-Cointrin

La France à Cointrin

Le quart du trafic des passagers empruntant l'aéroport de Genève-Cointrin utilise les services du secteur français. En effet, l'aéroport genevois présente la particularité d'abriter sous le même toit deux secteurs de juridiction différente. Pour permettre aux autorités genevoises de prolonger la piste d'envol en territoire français, la Suisse et la France ont procédé à un échange de terrains et signé, en 1956, une convention franco-suisse. Cette convention prévoit, notamment, l'implantation d'unités de police et de douane françaises à l'aéroport de Genève.

Ainsi donc, les passagers se rendant en France ou arrivant de ce pays, effectuent les formalités des passages de la frontière à Genève. Nous évoquons plus haut le fait que 25% des passagers utilisant l'aéroport passent par le secteur français. Jusqu'au début de 1980, ce secteur ne représentait que 6% de la totalité des surfaces de l'aéroport. Les locaux de ce secteur étaient très souvent saturés aux heures de grand trafic.

Un renouveau bienvenu

C'est ainsi que, depuis plusieurs mois, les passagers qui empruntent le secteur français traversent plus ou moins un chantier avant de s'embarquer. Il fallait plus de place, donc construire une extension de l'ergare au nord de celle-ci, soit du côté Lausanne. Ces aménagements étaient nécessaires, puisque l'on sait que dès 1983, Swissair mettra en service son nouvel Airbus A-310 sur la ligne Genève-Paris. Les surfaces disponibles pour les passagers seront doublées, les locaux techniques et administratifs seront plus vastes et l'on peut espérer que ce nouvel aménagement saura faire face à l'évolution du trafic au cours de ces prochaines années. Les travaux sont encore en cours, ils devraient s'achever pour le 1er novembre 1981. Le gros œuvre est cependant déjà terminé aujourd'hui.

Les passagers qui emprunteront le secteur français à partir du 15 décembre prochain devront faire attention. En effet, une nouvelle procédure entrera en vigueur, selon laquelle les passagers devront effectuer les formalités de passage de la frontière avant celle d'enregistrement (passagers et bagages). Ces guichets d'enregistrement sont installés à l'intérieur du secteur français et une agence Swissair est également à la disposition de la clientèle dans ce périmètre. Dès fin 1981, lorsque tous les travaux auront été réalisés, les passagers venant de France ou s'y rendant, disposeront de locaux spacieux et confortables.

Une vocation bi-nationale

Bien des passagers en provenance de Paris ignorent encore les deux possibilités qui leur sont offertes pour quitter l'aéroport de Genève, soit par la Suisse, soit par la France. Jusqu'ici, le problème des bagages enregistrés nécessitait le passage des passagers par la Suisse pour le retrait de leur bagage. Avec le nouveau secteur français, cet inconvénient disparaîtra. Autre avantage de la situation, lui aussi mal connu: la possibilité de louer une voiture sur territoire français avant de se rendre

en Suisse (par la douane de Ferney-Voltaire), une formule qui permet de bénéficier d'un prix bien plus avantageux qu'en Suisse.

On peut considérer que les travaux entrepris dans le secteur français vont permettre à l'aéroport de Cointrin de mieux répondre encore à sa vocation d'aéroport bi-national, un statut très particulier, mais qui rend service à toute une région dont le potentiel économique ne peut que rendre service aux activités de l'aéroport genevois.

René Hug

Agences de voyages

D'Intop à Airtour 2000

La faillite de l'organisation de voyages Intop, en Belgique, a donné lieu la création d'une nouvelle société, *Airtour 2000*, constituée le 27 novembre à Bruxelles. Elle compte pour l'instant 16 actionnaires et son capital de 61 millions de francs belges est réparti à parts égales entre Sobelair-Sabena et une quinzaine d'agences de voyages et de tour operators. Le président de la nouvelle société est M. Dils (Sobelair-Sabena) r.

Compagnies aériennes

Le 500e Boeing 747

A la fin de cette année, les usines Boeing livreront leur 500e Boeing 747. Celui-ci, en fin de construction, sera destiné à la compagnie SAS; il s'agit d'un 747-200B Combi, qui deviendra le 5e Jumbo Jet de la flotte scandinave. Avant d'être mis en service sur les lignes de SAS, l'avion subira à Schiphol, l'aéroport d'Amsterdam, une série de tests dans les ateliers de KLM, ceux-ci étant réalisés dans le cadre de la collaboration technique du groupe KSSU. rh

Crossair intensifie ses vols

Dès le 5 janvier 1981, la compagnie aérienne Crossair augmentera ses vols de ligne de Zurich et Genève à destination de Lugano et retour. Une restructuration de l'aéroport de cette ville est en cours, notamment pour ce qui concerne les installations électroniques de contrôle, car la concession supplémentaire qui vient d'être accordée par l'Office fédéral de l'air permet un vol supplémentaire au matin pour Genève du lundi au vendredi; quant

Airtour Suisse à Berne

La Foire des vacances 1981

La Foire des vacances, organisée par Airtour Suisse SA, aura lieu du 13 au 16 janvier 1981 au Kursaal de Berne. Il s'agit de renouveler l'expérience très positive faite par Airtour qui, lors de la première édition de janvier 1980, ouvrait au public son traditionnel Workshop professionnel, en créant du même coup une véritable Foire des vacances pour les Bernois.



Cette initiative s'était en effet révélée très intéressante, tant pour les exposants que pour les visiteurs et les participants. Pas moins de 700 professionnels du tourisme et plus de 5000 visiteurs plus ou moins curieux, venant de toutes les parties du «Mittelland», s'étaient donné rendez-vous au Kursaal de la ville fédérale.

Le programme 1981

Au début de l'an prochain, et avec la participation d'une cinquantaine d'exposants, Airtour accueillera des lors son double public de professionnels et de clients potentiels, sans oublier les représentants de la presse. Le mardi 13 janvier sera réservé aux actionnaires de la Suisse alémanique; le mercredi 14 aux actionnaires de la Suisse romande; le jeudi 15 aux représentants des autres points de vente en Suisse alémanique et le vendredi 16 à leurs collègues de Suisse romande.

Les séminaires proprement dits - au cours desquels l'accent sera plus particulièrement mis sur le programme suisse d'Airtour - se dérouleront chaque jour de 10 heures à 11 h. 30, heure à laquelle commencera la visite de l'exposition jusqu'à 16 heures, visi-

te entrecoupée par le déjeuner. A noter que l'exposition est exclusivement réservée jusqu'à 16 heures aux professionnels du tourisme et à la presse. De 16 heures à 21 heures, elle sera ouverte également au public.

Tous les points de vente reçoivent ces jours les formulaires d'inscription, ainsi que tous les renseignements relatifs à cette manifestation.

Des nuages dans le ciel bleu des vacances?

C'est une question que posent les responsables d'Airtour Suisse en s'adressant à tous les intéressés à quelques arpents de sable de l'année touristique 1981. Il s'agit en effet d'ores et déjà de préciser ce que l'on va offrir aux vacanciers suisses l'été prochain. Dans ce but, le service de relations publiques d'Airtour Suisse va mettre sur pied divers entretiens avec la presse qui verront la participation de MM. H.R. Egli, directeur d'Airtour Suisse SA, H.R. Zünd, directeur d'Airtour Suisse Touring, et S. Weilmann, chef de presse.

Ses rencontres auront lieu à Berne le 26 janvier 1981, à Zurich le matin du 27, à Lucerne l'après-midi du 27, à Saint-Gall le 28, à Lausanne le matin du 29, à Neuchâtel l'après-midi du 29, et à Genève le 30. r.

aux vols Zurich-Lugano, ils seront doublés avec possibilité d'aller et retour la même journée. ats

CTA: et de 4!

La Compagnie de transport aérien (CTA), de Genève-Cointrin, a reçu vendredi la Super-Caravelle achetée à la compagnie espagnole Trans Europa. L'avion venait de Bordeaux, où il a subi une révision générale. C'est le 4ème avion acquis par la compagnie romande, créée en automne 1978 et dont le capital est détenu par Swissair et les six cantons romands. ats

Nouveau directeur chez Air Zaïre

Un nouveau directeur pour la Suisse romande vient d'être nommé chez Air Zaïre. Ce n'est pas un inconnu dans les compagnies aériennes à Genève, puisqu'il s'agit de M. Max Stoll, ancien directeur pour la Suisse romande de la compagnie itahèque CSA. rh

Kuwait Airways reçoit

M. A. Z. Haddad, directeur de Kuwait Airways pour la Suisse et l'Autriche, a convié les agents de voyages de Genève à participer à une soirée «crevettes», véritables crevettes géantes pêchées dans la baie de Koweït! Cette réception a connu tout le succès qu'elle méritait et de nombreuses personnalités du monde du tourisme se sont rencontrées à cette occasion. rh

Bientôt l'ITB 81

La Bourse internationale du tourisme ITB Berlin aura lieu du 28 février au 6 mars 1981. Nous donnons ci-après quelques précisions sur les possibilités de figurer dans le catalogue officiel et sur le Festival du film.

Seuls les exposants ayant loué un stand dans le cadre de la Bourse Internationale du tourisme ITB Berlin obtiennent jusqu'à présent une insertion gratuite dans le catalogue de cette manifestation. Afin de fournir aux professionnels et aux visiteurs un aperçu plus vaste de l'offre touristique des firmes et organisations allemandes et étrangères représentées à l'ITB 81, l'AMK Berlin, Société d'expositions, de foires et de congrès, s'est décidée à demander aux loueurs de stand de faire également insérer dans le catalogue de l'ITB 81 les autres exposants directement représentés avec leur propre personnel au sein de leur stand. L'AMK Berlin offrira gracieusement à ce groupe d'exposants deux lignes dans la section alphabétique du catalogue et dans l'index par secteur professionnel.

La date de clôture des inscriptions est le 2 janvier 1981.

● La date de clôture des inscriptions pour une insertion dans la liste des participants de l'ITB 81, dans laquelle tous les exposants et visiteurs professionnels de l'ITB 81 peuvent être nommément mentionnés, a été fixée au 15 janvier 1981. L'insertion dans cette liste des participants doit être demandée avant cette date à l'AMK Berlin, Messedamm 22, 1000 Berlin 19, service ITB Berlin.

Festival international du film touristique

Le Festival international du film tou-

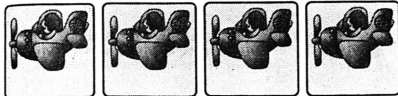
ristique «Prix ITB 1981» compte parmi les manifestations les plus importantes du programme parallèle de l'ITB.

Peuvent participer à ce festival tous les candidats en provenance de l'ensemble des secteurs du tourisme. Les films présentés doivent avoir été réalisés après le 31.12.1979; les films amateurs sont exclus du festival. Chaque concurrent a le droit de présenter un film touristique de format 16 mm, pouvant être tourné en noir et blanc ou en couleurs. La durée de l'œuvre ne doit pas dépasser 25 minutes pour pouvoir être admise au festival.

Le jury du «Prix ITB 1981» jugera les productions présentées en fonction de deux critères: la valeur informative du film touristique et la valeur artistique de l'œuvre. Une indication relative au contenu exact de la réalisation devra être jointe à chaque film présenté dans le cadre de ce festival. Une traduction allemande devra être fournie pour les films en langue étrangère.

Le «Prix ITB» se compose de trois prix: un prix d'or, d'argent et de bronze; le jury se réserve en outre le droit d'adresser ses félicitations pour des œuvres particulières.

● La date de clôture des inscriptions est le 9 janvier 1981. Les formulaires d'inscription et les conditions de participation au «Prix ITB 1981» doivent être demandés à l'AMK Berlin (adresse ci-dessus). sp



Für sofort oder nach Übereinkunft suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

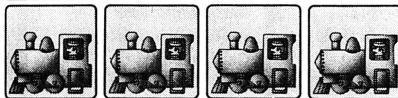
Serviertochter
Barkellner
Commis de rang
Commis de cuisine
Buffetochter
Officeburschen/-mädchen

(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



GASTRAG GASTRAG GASTRAG GASTRAG

Auf Mai 1981 eröffnen wir im Kaiserhaus in Bern einen neuen Betrieb, das Restaurant GALLERIA. Es wird mit Sicherheit ein sehr attraktives, dabei überschaubares (zirka 120 Plätze) Lokal werden. Zum Eintritt nach Übereinkunft, gerne jedoch so bald wie möglich, suchen wir die folgenden gut qualifizierten Mitarbeiter:

- 1 Geschäftsführer(in)**
- 1 Geschäftsführer-assistent(in)**
- 1 Chef de service**
- 1 Küchenchef**

Wir bieten fortschrittliche Arbeitsbedingungen, sorgfältige Einführung und gute Entwicklungsmöglichkeiten. Wir bitten um vollständige Bewerbungen an

Herrn H. Witsch
GASTRAG, Elisabethenanlage 7, 4051 Basel
Telefon (061) 23 04 79

GASTRAG GASTRAG GASTRAG GASTRAG



Zur Ergänzung unseres jungen und einsatzfreudigen Teams suchen wir nach Übereinkunft für unser First-Class-Hotel:

Réceptionistin D, E, F
NCR-42-kundig

Restaurationskellner
à-la-carte-kundig

Zimmermädchen
Buffetochter

Wir bieten sehr gutes Arbeitsklima, Kost und Logis im Hause, geregelte Arbeitszeit und guten Lohn.

Es können nur Schweizer oder Ausländer mit B-Ausweis berücksichtigt werden.

Bewerbungen mit Zeugniskopien, Foto und Curriculum vitae sind zu richten an:

Hotel Schlössle
F. & A. J. Keicher
Schloss-Strasse 68
FL-9490 Vaduz
Telefon (075) 2 56 21

9757



Hotel Excelsior
1820 Montreux

sucht in Jahresstelle mit Eintritt nach Vereinbarung

**Sekretärin/
Korrespondentin**

(NCR 42)

für Réception, Inkasso, allgemeine Büroarbeiten. Beherrschung der Sprachen Deutsch, Französisch, Englisch in Wort und Schrift Bedingung.

Bewerbungen mit handgeschriebenem Lebenslauf sowie den üblichen Unterlagen an F. K. Liechti, Hotel Excelsior, 1820 Montreux.

9901

Brasserie-Restaurant
Brauner Mutz, Basel

sucht nach Übereinkunft

Chef de partie

sowie

Commis de cuisine

Anfragen an

G. Meierhofer
Telefon (061) 25 33 69

9760

Restaurant Da Franco
Baden Badstrasse 20

In unser italienisches Spezialitätenrestaurant suchen wir nach Vereinbarung

**Kellner oder
Serviertochter**

5-Tage-Woche, davon sonntags immer frei.

Wir erwarten gerne Ihren Anruf: Tel. (056) 22 73 96 P 02-2231



Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft folgende Mitarbeiter:

Réception
Telefonistin (D, F, E)

Panorama Grill
Chef de rang
Hostess (nur abends)

Marmite
Chef de service
Serviertochter/Kellner

Room-Service/Bankett
Kellner
Anfangskellner

Check-Point-Bar
Barmaid
(evtl. 3-/4-Tage-Woche)

Küche
Chef de partie
Commis de cuisine

Wir bieten 5-Tage-Woche (45 Stunden), sehr gute Entlohnung, schönes Zimmer oder Appartement in einem unserer Personalhäuser. Bitte rufen Sie uns an, unser Personalchef, Fräulein Manuela Kahn, gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte.

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

10016



Schlosshotel
Brestenberg

Der traumhafte Sitz für Hochzeitsfeiern, Bankette, Konferenzen, Seminarien. Umgeben von einmaligen Naturschönheiten, direkt am Hallwilersee.

Auf 15. Februar 1981 suchen wir in unsere gepflegte A-la-carte-Restaurant folgende Mitarbeiter:

Chef de rang
Restaurationskellner
Serviertochter

Sollten Sie an einer Anstellung in jungem, dynamischem Team interessiert sein, so senden Sie Ihre üblichen Unterlagen an

R. Zollinger
Schlosshotel Brestenberg
5707 Seengen/am Hallwilersee
Telefon (064) 54 22 12

9968

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 Vorwärtskommen 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!

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 Millionen 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

10033

Erarbeiten Sie sich eine Führungsposition!

Die Devise «Nachwuchs aus den eigenen Reihen» ist ein wichtiger und erstgemeinter Grundsatz der Rudolf-Bindella-Unternehmungen. Unsere Unternehmung besteht seit 3 Generationen, und wir sind im Weinbau/Weinhandel, Liegenschaften-Sektor mit Generalunternehmung, Gipsergeschäft und im Gastgewerbe mit zirka 15 Restaurants, Hotels und Cafeterias in der ganzen Schweiz tätig. Da sich einige Kader-Mitarbeiter in Geschäftsführer-Positionen selbständig machen werden oder andere Funktionen übernehmen, brauchen wir deshalb zusätzliches Nachwuchskader.

Wir suchen heute einen

Assistenten der Geschäftsleitung der Restaurations- und Hotelbetriebe

den wir nach einem Einführungsprogramm bei uns in der Zentralverwaltung in Zürich und in unseren einzelnen Betrieben als zweiten Mann, dann als Geschäftsführer einsetzen können.

Was müssen Sie mitbringen?

- absolvierte Kochlehre mit anschliessender Praxis, Service- und Administrationskenntnisse
- Kenntnisse der französischen und italienischen Sprache
- wenn möglich Fähigkeitsausweis im Gastgewerbe
- Idealalter: ab 27 Jahren

Ihre Liebe zum Beruf ist uns sehr wichtig. Genau so wichtig erachten wir auch Ihre Liebe im Umgang mit Mitarbeitern und Kunden sowie Behörden und Ihre Fähigkeit, Mitarbeiter erfolgreich zu führen und zu begeistern.

Möchten Sie sich unter diesen Voraussetzungen eine erfolgreiche Karriere, mit sehr guten finanziellen Möglichkeiten, aufbauen, dann bieten wir Ihnen dazu Hand.

Wir erwarten gerne Ihre detaillierten Bewerbungsunterlagen, die vertraulich behandelt werden. Wir werden Sie dann allenfalls zu einem persönlichen Gespräch einladen, bei welchem sich alles weitere besprechen lässt.

Rudolf-Bindella-Unternehmungen

zuhanden von Herrn Alfred Steiner
Hönggerstrasse 115, 8037 Zürich

10047



Suchen Sie eine wirkliche Chance?

Hier ist sie:

Für unseren sehr gut eingerichteten, neu umgebauten Betrieb suchen wir nach Übereinkunft

einen kreativen, aktiven Küchenchef

mit folgenden Qualifikationen: Sie sollten fähig sein, eine mittlere Brigade loyal und vorbildlich zu führen. Ihre bisherige Praxis sollte Ihnen die Sicherheit geben, sehr selbstständig zu arbeiten, eigene Ideen zu entwickeln, kalkulationssicher zu sein, den ganzen Restaurations- und Bankettbetrieb in eigener Verantwortung zu führen, also einzukaufen, zu organisieren und ... und ...

Mit einem Wort, Ihre neue Stelle bietet Ihnen die Möglichkeiten, in der Praxis anzuwenden, wovon andere nur sprechen.

Suchen Sie ein langfristiges Engagement? Dann sind Sie bei uns richtig. Wir sind überzeugt, dass Ihr Berufsethos gross ist und dass es Ihnen Freude bereitet, für anspruchsvolle Gäste tätig zu sein.

Unsererseits bieten wir Ihnen genau das, was Sie suchen: Verantwortlichkeit, Eigenständigkeit, Anerkennung Ihrer Leistungen und natürlich einen entsprechenden Lohn und 5-Tage-Woche.

Wenn Sie auch in Stress-Situationen einen kühlen Kopf bewahren können, dann sind Sie genau unser Mann! Wir freuen uns auf Ihre Kurzofferte an:

Gerhard Hildebrandt
Schützenhaus Albiggüti
Uetlibergstrasse 341
8045 Zürich
Telefon (01) 330 522

173

Wichtig

Bitte Erscheinungsdatum vorschreiben



GRAND HOTEL
BEAU RIVAGE
3800 INTERLAKEN

Das führende
Erstklasshotel
Tel. 036-224621
TX 32827
Telegr. Beaurivage

Infolge Wegzugs des langjährigen Stelleninhabers suchen wir für unser international bekanntes Erstklasshotel einen bestausgewiesenen, qualifizierten

Hoteldirektor oder Direktionsehepaar

zur selbständigen Führung eines anspruchsvollen Betriebes.

Für diese verantwortungsvolle und selbständige Position kommen nur erfahrene Fachleute in Frage, die bereits mit ähnlichen Führungsaufgaben vertraut waren.

Einem jüngeren, dynamischen Bewerber mit Format bietet sich hier eine Herausforderung mit Erfolgsmöglichkeiten.

Curriculum vitae, lückenlose Arbeitsnachweise, Handschriftprobe und Foto sind einzureichen an den Verwaltungsrat der Grand Hotel Beau Rivage AG, 3800 Interlaken. 9821



Hier ist sie – Ihre grosse Chance!

Zur Führung und Ablösung suchen wir in unseren gepflegten Betrieb einen dynamischen

Nachwuchsmann

der die Funktionen als Aide du patron und als Ablösung des Chef de service wahrnehmen kann. Ein Sprungbrett für Sie, finden Sie nicht?

Gleichzeitig suchen wir noch

Chef de partie Jungkoch

in mittlere, gut eingespielte Brigade.

Willkommen sind uns noch

Kellner/Serviertöchter

die gerne überdurchschnittlich gut bedienen und verdienen möchten!

Für nähere Auskünfte verlangen Sie bitte Herrn oder Frau Hager

Landgasthof Leuen
8142 Uitikon-Waldegg
Telefon (01) 54 69 56
Birmensdorferstr. 56

Wenige Autominuten von der City Zürich erreichbar. 173



Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

Réception:

Night Auditor
Réceptionist
Telefonistin

Administration:

Warenkontrollleur

Küche:

Chef de partie

Etage:

Zimmermädchen

Diverse:

Hilfsarbeiter

Wenn Sie an einer dieser Stellen interessiert sind, dann telefonieren Sie unserem Personalchef, Herrn W. Jaggi, oder senden Ihre Kurzofferte an 10052

Hilton International Zurich
Personalführung
Postfach
CH-8058 Zurich-Flughafen
Tel. 01/810 31 31

Wir suchen auf sofort oder nach Übereinkunft in Spezialitäten-Restaurant

Restaurations-Kellner oder -Tochter

(Lohn zirka Fr. 2700.-) sowie

Haus- und Küchenburschen evtl. Tochter

(Ausweis B oder C)

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.

Fam. Lindauer
Gasthof Adler, 8427 Rorbas
Telefon (01) 865 01 12 10028

Zur Sommersaison 1981 eröffnen wir in BAD SCUOL, dem «Ferienparadies für Kenner» den FERIENPARK TULAI, umfassend 116 Ferienapartements sowie eine Kur-Therapie-Abteilung. Als

Verwaltungs-Direktor

(evtl. Ehepaar)

suchen wir eine profilierte Persönlichkeit, welche für die administrative, ökonomische und technische Leitung verantwortlich sein wird.

Für diese weitgehend selbständige, verantwortungsvolle, herausfordernde Position stellen wir uns einen ausgewiesenen Fachmann aus der Hotelbranche vor, der sich über erfolgreiche Fronterfahrung, eine gute kaufmännische Ausbildung sowie technisches Verständnis ausweisen kann. Weitere wichtige Voraussetzungen sind: Kreativität, Organisations-talent, Sinn für gute Zusammenarbeit, Durchsetzungsvermögen, Sicherheit im Verhandeln und Führen, Sprachkenntnisse D, F, E, I. Idealalter 28-35 Jahre.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, richten Sie bitte Ihre Bewerbung – die selbstverständlich streng vertraulich behandelt wird – zusammen mit Lebenslauf, Handschriftprobe, Zeugniskopien und Foto an

HOTELBAU SCHULS GMBH & CO. KG
Seckbacher-Landstrasse 74, D-6000 Frankfurt am Main 60

10044

Kur- und Sporthotel Hoeri 7766 Hemmenhofen/

Bodensee
Telefon 00 49 77 35/401
Schönheitsfarm, Reitzentrum,
Wassersportschule

Wir sind ein bekanntes Hotel am deutschen Bodenseeufer und suchen für Anfang 1981 einen

Küchenchef

mit internationaler Erfahrung. Er soll neben fachlichem Können die Küche rationell und kostenbewusst führen, sollte ein guter Ausbilder und der Küchenbrigade ein guter Mitarbeiter und Führungskraft sein. Sollten Sie an dieser verantwortungsbewussten Stelle interessiert sein, so lassen Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an Herrn Porten persönlich zukommen. Hemmenhofen liegt an einer der schönsten Stellen des Bodensees und besitzt auch für Verheiratete einen hohen Freizeitwert. 9743



Hotel Cristallo ★ ★ ★ ★

Modernes Erstklasshaus im Zentrum.

Für die Wintersaison suchen wir per sofort noch tüchtige

Buffettochter evtl. Burschen

Zimmermädchen

Lingère (evtl. mit Nähkenntnissen)

Nachtportier (Ablösung)

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto oder telefonieren Sie, (081) 31 22 61. 10059

Restaurant Schatzalp *Davos*

Für unseren lebhaften und anspruchsvollen Restaurationsbetrieb suchen wir für lange Wintersaison

Serviertöchter oder Kellner Commis de cuisine

Schriftliche Bewerbung mit Zeugnissen sind zu richten an



Restaurant Schatzalp
Louis Tomaselli, Gerant
7270 Davos Platz

10023



Hotel Merkur Rôtisserie «Le Mazot»

Bahnhofplatz 35
3800 Interlaken

Für unseren vielseitigen Hotel- und Restaurationsbetrieb suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle:

1. Sekretärin

Wir erwarten:

Gute Schulbildung
Sprachen D, E, F in Wort und Schrift
Hotelerfahrung

Wir bieten:

Interessanten und vielseitigen Vertrauensposten mit einem der Verantwortung entsprechenden Gehalt.

Offerten mit Foto und Zeugniskopien sind erbeten an die Direktion,

Kurt Gertsch
Hotel Merkur, 3800 Interlaken

9941

BERMUDA - Eine Welt für sich

Ja, eine andere Welt ist diese Insel im Atlantischen Ozean. Korallenriffe und pinkfarbene Sandstrände gehören ebenso dazu wie weite grüne Flächen und ein Meer von Blumen.
Die besten Hotels auf Bermuda engagieren jedes Jahr

qualifizierte Schweizer

Köche Chef de service Patissiers

Wir vermitteln diese Jahresstellen. Rufen Sie uns an, wir geben Ihnen gerne jede gewünschte Auskunft.

Stellenantritt: Februar bis April 1981.
Stellenvermittlungsbüro EXPRESS
Bundesplatz 10, 6003 Luzern
Telefon (041) 22 65 15

10015



Wein - bisher Ihr Hobby?

... ab 1981 Ihr Beruf!

Unser Auftraggeber in der Zürcher City will sein Verkäuferteam erweitern, um seiner anspruchsvollen Kundschaft zur richtigen Wahl aus dem gepflegten Sortiment an guten Flaschen zu verhelfen.

Haben Sie Freude am Verkauf und eine Berufslehre abgeschlossen, z. B. im Lebensmittelverkauf, als Detailhandelskaufmann oder in der Gastronomie? Dann informieren wir Sie gern weiter über Ihre neue Stelle.

Unsere Personalberaterin E. Frey ist Ihre Kontaktperson: SOPAC, Personalberatung, St. Annagasse 16, 8001 Zürich, Telefon 211 13 27.

P 44-3600



HESSER Unternehmensberatung für das Gastgewerbe

EINE NICHT ALLTÄGLICHE CHANCE FÜR EINEN JUNGEN «MEISTERKUCH»

Ich suche für ein international bekanntes Erstklassrestaurant in Zürich einen qualifizierten Koch als Nachwuchsmann für die spätere Übernahme der Funktion des Küchenchefs. Sie finden in diesem Betrieb allerbeste Arbeitsverhältnisse, eine vielseitige Anwendungsmöglichkeit Ihrer fachlichen Kenntnisse, eine fundierte Einführung/Vorbereitung auf Ihre zukünftige Funktion sowie einen guten Verdienst. Wenn Sie diese Stelle interessiert erwarte ich gerne Ihre Bewerbungsunterlagen, welche absolut vertraulich behandelt werden. Die Vermittlung ist kostenlos.

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



Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

Chef de service

für unser Restaurant Dorfbeiz (Tellerservice)

Gute Arbeitsbedingungen und Kollegialität sind in unserem jungen Team selbstverständlich.

Bitte telefonieren Sie uns oder melden Sie sich persönlich bei unserem Herrn Dir. Münch.

P 44-7448

SCHINZENSTUBE, DORFBEIZ, DANCING

Walliserkanne, Thun

sucht für Speiseservice gewandte

Serviertöchter

Guter Verdienst.
5-Tage-Woche.
Eintritt nach Übereinkunft.

Offerten an
Fam. F. Fuster
Marktgasse 3, 3600 Thun
Telefon (033) 22 51 88

9950

Wir suchen für unsere Zürcher Betriebe per Januar 1981 oder nach Vereinbarung

Köche Jungköche Servicemitarbeiter

(hoher Garantielohn und Umsatzbeteiligung)

Officemitarbeiter

Sollten Sie an einer dieser Stellen interessiert sein, geben wir Ihnen gerne weitere Auskünfte unter Telefon (01) 52 73 14.

(Bei der Zimmersuche sind wir Ihnen gerne behilflich.) 108

Hotel Bellevue

8640 Rapperswil
Spezialitäten-Restaurant am See

sucht auf 1. Februar 1981 oder nach Vereinbarung freundliche(n)

Serviertöchter oder Kellner

für Speiseservice.

H. Elsener
Telefon (055) 27 66 30

Geschlossen vom 21. Dezember 1980 bis 26. Januar 1981

P 19-12003

Gesucht freundliche

Serviertöchter

evtl. Anfängerin sowie Servicelehtöchter, Buffetöchter, Jungkoch

Guter Verdienst, auf Wunsch Zimmer im Hause.
Eintritt nach Vereinbarung.

Fam. Schüpbach
Gasthof Löwen
3515 Oberdiessbach
Telefon (031) 97 02 01

ASSA 79-7042



Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Koch

Jahresstelle.
Auf Wunsch Zimmer im Haus.

Stettlen

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Familie A. Apera, Rest. Linde
3066 Stettlen bei Bern
Tel. (031) 51 40 06

ofa 117.389.614

Braustube Hürlimann am Bahnhofplatz in Zürich

Zur Ergänzung unserer Küchenbrigade suchen wir zum Eintritt nach Ihrem Wunsch

Chef saucier/ 2. Sous-chef

Überdurchschnittlich guter Lohn und - nach Bedarf - ein hübsches Einzimmerappartement erwartet Sie.

Unser Küchenchef, Herr Remo Bruni, freut sich auf Ihren Anruf (01/21 17 70, während den Servicezeiten).

9974

Für mein in der Stadt Bern gelegenes Restaurant suche ich einen qualifizierten

Küchenchef

Sie sollten in der Lage sein, einer Brigade von zehn Köchen vorzustehen. Ich lege grossen Wert auf eine ideenreiche, qualitativ hochstehende und kostenbewusste Küchenführung. Als sehr wichtig betrachte ich die Lehrlingsausbildung und die Nachwuchsförderung.

Wenn Sie an einer abwechslungsreichen Stelle interessiert sind, senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen unter Chiffre 44-74479 an Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

Hotel Posthuis 6061 Melchsee-Frutt

Für Wintersaison suchen wir jungen

Koch

in kleine Brigade
sowie
junge, freundliche

Serviertöchter

Geregelte Freizeit.
Guter Verdienst.

Peter Rohrer
Telefon (041) 67 12 42

9980



sucht für Wintersaison Mitte Dezember bis Ende April

1 Saaltöchter

(evtl. Anfängerin)

Sich melden bei
Fam. Albert Burgener
Hotel Burgener
3906 Saas Fee
Telefon (028) 57 15 22

9947

Parkhotel Waldhaus

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

Wir suchen per sofort für die ganze Saison:

Commis de rang Commis de bar

(für unser Dancing, sprachenkundig)



Offerten mit den üblichen Unterlagen richten Sie bitte an

R. Frey, Direktor,
Parkhotel Waldhaus
7018 Flims Waldhaus

10027



Erstklasshotel im Tessin sucht für die kommende Sommersaison 1981 eine fachkundige

Lingerie-Gouvernante

sowie

Näherin/Flickerin

ebenfalls mit einigen Jahren Berufserfahrung.

Bewerbungen unter Chiffre 9963
an hotel revue, 3001 Bern.



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

Kennen Sie das Charolais im Burgund?

Kommen Sie zu uns in die «Rôtisserie charolaise» als

Chef de rang Commis de rang

Eine Rôtisserie im Stil der berühmten Rinderzucht- und Weingegend Frankreichs. Mit Delikatessen vom Grill, Fischspezialitäten und raffinierten Flambées. Eine gute französische Küche und ein erstklassiger Service erfordern erstklassige Mitarbeiter - und Sie sind sicher der Richtige!

Schreiben Sie uns Ihre Bewerbung, oder telefonieren Sie unserem Herrn H. Würth, er gibt gerne jede Auskunft.
Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft.

10020



Als erfahrener Markenartikelhersteller diätetischer Lebensmittel im Einzugsbereich von München suchen wir eine zusätzliche Fachkraft für unsere Entwicklungsabteilung.

Wir denken daher an einen

Koch mit Berufserfahrung

dem wir eine abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Tätigkeit bieten können:

Aufgaben:

- Erarbeiten von Rezepten für Fertiggerichte
- Durchführen von Versuchen im Technikum
- Übertragen dieser Versuchsergebnisse in den Produktionsmasstab
- Leiten der Grossversuche bis zur Serienreife der Produkte

Anforderungen:

- Verständnis für technische Zusammenhänge
- Bereitschaft zur Teamarbeit
- Kreativität und Flexibilität
- hohes Mass an Einsatzbereitschaft
- Zuverlässigkeit und eventuell Erfahrungen bei der Fertigergerichteherstellung

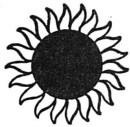
Wir bieten Ihnen neben einem guten Gehalt beachtliche Sozialleistungen wie Weihnachtsgeld (13. Gehalt), Urlaubsgeld, Treueprämie und eine beitragsfreie Altersversorgung. Bei der Wohnraumbeschaffung sind wir Ihnen behilflich.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Lichtbild und Zeugniskopien an untenstehende Anschrift. Nennen Sie uns auch bitte Ihren Gehaltswunsch und den frühestmöglichen Eintrittstermin.

Hipp-Werk

Personalabteilung
Postfach 111, D-8068 Pfaffenhofen/Ilm
Telefon (0 84 41) 50 71

915



Hotel-Restaurant Sonne Klosters

sucht für sofort - Wintersaison - jungen, dynamischen

Küchenchef/Koch

für A-la-carte-Service.

sowie

Serviertöchter

mit Speiseservice-Kenntnissen.

Wir bieten Ihnen ein gutes Arbeitsklima und Skifahren auf allen Anlagen der Madrisabahn gratis.

Offerten sind zu richten an

Ernst Salzmann
Hotel Restaurant Sonne, 7250 Klosters
Telefon (083) 4 13 49

10022



12 km von Lugano

sucht auf 1. März oder nach Übereinkunft

Réceptionssekretärinnen

mit NCR-42-National- und Sprachkenntnissen sowie Erfahrung in den üblichen Büroarbeiten.

Interessierte Schweizerinnen oder Ausländerinnen mit B-/C-Bewilligung wollen bitte Ihre Offerte mit Zeugnis und Foto an die Direktion Kurhaus, 6936 Cademario, richten.

Telefon (091) 59 24 45

9999



sucht für mittlere Brigade (Saison- oder Jahresstelle)

Küchenchef

der gewillt ist, Verantwortung zu übernehmen und unseren Lehrlingen auch charakterlich Vorbild zu sein. Ein aufgeschlossener, flexibler Berufsmann findet bei uns - junges Kader - beste Entfaltungsmöglichkeit.

Wir bieten:

5-Tage-Woche, Leistungslohn.

Eintritt: März 1981 oder nach Übereinkunft.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an

Familie Joachim
Hotel Murtenhof, 3280 Murten
Telefon (037) 71 56 56

10012

Hotel Kreuz Vitznau

und Restaurant «La Marmite»

Wir suchen zur Ergänzung unseres jungen Teams einen

Küchenchef-Stellvertreter

zu kleinerer Brigade

Eintritt: sofort oder nach Übereinkunft.

Wir bieten angenehme und zeitgemässe Arbeitsbedingungen, über die wir uns gerne mit Ihnen unterhalten möchten.

Rufen sie uns an: Telefon (041) 83 13 05 und verlangen Sie Herrn Zimmermann oder Fr. Nef.

9873

Wir suchen auf Anfang März oder nach Übereinkunft tüchtigen(n)

Konditorin oder Konditor

Sie sollte in der Lage sein, in einem mittelgrossen Betrieb die Leitung zu übernehmen. Wir bieten helle, arbeitsfreundliche Räume, ein angenehmes Arbeitsklima und eine bewegliche Arbeitseinteilung.

Offerten erwarten



Restaurant-Café-Konditorei
Bahnhofstrasse 5, 8802 Kilchberg
Telefon (01) 715 40 01

ofa 149.234.932

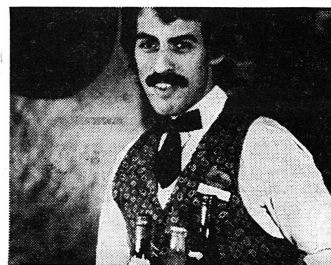
Hotel Origlio Country Club 6951 Origlio

sucht für die kommende Sommersaison, März bis November, evtl. Jahresstelle, folgende bestausgewiesene Mitarbeiter:

- Réception:** **Réceptionssekretärin**
(evtl. Anfängerin mit Sprachkenntnissen)
- Restaurant:** **Chefs de rang**
Demi-chefs de rang
Commis de rang
- Bar:** **Commis de bar /**
Anfangsbarmaid
- Etage:** **Zimmermädchen**
Portiers
Tournante
- Küche:** **Chefs de partie**
Commis de cuisine
Commis patissier
- Office-Küche:** **Officeburschen**
Küchenburschen
- Buffet:** **Kaffeeköchin/Koch**
Buffetburschen
- Lingerie:** **Lingeriemädchen**
- Divers:** **Hausburschen**
Hausmädchen
Masseur/Masseuse

Offerten mit Foto, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen sind an die Direktion erbeten.

9905



Er arbeitet bei Mövenpick - und man sieht es ihm an.

Tun Sie auch etwas für Ihre Zukunft! Am besten gleich jetzt:

Initiative und tüchtige Mitarbeiter finden im Mövenpick ihren Arbeitsplatz «nach Mass» in über hundert Berufen. Fragen Sie uns (unverbindlich). Wir antworten (umgehend). Es genügt, wenn Sie den folgenden Coupon ausfüllen und einsenden. Es würde mich interessieren, in einem Mövenpick zu arbeiten in:

- | | | | |
|-----------------------------------|--|---------------------------------------|--|
| ☐ Zürich | ☐ Regensdorf-Zürich | ☐ Kempthal | ☐ Gelsenkirchen |
| ☐ Basel | ☐ (Holiday Inn) | ☐ (Autobahn) | ☐ Neu Ulm |
| ☐ Bern | ☐ Opfikon-Zürich | ☐ Pfäffikon SZ | ☐ Stuttgart |
| ☐ Luzern | ☐ (Holiday Inn) | ☐ Sihlbrugg | ☐ Wiesbaden |
| ☐ Lausanne | ☐ St. Gallen | ☐ München | ☐ Viernheim |
| ☐ Genf | ☐ Würenlos | ☐ Frankfurt | ☐ Essen |
| ☐ Lugano | ☐ (Autobahn) | ☐ Hannover | ☐ Bonn |
| ☐ Walensee | ☐ Zug | ☐ Dortmund | ☐ London |
| ☐ Etoy | ☐ Deitingen | ☐ Wuppertal | ☐ Riad |
| | ☐ (Autobahn) | | ☐ Paris |
| | | | ☐ Kairo |
| | | | ☐ Toronto |
| | | | ☐ New Jersey |

als

☐ Chef de partie ☐ Sous-Chef/Küchenchef

☐ Commis de cuisine ☐ Chef de Service

☐ Pâtissier

☐ Chef de rang

☐ Service-Steward

☐ Service-Hostess

☐ Commis de rang

☐ Commis de bar

☐ Gouvernante

☐ Essbarverkäuferin

☐ Zimmermädchen

Am frühesten wäre mir dies möglich ab

Und nun bin ich gespannt auf Ihre Antwort.

Name: _____ Nationalität: _____ Jahrgang: _____

Vorname: _____ Bewilligung: _____

Strasse: _____ Tel.: _____

PLZ/Ort: _____

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

MÖVENPICK

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

694/44-61



Hotel Delta, Ascona

Wir suchen ab Februar oder nach Übereinkunft eine junge, an selbständiges Arbeiten gewöhnte

1. Empfangssekretärin

mit guten Sprach- und Fachkenntnissen.

Schriftliche Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an

Hotel Delta
6612 Ascona

9962

Wir suchen für unsere

Locanda Ticinese

versierte, tüchtige Mitarbeiterin als

Serviceleiterin oder Chef de service

in solider Dauerstellung mit selbständiger Arbeit, leistungsgerechter Entlohnung, guten Sozialleistungen, Schulungsmöglichkeiten.

Voraussetzung sind Kontaktfreudigkeit, Verkaufstalent, Freude am Beruf und die Fähigkeit, Mitarbeiter zu führen und sie für ihre Aufgabe zu begeistern.

Interessenten bitten wir um Zustellung der üblichen Bewerbungsunterlagen oder um Vereinbarung einer Besprechung mit der Direktion.

Hotels Continental
und Park, Luzern
Morgartenstrasse 4/13
Telefon (041) 23 75 66

9938

Mitarbeiter für das grösste Hotel der Schweiz.



Für das grösste Hotel der Schweiz sind per sofort oder nach Übereinkunft folgende Kaderpositionen neu zu besetzen:

Bankettoberkellner Chef de service 2. Chef de bar/Taverne

sowie

Ass. Chief Steward

(Chef rückwärtiger Dienste)

Wir bieten:

5-Tage-Woche.

Angenehmes Arbeitsklima.

Zeitgemässe Sozialleistungen.

Wir erwarten:

Selbständiges, kreatives Denken.

Sprachenkenntnisse D/E/F.

Berufserfahrung erwünscht.

Gerne erwarten wir Ihren Telefonanruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel NOVA-PARK
Badenerstrasse 420, 8040 Zürich
Telefon (01) 54 22 21

917



Hotel Nova-Park - wo man sich trifft

Hotel Nova-Park, Badenerstrasse 420, CH-8004 Zürich, Telefon 01 54 22 21

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

Wirtshaus zum alten Landgericht

das Haus mit Stil in Lenzburg

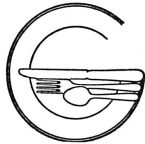
Küchenchef

Interessante, gutbezahlte Jahresstelle für verantwortungsbewussten à-la-carte- und bankettkundigen Berufsmann mit sicherer Kalkulation.

Haben Sie Freude an gepflegtem Kochen in einem Betrieb mit exklusiven Räumlichkeiten und sind Sie für gute Zusammenarbeit und Aufgaben reizt, dann freue ich mich auf Ihr Telefon oder Ihre kurze schriftliche Bewerbung (Zuhanden von Frau L. Känel).

A. Stücheli-Scherrer
Aavorstadt 18, 5600 Lenzburg
Telefon (064) 51 21 50

10006



GERLAFINGERHOF
4563 Gerlafingen
Telefon (065) 35 24 24

Wir suchen per sofort

Koch/Sous-chef

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

ofa 122.205.646



Tessin

Gesucht in neu renoviertes Hotel und Speiselokal zu kleiner Brigade (3 Köche, 2 Lehrlinge)

Küchenchef

sehr gut bezahlte Saisonstelle (jeweils 15. Februar bis 15. November). Vorgesehener Eintritt für 1981 bis 1. April, evtl. 1. Mai.

Offerten sind erbeten an

Familie Hugo Schnarwiler-Hess, Hotel della Posta, 6605 Locarno-Monti,
Tel. priv. (093) 33 13 60.

P 24-162696

Neuübernahme Hotel Jakobshof, 9630 Wattwil



Wir suchen in unser junges Team auf Anfang Januar noch

Kellner oder Serviertochter

sowie

Köche

Gute Verdienstmöglichkeit, auf Wunsch Zimmer im Hause.

Anfragen erbeten an
H. Meier, Telefon (074) 7 10 82

ofa 114.410.114



Wir suchen noch dringend zum sofortigen Eintritt

Entremetier

Telefonieren Sie Herrn Spinar
Telefon (086) 2 34 14

10000

Klinik Hirslanden Zürich

Wir suchen auf Januar 1981 jüngeren

Koch oder Köchin

evtl. nur für 4 Monate

Genügend Kenntnisse, um unseren Pâtissier im Turnus ablösen zu können, sind erwünscht.

Bewerbungen sind zu richten an:

Klinik Hirslanden, Direktion
Witellikerstrasse 40, Postfach, 8029 Zürich
Telefon (01) 53 32 00

9835



Sind Ihnen auch schon Zweifel gekommen, ob es für Sie kein neues, abwechslungsreicheres Aufgabengebiet mehr gibt? Wir haben auf Beginn des Jahres zwei interessante Stellen neu zu besetzen:

Bankettsekretärin und Réceptionstournante

Wir sind ein Bankett- und Kongresshotel mit den verschiedensten Möglichkeiten. Flexibilität und Selbstständigkeit setzen wir bei beiden Positionen voraus. Können Sie sich für eine der beiden Aufgaben begeistern und auch einmal den Feierabend vergessen? (Selbstverständlich entschädigen wir Sie für Ihren Mehreinsatz.) Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung, damit wir Ihnen bei einem unverbindlichen Gespräch Ihr neues Arbeitsgebiet genauer erklären können.

R. Pfister, Personalfach
Mövenpick Hotel Holiday Inn
Zentrum REGENSDORF, 8105 Regensdorf
Telefon (01) 840 25 20

P 44-61



Wir sind das gastliche Zentrum
im Herzen der Stadt Krefeld
(am Rhein bei Düsseldorf)
Unter einem Dach vereinigen sich:

Spezialitäten-
Restaurant,
*
Treffpunkt-
Theaterdeck,
*

Terrassen-
Stadtcafé
*
und diverse
Veranstaltungs-
und Tagungs-
räume

Zur Vergrößerung
unseres jungen Teams
suchen wir in krisenfester
Jahresstellung:

Chef de rang/ stellv. Oberkellner

tranchier- und flambierkundig

Restaurationskellner

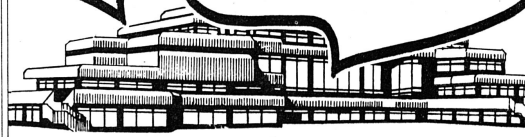
Serviererin

Buffettochter

(Tagesdienst)

9989

Bei guter Leistung
garantieren wir über-
durchschnittliche Verdienst-
möglichkeiten



Bewerbung mit Foto senden Sie an:
Seidenweberhaus
Restaurants & Café

Inhaber Klaus Rudolph
Theaterplatz 1 · D-4150 Krefeld · Telefon (0 21 51) 2 10 94



am Dorfplatz, 8954 Geroldswil-Zürich
Telefon (01) 748 18 20

Wir suchen auf sofort oder nach Übereinkunft

Chef(in) de réception

weil sich unsere langjährige Mitarbeiterin der Familie widmen will.

Danebst

Sous-chef

für unsere mittlere Küchenbrigade.

Interessanten melden sich bitte telefonisch unter Telefon (01) 748 18 20, Frau Cerqui verlangen.

9969



Unser Betrieb ist unkonventionell und traditionell in einem.

Wir servieren von kleinen Snacks zu jeder Tageszeit bis zur ausgefallenen Nouvelle Cuisine Phantasien, alles was das Herz unserer vielseitigen Kundschaft begehrt.

Als

Chef de partie

haben Sie bei uns ausgezeichnete, Ihren Fähigkeiten entsprechende Aufstiegsmöglichkeiten.

Überdies bieten wir Ihnen fortschrittliche Arbeitsbedingungen, wie z. B. die 5-Tage-Woche zu 44 Stunden.

Am besten Sie rufen uns einfach an und verlangen Susanne Schär oder Fernando Palma.

Mövenpick PFAUEN
Zeltweg 1, 8032 Zürich
Telefon (01) 69 04 44

P 44-61

Zur Eröffnung unseres Zweibetriebes Hotel Rötisserie zum Markgrafen suchen wir zum Anfang Januar oder Ende

1 stellvertretenden

Küchenchef

1 Chef saucier
1 Oberkellner
1 Chef de rang
1 Commis de rang

Bewerbungen sind zu richten an

Restaurant Heerwiese
Wilfried Kaufmann
Heedfelderstrasse 136
D-588 Lüdenscheid/NRW
Telefon 023516904

10001



In ein gutgehendes Personalrestaurant in Zürich suchen wir auf 1. März oder früher erfahrenen

Küchenchef

der mit Können, Phantasie und Freude am Beruf unsere täglichen Gäste verpflegt. Daneben hat'er Gelegenheit, seine Kochkünste bei Spezialanlässen usw. zu entfalten.

Willkommen ist:

ein gut ausgebildeter, initiativer Mitarbeiter mit vielseitiger Berufserfahrung, Organisationstalent und Führungsqualitäten.

Wir bieten

weitgehend selbständige Tätigkeit bei zeitgemässer Entlohnung, gute Anstellungsbedingungen, u. a. 5-Tage-Woche Montag bis Freitag, fortschrittliche Sozialleistungen.

Interessanten senden ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an:

SV-Service Schweizer Verband Volksdienst
Neumünsterallee 1, 8032 Zürich
Telefon (01) 251 84 24
Intern 247, Fräulein Zimmermann

P 44-855

SV-Service
Schweizer Verband Volksdienst



Sporthotel Larisch

sucht ab sofort

Serviertöchter

für lange Wintersaison.
Geregelte Arbeitszeit.
Guter Verdienst.

Fam. H. + D. Kern
Telefon (086) 2 21 26

10031

**Solbad Hotel Schützen
4310 Rheinfelden**

Für Sommersaison (Mitte März bis Mitte Oktober) suchen wir

Sekretärin für Büro und Réception

Büropraktikantin

Portier (mit franz. Kenntnissen)

Chef de cuisine

Entremetier

Commis de cuisine

Casserolier

Kellner

Zimmermädchen für Etage und Lingerie

Masseur

Eintritt 19. März 1981.

Die Saisonarbeitsbewilligung wird von uns erstellt. Kost und Logis im Hause.

Ihre vollständige Bewerbung mit Foto und Gehaltsansprüchen an

Tourist Consult
Postfach 95, 4006 Basel
Telefon (061) 42 30 94

10008



sucht ab März 1981 oder nach Vereinbarung in Saison- oder Jahresstelle

**Service: Serviertöchter
oder Kellner
Servicepraktikanten**

**Buffet: Buffettame
Buffetköcher**

**Küche: Hilfsköche
Office- und
Hausangestellte**

Etage: Zimmermädchen

Sollten Sie interessiert sein, einen dieser Posten auch stunden- oder tageweise auszuüben, so melden Sie sich bitte.

Familie Joachim
Hotel Murtenhof, 3280 Murten
Telefon (037) 71 56 56

10013

**Sporthotel Val Gronda
Tschappinahüs
7131 Obersaxen (GR)**

Gesucht per sofort (20. Dezember)

Hotelpraktikantin

für Réception

Telefon (086) 3 12 58
Frau Komar

10025



Kenia - Kreta - Korfu - Chalkidiki - Kalabrien - Sizilien - Korsika - Mallorca - Ibiza - Andalusien - Fuerteventura - Sri Lanka

Unsere Ferienidee hat Erfolg

Wir expandieren weiter - Karriere machen Sie mit uns

**jandia playa
Fuerteventura**

Unser Küchenchef wird F & B Manager und sucht seinen Nachfolger.

**Küchenchef*
Pâtissier**

Eintrittstermin 1. 1. 1981.

Sie arbeiten dort, wo andere Urlaub machen. In einem Ganzjahresclub mit 630 Betten erwartet Sie ein junges, dynamisches Team und Aufstiegchancen, die Sie sich nicht entgehen lassen sollten.

* Kenntnisse der Landessprache notwendig

912

Für Ihre Bewerbung weitere Informationen:

Robinson Clubhotels GmbH
Berliner Str. 72
D-6000 Frankfurt 1
Telefon (06 11) 2 08 46

Wir sind die fröhliche Tochter der Steigenberger Hotelgesellschaft und der Touristik Union International

**HOTEL SPINNE
GRINDELWALD**

Für unsern Hotel- und Restaurationsbetrieb suchen wir per sofort

Chef garde-manger

und

Commis de cuisine

Offerten erbeten an

R. Maerke
Hotel Spinne, 3818 Grindelwald
Telefon (036) 53 23 41

9316

Gesucht in gutbezahlte Jahresstelle, mit Eintritt auf 1. Februar 1981 oder nach Übereinkunft

**Servicefachmann
in Kaderstellung
als Tournant**

für Freitage und Ferienabläufe in unseren Betrieben in Bern, Biel und Thun.

Bewerbungen mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto sind erbeten an:

Rel-Rutschi AG
Spitalgasse 22, 3001 Bern
Telefon (031) 22 70 51, Herr Reiss.
P 05-8686

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Zimmermädchen

Bei uns werden Sie viele Sportmöglichkeiten haben. Im Hotel hat es ein Hallenbad, Sauna und Solarium.

Auf Ihren Anruf freut sich

Familie Madera
Sporthotel Minster
8842 Unterberg
Telefon (055) 56 10 20
P 44-48763

**Restaurant Salmen
5610 Wohlen**

sucht per sofort oder nach Übereinkunft

**Serviertochter
oder Kellner**

für gepflegten, abwechslungsreichen A-la-carte- und Restaurantservice. Schichtbetrieb, gute Entlohnung, Mittwoch Wirtshaus, Sommer-/Winterferien sowie

Buffetochter

(auch Anfängerin)

Gerne erwarten wir Ihren Anruf.

Telefon (057) 6 41 33
E. + R. Arnold o/a 109.115.981

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft nach Laufen (Nähe Basel)

**Serviertochter
oder Kellner**

Offerten an:

Familie Josef Herrmann
Hotel-Restaurant Jura
4242 Laufen
Telefon (061) 89 51 01
9909



Wir suchen per 1. Februar 1981

Kellner oder Serviertöchter

(Gut versiert im Speiseservice)

Jungkoch

Kochlehrling (Frühjahr 1981)

Haus- und Küchenburschen

Auf Wunsch Zimmer im Hause.

Bitte melden Sie sich bei:

P 05-25949

RESTAURANT SCHWELLENMÄTTELI

V. und T. Scartazzini Dalmaziqual 11 3005 Bern ☎ 031 43 17 86

Atlantis Sheraton Hotel

Nach Übereinkunft suchen wir einen

Conciierge

Wir erwarten für diese Vertrauensstelle einen Mitarbeiter mit angenehmen Umgangsformen, sehr guten Fach- und Sprachkenntnissen sowie Organisationstalent.

Ausser guter Entlohnung, Pensionskasse, 5-Tage-Woche bieten wir Ihnen eine selbständige und verantwortungsvolle Tätigkeit.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an

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

10029

Die Autobahnaststätten 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



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

Hotelfachassistentin

Diese verantwortungsvolle Tätigkeit umfasst die Mitarbeit, Organisation und Kontrolle der Bereiche: Kaffee- küche, Office und Personalrestaurant.

Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft.

Wenn Sie gewillt sind, sich einer interessanten und verantwortungsvollen Aufgabe voll zu widmen, so schreiben Sie uns.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen unser Personalchef, Hr. H. Würth, telefonisch gerne zur Verfügung.
10019

Koch

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung für unser ital. Spezialitätenrestaurant einen tüchtigen

sowie einen jüngeren

Commis de cuisine

der Interesse hätte, die ital. Spezialitätenküche kennenlernen.

Wir bieten eine neu-modern eingerichtete Küche und ein angenehmes Arbeitsklima.

Interessenten melden sich bei Rest. Gerberstube, Bachstr. 8, 8200 Schaffhausen, Tel. (053) 5 21 55 (Hrn. G. Guidi verlangen).
o/a 130.196.455



Wir suchen auf zirka Mitte Januar gelernte

Hotelfachassistentin

für Frühstück, Etage und Lingerie.

Wir haben viel zu bieten, darum schreiben Sie noch heute an die Direktion
9987



Zu Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft bis zirka Ende April 1981:

- 1 Garde-manger**
- 1 Restaurations-Kellner(in)**
- 1 Buffetochter**
- 1 Empfangssekretärin**
- 1 Masseur**

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

Sporthotel Happy Rancho
Kurt Schmid, Direktor, 7031 Laax
Telefon (081) 39 01 31

10010



hotel aarauerhof

5000 AARAU
BAHNHOFSTRASSE 68



Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

1 Chef de rang

(auch weiblich)

in unsere gepflegte Herzogstube
5-Tage-Woche
Guter Verdienst

sowie

1 Dancing-Kellner

(auch weiblich)

in unser Top-Dancing Happy Landing.
Arbeitszeit 20.00 bis 03.00 Uhr.

Ihr Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung
würde uns sehr freuen.

Bitte Herrn Dubach verlangen.
Telefon (064) 24 55 27

9979

Restaurant Adler Bad Ragaz



Für unser gut eingerichtetes, 1979 renoviertes
Restaurant

- gepflegtes Speiselokal
- heimeliges Beizli
- kleines Sitzungszimmer

suchen wir ein qualifiziertes, nettes

Pächter-Ehepaar

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen
sowie Anfragen sind zu richten an:

E. + M. Reber
Hotel Cristal, 7310 Bad Ragaz
Telefon (085) 9 28 77

10017

KOCHER'S WASHINGTON HOTEL

6903
LUGANO



Saison 1981
(1. April/31. Oktober)

Portier Zimmermädchen Saaltöchter

Offerten nur mit Zeugniskopien an (si respon-
de solo a lettere corredate da certificati):

HOTEL WASHINGTON
6903 Lugano

9970



Hiltl-Vegi-Restaurant

8001 Zürich-Stadtzentrum, Sihlstrasse 28
Telefon (01) 221 38 72

Ein moderner Betrieb mit Schwung ergänzt sein Team:

Unsere Küche ist international bekannt für das unver-
gleichliche Angebot im vegetarischen Sektor, für die
Auswahl an frischen Gemüsen und Salaten, für die ori-
ginal indischen Gerichte und die Produkte aus unserer
eigenen Backstube. Wenn es Ihnen Freude macht, als

Koch oder Köchin

(als Stellvertreter des Sous-chefs)

sich in unsere Produktions- und Stationsküche einzu-
arbeiten, beim Einkauf angelert zu werden, können
Sie gelegentlich auch unsere Küchenleitung vertreten.
Eine Chance, langsam in etwas mehr Verantwortung
hineinzuwachsen.

9522



Mehr Selbständigkeit Mehr Verantwortung Mehr Kompetenzen

Mehr Freude am Job

Das alles können auch Sie
erreichen, denn als Nach-
wuchskraft haben Sie bei uns
die Möglichkeit, nach gründ-
licher Einführung die Posi-
tion eines

Rayonchefs

- Traiteur
- Comestibles
- Molkereiprodukte

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

Als Gegenleistung ein an-
sprechendes Gehalt, zusätz-
liche Abendverkaufsenti-
schädigung, Personalrabatt
im ganzen Konzern, Ein-
kaufvergünstigungen im
Center, spez. Kleiderkarte,
Personalrestaurant, Weiter-
bildungsmöglichkeiten durch
uns unterstützt, 5-Tage-Wo-
che mit individueller Arbeits-
zeitgestaltung, 4 Wochen Feri-
en sowie weitere übliche
Sozialleistungen.
Ihr Anruf zur Vereinbarung
eines Besprechungstermins
lohnt sich bestimmt.

Tel. (01) 830 04 11
GLOBUS GLATT
Personalabteilung
8301 Glattzentrum
ofa 154 273.000

Für unseren vielseitigen Be-
trieb (80 Betten, Brasserie,
Restaurants, Kegelbahnen,
Bankettsäle bis 600 Perso-
nen) suchen wir für baldmög-
lichsten Eintritt oder nach
Übereinkunft zuverlässige

Gouvernante Betriebsassistenten Koch/Köchin Commis de cuisine

Es erwartet Sie eine interes-
sante, abwechslungsreiche
und selbständige Aufgabe im
Rahmen eines lebhaften und
gut eingespielten Teams.

Bewerbung oder Anfragen
an

E. Togni
Hotel-Restaurant Salmen
Uitikonstrasse 17
8952 Schlieren (ZH)
Telefon (01) 730 60 71

9981

RESTAURATIONS BETRIEBE SCHINZENHOF, ALTE LANDSTR. 24 8810 HORGEN, TEL. 01/725 27 05

Für unser Restaurant français su-
chen wir per Februar 1981

1 Chef de service

nur Schweizer oder mit Bewilligung
C

sowie per Frühjahr 1981

2 Kellnerlehrlinge oder Lehrtöchter

Für unser Bar-Dancing suchen wir
per sofort

1 Serviceangestellte

Gute Arbeitsbedingungen und Kol-
legialität sind in unserem jungen
Team selbstverständlich.

Bitte telefonieren Sie uns oder mel-
den Sie sich persönlich bei unse-
rem Herrn Dir. Münch.

P 44-1448

SCHINZENSTUBE, DORFBEIZ, DANCING

Adelboden

Berghotel Hahnenmoospass
(1960 m)

Wir suchen für Wintersaison
1980/81

Köche/Commis

Kost und Logis im Hause.
Fortschrittliche Arbeitsbe-
dingungen in familiärem Kli-
ma.

Freikarten für die regionalen
Wintersportbetriebe.
Bitte keine Ausländerbewer-
bungen.

Familie W. Spori-Reichen
Berghotel Hahnenmoospass
3715 Adelboden
Telefon (033) 73 19 58 P 05-9694

hotel bahnhof interlaken

sucht für sofort fach- und
sprachkundige

Serviertochter oder Kellner

(Schweizer oder B-Bewilli-
gung)

Offerten an:

Fam. Scheidiger
Telefon (036) 22 70 41

9739



Der Landgasthof mit Tradition

Damit auch wir die 5-Tage-Woche
einführen können, suchen wir noch
eine zuverlässige

Service-Mitarbeiterin

für den A-la-carte-Service.

Eintritt auf 1. Januar 1981 oder nach
Vereinbarung.

P 05-9589



Familie
H. P. Bernhard-Auer
Romantik-Gasthof
Löwen
3076 Worb
Tel. 031 83 23 03

Zentralschweiz

Wir verkaufen in Fremdenort am Vier-
waldstättersee, an vorzüglicher Lage
auf Frühjahr 1981

Betriebsstätte mit Restaurant/ Dancing/Bar

(Aparthotel)

Dieser moderne Betrieb bietet eine
vorzügliche Existenzgrundlage mit ho-
hen Umsätzen und Rendite.
Evtl. Pacht mit Vorkaufsrecht für tüch-
tigen Hotelfachmann möglich.

Schriftliche Anfragen mit Kapitalnach-
weis an den Beauftragten:
Xaver Winiger, Immobilien-Treuhan-
der, Spannortstrasse 7, 6003 Luzern

9884

Walliserkanne, Thun

sucht in Jahresstelle
nach Übereinkunft

Koch oder Köchin

In kleine Brigade.
Geregelte Arbeitszeit.

Offerten an

Fam. F. Fuster
Marktstrasse 3, 3600 Thun
Telefon (033) 22 51 88

9951



Wir suchen in lebhaften Be-
trieb in der Stadt Zürich

Serviertochter/Kellner Buffetochter

Gerne erwarten wir Ihren An-
ruf.

9774



Unser Haus
steht Ihnen
offen

Wir suchen auf 1. Januar
oder nach Übereinkunft

Aide du patron

und erwarten gerne Ihre Be-
werbung mit den üblichen
Unterlagen zuhanden von
Herrn Ernst Wittwer.

Schützenbräu - Schulzen-
trum des Wirtverbandes
des Kantons Zürich
Uetlibergstrasse 354
8045 Zürich
Tel. (01) 35 28 28

908



In unserem bestbekannten Kurhaus wird auf
1. März 1981 die Stelle der

1. Sekretärin

frei.

Wir suchen als Nachfolgerin:

- eine in der Reception erfahrene, zuverlässige, an Verantwortung, selbständiges und speditives Arbeiten gewöhnte Persönlichkeit
- NCR-Erfahrung
- freundliches und angenehmes Wesen

Wir bieten:

- 5-Tage-Woche
- geregelte Arbeitszeit
- zeitgemässe Salarierung
- angenehmes Arbeitsklima
- kein Heitzbetrieb
- auf Wunsch Zimmer im Haus

Interessentinnen bitten wir um eine schriftli-
che Kurzofferte mit Zeugniskopien an

M. de Francisco
Kurhaus Sonn-Matt, 6006 Luzern.

9870



- Vierstern-Hotel im Zentrum mit 150 Betten
- Restaurant Acla
- Hiltl's Schwyzerhof-Stübli
- Pianobar Dancing

Infolge Ausfalls des bisherigen Stellenin-
habers suchen wir dringend:

Nachtconcierge

mit Berufskennntnissen, mehrsprachig. Wir
hoffen sehr, diese Vertrauensstelle mit einem
selbständigen, initiativen Mitarbeiter beset-
zen zu können.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Refe-
renzen und Foto.

Felix Schlatter
Hotel Schweizerhof, 7500 St. Moritz
Telefon (082) 2 21 71

9861

Aussichts-Restaurant BUCHENEGG

8143 Buchenegg bei Zürich

Wir suchen zur Ergänzung unserer Küchen-
brigade auf sofort oder nach Übereinkunft
einen

Chef de partie

für Wintersaison oder Jahresstelle. Unser
neuer Mitarbeiter sollte folgende Vorausset-
zungen mitbringen:

- angenehme Umgangsformen
- speditives und selbständiges Arbeiten
- Teamgeist
- gute, fundierte Grundausbildung, Berufser-
fahrung

Wir bieten Ihnen

- geregelte Arbeits- und Freizeit
- gründliche Einführung in sein Arbeitsge-
biet
- vorteilhafte Bezahlung
- die vielen Vorzüge eines guten Betriebes

Wenden Sie sich bitte an Herrn Bruno Elt-
schinger oder Frl. M. Waser, Telefon
(01) 710 73 90

9800

Atlantis Sheraton Hotel

Möchten Sie sich eine Karriere im Sales und
Marketing aufbauen?

Sales Representative

der sich gerne in die vielseitigen, interessan-
ten und verantwortungsvollen Aufgaben im
Bereich Sales, Marketing und Public Rela-
tions einarbeiten möchte.

Wir offerieren eine Stelle in unserem weltwei-
ten Unternehmen, die Ihrem Ehrgeiz, Wis-
senschaft und Ihrer Initiative keine Schran-
ken setzt.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen
an

Personalabteilung
Atlantis Sheraton Hotel
Döltschweg 234, 8055 Zürich

9812

Bahnhofbuffet SBB 8640 Rapperswil am Zürichsee

In unsere **Locanda** und **Rapperswiler-Stube** suchen wir per sofort

Kellner oder Serviertochter

Guter Verdienst.
Geregelte Arbeitszeiten.
Zimmer im Haus.

Offerten oder telefonische Anfragen richten
Sie bitte an Rudolf Kuster, Telefon (055)
27 15 88. 10058



Haus zum Rüden
Sitz der Constafel seit 1348

sucht qualifizierten

Restaurationskellner

für gepflegten A-la-carte-Service.
Überdurchschnittlicher Verdienst, 5-Tage-
Woche.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen
oder telefonischer Kontakt unter Telefon (01)
47 95 90 (Herr oder Frau Keller).

Haus zum Rüden
Limmatquai 42, 8001 Zürich 10061

Erstklasshotel (alkoholfrei) im Zentrum von
Zürich sucht

Buffet-/ Officeangestellte

Sind Sie gewohnt, selbständig und sauber zu
arbeiten, haben Sie einige Erfahrung am Buf-
fet?

Melden Sie sich bitte unter
Telefon (01) 47 10 30
(07.00-09.00 Uhr, Herrn Zahner verlangen) 10055



Zur Vervollständigung unse-
res Teams suchen wir noch
folgende Mitarbeiter

Front Office

Telefonistin

Service

**Kellner Rötisserie
Bankett-Kellner
Bar-Dancing-Kellner
Buffettöchter
Steward**

Housekeeping
**Zimmermädchen
Officebursche/
-mädchen**

Bitte rufen Sie uns an, oder
senden Sie uns Ihre Bewer-
bung.

Atlantis Sheraton Hotel
Personalabteilung
Doltzschweg 234, 8055 Zürich
Telefon (01) 35 00 00 9925



Mit Top-Diskotheek Tel. (01) 840 25 20
Täglich von 21.00 bis 2.00 Uhr (ausser
Sonntag)

Die Bar in unserem Dancing
Swing Swing ist Treffpunkt
verschiedenster Gäste aus
dem In- und Ausland. Als
ausgebildete

Barmaid

haben Sie hier die Möglich-
keit, sich persönlich zu enga-
gieren und den grossen Kreis
von Stammkunden weiter
auszubauen. In dieser Posi-
tion werden Sie viel Befriedi-
gung und Freude finden, und
Sie arbeiten in einem jungen,
aufgeschlossenen Team. Sie
werden sorgfältig in Ihre
neue Stelle eingeführt, und
Ihr Arbeitseinsatz beginnt um
20.00 Uhr.

Diese Stelle ist auf 1. 2. 1981
neu zu besetzen.

Können Sie sich für diese
Aufgabe begeistern? Herr
Hofer, unser Dancingleiter,
oder Herr Pfister geben
Ihnen gerne weitere Aus-
künfte.

Mövenpick Hotel Holiday Inn
R. Pfister, Personalchef
Zentrum Regensdorf
8105 Regensdorf
Tel. (01) 840 25 20 P 44-61

**Restaurant Centro
im Herblingermarkt
in Herblingen**
Schaffhausen

Wir suchen per sofort oder
nach Übereinkunft

**eine(n) Koch
oder Köchin**

Sie finden bei uns neben ein-
em angenehmen Arbeitsklim-
a gute Verdienstmöglich-
keiten und fortschrittliche
Sozialleistungen.

**Der Betrieb ist an Sonn- und
Feiertagen und abends ge-
schlossen.**

Sollten Sie sich für diese
Stelle interessieren, telefo-
nieren Sie bitte mit unserer
Geschäftsleitung: Herrn W.
Steiger, Restaurant Centro,
Herblingermarkt, 8207 Her-
blingen, Tel. (053) 3 37 47.

ASSA 77-50

Wir suchen nach Lausanne für
den 20. Januar 1981,

jungen Koch

der sauber ist und Initiative hat.
Franz. nicht unbedingt erw.

Offerten sind zu richten an:
Restaurant Stade de Vidy
1007 Lausanne
Tel. (021) 26 26 81 ota 140.349.306



Club Aldiana Urlaub von seiner schönsten Seite!

CLUB ALDIANA, ein Produkt von N-U-R
Neckermann + Reisen, ist eine Ferienidee für
die Aktiven - mit viel Sport und Animation.
Nach dem ersten, sehr erfolgreichen CLUB
ALDIANA im Senegal haben wir jetzt mit dem
Ausbau weiterer Clubs in Europa und Übersee
begonnen. **Darin liegt die Chance für Ihre
berufliche Entwicklung.**

Für unseren CLUB ALDIANA im Senegal su-
chen wir einen jüngeren engagierten

F + B Cost Controller

sowie eine

Hausdame

Für beide Stellen setzen wir praktische Erfah-
rungen in gleichen oder ähnlichen Positionen vor-
aus. Die Beherrschung der französischen Sprache
ist Voraussetzung.

910

Sie erwarten interessante Arbeitsbedin-
gungen sowie die Vorzüge der Mitarbeit in
einem touristischen Grossunternehmen.

Bitte richten Sie Ihre vollständigen Bewer-
bungsunterlagen mit Lebenslauf, Lichtbild und
Zeugnissen an:

**N-U-R Neckermann + Reisen GmbH
- Hotel- und Clubbetriebe -
Postfach 119091, 6000 Frankfurt 2**



Auf Comino, einer kleinen Nebeninsel von Malta, befindet sich das
Erstklass-Hotel Comino (160 Betten) mit vielen Sportmöglichkeiten
wie Windsurfen, Tauchen, Segeln, Tennis, Reiten usw. Das direkt
am Meer gelegene Hotel ist als Saisonbetrieb jeweils von Anfang
April bis Ende Oktober geöffnet und ist unter Schweizer Leitung.

Zur Ergänzung unseres schweiz.-maltesischen Teams suchen wir
für die Sommersaison 1981 (Eintritt Mitte/Ende März oder nach Ver-
einbarung) junge, dynamische und anpassungsfähige Mitarbeiter
mit guten Englischkenntnissen und möglichst Auslandsaufenthalt
sowie Teamgeist, die bereit sind, sich voll einzusetzen und Pionier-
arbeit zu leisten.

Küchenchef Chef de partie Commis de cuisine F + B Assistant Manager F + B Praktikant

Wir bieten ein attraktives Gehalt, Aufstiegsmöglichkeiten, bezahlte
Hin- und Rückreise sowie die Möglichkeit, Land und Leute kennen-
zulernen.

Bitte richten Sie Ihre schriftliche Offerte mit den üblichen Unterla-
gen an:

Asfag AG, z. H. Ruth Surber
Mythenquai 20, 8002 Zürich

9942

Gesucht für sofort oder nach
Übereinkunft

**Serviertochter
oder Kellner**

Offerten an
F. Bertschi
Rest. Alpenrosli
3792 Saanen
Tel. (030) 4 14 65 P 05-25897

Quick-Pic-Bar

sucht auf Anfang Januar jungen, tüchtigen

Barman

(Abendschicht)

Anfragen an
W. Gnädinger
Restaurant Roter Turm, 5400 Baden
Telefon (056) 22 78 24 10060

HOTEL KRONE SARNEN

Hotel mit 70 Betten
Säle für 10 bis 500 Personen

Dancing
Restaurants
70 eigene Parkplätze

Unser neu eröffneter Hotel- und Restaurationsbetrieb
braucht gutes und initiatives Personal!

Sind Sie die Person, die zu uns passen würde?

Wir suchen auf Anfang Januar oder eventuell nach
Übereinkunft:

Küche:
**Commis de cuisine/
Jungköche**

Service:
Serviertochter/Kellner

Wir bieten:
Ein neuzeitlich organisierter Hotel- und Restau-
rationsbetrieb, gute Sozialleistungen, junges Team,
Wintersportmöglichkeiten, gute Entlohnung und
geregelte Arbeitszeit.

Ihrem Anruf oder Ihrer Bewerbung sehen wir mit
Interesse entgegen.

Hotel Krone Sarnen,
B. Bachmann, Direktor
Brünigstrasse 130, 6060 Sarnen
Telefon (041) 66 66 33 10009

Die Krone der Gastlichkeit zwischen Luzern und Interlaken.

Bouquet garni

Saucen-Express

Der Saucenbinder «Maizena express» - «hells» für helle, «braun» für braune Saucen - ermöglicht auf schnelle, sichere und bequeme Art eine vielseitige, hausgemachte Saucenküche mit persönlicher Geschmacksnote.

Weder das Anrühren noch das Anrösten von Mehl für braune Saucen ist mehr notwendig. «Maizena express» aus dem Hause Knorr, Nahrungsmittel AG, Thayngen wird in Granulatform direkt aus der Packung in die kochende Flüssigkeit eingestreut. Klumpenbildung ist unmöglich, nachdosieren kein Problem. Die Kochzeit beträgt nur eine Minute. Da «Maizena express» nicht gewürzt ist, kann es für jede Art von Saucen zu Fleisch, Fisch, Geflügel, Pilzen, Gemüse, aber auch für Milch- und Rahmsaucen, ja sogar zum schnellen Binden von Fondue Verwendung finden.

Besonders praktisch: Die herausklappbare Schüttöffnung, die problemloses Dosieren gestattet und das Aufreissen der Packung unnötig macht. (Erhältlich in Lebensmittelgeschäften: Fr. 2.25 brutto/ Fr. 2.15 netto)

Drei «alte» Confitüren

In Lenzburg weiss man um den Trend im Confitüren-Schrank: Ob aus Früchten oder aus Beeren hergestellt - wie zu Grossmutter Zeiten müssen sie schmecken! Um des Schweizer beliebtes «Café complet» zu bereichern, bringt Hero drei-



Confitüren auf den Markt, welche nach bewährtem alten Rezept (nur in viel grösseren Quantitäten als zuhause) hergestellt werden. Eine absolute Neuheit für die Schweiz stellt die Gartenbeeren-Confitüre dar, eine Mischung aus Stachelbeeren, Himbeeren, Erdbeeren und Johannisbeeren.

Die Waldbeeren-Confitüre wird aus aromatischen Brombeeren, Heidelbeeren, Himbeeren und Erdbeeren hergestellt, die alle in der freien Natur gewachsen sind. Und die dritte - die Holunder-Confitüre - verkörpert den eigentlichen Inbegriff der Grossmutter-Confitüre.

Alle Hero-Confitüren und -Gelées enthalten keinerlei Konservierungsmittel oder Farbstoffe.

Médoc-Weine werben Freunde

In Zusammenarbeit mit dem Centre d'Information de la Gastronomie Française hat eine offizielle Delegation von Weinproduzenten und Rebhütbesitzern aus dem Médoc im Zunfthaus Zur Meisen eine Degustation durchgeführt. Wie wichtig für das Groupement des Viticulteurs du Médoc (G.I.E. des Vins du Médoc) diese Veranstaltung war, wurde durch die Tatsache bewiesen, dass gleich drei Vertreter des G.I.E. des Vins du Médoc der Presse Rede und Antwort standen. Es wurde in vorbildlicher Weise Gelegenheit geboten, neun Weine verschiedener Jahrgänge (von 1966 bis 1977) zu degustieren. Es handelte sich um Weine von verschiedener Persönlichkeit, aber einem offensichtlich gemeinsamen Ursprung. Sie vertraten würdig die «Grand Cru Classés», «Cru Bourgeois» und die «Caves Coopératives» der Appellation d'Origine Contrôlée (geschützte Ursprungsbezeichnung), welche in der ganzen Welt bekannt sind, nämlich: Médoc, Haut-Médoc, Saint-Estèphe, Pauillac, Saint-Julien, Moulis, Listrac und Margaux.

Im Verlaufe der Ausführungen erklärte Hubert Bouteiller auch, welche Bedeutung die Weinbauern aus dem Médoc der Schweiz heute zuwenden. Weine aus dieser Gegend werden nämlich in der Schweiz immer beliebter. 1979 wurden bereits 2.5 Mio Flaschen verkauft, womit die Schweiz nun bereits an fünfter Stelle der Importländer für Médoc-Weine liegt.

Bruderschaft des Greizerkäses

In Greizer wurde die «Confrérie du Gruyère», die Bruderschaft des Greizerkäses, gegründet. Zum ersten Gouverneur der rund 50 Mitglieder zählenden Bruderschaft wurde einer der Initiatoren, der Greizer Oberamtmann Robert Meunod gewählt. Die neue Bruderschaft hat sich zum Ziel gesetzt, den Sinn für den «ursprünglichen» Greizerkäse zu fördern.

Paradis - der Rolls unter den Cognacs

Ganze 50 000 Flaschen des in der Schweiz 240 Franken teuren, aus 50 bis 130-jährigen Bränden verheirateten De-Luxe Cognac «Paradis» bringt die Firma Jas. Hennessy & Co. pro Jahr auf den Markt. Die Prestigemarke soll durch ihre Ausstrahlung auch den Absatz der übrigen rund 20 Millionen Flaschen positiv beeinflussen.

Doch nicht bloss die Edelmarke Paradis, auch der bis zu 100-jährige Bestandteile umfassende «XO» dienen dem Hause Hennessy als Demonstration dafür, dass in ihren Lagern - sie machen mit rund 160 000 Fässern (82 Millionen Flaschen) einen fünfjährigen Jahresbedarf aus - die grössten Vorräte an altem Cognac altern. Wenn man sich vergegenwärtigt, dass in den bei Hennessy selber gefertigten Fässern aus Limousin-Eiche jährlich etwa 3 Prozent des kostbaren Stoffes verdunstet und dass dieser dem Jahreskonsum von ganz Frankreich entsprechende Verlust mit gleichwertigem Brand wieder ausgeglichen werden muss, so wird man sich der Kostbarkeit eines etwa über 50 Jahre alten Cognacs bewusst. Zur sachgemässen Lagerung kommt dann noch die hohe Kunst des Blindings, die beispielsweise bei Hennessy durch einen in siebter Generation der Firma verbundenen Kellermeister der Familie Fillion geübt wird.

US-Schwerpunkt

Rund 90 Prozent der gesamten Cognacproduktion werden exportiert, wobei der Ausfuhr-Anteil der bekannten Häuser Hennessy, Martell, Courvoisier und Rémy Martin (sie erbringen etwa 70 Prozent der Gesamtproduktion) noch höher ist. Hennessy hat beispielsweise einen deutlichen Absatzschwerpunkt in den USA, wohin fast zwei Fünftel der Exporte gehen. Im französischen Schnitt nimmt Amerika bloss 12 Prozent der Cognac-Export auf, 60 Prozent der Exporte Frankreichs bleiben in Europa. Hennessy liefert hier nur 43 Prozent. In den letzten Jahren ist Asien ein bedeutender Abnehmer geworden. Hennessy verkauft beispielsweise mehr nach Malaysia/Singapur als im eigenen Land und nach Frankreich folgt gleich Hongkong. Hier werden vor allem die teuren Qualitäten konsumiert. Die Bundesrepublik hat stark aufgeholt und belegt in der Hennessy-Liste bereits Rang 2. Dagegen scheint Grossbritannien, einst traditionelles Hauptabsatzgebiet, etwas an Bedeutung zu verlieren, obwohl etwa die Firma Rémy Martin immer noch den höchsten Exportanteil über den Kanal schickt.

100 000 Hektaren Cognac-Weinberg

Auch in der Charente ist die Weinernte heuer mässig bis schlecht ausgefallen. Eingenommen durch die Firma Ernest Favre (Genf) nach Cognac eingeladenen Pressevertreter wurde von einem Manko von 28 bis 30 Prozent berichtet. Das gesetzlich limitierte Anbaugelände für die Cognac-Produktion umfasst rund 100 000 Hektaren und verteilt sich gemäss der Abbildung auf sechs Lagen, deren Bodenqualität und klimatische Günst mit zunehmender Entfernung von der 24 000 Einwohner zählenden Stadt Cognac abnimmt. Um hohen Qualitätsstandard bemüht, verwendet beispielsweise Hennessy lediglich Weine oder Destillate aus der Grande (7400 ha), der Petite Champagne (7000 ha) den Borderies (2400 ha) und den Fins Bois (21 000 ha). Die eigenen Weinberge liefern bloss 7 Prozent des Rohstoffes, der Rest stammt zu 60 Prozent von Vertragsdistillieren und 33 Prozent von unabhängigen Winzern.

Fast ausschliesslich wird St. Emilion (Ugni blanc) angebaut. Neuerdings gelangen Weinlesemaschinen zum Einsatz, welche drei Hektare pro Tag bewältigen und dergestalt fast 40 Arbeitskräfte ersetz-

zen: Auch in der Charente gibt es in dieser Richtung Probleme.

Qualitätsgarantie

Bekanntlich verdankt der Cognac seine Reife dem Lagern in Eiche, was umgekehrt bedeutet, dass Lagerzeit und Komposition die Qualität determinieren. Die strengen gesetzlichen Vorschriften bestimmen, dass ein «Distiller» (Standard-Qualität) mindestens 26 Monate im Fass verbracht hat, respektive der jüngste seiner Bestandteile. Für den «VO» («V.S.O.P.» oder «Réserve») beläuft sich die minimale Lagerzeit auf 50 Monate, während die Spitzenqualitäten «XO», «Napoleon», «Extra» mindestens 6 Jahre herangereift sein müssen. Was die Bezeichnung «Fine

Bier per Schlauch

Als erste Brauerei der Schweiz lanciert die Brauerei Hürliemann AG, Zürich, das Bier-Drive-System: der Wirt erhält das Bier nicht mehr in relativ kleinen Fässern, die jeweils im Keller angestochen werden müssen, sondern mit einem Spezialtanksystem mit 80 hl Kapazität. Von der Strasse wird das Bier per Schlauch in kegelförmige Kellertanks von 1000 l Kapazität gepumpt. Das neue Speditionssystem hat sich bei neun Zürcher Restaurants bewährt; es soll in der nächsten Zeit auf etwa 50 Abnehmer ausgedehnt werden.

Mit dem Kugelbier hat Hürliemann das Qualitätsziel verwirklicht, das fertige Bier nicht mehr mit Luftaufstieg in Berührung zu bringen. Monatelange Versuche haben zudem gezeigt, dass das Kugelbier eine gleichbleibende, kellerfrische Qualität aufweist. Für den Wirt erweist sich als Vorteil, dass er nicht mehr die zeitraubende Ansticharbeit im Fasskeller vornehmen muss; für die Brauerei vereinfacht sich die Abfüllarbeit; insbesondere auch entfällt das Tragen der schweren Fässer. Gewichtete Einsparungen sind sodann bei der eigentlichen Verteilung möglich, wo ein einziger Chauffeur künftig gleichviel Bier ausführen kann wie bisher zwei Chauffeure mit zwei Arbeitern und zwei Wagen.

Mit einem Schweizer Ausstoss von 317 577 (318 299) hl erreichte die Brauerei Hürliemann ihren Vorjahresausstoss nicht ganz. Vermehrte Biererlöse dank der Bierpreis-Erhöhung, eine anhaltend gute

Entwicklung des alkoholfreien Sektors sowie vermehrte Lizenznahmen aus dem Ausland halfen aber mit, dass der Cashflow (Gewinn plus Abschreibungen) mit 6,42 (6,47) Mio Fr. praktisch das Vorjahresresultat einstellte. Bei etwas erhöhten Abschreibungen von 5,12 (5,03) Mio Fr. resultierte ein geringerer Jahresgewinn von noch 1,29 (1,43) Mio Fr. Wie im Vorjahr gelangt eine Dividende von wiederum 60 Fr. zur Ausschüttung.

In achter Generation

1765 vom irischen Offizier Richard Hennessy gegründet, ist die traditionsbewusste, aber modernem Marketingdenken nicht abholden Firma heute in der Hand der achten Generation und bildet einen Teil des Mischkonzerns Moët-Hennessy, unter dessen Dach auch das Haus Dior der Produktion von schönen und teuren Dingen verpflichtet ist. Zurück zum Cognac: In Gestalt der leider aber notwendigerweise jährlich zwei Millionen verdunstenden Flaschen des edlen Nasses leistet sich die Charente ein kostbares aber schliesslich auch den Engeln zugeeignetes Parfum. GFK

Bier per Schlauch

Als erste Brauerei der Schweiz lanciert die Brauerei Hürliemann AG, Zürich, das Bier-Drive-System: der Wirt erhält das Bier nicht mehr in relativ kleinen Fässern, die jeweils im Keller angestochen werden müssen, sondern mit einem Spezialtanksystem mit 80 hl Kapazität. Von der Strasse wird das Bier per Schlauch in kegelförmige Kellertanks von 1000 l Kapazität gepumpt. Das neue Speditionssystem hat sich bei neun Zürcher Restaurants bewährt; es soll in der nächsten Zeit auf etwa 50 Abnehmer ausgedehnt werden.

Mit dem Kugelbier hat Hürliemann das Qualitätsziel verwirklicht, das fertige Bier nicht mehr mit Luftaufstieg in Berührung zu bringen. Monatelange Versuche haben zudem gezeigt, dass das Kugelbier eine gleichbleibende, kellerfrische Qualität aufweist. Für den Wirt erweist sich als Vorteil, dass er nicht mehr die zeitraubende Ansticharbeit im Fasskeller vornehmen muss; für die Brauerei vereinfacht sich die Abfüllarbeit; insbesondere auch entfällt das Tragen der schweren Fässer. Gewichtete Einsparungen sind sodann bei der eigentlichen Verteilung möglich, wo ein einziger Chauffeur künftig gleichviel Bier ausführen kann wie bisher zwei Chauffeure mit zwei Arbeitern und zwei Wagen.

Mit einem Schweizer Ausstoss von 317 577 (318 299) hl erreichte die Brauerei Hürliemann ihren Vorjahresausstoss nicht ganz. Vermehrte Biererlöse dank der Bierpreis-Erhöhung, eine anhaltend gute Entwicklung des alkoholfreien Sektors sowie vermehrte Lizenznahmen aus dem Ausland halfen aber mit, dass der Cashflow (Gewinn plus Abschreibungen) mit 6,42 (6,47) Mio Fr. praktisch das Vorjahresresultat einstellte. Bei etwas erhöhten Abschreibungen von 5,12 (5,03) Mio Fr. resultierte ein geringerer Jahresgewinn von noch 1,29 (1,43) Mio Fr. Wie im Vorjahr gelangt eine Dividende von wiederum 60 Fr. zur Ausschüttung.

Erster Geburtstag des Prodega CC-Marktes Heimberg

Erfolgreicher Prodega-CC Heimberg

Im Cash&Carry Markt Prodega Heimberg feierte man Anfang Dezember den ersten Geburtstag. Trotz dem zarten Alter attestiert die Umsatzverdoppelung der Filiale - neuerdings mit Bedienungsmetzgerei eingerichtet - wirtschaftliche Reife und eine gastgewerbegerechte Angebotsgestaltung.

Bis vor Jahresfrist führte die Lebensmittel-Grosshandelsfirma Schweizer & Co den Cash & Carry(CC)-Markt in Heimberg. Im Zuge einer Umstrukturierung verkaufte die Firma den Markt an die Prodega AG. Die Prodega erneuerte das Gebäude innen und aussen und füllte mit einem Sortiment von je nach Saison zwischen 15 000 und 20 000 Artikeln am 3. Dezember 1979 dem Gastgewerbe und dem Detailhandel der Region die Türen.

Management und Charme

Im Vergleich zum früheren Geschäft konnte die Prodega den Umsatz in einem Geschäftsjahr schlichtweg verdoppeln. Diese Verdoppelung ist einerseits dem CC-Know-how des markterfahrenen Un-

ternehmens zu verdanken. Sie belegt, dass das Sortiment und die Preise für das Gastgewerbe und den Grosshandel im Berner Oberland stimmen.

Bei der Prodega Heimberg sind es allerdings nicht das Sortiment und die Preise allein. Wenn eine kürzlich durchgeführte Befragung ergab, dass vier Fünftel der Kunden abgesehen vom Preis-Leistungs-Verhältnis vor allem wegen der freundlichen und fachkundigen Bedienung in CC nach Heimberg fahren, so ist damit auch die Filialleiterin Heidi Baumann angesprochen. Auch mit ihrer Weihnachtsdekoration hat sie es wiederum fertiggebracht, selbst in einen nüchternen CC-Markt etwas von Festlichkeit und persönlichem Touch hineinzutragen.

Neue Bedienungsmetzgerei

Quasi als Geburtstagsgeschenk wurde die Fleischabteilung in eine Bedienungsmetzgerei umgewandelt. Damit verfügt der Markt zusammen mit der Gemüse- und der Milchprodukteabteilung über ein sehr abgerundetes Frischproduktsortiment, das nach den Äusserungen des Verwaltungsratsdelegierten Willy Toggenwiler übrigens ganz besonders guten Zuspruch erfährt: «Wir stellen auch in unseren andern Filialen einen eindeutigen Trend von den Konserven hin zu den Frischprodukten fest!»

EAN-Preisauszeichnung

Die durch den Zusammenschluss mit der Gromerco AG und der Legromart AG auf neun Filialen angewachsene CC-Kette weiss ihren Kunden aber noch einen andern Vorteil zu bieten: Abgesehen von den Frischwaren ist jeder Artikel bereits mit dem EAN-Code (Europäische Artikelnummerierung) bezeichnet. Dieser Strichcode ermöglicht eine schnelle und fehlerfreie Registrierung der Artikel, und der Kunde erhält eine Quittung, auf der alle Artikel samt Preisen usw. im Klartext ausgedruckt sind. Das bedeutet eine wesentliche Vereinfachung der Buchhaltung. Zudem muss bei der Bezeichnung mit Detailpreisen kein Engrospreis entfernt werden. BUZ

Hohe Ehre

Der internationale Ordre de Saint Fortunat beruht sich auf den im 6. Jahrhundert in Italien lebenden Mönch Fortunatus, der das erste Buch über Reben und Wein geschrieben haben soll. Der Orden fühlt sich jedoch keineswegs nur dem edlen Saft verpflichtet, sondern stellt sich in den Dienst des Schönen und Guten, worunter auch die Esskultur fällt. Bedeutendes wird auf sozialem Gebiet geleistet, und Kunst jeglicher Art sowie Völkerverständigung stehen ebenfalls in der Bibel dieses in 25 Länder vertretenen Ordens.

Dieser sich ständig vermehrende, sich aus Idealisten aller Berufsgattungen zusammensetzende Kreis zeichnet alljährlich besondere Leistungen aus, die seinen Zielsetzungen entsprechen. Höchste Ehre bedeutet das Diplom mit grosser Goldmedaille «Recherche de la Qualité». Zu den «Diplomierten» gehören bekannte Persönlichkeiten, unter ihnen Nobelpreisträger, aus allen Wissensgebieten und der Kunst. Neben Personen werden auch Unternehmen und Weine ausgezeichnet, diese mit dem Diplom «Maison de Qualité» und «Grand Prix du Vin».

Anlässlich des diesjährigen grossen Ordensfestes in Mainz wurde die hohe Ehre erstmals in die Schweiz vergeben. Der sich im In- und Ausland als Berater für Qualitätsgastronomie einsetzende und den Nachwuchs fördernde Werner Wymann, Muri BE, wurde mit dem goldenen Ehren Diplom «Recherche de la Qualité» ausgezeichnet. W. Wymann ist unsern Lesern ausserdem als Journalist und erfolgreicher Buchautor bekannt. Sein jüngstes Werk «Ergebnisse eines gastronomischen Weltenbummlers in Asien und Ozeanien» wurde übrigens an der Frankfurter Buchmesse mit der Silbermedaille der Gastronomischen Akademie Deutschlands prämiert.

Die Auszeichnung «Grand Prix du Vin» wurde der Firma Jean & Pierre Testutz SA, Cully, zuteil. Beste Gratulation. r.

Neu - Neu - Neu

Schlittell-Spass

Sternet präsentiert einen praktischen Schlitten mit inwendigem Nutzraum (schneesicher), welcher für sichere Platzierung eines Kleinkindes oder als Ablagefach für viele Kleinigkeiten, wie Handschuhe, Brillen, Zwischenverpflegung, dient. Deckel abnehmbar und als Sitzverbreiterung verwendbar. Rutschsichere Sitzflächen Breite, nicht einsinkende Kufen, zugleich Fuss- und Beinschutz. Sehr stabil, witterungs- und temperaturbeständig. Masse: 80 x 40 cm, 19 cm hoch und 2,4 kg leicht.

Dieses Schlittenmodell ist leicht und handlich, erhältlich in drei bunten, kinderfreundlichen Farben: Rot, Grün, Gelb.

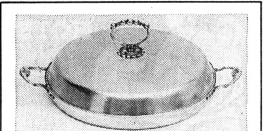
Ihre Feriengäste werden für Ihre Dienstleistung dankbar sein. Zudem wirbt dieser Schlitten für Sie und Ihr Hotel.

Sternet AG, 6212 St. Erhard/Surse 045/21 43 73.

Plattenwärmer

Der Plattenwärmer von Kisag ist innert wenigen Sekunden heiss - braucht also keine Aufheizzeit. Er wird mit dem sauberen, geruchfreien Kisag-Gas betrieben. Deshalb braucht er auch kein Kabel, was vor allem im Freien wichtig ist. Und er bleibt drei Stunden heiss. Es gibt 2 Ausführungen des Plattenheiss. Ein modernes Braun und ein gepflegtes Kupfer. Besonders einfach ist die Bedienung: Bedienungsknopf eindrücken - der Plattenheiss ist heiss. Bedienungsknopf herausziehen - der Plattenheiss ist ausgeschaltet.

Kisag AG, 4512 Bellach, Tel. (065) 37 12 01



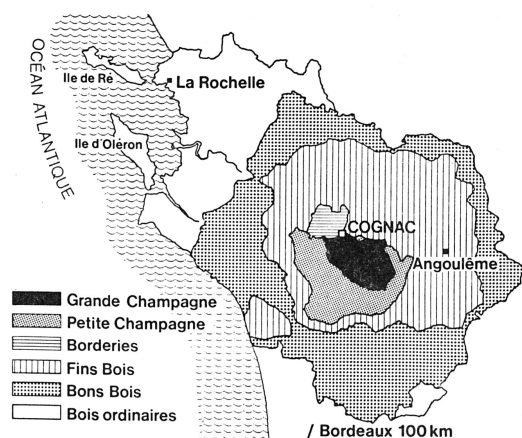
Riesen-Paella-Platte

45 cm Ø aus Kupfer (oder Messing), innen nickelplattiert, Griffe vergoldet, auch für den Service von Fleisch, Gemüse usw. geeignet.

Platte Fr. 320.-, Deckel Fr. 290.- total komplett Fr. 610.- (Messing Fr. 701.50)

Sternegg AG

8201 Schaffhausen, Tel. (053) 5 12 91 Laden und Ausstellung in Zürich: Manessestrasse 10, 8003 Zürich, Telefon (01) 242 32 88. Laden Bern: R. Bregani, Länggassstrasse 16, Telefon (031) 24 14 80. Exposition à Genève: A. Ammann, 26, parc Château-Banquet, 1202 Genève, Téléphone (022) 32 19 37.



Seules les eaux-de-vie provenant de Grande et de Petite-Champagne de Cognac, ont droit à l'appellation «Fine Champagne».

Kongresshaus Schützengarten St. Gallen

sucht

Chef de partie

in mittlere Brigade.

Eintritt nach Übereinkunft.
Auch Ausländer möglich.

K. H. Frunz
Telefon (071) 24 71 71

10011

HOTEL METROPOL ARBON

BODENSEE

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

ASH *****
AMBASSADOR SERVICE HOTELS



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 Tele-
fonanruf oder eine schriftliche Offerte. Bitte
Frau Kern oder Herrn Silvestri verlangen.

Restaurant Chamäleon
Zugerstrasse 49, 6330 Cham
Telefon (042) 38 18 18

9396

Restaurant «Arcade» in Baden

das Restaurant mit dem
besonderen Etwas

sucht zur Ergänzung seines
jungen Teams

Serviertochter Jungkoch/ Commis de cuisine

5-Tage-Woche, gute Entlöh-
nung, moderne Sozialleistun-
gen, Schichtbetrieb.

Rufen Sie uns doch bitte an
und verlangen Sie Herrn
J. Köslin.

Restaurant Arcade
Bahnhofplatz 1, 5400 Baden
Telefon (056) 22 42 22 P 02-625

Neubau Hotel Eden Nova

Bahnhofplatz 45
3800 Interlaken

sucht per sofort oder nach
Übereinkunft in Jahresstelle
tichtigen, anständigen und
zuverlässigen

Sous-chef

in kleine Brigade
eine anständige und
versierte

Servicetochter oder Kellner

in gutgehendes Speisere-
staurant.

Offerten mit den üblichen
Unterlagen an
Fam. S. Rubin
Telefon (036) 22 88 12 10014

Globus Glatt

sucht für sein modern eingerich-
tetes Personalrestaurant mit 140
Plätzen, aufgeschlossene(n), zu-
verlässige(n) und einsatzwilli-
ge(n)

Kantinenleiter(in)

Als Person vom Fach (gelernter
Koch oder Köchin) mit Erfahrung
in der Personalführung (zirka 5
bis 6 Mitarbeiterinnen) können
Sie eine sehr interessante, selb-
ständige Aufgabe übernehmen.
Es erwartet Sie ein den Leistun-
gen entsprechendes Salär, 5-
Tage-Woche (43 Stunden), gut
ausgebaute Sozialleistungen,
Personalrabatt im ganzen Kon-
zern sowie weitere attraktive Ver-
günstigungen.

Interessierte Personen wollen
sich bitte mit unserer Personal-
abteilung in Verbindung setzen,
welche Ihnen gerne weitere Aus-
künfte erteilt.

Tel. (01) 830 04 11
GLOBUS GLATT
8301 Glattzentrum ofa 154.273.000

Brasserie-Restaurant Brauner Mutz, Basel

sucht nach Übereinkunft jun-
geren

Chef de service (Schweizer)

Wir bieten ein angenehmes
Arbeitsklima (5-Tage-Wo-
che), abwechslungsreiche
Tätigkeit und der Verantwor-
tung entsprechende Entlöh-
nung.

Bewerber senden bitte Ihre
Offerten mit den üblichen
Unterlagen an
G. Meierhofer
Barfüsserplatz 10
Telefon (061) 25 33 69 9761

Wir suchen per sofort oder
nach Vereinbarung:

1 Koch

mit guten Kenntnissen der
ital. Küche
1 versierte

Barmaid 1 Buffettochter 1 Casserolier

(auch Ausländer mit Bewilli-
gung B oder C)
Pizzeria Wildenmann
Schaffhauserstr. 157
8302 Kloten
Tel. (01) 813 01 55
ofa 159.318.919

★ ★ ★ Hotel in Zürich

Gesucht in Jahresstelle zu-
verlässiger, sprachenkundi-
ger

Nacht-Conciere

5 Nächte pro Woche (even-
tuelle nur 3 bis 4 Nächte). Kei-
ne Reinigungsarbeiten.

Offerten erwarten wir gerne
im

Hotel Scheuble
Mühlegasse 17, 8001 Zürich
Telefon (01) 251 87 95 9976

Für die Neueröffnung des
Restaurants Cardinal in Bern
suchen wir per Februar 1981
freundliche und zuverlässige

Serviertöchter

sowie

Serviceaushilfen

Wir sind ein junges, dynami-
sches Team und würden uns
freuen, Sie kennenzulernen.
Gute Verdienstmöglichkeiten
und jeden Sonntag frei.

Gerne erwarten wir Ihre Be-
werbung oder rufen Sie ein-
fach an: Fam. H. Schwyter,
3053 Münchenbuchsee, Tel.
(031) 86 10 73. 9995

HOTEX

Die Professionals
für Übersee-Stellen

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

Wir suchen auf Frühjahr 1981

Kochlehrling Service-Lehrtochter Hotelfach-Assistentin- Lehrtochter

Weitere Auskünfte erhalten
Sie gerne bei Herrn R. Port-
ner, Hotel Bären, 3150
Schwarzenburg, Telefon
(031) 93 03 42. P 06-9663

Gesucht per sofort oder nach
Übereinkunft in lebhaften
Pizzeriabetrieb in Neuenburg

Chef de service

Wir erwarten:

- Freundliches und zuver-
lässiges Auftreten
- Gute Französischkenntnis-
se
- Kontakt- und einatzfreu-
diger Fachmann
- Organisationsstalent

Wir bieten:

- Interessante Dauerstelle
- Angenehmes Arbeitsklima
- Selbstständigkeit
- Zeitgemässe Entlohnung

Gerne erwarten wir Ihren An-
ruf. Herren Andreas Tanner,
Pierre-André Pannatier (038/
24 31 41) oder Herr Alfred
Eggenberger (01/42 49 42)
werden Ihnen gerne nähere
Auskunft geben. 10046



In unserem Erstklasshotel im
Zentrum von Zürich sind fol-
gende Stellen neu zu beset-
zen

Chef saucier Commis de cuisine Kochlehrling Kellner

Wir freuen uns auf Ihre Offe-
te oder Ihren Anruf.

Hotel Plaza
Goethestrasse 18
8001 Zürich
Tel. (01) 252 60 00 10053

Hotel-Restaurant an der Stadtgrenze von Zü-
rich sucht auf 15. Februar oder 1. März

Serviertochter oder Kellner

sowie

Buffettochter oder Buffetbursche

Hätten Sie Lust, in einem jungen Team unsere
neuen Mitarbeiter zu werden, so rufen Sie uns
bitte einfach an

Fam. H. Hausheer
Hotel-Restaurant Sonnentel
8600 Dübendorf/Zürich
Telefon (01) 821 30 52 9986



Wir suchen auf 1. November 1980 oder nach
Übereinkunft jungen, tüchtigen und zuverläs-
sigen

Koch (Entremetier)

Es besteht die Möglichkeit, nach einer gewis-
sen Anlaufzeit den Küchenchef-Stellvertreter
zu ersetzen

sowie für sofort oder nach Übereinkunft

Küchenbursche Buffettochter oder -bursche

(Anfänger(in) wird angelernt)

Ausländer nur mit Bewilligung

Nähere Auskunft erteilt Ihnen gerne telefo-
nisch

Frau Monti
Hotel Bahnhof «Monti», 5312 Döttingen
Telefon (056) 45 10 50 8292

Mitarbeiter für das grösste Hotel der Schweiz.



Suchen Sie den Einstieg in das Hotel- Management?

Wir offerieren jungen Nachwuchsläu-
ten eine ausbaufähige, verantwor-
tungsvolle Position als

Assistant-Manager

Bewerber mit Front-Desk-Erfahrung
haben den Vorzug.

Wir bieten:

- 5-Tage-Woche
- Angenehmes Arbeitsklima
- Gute Aufstiegsmöglichkeiten.

Wir erwarten:

- Sprachkenntnisse D/E/F.
- Bereitschaft, mit jungem Team zusam-
menzuarbeiten.

Gerne erwarten wir Ihren Telefonanruf
oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel NOVA-PARK
Badenerstrasse 420, 8040 Zürich
Telefon (01) 54 22 21 918



Hotel Nova-Park - wo man sich trifft
Hotel Nova-Park, Badenerstrasse 420, CH-8004 Zürich, Telefon 01 54 22 21



HOTEL BÄREN
LANGENTHAL

Auf Mitte oder Ende Januar wird bei uns fol-
gende Stelle frei

Chef de partie

(Stellvertretung des Küchenchefs)

in mittlere Brigade mit anspruchsvoller A-la-
carte- und Bankettküche.

Jüngere Interessenten melden sich bei Herrn
J. Seiler, Telefon (063) 22 29 41. 9996

J. Seiler und Mitarbeiter
Telefon 063 22 29 41



Inserieren bringt Erfolg!

Kenya

International Group with 4 Hotels & Lodges in Kenya

invites applications from high calibre individuals for the post of

Marketing Manager

To be considered, applicants must have marketing/sales/reservations qualifications and proven background at senior level in hotels or leisure/travel field.

Living and working in Nairobi, the marketing manager will coordinate the marketing mix of this successful operation, organising a small team involved in P. R., advertising, printing and promotion, sales (locally and overseas) and running the reservations department.

Reporting to the General Manager, he will be involved in costing, pricing, budgeting and planning the companies commercial policies.

Apart from excellent English, knowledge of French, Italian, Spanish or German would be an asset.

The successful candidate will receive an excellent remuneration package consistent with the position, and will eventually be in line for promotion within the expanding international chain.

A full concise resumé (C. V.) should be sent in all confidence to:

H. Jenny
10, rue de la Neva, 75008 Paris - France.

10067

Hôtel du Rhône Sion



Nous cherchons

chef de réception
assistant F et B

secrétaire de réception

Entrée de suite ou date à convenir.

Faire offre avec c. v., certificats et prétentions de salaire à la direction.

9876

Restaurant Elite à La Chaux-de-Fonds

cherche

garçon de cuisine

Téléphoner (039) 23 94 33.

10068

Hôtel-restaurant de bonne renommée, région Neuchâtel, cherche pour date à convenir

un sommelier

pour salle à manger exclusivement. Salaire élevé.

Faire offres sous chiffres 28-900264 à Publicitas, Treille 9, 2000 Neuchâtel.

Hôtel Central Couvét (Neuchâtel)

cherche pour entrée immédiate ou date à convenir

cuisinier

Sachant travailler seul, aimant les responsabilités et l'indépendance. Bon salaire.

Faire offres ou téléphoner (039) 63 23 81. Assa 87-623

Hôtel des Bergues

case postale 124
1211 Genève 1

(hôtel de luxe de 150 chambres et appartements)

cherche à partir du mois de janvier 1981

un aide-contrôleur-caviste

Nous proposons un poste stable, intéressant et varié avec possibilité d'être nourri et logé sur place.

Nous demandons quelques connaissances de cette branche et être Suisse ou titulaire d'un permis de travail.

Si cette situation vous intéresse, adressez vos offres au bureau du personnel accompagnées d'un curriculum vitae, copies de certificats et photographie.

10049

Hôtel des Bergues

case postale 124
1211 Genève 1

cherche

un chef de rang

pour son département banquets et réceptions.

Faire offres écrites au bureau du personnel accompagnées d'un curriculum vitae, copies de certificats et photographie.

10050

American Colony Hotel Jerusalem

has an opening for the position of

Executive Assistant Manager

as per February/March 1981.

The position requires profound experience in all sections of a hotel with special accentuation on Sales, Reservation and Front Office procedures.

Applicants with determined plans for their future career are requested to forward their application together with full details of curriculum vitae, copies of certificates and recent photo to B. Güller, Personnel-Manager Gauer Hotels.

9798

GAUER HOTELS

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



Hotel Restaurant Hold

sucht für sofort freundliche, tüchtige

Serviertochter

sowie

Tournant

(Saal-Buffer)

Offerten erbeten an

Fam. P. Hold, 7050 Arosa
Telefon (081) 31 14 08

10034



GRAND HOTEL
BEAU RIVAGE
3800 INTERLAKEN

Das führende
Erstklasshotel
Tel. 036 - 22 46 21
TX 32827
Telegr. Beurivage

Für unseren vielseitigen und interessanten Hotelbetrieb mit 170 Betten und einer internationalen Kundschaft suchen wir ab 15. April 1981 für eine lange Sommersaison (evtl. in Jahresstellung) folgende fachlich und charakterlich ausgewiesene Kaderangestellte:

Küchenchef

(nach Möglichkeit eidg. dipl.)

**1. Oberkellner
Chef de réception**
(mit Aufstiegsmöglichkeiten)

**Generalgouvernante
Chefkosmetikerin**

Erfahrene Fachleute mit fundierten Berufskennntnissen werden gebeten, schriftliche Bewerbungen mit Zeugniskopien, Foto und Lohnvorstellungen einzusenden an:

Direktion Grand Hotel Beau Rivage.

10062

Motel-Bar-Restaurant Luna, 3812 Wilderswil

bei Interlaken

sucht per 1. Februar 1981

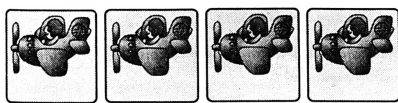
Chef de service

sowie auf Frühjahr 1981

Serviclehrtochter

Offerten an F. Amacher
Telefon (036) 22 84 14 (ab 14 Uhr)

10056



Wir suchen per 1. Februar 1981 oder nach Übereinkunft eine

Anfangssekretärin

für abwechslungsreiche, administrative Arbeiten. Führen unserer Gästekartei mittels EDV (wird angelernt). Druckarbeiten, Vorbereitungen von Werbeausendungen sowie Ablösung an der Telefonzentrale.

Sie erhalten ein Ihren Leistungen entsprechendes Salär. Verpflegung in unserem Personalrestaurant und auf Wunsch können wir Ihnen ein Zimmer in unseren Personallogis zum Verfügen stellen.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Flughafen-Restaurants
8058 Zürich
Personalabteilung
Telefon (01) 814 33 00

10032

Wir eröffnen wieder unsere **Mazol-Bar** und suchen deshalb zum baldmöglichen Eintritt oder nach Vereinbarung freundliche, zuverlässige

Barmaid

evtl. Aushilfe od. Anfängerin
Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihr persönliches Erscheinen.

Restaurant St. Urs/Walliserkanne
Fam. F. Haudenschild-Barmettler, 4500 Solothurn
Telefon (065) 22 33 30 P. 37-499

Restaurant Alpenblick, Arosa

Wir suchen ab sofort oder nach Übereinkunft

Serviertochter

Kost und Logis im Haus. Gezielte Arbeits- und Freizeit. Sehr guter Verdienst.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.
Tel. (081) 31 14 28,
Frau Moro.

1006

Motel in Liechtenstein FL-9495 Triesen bei Vaduz

Wir suchen auf Anfang Februar 1981 noch folgendes Personal:

2 Serviertöchter oder Kellner

in gepflegten Speiseservice

1 Jungkoch

in kleine Brigade

1 Praktikantin oder Sekretärin

für die Réception in Saisonstelle (April bis Oktober).

Auf Ihren Anruf oder schriftliche Bewerbung freuen sich
Klaus und Inge
Schatzmann-Kindle
Telefon (075) 2 26 66

9975



Wir bieten jüngerer Dame mit guter Allgemeinbildung und erstklassigen Fremdsprachenkenntnissen abwechslungsreiche Tätigkeit als

Telefonistin/ Réceptionniste

Eintritt per 1. Februar 1981 oder nach Übereinkunft. Auf Wunsch wird modernes Studio im Hotel zur Verfügung gestellt.

Geregelte Arbeitszeit, 5-Tage-Woche, Sonntag frei. Gute Sozialleistungen, freie Benützung der Dolder-Sportanlage.

Interessentinnen mit Berufserfahrung, die einen angenehmen und stabilen Arbeitsplatz in einem Erstklasshotel mit internationaler Kundschaft schätzen, sind gebeten, ihre schriftliche Bewerbung mit Unterlagen einzureichen an Direktion Hotel Waldhaus Dolder, Postfach, 8030 Zürich. Telefonische Auskunft erteilen gerne die Herren Direktor H. J. Tobler oder P. Lüscher, Personalchef. Telefon (01) 251 93 60.

10057

Cadre

30 ans, dynamique, facilité contact, habitude et goût des responsabilités, bonne présentation, formation diplôme école hôtelière de Lausanne, 10 ans d'expérience dans l'hôtellerie et la parahôtellerie internationale, cherche place stable à Genève, dans la branche et similaire, libre pour voyages, références importantes.
Langues: français, anglais, grec, arabe.

Ecrire sous chiffre 9972 à l'hôtel revue, 3001 Bern.

Do you have the intention to go for some new courses or do you need desperately a long vacation?
We are a young

Hotel Couple

with Hotelpolytechnical Lausanne training and 13 years practical experiences in Switzerland and abroad.
We are gifted in languages: French, German, English and Italian. We would like for example to enable you to have a long and relaxing vacation and to take over your Hotel- or Restaurant business whilst you are away. We are available for a few months anywhere in Europe.
So, if you wish your good services to continue during your absence, then send us your proposal to: cipher D 18-331635 to Publicitas, 1211 Geneva 3.

Diplom-Masseur und Saunaleiter (mit Prüfung)

sucht - sofort oder später - geeignete Beschäftigung (keinen Erwerb).
Ich bin Deutscher (Ruhestandler), alleinstehend, schlank, beweglich, kultiviert, unbedingt zuverlässig, tabak-/alkoholfrei, samstags-/sonntags arbeitsbereit.
Zuschriften erbeten unter Chiffre 10069 an hotel revue, 3001 Bern.

30-jähriger Schweizer, zurzeit

Verkaufsdirektor

für grosse internationale Hotelgesellschaft, sucht neuen Wirkungskreis im In- und Ausland. Beste Branchenkenntnisse und internationale Kontakte vorhanden. Sprachen: D, F, E, I, S, R, Sh.
Offerten unter Chiffre 10005 an hotel revue, 3001 Bern.

Jungkoch, 19 Jahre alt, möchte sich gerne weiterbilden, sucht

Stellung in gutem Hause
Erbittet Angebot mit Kost und Wohnung und Gehaltsangabe.
Angebote an Joachim Textor, Neumagenstr. 4, D-7612 Bad Krozingen. 9991

Diplomierter Masseurin

34 Jahre, Schweizerin, sucht Stelle in Hotel nach Übereinkunft.

Offerten unter Chiffre 10064 an hotel revue, 3001 Bern.

17-jähriger Junge sucht Stelle als

Kochlehrling

auf Frühjahr 1981, wenn möglich in den Bergen.

Offerten unter Chiffre 10002 an hotel revue, 3001 Bern.

Pflichtbewusste, unabhängige Frau sucht Vertrauensstelle in Tea-Room als

Stütze des Patrons

Bin dipl. Köchin. Bevorzugte Region Kanton Bern und Solothurn.
Offerten unter Chiffre K 306842 an Publicitas, 3001 Bern.

Junge Angestellte mit D-, E-, F-Kenntnissen und Handelsdiplom, sucht für die Wintersaison, evtl. länger, eine

Stelle im Hotelfach

in Réception oder Sekretariat.

Angebote sind erbeten an E. Lutz, Kaffee Möwe 8253 Diessenhofen
Telefon (053) 7 64 75 9983

Junger, dynamischer Schweizer, zurzeit in ungekündigter Stellung als

Generalmanager

bei grosser internationaler Hotelkette im Ausland sucht neue Aufgabe. Kochlehre, Handelsdiplom, Hotelfachschule Lausanne. Sprachen: D, F, E, I, S.
Offerten unter Chiffre 10004 an hotel revue, 3001 Bern.

Junge Gerantin

übernimmt Aushilfs- oder Saisonstelle in Hotel oder Restaurant. Antritt sofort möglich.

Telefon (052) 38 11 05 P 44-3551924

Wirtsehepaar sucht auf Dezember 1981 neuen Wirkungskreis als

Pächter- oder Gerantenehepaar

in Hotel oder auch in Schulgruppenlager usw.

Offerten unter Chiffre 10003 an hotel revue, 3001 Bern.

Ich bin 39 Jahre alt und 15 Jahre in der Gastronomie selbständig. Von Beruf bin ich Koch. Seit 1979 führe ich den elterlichen Betrieb am Bodensee, der in den Wintermonaten geschlossen ist. Bis Mitte April möchte ich einem führenden Unternehmen oder einem Hotel meine Mitarbeit anbieten. Ich denke an

Geschäftsführung, Chef de grill oder F & B Management

Sollten Sie eine geeignete Position für mich frei haben so schreiben Sie bitte an Hermann Steidle, D-7759 Hagnau-B'see, Telefon 0049/07532-5900. 10024

Dipl. EHL, 1978, sucht

geeignete Stelle

ab sofort bis Mitte März.
Sprachen D, F, E.

Eilofferten unter Chiffre 10065 an hotel revue, 3001 Bern.

Kaufmann

mehrfährige Erfahrung in Gastronomie, Treuhand, Handel und Industrie (Buchhaltung, Einkauf, Personalwesen). Sprachen D, I, F, sucht verantwortungsvolle Anstellung auf Frühling 1981, evtl. Teilzeit, Raum Freiburg, Bern (div. Fähigkeitsausweise vorhanden).

Offerten bitte unter Chiffre 17-304670 an Publicitas AG, 1701 Freiburg.

Zuverlässige, 24-jährige Tochter mit Diplom: Handelsschule Neuenburg, Hotelfachschule Lausanne, D, F, E, sucht Stelle in

Réception oder Sekretariat

Offerten erbeten an Esther Maeder, Schlachthofstr. 29, 8200 Schaffhausen. ofa 130.734.235

Junger Reisebüroangestellter

sucht neuen Wirkungskreis, Raum Kanton Thurgau oder nähere Umgebung bevorzugt. Mehrjährige Erfahrung vorhanden.

Eintrittsdatum 1. April 1981.

Offerten bitte unter Chiffre 41-351289 an Publicitas, 8401 Winterthur.

Junge Frau, im kaufm. Büro tätig, sucht

Stelle im Hotelgewerbe

(Réception, Service, Buffet), Service- und Französischkenntnisse. Eintritt: Frühjahr 1981 (April/Mai)
Offerten unter Chiffre 10063 an hotel revue, 3001 Bern.

Sekretärin (CH, 28) sucht

Aushilfsstelle

für Hotelréception oder Service in den Bergen, vom 25. Dezember bis circa 3. Januar. Receptionserfahrung, sprachgewandt (D, F, E) und vielseitig einsetzbar.

Sie erreichen mich unter Telefon (064) 53 13 87. ofa 107.701.334

Junges Schweizer Ehepaar sucht

Saisonstelle

im Gastgewerbe. Erfahrung vorhanden.

Offerten unter Chiffre O 03-356041 an Publicitas, 4010 Basel.



Inserate in der Hotel-Revue haben Erfolg!

Important
Prière de préciser la date de parution

LIEGENSCHAFTEN-MARKT • MARCHÉ IMMOBILIER

Gesucht in der deutschen Schweiz (Sommer- und Winterkurort) ein

Hotel garni

oder ein günstiges Objekt für einen Umbau in Hotel garni. Evtl. bestehendes Hotel-Restaurant. Per Ende 1981 oder Frühjahr 1982. Anzahlung - zirka Fr. 200.000.-.

Offerten unter Chiffre 13-32700 an Publicitas, 7001 Chur

A louer au centre d'un village touristique, en Gruyère

boulangerie/pâtisserie tea-room avec alcool, bar

appartement de 6½ pièces, garage.

Situation d'avenir pour couple dynamique.

Pour visites et offres:

M. Pasquier, Broc, (029/6 25 17) ou A. Pasquier, Bulle (029/2 32 33) P 17-30877

Zu vermieten auf Frühjahr 1981 in Döttingen (AG)

Hotel-Restaurant Salmen

Gut eingeführtes und bekanntes Lokal im Zentrum an der Hauptstrasse gelegen. Schönes Restaurant mit Sali und neugebauter, moderner Küche. Sichere Existenz für tüchtiges und ausgewiesenes Ehepaar.

Anfragen an Walter Benz, 5312 Döttingen
Telefon (056) 45 29 03 9952

Gesucht

Hotel

80 bis 150 Betten, Restaurant separat, Zimmer mit Bad oder Dusche bevorzugt. Pacht/Kauf, Lage: Genesee, Tessin, Winter- und Sommerkurort. Bitte Verhandlungspreis angeben.

Offerten unter Chiffre 25-495270 an Publicitas, Postfach 591, 8021 Zürich.

Zolingen

Zu vermieten eventuell zu verkaufen per sofort oder nach Übereinkunft

Tea-Room

mit Bäckerei, 70 Plätze, mod. Einrichtung, zusätzlich zwei 3-Zimmer-Wohnungen sowie 7 Einzelzimmer. Grundstück 9 Aren.

Weitere Auskunft erhalten Sie unter Chiffre 29-91326 an Publicitas, 4600 Olten.

A vendre au centre de village, région lausannoise, belle

auberge

renovée et ayant un équipement de 1^{er} ordre. Restaurant, café, salles et une dizaine de chambres. C.A. environ fr. 700.000.- p. a. Pour traiter fr. 450.000.-.

HRC Services SA, conseils en hôtellerie et restauration, case 45, 1247 Anières/GE, tél. (022) 51 18 92. 10040



Zu verkaufen

Hotel-Restaurant

60 Betten, 80 Sitzplätze, Jahresbetrieb, gute Existenz.

Auskunft erteilt Chiffre 13-1629 der Publicitas, 7001 Chur.

TREUHAND AG
des Schweizer Hotelier-Vereins
FIDUCIAIRE SA
de la Société suisse des hôteliers



Wir suchen zur persönlichen Führung und zu kaufen durch einen solventen Hotelier ein

Saisonhotel mit Passanten-Restaurations

in den Kurorten Davos, Klosters, Flims oder St. Moritz.

Im Idealfall weist der Betrieb folgendes Gesicht auf:

- 4-, evtl. 3-Stern-Kategorie
- 20 bis 50 Gastbetten
- 50 bis 80 Restaurationsplätze
- gehobene Restauration
- 2 Saisons
- Umsatzbereich: 600.000.- bis 1.500.000.-.

Die ausgewiesenen fachlichen Qualitäten des Käufers geben Gewähr dafür, dass eine bisher erfolgreiche Geschäftspolitik weiterverfolgt und durchgesetzt werden kann.

Ihre Kurzofferte behandeln wir selbstverständlich mit voller Diskretion. Bitte schicken Sie sie an:

Dr. J. D. Pointet, Direktor
Treuhand AG des Schweizer Hotelier-Vereins
Steinstrasse 21, 8036 Zürich 9894

Inserieren bringt Erfolg!

Zu verpachten an zentraler Lage in der Ostschweiz modern eingerichtetes

Speiserestaurant mit Pizzeria

Fremdenzimmer. Das Inventar ist vollständig vorhanden.

Pachtzins und weitere Auskünfte auf Anfrage unter Chiffre 9895 an hotel revue, 3001 Bern.

A vendre dans campagne genevoise

restaurant-bar

(100 places) - terrasse. Immeuble et annexes sur belle parcelle arborisée de 3000 m². Prix de vente fr. 1.200.000.-.

HRC Service SA, conseils en hôtellerie et restauration, case 45, 1247 Anières/GE, tél. (022) 51 18 92. 10042

Zu verkaufen

*** Hotel-Restaurationsbetrieb-Bar

in bekanntem Bündner Sportort.

(Nur an kapitalkräftige Interessenten.)

Offerten unter Chiffre 9988 an hotel revue, 3001 Bern.

Westschweiz

Zu verkaufen in zentraler Lage in Vevey sehr schöne Kaffee-Bar alkoholfrei, gut eingerichtet, 60 Sitzplätze, Umsatz ausbaufähig, Preis Fr. 165.000.-.

Interessenten mit Eigenkapital wollen bitte ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen eingeben unter Chiffre 167471 an Publicitas, 1800 Vevey.

A vendre dans banlieuse genevoise

auberge

Magnifique terrain de 6000 m². Possibilités d'agrandissement et de développement (p. ex. tennis, squash, etc.). Prix de vente fr. 1.250.000.-.

HRC Services SA, conseils en hôtellerie et restauration, case 45, 1247 Anières/GE, tél. (022) 51 18 92. 10041

Zu verkaufen oder zu vermieten im Wallis

Café-Restaurant

für Wirtsehepaar. Seriose Referenzen. Schöne Umgebung. Eigenkapital oder nötige Garantien: Fr. 200.000.-. Französische Sprache notwendig. Agenturen unerwünscht. Schriftliche Offerten unter Chiffre PB 359025 an Publicitas, 1002 Lausanne.

A vendre dans le Val d'Anniviers/Valais

hôtel, 32 chambres

Convindrait aussi pour colonies.

Ecrire sous chiffre P 36-110432 à Publicitas, 3960 Sierre.

Gesucht

Hotel in Kurort

im Kanton Graubünden, mit zirka 40 bis 60 Betten. Antritt nach Vereinbarung. Grössere Anzahlung möglich.

Offerten bitte an:

Balmanag AG
Postfach 2239, 4002 Basel
Telefon (061) 22 33 57 P 03-10994

Zu verkaufen, sehr gut gelegene

Liegenschaft

mit Restaurant, grossem Saal, Kegelbahn, Wohnung, usw. in einem Vorort Basels in Stadtnähe, ausbau- und entwicklungsfähig.

Weitere Auskünfte an Interessenten unter Chiffre 9885 an hotel revue, 3001 Bern

H *** -Organisation

sucht in Miete oder Kauf

Hotel-Restaurants

in der ganzen Schweiz.

Offerten bitte unter Chiffre 109180 an hotel revue, 3001 Bern.

A remettre à Genève dans quartier très fréquenté et en pleine expansion

restaurant-bar-snack-terrasse

parfaitement équipé, très bon rendement, C.A. fr. 1.300.000.- environ.

HRC Services SA, conseils en hôtellerie et restauration, case 45, 1247 Anières/GE, tél. (022) 51 18 92. 10043

Was ein Einkäufer alles wissen muss

Die Leistungsfähigkeit eines gastgewerblichen Betriebes hängt zum vorwiegenden Teil vom qualifizierten Einkauf ab. Den Einkauf darf heute niemand lediglich als Bestellvorgang ansehen, denn er ist für das Betriebsergebnis von grosser Bedeutung. Was man im Einkauf einspart, braucht nicht erst verdient zu werden.

Ziel: Jeder Teilnehmer soll moderne Einkaufsmethoden kennen lernen und die verschiedenen Verfahren realisieren können.

Inhalt:

- Grundvoraussetzung für den Einkauf
- Organisation des Beschaffungs- und Lagerwesens
- Lagerbewirtschaftung
- Dokumentationstechnik
- Informationsbeschaffung
- Praktische Beispiele aus der Praxis

Teilnehmer: Betriebsleiter und Kaderangestellte, die sich mit dem Einkauf befassen.

Kurs-Nr.: I/81.

Datum: 13. Januar 1981.

Kursort: Hotel Stern, Chur.

Zeit: 9.30 bis 17.00 Uhr.

Kursleitung: Walter Rohner, Abteilung für berufliche Ausbildung, Leiter der Fachkurse SHV.

Auskünfte: siehe Inserat «weitere Kurse».

Verkaufsförderung für Réceptionsangestellte

Alle Mitarbeiter, die in einem gastgewerblichen Betrieb an der Front wirken, beteiligen sich direkt oder indirekt am Verkauf der Dienstleistung. Sind sie auch dementsprechend ausgebildet?

Ziel: Dank den erworbenen Kenntnissen sind die Teilnehmer fähig, ein gezieltes Verkaufsgespräch zu führen sowie die Gäste vor, während und nach dem Hotelaufenthalt noch besser zu betreuen.

Inhalt:

- Wie behandle ich meine Gäste?
- Das Verkaufsgespräch
- Der systematische Aufbau
- Fragetechnik
- Verkaufsfördernde Massnahmen
- Kann der Schrittwegverkehr vereinfacht werden?
- Zusammenarbeit mit Reisebüro
- Gästebetreuung
- Verhalten bei Reklamationen

Teilnehmer: Chef de réception und seine Mitarbeiter(innen)

Kurs-Nr.: I/81.

Datum: 15. 1. 1981

Ort: Hotel Hilton, Basel

Zeit: 9.30 bis 17.00 Uhr.

Kursleiter: Walter Rohner, Abteilung für berufliche Ausbildung, Leiter der Fachkurse SHV.

Referent: Urs Hofmann, Abteilung für berufliche Ausbildung SHV.

Auskünfte: siehe Inserat «weitere Kurse».

Weitere Kurse Prochains cours

Personaleinsatzplanung - ein teures Detail

Ziel: Sie sollen die Grundsätze einer erfolgreichen Personaleinsatzplanung erläutern und ein geeignetes System in Ihrem Betrieb anwenden können.

Kurs-Nr.: X V/80

Datum: 3. Februar 1981

Ort: Zürich

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 Bern
Tél. (031) 46 18 81

Die private Fachschule, die hält was sie verspricht:

Individuelle, zielstrebige und verantwortungsbewusste Service-Stufenausbildung für die gepflegte Praxis im Hotel- und Gastgewerbe.

Kursdokumentation, Spezialkursausweis, Gratiplacierung.

Auskünfte, Schulprospekt und Kursprogramm erhalten Sie unverbindlich.
Tel. (041) 44 69 55

BLÄTTLERS Spezialfachschule

* Grundsicherung
** Spezialkurse

Service *

12. 1.-30. 1./9. 3.-27. 3.

Bar **

2. 2.-6. 2./30. 3.-4.

Chef de bar **

9. 2.-13. 2./6. 4.-10. 4.

Flambieren/Tranchieren **

5. 1.-9. 1./16. 2.-20. 2.

Chef de service **

27. 4.-1. 5.

Weinseminar **

18. 5.-22. 5.

6000 LUZERN

Murbachersstrasse 16

Internationale BARFACHSCHULE Kaltenbach

Modernste Fachausbildung mit Diplomabschluss. Deutsch, franz., ital., engl. Älteste und meistbesuchte Fachschule der Schweiz, gegr. 1913. Perfekt im Fach durch Kaltenbach = Zukunftssicher! Kostenlose Stelleninformation. Frühzeitige Anmeldung erwünscht.

Kursbeginn: 5. Januar/2. Februar

Auskunft und Anmeldung:
KALTENBACH, Weinbergstrasse 37, 8006 Zürich
Telefon (01) 47 47 91 (3 Min. v. Hauptbahnhof)



The EFA International School
«EFA House» 58, Chapel Road
WORTHING West Sussex
(ENGLAND)
Telefon (0903) 209 244
Telex 872 612

Englischkurs an der Südküste von England

- Spezialkurs für Hotelangestellte
- Vorbereitungskurse auf alle anerkannten Englischprüfungen mit Abschlussdiplom vom:
 - 5. Januar 1981 bis 27. März 1981
 - 6. April 1981 bis 26. Juni 1981
 - 29. Juni 1981 bis 11. September 1981
 - 28. September 1981 bis 18. Dezember 1981

Preis: £ 722, Dauer: 12 Wochen

• Intensiv-Sommerenglischkurse ab 2 Wochen

• Cambridgekurse

6. April 1981 bis 26. Juni 1981

28. September 1981 bis 18. Dezember 1981

Preis: £ 722, Dauer: 12 Wochen

Die Preise verstehen sich inkl. Schulgeld, Vollpension in engl. Familie • Modernste Lehrmittel • Kleine Klassen • Exkursionen • Sportmöglichkeiten.

Kursteilnehmer werden am Flugplatz abgeholt. Charterflug ab Zürich kann bei unserer Vertretung in der Schweiz zu den jeweils bestmöglichen Bedingungen gebucht werden.

Ausführliche Dokumentation und weitere Auskünfte erhalten Sie bei:

Frau N. Frei, Seeburgstrasse 8, 6006 Luzern
Telefon (041) 37 29 18



J. W. Lord M. A. (Oxford) Direktor
9, North Street, Worthing, Sussex/England

fachbezogenes Englisch lernen

12wöchiger Kurs, 20 Std./Woche
Beginn 5. Jan. 1981 + 30. 3. 1981

8wöchiger Kurs, 20 Std./Woche
Beginn 2. Februar 1981

Preis £ 650.- für 12 Wochen
£ 450.- für 8 Wochen Felco

Preis inkl. Unterkunft und Verpflegung bei einer englischen Familie.

Information und Prospekte erhältlich von:
Margrit Knecht, Paulstrasse 6, 8008 Zürich.

VERMISCHTES • DIVERS

Nous sommes continuellement à disposition pour livrer du

mélange de fondue

de première qualité, à un prix modéré.

Paul Schär, Säles
1711 Ependes
Téléphone (037) 46 58 50 9993

Ausgewiesener Architekt mit vielseitiger Erfahrung, auch auf dem Gebiet Gastgewerbe, Touristik, Sport, empfiehlt sich für

Planung und Bauleitung

im Raum Zentralschweiz.
Telefon (042) 36 67 31 9913

Für Kauf und Verkauf sowie Miete und Vermietung von

gastgewerblichen Betrieben:

HOTEL-IMMOBILIEN-ZÜRICH AG

Ältestes Spezial-Treuhandbüro für das Gastgewerbe.
Seidengasse 20, 8023 Zürich 1
Telefon (01) 211 60 62 109

Berufe mit Zukunft

Hotelreceptionist/Reiseleiter(in), Steward(ess), Animatour(in), Sekretärin. Kürzeste Ausbildungszeit. Einsatz auch in England möglich, Direkt- und Fernkurse.

Telefon 069/22 44 44, Touristik-Institut, Dienersstrasse 20, München 2. 9851

Hotel- und Restauranteinrichtungen

Wir fabrizieren und richten ein, zu allergünstigsten Bedingungen: Rest-Tische, Stühle, komplette Hotelzimmer ohne Bettzeug. Jeder Betragshöhe bis 25% WIR.

Anfragen
Impema, Postfach, 5016 Ob-Erlinsbach 10039

Als langjähriger Berufsmann bin ich in der Lage, Hotels und Gaststätten mit einer

Fondue-Mischung

zu beliefern.

Anmeldungen erbeten an:
Paul Schär, Fromager, Säles
1711 Ependes
Telefon (037) 46 58 50 9992

Aus besonderen Umständen günstig zu verkaufen

gesamtes Gross- und Kleininventar

aus mittelgrossem Restaurationsbetrieb. Das Inventar befindet sich in sehr gutem Zustand. Kauf von einzelnen Inventargegenständen unter Umständen ebenfalls möglich.

Gerne erwarten wir Ihre Anfrage unter Chiffre Z 320615 an Publicitas, Neugasse 48, 2501 Biel, oder nach 19 Uhr Telefon (032) 22 92 62.

Kapitalanlage
Zu verkaufen alter, prachvoller

Khirman-Teppich

4,00x2,90 m
(Preis weit unter der Schätzung.)

Tel. (064) 43 41 18
ofa 104.706.005

Top Duo Unterhaltungsmusik
TANZ
061 + 47 18 36
vielschlagig - preisgünstig

Silvester-Neujahr freil

Musik-Duo/Trio
spielt angenehme Unterhaltungsmusik (Klavier, Akkordeon, evtl. Bläser oder Bass). Eigene

Anlagen.
Anfragen
Tel. (01) 950 32 18/36 9967

Jedes Problem
lost
diskret

01/720 85 86
Schnell, sorgfältig, mit Erfolgsgarantie
Hans Wyl AG, Thunwil

WIBIS-Maschinen für Innen- und Aussenreinigung

30 Jahre Erfahrung

Teppich- und Polster-Grundreinigung. So gründlich - so schonend - so einfach wie noch nie. Sprühextraktions-Geräte ab Fr. 1870.-
ofa 148.237.975

Wibis AG
Reinigungsmaschinen, geräte und produkte
8910 Affoltern a A
Tel. 01 76163 36

Ein Restaurant unter Ihrer Leitung!

Ist das Ihr Berufsziel? Wenn ja, dann hilft Ihnen unser neuer Fernkurs für das Hotel- und Restaurationsgewerbe, dieses Ziel zu erreichen.

Je mehr Sie wissen und können, um so besser für Sie und Ihre Gäste. Bei uns studieren Sie nebenberuflich, ohne Lohnausfall in der Freizeit. Aus dem Kenner wird ein Könner.

Wenn Sie unseren Kurs absolviert haben, dann wissen Sie mehr, können Sie mehr, leisten Sie mehr. Denn die Fachaktionen wurden von Experten des «Mövenpick» ausgearbeitet. Von Leuten also, die ihr Geschäft verstehen.

Wenn Sie diese Anzeige ausschneiden und einsenden an

INSTITUT MÖSSINGER AG (Abl. 4658)
Räffelstrasse 11, 8045 Zürich, Telefon (01) 35 53 91,
dann informieren wir Sie gratis und unverbindlich.
150seitiger Informationskatalog kostenlos.

Hotelsommer 1980

Trotz 12½% Plus weit von 1971

Nach den Erhebungen des Bundesamtes für Statistik zählte die Schweizer Hotellerie von Mai bis Oktober 1980 rund 20,2 Mio Übernachtungen, das sind 2¼ Mio oder 12½ Prozent mehr als im Sommer 1979. Mit dieser Erhöhung um einen Achtel wurde nach den Sommerhalbjahren 1970 bis 1973 das fünfbeste Ergebnis erzielt, das noch um 7 Prozent unter dem Rekordstand von 1971 liegt.

Das erfreuliche Resultat ist vor allem dem relativ «billigen» Schweizer Franken und dem im Vergleich zum Ausland sehr niedrigen Teuerung im schweizerischen Gastgewerbe zu verdanken.

Freude an Schweizer Frequenz

Gegenüber 1979 stiegen die Logiernächte inländischer Gäste um 4½ Prozent auf den neuen Sommerrekord von 8,07 Mio. Die Nachfrage aus dem Ausland verbesserte sich um 19 Prozent auf 12,1 Mio Aufenthalte, nachdem in den beiden vorangegangenen Sommerhalbjahren deutliche Rückschläge zu verzeichnen gewesen waren. Überdurchschnittlich vergrößert hat sich im Vergleich zum Sommer 1979 u. a. die Besucherzahl aus Gross-

britannien (+32%), der Bundesrepublik Deutschland, den USA (je +26%) und den Niederlanden (+22%). Reger war aber auch der Reiseverkehr aus Kanada (+19%), Italien (+16%), Österreich (+12%), Frankreich (+11%), Belgien (+6%) und aus den meisten übrigen Ländern. Von den wenigen Einzugsgebieten mit rückläufigen Frequenzen ist lediglich Japan (-1%) zu erwähnen.

Tessiner Erfolg

Auf regionaler Ebene meldeten das Tessin (+21%), die Zentralschweiz (+19%), das Berner Oberland (+18%), das Wallis und die Nordwestschweiz (je +15%) über dem Landesmittel liegende Zuwachsraten. bsta

Kalender • Calendrier

Messen Foires

- 1981**
14.-18.1. VAKANTIE, Utrecht
24.1.-1.2. CMT, Caravan, Motor, Touristik, Stuttgart
27.-30.1. ATB '81, Austria Touristikbörse, Wien
3.-8.2. Bourse du tourisme pour la Méditerranée et l'Amérique latine, Lisbonne
6.-15.2. FITUR 81, Int. Tourismusmesse, Madrid
7.-15.2. Int. 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. Tourismusmesse, Berlin
13.-18.3. Internorga, Internat. Fachausstellung für Gastronomie und Catering, Hamburg
19.-23.3. Salon des vacances, Int. Ferienmesse, Lausanne
21.-29.3. Salon des vacances, Bruxelles
28.3.-2.4. BIT 81, Borsa Internazionale di Turismo, Milano
3.-12.4. LOISIRAMA 81, 4e Foire internationale des loisirs, Genève
24.4.-3.5. Primexpo, Ausstellung für Tourismus, Freizeit und Sport, Lugano
25.4.-4.5. MUBA, 65. Schweizer Messenmesse, Basel
29.4.-1.5. PATA, 6. Reisemarkt, Singapur
1.-6.5. HoBedA, Hotelbedarfs-Ausstellung, Visp
17.-21.5. Rendez-vous Canada, Reisemarkt 81, Halifax/Kanada
18.-23.5. INFOTEL 81, informatique hôtelière, Genève
12.-27.9. Comptoir Suisse, 62e Foire nationale, Lausanne
14.-20.9. Intermette '81, Messe für Einrichtung für Sport, Freizeit und Tourismus im Gebirge, München
18.-23.9. IGAF, Int. Fachmesse für das Hotel- und Gaststättengewerbe, München
8.-18.10. OLMA, St. Gallen
10.-14.10. PowWow 1981, Philadelphia
10.-15.10. Anuga, Weltmarkt für Ernährung, Köln
24.10.-8.11. Snow 81, Schau für Sport, Winter und Erholung, Basel
3.-5.11. TTT 81, Travel Trade Workshop, Montreux
8.-11.11. Intern. Hotel, Motel und 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

- 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. del., Fribourg
2.6. SWV, Schweizer Wirtverband, Delegiertenversammlung, Basel
12.-18.10. SVZ, 25. Agenturcheffkonferenz, Interlaken
26.-29.10. 37. IATA-Jahresversammlung, Cannes
20.-25.11. Europäische Vereinigung der Kongressstädte, Generalversammlung, Salzburg

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 Fune, 5. Intern. Seilbahnkongress, München
10.-14.10. ASAE-Kongress, Acapulco
18.-25.10. ICCA-Kongress, Salt Lake City

Kulinarische Wochen Actions gastronomiques

- 1980/81**
28.11.-21.12. Leckerbissen aus dem Burgund, Sutter's Grill, Hilton Hotel, Zürich
1.12.-31.3. Churrasco-Steakhäuser in Basel, Bern, Zürich, Lausanne und Genf
12.-20.12. Selle d'agneau rôti au four, Casino Bern
bis 31.1. Curry-Spezialitäten Bahnhofbuffet SBB, Rapperswil SG
bis 31.1. Fischspezialitäten «La table de neptunes» Gasthaus Schiff, Rapperswil SG

Workshop

- 1981**
6.-7.1. *E = nur auf Einladung
8.1. Hotelplan Workshop, Genève, *E
13.-16.1. Airtour Suisse Ferienmesse, Bern
18.-24.1. Club Méditerranée, 6wöchige Verkaufsseminare, Engelberg, *E
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
30.-31.1. Esco-Agenten-Meeting, Interlaken, *E
25.-27.3. Norwegisches Fremdenverkehrsamt, «Workshop 81», Fährschiff Prinsesse Ragnhild, Oslo-Kiel-Oslo, *E

Generalversammlungen Assemblées générales

- 1981**
23.1. Seereisen-Komitee, Generalversammlung, Montreux
18.-20.2. PATA, Jahrestagung, Los Angeles
25.2.-1.3. Common Market Travel Association, Cannes
24.3. SHV, Schweizer Hotelier-Verein, Ausserordentliche Delegiertenversammlung, Zürich

Votre Bibliothèque

Dernier arrivage...

«Les plus belles réserves naturelles de Suisse»

C'est le nom donné au dernier-né de la collection Duo-Loisirs des Editions Ringier et c'est au fil d'un texte captivant et scientifiquement documenté, riche également de nombreuses illustrations, que ses parents, Dieter Burckhardt et Hansueli Müller, convient le public à une inoubliable promenade à travers les régions privilégiées de Suisse, en le rendant toutefois attentif aux problèmes actuels de protection de la nature.

● **Ouvrage grand format** 22 x 29 cm, 240 pages, 200 photos, avec guide de poche. Fr. 56.60. Libraires de Suisse romande et MPA Michel Patthey, ch. du Bochet 68, 1025 Saint-Sulpice.

«Champagne: la coupe est pleine»

Le champagne. La Champagne – îlot de prospérité dans une France en proie aux assauts de la crise – vivent aujourd'hui encore, heureux, voire comblés. Est-ce une raison pour s'endormir, cesser d'entreprendre ou de prévoir? C'est la question que pose dans son livre Paul Bergeot, PDG de Bessard de Bellefont et de Salon, patron d'une entreprise modèle, qui raconte l'histoire passionnante du champagne d'hier en décrivant aussi celui d'aujourd'hui et ce que sera peut-être celui de demain.

● **Bibliothèque des Leaders, Perspectives 2001**, S.I.G. Diffusion, 110, rue du Cherche-Midi, 75006 Paris.

«Passport gastronomique 1980/81»

Le Groupement «La Route suisse des plaisirs de la table», fondé en 1965, vient de publier son «Passport gastronomique 1980/81», qui doit permettre aux gourmets de trouver des restaurants offrant à la fois un excellent accueil, un service de qualité et des spécialités traditionnelles. On y trouve une cinquantaine d'établissements – les meilleurs y sont! – répartis dans toute la Suisse.

● **Route suisse des plaisirs de la table**, 2013 Colombier NE.

«L'enfance des chefs»

Tout est-il joué dès l'enfance? Le milieu, l'éducation, les premières expériences scolaires ont-ils à ce point déterminants qu'ils infléchissent inmanquablement le cours d'une carrière? Une question essentielle à laquelle répondent douze personnalités helvétiques de premier plan, figures marquantes de l'économie et de la politique. Cette galerie de portraits, due au talent de notre confrère Dominique Traversini, permet de mieux comprendre pourquoi certains hommes ou certaines femmes sont devenus des chefs. Parmi eux, figurent notamment, outre M. G.-A. Chevallaz, conseiller fédéral, MM. Walter Leu, directeur de l'ONST, Jack Bolli, PDG de Kuoni, et Armin Baltensweiler, président de la direction de Swissair.

● **Editions Construire**, av. de Villamont 17, 1005 Lausanne, 6 francs.

Bibliothek

Organisation und Datenverarbeitung in Hotellerie und Gastronomie

mit 102 Abbildungen und 30 Tabellen, 284 Seiten, DM 49.80. Neuer Handelsverlag, Bad Wörishofen BRD.

Der Schwerpunkt dieses Fachbuches liegt auf der Darstellung des organisatorischen Aufbaus eines Hotels beziehungsweise gastronomischen Betriebes mit Beispielen aus der täglichen Praxis. Dabei werden Lösungen mit Hilfe der modernen Datenverarbeitung aufgezeigt.

Unter Berücksichtigung zeitgemässer pädagogisch-didaktischer Anforderungen machen die systematisch erfassten Management-Bausteine die beiden Fachbücher zu einem wertvollen Nachschlagewerk.

Das neue vegetarische Kochbuch

Ingrid Früchtel: Rat und Rezept-Ideen für naturgemässe Ernährung. 132 Seiten mit 12 Farbfotos und mit Zeichnungen. Glanzband, Fr. 29.80.

Es geht um eine Kost mit naturbelassenen Zutaten, die auf Leisten verzichten kann – aber nicht verzichten muss! Ingrid Früchtel zeigt anhand der vielen Rezepte ihres Ratgebers, wie abwechslungsreich und wohlschmeckend man sich mit Gerichten aus Vollkorn, Gemüse, Salat, Hülsenfrüchten, Obst und anderen Naturprodukten ernähren kann. Die Rezepte dieses Buches sind für jeden problemlos nachzukochen, sie bieten selbst Feinschmeckern alles, was zu einer wohlschmeckenden und vernünftigen Ernährung gehört.

Barbuch

Michael Jackson, Spirituosen – Drinks. 144 Seiten, durchgehend zweifarbig gedruckt, mit 6 Kartenabbildungen und 30 Zeichnungen illustriert. Kunstledereinband mit farbigem Schutzumschlag. Format 9x19 cm, Preis Fr. 16.80. Hallwag-Taschenführer.

Ein handlicher und übersichtlicher Führer in die Welt der Bar- und Mischgetränke, mit Cocktailrezepten und vielfältigen Tips.

Lafite. Porträt eines grossen Weines

von Cyril Ray, 240 Seiten, Fr. 38.–, Raaber Verlag

«Lafite» ist die erste Einzeldarstellung, die jemals über ein Weingut verfasst wurde und zwar unbeeinflusst und ohne Auftrag von seiten der Gutsbesitzer. Der grosse alte Mann der englischen Weinliteratur, Cyril Ray, dessen Genauigkeit in den historischen Fakten von seinem Geschichtsstudium in Oxford und einer bewegten Journalistenkarriere herührt, zeichnet ein lebendiges, kenntnisreiches und stilvolles Porträt. Er weist auf das Geschmacksverhalten längst entschwundener Generationen sowie auf frühere Praktiken in der Weinbereitung hin und erhellt – ein besonderer Leckerbissen für alle Bordeauxfreunde – die Hintergründe der Klassifikation der Gewächse des Médoc von 1855. Die Rivalität zwischen Lafite- und Mouton-Rothschild wird so wenig ausgespart wie Schwierigkeiten mit Profitreuen, die aus dem Namen Kapital zu schlagen versuchten. Nach einem

Rundgang durchs Schlösschen treffen wir auf die Menschen, die von der Nachkriegszeit bis heute die Geschichte auf Lafite lenkten. Und in einem der beiden Anhänge ist der Bericht über eine bisher wohl einmalige Degustation aus dem Jahre 1979 über die besten Lafite-Jahrgänge zwischen 1799 und 1976 wiedergegeben.

Die hübsch gestaltete und illustrierte Ausgabe wurde von Hanspeter Reichmuth für den deutschsprachigen Raum bearbeitet und dem englischen Original gegenüber leicht erweitert.

Ferienortplanung

Weil Ferienorte zu Unternehmungen grosse Ähnlichkeiten aufweisen, können Managementinstrumente aus dem Unternehmungsbereich erfolgreich auch in Ferienorten angewendet werden.

Der Autor hat mit der Planung eines der wichtigsten Managementinstrumente herausgenommen und gezeigt, wie unternehmungsorientierte Planungskonzepte erfolgreich in Ferienorten einsetzbar sind und bis zu welchen Grenzen die Anwendung solcher Konzepte in Ferienorten gehen kann. Das Buch bietet Ansätze für ein gemeinsames Vorgehen der einzelnen Leistungsträger (Hotels, Bergbahnen, Verkehrsverein usw.) zur Erstellung eines einheitlichen, den individuellen Verhältnissen und Möglichkeiten eines jeden Ferienortes angepassten Angebotsbündels.

Franz Tschiederer, Ferienortplanung, eine Anwendung unternehmungsorientierter Planungsmethodik auf den Ferienort. St. Galler Beiträge zum Fremdenverkehr und zur Verkehrswirtschaft. Reihe Fremdenverkehr 12, 320 Seiten, kartoniert, Fr. 38.– (Verlag Paul Haupt Bern).

«Zu Gast in Bern»

Neuer gastronomischer Führer von Hans Erpf und Alexander Heimann erschienen. Gründlich, aber ohne tierischen Ernst, werden 53 Spezialitätenrestaurants, Beizen und Beizchen, Bars und Nachtkale vorgestellt, bewertet (1 bis 6) nach Küche, Keller, Bedienung, Ambiente und Originalität. Zusätzlich mit Stadtplan, Standortangabe, Parkierungsempfehlungen und alphabetischem Schutzregister ausgestattet, geht auch der ortskundige Besitzer dieser praktischen und originellen Neuerscheinung «Zu Gast in Bern» (Stämpfli Verlag Bern, 16 Fr.) dorthin, wo er weiss, dass seine Erwartungen erfüllt werden.

Personalien

Die Österreichische Fremdenverkehrswerbung Zürich gibt per 31. Dezember 1980 eine Umbesetzung in ihrem Pressereferat bekannt. Nach vielen Jahren verlässt Fräulein Doris Rinke die OFeVW Zürich, um ein andere Arbeit in Österreich aufzunehmen. An ihre Stelle tritt Fräulein Claudia Helm, die seit drei Jahren in dieser Zweigstelle das Chefsekretariat leitet.

Hotelplan hat eine Pressestelle geschaffen, die von Gabi Castiello geführt wird. Gabi Castiello verfügt über eine langjährige Erfahrung in der Reisebranche. Sie war vor ihrem Hotelplan-Engagement zuletzt bei der italienischen Fluggesellschaft Alitalia Zürich als Pressechefin tätig.

COGNAC
Bisquit
 die Goldwährung mit dem festen Kurs

 COGNAC
Bisquit
 depuis 1819
 RICARD (Suisse) S.A., 4013 Basel, Tel. 061/57 40 59