

**Zeitschrift:** Hotel-Revue  
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
**Band:** 91 (1982)  
**Heft:** 37

## 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. 37 16. September 1982

Schweizer Hotel Revue  
Erscheint jeden Donnerstag  
51. Jahrgang

Revue suisse des Hôtels  
Paraît tous les jeudis  
91e année

3001 Bern, Monbijoustr. 130, Postfach 2657  
Tel. (031) 46 18 81  
Einzelnnummer Fr. 1.70

AZ

# hotel revue

touristik  
revue  
touristique

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

## Inhalt • Sommaire

### Unter einem Dach

Die Schweizer Hotellerie wird an der nächsten ITB, die im März 1983 in Berlin stattfindet, unter einem neuen Dach, nämlich unter jenem des Schweizer Hotelier-Vereins, auftreten. In enger Zusammenarbeit mit der SVZ entsteht in unmittelbarer Nähe des Schweiz-Pavillons ein Stand der Schweizer Hotellerie. Gruppen und Einzelhoteliere können sich beteiligen. Mehr über das neue ITB-Konzept der Schweizer Hotellerie auf Seite 3

### Tarifdschungel

Die Autovermieter sind nicht nur in allen grösseren Städten präsent, sie erwarten den Fluggast auch in jeder Ankunftsallee. So ist es nicht weiter verwunderlich, wenn sie in enger Nachbarschaft mit den Fluggesellschaften ein ähnliches Preischaos ausgetüftelt haben. Auch die Reisebüros haben zunehmend Orientierungsschwierigkeiten im Tarif- und Rabattlabyrinth.

Seite 25

### Überlastet

Noch 1968 war es nicht möglich, an der Schweizer Autobahn mehr als eine Verpflegungshaltestelle zu bauen. Inzwischen sind die Autobahnrestaurants der grossen Nachfrage angepasst worden. Für das grosse Geschäft wird um die letzten Plätze am Autobahnnetz gekämpft. Um gegen das erhöhte Verkehrsaufkommen bestehen zu können, ist in Gunzgen-Nord nun auch das Eurorest, an chronischer Überlastung «leidend», erweitert worden.

Seite 37

### Tessin vérité

Dans le cadre de la participation du canton du Tessin au 63e Comptoir Suisse, qui a ouvert ses portes à Lausanne samedi, nous avons demandé à notre correspondant d'outre-Gothard de nous brosser un tableau de son canton. Il y aborde quelques thèmes touchant directement la vie de la population et place le tourisme dans son véritable contexte.

Page 13

### EUHOFA 82

Les relations humaines, l'intégration de leur enseignement dans les programmes des écoles hôtelières, leur influence sur la gestion dans l'hôtellerie, telles sont les questions qui ont fait l'objet des travaux des directeurs des écoles hôtelières réunis à l'occasion du Congrès EUHOFA International Vienne 1982 qui a vu la participation record de 160 congressistes de 28 pays.

Page 19

Wenn wenig Kaffee  
getrunken wird,  
liegt es oft nicht an der Kundschaft,  
sondern an Ihrer  
**Kaffeemaschine!**

LA CIBALI  
Vassalli & Moresi, 8050 Zürich  
Tel. 01-302 64 65



Ein herzlicher Händedruck zwischen Bund und Fremdenverkehr. Der Vorsteher des Eidg. Verkehrs- und Energiewirtschaftsdepartements, Leon Schlumpf, und der Präsident des SFV, Fremdenverkehrsverbandes, Nationalrat Bernhard Müller, wünschen sich eine Zukunft, die dem Tourismus seinen Platz zum Wohle des Menschen gewährleistet.

Foto B. Friedli

## 50 Jahre Schweizerischer Fremdenverkehrsverband

# Die Zukunft vor- gezeichnet

Um der Schweiz ihre künftigen Marktanteile im Tourismus zu sichern, oblige auch dem Schweizerischen Fremdenverkehrsverband eine Fülle von Aufgaben. Er könne auf die Unterstützung der öffentlichen Hand zählen. Mit diesen Worten umriss Bundesrat Leon Schlumpf an der Jubiläumsversammlung des SFV in Interlaken die Haltung der Landesregierung. Die zahlreichen und gewichtigen anstehenden Probleme müssten Gegenstand einer künftigen Schweizerischen Tourismuspolitik sein, die aus dem Tourismuskonzept herauswachsen müsse und mit Hilfe aller Träger und Instanzen konzipiert und verwirklicht werden sollte.

Wer in den letzten Monaten an den Überlebenschancen des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes hie und da gezweifelt hatte, darf nach den zwei vom SFV in Interlaken organisierten und orchestrierten Tagen wieder zuversichtlich sein: Zum einen hat der Verband mit der an der Arbeitstagung vom letzten Donnerstag unternommenen schonungslosen Standortbestimmung sowohl Mut wie auch Führungswillen bezeugt, zum anderen ist ihm zu seinem 50-jährigen Bestehen in mannigfacher Hinsicht Anerkennung und Existenzberechtigung bezeugt worden: Die von Bundesrat Schlumpf überbrachten Glückwünsche und der Dank für das «überaus verdienstvolle Wirken» in den vergangenen 50 Jahren bildeten in dieser Hinsicht den Höhepunkt der Festlichkeiten.

### «Gezielte arbeitsmarktliche Massnahmen notwendig»

Schlumpf zeigte sich zu Beginn seiner Festansprache über die wirtschaftliche Bedeutung des Tourismus bestens im Bild, erwähnte die traditionell enge Partnerschaft zwischen dem SFV und den (Bundes-)Behörden. In Zeiten einer gesamthafte stagnierenden und in einzelnen Branchen schwierigen Wirtschaftslage dürfe man aber den nach wie vor prosperierenden Tourismus froh sein. Dieser habe freilich auch seine Probleme: So seien gezielte arbeitsmarktliche Massnahmen notwendig und unentbehrlich bleibe auch die Auslandswerbung der SVZ. In bezug auf die Fehlentwicklungen sieht Bundesrat Schlumpf klar, dass Einigkeit in den Zielen nicht ausreicht, um eine geordnete, vernünftige Entwicklung unter Schonung der Landschaft zu sichern: Es brauche Mittel und Wege für die Durchsetzung.

Der Bund, so Leon Schlumpf weiter, habe bisher im Tourismus zurückhaltend interveniert, obwohl man seine Leistungen nicht unterschätzen dürfe. Er werde künftig seine finanziellen und rechtlichen Mittel nach Massgabe des Tourismuskonzeptes einsetzen. Dazu brauche es eine eigentliche Tourismuspolitik, die es in Zusammenarbeit mit den Verantwortlichen der Branche und den Verantworlichen zu erarbeiten und zu realisieren gelte. Mit der Flucht in Schlagworte wie etwa jenes vom «qualitativen Wachstum» sei nichts zu erreichen. Klar sei, dass künftig die weitere Entwicklung nicht zu weiteren touristischen Todsünden führen dürfe. Obwohl es im jetzigen

Fortsetzung Seite 7

## Weichenstellung

Der Schweizerische Fremdenverkehrsverband nimmt das 50-Jahr-Jubiläum nicht nur als Anlass zum Feiern, sondern auch zu einem grossen Marschhalt. In seinem Auftrag erstellte Prof. Dr. Jost Krippendorf eine Lageanalyse, die leider aufzeigt, dass Ziele und Wirklichkeit im Schweizer Tourismus nicht übereinstimmen, ja zum Teil immer weiter auseinanderklaffen.

An der Jubiläumsarbeitstagung vom 9. September «Schweizer Tourismus - Weichen für die Zukunft richtig gestellt?» wurde das Tourismus-Volk mit dem schonungslosen Lagebericht und den Korrektur-Strategien konfrontiert. Bericht und Kommentar Seite 4/5

## Le jubilé de la Fédération suisse du tourisme

# Un défi à relever

Pour fêter dignement et judicieusement son 50e anniversaire, la Fédération suisse du tourisme a réuni ses membres et amis durant deux jours au Centre de congrès-Casino d'Interlaken (CCCI). Outre l'assemblée générale proprement dite, une journée d'étude a permis de poser une question sinon d'y répondre unanimement: «Le tourisme suisse est-il sur la bonne voie pour affronter l'avenir?» A cette occasion, il a été possible, en particulier sur la base d'un exposé du professeur Jost Krippendorf, de dégager les points faibles et les points forts de la politique touristique suisse.

Nos lecteurs trouveront à l'intérieur de ce numéro un dossier de synthèse de ces journées riches en informations, réflexions et autres prises de position, bien à la mesure de ces «états généraux du tourisme» auxquels nous avons déjà plusieurs fois fait allusion dans ces colonnes et qu'il serait fort utile de renouveler régulièrement.

### La FST condamnée à la qualité

Dans son allocution d'ouverture, M. Bernhard Müller, conseiller d'Etat bernois et conseiller national, président de la FST, après avoir rappelé les trois piliers de l'encouragement de l'économie touristique dans le canton de Berne (offre, prospection, autres facteurs de développement), a rappelé l'esprit de pion-

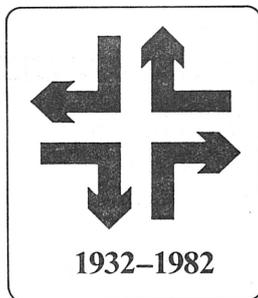
ner et boucler par un léger bénéfice, selon son «ministre des finances», M. J. Bos-sart, directeur de l'UBS, cela ne signifie de loin pas qu'ils soient suffisants et proportionnés aux innombrables tâches qu'elle doit accomplir.

### La prospérité par le tourisme

«La FST est prête, avec les responsables du tourisme, à relever le défi du tourisme de l'avenir, conclut son président. Elle est en effet persuadée qu'au cours des cinquante prochaines années le tourisme continuera à contribuer notablement à la prospérité de l'économie suisse, même si le taux de croissance n'augmente pas autant qu'au début des années septante. Notre force compétitive - qu'il convient cependant d'intensifier constamment - nous garantit que, pendant les prochaines décennies, les vacanciers indigènes et étrangers viendront volontiers chez nous passer leurs plus belles semaines de l'année.»

Il appartenait au directeur de la FST, M. Urs Schaefer, de faire un tour d'horizon général et de présenter la situation actuelle de notre tourisme, à la lumière de l'évolution internationale d'une part et des problèmes de politique intérieure d'autre part. Selon les prévisions de l'OCDE, la légère tendance au recul qui touche maintenant la Suisse devrait durer toute l'année 1982, mais une nouvelle lueur d'espoir pointe à l'horizon 1983. Le rapport qualité/prix est plus que jamais à l'ordre du jour, mais la Suisse, sur ce plan-là, semble «bien en course» pour reprendre l'expression de M. Schaefer qui précise néanmoins ce qui suit: «Pour assurer son développement, l'économie touristique suisse doit améliorer sa structure, rénover sans cesse les installations touristiques devenues vétustes -

(suite page 14)



1932-1982

nier qui animait les 69 «hommes de confiance du tourisme» fondant la FST le 16 juillet 1932 à l'Hôtel Bristol à Berne.

Au terme de l'historique de cette organisation faitière de notre tourisme, M. Müller déclara ceci: «L'amélioration de la qualité et la consolidation de l'offre touristique existante - qui ont marqué l'activité de la FST au cours de sa cinquième décennie - continuent à figurer parmi nos lignes directrices. Pour les années 80, le maintien de la qualité demeure l'un de nos plus importants facteurs de compétitivité dans la lutte que nous devons mener pour attirer des vacanciers dans notre pays.»

### Des moyens politiques... et financiers

Le développement harmonieux du tourisme suisse, cela est apparu à moult reprises lors des Journées d'Interlaken, dépend d'une conjonction des efforts et des moyens mis en œuvre par l'initiative privée et les pouvoirs publics. En tant qu'organisation faitière de l'offre touristique, la FST peut contribuer à la future structure du tourisme quand il s'agira de donner des impulsions ou d'aider à créer des conditions cadres favorables sur lesquelles pourront s'appuyer les responsables du tourisme qui sont en première ligne. Et M. Müller de rappeler les trois champs d'action de la FST ces dernières années: la sauvegarde des intérêts du tourisme face aux décisions de politique touristique, la participation à l'élaboration de l'offre, l'information de l'opinion publique.

Mais pour être réellement efficace, la FST devrait pouvoir compter sur une meilleure représentativité des responsables du tourisme au sein de ses organes (elle compte actuellement 650 membres)... et sur leur appui financier. Et même si les comptes de la FST sont sains

## Cette semaine

SHV/Hotellerie	2
Schweiz	3-7
Ausland	6
Reportage	9
Suisse	13-16
touristik revue	25/28/30
revue touristique	31/33
Technik	37
Cuisine et marché	39
Index	58

Preiswerte  
ELEGANZ

1.90 1.70 1.60  
24 dl 18 dl 14 dl

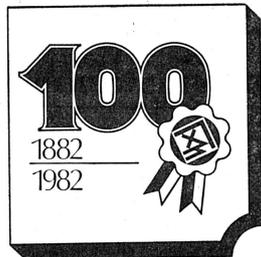
FRANCA

**Buchecker**  
6002 Luzern 041-44 42 44

Politique de l'association (VII)

Information et image de marque

La SSH se doit de poursuivre une politique d'information systématique si elle veut bénéficier de la compréhension de ses partenaires, rendre accessibles les problèmes complexes posés par le tourisme et améliorer l'image de la branche. Or, pour pouvoir mener une telle politique, il faut disposer de moyens d'information suffisants. Il importe donc que la SSH encourage la recherche orientée vers la pratique tant au sein de ses organes qu'à l'extérieur.



Poursuivant notre commentaire de la politique de l'association, nous analysons aujourd'hui les articles relatifs à la recherche et à la communication (voir texte encadré). Il s'agit là de deux domaines si étroitement liés que l'on serait tenté de dire que sans recherche il n'y a pas d'information.

La recherche et l'information sont deux activités typiques de l'association, car l'établissement particulier n'est souvent pas en mesure d'entreprendre les travaux de recherche lui fournissant les informations dont il a besoin. Consentez de cette difficulté, la SSH a intensifié ses efforts, au cours des dernières années, pour développer ces deux activités.

Faire toujours mieux...

En matière de recherche, l'activité propre de la SSH s'est limitée jusqu'ici à exploiter des sources d'information secondaires.

La recherche

La SSH encourage la recherche qui tient compte de ses besoins particuliers et de ceux de l'hôtellerie et du tourisme d'une manière générale. Elle estime qu'un travail de recherche orienté vers la pratique fournit des informations qui lui sont extrêmement utiles pour appliquer sa politique qu'elle veut globale, fondée sur l'évaluation critique et tournée vers l'avenir.

daires. Depuis des années, l'association finance les travaux de recherche d'instituts universitaires au moyen de cotisations annuelles et en partie aussi en confiant à ces instituts l'étude de questions particulières. L'étude de sources primaires, qui représentent un matériel d'information important, n'a pas été possible.

La politique de l'association, globale et orientée vers le futur, impose désormais à la SSH de procéder à une étude approfondie de l'offre, d'encourager les travaux de recherche dans tous les domaines touchant de près l'hôtellerie, ainsi que d'abandonner

Ihrem Werbefranken zuliebe...



die zukünftigen Gäste gezielt mit einer erfolgreichen Zeitung ansprechen.

Damit Ihre Werbung eine starke Verbreitung und die richtige Beachtung findet.

Inserate exklusiv durch MOSSE TOURISTIK Postfach, 8025 Zürich Tel. 01/47 34 00

Form with checkboxes: Dokumentieren Sie mich ausführlich, Nehmen Sie mit mir Kontakt auf, Name/Adresse

à d'autres organisations l'étude de la demande, tout en soutenant financièrement ces dernières et en mettant à leur disposition le know-how acquis.

Tributaire de la solidarité

La SSH a entre autres pour tâche prioritaire d'organiser un panel de l'hôtellerie, c'est-à-dire de recueillir auprès des hôteliers les informations relatives aux activités de la branche. Les données dont on dispose à l'heure actuelle, telles que la statistique des nuitées publiée par l'Office fédéral de la statistique ou les chiffres de la Société suisse de crédit hôtelier (SCH), sont insuffisants. En effet, si la statistique des nuitées est exacte, elle est aussi incomplète. Elle ne donne, par exemple, aucune indication sur le revenu de la profession hôtelière. Les rapports diffusés annuellement par les mass média sur les résultats obtenus dans l'hôtellerie et faisant état de chiffres records répétés présentent une image très déformée de la réalité. Les chiffres de la SCH, quant à eux, sont très précieux mais ils sont cependant difficilement utilisables car, lorsqu'ils sont publiés, ils ne correspondent déjà plus à la situation réelle de la branche.

Le panel proposé par la SSH apparaît aujourd'hui comme la seule méthode rationnelle. En effet, en donnant aux responsables d'établissements hôteliers et aux dirigeants de l'association les moyens d'intervenir auprès des autorités compétentes, ce type d'enquête leur permettra d'œuvrer directement en faveur d'une amélioration des conditions générales de la branche. Toutefois, le succès de ce panel dépend uniquement de la solidarité des membres de l'association. Si nos membres refusent

d'y participer, ce projet ambitieux devra être enterré.

Une information diversifiée

L'information au sens où l'entend la SSH, c'est-à-dire véritable et systématique (la nécessité de mener une véritable politique d'information a été évoquée préliminairement), doit reposer sur des travaux de recherche sérieux. L'information qui a pour fondement des présomptions ou des affirmations ne présente en effet aucun intérêt.

L'activité de la SSH dans le domaine de l'information est aujourd'hui très diversifiée. Il s'agit essentiellement de répandre l'information de manière systématique et adéquate et de l'adapter au public auquel on la destine: membres, hôtes, collaborateurs, partenaires de la branche et opinion

Information

Afin d'appliquer et de faire accepter la politique de l'association et de relever le prestige de la branche, la SSH mène une politique d'information systématique. Elle entend en effet informer de manière exhaustive et permanente ses membres, ses hôtes, ses collaborateurs, ses partenaires et le public de la politique de l'association, ainsi que de tous les problèmes essentiels et des principales évolutions que connaît l'hôtellerie.

publique. Les supports de l'information sont les suivants:

- hôtel revue + revue touristique
• service de presse SSH
• contacts avec le monde de la presse
• relations publiques
• mise en application de la politique de l'association
• service à la clientèle (classification des hôtels, réclamations)
• représentation des intérêts des membres
• procédure de consultation
• manuel de marketing à l'intention des membres, etc.

L'hôtellerie donne à ses partenaires une image d'elle-même souvent encore imparfaite et imprécise. Pour relever le prestige de la branche et de la profession, il est important de coordonner l'ensemble des supports d'information. (à suivre)

Hilfsmittel für die Ausbildung von Lehrlingen

Der Ausbildungsbericht

Das Bundesgesetz über die Berufsbildung schreibt im Artikel 17/2 vor: «Der Lehrmeister hält den Stand der Ausbildung periodisch, in der Regel jedes Semester, in einem Ausbildungsbericht fest, den er mit dem Lehrling bespricht. Der Bericht ist dem gesetzlichen Vertreter zur Kenntnis zu bringen.» Bis heute sind wir mit dem Leistungsheft diesem Bedürfnis nachgekommen. Die Aussage des Berichtes muss aber in Zukunft ausführlicher und präziser sein, damit der Lehrmeister ein echtes Führungsinstrument besitzt.

- Der Ausbildungsbericht ist aufgeteilt in Leistungskriterien und Verhalten des Lehrlings. Die Leistung und das Verhalten wird vom Ausbilder beurteilt.
• Die Beurteilung hat halbjährlich stattzufinden.
• Der Ausbildungsbericht ist mit dem Lehrling und den Eltern zu besprechen.
• Der Lehrling bringt den Ausbildungsbericht mit in das Schulhotel.

Vorgehen

Um einen möglichst grossen Nutzen aus dem Ausbildungsbericht zu ziehen, sollte wie folgt vorgegangen werden:

Beobachten der Leistungen und des Verhaltens über die ganze Berichtsperiode

Festlegen der Bewertungs- und Verhaltenskriterien (diese sind im Bericht vorgegeben)

Bewerten: eigentliche Bewertung aufgrund von notierten Beobachtungen während der Berichtsperiode

Besprechen der Feststellung und Massnahmen, die zur Förderung notwendig sind

Fördern: Realisieren der Massnahmen.

Der Ausbildungsbericht bringt etwas Mehrarbeit, aber um so grössere Erleichterung der Ausbildungsplanung. Und schlussendlich wird der Hauptzweck erfüllt: Die Qualität unserer Mitarbeiter zu fördern und die Leistungen in der Hôtellerie hochzuhalten. JSCH

Clubgründung in Rio

Nach langen Bemühungen erfolgte in Rio de Janeiro die Gründung des Club des Chefs de Rio. Sie kam auf Initiative von Schweizer Küchenchefs zustande, deren Bestreben die Verständigung und Zusammenarbeit zwischen Berufskollegen verschiedener Länder ist. Zum ersten Präsidenten wurde Hubert Rossier, Executive Chef im Hotel Intercontinental, gewählt. Bis jetzt sind der neuen Vereinigung 22 Mitglieder angeschlossen. Es sind die Chefs aller grossen Hotels und Erstklassrestaurants der Weltstadt mit Zuckerhut.



Region Graubünden

Unter der kompetenten Leitung der Herren Sebi Scherrer (Präsident der Vereinigung der Bündner Weinfreunde) und Milo Pfister (Romantik Hotel Stern in Chur) bot die Howeg dieses Mal ihre Crus aus der Côte de Nuits zur Degustation an. Am 6. September wurden während 2 Stunden 18 Weine auf Herz und Nieren getestet, was den anwesenden VDHLern bei ihren zukünftigen Einkäufen sehr zugute kommen wird. In den nächsten Wochen wird zudem eine Degustation stattfinden, bei der die Howeg ihre Weine zusammen mit Konkurrenzprodukten zur Degustation anbieten wird. Weitere Auskunft erteilt Milo Pfister vom Hotel Stern in Chur.

In der um 19.00 Uhr abgehaltenen Sitzung mit 25 anwesenden VDHLern wurde als Hauptthema die Sommersaison und deren Folgen für die bevorstehende Wintersaison behandelt. Es zeigte sich einhellig, dass die SS 82 gegenüber dem Vorjahr schlechter ausfallen wird. Die Umsatzeinbußen liegen bis anhin durchschnittlich bei minus 5 bis zu minus 25 Prozent gegenüber der Vorjahressommersaison. Als Vorkehrungen für den Winter wird von den einzelnen Hoteliers vorsichtiger budgetiert und vor allem im Personalet gespart. Dies in Anbetracht:

- der höheren Löhne lt. L-GAV
- der bevorstehenden Wust-Erhöhung
- der unvorhersehbaren Entwicklung der DM
- der mit der Verwirklichung der 2. Säule verbundenen Kosten
- der allgemeinen Teuerung, die nicht auf die Preise überwälzt werden kann.

Negativ kommentiert und als äusserst beunruhigend empfunden wurde auch die kürzlich verordnete Saisonminderungsreduzierung, die sich zusätzlich belastend auswirken wird. Insgesamt werden die Chancen für eine gute Wintersaison 1982/83 aus den oben erwähnten Gründen leicht pessimistisch beurteilt.

Eröffnungen

Neuer Merkur in St. Gallen

Die ortsnässigen Handwerker haben unter der Leitung und nach den Plänen des Baubüros der Merkur AG, Bern, in Zusammenarbeit mit dem Architekturbüro Spreiter, St. Gallen, aus dem alten Merkatorium eine attraktive Gaststätte gemacht. Die Merkur ist die neue Mieterin und in dieser Eigenschaft hat sie das Merkatorium in ihre gesamtschweizerische, mit über 20 Lokalen vertretene, Restaurantkette integriert. So verfügt sie nun in St. Gallen über zwei Betriebe: Der erste, seit 1966 eröffnete, steht am Marktplatz.

Die Atmosphäre des Lokals kann am besten mit den Begriffen gemütlich, originell und familienfreundlich umschrieben werden. Helles Holz, bequeme Sessel, viele Grünpflanzen, ein Springbrunnen und lustige Dekorationen sorgen für das Wohlbefinden der Gäste.

Ebenso neuartig wie die Inneneinrichtung sind auch die Angebote. Bei den Getränken dürften sich viele Mütter und Väter vor allem über den Ausschank von verschiedenen Süßparomen und speziell über die Abgabe von preisgünstigen Literflaschen freuen. Im Speiseangebot heisst der grosse Vorteil Mini-Portionen, also reduzierte Portionen zu reduzierten Preisen. Auch die Auswahl lässt kaum Wünsche offen. Sie reicht von der italienischen Küche über ein paar amerikanische Angebote zu Fitnessstellern, Currygerichten, Toasts, Gratin, Suppen, Salaten, einer kalten Küche und erst noch Kindertellern.

Mit dem neuen Merkatorium will die Merkur AG ihren Gästen eine echte Alternative zu den Schnellimbisbetrieben bieten, die in letzter Zeit wie Pilze aus dem Boden schiessen und mit ihrem Minimalangebot an Auswahl, Service und Gemütlichkeit vor allem das junge Publikum anvisieren. «Im Merkatorium soll sich jeder Gast wohlfühlen und gerne wiederkommen», heisst die Devise von Geschäftsführer B. Scherrer.

Erste Etappe

Die gastronomische Palette des Kurortes Gersau ist um eine Einheit reicher: Mit dem Seerestaurant «Ländli» wurde die erste Etappe zum Neubau des 1977 niedergebrannten Hotels Müller verwirklicht. Das Restaurant verfügt über 60 Sitzplätze. Eine vorgelagerte Seeterrasse bietet weiteren 60 Gästen Platz.

Avis importants

De source bien informée, nous venons d'apprendre que les agences de voyages suivantes ont fait faillite:

• World Scope Ltd., 21 rue Cambon, F-75001 Paris.

Les créances éventuelles sont à faire valoir auprès de: Association Professionnelle de Solidarité - A. P. S., 6 rue Villaret de Joyeuse, F-75017 Paris.

• Reda Reisen, Eisenstrasse 51, Postfach, D-4600 Dortmund 1. Me Rainer Salmen, avocat, Bronnstrasse 7, D-4600 Dortmund 1 est chargé de liquider la faillite.

L'Agence France, Therisienstrasse 19, D-8000 Munich 2, ne satisfaisant plus à ses obligations de paiement - nous savons maintenant de source sûre que cette agence a fait faillite - il convient de se montrer prudent avec la société France Reisen, sse à la même adresse, et qui a repris le programme d'Agence France. Nous recommandons vivement de n'accepter des groupes que contre paiement préalable.

Todesanzeige

Wir erfüllen die schmerzliche Pflicht, die Vereinsmitglieder davon in Kenntnis zu setzen, dass

Frau Fanny Sidsehrud-Brugger

Hotel Moy, Oberhofen im 81. Altersjahr, nach schwerer Krankheit, von uns gegangen ist.

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

Namens des Zentralvorstandes: Der Zentralpräsident Peter-Andreas Tresch



Verlag Schweizer Hotelier-Verein

Verantwortlich für die Herausgabe: Gottfried F. Künzi, Chefredaktor

Deutsche Redaktion: Maria Künz, stv. Chefredaktorin, Gottfried F. Künzi, Angelo Heuberger, Thomas Käser

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

Verlagsmarketing: Fritz W. Pulfer Verlagsdienste: Dora Beer-Artomi Anzeigenverkauf: Paul Steiner, Otto Hadorn

Postfach 2657, 3001 Bern Telefon (031) 46 18 81 Telex 32 170 hotre

Vertreter für die Westschweiz: Publicité Neumann 1111 St-Saphirin-sur-Morges Telefon (021) 71 11 20

Offizielles Organ: Verband Schweizerischer Kur- und Verkehrsdirektoren VSKVD Arbeitsgemeinschaft Schweizerischer Kongressorte ASK

Hotel Sales Management Association HSMA Swiss Chapter Vereinigung Schweizer Reisejournalisten ASSET

FBMA Food and Beverage Managers Association Swiss International Hotels Schweizerische Vereinigung der Firmen-Reisedienste ASTA American Society of Travel Agents Chapter Switzerland Buspartner Schweiz

Die publizierten Beiträge verpflichten nur den Autor.

Neues ITB-Ausstellungskonzept

# Hotellerie unter einem Dach

Die Schweizerische Verkehrszentrale (SVZ) und der Schweizer Hotelierverein werden an der internationalen Tourismusbörse in Berlin (ITB) vom 5. bis 11. März 1982 erstmals als Partner auftreten. Die Ausstellungsfläche wird bedeutend vergrössert und die Hotellerie präsentiert sich unter dem Dach SHV ausserhalb des bewährten SVZ-Standes.

Damit ist es erstmals möglich, die Schweizer Hotellerie als Ganzes zu präsentieren. Der SHV stellt für alle die notwendige Infrastruktur zur Verfügung und wird sich mit speziellen Dienstleistungen des Einzelhoteliere annehmen.

Die ITB ist heute nach wie vor die grösste und wichtigste Tourismusmesse in Europa. Ihre Grösse wurde aber zum Problem. Einerseits kann es sich der Schweizer Tourismus, die Hotellerie und nota bene auch der SHV nicht leisten, an dieser grössten Messe nicht präsent zu sein; andererseits verdammt die Grösse und Unübersichtlichkeit quasi zum Mühsigen. Für den einzelnen wird es immer schwieriger, Kontakte zu knüpfen und Fach- oder Verkaufsgespräche zu führen.

Der SVZ-Stand platze in den letzten Jahren aus allen Nähten und es mangelte an nötigen Besprechungsraum. Die Schweizer Hotellerie wurde seitens der Kooperationsgruppen nicht ganz repräsentativ vertreten und zudem kam sie in den Innenknoten nicht ihrer Bedeutung entsprechend zur Geltung. Der Schweizer Hotelierverein als international führender Verband war an der ITB nicht präsent.

Zusammenarbeit SVZ/SHV

Gegenüber der Messeleitung tritt die SVZ nach wie vor als alleiniger Gesprächspartner auf. Der SHV mietet eine zusätzliche Standfläche von 81 m<sup>2</sup> in der direkten Verlängerung des Schweizer Standes. Der SHV verpflichtet sich, die Fläche nur an Schweizer Hoteliers mit Betrieben in der Schweiz, an Schweizer Hotelketten und internationale Ketten mit Schweizer Hotels weiterzuvermieten und keine eigene Restauration zu betreiben. Die SVZ hingegen sperrt den normalen SVZ-Stand für Einzel-Hoteliere, Hotelgruppen und Ketten. Der SHV-Stand soll primär Arbeits- und Besprechungsraum sein. Der Eintritt in den Restaurationsbereich der SVZ unterliegt den gleichen Bedingungen wie bisher, d. h. Eintritt nur mit Wochen- oder Tageskarten. Aus Gründen der Gleichbehandlung werden im SVZ- wie im SHV-Stand die gleichen Benutzungsgebühren angewendet.

Die ganz klare Aufgaben- und Kompetenzverteilung ist Voraussetzung für eine reibungslose Zusammenarbeit und soll allen Teilnehmern ein ideales Umfeld an der ITB ermöglichen.

Leistungen des SHV

- Der SHV vermietet
- grosse Kojen an grosse Kooperationsgruppen zum Preis von Fr. 5000.-\* inkl. zwei Dauerkarten für das SVZ-Restaurant
- halbe Kojen an mittlere und kleinere Kooperationsgruppen zum Preis von Fr. 3000.-\* inkl. eine Dauerkarte für das SVZ-Restaurant
- Benutzungsrecht von Besprechungskojen/resp. -tische während der ganzen ITB-Dauer, limitiert auf zwei Stunden pro Tag nach Reservation an Ort und Stelle für Einzelhoteliere zum Preis von Fr. 400.-\* inkl. eine Tageskarte für das SVZ-Restaurant oder Fr. 700.-\* inkl. Dauerkarte für das SVZ-Restaurant
- \* Zu diesem Preis kommen anteilmässig die Kosten der grafischen Gestaltung
- Verkauf von Tageskarten des SVZ-Restaurants für ITB-Besucher zu Fr. 100.-

Der SHV stellt zur Verfügung

- die gesamte Stand-Infrastruktur (grafisch gestaltete Kojen mit Tisch/Stühlen, Kojenanschrift, pro Koje An-/Abwesenheitstafel, zusätzliche Besprechungsstische ausserhalb der Kojen, bediente Hotelreception mit Telefon, Schreibmaschine, Telex, Message-Service)
- die Dienste zweier SHV-Mitarbeiter, die bei der Kontaktaufnahme behilflich sind, vorgängig alle ITB-Nachfrager über das Angebot der Schweizer Hotellerie informieren und während zwei Tagen einen Meeting-point organisieren (voraussichtlich Dienstag/Mittwoch).

Es muss aber ausdrücklich darauf hingewiesen werden, dass es Aufgabe jedes einzelnen ist, seine Kontakte zu organisieren. Der SHV kann keine Garantie für eine bestimmte Anzahl Verkaufsgespräche übernehmen.

- Der SHV organisiert
- den Verkauf des Marketing-Handbuchs
- einen Empfang für ausländische Journalisten und Schwesterorganisationen im Ausland (Teilnahme nur auf Einladung)

Für wen lohnt sich die Teilnahme an der ITB?

Dass Kooperationsgruppen an der ITB lohnende Geschäfte machen, ist unbestritten. Das neue Ausstellungskonzept wird sie zusätzlich vorteilhafter auftreten lassen, ihnen bessere Infrastruk-

turen zur Verfügung stellen und unge störte Gespräche ermöglichen. Ein weiterer Vorteil des neuen Konzepts liegt darin, dass auch der Einzelhoteliere die gleichen Möglichkeiten bekommt wie die Mitglieder der Gruppen. Trotzdem ist eine Warnung am Platz: Geschäftliche Abschlüsse wird nur derjenige Hotelier tätigen, der sich intensiv mit dem Verkauf beschäftigt, vor der ITB seinen Partnern mitteilt, dass er in Berlin anzutreffen ist, und der während der ITB bereit ist, hartnäckig um Gespräche zu ringen.

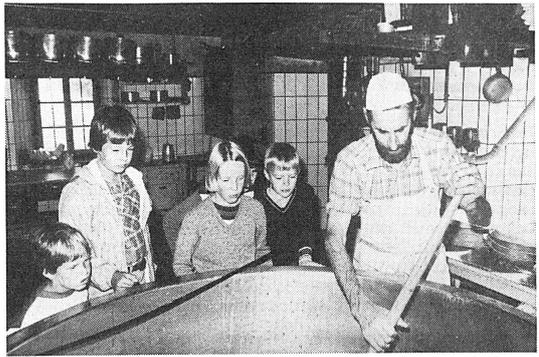
Limitierte Teilnahme

Trotz diesen Vorbehalten ist der SHV zuversichtlich und muss sich auf diesem Grund vorbehalten, die Teilnahme fürs erste Jahr zu limitieren. Da Erfahrungswerte fehlen, musste sich der SHV auf eine sinnvolle Quadratmeterzahl beschränken, die automatisch auch einer oberen Belastungsgrenze unterliegt. Die Anmeldungen werden demnach in der Reihenfolge des Anmelde datums berücksichtigt. Alle Mitglieder werden Anfang Oktober ein Schreiben des SHV mit Anmeldeformular zugestellt bekommen. Anmeldeschluss ist der 31. Oktober 1982.

Hoteliere, die sich nicht angemeldet und dementsprechend ihren Infrastrukturbeitrag nicht geleistet haben, haben an der ITB 1983 keinen Anspruch auf Benutzung des SHV-Standes. Der Besuch des SVZ-Restaurants ist nur mit der Tagespauschale von Fr. 100.— möglich. Diese Regelung muss an der ITB strikte eingehalten werden aus Gründen der Gerechtigkeit gegenüber den Teilnehmern, die diese zusätzliche Dienstleistung des SHV auch zusätzlich bezahlen. WF

## Sportzentrum Flims

Die Stimmberechtigten von Flims haben dem Kauf von 32 975 Quadratmetern Land zum Preis von 1,32 Millionen Franken für die Errichtung eines Sportzentrums mit 248:234 knapp zugestimmt. Die Stimmbeteiligung betrug rund 40 Prozent. Mit diesem Entscheid ist eine Umzonung dieser Parelle in Prau/Spitz in die Zone für öffentliche Bauten verbunden. Nun kann die Gemeinde das erforderliche Land kaufen. Für die Realisierung des Bauvorhabens, das eine offene Kunsteisbahn, eine Mehrzweckhalle, Aussenanlagen für Leichtathletik und Schulsport, Tennisanlagen im Freien und in einer Halle, eine einfache Beherbergungsmöglichkeit für Absolventen von Trainingslagern und Kursen sowie einen einfachen Restaurations- und Kioskbetrieb umfassen soll, wird die Flimsler Stimmbürgerschaft in einem spätem Zeitpunkt nochmals abstimmen müssen. sda



Ein halbes Jahr nach Einführung der neuen Ferienformel «Mehr Familie in den Ferien» in Lenzerheide-Valbella kann festgestellt werden: Die Idee hat eingeschlagen! Über 500 Kinder haben bisher vom Konzept profitiert, das Kinder und Jugendliche zwischen 4 und 16 Jahren nach ihrem eigenen Programm spezielle Jugendferien verbringen lässt. Das Programm wird zwischen dem 11. und 23. Oktober der Jahreszeit angepasst, wiederholt. Der Kur- und Verkehrsverein Lenzerheide-Valbella wird zudem bereits im kommenden Jahr aufgrund seiner Erfahrungen mit Kinderferien ein Rohmodell veröffentlichen, von dem auch andere schweizerische Kurorte profitieren können.

## GRAUBÜNDEN

### Erfolgreiches Konzept

«Mehr Familie in den Ferien» ist keineswegs nur ein wohlklingender Werbeslogan, sondern hinter diesem Versprechen des Kur- und Verkehrsvereins Lenzerheide-Valbella steckt ein umfangreiches Konzept und viel Arbeit. Wie die vielen Dankeschreiben von begeisterten Eltern und Kinder zeigen, hält der Slogan, was er verspricht. Kurdirektor Schimun Murk: «Es ist kaum zu glauben, wie dieses erstmals durchgeführte Sommerferienprogramm bei unseren Gästen eingeschlagen hat. Es ist die beste Aktion, die wir je lanciert haben, und ich glaube, dass dieses Modell schon bald in der ganzen Schweiz Schule machen wird.»

### Neue Wanderkarte

Bis vor kurzem bestand ein Blatt der Landeskarte 1:50 000, betitelt «Arosa-Lenzerheide». Neuerdings ersetzte die Eidgenössische Landestopographie das genannte Blatt durch einen grösseren Ausschnitt unter dem Titel «Chur-Arosa-Davos». Dieses Blatt wurde nun als Grundlage für die neue Wanderkarte «Chur-Arosa-Lenzerheide» 1:50 000 verwendet, wobei das markierte Wegnetz in den Regionen Chur, Domleschg, Churwaldnertal, Lenzerheide, Schaffg und Arosa möglichst vollständig eingezeichnet wurde (Überdruck in Rot). Im Prättigau und in der Landschaft Davos wurden lediglich die wichtigsten Tal-

und Passrouten berücksichtigt, da für diese Regionen bereits ausführliche Wanderkarten bestehen. Grundsätzlich wurden nur die Hauptvergeirouten, nicht aber die Spazierwege eingezeichnet, um die Klarheit des sehr schönen Kartenbildes nicht zu beeinträchtigen.

### Hotels zu verkaufen

In Disentis hat der Grössenwahn des Ulrich Baur, vormals Hoteldirektor auf Luxusdampfern der Royal Viking Line—wo er inzwischen wieder angeheuert hat—, zu einem Bankrott geführt: Statt der veranschlagten sieben Millionen waren für den Bau des inzwischen auf ein Viersternhaus herunterklassifizierten Hotels Baur so um die dreizehn Millionen verbraucht worden, die zu den Bruttoeinnahmen des ersten Betriebsjahres in einem krassem Missverhältnis stehen (rund 1,5 Mio Franken). Nun sucht die Bankgesellschaft als Hauptkreditgeberin einen Käufer, die Revisa-Treuhand in Disentis tut dies in deren Auftrag per Inserat und nennt einen Preis von 7,8 Mio Franken.

Mit einem Kleininserat sucht ferner ein Luxushotel mit 250 Betten im Unterengadin einen neuen Besitzer, und für das am 30. Juli in Konkurs gekommene Hotel-Restaurant Chesa-Rustica, Lenzerheide-Valbella, wird ebenfalls ein raschentschlüssener Käufer gesucht. Das erst im Dezember 1979 eröffnete Chesa-Rustica kam wegen massiver Überschreitung der Baukosten in diese missliche Lage. RC

## Reka-Führer 1983

Ende August hat die Schweizer Reisekasse den Reka-Führer 1983 herausgegeben. Diese 192seitige Broschüre wird den fast 300 000 Reka-Mitgliedern alljährlich in den ersten Septembertagen kostenlos zugestellt. Weitere Interessenten erhalten sie bei der Reka, Neugasse 15, 3001 Bern (Tel. 031/22 66 33) zu 3 Franken.

Der Reka-Führer enthält wertvolle Informationen über ein vielfältiges touristisches Angebot in der Schweiz. Bahnen, Bergbahnen, Hotels, Ferienwohnungen, Sportschulen, Museen und andere Einrichtungen sind aufgeführt. Im Bereich der Beherbergung sind ausführliche Preis- und Komfortangaben enthalten. Gemeinsam ist den über 5000 Adressen, dass sie Reka-Checks an Zahlung nehmen. pd

## Das Interview

Die Fachkommission für das Gastgewerbe des Kantons Aargau fällt auf durch ihre rege Aktivität und die Originalität ihrer Aktionen. Wo sind die Gründe dafür zu suchen?

Zuerst möchte ich mich für die Anerkennung unserer Arbeit herzlich bedanken. Es freut uns, wenn unser Einsatz geschätzt wird. Ich habe immer sehr aktiv gewirkt im Gastgewerbe, jedoch stand ich während langer Zeit etwas im Hintergrund. Seit 5 Jahren—so lange führe ich die Fachkommission—ist meine Tätigkeit nun eben sichtbar geworden.

Die intensive Tätigkeit der Kommission verlangt sicher grossen Einsatz der Mitglieder. Haben Sie Mühe, Ihre Leute bei der Stange zu halten und ihnen zusätzliche Arbeit aufzubürden oder machen alle aus Begeisterung und Verantwortungsgefühl gegenüber dem Berufsstand und seiner Zukunft mit?

Die Zusammenarbeit im Vorstand ist sehr gut. Ich habe keine Mühe, die Mitglieder für meine Ideen zu gewinnen. Alle sind auch stets zur Mithilfe bereit. Dafür sei allen Mitgliedern bestenfalls gedankt.

Die Nachwuchswerbung beruht nicht nur auf Begeisterung und guten Ideen, sie bedarf auch finanzieller Mittel. Wie bringen Sie das Geld für die vielen Aktionen auf?

Die Einführungs- und Weiterbildungskurse EK I und EK II sind obligatorisch und werfen für die Fachkommission einen kleinen Gewinn ab. Ausserdem erhalten wir finanzielle Hilfe vom Hotelierverein sowie vom Wirtverein. Auch von der Industrie, welche das Gastgewerbe beliefert,



Heute mit René Lustenberger, Hotelkrone, Aargau, Präsident der Fachkommission für das Gastgewerbe des Kantons Aargau, Aargau

## Beispiele reissen hin

durften wir schon einen Zustupf entgegennehmen. Die Mitglieder der Fachkommission stellen ausserdem nie Rechnung für ihre Auslagen an den Sitzungen. Ich habe selber schon öfters einiges aus dem eigenen Sack bezahlt, da ich finde, das Geld sei bei der Fachkommission gut investiert.

Sie haben nun eine ziemlich grosse Erfahrung im «Fischfang», das heisst mit dem Werben von Jungen für das Gastgewerbe. Wie oder womit gewinnt man nach Ihrer Ansicht das Interesse der Jungen am ehsten und was überzeugt sie am meisten, einen Beruf im Gastgewerbe zu ergreifen?

Es ist wichtig, dass man den jungen Leuten die unzähligen beruflichen Möglichkeiten im Gastgewerbe vor Augen hält. Ferner muss man auf die sicheren Arbeitsplätze hinweisen. Von grosser Bedeutung sind die Schnupperlehren. Dies beweist ein Aufsatz, in dem 132 von 150 Lehrlingen bestätigten, in der Schnupperlehre den endgül-

tigen Entscheid für einen Beruf im Gastgewerbe gefasst zu haben. Die Betriebe sollten sich deshalb um Schnupperlehrlinge bemühen.

Welche Ihrer bisherigen Aktionen hat den grössten Erfolg verzeichnet hinsichtlich Beteiligung, Echo in der Öffentlichkeit und rekrutierten Anwärtern?

Die erst kürzlich durchgeführte Werbeaktion in Aarau war ein besonderer Erfolg. 15 Lehrlinge standen im Einsatz; sie haben an die Passanten 800 Wienerli und 200 Taschen mit Informationsmaterial «Berufe im Gastgewerbe—Berufe mit Zukunft» verteilt. Ausserdem wurde ein Ballonfliegen veranstaltet; 120 Ballone mit je einem Gutschein für ein Essen zu 50 Franken wurden losgelassen. In 15 Tageszeitungen wurde über diese Aktion berichtet.

Was hat Sie bisher von Seiten der Jugendlichen am meisten enttäuscht oder überrascht?

Ich habe eine gute Meinung von den Jugendlichen. Wenn man sie mit Begeisterung führt, reist man sie mit, und Enttäuschungen bleiben einem erspart.

Wie beurteilen Sie die Zusammenarbeit und Unterstützung mit und durch die Schweizerische Fachkommission und die Sektionen der Berufsverbände?

Die Zusammenarbeit mit diesen Institutionen ist sehr gut und dafür möchte ich mich bedanken.

Sie appellieren immer wieder an die Berufskollegen anderer Regionen, sich stärker um die Nachwuchswerbung zu bemühen, mehr und bessere Werbean-

strengungen zu unternehmen. Haben Sie den Eindruck, ein Echo zu erzielen? Werden Sie von Berufskollegen um Rat angegangen?

Ich habe fast täglich Anfragen von Berufskollegen, Eltern oder Lehrlingen. Ich bin fast so etwas wie ein Lehrhings- gött geworden. Ja, ich habe den Eindruck, ein Echo zu erzielen, denn die Anzahl der Lehrlinge in unserem Kanton ist stabil geblieben. Ich hoffe, dieser Umstand sei das Resultat unserer Werbe-Aktionen.

Wie weit erfassen Ihre Bemühungen um den Nachwuchs auch den eigenen Betrieb? Schärfen Sie Ihre Optik im Umgang mit Schnupperlehrlingen und Lehrlingen im Hotelkrone?

Wir geben uns alle Mühe, die jungen Leute seriös und ausführlich über den in Aussicht genommenen Beruf aufzuklären. Wir haben immer viele Schnupperlehrlinge und ebenso viele Anfragen um eine Lehrstelle.

Haben Sie generell Wünsche und Anregungen betreffend Aus- und Weiterbildung in Gastgewerbe und Hotellerie?

Eigentlich nicht. Ich wünsche mir weiterhin gute Zusammenarbeit, sowie hier und da einen kleinen finanziellen Zustupf, um unsere Aufgaben zu lösen; das wäre alles.

Abschliessend möchte ich bemerken, dass es sich meiner Ansicht nach lohnt, die jungen Leute auf die schönen Seiten im Gastgewerbe aufmerksam zu machen. Ich habe selber zwei Söhne, die heute in der Kochlehre sind. Meine Frau und ich haben sie doch offensichtlich für das Gastgewerbe begeistert, denn sonst hätten sicher nicht beide den Kochberuf gewählt.



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

Bezugsquelle: nachweis Marmot-Kellerei, 0832 Wollerau

Schweizer Tourismus - Weichen für die Zukunft richtig gestellt?

# Steinwurf oder Markstein?

Im Schweizer Tourismus wiegt man sich offensichtlich nicht in Sicherheit. Es interessierte über zweihundert Personen, ob die Weichen richtig gestellt sind, unter ihnen wohl keine, die nicht selbst diese oder jene starke Erschütterung, dieses oder jenes falsche Geräusch schon wahrgenommen hätten. Den (Inspektionsrapport) von Prof. Dr. Jost Krippendorf wollte man aber doch nicht so bitter ernst nehmen, so entgleisungsfähig gelten lassen, wie er lautet, und einige der geforderten Reparaturen und Erneuerungsarbeiten wurden als unnötig oder nicht im Bereich des Möglichen liegend erachtet. Diese Beurteilung des Echos auf das Referat wird allerdings nur aufgrund der Stellungnahmen der Koreferenten, der Podiumsdiskussion und erster Meinungsäusserungen getroffen. Es bleibt zu wünschen, dass eine vertiefte Auseinandersetzung mit den Krippendorfschen Thesen und eine in breiten Kreisen einsetzende Diskussion darüber schliesslich dazu führen werden, dass im Tourismus endlich geändert wird, was geändert werden muss.

Wir müssen uns hier darauf beschränken, aus dem 42 Seiten umfassenden Grundsatzreferat die Punkte des Problemerkatalogs, die Ursachen der Fehlentwicklung sowie die «Philosophie» der Strategien zu publizieren. Die im separaten Kasten aufgeführten Fehlentwicklungen beziehungsweise Feststellungen der Wirklichkeit hat Prof. Dr. Krippendorf jeweils mit auf vielen Zahlen, Fakten und Illustrationen basierendem Kommentar untermauert. Der Schweizerischen Fremdenverkehrsverband wird das Referat mit Dokumentation, die Stellungnahmen der fünf Vertreter der Praxis und die Zusammenfassung des Podiumsgesprächs später im Jahr in einer Broschüre herausgeben. Hinzuweisen ist im weitem darauf, dass der Diagnoserat «die Betrachtungen bewusst auf negative und korrekturbedürftige Erscheinungen im Schweizer Tourismus ausrichtet».

als Papiertiger in die Geschichte einzugehen. Vorrang der wirtschaftlichen Betrachtung Während allzu langer Zeit waren auch in der Schweiz Forschung, Theorie, berufliche Ausbildung und Politik im Tourismus ausschliesslich wirtschaftlich orientiert, und es sind heute noch fast immer wirtschaftliche und technische Probleme und sogenannte Sachzwänge, die den Vorrang vor anderen Überlegungen innehaben. Gesellschaftliche Probleme und Umweltprobleme, die der Tourismus aufwirft, figurieren unter «ferner liefen». Diese viel zu enge Sicht des Tourismus, dieses Übergewicht wirtschaftlicher Argumente ist für die meisten beobachteten Fehlentwicklungen mitverantwortlich zu machen.

als Papiertiger in die Geschichte einzugehen.

### Vorrang der wirtschaftlichen Betrachtung

Während allzu langer Zeit waren auch in der Schweiz Forschung, Theorie, berufliche Ausbildung und Politik im Tourismus ausschliesslich wirtschaftlich orientiert, und es sind heute noch fast immer wirtschaftliche und technische Probleme und sogenannte Sachzwänge, die den Vorrang vor anderen Überlegungen innehaben. Gesellschaftliche Probleme und Umweltprobleme, die der Tourismus aufwirft, figurieren unter «ferner liefen». Diese viel zu enge Sicht des Tourismus, dieses Übergewicht wirtschaftlicher Argumente ist für die meisten beobachteten Fehlentwicklungen mitverantwortlich zu machen.

### Dominanz der kurzfristigen Gewinnoptik

Wie in andern Branchen steht auch im Tourismus das kurzfristige Gewinn- und Umsatzstreben der Unternehmen im Vordergrund, wobei meistens - und dies gilt sogar für die überbetrieblichen Tourismusinstitutionen wie Verkehrsvereine usw. - das Rentabilitätsdenken mit Umsatz- und Mengendaten verwechselt wird. Die Einsicht für die langfristig sinnvolle Strategie fehlt häufig.

### Zersplitterung der Träger

Die Krux des Tourismus ist es, dass er in verschiedene Bereiche zerfällt wie beispielsweise den der touristischen Transportunternehmen oder der Hotellerie, die in erster Linie ihre eigenen Interessen wahrzunehmen (allen) propa-

nicht einfache Vertretung des touristischen Gesamtinteresses fehlt vielfach der private Elan. Der Schweizerische Fremdenverkehrsverband weiss davon ein Lied zu singen!

### Interessenkongruenz zwischen Behörden und (Bau)-Gewerbe

Es besteht eine weitgehende Interessenkongruenz zwischen den Behörden und dem Gewerbe, vor allem dem Baugewerbe, und dies auf allen politischen Ebenen, besonders jedoch auf der lokalen Ebene. Die Behörden in Tourismusgemeinden rekrutieren sich häufig zu einem Grossteil aus Gewerbetreibenden. Volkswirtschaftliches Wachstum wird mit Wachstum des Bauhaupt- und Bauneben-gewerbes gleichgestellt. Tourismusentwicklung hat zu bedeuten: «Schaffe, schaffe, Häusle und Liftle bau».

### Unbekannte oder unzweckmässig angewandte Steuerungsinstrumente

Zahlreiche vorhandene Lenkungsinstrumente sind insbesondere bei den Gemeindebehörden viel zu wenig bekannt, oder sie werden einfach nicht

oder unzweckmässig angewendet. So lassen sich zum Beispiel Behörden bei der Ein- und Auszonung von Bauland von den Grundeigentümern mit Entschädigungsforderungen unter Druck setzen, die nachweislich nicht haltbar sind. Andererseits fehlen vielleicht doch gewisse adäquate Steuerungsinstrumente, meistens aber Steuerungskennnisse, weil man sehr lange nur Wirtschaftsförderungsinstrumente bereitgestellt und an Instrumente zur Lenkung oder Beschränkung einer überbordenden, unerwünschten Wirtschaftstätigkeit nicht gedacht hatte.

Aus allen diesen Gründen wird verständlich, weshalb die schweizerische Fremdenverkehrspolitik in ihrer heutigen Form auf allen Ebenen überwiegend Feuerwehrpolitik ist, deren hauptsächlichste Sorge darin besteht, Fehlentwicklungen und Engpässe zu bekämpfen und zu beseitigen, die bereits eingetreten sind. Und bei der gegebenen grossen Geschwindigkeit der Entwicklung hat sie kaum eine Chance, aus dieser Rolle herauszukommen, geschweige denn, sich mit längerfristigen und gesamtheitlichen Entwicklungsproblemen zu befassen.

## «Philosophie» der Strategien

### Generelles weiteres Wachstum verhindern, «bessere» Tourismusformen fördern

Unsere Vorschläge für Strategien gehen davon aus, dass erstens ein generelles weiteres Wachstum des Angebotes im Schweizer Tourismus unter allen Umständen verhindert werden muss und zweitens Formen des Tourismus zu fördern sind, welche die Interessen aller Beteiligten und die Umweltkosten angemessen berücksichtigen. Ein Wachstum ist nur noch dort sinnvoll, wo spürbare Lücken auszufüllen sind, beziehungsweise ein ganz besonderes volkswirtschaftliches Interesse bei überdurchschnittlichen Standortvorteilen besteht.

### Nicht an Selbstregulierung glauben

Es wäre nicht nur utopisch, sondern mit Blick auf den Schweizer Tourismus mit viel zu grossen Risiken verbunden, wenn man an eine Selbstregulierung durch das freie Spiel der Marktkräfte glauben und deshalb die Strategie des «laissez-faire» und «laissez-aller» propa-

gieren wollte. Zu vieles würde dabei langfristig irreversiblen Schaden nehmen: Die Erholungslandschaften, die dort wohnende Bevölkerung und die Tourismuswirtschaft selbst. Auch der Tourismus hat sich kaum jemals das freiwillig zu eigen gemacht, was schliesslich dann doch als im gesamten Interesse liegend anerkannt wurde. Selbst der liberalen Gesinnung wird wohl oder übel bestätigt müssen: Die Dispositionsfreiheit der Marktwirtschaft und die weitgehende Autonomie kleiner, aber nicht kompetenter Gemeinwesen haben in der Vergangenheit gerade im Tourismus zu Resultaten geführt, die sich vom Standpunkt der Gemeinschaft und der langfristigen Entwicklung niemals vertreten lassen.

### Systemkonforme Steuerungsinstrumente maximal ausschöpfen

Trotz allem bietet unsere privatwirtschaftlich orientierte Wirtschaftsförderung eine Vielzahl von durchaus sy-

## Ursachen der Fehlentwicklungen

### Unverbindlichkeit der Ziele

Der Tourismus in der Schweiz ist vorwiegend eine private Domäne. Die grosse Diskrepanz zwischen den erklärten Zielen und den tatsächlichen Entwicklungen des schweizerischen Fremdenverkehrs ergibt sich einmal aus der Tatsache, dass in unserem marktwirtschaftlichen, liberalen System Konzepte, Leitbilder u. ä. für die einzelnen privaten Wirtschaftssubjekte bloss den Charakter von Orientierungshilfen, nicht aber von verbindlichen Weisungen haben können. Die einzelnen Wirtschaftenden sind frei, sich nach ihnen zu richten oder eben nicht. Und - wie Figura zeigt - sie richten sich eben meistens nicht danach.

Wenn sie nicht mit griffigen Massnahmen instrumentiert werden, sind Leitbilder und Konzepte vielfach Sandkastensübungen mit Endstation Schublade.

Viel «wishfull thinking», viel verbaler Aktionismus ohne realpolitische Konsequenzen. Ein weiterer Mangel besteht darin, dass Konzeptziele und -strategien meistens viel zu wenig konkret formuliert und kaum je quantifiziert werden und so sehr unterschiedliche Interpretationen zulassen. Auf diese Konkretisierung wartet auch das Schweizerische Tourismuskonzept noch. Ohne sie droht auch diesem guten Konzept ungerechtfertigterweise das bekannte Schicksal,

## Vom immer grösser werdenden Graben zwischen Zielen und Wirklichkeit im Schweizer Tourismus

# 20mal auf Entgleisung gestellt

### Problemerkatalog

**Ziele** **Wirklichkeit**

**Hotellerie**  
 «Die Hotellerie fördern: Die Anzahl der hotelmässig bewirtschafteten Betten erhöhen; die Qualität der Dienstleistung pflegen; die Rentabilität sichern; die Angebotsvielfalt erhalten; die Hotelerneuerung beschleunigen.»  
 Rückläufige Zahl der Hotelbetriebe und recht schwache Zunahme der Hotelbetten seit 1970; Qualitätspflege stösst an arbeitsmarktliche und preisliche Grenzen; Rentabilität bei der Mehrheit der Betriebe rückläufig; Erneuerung vor allem bei dominierenden Klein- und Mittelbetrieben im Rückstand.

**Parahotellerie/Zweitwohnungen**  
 «Den Bau von Ferien- und Zweitwohnungen massvoll, gebremst, kontrolliert betreiben.»  
 Explosionsartige Zunahme der Betten in Chalets, Ferienwohnungen, Zweitwohnungen und in weiteren nicht hotelmässigen Beherbergungsformen. Bauboom grösser denn je. Keine Trendwende abzusehen.

**Verhältnis Hotellerie - Parahotellerie**  
 «Ein besseres Verhältnis zwischen den Bettenzahlen in der Hotellerie und in der Parahotellerie anstreben.»  
 Drastische Verschlechterung der Verhältniszahl und eine weitere Verstärkung des Ungleichgewichts in Sicht.

**Transportanlagen**  
 «Weitere Erschliessungen mit touristischen Transportanlagen (insbesondere Luftseilbahnen, Skilifte) beschränken.»  
 Ungebrochenes Wachstum der Neuanlagen und Transportkapazitäten. Trendwende nicht absehbar.

**Auslastung**  
 «In erster Linie Struktur und Nutzung des bestehenden Angebotes verbessern, anstatt neue Kapazitäten zu schaffen.»

Auslastung des Beherbergungs- und Transportangebotes ist rückläufig und bewegt sich auf sehr tiefem Niveau; weiter sinkende Tendenz insbesondere bei den Transportanlagen; Nachfrageentwicklung hält mit Expansion des Angebotes nicht Schritt, Verschlechterung der Rentabilität.

**Aufenthalts-tourismus/Tagestourismus**  
 «Aufenthalts-tourismus vorrangig fördern; Tagestourismus und Ferientourismus entfachten.»  
 Tagestourismus (Ausflugs-, Wochenend-, Durchgangsverkehr) ist boomartig gewachsen und beinträchtigt zunehmend den Aufenthaltstourismus. Tendenz weiterhin stark ansteigend.

**Abstimmung Kapazitäten**  
 «Die Kapazitäten der einzelnen Angebots-sektoren (Infrastruktur, Betten, Transport-, Sportanlagen usw.) gegenseitig abstimmen.»  
 Unkoordiniertes Wachstum der einzelnen Angebotskapazitäten mit gegenseitiger Aufschaukelung.

**Dimensionierung Anlagen**  
 «Bauten und Anlagen auf den Durchschnitts- und nicht auf den Spitzenbedarf dimensionieren.»  
 Vor allem Anlagen des Verkehrs und des Transports (Strassen, Seilbahnen), aber auch Beherbergungs-, Kurorts-, Sport- und Kongress-einrichtungen werden nach wie vor auf nur kurzzeitig erreichbare Frequenzspitzen ausgerichtet.

**Entwicklungspräferenz**  
 «In ausgebauten Tourismusorten das Angebot nicht mehr wesentlich vergrössern, schwach entwickelten Gebieten die Entwicklungspräferenz geben.»  
 Die wesentliche Ausweitung der Angebotskapazitäten geschieht

nach wie vor in ausgebauten Tourismusorten. Die Entwicklung in eigentlichen Randgebieten geht nur sehr zögernd vor sich.

**Entwicklungsgeschwindigkeit**  
 «Geplante touristische Erschliessung in kleinen Schritten unter Berücksichtigung des vorhandenen Arbeitskräftepotentials und der Umweltkosten vornehmen.»  
 Die Entwicklung vollzieht sich in Riesenschritten (Kapazitäts-sprünge); das Arbeitskräftepotential bleibt als Rahmenbedingung unberücksichtigt; Umweltkosten werden weder erhoben noch einbezogen.

**Belastbarkeit**  
 «Alle touristischen Projekte auf die Belastbarkeit und Aufnahme-fähigkeit der Erholungslandschaft und der ansässigen Bevölkerung ausrichten.»  
 Belastbarkeit ist ein neues Thema in einer bislang vorwiegend akademisch geführten Diskussion ohne konkreten praktischen Ausfluss. Es wird gesagt, die Belastungsgrenzen seien erreicht. Aber die Entwicklung geht weiter.

**Endausbau**  
 «Optimaler Endausbau der Ferienorte festlegen.»  
 Ausbaugrenzen im Sinne des Endausbaus sind in Orts- und Regionalplanungen oder Leitbildern sehr selten festgelegt und quantifiziert. Dort, wo sie es sind, besteht die Gefahr, dass sie widerstandslos überschritten werden.

**Architektur**  
 «Bauten und Anlagen in das Landschafts- und Ortsbild einpassen, Ferienarchitektur verbessern.»  
 Weiterhin Dominanz städtischer Bauformen und Materialien ohne

Anlehnung an lokale oder regionale Überlieferung; Stilgemisch die Regel, einheitlicher Baustil die Ausnahme.

**Wirtschaftsstruktur**  
 «Einseitige Ausrichtung der wirtschaftlichen Entwicklung auf den Tourismus vermeiden.»  
 Eindeutige Tendenz zur monostrukturellen touristischen Entwicklung mit starkem Rückgang der tourismusunabhängigen Berufe, insbesondere der Landwirtschaft, und einer starken Ausdehnung der tourismusorientierten Bauwirtschaft.

**Landwirtschaft**  
 «Eine leistungsfähige Landwirtschaft erhalten und stärken.»  
 In touristisch intensiv genutzten Gebieten ist ein beschleunigter Rückgang der landwirtschaftlichen Betriebe, der landwirtschaftlichen Bewirtschaftung und der landwirtschaftlichen Bevölkerung festzustellen. Der Trend deutet auf eine ungebremste weitere Landwirtschaftsflucht in den Fremdenverkehrsgebieten hin.

**Arbeitsplätze**  
 «Zusätzliche, sichere und vielfältige Arbeitsplätze für die einheimische Bevölkerung schaffen.»  
 Der Tourismus schaffte viele zusätzliche Arbeitsplätze, die jedoch den qualitativen Ansprüchen der Bevölkerung nicht genügen und zu Abwanderung von einheimischem Berufsnachwuchs und zur vermehrten Abhängigkeit von auswärtigen - teilweise ausländischen - Arbeitskräften führen.

**Beteiligung Ortsansässiger**  
 «Alle Schichten der ortsansässigen Bevölkerung am touristischen Entwicklungsnutzen beteiligen.»  
 Ein wesentlicher Teil des wirtschaftlichen Nutzens touristischer Erschliessungen fliesst an Auswärtige ab. Die Tourismusentwicklungen sind stark fremdbestimmt.

**Fremdenverkehrsbewusstsein**  
 «Gastfreundschaft pflegen, Fremdenverkehrsbewusstsein bei der einheim-

schen Bevölkerung, bei den Behörden und in einer breiten Öffentlichkeit fördern.»

Die Gastfreundschaft hat sich infolge zunehmender Kommerzialisierung des Tourismus und wegen Überlastungserscheinungen eher verschlechtert als verbessert. Das Fremdenverkehrsbewusstsein ist bei den Behörden eher gestiegen, in der breiten Öffentlichkeit etwa gleich gut oder schlecht geblieben und bei der direkt betroffenen einheimischen Bevölkerung eher gesunken.

**Marketing**  
 «Zusammenarbeit aller Träger des Tourismus zugunsten des Marketing Schweiz fördern; Mitteleinsatz konzentrieren; selektives und stilvolles Marketing erhalten.»  
 Kooperationsbereitschaft ist wegen Angebotsüberhang und starker gegenseitiger Konkurrenzierung eher kleiner geworden, die Einzelaktion dominiert das kollektive Vorgehen. Der Mitteleinsatz ist zersplittert denn je. Die Gesamtschau fehlt. Vormarsch des Hard Selling und des Verkaufens um jeden Preis.

**Qualitätspolitik**  
 «Qualitatives Tourismuswachstum fördern, eine qualitative Politik betreiben.»  
 Quantitatives Tourismuswachstum, quantitative Tourismuspolitik herrschen eindeutig vor.

**Fazit**  
 Entgegen der allgemein akzeptierten Zielsetzung einer qualitativen Fremdenverkehrspolitik durchläuft der Schweizer Tourismus angebotsseitig eine stark quantitative Entwicklung, die durch abnehmende volkswirtschaftliche Grenzerträge (= sinkende Erträge pro zusätzliche Angebotsseinheit) bei zunehmenden gesellschaftlichen Problemen und Umweltproblemen gekennzeichnet ist. Bei gleichbleibenden Voraussetzungen wird sich dieser Trend mit noch ausgeprägteren Negativwirkungen fortsetzen. Diese je nach Gebiet schlechtere oder galoppierende Erosion kommt einem laufenden Qualitäts- und Substanzverlust des Schweizer Tourismus und einer Unterhöhlung seiner Marktstellung gleich.



systemkonformen Steuerungsmöglichkeiten. Wenn wir innert nützlicher Frist zu Resultaten kommen wollen - und dies ist dringend erforderlich -, dürfen wir nicht revolutionäre Reformen verlangen wie zum Beispiel ein vollständig neues Bodenrecht. Ohne hier solche langfristigen Möglichkeiten für immer auszuschliessen, muss es jetzt vorrangig darum gehen, die sehr zahlreich vorhandenen systemkonformen Steuerungsmöglichkeiten zu erkennen, zu konkretisieren, sie zu kombinieren und sie vor allem maximal auszuschnüpfen. Die Massnahmen müssen an Härte und Verbindlichkeit gewinnen. Nur durch den kumulierten Einsatz der verschiedenen Instrumente wird der grösstmögliche Gesamteffekt erzielt (1 + 1 = 3-Effekt). Also keine Einzelmassnahmen, sondern ein Massnahmenpaket.

**Instrumente unverzüglich einsetzen**

Dem immer mächtiger werdenden «Genossen Trends» muss ohne Verzug zu Leibe gerückt werden. Sofortiges Handeln ist notwendig, wenn wir nicht riskieren wollen, dass uns die Entwicklung vollständig ausser Kontrolle gerät.

**Entwicklungsgeschwindigkeit reduzieren und Struktur beeinflussen**

Dies sind die beiden Stossrichtungen, welche die Massnahmen zu verfolgen haben.

Die Reduktion der Entwicklungsgeschwindigkeit und -intensität zielt auf eine Bremsung des Mengenwachstums ab (= quantitative Strategien). Sie ist neben allen im ersten Teil genannten Gründen insbesondere auch erforderlich, um sich etwas Zeit zu verschaffen, das übrige notwendige Instrumentarium bereitzustellen. Sie ist deshalb durch Sofortmassnahmen einzuleiten. Es geht darum, in die beobachteten Entwicklungsprozesse und Automatismen wirkungsvolle Blockaden (Widerstände) einzubauen, also zu bremsen und zu dämpfen, um eine langsamere Entwicklung ohne Symptome der Überforderung zu erreichen.

Die Beeinflussung der Struktur - insbesondere der Struktur der Tourismuswirtschaft im engeren Sinne und der übrigen Wirtschaft - hat eine Verbesserung des Kosten-Nutzen-Verhältnisses des Tourismus und seiner Formen für alle Beteiligten und die Umwelt zum Ziel (= qualitative Strategien).

**Bevorzugte Behandlung der Interessen der ortsansässigen (einheimischen) Bevölkerung und der mittelstandspolitischen Anliegen**

Diese beiden Überzeugungen ziehen sich als weiter roter Faden durch alle unsere Massnahmenvorschläge hindurch.

Ich bin fest davon überzeugt, dass es nur dann gelingen wird, die Entwicklung zu beeinflussen, wenn die Bevölkerung und ihre Politiker sich auf der Gemeindeebene als dem in der Schweiz handelsbestimmenden Erfahrungsbereich und Lebensbereich selbst der Sache annehmen. Eine wichtige Voraussetzung für ihre breite Beteiligung bildet meines Erachtens der Abbau der wirtschaftlichen Fremdbestimmung, den man sicher mit einer konsequenten Begünstigung der einheimischen (gegenüber den auswärtigen) Interessen beschleunigen könnte.

Ebenso fest glaube ich, dass wir bezüglich des Schweizer Tourismus (aber auch bezüglich der Landwirtschaft und des Gewerbes) eine bewusste Mittelstandspolitik, also eine konsequente und bevorzugte Förderung der Klein- und Mittelbetriebe (Familienbetriebe), betreiben sollten. Diese in der Schweiz traditionelle und immer noch am weitest verbreitete, aber stark gefährdete Betriebsform entspricht den speziellen Verhältnissen in unserem Land und insbesondere auch in unseren Erholungsgebieten am besten. Sie liegt auch den Interessen der einheimischen Bevölkerung am nächsten. «Small is beautiful» gilt

für die Schweiz in ganz besonderem Masse.

(Es folgte an dieser Stelle ein Katalog von Steuerungsinstrumenten und -massnahmen, den er als unvollständig und sehr ergänzungsbedürftig betrachtet, mit dem er jedoch die allgemeine Richtung der gemeinten neuen Politik klar umriss.)

**Schlussbetrachtung**

(Von der Redaktion gekürzt)

Man wird den Pelz nicht waschen können, ohne ihn nass zu machen. Wenn wir wollen, dass in dieser Richtung wirklich etwas geschieht, so müssen wir alles daran setzen, die Fehlentwicklungen im Schweizer Tourismus und die Möglichkeiten zu ihrer Korrektur zu einem politischen Thema werden zu lassen. Sie würden es weiss Gott verdienen! Wenn wir in unserer Gesellschaft etwas bewegen wollen, ist dies letztlich immer eine politische Frage.

Wo sind die Politiker und Bürger auf allen Ebenen, die den Mut zum subjektiven und qualitativen Bekenntnis zu bringen, die genügend Rückgrat besitzen, um sich für unpopuläre, weil gegen die kurzfristigen Interessen vieler gerichteten Massnahmen einzusetzen?

Bei allem Realismus glaube ich, dass heute eine echte Chance für eine Veränderung der schweizerischen Tourismuspolitik in der Richtung unserer Forderungen besteht. Es will mir scheinen, dass die Bereitschaft dazu noch nie so gross war wie heute.

**Zielvorstellungen und Praxis im Widerspruch?**

Auf diese Frage eine Antwort zu geben, waren fünf Praktiker aufgerufen. (Ihnen wurde das Grundsatzreferat vorher zugestellt.) Die Aussagen lassen sich zwar absolut nicht auf ein Ja reduzieren, sie machten aber klar, dass grosse Vorbehalte gegenüber der Theorie (und ihrem unüblichen Verkünder) bestehen, die Reibungsflächen vielleicht kleiner, dafür intensiver geworden sind und halt das Sichtfeld bei fast jedem einzelnen vor seiner eigenen Haustür beginnt. Wir müssen uns leider auch hier darauf beschränken, nur gerade die bedeutsamsten Aussagen herauszupicken.

Der Walliser Staatsrat Dr. **Bernard Bornet** spürte bereits aus dem Wortlaut der Grundziele «den Unterschied zwischen dem gewünschten nationalen Rahmen und unseren wirklichkeitstnahen kantonalen Sorgen». Seine Darlegungen, weshalb sich das Wallis nicht ganz so sündig vorkommt, mündeten in der Feststellung: «Die durch den Fremdenverkehr unvermeidlich gestellten Probleme rufen nach verschiedenen Lösungen.» Den Methoden zur Verwirklichung einer durchdachten und geplanten Zukunft dürfe kein Einheitschema zugrunde liegen. Seines Erachtens kann es keine schweizerische Fremdenverkehrspolitik geben, sondern nur FV-Politiken auf verschiedenen Stufen im Sinne des föderalistischen politischen Systems. Trotzdem fände er von Nutzen, die Welt des Tourismus legte Einigkeit und Solidarität an den Tag.

**Nicht das Ganze ins Auge gefasst**

Der Ostschweizer Verkehrsdirektor **Werner Boos** brach u. a. eine Lanze für den Tagestourismus, der in seiner Region tatsächlich überwiege, sich für diese aber als geeignete und fruchtbare Form erwiesen habe, womit er sagen wollte, jede Region habe ihre natürlichen Gegebenheiten und ihre Stärken, auf welche sie sich besinnen müsse.

Das ist kein Widerspruch zur Zielsetzung, den Tages- und Ferientourismus zu entflechten. Dies zeigt nur, wie unabhängig eben ein schweizerisches Konzept und eine schweizerische Tourismuspolitik sind.

Hingegen lässt der Schluss von Boos, «Alle kritischen Gedanken über die Entwicklung im Tourismus sind nicht so wichtig und entscheidend wie eine überzeugende Gastfreundschaft» vermuten, er glaube, Gastfreundschaft könne auch dann noch überzeugend geboten werden, wenn ihr Gefäss halb kaputt gegangen sei.

**Was will eigentlich der Gast?**

Wie man von ihm gewohnt ist, wich **Peter-Andreas Tresch**, Präsident des Schweizer Hotelier-Vereins, unüblichen Konsequenzen nicht aus. Lebt, disponiert und investiert der Hotelier am Gast vorbei, fragt er angesichts der explosiven Zunahme der Parahotellerie, die Hotelier, die vielfältigen touristischen Bedürfnisse - breiter Bevölkerungsschichten optimal zu befriedigen. Er möchte eine gründliche Untersuchung über das - nicht prognosekonforme - Verhalten des Gastes in die Situationsbeurteilung einbezogen haben, denn ohne Gast geht es nicht. Das gestörte Verhältnis Gast/Hotellerie/Parahotellerie könne jedoch nicht mit restriktiven Massnahmen allein ins Lot gebracht

Es gibt ermutigende Anzeichen von Einstellungs- und Verhaltenskorrekturen. Es gilt, den ihnen zugrundeliegenden Bewusstseinsprozess mit allen Mitteln und auf allen Ebenen zu beschleunigen. Dass für den tourismuspolitischen Bereich, der Schweizerische Fremdenverkehrsverband eine führende Rolle übernehmen könnte, sei zu diesem Anlass besonders betont. Von seinem Auftrag her gesehen wäre er geradezu prädestiniert, seine Haupttätigkeit auf die Umsetzung einer qualitativen Fremdenverkehrspolitik in die Praxis zu richten. Aufgrund seiner heutigen Struktur und insbesondere aufgrund seiner finanziellen und personellen Mittel ist er jedoch dazu keinesfalls in der Lage. Ja, man muss aufgrund der heute gegebenen Situation sogar von einem eigentlichen Verhältnisblödsinn sprechen, wenn man beim SFV die Relation zwischen den ihm gestellten Aufgaben und der ihm dafür gegebenen Mittel unter die Lupe nimmt. Könnte es nicht einer der ersten konkreten Schritte auf dem Weg zu einer neuen Fremdenverkehrspolitik sein, diesem Verband eine gehörige Finanzspritze zu verabreichen und ihn vielleicht sogar in ein anderes statutarisches Gewand zu kleiden, um ihm so zur benötigten Schlagkraft und Wirkung zu verhelfen?

Also, tun wir doch endlich etwas Mutiges in dieser und in allen anderen angeschnittenen Fragen, auf dass es nicht wieder so kommt wie meistens und man im nachhinein resigniert sagen muss: Nach grossen Veränderungen blieb alles allem.

werden. «Wir müssen den Gast überzeugen, dass er im ureigensten Interesse, aber auch im Interesse des gesamten Tourismus wieder vermehrt die Hotellerie aufsuchen sollte.»

Im übrigen darf sicher herausgestrichen werden, dass der SHV mit seinem Leitbild und seinen sehr grossen Leistungen, nicht zuletzt die finanziellen gegenüber touristischen Institutionen und Verbänden, das Krippendorfsche Soll bereits in hohem Masse erfüllt.

**Die gebrannten (Tessiner-)Kinder**

Ganze Schützenhilfe leistete **Eugenio Foglia**, Verkehrsdirektor von Lugano und Umgebung, Krippendorf. Dem vollen Bekenntnis der Übereinstimmung fügte er bei: «Wir sollten jedoch nicht vergessen, dass es uns nicht gelingen wird, eine Fremdenverkehrspolitik wie die zu Recht ins Auge gefasste zu betreiben, wenn wir nicht in der Lage sind, uns auf eine Unité de doctrine zu einigen und gewisse Kompetenzen zu delegieren. Wer aber ist bereit, diese Kompetenzen an Dritte abzugeben? Hier liegt der Grund, weshalb ich nicht so optimistisch bin wie Prof. Krippendorf.»

**Gestündigt und trotzdem Zugpfad**

Aus dem Heidliland brachte Dr. **Hanspeter Danuser** mit St. Moritz ein Beispiel, das auf den ersten Blick alle angeprangerten Sünden geradezu schubhübschig auf dem Kerzhob habe, führte dann aber vieles ins Feld, was in St. Moritz schon korrigiert sei und dass es seiner Sünden zum Teil prosperiere. Er gab allerdings zu, dass touristische Leitbilder ohne verbindliche Gesetzeskraft bestenfalls Makulatur seien und staatliche Korrekturmittel à la Lex Furgler sich nur dort bewähren, wo Gemeinde und Bevölkerung aktiv mitzögen. Sehr skeptisch äusserte sich Danuser gegenüber einer gemeinsamen Marschrichtung aller touristischen Träger. Er sagt nein zu Zentralismus jeder Art, «insbesondere, wenn diese auf weitere Nivellierung hinausläufe». Dies wäre im Marketing fatal, meint er. Jedes Angebot brauche seine Lokomotiven, in der Privatwirtschaft wie im Tourismus.

**Zu viel alter Wein?**

Im nachfolgenden Podiumsgespräch versuchte dessen Leiter, **Gottfried F. Käuzli**, Chefredaktor hotel + touristik revue, abzuklären, wie gross das Einverständnis mit der Lagebeurteilung von Prof. Krippendorf ist, die Strategien zu diskutieren und herauszufinden, welchen Beitrag die am Gespräch beteiligten Organisationen zu einer besseren Fremdenverkehrspolitik leisten können und wollen.

Podiumsteilnehmer: **Franz Dietrich**, Direktor des Schweizer Hotelier-Ver-

**Heissen Herzen hinterfragt**

*«Ist nach den tiefeschürfenden und hochgestimmten Jubiläumstagen des touristischen Dachverbandes Skepsis und Zynismus am Platz? Bräuchte es nicht mehr, das Fruchtbare, das Anspornende, das Erfolgversprechende an «Interlaken» hervorzuheben? Gewiss, die Tatsache des grossen Marschhaltes, der ungeschminkte Check-up und die Bereitschaft, an die Brust zu klopfen sind positiv. Und wer sündigt, ist zumindest lebendig, so wie auch das Böse nur dank dem Guten existiert. Zweifellos sind Vorsätze auch das in grössten Mengen von Interlaken mitgenommene Souvenir, und guter Wille ist in rauen Mengen vorhanden.»*

*Trotzdem, für mich überweg die Enttäuschung, bleiben mehr Fragen als Antworten.*

*Ist nicht zu befürchten, es werde nun all das zusammengetragen und ins Feld geführt, was die Lageanalyse aufhellt? Wird nicht all das aus Strategien und Massnahmenkatalog herausgepflicht, was paragraphentreuer Juristerei und föderalistischem Freiheitsverständnis nicht standhält? Deklarieret man nicht vieles mit dem Hinweis auf die Kasse von Madame Helvetia, ihren Töchtern und Söhnen als von vorneherein nicht realisierbar? Wird man nicht einfach Vorbehalte und Antipathien gegen den Wissenschaftler unbeschoren auf seine Arbeit übertragen? Wird der Theoretiker klug genug sein, um der Sache willen selbst auch Kritik einzustecken? Traut man den - Gott sei Dank - bestehenden Ansätzen zum Besseren nicht zu grosse Lebenskraft und genügend starke Korrekturwirkung zu? Erkennt man, dass die Chance für Veränderungen aus Quellen stammt, die mehr als nur eine Veränderung der Tourismuspolitik wollen? Wird man dem so oft im Mund geführten Wort «Mut» endlich wieder Inhalt geben, indem man ihn nicht fordert, sondern hat? Wird man sich endlich bewusst werden, dass Verantwortung verweist, wenn sie nicht zur Rechenschaft gezogen wird? \**

*Seit Jahren müssen wir von jeder Versammlung, Tagung, Diskussionsrunde, Sitzung das allmählich vom Gebrauch erschlagene Wort von Qualität statt Quantität nach Hause tragen. Und nun zeigte sich, dass das Wachstumsverständnis als erster Haken im Krippendorfschen Zukunftsvertrag zu finden war. Im weitem zogen alle zur Stellungnahme aufgeforderten Praktiker längst stumpf gewordene Waffen, beklagten alte Wunden und fochten die Schlacht zu oft auf der 25 000er-Karte. Sie nahrien den Glauben an Veränderungen auf jeden Fall nicht mit neuer Hoffnung.*

*Obwohl der Lageanalyse von den meisten zugestimmt wurde - wenn man auch die Todsünden nur als Sünden gelten lassen will -, so genötigen doch nur ein paar Hinweise, darauf hinzuweisen, wie zäh das Ringen um Reue und Besserung bleiben wird. Der Staatsrat des Kantons Wallis - in*

*mancher Beziehung ein Schlüsselkanton für touristische Weichenstellungen - lehnt eine schweizerische Tourismuspolitik ab. Der Vertreter aus dem am schwersten an Tourismus erkrankten Kanton Tessin hingegen plädiert vehement für eine Unité de doctrine. Der Forderung, Hotellerie und Gastgewerbe nicht länger als die alleinigen Nutzniesser des Tourismus hinzustellen, schranke man Nachachtung, indem diese Gespräche bestreite darf. Unten in den Gemeinden werden die effektiven Entschiede gefällt, heisst es. Wie und in welcher Zeit gedenkt man die Brücke vom schweizerischen Tourismuskonzept, auf welches mit Genugtuung hingewiesen wird, zu dieser Ebene hinunter zu spannen?*

*Ist man sich gewahr, dass die zunehmende Einsicht der Einheimischen in den touristischen Zielgebieten, ihr wachsender Wille, der touristischen Expansion Grenzen zu setzen, zu einer Polarisierung zwischen dieser Bevölkerung und jener der Grossagglomerationen führen kann? Nicht nur weil sich die Wünsche beider Gruppen teilweise zuwiderlaufen, sondern auch weil das Verständnis zwischen Stadt und Land durch den immer geringer werdenden Verwandtschaftsgrad abgebaut wird und zudem noch andere Faktoren (z. B. Absatz einheimischer Produkte) mitwirken. Fremdenverkehrspolitik aus nicht touristischen Regionen (geographisch bezeichneten) wären nach meiner Ansicht daher noch notwendig.*

*Warum, muss ich schliesslich fragen, diskutiert die Tourismusindustrie die Weichenstellung nur unter sich, wenn doch feststeht, dass sie ohne Landwirtschaft und Baugewerbe nur sehr schwer, schlimmstenfalls gar nicht, in die gewünschte Richtung vorangehen werden kann? Warum glaubt man, die Zukunft ohne Mitsprache der nächsten Generation planen zu dürfen? (Klassenarbeiten zum Thema Tourismus auszustellen ist doch nicht viel mehr als eine Alibiübung.) Wer meint, die «Bewegung» oder vielmehr deren Ursachen hätten nicht am selben Ort Wurzeln wie einige der touristischen Sünden, gibt sich ohnehin einer Illusion hin.*

*Für mich ist Fremdenverkehrsbesusstsein je länger je mehr, und nach der Kenntnisnahme der Lageanalyse erst recht, Zukunftsbesusstsein schlechthin. Ich meine, wir sind aufgerufen, die touristischen Probleme zu lösen, die festgestellten Fehlentwicklungen zu korrigieren mit allen mobilisierungsfähigen Kräften und dem gebotenen Tempo (nicht 100, aber auch nicht nur 50), nicht in erster Linie aus Sorge um die Gesundheit des ausserordentlich wichtigen Existenzweiges Tourismus, sondern aus Pflicht gegenüber unserem Land und der nächsten Generation. Wenn wir das begreifen, hat «Interlaken» die Chance, ein Markstein zu werden. Maria King*

*Dr. Xavier Frei*, Direktor des Schweizer Wirtverbandes; *Dr. Peter Keller*, Leiter des Fremdenverkehrsdienstes des Bundesamtes für Verkehr; *Walter Leu*, Direktor der Schweizerischen Verkehrszentrale; *Dr. Fred Rubi*, Kurdirrektor, Nationalrat, Präsident der Parlamentarischen Gruppe für Tourismus, Adelboden; *Dr. Urs Schaar*, Direktor des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes.

Es konnte dabei ja nur darum gehen, erste Meinungsäusserungen einzuholen, denn ohne dass jeder persönlich die Krankengeschichte und die vorgeschlagenen Therapien nochmals gründlich durcharbeitet, wird er sich nämlich weder eine diskussionsreife Meinung dazu bilden, noch den Umfang seines Beitrages zum Heilungsprozess bestimmen können. Ob ein Podiumsgespräch, dem man nicht von vorneherein durch eine etwas explosive Zusammensetzung der Teilnehmer und eine etwas pointierte, aggressive Fragestellung Dynamik verlieh, nicht eher beitrug, den Stein zu bremsen, bevor er richtig geworfen war, darf sicher gefragt werden. Obwohl gute Gedanken geäußert und allen Beteiligten ein gesunder Tourismus Herzensanliegen ist, war zu viel «déjà attend» zu notieren, als dass es sich rechtfertigte, auf das Podiumsgespräch gross einzugehen.

In Stichworten: Mit wenigen Abstrichen einig mit der Lagebeurteilung, aber Vorsicht vor Schwarzmalerei geboten, um so mehr, als vielerorts schon gute Ansätze zur Problembewältigung vorhanden sind. Strategien und Massnahmen nehmen zu wenig Rücksicht auf gesetzliche und materielle Möglichkeiten.

Der Krippendorfsche Weg würde zu mehr Staatsinterventionismus und Zentralismus führen. Fehlentwicklungen in andern Bereichen haben Auswirkungen auf den Tourismus. Mehr politischer Druck zur Durchsetzung vorhandener Instrumente, mehr finanzielle Mittel notwendig. Fachidiotentum entgegenstehend.

Auszuklammern ist die Meinungsäusserung des Behördevertreters Dr. Peter Keller, der mit gewisser Resignation am Ende des Gesprächs beklagte, dass die schweizerischen Tourismuskreise ja nicht einmal bei dieser Gelegenheit eine Resolution zustande bräuchten. Zu tatkräftiger Geschlossenheit und Entschlossenheit zusammenschweissen wirkte die touristische Tagung am ersten Tag ihres Marschaltes aber wirklich nicht.

**Ein eher schwaches AMV**

Der Präsident des SFV, Nationalrat **Bernhard Müller**, hielt in seinem Schlusswort fest, angeklagt sei eigentlich unsere Wohlstandsgesellschaft, die ihre materiellen Forderungen nicht mit ihrem Wunsch nach dem naturnahen Paradies in Einklang zu bringen verstehe. Etwas spät sei man zur Einsicht gelangt, dass man zu einem Mittelweg finden müsse, doch seien nun gute Ansätze dazu vorhanden, gerade auch im Tourismus, der die Herausforderung angenommen habe. Der SFV-Präsident hofft, die Jubiläumstagung löse eine Welle der Solidarität aus und die Steine würden nicht zum Werfen, sondern zur Erneuerung und zum Umbau des Tourismushauses benutzt. MK

Der römische Brunnen

Sizilien zielt auf 10 Mio

Sizilien schickt sich an, für den Tourismus eine bedeutungsvolle Schwelle zu überschreiten: In Kürze wird diese grosse Mittelmeerinsel über mehr als 100 000 Gästebetten verfügen. Dann, so hofft die Vereinigung der sizilianischen Hoteliers, wird es möglich sein, auch 10 Mio Übernachtungen zu produzieren. 100 000 Betten sind das Doppelte der vor rund 10 Jahren zur Verfügung stehenden Zahl. 1981 zählte man in Sizilien bereits 8 Mio Übernachtungen.

Der Assessor für Tourismus der Region Sizilien, Abgeordneter Natoli, meint, es könnten noch grössere Erfolge erzielt werden, wenn die Landesgesetzte zur Finanzierung touristischen Infrastrukturprojekte besser ausgenutzt würden. Immerhin habe die Region seit 1972 87 Milliarden Lire für die Touristikbranche zur Verfügung gestellt und den dadurch hervorgebrachten Nutzen könnte heute gewiss niemand übersehen.

Gewinne bei Valtour und SEMI

Valtour, die italienische Gesellschaft für Freizeit und Tourismus, gilt als Leader auf dem Sektor Feriendörfer und Grossanlagen für Freizeiteinrichtungen. Sie hat das Jahr 1981 mit einem Gewinn von 1,6 Milliarden Lire abgeschlossen. Ein Grossteil des Ertrags soll wieder investiert werden. Man denkt, in der Nähe der bereits bestehenden Villaggi Turistici in Pollina, Ostuni und Capo Tizzuti neue Feriendörfer anzulegen und, falls die bisherigen Widerstände örtlicher Behörden fallen, auch auf der bisher wenig erschlossenen Insel Lapedusa.

SEMI ist die grösste Kette der italienischen Beherbergungsunternehmen, sie gehört zur Benzinfirma AGIP. In ihrem Besitz befinden sich die Moteltagip und einige grosse Touristen- und Kongresshotels. Die Aktiengesellschaft weist im Jahre 1981 immerhin einen Nettogewinn von 937 Millionen Lire aus, nachdem zuvor bereits 2,6 Milliarden für Investitionen zurückgestellt wurden.

Tourismus, nicht kreditwürdig?

Italienische Tourismusunternehmen sind «Aschenputtel» bei Kreditzuteilungen. Mit diesem Titel überschrieb kürzlich die italienische Fachzeitschrift «Turismo Domani» ihren Leitartikel. Wertet man die Zahlen aus, welche die italienischen Banken über ihre Kreditgeschäfte 1981 veröffentlichten, so ist in der Tat die grösste Industrie des Landes - so bezeichnet man in Italien wohl mit Recht die Touristik - ein Aschenputtel. Nur 300 Milliarden Lire wurden 1981 an Spezialkrediten an Unternehmen der Tourismusbranche abgegeben. Zum Vergleich: 44 525 Milliarden Lire an die Industrie, 9308 Milliarden an die Agrarwirtschaft und 19 270 Milliarden an die Unternehmen des Bauwesens. Nur 0,75 Prozent der Kredite gingen demnach an den Tourismus, aber z. B. bereits 4,28 Prozent an die Textilindustrie und 13,82 Prozent an den Maschinenbau. Mit der geringen Sonderkreditzuteilung an den Tourismus, so meinen selbst die Bankfachleute, könne dieser Branche keine genügende Hilfe für den erforderlichen Wiederaufschwung und die Verbesserung der Qualität zugeführt werden.

Partnerschaft ist...

Der Schweizer Bierbrauerverein unterstützt den Schweizerischen Wirtverband jährlich mit namhaften Ausbildungsbeiträgen.

...wenn man etwas für den Nachwuchs tut.



Arbeitsteilung DFV/DZT

Wer soll werben, wer nicht?

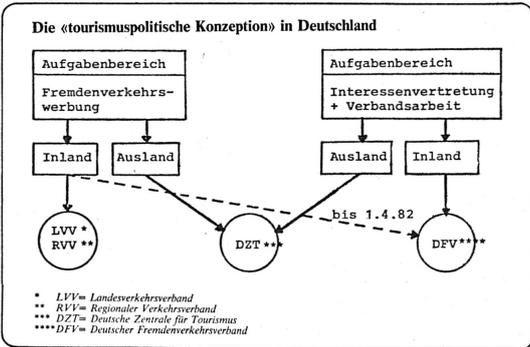
Seit 1948 streben die beiden Spitzenorganisationen des deutschen Tourismus, die Deutsche Zentrale für Tourismus DZT und der Deutsche Fremdenverkehrsverband DFV, danach, ihre Tätigkeiten aufeinander abzustimmen, um eine möglichst wirkungsvolle tourismuspolitische Konzeption anzubieten. Aus diesem Grund wurden auch unentwegt Versuche des Brückenschlages zwischen den beiden Organisationen unternommen, die Ende der 70er Jahre in den Versuch einer Fusion zwischen DZT und DFV eskalierten, der durch das Veto einiger Landesverkehrsverbände zum Scheitern verurteilt wurde. Wie sehen die Verhältnisse im Vergleich zu der Schweizer Konzeption aus?

Seit der Zeit der missglückten Fusion befindet sich der Deutsche Fremdenverkehrsverband in einer schweren Identitätskrise, die einige Verbandsmitglieder zum Austritt bewegte, ja sogar Gerüchte der Auflösung laut werden liess. In einer Sitzung am 23. März 1982 wurde dem DFV eine neue Identität verliehen, indem man die schon 1980 neu festgelegten Prioritäten in der Verbandsarbeit auch in die Tat umsetzte. So steht seitdem das Bemühen um die Mitglieder (Mitgliederberatung und Interessenvertretung) im Vordergrund, während die

DFV-Gemeinschaftswerbung vorübergehend auf Eis gelegt wurde. Eine neue Geschäftsstelle in Bonn, die bisher Frankfurt mit der Zeit vollständig ersetzt soll, und eine neue Geschäftsführung durch Marco Graf von Schlippenbach betonen den Wandel in der Verbandspolitik.

Das deutsche Modell

Somit ergibt sich für die «tourismuspolitische Konzeption» in Deutschland seit dem 1. 4. 1982 folgendes Bild:



- Die Inlandwerbung wird durch die einzelnen Landes- und Regionalverbände getragen. Eine innerdeutsche Gemeinschaftswerbung, wie sie vor dem 1. 4. 1982 vom DFV betrieben wurde, gibt es vorläufig nicht mehr (gestrichelte Linie).
Die Auslandswerbung (einschliesslich Absatzförderung und Marktforschung) und eine deutsche Interessenvertretung in internationalen Werbegemeinschaften wird durch die DZT wahrgenommen.
Der DFV konzentriert sich in seiner Arbeit auf die fremdenverkehrspolitische Interessenvertretung seiner Mitglieder bei den politischen Gremien in Bonn (Lobby-Funktion).

Parallelen zur Schweiz

Es liegt nun nahe, eine ähnliche Konzeption mit den gleichen Aufgabenbereichen für die Schweiz zu konstruieren, um so Parallelen und Unterschiede aufzuzeigen.
Inland- und Auslandswerbung (einschliesslich Absatzförderung und Marktforschung) im In- und Ausland werden von der SFV durchgeführt. Eine Vertretung der schweizerischen Fremdenverkehrsinteressen auf supranationaler Ebene wird durch Kontakte der SFV wahrgenommen.
Der SFV hat keine Werbefunktion und beschäftigt sich mit der Interessenvertretung seiner Mitglieder und weiterer Tätigkeiten im Rahmen einer touristischen Verbandsarbeit.

Die Fremdenverkehrswerbung im Ausland

Bei dem Vergleich der beiden «tourismuspolitischen Konzeptionen» fällt auf, dass die Aufgabe der Fremdenverkehrswerbung im Ausland gleich institutionenähnlich ist. Beide Organisationen, sowohl DZT als auch SFV, sind mit einem politischen Auftrag bezüglich ihrer Tätigkeit im Ausland ausgestattet und werden deshalb auch jeweils durch den Bund finanziell unterstützt und indirekt gelenkt. Damit dürften die grundlegenden Vor- und Nachteile der Institutionalisierung dieses Aufgabenbereichs die gleichen sein.

Die Fremdenverkehrswerbung im Inland

Anders sieht es mit der Fremdenverkehrswerbung im Inland aus. In der Schweiz ist sie ebenfalls vom Bund an die SFV delegiert worden im Gegensatz zu Deutschland, wo sie durch das Nichteingreifen des Bundes in der Kompetenz der Länder bzw. ihrer Landes- und Regionalverbände belassen wurde. Im DFV als ihrem Spitzenorgan bot sich bis zum 1. 4. 1982 so noch eine Möglichkeit, eine innerdeutsche Gemeinschaftswerbung zentral auf Bundesebene zu koordinieren und durchzuführen, die er aber durch zu geringe Unterstützung des Bundes, finanzielle Schwierigkeiten

(Budget 1980/81: rund 1 Million DM) und dem stark ausgeprägten Konkurrenzdenken und der Eigenwilligkeit einiger seiner Mitglieder nicht befriedigend wahrnehmen konnte.

Unter Berücksichtigung dieser Tatsache wäre es natürlich unainig und total illusorisch, auch in der Schweiz diesen Aufgabenbereich von der finanzstärkeren SFV an eine andere Organisation wie z. B. den Fremdenverkehrsverband zu übertragen.

Eigentlich sollten hier die schweizerischen Verhältnisse als beispielhaft für Deutschland gelten. Denn bei einer Institutionalisierung dieses Aufgabenbereichs bei der DZT würden alle Vorteile der Auslandsorganisation, auch der Werbung, der Absatzförderung und der Marktforschung dem Inland zugute kommen. Die Fusion von DFV und DZT 1980 hätte in diesem Bereich schweizerische Verhältnisse nach Deutschland bringen können, doch die Probleme liegen zunächst auf rechtlichem Gebiet. Für die meisten Länder, Landes- und Regionalverbände würde die Schaffung einer «Deutschen Verkehrszentrale» ein übermässiges Hineinregieren in ihre verfassungsmässig zugesicherten Länderhoheiten, ferner ein Hineinregieren in eine freie Verbandsarbeit durch staatliche Gelder und Interessen bedeuten. Hinzu kommen Probleme technischer Art. Lässt das relativ homogene Produkt Schweiz keine so grosse Differenzierung zu, so müsste eine deutsche Gesamtwerbung im Inland der grösseren Vielfalt der deutschen Fremdenverkehrsregionen gerecht werden, ohne dabei jemanden zu bevorzugen oder zu benachteiligen; bei dem «Futterneid» der Länder und Verbände eine sicher nicht leicht zu lösende Aufgabe. Doch seit dem 1. 4. 1982 dürfen sich nun Länder und Verbände endlich freuen, in der Inlandwerbung dem Föderalismus der Bundesrepublik Deutschland zu entsprechen. Die meisten Wissenschaftler und Fachleute nicht nur des Fremden-

verkehrs stehen indessen auf dem Standpunkt, dass ein kostengünstigeres gemeinsames Vermarkten eine grössere Werbewirkung aufweist als der kostspielige oder schwache Alleingang. Die augenblickliche Zerrissenheit der deutschen Inlandwerbung kann kaum als nachachtungswürdiges Beispiel für schweizerische Verhältnisse empfohlen werden.

Interessenvertretung und übrige Verbandsarbeit

Durch ihre Aufgabe als Werbeorganisation wird die DZT ihre Erfahrungen und ihre Sachkenntnis in erster Linie aus dem Bereich Marketing zur Verfügung stellen. Dank seiner Mitwirkung in zahlreichen Gremien, Ausschüssen und dem Kontakt zu fast allen Institutionen des deutschen Fremdenverkehrs nimmt der DFV die Aufgabe als Koordinations-, Informations- und Beratungsstelle besser wahr. Nur ein von Staatsinteressen weitgehend unabhängiger Verband wie der DFV kann eine wirkungsvolle Interessenvertretung auf Bundesebene für seine Mitglieder übernehmen. Einer vom Staat abhängigen Organisation wie der DZT bleibt diese Aufgabe verwehrt.

Auch in der Schweiz lassen sich im Rahmen der Interessenvertretung und der übrigen Verbandsarbeit Überlegungen ähnlicher Art anstellen, die zu einer Aufgabenteilung gleicher Art führen.

Schweizerische Verhältnisse für Deutschland?

Die Aufgabenteilung zwischen SFV und DFV besteht in der dargestellten Form schon seit vielen Jahren und hat sich in dieser Form in der Schweiz vielfach bewährt, während man in Deutschland mit der tourismuspolitischen Konzeption immer unzufrieden war, in Teilbereichen an ihrer Wirkung zweifelte und so laufend Korrekturmassnahmen durchführte. Im Bereich der Interessenvertretung, hat man durch die Neukonzeptionierung des DFV sicher einen guten Kurs eingeschlagen, so dass der DFV weitgehend die gleichen Aufgaben erfüllt wie der SFV in der Schweiz. Unterschiede zwischen deutschen und schweizerischen Verhältnissen gibt es nur noch in der Inlandfremdenverkehrswerbung. Früher oder später wird man auch hier in Deutschland nach einer vernünftigen Lösung suchen. Alexander Fromm

Der weisse Tod Umwelterstörer

Der Sommer bringt es an den Tag

Jetzt zeigen sich auf Alpen und Matten jene Schäden, die die technische Erschliessung der Bergwelt durch Skilifte und -anlagen verursacht hat. Die klassischen Alpenländer haben in ihren Alpengebieten Kahlschläge zugelassen, die kaum je wieder behoben werden können.

Auf den «weissen Tod» hat jetzt erneut eine Studiengruppe der Innsbrucker Universität hingewiesen, die die Anlagen und den Betrieb von Skiliften als «die zurzeit schwerwiegendsten Eingriffe in das Umweltsystem der Alpen bezeichnen. Professor Dr. Christian Smekal: «Ziel muss es also sein, eine Umweltpolitik zu erreichen, die eine harmonische Beziehung zwischen Mensch und Umwelt schafft.» Die Prämissen dafür seien ein sparsamer Umgang mit der Umwelt, Verhinderung einer weiteren Schädigung der Biosphäre und die Beseitigung bereits vorhandener Schäden.

Fatale Auswirkungen

Die können jetzt in den Höhenlagen der Alpen mühelos besichtigt werden. Zum Beispiel tiefgreifende Bodenabspülungen, die auch jenseits der eingeebneten Pistenflächen wirksam werden, verursacht durch die grossflächigen, maschinell durchgeführten Geländekorrekturen oberhalb der Waldgrenze. «Technische Sanierungsversuche dort - etwa durch Wiederbegrünung», so die Studiengruppe, «sind bisher gescheitert.» Aber auch unterhalb der Waldgrenze schlagen die Pistenbauer gefährliche Schneisen in das empfindliche Alpen-Öko-System. Neben Schäden an Boden und Bodenvegetation leidet der Wald am meisten unter den Axthieben der Holzfäller: die Pistenrandbäume

Telex Mondial

Löwenhotels Schruns verkauft

Das bekannte Montafoner Sporthotel in Schruns, das vielfach als Beispiel eines modernen Ferienhotels mit viel Ambiente galt, ist in neuen Händen. Nachdem die Betriebsergebnisse trotz hoher Bettenauslastung unter den Erwartungen blieben und bei zu niedriger Eigenkapitalbasis kaum die Zinsen erwirtschaftet werden konnten, hielten die Eigentümer nach einem Käufer Ausschau. Neuer Besitzer ist nun die Lieberherr-Holding Österreich. pd

Sultan kaufte Luxus-Hotel

Sultan Kabus, Herrscher des im Süden der arabischen Halbinsel gelegenen Sultanats Oman, schwärmt für Deutschland und vor allem für Garmisch-Partenkirchen. Nachdem er 1974 dort für rund 11 Millionen Mark bereits die traditionsreiche Bergastätte Almhütte erworben und sie mit dem dem benachbarten Gästehaus in eine Art Sommerresidenz verwandelt hatte, machte sich der geschäftstüchtige Sultan durch einen weiteren Kauf zum Hotelkönig des noblen Wintersportortes. Er erwarb für rund 8 Millionen Mark das renommierte Sonnenbichel mit seinen 150 Betten. Während die Almhütte und das Gästehaus Sartori-Creusen seit ihrem Verkauf nur noch privaten Zwecken dienen und von der Öffentlichkeit streng abgeriegelt worden sind, soll das Hotel Sonnenbichel nach umfangreichen Umbauarbeiten wieder Gäste aufnehmen. -nd

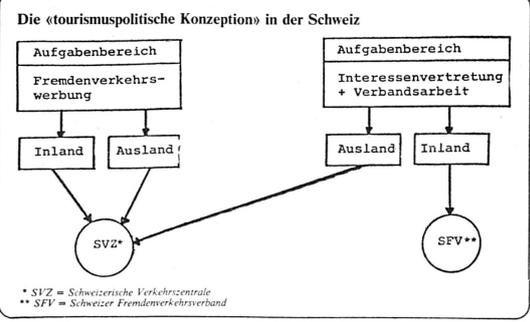
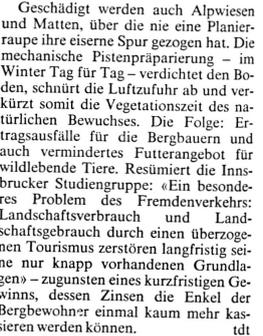
Spanien reibt sich die Hände

In den ersten sieben Monaten dieses Jahres haben nach Angaben des spanischen Tourismusministeriums 22 144 000 ausländische Gäste in Spanien Urlaub gemacht. Das waren 6,8 Prozent mehr als im Jahr zuvor. Allein im Juli verzeichnete Spanien einen Ansturm von 6 954 000 ausländischen Besuchern. Die spanischen Einnahmen aus dem Tourismus stiegen in den ersten sieben Monaten dieses Jahres gegenüber dem entsprechenden Vorjahreszeitraum um 10,9 Prozent.

Partnerschaft ist...

Dank kurzen Anfahrtswegen zum Kunden kann Ihre Brauerei schnell liefern, und Ihre Gäste haben immer garantiert frisches Bier.

...wenn man in der Nähe ist.



SVZ = Schweizerische Verkehrszentrale, SFV = Schweizer Fremdenverkehrsverband

Zentralschweiz

Luzern läuft gut

14 bzw. 4.1 Prozent mehr Übernachtungen als in den Monaten Juni und Juli 1981: Das ist die erfreuliche Bilanz, die der Verkehrsverein Luzern für die Vergleichsmonate 1982 präsentieren konnte. Eine massive Zunahme der Gäste aus den USA und Grossbritannien verhalf zu diesem erstaunlichen Resultat. Negativ in Erscheinung traten vor allem die Schweizer Touristen: Allein im Juli gingen 20,5 Prozent weniger Übernachtungen auf ihr Konto.

Auf neuen Kursaal warten

An der Generalversammlung des 99jährigen Kur- und Verkehrsvereins Engelberg kam Präsident **Adolf Odermatt** auf die dringende notwendige Kursaal-Sanierung zu sprechen und teilte mit, dass auf die Generalversammlung ein Projektionskredit von 50 000 Franken hätte vorgestelt werden sollen. Weil in Engelberg noch weitere wichtige Projekte vor der Realisierung stünden, habe man das Geschäft noch zurückgestellt, «um keine Unruhe in der Gemeinde aufkommen zu lassen». Mit grosser Sorge betrachtete Kurdirektor **Charles Christen** die finanzielle Entwicklung des Vereins: für das kommende Betriebsjahr müsse mit einem Defizit von 100 000 Franken gerechnet werden.

Verschwesterung

Von der Verschwesterung zwischen Luzern und der englischen Stadt Bournemouth verspricht man sich auch touristisch einiges. So hoffen die Verantwortlichen aus der Leuchtenstadt, dass noch mehr Briten den Weg nach Luzern finden werden. Am Empfang der Bournemouth-Gäste liegt es jedenfalls nicht, wenn dieser Wunsch nicht Tatsache wird: Sie wurden in Luzern wie Fürsten empfangen und die Sonne war ebenfalls dabei...

522 000 Übernachtungen

verzeichnete man im Klosterdorf Engelberg im letzten Berichts Jahr, was einer Zunahme von zwei Prozent entspricht. Diese Übernachtungen verteilen sich auf 76 000 Gäste, wovon rund 50 000 ausländische Touristen. Eine Haupt-sorge der Engelberger: Wo bleiben die Schweizer Gäste?

Werbung um den Schweizer Gast

Vom 9. bis 29. September stellt sich die Zentralschweiz im Einkaufszentrum «Tivoli» in Spreitenbach vor. Für **Kurt Diemer**, Direktor des Verkehrsverbandes Zentralschweiz, handelt es sich für die grösste Zentralschweizer Schau auf Schweizer Boden. Sie soll Anreize geben, das eigene Land zu besuchen.

Für die Zentralschweiz ist diese Ausstellung, die mit zahlreichen Aktivitäten verbunden ist, von grosser Bedeutung: Das erste Halbjahr 1982 weist nämlich ein Schweizer Übernachtungsdefizit von 27 199 Einheiten auf. Mit ihrer touristischen Präsenz im Einkaufszentrum Tivoli verspricht sich die Zentralschweizer Touristikbranche nicht nur einen Aufschwung des Tagestourismus, sondern auch eine Langzeitwirkung in Sachen Logiernächtesteigerung. EE

Luzerner Handbuch

Der Verkehrsverein Luzern (VVL) stellt mit einem 64seitigen Verkaufshandbuch, das vorläufig in deutscher Sprache vorliegt, dem Fachpublikum ein Arbeitsinstrument moderner Prägung zur Verfügung. Im Handbuch stellen sich Stadt und Region Luzern in Fakten, Daten und Zahlen vor. Der erste Abschnitt gibt Auskunft über die Destination Luzern mit Stadtplan und Übersichtstabelle. Es folgen genaue Ausführungen über Anfahrtswege und Sehenswürdigkeiten. Mehrere Seiten sind den Museen Luzerns gewidmet. Sehr ausführlich werden - unterteilt in Kategorien - die Hotels der Stadt vorgestellt. In Bild und Text wird auf die Vermittlungsmöglichkeiten, das Zimmerangebot, Konferenzmöglichkeiten, Kreditkartenannahme usw. hingewiesen. Grosse Aufmerksamkeit wird dem Kongresswesen, den Ausflügen und der Gastronomie gewidmet. Auch der Sparte «Luzern bei Nacht» sind zwei Seiten zugedacht. Schliesslich kann sich der Betrachter noch mit Programmvorschlägen befassen und von den zur Verfügung stehenden Incoming Tour Operators Kenntnis nehmen. EE

Schweizerischer Fremdenverkehrsverband SFV  
Fédération Suisse du Tourisme FST

Schweizerischer Fremdenverkehrsverband

Probleminventar gemacht

Am Rande der Jubiläumsveranstaltungen in Interlaken tagte der SFV-Vorstand, um sich über die wichtigen laufenden Geschäfte orientieren zu lassen.

Speziell begrüsst in der Runde der fast vollzählig erschienenen Mitglieder wurde Regierungsrat **Alex Höchli** (Engelberg), Präsident des Verkehrsverbandes Zentralschweiz. Präsident **Bernhard Müller** ging vorerst auf den Stand der parlamentarischen Beratung des neuen Gesetzes über den Grundstücksverkauf an Ausländer ein, assistiert von Vize-direktor **Peter Anrig**. Offenbar wendet sich die nationalräthliche Kommission vom bundesrätlichen Vorschlag einer quotenmässigen Beschränkung ab und wendet sich dem bisherigen Prinzip von jährlichen Kontingenten zu. Der SFV würde eine Kombination von Kontingenten und einer bundesrechtlich fixierten Höchstquote begrüessen.

Starke Alternative zur NA-Initiative nötig

Was die Aparthotels betrifft, so möchte der Fremdenverkehrsverband nur solche Betriebe zulassen, bei denen ein Drittel der Wohneinheiten dem Betriebsteil des Hotels gehört, ein weiteres Drittel müsste hotelmässig bewirtschaftet werden während das letzte Drittel frei verkauft werden könnte freilich im Rahmen der Kontingentierung und nicht unbeschränkt. Generell droht die Gefahr, dass die neue Lex Furgler in der laufenden Legislaturperiode nicht mehr zu Ende beraten werden kann. Von entscheidender Bedeutung ist nämlich, dass der rigorose und aus dem Blickwinkel vieler Tourismuskantone inakzeptable NA-Initiative gegen den Ausverkauf der Heimat ein starker Gegenvorschlag, wenn möglich in der Form eines Verfassungsentwerfes, gegenübergestellt werden kann.

Weitere vom SFV-Vorstand behandelte Geschäfte:

● **Fremdarbeiterregelung 1983:** Die vom Bundesrat vorgeschlagene Lösung mit bisherigen, aber bloss zum Teil freigege-

benen Kontingenten kann vom Standpunkt des Gastgewerbes aus nicht befriedigend, ist aber kaum zu ändern.

● **Spielbankenverbot:** Wie der Bundesrat auf eine einfache Anfrage von NR **de Chastonay** ausführte, beabsichtigt er nicht, die Frage der Erhöhung der Spieleinsätze in den Schweizer Kursälen weiterzuverfolgen. Die interessierten Kreise werden im November über das weitere Vorgehen in dieser Sache entscheiden.

● **Touristische Signalisation von Regionen an Autobahnen:** Aufgrund der Versuche in verschiedenen Kantonen schlägt die zuständige Subkommission der Interkantonalen Kommission für den Strassenverkehr einen Kompromiss zwischen der Berner und der Bündner Variante vor: An Autobahnen oder Autostrassen weisen braune Tafeln auf höchstens zwei über die nächste Ausfahrt zu erreichende Regionen hin. Bis zur Willkommensmafel am Beginn der Region wird diese mit den normalen Tafeln signalisiert. Die Kantone entscheiden, welche Regionen wo an der Autobahn oder an Autostrassen angeführt werden. Die Regelung sollte im Frühjahr 1983 in Kraft treten können.

● **Finanzaktion SFV:** Über das Resultat der laufenden Aktionen kann im Moment noch nichts ausgesagt werden. Hotelier-Vereine, Wirtverband und Verkehrszentrale liessen es sich nicht nehmen, dem SFV zu seinem Jubiläum Gaben in Form von Paketen und Briefumschlägen zukommen zu lassen.

Schliesslich durfte Fräulein **Mina Kübli**, die dem SFV seit 1936 in Treue und mit Zuverlässigkeit gedient hat, den Dank von Vorstand und Geschäftsführung entgegennehmen. Fräulein Kübli wird im März 1983 den verdienten Ruhestand antreten und vom Ausschuss noch gebührend verabschiedet werden. GFK

Die Zukunft vorgezeichnet

(Fortsetzung von Seite 1)

Moment noch verfrüht scheine, die Auswirkungen des schweizerischen Tourismuskonzeptes zu beurteilen, seien doch gute Ansätze vorhanden. So etwa in der verschärften Konzessionspolitik für touristische Sportanlagen und im Leitbild des Schweizer Hotelier-Vereins.

Basiswerbung stärker unterstützt

An der touristischen Werbefront wachse die Erkenntnis, dass die gemeinsamen Anstrengungen verstärkt werden müssten, werde doch der Kampf um Marktanteile weltweit härter. Die Basiswerbung werde denn auch immer stärker von der öffentlichen Hand mitfinanziert, da die einzelnen touristischen Unternehmen teilweise überfordert wären. Bundesrat Schlumpf schloss mit der Versicherung, dass der Fremdenverkehrsverband bei der Lösung seiner wachsenden Aufgaben auf die Unterstützung der öffentlichen Hand zählen dürfe.

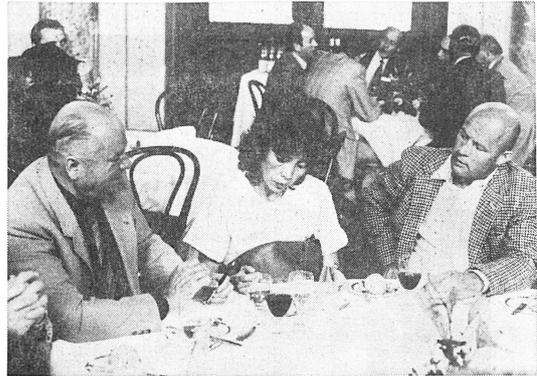
Qualität des Angebotes bleibt im Vordergrund

Die Jubiläumsgeneralversammlung im Congress Center Casino Interlaken hatte vor der bundesrätlichen Festan-

sprache ihren statutarischen Verlauf genommen. SFV-Präsident National- und Regierungsrat **Dr. Bernhard Müller** stellte Geschichte, gegenwärtige und künftige Funktion des Fremdenverkehrsverbandes ins Zentrum seiner Ansprache. Der Leitsatz der Qualitätsverbesserung und Konsolidierung des bestehenden touristischen Angebotes, welcher die letzten 10 Jahre der Verbandsgeschichte dominierte, werde auch in den achtziger Jahren weiterhin massgeblich sein.

Neben moralischer auch finanzielle Unterstützung nötig

Ob der touristische Wandel - so Präsident Müller - auch in Zukunft unter positiven Vorzeichen vor sich gehen werde, hänge zu einem grossen Teil von der persönlichen Initiative eines jeden einzelnen Tourismusträgers ab. Der SFV könne dort bei der Gestaltung der touristischen Zukunft mithelfen, wo es darum gehe, Impulse zu geben und günstige Rahmenbedingungen schaffen zu helfen. Den drei Tätigkeitsbereichen des SFV, der Interessenwahrung und Mit-sprache bei allen fremdenverkehrspolitischen wichtigen Entscheidungen, der praxisbezogenen Dokumentations- und Be-



Offensichtlich etwas überschattete Jubiläumsfreude beim «Advocatus Diaboli» Prof. Dr. Jost Krippendorf, seiner aparten Frau Gemahlin und dem Ex-Walliser-Ex-Verkehrsdirektor Dr. Fritz Erne. Fotos B. Friedli

tungstätigkeit und der gezielten Öffentlichkeitsarbeit sei auch künftig zentrale Bedeutung beizumessen. Der Fremdenverkehrsverband könne jedoch diese Rolle nur spielen, wenn er nicht bloss auf die moralische, sondern auch die finanzielle Unterstützung seiner Mitglieder zählen könne. Die gegenwärtigen Mittel stünden in einem Missverhältnis zu den Aufgaben. Der SFV sei bereit, die touristische Herausforderung der Zukunft zusammen mit den Tourismusträgern an der Front anzunehmen.

Vertrauen in die Schweiz ungebrochen

Das Referat von Verbandsdirektor **Dr. Urs Schaar** war wie gewohnt den wichtigen aktuellen Anliegen gewidmet. Schaar trat vorerst auf die seit März dieses Jahres rückläufigen Frequenzen ein, die man wohl nicht als «Krise» oder «Trendwende» interpretieren dürfe, sie allerdings auch nicht bagatellisieren sollte. Nach Prognosen der OECD werde die rückläufige Tendenz dieses Jahr noch anhalten; für 1983 sei die «Morgenröte» zu erwarten. Wie eine Untersuchung ergeben habe, sei das Vertrauenskapital der Schweiz im Urteil der Bevölkerung der EG-Staaten hoch und ungeschwächt. Diese gute Voraussetzung dürfe indes nicht als vanitas Ruhekitzen dienen. Sie sei vielmehr Verpflichtung, unsere Konkurrenzfähigkeit hochzuhalten.

Mehr Kontingente für das Gastgewerbe

In Sachen Personalproblem musste auf den geringen Erfolg der Demarche hingewiesen werden, welche die touristischen und gastgewerblichen Verbände beim Bundesrat im Hinblick auf die Fremdarbeiterverordnung 1983 unter-nommen haben. Immerhin bleibe zu fordern, dass die kantonalen Höchstzahlen von Saisoniers an die konjunkturellen Gegebenheiten angepasst würden, was konkret kleinere Zuteilungen an das Baugewerbe bedeuten soll. Schaar wies sodann auf das Damoklesschwert der NA-Initiative gegen den «Ausverkauf der Heimat» hin und urms einmal mehr den Standpunkt des SFV zu den in der Nationalratskommission hängigen Fragen der neuen Lex Furgler. Insbesondere sei eine restriktive Interpretation des Aparthotels zu fordern.

Jahresbericht, Rechnung und Budget waren die weiteren Traktanden der Fest-versammlung. Zum Finanziellen äusserte sich Vizepräsident **Dr. Jörg Bossart**. Mit herzlichem Dank quittierte er die zahlreichen kleinen und grossen Spenden, die dem Verband an seinem Jubiläum zugekommen sind. Sie werden nicht etwa ins Laufende eingespiessen, sondern in den Fonds gelegt, der heute die Reserve des Verbandes darstellt, nachdem ja das eigentliche SFV-Vermögen noch die Summe von einem Franken ausmacht. Die Rechnung 1981 schliesst mit einem Fehlbetrag von 15 000 Franken ab. Für das kommende Jahr wird ein solcher von 25 000 Franken budgetiert, der aber durch erhöhte Mitgliederbeiträge kompensiert werden dürfte. Der Fonds sollte mittelfristig - so die Zielsetzung des Finanzministers - vom heutigen Stand von rund 80 000 Franken auf die Höhe von 400 000 gebracht werden können.

Echte Feststimmung

Prächtiges Wetter begünstigte in der Folge das Aufkommen echter Feststimmung. Die nostalgische Drehorgel im Garten des Grand Hotel Victoria-Jungfrau untermalte das muntere Apero-Ge-spräch unter dem hehren Panorama und der starken Sonne. Das Jubiläumsbankett im Versailles-Saal setzte dem Ganzen die Krone auf: An seinem 50. Geburtstag durfte der Fremdenverkehrs-verband Gastlichkeit in seiner schönsten Form erleben. Wenn das kein gutes Omen ist... GFK

Region Zürich

Kunst für Amerikaner

In der Reihe «Museums discovered» erscheint im Verlag Woodbine Books (F. Lauderdale, Florida) soeben der Band «The Oskar Reinhardt Collections, Winterthur». Damit wurde ein populärer Kunsthändler geschaffen. Es ist ein ganz den praktischen Bedürfnissen des Besuchers dienendes Buch entstanden, das sich auf den Platz jenes Betrachters stellt, dem die wissenschaftlichen Kataloge zu trocken sind. Gästen, die vom Ruf der Kunstadt Winterthur ange-lockt werden, ohne aber genauere Vorstellungen zu haben, steht nun das erste englischsprachige Spezialwerk zur Verfügung.

Weltprominenz der Hunde

Mit einer glanzvollen Beteiligung und Besetzung wartete die internationale Hundeausstellung für alle Rassen in Winterthur auf. 1600 ausgestellte Hunde aus insgesamt 115 Varietäten wurden von gegen 30 000 Zuschauern begutachtet. Nach anfänglichen Schwierigkeiten beginnt die Hotellerie die Probleme mit dem nun zu Stammgästen gewordenen Hundedeal samt Herrchen zu meistern. Die Beteiligung eines Logisnehmers mit Affenpinscher und ähnlichem kann also durchaus gastfreundlich gemeint sein. ci

FL: Winterloch

In der Wintersaison 1981/82 hat der liechtensteinische Fremdenverkehr eine deutliche Einbusse gegenüber der Vorjahressaison hinnehmen müssen. Nach einer vom Amt für Volkswirtschaft veröffentlichten Statistik wurden in den Wintermonaten nur noch 25 675 (27 438) Gästeankünfte registriert, was einem Rückgang um 6,4 Prozent entspricht. Die Übernachtungen fielen sogar um 10,8 Prozent zurück, nämlich von 75 843 auf 67 677 Logiernächte.

Besonders bemerkbar machten sich die Einbusse bei den bundesdeutschen Gästen. Aber auch aus der Schweiz, aus Italien und aus den Niederlanden verbrachten weniger Gäste ihre Winterferien in Liechtenstein, während die anderen Länder, mit Ausnahme der USA, nur geringfügige Zunahmen zu verzeichnen hatten. sda

Partnerschaft ist...

Die Werbeanstrengungen Ihrer Brauerei nützen auch Ihnen. Sind es nicht gerade deren Tischtsets, Bierdeckel, Dekorationen usw., die Ihrem Lokal das richtige Cachet geben.

...wenn man füreinander wirbt.

Schweizer Bier  
Ein Apero wie kein zweiter



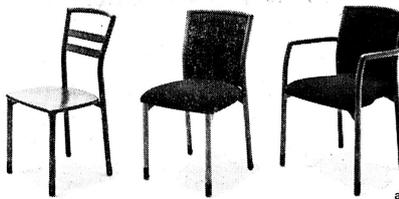
**Sie mag den neuen Patron, weil er so handlich ist.** Leicht, bequem und zugleich sehr robust: die neuen Buchenholzstühle von d + co sind eben genau auf die Erfordernisse im Gastgewerbe zugeschnitten - von der Kantine bis zum Grand Hotel. Denn aus einer überzeugenden Grundform haben wir neun verschiedene Modelle entwickelt. Allen gemeinsam ist die hochstrapazierbare Konstruktion. Warum Patron so gut wie unverwüstlich ist, wie unauffällig er sich in alte wie in moderne Räume einfügt und welche technischen und formalen Merkmale ihn von herkömmlichen Stühlen unterscheiden, sehen Sie in unserer ausführlichen Broschüre.

Bitte schicken Sie mir die Broschüre über Patron 1.

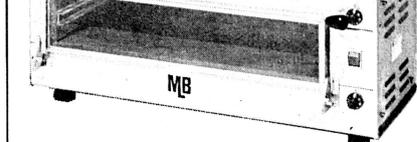
Absender: \_\_\_\_\_

**PATRON 1, das gastliche Stuhlprogramm von d + co**

Dieter + Co. AG, Stuhl- und Tischfabrik, 8260 Stein am Rhein



**MB mini-Pizza-Backofen** ein "Tausend-sassa!"



**das alles schafft er für Sie:**

- |  |   |  |
|--|---|--|
| <b>BACKEN</b><br>Pizza, Käseküchlein, Quiches, Schnecken, Raclettes u. s. w. | <b>ÜBERBACKEN</b><br>Toasts, Gratins, Snacks u. s. w. | <b>REGENERIEREN</b><br>alles, was innerer kurzer Zeit erwärmt, und rasch serviert werden muss. |
|--|---|--|

... eine kleine Investition, die Ihren Betrieb beweglich und rentabel macht!

- Geringe Aussenmasse ● 220 Volt Anschluss ● thermostatgesteuert ● Unter- und Oberhitze getrennt regulierbar
- inkl. Zubehör ● löst auch Ihr Raumproblem

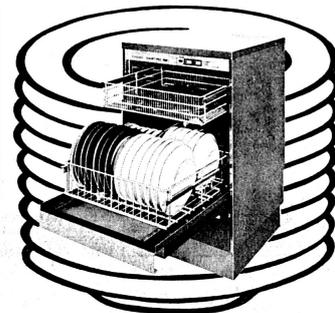
Gewünschtes ankreuzen  
 Gratis-Unterlagen  
 Gratis-Vorführung  
 Adresse: \_\_\_\_\_

Ihre Vertrauensadresse für individuelle und praxisbezogene Küchen-Planung:  
**MB Max Bertschinger AG**  
 Postfach 5600 Lenzburg 1

Besuchen Sie uns an der Gastro-Messe in Chur, Stand 19

**GASTRO 55**

mit dem hygienischen Frischwassersystem



Der Universal-Spüler zum gleichzeitigen Reinigen zweier Körbe voller Gläser, Geschirr und Besteck. Idealer Einbauspüler: nur 55 cm breit und 76 cm hoch.

Für jeden Betrieb das geeignete HAMO-Modell!



**HAMO AG**

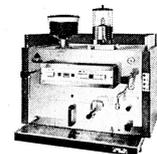
2504 Biel, Solothurnstrasse 140, Telefon 032 42 40 23

Das Zürcher Bahnhofbuffet 1. Klasse. Geöffnet täglich von 6 Uhr morgens bis viertel vor zwölf nachts. Sie können sich vorstellen, dass so manche Tasse Kaffee durchläuft. Zuverlässig und schnell muss die Kaffeemaschine sein, damit die Bedienung reibungslos klappt. Kein Wunder also, dass im Zürcher Bahnhofbuffet 1. Klasse zwei EGRO Kaffeemaschinen ihren Dienst tun.

EGRO Kaffeemaschinen zeichnen sich nämlich durch hohe Betriebssicherheit aus. Und was die Geschwindigkeit angeht, so ist eine EGRO kaum zu schlagen.

Die micado 200 zum Beispiel mahlt, dosiert, presst und brüht den Kaffee vollautomatisch. 320mal Café crème oder 400mal Espresso pro Stunde. Tagein, tagaus.

Weil aber nicht jedes Restaurant so gross ist wie das Zürcher Bahnhofbuffet, gibt's von EGRO 90 Varianten. Wenn Sie einen speziellen Wunsch haben, bauen unsere Fachleute Ihre Kaffeemaschine genau nach Mass.



Tagtäglich 17,5 Stunden. Das ist Schwerstarbeit.

Besuchen Sie uns am Comptoir  
 Halle 32, Stand 3201  
 oder an der Züspa  
 Halle 4, Stand 456



**EGRO. Man kann sich drauf verlassen.**

Hersteller: EGRO AG, 5443 Niederrohrdorf, Tel. 056/96 01 01, Telex 57755

Verkaufsstellen: Niederrohrdorf: EGRO AG, Tel. 056/96 01 01, Bern: EGRO AG, Tel. 033/56 25 85, Binningen/BL: Heer AG, Tel. 061/47 35 38, Genève: Autometro AG, Tel. 022/32 85 44, Luzern: Gräter-Suter AG, Tel. 041/23 11 25, Montreux: EGRO AG, Tel. 021/61 49 70, Thun (auch für Wallis): EGRO AG, Tel. 033/22 32 84, Zürich: Autometro AG, Tel. 01/47 42 13.

# Zürcher Hotelwerbung mittels Panoramen im 19. Jahrhundert

In Zürich ist heute Fremdenverkehrswerbung mittels Gebirgs-Panoramen, im Gegensatz zu früher, relativ selten anzutreffen. Es gibt nur wenige Beispiele. Im Hauptbahnhof findet sich ein grossformatiges Panorama-Plakat der SVZ mit Schneebergen und dem Slogan: «Nach jeder Fernreise - Ferien in der Schweiz». Auf dem Ütliberg, dem Zürichberg und am Seebecken sind verschiedene Schaukästen des Verschönerungsvereins Zürich anzutreffen mit erklärenden topographischen Angaben über die Glarner, Urner und Berner Alpen. Im Pauschalangebot 1981/82 des Verkehrsvereins finden sich unter der Rubrik «Zürich als Tor zur Schweiz» Fotos vom Pilatus, der Rigi, dem Schilthorn und dem Jungfraujoch. Als Hotelwerbung sind mir sodann lediglich noch je eine Postkarte der Hotels International und Zürich mit Blick auf Zürich, See und Alpen, bekannt. Das war früher anders.

Wie Hotelplakate, Briefköpfe und Postkarten aus dem 19. Jahrhundert zeigten, stellten damals Panoramen eine attraktive und häufig verwendete Hotelwerbung dar. Das ist aus der damaligen gesellschaftlichen und kulturhistorischen Situation erklärbar.

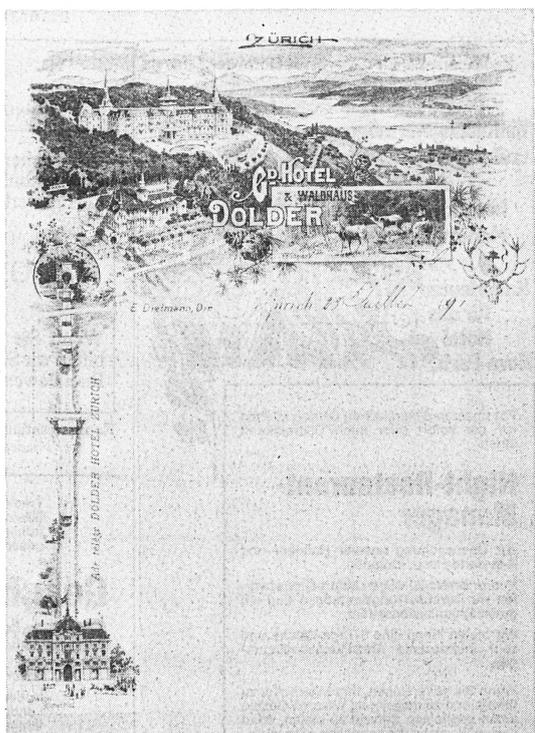
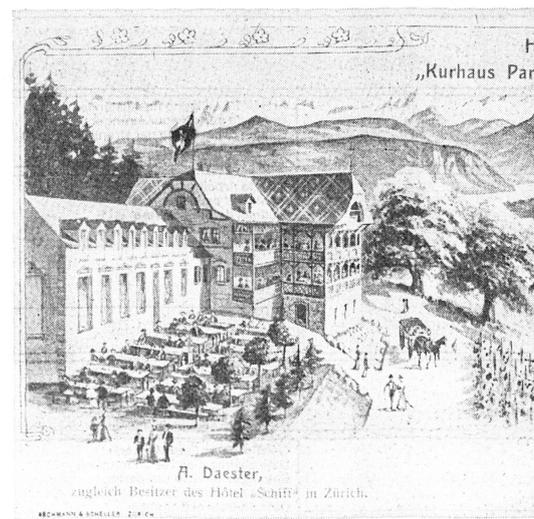
erster eine eigentliche Bestandsaufnahme der Schweizer Bergwelt erstrebte. Höchstes Ziel war es, den Eindruck, den eine Gipfelsicht vermittelt, mit zeichnerischen Mitteln naturgetreu vorzutäuschen. Mit der fortschreitenden Perfektionierung der Technik nach 1900 begann der

Mensch die Natur mehr und mehr zu beherrschen. Dadurch wurden dem panoramatischen Schauen die geistigen Grundlagen entzogen. (G. Solar, Das Panorama, Orell Füssli Verlag Zürich, 1979). Die Panoramaklame des früheren Grand Hôtel-Pension Bellevue au Lac



Die ersten Panoramen wurden erst kurz vor 1800 gezeichnet. Kein Zufall: Bis anhin empfand der Mensch die Natur der Berge als etwas Unnahbares, Abweisendes, Bedrohliches. Die Menschen des Mittelalters hatten auch für beschauliche Spaziergänge und erbauliche Ausflüge weder Zeit noch Sinn. Sie mussten sich dem «Verdaulichen» widmen. Als sich jedoch im 19. Jahrhundert der Mensch seiner Möglichkeiten als freies Individuum bewusst zu werden begann und in ihm die Entdeckerlust und der Wagemut, die Natur zu erforschen, erwachte, wuchs er zu einem Partner der Natur heran, womit die Voraussetzungen für das Panorama geschaffen waren. Bis in die dreissiger Jahre existierte am See, neben dem Hotel Eden au Lac, auch ein für damals typischer Panoramarundbau.

**Gipfelsicht vortäuschen**  
Das klassische Zeitalter des Panoramas leitete der Zürcher Hans Conrad Escher von der Lindt (1767 bis 1823) ein, der als



(heute Büroblock mit Nachcafé Terrasse) ist eine Briefkopf-Lithografie, wie sie seinerzeit in der ganzen Schweiz von zahlreichen Hotels zu Werbezwecken verwendet wurde. Der abgebildete Brief datiert von 1889, fünf Jahre nach der Eröffnung der Quaibrücke. Neben dem damals noch häufig benützten Wasserweg der Limmat und des Zürichsees wird auch auf die Gotthard- und Arlberg-Eisenbahnlinie hingewiesen. Die Ansicht vom ehemaligen **Hôtel und Restaurant «Kurhaus Paradies», Mettmenstetten a. A.**, stammt von einer Postkarte aus dem Jahre 1904. Im 19. Jahrhundert mit dem Bau der Eisenbahn wuchs unter der Bevölkerung das Bedürfnis, sich einander mitzuteilen, sich von einer Reise einen Gruss zu schicken. Das war die Geburtsstunde der Ansichtskarte. Durch die Vollkommenheit des Steindruckes war es um 1870 möglich geworden, sie herzustellen. Wie noch heute, dienten sie als günstiges Werbe- und Korrespondenzmittel. - Rechts auf der An-

sichtskarte, etwas störend, finden sich die Grüsse von (Tante) Elise. Das deshalb, weil bis etwa 1903 die Rückseite der Karte lediglich der Anschrift diente, für Mitteilungen stand nur der Platz auf der Vorderseite, neben dem Bild, zur Verfügung. Wer mehr als nur Grüsse übermitteln wollte, schrieb einfach ins Bild hinein. - In unseren Tagen wird Mettmenstetten touristisch-gastronomisch lediglich noch in Assoziation zum privaten Gut Freudenberg von Ueli Prager in Verbindung gebracht. Die Plakatkategorie des **Hotel Pension Sonnenberg** von G. Wyss-Hürzeler stammt von einem Prospekt aus dem Jahre 1894. Bereits hatte man das Telefon installiert. Interessant sind die damaligen Hotelpreise: Zimmer inkl. Beleuchtung mit 1 Betten ... von Fr. 2.50 an, do. mit 2 Bett ... von Fr. 5.- an; Privatsalon von Fr. 10.- an; Frühstück Fr. 1.25; Diner Fr. 3.-, Souper Fr. 2.50; «an kleinen, separaten Tischen serviert»; und Pensionspreis wurde elektrische Beleuchtung per Woche mit Fr. 2.- berechnet. Heute ist bekanntlich die Stadt Zürich Eigentümerin des Hotels Sonnenberg. Das Haus wurde vor rund zwei Jahren von Grund auf modernisiert und verfügt wegen seiner Lage, in der Grünzone und auf einem der schönsten Aussichtspunkte über der Stadt Zürich gelegen, über ein herrliches Panorama-Restaurant. Der **Dolder-Briefkopf** vom 23. Juli 1891 zeigt die beiden Hotels - Grand Hotel Dolder und Waldhaus Dolder -, die zusammen mit der ab Römerhof fahrenden Dolderbahn heute zur Dolder Hotel und Verwaltungs AG gehören. Das Bild demonstriert anschaulich, wie schon damals die schweizerische Entwicklung von einem Agrarstaat zur Industrialisation gegen Ende des letzten Jahrhunderts eine Art Nostalgiequelle hervorrief. Man sehnte sich nach den Formen der Vergangenheit und Tradition; nach der Idylle. Auch das weltberühmte **Baur au Lac** präsentierte damals auf seinem Briefkopf (1901) ein Panorama mit Schneebergen: «Vue prise du Jardin de l'Hôtel».

Edi Bohli

Inseratenschluss: jeden Freitag 11.00 Uhr

Kaderpersonal für das grösste Hotel der Schweiz

**Die Fähigkeit zur Begeisterung, Einfühlungsvermögen und Durchschlagskraft sind die besonderen Merkmale von Kaderleuten für das Hotel Nova-Park.**



Für unseren dynamischen Betrieb suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft einen

**Night-Restaurant-Manager**

zur Überwachung unserer Hotelbar und A-la-carte-Restaurantionen.

Von unserem künftigen Mitarbeiter erwarten wir Durchsetzungsvermögen und ein gutes Organisations-talent.

Wir bieten Ihnen eine 5-Tage-Woche und sehr interessante Anstellungsbedingungen.

Wenn Sie es verstehen, Ihre Mitarbeiter zu führen und zu motivieren, unseren Gästen einen gepflegten Service zu bieten, dann setzen Sie sich bitte schriftlich oder telefonisch mit Herrn P. Jörg in Verbindung. 5741



**Hotel Nova-Park** - wo man sich trifft  
Hotel Nova-Park, Badenerstrasse 420, CH-8040 Zürich, Tel. 01/491 22 22

**Café Le Cardinal**

Bar - Restaurant - Grill

Für unser neu renoviertes Restaurant im Stile einer französischen Brasserie der 30er Jahre, an bester Geschäftslage in Biel, suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

**Gerant/Geschäftsführer**

Einem erfahrenen und dynamischen Berufsmann, eventuell mit Kochkenntnissen, bieten wir unabhängige Stellung mit sehr guten Verdienstmöglichkeiten (Umsatzbeteiligung). Aide du patron steht zur Seite. Fähigkeitsausweis A von Vorteil.

Senden Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Foto an

Rihs und Co.  
Kanalgasse 13  
2502 Biel

P.05-002920

**HESSER**  
Unternehmensberatung für das Gastgewerbe

Wir suchen für Hotels und Restaurants verschiedener Grössenordnungen ausgewiesene Fachleute aus dem Gastgewerbe für die Übernahme einer

**DIREKTION  
GESCHÄFTSFÜHRUNG  
KADERPOSITION**

Wenn Sie sich für eine solche Position interessieren, bitten wir Sie, uns Ihre Bewerbungsunterlagen zu senden, Ihre Bewerbung wird absolut vertraulich behandelt.

Reorganisations • Analysen • Um- und Neubauten • Betriebsberatung  
Niederweg 39, 8907 Wettswil, Telefon 01/700 27 28

Traditionelle Alt-Luzerner-Gastlichkeit - von Luzernern und ihren Gästen gleichermaßen geschätzt - mit rustikal-eleganter, jedoch fröhlicher Restauration zu verbinden, das ist die Aufgabe, die wir unserem neuen

**Geschäftsführer(in) oder  
Geschäftsführer-Ehepaar**

anvertrauen möchten.

In der Wirtschaft zum Schützenhaus in Luzern, dem vielseitigen Landgasthof ganz in der Nähe der Stadt, bietet sich begeisterungsfähigen, gut ausgebildeten Fachleuten die Chance, ein bestens eingerichtetes und auch sehr gut eingeführtes Restaurant zu leiten.

Richtlinien dazu sind eine fortschrittliche Geschäftspolitik und Zielsetzungen, an denen Sie wirksam mitarbeiten können. Nicht Bedingung, aber eine durchaus denkbare Aufgabenverteilung wäre zum Beispiel, wenn:

- der Ehemann aus der Küche kommt, mit einigen Jahren Praxis als Vorgesetzter und dem Willen, sich als Restaurateur zu profilieren
- die Ehefrau das Geschick hat, mit Menschen gut umzugehen, mit Gästen und Mitarbeitern. Wenn sie am liebsten für einen gut organisierten und freundlichen Serviceablauf verantwortlich sein will.

Sie, Ihrerseits, rechnen dafür sicher mit einem ansprechenden Einkommen und angemessener Selbständigkeit. Sie haben recht, wir bieten beides und zudem eine Wohnung.

Eine Herausforderung! - Ihre Bewerbungsunterlagen schicken Sie bitte an Roif Zingg, Zürichstrasse 77, 8134 Adliswil, Telefon (01) 712 22 88.

P.44-61

**Engadin**

Zur selbständigen Führung unseres \*\*\*\*-Hotels (200 Betten) suchen wir initiativen und dynamischen

**Direktor bzw.  
Direktionsehepaar**

Fundierte gastgewerbliche Ausbildung (Hotelfachschule), mehrere Jahre Praxis, Organisationstalent und gute Personalführung sind Grundvoraussetzung.

Eintritt Herbst 1982 oder nach Übereinkunft.

Anfragen mit den üblichen Unterlagen sind zu richten unter Chiffre ofa 8775 Ch, an Oreil Füssli Werbe AG, Postfach, 7002 Chur.

Für ein heimeliges, alkoholfreies Hotel in Sigriswil suchen wir fachlich gut ausgewiesene

**Geranten** (auch Ehepaar)

Wir erwarten von Ihnen allgemeine Führung des Restaurants- und Hotelbetriebes (Einkaufs und Verkaufsplanung, Kalkulation, Erfahrung im Service, Gästebetreuung, Empfang). Freude und Wille, aktiv am Aufbau mitzuwirken. Es handelt sich um eine gut bezahlte Dauerstelle mit fortschrittlichen Sozialleistungen.

Wenn Ihnen eine solche Aufgabe Freude bereitet und Sie sich für diese Position interessieren, sollten sie diese Herausforderung annehmen.

Bitte senden Sie die üblichen Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse: Schweiz. Vereinigung zugunsten cerebral Gelähmter, z. H. Herrn A. R. Jegerlehner, Pianostrasse 65, 2503 Biel.

P.05-3040

**Schneider**

Café-Restaurant-Tea Room  
Confiserie-Konditorei-Bäckerei  
7270 Davos Platz, Telefon (083) 3 64 41

Unser zukünftiger **Chef de service** ist bei uns der eigentliche

**Restaurant-Manager**

Wir stellen uns einen Bewerber vor mit Fachkenntnissen, Organisationstalent, Führungsqualitäten und Freude am Beruf und Gastgebersein.

Sprachen D, F, E erforderlich. Wenn möglich Wirtfachkurs A.

Bewerbungen bitte an obige Adresse.  
ofa 132 141 346

**Inserate in der  
hotel + touristik revue  
haben Erfolg!**

Für unser auf Anfang 1983 neu zu eröffnendes vegetarisches Restaurant im Zentrum von Bern suchen wir den/die

**Gerant/Gerantin**

Wenn Sie

- einen grösseren Betrieb selbständig und kompetent führen wollen,
- mit Initiative und Freude am Aufbau eines interessanten, neuartigen Konzepts mitarbeiten möchten
- Erfahrung mit einer anspruchsvollen Küche mitbringen
- Ihren anspruchsvollen Gästen eine angenehme Atmosphäre bieten können

Dann sind Sie der richtige Mann oder die richtige Frau, dem/der wir diese anspruchsvolle, sehr selbständige und finanziell interessante Aufgabe anvertrauen möchten.

Senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Handschriftprobe an:

Perlissima AG, Hirschengraben 11, 3001 Bern  
P.05-33049

<p><b>Anmeldeformular für Stellensuchende</b></p> <p>Bewerber, die sich für einen Arbeitsplatz in einem unserer Mitgliederbetriebe interessieren, wollen bitte nebenstehenden Coupon in Blockschrift gut leserlich und vollständig ausfüllen und an folgende Adresse einsenden:</p> <p>Schweizer Hoteller-Verein Stellenvermittlung E Postfach 2657 3001 Bern</p> <p><b>Formulaire d'inscription pour les personnes à la recherche d'un emploi</b></p> <p>Les personnes à la recherche d'un emploi dans l'un de nos établissements sont priées de remplir en capitales, très lisiblement et en entier, le coupon ci-joint, et de l'envoyer à l'adresse suivante:</p> <p>Société suisse des hôteliers Service de placement E Case postale 2657 3001 Berne</p>	<p>Name Nom Cognome Apellidos Name _____</p>	<p>Vorname Prénom Nome Nombre Christian Name _____</p>	<p>Geboren am Né le Nato il Nacido el Date of Birth _____</p>
	<p>Wohnadresse Domicile (adresse exacte) Indirizzo attuale Domicilio Permanent Address _____</p>	<p>Nationalität Nationalité Nacionalidad Nationality _____</p>	<p>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 _____</p>
<p>hier abtrennen</p> <p>Bisherige Tätigkeit Activité antérieure Attività svolta Actividad anterior Professional Activities up to now _____</p>	<p>Wünscht Stelle als Desire place de Desidera posto di Desea puesto de Post desired _____</p>	<p>Jahres- oder Saisonstelle Place à l'année ou saisonnière Posto annuale o stagionale Puesto anual/temporero Annual/Seasonal employment _____</p>	<p>3 letzte Arbeitgeber 3 derniers employeurs 3 ultimi datori di lavoro 3 últimos patronos 3 last Employers _____</p>
<p>Sprachkenntnisse Langues étrangères Lingue straniera Conocimientos de lenguas extranjeras Languages spoken _____</p>	<p>Bemerkungen Observations Osservazioni Observaciones Remarks _____</p>	<p>Gewünschtes Eintrittsdatum Date désirée d'entrée en fonction Entrata in servizio desiderata Fecha de comienzo que se desea Desired Date of Entrance _____</p>	

Bekanntes \*\*\*\*-Hotel mit 200 Betten und Hallenschwimmbad sucht

# Direktionsassistent

(Mindestalter 28 Jahre)

bei Eignung spätere Möglichkeit zur Übernahme der Direktion

**Wir bieten:**

- Kaderposition mit Verantwortung
- Leistungsgerechtes Gehalt mit den üblichen Sozialleistungen

**Wir erwarten:**

- Organisationsstalent, Erfahrung, Personalführung, Autorität und gute Fach- und Sprachkenntnisse.

Schriftliche Offerten sind zu richten unter Chiffre ofa 8776 Ch, an Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 7002 Chur.



MENSA

DER UNIVERSITÄT ZÜRICH

In diesem modern konzipierten Betrieb suchen wir zum baldigen Eintritt eine tüchtige

## Betriebsassistentin

zur Unterstützung der Betriebsleitung.

Im Rahmen Ihres Aufgabengebietes wird Ihnen die Verantwortung über Economat und Office übertragen. Hinzu kommen Aufgaben, die hinter der Front nötig sind, um einen reibungslosen Ablauf zu sichern.

Wir erwarten eine gute Ausbildung und Praxis im Gastgewerbe. Sie sollten befähigt sein, rasch und überlegt zu handeln, müssen Geschick in der Mitarbeiterführung haben und bereit sein, Verantwortung zu tragen.

Wir bieten Ihnen interessante Anstellungsbedingungen, kein Spätdienst, gratis Berufskleider. Ein Zimmer kann vermittelt werden.

Bewerbungen sind zu richten an die Zentralverwaltung ZfV, Mühlebachstrasse 86, 8032 Zürich, Telefon (01) 252 14 85 (Herr F. Zingg).

## Restaurant Kaltenerberge

Landstrasse 53  
4914 Roggwil (bei Langenthal)

Die Frau unseres Geranten möchte sich vermehrt ihrer Familie widmen. Wir suchen daher zur Entlastung unseres Geschäftsführers/Küchenchefs eine tüchtige

## Aide du patron

**Aufgabengebiet:**

Serviceleitung, Überwachung und Organisation hauswirtschaftlicher Bereich, Personaleinsatzplanung und Büroarbeiten.

**Bedingung:**

Fundierte, dem obgenannten Aufgabengebiet entsprechende Berufskennntnisse, die Fähigkeit, Mitarbeiter zu führen, gute Deutsch- und Französischkenntnisse.

Wir bieten Ihnen ein dem Tätigkeitsbereich entsprechendes Salär, gute Sozialleistungen, eine interessante Aufgabe sowie Aufstiegsmöglichkeiten innerhalb unserer Gruppe.

Bitte richten Sie Ihre schriftliche, ausführliche Bewerbung an

Herrn B. Güller  
Gauer Hotels  
Bahnhofplatz 11, 3001 Bern  
Tel. (031) 22 45 01

Für ein Ausflugsrestaurant mit grosser Sonnenterrasse und dem Restaurant angegliederten Banketträumen, in der Nähe der Stadt Zürich, suche ich im Auftrag einer grösseren Organisation

## das Gerantenehepaar

Einem begeisterungsfähigen, fachlich sehr gut ausgebildeten Gerantenehepaar bietet sich hier die Chance, ein bereits gut eingeführtes und modern eingerichtetes Restaurant im Rahmen der Zielsetzungen und der Geschäftspolitik selbständig zu führen und sich in dieser Aufgabe zu profilieren.

Vom Ehemann erwarten wir eine abgeschlossene Kochlehre mit einigen Jahren Praxis, Erfahrung im Einkauf, in der Verkaufsplanung und Kalkulation sowie Freude und Wille, in der Küche selber auch aktiv im Aufbau mitzuhelfen.

Von der Ehefrau erwarten wir Erfahrung im Service und in der Gästebetreuung, Empfang, Platzierung, Verkauf sowie Service und Buffetüberwachung.

Wenn Ihnen eine solche Aufgabe Freude bereitet, Sie zudem im Besitze des Fähigkeitsausweises sind und bereits einen Betrieb erfolgreich geführt haben, sollten Sie diese Herausforderung annehmen.

Gerne erwarte ich Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Handschriftprobe.

Friedrich A. Gertsch, Unternehmensberater  
Neubadrain 1, 4102 Binningen  
Telefon (061) 39 70 90 (von 14.00 bis 16.00 Uhr)

Für unser Restaurant CRISTALLINA am Bahnhofplatz in Airolo suchen wir ein im Gastgewerbe versiertes

## Pächter- oder Direktions-Ehepaar

Gute kaufmännische Ausbildung (Administration), fachkundig in Küche und Service, Erfahrung in der Personalführung, sind die Voraussetzungen für diesen interessanten und anspruchsvollen Posten.

Restaurant 180 Sitzplätze/Terrasse 100 Sitzplätze.

Der gut eingeführte Betrieb bietet einem initiativen und tüchtigen Ehepaar eine äusserst günstige Startgelegenheit. Fähigkeitsausweis A und Italienischkenntnisse erwünscht.

Wenn Sie überzeugt sind, diesen Anforderungen gewachsen zu sein, erbitten wir Ihre Anfrage mit den nötigen Unterlagen an Immobiliaria SA Cini, 6780 Airolo, Telefon (094) 88 14 67

## Bistro Bar - Restaurant

Mittlere Gasse 13  
5400 Baden

Per 1. Januar 1983 oder nach Übereinkunft suchen wir

**Gerant**

Fähigkeitsausweis nicht unbedingt erforderlich.

Wir offerieren einen guten Lohn, übliche Sozialleistungen, sonntags frei.

Offerten erbeten an

A. Knecht,  
Cordulaplatz 6, 5400 Baden.

**Inseraten-**  
**schluss: jeden Freitag,**  
**11 Uhr!**

Kleineres Hotel mit Dancing in französischer Schweiz (35 km Genfersee) bietet

**Direktionsassistentin/ Aide du patron**

weitgehend selbständige Führung des Hotels. Sprachen D, F, E.

Kontaktaufnahme über Chiffre 6003 an hotel revue, 3001 Bern

Gesucht per Mitte Oktober/Anfang November 1982

## Betriebsassistentin oder -assistent

(Stellvertretung der Geschäftsführung)

Sie sollten Kenntnisse im Umgang mit Personal und Gästen sowie Sprachkenntnisse und etwas Praxis im Gastgewerbe mitbringen.

Nach Einführung sollten Sie selbständig den Betrieb an der Front und zum Teil hinter den Kulissen leiten können.

Für weitere Angaben rufen Sie mich an:

Frau Brechbühler, Café Christoffel, Bern  
Telefon (031) 22 33 11



Ende Jahr werden wir unsere Jugendstil-Café-Bar in der Berner Altstadt eröffnen (zirka 55 Plätze). Die Führung des Betriebes möchten wir einer gutausgewiesenen

**Gerantin**

anvertrauen. Nebst der fachlichen Qualifikation erwarten wir viel Initiative und Einsatz, tadellose Umgangsformen, Kontaktfreudigkeit. Fähigkeitsausweis A erforderlich. Interessentinnen richten bitte die Bewerbung mit Referenzen unter Chiffre X-05-526187 an Publicitas, 3001 Bern.

Wir suchen per 1. 4. 83 oder nach Vereinbarung in alkoholfreies Café-Restaurant in Schaffhausen gut ausgewiesenes

**Pächter-Ehepaar**

Küchenchef oder Pâtissier. Der Betrieb umfasst: Restaurant zirka 40 Sitzplätze, Café-stübel zirka 30 Sitzplätze, Terrasse zirka 50 Sitzplätze, evtl. Speisesaal zirka 70 Sitzplätze, grosse moderne Küche mit eigener Pâtisserieeinrichtung, Wirtswohnung 4 Zimmer, 3 Personalzimmer. Günstige Pachtbedingungen. Offerten unter Chiffre 2395 Sch ofa Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 8201 Schaffhausen.

Hotel mit Restaurant in Kleinstadt im Kanton Aargau sucht

**Geranten-Ehepaar**

mit Fähigkeitsausweis, zum Eintritt per 1. November 1982. Offerten an Postfach 260, 4006 Basel.

## Lago Maggiore/Tessin Frühjahr 1983

Einem jungen

## Direktionsassistenten-Ehepaar

bieten wir die einmalige Gelegenheit, als Betriebsleiter mit viel unternehmerischem Spielraum ein \*\*\*-70-Betten-Ferienhotel (ohne Restauration) zu führen und unter attraktiven Anstellungsbedingungen das Rüstzeug zu holen, um später gemeinsam einen Betrieb an oberster Stelle erfolgreich leiten zu können.

Sie bringen mit:

- Verkaufstüchtigkeit und Kontaktfreude
- Réceptions- und Serviceerfahrung
- Beherrschung der Küche (Ablösung)
- Kenntnisse der Hauswirtschaft
- Sprachen: D, F, E, I (mündlich)

Wir bieten:

- Ein marktgerechtes Hotelangebot
- Eine sehr hohe 7monatige Auslastung
- Leistungsgerechtes Lohn
- 2½ Monate bezahlte Ferien
- 2½-Zimmer-Wohnung im Hotel

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Foto, Zeugnissen und versprechen Ihnen eine rasche Antwort.

Offerten unter Chiffre 5986 an hotel revue, 3001 Bern.

Für einen vor wenigen Jahren neu erbauten, eleganten und praktisch eingerichteten Betrieb (alles auf Erdgeschossenebene) suchen wir zu guten Bedingungen ein

## Pächter-Ehepaar

Der Betrieb ist Samstag und Sonntag und an allen Feiertagen geschlossen (ausser bei besonderen Banketten). Wir danken Ihnen für Ihre Kontaktnahme und garantieren Ihnen volle Diskretion.

Offerten bitte unter Chiffre 44-76424 an Publicitas Zürich, Postfach, 8021 Zürich.

Für einen wunderschönen, modernst eingerichteten Restaurationsbetrieb, an bester Lage in Bern suche ich ein

## Geschäftsführer-Ehepaar

oder einen starken

## Restaurateur/ Geschäftsführer

mit echter Freude am Beruf. Für eine fundierte Einführung ist gesorgt.

Ich freue mich auf Ihre Kontaktnahme unter Chiffre 44-76423 an Publicitas, Postfach, 3001 Bern, damit ich Ihnen Ihren zukünftigen Betrieb zeigen kann.

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

## Gerant(in)

(Fähigkeitsausweis A)

für eines unserer Kundenrestaurants auf dem Platze Zürich. Einige Vorteile dieser Stelle sind: die geregelte Arbeitszeit (Ladefristenzeiten), 4 Wochen Ferien, Personalrabatt usw.

Bitte senden Sie uns Ihre Kurzzofferte oder telefonieren Sie, wenn Sie vorerst weitere Auskünfte wünschen.

Frau R. Trüb  
Telefon (01) 220 44 11, Personalabteilung  
St. Annagasse 18, 8021 Zürich

## «Ein Bouquet herrlicher Desserts und feinsten Süßigkeiten»

sollten am Ende eines gepflegten Essens der modernen französischen Küche unsere verwöhnten Gourmets erfreuen.

Als Erstklass-Restaurant in Zürich suchen wir nach Übereinkunft unseren

## Chef-Pâtissier

Wir erwarten bestes Fachwissen, Organisationsstalent sowie viele erfrischende Ideen. Wir bieten beste Verdienstmöglichkeiten und eine interessante Arbeitszeit.

Unter Chiffre 6066, hotel revue, 3001 Bern, erreichen uns Ihre Bewerbungsunterlagen, die wir selbstverständlich vertraulich und prompt beantworten.

Gesucht in grösseres Hotel in der Ostschweiz jüngeren, bestausgewiesenen

## Chef(in) de réception/ Aide du patron

in Jahresstelle.

Unser Haus befindet sich in einem Winter- und Sommersportgebiet und wir erwarten von unserem zukünftigen Mitarbeiter(in) fundierte Berufskennntnisse. Für diese Position offerieren wir nebst geregelter Freizeit ein grosszügiges Salär.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind erbeten unter Chiffre 5959 an hotel-revue, 3001 Bern.

# Valentine<sup>®</sup>

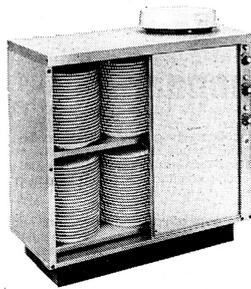


**Friteusen  
Tellerwärmer  
Wärmeschränke  
Tischfriteusen**

Generalvertretung und Service für die deutsche Schweiz

**H. Bertschi, 8053 Zürich**

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



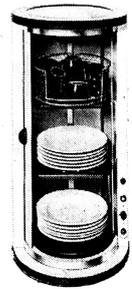
**Wärmeschrank  
Valentine 40/90**

150 Teller ø 27 cm oder  
100 Teller ø 32 cm  
Chrom oder palisanderbraun  
Höhe 85 cm  
Standfläche 40 x 90 cm  
Deckplatte heizbar  
Fahrrollen, Zwischentabulare,  
Tischverlängerung erhältlich  
Standmodell oder  
fahrbar, oder  
Standmodell 4 Etagen

Weiter liefern wir: Tischfriteusen, Standfriteusen, Gastronormfriteusen,  
Lükon-Apparate, Aufschnittmaschinen, Waagen usw.

**Tellerwärmer  
Servomat V-1**

45-50 Teller ø 28 cm  
auf 3 Tablar  
braun/chrom/weiss  
Höhe 78/84 cm  
Standfläche ø 40 cm  
Standmodell oder  
fahrbar



Steigen Sie um auf eine sorgenfreie Valentine für viele Jahre!

«... von Bertschi, Zürich»



Die *Filco* Weingestelle haben sämtliche Vorteile, die für einen Weinkeller Voraussetzung sind:  
Sie sind hygienisch, fäulnis- und rostfrei, luftfeuchtigkeit- und temperaturlausgleichend, bazillenfrei und geruchlos, raumsparend, stock- und roll-sicher, unverwundlich und gut präsentierend.

Jak. Fierz AG  
Glatthalstrasse 808  
8154 Oberglatt  
Tel. 01/850 35 05

Verlangen Sie bitte unsere Dokumentationen

**LEHRLING**  
ein guter Rat  
Für Berufskleider wende Dich vertrauensvoll an meinen lang-jährigen Lieferanten.  
Verlangen Sie frühzeitig Offerte oder Vertretersbesuch zum Massnehmen.

**hammer ag bern**  
Berufskleiderfabrik  
Länggassstr. 46, 3012 Bern  
Telefon (031) 23 78 18

ASSN 79-6091

**Waschen  
Geschirrwaschen  
Reinigen**

**ISO**  
JAHRE · ANS · ANNI  
**STEINFELS**  
BRINGT ALLES INS REINE

Friedrich Steinfels AG, 8023 Zürich, Telefon 01/42 14 14

- BEARD HOTEL- UND HAUSHALTBEDARF
- BEARD FABRIK VON ARTIKELN AUS VERSILBERTEM METALL
- BEARD FABRIK VON ARTIKELN CHROMNICKELSTAHL
- BEARD FABRIK VON SERVIERWAGEN
- BEARD GLASWAREN UNI UND DEKORIERT
- BEARD PORZELLAN- UND KERAMIKARTIKEL
- BEARD KÜCHENMATERIAL UND -MASCHINEN
- BEARD TISCHLAMPEN «MASON»
- BEARD FABRIKPREISE MIT QUALITÄTSGARANTIE

**MONTREUX** Fabrik, Mustersaal  
Postfach 245, Telefon (021) 62 38 62

**ZÜRICH** Mustersaal  
Talacker 41, Telefon (01) 221 11 40

**GENÈVE** Mustersaal  
Rue de Berne 36, Telefon (022) 32 06 78

Besuchen Sie unsere Mustersäle: Dort finden Sie ständig Neuheiten und besonders exklusive Artikel.

**KÜHL-PROBLEME**

KÜHLRÄUME, TIEFKÜHLZELLEN, KLIMAZELLEN in allen Grössen.  
Dank eigener Vorfabrikation jederzeit in wenigen Stunden aufzubauen und wieder zu zerlegen, problemlos zu vergrössern.

Senden Sie mir bitte Ihre Dokumentation  
Name \_\_\_\_\_  
Adresse \_\_\_\_\_

ROSENMUND AG, 4410 Liestal.

**ROSENMUND AG**  
4410 Liestal Gestadeckplatz 6 Tel. 061/91 91 55

**THE CHAMPION**

**CANADA DRY**

**OF GINGER ALES**

Bitte senden Sie mir gratis der Canada Dry-Mixbrochure.

Name: \_\_\_\_\_  
Restaurant: \_\_\_\_\_  
Adresse: \_\_\_\_\_  
PZZ/Ort: \_\_\_\_\_

Coupon einschicken an:  
Unifontes AG, Canada Dry-Mixrezept  
8195 Eglsau

**CANADA DRY**  
Ginger Ale

Von Canada Dry gibt's jetzt eine Broschüre mit raffinierten Long-Drink-Rezepten - gratis! Überraschen Sie Ihre Gäste mit neuen, köstlichen Kreationen; bestellen Sie die Broschüre noch heute!

UNIFONTES QUALITÄT

Hôte d'honneur du 63e Comptoir Suisse

# Le Tessin sourit à la Romandie

Samedi, jour de liesse au Palais de Beaulieu où, sitôt ouvert le 63e Comptoir Suisse, le soleil, le sourire et le charme du Tessin ont investi la capitale vaudoise. Indéniablement, la Suisse romande vit à l'heure tessinoise ces jours et jamais nous n'avons ressenti un tel enthousiasme dans la «découverte» de l'hôte d'honneur helvétique de notre traditionnelle Foire nationale.



A l'occasion de la participation du Tessin au 63e Comptoir Suisse, on a reconstitué, dans les jardins de Beaulieu, le pittoresque et traditionnel marché de Bellinzzone: succès et affluence! (ASL)

Le pavillon du Tessin, au-dessus de l'entrée principale du Palais, a été conçu très intelligemment afin de montrer, par l'image surtout, les mille et une facettes de la Suisse italienne. A l'extérieur, un grand marché tessinois, avec ses couleurs, ses parfums et son ambiance, attire le chaland, ravi d'approcher ainsi l'authenticité tessinoise.

### Quand la latinité passe par le tourisme

La manifestation officielle marquant l'ouverture de la Journée tessinoise permit d'abord à M. Antoine Hoefiger, directeur général du Comptoir Suisse, de souhaiter la bienvenue aux hôtes d'outre-Gothard venus nous «montrer leur canton tel qu'il est, avec ses beautés, ses produits du sol, son artisanat et son tourisme, sa musique populaire ou symphonique, ses peintres, son industrie, mais

aussi ses problèmes, sa quête d'une identité, ses contradictions.»

Dans son allocution, le Président du Conseil d'Etat du canton de Vaud, M. Marcel Blanc, souligna également cette ouverture d'autant favorisée que, pour les deux cantons de Vaud et du Tessin, le tourisme, c'est-à-dire les échanges de tous genres, représente une branche essentielle de l'économie. C'est le problème des voies de communication, où la solidarité confédérale n'est pas toujours de mise, mais qui, en l'occurrence, semble avoir été une réalité: «Nous avons parfaitement admis, explique M. Blanc, que la Confédération mette, ces années dernières, son effort principal à l'amélioration de l'axe nord-sud Nationale 2 Bâle-Chiasso.»

### Hommage au Tessin

Au cours de l'après-midi qui réunit plusieurs centaines d'invités romands et tes-

sinois, M. Paul-René Martin, syndic de Lausanne, s'est également plu, avec beaucoup de finesse, à relever le rôle du tourisme: «Ticino in cammino, voilà la réalité que nous découvrons au Comptoir. Mais il est clair, et nous le savons entre nous: le tourisme reste fondamental. Nous avons la chance d'être, à Bellinzzone comme à Lausanne, sur de grands axes, nous en tirons des inconvénients, sachons aussi en utiliser les avantages. Mais surtout, luttons avec acharnement pour que le tourisme ne nous enlève pas notre identité à nous qui demeurons des minorités. Que l'inter-nationalisme simplificateur ne nous réduise pas à dénombrer du hamburger et autre fast food banalisé; que la langue du dialogue entre nous ne devienne pas l'anglais! C'est fondamental parce que c'est notre raison de vivre et parce que c'est le moyen sûr de déplaier à nos hôtes qui viennent chercher chez nous - même si, apparemment ce n'est pas clair d'emblée - autre chose que le miroir de leur identité ou le reflet de leur goût. Et la manière dont les Tessinois ont réagi face au danger de voir leur territoire comme leur mentalité envahis, dénatés, nous paraît exemplaire.»

Et de citer, fort à propos, Marco Solari, le dynamique directeur de l'Ente ticinese per il turismo qui a également présidé le comité d'organisation de la présence du Tessin au Comptoir Suisse, ainsi que Jack Roland, Rodolphe Toepffer, Paul Chaponnière et Maurice Zermatten.

### Hommage au Comptoir

M. Athos Gallino, syndic de Bellinzzone, se fit le brillant avocat de sa ville, capitale du Tessin et hôte de Lausanne. «Le Comptoir personnifie une expression authentique de notre Etat fédératif qui ne permet pas seulement aux différents cantons de disposer du droit à l'autonomie, mais aussi de celui de participer à la formation de la volonté générale de la Confédération, qui permet aux minorités de mieux faire connaître leurs exigences. C'est certes pour cette raison que le Comptoir a créé la tradition, bien symbolique, de donner chaque année à un de nos cantons le privilège d'être hôte d'honneur de l'exposition. C'est maintenant au tour de notre canton de pouvoir se présenter devant toute la Suisse. Nous avons choisi comme sujet «Ticino in cammino» pour montrer la volonté de notre peuple de documenter une réalité dynamique dans un parcours symbolique à travers tout le pays.»

## Libre opinion



Jean-Jacques CEVEY, conseiller national, syndic de Montreux, président de l'ONST

### Quand l'horizon s'assombrit...

Il y a quelques semaines encore, les moyens d'information consacraient des titres importants aux excellents résultats obtenus par notre tourisme au cours de l'an dernier. On n'hésitait pas à parler de records, à propos de statistiques propres à susciter l'envie dans d'autres branches économiques aux prises avec des difficultés peut-être sectorielles mais néanmoins inquiétantes. Et voici qu'à notre tour, après un début d'année réjouissant en prolongement d'une saison d'hiver remarquable, nous devons enregistrer depuis quelques mois une diminution sensible des affaires dans l'hôtellerie et ses secteurs voisins. Les causes, nous les connaissons bien: crise prononcée dans la plupart des pays européens - Benelux, Allemagne fédérale, France, Italie, etc. - dont provient une large part de notre clientèle étrangère; reprise de l'inflation intérieure; cherté relative de notre franc sur un marché monétaire marqué par la dégradation d'autres monnaies.

Je m'empresse de souligner combien nous sommes encore éloignés de la situation sérieuse que doivent affronter les responsables d'autres branches où la suppression de postes de travail et la réduction des horaires commencent à poser de réels problèmes au niveau de l'emploi. Nous n'en sommes pas là, bien heureusement. Et je connais maints hôteliers ou restaurateurs qui continuent à souffrir de la rareté de la main-d'œuvre indigène et du contingentement draconien des travailleurs étrangers.

Il n'en reste pas moins évident que la tendance très favorable dont nous avons bénéficié durant de nombreux mois, voire plusieurs années, paraît se renverser. Dès lors, nous devons veiller à engager assez tôt les moyens propres à éviter qu'elle ne s'infléchisse d'une manière dangereusement accentuée. Ainsi, tout en sachant combien il est difficile de freiner

l'augmentation des prix dans un secteur qui subit forcément la pression inflationniste générale, nous devons absolument garder la mesure en présentant une offre qui reste malgré tout concurrentielle par rapport à celle des autres pays à vocation touristique. Par ailleurs, il faut que nous puissions, à tous les degrés de notre appareil promotionnel, dans les entreprises et dans les offices de tourisme locaux ou régionaux comme à l'Office national suisse du tourisme, mettre en œuvre des moyens suffisants, c'est-à-dire nettement supérieurs à ceux utilisés ces dernières années. Sinon, il est à craindre que nous ne puissions enrayer ce mouvement régressif.

En ce qui concerne l'ONST, nous nous employons à faire admettre ce point de vue dans les milieux dont dépendent nos moyens d'action. Le Conseil des Etats a accepté la proposition gouvernementale tendant à augmenter la subvention de la Confédération dans une mesure appréciable. Et nous espérons que le Conseil national en fera de même au cours de la prochaine session parlementaire, tout en regrettant d'ores et déjà que l'on envisage en haut-lieu d'étendre à ce complément bienvenu la réduction linéaire de 10% déjà pratiquée sur la subvention initiale.

Quelques chiffres feront aisément comprendre dans quel état d'infériorité nous sommes placés par rapport à nos concurrents directs: une région touristique comme l'Ostschweiz a un budget promotionnel pour 1982 de 176 000 francs, tandis que l'organisation homologue du Vorarlberg peut compter elle sur un budget de 870 000 francs; quant aux recettes totales dont dispose l'ONST, elles sont de 25,15 millions, tandis que celles de l'Office national autrichien du tourisme se montent pour la même année et en même francs suisses à 34,8 millions; encore faut-il préciser que les frais de participation aux expositions sont compris dans le budget de l'ONST, tandis qu'à Vienne ils font l'objet d'une subvention complémentaire.

Encore une fois, il ne s'agit pas de crier misère. Mais il me paraît du devoir des responsables du tourisme suisse de faire connaître la situation dans toute sa réalité. Faut-il vraiment attendre que notre branche économique soit elle aussi frappée dans ses forces vives pour réagir? Je pense au contraire qu'il est sage d'entreprendre aujourd'hui déjà l'effort indispensable qui permettra au tourisme de continuer à jouer un rôle positif et parfois déterminant dans les possibilités de survie d'importantes régions de notre pays où, à titre principal ou accessoire, il peut assurer le maintien d'emplois en suffisance et éviter dès lors que le marasme ne développe ses ravages au détriment de tous.

### «Il saluto ticinese al Comptoir»

Pensosi e preoccupati, viviamo prove che sollecitano in noi oggi un supplemento di coraggio e d'ideali, nel convincimento che così operando meriteremo maggiore considerazione in tutti i campi dell'attività umana e specie in quella culturale: per quest'ultima siamo qui a dire ai Confederati, romandi e alemannici, la nostra viva sentita richiesta di comprensione e di collaborazione. Il Ticino, proprio per mantenere e se mai accrescere i valori spirituali dell'intera comunità nazionale, non può che riaffermare una volta ancora che il suo bene supremo da salvaguardare è la sua identità di popolo che sente la nobiltà d'appartenere alla civiltà italiana. E' questo un valore irrinunciabile non soltanto per il Ticino e la Svizzera italiana, ma anche per l'intera Confederazione.

Carlo Speziati  
Presidente del Consiglio di Stato ticinese

### 25 ans d'échanges et d'amitié grâce au jumelage

## Pays vaudois - Pays nantais

Le 25 août 1957, un contrat de jumelage inusité, pour le meilleur mais non pour le pire, deux communes distantes de quelque 750 km, Morges (Vaud) et Vertou (Loire-Atlantique), qui jusque là avaient vécu dans une splendide ignorance mutuelle!

En 1957, les similitudes entre les deux villes ne manquent pas. Approximativement le même nombre d'habitants, entre 8000 et 10 000 âmes. Partageant aussi - du moins la municipalité de Vertou - l'affirmation-t-elle - un rôle de «commune-dortoir», l'un à 7 km de Nantes, l'autre à 10 km de Lausanne. Possédant toutes deux quelques industries: biscuiteries, fonderies, appareils électriques, productions maraichères. Mais l'une et l'autre, surtout et avant tout, d'âme profondément viticole! Du «La Côte» lémanique au Muscadet de Vertou, l'amour du bon vin abolit les distances et les différences mieux que ne le feraient mille discours. Sans oublier le lac, ses régates et ses navigateurs... Vertou n'a pas de lac, mais possède la Sèvre nantaise qui fera bien l'affaire!

Et c'est ainsi qu'il y a 25 ans, le premier acte de jumelage était célébré en grandes pompes à Vertou, à l'initiative de son maire, M. Ernest Guichet. Et Vertou devenait, en 1957, la première ville du département à réaliser un jumelage avec une ville d'un pays voisin.

De la «rue de Morges» (à Vertou) au «parc de Vertou» (à Morges), l'histoire du jumelage franco-helvétique est semée de fêtes, de contacts, d'amitiés officielles et intimes nouées autour d'un petit Muscadet, d'un biscuit, d'une bannière... La commémoration du 25e anniversaire, qui a eu lieu à Morges ce dernier week-end, a constitué une nouvelle preuve de cet esprit de solidarité dont ne se sont jamais départis Morgiens et Vertavains pour vivre ensemble l'expérience réussie d'un mariage d'amour et de raison.

## Manifestations

### Le Comptoir de Fribourg en musique

Le Comptoir de Fribourg, qui se tiendra du 1er au 10 octobre, a mis l'accent sur la diversité et la complémentarité des districts fribourgeois, qui se relaieront pour animer les soirées. Sans oublier Genève, qui sera spécialement à l'honneur dans la halle des fêtes. C'est un lieu de rencontres privilégié où l'occasion est donnée de resserrer les liens qui unissent tous les habitants du canton.

Musique et divertissements font beaucoup pour animer ce forum permanent. La musique de la Landwehr et la Chanson du Lac se produiront lors de la journée d'inauguration. Dans la halle des fêtes, la «taverne genevoise» sera ouverte en musique, le samedi 2, par la fanfare de la Cave du Mandement. Le dimanche après-midi, une fanfare de Boncourt apportera le salut musical des Jurassiens. Enfin, chaque soir, divers chœurs et groupes, venus des quatre coins du canton, se produiront sur scène.

En résumé, de la musique et des chants pour tous les âges, pour tous les goûts: rien de plus normal pour le Comptoir de tout un canton qui aime passionnément l'art choral.



Nous avons déjà annoncé que l'Hôtel Olivella au lac, à Morcote TI, avait obtenu le Prix «Top Fifty Award 1982». Il s'agit de l'unique restaurant d'Europe continentale à avoir été l'objet d'une telle distinction. Celle-ci vient d'être remise à M. et Mme M. Hoerger, directeur de cet établissement, par M. R. Warc, directeur du département des fournitures de la Wedgwood.

Agence exclusive pour la Suisse  
**Aux Planteurs Réunis S.A.**  
Tél. 021/20 69 51, 1002 Lausanne

**Offices du tourisme**

**La Chaux-de-Fonds  
Visite de journalistes et  
d'agents de voyages**

Quelque 34 journalistes américains ont fait récemment halte à La Chaux-de-Fonds dans le cadre d'un voyage d'information en Europe. Il s'agit de membres de l'Association des éditeurs et journalistes de la presse spécialisée en denrées alimentaires et gastronomie des Etats-Unis (Newspaper Food Editors and Writers Association).

Ils ont été reçus au Musée paysan et artisanal après avoir visité la confiserie-chocolaterie Moreau qui fait de gros efforts actuellement pour s'implanter sur le marché américain. Avant de repartir en direction de Genève, ces journalistes ont visité encore le Musée international d'horlogerie.

La Chaux-de-Fonds a reçu également trois journalistes anglais qui ont parcouru notre pays en 16 jours dont une journée a été réservée à un passage dans le canton de Neuchâtel. Pour le compte de la «Consumers' Association», ayant siège à Londres, ces journalistes ont été chargés de rassembler une documentation très large pour des vacances de printemps, d'été et d'automne en Suisse, ces renseignements étant groupés dans une publication intitulée «Holiday Which?», tirée à 400 000 exemplaires.

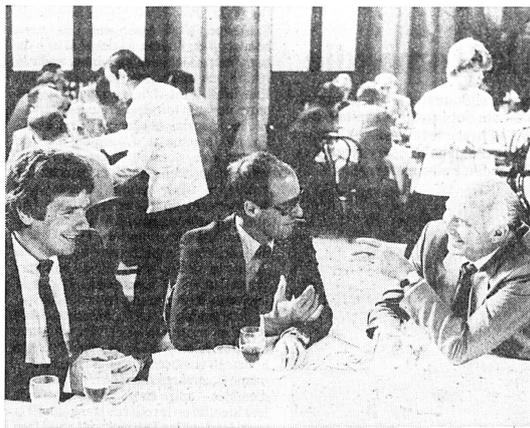
Dans le cadre d'un voyage à travers la Suisse organisé par l'ONST, une dizaine d'agents de voyages wallons feront prochainement halte dans le canton de Neuchâtel. Les responsables touristiques ont mis au programme la visite des automates Jaquet-Droz à Neuchâtel, une halte à Tête-de-Ran, où s'est ouvert récemment

une école hôtelière, puis après la visite du Musée international d'horlogerie à La Chaux-de-Fonds, en passant par la vallée de La Sagne et la Tourne, ce sera autour du vignoble neuchâtelois avec halte dans un caveau, si bien qu'en une journée ces agents de voyages belges pourront se faire une idée intéressante des possibilités nombreuses qu'offre le pays de Neuchâtel. sp

**Indice des prix  
Août: +0,8%**

L'indice suisse des prix à la consommation a enregistré une hausse de 0,8% en août dernier par rapport au mois précédent. Sur la base de 100 en septembre 1977, l'indice des prix a ainsi atteint un niveau de 123,9 points en août, soit 5,2% de plus que celui enregistré en août 1981 (117,8 points). L'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail (OFIAMI) qui a récemment publié ces chiffres, fait remarquer qu'en août 1981, l'indice avait connu une progression bien plus forte que cette année (1,5%). C'est ce qui explique que de 6% de hausse annuelle entre juillet 1981 et juillet 1982, on soit tombé à 5,2% entre août 1981 et août 1982.

La progression de 0,8% enregistrée en août s'explique principalement par la forte hausse de l'indice du groupe «instruction et loisirs» (+3,2%); ce sont essentiellement des hausses de prix saisonnières pour des voyages à forfait qui ont fait progresser ce groupe, ainsi que des tarifs plus élevés pour les terrains de camping. ats



Une amicale rencontre au sommet: de g. à dr., MM. Peter Keller, chef du Service du tourisme de l'OFT, Urs Schaar, directeur de la FST, et Walter Leu, directeur de l'ONST. (Photo B. Friedli)

**M. Léon Schlumpf, conseiller fédéral:**

**«La politique touristique incombe conjointement aux autorités et aux particuliers.»**

Lors de l'assemblée générale de la FST, M. Léon Schlumpf, conseiller fédéral, chef du Département des transports, des communications et de l'énergie, a prononcé une allocution consacrée plus particulièrement aux relations entre l'économie touristique et les pouvoirs publics. En voici des extraits:

L'économie se trouvant en stagnation et certains secteurs étant confrontés à de sérieuses difficultés, nous sommes heureux que de telles branches (N.d.l.r.: comme le tourisme) connaissent un essor. Le tourisme participe aussi au progrès

coûts. De l'autre, la situation sur le marché du travail reste tendue dans la branche, malgré les effets de la récession. Il importe donc de prendre des mesures adéquates. Une publicité judicieuse à l'étranger, telle que l'Office national suisse du tourisme l'assume depuis des années - même dans des conditions difficiles - reste indispensable. (...)

«Sixante millions de francs»

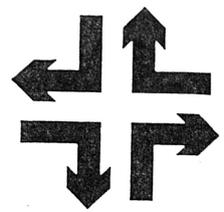
Bien que ses prestations ne doivent pas être sous-estimées, la Confédération a jusqu'à maintenant fait preuve de réserve dans ses interventions en matière touristique. Sans compter les contributions destinées à l'infrastructure, elle dépense chaque année plus de soixante millions de francs sous forme de subventions et de crédits pour la promotion nationale, la politique structurelle, la statistique et d'autres tâches relevant du tourisme. Elle exerce par là une influence non négligeable, notamment en octroyant des concessions pour les moyens de transports que celui-ci requiert. (...)

«Les hôteliers, principaux défenseurs de l'intégrité des paysages»

Les exigences de la politique touristique s'imposent de plus en plus, même à l'échelon privé. S'inspirant de la conception en la matière, la Société suisse des hôteliers a rédigé un modèle à l'intention de ses membres et elle lui a donné un caractère obligatoire. Ce document a déjà porté des fruits au cours du débat sur l'essor modéré du tourisme. Souvent, ce sont précisément les hôteliers qui sont les principaux défenseurs de l'intégrité des paysages et qui s'opposent aux projets surdimensionnés. (...)

Les pouvoirs publics participent à la propagande de base»

Si les organismes du tourisme parviennent à intégrer celui-ci dans l'environnement local, ils peuvent alors compter avec le soutien de la population. L'économie spécifique est aussi tributaire de cet appui. Cette remarque s'applique non seulement à la publicité de chaque entreprise, mais encore à la promotion de régions entières, voire du pays. Les pouvoirs publics participent toujours plus à la propagande de base, car certains établissements ne seraient pas en mesure d'y parvenir. En l'occurrence,



1932-1982

les autorités et la population témoignent leur bonne volonté. Le gouvernement ayant demandé au Parlement une augmentation sensible de la contribution fédérale destinée à l'Office national suisse du tourisme, il a rencontré un solide appui qui reconforte particulièrement les autorités et les responsables.

En matière de publicité toujours, les organisations et entreprises compétentes se rendent de plus en plus compte que les efforts communs sont nécessaires à la Suisse, pays touristique par excellence. (...)

Votre fédération, dirigée avec dynamisme, doit remplir de nombreuses obligations, ne serait-ce que pour maintenir l'acquis. En cela, elle bénéficie du soutien des pouvoirs publics. Nous estimons en effet que la politique touristique incombe conjointement aux autorités et aux particuliers. Les problèmes futurs devront être résolus par tous; ils seront nombreux et ardu.

**Un défi à relever**

(suite de la première page)

c'est surtout le cas de l'hôtellerie - intensifier ses efforts pour résoudre les problèmes du personnel dans l'industrie hôtelière et maintenir la qualité du service. En outre, une croissance ordonnée et prudente des stations revêt une extrême importance. Le directeur de la FST évoque également, au cours de son exposé, les problèmes politiques qui concernent actuellement le tourisme et qui ont déjà fait l'objet d'une information dans nos colonnes. Toute son action vise à une finalité que son directeur résume en ces termes à l'occasion du jubilé d'une institution dont on ne soulignera jamais assez l'éminente mission: contribuer à ce que la Suisse soit, dans 50 ans encore, un tourisme hospitalier par excellence!

**Abonnez-vous!**

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

	Suisse	Etranger
1 an	Fr. 53.-	Fr. 69.-
6 mois	Fr. 38.-	Fr. 45.-
3 mois	Fr. 27.-	Fr. 34.-

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

**Secours terrestres en montagne**

Aucun professionnel du tourisme ne peut ignorer l'importance des services de secours en montagne. Attirer des hôtes dans un pays, c'est aussi assurer leur sécurité et, le cas échéant, les secourir en cas d'accident ou d'incident.

Le Club alpin suisse (CAS) entretient un service de secours en montagne. Il dispose à cet effet de 123 stations de secours réparties dans l'ensemble de nos Alpes et même dans le Jura. Le CAS forme chaque année des secouristes, adaptés aux techniques les plus récentes. Bien qu'actuellement les interventions aériennes soient neuf fois plus nombreuses que les opérations terrestres de sauvetage, ces dernières n'en conservent pas moins leur importance.

**15 alertes pour Grindelwald**

L'année dernière, seuls 50 des 123 stations du CAS sont entrées en activité, le record étant détenu par celle de Grindelwald, alertée 15 fois et celle de Locarno, 14 fois. Des 28 stations du Valais, une seule a été mise en alerte. Les autres actions de sauvetage ont été menées à bien par les appareils d'Air-Zermatt et d'Air-Glacières SA. Les 1283 interventions «alpines» de la Garde aérienne suisse de sauvetage (GASS) représentent 24% de la totalité de ces sauvetages.

En général, chaque station de secours dispose de son propre numéro d'appel téléphonique, cependant il faut parfois passer par les polices cantonales. Le CAS estime à ce propos qu'il serait utile de créer une seule centrale d'alarme avec un numéro de téléphone unique et de constituer des bases mobiles de secours pour réduire la dispersion d'un matériel coûteux.

**Collaboration entre le CAS et la GASS**

Afin de coordonner leurs efforts, le CAS et la GASS ont signé une convention fixant leur collaboration dans le domaine du secours en montagne, notamment sur le plan de l'instruction des équipes, sur le choix et sur l'acquisition du matériel. En cas d'alarme, le responsable appelé décide des moyens disponibles à mettre en œuvre en envisageant en premier lieu l'engagement d'un hélicoptère.

Le pilote peut être accompagné d'un assistant de vol ou d'un médecin. Parmi les secouristes spécialisés pour les secours terrestres, figurent en premier lieu les guides de montagne, les aspirants-guides et les moniteurs de ski. Les colonnes du CAS interviennent partout où elles sont sollicitées, sauf sur les pistes de ski balisées et normalement surveillées. Elles ne s'occupent pas non plus du transport des dépouilles mortelles, sauf sur demande expresse des autorités locales.

Dans n'importe quel cas, les frais d'intervention, tarifés, sont perçus par la GASS qui à son tour dédommage le CAS, si nécessaire. Ce sont les victimes, blessés ou malades, ou leurs proches qui assurent les frais d'intervention. Ceux-ci sont pour la plupart du temps couverts par des assurances ou annulés pour les donateurs de la GASS. Pour décharger financièrement le CAS dans le secteur du sauvetage, la GASS lui attribue des subventions annuelles dépassant 200 000 francs.

La prévention des accidents est tout aussi importante que le sauvetage. Le CAS et la GASS s'y consacrent l'un et l'autre. Le manieement judicieux de la corde, la bonne interprétation de la situation météorologique, l'emploi de la boussole font partie de ces mesures préventives décrites dans le nouveau «Manuel de sauvetage» du CAS.

Sur les 217 personnes tuées dans les montagnes suisses en 1981, 15% (31) étaient membres du CAS et 85% (186) non-membres. Pour les nuitées enregistrées dans les cabanes du Club, 70% ont été réservées aux membres et 30% aux non-membres. On peut donc en conclure que si les membres d'associations alpines, habitués aux dangers de l'escalade, sont de loin les plus nombreux à affronter le rocher et la glace, ils sont moins souvent victimes d'accidents que les autres grimpeurs parmi lesquels figurent plusieurs novices étrangers. ats

**C'était hier...**

«La Suisse occupe et continuera à occuper - nous en sommes fermement persuadés - une position dominante et privilégiée en matière de tourisme et de vacances. L'on peut nous prendre bien des choses et nous devons nous résigner à maints renoncements, mais ce que l'on ne peut nous enlever c'est d'abord notre situation géographique centrale, nos avantages climatiques et les beautés naturelles de notre pays, ainsi que notre longue expérience dans le domaine des transports et de l'hébergement.

Veillons à conserver la diversité de nos moyens de transport, l'excellence de notre réseau de communication, des hôtels et restaurants compétitifs à la hauteur des exigences et surtout une relève suffisante de personnel capable et professionnellement bien formé qui ont été à la base de la bonne réputation dont nous jouissons. Si nous y parvenons - et c'est dans cette direction que nous devons poursuivre nos efforts - la Suisse sera, à l'avenir aussi, le pays du tourisme par excellence et nous pourrons transmettre aux générations futures le capital national que le tourisme a représenté jusqu'à présent pour notre pays.»

Extrait du Rapport annuel 1942 de la Fédération suisse du tourisme. C'était hier, mais ce texte aurait parfaitement pu être écrit 40 ans plus tard, en 1982...

social et économique des régions périphériques, où il constitue souvent la seule possibilité de croissance.

«Une publicité judicieuse à l'étranger reste indispensable»

Mais ses responsables ont également des soucis. D'autre part, les recettes n'ont pas tout à fait suivi l'évolution des

**GESTHOTEL**

COMPUTER 82 Stand No 221

DES SOLUTIONS PROFESSIONNELLES, GRACE A DES PROGRAMMES ET ORDINATEURS SUISSES

DSP DATA SYSTEMS AND PROGRAMMATION S.A.

Rue de Bernex 378 Tél. 022/57 57 67  
1233 Bernex-Genève Téléc 42 1184 DSP CH

LA SOLUTION A LA GESTION INFORMATIQUE INTEGREE DE VOTRE MAISON:

- Front et Back-Office
- Gestion du Food and Beverage
- Comptabilité
- Gestion du Personnel

Démonstrations et offres sans engagement.



Exposé fondamental du professeur Jost Krippendorf

# Nos 20 péchés capitaux

Sous le titre «Evolutions erronées du tourisme suisse», le professeur Jost Krippendorf, directeur de l'Institut de recherches touristiques de l'Université de Berne, a établi une liste de vingt points caractéristiques qui sont autant d'objectifs ratés ou loin d'être atteints. «Une contribution pour combler le fossé de plus en plus profond entre les objectifs et la réalité du tourisme suisse», pour reprendre le sous-titre de ce remarquable exposé qui, lui, a atteint son but: sensibiliser les milieux intéressés à une évolution qui, au-delà des grandes déclarations, risque de mettre en péril la valeur même de notre tourisme.

Nous nous bornons à énumérer ces objectifs et la réalité de chacun d'entre eux, tels qu'ils sont formulés par le professeur Krippendorf qui aborde, dans la deuxième partie de son exposé, quelques causes de cette inadéquation et qui présente, dans une troisième partie, diverses solutions susceptibles de modifier le cours des choses.

## Objectif 1: hôtellerie

«Promouvoir l'hôtellerie: augmenter la capacité hôtelière; soigner la qualité des services; accélérer la rénovation des hôtels.»

**Réalité:** régression du nombre d'exploitations hôtelières et très faible augmentation de leur capacité depuis 1970; la qualité des services se heurte à des barrières de prix et de marché du travail; rentabilité en baisse dans la majorité des exploitations; retard dans la rénovation, particulièrement des petites et moyennes entreprises qui sont encore majoritaires dans l'industrie hôtelière suisse.

## Objectif 2: parahôtellerie/résidences secondaires

«Poursuivre modérément la construction d'appartements de vacances et de résidences secondaires tout en contrôlant et en freinant cette construction.»

**Réalité:** augmentation explosive de l'effectif des lits dans les chalets, appartements de vacances, résidences secondaires et dans les autres formes d'hébergement non hôtelier. Boom de la construction plus fort que jamais sans changement prévisible à cette tendance.

## Objectif 3: relation entre l'hôtellerie et la parahôtellerie

«Viser à un meilleur équilibre de l'effectif des lits dans l'hôtellerie et la parahôtellerie.»

**Réalité:** détérioration frappante de l'équilibre et aggravation du déséquilibre en vue.

## Objectif 4: moyens de transports

«Limiter l'éclosion de nouveaux moyens de transport touristiques (téléphériques particulièrement).»

**Réalité:** accroissement ininterrompu des nouvelles installations et de la capacité de transport. Pas de modification prévue à cette tendance.

## Objectif 5: utilisation de la capacité intégrale

«Améliorer en premier lieu la structure et l'utilisation de l'offre existante, plutôt que de créer de nouvelles capacités d'hébergement.»

**Réalité:** le degré de saturation de l'offre en logements et en moyens de transport est en régression et varie à un niveau très bas; la tendance à la baisse se poursuit, en particulier dans le domaine des installations de transport; l'évolution de la demande ne suit pas le rythme de l'expansion de l'offre, le rendement empire.

## Objectif 6: tourisme de séjour/tourisme de passage

«Promouvoir en priorité le tourisme de séjour; décartelliser le tourisme de passage et de vacances.»

**Réalité:** le tourisme de passage (excursions, week-end) a connu une croissance explosive et porte de plus en plus préjudice au tourisme de séjour. La tendance s'affirme de plus en plus.

## Objectif 7: détermination des capacités

«Déterminer réciproquement les capacités des différents éléments de l'offre (infrastructure, lits, installations de transport et de sport, etc.).»

### Prochaine publication

Nos lecteurs comprendront qu'il n'est guère possible de présenter un compte-rendu détaillé de la Journée d'étude de la FST. Le reflet que nous en donnons ici devrait surtout inciter les intéressés - et ils ne sauraient être rares - à se procurer la publication que la Fédération suisse du tourisme consacrera à cette Journée et qui comprendra notamment l'exposé fondamental du professeur J. Krippendorf, ainsi qu'un résumé des principales interventions. Cette publication spéciale sortira de presse cet automne et nous ne manquerons pas d'en aviser nos lecteurs.

**Réalité:** le tourisme a créé de nombreuses places de travail complémentaires, qui ne répondent toutefois pas aux exigences qualitatives de la population. Cet état de fait a mené à l'exode de la relève et à une dépendance accrue à l'égard de la main-d'œuvre extérieure, partiellement étrangère même.

## Objectif 17: participation de la population résidente

«Faire participer toutes les couches de la population résidente au profit engendré par le développement touristique.»

**Réalité:** une grande part du produit économique tiré des réalisations touristiques passe dans des mains étrangères. Les développements touristiques sont gérés dans une grande mesure par des personnes n'ayant pas de lien direct avec la région.

## Objectif 18: prise de conscience à l'égard du tourisme

«Encourager l'hospitalité, la prise de conscience de la population locale, des autorités et du grand public, à l'égard du tourisme.»

**Réalité:** à la suite d'une commercialisation croissante du tourisme et de signes

de saturation, l'hospitalité a plutôt diminué que grandi. La prise de conscience à l'égard du tourisme a plutôt crû auprès des autorités, est demeurée quasi inchangée auprès du grand public, mais elle a plutôt diminué auprès de la population indigène directement concernée.

## Objectif 19: marketing

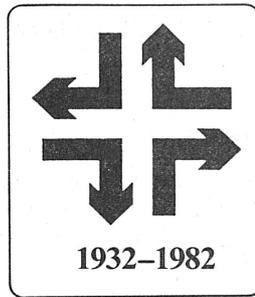
«Promouvoir la collaboration de tous les promoteurs du tourisme, en faveur d'un «Marketing Suisse»; concentrer la mise en œuvre des moyens; pratiquer une politique marketing sélective et soignée.»

**Réalité:** la volonté de coopération a plutôt diminué en raison du surplus de l'offre et d'une forte concurrence, l'action individuelle domine l'entreprise collective. La mise en œuvre des moyens est plus éparse que jamais. Il manque une vue d'ensemble. Le «hard selling» et la vente à tout prix prédominent.

## Objectif 20: politique de la qualité

«Promouvoir une croissance touristique qualitative, pratiquer une politique qualitative.»

**Réalité:** prédominance notoire d'une croissance et d'une politique touristiques quantitatives.



**Réalité:** absence de coordination dans la croissance entre les différentes capacités de l'offre et pratique d'un jeu de bascule.

## Objectif 8: dimensionner les installations

«Dimensionner les constructions et les installations en fonction d'une demande moyenne et non extrême.»

**Réalité:** le réseau routier ainsi que les installations de transport (téléphériques) tout particulièrement, mais aussi les logements, les équipements des stations thermales, de sport et ceux destinés aux congrès sont conçus en fonction d'une fréquentation maximale qui n'est atteinte que pendant un court laps de temps.

## Objectif 9: développement préférentiel

«Ne plus augmenter considérablement l'offre dans les lieux de villégiature fortement aménagés, mais accorder la préférence au développement de régions peu développées.»

**Réalité:** tout comme avant, l'offre s'élargit principalement dans les lieux de villégiature fortement développés. Le développement est lent dans les régions marginales.

## Objectif 10: rapidité du développement

«Entreprendre les constructions touristiques planifiées par petites étapes en tenant compte du potentiel de main-d'œuvre à disposition et des sommes à affecter à la protection de l'environnement.»

**Réalité:** le développement s'effectue à pas de géant (bonds de la capacité d'accueil); la condition de base concernant le potentiel de main-d'œuvre n'est pas respectée; les sommes qui doivent être affectées à la protection de l'environnement ne sont ni incluses, ni perçues.

## Objectif 11: charges imposables aux régions touristiques

«Etablir tous les projets touristiques en fonction des charges qu'ils constituent pour l'environnement, de la capacité d'assimilation des régions de détente et de repos et de la population locale.»

**Réalité:** les charges maxima imposables aux régions touristiques constituent le nouveau sujet d'une discussion menée jusqu'à présent sur un plan purement académique et demeurée sans effet concret. On affirme que ces charges maxima sont atteintes, mais le développement se poursuit.

## Objectif 12: extension définitive

«Déterminer l'extension limite optimale des stations de villégiature.»

**Réalité:** les limites de l'extension, dans le sens d'une extension définitive, sont très rarement déterminées dans les études de planification locale et régionale et dans les conceptions touristiques.

## Objectif 13: architecture

«Adapter les constructions et les installations au paysage et à la région, améliorer l'architecture des constructions destinées aux vacanciers.»

**Réalité:** persistance de la prédominance des formes de construction similaires à celles des villes. Emploi de matériaux étrangers à la tradition locale ou régionale. En règle générale: mélange des styles, très exceptionnellement unité de style.

## Objectif 14: structure économique

«Eviter d'axer le développement économique sur le tourisme uniquement.»

**Réalité:** nette tendance vers une monostructure du développement touristique, avec un fort recul des professions sans rapport direct avec le tourisme, notamment dans l'agriculture, et forte expansion de l'industrie du bâtiment lié au tourisme.

## Objectif 15: agriculture

«Maintenir et soutenir une agriculture rentable.»

**Réalité:** dans les régions vouées intensivement au tourisme, on constate un recul rapide des exploitations, des cultures et de la population agricoles. La tendance laisse entrevoir que l'agriculture continuera d'être délaissée dans les régions de tourisme.

## Objectif 16: places de travail

«Créer des places de travail complémentaires, sûres et variées pour la population locale.»



Voici une vue générale de l'assemblée du jubilé de la FST à Interlaken. (ASL)

### Cinq avis sur les thèses de l'exposé du professeur Krippendorf

## Contradictions ou désaccords?

A la suite de l'exposé fondamental du professeur Jost Krippendorf, cinq spécialistes se sont prononcés brièvement sur les thèses énoncées. Si l'on excepte le président de la SSH, toutes ces personnalités représentaient d'abord leur région, montrant en particulier pourquoi la pratique touristique est souvent en contradiction avec les objectifs du tourisme.

### Ne pas considérer le tourisme isolément

M. Bernard Bornet, conseiller d'Etat du Valais, chef du Département des travaux publics et de l'environnement, estime notamment qu'en Valais le tourisme est le phénomène social no 1, mais qu'il ne doit pas être considéré isolément. Les étroites relations qu'il entretient avec le marché du travail, par exemple, ne permettraient pas d'enrayer de manière draconienne la construction de chalets et de résidences secondaires, ceci malgré la disproportion de lits existant au détriment de l'hôtellerie. M. Bornet a également abordé les questions d'aménagement du territoire, d'offre touristique, et de voies de communication, soulignant notamment la nécessité de construire le tunnel du Rawyl.

«La définition d'un cadre général pour le tourisme helvétique de qualité me paraît être une chose heureuse pour l'harmonie de l'ensemble, conclut M. Bornet. Il appartient, à mes yeux, aux associations professionnelles nationales et aux pouvoirs publics, à travers des structures représentatives, de définir ce fil conducteur pour tous. Mais il ne peut, selon moi, y avoir une politique suisse du tourisme, mais des politiques touristiques à divers échelons, à la lumière et à la mesure de notre système politique fédéraliste.»

### Hospitalité et marketing

M. Werner Boos, directeur de l'Office du tourisme de la Suisse orientale, à St-Gall, a fait remarquer que, dans une région comme la sienne, le tourisme est souvent une source de gains accessoires... et de problèmes tels que l'absence de connaissances professionnelles, la sous-estimation de l'apport économique du tourisme, le manque d'information. Les milieux touristiques, néanmoins, s'efforcent de remédier à cette situation. M. Boos, qui préconise un judicieux développement des stations existantes plutôt qu'une atteinte à de nouveaux paysages, propose une compensation financière inter-communale afin d'indemniser les régions qui consentent à préserver leur verdure. Il soutient en revanche le tourisme d'excursion qui agit comme «amortisseur conjoncturel» et permet de

couvrir dans une certaine mesure les frais fixes.

«Toutes les critiques que l'on peut faire à propos du développement et de l'évolution du tourisme sont cependant moins importantes et décisives qu'une chaleur hospitalité, affirme en substance M. Boos. Si elle est bien comprise, une commercialisation accrue ne nuit pas au tourisme, au contraire. C'est pourquoi nous insistons inégalement sur l'importance d'une amicale et véritable hospitalité qui est souvent partie intégrante et déterminante du marketing touristique.»

### Connaître les besoins des hôtes

M. Peter-Andreas Tresch, président central de la SSH, insiste plus spécialement sur la perturbation de la relation hôte-hôtellerie-parahôtellerie qui fait sentir ses effets sur l'ensemble du tourisme helvétique. Il semble que les efforts déployés par l'hôtellerie en faveur de ses hôtes (amélioration du confort, accroissement du nombre de lits exploités sous forme hôtelière, service de qualité) vont à fin contraire puisqu'ils aboutissent en réalité à une augmentation explosive des résidences secondaires. Et M. Tresch en vient à se demander si les hôteliers vivent vraiment en marge de leurs hôtes. D'après ses calculs, l'hôtellerie ne connaîtrait pas de difficulté si les moyens financiers investis dans les résidences secondaires étaient dépensés pour des séjours à l'hôtel. Le président de la SSH, qui cite divers principes et objectifs de la politique de son association, suggère de réaliser des enquêtes afin de mieux comprendre les désirs réels des hôtes.

Je ne crois pas, déclare-t-il, que l'on parviendra à redresser les relations perturbées hôte/hôtellerie/parahôtellerie par de seules mesures restrictives. Nous devons d'abord convaincre l'hôte qu'il devrait, non seulement dans son propre intérêt personnel, mais encore dans celui du tourisme tout entier, fréquenter davantage l'hôtellerie.»

### Une question de volonté politique

M. Eugenio Foglia, directeur de l'Office du tourisme de Lugano, constate que, dans le canton du Tessin aussi, certains

aspects du tourisme appellent des corrections. Les écarts entre les objectifs du tourisme et la réalité sont surtout caractérisés par le recul marqué des exploitations hôtelières constaté depuis 1970, par une mauvaise rentabilité et par des investissements accrus de capitaux dans la parahôtellerie. L'essor de la construction a exagérément grossi le secteur de la construction. Le rapporteur tessinois considère comme très inquiétant le désintéressement de la population quand il s'agit de participer à la solution de ces problèmes. Il propose notamment de reconsidérer certaines conditions de travail de la main-d'œuvre touristique (améliorations de salaires, réductions de la durée du travail), sans naturellement placer l'économie touristique devant un cercle vicieux.

Mais c'est surtout sur le plan politique qu'il y a lieu d'aborder les problèmes, estime M. Foglia qui déclare notamment ceci: «Alors que depuis longtemps les directeurs des offices touristiques, la Ligue suisse pour la protection de la nature,

### Table ronde

Animée par notre confrère Gottfried F. Künzi, une table ronde a été consacrée au rôle des associations faitières du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration, ainsi que d'autres institutions appelées à former l'opinion dans l'élaboration et la réalisation d'objectifs et de décisions de politique touristique. Ce forum fait l'objet d'un commentaire plus détaillé dans la partie allemande de notre journal.

- Y ont participé:
  - M. Franz Dietrich, directeur de la SSH
  - M. Xavier Frei, directeur de la FSCRH
  - M. Peter Keller, chef du Service du tourisme de l'OFT
  - M. Walter Leu, directeur de l'ONST
  - M. Fred Rubi, président du groupe parlementaire pour le tourisme
  - M. Urs Schaer, directeur de la FST

L'Association tessinoise pour la protection de l'environnement et de nombreux autres groupes intéressés ou de simples associations ont relevé à plusieurs reprises les dangers de l'évolution, il est incompréhensible que continue l'observation totale des principes qui constituent la base d'un véritable succès touristique... Notre tâche consistera à convaincre les hommes politiques que le tourisme est important et que sont de première importance tous les efforts pour sa sauvegarde.»

### Pas de centralisme

M. Hanspeter Danuser, directeur de l'Office du tourisme de St-Moritz, n'accepte guère les «péchés» dénoncés par le professeur Krippendorf. Il relève notamment la relation équilibrée existant dans sa station entre l'hôtellerie et l'hébergement complémentaire et sur la structure qualitative unique de l'hôtellerie de la station, même si la conception touristique directrice n'a pas pu empêcher la multiplication des lits parahôtelières. «Les moyens de correction étatiques du genre de la Lux Furgler ne font leurs preuves que là où commune et population sont activement de la partie», affirme M. Danuser qui précise que St-Moritz utilise tous les moyens légaux pour se rendre maître de la situation. «Je suis d'avis que nous avons fait de bonnes expériences jusqu'à présent avec l'ordre économique qui est le nôtre et je réagis à tout centralisme quel qu'il soit, surtout s'il devait tendre à un nivellement supplémentaire», explique M. Danuser qui conclut en relevant la nécessité de soigner les images de marque et les labels qui ont fait le tourisme suisse.

## Congrès EUHOFA Vienne 82

Les relations humaines, l'intégration de leur enseignement dans les programmes des écoles hôtelières, leur influence sur la gestion dans l'hôtellerie, telles sont les questions qui ont fait l'objet des travaux des directeurs des écoles hôtelières réunis à l'occasion du Congrès EUHOFA International Vienne 1982 qui a vu la participation record de 160 congressistes représentant 28 pays, dont plusieurs d'outre-mer.



Rencontre à l'EUHOFA 1982 à Vienne: de g. à dr., Mme Gertrude Fröhlich-Sandner, vice-maire, M. et Mme Carlo de Mercurio, président de l'EUHOFA International, M. le Ministre Dr J. Staribacher, et M. DDR. Karl Kehrer, directeur général de la Chambre de commerce. (Photo Zentrum)

L'ouverture officielle a été marquée par des allocutions de M. G. Blohberger, directeur de l'École hôtelière de Vienne, qui a brillamment assuré l'organisation et la présidence du congrès, celles des représentants de l'économie et du tourisme autrichiens, de Mme G. Fröhlich-Sandner, vice-maire de Vienne et de M. C. de Mercurio, président de l'EUHOFA International. Dans un discours très remarqué, M. de Mercurio entretint son auditoire de la paix du travail et des rapports entre l'Etat et l'économie privée. Il souhaita que l'accueil, la personnalisation de l'entreprise, le service envers l'hôte, qui sont la force de la profession, ne soient pas perturbés ou même détruits par des tensions sociales. «Je souhaite que l'Etat, conscient de l'importance du tourisme dans son économie, collabore main dans la main avec les promoteurs et les dirigeants de l'industrie hôtelière, de cette industrie qui est faite par des hommes pour des hommes et qui remplit aussi un rôle humanitaire en apportant quelques moments de bien-être et de détente à ceux qui vivent tous les jours dans le stress du monde moderne».

Pour situer le problème des relations humaines, offrir matière à réflexion et susciter les discussions au sein des groupes de travail, le Comité de l'EUHOFA International et les responsables du congrès 1982 avaient fait appel à des spécialistes et mis sur pied le copieux programme de conférences que voici:

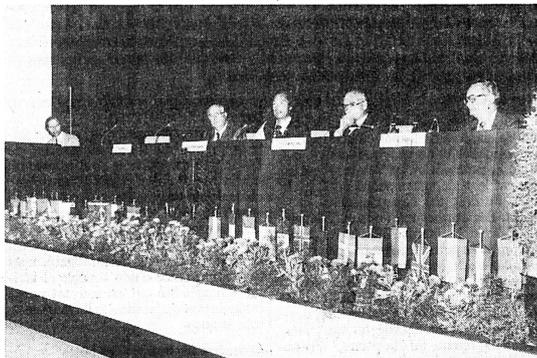
- «Que faut-il entendre par relations humaines? L'avis d'un économiste» par le Professeur Dr C.-A. Andree, recteur de l'Université d'Innsbruck.
- «Satisfaction professionnelle et ressources humaines. Quelques découvertes empiriques» par M. Th. Scheiner, Dr rer. pol. M.B.A.
- «Pratique des relations humaines» par M. R. Huber, directeur général de l'Hilton International de Vienne.
- «Aspects de l'éducation dans l'enseignement des relations humaines et leur intégration dans les programmes des écoles hôtelières» par M. R. Marthaler, directeur pour la formation et le développement.
- «Habileté sociale et sa signification dans les relations entre le personnel et la direction», par M. A. Suprun, directeur Tadmor Hotel Schools of Israël.

Après avoir assisté au programme de conférences, les participants réunis en trois groupes de travail et durant trois longues demi-journées ont eu pour mission de répondre aux questions suivantes:

- Quels éléments de relations humaines retenir dans un programme d'école hôtelière et quelles priorités établir?
- Quel peut-il être? Quel doit être son contenu? Quels seront les méthodes et les moyens d'enseignement à retenir?
- Sous quelles formes les écoles hôtelières peuvent-elles contribuer à déve-

lopper les relations humaines dans les entreprises?

Tous les participants recevront le rapport de chacun des groupes de travail. Qu'il nous soit permis de mentionner ici le commentaire de M. J. Chevallaz, directeur de l'École hôtelière de la SSH à Lausanne et rapporteur du groupe francophone: «Au terme de ce rapport, vous ne nous en voudrez pas de tirer un enseignement plus personnel de nos discussions. Comme directrice, directeur d'écoles, nous sommes aussi des managers. Or, le manager est le centre nerveux des relations humaines au sein de l'entreprise. Si nous sommes convaincus du bien-fondé des relations humaines pour le succès de toute entreprise, nous devons nous en persuader aussi pour le bien de notre propre école. En plus de celle des élèves, nous avons la charge d'une équipe d'enseignants, de collaborateurs auxiliaires. Nous ne devons avoir



Sur le podium, de g. à dr., MM. Paul Barraud, secrétaire général de l'EUHOFA, Dr Gunter Blohberger, directeur Fremdenverkehrsclub der Wiener Handelskammer, président du Congrès 1982, Carlo de Mercurio et Wolfgang Reith, vice-président de l'EUHOFA. (Photo Zentrum)

### Manifeste du Congrès EUHOFA

Pourquoi les «relations humaines»

Les écoles hôtelières aspirent à la formation la meilleure et la plus complète possible en ce qui concerne les connaissances techniques et l'épanouissement de la personnalité, afin d'assumer la responsabilité de notre époque en général sur le plan de l'éthique sociale et de satisfaire les besoins de l'économie touristique, de l'hôtellerie et de la restauration en particulier. Il est un fait reconnu et indiscutable que les relations humaines ont une signification toute particulière dans les entreprises offrant des prestations de service.

Parmi les conséquences positives des relations humaines dans l'économie, il faut citer plus particulièrement l'amélioration du climat de l'entreprise et la satisfaction accrue de chacun dans son travail, la diminution dans la fluctuation du personnel et une augmentation sensible de la capacité de prestations.

Prise en considération des relations humaines dans l'enseignement

L'éducation par l'exemple, collective et individuelle, constituent les trois principes de base. Il en résulte, qu'à l'avenir,

qu'une ambition personnelle: rendre notre équipe plus forte, plus efficace. Or, si les efforts d'améliorations des relations humaines sont pleinement justifiés, peut-être serait-il utile que nous tirions nous-mêmes, avec toute l'humilité qui caractérise les directeurs d'écoles hôtelières, quelques conclusions pour notre propre compte...»

Les trois rapports des groupes de travail ont fait l'objet d'un essai de synthèse qui a abouti à la rédaction d'un manifeste, dont nous publions ici la traduction française.

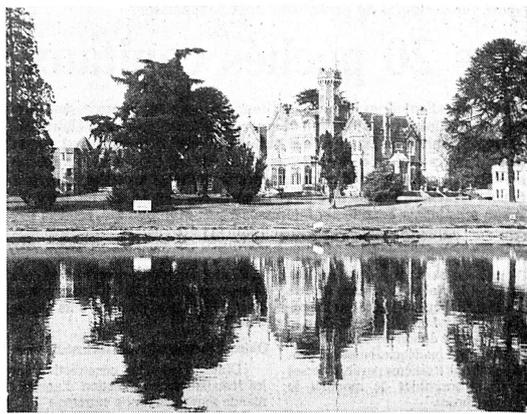
### Le Congrès s'amuse!

La partie studieuse du congrès a exigé une participation active et soutenue de tous les congressistes qu'il faut féliciter sans réserve du travail accompli et de l'esprit toujours positif qui a présidé à leurs travaux. Ils n'ont pas fait les choses à moitié et il en fut de même au cours de la partie récréative et touristique où l'ambiance fut à la hauteur de l'objectif atteint par l'étude des relations humaines...

Les congressistes ont donc mis tout leur cœur à faire honneur au programme magnifique préparé à leur intention: Visite de Vienne et de l'école hôtelière du Président G. Blohberger, soirée très dédoublée à Grinzing, visite du château de Schönbrunn, avec concert de la Capella Academica, La Veuve Joyeuse dans une mise en scène somptueuse et moderne, réception et déjeuner à l'Hôtel de Ville de Vienne, visite de l'Abbaye bénédictine de Melk en Basse Autriche, passage à l'école hôtelière de Krems, visite du domaine viticole et des caves de la famille Moser avec dégustation commentée des vins de la Wachau, suivie d'un buffet paysan agrémenté de danses folkloriques. Après une courte nuit pour reprendre forces et appétit, départ pour le Burgenland, à Eisenstadt pour y admirer l'exposition Haydn avant de faire honneur au somptueux buffet donné en le Château Esthazy où les congressistes furent reçus par le Président de la Province du Burgenland.

Voilà qui marquait la fin des réjouissances officielles. Mais une centaine de participants saisisrent l'occasion qui leur était offerte de goûter aux charmes de Budapest, d'y découvrir ses palais, ses églises, ses monuments, son superbe Parlement et les voir se refléter dans le Danube. Découverte rapide et partielle d'un beau pays, petit tour dans la Puszta, vastes plaines où galopent des troupeaux de fougueux chevaux.

P. Barraud



Vu de la Tamise, l'Hôtel Oakley Court.

### Oakley Court Hotel Royal Windsor

## A l'ombre de Dracula!

A huit kilomètres en amont de Windsor, la Tamise limite une superbe pelouse sur laquelle se dresse l'un de ces délices architecturaux dont le gothique victorien a eu le secret.

Construit au milieu du siècle dernier, dans le style, croyait-on, d'un château français, Oakley Court était à l'origine censé tempérer le mal du pays de la châteline du lieu, épouse française d'un Anglais. La propriété fut vendue à plusieurs reprises pour tomber dans l'abandon à la fin des années cinquante. Son décor sinistre à souhait inspira alors Southern Pictures qui la loua pour y tourner de nombreux films d'horreur, notamment des Dracula et certains de ces drames en vase clos dont Agatha Christie fut prolifique.

En 1979, une société des Bermudes racheta la propriété pour la convertir en hôtel. Cinq millions de livres et deux ans plus tard Oakley Court Hotel ouvrit ses portes.

### Une réussite partielle

Le parc d'Oakley Court reste superbe encore que les ailes nouvellement construites (94 chambres) n'ajoutent pas grand chose à la beauté du paysage! La résidence principale a été restaurée à grands frais et les six chambres aménagées dans les étages, aux dimensions

d'une «junior suite», sont fort plaisantes, spacieuses et confortables et elles jouissent en outre d'une vue superbe sur le fleuve. En revanche, les différentes pièces communautaires, salons, bar et bibliothèque ne sont pas enthousiasmantes. L'atmosphère en est prétentieuse et des fautes de goût passant difficilement inaperçues cassent un peu le climat de «splendeur du passé» dont se réclament les prospectus de l'établissement. Lors de la transformation en hôtel, on aurait eu avantage à mettre mieux en valeur la «période Dracula» de ce château. Avec le sens de l'humour noir que les Anglais possèdent à un degré inégalable, le résultat aurait sans doute été intéressant! Cela dit, la table est bonne et la carte des vins est inhabituelle puisque l'on y trouve même des rouges hongrois.

L'avantage majeur d'Oakley Court est bien sûr sa position géographique proche de Windsor, de Maidenhead, l'une des plus ravissantes bourgades («on the River» et d'Ascot, le célèbre et élégant champ de courses. Notons enfin que l'hôtel possède des salles de conférences permettant d'accueillir quelque 250 personnes.

Natacha Davidson

### Ratios d'exploitation hôtelière

## Le «Worldwide Lodging Industry 82»

La 11e édition du «Worldwide Lodging Industry», étude statistique d'ensemble détaillant les principaux ratios d'exploitation hôtelière par grande région du monde, vient d'être publiée par le groupe Horwath & Horwath International (HHI). Voici la synthèse des principales conclusions:

- Pour l'année 1980, les recettes totales par chambre se sont accrues de 20,7%, alors que le taux moyen d'occupation a enregistré une baisse de 5,5%.
- Toujours sur le plan mondial, les frais de personnel ont fait un bond inattendu de 35,3% et le prix moyen par chambre s'est accru de 25,5%, passant ainsi de 39,2 à 49,2 dollars.
- Le résultat avant impôt, par chambre disponible, n'a enregistré qu'une hausse modérée de 10,7%, ce qui a représenté par rapport aux recettes totales un pourcentage de 10,5% au lieu de 11,4% en 1979.
- Sur le plan international, les Etats-Unis se sont mieux comportés que les autres pays occidentaux, avec une augmentation des recettes totales par chambre de 29,9%.
- Le résultat avant impôt, par chambre

disponible, a enregistré, une hausse de 12,2% par rapport à 1979, soit 1801 contre 1607 dollars.

- Le taux moyen d'occupation pour 1980 était de 72,6% contre 73,2% en 1979 et le prix moyen par chambre était de 47,81 dollars, soit une augmentation de 20% par rapport à 1979.
- Le marché hôtelière mondial a suivi en 1980 les mêmes tendances que celles enregistrées les années passées, et le fait marquant reste un accroissement du pourcentage de clientèle intérieure, approximativement 8% en 1980.
- La part du tourisme d'agrément a connu la même tendance à la baisse, amorcée depuis 1976, alors qu'en contrepartie, le tourisme d'affaires augmentait de presque 4%.
- Horwath & Horwath France, 54, avenue Marceau, F-75 008 Paris.

### Produits de qualité

au Comptoir Suisse

### Distillerie Lugnbühl 3270 Aarberg

Téléphone (032) 82 27 72

Apéritif Martinazzi-Bitter  
Fernet-Lugge  
Eau-de-vie de prune seelandaise  
Kirsch pur du Seeland  
Gravensteiner Häfelibrand  
Vermouths orig. Torino  
(Médailles d'or IGEHO Bâle 1981)

Halle 38, stand 3829  
50 ans Comptoir



P. 66-1934

Lisez et faites lire

### l'hôtel revue

Le principal hebdomadaire suisse d'hôtellerie et de tourisme

Votre journal spécialisé!

# Le Tessin vérité...

«Il n'y a pas de roses sans épines...»

Pour le canton du Tessin, 1982 est sans doute une année extrêmement importante. Plusieurs événements, anniversaires et vicissitudes de taille font en effet de cette année un point de repère, marquant un temps d'arrêt et de réflexion salutaires pour toute la vie cantonale. L'évolution économique, la situation touristique, le 2e anniversaire de l'ouverture du tunnel autoroutier du Gothard, l'état des finances cantonales et la présence du Tessin au Comptoir Suisse en qualité d'hôte d'honneur sont quelques occasions pour mieux approcher et connaître une région de la Suisse, qui à première vue semble secondaire, mais qui effectivement est d'une grande importance au niveau national pour son statut de minorité et ses spécificités.

Traiter le «problème» tessinois en quelques pages serait une tâche impossible, compte tenu des particularités et des spécificités de la région. Nous préférons donc brosser un portrait du canton, en traitant quelques thèmes qui touchent directement la vie de la population.

## Une économie à la remorque?

Dans son ouvrage «Un Economia a Rimorchio», analysant le processus du développement de l'économie tessinoise, le professeur Angelo Rossi, nommé récemment professeur à l'Université de Lausanne, souligne que contrairement aux jugements favorables soutenant le haut degré de prospérité atteint par l'économie tessinoise, son appréciation est dans le complexe négatif. Si d'un côté, le revenu cantonal a nettement augmenté durant les 20 dernières années, marquant un taux de croissance très élevé, de l'autre, la structure économique tessinoise, tenant compte de l'ensemble des entreprises agricoles, industrielles et commerciales, est encore trop fragile et de rendement productif insuffisant. Ces thèses sont toutefois en opposition avec le rapport sur l'évolution de l'économie tessinoise publié le mois dernier par la Chambre de commerce, rela-

ve à quelques 6,6 milliards de francs. A lui seul, le tourisme contribue à raison de 15% à la formation du PIB, sans tenir compte évidemment du tourisme journalier qui devrait représenter quelques 5%.

Par ailleurs, si l'on considère qu'une grande partie du PIB est constitué par la circulation interne de l'argent (impôts, salaires, achats) l'apport «d'argent nouveau» de la part des touristes est certainement une bénédiction pour l'économie cantonale, qui doit aussi affronter la grave situation des finances cantonales (109,3 millions de déficit global en 1981). Considérant que le canton du Tessin a un autofinancement négatif de quelques 30 millions de francs, c'est-à-dire qu'il doit emprunter cette somme pour payer les intérêts des dettes, et que la dette publique pourrait bientôt atteindre les deux milliards de francs, on peut affirmer sans crainte que le secteur touristique est une ancre de sauvetage.

## Une inondation qui laisse trop de déchets

L'excellent développement du secteur touristique n'a toutefois pas provoqué que des réactions positives. «Le Tessin est une colonie de vacances», titrait récemment un important quotidien zurichois. «Le tourisme est une inondation



Un superbe exemple de la culture implantée au Tessin, la Villa Favorita de Lugano et son extraordinaire pinacothèque.▲

Le problème des campings du Tessin devrait trouver un début de solution lors de la mise en application de la nouvelle loi.▶

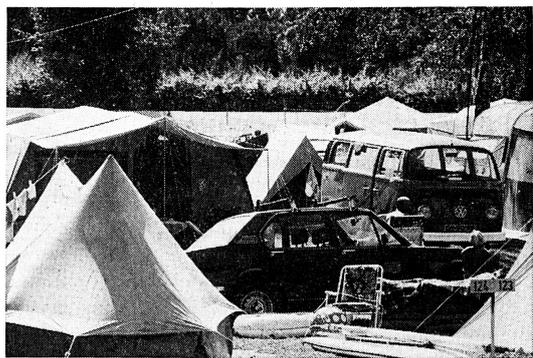
née à celle de la réédition des comptes. En effet, une fausse politique de programmation du réseau autoroutier (ouverture du tunnel avant l'achèvement de tout le réseau tessinois, mais surtout du tronçon de la Léventine), permet de tirer un bilan assez sinistre. D'interminables colonnes, des bouchons pratiquement quotidiens au cours de l'été, augmentation des accidents et de la pollution et surtout le mécontentement de la population en sont les lourdes conséquences.

Ainsi, les automobilistes tessinois, habitués à leur randonnée dominicale dans les vallées ou à se rendre dans un grotto, n'avaient d'autre solution que de... laisser leur voiture au garage. Cette grave situation devrait se prolonger encore pendant plusieurs années. En effet, malgré l'augmentation des crédits de la Confédération, le tronçon de la Léventine ne sera ouvert au trafic que dans deux ou trois ans, tandis que le reste du réseau (jusqu'à Bellinzona) ne sera pas achevé avant 1987.

## Dixième anniversaire de l'ETT

Cette année n'a pas été uniquement celle des embouteillages ou des problèmes de fond. L'Office tessinois du tourisme a en effet fêté son 10e anniversaire. Dirigé depuis ses débuts par M. Marco Solari, l'ETT a fait beaucoup de route, adoptant une politique claire et clairvoyante. Son évolution a été époustouflante avec un taux de croissance parmi les plus importants de Suisse. «Une société qui croit fermement dans le tourisme est une société de services sans être obligatoirement une société de servitude. Par contre, une société qui aurait aliéné tous ses biens, oublié ses racines, serait vouée à devenir une société de servitude», déclarait M. Solari à la dernière assemblée générale de l'ETT tout en précisant que la politique à suivre est celle d'un tourisme au service de la population et non pas le contraire.

Suivant cette ligne, l'ETT soutient ainsi la nouvelle loi sur les campings qui assure un espace vital à chaque tente, prône la recherche de la qualité à tous les niveaux, cherche à défendre à tout prix l'identité culturelle tessinoise des influences néfastes de la germanisation, fait son autocritique dans un dépliant où le touriste est clairement informé qu'au



Tessin tout n'est pas rose et beau. Il combat entre autre les clichés au point de provoquer des réactions parmi une certaine couche de la population pour qui compte uniquement l'équation «plus de tourisme = plus d'argent» et soutient directement la culture et les traditions culinaires tessinoises. Ce «programme», d'ailleurs très incomplet, n'a pas toujours suscité l'unanimité et à plusieurs reprises M. Solari et ses collaborateurs ont dû affronter de fortes oppositions, se faisant même des ennemis parmi ceux qu'ils croyaient défendre. L'année 1982 n'a pas été uniquement un heureux anniversaire pour l'ETT. Le gouvernement tessinois a décidé de serrer la ceinture et une des premières «vic-times» a justement été l'Office du tourisme qui s'est vu réduire de 25% les subventions cantonales. Cette situation a quelque peu modifié le tir de l'office du

pulation locale et même les touristes ont trouvé leur compte. En outre, une régression des nuitées ne signifie pas obligatoirement une diminution des recettes».

Au contraire, le touriste bien servi a tendance à dépenser davantage, précise M. Solari soulignant clairement que cette situation ne fait pas que des heureux. L'exemple italien est pourtant frappant. Une forte augmentation de touristes a été enregistrée dans toute la péninsule. Toutefois les restaurateurs et les hôteliers italiens ne sont pas contents. Le touriste de 1982 dépense très peu et fait très attention au moindre achat. «Nous ne désirons pas un tourisme qui se partage une pizza en quatre et amène ses chips ou sa bouteille de bière depuis Hambourg, Bruxelles ou Zurich», précise un responsable du tourisme luganais.



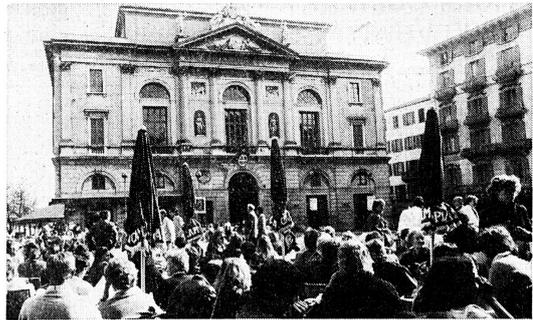
La compagnie aérienne Crossair assure des vols entre Lugano, Genève et Zurich, c'est-à-dire des liaisons nécessaires et appréciées.▲

qui laisse trop de déchets», répondait à son tour l'écrivain locarnais Piero Bianconi, renchérisant la dose. Il est clair que malgré l'excellente organisation réceptive du canton, disposant d'un total de 107 000 lits, outre les 36 000 lits des appartements et maisons de vacances, et les 42 000 places dans les campings, quelque 9 millions de nuitées sur une population de moins de 280 000 personnes peuvent être considérés comme la limite supérieure à ne pas dépasser. «Nous devons avoir le courage de freiner le tourisme de masse, en recherchant l'augmentation qualitative et non pas quantitative», disait M. Marco Solari, directeur de l'Office tessinois du tourisme (ETT), rétorquant aussi qu'il serait injuste d'accuser le tourisme d'être la cause de tous les maux.

La recherche de la qualité à tous les niveaux, depuis la pension jusqu'à l'hôtel de luxe, sans oublier les campings, ne signifie toutefois pas que l'ETT veuille un tourisme élitiste, composé uniquement de riches allemands. «Nous voulons un touriste sensible et attentif aux problèmes et aux caractéristiques du canton. A la limite, nous préférons le jeune fauché qui respecte l'environnement, sensible aux coutumes de notre région au richard qui débarque en «conquistador» arrogant et éhonté, se croyant l'unique maître des lieux», précise encore M. Solari.

## Le tunnel a deux ans

Le tunnel autoroutier du Gothard a fêté le 5 septembre dernier son 2e anniversaire. Après une première année qui a surtout attiré sur cet axe les curieux, désireux d'éprouver le frisson de parcourir le tunnel le plus long du monde, cette an-



Freiner le tourisme de masse, rechercher l'augmentation qualitative plutôt que quantitative...▲

Préserver et promouvoir la qualité des produits tessinois...▲

tourisme qui, en collaboration avec les offices locaux, a préféré soutenir davantage les manifestations et les infrastructures en faveur des touristes à la place d'investir directement dans la promotion.

## Petit air de crise

A la suite de nombreux événements négatifs (mondial en Espagne, regain d'intérêt pour l'Italie, récession économique en Europe, raisons cycliques, etc.) on enregistre cette année au Tessin une diminution des nuitées qui se situe entre 10 et 15%. «Il ne faut toutefois pas dramatiser la situation. L'année dernière on avait atteint la quote d'alerte et la situation était devenue presque insoutenable. Grâce à cette légère diminution la po-

## Une primadonna?

Mais, enfin, qu'est-ce que le Tessin? Une Primadonna? Absolument pas. L'occasion d'être l'hôte d'honneur du Comptoir Suisse permettra en effet au canton d'offrir une image la plus vraie possible et la plus proche de la réalité, certainement moins romantique que celle que d'aucuns attendent, indique M. Solari, précisant que le Tessin cherchera à être transparent et sans voiles tout en essayant de se faire comprendre et accepter tel qu'il est. Enfin, il entend se rapprocher des Romands qui comme lui sont une minorité et semblent à présent découvrir ce coin de Suisse. Le canton compte sur eux pour détruire l'image de colonie suisse allemande qu'il traîne depuis longtemps. Grâce à une plus importante présence romande au Tessin, il ne sera plus question de parler de germanisation. C'est à présent aux Romands de contrebalancer la présence allemande. Le canton tiendra-t-il toutes ses promesses? Le pari est certainement pris par beaucoup de Tessinois. Ugo Cancelli

## Piliers de l'économie cantonale

Le secteur bancaire, avec le tourisme, est indubitablement un des piliers de l'économie cantonale. L'année dernière, 28% des institutions bancaires présentes au Tessin ont enregistré une expansion de leurs activités et plus d'un tiers d'entre elles ont engagé du nouveau personnel. Quant au tourisme, il apporte chaque année directement ou indirectement environ un milliard de francs à l'économie tessinoise. Selon une enquête de l'Université de St-Gall, effectuée à la demande de l'Office tessinois du tourisme, la dépense moyenne journalière de chaque hôte est de 117 francs pour les clients d'hôtel, de 41 francs pour ceux des campings et de 59 francs pour les hôtes séjournant dans les appartements de vacances.

Si l'on considère qu'en 1981 les nuitées ont été d'environ 9 millions, on s'aperçoit que le secteur touristique joue un rôle de leader dans l'économie cantonale dont le produit intérieur brut (PIB) s'élève

Restaurant réputé dans la région lausannoise cherche le

### maître d'hôtel

- dynamique, 28 à 35 ans
- avec très bonne formation professionnelle
- ayant le sens de vente et des responsabilités
- capable de diriger une brigade d'env. 10 personnes
- désirant de collaborer étroitement avec direction et cuisine

Place stable, salaire selon qualification, appartement à disposition.

Veillez adresser vos offres détaillées (curriculum vitae, copie de certificats et photo) sous chiffre 5931 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

## HOTEL INTERCONTINENTAL GENEVE

Notre chef de cuisine, Monsieur René Rastello, désire renforcer sa brigade de cuisine par de jeunes cuisiniers qualifiés, désireux d'élargir leurs connaissances du métier.

Il cherche pour entrée début de l'hiver 1982 ou à convenir, les collaborateurs suivants:

- 1 chef tournant**
- 1 chef rôti**
- 1 chef entremetier**
- 1 demi-chef garde-manger**

Transfert dans la chaîne selon disponibilités. Promotion. Semaine de 5 jours. Cours de langue française.

Les candidats intéressés sont priés de faire leurs offres au bureau du personnel.

7-9, ch. du Pt. Saconnex 1211 Genève 19

5919



### Gruyères

Restaurant de spécialités cherche

### jeune cuisinier

sachant travailler seul. Suisse ou étranger avec permis. Poste à l'année. Entrée en fonction: janvier 1983

Faire offres par écrit avec curriculum vitae sous chiffre 5932 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

5932

### Hôtel Comte ★★★★★ 1800 Vevey

cherche pour son restaurant renommé La Cassolette (nouvelle cuisine)

### chef de partie commis de cuisine

Date d'entrée 1er novembre ou à convenir.

Faire offre ou téléphoner à  
C. La Torre  
Hotel Comte  
1800 Vevey  
Téléphone (021) 54 14 41

5910



GRAND HOTEL MONTREUX SUISSE MAJESTIC

★★★★, 250 lits, entièrement renové Important secteur banquets et restauration

Nous cherchons dès septembre ou à convenir

### assistant de direction

avec expérience dans les départements F and B, sales et réception, parlant français, anglais et allemand. Nous offrons une place stable, d'avenir, susceptible de développement des responsabilités, pour un candidat possédant esprit d'initiative et entreprenant.

Faire parvenir offres complètes par écrit à M. Georges Melly, directeur.

6023

### Hôtel Bristol Genève

cherche

#### secrétaire de direction

français, anglais, allemand sténo

Nationalité suisse ou permis B.

Entrée de suite ou à convenir.

Faire offre avec curriculum vitae, photo et copies des certificats à la Direction de l'Hôtel Bristol, 10, rue du Mont-Blanc, 1201 Genève.

5776

### Restaurant Pizzeria Relais du Simplon Pont-de-la-Morge/Sion

On cherche

#### 1 sommelier(ère)

#### 1 pizzaiolo

#### 1 cuisinier

#### 1 garçon de cuisine

#### 1 fille de maison

Suisse ou étranger avec permis.

Téléphone (027) 36 20 30

5637

### Hôtel



3962 Montana

Hôtel de cinq étoiles

engage pour la prochaine saison d'hiver, de décembre 1982 à avril 1983 et éventuellement aussi pour la prochaine saison d'été 1983

#### une gouvernante

(étage, lingère), place à l'année

#### un contrôleur

(achat, contrôle, rendement)

#### une animatrice

(pour jeunes enfants)

#### une barmaid

(débutante, Suisse)

#### un deuxième maître d'hôtel

Adresser vos offres avec curriculum vitae, copies de certificats et photo à la direction.

6049

On cherche pour date à convenir

#### un cuisinier (chef de partie)

#### un commis de cuisine

Congé le dimanche

Restaurant Au Chat-Noir, rue Beau-Séjour 27, 1003 Lausanne, ☎ (021) 22 95 85.

5735

Hôtel de montagne (Valais) cherche pour saison d'hiver 1982-83

#### un cuisinier

capable d'assurer le service pensionnaire et de passage; d'élaborer les menus et de préparer les commandes. Préférence sera donnée à la personne disposée à collaborer avec notre équipe pour quelques saisons

#### un second de cuisine

avec 1 ou 2 ans d'expérience

#### un couple

(lingère et homme de maison). L'établissement assure deux saisons: hiver (mi-déc. à début avril) été (mi-juin à début octobre). Faire parvenir offre détaillée sous chiffre 36-511173 à Publicitas, 1950 Sion.

Pension Rose des Alpes 1874 Champéry/VS

cherche

#### 2 filles de salle

(de métier)

#### 2 femmes de chambre

Entrée 15 décembre 1982. Faire offres (curriculum vitae avec photo) à l'adresse ci-dessus.

P 36-31318



cherche

#### barmaid ou barman

horaire régulier, entrée à convenir.

Offre à M. Alder Grand Rue 28 1820 Montreux.

Tél. (021) 62 15 92

P. 22-166699

#### Urgent!

Cherche

#### cuisiniers

Restaurant Le Chalet Suisse Sauvabelin, Lausanne Tél. (021) 22 23 12

P 22-6384



#### Important

Prière de préciser la date de parution

Etes-vous la

### jeune serveuse

que notre restaurant de ville soigné, à Genève, engagerait pour les deux services?

D'excellentes conditions sont offertes à une jeune femme avenante.

Prière de téléphoner au (022) 36 44 51 de 15.00 à 17.00 heures.

P 18-85622

### Hôtel Le Richemond

8-12, rue Adh.-Fabri, 1201 Genève

cherche

### femmes de chambre

de nationalité suisse ou possédant un permis valable.

Faire vos offres complètes et photo au bureau du personnel.

5883

### Hôtel-restaurant des Mélèzes 3963 Crans Montana

Nous cherchons pour la saison d'hiver 1982/83

### commis de cuisine femme de chambre - lingère chefs de rang

Faire offres avec curriculum vitae, certificats et photo à la direction.

Tél. (027) 43 18 12

5999



L'hôpital de zone Saint-Loup met au concours le poste d'

### intendante

Notre hôpital compte 226 lits répartis dans plusieurs bâtiments, ainsi qu'une maison pour loger le personnel et une Ecole d'infirmières.

#### Fonctions:

- organisation et direction de tout le personnel de maison, cuisine, buanderie, lingerie et restaurant
- participation aux achats de textile, matériel de cuisine, produits et appareils d'entretien

#### Qualifications requises

- 5 ans au minimum de pratique dans un hôpital, établissement médico-social ou hôtel
- parler le français et l'allemand

#### Nous offrons

- poste à responsabilité
- climat de travail agréable et dynamique
- conditions de salaire selon barème du GHRV

Pour tous renseignements vous pouvez vous adresser à notre intendante (tél. 021/87 76 21, interne 432).

Les offres sont à adresser au

Directeur administratif  
Hôpital de zone Saint-Loup, 1349 Pompaples

5985

## CONTINENTAL HOTEL LAUSANNE

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

Hôtel de ★★★★★  
120 chambres, 180 lits  
3 restaurants et dancing



cherche pour entrée immédiate ou à convenir

### commis de cuisine

Si vous êtes un cuisinier motivé et désirez élargir vos connaissances culinaires, nous attendons avec plaisir votre offre détaillée avec curriculum vitae, copies de certificats et photo à Mme K. Grin, chef du personnel.

5977

### Hôtel Penta Genève

320 chambres  
maillon d'une chaîne internationale  
cherche

pour date à convenir

### directeur des banquets

Le profil de notre collaborateur sera:  
Bon organisateur et meneur d'hommes, capable de prendre des responsabilités dans un complexe de restauration comprenant 15 salles de conférences pouvant accueillir jusqu'à 1200 personnes

Goût pour la qualité du service et de la cuisine  
Diplômé d'une école hôtelière  
Pratique des langues française et anglaise  
Possibilités d'avancement au sein de la chaîne.

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

Suisse ou permis valable



P 18-2634

Berlin, Carro 1981, Dusseldorf, Geneva, Ibiza, Lisbon, London, Gatwick, Heathrow, Munich, New York, Nuremberg, Paris, Tel Aviv 1981, Wiesbaden, Zurich.

Nous souhaitons engager pour notre RESIDENCE RIVE-REINE, située à La Tour-de-Peilz, une

## Lingère

responsable de la buanderie

Les tâches suivantes lui seront confiées:

- lavage, repassage et reprisage du linge
- contrôle des livraisons de ce dernier
- inventaires

Notre future collaboratrice aura déjà occupé un poste similaire de préférence et connaîtra les machines de buanderie, telles que séchoir, calandre, machines à laver et à coudre.

Il s'agit d'un emploi à l'année.

Les personnes intéressées, de nationalité suisse ou au bénéfice d'un permis de travail, sont invitées à adresser leurs offres de service complètes (curriculum vitae, photographie et copies de certificats) à

Mlle M.-P. Dolder  
Service du personnel  
Nestlé  
1800 Vevey



074 154.205.739

## Restaurant de la piscine des Vernets à Genève

cherche

### chef de partie entremetier garde-manger commis de cuisine

Ecrire avec curriculum vitae, photo et préférences de salaire à: M. H. Koch, Restaurant de la patinoire des Vernets, quai des Vernets, 1227 Acacias-Genève, ou téléphoner au (022) 43 20 71.

5969



L'Hôtel Bienne

cherche pour le 15 octobre ou à convenir une

## gouvernante

Le cahier des charges comprend le contrôle de l'hôtel et de l'économat et le remplacement du chef de service (jour de congé).

Nous donnerons la préférence à une demoiselle ayant terminé le cycle de 3 ans (Hofa + Directionsassistentin), Allemand et français indispensables. Place à l'année bien rétribuée.

Pour le 1er novembre:

## sommelière

Place à l'année, 2 jours de congé par semaine, salaire fixe.

Prière de faire offre écrite à la direction Hôtel Dufour, 2503 Bienne. Pour tous renseignements Mlle A. Rufer, Dir., tél. (032) 42 22 61.

5978



HÔTEL • AV. D'OUCHY 40 LAUSANNE, TÉL. (021) 26 42 01

Nous cherchons pour le 1er octobre ou date à convenir, les collaborateurs suivants:

### chef garde-manger chef de partie commis de cuisine

Bon salaire, congés réguliers, semaine de 5 jours.

Faire offre à la direction de l'hôtel Royal-Savoie, avenue d'Ouchy 40, 1000 Lausanne 13, ou tél. pour un rendez-vous au (021) 26 42 01.

5951

Organisation Carlo de Mercurio

Hotel \*\*\*\*, 3 restaurants dans le nord vaudois, cherche pour le 1er décembre ou date à convenir:

## 1 chef de cuisine

expérimenté, désireux grâce à ses connaissances professionnelles de développer la réputation de ses restaurants

## commis de cuisine

- bon salaire
- avantages sociaux

Faire offres avec copies de certificats, photo, curriculum vitae sous chiffre 6034 à l'hôtel revue, 3001 Berne.



Suite à la brillante promotion du titulaire actuel auprès d'un établissement de grand luxe, le poste de

## directeur de l'Eden-au-Lac à Montreux

hôtel de première catégorie avec restauration est à pourvoir

Nous offrons:

- hôtel 4 étoiles de haut niveau avec restauration, 200 lits, parfaitement rénové
- excellente localisation sur les quais du lac
- forte proportion de clientèle individuelle
- excellente clientèle de congrès et séminaires
- salles et équipements pour réunions jusqu'à 200 personnes
- très bonnes conditions salariales avec participation
- caisse de pension et avantages sociaux

Nous attendons:

- expérience solide, notamment dans les secteurs «restauration», «personnel» et «vente»
- flexibilité et entregent
- sens des responsabilités et ambition conformes à un poste d'entrevue
- entrée en fonction dès que possible

Les candidats sont invités à adresser leurs offres confidentielles à:

SA Hôtelière Montreux, Monsieur Frédéric Lüscher  
Case postale 175, 1000 Lausanne 6.

6032

## Motel-Restoroute de la Gruyère



Notre sous-directeur étant appelé à prendre la direction du Relais du Lavaux. Nous cherchons pour janvier 1983 ou date à convenir

## sous-directeur/F & B

- collaboration avec la direction de l'établissement
- contrôle et organisation des achats et des inventaires

Une excellente formation commerciale et professionnelle, un talent de chef et d'organisateur ainsi que le sens des responsabilités seront vos atouts.

Nous offrons:

Place stable et d'avenir avec salaire intéressant.

Les candidats répondant à ces exigences sont priés de faire des offres détaillées avec curriculum vitae, photo, certificats et références à

M. Pierre Borer  
Dir. Motel de la Gruyère  
1631 Avry-devant-Pont

5948

## Inserieren bringt Erfolg!

## Hotel Victoria-Lauberhorn ★★★★ 3823 Wengen (Bern Oberland)

sucht ab Mitte Dezember noch folgende Mitarbeiter:

Hotelküche:

### Chef entremetier Chef garde-manger Chef restaurateur

A-la-carte-Küche:

(Führung A-la-carte-Küche)

A-la-carte-Restaurant und Pizzeria:

### Chefs de partie Serviertochter

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen richten Sie bitte an  
S. Castelain  
Hotel Victoria-Lauberhorn  
3823 Wengen (Telefon 036/56 51 51)

6103



VERBIER

VALAIS SUISSE

Nous cherchons pour saison d'hiver

## chef de cuisine

expérimenté; responsable d'une petite brigade, imaginatif; bonnes références exigées.

Faire offres avec curriculum vitae, certificats à la direction.

Téléphone (026) 7 01 21

6059

Hôtel-Restaurant 4 étoiles, au bord du Léman à 7 km de Lausanne, cherche pour entrée immédiate ou date à convenir:

## cuisiniers qualifiés

motivés, disciplinés, sachant s'insérer dans une brigade de 6 cuisiniers, connaissances approfondies de la cuisine française, des techniques et du matériel moderne.

Si vous avez l'expérience et les qualifications nécessaires, faites vos offres à Monsieur Veltin, Hôtel de Ville et du Rivage, CH-1095 Lutry/Suisse. Ecrivez ou téléphonez entre 10 h. 30 et 11 h. le matin ou bien entre 17 h. 30 et 18 h. le soir. Nationalité suisse ou permis de travail valable.

Téléphone (021) 39 12 61

6048

**Le Warwick Méditerranée**

Nous cherchons

**caissier(ère) réceptionniste**

avec bonne formation hôtelière et/ou expérience pratique.  
Gout pour les contacts humains aisance dans les chiffres, français, anglais minimum.

Nous offrons de bonnes conditions et un travail varié dans une équipe jeune.

Mme Lillard étudiera vos offres avec intérêt.

11 RUE DE LAUSANNE 1201 GENÈVE  
TÉLÉPHONE (022) 31 62 50

**motel de Founex**

PISCINE 15 km (022/76 25 35) Lausanne 45 km  
RESTAURANT-GRILL OUVERT JUSQU'À 4 HEURES DU MATIN

Cherchons

## superviseur de nuit et sécurité

pour notre restaurant self-service ouvert jusqu'à 4 heures du matin.  
Horaire 22 h. 00 à 04 h. 30.  
Responsabilité: supervision du personnel de nuit, accueil des clients, rondes dans les bâtiments et maintien de l'ordre.

Veillez envoyer curriculum vitae complet à:

Thierry Demière, directeur  
Motel de Founex, 1297 Founex  
ou appelez au (022) 76 25 35

6050

## Restaurant les Ruinettes 1936 Verbier VS

Téléphone (026) 7 49 79, alt. 2200 m

Nous engageons pour la saison d'hiver, fin novembre 1982, mi-avril 1983

### 1 chef entremetier commis cuisiniers commis pâtisseries serveurs serveuses (2 services) 1 lingère employées de maison garçons d'office et de maison

Faire offres avec copies de certificat, préférences de salaire, dates de naissance et photo.

6077

**motel de Founex**  
 sorte autoroute Divonne-Coppet  
 PISCINE Genève 15 km Lausanne 45 km  
 RESTAURANT-GRILL OUVERT JUSQU'À 4 HEURES DU MATIN

Cherchons

**sales manager** (homme ou femme)

jeune et dynamique pour le Motel de Founex, 250 lits et le futur Motel de Chavannes, 400 lits. Expérience en hôtellerie et en «Sales». La personne s'exprimera couramment en allemand, anglais et français, voyagera une partie de l'année et aidera aussi à la bonne marche de l'établissement (gestion de la publicité accueil, relations publiques, correspondance).

Veuillez envoyer curriculum vitae complet à:  
 Thierry Demière, directeur  
 Motel de Founex, 1297 Founex

6089

Bon hôtel au Tessin cherche

**un chef de cuisine  
 un commis de cuisine  
 un sommelier  
 2 sommelières  
 un aide du patron**

Faire offres sous chiffre 6092 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

91 Zimmer, Hallenbad, snack- und französisches Restaurant, Bankettsaal 300 Personen

**AMBASSADOR** Bern  
 \*\*\*\* Hotel und Kongress-Zentrum

Per sofort oder nach Übereinkunft haben wir die verantwortungsvolle und ausbaufähige Position des

**Chef de service**  
 neu zu vergeben.

Bei dieser Stelle handelt es sich um eine Kaderposition mit folgendem Aufgabenbereich:  
 - straffe Führung einer mittleren Servicebrigade  
 - optimales Verkaufen von F+B in beiden Restaurants  
 - Durchführung von Bankettanlässen  
 - Betreuung und Aufbau unseres Gästekreises

Haben Sie schon in einer gleichwertigen oder ähnlichen Position gearbeitet, sind Sie nicht unter 28 Jahren und lieben Sie dazu auch noch die Herausforderung vorwärts zu kommen, so freut sich unser F+B-Manager auf Ihren Anruf, um mit Ihnen einen Besprechungstermin vereinbaren zu können.

**TOGA** Hotel Ambassador  
 Setligenstr. 97, 3007 Bern  
 Telefon (031) 45 41 11

**HOTEL SAN GIAN**

*St. Moritz*

Für die kommende, sehr lange Wintersaison (November-April) suchen wir zur Ergänzung unseres Mitarbeiterstabes noch die folgenden tüchtigen Fachleute:

**Chef de partie**

(Schweizer)

**Commis de cuisine**

(Schweizer)

**Restaurationstochter**

(Schweizerinnen)

**Barmaid evtl. Anfängerin**

(Schweizerin)

Offerten mit vollständigen Unterlagen und Lohnansprüchen bitte an die Direktion Hotel San Gian, 7500 St. Moritz.

6060

**HESSER**  
 Unternehmensberatung für das Gastgewerbe

**Luxushotel am Vierwaldstättersee**

Ich suche für ein Luxushotel am Vierwaldstättersee einen erfahrenen, bestausgewiesenen

**CONCIERGE**

Der Eintritt kann auf Mai 1983 erfolgen. Es handelt sich um einen Saisonbetrieb, der bis Mitte Oktober geöffnet ist, wobei die Möglichkeit besteht die Wintersaison durch in Graubünden zu arbeiten. Die Stelle ist sehr vielseitig und verantwortungsvoll und bietet einen interessanten Tätigkeitsbereich. Wenn Sie die Stelle interessiert, erwarte ich gerne Ihre Bewerbungsunterlagen, welche absolut vertraulich behandelt werden.

Reorganisations · Analysen · Um- und Neubauten · Betriebsberatung  
 Niederweg 39, 8907 Wettswil, Telefon 01/700 27 28

**Luxushotel ★★★★★**

im Zentrum der Stadt Zürich

Wir suchen für unseren Empfang

**1. Chef de réception**

(nicht unter dreissig Jahren)  
 sprachkundig, Erfahrung im Umgang mit anspruchsvoller Kundschaft.  
 45-Stunden-Woche.  
 Eintritt nach Übereinkunft!

Offerten mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 6058 an hotel revue, 3001 Bern.

...hotel-restaurant

**CRESTA**  
 SAVOGNIN Graubünden / Schweiz

Telefon (081) 74 17 55, CH-7451 Savognin GR

Erstklasshaus mit 150 Betten, Restaurant, Bar, Dancing, Hallenbad sowie Fitness-Club und Tennis-Anlagen sucht auf die kommende Wintersaison, zirka Anfang/Mitte Dezember 1982, folgende Mitarbeiter:

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

Service: **Saaltochter  
 oder -kellner  
 Restaurations-  
 töchter  
 oder -kellner  
 Service/Küche/  
 Hofa**

Lehrlinge: **Masseuse**

Fitness-Club:

Offerten mit Lebenslauf, Zeugniskopien, Foto und Referenzen sind zu richten an die Direktion.

W. Palm  
 Hotel Cresta  
 7451 Savognin

Mein Ziel SAVOGNIN

6095



*Inserate in der  
 hotel + touristik revue  
 haben Erfolg!*



**Hotel Cristallo**

Modernes Erstklasshaus im Zentrum.

Für lange Wintersaison 1982/83 suchen wir noch folgende tüchtige Mitarbeiter:

**Chef de service  
 Restaurationstochter  
 Buffetier(ère)**

Nur schriftliche Offerten mit Foto und Zeugnisabschriften sind erbeten an

Hotel Cristallo  
 7050 Arosa

6041



**La cuisine du marché**  
 Restaurant, Rüdenstübli, Constaffelsaal  
 Coteschet Saal

8001 ZÜRICH Limmatquai 42 Telefon 01/47 95 90

Unser Zunfthaus am Limmatquai gehört zu Zürich wie das Salz in die Suppe. Seine Tradition ist internationaler Begriff. Unsere moderne französische Küche und der gepflegte Keller finden bei allen Gästen und Gourmets Anklang und Anerkennung.

Leichtes und Feines, Originelles und Abwechslungsreiches, Spezielles und Auserlesenes unserer Kundschaft zu präsentieren ist die Aufgabe unseres jungen und dynamischen Teams.

Zurzeit suchen wir:

**Chef saucier  
 Chefs de parties**

und

**Commis pâtissier**

Freude am Beruf und fachliches Können sind die erste Voraussetzung für eine gute Zusammenarbeit. Gute Leistungen werden bei uns auch bestens honoriert.

Unser Herr W. Keller freut sich auf Ihren telefonischen Bericht oder erwartet Ihre schriftliche Bewerbung.

Haus zum Rüden, Limmatquai 42, 8001 Zürich  
 Telefon (01) 47 95 90

6057



Telefon (033) 54 67 61

Für unseren lebhaften und vielseitigen Betrieb in der Spiezer Bucht suchen wir per 1. Oktober oder nach Übereinkunft:

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

Restaurant/  
 Pizzeria: **Restaurationstochter  
 Kellner**

Buffet: **Bursche/Tochter**

(Ausländer nur mit Bewilligung B oder C)

Auf Frühjahr 1983 suchen wir eine

**Service-Lehrtochter**

Wir freuen uns über Ihren Anruf oder Ihre Offerte an die Direktion.

6052

**Schützengarten**  
 Kongresshaus Schützengarten  
 9000 St. Gallen

sucht

**Sous-chef/Saucier**

in mittlere Brigade. Geregelter Arbeits- und Freizeit. Eintritt baldmöglichst.

K. H. Frunz, Tel. (071) 24 71 71

6059



Erstklasshotel mit 100 Betten, an zentraler Lage, sucht für die kommende Wintersaison mit der Möglichkeit für anschliessende Sommersaison, ab zirka 8. Dezember 1982 eine

**Réceptionistin**

Ihr Aufgabengebiet umfasst: Empfang unserer internationalen Gästekundschaft, Kasse, Korrespondenz, Buchung auf NCR-42 sowie alle übrigen anfallenden Arbeiten an einer gut organisierten Réception.

Offerten mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto sind erbeten an:  
Albert Bachmann  
Hotel National, 7270 Davos Platz  
Telefon (083) 3 60 46

6102

Für neu zu besetzende Stellen suchen wir folgendes Personal.

**Geschäftsführer-Stellvertreter  
Serviceangestellte  
Küchenangestellten  
Buffetangestellte**

**Wir bieten:**  
- Aussergewöhnlich nettes Arbeitsklima in aufgestelltem Team  
- Guten Verdienst  
- Geregelt Arbeitszeit  
- Gute Sozialleistungen

Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft.  
Gentleman Club, Badenerstrasse 698, 8048 Zürich  
Melden Sie sich bitte bei Herrn Kobel, Telefon (01) 361 47 31, Discorest AG.

6072

Gesucht in Jahresstelle mit Eintritt sofort, folgendes sprachgewandtes Personal:

**Sekretärin**

für Empfang und Lohnwesen

**Hilfssekretärin**

(Anfängerin)

**2 Barmaids**

für Nightclub

**Barmaid**

für Tagesbar mit Kegelbahn

**2 Restaurationskellner  
2 Dancingkellner  
Buffettöchter  
Chefs de partie  
Commis de cuisine**

Offerten sind zu richten an die Direktion.  
Telefon (091) 68 76 43 oder 95 27 31

6079



(6 km von St. Moritz)

**Restaurant français -  
Bar-Dancing -  
Pizzeria - Edel-Pub**

Wer möchte nicht gerne einmal in einem bekannten Betrieb, mit anspruchsvollen Gästen, in einem wunderschönen Skigebiet, eine Chefposition mit viel Verantwortung antreten. Kommenden Winter wartet auf Sie so eine Stelle als

**Küchenchef**

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an:  
J. Haas, Restaurant/Dancing  
Sarazena, 7504 Pontresina  
Telefon (082) 6 63 53

5461

**Stellenvermittlung SHV**

40jähriger Schweizer sucht für die nächste Wintersaison Stelle als

**Koch/Gerant**

Ziel: selbständiges Führen eines kleineren Betriebes innerhalb eines Unternehmens.

Offerten an:  
Schweizer Hotellier-Verein  
z. H. Herrn W. Rohrer  
Berufsbildung und Stellenvermittlung  
Postfach 2657  
3001 Bern

5873

**Eröffnung KUSPO Lenk  
Dezember 1983**

Das moderne Kurs- und Sportzentrum wird das bestehende Barackenlager Lenk ersetzen. Dieses im Bau befindliche Unternehmen, das durch den Bund und die Gemeinde Lenk finanziert wird, dient für die Unterbringung und Verpflegung von Militärpersonen, jugendlichen und erwachsenen zivilen Gästen und von Kursen der ETS Magglingen. Es soll nach wirtschaftlichen Grundsätzen betrieben werden.

Gesucht wird auf Herbst 1983

**Geschäftsführer**

**Anforderungen:**  
- Deutsch und Französisch in Wort und Schrift (Englisch erwünscht, aber nicht Bedingung)  
- Inhaber des Wirtepatentes  
- abgeschlossene Lehre im Hotel- resp. Restaurationsfach oder abgeschlossene kaufmännische Lehre  
- guter Organisator  
- Freude am Umgang mit Jugendlichen und Sportlern

**Erwünscht:**  
- verheiratet  
- Ausweis über eine selbständige und erfolgreiche Führung eines Hotels, Restaurants oder eines ähnlichen Betriebes  
- militärdienstpflichtig  
- Mitarbeit der Ehefrau zur Überwachung der Sauberkeit und Ordnung, Mithilfe am Kiosk, an der Kasse und Beaufsichtigung des Self-Services

**Alternative:**  
SIE mit guter kaufmännischer Ausbildung und ER ein guter Praktiker-Küchenchef

**Geboten werden:**  
Gutes Salär mit Beteiligung am Betriebsergebnis, interessante, selbständige Arbeit

Offerten sind an die Betriebskommission KUSPO, z. H. der Gemeindegemeinschaft, 3775 Lenk, bis spätestens 31. Oktober 1982, zu richten. Das Pflichtenheft kann bei dieser Stelle eingesehen werden.

DIE BETRIEBSKOMMISSION  
P 05-30545

**Lebhaftes Café, Zürich**

Wir suchen für unseren modernen, sehr stark frequentierten Betrieb mitten in der City von Zürich ein Fräulein mit guter Serviceerfahrung als

**Chef de service/  
Aide du patron  
als Stellvertretung  
des Geschäftsführers**

Sehr gerne würden wir Sie bei einem persönlichen Gespräch kennenlernen.

Gerne erwarten wir Ihre kurze Offerte unter Chiffre 6068 an hotel revue, 3001 Bern.

**Inserieren bringt Erfolg!**

Für unseren modernen Betrieb suchen wir tüchtige

**GerantIn**

Sie sollte in der Lage sein einem gut eingespielten Team vorzustehen. Alle weiteren Anstellungsbedingungen teilen wir Ihnen gerne in einem persönlichen Gespräch mit.

Anfragen an  
Restaurant Paprika Bern  
Brühlstrasse 5, 3012 Bern  
Telefon (031) 24 50 88  
Herrn oder Frau Strasser verlangen.

assa 793-5603

Stark frequentiertes Restaurant/Hotel, welches als beliebtes Ausflugsziel im Kanton Bern gilt, sucht nach Übereinkunft

**Wirteehepaar für  
die Geschäftsleitung**

**Sie bieten uns:**  
- Fähigkeitsausweis  
- mehrjährige Praxis  
- Kenntnisse in allen Sparten der Restauration  
- Organisationstalent

**Wir bieten Ihnen:**  
- administrative Unterstützung  
- zeitgemässe Entlohnung  
- Erfolgsbeteiligung  
- schöne Wirtewohnung

Fühlen Sie sich angesprochen?  
Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Lebenslauf. Offerten unter Chiffre 6064 an hotel revue, 3001 Bern.

**Tessin**

In Jahresstelle:

**Allroundangestellte**

in Erstklasshotel, Nähe Lugano, gesucht; Bewilligung kann besorgt werden.

Bewerbungen schriftlich/telefonisch an  
Hotel Gardania  
6987 Caslano b. Lugano  
Telefon (091) 71 17 16  
(H. G. Schneiderlin)

5921

**HOSTELLERIE  
EIGER**

CH-3818 GRINDELWALD  
Propri.: Fam. B. Heller-Markle - Telefon (036) 532121 - Telex 923278

Erstklasshaus mit 90 Betten, Appartements, Restaurant, Steakhouse, Gest-Blat, Snack-Bar, Sauna, Solarium, Whirl-Pool

Wir suchen für Wintersaison ab 1. Dezember 1982:

**Saucier/Sous-chef CH  
Rôtisseur  
Anfangs-Bartochter (Snack-Bar)  
Serviertochter  
Saaltochter**

Offerten mit den üblichen Unterlagen, Foto sowie Lohnforderungen sind zu richten an:  
B. Heller, Hotel Eiger  
3818 Grindelwald

6056

**Das Hotel International Zürich  
sucht:**

Marmite

**Chef de service**

(Schichtbetrieb 6.00 bis 15.00 / 15.00 bis 24.00 Uhr)

Panorama-Grill

**Chef de rang**

Wir bieten 5-Tage- Woche, angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeitszeit, angemessenen Verdienst und auf Wunsch ein Zimmer in unserem 4 Minuten vom Hotel entfernten Personalhaus. Melden Sie sich schriftlich oder telefonisch bei unserem Personalchef, Herrn S. Schmid.

Das Hotel International ist ein Erstklasshaus von internationalem Rang, ein lebendiger Betrieb voller Abwechslung: 700 Betten, Kongresszentrum, Panorama-Grill mit Night Club, Snack-Restaurant «Marmite», Boulevard-Café, Check-Point-Bar, Bistro und Brasserie, Hallenbad mit Sauna im 32. Stock, Tiefgarage, grosses Einkaufszentrum mit dem Hotel verbunden, Banken, Reisebüro usw. Darum ist das Hotel International nicht nur ein gutes Hotel für seine Gäste, sondern auch für die Mitarbeiter.

Hotel International, Am Marktplatz, 8050 Zürich, Telefon (01) 311 45 41

6053



**Kulm Hotel, St. Moritz**

Haus allerersten Ranges

sucht für kommende Wintersaison folgende Mitarbeiter:

**Büro: Assistent (Praktikant)**

für Wareneinkaufs-/Personalbüro, F + B-Kontrolle

**Loge: Telefonist(in)**

**Restaurant: II. Maître d'hôtel - Grill  
Maitre d'hôtel de rang  
Chef d'étage  
Chef de rang  
Chef de rang - Grill  
Demi-chef de rang  
Commis de rang**

**Bar: Chef de rang - Bar  
Commis de bar**

**Küche: Chef tournant  
Chef de garde  
Personalkoch(-köchin)**

in Jahresstelle

**Lingerie: Näherin/Flickerin  
Glätterin**

**Divers: Krankenschwester  
Kellergehilfe**

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an

Direktion Kulm Hotel  
7500 St. Moritz  
Telefon (082) 2 11 51

5613

## kaisers hotel garni

7250 Klosters  
Schweiz

Zur Ergänzung unseres jungen Mitarbeiter-teams suchen wir auf die kommende Winter-saison mit Eintritt auf Anfang Dezember

### Hotelsekretärin/ Aide du patron

selbständig, sprachkundig.  
Für unsere gediegene Snackbar

### Serviertochter (einfacher Service)

sprachkundig  
Schriftliche Offerten mit den üblichen Unterla-gen sind erbeten an  
Leo Kaiser, 7250 Klosters  
Telefon (083) 4 25 25

5956

### Bahnhofbuffet Bern sucht

zum Eintritt nach Übereinkunft je einen

### Chef de service

für die Galerie- und Parterre-Restaurants.

Wir wünschen uns sprachgewandte und kon-taktfreudige Mitarbeiter mit sehr guter Berufs-erfahrung und mit der Fähigkeit, auf die Wün-sche der Kundschaft einzugehen.

Es handelt sich um sehr selbständige Stellen.

Melden Sie sich bitte handschriftlich mit Beila-ge der üblichen Unterlagen bei Herrn J. Lie-wald oder H. R. Haller.

6007

Bahnhofbuffet Bern, 3001 Bern  
Telefon 031 22 34 21



Gesucht ab 1. November oder nach Überein-kunft in Jahresstelle

### Barmaid Barman

für Disco-Dancing  
Offerten erbeten an  
Restaurant Bar Dancing Au Réduit  
7500 St. Moritz

5965

### Landgasthof Kreuz 8821 Hütten ob Zürichsee

Wir suchen per 1. November in unser Spezia-li-tätenrestaurant im Speiseservice versierte

### Serviertochter

Sehr hoher Lohn und Bonus.  
1-Zimmer-Wohnung vorhanden. Sonntags und montags geschlossen.

W. + M. Treichler-Leu  
Telefon (01) 788 16 35

6042



CARLTON  
HOTEL  
St. Moritz

### Wintersaison 1982/83

1. Dezember 1982 bis Ostern 1983

Réception: **Kassier** (NCR 250)

**Sekretär** D/F/E

Loge: **Telefonistin PTT** D/F/E

Cuisine: **Saucier/Sous-chef**

**Chef de garde**

Restaurant: **Chef de rang**

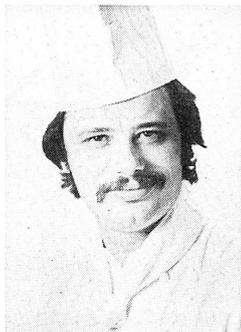
**Commis de rang**

Etage: **Zimmermädchen**

Divers: **Floristin**

Offerten mit Zeugniskopien und Foto erbeten an:  
Direktion  
Carlton Hotel, 7500 St. Moritz

6033



Mein Name ist Wolfgang Buch-schartner, ich bin seit 4 Jahren Kü-chenchef im Mövenpick Riponne in Lausanne.

Ich kann mich noch genau erinnern, wie alles begonnen hat, und wie ich anfangs fast ein bisschen Angst hatte, eine so grosse Brigade in die-sem vielseitigen Betrieb mit seiner Rôtisserie, seinem Mövenpick Re-staurant, seiner Essbar, seinem Traiteur und seiner grossen Terras-se zu übernehmen. Aber schon bald habe ich mich in der Riponne sehr wohl gefühlt, und zwar in jeder Hin-sicht, denn da bin ich wirklich

### Küchenchef

mit allem was dieser Titel beinhaltet.

Es bedeutet wirklich eine grosse Herausforderung, eine solche Stelle anzu-treten. Sowohl an die fachlichen Kenntnisse, wie auch an die Führungs-qualitäten werden hohe Ansprüche gestellt. Aber die Befriedigung, die Riponne-Gäste zufrieden zu stellen, ist dafür umso grösser. Sie anerkennen und ge-niessen sowohl die Gerichte der traditionellen Küche, wie auch meine phan-tasievollen Kreationen der modernen, leichten Art.

Nun habe ich jedoch beschlossen, wieder in meine Heimat zurückzukehren, und suche deshalb meinen Nachfolger. Es eilt nicht, ich werde noch bis Sommer 1983 in der Riponne sein. Da ich jedoch meinen Posten nur einem wirklich hochqualifizierten, zielbewussten Nachfolger übergeben möchte, sehe ich mich jetzt schon ein bisschen um.

Fühlen Sie sich angesprochen? Schicken Sie mir doch Ihre Bewerbung oder rufen Sie mich einfach an. Ich würde Sie gerne kennenlernen und Ihnen von der Riponne erzählen.

Wolfgang Buchschartner, Chef de cuisine  
Mövenpick Riponne  
10, Place de la Riponne, 1000 Lausanne 17  
Telefon (021) 20 70 51

P 41-61

### Inserieren bringt Erfolg!

## Bad Bubendorf

das historische Haus mit Tradition seit 1742

Wirtschaft - Badkeller - Baselbieter Rütlistube - Banketträume - Hotelbar - Hotelzimmer - Badgrotte - Gartenwirtschaft.

100 Parkplätze, 3 km von Liestal, 18 km von Basel, Bus- und Bahnstation vor dem Hause.

Wenn Sie im sonnigen Baselbiet in einem fortschrittlich geführten Land-gasthof eine gut bezahlte Stellung per 1. Oktober 1982 oder Übereinkunft in folgenden Arbeitsbereichen antreten möchten:

Service

### Kellner Serviertöchter

Bar

### Aushilfsbarmaid

Küche

### Chef de partie Commis de cuisine Jungkoch

dann schreiben oder telefonieren Sie unserem Harry Widmer, Telefon (061) 95 25 95, Kantonsstrasse, 4416 Bubendorf.

5949

## ZERMAT

Gesucht auf Wintersaison

### Alleinköchin Serviertöchter

Offerten mit den üblichen Un-terlagen sind zu richten an:

Hotel Plateau Rosa  
3920 Zermatt  
Telefon (028) 67 21 61

6070

GRAUBÜNDEN SCHWEIZ



Bergrestaurant  
Startgels  
7017 Flims Dorf

Für Wintersaison 1982/83 suchen wir freundliche, ge-wandte

### Serviertöchter

(kein Abendbetrieb)

Telefon (081) 39 22 88

6050

## HOTEL-RESTAURANT Bürchnerhof

Für unseren gepflegten Familienbetrieb mitten im Skigebiet, mit 32 Betten und 80 Restaurant-Plätzen, suchen wir für die Wintersaison (ab 15. Dezember) Initiativen

### Jungkoch

sowie freundliche und zuverlässige

### Serviertöchter

(auch Anfängerinnen)

Wenn auch Sie Freude am Gastgewerbe haben, bei geregelter Freizeit und guter Entlohnung, erwarten wir gerne Ihre Bewerbung an Familie Bakker, 3931 Bürchen/Wallis, Telefon (028) 44 24 34

### Landgasthof Kreuz 8821 Hütten

ob Zürichsee

Wir suchen per 1. November jungen(e)

### Koch oder Köchin

Hätten Sie Interesse, Meerfrüchte, Menu-Sur-prise sowie viel wechselnde Angebote als Ihre Aufgabe zu haben.

Sehr gute Entlohnung, Zimmer im Hause, Sonntag und Montag geschlossen.

W. M. Treichler-Leu  
Tel. (01) 788 16 35

6043



### Chef de garde (Cuisine) Commis de cuisine

Wir suchen für baldmöglichsten Eintritt fach-kundigen und einsatzfreudigen Mitarbeiter. 5-Tage-Woche

Offerten an

Herrn H. Lichtenberg, Chef de cuisine  
Savoy Hotel Baur en ville, 8022 Zürich  
Telefon (01) 211 53 60

6057

## RESTAURANT ZUR ALTEN POST LANGENTHAL

Wir suchen für unser neues, gepflegtes Restaurant per 1. Nov.

### Jungkoch

Wir bieten Ihnen:  
fortschrittliche Arbeitszeit  
Leistungslohn  
Weiterbildungsmöglichkeiten

Rufen Sie uns einfach an, und verlangen Sie Herrn Tona  
Tel. (063) 22 92 32

01a 121.146.403

# Saas-Fee

Gesucht in Saison- oder Jahresstelle eine freundliche, flinke

## Serviertochter / Kellner

sowie 2 willige

## Jungköche

Wir bieten gute Bezahlung, geregelte Arbeitszeit, angenehmes Arbeitsklima.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf

Sepp Manser oder Viktor Andenmatten  
Restaurant La Ferme, 3906 Saas Fee  
Telefon (028) 57 14 61

5794

# HESSER

Weiterbilden und Vorwärtkommen

Suchen Sie eine interessante Stelle als .....

## KOCH (Commis / Chef de partie)

..... so telefonieren Sie uns,  
Ihre Bewerbung erreicht  
80 Hotels und Restaurants

5494

Unternehmensberatung für das Gastgewerbe  
Reorganisations • Analysen • Um- und Neubauten • Betriebsberatung  
Niederweg 39, 8907 Wettswil, Telefon 01/700 27 28

## Bergrestaurant Männlichen

2227 m ü. M.

sucht für kommende Wintersaison tüchtige

## Serviertöchter

junge

## Köche

tüchtige

## Buffettöchter

Guter Verdienst und geregelte Freizeit zugesichert.

Eintritt Anfang Dezember oder nach Übereinkunft.

Offerten an Familie Kaufmann  
Bergrestaurant Männlichen  
3818 Grindelwald  
Telefon (036) 53 10 68

5799



Bes. Fam. H. Meier-Weiss  
Ausk. u. Prospr.  
Tel. (031) 80 18 11  
1711 Schwefelberg-Bad

Inmitten einer herrlichen Bergwelt und doch nur eine knappe Stunde von Bern, Thun und Freiburg entfernt, liegt unser gepflegtes 4-Stern-Hotel (70 Betten) mit Kur- und Sportbetrieb.

Für unsere erstklassige Hotelküche, gepflegte Restauration sowie Bankette suchen wir per zirka 20. Dezember einen versierten

## Küchenchef

Wir stellen uns einen ausgewiesenen, qualifizierten Fachmann mit Praxis als Küchenchef oder Sous-chef vor mit Erfahrung in Kalkulation, kreativer Menügestaltung und verantwortungsbewusster Führung der Küchenbrigade.

Bewerber, die an einer langfristigen Zusammenarbeit interessiert sind, bieten wir sehr gute Anstellungsbedingungen.

Offerten mit Zeugniskopien, handgeschriebenem Lebenslauf, Foto und Gehaltsansprüchen sind erbeten an:

H. Meier-Weiss, Propr.  
1711 Schwefelbergbad

5894

hotel  
kurhaus  
schwefelbad  
Schweiz Berner Oberland 1400 m ü. M.

Gesucht an selbständiges Arbeiten gewöhnte

## Köchin

Samstag und Sonntag frei.  
Rest. Helvetia, Sulgen TG  
Telefon (072) 42 20 90  
ofa 129 853 604

Inseratenschluss  
jeden Freitag  
morgen 11 Uhr!



Familie H. O. Konzett **Grindelwald** Telefon (036) 54 54 92, Telex 923239  
SWITZERLAND

Wir suchen für die Wintersaison 1982/83 (Eintritt zirka Mitte Dezember) folgende Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter:



für die traditionelle **Challi Bar**

## Barmaid und Barkellner Commis de cuisine

Interessentinnen und Interessenten senden ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an:

Martin Konzett, Hotel Weisses Kreuz  
3818 Grindelwald, Tel. (036) 54 54 92

5896



## PARK-HOTEL AM RHEIN

CH-4310 RHEINFELDEN

sucht in Jahresstelle nach Übereinkunft jungen

## Chef de réception/ Direktionsassistent

(Schweizer oder Ausweis B/C)

## erfahrene Réceptionssekretärin

(Schweizerin oder Ausweis B/C)

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:

Direktion Parkhotel am Rhein  
4310 Rheinfelden  
Telefon (061) 87 33 31

5896

## Flims Berghaus Nagens



Das Berghaus im Herzen der Weissen Arena gelegen, sucht für die Wintersaison 1982/83 tüchtige Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Eintritt auf 25. November 1982 oder nach Übereinkunft. (Schweizer oder Ausländer mit B- oder C-Bewilligung.)

## Küchenchef Köche/Köchinnen/ Hilfsköche/Hilfsköchinnen Kassiererinnen

Wir bieten: Gratis-Sportabonnement der Weissen Arena, Flims-Laax; angenehmes Arbeitsklima; den Leistungen entsprechenden Lohn; geregelte Arbeits- und Freizeit; moderne Unterkunft im Betrieb

Ihre Bewerbung richten Sie an:  
Berghaus Nagens, z. H. Dieter  
Kramer, 7017 Flims Dorf, Telefon  
(081) 39 12 95 P. 13-2983

5872

## Hotel Anker

Restaurant und Bar  
5000 Aarau

Für unseren lebhaften und abwechslungsreichen Betrieb in Aarau suchen wir nach Übereinkunft eine junge, der Lehre entlassene

## Hofa

die sich weiterbilden möchte sowie

## Zimmermädchen Haus-/Küchenbursche

(Ausländer nur mit Jahresbewilligung)

## Anlehrtöchter als Köchin

Wenn Sie Freude haben in einem jungen Team mitzuarbeiten, dann rufen Sie uns an und verlangen Herrn W. Peter, Telefon (064) 22 74 18.

5884

## Zermatt Hotel Garni Adonis

sucht für Wintersaison 1982/83 oder länger

## Sekretärin mit Hotelerfahrung.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an:

Hotel Adonis  
Familie H. Chanton  
3920 Zermatt  
Telefon (028) 67 34 27

## Bahnhofbuffet Bern sucht

auf Frühling 1983 folgende

## Lehrlinge/Lehrtöchter

## Serviceangestellte

(Kellner/Serviertöchter)

## Hotelfachassistentin Metzger B

Dank der Grösse unseres Betriebes und der langjährigen Erfahrung in der Lehrlingsausbildung können wir Ihrem Sohn oder Ihrer Tochter eine umfassende und fundierte Lehrstelle offerieren.

Für eine Schnupperlehre nehmen Sie bitte Kontakt auf mit unserem Personalchef, Herrn Lehmann.

5878

Bahnhofbuffet Bern, 3001 Bern  
Telefon 031 22 34 21

## Seehotel + Fischerstube «Schwert»

6442 Gersau am Vierwaldstättersee

Für unser renommiertes Fisch- und Spezialitätenrestaurant direkt am See suchen wir für die Wintersaison ab zirka Mitte Oktober oder nach Vereinbarung

## Serviertöchter oder Kellner

(à-la-carte-kundig)

Wir garantieren 5-Tage-Woche und sehr gute Verdienstmöglichkeiten. Gelegenheit für Wintersport in Gersau direkt.

Melden Sie sich mit den üblichen Unterlagen direkt oder schriftlich bei:

Familie O. Camenzind-Nigg  
Telefon (041) 84 11 34

5771



## Hiltl-Vegi-Restaurant

8001 Zürich-Stadtzentrum, Sihlstrasse 28  
Telefon (01) 221 38 72

Wir sind ein modern organisierter Restaurationsbetrieb mit 250 Sitzplätzen; 1898 gegründet, 1973 total umgebaut und soeben erhielt die Produktionsküche eine neue Bio-Klima-Lüftung.

Die besonderen Stärken unserer Küche: Unsere Salatauswahl (wohl die grösste der Stadt), das Angebot an frischen Gemüsen, das indische Leckerbissenbuffet, die Konditoreiprodukte aus unserer eigenen Backstube und unser unvergleichliches Sortiment im vegetarischen Sektor, für welches wir international bekannt sind.

Als Ergänzung in unser Küchen-Leitungs-Team, neben Küchenleiterin und Küchenchef, suchen wir einen

## Koch/Sous-chef

Ein fortschrittlicher Arbeitsplatz, an dem es Ihnen wohl sein könnte. Eintritt nach Übereinkunft.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder einfach Ihren Anruf.

Verlangen Sie bitte Herrn Heinz Hiltl.

5106



# Atlantis Sheraton

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir noch folgende Mitarbeiter

## 2. Assistant Housekeeper Telefonistin D, F, E Portier

Wir bieten einen interessanten und vielseitigen Wirkungskreis, 5-Tage-Woche und auf Wunsch Zimmer in unserem Personalhaus.

Interessenten (mit Bewilligung B oder C) richten bitte ihre telefonische oder schriftliche Offerte an unsere Personalabteilung.

6021



Atlantis Sheraton Hotel  
Hotel & Guesthouse  
Döblichweg 234, CH-8055 Zürich  
Telefon 01 35 00 00 Telex 56223

**Bis 90% Energiekosten sparen mit der perfektionierten Rollabdeckung für Ihr Schwimmbad!**



**Unthal**  
SENH+Co. AG 9500 WIL SG  
Ingenieurbüro Telefon 073/22 17 61

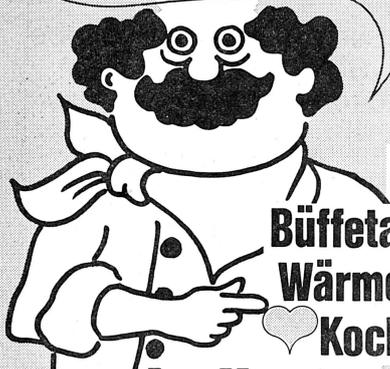


Wirksame, umweltfreundliche Ungezieferbekämpfung ist Aufgabe der seriösen und bekanntesten Fachfirma:

**Insecta-Service**, Abteilung der **KETOL AG**  
Dr. chem. Alfred Muhr

8157 Dielsdorf : Tel. 01 / 853 05 16  
Innerschweiz : Tel. 042 / 36 16 20  
Bern/Solothurn : Tel. 031 / 24 48 19

**störri**  
Ihr Partner mit Kopf und Herz!



**Küchen  
Buffetanlagen  
Wärmewagen  
Kochgeräte**

**störri**

Störi & Co. AG 8820 Wädenswil  
Abt. gastgewerbliche Einrichtungen  
Telefon 01 - 780 77 33

# BAEGE AIRFUN

... trocknet Hände und Haare im Nu!

Ideal für Cafés, Restaurants, Hotels, Büros, Fabriken, Spitäler, Bäder, Duschenanlagen, Warenhäuser, Kinos, Tankstellen usw.

Der Baegel-Trockner (Airfun) ist sparsam im Gebrauch (Zeitautomatik), hat eine lange Lebensdauer dank kollektorlosem Motor und ist einfach zu bedienen.



Formschönes, pastellgraues, robustes Gehäuse. SEV-geprüft. Tropfwassersicher. Kein Überhitzen möglich. 220 Volt, 1920 Watt.



Der Baegel-Trockner (Airfun) für Hände oder Haare kostet nur **Fr. 595.-**

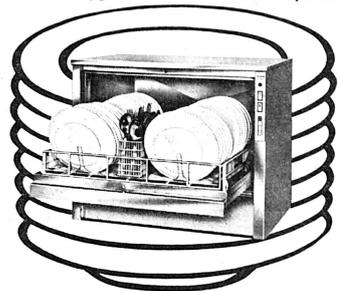
Verlangen Sie Prospekt bei der Generalvertretung

**W. Baumann**

Elektrische Apparate  
4053 Basel, Thiersteinerallee 29, Tel. 061-50 65 00

# HAMO EXPRESS

mit dem hygienischen Frischwassersystem



Ideales Einbau- oder Tischmodell: nur 72 x 55 x 60 cm. Ein- oder zweistöckig werden Teller, Gläser, Besteck in beliebiger Reihenfolge in kürzester Zeit schrankfertig gewaschen.

Für jeden Betrieb das geeignete HAMO-Modell!



**HAMO AG**

2504 Biel, Solothurnstrasse 140, Telefon 032 42 40 23

Jedes Parasiten-Problem löst diskret

**01/720 85 86**

Schnell, sorgfältig, mit Erfolgsgarantie  
Hans Wyss AG, Thalwil

**NCR Hotelsysteme. Damit Sie Ihren Gästen den richtigen Service bieten.**

**Qualitätsprodukte**  
am Comptoir Suisse

**Distillerie Luginbühl**  
3270 Aarberg

Telefon (032) 82 27 72

- \* Aperitif Martinazzi-Bitter
- \* Fernet-Lugge
- \* Seeländer Pflumwasser
- \* Seeländer Kirsch, echt
- \* Gravensteiner Häfelibrand
- \* Vermouthweine orig. Torino
- \* Goldmedaillen IGEHO Basel 1981

Halle 38, Stand 3829  
50 Jahre Comptoir



P 06-1934

Die Gruppe  
**perrier**  
**CONTREXÉVILLE**

**VICHY-ETAT**

wird keinen ihrer Preise  
am 1. Oktober 1982  
erhöhen.

(Einzig das 1/4 PERRIER  
hat auf den 1. Juli 1982 leicht aufgeschlagen.)



Möchten Sie in Ihrem Hotel auf dem laufenden bleiben und einen aufmerksamen Service bieten?

Wir können dazu beitragen, dass bei Ihnen alles wie am Schnürchen läuft. Ob Sie nun eine perfekte Gästebuchhaltung brauchen, eine übersichtliche Zimmerreservation einsetzen möchten oder sämtliche administrativen Arbeiten spielend bewältigen wollen: NCR kann Ihnen eine massgeschneiderte Lösung liefern. Lassen Sie sich über die NCR Hotelsysteme genau informieren. Damit Sie Ihre Gäste so bedienen können, wie Sie es sich vorgenommen haben. Wünschen Sie ausführliche Informationen über unsere Hotelsysteme?

NCR (Schweiz), Postfach 579,  
8301 Glattzentrum (Zürich), Tel. 01/832 11 11

**NCR**

NCR. Darauf können Sie zählen.

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

## Flugtouristik

### Lufthansa im Aufwind

Die Deutsche Fluggesellschaft Lufthansa AG hat im 1. Halbjahr 1982 eine «deutliche Verbesserung» des Streckenergebnisses erzielt. Relativ stabile Treibstoffpreise bis Juni, günstige Wechselkurse und die Wirkung kostendämpfender Massnahmen haben den Anstieg der Kosten verringert, hiess es in einem Aktionärsbrief.

Gleichzeitig sei der Absatz auf einigen Märkten, insbesondere Fernost, belebt worden. Ein Andauern dieser Entwicklung bis Oktober dürfte einen ausgeglichenen Bilanzabschluss erlauben, schreibt die Lufthansa.

Die Lufthansa investierte im Berichtszeitraum 247 Millionen Mark, davon allein 208 Millionen in Flugzeuge. Derzeit besitzt die Gesellschaft 109 Maschinen: 41 Boeing 737, 26 Boeing 727, drei Boeing 707, 14 Boeing 747 (Jumbo), 14 DC-10 und elf Airbus A 300. Im Dezember erhält die Lufthansa einen weiteren Jumbo. apa

### Nachtflüge in Cointtrin

Das Bundesamt für Zivilluftfahrt will der Swissair ausnahmsweise gestatten, im kommenden Winter im Flughafen Genf-Cointtrin zwei Nachtlandungen und zwei Nachtstarts pro Woche durchzuführen. Es handelt sich um je eine Maschine aus Peking-Bombay-Athen bzw. Accra-Lagos, die an einem Wochentag um 4.50 Uhr in Cointtrin landen und um 5.30 Uhr nach Zürich weiterfliegen werden. Nach Angaben des Bundesamts ist es unmöglich, die beiden Flüge auf andere Zeiten zu verlegen, da sonst die Swissair gegenüber der ausländischen Konkurrenz benachteiligt würde. Im übrigen sei die Zahl der Ausnahme-Nachtflüge gegenüber 1981 um die Hälfte gesunken. sda

### A-320-Montage in Toulouse

Der neue Airbus A-320, auf den sich grosse Verkaufshoffnungen des europäischen Flugzeugbaus stützen, wird voraussichtlich in der Airbus-Fabrik bei Toulouse (Frankreich) in die Produktion gehen. An der internationalen Luftfahrtschau «Farnborough 82» bei London ist bekannt geworden, dass der 150-Sitzer nicht – wie bislang in Grossbritannien erhofft – im englischen Bristol montiert werden soll. Firmensprecher machten für die Entscheidung zugunsten von Toulouse Standortvorteile geltend.

Der A-320 ist in Farnborough erstmals der Öffentlichkeit vorgestellt worden. Die Maschine steht in scharfer Konkurrenz zur gleichfalls neuen Boeing-Entwicklung 757. Entscheidungen über finanzielle Beteiligungen an dem Projekt haben die vier Partner des Airbus-Konsortiums noch nicht getroffen. apa

## Autovermietung

# Preiskampf mit Gags und Rabatten

Friedlich nebeneinander finden sich die Schalter der fünf grossen Mietwagenverleihfirmen in den Ankunftshallen der Flughäfen – das harmonische Erscheinungsbild trägt: Mit Firmenrabatten, Kundenprozenten, unpublizierten Sonderangeboten, Kredit-, Klub- und anderen Karten versucht jeder einen Teil des auch für die Schweiz beachtlichen Marktes an sich zu reissen. Branchenleader Hertz wird in seinem Jubiläumsjahr unter dem Motto «30 Jahre Nr. 1» bei einem Anteil von knapp vierzig Prozent einen Umsatz von mehr als 34 Millionen erreichen. Für die Reisebüros dürfte das Autovermieten mit Kommissionsätzen bis zu 33 Prozent zu einer der ertragsreichsten Sparten ihrer Tätigkeit gehören.

Wer als Kunde oder Reisefachmann geschäftlich oder ferienhalber auf der Suche nach einem passenden Fahrzeug zu günstigen Bedingungen ist, wird sich schon nach kurzer Zeit über eine Tatsache im klaren sein: Die Mietwagenverleihfirmen lassen sich vieles einfallen, um zu ihren Kunden zu kommen.

Vergleiche sind nur in den seltensten Fällen wirklich möglich, weil eine ganze Palette von Leistungen, Bedingungen und Voraussetzungen sich zwar gleichen, bei näherem Hinsehen aber zu grossen Unterschieden führen können.

### «Querulant» Budget

Als «Querulanten der Branche» sieht sich Peter Schrödel, Sales Manager Schweiz, der nach dem Lizenzsystem arbeitenden Budget Organisation. Der seit 18 Jahren vor allem im lokalen Markt verankerte Vermieter bemüht sich mit dem «Pre-Discounted Programm», für Firmen Grossbudgets zu erhalten, die er mit Rabatten zwischen 10 und maximal 35 Prozent Reduktion, je nach Umsatz, zu honorieren weiss.

Als neuester und wohl prominentester Partner konnte die Swissair gefunden werden, deren Travel Club Members beim Vorweisen ihrer Karte, versehen mit dem entsprechenden Kleber, in den Genuss von unbeschränkten Kilometern und einer vergünstigten Flat Rate kommen werden.

Das Angebot von Budget findet sich, im Gegensatz zu dem der vier Konkurrenten, nicht im ABC Worldwide Airline Guide, weil, so Schrödel, «zwar alle den Führer haben, aber niemand damit arbeitet». Dafür werden die Reisebüros weltweit mit Direct Mailings informiert.

War Budget Schweiz früher mehr incomingorientiert, so bemüht man sich seit zwei Jahren vermehrt um eine enge Zusammenarbeit mit der Reisebranche, die schon heute zwischen 35 und 40 Prozent aller Reservationen vornimmt. Eine klare Kommissionsstruktur mit Sätzen von 20 Prozent für die Schweiz, 15 Prozent auf allen Tarifen in Europa und mindestens 10 Prozent in Übersee dürfte da mithelfen, den anvisierten Aufbau der internationalen Bemühungen auf einen grünen Zweig zu bringen.

Als oberstes und für den Kunden von grosser Bedeutung ist das Prinzip des günstigsten Tarifs unter den grossen



Wo ist der Schlüssel aus dem Tarifwirrwarr?

Fünf, das sich in unserer Tabelle auch bestätigt sieht.

### Avis mit «Gags»

Der weltweit zweitgrösste Vermieter Avis versucht sich ein Profil mit ausgefallenen Ideen im Sektor Wagenpark zu machen: Die für den Sommer 1982 neu zur Flotte gestossenen Fiat Panda sind mit Aircondition ausgerüstet, weil man den Kunden der Billiggruppe («S» beweisen, dass Komfort nicht erst bei Luxusfahrzeugen beginnen muss. Für die kalte Jahreszeit stehen wintersichere Camper zur Verfügung. Jedes Fahrzeug ist ohne besonderen Wunsch standardmässig mit Schneeketten ausgerüstet.

Ohne auf einen Computer und die entsprechend notwendigen Terminals angewiesen zu sein, führt Avis zurzeit sein Express-System ein. Die Kundenkarte enthält auf einem Magnetstreifen alle Informationen, die zur Ausstellung des Mietvertrages notwendig sind. Den Reisebüros garantiert Werner Schär, Marketing und Sales Manager für die Schweiz, «besten Schutz, denn selbst die Wochenendtarife zu 120 Franken mit unbeschränkten Kilometern sind voll kommissionsberechtigt».

Einzig einige Lokaltarife, die besonders in den flauen Zeiten kurzfristig an-

geboten werden und bis zu einem Fünftel billiger sind, werden nach dem Standby-Prinzip verkauft; dafür sind sie nicht reservierbar, müssen bar bezahlt werden und unterliegen noch weiteren Restriktionen.

### Reisebürofreundliche Europcar

Einen Trend weg von der Vorauszahlung und damit dem Vouchersystem und hin zu mehr Club-, Firmen- und Kreditkarten sieht Direktor Bruno F. Oesch von Europcar bereits für die nahe Zukunft voraus. Damit ist aber auch die Gefahr verbunden, dass Reisebüros, die Kunden beraten, welche mit solchen Zahlungsmitteln ausgerüstet sind, nicht mehr unbedingt zu ihrer Kommission kommen.

Um diesem Zustand einen Riegel vorzusetzen, hat Europcar das Travelmax-System eingeführt, das jedem Reisebüro seine Nummer zuteilt, die auf der Kundeninformation und besonders einem Kärtchen, welches bei der eigentlichen Reservation vorgewiesen werden sollte, die nachträgliche Kommissionsübermittlung erlaubt.

Um Kundenreklamationen vorzubeugen, verzichtet man bei Europcar darauf, den kleinsten verfügbaren Wagen, den Fiat 127, in den internationalen (Fortsetzung Seite 30)

## Mietbasar

Wer sich im grossen Basar von Istanbul wohlfühlt, für den dürfte die Miete eines Verleihwagens zum echten Genuss werden. Der Durchschnittskunde und der Durchschnitts-Reisebüroangestellte werden sich im bunten Wirrwarr des Angebotes verirren und dem am meisten überzeugenden Händler sein Angebot abnehmen, auch wenn es nicht unbedingt das passendste sein wird.

Allein die Menge und die Farbigkeit des Werbematerials lassen einen ahnen, mit welchen Methoden und Maschen die grossen Autoverleihunternehmen heute arbeiten müssen, um den Teil des Kuchens zu erlangen, der ihre teure Administration und die aufwendige Infrastruktur zu finanzieren vermag.

Der regelmässige Geschäftsreisende ist sich gewohnt, mit Pass, Führerausweis und Kreditkarte «sein» Fahrzeug abzurufen (an (fast) jedem Flughafen der Welt anzutreffen – für diesen Superservice, den Abholbus, die Wartelounges und ähnliches inbegriffen, pflegt er dann noch regelmässig in den Genuss von grossen Vergünstigungen zu kommen.

Als Ausgleich bieten allerdings die meisten Unternehmen heute auch für den gelegentlichen Ferienreisenden Wochenpauschalen mit unbeschränkten Kilometern und zu ähnlichen Bedingungen an.

Wie sehr Vergleiche hinken, lässt sich am Beispiel Mietwagen leicht zeigen. Als Faktoren kommen ja nicht nur der Preis, die gefährlichen Kilometer und der Wagentyp zum Zuge, sondern auch Mindest- und Höchstalter des Fahrers, Wagenausstattung, Länge des Führerausweises, Einweg-Mieten oder Rückgabe am selben Ort, Höhe des Ausschlusses des Selbstbehaltens bei der Vollkaskoversicherung und der Inassenversicherung – welche pro Tag bis zu 100 Prozent von Firma zu Firma variieren können – und schliesslich, ob man Mitglied dieser oder jener Organisation oder Vereinigung ist, die auf bestimmten Tarifen den Anspruch auf einen Kundenrabatt erheben können.

Mit Kurzfristig auf den Markt geworfenen Aktionen, im ABC publizierten Tarifen und solchen, die nur im Direktkontakt mit dem Vermittler und Kunden bekannt sind, verschiedenen Kommissionsätzen und Grosskundenrabatten wird die Situation auch für den Fachmann unübersichtlich.

Peter E. Karg von Hertz fasst die Lage klar zusammen: «Die Politik der Mietwagenverleiher steht derjenigen im Luftfahrtsektor in nichts nach.» Allerdings gibt es auch konkrete Bemühungen, Übersicht zu schaffen – nicht zuletzt mit der Durchführung von Schulungs- und Informationskursen für Reisebüroangestellte, wie sie etwa von Hertz betrieben werden.

Die Anwendung des jeweils günstigsten gültigen Tarifs bei der Rückgabe des Fahrzeuges ungeachtet des Voucherwerts und die Einrichtung des Wunschtarifs – je nachdem wird der Time + Mileage oder der unlimitierte Tarif berechnet, was immer dem Kunden billiger zu stehen kommt – sind zwei Möglichkeiten, eine faire Lösung für den Mieter zu finden, die aber dem Vermittler gelegentlich eine beschwerdere Kommission einträgt als vorgesehen.

Ganz gerissene Vielmieter zeigen oft auch eine ihre vielen Plastik-Mitgliedskarten eines Klubs und insistieren auf einem zusätzlichen persönlichen Discount. Die durch das selbststichere Auftreten des Kunden und angesichts der am Nebenschalter sich befindenden Konkurrenz verschüchterte Angestellte gewährt wohl hin und wieder (und mit schlechtem Gewissen) die Reduktion, denn wer kann heute noch keinen Anspruch auf einen Rabatt machen? Das Abwägen des Angebots ist ein Aspekt, das Feilschen um den Preis nach orientalischer Manier ein anderer.

Kurt Metz



Die Parade der grossen fünf, die einträchtig die Kunden auf den Flughäfen erwarten.

(Fotos: Metz)

## PHILIPPINEN

- 17 Tage ab sFr. 2780.– inkl. erstklassige Hotels
- Jede Woche 3 Abflüge mit Linienkursen, während des ganzen Jahres
- 10 Grundprogramme mit diversen Varianten
- Sonderreisen zu den Heilern mit Frau Nelly Chavez
- Unsere Vertretung in Manila: BTH, das einzige Reisebüro unter Schweizer Leitung
- Detailprospekte bei Ihrem Reisebüro oder vom Spezialisten:

REISEBÜRO  
WETTSTEIN AG  
RAPPERSWIL 055/27 89 89

Angebote, Programme

Ferienwohnungen

Der Katalog «Schweiz» von Interhome enthält eine Auswahl von Hotels und Ferienwohnungen in über 450 Ferienorten. So kostet zum Beispiel ein Chalet für 6 Personen zum Alleinbewohnen - 4 Schlafzimmer und ein Wohnzimmer mit offenem Kamin - in Verbier oder Saas Fee 542 Franken je Woche oder eine 1-Zimmer-Wohnung für 2 Personen in Haute-Nendaz 84 Franken je Woche.

Interhome (Schweiz) AG, Buckhauerstrasse 26, 8048 Zürich, Tel. (01) 497 2 497, Telex 55445.

Exklusive Kreuzfahrten

Hanseatic-Tours, Hamburg, bietet erneut acht bewährte Kreuzfahrtschiffe, darunter die Europa und die Vistafjord an. Die Flüge nach und von den Endhäfen werden wie bisher mit Lufthansa durchgeführt.

Eine neue Route bietet beispielsweise Sagafjords grosse Südpazifik-Südamerika-Reise (Herbst 1983), auf der neben Australien/Neuseeland und mehreren Südsee-Inseln auch die Osterinsel und die Galapagosinseln angelaufen werden (Buchung fünf verschiedener Strecken möglich). Wieder dabei sind auch die fernöstlichen Kreuzfahrten der Pearl of Scandinavia wie die China-Reisen mit Peking und Schanghai. Schliesslich werden drei Teilstrecken der Europa Weltreise (Frühjahr 1983) angeboten: Arabien-Indien-Singapur, Südostasien-China-Japan-Hawaii und Kalifornien-Mittelamerika-Karibik.

Hanseatic Tours, Neuer Wall 54, 2000 Hamburg 36, Telefon (0049) 40 36 26 01.

Kreuzfahrtsafari

Hotelplan bietet in Zusammenarbeit mit Epirotiki Cruises vom 7. bis 28. November 1982 eine Kreuzfahrt durch drei Weltmeere, kombinierbar mit Badeferien oder einer 4tägigen Minisafari in Kenia, an. Die Reise mit der TSS Atlas geht von Athen (Piräus) nach Ashdod, Port Said, Suez, Djibouti, Mahe (Seychellen) und Mombasa.

Im Preis von ab 2982 Franken sind der Flug Zürich-Athen und Mombasa-Zürich, Hafentaxen, Transfers und sechs Tage Badeferien im Hotel Neptune Beach (inkl. Frühstück), 14 km nördlich von Mombasa, inbegriffen. Unter anderem erhalten Hochzeitsreisende eine Ermässigung von 400 Franken (pro Ehepaar).

Hotelplan, Habsburgstrasse 9, 8031 Zürich, Tel. (01) 277 81 11

Abenteuer Australien

Die 24tägige Reise Abenteuer Australien führt von Perth nach Adelaide (Barossa Valley), Alice Springs, Ayers Rock, Cairns (Atherton Tablelands), Dunk Island (Great Barrier Reef), Brisbane (Lone Pine Koala Reservat), Glen Innes (Besuch einer Merino-Schaffarm), Taree, Sydney, Canberra und Melbourne. Der Pauschalpreis pro Person beträgt ab Zürich, Basel oder Genf 9980 Franken.

Die Reise Australien - Neuseeland und Tasmanien dauert 25 Tage und führt von Perth nach Alice Springs, Ayers Rock, Sydney, Canberra, Melbourne, Launceston und Hobart (Tasmanien), Christchurch, Mt. Cook, (Arrowtown), Queenstown (Cattle drome), Rotorua (Maori-Dorf Whakarewarewa, Maori-Fest), Waitomo (Glühwürmchen-Grotte), Auckland und Sydney. Der Pauschalpreis pro Person beträgt 10 500 Franken.

Reisebüro E. Marti AG, Hirschengraben 8, 3001 Bern, Tel. (031) 26 06 31

Per Bahn zur Riviera

Ein neues Ameropa-Angebot in zwei verschiedenen Versionen ermöglicht ab 22. Mai bis Saisonende die Bahnreise nach Finale Ligure an der italienischen Riviera nun auch am Tage.

Die erste Reisetappe führt am Samstag mit modernen IC-Zügen aus Richtung Dortmund, Hamburg und Bremen über Basel nach Brig. In Brig wird eine Zwischenübernachtung (mit Frühstück) eingelegt; am Sonntag morgen geht es weiter nach Finale Ligure.

Die zweite Version hat zunächst Lugano zum Ziel, wo man sich während dem Wochenende aufhält (2 Hotelübernachtungen mit Halbpension). Die Weiterfahrt wird am Montag mittag angetreten.

Die Rückreise ab Finale Ligure erfolgt jeweils im Liegewagen des Alpen-See-Express in der Nacht von Donnerstag auf Freitag.

Ein zweiwöchiges Arrangement (2mal Halbpension in Lugano/10mal Vollpension in Finale Ligure) und Bahnfahrt ab Frankfurt kostet ab 840 DM.

Ameropa Reisen GmbH, Myliusstrasse 47, 6000 Frankfurt/M., Tel. (0049) 611 71 46-1, Telex (041) 4 13 221

Just married



Jetzt gibt es 30 gute Gründe mehr, Best Western zu buchen: 30 Unitels-Hotels sind jetzt Best Western Deutschland.

Die 30 privaten First-Class- und Komfort-Hotels der Gruppe repräsentieren die individuelle Gastlichkeit der deutschen Hotellerie. In der ganzen Bundesrepublik findet man die Häuser von hohem Rang, von denen jedes einzelne die eigene Note wahr und den persönlichen Stil pflegt. Best Western International, das sind mehr als 2.800 individuelle, privat geführte Hotels in aller Welt.

Mehr als 600 davon allein in Europa! Alle können über STARNET, unser weltweites Satelliten-Computer-System, gebucht werden. Einfach, schnell und zuverlässig! Best Western. Viele gute Gründe sprechen für uns.



Reservierungen und Informationen: Wien, Telefon: (0222) 83 85 47, Telex: 134 462 - Bern, Telefon: (031) 23 44 55, Telex: 33 493 - Frankfurt, Telefon: (0611) 76 00 01, Telex: 416 480 - Essen, Telefon: (0201) 71 60 17, Telex: 8 57 610

Da steht alles drin:

hier erfahren Sie jeden Donnerstag Aktuelles aus dem Schweizer Beherbergungsgewerbe - in Artikeln über Management und Marketing, in Berichten über Projekte, Eröffnungen und Frequenzen, in Reportagen über Parahotellerie und Restauration, in Rubriken wie Gastronomietik, Technik und Betriebswirtschaft - kurz: alles über Hotellerie ...

... und da schreiben Profis aus der Branche über Verkehrsvereine, Veranstalter und Verbände, notieren Daten, Fakten und Personalien, berichten über Regionen und Destinationen ebenso fundiert wie umfassend über Flug-, Schiff-, Bahn- und Autotouristik - kurz: vermitteln Ihnen Insider Woche für Woche alles vom Tourismus.



hotel + touristik revue, Wochenzeitung für Hotellerie und Tourismus, Mombjustr. 130, Postfach 2657, 3001 Bern, Tel. (031) 46 18 81, Telex 32 339 sth cv

Graubündens leuchtender Herbst.



Kennwort: Silberdistel Vom 13. September bis 29. Oktober 1982

Für nur 35 Franken während 2 Tagen, wählbar von Montag bis Freitag derselben Woche, mit der Rhätischen Bahn quer durch Graubünden reisen. (Kinder von 6 bis 16 Jahren bezahlen die Hälfte)

An den zwei gewählten Tagen gewähren: Furka Oberalp-Bahn (Strecke Disentis-Göschenen) und Reisepost: halbe Preise Bergbahnen: ermässigte Anschlussbillette

Mehr Informationen bei allen Bahnhöfen.



Angebote, Programme

Sri Lanka

Eine 6-Tage-Rundreise in Sri Lanka organisiert Tropic Tours: Kandy, Nuwara Eliya (Teemetrople), Kataragama, Yala-Park, Tangalla, Ratnapura (Juwelenstadt) und Colombo. Anschliessend 8 Tage Badeferien (ab 2920 Franken). Bei der Tropic Tour Specialist zusätzlich noch der Besuch von Sigiriya (Löwenfels), von Pollonaruwa und Anuradhapura (Königsstädte) vorgesehen (Preis ab 3130 Franken).

Zwöchige Badeferien können im Dickwella Holiday Club, Dickwella (Halbpension ab 2940 Franken), im Neptun Hotel, Beruwela (ab 3000 Franken), im Triton Hotel, Ahungalla (ab 2990 Franken) usw. gebucht werden.

Tropic Tours AG, Alte Obfelderstrasse 8, 8910 Affoltern am Albis, Tel. (01) 760 17 17, Telex 53 871.

Südamerika

Im Katalog Südamerika von Neckermann werden fünf verschiedene Programme angeboten: Das Südamerikanische Kaleidoskop führt nach Cuzco, Machu Picchu, ins Anden-Hochland und an den Titicaca-See, zu den Wasserfällen des Iguassu und dem Zuckerhut von Rio (18 Tage 6590 Mark).

Den Spuren Magellans folgen die Teilnehmer der zweiten Tour: Patagonien und Feuerland, Rio Gallegos, Punta Arenas und Ushuaia, Rio, Buenos Aires und Montevideo (20 Tage 8990 Mark).

Weiter werden eine Amazonas-Anden-Rundreise, die Brasilianische Symphonie und eine Reise ins Goldreich der Inkas angeboten.

Neckermann + Reisen, D-6000 Frankfurt 11, Tel. (0049) 611 26 90 201-3.

Winterurlaub in Kanada

Wie aus der Broschüre Canada - Winterreisen hervorgeht, hat sich das Angebot an Winterreisen für die Saison 1982/83 erneut wesentlich erweitert: Langlaufwochen, Snowmobilefahren, Hundeschlittensafaris, usw. 9 Tage Heli-Skiing in British-Columbia, Betreuung durch Heini Hemmi, werden beispielsweise ab 4495 Franken offeriert.

Kanadisches Fremdenverkehrsamt, Biebergasse 6-10, D-6000 Frankfurt/Main 1, Tel. (0049) 611 28 01 57, Telex (041) 4 189 020

VR China

Der neue Sonderprospekt VR China stellt 11 Reisen mit insgesamt 193 Reisetagen der Voyages Jules Verne (London) vor.

Die Reisen Lotosblüten (20 Tage, 6800 Mark) und Jade und Chrysanthenen (23 Tage, 8725 Mark) werden auch 1983 wieder angeboten. Es werden unter anderem Peking, Xian, Schanghai und Kanton besucht. Gold und Seide dauert 39 Tage und kostet 11 350 Mark. Hier werden auch Warschau, Moskau, Samarkand, Tashkent, Irkutsk, die Wüste Gobi und Ulan Bator besichtigt.

Weitere Angebote: Mit dem Zug ins Reich der Mitte (Moskau-Irkutsk mit der Transsibirischen Eisenbahn) 41 Tage, 10 995 Mark; die Verbotene Stadt (der Kaiserpalast in Peking), 14 Tage, 5750 Mark; Tibet, Dach der Welt, 12 100 Mark.

Neu im China-Programm ist die 20tägige Reise Dschunken und Kraniche für 6490 Mark.

Neckermann + Reisen, D-6000 Frankfurt 11, Tel. (0049) 611 26 90 201-3.

Herbstferien

Im Herbstprogramm von Interhome wird zum Beispiel im Obertraun in einem 3-Stern-Hotel ein Doppelzimmer für 14 Franken je Person und Nacht, inkl. Frühstück, angeboten. Für 32 Franken können bereits 4-Stern-Hotels in Badgastein gebucht werden.

In Saanen-Gstaad wird in einem 5-Stern-Hotel ein Doppelzimmer für 47 Franken angeboten. In Grindelwald für 43 Franken. In Crans-Montana kostet eine Nacht im Eurolet 33 Franken.

Interhome (Schweiz) AG, Buckhauerstrasse 26, 8048 Zürich, Tel. (01) 497 2 497, Telex 55445.

Ferienkombination

Eine interessante Ferienkombination mit Schiff, Hotelaufenthalt und Flug offeriert Hermes Tours, Zürich. Die 14tägige Reise führt von Zürich (Abreise 8. Oktober) im Bus nach Venedig und weiter nach Dubrovnik, Korfu und Heraklion auf der Romanza (Vollpension), 10 Tage Aufenthalt im Hotel Chandris Creta (Halbpension). Flug Chania-Zürich mit Olympic Airways. Preis ab 1990 Franken pro Person.

Hermes Tours, Neumarkt 13, 8001 Zürich, Tel. (01) 69 19 52, Telex 53788.

**Selbständigkeit wird bei uns GROSS geschrieben!**

Wenn Sie also:

- selbständig sind
  - Schreibmaschinenkenntnisse beherrschen
  - an exaktes Arbeiten gewöhnt sind
  - Kenntnisse in allg. Büroarbeiten haben
  - sehr gut Englisch sprechen und schreiben (Französisch von Vorteil)
  - gerne Umgang mit Menschen haben
- dann sind Sie bei uns an der richtigen Adresse:



Reisebüro zum Anker  
Tony Zimmermann  
6354 Vitznau/Luzern

Wir suchen eine(n)

**Mitarbeiter(in)  
oder Sekretär(in)**

um unser Team zu vervollständigen.

Schriftliche Bewerbungen bitte an die obige Adresse richten, mit den üblichen Unterlagen. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.

6895

**Dähler**

Zur Ergänzung des Teams in unserer Filiale in Bern suchen wir per 1. November oder nach Übereinkunft einen

**Reisebüro-Fachmann**

für Kundenberatung und Verkauf. Von unserem neuen Mitarbeiter erwarten wir:

- eine abgeschlossene KV-Lehre mit Branche Reisebüro
- einige Jahre Erfahrung in Organisation und Verkauf von Einzel- und Gruppenreisen
- Geschick im Umgang mit Kunden und Mitarbeitern

Wir bieten dafür:

- einen abwechslungsreichen, selbständigen Arbeitsplatz in einem kleinen Team
- fortschrittliche Anstellungsbedingungen
- Mitarbeitervergünstigungen auf den Leistungen unseres Reisebüros

Ihre mündliche oder schriftliche Bewerbung richten Sie an

**Dähler AG**

Reisen + Transporte  
3400 Burgdorf  
Telefon (034) 22 26 17

P. 09-000353

**Touristik  
Business Travel**

Für unser exquisites Reisebüro in bester Citylage Zürich's suchen wir eine

**Reisebüro-Expedientin.**

Sie sollte zwischen 20 und 30 Jahre alt sein und Erfahrungen in allen Reisebüro-Sparten haben. Besonders in der Flugtouristik, da wir über ein eigenes Reiseprogramm verfügen. Bewerben Sie sich bitte telefonisch oder schriftlich mit den üblichen Unterlagen.

**SUN TOURS**

Bahnhofstr./Schützengasse 4 · CH 8001 Zürich · Tel. 01-211 99 90

**«Wenn wir eine Kaderstelle zu besetzen haben, schreiben wir sie natürlich in der**

**touristik revue**

**aus; denn damit erreichen wir bestimmt das Gros der geeigneten Kandidaten.»**

**Air Inter,  
kennen sie uns?**

**Unser Code ist "IT"  
Unsere Welt ist Frankreich**

- 400 Flüge jeden Tag.
- Unser Flugnetz verbindet die 30 wichtigsten Städte Frankreichs.
- Durchschnittlich eine Flugstunde zwischen den Zielorten.
- Eine moderne Flotte von 45 Flugzeugen, davon 9 Airbus.

Auf dem 19. Platz von allen Fluggesellschaften der Welt nach Passagieraufkommen, rangiert AIR INTER unter den allerersten, wenn es um die Pünktlichkeit der Flüge geht.

**AIR INTER**  
LIGNES AERIENNES INTERIEURES FRANÇAISES

Bieten Sie Ihren Kunden den ermäßigten "VISIT FRANCE" Tarif an (kombinierbar mit einem internationalen Flugschein).  
Informationen gibt Ihnen gern AIR FRANCE als Generalagent von Air Inter.

**In dieser Saison  
werden Tausende von Gästen  
aus aller Welt  
mit diesem Reisecheck  
bezahlen.**



Immer mehr Gäste aus dem In- und Ausland benutzen diesen Reisecheck in Schweizer Franken. Und das ist auch für Sie von Vorteil: weil der Swiss Bankers Travellers Cheque absolut sicher ist. Hinter ihm stehen alle Schweizer Grossbanken, Kantonalbanken und viele Regionalbanken und Sparkassen.

Bei Ihrer Bank können Sie sich den Gegenwert gutschreiben oder in bar ausbezahlen lassen. Problemlos, unbürokratisch und spesenfrei. Also ohne irgendwelche zusätzliche Kosten.

Wer den Swiss Bankers Travellers Cheque akzeptiert, bietet seinen Gästen ohne Mehraufwand eine nicht zu unterschätzende Dienstleistung.



**SWISS BANKERS TRAVELLERS CHEQUE**

**COUPON**

Coupon für detaillierte Informationen

HR

Stempel oder genaue Adresse:

Sachbearbeiter:

Ausschneiden und einsenden an:  
SWISS BANKERS TRAVELLERS CHEQUE CENTRE  
Weltpoststrasse 19, CH-3000 Bern 15

SCOP MARK

**Konsumenten**

**Ferien gefragt**

Trotz anderslautenden Prognosen haben Ferienreisen im Konsumverhalten der Bundesbürger einen hohen Stellenwert. Das belegen jetzt die Zahlen für das erste Halbjahr 1982 der Hauptgemeinschaft des deutschen Einzelhandels und die der grossen Reisebüroketten. Nach diesen Statistiken verzeichnen die Ferienhändler ein Umsatzplus zwischen 4 und 6,9 Prozent, während die Verkäufer anderer Konsumgüter im Durchschnitt nur 1,8 Prozent zulegten. Noch im Frühling waren die Vorzeichen anders. Bei einer Umfrage des Emnid-Instituts erklärte damals 46 Prozent der Befragten, dass sie in erster Linie an den Ferien sparen wollten.

**Bald Rückflug-Garantie?**

Urlauber, die eine Flugpauschalreise angetreten haben, sollen künftig die Garantie des Rückflugs durch die Charter-Fluggesellschaft erhalten, auch wenn der Reiseveranstalter Pleite macht. Erst kürzlich hatte sich die rumänische Fluggesellschaft Tarom geweigert, Hunderte deutscher Urlauber zurückzuführen, da der Reiseveranstalter zahlungsunfähig war. Nach einer Mitteilung des deutschen Reisebüro-Verbandes (DRV) soll nunmehr sichergestellt werden, dass die Luftverkehrsgesellschaft die Rückbeförderung auf jeden Fall auch übernehmen muss. Reiseveranstalter und Luftverkehrsgesellschaften forderten deshalb das Bundesverkehrsministerium auf, eine entsprechende Verpflichtung bei der Erteilung von Verkehrsrechten für den Pauschalflugverkehr den Charter-Fluggesellschaften zur Auflage zu machen. pd

**Katalogvorstellung**

**Esco-Ferien-Zirkus**

Am letzten Freitagabend hiessen die Show-Nummern des zurzeit in Zürich am Escher-Wyss-Platz gastierenden Circus Olympia «Badeferien», «Rundreisen», und vor allem «Esco». Erstmals präsentierte der Basler Reiseveranstalter nämlich den Herbst-Winter-Frühlings-Katalog im Rahmen eines teilweise selbst gestalteten Zirkus-Abends. Gäste der geschlossenen Veranstaltung waren Wiederverkäufer und deren beste Kunden sowie einige Medienvertreter.

Nach Angaben der Esco-Verantwortlichen sollen von den rund 1300 angemeldeten «Partnern» über 1000 auch wirklich anwesend gewesen sein.

Ferien-Manager Peter Bloch in festlichem Dunkel in der Manege, die Angebots-Vorstellung eingerahmt von passenden Zirkusnummern, musikalisch begleitet von der «Ryszard Janus Combo» und ein Showblock des helvetischen Country-Music-Stars John Brack, waren die Schwerpunkte eines für die Branche in der Art aussergewöhnlichen Versuchs, einerseits neue Wege zu gehen, sich andererseits trotz verhärteter Marktbedingungen nicht allzu ernst zu nehmen.

Wer beispielsweise mit der Diashow und den Einzelheiten über eine Rundreise auf dem Dschungel-Zug durch Costa Rica nicht viel anfangen konnte, wurde für das Kommen mit einer perfekten Raubtiernummer, vorgeführt von Josef Korittig, oder den Künsten von Jongleur Johnny Monti reichlich entschädigt. Die Stimmung jedenfalls war gut, die Grillwürste fanden hungrige Abnehmer, und auch an durstigen Kehlen mangelte es an diesem lauen Spätsommer-Abend nicht.

Wer nun glaubt, Esco hätte mit dem gelungenen Zirkus-Versuch einen ebenbürtigen Ersatz für das traditionelle alljährliche Ski-Weekend gesucht und auch

gefunden, täuscht sich. Wie die hotel + touristik revue exklusiv für ihre Leser in Erfahrung bringen konnte, findet der

**Ergebnis Sommer 1982**

Esco ist mit dem bisher erreichten Ergebnis der im Oktober zu Ende gehenden Feriensaison 1982 zufrieden. Beim Publikum besonders beliebt waren die Ferienzele Kos, Samos und Rhodos (Griechenland), Ibiza, Formentera und Gran Canaria (Spanien) sowie Tunesien.

Bei den Fernreisen war die von Esco exklusiv angebotene Karibikinsel Aruba am erfolgreichsten. Weniger Interesse fanden Städteflüge. Offenbar hat die Nachfrage für Kurzreisen in die europäischen Metropolen nachgelassen. Demgegenüber verzeichnen die von Esco propagierten Schnupper-Badeferien (vier oder fünf Tage) auf Mallorca und Ibiza einen beachtlichen Zuspruch.

Für die Herbstreisezeit sind noch nicht alle Flüge ausgebucht. Freie Plätze hat es noch auf einzelnen Abflügen nach Mallorca, Ibiza, Gran Canaria, Kos und Rhodos.

«Schnee-Plausch» auch im kommenden Winter wieder statt, und zwar schon am zweiten Dezember-Wochenende.

Innerer Anlass zu dieser Datum-Verschiebung von Ende Januar auf Anfang Dezember ist das Erscheinen des Sommer-Katalogs. Dazu Werbechef Rico Cedro: «Früher waren wir immer die letzten, jetzt sind wir dann die ersten.» Schmunzelnd fügt er dann noch bei: «Unsere Preisliste wird trotzdem „endgültig“ sein.» Obwohl das Esco-Kader in bester Gesprächsstimmung war, blieb der Durchführungsort des Ski-Weekends geheim. Cedro versprach einzig, «am 28./29. November werden die Einladungen verschickt». Der Erfolg sei aber programmiert, liess sich der Esco-Mann noch entlocken. Kurz vor Mitternacht verabschiedete Esco-Direktor Peter Bloch «seine» Publikum; die Schau war gelungen. GAI

**Schiffstouristik**

**Karibik total**

Royal Caribbean Cruise Line, die einzige Luxus-Linie, die ausschliesslich in der Karibik verkehrt, nimmt am 4. Dezember 1982 ihr viertes und zugleich grösstes Schiff, die «Song Of America», in Dienst. Sie besorgt das «Milikman Run» genannte Programm von einer Woche. Grosse Neuheiten aber plant man für das kommende Frühjahr, eine Art «Karibik total» mit Seitensprünge, an denen vor allem die «Nordic Prince» beteiligt sein wird. Cozumel (Mexiko) und Cartagena (Kolumbien) kommen neu dazu, und auf Spezialkreuzfahrten werden Destinationen wie Key West, New Orleans, Playa del Carmen (Mexiko), Port Canaveral, Savannah (Georgia), die Bermudas sowie die Bahamas angefahren. Drei bis vier Prozent Preiserhöhung seien, wie Generalagent Holiday Maker berichtet, für den kommenden Winter im Rahmen. US

**Kreuzfahrer-Flotte**

Die internationale Kreuzfahrer-Flotte hat sich 1982 um sieben Einheiten vergrössert. Nach einer Statistik des Instituts für Seeverkehrswirtschaft in Bremen sind in diesem Jahr 139 Passagierschiffe mit zusammen 2,1 Millionen BRT im Einsatz. Sie fahren unter den Flaggen von 19 Staaten.

Gemessen an der Tonnage besitzt Norwegen die grösste «Musik-Dampfer-Flotte»: 16 Kreuzfahrer mit zusammen 343 960 BRT. Es folgt die USSR mit 26 Schiffen, von zusammen nur 321 096 BRT, vor Grossbritannien mit nur neun Schiffen und einer Tonnage von 264 309 BRT. apa

**Neue Fähre im Norden**

Am 23. September wird die «Schnellstrasse nach Norwegen» zwischen Dänemark und Norwegen durch eine neue Linie ergänzt.

Dreimal wöchentlich fährt das Fährschiff M/F Bolero von Hirtahls im Norden Dänemarks direkt nach Stavanger. Zwei der wöchentlichen Fahrten werden bis nach Bergen verlängert.

M/F Bolero bietet Platz für 1600 Passagiere und 410 Autos. Die Autos fahren direkt in die Bordgarage, und die Passagiere können Kabinen, Couchettes oder Schlafsessel buchen.

Obuoter Reisen AG, Zürich

**Winter in Israel**

Das israelische Verkehrsbüro und die El Al luden kürzlich Reiseveranstalter zu einem Workshop ins Bellevue Palace in Bern ein. Mit der Veranstaltung wollten sie vor allem ihre Winterdestination Eilat vorstellen.

Von den Touroperators waren Vertreter von Esco-Reisen, Holiday-Maker, Hotelplan, RB Gustav Leder, Top Tours, Ralph Teitler und Irene Reisen, die alle ein oder mehrere Israelangebote in ihren Katalogen anbieten, anwesend. Aus Eilat waren Rudolph Cohen und Gad Ben-Zeev von der Hotel Association angereist, um über die Vorzüge ihres Ortes zu berichten.

Für Eilat haben die politischen Entwicklungen eine gute Richtung genommen, der Winterferienort liegt nur zehn Kilometer von der friedlichen, wie Cohen betonte, ägyptisch-israelischen Grenze entfernt.

Nach anfänglichen Schwierigkeiten sei es jetzt problemlos, diese Grenze zu überschreiten und die Zusammenarbeit mit den ägyptischen Verantwortlichen klappere hervorragend. So wurde auch gezeigt, welche Tours man zu Fuss, per Auto oder Kamel in der Sinai-Wüste von Eilat aus unternehmen kann.

**Winter-Konkurrent**

Man hofft nun, dass das in rund fünf Stunden erreichbare Winterziel den traditionellen Überwinterungsorten der Schweizer Konkurrenz machen wird.

Dass es in Eilat sonnig ist und die Einrichtungen ausgeklügelt sind, haben die Bilder der Israeli gezeigt, bis Ende Oktober wird sich dann auch weisen, ob die direkten Verbindungen der El Al auch am Samstag benutzt werden können. kk

**Touristik der Deutschen Bundesbahn**

**Vertriebsweg Reisebüro gestärkt**

Die Deutsche Bundesbahn hat im ersten Halbjahr 1982 in fast allen Bereichen einen deutlichen Rückgang erlebt. Daran sind die 850 Reisebüros jedoch erheblich weniger beteiligt als die 3500 bundesbahneigenen Verkaufsstellen. Im vergangenen Jahr konnten die Reisebüros, die Städtetouren und Pauschalreisen der Bundesbahn verkaufen, ihre Position sogar verbessern.

52 Prozent der rund 140 000 verkauften Städtetouren im Jahr 1981 wurden von Reisebüros vermittelt. Im Jahr zuvor waren es nur 51 Prozent. Bei den Kurzreisangeboten DB Pauschal stieg der Reisebüroanteil sogar um drei Prozent auf 49,8 an. In diesen Zahlen sind die regionalen Programme der einzelnen Bundesbahndirektionen, die ebenfalls verstärkt über Reisebüros vertrieben werden, noch nicht enthalten.

Insgesamt hat sich bei der Deutschen Bundesbahn die Rezession im Jahr 1982 deutlich bemerkbar gemacht. Bis Ende August musste die Deutsche Bundesbahn bei den Touristikangeboten Buchungsrückgänge zwischen vier und 22 Prozent hinnehmen. Am stärksten betroffen sind die Tagespauschalreisen in Sonderzügen. Mehrtägige Gesellschaftsreisen mit Reiseleitung gingen jedoch kaum zurück.

Ein deutlicher Zuwachs konnte bei individuellen Tagesausflügen mit der sogenannten Ausflugs- und Wanderfahrkarte erzielt werden: Hier stiegen die Buchungen im ersten Halbjahr um 20 Prozent. Die Buchungen bei DB-Pauschal und DB-Städtetouren gingen um 11 beziehungsweise 8 Prozent zurück. Aufgrund von Fahrpreiserhöhungen wird sich aber der Umsatz bis Ende des Jahres um mehr als zehn Prozent erhöhen.

**Kurzurlaube**

Nach dem Erfolg des Angebots «Schweiz à la carte» werden auch noch die Rundreisen «Austria à la carte» und «Frankreich à la carte» angefügt. Beim Kurzurlaubsprogramm der DB wurden im Ausland am besten gebucht Lugano, San Remo, Interlaken, Bozen, Innsbruck, Zermatt, Ostende, Gasteiner Tal, Montreux, Gösing. SE



Jetzt gibt es 163 gute Gründe mehr, Best Western zu buchen: 163 Hotels sind jetzt Best Western Grossbritannien.

Ob in England, Schottland oder Wales, bei Best Western Grossbritannien findet man immer das Hotel nach seinem Wunsch. Jedes der Firstclass- und Komfort-Hotels hat seinen Charakter gewahrt und bietet Ihren Kunden Gastfreundschaft in ganz individuellem Stil.

Best Western International, das sind mehr als 2.800 individuelle, privat geführte Hotels in aller Welt.

Mehr als 600 davon allein in Europa! Alle können über STARNET, unser weltweites Satelliten-Computer-System, gebucht werden. Einfach, schnell und zuverlässig!

Best Western. Viele gute Gründe sprechen für uns.



**Schweiz - Saudi-Arabien im Direktflug**

**Genf - Riyadh - Dhahran**  
Jeden Montag um 13.45 Uhr  
Jeden Mittwoch um 14.40 Uhr

**Genf - Jeddah - Riyadh**  
Jeden Freitag um 14.40 Uhr

**saudia**  
SAUDI ARABIAN AIRLINES  
Welcome to our world.

Rue des Alpes 9, 1201 Genf, Tel. 022/319150, Telex 25863



# Kennen Sie die Kund- schaft, die 1981 über 30% mehr ausgegeben hat als 1980?

Es sind die American Express Karteninhaber. Eine kaufkräftige und reisefreudige Kundenkategorie, wie Untersuchungen immer wieder zeigen. Sie kaufen mehr und öfter als andere. Ihr durchschnittlicher Ausgabenbetrag liegt bis zu 20% höher als bei Barzahlern. Und höher als bei den Inhabern der meisten anderen Karten.

American Express Karteninhaber sind oft geschäftlich unterwegs, und in ihrer gehobenen Position haben sie Verpflichtungen, die Spesen mit sich bringen. Das spüren alle Hotels und Restau-

rants, die sie zu ihren Gästen zählen.

Kunden dieser Art gibt es Jahr für Jahr mehr: In der Schweiz allein wohnen mittlerweile 100 000, weltweit sind es 13 Millionen. Davon kommen Jahr für Jahr Hunderttausende in unser Land, logieren, essen und kaufen ein. Die American Express Karte und ihre Inhaber willkommen zu heissen, ist ein lohnendes Geschäft.

Denken Sie also, wenn Sie auf Ihren Umsatz schauen, an die Kunden, die nicht auf jeden Franken schauen.



## Die bringt's.

## Preiskampf mit Gags und Rabatten

(Fortsetzung von Seite 25)

Listen zu publizieren, da er sich doch eher für den lokalen Gebrauch als für Ferienreisen mit entsprechendem Gepäck eignet.

Den Angestellten der Reise- und Hotelbranche wird, im Rahmen des Swiss Travel Clubs, eine Reduktion von 20 Prozent zugestanden. Den Preiskampf bezeichnet Bruno Oesch als «enorm», was dazu führt, dass Tarife seit Jahren kaum angehoben werden konnten.

Die europäische Politik will, dass Europcar 2 bis 5 Prozent unter den Preisen

erste Büro auf dem alten Kontinent wurde 1952 von der Firma Epper in Luzern als Lizenznehmer eröffnet - zählt eine Bonus-Kommission an besonders treue und gute Wiederverkäufer: Auf den ordentlichen Kommissionen können bis zu 65 Prozent zusätzliche Einnahmen gemacht werden - allerdings braucht es dazu allein ein Kommissionsvolumen von über 100 000 Dollar oder mehr pro Jahr.

Auf rabattberechtigten Mietpreisen gilt bei Hertz der halbe Kommissionsatz von 20 Prozent. Selbst bei lokal beschränkten Aktionen ist jeder Tarif kommissionsberechtigt. Reisebüros werden in keiner Form umgangen. Den Anteil der durch die Branche gemachten Buchungen situiert Peter E. Karg, Präsident und Delegierter des Verwaltungsrates, zwischen 35 und 40 Prozent. Er hängt von den einzelnen Angeboten ab, «ist aber im Steigen begriffen.»

Hertz ist als einzige der grossen Mietwagenverleihfirmen nicht Mitglied des Autovermieterverbandes der Schweiz (avs), der versucht, im Dschungel des Angebots ein Minimum von Ordnung zu schaffen (siehe Kästchen).

### Wunschtarif bei interRent

Beim kleinsten der grossen Fünf, der interRent, gilt das Prinzip des Wunschtarifs: Was den Kunden billiger zu stehen kommt - Time and Mileage oder unlimitierte Pauschale - wird angerechnet. Alfred Birkhofer, Leiter der interRent Schweiz bei der Garage Riesbach in Zürich als Lizenznehmer, sieht die Stärke seiner Organisation im Service bei der Kundschaft und einer klaren Tarifpolitik, die für Whole Salers bis zu 25 Prozent Kommission, auf allen anderen Tarifen - mit Ausnahme einiger nordischer Länder - 20 Prozent Reisebürokommission vorsieht.

Das lokal starke Unternehmen bietet seiner Lokalkundschaft in den Stadtbüros - nicht aber an den Flughäfen - günstige Arrangements mit Ermässigungen bis zu 15 Prozent an, allerdings muss bar bezahlt werden, und Einwegmieten sind nicht möglich.

Solche Angebote sind besonders bei kleineren Unternehmen, die bloss regional operieren, häufig anzutreffen und werden von der Branche nicht immer geschätzt. Auf dem Platz Genf beispielsweise offerierte diesen Sommer die Firma Alsa location de voitures den Tarif «O» über ihren Schalter zum Preis von 345 Franken pro Woche, derweil ein Reisebürokunde für den selben Wagen 392 Franken berappen musste. MC

## Ehrenkodex

Der Autovermieterverband der Schweiz (avs) hat sich zum Ziel gesetzt, Ordnung, Schutz und die Förderung der beruflichen und wirtschaftlichen Interessen seiner Mitglieder zu wahren. Vier der grossen Fünf - einzig Hertz macht nicht mehr mit, kennt doch der Branchenleader bereits weitergehende und strengere Vorschriften - und zwei Dutzend kleine Unternehmen sind diesem freiwilligen und neutralen Verein angeschlossen.

Der Ehrenkodex sieht vor, dass kein Fahrzeug älter als 24 Monate sein sollte, die Pneus ein Mindestprofil von 3 mm aufweisen, der av-Sicherheitstest vor jeder Vermietung durchgeführt wird, die Gratisentpannung durch den TCS, eine kostenlose Winterausstattung und die Haftpflichtversicherung mit unbeschränkter Deckung im Mietpreis eingeschlossen sind.

Ein Gentlemen-Agreement betreffend Tarife, ein einheitlicher Mietvertrag, regelmässige Listen mit gesperrten Kunden - der sogenannte Warndienst - und ein alle Leistungen zusammenfassendes Handbuch sind die weiteren Angebote des Verbandes. MC

der Konkurrenz liegt; in der Schweiz sind das aber kaum möglich. Wert wird auch darauf gelegt, dass die unter dem Namen Recap laufenden Discounts für Grossmieter nicht höher als die Reisebürokommissionen liegen.

### Taco Superkommission bei Hertz

Loyalität wird beim grössten Autovermieter der Welt mit barer Münze bezahlt. Hertz, der dieses Jahr sein 30jähriges Bestehen in Europa feiern kann - das

### Reisebüros

## Kuoni-Pelikan jetzt an der Sihlstrasse

Was als logische Folge der Übernahme der Jacky Maeder Reisebüros schon seit Monaten publik war, ist nun Ende August Tatsache geworden. Seit etwas mehr als zwei Wochen ist die Kuoni-Filiale «Pelikan» nämlich an der Sihlstrasse 38 zuhause.

Mit dem Umzug ist diese Filiale gleichzeitig auch wieder eine «Full-service»-Agentur geworden, nachdem Ende 1981 die Geschäftsreiseteilungen der Filialen Bahnhofplatz, Enge und auch Pelikan in eine Commercial-Zentrale am Hauptsitz in der Neuen Hard integriert worden waren.

Mit dem Kauf von Jacky Maeder Travel habe sich dies als ideale Lösung für die ehemaligen JMC-Angestellten einerseits und für deren beachtliche Geschäftsreise-Kundschaft andererseits erwiesen, war von Max Frey, dem «Pelikan»-Chef zu erfahren.

Gründet und eröffnet worden war diese Kuoni-Geschäftsstelle nur einige Schritte von der Bahnhofstrasse entfernt bereits im Jahre 1968. Dazu Max Frey: «Mit damals fünf Angestellten wollten wir auf dem Platz Zürich eine Art «Reise- und Ferien-Boutique» für Produkte der gehobenen Kategorie werden.»

Zu den besonderen Aufgaben gehörte es auch, die «Privat-Kundschaft» von Firmenchef Jack Boli zu betreuen. So wurden besonders Einzelreisen in alle Welt für eine anspruchsvolle und reise-gewohnte Schar von Globetrottern organisiert und verkauft. Von der ursprünglichen und für die damalige Zeit aussergewöhnlichen Gestaltung mit runden Schaltern und Verkaufsineln kam man schon 1971 wieder ab. Schon vorher, noch im Eröffnungsjahr, war in den hohen Schallerraum eine Empore für die administrativen Arbeiten eingebaut worden.

### Sämtliche Abteilungen unter einem Dach

Waren es in den besten Zeiten, und vor allem bevor der Einsatz von Computern echte Rationalisierungsmöglichkeiten eröffnete, bis zu maximal 25 Mitarbeiter, so ist Max Frey jetzt am neuen Ort noch Chef von 20 «Ferienverbessern». Zu den 12 ursprünglichen Angestellten der Agentur Pelikan sind jetzt noch die acht ehemaligen JMC-Leute dazugekommen.

Durch den Bezug der Büros an der Sihlstrasse sind nun erstmals sämtliche Abteilungen unter einem Dach vereint. Trotz neuer Adresse wird die Agentur aber weiterhin unter dem besteingeführten Namen «Pelikan» der Zürcher Reisebüroszene erhalten bleiben. GAI



Die Kuoni-«Pelikan»-Filiale in den Räumen der ehemaligen JMC-Filiale an der Sihlstrasse. (Foto Kuoni)

## Mietwagenszene Schweiz - eine Übersicht

Die Zusammenstellung versucht an den beiden Beispielen Schweiz und Grossbritannien, das Angebot der fünf grossen Mietwagenverleihorganisationen zu vergleichen. Als Basis dienen die beiden Wagentypen Fiat 127 und Ford Fiesta, wobei auf kleine Abweichungen bezüglich der Ausstattung der Fahrzeuge nicht eingegangen werden kann. Ebenso bestehen einige nicht berücksichtigte Unterschiede betreffend Mindestalter, Einwegmieten und Zahlungsbedingungen, die jedoch für den Durchschnittsmieter von zweitrangiger Bedeutung sind. Alle Angaben stammen von den Vermietungsunternehmen. Die Erhebung wurde Ende August 1982 durchgeführt.

Zusammenstellung: Kurt Metz

### Schweiz

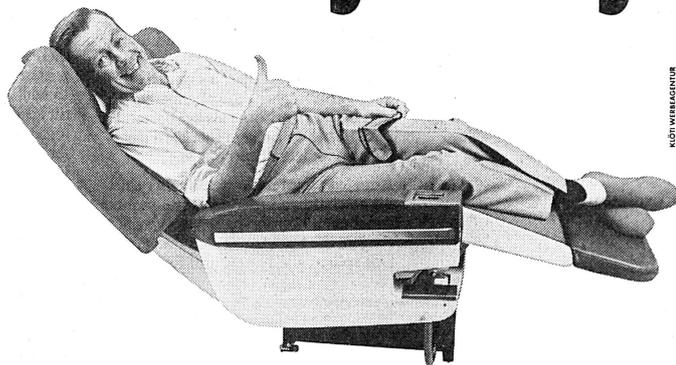
Reservation (Zürich)	AVIS (01) 810 20 20	BUDGET (01) 202 11 44	EUROPCAR (01) 64 28 20	INTERRENT (01) 47 17 47	HERTZ (01) 241 80 77
Fahrzeuge in der Schweiz	1000	800	700	400	1700
Stationen in der Schweiz	40	30	25	20	50
Mietpreis Schweiz Fiat 127	Gruppe «S»	Gruppe «A»	Gruppe «O» nicht publiziert	Gruppe «O»	Gruppe «A»
1 Tag pro Kilometer	Fr. 36.— Fr. -44	35.— -40	37.— -44	37.— -44	35.— -45
7 Tage unlimitierte km	Fr. 483.—	413.—	448.—	455.—	462.—
Kommission Reisebüro	20%	20%	20% o. Kundenrabatt mind. 10% mit Rabatt	20%	20% o. Kundenrabatt 10% mit Kundenrabatt

### Grossbritannien

Fahrzeuge in Grossbritannien	5500	8000	7500	4000	keine Angabe
Stationen in Grossbritannien	75	120	Godfrey Davis/Europcar 180	70	80
Mietpreis Grossbritannien Ford Fiesta	£ 11.50	10.—	12.—	11.—	13.—
1 Tag pro Kilometer	£ -13	-11	-12	-11	-13
7 Tage unlimitierte km	£ 125.—	109.—	134.75	120.—	136.50
Sonderangebote nicht publiziert	Holiday Car Rate £ 99.—	Super Economy 105.—	Superdrive 90.—	-	Urlaub individuell 99.—
Kommission Reisebüro	20%	15%	20%	20%	20%

Unter dem Begriff «nicht publiziert» sind Tarife zu verstehen, die im ABC Worldwide Directory nicht veröffentlicht sind, die aber mittels Direktinformation zugänglich gemacht werden.

# Man this is the way to fly.



Nur eine Nacht in der grossräumigen Boeing 747 Special Performance von South African Airways, und Sie befinden sich über dem südlichen Afrika. In der Ersten Klasse können Sie sich jetzt auf den super-bequemen «Stratosleeper»-Liegesitzen in voller Länge ausstrecken. Sie geniessen einen ungestörten Schlaf und erreichen frisch und ausgeruht Ihr Ziel.

Lassen Sie sich unterhalten mit dem neuesten Film oder hören Sie Musik aus den neuen, komfortableren Hi-Fi-Kopfhörern und geniessen Sie eine der hervorragenden Feinschmecker-Mahlzeiten mit einem erstklassigen Wein. Dies alles zum normalen Erstklass-Tarif.

Alle Passagiere mit einem vollen Economy-Klasse-Ticket geniessen jetzt die exklusive «Gold Class». «Gold Class» ist buchstäblich eine Klasse für sich. Ihre Vorteile: Spezielle Platzreservierungen bei der Buchung, mehr Komfort, freie Getränke an Bord sowie gratis Schlafbrille, Kopfhörer und Bordschuhe. Ausserdem Auswahl im Menuangebot.

Unsere Jumbos starten zweimal pro Woche zum Direktflug Zürich-Johannesburg - am Mittwoch via Windhoek 19.15 Uhr, am Samstag 18.00 Uhr. Und da, wo das Streckennetz der meisten Fluggesellschaften aufhört, bietet Ihnen South African Airways schnelle und zuverlässige Verbindungen innerhalb von Südafrika und nach den Nachbarstaaten (inkl. Zimbabwe). South African Airways kennt Südafrika am besten.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihr IATA-Reisebüro - oder direkt an uns.



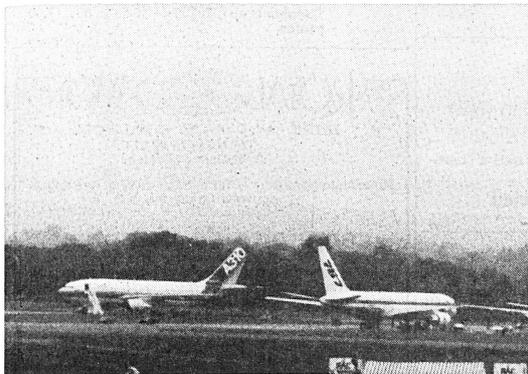
Wo jeder sich zuhause fühlt.

Talacker 21, 8001 Zürich  
Tel. 01/211 51 30



# La bataille Airbus - Boeing

Si le public et les spécialistes présents à Farnborough ont été impressionnés par l'extraordinaire ressemblance de l'Airbus A-310 et du Boeing 767, que les journalistes spécialisés ont, dès le premier jour de la manifestation baptisés les «frères ennemis», il semble bien que la bataille ouverte entre Boeing et Airbus Industrie ne fasse que commencer. En effet, l'attention des constructeurs se porte dès maintenant sur le créneau proposé par les compagnies aériennes et envisageant l'acquisition d'un appareil biréacteur de 150 places, de nouvelle génération. Ce marché est estimé actuellement à quelques 3000 unités, qui seraient livrées au cours de ces prochaines années.



Les «frères ennemis» se tournent le dos sur le tarmac de Farnborough. (Photo R. Hug)

Ce marché semble se présenter bien plus tôt qu'on ne le pensait il n'y a que deux ans. Les compagnies aériennes, pour la plupart, sont résolues à augmenter le coefficient d'occupation de leurs avions. Sur beaucoup de leurs lignes, elles s'aperçoivent que l'exploitation d'avions moyen-courriers de 200 places et plus ne permettra pas d'atteindre cet objectif. En fait, le but de cette opération vise le remplacement des Boeing 727 et DC-9 actuels.

### Constructeurs conscients...

Les constructeurs sont parfaitement conscients de ce prochain besoin des compagnies aériennes et c'est bien la raison pour laquelle Airbus Industrie a lancé son nouveau projet A-320 au cours de l'an dernier. Cependant, Boeing ne resta pas inactif, et de loin. Alors que le B-757 sera livré dès la fin de cette année à ses nouveaux propriétaires, le constructeur américain prépare activement le Boeing 737-300 qui, bien que très semblable en apparence au B-737 précédents, sera particulièrement sophistiqué et correspondra exactement aux exigences des utilisateurs. Il effectuera son premier vol au début de l'an prochain.

C'est donc bien dans le domaine des moyen-courriers que la bataille commerciale, commencée avec les avions exposés à Farnborough, que l'on peut s'attendre à voir se poursuivre une concurrence acharnée et dont on reparlera plus abondamment encore lors du prochain Salon du Bourget en 1983. Les statistiques (publiées par Airbus Industrie) parlent en faveur du constructeur européen puisque ce dernier occupait en 1976 2% du marché mondial des avions de transport gros-porteurs vendus, et Boeing 31%. En 1977, Airbus Industrie a passé à 21% et Boeing à 44%. En 1981, Airbus Industrie a dominé le marché mondial avec 55%, laissant un faible 36% à Boeing. Les choses ne vont sans doute pas en rester là et d'autres fluctuations, dans un sens ou dans l'autre, sont à prévoir.

### Les prix des «à côté»

Pour en revenir au Salon de Farnborough, qui vient de se terminer à quelques kilomètres de Londres, il est intéressant de constater que les construc-

teurs n'exposent pas seulement pour le bon plaisir du public mais qu'ils comptent avant tout sur le succès de leur opération commerciale, un «à côté» de leurs charges habituelles qui n'est pas à la portée de toutes les entreprises. Ainsi, la location d'un simple chalet de réception coûte, à elle seule, au moins 300 000 francs suisses pour la durée de l'exposition, soit du 5 au 12 septembre. On peut également en louer à 500 000 francs, voir à un million de nos francs, à moins que l'on recherche vraiment le chalet vaste et sophistiqué qui coûte, lui, deux millions! A cela, il faut naturellement ajouter la location éventuelle d'un stand dans la halle d'exposition, les taxes de stationnement des avions et la participation en vol lors du «show».

Si l'on sait que les prix en question sont encore plus élevés au Salon du Bourget, on imagine les charges que représente la seule participation d'un constructeur à une telle manifestation. Noble oblige cependant, et ces derniers jours, 120 chalets abritaient les exposants à Farnborough. Le faste des réceptions qui s'y déroulaient laisse quelque peu songeur quant aux répercussions de ces actions sur le prix des appareils et - pourquoi pas - sur les charges des compagnies aériennes. Mais ce serait couper les cheveux en quatre que de vouloir s'amuser à les calculer. René Hug

## IATA: identification obligatoire des bagages

Bien qu'il apparaisse comme acquis que les compagnies aériennes rendent attentifs les passagers au bon étiquetage de leurs valises, l'IATA vient récemment de rendre obligatoire l'identification des bagages enregistrés, ceci à compter du 1er janvier 1983.

Cette identification systématique aura pour avantage pour le passager d'accélérer la restitution du bagage en cas de mauvais acheminement, endommagement ou perte du talon de destination; de réduire le risque de perte; de diminuer les éventuels échanges involontaires de valises d'apparence identique; de décourager les vols sur les lieux de délivrance des bagages.

### Agences de voyages

#### Hotelplan à la Bufa

Invitée du constructeur d'ordinateurs Sperry Univac, l'agence de voyages suisse Hotelplan présente à la halle no 4 de la Bufa, qui se tient du 13 au 17 septembre à Genève, la démonstration, dans la pratique, d'un terminal de réservation moderne, connecté par ligne louée au Système OS/3 de Sperry Univac de son siège zurichois.

Actuellement, la branche voyages peut difficilement se passer de l'informatique et aujourd'hui déjà 90% environ des réservations d'Hotelplan sont exécutées par ordinateur. Instrument de base du conseil à la clientèle, il assume aussi la saisie des ordres et d'autres travaux tels que l'impression des lettres de confirmation et des factures, l'établissement des billets de train et d'avion, ainsi que l'impression de programmes de voyage, de cartes de participants et de bons d'hôtel. Enfin, il fournit, naturellement, les listes de passagers et de chambres, les états de réservations, les listes des transferts et des disponibilités, de même que des informations destinées à la gestion et à la planification.

A la Bufa de cette année, les visiteurs pourront regarder dans la coulisse d'Hotelplan, s'informer sur son offre variée de voyages et aussi faire leurs réservations au stand, en direct. sp

### Tourisme de congrès

#### PCI/Motorcon 82, Genève

##### Une manifestation de 4000 participants pour Kuoni

Du 27 septembre au 1er octobre 1982, Genève sera pour la première fois le théâtre d'une nouvelle manifestation internationale, la PCI/Motorcon 82, une conférence-exposition qui se tiendra à Palexpo. La PCI/Motorcon 82 réunit la conférence européenne PCI (Powerconversion International, Munich) et la Motorcon américaine Chicago (moteurs électriques et commandes cinématiques).

Cette année, la combinaison de ces deux manifestations promet d'être l'événement international le plus important dans cette branche technologique au premier plan de l'actualité. La tripartite de cette manifestation - exposition, congrès et séminaires spécialisés - couvre quasiment l'ensemble du progrès technologique réalisé.

L'organisation technique de ce congrès a été confiée à Kuoni dont les filiales en Allemagne, Angleterre, Autriche, France, Italie et Etats-Unis ont contribué à la mise au point d'un programme exceptionnel. Kuoni qui attend quelque 4000 participants de Suisse et de l'étranger en a confié l'accueil et le logement à sa succursale de Genève (rue de Berne). sp

### Deux ans après la «Déclaration de Manille»

## La «Charte d'Acapulco» vient de naître

La Réunion mondiale du tourisme (RMT), convoquée par l'Organisation mondiale du tourisme (OMT) à Acapulco (Mexique), a donc abouti à un nouveau document de réflexion, d'incitation, voire d'orientation du tourisme, qu'il soit national ou international. La «Charte d'Acapulco» complète et donne des priorités à la Déclaration de Manille de 1980. Des priorités, mais pas des hiérarchies...

A Acapulco, on ne devait pas s'attendre à des décisions concrètes, puisqu'il avait bien été établi qu'il s'agissait d'une «réunion internationale de plénipotentiaires au niveau ministériel, de nature plus politique que technique». On devait aboutir à «une prise de position commune n'ayant pas un caractère obligatoire ni contraignant». Et on y est arrivé. Et pourtant Israël et l'Organisation de libération de la Palestine étaient là, la Chine, l'URSS et les Etats-Unis aussi, la Turquie et la Grèce, etc. Dans l'époque agitée qui est la nôtre, c'était déjà cela. La chaleur humaine des hôtes mexicains, ainsi que la personnalité de Madame le ministre du tourisme du Mexique, Dona Rosa Luz Alegria, élue par acclamation présidente de la RMT, n'ont sans doute pas été étrangers à cette forme de consensus universel.

milieux d'enseignement, des organisations de jeunesse, etc. Bien du pain sur la planche pour éveiller la conscience touristique...

### La Suisse et le tourisme national

La délégation suisse, formée de MM. Fritz Bürki, directeur de l'Office fédéral des transports, Peter Keller, chef du service du tourisme au Département fédéral des transports, et Walter Leu, directeur de l'Office national suisse du tourisme (ONST), a été parmi les rares à formuler quelques critiques à l'égard des documents soumis au préalable par le secrétaire général de l'OMT. Notamment en ce qui concerne le tourisme national, auquel il semble que l'on donne une forme de priorité, que rejette la Suisse: «Tout ce qui est mauvais pour le tourisme international n'est pas automatiquement meilleur pour le tourisme national». Et de souligner que les pèlerinages ont existé avant même la notion de tourisme national. Bref, lier les deux, oui; leur donner une valeur différente, non.

### La liberté de mouvement

Dès la première séance, la délégation officielle française a demandé - et obtenu, après débats - l'addition d'un point à l'ordre du jour: la liberté de ses personnes. La Charte d'Acapulco reprendra donc un appel à tous les Etats de renoncer à toute agression armée et de promouvoir la liberté de circulation sur le territoire national, l'accès du territoire national pour les touristes étrangers, les libres entrées et sorties du territoire national pour les touristes nationaux, la liberté de l'information et de la promotion touristique, etc. Mais on y insiste aussi sur la nécessité d'une éducation et d'une formation de la population à l'activité touristique, de l'enfance jusqu'au troisième âge, visiteur ou visité, avec l'appui des organes législatifs de la nation, des organisations sociales, des moyens d'information, des forces spirituelles, des

On a par ailleurs émis quelques doutes sur l'éventualité d'influencer réellement le tourisme dans chaque pays par le biais de déclarations internationales: «Il appartient à ce sujet aux Etats d'établir des concepts nationaux». Et de rappeler malicieusement que la Suisse a anticipé les travaux conceptuels entrepris par la Conférence mondiale du tourisme de Manille de 1980, puis qu'elle a élaboré de 1974 à 1979 sa propre conception du tourisme, devenue en mars 1981 la base de la future politique suisse du tourisme. Enfin, constaté a été fait que le surcroît (en Suisse) de congés payés ne correspond pas à une augmentation du tourisme; le budget des vacances constitue plutôt la principale contrainte.

Rémy R. Leroux



Le Président des Etats-Unis du Mexique, M. José Lopez Portillo, inaugurait la Réunion mondiale du tourisme. A sa droite, Mme Dona Rosa Luz Alegria, ministre du tourisme du Mexique, et, à sa gauche, M. Robert C. Lonati, secrétaire général de l'Organisation mondiale du tourisme.

### Club Méditerranée Suisse SA

## Un nouveau directeur

La semaine dernière s'est déroulée une très sympathique réunion dans le cadre du Club Méditerranée à Villars-sur-Ollon; M. Roger Mojon, directeur du Club Méditerranée Suisse SA, faisait ses adieux à ses amis et connaissances et leur présentait son successeur, M. Jean Marsollat, qui a quitté ses fonctions de directeur général du Club Méditerranée pour la Belgique.

Dans le but de soutenir efficacement son développement et surtout de renforcer sa présence dans les différentes régions à forte expansion touristique, le Club Méditerranée s'est, cette année, scindé en trois secteurs:

- Europe/Afrique, deux continents qui représentent encore plus de 70% du chiffre d'affaires,
- Amérique/Caraïbes, le marché à l'expansion la plus rapide,
- Asie/Pacifique, pour le Club, le marché de l'avenir par excellence.

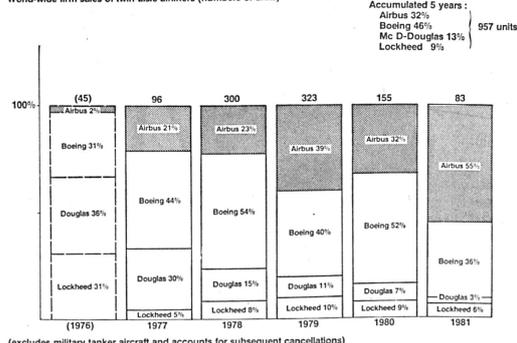
Suite à cette réorganisation et aux changements intervenus dans les différentes directions, M. Mojon part pour Düsseldorf en tant que directeur du Club Méditerranée pour l'Allemagne; ce dernier avait été transféré en 1974 de Kuoni au Club, afin de diriger la nouvelle société Club Méditerranée Suisse SA, créée par le leader suisse de la branche et l'organisation française de vacances, M. Marsollat, qui reprend le flambeau tout prochainement et qui sera basé à Genève, travaillant depuis 21 ans au Club Méditerranée, en tant que chef de village,

responsable des ventes en France et directeur général en Belgique.

Le Club Méditerranée en Suisse, c'est à la fois 22 000 adhérents et quelque 80 000 personnes qui passent chaque année leurs vacances dans l'un des 10 villages du Club en territoire helvétique. Par exemple, cet été à Villars, le Club Méditerranée a enregistré une réjouissante progression de ses statistiques, ce qui a augmenté le total des statistiques relevées dans la station; le chiffre de 6000 nuitées a été souligné par le syndicat d'Ollon, M. Jordan, qui a également fait part de l'excellente collaboration qui règne entre le Club et les instances communales dans la station des Alpes Valdoises... C. L.

### Wide-body market share

World-wide firm sales of twin-aisle airliners (numbers of units)



Le marché des avions de transport dans le monde de 1976 à 1981.

Erika Blanc

Lisez et faites lire

**l'hôtel revue**

Le principal hebdomadaire

suisse

d'hôtellerie et de tourisme

Votre journal spécialisé!

**Hôtel de famille  
1800 Vevey**

Piscine couverte - sauna - café-snack

Nous cherchons dès le 1er novembre 1982 un(e)

**secrétaire de réception**

Langues: français - allemand - anglais.  
NCR 42. Place avec responsabilités à l'année.

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

5756



**Hôtel  
Lausanne Palace  
1002 Lausanne**

cherche

**une jeune  
secrétaire d'hôtel**

français, anglais, allemand (Suisse ou étranger au bénéfice d'un permis B/C)

**Nous offrons:**

- place stable
- travail varié et intéressant
- ambiance jeune et dynamique
- semaine de 5 jours

Adresser offres détaillées (curriculum-vitae, copies de certificat, photo) à la direction de l'hôtel.

5765

**HOTEL DES BERGUES  
GENEVE**

Un hôtel de luxe du groupe  
TRUSTHOUSE FORTE

Cherche pour son département cuisine:

**commis**

- place stable à l'année
- nourri et logé, si désiré

**1/2 chef de garde**

responsable de la garde l'après-midi et le soir

- quelques années d'expérience
- sens de l'organisation.

Faites vos offres au bureau du personnel

33, quai des Bergues  
Case postale 124 - 1211 Genève 1  
Téléphone 022 / 31 50 50



Etes-vous le

**jeune chef de cuisine imaginaire**

à qui nous pourrions confier la responsabilité d'une équipe de 4 personnes? Notre restaurant de ville soigné à Genève vous offre l'opportunité d'exprimer vos talents en nouvelle cuisine, de l'élaboration à la présentation. D'excellentes conditions et avantages vous sont assurés.

Vos offres, adressées sous chiffre W 18-085621 à Publicitas, 1211 Genève 3, seront traitées confidentiellement.

**HOTEX**

LE spécialiste des places saisonnières:  
toujours du travail disponible!

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

On cherche en Suisse romande pour le 28 janvier - fin octobre 1983

**cuisinier seul (qualifié)**

sachant travailler d'une façon indépendante, plus part des groupes et service sur assiette. Très bon salaire.

Faire offre avec prétentions et curriculum vitae et photo

HÔTEL FORCLAZ-TOURING  
1920 Martigny (VS)  
Téléphone (026) 2 27 01

5773



(sortie autoroute Montreux)  
Téléphone (021) 62 21 51

Nous cherchons  
**sommelière**  
qualifiée

**commis de cuisine  
fille de buffet**

Date d'entrée à convenir

Faire offres à:  
Hôtel de Chailly  
1816 Chailly sur Montreux

5850

Restaurant du Château de Genthod, 1294 Genthod, cherche

**chef de rang  
commis de rang  
commis de cuisine**

Bonnes références exigées, Suisse ou permis valable, date à convenir.

Tél. (022) 74 19 72.

5890

Hôtel-rôtisserie de la Gare  
2205 Montmolin (NE)  
téléphone (038) 31 11 96

cherche, pour date à convenir

**un chef de service**

3762

Restaurant  
Le Gambrinus  
Pérolles 1 - Fribourg  
(037) 22 24 14

cherche pour 1er octobre ou date à convenir

**2 sommelières**

à plein temps.

Etablissement fermé le dimanche.

S'adresser à:

M. ou Mme Bersier

P-17-3003

Clinique de Montchoisi SA  
à Lausanne  
cherche

**gouvernante générale**

Poste à responsabilités, avantages sociaux.

Entrée immédiate ou à convenir.

Faire offres écrites avec documents usuels à la direction de la Clinique de Montchoisi SA, chemin des Allinges 10, 1006 Lausanne.

P 22-001363

Restaurant  
Pizzeria Romana  
Corsier-Vevey

cherche

**1 chef de service**

(aidé du patron)

**1 sommelier(ière)  
1 pizzaiolo**

Téléphone (021) 51 61 10,  
demander M. Donis.

04 140.263.421

Etes-vous la

**jeune cuisinière**

familiarisée avec la nouvelle cuisine, ayant le sens de la présentation et celui de l'organisation, notamment pour le froid dont elle aura la responsabilité? Excellentes conditions au sein de la petite équipe d'un restaurant de ville soigné, à Genève.

Téléphoner au (022) 36 44 51 de 15.00 à 17.00 heures.

P 18-85613



HÔTEL - AV. D'OUCHY 40, LAUSANNE,  
Tél. (021) 26 42 01  
O. Vuilliamy, directeur

Nous cherchons pour le 1er octobre ou pour une date à convenir un ou une

**secrétaire de réception**

ayant le sens du contact avec la clientèle, l'esprit d'initiative et sachant prendre des responsabilités. Français, anglais et allemand indispensables. Bon salaire, congés réguliers, possibilités de promotions.

Faire offres avec curriculum vitae, photo et copies de certificats à la direction de l'Hôtel Royal-Savoy, avenue d'Ouchy 40, 1000-Lausanne 13.

5874

Organisation Carlo de Mercurio

**Hôtel Le Richemond**

Adh.-Fabri 8-10

**1201 Genève**

cherche collaborateurs pour entrée immédiate

**chefs de rang**

avec expérience.

Adresser vos offres complètes et photo au bureau du personnel.

5763

**Prière de préciser  
la date de parution**



**Hôtel du Rhône  
1950 Sion**

Nous cherchons:

**chef de cuisine**

- Responsable d'une petite brigade
- Service à la carte, banquets, restaurant self service
- Entrée mi-octobre ou à convenir
- Bonne ambiance de travail et avantages sociaux d'une grande entreprise
- Suisse, permis B ou C
- Bonnes références exigées

Faire offre avec curriculum vitae, certificats à la direction.  
Téléphone (027) 22 82 91

5799

**Un plan de carrière**

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

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

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

Je désire recevoir régulièrement votre journal et souscrire l'abonnement suivant:

Modalités de paiement	1 an	Suisse	Etranger
	6 mois	Fr. 53.-	Fr. 69.-
	3 mois	Fr. 38.-	Fr. 45.-
		Fr. 27.-	Fr. 34.-

Veuillez renvoyer ce bulletin-réponse à:  
hôtel revue + revue touristique  
case postale 2657, 3001 Berne



A découper ici

Lancement des produits automne/hiver

## Spécialités francophones pour Jet Tours Suisse

Spécialisé dans les voyages aériens à forfait et plus spécialement les long-courriers, Jet Tours Suisse est très satisfait de son implantation sur le marché suisse: 3000 forfaits y ont été vendus cette année, exclusivement par le réseau des agences de voyages, ce qui représente un chiffre d'affaires de 6 millions de francs. D'ici cinq ou six ans, cette organisation espère atteindre le nombre de 20 à 25 000 arrangements.



«La Suisse est un marché en or, déclare M. Michel Glorieux, vice-président de Jet Tours Suisse, parce que les Suisses figurent parmi les clients les plus véloces du tourisme aérien. Le jour viendra où nous installerons dans votre pays une cellule de production indépendante.» Certes, nous n'en sommes pas encore là, il semble néanmoins que la première filiale de la Sotair, elle-même filiale d'Air France, fait des premiers pas encourageants en Helvétie où elle détient d'ores et déjà la plus grande offre proposée sur le marché en ce qui concerne les destinations de l'Océan Indien, des Antilles, du Sénégal, de Tahiti, de Chine (200 clients cette année) et de l'Inde pour les circuits purement francophones.

● Filiale à 70% d'Air France, la Sotair (dont les 30% restants sont partagés entre Havas, Wagons-lits et diverses autres agences) se classe au 1er rang français des producteurs de voyages aériens à forfait (on en compte plus de 130). Cette société a créé une seconde filiale aux Etats-Unis, Jet Vacations, plus particulièrement destinée à drainer la clientèle américaine vers l'Europe.

### La carte de la francophonie

Jet Tours Suisse, que dirige à Genève, M. Matias Aschwarden, joue tout naturellement la carte des voyages francophones «où tant les vacanciers que les guides sont de langue française», au départ de Genève, Zurich et Bâle. Cette option n'exclut toutefois pas le marché suisse alémanique, comme en témoigne la première brochure publiée en allemand à l'occasion du lancement des programmes d'hiver.

On est d'avis à Jet Tours que le client exigeant qui achète des arrangements de voyages d'une certaine complexité, tels que les circuits lointains, préfère jeter son dévolu sur une organisation lui offrant un encadrement francophone où l'atmosphère ne se satisfait pas d'une synthèse, ni d'une pseudo-traduction.

### Eldoradors, circuits, Jumbo

Trois spécialités sont proposées cet automne à la clientèle des agences de

voyages, à des prix en francs suisses suffisamment bien étudiés d'une part pour être compétitifs sur le marché et, d'autre part, pour ne pas inciter le client à franchir le Jura pour se les procurer:

● Les *Eldoradors*: une exclusivité Jet Tours qui consiste en hôtels et bateaux de confort simple de 40 à 150 lits (exceptionnellement 300 lits) et bénéficiant d'une importante animation non contraignante. Destinations balnéaires: Tunisie, Maroc, Grèce, Sénégal, Martinique, Haïti. Croisières: Egypte (Nefertiti et Karnak sur le Nil).

● Les *circuits purement francophones*: une quinzaine de destinations, soit, outre celles citées plus haut, Israël, Mexique, Polynésie, Ceylan, Kenya, Océan Indien (les 5 îles parfumées), Chine, Inde-Népal, Japon-Thaïlande-Hong Kong, et Birmanie.

● Les produits *Jumbo*: une cinquantaine de destinations correspondant à des arrangements comprenant le vol seul et la formule «accueil relais», c'est-à-dire un bon de prestation valable pour le transfert à l'hôtel le jour d'arrivée et deux nuitées en chambre double ou individuelle dans un hôtel correct. Intitulée «Voyagez hors des hordes», cette brochure propose des formules pour le moins évocatrices: Jumbo-Auto, Jumbotel, Un pied à terre à louer, Sauts de puce, Combiné fûté, Un toit et une auto...

Jet Tours Suisse garantit l'assistance de sa clientèle à l'aller et au retour au transit à l'aéroport Roissy 2 et aux autres aéroports de Paris. Tous les voyages sont prévus en vols de ligne (Air France, Tunisair, Royal Air Maroc, Air Afrique et UTA). Jet Tour Suisse, des voyages au parfum de France... dont le lancement coûte cher, soit quelque 10% du chiffre d'affaires, jusqu'au seuil de rentabilité fixé à 6000 acheteurs. J.S.

### Offres, programmes

#### Autriche, Suisse, Allemagne

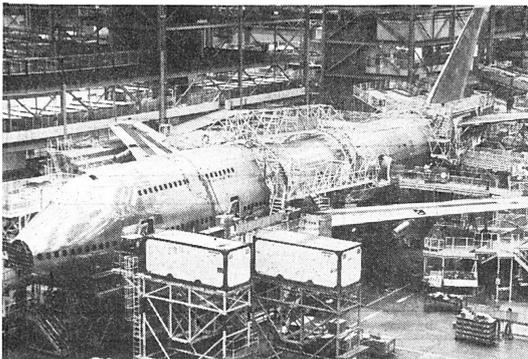
#### Catalogue Interhome 1983

Numéro 1 en Europe sur le marché des logements et hôtels de vacances, Interhome vient de sortir son catalogue 1983 «Autriche, Suisse, Allemagne». Cette publication, de plus de 300 pages, comporte, comme à l'ordinaire, des descriptions et photos de toutes les maisons de vacances, ainsi qu'une liste des arrangements proposés par les hôtels ayant adhéré au système de réservation.

● En ce qui concerne la Suisse, le catalogue 1983 d'Interhome propose environ 2000 logements de vacances et quelque 120 hôtels dans plus de 360 localités et stations réparties dans toutes les régions de villégiature de notre pays.

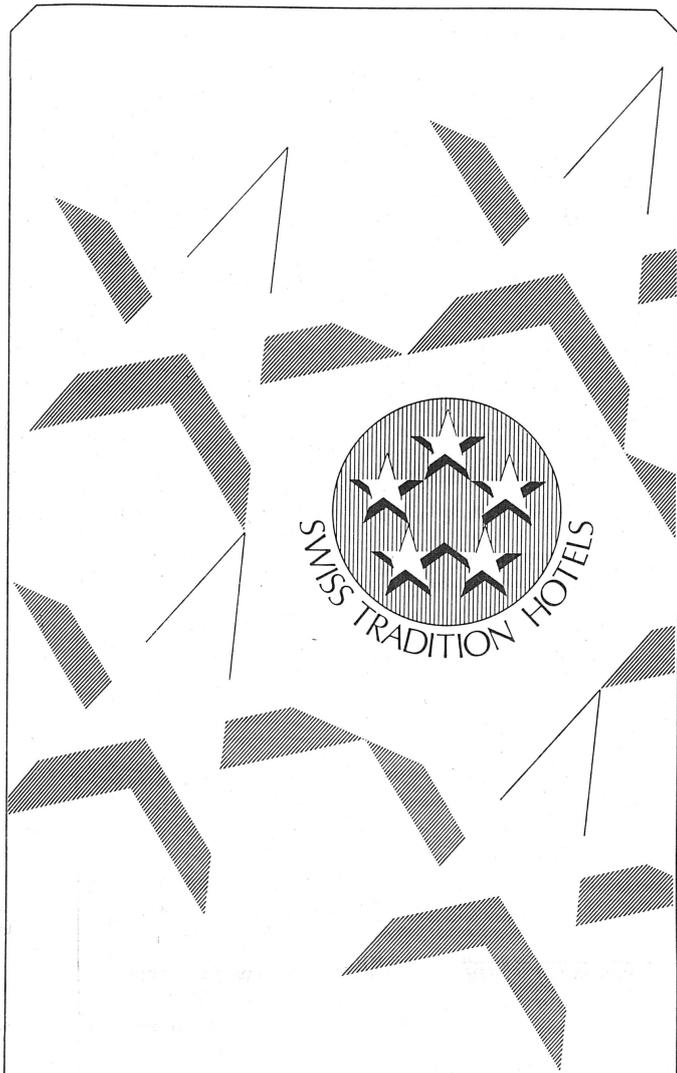
● *Interhome, chemin François-Lehmann 22, 1218 Genève-Grand-Saconnex.*

## Ce sera bientôt un avion Swissair



L'assemblage final du premier des cinq Boeing 747-EUD commandés par Swissair vient de se terminer dans les usines de Boeing à Everett, près de Seattle (USA). Cet appareil aura la particularité d'accueillir 69 passagers dans la cabine du premier étage, alors qu'une large porte cargo lui permettra d'être aménagé en version «combi». Il sera équipé de réacteurs Pratt & Whitney JT9D-

7R4G2. La sortie d'usine, c'est-à-dire le «roll-out» du nouvel avion, aux couleurs de notre compagnie nationale, aura lieu le 21 septembre prochain. Son premier vol se déroulera en octobre et la livraison du premier avion de la série à Swissair, première compagnie cliente de ce type d'appareils, interviendra, selon le constructeur, en mars 1983.



# CE LABEL GARANTIT LA TRADITION HOTELIERE SUISSE

Cinq étoiles en or sur fond pourpre caractérisent parfaitement la volonté du groupe «Swiss Tradition Hotels»: maintenir, innover et promouvoir les qualités qui ont forgé la notoriété de la grande hôtellerie suisse. La chaleur de l'accueil, l'hospitalité personnalisée, des services irréprochables reposant sur le savoir-faire et l'expérience en sont quelques-unes des caractéristiques reconnues. Il en est bien d'autres que ce label garantit. Les établissements de «Swiss Tradition Hotels», tout en préservant leur caractère propre, respectent et appliquent cet art de servir.

«Swiss Tradition Hotels» a été créé par **Sodéréal Hotels Management**, société suisse de gestion et de financement hôteliers. Sodéréal veut par l'exemple de ses propres établissements, dans le cadre de son expansion nationale et internationale, contribuer au maintien et au développement du renom de la Suisse dans le secteur hôtelier de haut niveau.

Sodéréal Hotels Management 16, rue de Hesse 1211 Genève

### EN SUISSE:

LAUSANNE PALACE, MONTREUX PALACE, HÔTEL CARLTON ST-MORITZ, LE PLAZA BÂLE (OUV. 1984)

### DÉVELOPPEMENTS EN COURS À L'ÉTRANGER:

BRUXELLES, LUXEMBOURG, MONTRÉAL

## Taverne Krone Regensburg

sucht für ihre anspruchsvolle Küche

### Chef de partie

Wir denken an eine Persönlichkeit voller Ideen, die nicht nur einen Job sucht, sondern in einer jungen Brigade mit Freude mitarbeitet. Sonntag abend, Montag ganzer Tag geschlossen.

Telefon (01) 853 11 35, A. Flach

5847



Das neuerbaute, sportliche Familienhotel im Berner Oberland

In unseren modernen Betrieb - mit grosser Tradition - suchen wir auf die Wintersaison 1982/83 in Jahresstelle einen tüchtigen

### Küchenchef

der in der Lage sein sollte, den guten Namen unseres Hauses zu erhalten und weiter auszubauen.

#### Unsere Forderungen:

- sehr gute, fundierte berufliche Kenntnisse
- Organisationstalent und absolute Selbständigkeit
- genügend Erfahrung in der Führung einer mittleren Brigade (Chefpersönlichkeit)
- bewandert in der Küchenkalkulation und Administration
- Ehrlichkeit und Kreativität
- Einsatzwille und Kooperationsbereitschaft
- Eintrittsdatum: zirka Ende Oktober

#### Wir bieten Ihnen:

- sehr interessantes und anspruchsvolles Wirkungsfeld (Hotel und A-la-carte-Service, Holzkohlengrill, Menügestaltung, Kalkulationen usw.)
- den hohen Anforderungen entsprechende Entlohnung
- moderne, gut eingerichtete Küche
- geregelte Arbeitszeit und angenehmes Arbeitsklima
- eigene Wohnung

Sollte Sie diese Aufgabe interessieren und sollten Sie den Ausbau und die Organisation dieses Betriebes mit Ihrem Wissen und Können bereichern wollen, schicken Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung, mit den üblichen Unterlagen, an:



Familie Karl Fuchs  
Hotel Eiger, 3823 Wengen  
Telefon (036) 55 11 31



Das neuerbaute, sportliche Familienhotel im Berner Oberland

Für die kommende Wintersaison suchen wir in unseren modernen Betrieb - mit grosser Tradition - noch folgende Mitarbeiter:

Für unsere neue und gut eingerichtete Küche:

### Commis de cuisine Hilfskoch

Für unsere Restaurants:

### Serviertöchter oder Restaurationskellner

Servicelehre oder genügende Berufspraxis sind Voraussetzung. Sprachen: D, E, F. Für unseren Grill verlangen wir zusätzlich selbständiges Flambieren und Tranchieren.

Haben Sie Interesse, in einem guten Team mitzuarbeiten, schicken Sie bitte Ihre schriftlichen Bewerbungen mit Foto und Zeugniskopien an

Familie Karl Fuchs  
Hotel Eiger, Wengen  
Telefon (036) 55 11 31

Eintritt auf Oktober/November zum Teil möglich.

5879



Ab 1. Oktober oder nach Übereinkunft suchen wir für unseren Erstklassbetrieb folgende qualifizierte Mitarbeiter in Jahresstelle:

### Sous-chef de cuisine/ saucier Chef de partie Commis de cuisine

Gerne erwarten wir Ihre ausführliche Bewerbung. B. Ruppfin, Direktor. 5881

Hotel Seerose am Hallwilersee  
5616 Meisterschwanden Tel. 057-7 22 66



sucht baldmöglichst

### Buffetdame/-tochter Kellner/Serviertochter

Fachkundige Personen wenden sich bitte an

Th. Gerber  
Postfach 124, 3000 Bern 7  
Telefon (031) 22 11 33

5400

Gesucht für kommende Wintersaison in modernes Bergrestaurant

### Serviertöchter Buffetochter Haustochter Commis de cuisine Köchin

Gute Verdienstmöglichkeiten, keine Nacharbeit.

Anfragen an  
Familie R. Schmid  
Bergrestaurant Oberdorf  
9658 Wildhaus  
Telefon (074) 5 12 24

5186

### Hotel Astoria 4603 Olten

Zur Ergänzung unseres Mitarbeiterteams suchen wir per 1. Oktober 1982 oder nach Vereinbarung

### Koch

in unsere 5-Mann-Brigade. Sind Sie fachlich gut ausgebildet, einsatzfreudig und haben Spass, in einem jungen Team und einer abwechslungsreichen A-la-carte-Küche zu arbeiten, so erwarten wir gerne Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien oder Ihren telefonischen Anruf. Telefon (062) 21 84 91 (bitte Herrn Langenegger verlangen).

5621

Wir suchen für 1. November oder nach Übereinkunft jüngeren

### Koch

als Chef in kleine Brigade.

Gasthof Bären  
3177 Laupen  
Telefon (031) 94 72 31  
Herrn Schmid

6028

### Hotel Bünda



sucht für lange Wintersaison

### Serviertöchter

(Schweizerinnen)

### Commis de cuisine

Offerten an  
Familie H. J. Cavegn  
7260 Davos Dorf  
Telefon (083) 5 37 57.

6022



Hotel  
Restaurant  
Roter Turm  
in Solothurn

Wir suchen auf baldigen Eintritt:

### Anfangs-Chef de service

Wir bieten einem strebsamen, gelernten Kellner die Möglichkeit, sich in die Position eines Chef de service einzuarbeiten.

Wir erwarten von Ihnen gute Fach- und Sprachkenntnisse, Einsatzbereitschaft und ein freundliches Wesen. Alter nicht unter 22 Jahren.

Offerten sind zu richten an die Direktion Hotel Roter Turm, 4500 Solothurn, Telefon (065) 22 96 21

### Hotel-Rest. Kurhaus 6173 Flüeli im Entlebuch

sucht auf 15. Oktober oder nach Übereinkunft, für Wintersaison oder Jahresstelle

### Serviertochter

sowie

### Jungkoch oder -köchin

(Alleinkoch)

#### Wir bieten:

- hohen Lohn
- geregelte Arbeitszeit
- Kost und Logis im Hause (Einzelzimmer mit Dusche/WC)
- Gratisabonnement für Skiflits

Gerne erwarten wir Ihren Telefonanruf.

Alfred Niederhauser, Gerant  
Telefon (041) 78 11 66

6030

### Adressänderung (bitte in Blockschrift)

#### Alte Adresse

Name  Vorname

Betrieb

Strasse  Ort

Postleitzahl

Mitglied  Abonnent

#### Neue Adresse

Name  Vorname

Betrieb

Strasse  Ort

Postleitzahl  Telefon

Mitglied  Abonnent

Zu senden an: **hotel + touristik revue Bern**  
Abteilung Abonnemente  
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

### Changement d'adresse (en lettres cap. s. v. p.)

#### Ancienne adresse

Nom  Prénom

Entreprise

Rue  Localité

Numéro postal d'acheminement

Membre  Abonné

#### Nouvelle adresse

Nom  Prénom

Entreprise

Rue  Localité

Numéro postal d'acheminement  Téléphone

Membre  Abonné

A envoyer à: **hôtel revue + revue touristique Bern**  
Service des abonnements  
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

**Stellenvermittlung SHV**



Für die Ausbildung von Hotelfachassistentinnen-Lehrtöchtern suchen wir

**Fachlehrerinnen**

Würde es Ihnen Freude bereiten, während zirka 5 Wochen im Frühling und zirka 6 Wochen im Herbst (Zwischensaison) in einem unserer Schulhotels SHV (Internat) z. B. in Pontresina, Valbella, Zermatt, Sils-Maria oder Einsiedeln junge Mädchen zu unterrichten?

**Wir erwarten:**

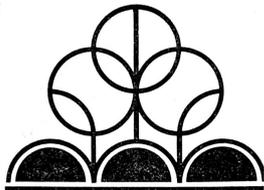
- Ausbildung als Hotelfachassistentin oder gleichwertige hauswirtschaftliche Ausbildung
- Ausgezeichnete Fachkenntnisse und praktische Berufserfahrung
- Gute Umgangsformen und Bereitschaft zur Zusammenarbeit (Internat)
- Verständnis für die Probleme junger Mädchen

**Wir bieten:**

- Zeitgemässe Arbeits- und Anstellungsbedingungen
- Vorbereitung auf die Lehrtätigkeit in Form eines Methodikkurses
- Verantwortungsvolle Aufgabe
- Freie Unterkunft und Verpflegung während der Kurse

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

Schweizer Hotelier-Verein  
Grundsicherung und Schulhotels  
Herrn P. Helfer  
Monbijoustrasse 130, Postfach 2657, 3001 Bern  
5906



**Hotel Restaurant Bar Dreilinden Langenthal**

48 Hotelbetten, Grillroom, Bar, Restaurant, Bankett- und Konferenzsäle. Tennis, Squash, Bowling.  
Zur Ergänzung unseres Teams stellen wir auf 1. Oktober 1982 oder nach Übereinkunft noch einige tüchtige, aufgestellte Mitarbeiter ein.

**Junge, charmante Barmaid**

Mündliche Französisch- oder Englischkenntnisse und viel Freude am Gespräch mit Ihren Gästen sind eine gute Grundlage.

**Portier/ Zimmermädchen**

Ausl. Arbeitnehmer bitte nur mit B- oder C-Bewilligung.

**Allen unseren Angestellten bieten wir**

- Geregelt Arbeitszeit und viel Freizeit
- 4 Wochen Ferien
- Gelegenheit zum Mitdenken bei der Arbeit.
- Kostenlos Tennis- oder Squashspielen
- Top-Löhne
- Auf Wunsch Zimmer im Personalhaus

Bitte rufen Sie uns doch einfach an, und verlangen Sie Herrn Zimmermann (063) 22 94 22, oder richten Sie Ihre Bewerbung an: Direktion Hotel Dreilinden, 4900 Langenthal.  
051 121.146.403

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft tüchtige und freundliche

**Serviertochter**

Sonntag und einen Tag frei pro Woche. Schönes Zimmer steht zur Verfügung. Offerten sind erbeten an



Restaurant-Café-Conditorei  
Bahnhofstrasse 5  
8802 Kilchberg am Zürichsee  
Telefon (01) 715 40 01  
051 149.234.332

Wir suchen ab Frühjahr 1983

**1 Hotelfachassistentin-Lehrtochter**

Für junge, einsatzbereite Leute bieten wir eine selbständige und abwechslungsreiche Tätigkeit, Schnupperlehre jederzeit möglich.

Bewerbungen an:  
Hotel Scheuble  
Mühlegasse 17  
8001 Zürich  
Telefon (01) 251 87 95  
5974

\*\*\*\* Hotel in St. Moritz sucht versierte, sprachkundige

**Barmaid**

Offerten mit Foto und Zeugnissen unter Chiffre 5957 an hotel revue.



Für die Wintersaison, ab Anfang Dezember bis Anfang April, suchen wir noch folgende qualifizierte, erfahrene Mitarbeiter:

**1. Barman**

für unsere Hotelbar und Dancing

**Assitant F + B**

(Contrôleur)  
mit Erfahrung und Autorität

**Sportchef-Animator**

Einen jungen Turnlehrer oder Sportstudenten für unser grosses Sport- und Unterhaltungsprogramm. Unerlässlich dazu sind Kontaktfreudigkeit, Organisationstalent und gute Fremdsprachenkenntnisse.

**Concierger**

mit Berufserfahrung und guten Sprachkenntnissen.

Ihre Bewerbungsunterlagen mit Zeugniskopien, Foto und Lohnansprüchen richten Sie bitte an

**SAVOY-HOTEL, CH-7050 AROSA**  
Joe L. Gehrler, Dir.  
Tel. 081/31 02 11  
5967



Da Sie am guten Ruf unseres Erstklasshotels massgebend beteiligt sind, legen wir grosses Wert auf qualifizierte, freundliche Mitarbeiter.

**Als Réceptionssekretärin/ Kassiererin**

bekleiden Sie einen Vertrauensposten mit folgendem Aufgabenbereich: Empfang, Gästebüchhaltung, Korrespondenz.

**Als Büropraktikantin**

helfen Sie mit, alle anfallenden Réceptionsarbeiten zu erledigen.

**Als Gouvernante/ Hotelfachassistentin**

erwartet Sie ein vielseitiger, verantwortungsvoller Posten mit folgendem Aufgabenbereich: Etage, Office/Economat, Buffet.

**Als Commis de cuisine/ Jungkoch**

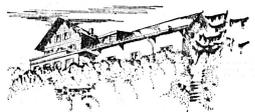
haben Sie in mittlerer Brigade Gelegenheit, aktiv mitzukochen und unsere Gäste über den Gaumen zu verwöhnen.

**Als Chef de rang**

verwöhnen Sie unsere Gäste mit vorzüglich zubereiteter Kost bei Tisch.

Wenn Sie während kommender Wintersaison (Mitte Dezember bis Anfang April) gerne in einem renommierten Familienhotel im Berner Oberland mitarbeiten möchten, freuen wir uns auf Ihre Offerte.

T. + S. Nussbaum-Perrollaz  
Parkhotel Bellevue, 3775 Lenk i. S.  
Telefon (030) 3 17 61  
5998



**Restaurant Winzerhaus**  
Weiningen Zürich

Für Mitte August oder nach Übereinkunft suchen wir noch einen tüchtigen

**Chef de partie**

sowie

**Commis de cuisine**

für gepflegte A-la-carte-Küche. 5-Tage-Woche und gutes Salär sind selbstverständlich.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre Offerte.

Fam. Martin Bühler  
Restaurant Winzerhaus, 8104 Weiningen/ZH  
Telefon (01) 750 40 66  
5955

Wir suchen für die kommende Wintersaison oder in Jahresstelle:

**Chef de partie Portier**

(sprachgewandt)  
Guter Verdienst und angenehmes Arbeitsklima sind zugesichert.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind an die Direktion zu richten.  
5920



**Schloss Ragaz**  
Touring Mot-Hotel  
7310 Bad Ragaz / SG  
Tel. 085/9 23 55

**Bahnhofbuffet Bern sucht**

auf Ende Jahr oder nach Übereinkunft

**Barmaid**

mit Erfahrung, für unsere Tsch-Tschu-Bar. Wir wünschen uns eine sprachgewandte und kontaktfreudige Mitarbeiterin, für einen sehr selbständigen Posten. Geregelt Arbeitszeit (Öffnungszeiten 11.00 bis 14.00 und 17.30 bis 23.30 Uhr), 5-Tage-Woche, Garantielohn.

Melden Sie sich bitte schriftlich oder telefonisch bei Herrn J. Liewald oder Herrn H. R. Haller.  
6005

Bahnhofbuffet Bern, 3001 Bern  
Telefon 031 22 34 21

**Zermatt**

Gesucht für die kommende Wintersaison 82/83 (Eintritt Dezember)

- 1 Koch**
- 1 Commis de cuisine**
- 1 Chef de service**
- 1 Serviertochter**

Ihre Bewerbung mit Foto und Unterlagen richten Sie bitte an

Familie Peter Julen-Schnyder  
Restaurant chez-Pierre, 3920 Zermatt  
Tel. (028) 67 31 74, ab 20.00 Uhr  
5961

**Hotel Astor**  
Weinbergstrasse 44  
8006 Zürich  
Telefon (01) 47 93 00

**Nachtportier**

sprachkundig (D, E, F), auf 1. Oktober. Jahresstelle.  
5988

**Rest. Bellevue Schöneegg, Zug**  
Wir suchen auf den 15. November 1982 oder nach Übereinkunft eine

**Buffettochter**

(auch Anfängerin)

Interessentinnen melden sich bitte bei

**Hr. oder Fr. Bohny-Betschart**  
Telefon (042) 21 03 04  
P 25-12799

**Zermatt**

Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft in Konditorei-Confiseriehandlung

**Verkäuferin**

und für unser Tea-Room

**Serviertochter**

Geregelte Freizeit - gute Entlohnung, Unterkunft kann besorgt werden (Studio).

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

**H. Zellner Confiserie, Tea-Room**  
3920 Zermatt  
Telefon (028) 67 18 55 oder (028) 67 12 17  
P 36-122361



**RESTAURANT ZUR ALTEN POST LANGENTHAL**

Für unsere moderne, gepflegte Küche suchen wir einen tüchtigen

**Chef de partie**

Wir bieten Ihnen:  
fortschrittliche Arbeitszeit  
Leistungslohn  
gutes Teamwork

Rufen Sie uns einfach an, und verlangen Sie Herrn Tona  
Tel. (063) 22 92 32  
051 121.146.403

# Wild garniert mit Hero.

Herbst. Jagdzeit. Wenn die Blätter fallen, steigt bei den Liebhabern von Wildspezialitäten die Lust auf Reh-rücken, Gemspfeffer, Marroni, Rotkraut und Spätzli. Und mit den richtigen Beilagen macht die Wildzeit Ihnen und Ihren Gästen noch mehr Spass.

Ob Williamsbirnen mit Preiselbeeren, Rotkraut oder zum Dessert Vermicelles - HERO kennt Ihren guten Geschmack und bietet ein ganzes Sortiment passender Wild-Beilagen an. In erstklassiger Qualität - das versteht sich von selbst. Die Wild-Beilagen von HERO sind rasch zubereitet und schmecken vorzüglich.

Damit Sie Ihre Gäste noch mehr verwöhnen können. Waidmanns Gruss.



**Hero Sauerkraut** (hochwertig)  
**Hero Rote Herzkirschen** (mit und ohne Stein) als Liebeserklärung...  
**Hero Patatli** (eine rasrige Garnitur)  
**Hero Saftige Williamsbirnen** (Maronenpurée für Schleckmäuler Neu auch im 1 kg Beutel.)  
**Hero Preiselbeeren** (als Krönung auf den Williamsbirnen)  
**Hero Eierschwämme** (dürfen nicht fehlen)  
**Hero Champignons** (geschnitten für Feinschmecker-Saucen)  
**Hero Röschi** (isch die Gröschi!)  
**Hero Rotkraut** (nach Hausmacherart)  
**Hero Würziges Sauerkraut**  
**Hero Silberzwiebeln** (eine rasrige Garnitur)  
**Hero Patatli** (am liebsten knusprig gebraten)



Freude am Essen. HERO für Ihre Gäste.  
 HERO CONSERVEN LENZBURG

## Begeisterung für die SEVAL-Lüftungsdecke: z.B. im «Club» Baur au Lac.

«Die Lichtverhältnisse sind optimal. Auch bei Hochbetrieb gibt es weder Dampfentwicklung noch Zugluft. Alles in allem eine hygienisch einwandfreie Sache, die unsere Arbeit spürbar erleichtert.» So äussert sich der Chefkoch im «Club» Baur au Lac über die SEVAL-Lüftungsdecke. SEVAL-Lüftungsdecken aus Chromstahl oder Aluminium ersetzen die bisher üblichen Abzugstauen. Sie sind grosszügig, hell, pflegeleicht und ausgesprochen einbaufreundlich.

Dank der raumsparenden Einbauhöhe von nur 32 cm inklusive Beleuchtung eignen sich die SEVAL-Lüftungsdecken sowohl für neue als auch für bestehende Küchen. Verlangen Sie bitte nähere Unterlagen und Referenzen!

SEVAL Metallbau Sevelen AG  
 CH-9475 Sevelen  
 Telefon 085-55412

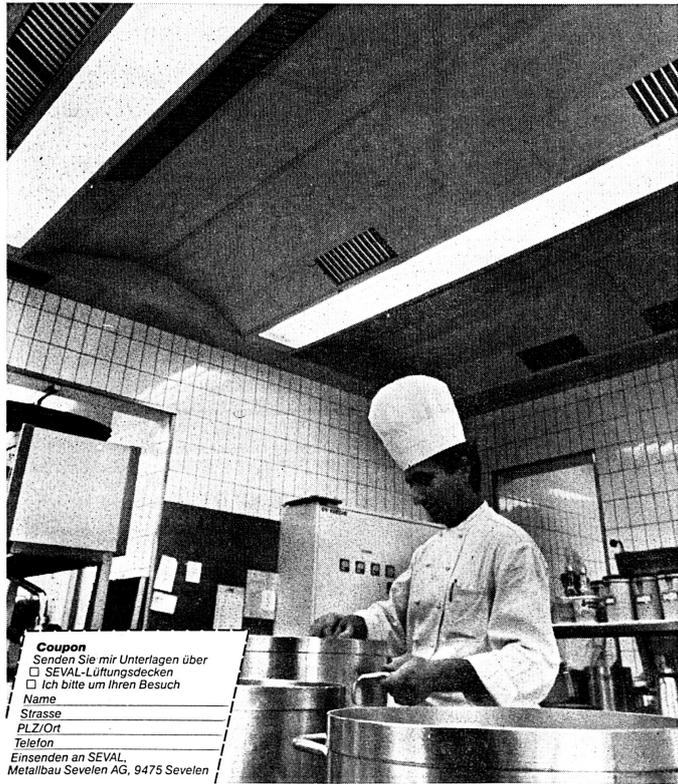


### Aus alt wird neu

**Ihre alte Polstergruppe**  
 Bänke, Stühle, Hotelhallen usw. überziehen und polstern wir günstig wie neu. Beste Ausführung und fachmännische Verarbeitung. Es lohnt sich (fast) immer. Riesenauswahl in Stoffen und Leder. Tausende zufriedener Kunden in der ganzen Schweiz. Grosse Auswahl an günstigen Polstermöbeln für das Gastgewerbe. Erfahrung mit Spezialanfertigungen. 50% WIR.  
 Telefonieren Sie heute noch  
 055 / 64 26 86  
 Gody Landheer  
 Polsterwerkstätte - Antikschreinerei  
 8862 Schübelbach a/ober, Zürichsee

**Besteckfächer**. Art. Nr. 769-1. Kunststoff, grau. Fassungsvermögen 50 Besteckteile. Breite 12,5 cm. Länge 31,5 cm, Höhe 10 cm, geeignet für freie Aufstellung oder zur Verwendung in Besteck-Dispensern. Stückpreis Fr. 15,40.  
**Besteck-Dispenser**. Art. Nr. 461-4. 2stückerig, hochglanzverchromt, 2x2 Fächer übereinander. Breite 28 cm, Tiefe 35 cm, Höhe 24 cm. Preis ohne Besteckbehälter Fr. 135.-  
 Bestellen Sie bitte gleich jetzt!  
 Hirschmattstrasse 42  
 Telefon (041) 23 85 05

**Abegglen-Pfister AG Luzern**



## KURT ZUMSTEG LIQUIDATOR

Im Auftrag der WILLORA AG liquidieren wir das gesamte Teppichlager zu absoluten Schleuderpreisen!

Amlich bewilligt vom 15. Sept. 82 - 14. März 83

«Chum lueg, prüef und säg di Priis!!»

# Total Liquidation

orient- und Spannteppich-  
 ...bis 80% billiger!

**Achtung!**

Speziell für das Gastgewerbe! Spannteppiche und Plastik-Bodenbeläge für Ihren gesamten Betrieb. Erstklassige, widerstandsfähige Hotelzimmer-Spannteppiche zu absoluten Tiefstpreisen (Schweizer Qualität).

**WILLORA TEPPICHLAGER, Industrie Nord, 5242 Birr (bei Brugg)**  
 Benützen Sie die Autobahn N1 bis Ausfahrt Mägenwil/Brugg  
**Der Liquidator KURT ZUMSTEG Büro: 056 22 58 66 Lager: 056 94 90 00**  
 Besichtigung und Verkauf: Mo. - Fr. 9.00 - 20.00 h Sa. 9.00 - 16.00 h

**Coupon**  
 Senden Sie mir Unterlagen über  
 SEVAL-Lüftungsdecken  
 Ich bitte um Ihren Besuch  
 Name \_\_\_\_\_  
 Strasse \_\_\_\_\_  
 PLZ/Ort \_\_\_\_\_  
 Telefon \_\_\_\_\_  
 Einsenden an SEVAL,  
 Metallbau Sevelen AG, 9475 Sevelen

**Marktrundschau**

**Birnen aus dem Wallis**

Auf dem Früchtemarkt herrscht Hochsaison. Neben Äpfel und Zwetschen sind es vor allem die Williamsbirnen aus dem Wallis, die das Angebot beherrschen. Früher als in andern Jahren dürfte Obstsalat bei Presse bereits ab Mitte September erhältlich sein. Die Mostereien haben sich für einheitliche Preise ausgesprochen. Wie vorausgesehen war, schlug die vom Bundesrat verfügte Zollerhöhung von 10 Rappen bei den Trauben nicht auf die Detailpreise durch. Beim Gemüse hat der Herbst endgültig Einzug gehalten. Ein untrügliches Zeichen dafür ist der gebleichte Lauch. Dem Kopfsalat fehlt es nach wie vor an Sonnenwärme. Er wurde in grossen Mengen gepflanzt und steht seit geraumer Zeit vor der Ernte, doch fehlt ihm für die Schnittriffe notwendige letzte Wachstumsschub. Beim Blumenkohl nimmt das Angebot zu. Eine nochmalige Zunahme des Angebots dürften auch die Bohnen erfahren. Auf den Kabis-Feldern wurde mit der Ernte des Einschnide-Kabis begonnen. Die Zeit der Gurken und Tomaten aber ist endgültig vorbei.

**Vinothek**

**Wirkungsloser Beitrag**

Die vom Bundesrat verfügte befristete Erhöhung des Einfuhrzolls auf Tafeltrauben um (nur) 10 Rappen pro Kilo hat unter den schweizerischen Obstproduzenten grosse Enttäuschung ausgelöst. Man bezeichnet diese Massnahme als einen Tropfen auf einen heissen Stein und betrachtet sie als völlig ungenügenden und wirkungslosen Beitrag an die Verwertung der diesjährigen grossen Obsternten im Inland.

**Tunesischer Weinbau**

In Tunesien wird auf 35 000 ha Wein angebaut. 80 Prozent davon bildet die Region Morgna, aus der auch der in der Bundesrepublik mit 18 Millionen Flaschen verkaufte «Edler von Morgna» stammt. Die Rebfläche wird von 2800 Erzeugern bewirtschaftet, die durchschnittlich 10 ha bearbeiten. Geerntet werden pro ha durchschnittlich 20 hl, und die jährliche Gesamtmenge beträgt zirka 620 000 Hektoliter. Die Trauben der etwa 7 Prozent Weissweine werden mit 80 bis 90° Oechsle geerntet, während der Rotwein mit 100° Oechsle gekeltert wird.

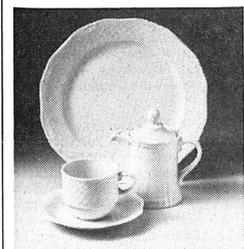
**Dominanz der Kleinwinzer**

Von den rund 40 000 Hektar der berühmten spanischen Rioja-Rebkultur entfallen rund 70 auf Klein- und Kleinstbetriebe zwischen 1 und 3 Hektar Rebfläche. Etwa 20 Prozent wird von Winzern gehalten, deren Anwesen 3 bis 6 Hektar umfassen. Der Rest von 10 Prozent entfällt auf Betriebe mit mehr als 6 Hektar. Dabei gibt es vier grosse Winzernerntern, deren Weinberge sich über 100 Hektar ausdehnen.

Ein grosser Teil der kleinen Winzer verkaufen ihre Überschussmengen nach Deckung des eigenen Bedarfs an grössere Firmen, die den Wein international vermarkten, oder an genossenschaftliche Betriebe mit den gleichen Möglichkeiten.

**LA REINE**

die neue Art zu servieren. Auf klassischem, weissem Porzellan. Ein Service, nach dem Sie schon lange suchen.



**Sternegg**  
Sternegg AG  
8201 Schaffhausen  
Tel. (053) 5 12 91

Laden und Ausstellung in Zürich:  
Mannesstrasse 10, 8003 Zürich,  
Tel. (01) 242 32 88  
Laden Bern: R. Bregani,  
Langgassstrasse 16, Tel. (031) 24 14 80  
Exposition à Genève: A. Almann,  
26, parc Château-Banquet,  
1202 Genève, Tel. (022) 32 19 37

**Erweiterung der Raststätte Eurorest**

**Den Verkehrsfrequenzen angepasst**

Von Anfang an war die Auto-Raststätte Eurorest in Gunzgen Nord unterdimensioniert. Bestimmt durch die Gesamtplanung des Autobahnnetzes war es noch 1968 nicht möglich, mehr als eine Verpflegungs-Haltestelle zu realisieren. Doch mittlerweile sind die Autobahn-Restaurants den neuen Bedürfnissen angepasst und zu einem Riesengeschäft geworden. Um die letzten Plätze an den Schweizer Betonbändern wird gekämpft. Das Eurorest, erstes und einziges auf privater Basis geführtes Autobahnrestaurant der Schweiz, ein Spezialfall mit Pionierleistung und Eigenständigkeit, ist den grösseren Verkehrsfrequenzen angepasst worden.

Das noch aus dem Rest-AG-Konzept der Mobil Oil hervorgegangene erste Autobahn-Restaurant der Schweiz war am Anfang eine Pleite. Die Idee eines amerikanischen Snack-Restaurants mit limitiertem Hamburgerangebot entsprach nicht dem Bedürfnis der vielschichtigen Auto-Reisenden. Paul Zraggen, seit Beginn Pächter des Eurorest, kämpfte für eine vielseitige Speisekarte und bekam recht. Die Expansionsgedanken der Mobil Oil wurden begraben, die Rest AG mit amerikanischem Management liquidiert und das Eurorest an Paul Zraggen als Einzelirma verpachtet. Das Autobahn-Restaurant in Gunzgen mit 100 Plätzen, einem Kiosk und den Tankstellen war fortan ein Erfolg.

**Erweiterung dringend notwendig**

Die chronische Überlastung der Mobil Eurorest Autobahn-Raststätte (während Hochfrequenzen bildeten sich lange Schlangen), die Eröffnung des Gottard-Tunnels und die Erkenntnis, dass vor allem bei Gruppenreisen das Bedürfnis bestand, in kürzester Zeit ein Maximum an Service, Qualität und Komfort zu erhalten, hat die Mobil Oil dazu veranlasst, die ganze Anlage zu erweitern und zu modernisieren.

**Moderne technische Einrichtungen**

Das Eurorest, welches vor dem Umbau bereits eine halbe Million Gäste pro Jahr verzeichnete, wurde mit verschiedenen Neubauten ergänzt. Die Vergrösserung des Restaurants auf 250 Sitzplätze verlangte auch den Um- und Ausbau der Küche und der ganzen damit zusammenhängenden Infrastruktur für ein noch reicheres Speise- und Getränkeangebot.

Der Kiosk wurde als Verkaufsladen ausgebaut und bietet ein Angebot, das auf die internationale Kundschaft abgestimmt ist. Neu sind Frisch- und Kühlprodukte sowie Picknick-Artikel. Wie lukrativ ein Autobahn-Ladengeschäft ist, zeigt schon das Umsatzverhältnis. Während 60 Prozent des Umsatzes mit dem Restaurant erzielt werden, kommen die restlichen 40 Prozent aus Laden und Kiosk. Der Jahresumsatz von vorher 2,7 Millionen wird sich nach der Erweiterung auf 5 bis 6 Millionen erhöhen, meinte Paul Zraggen optimistisch.

**Neugestaltung um das Gebäude**

Die Verkehrsflächen und Parkplätze

**Neueröffnung der Petri-Weine in Zürich**

**«Die Perlen Italiens gefunden»**

In erster Linie versucht er, das Allerbeste zu finden. Von Rainer Petri ist die Rede und seinen italienischen Spitzenweinen, die er an der Eröffnung seines neuen stilvollen Weinkellers an der Seestrasse in Zürich einem breiten Fachpublikum präsentiert.

Rainer Petri, der die Firma nach 20 Jahren Erfahrung als Weinfachmann im Frühjahr gegründet hat, setzt auf die grossen Weine Italiens, welche in der Schweiz bisher nur wenig vertreten sind. Keine Massenprodukte also. In persönlicher Kontakt mit den Winzern sucht er die besten «Crü»-Lagen mit Rasse und Charakter.

**Freiwillige Mengenbeschränkung**

«Man muss sie in Italien suchen, die wirklich grossen Weine», meint Rainer Petri, «mit Liebe, Spürsinn, Geduld und fachmännischer Erfahrung. Wenn man sie findet, dann sind diese Gewächse unseres südlichen Nachbarn den Weinen Frankreichs durchaus ebenbürtig.» So sind denn die Weinspezialitäten nur von Rebglutern, welche keine Trauben dazu kaufen, kein Mostkonzentrat zur Aufbesserung verwenden und sich aus Qualitätsbewusstsein freiwillig grössere Mengenbeschränkungen auferlegen als das Gesetz fordert.

Die Lieferanten betrachtet Rainer Petri als Partner. Seine Politik verpflichtet ihn auch moralisch, den Rebglutern in weniger guten Jahren ihren Wein abzukufen. Dass könne er nur, wenn die Qualität stimmt.

**Eine Marktlücke entdeckt**

Seit dem Weingesetz von 1963 sei ein grosser Wandel eingetreten, dadurch sei Italien instande, Qualitätsweine zu produzieren. Doch viele Schweizer Weinhändler importieren nur die Massenpro-



Bei der äusseren Gestaltung wurde darauf geachtet, dass sich auch der neue Anbau in die Umgebung einfügt. Das markante Steildach des ursprünglichen Gebäudes dient weiterhin als Blickfang. Für den gesamten Umbau und das dazugekaufte Land wurden 7 Millionen Franken aufgewendet.

entsprachen nicht mehr den notwendigen Anforderungen. Schattenplätze mussten gebaut werden, mehr Parkplätze stehen für 125 Personenwagen, Caravans und 25 Cars und Lastwagen neu

hinter dem Gebäude zur Verfügung. Bedingt durch die Bauarbeiten, musste der gesamte Baum- und Pflanzenbestand erneuert werden. Der während der warmen Jahreszeit sehr geschätzte Picknickplatz ist aus der Anfahrtszone der Parkplätze nach oben in die Waldnähe verlegt worden und bietet gestressten Autofahrern Erholung und Kindern Platz zum Spielen.

Der ganze Tankstellenbereich wurde neu gestaltet und aus wirtschaftlichen und verkehrstechnischen Gründen auf Selbstbedienung umgestellt. Die frühere gefährliche Durchfahrt ist dabei eliminiert worden. Der Jahresverbrauch soll mit der neuen vollelektronischen Anlage auf zirka 5 Millionen Liter gesteigert werden können.

**Gemüse vom Bauern**

Der Erfolg in Autobahn-Raststätten wird – so Paul Zraggen – geprägt durch einen schnellen Service, gute Qualität, ein preiswertes Angebot sowie den Bekanntheitsgrad der Gerichte. Durch die jahrelange Erfahrung hat sich eine abwechslungsreiche und erfolgreiche Speise- und Getränkekarte zusammenstellen lassen. Sandwiches und Snacks gehören auf die Karte wie die heissgeliebten Salatteller und das Birchermüesli. Daneben Eigenheiten und Spezialitäten aus aller Welt.

Auch wenn die Gäste häufig wechseln und man auf eine Stammkundschaft wenig angewiesen ist, bemüht sich Paul Zraggen um eine gesunde und frische Küche. Salat und Gemüse werden wenn immer möglich bei den Bauern der Region eingekauft, Eier gibt es nur vom Land. So macht man sich auch einen Namen bei den Hausfrauen der Umgebung, die zum Zvieri ins Eurorest spazieren, um bei Kuchen und Kaffee die internationale Kundschaft zu beschumpfern.

Natürliche Grundsätze auch im Autobahnrestaurant. Kein Wunder, wenn für 1983 mit 1 Million Gästen gerechnet wird. TK

**Alkoholfreie Getränke**

**Zuwachsrate unter den Erwartungen**

Der Ausstoss an alkoholfreien Getränken blieb im zweiten Quartal 1982 unter den Erwartungen. Das magere Ergebnis, insbesondere beim offenbar stark wetterabhängigen Süssgetränkerverbrauch, wird teilweise mit dem verregneten Juli erklärt.

Wie das «Forum der Wirtschaft» als Informationsstelle der Schweizerischen Mineralwasserproduzenten bekanntgab, erhöhte sich die Gesamtproduktion von Mineralwasser, Süssgetränken und Obstsaft-Mischgetränken «lediglich» um 4,8 Prozent auf 182,3 Mio Liter.

Damit blieb sie massiv hinter der Zuwachsrate der Vergleichsperiode des Vorjahres von 13,2 Prozent zurück.

Die einzelnen Produktgruppen weisen einen unterschiedlichen Ausstoss auf. Die Süssgetränke, von denen im ersten Quartal 1,3 Prozent mehr Liter verkauft worden waren, erzielten im zweiten Quartal einen Zuwachs von 2,3 Prozent auf 103,4 Mio Liter. Der Semesterausstoss betrug 175,8 Mio Liter (plus 1,8 Prozent). Ungesüsstes Mineralwasser,

**Varia**

**Schäden beim Getreide**

Die Eidgenössische Brotverwaltung rechnet mit einer Ablieferungsmenge von rund 380 000 bis 400 000 Tonnen Brotgetreide. Davon aber dürfe nur etwa die Hälfte malfähig sein, da an die 170 000 bis 200 000 Tonnen auf sogenanntes Auswuchsgetreide entfallen, teilt der Landwirtschaftliche Informationsdienst (LID) am Dienstag mit. Dieses Auswuchsgetreide ist auf die regnerische Witterung dieses Sommers zurückzuführen. Die Getreideverwaltung rechnet damit, dass auch weniger Getreide für die Selbstversorgung vermahlen wird, weil Produzenten, die nur Auswuchs ablefern, nicht selbstversorgungspflichtig sind. Besonderen Schaden hat der Roggen erlitten, der zu 90 Prozent ausgewachsen ist. sda

**Ehrenbirorden**

Der Bierorden «ad gloriam cerevisiae» – zu deutsch: zum Ruhme des Bieres – lud seine Mitglieder zum 10-Jahr-Jubiläum-Bierordenfest ins Casino in Rheinfelden ein.

Im Mittelpunkt des Anlasses stand die Inthronisation der Ehren-Ordensträger. Namens der Vorsteherchaft des Ordens wurde der Ehrenorden «wider den bierschen Ernst» verliehen an

Liselotte Pulver, Schauspielerin, für die herzliche Fröhlichkeit, die sie mit ihrem ansteckenden Lachen seit eh und je verbreitet und mit dem sie zur unbestrittenen Schweizer Botschafterin der Lebensfreude und Geselligkeit avancierte, aber auch für den Charme, den sie sozusagen als Schweizer Exportartikel in die Welt hinaussträgt.

Dr. Robert Barth für seine unschätzbaren Verdienste um den Schweizer Sport, für seine einzigartigen Pionierleistungen in der schweizerischen Getränkeindustrie, nicht zuletzt aber für seinen Mut, als Hersteller alkoholfreier Getränke den Ehren-Bierorden anzunehmen.

Dr. Louis Lang, Regierungsrat des Kantons Aargau, für den Humor eigener Prägung, den er gelegentlich in die Politik einfließen lässt, und die immer wieder an den Tag gelegte Haltung, Politik und Partei nicht allzu tierisch ernst zu nehmen.

**Bierpreise**

**20 Rappen teurer**

Die Bierpreise im Gastgewerbe werden am 1. Oktober um jeweils 20 Rappen je ausgesenkte Einheit erhöht. Wie der Schweizerische Bierbrauerverein bestätigte, sind entsprechende Verhandlungen mit dem VPS-Verband abgeschlossen worden. Die letzte Bierpreiserhöhung im Gastgewerbe um ebenfalls 20 Rappen trat am 1. Juli 1981 in Kraft.

Ab 1. Oktober kostet ein Becher Lagerbier im Offenausschank mindestens Fr. 1.60 und die Stange Spezialbier Fr. 1.70. Die grosse Flasche Lagerbier wird Fr. 2.80 und die kleine Flasche Spezialbier Fr. 2.20 kosten. Als Gründe für die Erhöhung führen die Wirte steigende Personalkosten und die allgemeine Teuerung ins Feld. Vor allem die Einführung der zweiten Säule in der Personalsorge treffe das Gastgewerbe hart. Aus der Sicht der Bierbrauer war der Preisaufschlag weniger dringlich. Mit Seitenblick auf den steigenden Anteil importierter Biere am schweizerischen Markt bleibt denn auch der minimale Preis im Einzelhandel vorläufig unverändert. sda

dukte, im Angebot existiere deshalb eine Marktlücke.

Wer beim Capitano della Lega del Chainti per il Popolo Elvetico einen «Vino Nobile di Montepuciano» oder einen «Vino Rosso dai Vigneti di Brunello» degustieren will, muss sich Zeit nehmen. Das gehört auch zu den Prinzipien von Rainer Petri, Mitglied mehrerer bacchischer und kulinarischer Confréries. Oder über den Wein fachsimpeln, im Keller mit Rebgeräten und Eichenholzfässern, mit viel Information über Reben, das Lesen, Keltern und Pflegen, von den Menschen in den Rebglutern, von deren Vorfahren und ihrer Verbundenheit mit der Weinkultur. TK



Wer die Spitzenweine Italiens im Keller von Rainer Petri degustieren will, muss sich Zeit nehmen.

**Firmen berichten**

**Bessere Gästekontrolle**

Eine bessere Gästekontrolle, richtige Zimmerbelegungsplanung und übersichtliche Personaldisposition sind reale Massnahmen gegen rezessive Erscheinungen in der Hotelbranche. Diesem Thema widmet sich die Firma Wagner Visuell an der Gastro-Messe in Chur, welche vom 20. bis 23. September 1982 stattfindet. Die Vertretung wird von der Firma Bieler + Müller in Chur übernommen, wobei die Spezialisten der Erzeugerfirma aktiv während der Messe mitwirken.

Anhand praktischer Beispiele wird auf den tausendfach bewährten PCC-Planungsgeräten gezeigt, wie die oben erwähnten Aufgaben, wie zum Beispiel Zimmerreservierungen, durchgeführt werden, damit alle Mitbeteiligten informiert sind. Doppelbelegungen, die im Ernstfall so viel Stress bringen, sind ausgeschlossen. Spezielle Methoden sorgen dafür, dass die Daten von Arrivée und Départ jederzeit klar zu erkennen sind. Ob Passanten- oder Ferienhotels, beide Arten profitieren dank vielseitigen Zubehören durch PCC-Systeme. Für die Personaldisposition existieren fertige Anwendungssätze für Service und Küche. Als Neuheit werden auch Zimmerbelegungshefte gezeigt, deren grosszügige und praktische Einteilung überall geschätzt wird.

Wagner Visuell, Nussbaumstr. 9, 8003 Zürich, Tel. (01) 35 65 35

**Energie sparen bei der Lampe**

Eine von der Philips AG entwickelte Lampe, die in die Fassung von Glühbirnen passt und den gleichen Lichtstrom wie diese abgibt, weist 75 Prozent weniger Energie auf und lebt fünfmal länger als die ursprünglichen Lampen.

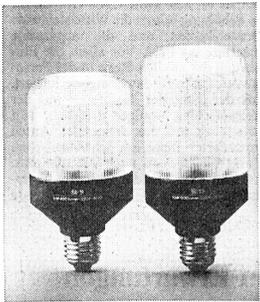
Die SL-Lampe, die von Philips in jahrelanger Forschungsarbeit entwickelt wurde, ist bereits vor zwei Jahren der Öffentlichkeit vorgestellt worden. Die Nachfrage stieg aber derart rapide an, dass sie nicht in genügenden Mengen geliefert werden konnte und jedes Land nur ein bestimmtes Kontingent zugewiesen erhielt. Jetzt ist die neue Lampe mit den Leistungen, 9, 13, und 18 Watt, die mit dem Lichtstrom 40-, 60-, und 75-Watt-Glühbirnen vergleichbar sind, im Schweizer Fachhandel zu haben.

**Lange Lebensdauer**

Mit 500 Stunden ist die Lebensdauer der SL-Lampe fünfmal höher als diejenige einer Glühlampe; sie muss demnach viermal weniger häufig ausgewechselt werden. Ein weiterer Vorteil: die SL-Lampe entwickelt wohl etwas Wärme, wird aber nie heiss und erhöht demzufolge die Raumtemperatur kaum.

**Grosse Einsparungen**

Viele Lampen in Büros, Geschäften, Hotels und Restaurants müssen während der Hochtarifphase brennen, das heisst zwischen 6 Uhr und 22 Uhr. In Zürich beispielsweise werden pro kWh-Hochtarif-Lichtstrom Fr. -25 verrechnet. Der Energiekostenvergleich fällt dann für die SL-Lampen positiver aus. Die SL 18 Watt konsumiert Energie für

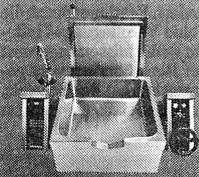


Fr. 22.50, während für die entsprechende Glühlampe Fr. 93.75 eingesetzt werden müssen. Die Einsparung pro Lichtpunkt beläuft sich beim Hochtarif und bei 5000 Stunden Brenndauer dann auf Fr. 59.25.

Wenn diese Kosten noch mit der Anzahl der notwendigen Lampen multipliziert werden, ergeben sich durch den Einsatz der SL-Lampen sehr stark ins Gewicht fallende Betriebskosteneinsparungen.

Weil sie ein warmes, angenehmes Licht abgibt, kann die SL-Lampe ebenso gut für Wohnräume eingesetzt werden. Besonders ideal ist sie für schwer zugängliche Lichtquellen oder für Räume, die immer Licht brauchen. Dabei muss auch an Aussehenbeachtungen, namentlich im öffentlichen Bereich, gedacht werden, wo Wirtschaftlichkeit, geringe Wartungskosten und lange Lebensdauer eine besonders wichtige Rolle spielen. Philips AG, 8027 Zürich

**Die neue Kippbratpfanne mit höherem Komfort**



Die elektrische Kippbratpfanne von Thermo Grossküchen gibt es je nach Verwendungszweck mit zwei verschiedenen Pfannenböden:

- aus Stahl: nur zum Braten
- aus plattiertem Chromnickelstahl zum Braten und Kochen (z. B. Gemüse dünsten, Teigwaren oder Reis kochen, Saucen zubereiten).

Was dieses universelle Gerät für die Grossküche aber besonders interessant macht, sind

- die grossen Boden- und Eckrädern für höheren Bedienungskomfort und leichtere Reinigung
- die ansprechende Formgebung
- die Betriebssicherheit, die durch das dichte Thermo-Kundendienstnetz noch zusätzlich unterstützt wird.

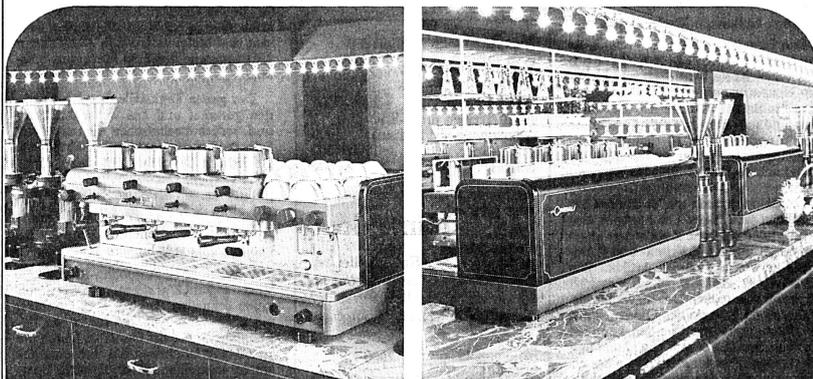
Verlangen Sie Unterlagen oder besuchen Sie unsere Ausstellungen in Sursée, Zürich und Lausanne.



Therma Grossküchen AG  
8210 Sursee, Telefon 045-23 11 77

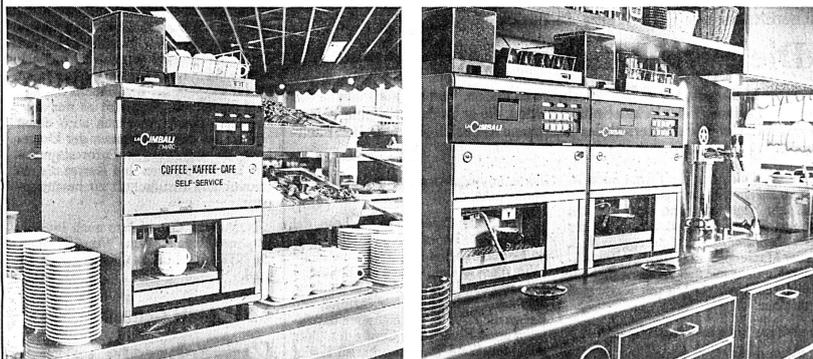
8048 Zürich, Telefon 01-491 72 25  
4280 Murten, Telefon 037-71 24 71  
1006 Lausanne, Telefon 021-27 64 64  
6808 Torricella TI, Telefon 091-93 10 61

**Ihrer Kaffeemaschine ist es gleichgültig, wieviel Kaffeepulver sie verbraucht! – Ihrer Buchhaltung weniger!**



Diese Modelle brauen einen hervorragenden, erstklassigen Kaffee ... weltweit und sparen gleichzeitig eine ganze Menge Kaffeebohnen ---

**Tasse für Tasse weniger Kaffeepulver! Das macht unter dem Strich eine hübsche Menge Kaffeepulver! Fragen Sie uns – rechnen Sie nach!**



Diese Modelle sind dann richtig, wenn Ihr Konzept auf Gäste-Selfservice oder Kellner-Selbstbedienung basiert, in Kantinen usw. Da liefern diese Modelle vollautomatisch einen guten Kaffee.

Ihr Image profitiert von der Qualität Ihres Kaffees – LA CIMBALI macht aus Ihren Kaffeebohnen das Beste. Denn: es muss einleuchtende Gründe dafür geben, dass LA CIMBALI seit Jahren die meistgekauften Kaffeemaschinen der Welt sind.

Das wollten Ihnen VASSALLI & MORESI, Zürich und VENDOMAT AG, Gümligen BE zum Thema Kaffe Zubereitung einmal sagen.

Für jeden Bedarf hat **LA CIMBALI** das richtige Gerät!

VASSALLI & MORESI, Jungholzstr. 43, Tel. 01 · 302 64 65, 8050 Zürich  
VENDOMAT AG, Turbenweg 11, Tel. 031 · 52 28 66, 3073 Gümligen BE

Züspsa, 24. 9.-4. 10. 1982, Halle 4, Stand 433

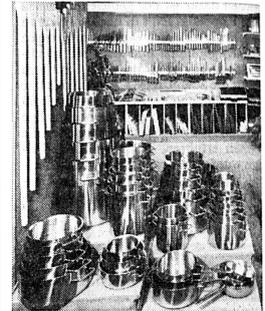
**Firmen berichten**

**Permanente Ausstellung für das Gastgewerbe**

Das traditionsreiche Handels-Unternehmen Victor Meyer in Olten ist seit 20 Jahren als Lieferant von Hotelbedarfsartikeln bekannt.

Das Verkaufsgeschäft in Trimbach-Olten mit seinen weiteren Ausstellungen in Zürich, Visp, Chavannes-Lausanne und Pambio-Noranco (Lugano) ist eine der grössten gastgewerblichen Ausstellungen der Schweiz. Die Verkaufsausstellung in Trimbach-Olten wurde im April 1982 bedeutend vergrössert.

Im reichhaltigen Programm findet man Hotelporzellan, Gläser, Bestecke in



Chromnickelstahl und Silber, Tafel- und Küchengeräte, Servicewagen und Apparate.

Exklusiv erhältlich sind bei der Victor Meyer Hotelbedarfs-Abteilung die Hotel-Vitroporzellane «Duraline» und «Ultraline», Besteckmodelle nach eigenem Design, Tafelartikel mit dem bekannten Namen «Sambonet» in Chromnickelstahl oder versilberter Ausführung. Ebenfalls exklusiv für die Schweiz werden die Transport- und Servicewagen der Marke «Giga» geführt. Langenthal-Porzellan sowie ausgesuchte Gläser runden das Programm ab. Ein ausführlicher Katalog informiert über das Fachsortiment von einigen tausend Artikeln.

Victor Meyer Hotelbedarf AG, Trimbach-Olten, Tel. (062) 22 37 37

**Bade- und Duschanlagen**

Die Vorteile vorgefertigter Badezimmer und Duschkabinen für den nachträglichen Einbau in Hotelzimmern oder in Wohnhäusern sind heute bekannt. Grundlegend für Beschaffenheit und Wertbeständigkeit jedes Venus-Nassraumes ist das ausgereifte, in jahrelanger Praxis bewährte Konstruktionsprinzip. Hervortretende Merkmale: massive, robuste Bauweise bei mässigem Gewicht (niedrige, unkritische Bodenbelastung). Nur Materialien und Apparaturen, die qualitativ und funktionell jede Probe bestehen, werden verwendet. Venus-Anlagen zeichnen sich ferner durch harmonisch aufeinander abgestimmte Farben aus.

Als Generalunternehmer für schlüsselfertige Badezimmer bietet Venus ein umfassendes Programm: Von der einfacheren Duschkabine zur Installation überall, wo immer sich auch ein Platzchen dafür finden lässt, über die Aufklapp-Dusche und die bewährte Sitz-Dusche bis zum kompletten Hotel-Fertigbadezimmer mit Dusche oder Badewanne, WC, Lavabo und Bidet. Dies alles zu Festpreisen. Auch der Transport und die auswärtigen Montagestunden sind inbegriffen.

Venus-Bade- + Duschanlagen AG

**B-O-X-Pack von Cardinal**

Die Cardinal-Biere Lager und Spezial sowie das alkoholfreie Moussy in Einwegflaschen sind künftig in den neuen B-O-X-Pack – einer vollständig verschlossenen Verpackung – erhältlich. Dadurch werden die Getränke vor Licht geschützt.

Die Verwendung von Einwegflaschen nimmt allgemein rasch zu. Die in der Schweiz verwendeten grünen Flaschen haben aber einen grossen Nachteil: sie schützen das Bier nur ungenügend vor künstlichen oder natürlichen UV-Strahlen, die eine rapide Qualitätseinbusse bewirken. Das Bier oxidiert und bekommt einen unerwünschten Nebengeschmack. Im Gegensatz zu den herkömmlichen, seitlich offenen Verpackungen schützt der B-O-X-Pack das Bier bis zum Moment des Verbrauchs, da er auch nach der Entnahme einiger Flaschen nicht zerstört wird. Die neue Verpackung ist ausserdem bequemer zu tragen und verhindert Bruchschäden, welche im Lager, im Laden und beim Verbraucher durch Auseinanderfallen der seitlich offenen Verpackungen vorkommen können.

Promenades gastronomiques (3)

# Hong Kong, capitale de la gastronomie chinoise

Le premier contact avec Hong Kong est la perception d'un contraste saisissant entre l'air, l'eau et la terre, les trois principes fondamentaux de la vie. L'arrivée à l'aéroport de Hong Kong réalise une synthèse entre ces principes et donne un avant-goût de la valeur principale de la pensée et de la cuisine chinoises: la recherche permanente de l'harmonie à travers les contrastes et les oppositions.



«South Villa Restaurant», à Kowloon (à gauche), et «West Villa Restaurant», à Hong Kong (à droite).

Quelle ville fantastique! Un New York chinois. Une ville du XXI<sup>e</sup> siècle qui cherche l'harmonie entre le modernisme occidental et la tradition, le dynamisme et le sens des affaires chinois. Le résultat est extraordinaire. Hong Kong est devenue un centre économique et commercial d'importance universelle où on retrouve les meilleurs produits du monde entier. Mais également les meilleurs restaurants. Hong Kong est la véritable capitale de la gastronomie mondiale. On y trouve non seulement les meilleurs restaurants chinois, mais aussi un grand nombre d'excellents restaurants japonais, coréens, thaïlandais, philippins, indiens, indonésiens, français, allemands, suisses et hongrois.

Des restaurants français

Le raffinement et la qualité inimitable des mets des restaurants français, Pierrot de l'Hôtel Mandarin (le meilleur restaurant français de Hong Kong) et Gaddi's de l'Hôtel Peninsula, atteignent le niveau des meilleurs restaurants « quatre toques » ou « trois étoiles » de France. Il faut aussi dire un mot du restaurant La Plume de l'Hôtel Regent, magnifiquement dirigé par le talentueux Bruno De-dual, directeur de la restauration. C'est un tout nouveau restaurant, mais il est en train de devenir le « troisième grand » des restaurants français de Hong Kong. Mais Hong Kong est avant tout le haut lieu de la gastronomie chinoise. Toutes les cuisines régionales chinoises y sont dignement représentées. On y trouve la meilleure cuisine de Pékin, de Changhaï,

de Sichuan, de Yunnan, de Honan et bien entendu, la meilleure cuisine cantonaise. Le restaurant King Bun sert les meilleurs dim-sums de Hong Kong; il n'est connu que des amateurs chinois. Il a ainsi sauvegardé un caractère authentiquement chinois. Les dim-sums y sont tout simplement merveilleux, on en sert environ une centaine de variétés. Les dim-sums sont des préparations caractéristiques de la cuisine cantonaise. En fait, il s'agit de petits «snacks» extrêmement savoureux, qui peuvent être composés de légumes, de viandes, de pâtes ou de riz. Leur mode de préparation est tout aussi varié: ils peuvent être frittés, grillés, bouillis, rôtis ou

préparés à la vapeur. Le rouleau de printemps, par exemple, n'est rien d'autre qu'une variété de dim-sum. Ils sont servis aussi bien pour le petit déjeuner que pour le déjeuner. On ne peut pas imaginer un meilleur petit déjeuner qu'un petit déjeuner de dim-sum. Quelle différence avec la monotonie et la fadeur de nos petits déjeuners continentaux, français ou américains!

Du requin dans l'assiette

Les meilleurs restaurants de Hong Kong font la cuisine cantonaise. Ainsi, Fook Lam Moon est spécialisé dans la préparation des fruits de mer, des crustacés et des ailerons de requin. Les différentes qualités d'ailerons de requin sont hiérarchisées en trois catégories: Premier Superior, Very Superior et Most Superior. Suivant les catégories, leur prix peut varier entre 30 et 300 francs suisses. Il y a aussi le restaurant Sun Tung Lok où j'ai eu un déjeuner mémorable avec Willy Mark, le plus grand chroniqueur gastronomique chinois de Hong Kong. D'après Willy, on y mange les meilleures qualités d'ailerons de requin du monde, délices inimaginables qui donnent véritablement des frissons de bonheur qui raisonnent longtemps dans le palais.

Il faut également mentionner le South Villa Restaurant à Kowloon et le West Villa Restaurant à Hong Kong, qui sont en train de devenir les meilleurs restaurants chinois de la ville. Leur conseillère gastronomique, la fameuse experte Mlle Doreen Leung, la jeune et dynamique rédactrice en chef de la revue «Food World» (le Gault et Millau chinois) donne une nouvelle orientation culinaire à ces deux restaurants qui présentent une cuisine cantonaise sensuellement paradisiaque et pleine de nouvelles idées de créativité et de raffinement.

Quant au restaurant Man Wah de l'Hôtel Mandarin, il reste le temple incontesté d'une gastronomie chinoise raffinée et subtile, qui réussit à harmoniser les traditions culinaires impériales avec les exigences culinaires modernes. La conclusion est simple: uniquement pour la cuisine, ça vaut la peine d'aller visiter Hong Kong! *Gyula Cey-Bert*



La cuisine expérimentale de Nestlé à La Tour-de-Peilz: des chefs chevronnés, un équipement sophistiqué et la recherche de l'authenticité.

La création de nouveaux produits chez Nestlé

## La recherche alimentaire passe aussi par la cuisine

Quatre chefs qui s'affairent aux fourneaux, des fours dont les bouches bailent, révélant des plats colorés et appétissants, des pâtisseries confectionnant des tartes aux fruits et décorant de savoureux desserts, une cuisine comme les autres? Pas tout à fait, puisqu'il s'agit de la cuisine expérimentale du groupe Nestlé dans ses laboratoires situés à La Tour-de-Peilz.

A la fois cuisine de professionnels et réplique à l'échelle réduite d'une unité de production, c'est le creuset d'où jaillit un flot d'idées créatrices et où sont élaborés, testés, goûtés, modifiés, de nombreux produits destinés au groupe Nestlé dans le monde entier.

La naissance d'un produit

Ici, pas de recherche fondamentale de longue haleine et laborieuse, qui tâtonne parfois dans les ténèbres avant d'être un jour saisie par la lumière de la découverte. On pratique une recherche, plus humble peut-être, mais hautement créative et plus proche du quotidien, puisqu'elle tend à mettre à la portée de chacun des plats appétissants et faciles à préparer.

Faire d'une sauce tomate maison, parfumée au basilic ou à l'origan, une sauce industrielle possédant les mêmes caractéristiques, n'est pas si simple. Réussir avec l'émincé de bœuf un plat chinois aux épices subtiles ou avec une tranche de poisson de la mer du Nord, un gratin à la sauce onctueuse et finement assaisonnée demande de la créativité, des connaissances en matière de cuisine exotique et des bases de nutrition, voire de technologie alimentaire. Développer un biscuit riche en protéines, qui soit en même temps nutritif, digeste et appétissant suppose de l'ingéniosité.

La recherche de l'authenticité, c'est-à-dire de la conciliation des caractéristiques du plat préparé par la ménagère avec les exigences du plat pré-cuisiné acheté tout fait, va très loin. Dans une première approche, les ingrédients sont achetés dans des magasins spécialisés ou viennent directement du pays concerné, surtout dans le cas de préparations exotiques. Par exemple, pour des recettes mexicaines, on tient compte du fait qu'il existe 15 variétés de piments qui font le secret de certaines spécialités de cette cuisine. Sur les bords du Léman, les recettes sont cependant adaptées au goût des pays futurs consommateurs en atténuant certaines notes trop fortes, sans modifier pour autant le caractère typique du plat. On utilise même certains ustensiles de cuisson employés pour la préparation originale, comme on fait appel au caquelon pour la fondue, ou à la poêle de fonte pour la paëlla. L'authenticité exige aussi un travail de compilation historique, afin de reconstituer la genèse de la spécialité et de ses variantes.

Il est même arrivé qu'un morceau naturellement lyophilisé d'un authentique mammoth ait transité par la cuisine expérimentale. Provenant d'un animal vieux de 25 000 ans, un «petit» spécimen de 2,8 m au garrot, découvert pris dans les glaces de Sibérie septentrionale, la chair a été analysée à l'œil des microscopes; toutefois, aucun plat à base de ragout de mammoth n'a été envisagé!

Cuisine expérimentale et technologie alimentaire

La cuisine et pâtisserie expérimentales font partie du service de technologie alimentaire de Nestlé. Celui-ci, dirigé par une femme chimiste, dispose d'un équipement sophistiqué et souvent coûteux:

La recherche de professionnels et micro-ondes, fourneaux de grand hôtel, salle pilote pour traiter différents ingrédients et confectionner des plats divers selon les principes industriels en vérifiant l'adaptation de la recette essayée en cuisine, laboratoire d'analyses pour évaluer la valeur nutritionnelle et la composition finale des produits.

Cette activité suppose aussi la collaboration de spécialistes provenant de plusieurs pays: des chefs possédant une expérience internationale comme celle de l'Hôtel Savoy à Londres et du Pavillon de New York, des pâtisseries, des bouchers, des fromagers, des laitiers et puis, bien sûr, des chercheurs et des technologues qui complètent l'équipe en apportant les connaissances et la technologie de pointe sans laquelle il n'est pas de production industrielle.

Des plats à longue durée de conservation

La cuisine expérimentale est un réservoir de nouvelles idées qui servent aux nombreuses sociétés affiliées de Nestlé dans le monde. Ainsi, une collaboration permet de développer des plats pré-cuisinés, des sauces, des biscuits, d'évaluer la nature de certains ingrédients, de tester de nouvelles sources de protéines, d'élaborer des aliments riches en protéines. Enfin, la création d'articles de pâtisserie à longue durée de conservation est à l'ordre du jour, un domaine où la recette artisanale originale et la technologie alimentaire font bon ménage. Car, si la production industrielle des aliments est dominée par des aspects objectifs et rationnels, n'oublions pas que l'alimentation est un art, avec sa subjectivité et ses traditions. C'est dans cette optique que l'industrie peut développer des produits sains et nutritifs, qui soient un plaisir pour les yeux et le palais des consommateurs. *sp*

## Restauration

### Nestlé SA, Vevey Catering, vending et restauration

Nestlé SA, à Vevey, crée une nouvelle «Direction Produits» qui, dès le 1er novembre 1982, sera placée sous la responsabilité de M. Gilbert P. Valterio, membre du comité d'administration d'Eurest, société européenne de restauration, à titre de vice-président.

Cette Direction Produits regroupera trois activités jusqu'alors gérées séparément mais proches les unes des autres: les produits de tout genre destinés aux gros consommateurs (catering), ceux destinés à la distribution automatique (vending) et les activités de restauration (Eurest, Bob's).

A partir du 1er novembre également, M. Yves Baron, actuellement directeur d'Eurest pour la France, remplacera M. Valterio en qualité de directeur général d'Eurest SA. *sp/r.*

Coût et production

## Le marché suisse des eaux minérales

Les eaux minérales jouissent d'une faveur croissante en Suisse; elles ne servent plus seulement à étancher les soifs de l'été, ce sont des boissons appréciées en toute saison. Toutefois, comme l'a révélé M. Alex Kuhn, président de l'Association suisse des sources d'eaux minérales (VSM), elles coûteront plus cher dès le mois d'octobre prochain.

L'augmentation des prix à la production devrait atteindre 2 à 3 centimes par litre pour l'eau minérale naturelle et 2 à 6 centimes pour les boissons édulcorées, ce qui entraînera vraisemblablement une hausse de 5 centimes dans la vente au détail. Quant aux prix qui attendent les consommateurs dans les établissements publics, la Fédération suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers ne se prononce pas encore. Cause de cette augmentation: la hausse générale des prix et plus particulièrement ceux de l'énergie (transport, nettoyage des verres).

Une production record en 1981

La production d'eaux minérales et édulcorées a fortement augmenté l'an dernier. Les chiffres sont de 231 millions de litres pour les eaux minérales naturelles (+7,1%), 333 millions de litres pour les boissons édulcorées (+6,8%) et 19 millions de litres pour les boissons mélangées à base de jus de fruits (+17,8%). Cependant, constate la VSM, ce sont avant tout les produits bon marché qui progressent. La consommation annuelle par habitant atteint aujourd'hui 91 litres, dont 40 litres d'eau minérale pure, contre respectivement 47 et 48 litres il y a 20 ans.

Au premier trimestre 1982, l'augmentation de la production s'est poursuivie pour l'eau minérale (+6,3%), mais a fléchi pour les boissons édulcorées (+1,3%). M. Kuhn s'attend encore à de bons résultats pour les 2e et 3e trimestres (avant la hausse des prix), alors que le prix est plus incertain. En revanche, les échanges extérieurs vont sûrement augmenter. Aujourd'hui, les importations d'eaux pures sont importantes (29,6 millions de litres), mais les exportations faibles (2,5 millions de litres); la Suisse exporte 17,4 millions de litres de boissons édulcorées et en importe 12,3 millions de litres (en boîtes surtout).

Une sévère concurrence

Selon la statistique de l'emploi de l'OFIAMI, l'industrie suisse des eaux minérales et boissons édulcorées compte 18 exploitations occupant près de 1600 personnes. La VSM estime à environ 435 millions de francs le chiffre d'affaires global de la branche. La concurrence qui y règne est extrêmement vive. Elle a entraîné ces dernières années non seule-

ment des fermetures d'entreprises, mais aussi le retrait de certaines sources de la VSM qui n'a plus que 8 membres aujourd'hui.

En ce qui concerne les seules eaux minérales naturelles, Henniez-Lithinée occupe la première position avec une part du marché qu'elle chiffre elle-même à environ 30%. Suivent Walsler (un peu plus de 20%), Passugger et Sèba-Migros (13% chacune). Les eaux d'une quinzaine d'autres sources se disputent le reste du marché. *ats*

## Gastronomie

### Séminaires de dégustation 1982

Dans le cadre des séminaires de dégustation mis sur pied par l'Office de propagande pour les produits de l'agriculture valaisanne (OPAV), la seconde édition vient de s'achever; 36 participants provenant de toute la Suisse allemande ont participé à ce second séminaire qui s'est tenu aux Marécottes, dirigé par MM. A. Lugon Moulin et A. Darbellay, qui s'étaient adjoints plusieurs spécialistes. Les participants ont non seulement eu la possibilité de découvrir la magnifique gamme des vins valaisans, mais également d'autres produits agricoles issus du terroir valaisan.

Ce séminaire a été l'occasion de participer à une marche à travers le vignoble de Plan-Crisier, suivie d'une visite de cave et d'un premier exercice de dégustation des principaux cépages; d'assister à une conférence-dégustation, conférence qui leur fit découvrir les différentes façons d'élaborer les vins rouges et blancs et d'exercer la mémoire du goût en dégustant tout d'abord diverses eaux spécialement apprêtées ainsi que différents spécialités.

De telles rencontres connaissent de plus en plus de succès et les responsables de l'OPAV constatent avec grand plaisir que la moyenne d'âge des participants se situe, généralement, entre 30 et 40 ans. Une fois de plus, il est démontré que tourisme et agriculture se doivent de collaborer pour le plus grand bien de notre économie. *ats*

## Nouveautés

### Un nouveau produit valaisan

Les Maisons Clavien Frères et Provens Valais ont à leurs efforts pour élaborer, sur la base de patientes recherches, un nouveau produit, fruit de vergers et de l'alambic valaisans: «Goldos», eau-de-vie de cidre de pomme Golden du Valais, qui se différencie dès lors des eaux-de-vie courantes de pommes distillées. La Golden, récoltée à pleine maturité, est broyée, égouttée et pressée de manière à obtenir un jus pur. Une fois la fermentation naturelle terminée, le cidre est patiemment distillé de façon à conserver toutes les qualités de finesse et d'élégance du fruit. Grâce à un vieillissement prolongé dans des fûts en bois de chêne, Goldos se pare progressivement d'une belle couleur ambrée. Teneur en alcool: 42 degrés. Doit être servi à une température ambiante de 18 à 20 degrés, comme digestif. Ce nouveau produit du Valais a été présenté à la presse par MM. Jean Actis, directeur de Provens Valais, Léo Clavien, directeur de Clavien Frères, et Arthur Darbellay, chef du département commercial de Provens. *sp/r.*

Lisez et faites lire

**l'hôtel revue**

Le principal hebdomadaire suisse d'hôtellerie et de tourisme

Votre journal spécialisé!

**Restaurant Linde**  
3762 Erlenbach im Simmental

Nach Erstellen eines grossen Parkplatzes und Renovation unserer Gasträume benötigen wir auf Dezember 1982 folgende Mitarbeiter:

**Köchin oder Koch  
Serviertöchter  
Hausburschen**

Jahresstelle, nur Schweizer oder Ausländer mit Jahresbewilligung erwünscht.

Telefon (033) 81 11 71

6016



**Hotel Sunstar-Park** ★★★★★ 400 Betten  
**Hotel Sunstar** ★★★ 140 Betten

Für die kommende Wintersaison, mit Eintritt zirka 1. Dezember 1982 bis nach Ostern 1983, suchen wir folgende Mitarbeiter:

**Réceptionist(in)**  
CH mit Erfahrung

**Korrespondentin**

**Küche:** **Chef restaurateur  
Commis de cuisine  
Commis pâtissier**

**Saal:** **Winebutler  
Saalkellner/-töchter**

**Bar:** **Bar-/Dancingkellner**

**Lingerie:** **Gouvernante  
Näherin/Glätterin**

**Diverse:** **Masseur/euse**

Gerne erwarte ich Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen oder Ihren unverbindlichen Anruf.

SUNSTAR-HOTELS Davos, B. Walter, Personalchef  
7270 Davos Platz  
Telefon (083) 2 12 41  
5796



**Im schönsten Hochtal Europas**

Vollständig renoviertes Viersternhotel mit 130 Betten, Restaurants, Terrasse, Appartementhaus -

sucht für die Wintersaison 1982/83, von Mitte Dezember bis nach Ostern, folgende Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter:

**Réception:** **1. Réceptions-Sekretärin oder -Sekretär**

mit mehrjähriger Erfahrung und sprachgewandt

**Küche:** **Saucier-Sous-chef  
Pâtissier  
Garde-manger  
Rôtisseur  
Entremetier  
Kochlehrling**

**Etage:** **HOFA-Lehrtöchter**

Wir bieten neuzeitliche, angenehme Arbeitsplätze und für gut ausgewiesene Fachkräfte sehr gute Entlohnung.

Interessentinnen und Interessenten senden ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an

W. H. Brüggemann, Dir.  
Hotel Edelweiss  
7514 Sils Maria (Engadin)  
Telefon (082) 4 52 22

5963



**Hotel 3 Könige & Post**  
★★★ Hotel, Spezialitätenrestaurant

Für die Wintersaison 1982/83 (Anfang Dezember bis Ende April) suchen wir noch:

sprach- und fachkundige

**Serviertöchter/Saaltöchter  
1 Buffettochter  
1 Réceptionspraktikantin**

Ab Frühling 1983:

**Kochlehrling  
Servicelehrtöchter**

Zuschriften mit Unterlagen sind erbeten an:  
Familie A. Renner, Hotel 3 Könige & Post  
6490 Andermatt, Telefon (044) 6 72 03

5952

**HOTEL-RESTAURANT  
ROSATSCH**

Hotel-Grillroom San Gian  
7505 CELERINA



Fam. Ch. Jurczyk, eidg. dipl. Küchenchef

Zur Ergänzung unseres Teams stellen wir noch einen tüchtigen, aufgestellten

**Grillkoch**

für die Wintersaison vom 20. Dezember bis Mitte April ein. Telefon:  
(082) 3 32 58.

5933

Unsere langjährige Gouvernante verlässt uns, um sich weiterzubilden. Aus diesem Grund suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft eine qualifizierte

**Gouvernante**

(Hotelfachassistentin)

Würden Sie gerne eine gepflegte Hauswirtschaft in einem 5-Stern-Hotel leiten, sind Sie eine Führungspersönlichkeit, die gerne Verantwortung übernimmt, lieben Sie den Kontakt mit einer internationalen Gästeschicht, dann richten Sie Ihr Bewerbungsschreiben an: 076 126 383 855

**Hotel Waldau, 9400 Rorschach**  
Telefon 071-45 01 80, Telex 71 43 2

★★★★★



Das Hotel im malerisch, gepflegten Park.  
10 Automaten von St. Gallen

Anfang 1983 eröffnen wir ein chinesisches Restaurant im Zentrum von Thun.

Wir suchen daher nach Übereinkunft einen auf allen Sparten der chinesischen Kochkunst versierten

**Koch**

sowie eine

**Serviceangestellte**

wenn möglich chinesischer oder asiatischer Herkunft.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto oder Ihren Anruf, täglich zwischen 10.00-12.00. K. Lamprian, Hotel Krone, 3600 Thun, Telefon (033) 22 82 82.

5912



Für die kommende Wintersaison suchen wir noch tüchtige

**Serviertöchter**

Guter Verdienst und geregelte Arbeitszeit sind zugesichert.

Schicken Sie Ihre Offerte an  
H. Kernen  
Hotel-Restaurant Bahnhof  
3778 Schönried/Gstaad  
Telefon (030) 4 42 42

5936

Gesucht für sofort servicegewandte

**Tochter**

in kleineres Hotel nach Buchs St. Gallen

Hotel Bahnhof, (chez Fritz)  
Telefon (085) 6 13 77

5928

**Hotel Rigi-Bahn**  
6411 Rigi-Staffel  
Zentralschweiz

sucht für Wintersaison oder in Jahresstelle

**Jungkoch**

Eintritt: 15. Oktober 1982 oder nach Übereinkunft.

**Kochlehrling**

Eintritt: 1. Mai 1983

Offerten an:  
Josef Rickenbach  
Telefon (041) 83 11 57

5941

Für unser gemütliches Erstklass-Ferienhotel suchen wir auf die kommende Wintersaison (zirka 15. Dezember) zur Ergänzung unserer Küchenbrigade tüchtige

**Chef de partie** (garde-manger)

Haben Sie Freude, in einem kleineren, jungen Team mitzuarbeiten, dann freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung.

**Panorama Sporthotel**  
6174 Sörenberg

Dieter und Monika Schorno-von Moos  
Telefon (041) 78 16 66

6013

**Hotel Alpina, Parpan**

im Zentrum Lenzerheide

Für die kommende Wintersaison, ab Dezember 1982, suchen wir

**Alleinkoch,  
evtl. mit Commis**

Gerne erwarten wir Ihre Zuschrift mit den üblichen Unterlagen.

**Familie U. Schumacher**  
**Hotel Alpina, 7076 Parpan**

Telefon (081) 35 11 84, wenn keine Antwort (081) 35 11 27.

P 13-30853

Kleines Erstklasshotel in Zürich sucht per sofort

**Nachtportier**

(5-Tage-Woche)

**Buffet- und  
Küchenburschen**

stundenweise

Nur mit Bewilligung B oder C.

Anfragen unter Chiffre 6029 an hotel revue, 3001 Bern.

**Hotel-Restaurant**



3715 Adelboden

In unseren modern eingerichteten Restaurantsbetrieb mit origineller Pizzeria suchen wir auf Anfang Dezember in Saison- oder Jahresstelle noch folgende tüchtige Mitarbeiter:

freundliche

**Serviertöchter/Kellner**

(à-la-carte-kundig, hohe Verdienstmöglichkeit)

**Commis de cuisine**

(Jungkoch neben Chef)

**Pizzaiolo  
Tochter**

für Zimmer und Service der Hausgäste

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche oder mündliche Kontaktnahme.

Fam. A. Gempeler  
Hotel-Restaurant Kreuz  
3715 Adelboden  
Telefon (033) 73 21 21  
(Mittwochs geschlossen)

5837



Italienisches Spezialitätenrestaurant im Herzen der Luzerner Altstadt sucht per sofort oder nach Übereinkunft

**Koch/Pizzaiolo**

Besitzen Sie die nötige Erfahrung, so übergeben wir Ihnen zur selbständigen Leitung unsere 40plätzig Pizzeria.

Wir bieten Ihnen geregelte Arbeitszeit, auch mit der Entlohnung werden Sie bestimmt zufrieden sein.

Sollten Sie Interesse an dieser Stelle haben, setzen Sie sich bitte mit Herrn Wagner in Verbindung.

Telefon (041) 51 30 14  
Rössligasse 2-4, 6004 Luzern

5640



**HOTEL OCHSEN**  
Davos RESTAURANT

Auf kommende Wintersaison suchen wir tüchtigen, jungen

**Küchenchef**

Familie Mayer, Hotel Ochsen  
7270 Davos Platz, Telefon (083) 3 52 22

Zur Führung eines kleineren Schulrestaurants mit Pausenbuffet auf dem Platz Zürich suchen wir eine

**Leiterin**

Für eine Frau mit Praxis im Gastgewerbe bietet sich hier eine Gelegenheit, eine interessante und selbständige Aufgabe zu übernehmen. Sie sollten gewillt sein, aktive Mitarbeit zu leisten und Freude am Umgang mit jungen Leuten haben. Zudem hätten Sie ein kleines Team von 2-3 Mitarbeiterinnen zu führen.

**Wir offerieren Ihnen:**

- eine interessante Dauerstelle
- geregelte Arbeitszeit ohne Abenddienst
- Samstag/Sonntag frei
- ein den Anforderungen entsprechendes Gehalt

Wenn Sie sich für diese Aufgabe interessieren, so erwarten wir gerne Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und kurzem Lebenslauf an die ZFV-Zentralverwaltung Mühlebachstrasse 86, 8032 Zürich, Telefon (01) 252 14 85 (Herr F. Zingg)

**Chef Produktion**

Für unseren Catering-Betrieb in Zürich suchen wir nach Vereinbarung einen versierten und verantwortungsbewussten Küchenchef.

Wir erwarten mehrjährige Berufserfahrung, Sinn für Qualität, Flair für ein gesundes, abwechslungsreiches Angebot, Geschick in der Personalführung und Bereitschaft, selbst mitzuarbeiten.

Was wir bieten können und welche Vorstellung wir von unserem «neuen Mann» haben, werden wir gerne anlässlich eines persönlichen Gesprächs besprechen.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an die Zentralverwaltung des ZFV, Postfach, 8032 Zürich, Telefon (01) 252 14 85 (Hr. F. Zingg).



**Das Regionalspital Rheinfelden**

sucht

**einen kaufmännischen Mitarbeiter**

für die Verwaltung. Einem tüchtigen Angestellten bietet sich die Gelegenheit, sich in das Spitalwesen einzuarbeiten.

**Aufgaben:**

Einkauf, Führen der Hauptkasse, Entlastung der Verwalterin in administrativen Belangen. Sie sollten bereit sein, selbstständig zu arbeiten und Verantwortung zu übernehmen. Kenntnisse im Rechnungs- und Einkaufswesen sind von Vorteil.

**Wir bieten:**

Geregelte Arbeitszeit, gute Sozialleistungen, Besoldung nach dem Aargauischen Besoldungsreglement.

Eintritt nach Übereinkunft.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind an die Verwaltung des Regionalspitals Rheinfelden, 4310 Rheinfelden, zu richten.

Gesucht auf lange Wintersaison, evtl. auch Sommersaison, erfahrene

**Réceptionistin**

(D, F) MC-Anker-kundig

**Bademeister/Sportlehrer**

(evtl. Animation), Schwimm- und Rettungspatent Voraussetzung.

Eine nette

**Bar- und Serviertochter**

Offerten mit Lebenslauf, Zeugnissen, Foto und Referenzen sind zu richten an die Direktion.

Flatotel Les Erables, 3961 Zinal



**hotel atlas pontresina**

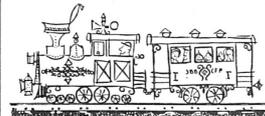
Für die kommende Wintersaison ab Mitte November/Anfang Dezember suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

**Réceptionistin (D/F/E) Koch Kindergärtnerin**

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung an:

E. A. Lehmann  
Hotel Atlas  
7504 Pontresina  
Telefon (082) 6 63 21

ein hotel der atlas hotel ag



**Bahnhofbuffet SBB Winterthur**

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

**Chef de partie**

(auch weiblich), in mittlere Brigade. Geregelte Arbeitszeit. Zimmer auf Wunsch im Hause.

Interessenten melden sich bitte bei Frau Gemperle oder Herrn Frauchiger. Telefon (052) 22 13 35.

PZ 337



Um für unseren auf Erfolgskurs segelnden Betrieb das nötige Personal zu Verfügung zu haben, suchen wir nach Übereinkunft:

**2 Serviertöchter**

freundlich und gewandt... sehr guter Verdienst

Frühling 1983/84

**Kochlehrling Servicelehrtöchter**

gute Schulbildung erwünscht (Franz).

Für unsere bekannte, leistungsfähige Küche mit Spezialitäten usw. suchen Sie einen jüngeren

**Sous-chef**

oder einen, der das nötige Rüstzeug dazu mitbringt (mind. 23-24 Jahre).

**Köche**, die im Frühling 1983 aus der Lehre kommen, oder **Commis de cuisine**, die auf eine gute Jahresstelle reflektieren, möchten sich bitte melden (Monat Februar Betriebsferien).

Wenn Sie wie wir Freude an einem lebhaften Restaurants- und Ausflugsbetrieb haben, und dies auf einem wunderbaren Aussichtspunkt im Emmental, dann sind Sie bei uns auf der «richtigen Höhe».

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung, möglichst persönliche Vorstellung nach vorheriger telefonischer Vereinbarung.

Robert und Margrit Greischberger-Herrmann, Küchenchef  
Telefon (034) 22 66 01 (ausgenommen Montag)

5819



**Hotel Restaurant Roter Turm in Solothurn**

Wir suchen auf 1. November oder nach Übereinkunft

**Hotelfachassistentin**

für Buffet, in Schichtbetrieb.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf.

Telefon (065) 22 96 21  
D. Lorenz

6004

**Klewenalp-Hotel**

(ob Beckenried) am Vierwaldstättersee, 20 Min. von Luzern, Sommer- und Winterkurort

sucht in Jahresstelle

**Küchenchef**

auch Debutant, für kleinere Brigade in Hotel und Restaurationsbetrieb.

**Wir bieten:**

- selbständige Führung der Küchenbrigade mit einem Lehrling
- modern eingerichtete Küche
- Einkauf. Menuplanung und Kalkulation

Eintritt zirka Mitte Dezember

Bitte rufen Sie uns an, damit wir einen Termin vereinbaren können oder senden Sie uns Ihre Unterlagen.

**Klewenalp Hotel**  
F. Rohrer, Dir.  
6375 Klewenalp  
Telefon (041) 64 29 22  
efa 106.393.572



Rôtisserie und Weinstube  
A + W. Lindauer-Meier  
ROBAS, Unterdorf ZH  
Telefon (01) 956 01 12

**10 Minuten ab Kloten**

Wir suchen in unser gepflegtes Spezialitätenrestaurant (à la carte)

**Kellner oder Serviertochter**

**Wir bieten:**

- Spitzenlöhne
- 5-Tage-Woche, Mo und Di frei
- 4 Wochen Ferien
- schöne Zimmer

Wir freuen uns auf Ihre persönliche Bewerbung. (Ausländer mit Ausweis B oder C)

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft selbständige, versierte

**Barmaid**

mit gepflegten Umgangsformen. Gasthof Linde, Fam. R. De Moliner, 4665 Oftringen, Tel. (062) 52 22 02.

P 29-753



**Ihr Erstklasshotel in St.Gallen**

Möchten Sie in unserem Stadrestaurant mit gepflegter Ambiance und lebhaftem Betrieb mithelfen, dass sich unsere Gäste wohlfühlen?

In unser Team suchen wir

**Servicefachangestellte oder Kellner**

Wir bieten eine angenehme Stelle, 5-Tage-Woche. Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung.

Bitte rufen Sie uns an oder schreiben Sie an

E. Leu-Waldis  
Hotel Walhalla  
9001 St. Gallen  
Telefon (071) 22 29 22

5704

**Lugano**

Für das Albergo Pestalozzi mit alkoholfreiem Restaurant in Lugano suchen wir per 15. Oktober 1982 oder nach Vereinbarung eine qualifizierte

**Aide-du-patron oder Betriebsassistentin**

mit Erfahrung in allen Bereichen eines Hotel- und Restaurationsbetriebes. Ferner suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine

**Köchin**

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung: GASTA, Brandschenkestrasse 36, 8039 Zürich, Telefon (01) 201 20 40

5916



**Fassbind Hotels**

suchen

**1. Sekretär(in)**

(mit Hotelerfahrung)

im Winter, zur Führung des Sekretariates, nach Eröffnung Führung des Empfangs und der Mitarbeiter.

Eintritt nach Übereinkunft. Jahresstelle.

Angebote an Fassbind Hotels  
Via Basilea 28, 6903 Lugano  
Telefon (091) 56 11 16  
Herrn Fassbind verlangen.

6027



**HOTEL BAUR AU LAC ZÜRICH**

Wir suchen zum Eintritt nach Vereinbarung

Loge: **Chasseur**  
(ab 15. 11./30. 11.)

Economat: **Hofa/Tournante**  
ab zirka 1. 10.

Restaurant: **Commis de rang**  
ab zirka 1. 10.

Wir bieten eine Jahresstelle, 5-Tage-Woche, auf Wunsch mit Kost und Logis.

Für Ausländer nur geeignet, wenn mit Ausweis B oder C. Telefonieren Sie unserem Personalchef, Telefon (01) 221 16 50, oder schreiben Sie uns mit kompletten Unterlagen.

**HOTEL BAUR AU LAC**  
Talstrasse 1, 8001 Zürich  
(Eingang Börsenstrasse 27)

5221

**Madrisa-Bar Klosters**

**Barmaid gesucht**

(auch Anfängerin)  
für Wintersaison.

(083) 4 14 62, tagsüber, (083) 4 44 59, ab 21.30 Uhr.

5925

**HESSER**  
Weiterbilden und Vorwärtkommen

Suchen Sie eine interessante Stelle im .....

**SERVICE**  
(Serviertochter oder Kellner)

..... so telefonieren Sie uns,  
Ihre Bewerbung erreicht  
80 Hotels und Restaurants

5493

Unternehmensberatung für das Gastgewerbe  
Reorganisationen • Analysen • Um- und Neubauten • Betriebsberatung  
Niederweg 39, 8907 Wettwil, Telefon 01/700 27 28

Gesucht für lange Wintersaison oder Jahresstelle (Eintritt Ende November oder nach Übereinkunft)

**Saalkellner**

sprachkundig, gut präsentierend

**Zimmermädchen**

für Mithilfe auch im Saal und Lingerie.

Offerten mit Zeugnisabschriften, Foto und Gehaltsansprüchen an:

Hotel Lohner, 7270 Davos Platz.

5990



**Mitarbeiten, mitgestalten, wo gute Leistung zählt**

Hotel 1. Klasse, mit einzigartigem Angebot (modernste Hotellerie mit traditioneller Hotellerie verbunden) inmitten des Skigebiets, sucht zur Vervollständigung des Teams noch folgende Mitarbeiter:

- Réception: Praktikant**  
vielseitige Tätigkeit, geeignet für Hotelfachschüler (z. B. Montana/Luzern, vor Diplomabschluss)
- Loge: Nachtportier**  
geeignet für Student oder auch älteren Mitarbeiter mit Sprachkenntnissen
- Service: Restaurant La Marmite**  
**2. Chef de service**  
Chef de rang, der sich weiterbilden möchte  
nette  
**Serviertöchter**  
à-la-carte-kundig  
**Servicelehrtöchter**  
Eintritt nach Schulhotel, zirka Juni 1983
- Küche: Chef garde-manger**  
**Chef de partie**  
**Commis de cuisine**
- Etage: Hofa-Lehrtochter**  
Eintritt nach Schulhotel, zirka Juni 1983

Bitte senden Sie die Unterlagen an E. Frauchiger.



**Hotel Valbella Inn**  
7077 Valbella-Lenzerheide  
Telefon 081 34 36 36

**HESSER**

Unternehmensberatung für das Gastgewerbe

**Erstklassiges Speiserestaurant in der Ostschweiz**

Ich suche für einen umsatzstarken Restaurationsbetrieb in einer grösseren Stadt in der Ostschweiz einen erfahrenen, ausgewiesenen

**KÜCHENCHEF**

Es handelt sich um einen grossen Betrieb mit Speiserestaurant, Tagesrestaurant und Traiteur-Service mit einer mittelgrossen Küchenbrigade. Der interessante Tätigkeitsbereich umfasst nebst der Führung der Brigade auch Einkauf, Kalkulation sowie kreative Organisation von Aktionen in Zusammenarbeit mit der Direktion. Die vielseitige Stelle wird entsprechend entlohnt. Der Eintritt kann kurzfristig oder nach Vereinbarung erfolgen. Wenn Sie die Stelle interessiert, erwarte ich gerne Ihre Bewerbungsunterlagen, welche absolut vertraulich behandelt werden.

Reorganisations - Analysen - Um- und Neubauten - Betriebsberatung  
Niederweg 39, 8907 Wettwil, Telefon 01/700 27 28

**SAVOY**



Für die Wintersaison (Dezember - April) suchen wir noch folgende qualifizierte Mitarbeiter:

- Loge: Concierge**  
**Logentourant**  
**Nachtportier**  
**Telefonistin (PTT)**
- Saal: 2. Oberkellner**  
**Chef de vin**
- Etage: Zimmermädchen**
- Lingerie**  
**Lingeriegouvernante**
- Diverses: Masseurin**

Ihre Bewerbungsunterlagen und Zeugniskopien, Foto und Lohnansprüche richten Sie bitte an:

**SAVOY-HOTEL, CH-7050 AROSA**

Joe L. Gehrler, Dir.  
Tel. 081/31 02 11



Hotel - Restaurant - Rôtisserie - Hallenbad  
Fam. P. Räschle, 7001 CHUR, 081 22 10 22

Wir suchen erfahrene  
**Hotelsekretärin**  
in Jahresstelle  
Eintritt zirka 15. Oktober 1982  
Senden Sie bitte Ihre Unterlagen an:  
P. Räschle  
Tel. (081) 22 10 22  
Hotel Duc de Rohan \*\*\*\*  
7000 Chur

Gesucht auf 1. Oktober nach Rapperswil am Zürichsee, in Fisch- und Spezialitätenrestaurant, in Jahresstelle

**Restaurationsstochter**  
für Bündnerstube (evtl. flambier- und tranchierkundig)

**Restaurationsstochter**  
für Schichtbetrieb, in Pasanten- und Speiserestaurant.

Sehr guter Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit, 5-Tage-Woche.

Offerten an: H. Kipfer-Kaufmann, Küchenchef, Hotel Hirschen, Tel. (055) 27 66 24 (Herrn oder Frau Kipfer verlangen). Kein Anruf von anderen Zeitungen.

P. 19-000987



Institut für Gastronomie und Touristik

Christoph Hug  
CH-8560 Ottenberg, Tel. 072 22 45 35, Tx 71 91 70

**Agglomeration Zürich**

Wir suchen in kleinere Brigade auf Neujahr oder Übereinkunft

**Koch/Sous-chef**

Unser Kunde ist ein Gemeinschaftsverpflegungsbetrieb mit angegliedertem Restaurant mit hohem Qualitätsstandard. Es wird eine vielseitige und anspruchsvolle Küche geführt. Geboten wird eine gutbezahlte Dauerstelle mit modernen Arbeitsbedingungen wie Fünftagewoche (Sa + So), sowie alle Feiertage frei.

Einen gutausgebildeten, charaktervollen Berufsmann (zwischen 25 und 40 J.), der kreativ und belastbar ist, erwartet eine weitgehend selbständige Aufgabe.

Wir bitten Sie, uns Ihre Offerte in Kurzform schriftlich zu unterbreiten. Wir verpflichten uns zu strenger Diskretion.

5982



Das erste Maiensäss-Hotel\*\*\*\* sucht für die Wintersaison 1982/83, Eintritt Anfang Dezember

**Réceptionistin/Sekretärin**

Aufgabenbereich:  
Mitwirkung in der Réception  
Stellvertretung der  
1. Chef de réception  
Direktionskorrespondenz (Verkauf)  
Offerten mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien sind erbeten an:

5975

Hotel Guardia Val  
7078 Lenzerheide/Sporz  
Telefon 081/34 22 14  
Grillspezialitäten-Restaurant  
Bar - Dorfbau Crap Naros - Panoramaterrasse  
Reto Cottiali, Dir.



Gesucht für Wintersaison, in vielseitigen Betrieb im Dorfzentrum, mit starker Restauration: Hotel 60 Betten, Restaurant 65 Plätze, Snack 60 Plätze, Rôtisserie (grosse Karte, wechselndes Angebot an nicht alltäglichen Spezialitäten)

**Chef saucier** (nicht unter 25 Jahren)

**Chefs de partie** (erfahren)

**Commis de cuisine**  
**Serviertöchter**  
**Saaltöchter**  
**Hofa oder Praktikantin**

als Ablös Büro und Buffet.

Schriftliche Bewerbungen mit Unterlagen erbiten wir an Hotel Merkur, 7050 Arosa (Auskünfte 081/31 16 66).



5984

GRAUBÜNDEN SCHWEIZ



**Hotel Vorab**

Wir suchen für die Wintersaison 1982/83 (Eintritt Dezember 1982) folgende Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter:

- Küche: Sous-chef/Saucier**
- Restaurant: tüchtige Restaurationsstochter**  
für A-la-carte-Betrieb
- Saal: Saaltöchter**  
**Saalpraktikantinnen**

Hoher Verdienst sowie angenehmes Arbeitsklima werden zugesichert.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an

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

(Anrufe anderer Zeitungen unerwünscht)

5886



**Der Wegweiser zum Erfolg**

Wir suchen auf sofort oder nach Übereinkunft

**Chef de partie**

Sind Sie dynamisch, kreativ, einsatzfreudig? Wir bieten den ausbaufähigen Posten, den Sie sich schon lange wünschen.

Ihre Offerte oder Ihren Anruf sind zu richten an  
Frl. Tschumper oder Frl. Hugentobler.  
Telefon (055) 28 28 26

5962



Wir suchen auf kommende Wintersaison:

**Buffettöchter**  
**Restaurationsstochter**  
**Chef de partie**

Sollte Sie eine dieser Stellen interessieren, senden Sie Ihre vollständige Bewerbung an:  
B. Theus, Sporthotel Albana, 7017 Flims Dorf  
Telefon (081) 39 23 33

6040



CH-7031 Laax

\*\*\*\* Hotel mit 200 Betten und diversen Sportmöglichkeiten sucht für die kommende Wintersaison folgende Mitarbeiter:

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

**Service: Serviceangestellte/en**  
**Servicepraktikanten**

(Es melden sich bitte nur Schweizer oder Ausländer mit B- oder C-Bewilligung)

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Direktion Sporthotel Arena Alva  
7031 Laax, Telefon (086) 2 01 66

5950

Mitarbeiter für das grösste Hotel der Schweiz.



Kommen Sie nach Zürich ins Hotel Nova-Park. Das wird ein Markstein in Ihrer Karriere sein.

Zur Ergänzung unserer Verkaufsabteilung suchen wir per sofort eine

Sales-Sekretärin

Wir erwarten von Ihnen eine kaufm. Ausbildung, evtl. Hotelfachschule, gute Umgangsformen, sehr gute Sprachkenntnisse D, E, F und eine aufgeweckte Persönlichkeit, welche gerne Kontakt mit einer internationalen Kundschaft hat.

Zu Ihrem Aufgabengebiet gehört unter anderem die Bearbeitung der Gruppengeschäfte von int. Reisebüros und Fluggesellschaften.

Bewerberinnen, die eine anspruchsvolle und interessante Stelle suchen, wenden sich bitte schriftlich oder telefonisch an unsere Personalabteilung.

5915

Hotel Nova-Park - wo man sich trifft
Hotel Nova-Park, Badenerstrasse 420, CH-8040 Zürich,
Telefon 01 491 22 22

BADRUTT'S PALACE HOTEL ST. MORITZ

sucht für die Wintersaison 1982/83

- Réceptionist
Journalführer
Hilfswarenkontrollleur
Bonkontrollleur(euse)
Nachttelphonist
Chasseur
Telefonistin
Etagengouvernante
Chef-Konditor
Economatgouvernante
Kellerbursche
Polsterer-Tapezierer
Kindergärtnerin

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an Badrutt's Palace Hotel AG, 7500 St. Moritz

5995

Sporthotel Stoos



Hätten Sie Lust, die kommende Wintersaison in unserem Team mitzuarbeiten?

In unserem neueren Erstklass-, Ferien- und Tagungshotel, 110 Betten, Restaurants, Dancing, Hallenbad, ist auf den 14. Dezember der Posten als

Barman/Barmaid

neu zu besetzen.

Wir wünschen uns einen tüchtigen und zuverlässigen Fachmann mit angenehmem Charakter und entsprechenden Umgangsformen, zur selbständigen Führung unserer Hotelbar, mit Diskothek und Hallenbad.

5-Tage-Woche, freie Benützung der hoteleigenen Sportanlagen sowie die üblichen Sozialleistungen.

Ihre Offerte mit Zeugniskopien und Foto richten Sie bitte an

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

5976



Hotel Schweizerhof Pontresina

Für die kommende Wintersaison suchen wir noch folgende qualifizierte Mitarbeiter:

- Réception: Réceptionssekretärin in Jahresstelle
Economat: Gouvernante
Küche: Garde-manger
Pâtissier
Tournant
Restaurant: Restaurationskellner oder Restaurations-tochter

Senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Ihren Gehaltsansprüchen an die Direktion, Telefon (082) 6 64 12.

6025

Grand Hotel Saas-Fee

Wallis-Schweiz · Valais-Suisse · 1800 m/6000 ft.

Für unseren neueröffneten Vierstern-Hotelbetrieb, mit Restaurant und Dancing, suchen wir für die Wintersaison oder in Jahresstelle folgende Mitarbeiter:

Küchenchef

(Dezember 1982 bis September 1983)

- Chef de partie
Commis de cuisine
Küchenpraktikant

Kellner für Restaurant und Speisesaal
Serviertochter

für Restaurant und Speisesaal

Tournante

für Réception/Hotelbar (nur Schweizerin oder Ausländerin mit B-Bewilligung)

HOFA-Lehrtochter

Ihre Bewerbung mit Foto, Lebenslauf und Zeugniskopien richten Sie bitte an

Ursula + Hans Hess-Zurbriggen, Grand Hotel, 3906 Saa-Fee
Telefon (028) 57 10 01

5909



Gesucht nach Zermatt für sofort oder nach Übereinkunft

2 Serviertöchter

Mündliche oder schriftliche Offerten erbeten an

Restaurant Viktoria
3920 Zermatt
Telefon (028) 67 38 71

6015



Auf die kommende Wintersaison suchen wir in Jahresstelle einen jüngeren, initiativen

Betriebsassistenten D, F, E

(Réception/Administration)

Wir erwarten von Ihnen, dass Sie eine gute Grundausbildung besitzen, über Erfahrung an der Réception verfügen und sich auf dem Gebiet der Administration und Buchhaltung auskennen.

Wir bieten Ihnen einen selbständigen Arbeitsbereich, eine geregelte Arbeitszeit und die Möglichkeit, im gesamten Betrieb Einblick zu nehmen.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.

E. A. Lehmann, Hotel Atlas
7504 Pontresina, Telefon (082) 6 63 21

5994

ein hotel der atlas hotel ag zürich

Ihre Sprachkenntnisse, berufliches Können, Gewandtheit im Umgang mit Hotelgästen kommen Ihnen sehr zu Nutzen. Als

Hotelsekretärin/ Réceptionistin

finden Sie bei uns eine interessante und gut-bezahlte Jahresstelle. Alternierender Früh-, Spät- und Sonntagsdienst werden vorausgesetzt.

Weitere Auskunft erteilt F. Grünwald, Telefon 25 19 88

National Am Hirschengraben

P. 05-00909

Ich suche:

den Koch

Ich verlange:

Sehr gute Ausbildung, Erfahrung in und Engagement für eine moderne, marktfrische Küche, Kreativität, Idealismus, Leistungswillen und Verantwortungsbewusstsein.

Ich biete:

Jahresstelle in einem kleinen, persönlich geführten Betrieb, Mitbestimmung bei der Angebotsplanung und beim Einkauf, Beteiligung am Küchenergebnis, berufliche und menschliche Förderung.

Ich erwarte:

Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Lohnvorstellungen (der Eintritt sollte am 3. 1. 1983 erfolgen) Aus Diskretionsgründen unter Chiffre 820902 an hotel revue, 3001 Bern.

Inserieren bringt Erfolg!

Advertisement for Ambassador Hotel and Congress Center, featuring a building illustration and text: 91 Zimmer, Hallenbad, Snack- und Französisches Restaurant, Bankettsaal 300 Personen. AMBASSADOR Hotel und Kongress-Zentrum. Per sofort oder nach Übereinkunft haben wir die verantwortungsvolle und ausbaufähige Position des Chef de rang für unser A-la-carte-Restaurant «Burgerstube» neu zu besetzen. Lieben Sie den Gästekontakt, sind Sie flambier- und tranchierkundig und haben Sie dazu auch noch den Willen, vorwärtszukommen, so freut sich unser F + B-Manager auf Ihren Anruf, um mit Ihnen einen Besprechungstermin vereinbaren zu können.

**Schaffe, wo sich's lohnt!**

Für unseren Restaurations-Betrieb mit angenehmem Arbeitsklima suchen wir baldmöglichst

einen gut ausgebildeten

**Chef de partie**  
sowie einen zuverlässigen

**Commis de cuisine**

Wir bieten interessante Jahresstelle mit 5-Tage-Woche, gute Entlohnung und zeitgemässe Sozialleistungen. Auf Wunsch können Zimmer zur Verfügung gestellt werden.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren persönlichen Anruf. Bitte Herrn K. Grafverlangen!

**FALKENSCHLOSS  
LÖWENBRÄU**  
Seefeldstrasse 5, 8008 Zürich  
Telefon (01) 252 40 05

**Arosa**

★★★★Hotel Eden

sucht für die kommende Wintersaison noch folgende Mitarbeiter:

Réception: **Sekretärin/  
Korrespondentin** (NCR 42)

Saal: **Chef de rang**

Küche: **Chef garde-manger  
Chef entremetier  
Chef tournant**

Restaurant: **Serviertochter** für A-la-carte-Service

Vollständige Offerten mit Lichtbild sind zu richten an:

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

**SCHLOSS BÖTTSTEIN**

**Landgasthof Schloss Böttstein**  
Wir suchen für sofort oder nach Übereinkunft

**Chef de partie  
Chef garde-manger  
Chef pâtissier**  
(Evtl. Commis, der zum Chef avanciert)

Wir würden uns freuen, wenn Sie mit uns Verbindung aufnehmen. Telefonieren oder schreiben Sie uns.

**Familie N. und R. Torokoff**  
Landgasthof Schloss Böttstein  
5315 Böttstein  
Telefon (056) 45 23 70

Montag geschlossen

**Hotel Rothaus  
Zürich ★★★**

sucht:

**Réceptions-Praktikant(in)**

(Hotelfachschüler bevorzugt)

Hotel Rothaus  
Sihlhallenstrasse 1, 8004 Zürich  
Telefon (01) 241 24 51

**HOTEL  
RESTAURANT  
ROSSLI  
AMDEN**

BAR-DANCING

Gesucht per 1. September 1982 oder nach Vereinbarung versierte, kontaktfreudige

**KURHAUS  
CADEMARIO**

12 km von Lugano

Wir suchen per 1. November eine

**Réceptionssekretärin**

mit mehrjähriger Erfahrung im Hotelfach, D, I, F, NCR 42. Aufstiegsmöglichkeit zum **Chef de réception** evtl. Ehepaar (er: Kellner). Gut entlohnte Jahresstelle, evtl. Wohnung zur Verfügung.

Offerten mit Zeugnissen, curriculum vitae und Foto bitte an die Direktion.  
Kurhaus 6936 Cademario  
Telefon (091) 59 24 45

**HESSER**  
Weiterbilden und Vorwärtkommen

Suchen Sie eine interessante Stelle als .....

**RECEPTIONIST(IN)**

..... so telefonieren Sie uns, Ihre Bewerbung erreicht 80 Hotels und Restaurants

Unternehmensberatung für das Gastgewerbe  
Reorganisationen • Analysen • Um- und Neubauten • Betriebsberatung  
Niederweg 39, 8907 Wettswil, Telefon 01/700 27 28

**Barmaid**  
(evtl. Aushilfe bis 31. 10. 1982)  
sowie

**Serviertochter (Kellner)**

mit guten Umgangsformen und Fachkenntnissen. Guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit. Auf Wunsch Kost und Logis im Hause.

Sollte es Sie interessieren, in einem gepflegten Betrieb zu arbeiten, rufen Sie bitte an oder senden Sie Ihre Unterlagen mit Foto.

Telefon (058) 46 11 94 (Herrn Eberle).

**Hotel Restaurant  
Des Alpes**  
7503 Samedan/GR

Für die kommende Wintersaison 1. Dezember suchen wir folgende Mitarbeiter:

**2 Commis de cuisine  
2 Saaltöchter**  
mit Deutschkenntnissen

**1 Buffettochter**  
zur Mithilfe in unserem Restaurant.

Offerten sind zu richten an:  
A. Tarnuzzer  
Hotel Des Alpes  
7503 Samedan  
Telefon (082) 6 52 62

**HOTEL SCHWANEN  
RAPPERSWIL**

Gesucht auf 1. Oktober oder nach Übereinkunft

**Chef de partie  
Commis de cuisine  
Barmaid  
Restaurationstöchter  
Zimmermädchen  
Buffettochter**

Wir bieten eine Stelle mit guten Verdienstmöglichkeiten, geregelter Arbeitszeit und angenehmes Betriebsklima.

Ausländische Bewerber melden sich nur mit Bewilligung B oder C.

**Hotel Marguerite**  
6390 Engelberg

sucht für kommende Wintersaison

**Saalkellner oder -tochter**

Anfänger werden angeleitet. Deutschkenntnisse erwünscht.

Offerten mit Unterlagen bitte an die Direktion, Telefon (041) 94 25 22.

**Inserieren bringt Erfolg!**

Gesucht

**Serviertochter**

Schichtbetrieb, Samstagabend und Sonntag frei!

Restaurant Helvetia  
Sulgen/TG  
Telefon (072) 42 20 90

**Hotel Restaurant  
Des Alpes**  
7503 Samedan/GR

Für die kommende Wintersaison 1. Dezember suchen wir folgende Mitarbeiter:

**2 Commis de cuisine  
2 Saaltöchter**  
mit Deutschkenntnissen

**1 Buffettochter**  
zur Mithilfe in unserem Restaurant.

Offerten sind zu richten an:  
A. Tarnuzzer  
Hotel Des Alpes  
7503 Samedan  
Telefon (082) 6 52 62

**Hotel Surselva**

Für die kommende Wintersaison ab Mitte Dezember suchen wir noch folgende Mitarbeiter und Mitarbeiter:

**Sekretärin/Réceptionistin**  
CH, NCR 2152, in Saison- oder Jahresstelle

**Commis de rang**  
sprachkundig

**Demi-chef de rang**  
sprachkundig

Geregelte Arbeits- und Freizeit.

Auf Ihre Bewerbung mit Lohnanspruch freut sich  
H. Solioz, Direktor,  
Hotel Surselva, 7018 Flims Waldhaus,  
Telefon (081) 39 11 21

**plaza**

Wir suchen nach Vereinbarung folgende Mitarbeiter:

**Chef de partie  
Chef de rang  
Kellner oder  
Serviertochter**

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre Offerte.

Hotel Plaza  
Goethestrasse 18, 8024, Zürich  
Telefon (01) 252 60 00

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Restaurant

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

**Commis de rang**  
Etage/Service:

**Demi-chef de rang**  
sprachkundig

Etage:  
**Zimmermädchen**

Wir bieten:  
auf Wunsch Kost und Logis im Hause  
Jahresstelle  
geregelte Arbeitszeit, 5-Tage-Woche

Schriftliche oder telefonische Bewerbungen von Schweizern oder Ausländern mit Jahresbewilligung (keine Saisoniers) richten Sie bitte an:

Dolder Grand Hotel, z. H. Personalabteilung  
Kurhausstrasse 65, 8032 Zürich  
Telefon (01) 251 62 31, intern 619

**Hotel Surselva**

Für die kommende Wintersaison ab Mitte Dezember suchen wir noch folgende Mitarbeiter und Mitarbeiter:

**Sekretärin/Réceptionistin**  
CH, NCR 2152, in Saison- oder Jahresstelle

**Commis de rang**  
sprachkundig

**Demi-chef de rang**  
sprachkundig

Geregelte Arbeits- und Freizeit.

Auf Ihre Bewerbung mit Lohnanspruch freut sich  
H. Solioz, Direktor,  
Hotel Surselva, 7018 Flims Waldhaus,  
Telefon (081) 39 11 21

**Flims**

## Hotel Meierhof ★★★★★ Davos

Für unser bekanntes 70-Betten-Hotel mit abgeschlossenem renommiertem Speise-Restaurant suchen wir zur Ergänzung unserer Küchenbrigade auf die Wintersaison 1982/83 (Anfang Dezember bis Mitte April) einen versierten, einsatzfreudigen und à-la-carte-erfahrenen

### Chef saucier-Sous chef

Von unserem neuen Mitarbeiter erwarten wir neben einer soliden, fachlichen Ausbildung und einwandfreien Charaktereigenschaften die Fähigkeit, unseren Küchenchef abzulösen und zu vertreten.

Bei beidseitiger Zufriedenheit besteht die Möglichkeit zu einem Weiter-Engagement als Küchenchef während der Sommersaison 1983.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Hotel Meierhof - W. Ellmers, Dir.  
7260 Davos Dorf

5608

## Hotel Müller Pontresina

sucht für lange Wintersaison noch folgende tüchtige Mitarbeiter:

**Sekretärin** D, F, E  
**Chef de partie**  
**Commis de cuisine** (Jungkoch)  
**Restaurations-tochter**  
für «Arvenstübli»

**Saaltochter**  
**Saalkellner**

Eintritt Mitte Dezember 1982.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an

H. Bieri, Dir.  
Hotel Müller und Chesa Mandra  
7504 Pontresina  
Telefon (082) 6 63 41

5620

## Albris

★★★★

### Pontresina/Engadin

sucht folgende Mitarbeiter

**Alleinsekretärin**

(in Jahresstelle oder mindestens 2 Saisons).

**Allgemein-Gouvernante**

per 15. November.

**Serviceangestellte**

für unser A-la-carte-Restaurant/Tea-Room  
per 15. November oder 15. Dezember.

**Koch-Tournant**

per 15. Dezember.

**Kochlehrling**

auf Frühjahr 1983.

Senden Sie Ihre Bewerbung bitte an

Familie Kochendörfer  
Hotel Albris, 7504 Pontresina  
Telefon (082) 6 64 35

6006



Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

**Chef de partie**  
**Commis de cuisine**

sowie

**Serviertochter**

Offerten an O. Probst  
Münsterhof 8, 8001 Zürich  
Telefon (01) 211 07 30

5914

HOTEL★★★★ RESTAURANT  
**ASTORIA**  
LUZERN  
Das preiswerte Erholungs- und Familienhotel im Zentrum von Luzern  
185 Betten, alle Zimmer mit Bad oder Dusche  
Toilette, Radio und Telefon  
«Green-lifen» Bar  
Stadtristorant  
Café Astoria

**Economat-Gouvernante**  
**Réceptionistin**  
NCR 42

**Restaurations-tochter**  
**Saaltochter**  
**Commis de rang**  
Bewilligung B

Ihre Unterlagen senden Sie bitte an  
Hotel Astoria, Pilatusstrasse 29  
6003 Luzern  
Telefon 041-23 53 23



Unser Kurhotel mit Hallenbad liegt im schönen, sonnigen Oberbaselbiet  
Das Hotel ist komfortabel ausgebaut und die Küche vorbildlich und grosszügig konzipiert  
Für unsere Angestellten stehen schöne Zimmer oder Wohnungen zur Verfügung

Wir suchen

**Koch**

für Jahresstelle

**Koch**

für Militärdienst-Ablösung  
25. Sept. bis 18. Okt. 1982

**Hotelfach-Assistentin**  
auf Frühjahr 1983

Herr Jordi oder Frau Kälin  
geben Ihnen gerne Auskunft



Hotel Streiff ★★★

sucht für die Wintersaison 1982/83,  
ab zirka 1. Dezember

**1 Sekretärin**

sprachkundig, mit Erfahrung in der Hotellerie, Schweizerin.

Ab zirka 15. Dezember

**Saaltochter**  
**Commis de cuisine**

Offerten sind erbeten an

Fam. M. Christen-Streiff  
Hotel Streiff, 7050 Arosa.

5578

## Hotel Restaurant



sucht in Jahresstelle, per sofort oder nach Übereinkunft

**Serviertochter/Kellner**

Schichtbetrieb. Jeden Sonntag und jedes 2. Wochenende frei. Kost und Logis im Hause möglich.

Es wollen sich nur Schweizer oder Ausländer mit Bewilligung B oder C melden.

Bitte rufen Sie uns an, wir geben gerne nähere Auskunft.  
Telefon (031) 57 16 58, Herr oder Frau Prieth verlangen.

5667



Wir suchen per 1. Oktober in mittlerer und jüngerer Brigade einen qualifizierten und erfahrenen

**CHEF-DE-PARTIE / SOUS-CHEF-DE-CUISINE**

der bereit ist, sich in unseren gut organisierten Betrieb einzuarbeiten, in Abwesenheit des Küchenchefs die Verantwortung zu übernehmen.

Wir bieten:

angemessener Lohn  
angenehmes Arbeitsklima  
geregelt Freizeit- und Arbeitszeit

Telefonieren oder Schreiben Sie Herrn W. Jüngling, Küchenchef

Hotel Restaurant Römertor  
Y. und T. Mei-Vetsch, Inh., 27 69 21  
Oberwinterthur

5301

## HAPPYLAND

Dancing Bar Restaurant

3984 Fiesch VS

Möchten Sie in unserem modernen Betrieb mitarbeiten?

Wir suchen für die kommende Wintersaison 1982/83 noch folgende Mitarbeiter:

**Barmaid**  
**Restaurations-tochter**  
**oder -kellner**  
**Dancing-Serviertochter**

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima, gute Entlohnung, geregelte Arbeits- und Freizeit.  
Möchten Sie Arbeit mit Wintersport verbinden, dann sind Sie bei uns sicher am richtigen Ort.

Ihren Anruf oder Ihre Offerte erwartet Familie D. Albrecht-Garbely, Skilehrer  
3984 Fiesch, Telefon (028) 71 10 20.

6020



Wir suchen auf die kommende Wintersaison noch einige tüchtige, aufgestellte Mitarbeiter.

Attraktive und freundliche

**Barmaid**

für Dancing (Sonntag geschlossen). An bester Lage, mit absoluten Top-Bands.

**Barmaid/Serviceangestellte**

für öffentliche, exklusive Bar sowie gepflegte Gartenterrasse, in neuem, gediegenem Hotel im Zentrum.  
Jahresstelle möglich.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto

Erich Schmid  
Promenade 73, 7270 Davos Platz

ofa 132.141.334



Parkhotel

Bad Schinznach ist ein Heilbad mit grosser gesellschaftlicher Tradition. Es umfasst drei Bäder und zwei Hotelbetriebe.

Für unser neu renoviertes ★★★★★-Parkhotel suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft:

Cuisine: **Sous-chef/Saucier**  
**Commis de cuisine** B/C

Service: **Chef de rang**  
**Commis de rang**

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, erwarten wir gerne Ihre Bewerbung mit Foto an:

Bad Schinznach AG  
z. H. Herrn A. Bumbacher, Personalchef  
5116 Schinznach Bad  
Telefon (056) 43 11 11

6000

Bestbekanntes Restaurant im Berner Oberland, mit feiner Küche und internationaler Kundschaft, sucht nach Übereinkunft

**Küchenchef**

in mittelgrosse Brigade

Wir bieten:

- gutbezahlte Jahresstelle  
- geregelte Arbeits- und Freizeit  
- helle, neuzeitlich eingerichtete Küche  
- sorgfältige Einführung  
- Hilfe bei der Wohnungssuche

Wir erwarten:

- seriösen, qualifizierten Fachmann  
- Berufserfahrung als Küchenchef  
- guten Ausbilder der Lehrlinge  
- Organisator, Ehrlichkeit  
- Bereitschaft für gutes Arbeitsklima

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung und Lebenslauf.

Offerten erbeten unter Chiffre 5980 an hotel revue, 3001 Bern.



Hotel SUNSTAR-PARK (\*\*\*\*) mit 400 Betten  
Hotel SUNSTAR (\*\*\*\*) mit 140 Betten

Für unser Reservationsbüro suchen wir per 1. September 1982 oder nach Vereinbarung eine sprachgewandte, verkaufstalentierte

**Sekretärin** (CH)

Neben einer interessanten, abwechslungsreichen und verantwortungsvollen Stelle bieten wir

- Jahresstelle
- geregelte Arbeitszeit
- auf Wunsch Logis im Haus (modernes Einzelzimmer mit Dusche/WC)
- modernen Arbeitsplatz
- den Anforderungen entsprechendes Gehalt

Haben Sie eine kaufmännische oder eine administrative Hotelausbildung und Erfahrung an der Réception oder im Verkauf eines Erstklasshotels, dann richten Sie bitte Ihren unverbindlichen Anruf oder Ihre Bewerbung an:

SUNSTAR-HOTELS DAVOS  
B. Walter, Personalchef  
7270 Davos Platz  
Telefon (083) 2 12 41



**Hotel garni** 50 Betten

sucht für Wintersaison, evtl. Zwei-Saison

**HOFA**

ausgelernt, für Büro und allgemeine Aushilfe

Ferner

**Kaffee-/Haushaltsköchin**

Offerten mit Unterlagen und Lohnansprüchen gefälligst an

Hotel Bernerhof  
3818 Grindelwald



**Hotel Schweizerhof**  
7270 Davos Platz

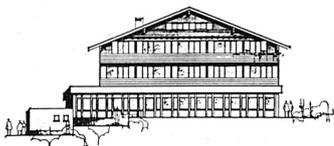
Erstklasshotel, 170 Betten, sucht für lange Wintersaison

**Chef saucier**  
**Chef garde-manger**  
**Chef tournant**

Offerten mit Foto und Zeugniskopien erbeten an Dir. Paul Heeb.

**GARNI-HOTEL + RESTAURANT «BÄREN»**  
CH-3823 WENGEN

Berner Oberland



W. Brunner-Fankhauser, Propr.  
Telefon (036) 55 14 19

sucht für kommende Wintersaison, Dezember bis Ostern, in neuzeitlich eingerichteten Betrieb

**1 Hotelfachassistentin**

(sprachkundig)

Arbeitsbereich: Réception, Service, Etage, Lingerie und Buffet

**1 Commis de cuisine**  
**oder Köchin**

Ihre schriftliche Offerte mit den üblichen Unterlagen sowie Angabe der Gehaltsansprüche erreicht uns an obengenannter Adresse.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir

**Chef de partie**  
und  
**Commis de cuisine**

Verlangen Sie bitte unseren Herrn S. Kundert, Tel. (031) 42 54 66.

**KURSAAL BERN**

Wo immer etwas los ist.

**Panorama-Restaurant**  
**CHIRUG**  
Wollerau am Zürichsee

Spezialitäten-Restaurant mit einmaliger Aussicht  
Montag Ruhetag 01-784 02 33

Wir suchen auf 22. Oktober 1982

**Anfangs-Chef de service**  
auch weiblich  
**Serviceangestellte / Kellner**  
**Jungkoch** ab Frühjahr 1983  
**Kochlehrling/-tochter**  
**Servicelehrling/-tochter**

Wir sind eine dynamische Unternehmung mit den Zweigen Weinbau/Weinhandel, Gipserei, Immobilien sowie Restaurations- und Hotelbetriebe.

Für unsere Abteilung Restaurations- und Hotelbetriebe suchen wir nach Übereinkunft eine selbständige, freundliche

**Sekretärin/**  
**Sachbearbeiterin**

**Ihr Arbeitsgebiet umfasst:**

- Deutsche Korrespondenz nach Diktat, Vorlage oder selbständig (italienische und französische Sprachkenntnisse von Vorteil)
- Allgemeine Sekretariatsarbeiten

**Wir bieten:**

- Interessante und vielseitige Arbeit
- gutes Arbeitsklima in jungem Team
- den Leistungen entsprechendes Salär
- verbilligte Verpflegung in unseren Betrieben

Sind Sie flexibel, haben Sie Sinn für Organisation und Freude am Restaurations- und Hotelfach, so senden Sie Ihre Bewerbung an:

Rudolf Bindella Unternehmungen  
z. H. Herrn Alfred Steiner  
Hönggerstrasse 115  
8037 Zürich

**GARTEN-HOTEL**  
**WINTERTHUR**  
Stadthausstr. 4, 8400 Winterthur,  
Tel. 052/23 22 31  
Inhaber: J. C. de Mol

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung, zur Betreuung unserer internationalen Kundschaft, noch folgende Mitarbeiter: (B-Bewilligung erforderlich)

**Küche:**  
qualifizierten

**Sous-chef**

Service:

**Kellner oder**  
**Serviertochter**

(Umsatzbeteiligung)

**Wir bieten:**

Einen sicheren Arbeitsplatz in junger Brigade, gepflegtes Arbeitsklima, entsprechende Entlohnung sowie übliche Sozialleistungen.

Herr Jean C. de Mol oder Herr A. Gautschi würden sich über Ihren Anruf freuen.

**Hotel Steffani**

7500 St. Moritz

Für unseren mittelgrossen Jahresbetrieb \*\*\*\* suchen wir mit Eintritt auf

**Ende November**

**Barmaid**

für Cresta-Bar

und baldmöglichst

**Servicemitarbeiterin**

à-la-carte-, sprachkundig

**Buffetdame**

für Restaurant

Senden Sie bitte Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien, Foto und Lohnansprüchen an

Herrn Moritz Maerky, Prop.  
Hotel-Restaurant Steffani  
7500 St. Moritz

**Le Bistro**

Restaurant  
Bahnhofplatz 39  
3800 Interlaken

Für unser Spezialitäten-Restaurant suchen wir in Saison- oder Jahresstelle, mit Eintritt per zirka 15. Oktober 1982

**Commis de cuisine**  
**Köchin**

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an die Direktion, Postfach 135, 3800 Interlaken.

Wir suchen auf Frühjahr 1983

**1 Hoflehrtochter**  
**1 Servicelehrtöchter**  
**oder -lehrling**  
**1 Kochlehrtöchter**  
**oder -lehrling**

Offerten bitte an:  
Hotel Kraft am Rhein  
Fam. Waldmeyer-Schneider  
Rheingasse 12, 4058 Basel  
Telefon (061) 26 88 77

**Hotel Marguerite**  
**Engelberg**

sucht für kommende Wintersaison (18. Dezember 1982 bis 4. April 1983)

**Jungkoch** (Commis de cuisine)

Offerten mit Unterlagen an die Direktion, Hotel Marguerite, 6390 Engelberg, Telefon (041) 94 25 22

**SV-Service**  
Schweizer Verband Volksdienst

Der Wirtschaftsbetrieb in der restaurierten **Kartause Ittingen, Warth bei Frauenfeld**, ist eröffnet. Zur Ergänzung unseres Mitarbeiterteams suchen wir:

**1 Betriebsassistentin**  
Tournante und Economat

**1 Küchenhilfe**  
**1 Zimmermädchen**  
**1 Hausbursche**

Wir bieten zeitgemässes Salär, fortschrittliche Sozialleistungen und geregelte Arbeitszeit.

Näheres über diese Posten durch:  
**Kartause Ittingen, Wirtschaftsbetrieb, SV-Service, 8501 Warth, Telefon (054) 7 16 15, Herr G. Abele**  
SV-Service Zürich, Frau Hutter, Telefon (01) 251 84 24.

Wir suchen für die Wintersaison, evtl. in Jahresstellung (Eintritt 1. Dezember 1982)

**Commis de cuisine,**  
**Jungkoch**

**2 Serviertöchter**  
(mit Erfahrung)

**Buffetochter**  
**Zimmermädchen**

**Wir bieten:**

angenehmes Arbeitsklima  
geregelte Arbeits- und Freizeit  
schöne Personalzimmer  
hohen Lohn (Serviertöchter Umsatzbeteiligung)

Es freut sich auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung:

Hotel/Restaurant Grischuna, 7099 Lenz  
Nähe Skiarena Rothorn/Lenzerheide GR  
Telefon (081) 71 11 73

**HAUSER**  
hotel cafe  
confiserie  
st. moritz

Das moderne gastliche Zentrum von **St. Moritz**

sucht tüchtige Mitarbeiter in junges Team

**Kellner/Serviertochter**  
mit Inkasso, sprachkundig  
servicegewandt (intensiver Betrieb)

**Buffetochter/**  
**-burschen**

Für beide Posten kein Saisonierkon-tingent.  
Unsere Mitarbeiter finden gutes Betriebsklima, arbeiten auf Basis von fixen Bruttolöhnen. Alternierende 5-Tage-Woche (47 Stunden).  
Eintritt sollte per Mitte November erfolgen. Jahresstelle erwünscht, aber nicht Bedingung.

Telefon (082) 3 44 02

Der Ort, wo es auch gut zum Arbeiten ist!



ST. MORITZ



Hotel allerersten Ranges sucht für die Nachfolge seines langjährigen Mitarbeiters, auf die Wintersaison 1982/83 oder nach Vereinbarung, einen bestausgewiesenen

1. Sous-chef

der an einer alljährlichen Mitarbeit während der Sommer- (Mitte Juni bis Mitte September) und der Wintersaison (Ende November bis Ende März) interessiert ist.

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Angabe über Gehaltsansprüche sind an die Direktion erbeten.

5656

HOTEL ERMITAGE GOLF SOLOBAD SCHÖNRIED GSTAAD

Renommiertes \*\*\*\*Hotel im Berner Oberland mit 85 Betten, vielseitigem, anspruchsvollem Restaurationsangebot, sucht für Wintersaison 1982/83, eventuell in Jahresstelle:

- Bar: Barmaid
Buffet: Buffetdame
Service: Saalkellner/-tochter
Chef de rang
Etage: 2. Gouvernante

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüchen sind erbeten an die Direktion Hotel Ermitage und Golf 3778 Schönried-Gstaad Telefon (030) 4 27 27

5717

Bergrestaurants Gumen Seblengrat, Chämistube 8784 Braunwald

Leitende Stellung

Wir sind: Ein modern eingerichtetes Bergrestaurant mit Selbstbedienung (100 Plätze) - Mitten im Skigebiet, unmittelbar bei der Bergstation (1900 m)

Wir suchen: 2 jüngere Mitarbeiter in leitender Stellung, vorzugsweise ein Paar zur Führung des Betriebes (Er: Koch/Sie: Buffetdame)

Wir erwarten: Initiative, ehrliche, selbständige Fachkräfte - Aktive Mitarbeiter und Leiter eines kleinen Teams - Wirtepatent nicht notwendig

Wir bieten: Angenehme Arbeitszeit und Freikarte auf allen Sportbahnen - Sehr guten Garantielohn und hohe Umsatzbeteiligung - Saison ab 15. Dezember bis 15. April 1982

Angebote erbeten an J. M. Streiff, Hotel Niederschlacht 8784 Braunwald

5934

Hotel Bellerive au Lac Zürich

sucht per 1. Oktober oder nach Übereinkunft gut ausgewiesene

Réceptionistin

(stellv. Chef de réception)

Buffettochter

und per sofort

Commis de rang

Bewerbungen sind erbeten an die Direktion, Hotel Bellerive au Lac, Utoquai 47, 8008 Zürich, Telefon (01) 251 70 10.

5939

Zermatt

Gesucht für Wintersaison

Jung-Koch

Nur Tagesbetrieb, Offerten an Restaurant Alm Familie Strametz 3920 Zermatt Telefon (028) 67 16 46, oder 67 32 02

5922

Gesucht nach Zermatt

Top-Discjockey

(Schweizer oder Ausländer mit B-Bewilligung)

Offerten sind erbeten an: Rest. Walliser Kanne 3920 Zermatt Tel. (028) 67 22 98 von 18.00 bis 20.00 Uhr

P-35-122295



GSTAAD

Zur Ergänzung unseres Mitarbeiterteams suchen wir in Haus 1. Ranges und sehr guter internationaler Kundschaft

Sekretärin - Stütze des Patrons (evtl. Sekretär)

(mit Berufserfahrung) in Jahresstelle, zur Erledigung sämtlicher einschlägiger Büroarbeiten, D, F, E, S in Wort und Schrift unerlässlich, korrespondenzsicher, NCR-42-kundig. Stellenantritt: nach Vereinbarung im Herbst 1982.

Mit Stellenantritt im Dezember 1982

Entremetier (bestausgewiesene Kraft) Garde-manger (mit Berufserfahrung) Zimmermädchen (sprachkundig)

Bewerber, die die gestellten Anforderungen erfüllen, belieben ihre schriftliche Dienstofferter unter Beilage von Zeugnisabschriften unter Angabe der Gehaltsansprüche zu senden an:

M. Burri, Grand Hotel Alpina, 3780 Gstaad 5971

Zunftthaus am Neumarkt 8001 Zürich

sucht per sofort oder nach Vereinbarung einen qualifizierten und erfahrenen

Sous-chef saucier

sowie

Jungkoch entremetier Serviceangestellte(n)

(à-la-carte-kundig)

Buffettochter

(auch Anfängerin)

Wir bieten 5-Tage-Woche, sonntags geschlossen.

Bitte telefonieren Sie uns.

Michel Panchaud (01) 47 99 62

5984

MÖVENPICK • Stellen • Information

8 gute Gründe sprechen für den Mövenpick-Koch

- Er hat die Möglichkeit, die tollsten Rohstoffe aus 5 Kontinenten zu verarbeiten.
- Er kann bei uns die neuesten, zukunftsweisenden Kochtechniken erlernen.
- Er bekommt die modernsten Küchenmaschinen zur Verfügung gestellt.
- Er hat die Wahl zwischen der klassischen Küche, der Nouvelle Cuisine, der bürgerlichen, traditionellen Küche oder der modernen, schnellen Küche.
- Er hat sichere, seinen Fähigkeiten entsprechende Aufstiegs- und Karrierechancen.
- Er kann sich dank unserer eigenen internen Schulungsabteilung weiterbilden.
- Er profitiert von unserer geregelten 5-Tage- und 44-Stunden-Woche.

MÖVENPICK

Nachwuchs aus den eigenen Reihen wird bei uns grossgeschrieben!

Da uns aber sehr viele Betriebe zur Führung angeboten werden, die wir nur dann übernehmen wollen, wenn wir das entsprechende Kader zur Verfügung haben, suchen wir heute einen

Geschäftsführer

oder noch lieber ein

Geschäftsführer-Ehepaar

Sind Sie an einem unverbindlichen Gespräch interessiert? Dann erwarte ich gerne Ihre Bewerbungsunterlagen. Sie werden sofort von mir hören.

Urs Imhof Personaldirektor der Mövenpick-Unternehmungen Zürichstrasse 77, 8134 Adliswil Telefon (01) 712 22 22

In allen Mövenpick Hotels und Restaurants gilt: 5 Tage pro Woche! 44 Std.!

Und hier noch ein interessantes Angebot für einen kontaktfreudigen Koch:

Wir suchen einen

Chef für unsere Poissonnerie

Die Poissonnerie ist ein Fischgeschäft in einem grossen Coop-Center in der Stadt Zürich.

Geregelte Arbeitszeit und Freitage sind garantiert.

Mövenpick Personalberatung und Stelleninformation, Badenerstrasse 120, 8004 Zürich Telefon (01) 241 09 40 Mo-Fr 08.00-18.00 Uhr, Sa 09.00-17.00 Uhr

Interessieren Sie sich für eine andere als die hier aufgeführten Stellen, oder möchten Sie sich ganz einfach einmal unverbindlich über die verschiedenen Mövenpick Möglichkeiten informieren lassen, dann schicken Sie uns doch einfach den untenstehenden Coupon zu. Sie können sich selbstverständlich auch telefonisch bei uns melden.

- Ich möchte mich ganz unverbindlich generell informieren oder beraten lassen.
- Ich interessiere mich für eine Stelle

als:

am liebsten möchte ich arbeiten in der Region:

- Zürich, Basel, Bern, Luzern, Westschweiz, Tessin, Ostschweiz, Hannover, Hamburg, Nordrhein-Westfalen, Südwest-Deutschland, Bayern, Paris, New York, Toronto, Ägypten, Mittlerer Osten, Tokyo

Name: Vorname:

Jahrgang: Nationalität: Bewilligung:

Strasse: Tel.:

PLZ/Ort:

Mövenpick Personalberatung und Stelleninformation Badenerstrasse 120, 8004 Zürich, Telefon (01) 241 09 40

Attraktive und originelle

## Dekorationen für grosse Räume und Hallen

z. B. grosse, alte Kaffeewaage, Ø der Schalen 60 cm.

Zwei Gussappliquen, Ausladung 70 cm.  
Wirtshausschild Goldener Stiefel, H 70 cm.  
Zwei stehende Engel, Stein bemalt, H 115 cm.  
Kupfervase mit Messinghenkeln, H 60 cm.  
Diverse grosse Spiegel usw.

Verkauf, Vermittlung, Beratung für besondere Dekorationen.

Aenni von Mühlenen AG  
Aegertenstrasse 55, Bern  
Telefon (031) 44 50 91

6074

## Da steht alles drin:

**hier** erfahren Sie jeden Donnerstag Aktuelles aus dem Schweizer Betriebsbergungsgewerbe - in Anlehnung an Management und Marketing - in Berichten über Projekte, Erfahrungen und Frequenzen, in Reportagen über Farshotellerie und Restauration, in Rubriken wie Gastronomik, Technik und Betriebswirtschaft - kurz **alles über Hotellerie . . .**



**. . . und da** schreiben Profis aus der Branche über Verkehrsmittel, Veranstalter und Verbände, notieren Daten, Fakten und Personalien, berichten über Regionen und Destinationen ebenso fundiert wie umfassend über Flug-, Schiff-, Bahn- und Autotouristik - kurz vermitteln Ihnen **alles vom Tourismus.**

hotel + touristik revue.  
Wochenzeitung für Hotellerie und Tourismus, Monbijoustrasse 130, Postfach 2657, 3001 Bern, Tel. (031) 45 18 81, Telex 32 339 shv ch

## Wurstsalat mit



Der Gast mag's mit Butter

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

FLORALP - Butter ist durch nichts zu ersetzen.

**Ideal für Hotelbetriebe**

**6** entscheidende Vorteile erleichtern Ihnen die Arbeit. Darum ist nichts einfacher als Planen mit PCC-Planungssystemen von WAGNER VISUELL.

Bitte fragen Sie uns, wir informieren Sie gerne. Unsere Beratung ist kostenlos und unverbindlich.  
An der Gastro Chur ausgestellt.  
20. - 23. September 1982.

**Wir lieben PCC-Systeme für Personal-Dispo und Zimmerbelegung**

Die Spezialisten für visuelle Planung und Kontrolle  
**WAGNER VISUELL**  
8003 Zürich  
Nussbaumstrasse 9  
Tel. (01) 35 67 35

Gute Manuskripte helfen Fehler vermeiden!

Inserieren bringt Erfolg!

## Ihre Bestellung ist schneller in der Küche . . .



## . . . dank unserer Buffet-sprechanlage

Gratis-Vorführung und Bezugsquellennachweis:

**Bachmann Neukomm AG**

Sprechanlagen  
8038 Zürich, (01) 482 47 70  
8200 Schaffhausen (053) 5 95 51  
ofa 130 193 865

## Nichts hält ewig



Grossküchen werden oft so eingerichtet, als ob ihre Apparate ewig halten würden. Doch auch der beste Apparat ist eines Tages defekt, seine Reparatur ist zu kostspielig oder er ist technisch überholt. Seine Auswechslung kann zu hohen Kosten führen, besonders wenn er mit andern Apparaten oder mit dem Mauerwerk fest verbunden ist.

Deshalb sollten Grosskücheneinrichtungen so montiert werden, dass sie bei einer Änderung oder Auswechslung leicht entfernt werden können. Was dabei zu berücksichtigen ist, zeigen Ihnen die Richtlinien der Schweizer Normen-Kommission für kollektive Haushalte.

Die Richtlinien können zum Preis von Fr. 10.- für Mitglieder oder Fr. 15.- für Nichtmitglieder bezogen werden beim

Sekretariat der Schweizer Normen-Kommission für kollektive Haushalte, Laubstr. 35, 8712 Stäfa



## Wenn Hotels eine gastfreundliche Kommunikation brauchen, dann empfängt man Autophon.

### Warum, darüber geben wir Ihnen gerne Auskunft.

Gastfreundliche Kommunikation im ganzen Hotel? Da möchten wir gerne Genaueres wissen. Denn wir möchten alles tun, damit sich unsere Gäste wie zu Hause fühlen. Schreiben Sie uns also, welche Kommunikationslösungen Autophon speziell für Hotels anzubieten hat.

Informieren Sie uns über: Personensuchanlagen , Telefonanlagen , Rohrpost , Direktsprechanlagen , Rundspruchempfänger , Fernsehsysteme , Kleininformatic-Anlagen . Ausserdem haben wir ein besonderes Kommunikationsproblem zu lösen:

Name: \_\_\_\_\_ in Firma: \_\_\_\_\_  
Strasse: \_\_\_\_\_ Telefon: \_\_\_\_\_  
PLZ: \_\_\_\_\_ Ort: \_\_\_\_\_

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

Autophon-Niederlassungen  
in Zürich 01 248 12 12, St. Gallen 071 25 85 11, Basel 061 22 55 33, Bern 031 42 66 66, Luzern 041 44 04 04  
Téléphonie SA in Lausanne 021 26 93 93, Sion 027 22 57 57, Genève 022 42 43 50



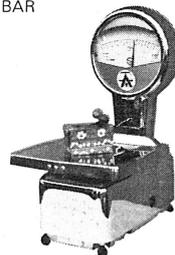
Sprechen Sie mit Autophon, wenn Sie informieren müssen oder Informationen brauchen, wenn Sie gesehen oder gehört werden wollen, wenn Sie die richtige Verbindung mit oder ohne Draht brauchen, wenn Sie warnen, überwachen oder einsatzbereit sein müssen.

## ammann+co waagenfabrik

072 64 17 17/18 CH-8272 Ermatingen

## WIR WERFEN ÜBER 110 JAHRE ERFAHRUNG IN DIE WAAGSCHALE

Tischwaage Mod. BAR 2 kg



### Lieferprogramm:

Waagen in verschiedenen Ausführungen von 2 kg Wägebereich bis zur Grosswaage von 200 Tonnen Kapazität mit konventioneller oder digitaler Gewichtsanzeige mit Computeranschluss.



# Comment travaille un ordinateur?

par M. Raphaël DOUGOUD, professeur de gestion à l'Ecole hôtelière de Lausanne

A fin 1981, il y avait en Suisse 2,6 ordinateurs pour 1000 habitants. Ce fait ne doit pas masquer que beaucoup de personnes ne savent pas comment travailler pratiquement un ordinateur. De plus, on pense généralement que c'est une machine toute puissante, qui peut décider et qui peut donc remplacer l'homme. En réalité, l'ordinateur est le nouvel esclave de l'entreprise. Produit de l'intelligence de l'homme, mû grâce aux programmes écrits par lui, cette machine est l'outil actuel le plus perfectionné au service des «cols blancs» de l'hôtel.

Non protégé par les syndicats et tour à tour réceptionniste, comptable ou analyste de gestion, il exécute des tâches routinières et répétitives qui doivent libérer l'homme pour des activités plus enrichissantes. A condition que celui-ci soit capable de redéfinir et de tenir son nouveau rôle à côté et au-dessus de la machine-qui-ne-pense pas. La coexistence harmonieuse de l'homme et de la machine doit permettre de revitaliser la créativité, soutenir l'effort de gestion et apporter une plus grande rentabilité.

## Clés de compréhension

L'ordinateur produit très rapidement l'information, sous la forme définie et au moment voulu. Mémoire fidèle au passé quantitatif de l'entreprise, de son présent et de son futur prévisible, il doit disposer, pour fonctionner:

- d'une **unité centrale** (c'est le «moteur» de l'ordinateur) qui comprend notamment la mémoire centrale dont la capacité est adaptée aux besoins de l'hôtel (une trop petite mémoire augmente défavorablement le temps de réponse devant les écrans; une trop grande mémoire diminue l'indice de rentabilité à cause d'un rapport coût/performance déséquilibré);
- d'au moins une **unité d'entrée** des données (exemple: le clavier), une **unité de stockage** (exemple: le disque magnétique) et une **unité de sortie** des résultats (exemples: l'écran et l'imprimante)
- de **programmes**. De «base» (dans tous les cas, compris dans la machine au moment de l'acquisition) ou d'«applications» (à acquérir «clé en main» sur le marché du logiciel ou «à la carte» par une société de services ou le service de programmation de l'hôtel), les programmes contiennent les ordres à exécuter par l'ordinateur. Exemples de programmes d'applications: réservations, salaires, comptabilité financière.

Parmi les ordinateurs, on distingue plusieurs catégories et plusieurs types de

- un certain compte-client, etc.). L'interaction sur l'écran permet d'obtenir l'information très rapidement, sans se déplacer;
- une **commande d'impression** (pour posséder une «trace» du traitement effectué. Exemples: copie du texte de l'écran, journal des écritures comptables

## Procédures simples à utiliser

Avant de pouvoir commencer à travailler, l'opérateur (le comptable par exemple) doit utiliser la **procédure d'accès** (apprise lors des cours de formation, elle se compose généralement d'un code numérique et d'un ou de plusieurs mots de passe) pour faire apparaître le **menu** sur l'écran. Ensemble des programmes à disposition (voir tableau 2), le menu permet de choisir facilement le programme qu'on va faire exécuter. Après envoi de la commande, apparaissent sur l'écran:

- un «masque», ensemble de questions et d'informations à l'intention de l'utilisateur et qui le guident pendant le travail à effectuer;
- un  **curseur clignotant**  qui souligne l'endroit où le travail est arrêté;
- des **contrôles de validité** (exemples: «La saisie est-elle correcte [oui/non?]; si non, «Quelle ligne est fautive?»);
- des **demandes de manipulations** (en cas de copie de sécurité par exemple).

## On-line, off-line, temps réel, temps différé

Lorsque l'ensemble de données du masque - ou un ensemble fini de données - est saisi, il est acheminé directement vers l'unité centrale de l'ordinateur (qui se trouve peut-être à 200 m du terminal) et ses données sont envoyées à l'écran de l'opérateur. On parle alors de **saisie on-line**. Ce type de saisie existe dans les cas suivants:

- lorsque chaque donnée doit être traitée immédiatement après avoir été introduite dans la machine;

enregistrées, rapport de limite de crédits des clients);

- une **copie de sécurité des fichiers** (c'est-à-dire copier un fichier d'un disque sur un autre disque qui sera utile en cas de panne. Exemple: copie du fichier de comptabilité financière après traitement journalier des paiements effectués).

Lorsque l'opérateur a été «reconnu» par l'ordinateur et que le programme a été choisi, le travail proprement dit peut commencer.

Prenez le cas de la saisie tout d'abord. Pour ce genre d'activité, l'opérateur utilise abondamment le masque. La saisie des données peut être:

- **manuelle**: l'opérateur introduit lui-même les données manuellement;
- **automatique**: les données sont déjà stockées sur un fichier magnétique. L'opérateur lance le programme de saisie automatique et l'ordinateur va chercher lui-même les données au bon endroit dans ses mémoires.

La saisie manuelle est un travail très répandu dans un hôtel et le restera probablement longtemps encore: dans les locaux de vente de restauration (avec une caisse-enregistreuse), au front-desk (avec un clavier-écran) notamment.

la cassette seront transportés par l'homme au centre de traitement où il sera lu en vue du traitement.

Comme déjà évoqué ci-dessus, les données saisies doivent être traitées:

- en **temps réel**: si le délai entre la saisie des données et l'interrogation du fichier est nul ou très faible, les données doivent être traitées immédiatement après la saisie afin de mettre à jour les fichiers concernés. Exemples: pour les dernières prestations consommées par le client lors du petit déjeuner (pour ne rien perdre), pour les réservations (pour avoir un tableau d'occupation à jour), pour les paiements du client. Le temps réel signifie qu'à l'échelle humaine, il n'y a pas de temps qui s'écoule à la montre entre l'envoi de la donnée saisie et le moment où le fichier concerné est à jour et peut livrer sur interrogation une information rapide, exacte et à jour;
- en **temps différé**: certaines données ne doivent pas être traitées immédiatement après la saisie car un certain temps est à disposition entre le moment où on saisit les données à un endroit dans l'hôtel et le moment où on doit présenter les résultats. Exemple: on peut stocker tous les données variables concernant tous les

employés de l'hôtel avant de les faire traiter en une seule fois, ce qui permettra d'utiliser l'ordinateur quand il est sous-employé par les applications qui demandent du temps réel.

Si le temps réel exige une liaison on-line, le temps différé peut être utilisé après une saisie on-line ou off-line.

Si l'on saisit des données pour les traiter ensuite, c'est en vue de produire de l'information sous forme quantitative (par le bilan, le compte pertes et profits, la main-courante, etc.), graphique et de textes. La sortie des résultats est donc l'aboutissement de tout le travail effectué: note pour le client, fiche salaire pour l'employé, contrôle budgétaire, ratios, etc. Ces résultats peuvent être demandés sur l'écran ou/et sur l'imprimante.

un bon programme de comptabilité financière doit permettre de sortir le journal de saisie des écritures comptables enregistrées avant de donner le feu vert pour le traitement (= la comptabilisation). Ce journal est lu pour repérer d'éventuelles erreurs.

La trace visible des comptes n'existant plus, on peut établir quand on le désire aussi bien la fiche de compte sur l'écran que sur l'imprimante. Après le traitement, un journal des mouvements comptables est automatiquement imprimé.

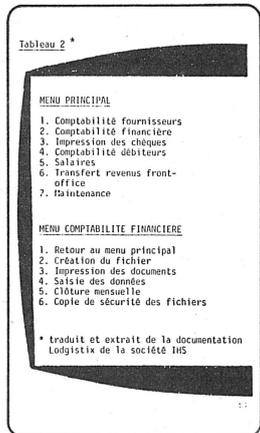
Le traitement et la sortie des résultats sont **automatiques**: sur simple commande du programme sur le menu, l'ordinateur travaille tout seul et fournit en peu de temps le document demandé.

Les avantages principaux de l'utilisation d'un tel programme sont:

- diminution considérable des **sources d'erreurs** pour diverses raisons;
- **facilité** considérable de tenue de la comptabilité grâce au menu, aux masques, aux questions de contrôle notamment;
- **vue d'ensemble de la gestion** à tous les niveaux, et cela bien plus rapidement et plus facilement qu'avec d'autres matériels, lorsqu'on travaille en gestion intégrée (une donnée saisie à un endroit met à jour plusieurs fichiers de nature différente automatiquement et en temps réel);
- **confidentialité** des chiffres plus forte: difficile en effet de pouvoir lire un disque magnétique!

● à tout moment et très rapidement, l'information peut venir à l'utilisateur aussi bien sur l'écran (ce qui **supprime du papier**) que sur l'imprimante;

● tout programme de comptabilité financière bien élaboré présente un certain nombre de **sécurités**. Exemples: impossibilité de mettre à zéro le solde d'un compte sauf si on passe d'abord une écriture de virement qui sera mémorisée et imprimée sur le journal des mouvements; calcul automatique des numéros d'applications, c'est-à-dire du numéro consécutif des opérations passées dans la comptabilité; mémorisation de toutes les écritures passées dans les comptes.



## La comptabilité financière

Avant l'utilisation du programme de comptabilité financière, il faut le paramétrer, c'est-à-dire remplir certains champs avec des données qui sont propres à l'hôtel-restaurant: introduire le plan de comptes, des libellés standard, prévoir les titres et la structure du bilan, du compte d'exploitation et du compte de Pertes et Profits, prévoir le découpage de la période d'enregistrement comptable (par mois, par trimestre, etc.) et du budget (budget annuel divisé par 12, budget selon la saison, etc.).

Lorsque le programme est paramétré, on peut commencer à l'utiliser... pour la saisie. Après avoir procédé aux travaux préparatoires à la saisie (numérotation, affectation, etc.), on peut créer le fichier «mouvement» à l'aide de toutes les opérations comptables saisies grâce au clavier. Au fur et à mesure de la saisie, on peut contrôler ou modifier après avoir rempli chaque masque correspondant à une saisie d'écriture.

Les saisies peuvent être simples ou multiples, les contreparties sont automatiques et la balance de vérification est permanente. Aucune fiche de compte n'est à manipuler puisque toutes les données sont mémorisées sur les records (= fiches magnétiques) dont le contenu pourra apparaître sur l'écran sur simple demande et en une fraction de seconde.

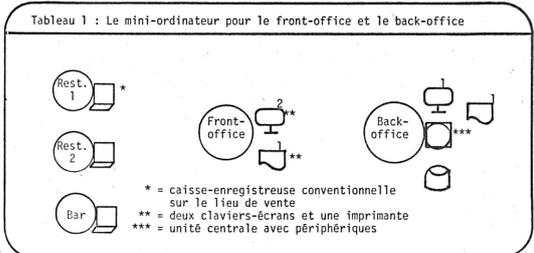
Lorsque la saisie prévue est terminée (c'est alors un ensemble fini de données),

## La réservation

Les programmes utilisés au **front-office** de l'hôtel sont complexes car ils doivent pouvoir représenter une foule de cas possibles. Traitées en temps réel après une saisie manuelle on-line, les données naissent à plusieurs endroits dans l'hôtel et peuvent concerner une grande quantité de fonctions (réservation pour individuels, pour groupes, etc.).

Pour la **réservation** proprement dite, on pourrait expliquer son utilisation sous forme littérale. Comme il est difficile de tout dire en si peu de place, on se limitera à examiner le tableau 3 afin d'avoir une idée de la logique de travail.

Il est évident qu'un tel exposé ne permet pas de tout démontrer ni de tout comprendre le fonctionnement de programmes sur ordinateur. Pour ce faire, on peut conseiller aux personnes intéressées de passer quelques heures sur un clavier-écran, aidées par une personne qui connaît particulièrement bien le sujet. C'est la **condition sine qua non** pour être à l'aise dans le dialogue avec les spécialistes de l'entreprise comme avec les vendeurs de logiciels.



machines. Dans cet article, on se limitera à examiner le fonctionnement du **mini-ordinateur** qui permet de travailler: (voir tableau 1)

- à plusieurs endroits de l'hôtel (front-office, back-office, house-keeping, etc.)
- avec différents terminaux (claviers-écrans, imprimantes)
- avec différents programmes d'applications, utilisés simultanément ou séparément (exemple: utilisation du programme «réservations» au front-office en même temps que le programme «comptabilité financière» au back-office)

● donc, à plusieurs personnes de travailler avec l'ordinateur tout en ayant l'impression qu'il est à leur entière disposition (cette impression provient du décalage énorme entre la vitesse de travail de l'homme et celle de la machine).

Pour illustrer l'utilisation d'un ordinateur, on peut prendre un réceptionniste ou un comptable placé devant son terminal. Le travail à effectuer peut être:

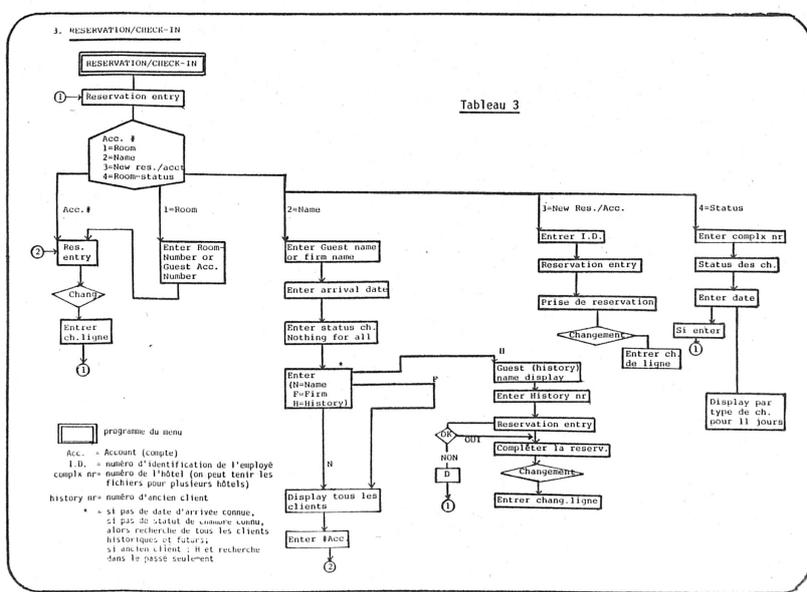
- une **saisie de données** (c'est-à-dire introduire des données dans la machine en vue de modifier les fichiers concernés. Exemples: nouvelle réservation, paiement de factures);
- une **commande de traitement** (c'est-à-dire le transfert de l'information saisie dans les fichiers définis par le programme utilisé);
- une **interrogation des fichiers** (pour connaître l'état des réservations pour une tranche prévisionnelle donnée, l'état

- lorsque la donnée ne doit pas être traitée immédiatement, mais il n'y a pas d'unité de stockage de données sur le lieu de saisie (on dispose seulement d'un clavier-écran);
- lorsqu'un ensemble fini de données saisi automatiquement sur le lieu de saisie est envoyé périodiquement vers l'unité centrale.

Exemples de saisies manuelles on-line:

- au **front-office**: saisie des bons téléphone, blanchisserie, etc., changement de prix (pour des amis) lors de la réservation, changement de la réservation (lors du check-in), «split» de la note au départ, notes non payées dans les locaux de vente de restauration (équipés ici de caisses-enregistreuses conventionnelles);
- au **back-office**: saisie des paiements de factures, des achats et des sorties de marchandises, des données variables salariales (heures supplémentaires, etc.).

Parfois, on dispose d'une unité de stockage sur le lieu de saisie: un floppy-disk ou une cassette sur lesquels on automatiquement (exemples: pour les salaires, les achats et sorties de marchandises) ou manuellement (exemples: le fichier d'une caisse-enregistreuse est transféré périodiquement sur son floppy). On parle alors de **saisie off-line** puisque le matériel de saisie n'est pas en communication directe avec l'unité centrale. Une fois rempli, le floppy-disk ou



Gesucht in Wintersaison 82/83 Bergrestaurant Strelapass Davos eine

**Kassiererin** (Selbstbedienung)  
**Küchen- und Officepersonal**

Verpflegung und Unterkunft im Hause. Gute Entlohnung. Nur Tagesbetrieb.

Offerten und Anfragen an:  
Familie Grossenbacher  
Bergrestaurant Strelapass  
7270 Davos Platz  
Telefon (083) 3 52 60

5928

**Restaurant Schatzalp** *Davos*

Für unseren lebhaften und anspruchsvollen Restaurationsbetrieb suchen wir für lange Wintersaison ausgewiesene, flinke

**Serviertöchter oder Kellner**

sehr guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit.



Schriftliche Bewerbungen mit Zeugnissen sind zu richten an:

Restaurant Schatzalp  
Herrn Hans Gamiel  
7270 Davos Platz  
Telefon (083) 3 58 35

5937

Für unser gemütliches Erstklass-Ferienhotel suchen wir auf die kommende Wintersaison (zirka 15. Dezember) freundliche, tüchtige

**Réceptionistin**

Haben Sie Freude, in einem jungen Team selbständig zu arbeiten, dann freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung.

**Panorama Sporthotel 6174 Sörenberg**

Dieter und Monika Schorno-von Moos  
Telefon (041) 78 16 66

6014

**GSTAAD**

**Parkhotel Reuteler**  
★★★★

Für unser Erstklasshaus suchen wir ab Mitte Dezember 1982 für Wintersaison eine sprachgewandte, selbständige

**Restorationstochter**

die Freude hätte, sich in unsere Bar einzuarbeiten und sie zu führen. Mithilfe im Grill-Room erwünscht.

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Foto sind zu richten an

Herrn A. Pedolin, Dir.  
Parkhotel Reuteler, 3780 Gstaad  
Telefon (030) 8 33 77

4970

**Hotel-Restaurant Rendez-vous 3860 Meiringen**  
(Bernser Oberland)

Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft freundliche

**Serviertochter**

Schichtbetrieb.

Offerten an  
Familie P. Jossen  
Telefon (036) 71 18 31

5911

**Gute Manuskripte helfen Fehler vermeiden!**

Gesucht per Mitte Oktober 1982

**ein Ausländerehepaar**

Küche/Etage  
nur mit Aufenthaltsbewilligung.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

E. + H. Droux  
Hotel Rössli  
8640 Rapperswil

5927



Möchten Sie in einer der modernsten Küchen der Ostschweiz arbeiten?  
Zur Ergänzung unserer Bädli-Crew suchen wir

- Küche:**  
— Chef de partie  
— Demi-chef de partie  
— Commis de cuisine  
— Pâtissier

- Bounty-Club:**  
— Bar-Kellner oder  
— Bar-Serviceangestellte  
Eintritt nach Übereinkunft.

Gerne erwarten wir Ihre geschätzte Bewerbung.

U. Hall, Hotel Bad Horn  
9326 Horn, Tel. 071 / 41 55 11

**IHR NAUTIK ROMANTIK BODENSEE SUBSEUFER HOTEL**  
Neuangelegtes Hotel mit 85 Betten, alle Zimmer mit Bad, Dusche, WC, Telefon, Radio, beheizbare Wägen, Platzheizung, Farb-TV und Monitor, Capri- und Ringelstein, Dampfbad, Wintergarten, Beauty-Studio, 2500 Pers. 1. Seminarzentrum, Terrasse, Seminare, Kiosk, Privatküche mit Gaststellplätze, Kolonnen für Selbstverköstigung, grosser Parkplatz. DAS BODENSEE FERIEHOTEL

Wir suchen für unser Erstklasshaus \*\*\*\*\* am Bodensee, zur Ergänzung unseres Teams

**Barmaid**

Wir bieten Ihnen:

- eine abwechslungsreiche Tätigkeit
- geregelte Arbeitszeit
- internationale Gästesicht
- sorgfältige Einführung durch unser Kader
- gute Sozialleistungen (Pensionskasse)

Fühlen Sie sich von kreativer und anspruchsvoller Tätigkeit angesprochen, wo gute Leistung und Mitgestaltung geschätzt wird, dann richten Sie Ihre Bewerbung an

Hotel Waldau, 9400 Rorschach  
Telefon 071-43 01 80, Telex 71 432

★★★★★



Das Hotel im malerisch gepflegten Park,  
10 Autominuten von St.Gallen

**Saas-Fee**

In unserem heimeligen Hotel und Spezialitätenrestaurant suchen wir für die Wintersaison noch folgendes Personal

- 2 Serviertöchter**  
**1 Barmaid**  
**1 Jungkoch**  
**1 Bursche oder Mädchen**

für Buffet/Kiosk

Nur Schweizer oder Ausländer mit Bewilligung C.

Senden Sie bitte Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an

Hotel Spezialitätenrestaurant Tenne \*\*\*\*\*  
Fam. Rudolf Lomatter  
3906 Saas Fee  
Telefon (028) 57 12 12

5996



Schweizer Jugend- und Bildungszentrum  
8840 Einsiedeln

In unser Zentrum mit je 100 Betten für Erwachsene und Jugendliche suchen wir

**Jungköchin oder Jungkoch**

evtl. Hilfsköchin  
Eintritt nach Vereinbarung.

Interessenten melden sich bei  
Lidwina Fetz  
SJBZ, 8840 Einsiedeln  
Telefon (055) 53 42 95

054 147.746.600



Hotel \*\*\*\*\*  
**Château Gütsch**  
6003 Luzern

Erstklasshaus mit 75 Betten, Bankett- und Seminarräume sowie A-la-carte-Restaurant, sucht ab sofort oder nach Übereinkunft zuverlässigen

**Nachtportier**

Haben Sie Freude am Kontakt mit internationaler Kundschaft, dann senden Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an die Direktion, P. Wallimann, Hotel Château Gütsch, Luzern, Telefon (041) 22 02 72.

Es können nur Schweizer oder Ausländer mit Bewilligung B berücksichtigt werden.

6028

**Restaurant Brauner Mutz Basel**

sucht per 1. 10. 1982 oder nach Übereinkunft

**Chef de service** (evtl. weiblich)

(Alter 25 bis 35 Jahre)

Unser lebhafter Betrieb verlangt gute Personalführung, Einsatzfreudigkeit sowie Betreuung der Gäste.

Ebenso suchen wir nach Übereinkunft

**Chef de partie**

(Saucier oder Entremetier)

5-Tage-Woche, entsprechendes Salär.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an

G. Meierhofer, Barfüsserplatz 10  
4051 Basel, Telefon (061) 25 33 69

5938

**Hotel Jungfrau 3822 Lauterbrunnen**

sucht für Wintersaison

**Alleinkoch/-köchin**

Geregelte Arbeitszeit und guter Verdienst.

Offerten bitte an H. Zwahlen, Telefon (036) 55 34 34.

5976

**Hotel Gornergrat 3920 Zermatt Dorf**

Für die kommende Wintersaison 1982/83 suchen wir noch folgende Mitarbeiter

**Commis de cuisine oder Jungkoch**

Anfragen mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an Direktion Hotel Gornergrat, Telefon (028) 67 10 27

5905

**Ich plane meine Karriere**

... und abonniere deshalb die **hotel + touristik revue**

Nur mit einem Abonnement bin ich sicher, jede aktuelle Brancheninformation zu lesen und kein wichtiges Inserat (und den Stellenanzeiger!) zu verpassen. Das kann sich für mein Vorwärtkommen nur als nützlich erweisen.

Name  
Strasse/Nr.  
Beruf/Firma  
PLZ/Ort

Ich möchte die hotel + touristik revue regelmässig erhalten, und bestelle deshalb mein Abonnement wie folgt:

Zahlungsweise: 1/2 Jahr  Fr. 53.-  Fr. 69.-  
1/2 Jahr  Fr. 38.-  Fr. 45.-  
1/2 Jahr  Fr. 27.-  Fr. 34.-

Bitte ausschneiden und einsenden an:  
hotel + touristik revue  
Postfach 2657, 3001 Bern



Bitte ausschneiden



6052 Hergiswil am Vierwaldstättersee



ASH-Hotel mit 90 Betten  
5 Automaten von Luzern  
Grill-Restaurant «Chupferpfanne»  
Konferenz- und Banketräume  
grosse See-Terrasse  
«Trychle-Bar»

Einmalig schön gelegenes Hotel-Restaurant, direkt am See, sucht in junges, dynamisches Team (Jahresstelle)

**Chef saucier/Sous-chef**

**Chefs de partie  
Commis de cuisine**

mit baldmöglichstem Eintritt oder nach Übereinkunft.  
Wir bieten sehr guten Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit, gut ausgestaute Sozialleistungen sowie freie Kost und Logis im Hause.

Gut ausgebildete Fachkräfte, die Freude am Beruf und einen lebhaften Betrieb haben, senden ihre Unterlagen bitte an die Direktion. Vielen Dank.

Hotel Belvedere, 6052 Hergiswil NW  
Telefon (041) 95 11 85

Hotel Restaurant 041 - 95 11 85



**Hotel City Chur**

sucht für die neue City-Bar

**Barmaid**

Mindestalter 22 Jahre, gute Umgangsformen.  
Geboten werden:  
Zeitgemässe Sozialleistungen, Arbeit in jungem, dynamischem Team, Kost und Logis im Hause.  
Eintritt nach Vereinbarung.  
Jahresstelle.

Offerten erbeten an  
Hotel City  
7000 Chur  
Telefon (081) 22 54 44  
Herrn Voneschen verlangen.

**hotel aarauerhof**

5000 Aarau, Bahnhofstr. 68  
☎ 084 24 55 27 Telex 63667



Grillroom: Herzogstube  
Cafe-Brasserie: Hopfenstube  
Dancing-Club: Happy Night  
Sale für Kongresse u. Bankette  
30 Betten in 67 Zimmern  
Parkgarage im Haus

Wir suchen per 1. Oktober oder nach Übereinkunft eine

**Réceptionistin(en)**

Haben Sie etwas Erfahrung sowie Freude mit internationalen Gästen, so sollten Sie sich noch heute mit uns in Verbindung setzen.

Ihr Anruf oder schriftliche Bewerbung würde uns sehr freuen.

Bitte Herrn J. Dubach verlangen.  
Telefon (064) 24 55 27

Der Tagungsort in **★★★★** der Zentralschweiz



HOTEL ALBULA  
TIEFENCASTEL/CH  
Familie Schnöllner, Tel. 081 71 11 21/22

Auf dem neu errichteten Bauernhof neben der Dorfschule (mit Hallenbad und Sportplatz) ist ab Dezember 1982 eine freundliche Wohnung bezugsbereit. Wir reservieren diese für unsere zukünftigen

**Chefkoch**

Er soll selbständig, zusammen mit einem Jungkoch und einer Hilfskraft, die Küche unseres 60-Betten-Hotels mit Restaurant betreiben. Der Arbeitsplatz ist einladend und zweckmässig gestaltet. Die Stelle ist ganzjährig zu besetzen und wird zeitgemäss entlohnt.

Interessenten wollen sich mit uns in Verbindung setzen.

Familie Schnöllner  
Hotel Albulatiefencastel  
Telefon (081) 71 11 21

**HESSER**

Unternehmensberatung für das Gastgewerbe

**Erstklassrestaurant in der Ostschweiz**

Ich suche für ein Restaurant mit klassischer Küche folgende erfahrene und ausgewiesene Mitarbeiter

- 1 Küchenchef eventl. tüchtigen Chef de Partie**
- 1 Commis de cuisine**
- 1 Serviertochter/Kellner**

Es handelt sich um ein gepflegtes Speiserestaurant in historischer Umgebung. Voraussetzungen sind Freude und Interesse am Beruf. Der Eintritt kann kurzfristig erfolgen und für eine zeitgemässe Entlohnung wird garantiert.

Wenn Sie die Stelle interessiert, erwarte ich gerne Ihre Bewerbungsunterlagen, welche absolut vertraulich behandelt werden.

Reorganisationsen · Analysen · Um- und Neubauten · Betriebsberatung  
Niederweg 39, 8907 Wettwil, Telefon 01/700 27 28



CEM  
CASPAR E. MANZ  
HOTELS & RESTAURANTS

Wir suchen nach Übereinkunft

**Chef de partie**

Sind Sie dynamisch, kreativ, einsatzfreudig? Wir bieten Ihnen den ausbaufähigen Posten, den Sie schon lange wünschen.

Auf Ihren Anruf freut sich  
Fräulein Bezzola  
CEM Hotels und Restaurants  
Morgartenstrasse 3  
8039 Zürich  
Telefon (01) 241 59 66

A-la-carte- wie Bankett-kundiger

**Küchenchef**

verheiratet, 29jährig, in ungekündigter Stellung, möchte sich auf 1983 (oder nach Übereinkunft) beruflich verändern. Bevorzugt werden

**Spital oder Altersheim**

Der Grund: Ich möchte nicht mehr jeden Abend bis 22 Uhr arbeiten.

Offerten unter Chiffre 80-64487 an Assa Schweizer Annoncen AG, 2501 Biel.

**Hotel-Restaurant Weisses Kreuz ★★★**

100 Betten  
3800 Interlaken

sucht

**Direktionsassistentin**

Eintritt Anfang Dezember

**Kochlehrling**

auf Frühjahr 1983

Offerten sind erbeten an:  
R. Bieri  
Telefon (036) 22 59 51

Wir, ein initiatives, junges Team, suchen per sofort oder nach Übereinkunft eine unternehmungslustige

**Serviertochter**

Hotel Restaurant Schöneegg,  
6052 Hergiswil/NW, Telefon  
(041) 95 12 51. Wir warten gespannt auf Ihren Anruf.

**RESTAURANT ZUM RATHAUS**

Rathausplatz 5, 3011 Bern. Tel. 031/226183  
Restaurant zum Rathaus sucht per 1. Oktober 82 oder nach Übereinkunft qualifizierte

**Buffettochter**

Schichtbetrieb, 5-Tage-Woche, guter Lohn zugesichert. Offerten unter Tel. (031) 22 61 83, Herrn Trieweller verlangen.

Zu vergeben

**Vertretung**

auf Provisionsbasis von Promotionsartikeln, an Damen und Herren, welche die Hotellerie und das Gastgewerbe besuchen.

Offerten an  
Electa, Postfach 143,  
4011 Basel

**Les Restaurants**

**Bar und Dancing**

**Bankettservice**

Für unser Stadrestaurant (A-la-carte-Service) suchen wir

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

Unsere Brigade flambiert, tranchiert und zerlegt ganze Hummer vor dem Gast (Flambier- und Tranchierkurs im Betrieb) und bietet einen guten A-la-carte-Service. Geregelte Arbeitszeit, 5-Tage-Woche, der Berufskennntnis entsprechender Verdienst sowie alle übrigen sozialen Leistungen. Schreiben oder telefonieren Sie uns.  
Casino Bern, Herrengasse 25, 3011 Bern, Tel. (031) 22 20 27

**CASINO BERN**

Mario Decurtins  
Tel. 031 22 20 27

**Gasthof zum Schützen  
5001 Aarau**

sucht

**Küchenchef**

- Sind Sie:**
- fachkundig
  - initiativ und kreativ
  - kostenbewusst
  - begeisterungsfähig
  - geschickt in der Personalführung
  - den Lehrlingen ein Vorbild
  - zirka 28-30 Jahre alt

**Wir sind:**

- ein vielseitiger Betrieb im Aarauer Schachen mit vier Köchen und drei Lehrlingen
- unser Angebot reich von der preisgünstigen Kantinenverpflegung über die abwechslungsreichen Restaurationsgerichte bis hin zum ausgesuchten Bankettservice.

- Wir bieten:**
- weitgehende Selbständigkeit
  - einen grosszügig und modern eingerichteten Arbeitsbereich
  - den Leistungen entsprechendes Salär
  - eine sichere Dauerstelle

Ihre Offerten richten Sie bitte an

Herrn W. Horisberger  
Meine Telefonnummer ist (064) 22 28 53

**Inserieren bringt Erfolg!**

**Restaurant Feriendorf**

**TSCHUGGEN**

Blatten-Belalp

Haben Sie den Saisonrummel grosser Stationen satt? Lieben Sie die Abgeschiedenheit und Stille einer verschnitten Landschaft? Dann gehören Sie zu den Mitarbeitern, die zu uns passen.

Zur Vervollständigung unseres kleinen, jungen Teams suchen wir für die diesjährige Wintersaison (13. Dezember 1982 bis 20. April 1983)

- 1 Commis de cuisine**
- 2 Kellner oder Serviertochter**
- 1 Chauffeur/Handwerker**  
(auf VW-Bus und Schneepflug)

**1 Verkäuferin**

für Lebensmittelgeschäft

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:

Feriendorf Tschuggen, 3901 Blatten-Belalp  
S. + R. Chanton-Langensand  
Telefon (028) 23 60 61



**SEEROSE** Der Landgasthof am Pfäffikersee

Wir suchen für unseren neueröffneten und modernst eingerichteten Landgasthof folgende Mitarbeiter:

- Jungkoch**
- Koch-Lehrling**
- Buffettochter (eventl. auch für Etage)**
- Serviertochter / Kellner (auch Aushilfen)**

Die Seerose ist ein regionaler Anziehungspunkt und liegt in der Nähe von Zürich und Winterthur. Neben 30 Hotelbetten gibt es eine grosse, vielseitige Restauration (Spezialitätenrestaurant, Dorfbeiz, Bankett-räumlichkeiten). Wir stellen uns aufgestellte Mitarbeiter vor und bieten gute Entlohnung in einem angenehmen Arbeitsklima. Wenn Sie mit Ihren Kenntnissen, viel Freude und Einsatz zu einem gelungenen Start der Seerose beitragen möchten, erwarten wir gerne Ihre Bewerbung oder Anruf.

Landgasthof Seerose, Direktion Hanspeter und Pia Hager  
Usterstrasse 39, 8330 Pfäffikon, Tel. 01 950 01 01



**Beim Bahnhof Brugg**

Für unseren lebhaften Stadtbetrieb suchen wir in Jahresstelle für sofort oder nach Übereinkunft

**Küchenchef**

Wir bieten eine anspruchsvolle Dauerstelle mit überdurchschnittlichem Salär, fortschrittlichen Sozialleistungen, sonntags frei.

Wir erwarten einen jungen, verantwortungsbewussten, einsatzfreudigen Küchenchef.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung mit den nötigen Unterlagen.

Telefon (056) 41 74 74  
Restaurant Gambrius, Neumarkt, 5200 Brugg



**Unser Küchenchef wird Küchen-  
direktor.**

Zu seiner Entlastung haben wir eine Jahresstelle geschaffen und suchen für die A-la-carte-Küche des

**Hotels Muralto**

einen jungen, initiativen

**Küchenchef**

der mit Begeisterung für anspruchsvolle Gäste kocht und dafür sorgt, dass auch seine Mitarbeiter gerne für sie kochen. Wenn Qualität Ihr oberstes Prinzip ist ... wenn Sie ständige Weiterbildung als Herausforderung betrachten ... wenn Sie im F + B-Bereich mitarbeiten und mitdenken wollen ...

... dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Feldpausch SA, Personalabteilung, 6600 Locarno



Auf kommende Wintersaison suchen wir für Restaurant Engiadina

**1 Serviertochter  
oder Kellner**

und

**1 Buffetburschen**

Eintritt 1. Dezember 1982

Für Skihütte Paradiso

**3 Serviertöchter  
oder Kellner**

und

**1 Buffet- und  
Küchenburschen**

Eintritt 15. Dezember 1982

Für Dancing Pony-Bar

**1 Chef de service/  
Aide du patron**

und

**2 Barmaids**

Eintritt 1. November 1982

Für alle Betriebe kommen nur Schweizer oder Ausländer mit Bewilligung B oder C in Frage.

Nur schriftliche Offerten mit Zeugniskopien erbeten an

A. Melcher, Restaurant Engiadina  
7500 St. Moritz

Renommiertes alkoholfreies Tea-Room/Restaurant (mit 40 Angestellten) im Herzen einer Ostschweizer Stadt sucht nach Übereinkunft

**Geschäftsführer/Stellvtr.**

mit Ehefrau.

Gute Entlohnung nebst Beteiligung wird geboten für zuverlässiges Paar.  
ER: Koch, evtl. Pâtissier  
SIE: für allgemeine Aufgaben im Hause, evtl. Serviceüberwachung.

Offerten sind zu richten mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 6108 an hotel revue, 3001 Bern.

**Gute Manuskripte  
helfen Fehler  
vermeiden!**



Welcher kontaktfreudige junge Herr mit guten Umgangsformen möchte gerne in unser Team eintreten?

Wir suchen per 1. 12. 1982 oder nach Vereinbarung einen

**Réceptionisten**

(D, E, F-Kenntnisse, NCR 42)

der bei uns seine bisherigen Kenntnisse erweitern möchte.

Wir bieten:

auf Wunsch Kost und Logis  
Jahresstelle  
5-Tage-Woche

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche oder telefonische Bewerbung (nur Schweizer oder Niederlassung C)

DOLDER GRAND HOTEL  
Personalabteilung  
Kurhausstrasse 65, 8032 Zürich  
Telefon (01) 251 62 31, Intern 619



Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstellung selbständiger

**Koch/Entremetier**

Wir bieten gute Entlohnung, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen oder telefonieren Sie uns, damit wir einen Besprechungstermin vereinbaren können.

Familie E. Müller-Conzett  
Telefon (071) 41 55 66

**Hotel Restaurant  
Schönegg  
3715 Adelboden**

Wir suchen für kommende Wintersaison (eventuell Jahresstelle) tüchtige

**Serviertochter  
oder Kellner**

(Anfänger können angelernt werden)

**Buffetochter oder -bursche  
Koch  
Jungkoch  
Mädchen**

für Zimmer und Lingerie

Auf Wunsch Kost und Logis im Hause.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an

Familie Thüler  
Telefon (033) 73 16 61

**Wo der Kunde noch König ist**

Erstklasshaus inmitten des Skigebietes von der Sonnenterrasse Riederalp, sucht zur Vervollständigung des Teams noch folgende Mitarbeiter

Réception: **Sekretärin**

vielseitige Tätigkeit, franz. und engl. erw.

Service: nette, freundliche

**Serviertochter oder  
Kellner** mit Serviceerfahrung

Küche: **Küchenchef**

für selbständiges Führen einer gepflegten Küche und damit der gute gastronomische Ruf unseres Hauses erhalten bleibt.

**Commis de cuisine**

Office: **evtl. Ehepaar**

auch zum Teil Mithilfe in der Küche

Gerne erwarten wir Ihren Anruf  
Hotel Riederhof, 3981 Riederalp  
Telefon (028) 27 22 77

**Spezialitätenrestaurant  
Reussbrücke  
5620 Bremgarten (Nähe Zürich)**

Wir sind ein mittelgrosser, modern eingerichteter Restaurationsbetrieb, spezialisiert auf Küche, d.h. gut essen!

Für die Mithilfe in Service und Küche suchen wir nach Übereinkunft

**Serviertochter  
Servicelehrtochter  
Kellner  
Kellnerlehrling  
Koch** (Chef de partie)

Auf Wunsch Kost und Logis im Hause, Ausländer nur mit Bewilligung B oder C.

Herr Blender orientiert Sie gerne über die guten Anstellungsbedingungen.

Telefon (057) 33 33 43

**HOTEL WELCOME INN** Restaurant **Stanzici**  
mit 200 Betten  
Schallendend erbaut  
Stanzikon, Amstutz, Toboggan  
Club, Club Bar, Konferenzraum

Gesucht per sofort

**Chef de partie - Tournant**

Spitzenlohn  
5-Tage-Woche  
Angenehmes Betriebsklima  
junge Brigade

Anfragen an:  
H. Wohlgemuth  
Telefon (01) 814 07 27

DAS INTERNATIONALE HOTEL AM FLUGHAFEN KLÖTLEN  
8307 Kloten/Flughafen, Tel. 01/814 07 27, Telex 54 653

**GASTHOF ROTISSERIE-LOUVEN ESCHLIKON**

Für unseren gepflegten, renommierten Landgasthof mit Rotisserie und Bankettsälen, suchen wir fachlich bestausgewiesenen

**Sous-chef oder  
Chef de partie**

Wir bieten Ihnen nebst selbständiger Arbeit und Verwirklichung Ihrer Ideen (Menügestaltung) auch einen hohen Lohn und auf Wunsch freundliches Zimmer und Kost im Hause.

Bitte telefonieren Sie uns:  
Telefon (073) 43 17 83 oder  
Telefon 43 10 37  
Hans Schildknecht  
Gasthof Löwen  
8360 Eschlikon/TG

Gesucht nach

**ZERMATT**

**HOTEL Mirabeau** ★★★★★

Hallenschwimmbad, Saunas, Fitness-Center, Massage, Tennisplatz, Restaurant-Bar, Sonnenterrasse

**Saucier  
Entremetier  
Saaltöchter/-kellner  
Saallehrtochter  
HOFA-Lehrling**

Lange Wintersaison mit grossen Sportmöglichkeiten. Wir sind ein junges Team und erwarten von Ihnen Freude am Beruf, Einsatz und Kreativität.

Bewerbung mit Foto und Zeugnissen sind bitte zu richten an:  
Hotel Mirabeau, 3920 Zermatt  
Telefon (028) 67 17 72

**Inserate in der  
hotel + touristik revue  
haben Erfolg!**

**Graubünden / Vals**

Wir suchen auf 15. Oktober oder nach Vereinbarung für lange Wintersaison freundliche

**Serviertochter**

in Restaurant mit kleinem Speisesaal.  
Sehr guter Verdienst.

Haben Sie Freude am selbständigen Arbeiten, dann erwarten wir Ihre baldige Anfrage.

Familie Berni Philipp  
Restaurant Edelweiss  
Kur- und Ferienort  
7132 Vals  
Telefon (086) 5 11 33



**HOTEL RESTAURANT DREI KOENIGE**

Für einen arbeitsreichen Winter mit Spezialitätenwochen, vielen kleinen und grossen Banketten, suchen wir in unser junges Team

**Serviceangestellte Buffetochter/-bursche**

Mit Erfahrung und Freude am Beruf.

Wir bieten Ihnen zeitgemässe Sozialleistungen, 5-Tage-Woche und Gratifikation.

Senden Sie uns Ihre Unterlagen oder rufen Sie an! Telefon (01) 784 81 11, Herr Gruber oder Herr Haessig verlangen.

P 44-004126  
Chüngengass 2, 8905 Richterswil, Tel. 01-784 81 11

**Hotel-Restaurant Bellerive**  
3705 Faulensee/Spiez

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft für unseren gepflegten Restaurationsbetrieb

**Serviertöchter Jungkoch/Köchin**

sowie

**Töchter**

für Buffet, Zimmer und Lingerie.

Für das Frühjahr 1983 sind bei uns folgende Lehrstellen frei:

**Koch/Köchin Hotelfachassistentin Servicelehrtochter**

Offerten telefonisch an: Familie E. Bürki, Telefon (033) 54 37 74

**Internationaler Stellenmarkt · Marché international de l'emploi**

**The Peninsula Group**

(Hong Kong, Manila, Singapore, Bangkok, Beijing)

requires a

**maitre d'hôtel**

The Peninsula Group invites applications from candidates of a sound professional background and with several years experience in a similar position, possessing leadership qualities, and capable of motivating and training staff.

This position commands a remuneration package plus benefits which equates to high European standards.

Applications should be forwarded to us by airmail together with full details of curriculum vitae, copies of certificates and recent photograph to:

Group Personnel Manager  
The Peninsula Group,  
11/F  
Ocean Centre  
Hong Kong

6052

**Romantik Hotel Julen Zermatt**



Beliebtes Familienhotel im Chaletstil, gepflegtes Restaurant mit 60 Plätzen, gemütliches Stübli, 2 Bars.

Wir suchen noch folgende Mitarbeiter:

**Entremetier Commis de cuisine Kochlehrling Sekretärin-Praktikantin Restauranttochter**

(sehr gute Verdienstmöglichkeit)

**Serviertochter fürs Stübli Saaltöchter Zimmermädchen**

Senden Sie bitte Ihre Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen an

Romantik-Hotel Julen Paul Julen, Direktor 3920 Zermatt Telefon (028) 67 24 81

**Restaurant La Taverne Zermatt**

sucht für Mitte Dezember in Saisonstelle

**Jungkoch oder Köchin Serviertochter**

auf Mitte November.

Offerten mit Unterlagen sind erbeten an

Fam. Edi Petrig Restaurant La Taverne 3920 Zermatt Telefon (028) 67 19 68/66



Landhaus 8052 Zurich

**Chunnsch druus? Chum zu öis is Landhuus!**

Wir sind ein junges, aktives, verträgliches Team und suchen zur Verstärkung eine

**Hotelsekretärin**

(auch Anfängerin möglich) per 15. 10. 1982 oder nach Übereinkunft. Herr Voney gibt Ihnen gerne nähere Auskünfte.

**Dänk dra - lüt a!**

Hotel Restaurant Landhus Katzenbachstrasse 10 8052 Zurich Telefon (01) 301 33 10 Direkt bei der Tram-Endstation Nr. 14 «Seebach».

**Generaldirektor**

Für modernstes **Grossstadthotel** in bester Citylage in der Bundesrepublik Deutschland suchen wir den

Dieser in jeder Beziehung ausserordentliche und überdurchschnittlich dotierte Spitzenjob verlangt von erfolgreichen Kandidaten unter anderem:

- wirklich erstklassige Referenzen
- eine erfolgreiche Führung und Erfahrung in der Leitung von Grossstadthotels allerersten Ranges
- eine dynamische, unternehmerisch denkende, starke Persönlichkeit

Geboten wird:

- ein überdurchschnittliches Gehalt mit Erfolgsbeteiligung
- grosse Dienstwohnung (120 m<sup>2</sup>)
- ein auch für private Zwecke benützbarer Dienstwagen
- zusätzlich eine betriebliche Altersversorgung

Eintritt nach Vereinbarung.

Als Beauftragte des Verwaltungsrates garantieren wir Ihnen absolute Diskretion. Ihren Namen werden wir nur nach persönlicher Absprache und mit Ihrem Einverständnis unserem Mandanten weitergeben.

Senden Sie bitte Ihre Bewerbung mit Lebenslauf und Foto an die folgende Adresse

Herrn Dr. J. D. Pointet, Direktor Treuhand AG SHV Steinstrasse 21, CH-8036 Zurich.

**STELLENGESUCHE DEMANDES D'EMPLOIS**

**Junger Koch**

sucht in oder in der Nähe von Beckenried Stelle auf 15. Dezember.

Offerten unter Chiffre 5973 an hotel revue, 3001 Bern.

Française, 24 ans, suisse formation réception, cherche pour saison d'hiver emploi

**réception ou F & B assistant**

AEEH, anglais, allemand, espanol.

Mille A. Robert 11, rue du Lac F-69740 Genas

Bestausgewiesener, dynamischer

**Küchenchef**

sucht neuen Wirkungskreis in Jahresstelle (mittlere Brigade).

Schweizer, verheiratet mit Erfahrung in Lehrlingsausbildung.

Offerten unter Chiffre 6094 an hotel revue, 3001 Bern.

**STELLENGESUCHE DEMANDES D'EMPLOIS**

Libre immédiatement, souhaite trouver, après essai, collaboration active dans affaire hôtelière 1er ordre.

Qualification:

**aide du patron**

ou délégué-contrôleur de chaînes hôtelières.

Localisation:

préférence Suisse romande, France, Belgique, éventuellement outre-mer.

Disponible pour contact personnel sur place, test-examen, en Suisse, France, Belgique à mes frais.

Retraité industriel, 20 ans d'activité PDG en Suisse, Belgique, origine française, parfaite éducation, formation gestion générale administrative, commerciale, comptable, analyses-contrôles coûts, inventaires-stocks, rentabilité, relations extérieures, très bonnes santé, dynamique, 4 langues. Habitué des meilleures classes hôtelières en Europe et USA, peut juger la cuisine gastronomique, la présentation, les vins fins et grands crus. Peut assurer, maintenir, améliorer les qualités des services de tradition, l'accueil-réception clientèle. Références à disposition.

Faire offres sous chiffre 5714 à l'hôtel revue, 3001 Bern

Wintersaison 1982/83. In grösseren Hotelbetrieb, evtl. Jahresstelle, gesucht Posten für rückwärtige Dienste, im Bereich

**Hausdienst, Kellerbursche**

eventuell Mithilfe im Office. Schweizer, in allen Sparten durchaus bewandert. Gute Referenzen. Eintritt vorher möglich. Bitte Offerten unter Chiffre 6078 an hotel revue, 3001 Bern.

Restaurateur-Hotelier sucht selbständigen Arbeitsplatz als

**Gerant, Geschäftsführer**

in Hotel garni, Kantine oder ähnliches. Französische Schweiz bevorzugt. Offerten erbeten unter Chiffre 5868 an hotel revue, 3001 Bern.

Wichtig

Bitte Errechnungsdatum vorschreiben

Junger, sympathischer Mann, mit höherer kaufmännischer Ausbildung, Sprachen D, F, E, sucht für die Wintersaison 1982/83 Arbeit als

**Disc-Jockey Barkeeper Nachtportier** oder ähnliches.

Näheres unter Chiffre E-05-30073 an Publicitas, 3001 Bern.

23jährige, gutaussehende, charmante, kontaktfreudige

**Salzburgerin**

sucht neuen Wirkungskreis in Hotelgewerbe, Bar oder Tanzlokal. Offerten erbeten unter Chiffre 5844 an hotel revue, 3001 Bern.

Fachehepaar mit Wirt-Kurs (28 und 30 Jahr) sucht ab 1. Dezember Stellung als

**Geschäftsführer oder Kaderstelle**

Interessenten melden sich an P 36-110 590 Publicitas, Siders.

**Schützengarten 7320 Sargans**

Wir sind ein neues Speiserautaurant und suchen auf zirka 15. Oktober einen jungen, selbständigen

**Koch**

neben Chef. Wir führen eine gut bürgerliche Küche mit Spezialitäten und einem gepflegten Teilservice. Einem initiativen Mann bieten wir einen guten Lohn sowie die üblichen LGA-Leistungen. Bitte rufen Sie uns an, damit wir alles weitere besprechen können. Telefon (085) 2 33 39 Familie Schwitler

**WESTERN SALOON**

**Nachrestaurant**

Wir suchen auf den 1. oder 15. Oktober

**Kellner**

mit Kochkenntnissen, zur Betreuung unseres Grillis und Bedienung im Lokal.

Offerten erbeten an Sekretariat Clubs, R. Märkle, Hotel Spinne, 3818 Grindelwald

Wir suchen per 1. November 1982 in Jahresstelle freundliche

**Empfangssekretärin**

Gute Englischkenntnisse erforderlich.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an:

H. Haemmerli Hotel Bristol Stampfenbachstrasse 34 8035 Zurich Telefon (01) 47 07 00

**GASTHOF ROTISSERIE LÖWEN ESCHLIKON**

Wir sind ein gepflegter, renommierter Landgasthof und suchen zur Betreuung unserer anspruchsvollen Gäste qualifizierter(n)

**Serviceangestellte oder Kellner**

Wir bieten Ihnen nebst freundlichem Arbeitsklima, geregelte Arbeits- und Freizeit, hohe Entlohnung und auf Wunsch nettes Zimmer und Kost im Hause. Bitte telefonieren Sie uns:

Telefon (073) 43 17 83 oder Telefon 43 10 37 Hans Schildknecht Gasthof Löwen 8360 Eschlikon/TG

**STELLENGESUCHE DEMANDES D'EMPLOIS**

**LIEGENSCHAFTEN-MARKT · MARCHÉ IMMOBILIER**

**Réceptionniste**  
22jährige Schweizerin sucht Stelle als  
in einem guten Hotel. Diplomabschluss der Hotelfachschule, Sprachen: D, E, F und Korrespondenz, gute Referenzen vorhanden. Bevorzugt den Kanton St. Gallen. Eintritt nach Vereinbarung. Offerten sind erbeten unter Chiffre 6098 an hotel revue, 3001 Bern.

**Réceptionniste und Serviceangestellte**  
Zwei Freundinnen 22/24 J., suchen interessante Stelle in nettem Hotel  
Wir verfügen über gute Berufs- und Sprachkenntnisse D, F, I, E. Offerten unter Chiffre 6101 an hotel revue, 3001 Bern.

**Réceptionspraktikantin**  
21jähriges Mädchen mit abgeschlossener Hoflehre, sucht eine Stelle als  
in einem \*\*\*\*- oder \*\*\*\*\*-Hotel. Englisch, Deutsch, Französischkenntnisse in Wort und Schrift vorhanden. (Aufenthalte im entsprechenden Sprachgebiet.) Offerten sind zu richten an: Yvonne Gisin, Weinbergstrasse 38, 4102 Binningen. 6099

**Küchenchef, Alleinkoch**  
32 Jahre, mehrjährige Selbstständigkeit, Patissierkenntnisse vorhanden, sehr gute Referenzen, sauberes, rationelles, pflichtbewusstes Arbeiten gewohnt, kalkulationsicher und einsatzbereit, sucht Anstellung in Wintersportort. Ferienhotel, Familienhotel, Kleinhotel oder Pension bevorzugt. Angebote sind erbeten unter Chiffre 6096 an hotel revue, 3001 Bern.

**Wer gibt mir eine Chance?**  
Kellner, 23jährig, mit Handelsschulabschluss, sucht Stelle im administrativen Bereich (Buchhaltung, Personalwesen usw.). Mittelland bevorzugt.  
Angebote unter Chiffre 859 an hotel revue, 3001 Bern.

25jährige Holländerin mit sehr guten Englisch-, Französisch- und Deutschkenntnissen, die als Airstewardess und als Sekretärin längere Zeit gearbeitet hat und eine gute Ausbildung besitzt (dipl. Privatsekretärin, 1 Jahr Universität Lausanne, 1 Jahr Universität Freiburg i/Breisgau) sucht Stelle als

**Sekretärin**  
für die Wintersaison in Graubünden, wenn möglich Films oder Umgebung, in Hotel, Verkehrsbüro usw.  
Anna Alberta van Huystee  
Frédéric Hendrik Laan 42  
NL-2582 BD Den Haag 6075

**Versierter Kellner**  
(30 Jahre) Deutscher, sucht Saisonstelle im Raum Zürich, Restaurant, Cabaret bevorzugt, eventuell auch Barman. Arbeitsbewilligung müsste gestellt werden. Angebote an Peter Sanewytsch, Mittermayrstr. 29, 8000 München 40, Deutschland. 6081

**kreativen Job**  
VDHler, 35, ledig, sucht ausgesprochen  
Langjährige praktische Erfahrung an der Front und in der Planung.  
Offerten erbeten unter Chiffre 6051 an hotel revue, 3001 Bern.

**Aushilfsstelle für Oktober**  
Wir suchen für eine Mitarbeiterin (Portugiesin)  
für Zimmer, Lingerie, Buffet. Bewilligung vorhanden. Telefon ab abends 19.00 Uhr (033) 51 18 44 6047

**Touristikkaufrmann**  
Österreicherin, 21 Jahre, mit la Hotel- und Touristikausbildung, D, E, F in Wort und Schrift sowie Italienischkenntnissen, mit Restaurations- und Réceptionserfahrung, sucht für die kommende Wintersaison anspruchsvolle Stelle als **Réceptionniste oder (Anfangs-)Direktionsassistentin** in Schweizer Erstklassbetrieb. - Offerten erbeten unter Chiffre 6037 an hotel revue, 3001 Bern.

**Aide du patron**  
Junge Schweizerin, 30, mit langjähriger Serviceerfahrung und Personalführung sucht Jahresstelle als  
in mittleren, gepflegten Hotel- und Restaurantsbetrieb, Bevorzugte Region Bern/Thun.  
Eintritt nach Übereinkunft.  
Offerten unter Chiffre 6038 an hotel revue, 3001 Bern.

**Réceptionspraktikums-**  
20jährige Zürcherin mit eidg. Handelsdiplom und mit, durch Sprachaufenthalte vertiefte Sprachkenntnisse, sucht  
Stelle für kommende Wintersaison.  
Tel. (01) 251 45 52 6035

**1. Commis Saucier der Tournant**  
24jähriger Deutscher sucht Saisonstelle als  
in sehr gutem Hause in französischer Schweiz. Offerten unter Chiffre 6036 an hotel revue, 3001 Bern.

**Kellner**  
Spanier (30), mit guten Referenzen, Bewilligung A, sucht Stelle als  
für Wintersaison. Sprachen: D, F.  
Offerten unter Chiffre 5979 an hotel revue, 3001 Bern.

**Concierger-Logenmitarbeiter**  
Italiener, 17 Jahre in der Schweiz (Jahresbewilligung), sucht Stelle im Kanton Bern ab Oktober für zirka 1-2 Monate. Auch als Nachconcierge.  
Lorenzo Testolina, Hotel Eden, 3700 Spiez, Tel. (033) 54 11 54.

**Sekretärin/Réceptionniste (22)**  
mit Handelsdiplom, Sprachen D/E/F, sucht für die Wintersaison eine interessante, verantwortungsvolle Stelle in einem Hotel, vorzugsweise Davos, Arosa oder St. Moritz. Telefon (01) 201 65 65. P 25-303328

**Kaderstelle**  
Absolventin der Hotelfachschule (22) sucht  
für Wintersaison.  
Weitere Ausbildung: Konditor-Confiseur, Praxiserfahrung in Service und Küche.  
Offerten erbeten unter Chiffre 5972 an hotel revue, 3001 Bern.

**fille de buffet ou employée de maison**  
Jeune Valaisanne, bonnes notions d'allemand, cherche emploi comme  
dans tea-room ou petit hôtel. Prière d'écrire sous chiffre 5923 à l'hôtel revue, 3001 Bern.

**Koch 26 J. und Servierer**  
suchen für Wintersaison 1982 in Hotel oder Gastgewerbe Arbeit. Offerten an Andrea Posch, Bruno Mahler, Triesterstrasse 101/III, A-8020 Graz. 6010

Suisse, 36 ans, cherche poste à responsabilités,  
**direction ou sous-direction**  
expérience cuisine/direction, certificat capacité établissement important, de préférence région lémanique. Faire offres sous chiffre 5829 à l'hôtel revue, 3001 Bern.

**Hotelfachmann**  
Erfahrener  
25, D, E, F, sucht per November 1982 erweiterten Wirkungsbereich im F & B-Bereich oder als Direktionsassistent. Koch-, Kellner- und Hotelfachschulabschluss sowie Auslandsaufenthalt. Raum Bern bevorzugt. Ihre Offerten richten Sie bitte unter Chiffre 6100 an hotel revue, 3001 Bern.

**Réceptionsangestellte**  
(Anfängerin). Angenehme Umgangsformen. Offerten an: Chantal Schmidt, chemin du Grand Pré 10, 1066 Epalinges. 6097

**secrétaire ou réceptionniste**  
Jeune Suisse avec diplôme de commerce, expérience comme secrétaire, ayant des connaissances des langues A/A/F/I, cherche une place comme  
dans un hôtel dans la Suisse romande, pour la prochaine saison d'hiver. Veuillez faire vos offres à V. Wannier, Leisibachstr. 30, 6033 Buchrain/LU. P 25-31029

**Direktionsstelle**  
Erfahrener, bestausgewiesener Hotelier sucht  
(evtl. Direktionsheparaur) vorzugsweise im Tessin, aber nicht Bedingung.  
Offerten unter Chiffre 5954 an hotel revue, 3001 Bern.

**Chef de cuisine**  
excellentes références, cuisinier 1er force en cuisine nouvelle et traditionnelle. Bon gestionnaire. Cherche au plus vite possible poste à responsabilité dans hôtel ou restaurant avec brigade Région lémanique. Ecrire sous chiffre 6009 à l'hôtel revue, 3001 Bern.

**Gerantin, Aide du patron**  
Schweizerin, 50 Jahre jung, mit langjähriger Erfahrung im Hotelfach, sucht neue Aufgabe als  
oder im Empfang, evtl. auch Aushilfe. Vorzugsweise im Tessin. Certificato Tipi 1 vorhanden. Offerten unter Chiffre 5924 an hotel revue, 3001 Bern.

**Junger Kellner**  
19 Jahre, mit Saisonbewilligung, sucht Stelle für die Wintersaison. Offerten unter Chiffre 6012 an hotel revue, 3001 Bern.

**Gerant und/oder Geschäftsführer**  
Auf den 1. 11. 1982 Stelle als  
gesucht. Sechs Jahre Erfahrung in Bergrestaurant (60 Betten) BO. Fähigkeitsausweis. Gute Referenzen vorhanden. Offerten unter Chiffre 6107 an hotel revue, 3001 Bern.

**commis de rang**  
Jeune Portugais cherche place comme  
pour la saison d'hiver.  
Antonio M. J. Alves  
Hôtel Viking  
Armação de Pêra  
Algarve/Portugal  
P.18-321054  
**Inseratenschluss:**  
jeden Freitag, 11 Uhr!  
Inseratenschluss  
Jeden Freitag  
morgen 11 Uhr!

**Konkursamtliche Liegenschaftssteigerung**

Aus der Konkursmasse des Kaufmann Erwin, Buchegg, wird am Dienstag, dem 28. September 1982, um 14.30 Uhr im Gasthof «Bad» in Kyburg SO folgende Liegenschaft öffentlich versteigert:

**Grundbuch Kyburg-Buchegg Nr. 619 (NV 165)**

75 a 36 m<sup>2</sup> Buchegg  
GASTHOF «SCHLOSS BUCHEGG» Nr. 13, vers. 1980 für Fr. 234 500.- (100%)  
Speicher Nr. 79, vers. 1981 für Fr. 8700.-  
Konkursamtliche Schätzung (inkl. Zubehör) Fr. 1 126 816.30.

Der Zuschlag an der Steigerung erfolgt zum höchsten Angebot ohne Rücksicht auf die Höhe der konkursamtlichen Schätzung. Der Ersteigerer hat unmittelbar vor dem Zuschlag auf Anrechnung an den Zuschlagspreis eine Baranzahlung von Fr. 20 000.- zu leisten. Die Steigerungsbedingungen liegen vom 14. bis 24. September 1982 beim unterzeichneten Konkursamt zur Einsicht auf. Die Liegenschaft kann am Montag, dem 20. September, von 14.00 bis 17.00 Uhr besichtigt werden, oder nach spezieller Vereinbarung mit dem Konkursamt Bucheggberg, Telefon (065) 21 21 21, intern 379.

Konkursamt Bucheggberg, H. Beck, Notar P 37-145

**Berner Oberland**

**Hotel Bellevue, Axalp**

Zu vermieten  
1500 m ü. M. / mitten im Skigebiet  
- neuerstelltes Hotel mit allem Komfort  
- 2-Saison-Betrieb  
- 50 Betten  
- Restaurant, Bar, Sonnenterrasse  
- genügend Parkplätze  
Offerten erbeten an:  
Hotel Bellevue AG, Axalp  
z. H. Frau Bieri oder Frau Schmidt, Telefon (036) 51 15 21 6073

Für einen unserer Kunden suchen wir per 1. Dezember oder nach Übereinkunft einen

**Dancingbetrieb**  
zur Übernahme in  
- Kauf  
- Miete oder  
- Management  
Kontaktaufnahme durch:  
OBT Treuhand AG  
7000 Chur  
Tel. (091) 22 31 84  
(Herr Boner) 6018

**Dancing-Betrieb**  
Umstünde halber zu verkaufen  
in Bündner So-/Wilkurort  
- Dancing Nr. 1 am Platz  
- Ganzjahresbetrieb  
- zentrale Lage  
- rund 0,5 Mio Umsatz  
- extrem hohe Rendite

**kleineres Restaurant**  
Auch als erstklassige Kapitalanlage ohne eigene Aktivität möglich:  
- jetziges Top-Management wäre bereit, den Betrieb mit Erfolgsgarantie weiterzuführen  
- extrem hohe Kapitalverzinsung garantiert  
Interessenten melden sich bitte unter Chiffre 6019 an hotel revue, 3001 Bern.

**hôtél**  
Gut ausgewiesenes Wirtetamne sucht  
Couple cherche à acheter dans station des Alpes de Suisse romande  
(15-20 chambres) récent ou non. Toute proposition sera étudiée.  
Ecrire sous chiffre PV 305944 à Publicitas, 1002 Lausanne. P 03-354887

**B&H**  
A vendre  
**Les Brenets au Lac du Doubs**  
**hotel-restaurant**  
complètement rénové. 2 salles de classe unique dans la région de 22 places, resp. 44 places. Restaurant 30 places et carnet rustique avec 20 places, 12 chambres, grand parking, port privé. Bâtiment, place et jardin d'une surface de 2432 m<sup>2</sup>. Possibilité d'agrandissement, soit motel ou dancing.  
Situation Idéale - cuisine renommée. P 06-1165  
**BUCHER & HAURI AG**  
Immobilien Versicherungen  
CH-2502 Biel Mittelstrasse 3  
Telefon 032 41 14 16

Zu kaufen gesucht in zentraler Lage älteres, evtl. renovationsbedürftiges  
**Hotel/Restaurant**  
möglichst mit Umschwung.  
Kanton Bern und Tessin bevorzugt, evtl. grössere Ortschaft, resp. Kurort.  
Richten Sie Ihre Offerte bitte unter Chiffre 5818 an Hotel revue, 3001 Bern.

**Zu verkaufen**  
das bestbekannte  
**Hotel-Restaurant de la Truite in Péry-Reuchenette**  
mit seinen antiken Kunstgegenständen  
- Rôtisserie, zirka 45 Plätze  
- Burgunderstube, zirka 20 Plätze  
- Restaurant, zirka 50 Plätze  
- Konferenzzimmer, zirka 30 Plätze  
- Garten, zirka 40 Plätze  
- 12 Hotelzimmer mit 26 Betten  
Interessenten melden sich bitte unter Telefon (028) 52 11 01. 6543

**B&H**

In Biel zu verkaufen

**Projekt Hotel-Restaurant-Neubau**

- verkehrstechnisch sehr gute Lage
- sämtliche Bewilligungen vorhanden
- Finanzierung geregelt
- Baubeginn nach Vereinbarung

Das Projekt umfasst:  
 Restaurant: 36 Plätze, 2 Säle für total 68 Personen, grosse Gartenterrasse mit 32 Plätzen und Spielwiese.  
 Hotel: 6 Doppel- und 10 Einzelzimmer mit Dusche und Toilette bzw. Bad und Toilette. Attika als Wirtwohnung. Autoeinstellhalle für 8 PW sowie 20 Aussenparkplätze. Konzeptänderungen möglich.

Sämtliche Unterlagen und Auskünfte durch:

**BUCHER & HAURI AG**  
 Immobilien Versicherungen  
 CH-2502 Biel Mittelstrasse 3  
 Telefon 032 41 14 16

**Zu verpachten auf Anfang Jahr 1983 neueres Speiserestaurant**

mit schönen Räumlichkeiten, an guter Verkehrslage im FL, grosse Anzahl Parkplätze vorhanden.  
 Für bestausgewiesene Fachleute mit Fähigkeitsausweis gute Existenz

Anforderungen:  
 Sie: erfahrene Buffetedame mit Praxis im Büro  
 Er: sehr guter Küchenchef, mehrjährige Erfahrung in der Führung eines anspruchsvollen Restaurationsbetriebes.

Bewerbungen mit Fotos, Lebenslauf, Zeugnisabschriften und Referenzen unter Chiffre 13-505597 an Publicitas, 7001 Chur.

Restaurateur sucht

**Restaurant zu mieten**

Zirka 80 Plätze, in grösserer Agglomeration (auch Ausland).

Gerne erwarte ich Ihre Kontaktnahme unter Chiffre 5947 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu vermieten im Raum Dielsdorf/Baden schöner

**Landgasthof**

im Dorfkern gelegen. Restaurant 60 Sitzplätze, Sali 30 Sitzplätze, Sonnenterrasse 20 Sitzplätze, Wirtwohnung und Gästezimmer, grosser, eigener Parkplatz für 50 PW. Offerten unter Chiffre 44-93575 an Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

Initiatives, erfahrenes Hotel-Ehepaar sucht in Miele oder Kauf auf Winter 1984

**Hotel-Restaurant**

evtl. Hotel garni  
 Zweisaisonbetrieb  
 Wallis oder Berner Oberland bevorzugt.

Offerten sind zu richten unter Chiffre 6024 an hotel revue, 3001 Bern.

Zu verkaufen

**Hotelliegenschaft**

an einzig schöner Lage auf autofreier Sonnenterrasse im Glarnerland.

Renommiertes Hotel mit 110 Betten, Saal 150/200 Personen, Restaurant 100 Plätze, Sonnenterrasse 120 Pl., Taverne 60 Pl., Hotel-Halle 50 Pl., Bar 40 Pl. Winter- und Sommerbetrieb.

Anfragen erbeten unter Chiffre 5930 an hotel revue, 3001 Bern.

Zu verkaufen in Yverdon, in der Nähe vom Bahnhof und dem Zentrum

**Gebäude mit Café-Restaurant - Hotel**

Nebengebäude. Grosser Parkplatz in der Nähe. Fr. 550 000.-.

Banque Piguet & Cie, service immobilier, 1400 Yverdon, Tel. (024) 23 12 61, int. 48.

**Zu verkaufen auf 1. November 1982 oder nach Übereinkunft in der Luzerner Landschaft in aufstrebender und schön gelegener Gemeinde, ein prächtiger Gasthof**

mit diversen Gasträumen, gut frequentiertem Saal, leistungsfähiger Küche, Gästezimmer, grossem Parkplatz. Das Gebäude ist in einwandfreiem Zustand. Umsatzstarker Betrieb. An Zahlung werden evtl. Immobilien genommen.

Nur ernsthafte und kapitalkräftige Selbstkäufer erwünscht. Keine Vermittler. Auskunft erhältlich unter Chiffre 25-514 174, Publicitas, 6002 Luzern.

A remettre à Neuchâtel

**bar à café sans alcool**

Chiffre d'affaires très important, bénéfice net très important, peu de personnel nécessaire.

Faire offres sous chiffre 5966 à l'hotel revue, 3001 Berne.

**B&H**

Am Lac du Doubs, Neuenburger Jura

In Les Brenets zu verkaufen

**Hotel-Restaurant**

Total renoviert, 2 schöne, für die Region typische Speisesäle mit je 22 Sitzplätzen, Restaurant 30 Plätze und ein rustikales Carnotzet mit 20 Plätzen, modern eingerichtete Küche und Kühlanlagen, 12 Hotelzimmer, grosse Gartenwirtschaft mit Sicht auf den See. Parkplatz und Privathafen. Umschwendung total 2432 m<sup>2</sup>. Erweiterungsmöglichkeiten für Motel, Dancing usw.

Ideale Lage - Renommierte Küche

**BUCHER & HAURI AG**  
 Immobilien Versicherungen  
 CH-2502 Biel Mittelstrasse 3  
 Telefon 032 41 14 16

A remettre pour date à convenir dans le canton de Neuchâtel

**petit hôtel-restaurant**

bien situé au Val-de-Ruz, affaire en pleine expansion, très intéressante pour couple travailleur. Prix de remise et loyer à discuter.  
 Faire offres sous chiffre F 28-505046 à Publicitas, 2001 Neuchâtel, Treille 9.

Gesucht von Privat

**Restaurant, Tea-Room Hotel, Dancing**

Umsatzgrösse min. 0,9 bis 1 Mio. Städte Bern, Freiburg, Thun. Grösseres Eigenkapital vorhanden. Absolute Diskretion Bedingung. Offerten erbeten unter Chiffre Y-05-30067 an Publicitas, 3001 Bern.

Gesucht in Miete, Pacht auf Frühjahr 1983 oder nach Übereinkunft

**Kleinhotel Hotel garni Tea-Room Kantine**

Bern und Umgebung oder Kanton Bern.  
 Fähigkeitsausweis und praktische Erfahrung vorhanden.

Offerten unter Chiffre 5846 an hotel revue, 3001 Bern.

Zu verkaufen

**Hotel-Restaurationsbetrieb**

6 Hotelzimmer, 120 Sitzplätze im Restaurant, sehr schöne Lage, in der Nähe eines gut frequentierten Winter- und Sommersportortes im westlichen Berner Oberland. Notwendige Eigenmittel zirka Fr. 360 000.-.

Auskunft und Besichtigung

**wedmes VERWALTUNGEN** 3753 Oey-Dämtingen  
 Tel. 033 81 26 71 / 72

Zu verkaufen in Vorort von Basel an Hauptstrasse

**Wohn- und Geschäftsliegenschaft**

mit Hotel, Restaurant, Ladengeschäften und Mietwohnungen, in nächster Nähe einer Tramhaltestelle. Verkaufspreis Fr. 3 200 000.-.

Offerten von Selbstinteressenten unter Chiffre ofa 4057 A, Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 4002 Basel.

Zu verkaufen von Privat, ausgezeichnetes Geschäft, am Ufer des Murtensees

**Lokal (16 Jahre alt) Buvette-Restaurant-Laden**

150 Plätze, mit Terrasse. Unverbaubare Sicht. Sehr guter Ertrag möglich. Ideal für Koch-Ehepaar.

Offerten unter Chiffre 17-31266 an Publicitas, 1701 Freiburg (keine Agentur).

Im Stadtzentrum von Yverdon-les-Bains zu verkaufen weitläufiges, komfortables

**Hotel-Restaurant**

Neues Mobiliar und Einrichtung. Fr. 2 000 000.-. Banque Piguet & Cie, service immobilier, 1400 Yverdon, Tel. (024) 23 12 61, int. 48.

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

**VERMISCHTES • DIVERS**

**Salon I. Tamara**

Stadthausstrasse 13.  
 Geöffnet: Mo-Fr 10-22 Uhr  
 Sa 10-20 Uhr  
 Tel. (041) 23 13 69 (Privat)

Occasion: A vendre

**mobiliere pour 9 chambres doubles**

litterie neuve.  
 Hôtel Central, Delémont  
 téléphone (066) 22 33 63

Zu verkaufen wegen Nichtgebrauchs

**1 Repa-Ausschankanlage**

Wie neu! Günstig mit 1 Jahr Garantie und Gratis-Montage.  
 Tel. (055) 27 38 78  
 Herrn Zehender verlangen.

**Schallplatten**

die nicht mehr im Handel erhältlich sind, aber auch die neuesten Schlager, fabrikneu, erhalten Sie preisgünstig durch uns. Fordern Sie kostenlos und unverbindlich Gratis-Katalog mit 20 000 Titeln an, am besten gleich. Postkarte genügt. Schweizer Direct-Service, Postfach 18, 1211 Genf 19

Für die Kauf-Restanzierung suchen wir Ihnen auch einer unserer Kunden

**Fr. 250 000.-**

Unterlagen können bei uns eingesehen werden.

Wegen Umbaus zu verkaufen

**Leintücher + Kissen-Duvet-Anzüge**

Brantschen-Imboden, Haus Rovy, 3921 Randa, Tel. (028) 67 37 34

Sofort oder nach Übereinkunft zu vermieten

**kleine Hotel-Pension**

in Beatenberg, Berner Oberland.  
 Anfragen unter Chiffre E 05-306623 an Publicitas, 3001 Bern.

A vendre sur le littoral neuchâtois

**belle propriété**

du début du siècle. Parc arborisé avec loggia, vue sur le lac et les alpes. Confort moderne, cachet, parfait état.  
 Convientrait parfaitement comme résidence pour personnes âgées.

Pour renseignements: Tel. (038) 24 16 84 (le matin)

Zu verkaufen in Cossonay-Stadt, Zentrum, Gebäude mit

**Café-Restaurant - Hotel**

Parkplatz, zugesicherte Kundschaft. Fr. 800 000.-.  
 Banque Piguet & Cie, service immobilier, 1400 Yverdon, Tel. (024) 23 12 61, int. 48.

**VERMISCHTES • DIVERS**

Wegen Umbaus zu verkaufen wir

**verschiedenes Hotelinventar:**

Wäsche (ohne Namen und ohne Signet), div. Restaurantstühle und Tische, zum Teil unbenutzte Tischwäsche mit Flamingosignet, Kochtöpfe, div., Chromstahl, Fleischmülbemaschine usw., Gästezimmer-Mobiliar samt Vorhängen.  
 Beschädigung zwischen 25. 9. und 2. 10. 1982.  
 Alles nur gegen Barzahlung und sofortige Abholung.

Hotel Horn  
 Famille Etienne  
 3800 Interlaken  
 Telefon (036) 22 92 92

Wegen Systemumstellung zu verkaufen

**Ruf-Intromat**

el. Tastatur und Blatteinzug, revidiert, sowie

**Ruf-Practor**

mit Kugelkopf, Programme für Finanz- und Lohnbuchhaltung. Preise und Lieferung nach Vereinbarung. Interessenten melden sich bei Meierhofer-Treuhand AG, Bergstrasse 195, 8707 Uetikon am See, Telefon (01) 920 34 24.

Vielseitiges und gut präsentierendes

**DUO**

für Unterhaltung und Tanzmusik sucht Engagement über Silvester/Neujahr 1982/83 (zirka 1 Woche) in Wintersportgebiet.  
 Telefon (031) 86 20 05.

Einmalige Gelegenheit! Wegen Umbaus zu verkaufen massive

**Louis-XV-Polstermöbel**

Schweizer Fabrikat, zirka 50 Plätze, plus Kristall-Applique, aufteufbar in zirka 20 und 30 Plätze, bestens geeignet für Hotelinterieur oder Aufenthaltsraum.  
 Sich melden bei  
 R. Bücheli  
 Confiserie-Café Ritz, Basel  
 Tel. (061) 22 18 56/ 22 33 71

**Süss sucht salzig**

Schweizer Fabrikat, einer Linie von exquisiten Zutaten für Entremets, sucht Hersteller, Importeur oder Verkäufer von salzigen Zutaten fürs Gastgewerbe (Suppen, Senf, Essig usw.) zur gemeinsamen Bearbeitung des Marktes.

Interessenten melden sich unter Chiffre 25-51574 an Publicitas, Bahnhofstrasse, 6340 Schwyz.



**Hotelschule  
Lötscher**  
6356 Rigi Kaltbad  
Tel. (041) 83 15 53

Zu welchem Kurs dürfen wir Ihnen  
nähere Unterlagen senden?

- Réceptionskurs**  
17. Oktober bis 19. November 1982
- Food and Beverage Kurs**  
21. November bis 3. Dezember 1982
- Managementkurs**  
9. Januar bis 28. Januar 1983

Name: \_\_\_\_\_  
Adresse: \_\_\_\_\_

122

## Bar-Fachschule Kaltenbach

Inhaberin: M. Galmarini

Modernste Fachausbildung mit Diplom-  
Abschluss der ältesten und meistbe-  
suchten Fachschule der Schweiz.  
**Tages- und Abendkurse für Berufs- und  
Privatpersonen.** Frühzeitige Anmeldung  
von Vorteil. Kostenlose Stelleninformation.  
Weinbergstrasse 37, 8006 Zürich  
Tel. 01/47 47 91  
(3 Minuten vom Hauptbahnhof)

### Inserieren bringt Erfolg!

LITTLE SCHOOL OF ENGLISH & COMMERCE  
Claydon House, 107-109, Marine Parade  
WORTHING, Sussex, England



### Englisch-Intensivkurse für Hotel- angestellte

25. Okt.-17. Dez. 1982 (8 Wochen)  
Kursprogramm 1983 auf Anfrage.

£ 744.-

Dokumentation:  
Frau G. Wegmüller, Les Granges, 1261 Arzier  
Telefon (022) 66 23 32

P 18-002860

### Elektronische Datenverarbeitung - auch für Klein- und Mittelbetriebe des Gastgewerbes

In einer Epoche, in der die Anwendung moderner Füh-  
rungsmethoden - und -techniken immer selbstverständli-  
cher und somit preisgünstiger wird, wäre es falsch zu den-  
ken, dass die Einführung der elektronischen Datenverar-  
beitung nur für die anderen - d. h. für die Gross- und Ket-  
tenbetriebe interessant sei. Es ist deshalb unerlässlich,  
dass sich jeder Restaurateur und Hoteller über die neuesten  
Entwicklungen informiert, um seine Mitarbeiter auf die Me-  
thoden der nahen Zukunft vorbereiten zu können.  
Ein erster Schritt in dieser Richtung ist eine Grundausbil-  
dung in der die Probleme in einer allgemeinverständlichen  
Art behandelt werden.

Nach den Erfolgen, die mit den ersten Kursen erzielt worden  
sind, organisiert die Hotelfachschule Lausanne diesen  
Herbst

- den dritten Einführungskurs in die elektronische Daten-  
verarbeitung in der Hotellerie in deutscher Sprache in  
den Räumen des SHV in Bern, vom 19.-22. Okt-  
ober 1982.

Dieser Kurs vermittelt den Restaurateuren und Hoteliers  
und deren Kaderangestellten die Grundlagen der Daten-  
verarbeitungstechnik, informiert über die verschiedenen  
Anwendungsmöglichkeiten, Vorteile und Einschränkungen  
sowie über die Probleme der Einführung im Betrieb.

Die Parolen dieses Kurses sind: - entmythifizieren  
- popularisieren  
- informieren

Die Kursleiter sind bemüht, diese Zielsetzungen in enger  
Zusammenarbeit mit den Teilnehmern zu erreichen, indem  
die Kurse praxisnah gestaltet werden.  
Jeder Teilnehmer des EDV-Kurses wird die «Maschine» am  
Ende des Kurses selbst «entzaubern», indem er an Hand  
praktischer Übungen mit dem Computer erlebt, dass der  
Mensch jederzeit Herr über die Entscheidungsgewalt bleibt.

Weitere Informationen können bei der  
Hotelfachschule Lausanne  
Département FPE  
1000 Lausanne 25  
Telefon (021) 91 64 01, oder 83  
Telex 24004 ehshh  
angefordert werden.



Unternehmensschulungskurs für das Gastgewerbe

### Vergessen Sie nicht

rechtzeitig an Ihre berufliche Zukunft zu denken!

Das Schweizerische Institut für Unternehmensschulung im  
Gewerbe (SIU), eine Selbsthilfeinstitution der gewerblichen  
Organisationen der Schweiz, bietet nicht nur Inhabern von  
Hotels, Motels, Restaurants, Tea-Rooms usw., sondern  
auch den leitenden Angestellten und anderen Kaderleuten  
- oder solchen, die es werden wollen - eine unternehmeri-  
sche Ausbildung, die dem neuesten Stand der Wissenschaft  
ebenso angepasst ist wie den Bedürfnissen der Praxis. Das  
«Diplom für Unternehmensführung SIU» wird anerkannt  
und angerechnet für die Prüfung zum dipl. Restaurateur.

Informieren Sie sich kostenlos und unverbindlich über die  
SIU-Unternehmensschulungskurse für das Gastgewerbe,  
die in der ganzen Schweiz im Oktober 1982 beginnen. Vor-  
gesehene Kursorte: Basel, Bern, Chur, Luzern, St. Gallen  
und Zürich.

Adresse: SIU, Postfach 2721, 3001 Bern, Telefon  
(031) 25 77 85.

SIU - das Institut mit der langjährigen Schulungserfahrung  
auch für das Gastgewerbe.



### Einführungskurs in die elektronische Datenverarbeitung in der Hotellerie

Dienstag, 19. Oktober, bis Freitag, 22. Oktober 1982  
Schweizerischer Hotelierverein  
Monbijoustrasse 130, 3000 Bern

#### Teilnehmer

Hotellers, Restaurateure, Direktoren von kleineren und  
mittleren Betrieben sowie Kader von Gesellschaften und  
Hotelketten.

#### Ziele

Dieser Kurs bietet Ihnen:

- eine Basis in der EDV, um die Möglichkeiten kennenzu-  
lernen
- eine Sensibilisierung und Information der verschiedenen  
Aspekte der EDV in einem Hotelbetrieb

#### Programm

- Grundlagen der EDV
- EDV-Anwendungsmöglichkeiten im Hotelbetrieb
- die Einführungsetappen einer EDV-Anlage in einem Un-  
ternehmen

#### Unterrichtsmethoden

Die Referenten werden theoretische Vorträge halten sowie  
konkrete Studien analysieren. Die praktischen Übungen mit  
dem Computer werden in kleineren Gruppen durchgeführt.

#### Referenten

- Herr F. Graber, Inhaber der REBAG Treuhand- und Ber-  
atungsstelle für das Gastgewerbe AG in Zürich, Prüfungs-  
experte an der Hotelfachschule Lausanne
- Herr P. Anzole, Hotel Belvedere Davos, ehemals Mit-  
arbeiter im EDV-Departement der Hotelfachschule Lau-  
sanne, Mitarbeiter der Steigenberger Hotelgesellschaft  
Schweiz

#### Kursprache

Dieser Kurs wird in Deutsch gegeben.

#### Kosten

- Fr. 1050.- inbegriffen
- Kursgeld, Kursmaterial
- 4 Mittagessen und Kaffeepausen

Eine Reduktion von Fr. 100.- wird den Mitgliedern der As-  
sociation des Anciens Elèves de l'Ecole Hôtelière de Lau-  
sanne gewährt.

#### Unterkunft

Zu Lasten der Teilnehmer. Unterkunftsmöglichkeiten in Ho-  
tels der Umgebung.

#### Informationen

Um genauere Unterlagen zu erhalten, wollen Sie uns bitte  
untenstehenden Talon bis spätestens 4. Oktober 1982 an  
folgende Adresse zurücksenden.

Hotelfachschule Lausanne  
Département FPE/SPCI  
Postfach, 1000 Lausanne 25  
Le Chalet-à-Gobet  
Tel. (021) 91 64 01

#### TALON (SPCI)

Name (Frau, Fr., Herr): \_\_\_\_\_  
Unternehmen: \_\_\_\_\_  
Stellung: \_\_\_\_\_  
Adresse: \_\_\_\_\_  
Ort und Datum: \_\_\_\_\_  
Tel.: \_\_\_\_\_  
Unterschrift: \_\_\_\_\_

## Klares Angebot:



#### Sumazon plus

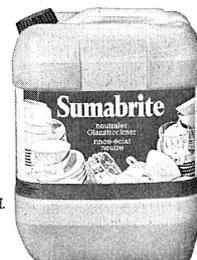
Granuliertes Abwaschmittel  
mit erhöhtem Chlorzusatz.  
Für alle Abwaschautomaten.  
Trommel mit Dosierbecher à 20 kg  
Plastiksack zum Nachfüllen à 20 kg  
Giftklasse 5

## Lever Geschirr-Reinigungsmittel



#### Sumazon liquid H

Flüssiges Abwaschmittel  
für Wasserhärten über 10° FH.  
Kanister à 30 kg  
Giftklasse 4



#### Sumabrite

Glanzreinigungsmittel.  
Für eine rasche Trocknung und  
streifen- und fleckenfreies  
Geschirr, auch bei  
schnellem Geschirrdurchlauf.  
Kanister à 10 kg und 25 kg  
Giftklasse 5

## für hygienisch sauberes Geschirr

Wir bieten die richtigen Systeme und Produkte  
für alle Maschinentypen. Unsere Spezialisten ar-  
beiten gerne die für Ihren Betrieb optimale Lösung  
aus. Ein dichtes Netz von Service-Kontaktstellen  
in der ganzen Schweiz gewährleistet einen  
schnellen Einsatz.

**Also Service und Beratung im Preis inbegriffen.**



Lever Industrie

A. Sutter AG, 9542 Münchwilen, Telefon 073/27 27 27

Mitarbeiter besser führen

Ausgangslage

Als leitender Mitarbeiter auf mittlerer und höherer Kaderstufe werden recht hohe Anforderungen von den verschiedensten Stellen an Sie gestellt. Nicht immer ist es einfach, den Erwartungen des Unternehmers und gleichzeitig auch denjenigen Ihrer Mitarbeiter gerecht zu werden. Resultate sollen in der gesetzten Frist erreicht und die Mitarbeiter daraufhin motiviert werden.

Kursziel

Der Teilnehmer erwirbt die Fähigkeit, Schwerpunkte in seinem Führungsbereich zu erkennen. Er trifft wirksame Massnahmen, um die Leistungsbereitschaft seiner Mitarbeiter zu erhöhen.

Kursinhalt

- Beweggründe menschlicher Arbeitsleistung
- Der Einfluss des persönlichen Führungsverhaltens auf die Arbeitsleistung und Zufriedenheit des Mitarbeiters
- Motivationstheorien und ihre Anwendungsmöglichkeiten
- Auftragserteilung und Kontrolle
- Organisatorische Führungsmittel
- Lernpsychologische Grundsätze für die Ausbildung am Arbeitsplatz

Teilnehmer

Mittleres und höheres Kader

Datum

21. bis 24. September 1982

Kursort

Hotel Solbad, Sigriswil

Kursleiter

Rudolf Bolliger, Abteilungsleiter SHV

Auskünfte

siehe Inserat «weitere Kurse»

Tische dekorieren

Ausgangslage

Blumen auf dem Tisch soll es nicht nur bei festlichen Anlässen geben. Blumen verleihen bei jeder Gelegenheit und zu jedem Zeitpunkt eine stimmungsvolle Atmosphäre.

Kursziel

In praktischer Arbeit lernen Sie Tische verschiedener Grössen und Formen dekorieren.

Kursinhalt

Unter Anleitung eines kompetenten und erfahrenen Fachmannes erstellen Sie Dekorationsstücke für Tische. Sie werden instruiert in den verschiedenen Techniken und lernen unterschiedliche Materialien kennen.

Teilnehmer

Blumenfreunde

Kursdatum

22. September 1982

Kursort

Hotel Zwysighof, Wettingen

Zeit

9.30 bis 17.00 Uhr

Kursleiter

Rudolf Bolliger, Abteilungsleiter, SHV Bern

Referent

Edwin Rohrer, Dekorationsatelier, Solothurn

Auskünfte

siehe Inserat «weitere Kurse»

Weitere Kurse Prochains cours

Einführung in die EDV

Der Kursteilnehmer erhält einen Überblick über die EDV und kennt:

- Die wichtigsten Begriffe der EDV
- Den Aufbau eines Computers in den Grundzügen
- Verschiedene Einsatzmöglichkeiten im Gastgewerbe

Kursdatum

21. Oktober 1982

Kursort

Bern

Erfolgreich verkaufen

Verkaufsgespräche erfolgreich führen und Kundenreklamationen behandeln.

Teil I:

- Richtig zuhören - besser verkaufen
- Die geheimen Wünsche des Kunden erkennen
- aktiv mithören
- Fragetechnik

Kursdaten

19. Oktober 1982 oder 26. Oktober 1982

Kursorte

Rüschlikon, bzw. Bern

Der Schlüssel zur besseren Küchenrendite

Die Absolventen des Kurses sollen in der Lage sein, ihren Küchenbetrieb nach wirtschaftlichen Gesichtspunkten zu führen.

Kursdatum

27./28. Oktober 1982

Kursort

Rüschlikon

Auskünfte:

Schweizer Hoteller-Verein Weiterbildung Postfach 2657, 3001 Bern Telefon (031) 46 18 81

Einsatz planen - Kosten sparen

Ausgangslage

Zugegeben, ganz ohne Improvisation geht es nicht. Die bessere Lösung allerdings finden Sie durch rechtzeitige Planung.

Kursziel

Sie lernen die Grundsätze einer erfolgreichen Personalplanung zu erläutern und ein geeignetes System in Ihrem Betrieb anzuwenden.

Kursinhalt

- Personalbemessung
- Personaleinsatz
- Personalbedarfsrechnung
- Wirtschaftlicher Personaleinsatz
- Hilfsmittel der Einsatzplanung
- Kennzahlen im Personalbereich

Teilnehmer

Mittleres und höheres Kader

Kursdaten

14. Oktober 1982

Kursort

Touring-Motel Bad Ragaz

Zeit

9.30-17.00 Uhr

Kursleiter

Rudolf Bolliger, Abteilungsleiter, SHV Bern

Referent

Walter Rohrer, Abteilungsleiter, SHV Bern

Auskünfte

siehe Inserat «weitere Kurse»

Planen und bauen Kurs SHV für Unternehmer

Ausgangslage

Jeder Hoteller und jeder Restaurateur muss sich früher oder später mit dem Problemkreis «Bauen» auseinandersetzen. Das Spektrum umfasst neben den eher unproblematischen Renovationsarbeiten, Gebäudesanierungen aus technischen und energiewirtschaftlichen Überlegungen, Umbau- und Erweiterungsbauten auch die komplexe und anspruchsvolle Aufgabe eines Hotelneubaus. Die dabei für den Bauherrn anfallenden Aufgaben können recht unterschiedlich sein, unterliegen aber alle den gleichen Ablauf- und Planungsgeheimnissen.

Kursziel

Der Teilnehmer erwirbt die Fähigkeit, die Sprache des Architekten zu verstehen, Pläne richtig zu interpretieren und einen Architektenauftrag klar und eindeutig zu formulieren. Er kann zudem die grossen Zusammenhänge bei einem komplexen Bauvorhaben richtig erkennen und eine Ablaufplanung anhand von Checklisten grob strukturieren.

Kursinhalt

- Hotelplanung
- allgemeine Planungsgrundlagen der Planungsabläufe im Hotelbau
- die kostengerechte Planung
- die Energiewahl als Planungs- und Kostenfaktor

Architektenauftrag

- der Architekt
- der SIA als Institution
- die SIA Normen
- die SIA Honorarordnung 102

Architekturzeichnung

- Einführung in die Plandarstellung
- Übungen im Lesen und Interpretieren von Bauplänen

Planungsmittel

- das Balkendiagramm
- der Netzplan

Ausführungspraxis

- Konstruktionsarten
- Installationssysteme
- Haustechnik

Teilnehmer

Unternehmer und deren Stellvertreter

Kursdatum

5./6. Oktober 1982

Kursort

Landgasthof Sternen, Muri bei Bern

Kursleitung

Beat Krippendorf, Abteilungsleiter, SHV Bern

Referent

Kobi Burkard, dipl. Architekt ETH/SIA, Bern

Auskünfte

siehe Inserat «weitere Kurse»

Jencik Software Engineering

Gottfried-Keller-Strasse 74, CH-8606 Greifensee/ZH Switzerland, Telefon (01) 940 50 58

30. 9. 1982: Jencik Software Engineering Kurzseminar

«EDV in der Hotellerie»

in Greifensee
29. 10. 1982 dito
25. 11. 1982 dito

Drucksachen

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

Handels- und Verkehrsschule Bern
Hotelsekretär/in

Ein abwechslungsreicher und vielseitiger Beruf in einer lebhaften Branche. Im Team des Hotelbetriebes kommen der Hotelsekretärin oder dem «sekretär» wichtige Aufgaben zu...

Registration form with fields for Name, Adresse, PLZ/Ort and a checkbox for 'Kursbeginn April/Oktober'.

Englisch in Kanada studieren Intensivkurse in Toronto

Auskunft - Beratung - Prospekte -
Anmeldung durch
Canadian Language Institute
CH-Sekr. Montana, Postfach 169
9400 Rorschach, Telefon (071) 41 05 61
P 33-03613

Advertisement for PAUL'S BAR- & SERVICE-FACHSCHULE featuring a logo and contact information for international and service courses.

Die anerkannte und leistungsstarke Fachschule bietet:

Individuelle, zielstrebige und verantwortungsbewusste Service-Stufenausbildung für die gepflegte Praxis im Hotel- und Gastgewerbe.

Kursleiter: Theo Blättler

Kursdokumentation, Spezialkursausweis, Gratisplatzierungshilfe.

Auskünfte: Schulprospekt und Kursprogramm erhalten Sie unverbindlich. Tel. (041) 44 69 55

BLÄTTLERS Spezialfachschule

- \*Grundschulung
\*\*Spezialkurse
Service 30. 8.-17. 9.
Bar\*\* 20. 9.-24. 9./18. 10.-22. 10.
Chef de bar\*\* 25. 10.-29. 10./29. 11.-3. 12.
Flambieren/Tranchieren\*\* 27. 9.-1. 10./8. 11.-12. 11.
Chef de service\*\* 1. 11.-5. 11./13. 12.-17. 12.
Weinseminar\*\* 4. 10.-8. 10.

6005 LUZERN Tribtschenstrasse 19

**Wochen-Digest**

**Weiter verschlechtert**

Die Betriebsrechnung der SBB schliesst für das erste Halbjahr 1982 mit einem Fehlbetrag von 78,8 Mio Franken ab. Vor einem Jahr war noch ein Überschuss von 9,6 Mio Franken erwirtschaftet worden. Die markante Verschlechterung ist eine Folge des um 10,2 Prozent gestiegenen Betriebsaufwands und eines Rückgangs um 2,5 Prozent im Güterverkehr, der durch die Zunahme des Personenverkehrs um 2,7 Prozent nicht aufge- wogen werden konnte.

**Neue Zinssenkungen**

Die Bankenkonvention von Zürich und Bern haben die Sätze für Baukredite und kommerzielle Kredite je um ein halbes Prozent ermässigt. Für Kredite gegen kurante Deckung werden nun 6 Prozent p. a. plus Kommission verlangt. Auf dem Platz Zürich ist eine Senkung der Zinsen auf gewerblich-industriellen Hypothekarkrediten um ein Viertelprozent in Vorbereitung.

Die Grossbanken haben ihre Zinsvergütungen auf Festgeldern nochmals ermässigt. Für Zwölfmonatsgelder werden neu nur noch 3/4 Prozent geboten.

**PTT und SBB wollen aufschlagen**

Der Voranschlag der PTT-Betriebe für 1983 rechnet nur noch mit einem Reingewinn von 90 Mio Franken, nach 188 Mio Franken im laufenden Jahr. Da der Kostendeckungsgrad im Postverkehr auf 80 Prozent absinken wird, müssen die Posttaxen spätestens am 1. Januar 1984 erhöht werden.

Die Schweizerischen Bundesbahnen wollen auf Neujahr 1983 die Personentaxen nochmals um zehn Prozent anheben. Ihre Finanzlage hat sich vor allem wegen des Rückgangs im Güterverkehr drastisch verschlechtert; für das zweite Jahr muss mit einem Defizit von rund einer Milliarde Franken gerechnet werden.

R. S.

**Bibliothek**

**Freiheit und ihre Schranken**

Mit dem Grundrecht der Handels- und Gewerbefreiheit auf der einen und der gesetzlich erfolgten Normierung des Gastwirtschaftsgewerbes durch die Kantone auf der anderen Seite sind die zwei wichtigen Bezugspunkte gegeben, die der Autor seiner Arbeit zugrunde legt. Die Abhandlung umfasst in einem ersten Teil als Ausgangspunkt eine Betrachtung der Handels- und Gewerbefreiheit, bevor in einem zweiten eine Bestandesaufnahme der durch die Bundesverfassung den Kantonen eingeräumten Beschränkungsbefugnisse vorgenommen wird. Im dritten und umfangreichsten Teil folgt dann die Analyse der heute in den einzelnen Kantonen bestehenden Rechtszustände bezüglich dieses Berufsgebietes. Behandelt werden insbesondere das gastgewerbliche Patent mit den zahlreichen Anforderungen an die Person, das Lokal und das Bedürfnis als Voraussetzungen für die Eröffnung eines Gastgewerbetriebes und die mannigfachen Polizeibestimm-

mungen zur Sicherstellung einer ordnungsgemässen Führung des Betriebes.

Dr. iur. **Marcel Mangsch**: Die Gastwirtschaftsgesetzgebung der Kantone im Verhältnis zur Handels- und Gewerbefreiheit. Verlag Stämpfli + Cie AG Bern, Fr. 52.-.

**Hotel-Management**

Ein praxisbezogener Wegweiser zum erfolgreichen Hotel-Management ist dieses Fachbuch, das von dem Internationalen Magazin für Hotellerie und Gastronomie, «Service Manager», neu aufgelegt wurde. Das Buch vermittelt für alle Bereiche des Gastgewerbes moderne Management-Technik zur Leistungssteigerung und Leistungsprüfung. Der Schwerpunkt liegt auf neuzeitlichen Kontrollinstrumenten mit vielfältigen Möglichkeiten der Kosteneinsparung und Produktivitätssteigerung. In dieser überarbeiteten Auflage werden die drei Bereiche Food & Beverage, Beherbergung und Verwaltung ausführlich behandelt. Untergliedert in 146 Unterabschnitte mit knapp 300 Stichwörtern. Über 100 Tabellen und Formeln, 20 Planungsbeispiele aus der Praxis, Kontrollfragen sowie 46 Zeichnungen und Gedankenflusspläne runden das Informationsangebot ab.

Management in Hotellerie und Gastronomie. Neuer Handels-Verlag.

**Theorie und Praxis im Kongresswesen**

Die Union des Associations Internationales (UAI) hat eine Bibliografie über Theorie und Praxis im Kongresswesen herausgegeben. Sie enthält mehr als 700 Titel von Büchern, Studien, Monographien und Artikeln, die sich mit Kongressorganisation und den damit verbundenen Problemen beschäftigen und in dreizehn Sprachen veröffentlicht werden. Ein Abschnitt ist der «Computer Conferencing/Teleconferencing» gewidmet, die heute den neuesten Stand der Technik repräsentiert und vielleicht schon morgen eine Alternative für die herkömmlichen Kongressmethoden darstellt.

Die Bibliografie ist zum Preis von Fr. 15.- bei der UAI, Rue aux Laines 1, B-1000 Brüssel (Belgien) erhältlich.

Scoprite il Mendrisiotto e Basso Ceresio  
Entdecken Sie das Mendrisiotto e Basso Ceresio  
Découvrez le Mendrisiotto e Basso Ceresio



Rassegna gastronomica  
Gastronomische Wochen  
1982 Semaines gastronomiques



Nicht weniger als 38 Hotels, Restaurants und Grotti beteiligen sich heuer an den Gastronomischen Wochen, welche das Ente Turistico del Mendrisiotto e Basso Ceresio in Zusammenarbeit mit Hotelier-Verein und Wirtverband vom 25. September bis 24. Oktober durchführt. Jeder Betrieb hat in dieser Zeit ein Spezialgericht auf der Karte. Ein Flugblatt macht das Publikum auf die Aktion aufmerksam, die in ihrem Umfang ihresgleichen sucht.

**Kalender • Calendrier**

**Messen Foires**

- 11.-26.9. Comptoir suisse, Lausanne
- 17.-26.9. Hoventa, Budapest
- 21.-26.9. IKOFA, München
- 7.-10.10. MITCAR, Paris
- 7.-17.10. OLMA, St. Gallen
- 8.-14.10. Salone Alimentazione dolciaria, Ancona
- 11.-14.10. IT+ME, Chicago
- 17.-25.10. EQUIP\* Hotel, Paris
- 23.-27.10. Interhoga Austria '82, Wien
- 23.10.-7.11. Eisenbahn - Vorbild und Modell, Basel
- 24.-28.10. HOGA '82, Frankfurt am Main
- 25.-29.10. ARTA, Association of Retail Travel Agents, Lausanne
- 26.-28.10. TTW, Montreux
- 29.10.-7.11. SNOW, Basel
- 1.-4.11. INFOTEL '82, Basel
- 2.-5.11. INTERFOOD '82, Göteborg
- 2.-7.11. Ferial, Zagreb
- 6.-10.11. Interbad '82, Düsseldorf
- 7.-15.11. WACA, Lissabon
- 8.-11.11. Gulf Travel Fair, Dubai
- 15.-20.11. SIAL, Paris
- 16.-21.11. TECHHOTEL, Genua
- 17.-23.11. BIBE, Genua
- 26.-28.11. Brussels Travel Fair, Brüssel
- 1.-5.12. World Travel Market, London

**1983**

- 10.-13.1. HORECAVA, Amsterdam
- 12.-15.1. Airtour-Suisse-Ferienmesse, Kursaal, Bern
- 12.-16.1. Vakantie, Utrecht
- 20.-23.1. IMA, Frankfurt
- 22.-30.1. CMT, Stuttgart
- 1.-6.2. FITUR, Madrid
- 3.-12.2. IRM Travel Market, Munich
- 5.-13.2. Caravan-Boot-Internationaler Reisemarkt, München
- 7.-11.2. ASEAN Tourism conference, Manila
- 13.-17.2. Saudifood, Riyadh
- 26.2.-6.3. Salon du camping et du caravaning, Palais de Beauville, Lausanne
- 5.-11.3. ITB, Berlin
- 5.-13.3. Salon international du tourisme et des vacances, Montreux
- 5.-23.3. Scandinavian Travel and Tourism Exhibition, Copenhagen
- 11.-16.3. InternorGA, Hamburg
- 19.-27.3. Salon des vacances, Bruxelles
- 16.-20.3. Internat. Reise- und Tourismusausstellung, Kopenhagen
- 27.-30.3. Gulf Travel Fair, Dubai
- 10.-14.4. THEMA, Kopenhagen
- 16.-25.4. Schweizer Mustermesse, Basel
- 22.-27.4. HOGAKA, Karlsruhe
- 1.-5.5. Canada Rendez-vous, Toronto
- 21.-25.5. TIA/DATO Pow Wow, Orlando
- 21.-26.9. IGAF, München
- 26.9.-2.10. HOGAROTEL, Barcelona
- 11.-14.10. RESTA XI, Malmö
- 15.-20.10. ANUGA - Weltmarkt für Ernährung - Consuma-gastronomie, Köln
- 16.-25.10. EQUIP\* Dairy, Paris
- 23.-27.10. Food and Dairy Expo, Chicago
- 23.-26.10. Swiss Travel Mart, Lugano
- 1.-3.11. TTW, Montreux
- 4.-13.11. SNOW, Basel
- 17.-23.11. IGEHO, Basel
- 27.11.-1.12. Horesca, Bruxelles

- 10.-16.10. ASTA World Congress, Miami
- 18.-20.10. RDA, München
- 23.-30.10. UFTAA, Annual Conference, Dubrovnik
- 24.-30.10. FUAUV, Dubrovnik (Yougoslavie)
- 27.-31.10. Internationaler IBTA-Kongress, Basel
- 21.-26.11. Congrès de l'UIAEEH, Barcelone
- 7.-12.11. SKAL, Manila
- 7.-12.11. ICCA-Kongress, Torremolinos
- 19.-23.11. FEVC, Nicosia
- 22.-24.11. DRV Congress, Nuremberg

**Generalversammlungen Assembles générales**

- 2.10. Ass. Anciens Institut Glion (AIEG), Praia da Rocha, Algarve, Portugal
- 5./6.10. IDEAL-Hotels Schweiz, Hotel Krone, Andermatt
- 20.10. SVZ, Vorstand, Yverdon oder Bern
- 22.-24.10. The Leading Hotels of the World, Stockholders meeting and General assembly, Venedig
- 29.-31.10. HSMA Swiss Chapter, Lausanne
- 12.11. VSKVD, Bern
- 18.-20.11. WATA, assemblée européenne, Montreux
- 19./20.11. Schweizerischer Reisebüro-Verband, Genf
- 19.-22.11. Europäische Vereinigung der Kongress-Städte, Zypern
- 26.11. ASK, Lausanne
- 1983
- 27.-29.1. HSMA European Conference, Wien
- 28.1. Seereisen-Komitee, Tessin
- 14./15.4. VSKVD, Zermatt
- 14./15.6. SHV, Delegiertenversammlung, Zermatt

**Workshops**

- 18.-20.10. RDA-Workshop, München
- 26.-28.10. Travel Trade Workshop, Montreux
- 10./11.12. Esco, Agentenmeeting, Saanenland
- 1983
- 4./5.1. Hotelplan Agententagung, Zürich
- 7.1. Hotelplan Agententagung, Welschland
- 11.1. Imholz-Agententagung, Zürich-Oerlikon
- 12.1. Interhome Agententagung, Zürich
- 20.1. Marti, Workshop Seereisen-Komitee, Lausanne
- 1./2.2. Kuoni Agententagung, Zürich
- 3.2. Seereisen-Komitee, Zürich
- 3.2. Kuoni Agententagung, Lausanne
- 10.-20.2. Seminaire Mondiale, Paris

Lisez et faites lire

**l'hôtel revue**

Le principal hebdomadaire suisse d'hôtellerie et de tourisme

Votre journal spécialisé!

**Kongresse Congrès**

- 12.-19.9. AIEST Kongress, Jugoslawien
- 23.-26.9. EUTO, Turku
- 3.-10.10. FIJET, Lisbonne
- 3.-8.10. AIH, Fort-de-France, Martinique

**Manifestations**

**La FIJET au Portugal**

La Fédération internationale des journalistes et écrivains du tourisme (FIJET) tiendra son congrès annuel au Portugal. à Lisbonne et sur la Costa Verde, au nord du pays, du 3 au 10 octobre 1982. En dehors des habituelles réunions organiques (comité directeur international et assemblée générale annuelle), chaque congrès FIJET est toujours l'occasion d'une moisson de reportages pour ses 200 délégués venant de près de 40 pays des cinq continents.

Le thème de travail du congrès à proprement parlé concernera les perspectives de la presse et de l'édition touristiques à travers le monde. Les rubriques tourisme changent, en effet, en même temps que le tourisme lui-même et que les moyens d'information évoluent, devant l'arrivée de la télématique touristique, de la mort de du consumérisme. Une commission sera par ailleurs consacrée à un aperçu de l'histoire de la presse touristique. R.L.

**Animation**

**La Fête des Vendanges de Lutry**

Pour sa 36e cuvée, la Fête des Vendanges de Lutry, qui se déroulera les 8, 9 et 10 octobre 1982, fera descendre dans la rue ses enfants et ses émousins du bonheur; celles que les jeunes auront imaginées et bâties dans le bois, la toile, le sagex. Elles seront exposées dans les vitrines des commerçants lutryens durant les trois jours que dureront les vendanges sans cueillettes... C'est encore à l'enseigne de la «Maison du Bonheur» que se déroulera le cortège du dimanche 10 octobre auquel participeront quelque 500 enfants, une dizaine de chars et 9 corps de musique.

Le bénéfice de la fête est traditionnellement consacré à une «maison du bonheur», la colonie de vacances de Lutry, situé aux Mosses; 130 enfants y ont séjourné l'été dernier. Un camp de ski y est d'ores et déjà prévu en février 1983, pendant la période des vacances scolaires.

Au chapitre des festivités enfantines de la Fête des Vendanges, on trouve également une innovation: le samedi après-midi se déroulera le premier Critérium Junior, organisé par la Pédale de Lutry; il réunira tout ce que la commune compte d'enfants à roues et à roulettes (vélo, patins et planches). Mais durant ces trois jours, leurs amis se seront pas oubliés!

**Au château de Morges**

**Le Musée suisse de la figurine**

L'aire sud du château de Morges abrite ces jours le nouveau Musée suisse de la figurine historique. Dans des vitrines ont été constitués une cinquantaine de dioramas, retraçant l'histoire de l'Antiquité à 1815. Grâce aux quelque 40 000 figurines de la collection Raoul Gérard et aux talents de tous ceux qui ont travaillé à la reconstitution historique et au décors de ces dioramas, la révolte des Aztèques, la cour d'Hamourabi, les Scythes ou les armées du Roi Bleu revivent pour le plaisir des visiteurs et pour la continuation de l'histoire.

Le Musée suisse de la figurine occupe 4 salles et 200 m<sup>2</sup> de surface, se compose d'un tour, de 20 vitrines et de 50 dioramas. sp

**Kalender • Calendrier**

**Kulinarische Wochen Actions gastronomiques**

- ab 3.7. Die Schweiz à la carte, La Cucagna, Disentis
- 1.30.9. Buffet de chasse, Restaurant Le Rive Droite, Genève
- 10.-19.9. Champagner-Wochen, Hotel La Perla, Agno
- 16.-25.9. Baden-Württemberg deckt den Tisch, Landgasthof Sternen, Muri
- 25.9.-24.10. Rassegna Gastronomica, Mendrisiotto e Basso Ceresio (38 partecipanti)
- 27.9.-15.10. Feurige Speisen aus Ungarn, Hotel Drachen, Basel
- 1983
- 2.-8.4. Croisière gastronomique, AZUR (Croisière Paquet)

**Pressekonferenzen Conférences de presse**

- 26.10. DZT, TTW Montreux
- 26.10. Wagons-Lits Tourisme, TTW, Montreux
- 27.10. Groupement des hôtels de tout premier rang de Suisse, TTW, Montreux
- 1983
- 10.1. Inholz, Sommerkatalog 1983, Zürich
- 12.1. Airtour Suisse SA, Kursaal, Bern (Deutschschweiz)
- 13.1. Interhome, Hotel Nova-Park, Zürich
- 13.1. Airtour Suisse SA, Kursaal, Bern (Franz. Schweiz)
- 25.1. Kuoni, Deutschschweiz, Tessin, Zürich
- 26.1. Kuoni, Westschweiz

**"FENNER HOTEL 2000"**



- Frontoffice
- Textverarbeitung
- Backoffice

Computer und Textsysteme von...

**FENNER**  
data systems

Fenner Elektronik AG, Data Systems  
Bühlstrasse 1, 8125 Zollikonberg  
Tel. 01/391 38 38, Sissach, Bern, Versoix