Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 91 (1982)
Heft: 38

Heft

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

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

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

Download PDF: 18.08.2025

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

hotel revue
touristik revue
touristique

Nr. 38 23. September 1982

Schweizer Hotel Revue
Erscheint jeden Donnerstag
91. Jahrgang

Revue suisse des Hôtels
Paraît tous les jeudis
91e année

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

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

Diese Woche
Cette semaine

Follow us . . .

. . . to Switzerland – dies die Losung der von den zehn «Städten nach Schweizer Art» herausgebrachten neuen Verkaufsbroschüre. Sie ist vorab für den amerikanischen Markt bestimmt und operiert deshalb mit festen Dollarpreisen. Nebst dem Basisarrangement preist der Prospekt insgesamt fünf vorbereitete Touren an, welche der Gast mit der Swiss Holiday Card oder Mietwagen bewältigen kann.

Mehr auf **Seite 3**

Zu wenig konkret

Am 2. Juli dieses Jahres hat der Walliser Grosse Rat in erster Lesung einem Dekret über die Schaffung einer kantonalen Touristikfachschule zugestimmt. Während über die Notwendigkeit einer solchen Bildungsstätte Einigkeit herrscht, gehen die Meinungen über Trägerschaft und Konzept der Schule stark auseinander. Lesen Sie unseren Bericht auf **Seite 5**

Pow Wow

Pow Wow ist der eigenwillige Name der alljährlich stattfindenden Messe für USA-Tourismus. Amerikanische Anbieter, in diesem Jahr in Las Vegas waren es rund 1800, treffen am Pow Wow auf die internationalen Reiseeinkäufer. Diese Kontaktbörse, von der Travel Industry Association of America (TIA) organisiert, ist die wohl bedeutendste Messe dieser Art. Lesen Sie unsere Berichte aus Las Vegas auf **Seiten 25/27/28**

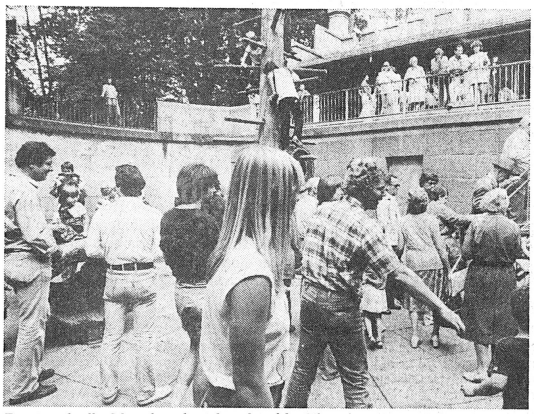
Service!

C'est une fort louable initiative qui vient de se concrétiser, à Genève, avec la création de la Gilde suisse des sommeliers. Il ne s'agit pas d'une amicale ou d'un nouvel ordre bachique, mais d'une association très structurée qui a décidé de se vouer à la valorisation des fonctions de la sommellerie, en Suisse romande d'abord, dans le reste du pays dès 1984. Notre compte-rendu du chapitre inaugural. **Page 13**

MITCAR 82

LeMITCAR82,Marchéinternational du tourisme en autocar, se déroulera à Paris au début octobre. Nous présentons aujourd'hui à nos lecteurs le programme de cette édition qui devrait confirmer la dimension européenne de ce salon spécialisé, unique manifestation de cette envergure sur le marché du tourisme en autocar. Un débat sera notamment consacré cette année à la classification des autocars au moyen d'étoiles. **Page 31**

Wenn wenig Kaffee getrunken wird, liegt es oft nicht an der Kundschaft, sondern an Ihrer
Kaffeemaschine!
LA CIMBALI
Vassalli & Moresi, 8050 Zürich
Tel. 01 - 302 64 65



Für einmal voller Menschen, die sich auch auf den Kletterbäumen tummelten, statt voller Bären, war am vergangenen Samstag der Berner Bärengraben. Grund für das ungewöhnliche Treiben: Der jetzige, vierte Standort des Berner Wappentiers feierte sein 125jähriges Bestehen mit einem Tag der offenen Tür – die für die Bären natürlich geschlossen blieb. (Keystone)

Une étude intéressante et prometteuse

Le Valais fait son marché

Lors de l'assemblée des présidents des sociétés de développement, l'Union valaisanne du tourisme, par la voix de son jeune et dynamique directeur, M. Firmin Fournier, a levé un voile sur les premiers résultats d'une enquête réalisée auprès de 300 hôtes suisses et étrangers en séjour en Valais dans le but de procéder à une meilleure approche du marché touristique.

Cette étude, dont les résultats définitifs seront communiqués ultérieurement, vise à la mise en œuvre d'une politique de marketing cohérente et solidement étayée et structurée. Les premières constatations présentent néanmoins suffisamment d'intérêt pour que nous en faisions état aujourd'hui déjà.

Un tourisme d'un bon niveau

Il apparaît ainsi que 58% des personnes interrogées appartiennent aux *classes de revenus supérieurs* (directeurs, cadres supérieurs, professions libérales), ce qui entraîne des conséquences quant au *produit* à offrir, au style de la *communication* (publicité, promotion, relations publiques) et surtout à la *qualité des services.*

D'autre part, 66% des hôtes viennent en Valais *en famille* (dont 58% avec des enfants). Ils le font, pour 56% du total, *en voiture,* ce qui incitera l'UVT à recommander la promotion d'un «Valais global», les touristes se déplaçant beaucoup, et par leurs propres moyens, à l'intérieur du canton. En outre, 38% des touristes vont en vacances dans cette région pour la *première fois;* 72% ont organisé *eux-mêmes* leurs vacances.

Vacances actives, individuelles et familiales

Indépendamment des conséquences qui seront à tirer pour chaque précision apportée par cette étude de marché, l'UVT dégage d'ores et déjà un certain nombre de considérations sur l'offre touristique qu'il convient de développer en Valais. Il s'agit d'abord d'une offre de vacances actives pour des gens séjournant soit individuellement, soit en couple ou en famille (pratiquement jamais en groupes) et s'intéressant à une région de montagne.

Motorisée dans sa grande majorité, avant tout citadine, cette clientèle cherche à satisfaire un *«besoin écologique»* fondamental de nature, de soleil et d'air alpestre. Des paysages contrastés, un climat sain (voire méditerranéen!) et des possibilités de promenades en tous genres devraient combler leur aspiration à la santé par le mouvement et l'effort physique.

«Le Valais, c'est l'anti-tourisme de masse, affirme M. Fournier. Les motivations de sa clientèle ont un caractère particulièrement individualiste.» Reste à mettre en place les outils promotionnels et publicitaires nécessaires et à fixer les marchés prioritaires; mentionnons à ce sujet que la Suisse, l'Allemagne, la France et le Benelux représentent plus de 90% de la clientèle valaisanne. Aussi l'UVT se propose-t-elle d'activer ces marchés, mais en particulier, dans les circonstances actuelles, la Suisse, l'Allemagne et la Hollande. Trois règles de base s'imposent: l'accent porté sur la promotion du *tourisme d'été,* la recherche de *nouveaux clients* et la *fidélisation* de la clientèle (6 à 8 clients sur 10 viennent en Valais sur recommandation d'hôtes saitsfaits).

«Nous devons nous adresser en priorité aux individuels, aux couples de 25 à 40 ans, aisés, avec enfants, disposant d'une voiture, soucieux de leur forme, recherchant le contact avec la nature, de tempérament individualiste, aimant aussi l'effort... sans toutefois vouloir réaliser des performances», explique M. Fournier, partisan de la mise en place d'une véritable stratégie publicitaire et promotionnelle, comme ses diverses initiatives tendent à le montrer. J. S.

Week-end du Jeûne fédéral au 63e Comptoir Suisse. (ASL)

Fremdarbeiterregelung 1983

Einmal mehr unbefriedigend

In einer gemeinsamen Eingabe haben der Schweizerische Fremdenverkehrsverband, der Schweizer Wirteverband und der Schweizer Hotelier-Verein am 23. Juli 1982 dem Bundesrat ihre Meinung betreffend die Bedürfnisse des gastgewerblichen Arbeitsmarktes dargelegt und realistische Vorschläge für die Ausgestaltung der Fremdarbeiterregelung 1983 unterbreitet. Die bundesrätlichen Vorschläge tragen einmal mehr den speziellen Verhältnissen des Gastgewerbes nicht Rechnung.

Wie bereits gemeldet, beabsichtigt der Bundesrat für 1983:

- Vorerst nur 50 Prozent der Kontingente für Jahresaufenthalter und Kurzaufenthalter freizugeben und je nach wirtschaftlicher Entwicklung im Frühjahr über weitere Kontingentsfreigaben zu befinden.
- Das Saisonnierkontingent von 110 000 beizubehalten, jedoch vorderhand erst 90 Prozent freizugeben.

Kleiner Spielraum

Dass diese Lösungsvorschläge im Hotellerie- und Gastwirtschaftsgewerbe nicht auf Zustimmung stossen würden, liegt auf der Hand. Anderseits finden die Gewerkschaften, dass die bundesrätliche Lösung viel zu weit gehe – sie verlangen eine massive Herabsetzung des Saisonnierkontingents und einen Verzicht auf Jahresaufenthalterkontingente. Es stimmt, dass es der Bundesrat in der gegenwärtigen Situation nicht leicht hat. Das ausserordentlich knappe, leider negative Abstimmungsergebnis vom Juni 1982 über das Ausländergesetz macht die Sache auch nicht leichter. Angesichts der verschlechterten Wirtschaftslage ist es auch für Nationalrat *Oehen* und seine Anhänger ein leichtes geworden, die Überfremdungsglocke zu ziehen, dem Schweizer Arbeiter den Teufel an die Wand zu malen und auf einen grossen Stimmenzuwachs bei den Nationalratswahlen 1983 zu hoffen. Alles schon einmal dagewesen.

Keine Massarbeit

Einmal mehr kann man sich im Bundeshaus nicht dazu bereit finden, eine massgeschneiderte Lösung vorzubereiten. Man will schlicht und einfach nicht zur Kenntnis nehmen, dass die Arbeitsmarktverhältnisse in Hotellerie und Gastwirtschaftsgewerbe nun einmal anders sind. Wir wehren uns dagegen, dass als Gründe für den nach wie vor bestehenden Arbeitskräftemangel der Einfachheit halber die angeblich unbefriedigenden Anstellungsbedingungen ins Feld geführt werden. Dabei kämpfen die Spitäler und Heime mit den gleichen Problemen, befinden sich jedoch, weil meist in öffentlicher Hand, am längeren Hebel als wir.

Der Tourismus mit seinen 250 000 Arbeitsplätzen hat sich in den vergangenen Jahren und auch in der jetzigen Abschwächungsphase der Wirtschaft als ausserordentlich krisenresistent, als konjunkturausgleichend erwiesen. Und ausgerechnet einem gutgehenden Wirtschaftszweig will man die Rahmenbedingungen noch einmal verschlechtern.

Bis heute ist es uns nicht gelungen, Arbeitslose für Tätigkeiten im Gastgewerbe zu gewinnen. Der Journalist, der in der «Schweizerischen Handelszeitung» am 19. August 1982 den Titel gesetzt hat: «Mechaniker müssen nicht Kellner werden», hat offensichtlich recht. Der Kanton Solothurn hat beispielsweise in den letzten Tagen vergeblich versucht, in seinem uhrenkrisengeschüttelten Land Arbeitslose für Tätigkeiten im Gastgewerbe zu finden – vergeblich!

Gegen Rechtsverwilderung

Der Bundesrat hat die Verbände aufgefordert, bei der Bekämpfung von Schwarzarbeit mitzuwirken. Die Arbeitgeberverbände sind eindeutig gegen Schwarzarbeit, sind gegen die Rechtsverwilderung. Mit der Bekämpfung der Schwarzarbeit wird jedoch nur ein Symptom angegangen, nicht jedoch nach Ursachen geforscht. Kontingentskürzungen für das Gastgewerbe haben automatisch eine Erhöhung der Schwarzarbeiterquote zur Folge. Dafür tragen nicht die Verbände die Schuld, sondern der Bundesrat.

Franz Dietrich

Inhalt • Sommaire

Hotellerie/SHV	2
Schweiz	3–5
Hotellerie	7
Ausland	8
Suisse	13–15
Etranger	16
touristik revue	**25–29**
revue touristique	**30/31**
Gastromarkt	37
Cuisine et marché	49
Index	52

Preiswerte ELEGANZ
1.90 2,4 dl
1.70 1,9 dl
1.60 1,4 dl
FRANCA
Buchecker
6002 Luzern 041 - 44 42 44

Hotelgruppen an einem Tisch

Zum zweiten Mal trafen sich Vertreter von Schweizer Hotelgruppen am Sitz des Schweizer Hotelier-Vereins, um über Fragen der Koordination und Zusammenarbeit mit dem SHV und der Schweizerischen Verkehrszentrale zu diskutieren.

Der von *Alberto Vonaesch,* Vizedirektor SHV, geleiteten Sitzung wohnten Vertreter der Hotelgruppen A.S.H., CEM, Groupement, Ideal, Katag/Eurotel, Prohotel, Sunstar, Welcome Chic und Zentra bei.

Ein erster Themenblock bildete die Manöverkritik der bisher von der Schweizerischen Verkehrszentrale veranstalteten Nationalen Werbereisen, dargeboten von *Peter Kuhn,* Chef Verkaufsförderung der SVZ. Hier war zu vernehmen, dass sich die Teilnahme der Schweizer Hotelgruppen insgesamt bewährt hat und dass auch künftig keine Begrenzung der zugelassenen Gruppen gemäss Kriterien SVZ/SHV stattfinden wird. Die SVZ soll prüfen, wie die Werbemöglichkeiten der Hotelgruppen auf Reisen im europäischen Raum verbessert werden können.

Schweizer Hotellerie an der ITB

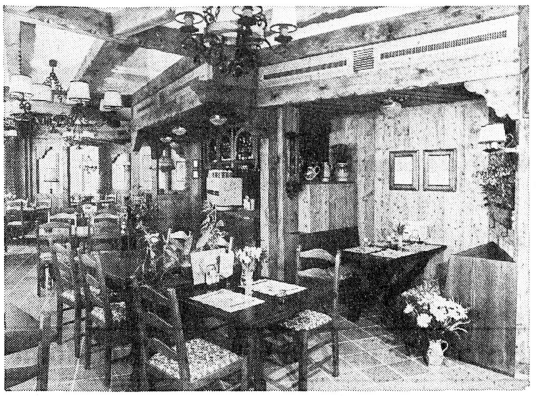
Werner Friedrich, Public Relations- und Marketingbeauftragter des SHV, stellte sodann die neue Formel der ITB-Beteiligung der Schweizer Hotellerie vor, wie sie im März 1983 erstmals angewendet werden soll. Wie in diesen Spalten berichtet, wird der SHV in unmittelbarer Nachbarschaft des Schweizer Pavillons eine gemeinsame Plattform für Hotelgruppen und Einzelhoteliers schaffen, um auf diese Weise ein geschlossenes Auftreten der Schweizer Qualitätshotellerie zu bewirken. Eine einlässliche Diskussion ergab die Bereitschaft zum Mitmachen, wenn auch Detailprobleme wie eine allseits befriedigende Kojenbelegung noch gelöst werden müssen. Die Bereitschaft, im Interesse einer geschlossenen Schweizer Präsenz gewisse Opfer zu bringen, war nicht überall in der gleichen Intensität zu spüren. Angeregt wurde die Schaffung eines für die Hoteliers reservierten Besprechungstisches im Schweizer Restaurant, dies eingedenk der bekannten Tatsache, dass die verfügbaren Plätze oftmals durch eher inaktive Schweizer Schlachtenbummler blockiert werden. Der SHV wird in Berlin einen Presseempfang veranstalten.

Swiss Travel Mart mit Incoming-Tag

Der im Oktober 1983 in Lugano stattfindende zweite Swiss Travel Mart wird erstmals, gleich am Anfang, auch einen Incoming-Tag umfassen, an dem sich die Schweizer Aussteller den Tour Specialists der Swissair, den SVZ-Agenturchefs und einzelnen Incoming-Reisebüros präsentieren können. Die Hotelgruppen werden im gleichen Rahmen wie am ersten STM in Interlaken zur Teilnahme aufgefordert; die Ausschreibung erfolgt Anfang November. Einzelhoteliers werden auch in Lugano nur im Rahmen ihrer Gruppierung oder ihres Verkehrsvereins zugelassen. Erstmals sollen auch ausländische Fachjournalisten eingeladen werden.

Künftig alljährlich

Zum permanent aktuellen Thema der gemeinsamen Adressbewirtschaftung wurde keine konkrete Lösung sichtbar. Einzelne Hotelgruppen sind im Begriff, ihr Adressmaterial elektronisch zu bewirtschaften. Die SVZ überlegt sich ihrerseits den Einsatz der EDV für diese Bereiche. Bevor hier Entscheide gefällt werden, sollen die Hotelgruppen noch einmal begrüsst werden. Nach einer kurzen Orientierung der Herren *Metger* und *Münger* über den Aufbau von Dial Switzerland – das Vorhaben soll Mitte/Ende November voll operabel sein – kam man überein, die Koordinationssitzungen künftig alljährlich durchzuführen. Man kann wohl davon ausgehen, dass regelmässige Kontakte zwischen den Hotelgruppen und ihrem Verbindungsglied zur SVZ nicht bloss wünschbar, sondern sehr nötig sind. GFK



Aus dem ehemaligen Restaurant Français im Hotel Bellevue Pilatus ist eine urgemütliche Taverne entstanden. Umgebaut wurde mit betriebseigenem Personal, dem es gelang, in einer 1800-Stunden-Leistung ungefähr 250 Quadratmeter Holztäfer und 15 Kubikmeter Holzbalken einzubauen. Auf der neuen Taverne-Karte finden sich kleine und grössere Köstlichkeiten aus dem Süden nebst einheimischen Spezialitäten.

Zürich: Mehr Geld für den Verkehrsverein

Eine ausserordentliche Generalversammlung des Zürcher Hotelier-Vereins hat noch längerer Diskussion beschlossen, für alle Hotelkategorien die Logiernachtstaxen ab 1. Juli 1982 um linear 10 Rappen zu erhöhen. Zusammengerechnet ergibt diese Mehrleistung der einzelnen Hotels für den Verkehrsverein Zürich (VVZ) jährlich einen zusätzlichen Betrag von rund 230 000 Fr.

Diese Beitragserhöhung soll für fünf Jahre Geltung haben. Dabei wird erwartet, dass bis auf weiteres am beschlossenen Personalstopp beim VVZ festgehalten wird, und dass sich auch die öffentliche Hand (Stadt und Kanton Zürich) sowie die andern Mitglieder des VVZ nicht vor höheren, teilweise teuerungsbedingten Beiträgen drücken.

Diese Anliegen sind um so berechtigter, als der Anteil am Budget des VVZ, der von der öffentlichen Hand erbracht wird, in den letzten Jahren kleiner geworden ist, und sowohl die Zahl der Mitglieder des VVZ als auch die Mitgliederbeiträge seit langem stagnieren. Demgegenüber sind die Leistungen der Hotellerie (Logiernachtsbeiträge, Reservationsgebühren, individuelle Mitgliederbeiträge und Sonderleistungen bei einzelnen Veranstaltungen) am gemischtwirtschaftlich geführten VVZ in den letzten Jahren anteilmässig laufend gestiegen.

Nun hat bekanntlich der Gemeinderat der Stadt Zürich, auf Antrag der Rechnungsprüfungskommission, leider eine Erhöhung des städtischen Beitrages ab 1. Januar 1983 um 100 000 Fr. abgelehnt. Diese Verweigerung des Teuerungsausgleiches an den VVZ – unveränderter Beitrag seit 1977 – ist um so erstaunlicher, als der Beitrag der Stadt Zürich am Budget VVZ innert zehn Jahren (1972/1982) von 25 auf 19 Prozent gesunken ist, und gleichzeitig die jährlichen Beiträge für 1982 an eine grosse Anzahl von subventionierten Institute zum Teil massiv erhöht wurden.

Es ist zu hoffen, dass der Gemeinderat der Stadt Zürich sich doch bald möglichst wieder der Nützlichkeit des Fremdenverkehrs, auch für die städtischen Finanzen, erinnert. Zürich nimmt aus dem Fremdenverkehr die Summe von rund 400 Millionen Franken im Jahr ein. Eine Gelegenheit würde sich 1983 bieten, wenn der VVZ als wirtschaftsfördernde Institution sein hunderjähriges Bestehen feiern kann. zhv

Franz Weber will Giessbach retten

Ein markanter Zeuge aus der goldenen Zeit des Tourismus soll erhalten bleiben. Der Präsident der Umweltorganisation Helvetia Nostra, Franz Weber, hat sich in die Kontroverse um das vom Abbruch bedrohte Parkhotel Giessbach am oberen Brienzersee eingeschaltet. Mit Hilfe einer Stiftung und einer gesamtschweizerischen Sammelaktion unter dem Motto «Giessbach dem Schweizervolk» hofft er, das 1874 erbaute Hotel zu erhalten und bereits nächstes Jahr wieder teilweise in Betrieb zu nehmen.

Mit seinen Türmchen und Giebeln ist es ein architektonisches Juwel, wo besonders um die Jahrhundertwende gekrönte Häupter und europäischer Hochadel standesgemäss abstiegen.

Das Hotel ist seit 1980 geschlossen. Die Gemeindeversammlung Brienz stimmte in der Folge einem Neubau im Oberländer Chaletstil und dem Abbruch des Parkhotels zu. Doch so weit soll es nun nicht kommen. Unter veränderten Gegebenheiten steht die Gemeinde voll hinter der Erhaltung. Die heutigen Besitzer *Erwin* und *Fritz Frey* sind bereit, das 22 Hektaren umfassende Gebiet mit allen Bauten (Parkhotel, Kurhaus, Drahtseilbahn, Schiffstation und anderes) der in Gründung begriffenen Stiftung «Giessbach dem Schweizervolk» für zwei Millionen Franken abzutreten. Dank einer Schenkung von einer Million sind es nicht drei Millionen. Für rund fünf Millionen sollen die Gebäude anschliessend stilgerecht renoviert werden. Es soll kein Luxushotel werden, sondern verschiedene Kategorien anbieten und ausserdem ein nationales Gesellschafts- und Kulturzentrum sein. Man erhofft sich zudem Impulse von einer Erhaltung, da sich das Hotel sinnvoll in das bestehende Angebot am Brienzersee mit Dampfbahn, Dampfschiff und Freilichtmuseum Ballenberg einordnen würde. Es wird etwa 100 Betten anbieten können. sda

Neue Ära im Luzerner Casino

Für die Verantwortlichen des Luzerner Casino-Kursaals – vor allem für Verwaltungsratspräsident Georg Bucher und für Direktor Vassily Tsakmaklis – ist ein lang ersehnter Wunsch in Erfüllung gegangen: Jetzt kann der Unterhaltungsbetrieb an der Luzerner Haldenstrasse auch ins Kongressgeschäft einsteigen.

Nach fünfmonatiger Umbauzeit wurde ein 426 Quadratmeter umfassender Kongresssaal erstellt, der auch in drei kleinere Säle unterteilt werden kann. Über ein dazwischengeschaltetes Foyer kann der Kongresssaal direkt mit dem «Chalet» – ein Unterhaltungszentrum mit Restaurant – verbunden werden.

Der neue Kongresssaal ist nicht nur zweckmässig, er ist auch festlich und, was für Luzern sehr wichtig ist, er ist mit den letzten technischen Errungenschaften in Sachen Medien- und Kommunikationstechnik ausgestattet. Der neue Saalkomplex eignet sich, so wurde an einem Pressegespräch betont, sowohl für Seminare und Sitzungen als auch für anspruchsvolle Ballveranstaltungen.

Lücke schliessen

Mit der Schaffung des neuen Kongresszentrums im Luzerner Casino wollte man eine Lücke schliessen. Allerdings soll das bestehende Kongressangebot im Verkehrshaus der Schweiz und im Kunst- und Kongresshaus beim Bahnhof nicht konkurrenziert werden. Der Neubau im Casino sei vielmehr als Ergänzung aufzufassen. Jetzt könne man Luzern noch besser verkaufen und dem Kongresstourismus gerechter werden.

Für den Luzerner Kursaalbetrieb geht es darum, eine ganzjährige Auslastung zu erreichen, was bis jetzt während der Wintermonate nur in beschränktem Masse möglich war. EE

FLEXIBLE EDV-LÖSUNG FÜR IHREN BETRIEB
HOTEL DSE COMPUTERSYSTEME ISOTEL 250
GOTTFRIED-KELLER-STRASSE 74
CH-8606 GREIFENSEE/SCHWEIZ
TELEFON (01) 940 50 58
VERLANGEN SIE UNTERLAGEN.

Buffet Basel SBB ist 75 Jahre alt

Das Bahnhof Buffet Basel, einer der grössten gastronomischen Betriebe der Schweiz, wird heuer 75 Jahre alt; Grund genug, um die früher auch schon durchgeführten «Tage der offenen Tür» wieder einmal zu veranstalten. Während dreier Tage kamen Baslerinnen und Basler zur Gelegenheit, einen Blick hinter die Kulissen eines «Riesen» im Gastgewerbe und in eine interessante Infrastruktur zu tun.

Was versteht wohl der Basler unter «Bahnhofbuffet»? Eine Gaststätte für Durchreisende, Ankommende und Wegfahrende? Ein Restaurant jedenfalls für Eilige, nichts für Gäste somit, die gern gepflegt sein wollen? Das ist freilich eine sehr oberflächliche Meinung, denn der Basler pflegt zu «seinem» Bahnhofbuffet eine recht enge Beziehung, vor allem die ältern Stammgäste, die hier ihren Aperoplatz beziehen.

220 Mitarbeiter

Aber auch sie haben oftmals keine Vorstellung, dass sich unter einem Dach nicht nur «das Buffet» erstreckt, sondern eine ganze Anzahl verschiedener strukturierter Restaurants und Gaststätten: Das «Fürstenzimmer», der «Pilatussaal», die «Brasserie», die «Baslerstube», «L'Escargot» und das «Buffet 1. Klasse», die beiden Kioske auf dem Perron oben und in der Unterführung drunten, die allein schon mehr Umsatz machen als die meisten Restaurants in Basel. Daran gliedern sich nun allerdings eine ganze Menge weiterer Betriebe, die der Gast nicht zu sehen bekommt.

Von den fast 220 Angestellten sind 15 noch im Lehrlingsverhältnis, ein Dutzend sind Stagiaires aus den Hotelfachschulen, die ihr Praktikum absolvieren – knapp die Hälfte sind Schweizer, der Rest rekrutiert sich aus 13 verschiedenen Nationen. Gegenwärtig werden auch fünf Serviceangestellte und eine Hotelfachassistentin ausgebildet.

Das Bahnhofbuffet ist zwar nicht ausschliesslich zum Essen da, man kann sich auch durchaus nur «nass» verpflegen: man schenkt immerhin pro Jahr mehr als eine Million Glas Bier und fast ebensoviel Mineralwässer, dazu ein paar tausend Liter Wein aus. Aber immerhin legen Buffetier *Emil Wartmann* und sein Direktor *René Zürcher* allergrössten Wert auf die gepflegte Küche, und es mag sehr anschaulich für die Gäste sein, wenn sie erfahren, dass jährlich in der Küche 18 Tonnen Rindfleisch, 26 Tonnen Schweinefleisch, 25 Tonnen Geflügel und einige weitere Tonnen Kalbfleisch, Fisch, Meeresfrüchte und Wild zubereitet werden. Oder über die kalte Küche 350 000 Eier, 110 000 Schinkensandwiches und ebenso viele Cervelats laufen.

«Zweite Basler Kunsthalle»

Das Basler Buffet kann auch durchaus ein Ort sein, an dem sich Kunstfreunde wohl fühlen können. Emil Wartmann ist selber ein grosser Sammler (und Förderer) zeitgenössischer Kunst und Künstler. So pinselt gegenwärtig der Solothurner *Diter Rot* zusammen mit einigen Kollegen hoch oben auf einem Gerüst in der «Brasserie» an einem Gemeinschaftswerk. fl

Caritas und Gastronomie

Wieder hat die Basler Tier- und Blumenzeichnerin *Hanni Bisang-Ruchti* ihre Bilder für einen wohltätigen Zweck zur Verfügung gestellt. Die Künstlerin, die auch gelernte Wirtin ist, konnte diesmal mit der Schützenhilfe des Direktors des Hotels International, *Rolf F. Gasteyger,* rechnen, der seine Räumlichkeiten unentgeltlich zur Verfügung gestellt und auch den Apero gestiftet hat. Der Reinerlös ging diesmal an ein Altersheim. Vor einiger Zeit stellte die Künstlerin, die übrigens von Cuno Amiet gefördert worden ist und die Genfer Ecole des Beaux Arts absolviert hat, auf ähnliche Weise im Hilton Basel aus – auch nur für einen Tag und einen guten Zweck. fl

Sections

L'ACVH en Valais

L'Association cantonale vaudoise des hôteliers, M. René Haeberli, président, en tête, a tenu la semaine dernière une séance de son comité à Evolène, à l'invitation de M. Marcel Chevrier. Avant d'aller retrouver les dames à l'Hôtel Ermitage pour le déjeuner, les membres du comité se sont réunis à la salle du conseil communal, reçus par le président de la commune d'Evolène. A cette réunion ont également participé MM. Gédéon Barras, président de l'Association hôtelière du Valais, et Eric Bisselx, secrétaire de cette même association, qui ont exposé aux Vaudois leurs préoccupations.

A cette occasion, on a abordé en particulier les sujets concernant la publicité et la collaboration en ce domaine avec l'Office du tourisme du canton de Vaud (OTV), ainsi que les normes édictées par le Conseil fédéral sur la valeur des prestations en nature versées aux employés. r.

A nos sociétaires

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

Monsieur
André Zufferey

Hôtel Victoria & Jardin, à Sierre

décédé à l'âge de 57 ans.

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

Au nom du comité central:
Le président central:
Peter-Andreas Tresch

Editeur: Société suisse des hôteliers

Responsable de l'édition:
Gottfried F. Künzi, rédacteur en chef

Rédaction allemande:
Maria Küng, Gottfried F. Künzi, Angelo Heuberger, Thomas Käser

Rédaction française:
José Seydoux, rédacteur responsable, Catherine de Lattre

Marketing:
Fritz W. Pulfer
Service de promotion: Dora Beer-Artoni
Vente des annonces: Paul Steiner, Otto Hadorn
Agent en Suisse romande:
Publicité Neumann
1111 St-Saphorin-sur-Morges
Téléphone (021) 71 11 20

Adresse:
Case postale 2657, 3001 Berne
Téléphone (031) 46 18 81
Telex 32 170 hotre

Organe officiel:
Association suisse des directeurs d'office de tourisme ASDOT
Communauté de travail des villes suisses de congrès CTVSC
Hotels Saleas Management Association HSMA (Swiss Chapter)
Association suisse des journalistes et écrivains du tourisme ASSET
Food & Beverage Managers Association FBMA
Swiss International Hotels Association suisse des chargés de voyages d'affaires
American Society of Travel Agents ASTA (Swiss Chapter)
Buspartner Schweiz

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

Ostschweiz

Saalverzeichnisse

Zum ersten Mal hat der Fremdenverkehrsverband des Kantons St.Gallen ein Saalverzeichnis herausgegeben, welches einen Überblick und Hinweise für Organisatoren von Gruppenreisen, Tagungen und andern Veranstaltungen vermittelt. Auf 34 Seiten enthält das Angebot eine umfassende Liste von Sälen in rund 400 Hotels, Gasthöfen und Restaurants, die sich auf 118 Orte verteilen. Zusammen mit dem separaten Saalverzeichnis der Stadt St. Gallen weist das gesamte sanktgallische Saalangebot rund 50 000 Plätze auf. Die im Verkehrsbüro, 9001 St. Gallen, erhältlichen Verzeichnisse geben auch Detailinformationen über Saalflächen, Konzert-, Seminar- und Bankettbestuhlung.

Leitbild für Amden

Nachdem das touristische Leitbild samt Massnahmenkatalog und das räumliche Konzept durch den Gemeinderat Amden verabschiedet wurden, kann nun die Realisierung in Angriff genommen werden. Erhöhung der Attraktivität der bestehenden Skigebiete, Erweiterung des Angebots für nicht-skifahrende Gäste, Schaffung vermehrter Parkplätze, Steigerung von Flexibilität, Kreativität und Dynamik der touristischen Leistungsträger und Integration des im Gemeindebereich liegenden Walenseeufers sind die wichtigsten Postulate des Massnahmenkatalogs. Das touristische Leitbild wurde vom Institut für Fremdenverkehr und Verkehrswirtschaft der Hochschule St. Gallen erstellt, während Planer *Theo Stierli* das räumliche Konzept entwarf.

Appenzeller Käse

Immer mehr entwickelt sich das Appenzeller Bauerndorf Stein zum eigentlichen Schaufenster des kürzlich 700 Jahre alt gewordenen Appenzeller Käse. Als beliebtes Ausflugsziel verzeichnet die Appenzeller Schaukäserei alljährlich zwischen 200 000 und 300 000 Besucher. Kürzlich wurde beschlossen, in Stein zusätzlich ein appenzellisches Zentrum für bäuerliches Leben und für Volkskunst zu errichten.

Wein-Broschüre

Die Rebhänge im Föhntal des jungen Rheins und der Seez sowie an den Gestaden des Walensees und des oberen Zürichsees gehören zu den Vorzugsgebieten des ostschweizerischen Weinbaus. Bei einem Ertrag von 3000 bis 8000 Hektoliter erreichte der Umsatz des sanktgallischen Rebbaus in den letzten Jahren zwei bis drei Millionen Franken. Die wichtigsten Sorten sind Blauburgunder und Riesling-Sylvaner. In der soeben erschienenen Broschüre des sanktgallischen Weinbauverbandes sind 22 Rebdörfer mit ihren Eigenarten und Spezialitäten aufgeführt und ergänzend auch die beiden Appenzeller Weinbaugebiete.

Bodensee-Ufer für alle

Im Vordergrund der Beratungen über das neue Wasserbaugesetz im thurgauischen Grossen Rat standen zwei Paragraphen über den Bau öffentlicher Uferwege und den Ankauf von See- und Flussuferparzellen. Mit diesem neuen Gesetz sollen vermehrte Möglichkeiten geschaffen werden, um den Erholungsraum für Einheimische und Gäste wesentlich zu verbessern und zu vergrössern. wb

Kraft und Reinheit
seiner Cuvée haben diesen Sekt
in der Welt berühmt gemacht.
Bezugsquellennachweis: Marmot-Kellerei, 8832 Wollerau

Städte nach Schweizer Art

Follow us to Switzerland

Die zehn Städte nach Schweizer Art haben sich für 1983 ein auf den anglo-amerikanischen Markt ausgerichtetes Verkaufsinstrument gegeben: Die kürzlich in Solothurn abgehaltene Versammlung der «Glücklichen Zehn» konnte von der Fertigstellung der Verkaufsbroschüre «Switzerland 1983» Kenntnis nehmen.

«It's the ideal solution for avoiding overcrowded cities and popular resorts» – dies ein Satz aus dem Titelseitentext der grossformatigen Broschüre. Sie operiert mit der Aufforderung «Follow us to Switzerland . . .» und leitet dann den Gast nach dem Motto «. . . and do it your way» entweder auf eine selbstgewählte Route, wo der für alle Städte geltende, verschiedene Extraleistungen enthaltende Übernachtungspreis von 39 US-Dollar zur Anwendung kommt, oder dann auf eine der fünf festgelegten Touren.

Alle Preise in Dollars

Tour Al («. . . the cultural way») führt den Gast vom Zürcher Flughafen nach Winterthur, Solothurn und La Chaux-de-Fonds. «. . . the historic way» kommt von Genf nach Sitten, geht weiter nach Thun und Freiburg. Beide Viertagestouren werden für 196 US-Dollar angeboten, wobei drei Übernachtungen im Doppelzimmer mit Dusche oder Bad, die viertägige Swiss Holiday Card und die Extras der beteiligten 10 Städte inbegriffen sind. Die zwei Achttagestouren – die eine bietet Übernachtungen in Baden, Thun, Sitten, Biel, Neuenburg und Freiburg («. . . the romantic way»), die andere führt den Gast nach Freiburg, Neuenburg, Biel, Thun, Chur, Winterthur und Baden («. . . the scenic way») – kosten je 376 Dollar pro Person, mit sieben Nächten und der achttägigen Holiday Card. «The leisurely way» schliesslich dauert 15 Tage und berührt alle 10 «typical Swiss Towns» und wird für 669 Dollar angeboten.

Zwei Buchungsstellen in USA

Die vom Badener Kurdirektor *Walter Wenger* konzipierte Broschüre wird in einer Auflage von 35 000 Exemplaren herausgegeben, wovon 25 000 auf die USA-Ausgabe entfallen. Hier sind als Buchungsstellen die Firmen Selective Tours of Switzerland in New York und Travel Trade Links in Miami angegeben, während für die internationale Ausgabe das Schweizer Buchungszentrum beim Verkehrsverein Thun figuriert. Beide Ausgaben sind sonst identisch, führen wie erwähnt die Preise in Dollars auf, gewähren eine Reduktion für Selbstfahrer, verweisen den Gast für die Flugbuchung an ein Reisebüro oder an Swissair und führen die Preise für Mietwagen (inter-Rent) in Franken an. Auf der Rückseite werden die 10 Städte nach Schweizer Art kurz vorgestellt. Im weiteren sind die Adressen der SVZ-Agenturen aufgeführt, wo weitere Informationen über die Typical Swiss Towns erhältlich sind. Die Gültigkeitsdauer des Programms erstreckt sich vom Oktober 1983 bis Ende April 1984.

Walter Wenger durfte an der von Präsident *Bruno Camanni* geleiteten Sitzung Dank und Komplimente seiner Partner entgegennehmen. Zusammen mit dem durch das Verkehrsbüro Thun *(Fred Mast)* entwickelten Voucher-Garnituren haben die Städte nach Schweizer Art nun die wesentlichen Voraussetzungen für ein erfolgreiches Verkaufen geschaffen.

ITB im Vordergrund

Wenig Zeit beanspruchte die Bereinigung des Aktionsplanes 1983, wo wiederum die Beschickung der ITB mit einer eigenen Koje im Schweizer Pavillon im Vordergrund steht. Vorher finden noch Präsentationen am ARTA-Kongress in Lausanne statt; am World Travel Market in London wird die Gruppierung durch zwei bis drei Verkehrsdirektoren vertreten sein. Weitere Vorhaben werden später diskutiert. An den Churer Verkehrsdirektor *Peter Laube* ging der Auftrag, eine Broschüre über das Tagungsangebot der Zehn zu entwickeln. Für ein Signet der Gruppierung lagen in Solothurn Entwürfe vor. Ein diesbezüglicher Entscheid wird bald fallen. GFK

Verband Schweizer Badekurorte

Kampf gegen Pseudobäder

Anlässlich der kürzlich stattgefundenen Vorstandssitzung in Bern wurde eine ganze Reihe dringender Fragen behandelt, die die schweizerischen Heilbäder in letzter Zeit und in Zukunft beschäftigen.

Erstmals wirkte Dr. *Ulrich Frey,* Direktor des Eidgenössischen Gesundheitsamtes, neuerdings Vizepräsident der Internationalen Bäder- und Klima-Vereinigung, mit.

In der Fitec, der Internationalen Bäder- und Klima-Vereinigung, werden auf Ende des Jahres diverse Posten neu zu vergeben sein. *Peter Kasper,* der Präsident des schweizerischen Verbandes, hat nach 14jähriger Tätigkeit als Präsident der wirtschaftlichen Kommission seine Demission eingereicht. Nach Möglichkeit soll er durch einen Schweizer ersetzt werden, waren doch seit Kriegsende regelmässig Schweizer auf diesem Posten. Vorerst war es Prof. Dr. Kurt Krapf, anschliessend Prof. Dr. Paul Risch und seit 1968 Peter Kasper. Langfristig wird beabsichtigt, Dr. Ulrich Frey auf den Posten des Präsidenten der Fitec zu hissen. Ob dies schon auf Ende Jahr möglich ist, steht hingegen noch offen.

Unlauterer Wettbewerb

Nach wie vor kämpft der VSB gegen «Pseudobäder», die in der Schweiz überall aus dem Boden spriessen. Zahlreiche Sport-Schwimmbäder beginnen sich Heilbäder, Solebäder usw. zu nennen, ohne über die entsprechenden Voraussetzungen zu verfügen. Besonders die Bezeichnung «Heilbad» oder «Badekurort» führt zu einer Irreführung der Kundschaft. Ohne die entsprechenden fachärztlichen Grundbedingungen zu erfüllen, kann diesen Orten auch keine Indikation zugeteilt werden. Es handelt sich somit doch weitgehend um unlauteren Wettbewerb, der schon von medizinischer Seite aus gestoppt werden sollte, bevor viel Geschirr zerbrochen werden kann.

Kein offizielles Werk des VSB

Eine deutsch-schweizerische Verlagsunternehmung lanciert seit einiger Zeit die Herausgabe eines «Kuratlas» der Heilbäder- und Klimakurorte in den deutschsprachigen Ländern. So sehr dies einerseits zu begrüssen ist, so hat der VSB-Vorstand doch Bedenken, die dahin gehen, dass diverse Kurorte finanziell allzusehr strapaziert werden könnten. Vor allem wird festgehalten, dass es sich hier nicht, wie fälschlicherweise vom Verlag angegeben, um ein offizielles Werk des Bäderverbandes handelt.

Die Zusammenarbeit des Bäderverbandes mit dem Schweizer Hotelier-Verein, auf dessen Initiative der Bäderverband seinerzeit gegründet worden ist, soll noch intensiviert werden. Bei den vom SHV kürzlich beschlossenen Erhebungen wirtschaftlicher Natur sollen nach Möglichkeit auch die Badehotels miteinbezogen werden. Den Mitglied-Hotels des VSB wird empfohlen, anlässlich der ITB Berlin 1983 im Rahmen des SHV mitzuwirken. Von einem selbständigen Auftreten des VSB an der ITB wird abgesehen, hingegen wird das schweizerische Heilbäderwesen auch am Stand der Verkehrszentrale zum Zuge kommen.

Neue Erfa-Gruppe

Es ist beabsichtigt, neben der Erfa-Gruppe der Badehotels auch eine solche der Heilbäder-Verwaltungen ins Leben zu rufen, da zahlreiche Fragen offen sind, die gemeinsam besser gelöst werden könnten.

Die ordentliche Delegiertenversammlung des Bäderverbandes wird am Donnerstag, dem 11. November 1982, in Baden bei Zürich stattfinden. Dort wird es vor allem darum gehen, die Genehmigung der technischen Richtlinien und Minimalbedingungen für Badekurorte zu genehmigen und verbindlich zu erklären. Im Anschluss an die ordentlichen Geschäfte wird ein Referat über die zukünftige Gestaltung der Kurorte und die Miteinbeziehung von Sport und Fitness vorgesehen. PK

Seeland: Zu wenig Hotels

Obwohl im Vergleich zum Vorjahr gesamtschweizerisch eine rückläufige Tendenz festzustellen ist, konnte die Region Seeland-Bielersee 1982 bis jetzt eine Logiernächte-Steigerung um vier Prozent verzeichnen. Dies teilte der Präsident des Verkehrsverbandes Seeland-Bielersee, *Robert Schneider,* an der diesjährigen Generalversammlung mit.

Entgegen der neuerdings wieder zunehmenden Tendenz mussten die 66 Seeländer Hotelbetriebe im Tourismus-Boomjahr 1981 einen Rückgang der Übernachtungen hinnehmen. Dies sei, betonte der Präsident, zweifellos auf den Mangel an Hotels der gehobenen Mittelklasse zurückzuführen. Aus dem gleichen Grund könne auch der zunehmenden Nachfrage für Seminarien nicht entsprochen werden. Im Vormarsch befinden sich dagegen die Übernachtungen in der Parahotellerie; hier wird, vor allem bei den Campingplätzen, eine Steigerung der Übernachtungen um 23 Prozent festgestellt. Nur geringfügig positiv entwickelt hat sich der Ausflugstourismus. Die beiden Bahnen Ligerz–Tessenberg und Biel–Magglingen verzeichneten 1981 eine Zunahme der beförderten Personen um 1,93 bzw. 3,26 Prozent. ew

Tribüne

Christian Jaquet, 1935, Dr. rer. pol. und selbständiger Werbeberater in Bern seit 1967, versucht die Werbung als schöpferisches Metier auszuüben und unterrichtet an der Berner Kunstgewerbeschule Kommunikationslehre.

Dr. Frankenstein

Die Kreaturen von Dr. Frankenstein gehören zu den berühmten Monstren. Weltberühmt sind sie seit 1931, als Boris Karloff *(1887–1969), der aus Familientradition eigentlich eine britische Diplomatenlaufbahn hätte antreten müssen, sich für eine Karriere als Horrordarsteller entschied. Dr. Frankenstein glaubte, ein Mensch sei eine Formel: Man nehme zwei Arme, einen Rumpf, zwei Beine und eben auch einen Kopf samt Inhalt und . . . eine Kreatur entsteht. Wir wissen, was herausgekommen ist.*

*

Trotzdem existiert in der Werbung so etwas wie eine Dr. Frankensteinsche Schule weiter: Man nehme eine Foto, die schon mal aufgefallen ist, eine Schlagzeile, die schon mal eingeschlagen hat, und einen Text, der auch schon angekommen ist . . . und es funktioniert. Tatsächlich tut es das manchmal, aber immer seltener.

*

Für einen Hotelprospekt nehme man die vorteilhafteste Aussenansicht des Hotels mit blauem Himmel darüber und Blumenschmuck davor; lasse das schönste Zimmer menschenleer im Blitzlicht erstrahlen; knipse die Halle dagegen mit einem frisch frisierten Paar, das sich in einer Sitzgruppe lachend zutrinkt. Ebenso zeige man das gleiche Pärchen gelöst bei Tisch – beim Kartenlesen im schummrigen Kerzenlicht, in dem man auch noch den freundlich beratenden Kellner erkennt. Ferner schiesse man einen Close-up auf ein einwandfrei garniertes Hors d'œuvre. Zum Stilleben kontrastrierend, lasse man unsere beiden Schönen im Disco-Tenue für das Nachtleben posieren. Und fertig ist das elementarste aller Werbemittel des Hoteliers. Halt, den Text hätten wir beinahe vergessen. Also: Die Lage ist einzigartig oder ruhig. Die Zimmer sind komfortabel oder heimelig. Die Küche ist hervorragend oder verwöhnt selbst Anspruchsvollste. Und die Atmosphäre ist stimmungsvoll. Fertig ist die alte Platte voller Platitüden.

*

Hoteliers, welche die einzigartigen Vorteile ihres Hauses vorstellen möchten – und nur das kann ja als Werbebotschaft dauerhaft überzeugen –, haben sich von den abgegriffenen und austauschbaren Bestandteilen des Frankensteinschen Zusammensetzspiels längst distanziert. Sie begreifen Werbung als Kommunikation mit Menschen, die einen Anspruch auf interessante und aufschlussreiche Mitteilungen haben. Wenn diese Hoteliers einen neuen Prospekt planen, hängen sie sich nicht gleich ans Telefon und bestellen den grössten Routinier im Ablichten von Touristik-Sujets ins Haus. Sie überlegen sich zuerst, welche Szenerien ihr Hotel und dessen Vorteile von der Konkurrenz abheben.

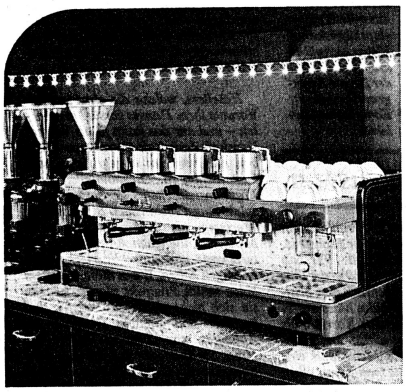
Auf ihren Prospekttiteln sieht man darum nicht nur Fassaden, sondern die Vorzugslage aus der Vogelschau, das Bergpanorama hinter dem Grillbetrieb auf der Terrasse, authentisches Highlife in der Halle, Hochzeitsfotos auf der Steintreppe des Landgasthofs, acht Sorten Brot auf dem Frühstücksbuffet, Kinder auf Mauleseln, Senioren beim Aquarellieren oder Manager beim Waldlauf mit dem Herrn des Hauses an der Spitze.

Und im Text solcher Prospekte erfährt man, was ein Ferienhotel an Regentagen bietet oder was das Stadthotel im Umkreis von zehn Gehminuten den Geschäftsmann alles entdecken lässt.

*

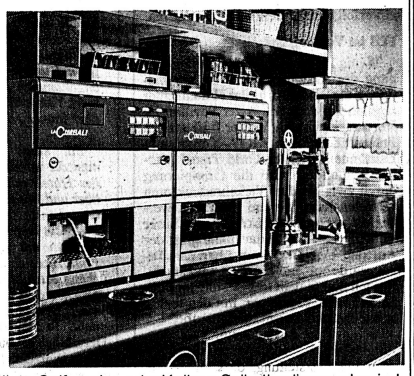
Wenn Sie einen Prospekt machen wollen, denken Sie doch an die ursprüngliche Bedeutung dieses Begriffs – die wirklichkeitsgetreue Wiedergabe eines Orts oder einer Landschaft –, und die Kreaturen von Dr. Frankenstein verleiden Ihnen endgültig. Und suchen Sie sich Fachleute, die Ihre Wirklichkeit begreifen und in Wort und Bild wiedergeben können. Übrigens stammt das Horrorkino-Gleichnis aus der Eigenwerbung einer amerikanischen Werbeagentur aus den fünfziger Jahren.

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 Kaffeebohnen! 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 Kaffeezubereitung einmal sagen.

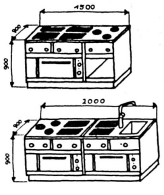
Für jeden Bedarf hat **LA CIMBALI** das richtige Gerät!

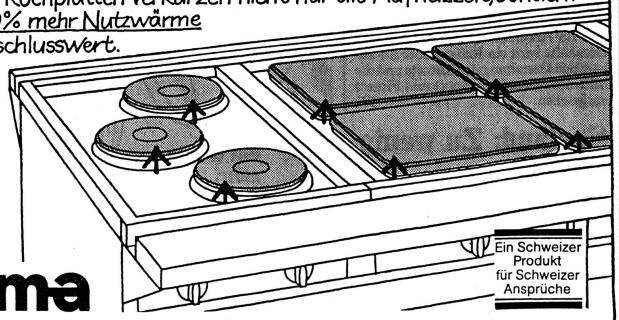
VASSALLI & MORESI, Jungholzstr. 43, Tel. 01 · 302 64 65, 8050 Zürich
VENDOMAT AG, Turbenweg 11, Tel. 031 · 52 28 66, 3073 Gümligen BE

Züspa, 24. 9.–4. 10. 1982, Halle 4, Stand 433

Schneller– und mehr Nutzwärme dazu

Isolierte Kochplatten. Die gute alte Elektroplatte hatte bisher einen Nachteil, den es zu beseitigen galt: die Abstrahlung und den Wärmeverlust ins Herdinnere. Das Konstruktionsteam von Therma Grossküchen hat es nun geschafft: die neuen isolierten Kochplatten verkürzen nicht nur die Aufheizzeit, sondern erbringen 7–10% mehr Nutzwärme bei gleichem Anschlusswert.





Ein Schweizer Produkt für Schweizer Ansprüche

therma

Therma Grossküchen AG, 6210 Sursee, Telefon 045-23 11 77
Niederlassungen in: 8048 Zürich, Tel. 01-491 72 25 ● 3280 Murten, Tel. 037-71 24 71 ● 1006 Lausanne, Tel. 021-27 64 64 ● 6808 Torricella TI, Tel. 091-93 10 61

Dem Profi die Profi-Ausrüstung!

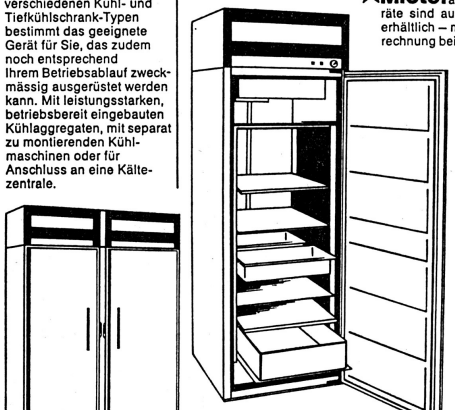
Das bedeutet: UTO-Gastro-Norm Kühl- und Tiefkühlschränke für Ihren Betrieb!

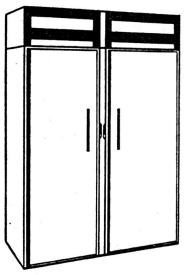
Ob für Fleisch, Allgemeines, Getränke, oder für Tiefkühlung – Sie finden bei uns immer das richtige Modell. Mit den idealen klimatischen Verhältnissen.
Mehr noch! Wir haben unter mehr als zwei Dutzend verschiedenen Kühl- und Tiefkühlschrank-Typen bestimmt das geeignete Gerät für Sie, das zudem noch entsprechend Ihrem Betriebsablauf zweckmässig ausgerüstet werden kann. Mit leistungsstarken, betriebsbereit eingebauten Kühlaggregaten, mit separat zu montierenden Kühlmaschinen oder für Anschluss an eine Kältezentrale.

Weil wir Sauberkeit lieben, machen wir sie jetzt für jedermann erschwinglich. Chromstahl-Kühl- und Tiefkühlschränke sind bei UTO ganz besonders preisgünstig!

Rufen Sie uns ungeniert an – wir dokumentieren Sie gerne kostenlos.

★**Miete:** alle UTO-Geräte sind auch in Miete erhältlich – mit voller Anrechnung bei Kauf.





UTO

40 Jahre verlässliche Kältetechnik!

UTO-Kühlmaschinen AG
Eggbühlstrasse 15, 8050 Zürich, Telefon 01 / 301 25 50

Bitte informieren Sie mich/uns unverbindlich über folgende Bedarfsgruppe(n): B

☐ Kühlschränke
☐ Tiefkühlschränke
☐ Frosterschränke
☐ verglaste Kühl-/Tiefkühlschränke
☐ Kühl-/Tiefkühlzellen
☐ Eiswürfel-/Splittereismaschinen
☐ Kühl-/Tiefkühlvitrinen
☐ Pâtisserie-Kühlvitrinen
☐ Sandwich-Einheiten/Saladetten
☐ Verkaufskorpusse
☐ Glace-Freezer
☐ Kühlanlagen
☐ Energierückgewinnung
☐ günstige Occasionsangebote
☐ einen unverb. Besuch Ihres technischen Beraters

☒ Gewünschtes bitte ankreuzen

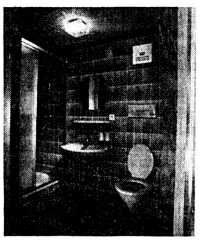
Firma: Name:

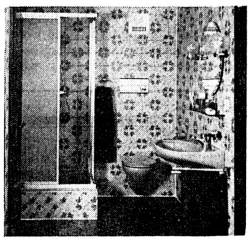
Strasse: PLZ/Ort:

FREMDENZIMMER MIT DUSCHE UND WC

Ohne kostspieligen Umbau können auch Sie Ihre Fremdenzimmer damit ausstatten.

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





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

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

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

Name:

Name des Betriebes: Einsenden an:

Wohnort: PLZ: **SANIBAD AG**

Strasse: Industriezone Neugrüt

Telefon: 9496 Balzers
Telefon (075) 4 22 40/41

WALLIS

10 000 Flugstunden

Im Rahmen der Oberwalliser Gewerbeausstellung OGA hatte das Walliser Rettungswesen Gelegenheit, sich einer breiteren Öffentlichkeit vorzustellen. SLRG, Samariter, Mitglieder der Rettungsstation Brig-Simplon und der Air-Zermatt gaben Proben ihrer Einsatzfähigkeit. Der Air-Zermatt-Pilot *Bernd van Doörnick* absolvierte wenige Tage später seine zehntausendste Flugstunde auf dem Helikopter. Diese Leistung ist in der Schweiz bisher erst einmal erreicht worden.

Bomben-Weinernte in Sicht

Jeder Sonnentag bringt ein Öchslegrad mehr. So gesehen, sind die schönen Septembertage Gold wert für die Weinbauern des Wallis. Bei der dieses Jahr zu erwartenden Rekordernte von 137 Millionen Litern werden 61 Prozent mehr anfallen als letztes Jahr. Nachdem überraschenderweise beim Walliser Rotwein ein Konsumrückgang von 16,4 Prozent und beim Weisswein von 18,4 Prozent eintrat – wohl infolge der gestiegenen Weinpreise – erhofft man sich dieses Jahr eine Besserung der Situation.

Baustudie für Feriendorf

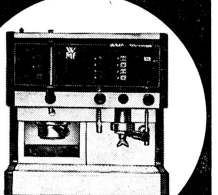
Die Abschlussklasse der HTL-Hochbauabteilung Brugg-Windisch unter Professor *Max Lüscher* machte ihre Semesterarbeit in Form einer Quartierplangestaltung für die Ferienhauszone in Mühlebach-Châserstatt, wo letzten Winter die ersten Transportanlagen in Betrieb genommen wurden. Die beiden Ferienhauszonen wurden erst kürzlich im Rahmen der Revision der Ortsplanung von Mühlebach ausgeschieden. Mühlebach hatte seinerzeit als erste Gemeinde des Goms einen Zonenplan erstellt. Der vorhandene Quartierplan der HTL-Klasse bedeutet indes nicht, dass bereits morgen mit der Überbauung begonnen wird.

Thermal-Wellenschlag

Der Besitzer des Thermalbades Brigerbad, *Hans Kalbermatten*, sorgt für Schlagzeilen: Er brachte die Idee vor, sein nur in der Sommersaison genutztes, bis zu 47 Grad warmes Thermalwasser per Pipeline nach Visp ins Regionalspital St. Maria zu leiten, um es dort während acht Monaten des Jahres therapeutischen Zwecken nutzbar zu machen. Die Verwaltung des Regionalspitals in Visp klärt die infrastrukturellen Massnahmen ab. Bis dato fliesst das warme Thermalwasser in der saisonlosen Zeit ungenutzt in einen Kanal ab.

Für Gastrosophen

Der ehemalige Direktor der Propagandastelle für die Erzeugnisse der Walliser Landwirtschaft OPAV, *Anton Venetz*, der in die Privatwirtschaft wechselt, organisierte im Hotel Ambassador in Crans einen Lehrgang für Gastrosophen und Gastronomen. Über der hohen Schule für Feinschmecker stand das Patronat der «Confrèrie du Bon Père William» in Vétroz. Der Lehrgang dauerte drei Tage und hielt sich, auch was die Ambiance anging, auf hohem kulturellem Niveau. lk

WMF filtromat®
Die Kaffeemaschine mit dem Aromaschutz

WMF
WMF Zürich AG
01 / 730 42 42
8953 Dietikon

Walliser Touristikfachschule

Zwanzig Jahre zu spät?

Im März dieses Jahres gab das Walliser Erziehungsdepartement den Dekretsentwurf für eine Touristikfachschule im Wallis in die Vernehmlassung. Am 2. Juli, anlässlich der verlängerten Junisession, verabschiedete der Walliser Grosse Rat dieses Dekret in erster Lesung mit grossem Mehr. Dieses «grosse Mehr» täuscht allerdings, denn der Rat zeigte sich keineswegs hell begeistert von diesem Dekretsentwurf. Zu wenig konkret, zu vage – lauteten die Einwände. Für die zweite Lesung wird hinsichtlich der Beschaffenheit der Touristikfachschule Konkreteres erwartet. An der Notwendigkeit einer solchen Bildungsstätte jedoch besteht kein Zweifel.

Was das «Wie» so erschwert, ist das Fehlen eines Vorbildes in der Schweiz. Die Walliser Touristikfachschule wäre die erste und würde selbstverständlich dann auch ausserkantonalen Bildungswilligen zum Besuch offenstehen.

Die Idee eines Ausbildungszentrums für Kaderleute des Tourismus im Wallis ist jedoch nicht von heute und gestern. Bereits vor mehr als 20 Jahren wurde eine solche Schule gefordert. Als der touristische Aufschwung einsetzte und der grosse Boom kam, wurde diese Forderung aus den Augen verloren. Es war relativ leicht, «in Tourismus» zu machen. Die Hotelier- und Wirtekurse hatten Zulauf, und ihr vermitteltes Wissen und Können schien den Anforderungen zu genügen. Als die Konkurrenz auf dem Markt spürbarer wurde und die Stimmen von «mehr Qualität statt Quantität» sowie «mehr Gastfreundschaft» und «besserem Service» nicht mehr zu überhören waren, war dies Stimulans genug, sich der alten Forderung nach einem Ausbildungszentrum im Wallis zu erinnern.

Letzter Anstoss

Den letzten Anstoss dazu gaben *Dr. Bernard Comby* und *André Zufferey*. Als Grossrat von Monthey reichte Comby 1977 eine Motion ein. Zufferey tat das gleiche in Form eines Postulates für die Gruppe der CVP des Bezirkes Siders. Beide Interventionen wurden im Februar 1979 entwickelt und von der Kantonsregierung in Form eines Postulates angenommen.

Was man will und nicht will

Der Kommissionsberichterstatter im Grossen Rat, Grossrat *Stany Andenmatten* aus Grächen, zeigt die Schwachstellen auf: «In der ersten Kommissionsberatung wurde von einer staatlichen Mittelschule gesprochen und für die Absolventen der Touristikfachschule die Matura verlangt. Aber die geplante Walliser Touristikfachschule darf auf keinen Fall ‚eine Schule des Staates' werden. Die erste Lesung des Dekretes spricht denn auch von einer Touristikfachschule, die dem Erziehungsdepartement *beigeordnet* sein soll.» Das Bedauern in Kommissions- und in Tourismuskreisen ist denn auch gross darüber, dass «Leute vom Mittelschulamt darüber diskutieren, wie die Touristikfachschule beschaffen sein soll». Kritisiert wird weiter, dass keine Touristikleute am Hebel sitzen, um die Schule zu verwirklichen und dass auch im Erziehungsdepartement (noch) niemand genau weiss, wie die Ausbildungsstätte funktionieren soll.

Fazit: Auf der ganzen Linie im Moment ein grosses Fragezeichen und die Forderung an die Berufsverbände, sich für die Touristikfachschule zu engagieren und Ideen und konkrete Vorstellungen in die Diskussion einzubringen. Die Notwendigkeit einer solchen Einrichtung ist unbestritten.

Drei Ausbildungswege

Ziel der Schule soll sein, die Ausbildung des im Tourismus tätigen Personals zu verbessern. Die Ausbildung soll auf deutsch und französisch erfolgen. Drei verschiedene Wege der Ausbildung bekunden die Bereitschaft, sich den zeitlichen Möglichkeiten der Schüler in spe anzupassen:

- eine einjährige Schule mit vollberuflicher Ausbildung
- Erfassung der in den Berufsverbänden Tätigen in sechswöchigen Spezialkursen zu insgesamt 24 Wochen während der Vor- und Nachsaison. Man spricht von «kapitalisierbaren Einheiten».
- dezentralisierte Einzelkurse in verschiedenen Regionen des Kantons administrativer oder praktischer Art.

Die Schule soll mit einem Diplom abschliessen. Neben Maturanden sind als Schüler Personen zugelassen, die eine kaufmännische Lehre oder eine Lehre in einem gastgewerblichen Beruf gemacht haben.

Das Wort «Schule» im Sinne einer vielklassigen Institution darf nicht täuschen. Man ist sich bewusst, dass ein vorsichtiger Beginn besser ist als ein Grossversuch, dem dann die Schüler fehlen. Mit anderen Worten: Besser zunächst nur eine oder zwei Klassen, als eine volle Nutzung der Räumlichkeiten, welche in dem im Frühjahr 1982 in Betrieb genommenen neuen Domizil für die Wirtefachkurse in Siders zur Verfügung stehen. Die Kosten der Schule sollen zu 40 Prozent vom Bund – da das Biga der Eröffnung der Schule zugestimmt hat – getragen werden, ferner zu 40 Prozent vom Kanton und zu 20 Prozent von der Gemeinde Siders, die auch die Lokalitäten für zehn Jahre gratis zur Verfügung stellt. Was nachher geschehen wird, ist noch offen.

Umstrittener Schulrat

Gemäss Dekretsentwurf präsentiert sich der für die Erarbeitung des Schulprogrammes und der Organisation der Kurse vorgesehene Schulrat als ein Gremium, das vom Walliser Staatsrat als beratendes Organ ernannt wird. Wie verlautet, sollen darin die Vertreter der Berufsverbände in der Mehrheit sein. Der Staat würde denn auch die Lehrer entlöhnen, wobei beim gegenwärtigen Stand der Dinge ein Fragezeichen hinter die Frage gehört, woher er sie nimmt.

WVV: Jetzige Kader haben Vorrang

Für den Walliser Verkehrsverband und seinen Direktor *Firmin Fournier* sieht das Schulziel anders aus. Hier wird in erster Linie eine Ausbildungsverbesserung der *jetzigen* Kader angestrebt und nicht (nur) künftiger. Die Folgerung daraus: Die Ausbildung – von viermal sechs Wochen während der Zwischensaison – sollte den Vorrang haben gegenüber einer Vollzeitausbildung (Jahresschule). «Damit die vorgesehene Ausbildung der wirtschaftlichen und touristischen Realität des Wallis entspricht, muss in Zusammenarbeit mit den touristischen Fachkreisen genau überlegt werden, wie die beste Lösung gefunden werden kann», verlautet aus Sitten. Dazu die Feststellung, dass zu grosse Eile und Überstürzung nicht am Platze seien.

Der kantonale Wirteverband kann heute noch nicht sagen, ob er für oder gegen die geplante Touristikfachschule ist, «weil wir das Konzept nicht kennen». Mit einer Grundausbildung ohne ständige Weiterbildung sei heute kein Betrieb mehr zu führen. Aber eine Touristikfachschule nur für mittlere und Spitzenkader?

Im November gelangt Kommissionspräsident Stany Andenmatten seinerseits mit einem Postulat vor den Grossen Rat. Er fordert darin den Ausbau der Hotelier- und Wirtekurse mittels eines Jahrespraktikums nach Kursabsolvierung und vor Diplomempfang. Ob dieses Postulat für eine klare Konzeption der geplanten Touristikfachschule Dampf aufsetzen wird, werden die kommenden Monate zeigen. *Lieselotte Kauertz*

NA: Kontingente aufheben

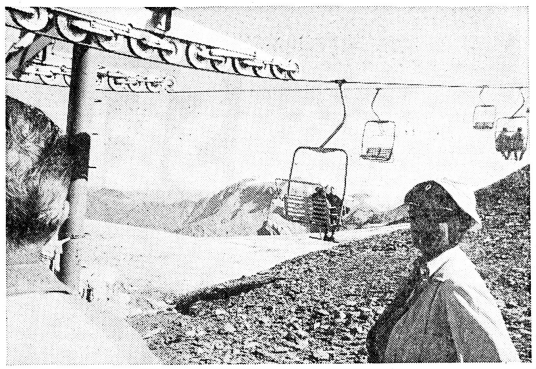
Nach den Worten der Nationalen Aktion (NA) hat der Bundesrat «die unbedingte Pflicht, durch eine revidierte Fremdarbeiterverordnung dafür zu sorgen, dass die inländischen Arbeitgeber die arbeitslosen Schweizer einstellen, statt weiter Arbeitskräfte aus dem Ausland herbeiholen». Die NA fordert, dass das Kontingent für neu einreisende Jahresaufenthalter in der Verordnung 1982/83 aufgehoben wird. Alle übrigen Kontingente seien substanziell zu kürzen. Die vorgeschlagene zehnprozentige Kürzung des Saisonnierkontingents bezeichnet die NA als völlig ungenügend. Auch die Zahl der bisher beschäftigten Grenzgänger sei zu hoch. sda

SVZ-Mutationen

Wie bereits gemeldet, wird der bisherige Leiter der Agentur Buenos Aires, *Enrico Zuffi*, per 1. Oktober 1982 auf die Agentur New York versetzt, wo er der Abteilung Verkaufsförderung vorstehen wird. Die interimistische Leitung der Agentur Buenos Aires wird auf dieses Datum *Miguel Cilento* (bisher Swissair-Mitarbeiter) übertragen.

Auf den 20. September 1982 bezieht die Vertretung Düsseldorf neue Büros. Die neue Adresse lautet:

Schweizer Verkehrsbüro, Kasernenstrasse 13, D–4000 Düsseldorf, Tel. 0211 32 81 19 r.



Nicht mit grossen Festlichkeiten und Reden, sondern mit einem «Tag der offenen Türen» feierte die Bergbahnen Grap Sogn Gion AG in Laax ihr 20jähriges Bestehen. Einheimische und Feriengäste, darunter Hunderte von Schulkindern aus dem Bündner Oberland, folgten der Einladung, um von Laax mit Luft-, Gondel- und Sesselbahnen bis zum Vorab Gletscher und zur Bergstation der Sesselbahn «Vorab Pign» zu gelangen. Unser Bild zeigt den Vorab (3018 m ü. M.) und den Vorabgletscher als höchster, mit Skilifts erschlosser Punkt der «weissen Arena» von Laax. (Keystone)

Wanderweggesetz: Kritisches Echo

Der Entwurf für ein Bundesgesetz über Fuss- und Wanderwege (FWG) muss noch wesentlich überarbeitet und gestrafft werden. Im Vernehmlassungsverfahren ist der Erlass, obschon die Schaffung und Erhaltung zusammenhängender Fuss- und Wanderwegnetze begrüsst wird, auf ein recht kritisches Echo gestossen.

Die meisten Kantone wünschen weniger Vorschriften, bäuerliche Kreise fühlen sich vernachlässigt, zahlreiche Vernehmlasser vermissen ein finanzielles Engagement des Bundes.

Das FWG soll den Auftrag erfüllen, den Volk und Stände dem Gesetzgeber mit der überwältigenden Annahme des Verfassungsartikels 37quater – des Gegenvorschlags zur zurückgezogenen Fuss- und Wanderweginitiative – am 18. Februar 1979 erteilt haben. Gemäss Verfassungsartikel stellt der Bund Grundsätze für Fuss- und Wanderwegnetze auf. Anlage und Erhaltung dieser Netze sind Sache der Kantone, doch kann der Bund die entsprechenden Tätigkeiten unterstützen und koordinieren.

Der Bundesrat hat das Eidgenössische Departement des Innern (EDI) beauftragt, eine Botschaft an das Parlament auszuarbeiten. Das Gesetz soll von der Landesregierung in der ersten Jahreshälfte 1983 verabschiedet werden.

An der Vernehmlassung beteiligen sich insgesamt 73 Kantone, Parteien und Organisationen, wobei in der Gesamtbeurteilung 41 Stellungnahmen eher positiv, 32 eher negativ ausfielen. Die Notwendigkeit, aufgrund des erwähnten Verfassungsartikels ein Bundesgesetz zu erlassen, wurde fast durchwegs bejaht. Anderseits beurteilten 21 von 25 Kantonen den Entwurf als zu zentralistisch und zu detailliert. Von den Parteien äusserten sich deren fünf positiv, während die Schweizerische Volkspartei (SVP), die Freisinnigen (FDP) und vor allem die Liberalen (LPS) die Vorschläge ablehnten. sda

TICINO

50. Winzerfest Lugano

Rund 1500 Personen, welche folkloristische Darbietungen aus sechs Ländern bringen, werden am Festumzug der diesjährigen 50. Jubiläumsausgabe des Winzerfestes von Lugano Anfang Oktober teilnehmen.

Leicht rückläufig

Im Monat Juli haben die Hotelfrequenzen im Tessin eine Abnahme von 14,4 Prozent (gesamtschweizerisch –5 Prozent) registriert. Am meisten haben Bellinzona (–19 Prozent), Locarno und Umgebung (–18,7 Prozent) und Lugano und Umgebung (–17,3 Prozent) unter der rückläufigen Bewegung gelitten. Als einzige Region hat die Locarno gegenüberliegende Seezone des Gambarogno eine Zunahme (+13,8 Prozent) buchen können. In den ersten sieben Monaten des laufenden Jahres sind im Tessin gesamthaft 1948 Millionen Hotelübernachtungen registriert worden, was einer globalen Abnahme gegenüber derselben Vorjahresperiode von 9,2 Prozent entspricht. gb

Henniez... grün gewinnt
Henniez feinperlig, mit der grünen Kapsel
Immer gefragter...
HENNIEZ

SEHENSWÜRDIGKEIT

Manchmal müssen sich Sehenswürdigkeiten verhüllen, damit sie sehenswert bleiben. So wie der Berner Zytgloggeturm. Denn die Schweiz ist nicht nur für ihre landschaftliche Schönheit berühmt, sondern ebenso für ihre gepflegten Städte und Dörfer. Und dieser gute Ruf ist auch von entscheidender Bedeutung für Hotellerie und Tourismus, die jedes Jahr über 13 Milliarden umsetzen. Wie diese Industrie mit Milliardeninvestitionen ihren Rang sichert und ausbaut, berichtet regelmässig die hotel + touristik revue. Als einzige umfassende Schweizer Touristikzeitung gehört sie jeden Donnerstag zur Pflichtlektüre der Kader und Einkaufsverantwortlichen dieser Branche. Und darum ist sie auch Ihr direktes Werbemittel, mit dem Sie diesen Markt ohne Streuverlust informieren können.

Mit unserem verpackten Baudenkmal wollten wir Sie (und Ihren Werbechef) daran erinnern.

Und mit dem untenstehenden Talon wollen wir Ihnen die Kontaktnahme erleichtern.

ICH MÖCHTE die hotel + touristik revue ☐ zum Inserieren prüfen: dafür benötige ich Ihre Dokumentation. ☐ zuerst ausprobieren; bitte senden Sie mir die nächsten Ausgaben gratis. ☐ gleich abonnieren; Zahlungsweise: ☐ vierteljährlich Fr. 27.– ☐ halbjährlich Fr. 38.– ☐ jährlich Fr. 53.–. Bis Ende 1982 erhalte ich die hotel + touristik revue gratis.

Firma	Strasse, Nr.
Name, Vorname	PLZ/Ort
Funktion, Beruf	Telefon

Senden an: hotel + touristik revue, Verlagsmarketing, Postfach 2657, 3001 Bern. hr/2

Jeden Donnerstag an Ihrem Kiosk

Betrachtungen zur «Überfremdung» der Hotellerie

Die Branchenfremden und ihre Hoteliers

«Überfremdung» steht hier für die Entwicklung der Eigentumsstruktur unserer Hotellerie in den letzten zehn bis zwölf Jahren. Wer sich erinnern kann, mit welcher Zurückhaltung namhafte Schweizer Hoteliers innerhalb ihrer Branchenorganisationen jenen Kollegen begegneten, die zum Beispiel bankeigene Hotels vertraten, kann ermessen, welche Wandlung der Einstellung inzwischen eingetreten ist. Der Hotelier hat erfahren müssen, dass seine Branche den Gesetzmässigkeiten der übrigen Wirtschaft folgt und zur notwendigen Verstärkung der Eigenfinanzierung auf die Investitionen auch branchenfremder Kreise angewiesen ist. Der branchenfremde Investor seinerseits ist im Begriffe zu erkennen, dass eine prosperierende Hotellerie ausser den Methoden neuzeitlichen Managements in hohem Masse auch der Tugenden des Hoteliers alter Schule bedarf. Beiderseits hat man gelernt, über Probleme offen miteinander zu reden und dabei zunehmend Vertrauen zueinander gefasst.

Die Hintergründe der angedeuteten Entwicklung sollen am Beispiel jener Hotellerie beleuchtet werden, die auf das Publikum die grösste Wirksamkeit ausübt, nämlich die Hotellerie der grossen Häuser, die einst als Luxus-Hotellerie galt und sich heute selber als Hotellerie allerersten Ranges versteht.

Der Lebenszyklus

Sie entstand um die Jahrhundertwende für eine Kundschaft von Aristokraten und Grossindustriellen und hat prächtige Paläste hervorgebracht. Ihre Konzeption entspricht dem Bestreben, einer verwöhnten, verschwenderischen Gästeschaft auf ihren Reisen Behaglichkeit zu vermitteln. Vor dem Ersten Weltkrieg zu höchster Blüte gelangt, konnte sie sich in der Zwischenkriegszeit noch leidlich, nach dem Zweiten Weltkrieg gar nur noch künstlich am Leben erhalten. Künstlich deshalb, weil es dazu einer Anzahl besonderer Umstände bedurfte: erstens der Monopolstellung der Friedensinsel Schweiz im Ferienreiseverkehr der fünfziger Jahre; dann der überhöhten Kursrelation des Dollars zu den europäischen Währungen, bis Ende der sechziger Jahre; endlich der zu Extravaganzen verleitenden Hochkonjunktur, die bis in die frühen siebziger Jahre hineinreichte.

Seltsames Geschäft

Ursprünglich war die Hotellerie ein seltsames Geschäft gewesen, bei welchem es der Hauseigentümer zuliess, dass sich zwischen seinem Personal und seinen Gästen so etwas wie individuelle Dienstverhältnisse bildeten. Tatsächlich wurden die geleisteten Dienste vom Gast mit dem Trinkgeld weitgehend direkt entlöhnt. Personalprobleme gab es nicht; die Personalbeschaffung unter der einheimischen, vorwiegend landwirtschaftlichen Bevölkerung war einfach, die Personalhaltung infolge der Anspruchslosigkeit des Bauernvolkes ebenfalls; die Personalausbildung betrieb der im Umgang mit Bediensteten geübte, anspruchsvolle Gast zu einem guten Teil selber. Erfolgsbestimmend war vor allem der mit der Erstellung und Erhaltung des Hotelgebäudes verbundene Kapital- und Unterhaltsaufwand.

Ertragskraft gefährdet

Die knappe Schilderung der Verhältnisse, unter denen diese Hotellerie entstand, zeigt bereits, wo ihre derzeitigen Schwierigkeiten liegen. Geblieben und zudem enorm gestiegen ist der erwähnte Aufwand für die Erhaltung meistens überdimensionierter Häuser. Geblieben sind auch die mit dem Aufenthalt in einem Luxus-Hotel nach wie vor verbundenen hohen Erwartungen der Gäste – aber nicht immer die Bereitschaft, den zu ihrer Erfüllung notwendigen Personaleinsatz angemessen zu honorieren. Hinzugekommen ist der beträchtliche Aufwand für die Anpassung alter Anlagen an die Komfortvorstellungen unserer Zeit; die Explosion und nachfolgende Erstarrung der Personalkosten zufolge der Anpassung an die Verhältnisse in der Industrie; die inzwischen entstandene weltweite Konkurrenz.

Da der Absatz von Hotelleistungen – wie jener aller Luxus-Güter – zudem extrem preiselastisch ist, vermag nicht einmal die steigende Nachfrage nach Hoteldiensten unsern Hotelbetrieben eine angemessene Ertragskraft zu erhalten. Unter solchen Umständen ist die Hoteliersfamilie als alleinige Trägerin der Hotelunternehmung vielerorts zu schwach; sie muss entweder verkaufen oder sich nach Partnern umsehen. Dass letztere meistens Banken oder sonstige branchenfremde Unternehmungen sind, liegt auf der Hand.

Zuerst haben sich die Banken engagiert, direkt oder über eigene Beteiligungsfirmen, gezwungen, ihre Guthaben in Beteiligungen umzuwandeln, um dadurch wenigstens Einfluss auf die Geschäftsleitung zu gewinnen. Als Teilhaber oder Erwerber sind aber auch Holding-Gesellschaften aufgetreten, die bei Abflauen der Hochkonjunktur, Anfang der siebziger Jahre, im Fremdenverkehr die einzige noch entwicklungsfähige Branche zu erkennen glaubten. Stark investiert haben insbesondere potente Einzelunternehmer aus Baubranche und Immobilienhandel, die mit dem Kauf von Hotelobjekten zunächst die Erwartung hoher Gewinne aus dem Umbau und dem späteren Wiederverkauf der Liegenschaft verbunden hatten. Allen Investoren gemeinsam war die Annahme, dass Hotellerie und Fremdenverkehr trotz anderweitiger Stagnation entwicklungsfähig bleiben müssten.

Luxus rechtfertigen

Unübersehbar ist in den meisten Fällen auch das Streben nach Prestige, Repräsentationsfähigkeit und Geltung: Wer ein Hotel der Luxus-Klasse auch nur mittelbar kontrolliert, ist «Schlossherr», der sich einen Hof hält und Hof halten kann. Unter diesem nicht unwichtigen Sichtwinkel erscheint der Erwerb eines Hotels immer auch als ein Luxus; gleichzusetzen etwa mit jenem des Ferienaufenthaltes im Grand Hotel. Wer sich einen Luxus leistet neigt dazu, ihn zu rechtfertigen, geltend zu machen, dass er nüchternem Kalkül entspricht, dem eigenen Geschäftsinteresse oder der eigenen Gesundheit höchst unentbehrlich ist... Ist die Beweisführung nicht mehr haltbar, wird auf den Luxus meistens rasch verzichtet, manchmal heftig und demonstrativ, wie zur Beschwichtigung des eigenen schlechten Gewissens.

Der Hotelier: Ein Herrendiener

Es lohnt sich, an dieser Stelle ein Bild desjenigen zu entwerfen, der als Verkäufer, Teilhaber oder leitender Angestellter notwendigerweise Partner des branchenfremden Investors wird. Der Hotelier schweizerischer Prägung ist ein Herrendiener, im besten Sinne des Wortes, der sich zu echtem Dienen bekennt und dabei fähig bleibt, sich auf die Höhe seines Gastes zu hissen. Er hat eine genaue Vorstellung dessen, was seinem Gaste frommt. Sein Beruf ist sein Leben. Er gibt ihm Aufgabe, Zufriedenheit, Inhalt. Der Hotelier verschreibt sich ihm, weil er ihn als notwendig und sinnvoll erachtet, und schämt sich des Luxus nicht, den er vermittelt. Für ihn ist sein hochklassiges Produkt eine Kunst und die Beschäftigung damit eine kulturelle Betätigung. Zu seinem Hotel, das ihm Werkstatt und Heim zugleich ist, hat er eine innige Verbindung. Er hegt und pflegt es, baut es geduldig auf. Er ist auf Bestand erpicht und hält seinem Hause auch in schlechteren Zeiten die Treue.

Ein neuer Hoteliertyp

Es erhellt aus dem Gesagten, dass der Fortbestand unserer Hotellerie einerseits den unternehmerischen Wagemut, das Geld, das Management und nicht zur letzt das Gewinnstreben des Investors, andererseits die schöpferische Phantasie, die echte Dienstbereitschaft, die Beharrlichkeit und die Treue des Hoteliers voraussetzt. Der Einbruch des branchenfremden Unternehmertums in die Hotellerie hat bereits Ende der sechziger Jahre zur Bevorzugung eines Hoteliertyps geführt, der sich jung, dynamisch, rechnerisch und unternehmerisch gibt: der weiss, dass sich die Interessen des Gastes mit jenen der Unternehmung Hotel nicht immer decken, deshalb eher auf Distanz geht und aus dem Hintergrund lenkt; der nicht mehr dient, sondern verkauft; der nicht mehr führt, sondern verwaltet; der nicht mehr in jedem Winkel seines Hauses anzutreffen ist, sondern seine Statistiken analysiert und Rapporte erstattet.

Dienstbereitschaft nimmt ab

Das amerikanische Vorbild macht Schule, und nicht wenige Investoren holen sich in Übersee neue Führungskräfte oder schicken die vorhandenen zur Ausbildung dorthin. Auch der Schweizer Hotelier-Verein, der innert der letzten fünfzehn Jahre zu einem der Verbände mit der besten Berufsbildung avanciert ist, bildet die an der Hotelfachschule eher auf traditionelle Betriebsführung getrimmten Nachwuchskräfte in seinen Seminarien für Unternehmungsführung zu Managern modernen Zuschnittes weiter. Zwar sind diese mit der wirtschaftlichen Umwelt ihres Hotels vertrauter, beherrschen ihre Usanzen und Terminologie; unverkennbar nimmt bei ihnen aber die schlichte Dienstbereitschaft und die Betriebsverbundenheit, die ihren älteren Kollegen eigen war, ab. Opfer dieser Entwicklung sind sowohl der Gast als auch – längerfristig – die Hotellerie selber.

Die Vorteile der Hotelgruppe

Als Ausweg aus dem Dilemma und zukunftsträchtigen Bewirtschaftungsform bietet sich zum Beispiel die Hotelgruppe an, und zwar in der Form, wie sie sich in Europa und namentlich in der Schweiz immer häufiger präsentiert. Solche Hotelgruppen bestehen aus einer Vielzahl individuell geführter Hotels gleicher Klasse und einem zentralen Management, das qualifizierte unternehmerische Aufgaben wie die Finanzierung, die Werbung und Verkaufsförderung, die Personalausbildung wahrnimmt. Innerhalb solcher Gebilde wird es möglich, Führungskräfte ihren spezifischen Fähigkeiten entsprechend einzusetzen und vor allem die eigentlichen Betriebsleiter wieder vermehrt auf die Pflege des Gastes und die Führung des Personals zu verpflichten.

Verdrängungspolitik ist keine Lösung

Investor und Hotelier gemeinsam stellt sich die dringende Frage, wie sich die Hotellerie auf das sich zurzeit rasch verändernde, vorsichtigere Konsumverhalten unserer bereits nachindustriellen Gesellschaft einzustellen hat. Für die Hotels der oberen Klasse kann die Antwort kaum auf Dauer darin bestehen, dass sie durch Billigpreispolitik lediglich versuchen, die Häuser der unteren Klassen aus ihren angestammten Märkten zu verdrängen.

Pierre Hugentobler

HOTEL SALES MANAGEMENT ASSOCIATION

Swiss Chapter

Sektion Schweiz im zehnten Jahr

Nach einer längeren Sommerpause trafen sich zirka 20 Mitglieder zum beliebten HSMA-Stamm, der wie üblich am zweiten Mittwoch des Monats im Hotel Storchen in Zürich stattfand.

Gene Krebs berichtete vom 55. internationalen Kongress, der vom 25.–29. Juli 1982 über die Bühne ging. Laut Krebs waren die Vorträge und Seminarien die besten seit Jahren. Allerdings war der Kongress von europäischen Verkaufsleuten nicht allzustark besucht.

Einer der Höhepunkte war der jährliche «HSMA-Inseraten-Wettbewerb», an dem diverse Hotels teilnahmen. Zum ersten Mal wurde ein Buch mit sämtlichen Gewinnen dieser Anzeigekampagne herausgegeben. Das Buch ist vierfarbig, kostet 10 $ und kann bei Gene Krebs bezogen werden.

Die nächste internationale Zusammenkunft im Juli 1983 wird voraussichtlich in Chicago abgehalten.

CHSI (Certified Hotel Sales Executive)

Gene Krebs (Hotel International) hat als erster Schweizer Sales Manager die CHSI-Prüfung gemacht und bestanden. Herzliche Gratulation! Seine schriftliche Arbeit befasste sich mit dem Thema «Familiarization Trips». Gene glaubt, dass sich sicher auch andere Schweizer Verkaufsleute für ein CHSI profilieren könnten; er gibt gerne Auskunft.

HSMA Schweizer Sektion /Sekretariat

Frl. *S. Hartmann* (Supranational Hotel Reservation) wird sich in Zukunft mit sämtlichen Sekretariatsarbeiten befassen.

Ruth Kupferschmid (Prohotel) schlägt vor, in Zukunft bei Messen einen gemeinsamen Stand, in Zusammenarbeit mit HSMA-Mitgliedern, zu betreiben. Somit wären auch die Kosten niedriger. Es können sich Hotelketten, einzelne Hotels daran beteiligen oder aber auch nur Hotelprospekte aufgelegt werden.

Die nächste Messe wäre die BTF, die in Brüssel durchgeführt wird. Weitere Auskünfte bei R. Kupferschmid.

Zehnte Generalversammlung

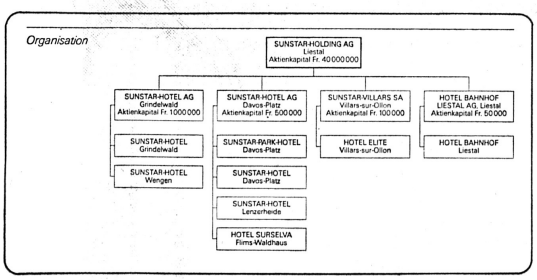
Bereits seit 10 Jahren existiert die Schweizer HSMA-Sektion. Dieser Jahrestag wird im Anschluss an den TTW Montreux am Donnerstag, 28. Oktober, bis Sonntag, 31. Oktober, in Montreux gefeiert. Allerdings wird nicht nur gefeiert, sondern auch gearbeitet. Zu diesem speziellen Anlass hält *David C. Dorf*, CHSE, Director of Education, HSMA International, ein Seminar mit dem Thema «The Basics of Hotel Sales and Marketing», das zum ersten Mal in Europa durchgeführt wird. Für Interessenten, die diesen Kurs in Montreux verpassen, besteht die Möglichkeit der Wiederholung im Frühjahr.

Genaue Programmangaben zur Generalversammlung werden den HSMA-Mitgliedern in nächster Zeit zugestellt.

See you in Montreux! dp

Sunstar: 6½ Prozent Dividende

Die Sunstar-Gruppe kann für ihr Geschäftsjahr 1981/82 im Vergleich zum absoluten Spitzenresultat des Vorjahres eine um 4 Prozent leicht rückläufige Entwicklung von Umsätzen und Logiernächten melden. Trotzdem bezeichnet Verwaltungsratspräsident Fritz Buser das Ergebnis im Geschäftsbericht als erfreulich.



Die Sunstar-Gruppe besteht einerseits aus vier Tochtergesellschaften in Grindelwald, Davos, Villars und Liestal, denen die acht Betriebe unterstellt sind und anderseits der Sunstar-Holding AG, Liestal, welche über ein Aktienkapital von 40 Millionen Franken verfügt und an allen Tochtergesellschaften zu 100 Prozent beteiligt ist.

Die Erfolgsrechnung der Holding weist bei einem Beteiligungsertrag der Töchter von 0,5 Mio Fr. und den von den Tochtergesellschaften ausgerichteten Managemententschädigungen von 0,746 Mio einen Reingewinn von 2,76 Mio Fr. aus. Zusammen mit dem Gewinnvortrag des Vorjahres stehen den Aktionären 3,011 Mio zur Verfügung. Ausgeschüttet wird eine um ein halbes Prozent erhöhte Dividende von 6½ Prozent.

Die einzelnen Betriebe

Die zwei Sunstar-Hotels in Davos erzielten 1981/82 bei 84 000 Logiernächten einen Betriebserlös von 7,804 Mio Fr. und einen Betriebsgewinn I von 3,057 Mio oder 39,2 Prozent, etwas weniger als in den zwei früheren Geschäftsjahren. Der Betrieb auf der Lenzerheide kam bei 33 000 Übernachtungen auf einen Umsatz von 3,086 Mio und ein BI von 36,3 Prozent, ebenfalls weniger als in den zwei vorhergegangenen Geschäftsjahren. Das Sunstar Grindelwald weist 52 000 Logiernächte aus, meldet einen Umsatz von 5,012 Mio und einen Betriebsgewinn I von 34,6 Prozent, mehr als in den Vorjahren. Auf das Hotel Surselva in Flims-Waldhaus entfielen bei 21 000 Übernachtungen ein Umsatz von 1,571 Mio und ein BI von 26,8 Prozent. Das Hotel Elite in Villars kam bei 15 000 Logiernächten auf 1,340 Mio Umsatz und ein BI von 14,1 Prozent.

217 000 Logiernächte

Zusammen mit dem Hotel Bahnhof in Liestal und dem seit Sommer 1981 in die Gruppe eingegliederten Sunstar Wengen (ex Metropole) weist die Gruppe einen Gesamtumsatz von 21,022 Mio aus. Der Personalaufwand belief sich auf 6,175 Mio (29,4 Prozent), der Energieaufwand auf 1,084 Mio (5,2 Prozent). Der Betriebsgewinn I stellte sich auf 7,019 Mio oder 33,4 Prozent des Umsatzes. Die gesamte Gruppe erzielte ein Logiernächtetotal von 217 000. Die Bettenbelegung der Betriebe in Davos, Lenzerheide, Grindelwald, Flims und Villars stellte sich mit rund 65 Prozent fast so hoch wie im Rekord-Vorjahr.

Gut fundiert

In der konsolidierten Bilanz sind die Grundstücke mit 11,181 Mio eingestellt, die Gebäude mit knapp 40 Millionen und die Mobilien, Maschinen etc. mit 2,733 Mio. Dem Bilanzwert von knapp 54 Millionen steht ein Versicherungswert von 97,5 Mio gegenüber. Zusammen mit dem Umlaufvermögen ergibt sich ein Aktiventotal von 74,037 Mio. Das Eigenkapital beläuft sich auf 43,5 Mio, die Fremdmittel auf 30,474 Mio, wovon knapp 5 Mio auf Hypotheken und 20 Mio auf Bankdarlehen entfallen.

Bonus für Aktionäre

Den Prioritäts-Inhaberaktionären werden erstmals Hotelbons bis auf weiteres in der Höhe von 2 Prozent des Nominalwertes der Aktien, verabfolgt. Sie können zur Verrechnung in den Sunstar-Hotels bis zu 50 Prozent des Übernachtungspreises verwendet werden, freilich nicht über Weihnacht/Neujahr, im Februar oder an Ostern. Aktionäre mit mindestens 10 Prioritäts-Inhaberaktien können Mitglied des Sunstar-Clubs werden und erhalten 10 Prozent Rabatt auf Hotelarrangements. GFK

Eröffnungen

Erstes Motel im Laufental

Im bernischen Laufental ist, gleich an der Grenze zur Agglomeration Basel, das erste Motel eröffnet worden. Das Restaurant-Logement Motel Romantica in Aesch-Angenstein liegt direkt an der Talstrasse Basel–Delsberg–Biel, vor der mächtigen Burgruine Angenstein und nahe der Birs. Noch sind die 32 Zimmer, alle mit WC und Dusche, Balkon, Telefon mit Direktwahl ausgestattet, zwar nicht dauernd belegt. Hingegen funktioniert das Restaurant schon jetzt ausgezeichnet – nicht zuletzt deswegen, weil der Pächter *Peter Hunziker,* der ehemalige Direktor des Hotels Alexander in Basel, hier ein originelles Konzept zu verwirklichen sucht: Der Gast kann alle auf der übrigens sehr reich dotierten Karte aufgeführten Gerichte von der Suppe bis zum Dessert auch als halbe Portionen bestellen.

Der Verwirklichung eines Motels im Laufental sind jahrelange Streitereien vorangegangen. Heimatschutz und Denkmalpflege befürchteten eine Beeinträchtigung der Silhouette des Wahrzeichens der Gemeinden Aesch (BL) und Duggingen (BE), des Schlosses Angenstein eben. Doch der massvolle Bau fügt sich jetzt gut in das Landschaftsbild ein.

fl

LA REINE

die neue Art zu servieren. Auf klassischem, weissem Porzellan. Ein Service, nach dem Sie schon lange suchen.

Sternegg

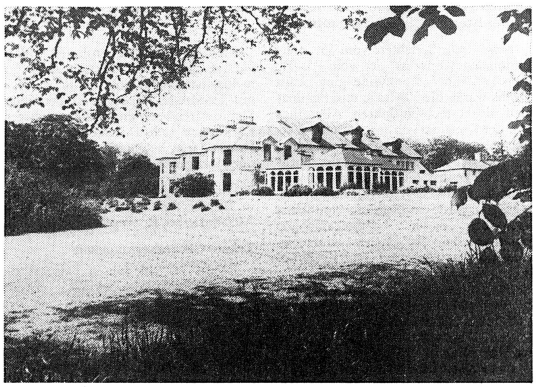
Sternegg AG
8201
Schaffhausen
Tel. (053) 5 12 91

Laden und Ausstellung in Zürich:
Manessestrasse 10, 8003 Zürich,
Tel. (01) 242 32 88
Laden Bern: R. Bregani,
Länggassstrasse 16, Tel. (031) 24 14 80
Exposition à Genève: A. Ammann,
26, parc Château-Banquet,
1202 Genève, Tél. (022) 32 19 37

Farm Holidays in Südirland

Grün, gemütlich und gut

Wer dem Ferienaufenthalt im Hotel nicht sehr zugeneigt ist, wer die romantisch-abenteuerliche Fahrt im pferdegespannten Wagen zu unbequem findet, aber dennoch draussen auf dem Land dem Alltag entweichen möchte, dem ist in der Republik Irland die Möglichkeit geboten, Ferien auf dem Bauernhof zu machen. Die Idee wurde Anfang der 60er Jahre geboren und hat seither unzählige Fans gefunden.



Nicht nur auf einfachen Bauernhöfen sind in Irland Touristen herzlich willkommen geheissene Gäste, auch Herrenhäuser nehmen Feriengäste auf. Foto Lüscher

Nancy Fitzgerald, die humorvolle Gastgeberin, erzählt mit sichtlichem Vergnügen von der britischen Touristin, die vor einigen Jahren jeden Morgen und jeden Abend ihr Auto einer gründlichen Kontrolle unterzog. Auf die Frage, was sie denn damit beabsichtige, gab sie zur Antwort, in Irland gebe es doch so viele Bombenanschläge und aus diesem Grund wolle sie ganz besonders vorsichtig sein. Die Anekdote mag als Beispiel dafür dienen, wie sehr die Republik auf der Grünen Insel noch heute – und dies beileibe nicht nur von den Nachbarn jenseits des Irischen Meers – falsch eingeschätzt wird.

Der Norden ist ziemlich entfernt

Irland, oder Eire, wie das Land von seinen Bewohnern genannt wird, ist nicht zu verwechseln mit dem krisengeschüttelten Nordirland, dem der Terror politischer Extremistengruppen einen verhängnisvollen Stempel aufgedrückt hat. Im südlichen Teil der Insel, in der Republik, ist von all dem nichts zu spüren. Ausser in den Massenmedien, die am Geschehen in der Provinz Ulster verständlicherweise regen Anteil nehmen. In Irland gibt es zurzeit zwar akrobatische Balance-Akte eines etwas zwielichtigen Ministerpräsidenten, doch die Situation ist so ruhig, wie wir Schweizer uns dies im eigenen Land gewohnt sind.

Weitab von Überlandstrassen

Den Staat Irland mit dem Begriff Terror zu verbinden, wird erst recht ad absurdum geführt, wenn der Erholung suchende Tourist seine Ferien auf einem der vielen hundert Bauernhöfe verbringt, die, über das ganze Land verstreut, dem Besucher Unterkunft und Verpflegung bieten. Die meist recht grossen Farmhäuser liegen in den häufigsten Fällen weitab von Städten und Dörfern. Ein Auto, ob gemietet oder per Fähre via Frankreich oder Grossbritannien mitgebracht, ist daher praktisch unerlässlich. Wer seine Unterkunft nicht im voraus gebucht hat, wird jedoch kaum Schwierigkeiten haben, in einem der vielen Bauernhöfe Unterkunft zu finden, die zu recht vernünftigen Preisen Übernachten und Frühstück und in den meisten Fällen auch ein Nachtessen offerieren. Wochenarrangements mit Bed and Breakfast oder Halbpension sind jederzeit möglich.

Um kurz beim Thema Essen zu verweilen: Die etwas über 300 Mitglieder der Irish Farm Holidays Association haben sich verpflichtet, ihren Gästen täglich eine preiswert warme, irische Abendmahlzeit anzubieten, die sich übrigens von einem guten Schweizer Essen nur wenig unterscheidet. Das Frühstück ist entweder kontinental oder eben typisch irisch/britisch, d. h. Speck und Eier, sowie Cornflakes, Brot/Toast usw. Voranmeldungen fürs Nachtessen werden in den meisten Fällen bis mittags entgegengenommen.

Einfach, aber genau kontrolliert

Die Unterkunft ist in den wenigsten Fällen luxuriös zu nennen. Die Zimmer der meist von anglo-irischen Landbesitzern im vergangenen Jahrhundert erbauten Gutshäuser sind in der Regel recht gross. Bad und Toilette werden von 6 bis 10 Gästen, die auf der Farm übernachten, gemeinsam benutzt, eine Tatsache, die den verwöhnten Touristen von einem Aufenthalt auf einer Farm eventuell zurückschrecken lassen. Über die Qualität der angebotenen Dienstleistungen wacht die irische Touristikbehörde, die jedes Mitglied der Farm Holiday Association einmal jährlich einer genauen Prüfung unterzieht. Treffen Klagen unzufriedener oder enttäuschter Gäste ein, werden diese dem Irish Tourist Board zugeleitet.

Viel für wenig Geld

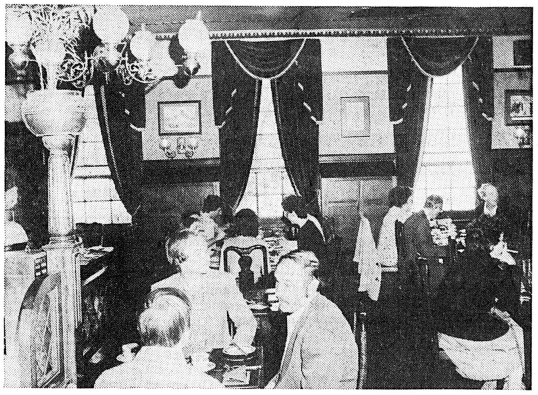
Zu den Hauptgründen, die Ferien auf der Farm zu verbringen, gehören laut Umfragen die Tatsache, dass der Tourist für das ausgegebene Geld einen besseren Gegenwert erhält als im Hotel. Dazu tragen vor allem das Raumangebot bei, das in und um die Farm herum reichlich vorhanden ist, die familiäre Atmosphäre, die Ruhe und nicht zuletzt auch die Möglichkeiten, die das Farmleben den Kindern bietet. Je weiter sich der Reisende von der Südküste Irlands weg ins Landesinnere begibt, desto herrschaftlicher pflegen die Farmen zu werden. Es ist unübersehbar, dass sich der Einfluss des anglo-irischen Landadels dort noch intensiver bemerkbar macht. Die historisch äusserst interessante Vergangenheit Irlands bietet dem Besucher in Form von Landsitzen, Schlössern usw. eine Fülle von Sehenswürdigkeiten. Verträumte Dörfer gehören genau so zum liebenswerten Bild der Republik Irland wie die mittelgrossen Städte, wie sie z. B. die Hafenstadt Cork vertritt. Die landschaftlichen Reize Irlands mit seinen Hügeln, Seen, Flüssen und Bächen noch besonders hervorzuheben, dürfte wohl überflüssig sein. Das Gleiche gilt für die Freundlichkeit seiner Bevölkerung.

Christoph Heri

Broschüre mit Verzeichnis aller Mitglieder der Farm Holidays Association erhältlich bei Irish Tourist Board, Baggot Street Bridge, Dublin 2, Ireland.

Schwere Zeiten für Englands Pubs

Für die Pubs, eine der liebenswürdigsten Institutionen Grossbritanniens, sind schwere Zeiten hereingebrochen: Die Wirtschaftskrise in Grossbritannien macht auch diesen originellen Einkehrstätten zu schaffen.



«The Albert» in Londons Victoria Street hat schon so früh geöffnet, dass man hier für das typische englische Frühstück einkehren kann. Pubs dürfen sonst erst um 11 Uhr öffnen. Foto Pfund

Eric Arkinstall, ein Sprecher der National Union of Licensed Victuallers (Nationale Union der lizensierten Schankwirte) sieht schwarz: Er hält es nicht für ausgeschlossen, dass in den nächsten zehn Jahren einige tausend Pubs dichtgemacht werden müssen, damit die verbleibenden Lokale überleben können. Arkinstall nannte als Beispiel die Region der West Midlands: Allein dort werden die Gäste in diesem Jahr nach den bisherigen Berechnungen fast 700 Millionen Pfund weniger ausgeben als noch 1981.

Auch die Brewers' Society (Vereinigung der englischen Brauer) kann nur mit schlechten Zahlen aufwarten: Der durchschnittliche Pro-Kopf-Verbrauch an Bier ging im vergangenen Jahr auf 196 Pints zurück. 1980 waren es noch 206 und 1976 sogar 209 Pint. Damit rangieren die Engländer nach den Berechnungen der Brauer nur an neunter Stelle der Welt-Biertrinker-Liste.

Noch relativ gut läuft das Bier in den Londoner Pubs, von denen viele zu regelrechten Touristen-Attraktionen geworden sind. Rund 4200 solcher Treffs gibt es in der englischen Hauptstadt. Viele davon stammen noch aus viktorianischen Tagen und präsentieren sich mit vielen Spiegeln, viel Stuck, Plüsch und Mahagoni. Viele davon sind stolz auf prominente Gäste, die einst hier ihr Bier getrunken haben. Damals wie heute weisen schmucke Wirtshausschilder den Durstigen den rechten Weg. Die ersten dieser Pubschilder wurden 1393 aufgehängt und sollten den Bierprüfern von König Richard III. den Weg weisen. -nd

Einkehr bei Frau Billig

Der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband rechnet in diesem Jahr bundesweit mit Umsatzeinbussen von rund zwölf Prozent gegenüber dem Vorjahr.

Wie Verbandspräsident *Leo Imhoff* und Hauptgeschäftsführer *Egon Heider* erklärten, stütze sich diese Erwartung auf eine repräsentative Umfrage im Verband. «Bei den Restaurationsbetrieben wird der Rückgang voraussichtlich sogar noch höher ausfallen», sagte Heider.

«Am Urlaub selbst wird zwar nicht gespart», so meinte Imhoff, «doch dafür wird im Urlaub gespart. Die Gäste suchen nach günstigeren Verpflegungs- und Beherbergungsmöglichkeiten.» Heider: «Nach unseren Beobachtungen verpflegt sich der Gast immer stärker im Supermarkt oder an Fritten-Buden.» Die Hotels und Pensionen hätten dies eindeutig gespürt. Der Gast verlange immer weniger Leistungen im Essensbereich: So gehe der Trend von Voll- auf Halbpension oder von Halbpension auf Übernachtung mit Frühstück.

Nach Imhoffs Ansicht «ist mehr denn je das unternehmerische Können des einzelnen gefragt». Die Verbandsmitglieder «können sich doch nicht das Geschäft vom Fischbrötchenladen um die Ecke wegnehmen lassen».

Als eine der grössten Sorgen für sein Gewerbe bezeichnete Imhoff die «weiter um sich greifende Schwarzgastronomie». Folge sei: «Der legal abrechnende Unternehmer ist für den Verbraucher zu teuer geworden». Der Verbandspräsident zeigte aber Verständnis für den Kunden, da «es eine Art Notwehr gegenüber überhöhten Preisen ist, die die Betriebe wegen der enormen Abgabenbelastung nehmen müssen.» apa

Kurier

Minimer Rückgang der Sommer-LN

Besser als erwartet hat sich bisher der Sommerfremdenverkehr entwickelt. Mit 37 893 Millionen LN ist in der ersten Halbzeit der Sommersaison praktisch die gleiche Übernachtungszahl erreicht worden wie in den Vergleichsmonaten Mai, Juni und Juli des Vorjahres (37 999 Mio.)

Die Inländernächtigungen stiegen von 8,242 Millionen um 1,1 Prozent auf 8,335 Millionen, jene der Ausländer ging von 29,757 Millionen um 0,7 Prozent auf 29,558 Millionen zurück. Vor allem ein LN-Rückgang von 1,8 Prozent bei den deutschen und von 4,4 Prozent bei den holländischen Gästen schlagen hier zu Buch. Besonders dramatisch war der Rückgang bei den Gästen aus Belgien.

Interessant erscheint die deutsche Verlagerung weg von den gewerblichen Beherbergungsbetrieben (minus 1,3 Prozent) und den Privatquartieren (minus 4,1 Prozent) hin zu anderen Unterkunftsformen, wie Campingplätze, Schutzhütten, Appartements und Ferienwohnungen. Diese Unterkunftsformen haben mit 8,1 Millionen zusammen einen Anteil von mehr als 21 Prozent an den Sommer-LN (1981: knapp 20 Prozent) erreicht.

ÖHV feiert

Zwei besondere Jubiläen kann die Österreichische Hoteliervereinigung (ÖHV) begehen. Am 25. September findet in Innsbruck die 100. Vorstandssitzung statt, am 28. und 29. Oktober geht in Salzburg die 30. Generalversammlung der Hoteliervereinigung über die Bühne. Diese wird sich insbesondere mit Fragen der Schulung und Ausbildung unter dem Motto «Unsere Zukunft liegt im Dienst am Gast» befassen. Bei diesen Anlässen werden nicht nur die Weichen für die künftige Arbeit der Vereinigung in einer Zeit des immer härter werdenden Wettbewerbs gestellt, sondern auch Bilanz über die bisherige Arbeit gezogen. Die im Jahre 1953 gegründete Österreichische Hoteliervereinigung umfasst derzeit 755 Spitzenbetriebe der Kategorien Fünf-Stern, Vier-Stern und Drei-Stern. In den nun 30 Jahren seit ihrer Gründung hat die ÖHV in der österreichischen Fremdenverkehrswirtschaft eine wichtige Stellung errungen.

atb '83 in Sicht

Vom 25. bis zum 28. Januar 1983 ist es wieder soweit: Auf einer Fläche von mehr als 6000 m² haben die Träger des touristischen Angebots Österreichs die Möglichkeit, bei der atb '83 mit mehr als 500 Reisebüro-Einkäufern aus Europa und Übersee drei Tage lang zu Kontaktgesprächen und Verhandlungen zusammenzutreffen. Als Veranstaltungsort ist, wie bereits im Vorjahr, das Wiener Messegelände vorgesehen.

Im grossen und ganzen wird sich an der technischen Einrichtung bei der atb '83 im Vergleich zur austrian travel business des vergangenen Jahres nicht sehr viel ändern: Insgesamt stehen den österreichischen Anbietern 240 Kojen zur Verfügung.

Protest aus dem Burgenland

Ein ungarisches Fremdenverkehrsprojekt, das mit Hilfe eines österreichischen Kredits verwirklicht werden soll, erregt zurzeit die Gemüter mehrerer Fremdenverkehrsbetriebsinhaber aus sechs burgenländischen Gemeinden. Wie ihr Sprecher, *Josef Gossy* aus Eisenstadt, feststellt, bedeute das ungarische Projekt für die burgenländische Fremdenverkehrswirtschaft «Konkurrenz bis zur Ausschaltung».

Gossy bezieht sich auf Zeitungsmeldungen, wonach der Kärntner Feriendorfpionier Ing. *Rogner* in Ungarn mit österreichischem Geld finanzierte Feriendörfer errichten will. Nach der Verwirklichung dieses Vorhabens würde Ungarn die gleichen Gästeschichten ansprechen wie das Burgenland, meint Gossy und verweist darauf, dass die Ungarn bei ihrer staatlichen Preisgestaltung keine Rücksicht auf die direkte Wirtschaftlichkeit dieser Investitionen nehmen müssen.

Gossy kündigt an, dass sich die Gruppe an alle Burgenländer wenden werde, die an einer florierenden Fremdenverkehrswirtschaft partizipieren, um ihnen die Gefahr der ungarischen Konkurrenz vor Augen zu führen und um sie für einen Protest dagegen zu gewinnen, dass ein derartiges Vorhaben von Österreich aus betrieben und finanziert wird.

apa/pd

Telex Mondial

Olympischer Bedarf für Sarajevo

Für die olympischen Winterspiele, die im Jahr 1984 in Sarajevo stattfinden werden, sollen rund 51 000 Betten in Hotels, Motels und Privatunterkünften zur Verfügung stehen. Die Fremdenverkehrswirtschaft von Bosnien–Herzegowina verfügt zur Zeit über 15 000 Betten in Hotels und Motels. In den Hotels werden 4000 zusätzliche Betten in diesem und nächstem Jahr hinzukommen.

apa

Inseratenschluss: jeden Freitag 11.00 Uhr

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 mitzuhelfen. 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

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.

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 Wirtefachkurs A.

Bewerbungen bitte an obige Adresse.

ofa 132.141.346

Hotel Euler Basel

sucht

Chef de rang

zum sofortigen Eintritt oder nach Vereinbarung.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an

Hotel Euler, z. H. Frl. Etzler
Centralbahnplatz 14, 4051 Basel
Telefon (061) 23 45 00

6247

Wir suchen für unsere

SANTA LUCIA

Betriebe auf dem Platz Zürich und Winterthur, per sofort oder nach Vereinbarung

Chef de service/ Geschäftsführer-Stellvertreter

- Sind Sie gelernter Koch
- haben Sie langjährige Erfahrung im Service
- kennen Sie die italienische Gastronomie
- und haben Sie bereits eine Kaderposition innegehabt
- evtl. mit Fähigkeitsausweis zur Führung eines Restaurants

dann können wir Ihnen einen gutentlöhnten Posten mit Aufstiegsmöglichkeiten anbieten.

Wir erwarten gerne Ihre schriftliche Offerte z. H. Herrn Alfred Eggenberger, Restaurationsbetriebe, Rudolf Bindella Unternehmungen, Hönggerstrasse 115, 8037 Zürich.

6154

Cresta Hotels
Davos

Neue, moderne ★★★★-Hotels in zentraler Lage von Davos mit je 90 Betten, Restaurants, Hotelbars, Swimmingpools, Saunas usw.

Die Chance für einen jüngeren, initiativen, kaufm. orientierten Angestellten.

Buchhalter/ Direktionsassistenten

(CH, B- oder C-Bewilligung)

nach Möglichkeit mit Hotelerfahrung

Ihr Aufgabengebiet umfasst:
- Führung der Hauptbuchhaltung
- Überwachung der Réceptionen
- Kontrollaufgaben
- Vertretung der Direktion

Nebst einer Jahresstelle bieten wir Ihnen eine abwechslungsreiche, selbständige Tätigkeit in einem jungen Team.

Interessenten senden Ihre Bewerbungsunterlagen an:

CRESTA HOTELS, L. Zimmermann, Direktor
7270 Davos Platz, Telefon (083) 5 46 66

6124

Angesehenes **Nachtlokal** (Dancing) in der Nordwestschweiz, sucht versierte(n)

Geschäftsführer(in)

Bewerber mit Praxis werden bevorzugt; Eintritt nach Vereinbarung. Offerten bitten wir unter Chiffre F 03-518659 an Publicitas, 4010 Basel, zu richten.

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 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 Berufskenntnisse.

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.

Das Hotel International Zürich

sucht auf Dezember 1982/Januar 1983 einen

Sales Manager

Einem erfahrenen Fachmann bieten wir eine weitgehend selbständige Stellung.

Dafür erwarten wir von Ihnen:
- gute Berufskenntnisse und praktische Verkaufserfahrung im Hotelfach
- Sprachen (D, E, F)
- gezielte Akquisition

und bieten Ihnen:
- geregelte Arbeitszeit
- eingearbeitetes Mitarbeiterteam

Falls Sie dieser anspruchsvollen Stelle gewachsen sind, bitten wir Sie, Ihre Bewerbung zu richten an:

Direktion
Hotel International
Am Marktplatz
8050 Zürich

swissôtel

6250

Gute Manuskripte helfen Fehler vermeiden!

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

Alleinbüroangestellte

evtl. mit Fähigkeitsausweis A oder Erfahrung in Hotel und Restaurant

als rechte Hand des Chefs

Anspruchsvolle, vielseitige und interessante Aufgabe erwartet Sie im Zentrum von Zürich. Jahresstelle. Täglich Mo–Fr 8.30–17.30.

Ihre Bewerbungsunterlagen mit Bild senden Sie bitte an

Erich Winistörfer
Münstergasse 15, 8001 Zürich.

6194

Anmeldeformular für Stellensuchende

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

Schweizer Hotelier-Verein
Stellenvermittlung E
Postfach 2657
3001 Bern

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

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

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

hier abtrennen

Name / Nom / Cognome / Apellidos / Name _____
Vorname / Prénom / Nome / Nombre / Christian Name _____
Geboren am / Né le / Nato il / Nacido el / Date of Birth _____

Wohnadresse / Domicile (adresse exacte) / Indirizzo attuale / Domicilio / Permanent Address _____
Telefon / Téléphone / Telefono / Teléfono / Telephone _____

Nationalität / Nationalité / Nazionalità / Nacionalidad / Nationality _____
Art der Bewilligung für Ausländer / Genre de permis pour étrangers / Genere di permesso per stranieri / Permiso para extranjeros que posee / Kind of Labour-permit for Foreigners _____

Bisherige Tätigkeit / Activité antérieure / Attività svolta / Actividad anterior / Professional Activities up to now _____
3 letzte Arbeitgeber / 3 derniers employeurs / 3 ultmoi datore di lavoro / 3 últimos patronos / 3 last Employers

Wünscht Stelle als / Désire place de / Desidera posto di / Desea puesto de / Post desired _____

Sprachkenntnisse / Langues étrangères / Lingue straniere / Conocimientos de lenguas extranjeras / Languages spoken _____
Jahres- oder Saisonstelle / Place à l'année ou saisonnière / Posto annuale o stagionale / Puesto anual/temporero / Annual/Seasonal employment _____

Bemerkungen / Observations / Osservazioni / Observaciones / Remarks _____
Gewünschtes Eintrittsdatum / Date désirée d'entrée en fonction / Entrata in servizio desiderata / Fecha de comienzo que se desea / Desired Date of Entrance _____

GSTAADER HOF

160-Betten-Hotel – Speiserestaurant – Bar – Räumlichkeiten für Anlässe und Seminare

Für die kommende Wintersaison suchen wir noch folgende Mitarbeiter zur Ergänzung unseres jungen Teams:

Sous-chef

mit soliden Fachkenntnissen, der unserem Küchenchef mit viel Einsatz und Verantwortungsbewusstsein zur Seite steht.

Alleinkoch/Chef de partie

zur selbständigen Führung unseres Spezialitätenrestaurants.

Barmaid/Barman

Für unsere Hotelbar suchen wir einen freundlichen Mitarbeiter(in), welche(r) über gute Fach- und Fremdsprachenkenntnisse verfügt und es versteht, dank angenehmer und charmanter Art unsere Bar zu einem beliebten Treffpunkt zu machen.

Wenn Sie sportliche, gepflegte und internationale Gäste zu schätzen wissen, dann sind Sie bei uns richtig.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto oder auf Ihren Anruf.

Hotel Gstaaderhof, Dir. Jost Huber
3780 Gstaad
Telefon (030) 8 33 44

6243

Das ruhige und moderne Hotel im Herzen von GSTAAD

TOGA Management
Touristik und Gastronomie AG
Giacomettistrasse 15
Postfach 264, 3000 Bern
Telefon (031) 43 35 75
Telex 32613

ART FURRER HOTELS

Riederalp

Wintersaison im Wallis

Für unser 4-Stern-Hotel mit 100 Betten und 200 Betten in Appartements, A-la-carte-Restaurants, 260 Plätze, Bar, Hallenbad, Sauna und Solarium, suchen wir für die kommende Wintersaison, d. h. ab 10. Dezember, noch folgende Mitarbeiter:

qualifizierten **Sous-chef**
Rôtisseur

freundliche **Serviertochter**
Barmaid

sowie initiative, jüngere **Sekretärin**

zur Ergänzung unseres Réceptionsteams.

Art Furrer Hotels **3900 Brig**
Zentralbüro Telefon 028/23 64 55

Atlantis Sheraton

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir noch folgende Mitarbeiter

Telefonistin D, F, E

Buffetdame

evtl. ältere Person mit Verantwortungsbewusstsein.

Wir bieten einen interessanten und vielseitigen Wirkungskreis, 5-Tage-Woche, PK und auf Wunsch Zimmer in unserem Personalhaus.

Interessenten (B- oder C-Bewilligung) richten bitte ihre tel. oder schriftl. Offerte an unsere Personalabteilung.

6277

Atlantis Sheraton Hotel
Hotel & Guesthouse
Döltschiweg 234, CH-8055 Zürich
Telefon 01 350000 Telex 56223

Schweizerhaus + Pöstli Maloja

Ihr neuer Arbeitsplatz

Für unser neueröffnetes Restaurant «Trattoria Pöstli» suchen wir einen

Betriebsleiter oder Betriebsleiterin

der (die) mit Freude und Initiative dieses schöne Restaurant führen will.

Zur Ergänzung unseres Mitarbeiterstabes suchen wir noch

Aide du patron Hotelfachassistentin

Eintrittstermin zirka Mitte Dezember oder nach Übereinkunft.

Wir freuen uns jetzt schon auf Ihre Offerte oder Ihren Anruf an folgende Adresse:

Hotel Schweizerhaus + Pöstli, 7516 Maloja
Telefon (082) 4 31 90 (Herrn Marti verlangen).

6225

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 Entlöhnung
- Erfolgsbeteiligung
- schöne Wirtewohnung

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

Romantik-Hotel
Taverne zur Krone
8953 Dietikon
(10 km vom Stadtzentrum Zürich)

Für unser bekanntes Spezialitäten-Restaurant suchen wir einen tüchtigen

Koch (Saucier)

um die kleine 6-Mann-Brigade zu ergänzen.

Wir arbeiten 5 Tage die Woche, bieten gut bezahlte Jahresstelle, angenehmes Arbeitsklima sowie modern eingerichtete Küche.

Offerten sind zu richten an Herrn Alois Gstrein oder Herrn Sauer, Küchenchef, Telefon (01) 740 60 11 (vormittags bitte).

5205

Hotel-Restaurant
Weisses Kreuz★★★
100 Betten
3800 Interlaken

sucht

Direktionsassistentin

Eintritt anfangs Dezember

Offerten erbeten an:
R. Bieri
Telefon (036) 22 59 51

5548

HOTEL GUARDA VAL

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)

sowie

Réceptions-praktikantin

Offerten mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien sind erbeten an:

5975

Hotel Guarda Val
7078 Lenzerheide/Sporz
Telefon 081/34 22 14
Grillspezialitäten-Restaurant
Bar · Dorfbeiz Crap Naros · Panoramaterrasse
Reto Cottiati, Dir.

Für ein befreundetes Hotelunternehmen suche ich ein

Direktions-Ehepaar

zur Leitung eines führenden Erstklasshotels mit 210 Betten in bedeutender Fremdenstadt der Schweiz mit regem Restaurationsbetrieb und Bankettlokalitäten.

Vom Direktor wird eine starke Persönlichkeit mit Erfahrung in der Führung ähnlicher, anspruchsvoller Betriebe erwartet. Organisationstalent, gediegenes Auftreten und Kontaktfreudigkeit mit den Gästen, wie auch Loyalität dem Personal gegenüber sind Voraussetzung. Idealalter zirka 40 Jahre.

Seiner Frau unterstehen die Überwachung der öffentlichen Räume, der Etagen und der Lingerie.

Eine schöne Direktionswohnung steht in unmittelbarer Nähe des Hotels zur Verfügung. Salär und Zusatzleistungen entsprechen der Aufgabe und den Fähigkeiten.

Eintritt nach Vereinbarung.

Ihre Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte an

Herrn Fredy Lehmann
Ryf 48, 3280 Murten.

6262

Hilton International Zurich

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

Administration:

Buchhaltungsangestellte(n)

Service:

Chef de rang
Commis de rang
Serviertochter

Küche:

Chef de partie

Ausländer können nur berücksichtigt werden, wenn sie im Besitze einer Jahresbewilligung sind.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf an unsern Personalchef, Herrn W. Jaggi, oder senden Sie Ihre Offerte an

6265

Hilton International Zurich
Personalbüro
Postfach
CH-8058 Zürich-Flughafen
Tel. 01 / 810 31 31

Couronne Hotel Krone Murten

Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft

Barmaid

in Hotelbar.

Evtl. Bewerberinnen ohne Barkenntnisse könnten angelernt werden.

Für weitere Einzelheiten wollen Sie sich bitte mit Frau L. Nyffeler in Verbindung setzen.
Telefon (037) 71 52 52

6267

Arosa

Für die Wintersaison suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Serviertöchter Tournant

(Saal, Buffet, Service)

Ihre Bewerbungsunterlagen und Zeugniskopien mit Lohnansprüchen richten Sie bitte an:

Hotel-Restaurant Erzhorn
Herrn Nau
7050 Arosa
Telefon (081) 31 15 26

6271

Restaurant ZUNFTHAUS ZUR WAAG ZÜRICH

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft jüngerer

Aide du patron/ Chef de service

wenn möglich gelernter Koch.

Offerten an O. Probst
Münsterhof 8, 8001 Zürich
Telefon (01) 211 07 30

6223

Saas-Fee

Gesucht für Wintersaison

Saaltochter

evtl. Ausländerin

Buffettochter

Hotel Bergheimat
Heinrich Zurbriggen
3906 Saas Fee
Telefon (028) 57 20 30

6283

SUVRETTA HOUSE ST. MORITZ

Hotel allerersten Ranges sucht für die kommende Wintersaison (Ende November bis Anfang April) folgende Mitarbeiter:

Loge:
Telefonistin
Chasseur

Küche:
1. Sous-chef
Chef restaurateur
Chefs de partie
Commis de cuisine

Etage:
Gouvernante-Tournante
Zimmermädchen-Tournante
Etagenportier tournant
Hilfszimmermädchen

Service:
Chef d'étage
Chefs de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang

Lingerie:
2. Lingeriegouvernante
Glätterin
Wäscherin

Diverse:
Hotelfachassistentin
Personalgouvernante
Economatgouvernante
Kaffeeköchin
Serviertochter
Krankenschwester
Betriebsmechaniker
(Jahresstelle)
Eismänner

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüchen sind an die Direktion erbeten.

6239

Davos

Hotel Davoserhof
Am Postplatz
Mitglied der Chaîne des Rôtisseurs

7270 Davos Platz

Wir suchen für lange Wintersaison per November/Dezember

Chef pâtissier
Commis tournant

Schriftliche Bewerbungen mit Foto sind zu richten an Herrn Petzold, Hotel Davoserhof, 7270 Davos Platz. 6190

Familie Paul Petzold am Postplatz
Telefon 083 - 3 68 17
CH - 7270 **Davos Platz**

Arosa

Suchen Sie einen neuen Aufgabenbereich als

Küchenchef

(auch interessant für guten Chef de partie).

Wir verlangen:
- Führung einer kleinen Brigade mit Lehrlingsausbildung
- Einkauf, Menu- und Verkaufsplanung
- Initiative und Berufsfreude

Wir bieten:
- Jahresstelle mit interessanter Entlöhnung
- geregelte Arbeitszeit und zeitgemässe Sozialleistungen

H. Meier, Hotel-Restaurant Orelli, 7050 Arosa, freut sich, mit Ihnen näher in Verbindung zu treten.
Telefon (081) 31 12 09

6255

Arosa

Kursaal Casino Arosa

Telephon: 081-311261
Telegramme: Casino Arosa

Für die kommende Wintersaison, ab 1. Dezember, suchen wir noch zwei nette

Bar-Serviertöchter

an unsere Café-Bar

«Espresso»

sowie
2 ebenfalls nette

Serviertöchter

in unser Aroser Fondue- und Raclette-Stübli

Senden Sie bitte Ihre Unterlagen mit einer Passfoto an die Direktion.
Kursaal, 7050 Arosa

6162

Inserieren bringt Erfolg!

St. Moritz

Wir suchen per Anfang Dezember bis nach Ostern

Sous-chef saucier
Restaurationstochter
Anfangsbarmaid (Hotelbar)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung

Familie F. Degiacomi
Sporthotel Bären
7500 St. Moritz
Telefon (082) 3 36 56

6131

PALU ★★★ Pontresina

Für unseren lebhaften, modernen Betrieb suche ich zur Ergänzung meines jungen Teams für kommende Wintersaison

Sekretärin-Aide du patron

selbständig, branchen- und sprachkundig, bereit, Verantwortung zu übernehmen.

Kellner
Service-Angestellte

in rustikales Lokal, für A-la-carte- und Menu-Service, deutschsprechend, mit Berufserfahrung.

Gerne erwarte ich Ihre schriftliche Bewerbung:

Hotel Palü★★★, 7504 Pontresina
Edith Boner, Propr.
Telefon (082) 6 66 88

6145

Hotel
Victoria-Lauberhorn
★★★★
3823 Wengen (Berner Oberland)

sucht ab Mitte Dezember noch folgende Mitarbeiter:

Hotelküche:
Chef entremetier
Chef garde-manger

A-la-carte-Küche:
Chefs de partie

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen richten Sie bitte an

S. Castelein
Hotel Victoria-Lauberhorn
3823 Wengen (Telefon 036/56 51 51)

6103

BADRUTT'S PALACE HOTEL ST. MORITZ

sucht für die Wintersaison 1982/83

Réceptionist
Journalführer
Hilfswarenkontrolleur
Bonkontrolleur/euse
Nachttelefonist
Chasseur
Telefonistin
Etagengouvernante
Chef-Konditor
Economat-Gouvernante
Kellerbursche
Polsterer-Tapezierer
(Jahresstelle)

Kindergärtnerin

Chef de partie

für Chesa Veglia

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an
Badrutt's Palace Hotel AG
7500 St. Moritz

6219

Sporthotel Valsana
CH-7050 Arosa
Restaurant Chesa
(Chaîne des rôtisseurs)

Für die kommende Wintersaison, mit Eintritt per Ende November 1982, suchen wir noch folgende Mitarbeiter

Büro

Réceptionist
(Schweizer)

Küche

Chef garde-manger
Chef pâtissier

Saal

Commis de rang

Grill-Restaurant

Demi-chef de rang

Bar

2. Barman

Senden Sie Ihre Offerte mit Foto und den üblichen Unterlagen an

Herrn Hans R. Vogel, Dir./Propr.
Telefon (081) 31 02 75

6208

ASH AMBASSADOR SWISS HOTELS

VA

PARK HOTEL KURHAUS St. Moritz

Wir suchen für die Wintersaison 1982–1983 (Sommer ebenfalls möglich)

1. Etagengouvernante

Wir erwarten eine einsatzfreudige, erfahrene, verantwortungsbewusste Mitarbeiterin, die es versteht, mit einer jungen Direktion und langjährigem Etagenpersonal konstruktiv mitzuarbeiten.
Wir bieten ein angenehmes Arbeitsklima, gute Sozialleistungen und Sportmöglichkeiten.
Senden Sie bitte Ihre Bewerbung an

François Hofer
Villa Erika, 7552 Vulpera

6244

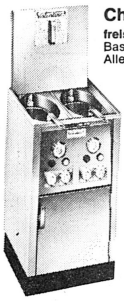
Valentine®

WER RECHNET KAUFT VALENTINE

Friteusen
Tellerwärmer
Wärmeschränke
Tischfriteusen

Generalvertretung und Service für die deutsche Schweiz

H. Bertschi, 8053 Zürich
Telefon (01) 53 20 08 ○ oder (01) 53 20 03 ○ Sillerwies 14



Chromstahl-Friteusen
freistehend,
Bassininhalt 7–14 Liter
Alle Bassingrössen beliebig kombinierbar

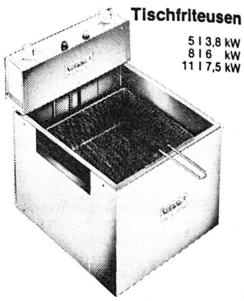
7 l 5 kW
2×7 l 10 kW
10 l 8,25 kW
16 l 10 kW
24 l 15 kW

NORMA:
9 l 6,6 kW
2×9 l 13,2 kW
12 l 8,25 kW
18 l 13,2 kW
9+12 l 14,85 kW
2×12 l 16,5 kW

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

ALLE VALENTINE-Friteusen sind serienmässig ausgerüstet mit automatischer Sparschaltung und Überhitzungsschutz.

Daher keine Aufpreise für Extras!



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

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

Steigen Sie um auf eine sorgenfreie Valentine für viele Jahre! «. . . von Bertschi, Zürich»

CALVACLUB

CALVADOS
APPELLATION
CALVADOS DU PAYS D'AUGE
CONTROLÉE

Lateltin AG, Haldenstrasse 31, 8045 Zürich
Telefon (01) 462 28 22, Telex 813601

196

WIRTEPRUEFUNG BESTANDEN, WAS NUN?

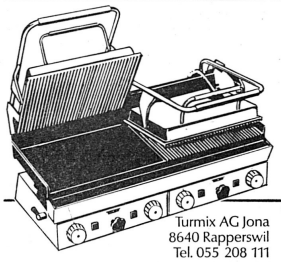
Eigener Betrieb? Etwas in Geschäftsführung?
Auf was muss ich speziell achten?
Entspricht der Betrieb meiner Fähigkeit & Vorstellung?

SIND DIES EINFACH ZU BEANTWORTENDE FRAGEN?

JM KANN IHNEN HELFEN!

Wenden Sie sich vertrauensvoll an JM-BETRIEBSBERATUNG
IHR SPEZIALIST FUER GASTRONOMIE & HOTELLERIE
J. Meyer, Morgartenring 90, 4054 Basel Tel:061/39 79 90 ○

Turmix Kontaktgrill beidseitig – gleichzeitig



Beidseitiger Grillkontakt:
- sparsamer
- schneller
- rentabler

Für jeden Betrieb das richtige Modell

Turmix AG Jona
8640 Rapperswil
Tel. 055 208 111

TURMIX

Züspa, Halle 7, Stand 733

Rationeller und günstiger einkaufen!

Neben unserem umfassenden Sortiment von über 3000 Artikeln bieten wir Ihnen eine Reihe von Vorteilen, von denen Sie profitieren können:

* **Günstig kalkulierte Preise**
* **Laufend spezielle Angebote**
* **24-Stunden-Bestellservice**
* **Rasche und zuverlässige Lieferung**
* **Optimale, fachkundige Beratung**

Ihr vielseitiger Partner Scana *für rationelles Einkaufen*

SCANA Lebensmittel AG, 8105 Regensdorf/Zürich
Althardstrasse 195, Telefon 01-840 16 71

JOLIE TABLE

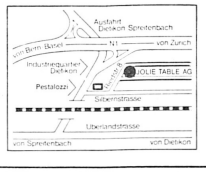
Ihr Partner für gepflegte Gastlichkeit findet immer neue «Trouvailles» für Sie.

Originelle Tranchierbretter in x verschiedenen Motiven und Grössen jetzt besonders aktuell für die Wildsaison.

1 Tranchierbrett Fasan
56 x 31 cm, Art. Nr. 16162, Fr. 141.–
2 Tranchierbrett Ente
48 x 27 cm, Art. Nr. 16164, Fr. 135.–
3 Tranchierbrett Wildschwein
69 x 29 cm, Art. Nr. 16149, Fr. 198.–

Teller mit Porzellan- oder versilberter Cloche aus der Manufaktur Limoges, auf den kein Spitzenrestaurant verzichten kann.

1 Limoges Teller tief.
Porzellan weiss uni mit passender Porzellancloche.
ø innen 13,5cm, ø aussen 20,5 cm, komplett, Art. Nr. 16053, Fr. 49.50.
2 Porzellancloche Limoges.
Weiss uni, einzeln erhältlich.
ø 14 cm, Art. Nr. 16323, Fr. 34.–
3 Cloche versilbert.
Passend zu Limoges Teller tief, einzeln erhältlich.
ø 14 cm, Art. Nr. 16399, Fr. 119.–.



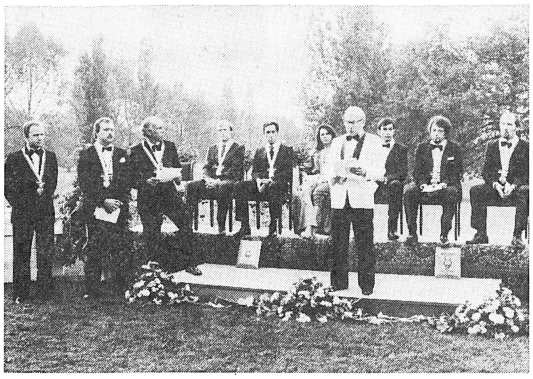
Jolie Table AG
Riedstrasse 8
8953 Dietikon
Tel. 01 7414181
Telex 58599 jota

JOLIE TABLE

Ihr Partner für gepflegte Gastlichkeit

Naissance de la Gilde suisse des sommeliers

Le Moulin des Evaux, à Onex GE, a servi de cadre fastueux à la création, il y a quelques jours, de la Gilde suisse des sommeliers dont le chapitre inaugural s'est déroulé en présence d'un parterre de personnalités de la politique, de la restauration et des milieux viti-vinicoles en particulier.



La création de la Gilde suisse des sommeliers, dans le parc du Moulin des Evaux, en présence des présidents cantonaux. *(Aldag-Interpresse)*

L'idée de créer en Suisse une association qui, indépendamment des ordres bachiques œuvrant à la promotion des vins régionaux, entend se vouer à la valorisation des fonctions de la sommellerie (ou service des vins et des autres boissons), avait été lancée il y a environ deux ans par *MM. André Curchod,* PDG de Télé-Restaurant, et *Philippe Gindraux,* chroniqueur gastronomique, tous deux à Genève. Le premier assume aujourd'hui la présidence de la nouvelle Gilde, le second, son secrétariat général. Une demi-douzaine de grands restaurateurs romands y ont immédiatement souscrit.

Ouverte aux professionnels et aux amateurs

Association à but non lucratif, se défendant par ailleurs de promouvoir des produits régionaux ou des vins spécifiques, la Gilde suisse des sommeliers s'adresse tant aux professionnels de l'hôtellerie et de la restauration, de la production, de la vente et de la promotion des vins et autres boissons, qu'aux amateurs éclairés désireux de mieux connaître, conseiller et vendre des boissons.

La nouvelle association se propose, à cet effet, d'organiser des cours d'oenologie à l'échelon cantonal et romand (dès le printemps 1983), des rencontres, voyages d'études et repas gastronomiques, dégustations commentées et autres manifestations en mesure de contribuer concrètement et rapidement à une meilleure connaissance des vins suisses et étrangers en particulier, ainsi qu'à la constitution d'une cave, à l'élaboration d'une carte des vins, etc. Ces cours seront assortis d'un diplôme de fin de cours. La Gilde a d'ores et déjà trouvé un certain nombre d'appuis dans les milieux viticoles officiels ainsi qu'auprès de l'Ecole hôtelière de Lausanne qui mettra ses locaux à disposition.

Revaloriser la profession

Chaque canton romand a désigné un représentant et son adjoint, chargés d'assurer la coordination avec le comité et d'animer l'activité de la Gilde. Celle-ci s'étendra à la Suisse alémanique et au Tessin à partir de 1984. «Notre seule ambition, explique son vice-président, *M. Bernard Ravet,* est de contribuer à assurer dans notre pays la sauvegarde du service de la sommellerie. La sommellerie est un métier qui, sous nos latitudes, hélvetiques tout au moins, a complètement disparu. Faute de combattants, mais aussi de moyens financiers. Rarissimes sont en effet les restaurateurs qui peuvent se payer le luxe d'engager un sommelier à part entière dont la seule charge serait la tenue de la cave et le service du vin en salle. Alors, on travaille avec les moyens du bord, ce qui n'est pas toujours évident. D'où une dégradation progressive du service de sommelier qui nuit autant au restaurateur qu'à ses clients.»

● La Gilde remettra à ses membres des *distinctions* sous forme de sigles d'or, d'argent et de bronze. Tous les établissements offrant une carte bien étudiée, veillant à une bonne présentation et soignant la totalité des boissons offertes à la clientèle, se verront attribuer un *panonceau* mural de la Gilde suisse des sommeliers, dont l'emblème a été dessiné par *Jean Monod,* décorateur de la Fête des Vignerons 1977.

Si la Gilde s'adresse à tous les professionnels et adeptes d'un service soigné des boissons, en particulier des vins, ces panonceaux ne sont pas réservés aux grands restaurants, mais aussi aux cafés de village et autres petits établissements «proposant une petite restauration de qualité assortie d'une carte des vins, même limitée, mais elle aussi de qualité».

Les milieux de l'hôtellerie et de la restauration, soucieux de parfaire la formation du personnel de service, salueront avec plaisir la naissance de la Gilde suisse des sommeliers, une nouvelle contribution à l'art du bien boire comme du bien servir. J. S.

Fondateurs et animateurs

● Les membres fondateurs suivants composent le *comité* de la Gilde: *MM. André Curchod* (Télé-Restaurant, Genève), président central; *Philippe Gindraux* (journaliste et RP, Genève), secrétaire général; *Bernard Ravet* (Hôtel de Ville, Echallens), 1er vice-président; *Roland Pierroz* (Le Rosalp, Verbier), 2e vice-président; *Roland Besson* (Le Château, Gaillard, F), trésorier.

● *Présidents cantonaux:* Genève, *M. Gérard Le Bouhec* (Le Chambord, Collonge-Bellerive GE); Vaud, *M. Bernard Ravet;* Valais, *M. Roland Pierroz;* Fribourg, *M. Orlando Grisoni* (La Tour, La Tour-de-Trême); Neuchâtel, *M. Jean-Louis Isler* (Hôtel Le Poisson, Auvernier); Jura, *M. Rudolf Mahrer* (Les Rochettes, Boncourt).

Vins

Orsat va de l'avant

Fondée en 1874 par Alphonse Orsat, la Maison Orsat vient d'inaugurer une nouvelle centrale d'embouteillage. Cette audacieuse et impressionnante réalisation est également mise en route l'année où cette dynamique entreprise valaisanne fête le 50e anniversaire de sa société anonyme.

La nouvelle installation correspond mieux à la capacité d'encavage qui représente aujourd'hui quelque 25 millions de litres; environ 3500 fournisseurs collaborent à l'activité de la Maison Orsat SA qui en est à sa quatrième génération, puisque *MM. Jacques-Alphonse* et *Philippe Orsat* tiennent désormais la barre, soucieux de poursuivre l'œuvre accomplie d'une entreprise à la pointe de la technique en matière d'encavage, de vinification et maintenant d'embouteillage. On se souvient également que la Maison Orsat prenait le contrôle total de Zanchi-Vins SA, à Lausanne, en 1981, année au cours de laquelle le capital de la société était porté à 15 millions de francs.

La nature, on le sait, n'a pas toujours suivi les hommes, les vignerons en particulier, leur donnant plusieurs années de petites récoltes. Les choses, cependant, sont en train d'être changées, puisque la récolte valaisanne devrait vraisemblablement se monter cette année à 137 millions de litres, soit 61% de plus que l'an dernier! Seules des installations adéquates et une politique de prix raisonnable sur les marchés permettront à l'industrie du vin d'évoluer harmonieusement et avec un minimum de risques, tout en s'attachant à promouvoir la qualité plutôt que la quantité. r.

Notre interview

Monsieur Claude OGAY, directeur de l'Office du tourisme et du thermalisme d'Yverdon-les-Bains

Offensive touristique et histoire d'eaux

Le retour aux sources

Vous êtes le premier titulaire du poste nouvellement créé à la direction du tourisme et du thermalisme d'Yverdon-les-Bains. La restructuration de l'organisation touristique de cette cité n'est pas une simple formalité; quel développement suppose-t-elle?

Dans une région victime de la crise industrielle, Yverdon-les-Bains se devait de prendre de nouvelles options pour assurer son développement. Ses autorités ont estimé qu'il était notamment devenu nécessaire de mettre en place un office du tourisme propre à la ville et de promouvoir celle-ci en tant que telle compte tenu de l'importance de sa potentialité par rapport à la région qui l'entoure. Si j'assume la direction de l'Office du tourisme et du thermalisme, créé récemment, parallèlement à celle du Centre thermal, réalisé il y a cinq ans, c'est parce que ces deux éléments ne doivent en aucun cas être séparés. Sans du tout négliger les autres formes de tourisme (passage, petits congrès, camping, etc.), il faut bien reconnaître que le tourisme d'Yverdon-les-Bains a déjà une teinte assez marquée de tourisme de cure, à l'image d'autres stations thermales, suisses et françaises.

L'Office du tourisme et du thermalisme d'Yverdon-les-Bains est officiellement domicilié à l'Hôtel de Ville, place Pestalozzi, où il a pignon sur rue. La desserte des renseignements est également assurée par le Centre thermal et le Bureau d'information des CFF.

Peut-on parler d'un office du tourisme municipalisé?

Bien que l'effort financier de la Municipalité soit très important, il n'y a pas lieu de parler de municipalisation. Le budget de nos recettes est assumé à parts égales par les pouvoirs publics et les milieux privés, en particulier les hôteliers dont l'effort est substantiel et le Centre thermal qui apprécie cette concertation des efforts promotionnels.

Votre action, bénéficiant de ce passage au professionnalisme, va-t-elle se développer sur le plan régional?

Yverdon-les-Bains, bien que constituant en lui-même un pôle touristique, ne serait-ce que par sa capacité hôtelière, est totalement lié à la région qui l'entoure. Nous souhaitons d'ailleurs que les touristes ou les curistes séjournant dans notre ville fassent connaissance avec une région qui le mérite. Nous envisageons de mettre au point des circuits, compte tenu des richesses naturelles de notre région, de ses équipements (trains de montagne Yverdon –Ste-Croix, musée des boîtes à musique à l'Auberson, musée du fer et grottes de Vallorbe, abbaye romane de Romainmôtier), du charme de la Vallée de Joux, de ses nombreuses affinités avec la région voisine de la Broye. Tous les responsables touristiques de ces endroits doivent travailler main dans la main, unis dans un même but: faire vivre une région, au sein de laquelle, indéniablement, Yverdon-les-Bains entend assurer un rôle moteur.

Quelle image de marque désirez-vous donner à Yverdon-les-Bains?

Sur un plan purement géographique d'abord, il s'agit de promouvoir l'image d'une ville sise à l'extrémité sud du lac de Neuchâtel, notion plus positive que celle du «Nord vaudois», délicate et négative, et qu'on ne devrait plus jamais utiliser pour situer Yverdon-les-Bains. Ainsi se dissiperont également les brumes dont on nous affuble parfois! Notre ville est charmante et accueillante comme en attestent ses atouts: un hippodrome (le seul de Suisse romande) avec le plus grand nombre de paris «Trio» de tout le pays, un Centre thermal, des rives lacustres magnifiques et exemptes de toute pollution, des réserves naturelles (sentier nature, ornithologie, roselière) comparables à un parc national, un centre historique, des rues piétonnes, des plages agréables...

Comment se porte le Centre thermal et peut-on parler, à son propos, d'un équipement «touristique»?

Le Centre thermal est en train de connaître, à l'image de notre ville, une importante mutation. En juin de cette année, en effet, nous avons découvert à Yverdon-les-Bains la source thermale la plus abondante de Suisse: l'eau y jaillit, d'une manière artésienne, à plus de 60 litres/sec. Cette découverte devrait permettre de donner à l'établissement thermal sa véritable vitesse de croisière; elle est aussi en passe de faire changer fondamentalement toute la vie yverdonnoise. Parti sur des bases modestes tant au niveau des bains que de l'équipement de physiothérapie, le Centre thermal, grâce à cette découverte, est appelé à un important développement. C'est ainsi que, dès le milieu de l'année prochaine, nous pourrons offrir à notre clientèle le plus grand bassin thermal extérieur de Suisse romande; il pourra recevoir 600 à 700 personnes par jour (contre 200 dans le bassin intérieur actuel). Nos installations médicales vont s'agrandir pour accueillir plus de 270 patients par jour en physiothérapie; dès 1983, un médecin sera rattaché à plein temps à l'établissement.

La source trouvée et le développement thermal et médical planifié, des projets de type hôtelier sont en gestation. Ils concernent deux hôtels de 140 et 100 lits, directement liés au centre de cure, dont la construction est prévue dans les 5 à 10 ans à venir. Ce type d'équipement favoriserait le développement harmonieux du thermalisme à Yverdon-les-Bains; le Centre thermal offrira en outre ses services à l'hôpital de zone qui se construira à proximité immédiate.

A quand la ville d'eaux?

Pour bientôt peut-être... Jusqu'ici, Yverdon-les-Bains a vécu en fonction de sa source historique, excellente au niveau des maladies ORL et rhumatismales. La nouvelle source, elle, présente les mêmes caractéristiques chimiques, avec plus de chaleur. Par contre, et c'est une autre originalité, nous disposons, à 200 mètres du Centre, d'une source d'une excellente minéralisation et propice au traitement des maladies rénales, ainsi que des voies biliaires et digestives. Nous projetons de réactiver cette source, jadis propriété d'Arkina, pour les besoins d'un thermalisme de cure d'eau, ce qui permettrait d'offrir un ensemble thermal où pratiquement Yverdon-les-Bains serait la seule station de Suisse en mesure de soigner toutes les maladies précitées et de figurer dans les indications premières de l'Association suisse des stations thermales dont nous faisons partie.

Avez-vous le sentiment que ce tourisme puisse offrir une alternative dans une économie régionale gravement affectée par la crise économique?

Le tourisme constitue l'un des éléments essentiels de l'économie de notre région et le principal facteur de développement. Sans pouvoir entièrement contrebalancer les graves effets de la perturbation économique, le tourisme est en mesure de maintenir un certain nombre d'emplois à Yverdon-les-Bains et d'imprimer une autre image à notre ville en lui redonnant d'ailleurs celle qui était la sienne quand Yverdon-les-Bains, ne l'oublions pas, figurait parmi les trois premières stations thermales de Suisse. D'autre part, avec son infrastructure, ses équipements et son atmosphère, le tourisme est aussi en mesure, dans la perspective souhaitée de développer les industries existantes ou d'en faire venir de nouvelles, d'offrir un cadre de vie sympathique et souriant qui peut s'avérer déterminant dans le choix d'une implantation.

Comment se présente actuellement l'équipement hôtelier de votre ville? Etes-vous partisan d'une extension de son offre typiquement touristique?

L'hôtellerie yverdonnoise a connu une mutation depuis l'arrivée du thermalisme. Le renouveau thermal enregistré dès 1977 a entraîné la création d'un premier établissement hôtelier de 125 lits à 200 mètres du Centre, ce qui a porté la capacité totale d'accueil à 300 lits. Néanmoins, celle-ci ne permet pas d'aborder certaines clientèles et d'activer certains marchés, en particulier les groupes. J'ai donc la conviction qu'en plus des deux hôtels strictement thermaux auxquels j'ai fait allusion Yverdon-les-Bains a besoin d'un hôtel touristique de plus grande capacité. Un projet d'établissement 3 étoiles de quelque 160 lits est actuellement à l'enquête. D'autre part, l'Hôtel de la Prairie entreprend d'importantes transformations. L'extension et l'amélioration de notre infrastructure hôtelière devraient favoriser un élargissement de notre clientèle, par l'accueil de types de tourisme autres que le tourisme de cure proprement dit; je ne doute pas un seul instant de la complémentarité des hôtels existants et à venir. Yverdon-les-Bains, relié au réseau des autoroutes, sera alors à même de s'ouvrir plus largement sur les marchés extérieurs et d'intéresser les autocaristes susceptibles de nous amener une clientèle d'appoint. L'amélioration de l'offre entraînera l'élargissement de la demande (en particulier en Suisse, en Allemagne, au Benelux et en Grande-Bretagne) et la diversification de la clientèle.

D'Yverdon... à Yverdon-les-Bains, comment se fait le passage si l'on songe en particulier à la population locale?

Nous avons la chance que les autorités d'Yverdon-les-Bains aient compris la nécessité de mettre l'accent sur l'activité touristique. La population, elle aussi, prend progressivement conscience de ce phénomène, d'autant qu'elle est sensibilisée par les difficultés que connaissent d'autres secteurs économiques. Elle peut également déjà en mesurer l'impact sur le commerce, sur l'agrément et l'embellissement de la cité, sur la revalorisation des zones de verdure, sur son animation et son atmosphère en général. C'est qu'Yverdon-les-Bains a fait des pas de géant en l'espace de 4 ou 5 ans: hippodrome, établissement thermal, rues piétonnes, sentier nature, etc. Et la transformation continue. Yverdon est déjà devenu Yverdon-les-Bains et affirmera mieux encore cette vocation le jour où tous les équipements projetés seront réalisés dans l'environnement de verdure, de tranquillité et d'air pur qui est d'ores et déjà le sien.

Chacun de vos francs de publicité ne porte ...

que si vous vous adressez directement à vos clients de demain par le canal d'un journal de grande audience.

Pour que votre publicité ait une large diffusion et qu'on lui prête l'attention voulue.

Les annonces sont reçues exclusivement par

MOSSE TOURISTIK
Case postale, 8025 Zurich
Tél. 01/47 34 00

☐ Envoyez-moi une documentation complète
☐ Prenez contact avec moi
Nom/adresse _____

38

Foires et salons

Calendrier ONST 1983

L'Office national suisse du tourisme a élaboré – en allemand seulement – un calendrier des foires et expositions appartenant au secteur du tourisme et qui se dérouleront en 1983 en Europe et en Amérique du Nord. Quelque 40 manifestations de ce genre auront lieu l'an prochain sur le seul continent européen.

Cette intéressante initiative de l'ONST se présente sous une forme simple et pratique puisqu'il s'agit d'une feuille recto/verso de 60 sur 45 centimètres. Pour chaque pays, le document indique le nom et le lieu de la manifestation (foire, salon, exposition, congrès), sa périodicité et sa durée, sa catégorie de visiteurs (public ou professionnels), sa superficie, le nombre d'entrées enregistrées lors de la dernière édition, et tout ce qu'il faut savoir sur l'édition 1983: dates, participation ou non de l'ONST, possibilités de location individuelle et de sous-location, profils des exposants potentiels, coût de participation, etc.

La liste des *manifestations américaines* (USA et Canada) fait plus particulièrement état des ETC Supermarts, des Ski Group Meetings, de l'Incentive Travel & Meeting Executives Show (Chicago), du Henry Davis Trade Show, de l'American Society of Account Executives (ASAE, Washington et San Francisco), des conférences régionales de l'ASTA et du Meeting World (New York).

Conçu par *M. Peter Kuhn,* chef de la promotion-vente, ce calendrier paraîtra désormais chaque année à pareille époque. On peut en obtenir des exemplaires auprès de l'ONST, à Zurich. r.

Les foires et salons en 1983

Selon le Calendrier qui a été établi, l'Office national suisse du tourisme participera aux manifestations suivantes en 1983:

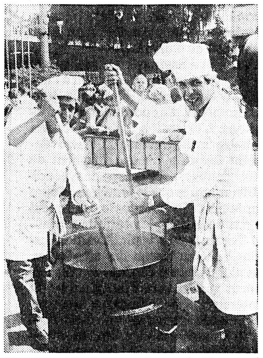
Lieu	Nom	Dates
Bruxelles	Salon des vacances	19.–23.3
Charleroi	Salon international de la maison et des vacances	26.2.–7.3.
Berlin	ITB	5.–11.3.
Stuttgart	CMT	22.–30.1.
Paris	MITCAR	non fixées
Londres	Daily Mail Ski Show	12.–20.11.
Londres	World Travel Market	30.11.–4.12.
Amsterdam	Caravan RAI	20.–24.11.
Honselersdiijk	Westland 19 NU	non fixées
Rotterdam	Wintervakantiebeurs	non fixées
Utrecht	Vakantie 83	12.–16.1.
Zuidlaren	Rabo-Vakantiemarkt	non fixées
Tel Aviv	Tourism Exhibition	non fixées
Bari	Fiera del Levante	8.–18.9.
Milan	BIT 83	18.–22.2.
Tokyo	4e JATA Congress Trade Show	28.11.–1.12.
Luxembourg	Foire internationale	8.–16.10.
Barcelone	Feria Int. de Muestras	3.–11.6.
USA/Canada	ETC Supermarts	Janv./Fév.
USA/Canada	Henry Davis Trade Show	div.
Chicago	IT & ME	3.–6.10.

Comptoir Suisse

Les Romands au quart d'heure tessinois

Depuis le 11 septembre, les Romands et sourtout les Lausannois semblent vivre au quart d'heure tessinois. En effet, le canton du Tessin, hôte d'honneur du Comptoir Suisse jusqu'au 26 septembre prochain, est entré dans la peau des Vaudois, pourtant si... reservés.

Grâce à un pavillon soigné dans les moindres détails et très exhaustif, le Tessin se présente à Lausanne «sans voiles, cherchant à *démysthifier certains clichés,* peut-être moins romantique mais surtout vrai et bien réel», comme l'a indiqué le directeur de l'Ente ticinese per il turismo, *M. Marco Solari.* Décidant d'étaler au grand jour ses problèmes, ses réussites et ses échecs, le Tessin semble avoir conquis les Romands, non seulement du côté du cœur, mais surtout du côté de la raison en leur montrant clairement sa situation de minorité.



On a servi le fameux risotto du Carnaval tessinois dans les jardins du Palais de Beaulieu. (ASL)

Le marché de Bellinzone au Comptoir

Côté cœur, la réussite la plus grande est sans doute la venue à Lausanne du marché de Bellinzone, avec ses produits et son artisanat. Un énorme succès, dit une vendeuse de formaggini. «Si Lausanne n'était pas si loin, je viendrais tous les samedis, les gens sont si chaleureux et les contacts sont si bons qu'on se croirait au Tessin. Risotto, salametti, marroni, merlot, grappa et... sole étaient des mots tellement courants, samedi dernier, lors de la journée officielle du Tessin, que pour une fois les responsables touristiques ont bien voulu fermer les yeux en acceptant ces quelques clichés qui font tant plaisir à... tout le monde.

Côté raison, les Romands ont manifesté, ces derniers jours, une grande sensibilité aux problèmes tessinois, surtout en ce qui concerne la germanisation et la recherche de l'identité quelque peu perdue. Il faut avant tout souligner que ce sont les *milieux économiques* qui ont montré une attention particulière à la présence tessinoise, redécouvrant le sérieux et le travail bien fait des entreprises tessinoises. Un bref sondage indique d'ailleurs que les *échanges commerciaux* vont augmenter considérablement, malgré une certaine difficulté rencontrée dans les transports.

La magnifique exposition des artistes tessinois, réalisée grâce à l'appui du Conseil d'Etat vaudois et la Ville de Lausanne, est une preuve tangible de la disponibilité réciproque. La nouvelle ouverture de Tessin sur la Suisse romande devrait maintenant permettre au canton de bénéficier d'un appui culturel et économique. (uc)

Promotion

Le Valais à Bienne

C'est dans l'agréable cité de Bienne que se tient jusqu'au 2 octobre une grande *quinzaine consacrée au tourisme et aux produits du terroir valaisan.* Cette quinzaine mise sur pied par la Société des commerçants de la Nidaugasse laquelle regroupe plus de 30 commerces, verra du côté valaisan la participation des stations de Grächen, Saas-Fee, Loèche-les-Bains et de l'OPAV. Un programme fort attrayant est orchestré et devrait attirer de nombreux Biennois.

L'OPAV, de son côté, a prévu un stand de dégustation de vins qui sera ouvert au grand public du jeudi au samedi. Par ailleurs, une exposition présentera aux Biennois les fruits les plus connus du canton et en guise d'innovation, l'OPAV a prévu à l'attention du grand public une dégustation de plusieurs variétés de pommes. De leur côté, plusieurs restaurateurs ont également prévu des semaines gastronomiques valaisannes. opav

Tigre

Marché de Bellinzone

Après le remarquable succès enregistré au Comptoir Suisse de Lausanne, le marché de Bellinzone a fêté samedi dernier son *7e anniversaire* confirmant la validité de cette initiative. Pour commémorer cet heureux anniversaire le marché de Bellinzone, qui depuis sa création a su garder son caractère local et typique, a ouvert ses portes à la 2e revue des vins tessinois. Organisé par l'ordre des «Grancoppieri», la manifestation a présenté la production d'une trentaine de petits viticulteurs privés tessinois. Les amateurs ont ainsi eu l'occasion de déguster d'excellentes spécialités hors-commerce allant du Merlot au Nostrano.

Fête des vendanges de Lugano

Sur le plan touristique et sentimental, la ville de Lugano fêtera le week-end prochain un heureux anniversaire. En effet, du 1er au 3 octobre aura lieu la *50e Fête des vendanges de Lugano.* Pour ce jubilé les organisateurs n'ont pas ménagé les efforts afin d'offrir à la population locale et aux nombreux touristes un spectacle digne de l'anniversaire. Ainsi plus de 20 chars allégoriques, 16 groupes folkloriques et 16 ensembles de musique provenant de toute l'Europe, animeront le grand cortège de dimanche. Cette édition sera surtout marquée par la présence de groupes tessinois composés de plus de 400 figurants. Le programme comprend aussi plusieurs manifestations populaires avec concerts, danses, distribution de spécialités tessinoises et productions de groupes qui animeront le centre de la ville dès vendredi.

Motel Diamante

Un nouveau fleuron vient renforcer l'infrastructure hôtelière de la région de Lugano. En effet, après plusieurs vicissitudes, le centre hôtelier *Diamante Blu à Mezzovico,* situé au pied du Monte Ceneri, a été complètement rénové et développé sous la conduite du nouveau directeur, *M. Hubert Merkli.* Le centre, inauguré vendredi dernier, offrira des infrastructures sportives d'un très haut niveau, sans oublier le dancing et le restaurant marqués par la recherche de la qualité et d'un service de premier ordre. (uc)

Vaud

Remontées mécaniques à Villars

Le beau temps dont nous fûmes gratifiés ces dernières semaines a favorisé la construction et la remise en état des moyens de remontées mécaniques décidés ce printemps à Villars. C'est ainsi que la nouvelle société *Télébretaye SA* est en pleine construction *du télésiège de «La Rasse»,* dont il est certain qu'il sera mis en activité dès le début de cet hiver. Cela signifie que plusieurs kilomètres de pistes nouvelles pourront être aménagés, constituant une première amorce de liaison avec Les Diablerets.

En ce qui concerne les installations propriétés de la *Société des remontées mécaniques du Roc-d'Orsay,* on procède actuellement à la modernisation du ski-lift de la Combe d'Orsay, dont le débit horaire, avec départs automatiques, passera à quelque 900 personnes. La fin de la modernisation complète de l'installation du télécabine Villars–Roc-d'Orsay avec de nouvelles cabines (les actuelles ont 20 ans d'existence), permettant un débit doublé, est prévue pour l'hiver 1983–84.

Le Festival des Diablerets

Ce mardi 28 septembre sera un grand jour pour les Ormonnans. Il marquera en effet l'ouverture du 13e Festival international du film alpin qui, pour la première fois, aura lieu dans la nouvelle Maison des congrès des Diablerets. Plusieurs manifestations auront lieu en dehors du Festival proprement dit, qui propose plus de 30 films à l'appréciation du jury, lequel distribuera *le Grand Prix du Festival* ainsi que des *Diables d'Or.* Le pilote des glaciers *Fernand Martignoni* qui a à son actif plus de 2000 sauvetages durant les trois dernières décennies, sera particulièrement à l'honneur et se verra décerner le *«Mérite alpin 1982».*

Et, pour la première fois, on distribuera le *«Grain d'Or»,* attribué au cinéaste ou réalisateur qui aura osé aller plus loin que la démarche conventionnelle. Les organisateurs souhaitent ainsi provoquer de nouveaux talents et encourager ceux et celles, alpinistes ou cinéastes, qui ont des idées nouvelles à les réaliser pour tenter de faire évoluer le cinéma de montagne. Cl. P.

Editorial

Ça fait désordre!

Dans un climat conjoncturel plutôt maussade, le Conseil national se penche donc cette semaine sur la situation de notre économie. C'est dire que l'on ne sourit guère ces jours sous l'hémicycle, et c'est normal bien que la gravité des événements politiques internationaux incite à relativiser l'importance que l'on accorde à ses propres préoccupations... et à éviter de s'en créer de parfaitement artificielles. Or, l'attitude de nos hautes autorités, dans le domaine de la main-d'œuvre étrangère en particulier, tend à nous y faire penser, relevant du paradoxe et de la technocratie la moins défendable.

Haro sur le tourisme!

Il y a quelques jours, le Vorort dénonçait la politique interventionniste de notre Gouvernement qui affecte jusqu'à la rentabilité des entreprises. Dans le même temps, l'Union suisse des arts métiers s'en prenait également au Conseil fédéral qui se propose de réduire encore les contingents de travailleurs étrangers. «L'hôtellerie et la restauration, déclarait son vice-président, souffrent d'une pénurie constante de main-d'œuvre liée inévitablement à une politique problématique à l'égard des étrangers.» On se demande d'ailleurs comment assurer l'acquis social en privant nos entreprises des moyens leur permettant de faire front aux difficultés économiques. De leurs employés par exemple...

N'est-ce point le contraire qui se produit? Ecoutez M. Honegger, président de la Confédération: «Il ne faut pas abuser des travailleurs étrangers pour en faire des tampons conjoncturels... Vous n'aurez pas davantage de travailleurs étrangers... Les autorités fédérales, même si elles subissent des pressions ne s'écarteront pas de la ligne restrictive actuelle.» L'une des «pressions» évoquées serait-elle une allusion à la récente lettre des milieux touristiques et hôteliers suisses demandant une augmentation des contingents?

Nous aimerions qu'on nous explique: à l'heure (grave) où le problème no 1 de l'économie suisse est devenu celui de l'emploi, tout est systématiquement mis en œuvre pour freiner le développement harmonieux d'un raste secteur qui, non sens ressentir également le fléchissement de la conjoncture, en particulier là où il trouve ses principaux marchés, reste florissant. Le tourisme devrait, objectivement, cristalliser les efforts de l'ensemble des milieux politiques et économiques de notre pays et être favorisé dans son fonctionnement, en tant qu'industrie dynamique, génératrice d'emplois et source appréciable de devises. Il est au contraire pénalisé dans son action et le soussigné met au défi quiconque de proposer une manière de le laisser travailler, au moment où l'on se glose sur les stratégies commerciales à appliquer pour maintenir la concurrence à distance respectueuse, qui ne fasse pas appel à des hommes, à de la main-d'œuvre. Le Conseil fédéral n'a jamais expliqué aux hôteliers comment faire sans un minimum de personnel. Or, ce minimum est atteint: c'est le seuil de l'intolérable et le plafond de l'incohérence. Cette intransigeance démesurée, sans commune mesure en effet avec les problèmes pratiques, concrets, quotidiens, qui se posent dans nos hôtels et restaurants – auxquels on serine, en de belles envolées oratoires, le refrain d'une croissance qualitative – met en péril toute l'industrie touristique.

Vous avez dit chômage?

Et l'Union syndicale suisse de surenchérir, en estimant que la proposition du Conseil fédéral de réduire temporairement de 10% le contingent maximum de saisonniers est insuffisante, et en estimant même que leur nombre devrait être ramené à moins de 100 000, voire par la suite à 60 000. Mais pourquoi pas à zéro? Sur quelle base plausible reposent de tels chiffres? L'USS s'est-elle demandé une seule fois ce qu'il adviendrait de l'industrie hôtelière si on lui ôtait ses outils de travail, qui sont autant de mains qui servent et de visages qui sourient? Lorsqu'on est plus prompt à mettre la faute sur les patrons qu'à endosser sa propre responsabilité dans la crise économique, on ne cherche pas à porter le coup de grâce aux entreprises qui ont encore la chance d'avoir une clientèle, à défaut d'un personnel suffisant. A moins de se préparer à pleurer dans les chaumières sur les fermetures d'hôtels et de restaurants ainsi mis sur la paille et sur les suppressions d'emplois qu'elles engendreraient.

Certes, et l'on ne manque pas de nous le rappeler, la loi fédérale sur les étrangers a été refusée par le peuple suisse. Incontestablement, une réaction de peur, dans une économie sectoriellement chancelante et dominée par le spectre du chômage, a fait la différence. Mais il est raisonnable de se demander, les vases n'étant pas communicants, quel est le rapport entre un tel réflexe, au demeurant logique et explicable, et la nécessité, d'autre part, de fournir à un secteur qui en a besoin la main-d'œuvre nécessaire. Aucun, si ce n'est une situation de fait: le refus de prendre en considération les besoins spécifiques de chaque secteur économique et la volonté politique, dirigiste à mauvais escient, d'instaurer un régime égalitaire qui lèse gravement les branches saines de notre commerce sans résoudre les problèmes des entreprises en difficulté.

Tout le monde à la même enseigne. Mais il n'y aura bientôt plus d'enseigne. Tout cela, décidément, fait très désordre.

José Seydoux

FRIBOURG

Fribourg présent à Neuchâtel

La rue des Portes Rouges à Neuchâtel est animée d'une façon toute particulière durant la période allant du 14 au 25 septembre 1982. C'est que, sous les auspices de la sympathique Association des commerçants du même nom, les couleurs fribourgeoises sont amplement déployées, faisant flotter au vent le petit oiseau du tourisme fribourgeois.

Placée sous le signe des *sports d'hiver,* cette quinzaine regroupe l'Union fribourgeoise du tourisme et les principales stations des Préalpes, toutes motivées par le désir de présenter avantageusement nos Alpes aux Neuchâtelois, amateurs de descentes ennivrantes. Une décoration appropriée donne aux skieurs un avant-goût des plaisirs de la neige. De plus, la manifestation est animée par un concours doté d'une riche planche de prix. Un *stand permanent,* installé dans le hall du Centre Coop, permet à la clientèle de se documenter sur nos stations et leurs équipements. Le restaurant du même établissement offre, durant cette période de propagande, une gastronomie typique du Pays de Fribourg.

Sentiers botaniques, un de plus!

Il y a trois ans environ, l'Union fribourgeoise du tourisme, voulant améliorer encore mieux le séjour de ses hôtes, proposait à certaines sociétés de développement la création de sentiers botaniques. Sur un itinéraire choisi pour la richesse des plantes arbustives, les espèces sont inventoriées et présentées aux promeneurs par le moyen d'une plaquette métallique fixée sur un pieu, plaquette mentionnant le nom de la plante en français, en allemand et en latin.

Or, un nouveau sentier botanique vient d'être inauguré sur le *Mont Vully.* Partant de la Vaux de Nant, le cheminement balisé décrit une boucle sur le mont avant de redescendre au point de départ. Bien entendu, le plaisir de faire plus ample connaissance avec une trentaine d'espèces végétales est encore augmenté par la qualité exceptionnelle d'un paysage viticole et lacustre. Il est certain que les hôtes qui parcourent cette région lumineuse et paisible, apprécieront beaucoup cet équipement supplémentaire. Gil

Nouveautés

Genève

Chambres non-fumeurs au Penta

Afin de satisfaire une clientèle de «non-fumeurs» toujours plus nombreuse, la direction de l'Hôtel Penta Genève a pris des dispositions qui devraient satisfaire ses hôtes les plus difficiles. En effet, des chambres au 5e étage de l'établissement ont été réservées aux clients non-fumeurs et à ceux qui n'apprécient pas les effluves du tabac. De même, une *partie du restaurant «le Café Jardin»* a été réservée aux non-fumeurs et cette initiative a été favorablement accueillie par le public. sp

Assemblée générale de la Fédération touristique du Seeland

Le Seeland garde le moral

La Fédération touristique du Seeland et du lac de Bienne a tenu, sous la présidence de M. Robert Schneider, son assemblée générale à Cerlier. Celle-ci a permis de faire le point de la situation: une stagnation, en tout cas, voire un léger recul dans la marche des affaires.

Dans les 66 hôtels du Seeland, a relevé le président, 219 330 nuitées ont été enregistrées au cours de l'an dernier, à savoir une diminution de 1,7% par rapport à l'exercice précédent. Mais le président s'est empressé de rassurer l'assemblée: pas question de se laisser aller au pessimisme et de laisser tomber les bras. En effet, les huit premiers mois de l'année affichent une augmentation de 4%.

Le directeur de l'Office du tourisme de Bienne, pour sa part, a «expliqué» cette variation, à savoir ce petit jeu de vagues qui a tôt fait de faire trembler la statistique. On a constaté, a affirmé *M. Hugo Heggli,* que le tourisme interne (tourisme suisse) a augmenté de 11%, tandis que le tourisme étranger se trouve actuellement en diminution de plus de 7%. A noter que tous les pays européens, au cours de ces derniers mois, ont enregistré une diminution. La «chute» la plus inquiétante se situe en Allemagne où la diminution atteint 11,3% par rapport à l'année précédente.

Un léger déficit

Dans la région seelandaise, il n'y a pas à s'alarmer pour autant. Les chiffes enregistrés, à savoir 219 330 nuitées, ne représentent qu'un minus de 1,7% par rapport à l'exercice précédent. Il est vrai que, dans le même temps, la totalité des nuitées de la zone touristique du «Mittelland» bernois a dépassé le million, à savoir une augmentation de 2%. Dans la parahôtellerie, en revanche, la courbe est nettement ascendante, avec 254 370 nuitées dans les régions d'Aarberg, Nidau et Cerlier, soit une augmentation de 23%.

A Bienne, les nuitées ont diminué de 0,8%, avec un total de 97 484. Des chiffres qui parlent d'eux-mêmes, puisque la ville ne compte plus que 641 lits contre 719 une année auparavant.

Le rapport des comptes de la Fédération touristique du Seeland et du lac de Bienne laisse apparaître un léger déficit de 3255 francs. Les recettes ont atteint la somme de 73 069 francs, tandis que les dépenses se sont chiffrées à 69 814 francs. Le budget 1983 prévoit un excédent de dépenses insignifiant. La subvention cantonale passera de 44 000 à 50 000 francs.

● Quant à l'*Hôtel Engelberg,* il sera reconstruit, mais pas selon les plans des architectes bernois; à cet endroit, il ne sera pas possible de construire un hôtel-appartements. Il s'agira vraisemblablement d'un hôtel dans le style «Welle» de Spiez. *Claude Ruchet*

GENÈVE

Genève: ville heureuse

Non, il ne s'agit pas d'un nouveau dépliant publicitaire; non, il ne s'agit pas d'un nouveau slogan pour la promotion de la ville et de ses environs. Genève est une ville heureuse grâce à la *bonne gestion des autorités municipales.* En effet, les comptes-rendus administratif et financier pour l'année 1981 se soldent par un *boni de 33 millions de francs.* Le problème est maintenant de savoir comment répartir ce boni. Le Conseil administratif s'est fait tancer par la gauche qui lui a reproché de ne pas dépenser assez pour le logement, pour des achats de terrains.

Finalement, les 33 millions n'ont pas été refusés... Près de 10 millions ont été affectés à l'acquisition d'hôtels destinés à l'hébergement social, 5,5 millions pour l'acquisition et la rénovation du Casino-Théâtre (ce qui fait plaisir à tous les Genevois), 5,5 millions pour l'entretien et la modernisation d'immeubles, un demi-million pour la constitution d'une réserve pour le fonds de prévoyance de l'Orchestre de la Suisse romande, la même somme en faveur de la Fondation pour l'histoire des Suisses à l'étranger, 300 000 francs pour l'Association du Musée militaire genevois.

Vendredi 24 septembre, 20 h. 05

Une émission TV à ne pas manquer!

Sous le titre «Tourisme en Suisse: du yen aux pétrodollars», la Télévision suisse romande diffusera vendredi 24 septembre, à 20 h. 05, une émission , dans sa série «Tell Quel», consacrée au phénomène nouveau que constitue la venue en Suisse, spécialement à Genève, d'une clientèle arabe, n'appartenant plus seulement aux hautes couches de la société, mais à une classe moyenne moins fortunée. Une enquête entreprise auprès des organisations de voyages, des hôtels et des commerces de Genève devrait permettre de se faire une idée plus précise de ce mouvement qui pourrait préfiguer, après les Américains et les Japonais, une troisième vague de clientèle susceptible de modifier la carte marketing du tourisme suisse. r.

Russin: 20e anniversaire de la Fête des vendanges

Il était une fois... Non, ce n'est pas d'un conte de fées qu'il s'agit. Il était une fois quelques copains qui décidèrent de créer une fête des vendanges dans le canton de Genève. Après cogitations, ils convoquèrent une conférence de presse pour livrer leur idée toute neuve: venez fêter les vendanges à Russin. La presse locale joua le jeu et, le dimanche suivant, des milliers de spectateurs assistèrent au premier défilé qui était composé d'une bossette fleurie et de quelques pupillettes non moins fleuries. Et malgré ce corso très bref, la fête fut un succès.

Depuis la Fête des vendanges a pris de la bouteille; elle a été notamment renforcée par les sociétés du village et par tous les habitants qui ont joué le jeu. La Fête va *célébrer sa majorité* ce dimanche et, vu le programme, on peut d'ores et déjà supposer que des milliers de personnes vont prendre d'assaut le petit village du Mandement. Elle a pris une place prépondérante, non seulement à Genève, mais aussi en Suisse romande car, chaque année, des délégations de sociétés de jeunes viennent en représentation, du canton de Vaud et du Valais.

Musée des Suisses à l'étranger

Donc le Musée des Suisses à l'étranger va recevoir une subvention d'un demi-million de francs. Cette somme permettra à son fondateur et animateur, *M. Jean-René Bory,* d'achever l'équipement muséographique du *château de Penthes.* Les louanges ont déferlé sur le Musée lors de la séance du Conseil municipal de la Ville de Genève et l'on a même entendu un conseiller déclarer que ce n'était pas, comme il le croyait, «une exposition de boutons de guêtres»!

Après la Bufa

La première expérience de la Bufa à Genève vient de se terminer vendredi passé. L'exposition a reçu environ *41 000 visiteurs* dont les deux tiers venaient de Suisse alémanique. Ce chiffre est considéré comme un succès par les organisateurs vu la brièveté de la Bufa. En effet, l'exposition a été ouverte moins d'une semaine et il n'y a eu aucune soirée d'ouverture, une «populaire» comme on les appelle. Rappelons que, l'an prochain, la Bufa ouvrira ses portes à *Bâle* et reviendra à *Genève* en 1984. G.

Foires et salons

Salon des vacances de Montreux

Le 25e Salon des vacances, nouvelle formule, aura lieu à *Montreux* du 5 au 13 mars 1983. Au cours de l'été, les exposants ont continué d'annoncer leur participation aux quatre secteurs spécialisés qui constitueront le salon: *tourisme et voyage, nautisme, camping-caravaning, sports et loisirs.*

«Du côté des cantons du Valais, de Fribourg et de Berne, un net regain d'intérêt se dessine en faveur de la manifestation dont la représentativité pourra être confirmée dès la clôture des inscriptions, le 31 octobre prochain», déclarent ses organisateurs. Au plan des réjouissances qui marqueront la cérémonie d'ouverture, le Salon des vacances aura le plaisir d'accueillir la fanfare municipale du Petit-Saconnex (Genève) dont le président est *M. Claude Ulmann,* homme passionnée de musique et de relations humaines. Il assistera à la manifestation à ce titre et à celui de président du Conseil municipal de la ville de Genève. sp

VALAIS

Des journalistes hollandais en visite

Donnant suite à l'invitation de l'Union valaisanne du tourisme et de l'agence d'Amsterdam de l'Office national suisse du tourisme, 6 journalistes hollandais viennent d'effectuer un voyage d'étude dans notre canton.

Un programme très varié et alléchant a permis à ces représentants de la presse néerlandaise de connaître les différents aspects du tourisme valaisan. Ils ont visité en particulier les régions des Portes du soleil, de Sion et de Fiesch, d'où ils ont eu l'occasion de découvrir la vallée de Conches pour ensuite traverser le tunnel de la Furka. Ces hôtes se sont montrés très intéressés par l'offre très diversifiée de cette région touristique et ont pu admirer un Valais ensoleillé. Ils ont quitté notre pays enthousiasmés par leur séjour. sp

Les vaches dans les stations

On pourra, tant qu'on voudra, doter nos stations de montagne des perfectionnements touristiques les plus raffinés (piscines couvertes, courts de tennis, centres sportifs, cinémas ou dancings) rien, au dire de nombreux hôtes, ne remplacera la joie, la détente que procure simplement un troupeau de vaches carillonnant au matin d'automne sous les fenêtres de votre hôtel ou de votre chalet. Cette... jouissance suprême est offerte en ce merveilleux mois de septembre aux «vacanciers» de l'arrière-été. Septembre est à ce titre également de loin le plus beau mois que le Valais connaisse.

On a vu tous ces jours du côté d'Anniviers, de Thyon, d'Ovronnaz, de Champéry les premiers troupeaux de la désalpe venir brouter aux portes des stations. Tout cela va-t-il durer longtemps encore? Allez savoir! Pour des raisons non seulement touristiques ou folkloriques mais tout simplement économiques, le groupe agricole du Grand Conseil valaisan s'est ému de la lente disparition des éleveurs de bétail dans le canton. En 15 ans, le Valais a vu disparaître littéralement un troupeau de plus de 10 000 vaches.

Les responsables de l'économie agricole en région de montagne, en demandant aux pouvoirs publics de soutenir davantage encore l'exploitant, l'éleveur, mettent l'accent non seulement sur les conséquences économiques du déclin auquel on assiste mais sur les répercussions que tout cela a déjà sur l'environnement, la lutte contre les avalanches, contre les incendies et du même coup sur ce décor qui a toujours été l'atout principal du tourisme valaisan, en dehors de la saison d'hiver.

L'avenir touristique est dans l'équilibre

Ces considérations agricoles n'empêchent pas – et avec raison – les stations valaisannes d'avant-garde, de miser résolument sur des investissements modernes en matière touristique. *Verbier* qui se range aujourd'hui dans le peloton de tête des stations helvétiques en occupant le 4e rang, sur le plan valaisan en fait de nuitées, derrière Zermatt, Loèches-les-Bains et Saas Fee, offre actuellement un bel exemple de «recherche d'équilibre» pour reprendre les mots du directeur *Eddy Peter.*

En effet, après être parti à la conquête du col des Gentianes, avec Nendaz, et du sommet du Mont-Fort à plus de 3000 m d'altitude, la station poursuit son effort pour satisfaire toute une partie de la clientèle qui a d'autres rêves que de skier 12 mois sur 12. Selon M. Peter, chaque station doit miser aussi bien sur l'été que sur l'hiver si elle veut survivre, songer aussi bien à sa clientèle plus sédentaire, plus bourgeoise qu'au monde turbulent des dévaleurs de pistes. Ainsi, tout en offrant à ses hôtes le Mont-Fort comme cadeau de Noël cette année avec une descente sur 20 km, Verbier intensifie son effort pour créer dans la station même un *centre polysportif* équipé de plusieurs courts de tennis, d'une piscine couverte qui sera inaugurée l'an prochain, patinoire artificielle, etc. Plus de 13 millions de francs sont investis pour cette réalisation. Ici comme ailleurs l'avenir touristique et économique d'une région est à ce prix. J.-L. F.

Lisez et faites lire

l'hôtel revue

Le principal hebdomadaire suisse d'hôtellerie et de tourisme

Votre journal spécialisé!

Foires et salons

Genève

Salon international des inventions

Le 11e Salon international des inventions et des techniques nouvelles de Genève se tiendra du 26 novembre au 5 décembre 1982 au nouveau Palais des expositions, sous le haut patronage de la Confédération suisse.

Les inventeurs, entreprises et organismes privés ou d'Etat ont *jusqu'au 30 septembre pour s'inscrire* à cette manifestation qui est le plus important marché mondial d'inventions et de produits nouveaux. Le Salon des inventions est reconnu comme le lieu privilégié de rencontres au niveau international entre les exposants et les industriels et hommes d'affaires à la recherche de nouveautés à fabriquer ou à commercialiser, ceci dans tous les domaines de l'activité humaine. L'an dernier, le salon a accueilli 685 exposants de 28 pays présentant 1000 inventions et plus de 100 000 visiteurs.

Parmi les attractions du salon, la première édition du *«Livre Guinness des Inventions»,* véritable encyclopédie de l'invention, sera présentée en grande «première» par son auteur. sp

● *Secrétariat du Salon des Inventions, 8, rue du 31-Décembre, 1207 Genève.*

Parahôtellerie

Interhome à Ste-Croix

L'organisation de logements de vacances et d'hôtels Interhome offre, à l'extérieur de la station proprement dite, un nouveau complexe de maisons de vacances avec un bureau d'accueil à Ste-Croix, dans le Jura vaudois. Cette innovation s'inscrit dans le cadre de la politique développée par cette organisation dans le domaine de la mise en valeur des stations moins connues et de l'offre d'arrangements de vacances très avantageux.

De son côté, la station de Ste-Croix, au bénéfice d'un climat sain et du calme traditionnel des paysages jurassiens, accomplit de gros efforts pour valoriser ses multiples possibilités dans le domaine du tourisme pédestre et du ski sous toutes ses formes, en particulier du ski de fond. sp/r.

Vu, sans commentaire, au sommet du col de la Faucille. *(Photo mc)*

Infotel 83

Afin de poursuivre son initiative en faveur d'une *meilleure diffusion de l'informatique* au niveau de la gestion hôtelière, l'*Ecole hôtelière de Lausanne,* par l'intermédiaire de son service de Promotion et Conseil Infotel (SPCI), organise le 5e séminaire Infotel. Cette manifestation, prévue entre le lundi 1er et le jeudi 4 novembre prochains, dans les locaux de la Foire des échantillons à Bâle, comportera:

● du mardi au jeudi, une *exposition de solutions opérationnelles* au niveau de la gestion hôtelière intégrée et des caisses pour la restauration, seules ou connectés à un ordinateur. A cette occasion, une quinzaine d'exposants, constructeurs et partenaires informatiques parmi les plus importants d'Europe, seront présents.

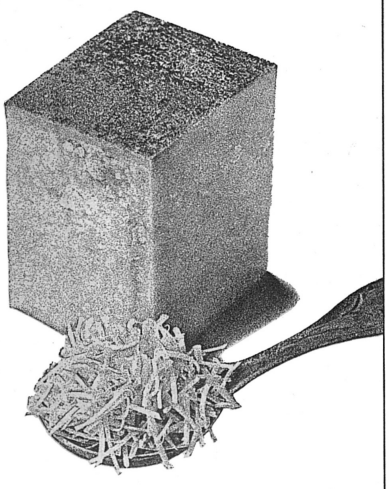
● 3 journées de *débats,* sous forme d'*ateliers,* animés par des utilisateurs présentant leur solution et leurs expériences.

● un *cours d'initiation* à l'informatique.

Cette manifestation est, à l'heure actuelle, la seule exposition informatique organisée périodiquement en Suisse à l'intention du secteur hôtelier-restauration. L'exposition sera ouverte tous les jours de 9 h. à 18 h. sp

● *Tous les intéressés sont invités à se renseigner auprès de l'Ecole hôtelière de Lausanne, département FPE, 1000 Lausanne 25, Le Chalet-à-Gobet; tél. (021) 91 64 01.*

Sbrinz, riche et corsé. Un assaisonnement raffiné!



Si vous avez un problème particulier, n'hésitez pas à nous appeler.

Union suisse du commerce de fromage SA, Berne, tél. 031 45 33 31.

SUISSE SVIZZERA SCHWEIZ SWITZERLAND

Le monde dans un mouchoir de poche

Cannes, entre plage et casino

Le Casino municipal, situé au rez-de-chaussée du nouveau *Palais des festivals* ouvrira ses portes le 1er novembre 1982. Les salles de jeux qui font partie du nouveau complexe resteront ouvertes jusqu'à fin mai, au moment où le casino du *Palm Beach* prendra la relève, pour l'été, jusqu'à la fin ocotbre 1983. Le Palais des festivals sera inauguré officiellement le 15 décembre 1982.

En face du Palais des festivals, l'ensemble des installations de la nouvelle Plage du Majestic, notamment les sports nautiques, est maintenant opérationnel. Cette plage est exploitée par l'Hôtel Majestic, établissement 4 étoiles luxe.

Holiday Inn et la marine

La plus grande chaîne d'hôtels au monde a décidé de vendre sa filiale marine *Delta Steamship Lines* pour 96 millions de dollars afin de mieux se concentrer sur le marché des hôtels et casinos. Holiday Inn avait déjà vendu, voici quelques temps, les autobus Trailways.

Infhôtel

Le champion des cuiseurs à vapeur... décongèle, cuit et réchauffe plus rapidement, et **sans pression,**

n'importe quel aliment. Viandes ou pâtes, légumes ou poissons, etc.
Dans le même compartiment et simultanément.
Incroyable, et pourtant possible avec le cuiseur Rochat à convection de vapeur sèche sans pression dont on peut ouvrir la porte à tout instant sans interruption de la cuisson pour ajouter ou retirer des mets.
Un avantage qu'aucun autre cuiseur à vapeur ne peut offrir.

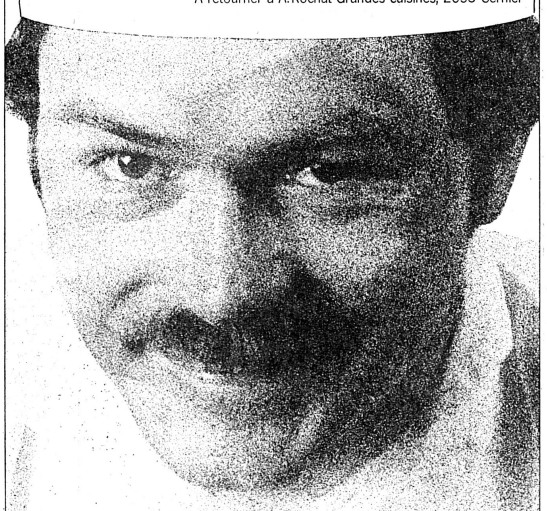
BON

☐ pour une démonstration ou un appareil à l'essai sans engagement;
☐ pour une documentation détaillée sur les cuiseurs Rochat.

Nom _____

Adresse _____

A retourner à A. Rochat Grandes cuisines, 2053 Cernier



ROCHAT

A. Rochat – tél. 038/533 533 – 2053 Cernier

Le professionnel de la cuisine professionnelle

Filiale de Genève
Frédy Richard
Rue Blavignac 9
1227 Carouge
022/43 62 50

Filiale de Zurich
Rochat Grossküchen
Wiesenstr. 17
8008 Zurich
01/69 07 77

Une entreprise en pleine expansion

Walt Disney Productions

Chaque année, le centre Walt Disney World, dans les environs de la ville d'Orlando (Floride), accueille plus de 12 millions de visiteurs dont 8,5 millions viennent des autres Etats des Etats-Unis et du reste du monde. Ce centre d'attractions a, sans nul doute, largement contribué à l'expansion économique de l'Etat de Floride, si l'on reste attentif au fait que cette région des USA n'était, il y a environ 15 ans, que vouée à l'élevage et à la culture des agrumes.

Jamais encore dans une foire ou une exposition on avait pu parler de fréquentation en millions; c'est maintenant possible grâce au fantastique coup de poker qu'a lancé Walt Disney Production. Toute personne s'intéressant de près ou de loin au tourisme a déjà entendu parler de Disney World ou Disney Land. Cependant, plus rares sont ceux qui, en Europe, ont connaissance de l'ampleur d'une telle affaire dont les activités ne se limitent pas au bien connu Magic Kingdom, ni à la fameuse production de films.

Des activités également touristiques

Quand on parle de Disney World, il ne faut pas oublier les multiples *activités annexes,* telles que le village Buena Vista avec ses hôtels, ses boutiques et ses chalets. Il ne faut pas non plus négliger l'effet boule de neige qui a permis la création d'une multitude de parcs d'attractions comme Sea World, Cypress Garden, Circus World qui complètent la motivation des visiteurs.

La Floride a connu, ces dix dernières années, un développement inespéré et le plan de développement créé par Walt Disney Production ne semble pas s'arrêter en si bon chemin, si l'on note deux activités intéressant de près le *tourisme*: le service de tour-operating «Walt Disney Travel» et EPCOT.

Walt Disney Travel & Co

Basée sur le principe des attractions «à la carte», la brochure de Walt Disney Travel & Co offre une *gamme de forfaits,* tant pour des séjours individuels que pour des arrangements de groupes, congrès et séminaires, voyages d'étude, etc.

Bien entendu, le pôle d'attraction est surtout le séjour dans la région d'*Orlando* avec hébergement dans les hôtels Howard Johnsons's, Travelodge, Royal Plaza ou Dutch Resort. En sus, sont inclus dans le forfait, pour une durée de 2 à 7 nuits, l'entrée au Magic Kingdom de Disney World, les transferts et excursions au Centre spatial Kennedy, à Cypress Garden et Circus World. Peuvent également être inclus, dans le meilleur des cas, une croisière vers «Discovery Island», un repas dans un restaurant de Disney Village et une journée de golf. Tout ceci est accessible, selon le nombre de personnes dans le groupe (de 1 à 4 personnes) et selon le nombre de nuitées (de 2 à 7), pour un prix s'échelonnant de 82 à 294 dollars, avec ou sans voiture de location.

Le *programme réceptif* de Walt Disney Travel & Co propose un hébergement à Lake Buenavista dans les «Treehouse» ou «Fairway» villas, sorte de chalets de location tout confort permettant, pour un prix variant, selon le nombre d'occupants et selon le nombre de nuitées, entre 244 et 1392 dollars par personne, avec ou sans voiture de location. Même principe pour le «Fort Wilderness Camping resort» où le client d'un revenu plus modeste pourra loger dans un mobil-home pouvant recevoir quatre adultes au maximum.

Outre les différentes variantes de séjour (hôtels de toutes catégories, voyages de noces), le programme de Walt Disney Travel & Co étend son offre à d'autres lieux de Floride et, en particulier, les *séjours balnéaires* à Daytona Beach, Clearwater Beach (environs de Tampa) ou St Petersburg.

EPCOT

Le centre EPCOT a été créé en tant que *catalyseur des inventions et créations* scientifiques industrielles et artistiques. Il est prévu que, dans le cadre des projets pour un monde d'avenir, l'équipe EPCOT collabore avec des savants de nombreux domaines afin de développer des méthodes efficaces d'information correspondant aux thèmes suivants: les *sciences et technologies,* une évocation de l'avenir dans les domaines de l'énergie, de la circulation, de l'exploitation du sol, de l'alimentation, de la recherche maritime et de l'espace; la *communauté sociale,* une présentation des conceptions futures en matière de formation, de culture et d'éducation, de santé, d'économie et d'administration publique; *art et communication,* qui montrera les futurs systèmes mondiaux d'information et le rôle des arts dans le monde à venir.

Dans chaque satellite, spécialistes et étudiants du monde entier expliqueront aux visiteurs les nouveaux produits et systèmes de recherche, expériences et débats à l'appui. Ces satellites seront le point de rencontre permanent des créateurs de la science, de l'industrie, de l'administration, de l'art et de la culture.

Les congrès et autres rencontres pourront se dérouler à EPCOT, quelle que soit leur durée. EPCOT sera la réalisation du plus grand rêve de Walt Disney lui-même: un *prototype expérimental de la ville de demain.* Ce projet date de 1965 et la nécessité de le réaliser s'est accrue, depuis, de jour en jour. Disposé en pavillons et divisé par thèmes, EPCOT permettra au visiteur de Disney World d'imaginer la vie de demain.

Erika Blanc

● *Walt Disney Travel & Co, P. O. Box 22094, Lake Buenavista, Florida 32830.*

New York

«The Plaza» va fêter ses 75 ans

Le 1er octobre prochain, le célèbre Hôtel Plaza de New York fêtera son 75e anniversaire. Dirigé par M. J. Philip Hughes, cet établissement marquera à sa façon cet événement, notamment par l'édition d'une plaquette commémorative, l'organisation d'un bal («Gala Dinner-Dance») au cours duquel sera servi le même menu qu'en 1907 et d'un festival gastronomique, la présentation d'une rétrospective des films réalisés au Plaza et d'autres manifestations mondaines.

Construire «l'hôtel le plus élégant du monde», tel était le rêve au début de ce siècle de trois personnes: le financier *Bernhard Beinecke,* l'hôtelier *Fred Sterra* et le président d'une entreprise de construction *Harry Black.* Ils devaient aussi choisir le meilleur architecte du moment: *Henry Janeway Hardenbergh* qui s'est inspiré des châteaux français de la Renaissance. Et le meilleur emplacement de toute l'île de Manhattan, à l'angle de la 5e Avenue et de Central Park. La construction a duré deux ans et l'investissement a atteint 12 millions de dollars de l'époque... En 1907, 90% de la clientèle du Plaza était constituée de résidents permanents; c'est aujourd'hui l'inverse.

«The Plaza», à New York, vu de Central Park.

Selon le slogan de l'hôtel «Rien d'insignifiant ne se passe au Plaza», l'établissement a, de fait, continuellement maintenu sa réputation d'un des meilleurs hôtels du monde. Personnalités du monde politique, artistique et financier y côtoient des gens plus anonymes et plus simples venus passer au Plaza les moments les plus importants de leur vie: mariage, lune de miel, anniversaire, retrouvailles...

Avec son cadre magnifique, son excellente organisation et son ambiance à la fois détendue et excitante, cet hôtel offre un véritable plaisir à quiconque y séjourne ou n'y fait que passer. Ses six restaurants offrent chacun une décoration et une atmosphère particulières. Le client a le choix entre l'*Oak Bar* pour un cocktail avec vue sur Central Park, le *Palm Court* pour un thé ou un apéritif au son des violons, l'*Oyster* pour déguster un cocktail d'écrevisses accompagné de chablis de Californie, l'*Edwardian Room* pour des menus à l'européenne et le *Trader Vic* pour ses spécialités polynésiennes. De nombreuses boutiques sont également implantées à l'intérieur de l'hôtel.

Un maillon de Westin

En 1975, le Plaza était acheté pour 25 millions de dollars par la chaîne Westin Hotels qui gère 55 hôtels dans 13 pays et qui a consenti un investissement de 33 millions de dollars dans la rénovation de l'établissement et l'aménagement de 90 nouvelles chambres, l'installation de l'air conditionné, l'informatisation de la gestion, etc.

● L'ouvrage commémoratif intitulé *«The Plaza»,* par Bill Harris, est édité par Book Sales, Inc. et produit par Colour Library International Ltd. Il retrace l'histoire de l'hôtel et comporte 70 photos en couleurs. On peut l'obtenir auprès de «The Plaza», Fifth Avenue at 59th Street, 10019 New York.

Jane Thiébaud

Chaines d'hôtels

PLM se développe en Guadeloupe

Depuis bientôt 10 ans, le groupe hôtelier PLM est implanté aux Antilles. Avec déjà 8 unités, il est devenu la première chaîne hôtelière internationale dans la zone Antilles-Guyane d'expression française. Son développement s'intensifie encore avec la prise en gestion de l'*Hôtel Callinago,* en *Guadeloupe.*

Le Callinago jouxte le PLM Arawak à Gosier, à 5 km de Pointe à Pitre. C'est en quelque sorte son frère jumeau, puisqu'il propose également *160 chambres* de même catégorie et partage la même jolie plage de sable fin bordée de cocotiers. Mais, contrairement à l'Arawak qui est un hôtel de construction traditionnelle en un seul immeuble, les 160 chambres du Callinago sont réparties dans des petits bâtiments construits à flanc de colline, avec vue sur la mer, le tout entouré d'un magnifique jardin tropical très fleuri. Sur les 160 chambres, 120 sont des studios équipés de kitchenette, certains en duplex.

Le Callinago porte à trois le nombre des hôtels PLM en Guadeloupe. Rappelons en effet que le PLM gère également la résidence «Village soleil» à la Marina Bas du Port (110 studios et duplex) dans le même périmètre que les deux autres. sp

Associations internationales

Le Bureau COTAL en France

La délégation de la *Confédération des organisations touristiques d'Amérique latine* (COTAL) pour la France a un nouveau bureau que préside à nouveau *M. Roberto Laperche* (France Tourisme). Il est assisté de Françoise de Tailly (Office national de tourisme de Colombie pour l'Europe) et d'Alain Dagouat (Office de tourisme de Paris/Comité parisien des congrès), vice-présidents; Marie-Claire de Andréis (Avianca), trésorière; Dorian Gourchenko (Varig) et Albert Benvéniste (Voyages Saulnier), relations publiques; et Olga Ternova (Treasure Tours), secrétaire générale. R. L.

ROYAL SAVOY
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-Savoy, avenue d'Ouchy 40, 1000 Lausanne 13, ou tél. pour un rendez-vous au (021) 26 42 01. 5951

Organisation Carlo de Mercurio

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

---

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

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

ASH AMBASSADOR SWISS HOTELS

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

Café-restaurant Au Greni
3962 Montana

cherche pour tout de suite ou date à convenir

serveuse

Débutante acceptée.

Faire offres par écrit ou téléphonez (027) 41 24 43.

6119

WHITE HORSE PUB
Téléphone 021/62 15 92

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

ASH AMBASSADOR SWISS HOTELS

Hotel Carlton Lausanne et Restaurant-Grill «Le Richelieu»

4, avenue de Cour
1007 Lausanne (Croix d'Ouchy)

cherche

un deuxième maître d'hôtel
un chef de rang

Postes importants avec possibilités d'avancement pour candidats capables et ambitieux.
Ambiance jeune, horaires réguliers.

Les intéressés sont priés d'envoyer leur offre avec prétentions à la direction ou de nous téléphoner (021) 26 32 35) afin de fixer un rendez-vous.

6166

Café-restaurant La Fleur de Lys

Famille Claude Tillmann
vieille ville, 1700 Fribourg

cherche pour fin septembre ou date à convenir

une sommelière

connaissant les deux services.

Téléphonez au
no (037) 22 79 61.

6138

RELAIS DU CAVIAGNE • RELAIS GOURMANDS • CHÂTEAUX-HÔTELS

Hôtel Victoria-Glion

cherche pour entrée immédiate ou à convenir

chef de partie
commis de cuisine
demi-chef de rang

Ouvert toute l'année.

Faire offres détaillées à la Direction

Hôtel Victoria
1823 Glion-sur-Montreux

6144

Hôtel La Réserve à Bellevue/Genève

cherche:

gouvernante d'étage

Personne qualifiée, capable d'organiser et de surveiller les travaux aux étages et satisfaire une clientèle exigeante.
Place stable à l'année.
Semaine de 5 jours.
Entrée à convenir.

Faire offre à la direction:
Hôtel «La Réserve»
4, route des Romelles
1293 Bellevue/Genève

6146

Hôtel de la Balance

Fam. P. Theodoloz
CH-1148 L'Isle VD
Téléphon (021) 87 51 06

cherche au plus vite

une sommelière

débutante acceptée.

Suisses ou pérmis C.

6149

Centre de dégustation des vins et produits du Valais, Vionnaz, cherche

une serveuse

débutante acceptée, nourrie, logée, semaine de 5 jours

une serveuse extra

pour fins de semaine.

Entrée tout de suite ou à convenir.

Téléphone (025) 81 22 64

P 36-032379

HOTEL RESTAURANT
Sourire
CH - 1961 HAUTE-NENDAZ
Téléphone (027) 88 26 16

cherche pour la saison d'hiver ou à l'année les collaborateurs qualifiés suivants:

commis de cuisine
serveuses – filles de salle

(travail d'équipe)

garçon de cuisine
femme de chambre – lingère
secrétaire-réceptionniste

Prière de faire offre écrites avec références à

Famille R. Schiess-Glassey

6143

Jeune fille

au bénéfice d'une formation hôtelière trouverait place dans tea-room lausannois.

Pas de travail le soir, congé samedi et dimanche; possibilité de mettre en pratique anglais et français.

Entrée de suite ou à convenir.

Faire offres à:

Boulangerie Ste-Luce,
A. Geotschi
Petit-Chêne 27, 1003 Lausanne
Téléphone (021) 22 14 21

6130

Hôtel Comte★★★★
1800 Vevey

cherche pour date à convenir

réceptionniste-secrétaire
stagiaire de réception

Faire offre ou téléphoner à

C. La Torre, Hôtel Comte, 1800 Vevey
Téléphone (021) 54 14 41

6122

Hôtel-restaurant★★★★ près de Lausanne, cherche pour début janvier 1983:

chef de cuisine qualifié

apte à diriger une brigade moyenne importance, bon organisateur, sens de l'initiative.

Faire offre avec c.v. plus copies des certificats en indiquant prétentions de salaire.
Ecrire sous chiffre 6140 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

6140

Un plan de carrière

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

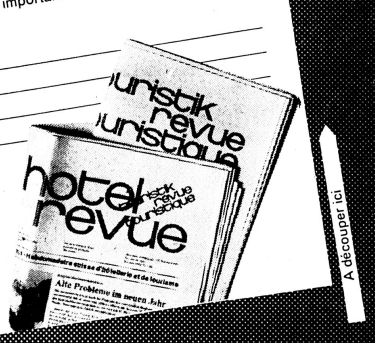
Il s'agit de la seule possibilité pour moi d'obtenir chaque semaine des informations sur mon secteur d'activité et de ne manquer aucune annonce importante (publicité ou offre d'emploi). Il ne faut négliger aucun moyen d'aller de l'avant!

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

Je désire recevoir régulièrement votre journal et souscris l'abonnement suivant:

Modalités de paiement	Suisse	Etranger
1 an	☐ Fr. 53.–	☐ Fr. 69.–
6 mois	☐ Fr. 38.–	☐ Fr. 45.–
3 mois	☐ Fr. 27.–	☐ Fr. 34.–

Veuillez renvoyer ce bulletin-réponse à:
hôtel revue + revue touristique
case postale 2657, 3001 Berne



A découper ici

motel de Founex
sortie autoroute Divonne-Coppet
PISCINE
Genève 15 km ✆ 022/762535 Lausanne 45 km
RESTAURANT-GRILL OUVERT JUSQU'A 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.

Veuillez envoyer curriculum vitae complet à:

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

6090

Société Hôtelière station du Valais central

cherche pour le 1er décembre 1982

couple de gérant

pour un restaurant, grill et bar.

200 places environ.
Trilingue ou bilingue.

Ecrire sous chiffre F 36-032224 à Publicitas, 1951 Sion.

Hôtel de luxe affilié à une chaîne internationale cherche pour date à convenir:

1er maître d'hôtel responsable service banquets

- Nous désirons une personne dynamique, stable, bon organisateur et meneur d'hommes
- Il devra aimer les contacts avec la clientèle et être d'un caractère aimable
- Nous pouvons lui offrir une situation et rapport avec ses capacités
- Permis de travail valable.

Faire offres sous chiffre 5882 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

5882

Le Mirador, hôtel de luxe, cherche pour longue saison, avec entrée en service le 5 janvier

chef de rang
commis de rang
commis de cuisine
femme de chambre
fille de lingerie
garçon de maison

Faites vos offres complètes à la direction, Hôtel Le Mirador, 1801 Le Mont-Pèlerin sur Vevey.

6113

CHUV
CENTRE HOSPITALIER UNIVERSITAIRE VAUDOIS

engagerait pour son restaurant de l'ancien bâtiment

une gouvernante de restaurant

Profil:
- 35–40 ans
- expérience professionnelle dans la branche de 8 ans au moins
- personne capable d'assumer des responsabilités et de diriger du personnel
- références exigées
- disponibilité pour horaire de 7 jours

Entrée en fonctions: de suite ou date à convenir.

Les offres détaillées sont à adresser au Bureau de gestion du personnel, CHUV, 1011 Lausanne.

P. 22-537 700

HOTEL DE LA PAIX
GENEVE

CEM
CASPAR E. MANZ
HOTELS & RESTAURANTS

Hôtel de la Paix cherche

une téléphoniste

français, anglais et 3e langue.

Veuillez vous adresser à la direction, 11, quai du Mont-Blanc, 1201 Genève.

6137

Commis de cuisine

cherche

emploi

Suisse romande

Téléphone aux heures de repas
(039) 61 14 43

P 14-350156

Restaurant «La Tanière»
1961 Les Collons/VS

cherche pour la saison d'hiver

un jeune cuisinier dynamique

sachant travailler seul

un garçon de salle

connaissant les 2 services

une fille de cuisine

Téléphone (027) 81 16 56

P 36-32423

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

On cherche

1 sommelier(ère)
1 pizzaiolo
1 garçon de cuisine
1 fille de maison

Suisse ou étranger avec permis.

Téléphone (027) 36 20 30

5637

HOTEL ALBA VERBIER

Hôtel 4 étoiles avec 210 lits cherche:

2e maître d'hôtel
chef de rang
commis de rang
sous-chef de cuisine
chef de partie
portier de nuit

Faire offres à la direction avec curriculum vitae, copies de certificats, photo et prétentions de salaires.

Hôtel Alba
Rue de la Piscine, 1936 Verbier

6120

Prière de préciser la date de parution

Hôtel
CRANS AMBASSADOR
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

chef saucier
chef garde-manger
chef de grill
chef de garde
commis de cuisine
chef entremetier
une gouvernante

(étage-lingerie)
place à l'année

un contrôleur-économe

(achat - contrôle - rendement)

une animatrice

(pour jeunes enfants)

un deuxieme maître d'hôtel

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

6246

Dancing La Rotonda
Gordola

cerca

2 barmaids

con conoscenza lingue nazionali.

Tel. (093) 67 15 89 mattino oppure (093) 67 32 25 dopo le 21.00.

assa 84-42015

CEM
CASPAR E. MANZ
HOTELS & RESTAURANTS

HOTEL DE LA PAIX

cherche

1er commis de cuisine
chef de partie

pour le 1er novembre 1982.

Faire offres à la direction, 11, quai du Mont-Blanc, 1201 Genève.

6212

Buffet de la Gare
1196 Gland VD
(la Côte)
cherche

1 jeune cuisinier

de bonne formation, dès le 15 octobre ou à convenir.

Offre à

M. A. Mermod-Caviezel
Restaurant du Buffet de la Gare
1196 Gland VD
(près de Nyon)

6256

Drucksachen
Del Bundi-Verlag und Druckerei AG
Effingerstrasse 1
3001 Bern
Im Auftrag
Telefon (031) 25 12 11
genügt.

Hôtel Bon Accueil 1820 Montreux

Hôtel du Léman 1805 Jongny sur Vevey

cherchons pour date à convenir

secrétaire de réception

allemand/français/anglais, machine Sweda

assistante d'hôtel/Hofa
chef de service
employé de service
assistante d'hôtel

avec cours de service

chef de partie
commis de cuisine

Veuillez faire les offres pour les deux hôtels avec curriculum vitae et photo au bureau du personnel à l'att. de M. Weissmann, Hôtel du Léman, 1805 Jongny sur Vevey.

6112

Luxury Hotel requires:

1. Maître d'hôtel/ Banqueting Manager (E, F and G)

We are looking for dynamic personality, stable and capable of leading an efficient team.
He will like to be in constant friendly contact with our guests.
Conditions and remuneration will be commensurate with experience and qualifications.
Starting date will be mutually agreed.

Please send offers to cipher nr. 6156, hotel revue, 3001 Bern.

Le Warwick Méditerranée

Nous cherchons
un assistant du F & B Manager

Nous offrons un travail varié et intéressant. Nous demandons une bonne formation hôtelière, des connaissances du Cost Control et au minimum le français et anglais. Age idéal: 24–30 ans. Suisses ou avec permis. Nous étudierons avec intérêt les offres qui parviendront au bureau du personnel (Mme Liardet).

6161

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

Restaurants
MANORA
Les plus longs buffets de Suisse

Votre chance d'emploi dans un noveau style de restaurant

Manora vient de naître à Lausanne. D'autres unités s'ouvriront en Suisse. Nous devons développer nos effectifs et créer un encadrement.

Nous cherchons des jeunes gens qui débuteraient chez nous en tant qu'

assistants juniors

et qui seraient formés dans la pratique à un poste de responsable de secteur.

Si votre profil correspond à celui-ci:
- vous avez entre 19 et 24 ans
- vous possédez un certificat d'école hôtelière, de cuisinier, de commerce ou de commerce de détail
- vous souhaitez vous réaliser dans un travail et vous êtes ambitieux
- vous avez des connaissances de français et d'allemand
- vous êtes mobile.

Intéressé?
Téléphonez ou écrivez à:

Restaurant MANORA, place Saint-François 17, case postale 3287, 1002 Lausanne.
✆ (021) 20 92 93.

6161

Loews Hôtel Monte-Carlo

recherche pour entrée en fonction immédiate ou à convenir:

caissier(ère) de réception/ night-auditor

(connaissance NCR 250, anglais courant)

inspectrices d'étages

(minimum 25 ans, expérience dans le poste, anglais courant, italien souhaité)

gouvernante générale adjointe

(expérience dans position similaire hôtel grande capacité, anglais courant, italien souhaité)

Adresser c. v., références et photo d'identité au bureau du personnel, Loews Hôtel, BP 175, 98 000 Monte-Carlo.

6160

Nous cherchons de suite ou à convenir

chef garde-manger
chef entremetier
chef saucier
chefs tournants
commis de cuisine
filles d'économat
portier de nuit
chasseurs tournants

Pour notre restaurant de ville
Le Grand Café

sommeliers, sommelières
filles de buffet

Nous offrons des places stables avec semaine de 5 jours.

Des offres complètes et détaillées sont à adresser au

Montreux Palace
Bureau du personnel
1820 Montreux

6273

Tél.: 021.61 32 31 MONTREUX-PALACE

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

BASEL HILTON

Wir suchen einen **Assistant Chief Steward**

Haben Sie eine Koch- bzw. Kellnerlehre gemacht, oder eine Hotelfachschulausbildung?

Sind Organisation und Mitarbeiterführung Ihre Stärken?

Wollen Sie Ihre Karriere im Food and Beverage aufbauen?

Wenn ja, dann sollten Sie mit uns Kontakt aufnehmen.

Ihre Bewerbung erwartet gerne unser Personalchef, Herr Wermeille.

6218

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

CH-7552 Vulpera

Vulpera, unser einmalig gelegenes Feriendorf im Unterengadin, in nächster Nähe von einem herrlichen Skigebiet, sucht für sein Fünf-Stern-Hotel Schweizerhof und seine Nebenbetriebe für die kommende Wintersaison noch folgende Mitarbeiter:

Réception	**Réceptionistin**
	Telefonistin
Pâtisserie	**Pâtissier**
Bäckerei	**Bäcker**
Service	**2. Oberkellner**
	Chef de rang
	Commis de rang
Etage	**Zimmermädchen**
	Portier
Restaurant	**Chef de partie** (Restaurateur)
Palatin	**Serviertochter**
	Küchenbursche
Disco 79	**Disco-Leiter**
	Disco-Kellner
Lingerie	**Büglerin**

Wenn Sie gerne in einem jungen aufgestellten Team arbeiten möchten, dann richten Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an die Direktion der Vulpera Hotels AG, 7552 Vulpera.

6240

POSTHOTEL AROSA

Wir suchen für die kommende Wintersaison, mit Eintritt per 4. Dezember 1982

fröhliche und berufserfahrene

Serviertöchter

für unser Post-Stübli und Restaurant Post

sowie

italienische Kellner

für unsere Pizzeria.

Wir bieten Ihnen ein interessantes und vielfältiges Arbeitsgebiet bei sehr guter, hoher Umsatzentlöhnung.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit den üblichen Bewerbungsunterlagen.

Posthotel Arosa
7050 Arosa, J. Rüdisser, Direktor
Telefon (081) 31 13 61

5778

Für unser prächtig gelegenes Speiserestaurant auf dem Uetliberg, in unmittelbarer Nähe der Stadt Zürich, suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

Servicemitarbeiter(in)
Serviceaushilfen

Wir bieten geregelte Arbeitszeit (Montag Ruhetag, jeden zweiten Sonntag frei), auf Wunsch Zimmer im Hause, garantiert hohe Verdienstmöglichkeit und ein angenehmes Arbeitsklima.

Bewerber(innen) wollen sich bitte melden bei

Familie H. J. Laager
Restaurant Gmüetliberg
8138 Uetliberg
Telefon (01) 35 92 60

Assa 77-60

Gesucht in Jahresstelle im Berner Oberland

Aide du patron

(Betriebsorganisator, Mitarbeiterstabführung)

sowie

Serviceangestellte, Kellner oder Serviertöchter
Jungkoch für Rôtisserie
Haus- und Küchenbursche

Anmeldungen:
Gasthof Bären
3638 Blumenstein
Telefon (033) 56 11 33
Familie Hirter

P 05-528430

SPORTHOTEL ARENA ALVA

CH-7031 Laax

★★★★ Hotel mit 200 Betten und diversen Sportmöglichkeiten sucht für die kommende Wintersaison folgende Mitarbeiter

Küche
Chef de partie
Commis de cuisine
Küchenbursche/Casserolier

Service
Serviceangestellte(n)
Servicepraktikanten

Etage
Zimmermädchen
Anfangszimmermädchen
Hausbursche

(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

6220

★★★ DERBY WIL

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Küche
Chef de partie
Commis de cuisine

Office
Hausbursche

Eintritt Anfang Oktober oder nach Übereinkunft. Es können nur Schweizer oder Ausländer mit B- oder C-Bewilligung berücksichtigt werden.

Wir bitten Sie, Ihre Bewerbungen mit Zeugniskopien und Foto zu adressieren an:

Direktion
Derby-Hotel
Am Bahnhofplatz
9500 Wil

Seiler Hotels Zermatt AG

suchen für die kommende Wintersaison (Verlängerung Sommer möglich) noch folgendes qualifiziertes Personal:

Hotel Mont Cervin ★★★★★

dipl. Krankenschwester (D, E, F)

Hotel Monte Rosa ★★★★

Logentournant (D, E, F, mit Fahrausweis)
Saalkellner (D, E, F)

Hotel Schweizerhof ★★★★

Nachtportier (D, E, F, erfahren)
Chef entremetier
Kellner/Serviertöchter (D, E, F, erfahren)
für Speisesaal und Grill

Bademeister/Masseur (D, E, F, erfahren)

Restaurant Seilerhaus

Chef de service (D, E, F, erfahren)
Kellner/Serviertöchter (D, E, F)

Chef entremetier
Chef de grill

Interessenten melden sich bitte mit den üblichen Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

Seiler Hotels Zermatt AG
Frau Imboden, Personalbüro
3920 Zermatt, Telefon (028) 67 13 48

6245

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

★★★★
SUNSTAR-HOTELS

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:

Réception: **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

Davos

Sils Maria Edelweiss Hotel

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 Entlöhnung.

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

Andermatt

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
Servicelehrtochter

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 ofa 126.383.855

Hotel Waldau, 9400 Rorschach
Telefon 071-43 01 80, Telex 71432

★★★★★

Das Hotel im malerisch, gepflegten Park. 10 Autominuten 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

HOTEL BAHNHOF SCHÖNRIED BEI GSTAAD
Restaurant

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

5926

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 tüchtigen

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 Ferienregion 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 Schiff
an der Reuss, **6004 Luzern**

sucht in Jahresstelle

Küchenchef

in kleine Brigade.

Jungem, initiativem **Chef de partie** mit Erfahrung wird Möglichkeit geboten, sich in diesen interessanten Posten einzuarbeiten.

Näheres erfahren Sie bei:

R. + S. Helmlin-Ceppi
Telefon (041) 51 38 51

6132

Hotel Stadthof
5620 Bremgarten (AG)

Wir suchen für unser Speiserestaurant per 1. November oder nach Übereinkunft

freundliche Serviertochter

Wir bieten Ihnen 5-Tage-Woche, Schichtbetrieb sowie guten Lohn.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf.

Familie Paul Stierli
Telefon (057) 33 50 73

6125

Bossalino

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 40plätzige Pizzeria.

Wir bieten Ihnen geregelte Arbeitszeit, auch mit der Entlöhnung 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

Stellenvermittlung SHV

Für die Ausbildung von Hotelfachassistentinnen-Lehrtöchtern suchen wir

Fachlehrerinnen

Würde es Ihnen Freude bereiten, während zirka 6 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
Grundschulung und Schulhotels
Herrn P. Helfer
Monbijoustrasse 130, Postfach 2657, 3001 Bern

5906

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. Geregelte 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 Sekretärin
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 · 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
Geregelte 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.

ofa 121.146.403

Gesucht per 1. Nov. 1982 oder nach Übereinkunft

Anfangssekretärin/ Bürovolontärin

vielseitiger, interessanter Posten

Servicevolontärin

Bei Eignung Lehre ab Frühjahr 1983.

Senden Sie bitte Ihre Bewerbung an R. Gugolz, Bade-Hotel Bären, Baden bei Zürich (056/22 51 78).

5992

Inseratenschluss: jeden Freitag, 11 Uhr!

Inserieren bringt Erfolg!

Gesucht

Serviertochter

Schichtbetrieb, Samstagabend und Sonntag frei!

Restaurant Helvetia
Sulgen/TG
Telefon (072) 42 20 90

ofa 129.853.604

Rest. Bellevue Schönegg, 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-Confiserieladen

Verkäuferin

und für unser Tea-Room

Serviertöchter

Geregelte Freizeit – gute Entlöhnung, 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

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

Schenkel

Restaurant-Café-Conditorei
Bahnhofstrasse 5
8802 Kilchberg am Zürichsee
Telefon (01) 715 40 01

ofa 149.234.332

Wir suchen auf 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.

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 Zürich
Telefon (01) 47 07 00

6076

Gasthof Rotisserie Löwen Eschlikon

Für unseren gepflegten, renommierten Landgasthof mit Rötisserie und Bankettsälen, suchen wir fachlich best ausgewiesenen

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

6088

PARKHOTEL BELLEVUE LENK

Da **Sie** am guten Ruf unseres Erstklasshotels massgebend beteiligt sind, legen wir grossen Wert auf qualifizierte, freundliche Mitarbeiter.

Als **Réceptionssekretärin/ Kassiererin**
bekleiden Sie einen Vertrauensposten mit folgendem Aufgabenbereich: Empfang, Gästebuchhaltung, Korrespondenz.

Als **Büropraktikantin**
helfen Sie mit, alle anfallenden Réceptionsarbeiten zu erledigen.

Als **Gouvernante/ Hotelfachasisstentin**
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

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

ofa 121.146.403

Grand Hotel Hof Ragaz

Auf Ende Oktober/Anfang November suchen wir in unsere grössere und gut organisierte Brigade in Saison- oder Jahresstelle

Chef tournant
ab 1. November 1982, evtl. auch nur zur Aushilfe

Chef entremetier
ab 1. November 1982

3 Commis de cuisine
mit zu vereinbarenden Eintrittsdaten, unter Umständen auch erst im Frühjahr 1983.

Offerten mit den üblichen Unterlagen richten Sie bitte an die Direktion. 6169

Bad Ragaz
Telefon (085) 9 01 31
Telex 74 230

Sporthotel Riffelberg ob 3920 Zermatt

Für lange Wintersaison suchen wir noch einen qualifizierten

Küchenchef
Sous-chef
Hotelsekretärin

(D, F, E in Wort und Schrift)

qualifizierten
Chef de service

Ihre schriftliche Offerte mit Foto und den üblichen Unterlagen senden Sie bitte an die Direktion.

Telefon (028) 67 22 16 6189

Tea-Room Einhorn

Bahnhofplatz 6, 8001 Zürich, Tel. (01) 211 81 86
(2 Minuten vom Hauptbahnhof Zürich)

Gesucht per 1. Oktober 1982 oder nach Vereinbarung

Hotelfachassistentin/
Aide du patron
Serviertochter/
Barhostess

in junges Team.

5-Tage-Woche, alle Sonn- und Feiertage geschlossen.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung. 6191

Wir suchen auf die Wintersaison 1982/83

Barmaid

fachkundig

2 Serviceangestellte
1 Jungkoch

Bewerbungen sind zu richten an:

E. + T. Jost, Hotel Sporthaus
6174 Sörenberg, Kt. Luzern 6150

Arosa

Hotel Haus Lamm

sucht für Wintersaison tüchtigen

Alleinkoch

Offerten mit den üblichen Unterlagen an

Hotel Haus Lamm, 7050 Arosa
Telefon (081) 31 13 66 6205

Steigenberger Hotel Belvédère, Davos

Für die kommende Wintersaison suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Küche:
Chef saucier
Chef entremetier
Chef pâtissier
Chef tournant

Restaurant:
2. Oberkellner
3. Oberkellner

Etage:
Portier

Die Saison beginnt Ende November und dauert bis nach Ostern.

Bewerbungen mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto bitten wir an das Steigenberger Hotel Belvédère, 7270 Davos Platz, zu senden. Unser Personalchef gibt Ihnen auch gerne telefonisch Auskunft (083/2 12 81). 6203

Hotel Pardenn 7250 Klosters

Erstklasshaus – 130 Betten – Grill room – Taverne – Hallenbad – Beauty Center

Für die kommende Wintersaison suchen wir folgendes qualifiziertes Personal:

Réceptionist(in)
(CH oder Bew. B)
Restaurationstochter/
-kellner
Glätterin
Bademeister

Chef de rang
Commis de rang
Commis de cuisine
Commis pâtissier
(auch weiblich)

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind erbeten an:

Hotel Pardenn, Dir. H. Kuhn, 7250 Klosters, Telefon (083) 4 11 41 P 13-506065

Zermatt
Restaurant
Vieux-Valais (Pizzeria)

Gesucht auf Wintersaison tüchtiger, erfahrener

Koch

für die italienische Küche.

Offerten an Restaurant
Vieux-Valais, 3920 Zermatt. 6118

Für ein neu zu eröffnendes Altstadt-Restaurant auf dem Platz **Zug,** suche ich für zirka ½ oder 1 Jahr fest, in kleinere Brigade, einen

Küchenchef

dem es Freude bereitet, eine ausgezeichnete, ideenreiche Küche zu führen. Vorteilhafte, geregelte Arbeitsbedingungen sind selbstverständlich. Jeden Sonntag frei.

Sofern Sie sich für diese Aufgabe interessieren, senden Sie mir bitte Ihre Unterlagen (Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien).
Eintritt auf Ende 1982.

Alex Erni, Dorf, 6026 Rain
Telefon (041) 80 15 07 P 25-033355

LUGANO

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

Das Hotel Bellevue Palace sucht einen Chef de rang Commis de rang

Wir stellen uns bestqualifizierte und flexible Servicefachleute vor, die nebst viel Initiative auch Interesse an einem abwechslungsreichen F & B-Programm haben.
Wir bieten geregelte Arbeitszeiten, einen angenmessenen Verdienst, die üblichen Sozialleistungen und Weiterbildungsmöglichkeiten.
Bitte melden Sie sich möglichst bald schriftlich oder telefonisch bei unserem Frl. R. Müller, damit Sie spätestens im Oktober 1982 (oder nach Übereinkunft) bei uns anfangen können. Das Bellevue Palace ist ein traditionsreiches Luxus-Hotel an bester Lage in Bern, 163 Zimmer, 2 Bars, 3 Restaurants. Und immer Gäste aus aller Welt.
Es ist eines der vorläufig 4 Hotels der neuen Swissôtel-Gruppe, zu der noch das Drake in New York, das Président in Genf und das International in Zürich gehören.
Und darum ist das Bellevue Palace nicht nur ein guter Ort zum Übernachten, sondern auch zum Arbeiten.
Hotel Bellevue Palace, Kochergasse 3–5, 3001 Bern, Telefon (031) 22 45 81 6192

swissôtel

St. Moritz

Gesucht ab 1. November oder nach Übereinkunft in Jahresstelle

Barmaid
Barman

für Disco-Dancing

Kellner oder
Serviertöchter

für Restaurant

Offerten erbeten an
Restaurant Bar Dancing Au Réduit
7500 St. Moritz 5965

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, Banketträumlichkeiten). Wir stellen uns aufgestellte Mitarbeiter vor und bieten gute Entlöhnung 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. 6083

Landgasthof Seerose, Direktion Hanspeter und Pia Hager
Usterstrasse 39, 8330 Pfäffikon, Tel. 01 950 01 01

Meiringen-Hasliberg

Berner Oberland/Schweiz

Hotel du Sauvage

★★★★

Erstklasshotel in aufstrebendem Sommer- und Winterkurort, in einem der schönsten Berggebiete der Schweiz, sucht per 1. Dezember oder nach Vereinbarung in Saison- oder Jahresstelle noch folgende einsatzfreudige Mitarbeiter:

Büro:
Direktionssekretärin/ Réceptionistin
F-/E-Kenntnisse erforderlich, mit Vorteil NCR-42-kundig, Réceptionserfahrung

Chef de réception
D/F/E in Wort und Schrift, guter Korrespondenzstil, Steno, NCR-42-kundig. Jahresstelle.

Saal/ Restaurants:
Kellner/ Restaurationstochter
mit Berufslehre, fachkundig und erfahren, auch für A-la-carte-Service
sowie

Kellnerlehrling
Servicelehrtochter
auf Frühjahr 1983

Küche:
Zum Teil Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung

Sous-chef/
Chef de partie
Saucier
Commis de cuisine
Kochlehrling
für Frühjahr 1983, evtl. Schnupperlehre im Winter 1982/83

Bar/Dancing:
Servicetochter
Barkellner
Sehr gute Umsatzentlöhnung, angenehmes Arbeitsklima, Dancing mit Orchester

Hauswirtschaft:
Hotelfachassistentin
mit Lehrbeginn Frühjahr 1983

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.

Hotel du Sauvage, Dir. J. + B. Musfeld, 3860 Meiringen, Telefon (036) 71 41 41

6177

★★★★

SUNSTAR-HOTELS

5149

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 Erstklasshoteis, 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

Davos

HOTEL ALBA VERBIER

Für unser 3-Mädchen-Haus (Aline 6 J., Daniela 3 J., Michelle 2 J.) suchen wir ein zuverlässiges und kinderliebendes

Kindermädchen

Bitte senden Sie Ihre Offerte mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto sowie Gehaltsansprüchen an

Familie Jürg und Agnes Brupbacher
Hotel Alba, 1936 Verbier
Telefon (026) 7 01 71

6121

Für unser Haus allerersten Ranges suchen wir für die kommende Wintersaison 1982/83, eventuell in Jahresstelle (Eintritt zirka Mitte Dezember) folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Restaurationskellner/ Chef de rang

deutschsprachig, für unser Restaurant «La Terrasse»

Kassier/ II. Chef de réception

Réceptionist(in)

Interessante und ausbaufähige Aufgabe für eine(n) sprachgewandte(n) und NCR-42-kundige(n) Angestellte(n) (auch für Sommersaison 1983).

Haben Sie Interesse, eine interessante und vielseitige Wintersaison in einem jungen Team zu verbringen? Dann richten Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an Herrn Rolf E. Brönnimann, Personalbüro. 6164

Grand Hotel
VICTORIA-JUNGFRAU
3800 Interlaken
Tel. (036) 21 21 71

Unser Angebot: eine Kaderfunktion in Zürich

In sehr gut frequentiertes **PTT-Personalrestaurant in Zürich,** Nähe Hauptbahnhof, suchen wir auf Anfang November zur Unterstützung der Betriebsleitung eine initiative

Betriebsassistentin

Sie werden gewisse Teilbereiche selbständig betreuen und nach der Einführungszeit die Betriebsleitung bei Abwesenheit kompetent vertreten. Daneben werden Sie bei praktischen Arbeiten mit handanlegen.

Willkommen ist: eine gastgewerblich oder hauswirtschaftlich gut ausgebildete Mitarbeiterin mit einiger Praxis im Grosshaushalt, Geschick in Organisation und Personalführung sowie Teambereitschaft. Alter nicht unter 25 Jahren.

Wir bieten: eine verantwortungsvolle Tätigkeit bei zeitgemässem Salär, fortschrittliche Sozialleistungen und angenehmes Arbeitsklima.

Mehr über diesen Posten durch: **SV-Service Schweizer Verband Volksdienst, Neumünsterallee 1, Postfach 124, 8032 Zürich, Telefon (01) 251 84 24, Frau R. Gafner.**

P 44-52896

SV-Service
Schweizer Verband Volksdienst

Suche für kommende Wintersaison einen

Commis de cuisine

nur «A-la-carte».

Schriftliche Offerten bitte richten an Stöhr Gilbert, Stüvetta Veglia, 7505 Celerina.

ofa 163.371.944

RHEINHOTEL
Fischerzunft
SCHAFFHAUSEN

André Jaeger-Soong
Telephon 053/5 32 81

Wir suchen ab 1. Oktober 1982 oder nach Übereinkunft

Serviceangestellte

(Chef oder Commis de rang)

Freude am Beruf und Begeisterungsfähigkeit. Fremsprachen wären von Vorteil. Wir bieten eine Jahresstelle mit ausgezeichneten Konditionen. Bewerbung schriftlich oder telefonisch an Herrn oder Frau Jaeger.

Telefon 053/5 32 81

ofa 130.195.780

Hotel Union Luzern

Hätten Sie Lust, in unserem neurenovierten ★★★★**Hotel Union** zu arbeiten?

Auf Anfang kommenden Jahres suchen wir noch folgende Mitarbeiter **in Jahresstellung:**

Réception:

Empfangssekretärin

Eintritt 15. 12. 1982

Küche:

Chef de partie
Commis de cuisine
Hilfskräfte

Service:

Restaurationstochter oder Kellner
Saaltochter oder Kellner

(für regen Bankettbetrieb)

Servicepraktikant oder -praktikantin

Sie finden bei uns eine interessante Tätigkeit, einen lebhaften Betrieb, ein angenehmes Arbeitsklima, gute Sozialleistungen, Kost und Logis auf Wunsch im Hause.

Gerne erwarten wir Ihre lückenlose Bewerbung an:

DIREKTION HOTEL UNION
Löwenstrasse 16, 6004 Luzern
oder rufen Sie uns an: (041) 51 36 51, Herrn Schwegler verlangen.

Was ist los auf der Au

Unser Spezialitätenrestaurant (110 Plätze), Treffpunkt aller, die einmal ein besonderes Esserlebnis suchen (kulinarische Jagdreisen, Grillvergnügen, 8-Gang-Menus, usw.), hat noch **einen Platz frei** für eine(n)

Kellner/Serviertochter

Wenn Sie Freude an Ihrem Beruf haben und ein gepflegter Speiseservice für Sie kein Problem ist (oder Sie die letzten Probleme mit uns gemeinsam bewältigen wollen), dann finden Sie hier eine **gutbezahlte Jahresstelle.** Ihre Freizeit liegt uns ebenso am Herzen **(5-Tage-Woche)** wie eine angenehme Zusammenarbeit.

Wollen Sie mehr darüber wissen? Rufen Sie uns an. Telefon (01) 780 00 21 und verlangen Sie N. Brunschweiler oder schreiben Sie an

6141

Landgasthof
Halbinsel Au
Zürichsee

8804 Au/Zürichsee, Tel. 01/780 00 21

---

metropole CH-3800 Interlaken
Ganzjahresbetrieb
Berner Oberland
Schweiz

Zur Ergänzung unseres Teams haben wir per 1. November 1982 oder nach Übereinkunft in Jahresstelle und für die Wintersaison folgende Stellen zu besetzen:

Küche:
Chef entremetier
Commis de cuisine

Réception:
Réception-Tournant
Sprachkenntnisse erforderlich

Wir bieten 5-Tage-Woche und zeitgemässe Entlöhnung. Für Schweizer und Ausländer mit B-Bewilligung Jahresstelle.

Einsatzfreudige Bewerber senden ihre Offerte an

Hotel Metropole, 3800 Interlaken
Telefon (036) 21 21 51, D. Campell, Direktor

6182

Restaurant Eichmühle
8820 Wädenswil

Wir sind ein kleines, aber ausserordentlich gepflegtes französisches Spezialitätenrestaurant. Wir suchen per 15. Oktober 1982 noch eine sehr gut ausgewiesene

Restaurationstochter

Unsere anspruchsvolle (aber grosszügige) Kundschaft schätzt einen gepflegten, fachkundigen Service. Auch eine Fremdsprache, E oder F, wäre erwünschenswert.

Wir bieten einen maximalen Verdienst, 5-Tage-Woche, Zimmer im Hause, 7 Wochen Ferien pro Jahr.

Sie erreichen uns über Telefon (01) 780 34 44 (Paul Wangenwetsch).

6285

HOTEL ★★★★ **Beau-Site**

Wallis, Schweiz 1800m

3906 Saas-Fee

Für die kommende Wintersaison, ab Mitte Dezember bis Mitte April, suchen wir für unsere Hotelbar eine

junge, charmante Barmaid

Anfängerin wird angelernt.

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an:

Urs Zurbriggen
Hotel Beau-Site, 3906 Saas-Fee
Telefon (028) 57 11 22

6281

---

engadin **sport hotel** pontresina
schweiz suisse 1800m

sucht für die Wintersaison 1982/83 noch folgende Mitarbeiter, mit Eintritt zirka 15. Dezember 1982

Direktionssekretärin
Réceptionistin
Nachtportier
2. Gouvernante/HOFA
Zimmermädchen
Ablös Oberkellner/Bar
Bartochter
Saalkellner
Buffettochter

Offerten richten Sie bitte an

Sporthotel Pontresina, Direktion
7504 Pontresina

6241

AMBASSADOR Bern
**** Hotel und Kongress-Zentrum

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

Front Office Managers
(Chef de réception)

neu zu vergeben.

Bei dieser Stelle handelt es sich um eine Abteilungsleiterfunktion mit folgendem Aufgabenbereich:

Führung
- einer mittleren Front-Office-Brigade
- der Reservationsabteilung
- Debitorenbuchhaltung
- NCR-Kasse 21/52
- sämtlicher Korrespondenz auf D, E, F

Haben Sie schon in einer gleichwertigen oder ähnlichen Position gearbeitet, verfügen Sie über eine fundierte kaufmännische oder ähnliche Ausbildung, und lieben Sie dazu die Herausforderung vorwärts zu kommen, so freuen wir uns auf Ihren Anruf, um mit Ihnen einen Besprechungstermin vereinbaren zu können.

6221

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

MÖVENPICK • Stellen • Information

Mövenpick
...polyglot et international

d'accord, notre nom et bien suisse allemand et notre origine aussi. Mais beaucoup a changé au cours des 34 ans de notre existence. Nous avons bien dépassé les frontières linguistiques et géographiques de Zurich. Vous trouverez notre nom à Paris, New York, Toronto, dans beaucoup de villes allemandes, à Riyadh, Jeddah, Kuwait, le Caire et même à Tokio. Dans toutes ces villes notre nom se prononce différemment, mais l'idée reste la même:

une qualité à toute épreuve,
une créativité sans limite,
une variété à vous couper le souffle.

MÖVENPICK Riponne
LAUSANNE

Dans notre grand restaurant situé au centre de la ville de Lausanne notre fidèle clientèle n'apprécie pas seulement notre hospitalité chaleureuse et notre cuisine bien connue, mais aussi notre choix riche et varié de douceurs.

Nous cherchons pour date à convenir un

chef pâtissier

qui, grâce à ses connaissances professionnelles approfondies et à sa fantaisie, puisse maintenir ou même améliorer le niveau très élevé de nos produits.

Nous offrons la semaine de 44 heures, deux jour de congé et toutes les sécurités d'une grande entreprise.

Veuillez adresser votre offre à

Hannelore Schnöll
Mövenpick Riponne
10, place de la Riponne
1000 Lausanne 7
Téléphone (021) 20 70 51

MÖVENPICK

Wir suchen für einen unserer vielseitigsten und schönsten Betriebe eine(n)

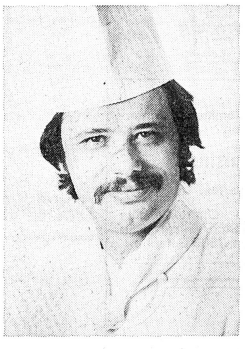
Geschäftsführer(in) oder ein Geschäftsführer-Ehepaar

da der bisherige Stelleninhaber nach mehrjähriger Tätigkeit eine neue Aufgabe übernehmen möchte.

Verfügen Sie über folgende Eigenschaften?

- Draufgängertum – aber auch Bereitschaft, sich einzuordnen
- Ideenreichtum – aber auch ein hohes Mass an Qualitäts- und Leistungskonstanz
- Führungserfahrung mit Erfolgsnachweis – aber auch Einsicht, dass man sich selbst laufend weiterentwickeln muss
- Fähigkeit, in grossen Zusammenhängen zu denken – aber auch Wille, sich um die Details zu kümmern

Wenn Sie zudem über umfassende Küchenkenntnisse und Verkaufserfahrung verfügen und die Menschen gern haben – als Mitarbeiter oder Gäste –, dann sind Sie unsere Frau, unser Mann, unser Ehepaar! Und dann sollten wir möglichst bald ein Gespräch führen! Schicken Sie deshalb Ihre Unterlagen an die Personaldirektion der Mövenpick-Unternehmungen, Zürichstrasse 77, 8134 Adliswil, oder rufen Sie Urs Imhof an, Telefon (01) 712 22 81.



Mein Name ist Wolfgang Buchschartner, ich bin seit 4 Jahren Küchenchef 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 diesem vielseitigen Betrieb mit seiner Rötisserie, seinem Mövenpick Restaurant, seiner Essbar, seinem Traiteur und seiner grossen Terrasse zu übernehmen. Aber schon sehr bald habe ich mich in der Riponne sehr wohl gefühlt, und zwar in jeder Hinsicht, denn da bin ich wirklich

Küchenchef

mit allem, was dieser Titel beinhaltet.

Es bedeutet wirklich eine grosse Herausforderung, eine solche Stelle anzutreten. Sowohl an die fachlichen Kenntnisse, wie auch an die Führungsqualitäten werden hohe Ansprüche gestellt. Aber die Befriedigung, die Riponne-Gäste zufrieden zu stellen, ist dafür um so grösser. Sie anerkennen und geniessen sowohl die Gerichte der traditionellen Küche, wie auch meine phantasievollen 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

MÖVENPICK HOTELS INTERNATIONAL
LUXOR

Nachdem wir nun schon seit einigen Jahren sehr erfolgreich in Ägypten operieren, werden wir im März 1983 unser zweites Hotel in diesem Land eröffnen. Das 320 Zimmer aufweisende Bungalow-Hotel entsteht in einer äusserst reizvollen Umgebung, auf einer Insel im Nil, umgeben von wunderschönen Gärten. In verschiedenen Restaurants und mit Hilfe von modernst eingerichteter Küchen werden wir für das leibliche Wohl unserer Gäste besorgt sein.

Auf zirka Januar 1983 suchen wir nun den

Küchenchef

der einer Brigade von zirka 35 einheimischen Mitarbeitern und einem kleinen Team von europäischen Spezialisten (Pâtissier, Metzger usw.) vorstehen kann.

Unser neuer Kadermitarbeiter sollte folgende Qualifikationen mitbringen:
- ausgezeichnete Führungs- und Organisationsfähigkeiten
- Freude und Erfahrung im Aufbau einer Brigade
- die Fähigkeit und Geduld, unqualifizierte Mitarbeiter auszubilden
- Auslanderfahrung (eventuell arabische Länder)
- gute Englischkenntnisse

Wir haben einiges zu bieten:
- attraktives, steuerfreies Salär
- freie Unterkunft und Verpflegung
- sämtliche Versicherungen
- 4 Wochen Ferien mit bezahlter Heimreise
- Reise nach Ägypten und retour
- intensive Einführung in das Mövenpick-System

Wenn Sie interessiert sind und über entsprechende Berufserfahrung verfügen, setzen Sie sich bitte mit uns in Verbindung.

Gleichzeitig suchen wir noch je einen

Sous-chef
Hotelmetzger
Bäcker-Pâtissier

Ihre Bewerbung nimmt gerne entgegen

Rudolf Brüderli
Executive Chef, Int. Division
Mövenpick Hotels International
Zürichstrasse 106, 8134 Adliswil

In allen Mövenpick-Hotels und Restaurants gilt: 5 Tage / 44 Std. } pro Woche!

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	☐ Tessin	☐ Südwest-Deutschland	☐ Toronto
☐ Basel	☐ Ostschweiz	☐ Bayern	☐ Aegypten
☐ Bern	☐ Hannover/Hamburg		☐ Mittlerer Osten
☐ Luzern	☐ Nordrhein-Westfalen	☐ Paris	☐ Tokyo
☐ Lausanne		☐ New York	
☐ Genève			

Name: _____ Vorname: _____

Jahrgang: _____ Nationalität: _____ Bewilligung: _____

Strasse: _____ Tel.: _____

PLZ/Ort: _____

Mövenpick Personalberatung und Stelleninformation
Badenerstrasse 120, 8004 Zürich, Telefon (01) 241 09 40

hotel revue

Nr. 38 23. September 1982

touristik revue touristique

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

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

POW WOW '82

Delta und United

Delta und United Airlines, die bereits bisher eng zusammengearbeitet hatten, haben soeben einen neuen 20-Jahres-Vertrag geschlossen. Der Vertrag beinhaltet vor allem, dass die beiden Airlines gegenseitig ihre Computerreservierungssysteme für den Verkauf an Reisebüros benützen. r.

American Airlines

American Airlines haben am Pow Wow einen neuen Visit USA Niedertarif von 349 US-Dollar vorgestellt. Ausserdem will die Gesellschaft alle ihre Niedrigtarife bis März 1984 halten. r.

US Air

US Air hat für internationale USA-Besucher ein unbegrenztes Ticket, das 40 Prozent weniger als die normalen Tourist-Class-Tarife kosten wird, angekündigt. Voraussetzungen für dieses Angebot sind: Der Benützer muss ausserhalb der USA wohnen und seine Reise mindestens 100 Meilen vor der amerikanischen Grenze antreten und beenden. r.

Republic

Nachdem Republic Airlines eine neue Business Class bisher auf einigen Maschinen getestet hatte, will sie dieses Angebot auf weitere 100 DC-9 und B-727 ausdehnen. Die Business Class ist 15 Prozent teurer als der Normaltarif und bietet grössere Beinfreiheit und besseren Handgepäckstauraum. r.

Icelandair

Ab 7. November eröffnet Icelandair an Sonntagen einen wöchentlichen Nonstop-Service von Baltimore/Washington International Airport nach Luxemburg. Der Super-Apex-Tarif von 499 Dollar gilt bis 20. Mai. Der Normaltarif ist 589 Dollar. Die Flüge nach Washington sind mit Zwischenlandung in Island vorgesehen. r.

Chicago–Westküste

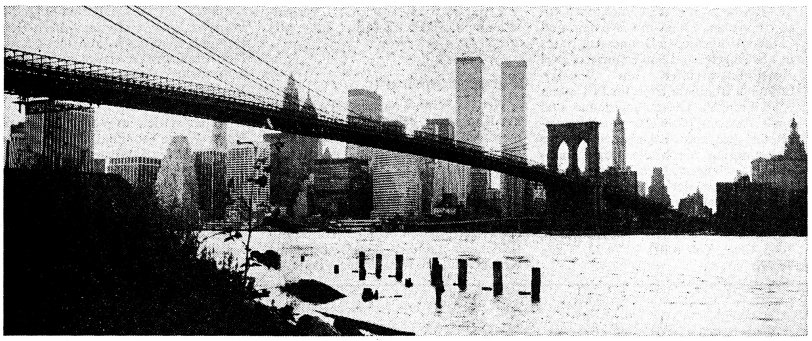
Für die Flüge von Chicago aus zur Westküste ist ein Tarifkrieg ausgebrochen. Drei Airlines, Western, American und United bieten Chicago–L.A. oder San Francisco als Rundflug mit einer Zwischenlandung für 249 Dollar an. American und United fliegen für 299 Dollar sogar nonstop. Western dagegen machte aus Salt Lake City seinen Hauptknotenpunkt. Die 152 An- und Abflüge täglich sind alle zeitlich aufeinander abgestimmt. r.

Arrow Airways

Am 20. November richtet Arrow Airways einen wöchentlichen Service mit einer 204plätzigen DC-8 zwischen Tampa und London-Gatwick ein. Ab 18. Dezember werden es zwei Flüge pro Woche sein. Die Tarife sind noch nicht festgelegt, Arrow Airways gilt als Nachfolger von Laker Airways. r.

Atlantic City

Amerikas grösste Attraktion im letzten Jahr war Atlantic City. Die neue Spielerstadt hatte zwölf Millionen Besucher mehr als Las Vegas und übertraf auch New York und Hawaii. 19 Millionen, 38 Prozent mehr als im Vorjahr, reisten an. Nach 20 000 Touristen im Vorjahr kamen 1981 rund 181 000 mit dem Flugzeug. Ausser dem Flug- zog auch der Busverkehr stark an. Mehr als doppelt so viele, nämlich 6,2 Millionen kamen 1981 im Car nach Atlantic City. r.



Die Skyline von Manhattan wollten sich in diesem Jahr rund 6 Prozent weniger Besucher aus der Nähe ansehen. Auch aus der Schweiz reisten weniger Touristen in die USA. (Foto: Trans-Lux Experience)

14. Discover America International Pow Wow

US-Anbieter in Preisfragen flexibler

Der Pow Wow 1982, der kürzlich in Las Vegas zu Ende ging, befriedigte in diesem Jahr beide Parteien, sowohl Anbieter touristischer USA-Leistungen als auch die Internationalen Reiseeinkäufer. Gerade weil der USA-Reiseboom 1982 einen deutlichen Abwärtstrend aufwies, zeigten sich die Amerikaner in Preisfragen kulanter als je zuvor. Weltweite Rezession und ein stets teurerer Dollar werden aber das Potential und die Nachfrage für USA-Reisen voraussichtlich weiter leicht schrumpfen lassen.

Die Schweiz, die mit einer Delegation von rund 15 Vertretern in Las Vegas präsent war, nimmt in der Rangliste der USA-Touristen mit geschätzten 150 000 Besuchern etwa den 10. Platz ein und liegt damit relativ weit vorne.

Unter den internationalen Reiseeinkäufern aus aller Welt, 971 an der Zahl, sah man am diesjährigen Pow Wow nebst traditionellen USA-Veranstaltern auch viele Firmenvertreter, die nur eben zum Schnuppern gekommen waren. Für alle Delegierten jedoch bildete der Pow Wow in diesem Jahr eine wirklich gute Gelegenheit das Produkt USA noch besser kennenzulernen und mit flexiblen Partnern zusammenzukommen.

Flexiblere Partner

Mit sinkender Nachfrage im Genick zeigten sich die rund 1800 amerikanischen Anbieter (700 Stände) denn auch Preisbewusster als noch zu den Boom-Zeiten der Vorjahre, was sich natürlich auf die Stimmung an der Messe positiv niederschlug.

Erfreulicher als erwartet wirkte sich zudem auch der diesjährige Zeitpunkt des Pow Wow aus. Nachdem 1981 der Oktober von den Einkäufern als viel zu spät eingestuft worden war, wies sich in diesem Jahr der September als Zeitpunkt eindeutig vorteilhafter aus.

Zufriedene Schweizer

Auf Druck der deutschen Reiseveranstalter wird nun der Pow Wow 1983 gar im Mai stattfinden, wobei alle teilnehmenden Delegierten hoffen, dass dann die Amerikaner mit ihren Preisen für 1984 herausrücken.

Die Schweizer zeigten sich von den Ergebnissen ihrer Kontakte mit den Amerikanern durchwegs zufrieden. Für einen Grossteil der Schweizer Delegierten ging es in Las Vegas in erster Linie darum, touristische Leistungen einzukaufen oder zumindest zu begutachten.

Natürlich diente die Messe auch dazu, sich über die Angebotspalette, obwohl keine wesentlichen Neuerungen angeboten wurden, ein Bild zu machen.

Interessiert waren die Schweizer, ob als Reiseveranstalter oder auch als Wholesaler, vor allem am Hotel- und Motelgewerbe, an Touren, Ausflügen, Motorhomes, Mietwagen und inneramerikanischen Flugtarifen.

Der Flugeinkauf (Linie oder Charter) für die Transatlantiküberquerung schliesslich, also praktisch dem wichtigsten Bein in der Kosten-Kalkulation, wurde nicht am Pop Wow getätigt, weshalb es so schwierig ist, für 1983 eine Preis-Prognose zu stellen. Aus den Gesprächen mit den Schweizern war allerdings herauszuhören, dass auch hier mit einer leichten Verteuerung zu rechnen sein wird.

Dollarkurs entscheidend

Trotz rezessiver Zeiten sind indessen alle Beteiligten von den USA als weiterhin entwicklungsfähiges Touristenland überzeugt. Die Vielfalt dieses Landes und die Einfachheit im Land selbst zu reisen, haben die USA zu einer typischen Repeater-Destination gemacht.

Der Dollarkurs wird jedoch auch in der Zukunft ein entscheidender Faktor für die Kunden-Nachfrage bleiben, auch deshalb, weil die Nebenkosten für USA-Reisen nicht zu unterschätzen sind. Zurzeit ist Amerika für den ausländischen Besucher eine recht teure Angelegenheit. AH

Die Schweizer am Pow Wow 82

Walter Blaser, Marti
Edward Böhlen, Kuoni
Peter Brüderlin, American Airlines
Urs Frey, Travac
Beat Häfliger, SSR
Joseph A. Hofstetter, Alpitour
Markus Hürlimann, Kuoni
Max Laube, Travelking
André Leman, TCS
Viktor Näf, Swissair
Peter Seiler, Imholz
Denise Turnheer, Travac
Peter von Arx, Traveller
Martin Wäger, Popularis
Bruno Walker, Airtour Suisse
Walter Wicki, USA-Travel Planner

Für den Gratistransport in die USA der Schweizer waren die Pow Wow Committee Chairmen *Daniel Tharin* (PanAm) und *Viktor Näf* (Swissair) besorgt. An diesem Pow Wow joint venture nahmen jeweils die nationalen Gesellschaften sowie die meisten amerikanischen Airlines teil.

Am Pow Wow in Las Vegas trafen die USA-Anbieter mit den internationalen Reiseeinkäufern aus rund 54 Länder zusammen. Die jeweils 20minütigen Verkaufsgespräche waren zum Teil bereits im voraus durch den Computer fixiert worden.

Big Business

Der amerikanische Besucherrückgang war in Las Vegas, dem Domizil des 14. Pow Wow, am besten zu spüren.

Die sonst so verwöhnten Grosshotels am Strip zeigen sich heute, was die Preise anbelangt, etwas grosszügiger als noch zu den Zeiten, wo an einem Wochenende in Las Vegas praktisch kein Zimmer mehr zu haben war. Die riesigen Hotel-Lobbies mit den Slot-machines und Spieltischen sind noch knapp zur Hälfte gefüllt.

Die allgemeine Rezession hat jetzt aber dazugeführt, dass die amerikanischen Tourismus-Anbieter am Pow Wow, der wie immer bestens organisiert war, in Sachen Preispolitik zugänglicher waren als noch in den Zeiten des USA-Booms.

Gerade jetzt, wo der amerikanische Touristenhimmel nicht mehr so strahlend blau scheint, zeigten sich die Amis verständnisvoller denn je, obschon sie nach wie vor die Wirkung des hohen Dollar-Kurses mit seinem Einfluss auf das Ferienbudget des europäischen Touristen unterschätzen.

Die Bereitschaft der Amerikaner, über Preise mit sich reden zu lassen, hat jedoch am Pow Wow ganz entscheidend dazu beigetragen, dass selbst langjährige Pow-Wow-Füchse von der besten Messe seit Jahren sprechen.

Offensichtlich war auch der Zeitpunkt der diesjährigen Kontaktbörse für die Einkäufer besser als noch im Vorjahr (Oktober). Am letzten Tag jedenfalls zeigten sich schliesslich beide, Einkäufer als auch Anbieter, über die Früchte ihrer Anstrengungen äusserst zufrieden.

*

Im kommenden Jahr dürften die Preise für USA-Reisen dennoch leicht höher liegen. Denn entschieden teurer werden Motorhomes und Mietwagen. Die Beherberger (Hotels, Motels) indessen werden gleichbleibende bis zum Teil sogar etwas billigere Tarife haben, interessante VUSA und Flat-Tarife bieten die US-Fluggesellschaften.

Nachdem die Liniengesellschaften (IATA) aufschlagen werden, dürften auch die Chartergesellschaften leicht erhöhte Preise für den Transatlantikflug, der einen Grossteil der Kosten für USA-Reisen verschlingt, anbieten. Der Einkauf des Transatlantikfluges gehört nun allerdings zu den Geschäften, die nicht am Pow Wow abgeschlossen werden.

*

Was den Pow Wow schliesslich von anderen vergleichbaren Messen unterscheidet, sind die äusserst effizient, direkt und mitunter auch offen praktizierten Verkaufsgespräche, die während dreier Tage an der Substanz der Teilnehmer zehren.

Der Erfolg des Pow Wow hängt dann aber auch von der konjunkturellen Lage ab. In diesem Jahr, mit dem Hintergrund der Rezession, darf zwar von einem guten Pow Wow gesprochen werden, wie das Jahr 1983 aber wirklich werden wird, weiss man erst viel später.

*

Was die Zahl und Qualität der US-Anbieter anbetrifft, müsste man sich tatsächlich fragen, ob eine starke Reduzierung nicht zweckmässiger wäre. Doch für die TIA, dem Pow-Wow-Veranstalter, bedeutet jede verkaufte Standfläche und jeder Teilnehmer (Stand 960 Dollar, Teilnehmer 360 Dollar) eine willkommene Einnahme.

Der nächste Pow Wow wird im Mai 1983 in Orlando (Florida) stattfinden. Für viele Einkäufer zu früh, für viele goldrichtig. Fraglich bleibt indessen, ob die Amerikaner dann schon ihre Tarife für 1984 haben und damit herausrücken wollen.

Denn sinnvoll und erfolgreich kann der Pow Wow eigentlich nur dann sein, wenn er seine Aufgabe erfüllt und Geschäfte abgewickelt oder vorbereitet werden, und dazu braucht es Tarife. Angelo Heuberger

HOLIDAY

Angebote, Programme

Herbstbadeferien

Hermes Tours, Zürich, veranstaltet 14tägige Badeferien im Hotel Kreta Chandris auf Kreta. Reisedaten sind der 25. September, der 2., 3. und 9. Oktober (Charterflug mit Balair, Preis 1390 Franken/Person) sowie am 9. Oktober Linienflug mit den Olympic Airways, Preis 1290 Franken. 12 Tage inklusive Linienflug (Abflug 10. Oktober) kosten 1220 Franken/Person.

Die Preise beinhalten den Retourflug, Transfers sowie Unterkunft mit Halbpension.

Hermes Tours, Neumarkt 13, 8001 Zürich, Tel. (01) 69 19 52, Telex 53788.

Busreisen in Amerika

Drei begleitete Busreisen sowie Angebote für Individualisten bilden die Schwerpunkte im soeben erschienenen Amerika-Programm des Reisebüros American Express.

Die Busrundreise ab Los Angeles führt zu den Sehenswürdigkeiten im Westen der USA, die Sterne des Südens werden auf der 8tägigen Busreise von New York nach Miami entdeckt und Florida lernt der Reisende während acht Tagen ab Miami kennen. Die Preise für diese Reisen liegen zwischen 1100 und 1480 Franken pro Person.

Diese drei Reisen eignen sich zum Kombinieren mit dem Angebot für Individualisten, das aus einer Auswahl an Hotels in verschiedenen Städten (City Packs mit Hotels der Touristen-, Erst- und Luxusklasse), den Hotelgutscheinsystemen (Tourcheck Amerika, Hiltonpass) sowie aus diversen Automietvarianten besteht.

Im American-Express-Programm stehen auch fünf verschiedene Kreuzfahrten zur Auswahl.

Reisebüro American Express, Kreuzstrasse 26, 8034 Zürich, Tel. (01) 251 70 51

Hawaii

In Eigenproduktion bietet die Reisebüro Juon AG, Chur, zwei Broschüren mit Reisen zu dieser polynesischen Inselgruppe an. Flüge mit Swissair und United Airlines jeden Donnerstag, Stops in Los Angeles und San Francisco, zwei Hotel-Preisvarianten am Waikiki-Strand in Honolulu. Preis für 14 Tage ab 3530 Franken. Diese Programme sind auch Ausgangsbasis für Anschlussvarianten wie zum Beispiel einwöchige Kreuzfahrten durch die ganze Inselgruppe, verlängerte Badeferien in Honolulu oder einer der weiteren Inseln wie Hawaii, Kauai, Maui, Molokai oder aber auch Aufenthalte in Kalifornien.

Reisebüro Juon AG, Ottostrasse 6, 7000 Chur, Tel. (081) 22 74 22, Telex 74 770

Kenya

Privat Safaris bietet Nonstop-Flüge mit DC-10 und DC-8 der Balair nach Mombasa sowie für die Safari-Gäste Linienflüge mit DC-10 der SAS nach Nairobi an.

Es besteht eine Auswahl von 17 verschiedenen Küstenhotels in Kenya sowie 4 Safaris in die Nationalparks (kombinierbar mit allen Küstenhotels).

Bei der Spezialaktion «2 für 3» bezahlt der Gast nur 2 anstatt die vollen 3 Ferienwochen. Einige Beispiele: 3 Wochen ab Zürich, Abflug 16. Januar 1983, Tropicana Club 28, Halbpension, 2050 Franken; Whispering Palms, HP, 2350 Franken; 3 Wochen ab Zürich, Abflug 27. Februar 1983, Neptune, Vollpension, 2400 Franken; Leisure Lodge Hotel, VP, 2500 Franken.

Privat Safaris Reisebüro AG, Freigutstrasse 9, 8039 Zürich, Tel. (01) 202 93 43, Telex 58 923

Ferne Kontinente

Neu ins Ferne-Kontinente-Programm hat Kuoni eine Besucherreise nach Kamerun aufgenommen. Die 16tägige Pauschalreise heisst Kamerun – das Bilderbuch Afrikas. Sie führt von Yaoundé aus auf Pirschfahrten in den grossen Tropenwald, der den Süden von Kamerun bedeckt, zum Dorf Otélé, wo sich eine Schweizer Mission befindet. Die Reiseteilnehmer erhalten Gelegenheit, die Krankenstation, Werkstätten, Plantagen und Baumschulen zu besuchen. Weitere Höhepunkte der Kamerun-Reise sind eine Safari im Buffle-Noir-Park und der Besuch des Waza-Nationalparkes im Norden des Landes.

Im Preis von 5970 Franken sind der Linienflug und Vollpension inbegriffen.

Reisebüro Kuoni AG, Neugasse 231, 8037 Zürich, Tel. (01) 44 12 61, Telex 53 251

Eilat-Winterbadeferien

Zusätzlich zu den Gruppenflügen für ein, zwei, drei und vier Wochen, welche das Reisebüro Gustav Leder jedes Wochenende nach Israel durchführt, werden diesen Winter jeden Dienstag Gruppenflüge mit Direktanschlussflug nach Eilat angeboten. Der Flug Zürich–Tel Aviv retour kostet beispielsweise 720 Franken, mit Anschlussflug Eilat 860 Franken. Eine Woche im 4-Stern-Hotel Neptune, Eilat (inkl. Frühstück), kostet 1180 Franken (Zusatzwoche 500 Franken). Weitere Hotels können in Herziya, Natanya, Tel Aviv und Jerusalem gebucht werden.

Weiter werden ein Wochenende in der Negev-Wüste (ab Eilat, 215 Franken), die grosse Negev-Wüstentour (ab Eilat, 570 Franken), ein Sinai-Circuit (ab Tel Aviv oder Jerusalem, 400 Franken), die 15tägige Sabra-Tour (ab Tel Aviv, 1950 Franken) usw. angeboten.

Reisebüro Gustav Leder, Stampfenbachstrasse 42, 8035 Zürich, Tel. (01) 362 76 00

Die Balair bringt ab 4. November in alle Reisebüros gutes Klima: jeden Donnerstag von Zürich direkt auf die Malediven.

Was Balair mit dem Malediven-Kurs auch noch bringt:

1. Balair ist die einzige Schweizer Ferienlinie mit direktem Malediven-Kurs. Alle vier grossen Schweizer Reiseveranstalter fliegen mit Balair (Airtour, Hotelplan, Imholz, Kuoni).
2. Balair fliegt vom 4. November 1982 bis zum 7. April 1983 auf die Malediven. Die Flugzeit beträgt 12 Stunden. Abflug Zürich Kloten: Donnerstagnachmittag. Ankunft Malé: Freitagmorgen.
3. Monatsdurchschnitte der Temperatur in Grad Celsius: Aus: The Maldive Islands. A Profile. Nov. 30,22°, Dez. 30,28°, Jan. 28,78°, Feb. 29,61°, März 30,50°, Apr. 31,17°.
4. 1196 Inseln, davon 235 bewohnt, davon 13 in den Programmen der vier grossen Schweizer Reiseveranstalter. Ideales Taucherparadies mit Tauchschulen für Anfänger und Fortgeschrittene.
5. Auf Bestellung sendet Ihnen Balair kostenlos ein grosses Malediven-Poster (50 x 70 cm).
6. Balair stellt kostenlos eine spezielle Dokumentation über die Malediven zur Verfügung, damit Sie ihre Kunden optimal beraten können.

Coupon Senden Sie mir ____ Malediven-Poster
Senden Sie mir ____ Exemplare der Malediven Dokumentation in deutsch
____ Exemplare der Malediven Dokumentation in französisch

Reisebüro (Stempel) _____
Adresse _____
PLZ/Ort _____

Schicken Sie den Coupon bis spätestens 15. Oktober an:

Ernst Preiswerk, Balair, Postfach, 4002 Basel

cR Basel

BALAIR
Die Schweizer Ferienlinie

POW WOW '82

Amtrak

Ab 15. November führt Amtrak neue Regionalbahnpässe mit unbeschränkter Kilometerzahl ein. Die einzelnen Regionen sind: Der Südwesten mit Wyoming und Montana; der Westen mit den Küstenstaaten; Zentral-USA von Michigan/Illinois hinunter nach Texas und Louisiana; der Süden einschliesslich der Züge New York–New Orleans und New York–Florida; der Osten von Newport News bis hinauf nach Montreal.

Der Pass für den Osten kostet 115 Dollar pro Person, die übrigen 200 Dollar. Diese Angebote, wie auch der USA-Rail-Pass, gültig sieben, 14, 21 oder 30 Tage, der weiterhin verkauft wird, richten sich ausschliesslich an ausländische Amerikabesucher. r.

Budget

Budget rührt kräftig die Werbetrommel um ihr Amerikageschäft weiter zu vergrössern. Wer einen Wagen mietet, erhält eine 20-Dollar-Tasche. Für Reisebüroangestellte wird eine Lotterie mit Preisen von insgesamt 100 000 Dollar ausgeschrieben. Die Lincoln-Flotte von Budget soll von 8000 auf 10 000 wachsen, 15 bis 20 Prozent der Budget-Wagen sollen dereinst aus der Lincoln-Klasse sein.

Den Reisebüros, die jetzt 48 (Vorjahr 41) Prozent der Vermietungen vermitteln, verdankt Amerikas drittgrösster Autovermieter nach Hertz und Avis einen Grossteil ihres um 3,1 Prozent höheren Marktanteils von 19,1 Prozent. r.

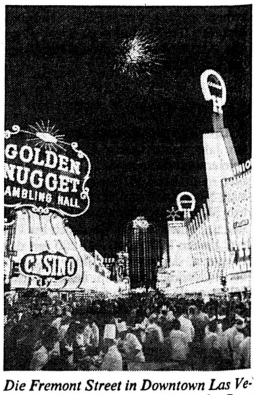
Silver State Airlines

Die in Las Vegas beheimatete Silver State Airlines, die hauptsächlich Regionaldienste im Gebiet Grand Canyon und Los Angeles betreibt, geriet in den letzten Monaten zunehmend in finanzielle Schwierigkeiten. Dies hatte zur Folge, dass die zwei europäischen Büros in Frankfurt und Zürich bei K. & K. über längere Zeit nicht mehr bezahlt wurden, so dass die Geschäftsleitung von K. & K. entschied, das Verhältnis mit der Silver State Airlines zu beenden. Vorher getroffene Vereinbarungen mit Reiseveranstaltern konnten ohne nennenswerte Probleme über andere Fluggesellschaften abgewickelt werden. K. & K. teilte mit, dass in Kürze mit der Vertretung einer anderen und gut renommierten Fluggesellschaft gerechnet wird. pd

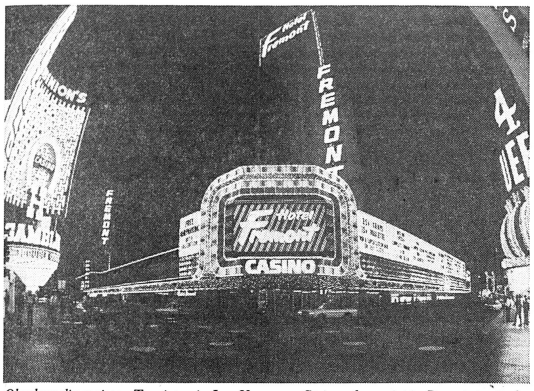
Western Airlines

Ab sofort reduziert Western Airlines alle Super Saver Fares von New York, Baltimore und Washington von und nach Anschlusspunkten in folgende Staaten: Utah, Colorado, New Mexiko, Arizona und Californien. Der Tarif beträgt 283,41 US $ für Flüge, die von Dienstag bis Donnerstag stattfinden, 302.86 $ für die Tage Montag und Freitag. Für Reisen, die Samstag und Sonntag vorgenommen werden, erhöht sich der Tarif auf 340.95 $. Die genannten Tarife beziehen sich immer auf Hin- und Rückflüge. Alle Reisen müssen bis spätestens 15. Dezember 1982 abgeschlossen sein.

Ab 8. September 1982 wird Western Airlines das Streckennetz um die zwei Städte Chicago und Kansas City erweitern. Bei beiden Städten kann der «Liberation Tarif» von 299 $ (roundtrip) für Reisen, die im September angetreten werden, berechnet werden. Fluggäste, die ihren Flug zwischen dem 1. Oktober und dem 15. Dezember antreten, müssen 349 $ bezahlen. Zum «Liberation Tarif» kann jeder Passagier von jedem beliebigen Zielort innerhalb Kontinental-USA nach Chicago oder Kansas City fliegen.r.



Die Fremont Street in Downtown Las Vegas wurde für eine grosse Party der Pow-Wow-Teilnehmer eigens gesperrt. Ein Spektakel, das selbst Las-Vegas-Einheimische noch nie zuvor erlebt hatten.



Obschon die meisten Touristen in Las Vegas am Strip wohnen, ist in Downtown in den Casinos mehr los. Unser Bild zeigt das Fremont Hotel an der gleichnamigen Strasse in Downtown Las Vegas.

Destination USA

Besucherrückgang in die USA

Im ersten Halbjahr 1982 hatten die USA einen Besucherrückgang gegenüber dem Vorjahr um 6 Prozent zu verzeichnen. Allein aus Europa, das nebst Kanada, Mexiko, Japan und Australien zu den wichtigsten Märkten für den US-Tourismus gehört, betrug der Rückgang rund 16 Prozent. Nach dem Boom der Vorjahre wird so 1982 für die Amerikaner kein gutes Jahr werden.

Peter McCoy, Direktor des United States Travel and Tourism Administration (USTTA), begründete den Einbruch der Besucherzahlen mit der weltweiten Rezession und einem um durchschnittlich 10 Prozent höheren Dollarkurs.

Am diesjährigen Pow Wow in Las Vegas vom 11. bis 15. September sagte McCoy aber auch, er glaube nicht, dass die Währungsschwankungen die Urlaubspläne der USA-Besucher radikal beeinflussen würden. Die Destination USA werde für ausländische Touristen stets ein interessantes Land bleiben.

Von den Hauptmärkten für den US-Tourismus wies einzig Japan im 1. Halbjahr 1982 eine Steigerung von rund 5 Prozent auf. Kanada, das gegen 49 Prozent aller USA-Touristen stellt, verzeichnete eine Minderung von drei, Mexiko von rund 24 Prozent. England, das ebenfalls zu den grossen Besucher-Lieferanten zählt, hat bislang 24 Prozent weniger Touristen eingeflogen.

Genaue Zahlen über die Anzahl der Schweizer Besucher in die USA sind leider nicht erhältlich, da die US-Immigration aufgrund der Sparmassnahmen der Reagan-Administration zurzeit nicht in der Lage ist, diese zu erfassen. Aus Gesprächen mit den Teilnehmern der Schweizer Delegation war zu entnehmen, dass auch hier ein leichter Rückgang zu erwarten sein dürfte. Insgesamt reisten im ersten Halbjahr 1982 rund zehn Millionen Touristen in die USA ein (23 Millionen 1981).

USTAA-Budget gekürzt

Das Budget der USTTA für 1982 wurde auf 7,6 Millionen Dollar (8 Millionen 1981) gekürzt. Die Reagan-Administration will das Budget für 1983 gar auf 5 Millionen Dollar zurückschrauben. Zurzeit sind jedoch Pro-USTTA-Anstrengungen im Weissen Haus in Washington im Gange, um das Budget auf ein Niveau von rund 10 Millionen Dollar zu bringen. Entschieden sei indessen auf diesem Gebiet noch nichts, ergänzte McCoy.

An einer Pressekonferenz am Pow Wow in Las Vegas erklärten Peter McCoy und TIA-Chairman *William H. Edwards,* der Pow Wow sei ein aussergewöhnlich gutes Resultat einer Zusammenarbeit zwischen Regierungsbehörde und Berufsverband. Neuerdings, so war zu erfahren, würden nun gar Anstrengungen unternommen, die Bedeutung des Tourismus für die USA im amerikanischen Senat transparent zu machen, was sich schliesslich auf alle beteiligten Firmen und vor allem im USTTA-Budget auswirken soll.

Die 23 Millionen Besucher (1981) gaben in den USA rund 13,5 Milliarden Dollar aus, unterstrich McCoy die Bedeutung des Tourismus. Allein das Travel Business zähle 320 000 Jobs und würde indirekt weitere 395 000 Arbeitsplätze schaffen, meinte er.

Bald Einreise- und Zollerleichterungen?

Um die Einreise in die USA zu erleichtern, wird zurzeit bei der amerikanischen Einreise-Behörde, der US-Immigration, ein Programm ausgearbeitet, das die bestehenden Visa-Bestimmungen ablösen und vor allem vereinfachen soll. Acht Länder sollen so in einem Pilotversuch ab Oktober 1983 in den Genuss dieser Erleichterungen kommen. Dieses Projekt bedarf allerdings noch der Regierungsgenehmigung.

Die Schweiz, die gemessen an den Passagieren nicht zu den ganz grossen Märkten gehört, aber immerhin an etwa 10. Stelle zu finden ist, wird voraussichtlich nicht zu diesen bevorzugten Ländern gehören.

Auch die amerikanischen Zollbehörden (US-Customs) wurden von den rund 170 internationalen Journalisten am Pow Wow heftig attackiert. In der Tat müssen ausländische Besucher am ersten Ort ihrer Einreise in die USA zum Teil über eine Stunde in einer Schlange anstehen, bevor sie in das Land der unbeschränkten Möglichkeiten gelangen können.

Vor allem an den wichtigsten Einreise-Flughäfen (Gateways) in New York, Miami, Los Angeles und Honolulu, wo der Grossteil ausländischer Touristen ankommt, sollen nun in den nächsten Monaten Verbesserungen erzielt werden. Diese werden aber auch auf diesem Gebiet bei den unterschiedlich konzipierten Flughäfen nicht in ein einheitliches Schema gebracht werden. Zumindest für die Olympischen Spiele 1984 in Los Angeles sollen dann automatische Lesegeräte die Zollabwicklung beschleunigen.

AH

970 internationale Reiseeinkäufer trafen sich am diesjährigen Pow Wow in Las Vegas mit rund 1770 amerikanischen Tourismus-Anbietern. Als Beobachter der intensiven Kontaktbörse waren zudem rund 160 Journalisten präsent.

Pow Wow

Der Pow Wow (ein Indianerwort für «Zusammentreffen»), der dieses Jahr in Las Vegas bereits seine 14. Auflage erlebte, wird von der TIA (Travel Industry Association of America) mit Unterstützung der USTTA (United States Travel and Tourism Administration), einer amerikanischen Regierungsbehörde, organisiert.

Seit 1969 treffen sich alljährlich die internationalen US-Reiseeinkäufer mit den amerikanischen Anbietern am Pow Wow. In den letzten Jahren ist nun der Discover America International Pow Wow, wie die wohl bedeutendste Fachmesse dieser Art in voller Länge heisst, enorm gewachsen. Vor allem auf dem Gebiet der amerikanischen Anbieter touristischer Leistungen wurden gerade in den Jahren des US-Booms (1979 und 1980) immer neue Rekordbeteiligungen gemeldet.

Die TIA, die als Verband der Reiseindustrie in Amerika den Pow Wow durchführt, vertritt rund 1500 Mitgliederorganisationen. Durch die Messe haben diese so die Möglichkeit, die internationalen Reiseeinkäufer ohne immense Reisespesen in Amerika zu treffen. Der Pow Wow findet jedes Jahr in einer anderen Stadt Amerikas statt, dieses Jahr in Las Vegas, Nevada.

Der Präsident der TIA, *William D. Toohey,* teilte in Las Vegas mit, dass geplant sei, eine Aufsplitterung des Pow Wow in bereits bestehende regionale Messen zu überprüfen. Es sei aber auch durchaus denkbar, diese regionalen Messen (Kalifornien, Florida) in den Pow Wow zu integrieren. Zu Diskussionen gab hier eine gewisse Überschneidung oder Konkurrenzierung Anlass.

Aber auch das Datum des Pow Wow wurde in letzter Zeit des öfteren kritisiert. Im September oder Oktober war die Messe für viele Einkäufer zu spät. Zu diesem Zeitpunkt seien die Programme für den kommenden Sommer bereits weit fortgeschritten.

Pow Wow 1983 im Mai

Der Pow Wow 83 wird im Mai in Orlando (Florida) stattfinden, wobei viele US-Einkäufer befürchten, dass die amerikanischen Anbieter noch keine Preise präsentieren können.

All diese Terminschwierigkeiten, die übrigens von Einkäufer zu Einkäufer individuell verschieden sind, haben dazu geführt, dass am Pow Wow lediglich ein Teil der Kapazitäten (Flug, Hotel, Motorhome, Mietwagen, Tours usw.) eingekauft werden kann. Die meisten Einkäufer, ob Wholesaler oder Touroperator, benutzen den Pow Wow als Gelegenheit, alte und neue Partner zu treffen und Geschäfte entweder direkt abzuschliessen oder mindestens vorzubereiten.

In Las Vegas am 14. Pow Wow standen sich rund 900 internationale Reiseeinkäufer und rund 1800 amerikanische Anbieter mit 700 Ständen gegenüber. Einer Schätzung der TIA zufolge sollen am Pow Wow etwa 600 Millionen Dollar umgesetzt worden sein. Diese Zahl ist aber mit Vorsicht aufzunehmen, da es nicht ganz einfach ist, die wirklich in Las Vegas abgeschlossenen Geschäfte zu erfassen.

AH

Kolumne

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

Ausverkauf im Trödlerladen

Wirft man einen Blick in den Occasions-Anzeiger für zivile Passagierflugzeuge, dann sieht man, dass der Tag nicht mehr all zu fern sein dürfte, an dem sich Hinz und Kunz eine eigene Boeing 727 anschaffen kann. So billig dürften Gebrauchtflugzeuge – von der DC-9 bis zum Jumbo – in absehbarer Zeit werden.

*

Weltweit werden gegenwärtig 550 gebrauchte Düsenpassagierflugzeuge zum Verkauf angeboten. Das sind beinahe 10 Prozent des Gesamtbestandes von Zivilflugzeugen, der derzeit bei 5900 liegen dürfte. Unter den 550 der im Hinterhof verrostenden Maschinen sind 300 DC-8 und B-707 zu finden und 122 Flugzeuge der Typen B–747, DC-10 und L-1011.

Fachleute rechnen damit, dass der aviatische Rosthaufen in den nächsten zwei Jahren um 200 Einheiten zunehmen wird, denn genau so viele moderne Flugzeuge werden im gleichen Zeitraum in der US-Luftfahrt neu in Dienst gestellt.

*

Besonders arg wird die amerikanische Luftfahrt vom Occasionsangebot überschwemmt. Allein in den letzten Wochen fielen die Entscheide, folgende Geräte abzustossen: Pan American Airways 12 Lockheed L-1011, Federal Express 32 Dassault-Breguet Falcon 20 und aus den Beständen der verblichenen Braniff warten ganze Heerscharen von eingemotteten Flugzeugen am Pistenrand in der texanischen Gluthitze: 58 B-727-200, 8 DC-8-62, 2 B-747. Pan American, TWA und American bieten zusammen 92 alte B-707 Maschinen an.

*

Mit ganz wenigen Ausnahmen bestehen bei der derzeitigen Lage im Weltluftverkehr keine Aussichten, dass die grosse Anzahl von Gebrauchtflugzeugen überhaupt je einen Käufer finden wird. Konjunktur werden dafür diejenigen Händler haben, die Schreddieranlagen für Flugzeuge feilbieten.

Die Unverkäuflichkeit von ausgedientem oder nicht mehr wirtschaftlich einsetzbarem Flugmaterial trifft einzelne flügellahme Fluggesellschaften besonders hart. Nicht einmal mit dem Verkauf des eigenen Ladens können sie mehr Geld verdienen. Nicht einmal gratis will jemand alte Flugzeuge haben.

Es ist denkbar, dass aus Umweltschutzgründen jetzt öffentliche Gelder investiert werden müssen, um die Riesenkapazität von einst zuviel produzierten und gekauften Flugzeugen, die seinerzeit die Massen- und Billigfliegerei so sehr anheizten und die Gesellschaften damit in den Ruin trieben, abzuwracken.

Gewisse Gesellschaften haben nicht einmal mehr die Mittel, um wenigstens ihre blechernen Überreste wegzudrücken.

Es gibt mehrere Gründe, warum relativ wenig altes und noch intaktes Fluggerät fortgeworfen werden muss, respektive für das nur ein sehr beschränkter Occasionsmarkt vorhanden ist. Viele Gesellschaften, die beispielsweise eine B-727-200, die gegenwärtig zu einem Stückpreis, der zwischen 6 und 10 Millionen Dollar liegt, gehandelt wird, noch ganz gut gebrauchen könnten, haben schlichtweg keinen Nickel mehr, um auch nur eine Anzahlung für einen solchen Apparat zu leisten. Die hohen Zinsen entmutigen potentielle Käufer.

Fluggesellschaften, die es sich noch leisten können, selektiv einzukaufen, beobachten zurückhaltend die kommende Entwicklung im Flugzeugbau und warten, ob nicht ein Gerät kommt, mit dem sie noch billiger als mit einer B-757 oder einer A-310 operieren können.

*

Viele Gesellschaften sind somit in einem wahren Teufelskreis, den sie aus eigener Kraft fast nicht durchbrechen können. Einmal geht es ihnen wirtschaftlich schlecht. Sie müssen redimensionieren und sollten sich mit treibstoffeffizienteren Geräten eindekken. Neues Flugzeugmaterial können sie aber wegen Finanzknappheit nicht kaufen. Ihre Lage verschlimmert sich nun zusehends, denn sie sind dazu verurteilt – es sei denn, sie geben den Betrieb ganz auf –, mit altem und unrentablem Gerät weitere Verluste einzufliegen.

*

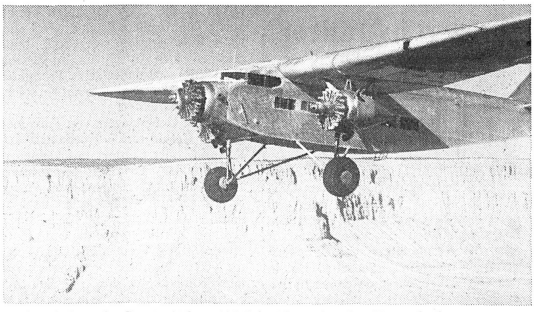
Diejenigen Fluggesellschaften, und dazu gehören die Swissair und die Lufthansa, die das Kapital, den Mut und die Voraussicht hatten, Flugzeuge mit neuster Triebwerk- und Cockpittechnologie vor drei bis fünf Jahren zu bestellen, werden in Zukunft zweifellos einen Wettbewerbs- und Marktvorteil haben. Zwar wirft man ihnen in der momentanen Talsohle des Luftverkehrs vor, sie hätten die Entwicklung nicht richtig eingeschätzt und überdimensioniert eingekauft.

Es ist zwar richtig, dass es bei manchen Gesellschaften und der beginnenden sukzessiven Auslieferung von neuen Maschinen zu einem Überangebot kommen wird. Doch ich meine, die Grundentscheidung war richtig. Schon heute machen sich nämlich Flugspezialisten, die in die Zukunft zu blicken vermögen, Gedanken über das «Danach». Bis spätestens zum Jahre 1984 werden zum Beispiel alle B-707 Flugzeuge stillgelegt sein.

Wenn es mit Wirtschaft und Luftverkehr wieder bergauf geht, und daran ist nicht im geringsten zu zweifeln, dann wird es eines Tages schlagartig zu einem grossen Bedarf an Flugmaterial kommen. Es ist dann nur zu hoffen, dass man aus der Vergangenheit hinzugelernt hat und in der Produktion nicht wieder ins gleiche Extrem verfällt und eine Entwicklung in Gang bringt, in er die Katastrophe bereits vorprogrammiert ist.

Es sollte nie wieder dazu kommen, die Rümpfe der Flugzeuge mit allen Mitteln und zu jedem Preis füllen zu müssen, quasi das Volk zwangszuverpflichten zu fliegen. Die Flugzeughersteller könnten mit einem überlegten und dosierten Produktionsprogramm auch ein besseres soziales Klima in den industriellen Ballungszentren hüben wie drüben schaffen.

Es tut einer sozialen Gemeinschaft nicht gut – von den Betroffenen ganz zu schweigen – mit ansehen zu müssen, wie von einem Tag auf den anderen 30 000 Arbeiter auf die Strasse gehen, nur weil man nicht an gewisse Wachstumsgrenzen glauben wollte und die Vernunft baden ging.



Auf Einladung der Scenic Airlines (15 Jahre Scenic) in Las Vegas durften einige Pow-Wow-Teilnehmer mit dem Flugveteran Trimotor (1928) eine Runde über der Spielstadt in Nevada drehen. Der Ford Trimotor fliegt auch noch heute für Spezialgruppen in den Grand Canyon. *(Foto: Scenic)*

Splitter

Rekordteilnehmerzahl

Die bereits sehr zahlreich eingegangenen Anmeldungen für den 7. TTW (26.–28. 10. 1982) und die Mitwirkung mehrerer neuer Staaten lassen auf einen erneuten Ausstellerrekord schliessen. Zugesagt haben bis heute rund 370 Aussteller aus 65 Ländern, die an 260 Ständen ihre Angebote präsentieren werden. Es handelt sich dabei unter anderem um 54 nationale und 61 regionale Verkehrszentralen, 50 Fluggesellschaften, 39 Hotelketten, 100 unabhängige Hotels, 65 Reiseveranstalter, Bahnen, Car-Unternehmen und Schiffahrtsgesellschaften. Die Organisatoren erwarten dieses Jahr wiederum über 3000 Reise-Profis, die sich an Ort und Stelle informieren wollen. pd

touristik-revue-Umfrage zur Destination USA

Noch voller Möglichkeiten

Bleiben die USA ein Renner unter den Langstrecken-Destinationen oder verliert das Land der unbegrenzten Möglichkeiten als Reiseland für die Schweizer an Bedeutung? Nachdem zumindest in diesem Jahr der Tourismus nach den USA auch aus der Schweiz Rückschläge erlitten hatte, befragten wir Schweizer Reiseveranstalter von USA-Reisen nach ihren Zukunftserwartungen für die Destination USA.

Gleiche Frequenzen

Peter Seiler, Reisebüro Hans Imholz, Zürich

USA als Ferienland wird immer eine grosse Bedeutung haben. Viel hängt jedoch von der Entwicklung des US-Dollars ab. Um so mehr als im Touristikbereich (Bus, Hotels, Flugleistungen) jedes Jahr recht massive Preiserhöhungen in Kauf genommen werden müssen. Vielleicht ändern die Amerikaner auf das nächste Jahr in Kenntnis des nachlassenden internationalen Marktes ihre Verkaufsstruktur.

Sofern die Vereinigten Staaten nicht allzu teuer werden, können die momentanen Frequenzen (zirka 4000 Personen im Jahr) im Rahmen unserer Top Rundreisen und dem Badeferienprogramm Florida sicher beibehalten bzw. ausgebaut werden. Reiseveranstalter, welche das fast unerschöpfliche Reservoir an Sehenswürdigkeiten optimal und originell präsentieren, werden USA weiter erfolgreich verkaufen können.

Bleibt attraktiv

Urs Frey, Travac, Zürich

Für uns haben die USA als Ferienland natürlich eine grosse und wichtige Bedeutung. Wir glauben, dass diese Destination immer attraktiv bleiben wird, hat sie doch ein unerschöpfliches Angebot an Sehenswürdigkeiten zu bieten. Die Möglichkeiten für touristische und Fachreisen sind noch lange nicht erschöpft.

Negative Tendenz

Daniel Fermaud, Reisebüro E. Marti, Bern

Die gegenwärtige Wirtschaftslage (Ansteigen der Arbeitslosigkeit und Kurzarbeitszeiteinführung) in unserem Lande, die unsteten Dollarschwankungen, aber auch die weltweite, endlose Inflationsschraube, die unsere USA/ Kanada-Reisen von Jahr zu Jahr merklich verteuern, beeinflussen die Buchungseuphorie in negativem Sinne, was gerade in der zu Ende gehenden Sommersaison 1982 zu verspüren war. Dennoch hoffen wir zuversichtlich auf eine wiederkehrende Buchungszunahme bei unserer traditionellen Reise «Die Traumstrasse der Welt» (Alaska, Kanada, San Francisco) dank günstiger Einkäufe und entsprechender ökonomischer Programmgestaltung. Dasselbe gilt auch für die Reise «Kanada von seiner besten Seite».

Stark an Bedeutung haben Verbands- und Vereins-Studienreisen der einschlägigen Berufsgruppen nach USA/Kanada in den letzten Jahren gewonnen.

Individualreisen

Heinz Sieger, American Express International, Inc., Zürich

Amerika ist sicherlich noch lange eine Reise wert. Als Reiseveranstalter gilt es, den Bedürfnissen des heutigen Reisetrends nachzukommen. Die in den 70er Jahren so erfolgreich durchgeführten Gruppenreisen sind durch die Nachfrage individueller Packages abgelöst worden. Verständlich, ist doch kein Land einfacher bereisbar als die Vereinigten Staaten.

Ein weiterer Grund sind auch die zahlreichen Ferienparadiese, sei es in Florida, Texas, South Carolina, welche für den europäischen Touristen noch unerforscht sind. Selbstverständlich beeinflusst auch der Dollarkurs die Reisefreudigkeit der Schweizer; sollte der im Rahmen bleiben, so glauben wir, dass der Reisemarkt USA auch zukünftig seine Abnehmer finden wird. Eine vernünftige Anzahl Reiseveranstalter (es waren bis anhin zuviele) sollten in der Lage sein, die Destination USA auf Jahre hinaus attraktiv zu gestalten.

Unwesentlich

Peter Bloch, Esco-Reisen, Basel

Die USA werden sicher noch lange Reiseland bleiben; die Möglichkeiten für touristische und Fachreisen sind noch lange nicht erschöpft.

Die Reiseintensität wird von der Kostenentwicklung in den USA und dem Dollarkurs abhängen. Für Esco hat die Destination USA keine wesentliche Bedeutung.

Boomzeiten vorbei

Urs Häni, Airtour Suisse, Muri

Die eigentlichen Boom-Zeiten dürften wohl der Vergangenheit angehören. Wir rechnen denn auch mit stagnierenden Passagierzahlen. Am meisten betroffen sind die Gruppenreisen, da der allgemeine Trend zum Individualtourismus bei den USA besonders deutlich beobachtet werden kann.

Eine stetig wachsende Zahl Touristen verlangt vom Reisebüro nur noch Teilleistungen. Diese Entwicklung drückt natürlich auf die Marge der Veranstalter, wie auch der unerbittliche Preiskampf auf der Nordatlantik-Route.

Ab Mitte Saison hat uns der Anstieg der amerikanischen Währung vor einige Probleme gestellt. Die angespannte Marktlage liess eine Überwälzung der gestiegenen Kosten auf den Konsumenten nicht zu. Eine gewisse Verunsicherung hinsichtlich des Dollarkurses bleibt nach wie vor bestehen.

Erfreulich hingegen ist die Entspannung auf dem Hotelmarkt. In New York, Los Angeles und anderen Zentren können die Preise wieder diskutiert werden.

Airtour Suisse – dies möchten wir klar unterstreichen – ist weiterhin an den USA interessiert. Politische Stabilität, Vielfältigkeit der Angebotspalette und eine relative Vertrautheit des Schweizers mit dem «american way of life» gehören ohne Zweifel zu den positiven Komponenten.

Westen lukrativer

Fritz Baumgartner, Hotelplan, Zürich

Die Bedeutung der Destination USA ist nach wie vor vorhanden und wird noch lange bestehen bleiben. Wir stellen fest, dass für den Reiseveranstalter vor allem der Westen interessant ist. Es werden mehr organisierte Pauschalreisen in den Westen gebucht und weniger Individualreisen als im Osten. Wichtig für die Bedeutung der Destination USA ist die Entwicklung des Dollarkurses, der einen bedeutenden Einfluss auf die Reiseintensität des Schweizers hat.

Verlagerung

Marcel Forter, Popularis Tours AG, Bern

Der Tourismus nach den USA wird auch in den nächsten Jahren ein wichtiger Markt für die Schweizer Reisebüros darstellen. Er wird nach wie vor die Spitze bei den Übersee-Destinationen einnehmen. Allerdings zeichnen sich seit zwei, drei Jahren starke Veränderungen in den Reisegewohnheiten ab. Während am Anfang des Amerika-Reisebooms vor allem Verwandtenbesuche und Gruppenreisen gefragt waren, gibt es nun eine steigende Anzahl von «Repeatern», Leute die mehrmals nach den USA fliegen und dabei meistens im Reisebüro eine individuelle Reise (z. B. Fly/ Drive) buchen.

Die von den amerikanischen Touristikfachleuten angestrebte Verlagerung der Reisegruppen aus den grossen Fremdenverkehrszentren in weniger bekannte Gegenden in den USA ist aus diesem Grunde kaum realisierbar.

Stagnation

Hermann Amrhein, Reisebüro Kuoni, Zürich

Zur reisepolitischen Zukunft im Zusammenhang mit dem Verkehr Schweiz–USA ist zuerst einmal zu sagen, dass sich der Boom der vergangenen Jahre, hervorgerufen durch die eklatante Dollarschwäche und den ruinösen Preiskämpfen der Fluggesellschaften auf der Nordatlantikstrecke, kaum mehr wiederholen dürfte. Der Anstieg des Dollars, die Erhöhung der Flugpreise sowie eine gewisse Sättigung bei Reisen nach den USA haben zu einer Stagnation, ja sogar zu einer leichten Abnahme der USA-Reisen geführt.

Die Erfahrung der vergangenen Saison hat aber deutlich gezeigt, dass ein zunehmendes Bedürfnis nach Rundreisen in kleinen Gruppen besteht. Dieser Trend lässt sich auch als klare Nachfrage nach Qualitätsreisen interpretieren. Beim seriös operierenden und kalkulierenden Veranstalter werden daher die USA auch in Zukunft ihren festen Platz im Angebot haben.

Wholesale

Robert Martin SSR-Reisen, Zürich

Die USA als Destination werden grundsätzlich nach wie vor eine grosse Bedeutung haben, nicht mehr jedes Produkt, weil die Zeiten, da man Gruppenreisen in die USA verkaufen konnte, vorbei sind. Andere Produkte, vor allem individuell geartete Angebote, haben dagegen einen Aufschwung zu verzeichnen. SSR wird daher seine Produktion für den nächsten Sommer auf ein solches Angebot ausrichten.

SSR ist Generalagent von Trekamerica, die Reisen durch Nordamerika im Kleinbus oder Camper mit kleinen internationalen Gruppen organisieren. Dieses Produkt weist eine ziemlich gute Nachfrage auf, welche sicher noch zunehmen wird. Weiter wird SSR «Nurflüge» und Starthilfen wie die erste Hotelübernachtung, Vermittlung von Mietautos, verkaufen sowie abenteuerlich geartete Produkte wie Trekking, Schlauchbootflussfahrten, welche in eine grössere USA-Rundreise eingebaut werden können. SSR wird, gemäss der Nachfrage, einzelne Leistungen anbieten, die der Kunde selber zusammenstellen kann.

USA
82/83

acht- oder neuntägige
begleitete Busreisen
im Westen, Osten oder Süden der USA sowie Baukastenelemente für den Amerika-
Individualisten
finden Sie in unserem neuen Winterprogramm 1982/83. Möchten Sie mehr über die attraktiven Hotel-, Mietwagen-, Kreuzfahrten- und Busreiseangebote wissen, so richten Sie Ihre Prospektbestellung an:

Reisebüro American Express
z. H. Herrn R. Meier
Kreuzstrasse 26, 8034 Zürich
Telefon (01) 251 70 51
863

AMERICAN EXPRESS

New York ab 777.–
Chicago ab 819.–
Washington ab 777.–
Gratis Buszubringer Zürich/Basel–Luxemburg

30 Jahre Linienflüge nach den USA
ICELANDAIR
Tel. 01-363 00 00 / 061-42 66 44

TCS REISEN 25 JAHRE
V 36.82
Der Sonne entgegen im Motorhome

Europa	Abfahrt Schweiz	Fr. 690.–**
Kalifornien	San Francisco oder Los Angeles	Fr. 2051.–
Florida	Miami	Fr. 2217.–
Südafrika		Fr. 2680.– *

sowie **Australien** und **Neuseeland**
Preise pro Person im vollständig ausgerüsteten Motorhome (4 Personen pro Motorhome) 14 Tage, Linienflug
*2380 Km inbegriffen **pro Woche und Fahrzeug ohne Flug.

Verlangen Sie bitte unseren Spezialprospekt bei TCS-Reisen
Aarau: Rathausgasse 2 - 064 22 39 36 – **Altdorf:** Gemeindehausplatz - 044 2 47 41 **Baden:** Mellingerstrasse 6 - 056 20 13 75 – **Basel:** Petrihof/Steinentorstrasse 13 061 23 19 56 - **Bern:** Thunstrasse 63 - 031 44 22 22 – **Biel:** Aarbergerstrasse 95 032 23 31 11 - **Chur:** Bahnhofstrasse 14 - 081 22 30 61 – **Glarus:** Kirchweg 18 058 61 33 30 - **Kreuzlingen:** Hauptstrasse 39 - 072 72 59 59 – **Luzern:** Burger-strasse 22 - 041 23 78 33 - **Olten:** Dornacherstrasse 10 - 062 22 42 42 – **Rapperswil SG:** Stadthofplatz - 055 27 55 95 - **St. Gallen:** Poststrasse 18 - 071 22 22 51 – **Schaffhausen:** Vordergasse 34 - 053 5 50 95 - **Schwyz:** Bahnhofstrasse 3 043 21 34 44 – **Solothurn:** Westbahnhofstrasse 12 - 065 22 13 56 – **Winterthur:** Wartstrasse 50 - 052 25 87 72 – **Zug:** Baarerstrasse 77 - 042 21 23 30 **Zürich:** Alfred-Escher-Strasse 38 - 01 201 25 36
oder bei Ihrem Reisebüro

Veranstalter

Deutsche CIS macht dicht

Der Versuch der in der Schweiz so erfolgreichen CIS-Intersport-Gruppe, in der Bundesrepublik Deutschland Fuss zu fassen, ist gescheitert. Nach drei Jahren stellt die deutsche GmbH den Betrieb ein, das zentrale Büro in München schliesst zum 30. September.

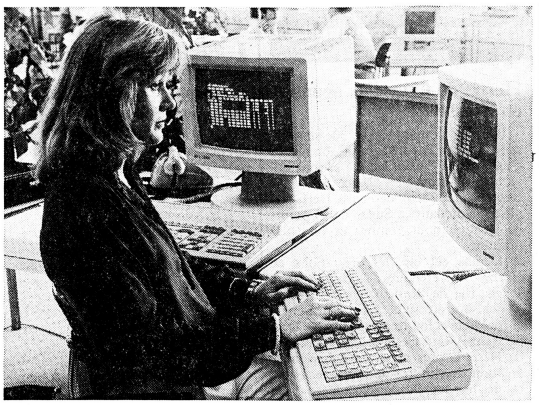
Im ersten Rumpfgeschäftsjahr 1979/80 waren 1800 Reisebuchungen und 1,7 Millionen DM Umsatz zu verzeichnen, 1980/81 waren es dann 2200 Teilnehmer und zwei Millionen DM. Zu diesem Zeitpunkt wurden jeweils 100 Kataloge benötigt, um nur zwei Buchungen zu erzielen: Intersport scheiterte an der mangelnden Fähigkeit der Verkäufer in den Sportgeschäften, nebenbei auch Sportreisen zu empfehlen. Nachdem dann Sommer 1981 der Katalog zusammengestrichen worden war, ging der Umsatz so radikal zurück, dass sich das Geschäft nicht mehr lohnte.

Geschäftsführer *Hans K. Ruckdeschel* gesteht alle diese Fehler freimütig ein, macht jedoch auch die Schweizer Gruppe für den Flop mitverantwortlich. Es sei vereinbart gewesen, dass zwischen den getrennt herausgebrachten Katalogen ein Verbund hergestellt werden sollte. «Wir haben den Schweizern unsere Bonbons geliefert, von denen aber kam nichts», mault der Münchner Touristiker, der vom Ausflug ins Sportgeschäft vorerst einmal die Nase voll hat.

Völlig vom deutschen Markt verschwunden ist CIS Intersport jedoch nicht: Die Tennis- und Skischule Schwaben in Stuttgart hat einen eigenen CIS-Sommer-Katalog herausgebracht, der einem begrenzten Kreis von Sporthändlern zur Verfügung steht. AG

Stabile Preise bei NUR

Die Winterprogramme der NUR-Gruppe, die ab 14. August 1982 gebucht werden können, sind in vielen Fällen nicht teurer, da und dort auch günstiger als im Vorjahr. Wo Preiserhöhungen unvermeidbar waren, bewegen sie sich im Schnitt um drei Prozent, in Spitzen bis fünf Prozent, heisst es in einer Mitteilung der Neckermann Touristik. r.



Die Bildschirmarbeitsplätze – hier ein Arbeitsplatz in der Zentralreservierung der Lufthansa in Frankfurt – genügen den modernsten arbeitsmedizinischen Anforderungen. *(Foto: LH)*

LH: Neue Terminals für 18 Millionen

Lufthansa wird in den nächsten zwei Jahren 1798 neue Bildschirmgeräte im Wert von rund 18 Millionen DM für die Neuausstattung ihrer Verkaufsbüros und ihres Verkehrsbereichs anschaffen. Die Bildschirmgeräte vom Typ MTS 200 von Siemens und die dazugehörenden Steuereinheiten werden die teils seit mehr als zehn Jahren im Betrieb befindlichen und für zusätzliche Funktionen nicht mehr verwendungsfähigen Datensichtgeräte U 100 von Univac ersetzen.

Durch die Beschaffung dieser Terminals sollen mehr Daten für den Dienst am Kunden verfügbar gemacht und den Angestellten der Lufthansa gleichzeitig Bildschirmarbeitsplätze angeboten werden, die den neuesten arbeitswissenschaftlichen Erkenntnissen entsprechen, heisst es in einer Pressemitteilung der Lufthansa. Weitere Gründe für die Auswahl der neuen Geräte sind auch die zukunftssichere, störungsarme Bauweise, die geringe Wärmeentwicklung sowie die Anschlussmöglichkeit von sekundären Datengeräten (Daten- und Ticketdruckern).

Anwendungsbereich

Die neuen Terminals finden hauptsächlich Verwendung in den Stadt- und Reservierungsbüros der Lufthansa, im Stationsbereich sowie bei der Fracht. Mit ihrer Hilfe werden Buchungen von Personen und Fracht getätigt, Fluginformationen vermittelt, Passagiere abgefertigt, Flugwege geplant, Flugpreise berechnet, Ticketabrechnungen durchgeführt, der Lufthansa-Verkehr gesteuert und in Zukunft auch Fracht-Manifeste erstellt.

Dreimonatiger Versuch

In einem dreimonatigen Versuch in der Zentralreservierung in Frankfurt wurden anhand von über 100 MTS-200-Terminals die Kompatibilität wie auch der geringe Wartungsaufwand dieser Geräte nachgewiesen. Die Terminals erfüllen die neuen berufsgenossenschaftlichen Regeln für Büroarbeitsplätze, die ab 1. Januar 1985 verbindlich werden.

pd/r.

Deutsche Flughäfen 1981

Amerika und Spanien führen

Rund 14 Prozent aller von Deutschland abfliegenden Linienpassagiere im grenzüberschreitenden Verkehr reisten 1981 nach den USA. An zweiter Stelle in der deutschen Linienstatistik steht Grossbritannien. Über 50 Prozent aller ins Ausland startenden Chartergäste reisten nach Spanien.

Dies geht aus der ADV-Flughafenstatistik für das Jahr 1981 hervor. Von den 11 deutschen Verkehrsflughäfen sind 1981 insgesamt 23 Millionen Passagiere (einschl. Doppelzählungen durch Umsteigen) abgeflogen, davon 17,5 Mio im Linienverkehr und 5,2 Mio im Charterverkehr.

Eliminiert man die in den Zahlen enthaltenen Doppelzählungen, ergibt sich, dass insgesamt 13 224 251 Auslandsflugreisen (einschliesslich Transfer-Reisen aus dem Ausland) durchgeführt wurden. Davon entfielen 61,2 Prozent auf den Linien- und 38,3 Prozent auf den Charterverkehr.

Spanien, das Charterziel

Hinter USA und Grossbritannien liegen im Linienverkehr – mit grossem Abstand – Frankreich, Schweiz, Italien und Österreich. Im Charterverkehr dominiert ganz eindeutig der Pauschalreiseverkehr. In diesem Bereich konnte Spanien nach einem deutlichen Rückgang 1980 letztes Jahr, wieder Boden gut machen und seinen Anteil auf 50,7 Prozent steigern.

Hinter Spanien folgen als weitere Hauptzielländer bei Pauschalflugreisen Griechenland und Tunesien, das seinen Anteil um 8 Prozent steigern konnte. Zulegen konnte auch Jugoslawien (+ 5,1 Prozent). Deutliche Einbussen erlitten dagegen Italien (–31,1 Prozent) und Grossbritannien (–20,9 Prozent). SE

Internationale Medizin

Kinderlähmung in den Tropen

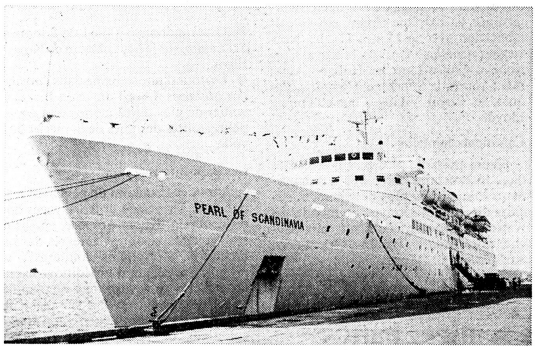
In den Ländern mit gut organisierten Impfprogrammen sind Erfolge in der Kinderlähmungs-Impfung nicht ausgeblieben. So ist die durchschnittliche Erkankungshäufigkeit in den letzten 10 Jahren in 57 Staaten mit insgesamt 1100 Millionen Einwohnern (rund ¼ der Erdbevölkerung) auf unter einen Kinderlähmungsfall pro 1 Million Einwohner gesunken. Leider betrifft diese Entwicklung zahlreiche Tropenländer nicht, wo die Kinderlähmung immer wieder auftritt.

Dies zeigt ein kürzlicher Ausbruch auf der Karibik-Insel Jamaica. Ende März dieses Jahres erkrankte ein Kind mit Lähmungen, die auf Kinderlähmung verdächtig waren. Vom März bis zum Juni 1982 wurden klinisch insgesamt 56 Fälle diagnostiziert. Erst gegen Ende Juni klang der Ausbruch ab, sodass das Ministry of Health am 29. Juli offiziell das Ende der Epidemie mitteilen konnte. In der Dominikanischen Republik sind im 1. Halbjahr 1982 über 100 Fälle aufgetreten.

Zahlreiche Teile von Lateinamerika, Afrika und Asien sind nach wie vor von Kinderlähmung (Poliomyelitis) verseucht. Aufgrund der Zahl der Kinder mit Rest-Lähmungen wird vermutet, dass in den meisten afrikanischen Ländern jährlich etwa 150 bis 450 Fälle pro 1 Million Einwohner auftreten.

Das Kinderlähmungs-Virus wird mit dem Stuhl Infizierter ausgeschieden und gelangt so ins Trinkwasser und auf Nahrungsmittel. Neben einer guten Trinkwasser- und Nahrungsmittelhygiene ist der weitaus beste Schutz eine komplette Impfung. Die Polio-Impfung ist hochwirksam und sozusagen nebenwirkungsfrei. Zur Erst-Impfung bei Kindern wird die Schluck-Impfung mit abgeschwächten Lebendviren empfohlen. Erwachsene Reisende, die eine komplette Impfung mit 4 hintereinander verabreichten Dosen hinter sich haben, benötigen eine Auffrischungs-Schluck-Impfung alle 5 Jahre.

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



Die bisherigen Kreuzfahrten der Pearl of Scandinavia zwischen Hongkong und Kobe/Japan der chinesischen Küste entlang sind für Gäste und Veranstalter zufriedenstellend verlaufen. Der grösste Teil der Passagiere kam aus Nordamerika, knapp 10 Prozent, rund 40 Gäste pro Abfahrt, aus deutschsprachigen Ländern. Etwa die Hälfte dieser Kreuzfahrer hat ein Anschlussprogramm dazugebucht.

Flugtouristik

Balair erholt?

Die Charterfluggesellschaft Balair AG hat in einem Brief an die Aktionäre mitgeteilt, dass im 1. Semester 1982 ein positives Bruttoergebnis von 0,82 Mio Franken erzielt worden ist, nachdem in der Vergleichsperiode des Vorjahres ein Rückschlag von 3,18 Mio Franken hatte verzeichnet werden müssen. Wohl ist der Umsatz um 7,9 Prozent auf 69,56 Mio Franken zurückgegangen, doch konnte der Aufwand ohne Abschreibungen noch stärker, nämlich um 12,7 Prozent auf 68,74 Mio Franken vermindert werden.

Die bis jetzt überblickbaren Resultate des 3. Quartals deuten, so führt das Unternehmen überdies aus, auf eine weitere Verbesserung des Geschäftsganges hin, doch sei es noch zu früh, eine Prognose für das ganze Jahr abzugeben. sda

Reisebüros

A.K. Bieri AG

Nach Beschluss einer a.o. Generalversammlung ist in Basel ein Zusammenschluss zwischen Hobby Tours Basel (bisher hauptsächlich als Touroperator aktiv) und dem früheren Reisebüro A.K. Bieri AG erfolgt.

Der Firmenname der Aktiengesellschaft wurde auf Horizontravel + Hobby Tours AG abgeändert.

Der Verwaltungsrat besteht aus *Walter Hauenstein,* Präsident, *Jakob Scheidegger,* Vize-Präsident und Direktor, und *Peter Roost* als weiteres Mitglied. Als Prokuristen fungieren *Peter E. Schneider* und *Jürg Vonaesch.*

Unter dem neuen Gesellschaftsnamen und mit der erweiterten fachkundigen Mitarbeiterequipe bietet das Unternehmen einerseits eine Palette von Programmen (speziell USA, Bahamas und Karibik, usw.) aus Integrierung der seit Jahren eingeführten Aktivitäten der Hobby Tours Basel und anderseits das vielfältige Angebot der verschiedenen übrigen Reiseveranstalter. Es ist vorgesehen, dass auch weiterhin ein wichtiger Teil der Aktivität auf die Tätigkeit als Touroperator entfallen wird. r.

EXPO-TURISMO 82
17. INTERNATIONALE AUSSTELLUNG DER AUSRÜSTUNGEN FÜR DEN FREMDENVERKEHR UND DAS HOTELWESEN
MAILAND
AUF DEM MAILÄNDER MESSEGELÄNDE
23. - 27. OKTOBER 1982
Das Panorama der bestqualifizierten industriellen und Kunstgewerbeproduktion für die Anlagen, die Ausrüstungen und den Betrieb von Hotels, Restaurants, Cafés und Bars.
AUF DER EXPO – TURISMO:
• SALON DER NAHRUNGSMITTELPRODUKTE – S.I.PR.AL.
• EUROPÄISCHE GETRÄNKE-AUSSTELLUNG – E.B.E.
• INTERNATIONALER SALON FÜR DAS SPEISEEIS UND DIE ZUCKERBÄCKEREI
EXPO TURISMO '82
Sekretariat: 2, Via Serbelloni - 20122 Milano (Italien)
Tel. (02) 784.551/2/3/4 - Telex 315291 EXPOCT I

STELLENMARKT · MARCHÉ DE L'EMPLOI

Verkehrsverband
berner oberland
(regionaler Fremdenverkehrsverband)
sucht
Sekretärin

die einen lebhaften Betrieb liebt und an einer selbständigen Tätigkeit Spass hat.

Wenn Sie neben einer fundierten kaufmännischen Ausbildung gute Kenntnisse der französischen und englischen Sprache mitbringen, Freude am Auskunftsdienst, an der Organisation von Werbeaktionen, an der Mitgestaltung von Prospekten usw. haben, werden Sie sich in unserem kleinen Team wohlfühlen.

Das Berner Oberland ist eine aktive Fremdenverkehrsregion mit vielerlei Möglichkeiten während des ganzen Jahres.

Antritt der Stelle: Dezember 1982 oder nach Übereinkunft.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Richten Sie diese mit den üblichen Unterlagen (Zeugniskopien, Lebenslauf, Foto) an Dir. W. Twerenbold, Verkehrsverband Berner Oberland, Jungfraustrasse 38, 3800 Interlaken.

6114

«Ich will mich ‚verbessern'.. Klar, dass ich mich zuerst in der
touristik revue
über den Stellenmarkt meiner Branche informiere.»
(Wo sonst suchen **Sie** Ihre Mitarbeiter?)

STELLENGESUCHE DEMANDES D'EMPLOIS

Bin aus den **USA** zurück und suche eine Stelle als
Reisebüroangestellte
in St. Gallen oder näherer Umgebung. Eintritt ab 1. Oktober oder nach Vereinbarung. Berufserfahrung vorhanden. Offerten bitte unter Chiffre 33-304012 an Publicitas, 9001 St. Gallen.

Dès le 31 octobre 1982

Une ligne Pan Am Zurich–New York

La compagnie aérienne nord américaine Pan American World Airways Inc. vient d'annoncer l'opération d'un nouveau service quotidien entre Zurich-Kloten et New York-Kennedy à compter du 31 octobre prochain. Le vol mis en place PA 115 sera une prolongation du service déjà existant d'Orly à New York.

C'est un appareil Lockheed «Tristar» L1011/500 qui assurera la liaison Pan Am Zurich–New York.

De plus, sous réserve d'obtention des droits de trafic, les passagers de Pan Am pourront également voyager entre *Zurich et Paris-Orly,* ligne qui sera particulièrement appréciée des hommes d'affaires désireux de se rendre dans la partie sud de la capitale française. Assurer une correspondance avec diverses compagnies décollant d'Orly (sud ou ouest), notamment avec les compagnies françaises régionales dont Air Inter qui dessert les multiples aéroports de la province française, sera un apport non négligeable.

De meilleures correspondances

L'appareil employé pour cette nouvelle relation sera un Lockheed «Tristar» L1011/500. Incontestablement, Pan Am ne manque pas d'arguments pour justifier l'ouverture de cette nouvelle ligne. L'atterissage à New York est en effet prévu au terminal «Worldport» de l'aéroport de Kennedy, ce qui permettra de meilleures correspondances avec le vol sus-mentionné à destination des nombreuses villes des Etats-Unis, des Antilles et de l'Amérique latine, sans avoir recours à un changement de terminal, d'où gain de temps et service facilité.

On peut citer, parmi les *correspondances* possibles, les destinations d'Atlanta, Les Bermudes, Buenos-Aires, Caracas, Chicago, Dallas, Detroit, Honolulu, Houston, Los Angeles, Miami, Montevideo, New Orleans, Oklahoma-City, Pittsburgh, Rio de Janeiro, San Francisco, Santiago du Chili, Sao Paulo, Sarasota, Tampa, Tulsa, Washington, West Palm Beach.

Autre argument, l'*aménagement intérieur* du Lockheed «Tristar» avec ses trois classes: première, «clipper» (classe affaires), et Cabin (classe économique). La première classe offre, en outre, l'avantage de l'installation de sièges «sleeperette» à tous les emplacements. La «clipper-class» offre également un avantage, dans la mesure où elle est séparée de la classe économique, d'où tranquillité assurée pour les hommes d'affaires.

Un *service gratuit d'hélicoptère,* du Pan Am «Worldport» à Manhattan, est mis à la disposition des passagers de première et clipper class; il permet un gain de temps d'environ 30 minutes sur le transfert en taxi ou en autobus. Les *horaires* provisoirement établis, sous réserve d'approbation gouvernementale, sont les suivants: départ de Zurich-Kloten terminal B, 10 h. 15, arrivée à Paris-Orly Sud, 11 h. 20; départ de Paris à 12 h. 25, arrivée à New York-Kennedy, 14 h. 30. Retour: départ de New York à 18 h. 00, arrivée à Paris à 07 h. 45; arrivée à Zurich à 08 h. 50.

Lockheed «Tristar» L1011/500

Le Lockheed «Tristar» L1011/500 offre les meilleures garanties de *sécurité* et une *économie* possible de carburant encore jamais égalée dans l'industrie aéronautique. L'extension de la pointe de ses ailes comme son design aérodynamique permettent une économie de carburant supérieure de 30% au Boeing 747-121, tout en assurant le transport de 18 passagers en première classe, 36 passagers en clipper class et 190 passagers en classe économique.

Autres *innovations:* des freins automatiques, un système automatique d'atterrisage et un système de pilotage automatique électronique considéré comme cinq fois plus efficace que les systèmes courants. Les sièges sont disposés ainsi: six par rangées en première classe, huit en classe affaires et dix en classe économique. *E. Blanc*

Aéronautique

Bientôt un nouvel avion britannique

Le nouvel avion franco-italien ATR 42, dont le programme vient d'être lancé, va avoir un sérieux concurrent. Celui-ci sera britannique, construit par *British Aerospace,* et il se nommera *ATP.* Il s'agira d'un appareil bi-turbo-propulseur, d'une capacité de 64 passagers et destiné aux lignes de courtes et moyennes distances. Les turbines qui l'équiperont sont déjà choisies, il s'agit de deux Pratt & Whitney de 2520 cv. chacune. Ce nouvel avion doit compléter la gamme des productions du constructeur britannique en se situant entre le HS-748, de 50 places et le BAe 146, de 80 à 100 places. Le premier vol de l'ATP est prévu pour juin 1985 et les premières livraisons aux compagnies clientes, pour mars 1986. rh

Tourisme automobile

Hertz: de nouvelles agences en Suisse

Pour mieux marquer son 30e anniversaire, Hertz a encore agrandi son réseau d'agences en Suisse; cet été se sont ouvertes deux nouvelles agences à *Schaffhouse* et à *La Chaux-de-Fonds.* Hertz dispose maintenant en Suisse de 53 points de location pour voitures et véhicules utilitaires.

● Depuis cet été, les prestations de Hertz se sont étendues à la *Malaisie* et au *Brunei* (île de Bornéo). Un contrat de franchise a été signé à Kuala Lumpur entre Hertz et la firme Pernas Sime Darby Rent-A-Car. Cette collaboration fait de Hertz la plus importante maison de location de voitures de Malaisie. Hertz est dès lors représentée dans 119 pays et entretient dans le monde entier 4300 stations de location, un parc de 350 000 véhicules et compte 20 000 collaborateurs.

● Pendant le premier semestre de 1982, Hertz a pu enregistrer, dans son réseau Europe-Afrique-Proche-Orient une *augmentation des locations de 12,3%* par rapport à la même période de l'année précédente. Le siège européen de la compagnie à Londres a pu chiffrer l'augmentation correspondante du chiffre d'affaires à 26,1%.

● Les touristes visitant l'Angleterre à bord d'une voiture de location Hertz bénéficient d'un *tarif de faveur* dans 15 Holiday Inns. Une chambre double coûte alors environ 100 francs suisses pour 2 personnes. Pour les Holiday Inns situés en ville de Londres, cela équivaut à une réduction de 50%.

● Le parc de voitures de Hertz en Suisse comprend depuis peu les *jeeps Suzuki;* ce véhicule, aisé à conduire et à manœuvrer, est équipé d'un moteur à traction sur 2 ou 4 roues et peut être utilisé en été comme cabriolet décapotable et en hiver avec un «hard top» muni d'un porte-skis. sp

Chemins de fer

Horaire d'hiver des CFF

C'est le *26 septembre* prochain que l'horaire d'hiver des CFF entrera en vigueur. Contrairement à l'horaire d'été, il ne présentera que quelques ajustements mineurs. Les modifications toucheront principalement les *trains «saisonniers»* des CFF et le *trafic touristique,* soit les trains de montagne, funiculaires, cars postaux, bateaux. De nouvelles correspondances sont par ailleurs prévues avec le trafic international. A cet égard, on peut citer la mise en service d'un TGV supplémentaire entre Genève et Paris.

Toutefois, les améliorations et certaines des corrections qui seront apportées sont à mettre au compte de l'expérience acquise au cours des premiers mois de l'horaire cadencé. En tout état de cause, il faudra consulter les nouveaux horaires car les trains partiront généralement un peu plus tôt. ats

Séjours, circuits, croisières, aventures...

L'offre hivernale de Kuoni

Kuoni, qui occupe avec 33% du marché la position de leader dans la branche des voyages, escompte une marche des affaires satisfaisante pour l'exercice en cours; la lutte des prix, qui a fait rage au début de l'année entre les principales agences et apporté certaines réductions substantielles au consommateur, a finalement profité à Kuoni, comme le déclare cette dernière dans un récent communiqué. La part de marché a non seulement pu être maintenue, mais encore accrue.

Pour la prochaine saison d'hiver, les prix des arrangements de vacances dans le secteur des distances moyennes ne devraient pas augmenter par rapport à l'année dernière; dans certains cas, ils pourraient même diminuer.

«Naturellement les Grisons»

Sous le titre de «Naturellement les Grisons», Kuoni vient de lancer un nouveau programme qui s'inscrit dans la gamme «sports et loisirs» en Suisse. Cette brochure contient un choix de plus de 40 hôtels pour les sports d'hiver et d'été. Dans chaque établissement, Kuoni dispose d'un contingent de chambres dont elle peut disposer immédiatement selon ses besoins. Ce système, et le fait que ses spécialistes se soient rendus sur place pour contrôler les diverses prestations offertes, lui permet de surveiller en permanence la qualité de son offre. En outre, certains hôtels offrent en exclusivité aux clients de Kuoni des prestations supplémentaires telles que logement gratuit pour les enfants, sports gratuits, trajets gratuits, etc.

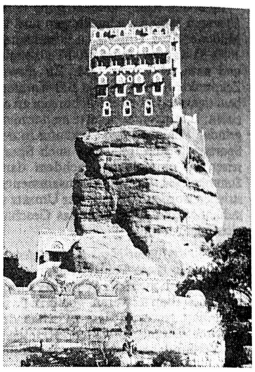
«Sonate d'hiver»

Dans la brochure consacrée aux vacances balnéaires et aux circuits, Kuoni présente les plages les plus ensoleillées des îles Canaries, du Maroc, de Tunisie, de Chypre, d'Israël et d'Egypte, ainsi que de nouveaux circuits au Maroc et en Egypte. Quant aux offres concernant l'URSS, Kuoni propose une nouveauté intitulée *«l'Hiver sibérien»,* c'est-à-dire un voyage en Sibérie, à travers d'interminables forêts enneigées, avec un trajet à bord du fameux Transsibérien Express, d'Irkoustk à Novosibirsk. En outre, une soirée au Bolchoï ou au cirque de Moscou terminera en beauté ce voyage pas comme les autres...

● Kuoni a également fait paraître un prospectus complet sur les *croisières* qu'elle propose cet hiver à destination des mers du monde entier, dans les Caraïbes, dans les mers du Nord, en Méditerranée, en Extrême-Orient, etc. en collaboration avec la «Linea C», les Norwegian American Cruises, la Royal Caribbean Cruise Line, les Holland America Cruises, la Sun Line, Chandris, Paquet, la Royal Viking Line et Hapag Lloyd.

Continents lointains

Kuoni présente plusieurs nouveautés dans la brochure consacrée aux continents lointains en plus de séjours et circuits disséminés à travers le monde, en Amérique centrale et du sud, aux Seychelles, en Inde, en Extrême-Orient et en Afrique:



Le palais de l'Iman Qasr-al-Hadjar, à Sanaa, Yémen du Nord.

● Les *Fêtes du monde:* le Carnaval de Trinidad au mois de février, les fêtes des couvents de Paro, Thimphu et Wangdi au Sikkim-Bouthan en mars, septembre et octobre 1983, le Festival d'Hémis au Ladakh en juin, et Kandy et sa Perahera au Sri Lanka en juillet-août 1983.

● Un voyage de 16 jours au *Cameroun,* de Yaoundé la capitale à Otélé à travers la forêt équatoriale.

● Un voyage de 11 jours au cœur de l'Afrique, en *République du Zaïre* dont les points culminants seront le safari-gorilles et la découverte d'une région pratiquement inconnue dans le parc national des Virunga.

● Un voyage insolite de près de 3 semaines en *Ethiopie* et au *Yémen du Nord.* Le séjour en Ethiopie comprend un trajet jusqu'aux méandres du Nil Bleu et ses chutes spectaculaires, non loin de Bahar Dar; le point culminant du voyage au Yémen sera la visite de la légendaire ville de Sanaa.

● Une randonnée à pied de 8 jours au *Sri Lanka,* sur le haut plateau de Nuwara Eliya.

● Un tour d'une semaine dans l'*archipel des Maldives* à bord du «Sun Fizz», un voilier de plus de 12 mètres tout équipé pour profiter des joies de la mer et de la voile.

Les expéditions...

A tous ceux qui ont un penchant marqué pour l'aventure et les voyages hors du commun, Kuoni propose, en sus de ses «voyages insolites» intégrés dans sa brochure «Continents lointains», un programme séparé d'expéditions exceptionnelles. Ces voyages ont été planifiés et soigneusement étudiés sur place par l'un de ses collaborateurs, *Jürg Müller,* amoureux de la nature et passionné d'aventures.

Cet hiver, cinq expéditions sont proposés à tous ceux qui possèdent l'esprit d'expédition qui se caractérise par une attitude sportive, de la vitalité et une bonne dose d'humour et de tolérance: *Hoggar-Tassili* (une expédition au cœur du Sahara algérien), *Niger* (expéditions en Range-Rover ou à dos de chameau au cœur du Sahara central), *Mali* (expédition à la découverte de la haute culture africaine), *Mexique du nord* et *Baja California* (deux mondes en une seule expédition) et *Islande* avec la traversée du plateau central. sp/r.

Avy-Voyages Lausanne

Les Antilles hors des sentiers battus

Les Antilles françaises ont été la destination à la mode entre les années 1975 à 1980. A la fin de cette période, plusieurs tour-opérators suisses ont soudain abandonné leur programme en raison, notamment, de la faillite de la compagnie aérienne charter antillaise SATT.

Devenues un lieux de vacances un peu plus onéreux depuis l'abandon des liaisons par avion charter, les Antilles françaises restent néanmoins «chères» au cœur des Suisses, comme en témoignent les programmes des organisateurs romands de voyages. Il en va ainsi d'un programme de *16 jours* qui vient d'être lancé par *M. Bernard Krieg,* directeur de l'agence Avy-Voyages, à Lausanne.

Une atmosphère de fête

«Les Antillais vous accueillent chaleureusement...»: C'est sous ce titre que cette agence a créé un *voyage de groupe* aux Antilles, ces îles qui, bien que souvent connues déjà des Romands, permettent des alternatives intéressantes. A l'initiative de l'ATAS (Association des travailleurs antillais en Suisse) et du GAMA (Groupement des amis de la musique antillaise), avec l'appui des Services officiels français du tourisme et des offices départementaux en Martinique et en Guadeloupe, qui voient dans ce programme un test pour une nouvelle orientation de leur tourisme, on propose aux éventuels participants de partir à la découverte des traditions, de la culture et du folklore antillais. *Mme Colette Jean* apportera à ce voyage son entrain et sa joie de vivre et l'orchestre Gama contribuera à l'atmosphère de fête que l'on désire créer.

Après quelques nuits dans un hôtel quatre étoiles, les participants pourront être accueillis dans des familles antillaises choisies parmi des commerçants, des instituteurs et des personnalités locales. Enfin, les derniers jours, le logement sera assuré dans des bungalows climatisés, à Ste-Anne (Guadeloupe). Sur le plan des *visites,* des excursions en car ou à pied, des conférences, des ateliers, etc., organisés en partie par l'Office municipal de la culture de St-Pierre et de Ste-Anne, alterneront avec de véritables fêtes, courses de yoles (compétitions de barques à voiles locales), bals villageois, etc. Une rencontre avec l'écrivain *Schwartz-Bart* (qui vécu 15 ans à Pully), qui dédicacera ses livres, est également prévue.

Pour la *promotion* de ce circuit, Avy-Voyages a organisé, le 28 août à Lausanne, une *journée antillaise* avec apéritif en musique, bal antillais, dégustation de spécialités... «Créer un programme de voyages qui sorte des sentiers battus, se rendre sur place pour prévoir des conditions d'accueil idéales est déjà une expérience fort enrichissante,» déclare Bernard Kried. «Ce voyage est pour nous un test, ainsi que pour les autorités antillaises et les habitants des îles; il permettra aux vacanciers et aux Antillais de se rencontrer autrement qu'à travers la vitre teintée d'un autocar climatisé.»

Erika Blanc

● *Avy-Voyages, place Pépinet 1, 1002 Lausanne.*

Nouveautés

Le «Condor» 1982/83

L'édition 1982/83 du *«Taschenbuch für die Touristik-Presse»,* plus connu sous le nom de «Condor», du nom de son sponsor, contient plus de 7000 adresses de contact dans le domaine du tourisme. Fort de ses 390 pages, ce guide de la presse touristique comporte cependant de nombreuses autres références relatives à l'ensemble des secteurs du tourisme en Allemagne (transports, hébergement, formation professionnelle, administrations publiques, thermalisme, associations faîtières, etc.). Il s'agit d'un véritable outil de travail qui, d'année en année, améliore son contenu et augmente ses données. r.

● *Condor Flugdienst GmbH, Neu Isenburg. Kroll-Verlag, D-8031 Seefeld/Obb, Postfach 1153. Prix: DM 29.40.*

Suisse - Arabie Saoudite: en vols directs
Genève - Riyadh - Dhahran
Chaque lundi à 13 h 45
Chaque mercredi à 14 h 40
Genève - Jeddah - Riyadh
Chaque vendredi à 14 h 40
saudia
SAUDI ARABIAN AIRLINES Member of IATA
Welcome to our world.
9, rue des Alpes, 1201 Genève, Tél. 022/319150, Télex 23 863
Publi Conseil

Marché international du tourisme en autocar

Des étoiles au MITCAR 82?

Le MITCAR 82, Marché international du tourisme en autocar, aura lieu du 7 au 10 octobre dans les locaux d'exposition de la Bastille, où 500 exposants seront présents. Patronnée par le Ministère du temps libre, la manifestation sera inaugurée par M. François Abadie, Secrétaire d'Etat au tourisme, le jeudi 7 octobre, à 10 heures.

Le tourisme en autocar au cœur des préoccupations du MITCAR.

Les exposants annoncés sont avant tout des offices de tourisme français et étrangers, des hôtels et des restaurants, des animateurs de sites culturels, touristiques ou industriels, ainsi que des prestataires de services en tous genres. Ils proposeront aux visiteurs tous les éléments nécessaires à l'élaboration de circuits touristiques en autocar: des logements sûrs, une bonne restauration, des sites et des curiosités d'un réel intérêt, trois pôles autour desquels s'articule et dont dépend la réussite d'un voyage en groupe. Tous les *tarifs 1982/83* seront disponibles; commandes et réservations sont autorisées dans l'enceinte de ce marché spécialisé.

Le rendez-vous des professionnels

Les organisateurs du MITCAR attendent cette année plus de 8000 visiteurs professionnels, tant français qu'étrangers, ces derniers ayant été largement sollicités par les Services officiels du tourisme français. Durant 4 jours, Paris sera véritablement le grand rendez-vous des professionnels européens; les visiteurs auront tout loisir de concevoir, construire, tarifer, programmer et réserver des circuits vers une multitude de destinations.

● La *Suisse* sera bien représentée à Paris, plusieurs offices du tourisme, régionaux en particulier, étant attirés par le marché des autocaristes français. Il s'agit également de la principale manifestation européenne de ce genre.

Informations et tables rondes

La revue *«Bus et Car»,* organisatrice de la manifestation, réactualisera auprès des visiteurs le sondage exclusif qu'elle avait effectué pour la première fois en 1980 et qui constitue la première étude économique chiffrée effectuée sur la profession.

D'autre part, MITCAR 82 renouera avec la tradition en retrouvant ses tables rondes. Trois *débats,* animés par des rédacteurs de la revue précitée, seront proposés aux intéressés:

● *«Des étoiles pour les cars?»:* c'est la question que l'on se posera lors du premier débat. On attribue des étoiles au confort des hôtels, pourquoi ne pas en faire autant pour les autocars? Les clients des autocaristes pourraient ainsi choisir entre un autocar «standard» ou un véhicule de luxe... en toute connaissance de cause et de prix. Des classements par étoiles existent déjà pour les autocars belges, allemands et suédois. (Vendredi 8 octobre, à 10 h.)

● *«Les rapports entre hôteliers et autocaristes»:* c'est le thème du deuxième débat. On sait l'intérêt que portent les hôteliers à la clientèle groupe qui est fort appréciée durant la saison creuse surtout. Une rencontre entre professionnels de l'hôtellerie et du tourisme en autocar permettra de faire le point sur un certain nombre de problèmes: annulations tardives, lacunes en matière de restauration, accueil des groupes, etc. (Vendredi 8 octobre, à 15 h.)

● *«Comment améliorer son image de marque?»:* c'est une question plus particulièrement destinée aux propriétaires d'autocars confrontés à des questions de «design», d'édition de catalogues, de cadeaux pour la clientèle, etc. (Samedi 9 octobre, à 15 h.) sp/r.

Balair améliore ses résultats

Filiale de Swissair, la compagnie de vols charter Balair SA a enregistré au cours du premier semestre 1982 un bénéfice brut de 0,82 million de francs, contre une perte de 3,18 millions lors de la période correspondante de l'année précédente. Il ressort de la lettre aux actionnaires publiée à cet effet que le *chiffre d'affaires* a toutefois reculé de 7,9%, à 69,56 millions de francs, mais que les charges, sans les amortissements, ont pu être réduites davantage, en l'occurrence de 12,7%, à 68,74 millions de francs. Les résultats connus pour le 3e trimestre, ajoute la direction, laissent entrevoir une poursuite de l'amélioration de la marche des affaires.

Le nombre des *personnes transportées* s'est réduit de 2%, résultat qu'il convient d'imputer à une diminution de 17% du nombre des passagers sur les vols de longue durée, tandis que sur les petites distances, plus rentables, la compagnie a vu la demande s'accroître de 7%. C'est dans ce contexte que s'inscrivent les mesures introduites il y a deux ans et qui ont mené à un *redimensionnement de la flotte:* en automne de l'année dernière, le DC-8-62 a été vendu et l'offre a été adaptée aux nouvelles conditions du marché. La location chez Swissair d'un DC-9-81 pour une durée provisoire de deux ans, permettant de mieux couvrir les vols de courte durée, doit servir ce dessein, précise-t-on chez Balair. ats

Autocars

Circulation nocturne en Espagne

Le Ministère espagnol des transports, du tourisme et des communications a décidé de prolonger jusqu'au 31 décembre 1982 la mesure laissant en suspens l'interdiction de circuler entre 22 heures et 5 heures du matin imposée aux véhicules étrangers servant au transport touristique privé de voyageurs. r.

Aéroports

Inauguration de l'aéroport des Pyrénées

Il y a quelques semaines, le nouvel aéroport des Pyrénées, à Seu d'Urgell, a été mis en service.

Des vols réguliers quotidiens le relient à l'aéroport de Barcelone; la durée du parcours est de 40 minutes. Les départs de Barcelone ont lieu à 9, 12 et 17 h.; les départs de Seu d'Urgell, à 10 h. 10, 13 h. 10 et 18 h. 10.

Compagnies aériennes

Grandes et petites compagnies

La fameuse «deregulation» aérienne, qui a au demeurant fait couler beaucoup d'encre, a aussi provoqué l'*abandon* par les grandes compagnies aériennes américaines de la desserte de dizaines de villes petites ou moyennes, qui n'offraient pas les garanties de rentabilité nécessaire. Pour les remplacer, les petites compagnies régionales offrant des lignes limitées et un confort qui ne l'est pas moins se sont multipliées.

Les petits avions (10 à 60 places) ont remplacé les Boeing 737, le service à bord est généralement inexistant et ce sont même quelquefois les pilotes qui font l'enregistrement des passagers. Des *conditions de voyage* qui surprennent parfois, mais qui sont acceptées considérant que ces liaisons aériennes sont indispensables sur un continent où les distances sont souvent énormes, rendant ainsi l'avion nécessaire. Infhôtel

SAS: classe affaires améliorée

Sur la base d'un vaste programme d'investissements, SAS a apporté des améliorations pour la classe affaires depuis le 1er février 1982: plus d'espace pour les jambes, de meilleurs repas, téléphone à bord, de nouveaux salons dans les aéroports. La première phase du programme comprenait le *lancement de l'Euroclass* qui a amélioré les résultats de la classe économique plein tarif SAS de 8% sur le réseau européen pendant les deux premiers mois de lancement. Une autre opération a été l'importante transformation de l'aéroport de Copenhague, pivot du trafic de la compagnie.

La phase no 2 était destinée à *élargir le marché* des clients long-courrier. La classe affaires, déjà existante pour des vols vers l'Amérique du Nord et l'Extrême-Orient, a été étendue à l'Amérique du Sud. oni

Concorde: la peau de chagrin...

Les vols d'Air France en Concorde sur la ligne Paris–Washington–Mexico vont être arrêtés d'ici à la fin de l'année, a annoncé vendredi M. Charles Fitermann, le ministre français des transports. La suppression de cette desserte et la concentration de tous les vols Concorde sur Paris–New York permettront d'économiser 32,5 millions de francs en 1983, a précisé le ministre. Déjà, en avril 1982, Air France avait renoncé à la liaison Concorde Paris–Rio de Janeiro et Caracas. ats/afp

TTW 82: vers un record de participation

Le 26 octobre 1982 marquera le retour d'un événement: pour la 7e fois, l'International Travel Trade Workshop (TTW), la seule *exposition spécialisée du voyage* ayant lieu sur sol suisse, ouvrira ses portes à Montreux. Pendant trois jours, les spécialistes du tourisme saisiront l'occasion d'échanger les expériences et de discuter entre gens du métier du tourisme d'aujourd'hui et de demain.

Les très nombreuses *inscriptions* reçues et la participation de plusieurs nouveaux pays laissent présumer un nouveau record du nombre d'exposants. Jusqu'à ce jour, environ 370 exposants de 65 pays ont confirmé leur venue et, dans 260 stands, présenteront leurs offres. Il s'agit, entre autres, de 115 offices de tourisme dont 54 nationaux et 61 régionaux, de 50 compagnies aériennes, 39 chaînes hôtelières, 100 hôtels indépendants, 61 organisations de voyages, d'entreprises de chemins de fer, de cars et de compagnies de navigation. Les organisateurs attendent cette année de nouveau plus de 3000 professionnels du voyage qui désirent venir s'informer sur place.

Comme par le passé, l'exposition TTW est, cette année également, *réservée exclusivement aux spécialistes* de la branche. Elle aura lieu au Centre de congrès et d'expositions de Montreux et sera ouverte du *26 au 28 octobre 1982,* chaque jour de 9 h. 30 à 17 h. 30. sp

Transport aérien mondial

L'OACI fait le point

Comme chaque année, l'Organisation de l'aviation civile internationale (OACI) vient de publier son rapport sur le transport aérien pendant l'année dernière. Si l'année 1981 a été pour toutes les compagnies aériennes du monde l'année la plus satisfaisante sur le plan de la sécurité, elle a, en revanche, été beaucoup plus inquiétante sur le plan financier.

Quel que soit le moyen de comparaison que l'on utilise, il apparaît clairement que, du point de vue de la *sécurité,* l'année dernière a été plus satisfaisante que jamais pour les transporteurs réguliers. Il n'y a pas seulement eu moins d'accidents, mais également moins de morts; les statistiques ne font état que d'un mort pour deux millions de passagers transportés. Une amélioration du même ordre a également été constatée chez les exploitants de vols à la demande.

Diminution de la croissance

C'est au niveau des résultats financiers que la plupart des compagnies aériennes ont été particulièrement touchées. La croissance du trafic aérien régulier a été moins forte qu'en 1980; le nombre total des passagers transportés a diminué, mais comme les trajets parcourus ont été plus longs, le nombre de passagers-kilomètres réalisés a tout de même augmenté, ceci dans une proportion de 2,1%. Sur l'ensemble des compagnies aériennes du monde, 743 millions de passagers ont été transportés, ce qui représente une diminution de 0,8%, un pourcentage pratiquement identique à celui qui avait été annoncé en 1980. Pour le trafic de passagers non réguliers, la tendance à la diminution amorcée en 1979 s'est confirmée. La part des vols d'affrètement, qui représentait plus de 30% du trafic aérien il y a dix ans, est tombée à environ 15% en 1981. Il est intéressant de constater que c'est l'Europe qui vient en tête concernant le trafic de ces vols à la demande.

Le *déficit d'exploitation* enregistré l'an passé par les transporteurs aériens réguliers a été du même ordre qu'en 1980, soit 0,6% de recettes d'exploitation. Celles-ci ont en général augmenté, mais les dépenses se sont, elles aussi, développées, malgré une certaine stabilité des coûts du carburant. Plusieurs compagnies aériennes ont fait faillite, certaines se sont trouvées au bord de la faillite, quelques-unes ont choisi de fusionner et un certain nombre ont conclu des accords en vue d'obtenir une réduction mutuelle de leurs coûts. A ce niveau, citons l'accord signé entre Cyprus Airways et Swissair, prévoyant la fourniture de services d'assistance technique et de gestion par notre compagnie nationale.

L'austérité domine

Le régime d'austérité qui a marqué l'année 1981 s'est également traduit par une *chute* brutale des *commandes de nouveaux avions* à réaction commerciaux et par une nette réduction des commandes en attente. L'engagement financier pour l'achat de ces appareils est tombé de plus de 30% par rapport à l'année précédente. Sur le plan technique, plusieurs nouveaux avions ont effectué leur premier vol, tout comme d'autres l'on fait au cours des premiers mois de 1982. Toutes les innovations techniques qui apparaissent dans les structures de ces nouveaux appareils tendent à réduire les coûts d'exploitation des compagnies.

La tendance à la modernisation des télécommunications aéronautiques et des systèmes de contrôle de la circulation aérienne s'est poursuivie dans le monde entier, mais en particulier dans notre pays, à Genève et à Zurich, des points névralgiques du trafic aérien au centre de l'Europe. Les diverses applications possibles des satellites dans les services aéronautiques semble avoir suscité un regain d'intérêt, notamment pour les opérations de recherches et de sauvetage. Des progrès ont aussi été réalisés dans le domaine de la réorganisation du système de prévisions de zone en vue d'une meilleure diffusion des données météorologiques.

La conclusion de ce rapport de l'OACI fait état de quelques renseignements sur les activités propres de l'organisation. Ainsi, la mise en œuvre des projets d'*assistance technique* en 1981 a progressé de plus de 20% et tous les programmes ont pris de l'expansion. Au total, plus de 800 experts ont travaillé au cours de l'année; l'OACI a entretenu des missions permanentes dans 66 pays et a apporté son concours à 43 autres. Environ 1200 bourses ont été octroyées à des candidats de 86 états.

L'état de santé du transport aérien mondial ne semble, pour l'instant, ne pas inspirer de trop profondes inquiétudes, néanmoins les données contenues dans ce rapport permettent de prendre conscience de l'effort consenti par les compagnies aériennes du monde entier pour juguler la récession qui, pour elles, dure déjà depuis plusieurs années.

René Hug

Conférence PATA sur la communication

Catalyseur de l'industrie du voyage en Asie et dans le Pacifique, la PATA, très sensibilisée géographiquement et culturellement par les questions de communication à tous les niveaux, a tenu à Singapour au début de ce mois une conférence exclusivement dévolue à ce thème.

La mise sur pied de cet événement sans précédent a été envisagée en 1981 lors d'une réunion de la PATA en Thaïlande et a pris forme au début de cette année en Indonésie. C'est ainsi que du *5 au 8 septembre* Singapour, pays hôte, a reçu plus de 180 délégués venus de l'ensemble des pays membres pour participer à cette conférence dont l'un des aspects les plus passionnants était bien sûr la nouveauté.

Offrir un service supplémentaire

Graham C. Hornel, directeur des relations publiques de la PATA, et *Johannes W. Adnan,* directeur de la PATA pour l'Asie orientale, organisateurs de cette conférence, ont souligné que les applications pratiques des enseignements tirés de cette rencontre englobant, outre les présentations d'éminentes personnalités, des séances de contact et divers séminaires, permettront d'offrir aux membres de la PATA un service additionnel en matière de communication à tous les niveaux.

La communication sous toutes ses formes a fait l'objet des travaux de la conférence, qu'il s'agisse de marketing, de ventes, de publicité, de promotion, d'information ou de relations publiques. Les représentants de tous les secteurs de l'industrie et des média ont eu l'occasion d'échanger leurs expériences et de comparer leurs problèmes respectifs.

Les conférenciers invités comptaient notamment *M. Charles E. D'Honau,* éditeur de Time Magazine pour l'Asie, *M. Kevin McDonald,* ancien directeur de la Commission au tourisme australienne, *Mme See Foon Koppen,* vice-présidente régionale, marketing Holiday Inn International – Asie/Pacifique, et *M. Michel Gorman,* éditeur du Bangkok Post.

Nous reviendrons prochainement sur cet événement dont le succès a d'ores et déjà incité plusieurs pays à se porter volontaires pour recevoir l'an prochain la deuxième conférence PATA consacrée à la communication. *Natacha Davidson*

Mme See Foon Koppen, vice-présidente régionale, responsable du marketing de Holiday Inn International pour la région Asie/Pacifique.

Lisez et faites lire

l'hôtel revue

Le principal hebdomadaire suisse d'hôtellerie et de tourisme

Votre journal spécialisé!

Gesucht in Wintersaison 1982/83, **Bergrestaurant Strelapass Davos,** eine

Kassiererin (Selfservice)

Geeignete Interessenten werden angelernt.
Nur Tagesbetrieb. Gute Bezahlung.

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 Gamliel
7270 Davos Platz
Telefon (083) 3 58 35

5937

Für unser gemütliches Esrtklass-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

Restaurationstochter

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
(Berner Oberland)

Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft freundliche

Serviertochter

Schichtbetrieb.

Offerten an

Familie P. Jossen
Telefon (036) 71 18 31

5911

HOTEX
Die Professionals für Übersee-Stellen
HOTEX 11, rue du Mont-Blanc · 1211 Genève 1 - Tél. 022/32 93 75

Gesucht per Mitte Oktober 1982

ein Ausländerehepaar

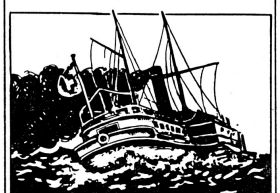
Küche/Etage

nur mit Aufenthaltsbewilligung.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

E. + H. Droux
Hotel Rössli
8640 Rapperswil

5927



HOTEL RESTAURANTS CLUB
BAD HORN
AM BODENSEE
TEL. 071 41 55 11

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. Hatt, Hotel Bad Horn
9326 Horn, Tel. 071 / 41 55 11

IHR NAUTIK-ROMANTIK-BODENSEE-SUDSEEUFER-HOTEL
Neurenoviertes Hotel mit 65 Betten, alle Zimmer mit Bad, Dusche, WC, Telefon, Radio, behagliche Wohnschlafzimmer mit Farb-TV und Minibar, Captains Grill, Gloggestube, Dampfersalon, Windjammer-Bounty Disco Club, 3 Säle (bis 200 Pers.), Seminarcenter, Terrasse, Seegarten, Kiosk, Privathafen mit Gastliegeplätzen, Anlegeplatz für Sonderkursschiffe, grosser Parkplatz DAS BODENSEE FERIENHOTEL!

Wir suchen für unser Erstklasshaus ★★★★★ am Bodensee, zur Ergänzung unseres Teams

Barmaid

Wir bieten Ihnen:
- eine abwechslungsreiche Tätigkeit
- geregelte Arbeitszeit
- internationale Gästeschicht
- 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

ofa126.383.855

Hotel Waldau, 9400 Rorschach
Telefon 071-43 01 80, Telex 71432

★★★★★

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 B.

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

ofa 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.

6026

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.

5876

Hotel Gornergrat
3920 Zermatt Dorf

Für die kommende Saison 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

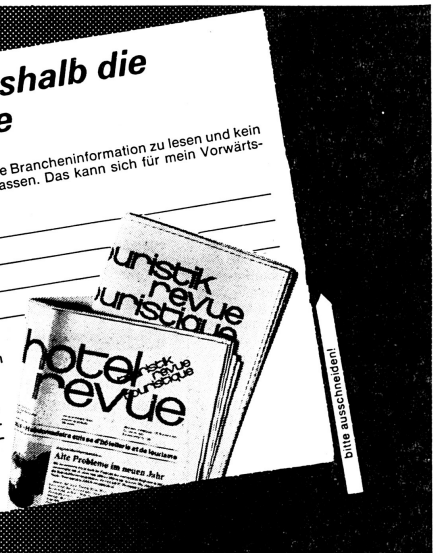
Nur mit einem Abonnement bin ich sicher, jede aktuelle Brancheninformation zu lesen und kein wichtiges Inserat (und den Stellenanzeiger!) zu verpassen. Das kann sich für mein Vorwärtskommen nur als nützlich erweisen.

Name
Strasse/Nr.
Beruf/Firma
PLZ/Ort

Ich möchte die hotel + touristik revue regelmässig erhalten, und bestelle deshalb mein Abonnement wie folgt:

Zahlungsweise:	Inland	Ausland
½ Jahr	☐ Fr. 53.–	☐ Fr. 69.–
¼ Jahr	☐ Fr. 38.–	☐ Fr. 45.–
	☐ Fr. 27.–	☐ Fr. 34.–

Bitte ausschneiden und einsenden an:
hotel + touristik revue
Postfach 2657, 3001 Bern



HOTEL BAUR AU LAC ZÜRICH

Für unsere **Grill-Room-** und **Restaurationsbrigade** suchen wir per 1. Oktober oder nach Vereinbarung noch einige

Commis de rang

welche bereit sind, in ihrem schönen Beruf noch einiges hinzuzulernen. Ein gutes Zeugnis von unserem weltbekannten Hotel hat schon manchen jungen Kellner in seiner Karriere ein schönes Stück weitergebracht.

Wenn Sie Grossstadtatmosphäre sowie den Kontakt mit interessanten Menschen aus der ganzen Welt lieben, dann zögern Sie nicht, unserem Personalchef zu telefonieren: Telefon (01) 221 16 50, oder uns mit kompletten Unterlagen zu schreiben.

HOTEL BAUR AU LAC
Talstrasse 1, 8001 Zürich
(Eingang Börsenstrasse 27) 5625

SCHLOSS BÖTTSTEIN

Landgasthof Schloss Böttstein

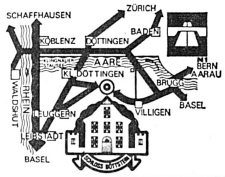
Wir suchen für sofort oder nach Übereinkunft in unser junges Team

Chef de partie
Commis de cuisine
Serviertochter (à la carte)

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

6207



B

ASH AMBASSADOR SWISS HOTELS

Hotel Bernina ★★★★

SAMEDAN (bei St. Moritz)

sucht für lange Wintersaison, von Anfang/Mitte Dezember bis zirka Mitte April

Hofa
Hofa-Lehrtochter

(auf Frühling 1983)

Nachtportier
II. Oberkellner
Pâtissier(ère)
Barmaid/Hallentochter

Offerten sind zu richten an Valentin Candrian, Hotel Bernina, 7503 Samedan.

6129

Nette, freundliche

Serviertochter

gesucht (auch Anfängerin), per 1. Oktober.

Restaurant Adler
7331 Bad Ragaz
Frau Forrer verlangen.
Telefon (085) 9 17 79

6133

Zermatt

Gesucht auf Wintersaison

Sekretärin/Receptionistin

mit Hotelerfahrung. Bewerbung mit Foto und Lohnanspruch an: Hotel Tennisstar, 3920 Zermatt.

MA 50694

Stadt Zug

Selbstbedienungs-Restaurant sucht

Koch

Eintritt: nach Übereinkunft. Moderner Betrieb. Arbeitszeit: 5-Tage-Woche, Sonntag und abends frei!

Bewerbungen unter Chiffre 25-XT 26 an Publicitas, Gubelstrasse 19, 6300 Zug.

Restaurant Gehren in Horgen

sucht auf 1. Oktober 82 eine bestausgewiesene

Serviertochter oder Kellner

5-Tage-Woche, Personalzimmer vorhanden.

Telefon (01) 725 42 46

ofa 110.353.662

Gasthof Adler

Rötisserie und Weinstube
A. + W. Lindauer-Meier
RORBAS, Unterdorf ZH
Telefon (01) 865 01 12

10 Minuten ab Kloten

Wir suchen in unser gepflegtes Spezialitätenrestaurant (à la carte)

Kellner oder Serviertochter

sowie

Buffetbursche

(Möglichkeit zur Weiterbildung im Service)

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)

5843

Speiserestauration in **Zermatt** sucht für Wintersaison 1982/83

2 bis 3 Serviertöchter oder Kellner

erfahren im A-la-carte-Service, sprachkundig.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an

Grill-Restauration
«La Fine Bouche»
A. + E. Sigrist, Küchenchef
3920 Zermatt
Telefon (028) 67 19 71

5983

Arosa

Mitte Dezember wird unser Bergrestaurant für die Skisaison wieder eröffnet. Dazu suchen wir noch einige

Kellner
Serviertöchter
Köche
Liegestuhlvermieter

Wir bieten Kost und Logis im Hause, Gratis-Skipass und zeitgemässe Entlöhnung.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen (Zeugnisse und Foto) sind zu senden an

Restaurant Weisshorn Sattel
7050 Arosa.
(Wir bitten, nur Schweizer oder Niedergelassene sich zu bewerben.)

6202

Grand Restaurant
Tea-Room/Confiserie
Schuh
an der schönen Höhematte
Interlaken

sucht per Anfang/Mitte Dezember in Saison- oder Jahresstelle:

qualifizierte, sprachkundige

Servicefachangestellte Kellner

Guter Lohn, geregelte Arbeits- und Freizeit, familiäre Atmosphäre in gediegenen, sauberen und hellen Restaurationsbetrieben.

Ihre Offerten mit den üblichen Unterlagen richten Sie bitte an

Familie F. Beutler
Restaurant Schuh
3800 Interlaken
Telefon (036) 22 94 41

6197

---

alpina ★★★★ APARTHOTEL Klosters

In unser vollständig neu erbautes Erstklasshotel an bester Lage suchen wir eine qualifizierte, charmante

Barmaid

welche es versteht, unserer Hotelbar/Halle das gewisse Etwas zu verleihen.
Eintritt im Dezember 1982.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an 6198

APARTHOTEL ALPINA
7250 Klosters,
Tel. 083-4 12 33, Tx. 74 547

An einsatzfreudige, aufgestellte

Dame

übertragen wir die Führung unserer

Discothek/Dancing/Bar

im Herzen der Stadt Zürich.

Interessentinnen richten ihre Kurzofferte mit Foto und Lebenslauf unter Chiffre 6180 an hotel revue, 3001 Bern.

RESTAURANT Berghalde
SPEZIALITÄTEN AUS DEM SCHWARZWALD

Inhaber: Familie Walter Hofmayer
Witikonerstrasse 341
CH-8053 Zürich
Telefon 01/53 24 50

Zur Ergänzung unseres Teams suche ich per sofort oder nach Vereinbarung einen

tüchtigen, kreativen Küchenchef

der die Haute Cuisine sowie die bürgerliche Küche beherrscht.

Und für den Service einen

Chef de rang

für gepflegten A-la-carte-Service. Ich biete geregelte Arbeitszeit, angenehmes Arbeitsklima und gute Entlöhnung.

865

Restaurant Schönau
5610 Wohlen

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung freundliche

Serviertochter

sowie

Hilfskoch

Wir freuen uns auf Ihren Anruf

Familie Kamel-Mettler
Telefon (057) 22 50 75

6134

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)**

Office: **Office- und Personalgouvernante**
Küchenburschen

Economat: **Economatgouvernante**
mit Erfahrung

Etage: **Zimmermädchen**

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

Bar: **Chef de rang - Bar**

Küche: **Chef garde-manger**
Chef de partie
Chef cuisinier
ou cuisinière
pour les employés
(evtl. place à l'année)

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

6206

Arosa

Hotel **Astoria** ★★★

Für die kommende Wintersaison suchen wir noch

ein Pärchen

SIE, Tournante/Hofa (Saal, Buffet, Zimmer)

ER, Saalkellner (Schweizer, auch Anfänger)

Wenn Sie Freude haben, in einem jungen Team mitzuwirken, dann freuen wir uns auf Ihre Offerte mit Unterlagen.

Hotel Astoria, 7050 Arosa 6167

SCHNEIDER

Alpin nova

Ihr Ferienerlebnis im Berner Oberland!

Könner haben mehr Chancen, auch bei uns ...

Sekretär/Tournant
Chef garde-manger
Chef de garde
Serviertochter
(Schweizerin)

Dancingkellner
Buffettochter

Eintritt zirka 15. Dezember 1982

Wenn Sie qualifiziert sind und Freude haben, mit uns neue Ideen zu verwirklichen, dann senden Sie Ihre Offerte mit allen Unterlagen an:

Bodo Schöps
Hotel Alpin nova 6135

CH-3778 Schönried/Gstaad · Tel.030/8 3311

kaiser's hotel garni

7250 Klosters Schweiz

Zur Ergänzung unseres jungen Mitarbeiterteams suchen wir auf die kommende Wintersaison mit Eintritt auf Anfang Dezember

Hotelsekretärin/ Aide du patron

selbständig, sprachkundig.

Für unsere gediegene Snackbar

Serviertochter (einfacher Service)

sprachkundig

Schriftliche Offerten mit den üblichen Unterlagen 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 kontaktfreudige Mitarbeiter mit sehr guter Berufserfahrung und mit der Fähigkeit, auf die Wünsche der Kundschaft einzugehen.

Es handelt sich um sehr selbständige Stellen.

Melden Sie sich bitte handschriftlich mit Beilage der üblichen Unterlagen bei Herrn J. Liewald oder H. R. Haller. 6007

Bahnhofbuffet Bern, 3001 Bern
Telefon 031 22 34 21

Kleinbetrieb in Horgen sucht

1 Alleinkoch

der gerne selbständig eine gepflegte Küche führen möchte und

1 Serviertochter

die einsatzfreudig arbeitet.

Wir bieten 5-Tage-Woche, Samstagabend und Sonntag geschlossen und Personalzimmer.

Telefon (01) 725 42 46

ofa 110.353.662

Landgasthof Kreuz 8821 Hütten ob Zürichsee

Wir suchen per 1. November in unser Spezialitätenrestaurant 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

Altstadt Zug

Gesucht auf Ende 1982, in Jahresstelle, zwei freundliche

Serviertöchter

sowie eine

Serviceangestellte

für die Betreuung der Hausbar.

Sehr gute, geregelte Arbeitsbedingungen. Schichtbetrieb. Zimmer im Hause möglich. Jeden Sonntag frei.

Anfragen bitte an A. Erni
Telefon (041) 80 15 07

P 25-033319

Per sofort oder nach Übereinkunft gesucht

Serviertochter oder Kellner Jungkoch

für unseren gepflegten A-la-carte-Service in Gourmet-Stübli und Rötisserie.
Es kommen nur fachkundige Bewerber in Frage.

Bitte melden Sie sich bei

Gasthof Bären
3638 Blumenstein
Telefon (033) 56 11 44
Familie Hirter

P 05-5727243

Hotel Walter ★★★★ 7504 Pontresina

Um die kommende Wintersaison erneut erfolgreich gestalten zu können, benötigen wir noch folgende Mitarbeiter:

Hotelbar:

Barserviertochter

(evtl. Anfängerin)

Küche:

Commis de cuisine

Dancing Clubhütte (nur abends geöffnet)

Serviertöchter

(evtl. Anfängerinnen)

Bitte richten Sie Ihre ausführlichen Unterlagen an

Chr. Walther
Hotel Walther, 7504 Pontresina

6139

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 Landgasthof 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

Auf Ende August und September 1982 suchen wir noch

Serviertochter und Kellner

Angenehmes Arbeitsklima, 5-Tage-Woche. Ausländer nur mit B-Bewilligung

Interessenten melden sich bei Fam. E. Tomiola, Restaurant Perle, 3646 Einigen, Tel. (033) 54 22 15.

P 05-028399

GRAUBÜNDEN SCHWEIZ

Flims 1100 m – 2800 m

Bergrestaurant Startgels 7017 Flims Dorf

Für Wintersaison 1982/83 suchen wir freundliche, gewandte

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 Entlöhnung, erwarten wir gerne Ihre Bewerbung an Familie Bakker, 3931 Bürchen/Wallis, Telefon (028) 44 24 34 6001

Landgasthof Kreuz 8821 Hütten

ob Zürichsee

Wir suchen per 1. November jungen(e)

Koch oder Köchin

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

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

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

6043

SAVOY HOTEL
BAUR EN VILLE
ZÜRICH

Chefs de partie (Cuisine)
Commis de cuisine

Wir suchen für baldmöglichsten Eintritt fachkundigen 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

ofa 121.146.403

Wir suchen zur Ergänzung unseres Teams:

Chef de partie

Commis de cuisine

Wir bieten eine gute Entlöhnung und fortschrittliche Anstellungsbedingungen. Der Eintritt kann per sofort oder nach Uebereinkunft erfolgen.

Bewerbungen sind zu richten an:
Charles + Dr. René Sidler
Restaurants Méditerranée, Le Cochon d'Or und Le Bistrot
Blumenrain 12, 4051 Basel
Tel. 061/25 30 44

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

6065

---

plaza

welcome chic hotels switzerland

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

5848

Für unser gepflegtes **** Stern Hotel am Bodensee suchen wir per 1. Dezember 1982 dipl. Schweizer

Küchenchef

Er soll kreativ und selbständig sein und Freude an seinem Beruf haben. Ebenso brauchen wir eine jüngere, freundliche

Barmaid

für unsere kleine Bar.
Ihre Offerte erreicht uns unter Chiffre 24-305 228 an Publicitas, 6901 Lugano.

Lenk Lenk Lenk Lenk

Wir suchen in Saison- oder Jahresstelle 2 junge, tüchtige

Köche

sowie zwei

Serviertöchter

Wir wünschen Sie jung, freundlich und tüchtig.

Wir bieten guten Verdienst und bei Schichtbetrieb viel Freizeit für Wintersport.

Offerten bitte an

E. Pfister
Restaurant zum Gade, 3775 Lenk
Telefon (030) 3 22 33

6188

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 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

5738

Saanen Gstaad
im Berner Oberland

Für unser kleines Restaurant mit A-la-carte-Stübli suchen wir auf Mitte Dezember noch

1 Koch/Sous-chef

mit guten A-la-carte-Erfahrungen

1 Koch
1 Serviertochter

Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen.

Familie W. Herweg
Chalet Bel Horizon
3780 Gstaad-Ried

6171

Bahnhofbuffet
3981 Riederalp Wallis

Wir suchen für die Wintersaison, 15. Dezember 1982 bis 15. April 1983 zwei ehrliche, tüchtige und nette

Serviertöchter

Wir bieten guten Verdienst, gute Behandlung. Telefonieren Sie bitte zwischen 18.00 bis 22.00 Uhr an: Tel. (028) 27 11 74, Frau Eyer verlangen.

P 36-122410

Heim Elsenau, Menznau

Wir suchen auf 1. Oktober selbständige

Köchin oder Koch und eine Küchenangestellte

Der Heimbetrieb zählt zirka 80 Personen. Gerne geben wir Ihnen weitere Auskünfte, wenn Sie sich melden unter Telefon (041) 74 11 33.

ofa 113.845.117

Restaurant Bären
Bar Club Happyend
8435 Fisibach

Wir suchen in Speiseservice

Serviertochter

45-Stunden-Woche, 9½ Tage frei. Eigene Wohnung.
Familie Schilliger, Telefon (01) 858 21 29.

P 02-25200

Hotel Drei Könige
Luzern

Wir sind ein mittelgrosser Betrieb im Zentrum der Stadt Luzern und suchen nach Übereinkunft:

Chef de partie
(Jahresstelle)

Sekretärin-Réceptionistin
(Jahresstelle)

Bitte Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an

H. Hostettler
Hotel Drei Könige
6003 Luzern
(041) 22 88 33

6109

In Speiserestaurant in Wallisellen (Nähe Zürich) auf 1. Oktober 1982 oder nach Übereinkunft gesucht

Koch/Küchenchef

der sich befähigt fühlt, einen Lehrling auszubilden sowie

Serviertochter oder Kellner

Sehr guter Verdienst.
Auf Wunsch Zimmer im Hause.

Rufen Sie uns an:

Familie H. R. Knecht-Sommer
Restaurant Sportplatz
8304 Wallisellen
Telefon (01) 830 00 88

ofa 139.457.740

Wir suchen auf Frühjahr 1983

1 Hofalehrtochter
1 Servicelehrtochter oder -lehrling
1 Kochlehrtochter oder -lehrling

Offerten bitte an:

Hotel Krafft am Rhein
Fam. Waldmeyer-Schneiter
Rheingasse 12, 4058 Basel
Telefon (061) 26 88 77

5736

Inserate in der hotel+touristik revue haben Erfolg!

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

Koch oder Köchin

in kleines Team, an selbständiges Arbeiten gewöhnt. Zeitgemässe Entlöhnung, sonntags frei.

Telefon (031) 22 11 13
Herrn Reist verlangen.

Restaurant Anker
3011 Bern

6117

Arosa

Hotel Bellavista ★★★★ (160 Betten)

sucht für Wintersaison

Küchenchef

(mittlere Brigade)

Qualifizierte Bewerber mit Erfahrung senden ihre Unterlagen an Hotel Bellavista, 7050 Arosa.

6184

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

5354

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
Serviertöchter 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

6082

Monte Rosa ☆☆☆
APART-HOTEL
3921 Täsch bei Zermatt

In unser neuerstelltes Restaurant suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung folgendes Personal

Commis de cuisine

Buffetdame

Service-mitarbeiter (innen)

Weitere Auskünfte erteilen wir Ihnen gerne.

Aparthotel Monte Rosa
3921 Täsch bei Zermatt
Telefon (028) 67 24 34 (Geschäft) oder (028) 67 20 00 (privat).

Neue Studios stehen zur Verfügung.

6115

---

stadtcasino

Am Barfüsserplatz 4051 Basel
Direktion: T. Mosberger

Chef de service

eine anspruchsvolle Arbeit wartet auf Sie. Wenn Sie über ein paar Jahre praktische Erfahrung verfügen, den Umgang mit Menschen lieben und die Arbeit als Passion ansehen, sind Sie der richtige Mann für uns.

Wir bieten:
- 5-Tage-Woche
- fortschrittliche Sozialleistungen
- angemessenes Salär
- Eintritt nach Vereinbarung

Rufen Sie uns unverbindlich an, wir geben gerne Auskunft, oder richten Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an das

STADTCASINO BASEL
Steinenberg 14, 4051 Basel
Telefon (061) 23 66 55
(Herrn Mosberger verlangen)

6155

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.

Luzern
Hotel Bernerhof
Restaurant
Fugis Chuchi-Chäschtli

sucht mit Eintritt nach Übereinkunft in Saison- oder Jahresstelle

Hotelsekretär(in) (Jahresstelle)

Kellner oder Serviertochter
Commis de cuisine/ Jungkoch/-köchin
Buffetbursche/-frau
Nachtportier
Officebursche/-frau
Küchenbursche/-frau

(Ausländer nur mit Bewilligung B oder C)
Auf Wunsch Kost und Logis im Hause.

Anfragen und Offerten an

Hotel Bernerhof
Seidenhofstrasse 8–10, 6003 Luzern
Telefon (041) 23 05 23

6111

HOTEL ★★★★ ST. GOTTHARD ZÜRICH

Bahnhofstrasse 87, 8023 Zürich
✆ 01 – 211 55 00, ⊠ 812420

Als

Chef de garde
Chef Satellitenküche

erhalten Sie bei uns einen Bruttolohn plus Zulage, plus Küchenerfolgsprämie.

Ausserdem bieten wir Ihnen:
- 5-Tage-Woche
- geregelte Arbeitszeit
- 43-Stunden-Woche
- Personalrestaurant (Bonsystem)
- Pensionskasse

Es lohnt sich also, uns spontan zu telefonieren. Bitte Frl. Meier oder Frl. Kunz verlangen. Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Telefon (01) 211 55 00.

6163

Arosa

Wir sind ein aufgeschlossenes, junges Team und suchen für die kommende Wintersaison 1982/83 noch einige einsatzfreudige Mitarbeiter als

Chef de partie
Commis de cuisine
Serviertöchter (auch Anfängerinnen)
Saaltöchter (auch Praktikantinnen)

Kein Spätdienst – lange Saison, Dezember bis Ende April – Zeit zum Sporttreiben.

Willkommen im

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

6153

In einem der beliebtesten Spezialitäten-Restaurants (französische Küche, Fruits de mer) in der Altstadt von Bern erwartet Sie als

Jung-Koch

(Commis de Cuisine) eine interessante, gut honorierte Aufbaustelle in einem kleinen Team. Bitte telefonieren Sie mit Herrn oder Frau Graber.

Zähringer

Badgasse 1, 3013 Bern. Telefon 031-22 32 70
(oder privat 031-22 00 93)

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

5806

HOTEL RESTAURANT DREI KOENIGE

Für einen arbeitsreichen Winter mit Spezialitätenwochen, vielen kleinen und grossen Banketten, suchen wir in unser junges Team

Serviceangestellte
Buffettochter/-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, Herrn Gruber oder Herrn Haessig verlangen.

P 44-004126

Chüngengass 2, 8805 Richterswil, Tel. 01-784 81 11

Hotel Touriste
Mürren (Berner Oberland)

Für lange Wintersaison (Mitte Dezember bis Mitte/Ende April) suchen wir in kleineres Team noch folgende Mitarbeiter

Commis de cuisine
Betriebsassistentin

(Mithilfe im Service, Buffet und Réception)

Serviceangestellte

Auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen (Lebenslauf, Zeugnisse und Foto) freuen sich
H.+ F. Fitz, Inhaber
Telefon (036) 55 13 27

6159

Hier finden Sie die Gelegenheit, sich in einer gepflegten Fischküche weiterzubilden!

Wir suchen

Koch
Commis de cuisine

- 5-Tage-Woche
- bei längerem Engagement 2 Monate bezahlte Ferien im Winter

Interessiert? Dann rufen Sie uns an.

Parkhotel Schwert
8872 Weesen
Familie H. R. Steiger
Telefon (058) 43 14 74

P 19-000922

Gesucht nach Übereinkunft in Jahresstelle

Chef de service

für gepflegte Rôtisserie in Zürich.

Gewünscht wird:
- Persönlichkeit mit Initiative
- Führungsqualitäten
- Idealalter 28–45 Jahre
- Verkaufstalent
- Freude am Umgang mit einer anspruchsvollen Kundschaft

Geboten wird:
- zeitgemässes Salär
- 5-Tage-Woche
- angenehmes Arbeitsklima
- selbständiger Arbeitsbereich

Offerten erbeten unter Chiffre P 44-529627 an Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

ALTERS-UND PFLEGEHEIM ROSENBERG ALTDORF

Für unsere modern eingerichtete Küche im Alters- und Pflegeheim Rosenberg in Altdorf, in welchem 100 Pensionäre gerne gut essen, suchen wir nach Vereinbarung:

Küchenchef

Wir erwarten:
- entsprechende Fachausbildung und Erfahrung
- Kenntnisse in Menugestaltung, Backen und Leichtdiätverpflegung
- initiative Persönlichkeit
- aktive Mitarbeit
- Geschick und Erfahrung in der Personalführung und Lehrlingsausbildung.

Wir bieten:
- Dauerstellung mit geregelter Freizeit
- zeitgemässe Anstellungsbedingungen
- entsprechende Besoldung

Bewerbungen mit üblichen Unterlagen richten Sie bitte an:

Ambros Zurbriggen-Nell, Heimleiter
Alters- und Pflegeheim Rosenberg
6460 Altdorf, Telefon (044) 2 57 77

6148

Hotel Müller
Pontresina

sucht für lange Wintersaison noch folgende tüchtige Mitarbeiter:

Sekretärin D, F, E
Chef de partie
Commis de cuisine (Jungkoch)
Restaurationstochter
für «Arvenstübli»
Saaltochter
Saalkellner

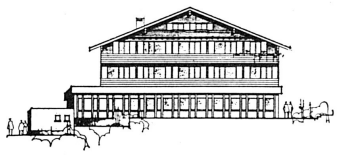
Eintritt Mitte Dezember 1982.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an

H. Bieri, Dir.
Hotel Müller und Chesa Mandra
7504 Pontresina
Telefon (082) 6 63 41

5620

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 Commis de cuisine oder Köchin

Ihre schriftliche Offerte mit den üblichen Unterlagen sowie Angabe der Gehaltsansprüche erreicht uns an obengenannter Adresse.

6204

Arosa

Hotel Bellavista
★★★★ (160 Betten)

sucht für Wintersaison

Chauffeur
Nachtportier
Hofa für Ablösung.

Gerne sehen wir Ihrer Bewerbung entgegen.

Hotel Bellavista, 7050 Arosa
Telefon (081) 31 24 21

6185

Marktrundschau

Mehr Fenchel

Verschiedene Gemüse sind wieder reichlicher auf den Markt gekommen, beispielsweise Blumenkohl und Kopfsalat. Auch das Fenchelangebot nimmt zu, nachdem nun die Herbstsätze geerntet werden. Bereits können auch schon etwa 26 000 bis 27 000 Kilo Nüsslisalat sowie 37 000 Kilo Zuckerhut eingebracht werden. Die Gemüseproduzenten sind derzeit ferner mit dem Abräumen der Zwiebeln und der Ernte der Randen sowie mit dem Bestellen der Felder und Gewächshäuser beschäftigt.

Sauser

Wesentlich früher als in andern Jahren, nämlich bereits ab 15. September, haben die Mostereien mit der Auslieferung des beliebten «Obstsaftes frisch ab Presse» begonnen.

Billige Trauben

Mit Verbilligungsbeiträgen durch das Bundesamt für Landwirtschaft wird gegenwärtig eine Aktion zugunsten der Tessiner Tafeltrauben durchgeführt. Es handelt sich um die bekannten blauen «Americana».

Schweinepreise

Die Schweinepreise sind weiter abgesunken und liegen derzeit noch bei etwa 4 Fr. pro Kilo Lebendgewicht. Grossverteiler und Metzger können dementsprechend die Schlachtschweine günstig einkaufen. LID

Varia

Quark neu entdeckt

Quark ist eine der preiswertesten und bekömmlichsten Eiweissquellen. Früher assen ihn hauptsächlich jene Leute, die mit dem Rappen rechnen mussten. Heute ist das ganz anders. Seitdem fast jeder auf eine gesunde Ernährung und auf sein Gewicht achtet, wurde der Quark sozusagen «neu» entdeckt. Er enthält relativ wenig Kalorien (Joule), aber sehr viel Eiweiss, was besonders für Geistesarbeiter, aber auch für Kinder sehr wichtig ist. Sein hoher Sättigungsgrad verhindert Hungergefühl, denn in 100 Gramm Speisequark sind 17 Gramm Eiweiss, aber nur 1 Gramm Fett enthalten. Der Kalorien- respektive Joulegehalt beläuft sich auf 82 kcal (343 kJ). Darüber hinaus enthält der magenfreundliche Quark Methionin, einen Eiweissbaustein, der die Lebertätigkeit unterstützt. Seine natürliche Milchsäure fördert die Zellatmung und regt die Darmtätigkeit an. Ausserdem enthält Quark das wichtige Vitamin B2 sowie die Mineralstoffe Kalzium und Phosphor. pd

Rekordverbrauch bei Eiern

Der Eierkonsum in der Schweiz hat 1981 mit 219 Stück pro Kopf einen neuen Rekord erreicht und gegenüber dem Vorjahr um ein Prozent zugenommen. Verbrauchte der Schweizer 1950 noch 170 Eier, isst er heute bereits vier Stück pro Woche. Diese Verbrauchszunahme ist laut dem Verband Schweizerischer Geflügelhalter (VSGH) auf die stabile Preisentwicklung des Eies zurückzuführen. sda

Milchland Schweden

Die Schweden trinken am meisten Milch. Ein Vergleich verschiedener europäischer Länder im Pro-Kopf-Verbrauch an Milchprodukten fördert zum Teil starke Unterschiede zutage. So kam 1981 der Durchschnittsschwede auf einen Verbrauch an Konsummilch von 181 kg, während es der Italiener mit 84 kg auf weniger als die Hälfte brachte. Der Konsum in der Schweiz liegt mit 120 kg ungefähr in der Mitte.

Dem Joghurt sprachen mit 15,7 kg pro Konsument die Dänen am meisten zu; Belgier und Luxemburger verbrauchten dagegen mit 5,2 kg nur ein Drittel davon (Schweiz 14,1 kg). Auch beim Rahm liegen die Dänen mit 8,5 kg vorn; der Durchschnittsbrite begnügte sich mit 1,4 kg (Schweiz 6,0 kg).

Die grössten Käseverbraucher sind nicht unerwartet die Franzosen mit einem Pro-Kopf-Konsum von 19 kg (inkl. Quark); dagegen kommen die Briten wiederum nur auf 5,8 kg (Schweiz 13,2 kg). Bei der Butter schliesslich liegen die Extreme ebenfalls weit auseinander: So verbrauchten davon die Finnen mit 13,1 kg pro Kopf im Durchschnitt annähernd viermal soviel wie die Holländer mit 3,5 kg (Schweiz 7,2 kg). sda

Informationskonferenz «Gewässer und Fischerei»

Weissfische werden salonfähig

Durch Abwasser und bauliche Massnahmen ist das biologische Gleichgewicht der Schweizer Seen zerstört worden. Die dadurch veränderte Artenzusammensetzung der Fische zeigt sich zum Beispiel in einem Überangebot der zweitklassigen Weissfische, für die zuerst ein Absatzmarkt geschaffen werden musste. An der von der Agrosuisse organisierten Presseorientierung informierten Vertreter des Bundesamtes für Umweltschutz über die Probleme der schweizerischen Fischerei. Mit dem neu präsentierten Kochbuch «Gaumenfreuden aus Bach und See» soll dem Weissfisch auf die Speisekarte verholfen werden.

In den schweizerischen Gewässern beträgt der Fischfang jährlich rund 5000 Tonnen. Drei Viertel der Fische werden dabei von Berufsfischern eingebracht. Gesamtschweizerisch sind die Fänge aber leicht rückläufig, was – nach Aussagen von *Erich Staub* vom Bundesamt für Umweltschutz – hauptsächlich durch eine unzweckmässige Bewirtschaftung der Egli und der damit zusammenhängenden schlechten Erträge im Genfersee zurückzuführen sei.

Keinen Egli Bestandesrückgang

Durch die erhöhte Algenproduktion des Vierwaldstättersees (dreimal mehr als um die Jahrhundertwende) hat die Sichttiefe stark abgenommen. Eine grössere Plankton-Produktion habe den Fischbestand zwar stetig anwachsen lassen, erklärte Erich Staub, die Algen erreichten aber im Frühling eine derart hohe Dichte, dass die damit belegten Fischernetze ihre Fängigkeit verlieren würden. Die durch den Fangrückgang der Egli angewiesenen Untersuchungen zeigten, dass sich diese edle Fischart vermehrt im offenen See aufhält und sich praktisch ausschliesslich von Plankton ernährt. Die Berufsfischernetze waren auf offenem See für Egli nicht mehr geeignet und die Egli, mit vollem Magen, auf die Köder der Sportfischer nicht angewiesen. Die ausgebliebenen Fangerträge bewiesen also keinen Bestandesrückgang.

Weissfische auf die Speisekarte

Ein weiteres Problem ergibt sich durch die Artenverschiebung zugunsten der Weissfische. Sind im Vierwaldstättersee früher beinahe 90 Prozent Edelfische gefangen worden, so kommt man heute noch auf zirka 60 Prozent. Aufgrund dieser für alle Seen zutreffenden Veränderung musste in den letzten Jahren ein eigentlicher Weissfischmarkt geschaffen werden. Ein Markt, der vorerst daraus bestand, die im Überfluss gefangenen Brachsen, Trüschen, Schwalen und Karpfen, an die Entwicklungsländer zu exportieren oder sie als Katzenfutter zu verwerten.

«Die besten Schweizer Fischrezepte»

In einem längerfristigen Aktionsprogramm will nun die Agrosuisse – finanziell unterstützt von Bund, Kantonen und Berufsfischern – den Absatz des inländischen Fisches fördern. Dazu ist auch das im Albert-Müller-Verlag erschienene und von Willy A. Imhof präsentierte neue Kochbuch «Gaumenfreuden aus Bach und See» gedacht, das verrät, dass der Weissfisch nicht seines Fleisches, sondern der Gräte wegen als zweitklassig gilt. Beispiele zeigen, dass selbst Weissfische durch fritieren oder marinieren zu exzellenten Gerichten verwandelt werden können. «Eine Marktlücke», das Schweizer Kochbuch mit Rezepten für Süsswasserfische, wie vom Verfasser zu hören war. TK

Zwiebelernte auf Hochtouren

Kistenweise werden die frischen Zwiebeln zurzeit in Martigny VS geerntet. Die runden, würzigen Knollen haben bei uns immer mehr an Beliebtheit gewonnen. Ihr Geschmack wird fast bei allen Gerichten, sei es Gemüse, Fleisch oder Salat, zur Verfeinerung zugezogen. (Comet)

Alkoholausschank an der N 9

Rekurs zurückgewiesen

Im Autobahnrestaurant bei Yvorne VD an der N 9 wird weiterhin Alkohol ausgeschenkt. Der Waadtländer Staatsrat hat den Rekurs des Eidg. Departementes des Innern (EDI) gegen seinen Entscheid vom 25. März, die Bewilligung zu erteilen, Bier und Schweizer Weine unter bestimmten Bedingungen zu servieren, zurückgewiesen.

Das EDI kann jetzt noch an das Bundesgericht gelangen, was es nach Auskunft von Pressesprecher *Paul Moll* voraussichtlich tun wird. Der Entscheid des Staatsrates werde im EDI bedauert. Einem allfälligen Spruch des höchsten Gerichtes sehe das EDI «ziemlich zuversichtlich» entgegen, sagte er.

Wie der Staatsrat am Dienstag mitteilte, fällte er seinen Beschluss bereits am 25. August. Die Bewilligung zum Alkoholausschank war versuchsweise für ein Jahr erteilt worden. Es ist verboten, Schnaps zu servieren, und Wein oder Bier dürfen nur zusammen mit Mahlzeiten gereicht werden. Zudem muss das Restaurant alkoholfreie Getränke anbieten, die nicht teurer als das billigste alkoholische Getränk sind.

Der Beschluss der Waadtländer Regierung verstösst gegen den Wortlaut der bundesrätlichen Verordnung über die Nationalstrassen von 1964, laut der der Verkauf oder die Konsumation von Alkohol in Autobahnrestaunts verboten ist. Nach Ansicht des Staatsrates hat diese Verordnung keine genügende Verfassungsgrundlage. Zudem stelle ein Automobilist, der die Autobahn verlasse, um Alkohol seiner Wahl zu genehmigen, eine grössere Gefahr für den Verkehr dar als ein Autofahrer, der im Autobahnrestaurant seine Mahlzeit mit einem Dreier Landwein begleite, wird die Abweisung des Rekurses begründet. sda

Weinlese hat begonnen

Im Wallis haben etliche Weinbauern mit der Lese begonnen. Sie haben Ausnahmebewilligungen erhalten, weil sich an Muskateller- und Riesling-Trauben erste Spuren der Fäulnis zeigten. Offizieller Beginn der Weinlese ist der 27. September.

Wegen des sonnigen Septembers wird mit einer vielversprechenden Ernte gerechnet. Im Hauptweinanbaukanton Wallis wird der Ertrag auf 58 bis 59 Millionen Liter geschätzt. Das sind rund 20 Millionen mehr als letztes Jahr. sda

Canapés

Vom türkischen Halbmond zum «Croissant»

Die französischen Bäcker werden heute als Meister im Gipfelbacken angesehen und die «Croissants» als typisch französisches Feingebäck betrachtet. Doch haben diese Gebäcke ihren Ursprung in Wien. So gehörte es im 17. Jahrhundert zum Vorrecht der Wiener Bäcker, «Hörnchen» zu backen. 1683 hatten sie nämlich dazu beigetragen, dass die vor Wien lagernden Türken geschlagen werden konnten. Am 14. Juni 1683 kam Kama-Mustapha mit einem Heer von 150 000 Mann angerückt, um Wien im Sturm zu erobern. Nachdem dieser Versuch gescheitert war, wollten es die Türken mit einer List versuchen, indem sie einen Tunnel unter die österreichischen Linien gruben, der bis unter die Stadt führte. Sie trieben diesen Stollen nur des Nachts voran, damit niemand das Vorhaben bemerkte. Man vergass dabei, dass die Bäcker zu nachtschlafender Stunde aufstanden, um den Bürgern der Stadt ihr Brot zu backen. Dabei hörten die Bäcker die dumpfen Schläge aus dem Innern des Erdreichs. Sie benachrichtigten den Kommandanten, den Grafen Starhemberg. Der liess einen Tunnel unter dem der Türken graben, füllte ihn mit Sprengstoff und jagte den Tunnel der Türken in die Luft.

Den Bäckern aber, die die Stadt vor einem Unheil bewahrt hatten, wurde das Vorrecht erteilt, ein kleines Brot zu backen in der Form des türkischen Halbmondes, wie er auf den Fahnen zu sehen war.

Nach Frankreich kam dieses Feingebäck etwa hundert Jahre später unter Marie-Antoinette, der Tochter Marie Theresias und späteren Gattin Ludwigs XVI. Ein Pariser Bäcker in der Rue Dauphin wurde sogar für seine Croissants berühmt. Auf der Weltausstellung von 1889 zeigte Frankreich, nicht Österreich, der Welt die Croissants. im

Eierkongress in Regensdorf

Omeletten aus der Eier-Tube

Rund 200 Eierfachleute aus Industrie, Produktion und Handel aus 22 Nationen haben sich in Regensdorf bei Zürich zu einem Internationalen Eierkongress zusammengefunden. An diesem mehrtägigen Kongress wurden Fragen des internationalen Eierhandels, der Verpackung und Kalibrierung, Absprachen internationaler Normen, der Meinungsaustausch über das Schalenei, neue Eierprodukte und Produktentwicklungen sowie Fragen der Dritten Welt und des Tierschutzes erörtert.

Angebot und Nachfrage auf dem Schweizer Eiermarkt sind, wie *E. Angehrn* vom Migros-Genossenschaftsbund der Presse gegenüber mitteilte, in den letzten Monaten ausgeglichen, die Marktlage sei gesund, im Vergleich mit der weltweiten Situation, die von einer Überproduktion gekennzeichnet sei. In der Schweiz werden jedes Jahr etwa 1,2 Milliarden Eier konsumiert, wovon zwei Drittel der Inlandproduktion entstammen und etwa 400 Millionen Stück aus Frankreich, Deutschland und Holland importiert werden. Im Durchschnitt verzehrt der Schweizer pro Jahr 220 Eier, bei Berücksichtigung der Eierprodukte. Der Leghühnerbestand in der Schweiz betrug 1981 3 Millionen Stück gegenüber 3,2 Millionen im Vorjahr. Statistisch gesehen haben alle diese Leghühner 1981 eine Leistung von 240 Eiern pro Jahr erbracht, drei mehr als im Jahre 1980.

Das Anliegen des Eierkongresses in Regensdorf ist es, die Welt «mit einem der wertvollsten Nahrungsmittel» zu versorgen. In der Ernährung eines Volkes gebe es kein Nahrungsmittel, das proteinhaltiger und preiswerter sei als das Ei, meinte der Kommissionsvorsitzende, *Dr. W. Enthofen* (Holland).

Rund um das internationale Ei bewegt sich denn auch eine Sonderausstellung der am Kongress teilnehmenden Länder. Aus Frankreich, dem Land der Gourmets, kommt ein Eierkonzentrat in der Tube, zur vereinfachten Herstellung von Omeletten. Kanada präsentiert tiefgefrorene Eierprodukte wie Rührei und Quiche-Lorraine. Südafrika zeigt textile Eiwerbung.

«Klare Deklaration»

Die Eierdeklaration nach Produktionsart soll in der neuen Lebensmittelverordnung Kapitel Eier zwingend vorgeschrieben werden. Dies fordert die KAG (Konsumenten-Arbeitsgruppe zur Förderung tierfreundlicher, umweltgerechter Nutzung von Haustieren). Gleichzeitig wirft sie anderen Eierverteilern vor, mit Bezeichnungen wie «Frische Landeier», «Bodenhaltungs-Freilauf» usw. das Bewusstsein des kritischen Konsumenten «gründlich einzunebeln».

In der Neufassung der Lebensmittelverordnung Kapitel «Eier», die vom Bundesrat zirka Mitte August beraten werden wird, ist die Herkunftsabgabe für Eier nicht obligatorisch vorgeschrieben. Die entsprechenden Kontrollmöglichkeiten seien nicht vorhanden, erklärte die Landesregierung in ihrer Antwort auf eine Einfache Anfrage von Nationalrat *Alfred Neukomm*. Die revidierte Verordnung sieht jedoch vor, dass die Verwendung von Phantasienahmen wie «Nest-Ei», «Sunn-Ei» usw., welche den Konsumenten täuschen könnten, verboten werden. Zudem sollen sämtliche Eier mit den Prädikaten «Extra», «A» oder «B» versehen werden. Ausserdem muss auf der Verpackung das Mindestgewicht und die Firmenbezeichnung des verantwortlichen Produzenten oder Abpackbetriebes angegeben sein. sda

Vinothek

Alkoholpolitik:

Entwicklungen im Ausland

Finnland

In Finnland wurden zu Beginn dieses Jahres die Preise auf gebrannten Wassern um 25% erhöht. Die spezifische Alkoholsteuer (60% des Detailverkaufspreises) beträgt jetzt beim populärsten und preisgünstigsten Branntwein 142 Finnmark (64 sFr.) je Liter reinen Alkohols. Einschliesslich 14% Umsatzsteuer beläuft sich die Gesamtbelastung auf 175 Fmk. (79 Fr.) je Liter 100 Vol. %. Ein halber Liter Tischbranntwein zu 38 Vol. % kostet in Finnland 45 Fmk. (20 Fr.).

Grossbritannien

In Grossbritannien ist die Branntweinsteuer fast 40% höher als vor drei Jahren, nachdem sie seit 1980 regelmässig im Frühjahr erhöht worden ist. Der neue Steuersatz beträgt rund 14.50 £ (54 Fr.) je Liter 100%, also nahezu gleich viel wie die besondere Monopolgebühr in der Schweiz. Gin wird inkl. 15% Mehrwertsteuer mit 17 £ (64 Fr.) je Liter reinen Alkohols belastet.

Frankreich

In Frankreich sind am 1. Februar 1982 differenzierte Änderungen der Steuerbelastung auf gebrannten Wassern in Kraft getreten. Die Steuer auf den meisten Branntweinen wie beispielsweise Rum und Cognac wurde um 6 Prozent erhöht, diejenige auf Whisky jedoch um 7 Prozent herabgesetzt. Damit ist Frankreich dem seinerzeitigen Urteil des Europäischen Gerichtshofes, die Steuerdiskriminierung der ausländischen Branntweinsorten zu beseitigen, einen weiteren Schritt entgegengekommen. Whisky wird jetzt pro Liter reiner Alkohol nur noch rund 6 Francs (sFr. 2.–) höher belastet als Cognac. Einschliesslich 17,6 Prozent Mehrwertsteuer beträgt nun die Gesamtbelastung beim Cognac rund 110 francs (sFr. 35.–) je Liter 100 Vol. Prozent.

Bundesrepublik Deutschland

Die Bundesrepublik Deutschland erhöhte ihre Branntweinsteuer ab 1. April 1982 erneut um 13 Prozent, nachdem bereits ein Jahr zuvor eine Erhöhung von über 15 Prozent erfolgt war. Der neue Steuersatz beläuft sich auf 25.50 DM (Fr. 20.70) je Liter reinen Alkohols. Einschliesslich 13 Prozent Mehrwertsteuer ergibt sich beim Kornbranntwein eine Gesamtbelastung von rund 30 DM (Fr. 25.–) je Liter 100 Vol. Prozent.

Grönland

In Grönland wurde die 1979 aus volksgesundheitlichen Gründen eingeführte Alkoholrationierung am 1. April 1982 wieder aufgehoben. Um den Konsum alkoholischer Getränke weiterhin in Grenzen zu halten, wurden anderseits die Preise für Spirituosen und Starkbier erhöht. Die Rationierung hatte eine Verminderung der Umsatzzahlen für alkoholische Getränke und damit Einnahmenausfälle für die öffentliche Hand zur Folge gehabt. Im weiteren waren die Alkoholcoupons auf dem Schwarzmarkt gehandelt und der Schmuggel sowie die illegale Hausbrennerei durch die Rationierung gefördert worden. pd

S&V

Spring Switzerland gutes Styling – gute Qualität – gute Partner.

Ihre Partner für Spring-Produkte:

Club of the Golden Pan

Fäh Glashalle AG
8640 Rapperswil
055-27 18 55

A. Grüter-Suter AG
6002 Luzern
041-23 11 25

Victor Meyer AG
4600 Olten
062-22 37 37

Miauton & Cie SA
1820 Montreux
021-62 41 71

Achille Gusberti & Co.
6901 Lugano
091-22 98 37

Schwabenland & Co. AG
8048 Zürich
01-491 26 06

Sternegg AG
8200 Schaffhausen
053-5 12 91

Marino Corti
6600 Locarno
093-31 39 95

Banholzer AG
4500 Solothurn
065-22 17 22

Hotelbedarf Interlaken AG
3800 Interlaken
036-22 96 61

Killias & Hemmi AG
7000 Chur
081-22 14 29/22 94 68

Hotelbedarf Wyler AG
8003 Zürich
01-462 24 44

Jolie Table AG
8953 Dietikon
01-741 41 81

Schmidhauser-Ruckstuhl
9000 St. Gallen
071-27 16 62

Verrerie et Porcelaine
1003 Lausanne
021-22 74 34

Evard & Fils
2555 Brügg/Biel
032-53 22 66

Was Ihre Gäste erfreut, ist die bestechende Präsentation. Was Ihre Mitarbeiter schätzen, ist die funktionell durchdachte Qualität. Darum sollten Sie sich, Ihre Gäste und Ihre Mitarbeiter mit Spring Serviergeschirr verwöhnen.

Zum Beispiel Chafing Dishes.
Die Warm- oder Kalthalte-Geräte in Gastronorm-Massen oder auch rund in den Durchmessern 30, 50 und 70 cm. Erhältlich in Culinox (aussen Kupfer, innen Edelstahl) oder in Edelstahl 18/10.

Spring SWITZERLAND

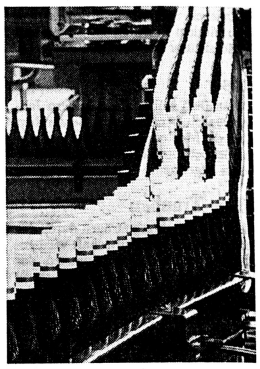
Spring AG, Metallwarenfabrik
CH-8360 Eschlikon, Tel. 073-43 12 43, Telex: 883 277 spag

Firmen berichten

Neue Abfüllanlage Orsat

Vor über hundert Jahren hat sich die Firma Orsat SA im Stadtzentrum von Martigny installiert. Im Laufe der Zeit und nach der erfreulichen Entwicklung der Aktivitäten am Anfang der siebziger Jahre entsprach das Geburtshaus der Firma nicht mehr ihren Platzbedürfnissen. Ab 1970 wurden dann neue Grundstücke erworben. So war also die Idee der neuen Abfüllanlage schon seit einigen Jahren in Vorbereitung.

Mit den eigentlichen Bauarbeiten wurde Mitte Mai 1980 begonnen, und



bereits Anfang November 1981, also knapp 18 Monate später, verliessen die ersten Flaschen die neue Abfüllkette.

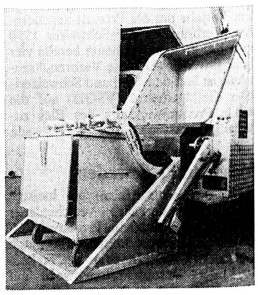
Die Abfüllanlage zählt zu den modernsten Europas, nicht nur durch deren Planung, sondern auch durch die verschiedenen technischen Installationen. Zwei hochleistungsfähige Abfüllgruppen (24 000 Liter pro Stunde), die den Ansprüchen einer einwandfreien Weinpflege entsprechen, ein vollautomatisches Hochregallager mit über 6000 Paletten und ein funktioneller Lagerkeller mit einem Fassungsvermögen von über 8 Millionen Liter bilden die wichtigsten Bestandteile dieser Anlage.

Orsat AG, Martigny

Praktischer Umweltschutz

Von der Contena AG wurde vor Jahren bereits das heute unter dem Begriff «Muldex» bekannte System einer hydraulischen Hebevorrichtung zur Entleerung von Grosscontainern und Abfallmulden entwickelt. Diese intensive Beschäftigung mit dem Problemkreis Abfallcontainer hat die bislang viel zu wenig beachtete Tatsache offenbart, dass viele der äusserlich so sauber wirkenden Container im Innern wahre Brutstätten für Bakterien und Krankheitserreger sind. Nach längeren Entwicklungs- und Verbesserungsarbeiten steht heute die funktionstüchtige «Abhilfe» bereit. Es handelt sich um ein eigen entwickeltes Spezialfahrzeug, welches vom Amt für Gewässerschutz anerkannt ist.

Im Innern dieses Fahrzeuges werden die Container nach der Entleerung durch die Kehrichtmänner innen und aussen mit Hochdruck (100 bar) aus rotierenden Wasserdüsen, die jeden Winkel sauber



ausspritzen, gereinigt. Nach der Waschung erfolgt eine wirksame Desinfektion, welche dem Container für eine gewisse Zeit einen wohltuend frischen Geruch verleiht.

Als besondere Vorteilte gelten:

Der ganze Reinigungsprozess findet in einer geschlossenen Wagenkammer statt. Eine Verschmutzung des Waschplatzes oder eine Belastung des Abwassernetzes ist ausgeschlossen.

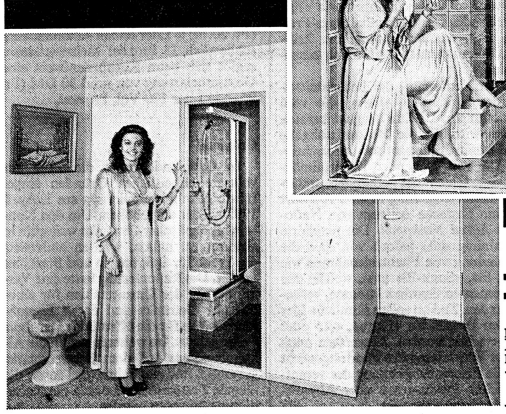
Dank einer Spezialvorrichtung können alle Container von 240–1100 Liter Inhalt problemlos gereinigt werden.

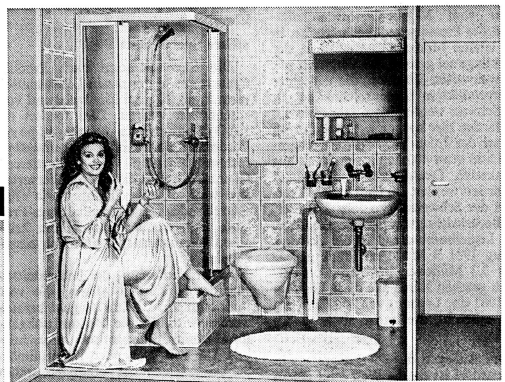
Neben dem Reinigungsdienst ist auf Wunsch ein Wartungs- und Reparaturdienst für Container eingeschlossen. Sämtliche Reparaturen werden an Ort und Stelle im gut ausgerüsteten Werkstattwagen ausgeführt.

Contena-Handels AG, Heimstrasse 41/43, 8953 Dietikon, Tel. (01) 740 77 60

Ein Volltreffer auf dem Gebiet vorgefertigter Hotel-Badezimmer:

Perfektion, die man noch zahlen kann





Beispiel eines makellos vorgefertigten Badezimmers für den nachträglichen Einbau in Hotelzimmer. Als Generalunternehmer für schlüsselfertige Bad- und Duschanlagen währschafter Schweizer Qualität wird VENUS jeder Variation von Grösse, Ausstattung und Eleganz vollauf gerecht und bietet ein einzigartiges Programm, das Sie sich unbedingt vormerken sollten:*

Fertigbadezimmer komplett wie Bild auch mit Badewanne und Bidet, inklusive Raum-Trennwände und Türe. Grundriss dem Zimmer anpassbar.
Duschkabinen in vielen Ausführungen, z. B. kombiniert mit Lavabo, wo der Platz für ein Bad nicht reicht.
Duschabtrennungen bester Bauart.

VENUS nimmt Kunden alle Umtriebe ab – wir planen, montieren und installieren seit 20 Jahren. Und zwar zu Festpreisen, die man wirklich noch zahlen kann.

BON * für ausführliche Dokumentation

Name
Adresse
PLZ/Ort

VENUS Bad- & Duschanlagen AG
8037 Zürich, Landenbergstrasse 17
Telefon 01 · 44 05 22

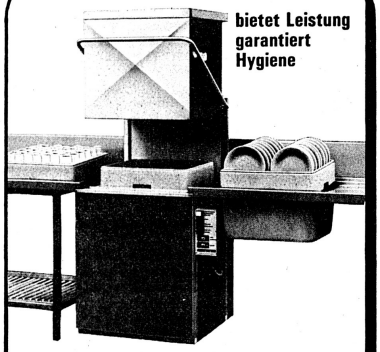
VENUS an der ZÜSPA Zürich-Dietikon Stand 223 Halle 2

HR

HAMO

TDS1000

bietet Leistung garantiert Hygiene



Der Profi Durchschiebe-Geschirrspüler für höchste Ansprüche – alle 60 Sekunden ein Korb voller blitzblanker Gläser oder Geschirr.

Für jeden Betrieb das geeignete HAMO-Modell!

Schweizer Fabrikat

25 Jahre HAMO

HAMO AG

2504 Biel, Solothurnstrasse 140, Telefon 032 42 40 23

MORGA

FÜR GUTEN TEE

Der Tee der Saison

Morga Fruchttee

Eine herrlich fruchtig duftende Mischung aus Apfel-, Hagebutten-, Orangen- und Zitronenschalen sowie Karkadeblüten.

Morga AG, 9642 Ebnat-Kappel, Tel. 074 3 19 15

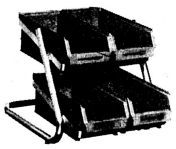
DEGGO AG

PLANUNG, PROJEKTIERUNG UND AUSFÜHRUNG VON BAUVORHABEN
LADEN- UND RESTAURANTEINRICHTUNGEN
GENERALUNTERNEHMUNG

VON ANFANG AN DER RICHTIGE PARTNER

Das umfassende DEGGO Dienstleistungspaket

- Marktanalyse
- Verkaufskonzept
- Projektstudie
- Betriebsorganisation
- Bauprojekt
- Ausführung
- Bauführung



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-Dispenser.
Stückpreis Fr. 15.40.

Besteck-Dispenser. Art. Nr. 461-4. 2stöckig, hochglanzverchromt, 2×2 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 65 05

Abegglen-Pfister AG Luzern

Jedes Parasiten-Problem löst diskret

01/720 85 86

Schnell, sorgfältig, mit Erfolgsgarantie
Hans Wyss AG, Thalwil

HOTWAG

Telefon 081 24 59 18 CH-7000 Chur 5

Speise- und Getränkekarten

in Kunstleder, mit Schraubverschluss und Goldprägung Fr. 38. –, 5 Jahre Garantie. Weitere Modelle in Leder, Karton und Holz. Verlangen Sie Muster.

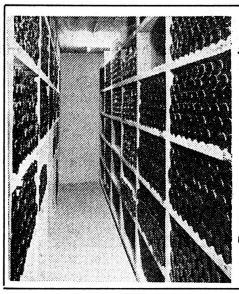
P 13-505878

Werbung im Gastgewerbe

DEGGO AG

IHR PARTNER
IM GASTROBEREICH

4600 OLTEN AARAUERSTR. 55 062/21 63 35
8604 VOLKETSWIL INDUSTRIESTR. 25 01/945 45 88
1020 RENENS AV. DE LA POSTE 3 021/35 17 42



Fiko

Weingestelle

Jakob Fierz AG

Glattalstrasse 808
8154 Oberglatt
Tel. (01) 850 35 05

Verlangen Sie bitte unsere Dokumentation

179

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

Prospekt- und Kartenhalter jeder Art aus Acrylglas

A. Burkart Acrylglas-Verarbeitung Haselweg 13 5610 Wohlen AG Tel. (057) 22 86 10

Beratungsdienste SHV
Services de Consultation SSH

Monbijoustrasse 31, 3011 Bern, Telefon 031/26 05 21

Ihr kompetenter Partner

Reinigung – Ihr Problem?

Die Personalknappheit wirkt sich in Ihrem Betrieb insbesondere bei den Reinigungsarbeiten aus, die mühsam, aufwendig und somit zu personal- und kostenintensiv sind.
Wir geben Ihnen Hinweise und stellen Ihnen Unterlagen und Preislisten über Maschinen – aber auch über einfache Geräte – zusammen, welche ein rationelles und zumutbares Arbeiten für die äusserst wichtige Sauberkeit und Hygiene in Ihrem Hotel ermöglichen.

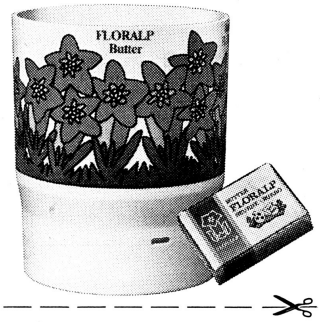
Kommen Sie mit uns zur guten Lösung!
Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

Eine Dienstleistung der Treuhand AG des Schweizer Hotelier-Vereins, Zürich
Un service de la Fiduciaire SA de la Société suisse des hôteliers, Zurich

---

Aktion sauberer Frühstückstisch

Auf die praktischen Floralp-Abfallkübeli will niemand mehr verzichten. Ihre Gäste freuen sich über den ordentlichen und sauberen Frühstückstisch, Ihr Servierpersonal kann rasch und problemlos abräumen. Bestellen Sie am besten gleich jetzt!



Coupon (Dankeschön für Ihre Blockschrift!)

Wir bestellen _____ Pakete mit je 12 Floralp-Abfallbehältern à Fr. 32.– und werden den Betrag mit dem beigelegten Einzahlungsschein überweisen (Lieferung solange Vorrat).

Hotel/Restaurant _____

Strasse _____

PLZ _____ *Ort* _____

Datum _____ *Unterschrift* _____

Bitte ausschneiden, auf eine Postkarte kleben und einsenden an ZVSM, Werbeabteilung, Weststrasse 10, 3000 Bern 6.

Gute Manuskripte helfen Fehler vermeiden!

KLEENEX*-

TÜCHLEIN und DISPENSER

von der Alleinvertretung für die HOTELLERIE

Synmedic AG, 8036 Zürich
Telefon (01) 35 69 90

* reg. Trademark Kimberly-Clark Corp.

Die gute Wahl für Billard und Zubehör

Prüfen Sie sorgfältig, bevor Sie sich für Billardtische oder Zubehör entscheiden, damit Sie die richtige Wahl treffen.

Gratis-Farbkatalog
Bitte senden Sie mir gratis Ihren
☐ Billardkatalog ☐ Zubehörkatalog
☐ Reparaturservice-Info

Name _____
Adresse _____
PLZ/Ort _____

Wir führen auch Tischfussball.

Billard Brunner Zürich Seefeldstr. 62, 8008 Zürich, Tel. 01/47 45 77

Provence:

In einem individuell geführten Hotel wird tüchtiger, kreativer

Koch

gesucht.

Wenn Sie eine selbständige, vielseitige Aufgabe mit Aufstiegsmöglichkeiten in modernem, kleinerem Betrieb schätzen, melden Sie sich bitte telefonisch (01) 491 03 40.

6136

Schützengarten

Kongresshaus Schützengarten 9000 St. Gallen

sucht

Sous-chef/Saucier

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

K. H. Frunz, Tel. (071) 24 71 71 6059

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)

Restaurationstöchter
(Schweizerinnen)

Barmaid evtl. Anfängerin
(Schweizerin)

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

6060

Hotel **eiger** Wengen

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

ASH AMBASSADOR SWISS HOTELS

Eintritte auf Oktober/November zum Teil möglich.

5679

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. Rupflin, Direktor. 5881

Hotel Seerose am Hallwilersee
5616 Meisterschwanden Tel. 057-7 22 66

RESTAURANT **KORNHAUSKELLER** GRANDE CAVE BERN

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
Buffettochter
Haustochter
Commis de cuisine
Köchin

Gute Verdienstmöglichkeiten, keine Nachtarbeit.

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 ausgewiesen, 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

Davos

sucht für lange Wintersaison

Serviertöchter
(Schweizerinnen)

Commis de cuisine

Offerten an

Familie H. J. Cavegn
7260 Davos Dorf
Telefon (083) 5 37 57.

6022

Adelboden, Berghotel Hahnenmoospass, sucht auf nächste Wintersaison in Saison- oder Jahresstelle versierten

Küchenchef

Wir erwarten:
- selbständige Führung einer kleinen Brigade im Winter
- Dispositionstalent in einfacher Menugestaltung für Passanten und Hotelgäste
- gefestigte Persönlichkeit als Patron-Stellvertreter

Wir bieten:
- entsprechende Entlöhnung und Sozialleistungen
- optimale Selbständigkeit in Organisation und Einkauf
- vielseitiger Interessenbereich in familiärer Atmosphäre

Setzen Sie sich bitte mit uns in Verbindung, damit wir einen Termin im Betrieb vereinbaren können.
Fam. W. Spori-Reichen
Berghotel Hahnenmoospass
3715 Adelboden
Telefon (033) 73 21 41.

P 05-9694

HOTEL **NICOLETTA**
CH-3920 Zermatt

Zermatter Erstklasshotel mit Restaurant, Rôtisserie, Panoramabar, Hallenschwimmbad, Saunas usw.

Für die kommende Wintersaison 1982/83, von Ende November 1982 bis zirka Ende April 1983, suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Rôtisserie:
Chef de rang (D, E, F)
Demi-chef de rang
Commis de rang

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen erwarten wir gerne an folgende Adresse:

Direktion
Hotel Nicoletta
3920 Zermatt
Tel (028) 66 11 51

5875

Hotel-Rest. Kurhaus
6173 Flühli 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 Skilifte

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.)

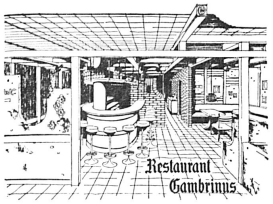
Ancienne adresse

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 Berne
Service des abonnements
Monbijoustrasse 130, 3001 Berne



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 Gambrinus, Neumarkt, 5200 Brugg

6080

St. Moritz

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

6071

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

6106

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

6055

---

hotel viktoria

Ferien- und Schulungszentrum der Evang.-methodistischen Kirche
6086 Hasliberg Reuti

Wir sind ein Mittelklasshotel mit 125 Betten der Hotelgruppe der Christlichen Hospize und suchen auf das Frühjahr 1983 einen

Serviceangestellten

(oder Angestellte)

zur Betreuung unseres Speisesaals und des Bankettservices.

Der neue Mitarbeiter (oder Mitarbeiterin) ersetzt einen langjährigen Oberkellner (der in Pension geht) und sollte neben fachlichen Fähigkeiten Freude an der Betreuung einer vielfältigen Gästeschaft sowie an der Ausbildung junger Mitarbeiter haben.

Wir bieten selbständiges Arbeiten, geregelte Arbeits- und Freizeit, gutes Arbeitsklima, zeitgemässe Entlöhnung und Sozialleistungen.

Interessenten (oder Interessentinnen) melden sich bitte bei

Robert Brühwiler, Direktion
Telefon (036) 71 11 21

5361

Gute Manuskripte helfen Fehler vermeiden!

Hotel Restaurant Balm

Tel. 041 37 11 35

Wir suchen für unseren gepflegten Restaurations- und Hotelbetrieb in der Nähe von Luzern

Commis de cuisine/ Köchin

Serviertochter/Kellner

(Schweizer)

Eintritt nach Vereinbarung

Wir bieten Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima in familiärer Atmosphäre sowie geregelte Arbeitszeit.

Wir freuen uns auf Ihre persönliche Bewerbung.

Familie Stofer
(041) 37 11 35

5851

Meggen

GASTHOF RÔTISSERIE LÖWEN ESCHLIKON

Wir sind ein gepflegter, renommierter Landgasthof und suchen zur Betreuung unserer anspruchsvollen Gäste qualifizierte(n)

Serviceangestellte oder Kellner

Wir bieten Ihnen nebst freundlichem Arbeitsklima, geregelte Arbeits- und Freizeit, hohe Entlöhnung 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

6087

Für die Leitung einer Tochtergesellschaft in der Südschweiz suchen wir einen

Verkaufsleiter

der sich speziell auf dem Comestibles-Sektor auskennt.

Unser Spezialgeschäft bietet ein breites Sortiment (Fleisch, Wurst, Fisch, Traiteur- und Konservenartikel sowie Milch- und Getreideprodukte) an, welches über Detail- und Engrosverkaufskanäle an unsere Stammkundschaft verteilt wird. Das beträchtliche Umsatzvolumen ist auf die verkehrsgünstige Lage und auf unseren Qualitätsnamen zurückzuführen.

Nach einer gründlichen Einführung obliegt dem Geschäftsführer der Ein- und Verkauf, die Administration, der Personaleinsatz sowie als Firmenrepräsentant die Vertretung bei Fach- und Berufsverbänden. Ein 10köpfiges, gut eingespieltes Team hilft mit, das Image im Tessinerstil aufrechtzuerhalten und auszubauen.

Ein 30- bis 45jähriger erfolgreicher Fachmann des Lebensmittelhandels, mit praxiserprobten Führungseigenschaften, findet in unserer Tochtergesellschaft eine zukunftssichere und sehr selbständige Aufgabe mit weitgehenden Kompetenzen. Italienische und deutsche Sprachkenntnisse sind unerlässlich.

Gerne erwartet Frau Aeberhard, Personalabteilung, Ihre schriftliche Bewerbung.

Bell AG
Elsässerstrasse 184

Bell

4002 Basel
Telefon (061) 57 11 22

ofa 133.448.747

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 Entlöhnung und zeitgemässe Sozialleistungen. Auf Wunsch können Zimmer zur Verfügung gestellt werden.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren persönlichen Anruf. Bitte Herrn K. Graf verlangen! 842

FALKENSCHLOSS
LÖWENBRÄU

Seefeldstrasse 5, 8008 Zürich
Telefon (01) 252 40 05

Feldpausch LOCARNO

HOTELS – RESTAURANTS – CONFISERIEN

Unser Küchenchef wird Küchendirektor.

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

6061

Hotel Restaurant Schönegg 3715 Adelboden

Wir suchen für kommende Wintersaison (eventuell Jahresstelle) tüchtige

Serviertochter oder Kellner

(Anfänger können angelernt werden)

Buffettochter 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

6093

Hotel Schweizerhof 7270 Davos Platz

Erstklasshotel, 170 Betten, sucht für lange Wintersaison

Chef saucier
Chef garde-manger
Chef tournant
Commis de cuisine

Offerten mit Foto und Zeugniskopien erbeten an Dir. Paul Heeb.

6002

Hotel Alpstubli, Stoos

Wir suchen für die nächste Wintersaison

1 Chef de partie/ Sous-chef
1 Barmaid
Serviertöchter

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Familie R. Thür
Hotel Alpstubli, 6433 Stoos
Telefon (043) 21 67 67

6228

Parkhotel Beau-Site ★★★★ 3920 Zermatt

Für unser Erstklasshaus suchen wir für die kommende Wintersaison folgende Angestellte

2. Sekretärin/ Réceptionistin CH, D, E, F
Commis de cuisine
Demi-chef de rang
Commis de salle

Offerten mit den üblichen Unterlagen sowie Gehaltsansprüchen sind zu richten an die Direktion des Parkhotels Beau-Site, 3920 Zermatt.

6249

Gesucht für Mitte Oktober oder nach Vereinbarung **freundliche**

Serviertochter

in Landrestaurant (20 Auto-Min. von Bern), guter Verdienst. Anfragen sind zu richten an: Familie Fritz Sahli, Restaurant Bütschelegg, 3099 Oberbütschel, Telefon (031) 80 03 24.

P 05-030899

Im Speise-Service gewandte

Serviertochter

sucht Stelle, per sofort, in gepflegten Betrieb. Thunersee/Interlaken bevorzugt. Auch Saisonstelle.

Offerten unter Chiffre C 05-305112 an Publicitas, 3001 Bern.

Saas-Fee

Wir suchen für die Wintersaison folgende Mitarbeiter:

★★★★ **Hotel Saaserhof**

Restaurations-Saaltöchter
Generalgouvernante

(Etage, Lingerie, Buffet)

Zimmer-/Lingeriemädchen

★★★ **Hotel Europa**

Koch
Saal-Restaurationskellner
Zimmermädchen

Schriftliche Bewerbungen mit Zeugnissen und Lohnforderungen sind zu richten an:

Personaldirektion Hotel Saaserhof
3906 Saas-Fee

6252

Restaurant Schatzalp

Davos

Für unseren lebhaften und anspruchsvollen Restaurationsbetrieb suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

1 nette, belastbare

Buffettochter (ab Oktober)
1 Koch

jung und flink, der gewillt ist, an allen Posten mitzuarbeiten (ab Oktober)

2 freundliche, umsichtige, deutschsprechende

Kellner/Serviertöchter

(zirka 15. Dezember)

Wir bieten nebst geregelter Arbeits- und Freizeit angemessene Entlöhnung, freies Billett für unsere Schatzalpbahn und starke Ermässigung für unsere Gondelbahn.

Schatzalp RESTAURANT DAVOS

Schriftliche Bewerbungen mit Zeugnissen sind zu richten an:

RESTAURANT SCHATZALP
Herrn Hans Gamliel
7270 Davos Platz

6222

★★★Romantik Hotel-Restaurant
Taverne zur Krone 8953 Dietikon

die schönste historische Gaststätte des Limmattals mit moderner Einrichtung, sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Serviertochter

für das gepflegte Spezialitätenrestaurant. Wir arbeiten 5 Tage in der Woche, bieten hohen Monatslohn und ein angenehmes Arbeitsklima. Wenn Sie Ihren Beruf lieben, uns helfen wollen, die Gäste zu verwöhnen und gerne in einem kleinen Team arbeiten, sind Sie goldrichtig bei uns. Kommen Sie doch vorbei und sehen Sie sich unser traditionelles Haus an oder telefonieren Sie. Auf Ihren Besuch oder einen Anruf freuen wir uns. Bitte Hrn. Gstrein oder Hrn. Italo verlangen.

Alois Gstrein und Mitarbeiter, Tel. (01) 740 60 11 (vormittags).

5471

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft einen

Jungkoch

Es erwartet sie:
Ein kleines Team
Ein grosser Verdienst
Die 5-Tage-Woche

Ihre Offerte richten sie bitte an:

J. Troxler oder D. Joho
Restaurant Aarbergerhof
Aarbergergasse 40
3011 Bern
Telefon (031) 22 08 70

5863

Aarbergerhof

Aarbergergasse 40, 3011 Bern
Tel. 031 22 08 70

Seehotel Drei Könige 6403 Küssnacht a. R.

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

junge willige

Service-Anlehrtochter

sowie per Frühjahr 1983

Service-Lehrtochter
Kochlehrtochter
oder -lehrling

wenn möglich mit Französischkenntnissen.

Bei uns haben Sie die Gelegenheit, in einem jungen, aufgeschlossenen Team einen erstklassigen Speise- und A-la-carte-Service zu erlernen.

Gute Entlöhnung, geregelte Arbeits- und Freizeit sowie Kost und Logis im Hause.

Rufen Sie uns an, wir geben Ihnen gerne Auskunft.

H. R. + C. Born-Wiget
Telefon (041) 81 10 69

6158

HOTEL RESTAURANT
GALINA
MALBUN

Fürstentum Liechtenstein

Für unser Hotel inmitten des Wintersportortes Malbun suchen wir per Mitte Dezember 1982 noch folgende Mitarbeiter:

Koch oder Jungkoch
(neben Patron)
Serviertöchter oder Kellner

Falls Sie gerne in einem aufgeschlossenen Team mithelfen, melden Sie sich bei Familie U. Friedli-Beck, 9497 Malbun/Triesenberg, Telefon (075) 2 34 24.

P 33-4214

Bergrestaurant Ischalp 7270 Davos Platz

Wir suchen für die Wintersaison

Köchin oder Koch

Tagesbetrieb, gratis Skifahren.

Telefon (083) 3 64 01

6168

Davos

Gesucht für kommende Wintersaison, evtl. Jahresstelle, in Snack-Restaurant, junger, ideenreicher

Koch/Kellner

Weitere Auskunft unter Telefon (083) 3 67 86.

ofa 132.797.366

Infolge Militärdienstes suchen wir per 1. Oktober 1982 bis 15. November 1982

Commis de cuisine

zur Ergänzung unseres Teams.

Restaurant Gerberstube
Bachstrasse 8
8200 Schaffhausen
Telefon (053) 5 21 55

ofa 130.196.455

Hotel Gletschergarten 3818 Grindelwald

sucht für lange Wintersaison und Sommersaison 1982/83

Koch oder Köchin

Offerten mit Zeugniskopien sind erbeten an

Familie F. Breitenstein

5539

Gesucht auf 1. Oktober oder nach Vereinbarung freundliche

Serviertochter

eventuell Aushilfe.
Anfängerin wird angelernt. Guter Verdienst. Sonntag/Montag frei. Wir freuen uns auf Ihren Anruf:
Fam. P. Städler, Rest. Weisses Rössli, Herisau, Tel. (071) 51 33 18.

P 33-9200

---

alpina
★★★★ APARTHOTEL
Klosters

Ein feines Stück Torte, erfrischende Eisspezialitäten und vielfältige Nachspeisen werden unsere Gäste zu schätzen wissen.

Sind Sie der qualifizierte

Pâtissier

der mit viel Initiative unsere Gäste ab Dezember 1982 verwöhnen wird?

Dann senden Sie Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an 6200

APARTHOTEL ALPINA
7250 Klosters,
Tel. 083-4 12 33, Tx. 74 547

Inseratenschluss: jeden Freitag, 11 Uhr!

Pontresina

Langlaufsport-Zentrum Tolais

Wir suchen für die nächste Wintersaison zur Betreuung des Langlaufschalters und des Langlaufkiosks von zirka Mitte Dezember 1982 bis 10. April 1983 langlaufbegeisterte und sprachgewandte (D, I, F und E)

Mitarbeiterin

Schriftliche Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:

G. und B. Jost
Jugendherberge, Restaurant und Langlaufzentrum Tolais
7504 Pontresina
Telefon (082) 6 72 23/24

6175

★★★★ Hotel Montana

Fürstentum Liechtenstein
9497 Malbun/ Triesenberg
Telefon (075) 2 73 33

30 Betten, Restaurant, Zweisaisonbetrieb

sucht ab 15. Dezember 1982 für die kommende Wintersaison gut ausgewiesenen, jüngeren

Küchenchef (in kleinere Brigade)

sowie
Kellner/Serviertöchter
Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen und Foto richten Sie bitte an

R. Seemann
Hotel Montana
9497 Malbun/Triesenberg FL
Fürstentum Liechtenstein

5498

Grindelwald
★★★★
HOTEL BELVEDERE

sucht
ab Wintersaison,
Mitte Dezember

welcome chic hotels switzerland

1. Saaltochter

(Rempl. Chef de service)

Nachtportier

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an:

Familie F. Hauser
Telefon (036) 53 18 18

5573

SILS

Für lange Wintersaison, wenn möglich auch Sommer, suchen wir noch

Sekretärin

sprachkundig und hotelerfahren.

Wir bitten Sie um Zusendung Ihrer Unterlagen oder Ihren Telefonanruf.
Telefon (082) 4 53 06

6224

HOTEL MARGNA

S. D. Müsggens-Hürzeler
7515 Sils-Baselgia, Engadin
Telefon (082) 4 53 06

GSTAADER HOF

160-Betten-Hotel – Speiserestaurant – Bar – Räumlichkeiten für Anlässe und Seminare

Für die kommende Wintersaison suchen wir

Gouvernante

Junge, initiative und freundliche Mitarbeiterin mit Führungseigenschaften, Organisationstalent und guten Fachkenntnissen für hauswirtschaftliche Belange, welche eine anspruchsvolle und internationale Kundschaft zu schätzen weiss, ist in unserem jungen Team willkommen.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto oder auf Ihren Anruf.

Hotel Gstaaderhof, Dir. Jost Huber
3780 Gstaad
Telefon (030) 8 33 44

6242

Das ruhige und moderne Hotel im Herzen von GSTAAD

TOGA Management

Touristik und Gastronomie AG
Giacomettistrasse 15
Postfach 264, 3000 Bern
Telefon (031) 43 35 75
Telex 32613

Restaurant Frohsinn
5000 Aarau

sucht für sofort oder nach Übereinkunft

Küchenchef/Saucier

in kleine Brigade.

Einem guten, tüchtigen Koch mit Erfahrung mit A-la-carte-Spezialitäten bieten wir eine gutbezahlte Jahresstelle und Gelegenheit, die Verantwortung eines Chefs zu übernehmen.

Offerten an Familie Knüssi
Telefon (064) 22 11 78

6226

Arosa

Hotel-Restaurant Hold

Für die kommende Wintersaison suchen wir noch folgende Mitarbeiter

Sekretärin
Entremetier
Saucier
Commis de cuisine
Serviertöchter
Buffettochter
Saaltochter
Tournante (Saal und Buffet)

Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen.

G. Hold
Hotel Hold, 7050 Arosa

6217

Hostellerie Tenne
Zermatt

sucht auf Ende November bis nach Ostern

Barmaid (für Hotelbar) (D, E, F)
Rôtisseurs
Chefs de partie
Commis de cuisine
Commis de restaurant

Bewerbungen mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüchen an:

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

6238

Hotel-Restaurant Bären
3715 Adelboden

Wir suchen auf 1. Dezember 1982 in Jahres- oder Saisonstellen

Serviceangestellte

(à-la-carte-kundig)

oder Kellner
Koch/Commis de cuisine

Guter Lohn bei geregelter Freizeit. Unterkunft in Studios kann vermittelt werden.

6183

Hotel Grächerhof
3925 Grächen im Wallis

sucht für die kommende Wintersaison eine

Saallehrtochter
oder Praktikantin
Dancing- und
Restaurationskellner/
-kellnerin
Jungkoch/
Commis de cuisine

(männlich oder weiblich)

Eintritt zirka 15. Dezember.

Sind Sie interessiert, dann rufen Sie uns an.

Telefon (028) 56 25 15, Frau Fux verlangen, oder schicken Sie uns Ihre Unterlagen.

6187

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 Saisonniers) richten Sie bitte an:

Dolder Grand Hotel, z. H. Personalabteilung
Kurhausstrasse 65, 8032 Zürich
Telefon (01) 251 62 31, intern 619

6278

Hotel-Restaurant
Vorderer Sternen

Bellevueplatz
8001 Zürich
Telefon (01) 251 49 49

Für unsere abwechslungsreiche Küche suchen wir

Chef de partie

Wir bieten:
- guten Verdienst
- gute Sozialleistungen
- 5-Tage-Woche

Wir erwarten:
- guten Fachmann
- flinken, an saubere Arbeit gewöhnten Mitarbeiter

Eintritt: nach Übereinkunft.

6253

Hotel Gasthaus Schiff Buriet
* * *
Torggel Grill
Schwalbennest
Fischerstube

Auf Oktober wird in unserem Betrieb (in der Bodenseegemeinde Thal) eine Stelle frei für eine freundliche, fachkundige

Servicefachangestellte

Sie haben die Möglichkeit, Flambieren und Tranchieren zu erlernen. Schichtbetrieb, 5-Tage-Woche, Garantielohn mit Umsatzbeteiligung.

E. und H. Trachsel
(071) 44 12 66
9425 Buriet-Thal, b/Rheineck 6128

Inseratenschluss
Jeden Freitag
morgen 11 Uhr!

---

coop sucht:

für sein **Selbstbedienungsrestaurant in Adelboden** ab sofort

einen Koch und
eine Buffettochter/Tournante

Möchten Sie zu einem Vorzugszins in Adelboden wohnen? Wir haben die Wohnung für Sie. Auch der Arbeitsplatz ist einmalig:

- geregelte Arbeitszeit
- Öffnungszeit von 8 bis 20 Uhr
- 2 Tage frei pro Woche
- interessante, abwechslungsreiche Arbeit
- Selbständigkeit
- Monatslohn plus Gratifikation
- Naturallohn wird ausbezahlt
- verbilligte Personalpreise und Einkaufsvergünstigungen

Bitte richten Sie Ihre Anmeldung an Herrn Loosli, Personaldienst.

Assa 79-7480

coop berner oberland
3601 Thun, Seestrasse 14
Telefon 033/21 77 21

Hotel
Bar
Restaurant
ZINNKANNE
3122 Kehrsatz-Bern

Wir suchen
für unser Restaurant
per 1. November
1982 einen

Küchenchef

Wir sind ein lebhafter Betrieb, 5 Minuten von Bern, mit einer Rôtisserie und einem Snack-Restaurant, wo wir eine ausgezeichnete und eine ideenreiche Spezialitätenküche führen.
Wir erwarten von Ihnen Erfahrung als Küchenchef, Selbständigkeit in Einkauf, Kalkulationen sowie Führung des gesamten Küchenbereiches.
Wir bieten Ihnen dementsprechendes Salär sowie Sozialleistungen.

Hätten Sie Freude, unsere Küche zu führen? Dann senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an:
Hotel-Restaurant Zinnkanne
P. Wiedmer, Telefon (031) 54 02 04

5440

Hotel Bernina St. Moritz

sucht auf Wintersaison 1982/83

2 Serviertöchter
2 Saaltöchter
1 Buffettochter
1 Lingeriemädchen
1 Commis de cuisine
1 Küchenbursche
1 Küchenmädchen
1 Officemädchen

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an (zurzeit)

Familie Josef Hermann-Schmid
Bahnhofstrasse 15, 4242 Laufen
Telefon (061) 89 51 01

6186

Luxushotel am Genfersee sucht nach Übereinkunft, zur Ergänzung seines Réceptionsteams, in Jahresstelle, eine jüngere, initiative

Sekretärin D, F, E

Wir erwarten von Ihnen, dass Sie eine gute Grundausbildung besitzen und schon über Erfahrung an der Réception verfügen.

Gesucht nach Genf nach Übereinkunft

Réceptionist(in)

mit guten Sprachkenntnissen D, F, E und NCR-42-kundig

- freundliche Umgangsart
- Zuverlässigkeit
- Selbständigkeit

Bewerber (Schweizer oder Ausländer mit B- oder C-Bewilligung) wollen sich bitte melden unter Chiffre 6157 an hotel revue, 3001 Bern.

Hotel HIRSCHEN

Zunfthaus Hotel
Restaurant
zum Hirschen
6403 Küssnacht a. R.
Zentralschweiz
am Vierwaldstättersee

Für unser A-la-carte-Restaurant suchen wir für kommenden Winter ab zirka Mitte Oktober

Serviertochter

Wir garantieren 5-Tage-Woche, auf Wunsch Samstag/Sonntag frei.

Melden Sie sich direkt oder schriftlich bei:
Fam. Ehrler-Andreas, Tel. (041) 81 10 27

P 25-515935

Hotel Villa Maria Vulpera

sucht für die Wintersaison noch folgende Mitarbeiter

Büropraktikantin
Saaltochter oder Kellner
Jungkoch

Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit Foto und den üblichen Unterlagen.

Familie E. Jäger
7552 Vulpera
Telefon (084) 9 11 38

6288

Hotel Schweizerhof

sucht:

Chef de rang

Schweizer(in) oder B-Ausweis.

Aufstiegsmöglichkeiten, 5-Tage-Woche, Pensionskasse.

Eintritt nach Übereinkunft.

Offerte an:

Peter Götzinger
Hotel Schweizerhof, 4002 Basel

6276

Hotel Caspar Badrutt

St. Moritz

Wir suchen per Oktober 1983 für das neu zu eröffnende ★★★★Aparthotel mit English-Pub / Konferenzräumen / Sauna / Solarium Hallenbad einen

Direktor/
Direktionsehepaar

die/der bereits einem ähnlichen Betrieb erfolgreich vorgestanden ist/sind.

Sind Sie zirka 35- bis 45jährig, in allen Sparten der Hotellerie bestens bewandert, so freuen wir uns über Ihre vollumfänglichen Unterlagen mit Foto an:

HMV AG, z. H. von Herrn R. Hüni
Universitätsstrasse 63, 8006 Zürich.

Parkhotel Schoenegg Grindelwald

sucht für lange Wintersaison, Eintritt zwischen 15. bis 20. Dezember 1982

Gouvernante (Aide-directrice)
Saucier
Entremetier
Commis de cuisine
Büropraktikantin

Wiedereinstellung für Sommersaison erwünscht.

Offene Lehrstellen auf Frühjahr 1983.

Hotelfachassistentin
Service
Küche

Offerten erbeten an:

Familie H. R. Stettler
Parkhotel Schoenegg, 3818 Grindelwald
Telefon (036) 53 18 53

6280

Ideal Hotel Kronenhof 8200 Schaffhausen

Autoritär, initiativ, mit gut fundierten Berufskenntnissen, stellen wir uns unseren

Küchenchef

vor, welcher einer mittleren Brigade vorstehen kann und Wert auf eine gut honorierte Jahresstelle legt.

Offerten mit den üblichen Bewerbungsunterlagen sowie Referenzen an die Direktion erbeten.

6261

IDEAL-HOTELS

Neueröffnung Bergrestaurant Gemsalp, Wildhaus

Sind Sie ab 1. 11. 1982 frei für einen dynamischen Einsatz in einem Tagesbetrieb? Wir suchen per 1. 11. 1982 oder nach Übereinkunft

Koch oder Köchin
Kassiererin
Buffettochter
Küchenhilfe

Bitte melden Sie sich telefonisch oder schriftlich bei: K. Carlen, Hotel Sternen, 8352 Räterschen, Tel. (052) 36 19 13

ofa 102.706.500

Gesucht an selbständiges Arbeiten gewöhnte

Köchin

Samstag und Sonntag frei.

Rest. Helvetia
Sulgen TG
Telefon (072) 42 20 90

ofa 129.853.604

Wir suchen für unseren vielseitigen und bekannten Landgasthof einen jüngeren, qualifizierten

Küchenchef

der Freude am Beruf hat, Lehrlinge zu begeistern und führen weiss, mit Liebe kocht und eine Stelle für längere Zeit sucht.

Unser Angebot (als Chaîne-des-Rôtisseurs-Mitglied) reicht vom einfachen Tagesmenu zum gepflegten A-la-carte-Service im Gourmetstübli sowie festlichen Hochzeitsessen und Banketten im Saal.

Mitarbeit der Ehefrau z. B. im Service möglich.

Schreiben oder telefonieren Sie an:

B. & Th. Amberg-Bütikofer
Gasthof zum Wiesental
8545 Rickenbach bei Winterthur
Telefon (052) 37 21 13

6251

Gesucht ins Toggenburg für 3 bis 4 Wochen, evtl. länger

20- bis 70jährige(r) Schweizer(in)

für leichte Kontrollarbeit. Täglich 19.00–23.00 Uhr. Zimmer wird zur Verfügung gestellt. Tel. (091) 54 76 71, Bürozeit.

Assa 85-68982

alpina
★★★★ APARTHOTEL
Klosters

Wir suchen einen zuverlässigen

Nachtportier

welcher die Réception und das Telefon betreut und die verschiedenen Überwachungsanlagen im Auge behält.
Gute Deutsch- und etwas Französisch- und Englischkenntnisse erwünscht.
Saison- oder Jahresstelle ab Dezember 1982.

Senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto an 6199

APARTHOTEL ALPINA
7250 Klosters,
Tel. 083-4 12 33, Tx. 74 547

WALHALLA

Ihr Erstklasshotel in St. Gallen

Möchten Sie in unserem Stadtrestaurant mit gepflegter Ambiance und lebhaftem Betrieb mithelfen, dass sich unsere Gäste wohlfühlen?

In unser Team suchen wir

Leiter für Brasserie
Servicefachangestellte
oder Kellner
Buffettochter

Wir bieten eine angenehme Stelle. 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

ASH AMBASSADOR SWISS HOTELS

HOTEL RESIDENCE CABANA GSTAAD

Haben Sie Lust, die nächste Wintersaison in Saanen-Gstaad zu arbeiten, mit der Möglichkeit für die kommende Sommersaison?

Für unser rustikales Restaurant «La Fontana» ist noch folgende Stelle zu besetzen:

Commis de cuisine

Bitte senden Sie uns Ihre Unterlagen.

Hotel Résidence Cabana
Direktion
3792 Saanen-Gstaad
Telefon (030) 4 48 55

6274

Gesucht für die Wintersaison evtl. Jahresstelle

Alleinkoch

Kleineres Hotel/Restaurant mit 30 Betten (nur Halbpension) in schönem Winterkurort.

Anfragen an

Hotel Montana
3925 Grächen/VS
Telefon (028) 56 13 12

6266

Kur- und Ferienhotel Alvier 9479 Oberschan

St. Galler Oberland

sucht auf Anfang Oktober oder nach Übereinkunft

1 Commis de cuisine
1 Sekretärin
1 Gouvernante

Offerten sind zu richten an

E. Feiss, Direktor
Telefon (085) 5 11 35.

6264

Hotel-Restaurant Vorderer Sternen Bellevueplatz 8001 Zürich Telefon (01) 251 49 49

Auf Frühjahr 1983 findet williger, sauberer Jüngling gute Gelegenheit, in einer mittelgrossen Brigade eine

Koch-lehre

zu absolvieren.

6254

Gesucht auf 1. Oktober oder nach Vereinbarung zur Ergänzung unseres Teams in modern umgebauter Küche

Köchin

Wir bieten: 5-Tage-Woche, 4 Wochen Ferien, jeden 2. Samstag und Sonntag frei, auf Wunsch Zimmer im Hause. Alkoholfreies Restaurant Erlenhof, beim Bahnhof, 8400 Winterthur, Telefon (052) 22 11 57.

6258

Inserieren bringt Erfolg!

Krankenheim Asyl Gottesgnad Ittigen bei Bern

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Jungkoch

sowie

Küchenhilfe

Anstellungsbedingungen und Besoldung gemäss den kantonalen Bestimmungen.

Interessenten melden sich bitte beim Koch, Herrn Toni Sommer.

Telefon (031) 58 51 51

6227

GRAUBÜNDEN SCHWEIZ

Flims

1100 m – 2800 m

Hotel Crap Ner 7017 Flims Dorf

sucht für die kommende Wintersaison noch folgende Mitarbeiter

Küche

Saucier
Garde-manger
Commis de cuisine

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind erbeten an

Urs Trauffer
Hotel Crap Ner
7017 Flims Dorf
Telefon (081) 39 26 26

6170

Sils Engadin Café Survial

In unser beliebtes Café, alkoholfreies Restaurant, suchen wir für die kommende Wintersaison flinke, freundliche

Serviertochter

Eintritt Anfang Dezember oder nach Übereinkunft. Schönes Einzelzimmer mit Dusche im Hause.

Bitte melden Sie sich bei

Fam. W. Hartmann
Café Survial, 7514 Sils Maria
Telefon (082) 4 55 50

6152

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.

Offerten an die Direktion

K. Zurflüh
oder Telefon (055) 27 77 77

5861

ENGELBERG

Hotel Europäischer Hof

ASH ★★★★

Für kommende Wintersaison (zirka 12. Dez. 1982 bis zirka 5. April 1983) suchen wir für unser 140-Betten-Hotel noch folgende Mitarbeiter(innen):

Küche: **Chef de partie**
Commis de cuisine
Kochlehrling (nach Übereinkunft)

Service: **Kellner(innen)**

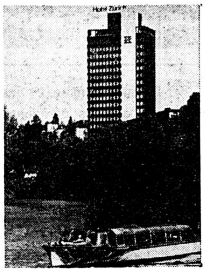
Hotelbar: **Barmaid** (sprachkundig)

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen (Zeugniskopien, Foto sowie Angabe der Gehaltsvorstellung).

6289

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

Hotel Zürich



8001 Zürich
Neumühlequai 42
Telefon (01) 363 63 63

Suchen Sie auf Anfang Oktober/November eine verantwortungsvolle Stelle in einem Luxushotel im Zentrum von Zürich?

Administration:

Administrations-Tournant

Service:

Chef de rang

Etage:

Etagengouvernante

Nebst guten Sozialleistungen und einem angemessenen Lohn bieten wir Ihnen geregelte Frei- und Arbeitszeit, 5-Tage-Woche und eine interessante Tätigkeit.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf. Bewerber mit A-Bewilligung können nicht berücksichtigt werden. 6151

Hotel Zürich

Gesucht

Küchenchef

für italienische Küche.

Eintritt ab 1. November.

Offerten unter Chiffre 6210 an hotel revue, 3001 Bern.

ZUBER HÜTTE
Restaurant/Hotel P & S Zuber 7500 St. Moritz
Telefon 082-3 33 55

Auf die kommende Wintersaison suchen wir noch

Commis de cuisine

(Schweizer)

Offerten sind erbeten an:

Restaurant Zuberhütte
Peter Zuber
7500 St. Moritz

5659

Einem jüngeren, aufgeschlossenen

Koch(in)

mit abgeschlossener Wirteprüfung Ausweis A bieten wir Gelegenheit, einem Betrieb vorzustehen.

Bewerbungen von Fachleuten, auch Ehepaare aller Altersklassen, sind uns willkommen und werden berücksichtigt (für Ehepaare mit primarschulpflichtigen Kindern ungeeignet).

Unser gediegen und neuzeitlich eingerichteter Landgasthof in 8872 Betlis, liegt abseits vom «Rummel» an schönster Lage über dem Walensee, am Fusse der Kurfirsten.

Eintritt Februar 1983 (oder nach Vereinbarung).

Interessenten richten ihre Unterlagen an

Erich Winistörfer
Münstergasse 15, 8001 Zürich.

6195

Inserate in der hotel+touristik revue haben Erfolg!

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

Serviertochter

Geregelte Arbeitszeit, **jeden Sonntag frei.**
1- oder 3-Zimmer-Wohnung vorhanden.

Restaurant-Pizzeria 3-Linden, Zentrum
8907 Wettswil, a. Albis
Herr Haeberlin, Telefon (01) 700 03 22

6263

Klosters

SPORT-UND FERIENZENTRUM
Hotel mit 100 Betten-A la carte-Restaurant-Bar-Tennisplätze-Hallenbad-Sporthalle

Schätzen Sie:
- ein angenehmes Arbeitsklima?
- während der ganzen Saison geregelte Arbeitszeit und Freitage?
- mit netten Kollegen und Kolleginnen zusammen zu arbeiten?
- in der Freizeit Ski zu laufen oder andere Sportarten zu betreiben?

Für lange Wintersaison (Ende November 1982 bis Mitte April 1983) suchen wir noch:

Réceptionistin

nur mit Erfahrung

Serviertochter

vorwiegend für unser **Barstübli** – aber auch à-la-carte-kundig!

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto oder Ihren Telefonanruf! Verlangen Sie bitte Frl. Alder oder Herrn Dir. Weixler! 6196

CH-7250 Klosters Tel. 083/4 29 21

SSR-Reisen

Jung/unkonventionell/weltoffen

Für unser Jugendsporthotel Sille in St. Moritz suchen wir für die kommende Wintersaison einen

Koch

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

SSR-Reisen
Silvia Bachmann
Hotelabteilung
Postfach, 8026 Zürich
Telefon (01) 242 30 00

6193

Hotel Dom
3920 Zermatt

Wir suchen für kommende Wintersaison

Alleinkoch

Eintritt zirka 15. Dezember 1982 oder nach Vereinbarung.

Anmeldungen erbeten an die Direktion.

Telefon (028) 67 13 71

6268

Inseratenschluss
jeden Freitag
morgen 11 Uhr!

HOTEL *Inseli*
DIREKT AM SEE
ROMANSHORN 071-63 53 53

Wir suchen per Ende Oktober

Commis de cuisine

Möchten Sie Ihre Fachkenntnisse erweitern, haben Sie Freude, Fisch- und Fleischspezialitäten zuzubereiten, sind Sie einsatzfreudig, dann sind Sie bei uns richtig.

Wir bieten Ihnen geregelte Arbeits- und Freizeit, bei zeitgemässer Entlöhnung.

Gerne erwarten wir Ihre Anfrage.

A. Stäger
Parkhotel Inseli
8590 Romanshorn
Telefon (071) 63 53 53 6215

Internationaler Stellenmarkt • Marché international de l'emploi

---

San Francisco, California

Prestigious european style cooking school seeks young

Chef pâtissier/Confiseur

to instruct beginner program in English, starting January 1983. Compensation negotiable, assistance with visa possible.

Future opportunities also available for:

Chef garde-manger/
Chef saucier
Executive Chef

Interested parties please write:

Sebastiano Scarampi, General Manager
California Culinary Academy
215 Fremont Street, San Francisco, CA 94105

P 46-16029-15

The Peninsula Group

(Hongkong – Singapore – Manila – Bangkok – Beijing)

Our development plans will create a number of new senior positions. Applications are therefore invited from appropriately qualified and experienced hoteliers to join our group as a

General Manager

this is a challenging and an exciting prospect for those who have already successfully managed a modern and sophisticated operation of at least 300 rooms and who have excelled in providing food and beverage facilities of the highest quality.

The salary and benefits offered will match the high standards and performance demanded of the position.

Please apply with full details and a recent photograph to:

Group Personnel Manager
The Peninsula Group
Ocean Centre, Suites 1128-31
Hong Kong

6169

Internationaler Stellenmarkt • Marché international de l'emploi

---

HOTEL TAUBE
SCHRUNS · MONTAFON
VORARLBERG · ÖSTERREICH

sucht für kommende Wintersaison
ab ca. Mitte Dezember

KÜCHENCHEF

Von unserem neuen Mitarbeiter erwarten wir Begeisterung, Freude und Phantasie für die Kochkunst, solide fachliche Ausbildung, Berufspraxis in guten Häusern, gezielte Menüplanung, Kalkulation- und Kochsicherheit, Überwachung sämtlicher Küchenleistungen, Interesse für gute Zusammenarbeit, Ausbildung und Führung von Kochlehrlingen.

Wir bieten entsprechende Entlohnung, Dauerstelle (Jahresstelle)

Hätten Sie Freude unsere Küche zu führen, so senden Sie bitte Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen an

Fam. Nels
Hotel Taube
A-6780 Schruns
Tel. 05556/2384

WORK IN ENGLAND

First class Thistle Hotel requires the following permanent staff:

chef de partie, commis de cuisine, chef de rang, commis de rang, sommelier.

Accommodation available apply with curriculum vitae, photograph to:

The Golden Valley Hotel, Gloucester Road Cheltenham, Gloucestershire, England.

6291

Sheraton Hotels in Egypt

are looking for a

Pastry Chef
Baker

and

Sous-chef/Butcher

They should have served an apprenticeship and have at least two years' experience in their profession.

A basic knowledge of English would be an advantage in this position.

We offer a competitive salary and excellent benefits to the successful applicant.

With the Sheraton name on over 40 hotels in the Europe, Middle East and Africa Division, a whole new world of opportunities is open to you. To take your next step towards a career with Sheraton, send your complete c. v. in confidence to:

Mr. Peter Tischmann, General Manager
Heliopolis Sheraton Hotel
Airport Road, Heliopolis, Egypt.

6123

TREUHAND AG
des Schweizer Hotelier-Vereins
FIDUCIAIRE SA
de la Société suisse des hôteliers

Für modernstes **Grossstadthotel** in bester Citylage in der Bundesrepublik Deutschland suchen wir den

Generaldirektor

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 allererster Ranges
- eine dynamische, unternehmerisch denkende, starke Persönlichkeit

Geboten wird:

- ein überdurchschnittliches Gehalt mit Erfolgsbeteiligung
- grosse Dienstwohnung (120 m²)
- 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 Zürich.

6031

SAVOY Arosa

★★★★★ SAVOY VIVRE

Für die Wintersaison, evtl. in Jahresstelle, suchen wir ab sofort oder nach Übereinkunft noch einen bestqualifizierten

Chef de réception

Bewerber(innen) mit
- guten Fremdsprachenkenntnissen (D, F, E)
- Erfahrung im Grossbetrieb
- guten Kenntnissen der NCR 250
- Organisationstalent
- Einsatzbereitschaft und
- Belastbarkeit

und die sich durch diese anspruchsvolle und äusserst interessante Aufgabe angesprochen fühlen, richten bitte ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Lohnansprüchen an die Direktion Hotel Savoy, 7050 Arosa.

6248

SAVOY-HOTEL, CH-7050 AROSA

Joe L. Gehrer, Dir.
Tel. 081/31 02 11

★★★★ Hôtel Commodore PLM Lugano

CH-6900 Lugano/Riva Caccia 6

Telefon (091) 54 39 21

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir noch folgende Mitarbeiter

Küche **Commis de cuisine**

Restaurant **Commis de rang**

Eintritt 1. 11. 1982, eventuell Jahresstelle.

Bewerbungen mit Lebenslauf und Zeugniskopien sind an das Personalbüro zu richten.

6293

Trattoria Mamma Leone Zug

Möchten Sie mithelfen, einen neuen Betrieb so richtig in Schwung zu bringen? (Eröffnung 2. November 1982)

dann kommen Sie doch zu uns.

Wir suchen noch

Koch
Jungkoch
Serviertöchter
Kellner
Officepersonal
Mädchen für Buffet und Bar

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche oder mündliche Kontaktnahme.

Hotel Restaurant Waage
8840 Einsiedeln
Familie Ridl-Borgo
Telefon (055) 53 22 67

6270

Hotel ★★★★
Château Gütsch
6003 Luzern

Erstklasshaus mit 75 Betten, Bankett- und Seminarräumen, sucht für sein anspruchsvolles A-la-carte-Restaurant ab sofort oder nach Übereinkunft

Chef de rang

flambier- und tranchierkundig

Bewerber melden sich bitte mit den üblichen Unterlagen an die Direktion, P. Wallimann, Hotel Château Gütsch, Luzern, Telefon (041) 22 02 72.

6211

HOTEL MONOPOL LUCERNE

★★★★

sucht für sein bestbekanntes

Restaurant Français
Arbalète

bestens ausgewiesenen

Chef de partie
Entremetier oder Tournant

Chef de service
berufserfahren und sprachkundig

jungen

Commis de cuisine

Für unser Nachtlokal

Taverne

ausgewiesene

Barmaid
evtl. Restaurationstochter
die das Barfach erlernen möchte.

Falls Sie sich für diese Jahresstelle interessieren, bitten wir um Bewerbung.

Tel. (041) 23 08 66, Hs. Unternährer.

6147

6003 Lucerne, Pilatusstrasse 1, beim Bahnhof
✆ 041-23 08 66

Mönchhof am See

Seestrasse 30
8802 Kilchberg
Telefon 715 43 35

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft bestens qualifizierte Mitarbeiter:

Chef de rang
Commis de rang
sowie
Officebursche

welche an unserem exklusiven Betrieb am Zürichsee, 300 m ab Stadtgrenze Zürich (mit nouvelle cuisine), interessiert sind.

Offerten an Frank M. Rüttimann, Restaurant Mönchhof am See, Seestrasse 30, 8802 Kilchberg, Telefon (01) 715 43 35.

6292

STELLENGESUCHE DEMANDES D'EMPLOIS

Hotel executive, 38 years old, is looking for a Position as

Manager/Asst. Manager in Europe

eventually foreign Country for now or beginnign 1983. Experience: 10 years International Company in finance and Management. Perfect knowledge in Italien, English, French, Spanish. Information: cipher Nr. 6174 to hotel revue, 3001 Bern.

Schweizer, 35 Jahre alt, sucht nach langjähriger Tätigkeit bei gleicher Firma in der Schweiz, auf Januar oder nach Vereinbarung, neuen Tätigkeitsbereich in Hotelbetrieb oder Hotelgruppe im In- oder Ausland als

Direktor
oder verantwortungsvolle Position in Verwaltung.

Praktische Erfahrung in allen Sparten der Hotellerie, speziell in Buchhaltung, Controlling (Uniform System), Project Management und Betriebsführung.

Sprachen: D, E, F. Diplom: Bellevoire, Fähigkeitsausweis A.

Offerten erbeten unter Chiffre 6209 an hotel revue, 3001 Bern.

Brauchen Sie einen Koch?

Für Ferienvertretungen, Messen, Militär usw., tage- oder wochenweise, der

«Störkoch» kommt.

Rufen Sie an, Telefon (041) 42 20 72.

5325

STELLENGESUCHE DEMANDES D'EMPLOIS

Cusinier français
23 ans

recherche

place traiteur ou cuisinier restaurant

Très bonnes références.

Téléphone 0033 (56) 78 03 15

P 36-302921

Fille, 22 ans, Allemande, cherche place en Suisse française comme

fille de buffet

pour étudier le français.

Veuillez faire vos offres à Renate Rombach Château International F-11400 Castelnaudary, B. P. 83

6286

Professionnel français
24 ans

cherche place saison d'hiver

maitre d'hôtel chef de rang

Serieuses références Expérience suisse

Téléphone 0033 (56) 60 31 07 ou écrire Barade Hervé, 23, rue de Canejaen, 33700 Mérignac/France.

P 36-302919

Couple français

chef de cuisine

réceptionniste ou sommelière

cherche emploi saison d'hiver en Suisse romande.

Téléphone 0033 (56) 96 74 11

P 36-302920

Jeune homme, 23 ans
- certificat de capacité de cuisinier
- certificat de capacité Ecole hôtelière Vieux Bois
- certificat de capacité pour patente vaudoise

actuellement à l'armée pour paiement de galons d'officier, cherche

emploi à responsabilités

pour début novembre 1982.

Faire offres sous chiffre 6237 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

Suche selbständige, verantwortungsvolle Position in Restaurationsbetrieb als

Restaurateur/ Geschäftsführer

Gelernter Koch, Hotelfachschule Luzern, 10 Jahre Ausland-Erfahrung in grossem Schweizer Unternehmen. Zurzeit als Gerant tätig für Management-Gesellschaft. Gute Referenzen und Betriebsergebnisse vorhanden. Sprachen: D, E, F. **Ortsungebunden, In- oder Ausland (auch Übersee).** Gerne erwarte ich Ihre Kontaktnahme unter Chiffre 5946 an Hotel Revue, 3001 Bern.

Jeune cadre de nationalité suisse, excellente expérience des chaînes américaines dans tous les départements du Food & Beverage, cherche

poste de direction

De préférence dans bassin lémanique, Alpes vaudoises ou Valais.

Poste à l'année ou de saison.

Veuillez adresser vos offres sous chiffre 6179 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

Gute Manuskripte helfen Fehler vermeiden!

Schweizerin, mit abgeschlossener Berufslehre und Praxis im Gastgewerbe, sucht Wintersaisonstelle als

Servertochter

Sprachen D, F, E, (I) Offerten unter Chiffre 6176 an hotel revue, 3001 Bern.

27jähriger CH-Bürger mit **Reiseleiter-Erfahrung und Hotelfachschulabschluss** sucht neues

Tätigkeitsgebiet

(Raume ZH, auf Februar 1983), mit anspruchsvollem Arbeitgeber, welcher weiss, dass gute Leistung seinen Preis wert ist. Zuschriften unter Chiffre 6290 an hotel revue, 3001 Bern.

Schweizer, 34 Jahre, sucht Stelle als

Küchenchef

Frei ab Oktober 1982 bis Mai 1983.

In Saison- oder Jahresbetrieb.

Offerten bitte unter Chiffre 6287 an hotel revue, 3001 Bern.

Koch

F, 7 Monate in der Schweiz tätig, sucht eine Stelle für zwei Monate, ab Ende Oktober bis Ende Dezember. Jean-Marie Ackermann, Hotel Seehof, 6442 Gersau.

6284

Gelernter Kellner sucht in renommiertem Hotel Stelle als

Commis de bar

Eintritt Anfang Dezember 1982. Französische oder deutschsprachige Schweiz bevorzugt. Offerten an Bernhard Pichler, Ave 361, A-6156 Gries am Brenner.

6282

Réceptionnaire

allemande, 26 ans, anglais, français, cherche pour saison d'hiver nouvel emploi.

Faire offres sous chiffre 6233 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

Zwecks Weiterbildung suche ich (Hotelsekretärin, 30 J.) eine Praktikantenstelle als

Gouvernante

(Etage und Lingerie). Offerten sind erbeten unter Chiffre 6214 an hotel revue, 3001 Bern, oder Tel. (031) 59 12 00, von 10.00–14.00 Uhr.

Flinke, freundliche

Serviertochter

44, fach- und sprachkundig, sucht für die Wintersaison 1983 Stelle in regem A-la-carte-Service (A-Bewilligung). Offerten mit Lohnangaben sind erbeten unter Chiffre 6229 an hotel revue, 3001 Bern.

Sekretärin (24, CH) sucht Stelle in Winterkurort als

Hotelsekretärin/ Réceptionistin

Sprachen: D, F, I in Wort und Schrift, etwas E und Spanisch. Berner Oberland und Wallis bevorzugt. Offerten bitte unter Chiffre 6236 an hotel revue, 3001 Bern.

21jährige sucht Anfangsstelle (noch keine Berufserfahrung) als

Réceptionistin

Raum Mittelbünden/Engadin, auf kommende Wintersaison. Sehr gute Sprachkenntnisse D/I/E/F. 1 Jahr Sekretariatsschule. Andreoli Carla, Kasernenstrasse 38, 7000 Chur, Tel. (081) 22 91 62.

6234

Welcher Saisonbetrieb bietet interessierter, gutausgewiesener, 30jähriger

Sekretärin D, F, E, I (Sp.)

die Möglichkeit, in die Hotelbranche zu wechseln? Offerten unter Chiffre 6232 an hotel revue, 3001 Bern, oder Tel. (031) 43 26 25 (14.00–16.00 Uhr).

Employée de commerce, CFC (22), expérimentée dans agence de voyages. Langues: français, anglais, allemand, espagnol, préférant relations directes avec la clientèle, cherche place dans

tourisme – hôtellerie

Disponible de suite. Jocelyne Duplain, Couvent 40, 2300 La Chaux-de-Fonds, tél. (039) 23 95 65.

6230

STELLENGESUCHE DEMANDES D'EMPLOIS

Au Pair

2 dänische Freundinnen suchen auf 1. November 1982 eine Stelle als

Zimmermädchen

in Gasthof oder Hotel, am besten an gleicher Stelle oder in der Nähe voneinander. Deutsch-, Englisch-Kenntnisse. Zuschriften an: Hanne Sunzenauer, Tangevej 96, DK-6760 Ribe, Dänemark.

ofa 133.010.190

Allrounder, Schweizer, 42j., viersprachig und absolut zuverlässig, **sucht Vertrauensstelle** als

Hausverwalter

ab zirka 20 Wohneinheiten. Kaufm. Grundausbildung in Werbung und Verkauf, gepaart mit vertieften techn. Kenntnissen in Elektromontage, Holz- und Metallverarbeitung sollen die Grundlage zu meinem künftigen Tätigkeitsgebiet sein. Erstkontakte erbitte ich unter Chiffre 4703 an Publicitas, 7500 St. Moritz.

Schweizer Küchenchef, 43, verheiratet, seit vielen Jahren in überseeischen Grosshotels der Luxusklasse tätig, möchte wegen der Ausbildung der Kinder in die Schweiz zurückkehren. Er sucht auf März 1983 eine anspruchsvolle Jahresstelle als

Küchenchef
(Executive Chef)

in grossen, evtl. mittleren Betrieb in der **Nähe von Freiburg** (Rayon von zirka 30 Autominuten). Vorstellung in der Schweiz möglich zwischen 18. und 28. Oktober.

Auskünfte erteilt/Anfragen leitet weiter

Charles E. Hartmann
Case postale 394
1211 Genève 1
Telefon (021) 32 93 75

6126

Erfahrener, bestausgewiesener Hotelier sucht

Direktionsstelle

(evtl. Direktionsehepaar)

vorzugsweise im Tessin, aber nicht Bedingung.

Offerten unter Chiffre 5954 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.

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 Berne.

Schweizer, 35 Jahre, ledig, ehemaliger Hotelier mit eigenem Betrieb, Wirtschaftsgymnasium, 6 Sprachen in Wort und Schrift, 4 Jahre im Ausland, nicht ortsgebunden, sucht per sofort oder nach Übereinkunft

neuen Wirkungskreis

im In- oder Ausland. Offerten unter Chiffre 6269 an hotel revue, 3001 Bern.

Koch/Commis

18 J., sucht Stelle für kommende Wintersaison oder Jahresstelle.

Kenntnisse in feiner Restaurationsküche und Pension.

Zuschriften erbitte ich an meinen Lehrbetrieb, wo ich zurzeit noch beschäftigt bin.

Landgasthof Schumacher
Hauptstrasse 8
D-6781 Schönau/Pfalz
Telefon (0049) 6393 241

6216

Gelernter Koch, Schweizer, 31, mit abgeschlossener Hotelfachschule, sucht zwecks Weiterbildung eine Stelle als Praktikant auf dem Gebiet

Wareneinkauf und -kontrolle

Offerten sind erbeten unter Chiffre 6213 an hotel revue, 3001 Bern, oder Tel. (031) 59 12 00, von 10.00–14.00 Uhr.

6213

Directeur club privé

haut niveau, Suisse, 45 ans, dynamique, bonne présentation, parfait angl., fr., esp., it., cherche poste similaire ou possibilité d'apprendre hôtel management. Ouvert à toute proposition, évent. saison. Faire offres sous chiffre 6201 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

Diplômé Ecole hôtelière de Lausanne, plusieurs années d'expériences, secteur comptabilité et F & B, Suisse et étranger, cherche

poste à responsabilité

en Suisse ou si possible région Bienne–Neuchâtel. Ecrire sous chiffre 6235 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

Assistante d'hôtel, 21 ans, cherche place d'apprentissage comme

assistante de direction

région Lausanne, pour automne 1982. Bonnes connaissances en allemand, français et anglais, 5 ans de pratique dans l'hôtellerie. Ecrire sous chiffre 6172 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

Suissesse, diplôme SHL, 3 ans d'expérience hôtelière, cherche place en qualité

d'assistante de direction

dans établissement lémanique. Allemand, français, anglais, espagnol. Faire offres sous chiffre 6231 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

Junges Ehepaar sucht Stelle im

Service

vom 1. Januar bis 30. April 1983. Wir sind E-, D-, F-sprechend und haben Erfahrung im Teller- und A-la-carte-Service. Gute Referenzen. Offerten an: A. + D. Murray, c/o Herbert Gossweiler, 3855 Brienz

6173

Suche per 1. 1. 1983 in der Innerschweiz **Anstellung** in

Hotelsekretariat oder Hotelréception

Ehemalige Postbeamtin, mit 7jähriger Büropraxis im Dienstleistungssektor, mit Personal- und Lohnwesen, gute Buchhaltungs- und Fremdsprachenkenntnisse, initiativ, Erfahrung im Umgang mit Kunden. Offerten bitte unter Chiffre 25-33434 an Publicitas, 6002 Luzern.

Maître d'hôtel/ Chef de service

mit langjähriger Erfahrung in der Schweiz, sucht neuen Wirkungskreis im Raume Zürich und Zug, in Jahresstelle, ab sofort oder nach Vereinbarung.

Offerten unter Chiffre 6257 an hotel revue, 3001 Bern.

LIEGENSCHAFTEN-MARKT • MARCHÉ IMMOBILIER

Kauf/Pacht

Renommiertes Restaurant und Pizzeria

mit Holzofen (70 Pl.) (7 Jahre gleicher Besitz), krankheitshalber zu vergeben. Beste Passantenlage.

Hohe Nettorendite!
Notw. Eigenkapital Fr. 100 000.–.

Auskunft unter Chiffre 6260 an hotel revue, 3001 Bern.

Zu vermieten per sofort oder nach Übereinkunft an **Top-Verkehrslage (N 5) am Bielersee** umsatzstarkes

See-Restaurant

mit gutbürgerlicher Küche und Fischspezialitäten.

- Restaurant/Saal 70 Plätze
- Bar 20 Plätze
- Bankettsaal 150 Plätze
- Seeterrasse 230 Plätze
- Wirtewohnung
- Angestelltenzimmer
- Parkplätze

Einem jüngeren, tüchtigen und qualifizierten Wirteehepaar mit Freude an neuzeitlicher Küche und Fisch- und Dessertspezialitäten werden interessante Möglichkeiten geboten.

Anfragen/Offerten mit Referenzen erbeten unter Chiffre Z 03–31726 an Publicitas, 4010 Basel.

Zu kaufen gesucht in zentraler Lage älteres, renovationsbedürftiges

Hotel/Restaurant

Offerten sind zu richten unter Chiffre 6110 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.

5543

Umständehalber zu verkaufen

Dancing-Betrieb

in Bündner So-/Wi-Kurort
- Dancing Nr. 1 am Platz
- Ganzjahresbetrieb
- zentrale Lage
- rund 0,5 Mio Umsatz
- extrem hohe Rendite

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.

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. (081) 22 31 84
(Herr Boner)

6018

Zu verkaufen

für Hotel – Hotelpension – Privat

16 Reinleinen-Oberleintücher, Hohls., 180/270, 16 Halbleinen-Unterleintüchter, 180/270, 36 Reinleinen-Langkissen, 65/100, Qualität Langenthal 1956. Neu. Preis zu besprechen. **Telefon (024) 21 97 35, ab 18.30 Uhr.**

P 22-472465

Im historischen Zentrum von Florenz zu verkaufen

eindrucksvolles Gebäude

Hotel II. Klasse, 6000 m³, 1900 m², 5 Stockwerke, 43 Zimmer, 23 Badezimmer, grosse Salons.

Offerten unter Chiffre R 24-305081 an Publicitas, 6901 Lugano.

Gesucht in Miete, Pacht auf Frühjahr 1983 oder nach Übereinkunft

kleines Restaurant 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 verpachten auf den 1. Dezember 1982, an schönster Lage im Unterengadin

Hotel-Restaurant

Hotel mit 31 Zimmern, teils mit Bad/WC, total 42 Betten sowie Restaurant, Bar, Gartenterrasse mit zirka 120 Plätzen, Aufenthaltsraum, genügend Parkplätze und eine bestens ausgebaute Infrastruktur, direkt neben dem Betrieb. Jahresumsatz zirka Fr. 700 000.–.

Wir suchen ein im Hotelfach bestens ausgewiesenes Ehepaar, das diesen Betrieb mit viel Umsicht und Initiative leiten möchte.

Detaillierte Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten unter Chiffre 6272 an hotel revue, 3001 Bern.

Zu verkaufen am Thunersee

bestrenommiertes, neuzeitlich eingerichtetes 50-Betten-

Hotel mit Restaurant

Seeanstoss, Schwimmbad, See-Appartments. Notwendiges Eigenkapital mind. 1,5 Mio Franken.

Tel. Auskunft (033) 51 23 41, 20.30–21.00 Uhr.

6259

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.

5947

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'hôtel revue, 3001 Berne.

Neu zu erstellendes

Tea-Room evtl. mit Konditorei

zu verkaufen.

Beste Quartierlage der Stadt Biel.

Einzigartige Gelegenheit für Fachleute!

Ausbauwünsche könnten noch berücksichtigt werden!

Chiffre 80-786319 an Assa Schweizer Annoncen AG, 2501 Biel

Gut ausgewiesenes Wirteteam sucht

kleineres Restaurant

in Basel zur Pacht oder evtl. Kauf.

Tel. (061) 32 13 41

P 03-354687

Im Grossraum Solothurn einmaliges

Spezialitäten-Restaurant

zu verkaufen:
- Gaststube
- Speiserestaurant mit ausserordentlicher Ambiance
- Schlosssaal für Bankette
- besteingerichtete Küche
- moderne Wirtewohnung und Personalzimmer
- grosser Parkplatz
- Umsatz zirka 1 Mio

Anzahlung zirka Fr. 500 000.– oder dementsprechende Garantien.
Offerten unter Chiffre 80-784723 an Assa Schweizer Annoncen AG, 2501 Biel.

Einmaliges Liebhaber-Objekt

Landgasthof

an guter Passanten-Lage, im Naherholungsraum der Stadt Zürich, topausgebaut, über 200 Sitzplätze, verschiedene Restaurationsräume, Bar, Gartenwirtschaft. Wirtewohnung und Personalzimmer. Parkplätze, Richtpreis Fr. 3,25 Mio. Finanzierung geregelt. Interessenten erhalten gerne Auskunft unter Chiffre 11941 an Mosse Annoncen AG, Postfach, 8025 Zürich.

Wir verkaufen in Graubünden

Hotel garni

mit Café, Pension, auch als Appartementhaus nutzbar, Baujahr 1979, 33 Betten.

Ruhige und sonnige Südlage. Geregelte Finanzierung.

Anfragen sind erbeten unter Chiffre 6116 an hotel revue, 3001 Bern.

A vendre **dans ville de la Riviéra vaudoise**

immeuble

comprenant: hôtel de 28 chambres, café-restaurant, carnotzet. Ecrire sous chiffre E 36-032222 à Publicitas, 1951 Sion.

Zu verkaufen

Hotel-Restaurationsbetrieb

6 Hotelzimmer, 120 Sitzplätze im Restaurant, sehr schöne Lage, in der Nähe eines gutfrequentierten Winter- und Sommersportortes im westlichen Berner Oberland. Notwendige Eigenmittel zirka Fr. 360 000.–.

Auskunft und Besichtigung

ofa 120.387.862

wiedmer VERWALTUNGEN 3753 Oey-Diemtigen Tel. 033 81 26 71/72

Berner Oberland

Zu vermieten

Hotel Bellevue, Axalp

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

LIEGENSCHAFTEN-MARKT • MARCHÉ IMMOBILIER

Zu verkaufen an schönster Lage

Apart-Hotel

in der Gemeinde Goldiwil, Blüemlisalp bei Thun. Modern, der heutigen Zeit angepasst, eingerichtet. Gaststube, Restaurant, Saal 185 Sitzplätze, Terrasse 95 Sitzplätze, 6 Hotelzimmer und Hallenbad, Parkplätze genügend vorhanden. Ferner 4 1½-Zimmer-Studio, 2 2½-Zimmer-Wohnungen. Auskunft erteilt **W. Killer,** Architekt, Hinterrebenstrasse 10, 5412 Gebenstorf, **Tel. (056) 23 12 50**

P 02-509817

Zuoz/Engadin

Zu vermieten Betriebskantine, 1000 m² Betriebsfläche, 75 bzw. 150 Betten, moderne Einrichtungen, eigene Zentralheizung, Kühlräume, Kiosk usw. Nächst Bahnstation, Dorfzentrum, Skiliften und Langlauf. Interessenten mit Fachausweis, welche einen mehrjährigen Vertrag einzugehen gewillt sind, sind gebeten, sich zu melden bei: Linard Casty & Co. AG, 7524 Zuoz, Telefon Bürozeit (082) 7 12 28.

ofa 163.371.832

A vendre

Immeuble à usage d'hôtel (17 chambres), restaurant (3 salles 120 m²) sur 2700 m² de terrain. Centre village, région touristique. Fond réputé, à reprendre après interruption de 10 mois. Equipement en état. Prix: 850 000 francs français. Hypothèque à disposition.
Maître Lafay, notaire, Artemare, 01 Ain, France, téléphone (79) 87 32 71.

6178

Gemütliches Restaurant

nächst Langlaufloipe an zentraler Lage von Zuoz im Engadin umständehalber sofort zu verkaufen. Anfragen sind erbeten an
Linard Casty & Co. AG, 7524 Zuoz, Telefon Bürozeit (082) 7 12 28

ofa 163.371.832

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.

Initiatives, erfahrenes Hotel-Ehepaar sucht in Miete 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 vermieten im Raum Dielsdorf/Baden schöner

Landgasthof

im Dorfkern gelegen. Restaurant 60 Sitzplätze, Säli 30 Sitzplätze, Sonnenterrasse 20 Sitzplätze, Wirtewohnung und Gästezimmer, grosser, eigener Parkplatz für 50 PW. Offerten unter Chiffre 44-93575 an Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

Beratungsdienste SHV
Services de Consultation SSH

Monbijoustrasse 31, CH-3011 Bern
Telefon 031/26 05 21

Die Kosten – Ihr Problem?

Die Betriebsergebnisse Ihres Betriebes sind unbefriedigend. Die Kosten sind zu hoch, die Ursachen im einzelnen unbekannt. Wir suchen die Schwachstellen und formulieren gezielte Rationalisierungsmöglichkeiten.

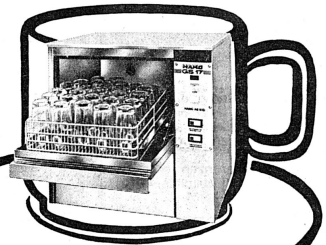
Kommen Sie mit uns zur guten Lösung! Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

Eine Dienstleistung der Treuhand AG des Schweizer Hotelier-Vereins, Zürich
Un service de la Fiduciaire SA de la Société suisse des hôteliers, Zurich

VERMISCHTES • DIVERS

HAMO GS-17

mit dem hygienischen Frischwassersystem



Der preisgünstige Gläser- und Kaffeegeschirrspüler. Einfache Bedienung. Standortunabhängige Montage erspart teure Installationen.

Für jeden Betrieb das geeignete HAMO-Modell!

Schweizer Fabrikat

25 Jahre HAMO

HAMO AG

2504 Biel, Solothurnstrasse 140, Telefon 032 42 40 23

Wir verkaufen günstig

komplette Abwaschanlage

bestehend aus:

1 Geschirrwaschmaschine
MEIKO SE 125 VK Durchlaufmaschine mit automatischem Kettenförderer, Baujahr 1968

1 Geschirrspülmaschine
MEIKO DV 110 EG, Baujahr 1970, Durchschiebemaschine, Eckmodell

inkl. komplette Tischanlage aus Chromnickelstahl (Einlauf- und Sortiertisch, 2 Spülbecken, Auslauftische usw.).

Die Anlage ist «C»-förmig angelegt und beansprucht in der bisherigen Aufstellungsart eine Gesamtfläche von 5,10×3,50 m.

Die Maschinen sind regelmässig gewartet worden und befinden sich heute, von einigen Kleinigkeiten abgesehen, in betriebsbereitem Zustand.

Interessenten wollen sich in Verbindung setzen mit

Sportbahnen Pischa AG
7260 Davos Dorf
Telefon (083) 6 12 41

ofa 132.797.401

Für die Kauf-Restfinanzierung sucht einer unserer Kunden

Fr. 250 000.–

Unterlagen können bei uns eingesehen werden.

Für nähere Auskünfte stehen wir Ihnen auch telefonisch zur Verfügung.

OBT Treuhand AG
Bahnhofstr. 8
7000 Chur
Tel. (081) 22 31 84
(Herr Boner)

6017

Wegen Umbaus zu verkaufen

Leintücher + Kissen-Duvet-Anzüge

Brantschen-Imboden, Haus Roxy, 3921 Randa, Tel. (028) 67 37 34

6039

Inserieren bringt Erfolg!

Alles drin?

GN GASTRO-NORM

Beim Neubau oder beim Umbau einer Grossküche kommt es immer wieder vor, dass wichtige Belange übersehen oder vergessen werden. Das kann sich später erschwerend auf den Betriebsablauf auswirken oder führt zu kostspieligen Änderungen. Darum lohnt es sich, alle auftretenden Probleme frühzeitig anhand der Checklisten der Schweizer Normen-Kommission für kollektive Haushalte zu erfassen.

Die Checklisten können zum Preis von Fr. 7.– für Mitglieder oder Fr. 10.– für Nichtmitglieder bezogen werden beim

Sekretariat der Schweizer Normen-Kommission für kollektive Haushalte, Laubstenstr. 35, 8712 Stäfa

Prospekt-werbung

«Der Bund»
Verlag und Druckerei AG
Effingerstrasse 1
3001 Bern

Ein Anruf, Telefon (031) 25 12 11, genügt.

Zu verkaufen

Wandbalken

von alter Scheune, Jahrgang 1810. Stark verwittert, aber gut erhalten. Bestens geeignet für Rustikalausbau. Telefon (041) 47 22 57.

P 25-33407

Wegen Umbaus

verkaufen wir

verschiedenes Hotelinventar:

Wäsche (ohne Namen und ohne Signet), div. Restaurantstühle und Tische, zum Teil unbenützte Tischwäsche mit Flamingosignet, Kochtöpfe, div., Chromstahl, Fleischmürbemaschine usw., Gästezimmer-Mobiliar samt Vorhängen.
Besichtigung zwischen 25. 9. und 2. 10. 1982.
Alles nur gegen Barzahlung und sofortige Abholung.

Hotel Horn
Familie Etienne
3800 Interlaken
Telefon (036) 22 92 92

5909

Günstige Gelegenheit! Aus älterem Lagerbestand sind zwei überlange, strapazierfähige, persische

Kelim-Läufer

günstig zu verkaufen. Passend in modernes Hotel, sehr dekorativ (seltene Einzelstücke), Masse 735×100 cm, Fr. 1800.–,und 705×150 cm, Fr. 2000.–, zusammenpassend, jedoch auch einzeln abzugeben.

Arno Meier, Orientteppiche, Wesemlinstr. 40, 6006 Luzern, Tel. (041) 36 69 21.

6127

Wegen Umbaus des Erstklasshotels Alban-Ambassador in Basel werden folgende sehr gepflegte Möbel verkauft: Tische: grosse, mittlere, kleine, Marmor- und andere schöne Clubtische, Schreibtische, Polstergruppen, Fauteuils, Stühle, 50 Betten mit Umbau, Barkorpusse, Theke und eine komplette Bar, mit Kühlschubladen, geeignet für Hotelbar, Aperobar oder Partykeller usw. Ausstellvitrinen mit elektr. Installationen, Bilder, Waschmaschine 25 kg, Tumbler, Wäschemange 2 Meter, alles Schulthess, Wäschesortierkiste usw.

Verkauf: 24., 27., 28., 29. Sept., 1., 4., 5., 6. und 8. Okt., von 9 bis 16 Uhr. Alles gegen bar.

Anmeldung: Finba AG, St. Jakobsstr. 92, Basel.

6279

Einmalige Gelegenheit! Wegen Umbaus zu verkaufen massive

Louis-XV-Polstermöbel

Schweizer Fabrikat, zirka 50 Plätze, plus Kristall-Applique, aufteilbar in zirka 20 und 30 Plätze, bestens geeignet für Hotelentrée oder Aufenthaltsraum.

Sich melden bei

R. Bücheli
Confiserie-Café Ritz, Basel
Tel. (061) 22 18 56/ 22 33 71

5945

Coupon

Ich/wir möchte/n die hotel + touristik revue abonnieren.

- ○ Fr. 53.– jährlich
- ○ Fr. 38.– halbjährlich
- ○ Fr. 27.– vierteljährlich

(Gewünschtes bitte ankreuzen)

Herr/Frau/Fräulein/Firma

Strasse/Nr.

PLZ/Ort

Senden Sie den Coupon bitte an: hotel revue, Postfach 2657, 3001 Bern.

ANSCHLAGBRETT • TABLEAU NOIR

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, Gratisplazierungshilfe.

Auskünfte, Schulprospekt und Kursprogramm erhalten Sie unverbindlich. Tel. (041) 44 69 55

BLÄTTLERS
Spezialfachschule

*Grundschulung
**Spezialkurse

Service
24.1.–11.2./14.3.–31.3.83

Bar**
18.10.–22.10/22.11.–26.11.

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
Tribschenstrasse 19

Bar-Fachschule
Kaltenbach
Inhaberin: M. Galmarini

Modernste Fachausbildung mit Diplom-Abschluss der ältesten und meistbesuchten 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)

INTERNATIONAL EFA HOSPITALITY

The EFA International School Seadow House, 103 Brigthon Road Worthing West Sussex (England) Telefon: (0903) 209244 Telex: 877612

ENGLISCH lernen
an der Südküste von England

- Spezialkurse für Hotelangestellte (12 Wochen)
- Cambridgekurse (12 Wochen)
  Beginn: 27. 9. 1982, 6. 1. und 7. 4. 1983
- Generalkurse ab 4, 8, 10 und 12 Wochen.
  Beginn: 27. 9., 25. 10., 22. 11. 1982, 6. 1., 3. 2., 3. 3. 1983
- **Spezial-Hotelkurs im Winter 1983** (10 Wochen)
  Beginn: 20. 1.–30. 3. 1983 zum interessanten Preis von 699 engl. Pfund.
- Modernste Lehrmittel ● Kleine Klassen ● Exkursionen ● Sportmöglichkeiten.

Kursteilnehmer werden am Flugplatz abgeholt. Charterflug ab Zürich kann bei unserer Schweizer Vertretung zu den bestmöglichen Bedingungen gebucht werden.

Verlangen Sie kostenlose Dokumentation. In den Preisen sind inbegriffen: Schulgeld, Vollpension in englischer Familie.

Frau N. Frei
Seeburgstrasse 8, 6006 Luzern
Telefon (041) 31 57 18

161

JSE

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

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

Cuisine collective

Une adaptation à notre mode de vie

par M. Claude VIFIAN, professeur à l'Ecole hôtelière SSH de Lausanne

Née au lendemain de la seconde Guerre mondiale, la restauration de masse n'a cessé de se développer. Souvent dénigrée, cette spécialisation a terminé ses maladies d'enfance et on estime aujourd'hui que ⅔ des repas pris en dehors du domicile sont élaborés par une cuisine de collectivité.

Fonction de notre mode de vie, cette restauration est tout naturellement devenue une prestation nécessaire, indispensable pour nos populations. On relèvera en outre qu'une cuisine de collectivité est particulièrement bien placée pour guider les gens vers une alimentation saine et équilibrée. En effet, pour être bien «vécu», un repas doit répondre à différents critères:

- *le milieu:* influence de l'environnement sur le consommateur (ambiance, bruit, couleurs, etc.)
- *le physique et le psychisme:* importance de la santé corporelle et de l'équilibre psychique (le même repas sera mieux «vécu» par une personne gaie, détendue et en forme que par une personne indifférente, stressée ou malade).
- *la présentation des mets:* l'appétit réagit à la manière dont sont présentés les aliments. Comme l'a écrit Voltaire il y a quelque 250 ans, la manière dont on digère décide presque toujours de la manière dont on pensera.

Le nombre de repas pris dans une collectivité est en constante augmentation. Le repas de midi est pris en moyenne cinq fois par semaine hors du domicile, soit un repas sur quatre dans la moyenne des 21 repas principaux hebdomadaires. Il faudrait dès lors, en plus de la publicité faite pour le repas équilibré pris en collectivité, inciter les gens à se nourrir correctement avant de venir travailler ainsi qu'au repas du soir, afin de garantir l'équilibre alimentaire journalier. Une expérience de ce type a été tentée cet été par la société *Brown Boveri* à Oerlikon: 5% des employés ont suivi le programme durant quatre semaines (week-ends compris), alors que 15% ne l'ont suivi qu'à midi. La firme *Ciba-Geigy Rosenthal* fournit un autre exemple des efforts entrepris dans ce domaine: elle offre la possibilité à son personnel de choisir, pour un supplément modique, un des menus diététiques suivants: régimes d'épargne pour l'estomac, le foie, les reins, les intestins, un régime diabétique et un régime hypocalorique (basses calories): un employé sur dix demande ce genre de prestation. L'investissement peut se justifier pour une grande entreprise, mais il pose des problèmes de qualification et d'organisation quasiment insolubles pour une collectivité plus modeste.

L'avis des nutritionnistes

Les nutritionnistes pensent que, d'ici l'an 2000,grâce à des standards sans cesse améliorés, il sera possible de prévoir les besoins de chaque individu prenant ses repas à son lieu de travail. Les cerveaux électroniques enregistreront même ce dont chacun aura besoin pour les collations prises chez lui. L'homme de la fin du vingtième siècle souhaite connaître les règles de l'équilibre alimentaire, car il est conscient que sa santé en dépend. En effet, les *maladies cardio-vasculaires* (artériosclérose, hypertension, infarctus du myocarde) sont les plus grands fléaux des pays industrialisés. Ces maladies viennent en tête des causes de mortalité, bien avant le cancer et les accidents de la route. Notre style de vie, nos erreurs alimentaires sont en grande partie responsables de ce fâcheux état de fait.

Pour faire progresser l'éducation nutritionnelle, il convient de parler en termes simples, car souvent, pour le profane, *«diététique»* signifie *«régime»*. Il faut commencer à la base, soit chez les enfants. En France, on trouve dans bon nombre de collectivités et de lycées un système de sensibilisation pour guider judicieusement l'enfant dans le choix des mets, avec un contrôle à la fin de la chaîne. Un de ces systèmes, mis au point par la société *Eurest,* apprend ainsi à l'enfant à varier et à équilibrer son alimentation à l'aide de jeux de couleurs, de bandes dessinées et de mots croisés. Le repas devient alors un moment privilégié de l'éducation. On a constaté un impact de ce mode d'éducation plus important chez les petits enfants que chez les adolescents. Si ce genre d'expérience est bien vécu, les enfants en parleront à la maison et feront des remarques critiques lors des repas familiaux. Cela est important car on sait qu'un enfant sur dix en âge de scolarité a des problèmes de poids; le service médical des écoles leur apprend alors à calculer leur ration alimentaire valable à la maison comme à l'école. L'idéal serait bien évidemment de pouvoir faire bénéficier l'ensemble des enfants de cette information préventive si l'on songe qu'en Suisse l'obésité affecte trois personnes sur dix.

Fortement simplifié, l'*équilibre nutritionnel* de l'être humain se présente de la manière suivante:

Il suffit de manger chaque jour de chacun des cinq groupes d'aliments suivants:

- *produits laitiers (sans le beurre)*
- *viandes, poissons, œufs, mets au fromage*
- *féculents et aliments sucrés*
- *matières grasses*
- *légumes et fruits*

Le corps humain dit: «J'ai faim, j'ai soif!», mais il est incapable de dire ou de faire comprendre ce dont il a exactement besoin, et encore d'en déterminer la quantité. Les légumes sont toujours déficients dans notre alimentation; il peut en résulter une carence en fer, calcium, vitamine A. Les conséquences chez l'individu peuvent aller de la simple fatigue à la mauvaise cicatrisation d'une plaie.

Simple, bon et varié

A l'exemple du beurre et de la crème, certaines denrées doivent être fortement *diminuées,* voires supprimées à cause de leurs prix de revient trop élevés, les contraintes imposées par le nombre étant en outre nombreuses et diverses. Les garnitures et décors tels qu'une julienne de poireaux ou une garniture viennoise doivent être modifiés, le travail préparatoire nécessitant des heures et des heures, bien souvent au détriment de la qualité du plat qu'ils agrémentent.

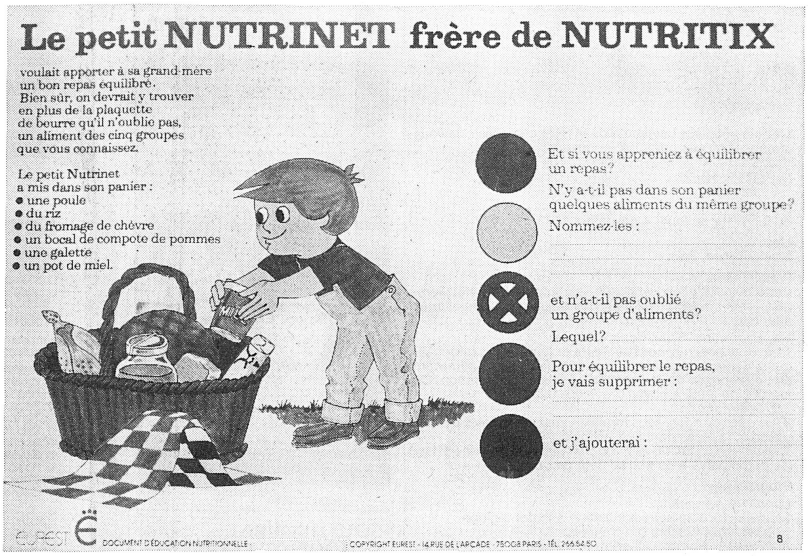
L'*assaisonnement* des mets préparés en grande quantité requiert un soin particulier; leur saveur dépendra essentiellement de la conscience professionnelle des cuisiniers affectés à cette tâche.

La *diversification des menus* lors de la planification reste l'un des soucis majeurs du chef de cuisine de collectivité. A cet égard, il paraît important d'instaurer un système de dialogue (fiches de suggestion, comité de planification, présence d'un responsable lors du service, etc.) entre le chef et le consommateur, afin d'établir entre eux un climat favorable au bien-être de tous.

Une alimentation saine commence par la retenue de *recettes* adéquates, qui ne manquent certes pas; les difficultés commencent lorsqu'il faut les adapter pour cent personnes ou davantage. Pour obtenir un bon résultat, il ne suffit pas de multiplier la quantité prévue pour quatre personnes par vingt-cinq: la tendance des collectivités étant de servir les mets sur assiette, il faut notamment étudier la quantité optimale par assiette, ainsi que la grandeur (capacité) de l'ustensile utilisé pour le service. Si les mets ont tendance à s'attacher (genre purée ou gratin), il importe d'augmenter la quantité de marchandise en conséquence. Le simple fait de changer la personne qui sert le mets peut également avoir des conséquences importantes. Il est dès lors important que les recettes soient établies sous forme de fiches techniques pouvant être améliorées et corrigées lors de chaque utilisation.

On le voit, la compétence requise pour gérer une cuisine de collectivité est grande et ce n'est certainement pas par hasard si un grand nombre d'entre elles ont à leur tête un chef de cuisine ayant obtenu la maîtrise fédérale et ayant une expérience étendue.

La tendance à utiliser des mets semi-préparés *(convenience food)* d'une qualité constante et d'un coût réel moins élevé est encore plus marquée en cuisine de collectivité qu'en restauration traditionnelle. A cet égard, l'exemple de l'utilisation des légumes est significatif: on utilise en cuisine de collectivité, de façon générale, trois fois plus de légumes surgelés et en conserves que de légumes frais.



La chasse aux microbes

Le développement de la restauration collective crée en outre une énorme responsabilité sur le plan de l'*hygiène.* On relèvera à ce propos, aussi paradoxal que cela puisse paraître, une différence inversément proportionnelle entre l'amélioration du niveau de vie en général et l'augmentation des infections d'origine alimentaire: celles-ci ont plus que doublé en vingt ans! Cela est dû essentiellement à l'augmentation du nombre de repas pris en collectivités. Il y a quinze ou vingt ans, l'aliment infecté affectait souvent le seul cercle familial. Aujourd'hui, en raison des fortes concentrations de populations (charters, homes, collectivités d'entreprise, etc.), les gens sont contaminés par centaines.

L'impact économique est également important, puisque ces infections d'origine alimentaire viennent au deuxième rang des causes d'absentéisme dans les lieux de travail. Or l'analyse de ce genre d'intoxications est longue et il faut en moyenne trois à quatre jours pour en connaître le résultat et la nature.

Les *recommandations* pour éviter ce genre d'incidents, voire d'accidents sont les suivantes:

- refroidir rapidement les mets
- séparer la viande du fond de cuisson
- étaler la marchandise (sur des grilles ou des plaques)
- mettre les mets au réfrigérateur dès que leur température s'est abaissée à 40° centigrades.

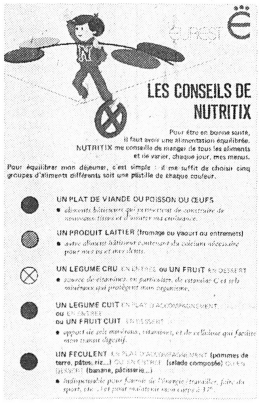
A cet égard, il existe, dans le commerce, des installations qui empêchent la formation de givre sur les éléments du système de réfrigération, l'idéal étant bien sûr de pouvoir disposer d'un local frigorifique uniquement pour abaisser rapidement la température des mets.

- Lors du *réchauffement* des mets, vérifier que la température «à cœur» soit égale ou supérieure à 60° centigrades.
- Eviter de planifier trop souvent des *mets à risques* tels que langue, bouilli, poule à bouillir, etc.

Les chimistes et autres «gardiens» de notre santé tirent des sonnettes d'alarme (nitrates, salmonelles, hormones, etc.) et prouvent, chiffres en main, qu'il est plus dangereux, par exemple, de boire du lait cru en mai et en juin qu'au cours des dix autres mois, car on a constaté une importante prolifération de microbes dans le lait à cette période de l'année. C'est une des raisons pour lesquelles il est interdit de servir du lait cru dans les établissements publics. Certes, l'être humain possède depuis toujours un système de dégradation enzymatique qui lui permet d'éviter les effets pernicieux d'une forte concentration de substances étrangères dans son organisme. C'est à ce système que l'humanité doit d'avoir pu survivre à la contamination croissante de sa nourriture et de son environnement. Le tout est bien sûr de savoir si nous pourrons à l'avenir continuer à nous fier à cette forme de protection.

Les collectivités ont parfois tendance à considérer la cuisine comme un mal nécessaire; les locaux qui lui sont affectés ne bénéficient dès lors pas toujours des conditions optimales pour leur installation. Les faux-plafonds, par exemple, n'amélioreront la salubrité des locaux affectés à la préparation des aliments que de façon illusoire, car la poussière et les microbes s'amoncellent au-dessus de ces revêtements et y prolifèrent. Mais ce qui est sans doute plus grave, c'est le problème de l'évacuation des eaux. L'*Organisation mondiale pour la santé (OMS)* a constaté, dans ce domaine, une augmentation du nombre de contagions provoquées par la prolifération microbienne très importante se produisant aux abords et dans les conduits d'écoulement des eaux usées (bacille pyocyanique).

Les règles du jeu «Nutritix» d'Eurest.▼



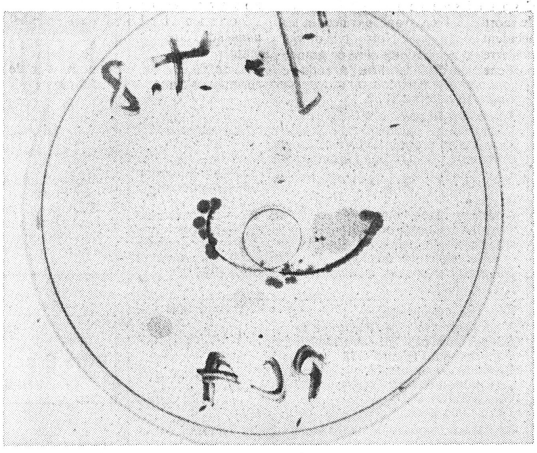
Un exemple de jeu nutritionnel.▲

Toque nécessaire!

Le port de la toque ou d'une protection efficace sur les cheveux reste indispensable; l'exemple photographique le prouve avec éloquence! Les cheveux, même lavés régulièrement, restent un vaste réservoir à microbes, les vapeurs formant sur le cheveu un support collant constituant un vaste piège à poussière. Dans les fast-food des Etats-Unis, on en est même arrivé à rendre obligatoire le port du protège-barbe.

Il est évident que toute personne dont l'hygiène corporelle et vestimentaire n'est pas irréprochable constitue une menace pour la santé des consommateurs.

Développement microbien sur un cheveu (48 heures).▼



L'évolution et fast-food

Lorsqu'une entreprise s'occupe des repas de ses employés et leur assure une alimentation saine, l'investissement qu'elle consent en introduisant cette prestation est compensé par une productivité accrue, grâce entre autres à la diminution de l'absentéisme. L'ambiance de travail dans l'entreprise est également améliorée, le repas pris en commun dans une atmosphère, un cadre agréable, favorisant la communication entre le personnel. L'amélioration sociale que représente le repas pris en collectivité (gain de temps, moins de stress, amélioration des rapports humains, etc.) n'est réelle que dans la mesure où le temps mis à disposition est vraiment utilisé à cette fin. Evitons dès lors de tomber dans l'excès du Japon où les ouvriers de certaines usines absorbent leur repas de la mi-journée en sept minutes!

On peut regretter certaines orientations en matière de nutrition, comme par exemple l'invasion quasi-planétaire du *«hamburger».* Mais l'on est bien obligé de composer avec cette tendance à laquelle les futurologues prédisent une expansion de 600 à 700% dans notre pays, et ceci dans les dix années à venir!

Il résulte de cette «invasion» une certaine paresse chez l'adolescent qui n'est même plus habitué à l'effort de manger. La fascination des jeunes (trois sur quatre entre 12 et 21 ans, selon une récente enquête menée en Allemagne) pour le prêt-à-manger (fast-food) est indéniable. Le fait de manger dans un établissement de ce genre est pratique, rapide, propre, pas cher et surtout procure un sentiment de liberté. Il est à remarquer que, dans ce genre d'établissements, on ne parle jamais de la saveur du produit, ni du sentiment de satiété qu'il procure (600 calories pour un hamburger-frites-ketchup), pas plus que de l'équilibre alimentaire!

L'altération du goût du consommateur peut également devenir symptomatique de cette alimentation de masse. Citons l'exemple d'un produit normalisé tel que le lait UP ou UHT, la saveur initiale du lait est sensiblement modifiée et le citadin buvant du lait à la ferme trouve à celui-ci un goût bizarre, simplement parce que son sens gustatif fait référence au produit aseptisé, qu'il n'a du reste l'occasion de trouver que sous cette forme sur le marché.

L'Ecole hôtelière Lausanne de la SSH a le plaisir de vous annoncer qu'elle organise à nouveau

INFOTEL 1982

Date:
du lundi 1er au jeudi 4 novembre 1982

Lieu:
Mustermesse, Bâle

Presentation
Cette manifestation est destinée à informer les hôteliers-restaurateurs sur l'évolution des solutions informatiques adaptées à l'hôtellerie-restauration.
1.1. *Exposition.* Salle: Paris 2e étage:
12 à 15 exposants, constructeurs et partenaires informatiques, présentant des solutions informatisées s'adressant aux entreprises de la branche hôtellerie-restauration. Du mardi 2 au jeudi 4 novembre: 9.00–18.30.
1.2. *Séminaire:*
3 journées de débat sous forme d'«ateliers» animés par des *utilisateurs* présentant leur solution.
1 séminaire d'initiation à l'informatique visant à sensibiliser les participants à ce nouvel outil de travail.

Programme
Lundi 1er novembre:
10.15–12.15 Séminaire d'initiation à l'informatique
14.00–17.15 hôtelière (en français)
Animateur: Philippe Charlot, responsable du service informatique de l'Ecole hôtelière Lausanne.
Mardi 2 novembre:
09.45 Ouverture des ateliers
10.00–11.30 *Atelier no 1* (exposé en allemand)
Hotel Seegarten Ristorante Bolognese, Zurich
Solution intégrée avec restaurant (Hogatex)
16.30 Visite de presse
18.30 Cocktail d'ouverture
Mercredi 3 novembre:
10.00–11.30 *Atelier no 2* (exposé en allemand)
Hotel Chur, Chur
Solution integrée (JSE Computersysteme)
17.00–18.30 *Atelier no 3* (exposé en français)
Hôtel du Rhône, Genève
Approche de l'informatique et son introduction
Jeudi 4 novembre:
10.00–11.30 *Atelier no 4* (exposé en allemand)
Hotel Metropol, Interlaken
Solution intégrée pour les points de vente F & B (Remanco)

Renseignements généraux
Logement et repas:
à la charge des participants. Restaurant dans les locaux de la foire et dans les environs. Possibilité de logement à prix INFOTEL dans les hôtels suivants situés aux abords de la foire:
Hôtel EUROPE, 4 ★, Clarastr. 35–43 (061/26 80 80 tx. 64103)
Hôtel ALEXANDER 4 ★, Riehenring 85 (061/26 70 00 tx. 63 325)
Hôtel ADMIRAL, 3 ★, Rosentalstr. 5 (061/26 77 77 tx. 63444)
Modalités de participation:
l'entrée à l'EXPOSITION est gratuite. Une finance d'entrée sera demandée pour la participation aux séminaire d'initiation à l'informatique et pour les ateliers.
Possibilité de s'inscrire à l'avance ou directement sur place.
Inscription à l'avance: au moyen de la formule ci-jointe.
Délai: 18 octobre 1982.
Modalités de paiement:
possibilité de paiement soit directement *sur place,* soit *à l'avance* en profitant d'un *tarif réduit.*
Séminaire d'initiation à l'informatique hôtelière
– tarif sur place fr. 150.— par personne
– tarif réduit fr. 100.— par personne
Ateliers
– tarif sur place 1 atelier fr. 75.— par personne
forfait ateliers (2 ou plus) fr. 150.— par personne
– tarif réduit 1 atelier fr. 50.— par personne
forfait ateliers (2 ou plus) fr. 100.— par personne
Délai pour paiement à l'avance: 18 octobre 1982

Formule d'inscription
A adresser *avant le 18 octobre* à:
ECOLE HÔTELIÈRE LAUSANNE
Département FPE/INFOTEL
CH-1000 *Lausanne* 25
Le Chalet-à-Gobet
Tél.: (021) 91 64 01
Tx.: 24 004 ehssh

Le (la) soussigné(e) s'inscrit au séminaire INFOTEL (et en cas de paiement à l'avance, s'engage à verser la finance d'inscription sur notre compte no 285.380.30L/FPE – préciser INFOTEL s. v. p. – auprès de l'Union de Banques Suisses à Lausanne d'ici le 18 octobre 1982).

Nombre de personnes: _____

Nom et prénom: _____

Fonction: _____

Entreprise: _____

Adresse: _____

_____

_____

Téléphone: _____ Télex: _____

Participation:
Séminaire *no 1* *no 2* *no 3* *no 4*
... ...
(nombre de personnes si plusieurs participent à des jours différents)

Paiement à l'avance ( ) Paiement sur place ( )
...× 50.– = ...× 75.– = ...
...× 100.– = ...× 150.– = ...

Lieu et date: _____ Signature: _____

Handels- und Verkehrsschule Bern
Schwanengasse 11, Tel. 031/22 54 45
Hotelsekretär/in
Ein abwechslungsreicher und vielseitiger Beruf in einer lebhaften Branche. Im Team des Hotelbetriebes kommen der Hotelsekretärin oder dem -sekretär wichtige Aufgaben zu: Empfangen und Informieren der Gäste, Führen der Reservationskontrolle und der Gästebuchhaltung, Gestalten von Tageskarten und vieles mehr.
Wenn Sie mehr über diesen Beruf und unsere **Hotelhandelskurse** wissen wollen, senden wir Ihnen gerne unsere ausführliche Dokumentation. Auf Ihren Wunsch verein baren wir auch eine persönliche, unverbindliche Beratung

Kursbeginn April/Oktober
Name: _____
Adresse: _____
PLZ/Ort: _____

SOUTHBOURNE SCHOOL OF ENGLISH
Bournemouth

Für Fachleute im Gastgewerbe und Tourismus

ENGLISCH
Intensivkurs

in der **Zwischensaison**

1. November bis 10. Dezember 1982

Information und Anmeldung
Southbourne School of English
Schweizer Sekretariat
Chutzenstrasse 27, 3007 Bern
Tel. 031 45 31 29

Name _____

Adresse _____

PLZ/Ort _____

PAUL'S BAR- & SERVICE-FACHSCHULE

Internationale Gastgewerbe-Fachschule Bern

Barmix-Spezialkurse
Hobby-Barmix-Kurs
Service-Grundschulung
Abend-Flambierkurs
Weinseminar

Auskunft und Anmeldung:
Paul Eberhard
Mitglied Int. Barkeeper Union
Paul's Bar- und Servicefachschule, Bern
Zieglerstr. 20, **Tel. (031) 25 28 80**

Wichtig
Bitte Erscheinungsdatum vorschreiben

Coupon

Ich/wir möchte/n die hotel + touristik revue abonnieren.

○ Fr. 53.– jährlich
○ Fr. 38.– halbjährlich
○ Fr. 27.– vierteljährlich
(Gewünschtes bitte ankreuzen)

Herr/Frau/Fräulein/Firma

_____

_____

Strasse/Nr.

_____

_____

PLZ/Ort

_____

_____

Senden Sie den Coupon bitte an: hotel revue, Postfach 2657, 3001 Bern.

Weitere Kurse
Prochains cours

Schulhotelkurse 1983

Änderungen bleiben vorbehalten und werden jeweils in der hotel + touristik revue publiziert!
Des changements dans les dates sont toujours possibles, mais seront dans tous les cas publiés dans l'hôtel-revue!
Cambiamenti delle date sono possibili, ma saranno pubblicate nel hotel-revue!

Hotelfachassistentinnen

Lehrabschlussprüfungen:

Schulhotel	*Wo*	*Von/bis*
● Regina I, Interlaken	Interlaken	So., 20. 3. – Do., 14. 4. 1983
● Regina II, Interlaken	Interlaken	So., 20. 3. – Do., 14. 4. 1983
● Regina III, Interlaken	Interlaken	So., 20. 3. – Do., 14. 4. 1983
● Regina IV, Interlaken	Interlaken	So., 20. 3. – Do., 14. 4. 1983
● Terrasse II, Bönigen	Interlaken	So., 20. 3. – Do., 14. 4. 1983
● Drei Könige, Einsiedeln	Einsiedeln	Mo., 21. 2. – Sa., 26. 2. 1983
● Sporthotel I, Pontresina	Pontresina	Mo., 14. 3. – Sa., 19. 3. 1983
● Schweizerhof, Sils-Maria	Valbella	Di., 5. 4. – Sa., 16. 4. 1983
● Posthotel, Valbella	Valbella	Di., 5. 4. – Sa., 16. 4. 1983
● Christiania, Zermatt	Zermatt	So., 24. 4. – Fr., 29. 4. 1983
● Gornergrat, Zermatt	Zermatt	So., 24. 4. – Fr., 29. 4. 1983

Schulhotelkurse:

Schulhotel	*Frühling*	*Herbst*
Regina I, Interlaken		
Vorkurs nur 2. Lj.	Sa., 16. 4. 83	
Hauptkurs 1.+2. Lj.	(5 W) So., 17.4.– Sa., 21.5.83	(5 W) So., 23.10.–Sa., 26.11.83
Regina II, Interlaken		
Vorkurs nur 2. Lj.	Mo., 23.5.+Di., 24.5.83	
Hauptkurs 1.+2. Lj.	(6 W) Di., 24.5.– Di., 5.7.83	(4 W) So., 27.11.–Sa., 24.12.83
Regina III, Interlaken		
Vorkurs nur 2. Lj.	Sa., 8.1.83	
Hauptkurs 1.+2. Lj.	(5 W) So., 9.1.– Sa., 12.2.83	(5 W) So., 7.8.–Sa., 10.9.83
Regina IV, Interlaken		
Vorkurs nur 2. Lj.	Sa., 12.2.83	
Hauptkurs 1.+2. Lj.	(5 W) So., 13.2.– Sa., 19.3.83	(5 W) So., 11.9.–Sa., 15.10.83
Terrasse II, Bönigen		
Vorkurs nur 2. Lj.	Sa., 9.4.83	
Hauptkurs 1.+2. Lj.	(4 W) So., 10.4.– Sa., 7.5.83	(6 W) So., 30.10.–Sa., 10.12.83
Drei Könige, Einsiedeln		
Vorkurs nur 2. Lj.	Di., 5. 4.– Mi., 6. 4. 83	
Hauptkurs 1.+2. Lj.	(4 W) Mi., 6. 4.– Do., 5. 5. 83	(6 W) So., 30.10.–Sa., 10.12.83
Sporthotel I, Pontresina		
Vorkurs nur 2. Lj.	Sa., 9.4.83	
Hauptkurs 1.+2. Lj.	(5 W) So., 10.4.– Sa., 14.5.83	(5 W) So., 30.10.–Sa., 3.12.83
Sporthotel II, Pontresina		
Vorkurs nur 2. Lj.	Sa., 14.5.83	
Hauptkurs 1.+2. Lj.	(5 W) So., 15.5.– Sa., 18.6.83	(5 W) So., 25.9.–Sa., 29.10.83
Posthotel, Valbella		
Vorkurs nur 2. Lj.	Sa., 30.4.83	
Hauptkurs 1.+2. Lj.	(5 W) So., 1.5.– Sa., 4.6.83	(5 W) So., 16. 10.–Sa., 19.11.83
Christiania, Zermatt		
Vorkurs nur 2. Lj.	Sa., 7.5.83	
Hauptkurs 1.+2. Lj.	(5 W) So., 8. 5.– Sa., 11.6.83	(5 W) So., 16.10.–Sa., 19.11.83
Gornergrat, Zermatt		
Vorkurs nur 2. Lj.	Sa., 30.4.83	
Hauptkurs 1.+2. Lj.	(5 W) So., 1.5.– Sa., 4.6.83	(5 W) So., 6.11.–Sa., 10.12.83

Service-Zusatzkurs

Hotel Huldi, Adelboden
Kurs (2 W) Mo., 16.5.– Sa., 28.5.83

Direktionsassistentinnen

Stella, Interlaken
Kurs (6 W) So., 10.4.– Sa., 21.5.83 (6 W) So., 2.10.–Sa., 12.11.82

Servicefachangestellte/Kellner

Lehrabschlussprüfungen:

Schulhotel	*Wo*	*Von/bis*
● Wildstrubel, Lenk	Lenk	Do., 7. 4. + Fr.,8. 4. 1983
● Hirschen, Gunten	Gunten	Di., 22. 3. + Mi., 23. 3. 1983
● Regina A, Interlaken	Interlaken	Mo., 28. 3.– Do., 31. 3. 83
● Regina B, Interlaken	Interlaken	Mo., 28. 3.– Do., 31. 3. 83
● Sauvage, Meiringen	Meiringen	Di., 29. 3. + Mi., 30. 3. 1983

Schulhotelkurse

Schulhotel	*Frühling*	*Herbst*
Servicefachangestellte:		
Wildstrubel, Lenk		
Hauptkurs 1.+2. Lj.	(5 W) So., 17.4.–Sa., 21.5.83	(5 W) So., 6.11.–Sa., 10.12.83
Hirschen, Gunten		
Hauptkurs 1.+2. Lj.	(5 W) Mo., 4.4.–Sa., 7.5.83	(5 W) So., 30.10.–Sa., 3.12.83
Regina A, Interlaken		
Hauptkurs nur 2. Lj.	(5 W) So., 13.2.–Sa., 19.3.83	(5 W) So., 11.9.–Sa., 15.10.83
Regina B, Interlaken		
Hauptkurs nur 2. Lj.	(5 W) So., 9.1.–Sa., 12.2.83	(5 W) So., 7.8.–Sa., 10.9.83
Regina C, Interlaken		
Hauptkurs nur 1. Lj.	(5 W) So., 17.4.–Sa., 21.5.83	(5 W) So., 23.10.–Sa., 26.11.83
Regina D, Interlaken		
Hauptkurs nur 1. Lj.	(5 W) Di., 24.5.–Di., 5.7.83	(5 W) So., 27.11.–Sa., 24.12.83
Kreuz, Meiringen		
Hauptkurs nur 2. Lj.	(5 W) Mo., 4.4.–Sa., 7.5.83	(5 W) So., 2.10.–Sa., 5.11.83
Kellner:		
Sauvage, Meiringen		
Hauptkurs 1.+2. Lj.	(5 W) Mo., 4.4.–Sa., 7.5.83	(5 W) So., 13.11.–Sa., 17.12.83

Assistantes d'hôtel/sommeliers/sommelières

Examens finals:

Hôtel-école	*Lieu*	*Dates*
● des Alpes Vaudoises, Glion, I + II (assistantes d'hôtel)	Glion	28.3. + 29.3.1983
● des Alpes Vaudoises, Glion, II (sommeliers/sommelières)	Glion	28.3. + 29.3.1983

Cours à l'hôtel-école:

Hôtel-école	*Printemps*	*Automne*
Des Alpes Vaudoises, Glion, I (assistantes d'Hôtel)		
Cours prépar. (2ème année)		
Cours principal	(6 s) Di., 13.2.–Sa., 26.3.83	
Des Alpes Vaudoises, Glion, II (assistantes d'hôtel/sommeliers/sommelières)		
Cours prépar. (2ème année assistantes d'hôtel)		
Cours principal	(4 s) Di., 9.1.–Sa., 5.2.83	
Des Alpes Vaudoises, Glion, III (assistantes de direction)		
Cours	(6 s) Di., 9.1.–Sa., 19.2.83	

Assistente d'albergo/cameriera/cameriere

Esami finali:

Albergo-scuola	*Luogo*	*Date*
● Lago di Lugano, Bissone	Bissone	

Corso del albergo-scuola:

Albergo-scuola	*Primavera*	*Autunno*
Lago di Lugano, Bissone (assistente d'albergo/cameriera/cameriere)		
Corso principale	(4 s) Do., 13.2.–Sa., 12.3.83	

Erfolgreich verkaufen

Ausgangslage
Verkaufen heisst Menschen überzeugen, sei es an der Réception oder im Service. Das Verkaufsgespräch ist dabei Ihr wichtigstes Instrument.

Kursziel
Verkaufsgespräche erfolgreich führen und Kundenreklamationen behandeln.

Kursinhalt
Teil I: Richtig zuhören – besser verkaufen?
- die geheimen Wünsche des Kunden erkennen
- aktiv zuhören
- Fragetechnik

Teil II: Richtig formulieren – besser verkaufen
- die klare Formulierung
- bildhafte Sprache
- emotionelle und rationale Eindrücke

Teil III: Bewusst reagieren – besser verkaufen
- Reklamationen erkennen und bewusst reagieren
- Wie entstehen Kränkungen und wie können Sie verhindert werden?

Teilnehmer
Mittleres bis höheres Kader

Zeit
09.00–17.30 Uhr

Kursdaten
Kurs I
19. Oktober 1982 oder 26. Oktober 1982
Kurs II
9. November 1982 oder 16. November 1982
Kurs III
30. November 1982 oder 7. Dezember 1982

Kursorte
Kurs I
Hotel Belvoir, Rüschlikon
Schweizer Hotelier-Verein, Monbijoustrasse 130, Bern
Kurs II
Hotel Belvoir, Rüschlikon
Schweizer Hotelier-Verein, Monbijoustrasse 130, Bern
Kurs III
Hotel Belvoir, Rüschlikon
Schweizer Hotelier-Verein, Monbijoustrasse 130, Bern

Kursleiter
Rudolf Bolliger, Abteilungsleiter SHV, Bern

Referent
George Trümpy, eidg. dipl. Verkaufsleiter

Anmeldung
Mit beiliegender Anmeldekarte oder telefonisch bis spätestens zwei Wochen vor Kursbeginn. Die Teilnehmerzahl ist auf 15 beschränkt.

Auskünfte
siehe Inserat «Weitere Kurse»

Einführung in die EDV

Ausgangslage
Der Einsatz einer elektronischen Datenverarbeitungsanlage in Klein- und Mittelbetrieben ist nur noch eine Frage der Zeit. Heute gibt es immer mehr Möglichkeiten, die Vorteile der EDV ohne kostspielige Investitionen zu nutzen. Welches System ist für Ihren Betrieb das zuverlässigste? Welche EDV-Kenntnisse brauchen Sie, um die richtige Wahl zu treffen? Fragen, die Sie an diesem Kurs stellen können.

Kursziele
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

Kursinhalt
- Einführung in die elektronische Datenverarbeitung
- Was erwarten Sie von der EDV-Anlage?
- EDV-Sprache
- mögliche Bereiche für den Einsatz von EDV in der Hotellerie
- Kosten-Nutzen-Analyse
- Beispiele aus der Praxis

Teilnehmer
Mittleres bis höheres Kader

Kursdatum
21. Oktober 1982

Kursort
Gasthof Bären, Ostermundigen

Zeit
09.30–17.00 Uhr

Kursleiter
Rudolf Bolliger, Abteilungsleiter, SHV Bern

Referenten
Fritz Huber, Organisator EDV, Interdata Bern,
Max Grazzi, Leiter des EDV-Beratungsdienstes der Treuhand AG SHV, Zürich

Auskünfte
siehe Inserat «Weitere Kurse»

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

Kursorte
Touring-Motel Bad Ragaz

Zeit
9.30–17.00 Uhr

Kursleiter
Rudolf Bolliger, Abteilungsleiter, SHV Bern

Referent
Walter Rohner, Abteilungsleiter, SHV Bern

Auskünfte
siehe Inserat «weitere Kurse»

Planen und bauen Kurs SHV für Unternehmer

Ausgangslage
Jeder Hotelier 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 Erweiterungsarbeiten 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 Planungsgesetzmässigkeiten.

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 Planungsablauf 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»

Weitere Kurse Prochains cours

Vertragsrecht in der Hotellerie

Der Teilnehmer erwirbt die Fähigkeit, die vertragsrechtlichen Gegebenheiten und Zusammenhänge in der Hotellerie besser zu erfassen und betriebsbezogen anzuwenden.

Datum 16./17. November 1982
Ort 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 Hotelier-Verein
Weiterbildung
Postfach 2657, 3001 Bern
Telefon (031) 46 18 81

Einführungskurs in die elektronische Datenverarbeitung in der Hotellerie

Dienstag, 19. Oktober, bis Freitag, 22. Oktober 1982
Schweizerischer Hotelierverein
Monbijoustrasse 130, 3000 Bern

Teilnehmer
Hoteliers, 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 kennenzulernen
- 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 Unternehmen

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 Beratungsstelle für das Gastgewerbe AG in Zürich, Prüfungsexperte an der Hotelfachschule Lausanne
- Herr P. Angele, Hotel Belvedere Davos, ehemals Mitarbeiter im EDV-Departement der Hotelfachschule Lausanne, Mitarbeiter der Steigenberger Hotelgesellschaft Schweiz

Kurssprache
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 Association des Anciens Elèves de l'Ecole Hôtelière de Lausanne gewährt.

Unterkunft
Zu Lasten der Teilnehmer. Unterkunftsmöglichkeiten in Hotels 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
Departement FPE/SPCI
Postfach, 1000 Lausanne 25
Le Chalet-à-Gobet
Tel. (021) 91 64 01

TALON (SPCI)

Name (Frau, Frl., Herr): _____

Unternehmen: _____

Stellung: _____

Adresse: _____

Ort und Datum: _____

Tel.: _____

Unterschrift: _____

Personalien • Carnet

Der Schweizerische Gewerbekongress hat Ständerat **Markus Kündig** aus Zug einstimmig zum neuen Präsidenten der SGV gewählt. Markus Kündig, 51jährig, ist Inhaber einer Buchdruckerei in Zug. Als CVP-Mitglied wurde er schon 1963 in den Grossen Rat der Stadt Zug gewählt, dem er bis 1974 angehörte und den er 1971/72 präsidierte. 1974 wurde er sowohl in den Kantonsrat des Kantons Zug als auch in den Ständerat gewählt. Seit 1971 ist Kündig Mitglied des Zentralvorstands im Verband graphischer Unternehmen, in dessen Geschäftsleitung er ein Jahr später eintrat und dessen Präsident er seit 1978 ist. Seit 25 Jahren betätigt sich Markus Kündig in gewerblichen Organisationen, zuerst in der Stadt Zug, später auf kantonaler und seit 1976 auf schweizerischer Ebene.

*

Der Hotelier **Wolfgang Zorn,** Obmann des Fremdenverkehrsverbandes Seefeld und Präsident der österreichischen Hoteliervereinigung, wurde mit Dekret des Bundeskanzleramtes von Mitte August zum Kommerzialrat ernannt. Zorn wurde dieser Titel nicht zuletzt für seine langjährige intensive Beschäftigung mit wirtschaftlichen Fragen des Tourismus verliehen.

*

Als Nachfolger für den scheidenden Kurdirektor **Robert Wildhaber** hat der Vorstand des Kur- und Verkehrsvereins Sedrun **Markus Lergier** (29) von Hünibach/Thun zum neuen Leiter des Kur- und Verkehrsvereins gewählt. Nach einer kaufmännischen Lehre in Thun trat Lergier 1972 in den Dienst der Schweizerischen Verkehrszentrale in Zürich und war drei Jahre in der SVZ-Agentur Paris, anschliessend zweieinhalb Jahre in der Agentur New York tätig. Seit Dezember 1979 holte er sich seine Verkehrsbüro-Erfahrungen als Stellvertreter des Kurdirektors in Wengen. Er wird seine Stelle Mitte November antreten.

*

Als Nachfolger für den während neun Jahren in Brienz am See tätig gewesenen **René Wetzel** (32) wählte der Vorstand des Verkehrsvereins Brienz den 25jährigen Werbe- und Pressechef des Verkehrsverbandes Berner Oberland, **Ruedi Huber,** zum Kurdirektor. Huber absolvierte eine kaufmännische Lehre bei der Kreispostdirektion und war anschliessend bei einer PR-Agentur in Luzern sowie beim VBO engagiert. Er wird seine neue Position am 1. April 1983 antreten. René Wetzel wird im Verlaufe des kommenden Frühlings in Brienz am See eine eigene PR- und Werbeagentur eröffnen.

Sigi Koch, bisher bei der Zentra-Hotelgruppe verantwortlich für den Verkauf, verändert sich: Er übernimmt auf den 1. Oktober dieses Jahres die Leitung des Hotels Sherpa in Meiringen. Der bisherige Sherpa-Hotelier, **Rudolf Gehrig,** tritt Mitte Oktober eine neue Position an der Hotel- und Touristik-Fachschule in Chur an. Er wird dort für die Koordination der Lehrpläne verantwortlich sein.

*

Neues aus der Peninsula-Gruppe: Zum Resident Manager des im Dezember zu eröffnenden Bangkok Peninsula Hotels ist **Albert R. Hofmann** gewählt worden. Hofmann war in den letzten acht Jahren in Hongkong tätig, zuvor in Thailand, Hawaii, der Karibik und Kalifornien.

Jacques A. Warnez, dipl. Hotelier SHV, ist zum Rooms Division Manager des Hongkong Hotels ernannt worden. Warnez ist Absolvent der Hotelfachschule Luzern und war zuletzt als Personalchef im Dolder Grand Hotel Zürich tätig.

*

Im Zuge einer Verstärkung ihrer Informationstätigkeit hat die CEM, Caspar E. Manz, Hotels & Restaurants, eine neue Stabstelle für Kommunikation und Public Relations geschaffen und **Hannes Schibli** mit deren Leitung beauftragt. Die bisher von den einzelnen CEM-Häusern individuell gehandhabte Informationstätigkeit soll damit besser koordiniert und durch gemeinsame Anstrengungen der gesamten Gruppe auf diesem Gebiet ergänzt werden. Nach einer kaufmännischen Ausbildung absolvierte Hannes Schibli verschiedene Stages in Hotelbetrieben und rundete seine Fachausbildung in New York ab. Anschliessend genoss er die Werbeleiterausbildung der Hochschule St. Gallen und war zuletzt Werbeleiter und Stabstellenleiter der Verkaufsförderung einer amerikanischen Unternehmung der Büromaschinenbranche.

*

Marlene Frigenti wird ab 1. Oktober 1982 zur neuen Verkaufsleiterin der Qantas für die Westschweiz ernannt. Sie hat eine langjährige Erfahrung und arbeitet seit 1977 für Qantas.

*

La compagnie britannique ***British Caledonian,*** *dont le siège helvétique se trouve à Genève, vient d'accueillir une nouvelle directrice en la personne de* ***Mme Jacqueline Dillmann.*** *Rappelons que cette compagnie, qui assure actuellement des vols charter entre Londres et Genève, aussurera des services réguliers su ce même itinéraire à partir du 1er novembre prochain.*

Kalender • Calendrier

Kongresse Congrès

23.–26.9.	EUTO, Turku
3.–10.10.	FIJET, Lisbonne
3.–8.10.	AIH, Fort-de-France, Martinique
10.–16.10.	ASTA World Congress, Miami
18.–20.10.	RDA, München
23.–30.10.	UFTAA: Annual Conference, Dubrovnik
24.–30.10.	FUAAV, 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, Nuremburg
1983	
13.–16.1.	AICR, Wien
25.–30.9.	ASTA World Congress, Seoul/Südkorea
28.–30.11.	DRV Congress, Monaco

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 e dolciaria, Ancona
11.–14.10.	IT+ME, Chicago
17.–25.10.	EQUIP' Hotel, Paris
21.–24.10.	Schweizer Caravan-Salon, Bern
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.	TECNHOTEL, 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
20.–23.1.	Rodatur, Salon du tourisme par route et chemin de fer, Barcelone
22.–30.1.	CMT, Stuttgart
1.–6.2.	FITUR, Madrid
3.–13.2.	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 Beaulieu, 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.	IGAFA, München
26.9.–2.10.	HOGAROTEL, Barcelona
11.–14.10	RESTA XI, Malmö
15.–20.10.	ANUGA – Weltmarkt für Ernährung – Consuma–gastroma–technica, Köln
16.–25.10.	EQUIP'Hotel, 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

Generalversammlungen Assemblées générales

2.10.	Ass. Anciens Institut Glion (AEIG), Praia da Rocha, Algarve, Portugal
5./6.10.	IDEAL-Hotels Schweiz, Hotel Krone, Andermatt
20.10.	SVZ, Vorstand, Yverdon
22.–24.10.	The Leading Hotels of the World, Stockholders meeting and General assembly, Venedig
29.–31.10.	HSMA Swiss Chapter, Lausanne
11.11.	Verband Schweiz. Badekurorte, Baden
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

Kulinarische Wochen Actions gastronomiques

ab 3.7.	*Die Schweiz à la carte,* La Cucagna, Disentis
1.–3.9.	*Buffet de chasse,* Restaurant Le Rive Droite, Genève
11.–26.9	*Quinzaine gastronomique tessinoise,* Hôtel Beau-Rivage, Lausanne
15.9.–15.10.	*Emmentaler Wochen,* Restaurant Safran Zunft, Basel
16.–25.9.	*Baden-Württemberg deckt den Tisch,* Landgasthof Sternen, Muri
25.9.–17.10.	*Basler Wochen,* St. Gallen
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)

Kalender • Calendrier

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
1.2.	*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

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.	*Imholz,* Sommerkatalog 1983, Zürich
12.1.	*Airtour Suisse SA,* Kursaal, Bern (Deutschschweiz)
13.1.	*Interhome,* Zürich
13.1.	*Airtour Suisse SA,* Kursaal, Bern (Franz. Schweiz)
25.1.	*Kuoni,* Deutschschweiz, Tessin, Zürich
26.1.	*Kuoni,* Westschweiz

Votre bibliothèque

Les cépages du vignoble suisse

Ces dernières années, l'intérêt pour la vigne et le vin n'a cessé de grandir; un public d'amateurs et de connaisseurs de plus en plus large manifeste une curiosité non seulement pour les crus du vignoble suisse, mais aussi pour tout ce qui touche aux hommes qui les produisent, aux lieux et aux objets qui témoignent de la pérennité de la civilisation du vin dans nos contrées.

L'album «Cépages du vignoble suisse», aux éditions du Verseau, offre une description et une présentation nouvelle des six principaux cépages cultivés en Suisse: pour les blancs, le *chasselas,* le *riesling×sylvaner,* le *sylvanner* (johannisberg) et, pour les rouges, le *pinot,* le *gamay* et le *merlot*. L'illustration de cet ouvrage se compose de 6 planches originales, conçues et dessinées spécialement; autant par leur format que par le fait qu'elles figurent séparément, dans un porte-feuille prévu à cet effet mais faisant partie intégrante de l'ouvrage, ces planches constituent un *ensemble dévolu à l'encadrement.*

Les textes – explication, résultats et évolution de l'encépagement, commentaire descriptif, aptitudes et clé d'identification des cépages – portent la signature de spécialistes éminents. L'ouvrage est traduit en langue allemande sous le titre: «Rebsorten im Schweizer Weinberg». sp

● *«Cépages du vignoble suisse», Editions du Verseau, p. a. Philippe Delarive & Co., Jordils 5, 1006 Lausanne. Au prix spécial de lancement de 68 francs jusqu'au 31 décembre 1982 (78 francs après cette date).*

Gastronomie

Des quarts de finale à l'EHL

C'est le samedi 2 octobre prochain que l'Ecole hôtelière de Lausanne, au Chalet-à-Gobet, servira de cadre aux quarts de finale, pour notre pays, du *XVIe Prix culinaire international Pierre Taittinger 1982.* C'est une «première» suisse dans la mesure où cette épreuve ne s'était encore jamais déroulée dans notre pays.

Un jury composé de chefs de renom travaillant en Suisse et placé sous la présidence d'honneur de *M. Jean Chevallaz,* directeur de l'Ecole hôtelière, officiera pour la circonstance assisté de *M. Emile Tingaud,* président d'honneur de l'Association des maîtres-cuisiniers de France.

On rappellera que le thème du Concours 1982 est une *lotte* sans tête de 3 kg avec deux garnitures pour 8 personnes. sp/r.

Mutations à l'ONST

● On nous communique que *M. Enrico Zuffi,* jusqu'ici chef de l'agence ONST de Buenos Aires, est muté au service de promotion des ventes de l'agence de New York à partir du 1er octobre prochain. La direction par intérim du bureau argentin sera assumée, dès cette date, par *M. Miguel Cilento,* employé auparavant par Swissair.

● La représentation de l'ONST à Düsseldorf a déménagé le 20 septembre; sa nouvelle adresse est la suivante: *Schweizer Verkehrsbüro; Kasernenstrass 13, D-4000 Düsseldorf, tél. 0211/32 81 19.* r.

"FENNER HOTEL 2000"

● Frontoffice
● Textverarbeitung
● Backoffice

Computer und Textsysteme von...

Fenner data systems

Fenner Elektronik AG, Data Systems
Bühlstrasse 1, 8125 Zollikerberg
Tel. 01/391 38 38; Sissach, Bern, Versoix