

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 91 (1982)
Heft: 43

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 19.08.2025

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



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

Materialschlacht

422 Aussteller - eine neue Rekordzahl - beteiligten sich am 8. Workshop des Reiserings Deutscher Autobusunternehmer in München. Diese Veranstaltung entwickelt sich zunehmend vom ursprünglichen Workshop zu einer «gewöhnlichen» Touristenmesse, wo sich nur noch die Grossen und Starken bemerkbar machen können. Mehr über die Buspartner Schweiz in München auf Seite 3

Arabien

Aus der arabischen Welt hören wir viel und sind über sie doch wenig im Bilde. Das trifft nicht nur auf Politik und Gesellschaft zu, eben so lückenhaft sind die Kenntnisse in bezug auf Hotellerie und Tourismus. Das Interview mit einem Hotelier aus Saudiarabien und ein Reisebericht aus den Vereinigten Arabischen Emiraten schaffen vielleicht etwas Abhilfe Seite 3/7

ATS-Debakel

Was einst stolzer Besitz und hochfliegende Pläne der ATS-Vilaggio AG und der ATS-Immobilien AG waren, haben sich zu Mühlsteinen gewandelt. Ob man sie noch vom Halse kriegt, was und wen sie schlimmstenfalls mit in die Tiefe reissen, ist momentan ungewiss. Und wie gross ist die Chance des Reiseveranstalters ATS, sich herauszuhalten? Ein aktueller Situationsbericht auf Seite 25

ONST - STM

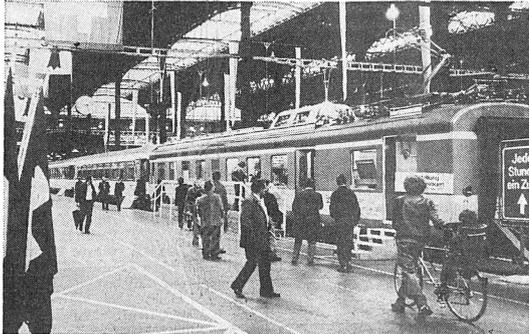
Le 2e Swiss Travel Mart (STM), dont l'organisation est du ressort de l'Office national suisse du tourisme (ONST), se déroulera au Centro Esposizioni di Lugano du 23 au 26 octobre 1983. Pour préparer ce millésime 83, le comité de l'ONST s'est dernièrement réuni et a examiné le budget et le programme d'activités et de propagande pour cette prochaine année, placée à nouveau sous le signe de l'austerité, bien que tout soit mis en œuvre pour assurer le maintien des moyens promotionnels. Pages 13/15

TTW

Le 7e Travel Trade Workshop de Montreux entame, ce jeudi 28 octobre, son dernier jour... Tout en espérant que les participants aient eu leur content de contacts fructueux, l'hôtel revue + revue touristique leur propose une page spéciale consacrée au tourisme réceptif; celle-ci permet une amorce de dialogue entre les professionnels du secteur voyage et ceux du tourisme réceptif... Page 40

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

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



Basel im Zeichen der Schiene: Rund um die am letzten Samstag eröffnete Ausstellung «Eisenbahn 82» in der Mustermesse findet eine Reihe von weiteren Veranstaltungen statt: Bereits im Bahnhof SBB wird dem Besucher neues Rollmaterial vorgestellt. (asl)

Les 10 ans de l'hôtel-école SSH de Glion

En présence de nombreuses personnalités et dans une ambiance de fête, l'hôtel-école SSH de Glion sur Montreux a fêté jeudi dernier son dixième anniversaire. Mais, comme l'a rappelé M. Marcel Burri, président de la commission de formation professionnelle de la SSH, l'ouverture du premier hôtel-école de Suisse romande, à Territet-Montreux, remonte à 1966 déjà, l'œuvre se perpétuant aujourd'hui à Glion.

L'hôtel-école SSH de Suisse romande, l'un des 16 établissements de ce type en Suisse, est installé, comme on le sait, à l'Hôtel des Alpes où il forme actuellement des sommeliers(ères) et des assistantes de direction. Rappelons que les hôtels-écoles suisses forment plus de 2000 apprentis chaque année, participant pour une bonne part à l'investissement consenti chaque année par la SSH en faveur de la formation professionnelle et qui s'élève en 1982 à plus de 9 millions de francs (Ecole hôtelière de Lausanne non comprise).

Pour une hôtellerie compétitive

M. Burri, après avoir remercié toutes les personnes qui collaborent à la bonne marche de cette institution, a témoigné ses sentiments de reconnaissance à l'égard des autorités fédérales, cantonales et communales dont l'appui a été déterminant et constitue un gage pour l'existence future de la formation de base. Ce secteur de l'activité de notre association professionnelle faitière s'avère en effet d'une importance primordiale, même s'il ne résout pas tous les problèmes liés à la pénurie de personnel dans l'hôtellerie... et celui du recyclage des chômeurs, sujet abordé par M. Gédéon Barras, membre de la commission de formation professionnelle, et sur lequel nous reviendrons.

«Notre but est de former le mieux possible un maximum de collaborateurs pour maintenir une hôtellerie attrayante et compétitive», a déclaré M. Gilbert Morel, président du groupe romand de formation professionnelle... «même s'il faut encore sensibiliser les Romands à la nécessité de toujours retourner sur les bancs d'école pour parfaire leurs connaissances.»

Sur le front de l'enseignement

Après un historique des hôtels-écoles en Suisse, présenté par M. U. Hofmann, responsable SSH de la formation professionnelle pour la Suisse romande et le Tessin, il appartenait à M. R. Pfister, directeur de l'hôtel-école de Glion, et à M. W. Mathys, directeur de l'Internat, de présenter leur établissement d'enseignement qui accueille cette année 176 apprentis, soit 128 assistantes de direction et 48 sommeliers(ères), chiffre record. Tous ces jeunes sont astreints à 4x5 semaines d'école sur deux ans, avant de pouvoir se présenter aux examens officiels de fin d'apprentissage. On relèvera que Glion constitue le seul hôtel-école mixte de la SSH et que les élèves doivent y assimiler, en 10 semaines, le programme d'une année d'enseignement en cours professionnels traditionnels (hebdomadaires). (suite page 14)

ciels de fin d'apprentissage. On relèvera que Glion constitue le seul hôtel-école mixte de la SSH et que les élèves doivent y assimiler, en 10 semaines, le programme d'une année d'enseignement en cours professionnels traditionnels (hebdomadaires). (suite page 14)

Vorstandssitzung der Schweizerischen Verkehrszentrale

Position halten

Trotz dem vom Parlament bewilligten «Bundessegen» - die Eidgenossenschaft erhöht ihren Beitrag an die Schweizerische Verkehrszentrale um 5,4 Millionen - wird sich die SVZ in kommenden Jahr mit einem prekären Budget über die Runden bringen müssen, welches bloss die dringendsten Bedürfnisse zu decken vermag. An seiner jüngsten Sitzung in Yverdon verabschiedete der Vorstand der Verkehrszentrale Budget und Aktionsprogramm für das kommende Jahr.

Die durch die Subventionserhöhung etwas gelinderte, aber im Grund nicht verbesserte Situation der SVZ wird durch die bekannte Lage auf den touristischen Märkten zusätzlich erschwert: In seinen einleitenden Worten sprach SVZ-Präsident Nationalrat Jean-Jacques Cevey von «Sorgen am Ende einer enttäuschenden Sommersaison», die sowohl bei wichtigen ausländischen Gästegruppen wie auch bei den Schweizern markante Rückschläge gebracht habe, freilich immer in Relation zu einem sehr guten Vorjahresergebnis. Cevey freute sich hingegen über die problemlose Erhöhung des Bundesbeitrages durch das Parlament. Bereits jetzt müssten Gespräche mit den Behörden über eine neue, breitere Finanzbasis für die SVZ aufgenommen werden. Gleichzeitig gingen die Suche nach anderen Finanzquellen und die interne Sparkampagne weiter.

Schweizer Hotellerie im Vordergrund

In Abwesenheit des erkrankten Direktors Walter Leu erstattete Vize Hans Zimmermann dem Vorstand den Bericht über die Tätigkeit von April bis September dieses Jahres. Er verwies auf die jüngst veröffentlichten neuen Winterpauschal-Broschüren, die in den USA und Frankreich gezeigte Gletscher-Aus-

stellung, die im Vergleich zum Vorjahr mehr als verdoppelte Zahl der eingeladenen Pressevertreter aus dem Ausland - im letzten Halbjahr wurden 595 Medienleute aus 33 Ländern von der SVZ betreut.

Auch die Studienreisen für ausländische Reisebürofachleute nahmen markant zu. Per Ende Jahr werden rund 700 Agenten aus 22 Ländern auf diese Weise die Schweiz besucht haben. Hier stand

(Fortsetzung Seite 5)

TTW
Montreux

Aktueller
Bildbericht Seite 29
Une page
en images page 29

Der SHV zur neuen Fremdarbeiterregelung

Einmal mehr unbefriedigend

Der Schweizer Hotelier-Verein erachtet die vom Bundesrat beschlossene Fremdarbeiterregelung, wie sie auf den 1. November 1982 in Kraft tritt, als unbefriedigend. Indem die Verteilungsschlüssel der Kontingente auf die Kantone unverändert bleiben, wird auf die unterschiedliche wirtschaftliche Entwicklung der Kantone nicht Rücksicht genommen.

Wie der Schweizer Hotelier-Verein in einer Pressemitteilung erklärt, hat er sich zusammen mit den anderen gastgewerblichen und touristischen Organisationen wiederholt für eine Fremdarbeiterregelung nach Mass eingesetzt. Das Gastgewerbe leidet wie die Spitäler, Heime und übrigen Kollektiv-Haushalte nach wie vor unter empfindlichem Arbeitskräftemangel. Dies betrifft insbesondere Reinigungs- und Rüstarbeiten, wofür sich praktisch keine Arbeitslosen finden lassen.

Der Schweizer Hotelier-Verein erwartet von den Kantonsregierungen, dass bei der Erteilung der Bewilligungen von ausländischen Arbeitskräften den Bedürfnissen des Gastgewerbes voll Rechnung getragen wird. Im Blick auf den rückläufigen Arbeitskräftebedarf anderer Wirtschaftszweige lässt sich dies rechtfertigen. shv



Les dix ans de l'hôtel-école SSH de Glion: en attendant les invités, sous l'œil vigilant du maître de service. (ASL)

Inhalt • Sommaire

SHV	2
Schweiz	3/5/6
Ausland	7
Hotellerie	8
Suisse	13-15
Etranger	16
touristik revue	25-35
revue touristique	37-40
Gastmarkt • Technik	49
Index	56

Ideal
für feinste
Weine

ESTELLA 60
17 cm hoch
ESTELLA 4b
20 cm hoch

2.90 2.90

Buchecker
6002 Luzern 041-44 42 44

Zentralvorstand SHV

Wir brauchen alle Kontingente!

Die vom Bundesrat beschlossene, auf den 1. November in Kraft tretende neue Fremdarbeiterregelung trägt den Anliegen des Gastgewerbes nicht genügend Rechnung. Der Zentralvorstand des SHV erörtere an seiner jüngsten Sitzung in Bern vorab die Probleme des Arbeitsmarktes. Der SHV hat sich dafür eingesetzt, dass die Kontingente vor allem für das Wintersportgebiet uneingeschränkt zugeteilt werden. An die Kantone wird appelliert, dem Gastgewerbe im Hinblick auf die reduzierten Bedürfnisse anderer Branchen zusätzliche Bewilligungen zuzuteilen.

Bereits vor Publikation des Verordnungsentwurfes hatte der SHV zusammen mit dem Schweizerischen Fremdenverkehrsverband und den anderen gastgewerblichen Arbeitgeberorganisationen in einem Schreiben an den Bundesrat eine Reihe von Forderungen erhoben. Vertreter des SHV waren auch bei entsprechenden Gesprächen mit Bundesrat Furgler zugegen, bei welchen die zukünftige Marschrichtung bekanntgegeben wurde: Angesichts der wiederum steigenden Ausländerbestände (vor allem Flüchtlinge) und der akzentuierten Situation in bezug auf Kurzarbeit und Arbeitslosigkeit will die Landesregierung aus politischen Gründen bremsen. Nun werden die Kontingente für Jahresaufenthalter bloss zur Hälfte und jene der Saisoniers nur zu 90 Prozent freigegeben. Im April soll über die allfällige Freigabe der restlichen Bewilligungen entschieden werden. Diese Lösung trägt die Züge des Kompromisses: Die Gewerkschaften hatten vehement eine Herabsetzung der Kontingente gefordert.

Alles zuteil!

Der Zentralvorstand widmete am letzten Freitag unter dem Vorsitz von Zentralpräsident Peter-Andreas Tresch einen guten Teil seiner Sitzung dem Ausländerthema. Man kam schliesslich überein, die volle Freigabe der Saisonierkontingente im Hinblick auf den Beginn der Wintersaison (Vorsaisonkurs) zu fordern und die Kantone speziell zu bitten, bei der Kontingentsverteilung auf die Branchen die tatsächlichen Bedürfnisse zu berücksichtigen und dem Gastgewerbe die sonst nicht beanspruchten Bewilligungen zuzuteilen. Der Hotelier-Verein hat denn auch am letzten Montag in einer Pressemitteilung (siehe Frontseite dieser Ausgabe) seine Forderungen bekräftigt.

Wasser auf die Mühlen der politischen Gegner?

Bei der Beurteilung des Ausländerproblems muss in Betracht gezogen werden, dass ein Jahr vor den Nationalratswahlen ein zu starkes Ansteigen der Ausländerzahlen Wasser auf die Mühlen jener Partei brächte, welche das Überfremdungsproblem «gepachtet» hat und bloss darauf wartet, die aus wirtschaftlichen Gründen nicht gerade ausländerfreundliche Stimmung im Volk anzuhetzen und in eine weitere Initiative umzu-münzen.

Praktisch ausgeglichenes Budget

Im übrigen hatte sich der ZV mit Tätigkeitsprogramm und Budget für 1983 zu befassen, beides Geschäfte, die der ausserordentlichen Delegiertenversammlung vom 1. Dezember vorgelegt werden. Zum Tätigkeitsprogramm brachten mehrere ZV-Mitglieder nützliche Anregungen vor.

Georg Marugg, Präsident der Finanzkommission, legte das mit einem Defizit

von 23 000 Franken bei einem Ausgabenbudget von 16,986 Millionen fast ausgeglichene Budget vor. Wie in den Hotelbetrieben seien auch beim SHV die Zeichen der Stagnation unübersehbar. Zur Vorsicht veranlasse die nach wie vor ausgeprägte Abhängigkeit der Vereinsfinanzen von der Ertragskraft der hotel revue. Hier sei es gelungen, durch die Schaffung der touristik revue das grosse Gewicht der Stelleninhalte relativ zu vermindern. Der ZV konnte im übrigen zur Kenntnis nehmen, dass die hotel + touristik revue gemäss offizieller Belegung ihre Auflage um 5,2 Prozent auf 15 015 Exemplare steigern konnte, dies bei einer Druckauflage von gegen 20 000 Exemplaren pro Woche. Einstimmig gab der ZV dem Budget seine Zustimmung.

Liquiditätsspritze für die Treuhand AG

Ein weiteres Finanzgeschäft betraf die Liquiditätsspritze der Treuhand AG SHV, welche aus verschiedenen Gründen (markantes Umsatzwachstum auf 4,2 Mio im laufenden Jahr, Eröffnung weiterer Filialen, grosse Zeitspanne zwischen Auftragserteilung und Geldzugang usw.) sehr angespannt ist. Der ZV liess sich von Rudolf Schmidt, dem Präsidenten der Treuhand AG, über die Lage orientieren. Er führte ins Feld, dass Geschäftsgang und Ertragslage gut seien, dass es darum gehe, mit verschiedenen Massnahmen, darunter einem Bankkredit von 500 000 Franken, der von einer Grossbank dem SHV gewährt und von diesem der Treuhand weitergegeben wird, das Liquiditätsloch zu stopfen. Später werde es darum gehen, entsprechende Kapitalerhöhungen vorzunehmen. Es handle sich nicht um eine Sanierung der Treuhand AG, wurde erklärt. Nach längerer Diskussion stimmte der ZV der Aufnahme des erwähnten Kredites, der durch die Treuhand zu verzinsen ist, mit einer Gegenstimme zu, zum Teil wohl mit etwas gemischten Gefühlen.

Stiftung Thun kann gegründet werden

Im Hinblick auf die Schaffung der Fachschule in Thun galt es, Stiftungsurkunde und -reglement zu behandeln und zu verabschieden. Trägerin dieser Gastronomie-Fachschule soll bekanntlich eine Stiftung werden, in deren Organen der SHV die Mehrheit innehat. Der Zentralvorstand SHV wählt gemäss Stiftungsreglement den Präsidenten des Stiftungsrates, drei ZV-Mitglieder, je einen Vertreter der Finanzkommission und der Kommission Berufsbildung, elf Mitglieder der SHV-Sektionen aus allen Regionen, einen Vertreter der Stiftung Hotelfachschule Lausanne, einen Vertreter der Bahnhofswirte sowie weitere Mitglieder in den Stiftungsrat, während der Bund, der Kanton Bern und die Stadt Thun je zwei Mitglieder bezeichnen.

Im ZV entspann sich eine Diskussion darüber, ob im Namen der Stiftung die Schule als «höhere» Fachschule zu bezeichnen sei. Man entschied sich schliesslich, dieses Wort fallenzulassen, soweit dies sich mit den zugesicherten hohen Subventionen vereinbaren lässt. Im weiteren wurde bestimmt, dass die Revisoren der Stiftung wohl SHV-Mitglieder sein sollen, nicht aber dem Stiftungsrat angehören dürfen. Nach der Verabschiedung von Reglement und Stiftungsurkunde kann die Stiftung nun gegründet werden. Die Sektionen des SHV werden zu gegebener Zeit um Kandidaturen für den Stiftungsrat angegangen werden.

Im weiteren

● liess sich der ZV von Alberto Vonaesch über das Gästerekklamationswesen orientieren

● beschloss der ZV, die Gebühren für den Inkassodienst des SHV auf Fr. 100,- für Beträge bis 1000 Franken und 10 Prozent des hereingeholten Betrages ab 1000 Franken zu erhöhen, um damit diesen Dienst teilweise kostendeckend zu gestalten

● nahm der ZV eine Reihe von Informationen zum Geschäftsgang der sozialen Kassen SHV entgegen: Probleme ergaben sich vor allem durch die Kostenexplosion im Gesundheitswesen und die vom Bund angekündigte Subventionskürzung an die Krankenkassen. Das auf Anfang 1983 in Kraft tretende neue Unfallversicherungsgesetz wird zu Prämienerhöhungen führen

● liess sich der ZV von Dr. Beat Miescher über die mit dem Naturallohn und den Stagnierelöhnen zusammenhängenden Fragen und über die Erhöhung des Vollzugskostenbeitrages L-GAV orientieren. GFK

Saison für Senioren

Wir bitten Sie, Ihre Anmeldung zur Teilnahme an der Aktion «Saison für Senioren 1983 bis spätestens 31. Oktober 1982 an den SHV, Verkaufsförderung, Postfach 2657 in 3001 Bern, einzusenden. Besten Dank!

Le printemps des moins jeunes

Nous vous prions d'adresser votre inscription pour la campagne «Le printemps des moins jeunes» 1983 jusqu'au 31 octobre 1982 à la Société suisse des hôteliers, promotion des ventes, case postale 2657, 3001 Berne. Nous vous en remercions vivement.

Lisez et faites lire

l'hôtel revue

Le principal hebdomadaire suisse d'hôtellerie et de tourisme

Votre journal spécialisé!

† Todesanzeige

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

Herr Willy Studer

alt Hotelier
Hotel Hecht, St. Gallen
nach reicherfülltem Leben im 72. Altersjahr sanft entschlafen ist.

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

Namens des Zentralvorstandes
Der Zentralpräsident
Peter-Andreas Tresch

† Todesanzeige

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

Frau Erna Elwert-Gasteyer

Hotel Central, Zürich
im Alter von 88 Jahren gestorben ist.

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

Namens des Zentralvorstandes:
Der Zentralpräsident
Peter-Andreas Tresch

† Willi Studer

Am Sonntag, dem 17. Oktober 1982, hielt sich Willi Studer noch im Freundeskreis an der OLMA auf. Am folgenden Dienstag erhielten wir die Nachricht vom plötzlichen Hinschied unseres Freundes und Mitglied des Hoteliervereins St. Gallen. Diese Mitteilung hat uns tief erschüttert und mit grosser Trauer erfüllt.

Willi Studer wurde am 25. August 1911 in Bern geboren. Mit 16 Jahren absolvierte er für zwei Jahre eine Ausbildung an der Hotelfachschule in Lausanne. Mit dem Diplom des Hotelfachmanns reiste er nach London ins Hotel Claridge. Zurückgekehrt in die Schweiz, holte er sich in den Hotels Kulm St. Moritz, Beau Rivage Weggis, Bristol Bern und Storchen Basel sein Rüstzeug. Im Jahre 1940 übernahm der Verstorbene die Direktion des Hotels Elite in Zürich, die er bis 1965 inne hatte. Diese Aufgabe hat er zusammen mit seiner Gattin mit viel Geschick und grosser Hingabe erfüllt.

Herr und Frau Studer übersiedelten am 1. August 1966 nach St. Gallen, um als Pächter das Hotel Hecht zu übernehmen. Es gelang ihnen, hier eine Stätte der Begegnung zu schaffen, die einen guten Ruf geniesst. 1972 berief Willi Studer seinen Sohn Roland, dipl. Hotelier SHV, in den Betrieb. Am 1. Februar 1979 zog sich Willi Studer aus dem aktiven Berufsleben zurück und übergab seinem Sohn und seiner Schwiegertochter das Hotel Hecht in Pacht.

Wir verlieren in ihm einen Hotelierkollegen, der uns immer mit Rat und Tat zur Seite gestanden ist. Den Hinterbliebenen anbieten wir unsere aufrichtige Anteilnahme. Wir werden den Verstorbenen in guter Erinnerung behalten.

Ernst Leu

† Todesanzeige

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

Herr Paul Peter Stark-Nussbaum

Hotel Tivoli, Schlieren
im Alter von 37 Jahren von uns gegangen ist.

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

Namens des Zentralvorstandes:
Der Zentralpräsident
Peter-Andreas Tresch

Verlag: Schweizer Hotelier-Verein

Verantwortlich für die Herausgabe:
Gottfried F. Künzi, Chefredaktor

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

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

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

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

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

Auskunft

Mit Bezug auf die hotel + touristik revue Nr. 39 vom 30.9.1982 legt die Firma Ameropa-Reisen in Frankfurt Wert auf die Feststellung, dass sie mit der in der Rubrik «Auskunft» genannten Firma Ameropa Travel Incorporation in New York in keinerlei wie auch immer gearteten Beziehung steht. Die Firma Ameropa-Reisen GmbH, Frankfurt am Main, ist eine hundertprozentige Beteiligungsgesellschaft der Deutschen Verkehrs-Kredit-Bank AG und gehört damit zum Konzernbereich der Deutschen Bundesbahn. Wir bitten unsere Leser um Kenntnisnahme.

Avis importants

Comme certains de nos membres nous l'ont appris, l'agence de voyage Rofe Travel Ltd., 17/19 Princes Arcade, Jermyn Street, Londres SW1Y 6DS, a semblé-t-il lui des difficultés de paiement. Nous conseillons de n'en accepter à l'avenir les réservations que contre paiement préalable.

Par ailleurs, nous avons appris de source bien informée que l'agence de voyages Swiss Scene Travel, 201 Preston Road, Wembley/Middlesex, a cessé ses activités. Selon ses dirigeants, les créances en suspens seront encore réglées. Nous conseillons cependant de ne pas attendre pour nous informer de leur existence.

La SSH et la répartition des contingents

Le Conseil fédéral a fixé les nombres maximums relatifs à l'admission de travailleurs étrangers à partir du 1er novembre 1982. Considérant l'évolution incertaine du marché de l'emploi et pour se ménager la flexibilité voulue, le Conseil fédéral libérera provisoirement pour six mois, à partir du 1er novembre 1982, la moitié seulement des contingents fédéraux et cantonaux pour l'octroi d'autorisations de séjour à l'année et d'autorisations de courte durée.

Quant aux saisonniers, seulement 90% des nombres maximums libérés jusqu'ici annuellement seront disponibles à cette date-là. Le Conseil fédéral décidera de la libération des contingents restants au printemps 1983.

La réaction de la SSH

La Société suisse des hôteliers juge insatisfaisante la réglementation sur les travailleurs étrangers, telle qu'elle a été arrêtée par le Conseil fédéral et qu'elle entrera en vigueur le 1er novembre 1982. Celle-ci ne tient en effet pas compte du développement inégal des économies cantonales puisque la clé de répartition des contingents entre les cantons demeure inchangée.

Conjointement avec d'autres organisations hôtelières et touristiques, la Société suisse des hôteliers est intervenue à maintes reprises en faveur d'une réglementation

sur les travailleurs étrangers adaptée aux besoins, c'est-à-dire d'une réglementation qui n'ignore pas les différences d'évolution et de structure du marché de l'emploi des diverses branches économiques.

A l'instar des hôpitaux, des foyers et d'autres ménages collectifs, l'hôtellerie et la restauration continuent de souffrir d'une pénurie de main-d'œuvre, notamment pour les travaux de nettoyage et d'épluchage qui n'attirent même pas les chômeurs.

La Société suisse des hôteliers attend des gouvernements cantonaux qu'ils tiennent pleinement compte des besoins de l'hôtellerie et de la restauration lors de l'attribution des autorisations d'employer des travailleurs étrangers. Cette demande se justifie d'autant plus que les besoins en main-d'œuvre des autres branches économiques vont en diminuant.

HENKELL TROCKEN

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

Bezugsquellen nachweis: Marmor-Kellerer, 8632 Wollerau

RDA-Workshop: Ziel erreicht?

Der 8. Workshop des Reiserings Deutscher Autobusunternehmer RDA, der zum zweiten Mal in der Olympiahalle in München stattfand, wurde fast zu einem Rendez-vous der Aussteller. Mit 422 Ausstellern wurde ein absoluter Höchststand in der Beteiligung der touristischen Anbieter erreicht. Auf drei Ebenen präsentierten sich Hotelgruppen, Verkehrsverbände und die Autobus-Industrie.

So konnte man einerseits schon von der ITB in Berlin her bekannte Stände wiederfinden, und andererseits wurden mit Video-Show, Live-Musik-Shows und anderen Mitteln probiert, die Kunden an die Stände zu ziehen.

Nur noch für die Grossen?

Der 8. Workshop hat seinen Charakter als Workshop weitgehend verloren und hat einen grossen Schritt hin zu einer «gewöhnlichen» touristischen Messe getan. Es ist zu befürchten, dass 1983 noch mehr Aussteller aus Furcht vor der Konkurrenz noch mehr Grundflächen mieten. Dies wird zur Folge haben, dass der Workshop dann nur noch ein Treffen der ganz grossen und finanziell starken RDA-Mitglieder wird. Ein Einzelhotel wird dann kaum noch Beachtung finden.

Die Schweiz in der mittleren Ebene

Alle Schweizer Stände - zum Teil wurden sie dekorativ durch die «Buspartner Schweiz» als Einheit dargestellt - waren neben Österreich, Frankreich und Italien in den mittleren Bereich der Halle verlegt worden. Im vergangenen Jahr lag die Schweiz unmittelbar am Haupteingang in der oberen Ebene. Trotz veränderter Lage wurde allgemein

von einem besseren Workshop als 1981 gesprochen, auch sind mehr konkrete Geschäfte getätigt worden. Newcomer, die in München ihr Glück zum ersten Mal suchten, waren teilweise mit zu grossen Erwartungen nach München gezogen. Es zeigt sich immer wieder, dass auch die Geschäftsabschlüsse im Bus-tourismus mehrheitlich auf persönlichen Beziehungen aufgebaut sind und erst in zweiter und dritter Linie preis- bzw. ortsabhängig sind. Neue Destinationen benötigen sicher eine Anlaufzeit von zwei bis drei Jahren, bevor man von einem Erfolg reden kann.

Workshop-Termin richtig?

Wiederum hat man von seiten der Einkäufer und der Aussteller Klagen über den späten Termin gehört. Die meisten Stimmen plädierten wieder für einen Workshop im September. Auch hörte man vielfach, dass zu wenige Busunternehmen aus dem norddeutschen Raum anwesend seien.

2000 neue Busunternehmer

Der RDA hat in diesem Jahr erstmals auch den Workshop für Nichtmitglieder geöffnet und 2000 Busunternehmer zur Teilnahme nach München eingeladen.

Hierdurch wurde eine Belebung der Nachfrageseite erreicht, die sicherlich dazu beigetragen hat, dass viele Aussteller erstmals nach zwei Jahren wieder vollumfänglich zufrieden waren.

Drei Tage sind viel

Der dritte Tag von 10 bis 15 Uhr wurde an fast allen Ständen zu einem Messerfolg, welcher einerseits auf das Forumgespräch und andererseits auf die für den Einkäufer ermüdende Grösse des Workshops zurückzuführen ist. Viele Unternehmer fuhren schon nach 1½ Tagen wieder nach Hause. Am ersten Tag wurde durch ein anderes Forumgespräch der Workshop praktisch lahmgelegt. Man sollte sich fragen, ob diese sicherlich wertvollen Gesprächsrunden nicht auf den dritten Tag verlegt werden sollten.

Buspartner: Hindernisse beseitigt

Bei einem weiteren klärenden Gespräch mit dem Vorstand des RDA - anwesend waren die beiden Vizepräsidenten - wurden noch einmal die Ziele der Vereinigung Buspartner Schweiz klargestellt und die Vorstellungen über die Workshop-Beteiligung dargestellt. Nach Aussage der beiden Vizepräsidenten sollte jetzt kein Hindernis mehr dafür bestehen, dass die Buspartner Schweiz RDA-Mitglied werden könnten. Damit wäre auch eine einheitliche Präsentation ermöglicht. Am Workshop konnten sich die einzelnen Buspartner-Mitglieder mit den neuen Broschüren, Plakaten, Namensschildern und einem durch alle Gänge laufenden Sandwich-Mann sehr gut präsentieren und sicherlich einen grossen Bekanntheitsgrad erreichen.

Werbefahrten - Bumerang für die Busunternehmer?

In Deutschland entstehen immer mehr Werbefahrten, die zusammen mit Busunternehmern Kurzreisen in alle bekannten Reiseländer zu Dumpingpreisen veranstalten, die diese Firmen dann mit dem Umsatz der verkauften Waren kompensieren können. Da dadurch die Fahrpreise für eine Werbereise «3 Tage

St. Moritz» DM 138,- betragen können, aber eine normale Reise eines Busunternehmers fast doppelt soviel kostet, werden herkömmliche Fahrten immer mehr storniert und mit nur wenigen Personen gefahren. Einige Fachverbände haben nun zur Gegenoffensive geblasen. Es ist zu hoffen, dass der Kunde bald einmal die Leistungsunterschiede solcher Reisen erkennt. H. U.

Schweizer, Sunnyboys der ASTA

In Miami, Florida, tagte vom 10. bis 15. Oktober 1982 die American Society of Travel Agents (ASTA). Rund 6000 Delegierte aus aller Welt nahmen daran teil. Er brachte eine Bestätigung der Popularität des Ferienlandes Schweiz bei den Amerikanern.



Die Schweizer Delegation am ASTA-Kongress in Miami: Von rechts Reynold Schwab, Swissair New York; Pierre Schwitzgubel, VV Lausanne; Margrit Klee; Jean-Claude Bonvin, Crans; Helmut Klee, SVZ-Agenturchef New York; Bruno Baroni, Delegationschef, SVZ Zürich; Ellen Baroni; Willy Isler, SVZ, San Francisco; Jean-Jacques Schwarz, VV Genfersee; Margot Schwarz und Constant Cachin, Chefraiseur, Zermatt.

Die Schweizerische Verkehrszentrale (SVZ), zusammen mit Swissair Nordamerika, vertreten durch ihren Regionalchef Reynold Schwab, stellten ASTA-Chairman Stone und der Verbandsspitze, den Medienvertretern sowie ausgewählten Vertretern der US-Reisebürobranche an zwei traditionellen Raclette-Luncheons im exklusiven Bal Harbour Club den offiziellen Dank ab für die bedeutende Zunahme des nordamerikanischen Reiseverkehrs in die Schweiz.

Bei einer durchschnittlichen Zunahme des Reiseverkehrs nach Europa von rund 5 Prozent sind die Niederlande und die Schweiz 1982 mit über 23 Prozent einsame Spitze.

Mit «grossem Geschick» aufgefahren

Die Schweizer Delegation wurde angeführt von Bruno Baroni, Vizedirektor SVZ Zürich, Helmut Klee, Agenturchef New York, Willy Isler, Agenturchef San Francisco, und unterstützt vom bewährten Raclette-Team (C. Cachin, Zermatt, P. Schwitzgubel, Lausanne, J. C. Bon-

vin, Crans) und dem Vertreter des Regionalverbandes Waadtland, J.J. Schwarz. Erfreulich war die starke Teilnahme von Vertretern repräsentativer Schweizer Hotels, welche die Gelegenheit wahrnahmen, ihre Kontakte mit den Reisebürovertretern zu vertiefen. Die Teilnehmer an der Fachmesse - Incoming Touroperators und Hotelketten in der Schweiz - hatten am SVZ-Empfang zusätzlich Gelegenheit, ihre Verkaufsgespräche fortzusetzen. Besonders erfreulich war die Feststellung, dass über die Hälfte der registrierten aktiven Mitglieder der persönlichen Einladung der Schweiz Folge leisteten.

Die tägliche Publizität über die Schweiz im ASTA Convention Daily mit Text und Bild, zusammen mit Fernseh- und Presse-Interviews, sowie die Teilnahme am European Travel Commission Press Luncheon und weiteren gesellschaftlichen Anlässen rundeten die erfolgreiche Schweizer Präsenz in Miami ab.

William Hunt wurde anlässlich der Schlusszeremonie zum neuen ASTA-Chairman 1982 bis 1984 gewählt. HSt.

Das Interview

Herr Wagner, können Sie uns eine kurze Beschreibung Ihrer Betriebe im Mittleren Osten geben?

Die Mövenpick Hotels International führen im Mittleren Osten zwei Hotels (Hotel Jolie Ville Mövenpick Cairo und Albilad Hotel Mövenpick in Jeddah) sowie zwei Mövenpick-Restaurants of Switzerland in Riyadh und Kuwait. Im März 1983 wird das Mövenpick Hotel Jolie Ville in Luxor eröffnet. Der zuletzt eröffnete Betrieb ist das Albilad Hotel Mövenpick in Jeddah. Dort hat Mövenpick einen Management-Vertrag zur Führung des Hotels mit einem Mitglied der Königsfamilie von Saudiarabien abgeschlossen.



Heute mit Peter Wagner, Mövenpick-Regionaldirektor für die Mövenpick-Betriebe im Mittleren und Fernen Osten

Sprungbrett Arabien

Wie sieht Ihr Hotel in Jeddah aus?

Der Betrieb umfasst 131 Doppelzimmer, 13 Suiten und 40 Bungalows. Im Gastronomiebereich verfügt der Betrieb über ein Boulevard-Café mit 100 Sitzplätzen und ein Mövenpick-Restaurant für 124 Personen. Die grösste Attraktion dieses Hotels ist eine grosszügig ausgebaute Sport-, Fitness- und Recreation-Abteilung. Sie besteht aus einem Schwimmbad, vier Tennisplätzen, drei Squashplätzen, Sauna und Fitness-Räumen sowie 20 vollautomatischen Bowling-Bahnen. Das Hotel liegt direkt am Roten Meer, so dass auch Sporttaucher in den berühmten Korallenriffen eine interessante Freizeitschäftigung finden.

Das Personal rekrutiert sich aus vier verschiedenen Kontinenten. Die Kadernitarbeiter kommen grösstenteils aus Europa und Amerika (7 Schweizer), angeführt von Anton J. Good als General Manager. Die übrigen Mitarbeiter kommen aus verschiedenen Ländern wie Ägypten, Äthiopien, Sudan, Philippinen, Sri Lanka, Indien, Bangladesch, Pakistan, Indonesien und Thailand. Alle Mitarbeiter sind männlich, da Frauen in Saudiarabien nicht arbeiten dürfen, mit einigen Ausnahmen wie zum Beispiel Krankenschwestern.

Worin besteht der Reiz für einen Schweizer Hotelmanager, in Saudiarabien zu arbeiten?

Der grösste Anreiz für alle Mitarbeiter, welche im arabischen Raum arbeiten, sind zweifellos die hervorragenden finanziellen Bedingungen. Neben grosszügigen Salärerungen ist auch die absolute Steuerfreiheit zu erwähnen. Für einen Hotelmanager und Kadernitarbeiter kommt dazu noch die Möglichkeit, in einer expandierenden Hotelgesellschaft die Anstellung in Saudiarabien als Sprungbrett für eine weitere Karriere zu benutzen. Denn einen Mitarbeiter, der mit den vielfältigen Problemen in Saudiarabien fertig wird, kann später in einem anderen Land nicht mehr viel erschüttern.

Wieweit ist man als Hotelmanager in Arabien gezwungen, sich an die lokale Mentalität anzupassen? Worin bestehen die Hauptschwierigkeiten?

Zweifelsohne gilt es wie auch anderswo, sich mit den lokalen Usancen und Gegebenheiten auseinanderzusetzen. Da wir von unseren Kadern verlangen, dass die Betriebe nach Mövenpick-Standards geführt werden, bleibt wenig Spielraum, um sich der lokalen Arbeitswelt anzupassen. Das wichtigste ist, dass man die Usancen des Landes kennt und den Wünschen der einheimischen Gäste weitgehend entgegenkommt.

Die Hauptschwierigkeiten liegen eindeutig in der Verschiedenheit der Mentalitäten und Bräuche im sozialen, religiösen und arbeitsmoralischen Bereich zwischen Europäern und Arabern. Es braucht sehr viel Fingerspitzengefühl eines europäischen Managers, die die täglich auftretenden Probleme auf eine Art und Weise zu lösen, dass einerseits unsere strikten Qualitätsvorstellungen eingehalten und andererseits die lokalen Bedürfnisse berücksichtigt werden.

Wie und zu welchen Bedingungen rekrutieren Sie Ihr Personal?

Die Mitarbeiter aus Europa werden grösstenteils in der Schweiz rekrutiert, wobei wir selbstverständlich versuchen, Leute aus den verschiedenen Mövenpick-Betrieben für eine herausfordernde Aufgabe im Mittleren Osten zu begeistern. Viele haben bereits davon profitiert und in unserer Unternehmung einen Einsatz im Mittleren Osten als Sprungbrett für die weitere Karriere benützt. Mitarbeiter aus dem Fernen Osten werden durch spezialisierte Personalrekrutierungsagenturen in den jeweiligen Ländern gemäss unseren Spezifikationen und Anforderungen angeheuert.

Nebst den Personalproblemen dürfte auch der Einkauf in Ihrer Gegend mit besonderen Problemen verbunden sein. Wie bewältigen Sie diese?

In Saudiarabien müssen 95 Prozent der Lebensmittel importiert werden. Es bestehen sehr strikte Importvorschriften. Es darf zum Beispiel in keinem Artikel eine Spur von Alkohol

sein, und die hygienischen und bakteriologischen Kontrollen werden äusserst genau vorgenommen. Jeder Artikel, welcher importiert wird, wird in einem Labor auf genaueste untersucht. Unsere Betriebe importieren teilweise ihre Lebensmittel selbst, zum Beispiel wird Mövenpick-Glace mit Kühlcamsions von der Schweiz nach Saudiarabien und Kuwait transportiert. Frisches Gemüse und Früchte werden per Flugzeug aus Frankreich und Holland eingeflogen. Das Fleisch stammt grösstenteils aus den USA und wird in Kühlcontainern nach Saudiarabien gebracht.

Wie setzt sich Ihre Hotelkundschaft zusammen?

In Saudiarabien sind die Einreisemöglichkeiten sehr limitiert. Für Touristen ist es unmöglich, ein Visum zu erhalten, obwohl einige Schenswürdigkeiten wie zum Beispiel die berühmten Korallenriffe des Roten Meeres und die Nationalparks von Abha sehr interessant wären. Die Gäste unseres Hotels in Jeddah setzen sich aus ausländischen Geschäftsleuten, in Saudiarabien arbeitenden Fachkräften mit Familien, die bei uns einige Tage Erholung suchen, und saudischen Familien zusammen.

Muss man nicht davon ausgehen, dass die goldenen Zeiten der Hotellerie in Arabien bereits vorbei sind? Wie gross ist die Konkurrenz von anderen Hotels? Wie gestaltet sich die Bettenbelegung pro Jahr?

Diese Frage ist sehr schwierig zu beantworten. Je nachdem, wie sich die politische Situation im Mittleren Osten entwickelt, könnte ein neuer Boom einsetzen oder eine totale Stagnation eintreten. Durch den enormen Hotelbau in sämtlichen arabischen Zentren, wo bald jede internationale Hotelkette vertreten ist, stellt man zurzeit eine gewisse Stagnation fest. An Orten, wo man während einiger Jahre nur mit sehr viel Einfluss und entsprechendem «Bakshish» ein Hotelzimmer ergattern konnte, ist es heute möglich, auch ohne Reservation ein Zimmer zu bekommen. Hotels, welche jahrelang eine hundertprozentige Zimmerbelegung aufweisen konnten, müssen sich heute mit 60 bis 70 Prozent begnügen.

In unserem Hotel rechnen wir mit einer jährlichen durchschnittlichen Besetzung von 70 Prozent. Die Konkurrenz ist nicht von Bedeutung, da unser Produkt sich von dieser beträchtlich abhebt. Wir verfügen über eine einzigartige Lage direkt am Roten Meer mit grosszügigen Sportmöglichkeiten und einem wunderschönen Garten. Kommt hinzu, dass unser Hotel sich nicht als De-Luxe-Hotel anbietet, sondern als «commercial resort hotel». Dadurch sind wir in der Preisgestaltung flexibler und können uns der Marktsituation, in der auch Geschäftsleute nicht mehr bereit sind, den Preis für eine Übernachtung zu zahlen, besser anpassen.

Grün - ein guter Zug.

Henneiz feinperlig, mit der grünen Kapsel

Immer beliebter...

HENNEIZ

KLEENEX* -

TÜCHLEIN und DISPENSER

von der Alleinvertretung für die HOTELLERIE

Synmedic AG, 8036 Zürich
Telefon (01) 35 69 90

* reg. Trademark Kimberly-Clark Corp.



Aperó-Sticks!!

Hufelsen Art. 6042-1, silber, 16 cm, Packung = 200 Stück Fr. 24.-
Hummer Art. 6042-4, rot, 16 cm, Packung = 500 Stück Fr. 38.-
Bestellen Sie bitte gleich jetzt!
Telefon (041) 23 65 05



Abegglen-Pfister AG Luzern

Jetzt Fugen selber dichten!



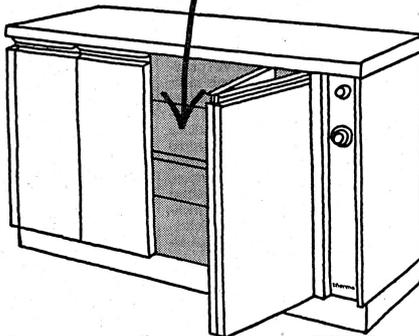
Schadhafte Fugen zwischen Plättli und Bodenfliesen oder eingebrochene Fugen bei Badewannen und Lavabos hinterlassen einen schlechten Eindruck. Diese Bagatell-Schäden lassen sich leicht selbst reparieren!

Coltogram braucht man direkt aus Tube oder Kartusche. Seine Eigenschaften: haftstark, dauerelastisch (70% Silicon), temperatur- und säurebeständig, mit Anti-Fungizid. Coltogram erhalten Sie in vielen Farben.

Ein Schweizer Qualitätsprodukt von SFS 9435 Heerbrugg. Verlangen Sie weitere Angaben mit Bemusterung bei CH-9435 Heerbrugg Tel. 071 70 11 11 Telex 77149

Therma packt die Wärme in den Schrank

Wärmeschränke sollen den Inhalt wärmen, nicht die Küche. Therma Grossküchen ist deshalb diesen Energieverpuffern mit einer Rundum-Vollisolierung zu Leibe gerückt, welche die Energiekostenrechnung auf eine Weise entlastet, dass man es buchstäblich mit der Hand spürt. Auf alle Fälle spürt es das Portemonnaie, denn die Einsparung kann je nach Schrankgrösse und Betriebsdauer einige hundert Franken im Jahr ausmachen. Eine Umluftheizung verbessert zudem die Wärmeverteilung.



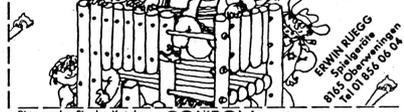
Ein Schweizer Produkt für Schweizer Ansprüche

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

Kinder-Plausch!

Der Spielplatz mit Holzspielgeräten. Sinnvoll und langlebig.



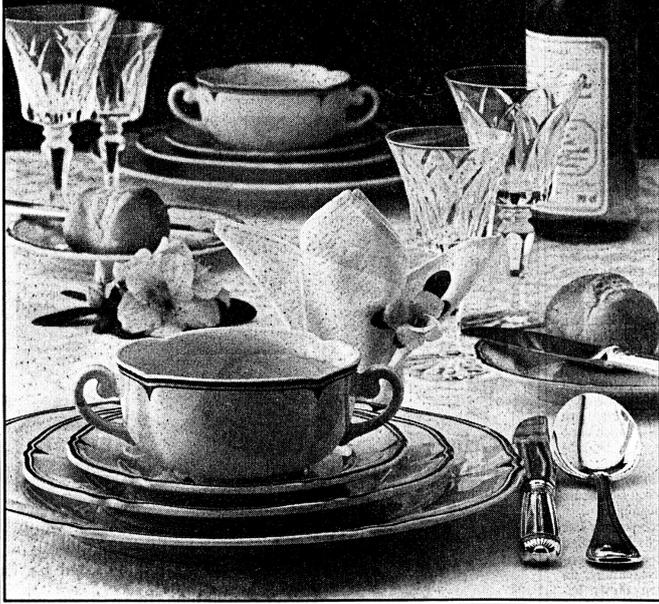
Bitte senden Sie den Katalog

Name: _____
Strasse: _____
PLZ/Ort: _____

Baroque Dekor 011678 I spülmaschinenfest



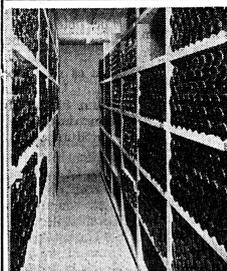
Von Ihnen die Gastlichkeit.
Von Langenthal das Porzellan.



Bei BAROQUE von Langenthal stimmt alles zusammen - Präsentation, Gebrauchseigenschaften, Wertbeständigkeit. Dieses Porzellan erfüllt Ihre Wünsche und die Wünsche Ihrer Gäste. Verlangen Sie Muster und Offerte bei Ihrem Lieferanten oder bei Porzellanfabrik Langenthal AG, CH-4900 Langenthal

Langenthal

Das Schweizer Porzellan für höchste Ansprüche



Fiko Weingestelle

Jakob Fierz AG
Glattalstrasse 808
8154 Oberglatt
Tel. (01) 850 35 05

Verlangen Sie bitte unsere Dokumentation

179

FRITEUSEN

Occasions-Friteusen

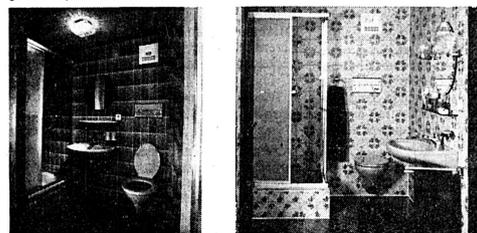
zu sehr günstigen Preisen, neu revidiert mit Original Ersatzteilen, 1 Jahr Garantie

aro sa 2520 La Neuveville
☎ 038 / 51 20 91

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 teiligen 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 Duschkabinen 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: _____
Wohnort: _____ PLZ: _____
Strasse: _____
Telefon: _____

Einsenden an:
SANIBAD AG
Industriezone Neugrüt
9496 Balzers
Telefon (075) 4 22 40/41

STM '83 mit Incoming-Tag

Die Schweizerische Verkehrszentrale hat die Anmeldungsunterlagen für den 2. Swiss Travel Mart versandt. Er wird vom 23. bis 26. Oktober 1983 in Lugano stattfinden. Mit der Ausnahme der Durchführung eines Incoming-Tages wird an der in Interlaken getesteten und bewährten Formel wenig geändert.

Wiederum soll am Swiss Travel Mart den 250 bis 300 eingeladenen Reisebüroagenten aus Europa und Übersee das vielfältige Angebot des Ferienlandes Schweiz präsentiert werden. Den Schweizer Anbietern stehen wiederum maximal 120 Kojen zur Verfügung. Sie können von höchstens zwei Organisationsgästen geteilt werden, wobei Einzelhotels nur in den Kojen von Hotelketten oder Verkehrsvereinen teilnehmen können.

Start mit dem Incoming-Tag

Der STM '83 beginnt am Sonntag im Luganeser Centro Esposizioni mit dem Incoming-Tag, an welchem die Auslandsvertreter der SVZ, die Tour Specialists von Swisair sowie mittlere und kleinere Schweizer Veranstalter sich mit dem Schweizer Angebot vertraut machen können. Abends geht die Get Together Party über die Bühne. Am Montag morgen wird der STM offiziell eröffnet und dauert dann bis Dienstagabend. Den Abschluss bildet der Galaabend im Palazzo dei Congressi. Vom Donnerstag bis Samstag unternehmen die Nachfrager dann ihre frei gewählten Inspektionsreisen.

20-Minuten-Rhythmus

Wiederum wird die Dauer der einzelnen Gespräche in den Kojen auf 20 Minuten fixiert. Die Nachfrager und Ko-

jenmieter können aufgrund der Teilnehmerlisten zehn Wünsche für Gespräche äussern, die in einem speziellen Teil des Kataloges erfasst und mitgeteilt werden. Dem Verkehr vom Anbieter zum Nachfrager dienen Briefkästen, während Zeittafeln an den Kojen dem Nachfrager die freien Termine signalisieren.

Gästekarten erhältlich

Die Kosten der Kojenmiete belaufen sich auf 1800 Franken inklusive Pausen- und Mittagessen, ein Nachtesessen, Get Together und Gala usw. Für 475 Franken kann der Kojenmieter eine unpersonelle Gästekarte (inklusive Pausen- und Mittagessen) erwerben. Karten für Fachbesucher und Zusatzkarten für Kojenmieter kosten 775 Franken und bieten die gleichen Leistungen wie jene für Kojenmieter mit Ausnahme der Kojen selber. Die SVZ empfiehlt, angesichts der durchgehenden Öffnung des Travel Mart die Kojen mit minimal zwei Personen zu betreiben.

Auslandspresse dabei

Erstmals werden in Lugano rund 15 Vertreter der ausländischen Fachpresse eingeladen. Für alle Pressevertreter sollen am Montag und Dienstag spezielle Veranstaltungen durchgeführt werden.

Anmeldeschluss für Kojenmieter ist der 15. Dezember. Bis zum 15. Juni des kommenden Jahres wird die Liste der angemeldeten Nachfrager vorliegen. r.

GRAUBÜNDEN

Glacier-Express

Seit seiner Wiedereröffnung am 26. Juni dieses Jahres zieht der Glacier-Express Journalisten und Reiseschriftsteller aus aller Welt an. Nächsten März wird gar die renommierte «Society of American Travel Writers» zum ersten Mal in der Schweiz eine Vorstandssitzung durchführen (St. Moritz) und dann mit dem Glacier-Express nach Zermatt fahren. Am 10. Oktober fand eine grosse Pressefahrt für 60 Reisefachleute und Medienvertreter aus Deutschland, Österreich und der Schweiz statt. Die Teilnehmer verbrachten zuvor einen Tag im Oberegadin und anschliessend einen in Zermatt. Der ehemalige Kurdirektor von St. Moritz, Dr. Walter Amstutz (1929-1938), der seinerzeit die erste Fahrt des «langsamsten Expresszugs der Welt» miterlebte, hat die Gruppe begleitet. Ebenfalls sein Nachfolger Peter Kasper (1945-1978) und die acht Kurdirektoren der Oberegadiner Ferienorte.

Ja und Nein

Mit klarer Mehrheit stimmten die Mitglieder des Kur- und Verkehrsvereins Sedrun einer Kreditvorlage von 83 000 Franken für die Anschaffung einer elektronischen Datenverarbeitungsanlage zu. Mit diesem Beschluss gaben die 65 anwesenden Vereinsmitglieder grünes Licht für ein Gesamtprojekt von total 216 000 Franken, an dem die Gemeinde, der Kur- und Verkehrsverein und das Elektrizitätswerk Sedrun partizipieren.

legt Wert darauf, in Zeiten rückläufiger Frequenzen keine Überschüsse zu produzieren. Künftige Budgetabstriche, so hält er fest, dürften nicht mehr bei der Werbung vorgenommen werden, sondern würden eine Redimensionierung der SVZ nach sich ziehen. Das Budget wurde einstimmig genehmigt.

Anzeigenkampagne

Mangels Zeit musste in Yverdon auf eine detaillierte Behandlung des Aktions- und Werbeprogramms verzichtet werden. Hans Zimmermann hielt fest, dass es sich dabei um einen «realistischen Wunschskatalog» handle, der Raum für kurzfristige Entscheide im Sinne des flexiblen Anpassens an neue Verhältnisse lasse.

«Natürlich in der Schweiz»

Wie in dieser Zeitung bereits erwähnt, steht 1983 das Halten der Position im Vordergrund. Generell-offensive Werbung wird nicht möglich sein. Ausnahme bildet eine Inseratenkampagne in Deutschland, Frankreich und Italien, an welcher sich die Regionen mit konkreten Angeboten beteiligen können. Hier soll ein Schwerpunkt «Ferien im Hotel» gelegt werden. Die Aktion «Schweizerwänderer» wird nur selektiv und ergänzend ins Ausland getragen (Deutschland, Benelux) und in der Schweiz weitergeführt. Als Hauptlogo soll das brave Sprüchlein «Natürlich in der Schweiz» dienen, welches mit «... zum Wandern», «... für Ihren Kongress» usw. ergänzt werden kann. Einladungen an Medienleute und Reisebüroarbeiter werden nochmals intensiviert. Die Vorbereitungen für den 2. Swiss Travel Mart in Lugano laufen. Zwei nationale Werbereisen sind geplant (USA West und Japan/Hongkong/Taiwan).

Alles in allem: ein solides, auf die verfügbaren Mittel zugeschnittenes Programm, welches im Vergleich zu den vergangenen Jahren viele wertvolle Detailverbesserungen zeigt, aber offensichtlich den neu inspierten Wurf, den kreativen frischen Wind vermissen lässt. Man möchte hoffen, dass hier allein der Geldkraft verantwortl. ist...

Keine Gnade vor dem Souverän fand die Gewährung eines verzinslichen Gemeindedarlehens von 1,8 Mio Franken an den Kurverein Arosa für die Finanzierung seiner Sportanlagen Ochsenbühl.

An der Oberschwabenschau

Auch dieses Jahr sind die Bündner Bergbahnen Savognin, Scuol, Splügen, Lenzerheide und Grüsch-Danusa zusammen mit dem Uto-Ring Zürich an der Oberschwabenschau in Ravensburg vertreten gewesen. Die einzelnen Bergbahnen präsentierten sich äusserst urig und stimmungsvoll. Darüber hinaus warteten die Bündner Vertreter mit vielen Wettbewerbsüberraschungen auf und machten die Tourismushalle zur eigentlichen Publikumsattraktion. Die teilnehmenden Orte wurden vom Präsidenten des Verkehrsvereins Graubünden, Jakob Schutz, vorgestellt.

Rettung der Bergbahnen Bergün?

Eine Aktiengesellschaft, die in Zukunft Sportbahnen Bergün AG heissen soll, kaufte kürzlich aus der Konkursmasse der Bergbahnen- und Restaurationsbetriebe Bergün-Darlux die Bahn-

anlagen und das Bergrestaurant. Der Kaufpreis der Anlagen soll sich auf etwa 1,7 Mio Franken belaufen. Starker Mann in der neuen Eigentümergesellschaft ist der Industrielle Hans F. Ham-bach aus Appenzel, der jetzt schon dem Verwaltungsrat von zwei Bergbahnen angehört.

250 Betten für Laax

Seit rund 15 Jahren kann man in der Kurortsgemeinde Laax eine rege Bautätigkeit feststellen. Momentan befinden sich viele Grosseobjekte im Bau oder sind bereits fest geplant. Diverse öffentliche Bauten wie Hallenbad, ein zentrales Feuerwehrmagazin und eine Scoletta (Kindergarten) sind bereits weit fortgeschritten. Die wohl grösste private Überbauung steht in Murschegg, wo als letzte Ausbaustapen der Val-Signina-Gruppe ein 250-Betten-Hotel geplant ist. Noch in diesem Herbst wird der Bau der Zivilschutzanlage, die unter das Hotel zu stehen kommt und im Notfall 500 Personen Schutz bieten soll, in Angriff genommen. Der gesamte Hotel-Neubau wird rund zweieinhalb Jahre in Anspruch nehmen; mit der Eröffnung ist frühestens auf den Winter 1984/85 zu rechnen. RC

Wie verkauft man Basel?

Wie korrigiert man das Bild von der «teuren» Schweiz, das verschiedentlich, des hohen Frankenkurses wegen, von den Konkurrenten in die Welt gesetzt worden ist? Unter dem Patronat des Regierungsrates und der Basler Handelskammer hat das Interessengemeinschaft «Basel Promotion Board» soeben in Deutschland, in den Städten München, Frankfurt, Düsseldorf und Hamburg recht erfolgreich versucht.

Die Gruppe, die im wesentlichen aus Regierungsvertretern, Vertretern der Handelskammer, Schweizer Mustermesse, Sporthalle St. Jakob, Flughafen Basel-Mülhausen, Crossair, Personenschiffahrt, Verkehrsverein und natürlich der Basler und Liestaler Hotellerie zusammengesetzt ist, operierte mit einer ganz neuen Tonbildschau, deren Basler Premiere nun auch die Lokaljournalisten im Restaurant «Lange Erlen» erleben konnten. In nächster Zeit sollen, alles in allem, eine Million ganz neuer Prospekte an alle Niederlassungen der Schweizer Verkehrszentrale in der ganzen Welt verteilt werden. Zudem ist auch ein neues Plakat unterwegs.

Kein leichtes Spiel trotz vielen Trümpfen

Die Akquisition von Hotelbuchungen, Kongressen für, in und um Basel herum ist nicht ganz leicht, erklärten Verkehrsdirektor H. P. Ryhiner und der Kongressmanager K.-H. Willand, obwohl die Stadt doch einiges anzubieten hat: Nirgends ist die Museumsdichte beispielsweise dichter als in der alten Stadt am Rhein, insofern die historische Stadt ja alles andere als ein Museum sein möchte, denn die alten Häuser sind meistens noch bewohnt, alles andere als Büroräumlichkeiten.

«Basel Promotion Board» kann aber auch andere Trümpfe vorzeigen. Ein

Preisgefüge, das im Verhältnis zu anderen, verkehrsgeographisch sehr günstig gelegenen Kongressorten, recht stabil geblieben ist und im Quervergleich günstig abschneidet. Und dann natürlich auch das im Bau befindliche, 1984 jedoch bezugsbereite Kongressgebäude, das nicht einfach «ins Grüne» hinausgeplant worden ist, sondern sich direkt gegenüber der Schweizer Mustermesse befindet. Dieses Dienstleistungsangebot ist insofern einmalig, weil Basel auf relativ engem Raum ein Maximum hinsichtlich einer Messe-Infrastruktur anbieten kann.

Das touristische Image bei den Baslern aufpolieren

Doch nicht nur im Ausland rührt man die Werbetrömmel. Basel soll auch der eigenen Bevölkerung vermehrt als attraktive Freizeistadt vorgestellt werden. Man möchte neue Impulse geben und besinnt sich erstaunlicherweise auf ein vorhandenes Arsenal, das jahrelang den Reservisten gehört hat. Während Aushängeschilde, die es ohnehin immer waren, wie etwa Münster, Kunstmuseum, Zoologischer Garten, stets noch weiter empfortriert worden sind, setzten sich anscheinend auch etwas verborgene Vorlieben durch. «Nebensächliche» Attraktionen sind plötzlich wieder im Gespräch. fl

Position halten

(Fortsetzung von Seite 1)

die Präsentation der Schweizer Hotellerie im Vordergrund; die Studienreisen wurden denn auch zu einem wesentlichen Teil durch die SHV-Million bearbeitet.

Im Hinblick auf die kommende Wintersaison konnte auch Hans Zimmermann keine Zuversichten prognostizieren. Gemäss dem Urteil der SVZ-Agenturchefs werden mit Ausnahme der USA, von Grossbritannien und teilweise Japan die meisten Nationen Rückgänge produzieren.

Bessere Zahlen beschaffen

Auch in der Parahotellerie - dies ergab die nachfolgende Diskussion - wird für nächsten Winter eher in Minus gedacht als umgekehrt. Interhome-Präsident Bruno Franzen sieht insbesondere die ungünstige Festtagskonstellation als Grund für kürzere Winterferien an. Auf den einmal mehr vorgebrachten Einwand der irreführenden Logiernächtezahlen antwortete Franz Dietrich, Direktor des Schweizer Hotelier-Vereins, mit der Ankündigung des SHV-Hotelpanel, dank welchem ab 1984 kurzfristig auch Ertragszahlen aus der Hotellerie greifbar sein sollten.

In Konkurrenz mit anderen Branchen

Peter Kasper, Präsident des Verbandes Schweizer Badekurorte, richtete einen Appell an alle Anwesenden, die Bevölkerung vermehrt über die Bedeutung des Tourismus aufzuklären. Seiner Bemerkung, die jüngsten Verhandlungen im Parlament hätten gezeigt, dass der Fremdenverkehr unter seinem Wert behandelt werde, antworteten Präsident Cevoy und Dr. Fritz Bürki, Direktor des

Bundesamtes für Verkehr: Die finanzielle Lage des Bundes einerseits und die Angst, ein Präjudiz für andere Begehren zu schaffen, hätten eine stärkere Erhöhung der Bundesleistungen unmöglich gemacht.

Was brachte die Wanderaktion?

Ernst Hegner, Verkehrsdirektor von Bern, regte eine Förderung des Städte-tourismus an - eine entsprechende Initiative wird vorbereitet - und stellte die Frage nach dem effektiven Rendement der Aktion «Schweizerwänderer» angesichts der rückläufigen Schweizer Frequenzen. Er erhielt zur Antwort, dass zu diesem Thema eine Kontrollumfrage gemacht werde und dass im übrigen schwer zu beurteilen sei, wie sich die Logiernächte von Schweizer Gästen ohne die Wanderaktion entwickelt hätten.

Billetverkauf rückläufig

Das Budget 1983 der SVZ geht vom erhöhten Bundesbeitrag aus, rechnet mit einer Abnahme des Fahrkartenverkaufs in den Agenturen und zeigt ein Einnahmentotal von 28,53 Millionen. Nebst dem Bund hat die Swissair ihren Beitrag um 30 000 auf 200 000 Franken erhöht. Von Kantonen, Gemeinden und Verkehrsinteressenten werden 660 000 Franken erwartet, 120 000 mehr als im Vorjahr. Die Steigerung von Personal- und Sachaufwand am Hauptsitz (+399 000 Franken) konnte durch Reduktionen bei den Agenturen (Abbau von vier Kaderstellen, tiefer budgetierte Wechselkurse, verringerte Teuerung) mehr als kompensiert werden.

6,5 statt 8 Millionen

Für Inserate sind 620 000 budgetiert, für Prospektmaterial 1,521 Mio, für Ausstellungen und Messen 462 000. Für Werbemittel sollen insgesamt 6,592 Millionen ausgegeben werden. SVZ-intern waren acht Millionen beantragt worden. 700 000 Franken werden in den Agenturenneuerungs-fonds gelegt. Das Budget ist ausgeglichen. Direktor Walter Leu



Sorgen am Ende einer enttäuschenden Sommersaison: Präsident Jean-Jacques Cevoy vor dem Vorstand der SVZ in Yverdon (Bild Allenspach)

WMF
filtromat
Die Kaffeemaschine mit dem Aromaschutz

WMF
WMF Zürich AG
01 / 730 42 42
8953 Dietikon

Henneiz - Grün ist Trumpf.
Henneiz feinperlig, mit der grünen Kapsel

Immer gefragter...
HENNEIZ

September: -5%

Der hotelorientierte Fremdenverkehr hat sich auch im September 1982 abgeschwächt. Verglichen mit dem Vorjahres-September reduzierte sich die Zahl der Übernachtungen in den schweizerischen Hotelbetrieben um 5 Prozent oder rund 172.000 auf 3,58 Millionen. Dabei nahm die Nachfrage der inländischen Gäste um 3 Prozent ab, und die Frequenz aus dem Ausland verminderte sich um 6 Prozent. Rückläufig war namentlich der Besuch aus der Bundesrepublik Deutschland, aus Frankreich, den Niederlanden und Belgien. Abermals an Umfang gewonnen hat der Reiseverkehr aus Grossbritannien und den USA.

Vom Januar bis September 1982 meldeten die Schweizer Hotelbetriebe 28 1/2 Millionen Logiernächte, das sind 1,28 Millionen oder 4 Prozent weniger als in der Referenzperiode 1981. Der Tourismus aus dem Inland schwächte sich um 2 Prozent, jener aus dem Ausland um durchschnittlich 6 Prozent ab.

In den Jugendherbergen logierten vom Januar bis September 3 1/2 Prozent weniger Gäste als in der Parallelperiode 1981.

St. Moritz grüsst Peking

Unter dem Patronat der Swissair (Peking) und des Kurvereins St. Moritz flog am 24. Oktober eine 20köpfige Delegation aus dem Engadin für drei Wochen nach Fernost. Die Reise kam auf Initiative des langjährigen Chefs der Swissair in Peking, R. Wagner, zustande, der auch den Kontakt zum chinesischen Sport- und Kulturministerium herstellte. Die Volksrepublik China ist daran interessiert, den Wintersport in China zu fördern und auszubauen. St. Moritz als Geburtsort und Mekka des alpinen Wintersports ist in der Lage, das entsprechende Know-how zu vermitteln. Am 27. Oktober fand in Peking unter dem Patronat der Schweizer Botschaft ein grosser Empfang statt, zu dem über 200 Diplomaten und westliche Industrie-Vertreter geladen waren.

GR im Glatt

Graubünden war vom 18. bis 23. Oktober im Einkaufszentrum Glatt zu Gast. Trotz mildem Herbstwetter dominierte im Glatt-Zentrum denn auch Wintersport (Skiakrobatik-Show) und «Feriencken»-Stimmung. Für den Verkehrsverein Graubünden war dies die einzige grosse Publikums-Präsentation in der Schweiz, die diesen Herbst stattfand; gesamthaft kostete diese Aktion 22.000 Franken. Zusätzlich zum rein touristischen Angebot - 14 Orts-Verkehrsbüros, Verkehrsvereine Oberengadin (6 Orte), 7 Bergbahnen - gastiert ausserdem während drei Wochen (bis 6. November) das Hotel La Palanca, Lenzerheide, im Restaurant Glattdörfli, und zwar mit einem Total-Engagement.

Im Rahmen der Ausstellung im Herzen des Zentrums wurde an zwei grossen Informationsständen beraten, eine Savogniner Schneekanone gezeigt, zu Schwebevergnügen in einem Dreieressel eingeladen und mit einem Original-Schlittlen an die Engadiner Schlittler erinnert. GAI

Scotch Whisky TEACHER'S
Leader in England
PIERRE FRED NAVAZZA S.A.
100% Pure Old Scotch Whisky • Tel. (022) 21 48 68
1211 GENEVE 3

Fünfzig Jahre Schweizer Skischulleiterkurs

Mit neuer Formel auf der Suche nach Erfolg

Zum fünfzigsten Mal für die Skischulleiter (ab 29. November) und dieses Jahr zum achtundvierzigsten Mal für Gäste (ab 4. Dezember) findet in Lenzerheide-Valbella der traditionsreiche Schweizerische Skischulleiterkurs statt.

Bedingt durch die Konkurrenz von rund fünfzig helvetischen und unzähligen ausländischen Skistationen hat die Nachfrage für diese anfänglich einzige Vorwint-Skischule in den letzten Jahren nachgelassen, so dass jetzt mit der Einführung eines Dreijahres-Zyklus - zusammen mit Grindelwald und Crans-Montana - versucht wird, die Idee neu aufleben zu lassen. An einem Presseempfang in Zürich orientierten Vertreter des Skischulverbands und des Ferienorts Lenzerheide-Valbella über die geschichtliche Entwicklung dieses Anlasses und aktuelle Fragen des Skischulwesens im allgemeinen.

Hotelier regen Zusammenschluss an

«Nach drei vorausgegangenen Skikonferenzen wurde 1932 in Davos der Kurs Null für schweizerische Skischul-Experten durchgeführt, dem dann 1933 die ersten Kurse für Skistruktoren und auch der 14tägige schweizerische Skischulleiterkurs in Engelberg folgten.» So skizzierte Karl Gamma, der heutige Direktor des Schweizerischen Skischulverbandes, die Anfänge dieser nun ein halbes Jahrhundert existierenden Institution. Der Landesverband wurde übrigens erst 1934 gegründet. Bereits seit Ende der 20er Jahre war der Schweizer Hotelier-Verein (SHV) vehement für den Zusammenschluss der Kräfte eingetreten, um so der sich in Österreich stark machenden Konkurrenz begegnen zu können.

Vom Pionier zum Schul-Manager

1933 nahmen 41 Skischulleiter am Engelberg Skischulkurs teil. 1952 in Zermatt waren es 118, und in den letzten Jahren bewegten sich die Teilnehmerzahlen um 190 herum. Im effektiven Fachteil ist heute aber weit mehr von Arbeits- und Sozialbedingungen, von Sorgfaltspflicht, Verantwortung und Haftung sowie geschäftspolitischen Problemen die Rede als von Schwungtechniken und Lernmethoden. Für den Direktor des Dachverbandes ist es klar, dass der Leiter einer Skischule heute nicht unbedingt ein Skiss sein muss, vielmehr seine Qualitäten als Organisator und Personalchef sowie «Managerprofil» gefragt.

Konkurrenz aus den eigenen Reihen

1963 in St. Moritz und 1966 in Davos hatten sich jeweils nahezu 4000 Gäste eingeschrieben. Dann begann aber der langsame und konstante Rückgang der Frequenzen. Die Idee gefiel und immer mehr Orte organisierten selber Dezember-Skiwochen. Letztes Jahr in Montana

Leistungen und Zahlen

Seit der Eröffnung der Schweizer Skischulen im Winter 1933/34 sind insgesamt 120 772 174 Unterrichtsstunden (1 Schüler/1 Stunde) organisiert worden. Im letzten Winter allein wurde die Rekordzahl von 6 295 322 erreicht. Jährlich nehmen zwischen 200 000 bis 250 000 Kinder am Unterricht der etwa 19 Schweizer Skischulen teil. 50 bis 60 Prozent aller Lektionen werden an Kinder erteilt. Der Jahresumsatz sämtlicher dem Verband angeschlossenen Skischulen wird auf ungefähr 20 Millionen Franken geschätzt. (Quelle: Schweizerischer Skischulverband)

waren es in den zwei Kurswochen dann insgesamt 520 Teilnehmer. Zu der einheimischen Konkurrenz sind für die Pioniere von damals auch Veränderungen in den touristischen Märkten gekommen. Die Angehörigen der US Air Force in Europa, die einstmals fast die Hälfte des Gästekontingents stellten, wurden unter anderem auch wegen der laufenden Entwertung des Dollars immer seltener. Auch Hunderte von spanischen Gästen von damals fehlen. Der Ausländeranteil am letztjährigen Kurs lag etwa bei einem Drittel, der Altersdurchschnitt zwischen 40 und 45 Jahren. Um trotz der Abwärtsbewegung die 50jährige Institution nicht einfach sterben zu lassen, hat der Vorstand des Schweizerischen Skischulverbands nun beschlossen, die Kurse im Turnus nur noch in Lenzerheide-Valbella (1982), Grindelwald (1983) und Crans-Montana (1984) durchzuführen.

Murk: «Der Skilehrer ist mein Botschafter»

Als Gastgeber des diesjährigen Kurses im Ferienort Lenzerheide-Valbella hob Kurdirektor Schimun Murk in seinen Ausführungen die Rolle des Skilehrers für den ganzen Ort hervor: «Er ist sprachgewandt, ortsgewandt, kooperativ, und leistet mit seinem Wirken einen wesentlichen Beitrag an dem Gesamterfolg des Ferienortes.» Neben den launigen Worten über den Skilehrer von einst und heute benutzte Murk die Gelegenheit, den Medienvertretern die fernatmosphärische Natur und Geniatmosphäre ausgerichtet neue Wintermultivisionsschau seines Ferienlandes vorzustellen.

Informationsbroschüren und das entsprechende Anmeldeformular (bisher haben sich 300 Teilnehmer für die zwei diesjährigen Kurswochen eingeschrieben) sind beim Schweizer Skischulverband, 6490 Andermatt erhältlich. GAI

Externe Hilfe nicht nötig?

Zu unserem Beitrag über den PRW-Touristik-Service in Nummer 40 dieser Zeitung ist uns eine Zuschrift des Zürcher PR-Beraters Karl F. Schneider gegangen, welche wir im folgenden gekürzt wiedergeben.

Wer zwischen den Zeilen lesen kann, der verspürt im Artikel «Zünder mit Verzögerung» in der Nummer 40 der hotel + touristik revue, wie wenig sich einige Kurdirektoren in der Frage um eine professionelle PR sicher sind. Da schreit einem doch die Angst geradezu entgegen, man könnte seine Stelle verlieren, nun beurteilt oder möglicherweise nach neuen Gesichtspunkten qualifiziert werden. Dazu genügt eine bemerkenswerte Initiative von privater Seite, ein PRW-Touristik-Service beispielsweise. Die erste Reaktion ist Abwehr oder mindestens eine sehr zurückhaltende Positionsnahme.

Wenn heutzutage ein Kurdirektor auf dem grundsätzlichen Standpunkt steht, externe Hilfe sei nicht nötig, dann ist er am falschen Platz. Er unterschätzt grosser Arbeitgeber ein wesentliches Instrumentarium, welches im zureichenden Moment für die Erreichung der PR-Ziele eines Kurortes unbedingt eingesetzt werden muss. Die modern aufzufassende Öffentlichkeitsarbeit hat in den letzten Jahren dermassen viel dazugelernt, dass eine Palette zur Verfügung steht, die ein einzelner überhaupt nicht allein beherrschen und ausnützen kann. Die Zeiten der Wachsmatrize beispielsweise sind langsam zu Ende, und Alpenrosengrässe erschrecken auch niemanden mehr in den Redaktionen. Man muss heute schon PR mit dem Spatzen machen, um in der Flut der Informationen sich überhaupt noch Gehör zu verschaffen. Der moderne Kurdirektor hat mehr Hilfe von aussen nötig, als er vielleicht selber ahnt. Handsamper in allen Gassen, die alles können, sind eher selten.

Zugeben, die Kurvereine machen es ihren Exponenten zuweilen nicht leicht, neue Wege zu gehen. Es fehlen manchmal ganz einfach Verständnis und Einsicht für die neuen Kommunikationswege und -mittel. Es kommt noch immer vor, dass Kurvereine von Leuten geleitet werden, die gleichzeitig noch Direktoren ganzer Bergbahngruppen sind. Der Verkehrsverein glaubt dabei, sich einen Lohn einzusparen und übersieht, dass eine derartige Amt-



Skischulleiter einst und jetzt: An der Pressekonferenz aus Anlass des 50-Jahr-Jubiläums des Schweizerischen Skischulleiterkurses war auch ein Skischulleiter aus den «Pionierzeiten» mit dabei: André Perronoud, der vor fünfzig Jahren den ersten Kurs absolviert hat und der heute noch eine Skischule (Ste-Croix) leitet. Links in modernster Montur der Skischulleiter Roland Bläsi von Lenzerheide-Valbella, wo im Dezember der «Jubiläums-Skischulleiterkurs» durchgeführt wird. (Keystone)

kumulation dazuführt, dass sich der Mandatsträger derjenigen Sparte zuwendet, welche ihm besser liegt. Sicher leidet dabei das eine oder andere... Es gibt Beispiele, wo beides leidet!

In der gleichen Ausgabe der hotel + touristik revue ist die Frage gestellt «Schweiz für Deutsche zu teuer?». Wenn man schon daran ist, sich keine Freunde zu schaffen, darf auch die Gegenfrage gestellt werden «Hat sich die Schweiz den Deutschen falsch verkauft?». Wie kommt es, dass in deutschen Städten Kleidergeschäfte mit Wintermode zur Dekoration praktische ausschliesslich österreichische Plakate verwenden? Wieso ist es möglich, dass deutsche Freunde von kleinen, tüchtigen und preisgünstigen schweizerischen Kurorten nichts wissen? Ist es so unmöglich, von der Verkehrszentrale für einmal eine neue Idee zu erwarten, welche gerade die günstige Schweiz präsentiert? Vielleicht wäre auch bei der SVZ von Zeit zu Zeit eine externe Hilfe nicht so falsch.

Anlässlich der Diskussion um den Tourismus in den Räten wurde die Frage nach einer grundsätzlichen Überprüfung des Konzepts nie gestellt. Ist beispielsweise die straffe zentrale Führung wirklich der Weisheit letzter Schluss? Wer die verschiedenen Auslandsvertretungen kennt, der weiss, wie wenig selbständig die Agenturen sind. Es sind mehr Administratoren, die fleissig Prospekte verteilen und Zürichs ferngesteuerte Befehle ausführen. Eine externe Hilfe durch eine örtliche, das eigene Land wirklich kennende Agentur als Hilfe für eine SVZ-Agentur? - Was für eine absurde Vorstellung!

Anstatt die Energie damit zu verbrauchen, Positionen zu verteidigen, sollte man sich da und dort doch einmal überlegen, ob wirklich alle Mittel zugunsten des schweizerischen Tourismus, der Hotels und der leider oft ganz vergessenen Gaststätten eingesetzt sind. Es könnte leicht der Fall eintreten, dass dabei neben dem Potential, welches «fremde Hilfe» anbieten könnte, noch andere attraktive Möglichkeiten bestehen. Karl F. Schneider

Ombudsman im Tourismus

Noch keine Beschlüsse gefasst

Die Pressemitteilung, wonach eine unter der Leitung des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes (SFV) stehende Arbeitsgruppe zum Schluss gekommen sei, dass einer «Ständigen Kommission für Konsumentenschutz im Tourismus» gegenüber einem Tourismus-Ombudsman der Vorzug zu geben sei, entspricht nicht dem Stand der Dinge.

An der letzten Sitzung, die vor einem Jahr stattfand, blieben zahlreiche Fragen offen, die leider bis zum heutigen Zeitpunkt nicht vollumfänglich beantwortet werden konnten. So herrscht insbesondere immer noch zu wenig Klarheit über die Rolle der Kur- und Verkehrsvereine bei der Behandlung von Reklamationen. Anlässlich der oben erwähnten Sitzung - an der sowohl die FDP als auch der VSKVD nicht vertreten waren - wurden von allen Seiten zahlreiche Vorbehalte gegenüber der Einführung eines Ombudsmanns im Tourismus angebracht. Dies nicht nur aus finanziellen Überlegungen, sondern in erster Linie aus sachlichen Erwägungen. Die Arbeitsgruppe war sich einig, dass anstelle

eines Ombudsmannes die Schaffung einer ständigen Kommission für Konsumentenschutz im Tourismus erwogen werden sollte. Ob dieses Gremium auch die Funktion einer mit Kompetenzen ausgerüsteten Schlichtungsstelle ausüben könnte, wurde noch nicht diskutiert.

Die Arbeitsgruppe wird demnächst zu einer weiteren Sitzung zusammentreten. Beschlüsse in Sachen Ombudsman hat sie bis zum heutigen Zeitpunkt keine gefasst. Nach Abschluss der Arbeiten sollen die Ergebnisse vorerst den Organen der betroffenen Verbände und Institutionen zur Stellungnahme überbreitet werden. Urs Schaefer, SFV

Region Zürich

Jazzfestival im Volkshaus

Diese Woche beginnt im Volkshaus das traditionelle Zürcher Jazzfestival, das erstmals in seiner langen Geschichte seit 1951 fünf Tage dauert statt wie bisher ein langes Wochenende. Das Zürcher Festival hat sich in den letzten Jahren zum Trend-Festival entwickelt, wo sich die aktuellen Tendenzen des zeitgenössischen Jazz vorstellen können.

Boule im Kongresshaus

Zürich soll nun doch ein Spielkasino erhalten. Die Initiatoren eines Spielbetriebs im umgebauten Kongresshaus haben sich nicht entmutigen lassen, das sich die Zürcher Stadtväter mit Stichtenscheid des Stadtpräsidenten Knapp dagegen ausgesprochen haben. Jetzt liegt ein Gesuch bei den zuständigen kantonalen Behörden. Die Chancen für eine Bewilligung sollen gut stehen.

Fasnacht ohne Küma

Wie das Ballkomitee kürzlich bekanntgab, muss die nächste Zürcher Fasnacht ohne den traditionellen Künstlermaskenball (Küma) stattfinden. Mangelnde finanzielle Unterstützung durch die öffentliche Hand sowie eine Absage des Kunsthauses, das seinen Saal nicht mehr als Ballsaal zur Verfügung stellen will, sind die Gründe für diesen vorläufig auf ein Jahr beschränkten Entscheid. Aber auch ohne Küma wird die Zürcher Narrenzzeit 1983 unter dem Zepher der Fasnachts-Gesellschaft mit Umzügen, Bällen und Maskenparaden stattfinden. Die öffentliche Generalprobe am 11. 11. 11 Uhr im Niederdorf steht kurz bevor. vzw

Weltpremiere

Erstmals ist eine umfassende Ausstellung des Designers Luigi Colani zustande gekommen. Bis zum 2. Januar zeigt das Technorama in Winterthur eine Sonderschau mit den ungewöhnlichen Schöpfungen des berühmten Meisters. Windschlüpfig wie seine Formen sind auch seine Ideen und Worte. So fühlt er sich in Europa verkannt, dafür vom Rest der Welt um so überschwänglicher gefeiert. Sollte seine Ausstellung zum Erfolg werden, will er in Winterthur eine Expositionsallee für seine Werke bauen und seine spärlichen Aufenthalte auf dem Alten Kontinent in dieser Stadt verbringen.

Home-stay

Wie sich japanische Veranstalter äussern, ist das Verkehrsbüro Winterthur zum Spezialisten für Familienaufenthalte geworden. Regelmässig treffen Gruppen zu diesem Zweck dort ein, wo sie von den Gastfamilien (deren Interessenliste ständig wächst) empfangen und betreut werden. Den Gastgebern macht's Spass, die Bevölkerung erhält direkte Kontaktmöglichkeiten zum Fremdenverkehr und kann sich in Gastfreundschaft üben, zufriedene Gäste sind beste Werbung und das Verkehrsbüro fährt auch nicht schlecht, weil diesem die verfügbaren Unkostenbeiträge oft erlassen werden. ci

Ihrem Werbefranken zuliebe...

die zukünftigen Gäste gezielt mit einer erfolgreichen Zeitung ansprechen.
Damit Ihre Werbung eine starke Verbreitung und die richtige Beachtung findet.
Inserate exklusiv durch
MOSSE
TOURISTIK
Postfach, 8025 Zürich
Tel. 01/47 34 00
 Dokumentieren Sie mich ausführlich
 Nehmen Sie mit mir Kontakt auf
Name/Adresse _____
31

Hotellerie am Arabischen Golf

Der Scheich als Hotelier

Von neuen Superhotels in der arabischen Welt kommt immer wieder Kunde. Dass sie gross und schön sind und das Erstellen mit keinen Finanzierungsproblemen verbunden ist, hat sich herumgesprochen. Wie der Alltag für diese Hotels aussieht, wie sie im Markt stehen und ob sie den Anforderungen des Ferientourismus genügen, darüber ist eher wenig zu hören. Auf einer Studienreise mit dem Reisebüro Hans Inholz AG hatte die hotel + touristik revue kürzlich Gelegenheit, etwas Einblick zu gewinnen.

Abu Dhabi, wer hätte vor zwanzig Jahren auf Anhieb sagen können, es sei der Name einer Stadt am Persischen Golf? Heute sitzt es fast zuoberst auf der Liste der teuersten Städte der Welt und hat, nach jüngster Zusammenstellung der Schweiz, Bankgesellschaft, Zürich um 33 Indexpunkte überflügelt. Es hängt an fast allen bedeutenden internationalen Hotelketten und hat Häuser vorzuzeigen, auf die Paris, London und New York stolz sein könnten. Öl machte möglich, was das Prestige wollte. Was dem einen Scheich sein Hilton, war dem andern sein Hyatt. Das am Petrodollarstrom blühende Wachstum schuf zudem Nachfrage. Eine Zeitlang waren Hotelbetten in den Emiraten Mangelware. Damit auch die unbekannteren Städte vom Boom profitierten und die Ruler der von Mutter Erde weniger begünstigten Emirate zu ihren Hotelpalästen kamen, wurden Managementverträge für Hotels in Abu Dhabi oder Dubai hin und wieder mit der Auflage verbunden, auch Hotels in kleineren Orten zu betreiben.

Vom Reichtum zu Fehlern verleitet

Da Konzepte fehlten und Geld keine Rolle spielte, wurde verschiedentlich gestündigt. In Sharjah stellte man zwei schöne Badehotels an die Lagune, an der später etwas nördlich die neue Hafenanlage entstand. Diese verschmutzt nun bei ungunstigen Windverhältnissen die Lagune. Abhilfe ist geplant, indem für X-Millionen Franken die Lagune geöffnet und bessere Durchströmung erreicht werden soll.

In Jebel Ali sollte ein Flugplatz und daneben ein Flughafenhotel der Penta-Gruppe entstehen. Das Flughafenprojekt musste, weil zu nahe an demjenigen von Abu Dhabi gelegen, abgeblasen werden. Penta zog sich zurück. Das von ihr geplante und genormte Projekt war bereits im Bau und wurde – seiner ursprünglichen Bestimmung beraubt –, nun auf Luxus-Ferienhotel mit sehr grossem Sport- und Unterhaltungsangebot getrimmt. «Es ist jetzt weder Fisch noch Vogel», sagte ein mit dem Jebel Ali verbundener Hotelier, und Insidergerüchte wollen wissen, das Hotel habe letztes Jahr einen Verlust von rund 10 Mio Dirham eingefahren. Einen überdimensionierten Eindruck macht beispielsweise auch das im Januar eröffnete 200-Zimmer-Inter-Continental von Al Ain, wo bereits auch ein Hilton steht. Mag die 50 000 Einwohner zählende Oasenstadt, Agrarzentrum der Emirate, auch noch so prosperieren, einen internationalen Flughafen planen und auf bedeutende Tagungen hoffen, ist ein Hotel dieser Grösse, ausgestattet mit einem 700 Personen fassenden Bankettsaal wohl doch eine zu prestigeehabte Realisierung. Das Fitness- und Beauty-Zentrum zähle zwar über 400 Klubmitglieder, doch ist dies keine «wirtschaftliche Grösse». Die sehr elegante Rotisserie, geführt von einem Deutschen, hat die liebe Mühe, Gäste zu finden, «denn wer in Al Ain arbeitet, will rasch viel Geld verdienen und gibt es nicht für gutes Essen aus», stellt er bekümmert fest. Ausgestattet ist das Hotel grossartig. Vor allem die Swimmingpool-Anlage macht es für uns zu einem Hotel, in dem man gerne mehr als nur eine Übernachtung verbringen möchte.

Die Vernunft gewinnt die Oberhand

Nach Ansicht mehrerer Gesprächspartner sind nun jedoch die Zeiten von «schöner und grösser» vorbei. Das Plana gewinnt Oberhand. Für Scheich Faisal al Qasimi, sehr stark am Tourismus interessierter Vize-Ruler von Sharjah, soll es schon deshalb vorläufig keine neuen Hotels geben, weil der gute Servicestandard gehalten werden müsse, man sich sehr um die Gäste aus fremden Ländern kümmern wolle und die Emiraten den Billigtourismus vermeiden möchten. Bereits musste ein als Hotel gebautes Gebäude in ein Bürohaus umfunktioniert werden. Schlecht belegte Hotels sind ja schliesslich auch für Scheichs keine Renommierobjekte mehr. Sie legen nämlich Wert darauf, nicht nur prunkvolle, sondern sehr gut geführte Hotels zu besitzen.

Aussen fix und in vielen Betten nix

Es erwies sich als schwierig, an brauchbare Zahlen und aussagekräftige Informationen heranzukommen, doch das Erfahrene lässt vermuten, es sei kein Schlechtes, in den VAE die Verantwortung für einen Hotelbetrieb zu tragen. Die

durchschnittliche Zimmerbelegung 1981 wurde mit 52 Prozent angegeben. In Abu Dhabi dürfte sie etwa 70 Prozent erreicht haben. Die neuen, mehr auf Kurzwehler und Feriengäste ausgerichteten Hotels mussten sich mit 25 bis 30 Prozent zufriedengeben, wobei die Wochentage unter 10 Prozent fallen, das Wochenende an die Vollbelegung heranreicht. Die Anstrengungen auf touristischem Gebiet begreifen jedoch Früchte zu tragen. Einzelne Häuser konnten in den ersten acht Monaten dieses Jahres die Belegung stark erhöhen, bis verdoppeln. Auf Geschäftsleute entfallen, je nach Ort, 40 bis 80 Prozent der Belegung. Nicht unerheblich ist der Anteil der auf Regierungs-Gäste entfallenden Logiernächte. Im



Teilsicht des Hilton Hotels in Fujairah. Das Haus hat 116 Zimmer. Sie gehören zu den wenigen, welche arabisches Flair haben. Das Sport- und Zerstreuungsangebot ist sehr gross.

Hilton, Abu Dhabi, entspricht diese 20 Prozent.

Zu wenig Markt, zu viele Hotels, fast kein Miteinander

Wichtigster Gästemarkt ist die Golfregion – zu der in diesem Fall auch die Westküste Indiens zählt. Ausser den Arabern und den ansässig gewordenen Ausländern sind es die gutgestellten Fremdarbeiter, welche die Freitage am Meer verbringen. Im Prinzip gelten für die Golf-Staaten dieselben Sales-Grundsätze wie für Europa, doch brauche es einen andern Approach und sehr viel intensiveres Bemühen, auch ab jenem Moment, wo der Gast im Hotel eintrifft, erklärte Gerhard Hardich, Verkaufsleiter des Dubai Hilton. Die ferientouristische Werbung zielt vorläufig nur nach Europa. Amerika liegt, zumindest für die erste Runde, zu weit entfernt. Für Werbung und Sales Promotion sind noch weitgehend die einzelnen Hotels zuständig, die sich in erster Linie selbst und fast kaum die Destination verkaufen. Zusammenarbeit existiert dort, wo die Häuser dem gleichen Besitzer gehören oder Glied derselben Kette sind. Sonst wird der Konkurrenzkampf infolge der grossen Überkapazität als ausserordentlich hart bezeichnet. Jeder ist sich selbst der Nächste. Minimalpreise sind nur im Emirat Abu Dhabi vorgeschrieben. Massive Preisunterbietungen sollen an der Tagesordnung sein, insbesondere wenn es darum geht, eine Airline Crew zu gewinnen. Auf die kessen Uniformierten entfallen ganze 8 Prozent des LN-Unterwerts. Mit attraktiven Pauschalen werben die Hotels auch das Wochenende. Im F & B-Sektor ist das Gerangel um das Geschäft nicht weniger gross. Spezialitätenwochen, Galaabende, Show-Veranstaltungen usw. sollen Restaurants und Bankettsäle füllen, fallen aber oft auf dieselben Termine. Um Hochzeiten und Firmensenen wird bis unter die Selbstkostengrenze gekämpft.

Punkto Preise gewisse Verwandtschaft mit der Schweiz

Von dieser Situation profitierten die europäischen Reiseveranstalter. Praktisch alle Hotels nahmen ihnen gegenüber die Preise zurück. Dabei ist jedoch nicht zu übersehen, dass die Normalpreise eben relativ hoch sind, wenn sie auch nicht überall die Spitzen von Abu Dhabi erreichen. A la carte zu speisen oder sich in der Bar einen Drink zu ge-

nehmen, kostet in den Tophotels ungefähr gleich viel wie in der Schweiz, in den andern eher etwas darunter. Wein und Bier sind in der Regel teuer. Vom preislich günstigeren Hauswein hat uns der sehr kühl servierte Weisses fast überall gut gemundet. Wer sich in bescheidene einheimische Restaurants hineinwagt, erlebt allerdings bezüglich Qualität und Preis sehr positive Überraschungen.

Service-Positive können vom Hotel selbst festgelegt werden. Es besteht die Tendenz, die steigenden Personalkosten auf diesem Weg zu überwälzen. Während die einen gar keinen Zuschlag erheben, sind andere bereits bei 10 Prozent angelangt. In den Emiraten Sharjah und Dubai wird eine Muzicipaltaxe von 5

Prozent berechnet. Dies ist jedoch die einzige Abgabe, welche das Hotel dem Staat zu leisten hat.

Das Tischlein deckt sich reich und gut

Die Küchen beeindruckten vom ersten bis zum letzten Tag durch gute bis hervorragende Leistungen. Die Touristen Buffet mittags und abends entzückt, für die Küchenchefs sind sie fast die einzige Möglichkeit, alle Gäste innert zumutbarer Zeit zufrieden zu stellen. Die Gäste setzen sich aus zu vielen Nationen und Religionen zusammen, als dass das Menü über die Kunden zu kommen wäre. Die Buffets entsprechen nicht nur den vielen Geboten und Wünschen, sie erlauben dem Service und der Küche, sich auf die Nachfrage aus Roisserie und Rooms einzustellen. Gläubige Mohammedaner ziehen es häufig vor, in der Suite zu essen, damit sich ihre Frauen nicht unverschleiert Fremden zeigen müssen. Dem stark fragten Roomservice scheint jedoch bei der Betriebsorganisation und beim Bau da und dort kaum Rechnung getragen worden zu sein.

Ein Beispiel, dem Anerkennung nicht versagt werden kann: Während des Neud – für islamische Länder – Weihnachten/Neujahr – zählte das Chicago Beach Hotel in Dubai 1500 Gäste (inkl. 150 Kinder). Obwohl sich einige Bungalow-Bewohner selbst verpflegten, herrschte Grossandrang. Der Konferenz-/Bankettsaal diene als Speisesaal. Alles lief reibungslos. Das Buffet war ausserordentlich reichhaltig und von hervorragender Qualität. Um so erstaunter war ich, vom Küchenchef zu hören, seine Brigade zähle 28 Personen, davon 4 ausgebildete Köche, der Rest alles Angelernte. Gearbeitet wird rund um die Uhr in drei Schichten. Zur Verwendung gelangt nur Frischware, was übriges für die Hotellerie generell zutrifft. Gespart wurde nicht hinter den Kulissen. Prestige reicht bis zu den Kühlräumen. Die Chicago-Beach-Küche ist von geradezu luxuriösen Dimensionen und Einrichtungen. Mit 70 Prozent steht sie auch in bezug auf die Rendite nicht schlecht da, wobei ich offen lassen muss, wie weit sich diese Angabe mit unsern Zahlen vergleichen lässt. Sicher bin ich jedoch, dass mir ausgezeichnet schmeckte, was mir diese Küche vorgesetzte. Gesamter Bestandteil dieses Hotels: 265 Personen.

Von Peter Mills, F & B-Manager im Holiday Inn in Khor Fakkan, erfährt ich,

wie streng die Lebensmittel- und Gesundheitskontrolle ist. Lebensmittel ohne aufgedrucktes Verfalldatum dürfen beispielsweise nicht eingeführt werden. Das mit Lebensmitteln in Berührung stehende Personal muss sich alle sechs Monate einer Gesundheitsinspektion unterziehen.

Der nächste C+C liegt in Europa

Entscheidend für das Funktionieren eines Betriebes ist das rechtzeitige Disponieren, denn in einem Land, wo alles importiert werden muss, kennt man den morgendlichen Telefonanruf zum Metzger oder ins Blumengeschäft nicht. Die Warenbeschaffung bietet jedoch kaum Probleme, es sei praktisch alles erhältlich, nur sei eben der Zeitfaktor zu berücksichtigen. Mills beziffert die Kostensteigerung auf etwa 5 bis 6 Prozent, was von andern Betrieben bestätigt wurde. Am schwersten ins Gewicht fielen die höheren Flugtarife.

Direktimporte kann ein Hotel nicht tätigen. Alles hat über einen einheimischen Agenten zu erfolgen, wie in den VAE kein Geschäft ohne einheimischen Sponsor möglich ist und kein Ausländer mehr als 49 Prozent einer Unternehmung besitzen darf.

Immer mehr Fruchtsalat aus der Wüste

Aus den landwirtschaftlichen Versuchsfarmen um Al Ain gelangen allmählich einheimische Früchte, Gemüse und Milchprodukte auf den Markt. Sie sind besonders gekennzeichnet und kosten im Moment noch etwas mehr als Importware. Den Händlern ist vorgeschrieben, einen bestimmten Anteil einheimischer Produkte zu kaufen, um die grossen Projekte zu unterstützen. Bisher wird so viel aus der Wüste hervorgezapft, dass davon der eine Fünftel arabische Bevölkerung ernährt werden könnte.

Der nächste Fünfjahresplan hat zum Ziel, 80 Prozent des gesamten Bedarfs zu decken!

Ohne Öl kein Boom, ohne Fremdarbeiter nicht funktionsfähig

«Importiert» werden müssen alle Arbeitskräfte. Im Management trifft man neben den Europäern – Schweizer, Italiener, Franzosen und Engländer – Libanesen und Ägypter.

Philippinos werden im Service bevorzugt, Ceylonesen gelten als gute, einsetzsfreudige Arbeiter. Indien und Pakistan sind weitere Personalleistungen. Die Arbeitslosigkeit in diesen Ländern hält die Nachfrage nach Stellen hoch und die Löhne tief. Rekrutiert wird über Agenten, die eine Vorwahl treffen, letzteres selektioniert dann der Personalchef auf seiner jährlichen «Einkaufsreise». Pro Person sind dem Agenten 150 Dollar zu bezahlen, das Arbeitsvisum kostet 50 Dollar. Ausserdem hat der Arbeitgeber den Flug zu bezahlen.

Es mag, wie behauptet wird, gewisse Ausbeutung geben, um festzustellen, wie weit dies für die Hotellerie zutrifft, müsste man jedoch die Nase tiefer hineinstecken können. Die Löhne sind zwar niedrig – ein guter Kellner sei für 1000 Dirhams (ca. 550-600 Franken) zu haben –, doch hat der Arbeitnehmer keine Ausgaben, und Steuern kennt man in den VAE sowieso nicht. Die Arbeitszeit beträgt während 6 Tagen 9 Stunden inklusive 1 Stunde Essenszeit. Damit das Personal die ihm genehme Kost bekommt, beschäftigen die meisten Hotels drei bis vier Köche. Die Personalunterkünfte sollen hingegen da und dort zu wünschen übrig lassen. Im Prinzip kann eine Stelle nur mit Zustimmung des Vertragsgebers gewechselt werden. Fühlt sich ein Arbeitnehmer ungerecht behandelt oder erachtet er den Vertrag als nicht erfüllt, findet er beim Arbeitsamt nicht schlecht Gehör. Auf einem kleinen Umweg über Bahrain gelangt ihm dann vielleicht der angestrebte Wechsel in eine bessere Position. Der Arbeitgeber bezahlt auch dann den Rückflug, wenn er den Vertrag begründet kündigt, in diesem Fall muss der Arbeitnehmer jedoch definitiv ausreisen.

Gleicher Personalbestand für Spitzen und Flaute

Da man Teilzeitarbeit nicht kennt und die Arbeitskräfte auf der Basis von Zweijahresverträgen hereingeht, werden müssen, liegt das Problem für die Hotels in den grossen Belegungsschwankungen. Ob leer oder voll belegt, der Personalbestand bleibt sich gleich. Glücklicherweise fällt der Ramadan in die heisse, flaue Sommerzeit. So achten die Hotels darauf, die Verträge ab September laufen zu lassen und die Leute dann im Juli und August in die Ferien zu schicken. Im ersten Arbeitsjahr gibt es 21, im fünften schon 40 Tage Ferien. Es soll finanziell interessanter sein, in einem kettunenabhängigen, direkt gemanagten Hotel zu arbeiten. Der superreiche Kuwaiti, Mubarak Hassawi, dessen stolzes MH auf über einem Dutzend Hotel

leuchtet, u. a. auch in London, setzt nach Aussage des Personalmanagers vom Chicago Beach Hotel jährlich eine Personalprämie von 10 Prozent der Lohnsumme aus und bezahlt dem Kader den 13. Monatslohn.

Etwas erstaunt hat mich die mehrmals gehörte Äusserung, das Personal, beziehungsweise die Personalkosten seien das grösste Problem. Sie haben mittlerweile im Durchschnitt 28 bis 32 Prozent erreicht und neigen zum Weiterwachsen.

Mit wenig Gelehrten hohe Qualität

Selbstverständlich wird in allen Hotels Personalschulung betrieben. Obwohl nach Möglichkeit Arbeitskräfte engagiert werden, die in ihren Heimatländern bereits im Gastgewerbe arbeiten, ist der Aus- und Weiterbildungsbedarf gross. Im allgemeinen sollen die Asiaten von rascher Auffassungsgabe sein. Eine Hotelfachschule gibt es in den Emiraten nicht und wird es vorläufig nicht geben, da bei den einheimischen Arabern bei aller Gastfreundschaft wenig Neigung zu Dienstleistungsberufen besteht.

Überdenke ich es im nachhinein, so scheint mir, die leise, freundliche Auffälligkeit des Personals sei am auffallendsten gewesen. Nie fehlte einem etwas, nie störte etwas. Natürlich ist nicht alles perfekt – es stünde uns nicht an, dies zu bemängeln –, aber generell verdient das Personal gute Noten. Am ehesten ein Ungenügend wäre dem Receptionspersonal zu erteilen. Ungewohnt für uns ist das weitgehende Fehlen von weiblichen Angestellten, selbst die «Zimmermädchen» sind männlichen Geschlechts!

Ein Standard, der Vergleiche nicht fürchten muss

Nach einer knapp zehntägigen Visite erlaube ich mir das Urteil, der Standard der Hotellerie in den Emiraten sei sehr hoch und manches Schweizer Vier- oder Fünfsterhotel müsste im Vergleich einen Stern abtreten.

Gerechterweise ist hinzuzufügen, dass die dortige Hotellerie eine ganz andere Kostenstruktur hat und mit einer Belegung von 25 Prozent schon schwarze Betriebsergebnisse erzielt werden können, wie mir mehrmals versichert wurde. Auf jeden Fall sind praktisch alle Hotels voll eigenfinanziert, haben weder Zinsen noch Steuern zu bezahlen und auf Rendite scheinen die Scheichs (noch) nicht zu warten. Andererseits muss sehr viel mehr in den Unterhalt gepumpt werden. Eine Totalrevision ist nach zehn Jahren fällig, die meisten Hotels beginnen mit dem New Look in Zimmern und Restaurants jedoch schon viel früher. Im übrigen sind die Hotels vielfach Teil eines Komplexes mit einem oder mehreren grossen Appartementhäusern. Das Hilton, Dubai, vermietet Appartements schon für einen Monat, das Hyatt Regency ab 6 Monaten. Sonst müssen Appartements für ein ganzes Jahr gemietet und im voraus bezahlt werden. Sie sind in der Regel von Firmen für ihre ausländischen Mitarbeiter gebucht, da ja Grätschen Teil der Anstellungsbedingungen ist.

Schade ist, dass nur vereinzelte Hotelbauten im Stil der arabischen Welt angepasst sind. Das Hyatt in Dubai mit seinem Indoor-Eisfeld oder das Continental in Sharjah mit frei herumfliegenden Vögeln in seiner Riesenlobby sind wohl Superbauten, die grosser Bewunderung rufen, sie passen aber besser nach Atlanta oder Miami als in ein Land, dessen Attraktion die Wüste und dessen Tradition von Mohammed geprägt wird. Vom Hotelangebot her beurteilt – da waren sich alle mitreisenden Agenten einig – ist die neue Feriendestination Sharjah als durchaus wettbewerbsfähig einzustufen und von andern winterlichen Sommerdestinationen als Konkurrent ernst zu nehmen. Was es sonst noch zum neuen Ferienland VAE zu sagen gibt, lesen Sie auf Seiten 32/33

Maria Küng

Sicher ganz sicher am sichersten Cerberus

176 000 kritische Kunden auf der ganzen Welt haben sich für Cerberus Sicherheits-Produkte entschieden. Ein Zufall?

Cerberus AG
Männedorf, Bern, Lugano,
Lutry, Pratteln, St. Gallen

Sicherheits-Systeme gegen Brand und Kriminalität

Branchenfremde Investoren:

Chance oder notwendiges «Übel»

In verschiedenster Form wird das Problem von branchenfremden Investoren von einer breitgestreuten Zahl von Medien aufgegriffen. Stellen sich im Tourismus, insbesondere in der Hotellerie dabei spezielle Probleme? Bewusst wissenschaftlichen Betrachtungsweisen ausweichend, versucht Daniel Frei, Ausbilder und Berater im Dienstleistungssektor mit diesem Beitrag Erfahrungen aus der Praxis und deren Auswirkungen darzulegen und verschiedene Folgerungen daraus zu ziehen.

Der Tourismus, darunter auch die Hotellerie vermag auf Investoren einen natürlichen Anreiz auszuüben. Dabei stehen aber in einer ersten Phase nicht nur Renditen im Vordergrund. Vielmehr prägt die Situation, dass Investoren und deren Exponenten viel reisen und sich zwangsläufig oft in Hotels aufhalten. Sie werden somit laufend mit verschiedenen Elementen unternehmerischen Wirkens in der Hotellerie konfrontiert. Mit den Erfahrungen als Konsument, bereichert durch die Übersicht über eine grosse Palette von nationalen und internationalen Angebotsformen bildet er vorerst einen interessanten Partner. Er bleibt dies jedoch nur, wenn in der Folge seine Renditeerwartungen befriedigt werden können. Diese können sich in Geld- als auch Prestigewerten ausdrücken.

Einleitend muss jedoch auch festgestellt werden, dass branchenfremde Investoren gelegentlich, momentan eher zunehmend, zwangsläufig im Rahmen von Sanierungen oder Umlagerungen durch Umweltsveränderungen zum Zuge kommen. Seltener spielen zufälliger Landbesitz, Eigennutzen für Schulung und Mitarbeiterferien sowie Diversifikationsgedanken eine Rolle.

Probleme in der Zusammenarbeit mit branchenfremden Investoren

- Die Dienstleistungsintensität und deren Kosten in der Hotellerie werden unterschätzt.
- Die unterschiedliche Beschäftigungsdichte und die besonderen Probleme der Beschäftigungsspitzen können nicht genau erfasst werden.
- Die Leistungserhaltung während sieben Wochentagen und 18 Tagesstunden oder mehr wird unterbewertet.
- Das Verhältnis zwischen Investitionskosten und Dienstleistungsanteilen wird zu wenig ernst genommen.
- Die Investitionsgrösse wird zu wenig auf optimale betriebliche Nutzwerte ausgerichtet.
- Beherbergung, Restauration und Ergänzungsdienstleistungen werden nicht gesondert betrachtet.
- Die verschiedenen Tourismusformen, deren Bedürfnisse und Möglichkeiten werden nicht auseinandergehalten.
- Investitionskapital ist sicherer als Betriebsmittel und steht in krassem Missverhältnis zu letzteren.
- Optimale Betriebsabläufe und deren bahnbrechende Realisierungskosten werden nebensächlich behandelt.
- Der Platzbedarf für die betriebliche Infrastruktur wird über- oder unterschätzt, oft in der unternehmerischen Planung verdrängt.
- Die Konkurrenzinflüsse werden nicht gebührend wahrgenommen.
- Das Standortproblem wird ungenau untersucht und oft unterschätzt.
- Die Kurzfristigkeit der Nachfrageveränderung wird nicht wahrgenommen.
- Die Kontrollmöglichkeiten der Verwertung von Produktions-, Handels- und Dienstleistungen sowie die Kosten derartiger Kontrollen werden als selbstverständlich aufgefasst, obwohl die praktische Durchführung wesentliche Probleme und Aufwände mit sich bringt.
- Die Investitionswirkung wird zeitlich oft von mehr als der Hälfte überschätzt.
- Die Renditeerwartungen sind zu klein, zu unsicher oder treten erst zu spät ein.
- Branchenfremde Investoren vertreten oft nicht ihre eigenen Vermögenswerte.
- Eigene Bedürfnisse des Investors stehen zu stark im Vordergrund.
- Branchenfremde Investoren und deren Mittel kommen in der Regel (leider) nur bei grösseren Objekten in Frage.
- Die Stellung des Hoteldirektors kann schwierig werden.

Chancen in der Zusammenarbeit mit branchenfremden Investoren

- Er ist nicht «betriebsblind» und urteilt vorurteilsfrei.
- Er kann sowohl die Eigenkapitalbasis erhöhen oder als Alternative und Gegengewicht zu den Bankinstituten wirken.
- Er urteilt als Konsument von Hotel-

- leistungen und kann Marktbedürfnisse freier einbringen.
- Mehr Vergleichsmöglichkeiten sind ihm in der Regel eigen.
- Branchenfremde Investoren können eine eigene Nachfrage mitbringen oder als «Schlepper» dienen.
- Er verfügt über ein andersweitiges oft breiteres Beziehungsfeld.
- In der Regel trägt ihm ein fundiertes Wirtschaftswissen, das sich der gastgewerbliche Unternehmer zu Nutze machen kann.
- Überbetriebliche Interessen können Anlass zu seiner Investitionstätigkeit in der Hotellerie bilden.
- Seine weitverzweigten Kanäle anderer Beteiligungen bilden eine konkrete Verkaufs- und Werbemöglichkeit.
- Er verfügt in der Regel über einen Spezialistenstab, dessen Kenntnisse von Nutzen sein können.
- Seine Beteiligung kann verkaufs- und prestigefördernd wirken.

Nutzen branchenfremder Investoren

- Direkte Formen des Nutzens können in vier Hauptgruppen erfasst werden, wobei Kombinationen und Nuancierungen möglich sind:
- Ideale Betriebsformen und Grössen können zum Nutzen aller Beteiligten optimiert werden.

- Standortnachteile können durch Mehrfachwirkung, produziert durch den Investor, abgeschwächt werden.
- Der Bekanntheitsgrad des Hotelunternehmens und das Vertrauen in dieses kann gesteigert werden.
- Eine Hotelunternehmung kann auf eine zusätzliche Säule abgestützt werden.

Gefahren branchenfremder Investoren

- Neben dem Nutzen bringen nicht hotelproben Investoren und reine Renditeinteressenten Gefahren mit sich, die ebenfalls gruppiert werden können. Eine Verflechtung der Argumente ist auch hier möglich.
- Die Entscheidungsflexibilität wird gemessen an der Wechselhaftigkeit des Marktes zu stark eingeschränkt.
- Die technische Seite des Angebots wird gegenüber dem Dienstleistungsanteil dauernd überbewertet.
- Durch einseitige Interessenlage (Bauindustrie, Lebensmittelindustrie, Immobilien- und Marketingunternehmen) wird die Investitionsgrösse oft über die Marktverhältnisse hinaus bemessen.
- Führungsprobleme durch örtliche Trennung der Verwaltungsorgane und

deren zeitliche Verfügbarkeit sowie durch die gewählte Persönlichkeit des Betriebsleiters.

- Interessenverlagerung in der Zeit der Zusammenarbeit.

Beachtenswerte Punkte

- Grundsätzlich darf diese Zusammenarbeit nicht erst geprüft werden, wenn eine Hotelunternehmung offensichtliche «Krankheitssymptome» aufweist.
- Eine erste Reihe von Empfehlungen kann im Rahmen der unternehmerischen Planung des Initiators zusammengefasst werden:
- Beteiligungsgrad abklären und festlegen
- möglichen Mehrfachnutzen beschreiben
- Katalog gemeinsamer Zielsetzungselemente erstellen.
- Aufgrund dieser Planung kann der Kreis möglicher Investoren bezeichnet werden und das Verhandlungskonzept darauf aufgebaut werden:
- Zielsetzung der Unternehmung
- Marktklärungen
- Leistungskonzept
- Betriebskonzept und organisatorische Gliederung
- Investitionsbedürfnisse
- Erfolgserwartungsrechnungen mit entsprechenden Budgets
- «Renditeofferten» und Beteiligungseffnungen
- Eine bereits angeschlagene Hotelunternehmung muss sich die Bedingungen weitestgehend diktieren lassen, während in einer frühzeitigen, geplanten Beteiligung Bedingungen ausgehandelt werden können.
- Eine Mehrzahl von beachtenswerten Punkten ergibt sich jedoch im Rahmen der Zusammenarbeit. Die oft umstrittenen Punkte werden nachstehend wertungsfrei aufgelistet wiedergegeben:

- Kompetenzverteilung Verwaltungsorgane/Betriebsleiter
- Gesellschaftsform auch in bezug auf Führungsfragen beachten
- Ausgewogene Zusammensetzung des Verwaltungsrates
- Gute und regelmässige Orientierung des Verwaltungsrates
- Aktive Mitarbeit der Verwaltungsorgane (nicht ausschliessliche Kenntnisnahme von vergangenen Verordnungen)
- Verwaltungsrat soll dem Führungskader wie den Ortsbehörden bekannt sein
- Neben dem Budget mittels Marketing- (Verkaufs-), Erneuerungs- und Kontrollkonzept mit angemessener Freiheit für den Betriebsleiter, systematisch und nicht bloss problemorientiert, führen.
- Gute, längerfristig ausgerichtete Netzwerke zu Grunde legen
- Den Persönlichkeitsmerkmalen des zu wählenden Direktors erstrangige Bedeutung beimessen und ihn bei Neubauprojekten frühmöglichst beiziehen.
- Stufengerecht führen und führen lassen.

Schlussbemerkungen

Ausgehend von der möglichen Interessenspalung

- der Gast will Ambiente, Kontakt und einen fairen Preis
- der Hoteller branchenorientierte Selbstverwirklichung und Verdienst
- der Investor Rendite und Einfluss

lässt sich, selbst wenn es sich um eine simplifizierte Betrachtungsweise handelt, leicht feststellen, dass ein Konsens nur schwierig zu finden ist.

Ein Geschäft kann nur dann als solches bezeichnet werden, wenn alle Beteiligten in genügendem Masse ihre Interessen und Bedürfnisse befriedigen können.

Zusammenarbeit muss hier gross geschrieben werden. Sie beginnt bei der Offenheit und endet bei der Beharrlichkeit.

Aus dieser Sicht muss den menschlichen Aspekten und der Einstellung der Beteiligten Priorität eingeräumt werden. Erst dann beginnen all die abzuklärenden wichtigen Einzelheiten die ihnen zukommende Rolle zu spielen. Die Verantwortung liegt bei dem Partner, der über das entsprechende Entscheidungsinstrumentarium verfügt.

Branchenfremde Investoren bilden eine Chance, sofern ihre Mitarbeit gezielt eingeplant wird. Sie können aber den Untergang mitbringen, wenn ihre Mitarbeit nicht situationsgerecht eingebettet werden kann.

Sicher ist der Einbezug von branchenfremden Investoren nicht ein schmackhaftes Rezept für schlechte Tage, leider hier und da aber das einzige.

Insbesondere Klein- und Mittelbetriebe sollen ihre strukturbedingte Beweglichkeit nutzen um gesund zu bleiben. Kooperation kommt so vor Integration. In beiden Formen haben branchenfremde Investoren Platz, aber ein anderes Gewicht.

Festtag für Belvoir und Nachwuchs

Die neue Fachschule des Schweizerischen Wirtverbandes in Zürich ist seit einiger Zeit in Betrieb. Um feierlich und offiziell eröffnet zu werden, musste sie die Beendigung der Umbau- und Renovationsarbeiten des zu ihr gehörenden Restaurants Belvoirpark abwarten. Am vergangenen Donnerstag brach der grosse Tag an.

Das glanzvolle, von viel Prominenz aus Kanton, Stadt und Verbänden besicherte Fest, beschloss einen langen, mit viel Mühe und Sorg verbundenen Weg, den der SWV zu Beginn der siebziger Jahre unter die Füsse genommen hatte. Nach vielem Für und Wider und einem völlig neuen Projekt in Bern, entschieden sich die Wirt für den Ausbau der bestehenden Fachschulen in Genf und Zürich. Obwohl der Erweiterung im Belvoirpark aus «grünen Kreisen» starke Opposition erwuchs, gaben die Zürcher Stimmbürger 1979 grünes Licht.

Zeitgemässe Schule für Fachkräfte von morgen

Mit einem Aufwand von rund 6 Millionen Franken wurde das neue Schulgebäude im Baurecht auf Stadtboden erstellt. Es ist dem Gelände so gut angepasst, dass es den Park überhaupt nicht stört. In modernsten Unterrichtsräumen können nun jährlich 120 Schüler in Küche, Service und betriebswirtschaftlichen Fächern ausgebildet werden. Ein Teil von ihnen findet in freundlichen Zimmern, mit beneidenswerter Aussicht auf Park und See, im gleichen Gebäude Unterkunft. Weitere Zimmer stehen im ebenfalls dem SWV gehörenden Gebäude an der Seestrasse 125 zur Verfügung.

Das alte Belvoir in neuem Glanz

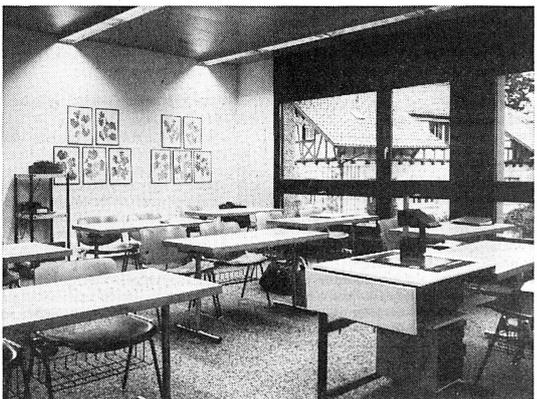
Sich in der Praxis zu üben wird für die

Schüler im renovierten Restaurant Belvoirpark eine besondere Herausforderung und eine motivierende Sache sein. Die Stadt Zürich liess sich die Totalerneuerung des vor rund 150 Jahren erstellten Landsitzes 2,5 Millionen Franken kosten. Die dem Wirtverband seit 1925 als Fachschule dienende Villa ist zu einem Bijou geworden, zu dem man der Stadt und dem SWV nur gratulieren kann. Durch die Ausquartierung der Schüler konnten im oberen Stock Räume gewonnen werden, die für stilvolle Anlässe genau den richtigen Rahmen bieten. Dass es auch punkto Essen stimmt, dafür sorgt die Brigade in der neuen Küche.

Vizepräsident Jost Wichser und Architekt Theo Huggenberger, die beiden «Vorarbeiter» des gelungenen Werkes, wurden mit viel Dank und Anerkennung bedacht.

Praxisgerichtete Ausbildung

Marco Givèl, Direktor der Fachschule, erläuterte in seinem Referat, dass es das Ziel der Schule sei, künftige Restaurateure im Sinne der Weiterbildung mit einem Jahreslehrgang so auf die Praxis vorzubereiten, dass sie in der Lage sind, eine Kaderposition zu bekleiden oder nach einigen Jahren Praxis einen Restaurationsbetrieb mit Beherbergungsmöglichkeiten nach den modernsten fachlichen, betriebswirtschaftlichen und technischen Erkenntnissen zu führen.

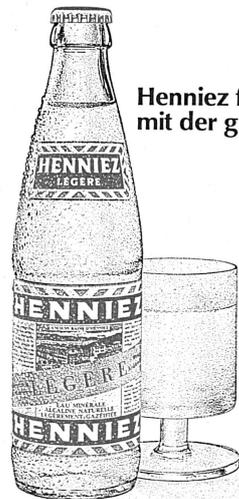


Eines der mit modernsten Hilfsmitteln ausgerüsteten Schulzimmer in der neuen Fachschule. Foto apr

Vor eigenem Haus ist gut bellen

Der Direktor des SWV, Dr. Xaver Frei, unterstrich in seinen Ausführungen die Bedeutung des Gastgewerbes für die Volkswirtschaft unseres Landes. Er stellte das abgestufte und umfassende Aus- und Weiterbildungsprogramm des Verbandes dar und machte deutlich, dass das Gastgewerbe nur dann ein leistungs- und konkurrenzfähig bleibe, wenn es die beiden zentralen Probleme «Personals» und «Kosten- und Preisentwicklung» in den Griff bekomme. Direktor Frei und Wirt-Präsident Pierre Moren schossen bei dieser Gelegenheit Pfeile Richtung Bern, wo die gastgewerblichen Bedürfnisse so wenig Verständnis finden.

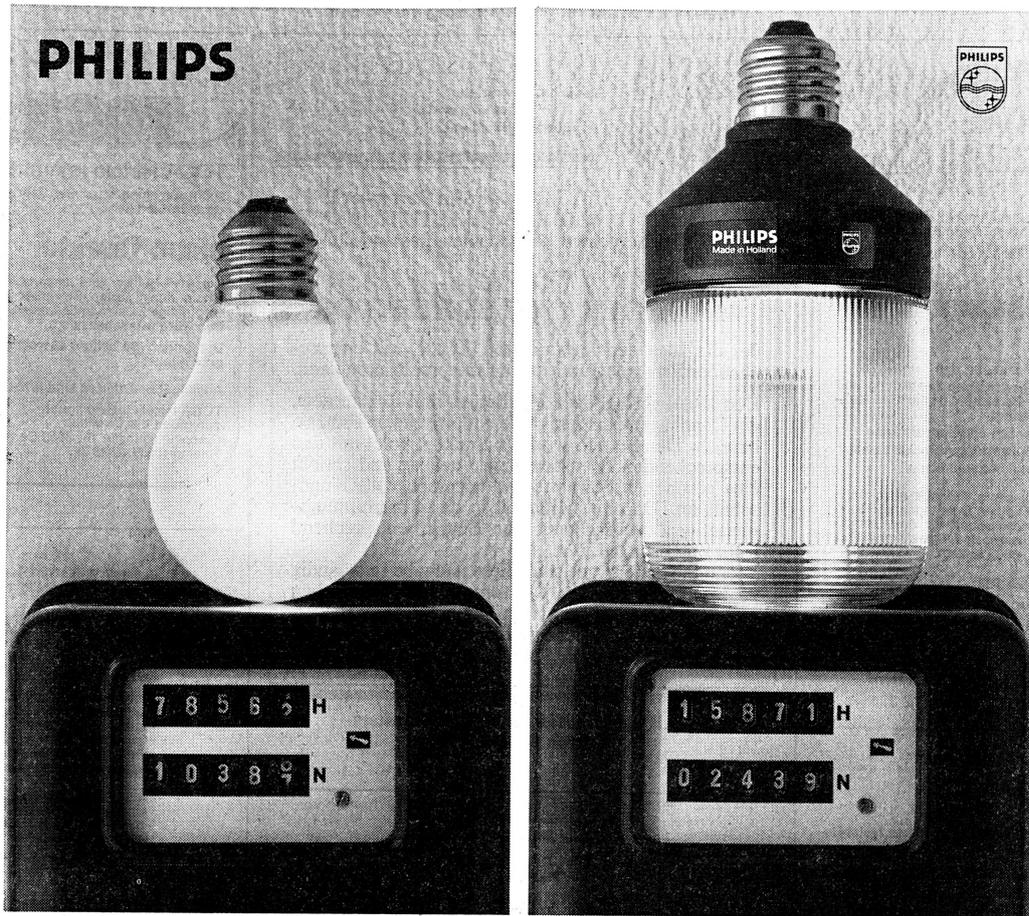
Stolz und Freude über das aus eigener Initiative und zur Selbsthilfe Geschaffene herrschte jedoch an diesem strahlenden Festtag vor. Die neue, leistungsfähige, von soliden Grundsätzen und anspruchsvollen Lehrzielen untermauerte Fachschule wird wesentlich dazu beitragen, die Qualität des Schweizer Gastgewerbes in Zukunft beizubehalten. MK



Henneiz feinperlig, mit der grünen Kapsel

Empfehlen Sie es Ihren Gästen.

HENNEIZ



Wir haben etwas gegen hohe Stromrechnungen.

Philips SL* Lampen.

Sparen Sie 75% Strom und profitieren Sie von der 5fachen Lebensdauer der SL*-Lampen. Philips SL* hat das Licht, bei dem Sie gleich gut sehen wie bisher - aber wesentlich weniger bezahlen.

Ob SL*-9 Watt, SL*-13 Watt, SL*-18 Watt oder SL*-25 Watt - die Philips SL*-Lampe bringt alle Glühbirnen mit Normalgewinde aus der Fassung.

**SPART 75% STROM
BRENNT 5x LÄNGER
PASST IN JEDE NORMALE
FASSUNG.**

Verlangen Sie unseren ausführlichen SL*-Prospekt.

**Philips SL*.
Energiesparen im besten Licht.**

82.1.249.9.17d

Zu verkaufen
antiker Pferdeschlitten
aus dem Toggenburg.
Geeignet als Schmuckstück für Ihre Hotel-Eingangshalle.
Günstiger Preis.
Telefon vormittags und abends (073) 31 17 74. 6928

Zu verkaufen
Pizzaofen
Morbidelli/Pesaho.
Anfragen:
Hotel Cristallo, Arosa
Telefon (081) 31 22 61
A. Seiler, Direktor 6997

Puch 230 G
Vorführwagen, 7000 km, braun, offen, Servolenkung, Tiff. Sperre vorne und hinten. Fabrikgarantie. P 06-001511

Zeughaus Garage
W. Rotach, Biel, 032 41 11 44

Range Rover de Luxe
1978, 66 000 km, weiss, mit Garantie. P 06-001511

Zeughaus Garage
W. Rotach, Biel, 032 41 11 44

Zu verkaufen
1 Küchenkombination
Franke, Chromstahl, bestehend aus Valentin-Friteuse, Hildebrandt Geschirrwashmaschine, Kochherd Elcator, mit Abwaschbecken. Länge zirka 7,50 m.
Telefon (042) 72 16 15 6927

Zu verkaufen
Papagei
Herzig, jung und lustig. Spricht und lacht. Kein Schreier.
Köstliche Unterhaltung für jung und alt.
Telefon (01) 47 86 84 P 44-405458

A vendre d'occasion en excellent état
Terminal 10 Ercal
puissance 20 kW, avec chariot porte-modules, 7 modules standards divers niveaux et divers matériel.
Prix: Fr. 6500.-
Renseignements: tél. (022) 52 32 11, intern 14. P 18-324916

Zu verkaufen
1 Occasions-Apparat Polaroid Miniporträt 401
mit Computerblitz und Kassette. Für persönliche Abonnements.
Neupreis: Fr. 2690.-
jetzt: Fr. 1100.-
P. & E. Kaufmann, Bernerhaus, 5401 Baden, Telefon (056) 22 72 66 P 02-456

Inseratenschluss: jeden Freitag, 11 Uhr!

Weit gespannt ist der Dienstleistungsfächer unseres Materialdienstes. Ziehen Sie doch Ihren Nutzen daraus.

Der Material-Chef empfiehlt

Zum Beispiel:
Artikel 1050
Kassenbuch mit 50 nummerierten Blättern mit Doppel Original abtrennbar Fr. 9.-

Viele «Rezepte» haben wir für Sie erprobt, damit Sie in Ihrem Betrieb rationell und kostengünstig arbeiten können. Sie bestellen, wir liefern und beraten.

☎ 031 461881

Schweizer Hotelier-Verein Société suisse des hôteliers

Inseratenschluss: jeden Freitag 11.00 Uhr

KATAG LUZERN

Unser Auftraggeber besitzt ein ****-Hotel (80 Betten) in einem aufstrebenden Thermalkurort.
Für die Führung dieses Hotels suchen wir ein bestausgewiesenes

Direktionsehepaar

per 1. April 1983.

- Wir stellen uns ein Ehepaar vor, das
- über fundierte gastgewerbliche Ausbildung und Erfahrung in allen Bereichen (Hotel/Restauration/Küche usw.) verfügt
 - unternehmerisch denken und handeln kann
 - entsprechendes Durchsetzungsvermögen besitzt
 - «seine» Gäste optimal betreuen kann

Wenn Sie diese interessante Aufgabe reizt, dann senden Sie Ihre vollständigen Unterlagen an Katag Treuhand, Beratungsgesellschaft für das Gastgewerbe, z. H. des Delegierten des Verwaltungsrates, Habsburgerstrasse 22, 6002 Luzern.



KATAG

Habsburgerstrasse 22, 6002 Luzern
Telefon 041-23 72 23, Telex 72 331

Wir suchen nach Übereinkunft

Wirtehepaar

für die Geschäftsleitung in neues Hotel-Restaurant (Innerschweiz).

Sie bieten uns:

- Fähigkeitsausweis
- mehrjährige Praxis
- Kenntnisse in allen Sparten der Restauration
- Organisationstalent
- Ehrlichkeit und Freundlichkeit.

Wir bieten Ihnen:

- zeitgemässe Entlohnung
- Erfolgsbeteiligung
- schöne Wirtswohnung
- zweimal im Jahr Betriebsferien
- vielversprechende Zukunft.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Lebenslauf.

Offerten erbeten unter Chiffre 6622 an hotel revue, 3001 Bern.

Führender Night-Club in der Stadt Basel sucht per sofort oder nach Übereinkunft einen

Geschäftsführer

mit Fähigkeitsausweis und Erfahrung im Nachtgeschäft, selbstsicher und repräsentativ.

Bringen Sie diese Qualifikationen mit, freuen wir uns, Ihre Unterlagen mit Foto zu erhalten. Offerten unter Chiffre E 03-525672 an Publicitas, 4010 Basel.



Das Leben besser leben.
Mieux vivre sa vie.
A better style of living.

In Klosters wird im Dezember 1983 das AABA HEALTH Hotel eröffnet. Wir suchen einen kompetenten Restaurantfachmann als

**F & B
MANAGER / VIZEDIREKTOR**

der die Idee der vegetarischen Küche, mit entsprechender Erfahrung und Fachwissen, realisieren kann.

Das Hotel verfügt über 140 Betten, drei Restaurants, ein Dancing mit Bar und einen umfangreichen Fitnessbereich. Der Betrieb wird als Erstklasshotel mit den entsprechenden Dienstleistungen geführt und spricht eine gesundheitsbewusste und anspruchsvolle Kundschaft an. Da eine Mitarbeit in der Voreröffnungsphase geplant ist, kann der Eintritt entsprechend frühzeitig erfolgen.

Wenn Sie in der Lage sind, diese Aufgabe selbständig zu lösen und Sie das Konzept eines vegetarischen Hotels interessiert, erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen, welche absolut vertraulich behandelt werden.

AABA HEALTH Hotel, 7250 Klosters
Telefon 083 4 12 13

HESSER

Unternehmensberatung für das Gastgewerbe

Neueröffnung in der Stadt Zürich

Wir suchen für ein auf den 1. April 1983 zu eröffnendes Restaurant einen erfahrenen

GESCHÄFTSFÜHRER

Das neue Restaurant wird einem grösseren Hotel angeschlossen und umfasst ca. 90 Plätze. Dieser Betrieb wird auf einer selbständigen Basis geführt und soll insbesondere die umliegenden Firmen sowie Hotelgäste mit einem attraktiven kulinarischen Angebot verbunden mit einer freundlichen Dienstleistung ansprechen. Wenn Sie an dieser Stelle interessiert sind und über Erfahrung in einer selbständigen Betriebsführung verfügen, dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen, welche absolut vertraulich behandelt werden.

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



TOGA Hotels International

sucht für einen ihrer Ganzjahresbetriebe, Hotel de la Gare, in Sion/Wallis

einen Direktor

Diese vielseitige und anspruchsvolle Aufgabe bietet einem qualifizierten Bewerber eine interessante und langfristige Existenzmöglichkeit. Die Mitarbeit der Ehefrau wäre wünschenswert.

Der Betrieb (60 Betten) ist weitherum bekannt für seine gute Küche.

Ausführliche Offerten sind erbeten an

TOGA Hotels International
zuhanden der Direktion
Giacomettistrasse 15, 3000 Bern 31
Telefon (031) 43 35 75.

In einem grösseren Restaurant-Betrieb an der Autobahn in der Nähe von Bern ist auf Ende Jahr die Stelle des

Geschäftsführers

neu zu besetzen.

Bewerber (nicht unter 30 Jahren) sollten über einige Erfahrung in der Personalführung verfügen, Ideenreichtum mitbringen, praktisch wie administrativ sattefest sein und wenn möglich bereits in einem grösseren Gastgeberbetrieb tätig gewesen sein.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung für diesen verantwortungsvollen Posten mit den üblichen Unterlagen und Foto unter Chiffre 6625 an hotel revue, 3001 Bern.

Das Hotel International Zürich sucht:

**Assistenten
des Personalchefs**

Wir bieten 5-Tage-Woche, angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeitszeit, angemessenen Verdienst und auf Wunsch ein Zimmer in unserem 4 Minuten vom Hotel entfernten Personalhaus.

Melden Sie sich schriftlich oder telefonisch bei unserem Personalchef, Herrn F. Jackli. Das Hotel International ist ein Erstklasshaus von internationalem Rang, ein lebendiger Betrieb voller Abwechslung, 700 Betten, Kongresszentrum, Panorama-Grill mit Night-Club, Snack-Restaurant «Marmite», Boulevard-Café, Check-Point-Bar, Bistro und Brasserie, Hallenbad mit Sauna im 32. Stock, Tiefgarage, grosses Einkaufszentrum mit dem Hotel verbunden, Banken, Reisebüro usw.

Darum ist das Hotel International nicht nur ein gutes Hotel für seine Gäste, sondern auch für die Mitarbeiter.

Hotel International, Am Marktplatz
8050 Zürich, Telefon (01) 311 43 41



**Anmeldeformular für
Stellensuchende**

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

Schweizer Hotelier-Verein
Stellenvermittlung E
Postfach 2657
3001 Bern

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

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

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

Name Nom Cognome Apellidos Name	Vorname Prénom Nome Nombre Christian Name	Geboren am Né le Nato il Nacido el Date of Birth
Wohnadresse Domicile (adresse exacte) Indirizzo attuale Domicilio Permanent Address	Nationalität Nationalité Nazionalità Nacionalidad Nationality	Telefon Téléphone Telefono Telefono Telephone
Bisherige Tätigkeit Activité antérieure Attività svolta Actividad anterior Professional Activities up to now	Art der Bewilligung für Ausländer Genre de permis pour étrangers Genere di permesso per stranieri Permiso para extranjerios que posee Kind of Labour-permit for Foreigners	3 letzte Arbeitgeber 3 derniers employeurs 3 ultimi datore di lavoro 3 últimos patronos 3 last Employers
Wünscht Stelle als Désire place de Desidera posto di Desea puesto de Post desired	Sprachkenntnisse Langues étrangères Lingue straniere Conocimientos de lenguas extranjerias 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	



HAPPY RANCHO
LAAX-FLIMS

Möchten Sie gerne in der berühmten «Weissen Arena» Laax-Flims-Falera arbeiten? Das bekannte Sporthotel Happy Rancho sucht für die kommende Wintersaison noch folgende Mitarbeiter:

Küche: **Alleinkoch**
(Chef de partie, für Pizzeria)

Réception: **Praktikantin**

Etage: **Zimmermädchen**

Diverse: **Buffetochter**
Hilfsmädchen

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen erwarten wir mit grossem Interesse.

Sporthotel Happy Rancho, 7031 Laax
z. H. Direktion
Telefon (081) 39 01 31

7008




SHOW * GIRLS
Cabaret
im Grand Hotel Viktoria Jungfrau Interlaken

Für unseren Club suchen wir auf den 15. November oder nach Übereinkunft

Chef de service
Geschäftsführer-Assistent

Falls Sie Freude am Nachtleben haben und bereit sind, sich für unser Unternehmen voll einzusetzen, bitten wir Sie um Ihre Bewerbung an folgende Adresse:

R. Märkle, Sekretariat Clubs
Hotel Oberland
3800 Interlaken

6844

BARBARILLA
die Top Disco mit Live Bands



HOTEL VICTORIA BASEL

Für unser neu renoviertes ****-Hotel (170 Betten) suchen wir auf den 1. Januar 1983 oder nach Übereinkunft

Bankettleiter

Wir bieten:
5-Tage-Woche, 13 Monats-salär, gute Sozialleistungen.

Wir erwarten:
Jungen, sprachgewandten Berufsmann (D, E, F). Vorteilhaft sind Kenntnisse im F+B-Bereich.

Unterlagen senden Sie bitte an: Direktion Hotel Victoria, Centralbahnplatz 3-4, 4002 Basel, Tel. (061) 22 55 66.

6903



CLINIQUE LA PRAIRIE

In unserer exklusiven Privatklinik mit internationalem Patientenkreis am Genfersee ist die Stelle des

ADMINISTRATIVEN DIREKTORS

neu geschaffen worden. Für diese Top-Position kommt ein 24-kräftiger Hotelfachmann in Frage, der in erstklassigen Häusern in zumindest ähnlicher Funktion bereits tätig war.

Als alleinverantwortlichem Leiter der Klinik unterstehen dem neuen Direktor die Führung des eigentlichen Hotelbereiches und des Personalwesens.

Dass er das Unternehmen als guter Manager nach neuesten Marketing-Erkenntnissen führt und deshalb auch die PR-Seite entsprechend pflegt, ist ebenso wichtig wie sein warmer persönlicher Kontakt zu Patienten, Personal, Presse und Institutionen.

Direktoren-Profil:
Dynamischer Manager-Hotelfachmann im Idealtalter von 35-45 Jahren, mit Durchsetzungsvermögen, tadellosem Auftreten und Beherrschung von mindestens D/F/E, evtl. I und/oder Sp. Geboten wird Top-Position mit entsprechendem Salär, alle modernen Sozialleistungen, angenehmes Arbeitsklima.

Ihre Bewerbung mit Curriculum Vitae bitte an
Herrn A.J. Klaentschi, La Prairie Marketing-Division, Alderstrasse 21, Postfach 178, 8034 Zürich, Tel. (01) 69 11 40.

ofa 153.332.512



SV-Service
Schweizer Verband Volksdienst

Unser Angebot: eine Kaderfunktion in Zürich
In sehr gut frequentiertes PTT-Personalrestaurant in Zürich, Nähe Hauptbahnhof, suchen wir auf Anfang November oder nach Vereinbarung 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 Hand anlegen.

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 zeitgemässen 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 44-000855

Inserate in der hotel + touristik revue haben Erfolg!



SAVOY Arosa

★★★★ SAVOY VIVRE

Für die Wintersaison (Dez. 1982 bis April 1983) suchen wir noch folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Küche: **Chef pâtissier**
Chef de grill (Rôtisseur)
Chef garde-manger
Chef tournant

Lingerie: **Gouvernante**
(evtl. Hofa)

Bitte richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an den Personalchef, Hotel Savoy, 7050 Arosa, Telefon (081) 31 02 11.

7017

SAVOY-HOTEL, CH-7050 AROSA

Joe L. Gehrler, Dir.
Tel. 081/31 02 11



Eine echte Herausforderung an jungen Fachmann aus dem Gastgewerbe.

Zur selbständigen Führung unseres neuen Selbstbedienungsrestaurants im Bahnhof ENGE suchen wir einen tüchtigen

Geranten oder Gerantin

Die Anstellung ist grosszügig geregelt, verlangt aber viel Verantwortungsbewusstsein und grosses Geschick in der Personalführung.

Wenn Sie an einer längeren Anstellung interessiert sind, gewillt viel Verantwortung zu übernehmen und eventuell auftauchende Probleme mit Ruhe und Übersicht zu lösen, dann sollten Sie uns unbedingt Ihre Offerte senden.

Bahnhofbuffet Zürich HB
Bahnhofplatz 15, 8023 Zürich
Telefon (01) 211 14 33

6889



BAHNHOFFBUFFET ZÜRICH

Hotel im Berner Oberland mit Dancing (200 Plätze) sucht

Direktion

auf 1. Dezember 1982.

Anfragen sind erbeten unter Chiffre 6976 an hotel revue, 3001 Bern.

Gute Manuskripte helfen Fehler vermeiden!

HECHT ST. GALLEN das gute HOTEL

Wir suchen einen vorwärtsstrebenden, dynamischen **Chef de service/Aide du patron** in Jahresstelle.

Sind Sie ein junger, einsatzfreudiger Mitarbeiter, der Freude am Service und Verkauf hat? Wir haben diese vielseitige und anspruchsvolle Kaderfunktion neu zu besetzen.

Richten Sie Ihre Unterlagen an Roland Studer, Hotel Hecht, Marktplatz, 9004 St. Gallen, Tel. (071) 22 65 02.

6874



SOPAC
PERSONALBERATUNG

Sie sind Unternehmer mit dem Ziel, eine gepflegte Gastlichkeit zu bieten ...

Dann werden Sie bei unserem Auftraggeber, einem erfolgreichen Restaurantsbetrieb, eine ausgesprochen interessante und fordernde Aufgabe finden. Als

Betriebsleiter

führen Sie zielgerichtet zusammen mit einem eingespielten Mitarbeiterteam ein modernes Restaurant mit zirka 160 Sitzplätzen in Bern. Zur Bewältigung der Aufgaben werden Sie durch modernste Managementmethoden unterstützt, und als karrierebewusster Mitarbeiter profitieren Sie von einem vielseitigen und systematisch aufgebautem Weiterbildungsprogramm.

Die Anforderungen:

- umfassende Gastronomie-Ausbildung, Erfahrungen in den Bereichen Produktion, Verkauf und Betriebsadministration
- Führungs- und Organisationstalent sowie Kontaktfreudigkeit.

Interessenten für diese gut dotierte Position bitten wir um Kontaktnahme. In einem persönlichen Gespräch in Zürich informieren wir Sie gerne ausführlicher. Diskretion ist zugesichert.

Frau U. Savary, SOPAC Personalberatung
Oberer Graben 46, 9000 St. Gallen, Telefon (071) 23 53 55

8888 86-221



SOPAC
PERSONALBERATUNG
eine Division der Multiservice AG



Suchen Sie auf Anfang Januar 1983 eine verantwortungsvolle, interessante Stelle?

Wir suchen einen

Assistenten des Personalchefs

der:

- sprachkundig ist
- fundierte Berufskennntnisse im Hotelfach aufweist
- an selbständiges, exaktes Arbeiten gewohnt ist

Falls Sie diese Anforderungen erfüllen, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung, z. H. Herrn S. Schmid, Personalchef.

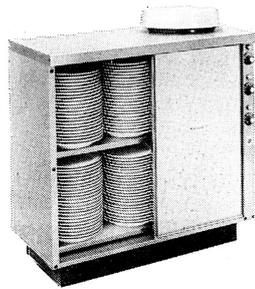
DOLDER GRAND HOTEL
Kurhausstrasse 65, 8032 Zürich
Telefon (01) 251 62 31

6824

Valentine



**Friteusen
Tellerwärmer
Wärmeschränke
Tischfriteusen**

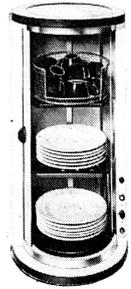


Wärmeschrank Valentine 40/90

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

Tellerwärmer Servomat V-1

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



Generalvertretung und Service für die deutsche Schweiz
H. Bertschi, 8053 Zürich
Telefon (01) 53 20 08 oder (01) 53 20 03 Sillerwies 14

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

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

HALLO?!

Hier spricht das **NOTATRONIC** von **ZETTLER**. Ich nehme **Mitteilungen** entgegen, die von **jedem Telefon** aus per Code **fernabgefragt** werden können. Sei dies zum **Mondschein**tarif aus dem **Ausland** - oder **rund um die Uhr** bei **Pikett**dienst - oder vom **Hauptgeschäft** bei **unbesetzter Filiale** - oder... **Innovativer Einsatz** ist meine **Stärke!**

24-Std.-Service
NOTATRONIC



TELEFONBEANTWORTER

aus dem bewährten ZETTLER-Programm

70 Stützpunkte in der ganzen Schweiz!
Bezugsquellennachweis durch:
TELION AG, Zettler-Generalvertretung
Albisriederstr. 232, 8047 Zürich, ☎ 01/4931515

Probemiete möglich

Gaststättenausbau **bandi** Hotelausbau
Buffets **bandi** Baranlagen
bandi Innenausbau, 3251 Oberwil,
Tel. (032) 81 14 17

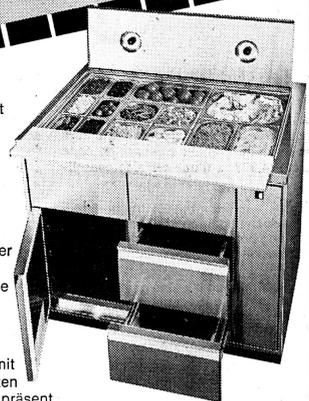
ofa 118385606

Wenn's auch in Stosszeiten klappen soll:

Kühlkorpuse von **Therma-Kälte** für Buffet und kalte Küche - denn sie bieten höchsten Bedienungskomfort.

- Genauso wichtig wie hoher Bedienungskomfort ist bei der Ausstattung des Buffets oder der kalten Küche auch die exakte Abstimmung der Kühlmöbel auf die individuellen Arbeitsabläufe des Betriebes.
- **Therma-Kälte** bietet dazu ein umfassendes, in der Schweiz hergestelltes Programm von gekühlten Unterbauten aus Chromnickelstahl, das sich dank seiner Vielfalt, Variabilität und Robustheit für Umbauten so gut eignet wie für Neubauten.
- Im Baukastensystem lassen sich Einzelkorpuse in frei wählbarer Reihenfolge aneinanderfügen und mit Normschalen-, Schubladen-, Flaschen- oder Containerelementen ausrüsten. Als Oberteile stehen je nach Bedarf glatte Arbeits- und Abstellflächen, flache oder tiefe Kühlwannen oder die bewährte Sandwich-Einteilung zur Verfügung.
- Kühlkorpuse von **Therma-Kälte** - preisgünstig, praktisch und problemlos

Unser Kälteservice ist mit über 40 Servicefachleuten in der ganzen Schweiz präsent.



therma
Kälte+Klima
5001 Aarau Telefon 064-25 33 88



Zum Abschluss eines guten Essens
Vieux Marc de Champagne



vieille réserve

Für die Schweiz:
LATELTIN AG
Haldenstrasse 31, 8045 Zürich
Tel. (01) 462 28 22
Telex 813601

196

Jedes **Parasiten-Problem** löst diskret
01/720 85 86
Schnell, sorgfältig, mit Erfolgsgarantie
Hans Wyss AG, Thalwil

MORGA
FÜR GUTEN TEE

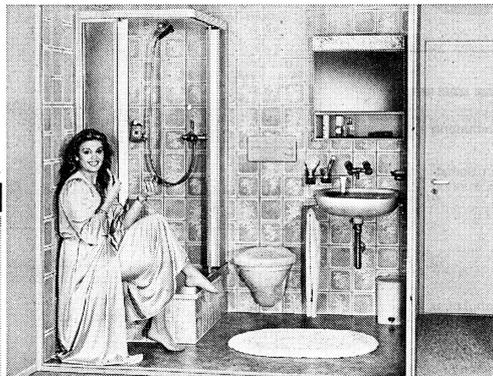
Morga Tee «Kursaal»

Die meistverlangte Sorte mit dem ausgeprägten Aroma aus dem Himalaya-Kurort Darjeeling.

171

Morga AG, 9642 Ebnat-Kappel, Tel. 0743 19 15

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



VENUS Bad- & Duschanlagen AG
8037 Zürich, Landenbergstrasse 17
Telefon 01-44 05 22

Name
Adresse
PLZ/Ort

VENUS an der
Basler Hauptstrasse
Halle 71

Office national suisse du tourisme

Avec les moyens du bord en 1983

Le Motel des Bains, à Yverdon-les-Bains, a servi de cadre à la réunion du comité de l'ONST qui a examiné, sous la présidence de M. Jean-Jacques Cey, le budget et le programme d'activité et de propagande pour l'année 1983 qui sera à nouveau placée sous le signe de l'austérité, bien que tout soit mis en œuvre pour assurer le maintien des moyens promotionnels.

Le budget de l'ONST pour 1983 s'éleva à 26 millions de francs, même si la contribution fédérale a passé de 15 à 21 millions (plus précisément à 18,9 millions en raison de la réduction linéaire de 10%). Economies et restrictions en tous genres, renoncements divers (telle la présence de l'ONST au Comptoir Suisse, à la MUBA et à l'OLMA) et mesures de rationalisation permettront de disposer de 6,5 millions seulement pour la promotion (contre 12,5 millions en 1979). La situation est précaire, mais l'optimisme reste de rigueur: «Je pense que, malgré les coupes effectuées, commente M. Walter Lew, directeur de l'ONST, le budget 1983 permet de mettre tant soit peu en évidence la Suisse, pays de vacances.» Il sera cependant impossible, dans les années suivantes, de réduire les dépenses promotionnelles sans toucher à la «main-d'œuvre», autrement dit au personnel et aux agences.

Un plan directeur

Le programme d'économie sera poursuivi, même s'il entraîne quelques mesures impopulaires, mais inévitables, au niveau personnel et opérationnel. Afin que les collaborateurs de l'ONST puissent remplir de façon optimale des tâches de plus en plus difficiles, la liaison entre le siège et les agences sera améliorée et l'on élaborera un système de formation interne, avec l'appui du savoir-faire de Suisse.

Le programme d'activité et de propagande (PAP), à considérer comme un «plan directeur», sera établi pour 3 ans (1983/84; des extraits seront régulièrement publiés, en particulier en ce qui concerne les foires et les voyages d'études pour les collaborateurs des bureaux de voyages. Compte tenu de la régression de la demande étrangère en particulier au cours du premier semestre de cette année (4,5%) et d'une certaine consolidation de la demande (hiver 1982/83 et été 1983), l'ONST continuera de porter l'accent sur des marchés traditionnels avec un potentiel élevé; ses régions-cibles restent l'Allemagne, le Benelux, la France, la Grande-Bretagne, l'Italie du Nord, le Japon et les USA.

Le Valais en Thurgovie

Pendant près d'un mois, soit du 16 octobre au 8 novembre, la petite cité thurgovienne de Bischofszell vit à l'heure valaisanne. D'entente avec la Société des commerçants et la Société des cafetiers, restaurateurs et hôteliers, l'OPAV a mis sur pied diverses manifestations qui permettent aux habitants de cette région de mieux faire connaissance avec le Valais.

Afin de promouvoir la gastronomie valaisanne et les vins du Vieux Pays, 10 restaurateurs de la région de Bischofszell proposent à leur clientèle des mets et des vins du Valais. Chaque établissement sert durant ces semaines, à côté du vendredi et de la dôle, une spécialité valaisanne offerte en ballon à un prix promotionnel: fendant, johannisberg, arvine, amigne, ermitage, malvoisie et vins rouges sont présentés en harmonie avec des plats typiques.

Pour marquer dignement l'ouverture de ces semaines valaisannes, l'OPAV a organisé des excursions le long de la «route du vin»; celle-ci conduit même



Les «Anciens» à Barcelone

Le 12e Congrès de l'Union internationale des anciens élèves des écoles hôtelières (UIAEH) aura lieu cette année du 21 au 26 novembre à Barcelone.

Le conseil d'administration se réunira le premier jour, le congrès proprement dit se déroulant le lundi 22 novembre au Palais des Congrès. Un important programme d'animation, de manifestations et d'excursions a été élaboré à l'intention des participants.

L'Union suisse, que préside M. Gilbert Pacozzi et qui regroupe les écoles de Genève, Glion, Lausanne, Lucerne et Zurich, a établi un bulletin d'inscription spécial qui permet d'adhérer au système de forfait complet élaboré pour l'occasion.

● **Renseignements et inscriptions:** Voyages Danzas SA, M. M. Pidoux, 5, rue du Mont-Blanc, 1211 Genève 1.



Château-d'Éx: nouvelles remontées mécaniques

Actuellement, la station de Château-d'Éx met à la disposition de ses hôtes un téléphérique, un téléski et onze skilifts. Ces installations desservent trois domaines skiables, à savoir la Braye, les Monts-Chevreuls et la Lécherette. Depuis quelques mois la région de la Braye connaît un développement tout à fait remarquable. C'est ainsi que deux nouveaux skilifts viennent d'y être construits et qu'un téléski devrait probablement être mis en service dès l'hiver 1983/84. Ce sont ainsi 10 km de nouvelles pistes qui viendront s'ajouter aux 40 km existants déjà. Ces nouvelles remontées mécaniques sont incluses dans l'abonnement général de ski du Haut-Pays Blanc qui comprend huit stations et offre 67 moyens de remontées.

Sur le plan hôtelier également, Château-d'Éx entreprend d'importants travaux. Outre la rénovation de plusieurs établissements, on parle de plus en plus de la construction de deux nouveaux hôtels qui devraient très sensiblement augmenter la capacité en lits de la station.

Espoir pour la Vallée de Joux

La Vallée de Joux, comme la majorité du Jura, est la région qui souffre le plus de la régression des nuitées dans le canton de Vaud. Cela influe sur son taux d'occupation des lits, nettement insuffisant. Aussi les hôteliers de la Vallée espèrent-ils beaucoup d'une rencontre qui a eu lieu à l'office du tourisme avec une forte délégation parisienne venue d'enquêter des possibilités d'organiser, dès 1983, des séjours à la Vallée pour des groupes de Parisiens du 3e âge.

Ce déplacement parisien, fort surtout de chefs de groupements du 3e âge, avait été mis sur pied par la SNCF et le siège de Paris de l'ONST. Ces hôtes ont eu tout loisir de visiter le plus grand nombre de sites; ils ont également assisté à la projection d'un film sur la région. Cette visite a fait naître de grands espoirs à la Vallée de Joux, qui pourrait accueillir régulièrement une classe non négligeable de touristes. Souhaitons à ces pourparlers une conclusion favorable.

Tourisme rural

Voilà une forme de tourisme qui, de plus en plus, remporte l'adhésion des vacanciers. Durant les six premiers mois de cette année, la Fédération du tourisme rural de la Suisse romande, dont le siège est à l'Office du tourisme de Payerne, a reçu plus de 2000 demandes de location pour des vacances à la ferme.

Seulement, face à cet intérêt toujours croissant, la Fédération ne dispose que d'une centaine de logements pour l'ensemble des cantons de Vaud, Fribourg et Neuchâtel. Une nouvelle liste d'adresses sera éditée pour 1983. Aussi des appels sont-ils actuellement lancés pour recruter des personnes susceptibles de recevoir des hôtes en chambres ou appartements meublés indépendants, avec petit déjeuner seulement ou pension chez l'habitant. Nos paysans n'auraient-ils pas contacté tout l'intérêt financier et de contact humain que représentent les «vacances à la ferme»?

Succès de l'Anneau d'Or à Lausanne

Près de 200 personnalités (gens de télévision, journalistes) représentant 25 pays ont assisté du 18 au 22 octobre, à la 4e édition de l'«Anneau d'Or», concours international d'émissions sportives en télévision. Organisé par la ville de Lausanne et la Société suisse de radiodiffusion et télévision avec l'appui de l'Office du tourisme et des congrès, cette manifestation bénéficiait en outre, comme par le passé, des patronages du Comité international olympique et de l'Union européenne de radiodiffusion et télévision.

C'est la Norvège qui a remporté la première place dans la catégorie des reportages, et la société indépendant Ukiba (Londres) dans celle des documentaires. Le Prix de la presse a été attribué à la télévision belge d'expression française, et celui du CIO à M. A. Frère, président du jury de la presse et chef du Service européen des sports de United Press International à Londres.

Cette édition 1982 de l'«Anneau d'Or» a remporté un très grand succès et s'impose comme une grande manifestation pour les spécialistes comme pour le public. La qualité des films proposés fut particulièrement remarquable et augure bien de la prochaine édition, qui aura lieu au Palais de Beaulieu en 1984. Cl. P.



La nouvelle réception de l'Hôtel des Bergues.

(Atelier Grivel)

Une rénovation réussie à Genève

Style et tradition à l'Hôtel des Bergues

L'Hôtel des Bergues, fleuron de l'hôtellerie genevoise dont la gestion est assurée depuis deux ans par le groupe Trusthouse Forte, a été le cadre d'importants travaux de rénovation qui se sont étalés sur quelque 18 mois. Ceux-ci terminés, cet établissement a récemment organisé une conférence de presse, suivie d'une réception, donnant ainsi l'occasion de contempler de visu l'harmonie créée entre le raffinement d'un hôtel particulier du 19e siècle et les innovations techniques de l'hôtellerie d'aujourd'hui.

Cet hiver, l'Hôtel des Bergues entreprendra encore quelques travaux de décoration dans les restaurants et le bar. Mais, en cet automne 1982, la direction de l'établissement, M. Reto Grass, administrateur-directeur général, en tête, présentait en détail les rénovations terminées. Ce dernier a d'ailleurs précisé: «Enormément de choses ont changé à l'Hôtel des Bergues, sauf la tradition et le style».

Un nouvel accueil

Le hall d'accueil et le salon du rez-de-chaussée ont été entièrement réaménagés et redécorés. La conception de l'accueil, de la réception du client, est maintenant totalement différente: celui-ci ne s'adresse plus à un comptoir, mais s'installe confortablement dans un fauteuil derrière un bureau de style pour accomplir les formalités d'entrée. Tous les appareils et autres tableaux ont ainsi disparu derrière une paroi. Cette «formule élégante» permet d'accueillir le client «comme un invité dans le respect de l'hospitalité de la grande hôtellerie».

La technique, moderne et invisible

Les travaux les plus importants (rénovation, décoration et aménagement) ont été réalisés dans 51 chambres - dont 4 suites - qui bénéficient maintenant des améliorations techniques les plus modernes, telles que l'isolation phonique spéciale, le système de ventilation à air pulsé, le minibar encastré, le tableau de commandes (radio, TV, appels, etc.) incorporé dans chaque table de nuit, ainsi que l'aménagement d'une salle de bains fonctionnelle et élégante. Les perfectionnements ont été apportés dans un souci de conservation du style et sont donc invisibles. Chaque chambre est dif-

férente dans sa décoration, toujours meublée de manière à maintenir la tradition et le bon goût. Tout le mobilier d'origine a été préservé et minutieusement restauré.

Une chambre de style a également été aménagée pour accueillir les handicapés. Les portes y sont élargies pour permettre l'entrée aisée du fauteuil roulant et la salle de bains est spécialement agencée. Cette réalisation doit être tout spécialement soulignée, car sa bien-facture est remarquable.

Un important investissement

D'autres travaux ont encore été entrepris à l'Hôtel des Bergues; ils concernent les structures et la sécurité; ainsi, le plus grand soin a été apporté au système de prévention d'incendie, à la pose de détecteurs de fumée et à l'installation de portes coupe-feu automatiques. Les cuisines ont également subi une réorganisation des structures et de la ventilation.

A ce jour, ces travaux ont représenté un investissement de 12 millions de francs. Cette somme - qui peut paraître très élevée - a été consacrée pour les deux tiers au gros-œuvre et à la sécurité et pour un tiers à la décoration. Les travaux de décoration qui seront faits aux restaurants et au bar sont, quant à eux, budgétés à 700 000 francs.

Considérant la splendide outil de travail dont elle est maintenant dotée, la direction de l'Hôtel des Bergues a pour objectif principal de recruter dans ses murs une vie mondaine et de «refaire de cet établissement l'endroit dont on parle à Genève» en y organisant des semaines gastronomiques, des défilés de mode, des expositions, des ventes aux enchères et en renouant la tradition des bals d'étudiants... C. L.



Lignes directrices et tourisme

L'a-t-on assez répété dans ce canton: un Valaisan sur trois vit du tourisme! Le Gouvernement vient d'adresser aux députés un petit... livre rouge contenant les lignes directrices de la politique des 4 prochains années. On y lit sur plus de 80 pages les points essentiels de la vie économique cantonale.

Du même coup, il est question d'hôtellerie et de tourisme en divers endroits. Le Gouvernement relève d'emblée que «toutes les branches du tourisme valaisan s'attendent à un ralentissement de la progression de leur chiffre d'affaires en raison de l'augmentation des coûts et de la concurrence». On enregistre donc une diminution des bénéfices. L'Etat envisage les prochaines saisons d'hiver avec plus d'optimisme que pour les saisons d'été, fortement concurrencées par l'étranger.

3000 emplois à trouver

Les autorités valaisannes sont d'avis que l'on peut trouver dans ce canton 9000 emplois nouveaux avant l'an 2000. Cet objectif serait réalisé peu à peu de telle sorte qu'au cours des 4 prochaines années, selon les lignes directrices pré-

sentées, on devrait pouvoir offrir à la jeunesse 3000 emplois nouveaux.

Selon le président du Gouvernement, c'est dans l'hôtellerie, dans le tourisme en général, qu'existent le plus de possibilités. «La preuve, nous dit M. Genoud, la trouve dans les pressions incessantes que ces milieux exercent pour obtenir des autorités des permis pour la main-d'œuvre étrangère. Encore faut-il, s'empresse-t-il d'ajouter, que nos jeunes acceptent de prendre un emploi dans les secteurs qui en offrent, en renonçant parfois à vouloir faire à tout prix ce qu'ils auraient envie de faire...»

Le bon air du Valais

On va bien sûr au cours des 4 ans à venir poursuivre l'effort en vue de la Protection de l'environnement. On note à ce propos que le 74% du Valais (population, hôtels, chalets, etc.) est relié à une station d'épuration. On estime que 85 000 personnes séjourneront dans les zones touristiques sont aujourd'hui desservies, ce qui représente le 61% des régions de vacances.

Quant au bon air du Valais, il devient réalité. Se basant sur le dernier rapport de l'Empa, le Conseil d'Etat vient de donner l'assurance que tous les délais imposés aux usines qui envoient du fluor dans l'atmosphère ont été tenus et que les normes d'émission sont redevenues normales. Oui! On respire même si certains attendent encore pour en avoir l'assurance totale. J.-L. F.

Gastronomie

Nomination à l'Académie suisse des gastronomes

Associée au Club Prosper Montagné, l'Académie suisse des gastronomes se développe fort harmonieusement. Elle a été créée dans l'ensemble du pays des Ambassades cantonales; elle groupe les meilleurs restaurants du pays, elle organise également concours et coupe (pour les cuisiniers, les confiseurs, les pâtisseries et l'accueil).

L'Académie suisse des gastronomes vient de tenir une réunion au Château de Colombier, sous la présidence de M. René Gessler. A cette occasion, le chef Hans Stucki, de Bâle, a été nommé commandeur, membre du comité central et conseiller culinaire. Il succède au regretté Fritz Balestra. L'Académie tiendra des chapitres dans le canton du Jura puis, l'an prochain, dans les cantons de Saint-Gall, de Bâle, du Tessin et de Schaffhouse.



L'Académie suisse des gastronomes a un nouveau commandeur en la personne de M. Hans Stucki (Bruderholz, Bâle), qui reçoit ici l'insigne de sa fonction des mains de M. René Gessler, président. (Photo A. Germond)

Nouveautés

«Loisirs Magazine»

Une nouvelle publication trimestrielle, dont les deux premiers numéros d'essai sont en fait sortis ce printemps et cet été, se lance résolument sur le marché ces jours. «Loisirs Magazine» fait suite à la revue «Ciné & Loisirs Magazine» qui existait depuis une vingtaine d'années. Toute l'initiative en revient à un jeune et dynamique homme d'affaires français, M. François de Martino, installé à Fribourg, qui a confié la réalisation de cette revue à une petite équipe de professionnels emmenée par M. Jean-Louis Conne, rédacteur en chef.

«Loisirs Magazine», dont le no 3 est de très bonne facture, a surtout pour but de faire passer quelques moments agréables à ses lecteurs en traitant de l'actualité du vaste domaine des loisirs, qui sont aussi, selon M. Conne, «les meilleurs moments de l'existence». Une présentation très soignée, des annonces publicitaires de marques prestigieuses, un contenu rédactionnel intéressant et d'excellentes illustrations sont de bon augure pour l'existence future (et peut-être mensuelle?) de ce magazine.

Protection de la nature et fédéralisme

Les directives du Conseil fédéral pour la législature 1979-83 accordent une grande importance à la protection de la nature et du paysage (voir les grandes lignes sur la politique gouvernementale durant la législature 1979-83, du 16 janvier 1980). La réalité est autre! Le paysage continue à se dégrader et, année après année, il s'appauvrit, voire disparaît.

Le principe constitutionnel «la protection de la nature et du paysage relève du droit cantonal» sert souvent de prétexte pour, d'un côté, négliger ce domaine ou alors, de l'autre côté, crier à l'ingérence chaque fois qu'une proposition tend à sauvegarder quelque intérêt à long terme. En 1962, dans son message concernant le nouvel article constitutionnel 24 sexies, le Conseil fédéral exprimait l'espoir que, dans tous les cantons, des autorités conscientes et responsables œuvrent à une réalisation effective des buts de la protection de la nature et du paysage en collaboration avec les associations privées. Cet espoir est resté vain!

Au nom du fédéralisme

On oublie souvent le deuxième alinéa de l'article 24 sexies qui dispose: «La Confédération doit, dans l'accomplissement de ses tâches, ménager l'aspect caractéristique du paysage et des localités... et les conserver intacts là où il y a un intérêt général prépondérant».

L'idée est encore répandue que les obligations de la Confédération en la

matière se limitent aux objets «d'importance nationale» ou à ses propres constructions et ne concernent pas les autres domaines d'application du droit fédéral. Par exemple lors de l'octroi de subventions destinées à une activité ayant des effets sur notre milieu: routes nationales, concessions pour des transports par câble, subventionnement d'un bâtiment agricole, etc.

Au nom du fédéralisme, les conditions imposées par la Confédération lors de l'octroi de subventions ou de concessions sont souvent contestées ou alors ignorées au moment de la construction. Sous le couvert du fédéralisme, on réalise des opérations au profit d'intérêts particuliers les plus divers.

Peu de temps, peu de moyens

Certains cantons n'ont pas d'office pour la protection de la nature et du paysage. Dans d'autres cantons, de tels offices existent, mais manquent de finances et de personnel. Dans d'autres encore, cette tâche est dévolue à une «Commission cantonale» dont les membres, nommés à titre honorifique, n'ont souvent pas le temps d'examiner les dossiers avec toute l'attention voulue. Il en résulte que parfois ces organismes approuvent tout et tous ou, au contraire, devant la marée de projets sacrifiant le paysage, rejettent tout.

Dans le premier cas, les recours pourtant légitimes et fondés déposés par les organisations de protection de la nature et du paysage sont rejetés par les autorités qui se réfèrent à l'approbation des commissions, organes compétents en la matière. Alibis fatals pour notre milieu de vie! Dans les deux cas, la protection de la nature et du paysage en tant que tâche cantonale n'est pas prise au sérieux. Elle est donc sans effets. Les déboisements exagérés, l'aménagement de pistes de ski, la construction de routes surdimensionnées et de lotissements mal intégrés en témoignent, de même que le peu de considération accordé au paysage lors des améliorations foncières ou dans les plans directeurs cantonaux.

Du 1er au 4 novembre 1982

Infotel à Bâle

Se déroulant du lundi 1er au jeudi 4 novembre à la Mustermesse de Bâle, Infotel 82 est une manifestation destinée à informer les hôteliers-restaureurs sur l'évolution des solutions informatiques adaptées à l'hôtellerie-restauration.

L'exposition aura lieu à la salle «Paris», au 2^e étage; 12 à 15 exposants, constructeurs et partenaires informatiques, présenteront des solutions informatisées s'adressant aux entreprises de la branche hôtellerie-restauration. L'exposition sera ouverte du mardi 2 au jeudi 4 novembre, de 9 heures à 18 h. 30.

Les séminaires se composeront de 3 journées de débat, sous forme d'«ateliers» animés par des utilisateurs présentant leur solution. Un séminaire d'initiation à l'informatique visera à sensibiliser les participants à ce nouvel outil de travail.

Le programme

Lundi 1er novembre

- 10 h. 15 - 12 h. 15 Séminaire d'initiation à l'informatique hôtelière (en français)
- 14 h. 00 - 17 h. 15 Séminaire d'initiation à l'informatique hôtelière (en français)
- Animateur: M. Philippe Charlot, responsable du service informatique à l'Ecole hôtelière Lausanne.

Mardi 2 novembre

- 9 h. 45 Ouverture des ateliers
- 10 h. 00 - 11 h. 30 Atelier no 1 (exposé en allemand) Hotel Seegarten Ristorante Bolognese, Zurich. Solution intégrée avec restaurant (Hogatex).
- 16 h. 30 Visite de presse
- 18 h. 30 Cocktail d'ouverture

Mercredi 3 novembre

- 10 h. 00 - 11 h. 30 Atelier no 2 (exposé en allemand) Hotel Chur, Chur. Solution intégrée (JSE Computersysteme)
- 17 h. 00 - 18 h. 30 Atelier no 3 (exposé en français) Hôtel du Rhône, Genève. Approche de l'informatique et son introduction.

Jeudi 4 novembre

- 10 h. 00 - 11 h. 30 Atelier no 4 (exposé en allemand) Hotel Metropol, Interlaken. Solution intégrée pour les points de vente F & B (Remanco).

Une arrivée remarquable dans l'hôtellerie genevoise

Paul Bougenaux à la SEGH

La Société d'exploitation et de gestion hôtelière (SEGH), à Genève, qui est propriété de la comtesse Albina du Boisrouvray et qui possède les hôtels Bristol, Eden et Berne, à Genève, ainsi que l'Hôtel des Trois-Rois, à Bâle, a confié la direction générale de ces établissements à M. Paul Bougenaux.

Le nouveau patron de la SEGH est loin d'être un inconnu, puisqu'il fut pendant dix ans le directeur général du fameux Hôtel Plaza-Athénée, à Paris où, après moult épisodes liés à la vente de cet établissement à une société étrangère et un défilé sur les Champs-Élysées pour «Sauvegarder le patrimoine hôtelier français» - c'était en... mars 68! - M. Bougenaux introduisit un système de gestion participative auquel il intéressa l'ensemble de son personnel. Celle-ci se résumait ainsi: participation aux responsabilités, intéressement au bénéfice et information. Le 24 mars 1977, le directeur du Plaza-Athénée déclarait notamment ceci à notre journal: «C'est une décentralisation du pouvoir, une participation aux décisions, par un processus de consultation adéquat et une très large politique d'information, puis un partage final du résultat, car il est bien évident qu'on ne peut exiger des hommes qu'ils travaillent avec plus de conscience et plus de cœur sans partager ensuite le gâteau.» A l'époque, les méthodes de M. Bougenaux, qui était l'un des animateurs de l'Association française pour la participation (85 entreprises, 460 000 salariés), avaient fait sensation, valant à son

auteur des centaines d'articles de presse dans le monde entier. M. Bougenaux, qui ne cache pas son admiration pour le management à l'américaine, entend bien appliquer un système similaire aux hôtels dont il a désormais la charge. Seul le temps dira si ce qui a été possible à Paris l'est aussi pour des établissements traditionnels implantés en Suisse.

● Le groupe SEGH est en passe d'apporter d'importantes modifications à ses hôtels, en particulier au Bristol, placé sous la direction de M. Olivier de Horschitz (anciennement à la tête du Regine's Club), où une trentaine de nouvelles chambres seront réalisées, ainsi qu'à l'Hôtel des Trois-Rois, à Bâle. J.S.

Lisez et faites lire

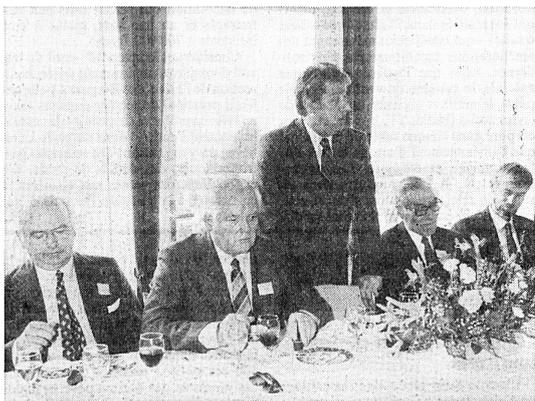
l'hôtel revue

Le principal hebdomadaire suisse d'hôtellerie et de tourisme

Votre journal spécialisé!

Les 10 ans de l'hôtel-école SSH de Glion

(suite de la première page)



Les dix ans de l'hôtel-école SSH de Glion: à la table d'honneur, de g. à dr. MM. R. O. Bucher, vice-président de la SSH, M. Burri, président de la commission SSH de formation professionnelle, J. J. Cevy, président de l'ONST et syndic de Montreux, R. Haerberli, président de l'ACVH, et B. Drack, secrétaire de la commission «Eglise et Tourisme». (ASL)

Le succès remporté par l'hôtel-école de Glion a contraint la SSH à étudier la possibilité d'ouvrir un second établissement de ce genre quelque part en Suisse romande...

Du très bon travail

Ambiance de fête, disions-nous! Ce fut bien le cas lors de l'excellent repas, préparé et servi de façon accueillante et personnalisée, par les élèves qui s'étaient auparavant prêtés à une opération «portes ouvertes» fort instructive. Au cours de cette agape très réussie, M. R. O. Bucher, vice-président de la SSH, a souhaité la bienvenue à ses invités et apporté le salut de l'association. C'est ensuite en tant que «consommateur» que M. Jean-Jacques Cevy, conseiller national, syndic de Montreux et président de l'ONST, a félicité tous les responsables de l'hôtel-

école de Glion et de la SSH pour leur activité en faveur de la formation professionnelle, rendant notamment hommage à la direction et au corps professoral pour le très bon travail accompli, par un enseignement réfléchi et ordonné, au cours de ces dix ans. MM. Pfister et Vez étaient d'ailleurs dûment récompensés, à cette occasion, pour le dévouement, la patience et la compétence mis au service de l'hôtel-école de Glion.

Le président de l'ONST permettait de conclure cette mémorable journée en louant la qualité et l'homogénéité du produit touristique suisse, un atout à jouer et à adapter au fil du temps, mais qui doit pouvoir compter sur une hôtellerie dont la notoriété et la tradition reposent d'abord sur une excellente formation. J. S.



Du 23 au 26 octobre 1983

Le STM 1983 à Lugano

Manifestation destinée à permettre aux milieux touristiques suisses (présentateurs) d'exposer l'éventail des offres de la Suisse à des agents de voyages invités (demandeurs) venant d'Europe et d'outre-mer, le 2e Swiss Travel Mart (STM) se déroulera au Centro Esposizioni di Lugano du 23 au 26 octobre 1983.

Rappelons que cette manifestation, qui avait obtenu un premier succès renouveau l'an dernier à Interlaken, est patronnée par l'Office national suisse du tourisme, les CFF, les entreprises de transport concessionnaires, les PTT et Swissair. L'organisation est du ressort de l'ONST qui bénéficiera à cette occasion de la collaboration de l'Office du tourisme de Lugano.

Programme amélioré

Le programme, tel qu'il a été expérimenté lors du STM 81, est en grande partie maintenu. Une «journée incoming» a été ajoutée au début de la manifestation: à cette occasion, les représentants de l'ONST à l'étranger (chefs d'agence et collaborateurs des services de promotion des ventes) et les spécialistes de Swissair se familiariseront avec l'offre helvétique au même temps que des délégués d'organismes suisses, en tant que demandeurs.

La journée «incoming» se déroulera le dimanche (1) 23 octobre, tandis que l'inauguration officielle du STM 83 aura lieu le lundi 24 octobre. Le Travel Mart se poursuivra le mardi 25 octobre. Dès le mercredi, les demandeurs intéressés pourront participer à des voyages d'étude individuels à destination de localités suisses de leur choix.

Pour une qualité de la participation

Dans une lettre adressée ces jours aux intéressés potentiels de cette bourse suisse du tourisme réceptif, M. Walter Leu, directeur de l'ONST, explique dans quel esprit cet organisme renouvelle l'opération lancée en 1981 sous forme de manifestation itinérante: «L'écho du STM 81 a été positif sur presque tous les points, aussi a-t-il pu indiquer de maintenir les grandes articulations de cette rencontre professionnelle. Néanmoins, nous lui apporterons une série de retouches pour mieux servir encore les participants. La qualité prime la quantité; la devise que nous nous efforçons de suivre dans notre action promotionnelle en gé-

néral, nous entendons l'appliquer au prochain STM pour que le total des participants soit conforme à nos intentions de 1981 (120 cellules, 400 professionnels suisses et 300 demandeurs étrangers). Il nous tient particulièrement à cœur, dans ce contexte, que les hôteliers profitent davantage de la possibilité de participer au stand de leur office local de tourisme. Notre office national est décidé à consentir pour le STM 83 un effort soutenu, qui comporte notamment la mise à disposition de collaborateurs pendant une longue période. Il serait heureux que son approche positive soit à nouveau honorée par la présence à Lugano d'un nombre impressionnant de présentateurs suisses.»

Demandeurs et présentateurs

Le profil des demandeurs concerne des agents de voyages soit qui connaissent la Suisse et l'ont inclus dans leur programme, soit qui doivent apprendre à connaître la Suisse et désirent éventuellement l'inscrire à leur programme. L'ONST se propose d'inviter à cet effet 40 personnes d'Allemagne et de Grande-Bretagne, 25 personnes des USA, 80 personnes au total de Belgique/Luxembourg, Pays-Bas, France et Amérique du Sud, 60 personnes d'Irlande, d'Italie, d'Espagne, d'Israël, du Japon et d'Afrique du Sud et une cinquantaine de personnes d'autres pays, dont la Scandinavie et le Canada. Quelque 300 demandeurs sont ainsi attendus à Lugano.

Quant aux présentateurs, ils se recrutent au sein de toutes les organisations de la Suisse touristique, pour autant qu'elles proposent d'offres concrètes, ainsi qu'au sein des organisations helvétiques liées au tourisme réceptif. Les organisateurs comptent sur 120 exposants et quelque 300 visiteurs professionnels, soit au total environ 400 présentateurs suisses. Comme lors de la première édition, chaque stand se présentera en forme d'alcôve. Les intéressés ont jusqu'au 15 décembre prochain pour faire parvenir à l'ONST leur bulletin de participation. r.

Genève: les RGI ont 10 ans

C'est en 1972, il y a donc 10 ans, que le journaliste Robert-Julien Courtine, l'hôtelier Richard A. Lendi et le publicitaire Jacques Souvairan créèrent les Rencontres Gastronomiques Internationales (RGI) de Genève dont le but était la promotion des cuisines régionales de l'Europe et d'au-delà; une idée relativement originale à l'époque et qui a fait depuis bien des adeptes.

Les trois premières RGI (72, 73 et 74) furent placées respectivement sous l'égide de Maurice Carnovsky, de Maurice des Ombiaux et de Marcel Rouff; on s'éleva ensuite vers des horizons plus lointains avec «Genève salue Théran» et «Les Cuisines de l'URSS» (75 et 76); puis ce fut un retour aux sources avec «Les Trois Glorieuses» (Champagne, Bourgogne et Bordeaux), «Parfums de la Provence», «Les Champs-Élysées à Genève» et «Joyaux et Perles de la Table» (truffe, foie gras et caviar) en 1977, 1978, 1979 et 1980.

Au total, ces neuf grandes manifestations groupèrent 41 participants représentant neuf pays (Suisse, France, Principauté de Monaco, Belgique, Grande-Bretagne, Espagne, Iran, URSS et Brésil).

Résolument à l'écart des chemins battus, soucieux au premier chef de préserver la spécificité de leur action tant sur le plan européen que mondial, les organisateurs des RGI de Genève ont décidé cette année de faire appel au restaurant «La Bahja» du célèbre Hôtel de La Mamounia à Marrakech. Ce faisant, avec Raymond Oliver et d'autres grands gastronomes, ils ont voulu témoigner de l'excellence et de l'originalité... de la cuisine marocaine traditionnelle incarnée par les cuisinières des Glauques de la Capitale du sud du Royaume Chrétien.

L'Hôtel du Rhône, transformé en un Palais des Mille et Une Nuits grâce au

talent du paysagiste genevois Roger Di-serens, accueillera donc le «La Bahja» pour trois grands dîners de gala qui seront présentés par Claude Lemerrier, directeur général de La Mamounia et actuellement directeur général de l'Hôtel Crillon, à Paris.

«Montres et Bijoux»

Si les dîners des 5 et 6 novembre sont ouverts au public, le dîner inaugural du jeudi 4 novembre sera par contre réservé en exclusivité aux exposants de «Montres et Bijoux» de Genève et à leurs invités. C'est en effet l'Hôtel du Rhône que les dirigeants de «Montres et Bijoux» ont choisi pour la 3e fois en six ans comme «scène» pour y exposer leurs «trésors» du 4 au 14 novembre 1982. Cette manifestation revêtira d'autant plus d'éclat qu'elle marquera le 40e anniversaire de «Montres et Bijoux» et qu'elle sera complétée, en première européenne, par une exposition de bijoux dessinés par Salvador Dalí.

Jacques Souvairan



Louis Pelletier a reçu la Clef d'Or de Gault et Millau lors d'une cérémonie qui s'est déroulée vendredi à Genève. (Aldag-Interpresse)



Loi sur le tourisme

La commission de la gestion du Grand Conseil tessinnois a approuvé la semaine dernière une importante modification de la loi sur le tourisme prévoyant une différente répartition de la taxe de séjour entre l'Office tessinnois du tourisme et les offices locaux. Cette nouvelle répartition devrait permettre à l'ETT de compenser en partie la diminution des subventions accordées par l'Etat.

Berne-Lugano pour bientôt

«Les vols Crossair Lugano-Berne seront une réalité à partir du printemps prochain. Les CFF semblent en effet avoir compris qu'il n'y a aucune concurrence entre le rail et l'avion et s'apprentent à donner leur accord de principe à la nouvelle liaison.» C'est ce qu'a déclaré le dynamique directeur de Crossair, M. Moritz Suter, lors d'une conférence de presse organisée pour annoncer une augmentation du capital social de 16 à 25 millions de francs, afin de permettre l'acquisition de nouveaux avions. A remarquer que dès le mois de février prochain, l'aéroport de Lugano-Agno sera équipé de nouvelles installations permettant l'atterrissage instrumental faisant de cet aéroport un des plus praticables d'Europe.

Lions Club à Lugano

La semaine dernière Lugano a reçu, durant 4 jours, quelques 1700 délégués européens du Lions Club à l'occasion de l'annuel forum européen. Pour la première fois en Suisse, ce congrès a été entièrement géré par ordinateur, permettant à seulement trois personnes de résoudre tous les problèmes logistiques, de réservations et de secrétariat posés par quelques 2000 personnes.

Kurhaus de Cademario

Avec quelques 40 000 nuitées le Kurhaus de Cademario est certainement une des plus importantes infrastructures touristiques du Malcantone. Afin de s'ouvrir aussi à la clientèle tessinnoise (actuellement le 85% des hôtes sont des Suisses allemandiques), le directeur, M. Rolf Keller, a inauguré la semaine dernière le nouveau Restaurant Panorama qui offrira à la clientèle locale une cuisine de premier ordre dans un cadre des plus raffinés. (uc)

Foires et salons

Salon des arts ménagers

Le Valais et Girardet en vedette

Le Valais, avec un stand touristique et gastronomique, et le restaurateur Frédy Girardet, de Crissier, seront les vedettes du Salon des arts ménagers, qui se tient pour la première fois dans le nouveau Palais des expositions, du 3 au 14 novembre, et qui fête à cette occasion son 30e anniversaire.

Les locaux plus spacieux permettront de mieux présenter les articles habituels de cette manifestation à laquelle les Genevois tiennent.

Le Salon des arts ménagers est jumelé avec Home Expo, présentation de mobilier et de décoration. Des attractions nombreuses sont prévues: techniques, avec le disque à par rayon laser, ou artistiques, avec un show d'Alain Morisod. Autres centres d'intérêt: les services industriels, la journée romande de électriques, une présentation du métier de couvreur, l'Union suisse des maîtres d'hôtel, enfin des modèles réduits de trains, avec une «clinique» pour trains malades... ats

L'hôtellerie suisse à l'ITB

Ainsi que ses membres en ont été avisés, la Société suisse des hôteliers a élaboré un système de collaboration avec l'Office national suisse du tourisme en ce qui concerne la représentation de l'hôtellerie à la Bourse internationale du tourisme ITB qui se déroulera à Berlin du 5 au 11 mars 1983.

On sait que la dimension de cette manifestation, qui constitue la plus importante foire européenne de la branche touristique, a pris de telles proportions qu'il est devenu difficile d'y établir des contacts et d'y avoir des entretiens professionnels sans une solide organisation. Le projet de collaboration entre la SSH et l'ONST prévoit que ce dernier constituera d'être l'interlocuteur de la Direction de la foire, la SSH louant une surface d'exposition supplémentaire de 81 m² dans le prolongement immédiat du stand de la Suisse; cette surface est réservée à des hôteliers suisses exploitant des établissements dans leur pays et à des chaînes hôtelières, suisses et étrangères exploitant aussi des établissements en Suisse.

Groupes de collaboration et hôtels individuels

La SSH met en location trois types de participation: de grandes cellules destinées aux importants groupes de collaboration, des demi-cellules plus particulièrement réservées aux groupes de collaboration de moyenne et petite importance, ainsi que le droit pour les hôteliers individuels d'utiliser des cellules ou des tables de travail pendant toute la durée de l'ITB, à raison de deux heures par jour. La SSH assurera également l'infrastructure du stand; deux de ses collaborateurs faciliteront, le cas échéant, les prises de contact et fourni-

ront des informations sur l'offre de l'hôtellerie suisse. La SSH se chargera également de vendre son manuel de marketing et d'organiser une réception à l'intention des journalistes étrangers et de ses partenaires à l'étranger.

Il est évident que la participation à l'ITB ne présente pas le même intérêt pour tous, et il est indéniable que les groupes de collaboration et autres chaînes volontaires réalisent d'ordinaire de bonnes affaires à l'ITB; la force de cette foire ne réside-t-elle pas avant tout dans la puissance du marché allemand dont elle est le phare et le baromètre. Néanmoins, le nouveau projet doit permettre à tous les participants d'être mis en valeur, de disposer d'une meilleure infrastructure et d'avoir des entretiens plus valables. Il présente l'avantage d'offrir les mêmes possibilités à l'hôtelier individuel qu'aux membres des groupes de collaboration. «Cependant, seul l'hôtelier qui mènera une politique de vente intensive, qui annoncera préalablement à ses partenaires sa participation à l'ITB et qui fera preuve de volonté, pourra espérer conclure des affaires», explique M. Werner Friedrich, responsable du marketing et des relations publiques de la SSH.

Par les temps plus difficiles que vit le tourisme international, tributaire d'une situation économique morose et soumis aux aléas de la conjoncture, cette nouvelle expérience est attendue avec intérêt. r.



Depuis que le Congrès de l'ASTA s'est tenu à Lausanne, c'était en 1955, la tradition veut que la Suisse offre aux participants de chaque convention deux «chunches-raclettes». Cette année, c'est à Miami que s'est tenu le congrès et quelque 900 personnes ont répondu à l'invitation de la Suisse. Voici l'un des «acleurs», M. Pierre Schwitzgebel, directeur de l'ADIL (les autres étant MM. Jean-Claude Bovin, de Crans, et Constant Cachin, de Zermatt), servant l'helvétique substance à M. Joseph R. Stone, l'actuel président de l'ASTA.



Un livre sur le beau pays d'Ajoie

Après la publication d'un livre consacré à Porrentruy, le Syndicat d'initiative régional va sortir de presse «Le beau pays d'Ajoie». Au cours de l'été prochain, une publication sera encore consacrée au Jura: «Saint-Ursanne et le Clos-du-Doubs». Le livre sur l'Ajoie, d'élégante présentation, chante la beauté et les mille charmes de ce coin de pays. Il sera le plus épais du triptyque consacré au district de Porrentruy. Il comptera 228 pages, contre 116 à celui de Porrentruy et 96 au futur volume sur Saint-Ursanne et le Clos-du-Doubs. On trouvera dans cet ouvrage richement illustré, outre un poème d'Alexandre Voisard, des récits concernant le passé, le patois ajoïlot, sans oublier les patronymes, le folklore et la gastronomie, et l'économie et l'art sacré et profane.

De plus, en général par la plume de leur maire, chaque commune a droit à une présentation, voire à un coup de chapeau. Tous ces textes, par un éclairage insolite, évoquent le passé, le présent et l'avenir, de quoi aviver la curiosité la plus vive. Cet ouvrage, qui est mis en souscription jusqu'au 31 octobre 1982, est subventionné par la fondation Pro Helvetia. Gage de la qualité et de l'originalité de cette publication.

Un minigolf à Delémont

Décidément, tout le quartier «de derrière la gare», à Delémont, est promis à un développement dynamique et harmonieux. Ce quartier de la ville, presque

en rase campagne et en pleine zone de verdure, comporte déjà la Halle des expositions, un grand bar-discothèque, le Centre de tennis «La Croisette». Le minigolf de la Pommeraine vient d'être ouvert au public. Situé à la rue Emile-Boéchat, à deux pas du Centre de tennis, il complète l'équipement sportif et touristique de la capitale du canton du Jura, qui dispose également, aujourd'hui, d'une piscine couverte et d'une salle omnisports. A noter encore que, à court terme, Migros installera «derrière la gare» un vaste centre-exposition de vente, où les chalandiers trouveront tout, sauf les produits de l'alimentation.

Une brochure originale

De tout côté, sur tous les plans, dans tous les secteurs, le canton de Jura bouge. Tout récemment, le Syndicat d'initiative de la région de Delémont (SIRD), présidé par M. André Richon, a présenté le dernier-né de ses réalisations, qui sont déjà nombreuses: une brochure originale sur la capitale du canton, et chef-lieu du district de Delémont. Dans cet ouvrage, chaque commune est citée et représentée par une photographie. Figure aussi toute une série de renseignements qui vont de la dimension de chaque localité (surfaces, nombres d'habitants, etc.) au nombre de lits d'hôtels, sans oublier les curiosités offertes par chaque lieu et l'éventail des possibilités touristiques. Le SIRD a commandé 100 000 exemplaires de cette brochure, qui fait abstraction de toute publicité et doit donc être financée par le Syndicat d'initiative, à travers son budget de promotion touristique et diverses subventions, en provenance, notamment, de la Loterie romande. On peut se procurer cette nouvelle brochure dans tous les endroits publics et dans les offices de tourisme. Claude Ruchet

Lisez et faites lire

L'hôtel revue

Le principal hebdomadaire suisse d'hôtellerie et de tourisme

Votre journal spécialisé!

Interdire le silence ou le nouveau visage de la presse touristique

Le Congrès FIJET au Portugal

Pour la seconde fois en 10 ans, le Portugal et son association de la presse touristique ont accueilli le congrès annuel de la Fédération internationale des journalistes et écrivains du tourisme (FIJET). Cet organisme prend conscience du rôle de plus en plus important qu'il joue dans le secteur du tourisme et des voyages et tend à répondre positivement aux possibilités de collaboration offertes par les grandes organisations internationales.



M. Nandin de Carvalho, à l'issue de la conférence de presse donnée à l'occasion de l'assemblée générale de la FIJET, reçoit des mains de M. Rémy R. Leroux, président de la FIJET, la médaille souvenir de cette Fédération.

Ces dernières s'étaient fait représenter par un délégué ou avaient, par leur président ou directeur général respectif, adressé un message spécial. Parmi elles, nous avons relevé l'Organisation mondiale du tourisme (OMT), représentée par M. A. Bouchelaghem, l'IATA dont le directeur général, M. Knut Hammarjöld, adressait un message particulier, l'AIH, dont le président tenait à affirmer sa volonté de coopération avec la FIJET, l'UNESCO enfin, qui estime que le rôle de la FIJET peut être très important par la diffusion d'une information basée sur l'objectivité, le réalisme, la sérénité et la saine coopération.

Présidée depuis deux ans par M. Rémy R. Leroux, également correspondant en France de l'hôtel revue + revue touristique, la FIJET a amorcé un virage important pour assurer une évolution et une intégration logiques dans le monde de la presse quotidienne et périodique.

Une nouvelle charte

En étroite collaboration avec l'OMT et son secrétaire général, M. Robert C. Lonati, la FIJET avait décidé, en 1981, de se doter d'une nouvelle charte, véritable pièce déontologique à l'usage de ses membres. Cette charte fut approuvée lors du comité directeur tenu en mars 1982 à Helsinki et définitivement adoptée par son congrès tenu au Portugal.

Par cette charte, et tenant compte du désir animé chacun de connaître des pays et des peuples nouveaux; de l'aspiration qui commande aux peuples de vivre en bonne harmonie, de l'évolution du niveau de vie sociale, culturelle et du développement croissant des moyens de communication; de l'essor de la pensée philosophique et scientifique et des techniques qui rendent parfois les peuples inter-dépendants; mais aussi conscients que le tourisme est une force vive; qu'il doit se développer dans un climat de paix et de sécurité, qu'il est celui qui s'identifie le mieux et le plus complètement à la promotion humaine et sociale de l'individu, les journalistes et écrivains du tourisme et la FIJET décident d'unir leurs efforts afin de contribuer par la plume, la parole et les moyens audio-visuels, à l'expansion la plus large du tourisme, à la conservation et à la valorisation des ressources humaines, naturelles, culturelles et historiques, à l'équilibre et à l'harmonie entre l'homme, son environnement et la qualité de la vie; à la sauvegarde et à la

Concours journalistique AIH/FIJET

Le lauréat

Lancé à fin 1981 par le Président de l'Association internationale de l'hôtellerie, M. Juan Gaspart, le concours journalistique mondial, organisé conjointement par l'AIH et la FIJET a été remporté par un Chypriote, M. Costas Apostolides, chroniqueur au Cyprus Mail, pour son article «Quelle est l'importance de l'industrie hôtelière?» publié en anglais. Les articles présentés dans les quatre autres langues officielles du concours ont été jugés insuffisants et n'ont pas reçu de prix.

Invité par l'AIH, M. Apostolides a assisté au XXI^e Congrès de l'Association à la Martinique en octobre 1982, où son prix lui a été décerné par le Président de l'AIH.

J. Aelion

conservation des monuments et du patrimoine général de l'humanité et s'engage à diffuser une information vraie, objective et documentée, éduquant par là le lecteur et l'auditeur tout en gardant un droit justifié à une critique saine et positive.

Présence de la FIJET

Entre autres initiatives de la FIJET, nous citerons sa participation aux foires et marchés professionnels, son dialogue permanent avec les grandes organisations et institutions internationales s'occupant de tourisme, son service d'échanges d'articles, etc., sans oublier toute l'activité déployée par les sections nationales.

La place privilégiée qu'occupe la Suisse a incité les membres de la FIJET à confirmer au représentant suisse le rôle d'animateur du Bureau d'information et des congrès, en prévoyant un élargissement de ses fonctions. Le congrès annuel 1983 se déroulera au Pérou.

Dans un dernier temps, la FIJET exige désormais de ses membres l'abandon du silence. Il est effectivement professionnel d'oser et d'écrire avec objectivité mais sans faiblesse ce qu'est réellement le monde du tourisme, de lui donner l'appui dont il a besoin en toute sérénité et clairvoyance. Désormais, le silence aura perdu une audience.

Bertrand Favre

Promotion

Des mesures de relance en Israël

Les autorités israéliennes envisagent de réduire de moitié le prix des voyages organisés pour tenter d'enrayer la baisse du nombre des touristes étrangers effrayés par la guerre du Liban. M. Abraham Sharir, ministre israélien du tourisme, a consulté les hôteliers, les compagnies aériennes et les agences de voyages pour tenter de mettre au point une stratégie, une des options étant de diminuer de moitié le prix des voyages organisés. Le ministre a en outre demandé au gouvernement de lever les restrictions aux vols charter dans lesquels, à l'heure actuelle, on évite de mêler Israéliens et étrangers.

Promotion du tourisme en Israël

Les directeurs généraux des compagnies d'aviation étrangères en Israël ont présenté au Ministre du tourisme, M. Abraham Charir, un plan de collaboration commun pour le tourisme en Israël. Des discussions ont été engagées avec le directeur du Ministère du tourisme, M. Rafi Parver, afin de trouver des solutions à la crise du tourisme qui sévit depuis des mois en Israël.

Une demande a été présentée au Ministre des transports, M. Hayim Corfu, dans le but de réviser sans retard les statuts qui régissent les vols charter. Les directeurs généraux des compagnies d'aviation étrangères ont souligné que seules les compagnies d'aviation régulières ont maintenu leurs vols pendant la guerre du Liban. Les compagnies charter se sont mises, quant à elles, en veilleuse, les passagers étant en nombre insuffisant.

J. Aelion

Restauration

Le charme subtil du brunch

Le Brussels-Sheraton Hotel s'est doté d'un pavillon brunch, ouvert le dimanche. Faut-il rappeler ici que le brunch, qui peut devenir rapidement pour qui y a pris goût, le complément indispensable de tout vrai week-end, est issu du croisement entre un breakfast mûsadeur et un lunch précoce. Celui du Sheraton est un modèle du genre, mariant intelligemment spécialités belges et produits étrangers.

Aux côtés des plats du petit déjeuner (corn flakes et rice crispies, porridge, jus de fruits frais, compotes diverses, demi pamplemousse et autres fruits frais, œufs brouillés, bacon, saucisses et jambon, fromages, salami, crêpes, etc.), un stand offre du pain sous différentes présentations. Les jambons (d'Ardenne, de Parme, d'York), la viande des Grisons, les pâtes et les terrines, les poissons fumés (saumon, elbot, truite) et les anguilles au vert, les harengs marinés, d'innombrables salades sont réservés plus spécialement pour le lunch.

Les «spare ribs» (chers aux Américains) et l'émincé de veau zurichois, présentés sur chauffe-plats, s'ajoutent aux menus chauds du jour. Fruits frais et pâtisseries divers, offerts à volonté, couronnent l'ensemble. Les enfants en-dessous de 13 ans paient proportionnellement leur taille. Dans le prix sont compris un jus de fruits frais et le café. M. R.

Hébergement

Le guide 1983 de SRS

Comprenant 155 établissements, dans 131 villes de 40 pays, le nouvel annuaire 1983 de Steigenberger Reservation Service (SRS) vient de paraître.

Chaque hôtel est présenté en détail sur une page du guide: photo en couleur du bâtiment, petit plan indiquant son emplacement, distances depuis l'aéroport, la gare ou le port, nombre de chambres et de lits. Une courte description des restaurants, des salles de réception, des installations de loisirs et la liste des cartes de crédit acceptées complètent cette première partie. La seconde partie indique les différents tarifs, reprenant en détail tous les services inclus ou non dans ces prix. Les tarifs sont établis en monnaie locale, le cours approximatif du change en dollar porté sur chaque page facilitant la lecture. L'annuaire mentionne également les conditions appliquées aux enfants, les suppléments saisonniers, etc.

Dans les premières pages, cet ouvrage fait ressortir la liste des bureaux situés dans le monde entier, où les réservations peuvent être faites, gratuitement, et confirmées immédiatement. Une carte indiquant où ces bureaux de réservation SRS se situent dans le monde (avec les fuseaux horaires), et deux calendriers 1983 et 1984 complètent ce guide de référence.

sp/r.
● Steigenberger Reservation Service, SRS Head Office, Geleitstrasse 10, D-6000 Frankfurt 70.

Crise aiguë dans le tourisme en Israël

Le secteur touristique israélien se trouve confronté à une crise aiguë depuis plusieurs mois. La situation est d'autant plus dramatique que de nombreux groupes de touristes étrangers ont annulé leur voyage en Israël suite à la guerre au Liban et surtout après l'annonce du massacre des camps de Sabra et Chatila, à Beyrouth-Ouest. L'image d'Israël a été ternie après que ce pays ait été accusé de participation à ce forfait.

Les agents de voyages israéliens font part de leurs vives inquiétudes face à la situation actuelle, aggravée encore par l'impasse à laquelle El Al, la compagnie aérienne nationale, se trouve confrontée. Tous ceux qui tirent leurs revenus du tourisme sont également soucieux; le mois dernier, un guide a déclaré n'avoir travaillé que 4 jours!

Des annulations en masse

Le ministre du tourisme, M. Abraham Charir, s'efforce de maîtriser et de retourner la situation, mais il n'obtient malheureusement pas de résultats pour l'instant. Un important agent de voyages de la place a affirmé que si Israël ne fait pas d'efforts de promotion pour son tourisme, le pays sera rayé de la carte du tourisme international!

Par ailleurs, les agences de voyages du monde entier sont soumise à rude épreuve; certains directs ont été reçus de Paris et New York ont signalé avoir reçu de la part d'inconnus des menaces de mort s'ils continuaient à vendre des forfaits et des billets à destination d'Israël.

M. Abraham Friedman, président de

Lettre de Londres

Une année exceptionnelle pour les vins anglais

Les vignobles anglais décrits dans une précédente chronique sont cette année à la fête. Grâce à un concours de circonstances météorologiques idéales, la récolte a été exceptionnellement bonne et a pu se faire deux ou trois semaines avant l'époque normale. La qualité et la quantité des raisins sont également remarquables, et le millésime 1982 s'annonce comme devant faire date dans l'histoire des vins anglais. Les viticulteurs estiment qu'ils en produiront plus d'un million de bouteilles et qu'ils seront tout à fait comparables aux vins allemands et français de catégorie similaire.

Ceci n'a rien de particulièrement étonnant. Après tout, le sud de l'Angleterre reçoit régulièrement plus de soleil et moins de pluie que les régions correspondantes de la Champagne, de la Moselle et du Rhin. Il est vrai que les vignobles anglais doivent faire face à quantité de dangers, intempéries mises à part, de même d'ailleurs que les vignobles continentaux. Mais, jusqu'à une époque toute récente, à ce fait s'ajoutait que les viticulteurs anglais, pour la plupart amateurs, n'avaient pas la même expérience que leurs homologues européens. Cependant, ils ont beaucoup appris en peu de temps, grâce aux stations de recherche viticoles de Wye College et de Long Ashton, aux efforts conjugués de l'Association des vignobles anglais, comme aussi à leur propre enthousiasme.

Une terre de vignes...

Cet enthousiasme est de fraîche date, de même que ces vignobles. A ce sujet, je dois apporter une légère rectification à mon article antérieur. S'il est exact que le général Sir Guy Salisbury-Jones a été le premier à implanter et à exploiter commercialement dès 1952 un vignoble en Angleterre, il avait été précédé dans la plantation d'une vigne après la guerre par l'horticulteur George Ordish dans son jardin du comté de Kent, puis par l'écrivain Edward Hyams, qui en avait fait autant non loin de là en 1946; et la même année, par un savant, Ray Barrington Brock, qui avait planté la sienne à Oxted, dans le comté de Surrey. Ce dernier consacra 30 années de sa vie aux recherches viticoles et fut le premier à reconnaître que le plan Müller-Thurgau est probablement le mieux adapté aux conditions géologiques de l'Angleterre méridionale.

Après avoir, et dès 1875, le marquis de Bute avait fait planter 2000 vignes françaises dans son domaine de Castle Coch, près de Cardiff, où il produisait d'excellents vins blancs et rouge. Mais, à sa mort en 1920, ses héritiers les firent arracher, n'étant pas rentables. Il avait néanmoins fourni la preuve du fait, déjà connu des Romains et des moines du Moyen-Age, que l'Angleterre convient fort bien à la culture de la vigne.

De modestes dimensions

Il y a aujourd'hui quelque 800 vignobles en Angleterre, répartis dans presque tout le pays, depuis l'île de Wight à l'extrême sud et à Jersey dans l'archipel anglo-normand, jusqu'au château de Renishaw, près de Sheffield dans le comté septentrional d'York. Leur superficie totale est d'environ 100 acres (1 acre = 0,4 ha), mais un quart d'entre eux seulement sont assez étendus pour être exploités commercialement; 70 vendent leurs vins sous leurs propres étiquettes,

les autres font vinifier leurs grappes par les grands domaines.

Comparés aux vastes vignobles d'Europe et d'Amérique, ceux d'Angleterre sont de dimensions modestes. Le plus étendu est celui de Lamberhurst, dans le comté de Kent, qui occupe 35 acres; ici, le maître de chais, Karl-Heinz Höher, est un Allemand diplômé de l'école de viticulture de Geisenheim; il n'est donc pas surprenant que ses vins, tels que le Reichensteiner Priory, aient un agréable bouquet de sureau et un goût fruité assez doux évoquant les Spätlese rhénans; ils ont obtenu la médaille d'argent au concours annuel des vins anglais Gore-brown. Cette distinction est aussi allée au Reichensteiner produit par David Carr Taylor dans le comté de Sussex, grâce à son élégant goût de groseille verte et une douce fragrance fruitée qui en font un excellent vin de dessert.

Un sceau de qualité

L'Adgestone, produit par Ken Barlow dans l'île de Wight, est particulièrement distingué par l'exquis fraîcheur de son goût; après avoir obtenu plusieurs prix, il a reçu cette année au même concours la récompense enviée de la médaille d'or. Parmi les autres vins anglais de qualité, relevons aussi celui produit à Barton Manor par Anthony Goddard, très digne détenteur de la médaille d'argent pour son vin blanc, grâce à son frais bouquet de groseille et à sa saveur légèrement acidulée. A la Westbury Farm, à Purley près de Reading dans le Berkshire, Bernard Theobald produit avec du Pinot noir un rosé fruité et frais, ainsi qu'un rouge exceptionnel parmi les vins anglais, qui sont presque tous des blancs.

En attendant l'appellation contrôlée, l'English Vineyards Association a introduit un sceau de qualité qui, jusqu'à présent, n'a été attribué qu'à 8 vins. Outre le contrôle de la qualité et autres efforts en vue de son amélioration constante, cette association cherche aussi à obtenir du chancelier de l'Echiquier (vivement jusqu'à présent) une réduction ou l'abolition des droits perçus sur les vins autochtones, à l'instar du fisc dans d'autres pays vinicoles. Malgré cette charge, les bons vins anglais se vendent sans difficulté tant dans le marché intérieur (la Reine et Mme Margaret Thatcher en sont friandes) qu'à l'étranger, au grand étonnement des viticulteurs européens.

René Ehin

Chaines d'hôtels

Bruxelles

Un anniversaire pour le Hilton

Le Hilton International Brussels a été il y a quelques jours son 15^e anniversaire. Ce jour-là, son directeur général, M. Hans Weishaupt, un Suisse ayant remplacé, au début de cette année, M. Willem Sprokkreef, a ouvert toutes grandes les portes de l'hôtel. Plus de 1000 invités, clients, membres du corps diplomatique, personnalités de la vie publique et artistique, des milieux du tourisme et de la presse ont eu le loisir de parcourir l'hôtel de haut en bas. Ils ont visité, notamment, au 27^e étage, le restaurant panoramique «En plein ciel» et au 1^{er} étage, le prestigieux Salon Louise, où se déroulent, depuis nombre d'années, les événements les plus marquants de la vie bruxelloise du haut de la ville.

Souhaitant contribuer à l'animation de ce quartier et pour rendre également hommage à l'artisanat belge, le Hilton International Brussels a, durant une quinzaine de jours, transformé son hall d'entrée en salle d'exposition. M. R.

Lisez et faites lire

l'hôtel revue

Le principal hebdomadaire suisse d'hôtellerie et de tourisme

Votre journal spécialisé!

J. Aelion

HOTEL DES BERGUES
GENÈVE
Un hôtel de luxe du groupe
TRUSTHOUSE FORTE

Cherche
un chef saucier

Nous demandons:

- grande expérience et bonnes qualifications
- sens des responsabilités et du commandement
- talent d'organisateur et faculté d'adaptation rapide
- esprit créatif
- suisse ou permis B ou C

Nous offrons:

- possibilité d'être nommé sous-chef de cuisine
- travail varié basé sur la qualité
- avantages sociaux d'une grande chaîne internationale

Faites vos offres au bureau du personnel
33, quai des Bergues
Case postale 124 - 1211 Genève 1
Téléphone 022 / 31 50 50



Hôtel-restaurant-dancing
Le Dauphin

désire engager pour son dancing qui s'ouvrira prochainement

une barmaid
deux garçons
un barman
une réceptionniste

Connaissances approfondies du métier et bonne présentation exigées.

Veuillez faire vos offres par écrit à la direction du dancing Le Dauphin, J. Cavatassi, 2003 Neuchâtel.

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 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

Hôtel-restaurant
Le Débarcadère
1025 St-Sulpice Lausanne

cherche pour son restaurant de spécialités

chef saucier (25 à 30 ans)
commis de cuisine
commis pâtissier

Entrée fin janvier 1983.

Offre avec curriculum vitae et photo à
T. et C. Kluvers-Jaeger
Téléphone (021) 35 10 68.

Hôtel-restaurant
Primavera, Montana

cherche

deux chefs de rang

Entrée dès que possible; places à l'année.

Faire offres avec prétention de salaire et certificat à l'Hôtel Primavera, 3962 Montana, tél. (027) 41 42 14.

Rinomato ristorante cerca giovane

CUOCO

veramente capace come chef ed aiuto del padrone in piccola brigata. Ambiente familiare, salario elevato (da trattare!).
Cifra 29-27222, Publicitas, 4600 Olten.

Restaurant de la Côte
3960 Corin s/Sierre
(classé 2 toques rouges, 15/20, Gault & Millau)

cherche

chef de rang

Emploi à l'année. 2 jours congé. Entrée début décembre.
S'adresser: M. Burguet, tél. (027) 55 13 51 ou 65 24 47

Restaurant le Gambrinus
Fribourg

cherche pour tout de suite ou date à convenir

1er cuisinier
(à côté patron)

commis de cuisine
sommelières
dame de buffet

ainsi que des

extras
(service midi - service soir)
Etablissement fermé le dimanche.
Faire offres à Restaurant le Gambrinus, Pérolles 1, 1700 Fribourg, tél. (037) 22 24 14 (M. ou Mme Bersier)

Le Farinet

1874 Champéry

Restaurant et dancing cherche pour sa saison d'hiver

chef de rang
sommelier
sommelière

Horaire du soir, possibilité de faire du ski.
Tél. (025) 79 13 34 (le soir).

ROTONDE
DU
CASINO

Nous cherchons pour notre restaurant

un chef saucier

- aimant la cuisine de qualité
- à même de remplacer le chef
- et de diriger 6 assistants

Faire offre avec curriculum vitae, photo et copies de certificats à
La Rotonde du Casino
Case postale 738
1001 Lausanne.

HOTEX

LE spécialiste des places saisonnières: toujours du travail disponible!

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

LEYSIN

1200 - 2200 m
SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND

Beau Réveil
1854 Leysin/VD

cherche

tournaire

Service, contrôle étages, secrétariat.
Poste intéressant et varié, conviendrait à jeune fille responsable, ayant le sens de l'initiative, et sachant travailler de manière indépendante.
Tél. (025) 34 25 81

Hôtel
Lausanne Palace
1002 Lausanne

engagerait

une gouvernante

Profil souhaité:
expérience de quelques années
connaissances linguistiques
âge min. 25 ans

Fonction:
seconder notre gouvernante générale dans contrôle des chambres, surveillance travail nettoyeurs, etc.

Nous offrons:
place stable à l'année
poste intéressant et varié
semaine de 5 jours

Les candidates, suisses, ou au bénéfice d'un permis B/C, sont invitées à adresser leur dossier, avec photo, à la direction de l'hôtel.

Le Warwick méditerranée

Voulez-vous améliorer votre français?
Nous vous proposons un poste de

serveur
dans notre service banquets.

Les candidats intéressés peuvent s'adresser à Mme Liardet.

14 RUE DE LAUSANNE - 1201 GENÈVE
TÉLÉPHONE (022) 31 62 29

L'HÔPITAL DE LA TOUR ET PAVILLON GOURGAS A MEYRIN
Filiale der Gesellschaft "Humana Inc., Louisville, Kentucky, U.S.A.

cherche pour entrée immédiate ou à convenir

un sous-chef de cuisine

avec plusieurs années d'expérience et, si possible, dans un établissement hospitalier.

Avantages:

- 42 heures par semaine, avec rotation d'un week-end sur deux
- 4 semaines de vacances
- bonne rémunération
- bonne ambiance de travail

Les personnes intéressées de nationalité suisse ou permis C doivent adresser leur offre manuscrite accompagnée d'une photo, du curriculum vitae, et des copies de certificats au:

Département du personnel
Hôpital de La Tour et Pavillon Gourgas,
av. J.-D.-Maillard 3, 1217 Meyrin.

Un plan de carrière

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

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

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

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

Modalités	Suisse	Etranger
de paiement 1 an	<input type="checkbox"/> Fr. 53.-	<input type="checkbox"/> Fr. 69.-
6 mois	<input type="checkbox"/> Fr. 38.-	<input type="checkbox"/> Fr. 45.-
3 mois	<input type="checkbox"/> Fr. 27.-	<input type="checkbox"/> Fr. 34.-

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

Unistik revue Unistica

hôtel revue

A découper ici



Nous cherchons pour date à convenir

assistant F + B manager

Ce poste conviendrait à un jeune professionnel (27 à 32 ans), diplômé d'une école hôtelière, possédant une solide expérience de la restauration (cuisine, service, administration) et maîtrisant parfaitement le français et l'anglais.

Les candidats suisses ou les étrangers en possession d'un permis de travail B ou C sont priés de faire leur offre complète à

Monsieur Christian A. Lendi
Directeur du personnel
19, quai du Mont-Blanc
1201 Genève
Téléphone (022) 31 98 11

6354

Nous offrons: - possibilités d'avancement
- climat de travail agréable
- installations techniques ultra-modernes
- équipement hôtelier le plus sophistiqué

Propriétaire d'un établissement d'une certaine importance avec restaurant, salle à manger et motel au nord de Bienne, cherche

couple restaurateurs

mari cuisinier, âge minimum 30 ans, possesseur d'un permis d'exploitation.

Bonnes connaissances de l'allemand et de l'anglais indispensables.

Conditions d'exploitation et date d'entrée à discuter.

Logement de 4 pièces à disposition.

Faire offre sous chiffre T 27033 à Publicitas, case postale, 2501 Bienne.



HOTEL AMAT-CARLTON GENEVE

cherche pour tout de suite ou à convenir:

chef de réception

- avec connaissances des langues et quelques années de pratique
- toute le contrôle administratif sur ordinateur

Faire offre à la direction
HOTEL AMAT - CARLTON
22, rue Amat, 1202 Genève
Téléphone (022) 31 68 50

6990



Afin de compléter notre personnel pour la prochaine saison d'hiver 1982/83, nous cherchons

cuisine: **commis de cuisine**
Suisse ou permis valable

casserolier

étage: **aide femme de chambre**
lingère
portier

service: **dame de buffet**

Envoyez vos offres à la direction de l'hôtel avec curriculum vitae et photo à l'Hôtel Farinet, M. F. Bryand, directeur, 1936 Verbier.

6924



cherche pour entrée immédiate ou à convenir

sous-chef de réception

ayant de l'expérience; connaissance des langues.

Faire offre complète à la direction du Motel de Founex, 1297 Founex, tél. (022) 76 25 35.

6977



Caisses enregistreuses

Nous cherchons

un collaborateur commercial

pour la vente de nos systèmes dans la branche hôtelière-restauration

Nous demandons:

- âge 25 à 35 ans
- formation hôtelière avec connaissances en organisation
- bonnes connaissances de l'allemand
- facilité dans la compréhension de la gestion sur matériel électronique
- dynamique, indépendant, déterminé et digne de confiance dans son travail
- esprit souple et vif
- prêt à voyager quotidiennement

Nous offrons:

- programme de vente très étendu dans la branche hôtelière-restauration
- protection du territoire commercial
- salaire de base et commissions garanties
- frais de voyage
- formation pour la connaissance du matériel par les spécialistes SWEDA
- 4 semaines de vacances
- prestations sociales modernes

Lieu de travail:

Suisse romande - bureau à Lausanne

Entrée: immédiate ou à convenir

Veuillez adresser les offres par écrit avec curriculum vitae à
SWEDA INTERNATIONAL
135, avenue de Cour, 1007 Lausanne
Tél. (021) 27 44 41

P 44-001311



Rex-Hôtel Genève

cherche pour l'ouverture de son nouveau restaurant français

un maître d'hôtel un chef de rang un commis de rang

Vous travaillerez au sein d'une équipe jeune, dynamique, ayant l'esprit d'initiative; si vous avez l'amour du travail bien fait, votre offre nous intéresse.

Ecrivez-nous en joignant votre curriculum vitae adressé à la direction du Rex-Hôtel, 44, avenue Wendt, téléphone (022) 45 71 50 et nous vous contacterons.

014 144.453.712

A Neuchâtel pour l'ouverture prévue à la fin de l'année 1982 d'un nouveau bar on cherche

2 barmaids

horaire de 16 h à 24 h.

Faire offres avec photo à case postale 161, 2000 Neuchâtel 4.
P 28-25483

Nous cherchons pour restaurant-grill-room à Morges

un commis de cuisine qualifié

un chef de rang une serveuse qualifiée

Places à l'année, horaire et congés réguliers.
Entrée en service début janvier 1983.

Faire offres sous chiffre 1 S 22-545987 à Publicitas, 1002 Lausanne.
22-006959



1874 Champéry

Restaurant et dancing cherche pour sa saison d'hiver

jeune serveur

sportif, rapide et dynamique.
Horaire du soir, possibilité de faire du ski.

Tél. (025) 79 13 34 (le soir).
6882

Un chef de cuisine

est cherché pour ouvrir en février-mars 1983 les deux restaurants d'un nouvel hôtel à Rolle, au bord du Lac.

Veuillez adresser vos offres complètes (photo et c. v.) à c. p. 236, 1211 Genève 11.
7020

Le Warwick méditerranée

Notre brigade se développe et nous cherchons

chef saucier
chef de garde
commis de cuisine

Nous offrons travail intéressant et bonnes conditions dans cuisine d'excellent niveau.
Les candidats peuvent prendre contact avec Mme Liarot. 6997

14 RUE DE LAUSANNE 1201 GENEVE
TELEPHONE (022) 31 62 50

HOTEL DES BERGUES GENEVE

Un hôtel de luxe du groupe TRUSTHOUSE FORTE

Cherche

1er commis pâtissier

- quelques années de pratique
- capacité de remplacer le chef pâtissier pendant ses absences

Nous offrons:

- place stable, à l'année
- semaine de 5 jours
- salaire en rapport avec vos qualifications

Faites vos offres au bureau du personnel
33, quai des Bergues
Case postale 124 - 1211 Genève 1
Téléphone 022 / 31 50 50



Hôtel, 180 lits, situé au cœur du grand domaine skiable des portes du soleil, cherche pour la saison d'hiver 1982/83

chef de cuisine disc-jockey

Veuillez adresser vos offres complètes et photo à la direction, Hôtel Alpage, 1873 Cham-poussin.
6920

On cherche

serveuse

expérimentée, entrée 1er novembre ou date à convenir. Pas de travail le soir.

Confiserie-Restaurant Zürcher
1820 Montreux
Tél. (021) 61 44 15

Hôtel Le Richemond

8-10 A.-Fabri

1201 Genève

cherche pour entrée immédiate ou à convenir:

téléphoniste

formation PTT, ou ayant déjà travaillé dans l'hôtellerie. Anglais indispensable

caissier

connaissance de la NCR 42.

Faire offres complètes avec copie de certificats, photo, curriculum vitae au bureau du personnel.
7011



Pour donner suite à son rythme de croissance

L'HOTEL EUROTEL **** à VILLARS-SUR-OLLON

(300 lits - 2 restaurants - 2 bars - piscine couverte)
cherche pour le début décembre ou date à convenir

UN VICE-DIRECTEUR

responsable de décharger la direction en s'occupant principalement de l'engagement et de la formation du personnel ainsi que de tout le Food and Beverage.

Nous offrons:

- place à l'année avec 5 semaines de vacances
- très belles prestations de salaire

La préférence sera donnée à un candidat de 30 à 40 ans, de forte personnalité, expérimenté (ayant suivi une école hôtelière) et pouvant s'adapter aux exigences d'un hôtel ****.

Prière de faire offres manuscrites avec curriculum vitae à M. T. Christen, directeur, Eurotel, 1884 Villars-sur-Ollon.
7010

TOGA AG
Giacomettistr. 15, Postfach 264, 3000 Bern
Telefon (031) 43 35 75, Telex 32613

Hotel Glockenhof Zürich

168 Betten - im Zentrum der Stadt

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

2 Chefs de partie

(Garde-manger und Entremetier)

Wir sind ein gut eingespieltes Küchenteam in einem lebhaften ***-Hotel mit drei Restauranttypen und freuen uns auf Ihre Bewerbungen mit Foto und Zeugniskopien.

Guter Lohn und angenehmer Teamgeist sind bei uns selbstverständlich.

Nähere Auskünfte erteilen wir Ihnen gerne auch per Telefon. (Bitte Herrn Kuntz, Küchenchef, verlangen.)

Hotel Glockenhof
Sihlstrasse 31, 8023 Zürich 1
Telefon (01) 211 56 50

6984

A. + M. Brunner, 9202 Gossau SG
Speiserestaurant



Wir suchen für gepflegten A-la-carte-Speise-service erfahrene

Serviceangestellte

mit abgeschlossener Berufslehre.

Eintritt 1. Dezember 1982 oder nach Übereinkunft.

Weitere Auskunft erteilen

A. + M. Brunner
Speiserestaurant Ochsen, 9202 Gossau
Telefon (071) 85 25 31

6996



Hotel Oberalp

Für die kommende Wintersaison suchen wir noch

Koch oder Köchin

Rufen Sie uns an oder schreiben Sie uns

Ürs Decurtins
Hotel Oberalp, 7188 Sedrun
Telefon (086) 9 11 55

6984

Für unsere neue Pizzeria Pöstli in Maloja

suchen wir für die Wintersaison (Eintritt Mitte Dezember) noch einen

Pizzaiole

Schicken Sie Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen an

W. Marti
Pizzeria Pöstli
7516 Maloja.

6957



Les Quatre Saisons

Für unser Gourmet-Restaurant Les Quatre Saisons suchen wir per Anfang Januar 1983 oder nach Übereinkunft eine freundliche

Hostesse

die für den Gästeempfang und Rechnungsstellung verantwortlich ist. Nebst einer gepflegten Erscheinung sind Sprachkenntnisse D, E, F erforderlich. Hotelverfahren wäre vorteilhaft.

Wir bieten Ihnen eine interessante Aufgabe, den Anforderungen entsprechenden Lohn, die 5-Tage-Woche, 13. Monatslohn und ausgebauten Sozialleistungen.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an das

Restaurant Les Quatre Saisons
c/o Hotel Europe
Clarastrasse 43, 4005 Basel
Telefon (061) 26 80 80

6970



Nous cherchons pour date d'entrée à convenir

délégué commercial

Le candidat devra répondre aux exigences suivantes:

- formation commerciale ou diplôme d'une école hôtelière
- expérience de la vente
- faculté et goût des contacts humains
- langue maternelle française et connaissances approfondies de l'anglais et de l'allemand

Ce poste conviendrait à jeune professionnel (27 à 32 ans) désirant faire carrière dans le marketing au sein d'une grande chaîne internationale.

Les candidats suisses ou les étrangers en possession d'un permis de travail B ou C sont priés de faire leur offre complète à:

Monsieur C. A. Lenzi, directeur du personnel
Noga Hilton International
19, quai du Mont-Blanc, 1201 Genève

Nous offrons: - possibilités d'avancement
- climat de travail agréable
- installations techniques ultra-modernes
- équipement hôtelier le plus sophistiqué

6958

Buffet de la Gare 1196 Gland/VD (La Côte)

cherche

1 jeune cuisinier

de bonne formation, de suite ou à convenir.

Offre à: M. A. Mermod-Caviez, restaurant du Buffet de la Gare, 1196 Gland/VD, (près de Nyon), tél. (022) 64 10 02.

6994

Restaurant Rex Fribourg

cherche pour tout de suite ou à convenir

1 garçon de buffet stable

Prendre contact avec M. ou Mme Favre au tél. (037) 22 45 45.

P 17-655



Wir suchen nach Vereinbarung für Wintersaison oder in Jahresstelle

Chef de partie Serviertochter

Gerne erwarten wir Ihren Anruf: Telefon (081) 22 24 31.
H. Salutt, Küchenchef
MONTAG RUHETAG

P 13-2864

Hofstrasse 5 - 7000 Chur - Telefon 081 22 24 31



cherche de suite ou à convenir

un jeune cuisinier

P 17-00683

Inseratenschluss jeden Freitag morgen 11 Uhr!

Restaurant zum Schloss Landshut 3427 Utzenstorf

sucht für sofort oder nach Übereinkunft nette, im Speiseservice gewandte

Service-Mitarbeiterin

Sehr guter Verdienst, 5-Tage-Woche. Dasselbst gesucht

Köchin

sowie

Tochter

zur Mithilfe in der Küche. Zeitgemässe Entlohnung, 5-Tage-Woche. Wir erwarten gerne Ihren Anruf. Mo und Do geschlossen.

Fam. Fritz Hauser-Tschanz, Telefon (065) 45 40 44

P 09-534

Cuisinier

Second de cuisine qualifié pour restaurant soigné à Genève, fermé le week-end. Entrée tout de suite ou à convenir. Permis valable.

Le Patio (022) 36 66 75, l'après-midi. Demandez M. Prato. P. 16-09/270

Hotel Münchnerhof Riehenring 75 4058 Basel Telefon (061) 26 77 80

Wir suchen in Jahresstellung:

Restaurationskellner

sprachkundig, flambier- und tranchierkundig

Offerten sind erbeten an A. Gloggnier 6967



IMMENSEE
Telefon 041 - 814 814

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft in gepflegten A-la-carte-Service fachkundigen

Kellner

Wir bieten vielseitige, anspruchsvolle und selbständige Tätigkeit. (Ausländer nur mit C-Bewilligung.)

Wenn Sie interessiert sind, in einem jungen Team mitzuwirken, dann schreiben oder telefonieren Sie uns.

B. Weber-Vettiger

7018



Wir suchen für unser Dancing Pony Bar

Barmaid oder Barman

Eintritt 1. November 1982

Bewerbungen mit Zeugniskopien richten Sie bitte an

Arthur Melcher
Restaurant Engiadina
7500 St. Moritz
Telefon (082) 3 32 65

6955



Zur Ergänzung unseres Mitarbeiterteams suchen wir per 1. November 1982 oder nach Vereinbarung

Grill-Kellner oder Serviertochter

flambier- und tranchierkundig, sprachgewandt und einsatzbereit.

Wir bieten Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeits- und Freizeit sowie Festlohn mit zusätzlicher Umsatzbeteiligung.

Interessent(innen) melden sich bitte schriftlich unter Beilage von Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien oder telefonisch.

Hotel Astoria, Hübelstrasse 15, 4603 Olten, Telefon (062) 21 84 91 (Herrn Langenegger oder Herrn Kellenberger verlangen).

6707

Fischspezialitäten-Restaurant Reussbrücke 5620 Bremgarten Aargau (Nähe Zürich)

sucht für sofort oder nach Übereinkunft

Restaurationskellner Serviertochter

Nebst einem angenehmen, familiären Arbeitsklima bieten wir gute Entlohnung und zeitgemässe Sozialleistungen.

Ausländer nur mit Bewilligung C.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf unter Telefon (057) 33 33 43, Herr Blender.

6951



sucht einen guten Koch!

also bis bald
Tel. 22 42 77

Für schmackhafte Kochkunst zahlen wir gut. Interessanter Arbeitsplan, moderne Küche.

Restaurant Chindlifrasser
Kornhausplatz 7, 3000 Bern 7

7007

Restaurant Frohsinn 5000 Aarau

sucht für sofort oder nach Übereinkunft

Sous-chef/Saucier

in kleine Brigade.

Einem guten, tüchtigen Koch mit Erfahrung mit A-la-carte-Spezialitäten, bieten wir eine gut bezahlte Jahresstelle und Gelegenheit die Verantwortung eines Chefs zu übernehmen.

Offerten an Familie Knüssli, Telefon (064) 22 11 78.

6934

Unser Angebot: ein Kaderposten in einem nigelneuen Verpflegungsbetrieb.
Für das gegenwärtig im Bau befindliche Personalrestaurant der Electrolux AG, Mägenwil, mit gepflegtem Angebot suchen wir auf Anfang 1983 eine vielseitige, ideenreiche

Betriebsleitung

die mit ihren Kochkünsten täglich 80-100 Mittagsgäste verwöhnt und zudem die Mahlzeiten für eine Filiale zubereitet.
Die ersten Gäste stellen sich bereits zum Frühstück ein. Für die Znünpause halten Sie ein attraktives Zwischenverpflegungssortiment bereit.

Willkommen ist: eine Betriebsleitung mit gastgewerblicher Ausbildung, guten Kochkenntnissen, einiger Praxis im Grosshaushalt, administrativen Kenntnissen sowie Geschick in Organisation und Personalführung. Gastgewerblicher Fähigkeitsausweis ist erforderlich.

Wir bieten: eine anspruchsvolle Tätigkeit bei zeitgemäßem Salär, gute Anstellungsbedingungen, fortschrittliche Sozialleistungen, sorgfältige Einführung und regelmässige Weiterbildung.

Mehr über diesen Kaderposten durch:
SV-Service Schweizer Verband Volksdienst
Neumünsterallee 1, Postfach 124, 8032 Zürich
Telefon (01) 251 84 24, Frau H. Furter

P 44-00855

SV-Service

Schweizer Verband Volksdienst



HOTEL EULER BASEL

CENTRALBAHNPLATZ 14 · 4051 BASEL · TEL. (061) 23 45 00 · TX 6219

sucht

2. Concierge/ Logentourant

(2 Tage Vertretung Concierge / 2 Tage Vertretung Nachtportier / 1 Tag 2. Concierge und 2 Tage frei).

Wir wünschen uns einen jungen, einsatzfreudigen Mitarbeiter, D, F, E, Führerschein.

Wir bieten Ihnen die 5-Tage-Woche, Weiterbildungsmöglichkeiten innerhalb der CEM-Gruppe, Mitarbeit in einem jungen, dynamischen Team und interessante Aufgabenbereiche.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann rufen Sie unser Frä. Etzler an. Telefon (061) 23 45 00.



Restaurant Schatzalp



Für unseren lebhaften und anspruchsvollen Restaurationsbetrieb suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

1 nette, belastbare

Buffettochter 2 Köche

jung und flink, die gewillt sind, an allen Posten mitzuarbeiten

2 freundliche, umsichtige, deutschsprechende

Kellner/Serviertöchter

Wir bieten nebst geregelter Arbeits- und Freizeit angemessene Entlohnung, freies Billett für unsere Schatzalpbahn und starke Ermässigung für unsere Gondelbahn.



Schriftliche Bewerbungen mit Zeugnissen sind zu richten an:

RESTAURANT SCHATZALP
Herrn Hans Gamlie
7270 Davos Platz
Telefon (083) 3 58 35

Kleineres Hotel in Airolo sucht für Wintersaison oder Jahresstelle per 1. Dezember 1982

jungen Küchenchef

(hauptsächlich italienische Küche)

1 Commis de cuisine

1 Kellner

1 Serviertochter

1 Buffetmädchen

Bitte senden Sie die üblichen Unterlagen an
Hotel des Alpes
6780 Airolo
Telefon (094) 88 17 23



Zur Ergänzung unseres Mitarbeiterstabes an der Réception unseres modernen Betriebes mit 250 Betten suchen wir per Anfang Januar 1983 eine(n)

stellvertr. Chef de réception

NCR-Erfahrung, D, E, F sowie Berufserfahrung sind erforderlich. Nebst einer abwechslungsreichen Tätigkeit offerieren wir Ihnen

- 5-Tage-Woche
- attraktives Salär
- 13. Monatslohn
- vorzügl. Sozialleistungen

Ihre vollständige Bewerbung senden Sie bitte an

HOTEL EUROPE BASEL, Personalabteilung
Clarastrasse 43, 4005 Basel
Telefon (061) 26 80 80



Für die kommende Wintersaison suchen wir für unseren gepflegten Hotel- und Restaurationsbetrieb noch folgende Mitarbeiter:

- Küche:
- Entremetier**
 - Garde-manger**
 - Commis**
 - Kochlehrling**
 - Zimmermädchen**
 - Portier**

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen nehmen wir gerne entgegen.

Dir. Hans-Jörg Bumann, Telefon (028) 57 12 49

Bahnhofbuffet SBB Rapperswil

Wir suchen in unser China-Restaurant und unsere Locanda per sofort eine

Serviertochter oder einen Kellner

Offerten oder Telefon an Herrn oder Frau Kuster
Telefon (055) 27 15 88



Für folgende Stellen suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft neue Mitarbeiter:

**Chef de rang d'étage
Chef de rang restaurant
Lingeriegouvernante
Telefonistin**

Sie legen Wert auf:
einen Arbeitsplatz in einem Hotel allerersten Ranges
geregelt Arbeitszeit
Kost und Logis im Hause
gutes Arbeitsklima

Dafür erwarten wir:
fundierte berufliche Ausbildung
entsprechende Sprachkenntnisse

Falls eine dieser Stellen Sie interessiert, freuen wir uns auf Ihren Telefonanruf. Unser Personalchef, Herr S. Schmid, gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte.

DOLDER GRAND HOTEL
Kurhausstrasse 65, 8032 Zürich
Telefon (01) 251 62 31

Auf Ende November 1982 wird das neue, im Jugendstil eingerichtete Speiselokal CASANOVA eröffnet.

Wir suchen noch folgende Mitarbeiter:

Bar-/Buffetdame
(Abendservice)

**Kellner
Küchenbursche**

Wenn Sie interessiert sind, mit einem jungen Wirtespaar zusammenzuarbeiten, senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Zeugniskopien an Herrn G. Beerli.



Gusti Beerli
061-25 55 37 Basel Spalenvorstadt 9

PIZZERIA SANTA LUCIA



Wir sind ein italienisches Spezialitätenrestaurant in einem Einkaufszentrum von Zürich und suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen

Chef de service

Wir stellen uns einen Bewerber mit Fachkenntnissen, Organisationstalent und Freude am Gastgewerbe vor. Geboten werden weitgehende Selbstständigkeit, sehr gutes Salär, angenehmes Arbeitsklima sowie 5-Tage-Woche.

Für ein erstes Kontaktgespräch steht Ihnen Herr R. Reimann gerne zur Verfügung.

Pizzeria Santa Lucia
Altstetterstrasse 148, 8048 Zürich
Telefon (01) 62 65 60

Ich suche für mein Speiserestaurant Walhalla, mit 90 Plätzen und Säl bis 60 Personen, eine(n) tüchtige(n)

**Serviceleiter(in)/
1. Chef de service**

der/die bereit ist, die Führung eines gepflegten Services tatkräftig in die Hände zu nehmen.

Ihr Aufgabenbereich umfasst:

- Leitung einer Servicebrigade von 4-6 Personen unter persönlicher Mithilfe
- kreative Zusammenarbeit mit Direktion, Küchenchef und Réception (z.B. wöchentliche Konferenz über Aktionen)
- Organisation und Betreuung von kleineren Banketten
- selbständige Personalplanung und -einstellung

Meine Wünsche an Sie:

- abgeschlossene Berufslehre mit entsprechender Weiterbildung
- einige Jahre vielseitige Praxis
- Freundlichkeit, Berufsfreude, Teamgeist
- Initiative, Selbstständigkeit, Belastbarkeit

Geboten wird:

- selbständige Führung Ihres Teams
- gutes Arbeitsklima
- zeitgemässer Verdienst mit guten Sozialleistungen
- 5-Tage-Woche (jedes 2. Wochenende frei)

Ich bitte Sie, Ihre schriftliche Bewerbung an Hermann J. Trümpy, Hotel Trümpy****, Sihlquai 9, 8005 Zürich, zu richten oder uns unter Nr. (01) 42 54 00 anzurufen (bitte H. E. Trümpy junior verlangen).



Kulm Hotel, St. Moritz

- Haus allerersten Ranges -

sucht für kommende Wintersaison folgende Mitarbeiter:

Büro: **Réceptionniste- Moincourantière**

Etage: **Zimmermädchen**

Service: **Chef de rang -
Restaurant
Chef de rang - Grill
Chef de rang - Bar**

Economat: **Economatgouvernante**
(mit Erfahrung)

Küche: **Chef garde-manger**

Lingerie: **Näherin/Flickerin**

Divers: **Kellergehilfe
Hofa-Lehrtochter**
(auf Frühjahr 1983)

Für das Casino-Dancing St. Moritz suchen wir:

Barmaid

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an

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

**Grindelwald
Hotel Gletschergarten**

sucht für lange Wintersaison und Sommersaison 1982/83

Alleinkoch oder -köchin

Offerten an
Familie F. Breitenstein
Telefon (036) 53 17 21



Fassbind Hotels

suchen

Sekretär

(mit Hotelerfahrung)
im Winter, zur Führung des Sekretariates,
nach Eröffnung Führung des Empfangs.

Eintritt nach Übereinkunft, Jahresstelle.

Angebote an Fassbind Hotels
Via Basilea 26, 6903 Lugano
Telefon (091) 58 11 16
Herrn Fassbind verlangen

6027



HOTEL EULER BASEL

CENTRALBAHNPLATZ 14 - 4051 BASEL - TEL. (061) 23 45 00 - TX 62 215

sucht für sein Erstklassrestaurant

**Chef de rang
Commis de rang
Commis de cuisine**

zum 1. Dezember 1982
Wir wünschen uns junge, einsatzfreudige Mit-
arbeiter, die gerne in einem jungen, dynami-
schen Team arbeiten möchten.

Wir bieten Ihnen die 5-Tage-Woche, Weiter-
bildungsmöglichkeiten innerhalb der CEM-
Gruppe und interessante Aufgabenbereiche.

Fühlen Sie sich angesprochen, rufen Sie bitte
unser Fr. Etlizer an. Telefon (061) 23 45 00.

6999



Der

**Schweizerische Bund für
Jugendherbergen (SBJ)**

Mitglied des Internationalen Jugendherbergsvor-
bandes, ist die wichtigste jugendtouristische Organisation
unseres Landes.

Für sein Zentralsekretariat in Spreitenbach
AG (später evtl. Bern oder Zürich) sucht er
eine qualifizierte und initiative **Persönlichkeit**
als

Zentralsekretär

mit folgendem Aufgabenbereich:

Erarbeitung eines Marketingkonzeptes, Öff-
entlichkeitsarbeit, Verwaltung der Finanzen,
Information und Koordination, Personalfüh-
rung.

Bewerbungsvoraussetzungen:

Ideales Alter 30 bis 40 Jahre; Handelsschuldi-
plom oder kaufmännischer Lehrabschluss
und HWV-Ausbildung; Weiterbildung und Er-
fahrung in Marketing, Public Relations sowie
im Rechnungswesen; gute mündliche
Sprachkenntnisse in Französisch und Eng-
lisch; Verhandlungsgeschick. Stellenantritt
nach Vereinbarung.

Bewerbungen mit Lebenslauf, Zeugniskopien,
Foto und Handschriftprobe sind zu richten an:

Schweizerischer Bund für Jugendherbergen
Postfach 201, 8957 Spreitenbach

P 02-02598

**Neues Posthotel
7500 St. Moritz**

100 Betten - Erstklasshaus

Wir suchen für lange Wintersaison, evtl. Jah-
resstelle:

- Küche **Commis pâtissier**
Commis tournant
Commis de cuisine
- Restaurant **Kellner**
Sprachen D, F, E
- Saal **Demi-chef de rang**
Commis de rang
- Bar **Barmaid**
für unsere Hotelbar, Sprachen D, F, E
ab 1. Dezember

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind zu
richten an die Direktion. Telefon (082) 2 21 21.

6985

**Seiler Hotels
Zermatt AG**



suchen für kommende Wintersaison, ab Anfang De-
zember, im

Restaurant Seilerhaus

1. Serviertochter
(erfahren, sprachkundig)

Restaurationskellner(innen)
(sprachkundig)

Hotel Schweizerhof *****

2. Dancing-Barmaid
(sprachkundig)

Kellner/Kellnerin (sprachkundig)

Interessenten senden ihre Bewerbung mit den übli-
chen Unterlagen an

Seiler Hotels Zermatt AG
Frau M. Imboden, Personalbüro
3920 Zermatt, Telefon (028) 66 11 21

6922



Modernes Erstklasshotel sucht zur Ergänzung seiner
Servicebrigade qualifizierte und sprachkundige

Chef de rang

oder gelernte

Servicefachangestellte

Wir bieten Ihnen:

abwechslungsreiche Tätigkeit in modernem Betrieb,
Saison- oder Jahresstelle, regelmässige Arbeitszeit,
keinen Nachtbetrieb, 5-Tage-Woche, beste Sozial-
leistungen, auf Wunsch modernes Studio im Hause.
Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.

Schweizer Bürger oder Ausländer mit Bewilligung B
oder C sind gebeten, ihre Bewerbung einzureichen
an:

Direktion Hotel Waldhaus Dolder
Kurhausstrasse 20, 8030 Zürich

Auskunft erteilt gerne: Herr P. Lüscher, Personal-
chef, Tel. (01) 251 93 60.

6483

AMBASSADOR Bern
Hotel und Kongress-Zentrum

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

Chef de rang
für unser A-la-carte-Restaurant «Bürgerstube»
neu zu besetzen.

Lieben Sie den Gästekontakt, sind Sie flambier-
und tranchierkundig und haben Sie dazu auch
noch den Willen vorwärtszukommen, so freuen
wir uns auf Ihren Anruf, um mit Ihnen einen Be-
sprechungstermin vereinbaren zu können.

Kongresshotel Ambassador
H. J. Hablützel, Betriebsdirektor
Seftigenstrasse 97, 3007 Bern
Telefon (031) 45 41 11

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

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

6907

**Solbad
Hotel Schützen
Rheinfelden
Schweiz**

Für unser ****-Kur-Hotel mit klinischer Abtei-
lung suchen wir auf 15. 12. 1982 oder nach
Vereinbarung:

Réceptionistin* Eintritt 15. 11. 1982
Serviertochter/Kellner*
Portier
Küchenbursche
Zimmermädchen

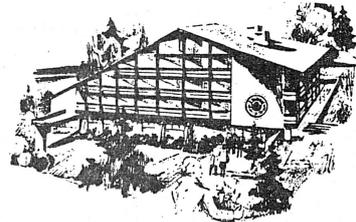
* Französischkenntnisse von Vorteil

Wir bieten gute Entlohnung, geregelte Ar-
beitszeit, angenehmes Arbeitsklima in jungem
Team, auf Wunsch Kost und Logis im Hause.

Bewerbungen von Ausländern nur mit Aus-
weis B oder C.

Interessenten wenden sich bitte telefonisch
oder schriftlich an Solbad Hotel Schützen,
z. H. Frau Otterbach, 4310 Rheinfelden, Tele-
fon (061) 87 50 04.

6986



******-Hotel**

Sants

Unterwasser/Obertoggenburg

P. Schätti, Telefon (074) 5 28 11

In unseren neuen Hotel-/Restaurationsbe-
trieb suchen wir einen qualifizierten

Küchenchef

in mittlere Brigade.

Wir stellen uns vor, dass der Bewerber bereits
Erfahrung in der Führung einer anspruchsvol-
len und abwechslungsreichen Küche hat und
ihm die Ausbildung der Lehrlinge Freude
macht.

Wir bieten eine vertrauensvolle Jahresstelle,
die der Verantwortung entsprechend hono-
riert wird. Für einen verheirateten Bewerber
steht eine Wohnung zur Verfügung. Eintritt
nach Übereinkunft.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung
oder auf Ihren Anruf, um ein Vorstellungsges-
präch zu vereinbaren.

P. Schätti, Hotel Sants, 9657 Unterwasser
Telefon (074) 5 28 11

6988



Für unsere Betriebe

Gletscherrestaurant Stand
2450 m ü. M.

Panorama-Restaurant-Hospiz
3020 m ü. M.

suchen wir per Anfang Dezember 1982 noch
folgende Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in
Saison-, evtl. Jahresstelle:

2 Kassierinnen (Selbstbedienung)
2 Commis de cuisine

Kost und Logis sowie gute Entlohnung werden
Ihnen zugesichert. Dafür erwarten wir einsetz-
freudige, dynamische, ja sogar sportliche Mit-
arbeiter, die gerne mit uns an einem doch nicht
alltäglichen Ort zusammenarbeiten wollen. In
der Freizeit ist bei uns das Skifahren erlaubt
und auf den uns angeschlossenen Beförde-
rungsanlagen wird Ihnen das Saisonabonne-
ment zur Verfügung gestellt.

Wir erwarten gerne von Ihnen eine kurze,
schriftliche Bewerbung, damit wir mit Ihnen
einen Gesprächstermin vereinbaren können.

B. + S. Kühne-Rantra
Titlis-Restaurants
Poststrasse 3, 6390 Engelberg

P.25-16109

Hotel Zürich

Wünschen Sie ab Frühjahr 1983 in einem Luxushotel im Zentrum der Stadt Zürich Ihre

Hotelfachassistentinnenlehre

zu absolvieren?

Wir bieten Ihnen neben einer lehrreichen und umfassenden Ausbildung im Hotelfach ein angenehmes Arbeitsklima.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Hotel Zürich
Neumühlequai 42, 8001 Zürich
Tel. (01) 363 63 63

6789

Per sofort oder nach Übereinkunft gesucht

zuverlässige Dame für Buffet und Essbar

Arbeitszeit Montag bis Freitag, 15.00-24.00 Uhr
Guter Lohn und ein angenehmes Arbeitsklima werden zugesichert.

Weitere Auskünfte erhalten Sie von Fr. Matter oder Herrn Zenger
Restaurant Schmidstube
Vorstadt 20, 6300 Zug
Telefon (042) 21 44 18

6840

Arosa

Hotel des Alpes

sucht für Wintersaison 1982/83
qualifizierten

Küchenchef Chef de partie Commis de cuisine Alleinsekretärin

(Sweda-kundig)

Bar-Hallentochter

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen und Lohnanspruch an L. Hüppi, Tel. (081) 31 18 51.

6869

★★★★ **Hotel Spinne**
Grindelwald

Best Western

Erstklasshats mit 90 Betten. Mit Rôtisserie, Spycher, Pizzeria, Confiserie/Tea-Room, Night-Club und zwei Bars

Wir suchen auf den 1. Dezember 1982

Sous-chef

Wir erwarten:

- sehr gute fundierte berufliche Kenntnisse
- Verantwortungsbewusstsein in einem geregelten Kompetenzbereich
- Ehrlichkeit und Kreativität

Bei Abwesenheit des Küchenchefs:

- fachliche wie menschliche Führung eines Teams
- Selbständigkeit in Einkauf und Kalkulationswesen

Wir bieten:

- interessante und anspruchsvolle Beschäftigung
- sehr gute, den Fähigkeiten entsprechende Entlohnung
- kameradschaftliches Arbeitsklima

Im weiteren suchen wir

Chef entremetier Commis de cuisine Buffetbursche

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an:

Peter Schiltknecht, Dir.
Hotel Spinne
und Guesthouse
3818 Grindelwald
Telefon (036) 53 23 41

6822



Zuriedene Könige danken es Ihnen!

Max Fanfi sucht

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

Kellner/Serviceangestellte

für unser A-la-carte-Restaurant, Tranchier- und flambierkundig (Ausländer nur mit B-Bewilligung), 5-Tage-Woche, gute Sozialleistungen, hohe Entlohnung sind bei uns eine Selbstverständlichkeit.

Ihre Offerte oder Anruf erwarten Landgasthof Wallberg, M. & T. Fanti, 8604 Volketswil, Tel. (01) 945 52 22.

6854

WALLBERG VOLKETSWIL

Wir suchen für ein renommiertes Dancing im Oberwallis einen versierten

Chef de service (Aide du patron)

Eintritt nach Vereinbarung.

Nebst einer vielseitigen Tätigkeit werden ein zeitgemässes Salär und fortschrittliche Sozialleistungen geboten.

Sollten Sie sich für diese Stelle interessieren, senden Sie bitte die Bewerbungsunterlagen an:

Treuhandbüro Veritas
Kalberratten-Ruffiner-Zumtaugwald
Postfach 527
3900 Brig

6817

Rest. Hotel Grischuna

7451 Bivio (20 km von St. Moritz)

sucht für kommende Wintersaison noch folgende Mitarbeiter:

2 Serviertöchter 1 Service-Anfängerin 2 Köche

Kost und Logis im Hause, geregelte Freizeit.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit Foto, Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen oder einen Anruf für nähere Auskunft über Telefon (081) 75 11 36, Familie Elsa.

6770

Hotel-Restaurant Krone

am Vierwaldstättersee

sucht per 1. November oder 1. Dezember (oder nach Übereinkunft)

Koch/Köchin

(zu Küchenchef) für die Wintersaison oder in Jahresstelle.

Senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie uns an.

E. + A. Bamert
Hotel-Restaurant Krone
6374 Buochs
Telefon (041) 64 11 39

6878

Rest. Sihlhalde

8136 Gattikon

Auf einen Termin nach Übereinkunft suchen wir einen beruflich ausgewiesenen

Koch

in unser Spezialitätenrestaurant nach Thalwil, 5-Tage-Woche, geregelte Arbeitszeit, den Anforderungen entsprechend hoher Lohn, evtl. Zimmer in Hause.

Tel. (01) 720 09 27 Geschäft, (01) 720 60 50 privat, Herrn Smolinsky verlangen.

018 149 234 249

Wir suchen zu baldigem Eintritt

jungen Grillkoch

zur selbständigen Führung unserer Grillstation (Salate, Grillspezialitäten) sowie für gelegentlich Chef-de-service-Aufgaben und Ablösung. 5-Tage-Woche.

Melden Sie sich bitte bei: W. Wartmann, Hotel Wartmann am Bahnhof, 8400 Winterthur, Tel. (052) 22 60 21.

M+S 178

Restaurant Hotel Seestern Dancing

Wir sind ein Spezialitätenrestaurant am Aegerisee. Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. Dezember

Köche Kochlehrling Serviceangestellte Servicelehrtöchter

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel Seestern
6315 Oberägeri
Tel. (042) 72 18 55

P 25-13024

Hotel Bern



Adresse: Zeughausgasse 9
CH-3011 Bern
Telefon: 031 22 29 76
Telex: 33055 BECO CH
Telegramm: Hotelbern
Kategorie: ****
Direktion: P. Eggermann, Dir.
M. Panayides, Vizedir.

100 Zimmer, 200 Betten
Kongressräume für 600 Teilnehmer
Rest. «Zu de 7 Stuben»: 160 Plätze
Grillrestaurant: 60 Plätze
Hotelbar: 50 Plätze
Eröffnung: Frühjahr 1983

Das neue Erstklasshotel im Stadtzentrum vielseitiges Angebot - moderner Komfort, NCR-Computeranlage
Auf Februar 1983 sind folgende Stellen frei:

Küche: **Sous-chef** (als Stütze des Küchenchefs)
Chefs de partie
Commis de cuisine

Service: **II. Oberkellner** Bankettafelteilung
II. Oberkellner Restaurant
Chefs de rang für Grillrestaurant
Serviertöchter
Kellner
Bartochter
Bankettaushilfen (2-3 Tage pro Woche)

Réception: **Chef de réception**
Réceptionistinnen (D, F, E)
Nachtportier
Portiers

Etage/Lingerie: **Hilfsgouvernante**
Zimmermädchen
Etagenportiers
Lingeriemädchen

Hausdienst: **Officeburschen/-mädchen**
Hausburschen

Buffet: **Buffetöchter**
für Bankett- und Frühstückservice

Unterhalt: **Betriebselektriker**
als Allround-Mann, spezialisiert auf Schwachstrom

Wir bieten: 5-Tage-Woche, einen angenehmen Arbeitsplatz, fortschrittliche Sozialleistungen und Unterkunft im Personalhaus.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind zu richten an:
Direktion Hotel Bern, Zeughausgasse 9, 3011 Bern

6777

Hotel Bern

Saas-Fee

Hotel Allalin

Auf kommende Wintersaison sind bei uns noch folgende Stellen frei:

- Koch**
- Jungkoch**
- Serviceangestellte**
- Hofa**
- Zimmermädchen**

Hotel und Restaurant mit gepflegtem A-la-carte-Service.

Offerten bitte an: Tobias Zurbriggen-Pozzi, Hotel Allalin, 3906 Saas Fee, Telefon (029) 57 28 78/ 57 18 15.

6815

Tessin Ristorante Pensione Anita 6515 Gudo

(in zentraler Lage zwischen Bellinzona und Locarno)

Wir suchen für unser neues, rustikales Tessiner Ristorante mit Café-Bar junge, freundliche

Serviertochter

(für sofort bis zirka 4. 11. 1982 sowie ab 1. 12. 1982 für 1 Jahr oder bis Frühjahr)

Buffettochter (ab 1. 12.)

für Buffet und Mithilfe im Getränke-Service und Frühstück.
Italienisch-, Deutsch- und Französischkenntnisse von Vorteil (Schweizerinnen oder Ausländerinnen mit B-Bewilligung)

Alleinkoch (für Anfang Dezember)

Kenntnisse der italienischen Küche Bedingung, Jahresstelle oder auch nur bis Frühjahr. Verpflegung und Zimmer im Hause.

Wir sind ein junges Team und es herrscht eine familiäre Atmosphäre.

Telefonieren oder schreiben Sie uns.
Familie G. Cupic-Schneider
Telefon (092) 64 11 97

6864



Wir suchen nach Vereinbarung folgende Mitarbeiter:

Chef de garde 17.00-02.00 Commis de cuisine

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre Offerte.

Hotel Plaza
Goethestrasse 18, 8024, Zürich
Telefon (01) 252 60 00

5848



Wir suchen mit Eintritt per 15. 11. 1982 oder nach Übereinkunft

Gouvernante

wenn möglich mit Hofa-Abschluss und einige Zeit Erfahrung zur Leitung unserer hauswirtschaftlichen Abteilung.

Wir bieten 5-Tage-Woche, Selbständigkeit und gutes Arbeitsklima.

Interessentinnen wollen sich melden bei:

Hotel-Restaurant BELVOIR
z. H. Hr. Peter Hürmann
8803 Rüschiikon
Telefon (01) 724 02 02

6838



**BELVOIR
RÜSCHLIKON**

Mit Aussicht und Weitsicht.

Graubünden

Wir sind ein bekanntes Hotel- und Restaurationsunternehmen Dreisternkategorie in bekanntem Zweisaisonkurort mit Jahresbetrieb.

Wir suchen nach Übereinkunft ab Frühling oder Frühsommer einen qualifizierten

Küchenchef

- der einer mittleren Brigade vorstehen kann
- der einer erstklassigen Küche gerecht wird
- der ein gewisses Flair für die Herstellung von Tellergerichten hat
- der seine Lehrlinge nach bestem Wissen und Können ausbildet

Wir bieten dem geeigneten Bewerber ein den Anforderungen entsprechendes Salär, Jahresstelle und eine interessante anspruchsvolle Tätigkeit. Für Verheirateten kann eine Wohnung vermittelt werden.

Natürlich behandeln wir Ihre Bewerbung diskret.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit den Bewerbungsunterlagen unter Chiffre 6849 an hotel revue, 3001 Bern.

**HOTEL MONOPOL
LUCERNE**

20 Schritte vom Bahnhof und etwa 50 Meter vom See entfernt kann Ihr neues Tätigkeitsgebiet liegen.

Wir sind 180 Betten gross und offerieren Ihnen nach Übereinkunft gutbezahlte Jahresstellen als

Barmaid
berufserfahren, sprachgewandt

Barmaid-Aushilfe
wöchentlich 3-4mal ab 23.00-03.30 Uhr

Chef entremetier
berufs- und à-la-carte-gewandt

Chef tournant
mit wenigstens 3 Jahren Erfahrung

Chef de service
für unser Restaurant français Arbalète

Commis de cuisine
Verpflichtung wenigstens 1 Jahr

Es können nur Schweizer- oder Ganzjahresaufenthalter mit Ausweis B oder C berücksichtigt werden. (Solo Permisso B & C)

Falls Sie an einer überdurchschnittlich dotierten Jahresstelle interessiert sind, bitten wir Sie um Ihre Bewerbung mit Lohnanspruch, Zeugniskopien und Foto an die Direktion, Hs. Unternährer.

6814

6003 Lucerne, Pilatusstrasse 1, beim Bahnhof
☎ 041-23 08 66

Hotel★★★ Toggenburg

Wildhaus

9658

Für die kommende Wintersaison suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Réceptions-Sekretärin Restaurationstochter/ -kellner

für gepflegten A-la-carte-Service

Serviertochter/Barmaid

für Tagesbar

Hotelfach-Assistentin Commis de cuisine

Für die ausgeschriebenen Stellen können nur Schweizer Bewerber(innen) oder Ausländer mit B- oder C-Bewilligung berücksichtigt werden.

Nebst einem modernen, gut eingerichteten Betrieb mit fortschrittlichen Arbeitsbedingungen bieten wir unseren Mitarbeitern geregelte Arbeits- und Freizeit.

Richten Sie Ihre Bewerbung an H. Vetsch
Telefon (074) 5 23 23

6812



Hotel SUNSTAR-PARK (★★★★) mit 400 Betten
Hotel SUNSTAR (★★★) mit 140 Betten

Für unser Reservationsbüro suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung eine sprachgewandte, verkaufstalentierte

Sekretärin (CH)

Neben einer interessanten, abwechslungsreichen und verantwortungsvollen Stelle bieten wir

- Jahresstelle
- geregelte Arbeitszeit
- auf Wunsch Logis im Haus (modernes Einzelzimmer mit Dusche/WC)
- modernen Arbeitsplatz
- den Anforderungen entsprechendes Gehalt

Haben Sie eine kaufmännische oder eine administrative Hotelausbildung und Erfahrung an der Réception oder im Verkauf eines Erstklasshotels, dann richten Sie bitte Ihren unverbindlichen Anruf oder Ihre Bewerbung an:

SUNSTAR-HOTELS DAVOS
B. Walter, Personalchef
7270 Davos Platz
Telefon (083) 2 12 41



Wir suchen für unser A-la-carte-Restaurant per 1. Dezember oder nach Vereinbarung einen qualifizierten

Küchenchef

Wir sind ein Ganzjahresbetrieb am Thunersee mit einer ausgesprochenen A-la-carte-Küche. Wir erwarten von Ihnen Erfahrung als Küchenchef, Selbständigkeit im Einkauf, Kalkulation sowie Führung des gesamten Küchenbereiches.

Wir bieten Dauerstelle mit 5-Tage-Woche, zeitgemäße Anstellung und dementsprechendes Salär.
Bewerbung mit üblichen Unterlagen senden Sie an:
Restaurant Perle, Fam. E. Tomiola
3646 Einigen
Telefon (033) 54 22 15

P 05-031835

Hotel Drei Könige 8840 Einsiedeln Rest., Bar, Dancing

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

1 Kellner 1 Serviceangestellte

à-la-carte-kundig, Schichtbetrieb, evtl. Ablösung in Bar/Dancing.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte:
Familie Nando Calore-Reichmuth
(055) 53 24 41

6759

Wir suchen noch für sehr lange Wintersaison (evtl. auch Sommer)

Barmaid
für Hotelbar

Gerne erwarte ich Ihren Anruf oder Ihre Bewerbungsunterlagen.

**HOTEL
MARGNA**

S. D. Müssgens-Hürzeler
7515 Sils-Baselgia, Engadin
Telefon (082) 4 53 06

6831



Um unseren Mitarbeiterstab zu vervollständigen suchen wir per 10. Dezember noch folgende Mitarbeiter:

1 Küchenchef

Sie sollten fähig sein, eine mittlere Brigade von zirka 8 Personen führen zu können und im Bankett- sowie A-la-carte-Service versiert sein.

Per 10. Dezember oder nach Übereinkunft

**1 Kochlehrtochter oder Kochlehrling
1 Barmaid**

für unsere gut eingeführte Hotelbar, Anfängerin könnte angelernt werden.

**1 Serviertochter
1 Hotelsekretärin**

Sind Sie unser neuer Mitarbeiter, dann rufen Sie uns bitte an.
Familie Nyffeler, Telefon (037) 71 52 52.

6952

Hotel Rigihof Zürich

sucht auf Anfang Januar 1983 oder nach Übereinkunft in Jahresstelle

Koch/Chef de partie

in mittlere Brigade.

In unser Haus mit einer sehr anspruchsvollen Küche (Chaîne-de-Rôtisseurs-Mitglied) suchen wir eine tüchtige Kraft, die am kreativen Kochen und an der A-la-carte- und Spezialitätenküche Freude hat.

Gute Entlohnung und Sozialleistungen. 5-Tage-Woche (45 Stunden).

Ihre Offerte oder Anruf erwartet unser Küchenchef, Rolf Keller.

Hotel Rigihof
Universitätsstr. 101, 8033 Zürich
Telefon (01) 361 16 85

6913



Aussergewöhnlich,
gastlich und sportlich

Unser fröhliches Sherpa-Team freut sich auf seine neuen, dynamischen Mitarbeiter in Saison- oder Jahresstelle

Küchenchef

Wir möchten mit Ihnen eine gepflegte und anspruchsvolle Küche aufbauen

Chef de partie

als echte Unterstützung für den Küchenchef

Barmaid

als «Zugpferd» für unseren Sunset-Club

Restaurationskellner

mit viel Liebe zur Gästebetreuung.

Telefonieren Sie oder schreiben Sie uns (036/72 61 91). Vielen Dank.

Ihre Mannschaft vom Haslital. Mit freundlichen Grüßen, Sigi Koch, Direktor.

7009

Inseratenschluss: jeden Freitag 11.00 Uhr



Centro-Hotels 6900 Lugano
Svizzera-Schweiz

Adm.: Hans J. Buettner
Piazza Ciocecaro 9, Telefon 091-22 99 22, Telex 73 864

Cristallo
120 Letti/betten
telefon 091-22 99 22

Dante
70 Letti/betten
telefon 091-22 95 61

Lux
70 Letti/betten
telefon 091-22 97 71

Patino
40 Letti/betten
telefon 091-22 87 01

affiliato/angeschlossen:
King 3
85 Letti/betten
telefon (091) 23 97 71

Wir suchen auf 1. Dezember 1982 in Jahresstelle

Réceptionssekretärin

und

Anfangssekretärin für Réception

Offerten mit den üblichen Unterlagen möge man an die Direktion richten. Danke.

7005

Hotel International Basel

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

Führender Stadtbetrieb sucht per sofort oder nach Übereinkunft

2. Barmaid

welche bei uns Gelegenheit erhält, ihre Berufskennnisse in einer erstklassigen Hotelbar zu verbessern und zu vertiefen.

Arbeitszeit: 17.00 Uhr bis zirka 01.00 Uhr.

5-Tage-Woche und beste Bezahlung sind eine Selbstverständlichkeit. Auf Wunsch Zimmer vorhanden.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an unseren Personalchef, Herrn Heinz Würth, oder telefonieren Sie ihm.

6899

**Hotel Hirschen
3818 Grindelwald**

sucht für sofort sprachkundige

Sekretärin/Aide du patron

wenn möglich mit Hotel erfahrung.

**Saal-Restaurations-tochter
Chef garde-manger
Commis de cuisine**

Familie Bleuer
Telefon (036) 53 27 77

6956

**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
Serviertochter**

Jahresstelle.

Nur Schweizer oder Ausländer mit Jahresbewilligung erwünscht.

Telefon (033) 81 11 71

7012

MÖVENPICK • Stellen • Information

Keine Angst vor grossen Tieren!

Obwohl Mövenpick zu den Grossunternehmungen im Gastgewerbe gehört, bemühen wir uns, auch die Vorteile des kleinen, überschaubaren Betriebes zu nützen, indem wir grossen Wert auf persönlichen Kontakt mit und unter den Mitarbeitern legen und so eine zufriedenstellende Teamarbeit ermöglichen.

Ein neuer Mitarbeiter wird persönlich betreut, in seine Aufgaben gründlich eingeführt und soll sich von allem Anfang an wie zuhause fühlen.

Dass wir dabei unseren Mitarbeitern überdurchschnittliche Sozialleistungen, Aufstiegschancen und die Möglichkeit zur Weiterbildung bieten, ist für uns eine Selbstverständlichkeit, die wir eben unserer Grösse verdanken.

Auch die Grossen können freundlich sein. Versuchen Sie es mit uns.

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

MÖVENPICK

Sie als aufstrebender

junger Koch

suchen sicher nicht das Alltägliche.

- Wir bieten Ihnen die wirklich neue Stelle, denn - wir geben Ihnen die Möglichkeit, die tollsten Rohstoffe aus 5 Kontinenten zu verarbeiten.
- Sie können bei uns die neuesten, zukunftsweisenden Kochtechniken erlernen.
- Wir stellen Ihnen die modernsten Küchenmaschinen zur Verfügung.
- Sie haben die Wahl zwischen der klassischen Küche, der Nouvelle Cuisine, der bürgerlichen, traditionellen Küche oder der modernen, schnellen Küche.
- Wir garantieren Ihnen sichere, Ihren Fähigkeiten entsprechende Aufstiegs- und Karrieremöglichkeiten.
- Sie profitieren von unseren geregelten 5-Tage-Wochen zu 44 Stunden.

Möchten Sie noch mehr hören? Wir beantworten gerne alle Ihre Fragen.

Mövenpick Personalberatung und Stelleninformation
Badenerstrasse 120, 8004 Zürich
Telefon (01) 241 09 40
Mo-Fr 08.00-18.00 Uhr, Sa 09.00-17.00 Uhr

Hier noch eine Auswahl an interessanten Stellen:

Zürich

**Küchenchef
Sous-chef
Chef de brigade
Verkaufssachbearbeiter(in)
Chef unserer Poissonnerie**

Zug

**Chef de service
Chef de service**

Bern

Sous-chef

St. Gallen

**Küchenchef
Sous-chef**

Westschweiz

Ägypten

**Chef pâtisserie
Chef de service
F & B Coordinator
Küchenchef
Gouvernante
Sous-chef
Bäcker
Metzger**

Weitere Auskünfte erteilt Yves G. Schlaepfer
Mövenpick Personalberatung und Stelleninformation
Badenerstrasse 120, 8004 Zürich
Telefon (01) 241 09 40
Mo-Fr 08.00-18.00 Uhr, Sa 09.00-17.00 Uhr

Interessieren Sie sich für eine andere als die hier aufgeführten Stellen, oder möchten Sie sich ganz einfach einmal unverbindlich über die verschiedenen Mövenpick Möglichkeiten informieren lassen, dann schicken Sie uns doch einfach den untenstehenden Coupon zu. Sie können sich selbstverständlich auch telefonisch bei uns melden.

- ich möchte mich ganz unverbindlich generell informieren oder beraten lassen.
- ich interessiere mich für eine Stelle

als: _____
am liebsten möchte ich arbeiten in der Region:

- | | | | |
|-----------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> Zürich | <input type="checkbox"/> Tessin | <input type="checkbox"/> Südwest- | <input type="checkbox"/> Toronto |
| <input type="checkbox"/> Basel | <input type="checkbox"/> Ostschweiz | <input type="checkbox"/> Deutschland | <input type="checkbox"/> Ägypten |
| <input type="checkbox"/> Bern | <input type="checkbox"/> Hannover/ | <input type="checkbox"/> Bayern | <input type="checkbox"/> Mittlerer Osten |
| <input type="checkbox"/> Luzern | <input type="checkbox"/> Hamburg | <input type="checkbox"/> Paris | <input type="checkbox"/> Tokyo |
| <input type="checkbox"/> Lausanne | <input type="checkbox"/> Nordrhein- | <input type="checkbox"/> New York | |
| <input type="checkbox"/> Genève | <input type="checkbox"/> Westfalen | | |

Name: _____ Vorname: _____

Jahrgang: _____ Nationalität: _____ Bewilligung: _____

Strasse: _____ Tel.: _____

PLZ/Ort: _____

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

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

Aus meiner Sicht

Schuldfrage

Selbst wenn das Schlimmste für die beiden Gesellschaften ATS Villaggio AG und ATS Immobilien AG noch einmal abgewendet werden kann, werden die Schwierigkeiten vor allem um das überzogene Sternenprojekt nicht so schnell überwunden sein. Die Unternehmen stehen noch wie vor am Abgrund, in dem sie auch den gesunden Reiseveranstalter Airtour hinabrissen drohen.

Die Frage nach der Verantwortung für das Riesendeckelung wird zu stellen sein. Dass ausgerechnet Persönlichkeiten, welche seinerzeit mit der Gründung der Airtour Suisse beispielhaftes für die Kooperation in der Schweizer Reisebranche leisteten, zumindest Mitschuld an heutigen Dossiers tragen, ist mehr als Ironie des Schicksals.

Gewissermassen vorbeugend hat die Generalversammlung der ATS bereits an ihrer Generalversammlung 1981 dem Verwaltungsrat für 1980 keine Decharge erteilt. Damit hielt sie sich den Weg offen, allenfalls Verantwortlichkeitsklagen gegen die damals verantwortlichen Verwaltungsräte einzureichen. Nun handelt es sich ja bei diesen Verwaltungsräten nicht um irgendwelche branchenfremde Mandatsträger, sondern ausnahmslos um angesehene Reisebürofachleute, darunter den Präsidenten des Schweizerischen Reisebüroverbandes – «gestandene Berufsleute», wie sie ein Insider nannte.

Wie konnte es kommen, dass über Jahrzehnte offensichtlich «geurstelt» wurde, ohne dass der Verwaltungsrat einschritt? Liessen sie in naivem Vertrauen ihre Kollegen wählen? Oder lag jedem Verwaltungsrat das eigene Hemd, die eigene Firma doch näher, als das Wohl der kooperativen Unternehmung? Blendete sie ganz einfach der Erfolg der Airtour, ihrer eigenen Unternehmen, ja der gesamten Reisebranche in den Jahren der zweistelligen prozentualen Umsatzsteigerungen?

Schuster bleib bei deinen Leisten. Der Spruch ist zu simpel, um falsch zu sein! Der Ausflug in die Diversifikation endet für die ATS mit einer Bruchlandung. Hotels einkaufen und Hotels betreiben und vermarkten sind nun halt doch zweierlei Dinge. Einmal mehr sind branchenfremde Investoren am komplexen Betrieb «Hotels» gescheitert. Wobei allerdings eine Baubudget-Überschreitung von gegen 150 Prozent Fragen nach jeglicher Kompetenz aufwirft.

Die auch für die schweizerische Reisebranche harten Zeiten verlangen ihre Opfer. Schade eigentlich, dass ausgerechnet die Gründergeneration der Reisebranche davon betroffen wird. Es wäre ihr ein harmonischerer Abgang zu gönnen gewesen – die oft farbige Geschichte ihrer Exponenten wird noch zu schreiben sein.

Fritz W. Pulfer

Veranstalter

CM baut in Thailand

Der französische Reiseveranstalter Club Méditerranée beabsichtigt, drei Feriendörfer in Thailand zu errichten. Ein entsprechendes Abkommen soll mit den thailändischen Behörden unterzeichnet werden.

Die Gesamtinvestitionen werden auf 60 Millionen Dollar geschätzt. Im Februar kommenden Jahres soll mit dem Bau eines Feriendörfers mit 600 Betten auf der Insel Phuket im Süden des Landes begonnen werden. Es soll für die Sommersaison 1984 zur Verfügung stehen.

Zwei weitere Feriendörfer mit je 250 Betten werden nördlich der Stadt Chiang und in Bangkok selbst errichtet. Der Club Méditerranée wird 49 Prozent der Investitionen übernehmen. Der Rest wird von thailändischer Seite finanziert.

ATS Villaggio AG und ATS Immobilien AG in Schwierigkeiten

Positive Lösungen gesucht

Der Freitag, 15. Oktober 1982, könnte als «schwarzer Freitag» in die Geschichte der Airtour-Suisse-Gesellschaften Villaggio und Immobilien eingehen. An diesem Tag verstrich eine wichtige Frist für den Verkauf des ATS-Hotels Cala Liberotto auf Sardinien, mit dessen Erlös die Löcher hätten gestopft werden sollen, welche der Bau und Umbau des Sternens Muri in die Kasse der ATS Immobilien AG riss. Falls jetzt die Banken hart bleiben, dürften die beiden ATS-Gesellschaften Mühe haben, die aufgetretenen Schwierigkeiten zu überwinden. Offen ist, wie stark der Reiseveranstalter Airtour Suisse von dem sich abzeichnenden Riesendeckel betroffen wird. Die hotel + touristik revue stützt sich im folgenden Artikel auf Jahresberichte der Gesellschaften, frühere Artikel und aktuelle Gespräche mit den Verantwortlichen.

Ziel und Zweck der Anfang der siebziger Jahre gegründeten ATS-Schwestergesellschaft Airtour Suisse Immobilien AG wäre gewesen, «eigene Hotels zu bauen oder zu erwerben, um unabhängig einzukaufen und zu disponieren» (Eigenwerbung). Mit dem Erwerb einer Beteiligung am inzwischen wieder verkauften Hotel Welcome Inn am Flughafen Zürich-Kloten (Eröffnung April 1974) begannen die Aktivitäten der ATS Immobilien AG.

Es folgten weitere Engagements in Menorca (Feriendorf Bienvenido), auf Gran Canaria (Biarritz, Playa del Ingles), auf Rhodos und in Ostafrika. Im Jahre 1977 erfolgte der Kauf des Hotels Cala Liberotto auf Sardinien und des «Sternen»-Arealen in Muri bei Bern.

Unglückliche Verflechtungen

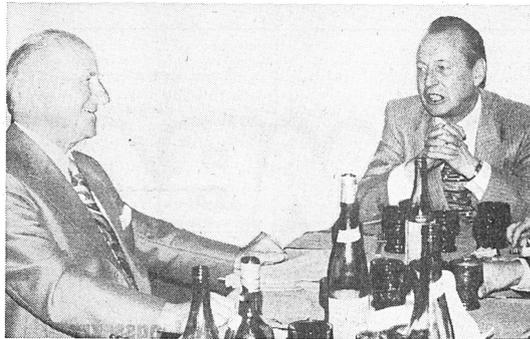
Als unglücklich erwies sich von allem Anfang an, dass hinter der ATS-Mutter und der ATS Immobilien AG und weiteren in der Folge gegründeten Gesellschaften dieselben Verantwortlichen standen, allen voran Werner Riesen – VR-Vizepräsident bei der ATS (bis 1981) und VR-Präsident bei der Immobilien AG und der Villaggio AG –, sowie Fritz Bonauer – erst Direktor, dann Generaldirektor (bis Ende 1981) und VR-Delegierter bei der ATS sowie VR-Delegierter und Direktor bei der Immobilien AG. Dies führte zu unglücklichen finanziellen Verflechtungen und wirtschaftlichen Verschachtelungen zwischen den Gesellschaften. In der Euphorie der frühen siebziger Jahre wurden mit den Erträgen der ATS aus der Reiseveranstalter die Investitionen und in der Folge auch die Verluste der Diversifikationsversuche finanziert. Als die ATS 1979 und 1980 massive Verluste aufwies, kamen auch die Schwester- und Tochtergesellschaften ins Schlingern.

Als Paradebeispiel für die fragwürdige Finanzierungspraxis mag das Hotel Cala Liberotto dienen. Zu dessen Erwerb wurde die Airtour Suisse Villaggio AG mit einem Aktienkapital von 300 000 Franken gegründet, an dem die ATS und die Immobilien AG je zu 150 000 Franken beteiligt sind. Ausserdem hat sich seinerzeit die ATS für einen Bankkredit zugunsten der Villaggio AG verbürgt. Die Beanspruchung des Kredites bezifferte sich am 31. Dezember 1981 auf 1,2 Millionen Franken. Heute dürfte die Summe bei 1,65 Millionen Franken liegen.

Das Hauptaktivum der Villaggio AG besteht aus einer Beteiligung und einer Forderung an der Tirreno Sp.A., Foligno (Italien), in deren Besitz das Hotel Cala Liberotto, Provinz Nuoro, auf Sardinien ist. Die ATS hatte seinerzeit zusätzlich der Villaggio AG einen Kredit von 2.021.981,80 Franken gewährt. Im Zuge der von den ATS-Aktionären geforderten Entflechtung wurde inzwischen der Kredit – so Fritz Bonauer – von der Immobilien AG übernommen. Ihre Beteiligung an der Villaggio AG hat die ATS bereits 1981 vorsorglich auf einen Bilanzfranken abgeschriben.

Cala-Liberotto-Käufer verschollen

Somit stehen für die ATS mit dem Cala Liberotto rund 1,8 Millionen Franken und für die Immobilien AG rund 2,17 Millionen Franken auf dem Spiel. Eine Kauffierte zweier deutscher Interessenten hätte diese Verpflichtungen vollumfänglich abdecken sollen. Mit dem der Immobilien AG verbleibenden Erlös von rund 2,4 Millionen Franken



1978 auf einer Agentenreise im Cala Liberotto auf Sardinien: Werner Riesen (links) und Fritz Bonauer. (Foto: FWP)

wollte diese wiederum die Löcher beim Sternens Muri stopfen.

Das Berner Architekturbüro Limbach, Bolliger und Partner – auch mit dem Bauprojekt des Sternens Muri beauftragt – erstellte am 16. Mai 1981 eine Schätzung, in welcher der Anlageverwertungs Wert des Hotelkomplexes auf rund 7 Millionen Franken beziffert wurde, was exakt der Höhe der damals bekannten Verpflichtungen von Villaggio und Tirreno entsprach, wie der Kontrollstellenbericht der Experta Treuhänder AG dazu feststellte.

Nachdem die vereinbarte Kaufsumme bis am 15. Oktober 1982 nicht in Muri eingetroffen ist – dazu Fritz Bonauer: «Die Käufer sind irgendwo in Monte Carlo hängengeblieben...» – bleibt die ATS Immobilien AG weiter auf ihren Schulden sitzen.

Zu dem seltsamen Handel meint der von den deutschen Verkäufern beauftragte Berner Fürsprecher Peter Krähenbühl: «Im Moment bin ich mir selber nicht im Klaren, ob ich überhaupt noch ein Mandat führe oder nicht, weil sich die Ausländer, welche sich für den Kauf des Cala Liberotto interessieren, in Still-schweigen hüllen. Ich bin eben dabei, herauszufinden, was das zu bedeuten hat. Nach Gerüchten, welche ich von Dritten habe und die somit für mich unbestätigt sind, ist der eine der Käufer in Deutschland abhanden gekommen.»

«Effiziente Management Gesellschaft»

Noch 1980 plante die ATS Immobilien AG unter den beiden Promotoren Fritz Bonauer und Werner Riesen eine weitere Expansion mit Restaurationsbetrieben in den bernischen Vorortsgemeinden Ittigen (Restaurant Badhaus im Einkaufszentrum Ittigen) und Muri (Strandbad-Café): «Wir sind dabei, eine effiziente Hotel- und Restaurant-Management-Gesellschaft aufzubauen.»

Im Frühjahr 1981 bewarb sich die ATS Immobilien AG gar um ein weiteres unstrittenes Hotelprojekt in Bern: Sie schloss mit der Jovial Immobilien AG einen Vorvertrag über den Betrieb des Kursaal-Hotels in Bern ab. Der Kongress und Kursaal Bern AG trat damit das Baurecht auf ihrem Areal an die Jovial Immobilien AG ab, welche das geplante 300-Betten-Hotel erstellen will und die ihrerseits den Betrieb danach an die ATS Immobilien AG weitervermietet.

Auch weitere Immobilien-Beteiligungen bleiben unstritten, etwa diejenige an der CIA-Compagnia Italiana Alberghi

SpA, Firenze (Italien), welche ihrerseits die beiden Hotels Baglioni und Columbia und Parlamento in Florenz betreibt. Unklar ist auch die Absicht, welche mit dem Kauf (Anzahlung: 178 000 Franken) von Ferienwohnungen beim Bernerhof in Kandersteg verfolgt wurde.

Landgasthof als Dreingabe

Lag dem Kauf des Hotels auf Sardinien noch der Gesellschaftszweck zugrunde, so standen dem Liegenschafts- und Grundstückkauf in Muri andere Überlegungen Pate. Im Glauben an ein weiterhin stürmisches Wachstum der Reisebranche sollte dem Reiseveranstalter Airtour der Umzug in ein eigenes Bürohaus ermöglicht werden. Der Personalbestand der 1958 gegründeten Airtour Suisse wuchs damals stetig an: 1978 waren es bereits 130 ständige Mitarbeiter, die seit 1971 in gemieteten Büroräumlichkeiten des Berner Hauptbahnhofes arbeiteten. Zusätzlich musste eine Anzahl externer Büros belegt werden. Inzwischen wurde der Personalbestand auf 100 Mitarbeiter herabgesetzt.

In einem PR-Papier der ATS hiess es damals dazu: «Grund genug deshalb, auf weitere neue Experimente zu verzichten und dafür in ein eigenes, massgerechtes Bürohaus zu ziehen – nach Muri!» Wieso es gerade Muri sein musste, und dazu unbedingt auf einem Areal mit einem 200jährigen Landgasthof als Dreingabe, blieb unklar.

In der Folge wurde durch das beauftragte Berner Architekturbüro Limbach und Bolliger und die Architekten Bruno Reinli (Muri) ein Um- und Neubauprojekt mit budgetierten Baukosten von 10,4 Millionen Franken ausgearbeitet, dem anfänglich in der Berner Steuerose Opposition erwuchs, wurde doch ein Verlust des gemühtlichen, bereits vor 1793 erstellten Landgasthofes befürchtet. Auflagen der Gemeinde verlangten in der Folge den Erhalt der alten Bausubstanz und die Berücksichtigung der Zentrumsplanung von Muri. Der historische Gasthof wurde inzwischen komplett neu aufgebaut und durch einen unterteilbaren Saal mit 600 Plätzen, drei Spezialitäten-Stuben sowie 17 Hotelzimmer erweitert.

Zwischen Gasthof und dem ATS-Verwaltungsgebäude mit einer Nutzfläche von 1800 m² auf drei Stockwerken wurde ein Hotelneubau mit 33 Zimmern und einem weiteren Saal für 360 Perso-

(Fortsetzung auf Seite 27)

TTW
Montreux

Aktueller
Bildbericht Seite 29

Une page
en images page 29

Angebote, Programme

Erlebnis des Monats

Sunset-Tours präsentiert sich ab Oktober auf dem deutschsprachigen Markt mit einem neuen Produkt, dem Erlebnis des Monats.

Unter dieser Reihe erscheint jeden Monat ein Kurzreisepaket wie beispielsweise Oktoberfest im Schnee (Skivergnügen auf dem Stubaiergletscher bei Innsbruck; 3 Tage ab 254 Franken; 1 Woche ab 335 Franken); Wilhelm Tells Urschweiz (Schiffbrunnenfahrt, Alphornblasen, Kochkurs, Ausflug auf den Rigi, Wurzelschnitten usw.; 3 Tage 339 Franken, 1 Woche 599 Franken) oder Ibiza-Paris-London (Wochenend- oder Wochenaufenthalt in einer dieser drei Städte).

Sunset Tours, Tödistrasse 51, 8002 Zürich, Tel. (01) 202 31 13, Telex 58378

Frankreich

In seiner Broschüre Frankreich für Herbst und Winter 1982/83 stellt Fran-tour beispielsweise Reisen wie Jubiläum in Paris (2 bis 6 Tage, Hin- und Rückreise im Zug, Unterkunft im Hotel Suffren La Tour, Preis ab 510 Franken) vor, oder 3 Tage Lyon (Hotel PLM-Terminus, ab 141 Franken), Avignon (3 Tage im Hotel Bristol Terminus kosten ab 164 Franken), Boulogne-sur-Mer (1 Woche, Wohnung für 4 Personen, 254 Franken), Juan-les-Pins, Nizza, usw.

Fran-tour-Tourisme SNCF, Passage des Alpes 9, 1211 Genève 2, Tel. (022) 32 03 30, Telex 27490.

PHILIPPINEN

- 17 Tage ab Sfr. 2780.– inkl. erstklassige Hotels
- Jede Woche 3 Abflüge mit Linienskursen, während des ganzen Jahres
- 10 Grundprogramme mit diversen Varianten
- Sonderreisen zu den Heilern mit Frau Nelly Chavez
- Unsere Vertretung in Manila: **BTH**, das einzige Reisebüro unter Schweizer Leitung
- Detailprospekte bei Ihrem Reisebüro oder vom Spezialisten:

REISEBÜRO
WETTSTEIN AG
RAPPERSWIL 055/27 88 88

Angebote, Programme

CIS Flash

Das neue Winterprogramm des Club Intersport ist soeben erschienen. Unter anderem werden angeboten: Clubferien im Schnee (Anzère, Davos, San Bernardino, Saas Fee, Verbier, 1 Woche ab 595 Franken inkl. Hotelunterkunft in Doppelzimmer mit Bad, Halbpension, Skipass und CIS-Skiprogramm); Tennis + Ski (Arosa, Gstaad, Savognin, Vulpera und Brand 1 Woche ab 285 Franken in Ferienwohnung plus 150 Franken für Tenniskurse); Welcome-Pass (Clubferien im CIS-Hotel mit Clubbetreuung vom Welcome-Drink bis zum Abschieds-plausch ohne Skiunterricht in Zermatt, Hasliberg/Meiringen, 1 Woche ab 430 Franken inkl. Welcomepass, Skipass, Unterkunft in Doppelzimmer mit Frühstückbuffet); Ferienwohnungen in Anzère und Vulpera, 1 Woche, Studio ab 175 Franken, 2-Zimmer-Wohnung 350 Franken, 3-Zimmer-Wohnung 434 Franken inkl. Hallenbadbenützung und Rabatt auf dem Wochenskipass; Sportferien auf den Kanarischen Inseln in Los Tamarindos und Los Palmitos mit Tennis- und Windsurfpass; Ski USA + Skisafari; Tennis rund ums Jahr im Clubferienort Cadro-Lugano, jede Woche Tenniskurse für Anfänger und Fortgeschrittene.

Intersport, Obere Zollgasse 75, 3072 Ostermündigen Tel. (031) 51 66 13, Telex 32 862

Städteflüge

Die Ferie-Laade AG in Basel hat für das Winterhalbjahr 1982/83 erstmals einen Gesamtprospekt für Städteflüge herausgebracht. Diese Neuerung drängt sie sich auf, weil das Angebot zu gross wurde, um wie bisher mit einzelnen, einfachen Faltprospekten zu arbeiten. Neben London, Amsterdam und Athen offeriert der Ferie-Laade jetzt neu München, Wien und Kreta. Basel ist der Ausgangspunkt für alle Destinationen.

Bei der Konzeption des Prospekts wurde dem verbreiteten Wunsch nach einheitlicher und übersichtlicher Information Rechnung getragen. Die Daten zu allen Zielen wurden analog angeordnet, wodurch sich Reisefachleute wie Kunden leicht zurechtfinden. In allen Städten, welche der Ferie-Laade anbietet, kann der Gast unter Hotels verschiedener Kategorien wählen.

Ferie-Laade, Leonhardsstrasse 1, 4001 Basel, Tel. (061) 25 03 66, Telex 64789

Wien-Pass auch im Winter

Das preisgünstige Wien Air Alaska Rundreiseticket, der «Wien's Alaska Passports», ist ab sofort auch ganzjährig anwendbar und kostet von Oktober bis zum 31. Mai 1983 pro Person 579 Dollar. Zu diesem Sondertarif, der allerdings nur bei zwei zusammen reisenden Passagieren gewährt wird, kann der Alaska-Reisende innerhalb von 29 Tagen das gesamte Streckennetz von Wien Air in Alaska, einschliesslich Seattle im Staat Washington, abfliegen. Alaska im Winter erscheint vielen als ein noch unvorstellbares Ziel. Kenner allerdings und Liebhaber des totalen Winters halten den 49. USA-Staat gerade in diesem Zeitraum für besonders reizvoll.

Tourplan Sybill Ehmann, 49 Marschallee, 2800 Bremen, Tel. (0421) 23 66 44, Telex 245/381

Antillen

Flash Tours bietet Badeferien auf den Antillen an: Guadeloupe, Callinago Village am Strand von Pointe de la Verdure in Gosier, 1730 Franken/8 Tage inkl. Frühstück; Martinique, Hotel Bakoua in Pointe-du-Bout, ab 2250 Franken/8 Tage inkl. Frühstück; St. Lucia; Haiti. Auch auf den Grenadinen können Ferien gebucht werden. Der Aufenthalt kann jeweils verlängert werden.

Flash Tours, 2-4 rue Fendt, 1211 Genève 1, Tel. (022) 34 88 00, Telex 289 316

Sharjah

Badeferien in Sharjah (Vereinigte Arabische Emirate) bietet Andromeda Reisen an. Zur Auswahl stehen das Hotel Sharjah Meridien (5-Stern-Deluxe-Hotel), der Sharjah Marbella Club/das Novotel Sharjah (4-Stern-Hotel, 1 Woche 1735 Franken, 2 Wochen 2106 Franken) sowie das Holiday Inn in Khor Fakkan (1780 Franken, 2190 Franken). In diesen Vortourpreisen sind der Flug sowie Hotelunterkunft inkl. Frühstück inbegriffen.

Es besteht auch die Möglichkeit, verschiedene Bus-Touren (Abu Dabi mit Besichtigung der Olfelder; Oase Al Ain, Kamelmarkt) und Safaris (Fahrt durch die Hajer-Berge, Barbecue-Dinner, usw.) zu buchen.

Andromeda Princess-Reisen AG, Hallwylstrasse 62, Postfach, 8036 Zürich, Tel. (01) 241 60 88/89, Telex 52201

Lassen Sie Ihre Kunden profitieren:

StädtewEEKENDS mit der Bahn - zu Preisen von 1981!

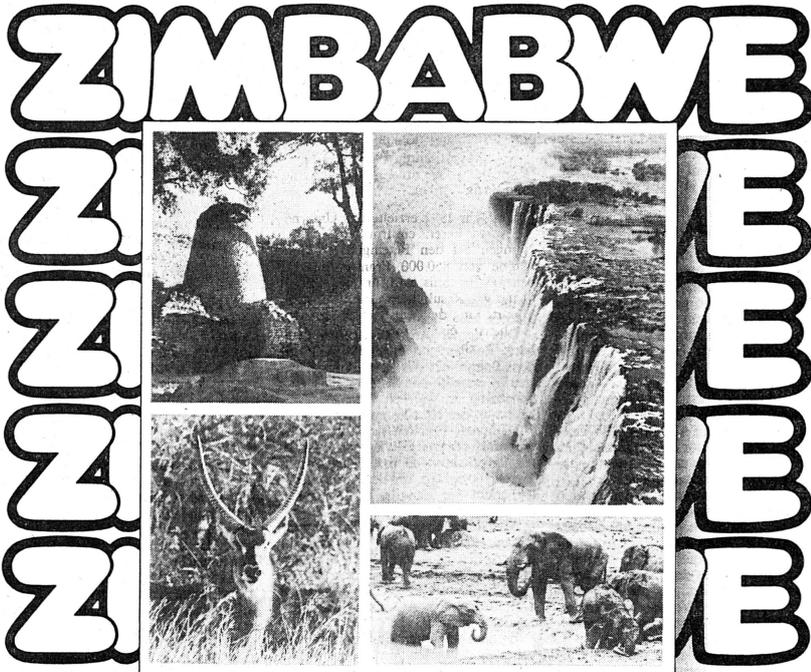
Programm 81/82 mit über 70 Zielen verlängert bis 31. Januar 1983.

Telefon genügt - wir buchen:

031/22 85 11



Der Vorteil für Sie: Kommission und Superkommission wie üblich.



Zimbabwe Info No. 1 - Airlines
Wußten Sie, daß...

air zimbabwe 2x wöchentlich

von Frankfurt nach Harare fliegt? Die schnellste Verbindung von Mitteleuropa in den Süden Afrikas (9 1/2 Std.) - Ebenfalls 4x wöchentlich nonstop von London und 1x pro Woche von Athen.

SWISSAIR jetzt eine Direktverbindung von Zürich nach Harare aufgenommen hat? Jeden Freitag.

UTA direkt von Paris nach Harare fliegt? Jeden Montag - French Connection.

TAP montags die Route Lissabon-Harare bedient?

BRITISH AIRWAYS 2x wöchentlich von London nach Harare fliegt? Jeden Mittwoch und Freitag.

ZIMBABWE über direkte Flugverbindungen mit Lusaka, Gaborone, Francistown, Blantyre, Johannesburg, Durban, den Seychellen, Maputo, Beira, Nairobi, Mombasa, Brazzaville, Manzini, Addis Ababa und Bombay verfügt.

air zimbabwe bedient täglich fast alle inländischen Destinationen: Victoria Falls, Kariba, Bulawayo und Hwange (Wankie).



ZIMBABWE
ZIMBABWE TOURIST BOARD - HEAD OFFICE, EUROPE
AM HAUPTBAHNHOF 10 - 6000 FRANKFURT/MAIN 1
TELEFON: 0671 23 53 81

INFO-COUPON TR 3
Bitte senden Sie mir ausführliches Informationsmaterial über ZIMBABWE.
Name _____
Anschrift _____

Zimbabwe - bietet viel mehr, als Sie erwarten!



REPRESENTATION FOR SWITZERLAND: ZIMBABWE TOURIST BOARD
IFANGSTRASSE 111
8153 RUMLANG/ZÜRICH
TEL: 01 817 17 15
TEL: 59 29 3 kük ch

INFORMATION ET DES BROCHURES AMBASSADE DU ZIMBABWE
ATTENTION SENIOR
INFORMATION ATTACHE
5 RUE DE TILLET
PARIS 75008, TEL: 7 63 48 31

INFORMATION AND BROCHURES EMBASSY OF THE REPUBLIC OF ZIMBABWE
ATTENTION SENIOR
INFORMATION ATTACHE
21/22 AVENUE DES ARTS KUNSTLAAN
B-1040 BRUXELLES/BRUSSELS

INFORMATION OFFICE GREECE ITALY AND EAST MEDITERRANEAN AIR ZIMBABWE
5TH FLOOR
39 PANEPHISTIMIOU STR.
ATHENS

Flugtouristik

El Al wird aufgelöst

Die israelische Regierung hat beschlossen, die staatliche Fluggesellschaft El Al aufzulösen. Das israelische Radio meldete, der Liquidationsprozess solle innerhalb der drei kommenden Wochen durchgeführt werden. Mehrere Minister hatten in den vergangenen Tagen erklärt, diese «technische Massnahme» könne der Bildung einer neuen nationalen Gesellschaft vorausgehen. Auch der Aufbau eines privaten Luftfahrtunternehmens wurde diskutiert.

Das Defizit von El Al beträgt insgesamt 250 Millionen Dollar. Zu den finanziellen Schwierigkeiten der Linie kamen noch die Streikigkeiten um das von den religiösen Parteien durchgesetzte Flugverbot der Gesellschaft am Sabbat. Auf Streiks der Stewards hatte die Direktion Mitte September mit Aussperren reagiert. sda

Condor: Leicht besser

Die Condor Flugdienst GmbH (Neu Isenburg), Tochterunternehmen der Deutschen Lufthansa, befindet sich auf dem Flug aus den roten Zahlen. Nach Angaben des Unternehmens blieben die Betriebskosten in den ersten neun Monaten 1982 unter dem Plan. Für das Gesamtjahr sei zwar noch mit einem negativen, aber gegenüber 1981 deutlich besseren Betriebsergebnis zu rechnen.

Beeinträchtigt wurde das Geschäft durch den hohen Dollar-Kurs, steigende Treibstoffpreise und höhere Flugsicherungsgebühren. Das Flugvolumen lag in den abgelaufenen neun Monaten um 13 Prozent über den Erwartungen. Insgesamt wurden mit knapp 1,607 Millionen Passagieren 14 Prozent mehr befördert als ein Jahr zuvor. Allerdings betrachtet das Condor-Management die erfreuliche Entwicklung lediglich als «Atempause», denn das kommende Jahr gebe nicht in allen Aspekten Anlass zu Optimismus.

Im Rahmen des Modernisierungs- und Rationalisierungsprogramms hat die Gesellschaft jetzt die letzten drei ihrer Boeing-727-100-Flugzeuge veräußert. Mit Beginn des Sommerprogramms 1983 werden auf den Touristik-Strecken zusätzlich zwei von der Lufthansa kommende Flugzeuge des Typs Airbus A-300 B4 eingesetzt. Die Condor-Flotte besteht dann aus drei DC-10-30, zwei Airbus A-300 B4, acht Boeing 727-230 und vier Boeing 737-230. apa

Thai verzichtet auf A-300

Die thailändische Fluggesellschaft Thai Airways International ist vom Kauf zweier Flugzeuge vom Typ Airbus A-300 B4-60 des europäischen Airbus-Konsortiums zurückgetreten. Stattdessen bestellte Thai Airways zwei Maschinen vom Typ Boeing 767 im Werte von rund 120 Millionen Dollar, teilte der amerikanische Flugzeughersteller Boeing mit.

Thai Airways begründete die Entscheidung für Boeing mit Lieferverzögerung des Airbus-Konsortiums, die die Folge von Modifikationen an den Airbus-Triebwerken sind, die der amerikanische General-Electric-Konzern liefern sollte. Das europäische Konsortium verliert dadurch einen Auftrag im Wert von 116 Millionen Dollar.

Aus Industriequellen verlautete unterdessen, das Airbus-Konsortium habe ein neues Preisangebot unterbreitet. Auch sei es bereit, die Maschinen mit älteren Triebwerken auszurüsten, um den vereinbarten Liefertermin einzuhalten. Eine Kommission der Thai Airways soll nun den Vorschlag prüfen. Der Präsident der thailändischen Fluggesellschaft liess jedoch erkennen, dass auch das neue Airbus-Angebot nicht den Vorstellungen seiner Gesellschaft entspreche. apa

Alitalia im 1. Halbjahr 1982

Alitalia-Präsident *Umberto Nardio* gab kürzlich die Geschäftsentwicklung im 1. Halbjahr 1982 bekannt. Das Aufkommen an Beförderungsleistungen gegenüber dem gleichen Zeitraum des Vorjahres habe zugenommen. Aber auch die Gesamterträge aus den Verkehrsleistungen stiegen auf 850 Milliarden Lire, was einer Zunahme um 27 Prozent gegenüber dem Vorjahr entspricht. Die Geschäftsentwicklung im 1. Halbjahr 1982 sei allerdings von einigen Störfaktoren negativ beeinflusst worden. Hierfür waren sowohl Arbeitsniederlegungen als auch der Kurs des US-Dollars gegenüber anderen Währungen, einschliesslich der italienischen Lira, verantwortlich. Letzteres bewirkte eine Steigerung sowohl bei den US-Dollar-Auslagen als auch bei den Verbindlichkeiten, die sich aus den Neueinschätzungen gegenüber den im Geschäftsbericht vom 30. Juni 1982 enthaltenen Deckwerten für die Dollarfinanzierung ergaben. Hinzu kämen zusätzliche Erhöhungen bei einigen Aufwendungen, erklärte Nardio. pd/r

Bahntouristik

DB: Weniger Fahrgäste

Die Zahl der Reisenden im Fernverkehr der Deutschen Bundesbahn ist in den ersten neun Monaten 1982 gegenüber dem Vorjahr um 6,8 Prozent zurückgegangen.

Die Zahl der Reisenden im Fernverkehr der Deutschen Bundesbahn ist in den ersten neun Monaten 1982 gegenüber dem Vorjahr um 6,8 Prozent zurückgegangen.

Ausserdem soll der IC-Verkehr für die Fahrgäste attraktiver gemacht werden: Dazu zählt die Ausstattung der zweiten Klasse mit klimatisierten Wagen.

Tendabahn wieder elektrifizieren

Die nach schweren Kriegszerstörungen erst im Jahre 1979 wiedereröffnete Tendabahn im Grenzgebiet zwischen Frankreich und Italien hat sich bewährt.

Counter

Budget-Reservationsnummer

Als Folge der Expansion hat die Budget-Autovermietung Schweiz AG die zentrale Verwaltung an die Baslerstrasse 71/73, 8048 Zürich verlegt.

Bei dieser Gelegenheit konnte der zentrale Reservationsdienst für die Kunden optimiert werden: Über die Telefonnummer (01) 491 10 11 können nunmehr weltweit Personen- und Nutzfahrzeuge für jede schweizerische Budget-Vertretung reserviert werden.

Zypern - jetzt auch in der Schweiz

Die positive Entwicklung des Reiseverkehrs aus der Schweiz zu der Mittelmeerinsel Zypern sowie das steigende Interesse der schweizerischen Reisenden an der Inselrepublik haben die Fremdenverkehrszentrale Zypern veranlasst, in Zürich eine Informationsstelle zu eröffnen.

Die Repräsentantin, Frau Zollikofer, steht sowohl dem interessierten Publikum als auch den Reisebüros mit Informationen, Reisetipps und Anregungen zur Verfügung.

Die Anzahl der Schweizer Reisenden nach Zypern stieg in den ersten neun Monaten dieses Jahres auf 9456. Das bedeutet einen Zuwachs um 20,4 Prozent gegenüber derselben Periode des Vorjahres.

Das Hotelbettenangebot Zyperns besteht zurzeit aus rund 18 000, weitere 7500 befinden sich im Bau.

Bis Ende des Jahres wird mit etwa 13 000 Besuchern aus der Schweiz gerechnet.

Positive Lösungen gesucht

Fortsetzung von Seite 25

nen errichtet. Zwei Einstellhallen mit 165 Plätzen ergänzen die Überbauung.

Teure Büromieten

An der Projektpräsentation am 1. März 1978 hoffte Architekt Bruno Reinli optimistisch, dass der Sternen «hoffentlich bald weit über die Grenzen Berns hinaus noch bekannter werden wird, als er dies heute schon ist!»

Die Hoffnung auf geringere Mietzinse als bisher erfüllte sich für die ATS allerdings nicht. Der damalige ATS-VR-Präsident Walter C. Frei im Jahresbericht beschwichtigend: «Wir waren uns bewusst, dass die Kosten in den neuen Büros in Muri während einiger Jahre höher ausfallen würden.

Für den Neubau von Verwaltungsgebäude und Hotel wurden 10 Millionen Franken veranschlagt und für den Umbau des Gasthofes weitere 8 Millionen budgetiert (Stand 1980).

Zwischen wurden im Sternen Muri nach «vorläufiger Abrechnung» (Fritz Bonauer) bereits 24,5 Millionen Franken verbaut.

Da aber auch das Betriebsergebnis nicht den Erwartungen entspricht, allein im ersten Halbjahr 1982 soll der Umsatz eine Viertelmillion Franken unter dem Budget liegen.

2,5 Millionen Franken in den Sternen

Ein Krisenstab versucht zurzeit, ein neues Betriebskonzept zu realisieren, um einem allfälligen Käufer wenigstens einen «gesunden Betrieb» anbieten zu können.

Falls die Banken hart bleiben und den Kreditrahmen zudrehen oder Bauunternehmer auf die Eintragung und Verwertung ihrer Grundpfandrechte pochen, bleiben der ATS Immobilien AG kaum mehr grosse Hoffnungen.



Modellaufnahme Sternen Muri: Rechts Landgasthof, Mitte Hotelneubau, links Verwaltungsgebäude.

tet - wohl als verloren betrachtet werden, falls sich nicht ein Käufer finden lässt, der den Sternen zum vollen Preis übernimmt.

Die ATS ihrerseits wiederum ist mit 1,5 Millionen Franken an der Immobilien AG beteiligt, wobei diese Beteiligung bereits im Vorjahr auf 1,15 Millionen Franken abgeschrieben wurde.

Zu den Verwaltungsräten der ATS Immobilien AG gehört seit zwei Jahren auch Ernst Schmutz, Direktor der Berner Kantonbank (BKB), die mit einer Filiale im Sternenkomplex vertreten ist.

Schwere Zeiten für Airtour Suisse

Insgesamt dürften sich für die Airtour Suisse AG die gefährdeten Mittel bei der ATS Villaggio AG und der ATS Immobilien AG auf rund 4,5 Millionen Franken summieren.

Ob der Reiseveranstalter die eine wie die andere Summe verkraften kann, müssten wohl Gespräche mit den Banken und den Aktionären an den Tag bringen.

Im Jahr 1981 erzielte das Unternehmen zwar bereits ein trotz Wertberichtigungen bei den Beteiligungen in der Höhe von 850 000 Franken ausgeglichenes Ergebnis.

ATS-Verwaltungsratspräsident Hans Rudolf Leuenberger zur aktuellen Situation: «Für den Reiseveranstalter Airtour Suisse sind wir daran, bis Ende Monat eine Lösung zu suchen, um auch im Falle eines Verlustes unserer Guthaben bei der Immobilien und der Villaggio AG über die Runden zu kommen.

Im Beherbergungssektor (etwa 20 Prozent) macht sich zusehends der eigene Systemaufbau von Hotelketten bzw. das Auftreten einzelner Hotels als eigenständige Anbieter bzw. Subanbieter im Postverzeichnis bemerkbar.

Kolumne



Sybill Ehmann, touristik revue-Korrespondentin in Bremen, befasst sich regelmässig mit Themen aus der deutschen Reisebranche.

denen er durch den preiswerteren Direktvertrieb zur noch grösseren Konkurrenz wird, in den Rücken gefallen ist.

Die Jahrestagung des deutschen Reisebüro-Verbandes im kommenden Monat wirft immer stärker ihre Schatten voraus und ich werde das Ereignis natürlich soweit ausführlicher behandeln, wie es für die Schweizer Leser von Interesse ist.

Klar ist heute schon, dass eine Satzungsänderung nur noch einen Vorstand - und nicht wie bisher einen engen und einen erweiterten vorsieht, dass der neue Vorstand aus acht Personen besteht, die jeweils eigene Zuständigkeitsbereiche erhalten und dass dieser Vorstand in Zukunft anstatt wie bisher für zwei nun für drei Jahre gewählt wird.

Die verschiedenen Punkte der Satzungsänderungen scheinen bei den Mitgliedern des deutschen Reisebüro-Verbandes auf keinen Widerstand gestossen zu sein, zumindest haben sie einen solchen bei Vorlage des in Nürnberg zu verabschiedenden Entwurfs bisher nicht erkennen lassen.

Sollten die ausgearbeiteten Satzungsänderungen also so tadellos sein oder ist bei der Tagung noch mit unerwarteten Schüssen aus dem Hinterhalt zu rechnen? Man darf gespannt sein.

Jamaica macht wieder einmal Schlagzeilen. Jetzt hat die deutsche Fluggesellschaft LTU, die das Karibikziel seit drei Jahren anfliegt, kurzerhand das Handtuch geworfen, denn die Auslastung, sie war nicht so.

Immer wieder Veranstalter haben ihre Sitzkapazität zurück, die ansonsten auch bei ausgefalleneren Zielen durchaus investitionsfreudige LTU wollte weitere Verluste nun aber doch nicht mehr tragen.

Die Hände reibt sich dabei der Liniencarrier Air Jamaica, der jetzt «abstaubt und nicht nur die Passagiere von NUR und JET-Reisen (zu ausgedruckten und daher von den Veranstaltern subventionierten Preisen) auf-fangen kann, sondern sogar die Fluggäste von den LTU-eigenen Firmen Meier's und Jahn Reisen befördern und nun zu ungeahnten Auslastungen kommen wird.

Nach wie vor bleibt die Tatsache unverrückbar, dass er der deutschen Reisebranche und zwar ebenso den mittleren wie auch kleineren Veranstaltern,

Deutscher Verband vor Änderungen

Die Wogen um den deutschen Veranstalter Helmut Voss, Interair, der dem traditionellen Vertriebsweg «Reisebüros» schöne den Rücken gekehrt hat, haben sich durchaus noch nicht geglättet, wie auch gar nicht anders zu erwarten war.

Da gab es ebenso Polemisches wie Eindringliches aus dem Kreise seiner ASR-Freunde, Jäger «Gegenorganisation» zum deutschen Reisebüro-Verband und auch dieser hat nun sehr eindeutig dagegen Stellung genommen, «dass die seit vielen Jahren mit grossem Erfolg tätigen Reisemittler als kostentreibender Vertriebsweg dargestellt werden».

Ausserdem erwartet der DRV-Vorstand nun auch, dass Voss seine Funktionen im Verband zur Verfügung stellen wird, wobei es sich dabei um die Position des stellvertretenden Vorsitzenden des Fachbereichs «Reisemittler mit Touristikvertretung und IATA-Lizenz» und des stellvertretenden Vorsitzenden des Kontaktkreises «BARIQ/IATA-Agenten» handelt.

Wie gar nicht anders zu erwarten, rückt Voss von seiner Position nicht ab, verteidigt sie vielmehr und bietet - gar nicht ungeschicklich - auch weiter in allen Gremien seine Mitarbeit an, wenigstens auch nicht in so exponierten Stellen wie zuvor.

Völlig herauskatapultierten müssten ihn also schon die anderen. Bleibt abzuwarten, ob der in der Vergangenheit immer wieder für Wirbel sorgende Voss durch seine Radikalkur nun bald für immer aus dem deutschen Reise-gewerbe - einschliesslich seiner Fach-presse - verschwindet, was man sich gerade bei ihm mit seinem gesunden Gefühl für Publizität gar nicht vorstellen kann, oder, was für alle Teile be-kömmlicher wäre, er doch noch ohne Gesichtverlust Wege des Kompromisses findet.

Nach wie vor bleibt die Tatsache unverrückbar, dass er der deutschen Reisebranche und zwar ebenso den mittleren wie auch kleineren Veranstaltern,

Bildschirmtext

Anbieter-Statistik Deutschland

Im Rahmen seines touristischen Informationsprogrammes hält das deutsche Institut Bildschirmtext Worms eine monatlich aktualisierte Statistik touristischer BTX-Informationsanbieter in der Bundesrepublik Deutschland abrubereit.

Die Statistik weist bezüglich des Engagements der Einzeln Touristikzweige in Bildschirmtext eine deutlich differenzierte Rangskala auf. An der Spitze der Beteiligung stehen mit etwa 33 Prozent inländische Fremdenverkehrsorganisationen (Landes- und Regionalverbände, Fremdenverkehrsorte, Städte und Kurorte), wobei die Zahl der kleinen BTX-Programme in Umbrella-Systemen grösserer Verbände stetig ansteigt.

Im Beherbergungssektor (etwa 20 Prozent) macht sich zusehends der eigene Systemaufbau von Hotelketten bzw. das Auftreten einzelner Hotels als eigenständige Anbieter bzw. Subanbieter im Postverzeichnis bemerkbar, obwohl letztere meist nur eine einzige BTX-Programm des Dehoga vorhandenen Hotels

würde zum Beispiel mit einem absoluten Zuwachs von mehreren hundert «Anbietern» das vorhandene Bild umfangreicher Informationen weiterverfälschten. Mit bundesweiter Einführung sollte die Deutsche Bundespost unbedingt einheitliche Kriterien bezüglich des Mindestvolumens von BTX-Programmen für die Anbindung als eigene Anbieter aufstellen.

Die Reiseveranstalter folgen mit etwa 17 Prozent in der Rangskala der Statistik, wobei sie ihre gute 3. Position unter anderem auch der Nennung von Grossveranstaltern mit mehreren Marken verdanken. Der geringste Prozentanteil der Reisemittler mit etwa 5 Prozent bringt die in dieser Gruppe noch vorhandene Skepsis gegenüber dem neuen Medium und der Gefährdung ihres Arbeitsbereiches zum Ausdruck.

01/22133 85, die beste Nummer für die KARIBIK

Wir sind der Generalagent für Royal Caribbean Karibik-Kreuzfahrten. Und die Spezialisten für Malta, Israel und Irland. Wir kennen die Destinationen - beraten Sie fachkundig, schnell und freundlich.



FULLHOUSE

Fluggesellschaften sind anders. Hochbetrieb haben sie dann, wenn ihre Häuser leer und ihre Maschinen in der Luft sind. Aber nicht immer ist eine voll fliegende Flotte eine Erfolgsgarantie. Denn im erbitterten Preiskrieg um den Kunden unterbieten manche nicht nur die Konkurrenz, sondern auch die wirtschaftliche Vernunft. Und riskieren die Pleite. Andere aber besinnen sich auf frühere Qualitätsstandards und kredenzen den Wein statt in Pappe wieder im Glas. Und weil es dem Tourismusland Schweiz nicht gleichgültig sein darf, ob in den Luftkämpfen der Aviatik der Qualitätssinn künftiger Gästegenerationen lädiert oder gepflegt wird, beobachtet die hotel + touristik revue die Szene mit kritischem Blick.

Als einzige umfassende Schweizer Touristikzeitung gehört sie jeden Donnerstag zur Pflichtlektüre der Entscheidungsträger und Kader in der Tourismusindustrie. Denn die wollen wissen, ob die Milliarden, die sie alljährlich investieren, eine Zukunft haben. Und darum ist die hotel + touristik revue auch Ihr direktes Werbemittel, mit dem Sie diese Branche ohne Streuverlust informieren können. Mit unserem leeren Hangar 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.

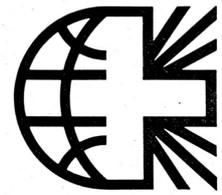
hr/4



Jeden Donnerstag
an Ihrem Kiosk

TTW

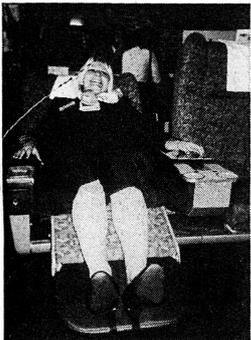
Highlights



Un hôte d'honneur, M. Edouard Lacroix, directeur du Tourisme français (à dr.), visite le TTW en compagnie de son épouse, de Mme Janie Koch, directrice du Bureau France en Suisse, et de M. Pierre Kundert, directeur du TTW.



Le stand de l'hôtel revue + revue touristique au 7e TTW Montreux où la rédaction distribue des lunettes pour «voir le tourisme en grands»!



Mlle Marie-Paule Ayer fait une démonstration des sièges 1^{re} classe de British Airways.



Monika Schmid wirbt am Stand von Zimbabwe.



Elio Wettstein (rechts) und Bruno Kupper vertreten ihre philippinische Tochterfirma.



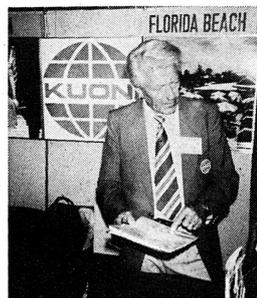
Edi Dietrich (links, Imholz) erkundigt sich bei Esther Schawald, TCS-Reisen, über die Sommer-Ergebnisse.



Der Koala-Kommentar, diesmal live von Qantas-Manager Kurt Amrein.



Erstmals am TTW: Walter Homberger, Verkaufschef der Lufthansa in Zürich.



Fredy Bosshard am Kuoni-Stand.



Sherry auf originelle Art und Weise serviert: Antonio Ortiz aus Laguna heisst der Künstler.



M. André Béraud, administrateur de Tourisme Pour Tous.



**Wie Sie Ihre
Kunden holen,
ist uns egal.**

**Wo Sie sie
unterbringen,
nicht.**

INTERHOME

Europas grösster Vermittler
von Ferienwohnungen und Hotels
wird man nicht umsonst.

INTERHOME, Buckhauserstrasse 26
8048 Zürich, Tel. 01-497 22 22

INTERHOME, 22, Chemin François-Lehmann,
1218 Genève-Grand Saconnex,
tél. 022-988 244

Varig

Brasiliens Nabelschnur

Die Flugtarife von und nach Südamerika müssten sofort billiger werden, tönte es Anfang dieses Jahres aus Brasilien. Urheberin dieser «um jeden Preis durchzusetzen» Forderung war Brasiliens Airline Varig. Jene Gesellschaft also, die als Südatlantik-Marktleaderin eine flexiblere Flugpreissetzung jahrelang erfolgreich bekämpfte.

Hinter dieser unternehmenspolitischen Tendenzwende, die in Europa tatsächlich zu einer gewissen Verbilligung der Flugreisen nach dem südlichen Südamerika führte, verbirgt sich ein Wechsel in den Manageretagen der Varig: Vor anderthalb Jahren trat Helio Smid mit einer Gruppe von «Machern» aus der Industriemetropole Sao Paulo an die Spitze dieser grössten privaten Airline der Welt und löste die bisherige aristokratisch-patriarchalische Führung ab.

Point to Point Fares

Bei der Varig – und übrigens auch bei den argentinischen Aerolineas Argentinas, die in tarifpolitischen Angelegenheiten stets Gleichschritt mit der brasilianischen Schwester halten – ist man stolz auf die neuen Errungenschaften: Die Konsumenten würden jetzt über eine neue, günstigere Option verfügen, erklärt der Chef der Varig-Sektion für Kommerzielle Dienste Ausland in Rio de Janeiro. Gemeint sind die sogenannten Point to Point Fares, welche die Brasilianer mit jedem europäischen Luftamt einzeln aushandeln. Denn innerhalb der IATA existieren zu viele verschiedene Vorstellungen über neue Tarifstrukturen auf der Südatlantik-Route.

Trotzdem versuchen die Varig-Verantwortlichen diesen Oktober auf einem neuerlichen IATA-Meeting, doch noch ein neues Südatlantik-Rahmenabkommen innerhalb des Kartells zu erwirken. Die vor allem administrativ komplizierte Lösung mit Separatverträgen mit einem Dutzend europäischer Luftämter befriedigt auch in Rio nicht.

Ob man denn bei diesem vierten Anlauf – zuvor sind entsprechende Bestrebungen auf Meetings in Cannes, Genf und Caracas gescheitert – aus eigener Initiative neue Vorschläge unterbreiten wolle oder ob von seiten der Varig in bislang als Tabu bezeichneten Punkten mehr Kompromissbereitschaft zu erwarten sei? Eigentlich nicht, meint Varigs Commercial Director Rafael, aber wir sind immer gern bereit, neue Ideen unserer Konkurrenten zu prüfen.

Unerschütterlicher Optimismus

Nach Jahren äusserst konservativer Flugpreispolitik unter dem Präsidenten Erik de Carvalho ist denn der Schritt zur Kreation von Point to Point Fares unter dem neuen Chef Helio Smid auch geradezu als revolutionär anzusehen. Die Natur dieses neuen Tarifs von und nach Europa zeigt aber, dass die Denkmale in den Chefetagen der Varig in Sachen Flugpreise (noch) mellenweit von jener der europäischen Konkurrenz entfernt ist: Mit der Einführung eines Punkt-zu-Punkt-Tickets, das in Europa für 40 Prozent weniger als ein Normalbillett verkauft wird (Netto-Ersparnis auf den E 60er: 15 Prozent), schaffte man sich eher ein Alibi gegen Vorwürfe wegen übersetzter Tarife, als man neue Käufer-schichten erschloss.

Wie stark bei der Varig die Haltung noch verbreitet ist, die Südatlantik-Tarife seien an und für sich nicht zu teuer, illustriert derselbe Point-to-Point-Tarif aus südamerikanischer Sicht. Hier, auf dem Subkontinent, entschloss man sich nur zu einer 30prozentigen Reduktion auf die Normal-Fare (Netto-Ersparnis auf den E 60er somit 5 Prozent).

Inzwischen hat das brasilianische Luftamt aber zwei generelle Tarifierhöhungen um je fünf Prozent genehmigt, so dass die die günstigste Europa-Fare (ex Brasilien) wählende Kundschaft – in Dollars gerechnet – heute fast zehn Pro-

zent teurer fliegt als vor einem Jahr mit dem wesentlichen flexibleren E-60-Angebot. Aus der Sicht des südamerikanischen Kunden – Schweizer Touristiker angepasst – hat sich das Angebot in Wirklichkeit also verschlechtert und verteuert.

Mit dem Ausflusstarif hatte der Flug-gast immerhin die Möglichkeit, dank Milage mehrere Punkte anzufliegen und die Reise zu unterbrechen. Gerechtfertigt wird dieser qualitative Rückschritt bei der Varig mit den wiederum enorm gestiegenen Operationskosten. Gerade so, als hätten die diversen Tarifanpassungen, unter anderem jene von 20 Prozent im Jahre 1979, überhaupt nie stattgefunden.

Südatlantische Turbulenzen

Somit kann es kaum erstaunen, dass die Frage, welches denn nun eigentlich die Südatlantik-Tarifpolitik der Varig sei, etwas zögernd und indirekt ausfällt.

Nicht die Tarife, sondern das Sitzplatzangebot und die Konkurrenz seien zu hoch, diagnostiziert Commercial-Direktor Rafael.

Der Lösungsvorschlag, mit einer starken Reduktion der Transportofferte sämtliche südatlantischen Turbulenzen und den Druck auf die Tarife aus der Welt zu schaffen, zeigt aber, dass die Varig etwas gar hoch über den tarifpolitischen und ökonomischen Realitäten im Südatlantik hinwegfliegt. Noch, jedenfalls.

Europa-Konkurrenz

Die europäischen Mitkonkurrenten der brasilianischen Flieger im einst rentablen Geschäft vom Alten Kontinent nach Südamerika sehen das Tarifproblem freilich nicht nur in den Farben Schwarz-Weiss. Im Lateinamerika-Hauptsturz der im Südatlantik-Passagierverkehr in den roten Zahlen fliegenden Swissair würde man die Schaffung eines erheblich günstigeren Tarifs zwar begrüssen, um neue Passagierschichten zu erschliessen und freie Sitzkapazität auszulasten.

Insgesamt zogen es die Swissair-Manager in Buenos Aires aber vor, wie andere europäische Gesellschaften auch, ihren potentiell touristisch interessierten Kunden eine Palette verschiedener Ausflusstarife – flexible Tarife eben – anbieten zu können. Allein schon die Vermutung, hinter solcherlei Bestrebungen könnte sich vielleicht sogar eine Apex-

Formel verbergen, lässt den Varig-Verantwortlichen jedoch die Haare zu Berge stehen. So etwas komme niemals in Frage, heisst es dazu.

Nicht mehr so konservativ

Immerhin: Längerfristig wird auch der brasilianische Transporteur nicht darum herumkommen, nach neuen, nicht mehr ganz so konservativen Tariflösungen im Verkehr mit Europa zu suchen. Varigs Auslastungsfaktor ist im vergangenen Jahr von 67 auf 62 Prozent (internationales Netz) gesunken, und ungünstige Währungsverhältnisse für alle potentiellen Fluggäste in Südamerika verheissen alles andere als eine rosige Zukunft. Ein Präzedenzfall existiert übrigens schon: Im brasilianischen Inlandverkehr existieren seit geraumer Zeit eine ganze Reihe von Sondertarifen; von einem 40prozentigen Einschlag auf Nachtflügen bis zu Vergünstigungen für Grossmütter und alleinreisende Jugendliche oder ganzen Familien.

Hinter dieser neuen Initiative steckt zwar auch das brasilianische Fremdenverkehrsamt, das der ausgezeigten Touristikbranche etwas unter die Arme greifen will. Im Zusammenhang mit der Tarifstruktur und Überkapazitäten ist jedoch eine andere Information viel wichtiger: Eben hat im brasilianischen Domestic-Traffic das Wide-Body-Zeitalter mit dem Einsatz des Airbus bei vorerst zwei Gesellschaften begonnen.

Ueli Achermann, Rio de Janeiro

Bahntouristik

Erfolgreiche Flughafenbahn

Die Flughafenbahn von Amsterdam nach dem Flughafen Schiphol, die im Vorjahr in Betrieb genommen wurde, befördert täglich etwa 10 000 Fahrgäste. Von den Niederländischen Eisenbahnen wird es als ein sehr ermutigendes Ergebnis gewertet.

Weiterer Hochleistungszug

Die japanischen Eisenbahnen planen eine weitere Testreihe mit einem von Linearmotoren angetriebenen Hochleistungszug. Dieser Zug erzielte bereits im Jahr 1981 eine Höchstgeschwindigkeit von 517 km/h.

Zum ersten Mal sollen auf der sieben Kilometer langen Versuchsstrecke auch Reisende mit an Bord des schnellen Zuges genommen werden, um auszuwerten, wie sich die Beschleunigung im Geschwindigkeitsbereich über 500 km/h auf den menschlichen Organismus auswirkt. Die japanischen Eisenbahnen hoffen, dass dieser neue Hochgeschwindigkeitszug schon ab 1990 fahrplanmässig eingesetzt werden kann. Bisher wurden rund zwanzig Milliarden DM in seine Entwicklung investiert.

Die Balair bringt Sie jeden Donnerstag von Zürich zu einem S, P, OP, FOP, GFOP, BPS, BOP oder TGFOP Tea ins Hochland von Sri Lanka.

Sri Lankas Labookellie Tea

Ein guter Rat für Teeliebhaber: Fahren Sie mit dem Bus von Haputale nach Nuwara Eliya. Eine aufregende Reise mit 800 m Höhenunterschied durch Tee, Tee und nochmals Tee.

Labookellie Tea ist die Markenbezeichnung der Teeprodukte der Labookellie-Group in Labukela.

Die Teebearbeitung in der Fabrik geschieht über fünf Stufen.
1. Withering, die Trocknung der Blätter, die eine biochemische Veränderung auslöst und die Blätter weich und biegsam macht.
2. Rolling, das Aufbrechen der Blätterzellen, damit sich deren Inhalt (Polyphenole, Pektine, Aromastoffe, Coffein) mit dem Sauerstoff verbindet. Üblich ist heute das modernisierte CTC-Verfahren (crushing, tearing, curling – zermalmen, zerreißen, rollen).
3. Fermentation, die Oxidation der Blätter, die Substanzen freisetzt (Flavine, Rubigene) und eine Verfärbung bewirkt.
4. Firing, Trocknung der Blätter, um die Fermentation im richtigen Zeitpunkt abzubrechen.
5. Sorting, Aussonderung in Rüttelsieben und elektrostatische Absaugung noch vorhandener Stengel.



Beim Ernten werden nur die oberen Blätter des obersten Schösslings gepflückt, die innert 7 bis 10 Tagen nachwachsen. Anzahl Blätter und Knospen sind massgebend für die Qualität: two leaves and the bud ergibt das sogenannte fine plucking, three leaves and the bud das coarse plucking.

Broken Orange Pekoe - BOP Broken-Tee bezeichnet eine Teesorte, deren Blätter zerkleinert werden. Orange Pekoe - OP bezieht sich auf die Blattsorte. Die Beschaffenheit der Blätter schlägt sich in der Klassifizierung nieder: Souchong - S (drittes Blatt), Pekoe - P (zweites Blatt), Orange Pekoe (erstes Blatt), Flowery Orange Pekoe - FOP (erstes Blatt mit den hellen Spitzen der obersten Blattknospe), Tippy Golden Flowery Orange Pekoe - TGFOP (erstes Blatt mit den behaarten Trieben der obersten Blattknospe).

Genauso gezielt bringt Sie die Balair jede Woche auf die

Malediven, nach Ost- und Westafrika, nach Rio, London, Palma und

Agadir, auf die Kanarischen Inseln und in die arabischen Emirate.

Balair-Flüge können Sie in jedem Reisebüro buchen.

BALAIR

Die Schweizer Ferienlinie

Schiffstouristik

Royal Viking Sky verlängert

Das norwegische Passagierschiff Royal Viking Sky ist jetzt 27,72 Meter länger und über 6000 Bruttoregistertonnen grösser als früher. Es war auf der Seebeckwerft der AG Weser in Bremerhaven «auseinandergeschnitten» worden, dann wurde ein vorgefertigtes Stück eingefügt.

Das «neue» Kreuzfahrtschiff ist jetzt 205,46 Meter lang und rund 28 220 Bruttoregistertonnen gross. Es kann etwa 40 Prozent mehr Passagiere aufnehmen als vor dem Ausbau, die Zahl der Betten wurde von 580 auf 820 erhöht. Ende November soll die Royal Viking Sky auf Probefahrt gehen.

Im vorigen Jahr wurde bereits die Royal Viking Star, ein Schwesterschiff der Royal Viking Sky, umgebaut.

Ziel: Sharjah – Aufgabe: Reisebericht Emirate – Souvenir:

Unendlich schöner Sand

Das erste Touristenvisum für Sharjah wurde im Dezember 1979 erteilt. Im Winter 1982/83 fliegen bereits vier Charterketten aus Europa Sonnenhungrige an den Arabischen Golf. Doch was diese dort unten erwartet, was die Vereinigten Arabischen Emirate (VAE) als Ferienland zu bieten haben, wer weiss das ausser denjenigen, die es riskierten, Sharjah als neue Destination in ihr Programm aufzunehmen, und die paar Wagemutigen, die letzte Saison begeistert von dort zurückkehrten? Jetzt glauben auch die kritischen Teilnehmer einer Studienreise mit dem Reisebüro Hans Imholz AG, unter ihnen eine Vertreterin der touristik revue, dass die Emirate ein ernst zu nehmender Konkurrent um die Gunst der Winterflüchtlinge zu werden beginnen.



Die Wüsten-Safari beginnt. Den Reifen wird für die «mehlige» Fahrt Druck weggenommen.

Maria, hast du Lust, an einer Studienreise nach Sharjah teilzunehmen? Ja, Reiselust kitzelt mich eigentlich stets mehr oder weniger, aber Sharjah!?!? Sharjah, wo liegt denn das? In den Vereinigten Arabischen Emiraten, hilft der Kollege nach, womit ich das Ziel ungefähr auf halbem Weg zwischen abendländischer Zivilisation und fernöstlicher Exotik ansiedeln kann. Aber viel mehr als orientalische Ölscheichwüste fällt mir dazu nicht ein. Einiges Buddeln im Gedächtnis fördert noch eine vergilbte Erinnerung an Fotos von modernen Hotels und ein paar Informationen über touristische Gehversuche an die Oberfläche. Und da Neugier eine starke Motivation ist, wird der alte Pass, welcher die uralte israelische Hausmarke aufweist, gegen einen neuen eingetauscht, der mich als erst geborenen Traveller ausweist.

Minister, Flughafendirektion, Fernsehkamera und VIP-Lounge lassen ahnen, Tourismus sei für Sharjah mehr als nur das Hobby eines petrodollarverwöhnten Arabers. Die weisse, moscheenverwandte Kuppel des Flughafengebäudes lässt an die Heilige-Hallen-Arie denken. Die sonst üblichen Hochtoren der Jet-Hektik sind wohlwollend

gedämpft. Erstes Lob: «Sharjah gibt uns von allen Flugplätzen weltweit am wenigsten Probleme», sagt der mitgereiste Balair-Verkaufschef Ernst Preiswerk. Sharjah ist für mich vorerst nur Licht. Licht von weisser Greligkeit und grellgelber Nacktheit. Zwischendurch prallt die Helle auf Fassaden, die wie eben erst fertig gewordene Kulissen wirken. Sie zieht Häuser wie Spielzeuge aus dem Dunkeln hervor. Die Emotionslosigkeit einer Hotelhalle von internationaler Unverbindlichkeit und die sachlich gastliche Genormtheit des Holiday-Inn-Zimmers lassen der Freude, sich in fremdem Land zu befinden, Zeit, sich auf das Erleben vorzubereiten.

Heute mehr als gestern und weniger als morgen

Was der Morgen von Sharjah überreicht, scheint mir eine wenig einladende Visitenkarte. Ein paar Stunden später weiss ich, dass es eine Geburtsanzeige ist. Ich sehe vom Zimmerfenster aus grosse Flächen gräulich-beige Leere und stelle fest, dass dort, wo nächtlicherweile sich das Licht im Dunkeln verlor, tatsächlich noch die Wüste in die Stadt herein-schwappet. Zum Frühstück – mit überbordendem Buffet – dann ein Sicht-

wechsel von 80 Grad, und nun winken auffordernd Palmen in kräftiger Brise, blumengesäumter, borstiger Rasen führt hin zur glitzerübersäten Lagune. Das ist Sharjah, wie es werden will. Das Ziel, eine begrünte, grosse Stadt, ein Ferienort mit besonderem Flair zu sein, das liegt – wie die ausgedehnte Rundfahrt aufzeigt – nicht allein bei Allah, das wird mit beeindruckendem Aufwand und mit in diesen Längen- und Breitengraden nicht erwartetem PUNCH angestrebt und rückt Monat um Monat näher. Wo jetzt nur das nasale Leben führende Nabelschnüre und haltlose Setzlinge zu sehen sind, werden die Neujahrstouristen wohl schon freundlich nickenden Stauden entlangfahren, die den Sand nur noch anlassen. Wie gerne alles wächst und blüht, zeigen schon die Hotelanlagen.

Ein Angebot, das für eine Kurzvisite zu gross ist

Wer Strand sucht, findet ihn meilenweit. So lang, so breit, so leer, so weiss, dass er mit sich selbst sehr eins sein muss, um dieses unbegrenzte, hier so leidenschaftslos Sichineinanderverlieren von Meer und Land zu ertragen. Fast dankbar nimmt man bei den Hotelstränden die Zäsuren wahr, auch wenn sie, wie in Sharjah, Hafenanlagen oder Betonblöcke sind, weit genug entfernt sind sie noch allemal.

Die Hoffnung, im orientalischen Gedränge des Souks wieder eine Prise von dem zu schnupfen, was Reisen die unvergessliche Würze gibt, wird nicht ganz erfüllt. Um 11 Uhr ist nicht «Wimmelstunde», und der neuen, architektonisch ebenso auffallenden wie reizvollen Hülle ist etwas vom innern Zauber zum Opfer gefallen. Immerhin, rund 376 Läden waren für langes, überraschendes und prikkelndes Shopping gut, aber um genüsslich zu feilschen und den legendären Goldmarkt so günstig auszuschöpfen, dass es fürs Renommieren im ganzen Verwandten- und Bekanntenkreis ausreicht, ja dafür müsste man Sharjah eben nicht im Studienreisetempo absolvieren, sondern viele Feriemussetunden aufwenden können.

Später in Dubai, mit seinem noch grösseren, faszinierenderen Souk und der aufregenden Strasse der Bijoutiers, stiehlt uns der das Hedschra-Hochfest bestimmende Mond die so ersehnten Souvenirkaufstunden – gibt dafür einen weitem Grund zur Rückkehr.

Die Wüste ist Mittel gegen Stress und Überdross

Die Emotion beginnt vollends aufzubrechen in dem Moment, wo der Landrover die Autobahn verlässt, die Wüste mit sandigen Zungen über die Strasse zu lecken beginnt und sie bald ganz verschlingt. Mit spitzbüchischem Spass und meisterhaftem Können prescht Bernd durch die Dünen. Ein paar Mulden schleudern uns hoch, aber auch weit weg von dem, was wir Zivilisation und Alltag zu nennen pflegen.

Wüste ist für uns ein Synonym für Eintönigkeit, Öde, Erstarrtes, Lebensfeindlichkeit. Und dabei ist Wüste etwas so hinreissend Schönes! Landschaft, die einen gefangenimmt, fast betört in ihrer bizarren Andersartigkeit, dem wunderbaren Gegensätzlichen und ihrer

Erhabenheit, die noch die Schöpfung spüren lässt. Sandfarben sagen wir und wissen nichts vom Kupfer der östlichen Emirate, kennen den antrazitenen Saum der Küste Fujairahs nicht und haben die Schattierungen von Zimt bis weissem Pfeffer zwischen Al Ain und Abu Dhabi nicht wahrgenommen. Hier ist die Wüste geradezu lüppig von struppigen Büschen und Bäumen bestanden, dort nur hin und wieder von ein paar Kamelen hochbeinig durchmessen.

Und dann die Wucht der Stunde, in welcher die aus der Weite aufsteigende Dunkelheit, im langen, glühenden Ringen mit der Sonne, schliesslich in der Explosion des Sternenhimmels unterliegt. Der niegeahnte Zauber des Wadi brennt weiter Unvergessliches in Herz und Sinn. Die abweisende Schroffheit des Gesteins im Zaum gehalten vom dichten Palmenfächer, angelächelt von weissen Oleanderblüten. Wasser, von irgendwoher, nach irgendwohin, aufgestaut zum Plantschen lockend, in grünschlämmigen Tümpelchen zahllosen Fröschen Lebensraum gewährend.

Ohne Begegnungen wären Reisen halbler

Al Buraimi, eines der uralten Oasendörfer, um die sich während Jahrzehnten Oman und Saudiarabien stritten, heisst uns mit abendlichem stillen Frieden willkommen. Kein Mensch auf den zinnenartigen Wegen durch die Gärten. Doch, ein Beduine folgt uns, in seinen Augen Bereitschaft zur Begegnung, die Hand zum Grusse ausgestreckt. Er führt uns zu seinen Dattelpalmen, gibt uns reichlich Früchte. Ein warmes Fünkeln Völkerverständnis! Ich lasse in Buraimi den tiefen Wunsch zurück, es möge nicht von Touristen befallen, sondern nur von dankbaren Fremdlingen besucht werden.

Die hohe Zielsetzung hör' ich wohl...

Warum wollen die reichen VAE überhaupt Tourismus haben, der doch eine recht zweiseitige Sache ist und dem der dominierende Nachbar Saudiarabien eher abhold ist? Ja zum Tourismus sagt – vorläufig – nur der Ruler des Emirats Sharjah, Scheich Sultan bin Mohammed Al Qassimi. Die ersten Einreisen aufgrund seines Touristenvisums erfolgten im Dezember 1979. Sharjah hat gegenüber den östlichen Emiraten Abu Dhabi und Dubai, gegenüber der Hauptstadt und der Handelsstadt, Aufholbedarf. Mit zu geringen Frequenzen

gabe. Noch fehlen die grossen Züge, und Touristuskonzept scheint am Golf ein ebenso schwerverständlicher Begriff, wie er das so lange bei uns war. Im Budget des Emirats soll der neue Wirtschaftszweig ebenfalls noch gering dotiert sein. Zahlen, vor allem Zahlen, die auf unsern Raster passen, sind allerdings kaum aufzutreiben. Ausser der derzeitigen Hauptbeschäftigung mit der Visazuteilung – man hofft, es würden in der anlaufenden Wintersaison 6000-8000 angefordert – versichert der Minister vor allem jegliche touristischen Bestrebungen unter einen Hut zu bringen. Damit angesprochen sind die Hoteliers von Sharjah, die längst nicht am gleichen Strick ziehen und sich wegen vermeintlicher Bevormundung bei der Visa-Vergabe in die Haare geraten sind. Erst vom Stapel gelaufen ist auch das Tourist Board, zuständig für die Werbung, für die beispielsweise noch keine Plakate zur Verfügung stehen.

Man muss das Land kennenlernen

Eine wichtige Aufgabe für das Funktionieren der Fremdenindustrie fällt neben der Hotellerie den Orient Tours zu, respektive dem Managerhepaar George und Christine Grossniklaus. Beide sind seit längerer Zeit in den Golfstaaten tätig, und Frau Grossniklaus weiss als ehemalige Imholz-Hostess, welche Anforderungen zu erfüllen sind, um Touristen aus der Schweiz zufriedenzustellen. Als enge Mitarbeiter von Scheich Faisal können sie dort Impulse geben, wo sie Wirkung auslösen. Ihre vordringliche Aufgabe war es, das ganze Transfer- und Exkursionswesen wenn nicht auf die Beine zu stellen – es gab schon die Sharjah National Tourist Travel Agency –, so doch in Marsch zu setzen. In den ganzen Emiraten waren nur Kleinbusse im Einsatz, und man bot nicht das, was wir unter Reiseleitung verstehen. Orient Tours besitzt nun drei sehr komfortable Mercedes-Reiseautos. Dass diese Fahrzeuge wirklich ein Novum auf VAE-Strassen sind, war an der Aufmerksamkeit bei Volk und Polizei sowie bei den nicht dafür dimensionierten Hotelverladern leicht festzustellen. Die Dokumentation für die eingesetzten deutschen Reiseleiter wurde vor Ort von Grossniklaus recherchiert. Sie wird laufend überarbeitet und ergänzt – es gibt in diesem Land ja ständig etwas Neues –, damit der Zielsetzung von Kennenlernen und Vortelleabbauen wirklich Genüge getan wird.



Ein kleiner Ausschnitt «Bademöglichkeiten» des Chicago Beach Hotels in Dubai. Erkennbar ist eine Ecke des Hauptschwimmbecken. Es gibt drei weitere Schwimmbecken, eines davon indoor. Der Strand ist nie überfüllt. Links anschliessend ein Teil der Bungalows.

wären zudem der prächtige Flughafen und die erstklassigen Hotels Objekte sinnloser Befriedigung von Geltungsdrang.

Ein Hauptpromotor der touristischen Entwicklung ist sein Neffe und Vizeruler, Scheich Faisal al Qasimi. Für den sich erstaunlich umgänglichen zeigenden Araber adligen Geblüts sind die Gründe für den Einstieg in den Ferientourismus zwar sehr ideell, betont er doch, besseres Kennenlernen von Land und Leuten, Abbau von Vorurteilen, freundschaftliches Näherkommen der Völker untereinander seien die angestrebten Ziele. Der in Amerika geschulte Jungunternehmer erachtet Tourismus jedoch keineswegs als Zeitvertrieb im Dienst der Völkerverständigung. Als Besitzer von Orient Travel – einer gut zehn Jahre alten Outgoing Firma – und der soeben gegründeten Incoming-Tochter, Orient Tours, möchte er seine Cars nicht nur zum Prestige rollen lassen.

Tourismus, erst gesät, aber er keimt

Entsprechend der Zielsetzung und weil man 1979 praktisch bei Null beginnen musste, ist der Tourismus dem Kulturministerium unter Mohammed Diab al Musa angegliedert. Diab widmet sich mit grossem Interesse, aber noch ungenügendem Know-how seiner neuen Auf-

Ausflüge sind für Visainhaber selbstverständlich in alle andern Emirate möglich und sollten eigentlich ein Muss sein, denn erst wer im Lande herumfährt, lernt es respektieren, bekommt eine Ahnung davon, welch gewaltige Leistungen vom Öl finanziert werden, um der Emirate Zukunft zu sichern, wenn das schwarze Gold dereinst versiegt.

Autobahnen holen alle interessanten und besuchenswerten Städte und Stätten nahe heran. Die vielen Bremschwellen, Autowracks und Kamelkadaver lassen einen allerdings über einen guten Chauffeur froh sein. Wir konnten gar erfahren, dass ein gepaltzter Reifen nur zu einem bereichernden, fröhlichen Kontakt mit Beduinen führte. Auf die begeisterte Fahrt durch Wüste und Wadi nach Khor Fakkan schickte man uns mit ebenso zuverlässigen Chauffeuren wie Fahrzeugen von Avis, geführt von der Chef in der Safari-Abteilung, Alison Simms. Wie sorglos man unter der Obhut dieser angelesenen, über (fast) alles Bescheid wissenden «Wüstennarrin» das uns so Ungeheunliche wagen kann, zeigten sowohl kleine Details wie das Brauwerkstück, dass sie uns an zwei Krücken humpelnd auf der nicht gerade bequemen Fahrt begleitet. Entrecôte zum Nachtessen, Spielzeuge und Würstchen zum Früh-



Die sehr schöne Anlage des Marbellia Clubs in Sharjah. Im Hintergrund an der Lagune liegt der neue Souk.

Jede Woche 4 Nonstop-Flüge Genf – Saudi-Arabien.

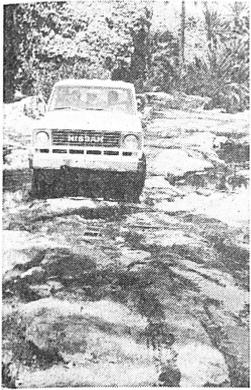
ab 1.11.82	Genf ab	Jeddah an	Riyadh an	Dhahran an
Montag	16.00	23.00	02.00	
Dienstag	15.00	non-stop	22.35	01.20
Donnerstag	15.00	22.00	01.00	
Freitag				

und 19 weitere Städte unseres Königreichs



saudia
SAUDI ARABIAN AIRLINES
Welcome to our world.

Rue des Alpes 9, 1201 Genf, Tel. 022/319150, Telex 23 863



Für den Chauffeur ist eine Wadi-Fahrt recht anstrengend, für die Mitfahrer ist sie ein ausserordentlich eindrückliches Erlebnis.

stlick, das allerdings sprach fast weniger für ihre Fürsorge als für unser verwöhntes, verweichlichtes Image! Wer nicht an einem Rückenschaden leidet und nicht absolut eine Dusche benötigt, um die gute Laune hervorzuspülen, sollte die Wüste unbedingt auf diese Art kennenlernen. Von Strassen und Siedlungen ist man nie so weit entfernt, dass in Notfällen nicht innert vernünftiger Frist Hilfe organisiert werden könnte.

Nur Nörgeler sind mit diesen Hotels nicht zufrieden

In der Regel ist das Hotel für den Touristen entscheidend dafür, ob sich seine Ferienwünsche erfüllen. Für Sharjah trifft dies dreifach zu. Einmal besteht sehr grosse Sicherheit auf schönes, warmes Badewetter und, abgesehen von den Ausnahmetagen an der Lagune, trifft der Urlauber überall klares, sauberes Wasser an. Es kann zwar vorkommen, dass von den Schiffen her mal Unrat angeschwemmt wird, doch wird rasch für Reinigung gesorgt. Zweitens ist der

Fotos: René Loosli und Hotel Presse-Abteilungen

Tourist für das Nachtleben weitgehend auf sein Hotel oder, wo vorhanden, auf benachbarte Häuser angewiesen. Dritstens scheiden in bezug auf die Qualität von Unterkunft und Verpflegung die Hotels praktisch ausnahmslos gut bis sehr gut ab; Unterschiede von der Drei-

Ausführlicher Bericht über die Hotellerie der VAE in dieser Ausgabe Seite 7

zur Vier- und Fünfsternklasse sind selbstverständlich zu berücksichtigenden. Wegen der erheblichen Standort-Vor- und -Nachteile sowie des recht unterschiedlichen Sport- und Unterhaltungsangebots ist es nicht ganz einfach, jedem Gast das ihm entsprechende Hotel zu empfehlen. Vermittler tun gut daran, Prospekte und Veranstalterinformationen eingehend zu studieren.

Wird der Tourist für einmal das Zerstoren lassen?

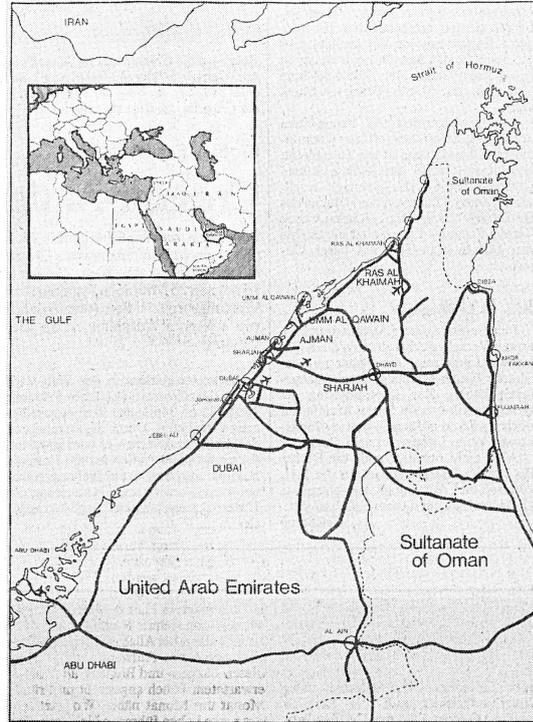
Eine dringende Bitte sei noch all jenen ans Herz gelegt, die selbst in die Emirate reisen oder Reisen dorthin verkaufen: Man achte ihre Sitten, auch wenn sie einem in noch so grossem Widerspruch zum überall manifesten 20. Jahrhundert und den Geschichten über ausschweifende Scheichs erscheinen mögen. Die Moschee steht, auch das ist manifest, im Zentrum. Nicht die Uhr, der Muezzin teilt die Zeit ein. Mit dem Islam ist am Golf zu rechnen. Zudem, unsere Freiheiten und Freizügigkeiten riechen schon zu stark nach Dekadenz, als dass wir sie als «Gastgeschenke» abgeben sollten. Wer Gebote bezüglich Bekleidung und Verhalten in der Öffentlichkeit nicht beachtet, riskiert, mit der Polizei Bekanntheit zu machen.

Sonst muss sich jemand schon sehr betont als Tourist auführen, um überhaupt zur Kenntnis genommen zu werden. Man ist das Nebeneinander von vielen Nationalitäten und Rassen gewohnt und findet sich in der so rasch hereingebrochenen Neuzeit mit gewisser Gleichgültigkeit und gewissem Stolz zu recht. Ergibt sich ein Gespräch, so wollen die jungen Araber wissen, welchen Eindruck man von ihrem Land gewonnen habe, was einem am besten gefalle und wie viele Touristen wohl kommen würden.

Auf Wiederseh'n! - keine Höflichkeitsfloskel

Der sehr gute Eindruck rührt vor allem daher, dass soviel für alle getan wird und der Luxus keine Slums verspottet. Wir sahen noch bescheidene, gar ärmliche Behausungen, doch Not sprang einem nirgends in die Augen, wobei unser Kennenlernen natürlich schon auf vorbestimmten Spuren lief. Am besten gefallen? Das ohne jede Einschränkung die Wüste. Wie viele Besucher kommen

werden, das ist kaum abzuschätzen. Sicher einige tausend mehr als im vergangenen Winter. Die Emirate haben viele Voraussetzungen, eine beliebte Feriendestination zu werden, und man kann ihnen Touristen bedenkenlos anvertrauen, hingegen sollten sich die Emirate nicht bedenkenlos dem Tourismus anvertrauen. Und würde mich jemand fragen: Maria, hättest du Lust, wieder nach Sharjah zu fliegen, so wäre meine Antwort: O ja, aber die Wüste muss inbegriffen sein!
Maria King



Angebote, Programme

Karibikkreuzfahrten

Vom Karibikstrand bis Indonesien, so weit ist das Netz der Winterkreuzfahrten im soben erschienenen Winterkatalog der Kreuzfahrten-Zentrale von Kuoni und Popularis gespannt. Neben 4 preisgünstigen Transatlantik-Fahrten (2. bis 22. Dezember 1982, Europa-Afrika-Brasilien, ab 3740 Franken; Europa-Karibische Inseln, 18. Februar bis 13. März 1983, ab 5940 Franken) beinhaltet er 11 verschiedene Karibikrouten zum Teil mit Abstechern nach Venezuela und Mexiko (Florida-Karibische Inseln, 16 Tage, ab 5940 Franken; Karibik-Mexiko-Südamerika, 17 Tage, ab 6145 Franken). 2 Routen in Ostasien sowie 2 Weltreisen (Rund um die Welt in 115 Tagen, 10. Februar bis 4. Juni 1983), aufgeteilt in insgesamt 9 Teilstrecken, an Bord der Vistafjord, Sagafjord und Europa.

Traditionsgemäss veröffentlicht die Kreuzfahrten-Zentrale in ihrem Winterprospekt auch bereits eine umfassende Vorschau mit Frühling/Sommer/Herbst-Abfahrten der kommenden Saison.

Kreuzfahrtzentrale Kuoni/Popularis, Florastrasse 13, 3000 Bern 6, Telefon (031) 43 51 11, Telex 33692

Ägypten

Danzas bietet zwei Rundreisen in Ägypten an: Für alle, die nur eine Ferienwoche zur Verfügung haben, gibt es die 9tägige Variante von Samstag bis Sonntag (Kairo, Luxor, 7tägige Nil-Kreuzfahrt auf einem Sheraton-Luxusschiff, Besuch von Karnak, Theben, Edfu, Assuan usw.; Preis ab 2980 Franken). Wer sich etwas mehr Zeit nehmen kann, wird sich für die 13tägige Rundreise entscheiden (Kairo, Assuan, 7tägige Nil-Kreuzfahrt auf der MS Alexandra Le Grand, Kom Ombo, Esna, Dendera, Tal der Könige usw.; Preis ab 3220 Franken).

Zusätzlich werden Badeferien in Hurghada (3 Tage inkl. Halbpension, Transfers und Flug 560 Franken) oder ein Ausflug zum St.-Katharinen-Kloster (3 Tage inkl. Vollpension, 590 Franken) angeboten.

Danzas AG Reisen, Bahnhofplatz 9, 8023 Zürich, Tel. (01) 211 30 30

Start: 1. November

Pan Am kommt nach Zürich.

Neu: Täglicher Kurs nach New York.



Ab 1. November können Ihre Kunden mit einem luxuriösen Pan Am Grossraumflugzeug vom Typ L-1011 von Zürich nach New York fliegen.

An sieben Tagen in der Woche.

Mehr noch: Ihre Kunden haben die Wahl unter 3 verschiedenen Klassen: First Class mit Sleeperette-Sitzen, Clipper Class®, Cabin Class.

Keine andere Fluglinie auf dieser Strecke bietet eine solche Auswahl. Und keine andere Fluglinie kann Ihre Kunden über New York hinaus nach 17 wichtigen Städten in den USA fliegen.

Entdecken Sie selbst, wieviel mehr Sie mit Pan Am Ihren Kunden bieten können, die von der Schweiz aus direkt und mühelos nach den USA fliegen möchten.

Pan Am Zürich, Tel. (01) 302 09 01,

Basel, Tel. (061) 52 22 22, Genève, Tel. (022) 32 38 34.



Abflug in Zürich 1015	täglich mit L-1011 via Orly Sud	Ankunft in New York 1430
Abflug in New York 1800	täglich mit L-1011 via Orly Sud	Ankunft in Zürich 0850

Pan Am. You Can't Beat the Experience.™

Philippine Airlines

Comeback nach 28 Jahren

Am 5. November 1982 starten die Philippine Airlines ihren ersten Flug von Zürich nach Manila. Zürich ist somit die sechste europäische Destination der PAL, aber bei einem feierlichen Eröffnungsfest im Hotel International war zu erfahren, dass dies keine Novität sei: von 1952 bis 1954 schaffte bereits eine DC-6 den langen Weg von Zürich zu den Philippinen.

Ans Licht gebracht hatte dies Max Jaishi vom Bundesamt für Zivilluftfahrt, zusammen mit Botschafter Luis V. Ascalon und Swissair-Vizedirektor Heinz Galli, prominentester Anwesender unter der 200köpfigen Gästeschar.

Zwischen Multivisionsshow von der Schönheit der 7107 Inseln des Archipels, Modeschau und Buffet gab Werner J. Rüesch, PAL-Manager für die Schweiz, näheres zum bevorstehenden Ereignis bekannt. So erfuhr man, dass mit Zürich auch Paris, wo gleichzeitig ein Convention-Büro für Europa errichtet wird, ins Programm aufgenommen wurde (auch in Zürich besteht seit kurzem an der Löwenstrasse 25 ein PAL-Office).

Einmal pro Woche, am Freitag, startet die DC-10 (u.a. mit Business-Class) von Kloten via Dubai und Bangkok nach Manila. Da der Rückflug am Samstag beginnt, kann der Tourist praktisch minimal eine Woche auf den Philippinen bleiben.

Froh über diese Planung sind natürlich die bisherigen und potentiellen Philippinen-Operators wie Danzas, Hotelplan, Traveller, Kuoni, Albatros, Imholz, Marti, Kaiser, Goth, Lamprecht, Bank Leu oder Take Off, wie überhaupt die guten Hotels, landschaftliche Schönheiten, Wassersportmöglichkeiten und die Freundlichkeit der Leute, die mit allem, sogar mit dem Tourismus, zufrieden sind, optimistisch stimmen.

«Mit der Swissair», bekennt Rüesch fromm, «wollen wir keinen Kampf um Marktanteile führen, sondern gegenseitig die Karten offen auf den Tisch legen.» Zugute kommt ihm freilich, dass die Swissair von Manila noch weiter in den Fernen Osten fliegt, die Maschine also nicht mit Manila-Touristen füllen kann.

Beide, Swissair und PAL, bieten einen attraktiven Exkursionstarif an: wer mindestens 14 und maximal 180 Tage bleibt, bezahlt statt 4370 nur 2404 Franken. Übrigens ist die PAL die einzige Gesellschaft, deren Küche von der «Chaîne des Rôtisseurs» als würdig befunden wurde – Indiz für gutes Essen, aber angesichts von Mikrowellen-Öfen einbarer Unsinn.

KAL als Leidtragende

Leidtragende dieser Ausnützung bilateraler Verkehrsrechte dürften die Korean Air Lines sein, die bisher auf der Strecke Zürich-Manila ganz schön abgezehrt haben. Zur Kursänderung gezwungen, können sie fortan Manila nur noch via Seoul anfliegen, was für Eidgenossen kaum interessant sein dürfte.

Aber nicht nur das: auch die Rechte für Jeddah-Manila gingen an die PAL verloren und damit auch der vehemente «labor traffic» auf diesem Teilschnitt.

Velf Staub



Bald wird die Crossair das im Modell abgebildete Flugzeug als erste Gesellschaft besitzen. Gestern Mittwoch fand nun in Linköping (Schweden) der Rollout des Saab-Fairchild 340 statt. Ab Frühjahr 1984 wird diese Maschine schliesslich auf dem Streckennetz der Crossair zum Einsatz kommen. (Foto: Saab-Scania)

Crossair-Kapitalerhöhung

Crossair-Aktien sind käuflich

In der Zeit vom 25. Oktober bis 24. November können bei den Niederlassungen von acht Banken erstmals Crossair-Namensaktien durch ein breiteres Publikum gezeichnet werden. Ziel der angestrebten Kapitalerhöhung von bisher 16 auf neu 25 Millionen Franken sind der Aufbau einer eigenen unabhängigen Wartungsorganisation (voraussichtlich in Lugano-Agno) und die Leistung von weiteren Anzahlungen an die 10 bestellten Saab Fairchild SF-340 Cityliner.

Als erster Airline in der Welt wird dann der Crossair (LX) ab Frühjahr 1984 dieses 34plätzig Turbopropflugzeug ausgeliefert. Durch die Erweiterung des Aktionärskreises – es wird erwartet, dass etwa 4500 Aktien à 1000 Franken nominal durch neue Geldgeber gezeichnet werden – wird eine Verankerung des Unternehmens bei den Fluggästen angestrebt.

Vizepräsident und Delegierter des Verwaltungsrats Moritz Suter konnte anlässlich der letzte Woche in Zürich abgehaltenen Pressekonferenz auch mitteilen, dass ein solches Interesse bei der Kundschaft vorhanden ist: «Von insgesamt 2050 befragten Passagieren haben 46 Prozent positiv reagiert und auch gleich einen Zeichnungsprospekt verlangt.» 34 Prozent antworteten mit

einem klaren Nein, und 20 Prozent äusserten keine Meinung dazu.

Die breitere Basis soll auch die Voraussetzung schaffen, um die LX-Aktien baldmöglichst an der Zürcher Vorbörse einzuführen.

Dividenden erstmals für 1984

Mit ein Grund für die Öffnung ist auch die Tatsache, dass die bisherigen Geldgeber nur noch in beschränktem Mass bereit und in der Lage sind, sich an «ihren» 1979 gegründeten und schnell gewachsenen Regionalfluggesellschaft zu beteiligen.

Vom heutigen Aktienkapital sind nach Angaben von Moritz Suter zwei Drittel in Schweizer Händen, er selbst besitzt Titel im Wert von 250 000 Franken; unter den jetzigen 170 Aktionären seien «einige» Sympathie-Geldgeber.

Im Rahmen der Kapitalerhöhung können die Inhaber von zwei Namensaktien eine neue zum Vorzugskurs von 1030 statt 1100 Franken (inkl. eidg. Stempel) zeichnen. VR-Delegierter Suter gab dazu noch bekannt, dass die Swissair bereits entschieden habe, sich zumindest im heutigen Zeitpunkt an der LX nicht zu beteiligen.

Auf die Dividenden-Politik angesprochen, bekannte sich Suter zu einer seriösen Abschreibungspraxis, stellte aber in Aussicht, dass ab dem Geschäftsjahr 1984 mit der Ausschüttung einer 4prozentigen Dividende gerechnet werden könne. «Ausserdem gewähren wir jetzt schon 3 Prozent in Form von Flugbons.»

Guter Geschäftsgang im laufenden Jahr

In den ersten neun Monaten dieses Jahres beförderte die Crossair 106 106 Passagiere, was einer Zunahme um 55 Prozent gegenüber der gleichen Vorjahresperiode entspricht. Aussagekräftiger als diese in Anbetracht des veränderten Streckennetzes kaum vergleichbaren Werte sind Angaben über die Kostensenkung pro angebotenen Sitzplatz von 136 (1981) im 1. Semester auf 115 Franken im laufenden Jahr oder die Ertragssteigerung pro Linienpassagier von durchschnittlich 213.50 auf 233 Franken.

Der Anteil der Treibstoffkosten am Gesamtaufwand ist von 18,3 auf 15,6 Prozent gesunken. Befriedigt äusserten sich die Crossair-Verantwortlichen über den neuen Anteil-Stand der Erträge von jetzt 92,2 Prozent (1981: 87 Prozent) aus dem Linienverkehr.

Nach Abschluss der AK-Erhöhung sollte sich ausserdem das Verhältnis Eigenkapital zu Fremdkapital wieder verbessern. Angestrebt wird die Formel 1:1. Heute beträgt der Eigenkapital-Anteil 39 Prozent, sollte aber per Ende Jahr den Wert von 51 Prozent erreichen.

Über die effektive Höhe der jetzt laufenden AK-Erhöhung wird die ausserordentliche Generalversammlung der Crossair am 10. Dezember zu beschliessen haben. GAI

Flugtouristik

MEA-Verluste

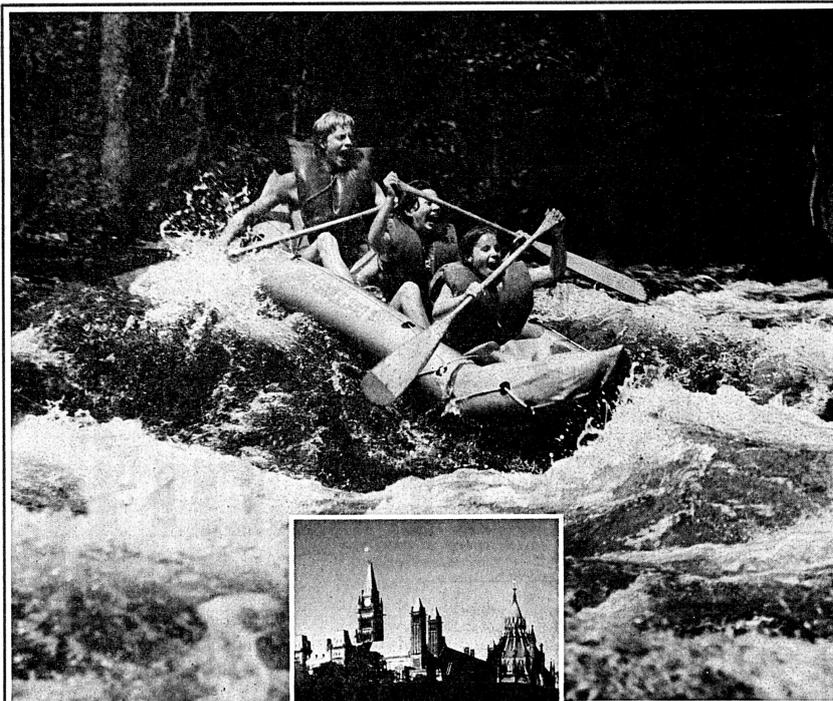
Die libanesische Luftverkehrsgesellschaft Middle East Airlines (MEA) hat die seit vier Monaten als Folge der Kriegsereignisse unterbrochene Luftverbindung zwischen London und Beirut wieder aufgenommen.

Nach den Angaben des Präsidenten der Gesellschaft, Asad Nasr, belaufen sich die Verluste der MEA durch die Beschädigung oder Zerstörung von Flugzeugen und der Installationen des Flughafens Beirut auf 50 Millionen Dollar. Dazu kommen 37 Millionen Dollar Einnahmeausfälle.

Fünf der 23 Flugzeuge der MEA-Flotte wurden völlig zerstört oder so schwer beschädigt, dass sie kaum repariert werden können. Es handelt sich um Maschinen des Typs Boeing-707 und 720. Die drei Boeing-747 der MEA blieben unbeschädigt. Der grösste Teil der Flugzeuge war seit dem israelischen Einmarsch im Libanon auf Luftäfen in Europa und im Nahen Osten blockiert. apa

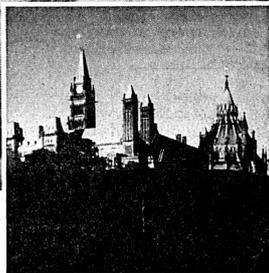
Berlin-Verkehr: Einbusse

Mit starken Einbussen im Berlin-Verkehr rechnen in diesem Jahr die PanAm und British Airways. Die amerikanische Luftlinie erwartet für 1982 einen Rückgang der Passagierzahlen um sieben Prozent, British Airways spricht von einem Minus von acht Prozent. Nur die Air France, die im vergangenen Jahr rund 132 000 Passagiere im Berlin-Verkehr zählte, rechnet für das laufende Jahr mit einem Plus von 15 Prozent. In der Gesamtstatistik fallen die Zahlen des französischen Carriers freilich nicht so sehr ins Gewicht: die PanAm beförderte im vergangenen Jahr rund 2,1 Millionen Passagiere, mit British Airways flogen 1,2 Millionen Fluggäste von und nach Berlin. tdt



Madawaska Fluss

Ottawa



Kanadische Kontraste

Ontario/Canada. Ein weites Urlaubsland voller Kontraste. Wildnis und Weltstädte. Unberührte Natur, aber hervorragende Verkehrsverbindungen. Erholung, Erlebnis und Abenteuer: Hunderte von Kanurouten und reißende Wildwasserflüsse, die nur per Schlauchboot zu bezwingen sind. Und danach: Kultur und Shopping in Kanadas Bundeshauptstadt Ottawa.

Ontario/Canada. Das Urlaubsland. Fast fünfmal so groß wie die Bundesrepublik Deutschland, aber nur acht Millionen Einwohner. Ontario-Urlauber profitieren vom günstigen Wechselkurs des Kanadischen Dollar. Das heißt: geringere Nebenkosten als in

vielen anderen Ländern, z.B. preiswerte Mietwagen und billiges Benzin.

Ontario/Canada. Urlaubsfreiheit in einem großen Land – ein Wunschtraum, der für Ihre Kunden erschwinglich ist. Wollen Sie mehr wissen? Dann rufen Sie doch Peter Lanser vom Fremdenverkehrsamt Ontario an: (0611) 72 09 71-8, Telex: 4-46176. Oder gleich die Ontario-Broschüre bestellen – mit großem Vierfarbteil und den Angeboten der Reiseveranstalter. Fremdenverkehrsamt Ontario/Canada, Bockenheimer Landstraße 51-53, D-6000 Frankfurt am Main 1



Ontario  Canada

Destinationen

Weniger Israel-Besucher

Rund 200 000 Touristen weniger als im Vorjahr werden nach Schätzungen des israelischen Tourismusministeriums bis Ende des Jahres ihren Urlaub in Israel verbracht haben. Nach einem Bericht der «Jerusalem Post» hat sich damit im Zeichen des Libanon-Krieges die Krise des israelischen Tourismus verschärft. Das Ministerium erwartet für das laufende Jahr 800 000 Besucher gegenüber einer Million im Jahr 1981.

vor allem der monatelange Libanon-Krieg während der Hauptsaison den Tourismus schrumpfen lassen, nachdem Israel bereits im letzten Jahr weniger Besucher hatte zählen können. Besonders habe eine Welle von Absagen bereits gebuchter Urlaube nach Bekanntwerden des Beirut-Massakers der israelischen Tourismus-Industrie einen schweren Schlag versetzt.

Andere Gründe für die Krise des israelischen Tourismus sehen Beobachter in der Rückgabe des attraktiven Ferienziels Sinai an die Ägypter. Seitdem hat besonders der Ferienort Eilat am Roten Meer mit Schwierigkeiten zu kämpfen.

TOURISTIK-STELLENMARKT - MARCHÉ DE L'EMPLOI TOURISTIQUE



Organisation de voyages à destination de la France

cherche

collaborateur(trice)

parfaitement bilingue français/allemand pour son service de réservation.

Entrée: 1er décembre ou à convenir.

Nous offrons:

- une activité intéressante au sein d'une équipe jeune et dynamique
- salaire adapté aux capacités et à l'expérience
- horaire régulier
- travail stable

Nous demandons:

- bonnes bases commerciales
- aisance dans les contacts téléphoniques
- esprit de collaboration
- sens des responsabilités

Ce poste conviendrait également à une personne intéressée par un travail à temps partiel (8 h., à 13 h. ou 13 h. à 18 h.). Faire offre détaillée avec curriculum vitae à:

FRANTOUR, bureau de Tourisme de la SNCF
case postale 395, 1211 Genève 2
Téléphone (022) 31 62 91

RDA-Workshop, München

Bus-Workshop mit Verbandspolitik

«Die attraktive Busreise. Verschiedene Dias - Zürich, Pfäffikon, Einsiedeln...» So hatte die Regieanweisung für das Roundtable-Gespräch gelaute, das der Ring Deutscher Autobusunternehmen (RDA) als Begleitveranstaltung zu seinem Münchner Workshop geplant hatte. Doch die Diskussion der Vertreter der Busfirmen lief anders.

Die «explosionsartige Zunahme» sogenannter Werbefahrten war ein Thema, das der Branche auf den Nägeln brannte. Im Stil der früheren «Kaffeefahrten», bei denen vornehmlich an alle Menschen Rheumadecken, Schnellkochtopfe und andere Artikel verramscht wurden, finden heute mehrtägige Exkursionen zu Dumpingpreisen statt. Meist sogar mit Zielen in den Nachbarländern der Bundesrepublik, wobei eine angekündigte «Fünf-Tage-Rundreise Schweiz» des öfteren so verlaufen soll: Vier Tage deutsche Autobahnen, einen Tag Absteher zu den Eidgenossen mit Mittagessen.

Emergency-Demo im Bus?

Mit dem Verlauf dieses Gesprächs, war indessen der RDA ebenso zufrieden wie mit einer weiteren Diskussionsveranstaltung am zweiten Tag, als Fragen der Wirtschaftlichkeit und Sicherheit der Bustouristik erörtert wurden.

Das Busunglück bei Lyon und der Zusammenstoss eines deutschen Busses mit einem Zug auf einem Schweizer Bahnübergang haben, wie dabei zu erfahren war, laufende Erörterungen zwischen Busveranstaltern und Industrie vorangebracht.

Es geht dabei um die Frage, ob künftig die Busreisenden wie im Flugzeug bei Fahrtantritt mit den Sicherheitsvorrichtungen vertraut gemacht werden sollten. Man wandte ein, das Buspublikum könnte auf entsprechende Erklärungen in Angstpsychose reagieren. Nun zeichnet sich ein Kompromiss dahingehend ab, dass ein Merkblatt Hinweise auf Notausgänge, Türenöffner usw. enthalten soll, das aber zugleich die Komforteinrichtungen der Fahrzeuge beschreibt.

Bei der Schlussbilanz zu der dreitägigen

Münchner Verkaufsschau wiesen die RDA-Vizepräsidenten *Norbert Grein* und *Albert Happ* auf die allerdings von niemand gezählten mindestens 3000 Besucher hin. Rechnet man die vorher verschickten Namensschilder und die dann noch in der Olympiahalle von den Schreibdamen getippten Schilder zusammen, so müssten gar 3650 Interessenten den Workshop besucht haben.

RDA-Show ohne Pannen

In der Sicht von Vize Happ ist die Show ohne Pannen über die Bühne gegangen. Wie manche Besucher rund um die drei Ovale der Olympiahalle joggeten, um bestimmte Aussteller ausfindig zu machen, wie Busunternehmen den im Untergeschoss verborgenen «Ehrentisch» suchten, wo die Podiumsdiskussionen stattfanden, bekamen die Herren des RDA-Vorstands allerdings kaum mit. Denn in München beschäftigten sie sich hauptsächlich mit Verbandspolitik.

Die Ausdehnung auf die Riesenfläche war nur dadurch gelungen, dass zwischen den Gruppen der aufgebauten 452 Kojen vielfach weite Freiräume blieben. Dies habe «die Auflockerung möglich gemacht», erklärte der RDA-Mann vor der Presse. So sei es gelungen, den «familiären, kontakt-intensiven» Rahmen der Börse zu erhalten.

Schliesslich sprach Albert Happ von «guten bis sehr günstigen Abschlüssen» der Aussteller. Kritik habe es nur von einigen Mitgliedern gegeben, die beanstandet haben, dass der Workshop erstmals auch Nichtmitglieder als Besucher akzeptiert hat. Der RDA-Vorstand hatte damit auf Klagen von Ausstellern im letzten Jahr reagiert, die damals zwi-

schon ihren Präsentationen und den spärlich durch die Halle spazierenden Bus-Verrettern ein krasses Missverhältnis geortet hatten.

Zusammenarbeit ausgehandelt

Die Zulassungsprobleme mit «Buspartner Schweiz» bezeichnete Präsident Happ als «bereinigt»: Nachdem alle Mitglieder dieser Gemeinschaft kollektiv dem RDA beigetreten sind, hätte die Vereinigung voll aktiv werden können. Aus europäischen Ländern, so Happ, liege noch eine Anzahl von Anträgen ähnlicher Organisationen vor; entscheidend für die Aufnahme sei stets die Solvenz der Bewerber.

Der grösste Erfolg der Münchner Veranstaltung besteht indessen für den RDA darin, dass er während des Workshops mit dem Bundesverband der Omnibusunternehmen, dem BDO, ein Abkommen über die künftige enge Zusammenarbeit aushandeln konnte. Der Vertrag läuft auf ein allmähliches Zusammenführen der bisher in vielen Fragen nebeneinander operierenden Organisationen hinaus.

Im BDO sind alle Busfirmen zusammengeschlossen, auch solche, die nur Personenbeförderung betreiben. Der RDA dagegen erfasst nur solche Busunternehmen, die sich bei Ausflugsfahrten, Studien- und Rundreisen beziehungsweise im Transport von Urlaubern zu ihren Ferienorten touristisch betätigen.

Armin Ganser, München

Mietwagen

Steigende Nachfrage

Für das erste Halbjahr 1982 meldet die Hertz Autovermietung für ihren Zweig Europa/Afrika/Naher Osten eine Zunahme der Vermietungen um 12,3 Prozent gegenüber der gleichen Periode im Vorjahr. Die wertmässige Umsatznahme wurde am europäischen Hauptsitz in London mit 26,1 Prozent beziffert.



Unternehmensbereich
Messen und Ausstellungen

**Stichwort „ITB Berlin“
Internationale Tourismus-Börse**

- INTERNATIONAL bis ITB
- Internationale Reise-Trends - siehe ITB
- Internationaler Handelstreffpunkt Touristik - siehe ITB
- Internationaler Tourismus - siehe ITB
- Internationales Informationszentrum - siehe ITB
- Internationales Touristik-Expertenforum - siehe ITB



ITB Berlin - Internationale Tourismus-Börse - weltweit die wichtigste Messe des Tourismus. Das Barometer für das touristische Verhalten der nächsten und fernen Zukunft. Orientierung und Information für Touristikerveranstalter, Reisemittler, Verkehrsträger, Hotelgesellschaften, Congress-Anbieter und Touristikorganisationen. Touristische Anregungen für viele tausend interessierte Verbraucher. Jährlich steigende Teilnehmerzahlen. Die Weltmesse des Tourismus. Einmal im Jahr. In Berlin. In den Messehallen und im ICC Berlin.



5.-11. 3. 1983

Die Weltmesse des Tourismus - die Messe für den deutschen Fremdenverkehr

AMK Berlin Ausstellungs-Messe-Kongress-GmbH
Messedamm 22, D-1000 Berlin 19, Tel.: (030) 30 38-1, Telex: 1 82 908 amkb d

Kontakt: T & P Promotions Dr. Ralf Schmitz-Leuffen, 22, Rue Henri-Mussard, 1208 Genf/Schweiz, Tel. 36 64 10, Telex 427 993

**STABS-STELLE
TOURISMUS**

Wir suchen einen intelligenten jüngeren Touristiker mit Flair für Verkauf als

REISEBÜRO-LEITER

Ihre Kurzofferte richten Sie bitte an



American Express Int., Inc.
zu Hd. Herrn Eberschweiler
Kreuzstrasse 26
8034 Zürich

Tel. 01 - 251 70 51

A partir du 1er novembre, 10 vols par semaine de Genève à Londres Gatwick.

Genève-Londres Gatwick

BR771 départ 0815: tous les jours (sauf dim).
BR775 départ 1335: lun, ven, sam, dim.

Londres Gatwick-Genève

BR774 départ 1025: lun, ven, sam, dim.
BR778 départ 1930: tous les jours (sauf sam).



Voici la plus dynamique compagnie aérienne privée d'Europe.

Si vos clients voyagent à Londres pour affaires, ils constateront que nos horaires ont été étudiés afin de leur donner la possibilité de passer toute une journée à Londres. Le matin, départ à 8h 15, petit déjeuner typiquement anglais. Retour à 19h 30, avec un vrai repas chaud et toutes les consommations offertes par la "Maison".
Et si leurs affaires les amènent à aller plus loin, ils peuvent de Londres Gatwick prendre des correspondances pour 40 destinations internationales sur notre réseau desservant le monde entier.
Sur chacun de nos vols nous leur offrons une qualité de service qui justifie notre titre de "Compagnie Aérienne de l'Année", que nous avons reçu durant les 3 dernières années. Pour tous renseignements, veuillez contacter British Caledonian, 64-66 Rue de Lausanne, 1202 GENEVE. Tél: (022) 32.08.03.

We never forget you have a choice.

British Caledonian Airways.

Europe, USA, South America, Africa, Middle and Far East.

Mitar 82: des cars et des touristes

Le Mitar 82, Marché international du tourisme en autocar, qui s'est tenu du 7 au 10 octobre derniers dans le bâtiment de l'ancienne gare de la Bastille, s'est révélé être encore cette année le salon spécialisé le plus actif de la rentrée.



«La Suisse naturellement... en autocar» au faite du stand de l'ONST au Mitar 82.

Quelque 8500 visiteurs, en majeure partie des autocaristes venus constituer leurs circuits 1983, ont pu rencontrer plus de 600 exposants, dont un tiers d'étrangers, parmi lesquels les 23 exposants suisses occupaient une grande place.

«Accueil en autocar»

Le grand stand de l'Office national suisse du tourisme (ONST) regroupait la plupart de ces offices locaux du tourisme ou groupes hôteliers venus démontrer que la Suisse offre de nombreuses possibilités de circuits pour lesquels le rapport qualité/prix est avantageux. Le succès d'intérêt provoqué par l'association «Accueil en autocar» est là pour en témoigner. Coordonnant la promotion de nombreux prestataires spécialisés dans l'accueil des groupes, elle leur sert d'intermédiaire efficace avec les autocaristes qui veulent monter un circuit. Sa brochure, ainsi que celle éditée chaque année par l'ONST, «La Suisse en autocar», ont été fortement appréciées.

Les circuits en autocar, parents pauvres du tourisme il y a encore quelques années, associés trop systématiquement aux colonies de vacances, excursions du 3e âge et déplacements de sportifs, ont repris une nouvelle vigueur en raison des difficultés économiques qui restreignent considérablement les budgets et grâce à la grande amélioration de la qualité des matériels.

Vers une classification

Parallèlement à l'exposition, des tables rondes, animées par notre confrère «Bus et Cars», ont permis d'aborder un certain nombre de sujets, dont la classification des matériels roulants en fonction de leur confort et équipement. Un classement par étoiles pour les cars existera en France dès le début de l'année prochaine. La France sera ainsi le cinquième pays à adopter un tel système après l'Allemagne, la Belgique, la Suède et l'Italie. A la différence des autres pays, le système français sera géré uniquement par des autocaristes. Un large consensus s'est dégagé afin d'harmoniser les normes dans chaque pays et les fonder en un seul système européen sous les auspices de l'Union internationale des transports routiers (IRU). Il reste à étudier la réper-

cussion qu'aura ce classement sur la clientèle et sur la transformation de l'image de marque du tourisme en autocar.

De toute évidence, l'attention dont sont l'objet tous les autocaristes de la part de tous les prestataires du tourisme sans exception montre déjà que la mentalité a fortement évolué chez les professionnels. La décennie 80, à ce titre, est déjà celle de la redécouverte de l'autocar.

Bruno Courtin/afi

El Al: l'âge d'Israël

La compagnie aérienne nationale israélienne El Al a le même âge que l'état d'Israël; fondée en novembre 1948 pour répondre au blocus auquel était soumis le nouvel Etat hébreu, elle inaugure ses vols en juillet 1949, sur DC-4 et C-46 Curtiss à destination de Paris et Rome.

En 1950, avec l'acquisition de Constellation, El Al entame son activité intercontinentale en reliant Tel Aviv à New York et Johannesburg. La phase «pionnière» de l'histoire de la compagnie s'achève lorsqu'elle se dote de ses premiers avions à réaction, en 1957.

Jusqu'à la venue à l'achèvement des immigrants juifs en Israël - avec notamment l'opération «plan volant» qui conduisit plusieurs milliers de Juifs du Yémen à Tel Aviv -, El Al se consacre alors au développement du tourisme israélien, étendant son réseau mondial et tentant de faire face à la concurrence des charters.

Un déficit chronique

Après une première crise sérieuse en 1976, la compagnie nationale israélienne se réorganise en 1980 afin de lutter contre un déficit chronique. Malgré la combativité de son personnel (69 grèves ont affecté El Al depuis sa création), la direction réduit à 4900 le nombre de ses employés, et supprime plusieurs lignes non rentables.

Avec 24 métropoles régulièrement desservies (Amérique du Nord, Afrique, Europe et, en Europe de l'Est, Bucarest), une flotte de 21 appareils (dont 6 en commande), 15 bureaux à travers le monde, El Al connaît cependant des difficultés grandissantes. Four sa dernière année, le chiffre d'affaires de la compa-

Cette image d'une «Suisse chère»...

De retour en Suisse, quelques participants suisses au Mitar 82 ont bien voulu nous confier leurs impressions. Il apparaît d'emblée, et M. Michel Goumaz, directeur de l'agence de l'ONST à Paris, le confirme, que ce salon professionnel a permis de fructueux contacts. Encore, nous fait-on souvent remarquer, qu'il s'agit de se montrer quelque peu agressif et d'être plus percutant au niveau de la présentation des stands régionaux et plus convaincant dans les entretiens directs! Pourquoi? Tout simplement parce que les autocaristes français sont généralement persuadés que la Suisse est un pays très cher. Il y a, comme ça, et surtout si les prix affichés ne sont pas en francs français, des clichés qui demeurent...

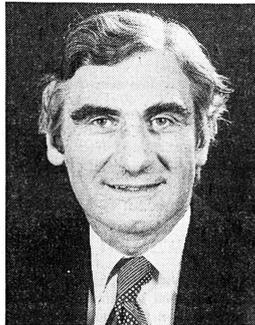
Les participants suisses se montrent généralement très positifs à l'égard du Mitar; leurs visiteurs s'y sont peut-être montrés moins nombreux que réellement intéressés... une fois convaincus. Et, pour la première fois, des autocaristes anglais et hollandais, également susceptibles d'emmener leur clientèle en Suisse, sont venus rejoindre la cohorte de leurs collègues français.

● Autour de l'ONST, les délégations suivantes représentaient la Suisse au Mitar 82: Union fribourgeoise du tourisme, Région du Léman, Union valaisanne du tourisme, Office du tourisme de Bâle, Office du tourisme de Zurich, Manotel, Organisation CDM, Carpartenaires Suisses, Office du tourisme de Lugano, Office du tourisme du lac de Biemme, Pays de Neuchâtel, Office du tourisme de Berne, Office du tourisme de La Lenk, Site des hôteliers de Meiringen/Haslital et Restaurants Windrose, Bâle.

Pourquoi Genève par vols réguliers?

British Caledonian: répondre à la demande

L'ouverture dès le 1er novembre d'une troisième ligne régulière entre Genève et Londres se justifie-t-elle pleinement? Dans une interview exclusive, M. Alastair Pugh, directeur général de British Caledonian, nous a expliqué pourquoi sa compagnie a pris la décision d'incorporer Genève dans son réseau aérien régulier.



M. Alastair Pugh, directeur général de British Caledonian.

Rappelant tout d'abord que British Caledonian est une entreprise entièrement privée, en fait l'un des plus importants transporteurs indépendants d'Europe, M. Pugh explique que, dans sa compagnie, les ouvertures de nouvelles lignes régulières sont toujours subordonnées à des raisons économiques à l'exclusion de toute considération de prestige. Actuellement, le 95% des opérations est consacré au trafic régulier, le vol à la demande étant devenu accessoire.

«En ce qui concerne Genève, nous avons remarqué ces trois dernières années, aussi bien en Grande-Bretagne qu'en Suisse, une hausse constante de la demande en vue de l'établissement d'une ligne régulière entre cette ville et Londres-Gatwick. Par ailleurs, l'ouverture de cette route s'insère parfaitement dans le cadre de la stratégie globale de la compagnie qui accorde un intérêt accru au court-courrier.»

Une ouverture vers l'Europe

L'important réseau long-courrier de British Caledonian vient de faire l'objet d'une rationalisation. Le conflit des Falkland a bien entendu contraint British Caledonian à suspendre ses vols à destination de Buenos Aires et de Santiago, dernière étape de cette ligne. Les retombées à terme de ce conflit se traduisent par un ralentissement des échanges entre la Grande-Bretagne et les pays latino-américains, en conséquence, Lima, Quito et Guayaquil viennent d'être abandonnées. British Caledonian conserve en Amérique du Sud nombre de destinations rentables telles que San Juan, Caracas, Bogota, Recife, Rio de Janeiro et Sao Paulo. Sur le continent nord-américain, British Caledonian s'est implantée au sud des Etats-Unis (Los Angeles, Houston, Atlanta, Dallas/Fort Worth, St-Louis) tandis que le réseau africain englobe Lagos, Kano, Freetown, Monrovia, Accra, Banjul, Lusaka, Tripoli, Tunis, Abidjan et Douala. Par ailleurs, British Caledonian dessert Hong Kong via Dubaï.

Le réseau long-courrier étant actuellement adéquat, poursuit M. Pugh, la compagnie a par conséquent décidé d'exploiter les possibilités offertes dans le domaine du court-courrier, donc sur le continent européen. Après Francfort, desservie depuis fin septembre dernier, Genève est la sixième destination européenne de British Caledonian (Amsterdam, Bruxelles, Paris, Gênes). La compagnie n'entend pas en rester là et des demandes ont été déposées pour Milan, Rome et Athènes. M. Pugh remarque que cet égard, que les négociations sont toujours longues et délicates et qu'il convient de faire preuve de patience et d'entêtement! En ce qui concerne Genève, les objectifs visés sont décrits comme «modestes donc réalistes».

Une modeste part du marché

Les études réalisées font apparaître que British Caledonian, avec 10 vols hebdomadaires, peut espérer transporter d'ici au 1er novembre 1983, quelque 62 000 passagers représentant environ le 10% du marché total entre Genève et Londres. Le coefficient d'occupation devrait être de l'ordre de 65%. Par ailleurs, il est apparu que le 40% du trafic devrait être originaire de Grande-Bretagne, la part de la Suisse se montant à 25% environ, le reste des passagers provenant des vols de correspondance. A ce propos, M. Pugh souligne que Gatwick est devenu le 4e aéroport mondial et que

120 destinations environ sont, dans le monde entier, reliées à Gatwick par une soixantaine de compagnies aériennes régulières.

En raison même de la modestie de la part du marché visée, constituée de passagers désireux de se rendre à Londres-Gatwick, M. Pugh considère que la mise en service d'Airbus par Swissair au printemps prochain entre Genève et Londres/Heathrow n'a que peu de chance d'influencer négativement le trafic de British Caledonian. En revanche, les travaux énormes actuellement entrepris par British Rail pour améliorer encore les conditions de transfert entre Gatwick et Londres-Victoria inciteront vraisemblablement plus de passagers à choisir Gatwick.

British Caledonian prendra pour sa part livraison d'Airbus A-310 au printemps 1984, elle prévoit leur mise en service sur les routes africaines puis entre Londres et Paris, cette dernière ligne étant le service régulier le plus fréquenté du réseau. Interrogé sur les projets de renouvellement de la flotte court-courrier, M. Pugh estime que les BAC 1-11 actuellement en service devront être abandonnés en 1987 au plus tard. Le directeur général de British Caledonian espère vivement que dans un futur très proche Airbus Industrie sera en mesure de faire une offre concrète relative au A-320 car «il ne nous déplairait pas de pouvoir étudier sérieusement une offre européenne afin de la comparer aux produits d'outre-Atlantique».

Natacha Davidson

Réunion de 250 agents de voyages américains

L'ARTA à Lausanne

Les hautes instances touristiques suisses, l'Office national et Swissair, l'Association des directeurs d'offices de tourisme et l'Office du tourisme de Lausanne, ont associé leurs efforts pour que la venue de l'ARTA - ou Association of Retail Travel Agents - en Suisse soit un plein succès.

L'ARTA se réunit ainsi pour la première fois en Europe; les membres, qui se sont inscrits pour cette session helvétique 1982, effectuent des «pré» et «post-tours» avant ou après leur réunion à Lausanne. Travaux et rencontres avec des responsables du tourisme et des voyageurs marquent ces journées lausannoises qui ont débuté au Palais de Beaulieu le lundi 25 octobre et qui s'acheveront le vendredi 29 octobre.

Une quarantaine de stands d'offices de tourisme, agents de voyages et chaînes hôtelières, facilitent la connaissance par ces hôtes américains de la Suisse, de ses hauts lieux touristiques et de ses équipements.

sp

17 ports des Caraïbes, 5 itinéraires, 4 bateaux...

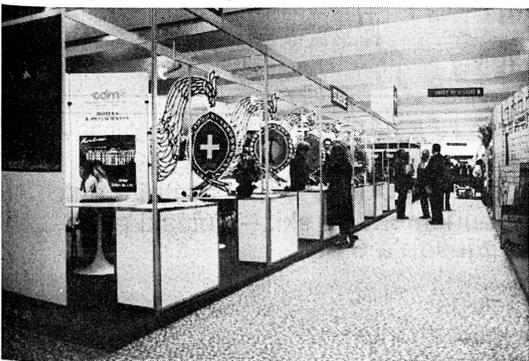
- voilà le contenu du nouveau programme 82/83 de Royal Caribbean. 5 itinéraires enchanteurs, nouveaux, pour
- des Fly/Cruises de 10, 13, 14 et 17 jours ou des croisières (sans vol) de 7, 10, 11 et 14 jours.
- 4 bateaux, spécialement conçus pour les Caraïbes, tous hôtels de luxe flottants. Cuisine et divertissements de grande classe, nombreuses activités sportives. Vos clients sont en bonne compagnie: dans la merveilleuse maison de la place.
- Fly/Cruises de/pour la Suisse avec vols de ligne British Airways (par exemple 10 jours dès Fr. 3600.-), croisières (sans vol) Miami-Miami (par exemple 7 jours dès US\$ 918.-).

Le spécialiste des vacances de rêve à travers les Caraïbes

Royal Caribbean



Demandez le prospectus clair et précis au représentant général pour la Suisse: HOLIDAY MAKER SA, 7, Pictet de Rochement, 1211 Genève, tél. 022/364635.



Vue sur les stands suisses du Mitar 82.

Un emprunt public pour Crossair

Pour faire face à son expansion, la compagnie aérienne Crossair SA, Bâle, spécialisée dans l'exploitation des lignes régionales européennes, a décidé d'augmenter son capital-actions de 16 à 25 millions de francs. Pour la première fois, la société s'ouvrira au public. Comme l'a estimé M. Moritz Suter, vice-président et délégué du conseil d'administration, environ la moitié des 9000 titres émis devrait passer dans les mains de nouveaux actionnaires.

Afin de ne pas entamer sa substance, l'entreprise poursuivra sa politique actuelle en matière de dividende. Aucune rétribution du capital ne sera donc versée. Les actionnaires bénéficieront, comme jusqu'à présent, d'un bon de vol d'une valeur de 30 francs par action. Le conseil d'administration espère cependant pouvoir distribuer, dès 1984, un dividende de 4%. Les actions seront cotées à l'avant-bourse de Zurich aussi tôt que possible.

Les moyens du développement

L'augmentation du capital-actions se fera en deux étapes. Les actionnaires actuels bénéficieront d'un privilège. Ainsi, deux actions nominatives anciennes, d'une valeur de 1000 francs, donneront droit à la souscription d'une nouvelle action nominative au prix préférentiel de 1030 francs. La tranche restante sera offerte en souscription publique jusqu'au 24 novembre au prix de 1100 francs. L'accroissement sera soumis à l'approbation d'une assemblée générale extraordinaire le 10 décembre.

Autocars

Horaire et classification

L'Union internationale des transports routiers (IRU) a tenu ses réunions d'automne à Genève, du 13 au 15 octobre 1982, auxquelles 80 délégués en provenance d'une vingtaine de pays ont pris part.

Deux initiatives appelées à accroître la qualité des services en transport routier ont particulièrement retenu l'attention. La publication d'un horaire de lignes internationales d'autocars sur le plan européen constituera pour les professionnels du tourisme à la fois la création d'un document de travail adéquat et un précieux outil de vente, de façon à faire connaître l'important réseau de lignes d'autocars en Europe exploitées principalement par des entreprises privées, comblant ainsi une grande lacune dans ce domaine.

Dans le contexte de l'identification des différentes catégories d'autocars de tourisme, le nouveau système de classification «à étoiles», comme dans le secteur hôtelier - qui est prévu pour 1983 -, offre aux usagers et aux organisateurs de voyages des garanties sur la qualité des véhicules fournis en fonction de leurs besoins spécifiques.

Comme l'a souligné M. Suter, cette grande «première» donnera à l'entreprise les moyens de se développer. Les nouveaux fonds serviront notamment à équiper des installations d'entretien propres et à payer les 10 avions de type Saab-Fairchild SF-340 «Cityliner» commandés par la société pour le renouvellement de sa flotte. Les nouveaux appareils, qui devraient être livrés progressivement à partir du printemps 1984, remplaceront les Metroliner III actuellement en service.

Les objectifs de 1985

Les perspectives relatives à la croissance et à la santé financière de l'entreprise sont bonnes. L'accord avec Swissair est positif et sécurisant. On attend pour cette année quelque 140 à 150 000 passagers. Le cash-flow devrait atteindre 6,5 à 7 millions de francs contre 2,5 millions de francs en 1981.

En 1985, sur la base des coûts et tarifs actuels, le chiffre d'affaires devrait atteindre quelque 60 millions de francs contre 23,75 millions en 1981. Pour rentabiliser la mise sur pied de la nouvelle flotte Saab, qui coûtera jusqu'en 1985 quelque 48 millions de dollars, il faudra en moyenne par vol 5 passagers de plus qu'actuellement. Ceci correspond pour le Cityliner à un taux d'occupation moyen de 41% contre 53% pour le Metro III.

Trois jours à Deauville...

Top Résa: une rentrée morose

Rendez-vous de rentrée des professionnels, Top Résa, rencontre des producteurs et prestataires du tourisme et de leurs revendeurs, constitue un excellent baromètre de l'atmosphère qui règne dans ce milieu sensible aux évolutions économiques.

Morose et pluvieuse, telle était plutôt l'ambiance générale pendant ces trois jours de Deauville, au cours desquels quelque 2200 visiteurs agents de voyages et responsable de comité d'entreprise ont pris contact et négocié avec les 118 exposants répartis sur les quatre étages de l'Hôtel du Golf.

Un attentisme de rigueur

Ces chiffres pris individuellement constitueraient un signe de réussite. Il est difficile actuellement pour un prestataire d'être absent d'une manifestation qui lui fait rencontrer une bonne partie des agents de voyages distributeurs. Pour sa formule, Top Résa est aujourd'hui une formule rodée dont les participants ont désormais compris les règles du jeu. On peut, comme les années précédentes, faire des réserves sur la qualité des repas, la vétusté de certains locaux, les difficultés des liaisons téléphoniques et le manque d'empressément d'un personnel local peu motivé, mais, dans l'ensemble, les exposants considèrent Top Résa comme d'un bon rapport qualité/coût.

La morosité s'est pourtant fait sentir notamment dans le manque d'animation. Les exposants n'ont pas, comme les années précédentes, déployé des trésors d'imagination pour mettre un peu de vie dans les étages ou à l'extérieur de l'hôtel. Chez les visiteurs aussi, l'attentisme était de rigueur. Les agents de voyages franchaisais avec quelque réticence la porte des chambres transformées pour trois jours en salon-contact: une affiche par là, une brochure ici, un tarif ailleurs, ils collectaient plus qu'ils ne discutaient.

Reflets du comportement de leurs

clients, les agents de voyages réduisaient leur intérêt aux produits éprouvés et aux destinations sises à proximité. La Méditerranée sort encore une fois grand vainqueur de cette sélection. Comme le déclarait un responsable d'Hotelplan: «Les circuits qui dépassent 5000 francs français sont très difficiles à vendre, sauf quand l'attrait est exceptionnel comme l'Egypte, ou certaines destinations africaines encore bon marché.» Au contraire, malgré la hausse constante du dollar, les Etats-Unis suscitent toujours autant d'intérêt de la part des visiteurs. C'est toute la force du mythe américain.

Top Résa sur fond de crise économique a permis également aux professionnels de faire le point sur différents affaires qui ont marqué le retour des vacances, comme la faillite d'Asietours-Américatours, dont une partie des activités est reprise en location-gérance par un investisseur qui préfère garder l'anonymat. Des rumeurs de licenciement circulaient concernant d'autres producteurs importants comme Africatours.

Pris de plein fouet par le blocage des prix, la hausse du dollar et la baisse de fréquentation de leurs agences, de nombreux producteurs sont confrontés à de graves problèmes de gestion dont tous ne sortiraient pas indemnes. Pourtant rendez-vous est déjà pris pour l'année prochaine à Deauville et son 5e Top Résa.

Bruno Courtin/afi

SOS Assistance à Genève

Inauguration d'un centre ultra-moderne

M. Claude Giroux, président du groupe International SOS Assistance, M. Bruno Bagnoud, administrateur de SOS Assistance S.A. et directeur d'Air-Glaciers à Ston, ainsi que M. Yves Delamare, directeur du centre de Genève de l'organisation, recevaient l'autre soir dans leurs nouveaux locaux du 15, rue Lombard, de nombreux invités, au nombre desquels on reconnaissait M. Pierre Raisin, maire de Genève, M. Robert Vieux, chef du protocole et de l'information de la République et canton de Genève, la plupart des directeurs régionaux des compagnies aériennes ainsi que des représentants de l'hôtellerie et du corps médical.

Les nouvelles installations de ce centre opérationnel et administratif répondent désormais aux exigences des délicates missions qui sont entreprises par les avions mandatés par l'organisation. En effet, on compte actuellement près de deux rapatriements par jour, qui sont organisés par ce centre genevois qui, sur le plan international, dirige les opérations vers l'Europe, l'Afrique et le Moyen-Orient. Il arrive même souvent que les avions de SOS-Assistance doivent se rendre bien au-delà, c'est-à-dire au Pakistan, en Indonésie ou dans quelque destination du Pacifique.

Une action immédiate

C'est 24 heures sur 24 que les spécialistes de l'organisation se tiennent à la disposition de près de 2 millions de membres dans le monde. Un coup de téléphone de Bagdad annonçant un grave accident de voiture et l'opération démarre. Moins d'une heure plus tard, un avion quitte Genève et en quelques heures, le blessé est admis à l'hôpital en Suisse. Une opération délicate et difficile, qui est, pour l'équipe de SOS Assistance le quotidien.

Rien ne peut être laissé au hasard car, la plupart du temps, la vie d'un membre est menacée. Il faut donc que tout soit parfait sur le plan de l'infrastructure, et c'est précisément ce que permettent dès maintenant les nouvelles installations

inaugurées à Genève. A deux pas de l'hôpital cantonal, utilisées par de véritables spécialistes en la matière, elles permettent de mettre toutes les chances de survie du côté de ceux qui font appel à l'assistance médicale à l'étranger. Au 15, rue Lombard, tout a été prévu pour réaliser l'impossible... c'est une adresse où, aujourd'hui, le miracle est quotidien!

René Hug



La salle des opérations de SOS Assistance, en fonction 24 heures sur 24. Le miracle y est quotidien!

Compagnies aériennes

Tarifs PEX pour le Maroc

A partir du 1er novembre prochain, les tarifs PEX sont en vigueur pour les vols de Royal Air Maroc et de Swissair à destination du Maroc. Ceux-ci se montent à 740 francs pour Casablanca, 819 francs pour Marakech et 888 francs pour Agadir.

Air France: nouvelle escale

A compter du 2 novembre, Air France reliera Paris à Recife (Brésil), portant ainsi au nombre de 12 les escales assurées par la compagnie française en Amérique Latine.

C'est un Boeing 747 qui assurera la liaison, le mardi et le vendredi, pour un vol direct de 9 heures. Un tarif promotionnel a été mis en place sur le marché français et porte le nom de «tarif visites». Le prix est de 6200 francs français aller et retour, pour une durée de séjour comprise entre 14 et 60 jours avec, ainsi que le tarif «Apex», l'obligation d'achat et de réservation simultanés et immédiats.

E. B.

Un TGV nommé «Genève»

Il y avait un petit air de fête, l'autre jour, à la gare de Cornavin, où le président du Conseil d'Etat genevois, M. Robert Ducret, assistait au baptême de la rame 52 du célèbre TGV de la SNCF et qui porte désormais le nom de «Genève». C'est précisément l'épouse du magistrat qui a été chargée de casser la bouteille de champagne sur cette belle rame toute neuve.

M. Ducret a notamment rappelé que Genève a été relié au réseau ferroviaire français bien avant de l'être avec le réseau helvétique. Il a également salué la régularité avec laquelle, depuis une année, les rames du TGV desservent la ville du bout du lac. En effet, le TGV relie Paris à Genève depuis plus d'un an. Un premier bilan de cette exploitation nous a été donné par M. Raymond Hanicotte, directeur de la région SNCF de Chambréry. En 12 mois, près de 350 000 voyageurs ont utilisé le TGV à l'arrivée ou au départ de Genève. Ce chiffre considérable, ajouté à celui résultant de l'utilisation par certains voyageurs soit de la ligne classique, soit par correspondance à Lyon, des TGV Lyon-Paris, traduit une augmentation du trafic ferroviaire entre Paris et Genève de 155%.

Pour répondre à l'attente de la clien-

tèle, la SNCF a mis en service, depuis le 26 septembre dernier, une 3e fréquence quotidienne en milieu de journée: départ de Paris à 12 h. 28, arrivée à Genève à 16 h. 43 et départ de Genève à 13 h. 15, arrivée à Paris à 17 h. 31. Dans moins d'un an, soit dès le dimanche 25 septembre 1983, la relation Paris-Genève sera desservie, chaque jour, par 4 fréquences dans chaque sens. De plus, grâce à l'achèvement de la ligne nouvelle entre St-Florentin et Paris, la durée du trajet sera réduite de 40 minutes environ; la meilleure relation étant assurée en 3 h. 35. Avec de telles prestations, on peut affirmer aujourd'hui que la relation Genève-Paris avec le TGV constitue une concurrence évidente pour l'avion, les chiffres le prouvent. Nous reviendrons sur ce sujet dans un prochain article.

René Hug



Pour tous renseignements
Auskünfte und Reiseunterlagen

TTW Stand 517

Mexico

Maintenant à des prix plus compétitifs que jamais. Profitez en!

Jetzt zu konkurrenzlosen Preisen. Nutzen Sie es aus.

Bureau National du Tourisme du Mexique
Délégation pour la Suisse
73, rue de Saint Jean
1201 Genève
Tel. 32 96 19



VAL D'ANNIVIERS VS 1570 M.
GRIMENTZ
SUISSE ☆☆☆

Office du tourisme
3961 Grimentz
Téléphone (027) 65 14 93

Ski à 3000 m sans attente - Pistes de fond - Patinoire - Ecole de ski - Piscine gratuite aux porteurs d'abonnement de ski. - Téléski pour enfants gratuit jusqu'à 6 ans.

Hôtels - Pensions
Chalets - Appartements

offres, programmes

Art & Fugue et le tourisme culturel

L'agence Art & Fugue, en activité depuis octobre 1980, s'est mise au service des amateurs d'opéra, d'opérette, de comédie musicale, de ballet, de musique sous toutes ses formes, en leur proposant des voyages à travers le monde des Arts. Pour ces déplacements d'un jour, d'un weekend, d'une semaine ou plus, Art & Fugue propose des visites et découvertes artistiques (tour de ville, musées, expositions, curiosités architecturales) et des spectacles.

Art & Fugue envoie chaque trimestre à ses membres un bulletin d'information qui propose un inventaire des différents spectacles représentés sur les grandes scènes internationales, ainsi qu'un calendrier détaillé des voyages culturels organisés par l'agence au cours du trimestre, et tous les grands festivals de musique, de danse et de théâtre.

● Art & Fugue, 11, rue Versonnex, 1207 Genève.

L'hiver à Lugano

Pour la période s'étendant de novembre 1982 au 20 mars 1983, Lugano redéveloppe l'initiative des années précédentes, offrant de nouveau des semaines de vacances très avantageuses, c'est-à-dire à partir de 168 francs pour 7 nuits avec petit-déjeuner (245 francs en demi-pension et 294 francs en pension complète).

Ce forfait, appelé «L'hiver à Lugano», comprend en plus de nombreuses prestations, telles qu'un apéritif de bienvenue, une entrée libre à la piscine couverte, un cappuccino dans un restaurant, quelques entrées dans des dancings et surtout le libre parcours sur les bateaux de la Société de navigation sur le lac de Lugano, sur le funiculaire du Monte Brè, sur le chemin de fer Lugano-Ponte Tresa, sur les autobus pour Tesserete et Sonvico et sur le télésiège du Monte Lema. Lugano jouit en hiver d'un climat très doux, mais on peut skier au Monte Lema et au Monte Tamaro.

Le dépliant consacré à cet arrangement, qui offre 6 différentes catégories d'hôtel, donne également des renseignements sur les prix des cartes journalières des remontées mécaniques et sur les plus importantes manifestations prévues à Lugano.

Les raccourcis les plus longs...

L'agence genevoise Jerrycan Expédition, qui se qualifie elle-même «de petite agence un peu particulière», organise pour cet hiver 1982/83 une douzaine de grandes expéditions, explorations essentiellement axées sur la découverte dans son sens le plus large; selon Jerrycan, la formule de voyage en petits groupes, dans les fameuses Land-Rover, est idéale pour emprunter les raccourcis les plus longs...

Les itinéraires de ces expéditions d'hiver, originaux par leur tracé géographique et situés hors de tout tourisme, permettent aux participants de découvrir «Une autre Egypte» pendant 22 ou 15 jours, le «Maroc plein sud» pendant 15 jours, le Soudan (18 jours), le Yémen (14 jours), le «Triangle perdu» Hoggar-Ifforas-Air (21 jours), le Rajasthan (21 jours) et la Mauritanie (20 jours); le tout-terrain est également le véhicule choisi pour rallier Khartoum à Nairobi en 29 jours, Dakar à Genève (42 à 45 jours), Genève à Khartoum en 21 jours et pour découvrir les Tassilis du Hoggar (16 jours). Par contre, pour la «Méhariée», les participants voyagent à dos de chameau (18 jours)...

● Jerrycan Expédition, rue du Stand 53, 1204 Genève.

Albertsen: voyages de fin d'année

La fin de l'année est la période choisie par Albertsen pour proposer 7 voyages (commençant tous le 26 décembre 1982) en groupes de 15 à 20 personnes et dont la durée est adaptée aux vacances scolaires romandes. Certains programmes comportent également une possibilité de prolongation.

Albertsen propose ainsi Budapest, «la reine des villes de l'Est» (8 jours en demi-pension), le Maroc, «circuit des villes impériales» (8 jours en demi-pension et réveil à Marrakech), les îles Canaries, «le jardin des Hespérides» (14 jours en demi-pension), Israël, «la Terre Sainte» (8 jours en demi-pension), l'Égypte, «sur la trace des pharaons» (8 jours en demi-pension), le Sri Lanka et «ses belles plages» (15 jours en demi-pension) et Penang (Malaisie), «la perle de l'Orient» (15 jours avec chambre et petit déjeuner).

● Albertsen, avenue Benjamin-Constant 7, 1003 Lausanne.

Promesses tenues!

Business Class sur Singapore Airlines

Singapore Airlines offre depuis le mois dernier la possibilité de voyager en Business Class à partir de l'Europe également, tous les B. 747 desservant le réseau intercontinental de cette compagnie étant désormais dotés d'une cabine de 36 places réservées à cette classe.

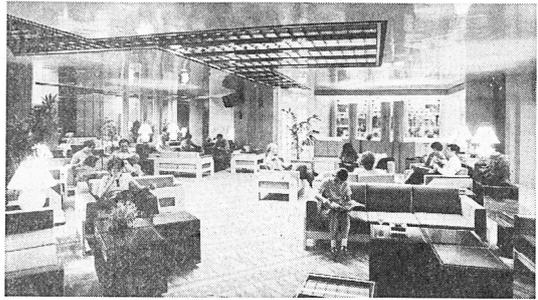
Couvrir la distance séparant les capitales européennes de Singapour implique une quinzaine d'heures de voyage; dans ces conditions, il vaut largement la peine d'accorder quelque attention au confort et au service à bord.

Parlons prix pour commencer. Singapore Airlines a fixé pour sa Business Class une surtaxe de 10% sur le plein tarif économique. Ce supplément, à vrai dire modeste eu égard à la somme globale engagée (tarif économique Zurich-Singapore et retour 3952 francs, surtaxe 395 fr. 20), donne droit à des avantages non négligeables à tous les stades du voyage à l'exception de l'enregistrement à Zurich. Dans cet aéroport hélas aucune solution n'est prévisible en ce qui concerne l'allocation d'un guichet d'enregistrement réservé aux voyageurs de Business Class; dans la plupart des autres pays, un comptoir d'enregistrement dévolu à la Business Class accélère les formalités. Par ailleurs, les voyageurs peuvent, s'ils le désirent, retenir d'emblée une place déterminée au moment de la réservation.

La cabine réservée à la Business Class compte 8 sièges par rangée (à titre com-

paratif, Swissair en possède 9 en classe économique sur ses B. 747). Les sièges, nettement plus larges et plus profonds que les modèles standards, ne sont donc jamais «à plus d'un passager» du couloir. L'espace entre les rangées laisse passablement de place pour les jambes tandis que les bagages à main trouvent tous à cet effet. A propos de bagages, en Business Class la franchise est de 30 kg et l'étiquetage prioritaire en assure une prompte récupération, même dans les aéroports peu réputés pour leur rapidité (Bombay par exemple).

Deux membres d'équipage, assistés pour les services repas de plusieurs collègues, sont exclusivement attachés à la cabine Business Class où l'éventail des nourritures et boissons est véritablement excellent. Notons à cet égard que Singapore Airlines ne se limite pas aux bordaux et offre notamment de très bons beaufolons. Pour tous les repas, petit déjeuner, lunch, dîner ou collation, les passagers disposent d'un triple choix. Quel que soit le menu retenu, il est servi, avec nappe et serviette de tissu bien entendu, dans de la porcelaine fine. Quant à la



Le salon d'attente Silver Kris possède, à l'aéroport de Singapour-Changi, une salle réservée aux passagers de la Business Class.

corbeille de fruits frais, symbole publicitaire retenu par Singapore Airlines pour sa Business Class, elle est présentée à l'issue de chaque repas.

Masques pour les yeux, pantoufles, nécessaire de toilette, casques d'écoute stéréo et chocolats sont les petites attentions qui, alliées à des sièges spacieux et à un service prévenant, font finalement la différence lorsque l'on passe plus d'une dizaine d'heures dans un avion.

Enfin, dans 23 des aéroports desservis par le réseau mondial de Singapore Airlines, les passagers de Business Class ont accès aux salons d'attente Silver Kris où,

de la douche aux téléphones en passant par le bar bien garni, le voyageur patiente dans des conditions optimales.

Par ailleurs, le Premium Accommodation Plan de Singapore Airlines permet aux voyageurs de First et de Business Class de réserver en même temps que leur billet d'avion une chambre d'hôtel dans des établissements de tout premier rang à Singapour, Jakarta, Manille, Kuala Lumpur, Bangkok, Hong Kong, Taipei, Séoul, Osaka et Tokyo. Outre des tarifs préférentiels, le Premium Accommodation Plan inclut divers avantages normalement réservés aux V.I.P.

Natacha Davidson

Dès le 4 novembre, Balair apportera une bouffée de chaleur dans toutes les agences de voyages: chaque jeudi, vol direct Zurich-Maldives!

Voici les avantages offerts par le vol de Balair vers les Maldives:

- Balair est la seule ligne suisse de vacances à proposer une liaison directe avec les Maldives. Voilà pourquoi les quatre plus grands organisateurs suisses de voyages (Airtour, Hotelplan, Imholz et Kuoni) volent avec Balair.
- Balair desservira les Maldives du 4 novembre 1982 au 7 avril 1983. La durée de vol sera de 12 heures. Décollage de Zurich-Kloten: le jeudi après-midi. Atterrissage à Malé: le vendredi matin.
- Températures mensuelles moyennes, en ° Celsius: Source: The Maldivé Islands. A Profile. Nov. 30,22°, déc. 30,28°, jan. 28,78°, fév. 29,61°, mars 30,50°, avr. 31,17°.
- 1196 îles, dont 235 habitées et 13 avec des programmes proposés par les 4 grands organisateurs suisses de voyages. De véritables paradis de la plongée sous-marine, avec écoles de plongée pour débutants et adeptes chevronnés.
- Sur commande, nous vous ferons parvenir gratuitement un grand poster (50x70 cm) sur les Maldives.
- Balair vous fournit gratuitement une documentation spéciale sur les Maldives, pour vous permettre de conseiller vos clients de façon optimale.

Coupon Veuillez nous envoyer _____ poster(s) sur les Maldives
 _____ ex. de la documentation sur les Maldives, en français
 _____ ex. de la documentation sur les Maldives, en allemand

Agence de voyages (tampon) _____
 Adresse _____
 NPA/localité _____

Veillez envoyer ce coupon,

au plus vite possible, à:

Ernst Preiswerk, Balair, Case postale, 4002 Bâle



La ligne suisse de vacances

Tourisme réceptif

Le tourisme est une chose, et sa commercialisation en est une autre. Le phénomène semble s'être affiné ces dernières années dans la mesure où, sur un plan strictement professionnel, on assiste à la montée de deux types de spécialistes: ceux du secteur voyage d'une part et ceux du tourisme réceptif (stations et syndicats d'initiative en particulier) d'autre part. D'où l'idée de les faire dialoguer, en posant aux premiers une question que les seconds se posent régulièrement dans l'exercice de leur activité.

Les directeurs d'offices de tourisme, confrontés à un problème de commercialisation de leur station, n'en sont pas moins des partenaires potentiels pour les professionnels du voyage. On peut donc penser qu'ils sont en mesure de s'entraider et de concrétiser leur complémentarité.

La question

«Je dirige une station suisse de 1000 lits commercialisables (200 en hôtels, 800 en parahôtellerie), dotée d'équipements sportifs d'été et d'hiver et d'une salle polyvalente (congrès, spectacles, etc.) de 300 à 400 places. Comment pouvez-vous concrètement m'aider à la promouvoir et à la «vendre»? Quels sont, à cet égard, vos conseils et vos suggestions?»

Voici les réponses enregistrées:

M. H.-A. Mayor Mayor Voyages SA, Genève

Voici les conseils que je donnerais à un directeur d'office de tourisme désirant promouvoir sa station. Convaincu qu'un agent de voyages ne peut bien «vendre» que ce qu'il connaît personnellement, je suggère des invitations à un court séjour gratuits dans la station (voyages d'étude). Des hôtels et des logements de vacances seront visités tout comme les installations sportives, salles de congrès, sans oublier l'attraction locale (restaurant touriste, musée ou luge d'été) et l'excursion à ne pas manquer dans les environs.

Le créateur des «packages» offrant aux agents de voyages une commission plus attractive de 10 à 14%.

Pour terminer, je prierais les hôteliers de ma station de ne pas considérer les agences de voyages comme des parasites en haute saison et des bienfaiteurs en novembre!

M. Kurt W. Emch Danzas SA, Genève

Le type de structure d'accueil que vous nous présentez, réparti dans de telles proportions, nous semble difficilement commercialisable. En effet, les organisateurs de congrès et de séminaires ne s'intéressent pas forcément à la parahôtellerie, et les 200 lits d'hôtel ne sauraient suffire à moins d'être tous situés dans des établissements 4 ou 5 étoiles, généralement moins recherchés pour ce genre de manifestations.

Pour la parahôtellerie, notre conseil serait de chercher à établir un contact avec les entreprises spécialisées, telles que Interhome, Touring Clubs étrangers, ADAC ou sociétés similaires, voire éventuellement certaines associations professionnelles.

En ce qui concerne l'hôtellerie traditionnelle, nous pensons aux méthodes classiques, c'est-à-dire une promotion par l'intermédiaire de l'ONST, avec diffusion de prospectus et de matériel adéquat. En outre qualité de tout opérateur, nous soutiendrions tout effort dans ce sens par nos représentations et contacts en Suisse ou à l'étranger, dans le cadre d'un budget à définir. Ceci pour autant que les prix publiés, correspondant à des forfaits hôteliers ou des packages complets, tiennent compte de notre commission d'agence.

M. Nicholas Pulver Ernst Marti SA, Kallnach

Comme je vois le problème, il serait nécessaire d'établir trois différentes stratégies de marketing, car le public cible diffère selon qu'il s'agit d'hôtellerie, de parahôtellerie ou de l'utilisation de la salle polyvalente.

Il est difficile de faire des suggestions précises, car les données du problème ne donnent pas suffisamment de détails sur les particularités de la station. Il est conseillé de faire une analyse générale. Un grand nombre de questions peuvent se poser: Quel est le volume total de ce marché touristique? Quels sont les concurrents directs? Qui sont les clients? Y a-t-il des inscriptions, réservations faites par les agences de voyages, les compagnies aériennes? Quels sont les points faibles, les points forts? etc.

Le créateur des «packages» offrant aux agents de voyages une commission plus attractive de 10 à 14%.

L'office du tourisme et la distribution

A côté du marché du produit et de la publicité/promotion, la politique de distribution constitue l'un des éléments fondamentaux du marketing touristique. Dans le but de compléter ce petit dossier sur la commercialisation du tourisme réceptif au niveau des petites et moyennes stations, nous publions quelques extraits de l'ouvrage «Dynamique du tourisme et marketing» de M. Jean-Jacques Schwarz, dr en économie du tourisme, directeur de l'Office du tourisme du canton de Vaud.

«Les tour operators, principaux supports du tourisme émetteur, choisissent leurs produits parmi tous ceux qui leur sont présentés par les délégués du tourisme récepteur (offices de tourisme et hôteliers principalement). Ils les acceptent tels quels, les modifient et les complètent

ou encore les combinent avec d'autres produits (tours).

C'est ainsi qu'à leur rôle fondamental de distributeur, les tour operators ajoutent celui de créateur et de fabricant, rôle que remplissent déjà les offices locaux de tourisme. (...) Par conséquent, le produit fini au niveau d'une station ou d'une région peut être offert tel quel par les organes du marché ou au contraire devenir à son tour un composant d'un autre produit plus large préparé par le tour operator (tours, circuits, voyages itinérants). (...)

De même, le tour operator peut fabriquer son propre produit sur la base d'une prestation hôtelière uniquement et non plus sur celle du produit plus complet élaboré par un office de tourisme (par exemple: 15 jours dans un hôtel, transport compris). On se rend compte que le tourisme est une branche vraiment très complexe puisqu'elle favorise la multiplication de combinaisons très variées.»

M. Yves Barraud Welcome Swiss Tours, Lausanne

La question est si vaste qu'il faudrait un volume pour y répondre! Toutefois, on pourrait dire schématiquement que quelque action qu'on prenne il serait indispensable de procéder en premier lieu à une étude de marché destinée à démontrer où et de quelle nature un potentiel existe pour cette station. Ensuite, collaborer avec un agent réceptif afin de créer un produit exploitable par cette agence, mais promu en commun.

M. Christian Möhr Voyages Kuoni SA, Zurich

Je tiens tout d'abord à préciser que, en tant que tour operator, nous ne pourrions certainement pas prendre le risque de commercialiser 1000 lits d'un coup dans une seule station.

A supposer cependant que nous devions assurer la promotion de ladite station, nous commencerions par exiger l'établissement d'une documentation détaillée et complète, divisée par saison le cas échéant, et comprenant une liste des hôtels à disposition par catégorie et des autres possibilités de logement: chalets, appartements, etc.; une liste des moyens de transport à disposition (funiculaires, remonte-pentes, etc.), les at-

tractions touristiques offertes (équipement sportif, possibilités de cure ou de traitement spécifique, distractions).

Cette documentation serait distribuée dans toutes les agences de voyages et éventuellement offices de tourisme à l'étranger. Nous devrions également procéder à une sélection et choisir un petit nombre d'hôtels pour les insérer dans une brochure spécifique du TO, en leur demandant au préalable s'ils sont disposés à accorder une commission spéciale au TO qui s'engage à vendre leur produit.

Il s'agira ensuite de déterminer l'ampleur du support publicitaire en fonction des moyens dont on dispose en coordination avec le budget de l'office de tourisme concerné et ce que les hôtels et autres organismes privés sont disposés à investir pour un tel lancement (impression de prospectus, distribution, série d'annonces dans les journaux, invitation à la presse, etc.). Nous pourrions également envisager de conseiller ladite station sur les expositions auxquelles elle aurait avantage à prendre part.

De même que nous avons inséré un petit nombre d'hôtels dans une brochure donnée, nous pourrions demander à Interhome, spécialiste en la matière, d'insérer les chalets jugés les mieux conformes aux normes admises dans leur brochure.

En outre, sur le plan de Kuoni International, nous informerions nos bureaux de l'étranger des installations dont dispose la station pour l'organisation de congrès, de conférences, voire de tourisme réceptif.

Compagnies aériennes

Lufthansa accepte les cartes de crédit

Sur certains vols transatlantiques, les passagers de Lufthansa pourront désormais payer les achats effectués en cours de route au moyen de cartes de crédit American Express, Diners, Visa, Mastercard, Access, Eurocard, ou encore avec les cartes de crédit Lufthansa Courtesy et Lufthansa Air Travel.

Dans un premier temps, la compagnie aérienne allemande offre cette facilité à titre d'essai sur les vols reliant Frankfurt à New York, Chicago et Los Angeles. Comme par le passé, les voyageurs pourront également régler leurs achats au moyen d'Eurochèques ou de Traveller Checks. sp

Clientèle

La Grèce au TTW

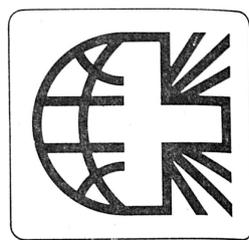
Avec une surface de 182 m² et 18 organisations de tourisme - hôtels, compagnies maritimes, aériennes, services de location de voitures, lignes de bus, agences de voyages et organismes de tourisme - le stand de la Grèce est l'un des plus importants du Travel Trade Workshop de Montreux.

Plus de 60 spécialistes du tourisme sont venus de Grèce pour présenter les nouveautés et les points forts du tourisme grec... et ce ne seront pas moins de 200 hôtels représentés directement. Pour la saison d'été 1983, on prévoit déjà de nouveaux aménagements, de nouveaux circuits, de nouveaux hôtels et, toujours, le mariage heureux entre le soleil, la mer, les sports et la culture.

Si le stand de la Grèce au TTW actuelle, année après année, des exposants qui lui sont fidèles, il reçoit cette fois-ci trois nouveaux exposants; il s'agit de Gisa Travel, en provenance de Corfou, de l'agence Horizon Travel, d'Athènes, et, du nord de la Grèce, des hôtels Porto Carras. sp



Le Swiss Travel Mart, organisé par l'Office national suisse du tourisme, constitue l'un des moyens à disposition des stations, groupées si possible en régions, pour se faire connaître sur le marché des voyages.



Notre commentaire

Chacun pour soi?

N'avons-nous pas été compris? La question peut se poser en constatant le peu d'enthousiasme qu'a suscité notre petite question: celle-ci nous avait d'ailleurs été inspirée par une situation plus réelle et plus courante que ne se l'imaginent les professionnels du voyage. Les petites et moyennes stations (PMS), surtout celles de conception traditionnelle, et les villages devenus petit à petit des stations sans ambition démesurée, sont très nombreux en Suisse. Leurs responsables - ce ne sont point toujours des super-directeurs d'offices de tourisme - sont, traditionnellement aussi, plus rompus aux activités d'accueil, d'information et d'animation... que de marketing. Sans conteste, le problème de la commercialisation existe, nous l'avons (maintes fois) rencontré!

On eût pu donc s'imaginer qu'au sein du même secteur d'activité - le tourisme qui réunit gens du réceptif et spécialistes du voyage, donc de la commercialisation - l'esprit de collaboration et la solidarité opèrent... Il faut déchanter.

Le compartimentage excessif des fonctions au sein de la branche voyage (où le réceptif pur n'occupe qu'une minorité de spécialistes) n'explique pas tout. Certains tour operators ou agents de voyages, sollicités par nos soins, ont répondu, plutôt bien d'ailleurs; d'autres ont préféré s'abstenir, prouvant leur totale incapacité à réfléchir sur un sujet qui dépasse l'unique préoccupation de la vente quotidienne de vacances-marchandises. On nous a aussi affirmé qu'un directeur ne sachant pas vendre sa station doit changer de métier... Bien sûr, mais tous ne sont pas des managers-vedettes, champions de la vente. Ils tiendraient plutôt des hommes-orchestres, enclins à trouver des partenaires pour tenir les registres qu'ils ne dominent pas parfaitement.

La question, néanmoins, n'est pas là, car le problème soulevé, qui ne date pas d'aujourd'hui mais se pose chaque jour avec plus d'acuité, est celui qui concerne une multitude de stations de petite et moyenne envergure (les capacités d'accueil n'avaient pas une importance déterminante en soi) qui possèdent un bel instrument de travail, une offre potentiellement intéressante, mais pas de réseau de vente, à l'inverse de la branche voyage. Il est vrai que 80% de la clientèle de nos stations échappent aux agences, ce n'est pas une raison pour les ignorer ou ne point espérer une collaboration avec leur réseau. Comme les professionnels du voyage seraient bien en peine de dénoncer alors la commercialisation des offices de tourisme.

Ces quelques réflexions suffiraient à montrer l'ampleur de ce qui reste à faire dans le tourisme réceptif en Suisse, alors que l'industrie du voyage présente plutôt des signes de stagnation et voit se boucher son horizon de créativité. L'ampleur aussi du fossé qui sépare ces «professionnels du tourisme».

Avons-nous le tort de croire naïvement en de nouvelles possibilités de collaboration? Le chacun pour soi, au sein du même secteur économique, ne saurait être une échappatoire. Et la solidarité, bordel!...

J.S.

Organisme officiel (local)	Tour operator
- caractère officiel	- caractère privé
- sert l'intérêt collectif	- exerce une activité lucrative
- crée le produit en assemblant diverses prestations (forfait)	- crée des produits propres ou accepte les produits préparés par les offices de tourisme ou certains hôtels
- offre son produit et l'adapte, quand il le peut, aux exigences particulières	- prend le produit (forfait) "en consignment", le modifie, le complète ou l'inclut avec d'autres dans des "packages tours"
- met à disposition le matériel promotionnel destiné aux agences	- distribue ses produits par le réseau des agences de voyages
- sert d'organe de liaison entre les intermédiaires et les fournisseurs en encaissant le montant global des forfaits vendus et en répartissant les différents fournisseurs	- achète le forfait à l'avance ou lorsqu'il l'a vendu, et, après avoir prélevé la commission de l'agence et la sienne, en paie le prix net à l'office du tourisme. Lorsqu'il s'agit du produit hôtelier seul, il traite directement avec le fournisseur
- assure la bonne exécution du forfait au moment où le touriste est là	- en pratique, s'intéresse au forfait mais traite aussi directement avec l'hôtelier de façon à pouvoir disposer d'un contingent (lits assurés) au prix le plus favorable
- défend les intérêts des hôteliers en les représentant et en veillant à ce que les partenaires commerciaux soient satisfaits (hôteliers - tours operators).	- en cas d'intégration verticale, ne recourt en principe pas aux services des offices de tourisme



Grand Restaurant
3800 Interlaken
an schönster Lage
in Interlaken (Höhematte)

sucht per Frühjahr 1983 (Eintritt März bis Mai möglich) qualifizierten

Küchenchef

wenn möglich eidg. dipl., jedoch nicht Bedingung, in mittelgrosse Brigade (Winter 6, Sommer zirka 11 Mann).

Unser Restaurant verfügt über eine gute internationale Kundschaft. Da es für feine, gepflegte Küche bekannt ist, komfortable und heimelige Räume anbietet, finden regelmässig gediegene Familienfeste, Firmen- und Vereinsanlässe statt.

Wir bieten Ihnen:

- helle, neuzeitlich eingerichtete, schöne Küche
- gutbezahlte Jahresstelle
- geregelte Arbeits- und Freizeit
- Pensionskasse
- sorgfältige Einführung
- Hilfe bei der Wohnungssuche

Wir erwarten:

- seriösen, ehrlichen Fachmann
- einige Jahre Berufserfahrung als Küchenchef
- Organisationstalent
- gute Überwachung der Produktion
- gründliche Ausbildung der Lehrlinge
- Bereitschaft für angenehmes Arbeitsklima

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit allen üblichen Unterlagen an F. Beutler, Inhaber Restaurant Schuh, 3800 Interlaken.



Rôtisserie und Weinstube
A. + W. Lindauer-Meier
RÖB&S, Unterdorf 24
Telefon (01) 865 01 12

10 Minuten ab Kloten

Wir suchen auf sofort in Jahresstelle für unser gepflegtes Spezialitätenrestaurant (10 Minuten ab Kloten)

Commis de cuisine

sowie

Kellner oder Serviertochter

(A-la-carte-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)

6978

Hotel-Restaurant Alpina
3818 Grindelwald

sucht auf 1. Dezember 1982

Jungkoch Saal- und Serviertochter Saalpraktikantin Buffetochter Tournante

Offerten mit den entsprechenden Unterlagen und Lohnanspruch an Fam. D. Wolf-Kaufmann

6475

Hotel Bernina
7500 St. Moritz

Gesucht

Portier

(wenn möglich Schweizer)
Familie Herrmann
Telefon (082) 3 60 23
oder Hotel Jura, 4242 Laufen
Telefon (061) 89 51 01

6978

Saanen-Gstaad
im Berner Oberland

Für unser kleines Restaurant mit A-la-carte-Stübeli suchen wir noch auf Mitte Dezember für lange Wintersaison, evtl. in Jahresstelle, einen

Koch

mit guten A-la-carte-Erfahrungen.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen.

Familie W. Herweg
Chalet Bel Horizon
3780 Gstaad-Ried

6935

91 Zimmer, Hallenbad, Snack- und französisches Restaurant, Bankettsaal 300 Personen.

AMBASSADOR Bern
**** Hotel und Kongress-Zentrum

Per sofort oder nach Übereinkunft haben wir für einen jungen Kellnerlehrling-Absolventen die Stelle des

Commis de rang

in unserer Rôtisserie Bürgerstube neu zu vergeben.

Lieben Sie den Kontakt mit internationaler Kundschaft und haben Sie dazu den Willen, innerhalb einer mittleren Servicebrigade vorwärtszukommen, so freuen wir uns auf Ihre Bewerbung oder Telefonanruf.

Kongresshotel Ambassador
H. J. Hablützel, Betriebsdirektor
Seftigenstrasse 97, 3007 Bern
Telefon (031) 45 41 11

6906

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

Zur Ergänzung unseres Réceptionsteams suchen wir in Jahresstelle erfahrene, an selbständiges Arbeiten gewöhnte



Hotel-Sekretärin

Unser Haus liegt zwischen den Städten Aarau und Olten und wird auch von ausländischen Gästen gut besucht. Interessentinnen bitten wir um eine kurze schriftliche Bewerbung oder um Kontaktnahme mit Herrn Dönni oder Frä. Schaffner.

Hotel Storchen, 5012 Schönwerd
Telefon (064) 41 47 47

6713

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



Für die kommende Wintersaison 1982/83 stellen wir ein:

Saal:

**2. Maître d'hôtel
Chef saucier
Chef entremetier
Mitarbeiterinnen**

Küche:

Lingerie:

Offerten mit Lebenslauf, Zeugnis kopien und Foto sind erbeten an den Personalchef, Fritz Hildebrandt.

**STEIGENBERGER
HOTEL BELVÈDÈRE**

6902

Postfach · Promenade 89 · CH-7270 Davos Platz · Telex 74 330 belve ch · Telefon (083) 2 12 81

Restaurant Au Rendez-vous
3818 Grindelwald

Zur Ergänzung unserer Brigade suchen wir für Winter 1982/83

**Commis de cuisine oder Köchin
Serviertochter oder Kellner**

Geregelte Arbeits- und Freizeit, zeitgemässe Entlohnung.

Offerten erbeten an E. Borel
Telefon (036) 53 11 81

6351

Hotel Walliserhof
3954 Leukerbad

sucht auf 1. Dezember 1982 für Wintersaison oder Jahresstelle

Koch oder Köchin

sowie

Servier- oder Saaltochter

Offerten an
Familie J. Loretan
Telefon (027) 61 14 24

6921

Adressänderung (bitte in Blockschrift)

Alte Adresse

Name Vorname

Betrieb

Strasse Ort

Postleitzahl

Mitglied Abonnet

Neue Adresse

Name Vorname

Betrieb

Strasse Ort

Postleitzahl Telefon

Mitglied Abonnet

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

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir in Jahresstelle

**Chef de partie
Commis de cuisine**

Unser Restaurationsbetrieb in der Nähe von Bern mit Gaststube, A-la-carte- und Bankettlokalitäten bietet Ihnen eine Vielzahl von Möglichkeiten, Ihren Beruf in einem angenehmen Arbeitsklima auszuüben. Überdurchschnittlicher Verdienst und geregelte Arbeitszeit sind selbstverständlich.

Jean-Pierre Pult erwartet gerne Ihren Anruf, um mit Ihnen alles Nähere zu besprechen.

R. + K. Küenzli,
Hotel Bären,
3072 Ostermündigen
(031) 51 10 47

P. 65-9165



Zurückene Könige danken es Ihnen!

Max Fanti sucht
Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft **Chef de partie** mit abgeschlossener Berufslehre, in mittlere Brigade. Haben Sie Freude am kreativen Kochen, à la carte und Spezialitäten? Gute Sozialleistungen, 5-Tage-Woche, hohe Entlohnung, gutes Arbeitsklima sind bei uns eine Selbstverständlichkeit! Ihren Anruf oder Ihre Offerte erwarten Landgasthof Wallberg, M. & T. Fanti, 8604 Volketswil, Tel. (01) 945 52 22. 6853

WALLBERG VOLKETSWIL

Hotel Müller Pontresina

sucht für lange Wintersaison, evtl. Sommersaison 1983 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

Restaurant Bienengarten Dielsdorf ZH

Ich suche einen initiativen, entwicklungsfähigen

Jungkoch

der Freude an der feinen Küche hat, noch eine Menge hinzulernen will und sich in einem lebhaften Betrieb wohlfühlt.

Unsere Anstellungsbedingungen sind vorzüglich. Besondere Leistung wird dementsprechend honoriert. Das Klima im Haus ist ausgezeichnet und auch in der Küche kennen wir das sonst so übliche Herumbrüllen nicht. Lassen Sie von sich hören!

Karl Gut, Restaurant Bienengarten
8157 Dielsdorf ZH
Telefon (01) 853 12 17 6946



Hotel Bernina ★ ★ ★ ★

SAMEDAN (bei St. Moritz)

sucht für lange Wintersaison für sein bekanntes A-la-carte-Restaurant Le Pavillon

Serviertochter Kellner

à-la-carte-kundig. Guter Verdienst bei Umsatzentlohnung.

Eintritt Anfang/Mitte Dezember 1982.

Offerten sind zu richten an
V. Candrian
Hotel Bernina, 7503 Samedan. 6951

**Kongresshotel Davos
Restaurant Hallenbad
Kongresshaus-Restauration**
in



Wir haben für die kommende Wintersaison noch folgende Stellen zu besetzen:

Chef pâtissier
Chef saucier
Commis de cuisine
Restaurationstochter
Restaurant Hallenbad

(A-la-carte-Service)

Saaltochter Hotel

(auch Anfängerin)

Offerten mit Foto, Lebenslauf und Gehaltsansprüchen bitte an
R. Frey, Kongresshotel Davos
7270 Davos Platz. 6803

Hotel Schweizerhof Pontresina



Wir suchen für die kommende Wintersaison noch folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Küche:
A-la-carte-Restaurant:
Garde-manger
Chefs de rang oder
Restaurationstochter
Kochlehrling

Juni 1983:

Wir bitten Sie, uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Gehaltsansprüchen an die Direktion des Hotels Schweizerhof, 7504 Pontresina, Telefon (082) 6 64 12, zu senden. 6960

AMMANN'S STEAK-HOUSE



Für die Wintersaison 1982/83 suchen wir noch einen

Koch

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Familie R. Ammann
Ammann's Steak-House
7270 Davos Platz
Telefon (083) 3 41 30 6959

Restaurant Muntelier Le Chablais

Wir suchen nach Übereinkunft (Nähe Murten)

Serviertochter
oder
Kellner

für A-la-carte- und Tellerservice. Sehr gute Verdienstmöglichkeiten.

Interessiert Sie diese abwechslungsreiche Aufgabe - dann rufen Sie uns unverbindlich an, oder schreiben Sie uns. 6663

Im Reit- und Sportzentrum
Snack-Restaurant Français-Bar
Kegelbahnen, Muntelier/Murten
037/715932, Gebr. Zehnder

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung in junges Team versierte

Barmaid
für unser Tavernen-Dancing.
Sehr guter Verdienst, Kost und Logis im Hause. Arbeitszeit: 20.00 bis 02.00 Uhr. Sonntag frei.
Im Speiserestaurant sind noch folgende Lehrstellen für Frühjahr 1983 offen:
1 Kellner-Lehrling
1 Koch-Lehrling
Wir freuen uns auf Ihren Anruf.
Telefon (071) 69 11 22
P. Müller
ofa 114 409967

GOLDENER LÖWE
8587 Oberaach Amriswil

Arosa

Wir suchen für lange Wintersaison
1 versierten

Jungkoch
2 Serviertochter

Offerten an
Fam. Uli Poltéra
Restaurant Poltéra-Stube
7050 Arosa
Telefon (081) 31 18 12 6872



Wir suchen einen zuverlässigen

Nachtconcierge

dem wir unser Haus während der Nacht anvertrauen können.

Aufgabenbereich: Überwachung des gesamten Betriebsablaufes, Betreuung unserer Gäste, Führung von Statistiken.

Bewerber mit guten Umgangsformen, Fremdsprachen Englisch, Französisch, evtl. Italienisch und Spanisch, mit viel Freude am Beruf, bitten wir um ihren Telefonanruf (Frau Strässle oder Herrn Denecke verlangen).

Hotel Schweizerhof
Postfach 6375, 8023 Zürich
Telefon (01) 211 86 40 6891

Restaurateur/Hotelier sucht junge, initiative, ausgestellte

Assistentin

mit einer gründlichen Ausbildung in allen Sparten des Gastgewerbes.

Ich erwarte:

- selbständige Erledigung der administrativen Arbeiten (ohne Buchhaltung)
- Betreuung der Réception
- Übernahme sämtlicher hauswirtschaftlicher Belange
- kreative Mitarbeit
- Sprachen: D, F, E

Ich biete interessante, verantwortungsvolle Mitarbeit in einem jungen, kollegialen Team.

Eintritt und Salär nach Vereinbarung.

Offerten mit Bild sind erbeten unter Chiffre 6916 an hotel revue, 3001 Bern.



Hotel Storchen
Schönenwerd

Koch

in Jahresstelle

Zeitgemässe Anstellungsbedingungen, geregelte Arbeitszeit.

Wir bitten um Kontaktnahme mit Herrn Dönni oder Herrn Volmer.

Hotel Storchen, 5012 Schönenwerd
Telefon (064) 41 47 47 6712

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

BAD SCHINZNACH
SCHWEFEL-THERMALQUELLE

Parkhotel

Bad Schinznach ist ein Heilbad mit grosser gesellschaftlicher Tradition. Es umfasst drei Bäder und zwei Hotelbetriebe.

Für unser neurenoviertes ★★★★★-Parkhotel suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

Réception: **Réceptionist(in)**

Service: **Oberkellner**
Chef de rang
Barmaid
für Barservice in gepflegter Hotelbar

Saalkellner

Commis de rang

Portier

ab 1. Dezember 1982, B/C

Nachtportier

für die Zeit vom 1. Dezember 1982 bis 28. Februar 1983

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, erwarten wir gerne Ihre Bewerbung mit Foto an:

BAD SCHINZNACH AG
z. H. Herrn A. Bumbacher, Personalchef
5116 Schinznach Bad. 6855



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:

- Saal: **Winebutler**
- Saalkellner/-töchter**
- Bar: **Bar-/Dancingkellner**
- Lingerie: **Gouvernante**
- Näherin/Glätterin**

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

6751



Das Leben besser leben.
Mieux vivre sa vie.
A better style of living.

In Klosters wird im Dezember 1983 das AABA HEALTH Hotel eröffnet. Wir suchen einen bestausgewiesenen

KÜCHENCHEF

der die Idee der vegetarischen Küche dank entsprechender Erfahrung und Fachkenntnissen erfolgreich realisieren kann.

Das Hotel verfügt über 3 Restaurants, eine modernst eingerichtete Küche und wird als Erstklasshaus für eine anspruchsvolle und gesundheitsbewusste Kundschaft geführt. Neben sehr guten Referenzen muss unser Küchenchef Stärken in der Organisation und Führung einer grösseren Brigade besitzen. Eine Mitarbeit in der Voreröffnung ist vorgesehen, und der Eintritt kann entsprechend frühzeitig erfolgen.

Wenn Sie eine sehr vielseitige und gut dotierte Aufgabe suchen und Sie das Konzept eines vegetarischen Hotels interessiert, erwarten wir gerne Ihre Bewerbung. Diese behandeln wir absolut vertraulich.

6958

AABA HEALTH Hotel, 7250 Klosters
Telefon 083 4 12 13

Für unseren Hotel- und Restaurationsbetrieb suchen wir für die Wintersaison 1983:

Entremetier Commis de cuisine

Ausserdem suchen wir für die Wintersaison 1983 oder Frühjahr 1983:

Hofa-Lehrtochter Servicelehrtochter

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche oder telefonische Bewerbung.

Familie R. Schweizer
Hotel Bernerhof
3823 Wengen

6919

HESSER

Weiterbilden und Vorwärtkommen

Suchen Sie eine interessante Stelle als

KOCH (Commis / Chef de partie)

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

5494

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

Hotel Anker
Restaurant und Bar
5000 Aarau

Für unseren lebhaften und abwechslungsreichen Betrieb in Aarau suchen wir nach Übereinkunft eine junge, der Lehre entlassene

HOFA

die sich weiterbilden möchte sowie

Serviertochter oder Kellner Anlehrtöchter als Köchin

Wenn Sie Freude haben, in einem jungen Team mitzuarbeiten, dann rufen Sie uns an und verlangen Herrn W. Peter, Telefon (064) 22 74 18.

6904

Gesucht für Wintersaison 1982/83

Jungkoch, Commis

in kleine Brigade.
Offerten an

J. Kurath
Hotel Cafrida
8897 Flumserberg
Tel. (085) 3 11 93.

6936

Für kommende Wintersaison, zirka 18. Dezember 1982 bis zirka 7. April 1983, suchen wir eine freundliche, qualifizierte

Barmaid

(sprachkundig)
für unsere Hotelbar.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

6887

Das Erstklasshotel im herrlichen St. Gallen-Engelberg/Direction: R. und P. Steinger
Tel. 041 9412 63

Hotel-Restaurant
Rendez-vous
3860 Meiringen
(Berner Oberland)

Gesucht für Wintersaison
freundliche

Serviertochter

Guter Verdienst, Schichtbetrieb.

Familie P. Jossen
Telefon (036) 71 18 31

6931



Im Zentrum Berns

liegt unser bekanntes, französisches Speiserestaurant der gehobenen Kategorie. Per 1. Januar oder nach Übereinkunft suchen wir einen Spitzenmann als

Küchenchef

Wir erwarten eine Persönlichkeit, welche eine mittlere Brigade führen kann, der Lehrlingsausbildung kompetent und mit Verständnis vorsteht und auch selber gerne am Herd mitarbeitet. Vielleicht hat unser neuer Mitarbeiter sogar die höhere Fachprüfung für Küchenchefs absolviert? Wir bieten Ihnen viel Selbständigkeit, Entfaltungsmöglichkeiten, 5-Tage-Woche und faire Salärerung.

Richten Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen bitte an

P 05-9009

LE BEAUJOLAIS
Restaurant Le Beaujolais
Aarberggasse 50/52, Telefon 031 22 48 86

Hiltl-Vegi-Restaurant

8001 Zürich-Stadtzentrum, Sihlstrasse 28
Telefon (01) 221 38 72

Wir sind ein modern organisierter Restaurationsbetrieb mit 250 Sitzplätzen; 1898 gegründet, 1973 total umgebaut, und soeben erhielt die Produktionsküche eine neue Bio-Klima-Lüftung.

Die besonderen Stärken unserer Küche: Unsere Salatauswahl (wohl die grösste der Stadt), das Angebot an frischen Gemüsen, das indische Leckerbissenbuffet, die Konditoreiprodukte aus unserer eigenen Backstube und unser unvergleichliches Sortiment im vegetarischen Sektor, für welches wir international bekannt sind.

Als Ergänzung in unser Küchen-Leitungs-Team, neben Küchenleiterin und Küchenchef, suchen wir einen

Koch/Sous-chef

Ein fortschrittlicher Arbeitsplatz, an dem es Ihnen wohl sein könnte. Eintritt nach Übereinkunft.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder einfach Ihren Anruf.

Verlangen Sie bitte Herrn Heinz Hiltl.



6305

Ich plane meine Karriere ... und abonniere deshalb die hotel + touristik revue

Nur mit einem Abonnement bin ich sicher, jede aktuelle Brancheninformation zu lesen und kein wichtiges Inserat (und den Stellenanzeiger!) zu verpassen. Das kann sich für mein Vorwärtkommen nur als nützlich erweisen.

Name

Strasse/Nr.

Beruf/Firma

PLZ/Ort

Ich möchte die hotel + touristik revue regelmässig erhalten, und bestelle deshalb mein Abonnement wie folgt:

Zahlungsweise: 1/2 Jahr Fr. 53.- Fr. 69.-
1/4 Jahr Fr. 38.- Fr. 45.-
1/2 Jahr Fr. 27.- Fr. 34.-

Bitte ausschneiden und einsenden an:
hotel + touristik revue
Postfach 2657, 3001 Bern



Bitte ausschneiden!

Hotel-Rest. Kurhaus 6173 Flüeli im Entlebuch

sucht auf 1. November oder nach Übereinkunft für Wintersaison oder Jahresstelle

Jungkoch oder -köchin

(Alleinkoch)

Wir bieten:

- hohen Lohn
- geregelte Freizeit (Mo nachm. und Di Ruhetag)
- Kost und Logis im Hause (Einzelzimmer mit Dusche/WC)
- Gratisabonnemnt für Skilifte

Gerne erwarten wir Ihren Telefonanruf.

Alfred Niederhauser, Gerant
Telefon (041) 78 11 66

6030

Hotel Edelweiss 7500 St. Moritz

sucht für Wintersaison

1. Koch Büropraktikantin Saaltöchter Lingère

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an

L. Bermann
in der Breiti 7, 8047 Zürich

6979



RESTOSKI LA LÉCHERETTE SA
"LA PORTE D'ENTRÉE DU COL DES MOSSES"
1831 La Lécherette - Tél. 029 - 4 62 59

In unser neues, modernes Restaurant Restoski in Lécherette suchen wir für die Wintersaison oder in Jahresstelle

Köche Serviceangestellte

Der Eintritt kann sofort oder nach Übereinkunft erfolgen.
Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Bitte richten Sie Ihre Offerte an:

Hedi Roos
Bahnhofstrasse, 1786 Sugiez
Telefon (037) 71 15 15

P 17-33388



HOTEL EULER BASEL
CENTRALBAHNPLATZ 14 - 4051 BASEL - TEL. (061) 23 43 00 - TX G2215

sucht

1 Réceptionniste

Wir wünschen uns D, F, E und mögl. Hotelerfahrung

1 Direktions- und F & B-Sekretärin

D, F in Wort und Schrift
langjährige Mitarbeit
geregelte Arbeitszeit, Samstag/Sonntag frei

Wir wünschen uns junge, einsatzfreudige Mitarbeiter, die schon Hotelkenntnisse mit sich bringen sollten.

Wir bieten Ihnen die 5-Tage-Woche, Weiterbildungsmöglichkeit innerhalb der CEM-Gruppe, Mitarbeit in einem jungen, dynamischen Team und interessante Aufgabenbereiche.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann rufen Sie unser Fr. Etzler an. Telefon (061) 23 45 00.

6998



SOMMER + WINTERKURORT • ZENTRALSCHWEIZ

POSTHOTEL ***
OBERIBERG

Neueröffnung
Dezember 82

Wir suchen für die Wintersaison 1982/83, Eintritt Dezember 1982, folgende Mitarbeiter

Chef de service*
Serviceangestellte
(A-la-carte-Service)

Saaltöchter
kinderliebendes

Mädchen*
als Junior-Hostess für hoteleigenen Kinderhort.

* Schweizer oder B- oder C-Ausweis.

Bewerbungen senden Sie bitte an
B. Santschi
Posthotel, 8843 Oberiberg
Telefon (055) 56 11 72

7015

1100-2200 m ü.M. • 50 km von Zürich und Luzern

Zimmer mit WC/Bad

Dancing

Fotisserie

Säle 10-150

Region Hoch-Ybrig

Life

Tennis

Hallenbad

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:

qualifizierte

Hotelsekretärin
Serviertöchter
(umsatzbeteiligt)
sowie eine

Barmaid

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

MA 59792

Wir suchen:

Wäre das nicht eine Aufgabe für Sie?

Für unsere Hauptabteilung Hotels und Gastronomie mit z. Z. 18 Betrieben suchen wir die

Sekretärin

wenn möglich mit Erfahrung in der Gastronomie, bzw. im Hotelfach. Ihre Stärke sollte in der Organisation, Terminplanung sowie vielseitigen Sekretariatsarbeiten liegen. Sehr gute Stenografie- und Schreibmaschinenkenntnisse, auch ab Diktafon und Erstellen von Protokollen erachten wir als Voraussetzung dieser Tätigkeit. Sollten Sie auch noch ein Flair für die Werbung haben und gestaltend an neuen Projekten mitwirken wollen, sind Sie die richtige Mitarbeiterin in einem kleinen, aktiven Team. Fremdsprachen E, F sind erwünscht, aber nicht Bedingung.

Ihre Bewerbung wird selbstverständlich vertraulich behandelt.

COOP BASEL ACV
Hotels und Gastronomie
Drahtzugstrasse 44, 4057 Basel
Telefon (061) 33 36 64 (verlangen Sie Frau Bunke)

Coop Basel ACV
Hotels und
Gastronomie Personalbüro
Drahtzugstrasse 44 4057 Basel
Tel. 061/33 36 64

Romantic Hotel ****

Chesa Grischuna

7250 Klosters Telefon (083) 4 22 22

sucht für die Wintersaison folgende Mitarbeiter(innen)

Küche: **Chef de garde**
Commis de cuisine
(mit Erfahrung)

Bar: **Chef de rang**
(selbständig, CH wird bevorzugt)

Etage: **Zimmermädchen**
(selbständig, D-Kenntnisse)

Wir bieten Ihnen einen vielseitigen Arbeitsplatz sowie interessante Anstellungsbedingungen.

Gerne erwartet Herr Christian Guler Ihre Bewerbungsunterlagen.

6983

Nach Zermatt gesucht

Serviertöchter

für die Wintersaison (nur Schweizerin).

Familie Perren-Berno
3920 Zermatt
Telefon (028) 67 32 93

6933

Sporthotel Panorama
6174 Sörenberg

Für die kommende Wintersaison suchen wir für unser Erstklass-Ferienhotel zur Ergänzung der Küchenbrigade

Chef de partie
Commis de cuisine

Haben Sie Freude, in einer modernen Küche und einem guten Betriebsklima mitzuarbeiten, dann freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung.

Dieter und Monika Schorno-von Moos
Telefon (041) 78 16 66

7030

L'Hôtel-restaurant
du Mont-Blanc
3963 Crans-sur-Sierre

cherche pour la prochaine saison d'hiver ou à l'année

**maitre d'hôtel/
aide du patron**

qualifié

Suisse ou permis B.

Faires offres à la direction.

7023

hôte
central-résidence

1854 Leysin VD, tél. (025) 34 12 11

Alpes Vaudoises
Hôtel moderne de 200 lits

cherche pour la prochaine saison d'hiver 1982/83 (possibilités été 1983)

portier de nuit
(parlant plusieurs langues)

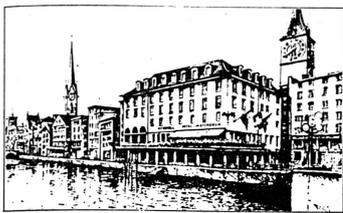
disc-jockey (ou discaire)
chef du contrôle-économat

Restaurant d'altitude
«La Berneuse»
commis de cuisine
(avec expérience de la branche)

Ambiance de travail agréable dans un jeune team.

Faire offres écrites et détaillées à la direction de l'hôtel.

7029



Hotel zum Storchen

Am Weinplatz
8001 Zürich

Zur Ergänzung unserer Küchenbrigade suchen wir

Chef de grill

Wir bieten Ihnen gute Verdienstmöglichkeiten, geregelte Arbeitszeit mit 5-Tage-Woche. Nettes Zimmer im Personalhaus könnte zur Verfügung gestellt werden.

Unser Küchenchef, Herr R. Schmid, informiert Sie gerne über diese Tätigkeit.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Hotel zum Storchen, Weinplatz 2
8001 Zürich, Telefon (01) 211 55 10
z. H. Fr. H. Meier, Personalchef

6953

BADRUTT'S PALACE HOTEL ST. MORITZ

sucht für die Wintersaison 1982/83

Réceptionist
Hilfswarenkontrollleur
Bonkontrollleur(euse)
Nachttelefonist
Telefonistin
Garderobier
Etagengouvernante

(Sprachen E, F, D, I)

Zimmermädchen
Verkäuferin

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

6950



Wir suchen eine charmante, sprachgewandte und zuverlässige

Telefonistin

Aufgabenbereich: Bedienung unserer modernen Hasler-Telefonanlage sowie des Telexapparates.

Bewerberinnen mit guten Umgangsformen, sehr guten Fremdsprachenkenntnissen und Freude an einem lebendigen Betrieb, bitten wir um ihren Anruf (Frau Strässle oder Herrn Dencke verlangen).

Hotel Schweizerhof Zürich
Postfach 6375, 8023 Zürich
Telefon (01) 211 86 40

6992



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



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:

Telefonist
Chef entremetier
Hilfskoch
Disco-Leiter(in)
Barmaid
Büglerin

Küche:

Disco 79:

Lingerie:

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.

7022

Restaurant
LACUNA
Pizzeria

Für unser gut frequentiertes Restaurant suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

Pizzaiole

Wir bieten gute Entlohnung und geregelte Arbeitszeit.
Bitte rufen Sie uns an, um alles Weitere persönlich zu besprechen

Frau Annelles Kranz
Telefon (081) 24 64 55/24 51 21
P 13-001373

madrisa

Bergrestaurant Albeina

sucht für kommende Wintersaison, 1. Dez. bis 15. April

Commis de cuisine
Köchin
Kassierer(in)

für neuen Self-Service im Fry Flow System

Serviertochter

Keine Nacharbeit, Zimmer in Klosters, Skifahren gratis.

Rest. Sonne, Klosters
sucht für Wintersaison

Serviertöchter

Offerten an
Fam. Ernst Salzmann
Hotel-Rest. Sonne
7250 Klosters
Telefon (083) 4 13 49

6993

Gesucht per 1. Dezember 1982

Nachtportier

Etwas Englisch- und Französischkenntnisse sind Bedingung.

Wir offerieren guten Verdienst, 5-Tage-Woche, auf Wunsch Pensionskasse.

Direktion
Hotel Waldstätterhof, Luzern
Telefon (041) 23 54 93

7004

Hotel
Gäntis

Unterwasser

Familie P. Schätti-Meyer
Tel. 074/5 28 11, Telex 71 352

Für die kommende Wintersaison 1982/83 suchen wir in unseren neuen Hotel-Restaurationsbetrieb einen tüchtigen

Chef garde-manger

Wir bieten einem qualifizierten Bewerber eine interessante und gut bezahlte Saison-, nach Wunsch auch Jahresstelle.

Interessenten melden sich zwecks Vereinbarung eines Vorstellungsgesprächs bei

P. Schätti
Hotel Gäntis
9657 Unterwasser
Telefon (074) 5 28 11

6997

Saas-Fee

Hotel Ambassador

Gesucht für die Wintersaison, zirka Mitte Dezember

Tournante

für Speisesaal, Restaurant und Hotelbar.

Schriftliche Bewerbungen mit Zeugniskopien und Lohnangaben sind erbeten an Hotel Ambassador, Gebr. Supersaxo, 3906 Saas Fee.

P 25-000129

P 36-122727

THALWILERHOF Bahnhofbuffet Thalwil 8800ZH

Telefon 720 29 77

Für unseren lebhaften Betrieb am Zürichsee (10 Minuten per Bahn vom HBF) suchen wir für sofort oder nach Übereinkunft einen versierten

Koch

als Stütze des Patrons, der Freude am Beruf hat.

Sollte Sie diese Aufgabe interessieren, schicken Sie uns bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

E. RODUNER
Hotel-Restaurant Thalwilerhof
8800 Thalwil
Telefon (01) 720 06 03

6786

Arosa

Gesucht für vielseitigen Betrieb mit starker Restauration im Dorfkern: Hotel 60 Betten, Restaurant 65 Plätze, Snack 60 Plätze, Rôtisserie (mit wechselndem Angebot an nicht alltäglichen Spezialitäten):

Chef entremetier
Chef tournant
Chef garde-manger

nicht unter 24 Jahre, Schweizer

Commis de cuisine
Saaltochter
HOFA oder Praktikantin
für Ablöse Büro/Bufet/Saal

Schriftliche Bewerbungen mit Unterlagen erbeten an
HOTEL MERKUR,
7050 Arosa

6500

Brienz, Berner Oberland Hotel-Restaurant de la Gare

Wir suchen auf Anfang Dezember freundliche, nette

Serviertochter

eventuell Anfängerin, in Jahresstelle.
Geregelte Arbeits- und Freizeit, guter Verdienst. Gelegenheit zum Skilaufen und Skiwandern auf dem Hasliberg.
Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Familie J. Matyer-Roth
Telefon (036) 51 27 12

6678

Engadin

Für kommende Wintersaison suchen wir einen

Commis de cuisine

Offerten sind zu richten an
Sporthotel, 7503 Samedan
Telefon (082) 6 53 33

6911

**HOTEL BÄREN
LANGENTHAL**

Das führende Erstklasshaus im Oberaargau mit regem A-la-carte- und Bankettservice.

In unserer jungen Brigade sind per 1. Dezember 1982 oder nach Übereinkunft folgende Posten neu zu besetzen

1 Chef de partie

(Stellvertretung des Küchenchefs)

1 Chef de partie

1 Commis de cuisine

Interessenten melden sich bei J. Seiler oder Herrn Grossen (Küchenchef).

6900

J. Seiler und Mitarbeiter
Telefon 063 22 29 41

**Taverne Krone
8158 Regensburg**

sucht per 1. Februar 1983 für ihre anspruchsvolle Küche sowie für den Service

**Chef de partie
Commis de cuisine
Serviceangestellte
Servicelehrtochter** (D, F, E)

(per 1. April 1983)

Wir denken an Persönlichkeiten, die nicht nur einen Job suchen, sondern in einer jungen Brigade mit Freude mitarbeiten.
Sonntag abend, Montag ganzer Tag geschlossen.

Telefon (01) 853 11 35, A. Flach.

6908



POST HOTEL WEGGIS
An der Luzerner Riviera

Wir sind die «neuen 4 Sterne» in Weggis, an der Luzerner Riviera, und suchen zur Neueröffnung **Ostern 1983** einen bestausgewiesenen Fachmann als

Küchenchef

für unsere Restauration mit zukünftiger internationaler Kundschaft.

Wir erwarten

Freude und Begeisterung für die Kochkunst
Erfahrung als Küchenchef in Erstklasshäusern
Flair für die klassische neue Küche
Begeisterung für die Förderung des Nachwuchses

Wir bieten Ihnen alle Vorteile eines modernen Hotel-Restaurationbetriebes wie fachbezogene Entlohnung, Pensionskasse, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit handschriftlichem Lebenslauf und Foto an

Herrn Alexander Theine,
Post Hotel Weggis
6353 Weggis
Telefon 041/93 23 23

6880

**Gasthof Löwen
5623 Boswil AG**

sucht per 1. November oder nach Übereinkunft

Serviceangestellte

Schichtbetrieb
- früh 08.00-17.30 Uhr
- spät 17.30-24.00 Uhr
jeden Mittwoch und jeden zweiten Sonntag frei.

Angenehmes Arbeitsklima wird bei uns gross geschrieben.

Auf Ihren Anruf freuen sich Hans Gerschweiler und Angestellte.
Telefon (057) 46 11 17.

6942

Köchin

Für unser Kurhaus suchen wir selbständige, tüchtige Köchin (evtl. mit Diätkenntnissen), Jahresstelle, geregelte Arbeitszeit, gute Entlohnung.

Offerten mit Zeugniskopien und Bild erbeten an die Direktion.

Kurhaus Alpina
3852 Ringgenberg bei Interlaken

6909

HESSER
Weiterbilden und Vorwärtkommen

Suchen Sie eine interessante Stelle im

SERVICE
(Serviertochter oder Kellner)

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

5493

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



**Hotel Christiania +
Restaurant «Chämi-Stuba»**

Gesucht für die Wintersaison 1982/83

1 Jungkoch

und in Restaurant mit Unterhaltungsmusik

2 Serviertöchter

Bewerbung mit Zeugnis und Foto an
Hotel Christiania, 3906 Saas Fee
Telefon (028) 57 16 66

6918

Westschweiz

**Hotel Savoy
in Genf**

sucht für die Brasserie/
Restaurant zum sofortigen
Eintritt oder nach Vereinbarung

Serviertochter

Wir erwarten Ihren Telefonanruf im Hotel Savoy, Telefon (022) 31 12 55, Frau O. Barraud, 8, place Cornavin, 1201 Genève.

041 144.453712



Königstuhl
Zunfthaus zur Schnecken

Zunfthaus und Spezialitätenrestaurant in der City von Zürich, sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Chef de partie

für Satellitenküche mit eigener Regie, 5-Tage-Woche, Sonntag geschlossen. Gute Atmosphäre in jungem Küchenteam, zeitgemässe Entlohnung.

Verlangen Sie bitte Herrn oder Frau Schnyder, Telefon (01) 47 08 18.

Rn 151-12

Wir suchen für die Wintersaison 1982/83

1 Zimmer-/Hausmädchen

Offerten an
Familie Gambon
Pension Spycher
3718 Kandersteg

6912

**Adelboden
Hotel-Restaurant
des Alpes**

Wir suchen für die Wintersaison

**1 Koch oder Köchin
2 Serviertöchter**

Eintritt zirka 15. 12. 1982. Freikarten für die regionalen Sportanlagen.

Familie W. Reichen
Telefon (033) 73 12 24 oder
Telefon 45 34 33 (nur Schweizer)

7013



Für die nächste Wintersaison suchen wir eine(n) tüchtige(n) und erfahrene(n)

**Alleinkoch
oder -köchin**

mit selbständigem Arbeitsbereich. Geboten werden guter Lohn und entsprechende Anstellungsbedingungen.

Interessenten melden sich bei
Hotel Seehöhe, Davos Dorf
Frau B. Lampert-Schneller
Telefon (083) 5 16 21

041 132.797.409

**Inseratenschluss
Jeden Freitag
morgen 11 Uhr!**



Falkenstrasse 6
8008 Zürich

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft eine

Réceptionssekretärin

Aufgabenbereich:
- Gästempfang
- Bedienung der Telefonzentrale
- allgemeine Korrespondenz
- Bedienung der Ankerkasse

Wir bieten:
- zeitgemässe Entlohnung
- 5-Tage-Woche
- auf Wunsch steht Zimmer mit Privattelefon zur Verfügung

Wenn Sie Berufserfahrung mitbringen, gerne in einem Erstklasshaus in Zürich arbeiten und Fremdsprachenkenntnisse haben, rufen Sie uns an oder schreiben Sie uns.

Hotel Ambassador
Herrn H. Räss
Telefon (01) 47 76 00, vormittag und abends.

6949

Hotel Rigihof Zürich

sucht auf Anfang Januar 1983 oder nach Übereinkunft in Jahresstelle

**Réceptionssekretärin
oder -sekretär**

für den Empfang der Gäste, Kasse, Rechnungswesen, Korrespondenz, Telefon und Telex (wenn möglich NCF-42-kundig). Sprachen D, F, E in Wort und Schrift. Spanischkenntnisse erwünscht, 5-Tage-Woche (45 Stunden).

Schriftliche Offerten sind erbeten an die Direktion.

Hotel Rigihof
Universitätsstr. 101, 8033 Zürich
Telefon (01) 361 16 85

6914



Café-Restaurant Calèche sucht auf Anfang Dezember 1982

**2 Serviertöchter
oder Kellner**

Bewerbungen mit Zeugniskopien richten Sie bitte an

Arthur Melcher
Restaurant Engladina
7500 St. Moritz
Telefon (082) 3 32 65

6886

Gesucht für Wintersaison 1982/83

**Restaurationskellner/
Restaurationstochter
Saalkellner/Saaltöchter
Sekretärin/Réceptionistin**

Schweizer oder Ausländer mit Permis B.

Anfragen bitte an:
Hotel Christiania, 3920 Zermatt
Telefon (028) 67 19 07

6894

**Hotel Kronenhof
8200 Schaffhausen**

hat folgende Posten zu vergeben in Jahresstelle

Küchenchef

versiert in der Lehrlingsausbildung, Personalführung und Kalkulation

Saucier/Sous-chef nicht ausgeschlossen

Barmaid für American-Bar

Kellner für gehobene Restauration

Offerten mit den üblichen Bewerbungsunterlagen an die Direktion erbeten.

6915



Auf Anfang Dezember 1982 suchen wir

**Restaurationskellner
oder
Restaurationstochter**

mit Bewilligung B oder C.

Sie finden bei uns eine interessante, selbständige Tätigkeit, angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeits- und Freizeit mit guten Verdienstmöglichkeiten.
Anfänger(in) wird angelernt oder Servicekurs bezahlt.

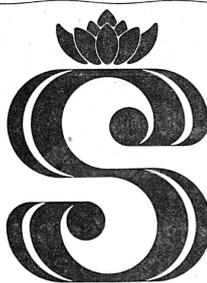
Auf Frühjahr 1983

**Kochlehrling oder
Kochlehrtochter**

Telefonieren Sie uns und verlangen Hrn. F. Decurins oder Frau Magnani.

Telefon (041) 51 58 25

6955



Per sofort oder nach Übereinkunft suchen wir für unseren Erstklassbetrieb folgende qualifizierte Mitarbeiter in Jahresstelle:

**Chef de partie
Commis
de cuisine**

Gerne erwarten wir Ihre ausführliche Bewerbung. B. Rupplin, Direktor.

Hotel Seerose am Hallwilersee
5616 Meisterschwanden Tel. 057/27 12 45

5981

Ich übernehme Anfang Januar 1983 in Bern das

Restaurant zum Rathaus

Ich werde den Betrieb persönlich führen und suche zu meiner Unterstützung/Entlastung folgende Mitarbeiter:

Direktions-Assistent

gelernter Koch/Kellner mit Fachschul-Abschluss, der mehr sein möchte als «Gib mir, reck mir, hol mir». Er sollte genug Persönlichkeit haben, den Betrieb auch in meiner Abwesenheit verantwortlich und kompetent zu führen.

Koch

der mit Begeisterung und Idealismus eine moderne, marktfrische Küche führt und der auch in einer sehr engen und kleinen Küche «zurecht kommt».

Kellner/Serviertochter

die nicht nur Gläser- und Teller-Schlepper sind, sondern denen Gästebetreuen und -verwöhnen noch ein echtes Anliegen ist.

Der Betrieb bleibt sonntags geschlossen. Der Lohn ist mehr als nur zeitgemäss; Er richtet sich nach Einsatz, Leistung und Ergebnis.

Haben Sie Lust, diese Herausforderung anzunehmen, so senden Sie Ihre kompletten Unterlagen an Helmut Witsch, Aussere Baselstrasse 212, 4125 Riehen/BS

210



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:

1. Réceptions-sekretärin oder -sekretär

mit mehrjähriger Erfahrung und sprachgewandt (Schweizer)

Patissier Kochlehrling

Portier/Ablöse Nachtportier HOFA-Lehrtöchter

Wir bieten neuzeitliche, angenehme Arbeitsplätze und für gut ausgewiesene Fachkräfte sehr gute Entlohnung.

Interessentinnen und Interessenten senden ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an

W. H. Brüggemann, Dir.
Hotel Edelweiss
7514 Sils Maria (Engadin)
Telefon (082) 4 52 22

5983

Gsteig/Gstaad

Wir suchen auf die Wintersaison 1982/83

**Bar-Serviertochter
Serviertochter
Jungkoch**

Bewerbungen sind zu richten an

A. R. Kübli
Hotel Viktoria, 3785 Gsteig
Telefon (030) 5 10 34

6828

Wir suchen für kommende Wintersaison oder in Jahresstelle

Chef de partie

Sehr guter Verdienst und angenehmes Arbeitsklima in kleinem Team sind zugesichert.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind an die Direktion zu richten.

6318



Touring Mot-Hotel
7310 Bad Ragaz / SG
Tel. 085/9 23 55

Als Ergänzung zu unserem jungen Mitarbeitersteam für neuerstelltes

**Ferientcenter
Disentiserhof**

(zirka 660 Betten) mit Restaurants, Dancing/Bar, Sauna, Tennisplätzen und Hallenbad

suchen wir:
freundliche

Barmaid (auch Anfängerin)

jüngeren

**Chef de partie
Commis de cuisine**

Eintritt:
zirka 1. Dezember 1982, vorzugsweise Schweizer oder mit Niederlassung B.

Bewerbung:
Allod Hotelmanagement AG
Herrn A. L. Conti
Rätusstrasse 22, 7000 Chur
Telefon (081) 22 54 25

6734

**Hotel Jungfrau
Mürren**

Für die kommende Wintersaison suchen wir:

tüchtigen Saucier

mit Erfahrung

Chef de service

evtl. Chef de service/Barman oder Barmaid

**Restaurationskellner
oder -tochter
Garde-manger**

Eintritt zirka 15. Dezember 1982.

Offerten an Direktion Hotel Jungfrau, CH-3825 Mürren.

6756

Gesucht für kommende Wintersaison in gut frequentiertes Bergrestaurant

**Serviertochter
Garde-manger
Commis de cuisine
Buffetochter**

Gute Verdienstmöglichkeiten, keine Nacharbeit.

Anfragen an
Familie R. Schmid
Bergrestaurant Oberdorf
9658 Wildhaus
Telefon (074) 5 12 24

6801

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

**★★★★ HOTEL
KRONE**

CH-3600 THUN



Anfang 1983 eröffnen wir ein chinesisches Restaurant im Zentrum von Thun.

Wir suchen daher nach Übereinkunft ein auf allen Sparten der chinesischen Kochkunst versierten

chinesischen Koch

sowie eine

Servicefachangestellte

wenn möglich chinesischer oder asiatischer Herkunft.

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

K. Lamprian
Hotel Krone, 3600 Thun

6742



**Hotel-Restaurant Riederfurka
3981 Riederalp - F. Marin-Kummer**

Für die kommende Wintersaison suchen wir tüchtige, freundliche

Serviertöchter

sowie

Buffetochter

Guter Lohn, geregelte Freizeit, Kost und Logis im Hause.

Offerten bitte an

Hotel-Restaurant Riederfurka
Familie F. Marin-Kummer
3981 Riederalp

6317

Restaurant am rechten Zürichsee sucht nach Vereinbarung

jüngeren Koch/Köchin

für A-la-carte- und Bankett-service.

Sehr guter Verdienst. Zimmer auf Wunsch im Hause.

Wirtschaft zur Kittenmühle, M. Sprenger, Kappelstrasse 1353, 8704 Herrliberg, Telefon (01) 915 05 83.

6761

In unser am Zürichsee liegendes Speiserestaurant suchen wir per 1. November, evtl. nach Übereinkunft

**Tourant
2 Serviertöchter**

Wir bieten Ihnen geregelte Arbeitszeit sowie guten Verdienst.

Fam. C. Huber
Hotel Schiff, 8808 Pfäffikon
Telefon (056) 48 11 51

6818

Hotel Bünda



sucht für lange Wintersaison

Serviertöchter

(Schweizerinnen)

Offerten an

Familie H. J. Cavegn
7260 Davos Dorf
Telefon (083) 5 37 57.

6022

**Restaurant Raten
Oberägeri/ZG**

Telefon (042) 72 22 50

Wir suchen per 15. Dezember 2 im Spieleservice gewandte, freundliche

Serviertöchter

5-Tage-Woche, hoher Lohn, auf Wunsch Kost und Logis im Haus sowie

**Restaurationslehrtöchter
oder Buffetochter**

ebenfalls 5-Tage-Woche, Kost und Logis im Haus.

6672



sucht baldmöglichst

**Buffetdame/-tochter
Kellner/Serviertochter**

**Chef de partie/
Entremetier**

Fachkundige Personen werden sich bitte an

Th. Gerber
Postfach 124, 3000 Bern 7
Telefon (031) 22 11 33

5400

Vielseitig muss sie sein, unsere neue

**Office-Buffer-
Economat-Keller-Etagen
Gouvernante**

Auf Mitte November oder Übereinkunft suchen wir eine ausgebildete Hotelfachassistentin mit Berufserfahrung, als Stütze meiner Frau. Senden Sie uns Ihre Offerte oder verlangen Sie unsere Bewerbungsunterlagen.



**HOTEL SONNENBERG
ZÜRICH**

Rolf Wismer, Aurorastrasse 98
8032 Zürich, Tel. 01 47 00 47

**Hotel Scaletta
S-chanf**

(Oberengadin)

Gesucht per 1. November 1982

1 Serviertochter

- Schichtbetrieb
- selbständige Arbeit
- gutes Arbeitsklima
- hoher Verdienst
- Ausländerin nur mit Bewilligung B oder C

Offerten an

Familie Schemmekes-Rocca
Hotel Scaletta
7525 S-chanf
Telefon (082) 7 12 71

5473



Hotel Zürich

Suchen Sie eine verantwortungsvolle Stelle in einem lebhaften Betrieb als

Kantinenleiterin

Wir bieten Ihnen geregelte Frei- und Arbeitszeit, 5-Tage-Woche, gute Entlohnung und vorzügliche Sozialleistungen.

Falls Sie über eine abgeschlossene HOFA-Lehre oder gleichwertige Ausbildung mit Berufserfahrung sowie Küchenkenntnisse und Erfahrung im Umgang mit Menschen verfügen, bitten wir Sie, uns Ihre Bewerbungsunterlagen zu senden oder sich mit uns in Verbindung zu setzen.

Hotel Zürich
Herrn P. Schnüriger, Personalchef
Neumühlequai 42, 8001 Zürich
Telefon (01) 363 63 63

6821



**Zermatt
Restaurants Bar Dancing**

Für die kommende Wintersaison, Eintritt nach Vereinbarung, suchen wir

Commis de cuisine

6958

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen senden Sie an
Fam. Taugwalder
3920 Zermatt / Tel. 028 67 19 46



ST. MORITZ

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

- Büro: **Anfangssekretär(in)**
Telefonistin
Chasseur
- Küche: **1. Sous-chef**
Chef restaurateur
Alleinbäcker
Commis de cuisine
- Etage: **Zimmermädchen-Tournante**
Etagenportier tournant
Hilfzimmermädchen
- Service: **Chefs de rang**
Demi-chef de rang
Commis de rang
Commis de bar
- Lingerie: **2. Lingeriegouvernante**
Glätterin
Wäscher(in)
- Diverse: **Personalgouvernante**
Kaffeeköchin
Serviertochter
Betriebsmechaniker
 (Jahresstelle)
Aufsicht Hallenbad

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

7021

Inseratenschluss: jeden Freitag, 11 Uhr!

Atlantis Sheraton

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Buffetdame

(evtl. ältere Person mit Verantwortungsbewusstsein)

Winebutler

(Halbtagsstelle abends, geeignet für einen Weinfreund)

Oberkellner

(qualifizierter, sprachgewandter Mitarbeiter, der unsere Gäste so richtig beraten und betreuen kann)

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

Interessenten (mit Bewilligung B oder C) richten bitte Ihre telefonische oder schriftliche Offerte an unsere Personalabteilung.

7024



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



Beratungsdienste SHV Services de Consultation SSH

Monbijoustrasse 31, 3011 Bern, Telefon 031/26 05 21
 Ihr kompetenter Partner

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 Treuhander AG des Schweizer Hotelier-Vereins, Zürich
 Un service de la Fiduciaire SA de la Société suisse des hôteliers, Zurich

GASTRAG

Ein guter Einstieg für den Aufstieg.

Mr. Pickwick Pub

sucht auf sofort oder nach Übereinkunft einen jüngeren

Barman

in unser junges, aufgestelltes Team. Wir freuen uns auch über einen Neuling im Gastgewerbe. Herr Haegler oder Herr Fankhauser freuen sich auch auf Ihr Telefon, dies täglich zwischen 10.00-11.00 und 13.30-14.00 Uhr, Telefon (01) 69 15 85. Wir sind an der Niederdorfstrasse 52, 8001 Zürich.

7028

Betriebe der Gastrag Basel gibt es in Basel, Bern, Luzern, Zürich, Biel und Neuchâtel.

STELLENESUCHE DEMANDES D'EMPLOIS

Versierter Kellner, 33jährig, mit Fähigkeitsausweis A, sucht Stelle als

Chef de service/Aide du patron

in gepflegtem Speiserestaurant. (Eventuell als Kellner mit Aufstiegsmöglichkeit.)

Meine Ausbildung: Abgeschlossene Lehre als Kellner, zusätzliche Ausbildung im Hotelfach, Sprachen: F/D/E/Sp. Bevorzugtes Gebiet: Bern/Solothurn.

Offerten unter Chiffre 6848 an hotel revue, 3001 Bern.

Schweizer, 28jährig, Hotelfachschule Luzern, D, F, E, mit Ausländerfahrung, sucht

Kaderstelle

Eintritt Anfang Dezember. Jahresbetrieb bevorzugt.

Offerten unter Chiffre Nr. 6765 an hotel revue, 3001 Bern

Junger Hotelier/ Restaurateur (Ehepaar)

sucht auf Frühling 1983 Hotel oder Hotel-Restaurant in Direktion oder Pacht. Gel. Koch und Kellner, Hotelfachschule Luzern, Managementdiplom, Handelsdiplom, D, F, E, I, grosse Erfahrung und beste Referenzen sind vorhanden.

Zuschriften unter Chiffre 6784 an hotel revue, 3001 Bern.

Junges, deutsches Paar sucht

Saisonstelle

Er: 1961, Koch, mittlere Reife
Sie: 1964, Köchin

Heutiger Wohnsitz: Deutschland.

Offerten mit Gehaltsangaben bitte an die Kontaktadresse:

H. P. Wyss, c/o Brauerei Feldschlösschen, 4310 Rheinfelden.

054 133 127 480

Brauchen Sie einen Koch?

Für Ferienvertretungen, Messen, Militär usw., tage- oder wochenweise, der

«Störkoch» kommt.

Rufen Sie an, Telefon (041) 42 20 72.

6977

Nachtportier/ Nachtconcierge

Italiener, 36 J., versch. Sprachkenntnisse, sucht interessante Stelle in Wintersaison-Hotelbetrieb. Referenzen in der Schweiz durch Telefon vorhanden. Antworten bitte nur wenn Interesse für einen Vertrag sofort abzuschliessen ist. Telegramm oder Telef. Riccardo Mascia, via S. Chiara 4, -80038 NOLA (NA) -0039-81-8231230.

P. 13-302114

Suchen Sie einen Nachtportier/Réceptionist

in Zürich und Umgebung? Evtl. nur zweimal pro Woche, für Ferien- und andere Ablösungen oder auch für jede Nacht.

Als Bewachungsgesellschaft haben wir auch einige zuverlässige Leute für den Nachtportierdienst ausgebildet. Günstige Stundensätze. Anruf genügt.

SIZU AG
 Postfach 929, 8302 Kloten
 Telefon (01) 980 16 96

7003

Internationaler Stellenmarkt • Marché international de l'emploi



Aerogolf Sheraton Hotel

HOTELS & INNS. WORLDWIDE
 ROUTE DE TREVES - CASE POSTALE 1973 - LUXEMBOURG-FINDEL
 GRAND-DUCHE DE LUXEMBOURG - TEL.: 345 71 - Tik.: 2662 aerogol Lu

Aerogolf Sheraton Hotel stellt ein zum baldmöglichsten Termin:

Assistant Food + Beverage Manager

und

Restaurant + Bankett Supervisor

Deutsche, franz. und englische Sprachkenntnisse erforderlich. Nationalität: Mitgliedsland der Europäischen Gemeinschaft.

Schriftliche Bewerbungen mit Lichtbild erbeten an: Hotel Aerogolf Sheraton, Postfach 1973, Grossherzogtum Luxemburg.

6961

Il grande Albergo Vesuvio Napoli

offre il posto di

chef di cucina

in una brigata di dieci uomini.

L'albergo, di categoria lusso, richiede al candidato ottima conoscenza della ristorazione e dell'organizzazione per i banchetti.

Rivolgersi, con curriculum vitae ed indicazioni di referenze, al Direttore, Rag. Alberto Fahmi, Albergo Vesuvio, Via partenopeo 45, 80121 Napoli.

6995

Iles Maldives

Si vous aimez l'artisanat hôtelier, le soleil et la mer, si vous êtes mariés et voulez voyager, si vous avez une formation hôtelière

elle: réceptionniste, gouvernante lui: gestion, comptabilité

tous les deux: entre 30 et 40 ans. Alors n'hésitez pas à nous faire des offres complètes, manuscrites avec curriculum vitae, photos et copies de certificats. Car nous cherchons un couple capable de diriger un hôtel de 60 lits aux îles Maldives.

Ecrire sous chiffre 1622-545875 à Publicitas, 1002 Lausanne.

Iles Maldives

Si vous êtes célibataire, que les responsabilités ne vous font pas peur, si vous avez déjà une certaine expérience des pays asiatiques, si votre formation professionnelle est celle que nous demandons et que vous avez cinq ans d'expérience à un poste similaire, vous êtes

le chef acheteur-économe

que nous cherchons pour un groupe d'hôtels aux îles Maldives. Celui qui s'occupera de l'ensemble des achats et de la supervision des économats.

Faites vos offres manuscrites, avec photo, curriculum vitae et copies de certificats sous chiffre F 22-545874 à Publicitas, 1002 Lausanne.



Junge, Amerikanische Hotelorganisation spezialisiert in mittelgrossen, erstklassigen Betrieben, sucht für Hotels in Dallas, St. Paul, Nashville und New Orleans: Chef de Cuisine, Sous-Chef, Garde-Manger, Pâtissier.

Qualifizierte Bewerber, die amerikanische Managementmethoden erlernen möchten, ausgezeichnete Erfahrung und exzellente Referenzen vorweisen können, mögen sich, bitte, bei Mr. George Lidicker, Lincoln Hotels, 5400 LBJ Freeway, Dallas, Texas 75240, U.S.A., bewerben.

Beste Bedingungen,
 Reisespesen vergütet,
 Krankenversicherung,
 Bonusprogramm etc.

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

Marktrundschau

Reiche Äpfel-Palette

Angesichts des Überangebots an Schweinen ist der Produzentenpreis erneut unter Druck geraten. Er liegt nun unter der 4-Franken-Grenze pro Kilo Lebendgewicht.

Wie steht es beim Gemüse? Immer noch werden beträchtliche Mengen Blumenkohl geerntet. Beim Fenchel kommen die Spätkulturen zur Ablieferung.

Klagen, es lägen nur wenige Apfelsorten vor, sind diesen Herbst wirklich unberechtigt. Die Grossverteiler bieten bis zu zwölf und mehr Sorten an.

Varia

Kaffeepreis wird nicht weiter sinken

Der Direktor der Internationalen Kaffee-Organisation (ICO) gab seiner Meinung Ausdruck, wonach der Kaffeepreis trotz hoher Lagerbestände nicht weiter sinken werde.

Die Schweiz ist seit 1964 Mitglied der vor 20 Jahren gegründeten ICO. Ihr gehören alle 47 Kaffee exportierenden Staaten und 26 Verbraucherländer an.

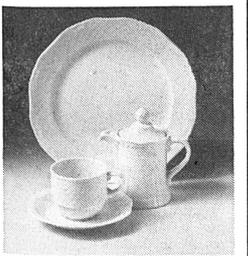
Erfolg auch im Inland

Eine Zunahme der Inlandverkäufe um fünf Prozent verzeichnet gegenwärtig der Appenzeler Käse. Dank dieser Steigerung wurde bei der Produktion erstmals in einem «Käsejahr» - das von Mai bis April dauert - die Schwelle von 8000 Tonnen überschritten.

Seit Jahren war im Exportortek eine kräftige Zunahme zu verzeichnen. Vor fünf Jahren wurde im Ausland erstmals mehr Käse abgesetzt als im Inland.

LA REINE

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



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

Läden und Ausstellung in Zürich: Manessestrasse 10, 8003 Zürich, Tel. (01) 242 32 88

Gefahren um den Tessiner Rebbaud

Ein guter Tropfen Merlot ist dies- und jenseits des Gotthards gefragt denn je. Die Abkehr von der Landwirtschaft und die Bausepekulation haben die Tessiner Rebflächen in den letzten Jahrzehnten aber stark schrumpfen lassen.

Rebberge und schattenspendende Pergolen gehören zum Tessiner Landschaftsbild. Weinstöcke reichen im Norden bis nach Giornico in der oberen Leventina.

Allein in den letzten 20 Jahren nahm die Rebbaufäche im Tessin um fast einen Drittel ab. Und während sich die Anbaufläche 1981 gesamtschweizerisch etwas vergrösserte, verschwanden im Tessin weitere 13 Hektaren.

Bausepekulation bedroht Rebberge

Der Schrumpfungprozess ging Hand in Hand mit der Verstädterung. Im Tessin, ursprünglich Agrargebiet, arbeiten heute nur noch zwei bis drei Prozent der Bevölkerung in der Landwirtschaft.

Für diese Situation, die eine Zurückgewinnung der Rebberge erschwert, gibt es neben wirtschaftlichen auch historische Gründe: Da der Weinbau im Tessin seit je als Nebenbeschäftigung (zur Deckung des Eigenbedarfs) betrieben wurde.

«Falls der politische Wille da ist...»

«Um die Rettung der Weinberge begannen sich erst in den letzten Jahren zu kümmern, als viele Zonenpläne schon erstellt waren», erklärt Kantonsplaner Benedetto Antonini.

«Bürgerkrieg» total in den USA

Ausgebrochen ist er zwischen den grossen Hamburger-Restaurantfirmen Burger King, McDonald's und Wendy's, mit einer Fernseh-Werbekampagne der Pillsbury-Tochter Burger King Corp.

Der Branchenführer McDonald's, mit über 7500 Hamburger-Restaurants in aller Welt reagierte prompt mit einer 25-Millionen-Dollar-Klage gegen den zweitgrössten, Burger King.

McDonald's setzte beispielsweise weltweit im vergangenen Jahr umgerechnet rund 6,4 Mrd Franken mit ihren «Big-Macs» und dem ansonsten eng begrenzten Speisen-Angebot um.

Hamburger «garniert»

Die Hamburger-Restaurants haben in den letzten Monaten angesichts der schwachen Zuwachsraten im Hamburger-Geschäft ihr Angebot ausgeweitet.

schafschutz ein. Antonini glaubt, dass noch nicht alles verloren ist. Bezüglich des Landschaftsschutzes sei in den letzten Jahren auch im Tessin ein Gesinnungswandel eingetreten.

«Hobby-Winzer» am Werk

Dass der Weinbau im Tessin nie Monokultur war, hat eine weitere für diese Weingegend typische Situation zur Folge: die sehr starke Parzellierung der Rebfläche.

Gemessen an der Produktion des Wallis oder der Waadt ist das Tessin nur ein kleiner Weinkanton, der fast ausschliesslich Rotweine herstellt.

Der Merlot behauptet sich

Heute ist der «Merlot del Ticino» zum Inbegriff des Tessiner Weines geworden. Die Einführung dieser roten Bordeaux-Rebe geht auf den Beginn des Jahrhunderts zurück.

Heute übersteigt die Nachfrage nach einem guten Tessiner Merlot das Angebot. Den Fachleuten im Südkanton ist bewusst, dass damit die Gefahr eines Qualitätsschwundes einhergeht.



Hans Bürgi - ehemals Kommandant der Feuerwehr der Stadt Bern - ist Berater für Brandschutz beim Schweizer Hotelier-Verein

Brandschutz

Instruktion gross geschrieben

Dem Brandschutz ist mit dem Aufstellen von Handfeuerlöschern und selbst mit der Installation einer automatischen Brandmeldeanlage nicht Genüge getan.

Als Beispiel für die Bedeutung, welche der Instruktion im praktischen Bereich beigegeben wird, ist die kürzlich Übung im Atlantis/Sheraton Zürich zu werten.

Im Beisein von Brandschutz-Spezialisten wurde die Stabsgruppe des Atlantis/Sheraton über das gesamte Alarmkonzept orientiert.

itischem Auslösen durch Brandmelder oder bei Drücken einer der rund 40 im ganzen Gebäude verteilten Handstasten wird die Meldung zuerst an die während 24 Stunden besetzte Telefenzentrale geleitet.

Wichtig ist, dass sich die Instruktion an das für die Alarmierung zuständige Personal nicht nur mit Theorie begnügt. Jeder Teilnehmer muss die Bedeutung der Alarmzentrale beherrschen.

Mit dieser grossen Verbesserung kann auch dieses Hotel neben seinen renommierten touristischen und gastronomischen Referenztafeln das Symbol des wachsenden Auges über einer lodernden Flamme tragen.

Augenschein im Wallis

Die Idee von OPAV-Direktor André Lugon-Moulin, zur Konfrontation mit Walliser Früchte- und Gemüse-Problemern nur stets eine Handvoll Journalisten einzuladen, verdient eine «Goldmedaille».

Die Ernte ist gross. Bei den Williamsbirnen beträgt sie 14 Millionen Kilo. Der Frischmarkt verträgt nur bis zu 3 Mio Kilo.

Die Ernte ist gross. Bei den Williamsbirnen beträgt sie 14 Millionen Kilo. Der Frischmarkt verträgt nur bis zu 3 Mio Kilo. 1983 sind es 30 Jahre her, dass man die «Lösung mit den Birnen» fand.

Obst im Test

Was an Walliser Äpfeln auf den Markt kommt, ist durch strenge Sortenprüfung gegangen. Dieser Aufgabe unterzieht sich die Unterstation Conthey der eidgenössischen landwirtschaftlichen Versuchsanstalt in Wädenswil.

bart sich ihm der «Öchslegrad» des auslieferierten Traubengutes. Durchschnittlich liegen diese «Öchsles» um 10 Grad höher als letztes Jahr.

Grosse Ernte

Die grösste Domäne im Wallis ist die Domäne Château Lichten in Leuk - so wenig Bedeutung der Weinbau im Oberwallis für die Gesamtproduktion des Wallis auch haben mag.

Vinothek

Weine aus Südafrika

Die Expovina, die grosse Weinausstellung auf zehn Zürichsee-Schiffen, wird dieses Jahr zum 29. Mal durchgeführt, und zwar vom 4. bis 18. November.



«Valdinor» heisst ein neuer Käse aus dem Städtchen, der von der Centrale lattière (Milchzentrale) St-Imier und Neuenburg bereits vertrieben wird.



82 BASEL

Moderne Informationsverarbeitung

Die EDV hält auch in der Hotellerie immer rascher Einzug. Diesem Umstand trägt die Hotelfachschule Lausanne des SHV Rechnung und führt auch dieses Jahr wieder die Infotel 1982 durch. Diese Veranstaltung, die vom 1. bis 4. November 1982 in der Mustermesse Basel stattfindet, dient dem Hotelier und Wirt zur Information über die neuesten Entwicklungen und Lösungen der elektronischen Rationalisierung im Hotel- und Restaurantgewerbe. Zirka 15 Aussteller, vorwiegend Computerfirmen, zeigen ihre aktuellsten Angebote. Gleichzeitig finden an drei Tagen Informatik-Seminare und verschiedene Rahmenprogramme statt.

NCR Schweiz

NCR (Schweiz) ist an der Ausstellung mit folgenden Produkten vertreten:

NCR 2152; das freistehende, unabhängige Kontrollsystem für die Gästeabrechnung. Grosse Speicherkapazität und anpassungsfähige Programmierung erfüllen das Bedürfnis des Hoteliers nach umfassender Information optimal. Für kleinere Betriebe besonders interessant ist die Möglichkeit, über das System auch die Löhne abzurechnen.

NCR 2160; das Mikroprozessor-gesteuerte Terminalsystem mit dem einzigartigen Barcode-Leser, das in der Schweiz in vielen grösseren Restaurantbetrieben für die Food and Beverage-Kontrolle erfolgreich eingesetzt ist, wird als europäische Premiere mit einem neuen bivalenten Software-Betriebssystem als Hotel-/Restaurant-Lösung durchgeführt.

Neben der detaillierten, artikelgenauen Erfassung am Terminal der einzelnen Verkaufsstellen in einem Hotel, wird über einen oder mehrere spezielle Front-Office-Terminals die Gästebuchhaltung geführt.

NCR I-9020; IRIS ist die umfassende Front- und Back-Office-Lösung, die auf den bewährten Dialogsystemen der NCR basiert. Aus der umfangreichen Programmbibliothek werden die Hotelapplikationen Reservationen, Gästebuchhaltung, Gästedei und damit integrierte Textverarbeitung vorgeführt.

Mini Computer Europe

Janus Version 2 wird für Minicomputer der IBM-Serie/1 programmiert, einen speziell für unterbrechungsfreien 24-Stunden-Betrieb an 7 Tagen in der Woche ausgelegten Prozessrechner.

- Die Programme umfassen:
- Front-Office mit Reservierung (4 Jahre voraus); Front-Desk, Check-in; Front-Kasse, Check-out; Gouvernante, Zimmerstatusverwaltung; Concierge, Telefonzentrale; Meal Plan, Arrangementverwaltung, komplette Debitoren
- Gästekartei mit Stammdatenverwaltung, Logis- und anderen Umsatzstatistiken per Aufenthalt und auflaufend, Statistiken für gezielte Marketing- und Verkaufstätigkeiten
- Konferenzraumorganisation
- Reisebürokommissionsabrechnung
- Schnittstelle zu Telefonanlagen
- Schnittstelle zu Restaurantkassensystemen
- Back-Office mit Hauptbuch, Kreditoren, KER (kurzfristige Erfolgsabrechnung), KOE (kurzgefasste Ergebnisrechnung), Budget.

(Kontaktperson: Herr Benne)

Schmid Data Service AG

Remanco ist ein Kassenverbundsystem mit einem zentralen Rechner. In den Verkaufsstellen stehen Eingabeterminale zur Erfassung aller Bestellungen. Diese Bestellungen werden in den entsprechenden Produktionsstätten ausgedruckt. Servicerechnungen gehören zur Standardausrüstung.

Streitereien werden abgebaut durch klare Informationen und Aufträge. Tagesabrechnungen und Umsatzbeteiligungen werden vom System erledigt. Genaue Informationen über alle Warenbewegungen von der Anlieferung bis zum Verzehr ergeben eine zuverlässige Warenkontrolle. Der Gast erhält immer eine detaillierte Rechnung.

Die Personalkosten werden durch gesteigerte Umsätze der Kellner reduziert, weil sie mehr Zeit zum aktiven Verkaufen haben. Der Warenaufwand wird reduziert, denn leserliche Bestellungen ergeben weniger Fehlproduktion und genau dokumentierte Verkaufszahlen verringern die Überproduktion.

Datapoint AG

Datapoint (Schweiz) AG zeigt an der Infotel folgende Lösungen:

- Frontoffice: Reservationen, Gruppen- und Stammgästestatistiken, Belegungsvorschauen, Check-in, Check-out, Verbuchungen, Tagesabschluss.
- Backoffice: Debitoren, Kreditoren, Hauptbuch, Löhne und Betriebsbuchhaltung.

Fenner Data Systems

Unter dem Begriff «Fenner Hotel 2000» bietet Fenner Data Systems eine ausgereifte und auf Schweizer Bedürfnisse ausgerichtete Hotel-EDV-Lösung an, welche die Anforderungen für Ferien- und Stadthotels gleichermaßen abdeckt.

«Fenner Hotel 2000» unterstützt die folgenden Arbeitsbereiche:

- Reservationswesen
 - Check-in
 - Buchen der variablen Leistungen
 - Check-out mit Rechnungsstellung
 - Stammgäste-Datei
 - Tagesabschluss mit Auswertungen
 - Monats-, Jahres- und Saisonabschlüsse mit Statistiken
 - Dateiwartungs- und Anlageprogramme
- Darüber hinaus bestehen Programmpakete für die Anforderungen und Aufgaben im Backoffice-Bereich:
- Hotelfinanzbuchhaltung
 - Debitorenbuchhaltung mit Mahnwesen

- Hotel-Rekap
- Hotel-Lagerbewirtschaftung
- Integrierte Textverarbeitung
- Lohn und Gehalt (Halle 34, Stand 7)

JSE-Computersysteme

Das Front- und Back-Office-System Isotel-250 der Firma JSE-Computersysteme in Greifensee bietet dem Hotelier eine schlüsselfertige Lösung.

Das System, das bereits in der Hotellerie im Einsatz ist, bietet Ihnen folgende Möglichkeiten:

- Stammgästekartei
- Reservation
- Gästebuchhaltung
- Fakturierung
- Buchhaltung
- Lohn- und Gehaltsabrechnung
- Lagerbewirtschaftung
- Textverarbeitung usw.

Zusätzlich zu diesen Hauptfunktionen, welche bis jetzt auch, aber von Hand erledigt wurden, erhalten Sie mit dem System wertvolle Informationen in kürzester Zeit, so zum Beispiel:

- Gästelisten
- Wecklisten
- Statistiken
- Bilanzen
- Werbefriefe an Stammgäste
- Debitorenkontrolle (Mahnungen)
- Lohnabrechnungen usw.

Vemag vertritt Hogatex

Die neugegründete Firma Vemag AG übernimmt den exklusiven Vertrieb des Hotel-Informationssystems Hogatex, das ausschließlich auf Data General Computer läuft.

Mit Data General, einem Computer-Hersteller, der seit mehr als neun Jahren in der Schweiz etabliert ist, als Hardware-Lieferant, und Hogatex, die bereits in sechs europäischen Ländern Installationen aufzuweisen hat und von der CEM-Hotelgruppe als Lieferant für die Schweiz ausgewählt wurde, stehen zwei erfahrene Partner hinter der Vemag AG.

Vemag AG tritt als Generalunternehmer auf und übernimmt die Gesamtverantwortung für schlüsselfertige Projekte. (Kontaktperson: V. Kaestli)

Die Treue Ihres Gastes ist nur so verlässlich wie Ihr Service!



... präsentiert auf der INFOTEL 82 in Basel:

JANUS Version 2, das computergestützte Hotel-Informationssystem, für das sich bereits 6 namhafte Schweizer Hotels entschieden haben, darunter das Badrutt's Palace in St. Moritz.

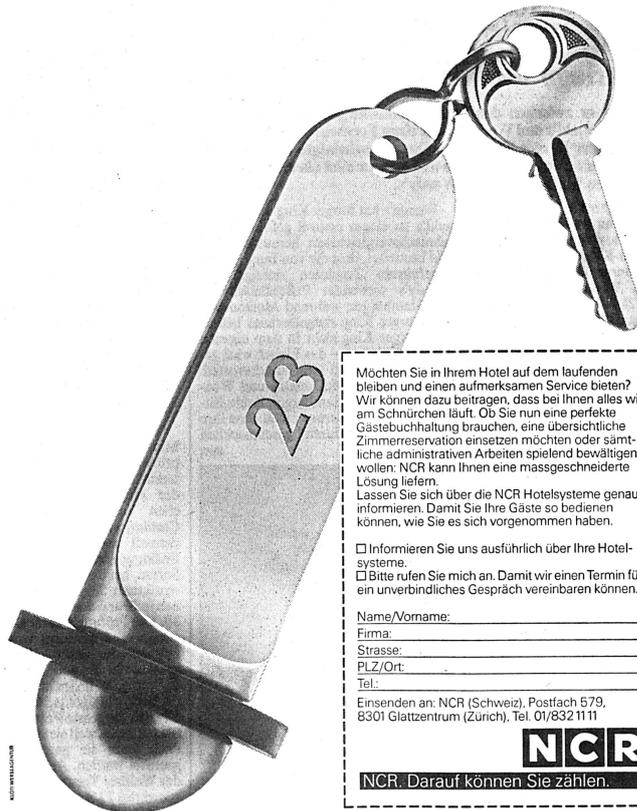
JANUS und der Minicomputer der IBM Serie/1 - zwei Komponenten, die in jedem Hotel für einen kaufmännisch und technisch reibungslosen 24-Stunden-Betrieb an 7 Tagen in der Woche sorgen, ununterbrochen.

23 renommierte Hotels in 4 Ländern Europas irren sich nicht: man merkt, dass hier Hotelfachleute tätig waren.

Sprechen Sie unverbindlich mit uns in Basel. Unser Messetelefon ist 26 34 03, oder wenden Sie sich an unser Büro in 6000 Frankfurt, Gutleutstrasse 45, Telefon 0611/23 35 11/12/13.

930

NCR Hotelsysteme. Damit Sie Ihren Gästen den richtigen Service bieten.



Möchten Sie in Ihrem Hotel auf dem laufenden bleiben und einen aufmerksamen Service bieten? Wir können dazu beitragen, dass bei Ihnen alles wie am Schnurchen läuft. Ob Sie nun eine perfekte Gästebuchhaltung brauchen, eine übersichtliche Zimmerreservierung einsetzen möchten oder sämtliche administrativen Arbeiten spielend bewältigen wollen: NCR kann Ihnen eine massgeschneiderte Lösung liefern. Lassen Sie sich über die NCR Hotelsysteme genau informieren. Damit Sie Ihre Gäste so bedienen können, wie Sie es sich vorgenommen haben.

Informieren Sie uns ausführlich über Ihre Hotelsysteme.
 Bitte rufen Sie mich an. Damit wir einen Termin für ein unverbindliches Gespräch vereinbaren können.

Name/Vorname: _____
Firma: _____
Strasse: _____
PLZ/Ort: _____
Tel.: _____
Einsenden an: NCR (Schweiz), Postfach 579,
8301 Glatzentrum (Zürich), Tel. 01/8321111



NCR. Darauf können Sie zählen.

GOTTFRIED-KELLER-STRASSE 74
CH-8606 GREIFENSEE/SCHWIZ
TELEFON (01) 940 50 58
VERLANGEN SIE UNTERLAGEN.

Auswertung auf Tastendruck.

300 führende Restaurants und Hotels arbeiten weltweit mit dem neuen REMANCO Kassenverbundsystem.



Neu! Mit Hotel-Front- und Backoffice! Das neue REMANCO Restaurant Management System RMS 1600 schafft Übersicht und Klarheit in Sekunden und erlaubt eine wirklich wirtschaftliche Betriebsführung.

Rufen Sie uns an: Wir zeigen Ihnen gerne, wie alles einfacher wird.



Stauffacherstrasse 1, CH-6020 Emmenbrücke
Telefon 041-505500

SDS - Partner für Fortschritt

L'avenir des repas d'affaires

Un bref regard jeté, à l'heure du déjeuner, dans la salle à manger cosuue et feutrée d'un grand restaurant et l'on est vite renseigné: les hommes d'affaires sont toujours là, nombreux, faciles à identifier, à la fois sérieux et détendus, attablés pour des repas d'affaires, presque exclusivement des hommes. Les femmes y sont rares, mais l'on sait, d'après des statistiques récentes, que les femmes aujourd'hui (bien que munies de diplômes et pourvues de compétence) n'accèdent que rarement au rang de cadre supérieur! C'est un fait, les repas d'affaires existent bien encore.

Et pourtant on a beaucoup parlé ces derniers mois de «déprime des restaurateurs et déprime des hommes d'affaires». Le repas d'affaires était, disait-on, menacé de disparition. Crise, inflation, taxation, nouvelles habitudes alimentaires, tout semblait annoncer des jours sombres pour le repas d'affaires. Les restaurateurs inquiets ont rivalisé d'imagination et d'astuce pour relancer le repas d'affaires. Ils aménagent leurs menus, allègent les mets et les prix. Leur esprit d'initiative et leur faculté d'adaptation paraissent efficaces jusque là.

De l'utilité du repas d'affaires

Mais le repas d'affaires est-il vraiment indispensable? Ne peut-on pas s'en passer? Depuis des siècles, on sait que les plaisirs partagés de la table créent des liens entre les convives. Au cours d'un agréable et savoureux repas, l'esprit s'aiguise, un certain sentiment de bien-être, de compréhension apparaît. Le rôle social du repas n'a jamais échappé ni aux hommes politiques, ni aux hommes d'affaires. Napoléon lui-même (pourtant si peu gourmet!) ordonnait à ses ministres des relations extérieures de donner très souvent des dîners, les plus exquis et les plus fastueux possibles. En effet, n'est-ce pas «par la table qu'on gouverne», disait l'un d'eux?

Aujourd'hui le quart du chiffre d'affaires de nombreux restaurants correspond à des repas d'affaires. Dans les restaurants de luxe des grandes villes, 60% au moins des couverts sont des couverts d'affaires. On ne traite pas toujours des affaires dans ces repas. De nombreux gestionnaires et chefs d'entreprise précisent: «non, on ne signe pas de contrat au milieu du repas d'affaires; non, on ne conclut pas une négociation entre la poire et le fromage.» Souvent il s'agit d'une prise de contact, d'une approche. On savoure ensemble le repas, on se détend, on bavarde, on fait connaissance, on s'apprécie. L'affaire? On la traitera plus tard. Le repas d'affaires peut être aussi un repas d'obligation, de relation amicale, de remerciement. On invite quelque bon client de passage à dîner pour lui rendre son séjour dans notre ville plus agréable. Ce qui pourra faciliter d'autres futures négociations.

Un bon repas d'affaires pris dans le calme et dans un décor agréable peut interrompre favorablement une journée de travail ardu. Il met fin à la tension nerveuse résultant de négociations difficiles.

faibles traiter leurs clients avec faste et même avec une certaine prodigalité. Ils commandaient les vins les plus rares, les mets les plus exquis et les plus chers et... jetaient un coup d'œil distraît (sinon indifférent) sur l'addition. Ces temps sont révolus. Les entreprises et sociétés, si elles reconnaissent l'utilité du repas d'affaires, sont maintenant soucieuses de réduire leurs frais d'affaires.

Autre menace pesant sur le repas d'affaires: le souci nouveau d'une alimentation équilibrée et saine. Les médecins nous ont convaincus des dangers d'une mauvaise alimentation, réduisant notre espérance de vie. Alimentation trop riche pour les sédentaires que nous sommes devenus, qui est l'origine de nombreuses maladies dites nutritionnelles. Les directeurs, cadres, hommes d'affaires sont particulièrement concernés par les risques de cette alimentation trop riche. Ils doivent plus que d'autres se méfier de l'obésité, du diabète, de l'alcoolisme, de l'excès de cholestérol etc. Aussi, ils exigent une nourriture beaucoup moins riche qu'autrefois. D'autre part, quelques hommes d'affaires semblent blasés par tous les repas raffinés et un peu semblables que leur proposent certains restaurateurs. Ils souhaitent parfois se retrouver dans un restaurant simple pour savourer un ou deux mets rustiques et légers.

Une nécessaire évolution

Déjà on observe depuis quelques années un certain changement dans les dépenses et habitudes des clients. La consommation des apéritifs a baissé (de 90% en dix ans), ainsi que celle des vins rouges trop capiteux, des vins blancs trop acides. Aux lourds et interminables repas d'affaires d'autrefois succèdent des repas légers, fins, équilibrés. Fini la «grande bouffe» des repas d'affaires!

Réduire le prix des repas, offrir une cuisine plus légère, digestive et inventive, ce souci est celui de nombreux restaurateurs, le cadre devant être, bien sûr, confortable et paisible et l'accueil chaleureux. Reste aux restaurateurs à faire preuve d'invention, d'imagination, de fantaisie même, pour séduire les clients, dans l'élaboration de leur cuisine et de leurs menus. Déjà, beaucoup d'idées séduisantes et de nouvelles formules sont apparues. Des nombreux restaurants proposent un menu «spécial affaires» à prix fixe - vin et service compris - menu servi quelquefois seulement à midi. La

majeur de ces restaurants. Mais la formule la plus nouvelle et la plus séduisante me semble celle du *Restaurant Lamazère de Paris*, le grand restaurant spécialisé dans les produits du sud-ouest (foie gras, truffe, cassoulet). Sa formule, proposée depuis un an, et imitée depuis par plusieurs autres restaurants, a doublé la fréquentation du restaurant. Roger Lamazère propose à l'invitant une belle grande carte où l'on peut choisir entre quinze entrées, vingt-cinq plats, poissons, viandes ou grillades (plus un ou deux plats du jour), puis un plateau de fromages, douze desserts, pâtisseries et sorbets.

Quels que soient l'entrée, le plat (poisson ou viande) le fromage et les gourmandises choisis par votre convive, le prix sera de 190 francs français par couvert. Aux invités on remet la même carte mais où seul figure le nom des mets. Le foie gras frais n'est pas exempt de cette carte. Si vous désirez, précisez la carte reçue à l'invitant des spécialités exceptionnelles comme les truffes, demandez la «grande carte» au maître d'hôtel. Cette formule est proposée systématiquement au déjeuner, mais peut être utilisée le soir si un groupe en fait la demande.

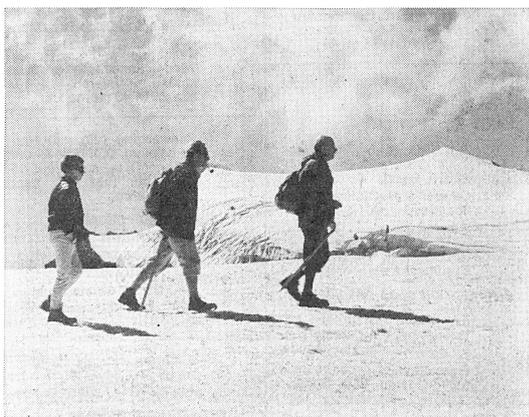
Elle est adoptée par presque tous les hommes d'affaires (99% d'entre eux).

Les restaurants sont depuis peu concurrencés par certains restaurants d'entreprise qui engagent de bons cuisiniers et disposent de salons particuliers où l'on sert un menu spécial aux invités. Mais ce repas pris dans le lieu même du travail ne peut remplacer le repas savouré au dehors, où la variété des mets offerts, le cadre plus raffiné, le service plus compétent, seront plus favorables à la détente et à l'amorce de relations privilégiées.

Certains restaurants plus simples et proposant des menus très courts, composés de mets légers, nouveaux ou classiques, rapidement servis, pourraient aussi satisfaire une certaine clientèle d'affaires: celle qui dispose de peu de temps et veut tout de même partager avec ses clients un repas agréable, dans un climat de détente et de sympathie.

Le repas d'affaires est, sans nul doute, entré dans la crise. Mais on peut être rassuré, les chefs d'entreprise et les restaurateurs veillent sur lui. Appartenant à une longue tradition européenne de convivialité, il n'est pas prêt à disparaître, il doit seulement évoluer.

Ginette Hell-Girod



Savoir manger pour savoir marcher!

(Photo Williger)

Alpinisme...et gastronomie

Les nombreux touristes alpinistes qui séjournent dans notre pays en toutes saisons savent-ils toujours s'alimenter? Sans que l'on puisse parler de gastronomie des cimes, il y a là tout un art à maîtriser parfaitement si l'on veut éviter les accidents et les déconvenues. Les quelques explications qui suivent leur seront utiles...

Petit ou grand, jeune ou adulte, néophyte ou alpiniste accompli, proche de la nature ou à la recherche de l'exploit, chacun emporte dans son sac une grande partie de la nourriture qu'il consommera durant son excursion. Elixir miracle, alimentation lyophilisée, chocolat, birchermüesli, boissons reconstituantes, fruits, yogourts, pain complet, viande séchée, plats cuisinés en cabane... Le manger, en altitude, diffère d'une personne à l'autre, d'une course à une autre. Si le «bréviaire alimentaire» alpin n'existe pas encore, une règle d'or demeure: l'alpinisme implique l'absorption bien comprise de nourritures solides et liquides avant, pendant et après la course.

Diététique alpine

A la cabane de la Tsa (comme dans tous les refuges d'ailleurs), sise à 2607 mètres d'altitude dans la région d'Arolla, la conserve est reine. Viande, légumes, purée de pommes de terre, salades, boissons: quasiment tout se consomme sous cette forme, aujourd'hui. D'un transport facile par hélicoptère, de longue conservation et de préparation aisée, «la boîte» facilite grandement la tâche du gardien, estime Suzanne Küpfer, responsable de la cabane depuis deux ans. Sans eau courante ni électricité, mijoter des mets à pareille altitude n'est pas toujours évident. Dans certains refuges, l'imagination et les traditions régionales sont de rigueur: pâtes maison, fondue rejoignent les gâteaux!

Pour Paul, physicien et alpiniste chevronné, la diététique alpine donne la priorité à l'énergie d'origine glucidique: aliments sucrés mais aussi céréales, pommes de terre notamment. Les vitamines doivent être apportées en quantité suffisante, soit par les aliments frais, soit sous forme synthétique; la ration de liquide sera augmentée. Lors de courses de longue durée ou de tentatives d'escalades difficiles, avec bivouacs, la récupération est plus lente, l'effort intense et les conditions de vie éprouvantes. L'alpiniste prévoira son alimentation pour plusieurs jours avec tout ce que cela suppose de problèmes quant au poids et à la préparation des aliments. L'utilisation de produits concentrés secs, en poudre, en granulés ou compacts (de manière à réduire

au minimum poids et volume) se révèle avantageuse tant physiquement que... psychologiquement! «Un plat chaud, élaboré, permet de mieux récupérer après une course épuisante», souligne notre alpiniste.

En plaine, au retour d'une course, la priorité sera donnée aux protides et lipides, réparateurs tissulaires.

Sur les plus hauts sommets

Lors d'expéditions à plus de 5000 mètres, relève Jean qui a réalisé entre autres l'arête NE du Dhaulagiri, l'alimentation peut se calquer sur celle des courses normales. A quelques nuances près. Dès 7000 mètres, toutefois, une tendance au déséquilibre entre le bénéfice de l'acclimatation acquise au camp de base et la détérioration physique due à l'altitude se fait sentir. Le grimpeur pourra tenter des pointes jusqu'aux sommets les plus élevés du globe, même sans utiliser des inhalateurs d'oxygène, mais n'y séjournera pas très longtemps. Les difficultés, en matière d'alimentation, deviennent maximales. Tous les éléments d'agression se trouvent réunis; de plus, l'alpiniste s'alimente difficilement en raison du mal des montagnes provoqué par les conditions propres à l'altitude. Il est inutile d'offrir à l'organisme une grande quantité d'aliments si ceux-ci ne sont pas tous assimilés; 2500 à 3000 calories suffisent et les glucides, sous forme très raffinée et liquide, représentent au moins 60% de la ration.

En montagne, la déshydratation due notamment à la sécheresse de l'air est fréquente. Plusieurs litres d'eau sont parfois nécessaires pour compenser la perte hydrique (6 à 8 litres par jour en haute altitude). Boissons reconstituantes - particulièrement lorsque l'effort dure plusieurs jours, voir plusieurs semaines - et eau nature légèrement salée doivent être prises à intervalles réguliers.

Une bonnetation saine, équilibrée et adaptée à chacun (non seulement la veille d'une course mais toute l'année!), un entraînement régulier et... l'amour de la nature assureront à tout amateur de cimes, plaisir, calme et bien-être.

Monique Stidel (cria)

Nouveaux produits

Une gamme de revêtements de sécurité

La perfection technique n'exclut pas les pannes. C'est valable aussi dans le domaine de l'approvisionnement en courant. Lorsque la lumière est soudainement coupée - en cas d'incendie par exemple - un risque accru, qui peut culminer dans une panique, en résulte. Seules des mesures préventives peuvent alors assurer la sécurité, instantanément et pendant des années, sans qu'un entretien ne devienne nécessaire. Le programme Safelight de Longit SA, Bâle, permet de solutionner le problème.

La gamme Safelight comprend quatre types différents de peintures phosphorescentes, des éléments normalisés que chacun peut appliquer sans difficulté, des feuilles en PVD non imprimées ou imprimées sous forme d'enseignes de sécurité et, enfin, des carrelages phosphorescents. Tous ces produits sont non toxiques et sans substances radioactives. Grâce à leur effet phosphorescent intense et durable, ces produits indiquent de manière sûre, maintenant comme dans des années, la voie conduisant à la sécurité, même dans l'obscurité la plus totale.

Pour l'hôtelier avisé et conscient de ses responsabilités, les produits du programme Safelight sont le moyen adéquat pour signaler les voies et sorties de secours, le matériel de sauvetage ainsi que d'éventuels foyers de danger.

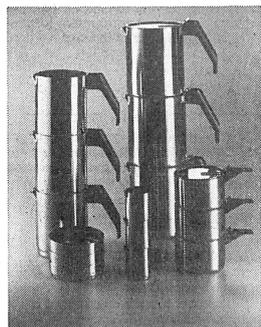
● Longit SA, 4011 Bâle.

Services à thé et à café Nouveau design

Alessi présente une nouvelle série de services à café et à thé «4060», en acier inox 18/10. Dessinée par Richard Sapper sur les conseils d'Alberto Gozzi qui a fait appel au concours de diverses écoles hôtelières, cette série propose une cafetière, un pot à lait, un sucrier, un crémier et un bol à sucre en morceaux.

La cafetière est ainsi appelée parce qu'elle a été effectivement conçue pour servir le café ou le thé, ce qui constitue une économie pour l'utilisateur: un hôtel de 200 lits, par exemple, a besoin d'environ 85 cafetières et 35 théières, soit un total de 120 pièces. Le nouveau système est dès lors censé permettre une économie de matériel de l'ordre de 20% (100 pièces).

La nouvelle série élaborée par Alessi se caractérise par diverses solutions intéressantes: empilabilité, poignée ergonomique, poignée anti-glissante, ouverture des couvercles à 180 degrés, hygiène, robustesse, fonctionnalité et prix. sp/r. ● Guido Mayer SA, case postale St-François, 1003 Lausanne.



Le nouveau système de café-théière lancé sur le marché. (Photo Aldo Ballo)



Le restaurant de ville, au cœur des affaires... et de la gastronomie. (Comet)

A l'issue du repas, l'atmosphère détendue rendra les discussions plus faciles. Quelquefois un client éventuel est favorablement influencé par une invitation dans un restaurant de luxe où il est traité somptueusement. Qualité, rareté, et originalité des mets, beauté du cadre, élégance du service, gentillesse de l'accueil aideront peut-être à la conclusion d'une affaire dans le futur. Le coût du repas d'affaires est là une dépense d'investissement.

Les Américains et les Japonais ont d'autres moyens pour séduire leurs éventuels clients. En Europe, l'invitation à un repas savoureux reste pour les hommes d'affaires un bon atout. C'est un acte de convivialité, la survivance d'une longue tradition à laquelle nous sommes très attachés en Europe.

Légers des mets et des prix

Bien sûr, le repas d'affaires n'est plus ce qu'il était! Il y a quelques années encore, remarquent les restaurateurs il n'était pas rare de voir les hommes d'affaires

grande carte étant réservée pour le soir, ou proposée accompagnée de la carte habituelle.

Il existe aussi un «menu affaires» du marché, toujours à prix fixe, qui change chaque jour. Ce menu peut être établi avec une entrée, un plat de poisson, une viande, un fromage, un dessert, un vin. Certains restaurateurs proposent un «menu affaires» (à prix fixe) avec la possibilité de choisir sur la grande carte soit une viande, soit une entrée, le reste du menu restant fixe. D'autres offrent un «menu spécial affaires» avec le choix entre trois ou quatre entrées, trois ou quatre viandes, etc.

Choisir son repas

Un magazine gastronomique a donné, il y a quelques mois, les noms des restaurants servant les cinquante meilleurs repas d'affaires à Paris de 80 à 150 francs français tout compris. Ils ont tous adopté de nouvelles formules de menus: légère, nouveauté (allant jusqu'à la fantaisie) de la cuisine semblant partout un souci

Abonnez-vous!

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

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

Cochez l'abonnement désiré.

M./Mme/Mlle/Entreprise

Rue/No

No postal/Lieu/Pays

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

STELLENGESUCHE DEMANDES D'EMPLOIS

LIEGENSCHAFTEN-MARKT • MARCHÉ IMMOBILIER

Sind Sie ältere Wirtsleute mit schönem, grossem Restaurationsbetrieb, welche eine gewisse Berufsmüdigkeit eingeholt hat? Möchten Sie sich von den alltäglichen nervenaufreibenden Sorgen befreien? Oder sind Sie ganz einfach anderswo vielbeschäftigt und wollen Ihr Geschäft nicht aus den Händen geben? Dann bin ich Ihr Mann! Schweizer, 39 Jahre, Wirt, gelernter Koch, sucht die Vertrauensstelle als absolut loyaler

Geschäftsführer/Vertrauensperson

Ich bin im Gastgewerbe aufgewachsen (Arbeiter-, Speiserestaurant, Konzert- und Dancingslokale). Inkl. eigene Betriebe. D, F, E. Bin für jegl. Art von Vorsch. äusserst interessiert. Auch Temporäreinsätze angenehm. Kontaktaufnahme bitte unter Chiffre 6898 an hotel revue, 3001 Bern.

Kellner

24 Jahre, Jugoslawe, mit Servicekenntnissen

Zimmermädchen

22 Jahre, Jugoslawin, suchen Stelle für Wintersaison 1982/1983. Offerten sind erbeten unter Chiffre 6945 an hotel revue, 3001 Bern.

Wirtfachschülerin (30 J.), sucht auf Anfang 1983 Stelle als

Aide du patron

oder ähnliches. Sprachen E/D. Offerten sind zu richten unter Chiffre 6943 an hotel revue, 3001 Bern.

2 Freundinnen, zurzeit im Lärtscher Hotelsekretärinnenkurs in Müren, suchen Stelle als

Anfangssekretärinnen

in Wintersaison. Offerten bitte an: Corinne Walter, Hotel Jura, 8001 Zürich.

Neuseeländer, 25 J., sucht Wintersaisonstelle, vorzugsweise als

Kellner

E, D, internationale Fahrbeurteilung vorhanden. Kontingent müsste besorgt werden. Offerten erbeten an: Frl. E. Sprecher, Konditorei Blaser, 3714 Frutigen, Tel. (033) 71 16 16.

Schweizer, 30jährig, D, E, F, Diplom Hotelfachschule Lausanne, sehr gute Erfahrung im F+B, sucht neuen Wirkungskreis als

Vizedirektor/Direktor

in einem Hotelbetrieb oder Hotelgruppe, im In- oder Ausland. Offerten erbeten unter Chiffre 6811 an hotel revue, 3001 Bern.

Partnerschaft ist...

Ihre Brauerei gibt ihr Wissen um das Bier gerne an Ihre Mitarbeiter weiter. Denn erst die richtige Lagerung, der richtige Ausschank und der richtige Service setzen dem Bier die Krone auf, die Gäste lieben.

...wenn man einander etwas zeigen kann.



Ein Apéro wie kein zweiter

33jährige Schweizerin, Diplom Hotelfachschule, mehrjährige Hotelserfahrung, sucht neuen Wirkungskreis als

1. Sekretärin oder Geschäftsführerin

Offerten bitte unter Chiffre 6910 an hotel revue, 3001 Bern.

Junge, einsetzfreudige Bernerin mit Handelsdiplom, Sprachen D, F, E, I in Wort und Schrift, sucht Stelle als

Réceptionspraktikantin/Anfangssekretärin

für Wintersaison. Zuschriften an Christine Brünisholz, Klingelbergstrasse 23, 4056 Basel.

Barmaid

sucht ab 1. Februar 1983 neuen Wirkungskreis im Raume Zürich.

Gerne erwarte ich Ihren Anruf zwischen 18.00-19.00 Uhr. Telefon (031) 55 86 48

Italiener, 39 Jahre, sucht Stelle als

Chef de service

Frei ab Dezember, in Jahresstelle. Bevorzugt Bern, Zug, Zürich, Basel. Offerten unter Chiffre 6963 an hotel revue, 3001 Bern.

Restaurateur, 46 ans, cherche poste à responsabilité

direction ou sous-direction

Expérience; restauration, hôtellerie, grande patente vaudoise; préférence Lausanne. Faire offres sous chiffre 6964 à l'hôtel revue, 3001 Bern.

Küchenchef

52, CH, sucht per 1. 12. 82 Stelle in mittlere Brigade, in Saison- oder Jahresstelle. Tessin bevorzugt. Offerten sind erbeten unter Chiffre 6940 an hotel revue, 3001 Bern.

Junge Gouvernante

sucht neuen Wirkungskreis auf Mitte Februar 1983 im Raum Zürich. Offerten unter Chiffre 6938 an hotel revue, 3001 Bern.

Barman

22, sucht ab 1. Januar 1983 neuen Wirkungskreis im Raume Zürich. Evtl. Hotelbar. Gerne erwarte ich Ihren Anruf zwischen 18.00-19.00 Uhr. Telefon (031) 22 91 93

Junge Hauswirtschafterin

sucht Arbeitsplatz in einem Hotel oder einer Pension in der Schweiz. Heike Fischer, Gesundbrunnen 9, Schlösschen Schönbürg, D - 3520 Hofgeismar.

Spanier (30), mit guten Referenzen, 10 Jahre in Hotellerie, mit Saisonbewilligung, sucht

Stelle als Kellner

Ab sofort oder Wintersaison. Sprachen D, F, I. Offerten unter Chiffre 7025 an Hotel Revue, 3001 Bern.

Dipl. Masseur

sucht Saison- oder Jahresstelle ab Mitte Dezember. Postfach 10, 3236 Gampelen.

19jähriges dänisches Mädchen mit Abitur und Erfahrung im Hotelgewerbe sucht

Stelle in einem Wintersporthotel

Sprachkenntnisse: D, F, E; Eintritt Anfang November 1982.

Bettina de Laurent, Ellingvej 9, 8660 Skanderborg DK. Telefon 00456/57 93 36

Gute

Serviertochter

10 Jahre Erfahrung, E/F-Kenntnisse, sucht Stelle für Wintersaison. Crans Montana bevorzugt.

Offerten an Postfach 202, Länggasse, 3012 Bern.

Hotelfachassistentin, 19, sucht Saisonstelle auf Mitte Dezember 1982 oder nach Übereinkunft als

Hotelfachassistentin/Hilfsgouvernante

Offerten an Carola Nenniger, Rest. Löwen, 8158 Regensberg.

Gelernter Kellner, Deutscher, 30 Jahre, sucht für Wintersaison 82/83

Arbeitsmöglichkeit

in Dancing-Disco-Bar-Cabaret. Zuschriften an Franz Reindl, Wiedemannstrasse 3, 8990 Lindau, Telefon 0049/83.82.214.43 (18-19 Uhr).

Schweizerin (20), mit Handelsdiplom, D, I, gute E- und F-Kenntnisse, sucht auf 15. November 1982 oder nach Vereinbarung

Stelle als Réceptionistin/Anfangssekretärin

in Kurort, Graubünden oder Stadt Zürich. Offerten an Corina Giubbini, 7402 Bonaduz, Tel. (081) 37 16 61.

20jährige mit Handelsdiplom sucht Stelle für sofort oder nach Übereinkunft als

Anfangssekretärin oder Réceptionistin

Sprachen D, F, E, I. Telefon (027) 55 86 46

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 à Carlo Bezio, 12, rue Michel Servet, 1206 Genève, tél. (022) 46 14 32.

Maitre d'hôtel/Chef de service

sucht neuen Wirkungskreis, langjährige, internationale 1.-Klass-Berufserfahrung. D, F, E, I. Offerten bitte unter Chiffre 11998 an Mosse Annonces AG, Postfach, 8025 Zürich.

Junge, pflichtbewusste

Service-Angestellte

mit 2jährigem Lehrabschluss sucht Stelle in gepflegten Spesserservice. Zürichsee und Umgebung bevorzugt. Gewünscht wird Schichtbetrieb, jeden 2. Sonntag frei, Eintritt Mitte Januar evtl. 1. Februar 1983. Offerten bitte unter Chiffre Wa 842, ofa Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 9630 Wattwil.

Dipl.-Betw., 27 J., D, E, F, kostenbewusst, marketingorientiert, Hotelserfahrung im In- und Ausland, sucht neuen Wirkungskreis als

Geschäftsführer/-assistent

Gerhard Samer, Sonnenhof, D-6121 Güttersbach

Hausbeamtin

mit langjähriger Erfahrung und Fähigkeit auswärts B sucht Stelle, evtl. auch als Gerantin, per sofort oder nach Übereinkunft. Winterthur oder Umgebung bevorzugt.

Offerten unter Chiffre 6948 an hotel revue, 3001 Bern.

Hotelsekretärin

sucht per sofort oder nach Übereinkunft Stelle in Interlaken oder Umgebung.

Offerten unter Chiffre 6425 an hotel revue, 3001 Bern.

I. A Genève

petit immeuble

de 3 niveaux, avec restaurant et terrain de 1600 m². SFr. 1 700 000.-

II. Ile de Majorque (Espagne)

magnifique propriété

de 18 pièces: conviendrait pour hôtel ou pension: exploitable toute l'année. Dollars 390 000.-

Renseignements: Agence Immobilière et Touristique Genève, case postale 116, CH-1211 Genève 4 NB. Pas de renseignements par téléphone.

Nähe Lugano - zu verkaufen aus Gesundheitsrücksichten

Hotel

90 Betten - gute Lage - älterer Bau - gute Rendite. Seröse und nur finanzkräftige Selbstinteressenten erwünscht.

Offerten erbeten unter Chiffre 6890 an hotel revue, 3001 Bern.

Im Tessin zu vermieten evtl. zu verkaufen

Hotel 50 Betten.

Anfragen an Chiffre D 13-507669 Publicitas, 7001 Chur

A remettre dans le Lavaux (Montreux)

Café hôtel

restaurant avec rural

Situation exceptionnelle, vue panoramique, 65 p., café, restaurant, 50 pl. terrasse, 10 chambres équipées. C. A. fr. 400 000.- Ecrire sous chiffre LM 83-68, Assa Annonces Suisses SA, CP 240, 1820 Montreux

Gelegenheit!

Zu verkaufen neu erstelltes, sehr schön gelegenes

Hotel-Restaurant

mit Seeanstoss, am Brienzensee. Notwendige Eigenmittel Fr. 800 000.-

Wiedmes VERWALTUNGEN 3763 Oey-Diemtigen Tel. 033 8126 71/72 c/o 120.387.882

In der Schweiz zu kaufen gesucht

Hotel garni

mit zirka 70 Betten (oder mehr).

Offerten bitte unter Chiffre H 17-032771 an Publicitas, 1701 Freiburg.

For sale: USA Sunbelt region

Hotels - Motels

from 54 rooms to 1200 rooms for information: Helvetia Sunbelt Overseas Corp., P.O. Box 40, CH-1245 Collonge-Bellerive, tel. (022) 52 35 95, tx 289603, (be specific with size, price range, management or without management)

STELLENGESUCHE DEMANDES D'EMPLOIS

Osterreicherin, 30 J., D, E, F, I, sucht Stelle als

stellvert. Geschäftsführerin oder Hotelsekretärin

Offerten sind erbeten unter Chiffre 6939 an hotel revue, 3001 Bern.

Chef de grill (oder Grill-Kellner)

sucht geeigneten Wirkungskreis für Wintersaison. HFSL und Fähigkeitsausweis.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 6944 an hotel revue, 3001 Bern.

Verpachtung

Im Raume Baden-Brugg wird zur Zeit ein traditionsreiches

Dorfrestaurant

renoviert und umgebaut. Gaststube (40 Plätze) Speisesaal mit Apérobar (50 Plätze) Kegelhahn Wirtwohnung (4 Zimmer) Welches ideenreiche Wirtenehepaar, Er oder Sie Koch, wäre interessiert diese schöne Liegenschaft per 1. März 1983 in Pacht zu übernehmen? Auch jüngere Bewerber sollen sich angesprochen fühlen.

Offerten richten Sie bitte an: René Rosenberg Stracker 7, 5262 Frick Telefon (064) 61 45 81

Poschiavo GR San Carlo

Zu verkaufen

Hotel-Restaurant

mit Lebensmittelgeschäft und Benzintankstelle. Sehr gut eingeführt, mit treuer einzelmischer und touristischer Kundschaft. Für tüchtiges Koch-/Wirtenehepaar sehr gute Existenz. Interessenten melden sich bitte unter Chiffre 6932 an hotel revue, 3001 Bern.

Couple cinquantaine, grande patente vaudoise, 20 ans expérience, fonds disponibles, cherche à louer

hôtel garni, 50 lits

ou petit café restaurant snack Ecrire sous chiffre 482988, Publicitas, Vevey

Im historischen Zentrum von Florenz zu verkaufen

eindrucksvolles Gebäude

Hotel 2. Klasse, 6000 m³, 1900 m², 5 Stockwerke, 43 Zimmer, 23 Badezimmer, grosse Salons.

Offerten unter Chiffre Z 24-306649 an Publicitas, 6901 Lugano.

Partnerschaft ist...

Ihre Brauerei sorgt nicht nur stets für frisches Bier in Ihrem Keller, sondern auch für seine richtige Lagerung. Mit fachmännischer Beratung. Denn zufriedene Gäste sind auch unser Bier.

...wenn man sich darauf verlassen kann.



Ein Apéro wie kein zweiter



In Biel zu verkaufen

Projekt Hotel-Restaurant-Neubau

- verkehrstechnisch sehr gute Lage
- sämtliche Bewilligungen vorhanden
- Finanzierung geregelt
- Baubeginn nach Vereinbarung

Das Projekt umfasst:
 Restaurant: 36 Plätze, 2 Säle für total 68 Personen, grosse Gartenterrasse mit 32 Plätzen und Spielwiese.
 Hotel: 6 Doppel- und 10 Einzelzimmer mit Dusche und Toilette bzw. Bad und Toilette. Attika als Wirtwohnung. Autoeinstellhalle für 8 PW sowie 20 Aussenparkplätze. Konzeptänderungen möglich.

Sämtliche Unterlagen und Auskünfte durch:
P.09-1165

BUCHER & HAURI AG
 Immobilien Versicherungen
 CH-2502 Biel Mittelstrasse 3
 Telefon 032 41 14 16

Zu verkaufen

Hotel-Restaurant

im Kanton Solothurn an guter Hauptstrasse.

8 Gästezimmer, Restaurant mit 80 Plätzen, ein Speisesaal mit 50 Plätzen und Gartenrestaurant mit 80 Plätzen.

Grossräumige Küche, eignet sich gut für einen guten Küchenchef. Grosser Parkplatz mit viel Umschwung. Guter Umsatz.
 Günstiger Preis bei sofortigem Kauf, nehme auch WIR an Zahlung.

Offerten sind zu richten unter Chiffre 6616 an hotel revue, 3001 Bern.

Einmalige Gelegenheit

Zu verkaufen in Solothurn gut eingeführtes

Speise-Restaurant

Notwendiges Eigenkapital zirka Fr. 250 000.-

Näheres erfahren Sie bei
ofa 122.394.512

L&U Leysinger & Uebelhart
 Steuer- und Treuhandpraxis
 4502 Solothurn
 Westbahnhofstrasse 11
 065 22 61 91

Aus gesundheitlichen Gründen verkaufen wir unser, in einem schönen, alten Marktstädtchen gelegenes

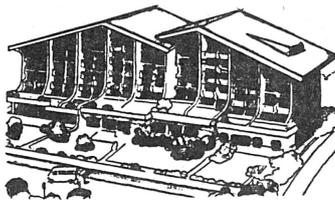
Hotel-Restaurant

Es ist das erste Haus am Platze, mit sehr geeigneten Räumlichkeiten wie: Tagesrestaurant, Speisesälen, Grill, Bar, Hoteltrakt mit komfortablen Zimmern, schönster Attikawohnung, Parkplätzen usw.

Das Haus ist in sehr gutem Zustand, bestens eingerichtet und ist seit Generationen in unserem Familienbesitz. Es handelt sich wirklich um ein allerbestes Geschäft, welches mit viel Liebe und grossem Einsatz aufgebaut wurde.

Weitere Auskünfte erhalten Sie unter Chiffre 6889 an hotel revue, 3001 Bern.

SCHWEIZ, VILLARS SUR OLLON
 VILLARS HOTEL PANORAMIC ****



Im Herzen des weltbekannten Sommer- und Winterkurortes in den Waadtländer Alpen gelegen, mit wunderschöner Aussicht und sonnenbeschienen

zu verkaufen

Restaurant-Snack-Kongressaal in Apparthotel mit Schwimmbad und Garagen. 250 Betten zur Verfügung des Hotels.

Kapitalanlage: Fr. 3 000 000.-, Kreditmöglichkeiten.

Emile Kohli SA
 Postfach 65, 1884 Villars s/Ollon, Schweiz.
928

Zu verpachten (evtl. zu verkaufen) per 1. Februar 1983 das bekannte und beliebte

Restaurant Waldgrotte

4463 Buus BL

inkl. Tierpark. Umschwung: 4,8 ha (Wiese und Wald)

Restaurant mit 90 Pl., Bauernstube 45 Pl., Cheminéeraum 50 Pl., Restaurant/Bar 100 Pl., Gartenwirtschaft 140 Pl., 100 Parkplätze. Im gleichen Gebäude befinden sich 2 Wohnungen (eine 4-Zimmer-Wohnung und eine 5-Zimmer-Wohnung). Der Betrieb wurde vor fünf Jahren neu renoviert und eingerichtet. Umsatz über 1 Mio sFr.

Ernsthafte Interessenten erhalten Auskunft über Tel. (061) 86 26 52 (Herr Winter).
ofa 134.351.989

In Bad Ragaz verkaufen wir
Einfamilienhaus

- mit zusätzlicher Ferienwohnung
- exkl. Innenausbau
- sehr sonnige Lage

Weitere Auskünfte ofa 127.189098



Immobilien- und Verwaltungs-AG
 7320 Sargans Telefon 085 - 2 37 31

Zu vermieten auf 1. April 1983 oder evtl. früher neures, gefälliges, alkoholfreies

Café

mit 50 Sitzplätzen und 40 Gartensitzplätzen, zentral gelegen, integriert im Hallenbad mit Sauna, Fitness-Center und Massage, 4 1/2-Zimmer-Dienstwohnung könnte evtl. zur Verfügung gestellt werden. Bewerbungen sind zu richten an die Hallenbad-Betriebskommission, Neue Dorfstrasse 14, Postfach, 8135 Langnau a. A., Tel. (01) 713 22 11, H. Friberg.
6883

Auf Ende Jahr zu verkaufen bestbekanntes

Speiserestaurant mit Bar (1. Kategorie)

in einmaliger Lage in Lugano (mit Blick auf den See).

Langer Mietvertrag mit günstigen Bedingungen. (Restaurant 80 Plätze, Bar 20 Plätze.)

Interessenten richten Ihre Offerte unter Chiffre 6787 an hotel revue, 3001 Bern.

Erfahrenes Hotelier-Ehepaar, seit über 10 Jahren mit der Leitung eines Betriebes mit 140 Betten betraut, sucht

Hotel

zu kaufen.

Grösse zirka 100-140 Betten.

Eigenmittel vorhanden.

Offerten erwarten wir gerne unter Chiffre 6888 an hotel revue, 3001 Bern. Diskretion zugesichert.

Herausfordernde Aufgabe

für organisatorisch begabtes, ideenreiches und unternehmerisch denkendes Wirt-Ehepaar!

Zu vermieten auf Frühjahr 1983 in der Ostschweiz ausbaufähiger Restaurationsbetrieb mit Gartenwirtschaft in einem bekannten, gut frequentiertem Freizeitzentrum.

Anfragen unter Chiffre D 33-535747 an Publicitas, 9001 St. Gallen.



Zu verkaufen im Seeland, Nähe Bielersee, Ref.-Nr. 532

Gasthof

inmitten einer grösseren Ortschaft gelegen, neu renoviert, direkt an der Durchgangsstrasse, genügend Parkplätze, Gaststube zirka 30 Plätze, Speisesaal mit zirka 50 Plätzen, 2 Anlässe- oder Konferenzräume mit total zirka 70 Plätzen, Vereinsaal mit zirka 200 Plätzen, Gartenwirtschaft mit zirka 30 Plätzen, Wirtwohnung, 4 Hotelzimmer mit 8 Betten, Angstelltenzimmer usw.
 Preis Fr. 1 200 000.-
 Eigenkapital zirka Fr. 300 000.- bis Fr. 400 000.-

Ref.-Nr. 600
 Zu vermieten per Ende 1982 oder Anfang 1983, an der Peripherie von Bern, gut eingeführtes

Spezialitäten-Restaurant

Schönes Bernerhaus, rustikales Restaurant mit zirka 75 Plätzen, Gaststube zirka 50 Plätze, Terrasse 20 bis 30 Plätze, viele Parkplätze direkt vor dem Haus.

Die Einrichtung sowie Apparate sind relativ neu und der Betrieb kann ohne jegliche Renovationen weitergeführt werden.

Speziell eignet sich dieser Betrieb für ein Ehepaar wo er die Küche führt und sie den Betrieb vorne beim Gast überwacht.
 Wirtwohnung sowie Personalzimmer im Hause.
 Kapitalbedarf zirka Fr. 30 000.- 6767

PEWI Gastronomie, P. Wiedmer
 Bernstrasse 1, 3122 Kehrsatz-Bern
 Telefon (031) 54 02 05

Liebhaberobjekt

Deutschland, Nähe Basel

Spitzenrestaurant

evtl. mit Hotel, schnellstens zu verpachten oder zu verkaufen.

Offerten unter Chiffre F 03-355377, an Publicitas, 4010 Basel.

H * * *-Organisation

sucht in Miete oder Kauf

Hotel-Restaurants

in der ganzen Schweiz.

Offerten bitte unter Chiffre 109180 an hotel revue, 3001 Bern.

Zu kaufen gesucht

Bar, Diskothek oder Dancingbetrieb

Angebote sind bitte zu richten unter Chiffre 6974 an hotel revue, 3001 Bern 6974

Gesucht

kleines Garni und Restaurant

Zone Locarno-Gambarogno.

Schreiben unter Chiffre 24-925070 an Publicitas, 6501 Bellinzona.

Zu verkaufen in der Nähe von Brunnen

Hotel-Restaurant

(50 Betten) geeignet auch als Altersheim, Liegewiese, Garagen, grosser Parkplatz sowie 6400 m² Bauland.

Auskunft erteilt: Postfach 406 4102 Binningen 1 6991

Restaurateurs hôteliers

Pourquoi ne pas pratiquer votre profession dans un cadre de vie sain, auprès d'une clientèle détentée car en vacances? Vos enfants vivent une vie de plein air et de sports, dans une site merveilleux. Nous vous proposons ce jour

hôtels

grandeurs diverses, à Leysin, aux Diablerets, à Salvan, à la Vallée de Joux, à Château d'Œx et à Verbier.

Contactez M. André Zbinden nous en parlerons ensemble ASSA 93-218

BERNARD Nicod SA

TEL. (021) 20 40 61
 26, AVENUE DE LA GARE
 CASE POSTALE 1001 LAUSANNE

Partnerschaft ist...

Der Schweizerische Bierbrauerverein beschäftigt rund 4000 Mitarbeiter. Das ist nicht nur ein schöner Beitrag an den Schweizer Arbeitsmarkt. Sondern auch an die Gästeschar der Wirte. Partnerschaft beginnt eben beim einzelnen.

...wenn man sich von Grund auf kennt.

Schweizer Bier Bier Bière Birra
 Ein Apéro wie kein zweiter 9

FACHKOMMISSION FÜR DAS GASTGEWERBE DER REGION BASEL



Weinseminar

für Servicepersonal, Weinkenner und Weinfreunde der Region Basel

Ort und Datum:
in Basel-Stadt: Restaurant Heuwaage, Binningerstrasse 5, Saal 1. Stock
 Montag, 1. November 1982, 14.30-17.30 Uhr
 Dienstag, 2. November 1982, 14.30-17.30 Uhr
in Basel-Land: Restaurant Schützenstube, Rathausstrasse 14, Liestal
 Mittwoch, 3. November 1982, 14.30-17.30 Uhr
 Donnerstag, 4. November 1982, 14.30-17.30 Uhr

Kosten:
 Fr. 40.- für beide Tage inkl. Degustation und Zutaten sowie Dokumentationsmaterial

Programm

- Nachmittag: *Weisse Weine*
 Die Reblage
 Die Rebsorte und ihr Charakter
 Der Gärungsablauf
 Die Kellerungsmethode und Lagerung
 Die Weinkarte, Geografie, das richtige Glas, der Ausschank
 Weindegustation weisser Weine
- Nachmittag: *Rote Weine*
 siehe Weissweine, mit Degustation roter Weine

Anmeldung:
 Telefon (061) 25 28 18 (bei Abwesenheit auf Tonband sprechen)

FACHKOMMISSION FÜR DAS GASTGEWERBE DER REGION BASEL

FACHKOMMISSION FÜR DAS GASTGEWERBE DER REGION BASEL



Einführung neuer Mitarbeiter, gewünscht wie?

Dienstag, 16. November 1982, 14.45 bis zirka 17.00 Uhr im Restaurant Safranzzunft, Gerbergasse 11, Saal 1. Stock, Basel. Vorinformation für angemeldete Kursteilnehmer. Wünsche für den Kurstoff werden durch den Dozenten entgegengenommen und abgesprochen.

Programm

- | | |
|---|--|
| 1. Kurs-Teil
8.30 Uhr
8.45-11.45 Uhr | 9. und 16. Dez. 1982
<i>Begrüssung</i>
Erstellen verschiedener Hilfsmittel zur «Einführung neuer Mitarbeiter»
<i>Mittagessen</i>
Fortsetzung der Vormittagsarbeit mit Übungen in verschiedenen Gruppen, zum Beispiel:
Erarbeiten von Lernzielen, Informationsvermittlung/Auftragsteilung |
| 12.00 Uhr
13.30-17.00 Uhr | Wie ich eine Lektion vorbereite: Präsentation von Musterlektionen
<i>Mittagessen</i>
Fortsetzung der Vormittagsarbeit
Die Selbstkontrollen |
| 8.30-11.45 Uhr | 21., 23., 24. März 1983 (Blockkurs)
Arbeiten an einer Fallstudie:
Erstellen eines innerbetrieblichen Schulungsprogramms
a) dem Betrieb angepasst
b) den Mitarbeitern angepasst |
| 12.00 Uhr
13.30-17.00 Uhr | |

Referent/Kursleiter:
 E. Schmid, SWV Zürich, Abteilung Berufsbildung

Kurslokal:
 Restaurant St. Jakob, St. Jakobs-Strasse 377, Basel (Tram Nr. 14, Parkplatz vorhanden)

Kurskosten:
 Fr. 55.- pro Kurstag und Person, Verpflegung *nicht* inbegriffen

Anmeldung
 an KFG der Region Basel, c/o Büro Max König, Blumenrain 25, 4051 Basel, oder per Telefon (061) 25 28 18 (Tonband).



Examen supérieur pour chefs de cuisine en 1983

Un examen supérieur pour chefs de cuisine est prévu pour les personnes intéressées au printemps 1983.

Dates de l'examen
 Mi-mars au début d'avril 1983

Lieux de l'examen
 Probable à Zurich/Weggis

Finance d'examen
 Fr. 598.-

Inscription
 jusqu'au 15 décembre 1982 au plus tard (date du timbre postal)

Conditions d'admission
 Est admis à l'examen quiconque jouit de ses droits civiques, possède le certificat fédéral de capacité de cuisinier et prouve avoir pratiqué le métier depuis six ans au moins dès la fin de l'apprentissage, dont deux ans au minimum dans un poste comportant des responsabilités.

Lieu d'inscription
 Commission professionnelle suisse pour les hôtels et les restaurants (CPS), Dreikönigstrasse 34, 8002 Zurich, tél. (01) 201 72 22.

Les intéressés peuvent retirer le règlement d'examen et la formule d'inscription auprès de la CPS.



Höhere Fachprüfung für Küchenchefs 1983

Im Frühjahr 1983 wird für die Teilnehmer der Vorbereitungskurse in Basel, Brunnen und Chur sowie eventuell weitere Interessenten eine Höhere Fachprüfung für Küchenchefs durchgeführt.

Prüfungsdaten:
 Mitte März bis Anfang April 1983

Prüfungsorte:
 voraussichtlich in Zurich/Weggis

Prüfungsgebühr:
 Fr. 598.-

Letzter Anmeldetermin:
 15. Dezember 1982 (Datum des Poststempels)

Zulassungsbedingungen:
 Zur Prüfung wird zugelassen, wer in vollen bürgerlichen Ehren und Rechten steht, im Besitze des eidg. Fähigkeitszeugnisses als Koch ist und seit dem Abschluss der Berufslehre während *mindestens sechs Jahren im Beruf tätig gewesen ist*, wovon mindestens zwei Jahre auf die Tätigkeit in gehobener Stellung entfallen müssen.

Anmeldung:
 Mit besonderem Anmeldeformular bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe, Dreikönigstrasse 34, 8002 Zurich, Tel. (01) 201 72 22.

Interessenten erhalten das Reglement und die Anmeldeformulare bei der SFG.

Bar-Fachschule Kaltenbach

Inhaberin: M. Galmarini

Modernste Fachausbildung mit Diplom-Abschluss der ältesten und meistbesuchten Fachschule der Schweiz. Laufend Tages- und Abendkurse für Berufs- und Privatpersonen. Kostenlose Stelleninformation.

Weinbergstrasse 37, 8006 Zurich
 Tel. 01/47 47 91
 (3 Minuten vom Hauptbahnhof)

Name: _____
 Vorname: _____
 Strasse: _____
 PLZ / Ort: _____

Inserieren bringt Erfolg!

Prospektwerbung

«Der Bund» Verlag und Druckerei AG
 Effingerstrasse 1
 3001 Bern

Ein Anruf, Telefon (031) 25 12 11, genügt.

Bis 90% Energiekosten sparen mit der perfektionierten Rollabdeckung für Ihr Schwimmbad!

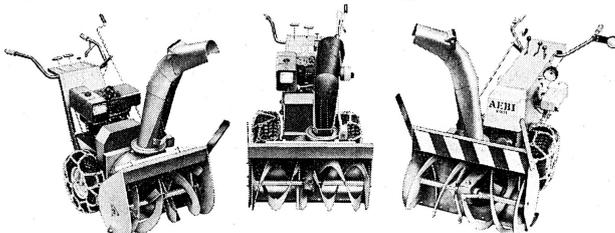


Aus alt wird neu Ihre alte Polstergruppe

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

AEBI-Schneefräsen - Schweizer Qualität



AEBI SF 1 8 PS, 65 cm Räumbreite
AEBI SF 3 11 PS, 82 cm Räumbreite
AEBI KM 51 11 PS, 80 cm Räumbreite

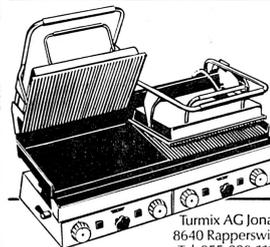
Wählen Sie die robuste AEBI SF 1 oder die wuchtige und dennoch handliche AEBI SF 3. Beide besitzen den Quadratsatz zur stufenlosen Anpassung der Geschwindigkeit an die immer wechselnden Schneeverhältnisse. Möchten Sie mehr als nur Schnee fräsen? Dann entscheiden Sie sich für die AEBI KM 51, die Fräschludger mit den vielen Zusatzgeräten. Mit ihr können Sie den Schnee auch pflügen und wischen, Laub und Abfälle saugen, Gras und Rasen mähen, salzen und düngen.

Leistung, Schweizer Qualität und AEBI-Service: 3 Dinge, an die man denkt, wenn man im Schnee steckt.

AEBI & CO AG, Maschinenfabrik
 3400 Burgdorf, Telefon 034 21 61 21, Telex 914 164



Turmix Kontaktgrill beidseitig - gleichzeitig



Beidseitiger Grillkontakt:
 ● sparsamer
 ● schneller
 ● rentabler

Für jeden Betrieb das richtige Modell

Turmix AG Jona
 8640 Rapperswil
 Tel. 055 208 111



Name _____
 Adresse _____
 Bitte senden Sie mir Prospekte und Preislisten der Schneefräsen
 AEBI SF 1 AEBI SF 3 AEBI KM 51
 (Nichtzuerfüllendes bitte streichen)

Personalwesen

Ausgangslage

Nach einigen wenigen Jahren der relativen Ruhe auf dem Personalmarkt, machen sich heute neue Tendenzen bemerkbar. Es wird zunehmend schwieriger, qualifizierte Mitarbeiter zu finden.

Kursziel

Der Teilnehmer erwirbt die Fähigkeit, eine schlagkräftige Personalpolitik aufzubauen, Mitarbeiter zu rekrutieren und richtig zu selektionieren, die wichtigsten Spielregeln der Personalführung zu erkennen, die Mitarbeiter zu motivieren und eine Personalorganisation aufzubauen.

Kursinhalt

Der Mensch als Individuum und als soziales Wesen

- Welches sind seine Bedürfnisse
 - Wie lässt er sich zur Arbeitsleistung motivieren
- Der Unternehmer als Persönlichkeit
- Welches sind die Anforderungen, die an ihn gestellt werden

Der Mitarbeiter in der betrieblichen Gemeinschaft

- Welches sind seine Probleme
- Wie lassen sich diese Probleme lösen

Grundgesetze der Führung

- Gibt es in der Natur des Menschen Gesetzmässigkeiten, welche bei der Führung beachtet werden müssen

Führungsaufgaben und Führungstätigkeiten

- Gibt es besonders wichtige Führungsaufgaben, die zur Förderung des Betriebsklimas wesentlich beitragen

Führungsinstrumente

- Unternehmungspolitik
- Organisationschema
- Personalpolitik
- Pflichtenhefte

Teilnehmer

Unternehmer und deren Stellvertreter

Kursdatum

28. Juni 1983 bis 2. Juli 1983

Kursort

Hotel Gurten Kulm, Wabern bei Bern

Dokumentation

Sie erhalten eine für Ihre Bedürfnisse zusammengestellte Dokumentation.

Kursleitung

Beat Krippendorff, Abteilungsleiter SHV

Referent

Manfred Ruch, Vizedirektor SHV

Auskünfte

siehe Inserat «Weitere Kurse»

Bekannte Gerichte für Gäste von heute

Ausgangslage

Die Anforderungen an einen Küchenchef sind hoch. Einerseits erwarten die Gäste eine abwechslungsreiche und preisgerechte Küche von hoher Qualität, andererseits fordert der Unternehmer ein gutes Küchenergebnis. Wo holt der Chef neue Ideen her und wann kann er in aller Ruhe experimentieren?

Kursziel

Jeder Teilnehmer erhält Impulse und neue Ideen, wie er den steigenden Erwartungen seiner Gäste gerecht werden kann.

Kursinhalt

Erarbeiten von Menuvorschlägen
Alte Gerichte in neuem Gewand
Arbeiten vor dem Gast
Kochen nach neuen Ideen
Beurteilung der praktischen Arbeiten
Erfahrungsaustausch

Teilnehmer

Küchenchefs, die mit der Zeit gehen

Daten

Kurs I: 4. November 1982

Kurs II: 5. November 1982

Zeit

09.30-18.30 Uhr

Ort

Beide Kurse: Hotel Lago di Lugano, Bissone (TI)

Kursleiter

Rudolf Bolliger, Abteilungsleiter SHV, Bern

Referent

Hans Hediger, Küchenchef Hotel Quellenhof, Bad Ragaz

Auskünfte

siehe Inserat «weitere Kurse»

Weitere Kurse Prochains cours

Jugendliche führen und betreuen

Die Situation der Jugendlichen bewusster erkennen und ihre Lern- und Leistungsbereitschaft erhöhen.

Datum

2. Dezember 1982

Ort

Rüschlikon

Einsatz planen - Kosten sparen

Sie lernen die Grundsätze einer erfolgreichen Personalplanung zu erläutern und ein geeignetes System in Ihrem Betrieb anzuwenden.

Datum

9. Dezember 1982

Ort

Bern

Mitarbeiter besser führen

Der Teilnehmer erwirbt die Fähigkeit, Schwerpunkte in seinem Führungsbereich zu erkennen. Er trifft wirksame Massnahmen, um die Leistungsbereitschaft seiner Mitarbeiter zu erhöhen.

Kursdatum

14. bis 17. Dezember 1982

Kursort

Wildhaus

Auskünfte:

Schweizer Hoteller-Verein

Weiterbildung

Postfach 2657, 3001 Bern

Telefon (031) 46 18 81

Das Einmaleins des Weines

Ausgangslage

Der Wein gibt Witz und stärkt den Magen. Wieland

Ausgewogen und harmonisch soll der Wein die Speisen ergänzen. Um den Gast richtig zu beraten, brauchen Sie entsprechende Kenntnisse.

Kursziel

Der Teilnehmer vertieft seine Grundkenntnisse über die wichtigsten in- und ausländischen Weine.

Kursinhalt

- Arbeiten im Rebberg
- Verwertungsmöglichkeiten der Trauben
- Weinbereitungsarten
- Traubensorten
- Qualitätsbezeichnungen
- Geografie der Weinbaugebiete
- Weinverkauf (welcher Wein zu welchem Essen)
- Degustationen

Teilnehmer

Verkaufspersonal im Service

Kursdatum

24. und 25. November 1982

Kursort

Hotel Regina, Interlaken

Zeit

1. Tag: 09.30-20.00 Uhr

2. Tag: 08.00-17.00 Uhr

Kursleiter

Rudolf Bolliger, Abteilungsleiter SHV, Bern

Referent

Andreas Stucki, Berufsbildung SHV, Bern

Auskünfte

siehe Inserat «weitere Kurse»

Vertragsrecht in der Hotellerie

Ausgangslage

Um sich in der täglichen Tätigkeit erfolgreich zu behaupten, Schwierigkeiten zu vermeiden und das Vertrauen des Partners zu schaffen und zu erhalten, benötigt der gastgewerbliche Unternehmer vermehrt Kenntnisse der wichtigsten rechtlichen Grundlagen.

Kursziel

Der Teilnehmer erwirbt die Fähigkeit, die vertragsrechtlichen Gegebenheiten und Zusammenhänge in der Hotellerie besser zu erfassen und betriebsbezogen anzuwenden.

Kursinhalt

Allgemeines Vertragsrecht

- Kaufvertrag
- Werkvertrag
- Mietvertrag

Gastaufnahmevertrag

- Abschluss
- Auflösung
- Haftpflicht

Arbeitsvertrag

- Überblick über den neuen L-GAV

Betriebsleitervertrag

Unternehmensformen

Erbrecht/Güterrecht

Teilnehmer

Unternehmer und deren Stellvertreter

Kursdatum

16./17. November 1982

Kursort

Hotel Gurten-Kulm, Wabern bei Bern

Kursleitung

Beat Krippendorff, Abteilungsleiter SHV

Referent

Dr. Beat Miescher, Stellvertretender Direktor SHV

Auskünfte

siehe Inserat «weitere Kurse»

Die anerkannte und leistungsstarke Fachschule bietet:

Individuelle, zielstrebige und verantwortungsbewusste Service-Stufenausbildung für die gepflegte Praxis im Hotel- und Gastgewerbe.

Kursleiter:

Theo Blättler

Kursdokumentation, Spezialkursausweis, Gratisplatzierungshilfe.

Auskünfte, Schulprospekt und Kursprogramm erhalten Sie unverbindlich. Tel. (041) 44 69 55

BLÄTTLERS Spezialfachschule

*Grundschulung

**Spezialkurse

Service

24. 1.-11. 2./14. 3.-31. 3. 83

Bar**

22. 11.-26. 11./10. 1.-14. 1. 83

Chef de bar**

29. 11.-3. 12./17. 1.-21. 1. 83

Flambieren/Tranchieren**

6. 12.-10. 12./3. 1.-7. 1. 83

Chef de service**

13. 12.-17. 12./11. 4.-15. 4. 83

Weinseminar**

25. 4.-29. 4. 83

6005 LUZERN

Tribschenstrasse 19



Hotelschule Lötscher

6356 Pigi Kaltbad
Tel. (041) 83 15 53

Zu welchem Weiterbildungskurs möchten Sie nähere Unterlagen?

Food and Beverage Kurs

Verkaufsplanung, Einkauf, F & B Kontrolle

21. November bis 3. Dezember 1982

Managementkurs

Marketing, Rechnungswesen, Personalführung

9. Januar bis 28. Januar 1983

Name: _____

Adresse: _____

Englisch in Kanada studieren Intensivkurse in Toronto

Auskunft - Beratung - Prospekte - Anmeldung durch

Canadian Language Institute
CH-Sekr. Montana, Postfach 169
9400 Rorschach, Telefon (071) 41 05 61
P 33-036313



Auskunft und Anmeldung:
Paul Eberhard
Mitglied Int. Barkeeper Union
Paul's Bar- und Servicefachschule, Bern
Zieglerstr. 20, Tel. (031) 25 28 80

SOUTHBOURNE SCHOOL OF ENGLISH

Bournemouth

Für das GASTGEWERBE und REISEBÜRO

ENGLISCH

Intensivkurse

17. 1. bis 25. 2. 1983

11. 4. bis 20. 5. 1983

31. 10. bis 9. 12. 1983

Southbourne School of English

Schweizer Sekretariat

Chutzenstrasse 47, 3007 Bern

Tel. 031 / 45 56 57

NAME _____

STRASSE _____

ORT _____



The EFA International School
Seadown House, 103 Brighton
Road
WORTHING West Sussex
(England)
Tel. 09 03 20 92 44
Telex 877612

Englisch lernen an der Südküste von England

● Spezial-Hotelskurs Im Winter 1983 (10 Wochen)
Beginn 20. 1.-30. 3. 1983 zum interessanten Preis von 699 engl. Pfund

● Spezialkurse für Hotelangestellte (12 Wochen)

● Cambridgekurse (12 Wochen)

Beginn 6. 1. und 7. 4., 4. 7. und 26. 9. 1983

● Generalkurse ab 4., 8., 10 und 12 Wochen

Beginn 22. 11. 1982, 6. 1., 3. 2., 3. 3. 1983

● 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

Wochen-Digest

Neuer Fremdarbeiterbeschluss

Der Bundesrat hat ab 1. November 1982 neue Höchstzahlen für die Einreise erwerbstätiger Ausländer festgelegt. Die bisherige Verordnung vom 22. Oktober 1980 wird unverändert weitergeführt, und der Verteilungsschlüssel bleibt ebenfalls unverändert. Für Jahresaufenthalter und Kurzaufenthalter werden aber je nur die Hälfte des Bundeskontingents und der kantonalen Höchstzahlen für ein halbes Jahr freigegeben. Das Saisonkontingent wird um zehn Prozent gekürzt. Über die Freigabe der Restkontingente will der Bundesrat erst im Früh-

jahr 1983 beschliessen. Bei den nicht-kontingentierten Einreisen und den Saisonbewilligungen soll die Bewilligungspraxis verschärft werden. Dadurch werden die Einreisemöglichkeiten für Ausländer gesperrt, die ausserhalb einer gültigen Ehe mit einem schweizerischen Partner zusammenleben wollen. Ein Familiennachzug wird nur noch für die Ehefrau und minderjährige Kinder gewährt, wenn die ganze Familie zusammen wohnt. Schulabsolventen müssen den Nachweis erbringen, dass sie an einer Ganztageschule mindestens 20 Wochenstunden belegen. Rentner erhalten nur noch Aufenthaltsbewilligungen, wenn sie enge persönliche Beziehungen zur Schweiz nachweisen. Für die Umwandlung einer Saisonier- in eine Jahresaufenthalterbewilligung ist ein Nachweis des Arbeitgebers erforderlich. R. S.

Personalien • Garnet

F + W Kommunikation: so heisst die von Fritz Friedli (links, 28) und Silvio Weilenmann (31) neu gegründete Agentur für PR, Werbung und Sales Promotion. Die Agentur will kreative Problemlösungen im Kommunikationsbereich entwickeln. Friedli, Leiter Marketing, und Weilenmann, Chef PR und Verkaufsförderung, gehören noch bis zum 28. Februar 1983 dem Airtour-Suisse-Kader an.

Auch nach dem Ausscheiden aus den AT-Diensten werden die beiden Touristikfachleute weiterhin für die Airtour tätig sein: Das AT-Mandat schliesst die Betreuung sämtlicher PR-Aktivitäten und verkaufsfördernder Massnahmen, so u. a. die Organisation der jährlichen Berner Ferienmesse, ein.

F + W Kommunikation, mit Sitz in Bern, will die Leistungsschwerpunkte besonders im touristischen Bereich setzen.

Lady Joseph, die 59jährige Witwe des vor wenigen Wochen im Alter von 72 Jahren verstorbenen englischen Hotel-Königs Sir Maxwell Joseph, hat die Nachfolge ihres Mannes als Chairman der Norfolk-Capital-Gruppe angetreten. Gleichzeitig gingen rund 30 Prozent des Gruppenkapitals von Sir Joseph auf seine Witwe über.

Sir Maxwell Joseph hatte eine geradezu atemberaubende Karriere hinter sich. Der einstige Angestellte einer Immobilien-Agentur hatte nach dem Krieg mit dem Kauf eines kleinen Londoner Hotels Einzug in die Hotellerie gehalten und aus einfachen Anfängen die Grand-Metropolitan-Hotelkette aufgebaut. Seinen letzten grossen Coup landete er 1981, als er von der Fluggesellschaft Pan American World Airways die weltweite Inter-Continental-Hotelkette kaufte.



Rolf P. Traub hat als Regionaldirektor die Leitung für Europa der Western Airlines mit Sitz in Frankfurt übernommen.

Sein Aufgabengebiet umfasst den Weiterausbau und die Erschliessung anderer europäischer Gebiete. Traub wurde ursprünglich von Swissair zum Luftverkehrskaufmann ausgebildet und war zuletzt für Western Airlines als Marketing-Direktor für Deutschland, Österreich, Schweiz und Benelux tätig.

Eric Troutot, fünf Jahre lang Clubchef und Tennislehrer im Tennis-Fachzentrum Cadro Panoramica bei Lugano, wirkt seit kurzem als Verkaufsleiter für die Produkte CIS, Windsor und die übrigen eigenen Ferienreisen der Wagons-lits-Reisebüros. Er betreut den Markt Deutschschweiz/Tessin sowie einen Teil der Romandie. Sein Büro befindet sich im Wagon-lits-Reisebüro am Talacker 42 in Zürich, das seit vegangenen Juni unter Leitung von Stefan M. Suter steht. Direktor für die Deutschschweiz und das Tessin bei Wagons-lits Tourisme ist nach wie vor Walter Rohrer, der sein Büro ebenfalls in Zürich hat.

Continental Airlines gibt die Ernennung von Mary Harvey-Vasen als Interline Sales Assistant bekannt. Sie wird Wolfgang Plazikowsky, Interline Sales Director Europe, Middle East and Africa, unterstützen.

Continental hat zudem Dilys Wallis zu ihrem Verkaufs-Manager für Europa mit Sitz in London ernannt.

In der Gesellschafterversammlung der Touristik Union International fand satzungsgemäss die Neuwahl des Aufsichtsrates statt. Der TUI-Aufsichtsrat besteht nunmehr aus nachstehend genannten Herren: Dr. Claus Liesner (Vorsitzender), Hans Schmidt (stv. Vorsitzender), Hans Bentien, Dr. Hans Glaser, Bernd Hebering, Günter Kahn, Willi Latschet, Wolfgang Matz, Dr. Manfred Strobel, Wilhelm Scharnow (Ehrenpräsident).

F+W Kommunikation: tel est le nom de l'agence que M. Fritz Friedli (28) et M. Silvio Weilenmann (31) viennent de fonder pour les relations publiques, la publicité et la promotion des ventes. Cette agence se propose d'innover dans le domaine de la communication. MM. Friedli, chef de marketing, et Weilenmann, chef des relations publiques et de la promotion des ventes, feront encore partie des cadres d'Airtour Suisse jusqu'au 28 février 1983. Lorsqu'ils auront quitté les services d'Airtour, ces deux professionnels du tourisme continueront cependant à travailler pour cette firme: le mandat qu'ils conserveront englobe l'ensemble des activités de relations publiques et des mesures promotionnelles, notamment l'organisation du Salon des vacances qui se tient chaque année à Berne. F+W Kommunikation, dont le siège se trouve à Berne, entend en effet consacrer l'essentiel de son activité à la branche touristique.

Kalender • Calendrier

**Generalversammlungen
Assemblée générales**

- 29.-31.10. HSMA Swiss Chapter, Lausanne
- 11.11. Verband Schweiz
- 12.11. Badekurorte, Baden
- 18.-20.11. WATA, assemblée européenne, Montreux
- 19./20.11. Schweizerischer Reisebüro-Verband, Genf
- 19.-22.11. Europäische Vereinigung der Kongress-Städte, Zypern
- 1.12. SHV, Ausserordentliche Delegiertenversammlung, Casino, Bern
- 10.12. ASK, Lausanne
- 17.12. Ente Ticinese per il Turismo, Bellinzona, (17.00 Uhr)
- 1983
- 27.-29.1. HSMA European Conference, Wien
- 28.1. Seereisen-Komitee, Tessin
- 24.3. SVZ, Vorstand, Freiburg
- 14./15.4. VSKVD, Zermatt
- 3.5. SVZ, Mitgliederversammlung, Maienfeld
- 14./15.6. SHV, Delegiertenversammlung, Zermatt
- 12.10. SVZ, Vorstand, Schwanden/GL
- 22.-24.10. The Leading Hotels of the World, Stockholders meeting and General assembly Venedig

- 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-gastromatechnica, Köln
- 16.-25.10. EQUIP'Hotel, Paris
- 23.-26.10. Swiss Travel Mart, Lugano
- 23.-27.10. Food and Dairy Expo, Chicago
- 1.-3.11. TTW, Montreux
- 4.-13.11. SNOW, Basel
- 17.-23.11. IGEHO, Basel
- 27.11.-1.12. Horesca, Bruxelles

Workshops

- 26.-28.10. Travel Trade Workshop, Montreux
- 10./11.12. Esco, Agententeaming, Saanenland

- 1983
- 4./5.1. Hotelplan Agententagung, Zürich
- 7.1. Hotelplan Agententagung, Welschland
- 11.1. Imholz Agententagung, Zürich-Oerlikon
- 12.1. Interhome Agententagung, Zürich
- 20.1. Marti, Workshop Seereisen-Komitee, Lausanne
- 1./2.2. Kuoni Agententagung, Zürich
- 3.2. Seereisen-Komitee, Zürich
- 3.2. Kuoni Agententagung, Lausanne
- 10.-20.2. Seminaire Mondiale, Paris

**Messen
Faires**

- 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. TECHNOTEL, Genua
- 17.-23.11. BIBE, Genua
- 26.-28.11. Brussels Travel Fair, Brüssel
- 26.11. Brussels Travel Fair, Bruxelles, Réunion Anciens Glion
- 1.-5.12. World Travel Market, London

**Pressekonferenzen
Conférences de presse**

- 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

**Kongresse
Congrès**

- 23.-30.10. UFTAA, Annual Conference, Dubrovnik
- 24.-30.10. FUAUV, Dubrovnik (Yugoslawie)
- 27.-31.10. Internationaler IBTA-Kongress, Basel
- 21.-26.11. Congrès de l'UIAEEH, Barcelona
- 7.-12.11. SKAL, Manila
- 7.-12.11. ICCA-Kongress, Torremolinos
- 19.-23.11. FEVC, Nicosia
- 22.-24.11. DRV Congress, Nuremberg
- 1983
- 13.-16.1. AICR, Wien
- 25.-30.9. ASTA World Congress, Seoul/Südkorea
- 28.-30.11. DRV Congress, Monaco

Foires et salons

27e Horecava à Amsterdam en 1983

Le salon Horecava 83 aura lieu au Centre d'expositions RAI à Amsterdam du 10 au 13 janvier 1983. Ce sera la 27e fois que se tiendra cette exposition de l'équipement pour l'hôtellerie, les collectivités, les hôpitaux, les restaurants et les cantines d'entreprises. Plus encore que par le passé, cette manifestation s'occupera de la restauration au niveau des collectivités.

Salon des vacances de Bruxelles

Les vacances à peine finies, la direction du Salon international des vacances, tourisme et loisirs de Bruxelles songe déjà à l'organisation de son prochain rendez-vous, qui aura lieu le samedi 19 au dimanche 27 mars 1983. Ce grand centre attractif qui, en même temps, constituera le 25e du genre en Belgique, se verra, l'an prochain, un vrai défi lancé à la crise économique.

Ce salon se tiendra au Parc des expositions de Bruxelles, conjointement avec le 3e Salon des sports, la 56e Foire commerciale de Bruxelles «Expo Printemps» et le Forum des nations. Du 24 au 27 mars, le Salon des vacances mettra également en place le 1er Salon européen de l'investissement «Invest-Expo», dont le but essentiel sera de fournir, aux visiteurs et aux investisseurs potentiels, une information aussi large et objective que possible. Elle prendra des formes d'investissements aussi diverses que les fonds, l'or, les diamants, les arts, les antiquités, les armes anciennes, les tapis d'Orient, la philatélie, la numismatique, les biens immobiliers en Belgique et à l'étranger, les réalisations industrielles, etc. M. R.

A Lausanne

Le Salon des antiquaires

Cette année, du 11 au 21 novembre, le Palais de Beaulieu de Lausanne abritera un Salon des antiquaires brillant. La première raison de cet éclat, c'est que les exposants, venus de divers pays d'Europe, de Suisse romande et allemande, ont décidé de présenter au public «la pièce qu'ils apprécient le plus et dont ils se désaisiraient avec un regret infini...»

Dans les stands, les visiteurs trouveront des fossiles, des statues antiques, des bibelots, des livres, des gravures et des tableaux, des tapis et des meubles. Le Salon de Lausanne a à cœur de garantir sa marchandise. Ses statuts exigent des restaurations restreintes gardant à l'objet sa valeur durable d'antiquité; de plus, l'acheteur pourra demander un certificat d'achat. Des experts de diverses spécialités seront présents avant l'ouverture et pendant le Salon. Les exposants, en acceptant cette rigueur, veulent atteindre un niveau tel que leurs pièces soient autant une joie qu'un placement de fonds intéressant.

La seconde raison d'un Salon particulièrement brillant, c'est qu'il aura la chance et le mérite d'accueillir une exposition Cartier de haute joaillerie, «Cartier ou les trésors d'un nom». Après New York, c'est Lausanne qui présente une exposition d'une telle envergure. Etant donné la valeur des objets, le président du Salon, M. Fred Strasser, ne recevra qu'au dernier moment certaines pièces de collections privées dont l'origine et l'heure d'arrivée resteront «top secret»... sp

"FENNER HOTEL 2000"



- Frontoffice
- Textverarbeitung
- Backoffice

Computer und Textsysteme von...

FENNER data systems

Fenner Elektronik AG, Data Systems
Bühlstrasse 1, 8125 Zollikonberg
Tel. 01/391 38 38; Sissach, Bern, Versoix

Kalender • Calendrier

**Kulinarische Wochen
Actions gastronomiques**

- ab 8.10. Festival de la Chasse, Hotel Schweizerhof, Bern
- ab 14.10. Spécialités aus Apulien, Da Ernesto, Luzern
- 15.-31.10. Quinzaine gourmande, Hôtel Carlton-Le Richelieu, Lausanne
- 21.10.-10.11. Spécialités des Piémonts, Da Emilio und Da Roberto, Basel

21.10.-13.11. Obwaldner Choscht us der Drach-Chuchi, Hotel Drachen, Basel

1.11.-31.12. Kublai-Chan-Wochen, China-Restaurant Shangarila, Adligenswil

4.-21.11. Niederösterreich-Wochen, Hotel Waldhaus Dolder, Zürich

1983
2.-8.4. Croisière gastronomique, AZUR (Croisière Paquet)