

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 92 (1983)
Heft: 24

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 17.08.2025

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

Erscheint jeden Donnerstag
92. Jahrgang
Einzelnummer Fr. 1.70

Paraît tous les jeudis
92e année
Le numéro Fr. 1.70

AZ 3001 Bern
Monbijoustrasse 130, Postfach 2657
Tel. 031 46 18 81, Telex 32 170

AZ 3001 Berne
Monbijoustr. 130, case postale 2657
Tel. 031 46 18 81, Télex 32 170

Diese Woche

Fliegen

sollte man auch in Zukunft ab dem Flugplatz Belpmoos können, und zwar mit grösseren Flugzeugen. Dieser Ansicht ist der Verkehrsverband Berner Mittelland, der seine Generalversammlung am Rand der Piste durchführte und sich über das Sanierungsprojekt und die Kreditvorlage orientieren liess, welche noch einen Volksentscheid erfordern. Seite 3

Bei den Leuten

Durchaus konkurrenzfähig sind die Arbeitsbedingungen im Gastgewerbe: Man muss alle Faktoren berücksichtigen. Seite 3

Romantik ist eine Haltung

wenn sie so aufgefasst wird, wie vom Präsidenten der Romantik Hotels Schweiz. Sie tagten letzte Woche. Seite 5

Esserlebnis

ist für Amerikaner, entgegen der weitverbreiteten Meinung, nicht nur ein Hamburger mit viel Ketchup. In Amerika gibt es in bezug auf Gastronomie einiges zu entdecken, das Vergleiche mit andern Ländern nicht zu scheuen braucht. Von neuen Trends und interessanten Gaststätten berichtet Jacqueline Fessel auf Seite 13/14

Altes Haus wird jünger

Mit einem neuen Pächter hat vor zwei Jahren für das Gottardo in Lugano eine Verjüngungskur begonnen. Seite 5

Trends auf einen Blick

Steigender Umsatz, steigender Ertrag, rückläufige Passagierzahlen prägen bis jetzt das Reisejahr 1983 der Veranstalter. Seite 23

Keine Krise?

Seine diesjährige Präsidialadresse an die Generalversammlung der Aktionäre nimmt Jack Bolli, Präsident und Delegierter des Verwaltungsrates der Reisebüro Kuoni AG, zum Anlass, eher etwas philosophische Überlegungen über die Zukunft der Reisebranche anzustellen. Bolli kommt dabei zum Schluss, dass «die Krise im Tourismus nicht stattfindet, weil sie nicht stattfinden kann». Seite 27

Crossair-Flirt mit IATA

Die schweizerische Regionalfluggesellschaft Crossair will der IATA als Vollmitglied beitreten. Seite 25

Blick nach vorne richten

Mit dem Bezug eines Ladengeschäfts an der Schweizergasse in Zürich will Holiday Maker seine Expansion vorläufig abschliessen. Seite 28

Cette semaine

Le Valais, Etat touristique

Ce sont de véritables Etats généraux du tourisme valaisain que la dynamique station de Fiesch a abrités jeudi et vendredi, en recevant dans ses hôtels et son centre de vacances les assemblées générales de l'Union valaisanne du tourisme et de l'Association hôtelière du Valais. Une station en fête pour cet heureux regroupement d'assises, marqué en particulier par la nomination d'un nouveau président des hôteliers en la personne de M. Peter Mengis, de Loèche-les-Bains. Page 35

Offensive du tourisme genevois

En dépit de moyens financiers insuffisants, l'Office du tourisme de Genève (OTG) va de l'avant! Et ce dans la foulée d'une année 1982 brillante, la meilleure de la dernière décennie, avec 2,5 millions de nuitées. Il apparaît néanmoins urgent de lever l'impasse budgétaire actuelle pour que Genève, en butte à une concurrence internationale bien réelle, puisse demeurer, une ville de congrès, de rencontres et de vacances. Page 37

Voyage et informatique

Nous consacrons aujourd'hui une partie de la revue touristique à une intéressante expérience informatique menée à Genève. L'introduction des ordinateurs dans la branche du voyage peut revêtir divers aspects. Nous nous en sommes entretenus avec M. Jean-Claude Fert, directeur général de Fert & Cie, qui, comme spécialiste du voyage, a mis au point un système, d'ores et déjà éprouvé, en collaboration avec les informaticiens. Page 41



Faido atmet auf

Gestern ist in der Leventina das 8,7 Kilometer lange Teilstück der N 2 zwischen Varenzo und Chiggiona eröffnet worden. Die Autobahn verläuft in diesem Bereich zu drei Fünfteln in Tunnels und auf Viadukten. Die Kosten pro Kilometer stellen sich auf 61 Millionen Franken. Durch das neue Teilstück und die Umfahrung von Faido ist einer der schlimmsten Flaschenhälsen im Nord-Süd-Verkehr behoben worden. (Keystone)

Konferenz der regionalen Verkehrsdirektoren RDK

Regionen reden mit

Die Regionaldirektoren wünschen, bei der Erarbeitung des Aktions- und Werbeprogrammes der Schweizerischen Verkehrszentrale künftig vermehrt einbezogen zu werden. Dieser Wunsch nach vermehrter Konsultation - im Gegensatz zu Mitbestimmung - stand im Zentrum der letzten Regionaldirektorenkonferenz. Sie fand am 8. Juni am Sitz der Swissair in Kloten statt.

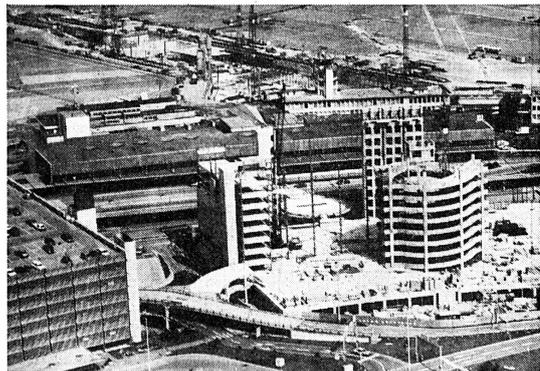
Das lange gehegte Anliegen der touristischen Regionen, mit ihren Ideen vermehrt zur Gestaltung des Werbeprogrammes der SVZ beitragen zu können, wurde an der Klotener Sitzung nicht zum ersten Male an den Mann - am 8. Juni war es SVZ-Vizepräsident Hans Zimmermann - gebracht. Bislang war von seiten der nationalen Werbestelle immer abgewiegelt worden. Es schien daher einzelnen Postulanten am Platz, ausdrücklich von informativen Gesprächen, von «Konsultation» zu reden und nicht etwa von einer wie auch immer gearteten Mitbestimmung.

Breiter Themenfächer

Konkret wurde gewünscht, mit den Spitzen der SVZ bereits in der Entstehungsphase des Aktions- und Werbeprogrammes, somit im Frühjahr, Gespräche über dessen Konzeption führen zu dürfen. An diesem Meeting sollten auch die Partner der RDK, die Swissair und der Schweizerische Fremdenverkehrsverband, teilnehmen können. Die Thematik der Gespräche sollte möglichst weit, im Sinne des touristischen Gesamtmarketings, gefasst werden. Hans Zimmermann nahm die Anregung zur Prüfung entgegen.

Motivation nach innen

Der Wunschkatalog der RDK wurde - auch das ein seit langem pendentes Anliegen - in der Richtung ergänzt, dass den Regionen die Informationen über Absichten der SVZ früher zugänglich gemacht würden. Hier sind - so wurde übereinstimmend festgestellt - Fortschritte vorhanden. Kuri Diemerer, Direktor des Verkehrsverbandes Zentralschweiz, trat dafür ein, Mittel des SVZ-



2000 neue Parkplätze im Flughafen Kloten

Das Parkplatzangebot im Flughafen Zürich-Kloten wird um 2000 Plätze erweitert. Das 54 Millionen Franken teure, neue Parkhaus A, das aus vorfabrizierten Bauteilen erstellt wird, soll dem Benutzer ab Mitte nächsten Jahres zur Verfügung stehen. Neben den neun Obergeschossen entstehen zwei Untergeschosse mit Abstellmöglichkeiten für Flughafenfahrzeuge sowie eine Fussgänger Verbindung. Auf der Flugaufnahme ist die Einbettung in die gesamte Anlage zu sehen: Der Anschluss des Parkhauses an die bestehenden Zufahrten ist bereits ersichtlich (weiss; links Bildmitte, unten). Erkennbar ist auch die Bauweise mit vorfabrizierten Elementen. Die auch auf der Flugaufnahme sichtbare «Schnecke» verbindet die einzelnen Stockwerke miteinander. Sie ist bereits weitgehend erstellt. comet

sion ergab Einigkeit darüber, dass die Verkehrszentrale nicht die Institution sei, Aufklärungskampagnen zur Verbesserung des Angebotes zu lancieren, sondern dass diese Aufgabe den Berufsverbänden und den Regionen aufgetragen sei.

Vor der eigenen Türe wischen

Quasi im Vorbeigehen, mitten in der Diskussion über wünschbare Koordination mit der SVZ, mussten sich die Regionaldirektoren nach einem Votum von Jürg Liver (Graubünden) eingestehen, dass es mit der Abstimmung der regionalen Aktionen und insbesondere Werbemaassnahmen auch nicht gerade zum besten steht. Wohl wurde bereits im letzten Jahr ein Kalender der regionalen Werbemaassnahmen erstellt, ohne dass aber Versuche einer aktiven Koordination unter den Regionen unternommen worden wären. Der Reisekalender 1983 wird nun wiederum publiziert. Für 1984 aber fiel kein Entscheid.

Der Beobachter kann sich des Eindrucks nicht erwehren, dass auch hier im Hause beginnen sollte, was dereinst im Vaterland leuchten soll. Im Klartext: Die Regionen sind es ihrem Selbstbewusstsein schuldig, zuerst ihre eigenen Koordinationsaufgaben zu bewältigen, bevor Wünsche nach Erweiterung der eigenen Wirkungsbasis geäußert werden. In diesem Sinne könnte eine Rückbesinnung auf die primären Aufgaben der RDK nichts schaden.

Ja zum Spielbankkonzept

Als letzte der bedeutenden touristischen Instanzen hatten sich die Regionaldirektoren zum neuen Spielbankkonzept der Schweiz zu äussern. Hier geht es darum, auch in unserem Lande die Veranstaltung der sogenannten «Grands Jeux» zu ermöglichen. Dies erfordert bekanntlich eine Revision des Artikels 35 der Bundesverfassung. Der Schweizerische Fremdenverkehrsverband SFV als federführende Instanz will Fortsetzung auf Seite 5

Hirzel zeigt, was er kann: z.B. **Hallen- und Réception-Ausbauten**. Fragen Sie Ihren Schreinermeister mit dem eigenen Innenarchitekten. Bahnhofstr. 36, 8620 Weizikon, Tel. 01/830 05 28/29. **HIRZEL** Wetzikon

Die feinsten Kaffeesorten liefert seit über 100 Jahren **Oncle Tom**. Mustersendung gratis. Vertretung für die deutsche Schweiz. P 18-004241. **pluss-transactions S.O.**

von **Eau de vie** bis **Video**. Es gibt fast nichts, was in Hotellerie und Tourismus nicht gebraucht wird. Darum gibt es fast nichts, wofür die hotel + touristik revue nicht der richtige Werbeträger ist. Unser Anzeigenverkauf (Tel. 031/46 18 81) berät Sie gerne. hotel + touristik revue Postfach 2657, 3001 Bern

FLEISCH Hero Fleischwaren Lenzburg, 064-50 21 01. • Bodenständiges und Qualität - aus Tradition • Eigene Kühlkette seit 1890

Coupe **ALLEGRO 9** Fr. 5.20. 5 dl Höhe 16,5 cm Ø 11,5 cm. **Buchecker** 6002 Luzern 041 - 44 42 44



Region Bern

Der Juni-Stamm wurde um eine Woche verschoben, da am ursprünglich vorgesehenen Datum die DV des SHV in Zermatt stattfand. Zusammenkunft diesmal im Berner Oberland; wir geniessen Gastrecht bei Emanuel Berger! Wir erwarten viele VDHLer am Montag, dem 20. Juni, ab 18.00 Uhr im Grand Hotel Victoria-Jungfrau, Interlaken.

Zentralschweiz

Am Montag, dem 6. Juni, traf man sich im neuen Glanz erstrahlenden Hotel Paxmontana in Flüeli-Ranft. Prachtvoll präsentiert sich das Jugendstilhaus - empfehlenswert für einen Ausflug.

Der bekannte Bruder-Klaus-Kenner Dr. Pater Rupert Amschwand vom Kollegium Sarnen leitete den Abend mit seinen interessanten und amüsanten Ausführungen ein.

Nach einem gemeinsamen Nachtessen wurde der neue Obmann VDH-Zentralschweiz gewählt - einstimmig. Es ist Otto Filippi, Hotel Paxmontana, 6073 Flüeli-Ranft, Telefon (041) 66 22 33. Otto Filippi hat den Zyklus 4 absolviert, und wir kennen ihn und seine Qualitäten so gut, dass wir uns heute schon auf ihn und seinen Führungsstil in der Region Zentralschweiz freuen.

Wir möchten Hans Gschwend für seine intuitive und perfekte Organisation und seine unermüdete Arbeit als Obmann herzlich danken und wünschen ihm in seinem neuen Wirkungskreis im Kulm Arosa alles Gute und viel Erfolg.

VDH international

... wenn Sie in ein internationales Hotel in Jerusalem eintreten und von nett arrangierten Blumen umgeben sind, spüren Sie die Anwesenheit der Frau. Mit diesen sympathischen Worten wurde kürzlich eine Sendung des Radio DRS angekündigt. Anatina Pinösch, American Colony Hotel, 97200 East Jerusalem in Israel - der VDH Schweiz gratuliert zu dem Erfolg - wir sind stolz auf unsere Vertreterin im Nahen Osten. Herzliche Grüsse! JS

Kommentar zum Landes-Gesamtarbeitsvertrag des Gastgewerbes

Die Kellnerin Anna Zumbrunn arbeitet im Hotel Bahnhof und wohnt ausserhalb des Betriebes. Die Post lässt sie sich in ihr Postfach zustellen. Nachdem sie ihre beiden Ruhetage vom 1. und 2. September fern von ihrem Arbeits- und Wohnort verbracht und ihr Postfach erst am 4. September wieder einmal geleert hat, findet sie die durch ihren Arbeitgeber am 31. August als Einschreibensendung der Post übergebene Kündigung.

Diese Kündigung ist an sich nicht ungültig, aber verspätet bei der Arbeitnehmerin eingetroffen. Das Schreiben hätte spätestens am letzten Tag des vorhergehenden Monats, somit am 31. August, in ihrem Besitz sein sollen. Die Kündigung wird deshalb erst auf Ende Oktober und nicht schon auf Ende September wirksam.

Aufgrund der Bundesgerichtspraxis ist bei der Zustellung eingeschriebener

rechnung der Kündigungsfristen, der Kündigungsschutz und schliesslich die Entlassung ohne Kündigungsfrist beim Vorliegen wichtiger Gründe enthalten eine Vielzahl von Auslegungsschwierigkeiten. Der Landes-Gesamtarbeitsvertrag bedurfte deshalb einer mit Beispielen angereicherten leicht lesbaren Darstellung der verschiedenen Tatbestände, wie sie sich in jedem Betrieb abspielen können. Im Kommentar sind dem Text des Landes-Gesamtarbeitsvertrages Erläuterungen und viele Anwendungsbeispiele gegenübergestellt. Ein Inhaltsverzeichnis sowie ein ausführliches Sachwortregister erleichtern die Benützung dieses Werkes.

Der von den gastgewerblichen Verbänden gemeinsam herausgegebene Kommentar kann zum Preis von 35 Franken plus 5 Franken Porto beim Materialdienst des Schweizer Hotelier-Vereins sowie bei den übrigen gastgewerblichen Verbänden und bei der Kontrollstelle bezogen werden. Er ist in deutscher und französischer Sprache erhältlich. BM

Arbeitszeit Betriebsunfall
Chefangestellte Dritte Säule
Entlassung Festlohn Garantielohn
Höchstleistungszeit Inkassorisiko
Kündigung Lehrling Mindestlohn
Naturallohn Obligationenrecht
Pensionskasse Qualifikation
Risiko Schwangere Taggeld U

Briefe ferner zu beachten, dass sie erst am letzten Tag der siebenstägigen postalischen Abholfrist als zugestellt gelten, sofern sie nicht früher in Empfang genommen worden sind. Dies gilt sowohl für die Zustellung in ein Postfach als auch mittels Abholzetteln im normalen Hausbriefkasten. Wird ein eingeschriebener Brief vom Adressaten im Postfach bzw. am Postschalter nicht abgeholt, gilt er sieben Tage nachdem er auf der Post eingetroffen ist, als zugestellt. Dies bedeutet, dass die kündigende Partei gut daran tut, ihre Kündigungsschreiben nicht erst zwei Tage vor Monatsende der Post zu übergeben.

Leicht lesbare Darstellung

Das Kündigungsrecht gibt immer wieder zu Diskussionen und Auslegungsschwierigkeiten Anlass. Die Be-



50. Sitzung der Erfa-Gruppe 3 SHV

Pionierleistung zum Jubiläum

Zu ihrer 50. Sitzung trat die Erfa-Gruppe 3, welche zurzeit acht Fünfstern-Stadthotels umfasst, am 25. und 26. Mai 1983 im Grand Hotel Dolder in Zürich zusammen.

Ausser den Regularien und Mitgliedschaftsfragen wurde zunächst der seit der Gründung im Jahre 1957 regelmässig durchgeführte Betriebsvergleich behandelt. Zu diesem Zweck hatte Dr. Hans Riesen (SHV) eine Vergleichstabelle erstellt, welche Frequenzen, Ertrag und Aufwand sowie eine Reihe von Kennzahlen der Mitgliederbetriebe für das Jahr 1982 enthält. Diese Ergebnisse bis und mit Betriebsergebnis II wurden mit grosser Sorgfalt analysiert und kommentiert, woraus sich viele interessante Aufschlüsse bezüglich der Situation einzelner Betriebe ergaben.

Diese in feine Elemente zerlegten Ergebnisse beruhen für ein Hotel (du Rhône, Genf) auf einer Betriebsrechnung nach dem Kostenstellenprinzip, die regelmässig mit Hilfe einer EDV-Anlage erstellt wird. Für zwei andere Hotels (Schweizerhof, Bern, und Savoy Baur en Ville, Zürich) wurden entsprechende Zahlen durch einen Studenten der Hochschule St. Gallen im Rahmen einer Diplomarbeit aufbereitet; die definitive Einführung der Betriebsabrechnung ist auch in diesen und weiteren Betrieben geplant.

Zu den Quellen vorgestossen

Während ein solcher konventioneller Betriebsvergleich - mit Ausnahme der Frequenzen und der Wareneingänge - stets jeden Betrieb nur in seiner Gesamtheit erfasst, wurde diesmal für drei Mitgliederbetriebe zusätzlich ein Vergleich vorgenommen, der viel weitgehend in die Struktur der Ergebnisse vorstösst: Das ist ein Vergleich der Netto-Ergebnisse der verschiedenen Geschäftsbereiche (Beherbergung, Restauration, eventuelle Dancing, Nebenleistungen); die Restaurantsergebnisse wurden noch weiter zerlegt in Ergebnisse der verschiedenen Gaststätten (Stadrestaurant, Grillroom, Bar, Bankettsäle usw.) und/oder in Ergebnisse der Küchen- und Kellerleistungen.

Es ist das erste Mal, dass ein so detaillierter Vergleich in einer Erfa-Gruppe des SHV auf der ganzen Breite erfolgt (in den frühen fünfziger Jahren wurden einzig die Beherbergungskosten von zwei Erfa-Gruppen nach gleicher Methode untersucht). Es ist deshalb nicht übertrieben, von einer Pionierleistung der Erfa 3 zu sprechen.

Die Methode der Betriebsabrechnung wurde durch Prof. Dr. B. Kunz, St. Gallen, erläutert, während Dr. H. Riesen auch hier für die Erstellung der Vergleichstabellen und deren Präsentation besorgt war. Die Analyse dieser detaillierten Betriebsergebnisse erwies sich für die beteiligten Hoteliers als sehr wertvoll in bezug auf ihre zukünftige Unternehmenspolitik. bk

Delegiertenversammlung SVAG

Rentabilitätsprobleme

Der Schweizerische Verband Alkoholfreier Gaststätten hielt seine diesjährige Delegiertenversammlung am 25./26. Mai in Beatenberg ab.

Den Auftakt bildete ein Seminar, geleitet von Erich Berger, Leiter der Beratungsdienste Treuhand SHV AG, zum Thema «Rentabilität der Investitionen im Gastgewerbe». Zentralpräsident Erwin Aschinger und Direktor Fernand Loup wiesen in ihren Referaten auf die verschlechterte Ertragslage hin und äusserten ihre Bedenken über die wirtschaftliche Tragbarkeit von grosseren Verbesserungen der Arbeitsbedingungen des Personals.

In einem Kurzreferat schilderte Kommerzialrat Dkfm. Ernst Weidinger, Wien, Obmann des Clubs der Wiener Kaffeehausbesitzer, die ausserordentlich originellen Massnahmen, welche zu Anlass des 300jährigen Bestehens des Wiener Kaffeehauses in diesem Jahr über die Bühne gehen. Der SVAG bekundet seine Verbundenheit mit den Wiener Kaffeehausbesitzern durch eine Aktion in der Schweiz unter dem Motto «Wir feiern mit» und ernannte Club-Obmann Kommerzialrat Weidinger zum ersten ausländischen Ehrenmitglied des Verbandes der alkoholfreien Betriebe in der Schweiz. F. Loup wurde für sein 25-jähriges Wirken im Dienste des Verbandes geehrt und gleichzeitig zum Verbandsdirektor ernannt. Die Studienreise 1983 wird den SVAG im Herbst nach Finnland führen, wo ein ausserordentlich vielseitiges Fachprogramm geboten wird. FD

Auskunft

Von gutunterrichteter Seite haben wir erfahren, dass die Firma Siegfried Ryma Reisen, Rheinische Strasse 57, Dortmund, wegen ständiger Verluste geschlossen wurde.

Varia

60 Jahre «Cercle» Luzern

Eigentliche Begründer der hochstehenden Luzerner Gastronomie waren Auguste Escoffier und sein Freund Charles Ritz, die in den Jahren um 1885 in Luzern im Hotel National tätig waren. Später kamen Namen dazu wie: Conrad, Hauri, Ferero, Obrecht, Suter usw. Dieselben organisierten 1923 die erste Internationale Kochkunstausstellung der Schweiz in Luzern. In der Zeit wurde auch der Cercle chef de cuisine Luzern gegründet. Kameradschaftliches Besamensein wurde gross geschrieben. Manche Freude, viele Stürme hat der Cercle in seinen 60 Jahren erlebt.

Zur Jubiläumsgala waren an die hundert Personen im altherwürdigen Grand Hotel National anwesend. Wie so üblich bei so grossen Menüs wurde der Sorbet-Gang für einen kleinen Toast, hier eine kleine Begrüssung durch den Präsidenten Ernst Burkart, benutzt. Ehrungen und Neuaufnahmen wurden sinngemäss zum Nachtisch dazu serviert. Im Auftrag der GV 1982 wurden folgende Herren neu in den Cercle aufgenommen: Edy Odermatt, Wilden Mann; Hans Manser, Kurhaus Sonnmatt; Edgar Reiser, Belvédère Hergiswil; Meyer Hanspeter, Haco-Gümligen; Max Gasser, Frisco-Findus Rorschach. az

Region Zürich

Abendradtouren

Mit der «gewonnenen» Abendstunde der Sommerzeit sind in Winterthur auch wieder die Abendradtouren aktuell geworden. Geführt von einem Kenner der Gegend und einem begeisterten Velofreund, wird bei einermässen guter Witterung jeden Mittwochabend losgeradelt.

Erosion bekämpft

Die Winterthurer Gartenbauer Tom und Hans Meili sind Pioniere auf einem Gebiet, das den Tourismusverantwortlichen in Skigebieten seit langem Kummer bereitet. Wo Pisten in die Hänge gebaggert wurden, droht im Sommer die Erde zu erodieren. Mit zähen Pflanzenarten, die wachsen, sobald sie ausgebracht sind, Eigenzüchtungen ohne Höhenprobleme, deren Wachstum fast voll in die Wurzeln geht, ohne auf künstlich aufgebrauchte Schichten angewiesen zu sein, soll wieder dauerhaftes Grün auf die malträtierten Bergflanken gebracht werden. In diesem Sommer startet im Engadin eine praktische Versuchsphase. ci

VBO ohne Grindelwald?

Weil das Grindelwaldner Gewerbe nicht bereit ist, seinen Anteil an den Beitrag an den Verkehrsverband Berner Oberland zu erhöhen, ist der Handwerker- und Gewerbeverein Grindelwald aus dem VBO vorsorglich ausgetreten. Auch der Kurverein erwägt aus finanziellen Gründen den Austritt aus der regionalen Organisation. Die Generalversammlung vom 24. Juni wird in dieser Sache zu beschliessen haben. Sollte der Austritt Wirklichkeit werden, müssten sämtliche Angaben über Grindelwald aus dem VBO-Imprimatur entfernt werden - ein schlicht unmögliches Vorgehen. Noch scheint eine Einigung möglich zu sein: Auf den 23. Juni ist eine Zusammenkunft der Grindelwaldner mit dem Ausschuss des VBO anberaunt. r.

Tourismus und Recht

Haftung endlich geklärt

Die umstrittene Frage, ob der Restaurateur für die von seinen Gästen eingebrachten Sachen haftet, wurde nun vom Bundesgericht zugunsten der Wirte geklärt. Das Schild «Für Garderobe wird nicht gehaftet» entspricht zwar dem Regelfall, Unterscheidungen sind jedoch gemäss Bundesgerichtsentscheid vom 19. 10. 1982 (publiziert in «Die Praxis des Bundesgerichts», 1983, Nr. 56) zu treffen.

Das Ehepaar S. suchte am 8. November 1978 das Luxusrestaurant X in Genf zum Essen auf. Im Vorraum zum Speisesaal nahm die dort arbeitende Kassiererin den Nerzmantel der Frau S. ab und hängte ihn zusammen mit dem Herrenmantel an einem Kleiderständer auf. Dieser Garderobeständer war vom Speisesaal aus nicht sichtbar. Diese Kassiererin übergab dem Ehepaar keine Garderobemarke.

Entgelt Speisen und Getränke (die dann an Ort und Stelle konsumiert werden) anbieten, schliessen mit den Kunden einen Bewirtungsvertrag ab. Dieser Vertrag verpflichtet den Restaurateur, u. a. für die körperliche Sicherheit seiner Gäste zu sorgen; eine Pflicht, die Mäntel und Taschen in Obhut zu nehmen, entsteht dagegen nicht. Der einzelne Gast ist somit selber für seine mitgebrachten Sachen verantwortlich. Bei Verwechslungen und Diebstahl muss der Wirt für den entstandenen Schaden nicht aufkommen.

Als die Eheleute nach dem Essen ihre Mäntel behändigen wollten, war der teure Nerzmantel verschwunden. Die Nachforschungen ergaben, dass die Kassiererin einer Unbekannten beim Anziehen des Mantels geholfen hatte. Dabei hatte sich die Restaurationsangestellte bei dieser Unbekannten erkundigt, ob dies wirklich ihr Mantel sei. Die Antwort war bejahend ausgefallen.

Hinterlegungsvertrag

Der Restaurateur haftet nur dann für Mäntel usw. seiner Gäste, wenn er sich durch einen Hinterlegungsvertrag zur sicheren Aufbewahrung und Rückgabe der bei ihm hinterlegten Gegenstände verpflichtet hat.

Herr und Frau S. klagten hierauf den Schaden von Fr. 10 000.- gegen den Restaurateur ein. In erster Instanz wurde die Klage abgewiesen, der zweitinstanzliche Richter sprach den Eheleuten 4000 Franken zu, gegen dieses Urteil legte das Restaurant Berufung an das Bundesgericht ein.

Da die Kassiererin den Gästen die Mäntel abgenommen und an einem Garderobeständer aufgehängt hatte, musste das Gericht abklären, ob durch diese Gefälligkeit ein Hinterlegungsvertrag abgeschlossen worden war oder nicht.

Rechtliche Beurteilung

Beim Restaurant X handelt es sich um einen reinen Verpflegungsbetrieb, den Gästen wird keine Unterkunft angeboten. Die strenge Kausalhaftung der Gastwirte, die Fremde gewerbmässig zur Beherbergung aufnehmen (Art. 487 Obligationenrecht), ist daher im vorliegenden Fall nicht anwendbar.

Da der Abschluss eines solchen Vertrages in einem Restaurantbetrieb die Ausnahme bildet, darf der Gast nur dann anschauen, seine Effekten würden sicher aufbewahrt, wenn der Wirt seinen Willen zum Abschluss des Hinterlegungsvertrages deutlich geäussert hat.

Bewirtungsvertrag

Restaurants, die ihren Gästen gegen

Der Wirt schliesst mit dem Gast immer dann einen Hinterlegungsvertrag ab, wenn er (oder seine Angestellten) die Kleidungsstücke gegen Depotschein (Garderobemarke) entgegennimmt, an einem separaten Ort aufbewahrt und die Rückgabe nur gegen die Garderobemarke erfolgt. (Ob der Gast für diesen Kundendienst ein Entgelt bezahlt oder nicht, spielt keine Rolle.)

SWITZERLAND YOUR partner Exportrevue der Schweizer Industrie Ausgabe

Ausrüstungen für Hotellerie und Tourismus

- Planer und Ersteller von Hotels, Restaurants und touristischen Infrastrukturen
Lieferanten von Ausrüstungen, Einrichtungen und Produkten für die Hotellerie und Gastronomie sowie für die touristische Infrastruktur

parner wird in 132 Ländern zielgerichtet an die Einkäufer und Entscheidungsträger im Bereich Hotellerie und Tourismus verteilt. Jede bisher erschienene Ausgabe hat zahlreiche Geschäftskontakte ermöglicht. Exportorientierte Firmen erhalten unverbindlich detaillierte Unterlagen über die Teilnahmemöglichkeiten.

Schweizerische Zentrale für Handelsförderung Exportpublikationen Postfach 720, 1001 Lausanne Telefon (021) 20 32 31, Telex 25425

Tribüne



Annelise Leu, Hotelière, Arosa Kulm Hotel und Hotel Vieux Manoir, Murten

Noch einmal: Unser Image auf dem Personalmarkt

Es ist leider wahr: Wir leiden nach wie vor unter akutem Personalmangel, obwohl es in der Schweiz viele Arbeitslose gibt. Wo liegen die Gründe? Ist es wirklich unsere Schuld? Sind unsere Arbeitsbedingungen tatsächlich so schlecht, wie das dauernd behauptet und geschrieben wird?

Dazu einige Überlegungen, die allerdings ausschliesslich die Saison-Hotellerie betreffen:

Die Arbeitsplätze

Die meisten Stellensuchenden sind in der Uhrenindustrie, in den kaufmännischen Berufen, bei den Metallarbeitern usw. zu finden. Wir aber brauchen Kellner, Köche und Hilfspersonal für weniger beliebte Hausarbeiten. Es ist doch klar, dass beispielsweise ein gut qualifizierter Uhrenarbeiter sich für unsere Berufe nicht eignet und dazu auch keine Lust hat.

Die Löhne

Bei Lohnvergleichen zwischen der Industrie und der Gastronomie werden viele wichtige Punkte übersehen. Man vergleicht die ausgehandelten Tariflöhne der Industrie mit den von uns publizierten Mindestlöhnen. Mindestlöhne werden aber höchstens an unqualifiziertes Personal ohne jede Berufserfahrung und meist auch ohne Deutschkenntnisse ausbezahlt.

In der Industrie sind meist Facharbeiter beschäftigt. Sie haben drei bis vier Jahre Lehre hinter sich und im Durchschnitt eine vieljährige Berufserfahrung. Zum Vergleich mit Kellnern dürfen faireweise nur Chefs de rang mit Lehraabschluss, Erfahrung in

allen Service-Sparten und ausreichenden Sprachkenntnissen herangezogen werden. Wieviele solche haben wir überhaupt noch in unseren Brigaden? In der Regel sind so hoch qualifizierte Mitarbeiter im Gastgewerbe sehr schnell avanciert zum Oberkellner oder Chef de Service mit entsprechendem höheren Einkommen. Damit kommen wir zu den

Aufstiegchancen

Wir bieten die absolut besten Möglichkeiten, vorwärts zu kommen und sich zu verbessern. Auf allen Stufen und in allen Sparten gibt es Chancen zu avancieren. Deshalb ist auch von dieser Seite jeder Vergleich schief. Unsere guten Kräfte sitzen alle sehr schnell auf höheren Posten, der Durchschnitt der Brigade ist deshalb sehr jung und vergleichsweise noch wenig qualifiziert.

Die Nebenleistungen

Wir dürfen ruhig ein bisschen mehr Propaganda machen für alles, was wir neben den Löhnen unseren Mitarbeitern bieten: Wohnen, Essen, Strom, Heizung, Wäsche, Reinigung, Bedienung, oft auch Berufskleider, Betreuung bei Krankheit: Alles ist in 450 Franken Kost und Logis inbegriffen. Auch Transportkosten fallen keine an. Was am Monatsende netto ausbezahlt wird, steht jedem zur freien Verfügung; sämtliche Lebenskosten sind gedeckt. Und es könnte sehr wohl bedeutend mehr sein, als einem in der Stadt bei höherem Lohn, aber nach Abzug des Lebensunterhaltes, netto übrigbleibt.

Die Arbeitszeit

Unser Personal muss tatsächlich einige Stunden wöchentlich länger arbeiten als in anderen Berufen, aber wir können auch hier die Rechnung umgekehrt machen: Für den Weg zur Arbeit geht keine Zeit verloren. Für Haushalt auch nicht, weder für Kochen, Putzen, Abwaschen noch Einkäufen. Jede

In der Rubrik «Tribüne» sind unsere Kolumnisten eingeladen, ihre eigenen Ansichten und Meinungen zu selber gewählten Themen zum Ausdruck zu bringen. Diese brauchen daher mit den Auffassungen der Redaktion nicht übereinzustimmen.

arbeitsfreie Stunde steht voll zur persönlichen Verfügung, sodass die «Netto-Freizeit» wahrscheinlich grösser ist als bei kürzerer Arbeitszeit im normalen Stadtleben.

Zusammenfassend scheint mir, dass unter Berücksichtigung aller obigen Punkte unsere Arbeitsbedingungen durchaus konkurrenzfähig sind. Sie sind aber nicht genügend bekannt und werden ständig verkürzt. Wir sollten deshalb viel mehr Reklame machen, die vielen Vorteile der Gastgewerbeberufe hervorheben und den Anfeindern bei jeder Gelegenheit entgegenreden.

EE

Verkehrsverein Luzern

Für Kontinuität ist gesorgt

Der Logiernächte-Millionärstadt Luzern soll es auch weiterhin gutgehen. Dafür wollen nicht nur Verkehrsdirektor Kurt H. Illi und seine Equipe sorgen. Auch der gesamte Vorstand - mit Georges Bucher an der Spitze - stellt sich für eine weitere Amtsdauer zur Verfügung.

An der von rund 70 Mitgliedern besuchten Generalversammlung im Kurssaal-Casino sprach Georges Bucher klare und unmissverständliche Worte: Der Erfolg des Jahres 1982 bedingt weitere grosse Anstrengungen, da die Konkurrenz nicht schläft und jedes Nachlassen in den Bemühungen schwere Folgen haben kann. Das Jahr 1982, in dem der Verkehrsverein Luzern 90 Jahre alt wurde, wird in die touristische Geschichte Luzerns eingehen, wurde doch erstmals mit 1 010 645 Einheiten die ominöse Traumzahl der Million übertroffen. Dieser Erfolg, so Georges Bucher, dürfe

Bucher mit jenen (zahlreichen) Firmeninhabern und Geschäftsleuten, die sich konsequent weigern, dem Verkehrsverein Luzern als Mitglieder beizutreten. Sie profitierten direkt oder indirekt vom Tourismus, seien aber nicht bereit, 150 oder 200 Franken als Jahresbeitrag zu entrichten.

Sogar ein Gewinn

Auch wenn Kurt H. Illi und seine Mitarbeiter mit jedem zur Verfügung ste-

Japaner Hochzeiten

Seit einigen Monaten vergeht kaum eine touristische Versammlung in Luzern, ohne dass von den berühmten Japaner Hochzeiten die Rede ist. Auch VVL-Präsident Georges Bucher äusserte sich zu diesem Thema. Seine Auffassung: Der Verkehrsverein Luzern respektiere die Einwände, stelle aber fest, dass die Hochzeiten sauber durchgeführt wurden, dass man keineswegs gegen die guten Sitten verstossen habe und dass den Gästen aus Japan das geboten worden sei, was ihnen vorgeschlagen wurde und was sie erwarteten. EE

nicht nur dem Verkehrsverein gutgeschrieben werden: Hoteliers, Geschäftsleute, Behörden usw. hätten ebenfalls dazu beigetragen. Als besonders wichtig und wertvoll bezeichnete der wiedergewählte VVL-Präsident auch, dass unter allen am Tourismus Interessierten Einigkeit herrsche, was sich vor allem im Verkehr mit den Behörden positiv auswirke.

Investieren und reinvestieren

Einen dringenden Aufruf richtete Georges Bucher an alle interessierten Kreise, sich für eine laufende Verbesserung der Infrastruktur einzusetzen. Es gelte, zu investieren und zu reinvestieren und die Position auf dem touristischen Markt zu festigen. Was wird die touristische Zukunft Luzern bringen? Wie können noch bessere Ergebnisse erzielt werden? Zu diesen Punkten folgende Überlegungen des VVL-Präsidenten:

- Die Nebensaison müsse belebt werden.

- Der Kongresstourismus müsse weiter gefördert und durch den Bau eines eigenen, modernen Kongressentrums befruchtet werden.

- Luzern müsse sich als Kongressstadt vermehrt profilieren und sein diesbezügliches Markenzeichen überall aufdrücken.

- Sehr hart ins Gericht ging Georges



Die Delegation der Jungfrau-Region in Tokio: Von links nach rechts stehend: Duri Campell (Hotel Metropole, Interlaken), Peter Feuz (Schilthornbahn), Roland Vescoli (Grand Hotel Viktoria-Jungfrau, Interlaken), R. Mösch (Swissair Tokio), Rolf Widler (Bahnen der Jungfrau-Region), Werner Rolli (Hotel Sunstar, Grindelwald), Joachim Müller (Grand Hotel Regina, Grindelwald); kniend: Herbert Kimura (HRI, The Leading Hotels of the World), Joseph Luggen (Delegationsleiter, Kurverein Grindelwald), Werner Poffet (Bergbahnen Grindelwald First), T. Nakao (Swissair Tokio), Beat Heller (Hostellerie Eiger, Grindelwald).

Werbereisen

Jungfrau-Region in Japan und Korea

Vom 7. bis 22. Mai 1983 besuchte eine Delegation aus der Jungfrau-Region die Städte Tokio, Osaka und Nagoya und erstmals die südkoreanische Hauptstadt Seoul.

Ziel der Aktion war es, gewonnene Marktanteile zu halten (Japan) und neue zu erschliessen (Korea). Dass die Anstrengungen, den fernöstlichen Tourismusmarkt zu bearbeiten, Früchte tragen, zeigt sich in den steigenden Logiernächten japanischer Gäste. So konnten im Jahre 1982 im Vergleich zum Vorjahr folgende Zuwachsraten verzeichnet werden: Schweiz +6,8 Prozent; Berner Oberland +8,8 Prozent; Grindelwald +13,4 Prozent. Die Aussichten für 1983 sind vielversprechend, ist doch Grindelwald und die Jungfrau-Region auf der Titelseite von nicht weniger als 12 Reiseprogrammen von Tour Operatoren.

Die Werbe- und Verkaufsförderungsarbeit der Delegation konnte dank effizientem Programm der Swissair und tat-

henden Franken jonglieren müssen, konnte das Budget eingehalten werden. Bei 1 276 Mio Ausgaben und ebenso vielen Einnahmen resultierte ein Reingewinn von Fr. 785.42. Das Budget für 1983 sieht Aufwand und Ertrag von 1,254 Mio Franken vor. Verglichen mit anderen, gleichgelagerten Städten ein Minibudget...

Das Jahr 1983, das sich touristisch recht gut angeht, sollte für Luzern positiv verlaufen. Die Wettbewerbsfähigkeit in In- und Ausland war bereits sehr gross, der Einsatz des neuen Sales-Managers ist vielversprechend, und am Idealismus fehlt es niemandem. Und wenn man auf die strahlende Miene einzelner an der GV anwesender Hoteliers abstellt, so steht das Touristikbarometer Luzerns - wenigstens im gegenwärtigen Zeitpunkt - ganz eindeutig auf Hoch. EE

kräftiger Mitarbeit der Leading Hotels of the World HRI sehr wirkungsvoll gestaltet werden. Schwergewichtig wurde der Einsatz auf Tokio gelegt, wo während fünf Tagen Reisebüros besucht und Präsentationen veranstaltet wurden.

Erstmals einbezogen wurde Seoul, die Hauptstadt Südkoreas, mit 9 Millionen Einwohnern der Welt viergrösste Stadt. Gemäss einem Report der PATA wird Südkorea in naher Zukunft der stärkste Touristenmarkt Asiens sein. Gegenwärtig bilden noch Visumvorschriften das Haupthindernis für Reisen ins Ausland. Seit 1982 können Geschäftstouristen das Land verlassen, ohne zuvor eine Reise-genehmigung beantragt zu haben. Seit 1. Januar 1983 können alle Südkoreaner, die älter als 50 Jahre sind, auch ohne Sondergenehmigung für Urlaubszwecke ausreisen. Mitte 1983 bis Frühjahr 1984 werden weitere Erleichterungen für die restlichen Bevölkerungsgruppen erwartet. Um auf die Reisebewelle vorbereitet zu sein, hat die koreanische Regierung 24 neuen Reiseagenturen Lizenzen erteilt. Insgesamt gibt es jetzt in Südkorea 47 lizenzierte Agenturen. Anlässlich ihrer Präsentation in Seoul konnte die Delegation denn auch erfahren, dass ein Besuch der Schweiz an oberster Stelle der Wunschliste Koreas steht. Die nächste Promotions-tour ist für Herbst 1984 vorgesehen. WP

Zentralschweiz

Erste bargeldlose Region

Im Rahmen einer grossangelegten Pressekonferenz, verbunden mit einer mehrtägigen Reise durch die Zentralschweiz, hat American Express in Weggis das grüne Licht für die Aktion «Bargeldlose Tourismusregion» gegeben.

Vor Journalisten aus 20 Ländern wurde die Aktion werbewirksam vorgestellt. Auf einen Nenner gebracht: Von der Postkarte bis zur Blindadmoperation kann in der Zentralschweiz nun alles mittels Kreditkarte der American Express bezahlt werden.

Ganz neu ist der bargeldlose Zahlungsverkehr in der Tourismusregion Zentralschweiz nicht: Vor zwei Jahren

wurde Luzern zur «bargeldlosen Stadt» ernannt. Das neue Dienstleistungssystem hat sich auch in der Leuchtenstadt bewährt. Überhaupt: Rolf J. Lüthy, Vizepräsident der Abteilung Marketing und Sales des American Express Card Services, spricht auch für die Schweiz von der «Trumpfkarte im Tourismus». Allein in der Schweiz gehören jetzt schon 120 000 Karteninhaber der Amexco-Organisation an. Weltweit seien es 15,5 Millionen.

Solidarität...

Kurt Diemeier, Direktor des Verkehrsverbandes Zentralschweiz, bezeichnete die Partnerschaft zwischen American Express und der Dachorganisation des Zentralschweizer Tourismus als eine «beispielhafte Demonstration von Solidarität und Weitsicht». Auch in anderen Beziehungen wünscht er sich ein ähnliches Verständnis und Wohlwollen der Bürger, des Staates und der direkten Nutznießer eines gut funktionierenden Tourismus.

Im Rahmen der Amexco-Tagung fand auch eine Weltpremiere statt: Uraufgeführt wurde der neue Werbefilm des Verkehrsverbandes Zentralschweiz. Der 14½ Minuten dauernde Film - «Faszination einer Landschaft» - vermittelt einen (sonnigen) Eindruck über ein Feieregion, das die ausländischen Journalisten im Rahmen einer offiziellen 2½-tägigen Reise kennengelernt haben.

In Sorge um den Flugplatz Belpmoos

Berner Mittelland geht in die Luft

Um die Zukunft des Flughafens Bern-Belp drehte sich die Generalversammlung des Verkehrsverbandes Berner Mittelland. Man tagte daher nicht nur am Rande der - zu kurzen - Piste, den Mitgliedern wurde auch die Sicht aus «hoher Warte» geboten.

Voraussichtlich im Herbst wird das Berner Volk sich für oder gegen die Sanierung des Flughafens Belpmoos auszusprechen haben und damit über dessen Zukunft entscheiden. Es war daher naheliegend, die Mitglieder jenes Tourismusverbandes eingehend über das Projekt zu orientieren, in dessen Region der umstrittene Flugplatz liegt. Dr. Charles Kellerhals, der als Präsident der Kantonalen Verkehrskommission das Geschäft im Grossen Rat zu vertreten hatte, orientierte über die Änderung des kantonalen Transportgesetzes, welche es neu dem Kanton gestattet, sich für den Flughafen zu engagieren ohne dass sich, wie bis anhin, auch die interessierten Gemeinden beteiligen müssen. Im weiteren gab er Erläuterungen zur Kreditvorlage von 9 Mio Franken für die Sanierung. Er setzte sich auch mit den Argumenten auseinander, mit welchen die Gegner im Abstimmungskampf den Flugplatz erwartungsgemäss bombardieren werden und suchte sie sachlich zu entwerfen.

Bei Hitze auf Basel angewiesen

Die Ausführungen von Alpar-Direktor Dr. Roger Zahnd machten jedem klar, dass ohne Sanierung, die eine Pistenverlängerung einschliesst, Berns Verbindung zum Luftverkehr gekappt wird. Es erschütterte des einen und andern Hoffnung, neues Fluggerät mache die Verlängerung der Piste überflüssig,

als R. Zahnd feststellte, die neue DEA/46 der Dan Air könne bei den sommerlichen Temperaturen und voll ausgelastet nur gerade so viel Most aufnehmen, um nach Basel zu fliegen, wo sie die Tanks füllt für den Heimflug.

Die Versammlung erteilte dem Vorstand die Kompetenz, im geeigneten Zeitpunkt vor der Abstimmung mit einer Resolution das Ja zu puschen.

Ein Instrument für alle

Speditiv erledigte hierauf Präsident Michael Stettler das Statutarische. 1983 verfügt der VBM über ein Budget von 237 000 Franken. Beim Geldausgeben, respektive der Planung der Aktivitäten, basiert der Vorstand auf dem Marketingkonzept des Kantons Bern. Der Präsident legte den Mitgliedern sehr ans Herz, das vor einem Jahr herausgegebene Handbuch für das touristische Marketing vermehrt zu nutzen. Tätigkeiten und Leitbilder der Subregionen müssten ineinandergreifen, was bei der Anwendung desselben Instrumentes viel besser zu erreichen sei. Der Kanton habe das Handbuch nicht für sich selbst geschaffen, sondern zum Nutzen und Frommen des Tourismus. Auf Grund einer Statutenänderung wird neu die Bezeichnung «Mittelland» ebenfalls in der englischen und französischen Version verwendet.

Als Dessert zur Versammlung durften alle Teilnehmer die Schönheit des Pfliegens und die Schönheit des Berner Mittellandes aus der Luft erleben. MK



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

Bezugsquellen nachweis: Marmot-Kellerei, 8632 Wollerau

WMF Tafelgeräte advertisement with images of kitchenware and contact information: WMF Zürich AG, 8953 Dietlikon, 01/730 42 42

BAEGE AIRFUN

trocknet Hände und Haare im Nu!

Ideal für Cafés, Restaurants, Hotels, Büros, Fabriken, Spitäler, Bäder, Duschenanlagen, Warenhäuser, Kinos, Tankstellen usw.

Der Baege-Trockner «Airfun» ist einfach zu bedienen, sparsam im Gebrauch und hat eine lange Lebensdauer dank kollektorlosem Motor.

Frischeschönes, pastellgraues, robustes Gehäuse. SEV-geprüft. Kein Überhitzen möglich. 220 Volt, 1920 Watt.

Der Baege-Trockner «Airfun» für Hände oder Haare kostet nur

Fr. 595.-

Verlangen Sie Prospekt bei der Generalvertretung

W. Baumann

Elektrische Apparate
4053 Basel, Thiersteinallee 29, Tel. 061-50 65 00



Der Hotelier haftet für den aus dem Zimmer des Gastes verschwundenen Pelzmantel bis Fr. 1000.-

Hunderte von solchen Beispielen mit leichtverständlichen Kommentaren helfen Ihnen durch den Paragrafenschwungel des Rechts. Die «Rechtskunde für Hotellerie und Restauration» ist ein Gemeinschaftswerk des Schweizer Hotelier-Vereins und des Schweizer Wirtverbandes und ein unentbehrliches Handbuch für jeden Gastronom. Nur Ihr Anwalt kann Sie noch präziser beraten. Dafür ist sein Rat auch wesentlich teurer.

Bitte senden Sie uns _____ Ex. «Rechtskunde für Hotellerie und Restauration» à Fr. 32.- (+ Versandkosten).

Firma: _____

Adresse: _____

Schweizer Hotelier-Verein, Materialdienst, Monbijoustrasse 130, 3001 Bern.

Recycling

Wirtschaftliche Abfallentsorgung

...mit der individuellen Lösung von HUNKELER Ballen- und Kehrichtpressen, Shredder, Aktenvernichter, Sammelsysteme usw.

Hydraulische Ballenpresse V15

Diese Hochleistungs-Pressen verdichten Materialien wie Kartonagen, Packmaterial, Papier, Plastik, Gebinde usw.

- Platzsparend
- Grosse Einfüllöffnung
- Leicht transportierbar
- Bedienungsfreundlich
- Geräuscharm



HUNKELER AG

Maschinenfabrik/Umwelttechnik
CH-4806 Wikon
Telefon 062-51 93 33
Telex 68158

Neuer illustrierter Katalog



Transportgeräte aller Art

Verlangen Sie unsern illustrierten Katalog Nr. 40

Peltipierre & Grisel S. A.
2002 Neuchâtel
Telefon (038) 25 65 41

Asso 87-181

UND NOCH ETWAS TECHNIK

Der hohe Komfort des mobilen VideoBoy-Kinos zeigt sich auch in der anspruchlosen Bedienung (220 V Netzstecker). Alle Verbindungskabel sind fest im Gehäuse installiert, also für den Benutzer nicht zugänglich.



das erste mobile Privatkino im Hotel

... eine neue Dienstleistung der XimeX ag - 8004 Zürich
Hohlstrasse 213 - Tel. 01-44 47 42

Fischer NILS HOLGERSSON Service

Köche!



- Vergleichen Sie:
- Passformen
 - Fussbett
 - Standsicherheit
 - Spezialsohlen
 - Reparaturservice
 - Farben Weiss und Braun

Postadresse: 9100 Herisau 1, Postfach 69

LA BRASERADE

DER INDIVIDUELLE GRILL



sorgt für STIMMUNG in Esssälen wie auf Terrassen

praktisch - wirtschaftlich schnell

Wenden Sie sich an Ihren persönlichen Lieferanten oder an die Ets Frei, 1205 Genf
Rue Charles-Humbert 9
Telefon (022) 28 92 73
Telex 423529
Prospekte oder auf einfache Anfrage eine Vorführung.

P 18-00292

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!



Coltogum braucht man direkt aus Tube oder Kartusche. Seine Eigenschaften:

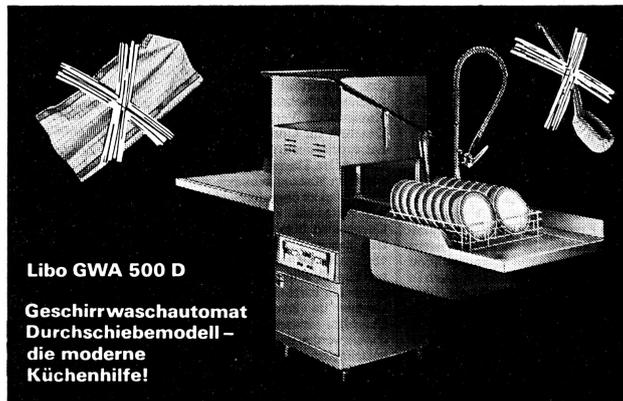
- haftstark,
- dauerelastisch (70% Silicon),
- temperatur- und säurebeständig,
- mit Anti-Fungizid. Coltogum erhalten Sie in vielen Farben.

Ein Schweizer Qualitätsprodukt von SFS 9435 Heerbrugg

Verlangen Sie weitere Angaben mit Bemusterung bei
CH-9435 Heerbrugg
Tel. 071 70 11 11 Telex 77149



Libo Optimaler Waschsysteme "nach Mass"



Libo GWA 500 D

Geschirrwaschautomat Durchschiebemodell - die moderne Küchenhilfe!

Seit über 20 Jahren stellt unser Werk gewerbliche Geschirrwaschautomaten her. Unser Fabrikationsprogramm ist auf die spezifischen Bedürfnisse ausgerichtet und weist für jeden Anspruch die geeignete Maschine auf: Buffetmaschinen, Küchenmaschinen, Metzger- und Bäckereimaschinen, Fingerbandautomaten Baureihe 1000 A, Korbtransportautomaten Baureihe 1000 B, kombinierte Geschirrw- und Kasserollenwaschmaschinen, Hochdruckwaschautomaten, Spezialmaschinen. Allein in der Schweiz stehen Ihnen 25 Libo-Servicestellen zu Diensten.

Libo

LIBO AG BERN

Fabrik für gewerbliche Geschirrwaschautomaten
Ey 5
CH-3063 Ittigen-Bern
Tel. 031/58 68 61

Coupon

B9

Wir wünschen unverbindlich Unterlagen über

Adresse _____



Regionen reden mit

(Fortsetzung von Seite 1)

dieses Geschäft, dem in seinen Grundsätzen bis zur Stunde alle touristischen und gastgewerblichen Spitzenverbände zugestimmt haben, zur politischen Entscheidungsreife bringen und nach den Wahlen ins Parlament tragen. An der RDK wurde auf die fundamentale Bedeutung des neuen Konzeptes hingewiesen, weil es die Finanzierung von touristischen Infrastrukturen, aber auch der Werbung erleichtern könne. Die Regionaldirektoren stimmten dem Konzept ohne Gegenstimme zu. Das weitere Vorgehen wird nun vom Geschäftsleitenden Ausschuss des SFV bestimmt.

Tomas-Resultate im September

Die Stunde naht in der ersten Resultate der Tomas-Marktforschung Schweiz greifbar sein werden. Ende Monat tagen die Experten im Hinblick auf die Auswertung und die Erstellung des Kommentars zu den Zahlenbänden. Im September sollen an zwei Seminaren in der Deutschschweiz und der Romandie die Ergebnisse der Winterbefragung

Neuer kulinarischer Treffpunkt in Luzern

Feines für jedermann

Nach dreieinhalbmonatiger Bauzeit hat Hotelier Niklaus Weibel, Besitzer der Luzerner Hotels Continental und Park, das neue Restaurant Le Beaujoulais eröffnet.

Wie Direktor Gabriele Pedrazzetti-Weibel ausführte, gehe man im neuen Restaurant auch neue Wege. Unter dem Motto «Feine, moderne Küche und guter Wein für jedes Portemonnaie» wolle man breite Bevölkerungskreise ansprechen und vor allem auch «etwas für den einheimischen Gast tun».

Hotelier Niklaus Weibel, der das Hotel Continental seit 1947 führt und 1954 käuflich erwarb, bestätigte, dass der Neubau des Restaurants (80 Plätze in angenehmem Rahmen) gleichbedeutend mit weiteren Renovierungen gewesen sei. So sind die Konferenzräume (100 Plätze) umgestaltet, alle Zimmer mit Telefon-Selbstwahl ausgestattet und die Reception erweitert worden. Eingebaut wurde ferner eine neue Ventilation und eine

dargestellt werden. Für die Städte ist ein verkürzter Fragebogen in Diskussion.

Keine Empfehlung

Unter «Verschiedenem» hatte sich die RDK einmal mehr mit dem Angebot einer Bildplattenfirma, der «Media Sales Corporation», zu befassen. Auch hier liegt ein Fall vor, wo die brillanten Möglichkeiten der Technik für touristische Zwecke (Hotelführer usw.) in marktingmässig ungenügender Form umgesetzt wurden. Zudem scheut man sich nicht, mit Halbwahrheiten in bezug auf die Zusagen und Beteiligungen am Vorhaben die Akquisition von Vertragspartnern zu «beschleunigen». Wie im Falle Videcom sieht die RDK davon ab, sich in irgendwelcher Weise zu beteiligen oder touristischen Anbietern eine Beteiligung zu empfehlen.

Der Nachmittag des Meetings war einer Präsentation der Incoming-Aktivitäten der Swissair, und hier im speziellen der Anwendung von Bildschirmtext, gewidmet. Wir werden auf das Thema später zurückkommen. GFK

Hotellerie

Verjüngungskur für das Gottardo

Wenn ein altes Haus und ein junger Hotelier zusammenkommen, da passiert in der Regel etwas. Für das Hotel Gottardo-Terminus in Lugano bedeutete die Pachtübernahme durch Heinrich Streiff am 1. Januar 1981 den Beginn eines sanften Erneuerungsprozesses.



Im kleinen Sitzungszimmer des Hotels Gottardo ziehen besonders Spiegel und Leuchter den Blick auf sich.

Hundert Jahre alt war das Haus, und ein Teil der Kundschaft nicht viel jünger, als die Besitzverhältnisse wechselten. Eines zu verändern, neuen Glanz zu verleihen, tat not. Die ersten Massnahmen betrafen Sicherheit und Organisation. Ein neues Passpartout-Schlüsselsystem, automatische Telefon- und Alarmanlage sowie verbesserte technische Einrichtungen am Lift und im Büro entlasteten das Personal, verhalfen ihm und den Gästen zu mehr Zeit.

Turteltaubennest

Die Zimmer, vom früheren Besitzer in

teils erstaunlicher Geschmacklosigkeit modernisiert, teils in heute nostalgisch anmutender Ursprünglichkeit belassen, erhalten sukzessive ein neues Gesicht, jedoch in traditionellen Zügen. Das neue Prunkzimmer des Hauses ist eines der Merkmale der Ideal-Hotels. Das Gottardo gehört zu dieser Kooperationsgruppe, welche mit einem Spezialarrangement für Hochzeitsreisende eine Werbeaktion starten wird, sobald alle Ideal-Hotels mit einem besonders Hochzeitszimmer ausgestattet sind. Ausser dem vier Meter breiten Bett, Spitzenvorhängen, Rot, Gold und Weiss, kann H.

Romantik Hotels Schweiz tagten

Menschlichkeit statt Marketing

Andere Hotelgruppen haben auch Erfolg, und sie bringen ihn mit viel professionellerem Management zustande als die Romantiker, aber keine ist wohl so nahe am Bedürfnis des Gastes nach mehr Lebensqualität, nach einem Stück Heimat in der Hektik. Schade, dass die Schweizer Romantiker sich so schwertun mit dem Zuwachs.



Schnelle Entschlüsse werden bei den Romantikern nicht gefasst. Da wird alles bedacht und mit ausgeprägter Liebe zum Detail behandelt, weshalb ihre Generalversammlung im Verhältnis zum Ergebnis recht lange dauerte. Was man gut besprochen hat, das unterstützen alle. Zu diskutieren waren die Jahresrechnung, die Teilnahme am STM in Lugano und die für diesen Anlass zu erstellenden Verkaufsunterlagen sowie neue Werbemittel.

Es tun, aber nicht herabhängen

Am eingehendsten setzte man sich über die Goldenen Romantik Regeln, d. h. die romantische Unternehmensphilosophie und -strategie, auseinander. Einig waren sich die Schweizer Mitglieder darin, das Gebot der vollendeten Gastfreundschaft und der individuellen Dienstleistung zu halten und auch das Personal romantisch zu motivieren. Dies nach aussen zu propagieren, wie es der Geschäftsführer Europa, Jans Diekmann, befürwortet, sind sie jedoch skeptisch. Hingegen wurde beschlossen, dass jedes Mitglied sich als Romantiker bekenne und in Zukunft «Romantik Hotels» nennen muss.

Den guten Hotelführer nicht ändern

Nicht gerade mit Begeisterung wurde die ebenfalls aus Karlstein kommende Idee aufgenommen, den Hotelführer und den Ferienkatalog mit Routenvorschlägen und Pauschalangeboten in einem Imprimat herauszugeben. Die Handlichkeit und die Übersichtlichkeit würden damit verlorengehen, wird befürchtet. Der Entscheid liegt beim Verwaltungsrat der Romantik Hotels Europa. Die Jahresbeiträge wurden nicht erhöht. In der Schweiz sind 900 Franken zu bezahlen. Der grosse Brocken von 3440 DM plus 63 DM pro Zimmer geht an die europäische Geschäftsstelle, welche managet, wirbt und die Kette weltweit aus-

dehnt. Der Vorstand wurde um Georges Schraner, Gottlieben, erweitert.

Romantik ist eine Haltung

Emil Pfister, Chur, muss man nicht nur deshalb erwähnen, weil er Präsident der Romantik Hotels Schweiz ist, sondern vielmehr weil er ein achtzehnköpfiger Romantiker ist und es eben schon war, bevor die Kooperationsgemeinschaft gegründet wurde. Er verkörpert ein wenig das, was das Erfolgsgeheimnis der Romantik Hotels ausmacht. Die Freude am Gastgebersein, die Bereitschaft, den Fremden nicht nur aufzunehmen, sondern ihn anzunehmen, die Verpflichtung zum hohen Qualitäts- und Dienstleistungsstandard und der innere Bezug zum Haus, das man führt, waren beim Grossteil der Romantik Hoteliers vorhanden, bevor sie sich als solche zusammenschlossen. Es ist daher nicht so erstaunlich, dass in den Romantik Betrieben bessere Belegungen ausgewiesen werden können und der Umsatz sich stetig erhöht. Sogar letztes Jahr, wo viele Einbusen hinnehmen mussten, erreichten die 13 Romantik Hotels eine durchschnittliche Umsatzsteigerung von 5,4 Prozent, im Schnitt der 6 Jahre seit der Gründung sind es 8,2 Prozent. Weit entfernt von selbstgefälliger Zufriedenheit ermahnte der Präsident, die Romantik Gruppe sei keine Insel der Prosperität. «Nur ein persönliches und finanzielles Engagement für unser Haus und die Gruppe kann uns eine erfolgreiche Zukunft sichern helfen», stellte er völlig unromantisch, aber sehr realistisch fest.

Peter-Andreas Tresch beherbergte und betreute die Romantik Hoteliers im Stern und Post in Amsteg genau so, wie es Gäste eines Romantik Hotels erwarten dürfen. Dem vielen Lob auf seine Küche wage ich nicht, mein unbedeutendes beizufügen, dafür mache ich ein Kompliment Frau Mama Tresch für die schönen, natürlich einfachen Blumenarrangements und -sträusschen. MK

Streiff seinen Flitterwöchern noch die Bucht von Lugano zu Füssen legen.

Eine Café-Bar mit Traumsicht

Teilen müssen die Verliebten die grandiose Aussicht natürlich mit allen südeigenen Gästen. Vor allem die neu, von drei Seiten verglaste Café-Bar «La Vetta» lädt ein zum langen, sonnigen Zmörgel oder einem ausgiebigen Schlummertrunk angesichts des Lichtmeeres von «Klein Rio». Das Nachtessen wird bei Kerzenlicht im Speisesaal serviert, der in einer dritten Renovationsphase vollends zum Restaurant «Il Postiglione» umgestaltet werden soll. Nachdem mit gutem Erfolg neue Gäste unter Geschäfts- und Handelsreisenden gewonnen werden konnten, wurde der Verpflegungssektor zwar eher etwas abgebaut. Ein Konferenzzimmer für rund 20 Personen, ein kleiner Aufenthaltsraum, Parkplätze und eine grosse Terrasse vervollständigen das Angebot. Ein paar beachtenswerte Antiquitäten, venezianische Leuchter und originale Möbel, geben dem Gottardo eine besondere Note.

«Nördliche» Dauermieter

Die optimale Leistungsstruktur abwägend, hat der Unternehmensminister Absoluten den geschickten Entscheid getroffen, schlecht verkäufliche Nordzimmer und den sechsten Stock an Luganeser Hotelpersonal zu vermieten. So ist beiden gut gedient. Das Hotel nutzt nun noch 40 Zimmer, die meisten mit Bad oder Dusche, total 65 Betten. Das Gottardo gehört auch zur Gruppe von sieben Hotels, welche die recht gut gefragte Pauschale «Lugano nach Mass» auf den Markt bringen. Im Gottardo kostet sie (7 Übernachtungen/Frühstück, inkl. verschiedene Extras wie Stadtrundfahrt) Fr. 385.-.

Geschlossene oder in Apartmenthäuser umgewandelte Hotels tun in Lugano zur genüge kund, welches Schicksal das Haus am Bahnhof hätte erlangen können, würde sich nicht ein junger Hotelier mit Freude und dem Willen, es wieder auf Vordermann zu bringen, seiner angenommen haben. Es bedarf allerdings noch einiger Investitionen, bis es den dritten Stern mit Stolz tragen darf. Es bleibt zu hoffen, dass der Besitzer die Initiative des Pächters genügend unterstützt. MK

Giessbach-Gala

Ein Galaabend der von Umweltschützer Franz Weber präsidierten Stiftung «Giessbach dem Schweizer Volk» in Bern hat eine Summe von rund 135 000 Franken erbracht, die für die Wiedereröffnung des seit 1980 geschlossenen Parkhotels Giessbach am oberen Brienzsee verwendet werden sollen. Die Stiftung erhofft sich eine Teileröffnung des Hotels im Mai 1984. Im Endausbau soll ein ganzjährig geöffnetes «nationales» Gesellschafts- und Kulturzentrum entstehen für Kongresse, Tagungen, Konzerte und Theater.

Der Kauf des Giessbach-Areals kostet die Stiftung «Giessbach dem Schweizer Volk» 3 Mio Franken. Für die im Herbst beginnende Renovation des Jugendstilhotels sind weitere 5 Mio Franken erforderlich. Der Kanton Bern und die Gemeinde Brienz haben je 500 000 Franken des Kaufpreises übernommen. Die restlichen 2 Mio Franken möchte die Stiftung mit einer alle Schweizer Haushalte umfassenden Sammelaktion aufbringen. In den letzten Wochen sind nach Angaben von Weber bereits 350 000 Franken eingegangen. sda

Schweizer Jugendherbergen

Echte Liquiditätsprobleme

Die Schweizer Jugendherbergen (SJH) haben im vergangenen Jahr gegen 20 Millionen Franken umgesetzt, 836 479 Übernachtungen verbucht und 399 549 Besucher gezählt. Trotzdem sind die Jugendherbergen gesamthaft gesehen nicht selbsttragend. Ein Minusergebnis von 345 000 Franken musste 1982 aus den Mitgliederbeiträgen gedeckt werden.

Das SJH-Netz umfasst heute 92 Herbergen, davon befindet sich ein Drittel der Häuser in privatem Besitz. Die Eigentümer arbeiten auf vertraglicher Basis mit dem Schweizerischen Bund für Jugendherbergen (SBJ) zusammen. Die Zusammenstellung der Betriebsrechnungen von 53 vom SBJ selbst verwalteten Häusern ergibt ein Betriebsergebnis I von 20 Prozent des Umsatzes. Damit liegen die Jugendherbergen unter den vergleichbaren Zahlen der Hotellerie. Den SJH ist es nicht möglich, ihre Ertragslage durch Preis Anpassungen zu verbessern. Bei Preiserhöhungen richten sich die SJH nach den internationalen Normen. Ein zu starkes Gefälle zwischen der Schweiz und den umliegenden Ländern würde viele Gäste vom Besuch unseres

Landes abhalten, was bei einem Anteil von 60 Prozent ausländischer Besucher verheerende Folgen hätte.

Leider ist es dem SBJ in den vergangenen Jahren trotz intensiven Bemühungen nicht gelungen, zur Finanzierung der Häuser genügend A-fonds-perdu-Mittel aufzutreiben. Das hat zusammen mit dem Anstieg der Hypothekenzinsen dazu geführt, dass einige JH-Vereine in echten Liquiditätsschwierigkeiten stecken. Neue Jugendherbergen werden in den nächsten Jahren nur noch dort entstehen, wo die öffentliche Hand Gebäude errichtet und den Vereinen zum Betrieb übergibt oder wo es gelingt, den grössten Teil der Anlagekosten durch A-fonds-perdu-Mittel zu decken. pd

Wintertourismus 1982/83

Drittbestes Ergebnis!

Die seit der Wintersaison 1981/82 rückläufige Tendenz im hotelorientierten Fremdenverkehr in der Schweiz hat sich auch im Winter 1982/83 (November bis April) fortgesetzt. Gemäss Bundesamt für Statistik (BFS) wurde mit 14 Mio Übernachtungen das drittbeste Winterergebnis erzielt.

Dieses liegt um 3 1/2 Prozent oder um eine halbe Million Logiernächte unter dem Stand des Winterhalbjahres 1981/82, bewegt sich aber nach wie vor auf einem hohen Niveau. Die weltweite Wirtschaftslaute, die für Zusatzferien ungunstige Festtagskonstellation über Weihnachten und Neujahr sowie die wechselhaften Schnee- und Witterungsverhältnisse dürften die Hauptgründe des Rückgangs gewesen sein.

140 000 weniger deutsche LN

Im Vergleich zur Winterperiode 1981/82 schwächte sich der Binnentourismus um 2 Prozent oder rund 100 000 Übernachtungen ab, während die Zahl der ausländischen Buchungen sich um etwa 400 000 oder 5 Prozent reduzierte. Rückläufig war vor allem die Nachfrage der bundesdeutschen Kundschaft, welche um 5 Prozent oder 139 000 Logiernächte

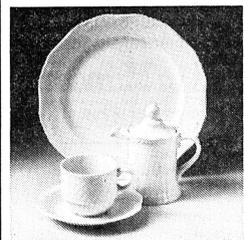
weniger erbrachte als in der Parallelperiode 1981/82. Deutlich nachgelassen haben aber auch die Übernachtungen aus den Benelux-Staaten (-15% oder 139 000 Aufenthalte weniger als im Winter 1981/82) und aus Grossbritannien (-8% oder 60 000).

44 Prozent des Logiernächteverlustes entfielen auf die Bergkurorte. Ausser dem Gebiet Freiburg-Neuenburg-Jura erlitten alle touristischen Regionen Frequenzverluste, am ausgeprägtesten das Berner Oberland (-8%). Überdurchschnittliche Verminderungsraten zeichneten zudem der Kanton Zürich (-3 1/2%), das Genferseebgebiet (-5%), das Tessin und die Ostschweiz (-4%).

Die Auslastung der verfügbaren Hotelbetten betrug in den Bergkurorten 52 Prozent, verglichen mit 37 Prozent im Landesmittel. pd

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

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

Ihr Gewinn beim Offenausschank unserer Biere



DAS ECHE GEBRAUT IN PILSEN
Pilsner Urquell
PILSEN



Tuborg Bier
KOPENHAGEN

Profilierung durch Weltmarke
Bereicherung des Getränkeangebotes
Interessante Gewinnmarge
Finanzierungshilfe bei Neu- und Umbauten
Wartungsservice in der ganzen Schweiz
Generalvertretung und Beratung:



LÖWENBRÄU
MÜNCHEN



EXTRA STOUT
GUINNESS
BREWED IN DUBLIN & LONDON

8910 Affoltern a/A BIER-IMPORT AG Tel. 01 761 70 93

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.

Schweizer Bier 

Ein Apéro wie kein zweiter 7

Grosser Orientteppich-Total-Ausverkauf

amtl. bew. vom 1. 10. 82 bis 30. 6. 83

Import-Engrosfirma Importex AG
Buckhauerstrasse 30, 8048 Zürich (Lagerhaus Danzas), Tram 2 bis Kappeli, Telefon (01) 52 51 41

Infolge gänzlicher Geschäftsaufgabe der seit 40 Jahren bestehenden und international bekannten Firma verkaufen wir zu sehr günstigen Engros-Preisen das gesamte Lager an Fachgeschäfte, Hotels und Private.

Perserteppiche – Afghanteppiche – Türkenteppiche und Marokko-Berber-teppiche

Ausser den sehr günstigen Ausverkaufspreisen offerieren wir Ihnen ab sofort (solange Vorrat) bei einem Kauf von mind. Fr. 1500.– ein Geschenk im Ladenwert von Fr. 350.–, bei einem Kauf von mind. Fr. 3500.– ein Geschenk im Wert von Fr. 850.– und bei einem Kauf von mind. Fr. 5000.– ein Geschenk im Wert von Fr. 1200.– (zum Aussuchen).

**Freie Besichtigung und Verkauf, täglich von 14 bis 18 Uhr.
Donnerstag Abendverkauf bis 20 Uhr. Samstag von 9 bis 16 Uhr.**

* P 44-004303

Die Informationsbörse für Fachleute der Hotellerie und Gastronomie

igafa  **12. Internationale Fachmesse für das Hotel- und Gaststättengewerbe**

München 1983
19.-22. September

Mehr als 500 Aussteller aus dem In- und Ausland. Umfassende Marktübersicht in den Bereichen Hotel- und Gaststätten-einrichtung und -ausrüstung sowie Nahrungs- und Genußmittel.

gastronomicon
Treffpunkt der Branche – Informations- und Beratungszentrum der igafa mit Anregungen und Tips in Fülle.

igafa in München unverzichtbar für die Branche

igafa 83 - Coupon

Bitte senden Sie:
Besucherprospekte _____
Berechtigungsscheine _____
Name _____
Firma _____
Straße _____
Ort (PLZ) _____
(Firmenstempel)

Münchener Messe- und Ausstellungsgesellschaft mbH, Postfach 12 10 09, D-8000 München 12, Tel. (089) 51 07-0.
Handelskammer Deutschland-Schweiz, Messeabteilung, Talacker 41, CH-8001 Zürich, Tel. 01/2 21 37 02.

HOTELKINO-SIE VERDIENEN MIT

Verschiedene durchgeführte Testphasen in Schweizer Hotels haben eine rege Nachfrage nach dem mobilen VideoBoy-Kino ergeben. Gegen eine Gebühr und ohne zusätzlichen Personalaufwand bieten Sie Ihrem Hotelgast einen hohen Komfort in seinem Zimmer.



VIDEO BOY
das Privatkino für den Hotelgast

... eine neue Dienstleistung der XimeX ag · 8004 Zürich
Hohlstrasse 213 · Tel. 01-44 47 42

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.

Schweizer Bier 

Ein Apéro wie kein zweiter 8

NEU



Sie erhalten ein Schweizer Qualitätsgerät.
Schneller. Dank grosser Heizfläche und optimaler Energieausnutzung.
Schonender. Dank niedriger Oberflächentemperatur.
Lohnender. Ihr Öl bleibt länger frisch und klar.

SCHNELL UND SPARSAM.
Mit erstaunlich hohem Wirkungsgrad.

fritri OPTIMA G40

BON für Dokumentation und eine «zündende» Überraschung.



Frifri Optima G 40
Optimal fritieren.
In jedem Sinne.

DIE (GAS)FRITEUSE DES JAHRES.

OPTIMAL FÜR SIE. EINZIGARTIG.

Frifri Optima jetzt auch als Gasfriteuse.

Für mehr Informationen rufen Sie uns an:
FRIFRI ARO SA, 2520 LA NEUVEVILLE
Tel. 038/51 20 91 Mitglied der Gruppe **SAVATTE**

Name: _____ Adresse: _____ PLZ/Ort: _____

Eröffnungen

«Giardino» – ein Wintergarten

Wie auf Wintergarten-Raum-Ambiance spezialisierten Architekten *Kymel & Arnold*, Kilchberg, haben aus der ehemaligen «Scheuchzerstube» im Zürcher Stadtkreis 6 neu das Ristorante «Giardino» entstehen lassen. Aufgeteilt ist das Lokal in ein Bistro, mit einer eigenen kleinen Karte und Mittags-Menü, und in das eigentliche «Ristorante», wo gepflegte Gerichte zu realen Preisen an der Tages- und vor allem Nacht-Ordnung sind.

Pflanzen und überraschende Farben (Seidengrün, Blau, Lila) passen sich den Bögen an, die zusammen mit dem Brunnen im Ristorante eine fröhliche, frühlingshafte Stimmung schaffen.

Bei der Raumgestaltung arbeiteten die Architekten und der Kunstmaler *René Sidler* zusammen, wobei bewusst auf eine konventionelle Restaurant-Ausstattung verzichtet wurde. Man wollte Kunst und Architektur eng verknüpfen. Das Resultat ist eine Mischung aus moderner und klassischer Architektur, die vielschichtig zu empfinden und anzuschauen ist.

Vierzig Plätze im Bistro und vierzig im eigentlichen Ristorante des «Giardino» stehen zur Verfügung. Im Sommer soll das «Giardino» seinem Namen erst recht alle Ehre machen. Dann nämlich entsteht im Freien der Garten mit hundert gedeckten Plätzen.

Im Hause selbst wirkt Geschäftsführer *Alberto Baumgartner*, während die Küche unter der Leitung des jungen *Markus Leusteh*.

Kunden sind Kurgäste, die übrigen 60 Prozent Wallfahrer. Geleitet wird das Haus in bewährter Tradition vom Direktionspaar *Otto und Beatrice Filippe-Niederberger*.

«Burger King» in Bern

An der Spitalgasse in Bern ist kürzlich eine weitere Filiale von «Burger King» offiziell eröffnet worden. Damit hat Bern ein Schnellservice-Restaurant erhalten, das sich hinsichtlich Angebot, Innenausstattung und Ambiente deutlich von den anderen Lokalen dieser Art abhebt. «Burger King» ist die zweitgrösste Schnellservice-Restaurantkette der Welt. In der Schweiz sind bereits in Lugano und St. Gallen «Burger King»-Restaurants in Betrieb. Lizenznehmer für Bern ist die Hupag Betriebs AG Bern, ein schweizerisches Unternehmen mit den Gebrüdern Ueli und Georges Huber als Mehrheitsaktionären.

Varia

Kulinarisches Ereignis

Das Kurhotel Mitteltal bei Baiersbrunn im Nordschwarzwald bietet seinen Gästen 17 Besonderheiten an wie ein Hallen-Meerwasserschwimmbad, ein Massage-Sprudelbad, ein Sport- und Fitness-Center, die Medizinische Abteilung, Kegelbahnen, usw. Als 18. Besonderheit ist nun neu das 28platzige Gourmet-Restaurant *Bareiss* hinzugekommen, das der französischen Küche gewidmet ist.

Hermann Bareiss verknüpfte seinen Namen nicht ohne Verpflichtung mit diesem rustikal-gehobenen, von der Einrichtung her anheimelnden Raum. Er schloss ihm eine eigene, separate Küche an, die mit allen neuen technologischen Möglichkeiten versehen ist.

Küchenchef ist *Manfred Schwarz*, der seine Lehre bei *Friedrich Nagel* im Löwen in Stuttgart-Mühlhausen absolvierte, und Chef de Restaurant *Alfred Stalter*, der im Europäischen Hof in Heidelberg ausgebildet wurde.

Hermann Bareiss verknüpfte seinen Namen nicht ohne Verpflichtung mit diesem rustikal-gehobenen, von der Einrichtung her anheimelnden Raum. Er schloss ihm eine eigene, separate Küche an, die mit allen neuen technologischen Möglichkeiten versehen ist.

SAS «Business Class»

Mit dem neuereichteten Royal Executive Club hat das Kopenhagener SAS Royal-Hotel sich vollständig auf die Bedürfnisse des Geschäftsreisenden eingestellt. Im 22. Stockwerk wurde eine Royal Lounge eingerichtet, die vom Fotokopiergerät bis zum Telefax alles hat, was ein beglatter Manager jemals braucht oder brauchen könnte. Den ganzen Tag über gibt es gratis Kaffee und Long drinks, nachmittags werden Cocktails gereicht. Check-in, Check-out, Abrechnung – hier wird alles individuell geregelt, nicht mehr an der Reception.

Die vier obersten Etagen des Hotels, insgesamt 47 Zimmer, wurden völlig neu gestaltet und für 1,5 Millionen DM mit dem Feinsten vom Feinen eingerichtet, mit Föhn, Bügelfalten-Automat und allerlei anderen Annehmlichkeiten versehen.

Sie kosten 950 dKr. als Einzel- und 1250 dKr. als Doppelzimmer. Die Suiten kosten zwischen 1700 dKr. und 6000 dKr. pro Nacht, immer einschliesslich Frühstück und aller Abgaben. Die Preise der «gewöhnlichen» Royal-Zimmer schwanken zwischen 580 und 840 dKr. für das Einzel- und zwischen 950 und 1080 dKr. für das Doppelzimmer. ku.

Serviette mit Knopfloch

Gäste in «Pflaums Posthotel» in Pegnitz brauchen keine Sorge zu haben, dass ein Saucenpfännchen gerade dann fällt, wenn die Serviette verrutscht ist. In diesem Lokal haben die textilen Mundtücher in einer Ecke ein Knopfloch. Ohne Schwierigkeit können sie an Bluse oder Hemd befestigt werden, und man kann sicher sein, dass sie nicht dann, wenn man sie besonders braucht, gerade am Boden liegen.

Swissnippon 1984

Welcome to Switzerland – in Japan

Vom 5.–8. März 1984 findet in Tokio die erste schweizerische Industrieausstellung, die *Swissnippon*, statt. Innerhalb eines speziellen Sektors haben auch schweizerische Touristik-Unternehmen Gelegenheit, ihre Produkte und Dienstleistungen dem japanischen Messebesucher näher bekanntzumachen und aktiv für unser Land zu werben.

Japan ist bereits heute der siebtgrößte Abnehmer für die schweizerische Exportindustrie. Trotzdem ist dieser Markt noch stark ausbaufähig. Mit seinen 118 Millionen Einwohnern ist Japan nach den USA der grösste Markt der freien Welt und die drittgrösste Handelsnation überhaupt. Es ist daher ver-

stänlich, dass Japan in der Exportförderung des Bundes eine Prioritätsstellung einnimmt. Umgekehrt gewinnt der japanische Geschäfts- und Ferienreiseverkehr in unser Land immer mehr an Gewicht, und auch in diesem Zusammenhang kann von einem noch entwicklungs-fähigen Potential ausgegangen werden. Nicht ohne Grund wurde dieser Markt bisher mit grossem Engagement bearbeitet, und zielgerichtete zusätzliche Anstrengungen dürften auch in Zukunft erfolgversprechend sein.

Swissnippon 1984

Ort: Tokio, Ikebukuro («Sunshine City»), Ausstellungshalle World Import Mart

Daten: 5.–8. März 1984

- Patronage/Unterstützung:
- Schweizerische Botschaft in Japan
 - Swiss Chamber of Commerce & Industry
 - Mipro (Manufactured Imports Promotion Organization)
 - Japan Ministry of International Trade & Industry
 - Japan External Trade Organization (Jetro)

Teilnahmebedingungen:

Ausstellungsstand 6 m² 5800.–
jeder weitere m² 680.–
Anmeldegebühr 800.–

Beteiligung an Gemeinschaftsständen zu reduzierten Bedingungen möglich.

Transport und Reisen:

Swissair ist offizieller Carrier der *Swissnippon* 1984. Für den Transport allfälliger Ausstellungsgüter/-dekorationen wird eine Speditionfirma beauftragt.

Detaillierte Unterlagen:

erhältlich von:
Exim-Index AG
Postfach 212
4800 Zofingen
Tel. (062) 51 92 82 Tlx. 68400

Die Swissnippon 1984

zeigt einen Querschnitt schweizerischen Schaffens und soll dazu beitragen, neue oder vertiefte Beziehungen zwischen Japan und der Schweiz anzuknüpfen. Aussteller sind einerseits exportierende Firmen, die nach Branchen geordnet in verschiedenen Sektoren ihre Investitions- und Konsumgüter präsentieren (Metallbearbeitung, Elektronik, Wissenschaft und Forschung, Ausrüstungen für das Gastgewerbe, Nahrungsmittel, Textilien usw.); andererseits wird auch für Dienstleistungen (z. B. Banken, Speditoren) und insbesondere für die schweizerische Tourismus-Werbung viel Platz zur Verfügung stehen:

- Hotels und Hotelketten

Frankreich

Marianne sonnt die Betten

Mit einer beispiellosen Werbe- und Informationskampagne wollen die französischen Behörden den Franzosen das «Ferienziel Frankreich» schmackhafter machen.

Der Staatssekretär für Tourismus, *Roland Carraz*, stellte 50 Millionen Francs zur Verfügung, um in der Ferienzeit im Juli und hauptsächlich August die Urlauber in Frankreich aufnehmen zu können. Die Behörden wollen insbesondere die Campingplätze erweitern, um dort zusätzliche 100 000 Zelte aufstellen zu können. Das Verteidigungsministerium erklärte sich bereit, militärisches Gebiet für den erwarteten Massenandrang zur Verfügung zu stellen.

- regionale und überregionale Verkehrsbüros, -verbände
 - Kongressstädte, Kurorte
 - Ausflugsziele, Restaurants
 - Transportunternehmen (Bahn, Schiff, Car, Flug)
 - Reisebüros usw.
- sind deshalb eingeladen, sich mit einem eigenen oder im Rahmen eines gemein-schaftlichen Ausstellungsstandes an der *Swissnippon* zu beteiligen.

Tourismus, Hand in Hand mit der Exportindustrie

ist eine interessante Kombination, die auf beiden Seiten positive Wirkungen auslösen kann: Wirtschaftliche Beziehungen führen in der Regel zu einer regen Reisetätigkeit.

Messeteilnahme «all in»

Die Pauschalpreise für die Aussteller beinhalten ein komplettes Angebot – Raum, Standbau, Mithilfe bei der Einladungswerbung (ein japanischer Spezialist steht allen Ausstellern für Markt- und Adressbeschaffung usw. zur Verfügung), Vorbereitungsseminare usw. Zugelassen und eingeladen zur *Swissnippon* sind nur Fachbesucher, damit die Aussteller aus ihren Kontakten einen grösstmöglichen Nutzen ziehen können. Organisiert wird die *Swissnippon* von der Exim-Index AG, dem Dienstleistungsbüro des Verbandes Swissexport, die bereits in Singapur, Hongkong und Athen schweizerische Industrieausstellungen erfolgreich durchgeführt hat. Nächstes Projekt nach Tokio ist übrigens die *Swissexpo South Africa*, die im August 1984 in Johannesburg stattfinden wird. e.

100 Jahre Post Hotel

Das von *Anne-Marie* und *Alexander Theine* geführte Post Hotel Weggis wird dieses Jahr 100 Jahre alt. 1883 verfügte es über lediglich 7 Zimmer. Es folgten stetige Erweiterungen, bis 1911 der Hotelkomplex mit dem bis anhin grössten Umbau auf 85 Zimmer erweitert wurde.

Für das im Laufe der Jahrzehnte baufällig gewordene und heutigen Komfortansprüchen nicht mehr genügende Haus lohnte sich kein Umbau mehr. 1978 wurde deshalb mit der Neuplanung eines Viersternhotels begonnen und an Ostern 1983 wurde das neue Post Hotel Weggis eröffnet.

Es bietet dem Gast 50 Zimmer (zirka 100 Betten), die Restaurants Terminus, Postillon, Weggiser-Stübli (dessen Einrichtung aus dem Altbau demontiert wurde und heute im Original wieder im Neubau integriert ist), Kongress- und Seminarräume (20 bis 150 Personen), ein Hallenbad und Fitnessräume.

Die Innenausstattung des gesamten Hotels ist in zarten Pastellönen gehalten; für die Einrichtung wurden viel Mahagoniholz, Messing und bunte Kontraststoffe verwendet. pd

Pax Montana renoviert

Die Fassade des Kur- und Pilgerhotels Pax Montana auf dem Flüel in Sachseln, ein Jugendstilbau aus dem Jahre 1895, wurde unter der Leitung des Sarner Architekten *Paul Dillier* für zwei Millionen Franken stilgerecht renoviert, das Haus wirksam isoliert sowie der Eingang und die Reception neu gestaltet. Durch die Neugestaltung des Erdgeschosses konnte gleichzeitig auch die Betriebsführung rationalisiert werden. Einige Zimmer wurden den heutigen Komfortansprüchen entsprechend ausgebaut. Die Hotel Pax Montana AG will nun vorerst die Sanierung im Innern nicht weiterführen, sondern zuerst die finanzielle Belastung abbauen.

Das Pax Montana, ein Dreisternhotel mit 40 Angestellten, kann 200 Gäste beherbergen und Bankette für bis zu 300 Personen organisieren. Die Saisonkapazität (Mitte März bis November) beträgt 45 000 Logiernächte. 40 Prozent der

Diskussion um das Ferienverhalten

Mit dem Sparschwein auf Urlaub

Mit dem veränderten Verhalten der deutschen Urlauber gegenüber Hotellerie und Gastronomie im In- und Ausland befasste sich kürzlich die Touristische Runde, ein in München seit 25 Jahren bestehender Diskussionskreis von Touristikern und Journalisten. Hoteliers, Verkehrsamtleiter und der Fremdenverkehrsreferent im Bayerischen Wirtschaftsministerium berichteten darüber, wo und wie im Sommer 1982 sowie in der Wintersaison 1982/83 die Gäste im Zeichen der Konjunkturkrise gespart haben.

Immer mehr Feriengäste sind, wie man aus Österreich hörte, ohne Voranmeldung in den Hotels erschienen. Besonders in den von Schneemangel gekennzeichneten Wintermonaten kam es vielfach, sobald das Fernsehen Flockenwirbel meldete, zu Anstürmen von Skifans, während negative Zeitungsberichte über grüne Hänge einigen Orten Waschkörbe voll Absagen einbrachten. Oft aber haben Urlauber ihre bestellten Quartiere überhaupt nicht mehr storniert, während umgekehrt sogar Busgruppen auf Geratewohl losfuhren. Von einer «Verwahlohung der Buchungsdienstleistungen» sprach denn der *Runde Karl Kaiser*, Agenturchef der Schweizerische Verkehrszentrale.

Deutlich zurückgegangen ist nach Aussage der Experten in allen Alpenländern die Nachfrage nach Privatzimmern, vor allem von Unterküfeln ohne Nasszellen. Ministerialrat *Franz Gerstner* meinte allerdings, die verminderte Inanspruchnahme solcher Zimmer rühre nicht daher, dass sie nicht mehr den Komfortanforderungen entsprechen würden. Den Grund müsse man darin suchen, dass bei den weniger bemittelten Kunden gerade dieser Unterküfeln wegen Arbeitslosigkeit die grössten Einnahmebrüche in der Reisetätigkeit erwachsen sind. Weiterer Beweis: Die beträchtlichen Verluste von Bulgarien und Rumänien letzten Sommer, die mit ihrem Billig-Angebot auf der Hotellerie genau auf diesen Kundenkreis fixiert sind.

Unvermindert blieb das Interesse für Ferienwohnungen, von denen solche besonders gefragt sind, die ausreichend Raum zum Selbstkochen enthalten. Die Gastronomen freilich konnten durchaus auch Fewiemeter weiterhin an ihren Tischen sehen; diese Gäste kamen zwar seltener als früher, aber sie gaben für die einzelne Mahlzeit mehr aus.

Der Spartentzug in der Hotellerie eine neue Diskussion über die Früh-

stücksbüffets ausgelöst. Man hörte in München von Gästen, die mit Taschen und Beuteln die Platten am Morgen abräumen, um damit das Mittagessen einzusparen. Bezüglich der zu treffenden Massnahmen war die Diskussionsrunde sehr gegensätzlicher Auffassung.

Auf die verminderte Nachfrage nach Mittagessen reagierten Hoteliers und Restaurantbesitzer in Bayern, kaum dass man den Spartentzug erkannt hatte, mit neuen sättigenden Tellergerichten zu Preisen von unter zehn Mark. Gastgeber in Österreich versuchten, ihre Urlauber dort, wo diese sich tagsüber aufhielten, z. B. an den Badeseen, zu improvisierten Buffets mit allerlei preisgünstigen Snacks zu locken. Das Experiment schlug jedoch fehl. Eine Hochkonjunktur besicherte allerdings der Spartentzug beim Mittagessen Metzgern und Bäckern. Während insgesamt der Einzelhandel in den Alpenorten Bayerns einen Umsatzverlust von sieben Prozent verzeichnen musste, erzielten die Geschäfte mit Gebäck (dazu wird immer häufiger auch eine Salatschale gereicht) Rekordumsätze. Ein Boom der Imbissbuden allerdings, wie er in den deutschen Ferienorten an Nord- und Ostsee ausgebrochen ist, wurde in Österreich und Bayern nicht registriert.

Mit dem Verhalten der deutschen Urlauber an den Abenden zeigte sich hingegen das Gastgewerbe sehr zufrieden. Ohne Zögern bestellen die Gäste weiter auch teurere Gerichte, sie beachten Preisgünstiges kaum, verdrücken trotz ständigem Gerede über Abspecken und Gesundheitsbewusstsein vier und auch fünf Gänge. Skandinavien indessen, so wurde in München berichtet, sparen zwar etwas am Essen, investieren aber unvermindert in Alkoholisches.

Umstritten blieb, ob und um wieviel kürzer im bevorstehenden Sommer deutsche Urlauber treten. *Armin Gansler*

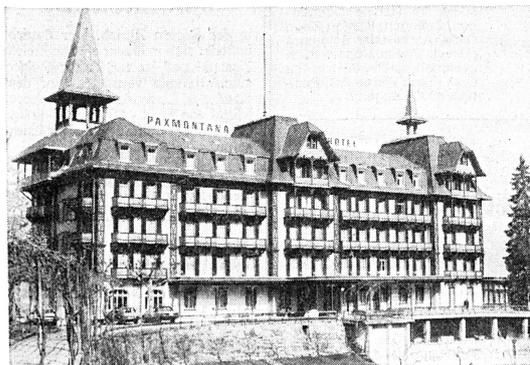
Partnerschaft ist...

Der Schweizerische Bierbrauerverein beschäftigt rund 4000 Mitarbeiter. Das ist nicht nur ein schöner Beitrag an den Schweizer Arbeitsmarkt. Sondern auch an die Gäste-schar der Wirte. Partnerschaft beginnt beim einzelnen.

...wenn man sich von Grund auf kennt.

Schweizer Bier

Ein Apéro wie kein zweiter



Nach der Renovation kommen die Jugendstilelemente des Kur- und Pilgerhotels Pax Montana wieder voll zur Geltung.

LIEGENSCHAFTEN-MARKT

Hotel-Restaurant-Dancing Alexander, Basel

Die PATRIA Schweizerische Lebensversicherungs-Gesellschaft auf Gegenseitigkeit, Basel, als Eigentümerin des Hotels hat uns beauftragt, per 1. April 1984 einen fachlich gut ausgewiesenen

Mieter

zu suchen.

Das moderne auf den Geschäfts- und Kongresstourismus ausgerichtete Haus nächst der Mustermesse Basel umfasst u. a.

- 63 Hotelzimmer mit rund 100 Gästebetten
- einen Restaurationsbetrieb mit integriertem Dancing mit rund 180 Sitzplätzen

Das sich im gleichen Gebäude befindende Kegelbahncenter ist anderweitig vermietet.

Sofern Sie an der Übernahme dieses Betriebes und zudem an einem längerfristigen Engagement interessiert sind, so schicken Sie bitte Ihre ausführlichen Unterlagen mit Foto an:

Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit (SGH) z. H. von Herrn Dr. Hp. Weisshaupt, Direktor, Postfach 573, 8039 Zürich.

P 44-001697



Die E. Zunft zum Schlüssel in Basel sucht für ihr Zunfthaus an der Freie Strasse 25 ein

Pächter-Ehepaar

welches an der selbständigen Führung eines vielseitigen Betriebes mit Erstklassrestaurant, Passantenimbiss, Saal (150 Plätze), Sali (12 Plätze) und Boulevard-Brasserie interessiert ist.

Beginn des Pachtverhältnisses 1. Oktober 1984.

Die Zunft beabsichtigt, einige Renovationen vorzunehmen, und terminiert deshalb die Ausschreibung auf den 1. September 1983.

Bewerbungen sind zu richten an

Herrn Dr. A. Morel
Irteneister E. E. Zunft zum Schlüssel
St.-Johanns-Vorstadt 7, 4056 Basel

P 03-91437



Ihr neuer Wirkungskreis?

Inmitten des bekannten Skigebietes Bad Ragaz-Pardiel-Pizol, direkt bei den Lifstationen, vermieten wir an Fachleute per Anfang Wintersaison 1983/84 das

Berggasthaus Pizol

- gemütliches Restaurant 90 Pl.
- Panorama-Terrasse 60 Pl.
- Rustikale Bar 50 Pl.
- Gästezimmer für 8 Pers.
- Gruppenunterkunft für 60 Pers.

Interessante Konditionen.

Senden Sie Ihre Bewerbung bitte an

Herrn Fritz Thut, dipl. Ing.
Verwaltungspräsident der Bergbahnen
Bad Ragaz-Pizol AG
Fläschstrasse, 7310 Bad Ragaz

P 13-002781

Zu verkaufen im Zentrum von Gstaad

exklusive Hostellerie mit Nachtclub

Es handelt sich um eine Betriebsstätte, die auch für ausländische Investoren in Frage kommt.

Anfragen unter Chiffre L 05-577155 an Publicitas, 3001 Bern.

Zu vermieten sofort aus Gesundheitsgründen

kleines Hotel-Restaurant

16 Zimmer, 85 Plätze Restaurant, im Zentrum der Stadt Biel. Inventar zirka Fr. 150 000.-. Interessante Konditionen.

Offerten bitte unter Chiffre 3824 an hotel revue, 3001 Bern.

Zu verkaufen an günstiger Verkehrslage in Porrentruy, direkt beim Bahnhof, älteres

Hotel-Restaurant

mit Umschwung, grosser Parkplatz, Restaurant 100 Plätze, Saal 25 Plätze, Esssaal 30 Plätze, Sitzungszimmer 10 Plätze, 16 Hotelzimmer mit Kalt- und Warmwasser, Wirtwohnung, 3 Angestelltenzimmer, Gartenwirtschaft 200 Plätze. Günstiger Verkaufspreis.

Anfragen an:
R. Allematt, Immobilien,
4245 Kleinmünchen, Telefon
(061) 89 05 94.

3604

Zu verkaufen, evtl. zu verpachten

Dorf-Restaurant

z. T. neu renovierte Liegenschaft, enthaltend

- Restaurant mit Grillraum 125 Plätze
- grosser Saal zirka 150 Plätze
- 3-Zimmer-Wirte-Wohnung
- Grosser Parkplatz
- Mitte Dorfkern, gute Verkehrslage
- zirka 15 km von Thun entfernt
- Kaufpreis Fr. 1 670 000.-
- gute Finanzierungsmöglichkeiten
- Übernahme 1. November 1983

Auskunft unter Chiffre W-05-574294 an Publicitas, Postfach, 3001 Bern.

Wir finanzieren

- Inventarübernahmen
- Investitionen
- Umbauten

zu besten Bedingungen, gegen Automatenplätze.

Verlangen Sie unsere Offerte, wir beraten Sie gerne.

GETAG

Finanz- und Anlageberatung
CH-8645 Jona SG
Tel. 055/27 10 24

710

Sichere Existenz für Pächter/in
Im Auftrag der Besitzerin verpachten wir auf Herbst 1983 oder nach Übereinkunft

Cafeteria im Zentrum von St. Gallen

Tagesbetrieb mit zirka 100 Plätzen. Sonntag geschlossen. Notwendiges Eigenkapital zirka Fr. 70 000.-.

Interessiert? Dann erwarten wir gerne Ihre Unterlagen.

Aassa 86-252

Fred Siebenmann AG,

Unternehmensberatung für das Gastgewerbe
Hirschmattstrasse 47, 6003 Luzern,
Telefon 041 - 23 80 25

Aktiengesellschaft verkauft an der Kantonalstrasse im Tessin (Bodio)

Hotel-Restaurant (renoviert 1972)

40 Betten, Speisesaal mit Grill 50 Plätze, grosser Saal 120 Plätze, Konferenzraum 20 Plätze, 2 Appartements, Terrasse für 100 Personen, Kantonement mit 100 Betten, Duschen und WC, mit separater Küche und Service, auch geeignet für Gesellschaften. Grosser Parkplatz.

Notwendiges Kapital Fr. 300 000.- (ohne Inventar). Rest der Hypotheken besteht. Möglichkeit, die Aktiengesellschaft zu übernehmen.

Offerten erbeten unter Chiffre 3865 an hotel revue, 3001 Bern.

Traditionsreicher, bekannter

Restaurationsbetrieb

an bevorzugter Lage der Stadt Zürich (Kreis 1) ist in nächster Zeit neu zu vermieten.

In diesem geschmackvoll eingerichteten Haus befinden sich 2 Restaurants, Banketträume, Wirtwohnung und Angestelltenzimmer.

Erforderliches Eigenkapital zirka Fr. 200 000.-.

Bestens geeignet für tüchtiges Wirtwehepaar.

Vollständige Bewerbungsunterlagen mit Kapitalnachweis sind einzusenden an:

Rolf Stucki
Wachtelstrasse 17, 8038 Zürich
(Absolute Diskretion wird zugesichert.)

3780

Zu verkaufen oder zu vermieten auf 1. September 1983

Landgasthof Bären, Biglen

im Emmental, 15 km von Bern.

Traditionsreiche Restauration mit grossen und kleinen Lokalitäten für div. Anlässe, grosser Saal mit Bühne, grosse Terrasse, Kegelbahnen, Parkplätze, total 500 Sitzplätze.

Anfragen von Interessenten mit Kapitalnachweis sind erbeten an Telefon (041) 22 09 18.

3775

Zu verkaufen

inmitten des in der Nähe der Kantonshauptstadt Aarau gelegenen Dorfes alteingesessenes, gutgehendes

Speiserestaurant

mit Gaststube (50 Sitzplätze), Sali (20 Sitzplätze), automatischer Kegelbahn mit 20 Sitzplätzen, Saal (200 Bankettsitzplätze, unterteilbar, Bühne). Parkplätze vorhanden. Die in der Kernzone gelegene, gut erhaltene Liegenschaft ist ausbaufähig.

Notwendige Eigenmittel zirka Fr. 200 000.- bis Fr. 250 000.-.

Interessenten wenden sich an den Beauftragten

Dr. Fritz Zinniker, Fürsprech und Notar
Frey-Herosé-Strasse 20, 5001 Aarau
Telefon (064) 22 33 61

ofa 106.100.255

In der Nähe des Flughafens Kloten besitze ich an Hauptstrasse eine grössere Parzelle erschliessenes

Gewerbeland

somit realisierbar.

Ich möchte diese an Liegenschaft vorzugsweise mit Restaurant oder Hotel ganz oder teilweise tauschen.

Offerten unter Chiffre 3812 an hotel revue, 3001 Bern.

Wir suchen kleinere

Wirtschaft

(Pub oder Bar) Pacht oder Miete. Im Raume Oberaar-gau, Zofingen, Kanton Bern, Olten, Aarau oder Solothurn (für evtl. Umbauarbeiten auch geeignet). Chiffre 8243 Ig Ofa Orell Füssli Werbe AG, Postfach 4900 Langenthal.

Zu verkaufen in Wangs Pizol, direkt bei der Luftseilbahnstation, ein im Rohbau befindliches

Hotel (24 Betten)

kombinierbar auch als Appartementhotel, Restaurant mit 50 Sitzplätzen, Kiosk, Gartenterrasse, 24 Parkplätze, und älteres 8-Zimmer-Einfamilienhaus sowie Ökonomiegebäude.

Offerten unter Chiffre 13-41762 an Publicitas, 7320 Sargans.

Hotel

im Kanton Schwyz, an guter Passantenlage. Kapitalbedarf Fr. 500 000.-.

Offerten unter Chiffre 44-407121 an Publicitas, 8021 Zürich.

HESSER

Unternehmensberatung für das Gastgewerbe

Gutes Anlageobjekt...

Zu verkaufen

LANDGASTHOF MIT 6 WOHNUNGEN

in der Region Zürich. Der Betrieb befindet sich in einem einwandfreien Zustand und ist zur Zeit mit einer guten Rendite vermietet. Für den Kauf der Liegenschaft sind eigene Mittel von Fr. 4 - 500'000.- nötig. Weitere Auskünfte erteilen wir Ihnen gerne.

Reorganisations- Analysen- Um- und Neubauten- Betriebsberatung
Niederweg 39, 8907 Wettswil, Telefon 01/700 27 25

Oberägeri

Restaurant-Gasthaus

Das Objekt wird aus Altersgründen verkauft.

Interessenten melden sich an.

Offerten unter Chiffre 3655 an hotel revue, 3001 Bern.

ANSCHLAGBRETT • TABLEAU NOIR

BLÄTTLERS
Spezialfachschule

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, Grattisplatzierungshilfe.

Auskünfte, Schulprospekt und Kursprogramm erhalten Sie unverbindlich.
Tel. (041) 44 69 55

Unsere neu geschaffene Lernmethode vermittelt in unserem

SERVICE-KURS

– unter Einsatz modernster Hilfsmittel – auf leichtfassliche, beschwingte und praxisnahe Art die Voraussetzungen zum erfolgreichen Berufsstart. Verlangen Sie unsere Servicekursunterlagen.

Nächste Kurse:
29. 8. bis und mit 16. 9. 17.10. bis und mit 14. 11.

6005 LUZERN
Tribtschenstrasse 19

Erfolgreiche Verkaufsgespräche im Hotel

Ausgangslage
Verkaufen heisst Menschen überzeugen, sei es am Telefon, an der Réception oder im Service. Erfolgreich verkaufen heisst Aktivität entwickeln und Umsätze steigern. Bewusst soll das Verkaufsgespräch gestaltet und geführt werden.

Kursziel
Die wichtigsten Methoden erfolgreicher Gesprächsführung kennen und anwenden.

Kursinhalt

- Die 6 Hauptfehler des Verkaufsgesprächs im Hotel
- Das ungezielte Gespräch
- Das passive Gespräch
- Das unverbindliche Gespräch
- Der abweisende Tonfall
- Die blossen Argumente
- Der Mangel an Präzision
- Missverständnisse vermeiden
- Richtig argumentieren
- Einwände und Reklamationen behandeln

Teilnehmer
Chefs und Mitarbeiter an der Réception und im Service, die mit Gästen Verkaufsgespräche führen

Kursdatum
18. Juli 1983

Kursort
Hotel Sursee, Sursee

Kurszeit
9.30–17.30 Uhr

Kursorganisation
Rudolf Bolliger, Abteilungsleiter SHV, Bern

Referent
Peter Salvisberg, Management- und Verkaufstrainer, Dübendorf

Auskünfte
Schweizer Hotelier-Verein
Weiterbildung
Postfach 2657, 3001 Bern
Telefon (031) 46 18 81

Reformiertes Töchterinstitut Lucens

Gegründet 1925

Jahreskurs für Mädchen von 15–17 Jahren
Gründl. Erlernen der französischen Sprache, fakult. Englisch, Italienisch, Vorbereitung auf Handels-, Verwaltungs-, Hotel-, Pflegeberufe, Haushaltungsschule, Oblig. 9. Schuljahr, Diplom der Alliance française und Lower Cambridge.
Privatschwimmbad, Tennis, Sportplätze, Reiten, Grosser Park und Garten, Freizeitgestaltung.
Eintritt: Frühling und Herbst.
Institut protestant de jeune filles
1522 Lucens VD.
Telefon (021) 95 81 25
Messe 97-400.198

Bar-Fachschule Kaltbach
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 Zürich
Tel. 01/47 47 91
(3 Minuten vom Hauptbahnhof)

Name: _____
Vorname: _____
Strasse: _____
PLZ / Ort: _____

SOUTHBOURNE SCHOOL OF ENGLISH
Bournemouth

Für das Gastgewerbe

ENGLISCH
Intensivkurse

31.10. bis 9.12.1983
6. 2. bis 16. 3.1984

Agent: METZ Consulting Corporation
Chutzenstrasse 47, 3007 Bern
Tel. 031 / 45 56 57

NAME _____
STRASSE _____
ORT _____

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

Drucksachen

„Der Bund“
Verlag und Druckerei AG
Effingerstrasse 1
3001 Bern
Ein Anruf,
Telefon (031) 25 12 11,
genügt.

VERSCHIEDENES

An alle Hotelbesitzer

Sie sparen
zirka 20% Heizkosten

wenn Sie Ihre Fenster abdichten.

Auskunft:
D. Ruettener, Fensterfalz- und Fugendichtungen
Dübendorf, Telefon (01) 821 95 05 oder (01) 821 95 32
211

Hotelschule Lötscher
6356 Rigi-Kaltbad
Tel. (041) 83 15 53

Zu welchem Kurs möchten Sie nähere Unterlagen?

- Réceptionskurs**
2. Oktober bis 4. November 1983
- Food and Beverage Kurs**
Verkaufsplanung, Einkauf, F & B Kontrolle
6.–18. November 1983
- Managementkurs**
Marketing, Rechnungswesen, Personalführung
20. November bis 9. Dezember 1983

Kursort ist Müren

Name: _____
Adresse: _____

VERSCHIEDENES

hammer
Portier-Gilets

div. Dessins, gediegen, solide Massarbeit, auch Portiermützen.
Verlangen Sie Vertreterbesuch für Offerte und Massnahmen.
Alle Berufskleider für Köche und Kellner von

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

Wir vergeben
Gebietsvertretungen
mit höchsten Verdienstmargen bis 150% Gewinn. Kapitalbedarf Fr. 8000.– oder Fr. 15 000.– für Vertrag, Material/Produktvolumen, Dienstleistungen usw. Seriöse Einarbeitung ist gewährleistet. Keine Erfahrung notwendig.

Es melden sich nur ernsthaft Interessenten mit Kapitalnachweis unter Chiffre 3567 an hotel revue, 3001 Bern.

LIEGENSCHAFTEN-MARKT

Zu verkaufen

Gasthof «Grünau» Gerlafingen

Kurzbeschreibung: Tages-Restaurant mit rund 50 Plätzen, Speisesaal und Sitzungszimmer, grosser Saal (mit Gemeindeunterstützung), Kegelbahn, 4-Zimmer-Wirtel-Wohnung, 4 Gäste-/Personalzimmer. Seriöse Kaufinteressenten erhalten weitere Auskünfte bei:

ZIVAG Verwaltungs AG
3000 Bern
Telefon (031) 43 55 51
P. 05-010583

VERSCHIEDENES

N Toques, Art. Nr. 6004-2, aus nassfest imprägniertem Papier, mit Kreppekopf, luftdurchlässigem Oberteil und veränderbarer Kopfweite, Grösse (gefalt) 22 cm hoch, 29 cm breit, Stückpreis

Stück	100	600	1000	5000
Fr.	–.98	–.95	–.92	–.89

Bestellen Sie bitte heute noch

Hirschmattstrasse 42 Telefon (041) 23 65 05

Abegglen-Pfister AG Luzern

SUPER CHIP
DER KASSENSCHLAGER

Das neue Geldspielgerät, das Spielen wirklich zum Vergnügen macht.

Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gerne.
(Wir führen auch weitere interessante Spielautomaten.)

GETAG

Finanz- und Anlageberatung
CH-8645 Jona SG
Tel. 055/27 1024

!Kleinanleger!

Seriöse Marketing-Firma auf Platz Zürich bietet privaten Kleinanlegern auf Kapitalpaketen ab Fr. 10 000.–, 10% Zins p.a. Auf zwei Jahre fest 25% Zins.

Interessenten mit Kapitalnachweis melden sich unter Chiffre 3566 an hotel revue, 3001 Bern.

Zu verkaufen neuwertige

Buchungsmaschine NCR System Hotel-Electronic

Modell: 250–8002

Auskunft:
Architekturbüro Robert Imboden
3930 Visp
Telefon (028) 46 37 58 (intern 16)

Zu verkaufen

Silberpoliermaschine BEARD

150x82x100 cm, Trommel 70x50 cm, 300-kg-Stahlkugeln, neu, Fr. 8500.–, mit Garantie.

Tel. G (01) 242 32 88
Tel. P (053) 7 64 45

Minigolfanlagen
plant und baut Ausführung mit ortsansässigen Kräften
alle Systeme (unverb. Beratung)

siegrist

5712 Beinwil am See
Telefon (064) 71 35 17

Keusch
Keusch + Sohn AG, Tisch + Stuhlfabrik
5623 Boswil AG, Tel. 057 46 12 84

Brauer-Stühle
Über 20 Modelle!
Extra stark! In jedem Farbton!

Direkt ab Fabrik!

1107

Gratis-katalog verlangen!

Ihr Partner
in Finanzangelegenheiten

- Kauf/Verkauf von Hotels, Restaurants, Bar, Dancing, Gewerbe- und Wohnliegenschaften
- Finanzierungen
- Beratungen
- Vermittlungen von Kauf- oder Pachtobjekten

GETAG

Finanz- und Anlageberatung
CH-8645 Jona SG
Tel. 055/27 1024

Kauf und Liquidation

von ganzen Hotel- und Restaurant-Einrichtungen.

Liquidator: **W. Straub, Bern,**
Telefon (031) 34 34 12,
(031) 21 00 31

Erbeerzeit – Fruchtezeit
= Kramers Fruchttörtchen

Hans Kramer AG
3210 Kerzers
Tel. (031) 95 53 61
P. 05-011054 P. 17-1020091

STELLENMARKT

coo sucht:

für die Leitung des neuen Selbstbedienungsrestaurants in Gstaad einen tüchtigen

Koch/Geranten

mit Fähigkeitsausweis, oder ein qualifiziertes

Geranten-Ehepaar

Unser neues Restaurant wird abends geschlossen bleiben und ohne Alkohol betrieben. Wir verlangen: Initiative und Einsatzfreude für Verkauf, Kundenbetreuung und Produktion (Küche und Hauskonditorei), praktische Erfahrung in der Führung eines regen Restaurantsbetriebes und Fähigkeit, ein Team gezielt und motivierend zu führen. Für diesen Posten bieten wir geregelte Arbeitszeit, beste Sozialleistungen und gute Entlohnung. Es handelt sich um eine Dauerstelle. Gerne erwarten wir umfassende Bewerbungsunterlagen. Danke.

assa 79-7490

coop berner oberland
3601 Thun, Seestrasse 14
Telefon 033/2177 21

HESSER

Unternehmensberatung für das Gastgewerbe

Für einen erstklassigen, grossen Hotel- und Restaurantsbetrieb in einem weltberühmten Ferien- und Kurort suche ich einen versierten

DIREKTOR
oder
DIREKTIONSEHEPAAR

welcher in der Lage ist, diesen dynamischen Hotelbetrieb erfolgreich und selbständig zu führen. Dieses Unternehmen bietet Ihnen, als bestausgewiesenen und erfahrenen Hotelfachmann, einen vielseitigen Aufgaben- und Verantwortungsbereich sowie eine gute Existenz. Interessiert Sie diese herausfordernde Aufgabe, so erwarte ich gerne Ihre Bewerbungsunterlagen, welche absolut vertraulich behandelt werden.

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



Das GD-Restaurant ist das erste Bedienungrestaurant der M-Gemeinschaft.

Ein klassischer Pilot-Betrieb also, mit seinen ganz besonderen Eigenheiten und Voraussetzungen.

Sie sind ein Restaurations-Vollprofi und bringen das Know-how mit, das es braucht, um diese anspruchsvolle Aufgabe mit Erfolg und Bravour zu lösen.

Interessiert? Unser Herr R. Moser sagt Ihnen gerne mehr.

Genossenschaft Migros Bern Personalabteilung 3321 Schönbühl

MIGROS
Tel. 031/85 11 11

Inseratenschluss:
Jeden Freitag
morgen 11 Uhr!

HOTEX
Die Professionals für Übersee-Stellen
HOTEX 11, rue du Mont-Blanc
1211 Genève 1 - Tél. 022/32 93 75



300 Verpflegungsbetriebe in der deutschen Schweiz, im Weisland und im Tessin müssen reibungslos funktionieren. Unser Auftraggeber und Tausende von Gästen sollen mit unseren Leistungen zufrieden sein. Dazu braucht es Wissen, Erfahrung und Einsatzbereitschaft. Die Beratung und Kontrolle dieser in Art und Grösse unterschiedlichen Betriebe ist eine wichtige und interessante Aufgabe in unserer Organisation. Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung für diese

Kaderpositionen

Damen und Herren, die sich beruflich weiterentwickeln wollen und bereit sind, die damit verbundene Verantwortung zu übernehmen.

Wir erwarten: Bewerber mit sehr guter gastgewerblicher oder ähnlicher Ausbildung und mehrjähriger Praxis, mit Führungsqualitäten, Organisationstalent, objektivem Urteilsvermögen, Fähigkeit, betriebswirtschaftliche Zusammenhänge zu erkennen sowie Bereitschaft zu Teamarbeit. Mindestalter 28 Jahre.

Wir bieten: gezielte, sorgfältige praktische Einarbeitung in unser System der Betriebsführung; selbständiges und vielseitiges Arbeitsgebiet, ein den Anforderungen entsprechendes Salär, permanente Weiterbildung, fortschrittliche Sozialleistungen.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen:

SV-Service Schweizer Verband Volksdienst, Herr B. Brivio, Direktor, Neumünsterallee 1, Postfach 124, 8032 Zürich

P 44-00055

SV-Service
Schweizer Verband Volksdienst



KLINIK HARD Embrach

Als moderne und jüngste psychiatrische Klinik des Kantons Zürich verfügen wir mit rund 400 Betten über einen vielseitigen Klinikbetrieb.

Wir suchen auf 1. September 1983 oder nach Vereinbarung eine(n)

Leiter(in) der Ökonomie

mit einer Grundausbildung im Hotelfach, im KV-Bereich oder als HW-Betriebsleiter(in).

Daneben erwarten wir einschlägige Berufserfahrung, Interesse für organisatorische Aufgaben, Geschick in der Personalführung und Fremdsprachkenntnisse. Wenn möglich besitzen Sie ein Wirtpatent.

Es erwartet Sie bei uns eine vielseitige, selbständige Kaderstelle mit klar definierten Verantwortungen und Kompetenzen. Fähige und aufgeschlossene Kader-Mitarbeiter unterstützen Sie.

Nähere Auskunft erhalten Sie gerne durch den gegenwärtigen Stelleninhaber, Herrn E. Sonderegger, Telefon (01) 865 11 11, intern 225.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an

KLINIK HARD
kant. psychiatrische Klinik
Verwaltungsdirektion
8424 Embrach

3787

Gesucht auf 1. Oktober 1983 in renoviertes alkoholfreies Restaurant an zentraler Lage im Raume Ostschweiz

Leiterin oder Leiter evtl. Leiterehepaar

Für initiative Bewerber mit Fähigkeitsausweis und gründlicher Fachausbildung bietet sich ein interessantes und verantwortungsvolles Wirkungsfeld.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte unter Chiffre 41-24425 an Publicitas, 8401 Winterthur.

Wir suchen per 1. Oktober 1983 oder nach Übereinkunft ein

Direktions-Ehepaar oder einen Direktor

für unser Hotel Plaza, in der Nähe Bellevue in Zürich.

Unser Hotel weist 74 Zimmer mit 120 Betten auf, die Restaurant-Betriebe mit Bars rund 240 Plätze.

Wir stellen uns ein tüchtiges Direktions-Ehepaar, welches eine gute Ausbildung hat und schon einen ähnlichen Betrieb führte, für diese verantwortungsvolle Stelle vor.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit sämtlichen Unterlagen an den Verwaltungsrat der Hotel Plaza AG, z. H. Herrn Schütz, Postfach 356, 8021 Zürich.

3774

HOTEL PARK AROSA

Telefon (081) 31 01 65 Telex 74 258



1800 m über Meer, ★★★★★-Hotel, 200 Betten, Hallenschwimmbad, Tennishalle, Squashhallen, Kegelbahnen, Bar, Grill, Restaurant, sucht für kommende Wintersaison 1983/84 zirka 1. November 1983 oder früher

Aide du patron/Personalchef/ F and B Kontrolleur

Aufgabenbereich:
- Ablösung und Mithilfe der Direktion
- Personalwesen
- Kontrollwesen Bar, Restaurant, Stübel
- Mithilfe im Einkauf

Wir bieten:
- Zweijahresvertrag Winter- und Sommersaison
- selbständiges Arbeiten
- abwechslungsreiche Tätigkeit
- geregelte Arbeitszeit
- Sportmöglichkeiten

Schriftliche Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsansprüchen sind erbeten an H. R. Sterchi, Direktion, Park Hotel, 7050 Arosa.

3822

Restaurant Storchen Basel

Wir suchen per 1. August 1983 ein initiatives

Pächter-Ehepaar

Der renovierte Betrieb, welcher sich an guter Lage im Stadtzentrum befindet, umfasst zirka 160 Sitzplätze, Säli und Terrasse. Gut ausgeequippetes Ehepaar erwartet eine interessante Aufgabe. Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:

Liegenschaftsverwaltung der Basler Kantonalbank
Spiegelgasse 11, Postfach, 4001 Basel

3787

HOTEL goldige äpfel AARAU

Gesucht auf 1. September 1983

Gerantin

mit Wirtpatent

für Hotel mit alkoholfreiem Restaurant.

Telefon (064) 22 24 64

ofa 106.123.825

Die aktiven Vermittler

servotel *** AG

Servotel vermittelt gute Stellen im Hotel- und Gastgewerbe - kostenlos für Stellensuchende -

Stadt in der Nordost-Schweiz

Wir suchen für ein traditionelles *****-Hotel mit hohem Bekanntheitsgrad einen fachlich gut ausgewiesenen

Maitre d'hôtel

Wir stellen uns in dieser anspruchsvollen Position eine gepflegte Persönlichkeit vor, welche mit Freude und fachlichem Können einer grösseren Servicebrigade vorsteht, die Organisation von Banketten und Anlässen durchführt sowie eine internationale Kundschaft pflegen und verwöhnen kann. Wenn Sie über einige Jahre Praxis in entsprechenden Häusern verfügen, gute Sprachkenntnisse besitzen und an dieser Stelle Interesse hätten, so bitten wir Sie, uns Ihre Bewerbungsunterlagen zuzustellen, welche wir mit voller Diskretion behandeln werden.

Unterlagen bitte an Büro Basel (061) 22 97 94, Theatergässlein 17, 4051 Basel

eine Bewerbung - viele Möglichkeiten auf jedem Gebiet für jede Position

servotel *** AG

Personalberatung für das Gastgewerbe Stellenvermittlung

4051 Basel, Theatergässlein 17, (061) 22 97 95
8001 Zürich, Glockengasse 9, (01) 211 41 11

Als bestbekanntes Speiserestaurant suchen wir per 1. Juli oder nach Übereinkunft jünger(n) (nicht unter 25jährige(n))

Chef de service/Aide du patron m/f

Wenn Sie sich in einem regen Betrieb wohl fühlen und organisatorisch Erfahrung mitbringen, dann rufen Sie uns einfach an oder richten Ihre Offerte an:

Herrn Robert Schuler
Rest. Mürset/Le Gourmet
Schachen 18, 5000 Aarau, Tel. (064) 22 13 72

Das Dorint Aparthotel Blüemlisalp für Ferien- und Freizeitspass im Berner Oberland.

144 Studios und Apartments, 2 Restaurants, Diskothek, 2 Kegelbahnen, Hallenbad und Sauna, Solarium, Konferenz- und Banketträumlichkeiten und grosses Freizeitangebot.

Für sofort oder nach Übereinkunft suchen wir zur Unterstützung der Direktion einen

Direktionsassistenten

Schwerpunkte des Aufgabenbereiches:

- Organisation und Betreuung des Seminar- und Tagungsgeschäftes
- Verantwortung für den gesamten F + B-Bereich
- aktive Mithilfe beim Führen des Betriebes

Wenn Sie mehr über diese anspruchsvolle Aufgabe wissen möchten, so rufen Sie uns an.

Dorint Aparthotel Blüemlisalp
O. Reinhardt, Direktor
3803 Beatenberg
Telefon (036) 41 21 21

Dorint
Aparthotel Blüemlisalp
CH - 3803 Beatenberg bei Interlaken Tel. 036 - 41 21 21

Inseratenschluss: jeden Freitag, 11 Uhr!

Hotel Anker, Aarau
Restaurant und Bar

Für unseren lebhaften Hotel- und Restaurantsbetrieb suchen wir zur Ergänzung unseres Kaderteams einen

Aide du patron

Sie sollten die Küche selbstständig führen (gepflegter Teilerservice). Wir erwarten einen strebsamen, einatzfreudigen jungen Mann, der praktische Erfahrung sammeln und sich weiterbilden möchte.

Wir geben Ihnen Gelegenheit, sich auch im Büro (Gästempfang, Zimmerreservierungen, Korrespondenz und Hoteljournal) Erfahrungen anzueignen.

Wir bieten Ihnen in unserem jungen Team weitgehende Selbständigkeit im Einkauf und Kalkulationswesen.

Wenn Sie sich für diese Stelle interessieren, senden Sie bitte Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen an

Telefon (064) 22 74 18 (Herrn Peter verlangen)

Nach 8jähriger erfolgreicher Tätigkeit suche ich eine Nachfolgerin als

Gerantin

für die Night-Bar Red House Corner in Winterthur. Offerten sind zu richten an Frau A. von Salis, Steinberggasse 47, 8400 Winterthur.

Für unseren mittleren Restaurationsbetrieb, an zentraler Lage in Interlaken, suchen wir in Jahresstelle, per sofort oder nach Übereinkunft:

dynamische Geschäftsführerin

(Patent im Moment nicht erforderlich.)

Offerten mit Foto, Zeugnissen und Referenzen erbeten unter Chiffre 3839 an hotel revue, 3001 Bern.

Hotel Schwanderhof Schwanden

Für unser renommiertes Hotel mit Restaurant und Rôtisserie suchen wir einen qualifizierten

Koch

für gepflegte A-la-carte-Küche. Wir bieten eine neu eingerichtete Küche, ein angenehmes Arbeitsklima und einen fairen Lohn mit geregelten Arbeitszeiten.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

A. Schaniel
Hotel Schwanderhof
8762 Schwanden/GL
Telefon (058) 81 14 28

Kaderpersonal für das grösste Hotel der Schweiz

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



Für die Leitung unserer Bankett- und Kongressabteilung suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft einen bestausgewiesenen

Bankett-Manager

Sind Sie einsatzfreudig? Lieben Sie den Umgang mit Menschen? Bedeuten Ihnen Verantwortung und selbständiges Arbeiten viel? Haben Sie Organisationstalent, fundierte Kenntnisse im Gastgewerbe sowie Durchsetzungsvermögen in der Personalführung? Dann sind Sie der Mann, den wir suchen. Wir bieten Ihnen eine vielseitige und ausbaufähige Management-Position sowie interessante Anstellungsbedingungen.

Wir würden uns freuen, uns mit Ihnen recht bald persönlich über diesen Posten unterhalten zu können. Senden Sie bitte Ihre vollständige Bewerbung an Herrn P. Jörg, Personalchef.

Hotel Nova-Park - wo man sich trifft

Hotel Nova-Park, Badenerstrasse 420, CH-8040 Zürich, Tel. 01/491 22 22

Hotel Rütli, Luzern

Wir suchen für die Führung unseres alteingesessenen Hauses mit

Hotel (70 Zimmer, 110 Betten)
Restaurant (100 Plätze)
diverse Säle

Direktionsehepaar

Eintritt: Herbst 1983 oder nach Übereinkunft

Wir erwarten von Ihnen all jene fachlichen Qualitäten und menschlichen Eigenschaften, die die Führung dieses vielfältigen Betriebes erfordert.

Senden Sie Ihre Bewerbung an
Sekretariat der Hotel Rütli AG
c/o Zünd & Cie, Hirschengraben 15, 6002 Luzern

Gesucht nach

Valbella/Lenzerheide

per sofort nette, freundliche

Serviertochter

Telefon (081) 34 16 77
Herbert Davatz

Die aktiven Vermittler

servotel *** AG

Servotel vermittelt gute Stellen im Hotel- und Gastgewerbe - kostenlos für Stellensuchende -

Wir suchen im Auftrag eines grossen Unternehmens in Basel einen gutausgewiesenen, dynamischen

Geschäftsführer

mit Wirtpatent A, für einen lebhaften Restaurationsbetrieb auf dem Platz Basel.

Verlangt werden:

- Ausbildung als Koch, Erfahrung in der Führung eines grösseren Betriebes, viel Organisationstalent.

Es handelt sich um eine sehr verantwortungsvolle Position mit grosser Selbständigkeit und entsprechender Entlohnung. Eintritt nach Übereinkunft.

eine Bewerbung - viele Möglichkeiten auf jedem Gebiet für jede Position

servotel *** AG

Personalberatung für das Gastgewerbe Stellenvermittlung

4051 Basel, Theatergässlein 17, (061) 22 97 95
8001 Zürich, Glockengasse 9, (01) 211 41 11

Luzern

Für unseren lebhaften Hotel- und Restaurantsbetrieb suchen wir in Jahresstelle

Hotelsekretärin/Aide du patron

Offerten mit Gehaltsansprüchen und den üblichen Unterlagen an die

Direktion Hotel Bernerhof
Seidenhofstrasse 8-10, 6002 Luzern

In führendem Erstklasshotel in bekanntem Bündner Sommer- und Wintersportort ist die Stelle der

Generalgouvernante

zu besetzen (Eintritt nach Vereinbarung).

Wir stellen uns eine sehr erfahrene, initiative Bewerberin vor, welche es versteht, die ihr unterstellten Mitarbeiter auf verbildliche Art und Weise zu führen.

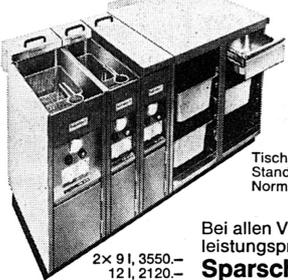
Kontroll- und Organisationsfunktionen gehören denn auch zu den Hauptaufgaben. Selbständigkeit, Durchsetzungsvermögen und ein Blick für jedes Detail dürfen wir voraussetzen.

Unser kürzlich neuerbauter Ganzjahresbetrieb bietet ein ansprechendes Umfeld: ungezwungene, gemütliche Atmosphäre, stilvolle Ausstattung und jeden Komfort: Hallenschwimmbad, Saunas, Solarium, Fitnessraum, Massage, Spielzimmer, Restaurant, Bar, Grillraum, Terrassen, Garagen.

Fühlen Sie sich angesprochen und dieser sehr verantwortungsvollen Jahresstelle gewachsen? Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto und Angabe Ihrer Gehaltsvorstellung. Wir freuen uns, von Ihnen zu hören.

Angebote unter Chiffre 3842 an hotel revue, 3001 Bern.

Gastronorm:



2x 9 I, 3550.-
12 I, 2120.-

Tisch:



T-8:
8 I, 6 kW
770.-



P-2:
2x 7 I,
10 kW
2960.-

Tischmodelle 5-11 I
Standmodelle 7-24 I
Norma 9-18 I

Bei allen Valentines ist die automatische leistungsprogrammierte Sparschaltung inbegriffen!



denn seit 1970 bietet Valentine auf jedem Modell die automatische leistungsprogrammierte Sparschaltung für optimales Frittieren.

Ohne Mehrpreis.

Wärmeschrank Valentine V-4090

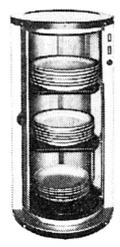
- lautlose Schiebetüren
- Isolation



150 Teller ø 27 cm oder 100 Teller ø 37 cm Chrom oder palisanderbraun Höhe 85 cm Standfläche 40x90 cm Deckplatte heizbar Standmodell 1640.- Fahrrollen 1770.- Zwischentablarer 65.- Tischverlängerung 75.- erhältlich

Ideal Nachfüllen: der kleine Tellerwärmer Servomat V-1
45-50 Teller ø 28 cm auf 3 Tablarer braun/chrom/weiß Höhe 78/84 cm Standfläche ø 40 cm

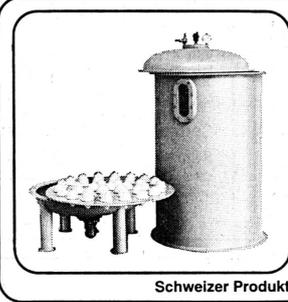
Servomat V-1



Standmodell 760.- oder fahrbar 810.-

Valentine Friteusen Wärmeschränke Tellerwärmer Tischfriteusen
 prompt + seit 1952 zuverlässig
 Generalvertretung und Service für die deutsche Schweiz
H. Bertschi, 8053 Zürich
 Telefon 01 53 20 08, 01 53 20 03 Sillerwies 14

Neu! Vel
 mit Aktiv-Fettlöser
 das ideale Abwasmittel für das Gastgewerbe
 mit Aktiv-Fettlöser ou solvant de graisse actif



Schweizer Produkt

AWL-Hochschichtfilter mit Düsenboden

Die professionelle Technik für Privat-, Hotel- und Kommunalschwimmbäder, Trinkwasserversorgungen und industrielle Wasseraufbereitungen.

- Der AWL-Normfilter ist aus Stahl und wird mit einem speziell entwickelten Kunststoff innen und aussen beschichtet. Wir garantieren einen optimalen Korrosionsschutz gegen Chlor, Ozon und Säure.
- Der AWL-Normfilter ist in den Durchmessergrößen von 400-2000 mm ab Lager lieferbar. Er kann in 3 oder 4 Teilen geliefert werden.

Aufgrund der starken Ausziebleistung erreichen wir:
 • kristallklares Wasser in trinkwasserkonformer Güte
 • geringste Betriebskosten durch minimalsten Bedarf an: Desinfektionsmittel, Frischwasser, Heizmittel, elektr. Strom

AWL AG FÜR WASSER- UND LUFTECHNIK
 ZÜRCHERSTR. 57, 8406 WINTERTHUR, ☎ 052/23 96 26

Name _____
 Vorname _____
 Strasse _____
 Ort _____
 Besuch Ihres Beraters
 Ich wünsche Unterlagen

Inserate in der hotel + touristik revue haben Erfolg!

Drucksachen
 über Bantam-Fertigbäder AG
 300 Blatt
 Ein Anruf
 Telefon (021) 25 12 11



«Bellevue» Porzellan - wenn Ihr Tisch Stil haben soll.

Ein Hauch von Nostalgie umgibt das Lilien-Hotelporzellan «Bellevue», uni weiss. Die gediegene Schlichtheit des Geschirrs bringt Ihre schön angeordneten Speisen voll zur Geltung.



- 1 Espresso Obertasse 10 cl Art. Nr. 16734 Fr. 3.75
- 2 Espresso Untertasse Art. Nr. 16735 Fr. 2.55
- 3 Teller flach ø 22 cm Art. Nr. 16725 Fr. 5.85
- 4 Kaffee Obertasse 18 cl Art. Nr. 16731 Fr. 5.15
- 5 Kaffee Untertasse Art. Nr. 16730 Fr. 3.50

Weitere Teile wie Platten, Saladiers, Kannen und Cremiers sind auf Anfrage erhältlich.



- 6 Teller flach ø 19 cm Art. Nr. 16726 Fr. 4.85
- 7 Bouillon Untertasse Art. Nr. 16737 Fr. 3.85
- 8 Bouillon Obertasse 25 cl Art. Nr. 16736 Fr. 7.20
- 9 Teller flach ø 28 cm Art. Nr. 16723 Fr. 11.90
- 10 Teller tief ø 23 cm Art. Nr. 16722 Fr. 6.65



Jolie Table AG
 Riedstrasse 8
 8953 Dietikon
 Tel. 01 7414181
 Telex 59748 joco

Ihr Partner für gepflegte Gastlichkeit

Mit diesem Komfort bekommen Sie mehr Gäste.

Bantam FERTIGBÄDER

Bantam-Fertigbäder sind eine Investition, die sich lohnt. Denn Ihre Gäste erwarten von Ihnen einen gewissen Komfort und sind auch bereit, mehr dafür zu bezahlen. Und zufriedene Gäste kommen immer wieder. Wir sind die Spezialisten mit der langjährigen Erfahrung und bieten Ihnen ein erstklassiges Fertigbäder-Programm zu Fabrikpreisen. Informieren Sie sich unverbindlich.

Bitte, senden Sie mir Ihre Informationen über das Bantam-Fertigbäder-Gesamtprogramm.
 Hotel _____
 zuständig _____
 Strasse _____
 PLZ/Ort _____
 einsenden an Sanibad AG, Bantam-Alleinimporteur für die Schweiz, Industriezone Neugrüt, 9496 Balzers, Tel. 075/42 2 40

bantam
 Die kleine Investition für Ihre Gäste mit dem grossen Nutzen für Sie.

Thema der Woche

Gastronomie-Trends USA

Amerikanische Esskultur im Wandel

Ein in Europa immer noch weitverbreitetes Vorurteil und Gerücht ist das von der schlechten amerikanischen Küche, von den grossen Portionen Steaks und Pommes-Frites, von den Hamburger-Fressern, von den Fast-Food Neon-Lokalen, von den farbigen Saucen aus den Plastikspritzfläschchen, vom Ketchup über alles... Gewiss, all das gibt es in den USA, denn es gibt nichts, was es nicht gibt. In Wirklichkeit bietet die amerikanische Gastronomie ein unvor-

stellbares Angebot, das sich auszeichnet durch vielseitigste Speisen, eine faszinierende Auswahl, kreativste Varietät, feinste Zubereitung, meistens in ausserordentlich hoher Qualität und das auch in sehr günstigen Restaurants. Auf jeden Fall eine Menge, wovon sich nasenrührende Esskultur-Snobs ein Beispiel nehmen könnten. Jacqueline Fessel notierte für Sie auf einer Amerika-Reise neue Trends der amerikanischen Esskultur.

Seit über 200 Jahren hatte Amerika einen quasi Minderwertigkeitskomplex seines Essens wegen. Eine amerikanische Küche schien es im speziellen nicht zu geben. Amerika, das grosse Land der Einwanderer, vereinigte in seiner grossen Demokratie diverseste ethnische Gruppen, die ihre Traditionen, ihre Sprache und ihre Esskultur mitbrachten und auch erhalten haben. In amerikanischen Küchen kochen Köche aus der ganzen Welt. Von Deutschland bis Thailand, von Sizilien bis Schweden,

von Russland bis Mexiko, von China bis Indien usw.

Die wichtigste Frage deshalb, wenn man ein Restaurant wählt, heisst: Was wollen wir heute essen? Russisch, italienisch, französisch, chinesisch, mexikanisch, jüdisch, japanisch, wienersich, vietnamesisch, polynesisch, kreolisch, Soul-Food oder Junk-Food (Fingerfood)? Für jeden Geschmack gibt es in jeder grösseren amerikanischen Stadt eine riesige Auswahl.

Speisen und vermehrte Frischzubereitung.

Der grösste Trend jedoch hier in Amerika ist derjenige des American-Food. Der Schmelzriegel Amerika machte aus den verschiedensten ethnischen Einflüssen die farbenfrohen, künstlerisch kreativsten Eigenkompositionen und kombiniert viele Speisen zu neuen Kreationen.

In Amerika, wo doch die Arbeitslosensrate so hoch ist, sind die Arbeitskräfte sicher entsprechend billiger geworden. Gibt es deshalb weniger Selbstbedienungsrestaurants als früher, oder hat sich hier im Verhältnis Bedienung/Selbstbedienung nichts geändert?

Es gibt interessanterweise mehr Selbstbedienung innerhalb des Bedienungsräumchen, d. h. dass Teilbereiche dem Gast überlassen werden, z. B. kennt man die Salat-Bars, Pasta-Bars, Suppen-Bars, Dessert-Bars, Breakfast-Bars, Apéritiv-Service-Bars usw. - aber nicht um das Servicepersonal zu entlasten, sondern weil es dem Gast Spass macht, sich auch an einem Buffet inspirieren zu lassen, und sich z. B. den Dessert oder den Salat selbst zusammenzustellen.

Die Organisation und der überdurchschnittlich gute Service beeindruckt sehr. Gibt es denn so gute Restaurant-Fachschulen?

Eben gibt es überhaupt keine. Für unseren Berufsverband ist dies eine der Hauptaufgaben, seinen Mitgliedern immer wieder die neuesten Schulungsunterlagen zur Verfügung zu stellen. Soviel ich weiss, wird eben gerade an einem grossen Schulungskonzept gearbeitet. Aber geschult und trainiert wird im Restaurant selbst. Dies ist eine der Hauptaufgaben eines erfolgreichen Restaurantmanagers. Dass die Organisation in den Betrieben so gut klappt und der Gast kaum etwas vom Personalwechsel, der bei 300 Prozent liegt, merkt, liegt eben an der perfekten Personalschulung des Managers.

Die erfolgreichen Amerikaner wollen auch nach Europa. Im Moment scheinen sie jedoch wieder vorsichtiger geworden zu sein.

Die amerikanischen Ketten haben in Europa sehr viel Geld verloren! Einerseits weil sie das amerikanische System einfach übertrugen, ohne sich mit den Gegebenheiten und Mentalitäten der einzelnen Länder vertraut zu machen. Andererseits sind sie sich gewöhnt, mit anderen Erfolgswerten zu rechnen als die Europäer. Die Amerikaner haben mittlerweile gelernt, dass sie für ihre europäischen Geschäfte den europäischen Partner brauchen.

Was sind neue Trends, neue Stilrichtungen in USA?

Der Farn- und Kitsch-Trend ist in Amerika vorbei. Neu sind die Pastellfarben, der elegantere und gemütliche Look. Auch der Country-Style. Je gemüthlicher desto beliebter. Atmosphäre wird gesucht. Kurz alles was «homy» (heimelig) wirkt.

Interview: JF



The Deli. Deli als Abkürzung von Delikatessen - sehr beliebter amerikanischer Snack-Restaurant-Typ.

Trends und Typen der US-Restaurations

Die amerikanische Küche ist heute grösstenteils auch Ausdruck der phantasiervollen Erweiterung und gegenseitigen ethnischen Beeinflussung. Sie ist aber auch kreativer, grosszügiger und abenteuerlicher in der Zusammenstellung der Speisen. Bei all dieser Vermischung steht man heute plötzlich vor der Tatsache einer wirklichen amerikanischen Küche. Das Interesse und das Engagement für diese eigene amerikanische Küche scheint sich so fieberhaft zu verbreiten, dass man im April dieses Jahres bereits ein zweites grosses Symposium der amerikanischen Küche abgehalten hat.

Nouvelle Cuisine erfreute sich wohl während einiger Zeit einer gewissen Beliebtheit, regte die Phantasie noch weiter an - verzeichnet jedoch heute einen schwindenden Erfolg. Der Amerikaner, welcher an grosse Portionen gewöhnt ist, hat das Gefühl, zu viel für sehr wenig zu bezahlen. Von der Nouvelle Cuisine blieb jedoch der Einfluss auf die noch phantasievollere Art der Präsentation übrig. «French Cuisine» hingegen ist immer ein Attribut der besonders guten und gepflegten Küche mit gehobeneren Kochkunst.

Im weiteren begegnet man: der New Yorker Küche, der kreolischen Küche, der Mexican-Küche, der Soul-Küche, der Cross-Country-Küche und der Creative American Cuisine.

Was ist In - was ist Out?

In Amerika ist ein Lokal ebenso schnell In wie auch wieder Out. Einerseits sind es die teilweise hervorragenden Journalisten von Tageszeitungen, die unbestechliche Trendsetter sind. Andererseits weiss jeder Gastwirt selbst sehr genau, dass bei einem allfälligen Service- und Qualitätsabfall er sehr schnell wieder Out sein kann. Nachdem er diese Hauptregeln kennt, wird er stets sehr bemüht sein, alles daran zu setzen, gleichbleibende Qualität und einen konstant guten Service zu bieten. Deshalb sind Systeme in den USA so wichtig und wird der Schulung und dem Training eine so grosse Bedeutung zugemessen.

Mit Verlust arbeitet niemand! Aber auch nicht mit wenig Gewinn! Die Gewinn- und Umsatzzahlen der gut frequentierten Lokale sind natürlich schon von der Quantität der Kunden her nicht mit unseren Schweizer Zahlen vergleichbar. Bei einem guten Restaurant ist ein durchschnittliche Netto-Rendite von 20 Prozent zu erwarten. Vor allem bei günstigeren aber qualitativ hervorragenden Restaurants haben wir Gäste Schlange stehen sehen.

Hot Dogs und Hamburgers

Hot-Dog-Stände aller Art und alle

bekannteren Hamburgerketten erfreuen sich nach wie vor grösster Beliebtheit und haben trotz bewusster Esskultur, verfeinerter und phantasievoller Speisezubereitungen, keineswegs Erfolgserbussen. Wir haben wohl festgestellt, dass die meisten Ketten ihre beschränkten Angebote erweiterten, z. B. McDonald's hat auch noch ein Frühstücksangebot, andere haben Salatbars, Jack in the Box offeriert gluschtige Salatkombinationen im Fast-Food-System: z. B. eine Schüssel voll knackigem Iseberg-Salat mit viel Crevetten, harten Eiern, Kresse, Tomaten, Oliven und einem getoasteten Bun.

Ein amerikanischer Hamburger ist meist aus ausgezeichnetem Fleisch zubereitet und ist das billigste Fleisch in Top-Qualität auf sauberster Art zubereitet. Ketchup und Senf sind sehr beliebte Beilagen und werden auch in besseren Restaurants automatisch zu den Fleischbestellungen mitserviert. Hamburger- und Pizzaketten sind auch in den Staaten der Favorit der Jugend und der Familie. In einem «Pizza Hut» z. B., einer sehr bekannten Fast-Food-Kette, kann eine ganze Familie eine italienische Mahlzeit in guter Qualität und in aussergewöhnlich netter Atmosphäre zu sehr günstigen Preisen geniessen. Dies ist im besonderen Masse heute wichtig, wo das Durchschnittseinkommen sehr unter der Rezession gelitten hat.

Alle Fast-Food-Betriebe, die wir besuchten, waren zwar gut frequentiert, aber nie vergleichbar besetzt wie ein gehobeneres Restaurant nebenan. Stark besetzt sind sie in Gegenden, wo es keine Alternativen hat, z. B. auf langen Strassen unterwegs. Dort ist man glücklich, sie anzutreffen, denn sie sind immer sauber, gleichbleibend in der Qualität und günstig im Preis.

Snack- und Lunchrestaurants

Snack und Lunchrestaurants sind sehr weit verbreitet in Amerika. Unter ihnen trifft man auch die interessantesten Dekorationen und Variationen. Pflanzen, und zwar echte, geben hier den Ton an. Ich glaube, wenn wir nach dem typischen amerikanischen Esserlebnis suchten, so fanden wir es am ehesten in diesem Typ von Restaurant.

Sie sind schon von aussen erkennbar durch Glas- und Pflanzenfronten, viel geritztem Glas und dekorativen Eingangsdekorationen. Weit verbreitet ist der Art-Deco-Stil und Tiffanylampen, viel Merse in den Bars, als Geländer, als Lampenständer usw. Die Bestuhlung variiert zwischen Clubleder und Bistrobestuhlung, wobei oft beide Varianten in ein und demselben Lokal anzutreffen sind. Eine besondere Note können auch die

grosskarrierten Spannteppiche geben. Die Bestuhlung ist meist etwas gedrängt, die Tische klein. Für den Snackteil ohne Tischtücher, für den eleganteren Teil oft mit Tischtüchern.

Auch diese Restaurants haben eine, manchmal sogar zwei Bars. Manche dieser Snack- und Lunchrestaurants sind Kettenbetriebe. Die Angebote in diesen Restauranttypen sind ausserordentlich vielfältig.

Bars, Bars und nochmals Bars

Single-Bars, Apéritiv- und Cocktail-Bars, Piano-Bars usw., Bars in jeder Form, in jeder Aufmachung, gehören ebenso zu den amerikanischen Restaurantkonzepten und sind auch ohne Restaurant ein sehr lukratives Geschäft. Das blühendste Geschäft ist jenes mit den Single-Bars.

Auf sehr angenehme Weise treffen sich die Singles, wobei der Stil, das Niveau der Bar auch den Stil und das Niveau der entsprechenden Gäste mit sich bringt, d. h. dass man im grossen Angebot von Singles-Bars ganz sicher auch auf Seinesgleichen stösst. Bars sind auch rege Treffpunkte, man sitzt in Bars wie man bei uns in Cafeterias sitzt. Cafeterias gibt es übrigens in Amerika kaum.

Zur Cocktailstunde, manchmal auch über Mittag, und natürlich des Abends haben viele Bars Pianomusik, variiert vom Unterhaltungspiano bis zu ausgezeichneten Jazzpianisten. Die Pianobars, die wir besuchten, waren alle immer prallvoll, die Stimmung ausserordentlich beliebt.

Take Out, das grosse «Nebengeschäft»

Sehr viele Restaurants führen auch eine Take-Out-Bar, die oft auch samstags und sonntags offen sind und sogar Heimlieferdienste bieten. Wir haben auch Take-Outs erlebt, wo der Chefkoch selbst Verkaufsförderung betrieb und zu gewissen Zeiten den Kunden die Zubereitungsweise erklärte. Viele dieser Köche verkaufen auch ihre eigenen Gewürzmischungen.

Ein anderes amusantes Take-Out ist der Doggy-Bag. Keineswegs ist dieser jedoch für den Doggy bestimmt. Die Portionen sind üblicherweise in den meisten Restaurants überdimensional und unmöglich, sich aufzufressen. So ist es für die Kellner die natürlichste Sache der Welt, wenn Sie einen Doggy-Bag verlangen. Er packt die Resten in Alufolie und wünscht, keineswegs mit einem schiefen Lächeln, viel Freude beim Abendessen. Schlussendlich hat man ja für die ganze Mahlzeit bezahlt.

Delikatessen mit nach Hause zu nehmen ist eine Spezialität, die Amerika schon viele Jahre traditionell bewahrt. Diese Kombination zwischen Restaurant und Traiteur ist bekannt durchs ganze Land unter dem Namen DELI, was eine Abkürzung von Delikatessen heisst und ursprünglich dem jüdischen Einfluss entstammt. In diesen DELI's gibt es die verschiedensten Salate und Würste, die besten Sandwiches und auch sehr gute Roggenbrote zu kaufen.

Die bekannteste Spezialität aus diesen DELI's jedoch sind die Bagel's. Diese gibt es nun wiederum in jeder Kombination zu kaufen. Am beliebtesten ist die Kombination Bagel mit Lox (ein Laugenbrötchen mit einem Lachs-Quark-Aufstrich). Ebenso landesweit verbreitet ist der Thunfischsalat, gehackte Leber, Pöckelfleisch und Pickle's oder das Reuben-Sandwich, um nur einige zu nennen, die heute ebenso verbreitet sind, wie die Hamburger und Hot Dogs.

In den meisten Städten werden diese Sandwiches von den Sekretärinnen und Angestellten gekauft und zum Lunch gegessen. Viele DELI's haben vorgedruckte Bestellzettel und verteilen diese in den umliegenden Firmen. Nach telefonischer Bestellung werden dann die diversen Sandwiches geliefert.

(Fortsetzung Seite 14)



Mrs. Joan Black-Bakos ist Editor der amerikanischen Fachzeitschrift «Restaurant Business Magazine»

Schule am Arbeitsplatz

Das Essen nimmt in unserer Kultur einen immer wichtigeren Platz ein. In unserer Freizeitgesellschaft wird es zu einem eigenartigen Erlebnis. Wie muss Ihrer Meinung nach ein Lokal aussehen, welches das Essen zu einem Erlebnis macht?

Wenn das Decor, das Angebot, das Personal, die Musik und die Atmosphäre stimmen - zusammenpassen. Wenn es mehr gibt als nur Essen.

Was macht den Erfolg eines Restaurants aus?

Selbstverständlich eine ausgezeichnete Küche, ein vielfältiges Angebot, eine funktionierende Organisation und eben wenn man etwas mehr erhält als «nur Essen», z. B. einen Pianisten, Happyhours, Video-Spiele, extrem freundliche Bedienung.

Sehen Sie in Amerika auch eine Entwicklung zugunsten gesünderer Ernährung?

Definitiv. Überall, wo Restaurants frische Ware bekommen können, wird auf die Frische hingewiesen und auch in der Reklame herausgestrichen. Die Restaurants können heute frisches Gemüse, Salate und Früchte schon fertig gerüstet, abgepackt und täglich frisch vom Verteiler bekommen. Vegetarier essen wird immer mehr in, speziell bei den jüngeren Generationen und noch ganz speziell verbreitet in Kalifornien, mehr noch als in New York. In New York eher in Gegenden wie Soho und Greenwich Village.

Über Mittag beispielsweise, hat es sich durchgesetzt, dass man in einem Restaurant viel eher einen Salat bestellt und kein warmes Menu nehmen muss. Trotzdem ist der Fleischkonsum immer noch sehr gross, etwas weniger Beef, dafür mehr Geflügel und viel Seafood. Hamburger sind immer noch gleich populär wie eh und je und es gibt auch noch keine Anzeichen von Abwärtstrends.

Wie ist der europäische Einfluss auf amerikanische Essen?

Natürlich sehr gross durch die ethnische Beeinflussung. Die französische und die italienische Küche sind sehr beliebt. Nouvelle Cuisine jedoch ist passé, die Kombinationen waren zu extrem, die Portionen zu klein, die Preise zu hoch für amerikanische Verhältnisse. Die Amerikaner nannten deshalb die Nouvelle Cuisine «Toy-Food» (Spielzeug-Essen). Geblieben ist jedoch von der Nouvelle Cuisine eine sorgfältigere Zubereitungsweise und Präsentation der

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

LA CIMBALI

Zürich 01-302 64 65
Bern 031-52 28 66
Lausanne 021-38 22 22
Genève 022-36 25 86
Locarno 093-31 66 52

Thema der Woche

Das totale Esserlebnis

(Fortsetzung von Seite 13)

Zu einem Esserlebnis wird ein Restaurantbesuch, wenn es mehr gibt als nur Essen! Wenn die Innenarchitektur, das Design, die Ambiance, das Menu, die Musik und die Uniformen des Personals aufeinander abgestimmt sind. Ein Unterhaltungspaket, das stimmt. Z. B. ist dann alles mexikanisch, für das Auge, das Ohr und den Gaumen.

Natürlich entsprechen die technischen Einrichtungen auch dem entsprechenden Angebot. Das gleiche Beispiel kann man für viele ethnische Restauranttypen nennen. Der Besuch in einem solchen Restaurant wird zu einem totalen Erlebnis, das den Stellenwert der Unterhaltungsgastronomie bekommt. Man könnte sich vorstellen, dass diese Idee auch bei uns eine erfolgreiche Erweiterung sein könnte.

Phantasievolle Gestaltung

Das Ghirardelli Square in San Francisco war früher eine Bierbrauerei. Heute hat man die diversen Komplexe in ein Ess- und Shoppingcenter umgebaut. Die Verbindungen zwischen den Gebäuden sind architektonisch originell gelöst. Die diversen Gebäude tragen Namen, die an ehemalige Zeiten erinnern: Senfhaus, Gurkenhaus, Hopfenhaus usw. Das Zentrum ist nicht bloss eine Touristenattraktion, denn auch viele Ansässige verbringen hier ihre Freizeit oder ihre Abende. Das Beispiel, ehemalige Fabriken oder Grossgebäude in attraktive Shopping-Centers umzubauen, haben wir in Amerika mehrmals gesehen. Meistens sind es eine gemischte Ansammlung von kleinen Restaurants mit den verschiedensten Angeboten, aufgelockert von Boutiquen, Verkaufständen und Vergnügungsmöglichkeiten. Diese Zentren sind zu jeder Zeit rege besucht.

Ein weiteres Esserlebnis war für uns z. B. das Green Street Café in New York, Soho. Gebaut in einer alten Fabrikhalle, konzipiert wie ein Indoor Park, gepflasterter Boden, grüne und blaue Velourstühle, weisse Tischtücher, verschiedene Niveaus, die die grosse Halle unterteilen, grün-überstrichene Hallenwände, viele Röhren und Treppen im Originalzustand gelassen und überstrichen. Gemütliche «Gartenbar» im Eingangsbereich, viele Pflanzen. In der Mitte des

Lokals ein Podium für ein Jazzorchester. Manchmal auch «nur» ein Pianist. Leichte Kost, Atmosphäre, jung, frisch, ein Treffpunkt für viele junge Leute.

Natürlich gibt es noch viele Esserlebnis-Restaurants. Sie hier alle aufzuzählen, würde den Rahmen ziemlich sprengen. Sie zählen eigentlich zur Unterhaltungsindustrie, obwohl es keine Shows oder Theaterrestaurants sind. Oftmals sind es auch keine Feinschmecker-Lokale, aber sie bieten eben mehr als «nur» Essen und sind deshalb sehr erfolgreich und beliebt.

Auch in solchen Restaurants werden die Tische mittags wie abends mehrmals besetzt, da man vor und nach dem Essen in die Bars, die dazugehören, ausweichen und so die Atmosphäre auch länger geniessen kann. Speziell New York ist natürlich eine verrückte Stadt mit unbegrenzten Möglichkeiten. Es gibt hier eine Restaurantindustrie, die bedeutend auch am Stadt- und Quartierbild mitwirkt. In San Francisco und auch Los Angeles gibt es eigentliche Restaurantstrassen, wo sich die Lokale eins nach dem andern abwechseln.

Farben sind (fast) alles

Die Restaurantindustrie ist wegen dem speziellen Design, welches bis zu den extremsten Formen und Farben reicht, attraktiv. Ein neuer Trend in dieser Richtung sind die Contemporary-Farben. Der Hauptzack liegt hier in den Pastellönen; Decken, Böden und Wände z. B. in rosa, hellblau, hellgelb usw. Die Pastell-Dekorelemente ziehen sich dann konsequent durch ganze Lokale. Kombiniert wird viel Chrom, helles Holz, Spiegel und meistens keine Pflanzen. Der Effekt wirkt auf uns zwar sehr elegant, jedoch etwas kühl.

Die Kreativität der Designer wird noch dadurch unterstützt, dass in Amerika weniger Uniformität gewünscht wird und weniger bauliche Restriktionen bestehen als bei uns, und auch noch ganz simpel daher, weil man mehr mit fürs Neue hat.

Andererseits haben wir aber doch festgestellt, dass die erfolgreichsten Restaurants diejenigen mit ausserordentlich gutem Essen sind, egal welche Ambiance sie bieten.

Der Amerikaner als Feinschmecker?

Viele Amerikaner sind Feinschmecker geworden - und sind stolz auf ihre Renommier-Restaurants! Natürlich darf man nun nicht den Fehler machen und meinen, viele Millionen Amerikaner seien nun Feinschmecker geworden. Trotzdem ist die Feinschmecker-Küche diejenige, die sich in den mittleren und oberen Bevölkerungsschichten breit macht.

In der Regel kennen die Gäste eines guten Restaurants den Namen des Chefkochs und geben ihn von Mund zu Mund weiter. Der Chefkoch wird auch bei der Werbung des Lokals herausgestrichen.

Wechselt einmal so ein berühmter Küchenchef das Lokal, so rennt man ihm nach an den neuen Ort und ist sehr skeptisch auf das, was der neue Küchenchef an seiner Stelle bietet. Küchenchefs, die man weit über ganz Land kennt und nennt, gibt es natürlich auch in Amerika.

Um Ihnen nun einige Beispiele davon zu nennen, wobei ich selbstverständlich niemals allen hervorragenden amerikanischen Köchen gerecht werden kann: Paul Prudhomme of K'Paul's Louisiana Kitchen (New Orleans), Larry Fargione of the River Café (New York), Ella Brennan of Commander's Palace (New Orleans), Wolfgang Puck of Spago (Hollywood), Karen Hubert and Len Allison of Gramercy Park N. Y., Barry Wine of the Quilted Giraffe (New York), Jeremiah Tower of the Santa Fe Bar & Grill (Berkley), Dan Eynik of Mecklenburg Gardens (Cincinnati), Kevin Dobing of the Plum Tree Restaurant (Denver), Jimmy Schmidt of the August London Chop House (Detroit).

Viele dieser Köche geben ihre Erfolgsrezepte gerne bekannt. Sie sprechen darüber im Fernsehen, in den Zeitungen und in eigenen Kochbüchern.

Körperbewusste Ernährung

Fresh und Healthy sind Begriffe, die für Gerichte verwendet werden, die keinerlei künstliche Zusätze enthalten und auch frisch zubereitet werden. Aufschriften oder Reklamen streichen stark heraus, dass keine künstlichen Zusätze verwendet werden und zwar so auffällig, dass die Bevölkerung die Produkte im Zusammenhang mit diesen Kriterien erwählt. Ebenso sind die Vitamin- und Protein-Angebote immer sehr genau erwählt, denn die Amerikaner sind sehr vitaminbewusst.

Gesundheitsrichtlinien, wie sie jedoch

bei uns von Dr. Bruker, Dr. Schnitzer, Bircher-Benner, Waerland usw. vertreten werden, kann man in Amerika nur mit Mühe finden. Am ehesten jedoch natürlich in Kalifornien, wo die Healthkulturen blühen. Dort existiert ein riesiges Freizeitangebot für junge Leute, von dem wir hier nur träumen können. Alle diese Sport- und Unterhaltungszentren haben ihre Health-Informationen, bieten noch separate Vorträge und Kurse an, und dies wiederum in der breitesten Palette, von Zen-Meditation über den Holistic-Way bis zum Jazztan.

In San Francisco gibt es ein berühmtes vegetarisches Restaurant, das «Greens», das einen weiten Ruf besitzt und so begehrt ist, dass man, will man dort speisen, wochenlang im voraus einen Tisch reservieren muss! Wir hatten keinerlei Möglichkeiten da rein zu kommen!

Viele Health-Food-Restaurants sind nicht rein vegetarisch. Es gibt zwar ein grosses Angebot an frischen Salaten, Gemüsen, Getreidespeisen und Teigwaren, aber es hat noch zusätzlich kleinere Fischgerichte.

Mit dem Aufschwung zur Fitness und Gesundheit, mit dem grösseren Körperbewusstsein, hat die Ernährung geändert. Der Trend zum Gesunden, zum Frischen ist unaufhaltbar. Mit grosser Offenheit und fundiertem Engagement erhält der Zuschauer am Fernsehen Informationen und Forschungsergebnisse. So kommt es, dass auch nichtspezialisierte, interessierte Menschen mit Fachausdrücken aller Art sehr gut umzugehen wissen, selbst wenn sie sich dick sind, was trotz allem in Amerika recht häufig ist.

Lebensqualität als Motivation

Wie immer man zu den neuen Lebens- und Essphilosophien stehen mag, eines muss man bestimmen generell herausstreichen: Die Motivation liegt in der Lebensqualität! Für ein Land, in welchem Geld, Prestigedenken, Reichtum und Verschwendung noch immer sehr dominieren, ist dies doch sehr beachtenswert! So spürt man eben auch an der Ausstrahlung der Menschen diese Lebensfreude und diese Lebensqualität - trotz der vielen Probleme speziell wirtschaftlicher Natur, die Amerika immer belasten. Es sind vor allem die jungen Kunden, die die veränderten Lebensgewohnheiten suchen und vertreten.



Unglaubliche Angebote: kreative Sandwiches...

Der Dienst am Gast

Servicepersonal gehört in Amerika zu den untersten Berufsarten. Meistens ist man Kellner in einem Lokal, weil man noch zusätzlich Geld dazu verdienen möchte, oder man ist am «Joben». Studenten, Hausfrauen, junge Menschen ohne Beruf, Theaterleute, bewegen sich in diesem Gewerbe. Es gibt kaum geschultes Personal. Die Leute werden «von der Strasse weg» engagiert. Es gibt aber keinen erfolgreichen Betrieb in Amerika, der nicht seinen Erfolg auf einer eigenen, guten Schulung und dem Training seines Personals aufbaut! Trotzdem gibt es einen Servicepersonal-Wechsel von ungefähr 300 Prozent. Dank der narrensicheren Schulung, wo jeder Arbeitsablauf genauestens beschrieben wird, wo immer wieder trainiert und kontrolliert wird, merkt der Gast keinen Unterschied. Der Service und der Betriebsablauf bleiben stets gewährleistet, ungeachtet dessen, wie neu und wie unterschiedlich das Personal ist. Schulung und Training gehören deshalb zu den Hauptaufgaben eines Restaurantmanagers, will er mit seinem Betrieb erfolgreich sein. Bis zu 50 Prozent seiner Zeit muss er diesem Thema widmen. Mit ihrem Wissen um dem garantierten Erfolg eines guten Trainings sind uns die Amerikaner weit voraus.

Please wait to be seated

In praktisch allen Restaurants wird man von einer Hostesse empfangen, die nach der gewünschten Platzzahl fragt und den Gast gleich an einem von ihr zugewiesenen Tisch führt oder eben den oder die Gäste freundlichst darauf aufmerksam macht, dass sie einen Tisch in zirka z. B. 10 Minuten bereit habe. «Bereit haben» meint denn auch, dass der Tisch sauber für die Anzahl Leute gedeckt wurde und der die entsprechende Kellner/in bereit ist, neue Gäste zu bedienen.

Eine Hostesse ist somit sehr wohl in der Lage, das Servicepersonal gleichmässig auszulasten, indem sie auf die ausgewogene Sitzverteilung achtet. Das Platzieren hat noch zusätzlich den Vorteil, dass keine Gäste in einem Restaurant herumgehen, und Plätze suchen. Die essenden Gäste sind dadurch nicht gestört und die neuen Gäste setzen sich stets an einen sauberen Tisch. Auch ein sehr stark frequentiertes Restaurant macht somit niemals einen hektischen oder unorganisierten Eindruck, und wenn auch noch weitere hundert Leute in einem Lokal sitzen, hat man doch den Eindruck einer persönlichen und sehr freundlichen Bedienung - denn das Servicepersonal ist auf diese Weise viel weniger gestresst.

Die Gäste warten an der Bar, was für sie angenehmer ist und natürlich zusätzliche Einnahmen bringt. Die meisten etablierten Restaurants wünschen, dass man eine Reservation vornimmt. Doch selbst dann ist der Tisch vielleicht noch nicht bereit. Die Gäste nehmen dies als selbstverständlich hin und verhalten sich beim Warten äusserst diszipliniert.

Bekommt man dann seinen «bereiten» Tisch, wird immer gefragt, ob er einem passt. Mit dem Platznehmen erhält man auch gleich die Speisekarte, die man dann in Ruhe studieren kann bis der Kellner mit dem Bestellblock kommt. Meistens wird in der Zeit des Kartens Studiums von Hilfskellnern Wasser gebracht, Brot und Butter, oft warme Brötchen, manchmal Knoblauchbrot.

Überrascht ist man danach immer wieder von der Schnelligkeit und von der Zuverlässigkeit, mit welcher man bedient wird, und wie rasch die Rechnung

aufgefordert präsentiert wird, ohne mehrmals seinen Wunsch, zu bezahlen, äussern zu müssen.

Es ist den Gästen eine Selbstverständlichkeit, den Tisch zu verlassen, wenn eine Mahlzeit beendet ist.

Happyhours

Um gewisse flauere Zeiten und gewisse flauere Tage mehr zu beleben, haben viele Betriebe die Happyhours eingeführt. Happyhours heisst, dass es z. B. zu bestimmten Stunden für den Preis eines Drinks zwei gibt, oder wenn ein Herr mit Begleitung für die Dame nichts bezahlen muss, oder es gibt zum Drink ein kleiner Snack. In anderen Restaurants gibt es Konzerte zu den Happyhours.

Die Geschäftsführer, mit welchen wir gesprochen haben, haben uns alle bestätigt, dass sie durch diese Happyhours ihre Umsätze weiter gesteigert haben und ihre «leeren» Zeiten so sehr gut überbrücken können.

Trinkgelder

Trinkgelder sind in Amerika noch nicht inbegriffen. Sie sind ein integrierter Bestandteil des Lohns. Es mag hier auch ein Geheimnis des persönlichen Engagements der Angestellten liegen. Das Trinkgeld ist ihr Verdienst und sie wissen, dass der zufriedene Gast ein gutes Trinkgeld gibt.

Cash or Charge

Cash or Charge ist die meistgestellte und natürlichste Frage. Üblich ist es sogar in kleinsten Restaurants, dass man vor der Kreditkarte bezahlt. Die weiterverbreitetsten Kreditkarten sind American Express, Visa und Masters.

Sauberkeit

Sauberkeit ist ein gross geschriebenes Wort ist die Sauberkeit. In den meisten Lokalen, in welchen wir gespeist haben, durften wir auch einen Rundgang durch die Küche machen. Auch hier, vom billigen zum teureren, vom Fressstand auf der Strasse bis zum Fast-Food-Betrieb, ist das Auffallendste die Sauberkeit und die Hygiene. Die Hygienevorschriften sind in den USA sehr streng, und alle Lokale werden von Gesundheitsinspektoren regelmässig besucht. Wenn ein Lokal eine Rüge bekommt, dann ist dies sehr bald bekannt, und das Risiko, auf zu sein, geht niemand gerne ein. Deshalb gehören Sauberkeit und Hygiene zu den obersten Punkten der Schulung in jedem erfolgreichen Betrieb. Wir sind auf der ganzen Reise nie an einem schmutzigen Tisch gesessen, nie auf einer schmutzigen Toilette gewesen! Die Toiletten sind auch an den billigsten Orten noch sauber.

Die gleich strengen Vorschriften gelten natürlich auch für die Speisen.

Unerreichte Freundlichkeit

Freundlichkeit bedarf in Amerika keiner grossen Schulung. Sie scheint angeboren zu sein.

Freundlichkeit, Herzlichkeit, Zuverlässigkeit und Hilfsbereitschaft sind denn auch die unvergesslichen Eindrücke, die wir auf unserer Reise durch die Vereinigten Staaten gemacht haben und auch diejenigen, die uns am meisten beeindruckt und begeistert haben. In Amerika ist der Gast König. Nicht etwa in unterwürfiger Weise - sondern wirklich mit dem Ziel, den Gast in seinem Lokal glücklich zu sehen. Auf die Aufforderung «Bitte kommen Sie recht bald wieder!» antworteten wir deshalb spontan: «Sehr gerne!» Jacqueline Fessel



Charles Fessel ist Food Service Consultant in Uitikon/Waldegg.

Frappante Unterschiede

Ja, es sind frappante Unterschiede von der amerikanischen Gastronomie zu unserer schweizerischen festzustellen. Unterschiede, die von Jahr zu Jahr grösser werden.

Eine erstaunliche Entwicklung. Seit bald 20 Jahren bereise ich jährlich die USA, studiere systematisch Fachliteratur und stelle immer mehr fest, wie die amerikanische Gastronomie viel professioneller betrieben wird als bei uns! Als Fachreferent referiere ich oft über die Zukunft unserer Gastronomie und stelle dabei immer wieder fest, wie mir eine «Besserwisser-Allüre» entgegen schlägt, wenn ich Beispiele aus der amerikanischen Gastronomie zitiere. Tatsache bleibt jedoch, dass die Amerikaner schon vom wirtschaftlichen Standpunkt her gesehen um ein Wesentliches bessere Margen erzielen als unsere schweizerische Gastronomie.

Zudem kann man in den USA feststellen, dass dieser Wirtschaftszweig trotz Rezession blüht und wächst! Kürzlich sagte ein bekannter Gastwirt hier bei uns anlässlich eines Vortrages zu seinen Kollegen: «Meine Herren, Sie langweilen Ihre Gäste zu Tode!» und fuhr fort: «Wann ist Ihnen denn letztes Mal etwas Neues eingefallen?» Marketing ist jedoch ein Fremdwort für die meisten unserer Gastwirte. Nur wenige bemühen sich, die Entwicklungen des Marktes zu beobachten und richtig darauf zu reagieren.

Unsere Konsumenten sind mündig geworden! Sie sind selbstbewusster, haben mehr Freizeit, sind mobil, leben gesünder. In der heutigen Zeit gibt es immer mehr Allein-stehende, und auch mehr Frauen, die unabhängig sind. Die jüngeren Leute verfügen über wesentlich mehr Geld. Durch die flexibleren Arbeitszeiten gibt es auch eine Verschiebung der Hauptmahlzeiten, welche sich über den ganzen Tag verteilen können. Warme Mahlzeiten den ganzen Tag über und sogar spät abends nach dem Theater, Kino usw. sind immer mehr erwünscht.

Doch... unsere Gastronomie ist bis auf sehr wenige Ausnahmen nicht auf diese bekannten Umweltveränderungen eingegangen. Ein Konventionalismus, der das eigene Portemonnaie am meisten belastet! Dabei gäbe es hervorragende Literatur, öffentlich erhältliche Marktuntersuchungen über Essgewohnheiten, Essbedürfnisse und -wünsche unserer Gäste.

Unsere Restaurants zeichnen sich jedoch durch leichte Verwechselbarkeit aus, denn die Menuangebote gleichen sich überall. Es fehlt an Originalität, an Individualität, an durchdachtem Mut. Es fehlt aber auch an echtem Verkaufswillen, an Qualitätskonstanz und beinahe möchte ich auch sagen - auch an Berufsfreude.

Die Werte jedoch, auf die es ankommt, sind tatsächlich immer die gleichen geblieben, aber sie stimmen heute nicht mehr, und das stimmt sehr traurig. 5 Buchstaben sind das ganze Geheimnis einer erfolgreichen Gastronomie:

- Q für höchste Qualität
- S freundlicher, aktiver Service
- S grösste Sauberkeit
- W Wertbeständigkeit
- O Originalität

Firmen berichten

Mit dem Telefon im Bilde

Im wahren Sinne des Wortes ist man künftig «mit dem Telefon im Bilde», das demnächst auf den Markt kommen wird. Mit dem neuen Bildschirmtelefon Bitel kann man mehr als nur telefonieren. So bietet das Bitel von Siemens beim normalen Telefonieren einige neue Komfortmöglichkeiten: Über die alpha-



numerische Tastatur lässt sich ein eigenes Telefonregister für 200 Namen einspeichern, die nach Bedarf per Tastendruck abrufbar sind. Daneben kann das Bildschirmtelefon als elektronischer Terminkalender verwendet werden, der sich zur programmierbaren Zeit akustisch und mit dem Stichwort auf dem Bildschirm meldet.

Mit dem Bitel lassen sich aus dem neuen Informationsdienst, den die Deutsche Bundespost ab Herbst 1983 anbietet, auch rasch und kostensparend Informationen einholen. Während im privaten Bereich die Informationen am besten auf dem Fernseh-Bildschirm dargestellt werden können, steht für die kommerzielle Nutzung jetzt ein kompaktes Gerät für den Schreibtisch zur Verfügung. Tic

Gelina - Passionsfrucht

Speziell für Südseefans und Sonnenhungrige bietet Gelina jetzt Gelina Sorbetpulver Passionsfrucht an. Coupe Tropic: Passionsfrucht/Erdbeer-Sorbet mit Fruchtsalat und Erdbeer-Topping; Coupe Passionita: Passionsfrucht-Sorbet mit Meringues-Schale und Chocolat-Topping.

Das Glace-Konzept von Gelina offeriert individuelle Demonstration und Beratung, 7 stilvolle Rotairs, 8 verschiedene Glacearten, über 60 verschiedene Coupe-Vignetten, Beratung beim Bezug der Coupes-Gläser und Schalen.

Bei der Planung und Kalkulation des Angebotes helfen die Sais-Catering-Fachberater gerne. Auch die Unterstützung in Form von Demonstrationen, Bezugsquellennachweis für diverse Zutaten und Zubehör und Zustellung von Produktions-Hilfsmitteln wie Schwingbeisen, Sorbetieren, Portionierer, Mix-Kessel zu Vorzugspreisen erleichtern den Weg zu einem erfolgreichen Glacegeschäft.

Sais-Catering, Postfach, 8031 Zürich, Tel. (01) 44 44 71

Fritieren

Eine Vielzahl von Gerichten lassen sich in der Friteuse zubereiten. Häufigster Grund für den Verzicht auf das Fritieren ist indessen der Ölgeruch, der sich für Stunden in der ganzen Wohnung festsetzt.

Melitta sorgt nun mit dem neuen Fritmaster 2500 für Abhilfe. Im Deckel dieser Friteuse befindet sich eine auswechselbare Filtermatte mit Aktivkohle, die den Geruch von siedendem Öl oder Fett wirksam zurückhält. Aber auch der patentierte Absenkmehanismus sorgt für ungetrübten Fritierspass: Der Deckel wird zuerst geschlossen und erst dann wird das Fritiergut von aussen abge-



senkt. Damit werden Fettspritzer vermieden und die Küche bleibt sauber.

Der Fritmaster 2500 ist zudem die erste und einzige Friteuse in quadratischer Form. Diese erleichtert das Fritieren von grösseren Teilen wie Fische oder Schnitzel.

Damit der Fritiervorgang kontrolliert werden kann, verfügt die Friteuse über zwei Sichtfenster. Der Fritmaster 2500 kann bis zu 2,5 Liter Öl aufnehmen und bringt eine Leistung von 2000 Watt. Richtpreis: 225 Franken. pd

Bag-in-Box

Auf einer Erfolgswelle schwimmt seit knapp zwei Jahren die Bag-in-Box durch die internationale Weinlandschaft. Breitenmoser Multi AG ist in der Schweiz ein kompetenter Partner, wenn es darum geht, Wein problemlos und kostengünstig zu verpacken und zu versenden.

Das komplette Bag-in-Box-System besteht aus Zewathener-Beutel von 3 bis 30 Litern; 5 verschiedene Verschlussysteme; Karton in allen Ausführungen bis Vierfarben-Offsetdruck; von der Handabfüllanlage bis zur vollautomatischen Abfüllstrasse; Holzfässer gekühlt und ungekühlt für Wein ab Fass.

Breitenmoser Multi AG, Feldstrasse 1, 8407 Winterthur, Tel. (052) 22 23 13, Telex 76 535

Birnen-Cake

Die Konditoren von Leisi haben einen neuen Cake kreiert: Ein feiner heller Bisquitteig und, als Kontrast dazu, dunkler Schokoladenkuchen bilden die Hülle; das Herz des Ganzen ist eine Birnenfüllung.

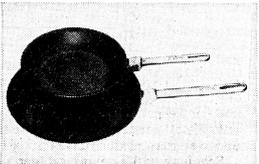
Der neue Birnen-Cake ist bei verschiedenen Gelegenheiten willkommen: zum Dessert, zum schwarzen Kaffee usw. Auch für den neuen Birnen-Cake gilt die Formel erstklassige Zutaten, nach hauseigenem Rezept sorgfältig gebacken und ohne Konservierungsmittel.

Im Juni, während der Einführungszeit, ist der Cake zum Probiertpreis von Fr. 3.95 erhältlich; ab Juli beträgt der Verkaufspreis Fr. 4.50. pd

Profi-Bratpfanne

Der Vorteil der Jordan Profi-Bratpfanne liegt darin, dass der Einsatz im Backofen sowie auf Grossherdplatten möglich ist. Der Stiel und dessen Befestigung sind hitzebeständig.

Es handelt sich um eine Leichtmetall-Pfanne aus Aluman-100 mit nahtlos verschweisstem Guss-Stiel. Die Pfanne (Ø 22 oder 28 cm) ist mit der dreifach-Antihafbeschichtung Teflon SilverStone® von Dupont versehen. Der breite, ver-



stärkte Schüttrand der Pfanne verhindert das Nachlaufen. Dank dem starken verzugsfreien Boden ist sie für alle Herdarten geeignet.

Jordan AG für Beschichtungen, Thewilerstrasse 7-9, 4107 Ettingen, Tel. (061) 73 20 33, Telex 62 782

Dampfbügeleisen

Das Dampfbügeleisen HD 1253 von Philips ist bis zu rund einem Drittel leichter als andere Modelle, hat ein Intensivprogramm für Super-Dampf und eine Sensor-Dampfsteuerung, die sich automatisch der Gewebeatart anpasst, auch im niedrigsten Temperaturbereich. Weder schwere Jeans- oder Leinenstoffe noch feine Seiden- und Wollgewebe sind ein Problem. 2,5 m Kabel und ein flexibles Kabelgelenk hinten am Griff lassen optimale Bewegungsfreiheit zu - auch für Linkshänder. Dank dem niedrigen Sohlenrand kann auch unter Knöpfen und in Falten bequem gebügelt werden. Die Sprühdüse, der durchsichtige Wassertank und der Kalk-Kontrolldeckel in der Sohle sind weitere Vorteile. pd

Régéthermic

Die Terion AG, Zürich, bringt neu Regenerierungsapparate mit Mikroprozessoren auf den Markt.

Dank dieser neuen Technologie wird die Bedienung wesentlich vereinfacht. Die elektronische Steuerung bewirkt, dass die Speisen automatisch auf die gewünschte Temperatur gebracht werden. Ein Knopfdruck genügt, und die im voraus produzierten Speisen werden in Gastronorm-Schalen, Platten, Tellern, Einweg-Geschirr usw. schonend und problemlos aufbereitet.

Terion AG, Wiesenstrasse 9, 8032 Zürich, Tel. (01) 252 12 06

Wilder Reis

Im seichten Wasser der ausgedehnten Seen der US-Staaten Minnesota und Michigan wächst wilder Reis, der noch weitgehend wie vor hundert Jahren geerntet wird. Kein Getreide enthält so viel Proteine, Vitamine, Spurenelemente und andere Nährstoffe. Weil wilder Reis ein intensives Aroma hat, wird er oft mit Langkornreis vermischt. Eine solche ausgewogene Mischung, ergänzt durch 23 erlesene Kräuter und Gewürze, ist unter der Marke «Uncle Ben's Langkorn & Wilder Reis» erhältlich.

Verkaufspreis: Paket zu 900 g zirka 2,90 bis 3,20 Franken. Effems AG, 6300 Zug

Machen auch Sie mit an der attraktiven Sommer-Aktion von Lever Industrie!*



Je nach Höhe der Bestellung können Sie aus drei Prämiengruppen auswählen:

- ab 100 kg
 - Braun-Gasfeuerzeug
 - Damenschirm mit Automatik
 - Batterie-Rasierapparat (Hitachi)

- ab 250 kg
 - Polaroid-Kamera für Sofortfarbbilder
 - Taschenrechner und Kugelschreiber in Etui
 - Schweizer Offiziermesser, schwarz

- ab 500 kg
 - Kodak-Disc, die modernste Kamera
 - Badeset: Badtuch mit Spielen, Kopfteil aufblasbar, in Segeltuchtasche

Ihr Grossist weiss alles über diese Aktion. Nehmen Sie mit ihm Kontakt auf, damit auch Sie dabei sind.

*Lever - worauf Sie sich verlassen können, wenn es um Qualitäts- und Markenprodukte für Geschirr-, Textil- und allgemeine Reinigung geht.

Lever Industrie

A. Sutter AG, 9542 Münchwilen, Tel. 073/27 27 27

Haco



Weil man weiss, was man hat

Haco ag gümligen
Telefon 031 / 52 00 61

service culinaire

STELLENMARKT

Zunftthaus zur Meisen Zürich

Für unseren gepflegten Bankettbetrieb im Zentrum der Stadt Zürich suchen wir eine berufsfreudige, sprachkundige, zuverlässige

Chef de service weiblich

sowie eine

Saaltochter

Stellenantritt:
Mitte August 1983 oder nach Übereinkunft.
Sehr gute Entlohnung, Sonntag geschlossen.

Bewerbungen sind zu richten an:
Zunftthaus zur Meisen
Herbert Deyhle
Münsterhof 20, 8001 Zürich
Telefon (01) 211 21 44

3762



Hotel Zurzacherhof ****

Telefon (056) 49 01 21

HOTEL - RESTAURANT - BAR - LIEGETERRASSE

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle

Restaurationskellner/ Serviertöchter

Wir bieten gute Verdienstmöglichkeiten, angenehmes Arbeitsklima und Gratisentritt ins Thermalbad. (Ausländische Bewerber melden sich bitte nur mit Bewilligung B, C oder Grenzgänger.) Gerne erwarten wir Ihre Offerte oder Ihren Telefonanruf.

R. & U. Zechner-Leisi
Hotel Zurzacherhof, 8437 Zurzach
Telefon (056) 49 01 21

3761

SUNSTAR-HOTELS

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

Für die kommende Sommersaison, mit Eintritt per sofort suchen wir folgende Mitarbeiter:

Réception: **Korrespondentin**
für Herbst 1983 bis Ende April 1984

Küche: **Commis de cuisine**

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

plaza

Wir suchen nach Übereinkunft folgende Mitarbeiter

**Chef entremetier
Commis de cuisine**

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder Anruf.

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

3434



Hotel Anker Rorschach

Wir suchen ab Ende Juni 1983

Küchenchef

In kleine Brigade in Jahresstelle, eventuell als Aushilfe.

Es handelt sich um eine Position mit grosser Selbständigkeit und entsprechender Entlohnung.

Gerne erwarten wir die üblichen Unterlagen oder Ihren Telefonanruf.

Familie Krähenbühl-Cadruvi
Telefon (071) 41 42 43
Hotel Anker, 9400 Rorschach

3782

Restaurant Guggach



am Bucheggplatz
8057 Zürich
Telefon (01) 363 32 10

Nach über 8jähriger Tätigkeit verlässt uns unser Küchenchef, um sich selbständig zu machen. Deshalb suchen wir für unser vornehmes Speiserestaurant (mit je 180 Plätzen im Restaurant und Sälen) auf den 1. 10. 1983 einen selbständigen, initiativen und versierten

Küchenchef

in gut eingearbeitete Küchenbrigade (8-10 Köche).

Unsere Küche ist ebenerdig mit Blick ins Grüne, die technische Ausstattung entspricht modernsten und neuesten Erkenntnissen.

Für Ihre organisatorischen Arbeiten sowie den täglichen Kleineinkauf steht Ihnen ein eigenes Büro zur Verfügung. Ebenso ist für Sie ein eigener, reservierter Parkplatz vorhanden. Sind Sie nicht motorisiert, bieten die öffentlichen Verkehrsmittel am Bucheggplatz maximale Möglichkeiten.

Ihre Erfahrung entsprechend (Idealalter 35-45 Jahre) ist ein sehr guter und überdurchschnittlicher Lohn gewährleistet. Unser Restaurant ist an allen Sonn- und Feiertagen geschlossen.

Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf und allen Zeugnissen sind zu richten an

Rest. Guggach am Bucheggplatz
z. H. O. Weber & P. Zumbühl
Rötelstrasse 150, 8057 Zürich

3776



KLINIK BARMELWEID

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft eine(n) ausgewiesene(n)

Diätköchin/Diätkoch

zur weitgehend selbständigen Führung der Diätküche. In unserer vorwiegend pneumologischen Klinik werden im Durchschnitt 140 Patienten gepflegt, davon haben zirka 60 eine Diät (inkl. Schonkost).

Wir bieten Ihnen einen hellen und gut eingerichteten Arbeitsplatz, eine geregelte Arbeitszeit sowie die Besoldung und Sozialleistungen gemäss kantonaler Verordnung.

Wir erwarten gute Diätkenntnisse, selbständiges Arbeiten und die Bereitschaft zur Zusammenarbeit mit der Hauptküche und dem medizinischen Bereich.

Bitte richten Sie Ihre vollständige Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an die Verwaltung der Klinik Barmelweid, 5017 Barmelweid. Weitere Auskünfte gibt Ihnen gerne unser Küchenchef, Herr M. Allegranza, Telefon (064) 36 21 11.

ofa 106 379 531

Wir suchen auf 1. Juli oder nach Übereinkunft

Jungkoch

freundliche

Serviertochter

in junges Team.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf.

E. + M. Schüpbach
Restaurant Terrasse, 3775 Lenk
Telefon (030) 3 15 00 oder (033) 37 61 15

3792



Nach Übereinkunft suchen wir für unser Gourmet-Restaurant einen qualifizierten

Chef pâtissier

der mit Freude und Kreativität, einer äusserst gepflegten und kulinarisch anspruchsvollen Küche, seine Aufgabe wahrnimmt. Lieben Sie das Aussergewöhnliche und verfügen über eine umfangreiche Berufserfahrung, dann sind Sie unser zukünftiger Mitarbeiter. Nebst einer sehr interessanten Aufgabe an modernst eingerichteten Arbeitsplätzen bieten wir Ihnen einen den Anforderungen entsprechenden Lohn, 13. Monatsgehalt, Einkaufsvorteile und vorzügliche Sozialleistungen.

Bitte senden Sie uns Ihre vollständige Bewerbungsunterlagen an:

Restaurant Les Quatre Saisons
c/o Hotel Europe
Clarastrasse 35-43
4058 Basel
Telefon (061) 26 80 80
(Verlangen Sie bitte Frau Bunke)

3813

Ich plane meine Karriere

... und abonniere deshalb die
hotel + touristik revue

Nur mit einem Abonnement bin ich sicher, jede aktuelle Brancheninformation zu lesen und keine wichtige Anzeige (und den Stellenmarkt!) zu verpassen. Das kann sich für mein Vorwärtskommen nur als nützlich erweisen.

Name/Vorname _____ PLZ/Ort _____
Beruf/Position _____
Strasse/Nr. _____

Ich möchte die hotel + touristik revue regelmässig erhalten und bestelle deshalb mein Abonnement wie folgt:

Zahlungsweise:	<input type="checkbox"/> 1/4 Jahr	<input type="checkbox"/> 1/2 Jahr	<input type="checkbox"/> 1 Jahr
Inland	<input type="checkbox"/> Fr. 53.-	<input type="checkbox"/> Fr. 38.-	<input type="checkbox"/> Fr. 27.-
Ausland (Landweg)	<input type="checkbox"/> Fr. 69.-	<input type="checkbox"/> Fr. 45.-	<input type="checkbox"/> Fr. 34.-
Ausland (Luftpost)	<input type="checkbox"/> Fr. 136.60	<input type="checkbox"/> Fr. 78.80	<input type="checkbox"/> Fr. 50.90
Europa, Nahost	<input type="checkbox"/> Fr. 193.80	<input type="checkbox"/> Fr. 107.40	<input type="checkbox"/> Fr. 65.20
Ausland (Luftpost)			
Übersee			

Zutreffendes bitte ankreuzen

Bitte ausschneiden und einsenden an:
hotel + touristik revue
Postfach 2657, 3001 Bern



bitte ausschneiden!

Tessin
Albergo Losone

★★★★★

(bei Ascona)

sucht für sofort

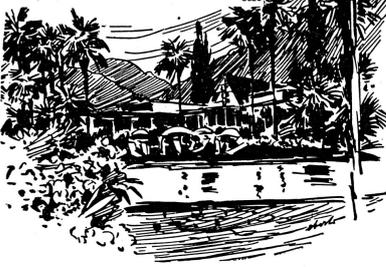
Chef tournant
Chef de rang à-la-carte-kundig
Kindermädchen
deutschsprechend

Coiffeuse

Nur Bewerber, die bereits in dieser Funktion tätig sind.

Offerten mit Bild und Zeugniskopien an:

Familie Glaus
Hotel Losone, 6616 Losone
Telefon (093) 35 01 31



TOGA -Hotels Schweiz

Ein ansehnliches Gehalt, 4 Wochen Ferien, Geschäftswagen . . . , das ist nicht alles, was wir Ihnen bieten!
In unserem Verkaufsteam, wo Sie als

Sales-Representant(in)

sobald wie möglich mitwirken können, erwartet Sie eine interessante, abwechslungsreiche und erfolgsversprechende Stelle in einer jungen Hotelkette. Unsere internationale Managementfirma betreibt 17 Erstklasshotels in der Schweiz, in Österreich, Deutschland und Spanien.

Reisen, Sprachen, Kontakte und . . .
Sind Ihre Bewerbungsunterlagen schon unterwegs?

TOGA AG
Giacomettistr. 15, Postfach 264, 3000 Bern 31
Telefon (031) 43 35 75, Telex 32613

Mensa
der Kantonsschule
Rämibühl

Freiestrasse 26, 8032 Zürich

In unser gut eingespieltes Team suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen qualifizierten, jungen und zuverlässigen

Koch

Die Aufgabe verlangt exaktes, sauberes Arbeiten, Sinn für Qualität und Neuentwicklung. Bereitschaft, produktionsartig zu kochen, Frühdienst leisten zu können.

Arbeitszeit: 6.00-16.00 Uhr, Montag bis Freitag.

Wir bieten:

- 5-Tage-Woche
- 45-Stunden-Woche
- Samstag und Sonntag frei
- der Leistung entsprechender Lohn

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, dann richten Sie Ihre Bewerbung an die Personalabteilung des

ZFV - Zentralverwaltung
Mühlebachstrasse 86, 8032 Zürich
(Herr H. Suren) Telefon (01) 252 14 85

Winterthur

Café-Restaurant
im Silbernen Winkel

Sind Sie kreativ und belastbar?

Zur Führung unserer jungen, dynamischen Küchenbrigade suchen wir einen praxisorientierten, fachlich gut ausgewiesenen

Küchenchef

Zur Ergänzung unserer Brigade suchen wir per 1. Juli oder nach Übereinkunft

Jungkoch oder weibl. Koch

Über den vielseitigen Aufgabenbereich informiert Sie gerne:
A. Gähwiler, Telefon (052) 23 42 41, oder Hr. Kopp,
Telefon (052) 25 66 05 (von 19 bis 21 Uhr)

GUSTAR

★★★★★

Hoteliers & Restaurateurs

Wir werden in naher Zukunft in Zürich ein weiteres, gutbürgerliches Restaurant übernehmen. Deshalb suchen wir frühzeitig den Kontakt zu qualifizierten Fachleuten, die Freude hätten, beim weiteren Ausbau unseres Unternehmens mitzuarbeiten.

Wir freuen uns auf eine schriftliche Offerte für eine der folgenden Stellen:

GESCHÄFTSFÜHRER
(mit Schweiz. Wirtepatent A)

CHEF DE SERVICE

KÜCHENCHEF

SOUS-CHEF

CHEF SAUCIER

BÄCKER/PÂTISSIER

1. BUFFETDAME/GOUVERNANTE

Gerne stehen wir Ihnen für ein vertrauliches, persönliches Gespräch zur Verfügung.

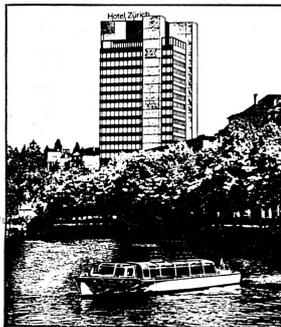
Sekretariat Fr. H. Zemp

Tel. 01/202 15 88

Steintischstrasse 5, 8027 Zürich

Hotel
Zürich

8001 Zürich
Neumühlequai 42
Telefon (01) 363 63 63



Suchen Sie auf Anfang Juli eine verantwortungsvolle Stelle in einem Luxushotel im Zentrum von Zürich?

Büro:

Korrespondentin

Réception:

Kassier/Kassiererin

Nebst guten Sozialleistungen und einem angemessenen Lohn bieten wir Ihnen geregelte Frei- und Arbeitszeit, 5-Tage-Woche und eine interessante Tätigkeit.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf. Bewerber mit A-Bewilligung können nicht berücksichtigt werden.



Hotel Zürich

HOTEL
★★★★★
ST. GOTTHARD
ZÜRICH

Bohnhofstrasse 87, 8023 Zürich
☎ 01 - 211 55 00, ☎ 812420

Vierstern-Hotel im Herzen von Zürich mit 4 verschiedenen Restaurants sowie Bankett- und Party-Service sucht:

Chef garde-manger
Poissonnier

Eintritt per sofort möglich.

Wir bieten tüchtigen Berufsleuten eine interessante Stelle zu fortschrittlichen, fairen Bedingungen:

- geregelte Arbeitszeit
- 43-Stunden-Woche
- 5-Tage-Woche
- Bonussystem für Verpflegung
- Personalzimmer
- Küchenrenditenprämie

Gerne erwarten wir Ihren Telefonanruf.
Telefon (01) 211 55 00 (bitte Fr. Meier verlangen).

Wir sind in der Schweiz eines der führenden Häuser für Hotelbedarf und bieten ausgesprochen talentiertem

Mitarbeiter
im Aussendienst

für die Region Graubünden, Glarus, Rheintal und FL interessante Tätigkeit mit hohen Verdienstmöglichkeiten.

Wir bieten Ihnen:

- attraktives Verkaufsprogramm in Hotelporzellan, Gläsern, Bestecken, Tafel- und Küchenartikeln, Silberwaren und Servierwagen
- gute Einführung in die Branche
- wirksame und dauernde Unterstützung im Verkauf
- vorzügliche Anstellungsbedingungen mit Pensionskasse

Wir erwarten von Ihnen:

- ausgesprochen talentierten Verkäufer mit guten Umgangsformen, Reiseerfahrung und Branchenkenntnisse
- Kontaktfreudigkeit und Initiative
- Idealalter 25 bis 40 Jahre

Unser Herr Schwegler gibt Ihnen über alle Einzelheiten gerne weitere Auskünfte.
Telefon (062) 22 37 37

victor meyer
Hotelbedarf AG

4600 Olten, Postfach

P 29-032619

BASEL
HILTON

Die Hilton-Qualität ist unseren Mitarbeitern zu verdanken.

Möchten Sie dabei sein?

Wir haben folgende Stellen zu vergeben:

Service: **Servicefachangestellte**

Empfang: **Concierge**
Portier tournant
(mit Fahrausweis)

Rufen Sie uns am besten an, wenn Sie mehr darüber wissen wollen.



Basel Hilton
Aeschengraben 31
CH-4051 Basel
Telefon (061) 22 66 22
Telex 62055

OSTSCHWEIZ

In Jahresstelle suchen wir einen tüchtigen

Chef de service

zu unserer kleinen Servicebrigade.

Wir offerieren ein sehr schönes Zimmer mit WC und Dusche sowie ein gutes Gehalt. Idealalter zirka 30 Jahre.

Wenn Sie an einer selbstständigen Stelle interessiert sind, senden Sie uns Ihre Bewerbung mit Foto. Wir freuen uns darauf.



Kur- und Ferienhotel/
Schulungszentrum
ALVIER

9479 Oberschan/SG
bei Sargans

Telefon (085) 5 11 35/
5 16 62
Markus A. Walther, Dir.

hotel aarauerhof

5000 AARAU
BAHNHOFSTRASSE 68
Telefon 064/24 55 27



Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

1 Chef de rang (auch weiblich)

für unsere Herzogstube Grill-Room mit klassischem Service.

5-Tage-Woche

Ihr Anruf oder schriftliche Bewerbung würde uns sehr freuen.

Bitte Fr. Heller verlangen.
Telefon (064) 24 55 27

ASH

Best
Lohn

3825

WYSSES RÖSSLI

Hotel ***-Restaurant
Schwyz (Zentralschweiz)

Bei uns ist eine Stelle als

Servicfachangestellte

ab 15. August 1983 oder nach Übereinkunft frei.

Sollte es Sie interessieren, in einem gepflegten Betrieb zu arbeiten, rufen Sie uns an, oder senden Sie Ihre Unterlagen mit Foto.

Guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit sind selbstverständlich.

3750

am Hauptplatz
6430 Schwyz Tel. 043 21 19 22
Fam. G. Galfuri

Kurhaus

*Parkhotel
Tarasyp*

Wir suchen für die laufende Sommersaison, ab sofort:

Hotelsekretärin Chef de partie

(Entremetier/Tournant)

Hallentochter/ Commis de bar

Bewerbungen mit Foto, Lebenslauf und Gehaltsansprüchen erbeten an:

W. Rupp, Dir.
Parkhotel Kurhaus Tarasyp, Telefon (084) 9 12 21
7550 Bad Scuol 3767

Renommiertes Mittelklasshotel in der City von Zürich sucht zum Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung gewandten

Chef de service

mit Berufserfahrung und Führungsqualitäten. Einem jüngeren Berufsmann bieten wir eine verantwortungsvolle und interessante Tätigkeit bei zeitgemässer Entlohnung und geregelter Arbeitszeit. Eine schöne, neurenovierte 3-Zimmer-Wohnung kann zur Verfügung gestellt werden.

Offerten mit Zeugniskopien, Lebenslauf und Lohnansprüchen sind zu richten an

Hotel Krone Unterstrass Zürich

Hotel Krone Unterstrass
Schaffhauserstrasse 1, CH-8006 Zürich
Telefon 01-3611688, Telex 815 068 3768

Mit Profis temporären als:
**Versierte Serviertochter/
Kellner**

Arbeiten Sie bei Adia, bis Sie Ihre definitive Stelle gefunden haben.

Adia Interim AG
Bahnhofplatz 10A (im Bahnhofgebäude), 3001 Bern,
Tel. 031/22 80 44

ADIA interim

Klewenalp-Hotel (ob Beckenried) am Vierwaldstättersee, 20 Min. von Luzern, Sommer- und Winterkurort, sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Koch

in Saisonstelle. Rufen Sie uns an. Klewenalp-Hotel F. Rohrer, Dir. 6375 Klewenalp Telefon (041) 64 29 22 c/o 106.393.572

alpina
**** APARTHOTEL
Klosters

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft in Saison- oder Jahresstelle

Chef de partie Commis de cuisine

In unserem gepflegten und modernst eingerichteten Betrieb erwartet Sie eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einer jüngeren Brigade.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

3574

APARTHOTEL ALPINA
7250 Klosters,
Tel. 083-4 12 33, Tx. 74 547

Gesucht 2 freundliche, junge

Serviertöchter

auf 1. Juli oder nach Übereinkunft, Nähe Biel, 5-Tage-Woche, guter Verdienst, Zimmer auf Wunsch im Haus. **Arbeitsbewilligung für Ausländer vorhanden.**

Bitte senden Sie Ihre kurze Bewerbung mit Bild unter Chiffre V 06-528063 an Publicitas, 2501 Biel/Bienne.

Gesucht

Kellner

(auch Anfänger)

in Landgasthof Hirschen 8355 Ettenhausen Tel. (052) 47 13 85 3759

Hotel Alpfrieden Bettermalp

sucht für Anfang Juli

1 Koch oder Köchin
1 Restaurationstochter

Telefon (028) 27 22 32

Me 60277

WALHALLA

Ihr Erstklasshotel in St. Gallen

Möchten Sie in unserem Stadrestaurant mit gepflegter Ambiance und lebhaften Betrieb mithelfen, dass sich unsere Gäste wohl fühlen?

In unser Team suchen wir

Servicfachangestellte oder Kellner

Wir bieten eine angenehme Stelle, 5-Tage-Woche. Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung.

Bitte rufen Sie uns an oder schreiben Sie an
E. Leu-Waldis
Hotel Walhalla
9001 St. Gallen
Telefon (071) 22 29 22 3598

Hotel-Restaurant Krebs **** 3800 Interlaken

sucht für Sommersaison bis Oktober

Commis de cuisine Entremetier

Offerten erbeten an
Fam. Krebs
Hotel Krebs
3800 Interlaken
Telefon (036) 22 71 61 3816

**HOTEL
ERMITAGE GOLF
SOLBAD
SCHONRIED**

GSTAAD

Suchen Sie Verantwortung, Selbständigkeit, Kaderposition, ab sofort oder nach Übereinkunft.

Sind Sie einsetzfreudig, kontaktiliebig.

Bringen Sie mit: Sprachkenntnisse D, F, E, mehrjährige Erfahrung an einer Réception, den Willen dazu zu lernen, z. B. Computer, Führungseigenschaften.

Wir bieten Ihnen in Jahresstelle in renommiertem **-Hotel Kaderposition einer**

1. Réceptionssekretärin

Ihre detaillierte Offerte mit Foto, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen freut uns sehr.

Hotel Ermitage + Golf
3778 Schönried-Gstaad/Berner Oberland
Telefon (030) 4 27 27 3574

OSTSCHWEIZ

In unseren mittelgrossen Hotelbetrieb mit abgeschlossenem Schulungszentrum suchen wir in Jahresstelle eine

Direktions- sekretärin/ Réceptionistin

Diese Kaderstelle verlangt viel persönliche Reife, Selbständigkeit und fundierte Berufskennntnisse. Entsprechend den hohen Anforderungen ist auch der Lohn und das schöne Zimmer mit WC/Dusche im Haus.

Wenn Sie sich von dieser Vertrauensstelle angesprochen fühlen, senden Sie uns bitte Ihre Bewerbung mit Foto. Wir werden Ihre Unterlagen streng vertraulich behandeln.

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen!

3814

ALVIER
Kur- und Ferienhotel/
Schulungszentrum
1000 m ü. M.

Kur- und Ferienhotel/
Schulungszentrum
ALVIER
9479 Oberschan/SG
bei Sargans
Telefon (085) 5 11 35/
5 16 62
Markus A. Walther, Dir.

Thunersee

Gesucht junger, tüchtiger

Koch

neben Chef, Patron.

Per sofort oder nach Übereinkunft.

E. Frehner
Hotel Adler, 3655 Sigriswil
Telefon (033) 51 24 24 3794

MÖVENPICK • Stellen • Information

Frau und Karriere?

Über dieses Thema wird viel diskutiert. Bei der Mövenpick-Unternehmung arbeiten viele Frauen mit und machen Karriere. Gibt es doch verantwortungs- und anspruchsvolle Stellen zu besetzen, auch und gerade durch Frauen. Geschäftsführerinnen, Hoteldirektorinnen, Mitarbeiterinnen im Kader der Verwaltung und Administration sind keine Seltenheit.

Mövenpick ist also gegenüber karrierebewussten Frauen sehr aufgeschlossen. Wir möchten, dass viele Frauen diese Gelegenheit beim Schopf packen und bei uns einsteigen! Mit Mövenpick zusammen können Sie Ihre Karriere bewusst und überlegt planen. Mövenpick steuert das Seine dazu bei: durchdachte Karrierepläne und berufsleitende Weiterbildungsmöglichkeiten erleichtern Ihnen Aufstieg ins und im Kader.

Wenn Sie grössere Befriedigung im Beruf suchen und Ihre Persönlichkeit weiterentwickeln möchten, dann rufen Sie unsere Personalberatung an.

MÖVENPICK Dreikönigshaus

Sind Ihnen regelmässige Arbeitszeiten wichtig?

Wir suchen einen **Metzger**
nur **Frühdienst, Samstag und Sonntag frei**

und einen **Chef garde-manger/Traiteur**
nur **Frühdienst**

— aber nicht nur die Arbeitszeiten sind bei uns interessant. Unser vielseitiger Betrieb mit seinen 4 Restaurants und seinem leistungsfähigen Partyservice wird Ihnen auch beruflich vieles bieten.

Melden Sie sich doch bitte bei Sonja Schwager.
Mövenpick Dreikönig, Beethovenstr. 32, 8002 Zürich, Telefon (01) 202 09 10

Überdies haben wir folgende Stellen zu besetzen:

Zürich

**Cheff(in) de service
Küchenchef
Sous-chef
Cheffin de réception**

Basel

**Chef de service
Sous-chef**

Luxor (Ägypten)

**Chef pâtissier
Bäcker/Konditor**

Middle East

Möchten Sie mehr über die eine oder andere dieser Stellen wissen, die Personalberatung und Stelleninformation der Mövenpick-Unternehmungen, Badenerstrasse 120, 8004 Zürich, Telefon (01) 241 09 40, gibt Ihnen gerne Auskunft.

MÖVENPICK
*Qualität
im beländiger
Vielgenössigkeit*

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"/> Tassin	<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"/> Tokyo
<input type="checkbox"/> Lausanne	<input type="checkbox"/> Nordrhein-	<input type="checkbox"/> Paris	
<input type="checkbox"/> Genève	<input type="checkbox"/> Westfalen	<input type="checkbox"/> New York	

Name: _____ Vorname: _____

Jahrgang: _____ Nationalität: _____ Bewilligung: _____

Strasse: _____ Tel.: _____

PLZ/Ort: _____

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

Gesucht für Sommersaison

Saal-Restaurations-Kellner(in) Hotelsekretärin

NCR 2152

Schriftliche Offerten sind erbeten an

Hotel Christiania
3920 Zermatt
Telefon (028) 67 19 07

3736

Wir sind ein führendes Unternehmen der Hotel- und Restaurationsbranche mit Sitz in Zürich.

Für eine unserer Gaststätten im Kreis 1, welche mit einem gepflegten, italienischen Speiserestaurant gekoppelt ist, suchen wir sofort oder nach Übereinkunft einen Initiativen, gut ausgewiesenen

Küchenchef

welcher einer Brigade von 10 Personen kompetent vorstehen kann.

Bei uns erwarten Sie eine sehr selbständige Tätigkeit, gute Verdienstmöglichkeiten und die nötige Unterstützung durch ein junges, gut eingespieltes Management. Darüber hinaus haben Sie viel Gelegenheit, eigene Ideen zu verwirklichen.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf und Zeugniskopien an:

B. Scheuble & Co., z. H. Herrn B. Scheuble
Postfach 848, 8025 Zürich
Telefon (01) 47 49 10

3500



am Zürichsee

Bekanntes Fischspezialitäten-Restaurant am rechten Zürichseeufer sucht zur Ergänzung des Teams per sofort

Kellner oder Serviertochter

in gepflegten Speiseservice.

Commis de cuisine

Ausländer nur mit Jahresbewilligung.

Wir erwarten gerne Ihren Anruf.

W. + M. Wolf
Telefon (01) 923 43 66

3420

sommerau
ticino hotel restaurant

120 Betten, Zimmer mit Bad
Dusche, WC, Telefon, Radio
tägliches Frühstück
Locanda Ticinese, Restaurant
Speisesaal, Bierkaffeebar

DIETRICH
Zürcherstrasse 72
Tel. 740 83 44
Telex 58475

Per Zufall wird bei uns eine Stelle für eine

Hotelsekretärin/Réceptionistin

frei. Wer möchte ihren Platz einnehmen? Arbeitsbereich: Empfang, Telefon, Korrespondenz, Buchungsautomat NCR. Gute Fremdsprachkenntnisse in Französisch und Englisch erforderlich, Italienisch wünschenswert.

Auf Ihre schriftliche Offerte oder telefonische Anfrage sind wir gespannt. Eintritt nach Übereinkunft. Wenden Sie sich bitte an Herrn Ezio Frapolli, Telefon (01) 740 83 44.

P.02-12.133

Bahnhofbuffet Bern sucht

für sofort oder nach Vereinbarung für die Abteilungen Grill, Galerie oder Bankett fachkundige(n)

Kellner Serviertochter

Für diese lebhaften Stellen wünschen wir uns anspruchsvolle Bewerber mit Erfahrung im A-la-carte-Service, verkaufsorientiert und zuverlässig.

Wir bieten sehr gute Verdienstmöglichkeiten, moderne Arbeitsplätze, auf Wunsch mit Zimmer im Personalhaus. Ausländer bitte nur mit C-Ausweis.

Bitte melden Sie sich beim Personalchef, Herrn R. Lehmann.

3698

Bahnhofbuffet Bern, 3001 Bern
Telefon 031 22 34 21



Schweizer Jugend- und Bildungs-Zentrum
8840 Einsiedeln

In unser Bildungshaus mit 200 Betten suchen wir

Hotelfach-Assistentin

die zusammen mit der bereits seit einem Jahr bei uns tätigen Hofa die praktischen Kenntnisse in unserem Betrieb erweitern möchte. Es handelt sich um eine interessante Aufgabe, die Eigenverantwortung und Personalbetreuung miteinschliesst. Geregelt Freizeit und zeitgemässe Anstellungsbedingungen.

Auf Ihre Anfrage freuen sich:
L. Fetz und M. Leuzinger,
SJBZ, 8840 Einsiedeln
Telefon (055) 53 42 95
ofa 147.746.600



SPORHOTEL VALSANA AROSA
CH-7050 AROSA - TEL. 081 31 02 75 - TELEX 74 232



Per 1. oder 15. Juli 1983 ist im neubauten und renovierten ★★★★★-Hotel die Jahresstelle als

Korrespondentin/ Réceptionistin

neu zu besetzen. Wenn Sie sich angesprochen fühlen, zögern Sie nicht, sondern senden Sie Ihre Bewerbung an

J. Kuhn, Direktor
3645

Luxushotel ★★★★★

im Zentrum der Stadt Zürich

Chef de réception

Der wichtigste Posten an unserem Empfang ist neu zu vergeben!

Unsere Anforderungen:

Sprachkundig, guter Organisator und erfahren im Umgang mit anspruchsvoller Kundschaft.

Schweizer oder Niederlasser!
45-Stunden-Woche
Eintritt nach Übereinkunft.

Offerten mit Gehaltsansprüchen und den üblichen Unterlagen unter Chiffre 3705 an hotel revue, 3001 Bern.

3705

HESSER

Unternehmensberatung für das Gastgewerbe

Kanton Zürich...

Ich suche für einen grossen, vielseitigen Hotelbetrieb einen Initiativen, selbständigen

CHEF DE SERVICE

Der Einsatzbereich umfasst einen grossen Restaurationsbetrieb mit dazugehörigen Bankett- und Konferenzräumlichkeiten. Ich erwarte vom neuen Mitarbeiter eine fundierte Ausbildung und die Gabe, einen grösseren Mitarbeiterstab selbständig führen zu können. Wenn Sie an dieser anspruchsvollen Aufgabe interessiert sind, so erwarte ich gerne Ihre Bewerbungsunterlagen, welche absolut vertraulich behandelt werden.

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



Zur Ergänzung unseres Mitarbeiterteams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Koch

in unsere 5-Mann-Brigade. Sind Sie fachlich gut ausgewiesen, einsatzfreudig und haben Spass, in einem jungen Team und einer abwechslungsreichen A-la-carte-Küche zu arbeiten, so erwarten wir gerne Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien oder Ihren telefonischen Anruf. Telefon (062) 21 84 91 (bitte Herrn Langenegger verlangen).

3220

Inseratenschluss: jeden Freitag 11.00 Uhr

In einem der beliebtesten Spezialitäten-Restaurants der Altstadt von Bern erwartet Sie per Anfang August folgende Stelle:

Chef de service / Aide du patron

Lehre in Gastgewerbe oder entsprechende Erfahrung erforderlich.

Jungkoch

Gut auszubildende Stelle in Küche mit vielen ausserlesenen Spezialitäten.

Kellner oder Serviertochter

mit Erfahrung im Speiseservice.

Bitte telefonieren Sie mit Herrn oder Frau Graber. Restaurant zum Zähringer Badgasse 1, 3011 Bern. Telefon (031) 22 32 70. ofa 118 247 880



Wiedereröffnung

Im Herbst eröffnen wir unser neues Restaurant «Gambrius» in Baden. Für diesen Betrieb suchen wir auf den 15. Oktober oder nach Vereinbarung einen

Küchenchef (Alter 25-35 Jahre)

der in der Lage ist, eine Brigade von zirka 6 Leuten zu führen.

Wir verlangen:

- Erfahrung in ähnlicher Position
- Fähigkeit, Lehrlinge auszubilden
- Initiative
- Einsatzwillen

Wir bieten:

- 5-Tage-Woche
- Beteiligung am Küchenergebnis
- gute Sozialleistungen
- Einkaufsvergünstigungen

Wenn Sie in einem gut eingerichteten Betrieb arbeiten möchten, erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf und Zeugniskopien an folgende Adresse:

MERKUR Restaurant
Uraniastrasse 20, 8001 Zürich (z. H. Herrn Kramer).
ofa 117.451.010

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

Inserieren bringt Erfolg!

Spezialitätenrestaurant am Luganersee sucht

Restaurationstochter oder Kellner

Offerten mit Bild an
R. Weibel
Hotel-Restaurant Post, 6922 Morcote
Telefon (091) 69 11 27

3710



Hotel zum Storchen

Am Weinplatz
8001 Zürich

Das traditionelle Erstklasshotel im Zentrum der Stadt Zürich sucht per sofort oder nach Vereinbarung in Jahresstelle

Chef saucier Chef tournant Commis de cuisine

Wir bieten Ihnen eine vielseitige Tätigkeit mit guten Verdienstmöglichkeiten, geregelter Arbeitszeit und 5-Tage-Woche. Ein nettes Zimmer im Personalhaus könnte zur Verfügung gestellt werden.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf.

HOTEL ZUM STORCHEN
Weinplatz 2, 8001 Zürich
Telefon (01) 211 55 10
z. H. Frl. H. Meier, Personalchef.

3678

Mitarbeiter für das grösste Hotel der Schweiz.



Sind Sie Frühaufsteher oder Langschläfer? Wir suchen einen

Chef de rang

(Frühdienst, 5.45-16.00 Uhr)

Chef de rang

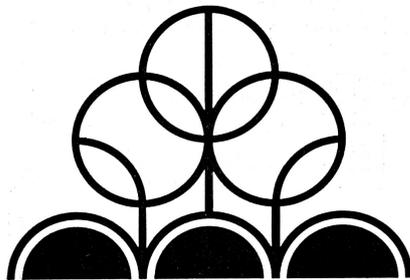
(Spätdienst, 17.00-2.30 Uhr)

Wir bieten eine regelmässige Arbeitszeit, 5-Tage-Woche sowie gute Entlohnung und ausgebaute Sozialleistungen.

Unsere neuen Mitarbeiter sollten über eine fundierte Serviceausbildung verfügen.

Bewerber(innen) wenden sich bitte schriftlich oder telefonisch an Herrn P. Jörg. 3651

Hotel Nova-Park - wo man sich trifft
Hotel Nova-Park, Badenerstrasse 420, CH-8040 Zürich, Telefon 01 491 22 22



Hotel - Restaurant

Dreilinden

48 Hotelbetten, Grillroom Lindendübel, Tagesrestaurant, Konferenz- und Banketträume bis 110 Personen, Tennisanlage, Squash, Bowling.

Wir suchen für unseren Erstklassbetrieb auf 1. September 1983, wenn möglich früher, in Jahresstelle einen initiativen, qualifizierten

Küchenchef

Für diese Position sollten Sie:

- Führungserfahrung besitzen
- ein guter Organisator und Planer sein
- wenn möglich Erfahrung in der Lehrlingsausbildung mitbringen
- Koch aus Überzeugung sein
- kreativ sein und ein Flair für die frische Küche haben
- belastbar sein und sich durchzusetzen verstehen

Wir bieten Ihnen:

- dem Posten entsprechende gute Entlohnung
- gut eingerichtete Küche
- selbständige Führung der Küchenbrigade
- viel Freiheit bei der Gestaltung der Menu- und Speisekarten
- 4 Wochen Ferien
- geregelte Arbeitszeit
- Pensionskasse auf Wunsch

Falls Sie diese verantwortungsvolle Aufgabe reizt, dann rufen Sie uns doch einfach an, und verlangen Sie Herrn Zimmermann, Telefon (063) 22 94 22, oder richten Sie Ihre Bewerbung an: Direktion Hotel Dreilinden, 4900 Langenthal. 016 121.146.03

Hotel Quellenhof
7310 Bad Ragaz

sucht in Jahresstelle

Korrespondent(in) / 2. Chef de réception

Wir erwarten sehr gute Sprachkenntnisse in Wort und Schrift (D/F/E) und bereits praktische Erfahrung als Réceptionnaire (evtl. sogar etwas Ausländerfahrung).

Bewerber, die sich für diesen abwechslungsreichen und interessanten Posten interessieren, senden bitte ihre schriftliche Offerte mit Zeugniskopien und Passfoto an

Kur- und Golfhotel Quellenhof
Direktion
7310 Bad Ragaz

3670

Sporthotel Stoos



Hätten Sie Lust, in Jahresstellung in unserem Team mitzuarbeiten?

In unserem neueren Erstklass-, Ferien- und Tagungshotel, 110 Betten, Restaurants, Terrasse, Hallenbad, Tennisplatz, Dancing und Curling im Winter, ist auf Anfang August oder ein zu vereinbarendes Datum ein Posten als

Réceptionistin/Sekretärin

zu besetzen.

Wir wünschen uns eine einsatzfreudige, sprachkundige (D, F, E) Mitarbeiterin mit Hotelpraxis und guten Umgangsformen. Es erwartet Sie ein abwechslungsreicher Zweisaisonbetrieb; IBM-Schreibautomat 96M und NCR-250-Buchungsmaschine erleichtern Ihnen die Aufgabe.

Wir bieten Ihnen nebst angemessener Entlohnung 5-Tage-Woche, Kost und Logis in modernem Personalhaus, freie Benützung der hoteleigenen Sportanlagen sowie die üblichen Sozialleistungen.

Ihre Offerte mit Zeugniskopien, Lebenslauf und Foto erwartet gerne P. Konrad, Direktor, Sporthotel Stoos, 6433 Stoos (Zentral-schweiz), Telefon (043) 21 15 05.

ASH AMBASSADOR SWISS HOTELS Best Destination

HESSER

Unternehmensberatung für das Gastgewerbe

Region Zürich...

Ich suche für einen grösseren Hotel- und Restaurationsbetrieb eine tüchtige, selbständige und erfahrene Fachkraft für die Position der

GOVERNANTE

Sie sollte in der Lage sein, nach fundierter Einführung dem rückwärtigen Dienst vorzustehen aber auch selbst Hand anzulegen. Wenn Sie weiterkommen wollen, es kommt auch eine jüngere Bewerberin in Frage, und Sie Freude an einer selbständigen Arbeit in einem fortschrittlichen Team haben, so erwarte ich gerne Ihre Bewerbungsunterlagen, welche absolut vertraulich behandelt werden.

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

Bad Bubendorf

das historische Haus mit Tradition seit 1742
Wirtschaft - Badkeller - Baselieter Rütliube - Banketträume - Hotelbar - Hotelzimmer - Badrotte - Gartenwirtschaft.
100 Parkplätze, 3 km von Liestal, 18 km von Basel, Bus- und Bahnstation vor dem Hause.

Wenn Sie als versierte Fachkraft im sonnigen Baselbiet in einem fortschrittlich geführten Landgasthof eine gut bezahlte Stellung als

Réceptionistin

antreten möchten, dann senden Sie Ihre Bewerbung unserem Harry Widmer, Kantonsstrasse 3, 4416 Bubendorf. Telefon (061) 95 25 95. 3754

CASINO LUZERN

Per sofort oder nach Übereinkunft suchen wir folgende Mitarbeiter:

Dancingkellner(in)

und

Restaurationskellner

Schweizer oder Ausländer mit C-Ausweis. Gut präsentierend.

Bitte schicken Sie Ihre Bewerbung an die Direktion Casino AG Haldenstrasse 6 6002 Luzern 3823

Taverne zum Kreuz

Hauptgasse 16
4600 Otten
Telefon (062) 21 68 21

Ein kreativer, selbständiger

Küchenchef

findet bei uns einen gut bezahlten, verantwortungsvollen Posten. Auch Köchin oder Alleinkoch.

Commis de cuisine

oder Anlernkoch

Serviceangestellte(r)

M.+H. Waldbeth
Telefon (062) 21 68 21, von 9.00-11.00, 17.00-19.00 Uhr

P 29-201160

Bestbekanntes Luzerner 4-Stern-Hotel sucht nach Übereinkunft sprachgewandten

Chef de réception

Wir erwarten eine überdurchschnittliche, berufserfahrene Kraft, welche die Herausforderung liebt und es versteht, die Stelle als «Front Office Manager» (NCR 42) selbständig und seine Mitarbeiter mit Takt zu führen. Wir bieten Ihnen einen anspruchsvollen Wirkungskreis mit hoch dotiertem Salär und allen üblichen Sozialleistungen.

Nur wenn Sie bereit sind, den erwarteten hohen Einsatz zu leisten und den genannten Posten über einige Jahre auszufüllen, bitten wir Sie um Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 3662 an hotel revue, 3001 Bern.



Wenn Sie als Koch schon einiges hinter sich haben, haben wir einiges mit Ihnen vor

Wir suchen junge

Köche

welche wir zu unserem

Nachwuchskader

im Raum Zürich zählen können.

Je nach Ihrem Ausbildungsstand fördern wir Sie bei Eignung innerhalb von ein bis drei Jahren zum Geranten eines M-Restaurants. Wir erwarten von Ihnen eine abgeschlossene Lehre als Koch, Gewandtheit im Umgang mit Menschen und Durchhaltewillen.

Wir bieten Ihnen:

- geregelte Arbeitszeit (42-Stunden-Woche)
- leistungsgerechtes Salär
- ausgezeichnete M-Sozialleistungen

Wir bitten Sie, uns Ihre kurze schriftliche Bewerbung mit Zeugniskopien zuzusenden. Sie werden umgehend von uns hören.

Genossenschaft Migros Zürich
Personalabteilung
Postfach 906, 8021 Zürich
Telefon (01) 44 44 21
intern 431, Hr. R. Carini

016 154 273 013

MIGROS

Genossenschaft Migros Zürich

Hotel Mariental Sörenberg

sucht für Saison, evtl. Jahresstelle

Hilfsköchin oder Tochter

für Mithilfe in der Küche.

Rechter Lohn und familiäre Behandlung. Eintritt nach Vereinbarung.

Familie Emmenegger
Hotel Mariental, 6174 Sörenberg
Telefon (041) 78 11 25

3652

Das Dorint-Aparthotel Blüemlisalp für Ferien- und Freizeitspass im Berner Oberland. 144 Studios und Appartements, 2 Restaurants, Diskothek, 2 Kegelbahnen, Hallenbad mit Sauna und Solarium, Konferenz- und Banketträumlichkeiten und grossem Freizeitangebot.

Per sofort oder nach Übereinkunft suchen wir für unseren Betrieb

Leiter(in) des Betriebsbüros

Wir erwarten:

- selbständiges Arbeiten
- Erfahrung in der Buchhaltung
- solide Grundkenntnisse sämtlicher Administrationsarbeiten

Wir bieten:

- selbständigen Arbeitsbereich
- für diesen Verantwortungsbereich entsprechende Kompetenzen

Wir bieten Ihnen alle Vorteile eines modernen Hotelbetriebes sowie Unterkunft in betriebs eigenem Zimmer.

Schriftliche Offerte mit den üblichen Unterlagen oder telefonische Kontaktaufnahme an:

Direktion
Dorint-Aparthotel Blüemlisalp
3803 Beatenberg
Telefon (036) 41 21 21



Dorint
Aparthotel Blüemlisalp

CH - 3803 Beatenberg bei Interlaken Tel. 036 - 41 21 21

3653

INTERNATIONALER STELLENMARKT • MARCHÉ INTERNATIONAL DE L'EMPLOI

**CHEFS DE PARTIE
U.S.A.**

Excellent opportunities are now open in the United States for "Chefs De Partie". The Hotel Europa is a deluxe hotel owned by European interests near Raleigh, North Carolina. It has been open for almost 2 years, and is well known for its outstanding atmosphere and cuisine. Excellent salaries and benefits are being offered for well qualified professionals with a sound background. Inquiries should be addressed to:

HOTEL EUROPA
1 Europa Drive
Chapel Hill, NC 27514, U.S.A.

**HOTEL
EUROPA**

**Hotel Silbermöve
List/Sylt**

sucht ab sofort - für Neueröffnung - in sein total renoviertes Kleinhotel mit 40 Betten und Restaurant

1 Geschäftsführer

(Gastronomen-Ehepaar bevorzugt)

Weiter für unser Team:

**1 Koch
1 Kellner(in)**

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an Getränke Ipsen KG, Postfach 1347, D-2280 Westerland, Telefon 04651-3415.

Tunis Hilton

recherche un

executive sous-chef

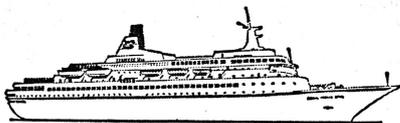
excellente possibilité pour un candidat ayant de l'expérience dans grandes brigades d'hôtels à réputation internationale, sachant motiver et entraîner le personnel local. Possibilité de transférer sur le plan mondial à la fin du contrat.

Nous offrons d'excellentes conditions d'emploi, voyage payé, etc. Entrée en service à convenir.

Veillez contacter (réf. 8314) J. C. Wermeille, Culinary Coordinator, Hilton International Basel, Postfach, 4002 Basel, Suisse, téléphone (061) 23 51 52 ou 22 66 22

Have an American catering experience.
\$ USA \$
LUXURY CRUISES. ONE YEAR CONTRACTS
Waiters - Chefs de rang
Salary from 1200 \$ up to 2000 \$ monthly, no tax + accommodation, Spanish, Portuguese, Swiss, Italian, French, German, Austrian nationalities, English fluently, 4 years experience minimum.
Departure of personnel every week.
For a quick answer with all details, send today your references and photo to: Monsieur B. Juhen, 21 rue Jean Allemane F-94500 Champigny-sur-Marne, Paris, tel. (01) 706 50 43

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



ROYAL VIKING LINE

Royal Viking Line, a Norwegian Cruise Company with three modern 28 000-tons cruise ships offering first class cruising world-wide for about 750 passengers each, invites applications for the following positions:

Executive Chef de cuisine

for brigade of 40 professional cooks. Must have 5-Star Hotel experience. Preferable with Master Chef's papers. Very proficient administrator. Must be fluent in English. Most modern kitchen layout.

Position summary

To operate and direct kitchen and kitchen personnel to maintain the highest in quality and presentation. To control production and food cost and to train and motivate all kitchen employees.

Responsibility include:

- Establishes daily supervision.
- Carries out all administrative functions.
- Sets up a control system which will insure quality and portion consistency.
- Organizes an efficient flow of production.
- Develops eye appealing presentation.
- Provides kitchen staff with personal interest and professional challenge.

Réceptionist

Minimum 25 years old, in command of at least 3 languages of which English is essential. Experience from leading first class hotel and/or travel industry most necessary.

Barkeeper

Minimum 25 years old, and with very good experience in his field of work. English must be spoken fluently. Shipboard experience desirable, but not necessary if experience from leading first class hotel/restaurant. Very good knowledge of American type of drinks.

Engagement to start soonest. Free travel to ships. Sailing periods normally 6 months followed by 2 months vacation.

Please reply in English with full curriculum vitae, copies of references and certificates as well as passport picture to:

Royal Viking Line A/S
P. O. Box 1612, Vikta
Oslo 1, Norway

3845

**von
Spaghetti
bis
Tahiti**

Kennen Sie eine andere Branche, in der so weit auseinanderliegende Dinge so gut unter einen Hut passen wie in Tourismus und Hotellerie? Mit Dienstleistungen rund um die Welt setzt die Tourismusbranche Milliarden um. Und allein für die Gäste-Beherbergung im eigenen Land investiert unsere Hotellerie jährlich 500 Millionen und gibt abermals Milliarden für Einrichtungsgüter und Güter des täglichen Bedarfs aus. Und weil die Kader und Einkaufsverantwortlichen ihre Entschiede in genauer Kenntnis der Marktlage und der Nachfrage-Trends treffen wollen, lesen sie jeden Donnerstag die hotel + touristik revue. Und darum ist sie das massgeschneiderte werbliche Umfeld für jedes Produkt, das in der Hotellerie und im Tourismus gebraucht wird.



hotel + touristik
revue
Postfach 2657
3001 Bern
Telefon 031 46 18 81

STELLENGESUCHE

Sprachgewandte

Barmaid

Schweizerin, mit langjähriger Berufserfahrung, sucht Stelle in Dancing oder Hotelbar für Sommersaison, eventuell Ferienablosung. Berner Oberland bevorzugt.

Telefon (036) 22 36 65

3790

**Küchenchef
Restaurateur**

guter Traiteur, in ungekündigter Stelle, sucht Anstellung in Restaurant, Hotel oder Metzgerei, 3-4 Tage pro Woche. Wäre auch gerne bereit, Ferienablosungen für Gastwirte zu übernehmen. Führte etliche Jahre erfolgreich ein Restaurant in Pacht. Offerten unter Chiffre U 05-306474 an Publicitas, 3001 Bern.

Küchenchef

mit mehrjähriger Berufserfahrung, guten Referenzen, Ende 30, sucht neuen Wirkungskreis, Raum Luzern-Zentralschweiz bevorzugt. Per sofort oder nach Übereinkunft. Offerten erbeten unter Chiffre 3800 an hotel revue, 3001 Bern.

Junger, bestausgewiesener Koch (25jährig), mit sehr guten Referenzen, sucht Jahresstelle ab zirka 1. September 1983, als

Sous-chef

oder Alleinkoch, in nur renommiertes Restaurant, keine Hotelküche. Westschweiz bevorzugt. Offerten sind erbeten unter Telefon (027) 55 71 15 oder Chiffre 3796 an hotel revue, 3001 Bern.

**Günstiger im
Abonnement!**

Ich abonniere die
hotel + touristik revue

Schweiz Ausland*

1 Jahr Fr. 53.- Fr. 69.-

6 Monate Fr. 38.- Fr. 45.-

3 Monate Fr. 27.- Fr. 34.-

* Luftpostzuschlag auf Anfrage

Herr/Frau/Frl./Firma

Strasse/Nr.

PLZ/Ort/Land

Senden Sie diesen Coupon an
hotel + touristik revue
Verlagsmarketing
Postfach 2657, 3001 Bern

STELLENGESUCHE

Schweizer, 20 Jahre, Hotel-Handelsschüler, sucht in der Zentral- oder Ostschweiz, in gutem, kleinem Hause

Praktikantenstelle

für die Zeit vom 1. 7. bis 30. 10. 1983. Erbittet Angebot unter Chiffre 3836 an hotel revue, 3001 Bern.

Ausgelernter Koch sucht zwecks Weiterbildung eine geeignete Stelle als

Réceptionist

im Raum Basel oder Bern. Offerten an: Markus Engel, Im Lerchengarten 11, 4127 Birsfelden/BL.

34-jähriger Schweizer, gelernter Kellner (D, E, F, I), mit langjähriger Erfahrung in gepflegten A-la-carte-Hotels und Restaurants im In- und Ausland, sucht Stelle als

Chef de service

in gutgehendes Speiserau-restaurant (à la carte) oder Hotel. Offerten unter Chiffre 3804 an hotel revue, 3001 Bern.

Schweizerin mit Erfahrung im Hotelfach sucht Stelle (Mitte Juli) als

Réceptionssekretärin

in Klein- oder mittleren Hotelbetrieb, vorzugsweise Berner Oberland. Offerten unter Chiffre 3807 an hotel revue, 3001 Bern.

Gelernter Koch (26) sucht auf Anfang August Jahresstelle als

Traiteur/Garde-manger

Offerten bitte unter Chiffre Y 351950 an Publicitas, Postfach, 2501 Biel.

Gelernter Koch, seit 2 Jahren als Gerant tätig, sucht nach Übereinkunft Stelle als

Gerant oder Aide du patron

Angebote unter Chiffre U 03-91509 an Publicitas, 4010 Basel.

Wiedereinstieg

in Praxis, vorzugsweise im Management der Touristikbranche, eventuell auch andere Branche, sucht **berufserfahrene deutsche Diplombetriebswirtin** (26 J.), mit abgeschlossenen Zusatzstudium in Frankreich. Sprachen: D, F, E. Christiane Schmidt Schulstrasse 7 D-6657 Gersheim/Saar P 22-353340

Hotelfachassistentin

sucht neuen Wirkungskreis im Raume Basel, im Bereich Administration und Verwaltung oder als **Economat-gouvernante**.

Interessenten richten sich an: Evelina Rüesch Güterstrasse 136 4053 Basel Telefon (061) 35 48 13 3475

Konditor/Confiseur

21-jährig, sucht Stelle als **Hotel-Pâtissier**. Bevorzugter Raum Weinfelden, Wil, Frauenfeld, Winterthur. Telefon (054) 7 22 19, Hrn. Greuter verlangen. 3831

Hotelsekretärin

sucht neuen Wirkungskreis im Raume Bern. Sprachen D, F, E, I, ab sofort oder nach Vereinbarung. Offerten bitte unter Chiffre 3791 an hotel revue, 3001 Bern.

Wer würde 30j. Akad. m. Wirtschaftsmatur

Gelegenheit

geben, ins Hotel- oder Touristikfach einzusteigen?

Offerten erbeten unter Chiffre 3798 an hotel revue, 3001 Bern.

Erfahrener Hotelfachmann, Schweizer, Mitte 30, sprachkundig, sucht auf Spätherbst verantwortungsvollen und herausfordernden Aufgabenbereich als

Chef de service

in Jahresstelle. Zentral-schweiz bevorzugt. Gerne erwarte ich Ihre Offerte unter Chiffre 3829 an hotel revue, 3001 Bern.

Selbständiger, kreativer Schweizer, 24 J., sucht vielseitige Tätigkeit als

Direktionsassistent

gelernter Koch mit Handelsdiplom, Fähigkeitsausweis A, F & B-Kurs und praktischer Erfahrung im Einkauf. Sprachen D, F, E, I. Offerten sind erbeten unter Chiffre 3830 an hotel revue, 3001 Bern.

Dynamische Schweizerin, 40 J., mit Fähigkeitsausweis und Berufserfahrung, einsetzungsfreudig und an selbständiges Arbeiten gewöhnt, sucht nach einjährigem Auslandsaufenthalt anspruchsvolle Stelle als

Chef de service/ Aide du patron

Eintritt nach Vereinbarung.

Kontaktadresse: Advokatur U. Sommer Bahnhofstrasse 1 3601 Thun Telefon (033) 22 46 32 3765

Restaurationsfachmann, dynamisch, äusserst gut belastbar, kreativ, Schweizer, 39-jährig, sucht Stelle als

Geschäftsführer/Betriebsleiter Direktor

Vorzug Raum Bern, Freiburg, Lausanne und Umgebung. Offerten erbeten unter Chiffre 3858 an hotel revue, 3001 Bern.

Dynamischer, ideenreicher und belastbarer

Direktor

dipl. Hoteller SHV, sucht neuen Wirkungskreis. Eventuell auch Pacht möglich. 39 Jahre jung, verheiratet, D, E, F, I. Offerten unter Chiffre 3869 an hotel revue, 3001 Bern.

Schweizer, 35, gelernter Koch, Fähigkeitsausweis A, D, F, E, sucht Stelle als

Gerant

Geschäftsführer, Assistent oder in Touristikbranche.

Tel. (041) 94 26 63 3799

Gelerntes, tüchtiges jugoslawisches Ehepaar, 28/29, mit Jahresbew., in ungekündigter Stellung, suchen als

Alleinkoch/ Serviertochter

Jahresstellen in nettes Speiserau-restaurant. Gute Deutschkenntnisse. Offerten unter Chiffre 3827 an hotel revue, 3001 Bern.

Junge

Servicefach-angestellte

mit soeben abgeschlossener Berufslernlehre, sucht Stelle in gepflegtem A-la-carte-Service. Offerten unter Chiffre 3826 an hotel revue, 3001 Bern.

Wir suchen

Praktikumsstellen für Handelsschüler(innen) vom 19. 9. bis 14. 10. 1983

Die Handelsschule des KV Baselland bereitet pro Jahr zirka 220 Handelsmittelschüler(innen) auf das eigenössische Handelsdiplom vor. Im letzten Schuljahr absolvieren diese Schüler(innen) ein vierwöchiges Wirtschaftspraktikum als Teil ihrer Ausbildung. Sind Sie interessiert, unsere Praktikanten in der Administration Ihres Hotels oder Restaurants einzusetzen?

Melden Sie sich bitte bei der Handelsschule des KV BL, Postfach, 4410 Liestal, Telefon (061) 91 25 15 (Fr. E. Wahl). efs 134.161.420

Schweizer, 33, Kochlehre, F & B Manager, SHL-Diplom, D/F/E/I, mit langjähriger Auslandsfahrung (4 Jahre als Direktor), sucht auf Ende 1983 oder nach Übereinkunft neuen Wirkungskreis als

Hoteldirektor, Geschäftsführer

im In- oder Ausland. Offerten erbeten unter Chiffre 3700 an hotel revue, 3001 Bern.

In Hotelbetrieb gesucht Posten, rückwärtige Dienste im Bereich

Hausdienst - Kellerbursche

auch Mithilfe im Office. Schweizer, in diesen Sparten durchaus bewandert. Eintritt nach Belieben, Saison- oder Jahresstelle. Gute Referenzen. Offerten bitte unter Chiffre 3768 an hotel revue, 3001 Bern.

Gute Manuskripte helfen Fehler vermeiden!

Versierter

Gastgewerbefachmann (39)

mit langjähriger Erfahrung in allen Sparten des Hotel- und Restaurant-Managements sowie in der Beratung, Verwaltung und Organisation gastronomischer Betriebe, sucht auf Herbst 1983, vorzugsweise in der Zentralschweiz, verantwortungsvolle Aufgabe als Direktor oder Geschäftsführer von grösserem Betrieb oder entsprechende Position in Administration oder Verwaltung. Offerten sind erbeten unter Chiffre 3797 an hotel revue, 3001 Bern.

Stellensuche leichtgemacht

Nutzen Sie den meistbeachteten Stellenmarkt von Hotellerie und Gastgewerbe für Ihr Stellengesuch unter der wöchentlichen Rubrik Stellengesuche. Wir machen es Ihnen ganz einfach: Wählen Sie unter den Musteranzeigen die gewünschte Grösse, füllen Sie den Coupon aus, **überweisen Sie uns den Betrag gleichzeitig**, schneiden Sie den Coupon aus und senden Sie ihn an unsere Adresse: hotel + touristik revue, Anzeigenverkauf, Postfach 2657, CH-3001 Bern.

Grössenmuster/Preise:

Barman

20 J. (Anfänger) sucht Ausbildungsstelle auf Mitte Mai bis Ende Juli. Sprachen D, F, E mündlich, Hotelerfahrung. Telefon (031) 66 66 66

① Fr. 35.-
1 Titelzeile
5 Textzeilen

Holländer, 21 Jahre alt, sucht Saison- oder Dauerstelle als

Koch

Gelernter Koch mit einiger Berufspraxis in der Schweiz. Kontaktstelle Schweiz: T. Fischer, Telefon (066) 77 77 77 G, 87 18 79 P.

② Fr. 49.-
1 Titelzeile
7 Textzeilen

Deutsche, 19 Jahre, angehende Touristikstudentin, Abitur, gute Sprachkenntnisse, sucht in der französischen Schweiz in gutem Hause eine

Praktikantenstelle

für die Zeit vom 1. 7. bis 30. 10. 1983. Erbittet Angebot unter Chiffre xxxx an hotel revue, 3001 Bern.

③ Fr. 63.-
1 Titelzeile
10 Textzeilen

Junger, tüchtiger

Hotelfachmann

(Absolvent der Hotelfachschule, Praxis in Österreich und den USA) sucht für Sommersaison passende Stelle in Direktion oder Réception (französische Schweiz bevorzugt).

Zuschriften erbeten an Restaurant Bären 8000 Zürich Telefon (01) 888 88 88

④ Fr. 77.-
1 Titelzeile
12 Textzeilen

Bestellschein für Anzeigen Rubrik Stellengesuche

Text: _____

Die Anzeige soll erscheinen: 1mal 2mal ___mal

Grösse ① ② ③ ④

unter Chiffre (Chiffre-Gebühr + Fr. 7.-)

Ihre Adresse: Name _____ Vorname _____ Strasse _____ Plz./Ort _____ Unterschrift _____ Datum _____

Überweisen Sie bitte den genauen Betrag für die Anzeige und eine allfällige Chiffregebühr im voraus auf unser Postcheckkonto Bern 30-1674 und legen Sie die Postquittung bei, oder senden Sie uns einen Bankscheck. (Alle Beträge in Schweizer Franken.)

☒ Zutreffendes bitte ankreuzen

Unsere Adresse: hotel + touristik revue Anzeigenverkauf Postfach 2657 3001 Bern Tel.-Auskunft 031/46 18 81

Schweizerischer Luftverkehr

Erneute Zunahme registriert

Der Luftverkehr von und nach der Schweiz hat in der Winterflugplanperiode von Anfang November 1982 bis Ende März 1983 erneut zugenommen. Gegenüber dem Vorjahr betrug die Zuwachsrate bei den Passagieren 2 Prozent, wie aus der veröffentlichten Statistik des Bundesamtes für Zivilluftfahrt hervorgeht. Im Passagier-Linienverkehr musste einzig der Flughafen Genf eine leichte Einbusse in Kauf nehmen.

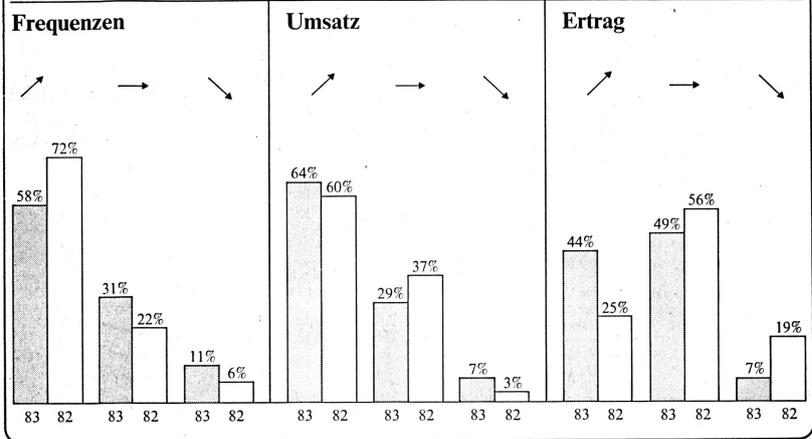
Im Linienverkehr (ohne Berücksichtigung des direkten Transits) meldeten im Winter 1982/83: Zürich 2,55 Millionen Passagiere (+2 Prozent, Tagesdurchschnitt 16 890), 287 Bewegungen (Starts und Landungen) pro Tag; Genf 1,4 Millionen (-1 Prozent, Tagesdurchschnitt 9317), 166 Bewegungen; Basel 238 414 Passagiere (+4 Prozent, Tagesdurchschnitt 1579), 56 Bewegungen; Lugano 19 066 Passagiere (+53 Prozent, Tagesdurchschnitt 126), 15 Bewegungen; Bern 6510 Passagiere (+5 Prozent, Tagesdurchschnitt 43), 4 Bewegungen.

Die Swissair und die Crossair beförderten zusammen 2,68 Millionen (+1 Prozent) zahlende Passagiere. Der Anteil der beiden Unternehmen am Verkehr von und nach der Schweiz betrug 53 Prozent bei den Passagieren. Die 62 ausländischen Linienverkehrsgesellschaften,

welche die Schweiz im Winter bedienten, beförderten ihrerseits von und nach der Schweiz oder im Transit 1,82 Millionen (+3 Prozent) Passagiere.

Im Nichtlinienverkehr, einschliesslich Taxi- und Rundflüge, verzeichneten die drei Landesflughäfen folgende Frequenzen: Zürich 229 296 Passagiere (+5 Prozent, Tagesdurchschnitt 1519), 30 Bewegungen pro Tag; Genf 279 437 Passagiere (+2 Prozent, Tagesdurchschnitt 1851), 32 Bewegungen; Basel 51 318 Passagiere (+27 Prozent, Tagesdurchschnitt 340), 15 Bewegungen. Die schweizerischen Unternehmen beförderten im Nichtlinienverkehr (ohne Helikopterflüge) 229 345 (-11 Prozent) Personen und die ausländischen Gesellschaften 419 101 (+13 Prozent) Passagiere.

Trends Sommersaison im Vergleich zum Vorjahr



Diese Grafik zeigt die Trends der Sommersaison in der Gesamtheit (Prozentwerte) der 49 befragten Reiseveranstalter auf. Für Frequenzen, Umsatz und Ertrag (jeweils unterteilt in drei Tendenzpfeile) ist das Resultat der Umfrage sämtlicher Tour Operators im Vorjahresvergleich dargestellt. Es handelt sich aber um einen Vergleich der Trendmeldungen untereinander (1983:1982) und nicht etwa um den Vergleich der Trends 1983 zu den effektiven Ergebnissen des Jahres 1982.

Reisesommer 1983

Trends auf einen Blick

Die hotel + touristik revue befragte die wichtigsten schweizerischen Reiseveranstalter über die Entwicklung von Frequenzen, Umsatz und Ertrag der laufenden Saison 1983 im Vergleich zum Vorjahr. Nachstehende Übersicht gibt die Ergebnisse unserer Umfrage in Form von Tendenzpfeilen wieder. Die Angaben stammen von den Veranstaltern.

Veranstalter	1983			1982		
	Frequenzen	Umsatz	Ertrag	Frequenzen	Umsatz	Ertrag
ACS	↗	↗	↗	↗	↗	↗
African Safari	→	→	→	→	→	→
Airtour Suisse	↗	→	→	↗	→	→
Andromeda	↗	→	↗	↗	→	↗
Arcatour/City	↗	↗	→	↗	↗	→
Baumeler	→	↗	→	→	↗	→
Club Med	↗	↗	↗	↗	↗	↗
Danzas	↗	↗	↗	↗	↗	↗
Esco	↗	↗	↗	↗	↗	↗
Falinda	↗	↗	↗	↗	↗	↗
Ferien-Service	↘	→	→	↘	→	→
Frantour	↗	↗	↗	↗	↗	↗
Goth	→	↘	↘	→	↘	↘
Glur	↗	↗	↗	↗	↗	↗
Holiday Maker	↘	→	→	↘	→	→
Hotelplan	→	→	→	→	→	→
Imholz	↗	↗	↗	↗	↗	↗
Interhome	↗	↗	↗	↗	↗	↗
Intraflug	→	→	↗	→	→	↗
Istanbul	↗	↗	↗	↗	↗	↗
Jelmoli	↗	↗	→	↗	↗	→
Jet Tours	↗	↗	↗	↗	↗	↗
Kaiser	↗	↗	↗	↗	↗	↗
Knecht	↘	↘	↘	↘	↘	↘
Kündig	→	↗	→	→	↗	→
Kuoni	↗	↗	→	↗	↗	→
Lamprecht	↗	↗	↗	↗	↗	↗
Lavanchy	↗	↗	→	↗	↗	→
Leder	↗	↗	↗	↗	↗	↗
Bank Leu	↗	↗	↗	↗	↗	↗
Marti	↘	↘	↘	↘	↘	↘
Mittelthurgau	↗	↗	→	↗	↗	→
Popularis	→	→	→	→	→	→
Privat Safaris	→	→	→	→	→	→
Railtour Suisse	↗	↗	→	↗	↗	→
Rast	↗	↗	→	↗	↗	→
Reise-Börse	→	→	↗	→	→	↗
Rotunda Tours	→	→	→	→	→	→
Saga	↗	→	→	↗	→	→
SSR	↘	↗	↗	↘	↗	↗
TCS	↗	↗	→	↗	↗	→
Top Tours	↗	↗	↗	↗	↗	↗
Transteam	→	↗	→	→	↗	→
Travac	→	↗	→	→	↗	→
Tropic Tours	→	→	→	→	→	→
Universal	↗	↗	↗	↗	↗	↗
Wagons-Lits	→	↗	→	→	↗	→
Wenger	↗	↗	↗	↗	↗	↗
Wettstein	↗	↗	↗	↗	↗	↗

Saisonumfrage 1983 unter 49 Reiseveranstaltern

Stark gebremstes Wachstum

Insgesamt nur leicht mehr, zum Teil gar gleich viel Teilnehmer, aber dennoch mehr Umsatz als im Vorjahr erwarten die von der touristik revue befragten 49 Reiseveranstalter in diesem Jahr. Die Saisonumfrage 1983 basiert allerdings nicht auf absoluten Werten, die zum jetzigen Zeitpunkt auch noch nicht repräsentativ und vergleichbar vorliegen, sondern auf Trendberichten der Veranstalter im Vorjahresvergleich. Während das Wachstum im Veranstaltergeschäft auch 1983 weiter stark gebremst ist und nur in Ausnahmefällen die Teuerung überschritten wird, dürfte sich die Ertragslage gegenüber dem Vorjahr generell leicht verbessern.

Die Ergebnisse der touristik-revue-Saisonumfrage unter den 49 wichtigsten schweizerischen Reiseveranstaltern zeigen die Sommersaison 1983 in der Beurteilung der Veranstalter und im Vorjahresvergleich. Diese werden in Form von Tendenzpfeilen für jeden einzelnen Tour Operator in den Spalten Frequenzen (Teilnehmer), Umsatz und Ertrag dargestellt (siehe nebenstehenden Kasten «Trends auf einen Blick»). Die Grafik «Trends Sommersaison im Vergleich zum Vorjahr» zeigt schliesslich die Gesamtheit der befragten Reiseveranstalter in ihrer Beurteilung der Reisesaison 1983.

Auf das Erfassen der Ergebnisse in Form von Prozentzahlen (Zuwachs oder Minderung) wurde bewusst verzichtet, da diese untereinander nicht vergleichbar sind und zudem zum jetzigen Zeitpunkt in den meisten Fällen noch kein repräsentatives Bild ergeben. Die definitiven Zahlen Juni/Juli sowie das Herbstgeschäft stehen zudem noch aus, diese könnten gewisse Veränderungen sowohl im positiven als auch im negativen Sinne mit sich bringen.

Rückstand aufgeholt?

Die Rezession zeigt auch 1983 in der Reisebranche ihre Auswirkungen, wenngleich die Buchungseingänge der letzten Monate (April und Mai) im Vergleich zum Vorjahr um einiges höher sind. Während die grossen vier Reiseveranstalter (Kuoni, Hotelplan, Airtour Suisse und Imholz) praktisch kein reales Wachstum mehr verzeichnen, können eigentlich nur vereinzelte kleinere und auf einige wenige Destinationen spezialisierte Tour Operators kräftigere Zuwächse vermelden.

Insgesamt muss die Reisebranche aber mit einem temporären Nullwachstum oder mit lediglich bescheidenen Frequenz- und Umsatzzuwächsen leben lernen. Dies wird sich 1983, wie die Saisonumfrage ergab, mit Bestimmtheit nicht ändern. Viele Ferienmacher geben

sich heuer bereits zufrieden, wenn die 82er Ergebnisse erreicht oder ganz leicht übertroffen werden.

Für diese generelle Einschätzung treffen wiederum einzelne Ausnahmefälle (beispielsweise Esco Reisen in Basel) nicht so absolut zu, sind doch stets kleine Verschiebungen der Marktanteile möglich. Dieser Kampf um Marktsegmente hält sich jedoch in begrenztem Umfang, betrachtet man das gesamte Reisevolumen.

Die Passagierzahlen werden 1983 voraussichtlich eher stagnieren, als grössere Steigerungen verzeichnen, hingegen rechnen die Reisemacher mit einem leichten Umsatzplus gegenüber dem Vorjahr (teuerungsbedingt).

Eine veränderte Entwicklung scheinen indessen die Erträge bei den Tour Operators zu nehmen. Aufgrund der härteren Marktlage gehen die Reiseveranstalter ganz offensichtlich bewusster über ihre Bücher, erwarten doch 1983 schon nahezu die Hälfte der 49 befragten Reisemacher bessere Erträge. Angesichts der bisher stets etwas kränkenden Reisebranche ist dies eindeutig der Beweis einer sich mehr und mehr durchsetzenden Erfolgskontrolle. Besseres Risikomanagement, Straffung der Angebotspalette und Kosteneinsparungen führen nun bei vielen Unternehmen zu höheren Gewinnen. Auch hier gibt es schliesslich Ausnahmen, zudem dürfte die definitive Beurteilung der Ertragslage erst gegen Ende des Jahres feststehen. Trends zeichnen sich jedoch schon jetzt ab.

Kurzfristige Buchungen

Die Saison 1983 steht ganz eindeutig im Zeichen des kurzfristigen Buchungsverhaltens. Rund zwei Drittel der befragten Veranstalter bezeichneten die Buchungseingänge als etwas kurzfristiger gegenüber dem Vorjahr, während rund ein Drittel sogar die Formulierung «viel kurzfristiger» wählte. Nachdem ein Grossteil der Tour Oper-

rators in den Monaten Januar, Februar, März und auch teilweise April den Vorjahreszahlen hinterherhinkt, stellte sich im Mai eine rasante Buchungsentwicklung ein, die das Minus schliesslich wieder wettmachte. Obschon spätes Buchungsverhalten den Reiseprofit zusätzlich riskiert und Werbekosten verursacht, scheinen diese gegenüber dem Vorjahr nicht stärker ins Gewicht zu fallen. Auch hier ist allerdings bei der Ein-

Fortsetzung auf Seite 25

21 Karibik-Häfen, 7 Routen, 4 Schiffe ...

- das enthält das neue Programm 1983 von Royal Caribbean. 7 neue, faszinierende Routen für
- 9-, 10-, 12- und 16tägige «Fly/Cruises» oder 7-, 8-, 10- und 14tägige «Cruise only».
- 4 Schiffe, speziell für die Karibik gebaut, alle schwimmende Luxushotels, mit Weltklasse-Küche, internationaler Unterhaltung, vielen Sportmöglichkeiten, begleiten Ihre Kunden immer «als bestes Haus am Platz».
- «Fly/Cruises» ab/nach der Schweiz mit Linienflügen der British Airways (z.B. 9 Tage ab Fr. 4040.-), «Cruise only» Miami - Miami (z.B. 7 Tage ab US\$ 918.-).

Der Spezialist für Traumferien kreuz und quer durch die Karibik

Royal Caribbean



Verlangen Sie den übersichtlichen Prospekt beim Generalagenten für die Schweiz HOLIDAY MAKER AG, Lintschergasse 17, 8001 Zürich, Telefon 01/221 33 85.

Angebote, Programme

Vacation Liners

Vertreten durch Cosulich AG in Zürich, bietet die holländische Reederei Vacation Liners einwöchige Ferien auf See an. An Bord der MS Vacationer wird ein neues Konzept für Seereisen geboten: preiswertes Reisen in bequemen und geräumigen Kabinen und lange Aufenthaltszeiten in den jeweiligen Häfen. MS «Vacationer» kann und will nicht mit den traditionellen Kreuzfahrtschiffen konkurrieren, weil kein kostspieliges Unterhaltungsprogramm angeboten wird und kein Cruise-Direktor das Tagesprogramm bis zur letzten Minute ausfüllt. Auf Diskothek, Kasino und Shops wurde verzichtet.

Bis zum 19. August 1983 fährt die MS Vacationer jeden Freitag ab Toulon nach Palma de Mallorca, Mahon, Alghero, Ajaccio und zurück nach Toulon. Die Schiffsreise lässt sich auch mit Badeferien auf Palma kombinieren. Jeden Sonntag besteht die Möglichkeit, in Palma zusteigen. Ab 3. September 1983 fährt das Schiff ab Malaga nach Portimao, Sevilla, Gibraltar, Tanger und zurück nach Malaga. Eine Woche an Bord der Vacationer inklusive Vollpension kostet zwischen 890 (Standard Dreibett-Kabine) und 1990 Franken (Deluxe Einzel) pro Person.

Cosulich AG, Generalagentur der Vacation Liners, Stampfenbachstrasse 73, 8035 Zürich, Tel. (01) 363 52 55, Telex 53 981

Indien

Für Kunden, die es sich leisten möchten, einmal wie ein Maharadscha durch Indien zu reisen, hält die Kuoni Filiale in Biel ein Exklusivprogramm bereit. Es handelt sich um eine einmalige 12tägige Reise durch den nordwestlichen Teil von Indien. Es werden dabei die Städte Delhi, Agra, Jaipur, Pushkar, Jaisalmer, Jodhpur und Udaipur besucht. Höhepunkt der Maharadscha-Reise ist die Fahrt mit der Eisenbahn von Jodhpur durch das Land der Könige - Rajasthan - nach Jaisalmer. An den Nachtexpress von Jodhpur nach Jaisalmer wird der ehemalige Luxuswagen der Maharadschas angehängt.

Eine weitere Besonderheit dieser Indien-Reise ist die Teilnahme am Vollmondfest des Pilgerortes von Pushkar. Als Unterkünfte dienen zum Teil altehrwürdige Maharadscha-Paläste. Diese Reise wird vom 12. bis zum 25. November 1983 durchgeführt.

Reisebüro Kuoni AG, Dufour 17/ Collège, 2500 Biel, Tel. (032) 22 14 22, Telex 34 622

Australien-Tasmanien

Auf der 25tägigen Australien-Tasmanien-Reise der Rast Reisen AG werden die Stadt Perth sowie die Gartenstadt Adelaide besucht. Ab Alice-Springs kann auf einer 3tägigen Safari der Outback erlebt werden. Die Reise beinhaltet auch den Besuch von Cairns, des Barrier Reef, der Dunk Island, Sydneys und eine Busfahrt durch Tasmanien.

Die Australien-Neuseeland-Rundrei-

se dauert 27 Tage; sie beinhaltet u. a. eine 3tägige Kakadu-National-Park-Safari. Der Ayers Rock, die Olgas, Cairns, Brisbane werden auch besucht. Eine 11tägige Busreise führt zu den interessantesten Sehenswürdigkeiten Neuseelands.

Die ausführlichste Australien-Gruppenreise dauert 29 Tage und beinhaltet den Besuch von Westaustralien, den ehemaligen Goldstätten in Kalgoorlie inkl. Goldsuche. Flug nach Kununurra, Bootsfahrt auf dem Ord River mit seinen Süßwasser krokodilen, Darwin via Ayers Rock, Cairns, Sydney-Busfahrt, Canberra, Besichtigung einer Schaffarm, Tasmanienrundreise und Adelaide sind weitere Ziele dieser Reise.

Rast Reisen AG, Alpenstrasse 1, 6004 Luzern, Tel. (041) 51 40 51, Telex 78 236

Rheinfahrten

Rheinfahrten ab 1140 Franken (inkl. Vollpension, Bahnfahrt Basel-Amsterdam oder umgekehrt, Unterkunft in Zweibettkabine mit Dusche/WC in gebuchter Kategorie) bietet die Popularis Tours AG an. Die Reise dauert acht Tage und führt auf der Rex Rheni oder der Regina Rheni von Basel nach Strassburg, Rudesheim, Köln, Düsseldorf, Arnheim und Amsterdam (Grachtenrundfahrt). Rückkehr mit dem TEE Rheingold in die Schweiz.

Vom 1. bis 5. Oktober 1983 findet auf der Regina Rheni das 3. Riverboat Jazz Festival statt.

Popularis Tours AG, Waisenhausplatz 10, 3001 Bern, Tel. (031) 22 13 31

Thailand

Albatros Reisen bietet wöchentlich Flugreisen nach Thailand und den Philippinen an: Bangkok retour 1750 Franken, Manila retour 2090 Franken.

Ab Bangkok können beispielsweise folgende Rundreisen gebucht werden: 7tägige Thailand-Rundreise nach Korat, Pimai, Pitsanuloke, Tak, Lampoon, Chiang Mai, Chiang Rai, Mae Chan für 1090 Franken inkl. Bus- und Flugreise, VP; Burma (6 Tage, 1490 Franken inkl. Flugreise und VP); Nepal (5 Tage, 1650 Franken inkl. Flugreise und Hotels mit Frühstück).

Albatros Reisen offeriert auch drei verschiedene Fly-and-Dive-Programme auf den Philippinen: Insel Cebu, 21 Tage, 3475 Franken; Insel Talawan und Cebu, 21 Tage, 4230 Franken; Tauch safari in der Sulu Sea, 21 Tage, 4675 Franken (inkl. alle Flüge, Vollpension, Tauchgänge, usw.).

Albatros Reisen, Landstrasse 33, 5415 Rieden, Tel. (056) 82 24 28

Herbstwanderung in Alaska

Vom 29. August bis 11. September 1983 bietet die GIB AG, Bern, eine vom Schweizer Bergführer Chlaus Lötscher organisierte und geleitete Wanderung in Alaska an.

Folgende Stationen werden in Alaska besucht: Anchorage (Stadtrundfahrt), Soldotna, Homer (Stadtbesichtigung), Flug zum Kakhonak Lake, fünf mehrstündige Tageswanderungen mit Übernachtung im Camp.

GIB AG, Eigerplatz 5, 3007 Bern, Tel. (031) 45 88 44, Telex 33011

Griechenland

Das Angebot des Kataloges «Griechenland 1983 Hand in Hand mit Artemis Tours» basiert auf einem Baukastensystem. Den Grundstein bildet der Hin- und Rückflug per Linienflugzeug in der Economy-Klasse ab Zürich, Genf oder Basel. Es kann zwischen den drei Ausgangspunkten Athen, Thessaloniki oder Korfu gewählt werden.

Auf diesen Grundsteinen können beliebig viele weitere Bausteine aufgebaut werden: Ausflüge nach Delphi, Cap Sounion, Meteora-Klöster, Mietwagen, Rundreisen wie klassisches Hellas, Kreuzfahrten durch die Agais, Stadtrundfahrten in Athen, Thessaloniki, Inseln auf Santorini, Argirionissos, Yachting usw.

Aldiana AG, Grendelstrasse 21, 6004 Luzern, Tel. (041) 51 29 05, Telex 862 785

Sonderangebote

Griechenland im Bus

Staco Motors Corporation in Zürich offeriert jeden Samstag (ab 10 Uhr Zürich Sihlquai) Busfahrten nach Athen zu 280 Franken hin und zurück. Aufenthalt frei. Die Rückfahrt findet jeweils jeden Samstag um 9.00 Uhr ab Athen (Platia Kotzia Dimarchion) statt. Die Kommission beträgt 15 Prozent. Gratis SBB-Billet vom Wohnort nach Zürich und zurück.

Buchungen: Staco Motors Corporation, Winterthurerstrasse 457, 8051 Zürich, Tel. (01) 40 03 00.

Cruise-news

Sommer- und Herbstferien ausgebuht . . .

Ein Begriff, den die Kreuzfahrten-Zentrale (zum Glück) nicht kennt!

7 Tage Kreuzfahrt + 7 Tage Badeferien auf Korfu/Kreta/Rhodos

TSS Romanza
Jeden Samstag bis 15. Oktober
Venedig - Dubrovnik - Korfu - Heraklion - Rhodos - Piräus - Venedig
Pauschalpreise pro Person ab Schweiz
7 Tage Fr. 1170.- bis Fr. 2510.-
14 Tage Fr. 1575.- bis Fr. 3475.-

7 Tage Kreuzfahrt + 7 Tage Badeferien Sizilien/Tunesien

TS Enrico «C»
Jeden Samstag ab 11. Juni bis 8. Oktober
Genua - Barcelona - Palma - Tunis - Palermo - Neapel - Genua
Pauschalpreise pro Person ab Schweiz
7 Tage Fr. 1265.- bis Fr. 3280.-
14 Tage Fr. 1625.- bis Fr. 3940.-

7 Tage Kreuzfahrt + 7 Tage Badeferien auf Rhodos

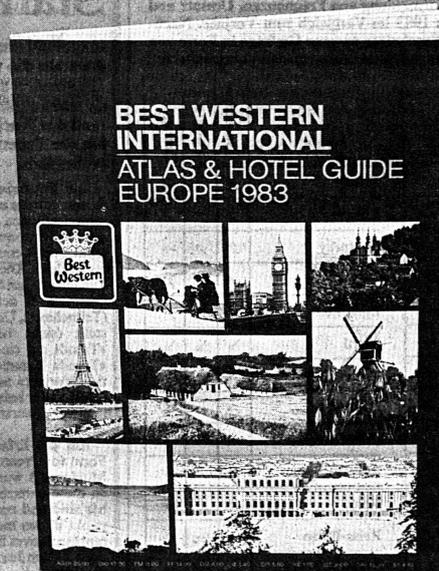
MS Italia, jeden Samstag ab 8. Mai bis 9. Oktober
Venedig - Dubrovnik - Santorini - Mykonos - Rhodos - Venedig
Pauschalpreise pro Person ab Schweiz
7 Tage Fr. 1640.- bis Fr. 3395.-
14 Tage Fr. 2130.- bis Fr. 4075.-



KREUZFAHRTEN-ZENTRALE

FLORASTRASSE 13 POSTFACH 3000 BERN 6
TELEFON 031 435 1111 TELEX 33692

PAR 1410 rooms - DUB 180 rooms
HEL 175 rooms - ZUR 882 rooms



Unser Hotelangebot in Europa ist so groß, daß wir ein Buch darüber geschrieben haben. Den Best Western Atlas & Hotel Guide Europe.

Daß Best Western Ihnen in USA die größte Auswahl bietet, wissen Sie. Daß wir auch die größte Hotelgruppe Europas sind, macht Ihnen die Wahl leicht: Mehr als 650 Privat-Hotels mit vernünftigen Preisen, überall dort, wo man sie braucht.

An vielen Top-Destinationen können Sie dann nochmals wählen: 3-, 4- und 5-Sterne-Hotels, romantische Schlösschen und moderne Geschäftshotels. Lassen Sie sich also unseren Bestseller kommen, der es Ihnen noch einfacher macht, Best Western Hotels zu verkaufen. Und für Ihre Kunden ein echter Hotelkenner zu sein.

Wie es sich für die größte Hotelgruppe der Welt gehört, buchen wir für Sie per Satellit - ein Anruf verbindet Sie mit rund 3.000 Hotels. Wenn Sie ein kostenloses Exemplar haben möchten, wenden Sie sich einfach an Ihr nächstes Best Western Reservierungsbüro oder senden Sie den Coupon an:

Best Western/Ambassador Swiss Hotels
Thalmatt 70, 3037 Bern-Herrenschwand

Tel. (031) 23 44 55
Telex 33 493



Fine independent hotels worldwide.

Bitte senden Sie
das Best Western Atlas & Hotel Guide Europe.
Name: _____
Firma: _____
Adresse: _____

ISTANBUL REISEN
informiert
Yachtours

Kennen Sie schon unser neustes Programm Yachtours?

Wie des Name schon sagt, dreht sich in diesem Prospekt alles ums Segeln in türkischen und griechischen Gewässern. Ausgangshafen ist Bodrum an der türkischen Agaisküste. Verschiedene Boote vom Typ Maxi stehen bereit und starten jede Woche in Flotten abwechselungsweise zur Rhodos/Marmaris Cruise oder zur Patmos Cruise. Selbstverständlich können Sie unsere Boote auch chartern und auf eigene Faust die verborgenen Strände und die einsamen Küsten erforschen. Auf Wunsch erhalten Sie gerne eine Meilenbestätigung.

Unser Motto heisst: Yachtours - nette Leute zum Mitsiegeln. Unser Yachtours-Programm ist mit unserem Türkei-Programm zu kombinieren: Yachtours - Istanbulaufenthalt, Badeferien, Fly + Drive, Rundreise... und vieles mehr.



ISTANBUL REISEN
Georgengasse 1, 8006 Zürich
Tel. 01-362 9101

Kolumne



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

IATA-Flirt

Aufgrund der jüngsten Verlautbarung der Crossair nahm die Fachwelt nicht ganz ohne Überraschung zur Kenntnis, dass die sich so kämpferisch gebende Gesellschaft beabsichtigt, sich in die Arme der sonst so verschrienen, etablierten IATA zu werfen. Mit einem Ohr liegt Moritz Suters erfolgreiche Luftkutscherei schon am Busen der IATA: Die Crossair ist bereits dem «Multilateral Traffic Interline Agreement» für Passagiere und Luftfracht beigetreten.

Nun will die schweizerische Regionalfluggesellschaft neu der IATA als aktives Vollmitglied beitreten, sobald ihr der Bundesrat die definitive Konzessionierung von ihr betriebenen Ergänzungsluftverkehr erteilt.

Der Unterton, der in Kommentaren zu diesem, sagen wir mal, Crossair-Schwenker mitschwingt, lässt eine leise Enttäuschung in gewissen Kreisen nicht verbergen. Wer da gemeint hat, die Crossair werde zum offiziellen Ableger sogenannter liberaler EG-Konsumenten- und Billigsflugpolitiker oder bringe gar eine Neuaufgabe von «People Express» mit helvetischer Adaptation in unser Land, der sieht sich in seinen Hoffnungen alles andere als bestätigt.

Wer aber jetzt Moritz Suter Verrat am liberalen markt- und volkswirtschaftlichen Gedankengut unterstellen will, der sieht einfach nicht ganz durch. Meines Wissens hat die Crossair nie die Absicht bekundet, zum Nulltarif zu fliegen, und hat auch kein entsprechendes Subventionsgesuch an den Bund gestellt.

Im Bewusstsein, dass es unrealistisch wäre, gegen den Strom zu schwimmen, entschloss sich die Crossair zur aktiven Mitarbeit im Weltverband der Linienfluggesellschaften. Es würde sich natürlich auch schlecht an-

hören, die IATA und ihre Arbeit dauernd zu kritisieren, ohne selber einen konstruktiven Beitrag zur Hebung der hängigen Probleme zu leisten.

Ich finde es positiv, dass die Crossair in der IATA als Vollmitglied aktiv sein will. Die Gesellschaft ist heute ein ernst zu nehmender Partner im Luftverkehr geworden, der bald einmal jährlich eine halbe Million Passagiere transportieren wird. Die Crossair und vor allem ihr Chef wären auch prädestiniert dafür, die Anliegen des regionalen Verkehrs prominent innerhalb der IATA zu vertreten. Denn über eines muss man sich ja im Grunde genommen im klaren sein: Die IATA wird in den oberen Luftströmen genau so gebraucht wie an der Basis des Weltluftverkehrs. Und bis jetzt wurde der Regionalverkehr von den Linienfluggesellschaften ganz einfach zu wenig oder überhaupt nicht zur Kenntnis genommen, und an gewissen Orten sträubte man sich sogar hartnäckig dagegen, seine Daseinsberechtigung anzuerkennen.

Eine Vollmitgliedschaft der Crossair in der IATA würde der Gesellschaft weder tariflich noch verkehrspolitisch unmittelbare Vorteile bringen. Im Gegenteil, die Gesellschaft käme vorerst nur zur Kasse - nicht so sehr für die Mitgliederbeiträge als vielmehr für ein zusätzliches Büro mit Personal, um den administrativen IATA-Kram zu bewältigen. Und dennoch will Moritz Suter den Schritt nach Genf und Montreux tun. Er meint, dass in Zukunft kaum mehr mit isolierten Lösungen der drei Luftverkehrssparten Linie, Charter und Regionalverkehr gearbeitet werden kann. Es bedarf im Luftverkehr einer integralen Lösung mit einem sinnvollen und wirtschaftlich vertretbaren Spielraum für jede Sparte und jede Nation. Und genau in dieser Frage, die an und für sich schon seit über 10 Jahren aktuell ist, stakte die IATA im Sumpf und liess sich teilweise von der Entwicklung überfahren. Erst als ihr die Regierungen das Heft aus der Hand nahmen, trat im Generalsekretariat in Genf das grosse «Aha-Erlebnis» ein.

Es ist nun sehr wohl denkbar, dass die Crossair mit ihrem Verhandlungswillen den hinten und vorne mit einem Radschuh blockierten Luftverkehr - zum mindesten was das Verhältnis zum Ergänzungsluftverkehr anbetrifft - etwas in Gang bringen wird. Suter mag da so etwas wie ein Lokiführer werden. Nun sucht er noch ein paar Heizer, die die heisse Diskussion im positiven Sinn mittragen. Brenner braucht es nicht mehr. Von denen kurbeln ohnehin schon genug am fahrenden Zug herum.

DER-Reisebüros

Umdenken, bevor es zu spät ist

Einen besorgniserregenden Spiegel hielt vor kurzem Ferdinand Rossbach, DER-Geschäftsführer, dem deutschen Reisebürogewerbe vor, das nach wie vor nicht gewinnorientiert arbeitet, sondern sich immer noch von schönen - und manchmal gar nicht mehr so schönen - Umsätzen blenden lässt.

Diese bittere Erkenntnis ergab sich nach Auswertung des über das DER-Rechenzentrum erstellten Betriebsvergleichs 1982, zu dem rund 300 DER-Reisebüros herangezogen wurden.

Nach vier Jahren rückläufiger Umsatzrendite blieb unter dem Strich dem deutschen Fachreisebüro so viel übrig wie 1976, nämlich nur 0,9 Prozent des Umsatzes. Von 1,48 Prozent Umsatzrendite im «Spitzenjahr» 1978 ging diese 1979 auf 1,33 Prozent, in 1980 auf 1,29 Prozent und 1981 auf 1,15 Prozent zurück um im vergangenen Jahr auf den 0,9 Prozent zu landen.

Abgeschwächte Umsatzzuwächse

Nur unwesentlich verändert haben sich gegenüber 1981 im vergangenen Jahr die durchschnittlichen Umsatzanteile der wichtigsten Sparten des Reisebürogeschäfts. So resultierte aus dem IATA-Flugbereich 38,78 Prozent des Reisebüro-Umsatzes, aus der Vermittlung von Pauschalreisen 35,45 Prozent und aus dem DB/DER-Verkauf 18,44 Prozent.

Umsatzanstiege entwickelten sich in den Jahren ab 1979 zwar immer noch - damals hatte man den Spitzenwert von 12,9 Prozent erreicht - flachten aber deutlich ab und zwar 1980 auf 9,6 Prozent, 1981 auf 6,1 Prozent und auf 2,7 Prozent in 1982. Hierbei ergeben sich Rückgänge bei den Umsatzzuwächsen im Bahn- und Flugbereich auf 1,9 Prozent bzw. 2,1 Prozent, jedoch in der vermittelten Pauschalreiseparte ergab sich nach abgeschwächter Zuwachsrate von +2,7 Prozent in 1981 ein Plus von 4 Prozent in 1982.

Die Gesamtkosten sind bei den mittelständischen deutschen Reisebüros von 1978 bis 1982 auf 40 Prozent gestiegen; die Gesamterlöse aber nur auf 30 Prozent.

Deutsche Reisebüros Höhere Löhne

Um mehr Geld für das Reisebürogewerbe rangen vor kurzem die drei für die Branche zuständigen Deutschen Gewerkschaften DAG, HBV und OETV mit dem DRV-Tarifausschuss unter dem Vorsitz des DRV-Präsidenten Otto Schneider. Nach zweimaligen Zusammenkünften einigten sich die Verhandlungspartner für die 38 000 Mitarbeiter dieser Branche auf eine Tarifierhöhung von 3,1 Prozent.

- Kundenpflege, Aufbau einer Stammschaft
- Reisebüros müssen ertrags- und nicht umsatzorientiert denken
- Die Verkaufspalette muss unter Berücksichtigung ihrer Akzeptanz geführt werden
- Der Personalaufwand pro Mitarbeiter muss stärker dem Aspekt erzielter Deckungsbeiträge pro Mitarbeiter gesehen werden
- Arbeits- und Verwaltungsabläufe müssen rationalisiert werden

Das DER lässt es aber mit guten Vorschlägen nicht auf sich beruhen; Rossbach entwickelte einen Angebotskatalog von Unterstützungen, die dazu führen könnten, das «schwache» Büro zu stärken. Leider hat sich in der Vergangenheit aber oft gezeigt, dass Reisebüros häufig nur sehr zögernd Hilfestellungen in Anspruch nahmen. Die Hauptsache, es wird für niemanden zu spät.

Sybill Ehmann, Bremen

Sich helfen lassen?

Wie ist nun der Branche zu helfen, die bei Provisionsätzen von 10 Prozent die obengenannten Kosten absorbieren muss? Als wichtigste Voraussetzungen für den Erfolg eines Fachreisebüros nannte DER-Chef Ferdinand Rossbach fünf Kriterien:

Stark gebremstes Wachstum (Fortsetzung von Seite 5)

Schätzung zum jetzigen Zeitpunkt etwas Vorsicht angebracht.

Das zögernde Verhalten der Konsumenten wird indessen von den Ferienmachern selber provoziert, auch in diesem Jahr wurden und werden wiederum viele Angebote kurz vor «Verderben» zu Ausverkaufspreisen an den Mann gebracht. Meinte ein Veranstalter bezeichnend: «Durch zu viele Sonderaktionen werden die Kunden fast zwangsläufig zu kurzfristigen Buchungen erzogen, denn keiner möchte von den Günstig-Angeboten nicht profitieren. Diese Buchungsmoral erschwert uns aber logischerweise das Planning, von den Nerven hinsichtlich Risiko ganz zu schweigen.» Die Mindereinnahmen bei diesen Aktionen scheinen aber mittlerweile bei den meisten Anbietern kalkuliert zu sein.

Optimistische Budgeterwartungen

Rund 78 Prozent der Tour Operators jedenfalls äusserten sich in der touristik-revue-Umfrage optimistisch, ihr Umsatzbudget 1983 «erreichen» zu können. Etwa neun Prozent gaben an, dass sie ihre Vorgaben voraussichtlich «nicht erreichen», während 13 Prozent sicher sind, das Budget zu «übertreffen». Unter die letzteren reihen sich neben Esco auch Interhome, Jet Tours, Mittelthurgau, Universal und Wettstein.

Interessant in diesem Zusammenhang ist die Bemerkung von Branchenleader Kuoni: «Nach kurzer Zeit schon können wir feststellen, dass Helvetia Tours einem Bedürfnis entspricht und keine Abwanderung von der angestammten Kundschaft stattfindet.» Bei den Reisesparten scheinen sich die

Individualreisen stärker denn je zu behaupten, auch die Badereisen zu Mittelmeerddestinationen sind weiter im Aufwärtstrend. Eindeutige Verlierer, wie schon im Vorjahr, scheinen die Langstrecken zu werden, wobei sich aber einzelne spezielle Programme dennoch gut verkaufen lassen. Während bei Kuoni, Hotelplan und Esco die Cityflüge an Bedeutung zum Teil stark verlieren, gibt sich Städtereisen-«Erfinder» Imholz optimistisch. Auffallend bei der Umfrage auch die meist positivere Beurteilung der Angebote mit Ferienwohnungen/Bungalows.

Spanien und Griechenland

Eher bessere Buchungszahlen als im Vorjahr werden 1983 für die Destinationen Spanien, spanische Inseln, Griechenland, griechische Inseln, Italien, Frankreich, Zypern und schliesslich auch noch Nordeuropa (mit Skandinavien und Schottland an der Spitze) erwartet. USA, Malta und Tunesien haben in diesem Jahr offensichtlich mehr Mühe, während Osteuropa auch 1983 wiederum wesentlich schlechter abschneidet. Hier wurde von den befragten Reiseveranstaltern vor allem Jugoslawien erwähnt.

Gesamthaft gesehen, wird 1983 aufgrund des im Mai eingesetzten Buchungsansturmes wohl kein schlechtes Jahr werden. Ob es die 82er Ergebnisse erreichen oder gar übertreffen wird oder ob vielleicht die Zahlen von 1981 erzielt werden, steht indessen erst im nächsten Jahr fest, dann nämlich wenn die definitiven Resultate vorliegen.

Angelo Heuberger



DIE ENTDECKUNG INDONESIENS FÄNGT ERST AN.

In Bali die graziösen Tempeltänzerinnen; auf Sulawesi die unvergängliche Schönheit; überall freundlich lächelnde Gesichter, die Aura der exotischen Natur - und rundum herrscht ein wohnendes, beruhigendes Klima. Sumatra, Bali, Sulawesi, Java, Jakarta - Namen, die träumen lassen von einer Traumreise in eine andere Welt. Diesen Traum machen wir wahr - im Flug.

Wir haben alle Zutaten, die den Flug zur Wohltat machen: Die anmutige Ausstrahlung unserer Stewardessen, die zuvorkommende Bedienung, die erstklassige Küche mit indonesischen Spezialitäten - ein Vorgeschmack auf die Freuden der Ferien. Und viele Kleinigkeiten, die den langen Flug zur Traumreise machen: Nightkits, Stereomusik auf sechs Programmen, Filme, Zeitungen und Zeitschriften in Hülle und Fülle, den Schlummertrunk oder einfach angenehme Ruhe in den Skysleepers der First-Class. Oder die besondere Note der Business-Class: Eigene Küche und eigene Stewardessen. Wir haben alles, was die lange Zeit eines langen Fluges traumhaft verkürzt. Wir haben auch alles, um jeden Gast ins Traumziel zu fliegen.

Aus das Preisen, die die Traum-Reisen noch näher bringen. Beispielhaft die Emerald Holidays. Traumhaft - ihre Reise-Preise: «JAKARTA Wonder» für 3 Tage und 2 Übernachtungen ab 36 US\$. Ein Wunder und der gute Einstieg in die Entdeckung Indonesiens. «BALI Symphony» für 4 Tage und 3 Übernachtungen ab 68 US\$. Eine Musik in den wärmsten Tönen: Traumhafte Wirklichkeit. «TORAJA Rhapsody» für 4 Tage und 3 Übernachtungen ab 250 US\$. Geschrieben auf Sulawesi: In farbenprächtigen Noten und herrlichen Aussichten auf exotische Natur. «MINANGKABAU Thrill» für 3 Tage und 2 Übernachtungen ab 119 US\$. Die ganze Spannung der Insel Sumatra: Eine Oase im Traum einer Reise. Fremd und packend - ein Juwel mit 1000 und einem Gesicht. Vier Stationen von 19 möglichen auf der Traum-Reise durch Indonesien. Wir stellen sie alle in einer Broschüre vor. Zusammen mit vielen anderen günstigen Package-Angeboten. Darin erfahren Sie dann auch gleich noch mehr über uns: Die grösste Fluggesellschaft in Südostasien.

GARUDA INDOONESIAN AIRWAYS Sumatratrasse 25, 8006 Zurich Tel. 01 363 64 44

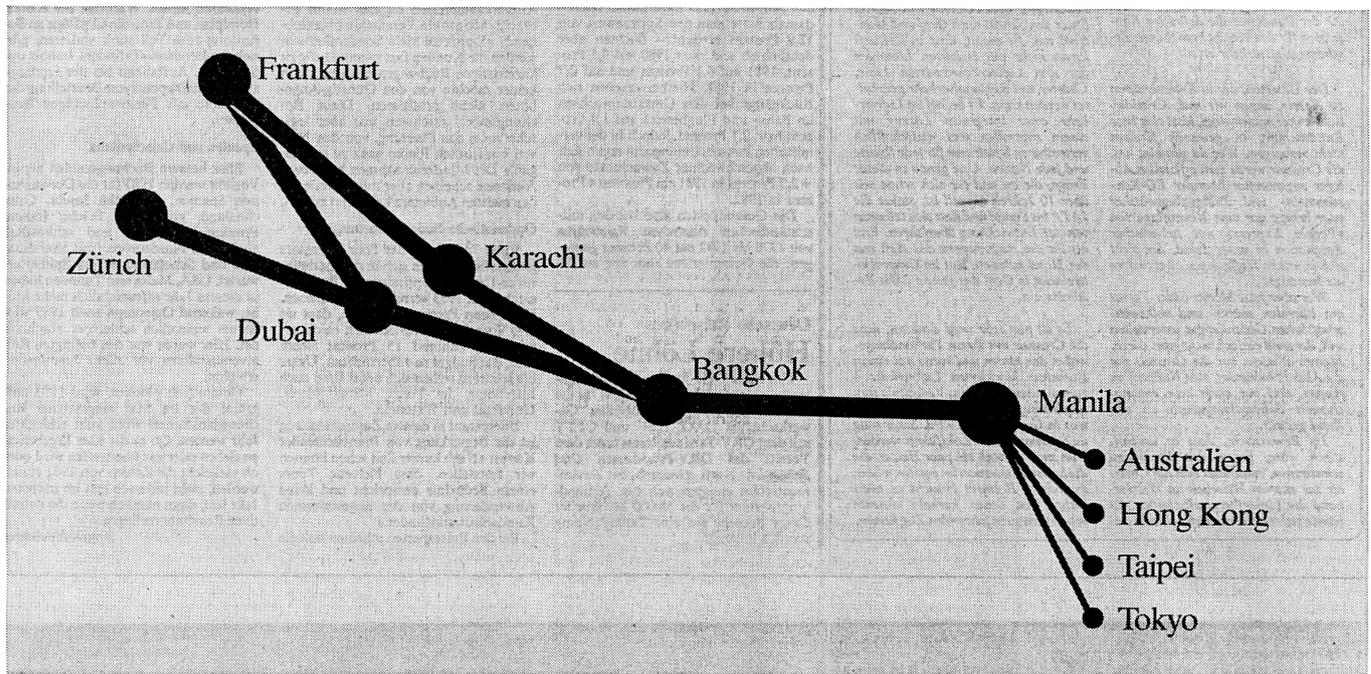


GARUDA. DIE ZEIT FLIEGT MIT. garuda indonesian airways

Erstes Mal.

Asiens älteste internationale Fluglinie verbindet jetzt Manila noch häufiger mit Mitteleuropa. Ihre anspruchsvollsten Kunden haben somit ab sofort noch mehr Möglichkeiten, erstklassig mit Philippine Airlines zu reisen und können erstmals zwischen Frankfurt und Zürich wählen.

Erste Wahl.



Sie können wie folgt buchen: Ab Frankfurt: mittwochs und samstags via Karachi und Bangkok nach Manila mit Boeing 747 B (Betten in der 1. Klasse zum Aufpreis von DM 215,- oneway mittels mco.). Ab Frankfurt: sonntags via Dubai und Bangkok nach Manila mit DC 10/30. Ab Zürich: freitags via Dubai und Bangkok nach Manila mit DC 10/30. Ab Amsterdam oder Rom: montags und donnerstags mit DC 10/30 via Bahrain und Bangkok nach Manila.

Buchen Sie bei unserem Reservierungsbüro: 8001 Zürich, Löwenstraße 25, Tel.: 01/2115969, Telex 812039, und lassen Sie Ihren Kunden selbst entdecken, wo die Vergleichbarkeit aufhört und »unsere« Klasse beginnt. Er weiß spätestens nach dem ersten Flug mit uns, daß er durch Sie die erste Wahl hat.

Philippine Airlines

Asia's first airline.

Amsterdam Athens Bahrain Bandar Seri Begawan Bangkok Brisbane Dhahran Dubai Canton Frankfurt Hong Kong Honolulu Jakarta Karachi Kota Kinabalu Kuala Lumpur London Los Angeles Manila Melbourne Paris Peking Port Moresby Rome San Francisco Singapore Sydney Taipei Tokyo Zürich



Hoverspeed stellt grösste Luftkissenfähre in Dienst

400 Passagiere und 65 Kraftfahrzeuge kann die bisher grösste Luftkissenfähre, die von der britischen Gesellschaft Hoverspeed nunmehr in Dienst gestellt wurde, über den Ärmelkanal von Boulogne nach Dover transportieren. Das in Frankreich gebaute, 50 m lange, 23 m breite und 17 m hohe Hovercraft vom Typ N 500 mit einem Leergewicht von 165 t und einer Nutzlast bis zu 95 t benötigt für diese Route rund 40 Minuten.

(Foto: Hoverspeed)

Jack Bolli zur Zukunft der Reiseindustrie

«Die Krise findet nicht statt»

«Die langfristig günstigen Zukunftsaussichten dürfen nicht darüber hinwegtäuschen, dass sich das Wachstum der Reiseindustrie in jüngster Vergangenheit verlangsamt, ja da und dort sogar stagniert», so äusserte sich Kuoni-Präsident Jack Bolli an der Bilanzpressekonferenz. Nachstehend publizieren wir eine gekürzte Fassung von Bolli's Präsidialadresse.

«Wir bei Kuoni können aufgrund des Volumens, der Vielschichtigkeit und der grossen, langjährigen Erfahrung ein ziemlich genaues Bild über die gegenwärtige Lage und die Zukunft des Tourismus geben. Dieses Bild ist trotz der gegenwärtigen Stagnationsphase erstaunlich und gibt Anlass zu berechtigten Hoffnungen. Wer in dieser Branche aber überleben will, muss seine Marktstrategie und das herkömmliche Tourismusdenken anpassen, denn die Art der Nachfrage wird sich entscheidend ändern: «Weg von der Masse, hin zum Menschen.»

Die Krise im Tourismus findet nicht statt, weil sie nicht stattfinden kann. Die Substanz ist im wesentlichen erhalten geblieben. Solange Wirtschaft und Technik jene Basis stellen, die es dem Menschen überhaupt erst ermöglichen, sich physisch fortzubewegen, zu reisen, wird der Mensch immer reisen. Er wird sogar immer mehr reisen, und zwar auch in den Wellentälern wirtschaftlicher Rezessionen.

Um das menschliche Grundbedürfnis «Reisen», das heute nach Wohnen, Ernährung und Kleidung an vierter Stelle rangiert, zu stillen, braucht es natürlich Zeit - freie Zeit. Und gerade die steht heute in den meisten Fällen ausreichend zur Verfügung, und für die Zukunft sieht es in dieser Hinsicht noch viel besser aus.

Trotzdem warne ich vor übertriebenem Optimismus, denn wie oft und wie weit ins nahe oder entferntere Ausland gereist wird, hängt vom Budget ab, das für solche Zwecke reserviert werden kann.

Ein nicht zu unterschätzendes Potential wird sich durch die angestrebte Herabsetzung bzw. die flexiblere Festlegung des Pensionierungsalters einerseits und durch die Einführung der zweiten Säule, also durch verbesserte Renteneinkünfte im Ruhestand, ergeben. In absehbarer Zeit steigt die Zahl derer, die das Reisen als Selbstverständlichkeit erachten. Und dass die älteren Menschen insbesondere dann reisen, wenn zeitlich, finanziell und auch physisch keine Schranken bestehen, liegt auf der Hand.

Keine Angst vor Technik und Bildschirm

Die Bildschirmtechnik mit Bildschirmtext und Videodarstellung wird uns in Bälde ein «Real-Time-Express-Strassennetz» für Kommunikation beschreiben, aber sie wird niemals Ersatz für Reisebedarf oder Reiseerlebnis sein. Ich kenne niemanden, der sich einen farbigen TV-Film über die Südeise anschaut und hinterher behaupten könnte, er habe jetzt die gleichen Empfindungen, wie wenn er dort gewesen wäre.

Der mündige Tourist

Gesellschaftsreisen und veranstaltete Reisen werden ihren Markt behalten, aber die Produkte werden andere Schwerpunkte bekommen. Der Anteil Individualreisen wird eher zunehmen, da der Tourist erfahrener und selbständiger geworden ist.

In diesem Zusammenhang sehe ich eine Entwicklung voraus, deren «Bewältigung» auf den Geschäftsgang und auf die Zukunft zahlreicher Unternehmen in der Reiseindustrie von ausschlaggebender Bedeutung sein wird. Ich meine, dass es sehr bald Zeit wird, mit zwei Dingen in der Reisebranche konsequent aufzuräumen:

- dem Denken in «seelenlosen Paxen» (Passagieren)
 - der Dominanz der Preispolitik
- An ihre Stelle muss ein stärker marktorientiertes Denken treten, das weit mehr, als dies bisher der Fall war, auf die individuellen Bedürfnisse des Verbrauchers, des Menschen, eingeht.

Es muss eine neue und bessere Strategie der kreativen Profilierung einer Marke im gesamten Reiseprodukt geschaffen werden. Wer in Zukunft überleben will, muss eine «Mehr-Marken-Politik» betreiben und dabei echte Marken etablieren, die halten, was sie versprechen, und nicht auf eine Masse, sondern auf den Menschen, der aus Fleisch und Blut und Nerven besteht, zugeschnitten ist.

In dieser neuen Strategie haben die Einkaufsmethoden und -überlegungen der 50er und 60er Jahre, als noch ein ausgesprochener Verkäufermarkt das Geschehen dominierte, keinen Platz mehr. Die Entscheidung über Stagnation oder Innovation in der Touristik wird in Zukunft in den Produktentwicklungsabteilungen gefällt, die nicht einfach auf ein und dasselbe Produkt unterschiedliche rosarote Etiketten kleben, sondern mit Ernst und Besessenheit neue massgeschneiderte Produkte für strategisch interessante Marktsegmente entwickeln.

In diesem Zusammenhang machen wir bei Kuoni seit einiger Zeit die Feststellung, dass der Kunde von heute viele der grössten Wert auf Beratung, Service und Qualität legt und - trotz ausgesprochenem Preisbewusstsein! - auch bereit ist, dafür ein paar Franken mehr auszugeben. Der Kunde ist durchaus willens, sich mit einem Qualitätsprodukt zu identifizieren, das sein Vertrauen rechtfertigt und seinen Urlaubswünschen entspricht.

Potential ausweiten

Zusammenfassend meine ich, dass mehr Freizeit nicht automatisch einen grösseren Reismarkt für den Veranstalter schafft. Lediglich mehr Realeinkommen könnte das Volumen erhöhen. Da jedoch immer breitere Bevölkerungsschichten zu mehr Freizeit kommen, ist es denkbar, dass die Branche das Potential langsam ausweiten könnte. Entscheidend scheint mir jedoch zu sein, dass die Veranstalter die Zeichen der Zeit frühzeitig erkennen und ihre Produkte flexibel gestalten und den Wünschen und Bedürfnissen des Publikums in preislicher und gestalterischer Hinsicht laufend anpassen.

Die relativ magere Zahl von 24 Prozent aller ins Ausland reisenden Schweizer, die die Dienste eines Reisebüros in Anspruch nehmen, lässt doch den Schluss zu, dass es für die Reiseveranstalter noch ein grosses Feld zu bearbeiten gibt.

Fazit: Die Reisebranche wird über alles gesehenes Wachstumsbranche bleiben - ändern wird sich hingegen die Nachfrage: sie wird spezialisierter und mehr auf den Menschen zugeschnitten sein.

Kuoni in Zahlen

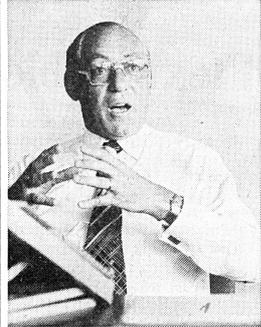
	1982	1981
	(in Mio Fr.)	
Umsatz:		
Schweiz	601	592
Ausland	457	440
Total	1058	1032
Nettogewinn	3,422	3,263
Cashflow	10,473	10,188
Personalkosten		
Schweiz	48,964	46,676
Personalbestand:		
Schweiz	1220	1206
Ausland	965	1023
Total	2185	2231
Kuoni-Büros:		
Schweiz	53	51
Ausland	58	60
Total	111	111

Kuoni-Ergebnisse 1982

Steigerung, aber kein reales Wachstum

Die Reisebüro Kuoni AG erzielte im Geschäftsjahr 1982 einen um 2,5 Prozent auf 1,058 Milliarden Franken (Vorjahr 1,032 Mrd) gesteigerten Gesamtumsatz. Während sich bei Kuoni Schweiz, mit einem Umsatzanteil von 601 Millionen Franken (+ 1,5 Prozent), die Erträge um 5 Prozent auf 3,422 Millionen Franken erhöhten, verminderte sich der Gruppenumsatz um 6,9 Prozent auf 256 Millionen Franken. Kuoni weist indessen nach wie vor eine stabile finanzielle Situation aus.

Bei den lediglich geringen Zuwächsen der Kuoni Gesamtgruppe konnte der Anteil Kuoni Schweiz auf 57 Prozent gehalten werden, nachdem dieser in den letzten Jahren einen Abwärtstrend aufwies. Dies obson bei den Gruppenreisen ein Minus von rund 6,5 Prozent in Kauf genommen werden musste. Im Ausland verzeichneten Kuoni England



Kuoni-Präsident Jack Bolli: «Unsere Zufriedenheit mit dem Ergebnis 1982 darf nicht darüber hinwegtäuschen, dass sich der Kampf um Marktanteile am Reisegeschäft weiter verschärft hat.»

(Foto: GM-J)

(+2,1 Prozent), Griechenland (+12,1 Prozent), Italien (+10,5 Prozent) und Österreich (+9 Prozent) Umsatzsteigerungen, während Deutschland, Frankreich und Spanien ihre Vorjahreszahlen nicht erreichten. Auch die Tochtergesellschaften in Kanada und Mexiko schnitten schlechter ab.

Im Ausland wurden die Niederlassungen in Toronto und San Francisco geschlossen. Dagegen wurden in Houston, Melbourne und Seoul neue Büros geöffnet, in Singapur gar ein Reisebüro übernommen.

«Bescheidene Zunahme»

Kuoni-Präsident Jack Bolli zur Lage der Kuoni-Auslandorganisation: «Die Zunahme unseres Hauptbereiches Ausland um rund 4 Prozent sieht vielleicht etwas bescheiden aus, erklärt sich aber dadurch, dass die Ende 1982 angewendeten Umrechnungskurse der von den ausländischen Büros erzielten Umsätze gesamtthaft gesehen wesentlich tiefer waren als vor Jahresfrist.»

Die Kuoni-Gruppe konnte ihren Umsatz insgesamt um 2,5 Prozent auf 1,058 Milliarden Franken auf 1,058 Milliarden steigern. Dazu Bolli: «Diese bescheidene Umsatzentwicklung war in Anbetracht des weltweit rauen, unsteten Weltwirtschaftsklimas vorzuziehen.» Kuonis Anstrengungen galten weiterhin dem Sparen und Rationalisieren auf allen Ebenen, erläuterte Bolli an der Bilanzpressekonferenz in Zürich. Sicherung der Arbeitsplätze, Hochhaltung des Qualitätsprinzips der Kuoni-Angebote sowie Erreichung einer guten Ertragslage seien ebenso im Vordergrund gestanden.

Kuoni Schweiz: Erhöhter Nettogewinn

Mit dem zweitbesten je in der Schweiz erzielten Nettogewinn (nach Steuern) von 3,422 Millionen Franken ist denn auch ein Ertrag erwirtschaftet worden, der es Bolli erlaubt, das Geschäftsjahr 1982 als «gut zu betrachten». Den Aktionären wird eine unveränderte Dividende in der Höhe von 14 Prozent ausgeschüttet.

Der Bruttoverkaufsgewinn in der Schweiz betrug 1982 rund 86,7 Millionen Franken, während sich das Total der Unkosten auf 78,2 Millionen Franken (+ 5 Prozent) belief. Obschon die Saläre um rund 7,5 Prozent angehoben wurden, haben sich die Personalkosten lediglich um 5 Prozent erhöht, dies vor allem aufgrund verschiedener Rationalisierungsmaßnahmen. Die Raumkosten vermehrten sich um rund 10 Prozent (6,9 Millionen Franken), die Vertriebs- und Werbekosten konnten indessen um nahezu 8 Prozent auf 11,9 Millionen Franken reduziert werden.

Der Betriebsergebnis schliesslich erreichte 25 Millionen Franken, womit weitere Abschreibungen in der Höhe von 5,55 Millionen Franken ermöglicht wurden. Damit konnte auch die Liegenschaft Neue Hard (Kuoni-Hauptsitz) in der Bilanz auf 17,5 Millionen zurückgebildet werden, wobei der Versiche-

rungswert heute rund 42 Millionen Franken beträgt.

Einen Wechsel gab es inzwischen an der Spitze des Marktleaders: Kuoni-Präsident Jack Bolli leitet seit 1. 1. 1983 den Hauptbereich Ausland und nicht den Markt Schweiz, wie die touristik revue anlässlich Bolli's 60. Geburtstag irrtümlicherweise vermeldet hatte. Generaldirektor Kurt Heiniger, vormals Chef der Ausland-Aktivitäten, hatte bekanntlich auf dieses Datum hin die Leitung des Marktes Schweiz übernommen.

Frequenzen nicht vergleichbar

Während die Umsatzverteilung von Kuoni Schweiz (siehe Kasten) Vergleiche zum Vorjahr zulässt, sind «Vergleichsmöglichkeiten bei den Teilnehmerzahlen unmöglich». Infolge neuer Erfassungskriterien seien Vergleiche erst ab Berichtsjahr 1983 möglich.

Folgende Passagierzahlen wurden ausgewiesen:

• Übersee IT	4100
• Übersee Sonderflug	21 000
• Badereisen	54 500
• Begleitete Reisen	10 500
• Diverse	57 300
• Total	147 500

Unter den Diversen finden sich Verbands- und Vereinsreisen, Messearrangements, Seniorenreisen, Lehrreisen, Adventure Tours und Sportveranstaltungen.

Total weist Kuoni aber 248 500 Teilnehmer aus. 55 000 kommen aus dem Incoming-Bereich, 11 000 aus anderen Veranstalter-Beteiligungen (Club Med, Kreuzfahrten-Zentrale) und rund 35 000 von nochmals anderen Veranstaltern.

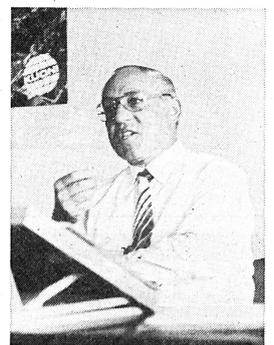
Bei den Frequenzen für die Baderestinationsdestinationen Europa/Nordafrika erzielte Spanien wiederum den grössten Anteil (38,11 Prozent), gefolgt von Griechenland (30,23 Prozent), Tunesien (10,73 Prozent), Zypern (7,47 Prozent) und Italien (6,32 Prozent). Einen starken Zuwachs erreichte hier vor allem Griechenland.

Bei den Sonderflügen Übersee (insge-

samt 21 000 Teilnehmer) sehen die Pax-Anteile nach Destinationen wie folgt aus (in Klammer Vorjahr)

• USA	52,64 (45,47) %
• Ostafrika	17,39 (21,79) %
• Sri Lanka	13,81 (11,52) %
• Karibik	4,49 (11,06) %
• Rio de Janeiro	8,46 (6,83) %
• Bangkok	3,20 (3,33) %

«Die Aussichten für 1983 sind eher düster», befürchtet Jack Bolli. «Doch in jeder härteren Marktlage stecken auch Chancen, die durch Kreativität, Initiative und Innovation wahrgenommen werden können.» Darunter falle auch die neue Produktlinie Helvetic Tours, die für die Sommersaison 1983 gestartet wurde. Die touristik revue wird in der nächsten Ausgabe näher auf die 1983er-Aussichten und Helvetic Tours von Kuoni eingehen. AH



Jack Bolli: «Wenn sich gewisse Fluggesellschaften endlich einmal dazu durchringen könnten, dem unrentablen Billigtourismus eine Absage zu erteilen, dann könnte dies auch eine Bereinerung in der Reisebürolandschaft mit sich bringen.»

(Foto: GM-J)

Umsatzverteilung von Kuoni Schweiz

	1982		1981	
	Mio Fr.	%	Mio Fr.	%
Commercial, Einzelreisen, Billets aller Arten, Hotels, div.	250	42	229	39
Vermittlung (Arrangements anderer)	42	7	39	7
Incoming	53	9	49	8
Gruppenreisen				
- Verbands-, Vereinsreisen, Messen	63	10	69	11
- Übersee IT	30	5	34	6
- Übersee Charter	54	9	68	12
- Badereisen	88	15	85	14
- Begleitete Reisen	21	3	19	3
Total Gruppenreisen	256	42	275	46
Gesamttotal	601	100	592	100

Bahntouristik - Eisenbahn-Werbung

Gemeinsame Werbemassnahmen

Am Sitz der Union Internationale des Chemin de Fer (U.I.C.) in Paris fand am 8./9. Juni die diesjährige Zusammenkunft der Werbeleiter unter dem Vorsitz von Igor Ahvenlahti (VR) statt. Von der Schweiz waren je ein Vertreter von den SBB und der Bern-Lötschberg-Simplon-Bahn (BLS) anwesend.

Der Inter-Rail-Pass, ein Fahrausweis, der Jugendlichen unter 26 Jahren die freie Benützung der Eisenbahnen von 20 Ländern ermöglicht, erfreut sich zunehmender Beliebtheit. Die Schwedischen Eisenbahnen (SJ) werden im kommenden Jahr für die angeschlossenen Eisenbahnen den Farbdruck für den gemeinsamen Prospekt veranlassen, der anschliessend von den verschiedenen Ländern mit dem eigenen Text vollständig wird. Es wird auch ein Plakat mit dem gleichen Sujet gedruckt.

Der Internationale Fahrplan, für den die SBB verantwortlich zeichnen, erschien erstmals als Jahrestafelplan. Die Möglichkeit, den Inhalt auszugewisse abzurufen, wird vermehrt benützt.

Das Interesse für einen gemeinsamen Güterverkehrs-Prospekt hat spürbar nachgelassen, sind doch nur noch vier Verwaltungen an diesem Werbepriamt interessiert. Die Deutschen Bundesbahnen überlegen sich deshalb ernsthaft, ob sie diesen Prospekt weiterhin drucken werden. Die von den Belgischen Staatsbahnen erfolgte Werbung für den Schlafwagen wurde kritisiert, indem Inserate in Zeitschriften disponiert wurden, welche speziell in Frankreich aus-

politischen Gründen Ärgernis erweckten.

Die Vertreter aus 15 westeuropäischen Ländern hatten die Gelegenheit, sich über die wichtigsten Werbemassnahmen informieren zu lassen. So berichteten die Französischen Eisenbahnen über die Kampagne «Du bon temps a bon prix», die Dänen über eine Plakataktion und die inbetrieblichen Anstrengungen, um die Pünktlichkeit des Fahrplanes einzuhalten, und die SBB über die neue Direct-mail-Aktion für Geschäftsleute.

Neue Delegierte

Erstmals nahmen die Vertreter von Intercontinental und Interfrigo an dieser Zusammenkunft teil. Zweck dieser Teilnahme war das Kennenlernen der Werbeleiter der europäischen Bahnen im Hinblick auf gemeinsame Präsentationen bei Ausstellungen und Zusammenarbeiten bei Werbepriamt. Die Werbung für den Güterverkehr wird dadurch aufgewertet, was die Österreichischen Bundesbahnen mit ihrer diesjährigen Aktion «Gut für Güter» belegen konnten. H. Barben



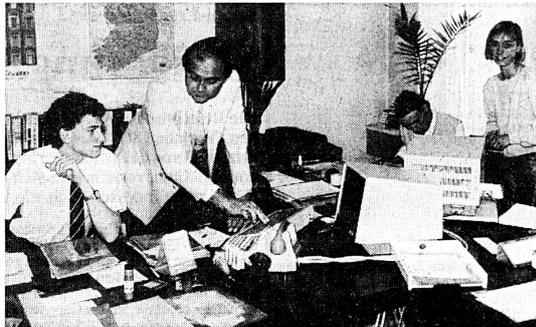
ARTEMIS TOURS
geschützte Bezeichnung für Qualitäts-Reiseangebote nach Griechenland der ALDIANA AG, Luzern.

Mit uns ist in Griechenland alles möglich

Kennen Sie unseren neuen Katalog «Artemis Tours 83»? Lassen Sie es uns beweisen: Mit uns ist für Sie und Ihre Kunden in Griechenland praktisch nichts unmöglich - und trotzdem günstig.

Wir bei der ALDIANA sind gewissenhafte Reise-prof. Gerne sind wir für Sie da - damit Sie als erfahrener Reiseberater Ihren Griechenland-Verkauf optimal realisieren können.

ALDIANA AG (ARTEMIS TOURS)
Grendelstrasse 21, 6004 Luzern
Telefon (041) 51 29 05

Durch die Einführung der EDV sollen die Arbeitsabläufe rationalisiert werden. Hans Hunziker (2. von links) mit einem Teil seiner Holiday-Maker-Crew. (Foto: KR)

Holiday Maker AG, Zürich

Flexibel bleiben

«Die Leute rennen von Pontius zu Pilatus, um die Preise zu vergleichen, und buchen sehr kurzfristig. Mein Optimismus für das laufende Jahr hält sich eher in Grenzen. Ich glaube, dass jeder Reiseveranstalter, der 1983 seine Passagierzahlen und den Umsatz halten kann, recht gut davonkommt.» Hans Hunziker, Direktor der Holiday Maker AG in Zürich, der diese Stellungnahme abgegeben hat, ist aber auch der Ansicht, dass die momentane Phase gut überbrückt werden kann, wenn die Reisebranche flexibel bleibt und die Trends frühzeitig erkennt.

«Man muss den Blick weiterhin nach vorne richten. Ich glaube, dass sich ab kommendem Herbst oder ab 1984 beim Publikum ein gewisser Nachholbedarf bemerkbar macht», meint Holiday-Maker-Chef Hans Hunziker.

Nachdem Holiday Maker Genf bereits 1971 gegründet wurde, erfolgte Anfang 1979 die Eröffnung des Büros an der Lintheschergasse 17 in Zürich. Als Direktor konnte Hans Hunziker gewonnen werden, der zuvor dasselbe Amt beim Reisebüro Kündig ausübte. Zusammen mit zwei Mitarbeiterinnen lancierte er die ersten Irland- und Malta-Programme - zwei Destinationen, für die Holiday Maker heute als ausgesprochener Spezialist gilt.

Nach wenigen Monaten kam die Generalvertretung für die Karibik-Kreuzfahrten der Royal Caribbean Cruise Line dazu und im Winter 1982 wurde die Angebotspalette mit einem Israel-Programm erweitert. Die Produktion aller eigenen Programme erfolgt ausschliesslich im Büro Zürich, das für die Deutschschweiz und das Tessin zuständig ist, während man sich in Genf vorwiegend auf den Wiederverkauf und die Westschweiz beschränkt.

Umzug an die Schweizergasse

Als IATA-Agentur vermittelt Holiday Maker natürlich auch sämtliche Flugtickets, organisiert individuelle Einzel- und Gruppenreisen und verkauft die Programme aller grossen Reiseveranstalter. Im Februar 1982 wurde im Einkaufszentrum «Letzpark» eine Filiale eröffnet und im Januar dieses Jahres wurde zusätzlich der Travel Shop Witikon übernommen.

Im kommenden Herbst zieht Holiday Maker ins Ladenlokal von Popularis an die Schweizergasse 8 um. Davon verspricht man sich eine weitere Zunahme der Buchungen, denn bisher haben sich nur wenige Passanten in die im dritten Stock gelegenen Räumlichkeiten «verlaufen». «Mit dem Umzug in die umgebauten Ladenlokalitäten an der Schweizergasse ist unsere Expansion auf absehbare Zeit abgeschlossen», erklärt Hans Hunziker, «wir wollen mittelgross und kompakt bleiben.»

Die Wahl der drei Lokalitäten sei sehr bewusst gewählt worden. Im «Letzpark» verkaufe man sehr gut an eine einfachere Kundschaft, die preisgünstige Angebote bevorzuge. Im Travel Shop Witikon sei genau das Gegenteil der Fall. Dort werden vorwiegend exklusive und teure Arrangements gebucht.

Im zukünftigen Ladenlokal in der Zürcher City erwartet Hunziker dann eine gesunde Durchmischung dieser beiden Extreme. Auch auf dem administrativen Sektor geht Holiday Maker mit der Zeit: Kürzlich wurde eine EDV-Anlage

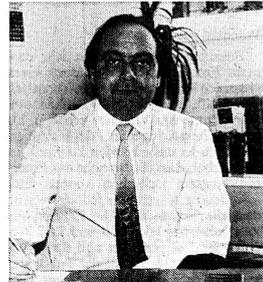
installiert, die jetzt nach und nach in den Betrieb integriert wird.

Ein interessantes Angebot

Mit seinem Irland-Angebot hat sich Holiday Maker auf dem Schweizer Markt eine gute Position gesichert. Hans Hunziker, der selber auf eine zwanzigjährige Irland-Erfahrung zurückblickt - er war bisher rund 130 Mal auf der Insel! - bezeichnet auf diesem Sektor das Reisebüro Kündig als grössten Konkurrenten.

«Ich wäre enttäuscht, wenn es nicht so wäre, denn schliesslich habe ich Kündigs Irland-Programm aufgebaut», meint er dazu trocken. Als einziger Veranstalter bietet Holiday Maker die günstigen Charterflüge nach Irland auch in den Monaten Juli und August an. Das Angebot umfasst Rundreisen, Bootsfahrten auf dem Shannon, Rundfahrten mit Velo oder Zigeunerwagen, Ferien im Cottage und selbstverständlich gehören auch Fischerferien dazu.

Für Malta ist Holiday Maker mit Abstand zur Nummer eins geworden. Schwerpunkt auf der sonnigen Mittelmeerinsel ist Comino mit dem gleichnamigen Hotel und dem Club Nautico, zu



Hans Hunziker: «Ich glaube, dass sich ab kommendem Herbst ein Nachholbedarf bemerkbar macht.»

denen sehr enge Beziehungen bestehen. Aber auch auf der Hauptinsel werden verschiedene gute Hotels angeboten.

In diesem Zusammenhang legt man bei Holiday Maker Wert auf die Feststellung, dass gewisse Berichte in schweizerischen Zeitungen, die sich negativ über die maltesische Hotellerie äussern, nur zum Teil den Tatsachen entsprechen. «In Malta muss man sehr darauf achten, mit wem man zusammenarbeitet. Man muss gut beraten sein oder sich selber sehr gut auskennen, damit die Gäste während ihrer Ferien keine Enttäuschungen erleben. Deshalb möchte ich betonen, dass bei der erwähnten Be-

Holiday Maker in Zahlen

Mit über 3500 Buchungen - hier konnte gegenüber 1981 eine Steigerung von rund 45 Prozent erzielt werden - liegt Malta klar an der Spitze vor Irland, für das rund 1450 Buchungen vorgenommen werden konnten.

Der Umsatz von Holiday Maker lag im vergangenen Jahr bei etwa 18 Millionen Franken, die Hans Hunziker dieses Jahr auf 20 Millionen Franken zu steigern hofft. Diese Zuwachsrate ist ausschliesslich auf die Expansion zurückzuführen - den momentanen Geschäftsgang bezeichnet Hunziker als stagnierend.

Rund 20 Prozent des Umsatzes sind auf Direktbuchungen zurückzuführen. In den drei Zürcher Filialen von Holiday Maker werden insgesamt 12 Mitarbeiter beschäftigt.

richterstattung keines unserer Hotels berücksichtigt wurde.»

Über das Israel-Programm lässt sich noch nicht viel sagen, da diese Destination erst seit rund einem Jahr angeboten wird. Dazu kommt, dass sich Israel im vergangenen Jahr aus politischen Gründen nur schlecht verkaufen liess. Hunziker betrachtet Israel - mit Eilat als Schwerpunkt - als eine echte Alternative zu den Kanarischen Inseln. Im Sommer sei es zwar sehr heiss, aber 40 Grad in Eilat lassen sich dank dem trockenen Klima besser ertragen als 25 Grad im Mittelmeerraum.

Israel wird als Ganzjahresziel angeboten, wobei sich sportliche Aktivitäten sehr gut mit zahlreichen kulturellen Besichtigungsmöglichkeiten verbinden lassen. Gut verkaufen lässt sich beispielsweise die Kombination Israel-Rundreise/Badeferien in Eilat. Als negativen Punkt bezeichnet Hans Hunziker die Tatsache, dass der Ferientag nach wie vor in Tel Aviv umsteigen muss, wobei er inzwischen immerhin das Gepäck direkt nach Eilat durchchecken kann. Er hofft jedoch auf eine positive Wende, indem ab kommendem Herbst möglicherweise ein Direktcharter von Zürich nach Eilat angeboten werden kann.

Karibik-Kreuzfahrten

Schliesslich bleiben noch die Karibik-Kreuzfahrten mit der Royal Caribbean Cruise Line zu erwähnen, die von Hunziker als eines der besten Produkte ab Miami bezeichnet werden. Seit diese Kreuzfahrten mit insgesamt vier Schiffen angeboten werden, konnte von Jahr zu Jahr eine Steigerungsrate von 20 bis 25 Prozent registriert werden. «Bei den Karibik-Kreuzfahrten ist keine Rezession zu spüren, obwohl die Karibik teuer geworden ist. Es handelt sich bei den Gästen auch nicht um typische Kreuzfahrer, sondern um Leute, die sich dieses Vergnügens leisten wollen und können.»

Kurt Riedberger



Knecht Südseeweltreise

Nächste Reise:
Januar-Februar 1984

Verlangen Sie unser Programm
04 109.110.399



knecht reisen
5400 Baden
Zürcherstrasse 1 Tel. 056 22 12 22



AUSTRALIEN NEUSEELAND

Eine Reise voller Kontraste.

Entdecken Sie das reiche Tierleben im Kakadukonationalpark - die Naturwunder des roten Zentrums - die Zauberwelt des Barrier Reefs und die Faszination Neuseelands.

Eine geführte Rast Gruppenreise.

1. Reise 25. Okt. - 20. Nov. 1983
2. Reise 6. März - 12. April 1984

Anfragen und Prospekte bei:
Rast Reisen
ALPENSTR. 1, 6004 Luzern,
041-51 40 51 oder in Ihrem Reisebüro.



Island Grönland Schottland

Geheimtip für Nordlandfreunde!

Direktflüge ab Zürich mit BALAIR und EAGLE AIR.

Buchen Sie Island, Grönland und Schottland beim Spezialisten

saga reisen
SAGA REISEN AG
3507 Biglen

031 90 21 22

STELLENGESUCHE

Reisebüro- + PR-Fachmann (40)

sucht neue, herausfordernde Aufgabe. Verkaufsorientiert + -erprobt, kontaktfreudig + motivationsstark, qualitätsbewusst, flexibel, innovativ, sprachgewandt in Wort + Schrift (D/E/F), weltweite Reiseerfahrung, beste Ref.

Region Zürich + Umgebung bevorzugt.

Offerten erbeten unter Chiffre 3654 an hotel revue, 3001 Bern.

Schiffstouristik

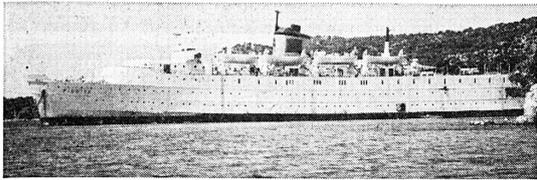
Kommt P & O zu Cunard?

Einem Bericht der Financial Times zufolge hat der britische Konzern Trafalgar House (London), zu dem die traditionsreiche Reederei Cunard Line gehört, seinem britischen Konkurrenten P & O ein Kaufangebot gemacht. Zur P & O-Gruppe gehören unter anderem die Fähreederei P & O Ferries sowie die Kreuzfahrtereien P & O-Cruises (Grossbritannien) und Princess Cruises (USA).

Wie ein Firmensprecher von P & O in London bestätigte, hat Trafalgar House den mehreren tausend Kleinaktionären der P & O-Gruppe angeboten, sämtliche Aktien für 300 Millionen aufzukaufen. Trafalgar House machte erst vor wenigen Wochen Schlagzeilen, als es die norwegische Nobelreederei NAC (Norwegian American Cruises, Oslo) für 73 Millionen Dollar überraschend übernahm. CR

Touristikfachmann

Schweizer, 31 Jahre, 14 Jahre Branchenerfahrung, sucht Kaderstelle in Verkehrsverein, Hotel, Reisebüro, Fluggesellschaft oder Touristikfachschule im Raume Bern. Angebote erbeten unter Chiffre 3805 an hotel revue, 3001 Bern.



Früher als Kreuzfahrtschiff für die Chandris unterwegs, dient die «Fiorita» (unser Bild) heute als Hotelschiff vor der türkischen Küste. Besitzerin ist die Southwind Lines, die in Zürich durch das neueröffnete Reisebüro Fox Travel vertreten wird.

(Foto: Fox Travel)

Southwind Lines und Fox Travel, Zürich

Die Blitzidee des Agrarkönigs

Kurzentschlössen stieg die deutsche Agrarfirma Sommerland-Handels GmbH, Tochtergesellschaft des türkischen Demirören-Konzerns, in den Tourismus ein. Zwei Produkte – eine Ferienanlage in und ein Hotelschiff vor der Türkei – werden angeboten; die Idee fürs Schiff wurde erst an drei diesjährigen ITB geboren.

Sommerlands Touristikzweig nennt sich Southwind Lines und soll demnächst als eigenständiger Betrieb ins Handelsregister eingetragen werden.

Als Vertriebsstelle für die hiesige Reisebürobranche wurde nun in Zürich an der Dufourstrasse 82 die Fox Travel gegründet, mit dem ehemaligen El-Al-Mann Louis Flepp als Geschäftsführer. Neben Southwind vertritt Flepp auch Produkte von Partnern in Israel (Negev-, Sinai- und Gailäa-Rundreisen) sowie in Ägypten (Nilfahrt per Felukke, klassische Rundfahrt sowie Reisen in den Sinai und nach Jerusalem), und wie Flepp betont, ist ein echter Run auf Sinaitrips ab Kairo entstanden.

Schwimmendes Hotel

Beim Hotelschiff – neu an der Idee ist, dass es sich nicht in einem Hafen, sondern bei einer Insel vor dem türkischen Kekova befindet – handelt es sich um das 3523-BRT-Schiff «Fiorita», das man Chandris abgekauft hat.

Seine Verwandlung in ein schwimmendes Hotel verdankt es zwei Umständen: erstens glaubt Demirören/Sommerland/Southwind an die Zukunft des türkischen Tourismus («der Tiefpunkt ist endgültig überwunden») und zweitens – gerade dieser Aufschwung ist schuld daran, dass es fast keine Hotelzimmer mehr gibt – hat man sich so sein eigenes und erst noch mobiles Hotel verschafft. Ein Pendelservice führt die Ba-

dehungen zu den nahen Buchten und Stränden, Bus- und Bootsausflüge werden angeboten, und was Essen und Unterhaltung anbelangt, greift man auf die bestehende Infrastruktur des ehemaligen (und noch seetüchtigen) Kreuzfahrtschiffs zurück.

Belustigt nimmt man überdies zur Kenntnis, dass der Seekrankheit, sonst verschämte, in der recht massiven Werbung ein hoher Stellenwert zukommt: «Kreuzfahrten-Atmosphäre ohne Seekrankheit» heisst der Slogan. Das Hotelschiff nimmt seinen Dienst am 1. August auf.

Türkische Ferienanlage

Mit der Ferienanlage Ayas bei Antalya konnte eine bereits bestehende Anlage übernommen werden. Es handelt sich um ein Produkt der unteren Preisklasse, an einem noch unberührten Strand gelegen, und die diversen Sportgeräte werden gratis abgegeben. Ayas verfügt über 120 Betten in 51 Zimmern, alle mit Dusche, WC und Meersicht.

Über Preise war allerdings nichts zu erfahren; Flepp will direkt mit den potentiellen Veranstaltern und auf der Basis des Nettopreises verhandeln, um diesen die individuelle Preisgestaltung zu ermöglichen. So viel steht fest: Fiorita und Ayas dürften frühestens 1984 in den Prospekten erscheinen, und in diesem Jahr reicht's nur noch für Sonderaktionen. US

Flughäfen-Konferenz in Basel

Regionalluftverkehr im Mittelpunkt

Die Flughäfen sind das passive Element des Luftverkehrs. Im Gegensatz zu den Luftverkehrsgesellschaften haben sie keine oder kaum eine Möglichkeit, die Verkehrsentwicklung zu beeinflussen. Von der Flugzeugindustrie werden sie meist wenig oder sehr spät über die Merkmale neuer Verkehrsflugzeuge informiert, und in den seltensten Fällen werden sie über die Erzeugnisse einer hochentwickelten Technik um ihre Meinung gefragt, mit denen sie schliesslich täglich umgehen müssen.

Die Flughäfen sind häufig die Prügelknaben der Luftverkehrsgesellschaften, die ihnen einen Teil der Verantwortung für die steigenden Kosten im Luftverkehr und damit für die Erhöhung der Flugtarife zuschieben. Benutzergebühren (Landengebühren und andere Abgaben) seien in den letzten Jahren in ungerichteter Weise angehoben worden.

Dass der Betrieb von Flughäfen eine Welt von Problemen und ein komplexes Räderwerk mit internationalen Verflechtungen bildet, dass die Flughäfen wirtschaftlichen und politischen Zwängen unterliegen, auf die sie häufig keinen Einfluss haben, zeigte die kürzlich in Basel durchgeführte Eur'Airport 83, die 4. Konferenz der Europasektion der Internationalen Vereinigung der Zivilflughäfen (ICAA).

In vier Arbeitssitzungen befassten sich die rund 150 Delegierten mit Fragen des europäischen Regionalluftverkehrs, der Wirtschaftlichkeit und der Qualität des Luftverkehrs, der Luftfracht, der Flugverkehrskontrolle und der Flugplankoordination sowie mit den Ergebnissen der Tätigkeit mehrerer Arbeitsgruppen.

Die ganze Breite der Probleme wird eigentlich erst ersichtlich, wenn man sich mit den zahllosen Einzelfragen vertraut macht. Wie ist beispielsweise das Problem zu lösen, dass die Sicherheitskontrollen der Passagiere auf Flughäfen wie Rom, Athen und Istanbul nicht den Anforderungen der anderen europäischen Flughäfen entsprechen? Oder: Die seit einiger Zeit auf dem Markt befindlichen, hochempfindlichen Filme der Firma Kodak enthalten im Verpackungsprozess einen Hinweis, dass sie bei der Sicherheitskontrolle auf Flughäfen nicht der Röntgenstrahlung ausgesetzt werden sollen. Was ist zu tun?

Eine sehr umfassende Untersuchung der zuständigen Arbeitsgruppe hat ergeben, dass diese Warnung für die europäischen Flughäfen ungerechtfertigt und wahrscheinlich nichts anderes ist als eine

unterschwellige Werbung für die hohe Empfindlichkeit der Filme.

Das Kernproblem

Ungesprochen im Mittelpunkt der Veranstaltung stand jedoch der Fragenkreis interregionaler Luftverkehr. Eine Arbeitssitzung war praktisch ausschliesslich diesem Thema vorbehalten. Wer allerdings glaubte, aus den Vorträgen von zwei hohen Europabeamten endlich einen konkreten Hinweis auf die weitere Entwicklung zu erhalten, sah sich getäuscht. Die Beratungen und die Beschlüsse des Rats der EG-Verkehrsminister sind nicht öffentlich, und die Ausführungen der Sprecher blieben deshalb zwangsläufig in recht allgemeinen Erklärungen stecken.

Die offensichtliche Unfähigkeit der europäischen Gremien, zu Entscheidungen zu gelangen, und ihr «demokratisches» Stillschweigen griff der Generalsekretär der Organisation Europäischer Regionalluftverkehrsgesellschaften (ERA), Robert Bonhoff, mit recht scharfen Worten an. Der Sprecher erkannte allerdings auch an, dass die kleinen Fluggesellschaften, «die sich in kleinen, mageren Marktischen betätigen oder betätigen wollen», ein besonders hohes Risiko tragen. Schon eine einzige unrentable Strecke genüge, um das gesamte Netz zu gefährden. Deshalb müsse in der Tat von einer ständigen Krise gesprochen werden, meinte Bonhoff.

Der Vorsitzende der Arbeitsgemeinschaft Deutscher Verkehrsflughäfen, Hans Achtlich, und Ludwig Hoffmann vom Flughafen Nürnberg erklärten, die Flughäfen hätten ein vitales Interesse am Regionalluftverkehr und könnten die in einem neuen EG-Verordnungsentwurf enthaltene Klausel nicht akzeptieren, dass der Regionalluftverkehr keine Verbindungen nach Flughäfen der sogenannten ersten Kategorie durchführen dürfe. (Dabei handelt es sich um einen oder mehrere wichtige Flughäfen in jedem EG-Land.)

Bei Kongressbeobachtern hinterliess die Behandlung dieses Themas ein zwiespältiges Gefühl. Die Flughäfen sind sich der Tatsache bewusst, dass sie bei verkehrspolitischen Entscheidungen, auf welcher Ebene auch immer, kaum jemals konsultiert und selten auch nur angehört werden. Weil sie sich in der Regel im Besitz der öffentlichen Hand befinden, entscheiden in wichtigen Fragen Politiker, nicht Verkehrsleute. Flughäfen Diskussionen über verkehrspolitische Fragen sind jedoch keineswegs sinnlos. Allerdings sollte vorher geklärt werden, welchen praktischen Wert sie haben und ob eine Resolution an die EG-Gremien, die die Delegierten verabschiedeten, bei ihren Empfängern irgendein Gewicht hat.

Seit einiger Zeit erwecken die Flughäfen und weite am Regionalverkehr interessierte Kreise den Eindruck, als bahne sich hier eine völlig neue Entwicklung an – eben die Erschliessung verkehrsschwacher Verbindungen durch Kleinverkehrsflugzeuge. Derartige Dienste sind jedoch alles andere als eine Neuerung.

Nur eines ist neu: Die grossen Luftverkehrsgesellschaften stehen seit drei Jahren in einer Wachstumskrise, und unter diesen Bedingungen werden sie ihre Marktanteile noch heftiger verteidigen als vor fünfzehn Jahren. Mit anderen Worten: Die Entwicklung des interregionalen Luftverkehrs, sei er inländisch oder grenzüberschreitend, kann zum gegenwärtigen Zeitpunkt sicher nicht beschleunigt werden, auch wenn das Verkehrsaufkommen für solche Verbindungen vorhanden ist. Sie wird automatisch dann eintreten, wenn der Luftverkehr insgesamt einen Aufschwung erlebt.

Bei dahin müssen die vorhandenen kleinen Luftverkehrsunternehmen versuchen, durch geschicktes Taktieren ihre Existenz zu sichern, und die Flughäfen sollten dafür sorgen, dass diese kleinen Flugzeuge auch in Spitzenverkehrszeiten ein Zeitor für Landung und Start sowie einen Abstellplatz erhalten können.

Klaus Hühle

Nur Pan Am fliegt Sie von Zürich zu über 30 Städten in USA.

Eine Fluglinie zu allen diesen Städten: Pan Am.

Austin	Miami
Boston	Minneapolis/St. Paul
Buffalo	New Orleans
Chicago	New York
Cincinnati	Oklahoma City
Cleveland	Orlando
Dallas/Ft. Worth	Philadelphia
Detroit	Pittsburgh
Ft. Lauderdale/Hollywood	Rochester
Fort Myers	San Francisco
Hartford/Springfield	Sarasota/Bradenton
Honolulu	Syracuse
Houston	Tampa/St. Pete
Indianapolis	Tulsa
Ithaca	Utica/Rome
Kansas City	Washington, D.C.
Los Angeles	West Palm Beach
Mc Allen	

Wenn Sie ins Innere der USA fliegen wollen, gibt es eigentlich nur eine Wahl: Pan Am.

Niemand bietet Ihnen mehr Städte. Niemand eine angenehmere Reise.

Bei den meisten Fluglinien ist es so: Ankunft in einem Terminal, Weiterflug von einem anderen, zu dem Sie sich erst einmal durchschlagen müssen.

Pan Am hingegen empfängt Sie in New York in seinem einzigartigen Worldport®, mit eigener Pass- und Zollabfertigung. Er vereint alle inner-amerikanischen und internationalen Pan Am Flüge unter einem Dach.

Statt also auf Bus oder Taxi



Ihr Reisebüro oder Pan Am sagt Ihnen gerne alles Nähere. Pan Am Zürich, Tel. 01 816 35 50; Genf 022 32 38 34

zu warten, womöglich im Regen, brauchen Sie nur wenige Schritte zu gehen.



Die exklusive Clipper Class® für Geschäftsleute.

Wozu lange überlegen, wenn Sie diese beispiellosen Pan Am Vorteile haben können?

Pan Am. Erleben, was Erfahrung heisst.

STELLENMARKT



Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

Commis de cuisine Kellner oder Serviertochter

(mit Berufserfahrung)

Wir bieten Ihnen geregelte Arbeitszeit sowie zeitgemässe Arbeitsbedingungen.

Haben Sie Interesse?

Telefon (055) 27 17 20
Herrn U. Hämmerle verlangen
Hotel Rötisserie Speer
8640 Rapperswil

3843



STEIGENBERGER HOTEL GSTAAD-SAANEN

Zur Ergänzung unseres Mitarbeiterteams suchen wir noch

per sofort:

2 Commis de cuisine (CH)

und

1 F- & B-Praktikant (CH)

ab September:

Commis de service (CH)

Serviertochter (CH)

Chef de rang (CH)

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung oder melden Sie sich bei unserem Personalchef, Herrn Villommet

Telefon (030) 8 33 88
Adresse: Postfach, 3792 Saanen

3846

Gesucht

2 Serviertöchter

für sofort.
Kost und Logis im Hause.

Restaurant Hohlgässli
3922 Stalden
Telefon (028) 52 12 56

3874



Für unsere Administration suchen wir eine

Sekretärin

Wir verlangen:

- Sicherheit in deutscher, englischer sowie französischer Korrespondenz
- Korrespondenz nach Diktat
- Kenntnisse in allgemeiner Hotelkorrespondenz
- Ablösung der Direktionssekretärin während deren Abwesenheit

Wir bieten:

- angenehmes Arbeitsklima
- abwechslungsreiche Arbeit
- zeitgemässe Entlohnung
- 5-Tage-Woche

Sollten Sie sich durch unser Inserat angesprochen fühlen, senden Sie uns bitte Ihre kompletten Unterlagen oder rufen Sie uns an.

Grand Hotel Victoria Jungfrau
z. H. Herrn Peter H. Ernst
Höheweg 41, 3800 Interlaken
Telefonnummer (036) 21 21 71
Telefaxnummer 923121 VIC CH

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

3872



Gesucht nach Übereinkunft

Commis de cuisine Serviertochter

5-Tage-Woche
guter Verdienst

Barmaid

(auch Anfängerin)

für kleine Bar
Bar Sonntag geschlossen

Anfragen an
Herr oder Frau Stalder



ofa 121 39807

Täglich geöffnet Erstklassige Küche

Gaststube (100 Plätze) Ratsstube (36 Plätze) Saal (10-60 Plätze)

Terminbar Bar

Fam. H. & H.R. Stalder

Marktplatz 37 Telefon 063/22 44 04

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft je zwei tüchtige, qualifizierte

Chef de rang Commis de rang

für die Sommersaison 1983. Macht es Ihnen Spass, in einem Fünf-Stern-Hotel zu arbeiten, dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an

GRAND HOTEL NATIONAL
z. Hd. Fräulein Schiesser
Haldenstrasse 4
6002 Luzern
Telefon (041) 50 11 11

3857



Erstklasshaus mit 160 Betten, Hallenbad, Sauna, Solarium, Fitness, Spezialitäten-Restaurant, Bars, Bankett- und Seminarräumen

sucht per 1. August 1983

Réceptionistin (D, F, E)

Wir wünschen uns von unserer Réceptionistin: dass ihr selbständiges Arbeiten Freude macht; dass sie in allen Bereichen einer lebhaften Réception erfahren ist (NCR 250); dass sie durch ihr freundliches Naturell die fröhliche Atmosphäre unseres Hauses massgeblich mitprägt.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Foto an:

Morosani Posthotel,
z.Hd. Herrn J. P. Galey, Personalchef, Promenade 42, 7270 Davos Platz, Telefon (083) 2 11 61

3840



SPORT-UND FERIEZENTRUM
Hotel mit 100 Betten-A la carte-Restaurant-
Bar-Tennisplätze-Hallenbad-Sporthalle



Schätzen Sie:
- ein angenehmes Arbeitsklima?
- geregelte Arbeitszeit und Freitage während ganzer Saison?
- mit netten Kolleginnen zusammen zu arbeiten?
- in der Freizeit Tennis zu spielen oder andere Sportarten zu betreiben?

Für lange Sommersaison (ab sofort oder spätestens 15. Juni 1983) suchen wir noch tüchtige

Serviertochter

für A-la-carte-Service in unserer gemütlichen Bündnerstube! (auch Ausländerin).
Wir freuen uns auf Ihren Telefonanruf oder Ihre schriftliche Bewerbung. Verlangen Sie bitte Fräulein Alder oder Herrn Dir. Weixler!

3516

CH-7250 Klosters Tel. 083/4 29 21

In unser lebhaftes Passantenhotel suchen wir zuverlässige, sprachkundige

Réceptionistin

für Empfang, Telefon, Kassa. Angenehmes Arbeitsklima, Schichtbetrieb, 5-Tage-Woche (jedes 3. Wochenende frei).

Interessentinnen mit Praxis richten Ihre Offerte mit Gehaltsansprüchen an:

Fam. Wanner
Hotel-Restaurant Linde
5400 Baden
Telefon (056) 22 53 85

P.02-470



Wir suchen nach Übereinkunft (Nähe Murten)

Serviertochter

oder

Kellner

für Platten- und Tellerservice.

Sehr gute

Verdienstmöglichkeiten.

Ausgezeichnete

Reitsportmöglichkeiten.

Interessiert Sie diese

abwechslungsreiche Aufgabe

- dann rufen Sie uns

unverbindlich an, oder

schreiben Sie uns.

3795

Im Reit- und Sportzentrum
Snack-Restaurant Français-Bar
Kegelbahnen, Muntelier/Murten
037/715932, Gebr. Zehnder



Hotel
Restaurant
Roter Turm
in Solothurn

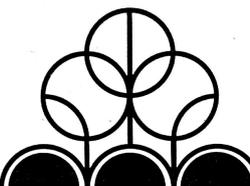
Wir suchen nach Vereinbarung qualifizierten

Küchenchef

in mittlere Brigade.

Offerten sind zu richten an die
Direktion, D. Lorenz-Wirth,
Telefon (065) 22 96 21.

3832



Hotel · Restaurant · Bar

Dreilinden Langenthal

48 Hotelbetten, Grill-Room, Bar, Restaurant, Bankett- und Konferenzsäle, Tennis, Squash, Bowling.

Wir suchen per 1. September in Jahresstelle

Chef de partie/ Saucier

für eine feine A-la-carte-Küche

Servicefachangestellte

für gepflegten A-la-carte-Service mit Umsatzentlohnung.

Zum guten Lohn bieten wir unseren Angestellten noch geregelte Arbeitszeit 4 Wochen Ferien angenehmes Arbeitsklima Gratis Tennis- und Squashspiel

Bitte rufen Sie uns doch einfach an und verlangen Sie Herrn Zimmermann, (063) 22 94 22, oder richten Sie Ihre Bewerbung an:

Direktion Hotel Dreilinden
4900 Langenthal

ofa 121.146.403

Die aktiven Vermittler



Servotel vermittelt gute Stellen im Hotel- und Gastgewerbe - kostenlos für Stellensuchende -

Wir suchen für einen 2-Saison-Jahresbetrieb in einem sehr bekannten Ferienort der französischen Schweiz hochqualifizierten

Küchenchef

für ein renommiertes ****Hotel. Es werden, nebst einem hohen fachlichen Können, die Fähigkeit verlangt, einer grösseren Küchenbrigade kompetent vorzustehen. Diese Dauerstelle bietet Ihnen nebst einem attraktiven Salär und vorzüglichen Sozialleistungen auch 8 Wochen bezahlte Ferien.
Eintritt per sofort.

Interessierte Bewerber bitten wir, ihre kompletten Bewerbungsunterlagen zu senden an:

SERVOTEL AG
Theatergässlein 17, 4051 Basel.

3848

eine Bewerbung - viele Möglichkeiten auf jedem Gebiet für jede Position



Personalberatung für das Gastgewerbe Stellenvermittlung

4051 Basel, Theatergässlein 17, (061) 22 97 95
8001 Zürich, Glockengasse 9, (01) 211 41 11



HAUS ZUM RÜDEN

Unser Restaurationsbetrieb im Herzen der Stadt Zürich ist bekannt. Wir pflegen die kreative Küche und setzen uns zum Ziel, zu den Besten zu gehören.

Dementsprechend suchen wir bestqualifiziert(e)n, fachkundige(n)

Serviertochter oder Kellner

(Ausländer nur mit Bewilligung)

Geregelte Arbeitszeit sowie den Leistungen entsprechende Entlohnung sind bei uns selbstverständlich.

Auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung freut sich

HAUS ZUM RÜDEN
Limmatquai 42, 8001 Zürich
Telefon (01) 47 95 90.

3852



Für unser traditionelles 1.-Klass-Haus an einmaliger Lage suchen wir für die Teileröffnung im September 1983 folgende Mitarbeiter:

Küche:

Chef de partie Commis de cuisine Bäcker/Konditor

Restauration:

Barman/Produkt- Center-Leiter Serviertöchter Kellner

Teilzeit-Barmaid
für 2 Tage in der Woche

Etage:

Zimmermädchen Teilzeit-Zimmer- mädchen Lingère

Unterhalt:

Hauswart/ Reinigungsfachmann

Front-Office:

sprachkundige

Réceptionisten/ Réceptionistinnen Chasseur/Chauffeur

Es können nur Schweizer oder Bewerber mit einer Arbeitsbewilligung B oder C berücksichtigt werden.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung unter Hotel Central, Postfach, 8023 Zürich, oder Ihren unverbindlichen Anruf unter Nr. (01) 251 55 55 oder (01) 251 07 31.



3878

HESSER

Kostenlose Stellenvermittlung

Suchen Sie eine interessante Stelle als

- KOCH
- KELLNER
- SERVIERTOCHTER
- CASSEROLIER
- ZIMMERMÄDCHEN
- GOVERNANTE
- KÜCHENCHEF
- CHEF DE SERVICE

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

(Anmeldeschluss: Montag 12.00 Uhr)
Tel. 01 700 27 28

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

Hotel Gornergrat 3920 Zermatt-Dorf

sucht per sofort

eine Sekretärin (D, E, F)

Anfragen erbeten an
Direktion
Hotel Gornergrat, 3920 Zermatt
Telefon (028) 67 10 27

3879

merkur Restaurants

Neueröffnung

Am 29. September eröffnen wir unser neues Restaurant an der Löwenstrasse in Zürich. Für diesen Betrieb suchen wir folgende Mitarbeiter/innen:

- Servicemitarbeiter/innen**
- Koch**
- Hilfskoch***
- Officeaushilfen***

*nur mit Bewilligung B oder C

Sonntags geschlossen, 5-Tage-Woche.

Wir bieten geregelte Arbeitszeit und fortschrittliche Anstellungsbedingungen.

Wenn Sie in einem gut eingerichteten, modernen Betrieb arbeiten möchten, erwarten wir gerne Ihren Anruf oder Ihren Besuch im:

Merkur Restaurant «Littéraire»
Schützengasse 19, 8001 Zürich
Telefon (01) 211 16 27 (Hr. Suter verlangen)

01a 117.451.010

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

GASTRAG

Ein guter Einstieg für den Aufstieg.



sucht für sein jüngstes Pub in der Altstadt Schaffhausens auf Juli oder nach Vereinbarung:

1 Barman

Anfänger werden angelernt.

Wir sind ein junges Team, arbeiten 5 Tage pro Woche und haben Umsatzbeteiligung.

Auskunft erteilt K. Gysi
Mr. Pickwick Pub
Vordergasse 15, 8200 Schaffhausen
Telefon (053) 5 12 89

3764

Betriebe der Gastrag Basel gibt es in Basel, Bern, Luzern, Zürich, Biel, Neuchâtel, St. Gallen und Schaffhausen.



Schützengarten

Kongresshaus Schützengarten
9000 St. Gallen

sucht für seinen lebhaften Betrieb selbständige, kontaktfreudige

Sekretärin

Ihr Aufgabenbereich umfasst:

- Information
- Reservationen
- Organisation von verschiedensten Anlässen
- Empfang
- Telefon
- Kasse/Rechnungswesen

Wir bieten Ihnen:

- eine sehr abwechslungsreiche, interessante Tätigkeit
- Ihren Fähigkeiten entsprechende Entlohnung

Gerne erwarten wir die schriftliche Bewerbung einer erfahrenen Interessentin.

J. und K. H. Frunz
Kongresshaus Schützengarten
St.-Jakob-Strasse 35, 9000 St. Gallen
Telefon (071) 24 71 71

3763

Parkhotel Reuteler Gstaad

4-Stern-Erstklassbetrieb

Wir suchen einen ausgewiesenen und kreativen

Küchenchef

Welcher eine mittlere Brigade führen und motivieren kann.

Neben Kalkulation, Organisation, Lehrlingsausbildung und Einkauf sollte der Bewerber auch eigene Ideen und Spezialitäten mitbringen.

Wir bieten unter anderem:

- eine anspruchsvolle aber interessante Kaderposition in einem jungen Team
- Jahresstelle (7-Monate-Saison)
- Zeitgemässe Entlohnung
- übliche Sozialleistungen.

Eintritt Dezember 1983

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen. Diskretion ist natürlich zugesichert.

Parkhotel Reuteler
3760 Gstaad
Telefon (030) 8 33 77

3821

Monte Rosa

3921 Täsch bei Zermatt

Gesucht für Sommersaison 1983

Serviertochter (auch Anfängerin)

Commis de cuisine

Es stehen modern möblierte Studios zur Verfügung.

Für Auskünfte Herr Pierre Tscherrig, Direktor, Apart-Hotel Monte Rosa, 3921 Täsch-Zermatt, Telefon (028) 67 24 34.

3778



AMBASSADOR Bern

Hotel und Kongress-Zentrum

Per sofort oder nach Übereinkunft haben wir die ausbaufähige Stelle des

Commis de cuisine

in einer mittleren Küchenbrigade neu zu vergeben.

Suchen Sie die Herausforderung, Ihre gesammelten Erfahrungen gezielt einzusetzen, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Ambassador Hotel und Kongresszentrum
Seftigenstrasse 97, 3007 Bern
Telefon (031) 45 41 11

3703



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



3823 Wengen, Berner Oberland
Fam. H. J. Beldi
Telefon (036) 55 22 41

140-Betten-****-Hotel im Herzen Wengens; fast vollständig neu aufgebaut mit vielseitiger Restauration (200 Plätze), Bars und Dancing, Geschäfte, 2-Saison-Betrieb.

Ab Wintersaison (Dezember 1983) suchen wir gutausgewiesene Mitarbeiter

Chef de cuisine

in Jahresstelle zur selbständigen Führung (Personaleinsatz, Einkauf, Verkaufsplanung) unserer modernen, schönen Küchenanlage (grosse Hauptküche, 2 Relaisküchen).

Eine Persönlichkeit mit Sinn für ausgewogene Wirtschaftlichkeit.

In Saisonstelle suchen wir:

Sous-chef 1 Chef de partie 2 Commis

Für Speisesaal, Restauration, Bars und Dancing in Saisonstelle:

Kellner/Serviertöchter

Senden Sie uns bitte Ihre Unterlagen oder telefonieren Sie uns.

Familie H. J. Beldi

3785

Hotel International Basel

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

An unserer Réception haben wir für sofort oder nach Übereinkunft zwei interessante und ausbaufähige Positionen neu zu besetzen:

Caissier (m.) Réceptionist(in)/ Korrespondent(in)

Schulung auf modernstes EDV-System (IBM-Computer 34). Einmalige Gelegenheit für Ihren Einstieg in die EDV und modern organisierte Réception.

WIR:

Fünf-Stern-Hotel mit 210 Zimmern, bieten geregelte Freizeit, 5-Tage-Woche, Jahresstelle mit entsprechendem Leistungslohn. Eingespieltes Team. Logis auf Wunsch im Personalhaus.

SIE:

Réceptionserfahrung, gute Fremdsprachkenntnisse D, E, F, evtl. I/S, freundliches Auftreten, dynamische Persönlichkeit.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen und Foto von Schweizern oder Ausländern mit B-Bewilligung sind zu richten an Herrn A. Hess, Personalchef.

3822



Unser Angebot:
ein anspruchsvoller Posten im Engadin.

Auf Herbst 1983 suchen wir zur Unterstützung der Betriebsleiterin in die Cafeteria Furnatsch auf dem Flabschlessplatz S-chanf eine vielseitig begabte und freundliche

Betriebsassistentin

Nach gründlicher Einarbeitung werden Sie für bestimmte Teilgebiete verantwortlich sein und die Betriebsleitung bei Abwesenheit kompetent vertreten.

Der Einsatz richtet sich nach der Schiessplatzbelegung und verläuft deshalb nicht nach einem bestimmten Schema. Demgegenüber haben Sie lange Sommerferien, wo geleistete Überzeit kompensiert werden kann.

Willkommen Ist: eine bewegliche, hauswirtschaftlich oder gastgewerblich ausgebildete Mitarbeiterin mit einiger Praxis im Grosshaushalt, guten Umgangsformen und Geschick in Organisation und Personalführung.

Wir bieten: eine vielseitige Tätigkeit bei zeitgemäßem Salär und fortschrittlichen Sozialleistungen.

Mehr über diesen Posten durch:
Cafeteria Furnatsch, Flabschlessplatz,
7525 S-chanf, Tel. (082) 7 22 32, Frau A.-M. Mäder.

P 44-000855

SV-Service
Schweizer Verband Volksdienst

Gesucht nach Lugano

**Obersaaltochter
1. Saaltochter oder Oberkellner
Saaltochter oder Saalpraktikant**

Angebote an
Hotel Continental
6903 Lugano
Telefon (091) 56 11 16

3870

Wir suchen für unser Hotel in Kerns einen tüchtigen

Koch

der es gut versteht, unsere Gäste kulinarisch aufs Beste zu verwöhnen.
Interessiert Sie unser Angebot, dann telefonieren Sie uns abends zwischen 18.00 und 20.00 Uhr, um alles Weitere zu besprechen.
Auf Ihren Anruf freut sich
Fam. Robert Mathis
Hotel Maro, 6390 Engelberg
Telefon (041) 94 10 76

3871



Auf den 15. Juni oder nach Übereinkunft suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

**Réceptionspraktikantin
Barmaid oder Barman
Serviertochter
Pizzaiolo**

Haben Sie Lust, in einem jungen Team mitzuarbeiten, erreichen Sie mich unter Telefon Nr. (074) 5 23 35 (Herr Beutler).

3860

Gesucht nach Leukerbad (VS)

1 Koch/Commis de cuisine

mit A-la-carte-Erfahrung
ferner

**1 Kindermädchen/
Kindergärtnerin**

zur Betreuung unserer drei Kinder und zur Mithilfe im Haushalt, ohne Kochen.
Eintritt für beide Stellen:
1. Juli 1983 oder nach Übereinkunft. Kost und Logis im Hause.

Anfragen mit den üblichen Unterlagen bitte an:
Hotel Heliquelle
3954 Leukerbad
Telefon (027) 61 22 22

3856

Grösseres Spezialitäten- und Ausflugsrestaurant am rechten Zürichseufer sucht nach Vereinbarung

**jüngeren, selbständigen
Koch/Köchin**

(Chef-Stellvertreter)

Wir bieten: 5-Tage-Woche, Zimmer auf Wunsch im Hause, Leistungslohn, 4 Wochen Ferien.

Wirtschaft zur Kittenmühle, M. Sprenger
Kappelstrasse 1353, 8704 Herriberg
Telefon (01) 915 05 83.

3854



Im Sommer fängt bei uns an, wer Erfolg haben will im Winter.

Per 1. Juli 1983 suchen wir noch:

**1 Barman
1 Barmaid**

in D, F, E.

Sämtliche Unterlagen sowie schriftliche Bewerbung an:
HOSTELLERIE CHESERY
3780 Gstaad

3873



Für die Sommersaison 1983 und für folgende Stellen nehmen wir gerne Ihre Bewerbung entgegen:

**Küche
Chef garde-manger**

Restaurant

**Chef de rang
Commis de rang**

Bewerbungen mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto sind erbeten an den Personalchef Herrn Fritz Hildebrandt.

**STEIGENBERGER
HOTEL BELVÈDÈRE**

Postfach, Promenade 89, 7270 Davos Platz, Telefon (083) 2 12 81

3851

**Bahnhofbuffet SBB
Rapperswil
- am Zürichsee -**

Wir suchen in unsere Locanda per sofort eine

**Serviertochter
oder einen Kellner**

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

3850

**Hotel Waldhaus
7077 Valbella**

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstellen

**Sekretärin/
Anfangssekretärin
Gouvernante
Bar-Serviertochter**

Ihre Offerte mit Gehaltsansprüchen senden Sie an die Direktion oder rufen Sie uns doch einfach an.
Telefon (081) 34 11 09

3738



**Blauser, Berner Oberland
Wir suchen**

2 Serviertöchter

für unser Restaurant am Blauser von Anfang Juli bis Mitte September

sowie

für unser Zweitrestaurant auf der St. Petersinsel ab sofort bis Ende Oktober.

Blauser AG, 3717 Blauser
Telefon (033) 71 16 41

3868

**Gasthof
Rudwilbad
3423 Ersigen**

Sonntag ab 19 Uhr sowie Montag ganzer Tag geschlossen.

Auf 1. Juli oder nach Übereinkunft suchen wir selbständigen

Alleinkoch

Wir bieten Fünftageweche, geregelte Freizeit, guten Verdienst sowie bestens gesichertes Hilfspersonal.

Nähere Auskunft erteilt:
W. Zurlüh
Telefon (034) 45 23 38

3855

Wir suchen per sofort freundliche

Empfangssekretärin

in Jahresstelle.
Gute Englischkenntnisse erforderlich.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an
Familie F. Nussbaumer
Hotel Limmathof
8023 Zürich
Telefon (01) 47 42 20

3875



Mittelgrosses Hotel-Restaurant in Luzern sucht nach Übereinkunft

Chef de cuisine

initiativ und fähig, eine erstklassige anspruchsvolle Küche zu führen.

Offerten mit den nötigen Unterlagen und Foto sind erbeten unter Chiffre 3866 an hotel revue, 3001 Bern.



Röstisserie und Weinstube
A. + W. Lindauer-Meier
ROBES, Unterdorf 24
Telefon (01) 865 01 12

10 Minuten ab Kloten

Wir suchen in Jahresstelle für unser gepflegtes Spezialitätenrestaurant (10 Minuten ab Kloten)

**Commis de cuisine
oder Köchin sowie
Aushilfe**

für ca. 1 Monat
Wir bieten:
Spitzenlöhne, 5-Tage-Woche (Mo + Di frei), 5 Wochen Ferien.

Wir freuen uns auf Ihre persönliche Bewerbung (Ausländer Bewilligung B oder C).

3838

Gesucht nach Übereinkunft zuverlässiger

Alleinkoch

Angenehmer, ruhiger Arbeitsplatz, modern eingerichtete Küche, geregelte Arbeitszeit. Keine Freinächte. Lohn nach GAV. Schöne 3-Zimmer-Wohnung steht zur Verfügung.

Offerten erbeten an
R. Knaus
Tea-Room, 4702 Oensingen
Telefon (062) 76 19 19

3858



CH-7552 Vulpera

Haben Sie Lust, das ganze Jahr ein wenig Ferienluft zu schnuppern? Wenn Sie zudem auch noch eine abwechslungsreiche Tätigkeit suchen, dann sind Sie vielleicht unsere neue

Sekretärin

mit zwei Arbeitsplätzen. Denn Sie gelangen sowohl in unserem Kurverein als auch in der Zentralverwaltung der Hotels und Ferienwohnungen zum Einsatz.

Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Tel. (084) 9 04 46. Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen richten Sie bitte an das Personalbüro in 7552 Vulpera.

3864



91 Zimmer Hallenbad
Snack- und französisches Restaurant
Bankettsaal 300 Personen

Per sofort oder nach Übereinkunft haben wir die ausbaufähige und interessante Stelle der

Bardame

für unsere Hotel-«Spiegelbar» neu zu vergeben.
Bei dieser Stelle handelt es sich um eine weitgehend selbständige Tätigkeit.
Lieben Sie den Kontakt mit internationaler Kundschaft, verfügen Sie zudem über eine gastronomische Ausbildung (vielleicht aus Abschluss eines Bar-kurses), dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Ambassador Kongresszentrum
Seftigenstrasse 97, 3007 Bern
Telefon (031) 45 41 11

3867

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

Westschweiz

Wir suchen für einen abwechslungsreichen Posten eine tüchtige

Sekretärin

Gute Englischkenntnisse, in Jahresstelle. Eintritt sofort oder nach Vereinbarung.

Offerten erbeten an:
ECOLE INTERNATIONALE MONTE ROSA
57, avenue de Chillon, 1820 Territet-Montreux
Telefon (021) 63 53 41

3802



Discothek - Videothek

Gesucht auf 1. Juli oder nach Übereinkunft humorvolle und freundliche

**Barmaid oder
Dancingserviertochter**

Mögen Sie Musik, junge Leute, sind Sie verantwortungsbewusst und arbeiten Sie gerne in einem kleinen Team, dann rufen Sie an oder schreiben an:

K. Zumstein
Hotel Bellevoir, 6072 Sachseln am Sarnersee
Telefon (041) 66 14 17

3847

Restaurant Rosenberg Zug

Wir suchen ab sofort oder nach Übereinkunft

1 Serviertochter oder Kellner

für gepflegten Speisesevice sowie

1 Commis de cuisine

Nur Schweizer oder Ausländer mit Jahresbewilligung.

Sich melden bei Herrn F. Erni oder Frau Häfliger, Telefon (042) 21 71 71.

3778

Hotel-Restaurant Bellerive 3705 Faulensee-Spiez

am Thunsee

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft zur Ergänzung unseres Teams in Jahresstelle oder lange Sommersaison:

für den gepflegten Service

Serviertöchter (keine Anfängerinnen)

für Etage, Lingerie und Buffet junge

Töchter die Freude haben am Gastgewerbe

sowie

Hotelfachassistentinnen Köchinnen

Wir bieten geregelte Arbeitszeit, guten Verdienst, junges Team sowie verschiedene Aufstiegsmöglichkeiten. (Keine Ausländer.)

Offerten mit den üblichen Unterlagen an E. Bürki, Hotel Restaurant Bellerive, 3705 Faulensee, Telefon (033) 54 37 74 (ohne Mittwoch).

3779

Werner Hausmann **Tobelacker** Restaurant

Wetzikon ZH, Florastrasse 4
☎ 01 - 930 01 49

Für mein renommiertes Restaurant mit anspruchsvoller Kundschaft suche ich nach Übereinkunft einen tüchtigen

Chef de partie

mit guten Fachkenntnissen. 5-Tage-Woche, sonntags geschlossen.

international prämierte Küche 3524

Hotel Savoy, Bern ★★★★ garni

sucht in Jahresstelle freundliche und tüchtige

Hotelsekretärin

sowie

Réceptionspraktikantin

6 Monate Praktikum
6 Monate Sekretärin

für Empfang, Kasse, Korrespondenz usw. Deutsch-, Französisch- und Englischkenntnisse in Wort und Schrift sowie Italienisch- oder Spanischkenntnisse erwünscht.

Es kommen nur Schweizerinnen in Frage. Eintritt: zirka 1. August 1983.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an R. Tanner, Hotel Savoy, Neugasse 26, 3011 Bern.

3772



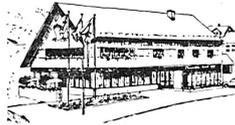
Im schönsten Hochtal Europas!

Vollständig renoviertes Viersternhotel mit 130 Betten, Restaurants, Terrasse, Appartementhaus sucht für die Sommersaison 1983 - Juni bis Oktober - folgenden Mitarbeiter

Küche: **Garde-manger**

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.

3778



HOTEL-RESTAURANT STERNEN NESSLAU

Toggenburg...

Für die Wiedereröffnung des Hotel-Restaurant Sternen in Nesslau suchen wir per 1. August oder nach Vereinbarung noch folgende Mitarbeiter:

- Köche
- Hilfsköche
- Serviceangestellte
- Buffet- + Zimmermädchen
- Hausburschen
- Kindermädchen

Es erwartet Sie ein moderner Betrieb, ein tolles Team, geregelte Freizeit, ansprechende Entlohnung und auf Wunsch ein nettes Zimmer im Haus. Nähere Auskunft erteilen gerne Herr oder Frau Huber:

bis 27. Juni Tel. 071/28 48 87
ab 1. Juni Tel. 074/4 19 13

Wir suchen für unser Erstklasshaus ★★★★★ am Bodensee zur Ergänzung unseres einsatzfreudigen Teams

Kellner/Serviceangestellte

mit guten Kenntnissen für einen anspruchsvollen A-la-carte-Service

Anfangsserviertochter (für Frühstücksservice)

Wir bieten Ihnen:
- eine abwechslungsreiche Tätigkeit
- geregelte Arbeitszeiten
- sorgfältige Einführung durch unser Kader
- gute Entlohnung entsprechend den Leistungen
- Sozialleistungen

Fühlen Sie sich von kreativer und anspruchsvoller Tätigkeit angesprochen, wo gute Leistung und Mitgestaltung geschätzt wird, dann richten Sie Ihr Bewerbungsschreiben an:

Hotel Waldau
Herr Federer
9400 Rorschach
Telefon (071) 43 01 80

Es können nur Schweizer oder Ausländer mit Bewilligung B eingestuft werden. ☎ 126.383.855

Wir suchen freundliche

Serviertochter

in Spezialitäten-Restaurant am Rhein. Gute Verdienstmöglichkeit und angenehmes Arbeitsklima. Bitte melden Sie sich bei Fam. Graf, Rest. Hirschen 8462 Rheinau
Telefon (052) 43 12 62.

☎ 130.197.295

★★★ Delicatessa ein Begriff der verpflichtet

und um dem gerecht zu werden, suchen wir zur Ergänzung unseres Teams eine(n)

Jungkoch (Köchin)

in unsere Traiteur-Abteilung. Zur Mithilfe in der Produktion und teilweise im Verkauf für die Beratung unserer Kunden.

Bevorzugen Sie eine abwechslungsreiche und auch verantwortungsvolle Aufgabe in einem kleinen, gut eingespieltem Team, so sollten Sie sich unbedingt baldmöglichst mit uns in Verbindung setzen.

(01) 830 04 11

Wir informieren Sie dabei gerne über weitere Details und die sehr ansprechenden weiteren Vorteile wie 5-Tage-Woche (43 Stunden), 4 Wochen Ferien, Einkaufsrabatt usw.

Ein Anruf zur Vereinbarung eines Besprechungs-Termines wird sich daher für Sie bestimmt lohnen.

Globus Glatt
Personalabteilung
8301 Glattzentrum

Arbeitsplatz Globus

Glatt ☎ 154.273.000

Für unser modernes italienisches Spezialitätenrestaurant in Bern suchen wir einen bestqualifizierten, jungen

Koch

Sind Ihnen die italienischen Kochkünste vertraut, schätzen Sie ein faires und gutes Arbeitsklima und legen Sie Wert auf einen guten Verdienst, dann rufen Sie uns an! Geregelte Arbeits- und Freizeit.

Telefon (031) 25 29 38, Hr. Bove Gennaro
Telefon (031) 23 90 74, Hr. Adriano Tallarini

☎ 05-045117

BAHNHOF-BUFFET GLARUS

Küchenchef Ernst Schneiderhan-Nef, Telefon 058/61 16 31
Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

Commis de cuisine

in junges Team. Geregelte Freizeit, guter Lohn, Sozialleistungen.
Telefon (058) 61 16 31
Herrn Schneiderhan verlangen.
P 19-000760

Hotel Europe Zürich

1.-Klasshotel im Zentrum von Zürich sucht neuen Mitarbeiter für die

Réception

Voraussetzung

- Erfahrung am Empfang
- Telefon-Service
- Gute Sprachkenntnisse
- Selbstständigkeit
- sicheres Auftreten
- Alter zwischen 25 und 50 Jahren.

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima bei guter Entlohnung. Bei Eignung sehr entwicklungs-fähige Position.
Eintritt 1. September 1983 oder nach Übereinkunft.

Die Interessenten bitten wir, Ihre handschriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen zu richten an die Direktion des Hotels Europe, Dufourstrasse 4, 8008 Zürich

3828

Wir suchen zur Verwirklichung vielfältiger Aufgaben einen versierten

1. Sous-chef

als Stellvertreter unseres Küchenchefs

Wir erwarten:

- initiativen Fachmann mit gut fundierten Berufskennntnissen
- Organisationstalent und administrative Fähigkeiten
- Geschick in der Personalführung und Freude an der Lehrlingsausbildung

Wir bieten:

- eine interessante, anspruchsvolle und dankbare Aufgabe
- bestens geregelte Arbeits- und Freizeit (5-Tage-Woche, 44 Stunden)
- sehr gut ausgebauten Sozialleistungen mit einer soliden Pensionskasse
- der Verantwortung entsprechende Salarierung

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen und erwarten gerne Ihre Offerte oder Ihren Besuch.

Restaurants Bahnhofbuffet Zürich HB
Personalabteilung
Bahnhofplatz 15, Postfach, 8023 Zürich
Telefon (01) 211 15 10.

3810



Für unser Hotel in Kerns sowie in Engelberg suchen wir per Ende Juni

Serviertochter oder Kellner

Zimmer kann zur Verfügung gestellt werden.

Interessiert Sie unser Angebot, dann telefonieren Sie uns abends zwischen 18.00 und 20.00 Uhr, um alles weitere zu besprechen. Ihr Anruf freut uns.

Familie R. Mathis
Hotel Maro
6390 Engelberg
Telefon (041) 94 10 76

3732

Kleine Scheidegg

suchen nach Übereinkunft

Hotelsekretärin (sprachkundig)

Wer Freude hat, in dieser wunderschönen Bergwelt zu arbeiten, sende die Offertunterlagen mit Lohnansprüchen an
Frau H. von Almen, Scheidegg Hotels,
3801 Kleine Scheidegg

3770

Restaurant **PIERINO** Chruæg

Scheibenstrasse 25,
3000 Bern 22,
Telefon (031) 41 55 15

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

Koch/Köchin

Kenntnisse der italienischen Küche wären von Vorteil. Moderner und angenehmer Arbeitsplatz, Zeitgemässe Entlohnung.

Melden Sie sich bitte bei E. Wermelinger ☎ 05-009144

Familie Wermelinger-Tudino

3778

Wochen-Digest

Schwächerer Lohnanstieg

Nach der Biga-Statistik verunfallter Arbeiter haben sich die Löhne von Ende März 1982 bis Ende März 1983 in der Schweiz zwischen 4 und 4,5 Prozent erhöht. Nach dieser Statistik, die allerdings wegen der erfolgten Erhöhung des Suva-Höchstverdienstes in ihren Vergleichen fragwürdig ist, wäre der Teuerungsausgleich nur knapp gewährt worden. Die durchschnittliche Monatsarbeitszeit hat in einem Jahr von 43,6 auf 43,1 Wochenstunden abgenommen.

Dollar- und Pfundhaussse

Kurz vor der Sommersaison haben sich Dollar und Pfund deutlich im Kurs befestigt. Massgebend dafür waren vor allem Erwartungen hoher Zinsen in den USA und Grossbritannien, aber auch eine verstärkte Dollarnachfrage im Zusammenhang mit Schuldenfinanzierungen von Entwicklungsländern. Die

Kursrelationen zwischen den europäischen Währungen sind zurzeit recht stabil. Das kurzfristige Zinsniveau zwischen Schweizer Franken und D-Mark hat sich so stark angeglichen, dass keine grösseren Kursverschiebungen zu erwarten sind.

Rückgang der Teuerung

Im Mai 1983 hat sich die Jahresteuering, gemessen am Index der Konsumentenpreise, von 4,5 auf 3,3 Prozent zurückgebildet. Damit weist die Schweiz wieder die zweitniedrigste Teuerungsraten in Westeuropa auf. Die Korrektur geht im wesentlichen auf die neu erfassten Wohnungsmieten zurück, welche sich von November 1982 bis Mai 1983 um nur 1,5 Prozent verteuert haben. In den letzten zwei Monaten sind die Grosshandelspreise in der Schweiz nach einem mehr als einjährigen Abwärtstrend wieder um 0,7 Prozent angestiegen. Dies dürfte sich in den nächsten Monaten auch auf die Konsumentenpreise auswirken, so dass mit einem Wiederanstieg der Teuerung gegen vier Prozent zu rechnen ist.

Personalien • Garnet

Michel Crippa ist neuer SBB-Generaldirektor. Der 46jährige gebürtige Genfer Michel Crippa avanciert vom SBB-Marketingchef in die Generaldirektion, wo er Anfang Februar des nächsten Jahres den in den Ruhestand tretenden Roger Desponds ablöst. Auf den gleichen Zeitpunkt hin wird Werner Latscha von Desponds das Präsidium der Generaldirektion übernehmen, wie das Eidgenössische Verkehrs- und Energiewirtschaftsdepartement (EVED) am vergangenen Montag nach der Erledigung der SBB-Wahlgeschäfte durch den Bundesrat mitteilte.



Der Walliser Hotelier-Verein wählte Dr. Peter Mengis, Hotel Zayetta in Leukerbad, zu seinem neuen Präsidenten. Er rief damit einen fähigen, vielseitig engagierten Mann an die Spitze. Den akademischen Titel holte sich der Hoteliersohn nach Studien an der Hochschule St. Gallen und an der Universität Basel mit der Dissertation über «Weinproduktion und Weinhandel im Wallis». Nach längerer Bankpraxis wechselte er in das Versicherungsfach und wurde 1965 Generalagent der Zürich Unfall in Sitten. Mit dem Bau des Hotels Zayetta fand er 1968 in die Hotellerie zurück. 1977 wurde er Präsident der Sektion Leukerbad. Er ist Mitglied der Kommission Arbeitsrecht des SHV und des Verwaltungsrates der Hotel- und Bäderegesellschaft Leukerbad. In seiner «Regierungserklärung» sprach der neue Präsident des WHV von der kontinuierlichen Überwachung der Interessen des gesamten Verbandes und seiner Mitglieder. Hauptanliegen ist die berufliche Ausbildung, vor allem des subalternen Kadern sowie die Verbesserung der sozialen Verhältnisse im Hotelbetrieb als eine Voraussetzung für einsatzfreudige Mitarbeiter. Im weitem strebt er eine engere Zusammenarbeit mit der Propagandastelle

für Walliser Produkte, OPAV, am, um zu einer besseren Verwertung der landwirtschaftlichen Produkte zu gelangen.

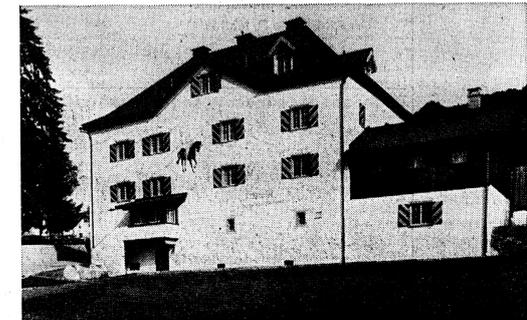
Nach 9 Jahren Pacht verlässt Jean-Pierre Gagneux auf den 30. Juni 1983 die Mustermesse-Restaurations- und Bankbetriebe in Basel. Bedingt durch den Neubau des Muba Kongresshotels, das von einer Hotelkette, der Sodereal, geführt wird, werden die Betriebe von dieser Organisation übernommen und weitergeführt. Nach Abschluss der Übergearbeiten wendet sich Jean-Pierre Gagneux einer neuen touristischen Tätigkeit zu.

Kurt Illi, Direktor des neuen Kur- und Kneippzentrums Passugg, wird seinen Posten nach nur einmonatiger Tätigkeit verlassen - aus familiären Gründen und in gegenseitiger Übereinkunft mit dem Arbeitgeber, wie es heisst. Illi war zuvor Direktor des Parkhotels Kurhaus St. Moritz.

Anlässlich des monatlichen Treffens des Travel Oldtimer Clubs - einer losen Vereinigung von Reisebürofachleuten, die mindestens seit zehn Jahren in der Branche tätig sind - wurde Willi Isler von der SVZ-Agentur San Francisco zum Ehren-gast der Stadt Zürich ernannt. Die Auszeichnung wird für besondere Verdienste im Tourismus verliehen.

Nach dem Austritt von Frau Liisa Staub ist Frau Olga Walti-de Castro (32) zum Supervisor Passenger Sales für die deutsche Schweiz ernannt worden. Frau Olga Walti arbeitet schon während fünf Jahren als Sales Representative in der Aerolineas Argentinas.

L'assemblée des délégués de l'Automobile Club Suisse (ACS), qui s'est tenue au Bürgenstock, a élu un nouveau président central en la personne de M. Jean-Marie Revaz, avocat à Genève. Celui-ci accède à la plus haute charge du Club après avoir été successivement président de la section de Genève de 1976 à 1980 et membre du comité de direction dès cette année.



Feinschmecker-Treffpunkt im Prättigau

Am Dorfeingang von Fideris, berühmt durch seine Mineralquellen, präsentiert sich stolz das renovierte Von-Planta-Haus, das ehemals als Badwirtschaft in Funktion war und heute das neue Spezialitätenrestaurant Ritterhof beherbergt. Das Pächterpaar Donat Christian Hold mit Gattin Marianna ist aus Lenzerheide nach Fideris gekommen und hat sich zum Ziel gesetzt, den Ritterhof zum Feinschmeckertreffpunkt für Gäste aufzubauen, welche eine gediegene Atmosphäre mit einem Hauch Mittelalter lieben und sich gerne von einem reichhaltigen Angebot einheimischer Gerichte verwöhnen lassen. Daneben wartet auf den Feinschmecker eine ausgesuchte Weinsammlung mit einem Sortiment erlesener Spitzenweine aus Frankreich, Italien und natürlich aus der Schweiz, wobei sich die Weine aus der Bündner Herrschaft besonders hervortun.

Kalender • Calendrier

**Kongresse
Congrès**

- 4.-10.9. AIEST-Kongress
- 25.-30.9. ASTA World Congress, Seoul/Südkorea
- 2.-9.10. EUHOFA, Montecatini
- 6.-9.10. EUTO, Torgiano/Perugia
- 9.-14.10. FITEC, Evian
- 13.-16.10. AIH (réunion des secrétaires nationaux), Limassol (Chypre)
- 10.-16.11. AIH (réunion du Conseil), New York
- 13.-19.11. FUAUV, Torremolinos
- 19.-22.11. Jahreskongress der Europäischen Vereinigung der Kongressstädte, Madrid
- 20.-22.11. IBTA, Kopenhagen
- 28.-30.11. DRV Congress, Monaco

- 1984
- 24.-29.6. AIH, Copenhague

**Kulinarische Wochen
Actions gastronomiques**

- 28.5.-17.6. Grossbritannien, Engelberg
- 30.5.-18.6. Semaines Champenoises, Hilton International, Zürich
- 15.-24.6. Croisière gastronomique, Mermoz (Croisières Paquet)
- 20.6.-7.7. Waadtländer Wochen, Moathel Sommerau, Chur
- 25.6.-15.7. Frankreich, Engelberg
- 23.7.-2.8. USA, Engelberg
- 20.8.-2.9. Niederlande, Engelberg
- 24.9.-23.10. 20esima Rassegna Gastronomica Mendrisiotto e Basso Ceresio

**Generalversammlungen
Assemblée générales**

- 22.6. Kuoni, Zürich
- 27.6. Airtour Suisse SA, Muri
- 28.6. Schweizer Wirtverband, St. Moritz
- 29.6. Verband Schweizerischer Verkehrsvereine, Rapperswil
- 3.-5.7. Groupement des hôtels de tout premier rang de Suisse, Bürgenstock
- 2.9. ASTA Chapter Switzerland, Genf
- 8.9. SFV, Engelberg
- 13./14.9. Klub kinderfreundlicher Schweizer Hotels, Sporthotel, Trübsee-Engelberg
- 30.9. Welcome Chic Hotels, Switzerland, Zürich
- 2.-8.10. WATA, Manila
- 3.-14.10. OMT, Neu Delhi
- 12.10. SVZ, Vorstand, Schwanden/GL
- 21./22.10. 20e ass. Anciens Institut International, Glion
- 27./29.10. ASH, Gstaad-Saanen
- 26.-28.10. IATA, Neu Delhi
- 11.11. Verband Schweizerischer Kur- und Verkehrsdirektoren, Bern

- 25.11. Schweizerischer Reisebüro-Verband SHV, a.o.
- 6.12. Delegiertenversammlung, Bern
- 16./17.12. Arbeitsgemeinschaft Schweizerischer Kongressorte ASK, Flims
- 1984
- 26.4. Verband Schweizerischer Kur- und Verkehrsdirektoren SVZ, Mitgliederversammlung, Solothurn
- 3.5.

**Messen
Faires**

- 19.-22.9. IGAF, München
- 26.9.-2.10. HOGAROTEL, Barcelona
- 3.-6.10. it + me, Chicago
- 6.-9.10. Mitcar, Paris
- 10.-12.10. RDA-Workshop, München
- 13.-23.10. OLMA, St. Gallen
- 13.-15.10. El Mercato, Quito
- 15.-20.10. ANUGA - Weltmarkt für Ernährung - Consuma-gastronomia-technica, 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
- 29.10.-7.11. SNOW, Basel
- 12.-20.11. Daily Mail Ski Show, London
- 17.-23.11. IGEHO, Basel
- 17.-23.11. Infotel, Basel
- 22.-25.11. MED '83, Malta
- 27.11.-1.12. Horesca, Bruxelles
- 30.11.-4.12. WTM, London
- 1984
- 11.-14.1. ATS-Ferienmesse, Bern
- Internationaler Reise- und Freizeitmarkt, Dortmund
- 31.1.-5.2. FITUR, Madrid
- 23.-26.2. MEDITOUR, Lissabon
- 3.-9.3. ITB, Berlin
- 28.3.-1.4. TUR'84, Göteborg
- 29.4.-3.5. Rendez-vous Canada, Ottawa
- 12.-16.5. Pow Wow, Seattle

Workshops

- 25.8. Inholz, Oerlikon
- 30.8. Kuoni, Basel
- 31.8. Kuoni, Zürich
- 1.9. Kuoni, Bern
- 1.9. Esco, Basel
- 20.9. Kuoni, Genf
- 21.9. Kuoni, Lausanne
- 9./10./11.12. Esco, Zürich
- 1984
- 4./5.1. Hotelplan, Zürich
- 6.1. Hotelplan, Welschland
- 10.1. Inholz, Oerlikon
- 13./14.1. Interhomeland '84, Zürich
- 24./25.1. Visit USA, Zürich
- 26.1. Visit USA, Lausanne

**Pressekonferenzen
Conférences de presse**

- 23.6. Verkehrsbüro Israel/ELAL, Zürich
- 9.12. Esco, Zürich
- 1984
- 13.1. Interhome, Zürich

Bibliothek

Köstliche Konfitüren, Marmeladen und Gelees - selbst gemacht

Veronika Müller. Das Bildkochbuch mit den besten Rezept-Ideen für Eingemachtes. 32 Seiten mit 26 Farbfotos. Ein Band der Reihe GU Küchen-Boutique. Querformat 21,5 x 15 cm. Glanzleinband. DM 14.80.

Weitere Informationen rufen Sie bei Bedarf in der Presse- und Informationsabteilung des Gräfe und Unzer Verlags ab: Margit Schönberger PR, Tel. (089) 260 90 36/7

Bereits die Namen der in diesem Buch enthaltenen Rezepte lassen ahnen, welche süssen Genüsse in diesem Buch stecken: Apfelgelee mit Cidre, Erdbeermarmelade mit Pfeffer, Grapefruit-Bananen-Konfitüre, Hagebutten-Quitten-Marmelade, Feigenmarmelade mit Portwein, Karottenmarmelade mit Walnüssen, Melonen-Sherry-Konfitüre, Rhabarberkonfitüre, Grüne Stachelbeerbirnen-Marmelade, Traubengelee mit Geist, Zwetschgennus mit Marzipan und viele mehr.

Jedes Rezept ist farbig abgebildet und mit einem Haltbarkeitshinweis versehen. Die Farbfotos dieses liebevoll gemachten GU-Bildkochbuches wurden exklusiv produziert und sind so verführerisch, dass sogar konsequente «Konfitüren-Verächter» sofort Lust bekommen, Marmeladen selbst zu machen.

USA

**SUMMER HIT
ZÜRICH - NEW YORK RT.
MIT JUMBO B 747**

10. Juli-21. Juli Fr. 890.-
10. Juli-22. Juli Fr. 990.-
10. Juli-23. Juli Fr. 890.-

Taxen: Fr. 17.- Annullationspesen-
versicherung: Fr. 20.-



TRAVAC AG,
Limmatquai 102,
8001 Zürich
01 252 22 88



hotel revue + revue touristique
Editeur: Société suisse des hôteliers

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

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

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

Marketing:
Fritz W. Pulfer
Service de promotion: Dora Beer-
Artoni

Onto des annonces: Paul Steiner,
Vito Hadorn

Agent en Suisse romande:
Publicité Neumann
1111 St-Saphorin-sur-Morges
Téléphone 021 71 11 20
Vente des annonces revue touristique:
Agence Markus Flühmann
Raihaltenstr. 31, 8912 Obfelden
Téléphone 01 760 15 37

Adresse:
Case postale 2657, 3001 Berne
Téléphone 031 46 18 81
Telex 32170 hotre

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

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

**der raitour
suisse telex:**

freie fevos
im juli
cala liberotto -
sardinien
bibione
white star -
bibione
rts-katalog
seiten 120/124

es lohnt sich!
raitour
suisse 031/
22 85 11

Editorial



Les prétoires et les gazettes accordent plus de place ces jours au droit matrimonial qu'au droit de la famille. Fondement de notre société, la cellule familiale renferme - Dieu merci - suffisamment de ressources pour se protéger toute seule, encore qu'elle ne soit pas à l'abri du travail de sape auquel se livrent, à des fins destructrices, tous ceux qui, ayant échoué par leur faute dans ce domaine,

Politique familiale

ne manquent pas d'attaquer l'institution. C'est néanmoins de politique familiale... touristique dont nous aimerions vous entretenir aujourd'hui, et la substance n'en est pas moins riche!

La vacance de l'hôtellerie

En dépit de son formidable développement, le tourisme n'a pas vraiment adapté l'ensemble de ses structures à la famille, l'hôtellerie battant d'ailleurs tous les records d'inertie et d'incompréhension dans le cas particulier, faute sans doute d'y être contrainte. Cette carence s'explique en réalité mal si l'on considère l'évolution de la famille au cours des deux dernières décennies. La progression du bien-être social, l'augmentation de la durée des congés payés, la baisse de la natalité, l'émancipation de la femme et l'accroissement des revenus (dû aussi au travail de l'épouse), l'essor de la motorisation, les facilités de transport et le développement des vacances actives ont profondément marqué cette évolution. En a-t-on tenu compte?

Les plus spectaculaires progrès enregistrés en matière de tourisme familial sont plus le fait de l'hébergement complémentaire que de l'hôtellerie traditionnelle. Pris en charge par les associations de tourisme associatif, les syndicats et divers organismes à but social comme la Caisse suisse de voyages - dont l'action est unanimement admirée à l'étranger - le tourisme familial a été logiquement détourné sur les villages de vacances et d'autres formes parahôtelières (appartements, gîtes ruraux, camping-caravanning, etc.). Les organisateurs de voyages ont aussi partiellement stimulé cette demande. En revanche, cette évolution n'a pas touché l'hôtellerie dans la même proportion, loin s'en faut, en dépit de diverses tentatives et actions de sensibilisation, parmi lesquelles nous citerons celles de la SSH et du Club des hôtels suisses «Enfants bienvenus».

Vouloir et promouvoir

A l'heure où l'on s'interroge sur l'avenir des exploitations «à caractère familial», la mise en parallèle de la si-

tuation de la famille hôtelière, pilier des petites et moyennes entreprises, et celle de la famille en vacances pourrait déboucher sur de nouvelles solutions de «collaboration». Ce type d'hôtellerie, saisonnière de surcroît, mériterait un soutien accru des pouvoirs publics et des organismes de crédit hôtelier; l'encourager équivaldrait, du même coup, à développer le tourisme familial à l'hôtel. Mais, voilà, en plus d'un réajustement des concepts et d'une redéfinition de l'offre, il faut faire preuve d'innovation et d'audace. Ce sont des risques difficiles à prendre, fut-ce pour sauver, à double titre, l'hôtellerie familiale.

Même si certains hôtels se sont préoccupés de ce type de problème, on ne saurait prétendre que l'hôtellerie dispose d'un embryon de politique du tourisme familial. Certaines formules apparentées, comme le Club Méditerranée et ses pseudo-imitations, œuvrent dans ce sens, il est vrai, mais à un niveau tel qu'il faut se résoudre à s'en inspirer plutôt qu'à les appliquer. Or, c'est beaucoup plus en faveur de toute une hôtellerie consciente des besoins du tourisme familial que nous plaçons ici, fut-ce dans un désert de fâcheuses habitudes et de parti-pris écoulés.

Un avenir urbain

Des établissements littéralement fermés à la clientèle familiale, des conditions totalement inadaptées, des prestations et des équipements inadéquats, des prix pas du tout étudiés qui mettent la quinzaine pour une famille de 4 personnes dans un hôtel de 1ère classe au prix d'une petite voiture, et un lot de contraintes, tels sont les signes visibles d'une attitude de dissuasion et de découragement à l'égard de la clientèle familiale.

«La famille à l'hôtel constitue un problème sérieux, écrivait récemment M. Walter Lew, directeur de l'Office national suisse du tourisme. Cette famille, nous devons l'y ramener. Si les enfants ne sont pas emmenés de temps en temps dans un hôtel, comment peuvent-ils s'y rendre? Il serait en conséquence très souhaitable que chaque hôtel en général - dans les régions de vacances et en ville - mènent une politique touristique familiale. Pour ménager l'avenir, en quelque sorte sous forme d'investissement, il y a lieu d'offrir régulièrement un certain nombre d'arrangements sur les prix favorisant la famille.»

Cet appel est clair. Au moment où les milieux de l'hôtellerie et du voyage semblent avoir quelques velléités de créativité, il y a là une bonne occasion de faire amende honorable. Et de s'attacher d'urgence à l'avenir. La notion de la famille, qui se rencontre pour vivre sous un même toit... et pour partir en vacances, est une notion proche de l'hôtellerie dont la mission d'accueil rejoint en quelque sorte les mêmes préoccupations d'intendance et d'ambiance. Les vacances, de plus, offrent aux membres de la famille l'occasion de se retrouver psychologiquement en toute liberté.

Qui sait si, la famille sauvera le tourisme, le tourisme ne sauvera pas la famille?

José Seydoux

Union valaisanne du tourisme

Le Valais, Etat touristique

Ce sont de véritables Etats généraux du tourisme valaisan que la dynamique station de Fiesch a abrités jeudi et vendredi, en recevant dans ses hôtels et son centre de vacances les assemblées générales de l'Union valaisanne du tourisme (UVT) et de l'Association hôtelière du Valais. Ce regroupement dans le temps (statutaire et ensoleillé) et dans l'espace (en fonction du tournus des sacro-saintes régions valaisannes) devient ainsi une «concentration» de gens de tourisme, un pôle d'intérêt sans égal... et une fête que l'on souhaiterait annuelle.

Ces assises ont permis, tant du côté de l'hôtellerie que du côté de la promotion touristique, de mettre en exergue la parfaite collaboration existant entre l'Etat et les milieux professionnels. «Le Valais fait mieux que la France dans ce domaine», a déclaré M. Hubert Bumann, président de l'Union valaisanne du tourisme, en relevant l'appui du Gouvernement et du Parlement valaisans dans la promotion d'un tourisme de qualité et, d'une manière générale, dans l'amélioration des conditions-cadres de l'exploitation et du fonctionnement de ce tourisme.

Financement et législation

On sait que le Grand Conseil a adopté un décret d'indexation des taxes de séjour et d'hébergement, ainsi que de la subvention à l'UVT (N. d. l. R.: quels sont les cantons qui en font autant?). Cette décision procure à l'UVT et aux sociétés de développement des ressources financières supplémentaires. Le budget 1983/84 de l'UVT ne prévoit-il pas des recettes de l'ordre de 1,8 million de francs dont les trois-quarts proviendront des taxes d'hébergement? Deux motions tendant à une amélioration de la législation, notamment en ce qui concerne les taxes de séjour dans l'hôtellerie et les résidences secondaires, ont été acceptées dans leurs grandes lignes par le Conseil d'Etat, comme l'a confirmé, lors de l'assemblée, son représentant, M. Guy Genoud. Ce dernier a également souligné l'effort important consenti par l'Etat du Valais dans le cadre de la loi sur l'encouragement à l'économie et le tourisme, compte tenu de son importance pour l'économie valaisanne (25 000 places de travail), y aura la part belle.

Tout en souhaitant que l'UVT devienne un véritable organisme de communication entre le public et les milieux liés au tourisme, M. Bumann a exhorté tous les intéressés à augmenter leur capital de créativité et à faire preuve d'originalité dans l'établissement de l'offre touristique. Il s'agit véritablement de se démarquer de ce qui se fait ailleurs, dans le respect de la tradition et la recherche d'innovation. On est en tout cas très confiant en 1981, dans l'avenir du tourisme (en Valais, avec 3,3% de la population suisse, le Valais a enregistré 17,3% des nuitées de tout le pays) et des événements comme les Championnats du monde de ski alpin en 1987 à Crans-Montana ne peuvent que confirmer un tel sentiment.

M. Bumann a fait état des sujets traités par la jeune Commission de coordination des organisations touristiques valaisannes dont il assume également la présidence: l'établissement des vacances, les liaisons avec le TGV, la loi sur l'encouragement à l'économie, le restaurant de Martigny, le Centre valaisan de formation touristique, le calendrier des assemblées générales et manifestations.

Du bon usage d'un concept

Le concept de communication publicitaire figurait au centre de l'exposé de M. Firmin Fournier dont plus personne n'oserait se permettre de mettre en doute le dynamisme à la direction de l'UVT. On sait que, sous le slogan «Valais - au royaume des vacances», ce concept global, largement présenté dans ces colonnes (cf. no 6 du 10. 2. 1983 et no 16 du 21. 4. 1983) doit constituer une véritable stratégie de communication et devenir le signe distinctif de tout ce qui a trait à la publicité et à la promotion touristique valaisannes. Cette marque doit également s'imposer auprès du grand public, au même titre que les sigles des grandes entreprises productrices de biens ou de services.

«Chaque région touristique possède cependant ses caractéristiques propres, ses atouts, qui lui permettent de se différencier, de se positionner par rapport à ses concurrents», explique M. Fournier, Firmin 1er au royaume du Valais!

La communication sous toutes ses formes est bien au cœur des préoccupations des Valaisans. Après le Rawil et la N 9, ceux-ci se battent pour de meilleures liaisons ferroviaires. En sa qualité de président de la Commission cantonale des horaires, M. Pierre Moren résume les interventions faites auprès des CFF dans la perspective de l'arrivée du TGV à Lausanne le 1er janvier 1984. Les doléances valaisannes dans la matière semblent avoir trouvé l'oreille bienveillante de notre régie nationale; elles ont trait à l'amélioration des conditions de transport à Lausanne en direction du Valais, à la correspondance de Sion à Brigue, au développement des liaisons directes entre le Valais et Paris en période de grand trafic et à l'assurance d'opérer avec des voitures de meilleur confort sur la ligne du Simplon.

S'exprimant enfin en tant que grand baillié de ce canton, président de commune et promoteur immobilier, M. Pierre-

Association hôtelière du Valais

Nouveau président

L'Hôtel Kristall et l'Hôtel Christania à Fiesch, ont servi de cadre à la «fête annuelle» et à l'assemblée générale de l'Association hôtelière du Valais (AHV), marquée avant tout par l'élection d'un nouveau président en la personne de M. Peter Mengis (Loèche-les Bains), qui succède à M. Gédéon Barras (Crans), parvenu au terme de ses mandats, et par diverses mutations au sein du comité de cette importante organisation au service de l'économie valaisanne.

Pour remplacer MM. A. Oggier, H. Jullier, C. Blanc, H. Steiner et G. Barras, l'assemblée, sur proposition des diverses sections des trois régions valaisannes, a désigné 5 nouveaux membres du comité: M. G. Berclaz (Sierre), S. Putallaz (Verbier), J. Rey (Montana), W. Walker (Moëre) et J. Mudry (Crans). M. Otto Koenen (Martigny) a accepté la vice-présidence de l'AHV.

M. Eric Biselex, jusqu'ici secrétaire de l'Association, justement complimenté pour son activité efficace à la tête de la plus grande section SSH de Suisse (557 exploitations), en a été nommé directeur.

«Une tâche passionnante»

Le rapport d'activité extrêmement détaillé de l'AHV, intégralement publié dans le Bulletin d'information no 38/ juin 1983, a été largement commenté au cours de cette assemblée. Ses points forts concernent la nécessité d'améliorer et de développer qualitativement l'offre hôtelière valaisanne, des investissements dans les petites et moyennes entreprises de la branche, la formule de l'appart-hôtel et ses réserves, le marché de l'emploi, la formation professionnelle (cours hôteliers, actions en faveur de la relève, ouverture d'un hôtel-école pour les sommeliers (ères) à Montana-Vermala), les résultats statistiques (avec 3,6 millions de nuitées, les établissements valaisans ont représenté, l'an dernier, 10,6% du mouvement hôtelier en Suisse) et les activités internes de cette association cantonale.

Tant par l'importance de la tâche que par une animation dynamique, l'Association hôtelière du Valais est devenue l'une des sections les plus actives et les mieux structurées de Suisse. En assumant la présidence n'est pas une sinécure. «S'occuper de l'hôtellerie et du tourisme valaisans est une tâche passionnante», a néanmoins déclaré M. Gédéon Barras, qui a passé 15 ans au comité de l'AHV, dont 6 en tant que président.

Un vibrant hommage lui fut rendu, en particulier par MM. Hans Steiner, vice-président sortant de l'AHV, et Hubert Bumann, président de l'Union valaisanne du tourisme, qui n'ont pas manqué de souligner son efficacité, son dévouement, sa diplomatie et son charme. M. Barras fut nommé membre d'honneur de l'AHV, en même temps que M. Marcel Zufferey (Martigny), autre figure marquante et méritante de l'Association.

Infotel 83

Afin de promouvoir l'information au niveau de la gestion dans les secteurs de l'hôtellerie et de la restauration, l'Ecole hôtelière de Lausanne organise cette année la septième exposition Infotel.

Cette manifestation se tiendra à Bâle du jeudi 17 novembre au mercredi 23 novembre 1983, dans les locaux de la Foire suisse d'échantillons, conjointement à la dixième édition d'IGEHO (Foire internationale de l'hôtellerie et de la restauration). Rappelons qu'Infotel est à l'heure actuelle, la seule exposition informatique organisée périodiquement à l'intention du secteur hôtellerie et restauration.

Toutes les personnes intéressées sont invitées à se renseigner au département Informatique de l'Ecole hôtelière de Lausanne, 1000 Lausanne 25.

re-André Bornet juge peu satisfaisante la nouvelle loi sur l'acquisition des immeubles par des étrangers. Il estime également que tout doit être entrepris rapidement pour mener à bien l'autoroute N 9, l'adaptation de l'aérodrome de Sion et l'équipement routier des vallées latérales et des stations. Par cette intervention du représentant du peuple, le royaume retrouvait son Etat.

J. S.

Dans son rapport présidentiel, M. Barras a défini les trois sujets de préoccupation du moment pour l'hôtellerie valaisanne: la loi fiscale et le projet de loi sur l'encouragement à l'économie, la politique fédérale en matière de main-d'œuvre étrangère et les mesures françaises de limitation des devises. Le président sortant de l'AHV fonde de grands espoirs sur la création du Centre valaisan de formation touristique et de la Chambre du tourisme (commission de coordination des organisations touristiques).

M. Barras s'est plu à relever le rôle des petites entreprises indépendantes «dont l'exploitation à caractère familial est garante de stabilité économique mais aussi politique, en tant que représentantes d'une hôtellerie à dimension humaine gérée par des Valaisans et des Valaisans qui assurent toutes leurs responsabilités et leurs devoirs dans le canton.» Il s'est également dit convaincu que l'hôtellerie de papa est révolue et que les hôteliers doivent compter d'abord sur eux-mêmes pour assurer la survie de leur entreprise par un effort permanent d'adaptation, d'imagination et de renouvellement. «C'est à nous qu'il appartient de prendre des initiatives et de nous battre pour conserver notre place au soleil», a déclaré en substance le président de l'AHV.

A l'issue de la partie statutaire, les participants ont entendu un exposé de M. Louis Haas, directeur du BEP SA, sur l'intégration de l'hôtellerie valaisanne dans le nouveau concept publicitaire de l'UVT, ainsi que deux messages officiels, l'un de M. Hans Wyrer, conseiller d'Etat, qui a souligné que la relève passe en Valais par la revalorisation des métiers de l'hôtellerie, et l'autre de M. Pierre-André Bornet, président du Grand Conseil, qui a notamment déclaré que «sans tourisme il n'y aurait pas de Valais heureux». Preuve que nous l'avons rencontré, les 9 et 10 juin, dans la sympathique station de Fiesch, petit coin du Valais, royaume des vacances.

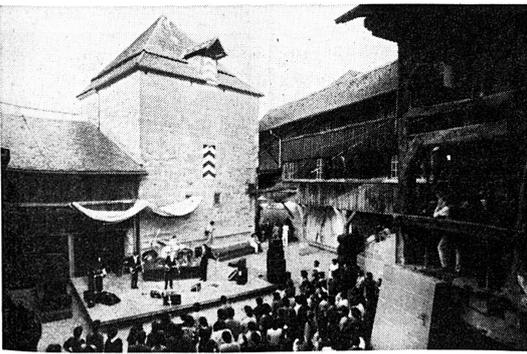
J. S.

Lisez et faites lire

l'hôtel revue

Le principal hebdomadaire suisse d'hôtellerie et de tourisme

Votre journal spécialisé!



Festival d'été à Fribourg

Beillard 83, telle est l'enseigne du premier festival du genre à Fribourg, une animation artistique pluridisciplinaire et loisirs tous publics. (ASL)

Avis importants

Il est recommandé de se montrer prudent avec les agences de voyages suivantes qui ne s'acquittent pas de leurs obligations:

- Sea Air Travel Organisation Srl, Casello 4419, I-30122 Venezia
- TCI-Europe Ltd, 12, Sutton Row, London W1V 5FH.

La firme **Touring Companion System Inc.**, Kinjin Bldg., 5th Floor, 1-1 Ni-hombashi-Honcho, Chuo-ku, Tokyo, qui connaît des difficultés financières depuis quelque temps, a changé de nom et s'appelle à présent: **West Wind Touristik Inc.** La société qui lui est associée, **Tour Companion System GmbH**, Frankfurt, est en faillite. Une nouvelle firme à la aussi été créée qui porte le nom de **West Wind GmbH**, Frankfurt.

L'exploitation de la société **Wendts Reisen**, Adolf Wendt jun., Buchholzerstrasse 3, D-2107 Rosengarten, a été suspendue (la demande d'ouverture de la faillite a été rejetée faute d'actif).

De source bien informée, nous avons appris que la société **Juventud Y Cultura**, Alcalá 42, Madrid-14, organisait des voyages sans y être autorisée et ne s'acquittait plus de ses paiements.

En outre, la prudence est recommandée vis-à-vis de l'agence de voyages **Viajes Atlántida**, à Londres, qui prétend faire régler ses factures par l'agence de Las Palmas. Or, cette dernière est insolvable.

VALAIS

Toujours la Lex Furgler

La Fédération immobilière romande, qui compte plus de 40 000 membres répartis dans les sections des six cantons, vient de siéger à Sion. Dans son rapport de vingt pages, certains aînés auront fait plaisir aux Valaisans et au monde du tourisme en général. Ils concernent, cela va sans dire, une fois de plus, la loi Furgler en révision devant les Chambres, cette nouvelle mouture devant être opposée par la suite à l'initiative contre le bradage du sol national.

La Fédération ne mâche pas ses mots. Elle regrette à nouveau de voir toutes ces mesures servir comme par le passé d'exutoire aux rancœurs xénophobes et ne pouvant que compromettre le développement économique d'une région. Selon la Fédération, tout canton doit pouvoir rester libre dans le choix et dans le développement de ses zones touristiques, car il y va de son avenir et de sa prospérité. C'est le canton qui sent le mieux le contingent qu'il devrait détenir et qui doit donc le gérer. La Fédération bat en brèche déjà l'initiative contre le bradage du sol national espérant que le peuple suisse, devant tant d'excès de zèle ne donne pas suite à «une telle folie».

La « Vallée du vin »

Centenaire, la Maison Gay à Sion aurait fort bien pu festoyer en grande liberté et se donner bonne conscience en éditant par exemple une luxueuse plaquette pour raconter la vie de ses aïeux, même si personne ne l'aurait lue à part quelques descendants directs. Elle a préféré faire

La lave, d'après André Bucher

Animation culturelle à l'PEHL

L'activité du Comité des étudiants de l'Ecole hôtelière de Lausanne est mal connue. Et pourtant ce comité est l'organe officiel représentatif des étudiants et aussi l'interlocuteur privilégié de la direction de l'PEHL pour toutes les affaires estudiantines, qu'il consulte lorsque des problèmes d'intérêt général surviennent. Le Comité des étudiants est, par ailleurs, l'antichambre de l'Amicale des anciens étudiants de l'PEHL avec qui il entretient des relations complexes. Il tente de forger dès l'entrée à l'Ecole du nouvel étudiant un esprit de camaraderie et de solidarité qui s'exportera au-delà des frontières, et se perpétuera dans le temps, au fil des «carrières».

Le Comité prend encore sur lui toute l'animation estudiantine en organisant et finançant (!) une quantité de manifestations; la plus proche d'entre elles est une exposition des œuvres du célèbre sculpteur **André Bucher**, un artiste suisse dont la renommée est mondiale. C'est lui en effet qui intègre dans ses œuvres la lave des volcans, qu'il va chercher et travailler lui-même au sommet de l'Etna génalement.

Ses sculptures intégrant la lave ont été exposées dans un grand nombre de manifestations artistiques de renommée internationale et dans des galeries et musées d'Europe et des Etats-Unis où elles ont partout suscité un grand intérêt. Bucher exposera prochainement au Musée d'histoire naturelle de Paris. Son travail



œuvre utile et offrir au Valais, après son **Guide pédestre à travers les vignobles** remis gratuitement à tous ceux qui en feront la demande, un **Diaporama** intitulé «La Vallée du vin», illustrant sur une musique de Beethoven, présent d'ailleurs au centenaire en costume d'époque... et de Jean Daetwyler, la fabuleuse aventure du cep dans «ce monde de roc, de race» qu'est le Valais.

C'est un chant passionné et passionnant à l'endroit de ce Valais «fils du soleil et de la glace, enfant de l'eau et du feu... où jamais rien n'est indifférent». La «Vallée du vin» conte la naissance du cep, ce «barbu turbulent», incrusté dans le schiste, les mille travaux de la vigne, «cette longue patience», le miracle de la première grappe «avec cette beauté sauvage des nouveaux-nés, la bataille de l'eau «au pays de la soif et des cigales». Puis les vendanges, bien sûr, dans «cette terre promise où coulent la dôle et le fendant».

L'œuvre est parsemée de trouvailles, dont les meilleures sont celles-ci: le fendant, c'est le Valais en bleu jeans. Le gornon? le petit frère de la dôle qui a raté sa moyenne à la matur, mais qui s'est bien débrouillé quand même! L'œuvre est conduite tambour battant au rythme des fibres, des processions, des combats de reines «dans fêtes d'un conseiller d'Etat», dans un Valais planté dans la tradition, greffé sur l'Essentiel et au soleil, sur cette véranda du midi», frappe à coups de poings un lendemain de festival et de Fête-Dieu. J.-L. F.



Pour les assistantes d'hôtel

Pour la première fois depuis la modification des statuts, le comité de la Commission suisse de formation professionnelle pour les hôtels et les restaurants (CSF) s'est réuni à la mi-mai à Neuchâtel, sous la présidence de **M. Burti (Gstaad)**. Il a approuvé à l'unanimité le rapport annuel et les comptes 1982, ainsi que le programme de travail et le budget Pour l'année suivante.

A la demande de la Société suisse des hôteliers, le comité a en outre approuvé les supports révisés de formation pour la profession d'assistante d'hôtel et le nouveau projet de règlement pour un examen professionnel d'assistante de direction d'hôtel, à l'intention du service de la formation professionnelle de l'OFIAMI. Avec cet examen professionnel, la possibilité est offerte d'acquiescer un certificat à un échelon supérieur et de pouvoir justifier que l'on possède les capacités et les connaissances pour pourvoir un poste de cadre, ainsi que d'assumer des fonctions professionnelles requérant des exigences nettement supérieures à celles de l'apprentissage professionnel.

Payer ce qui l'est déjà...

La vignette de la honte?

La xénophobie est un sentiment si honteux que même les mouvements qui s'en font les plus ardents défenseurs - en apparence au moins, selon les mesures qu'ils préconisent contre les étrangers - prétendent ne pas agir sous son influence. Mais tout de même, on sent pointer ce sentiment, confusément, derrière de nombreuses propositions, même lorsqu'elles ne visent pas nommément et ouvertement la gent étrangère au pays.

Par exemple, la vignette autoroutière. Trente francs par an. Trente fois rien, disent certains, qui n'ont guère le respect des principes ou ne savent pas que la construction et l'entretien des autoroutes sont déjà largement payés par l'ensemble des automobilistes au moyen de la surtaxe spéciale sur l'essence.

En contrepartie des péages

Pourquoi faire payer ce qui l'est déjà? Ah, mais il y a les étrangers! Chez eux, les braves touristes suisses acquiescent, pas partout mais souvent, des péages autoroutiers spéciaux. Alors que chez nous, en Suisse, tous les étrangers peuvent rouler librement sur «nos» autoroutes... Alors ces trente francs par an, au moins, ils les payeraient. Les Suisses aussi, même s'ils n'utilisent que rarement leurs propres autoroutes, mais qu'ils en ont tout de même payé le prix par les surtaxes sur l'essence!

Mais ce raisonnement est purement sentimental - et par conséquent véritablement xénophobe - car il ne tient aucun compte de la réalité. En fait, de très nombreux étrangers, qui n'utilisent même jamais nos autoroutes, ont passablement aidé à les payer. Il s'agit de tous les frontaliers (et pas uniquement des travailleurs, mais de tous les étrangers demeurant à proximité immédiate de nos frontières), des saisonniers, des touristes étrangers visitant le pays et des autres qui ne font que transiter par lui.

La fameuse surtaxe

En effet, dans tous les pays d'Europe, l'essence est considérablement plus coûteuse qu'en Suisse. Tous les étrangers désignés plus haut ont avantage à faire le plein en Suisse autant qu'ils le peuvent, et pour les transitaires, une fois à l'entrée, et une autre fois à la sortie du pays! Tous les Allemands, Italiens, Français demeurant à proximité de nos frontières se fournissent systématiquement en essence en Suisse. Et du même coup, acquittent la fameuse surtaxe dont le produit dépasse désormais tous les frais, financiers compris, occasionnés par la construction et l'entretien de nos autoroutes.

Le cochon de payant, si souvent dénoncé, serait surtout le citoyen helvétique, qui passerait ainsi deux fois à la caisse sans pour autant avoir quelque chose de plus!

Hôtellerie fribourgeoise

Les absents ont toujours tort

Le quorum n'étant pas atteint, l'assemblée générale de la Société des hôteliers du canton de Fribourg (SHCF) n'a pas pu ratifier la modification de ses statuts, telle qu'elle était proposée par son comité. Les informations, pourtant, n'ont pas manqué lors de cette séance qui s'est déroulée à l'Eurotel. L'animation non plus.

Le président de la SHCF, **M. Héribert Miedler**, a fait état des préoccupations de l'hôtellerie fribourgeoise, en proie à une pénurie de main-d'œuvre, bien que le marché du travail se soit quelque peu détendu ces derniers mois. Pour améliorer sa collaboration avec l'Union fribour-

Tourisme pédestre

Nouvelles publications

Sous le titre «Offres de vacances 1983 - tourisme pédestre», l'Office national suisse du tourisme a rassemblé de nombreuses offres attrayantes et avantageuses appartenant à toutes les régions de notre pays. Ce prospectus est tout particulièrement destiné aux personnes désireuses d'effectuer des randonnées en compagnie, d'approfondir leurs connaissances de la nature et de la flore et de rapporter de leurs courses davantage de photos réussies...

● ONST, Bellariastr. 38, 8027 Zürich.

«Du Jura au Cervin»

Un nouveau guide, paru en allemand seulement (Schweizer Verlagshaus, Zürich, et en librairie), répertorie les chemins et sentiers inconnus conduisant, le long de la frontière linguistique, du Jura au Cervin. Ce livre n'indique pas que l'itinéraire d'un monde fantastique pour la marche, mais aussi celui d'une région où se mêlent les langues et les cultures. Avis aux amateurs d'innovation et d'inconnu!

Hôtellerie et congrès

En apportant les saluts de l'autorité, **M. Claude Schorderet**, syndic de Fribourg, a rendu hommage aux hôteliers pour leurs efforts en faveur de la formation des jeunes et de la promotion touristique. Il a notamment annoncé la reprise du dossier d'une salle de congrès de 800 à 1000 places dans la capitale fribourgeoise. «Cette réalisation s'avère absolument nécessaire, a-t-il déclaré, tant pour les congrès que pour maintes autres activités liées à la vie locale, et l'équipement hôtelier est en place.» Un tel élément permettrait également de passer plus résolument à un tourisme de passage à un tourisme de séjour.

On signalera, parmi les autres interventions, une demande pour que la loi soit respectée en ce qui concerne l'appellation «hôtel» (établissements de plus de 20 lits) et l'appel lancé à l'UFT pour que soit mis en place le plus rapidement possible un système définitif d'information touristique au Restoroute de la Gruyère.

A l'issue de la partie statutaire, notre rédacteur, **M. José Seydoux**, a présenté le sujet qu'il a traité dans sa récente thèse intitulée «De l'hospitalité à l'accueil - Pour une meilleure approche de l'homme par le tourisme». La soirée s'est achevée au **Cabaret Chaud 7**, la plus désolante cave de la Romandie nocturne. Là encore, les absents se sont privés d'une bonne tranche de bonne humeur. Ravigotante par les temps qui courent.

«Le tourisme et la bonne humeur peuvent s'apprendre...»

Hôteliers neuchâtelois: des efforts supplémentaires

La situation n'est guère facile dans l'hôtellerie neuchâteloise. Sans être foncièrement pessimiste, le rapport présenté par **M. Tony Blättler**, lors de l'assemblée générale de la Société des hôteliers du canton, laisse tout de même transparaître une crainte certaine face aux événements conjoncturels. «Les chiffres démontrent que la menace n'est pas imaginaire, a précisé le président. Ce qu'il nous faut, c'est l'unité, de façon à raffermir nos positions.»

Les nuitées sont en légère baisse, comme un peu partout en Suisse. Les hôteliers neuchâtelois se proposent donc de développer de nouvelles initiatives, notamment dans les secteurs ruraux tels que le Val-de-Ruz, le Val-de-Travers et les Montagnes neuchâteloises. **M. René Leuba**, directeur de l'ONT, qui suivait les discussions avec beaucoup d'intérêt, a par ailleurs relevé tous les efforts entrepris par son office en Allemagne fédérale, en France, notamment à Strasbourg, Reims et Lille. Des actions telles que «La Suisse à moins de 2000 FF» portent leurs fruits. Avec la collaboration de **Mme Sylvia Kartschoff**, des promotions ont également été entreprises par l'ONST à Londres.

Préparer l'avenir

L'amélioration de l'accueil a, une fois de plus, figuré au cœur des discussions. Il semble, en effet, que cette question redevienne sérieusement d'actualité, mais pas seulement en ce qui concerne l'hôtellerie et son personnel. «Le sourire et la bonne humeur, cela peut s'apprendre, a relevé M. Blättler. L'accueil doit faire l'objet de la meilleure attention, non seulement de la part de celui qui héberge,

mais de tous ceux qui entrent en contact avec les touristes, à commencer par les employés des transports publics, les agents de police, les commerçants et le personnel des entreprises de service. La population doit également contribuer pleinement à l'accueil.»

Les pénalités prises par le gouvernement français, vis-à-vis des touristes, provoquent naturellement une certaine crainte chez les hôteliers neuchâtelois. «Nous devons nous montrer très réservés quant aux prévisions pour 1983-1984. Malgré cela, a poursuivi M. Blättler, mettons en valeur les charmes de notre région. Même si quelques nuages apparaissent à l'horizon, des éclaircies seront également au rendez-vous.»

Quant à l'activité de la Société en 1982, elle a surtout été axée sur la formation professionnelle, ainsi que sur la recherche de personnel. La main-d'œuvre suisse et étrangère reste difficile à trouver.

Cette assemblée, qui s'est tenue à l'Hôtel de la Gare, à Montmolin, s'est agréablement terminée, une fois les opérations statutaires menées à bien, par un repas neuchâtelois typique orchestré par **M. Bongard**. Félicitations! René Jelmi



Les Clefs d'or de Zurich à Montreux

Une vingtaine de concierges provenant des plus grands hôtels de Zurich ont fait escale au Hyatt de Montreux. En toute décontraction...

SUR très sûr le plus sûr Cerberus

176 000 clients exigeants du monde entier ont choisi les produits Cerberus pour leur sécurité. Une coïncidence?

Cerberus SA
Lutry, Berne, Lugano, Mänedorf, Pratteln, St-Gall

Systèmes de sécurité contre l'incendie et la criminalité



Le nouveau caveau de Peissy avec ses premières visites: une délégation des paysannes de la commune. (Aldag-Interpresse)

GENÈVE

Nouveau caveau

Les vignerons genevois ont parfaitement compris l'importance des relations qu'ils doivent entretenir avec les consommateurs. C'est pourquoi, après Dardagny, les viticulteurs de Peissy, hameau de la commune de Satigny, ont entrepris des grands travaux pour transformer l'ancienne laiterie en un agréable endroit où l'on peut s'adonner, moyennant l'achat d'un verre souvenir, aux plaisirs de la dégustation. Le caveau est ouvert en fin de semaine et va certainement attirer de nombreux amateurs. A l'occasion de son inauguration, l'Office des vins genevois a eu la bonne idée d'organiser la traditionnelle dégustation de la dernière récolte. Là encore d'agréables découvertes furent faites dans ce millésime 82 réservé aux blancs (les rouges avaient été tastés il y a quelques semaines déjà) et plus spécialement dans le domaine des spécialités qui réussissent particulièrement bien sur sol genevois: pinots gris, pinot blanc, chardonnay, muscat, gewürztraminer, aliqoté. Et, pour la soif, des perlans gouléants.

Ballon hérétique?

Nous avons assisté à un cours de dégustation de cognac organisé à l'Hôtel des Bergues par la représentation suisse de Rémy Martin. Quelques belles découvertes. Mais ce qui est intéressant à relever c'est que le «verre ballon» y a été fustigé par les éminents dégustateurs. Il possède nombre de défauts: trop grande surface d'évaporation d'où triplement de l'alcool au nez = anesthésiant; c'est le principal, mais il est de taille. L'ennui, c'est que le verre à cognac de dégustation idéal ne fait pas recette, la clientèle est habituée aux «bocaux à poissons» qu'elle met, comble d'hérésie, parfois à chauffer sur une flamme. Selon les spécialistes, il y aurait une grande campagne d'éducation à lancer à ce sujet. Mais qui va s'y lancer?

Au Salève, au printemps

Cette fois-ci, c'est promis juré, la mise en route du nouveau téléphérique du Salève se fera au printemps 1984. On sait que le Salève est français, que le téléphérique le sera aussi, mais que de cœur - et en partie financièrement pour le second - tous les deux sont genevois. La gare inférieure du Pas-de-l'Échelle a vu son gros œuvre terminé il y a peu; au Salève, on rénove la gare d'arrivée et l'on reconstruit le restaurant. Tout sera terminé en mars. Mais on se pose encore des questions en ce qui concerne la circulation dans le village du Pas-de-l'Échelle aux rues étroites, ainsi que sur la traversée de la route nationale, véritable «gûpière» pour les conducteurs. Une navette de minibus pourrait fonctionner du téléphérique à la douane, cela déchargerait la circulation dans le village. De plus, le parc à voitures de la gare inférieure verrait sa capacité passer de 350 places à 700. Mais quand on sait que le débit horaire du téléphérique sera de 1000 personnes à l'heure, et quand on pense au succès qu'il va engendrer dès sa remise en marche, il est bien évident que l'infrastructure d'accueil sera d'une importance primordiale. G.

Neuchâtel

**Tête-de-Ran
École hôtelière: an 2**

Il y a une année, une école hôtelière s'ouvrait à Tête-de-Ran, sous la direction de M. Waals. Pour sa deuxième année scolaire, plus de 40 étudiants de 10 pays (dont une majorité d'Asiatiques) suivent les cours qui ont débuté au mois de mai.

En plus de ses enseignements à plein temps, le Centre accueille régulièrement

des professeurs venant d'autres établissements de formation hôtelière; c'est ainsi que MM. S. Mutkaski, de l'Université de Cornell (USA), et M. Wilson, de l'Université de Strathelyde (Ecosse), en sont actuellement les invités. Au mois d'août, l'école espère recevoir 70 étudiants. Ceux-ci sont à disposition du public pour des banquets se déroulant tant au Centre qu'à l'extérieur. Le programme de formation comprend un certain nombre d'heures de pratique à accomplir soit dans la brasserie, soit dans la rôtisserie de Tête-de-Ran. sp

**La Chaux-de-Fonds
«Sérieux s'abstenir»**

C'est sur le thème de «Sérieux s'abstenir» que se déroulera les 2, 3 et 4 septembre prochains à La Chaux-de-Fonds la Fête de la Montre et 28e Braderie; cette manifestation, une fois de plus, devrait réunir des dizaines de milliers de personnes.

Cette fête, la plus importante organisée dans le Jura neuchâtelois, débutera le vendredi après-midi. De nombreux stands de bradeurs et guinguettes seront aménagés sur 3 km dans les deux artères de l'avenue Léopold-Robert ainsi que dans la vieille ville. Les organisateurs, à la tête desquels se trouve M. Eric Sant-schy, ont ainsi voulu reconduire l'expérience tentée il y a deux ans.

Cortège des enfants défilera le samedi après-midi. Le soir, la population aura tout loisir de s'amuser en participant à la traditionnelle bataille de confettis et de danser aux sons de nombreux orchestres. Le corso fleuri du dimanche après-midi marquera l'apogée de cette liesse populaire. Il se composera de douze chars fleuris et sera animé par plus de 1500 figurants; une douzaine de corps de musique y prendront également part, dont la Fanfare montée du Chablais et la célèbre fanfare hollandaise de Pasveerkerps. Relevons enfin que la localité franc-montagnarde du Noirmont sera cette année l'hôte d'honneur de la Fête de la Montre et 28e Braderie. sp

Rapports d'activité

Le bilan hivernal de Seiler

Les Hôtels Seiler de Zermatt sont satisfaits de la façon dont s'est déroulée la saison d'hiver 1982-83. Le Schweizerhof, un hôtel de 1ère classe qui a ouvert ses portes le 1er décembre 1982, a déjà contribué d'un tiers au nuitées. Ensemble, les Hôtels Seiler ont enregistré au cours des six mois d'hiver 54 000 nuitées, ce qui répartissent de la manière suivante: *Mont Cervin* 43%, *Monte Rosa* 21% et *Schweizerhof* 36%.

Plus des deux tiers des hôtes proviennent de Suisse, d'Allemagne et des Etats-Unis. Mais la France et la Grande-Bretagne ont également fourni de gros contingents de touristes. Les perspectives pour les six prochains mois d'été sont jugées bonnes, malgré une légère augmentation des coûts. sp

Revitalisation à Vevey

L'assemblée des actionnaires de l'Hôtel des Trois Couronnes SA, à Vevey, a récemment restructuré le capital et l'exploitation de cet établissement, l'un des principaux de la Riviera lémanique. Le capital, formé jusqu'ici d'actions ordinaires et d'actions privilégiées, sera désormais composé de 2200 actions d'un nominal de 375 francs, soit un total de 825 000 francs. L'augmentation de 25 000 francs est prélevée sur les réserves de la société.

Les actionnaires ont été renseignés sur les accords de collaboration passés avec l'Institut Paul Niehans, à Montreux, qui se consacre à la revitalisation du corps humain par la cellulothérapie. Une aile de l'Hôtel des Trois Couronnes recevra, dès le 1er septembre prochain, de 20 à 25 hôtes par semaine, qui suivront une cure selon la méthode médicale du professeur Niehans. ats

98e assemblée générale de l'Office du tourisme de Genève

Genève en mal d'argent

Le rapport annuel de l'Office du tourisme de Genève souligne «qu'après l'augmentation des nuitées de 12% enregistrée en 1981, l'évolution favorable du tourisme à Genève s'est encore poursuivie l'année dernière et le total pour le canton a atteint finalement 2 566 000 nuitées hôtelières, soit une progression de 3,5%; 1982 aura ainsi été la meilleure année touristique depuis 1973. Ce résultat est d'autant plus remarquable que Genève est l'une des seules villes à ne pas subir le recul constaté partout en Suisse et qui se situe en moyenne à 4,3%.» Ce bilan a été présenté lors de l'assemblée générale, tenue le 9 juin dernier, sous la présidence de M. Edouard Givel et en présence de nombreuses personnalités.

Dans son exposé présidentiel, M. Givel a tout d'abord cité quelques comparaisons significatives de l'importance prise par le tourisme à Genève entre 1977 et 1982, avant de se pencher sur la question de la qualité des prestations, soulignant que «Genève a le privilège d'offrir un ensemble d'éléments touristiques de très grande qualité, et aussi une diversification en hôtellerie et en restauration qui est à même de satisfaire ses besoins.»

M. Givel s'est ensuite consacré au problème posé par les récentes dispositions monétaires prises en France, relevant que la liste des pays imposant «des titres différents et sous des formes diverses, des restrictions principalement monétaires, et quelquefois, le corollaire en est précis, des restrictions de mouvement à leur nationaux, serait ennuyeuse». Par contre, «il y a toujours quelque chose à faire contre cette tendance au protectionnisme: affirmer notre volonté de sauvegarder les libertés individuelles et démontrer qu'il est encore possible, en Suisse et à Genève, de passer des vacances modestes.»

Les moyens de sa politique

Après s'être déclaré favorable au dialogue, au niveau régional, «tendant à obtenir une meilleure utilisation des moyens (de congrès, expositions, séminaires et rencontres internationales) pour leur conserver leur rentabilité et leur efficacité, M. Givel s'est attaqué au problème du stationnement automobile à Genève, le définissant comme une réalité à maîtriser: «Il a été reconnu qu'il est nécessaire de créer, à l'échelon des quartiers, des possibilités de stationnement, et d'offrir aux visiteurs des possibilités de parking.»

Le grand souci du président reste l'état des finances de l'OTG; pour 1983, celui-ci connaît une impasse budgétaire de 100 000 francs qui pourrait avoir des incidences fâcheuses sur la campagne promotionnelle. Soulignant l'importance de l'apport touristique dans l'économie locale, M. Givel a démontré que «le tourisme économique d'un office du tourisme n'est pas discutable; l'étude sérieuse de la Caisse d'Épargne de Genève, en 1982 (Coup d'œil sur l'économie genevoise), nous permet de l'affirmer». Il se demande alors pourquoi la subvention de l'Etat de Genève reste bloquée à 80 000 francs depuis 1973, et à 286 000 francs, depuis 1976, pour la Ville de Genève? L'Office du tourisme ne demande pas l'aumône, mais la juste reconnaissance de l'accomplissement de sa mission promotionnelle dans le monde.

M. Givel espère que cet appel permettra de lever l'impasse budgétaire «pour que nous puissions consacrer notre énergie à la créativité des moyens de propagande, à la lutte contre la concurrence internationale, pour que Genève demeure ce qu'elle est, une ville de congrès, de rencontres et de tourisme.»

A l'ordre du jour...

L'ordre du jour se poursuivait, l'assemblée, après avoir adopté les différents rapports et les comptes, a procédé à l'élection de son comité. Tout d'abord, après 6 ans de présidence, M. Edouard

Givel a été réélu pour un nouveau mandat de 3 ans. Quatre nouveaux membres ont été nommés au comité: MM. Adolphe Agustini, inspecteur CFF à Genève, Herbert Schott, directeur de l'Intercontinental, Jacques Stalder, directeur de la promotion de la Pharmacie Principale, et Mme Jacqueline Givel, présidente de la Commission féminine de l'OTG. Le co-

mité enregistre un départ, celui de M. Jean de Toledo, qui ne désirait pas renouveler son mandat, alors que tous les autres membres dont les mandats arrivaient à échéance (MM. Francis Clivaz, Yves Piaget, Olav Vaage, Bernard Aeschbach, Pierre de Boccador, Robert O. Bucher, Dominique Ducret, Kurt Emch, Gustave-Henri Virchaux et Olivier Vodoz) ont accepté une réélection.

Les nouveaux statuts de l'Office du tourisme de Genève ont été acceptés, en vote d'ensemble, à l'unanimité, aucune question n'étant parvenue avant l'assemblée générale.

A l'issue de ces assises annuelles, MM. André Gauthier, vice-président du Conseil national, Alain Berner, vice-président du Conseil d'Etat, Claude Ketterer, conseiller administratif, et François Picot, chef de la Mission suisse près les organisations internationales, ont orchestré une table ronde sur le thème des «Incidences probables pour Genève de l'adhésion de la Suisse à l'ONU». C. L.

Un devoir pour le tourisme tessinois

«Suivre de nouvelles routes»

«Nous avons le devoir de suivre de nouvelles routes et de chercher par tous les moyens possibles à changer l'image d'un Tessin toujours gai et peu sérieux que nombre de nos hôtes ont encore. Cette politique pourra être pour certains très dure, impliquant des sacrifices, mais elle nous permettra d'ouvrir de nouveaux horizons», c'est ce qu'a indiqué le directeur de l'Office tessinois du tourisme (ETT), M. Marco Solari, dans son rapport de gestion 1982, présenté récemment à Origlio lors de l'assemblée générale de l'ETT.

Présentant l'activité de l'année dernière, M. Solari a souligné que l'ETT a essentiellement parlé français en 1982. Profitant de la présence du canton du Tessin en qualité d'hôte d'honneur du Comptoir Suisse à Lausanne, l'Office du tourisme a basé son activité promotionnelle sur cette partie de la Suisse. Ce fut un succès et, malgré les moyens limités à sa disposition, le Tessin a su montrer son vrai visage aux Romands qui viennent à présent au sud des Alpes toujours plus nombreux. «Il faut faire attention à ne pas recevoir ces hôtes, très sensibles, en leur offrant des clichés, désormais révolus», met toutefois en garde le directeur de l'ETT.

Des limites quantitatives

Dans le secteur des nuitées, le Tessin a sa faire mieux que la moyenne suisse. En effet, la régression n'a été que de 1,1% contre 3,4% au niveau national. La diminution du taux d'occupation des hôtels (45,4% en 1982 contre 49,5% en 1981) est cependant un premier signe de faiblesse qui doit pousser les responsables du secteur touristique à rechercher de nouveaux marchés. Au total, l'année dernière, ont été enregistrées 8,8 millions de nuitées, contre 8,9 millions en 1981, qui fut une année record.

La légère diminution de l'année dernière n'est nullement dramatique, a précisé de son côté le président de l'ETT, l'ex-conseiller d'Etat M. Flavio Cotti, dans son exposé présidentiel. Le Tessin a

des limites quantitatives et cherche à dépasser à tout prix ce plafond entraînerait des décompensations socio-culturelles très graves qui favoriseraient la naissance de conflits entre la population locale et le secteur touristique. «On ne fait pas du tourisme contre mais en faveur du pays», a souligné M. Cotti en précisant qu'il faut maintenant améliorer la qualité à tous les niveaux. «Nous sommes convaincus que l'élément essentiel de la promotion touristique du canton est celui de la recherche de la vérité et bien que nous soyons souvent prisonniers de notre passé, nous devons à tout prix montrer le vrai visage du Tessin», a conclu le président de l'ETT non sans avoir rompu une lance en faveur d'une meilleure information de la population locale, afin qu'elle comprenne le réel poids du secteur touristique qui emploie 12 000 personnes et donne plus d'un milliard de francs de chiffre d'affaires par an.

Au terme de l'assemblée générale, le directeur de l'Office national suisse du tourisme, M. Walter Leu, a parlé sur le thème «Sincérité et tourisme: est-ce une contradiction?», mettant l'accent sur le rôle déterminant joué par le canton du Tessin pour tout le tourisme suisse. «L'authenticité qui se traduit en Suisse par le mélange des structures économiques mûrie au cours de longues années doit être considérée comme une base pour notre tourisme et non pas une contradiction», a conclu M. Leu se déclarant optimiste pour le futur. (uc)

Un dépliant de l'ONST

Ski d'été en Suisse

Les uns sont attirés par le lac, d'autres par les champs de neige. C'est à l'intention des uns et des autres que l'Office national suisse du tourisme vient de publier un dépliant intitulé «Sports nautiques/Ski d'été» et énumérant les arrangements pour des vacances de ski durant la saison estivale.

Une feuille d'informations générales sur les régions de ski d'été a également été publiée à cette occasion.

En Suisse, il est possible de faire du ski d'été à Laax (Crap Sogn Gion), au Corvatsch, à la Diavolezza, au Stilsferjoch, sur le Titlis, au Jungfraujoch, sur le gla-

cier des Diablerets (où un nouveau long télésiège sera inauguré), à Felskinn (près de Saas Fee), à la Plaine Morte (Crans-Montana), sur le plateau du Mont Rose et au Petit-Corvin (près de Zermatt).

Avec la mise en service du téléphérique du Col des Gentianes au Mont Fort, à plus de 3000 m d'alt., Verbier offre d'intéressantes descentes à ski sous le soleil estival. Du 10 juillet au 13 août, on pourra même y suivre les cours de Philippe Roux et de Lise-Marie Morerod, tous deux anciens membres de l'équipe nationale suisse de ski.

En outre, des séjours forfaitaires pour skieurs sont organisés à Gsteig, Engelberg (ski acrobatique), Saas Fee et St-Moritz, où le ski est combiné avec le tennis, ainsi qu'à Santa-Maria (Müstair). sp/r.



A la veille de la saison, l'Office du tourisme de Genève propose des visites quotidiennes de la Vieille-Ville en deux heures et demie et permettant de voir 26 lieux historiques. Les touristes peuvent obtenir un lecteur de cassette individuel avec des commentaires en 6 langues. (ASL)

VIANDE
 HERO VIANDE LENZBURG
 064-50 21 01
 Spécialités d'Argovie
 Spécialités de campagne
 Spécialités gourmet

Tourisme hôtelier

Baisse des nuitées cet hiver

La saison d'hiver 1982-83 aura été marquée par une baisse du tourisme hôtelier, a indiqué l'Office fédéral de la statistique (OFS). Pourtant, le nombre des nuitées a atteint un résultat élevé qui a placé la saison au 3e rang du palmarès statistique.

Au total, 14 millions de nuitées ont été recensées de novembre 1982 à avril 1983, soit 500 000 ou 3,5% de moins que la saison précédente. Selon l'OFS, trois facteurs sont susceptibles d'avoir provoqué cette diminution: la situation morose de l'économie mondiale, le fait que les fêtes de fin d'année tombaient sur des week-ends, un enneigement et des conditions atmosphériques instables.

Moins de touristes allemands

Le tourisme indigène a accusé une diminution de 2% (100 000 nuitées en moins), alors que la fréquentation étrangère a baissé de 5% (400 000 nuitées en moins). Ont surtout chuté: la demande allemande (-5%, soit 139 000 nuitées en moins), celle des

pays du Benelux (-15%, 139 000 nuitées en moins également) et la demande britannique (-8% ou 60 000 nuitées en moins).

A l'exception de la région Fribourg-Neuchâtel-Jura, toutes les régions touristiques du pays ont été touchées par la baisse. L'Oberland bernois a particulièrement souffert (-8%). Le canton de Zurich (-5,5%), la région lémanique (-5%), le Tessin (-4%) et la Suisse orientale (-4% également) ont aussi enregistré des taux de diminution supérieurs à la moyenne.

Pour l'ensemble du pays, les taux d'occupation des lits d'hôtels disponibles a été de 37%. Dans les stations de montagne, ce taux s'est élevé à 52%.

Remontées mécaniques

Un réseau de presque 2000 km!

La longueur totale du réseau des téléskis, téléphériques, funiculaires et chemins de fer à crémaillère en Suisse se chiffre aujourd'hui à quelque 1950 km, soit 120 km de plus qu'il y a deux ans. Depuis 1981, ces installations ont également vu leur capacité d'accueil s'accroître de plus de 10% ou 70 000 personnes. Ainsi que le relève l'Office fédéral de l'aménagement du territoire, sur la base d'une enquête, cette évolution présente cependant de fortes variations, selon la région touristique considérée.

Plus de 570 téléphériques, funiculaires et chemins de fer à crémaillère, ainsi que quelque 1200 téléskis sont actuellement en service en Suisse. La progression enregistrée à cet égard pendant les deux dernières années n'a pratiquement pas fléchi et ce, tant en ce qui concerne le nombre que la longueur et la capacité de transport de ces installations. Depuis 1973, le nombre de ces dernières a ainsi triplé pour l'ensemble de la Suisse et a même été multiplié par quatre dans le cas du Valais. Quant à la capacité d'accueil des régions touristiques, elle a passé de 150 000 à 670 000 personnes, celle des cantons des Grisons et du Valais augmentant, pour leur part, de 5 à 6 fois au cours des 10 dernières années.

La publication intitulée «Les installations de transport touristiques en Suisse», dont la 3e édition remaniée vient de paraître, est l'unique vue d'ensemble exhaustive de ce type. Elle présente également l'évolution observée à cet égard à long terme, pour la période de 1950 à 1983. Une nouvelle carte détaillée renseigne en outre sur la situation et le type des diverses installations en question. sp

● «Les installations de transport touristiques en Suisse», Office central fédéral des imprimés et du matériel, 3003 Berne. Au prix de 26 francs.



«Jura, pourquoi pas?»

C'est une question. Mais, simultanément, c'est une information. C'est aussi le titre du journal de promotion qu'édite Pro Jura - Office jurassien du tourisme - (au tirage de 100 000 exemplaires) et qui s'en va, loin à la ronde, répandre la «bonne nouvelle» du tourisme jurassien. Mettre en valeur le Jura, dans son ensemble et dans son entité; consolider son image de marque; faire connaître et apprécier ses beautés naturelles et historiques, de même que sa cuisine rustique, ses activités de loisirs, ses possibilités de transports, son folklore et ses traditions, ses us et coutumes (en un mot comme en cent), voilà le vaste programme auquel s'attelle, année après année, l'Office jurassien du tourisme. Afin d'atteindre cet objectif, Pro Jura devrait pouvoir disposer d'un important moyen de promotion; capable de séduire les hôtes du Jura.

Un journal de grande diffusion, pour tout dire. Dans cette volonté de propulser l'image de marque, la commission

Lisez et faites lire

l'hôtel revue

Le principal hebdomadaire suisse d'hôtellerie et de tourisme

Votre journal spécialisé!

technique de Pro Jura (formée des responsables de l'Office jurassien du tourisme des Syndicats d'initiative régionaux, de la Fédération jurassienne des cafetiers, restaurateurs et hôteliers, et du Groupement parahôtelier) a pris à nouveau l'initiative d'éditer son «Jura, pourquoi pas?». L'édito est signé Francis Erard, directeur de l'Office jurassien du tourisme, qui met en exergue la qualité du patrimoine naturel et historique. Une «matière première», à la base d'un tourisme qui se veut, avant tout chose, social et familial. Un tourisme, aussi, accessible à tous, à savoir, comme dit le slogan, vrai cheval de bataille: «Le Jura, la région de Suisse la moins chère pour votre bourse».

Au programme 1983, une panoplie de vacances forfaitaires, le 80e Marché-Concours national de chevaux de Saïgnelégier, le calendrier des grandes manifestations jurassiennes, une carte touristique, un plan synoptique et un concours touristique doté de prix alléchants complètent le sommaire de ce journal (distribué, cette fois-ci, massivement, dans la région zurichoise), véritable carte de visite au service de la terre jurassienne.

A pied!

Samedi 11 juin 1983, l'Association jurassienne du tourisme pédestre a organisé sa première excursion à l'attention des amoureux de la randonnée à pied. Cette merveilleuse balade a enchanté tout le monde, qui a été mise sur pied (c'est le cas de le dire) en collaboration avec les CFF, sous la houlette de M. Jean-Pierre Bouvier, de St-Ursanne, garde cantonal et grand connaisseur du Doubs.

Claude Ruchet

Manifestations

Festival de jazz de Montreux

En plus d'un programme de grande qualité artistique, le 17e Festival de jazz de Montreux, qui se déroulera du 7 au 24 juillet, propose à ses festivaliers de nombreuses animations et manifestations.

Pour la troisième fois, Montreux accueillera, du 8 au 24 juillet, les artistes candidats à la Bourse fédérale des Beaux-Arts ou Kiefer-Hablitzel. Un centaine d'artistes suisses seront exposés, représentatifs des différents courants artistiques contemporains. Cette année, en outre, verra la naissance du Prix du Festival de Montreux, qui sera décerné à l'un de ses jeunes artistes. Autre création, celle d'un journal d'informations générales et pratiques; «Swing» proposera des interviews d'artistes, de festivaliers, de journalistes étrangers, informera le public de façon très complète au sujet des différentes manifestations et animations offertes aux amis du Festival.

Dans les jardins du Casino, sera créé un village où, au gré de leurs promenaides, les festivaliers pourront découvrir des stands proposant diverses activités, de l'artisanat d'art à l'informatique... Comme chaque année, sur la terrasse du Casino, de 12 à 18 heures, festivaliers et journalistes pourront découvrir les jeunes talents présentés par le Festival off. Pour la première fois, trois appareils «Rota Service» seront installés dans l'enceinte du Casino, grâce auxquels seront communiquées toutes les informations de dernière minute (horaire des concerts, compositions des groupes, etc.).

A propos d'information, le Festival organise, à la Galerie Accent à Paris, jusqu'au 26 juillet, une exposition «Rétrospective d'un Festival» où, en plus des informations sur Montreux 83, les Parisiens peuvent découvrir le Festival depuis sa naissance en 1967, par ses affiches, photos, historique, cassettes diffusant les grands moments, etc. sp/r.

Le Kir
ou Blanc Cassis

L'apéritif classique et élégant d'une fraîcheur juvénile et pimpante:
1/4 Crème de Cassis Héritier-Guyot & 3/4 vin blanc. Servir frappé mais sans glaçons.

JC Haecy Import SA, 4153 Reinach 1/BL

CREME DE CASSIS
L'HERITIER-GUYOT

50 ans GV

PENDANT LES 30 SECONDES AU COURS DESQUELLES VOUS LIREZ CE TEXTE, 0,78 KG DE LINGE SERONT LAVÉS, 3,4 ASSIETTES NETTOYÉES, 2 INSTRUMENTS CHIRURGICAUX DÉSINFECTÉS ET 0,15 M² DE SOL TRAITÉS, TOUT CELA BIEN SÔR DE LA MANIÈRE LA PLUS ÉCONOMIQUE ET LA PLUS HYGIÉNIQUE GRÂCE AUX

PRODUITS HENKEL POUR GROS CONSOMMATEURS

ET IL EN EST AINSI DEPUIS DÉJÀ 50 ANS! ALORS, MERCI DE BIEN VOULOIR CONTINUER À SOUTENIR NOTRE POLITIQUE EN FAVEUR DES GROS CONSOMMATEURS!

Henkel GV
Hygiène mit System
L'hygiène systématique Henkel

Henkel & Cie AG • Tel. 061 84 0111 • 4133 Pratteln 1
Grossverbrauch • Consommation en gros • Consumo all'ingrosso

BEARD	EQUIPEMENT HOTELIER ET MENAGER
BEARD	FABRIQUE D'ARTICLES EN ARGENTERIE
BEARD	FABRIQUE D'ARTICLES EN ACIER INOXYDABLE
BEARD	FABRIQUE DE CHARIOTS DE RESTAURANTS
BEARD	VERRERIE UNIE ET DECOREE
BEARD	PORCELAINES ET CERAMIQUES
BEARD	USTENSILES DE CUISINE ET APPAREILS
BEARD	LAMPES DE TABLE «MASON»
BEARD	PRIX D'USINE ET GARANTIE DE QUALITE

Montreux
Zürich
Genève

Fabrique - Salles d'échantillons
Case postale 245 - Tél. (021) 64 31 11
Salles d'échantillons
Talacker 41 - Tél. (01) 221 11 40
Salles d'échantillons
Rue de Berne 36 - Tél. (022) 32 06 78

Visitez nos salles d'échantillons: Vous y trouverez des articles rationnels et toujours des nouveautés.

Notre dossier

Micro-informatique et budget

par M. Philippe CHARLOT, professeur, responsable du service informatique de l'Ecole hôtelière SSH de Lausanne.

Quand votre secrétaire s'appellera Lisa ou Lilith*... Si vous n'avez rien fait pour aller à sa rencontre, mais qu'elle se sera imposée par ses compétences, sa facilité d'utilisation et son rapport prix/performance, alors, il sera trop tard pour vous adapter. Certes, vous serez un utilisate-

teur de plus, mais quel piètre utilisateur. L'informatique va plus vite que prévu, peut-on lire dans certains journaux. Aujourd'hui, elle vous offre la possibilité de l'apprivoiser petit à petit, alors laissez-vous tenter...

Les programmes présentés ci-dessous sont un bon moyen de devenir utilisateur de l'informatique à moindres frais et de commencer ainsi un apprentissage, tout en se facilitant considérablement la tâche dans certains travaux fastidieux.

Entre prévision et réalité

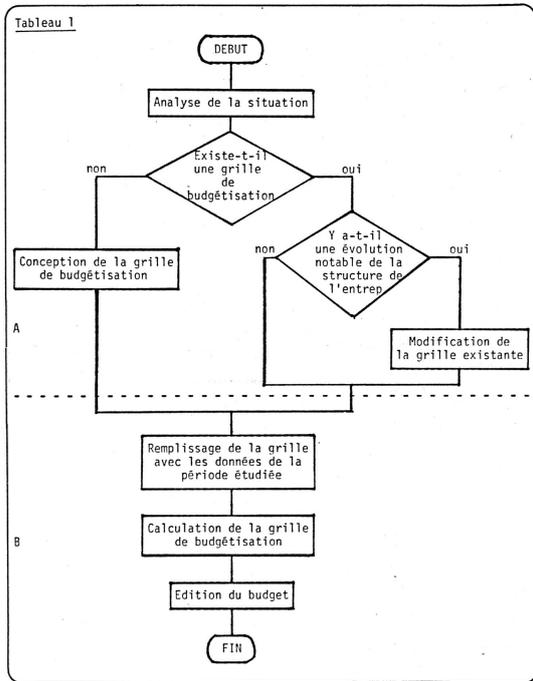
Il n'est pas de gestion sans prévision et, bien que le but de la prévision soit d'essayer de s'approcher le plus près possible de la réalité, elle n'en demeure pas moins une prévision avec, comme corollaire, une part d'incertitude qui en fait tout l'intérêt.

Ainsi donc, le propre d'une prévision chiffrée ou d'un budget est d'être appro-

ximatif et cet écart avec la réalité est fonction d'une quantité de paramètres que l'auteur du budget aime à faire varier, afin de trouver l'équilibre qui s'approchera le plus possible du monde réel.

Mais quelles sont les limites à ce jeu? Souvent elles sont techniques et humaines; en effet, quoi de plus lassant que de refaire plusieurs fois le même calcul parce qu'une petite valeur quelque part a été modifiée. La paresse et la lassitude prennent vite le dessus et les dernières estimations ne sont plus remises en question. Il y a là incompatibilité entre la finalité du budget et sa réalisation.

Quel que soit le budget à réaliser, la procédure reste la même et peut, dans bien des cas, respecter l'organigramme suivant:



Dans cet organigramme, on distingue clairement deux parties: une première, A, que l'on peut qualifier de créative, et une deuxième, B, qui, elle, est répétitive. L'informatique, pour quelque temps encore, ne peut pas prendre en charge la partie A, mais, par contre, en ce qui concerne la partie B, il existe déjà de nombreux outils permettant de rendre ce travail nettement plus agréable.

Amateur et professionnel

En effet, le problème consiste à trouver une interface, c'est-à-dire un moyen de communication en un ordinateur capable d'exécuter des programmes complexes et répétitifs, et un utilisateur non informaticien. Cette interface doit répondre au cahier des charges suivant:

- simplicité d'utilisation,
- universalité,
- performance de calcul,
- facilité d'édition,
- faible coût.

VISCALC a été le premier programme à répondre à ces exigences et sa dis-

ponibilité sur un tout petit micro-ordinateur a eu deux effets diamétralement opposés:

- de par sa grande diffusion (plusieurs millions d'exemplaires), il a atteint un public volumineux et nouveau venu à l'informatique,
 - de par sa diffusion sur des petits micro-ordinateurs, il a gardé une connotation «amateur» aux yeux des professionnels qui ont bien du mal à l'accepter.
- Aujourd'hui, il n'est plus nécessaire de défendre les programmes, tels VISCALC et sa grande famille qui s'étend maintenant aux ordinateurs de moyenne et grande puissance (MAXI CALC). Les «gestionnaires de tableaux», comme on pourrait assez justement les définir, sont utilisés dans des entreprises de toutes tailles, de la chaîne hôtelière** au petit hôtel de famille.

Les gestionnaires de tableaux

Principe: tout problème doit être ramené à un ou plusieurs tableaux, eux-mêmes définis par des lignes et des colonnes. Ainsi, tous les éléments du ta-

bleau se trouvent dans des cases, intersections de lignes et de colonnes.

Généralement, les colonnes sont identifiées par des lettres et les rangées par des nombres. Ainsi le problème

Produits	1000
Charges	600
Rendement	400

peut s'inscrire dans le tableau suivant:

	A	B
1	Produits	1000
2	Charges	600
3		
4	Rendement	400
5	-----	-----

Il existe trois manières de définir cette situation selon le but recherché:

1. Le rendement est la différence entre les produits et les charges. Soit, traduit pour l'ordinateur: $B4 = B1 - B2$. Les textes explicatifs étant enregistrés dans la colonne A (produits, charges, rendement).
 2. Les charges sont la différence entre les produits et le rendement, soit $B2 = B1 - B4$.
 3. Les produits sont la somme des charges et du rendement, soit $B1 = B2 + B4$.
- Dans les trois cas, il est nécessaire de fournir à l'ordinateur deux données, pour qu'il puisse calculer l'autre.
- Le système est conçu de telle sorte qu'il soit facile de modifier un tableau existant et d'y adjoindre d'autres lignes et colonnes. Dans le cas présenté ci-des-

sus, il suffirait de définir ainsi les cases C1, C2, C4 pour avoir un calcul des rendements en pourcentages:

$$C1 = 100$$

$$C2 = C1 \times B4/B1 = 100 \times 600/1000$$

$$C4 = C1 \times B2/B1 = 100 \times 400/1000$$

On peut donc enregistrer dans chaque case soit un texte, comme dans A1, A2, A3, A4, B3, C3, soit un nombre comme dans B1, B2, C1, soit un calcul comme dans B4, C2, C4.

Certains calculs étant souvent utilisés, il existe des fonctions permettant de faciliter leur emploi. Citons par exemple:

- SUM: qui permet de faire la somme d'une série de valeurs. On écrira par exemple: SUM (B1: B15) au lieu de $B1 + B2 + B3 + B4 + B5 + \dots + B15$.
- AVERAGE: qui calcule automatiquement la moyenne d'une série de valeurs.
- MIN et MAX: qui recherchent les valeurs minimales et maximales parmi une série de valeurs.
- IF: qui permet de déterminer le contenu d'une case selon qu'une condition donnée est remplie ou non.

Il serait trop long et hors de propos d'en faire ici une liste exhaustive qui, de toute façon, se complète avec chaque nouvelle version des programmes.

Autre intérêt, ces programmes disposent généralement de commandes très puissantes, permettant de dupliquer tout ou partie du tableau, afin de répéter une même structure sur plusieurs années ou de créer une série de structures identiques. Bien évidemment, les données contenues peuvent être changées d'un tableau à l'autre, seule la structure étant identique.

Enfin, une mise en page correcte est obtenue grâce à un jeu de commandes d'édition permettant, entre autres, d'arrondir un résultat à deux décimales, de justifier à gauche ou à droite le contenu d'une case, de répéter un texte.

* micro-ordinateurs permettant un «bureau sans papier».

** Sheraton, Hilton utilisent VISCALC.

La recalculation immédiate des données est l'attrait principal de ce genre de programmes. C'est-à-dire que, dans le cas d'un budget complexe, la modification du prix de vente du café au lait pourra instantanément être répercutée jusqu'au compte de pertes et profits (voir tableau 3).

Sur ce modèle, il est enfantin de changer les données existantes par des données réelles et obtenir ainsi instantanément le tableau de bord de son entreprise. Si, toutefois, d'autres données sont nécessaires, les modifications sont très simples à réaliser.

Les points faibles

Ces logiciels, cependant, ne permettent pas de tout faire. La gestion de fichiers volumineux n'est pas réalisable; certains contrôles de validité discutables posent aussi quelques problèmes; le programme ne permet généralement pas de faire des procédures (suites de commandes ordonnées exécutées à la suite les unes des autres et permettant des répétitions). Mais ces inconvénients montrent bien la complémentarité de ce type de programmes avec des logiciels de série et de stockage de données.

Après avoir remercié MM. Dan Bricklin et Bob Frankston qui, en développant VISCALC, aux Etats-Unis à la fin des années 70, ont considérablement contribué au développement de la micro-informatique et à son implantation dans les PME, il est nécessaire de se rendre compte non seulement de l'aspect opérationnel de l'utilisation de «gestionnaires de tableaux», mais encore de l'aspect «formatif» que revêt cette utilisation, aspect fondamental, qui va permettre aux utilisateurs d'acquiescer petit à petit cette logique informatique à laquelle, bon gré, mal gré, nous ne saurons échapper.

L'Ecole hôtelière SSH de Lausanne organise, du 17 au 19 août 1983, un séminaire consacré à la «Budgétisation sur micro-ordinateur», destiné aux cadres de l'hôtellerie et de la restauration.

AC	AD	AE	AF	AG
COMPTÉ DE RESULTAT RESTAURANT DU PORT				
LIBELLE	FRANCS	%	FRANCS	%
PRODUITS MARCHANDISES	173687.45	100.00		
CHARGES MARCHANDISES	557831.89	32.07		
RENDEMENT MARCHANDISES	1179035.56	67.93		
RESULTATS				
SALAIRES BRUTS	668889.63	38.00		
CHARGES SALARIALES	69474.70	4.00		
FRAIS PERSONNEL	17368.67	1.00	746853.00	43.00
RESULTAT D'EXPLOITATION	432982.55	24.93		
PUBLICITE	52186.82	3.00		
COMBUSTIBLES	17368.67	1.00		
ELECTRICITE	17368.67	1.00		
EAU ET VOTRIE	34737.35	2.00		
NETTOYAGE	8684.34	.50		
FRAIS DIVERS	8684.34	.50	138949.40	8.00
RESULTAT D'EXPLOITATION I	294833.16	16.93		
CHARGES D'ENTRETIEN	17368.67	1.00	17368.67	1.00
RESULTAT D'EXPLOITATION II	276464.40	15.93		
IMPOTS ET TAXES	17368.67	1.00		
LOYERS/HYPOTHEQUES	138949.40	8.00		
AMORTISSEMENTS	86843.37	5.00		
CHARGES DIVERSES	8684.34	.50	251845.78	14.50
RESULTAT NET AVANT IMPOTS	24818.78	1.43		

vosre système complet de gestion hôtelière



voici les modules de logiciel les plus importants

- | | | |
|-------------------------|-----------------------------------|----------------------|
| RÉSERVATIONS / ARRIVÉES | FACTURATION | COMPTABILITÉ |
| RECHERCHE DU NOM | TRAITEMENT DE TEXTES | COMPTES RENDUS |
| RESTAURATION / BAR | ET TÉLÉX | ÉCHÉANCE JOURNALIÈRE |
| REGISTRE JOURNALIER | GOVERNANTE | |
| RÉVEIL AUTOMATIQUE | GESTION COMPTABILITÉ TÉLÉPHONIQUE | |

vosre spécialiste en informatique hôtelière

NOREX-SGH

Veuillez me faire parvenir une documentation détaillée 10.01

Je désire recevoir la visite de votre conseiller en informatique appliquée

NOM _____ Hôtel

PRÉNOM _____

RUE _____

CODE POSTAL _____ VILLE _____

CANTON _____

TÉLÉPHONE _____ Classe _____ Nbre chambres _____

interactive s.a.
services de traitement de l'information Carrefour de Rive 1, 1207 Genève. Tél. 022/35 84 14

revue touristique



Des écoliers récompensés

A l'occasion de ses journées «portes ouvertes», la Maison Marti SA, à Kallnach, avait organisé un concours de dessins. Voici les heureux gagnants de cette épreuve: de g. à dr., Ruth Wieland (Morat), Cornelia Rytz (Anet), Martin Dick (Kallnach) et Karin Winkelmann (Siselen), en compagnie de M. Nick Pulver, directeur des ventes.

Quand Jack Bolli, PDG de Kuoni, s'adresse à ses actionnaires

Le prix de l'évolution

«Qui veut survivre dans cette branche devra repenser sa stratégie du marché et ses conceptions traditionnelles du tourisme, car la nature de la demande va changer radicalement», ainsi s'exprimera M. Jack Bolli, président du conseil d'administration et administrateur-délégué des Voyages Kuoni SA, le 22 juin prochain, devant l'assemblée générale ordinaire des actionnaires. Une profession de foi qui corrobore une évolution irréversible, dont la société moderne nous fournit chaque jour des indices de plus en plus révélateurs.

La constatation est intéressante, émanant du grand patron de la plus importante organisation suisse du voyage, avec près d'un tiers du marché. Précisons en passant que, si les revenus touristiques de la Suisse (13,9 milliards de francs) représentent 7% du produit national brut et que les touristes étrangers y participent à raison d'environ 8 milliards, Kuoni amène chaque année dans notre pays quelque 75 000 touristes, ce qui représente un apport économique de plus de 50 millions de francs.

«Crise» n'est pas touristique

Estimant que le désir de voyager l'emportera toujours sur la récession, M. Bolli affirme qu'il ne saurait y avoir de crise dans le tourisme tant que la substance même de ce tourisme est conservée. Trois facteurs, à son avis, sont déterminants pour le développement de l'industrie des voyages: l'évolution de l'économie (revenus privés et durée des loisirs), l'évolution de la technique, l'évolution de la motivation et de l'échelle des valeurs de l'être humain.

Incontestablement, les profondes mutations qu'entraîne la philosophie du «temps libre», qui fait notamment que les loisirs sont conçus comme l'antithèse ou le complément du labeur quotidien, influent également sur l'attitude de l'homme à l'égard des vacances et des besoins qu'elles peuvent satisfaire. Parmi elles, il ne faut pas sous-estimer l'abaissement ou la fixation plus flexible de l'âge de la retraite et l'introduction du deuxième pilier, qui devraient logiquement favoriser les voyages des moins jeunes. «Des loisirs plus larges ne se traduisent pas automatiquement par une extension du marché pour les organisateurs de voyages», déclare M. Bolli. Seule une augmentation des revenus réels devrait pouvoir en accroître le volume.

Changer les produits pour changer les hommes

Le PDG de Kuoni, soulignant que les voyages en groupes et les voyages organisés conserveront leur marché, estime néanmoins que les produits devront tenir compte d'autres centres d'intérêt et que la part des voyages individuels ira plutôt en augmentant, car le touriste est devenu plus expérimenté et plus indépendant. La maîtrise de cette évolution par les gens du voyage implique l'abandon de deux habitudes: le fait de penser uniquement en nombre de passagers et la dominance de la politique des prix.

«Il faut les remplacer par une manière d'agir et de penser plus fortement orientée vers le marché et qui, beaucoup plus que ce n'était le cas jusqu'ici, répond aux besoins réels du consommateur, de l'être humain, explique Jack Bolli. Il faut

développer une nouvelle et meilleure stratégie visant à profiler une marque en faisant preuve de créativité et cela pour l'ensemble du produit voyage. Celui qui veut subsister devra pratiquer une politique multimarque en établissant de véritables marques, qui tiennent ce qu'elles promettent et ne sont pas conçues pour la masse mais pour des hommes, des femmes, faits de chair, de sang et de nerfs. Dans cette nouvelle stratégie, il faut faire complètement abstraction des méthodes et des motivations d'achat des années 50 et 60, alors que l'activité dans notre branche était dominée par un marché de vendeurs dans la pleine acceptation du terme.»

Et le PDG de Kuoni de placer les agents de voyages au pied du mur: «Désormais, explique-t-il à ses actionnaires, la responsabilité d'une stagnation ou d'une innovation dans la branche touristique incombera aux départements chargés du développement des produits, qui ne pourront se borner à coller différentes étiquettes roses sur un seul et même produit mais devront au contraire s'employer avec sérieux et passion à concevoir et mettre au point de nouveaux produits sur mesure pour des segments de marché intéressants.»

L'avenir des agences de voyages passe par une meilleure adaptation de leurs produits aux besoins du marché: conception, désirs, goûts, prix. Si les spécialistes parviennent à discerner dans les froides données de la demande les besoins individuels de l'être humain, il y a quelque chance qu'ils améliorent la proportion très modeste des Suisses ayant recours aux services d'une agence de voyages pour se rendre à l'étranger. Et faire du même coup de la branche du voyage, pour reprendre la conclusion de M. Bolli, «une branche susceptible de croissance». J.S.

British Caledonian optimise plus encore le rapport qualité/prix

Affinement des services long-courrier

Depuis le mois dernier British Caledonian offre des prestations considérablement améliorées à ses passagers voyageant en First et en Super Executive sur ses lignes à destination des Etats-Unis, des Caraïbes, de l'Amérique du Sud, du Golfe et de l'Extrême-Orient.

M. Alastair Pugh, directeur général de British Caledonian, a récemment révélé que sur l'ensemble du réseau long-courrier offrant à la fois Première et Executive, les voyageurs utilisant ces deux classes contribuent pour 40% aux recettes totales.

La politique globale de cette compagnie aérienne indépendante britannique vise à soigner particulièrement le précieux créneau des voyages d'affaires. Les responsables de la compagnie estiment que les nouvelles prestations offertes placent British Caledonian dans le peloton de tête des compagnies aériennes en termes qualitatifs tout en s'inscrivant logiquement dans la perspective du renforcement du réseau long-courrier dont British Caledonian a fait l'objet ces trois dernières années.

Pionnier du concept des trois classes sur les longs-courriers, British Caledonian, qui en effet exploite une Classe Executive depuis 1978 sur certaines routes, offre désormais à ceux qui voyagent pour affaires sa toute nouvelle classe Super Executive.

Nouvelle classe Super Executive

Située derrière la première sur les DC-10-30 exploités sur les longs-courriers à destination de l'Amérique du Nord et du Sud, des Caraïbes, du Golfe et de l'Extrême-Orient, la cabine Super Executive met à la disposition de ses passagers un confort accru (fauteuils extra-larges, espace de 94 cm entre les rangées de 7 siè-

ges seulement, repose-pieds, etc.), allié à un service des plus soignés. Les repas impliquent un choix de mets variés, le service-bar est évidemment gratuit de même que journaux, magazines, écouteurs et nécessaire de toilette.

Au sol, les avantages du voyageur en Super Executive comprennent un guichet d'enregistrement séparé réservé à cette classe comptant une trentaine de passagers, une franchise bagages de première classe et un traitement prioritaire de ceux-ci ainsi qu'un embarquement et un débarquement préférentiels. A l'exception de Los Angeles et Hong Kong pour lesquels un léger supplément est perçu, la classe Super Executive reste, pour les autres destinations, aux prix fixés pour la classe Executive qu'elle remplace.

Nouveau décor pour la Première

Parallèlement à l'introduction de la classe Super Executive, British Caledonian a doté sa première d'un style nouveau en matière de décor et de service. Les fauteuils couchettes («Skylounge») sont recouverts d'un nouveau tissu à chevrons beige et bleu, cette dernière couleur étant rappelée par la moquette.

Les voyageurs disposent désormais d'un nouveau nécessaire de toilette «Elle et Lui» avec des produits Givency en plus des articles usuels offerts en première classe. Le cadeau-souvenir fait désormais partie des prestations de premières classes sur la plupart des compagnies. British Caledonian offre pour sa part un verre de cristal taillé; verre à whisky ou à sherry, restons britanniques! Notons que les services au sol comprennent pour les passagers de première classe, outre les avantages classiques, l'accès aux salons d'attente Clansman Lounge dans 22 aéroports.

Pour mettre une touche finale à l'amélioration de ses services, British Caledonian a réaménagé son secteur d'enregistrement à Londres/Gatwick où les passagers de First et de Super Executive peuvent désormais enregistrer leurs bagages dans les meilleures conditions possibles. *Natacha Davidson*



Sur les DC-10 de British Caledonian desservant les deux Amériques, les Caraïbes, le Golfe et l'Extrême-Orient, 1ère classe et classe économique sont désormais séparées par la classe Super Executive, version améliorée de la classe Executive qu'elle remplace.

Airtour Suisse

Vers une consolidation

La société Airtour Suisse SA, Muri (BE), a vu son bénéfice d'exploitation augmenter l'an passé d'une manière qu'elle qualifie de réjouissante. Comme l'indique le conseil d'administration dans sa dernière lettre aux actionnaires, le produit s'élève à environ 2 millions de francs.

Toutefois, en raison des coûts entraînés par les sociétés Airtour Immobilière et Villaggio Liberotto, il se voit contraint de renoncer à proposer le versement d'un dividende ou d'une super-commission. «Ce faisant, dit-il, nous accomplissons un grand pas vers une consolidation essentielle d'Airtour Suisse». En 1981, le cash flow avait atteint 0,5 million de francs.

Le conseil d'administration souligne notamment au sujet d'Airtour Immobilière qu'une prolongation du surris concordataire concernant cette société a été accordée récemment. Le capital-actions de cette dernière, soit 1,15 million de francs, est cependant considéré comme perdu. Pour Villaggio Liberotto SA, autre société en difficulté, le conseil d'administration précise qu'un contrat de vente a pu être conclu avec une organisation suisse soluble. Airtour Suisse devra cependant enregistrer une perte de 800 000 francs, correspondant au revenu de la société.

En ce qui concerne l'activité du premier trimestre, le conseil d'administration écrit qu'en dépit d'un léger fléchissement dû à la réduction du programme long-courrier, la société est parvenue à travailler «plus productivement» que l'année précédente, grâce à un très bon taux d'occupation des contingents de vols. La société compte, par ailleurs, sur un «bilan positif» pour la saison d'été. ats

Compagnies aériennes

Le 2e Airbus de Swissair

Le deuxième Airbus A-310 de Swissair est arrivé en Suisse le 7 juin 1983. Le nouvel avion à réaction de construction européenne, immatriculé HB-IPB Neuchâtel, a été mis en service commercial le 10 juin. Pour la première fois, une ligne régulière au départ de Genève est desservie par un Airbus A-310 le vendredi 10 juin à 10 h. 05 (vol SR 722) à destination de Paris. La livraison du troisième Airbus est prévue le 30 juin. Un quatrième sera livré en octobre 1983.

Au cours du mois de juin, les trois Airbus A-310 desservent des vols au départ de Genève et de Zurich vers Athènes, Francfort, Istanbul, Lisbonne, Londres et Paris. En automne, l'Airbus reliera également Tel-Aviv à la Suisse.

Les premières expériences d'exploitation du nouveau modèle A-310 sont bonnes. Surnommé «l'Européen silencieux», le nouvel avion tient ses promesses avec un niveau de bruit très favorable à l'environnement. Lors du vol de démonstration à Genève-Contrin, au mois de mai, le bruit au décollage a été enregistré à 82 décibels. sp

La vie de château

Si la plupart des compagnies aériennes américaines se distinguent en tentant d'attirer la clientèle de leurs concurrents en baissant leurs prix – souvent de façon suicidaire –, Regent Air ne risque pas de se classer parmi elles. Cette petite compagnie californienne se consacre en effet au marché de grand luxe en offrant les voyages trans-continentaux les plus chers.

Alors que le trajet Los Angeles–New York peut coûter de 149 dollars (super-offre classe économique) à 539 dollars (1ère classe), le vol sur Regent Air coûte 1500 dollars; pour cette modeste somme, le voyageur profite d'un Boeing 727 aménagé pour 36 personnes (au lieu de 130), d'un cadre «art déco», d'un service au-dessus de tout soupçon et naturellement de caviar et homard arrosés de champagne. Certains passagers fatigués peuvent même disposer de l'un des quatre compartiments équipés de lit «queen size». La clientèle visée est celle des voyageurs faisant souvent la navette entre la Californie et New York. *Infhôtel*

SAS et sa stratégie...

La compagnie aérienne Scandinavian Airlines System (SAS) a pu accroître le nombre de ses passagers de 2% durant la première moitié de cette année, a récemment annoncé la direction suisse à Zurich. La direction de SAS, qui a été complètement remaniée, il y a une année, considère que ces résultats confirment l'efficacité de la nouvelle stratégie de marketing, d'autant plus que le trafic aérien international est en stagnation. La part de SAS au marché européen a augmenté de 0,7 points à 8,4%, a encore indiqué la compagnie de la Suède, du Danemark et de la Norvège. ats

Offres, programmes

Vacances en Suisse

Dans la gamme «sports et loisirs en Suisse», Kuoni propose, dans sa brochure «Naturellement les Grisons», un choix de 27 destinations et 60 hôtels pour sports d'été et d'hiver dans cette région. Cette brochure permet aux clients de choisir l'hôtel de leurs vacances en fonction de leurs intérêts personnels, qu'ils soient sportifs ou autres, et de réserver directement à leur agence de voyages ou dans l'une des 52 succursales Kuoni en Suisse, sans frais supplémentaires.

En sus des prestations normales, certains hôtels offrent aux clients Kuoni exclusivement des facilités telles que logement gratuit pour les enfants, sports, funiculaire, transport gare-hôtel-gare, etc. sp

Lisez et faites lire

l'hôtel revue

Le principal hebdomadaire suisse d'hôtellerie et de tourisme

Votre journal spécialisé!

Interview



M. Jean-Claude FERT,
directeur
général de Fert
& Cie, Genève

Voyage et informatique

L'introduction de l'ordinateur dans la branche du voyage peut revêtir divers aspects. Nous décrivons ci-contre l'application de l'informatique dans l'entreprise que vous dirigez, il s'agit d'ailleurs d'une « première » en Suisse; quelles sont les raisons qui vous ont incité à procéder de cette façon?

Au sein de notre entreprise, le secteur voyage a été le premier à être informatisé, tant en raison de son importance que de l'urgence de lui appliquer un traitement rationnel. Il est préférable, dans ce domaine, de procéder par étapes, le risque étant grand de tout désorganiser en introduisant l'informatique d'un seul coup. Notre secteur tour operating ne représentant que 10% du chiffre d'affaires de l'activité voyage, l'agence de voyages traditionnelle, avec sa clientèle commerciale et sa clientèle touristique, nécessitant, elle, l'emploi d'ordinateurs et justifiait la relation chiffre d'affaires/coût informatique. Compte tenu de l'importance des tâches administratives au sein de l'agence de voyages, nous avons voulu partir à la source de l'information et saisir la donnée au départ. C'est ainsi que l'opération informatique commence au moment où le titre de transport est émis en ce qui concerne le commercial et lors de la réception des confirmations requises en ce qui concerne le tourisme. Nous envisageons aussi une liaison avec Swissair pour pouvoir nous intégrer directement à la saisie de la commande.

Pour bien situer le contexte de cette informatisation, pouvez-vous nous présenter brièvement votre entreprise?

Fert & Cie développe deux activités principales: les transports internationaux et les voyages. L'information de l'entreprise a débuté en 1967 pour la comptabilité, avec un système de service-bureau. Un premier pas supplémentaire a été franchi en 1975 avec l'acquisition de notre premier ordinateur, toujours pour les seules données comptables. Et ce n'est qu'en 1981 que nous avons réellement commencé à informatiser le reste de l'entreprise; celle-ci occupe 80 personnes réparties sur 5 points de vente (dont 2 sont informatisés). Nous partons du principe que l'investissement informatique ne devrait pas excéder 5% du chiffre d'affaires dans une entreprise de voyages, soit, par exemple, 300 000 francs pour un volume d'affaires de 6 millions.

Vous avez pratiquement créé votre propre système électronique, en fonction de vos besoins spécifiques, c'est-à-dire en dictant aux informaticiens les exigences de l'agent de voyages...

Nous avons en effet conçu notre propre système pour la bonne et simple raison qu'il n'existait rien sur le marché pour l'agence de voyages et qu'il était dès lors impossible d'adapter un « package » existant à nos besoins. L'avantage, de toute évidence, réside dans le fait que nous avons pu développer un produit pensé et conçu par des agents de voyages pour des agents de voyages, les informaticiens se chargeant ensuite de traduire ces besoins en programmes. Le problème le plus important reste la connaissance et l'analyse de sa propre entreprise, nous y avons en tout cas passé 60% de notre temps. Cet investissement s'avère primordial dans la mesure où d'une analyse bien faite découle une application informatique efficace. Le but recherché consistait aussi à associer l'ensemble de l'entreprise à cette opération, de manière à cerner les désirs des futurs utilisateurs et à mieux comprendre leurs problèmes. Enfin, il fallait arriver à un système facile à utiliser, excluant tout phénomène de rejet.

Par rapport au transport de marchandises, le transport de personnes, autrement dit l'activité liée au voyage

proprement dit, présente-t-il plus de difficultés d'informatisation?

Au niveau transport, l'informatisation est beaucoup plus poussée du fait qu'une commande comprend plusieurs stades qui peuvent s'étendre sur plusieurs semaines. La saisie de la commande se fait au départ et, petit à petit, on y rajoute tous les éléments nécessaires. Au niveau voyage, c'est une opération ponctuelle: une fois le billet émis, il est traité et l'opération est terminée. D'une manière générale, il n'y a pas de programmes plus compliqués que les autres. Le succès d'une opération d'informatisation réside dans une bonne définition de ce que l'entreprise désire en obtenir.

L'introduction de l'ordinateur vous a-t-elle permis de rationaliser la gestion de votre personnel?

Il serait illusoire de penser que l'introduction de l'informatique dans une entreprise comme la nôtre permettra d'économiser du personnel. Par contre, elle favorise une meilleure disponibilité de ce personnel, un plus grand traitement d'affaires, donc une meilleure productivité par employé: avantage no 1... et énorme simplification au niveau administratif et comptable. Les marges étant relativement minimes dans les agences de voyages, il faut réussir à diminuer au maximum les charges des services généraux (administration et comptabilité) qui ont par trop tendance à absorber tout le produit de la vente. C'est ainsi que, pour l'ensemble de notre entreprise (transports, voyages, tour operating et incoming), notre équipe comptable se limite à 3 personnes.

L'informatique, en dépit de ses prouesses techniques... ou à cause d'elles, représente un important investissement pour une agence de voyages indépendante. Quelles solutions préconisez-vous pour que les PMA (petites et moyennes agences) y aient également accès?

Le temps investi dans l'étude d'une solution informatique coûte cher; nous avons décidé de commercialiser notre système et d'épargner précisément à nos collègues les études de départ. Dans le cadre du chiffre d'affaires que j'ai cité, notre « package », qui couvre l'ensemble des activités de l'agence de voyages, peut s'adapter relativement facilement, sans perte de temps ni maladie d'enfance, à toute entreprise. Il est certain qu'une coopération entre plusieurs agences, dans ce domaine, est incompétente par la personnalisation assurée par l'ordinateur.

Selon vous, les agents de voyages suisses sont-ils mûrs pour franchir le pas de l'informatique? Leurs collègues étrangers sont-ils plus ou moins réceptifs à une telle application?

L'informatique ne fait plus aucun doute, et les utilisateurs du PARS en conviendront. Tôt ou tard, tout le monde devra s'informatiser. Pour l'heure, le « spectre » de l'informatique est encore source d'anxiété; il faut que les agences équipées sécurisent les autres! N'est-il pas étonnant de constater que, même si l'informatisation est relativement poussée au niveau tour operating en Suisse, notre entreprise, à ma connaissance, a été la première, au niveau des agences de voyages traditionnelles, à saisir l'information au départ? J'ai personnellement le sentiment qu'en Allemagne et plus généralement en Europe du Nord l'informatisation dans le secteur du voyage est beaucoup plus avancée qu'en Suisse.

Le perfectionnement de la télématique ne risque-t-il pas de court-circuiter totalement les petites agences de voyages?

Le système télématique devrait entrer en vigueur dès 1986. Dans un premier temps, les abonnés recevront surtout des informations; ils pourront, par exemple, consulter, grâce à leur écran TV, des horaires et des catalogues de vacances, mais n'auront pas la possibilité de passer directement des commandes. Dans une seconde phase, en revanche, dans les années 1990, cette possibilité leur sera offerte. Les études entreprises en Europe et aux USA tendent à montrer que cette facilité sera utilisée par la clientèle commerciale plutôt que par les touristes individuels. L'agent de voyages deviendra un conseiller en voyages dont l'expérience et la connaissance du produit seront déterminantes pour permettre au client de faire le bon choix. C'est à la profession de voir comment s'attacher sa clientèle, commerciale et touristique, afin qu'elle reste fidèle à l'agence de voyages.

Un système mis en place par les Voyages Fert & Cie

L'informatique dans la création des voyages

Fert & Cie, à Genève, a l'habitude de faire voyager les choses et les gens: depuis 1871 très exactement en ce qui concerne en particulier les transports internationaux de vins et depuis 1921 en ce qui concerne les touristes. Ces deux types d'activité avaient incité l'entreprise à recourir très tôt à l'informatique pour améliorer sa gestion, comme quoi on peut avoir derrière soi une longue tradition professionnelle et faire preuve d'avant-gardisme pour en assurer la pérennité.

Entreprise familiale par excellence, Fert & Cie est propriété de M. Eugène Jean Fert, représentant de la troisième génération, la direction générale étant assurée par son fils, M. Jean-Claude Fert, l'homme qui a introduit l'électronique dans la Maison. En l'occurrence, un système 34 d'IBM, doté de 8 écrans travaillant en local et de 2 écrans installés dans les agences.

Point de départ: la facturation

Au contraire de l'activité « transports internationaux », fondée sur l'utilisation de données quasi permanentes, l'activité voyages (vente d'arrangements touristiques et organisation de vacances ou de voyages d'affaires à la carte) repose avant tout sur une création constante au niveau de la facturation. Celle-ci est assurée pour une série de programmes conçus selon le type de prestations fournies: avion, chemin de fer, hôtel, voiture de location, compagnie maritime, tourisme revente, tourisme sur mesure, assurance, visa, traveller checks, etc. « Concevoir un programme unique eût été en effet impensable sous peine de tendre au gigantisme et d'avoir à recourir à un très gros ordinateur », explique un responsable d'IBM en détaillant les possibilités de multiprogrammation du système choisi.

Toute saisie s'effectue dès lors au niveau de la facturation, sur la base de titres de transport en stock (billets d'avion, de train, polices, d'assurance, bons de location, etc.) ou au gré des desiderata de la clientèle. Les stocks de titres de transport disponibles sont enregistrés, l'ordinateur vérifiant leur existence dans les fichiers correspondants lors des ventes et effectuant tous les contrôles que nécessite une telle opération.

● Tout le traitement qui suit le contrôle de la facture est automatiquement pris en charge par l'ordinateur: émission de factures définitives + BVR et impression du journal de facturation; mise à jour des fichiers débiteurs, statistiques et billets; enregistrement des paiements (dites PTT) et impression du journal des paiements avec mise à jour des débiteurs; établissement des décomptes mensuels aux différents prestataires de services; impression de statistiques diverses (chiffre d'affaires par client, par prestataire, par bureau, par type de prestation, etc.). D'autres opérations sont encore réalisables.

La machine et les hommes

M. Jean-Claude Fert souligne le fait que la vente d'un billet d'avion, en méthode traditionnelle manuelle, requiert

Une importante réunion internationale à Genève

Les vols à la demande en direction du sud

Il y a une vingtaine d'années, en raison de la rigueur des tarifs imposés par l'IATA et la concurrence de plus en plus forte des compagnies charter, plusieurs compagnies IATA ont réagi et créé elles-mêmes leur propre compagnie charter. C'est à cette époque que l'on vit, en Suisse, la création de Balair.

Aujourd'hui, ces mêmes compagnies sont réunies sous l'égide d'une association, l'ACCA (Air Charter Carrier Association), qui tenait l'autre jour à Genève sa 32e réunion sous la présidence de M. Rolf Kressig, directeur général de la CTA. Participaient à cette conférence plusieurs délégués importants appartenant aux compagnies Condor, Martinair, Scanair, Karair, AviaCo, Sobelair, Air Charter International, Balair, CTA, British Airtour et Compagnie maritime d'affrètement.

Des problèmes identiques

Au nombre des objets figurant à l'ordre du jour de cette réunion, citons l'évolution des statistiques, les problèmes du marché du transport à la demande en Europe (trafic, développement, etc.), les perspectives d'avenir (prix et destinations futures) et la concurrence.

Le marché américain a aussi fait l'objet d'une attention soutenue, de même que les marchés de l'Extrême-Orient, de l'Amérique du Sud et du Canada. Dans les divers, les délégués ont abordé la situation des prix du carburant et les questions de licences pour le personnel de cabine. Selon les délégués, les problèmes de leurs compagnies sont quelque peu identiques à ceux que rencontrent les compagnies régulières, si ce n'est qu'ils ressentent mieux le désir de leur clientèle de

exactement 11 opérations. Aujourd'hui, grâce à l'ordinateur et à la connexion en ligne au système de réservation de Swissair, il suffit de remplir l'image d'écran, de donner l'ordre d'impression du billet, de ressaisir - la liaison n'étant malheureusement pas encore possible - les données pour l'ordinateur de l'agence en leur adjoignant celles nécessaires à l'établissement de l'itinéraire et d'imprimer celui-ci avec la facture.

Grâce à la simplicité d'utilisation de l'application mise en place, Fert & Cie confie à ses propres collaborateurs, à l'exclusion de tout informaticien ou opérateur spécialisé, tous les travaux d'ordinateur. Le client lui, ne s'aperçoit de rien, puisque l'ensemble du procédé informatique ne commence que lorsqu'il sort de l'agence.

L'entreprise Fert a décidé de commercialiser le système mis au point sur la base d'un IBM 34, soit sous forme d'un package software, soit au prix d'un ar-

Les résultats de l'année 1982

Popularis se profile

Avec un chiffre d'affaires en progression de 25% en ses débuts, l'année 1982 avait plutôt bien commencé pour Popularis. L'évolution négative de l'économie suisse devait, par la suite, porter sérieusement atteinte à la clientèle du marché visé par cette organisation de voyages, de sorte que celle-ci, perdant l'avance obtenue en début d'exercice, a enregistré à fin 1982 un chiffre d'affaires de 76,4 millions de francs, ce qui correspond à une diminution de 6%.

La stagnation du marché est encore confirmée par la diminution de 1,6% du nombre de passagers, celui-ci s'étant fixé à 76 712. La hausse moyenne des prix de vente approche les 8%.

Résultats positifs

Grâce à un certain rigorisme dans sa propre production, à un contrôle serré des risques liés à la cote de remplissage de ses villages de vacances et à une prudence du côté des coûts, Popularis a néanmoins pu augmenter son bénéfice brut de 2,5%, soit 7,3 millions de francs, ce qui a permis de dégager, pour la première fois, un bénéfice net, certes modeste puisqu'il s'élève à 16 000 francs.

Le village de vacances de Popularis, Golfo del Sole, a contribué très sensiblement à ce résultat positif, avec un taux d'occupation de 84,5%. Malgré des durées d'exploitation plus réduites, ces résultats sont dus en particulier à l'augmentation du nombre des nuitées (9,2% dans les hôtels, 5,9% dans les appartements/bungalows) et à un meilleur rendement dans les restaurants.

Le chiffre d'affaires de Popularis se

Agences de voyages

Nouveau comité à Neuchâtel

L'Association des agences de voyages du canton de Neuchâtel (AAVN) a désigné son nouveau comité pour ces deux prochaines années. Celui-ci se compose désormais ainsi: M. J.-J. Moor (Voyages Natural, La Chaux-de-Fonds), past-président; M. W. Frick (Voyages TCS, Neuchâtel), président; M. S. Henderli (Voyages Kuoni, La Chaux-de-Fonds), vice-président; M. G. Berthold (Voyages Marti, Neuchâtel), secrétaire-caissier.

Mayor-Voyages démanté

L'une des succursales de l'agence de voyages Mayor-Voyages a changé d'adresse depuis le 9 juin dernier. Il s'agit de celle qui, jusqu'ici, se trouvait à Chêne-Bourg et dont les locaux devenaient trop petits pour l'extension des activités de l'entreprise. Elle a changé de quartier et se situe maintenant à deux pas de l'Hôpital cantonal, plus précisément à la rue Michel-du-Crest, au no 14. Rappelez-vous que cette agence a deux autres bureaux, soit un à Genève (boulevard James-Fazy) et un à Nyon.

rangement «clés en main» (avec le hardware). Le premier nommé comprend la licence d'utilisation de l'ensemble des programmes adaptés à l'utilisateur, l'assistance pour la mise en route et un dossier opérateur.

J. S.

Une nouvelle image

En ce qui concerne les «vacances balnéaires», l'Italie occupait, en 1982 également, la tête du classement des destinations préférées des clients de Popularis, suivie de la France, de l'Espagne et de la Grèce. La demande pour la Yougoslavie et les pays de l'Est a à nouveau baissé.

La nouvelle direction de Popularis, mise en place en octobre 1982 et assumée par M. Karl J. Bischofberger, cherche à donner à cette organisation un profil plus indépendant sur le marché suisse, notamment à l'aide d'offres et de services répondant aux exigences de la clientèle moderne. A cet effet, Popularis s'est doté d'une nouvelle structure allant dans le sens d'une organisation rigoureuse et efficace.

Parallèlement, les responsables de cette grande organisation de voyages, qui a son siège à Berne, a étudié la possibilité de créer une image de marque plus adaptée à ses objectifs et liée au développement de ses bureaux. C'est dans ce contexte qu'il faut situer l'implantation, au rez-de-chaussée du grand magasin «St-Annahof», à Zurich, et dès septembre 1983, de la première «Popularis Travel Boutique».



Les délégués de l'ACCA au cours de leur 32e conférence. Au fond, leur président, M. Rolf Kressig, directeur de la CTA.

MARCHÉ DE L'EMPLOI



*Hotel
Beau-Rivage
Genève*

cherche pour entrée 1er juillet 1983 ou à convenir

1 voiturier

Le collaborateur que nous souhaitons engager doit:

- être de bonne présentation
- avoir déjà une expérience de voiturier d'hôtel
- langues parlées: français et anglais
- avoir un permis de conduire
- être en possession d'un permis de travail valable.

Faire offres écrites au bureau du personnel avec curriculum vitae, photo et photocopies de certificats à:

Hôtel Beau-Rivage
13, quai du Mont-Blanc, 1201 Genève
Téléphone (022) 31 02 21

3663

L'Hotel, ristorante, discoteca delle Alpi

cerca per il primo luglio

una barmaid e un cameriere

scrivere o telefonare a

Franco Baserga
Hotel des Alpes, 6780 Airolo
Telefon (034) 88 17 22

3784

Une annonce dans
hôtel revue + revue touristique:
un impact assuré!



*** Hôtel-Restaurant de la Navigation 1006 Lausanne-Ouchy

cherche pour tout de suite ou date à convenir

un chef de rang un demi-chef de rang un commis de rang

Veuillez prendre contact par téléphone au (021) 26 20 41 ou envoyer vos copies de certificats à la direction.

3833

mercure Restaurants

Nous cherchons pour notre café-restaurant au centre de Genève dès le 15 juillet

chef de cuisine

Etablissement fermé le dimanche et les jours fériés, semaine de 5 jours de travail.

Veuillez téléphoner ou passer au Café MERCURE Restaurant 32, rue du Marché, Genève téléphone 28 42 61 (demandez M. Bornand) 02 117 451 010

Restaurants MERCURE à: Baden, Bâle, Berne, Bienne, Genève, Lausanne, Olten, Saint-Gall, Thun, Winterthour (centre commerciale de Glatt), Wetzikon, Wil, Zurich

Hotel Cornavin Genève

cherche pour tout de suite ou à convenir

1 gouvernante

Faire offres écrites à la direction. Suisse ou permis valable.

3773

Cercasi per il mese di settembre

cuoco turnante

Presentarsi solo con certificati. Posto annuo.

Ristorante Bianchi, Via Pessina 3, Lugano, Telefono (091) 22 84 79

P 24-305619

TOGA -Hotels Schweiz

Eurotel Les Diablerets

Hôtel de quatre étoiles dans les Alpes vaudoises cherche pour de suite:

chef de partie

Les intéressés sont priés d'envoyer leur offre écrite à Eurotel Les Diablerets 1856 Les Diablerets Mlle Lauener, chef du personnel Téléphone (025) 53.17.21

3760

TOGA AG
Giacomettistr. 15, Postfach 264, 3000 Bern 31
Telefon (031) 43 35 75, Telex 32613



HOTEL DE LA PAIX LAUSANNE

cherche pour compléter sa brigade

commis de cuisine tournant

Suisse ou permis valable. Entrée souhaitée début juillet.

Faire offres par écrit avec curriculum vitae à la direction.

3771

Pension Rose des Alpes 1874 Champéry (VS)

cherche

une femme de chambre

Entrée immédiate

Adresser curriculum vitae et photo à l'adresse ci-dessus.

P 36-043260

Montana-Crans/Valais Café-Restaurant Gerber

cherche

sommelier(ère) qualifié(e)

si possible bilingue. Entrée de suite ou à convenir.

Téléphone (027) 41 22 81

Assa 89-45106



Club de Bonmont 1261 CHESEREX/VD

cherche

chef de rang

(homme ou femme)

de nationalité suisse ou avec permis valable.

Ecrire à:

M. Hirsch, Directeur ou téléphoner au (022) 69 10 12

3558

HÔTEL CASINO, SIERRE

pour la prochaine ouverture de l'Hôtel, de la Pinte, du Bar et de la Trattoria-Pizzeria, nous engageons:

secrétaires réceptionnistes

(homme ou femme) français, allemand et bonnes notions anglaises

chef de partie commis de cuisine

pizzaiolo de première force garçon ou fille d'office

chef de rang serveuses et serveurs dames de buffet

femmes de chambre-lingères nettoyeurs

Nous vous offrons de participer à l'ouverture toujours passionnante d'un important complexe, une ambiance jeune et dynamique, des conditions séduisantes.

Veuillez nous faire parvenir vos offres, curriculum vitae, copies de certificats et prétentions de salaire à:

Hôtel Casino, Raphaël Robatel, directeur 19, avenue Général-Guisan, 3960 Sierre

3565



cherche pour entrée immédiate ou à convenir, place à l'année.

un chef garde-manger un chef entremetier

Nous attendons vos offres accompagnées de curriculum vitae, photo, copies de certificats et prétentions de salaires. (Suisse ou étranger avec permis C ou B).

Hôtel Eden au Lac, 1820 Montreux Tél. (021) 63 55 51

3749

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 _____ NAP et lieu _____

Rue et no _____

Je désire recevoir l'hôtel revue + revue touristique régulièrement et souscrire l'abonnement suivant:

Abonnement:	1 an	6 mois	3 mois
Suisse	<input type="checkbox"/> Fr. 53.-	<input type="checkbox"/> Fr. 38.-	<input type="checkbox"/> Fr. 27.-
Etranger	<input type="checkbox"/> Fr. 69.-	<input type="checkbox"/> Fr. 45.-	<input type="checkbox"/> Fr. 34.-
par voie de surface	<input type="checkbox"/> Fr. 136.60	<input type="checkbox"/> Fr. 78.80	<input type="checkbox"/> Fr. 60.90
Etranger par avion	<input type="checkbox"/> Fr. 193.80	<input type="checkbox"/> Fr. 107.40	<input type="checkbox"/> Fr. 65.20

Cocher ce qui convient

A découper et envoyer à:
hôtel revue + revue touristique
case postale 2657, 3001 Berne



A découper ici

Champagne grande marque

Mandatés par la Société Suisse de l'une des grandes marques de Champagne de notoriété universelle, nous recherchons un représentant autonome pour la Suisse romande.

REPRÉSENTANT

Il sera responsable envers le directeur de la société pour les rapports avec la clientèle: grande hôtellerie, restaurants, bars, grossistes et distributeurs grande surface. Il organisera son travail en toute indépendance et prendra des initiatives de promotion, d'animation et de merchandising.

Suisse romande

Nous souhaitons le contact avec des intéressés âgés de 30 à 40 ans, parlant le français et l'allemand et possédant une expérience certaine de la branche des vins et spiritueux.

Veillez écrire, en joignant votre curriculum vitae, à P. L. Zolliker, MSL (Suisse) SA, Signaustasse 9, 8008 Zurich, téléphone: (01) 47 56 36 (référence 2764-S).

MSL est connu, depuis 27 ans et dans le monde entier, pour sa discrétion et la confiance qu'on peut lui accorder. Aucune information ne sera communiquée sans votre accord préalable.

MSL
CONSEILS INTERNATIONAUX DE DIRECTION

Management Selection Ltd. - Recherche et sélection de cadres. Succursales: Afrique du Sud (4), Allemagne (2), Australie (2), Belgique, France (3), Grande-Bretagne (5), Hollande, Irlande, Italie, Moyen Orient, Suède, Suisse, USA (5).

Auberge
La Grange au Soleil
Muraz-Collombey (VS)
Téléphone (025) 71 21 83

cherche
garçon ou fille de salle
expérimenté(e). Poste à responsabilités. Suisse ou permis valable.
Entrée début août ou à convenir.

076 143.343.323

Ristorante Nazionale
6710 Biasca

cerchiamo per subito o a convenire

2 commis cucina e aiuto cuoco

Telefono (092) 72 13 31

3819

Hôtel-restaurant
Verluisant
1936 Verbier /VS

cherche
sommelier ou sommièrè
qualifié(e) de service.
Entrée: début juillet ou à convenir.
Faire offres à H. Michellod, tél. (026) 7 50 61.

3859



Club de Bonmont
1261 CHESEREX/VD
cherche

pâtissier chef de partie

Entrée immédiate ou à convenir.

Pour plus d'information, appeler M. Pittet, chef de cuisine, au tél. (022) 69 10 12.

3545

Cherchons pour de suite ou date à convenir

maître d'hôtel

de première force

Nous offrons:

- un très bon salaire
- un travail intéressant
- poste à responsabilités

Nous demandons:

- une grande expérience du poste
- d'être un bon organisateur et meneur d'hommes
- d'être capable de prendre des responsabilités dans un important complexe de restauration
- d'avoir du goût pour la qualité du service
- d'être disponible
- la connaissance des langues française, anglaise et allemande.

Faire offres avec copies de certificats, photographie et prétentions de salaire sous chiffre 3806 à l'hôtel revue, 3001 Berne.



1912 MAYENS-DE-CHAMONV VACS - SUISSE

(près d'Ovronnaz)

Pour l'ouverture de notre nouvel établissement de 32 lits avec café, bar, restaurant et salle de banquet polyvalente (50 personnes) cuisine et service de qualité, nous cherchons, pour le 1er juillet 1983 (saison d'été et hiver)

commis de rang
pour le restaurant, avec bonnes références

sommelièrè
de bonne formation, pour le café avec restauration sur assiette et service de banquet.
Faire offre écrite avec curriculum vitae, copies de certificats et photo à M. Gérald Herren, Pré-Fleuri 12, 1950 Sion P. 36-043258

Restaurant-Pizzeria
Relais du Simplon
Pont de la Morgue, Sion

On cherche
sommelier/sommelièrè
un pizzaiolo
avec permis de travail. Nourris et logés.
Téléphone (027) 36 20 30.

École hôtelière
et Restaurant
Vieux-Bois - Genève

Par suite du prochain départ en retraite du titulaire actuel, le poste de

premier maître d'hôtel

de notre restaurant public est à repouvoir. Cette fonction, directement subordonnée à la direction, englobe l'entière responsabilité du département concerné et comprend notamment le contact avec la clientèle internationale, la conduite du personnel cadre ainsi que l'instruction pratique des étudiants travaillant à tour de rôle au dit service. Elle exige de la part du candidat une solide formation professionnelle et une expérience pratique de plusieurs années dans des postes à responsabilités similaires. Age approximatif: 40 à 50 ans. Langues: français, anglais et allemand. Offres accompagnées des documents habituels à la Direction Ecole hôtelière Vieux-Bois, avenue de la Paix 12, 1202 Genève.

P. 18-004585



Le Beau-Rivage
1006 Lausanne-Ouchy

Hôtel de luxe sur les rives du lac Léman, 220 chambres, 3 restaurants, 12 salles de banquets et conférences

Suite à la démission du titulaire actuel, nous mettons au concours le poste de

chef de réception

Ce poste sera offert à une personne ayant:

- une solide expérience de la réception
- du talent pour l'organisation et la planification
- un esprit tourné vers la vente
- de l'initiative et de l'entregent
- d'excellentes connaissances de français, anglais et allemand
- de bonnes connaissances en informatique

Nous offrons:

- un salaire en rapport avec les qualifications
- une ambiance de travail jeune et dynamique
- la possibilité de travailler avec un système informatique
- les avantages sociaux d'une grande entreprise

Date d'entrée en service 15 juillet ou à convenir. Les candidats intéressés de nationalité suisse ou au bénéfice d'un permis C sont invités à faire leurs offres écrites avec photo, c. v. et copies de certificats à la direction de l'hôtel, place du Général-Guisan, 1000 Lausanne 6.

3771

École hôtelière
et Restaurant
Vieux-Bois - Genève

engage, avec entrée en service en automne 1983:

chef de secrétariat/
secrétaire de direction

(homme ou femme) responsable du service administratif en relation avec l'École et son restaurant public. Le poste convient à une personne de formation commerciale, ayant déjà assumé des fonctions à responsabilités et possédant, si possible, de l'expérience pratique dans la restauration-hôtellerie. Age minimum: 30 ans. Langues: français (langue maternelle, capable de rédiger seul), anglais, allemand (parlées et écrites). Offres accompagnées des documents habituels à la direction, Ecole hôtelière Vieux-Bois, avenue de la Paix 12, 1202 Genève.

P. 18-004585

Recherchons

un couple

pour la gérance d'un restaurant-dancing situé dans une ville touristique de la Riviera vaudoise.

- patente pas indispensable mais souhaitée
- date d'entrée: à convenir

Faire offres sous chiffres 3808 à hôtel revue, 3001 Berne.

Brasserie-Restaurant
Restaurant Français
Saint-Honoré, Neuchâtel

cherche

chef de cuisine

Age idéal 30 à 45 ans.

Téléphone (038) 25 95 95 pour prendre contact, demander Monsieur Tochet.

P. 28-028189

Du succès par les annonces!

La Commissione di Fondazione OTAF, Opera Ticinese di Assistenza per la Fanciullezza, nell'ambito della ristrutturazione dell'Opera e in particolare dell'Ospizio Bambini a Sorengo cerca:

persona idonea quale segretario(a) generale

Compiti:

- Coordinamento, gestione e incremento delle attività della Fondazione OTAF
- Relazioni pubbliche, propaganda, elaborazione di piani di attività a media e lunga scadenza, nell'ambito di un'attività varia e ricca di contatti umani.

Requisiti:

- E richiesta una spiccata personalità, dinamica, sensibile, aperta e con forte motivazione ad un lavoro sociale
- Formazione scolastica a livello superiore
- Buone conoscenze nel campo amministrativo e legislativo
- Buone conoscenze delle lingue nazionali
- Esperienza organizzativa e direzionale
- Età minima 30 anni

persona idonea quale economo(a)

Compiti:

- Responsabile del settore economato e della gestione alberghiera delle case
- Organizzazione delle case e dei servizi annessi
- Responsabilità della manutenzione degli stabili, del mobilio, dell'arredamento, del giardino, bosco, prati e degli spazi esterni.

Requisiti:

- Formazione adeguata
- Pratica nel settore economato alberghiero ed esperienza nel campo dell'organizzazione del personale
- Capacità di collaborare strettamente con gli altri settori
- Interesse per il lavoro sociale
- Età minima 30 anni

I singoli capitoli d'oneri sono a disposizione dei candidati presso il Segretariato generale della Fondazione OTAF a Sorengo.

Le offerte corredate da curriculum vitae, titoli di studio, attestati di attività precedenti, certificato medico, certificato di buona condotta, estratto casellario giudiziario, eventuali referenze, sono da inviare alla Commissione di Fondazione OTAF, 6924 Sorengo, entro il 30 giugno 1983.

P. 24-25803

DEMANDES D'EMPLOIS

Recherchons pour villa à Coligny/Genève

couple

Permis de travail, excellent cuisinier, parlant anglais et français, sérieuses références. Age souhaité 40 ans minimum (sans enfants). Nous offrons un bon salaire, un logement sur place. Téléphoner aux heures de bureau (022) 31 61 35

3587

Jeune femme universitaire, diplômée fédérale en relations publiques, 6 ans de pratique, français, allemand, anglais, italien, cherche poste de

chargée des relations publiques

dans la branche hôtelière, préférence Suisse romande ou étranger.

Offres sous chiffre 3863 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

DEMANDES D'EMPLOIS

Poste de cadre

Danoise, 43, dynamique, sérieuse, très bonnes formations professionnelles (24 ans), cherche place à l'année.
K. Volkert, Fuglesovej 38, DK-6500 Vojens, phone: +454/540190.

Chef de cuisine

cherche place dans établissement hospitalier, restaurant d'entreprise ou remplacement, semaine de 1 à 5 jours. Régions: Lausanne, la Côte, Genève. Faire offres sous chiffre 3691 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

**Suisse-allemande, 25 ans
aide-médicale**

diplôme de commerce, 2 ans d'expérience bancaire, bonnes connaissances d'anglais, cherche emploi pour parfaire le français.
Offre sous chiffre No 3837 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

Hôtelier retraité suisse

60 ans, veuf, sérieux, bonne présentation, parlant français, anglais et allemand; cherche à partager le travail d'une hôtelière ou restauratrice, veuve ou divorcée, âge sans importance.
Faire offres sous chiffre 3801 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

Français, 25 ans, excl. présentation, goût contacts humains, parlant et écrivant parfaitement anglais et arabe, bonne conn. allemand, réf. hôtelières, libre tout de suite, cherche place

réception

GE, VD, ZH, BS.
Faire offres sous chiffre 3788 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

Cercasi per gennaio 1984

gerente

per la gestione di ristorante con alloggio in valle Maggia a 10 minuti da Locarno.

Inviare offerte con curriculum, certificati e referenze a cifra 3755 hotel revue, 3001 Berna.

MARCHÉ IMMOBILIER

**A vendre
dancing-restaurant**

(160 places) dans ville importante de la riviéra vaudoise. Faire offres sous chiffres 3809 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

DIVERS

**A vendre
machine à glace soft-ice**

Carpigiani, modèle PSP 453 1982. Valeur neuve Fr. 36 100.- cédée à Fr. 30 000.-, état neuf, utilisée 1 saison.
Téléphone (021) 37 52 52, heures de bureau. ofa 140.383.046

Institut Sainte-Clotilde

Mon Séjour

1860 Aigle
Tél. (025) 26 21 12

Admission après la 4^e primaire

Section socio-économique préparant à la maturité E et aux écoles de commerce ou autres

Section classique préparant à l'entrée au collège Regina Paolis à Saint-Maurice; maturités B et E reconnues

Education chrétienne
Esprit familial
Internat - Externat 2817

**Prière de préciser
la date de parution**

**Remise
des
insertions**

jusqu'au
vendredi
à 11 heures!

de eau-de-vie à vidéo

Connaissez-vous une branche offrant autant de diversité que celle du tourisme et de l'hôtellerie? Dispersant des prestations de service dans le monde entier, cette industrie roule sur des milliards. Pour le seul hébergement des hôtes, l'hôtellerie investit chaque année 500 millions de francs dans notre pays, tandis que l'achat de biens d'équipement et de produits de grande consommation se chiffre en milliards. Aussi n'est-il pas étonnant que, pour suivre l'évolution du marché et prendre leurs décisions en toute connaissance de cause, les responsables des achats dans le tourisme et l'hôtellerie lisent chaque jeudi l'unique hebdomadaire suisse spécialisé dans ce domaine: hôtel revue + revue touristique. C'est pourquoi chaque produit employé dans les entreprises de ce secteur y trouve l'espace publicitaire idéal.



hôtel revue +
revue touristique
case postale 2657
3001 Berne
(031) 46 18 81

Chaque jeudi
à votre kiosque

Vous cherchez une place?

Pourquoi ne pas vous intéresser au marché de l'emploi de l'hôtellerie et de la restauration et utiliser la rubrique demandes d'emploi de l'hôtel revue + revue touristique? Il n'y a rien de plus simple: choisissez le format d'annonce que vous désirez parmi ceux qui sont proposés ici, remplissez le coupon ci-joint, découpez-le et envoyez-le en même temps que votre paiement à: hôtel revue + revue touristique, vente des annonces, case postale 2657, 3001 Berne.

format/prix:

Barmaid qualifiée

bonne présentation cherche emploi (ou remplacement) bar ou restaurant. Région: Morges à Genève
(022) 66 66 66

① Fr. 35.-
1 ligne de titre
5 lignes de texte

Jeune diplômé E. H. L. cherche emploi comme
assistant de direction

ou secteur F&B, comptabilité. Libre de suite. Région Valais/Vaud.
Ecrire sous chiffre XXXX à Publicitas, 1002 Lausanne.

② Fr. 49.-
1 ligne de titre
7 lignes de texte

Couple français

Lui: maître d'hôtel, 35 ans.
Elle: chef de rang (service), 34 ans. Langues parlées: allemand, anglais, français, italien. Cherche place dans maison soignée pour la saison d'été, en Suisse allemande ou romande. Libre de suite.
Tél. 0033/888 88 88

③ Fr. 63.-
1 ligne de titre
10 lignes de texte

Barman français

cherche place pour la saison d'été, à partir de fin avril, avec possibilité saison été-hiver.

Parlant anglais et allemand, membre de plusieurs Associations de barmen européens. Libre de suite. Permis saisonnier valable jusqu'à fin septembre.

E. Meyer, case postale 0000
6340 Baar
Tél. (042) 99 99 99

④ Fr. 77.-
1 ligne de titre
12 lignes de texte

Bon de commande pour une annonce dans la rubrique demandes d'emploi

Texte:

A faire paraître:

1 fois 2 fois ___ fois

format ① ② ③ ④

sous chiffre (supplément: Fr. 7.-)

Veillez virer à notre compte de chèques postaux Berne 30-1674 le montant exact (avec ou sans supplément) et nous envoyer le récépissé du bulletin de versement ou joindre un chèque à votre demande. (Libellez s. v. p. en francs suisses.)

cocher ce qui convient

Votre adresse:

Nom: _____

Prénom: _____

Rue: _____

Lieu/NPA: _____

Signature: _____

Date: _____

Notre adresse:
hôtel revue +
revue touristique
vente des annonces
case postale 2657
3001 Berne
Téléphone (031) 46 18 81

