Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 93 (1984)
Heft: 16

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: 16.08.2025

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

Nr. 16
19. April 1984

Erscheint jeden Donnerstag
93. Jahrgang
Einzelnummer Fr. 1.80

AZ 3001 Bern
Monbijoustrasse 130, Postfach 2657
Tel. 031 507 222, Telex 32 170

No 16
19 avril 1984

Paraît tous les jeudis
93e année
Le numéro Fr. 1.80

AZ 3001 Berne
Monbijoustr. 130, case postale 2657
Tél. 031 507 222, Télex 32 170

hotel revue

touristik revue
touristique

Diese Woche

Zuversicht

geht aus der Saisonumfrage der SBG hervor. Nach einer zufriedenstellenden Wintersaison lässt auch die Sommersaison positive Erwartungen hegen, wobei mit gewisser Vorsicht da und dort das Halten der Vorjahresergebnisse schon als zufriedenstellend bewertet würde. Trotz Aufhebung der Devisenrestriktionen in Frankreich beurteilt die Romandie den Sommer eher zurückhaltend. Wo in welchem Ausmasse die Hoffnung blüht, lesen Sie auf Seite 3

Moderne Küche

Worauf muss beim Kauf von modernen Grossküchenapparaten geachtet werden? Wie werden sie richtig eingesetzt? Mit welchen Anschaffungs- und Unterhaltskosten muss gerechnet werden? Fragen, auf welche ein Fachmann im «Thema der Woche» ausführlich eingeht. Zudem bietet die hotel + touristik revue in Zusammenarbeit mit verschiedenen schweizerischen Ausstellungs- und Schulungszentren für Grossküchenapparate eintägige Kurse für ihre Leser an. Seite 25, 27, 29

Den Preis wert

Die Bahamas können zu allem anderen als zu den billigen Destinationen gezählt werden. Der Gast auf den Bahamas wird aber auch feststellen, dass er sich einem hohen touristischen Standard gegenübersieht, der sich vor allem in der Hotellerie und in der Gastronomie manifestiert. Die wirtschaftliche Rezession in den USA liess die Bahamesen die einseitige Abhängigkeit vom grossen Bruder deutlich spüren. Mit gezieltem Marketing wird man nun sukzessive die Märkte in Europa bearbeiten.
touristik revue
Seiten 6–7

Motivation!

Was können wir tun, um unsere Mitarbeiter für echtes Dienstleistungsdenken zu motivieren? Unser Kolumnist *Alex Kaufmann* auf Seite 3

Pseudobäder

Einmal mehr hat der Vorstand des Verbandes Schweizer Badekurorte gegen die unechten Heilbäder Stellung genommen. Seite 7

Beste Lage

Mit der Teilraststätte in Neuenkirch ist von Mövenpick die elfte Autobahngaststätte an bester Lage eröffnet worden Seite 15

Würdevoller Abschied

Walter Senn befasst sich in der Kolumne mit dem Ausscheiden der DC-8 aus der Swissair-Flotte.
touristik revue
Seite 3

Marktlücken

Als eigentliche Marktlücke hat sich für Intertours das China-Programm entpuppt. touristik revue
Seite 3

Cette semaine

Réflexions pascales

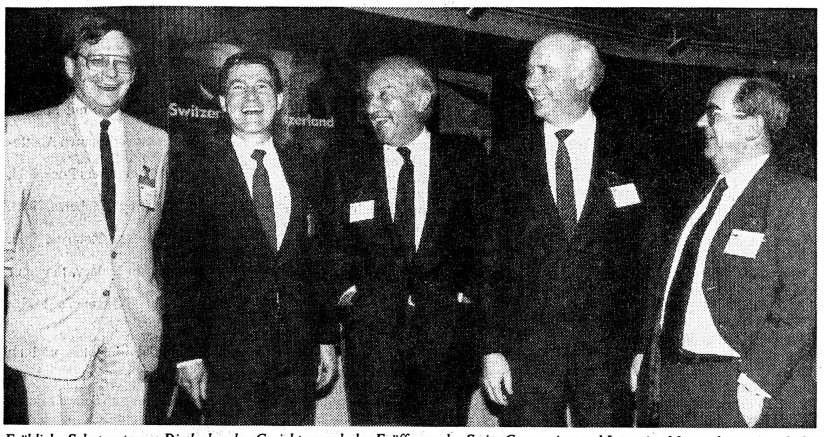
Qu'on le veuille ou non, les fêtes, et celles de Pâques en particulier, ont une grande influence sur l'activité touristique. Travail des uns, plaisir des autres... Il faut de tout pour faire une fête! Parce que celle-ci, sous ses multiples aspects, est symbole de joie et d'espoir dans un monde qui – c'est le thème de nos réflexions – a besoin de renaître et de revivre. A tous nos lecteurs et lectrices, Joyeuses Pâques! *Page 37*

La Suisse à la TV japonaise

Notre correspondant à Tokyo s'est entretenu récemment avec le nouveau directeur de l'agence de l'ONST au Japon, M. Walter Bruderer, sur le thème suivant: «La Suisse touristique sur les petits écrans japonais.» Notre pays n'a pas les moyens de diffuser des spots publicitaires, il n'en fait pas moins miroiter ses charmes et ses attraits. L'Helvétie, on s'en doutait, a plus d'une corde à son... arbalète sur ce marché japonais aux vertus insoupçonnées. *Page 37*

La Pacifique, une région qui monte

La 33e conférence annuelle de PATA (Pacific Area Travel Association), qui s'est tenue à Colombo (Sri Lanka), a été essentiellement consacrée à la relance actuellement nécessaire dans les pays membres au moment où les marchés mondiaux émergent de la récession. Le poids économique de la zone Pacifique ne cesse d'ailleurs de prendre de l'importance sur le plan international et ce phénomène se reflète naturellement sur le marché du voyage. *Page 42*



Fröhliche Schutzpatrone: Die lachenden Gesichter nach der Eröffnung des Swiss Convention and Incentive Mart gehören (von links) Dr. Klaus Hug, Direktor des Bundesamtes für Industrie, Gewerbe und Arbeit, ASK-Präsident Urs Zaugg, André Clemmer, Schweiz-Direktor der Swissair, Walter Leu, Direktor der SVZ und Ernst Hegner, Verkehrsdirektor von Bern. *(Bild Miles)*

1st Swiss Convention and Incentive Mart

Glanzvolle Premiere

Der enorme Einsatz der Organisatoren wird sich lohnen: Die erste Auflage des SCIM mit seinem Kernstück in der Bundesstadt schlug ein. Es gelang den Verantwortlichen, nicht bloss Schweizer Effizienz zu zeigen, sondern darüber hinaus bei den 125 ausländischen Eingeladenen Freude und Begeisterung für die Schweiz zu wecken. Alles in allem: Die SCIM-Formel steht, weil ihr in Bern Leben eingehaucht wurde.

Ende Oktober letzten Jahres fiel – am Rande des zweiten Swiss Travel Mart – der definitive Entscheid, als Pendant zum STM einen Swiss Convention and Incentive Mart ins Leben zu rufen, um in ähnlicher Weise und in den STM-Zwischenjahren dem Kongresstourismus neue Impulse zu verleihen. Die Arbeitsgemeinschaft Schweizerischer Kongressorte ASK beschloss damals in Zusammenarbeit mit der Schweizerischen Verkehrszentrale und der Swissair, für den SCIM keine Reise- oder Kongressveranstalter, sondern decision makers aus Firmen oder Verbänden in die Schweiz zu holen – ein Entscheid, der sich im Urteil der weitaus meisten Teilnehmer als richtig erwiesen hat.

Mit Fanfaren eröffnet

Die 125 Gäste aus 11 Nationen – selektioniert von den Aussenstellen von SVZ und Swissair – hatten bereits eine zweitägige Vorkongressreise in einen ASK-Ort in den Beinen, als sie am Dienstag, dem 10. April, von einem Berner Herold mit Trommler auf dem Perron des Berner Bahnhofes empfangen wurden. Nach einem Mittagessen im Kornhauskeller und einer Stadtrundfahrt wurden sie gegen Abend in den Kursaal geleitet, wo nach dem Einschreiben die offizielle Eröffnung in Szene ging.

Mit Fanfarenstössen angekündigt, sprachen in der Konzerthalle Dr. *Klaus Hug*, der neue Direktor des Bundesamtes für Industrie, Gewerbe und Arbeit in deutscher, SVZ-Direktor *Walter Leu* in englischer sowie *André Clemmer*, Direktor Schweiz der Swissair, in französischer Sprache. Sowohl Hug wie Leu rückten die Schweiz mit ihrer besonderen Eignung für die Durchführung kleinerer und mittlerer Kongresse in den Vordergrund. Solche seien in einem Land, das gleichzeitig eine bevorzugte Feriendestination darstelle, auch für die Besucher besonders wertvoll und eindrücklich. *Urs Zaugg*, Präsident der ASK, erklärte sodann den SCIM offiziell als eröffnet, flankiert von einer begeistert applaudierten, imposanten Schar von Trommlern, Pfeifern und lebensgrossen Bären.

Gelungener Gala-Abend

Nach der finsteren und zu langen Tonbildschau ergoss sich der Strom inklusive der 30 Ehrengäste ins Foyer, wo als Welcome Drink edler Champagner kredenzt wurde. Der Transfer ins Hotel Bellevue Palace, wo der gelungene Gala-Abend stattfand, erfolgte mit Oldtimer-Cars. Im Bellevue wurden die Gäste von *Peter Schmid*, dem Präsidenten der bernischen Kantonsregierung, willkommen geheissen.

Fest rotierend

Solcherart einigermassen auf Schweizerisches eingestimmt, nahmen die 125 am Mittwoch morgen den Arbeitsteil des SCIM in Angriff. Nach einem Rotationssystem wurden die 20 Gruppen an den 20 Ständen der ASK-Orte und der Veranstalter Danzas und Kuoni vorbeigeschleust und während je einer Viertelstunde mit Information eingedeckt. Nach dem Mittagessen in der Konzerthalle des Kursaals und einer von *Peter Frey* gebotenen Präsentation der Swiss-

(Fortsetzung Seite 5)

Bären, Trachtemeitschi und Trommler an der offiziellen Eröffnung des SCIM im Berner Kursaal. *(Bild Miles)*

weg
Nicht nur die Aegypter...
(siehe Seite 12)

Ein ganzes Leben für Gänseleber
Rouglé, Nr. 1 der feinsten Gänseleber beliefert auch die 1. Klasse der grössten Fluggesellschaften.
Exklusiv für die Schweiz.
PLANTEURS REUNIS SA
le monde des Gourmets
Tel. (021) 20 69 31 - 1002 Lausanne. Ab Mai 1984: 1800 Vevey

Weil Ihnen nur das Beste gut genug ist
VC999®
Vakuum-Verpackungsmaschinen
Telefon 071/52 22 55

BECKS
Repräsentant für die Schweiz
RUEDI TRACHSEL
Postfach
8022 Zürich
☎ 01 42 91 51

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

Albert Candrian 80

Am 17. April feierte *Albert Candrian,* Lugano, seinen 80. Geburtstag, und damit leuchtet ein Name auf, der während Jahrzehnten zur Spitze der Schweizer Hotellerie gehörte. Es genügte, die Hotels aufzuzählen, welche er führte, um sein Profil als Hotelier erkennen zu lassen – Mena-Haus Kairo, Brown's Hotel London, Monte Verità Ascona, Seiler Hotels Zermatt und Souvretta-House St. Moritz. Seine dynamische Tatkraft und seine grosse Persönlichkeit wirkten jedoch weit über die Betriebe hinaus, setzten seine Kollegen in Bewegung, gaben dem Berufsverband Impulse und zeichneten Spuren im Tourismus. Er gründete und präsidierte die Sektionen Ascona und Zermatt. Der Walliser Hotelier-Verein dankte ihm seine fruchtbare, konstruktive Führungsarbeit mit der Verleihung des Ehrenpräsidiums. In St. Moritz war A. Candrian Präsident der Sektion und des Kurvereins. Von 1957 bis 1963 vertrat er die Wintersport-Hotellerie im Zentralvorstand SHV, dem er als Vizepräsident angehörte. Er zeichnete sich aus durch «Redlichkeit, Loyalität und Mut, die über jeden Zweifel erhaben sind», wie Dr. Franz Seiler es seinerzeit würdigte. Er habe es stets als seine Pflicht und Aufgabe betrachtet, für die im besten Sinne des Wortes traditionellen Werte der Hotellerie einzutreten. Sein Humor habe oft ansteckend und befreiend gewirkt.

Der Jubilar gehört nun nicht mehr zu den Steuerleuten der Branche, doch sein Interesse ist wach geblieben, und seiner Verbundenheit mit dem SHV gibt er mit der Teilnahme an den Delegiertenversammlungen Ausdruck. Möge es ihm die Gesundheit erlauben, in Basel wiederum dabei zu sein. Der SHV gratuliert herzlich zum Geburtstag und dankt für all das Geleistete. r.

Auskunft

Aus gut unterrichteten Kreisen haben wir soeben erfahren, dass das folgende Reiseunternehmen seine Geschäftstätigkeit einstellen musste:

Flugreisen Marcks, Frobenstrasse 29 B, D-1000 Berlin 46

031 507 333 021 20 28 76 Hotelcadre SHV SSH
Stellenvermittlung SHV
Monbijoustrasse 130
Postfach 2657
CH-3001 Bern
Tel. 031 507 333
Telex 32 339 shv ch

Stellenvermittlung SHV

Wir haben noch Anmeldungen von **ausländischen Studentinnen und Studenten**

(vor allem aus England), die für die Monate Juli und August eine Beschäftigung suchen.

Ferner haben wir noch Bewerbungen von

ausländischen Hotelfachschülern für Service und Küche (Holland und England)

die ein Jahrespraktikum in der Schweiz absolvieren möchten.

Bitte melden Sie uns so bald als mögliche Ihre Vakanzen!

Auskünfte: Schweizer Hotelier-Verein, Frau Monika Bärtschi, Monbijoustr. 130, 3007 Bern, Telefon (031) 507 333

HOTEL-HANDELS-SCHULE

Eine gründliche theoretische und praktische Ausbildung ermöglicht es, gut vorbereitet in die Branche einzusteigen und den Weg zu einer erfreulichen Karriere zu finden.

NSH Sekretariat Stadt-Casino Basel am Barfüsserplatz und Steinenberg 19, Tel. (061) 23 17 17

SHV-Spezialreise

Australien und Neuseeland

Zusammen mit dem Reisebüro Kuoni AG, Bern, veranstaltet der Schweizer Hotelier-Verein vom 3. bis 24. November eine Spezialreise nach Australien und Neuseeland.

Reiseprogramm

Samstag, 3. November: Im Verlauf des Nachmittags Abflug mit einer Linienmaschine DC-10 der Swissair, Zwischenlandung in Genf und Colombo.

Sonntag, 4. November: Nachmittags Landung in Singapur. Unterkunft im Hotel Hyatt.

Montag, 5. November: Vormittags geführte Stadtrundfahrt. Nachmittag zur freien Verfügung.

Dienstag, 6. November: Der ganze Tat steht zur freien Verfügung im Einkaufsparadies Singapur. Abends Abflug mit Qantas nach Sydney.

Mittwoch, 7. November: Morgens Ankunft in Sydney. Transfer zum Sydney Hilton. Rest des Tages zur freien Verfügung. Abends fakultativer Besuch der Oper oder Nachtessen im Fisherman's Lodge Restaurant.

Donnerstag, 8. November: Vormittags Stadtrundfahrt in Sydney. Der Nachmittag steht zur freien Verfügung. Abends fakultativer Besuch der Oper oder Nachtessen im Fisherman's Lodge Restaurant (je nach Programm der Oper).

Freitag, 9. November: Am frühen Morgen Transfer zum Flughafen und Flug nach Canberra, der Hauptstadt Australiens. Barbecue-Mittagessen auf der Tralee-Station (Schafsfarm). Boomerangwerfen. Rückflug nach Sydney. Während Ihres Aufenthaltes in Sydney werden wir bei einem Apéro mit Fachleuten aus der Hotelbranche zusammentreffen.

Samstag, 10. November: Morgens Transfer vom Hotel zum Flughafen Sydney und Flug via Adelaide nach Alice Springs. Kurze Stadtrundfahrt. Der Rest des Tages steht zur freien Verfügung. Unterkunft im neuen Hotel Alice Springs Casino.

Sonntag, 11. November: Vormittags Flug zum Ayers Rock. Unterkunft im neuen Four Seasons Hotel Yulara.

Montag, 12. November: Besichtigung des Ayers Rock bei Sonnenaufgang – ein unübertreffliches Naturschauspiel. Anschliessend Besteigung des Ayers Rock zu Fuss. Rückflug nach Alice Springs und Weiterflug nach Melbourne. Anschliessend Transfer zum Hotel Melbourne Regency.

Dienstag, 13. November: Stadtrundfahrt in Melbourne. Anschliessend Flug via Sydney nach Auckland, der grössten Stadt der Nordinsel von Neuseeland. Transfer und Unterkunft im Sheraton Auckland Hotel.

Mittwoch, 14. November: Stadtrundfahrt. Nachmittag zur freien Verfügung.

Donnerstag, 15. November: Busfahrt durch idyllische Landschaften nach Waitomo. Zu Fuss und mit dem Boot erkunden Sie hier die riesige, weltberühmte Glühwürmchen-Höhle. Weiter nach Rotorua, dem Thermalzentrum von Neuseeland. Unterkunft im Sheraton Hotel Rotorua.

Freitag, 16. November: Besuch des Maori-Dorf Whakarewarewa mit den bekannten Geysiren und heissen Quellen. Rückfahrt nach Auckland.

Samstag, 17. November: Flug via Sydney nach Kuala Lumpur, der Hauptstadt Malaysias. Unterkunft im Hilton Hotel.

Sonntag, 18. November: Vormittags Stadtbesichtigung. Nachmittag zur freien Verfügung.

Montag, 19. November: Flug nach Penang. Anschliessend Transfer zum Hotel Rasa Sayang. Dieses Hotel liegt direkt am Sandstrand von Batu Feringgi.

Dienstag, 20. November; Mittwoch, 21. November und Donnerstag, 22. November: Badeaufenthalt im Hotel Rasa Sayang in Penang.

Freitag, 23. November: Am späteren Nachmittag Flug nach Singapur. Umsteigen und Weiterflug mit der Swissair, an Bord einer Douglas DC-10. Zwischenlandung in Bangkok.

Samstag, 24. November: Am frühen Morgen Ankunft in Zürich-Kloten.

Pauschalpreis pro Person im Doppelzimmer: 10 550 Franken, Einzelzimmerzuschlag 1521 Franken.

Inbegriffen:

- Linienflüge mit der Swissair und anderen IATA-Fluggesellschaften gemäss Programm in der Economy-Klasse.
- Unterkunft durchwegs in Erstklass- bis Luxushotels in Doppelzimmern mit Bad oder Dusche, inkl. Frühstück, grösstenteils amerikanisches Frühstück.
- Alle Flughafentransfers mit Spezialbus.
- Alle im Programm erwähnten Ausflüge mit Spezialbus.
- Zweitägiger Ausflug Ayers Rock, inkl. Mahlzeiten.
- Eintägiger Ausflug Canberra, inkl. Mahlzeiten.
- Zweitägiger Ausflug Rotorua, inkl. Mahlzeiten.
- Flughafentaxen in Sydney, Singapur und Penang.
- Nachtessen im Fisherman's Lodge Restaurant in Sydney.
- Service und Taxen.
- Gepäckgebühren in Hotels und an Flughäfen.
- Trinkgelder.
- Kuoni-Reiseleitung ab Schweiz durch Herrn *Ueli Wittwer.*
- Kuoni-Reiseunterlagen.
- Visa-Gebühren für Australien.

Das Detailprogramm und weitere Auskünfte erhalten Sie bei Reisebüro Kuoni, Spitalgasse 2, 3001 Bern (Herrn Dubach), Telefon (031) 22 76 61.

DV SHV Basel

Alle dürfen!

Um allfälligen Missverständnissen vorzubeugen, macht der rührige Chef des Basler Organisationskomitees, SHV-Vizepräsident *Emil Wartmann,* darauf aufmerksam, dass an der Delegiertenversammlung am Rheinknie vom 22./23. Mai nicht etwa bloss Delegierte, sondern alle Mitglieder des Schweizer Hotelier-Vereins teilnehmen dürfen. Wie Figura zeigt: Basel erwartet einen Grossaufmarsch. r.

European Hotel Managers Association

Jahrestagung

Ende März fand in Rom die Tagung der European Hotel Managers Association (EHMA) statt. Anlass war das zehnjährige Bestehen der Vereinigung, welcher Direktoren von Luxus- und Erstklasshäusern angehören. Gegründet wurde sie von 7 Mitgliedern, heute gehören ihr 250 Manager in 17 Ländern an. Voraussetzung für die Mitgliedschaft ist eine mindestens fünfzehnjährige Tätigkeit in der Hotellerie, davon fünf Jahre als Direktor oder Generaldirektor.

Neuer Präsident ist für die nächsten 3 Jahre *Dario dell'Antonia,* Société des Bains de Mer, Montecarlo, welcher die EHMA auch in der International Hotel Association vertritt. *Jacques Mayer,* Beau-Rivage, Genf, wurde zum Schatzmeister gewählt. Die jährlichen Treffen dienen der Förderung der Freundschaft und dem Erfahrungsaustausch, insbesondere auf den Gebieten des Marketing und neuer Technologien. pd

Tagung zum Thema

Touristischer Arbeitsmarkt

Die Probleme des touristischen Arbeitsmarktes beschäftigen Politiker und Tourismusverantwortliche seit Jahren. Weil bisher vergeblich nach wirksamen Lösungen gesucht worden ist, hat das Nationale Forschungsprogramm «Regionalprobleme» der Thematik besondere Aufmerksamkeit geschenkt. Im Rahmen einer Tagung sollen nun am 10./11. Mai 1984 in Brig neue Untersuchungsergebnisse diskutiert werden, um

- die Ansprüche und Bedürfnisse der einheimischen Arbeitskräfte auszuleuchten,
- Quantität und Qualität touristischer Arbeitsplätze zu erfassen und
- Massnahmen und Wege zur Attraktivitätssteigerung und zur Steuerung des touristischen Arbeitsmarktes aufzuzeigen.

Das Seminar ist öffentlich: Politiker und Tourismusverantwortliche sind herzlich willkommen.

Auskünfte und Unterlagen: NFP Regionalprobleme, Programmleitung, Bundesgasse 8, 3003 Bern. Tel. 031/61 27 51. e.

Kommissionssätze Kreditkarten 1984

Umsatz pro Jahr			Zahlungsziel in Tagen	Kommission in %
1 Amexco				
Mitglieder SHV mit Zusatzvertrag				
bis 400 000 sFr.			10	4,00
			28	3,50
bis 1 Mio sFr.			10	3,75
			28	3,25
bis 2,5 Mio sFr.			10	3,62
			28	3,12
bis 7,5 Mio sFr.			10	3,50
			28	3,00
bis 10 Mio sFr.			10	3,42
			28	2,92
über 10 Mio sFr.			10	3,25
			28	2,75
ohne Zusatzvertrag SHV				+0,25
2 Diners Card				
bis 200 000 Fr.			7	4,00
			15	3,75
			25	3,50
200 000 bis 500 000 Fr.			7	3,75
			15	3,50
			25	3,25
über 500 000 Fr.			7	3,50
			15	3,25
			25	3,00
3 Eurocard				
Bettenzahl				
0 bis 75	bis	25 000 Fr.	5–10	3,50
	bis	50 000 Fr.		3,25
	über	50 000 Fr.		3,00
76 bis 200	bis	50 000 Fr.		3,50
	bis	100 000 Fr.		3,25
	über	100 000 Fr.		3,00
201 bis ...	bis	100 000 Fr.		3,50
	bis	200 000 Fr.		3,25
	über	200 000 Fr.		3,00
4 Visa				
SHV-Mitglieder				2,50
Verschiedene Verträge			2–4	2,50–4,00

SHV/WRD

Arbeitslosenversicherung III

Fehlende Anspruchsberechtigung

Der Arbeitnehmer hat keinen Anspruch auf Leistungen der Arbeitslosenversicherung, wenn der Arbeitsausfall zurückzuführen ist:

- auf eigenes Verschulden des Arbeitnehmers
- auf einen Verzicht gegenüber dem bisherigen Arbeitgeber auf Lohnansprüche
- auf ungenügende Bemühungen um andere zumutbare Arbeit
- auf Verletzung von Kontrollvorschriften
- auf unvollständige oder unwahre Angaben des Arbeitnehmers.

Der Arbeitnehmer hat nur dann Anspruch auf Leistungen der Arbeitslosenversicherung, wenn er die ihm ordentlicherweise gegenüber dem Arbeitgeber zustehenden Ansprüche auf Lohnzahlung geltend macht. Dies bedeutet, dass der Arbeitgeber während der im Gastgewerbe üblichen Kündigungsfrist von einem Monat gegenüber dem Arbeitnehmer noch lohnzahlungspflichtig ist. Der Arbeitnehmer hat erst nach Auslaufen der arbeitsvertraglichen Lohnzahlungspflicht des Arbeitgebers einen Anspruch gegenüber der Arbeitslosenversicherung, sofern er aus wirtschaftlichen Gründen vom Arbeitgeber freigestellt worden ist.

Zumutbare Arbeit

Ein arbeitsloser Arbeitnehmer hat nur dann Anspruch auf Arbeitslosenentschädigung, wenn er ihm zumutbare anderweitige Arbeit nicht ablehnt. Eine Arbeit ist zumutbar, wenn sie den markt- und gesamtarbeitsvertraglichen Bedingungen entspricht und dem Arbeitslosen nicht weniger Lohn als die Arbeitslosenentschädigung selbst ausmacht, einbringt. In neuester Zeit werden gewisse Einkommenskürzungen als zumutbar betrachtet. Die Arbeit sollte zudem einigermassen der Ausbildung und den Fähigkeiten des Arbeitnehmers entsprechen. Im Verlaufe der letzten Jahre sind die Gerichte hinsichtlich der Annahme zumutbarer Arbeit strenger geworden. So war für eine junge Lehrerin die Stelle einer Würstchendegustantin zumutbar. Zumutbar ist auch eine Arbeit, die sich ausserhalb des erlernten Berufes oder der bisherigen Tätigkeit abspielt. Diese neue Arbeit darf lediglich die spätere Wiederausübung des erlernten Berufes oder der früheren Tätigkeit nicht gefährden. Für den Koch wäre somit eine Anstellung in einem, seinen Geruchssinn gefährdenden Industrie- oder Bergbauunternehmen nicht zumutbar. Auch nicht zumutbar ist für einen Berufsmusiker die Arbeit auf dem Bauplatz.

Entschädigung

Die Entschädigungen wegen Arbeitslosigkeit, Kurzarbeit, schlechtem Wetter und Zahlungsunfähigkeit des Arbeitgebers müssen nicht bei der AHV-Ausgleichskasse geltend gemacht werden. Diese Kassen besorgen lediglich den Einzug der Beiträge. Dies geschieht mit den AHV-Beiträgen zusammen. Die Entschädigungen sind bei einer vom Arbeitnehmer frei zu wählenden Arbeitslosenversicherung anzufordern. Das Verzeichnis dieser Versicherungen kann beim Biga bestellt werden. Im übrigen erteilen die kantonalen Arbeitsämter über die Bezugsberechtigung Auskunft. Diesen Ämtern obliegt die Vermittlung arbeitsloser Arbeitnehmer und damit auch die Zuweisung zumutbarer Arbeit.

Ohne hier Einzelheiten über die Höhe der Arbeitslosenentschädigung darzulegen, sei festgehalten, dass nichtunterstützungspflichtige Arbeitnehmer 70 Prozent des versicherten Verdienstes und die unterstützungspflichtigen 80 Prozent des versicherten Verdienstes entschädigt erhalten. Die Leistungsdauer beträgt nach einer Beitragszeit von 6 Monaten höchstens 85, nach 12 Monaten höchstens 170 und nach 18 Monaten höchstens 250 Taggelder. Der Bundesrat kann diese Abstufungen verkürzen. Nach dem Bezug von 85 beziehungsweise 170 Taggeldern wird der Anspruch um je 5 Prozent gekürzt.

Die Arbeitslosenkassen können die Anspruchsberechtigung auf Arbeitslosenentschädigung bis zu 40 Tagen einstellen, wenn der Arbeitnehmer durch eigenes Verschulden arbeitslos wird oder gegen die Ordnungsvorschriften (Stempeln) verstösst. Ebenso wird die Entschädigung verweigert, wenn die vom Arbeitsamt als zumutbar zugewiesene Arbeit zurückgewiesen wird. *RM*

NORDSEE catering

Aus unserem TK-Geflügel-sortiment

– Trutenrollbraten
ohne Speck, gefroren
Fr. 7.—/kg

– Pouletschenkel
Kalibriert à 240 g, gefroren
Fr. 5.45/kg

Angebot gültig bis 30. 4. 1984

Frisch- und Tiefkühlprodukte
Tel. (01) 840 40 42
8105 Regensdorf

Tribüne

Alex Kaufmann, Vizedirektor Verkauf Passagen Swissair, Zürich

Engagement

Jedermann ist heute davon überzeugt, dass das persönliche Engagement in einem Dienstleistungsbetrieb erstes Gebot für jeden Mitarbeiter ist. Die touristische Schweiz ist sich bewusst, dass die qualitativ hochstehenden und demnach auch relativ teuren Dienstleistungen nur erfolgreich verkauft werden können, wenn sich jeder einzelne positiv einsetzt.

In der Schweiz ist alles notwendige vorhanden: solide Bauten, das meist stilsichere Mobiliar und das ausgesucht feine Essen in unseren Hotels und Restaurants, die reibungslos funktionierenden Transportanlagen sind Garanten für eine erfolgreiche Basis unseres Dienstleistungsangebots. In diesem Punkt sind wir uns alle einig. Wo im Sinne eines konstruktiven Gedankenanstosses jedoch ein Fragezeichen gesetzt werden muss, ist bei der Einstellung zur Dienstleistung, beim persönlichen Engagement jedes einzelnen von uns.

*

Der Grundton vieler, vor allem in letzter Zeit publizierter Artikel weist immer in derselben Richtung: Qualität und Perfektion allein genügen nicht. Es braucht, vorwiegend in der Dienstleistungsbranche und ganz spezifisch in unserem Metier, etwas ganz Entscheidendes mehr – eine natürliche Dienstleistungsauffassung und das dazu gehörende persönliche Engagement.

Die offensichtliche Zufriedenheit des Kunden als persönliche Befriedigung zu empfinden, sollte meiner Meinung nach die Haupttriebfeder und Motivation eines jeden in der touristischen Branche tätigen Mitarbeiters sein.

Wir alle wissen, dass dieser Idealzustand noch lange nicht erreicht ist. Sosehr wir uns täglich über positive Beispiele freuen, ärgern wir uns auch über die negativen – selbst erlebte und geschilderte.

*

Nur den Ist-Zustand feststellen und es dabei bewenden lassen, hat indessen wenig Sinn. Was können wir eigentlich unternehmen, damit die negativen Beispiele ab- und die positiven zunehmen?

Was ist der Grund, dass trotz der «technisch» beachtlichen Qualität und Konstanz des Produkts sich die Erbringung der Dienstleistung in so unterschiedlicher Art und Weise vollzieht? Ich wage zu behaupten, dass im Dienstleistungsbereich in erster Linie mangelnde Motivation und Engagement dafür verantwortlich sind.

Motivation wird in entscheidender Weise vom Produkt und vom Betriebsklima geprägt. Über das Produkt müssen wir uns hier nicht länger unterhalten, es ist im grossen und ganzen qualitativ hochstehend, konstant usw.

Und das Betriebsklima? Welche Faktoren prägen es?

- *Die Arbeitsbedingungen?*
- *Die Art der Arbeit?*
- *Die Aussichten auf Fortkommen und Karriere?*
- *Die Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten?*
- *Das Mitspracherecht bei Arbeitsplatzgestaltung und Arbeitsabläufen?*
- *Das klare Verständnis für interne Zielsetzungen?*
- *Die Fähigkeit Anerkennung zu zollen?*
- *Der Enthusiasmus des Chefs?*

Sicherlich tragen all diese und weitere Komponenten zum Betriebsklima bei – negativ und positiv. Am stärksten beeinflussen das Betriebsklima jedoch sicherlich die Art und Weise der Führung und der Zusammenarbeit.

*

Einige der obigen Faktoren lassen sich nur schwerlich beeinflussen respektive ändern. Ich denke da vor allem an die Arbeitsbedingungen und die Art der Tätigkeit. Andere werden jedoch entscheidend von uns – den verantwortlichen Führungskräften – geprägt. Engagement fördern, beziehungsweise Voraussetzungen für engagiertes Arbeiten zu schaffen, den Dienstleistungsgedanken am persönlichen Beispiel täglich in der Praxis vorzuleben – das ist doch unsere primäre – aber auch schönste Aufgabe.

Wie bringen wir es fertig, Engagement – das heisst die Bereitschaft jedes einzelnen, über das Pflichtmass hinausgehende Leistungen zu erbringen – im Alltag zu fördern? Es gibt auch hier vor allem auf diesem Gebiet, keine Patentrezepte, dafür aber Chancen und Wege, die sehr wohl in die gewünschte Richtung führen.

Wir könnten vermehrt Voraussetzungen für engagiertes Arbeiten schaffen, damit sich unsere Mitarbeiter mit der ihnen zugewiesenen Aufgabe noch besser identifizieren können, das heisst konkret:

- *sie mit den Unternehmungszielen vertraut, diese transparent und verständlich zu machen;*
- *ihnen die Möglichkeit zu geben, das «Ganze» zu überblicken, Zusammenhänge zu erkennen;*
- *ihnen die Bedeutung ihrer wie auch immer gearteten Tätigkeit für die Gesamtheit des Produkts, sprich der Dienstleistung, bewusst zu machen und vor allem auch anzuerkennen;*
- *sie wissen am besten aufgrund ihrer täglichen Arbeit, wo Arbeitsabläufe verbessert werden können;*
- *ihnen ermöglichen, an der Gestaltung des Produkts aktiv teilzunehmen und damit ihre Kreativität herauszufordern.*

Kurz, im ständigen Dialog die Bedürfnisse des Unternehmens und der Mitarbeiter zum besseren Gedeihen beider Partner aufeinander abzustimmen. Nichts Neues, beileibe nicht. Aber wie heisst der Werbeslogan einer bekannten Firma: Es bleibt noch viel zu tun, packen wir's an!

75 Jahre ABMSAC

Briten-Festival in Saas Fee

Vor 75 Jahren haben sich einige Engländer im Schweizer Alpen-Club zusammengeschlossen und die «Association of British Members of the Swiss Alpine Club» (ABMSAC) gegründet.

Bis heute wusste kaum jemand, dass die Britanniahütte 1912 von diesen Engländern gestiftet wurde, weil sie die Anbringung eines entsprechenden Schildes unterliessen. Im kommenden Sommer wird dies nun nachgeholt. Am 25./26. August feiert der ABMSAC das 75-Jahr-Jubiläum. Von der Britanniahütte aus werden Alpinisten aus beiden Ländern, nach der Mode der Jahrhundertwende gekleidet, das Allalinhorn besteigen. Ferner stehen auf dem Programm die Enthüllung der Bronze-Gedenktafel und ein grosser Umzug mit Bergsteigerfest im Gletscherdorf. Für den ganzen Anlass zeichnen die Agentur London der Schweizerischen Verkehrszentrale (SVZ) und der Verkehrsdirektor von Saas Fee, *Amadé Perrig,* verantwortlich, die von einem illustren Patronatskomitee unterstützt werden.

In der Zeit vom 18. August bis 2. September 1984 offeriert Saas Fee zudem Tourenwochen sowohl für Engländer als auch für alle andern Bergsteiger. Und auf ihre Familienmitglieder im speziellen und Wanderer im allgemeinen warten viele interessante Vorschläge für gemütliche Ferien. pd

Saisonumfrage der SBG

Sommer 84: Positive Erwartungen

Nach einer zufriedenstellenden Wintersaison 1983/84 werden die Aussichten für das kommende Sommerhalbjahr positiv beurteilt. Jeder dritte befragte Kurdirektor erwartet mehr und nur jeder sechste weniger Hotelgäste als im Sommer 1983. In der Parahotellerie wird mehrheitlich mit unveränderten Frequenzen gerechnet.

In der schweizerischen Hotellerie lagen die Logiernächtezahlen in den ersten vier Monaten des Winterhalbjahres 1983/84 leicht unter dem Vorjahresniveau. Die wegen des späten Ostertermins längere Saison könnte dazu führen, dass diese Einbusse noch wettgemacht wird. Für das gesamte Winterhalbjahr 1983/84 (November bis April) rechnet nämlich je rund ein Drittel der von der SBG befragten Fremdenverkehrsorte mit höheren bzw. niedrigeren Logiernächtezahlen in der Hotellerie. Bei den Ausländern wird die Entwicklung etwas uneinheitlicher beurteilt als bei den Schweizer Gästen, bei denen immerhin die Hälfte der Fremdenverkehrsorte eine gegenüber dem Vorjahr unveränderte Nachfrage erwartet.

Schweizer stabil, Ausländer unterschiedlich

Für die kommende Sommersaison werden die Aussichten positiv eingeschätzt. Von den 40 an der SBG-Umfrage teilnehmenden Kurdirektoren erwarten 14 mehr und lediglich 6 weniger Hotelgäste als im Sommer 1983. Während sie bei den Inländern mehrheitlich mit keinen nennenswerten Veränderungen rechnen, sind sie der Ansicht, dass sich die Nachfrage bei den Ausländern je nach Herkunftsland unterschiedlich entwickeln wird. Aufgrund der Wechselkursentwicklung sehen sie beispielsweise einen anhaltenden Aufwärtstrend bei den Touristen aus den USA, hingegen eher eine Stagnation bei den deutschen Feriengästen.

Optimismus im Berner Oberland und . . .

Nach Regionen betrachtet, ist man besonders im Berner Oberland optimistisch. In der Hälfte der 6 befragten Fremdenverkehrsorte wird mit höheren, in den restlichen mit gleichbleibenden Logiernächtezahlen gerechnet. Während *Interlaken* und *Grindelwald* einen steigenden Buchungseingang von Ausländern – vor allem Amerikaner – melden, hofft man in *Spiez* auf einen höheren Zuspruch von Schweizer Gästen. Für *Lenk* sollen sich die verstärkten Verkaufsanstrengungen in Grossbritannien und den USA positiv auswirken, so dass der erwartete leichte Rückgang bei den inländischen Hotelgästen kompensiert werden könnte. Auch *Adelboden* und *Wengen* sehen insgesamt unveränderten Hotelfrequenzen entgegen.

. . . im Wallis

Ebenfalls positiv sind die Aussichten im Wallis. *Crans-sur-Sierre* verspricht sich, von der Aufhebung der französischen Devisenbeschränkungen profitieren zu können. Mehr Ausländerbuchungen verzeichnet auch *Zermatt.* In den übrigen befragten Kurorten ist man zufrieden, wenn das Vorjahresergebnis wieder erreicht wird.

Zentralschweiz rechnet mit Oberammergau

Die Zentralschweizer Hotellerie kann im kommenden Sommer einmal mehr von den Oberammergauer Passionsspielen profitieren. *Luzern* ist praktisch ausgebucht. Deshalb hofft man in *Weggis, Brunnen* und sogar in *Engelberg,* ein Stück von diesem Kuchen abzuschneiden und eine grössere Zahl von Festspielbesuchern beherbergen zu können. Auch *Einsiedeln* rechnet dank verstärkten Werbemassnahmen in der BR Deutschland und den Benelux-Staaten mit mehr Hotelgästen. Nur gerade *Andermatt* befürchtet einen leichten Rückgang.

Bündnerland: Überwiegend positiv

Eine positive Wirkung der Oberammergauer Passionsspiele verspricht man sich auch in *St. Moritz,* wo bei den Ausländerübernachtungen mit einer Zuwachsrate von 7 Prozent gerechnet wird. Ebenfalls mehr Feriengäste werden in *Chur* und – dank höherem Bettenangebot – in *Klosters* erwartet. Mit Ausnahme von *Scuol,* wo sich eine leichte Abnahme abzeichnet, glauben die übrigen fünf befragten Fremdenverkehrsorte, dass die Logiernächtezahlen ungefähr auf dem Vorjahresstand bleiben werden.

Tessin: Gleichbleibende Frequenzen

In der Schweizer Sonnenstube werden die Aussichten uneinheitlich beurteilt. Das Ente Ticinese prognostiziert bei leicht steigender Auslandnachfrage und etwas geringeren Inländerübernachtungen insgesamt gleichbleibende Frequenzen. Dieser Trend wird zwar von den drei befragten Kurdirektoren bestätigt, allerdings mit unterschiedlichen Prognosen. *Lugano* erwartet bei den Hotellogiernächten eine Zunahme, *Locarno* eine Stagnation und *Ascona* eine leichte Abnahme.

Westschweiz: Zurückhaltende Prognosen

Eher zurückhaltend wird die Entwicklung in der Westschweiz betrachtet.

Im Genferseegebiet rechnet nur gerade *Montreux* mit mehr Hotelgästen, während in *Lausanne* und *Vevey* eine gleichbleibende und in *Morges* sogar eine sinkende Nachfrage erwartet wird. Auch die Kurorte in den Waadtländer Alpen prognostizieren bestenfalls stagnierende Hotelübernachtungen. Etwas positiver sieht man die Entwicklung in der *Region Freiburg,* während man in *Neuenburg* und im *Jura* zufrieden ist, wenn das Vorjahresresultat gehalten werden kann.

B. A.

Übernachtungen in 40 wichtigen Fremdenverkehrsorten der Schweiz [1]

	Winter 1983/84 (November–April)			Erwartungen Sommer 1984 (Mai–Oktober)		
	Zunahme [2]	Unverändert [2]	Abnahme [2]	Zunahme [2]	Unverändert [2]	Abnahme [2]
	Anzahl Fremdenverkehrsorte					
Übernachtungen in der Hotellerie	12	13	15	14	20	6
– Inländer	8	20	12	12	23	5
– Ausländer	13	10	17	15	17	8
Übernachtungen in der Parahotellerie	7	22	11	10	27	3

[1] Ergebnisse der SBG-Umfrage [2] Gegenüber Vorjahresperiode

Nein zur Initiative «gegen den Ausverkauf der Heimat»

Das Notwendige vorgekehrt!

Die touristische Entwicklung hat in den letzten 20 Jahren an vielen Orten zu einer übermässigen Belastung des Raumes und zu einem unwiderruflichen Verbrauch von Landschaften geführt. Es ist indessen nicht so, dass daran nur die Ausländer beteiligt gewesen sind. Zum massgebenden Teil waren es Schweizer, die als Ersteller oder als Käufer von Ferienwohnungen aufgetreten sind und damit zu den Eingriffen in die Landschaft und in gewachsene dörfliche Strukturen beigetragen haben.

Rund vier Fünftel der Ferienwohnungen gehören Schweizern. Dies gilt es beim Entscheid über die Initiative «gegen den Ausverkauf der Heimat», die am 20. Mai zur Abstimmung gelangt, zu bedenken.

Einseitige Initiative kontra . . .

Diese Initiative zielt in völlig einseitiger Weise auf einen totalen Stopp der zahlenmässig im Vordergrund stehenden Bewilligungen für den Erwerb von Ferien- und anderen Zweitwohnungen ab, während industrielle und gewerbliche Betriebe, die ja vor allem im Mittelland angesiedelt sind, keiner Einschränkung unterworfen werden. Ganze Unternehmen könnten also in ausländische Hände wechseln, nicht aber mehr eine einzige Ferienwohnung! Dass die Gebirgs- und Touristikkantone diese radikale Initiative als einseitig gegen sich gerichtet betrachten, ist begreiflich.

. . . ein neues, schärferes Bundesgesetz

Als indirekter Gegenvorschlag zur Initiative unterbreitete der Bundesrat den eidgenössischen Räten im September 1981 ein neues «Bundesgesetz über den Erwerb von Grundstücken durch Personen im Ausland». In der Zielsetzung – Abwehr der Bodenüberfremdung – wohl richtig, erwies sich indessen der bundesrätliche Vorschlag in der Methode als zweifelhaft. Die vorberatende nationalrätliche Kommission brachte wesentliche Verbesserungen an, indem sie sämtliche Verkäufe von Ferienwohnungen und von Wohneinheiten in Aparthotels einem harten Kontingentsystem unterstellte.

Nach dieser Lösung bestimmt der Bundesrat jeweils für die Dauer von zwei Jahren im Rahmen einer gesamtschweizerischen Höchstzahl die jährlichen kantonalen Bewilligungskontingente und setzt diese Höchstzahl schrittweise herab. Die Startzahl (maximal zwei Drittel der von 1980 bis 1984 durchschnittlich für Zweitwohnungen erteilten Bewilligungen) dürfte 1985 – unter der Voraussetzung, dass die Initiative am 20. Mai verworfen wird – gesamtschweizerisch bei 2200 liegen. Diese Zahl darf nie mehr überschritten werden.

Kantone und Gemeinden können mitentscheiden

Der besonders umstrittene Erwerb von Ferienwohnungen und Aparthotel-Wohnungen durch Ausländer ist indessen gemäss dem neuen, verschärften Bundesgesetz nur noch dann möglich, wenn die Kantone durch ein entsprechendes Gesetz diese Möglichkeit für ihr Gebiet einführen. Wenn sie die im Bundesgesetz vorgezeichneten Bewilligungsgründe übernehmen, können sie den Erwerb von Ferienwohnungen und von Wohneinheiten in Aparthotels allerdings noch weitergehend einschränken. Dasselbe Recht haben die Gemeinden; sie können bis zu einer Bewilligungssperre gehen. Das neue Gesetz gibt dem Bürger die Möglichkeit und das Vertrauen, dass er in seinem ureigensten Bereich gegen die Bodenüberfremdung antreten kann.

Tritt sofort in Kraft

Diese Bürgernähe sowie die klarere Regelung insbesondere des Erwerbs von Wohneinheiten in Aparthotels machen die Schlupflöcher, die das geltende Recht enthält, endgültig zu. Was die Initiative in einem einzigen Kraftakt erreichen will, strebt das Bundesgesetz in Etappen an, weil eben die Touristik-Kantone eine Rosskur, wie sie die Initiative ihnen verordnen will, nur sehr schwer verkraften können. Hier ist freundeidgenössische Rücksichtnahme am Platz. Und gerade weil sie solche vermissen lässt, ist die Initiative abzulehnen. Dann (und nur dann) kann das neue Bundesgesetz auf den 1. Januar 1985 in Kraft treten. Sonst geht die Gesetzgeberei wieder von vorne los. sfp

PFN
PIERRE FRED NAVAZZA S.A.
1214 VERNIER

FIOR DI VITE
GRAPPA STRAVECCHIA
RAMAZZOTTI
40% VOL

Louis Roederer Reims
CHAMPAGNE BRUT

MARTELL
V.S.O.P. V.S.O.P.
MEDAILLON
COGNAC

Liqueur d'Ecosse
DRAMBUIE
LIQUEUR D'ECOSSE

NOILLY PRAT

PIERRE-FRED NAVAZZA SA
3, rue des Sablières
Satigny - 1214 Vernier
Case 120
Tél. 022/41 17 50
Télex 428 639

5 MARQUES INDISPENSABLES POUR VOTRE MAISON.

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

TODESANZEIGE

Unsere liebe

Anny Reich

ist heute nach einem reichen und erfüllten Leben im 90. Altersjahr von ihrem langen Leiden erlöst worden und durfte in Frieden entschlafen. Wir gedenken Ihrer in Dankbarkeit.

Sils-Maria, den 9. April 1984
Hotel Waldhaus

In christlicher Trauer:
Pia Reich
Nichten und Neffen
Familien Kienberger und Dietrich

Die Beerdigung fand am 13. April 1984 auf dem Friedhof in Sils-Baselgia statt.

Anstelle von Blumen bitten wir zu gedenken: Alters- und Pflegeheim Ebnat-Kappel, Postscheckkonto 90 - 212, Altersheim Chesa Fonio Sils-Maria, Postscheckkonto 70 - 21050.

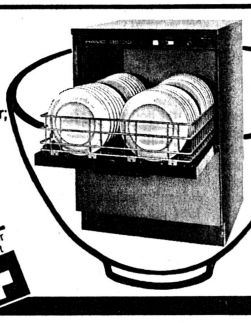
rex-royal
die Kaffeemaschine nach Mass
Hersteller:
HGZ Maschinenbau AG
8046 Zürich, ☎ (01) 57 14 40

Warum kaufen immer mehr und mehr Kunden die **Kerzen** und **Windlichter** direkt beim Hersteller ein? Sicher nicht wegen der schönen Augen vom Schönbächler! Bitte verlangen Sie gratis den **Katalog 1984** (Preisgarantie bis Jahresende).

E. u. R. Schönbächler
Aktiengesellschaft
Fabrikation und Vertrieb von Kerzen und Windlichtern
6033 Buchrain, Telefon (041) 36 76 16, Telex 806120 txkb ch
Aussteller an der IGEHO 1983

«Das Wasser holt man an der Quelle, die Kerzen bezieht man am günstigsten beim Hersteller»

HAMO GS-30
bietet Leistung – garantiert Hygiene
Der rationelle Spüler für Geschirr oder Gläser, alle 120 Sek. ein Geschirrkorb gewaschen – gespült – getrocknet zu Ihrer Verfügung.
Für jeden Betrieb das geeignete HAMO-Modell!
HAMO AG
2504 Biel, Solothurnstr. 140, ☏ 032 42 40 23
Schweizer Fabrikat



★DÔLE
★FENDANT
★JOHANNISBERG
Weinbauers Weinkeller
Der Empfang des Weines, das Einkellern, ist Aufgabe des Handels. Die Walliser Keller sind ausserordentlich gastfreundlich und stehen den grossen Namen und Spezialitäten weit offen. Der Walliser Weinhändler-Verband (UNVV), z.B., mit seinen etwa sechzig Mitgliedern, kellert im Durchschnitt 60% der Walliser Ernte ein. Provins, mit 5000 in mehrere Genossenschaften gruppierten Gesellschaften, nimmt nahezu einen Drittel der Ernte des Kantons auf. ★
Die restlichen 7%, schliesslich, werden durch nicht weniger als 260 eigenständige Weinbauern (Association des propriétaires-encaveurs) und der Confrérie des vignerons-encaveurs, dem Winzer-Verband, eingekellert.
opav
Die Broschüre über die Walliser Weine «Schmollis mit dem Wallis» kann gratis bezogen werden. Adresse: OPAV, Postfach 260, 1951 SION.

Länger besser fritieren – mit SAIS FRITURE 100

Sais Friture 100 erfüllt alle Anforderungen, welche Fachleute an einen Fritierfettstoff stellen:
- rein pflanzliche Zusammensetzung
- hoher Rauchpunkt
- extreme Hitzestabilität
- geringe Schaumbildung
- sparsamer Verbrauch
- knusprig-trockenes Fritiergut

Sais Friture 100
Kein anderer Fettstoff garantiert so lange so hervorragendes Fritiergut!

sais
Sais Qualité
Sais Service
Sais-Catering
Postfach
8031 Zurich
Telefon 01-44 44 71

Lintas SF 183

berner oberland

Tennis und Segeln

Gleich zwei Sportarten werden in Spiez am Thunersee in ein Pauschalangebot verpackt. Ab 545 Franken wird man täglich drei Stunden von einem kundigen Lehrer im Segelsport unterrichtet, ebenfalls sind täglich zwei Lektionen à 45 Minuten Tennisunterricht vorgesehen.

Die Firstbahn ist feil

Die von einem US-Konzern beherrschte Berner Bauunternehmung Losinger AG möchte ihre Beteiligung an der renommierten Bergbahn Grindelwald-First AG veräussern. Mit dem Verkauf wurde eine Berner Maklerfirma beauftragt, welche das Aktienpaket in Zeitungsinseraten (!) anbietet. Als potentielle Käufer sind einerseits die Einwohnergemeinde Grindelwald und anderseits die Wengernalpbahn AG im Rennen. Sie möchten in erster Linie verhindern, dass die Firstbahn in ausländische Hände gerät.

Februar schwächer

Obschon der Februar 1984 einen Tag mehr auf den Kalenderblättern auswies, konnten die Logiernächte im Berner Oberland nicht gesteigert werden. Die 535 geöffneten Betriebe zählten 326 792 Logiernächte, 7,4 Prozent weniger als im Vorjahres-Februar. Die durchschnittliche Besetzung der verfügbaren Betten sank von 55,3 auf 49,4 Prozent. Der unerwartet starke Einbruch der Februarzahlen bewirkte, dass die Gesamtlogiernächtezahl mit 841 103 um 1,6 Prozent hinter das Vorjahresergebnis zurückfiel.

Sesselbahn statt Skilift

An der jüngsten Aktionärsversammlung wurde beschlossen, den Skilift aufs Horneggli in eine Dreierseilbahn mit kuppelbaren Klemmen umzubauen. Dabei handelt es sich um eine Neuheit, die erst in den letzten Jahren entwickelt wurde, sich aber schon in Frankreich und Österreich bewährt hat. Die Gesamtkosten betragen vier Millionen Franken. Die Förderleistung pro Stunde erhöht sich auf 930 Personen. Die Sessel können mit einer Haube geschlossen werden. pd/r.

Schilthornbahn weiterhin auf Erfolgskurs

Erstmals Dividende von 10% vorgeschlagen

Das Geschäftsjahr 1983 wird vom Verwaltungsrat der Schilthornbahn AG Mürren als wiederum erfolgreich bezeichnet. Die Frequenzentwicklung zeigt eine Zunahme gegenüber dem Vorjahr um 26 342 auf total 1 878 787 Personen. Die Gewinn- und Verlustrechnung 1983 weist einen Überschuss von 1 440 458 Franken aus, was der seit 1981 hypothekenfreien Unternehmung eine Erhöhung der Dividende von 9 auf 10 Prozent erlaubt. Insgesamt konnten seit der Betriebsaufnahme am 13. März 1965 total 22 938 272 Franken abgeschrieben werden, was ein bilanziertes Anlagevermögen von 7 631 311 Franken ergibt.

Das Hauptgewicht der Bautätigkeit lag bei der Talstation im Stechelberg, wo ein Lagerhaus erstellt wurde, das der Restauration dient; auf der Station Birg (2676 m) konnte die Renovation des Selbstbedienungs-Restaurants planmässig abgeschlossen werden. Station und Antrieb des Skilifts Engetal-Birg wurden erneuert. Die Planungsarbeiten für den Ausbau des betriebseigenen Hotels Alpenruh in Mürren sind abgeschlossen.

EGON KREIS
ST. GALLEN
Zentrum für das Gastgewerbe
RORSCHACHERSTRASSE 126
Telex SILB 71 92 26
TEL. 071-24 26 11

Tolles Angebot!
Besteck Baquette

	Stahl 18/8	Versilbert
Esslöffel	4.40	15.—
Essgabel	4.40	15.—
Tafelmesser	6.80	16.—
Kaffeelöffel	2.65	7.80

Aktion Kaffeelöffel versilbert ab 100 Stück Fr. 4.90

Zentralschweiz

Ultimatum

Der Kernser Gemeinderat hat den drei Verkehrsvereinen, die auf Kernser Gemeindeboden existieren, ein Ultimatum gestellt: Bis Juni 1984 müssen sie ihre Zusammenschluss-Verhandlungen wiederaufnehmen. Wenn der Zusammenschluss bis zum 30. November 1984 nicht erfolgt ist, dürfen sie die Kurtaxen nicht mehr einziehen. Die Gemeinde will künftighin nur noch mit dem «Verkehrsverein Kerns/Melchtal/Melchsee-Frutt» abrechnen. Bis jetzt sind alle Verhandlungen gescheitert.

Nullwachstum

Keinen Grund zu Begeisterung hat man beim Verkehrsverband Zentralschweiz: Im Januar konnte kein Logiernächtezuwachs verzeichnet werden. Bei 148 356 Übernachtungen war das Bild so, wie es sich Ende Januar 1983 gezeigt hatte. Grösster Januar-Verlierer war der Kanton Nidwalden mit 14 Prozent Logiernächterückgang. Positiv abgeschnitten haben Zug (+9 Prozent) und Uri (+7 Prozent).

Millionenausbau

Das Sarner Viersternhotel Krone soll erweitert werden: An einer Versammlung der Freiteiler – sie sind Kronenbesitzer – wurde ein Kredit von 1,135 Mio bewilligt. Das Bettenangebot soll um 25 Einheiten vergrössert werden, und die Küche soll eine Kapazitätenanpassung erfahren.

Mehr werben

Nach einer Konsolidierungsphase hat der Fremdenverkehrsverband des Kantons Schwyz (FCSZ) höhere Ambitionen: Er will die Werbung im In- und vor allem im Ausland verstärken. Eine Arbeitsgruppe studiert ein neues Werbekonzept. Grösstes Problem: die finanziellen Mittel. Mit einem Kapital von 115 Franken und einem Jahresumsatz von 32 000 Franken lässt sich wohl nicht allzuviel machen . . .

Rückgang in Luzern

Um 0,2 Prozent von 23 403 auf 23 353 Logiernächte waren die Gästezahlen im Monat Februar 1984 in der Stadt Luzern rückläufig. Positiver Aufwärtstrend verzeichnen die USA-Gäste (+44,5 Prozent). Einen Rückgang um 15,4 Prozent wiesen die Schweizer Gäste auf.

Hotel Klewenalp ist tot

Das vor über 20 Jahren erbaute Hotel Klewenalp wird umstrukturiert: Die Hotelzimmer werden Eigentumswohnungen weichen. Damit verliert die Klewenalp ihr einziges Hotel. Nur das Restaurant bleibt weiter bestehen. Die Besitzerin des Hotels, die Terralpina AG, hat während der letzten Jahre unter Einsatz erheblicher finanzieller Mittel versucht, für eine Weiterführung des Hotels günstige Voraussetzungen zu schaffen. Jetzt hat sie aber kapituliert.

Kurdirektor für Lungern?

An der Generalversammlung des Verkehrsvereins Lungern wurden zukunftsträchtige Pläne geschmiedet. So befasst man sich unter anderem mit der Ausarbeitung eines neuen Marketing-Konzepts und ventiliert die Frage, ob ein Kurdirektor angestellt werden soll. Nach acht Jahren Vorstandsarbeit (davon drei Jahre als Präsident) hat *Jakob Wunderli* demissioniert. Neuer Präsident wurde *Hans Sutter.*

Ausbaupläne

Die Erstellung der 21,5-Millionen-Gondelbahn von Engelberg nach Trübsee ist nicht der einzige Ausbauplan des Titlis-Skigebiets. Diskutiert wird zum Beispiel auch sehr intensiv über einen Anschluss-Sesselbahn von Trübsee zur Talstation der Rinder-Titlis-Sesselbahn, und auf Gerschnialp befasst man sich mit dem Bau eines neuen Skilifts. EE

Verband Schweizerischer Kur- und Verkehrsdirektoren
VSKVD ASDOT
Association suisse des directeurs d'offices de tourisme

Locarno, 26. April 1984, 14.30 Uhr
Hotel La Palma

Generalversammlung

Traktanden

1. Protokoll der GV vom 11. 11. 1983
2. Bericht des Präsidenten
3. Berichte der Arbeitsgruppen und Delegationen
4. Mutationen
5. Rechnung 1983
6. Tomas (Berichterstatter: *Jürg Liver)*
7. EUTO-GV in Bern vom 4.–7. 10. 1984 (Berichterstatter: *Fernand Berger)*
8. Nächste Generalversammlung
9. Verschiedenes

Das Basler ASK-Team am eigenen Stand: Von rechts Karl-Heinz Willand, Basler Kongressmanager und Sekretär der ASK, Frau Pia Hiefner, ASK-Sekretärin. Zweiter Herr von links: Dr. Hans-Martin Tschudi, Sekretär des Baselstädtischen Wirtschafts- und Sozialdepartementes. *(Bild Miles)*

Glanzvolle Premiere

(Fortsetzung von Seite 1)

air waren die Gäste gebeten, nochmals nach individuellen Wünschen einzelne Stände aufzusuchen. Dass die durch das Programm hart geforderten Ausländer in vielen Fällen gegen 15.00 Uhr einen Stadtbummel oder eine ruhige Stunde vorzogen, kann ihnen kaum verargt werden, waren sie doch bereits auf 17.15 Uhr zu einem Empfang der Berner Regierung ins Rathaus aufgeboten, wo Gemeinderat *Kurt Kipfer* die Honneurs machte. Höhepunkt und Glanzlicht des SCIM bildete sodann der folkloristische Abend in und um dem Emmentaler Landgasthof Löwen in Heimiswil.

Hohe Qualität der Gäste

Dass die Schweizer Anbieter in den fast sechs Meter breiten und drei Meter tiefen, mit zwei Besprechungstischen geräumig konzipierten und gut ausgeleuchteten Ständen im Leuchtersaal des Kursaals mit gemischten Erwartungen antraten, ist angesichts der Premiere klar. Für Basels Verkehrsdirektor *Hans-Peter Ryhiner* stand eindeutig die Hebung des Bekanntheitsgrades der Rheinstadt und eine «würdige», optimale Präsentation des Angebotes im Vordergrund. Ryhiner fand die Qualität der ausländischen Gäste eindeutig besser als jene am STM – ein Urteil, das sich wie ein roter Faden durch alle Beurteilungen zieht und das dartut, dass sich decision makers aus der Industrie eher seriöser und bedürfnisgenauer mit den verschiedenen Angeboten befassen können.

Zu wenig Deutsche

Basel vermisste, zusammen mit vielen weiteren Orten, eine höhere Zahl deutscher Gäste. Statt Ryhiners Wunschzahl von «mindestens 40» waren freilich bloss ein knappes halbes Dutzend da. Der Grund dafür ist wohl bei der noch mangelnden Ausrichtung der SVZ-Vertretungen in Deutschland auf Industrie und Verbände zu suchen, dazu kommt das naturgemäss mangelnde Deutschland-Interesse der Swissair und wohl auch die Tatsache, dass viele Firmenvertreter des Schweizer Kongressangebots bereits an ASK-Präsentationen in der BRD vorgesetzt bekamen. Hohes Lob von allen Seiten hingegen über die Übersee-Selektionsarbeit.

Betrachtet man die Teilnehmerliste, so fällt die doch recht grosse Variationsbreite auf, etwa zwischen dem Professor des renommierten Massachusetts Institute of Technology und dem englischen «Assistant Accountant», zwischen dem Generalsekretär der «Association européenne pour la promotion de la poésie» und dem Promotion Manager der Tokioter Asahi-Brauerei oder dem Porsche-Manager für Österreich.

Auch kleinere Orte gefragt

Auch Flims, das mit den beiden Hoteliers *Peter Hotz, Josef Müller* und dem neuen Kurdirektor *Robert Wildhaber* präsent war, ging es primär um eine weitere Profilierung auf dem Markt. Es sei indessen eindeutig auch ein Zug in die kleinen Orte zu spüren, auch etwa für Anschlussveranstaltungen an grössere Kongresse in grossen Orten. Für die Flimser zeigte der SCIM ein gutes Aufwand-Ertragsverhältnis, so weit dies bereits abzuschätzen war. Auf der anderen Seite fanden die beiden Luzerner Vertreter *Beat Bächler* und *Peter Dietschi* die Kosten recht hoch, aber im Vergleich zu den bisherigen, zentralen Präsentationen bei Studienreisen mit hohem Nutzen verbunden. Auch die Luzerner hoben die hohe Qualität der USA-Gäste hervor und das grosse, konkrete Potential, das sie vertraten.

Rotationszeit zu knapp

Als «eindeutig besser» als den STM beurteilte *Christoph Donatsch* vom St. Moritzer Hotel Carlton den SCIM, wobei auch er die allgemein gehörte Meinung vertrat, wonach die 15 Minuten während der obligatorischen Rotation am Morgen nicht ausreichten. *Heinz Hunkeler* vom Kulm traf einige bekannte Gesichter an. Beide lobten den Nutzen der Vor- und Nachkongressreisen. Kurdirektor *Danuser* konnte nicht weniger als 15 Gäste für eine Post Congress Tour nach St. Moritz locken.

Neutralität geschätzt

Für *Harry Lewinsky* und *René Schimpf* von Danzas war positiv, dass die Incoming-Veranstalter heute in das System integriert und akzeptiert seien, sowohl von der Anbieter- wie der Nachfragerseite her. Der Kunde schätze die neutrale Beratung des Veranstalters, der optimale Lösungen in bezug auf Ortswahl, Zeitpunkt und Preis vorschlagen könne. Auch Lewinsky erhob die Seriosität der Gäste hervor: Ein USA-Girl habe von ihrem Chef die Anweisung erhalten: «You are on a business trip, you're not allowed to have fun . . .»

ASK gestärkt

Von der Warte der Veranstalter aus hob ASK-Sekretär *Karl-Heinz Willand* (Basel) hervor, dass die Arbeitsgemeinschaft aus der erfolgreichen SCIM-Übung gestärkt hervorgehen werde. Dank der konstruktiven Hilfe von SVZ, Swissair und dem Verkehrsverein Bern habe die ASK etwas zustande gebracht, was im Ausland grösseren Organisationen nicht gelungen sei. Die Erwartungen von *Peter Kuhn,* Chef Verkaufsförderung SVZ, wurden durch die Berner Organisatoren übertroffen. Besser, so Kuhn, hätte man es nicht machen können. Berns Verkehrsdirektor *Ernst Hegner* war hier leicht anderer Meinung: Man müsse sich künftig überlegen, ob nicht trotz dem Primat der Industrievertreter einige kleinere Incentive-Veranstalter aus den USA einzuladen wären.

Raymond Gertschen, «Kopf» des SCIM, war am Dienstag abend selbstbewusst-zufrieden, obwohl auch er gerne alle Gruppen an allen Ständen gehabt hätte. Peter Frey konnte den Interessenten den soeben fertiggestellten Tagungsprospekt der Swissair überreichen, der in einer Auflage von total 80 000 Exemplaren in verschiedenen Sprachversionen Konferenzpackages von rund 180 Schweizer Hotels der Drei- bis Fünfsternkategorie enthält.

Kaum zu überbieten

Abgedroschen, aber wahr: Gäbe es den SCIM nicht, müsste man ihn erfinden. Keiner der von dieser Zeitung befragten Exponenten brach über das SCIM-Modell den Stab, wenngleich sicher Verbesserungsmöglichkeiten bestehen. Als Flop muss man den am Donnerstag anberaumten Schweizertag bezeichnen. Von 1700 eingeladenen einheimischen decision makers nach follow-up meldeten sich 80 an und etwa die Hälfte davon wurde in Bern gesehen, was den Aufwand eines zusätzlichen Tages kaum zu rechtfertigen vermag. Was die Hauptveranstaltung für das ausländische Potential betrifft, so stimmte alles, insbesondere im Bereich des Atmosphärischen, das ja nicht organisierbar scheint. Der Verkehrsverein Bern hat den Ausländern bewiesen, was die Schweiz zu bieten hat. Raymond Gertschen hat viele Komplimente verdient. Der erste SCIM wird nur schwer zu überbieten sein. *Gottfried F. Künzi*

Bim Lüdi Peter

Mit den gelben PTT-Cars ging's vom Berner Rathaus – schön nach Sprachen sortiert – über Land ins Emmental. Hinter Burgdorf die erste Überraschung: Auf militärischem Gelände wurde man aufgefordert, das Gefährt zu wechseln, und da standen sie: weit über ein Dutzend geschmückte Brügiwäge mit währschaften Hafermotoren und zöttelihaubenbewehrten Mannen. Die Polizei sperrt die Kreuzung, und in sehr ungewohnt gemütlichem Tempo zuckelt man gegen Heimiswil zum ältesten Löwen der Schweiz. Unterwegs winkende Bauersleute, ein Alphorn als Empfangskomitee, und wo sonst vor Peter Lüdis prächtiger Wirtschaft die Autos stehen, ist Märit!

*

Zusammen mit guten Geistern vom Verkehrsverband Emmental hat man Marktstände aufgestellt, und da wird getöpfert, Steingut gemalt, Wolle gesponnen, Treichelriemen verziert, und zum Ramseier-Apfelchampagner munden die Käsbitzlein und Züpfeschnätze herrlich. Die Leute von fern sind leidlich überrascht, die Schweizer stolz. Und als dann noch der Alpaufzug mit Bärnerwägeli an der Spitze, tipptopp geputztem Vieh und dem Bäri mit der Milchbränte am Schluss vorbeizieht, da staunt alles nur noch.

*

Im neuen Löwensaal, an langen Tischen, sitzt alles schön durcheinander wie an einer Emmentaler Hochzeit. Rösli Wal von Bern macht die Conférence in drei Sprachen. Die flotten Meitschi servieren Bärnerplatte, wie sie im Buch steht, freundlich und aufmerksam und spendabel. Musig dazu von der Hausorgel, der Ländlerkapelle, Rösli lässt das Kalb ab, und die Meitschi von der Trachtengruppe Lützelflüh legen manchem Ausländer die Frage auf die Zunge, wie man sich im Emmental vermehre. Aber als dann das Eisi von Grünenmatt mit dem Doherty Röbu von Chicago einen Lüpfigen dreht (Damentour selbstverständlich), da ist wieder alles klar. Ein Herr von New York dankt den Bernern. Fast alles habe gut geklappt. Einzig fliegende Bären habe man vermisst. Und schon fliegt das Rösli, um auch das noch wahrzumachen. Die Amerikaner laden ein Kind von Heimiswil nach New York auf Besuch ein. Das Billett zahlt die Swissair. Alle bekommen Kuhglocken am Schluss, und der Abend bim Lüdi Peter klingt in hellen Freudentönen aus. Gödu

Stau-Kalender

Als nützliche Planungshilfe für Automobilisten haben ACS und TCS auch dieses Jahr wieder eine neue Ausgabe des Kalenders für den Ferienreiseverkehr herausgegeben. Unser Strassennetz soll dadurch in der Hauptreisezeit durch eine geeignete Planung besser, d. h. gleichmässiger belastet werden.

Im Vergleich zur ersten Ausgabe von 1983 informiert der neue Kalender für jeden Tag im Jahr nicht nur über die voraussehbare Verkehrsdichte von normal, dicht, stark und sehr stark, sondern neu auch über die Richtung, in der Schwierigkeiten zu erwarten sind.

Dieser Kalender steht allen Automobilisten bei den Geschäftsstellen von ACS und TCS kostenlos zur Verfügung. Im Ausland wird er durch die entsprechenden Korrespondenzklubs verteilt. pd

...weil wir die bessere Technik haben.

Betreuung von der Konzeption bis zur betriebsfertigen Übergabe.

- Diskothekenbau
- Effekt-Licht-Laser
- Tonstudio
- Video-Überwachung
- Großprojektion
- Finanzierung
- Leasing
- Service
- Projekt-Vermittlung
- Projekt-Planung

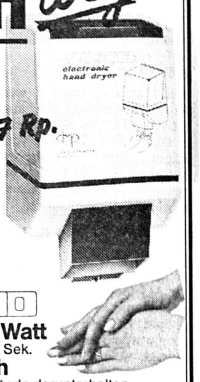
Sie sollten noch heute bei uns einen Besuchstermin vereinbaren für: Eine der wohl bedeutendsten und aufwendigsten Vorführdiskotheken Europas!

Experience

Licht Video Disco H.O. Floss
D-7306 Denkendorf bei Stuttgart
Kongener Str. 10 · tx 7 256 529 flos d
Tel. 0049-711/346 10 41

VOR IHM WIRFT JEDER DAS HANDTUCH weg

Sparen Sie:
1 × Hände automatisch trocknen nur 0,27 Rp.
Vergleichen Sie:
1 Papier-Handtuch 2,9 Rp.
1 Portion Rollen-Handtuch 3,6 Rp.



vulcano
● stärker · 3250 Watt
Kürzere Trockenzeit, 15 Sek.
● vollautomatisch
läuft solange Sie die Hände darunterhalten
● keine Wartung Lange Lebensdauer Vandalensicher
VERKAUF SOLAN SERVICE
SOLAN AG
Industriestrasse 57
8152 GLATTBRUGG
01 · 810 75 65
ARNOLD AG Generalvertretung
Friesstrasse 31 · 8050 Zürich · Telefon 01-301 33 30

Die Energiesparer von Rolba

- ROLBA Schwimmbadabdeckungssysteme verringern Ihre Heizkosten bis zu 50%.
- Für Hotel- und öffentliche Bäder (Frei- und Hallenbäder) sowie Schulschwimmbäder.
- ROLBA Schwimmbadabdeckungssysteme in allen Grössen und Formen für Alt- und Neubauten.
- System SIREX aus durch und durch chlorresistentem PE-Schaum, hygienisch einwandfrei laut Gutachten – die preisgünstigste Variante.
- System ROLLADEN aus speziellen kälteschlagzähen PVC-Hohlprofilen – die vollautomatische Variante.
- Be- und Abdecken in wenigen Minuten – handlich, leicht bedienbar und praktisch wartungsfrei.
- Eine gerechtfertigte Investition mit einer praxiserprobten Rentabilität und kurzfristiger Amortisation.
- Verlangen Sie unser neuestes Exposé über Schwimmbadabdeckungen.

ROLBA AG, Abt. Sport- und Freizeitanlagen, Bärengasse 29, 8039 Zürich, Tel. 01/221 27 50

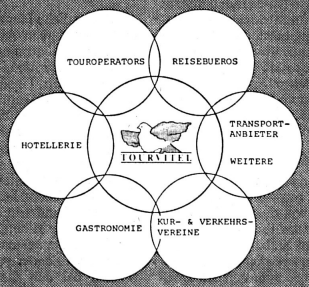
Mit CONTENA-PRESS bis 50% weniger Abfuhrgebühren

● Weniger Container entleeren gibt weniger Abfuhrkosten ● Hohe Verdichtung (bis 1:6, je nach Abfall) ● Kein Druck auf Container-Räder ● Für alle Container-Typen (600-1100 l) geeignet ● Minimer Platzbedarf ● Einfachste Bedienung ● Anschluss 220 V ● CONTENA-Press können Sie **leasen**, mieten oder im Mietkauf erstehen.

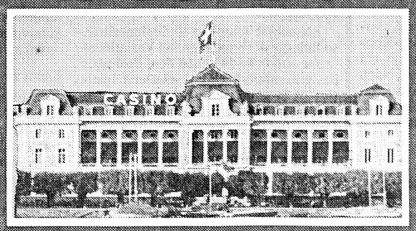
Vorführung – Beratung – Verkauf – Service
CONTENA-Handels AG
8953 Dietikon, Heimstrasse 41/43
Telefon: 01-740 77 60

TOURVITEL

1. TOURVITEL-KONGRESS zum Thema:



Videotex für die Touristik.



Freitag, 4. Mai 1984, 09.00 – 17.00 Uhr im Casino Luzern, Preis Fr. 190.– inkl. Verpflegung.

Alle Bereiche der Touristik haben ein grosses gegenseitiges Informations-, Kommunikations- und Reservationsinteresse!

Erfüllt VIDEOTEX alle diese Anforderungen?

Referate und konkrete Anwendungsbeispiele aus allen Teilen der Touristik lassen diese Fachtagung zum Ideen-Pool werden. Informieren Sie sich aus erster Hand! VIDEOTEX bedeutet den entscheidenden Schritt in die Zukunft der Branche.

Coupon
Wir nehmen mit ___ Personen am Kongress teil.
☐ Bitte senden Sie uns die Teilnahmekarte mit Rechnung.
☐ Senden Sie uns unverbindlich die Kongress-Dokumentation.
Firma:
z. Hd.:
Adresse:
PLZ/Ort:
Datum:
Unterschrift:
Bitte einsenden an:
TOURVITEL Stauffacherstrasse 1,
CH-6020 Emmenbrücke

TOURVITEL
TOURVITEL AG Tel. 041/55 37 33
Stauffacherstrasse 1 Telex 72 299 STO CH
CH-6020 Emmenbrücke Videotex
Videotex Swiss 41/1 n Bildschirmtext Berlin/Düsseldorf +600#

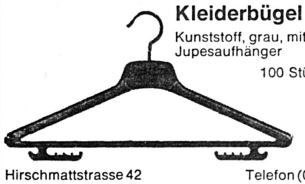
TOURVITEL. Jetzt für Ihre Zukunft.

Vorurteile sind keine Urteile!
Tierische Fette machen nicht dick*

Bereits kleine Mengen Fett machen satt. Fett ist eine gleichmässige, natürliche Energiequelle und kann sogar regulieren. Nicht Fett macht dick, sondern zuviel essen von allem.

Ernährung ist unser Beruf.
PRO GRAISSE
8040 Zürich, 01/32 23 44
* Vereinigung für Fettforschung führender Lebensmittelunternehmen und der Wissenschaft

Kleiderbügel Art. 912-40
Kunststoff, grau, mit Hosenstab/Jupesaufhänger
100 Stück Fr. 64.50



Hirschmattstrasse 42 Telefon (041) 23 65 05
Abegglen-Pfister AG Luzern

From the Desk of Hans R. Stucki...

Hans R. Stucki berichtet regelmässig aus Boston

Da ist die Sache mit den USA-Vertretern. Von offizieller Seite «hat man nichts dagegen», ja, solche Anstrengungen werden sogar begrüsst. Die offiziellen Auslandvertretungen haben gar nicht die Möglichkeit alle Märkte zu erreichen und unterstützen deshalb die Aktionen neuer Initianten. Aber: Wer macht nun was? Welches ist die Rolle der (offiziellen) nationalen Vertretung, was genau wollen die «neuen Verkäufer in Sachen Schweiz»? Dies scheint der Angelpunkt zu sein. Es muss von seiten der SVZ gegenüber dem Vermittlermarkt ganz klar darauf hingewiesen werden, dass die offizielle Auslandvertretung a) Verkaufspromotion betreibt, b) informiert (!) und c) eben nicht Leistungen verkauft. (Mit Ausnahme von Bahnbilletten). Letzteres soll das Hauptanliegen von Tourismusvertretungen im Ausland sein. Den Mittler verkäuferisch zu beraten, ihm mit profunden Sachkenntnissen die Schweiz näher zu bringen, nicht nur einfach die Wünsche entgegenzunehmen sondern eben profiliert zu verkaufen.

Jene Leute in der Schweiz, welche mit dem Gedanken liebäugeln, ihren eigenen Verkäufer auf amerikanischem Boden zu etablieren sollten sich auch Rechenschaft drüber ablegen, was diese Funktion alles umfassen soll. Eine Vertretung – «weil die anderen dies auch machen» – ist wohl kaum gerechtfertigt. Im Schweizer Tourismus haben einige erkannt, dass auf dem amerikanischen Markt noch recht viel Boden brachliegt. Recht so. Jene, welche gescheitert sind mussten sich später eingestehen: Es geht nur mit Planung, Schritt für Schritt und indem man sich im vornherein über die Möglichkeiten Rechenschaft ablegt. Was sich für den Schweizer Tourismus und die Hotellerie über die Jahre bewährt hat – Qualitätsbewusstsein - sollte seinen Ausdruck auch im sales approach finden.

*

Die «travel marts» der Europäischen Reisekommission (ETC), einer Verbindung von zweiundzwanzig europäischen Ländern, sind vorüber. An der Westküste verzeichnete man neue Rekordbesucherzahlen. In Los Angeles und San Francisco kamen innerhalb von vier Stunden über 1000 Reisebürovertreter, um sich zu orientieren und mit neuestem Material der Anbieter einzudecken. Vom Grossmarkt Chicago lässt sich dasselbe sagen: Ein nicht zu Ende gehen wollender Besucherstrom bewegte sich zwischen den Tischen der europäischen Anbieter. Bekannte Schriftzüge auf Schweizer Seite: Die Ambassador Swiss Hotels und (an der Westküste) die Inter-Hotels waren unübersehbare Schweizer Eckpfeiler.

Daneben natürlich jeweils der Stand der SVZ, welcher im Westen durch Willy Isler's Leute bemannt wurde im Mittelwesten durch die Agentur Chicago (Marcel Fragniere) und an den übrigen Märkten durch die Hauptagentur New York. Während sich am Ambassador-Stand der noch druckfeuchte Hotelkatalog grosser Beliebtheit erfreute, bedienten die SVZ-Leute die Besucher mit dem in 20 000facher Ausführung herausgekommenen Verkaufs-Handbuch «Selling Switzerland 1984».

*

Eine erfreuliche und deshalb erwähnenswerte Initiative zweier Berner Oberländer Hoteliers: Infolge akuten Geldmangels in der Kasse des örtlichen Verkehrsvereins, machten sich Jürg Musfeld vom Hotel Sauvage und Hans P. Thöni vom Sherlock Holmes auf die Socken. In New York, Boston und Chicago wurde Meiringen als Winter- und Sommerkurort angeboten, wobei den amerikanischen Skitour-Veranstaltern das Hauptaugenmerk geschenkt wurde. «Kaum ein Reisebüro oder ein Veranstalter, welcher unseren Anliegen nicht mit Interesse begegnet wäre», meinten die beiden reisefreudigen Meiringer. Bemerkenswert, dass die zwei Vierstern-Hoteliers nicht unbedingt ihre eigenen Häuser ins Gespräch zu bringen versuchten, sondern vielmehr Meiringen in den Mittelpunkt ihrer Anstrengungen stellten.

*

Die Vermarktung einer Sekundärdestination (etwa im Gegensatz zu Zermatt oder St. Moritz) ist in den USA kein leichtes Unterfangen. Mit der berühmten Brechstange lässt sich wenig erreichen, vielmehr jedoch mit subtilem Auftreten, narrensicheren Angeboten und standsicherem Nachfassen.

Gerade bezüglich des letzten Punktes wünscht man den beiden Unternehmern, dass im lokalen Verkehrsbüro saubere und lückenlose Arbeit geleistet wird. Denn: Wieviele harte Dollars werden jährlich für «Verkaufsreisen» ausgegeben? Wer jedoch nach Rückkehr in die heimischen Gefilde in der aufgestauten Arbeit erstickt und solches dann auf Kosten gründlicher «Follow-up»-Arbeit geht . . .

Wenn einer eine Reise tut, soll er sich's (vorher) überlegen.

Verband Schweizer Badekurorte

Vorstand stellt Weichen

Verhandlungen mit dem Konkordat der Schweizer Krankenkassen, Hotelklassifikation, Pseudoheilbäder, Kontrollen der Einhaltung der medizinischen Minimalanforderungen, Restrukturierung der internationalen Bäder- und Klima-Vereinigung waren die Hauptthemen, die an der kürzlich in Zürich abgehaltenen Sitzung des Verbandes Schweizer Badekurorte (VSB) behandelt wurden.

Im Januar wies der VSB sämtliche Krankenkassen der Schweiz in einem Schreiben darauf hin, dass die Kurortbehandlung bei sehr vielen und verschiedenen Krankheiten sinnvoll angewendet werden kann und dass sie rund dreimal weniger kostet als eine Klinikbehandlung. Es wurde weiter klar festgehalten, dass als anerkannte Heilbäder nur jene gelten, die den Anforderungen entsprechen, die die Schweizerische Gesellschaft für Balneologie und Bioklimatologie, S. G. B. B., gemeinsam mit dem VSB erarbeitet hat und die durch den Bäderverband allgemeinverbindlich erklärt wurden. Zahlreiche sogenannte «Pseudoheilbäder» verfügen weder über die nötigen fachmedizinischen Dienste noch über die erforderlichen infrastrukturellen Einrichtungen. Es wurde beschlossen, mit dem Konkordat der Krankenkassen die bereits zugesagten, eingehenden Verhandlungen im Laufe des Sommers 1984 aufzunehmen.

«Thermal-Garantie»

Wenn heute schweizerische Reisebüros in Inseraten für Bäderkuren in südeuropäischen Ländern den Vermerk «Badekuren mit Thermal-Garantie» anbringen müssen, denkt der biedere Schweizer kaum daran, dass ähnliches bald auch in unserem Land notwendig werden könnte. Auch in der Schweiz gibt es Inhaber und Direktoren von Etablissementen, die ihr Hotel als «Solbad» oder als «Thermalbad» anbieten, ohne dass sie am Ort über Sole oder über eine Therme verfügen. Im Ausland spricht man in solchen Fällen von unlauterem Wettbewerb. Bei uns drückt man höchstens ein Auge zu. Dabei spricht man doch immer wieder von «Wahrheit in der Werbung».

Der schweizerische Kuratlas

Der Kuratlas, ein gefälliges Handbuch, das alle Bade- und Klimakurorte der Schweiz in Bild und Wort zeigt und dabei auf die jeweiligen Indikationen hinweist, ist in grosser Auflage durch *Kümmerly & Frey* in Bern nach langer, zäher Zusammenarbeit mit dem VSB und der Schweizerischen Vereinigung der Klimakurorte zum Versand gelangt. Neben einem Blick auf die Entwicklung der Balneologie und der Bioklimatologie in der Schweiz sind auch die medizinischen Anforderungen und die technischen Richtlinien der beiden Verbände und ihrer medizinischen Fachorganisationen vollumfänglich im Kuratlas enthalten. Fachbeiträge tragen die «Handschrift» anerkannter Spezialisten.

Hotelklassifikation

Die neue Hotelklassifikation des Schweizer Hotelier-Vereins wird im Rahmen der Kurorte begrüsst. Der Vorstand des VSB wird jedoch veranlasst, bei den Instanzen des SHV darauf hinzuweisen, dass den Hotels der Badekurorte ein anderer Status eingeräumt werden sollte als den Hotels an gewöhnlichen Ferienorten und in Städten. Die Nachfrage basiert auf differenzierten Ansprüchen.

Marketing am Badekurort

Das schon vor einem Jahr in die Planung einbezogene Projekt, ein Seminar «Marketing am Badekurort» auf nationaler Basis durchzuführen, soll nun endlich Wirklichkeit werden. Nach den positiven Erfahrungen im Rahmen des SHV mit seinen entsprechenden Kursen wird die Ansicht vertreten, dass der SHV ersucht werden soll, dem VSB seine «guten Dienste» nicht vorzuenthalten. Es wird ausdrücklich festgehalten, dass das Marketing-Bewusstsein in den Kurorten noch nicht überall durchgedrungen ist und dass es namhafter Anstrengungen bedarf, um ihm zum Durchbruch zu verhelfen.

Internationale Vereinigungen

Auf internationaler Basis bestehen diverse Gremien, die sich mit dem Bäderwesen befassen. Es sind dies

- die FITEC (Fédération internat. du Thermalisme et Climatisme)
- die International Society of Medical Hydrology (ISMH)
- die OMTH (Organisation mondiale du Thermalisme) und
- die SITH (Société internat. de la Technique Hydrothermale).

Alle vier gehen praktisch ihre eigenen Wege, ja sie bekämpfen sich gelegentlich beinahe gegenseitig. Alle umbuhlen die Weltgesundheits-Organisation (WHO), aber einzig die FITEC ist bisher (allerdings auch nur beschränkt) auf positives Gehör gestossen. Die FITEC ist die einzige dieser Organisationen, die sich aus den diversen Bade- und Klimaverbänden der einzelnen Nationen zusammensetzt. Sie muss dringend neu strukturiert werden, wenn sie weiterhin auf Erfolgskurs bleiben will. Ein neuer Anlauf durch die Verbände aus der Bundesrepublik, aus Österreich und der Schweiz wird in Form neuer Statutenänderungsanträge vorbereitet. Die nächste FITEC-Delegiertenversammlung, an der Professor *Claude Kaspar* und VSP-Präsident *Peter Kasper* referieren werden, findet vom 14. bis 18. Oktober 1984 in Garmisch-Partenkirchen statt.

Wissenschaftliche Arbeiten

Dr. *Ulrich Frey,* ehemaliger Direktor des Eidgenössischen Gesundheitsamtes und Mitglied des VSB-Vorstandes, hatte im letzten Herbst den Vorschlag gemacht, ein Preisausschreiben zu lancieren, um besonders junge Mediziner und angehende Balneologen zu animieren, sich vermehrt mit balneologischer Forschung zu befassen. Ein Konzept-Vorschlag für dieses Preisausschreiben wurde einer ersten Lesung unterzogen. Alternierend sollen jedes zweite Jahr medizinwissenschaftliche respektive wirtschaftswissenschaftliche Arbeiten zum Heilbäderwesen zum Zuge kommen. Die nächste Delegiertenversammlung des Bäderverbandes, die am Donnerstag, dem 8. November 1984, in Yverdon stattfindet, wird über die Höhe der Preisgelder beschliessen und gleichzeitig einen entsprechenden Kredit sprechen.

-er

St. Moritz: Ja zu neuem Baugesetz

In St. Moritz haben sich die Stimmberechtigten am Wochenende deutlich für ein künftiges qualitatives anstelle eines quantitativen Wachstums ihrer Gemeinde ausgesprochen. Sie stimmten mit 466 Ja gegen 296 Nein einer Totalrevision des Baugesetzes und einer Teilrevision des Zonenplanes und des generellen Gestaltungsplanes zu.

Mit der Zustimmung zur Zonenplanänderung kann nun das Wachstum des Ortes, das bleibende Werte der Landschaft und den für St. Moritz so wichtigen Fremdenverkehr zu gefährden drohte, gezügelt werden. Dies geschieht vor allem dadurch, dass die 1971 festgelegte Bauzone, deren heute zulässige Nutzung zum Teil den im Kurortleitbild verankerten Zielsetzungen widerspricht, teils verkleinert und teils einer zweiten Bauetappe zugewiesen wird.

Das neue Baugesetz bringt verschiedene Neuerungen, die insbesondere für die einheimische Bevölkerung des Weltkurortes und seine Hotellerie von Bedeutung sind. Es sind das vor allem Vorschriften zugunsten des Wohnungsbaus für Einheimische, die Privilegierung der traditionellen Hotellerie, z. B. bei der Umwandlung in ein Aparthotel und bei der Anrechnung der Ausnützungsziffer, sowie die Etappierung der Bauzonen zur Steuerung der Bautätigkeit im Ort. sda

Die Schweiz für Amerikaner

Die Aare fliesst bergwärts

In einer zwölfseitigen Sonderbeilage versucht die amerikanische Wochenzeitung «The Christian Science Monitor» in der neuesten Ausgabe, ihren Lesern die Schweiz als Reiseland vorzustellen.

Die Amerikaner erhalten dabei einen Überblick über die Schönheiten der Schweizer Bergwelt, die Vorteile der SBB und den Gebrauch des Etagenbades im Landgasthof. In der hauptsächlich als Inserate-Supplement konzipierten Beilage der Bostoner Zeitung werden denn auch die traditionellen Schweizer Touristenziele vorgestellt. So wechseln Verkehrsbüroinformationen über Interlaken, Bern, Luzern und Davos mit Kleininseraten von Papeterien aus Biel, von Winterthurer Malergeschäften und Erstklasshotels in Rom.

Neben altbekannten Folkloreklischees aus Reiseprospekten der fünfziger Jahre erhält der reiselustige Amerikaner aber auch wertvolle Tips. Den SBB wird einiges Lob zuteil – es gebe da nur einen Nachteil: unsere Bundesbahn sei nämlich pünktlich. Dadurch erhöhe sich die Gefahr, einen Zug zu verpassen. Ausführlich erklärt wird die Herkunft des Wortes «Kulm» anhand des Pilatus. «Kulm» sei das Kürzel für «Kulmination» und bedeute eine sanfte, runde Berghöhe. Auf einem Kulm bestehe gewöhnlich die Möglichkeit, sich zu verpflegen und zu übernachten.

Mit den Eigenheiten der Schweizer Geographie hatten die Amerikaner gelegentlich etwas Mühe: So fliesst laut «The Christian Science Monitor» die Aare «von Solothurn nach Bern und mündet dann in den Thunersee». Aber diese Information sei ohnehin nur für die erfahreneren Schweiz-Reisenden. S. D.

Hotelfrequenz im Winterquartal 1983/84

Es schneite leicht weniger LN

Die Zahl der Übernachtungen in der Schweizer Hotellerie in den Wintermonaten Dezember 1983 bis Februar 1984 reduzierte sich gemäss Bundesamt für Statistik (BFS) um 1½ Prozent. Es wurden 7,2 Mio Logiernächte registriert, 110 000 weniger als im Hochwinter 1982/83. Die Hotelfrequenz überstieg zum sechsten Mal die 7-Millionen-Marke; das Ergebnis entsprach damit dem bisher viertbesten Stand und lag um 2½ Prozent oder rund 180 000 Übernachtungen über dem durchschnittlichen Niveau der vorangegangenen zehn Winterquartale.

Wie das BFS mitteilt, wurde das Logiernächtemanko etwa zu gleichen Teilen bei den in- und ausländischen Gästen verursacht. Verglichen mit dem Winterquartal 1982/83 verminderte sich dadurch der Zuspruch der Schweizer Wohnbevölkerung um 2 Prozent und jener der ausländischen Kundschaft um 1½ Prozent. Während sich der Zustrom aus dem aussereuropäischen Raum um 14 Prozent belebte und 104 000 Übernachtungen mehr erbrachte als in der Parallelperiode 1982/83, gingen die Buchungen aus Europa um 5 Prozent (–157 000 Logiernächte) zurück.

Mit Ausnahme der grossen Städte (durchschnittlich 4½%) wurden in allen Zonen weniger Hotelgäste beherbergt, wobei der Rückgang in den Bergkurorten (–3½%) am stärksten ausfiel. Regional gesehen erhöhte sich der Reiseverkehr in der Genferseegegend (+1½%), im Gebiet Freiburg–Neuenburg–Jura (+3%), im Kanton Zürich (+4%) und im Berner Mittelland (+8%), während er sich in den übrigen sieben touristischen Regionen verringerte, am ausgeprägtesten in der Zentralschweiz (–6%).

STELLENMARKT

Waldhotel National★★★★

160 Betten, Hallenbad, Sauna, Massage
15 000 m² eigener Waldpark

sucht für lange Sommersaison, Anfang Juni bis Mitte Oktober (bei Zufriedenheit Wintersaisonstelle zugesichert)

Hotelfachassistentin/ Direktionsassistentin

für den Hauptbereich Hauswirtschaft/Stütze der Directrice.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den entsprechenden Unterlagen.

Frau Elisabeth Huber-Kindhauser
Telefon (081) 31 13 54

3036

Wirtsstuben Münsterhof

Für unser kleineres, heimeliges Restaurant in historischem Haus im Herzen der Stadt Zürich suchen wir auf 1. Mai oder nach Übereinkunft eine

Assistentin des Geschäftsführers

An dieser Vertrauensstelle sehen wir eine jüngere, in Service und/oder Küche versierte, echte Gastgeberin. Als rechte Hand des Geschäftsführers übernimmt sie Teilbereiche aus dessen Verantwortungs- und Tätigkeitsgebiet und seine Stellvertretung bei Abwesenheit.

Ihre Bewerbungen, mit den üblichen Unterlagen inkl. Passfoto, richten Sie bitte an folgende Adresse:

Restaurant Münsterhof, z. H. von Herrn R. Huber, Münsterhof 6, 8001 Zürich.

2946

Management und Leitung von Restaurations- und Hotelbetrieben

Riedholz, 6030 Ebikon

remimag

Tel. 041/36 54 64/65

Sie suchen die Herausforderung und den Erfolg – und nicht nur einfach eine neue Stelle?

Dann sollten Sie sich unbedingt mit uns in Verbindung setzen, denn wir suchen für unsern renommierten Hotel- und Restaurationsbetrieb in grösserer Stadt des Kantons Aargau ein versiertes, dynamisches

Geschäftsführer-Ehepaar

Der Aufgabenbereich kann auch von einer Einzelperson betreut werden.

Der gut eingerichtete Betrieb mit Schwergewicht auf der Restauration umfasst: Tagesrestaurant, Grillroom, Bar sowie Speise- und Kongresssaal.

Ein überzeugendes Konzept bezüglich Angebot, Interieur und Führung sowie die hervorragende Lage des Betriebes bilden die solide Basis für ein erfolgversprechendes Wirten.

Sie bringen mit:

- solides, klar nachweisbares Fachwissen
- sicheres, in den einzelnen Sparten an der Front erworbenes Können
- erfolgreiche Tätigkeit in einem ähnlich gelagerten Betrieb.

Wenn Sie diese anspruchsvolle Position interessiert, senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an Herrn P. Eitschinger.

3092

GRAUBÜNDEN SCHWEIZ

Flims

1100 m – 2800 m

HOTEL ADVLA ★★★★

- Erstklasshotel
- 180 Betten
- Hallenbad, Tennisplätze
- Gourmet-Restaurant

Auf Anfang Juli oder nach Vereinbarung suchen wir

Direktionsassistent(in)

Für diese verantwortungsvolle Position stellen wir uns eine junge Persönlichkeit vor, mit fundierter Ausbildung und Freude an grossem Einsatz und Engagement. (Rechte Hand des Direktors mit Schwerpunkt Réception/Administration.)
Sind sie an dieser anspruchsvollen Aufgabe interessiert? Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen. Für nähere Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.
HOTEL ADULA, F. Hotz, Telefon (081) 39 01 61

2925

Unsere Abteilung Verpflegungsbetriebe befasst sich mit der Verwaltung einer Anzahl Gaststätten. Im Zuge der Expansion dieses Zweiges suchen wir einen qualifizierten und initiativen, zirka 30- bis 40jährigen

Verkaufsleiter

für die Durchsetzung der Unternehmenspolitik in den Betrieben, Betreuung und Förderung der Geranten, Budgeterstellung, Kontrolle und Auswertung, Unterstützung der Geranten bei der Planung und Realisierung der Verkaufsanstrengungen usw.

Die Stelle eignet sich für einen Interessenten mit Abschluss der Hotelfachschule, bzw. einer Fachschule für das Gastgewerbe. Eine vorausgegangene Lehre als Koch und einige Jahre Praxis in der Küche sind Bedingung. Weiter erwünscht sind der Besuch einer Unternehmensschulung SHV oder SIU. Ideale Voraussetzungen sind dazu Praxis in der Führung eines grösseren Restaurants oder Praxis in der Verwaltung einer Restaurantgruppe.

Wir bieten Ihnen nebst dieser interessanten Aufgabe zeitgemässe Anstellungsbedingungen und Sozialleistungen. Der Arbeitsplatz befindet sich in Basel. Es wird jedoch auch Bereitschaft zu externem Einsatz vorausgesetzt.

Bitte richten Sie Ihre Offerte mit handschriftlichem Begleitbrief an:

SCHMIDT-ANGENCE AG
Personalabteilung
Sevogelstrasse 34
4002 Basel

Assa 77-60

ZERMATT

Renommiertes, grosses 4-Stern-Erstklasshotel in Zermatt, mit umfangreichen Restaurationsmöglichkeiten, sucht per 1. Juni 1984 ein in allen Bereichen der gehobenen Hotellerie und Gastronomie bestausgewiesenes, dynamisches

Direktionsehepaar

Sie verfügen über eine umfangreiche und gründliche Hotel- und Restaurationsausbildung und -erfahrung mit entsprechenden Fachschulabschlüssen, um das ausbaufähige Hotelunternehmen erfolgreich und kompetent zu leiten.
Als Persönlichkeit besitzen Sie die Eigenschaft zur Führung eines grösseren Personalbestandes und sind zudem sales- und marketingorientiert.

Interessenten, welche sich für diese herausfordernde Aufgabe interessieren, werden gebeten, die vollständige Bewerbungsunterlagen unter Chiffre 3220 an die hotel revue, Monbijoustrasse 130, 3001 Bern, einzusenden. Absolute Diskretion wird zugesichert.

Für unser neu gestaltetes Parterre-Restaurant suchen wir eine führungskräftige, verantwortungsbewusste Person als

Restaurant-Leiter

welche die Direktion beim Aufbau dieses Geschäfts tatkräftig und mit persönlichem Einsatz unterstützt.

Wir bieten interessante Entlöhnung mit Umsatzbeteiligung, gute Sozialleistungen, selbständiges Tätigkeitsfeld.

Haben Sie eine fundierte Ausbildung?
Wollen Sie den Schritt zum Vorgesetzten wagen?
Dann erwarten wir Ihre ausführliche Bewerbung.

DERBY-RESTAURANTS WIL SG
Fam. N. und R. Torokoff
9500 Wil

DERBY SNACK BAR

3181

Wir gehören zu einer bedeutenden Unternehmungsgruppe in der Tourismus- und Immobilienbranche im Kanton Graubünden und suchen zur Ergänzung unseres Teams einen qualifizierten

Hotelkaufmann

Zu Ihren Aufgaben würden u. a. gehören:

- Betreuung und administrative Überwachung von mehreren Hotel- und Restaurationsbetrieben, Aparthotels und Ferienwohnungen;
- Führung der zentralen Buchungsstelle;
- Personalführung
- betriebsorganisatorische Aufgaben

Diese anspruchsvolle Kaderposition setzt voraus, dass Sie eine unternehmerisch denkende, dynamische Persönlichkeit sind und über ein gutes Mass an Flexibilität und Ideenreichtum verfügen.

allod

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir erwarten gerne Ihre Bewerbung mit vollständigen Unterlagen.

ALLOD HOTELMANAGEMENT AG
Rätusstrasse 22, 7000 Chur

ofa 127.329.444

GASTRAG

Ein guter Einstieg für den Aufstieg.

Als ideenreiches, modernes und gut organisiertes Unternehmen plant, baut und führt die GASTRAG verschiedene Betriebstypen wie italienische Restaurants, englische Pubs, Landgasthof, Brasserie und Snack-Restaurants.
Ich werde per Mitte 1984 in unserer Organisation eine andere Funktion übernehmen und suche daher einen unkomplizierten und zupackenden Nachfolger als

Direktionsassistent

in der Zentralverwaltung in Basel.

Das anspruchsvolle und vielfältige Aufgabengebiet umfasst u. a.:

- Objektsuche und Evaluation
- Betriebsanalysen
- Organisation und Neueröffnungen
- Buchhaltungs- (EDV) und Administrationsarbeiten

Von Ihnen erwarten wir:

- fundierte Ausbildung und Erfahrung in der Gastronomie, Hotel- oder Wirtefachschule erwünscht
- Englischkenntnisse
- Idealalter 25–32 Jahre
- Einsatzbereitschaft und Freude am Umgang mit Leuten

Wir bieten Ihnen:

- sorgfältige, gründliche Einführung und Vorbereitung sowohl in der Verwaltung als auch an der Front
- grösstmögliche Selbständigkeit im Rahmen klar definierter Aufgaben, Verantwortungen und Kompetenzen
- permanente Weiterbildungsmöglichkeiten und gute Aufstiegschancen

Ihre vollständige Bewerbung richten Sie bitte an meinen Chef

Herrn A. Weber, Gastrag
Elisabethenanlage 7, 4051 Basel

3185

Betriebe der Gastrag Basel gibt es in Basel, Bern, Luzern, Zürich, Biel, Neuchâtel, St. Gallen und Schaffhausen.

Posthotel garni Chur

Wir suchen für unseren modernen Betrieb begeisterte Mitarbeiter auf den 1. Mai

Aide du patron/Sekretärin Hotelfachassistentin

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche oder telefonische Bewerbung.

A. und C. Huber
Posthotel Chur
Telefon (081) 22 68 44

2948

Auf Mai/Juni 1984 suchen wir einen initiativen und sprachgewandten Mitarbeiter, welcher die Position als

Direktionsassistent Verkauf

übernehmen möchte.

Dem Direktor direkt unterstellt, ist unser neuer Mitarbeiter in erster Linie zuständig für

- den selbständigen Verkauf, die Organisation und die Überwachung von Anlässen und Banketten, seien sie innerhalb oder ausserhalb des Betriebes
- weitere administrative Aufgaben aus den Bereichen Verkauf und Verkaufsschulung
- die regelmässige Übernahme von Ablösungen als Chef de service (durchschnittlich 1 Tag pro Woche)

Zur Bewältigung dieses überaus abwechslungsreichen Aufgabengebietes sollte er

- neben administrativen Kenntnissen und Organisationstalent auch im Service und in der Küche «zu Hause» sein (z. B. Servicelehre und/oder Abschluss einer Hotelfachschule)
- kontaktfreudig sein und den Umgang mit einer vielschichtigen Gästeschaft suchen
- gern selbständig arbeiten.

Eine sorgfältige Einführung wird zugesichert. Interessenten richten bitte ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an

Herrn R. Zürcher, Direktor
Bahnhofbuffet SBB, Zentralbahnstrasse 14, 4002 Basel
Telefon (061) 22 53 33

3096

Servit

Für unser äusserst lebhaftes und ebenso erfolgreiches Selbstbedienungsrestaurant Servit im Seedamm-Center Pfäffikon/SZ suchen wir auf Mitte Juni

einen Geranten

Wir erwarten:
- eine abgeschlossene Kochlehre und einige Jahre Praxis
- Freude an einem lebhaften Betrieb und an der Führung und Motivation von rund 12 Mitarbeitern
- Sinn für Qualität und eine verkaufsfördernde Präsentation der Selbstbedienungsvitrinen
- Fähigkeitsausweis

Wir bieten:
- sehr attraktive Arbeitszeiten (das Einkaufscenter ist am Abend ab 21.00 Uhr, am Sonntag und an den Feiertagen geschlossen)
- Einführung im Betrieb und in der Zentrale
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- gute Sozialleistungen

Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugniskopien und Lebenslauf richten Sie bitte an Schmidt-Agence AG, Abteilung Restaurants, Sevogelstrasse 34, 4002 Basel, Telefon (061) 35 86 00.

Assa 77-60

Die **Jugendherbergen** mit ihrer weltweiten Präsenz erfüllen im Rahmen des Jugendtourismus eine wichtige Aufgabe. Sie bieten geeignete und preisgünstige Aufenthaltsmöglichkeiten für jugendliche Touristen, Schulen, Gruppen und Familien. Wir suchen auf den 1. August 1984 ein

Herbergsleiterpaar

für unsere **Jugendherberge in Basel** mit 220 Betten und einer internationalen Gästeschicht.

Von den Bewerbern erwarten wir:
- abgeschlossene Berufsausbildung und mehrjährige Praxis in allen Sparten des Gastgewerbes
- gute küchentechnische und kaufmännische Kenntnisse
- Sprachen D, F, E
- initiative, belastbare Persönlichkeiten mit Führungseigenschaften und Organisationstalent
- Interesse am Kontakt mit Gästen aus der ganzen Welt
- Wirtepatent

Wir bieten:
- selbständige, vielseitige und verantwortungsvolle Tätigkeit
- Anstellungsbedingungen mit fortschrittlichen Sozialleistungen
- 3- bis 4-Zimmer-Wohnung im Hause
- Arbeitsplatz in einem ruhigen und doch zentral gelegenen Quartier

Bitte richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und den üblichen Unterlagen bis 30. April 1984 an: **Verein für Jugendherbergen Nordwestschweiz, St.-Alban-Kirchrain 10, Postfach 74, 4006 Basel, Telefon (061) 23 05 70**

P 03-238

Für ein bestens eingeführtes Café-Restaurant in der Ostschweiz suche ich nach Vereinbarung

Geschäftsführerin

welche viel Eigeninitiative entwickelt und Freude am Kontakt mit Gästen hat. Der Betrieb umfasst 70 Plätze und ist einer gut organisierten Restaurantkette angeschlossen. Selbstverständlich werden Sie sorgfältig in Ihre neue Aufgabe eingeführt. Nebst sehr guten Sozialleistungen, 4 Wochen Ferien pro Jahr und Erfolgsbeteiligung bieten wir auch Einkaufsvergünstigungen. Wenn Sie über Küchenkenntnisse verfügen und im Besitze des Fähigkeitsausweises A sind, freue ich mich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit allen notwendigen Unterlagen an meine untenstehende Adresse.

Assa 86-252

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

1 Jahr Erfahrungen sammeln und nachher selber pachten . . .

Suchen Sie nach einer Möglichkeit, sich selbständig zu machen? Wir helfen Ihnen dabei mit unserem ganzen Know-how und unserem grossen Angebot an Dienstleistungen – solange, bis Sie den Betrieb eigenständig führen möchten.
Für einen neuerbauten Restaurationsbetrieb auf dem Stadtgebiet von Zürich suchen wir ein dynamisches

Geschäftsführer-Ehepaar

Dieses nette Speiselokal mit Quartiercharakter sollte auf ganz persönliche Art geführt werden und den besonderen Bedürfnissen der Lage (grosses Wohnquartier und an eine Spazierzone grenzend) entsprechen. Selbstverständlich werden Sie schon während der Ausbauphase beratend beigezogen – schliesslich sollen Sie ein Mitspracherecht über «ihr» Restaurant haben. Herr H. Fries, Regionaldirektor, freut sich, Ihnen in einem persönlichen Gespräch nähere Auskünfte geben zu können. Bitte senden Sie im voraus Ihre Kurzbewerbung an die

2680

Managementgesellschaft für das Gastgewerbe
Habsburgerstrasse 22 CH-6003 Luzern
Telefon 041 - 23 34 22 / 23 03 55 Telex 72 471
Gamag Management AG

GASTHOF BÄREN

Bahnhofstr. 11 – 4450 Sissach – 061/98 49 90

Möchten Sie einen Gasthof selbständig führen – mit einer guten Sicherheit im Rücken?

Der Gasthof «Bären» in Sissach wurde vor kurzer Zeit total renoviert – die Trattoria Toscana im imposanten Kellergewölbe hingegen ist noch ganz neu und besticht durch ihren südländischen Stil. Das Restaurant ist gut frequentiert, das elegante Säli eignet sich vorzüglich für Bankette, Seminare usw. Die Sommerterrasse ist sehr beliebt und kann noch forciert werden. Würde es Sie anmachen, diesen sehr schönen Betrieb für uns zu führen? Wir bieten einem jüngeren

dynamischen, ökonomisch denkenden Geranten-Ehepaar

eine ausgezeichnete Chance, Wünsche nach eigener Kreativität zu erfüllen. Als langjähriger Branchenkenner entlasten wir Sie mit unserem Know-how auf breiter Basis.

Vom zukünftigen Geschäftsführer erwarten wir den Nachweis erfolgreicher Küchenführung (Kochberuf Voraussetzung), Organisationstalent, Kostenbewusstsein und viel Liebe zum Beruf. Von seiner Frau erwarten wir die Betreuung der Gäste, die Organisation des Service und die Pflege des Hauses.

Ihr Einsatzwille und Ihr Engagement für diesen lohnenden Betrieb honorieren wir gerne mit entsprechendem Salär, aber auch mit der Möglichkeit des Mitspracherechtes bei der Konzeptionierung der Ziele.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an Herrn Ch. R. Baldinger, Regional-Direktor. Baldige Kontaktnahme mit Ihnen sichern wir gerne zu.

3197

Managementgesellschaft für das Gastgewerbe
Habsburgerstrasse 22 CH-6003 Luzern
Telefon 041 - 23 34 22 / 23 03 55 Telex 72 471
Gamag Management AG

Am 1. November 1984 wird das

Restaurant Bären Burgdorf

(zirka 80 Plätze) nach erfolgtem Umbau neu eröffnet. Als neuer

Pächter

haben Sie Gelegenheit, Ihren zukünftigen Arbeitsplatz mitzugestalten.

Wohn- & Geschäftshaus Bären AG

Hohengasse 1, 3400 Burgdorf 2

ofa

Unser Zunfthaus befindet sich im Zentrum von Zürich und umfasst 2 Restaurants und verschiedene Banketträume.

Als Stv. Zunftwirt haben Sie eine vielseitige Aufgabe an der Front

Sie empfangen gerne Gäste; führen die Service-Brigade und setzen Ihr Fachwissen so ein, dass unsere Gäste von unseren gebotenen Leistungen begeistert sind.
Bei Abwesenheit des Zunftwirtes übernehmen Sie seine Aufgaben. Sie sind fähig, ihn voll und ganz zu vertreten.
Wenn Sie im Restaurationsfach versiert sind und ein guter, unkomplizierter Umgang mit Gästen (und Mitarbeiter) pflegen, dann sind Sie unser Mann.

Schicken Sie Ihre Offerte doch unter Chiffre 3210 an hotel revue, 3001 Bern.
Wir danken Ihnen.

Kleineres Hotel und Restaurationsbetrieb ★★ sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Gerantin Stütze des Patrons

im Raume Solothurn, Olten.

Offerten unter Chiffre 3002 an hotel revue, 3001 Bern.

Grand Hotel ★★★★ Saas-Fee

Wir suchen ab Anfang Juni bis Mitte September 1984

Küchenchef junge Schweizerin

für Réception und Hotelbar, D, F, E, möglichst mit Hotelerfahrung

Oberkellner

sprachkundig

Demi-chef de rang

Bewerbungen bitte an

Ursula und Hans Hess-Zurbriggen, Grand Hotel, 3906 Saas-Fee, Telefon (028) 57 10 01.

3297

Zürich-City

Bestbekanntes, erstklassiges Speiserestaurant sucht auf Frühjahr 1984

2 Chef de rang Chef de service

Es kommen nur gutausgewiesene Fachleute in Frage. Schweizer bevorzugt.
6-Tage-Woche, Sonntag geschlossen.

Bitte melden Sie sich unter Chiffre 3279 an hotel revue, 3001 Bern.

Management und Leitung von Restaurations- und Hotelbetrieben

Riedholz, 6030 Ebikon **rrr remimag** *Tel. 041/36 54 64/65*

Hotel Bären, Wohlen

Mitglied Chaîne des Rôtisseurs und Gilde etablierter Köche

Für die Neuübernahme des bestbekannten und renommierten Betriebes mit Rôtisserie, Tagesrestaurant, Bar und grossem Saal sind per Juni 1984 folgende Kaderpositionen neu zu besetzen:

Küchenchef

der die Küche selbständig leitet. Im weiteren ist unser neuer Mann für die Menuplanung, für den Frischwareneinkauf sowie die Betreuung der Küchenbrigade selbst besorgt.

Chef de service

der den Kontakt zu unseren zukünftigen Gästen findet und die Servicebrigade optimal führt und am richtigen Platz einzusetzen versteht.

Wir freuen uns sehr auf Bewerbungen von jungen, initiativen Damen und Herren, die mit ihren vollständigen Unterlagen ihre bisherige, erfolgreiche Tätigkeit belegen können.

Zuschriften bitte an Hrn. A. Nay oder Hrn. P. Eltschinger.

2754

Hotel Kronenhof
8200 Schaffhausen
sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Direktionsassistent

(männlich)

Anforderungen:
- Absolvent einer anerkannten Hotelfachschule
- belastbar
- guter Korrespondent in 3 oder 4 Sprachen
- geistige Vitalität
- Temperament
- diplomatische Umgangsformen

sowie

Restaurationskellner

(à-la-carte-versiert)

Koch (Chef de partie)

Offerten mit Handschriftprobe, Foto und Referenzen von CH oder Bewerbern mit Bew. C und B an die Direktion erbeten.

3184

Unser Betriebsleiter der Restaurants BISTRO und TREFF in St. Gallen verlässt uns, weil er die Möglichkeit hat, seine Karriere fortzusetzen. Per sofort oder nach Übereinkunft ist daher die Stelle als

Betriebsleiter(in)

zu vergeben. Das Restaurant BISTRO MIDI im 1. Stock und das TREFF im Erdgeschoss sind in das Fachgeschäftszentrum MULTI-SHOP an der Multergasse – im Zentrum von St. Gallen – integriert. Die Stelle ist auch für ein Ehepaar sehr geeignet: Arbeitsaufteilung Service/Küche.

Wir wünschen uns:
- ein(e) gastgewerblich gut ausgebildete(r) Betriebsleiter(in) mit Koch- oder Servicelehre oder gleichwertiger Ausbildung im Gastgewerbe
- Serviceerfahrung (verkaufsorientiert)
- Freude am Kontakt mit Gästen
- an selbständiges Arbeiten gewöhnt
- Geschick in Organisation und Personalführung
- Fähigkeitsausweis A ist von Vorteil

Wir bieten Ihnen:
- eine vielseitige, verantwortungsvolle Tätigkeit
- 5-Tage-Woche (abends und an Sonn- und Feiertagen frei)
- zeitgemässe Entlöhnung
- fortschrittliche Sozialleistungen

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien, Referenzen, Handschriftprobe, Foto und Gehaltsanspruch.

Flughafen-Restaurants
Herrn J.-L. Gerber
8058 Zürich-Flughafen
Telefon (01) 814 33 00

Flughafen-Restaurants Zürich

P 44-004169

Beratungsdienste SHV
Services de Consultation SSH

Eine Dienstleistung der Treuhand AG des Schweizer Hotelier-Vereins

Genuss bieten – Erfolg haben

Im Auftrag unseres Kunden suchen wir für weitherum bekannten Landgasthof in der Region Biel

Mieter (evtl. Mieterehepaar)

Das Gesicht des kürzlich renovierten Betriebes:
- gepflegtes Speiserestaurant 70 Plätze
- gemütliche Gaststube 40 Plätze
- kleines Säli 30 Plätze
- 10 Gästezimmer

Sie haben fundierte Fachkenntnisse in der Küche und im Service, besitzen den Fähigkeitsausweis, lieben es, Gäste zu verwöhnen und sprechen deutsch und französisch, dann entsprechen Sie unseren idealen Vorstellungen.

Wir bieten Ihnen einen modernen Gastwirtschaftsbetrieb und interessante Mietbedingungen (fixer Mietzins).

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an:

BERATUNGSDIENSTE SHV, Herrn A. Dubler
Monbijoustrasse 31, 3011 Bern 3223

PALÜ ★★★
Pontresina

Für unser modernes 70-Betten-Hotel mit rustikalem Restaurant suchen wir

Sekretärin/Aide du patron

selbständig, mit Berufserfahrung, sprachkundig, für Réception, Korrespondenz D, F, E, I (mündlich), Gästebuchhaltung NCR 52, Administration, Stellvertretung der Besitzerin.
Auf Wunsch Jahresstelle, Studio vorhanden.

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsansprüchen bitte an Edith Boner, Hotel Palü, 7504 Pontresina. 3275

Für unser Traditions-Restaurant **Au Premier** mit verschiedenen Bankettsälen suchen wir einen initiativen und qualitätsbewussten Fachmann als

Betriebsleiter

Wir stellen uns in dieser anspruchsvollen Kaderposition eine Persönlichkeit vor, welche über einen Abschluss an der Hotelfachschule Lausanne verfügt und Praxis als Vorgesetzter in einem namhaften Restaurationsbetrieb nachweisen kann. Idealalter 30–35 Jahre.

Die Fähigkeit, Mitarbeiter zu motivieren und zu begeistern, Organisationstalent, Belastbarkeit, Freude am Gästekontakt und am Verkauf sowie konsequente Frontpräsenz und die Bereitschaft zur aktiven Mitarbeit sind unerlässliche Voraussetzungen.

Die Anstellungsbedingungen sind den hohen Anforderungen angepasst.
Gerne erwarten wir Ihre ausführliche Bewerbung mit Handschriftprobe und den üblichen Unterlagen. Bahnhofbuffet Zürich HB, Personalabteilung, Bahnhofplatz 15, 8023 Zürich. 3296

BAHNHOFBUFFET ZÜRICH

Gesucht für neues, modernes Hotel im Berner Oberland für Wintersaison 1984/85 oder nach Übereinkunft

Pächter-Ehepaar

(Kauf möglich)

Schriftliche Anfragen unter Chiffre 3148 an hotel revue, 3001 Bern.

Als internationales Dienstleistungsunternehmen für temporäre Arbeit suchen wir per sofort für unsere Filiale in Bern

Hotel-Personalberater

Wir wünschen:
- verkaufsorientierte und kontaktfreudige Person (zirka 22 bis 35 Jahre alt)
- Organisationsgeschick und Talent für die Beratung von Kunden und Mitarbeitern
- fundierte Hotelfach- und kaufmännische Ausbildung
- Fremdsprachen sind von Vorteil

Wir bieten:
- interessante und verantwortungsvolle Arbeit
- sorgfältige Einführung, angenehmes Betriebsklima
- zukunftsgerichtete Entwicklungsmöglichkeiten
- zeitgemässes Salär (+13.), gute Sozialleistungen usw.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder schriftliche Bewerbung.

Hr. H. Bassi, Leiter Adia Service Hotel, ADIA INTERIM AG
Bahnhofplatz 10A, 3001 Bern, Telefon (031) 22 80 44

3276

ADIA interim

HOTEL ★ STERN CHUR

Romantik Hotel Stern Chur

55 Zimmer/90 Betten
Bündner Stuben/
Seminar- und Bankettträume
Weinhandlung
Ausstellung privater Pferdekutschen aus der Jahrhundertwende

Unser bewährter, bisheriger Assistent übernimmt demnächst einen eigenen Betrieb.

Aus diesem Grunde suche ich für baldigen Eintritt in Jahresstelle

jungen initiativen Hotelfachmann als

Betriebs-Assistenten

mit Schwergewicht im Bankett- und Tagungsbereich.

Ich denke an einen in allen Sparten der Hotellerie bewanderten, zuverlässigen und vertrauenswürdigen Absolventen einer Hotelfachschule.

Einsatzfreudige Bewerber, welche sich mit der den Romantik Hotels eigenen Philosophie identifizieren könnten, melden sich bitte umgehend mit den üblichen Unterlagen bei

Romantik Hotels

Emil Pfister
Romantik Hotel
Stern
7000 Chur 3248

---

fiesch eggishorn Wallis

Speiserestaurant

HAPPYLAND

Dancing

Haben Sie Freude, in einem jungen, modernen Betrieb mitzuarbeiten?

Wir suchen in Jahres- oder Saisonstelle auf den 1. Juni oder nach Übereinkunft

Serviertochter

Wir bieten Ihnen:
Arbeit in kleinem Team, den Leistungen entsprechenden Lohn, auf Wunsch Kost und Logis im Hause,

Wir erwarten von Ihnen:
Gute Fachkenntnisse und Berufsinteresse, Eigeninitiative, kollegiales Verhalten, kreatives Denken.

Sollten Sie interessiert sein, schicken Sie Ihre üblichen Unterlagen oder telefonieren Sie uns.

Familie Albrecht-Garbely
Restaurant Happyland
3984 Fiesch
Telefon (028) 71 10 20 3250

SCHIFF-RESTAURATION
BIELERSEE-AARE-3-SEENFAHRT

Wir suchen für die Sommersaison 1984

Servicepersonal
Buffetmithilfe (abwaschen)

Interessenten wollen sich bitte mit Fam. Rindlisbacher in Verbindung setzen.
Telefon (032) 23 44 02

Assa 80-38061

BASEL HILTON

Für unsere Hoteldiskothek Bora Bora suchen wir einen jungen

Barman/Kellner

Arbeitszeit 19.00 bis zirka 03.00
Fünftagewoche
Eintritt sofort oder nach Übereinkunft
Es können nur Schweizer oder Ausländer mit gültiger B- oder C-Bewilligung berücksichtigt werden.

Ihre Bewerbung erwartet Herr J. C. Wermeille, Personalchef. 3272

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

Hotel waldhaus Dolder Zürich

Wir suchen per 1. Juni 1984 oder nach Übereinkunft für unser modernes Erstklasshotel mit internationaler Kundschaft einen erfahrenen

Nachtconcierge

evtl. Nachtportier

Wir bieten Ihnen:
Einen sicheren, langfristigen Arbeitsplatz mit selbständiger und verantwortungsvoller Tätigkeit. 5-Tage-Woche, schönes Studio wird auf Wunsch im Hotel zur Verfügung gestellt.

Wir erwarten von Ihnen:
Erfahrung in der Ausübung ähnlicher Tätigkeit.
Verantwortungsgefühl. Gute mündliche Sprachkenntnisse.
Alter nicht unter 30 Jahren.
Vertraut mit Zürich und Umgebung.

Interessenten sind gebeten, sich mit der Direktion des Hotel Waldhaus Dolder in Verbindung zu setzen.

Auskünfte erteilen: Herr H. J. Tobler, Direktor, Herr P. Lüscher, Vizedirektor, Tel. (01) 251 93 60, Kurhausstrasse 20, 8030 Zürich. 3235

Führender Nightclub in Westschweizer Kantonshauptstadt

sucht baldmöglichst:

Top-Kellner

Wir bieten aussergewöhnliche Verdienstmöglichkeiten.

Wir erwarten Ihre Offerte mit Referenzangaben unter Chiffre 3253 an hotel revue, 3001 Bern.

VD

Für unser Hotel allerersten Ranges suchen wir für die kommende Sommersaison (Eintritt zirka Ende April) einen gut ausgewiesenen, sprachkundigen und freundlichen

Chef de rang

Gerne erwartet unser Personalchef, Jan E. Brucker, Ihre vollständige Bewerbung in den nächsten Tagen. 3239

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

★★★★

Hotel-Restaurant
Kaubad, 9050 Appenzell

Wir suchen einen tüchtigen

Koch oder Köchin

in ein junges Team auf Ende April in Saisonstelle.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Bernold + Ebneter
Telefon (071) 87 12 18

3269

Sternen

Wir sind ein Hotel mit 120 Betten, Restaurants und Tagungsräumen im Herzen von Toggenburg.

Für unser Tanz- und Unterhaltungslokal suchen wir eine attraktive, freundliche und aufgestellte

Barmaid

Wir bieten:
- 5-Tage-Woche
- Erfolgshonorar
- interesssantes Salär
- junges, unkompliziertes Team

Wir erwarten:
- gepflegtes Aussehen und angenehme Umgangsformen
- praktische Erfahrung
- Sinn für Zusammenarbeit

Bitte schicken Sie uns Ihre Unterlagen oder vereinbaren Sie telefonisch einen Termin mit uns.

Hotel Sternen
9657 Unterwasser
Telefon (074) 5 24 24
Frl. Ines Bolli 3267

AG FÜR PERSONALBERATUNG TALSTRASSE 20 8001 ZÜRICH TELEFON 01 221 36 56

Wir suchen einen

Grossküchen- oder Gastgewerbefachmann

für eine anspruchsvolle

Beratungs- und Verkaufsfunktion

(Schweiz plus eventuell Exportmärkte) im Rahmen eines Geschäfts- bzw. Produktebereiches, der sich mit seinen

Gesamtanlagen der Verpflegungstechnik

speziell an Spitäler, Kliniken, Altersheime usw. richtet. Unser Auftraggeber gehört zu den massgeblichen Fabrikations- und Handelsunternehmen der Branche. Seine Referenzliste umfasst In- und Auslandadressen allerersten Ranges. Für die umschriebene Aufgabe kommt ein Verpflegungsspezialist in Frage, der auf Grund seiner Erfahrungen und Kenntnisse in der Lage ist, Projekte der genannten Art aufzugreifen, zu konzipieren, zu verkaufen und die notwendigen Verhandlungen mit Architekten, Generalunternehmern und Spitalverwaltungen zu führen. Alter: 30 bis 35 Jahre. Fremdsprachen: von Vorteil.

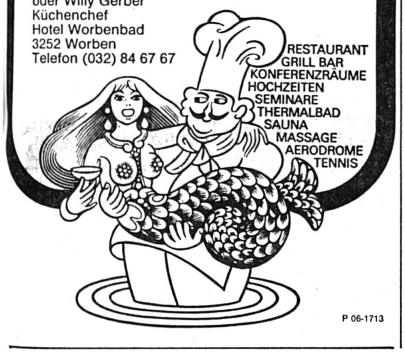
Sofern Sie eine derartige, mit breitem Handelsspielraum und entsprechender Verantwortung versehene Tätigkeit ansprechen kann, bitten wir um einen Anruf oder um Zustellung der üblichen Unterlagen. Wir erteilen unter Zusicherung der Diskretion gerne Detailinformationen.
Bertschi A.

AG FÜR PERSONALBERATUNG ZÜRICH TALSTRASSE 20 TEL. 01 221 36 56

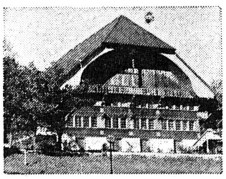
Wir suchen zur Ergänzung unserer jungen Küchenbrigade ab sofort oder nach Übereinkunft einen gut qualifizierten

Koch

Interessenten melden sich bitte mit den üblichen Unterlagen.
Lotti Keller, Direktion
oder Willy Gerber
Küchenchef
Hotel Worbenbad
3252 Worben
Telefon (032) 84 67 67



P 06-1713



Landhaus Rohrmoos
3611 Pohlern bei Thun

Wir suchen per 1. Juni 1984 (evtl. früher)

einen kompetenten Profi als

Serviceangestellte

Wir haben Ihnen eine Stelle anzubieten, wo Persönlichkeit und Leistung erwünscht und in jeder Beziehung auch honoriert wird.

Ein persönliches Gespräch wird Ihnen Aufschluss geben, ob Ihre Vorstellungen mit unserem Angebot übereinstimmen.

Landhaus Rohrmoss
3611 Pohlern
Telefon (033) 56 22 95
V. und H. P. Kühni
3123

HOTELS MAISON BLANCHE ★★★★ GRAND BAIN

LEUKERBAD

Für unseren vielseitigen Erstklassbetrieb suchen wir in Jahresstellung, per sofort oder nach Übereinkunft, initiativen

2. Chef de réception

der gewillt ist bei der Einführung unserer EDV-Anlage tatkräftig mitzuarbeiten.

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Unterlagen. 2725

LEUKERBAD
HOTEL MAISON BLANCHE
CH-3954 Leukerbad/VS
Direktion A. Pedolin
Tel. 027/61 11 12

Hotel Vorauen Klöntal

Gesucht für Sommersaison Anfang Mai bis Ende Oktober, an beliebtes Ausflugsziel direkt am Klöntalersee

Koch oder Köchin
Serviertochter
Küchenbursche

Guter Verdienst, geregelte Arbeitzeit, Familienanschluss.

Auf Ihren Anruf freut sich

Familie H. P. Freuler-Zopfi
Telefon (058) 61 13 83

P 19-852

RESTAURATIONSBETRIEBE
SCHINZENHOF, ALTE LANDSTR. 24
8810 HORGEN, TEL. 01/725 27 05

Für unser A-la-carte-Restaurant Schinzenstube **«chez Claude»** suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft tüchtige

Serviertochter

Gute Arbeitsbedingungen und Kollegialität sind in unserem jungen Team selbstverständlich. Auf Wunsch auch Zimmer im Hause. Bitte rufen Sie uns an und verlangen Sie Herrn Dir. Münch.

P 44-001448

SCHINZENSTUBE, DORFBEIZ, DANCING

Restaurant Riva
7031 Laax

Per Anfang Juni suchen wir noch à-la-carte-kundige(n)

Serviertochter oder Kellner

Bitte schreiben oder telefonieren Sie uns.

Hr. L. Holloköi
Telefon (086) 2 34 14

3226

GAUER HOTEL
SCHWEIZERHOF BERN

Bahnhofplatz 11, 3001 Bern
Tel. (031) 22 45 01

Per Zufall ist in unserem ★★★★★-Hotel die Stelle als

Barmaid

neu zu besetzen.

Eine versierte und charmante Dame erwarten äusserst gute Verdienstmöglichkeiten, ein angenehmes Arbeitsklima mit einer anspruchsvollen, gehobenen Gästeschaft.

Richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an Frau S. Tobler, oder rufen Sie uns an. Wir geben Ihnen gerne weitere Auskünfte.
Telefon (031) 22 45 01

3230

BADRUTT'S PALACE HOTEL ST. MORITZ

sucht in Jahresstellen:

Réceptionssekretärin

(sprachkundig)

Lingeriegouvernante

(mit Erfahrung)

Economatgouvernante

(mit Erfahrung)

Betriebselektriker/ Elektromonteur

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an

Badrutt's Palace Hotel AG
7500 St. Moritz

3189

MÖVENPICK • Stellen • Information

In allen MÖVENPICK Hotels und Restaurants in der Schweiz gilt: 5 Tage / 44 Std. pro Woche

MÖVENPICK
Cendrier Centre
17, rue du Cendrier – 1201 Genève

sucht einen

Chef de cuisine

welchem die Verantwortung und die Führung der Küche der beiden Restaurants – Mövenpick und Café Boulevard – im Parterre anvertraut werden könnte.

Haben Sie bereits einmal in einer gleichen Position während 3–4 Jahren gearbeitet, sind zwischen 25 und 32 Jahre jung, besitzen gute Französischkenntnisse und sind eine starke Persönlichkeit, die auch in Stresssituationen die Übersicht nicht verliert, erwarten wir Ihre Zuschrift an oben aufgeführte Adresse, z. H. Frl. S. Bindt.

MÖVENPICK
Cendrier Centre

bietet einem jungen Nachwuchsmann (mind. 21 Jahre) mit abgeschlossener Hotelfachschule die Möglichkeit, sich als

Betriebsassistent

fundierte Fachkenntnisse und Führungseigenschaften anzueignen.

Dieses auf 2 Jahre ausgebaute Programm erlaubt Ihnen, die Departemente Cuisine (Assistent «Chef de cuisine»), Service, Achat und Stewarding zu durchlaufen und «à fonds» kennenzulernen. Je nach Leistung und Fähigkeiten können auch noch zusätzlich andere Mövenpick-Führungskurse besucht werden. Es ist allerdings unerlässlich, dass Sie über gute Französischkenntnisse verfügen.

Bitte senden Sie Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an Fräulein Susanne Bindt, Mövenpick Cendrier Centre, 17, rue du Cendrier, 1201 Genève.

MÖVENPICK Qualität in lebendiger Vielgestaltigkeit

Interessieren Sie sich für eine andere als die hier aufgeführten Stellen, oder möchten Sie sich ganz einfach einmal unverbindlich über die verschiedenen Mövenpick Möglichkeiten informieren lassen, dann schicken Sie uns doch einfach den untenstehenden Coupon zu. Sie können sich selbstverständlich auch telefonisch bei uns melden.

☐ ich möchte mich ganz unverbindlich generell informieren oder beraten lassen.
☐ ich interessiere mich für eine Stelle

als: _____

am liebsten möchte ich arbeiten in der Region:

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

Name: _____ Vorname: _____

Jahrgang: _____ Nationalität: _____ Bewilligung: _____

Strasse: _____ Tel.: _____

PLZ/Ort: _____

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

howeg

Verwaltung: HOWEG AG
2540 Grenchen ✆ 065 51 21 51

HOWEG GASTRO
2540 Grenchen ✆ 065 51 21 51
HOWEG FRIGO
2544 Bettlach ✆ 065 54 11 01

NOUVELLES · NACHRICHTEN

Filialen:
1030 Bussigny ✆ 021 34 45 51
1906 Charrat ✆ 026 54 80 1
7302 Landquart ✆ 081 56 11 81
6802 Rivera ✆ 091 95 22 21
6301 Zug ✆ 042 21 45 55

Art.-Nr. / No d'art. — Artikel / Article — PE / UP — LE / UL — GP / PB — A-Preis / Prix-A

Uncle Ben's Rice

108 040 **Uncle Ben's Reis/riz** — kg 45,4 2.68 — **2.29**

Gerber

165 013 **Frühstücksport. 180 x 20 g**
Port. petit déjeuner
3,6 kg 1 51.30 — **45.10**

"GREY-POUPON" GP DIJON 1777

117 897 **Cornichons mittel**
Cornichons moyens
5/1 D/B 3 19.20 — **16.00**

Roland

125 072 **Erdnüsschen offen**
Arachides en vrac
3,6 kg 1 33.70 — **28.00**

Hero

393 491 **Sojasprossensalat**
Germes de soja
3,5 D/B 6 13.40 — **11.85**

LIPTON QUALITY

096 624 **Ice-Tea 90 g**
50 Bt/sa 1 — 46.–
ab/dès 3 Ct 45.–
ab/dès 5 Ct **44.–**

Gratis/gratuitement 6 Gläser / Verres 3 dl

zu jedem Karton à 50 Btl/90 g (solange Vorrat)
avec chaque carton à 50 sa/90 g (jusqu'à épuisement du stock)

Knorr

096 623 **Fiesta Ice-Tea 90 g**
50 Bt/sa 1 47.50 — **39.00**

TRATTORIA

Frischeier/œufs frais
102 510 **Nudeln/nouilles 2,5 mm**
kg 10 3.65 — **2.89**

WANDER

126 371 **Ovomaltine**
2 kg 2 22.50 — **18.90**

Teigwaren — ein Naturprodukt

Die eidgenössische Lebensmittelverordnung bestimmt:

Teigwaren dürfen nur aus reinem Weizenmahlprodukt hergestellt sein. Frischeierteigwaren müssen auf 1 kg Hartweizengriess mindestens 3 Eier enthalten.

Ganz klar ist also festgehalten:

Die Beimischung von chemischen oder anderen Zusätzen in Teigwaren ist verboten. Teigwaren dürfen auch nicht künstlich gefärbt werden.

Grüne Teigwaren verdanken ihre Farbe ausschliesslich dem Spinat, die roten den Tomaten. Wenn dem Hartweizengriess etwas beigefügt wird, so muss es sich um natürliche Lebensmittel handeln. Gerade weil Teigwaren ein reines Naturprodukt sind, ist in der heutigen umwelt- und ernährungsbewussten Zeit ihre Beliebtheit noch angestiegen. In den USA zum Beispiel hat sich der Teigwarenkonsum innert kürzester Zeit verdoppelt. Auch in der Schweiz gehören die Teigwaren zu den liebsten Gerichten auf dem Teller, rangiert doch unser Land in der europäischen Teigwaren-Bestsellerliste auf Platz 2 hinter Italien: 8,3 kg Teigwaren wurden 1982 pro Kopf in der Schweiz konsumiert.

HOWEG-Teigwaren Schweizer-Qualität zu günstigen Preisen!

»Ein Bier«, bestellt der Gast.
»Ich auch eins«, ruft ein anderer aus der Runde.
Ein dritter meldet sich:
»Mir auch ein Bier — aber in einem sauberen Glas!«
Der Kellner bringt die Getränke, blickt prüfend über die Anwesenden:
»Für wen war das Bier im sauberen Glas?«

Die Historie des Spargels (II)

Nicht nur die Aegypter - auch die Inder und Chinesen wussten den Spargel zu schätzen. In China soll gar der Kaiser persönlich den Anbau überwacht haben. Und auch die Assyrer, die Sumerer und die Babylonier kannten diese ausgesprochene Delikatesse. Bei den letztgenannten war die «Kunst des Spargelzüchtens» ein streng gehütetes Geheimnis der Priester, die zu Ehren der Götter Spargelfeste gaben.

Interessant ist, dass erst die Perser, die Nachfolger der Babylonier, dem Spargel seinen Namen gaben. Sie nannten ihn «cparegha», und er soll sogar in einem altpersischen religiösen Weisheitsbuch eine Rolle gespielt haben.

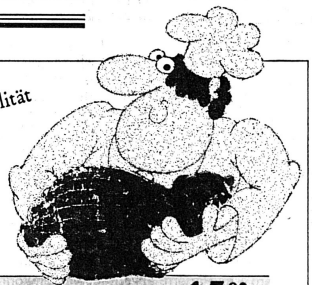
(Fortsetzung folgt)

gastrorama

Art.-Nr. / No d'art.	Artikel / Article	PE / UP	LE / UL	GP / PB	A-Preis / Prix-A
095 473	**Sunland Birnen halbe/poires en moitiés** **Abtropfgewicht/poid égoutté: 1814 g**	3,5 D/B	6	8.98	**7.95**
095 553	**Sunland Fruchtcocktail** **Abtropfgewicht/poid égoutté: 1850 g**	3,5 D/B	6	10.60	**8.98**
095 983	**Sunland Pfirsich halbe/pêches en moitiés** **Abtropfgewicht/poid égoutté: 1850 g**	3,5 D/B	6	7.98	**7.15**
094 153	**Sacla Herzkirschen ohne Stein** **Bigarreaux rouges dénoyautés**	3/1 D/B	6	11.50	**9.98**

howeg frigo SCHINKENANGEBOT zur Spargelzeit

vielfältig, attraktiv und von bester Qualität



Art.-Nr. / No. d'art	Artikel / Article	Preis / Prix
0247	**Rohschinken** mit Schwarte, luftgetrocknet / **Jambon cru,** avec couenne, séché à l'air	Fr. **25.50**/kg HIT
0248	**Rohschinken spezial,** ohne Schwarte / **Jambon cru spécial,** sans graisse, ni couenne	Fr. **27.50**/kg
0249	**Parma Rohschinken** ohne Bein / **Jambon cru de Parme,** sans os	Fr. **28.90**/kg
0250	**Landrauchschinken,** ohne Schwarte / **Jambon cru forêt noire,** sans couenne	Fr. **22.80**/kg HIT

Gültig vom / Valable du: 9.4. — 4.5.1984

0235	**Winzerschinken** / **Jambon derrière Vigneron**	Fr. **15.90**/kg
0231	**Bauernschinken** gekocht / **Jambon paysan** cuit	Fr. **11.90**/kg HIT
0232	**Zigeunerschinken** / **Jambon "Tzigane"**	Fr. **13.30**/kg
0230	**Vorderschinken** gekocht / **Jambon** cuit devant	Fr. **12.50**/kg
0234	**Hinterschinken** / **Jambon** cuit de derrière	Fr. **15.50**/kg

howeg frigo FLASH TOP-Angebot

Gültig vom/Valable du 23. 4.–27. 4. 1984

Art. Nr. / No. d'art.	Artikel / Article	LE/UE	Aktionspreis / Prix d'action
088	**Schweinsstotzen** o. B., frisch / **Jambon desosse,** frais	Stk./Pce à ca. 5 kg	Fr. **13.90**/kg
126	**Kaninchenragout** / **Ragout de lapins**	Cart. à 10 kg	Fr. **6.70**/kg
114	**Trutenschnitzel** rum. 100–120 g / **Tran. de dinde** roum. 100–120 g	Cart. à 12 kg	Fr. **9.20**/kg

«Frigolin», Ihr Spezialist im Dienst von Hotellerie und Gastgewerbe!

Eine HOWEG-Leistung: Eigenmarken-Qualitätsprodukte zu günstigen Preisen

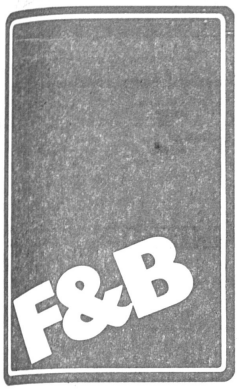
Erlesene Mischungen für den Kenner — braseo TEE THÉ TEA

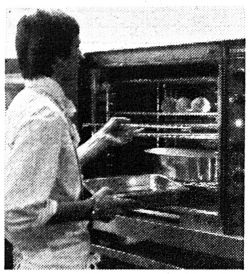
Tiefkühlgemüse Die Qualitätsmarke vom Spezialisten — santerelle

Dosenkonserven aus schweizer Produktion — BONDO

Früchtekonserven aromatisch im Geschmack — Sunland

Die vorteilhaften Margarine- und Fettprodukte für Ihre Küche — bistro





Die neue Grossküchenapparate-Generation: Auf was beim Kauf geachtet werden muss und wie sie eingesetzt werden – dazu eine Leseraktion – im «Thema der Woche» auf den Seiten 25/27/29.

Verkaufserfolge

Die im März angekündigte massive Verbilligung des Tilsiters um zwei Franken pro Kilogramm findet nach Angaben des Landwirtschaftlichen Informationsdienstes (LID) bei den Konsumenten Anklang und führte zu einer spürbaren Belebung des Marktes.

In den Agglomerationen der grösseren Städte werden Mehrverkäufe um 20 Prozent gebucht. Aber auch Hotels und Restaurants nutzen solche Preisvorteile aus.

Die Preisempfehlungen der Eidgenössischen Preiskontrollstelle von Fr. 11.50 bis 12.– pro Kilogramm werden, wie von amtlicher Seite bestätigt wurde, im Detailverkauf gut eingehalten. sda/r.

Teurer

Die Bauern wollen an einem Liter Milch 2 Rappen mehr verdienen und ebenfalls die Richtpreise für Schlachtvieh erhöhen. Dies sind die wichtigsten Forderungen auf der Liste der bäuerlichen Preisbegehren an den Bundesrat.

Da die Milchpreiserhöhungen zulasten der allgemeinen Bundeskasse und damit des Steuerzahlers geht, hätte sie für den Konsumenten keine direkten Auswirkungen; die höheren Fleischpreise jedoch müssten voll auf dem Markt realisiert werden.

Aus Angst vor den grossen Agrarüberschüssen im EG-Raum fordern die Bauern vom Bundesrat neue Aussenhandelsmassnahmen. pd/r.

Marktbeobachtungen

Preis / Prix / Prezzi	fallend / en baisse / in calo	steigend / en hausse / in rialzo	stabil / stable / stabile
Kaffee / Café / Caffè			➡
Öl / Huile / Olio		↖	
Zucker / Sucre / Zucchero	↙		
Reis / Riz / Riso			➡

Mitgeteilt durch Howeg Gastro

Fleisch, Geflügel, Fisch
Viande, volaille, poissons

			Preis bis 13. 4. 84	Preis ab 16. 4. 84
Rind	***Bœuf***			
Rindsnierstück I m. B. (inl.)	*Aloyau I du pays avec os*	kg	21.60	21.60
Rindsnierstück Imp. frisch (Garnit.)	*Aloyau Imp. frais. (garnit.)*	kg	32.50	32.50
Rindsstotzen o. B.	*Cuisse de genisse s. o.*	kg	24.90	24.90
Rindsvorderviertel Ia o. B.	*Quartier de devant s. o. Ia*	kg	13.90	13.90
Rindsbraten Ia	*Rôti de bœuf Ia*	kg	17.40	17.80
Rindsragout Ia	*Ragoût de bœuf Ia*	kg	13.80	13.80
Siedfleisch Ia	*Bœuf à bouillir Ia*	kg	11.90	11.90
Ochsenzunge gesalzen	*Langues de bœuf, salées*	kg	9.30	9.30
Kalb	***Veau***			
Kalbshinterviertel Ia	*Quartier de derr. de veau Ia*	kg	19.80	19.50
Kalbsstotzen I o. B.	*Cuisseau de veau, s. o.*	kg	28.50	24.80[1]
Kalbssteak ganz	*Steak de veau entier*	kg	42.50	42.50
Kalbshaxen 180 g/250 g	*Jarrets de veau 180 g/250 g*	kg	21.90	21.90
Bratenfleisch Ia, pariert	*Rôti de veau, s. o., la paré*	kg	19.20	16.60[1]
Kalbsleber Ia, gefroren	*Foie de veau Ia, cong.*	kg	23.50	23.50
Kalbsbrust I, gefüllt	*Poitrine de veau, farcie*	kg	15.20	15.20
Schwein	***Porc***			
Schweinscarré frisch, m. Huft	*Carré de porc, frais, ent.*	kg	12.80	12.90
Schweinsnierstück o. B.	*Filet de porc s. o.*	kg	21.30	21.30
Schweinshals o. B., pariert	*Cou de porc, s. o., paré*	kg	15.40	15.40
Schweinsstotzen o. B.	*Jambon frais, s. o.*	kg	14.70	14.90
Schweinefleisch geschn. Spez.	*Emincé de porc, spécial*	kg	14.60	14.20
Schweinslaffen o. B.	*Epaule de porc s. o.*	kg	11.90	11.90
Rippli o. B. geräuchert o. Huft	*Carré de porc fumé, s. casi*	kg	17.90	17.90
Kochspeck geräuchert	*Lard fumé à cuire*	kg	7.80	7.80
Schweinskoteletts geschn.	*Côtelettes de porc, coup.*	kg	14.70	14.30
Lamm	***Agneau***			
Lammrücken, TK	*Selle d'agneau, cong.*	kg	12.30	12.30
Lammcarré, TK	*Carré d'agneau, cong.*	kg	12.50	12.50
Lammgigot m. B., Kurzschn. TK	*Gigot d'agneau, c. court, a. o. cong.*	kg	11.90	11.90
Lammgigot o. B., TK	*Gigot d'agneau, s. o., cong.*	kg	12.50	12.50
Lammragout o. B.	*Ragoût d'agneau, s. o.*	kg	16.80	16.80
Stückgeflügel	***Volaille***			
Poularden franz. pff 800–1800 g	*Poulardes de France, pff 800–1800 g*	kg	6.20	6.20
Grillers, 750–1100 g	*Grillers, 750–1100 g*	kg	4.15	4.15
Geflügelteile/Kaninchen	***Pièce de volaille/Lapins***			
Pouletschenkel ganz	*Cuisses de poulets a. pilon*	kg	5.20	5.20
Poulet-Fleisch geschn. o. Haut	*Emincés de poulets s. peau*	kg	8.70	8.60
Trutenschnitzel	*Tranches de dinde*	kg	9.70	9.70
Kaninchen ganz TK	*Lapins entiers, cong.*	kg	6.50	6.50
Fische	***Poissons***			
Eglifilets Kanada iqf m. Haut	*Filets de perche, Canada iqf a. peau*	kg	28.90	28.90
Meerbarschfilets	*Perche de mer*	kg	12.40	12.40
Filets de sole	*Filets de sole*	kg	12.90	12.90
Fisch-Sticks (Dorsch)	*Sticks de poissons (cabillaud)*	kg	6.30	6.30

[1] Aktion/*Action* mitgeteilt von/*communiqué par HOWEG FRIGO, 2544 Bettlach*

Gemüse, légumes

Preise bis Montag, 23. April 1984, per kg[1]

Kochgemüse	***Légumes à cuire***			
Blumenkohl	*Chou-fleur*	Fr.	1.80	– 2.—
Fenchel (Import)	*Fenouil (imp.)*	Fr.	1.40	– 1.80
Karotten (10 kg, offen)	*Carottes (ouvert, 10 kg)*	Fr.	1.80	– 1.90
Kabis, weiss	*Chou blanc*	Fr.	1.—	– 1.20
Kabis, rot	*Chou rouge*	Fr.	1.30	– 1.50
Peperoni, grün (brutto für netto)	*Poivron vert (brut pour net)*	Fr.	4.50	– 5.50
Rhabarber (Tagespreis)	*Rhubarbe (Prix du jour)*	Fr.	2.60	– 3.50
Spinat (Inland)	*Epinard (net)*	Fr.	1.50	– 2.20
Fleisch-Tomaten (Holland) 6 kg netto	*Tomates (Pays-Bas) 6 kg net*	Fr.	26.—	– 30.—
Spargeln (Tagespreis/Import)	*Asperges (Prix du jour, imp.)*	Fr.	11.—	– 12.—
Lauch (Inland)	*Poireau*	Fr.	1.40	– 2.—
Kohlraben	*Chou*	Fr.	1.30	– 1.40
Krautstiele	*Côte de bette*	Fr.	2.40	– 2.60
Salatgemüse	***Légumes pour salades***			
Chicorée/Brüsseler (1. Qualität)	*Chicorée (1ère qualité)*	Fr.	4.50	– 4.80
Kopfsalat (Inl., 18er-Gitter)	*Laitue pommée (18 pièces)*	Fr.	20.—	– 22.—
Cicorino, rot	*Chicorée rouge*	Fr.	6.—	– 6.50
Gurken, 400–500 g (Import) Kiste zu 12 Stück	*Concombre, 400–500 g (imp.) caisse à 12 pièces*	Fr.	11.50	– 12.—
Nüsslisalat (Import)	*Rampon*	Fr.	17.—	– 20.—
Kresse	*Cresson*	Fr.	9.—	– 12.—
Lattich (brutto für netto)	*Laitue romaine (brut pour net)*	Fr.	2.50	– 2.80
Löwenzahn	*Dent de lion*	Fr.	15.—	– 18.—
Übrige Gemüse	***Différents légumes***			
Petersilie (Kilo netto)	*Persil (kg net)*	Fr.	6.—	– 7.—
Schnittlauch (Bund)	*Ciboulette (la botte)*	Fr.	2.50	– 3.50
Radiesli, Bund (Inland)	*Radis (la botte)*	Fr.	1.—	– 1.—
Silberzwiebeln	*Oignons*	Fr.	2.50	– 2.80

[1] Die Preise innerhalb dieser Bandbreite richten sich nach der Bezugsmenge.
(Mitgeteilt von Gemüseunion, Zürich)

Food News

Warm rökt laks

So lautet das Motto einer gastronomischen Aktion, welche Mövenpick zurzeit in allen ihren Restaurants europaweit laufen hat. Das heisst: warm geräucherter Lachs in verschiedenen Variationen.

Durch das vom Mövenpick-Rauchmeister entwickelte Verfahren soll der Lachs saftig bleiben und einen intensiveren Rauchgeschmack erhalten. Dabei wird der Lachs (ausschliesslich «Salmo-Salar»-Wildlachs aus Grönland) zuerst kalt und dann bis zu einer bestimmten Kerntemperatur heiss geräuchert.

Zum Lachs serviert Mövenpick zum Beispiel eine Senfrahm-Mayonnaise-Sauce mit Dill, kombiniert mit einem «Salade Niçoise». Dann Lachs an einer Öl-Schnittlauch-Sauce oder Gemüsestreifen und Basilikumblätter auf Lauch à la crème. – Phantasievolle Spezialitäten originell präsentiert. r.

Mesquite-Barbeque

In den USA wurde Mesquite – bei uns bekannt als Süssholz – als Brennmaterial für Barbeques neu entdeckt.

Mesquite macht selbst aus gewöhnlichen Pouletschenkeln eine Delikatesse: Das Fleisch erhält einen exotischen Geschmack.

Die Mesquite-Barbeques entsprechen ganz dem neuen Trend nach einfachen Genüssen: Mais, Kürbis, Molasse und sogar Weissfisch, die lange Zeit als Armeleutegerichte verpönt waren, sind auf dem Speisezettel teurer Lokale zu finden. Wichtig ist, das man sie mit den richtigen Zutaten serviert: «Hubert's» in New York beispielsweise offeriert Maisbrot zu Austern mit Kaviarschaum. r.

Rückläufige Kakaoernte

Die Welt-Kakaoernte sei seit zwei Jahren klimabedingt rückläufig, erklärte der Ghanese *Mamahgado Mohammed* zum Auftakt der 42. Generalversammlung der Allianz der kakaoproduzierenden Staaten am Montag in Mexiko-Stadt.

Im Erntejahr 1982/83 wurden nur 1,51 Mio Tonnen geerntet und 1983/84 werden es voraussichtlich knapp 1,5 Mio Tonnen sein. Die Kakaomühlen wollten aber 1983/84 etwa 1,7 Mio Tonnen verarbeiten.

Der Verbrauch sei in den letzten zwei Jahren wegen der niedrigen Preise gestiegen, sagte Mamahgado Mohammed. sda

Beverage News

Hefepillen im Champagner

Vor dreihundert Jahren gelang es Dom Perignon erstmals, den Lokalwein ein zweites Mal zum Gären zu bringen. Das Ergebnis war prickelnd und erfolgreich, die Methode aber aufwendig. So müssen die Flaschen zum Beispiel während des Gärprozesses vorsichtig gedreht werden, damit sich die Hefe nicht am Glas ablagert.

Diesen Sommer nun «sperrt» der grösste Champagnerfabrikant der Welt die Hefe in Kügelchen aus Kalziumalginat ein, wo sie sich besser entfalten kann. Das umständliche Drehen und Wenden der Flaschen fällt somit dahin, und innerhalb von zehn Sekunden ist die Hefe auch wieder entfernt. r.

Lebensmittel-Verordnung

Straffere Regelungen

Milch soll künftig nicht mehr direkt im Kuhstall verkauft werden, Patisserie mit künstlicher «Schlagrahm»-Haube ist zu beschriften, und dem Zitronensorbet wird etwas an Säure genommen: Dies sind einige Änderungen der aus dem Jahre 1936 stammenden Lebensmittelverordnung, die der Bundesrat beschlossen hat. Die neuen Regelungen, die den Konsumenten in seiner Gesundheit schützen und vor Täuschungen bewahren wollen, treten auf den 1. Mai in Kraft.

Unter dem Motto «Zurück zur Natur» nimmt der Direktverkauf von Rohmilch ab Bauernhof immer mehr zu. Diesem Trend hat der Bundesrat nun Rechnung getragen und die gesundheitspolitisch notwendigen Schranken gestellt. Nach Auskunft von *Hans Schwab* vom Eidgenössischen Departement des Innern (EDI) sollte künftig der Konsument seine Milch aus hygienischen Gründen nicht mehr direkt im Stall abholen. Der Bauer selbst darf Milch nicht als «trinkfertig» anbieten: Sofern sie vorverpackt wird, muss die Milch die Aufschrift «Rohmilch» tragen. Beliefert der Milchproduzent täglich mehr als vier Bezüger direkt auf seinem Hof, so muss er neu eine separate Ausschankstelle schaffen.

Deklarationspflicht

Neue Bestimmungen auch für die Deklaration der Hitzebehandlung. Während beispielsweise bei der Milch die Angaben «UHT» und «Past»-Milch geläufig sind, fehlen entsprechende Hinweise bei vielen Produkten, die vorwiegend aus technischen Gründen eine Hitzebehandlung hinter sich haben. Künftig wird nun die Deklarationspflicht auf das jeweilige Lebensmittel zugeschnitten, und auch beispielsweise Fruchtsäfte müssen mit den entsprechenden Hinweisen wie pasteurisiert usw. versehen sein.

Um den Konsumenten vor Täuschungen mit nachgeahmten Milchprodukten zu schützen, wird ferner eine klare Deklaration der verwendeten Ersatzprodukte wie z. B. Schlagcrème, Margarine, Soya verlangt. Stellt beispielsweise ein Confiseur seine Schwarzwäldertorten statt mit Schlagrahm mit Schlagcrème her, muss er dies entsprechend anschreiben. Dasselbe gilt für Patisserie mit sogenannter Patisseriecrème.

Süssstoffe nur aus diätetischen Gründen

Neuerungen auch im Bereich der Süssstoffe. Die bisherige Unterscheidung zwischen Zyklamat und Saccharin – für ersteren Stoff war bisher eine Aufschrift nötig – wird fallengelassen. Künftig werden alle Zuckerersatze gleich behandelt und müssen als «Süssstoff» gekennzeichnet werden. Auf das Wort «künstlich» wird verzichtet, weil immer mehr natürliche Substanzen als Zuckerersatz angemeldet werden. Süssstoffe dürfen Lebensmitteln nur aus diätetischen Gründen zugesetzt werden. Nicht diätetische Pudding- und Crèmepulver dürfen deshalb nicht mehr künstlich gesüsst werden. sda

Notizen zum Markt

Frischgemüselieferungen nehmen zu

Eine Gesamtbeurteilung der aktuellen Lage auf dem Gemüsemarkt fällt diese Woche sowohl in bezug auf das breitgefächerte Angebot als auch vom preislichen Standpunkt her betrachtet positiv aus. Die Grosseinkäufer als Hotellerie und Gastgewerbe können erfreulicherweise von verschiedenen, teilweise massiven Preisreduktionen Kenntnis nehmen. Begründen lassen sich diese günstigeren Angebote in erster Linie durch mengenmässig stark gesteigerte Anlieferungen aus den Erntegebieten bei Importware und Produkten aus dem geschützten einheimischen Anbau. Aber auch die paar warmen und sonnenreichen Tage des letzten Wochenendes sind für sprunghaft verbesserte Ernteergebnisse der Frischgemüsekulturen und damit verbundenen Preissenkungen verantwortlich.

Plastikabdeckungen notwendig

Trotzdem wären ohne «Technik» in Form der Plastikabdeckungen unserer Freilandkulturen durch die Nachtfröste stark in Mitleidengeschaft gezogen worden. Auf über 600 Hektaren können auf diese Weise unsere einheimischen Frühgemüse unter günstigen Wachstumsbedingungen heranreifen und so zu einer ausgeglichenen Versorgungssituation auf dem Gemüsemarkt beitragen.

Nehmen wir die einzelnen Sektoren der heutigen Auswahlliste etwas näher unter die Lupe, stellen wir fest, dass bei den Kochgemüsen zum Beispiel der inländische Spinat bedeutend günstiger angeboten wird. Dieses traditionelle Produkt gewinnt gerade über die Ostertage aus gastronomischer Sicht an Gewicht, werden doch in verschiedenen Gegenden der Schweiz noch die beliebten Krautkuchen gebacken. Auch die Rhabarbern zählen, zusammen mit den Spargeln, zu den eigentlichen Preishits dieser Woche. Rund ein Drittel der einheimischen Rhabarberproduktion stammt aus dem Seeland, ein weiteres Drittel aus dem Waadtland.

Zunehmende Bedeutung

Das kalium- und vitaminreiche Stengelgewächs gewinnt in letzter Zeit zusehends an Bedeutung in gastronomischen Kreisen. Mit lediglich 18 kcal pro 100 Gramm gilt die Rhabarber zudem auch als ausgesprochen linienfreundlich. Neu auf der Liste der Kochgemüse sind inländischer Lauch, Kohlrabi und Krautstiele vertreten. Bei den Salatgemüsen werden die letzten Lagerbestände an Brüsseler/Chicorée nochmals verbilligt angeboten. Ebenfalls zu gegenüber letzter Woche tieferen Preisen sind Import-Gurken und Löwenzahn in sehr guter Qualität zu haben. *W. Moser, Agrosuisse*

Wenn wenig Kaffee getrunken wird, liegt es oft nicht an der Kundschaft, sondern an Ihrer Kaffeemaschine!
LA CIMBALI
Zürich 01-302 64 65 Lausanne 021-38 22 22
Bern 031-52 28 66 Genève 022-36 25 86 Locarno 093-31 66 52

LIEGENSCHAFTEN-MARKT

TESSIN
bei Lugano zu verkaufen oder zu vermieten

Hotel-Restaurant

mit Grotto, 1800 m² Land, 20 Zimmern (Möglichkeit zu vergrössern). Tauschmöglichkeit. Schreiben unter Chiffre 78-42434 an Assa Schweizer Annoncen, 6901 Lugano.

Genfersee
Wir sind beauftragt, ein gepflegtes

Gasthaus

in bester Lage zwischen Lausanne und Genf (Stadtzentrum) zu verkaufen. Der gut geführte Ganzjahresbetrieb hat:
60 Plätze: Gaststube
20 Plätze: Terrasse
25 Sitzplätze: Bar
55 Plätze: Grosser Festsaal
40 Plätze: Kleiner Saal
21 Schlafzimmer
4-Zimmer-Wohnung
Anzahlung Fr. 500 000.–/700 000.–

Für weitere Auskunft und Besichtigung steht Ihnen unser Herr P. Bless zur Verfügung.

Etude Emery, Notaires
Place Dufour 3, Morges
Telefon (021) 71 11 43
P 22-002534

Inserieren bringt Erfolg!

Per sofort oder nach Vereinbarung verpachten wir (evtl. Verkauf mögl.) im Kanton Schaffhausen ein gutgehendes, kleineres

Restaurant

alkoholfrei, mit vorzugsweise jüngerer Kundschaft, grosse Wirtewohnung vorhanden. Interessante Nebeneinnahmen aus Spielautomaten, günstiger Mietzins.
Kapitalbedarf Fr. 10 000.– bis Fr. 20 000.–
Interessenten melden sich unter Chiffre Q 03-612655 an Publicitas, 4010 Basel.

Zu pachten, eventuell zu kaufen gesucht

Garni oder Motel

ab zirka 60 Betten. Übernahme durch Privat, nach Vereinbarung. Diskretion ist selbstverständlich.
Offerten unter Chiffre 2964 an hotel revue, 3001 Bern.

Zu verpachten in

Klosters

jeweils für Wintersaison, 2 Min. von Bahnhof und Madrisabahn

komfortables Skilagerhaus

mit 48 Betten, kompl. Einrichtung und Inventar.
Die Besetzungsinteressenz besorgt die Atlas Hotel AG, Zürich

Erforderlich: Fähigkeitsausweis A

Nähere Auskunft erteilt gerne A. Vetsch, Klosters
Telefon (083) 4 14 48
ofa 132.797.583

Junges Paar sucht

Hotel garni zu kaufen

an schöner Lage, wenn möglich Fremdenkurort der Schweiz.
Postfach 626, Luzern 2.
Assa 86-480

Haben Sie Interesse, ein

heimeliges Restaurant

am Fusse der Parsenn-Abfahrt **in Graubünden** zu kaufen?
Wir bieten: rustikales Restaurant, sep. Saal, Wirtewohnung, Zimmer und Magazin, PP und etwas Land, an sehr guter Geschäftslage, teilw. renoviert, weiter ausbaubar, zu attraktivem Preis.
Wir erwarten: initiatives Wirteehepaar mit zirka Fr. 100 000.– Eigenkapital.
Auskunft unter Chiffre 13-529487 an Publicitas, 7001 Chur.

Wir vermieten auf den 1. Oktober 1984 an ein initiatives Wirteehepaar (Küchenchef) das

Restaurant- (Hotel) Touring in Grenchen

Restaurant mit 80 Plätzen und unterteilbarer grösserer Saal vor 5 Jahren neu gestaltet. Dazu kommen 1 Sitzungszimmer, 1 Doppelkegelbahn, 5 Doppel- und 5 Einzel-Gästezimmer, 3 Angestellten-Zimmer, 1 Wirtewohnung 4 Zimmer. Umsätze durchschnittlich (3 Jahre) Fr. 480 000.–, Miete: Pauschal oder nach Umsatz, Kleininventar: nach Vereinbarung (keine direkte Übernahme notwendig).

Weitere Auskünfte:
ZIVAG-Verwaltungs AG
Weltpoststrasse 20, 3000 Bern 15
Telefon (031) 43 55 51
3205

Gute Manuskripte helfen Fehler vermeiden!

Zu verkaufen in Wangen a. d. A. BE

freist. MFH

mit Tea-Room und Bäckerei, inkl. Inventar, Parkplätze vorhanden. Geeignet für Dancingbetrieb, Areal 1781 m². VP: Fr. 850 000.–
Telefon (061) 67 52 33
ofa 133.876.822

Zu verkaufen im Oberwallis (Winter- und Sommerkurort) kleineres

Hotel/Restaurant

an erstklassiger Lage. Günstige Finanzierungsmöglichkeiten.

Offerten erbeten unter Chiffre 3169 an hotel revue, 3001 Bern.

Von A–Z

ein faires Angebot:

Ein Restaurant

zum **Verlieben** und zum **Mieten**

Mietzinspolitik
welche wirkliche **Starthilfe** verspricht.

Ort:
Stadt, Nordwestschweiz
Lage:
Zentrum

Übernahme per sofort oder nach Übereinkunft.

Seriöse Anfragen, evtl. Kontakt mit Telefonnummer, sind erbeten unter Chiffre 12041/S an ofa Orell Füssli Werbe AG. Postfach 4502, Solothurn.

(P. S. «Chrämpflimacher» wollen sich bitte nicht melden)
ofa

Zu mieten oder pachten (evtl. kaufen) gesucht

Tea-room, Restaurant oder Kleinpension

mit zusätzlich freien Räumen zum Einrichten eines Fitnesscenters. Region Bern oder Umgebung Thunersee bevorzugt.
Offerten erbeten unter Chiffre 3262 an hotel revue, 3001 Bern.

Drucksachen

«Der Bund»
Verlag und Druckerei AG
Effingerstrasse 1
3001 Bern

Ein Anruf,
Telefon (031) 25 12 11,
genügt.

VERSCHIEDENES

Sparen Sie 3720.– Franken. Besonders günstig können wir en bloc oder einzeln anbieten (fabrikneu):

6 Kofferrolli in CNS 18/8

Grösse: 65×95×145 cm hoch.

Kleidersäcke können aufgehängt werden. Skis werden eingesteckt. Kleingepäck hat auf einem Klapptablar Platz. Und viele Koffer sind auf der grossen Fläche transportierbar. Rollen gemäss Ihren Wünschen und Anforderungen.

Katalogpreis: Fr. 1720.–
Einzelpreis: Fr. 1290.–
En bloc: Fr. 1100.– pro Stück

Tel. (01) 748 03 70
Ellema AG, 8951 Fahrweid

Gesucht:

Buchungsmaschine

Occ., einfaches Modell für Hotel garni oder Restaurant.
Telefon (082) 6 75 75
656

Self-Service-Anlage

Einmalig! Verkaufe Elementgebäude, zirka 600 m², bestens isoliert mit vollst. Kücheneinrichtung und Inventar für 300 Personen. Ideal für Skigebiete oder Betriebskantine. Preis nur Fr. 385 000.– (Neuwert 1,2 Mio) auf Camion verladen. Finanzierung möglich.

Offerten erbeten unter Chiffre 2959 an hotel revue, 3001 Bern.

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

Zweigstelle Chur
Sägenstrasse 10, 7000 Chur
Tel. (081) 22 05 62
245

Verkaufe

Super-Quick-Grill

380 V, nur dreimal gebraucht, zu Fr. 1200.–

(neu Fr. 1750.–)
100% WIR
Telefon (061) 65 48 88
661

Zu verkaufen **antiker**

Pferdeschlitten

mit Malerei, zum Teil handgeschmiedet.

Geeignet für Hotelhalle als Ausstellungsobjekt. Unrestauriert.

Telefon (01) 740 70 63
3174

Hotel-Bettwäsche

- Universal-Leintücher Percal oder doppelfädig
- Spann-Bettücher Percal, Jersey, Frotté
- Bettanzüge bedruckt, uni-farbig oder weiss
- grosse Farb- und Dessin-Auswahl
- in jeder wünschbaren Grösse und Ausführung

Verlangen Sie Offerte oder unverbindlichen Besuch.

Textilwerke AG Bäretswil
Büro und Verkauf, 8134 Adliswil, Telefon (01) 710 67 41

Inserate in der hotel + touristik revue haben Erfolg!

Günstig zu verkaufen

10 Gartentische

mit Farbschäden, zum selber streichen.

1 Blumenkrippe
1 Lips-Maschine Occ.

Typ Combirex jun.

Tel. (01) 720 73 90
3204

OCCASIONS-MARKT

Günstige Gelegenheit!

In jedem Betrieb sammeln sich im Laufe der Jahre Maschinen, Einrichtungen, Geräte usw. an, die zwar noch wie neu sind, aber für die man einfach keinen Gebrauch mehr hat. Vielleicht sucht man in einem anderen Betrieb genau diese günstige Occasion! Wir machen es Ihnen einfach, Occasionen anzubieten oder zu suchen. Füllen Sie diesen Coupon aus und in der nächsten Ausgabe der hotel + touristik revue (Anzeigenschluss jeden Freitag, 11.00 Uhr, Vorwoche) erscheint Ihre Anzeige unter der Rubrik Occasions-Markt.

Setzen Sie in jedes Häuschen des Textfeldes einen Buchstaben, ein Satzzeichen (Zwischenräume leerlassen). Dann sehen Sie gleich, wie wenig Ihre Occasionsanzeige kostet.

Anzeigentext:

ca. Fr. 15.–
ca. Fr. 23.–
ca. Fr. 31.–
ca. Fr. 39.–
ca. Fr. 47.–
ca. Fr. 55.–
ca. Fr. 63.–
ca. Fr. 71.–
ca. Fr. 79.–
ca. Fr. 87.–
ca. Fr. 95.–
(+evtl. Chiffremehrraum)

Anzeigen unter Chiffre (Gebühr Fr. 7.–): ☐ ja ☐ nein
Die Anzeige soll ☐ 1mal ☐ 2mal ☐ . . .mal erscheinen.

Firma

Name/Vorname

Adresse

PLZ/Ort

Telefon

Unterschrift

Ausfüllen, ausschneiden und einsenden an:
hotel + touristik revue, Anzeigen, Postfach 2657, 3001 Bern,
Telefon (031) 507 222, Telex 32 170 hotre ch.

F&B

Geschäftsberichte

Ertragskraft gesteigert

Nestlé, der grösste schweizerische Konzern, vermochte im vergangenen Jahr seine Ertragskraft weiter zu steigern. Wie der Informationsdienst der Nestlé AG, Vevey, mitteilte, erhöhte sich der konsolidierte Reingewinn um 14,8 Prozent auf 1,26 (Vorjahr 1,10) Mrd Franken. Für die Holdinggesellschaft in Vevey ergab sich ein Überschuss von 479 (375) Millionen. Der Umsatz des weltweit tätigen Nahrungsmittel-Multis stellte sich 1983 in Schweizer Franken auf 27,94 Mrd nach 27,66 Mrd Franken im Vorjahr.

Der Verwaltungsrat der Nestlé schlägt vor, aus dem Reingewinn der Nestlé AG eine von 96 auf 109 Franken erhöhte Dividende auszuschütten. Gleichzeitig beantragt er, den früheren Vorsteher des Bundesamtes für Aussenwirtschaft, alt Staatssekretär *Paul R. Jolles,* neu in den Verwaltungsrat zu wählen. Um die Eigenmittelbasis zu verstärken, sieht der Verwaltungsrat zudem Kapitalerhöhungen in drei Stufen vor.

Kreatives Management

Unternehmensberatungsfirmen wie McKinsey und Hayek können nach den Worten von *Rudolph R. Sprüngli* zwar helfen, Kosten zu sparen – aber das kreative Management können sie nicht ersetzen. Das Management einer Unternehmung müsse mit eigener Phantasie und Eigeneinsatz für neue, marktgerechte Produkte sorgen, sagte der Verwaltungsratspräsident der Chocoladefabriken Lindt & Sprüngli AG, Kirchberg, an der Generalversammlung in Zürich.

Sprüngli hielt seine unternehmensphilosophischen Ausführungen dieses Jahr zum Thema «betriebswirtschaftliche Fussangeln und Stolperdrähte». Zu wenig kontrollierte Personalkosten, ungenügende Abschreibungen, fehlende oder mangelhafte Rentabilitätsrechnungen bei Investitionen, ungenügende Liquidität oder das Fehlen langfristiger Strategien seien als Stolperdrähte zwar meist bekannt, würden aber trotzdem oder gerade deshalb im entscheidenden Moment oft missachtet und führten Unternehmungen unvermeidlich in Schwierigkeiten.

Vinothek

Ausgezeichnete Qualität

Auf den rund 250 Hektaren Rebland am Bielersee konnten letztes Jahr ungefähr 1 414 785 Kilo Gutedel, 36 000 Kilo Riesling × Sylvaner und 304 000 Kilo Pinot noir geerntet werden. Dies ergibt pro Hektare im Durchschnitt 60 Hektoliter Wein. Bei der Rekordernte 1982 betrug der durchschnittliche Hektarertrag 90 Hektoliter.

Die Weinbauern bezeichnen die Qualität des Bielerseeweins Jahrgang 1983 als «überdurchschnittlich». Die Öchslegrade (Fruchtzuckergehalt in den Trauben) betrugen im Durchschnitt 75 beim Gutedel (Chasselas), 87 beim Blauburgunder (Pinot noir) und 80 beim Riesling × Sylvaner.

Gesamtschweizerisch werden auf rund 13 500 Hektaren Reben angepflanzt. Im Kanton Bern existieren 270 Rebbetriebe.

Südtirol sucht Exportmärkte

Für die Südtiroler Weinwirtschaft war 1983 ein unerfreuliches Jahr, obschon die Qualität des Wein-Jahrgangs ausgezeichnet ist. Dies sagte *Robert von Fioreschy,* der Präsident der Handelskammer Bozen, am Schweizer Tag der Bozener Weinkost. Er beklagte den rückläufigen Absatz von Kalterer, St. Magdalener und Meraner auf den traditionellen Märkten. So gingen im letzten Jahr allein die Exporte nach der Schweiz um 22 Prozent zurück.

Auf die Schweiz als wichtigste Abnehmerin von Südtiroler Weinen entfielen im letzten Jahr 47 Prozent der gesamten Exporte. Es folgten Österreich mit 28 Prozent und die Bundesrepublik mit 24 Prozent. Die Rotwein-Importe der Schweiz fielen 1983 auf 151 000 (166 200) hl. Besonders betroffen war der St. Magdalener, von dem noch 22 700 (28 900) hl eingeführt wurden. Wegen der Weinschwemme führte die Schweiz bloss noch 433 hl Weisswein ein, nach 15 800 hl im 1982. Südtirol exportiert etwa zwei Drittel seiner Weinproduktion, die zwischen 550 000 und 600 000 hl zu schwanken pflegt.

Um den Rückgang des Exports zu bekämpfen, hat die Südtiroler Weinwirtschaft ein Massnahmenpaket beschlossen. Einmal will sie entschieden auf Qualität setzen; da der Weinbau wegen Hanglagen im Südtirol zwangsläufig kostspielig ist, bleibt ihr auch gar keine andere Wahl. Zum zweiten muss die Produktion und vor allem die Produktivität den Möglichkeiten des Marktes angepasst werden. Drittens sollen neben der traditionellen Vernatschrebe vermehrt auch andere Sorten wie Chardonnay, Weissburgunder, Cabernet und Blauburgunder angebaut werden. Schliesslich sollen mit England, den Benelux-Staaten und den USA neue Märkte erschlossen werden. sda

Nach der Interfood-Fusion:

Jacobs Suchard auf Expansionskurs

Die Jacobs Suchard AG, Lausanne, will durch den Kauf von Unternehmungen weiter wachsen. Wie *Klaus J. Jacobs,* der Präsident der Generaldirektion, an der Jahrespressekonferenz weiter bekanntgab, plant er grössere Übernahmen ausserhalb der Bundesrepublik frühestens in der zweiten Hälfte dieses Jahres. Die Familie Jacobs als Mehrheitsaktionärin habe zu einer möglicherweise nötigen Kapitalerhöhung bereits die Einwilligung gegeben und ihre Mitwirkung zugesagt, führte er aus.

Der weltweit tätige Konzern interessiert sich vor allem für Akquisitionen in den USA und jenen europäischen Ländern, in denen er bisher bloss in einem seiner beiden Hauptbereiche Kaffee und Schokolade tätig gewesen ist. Dabei könnte der Confiserie-Bereich im Vordergrund stehen, weil Jacobs Suchard sich bisher in erster Linie auf das Gebiet der Tafelschokolade konzentriert hat, sagte Jacobs.

Aus der Bilanz ist zu ersehen, dass die Firma auch ohne Kapitalerhöhung schon etliche 100 Mio Franken für Übernahmen flüssig machen kann.

Neue Produkte

Ein weiteres Indiz dafür, wie wichtig die Expansionspläne für Jacobs Suchard geworden sind, lässt sich daraus ableiten, dass sowohl *Klaus Jacobs* wie sein Finanzchef *Günter Bolte* sich aus der Geschäftsleitung zurückziehen wollen, um künftig als Verwaltungsräte sich allein der Planung und den Akquisitionen zu widmen.

Innerhalb der bestehenden Gruppe sollen im Rahmen der bestehenden Marken im nächsten Jahr neue Produkte lanciert werden, während die Herstellung einzelner weniger erfolgreicher Erzeugnisse eingestellt wird. Schliesslich sollen bis Ende des Jahres die zwei letzten Gruppengesellschaften in Frankreich und Spanien, deren Produkte nicht den beiden Hauptbereichen angehören, verkauft werden.

Klaus Jacobs beurteilt die Aussichten für dieses Jahr gedämpft optimistisch. Nachdem 1983 der Gewinn der Gruppe durch fällige Rationalisierungsmassnahmen deutlich erhöht werden konnte, seien ähnliche leicht zu erzielende Fortschritte nicht mehr im selben Ausmass möglich. Zudem dürften die Gewinnmargen eher schrumpfen. Dagegen sollte es Jacobs Suchard, wie schon im Vorjahr, möglich sein, ihre Marktanteile im Durchschnitt etwas zu erhöhen, sagt er.

Verluste in Südamerika

Verluste hat die Gruppe im letzten Jahr in Südamerika erlitten. In Argentinien, wo Suchard der grösste Schokoladenhersteller ist, will das Management durch die Forcierung der erfolgreichsten Produkte wieder in die schwarzen Zahlen geraten. Die Beteiligung in Brasilien soll dagegen verkauft werden. In Europa sollen im Schokoladebereich durch die Vereinheitlichung der Rezepte und Packungen Kosten eingespart werden, erklärte an der Pressekonferenz *François N. Steeg,* der künftige Präsident der Generaldirektion.

Zum kurzen Verweilen bei Kaffee, Gebäck und Zeitungslektüre lädt der Milchclub ein.

Teileröffnung Autobahnraststätte Neuenkirch

Mit bewährtem Restaurantkonzept

Bereits der elfte Standort an der Schweizer Autobahn erhält die Mövenpick und Silberkugel mit der kürzlich eröffneten Teilraststätte in Luzern West. Mit dem altbewährten Silberkugel-Konzept erfasst Mövenpick vorerst die in Richtung Süden reisenden Touristen. Erst auf die Sommersaison 1985 sollen auf der Ostseite ein grösseres Free-Flow-Restaurant und ein Informationszentrum realisiert werden.

Die neue Autobahnraststätte Luzern (zwischen den Anschlüssen Sempach und Emmen-Nord) wird von der Lurag Raststätten AG, an der siebzehn luzernische Gewerbebetriebe und -vereinigungen beteiligt sind (Aktienkapital 5 Mio Franken) getragen. Die Lurag betreibt die Tankstellen, die Läden und Kioske, die Mövenpick-Silberkugel AG die Restaurantbetriebe.

«Kleiner» Teil für Schnellverpfleger

Die Autobahnraststätte Luzern deckt an einzigartiger Lage im Zentrum der Schweiz zweifellos eine Marktlücke.

Bei der Planung ging man davon aus, dass sich die südwärts strömende Touristenmasse nur kurze Aufenthalte leisten werde. Realisiert wurde deshalb die bewährte Silberkugel mit den typischen U-Bars. Serviert werden leichte und preisgünstige Speisen. Auf die Schnelligkeit der Bedienung wird grosser Wert gelegt. Alle Artikel werden auch am Take Away über die Gasse verkauft.

Dem Gast stehen in der Silberkugel ein Milchclub (leichte Bestuhlung, Kaffee, Gebäck und Zeitungslektüre) mit insgesamt 110 Sitzplätzen zur Verfügung, sowie zu einem späteren Zeitpunkt Sitzplätze im Freien. Der Betrieb soll während des ganzen Jahres mindestens 18 Stunden, in der Hauptreisezeit sogar 24 Stunden geöffnet sein.

Gepflegte Gastronomie auf der Ostseite

Erst im nächsten Jahr soll dann auf der Ostseite das eigentliche Haupt-Restaurant eröffnet werden. Geplant ist ein gepflegtes Free-Flow-Restaurant im Stil des neuen Konzeptes «le Marché», das Mövenpick in Deutschland bereits erfolgreich realisiert hat. Mehr Zeit soll der auf dem Heimweg sich befindende Tourist haben, um sich kulinarischen Spezialitäten zu widmen.

Kreiselverkehr

Immer mehr Bedeutung kommt den Autobahnraststätten als Informationsstelle zu. So kann sich der Reisende auch in Neuenkirch über den Kanton Luzern bezüglich Tourismus und Wirtschaft orientieren. Aber auch gesamtschweizerisch soll der Gast informiert und bei Hotelreservationen unterstützt werden. Mövenpick prüft zurzeit sogar den Einsatz von Videotex in allen 11 Autobahnraststätten.

Um eine optimale Auslastung erreichen zu können, werden die Ost- und Westseite der Autobahnraststätte Luzern im Kreiselverkehr miteinander verbunden. Ein Zentrum im Zentrum der Schweiz, das Aushängeschild für Millionen von Passanten sein wird. TK

Neue Angaben auf Verpackungen und Etiketten für Käse

Kenntnisse werden vorausgesetzt

Seit dem 1. Januar dieses Jahres müssen für Käse alle Angaben auf Packungen und Etiketten den 1982 erlassenen Bestimmungen der revidierten Lebensmittelverordnung entsprechen. Der Konsument erhält somit mehr Informationen über Herkunft, Milchbehandlung, Fettgehalt des Käses und Wassergehalt. Diese Hinweise nützen dem Konsumenten freilich nur etwas, wenn er sie auch versteht.

Die einfachste Information, die auf den neuen Packungen und Etiketten bei Käse gegeben wird, betrifft das Herstellerland. Die traditionellen Schweizer Käse wie Emmentaler oder Greyerzer brauchen allerdings keinen solchen Hinweis – sofern sie in der Schweiz hergestellt sind. Bei importiertem Käse genügt «ausländisch» oder «ausl.» nicht mehr: Das Herstellerland muss bei jedem importierten Käse voll ausgeschrieben werden. Bei ursprünglich ausländischen Käsen, wie beispielsweise Camembert, wird Gegenrecht gehalten: Hier vermutet der Konsument keine schweizerische Herkunft – diese muss deshalb speziell vermerkt sein. Also «Schweizer Camembert».

Wenn nichts steht: aus Rohmilch

Auf der Anschrift wird in Zukunft vermerkt sein, wenn ein Käse aus pasteurisierter Milch hergestellt wurde. Dieser Hinweis wird bei praktisch allen in der Schweiz hergestellten Weichkäsen auftauchen – ausgenommen beim Vacherin Mont d'Or, bei dem nach alter Tradition Rohmilch verkäst wird. Dagegen verlangt die Gesetzgebung keinen Hinweis auf Rohmilch – denn Rohmilch ist beim Schweizer Käse immer noch die traditionelle Ausgangsbasis. Wenn nichts steht, wurde somit Rohmilch verkäst.

Von «Fett i. T.» und «wff»

Die Gesetzgebung geht davon aus, dass der Konsument längst weiss, dass es sich bei Emmentaler und Greyerzer um Hartkäse, bei Appenzeller aber um Halbhartkäse handelt und dass alle drei aus Rohmilch und in vollfetter Qualität hergestellt werden. Bei einem guten Dutzend altbekannter Käse-Spezialitäten, deren Fett- und Wassergehalt gesetzlich festgelegt sind, ist deshalb keine Zusatzinformation nötig.

Anders bei den nicht gesetzlich festgelegten und bei Import-Käsen: Deren Fettgehalts- und Festigkeitsstufe muss vermerkt sein. Ob dabei die für Käse üblichen Prozentzahlen «Fett i. T.» (Fett in der Tockenmasse) bzw. «wff» (Wassergehalt im fettfreien Käse) oder die diesen Zahlen entsprechenden Begriffe (s. Kästchen) verwendet werden, wird dem Handel überlassen.

Wasser und Eiweiss bestimmend

Weil sich der Wassergehalt während der Reifung im Käse dauernd verändert, wird der Fettgehalt in Prozenten bezogen auf die Trockenmasse angegeben. Dieser relative Fettgehalt bleibt unverändert, aber er scheint damit höher als er in Wirklichkeit und bezogen auf den ganzen Käse ist. Und weil für die Festigkeit eines Käses nur das Verhältnis von Wasser zu Eiweiss bestimmend ist, wird hier das Fett bei der Prozentberechnung weggelassen. Beides ist logisch und richtig. Zur einfacheren Erkennung ist jedoch die Angabe «Dreiviertelfetter Halbhartkäse» der Anschrift «35 Prozent Fett i. T. / 62 Prozent wff» vorzuziehen. pd/r.

Gültig vom 21. bis 26. 4. 1984

Merlot del Piave «Capricorno»
Harasse zu 12 Pot
Pot 50 cl, exkl. Wust
prodega 1.15

Hero Zuckerportionen 6 g
per Karton
prodega 12.95

Hero Konfiportionen
assortiert, 120×30 g
per Portion
prodega –.20

Kalbsbrust Ia gerollt
per Kilo
prodega 12.90

Aufschnitt Ia (6 Sorten)
per Kilo
prodega 6.90

Sbrinz gerieben
1-Kilo-Beutel
prodega 11.90

Info-Block
10%
Extra-Rabatt auf frischem Rindfleisch
prodega

STELLENMARKT

HOTEL-RESTAURANT
*** **Bürchnerhof** WALLIS

Für unseren gepflegten Familienbetrieb (32 Betten, 80 Restaurantplätze, 100 Bankettplätze) mit verwöhnter Kundschaft, suchen wir für die nächste Sommersaison (Ende Mai bis Ende Oktober 1984) freundliche und zuverlässige

Serviertöchter (auch Anfängerinnen)
sowie initiativen

Jungkoch (Commis de cuisine/Lehrling)

Wenn auch Sie Freude am abwechslungsreichen Gastgewerbe haben, bei geregelter Freizeit und angemessener Entlöhnung, erwarten wir gerne Ihre Bewerbung (schriftlich oder telefonisch)

Familie Bakker, 3931 Bürchen/Wallis
Telefon (028) 44 24 34

2961

Davos

HOTEL CRYSTAL

Junges, initiatives Team sucht für Sommersaison, ab 1. Juni,

Serviertochter/Kellner

(CH, B- oder C-Bewilligung)

Wir bieten:
- geregelte Arbeitszeit
- guten Lohn
- auf Wunsch eigene Wohnung

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Foto und den üblichen Unterlagen.

Hotel Crystal
Frl. J. Lehmann
Eisbahnstrasse 2
7270 Davos Platz

ofa 132.259.131

LA MARGNA St. Moritz

sucht per 1. Juni oder nach Übereinkunft erfahrene, sprachkundige

1. Réceptionssekretärin

(Schweizerin)

Der Aufgabenbereich umfasst u. a. Reservationen, Korrespondenz IBM 75, Gästebuchhaltung mit Hauptkassa NCR 2152.

Wir verlangen: gute Berufskenntnisse.

Wir bieten: Jahresstelle in 2-Saison-Betrieb, zeitgemässe Entlöhnung, Studio.

Vollständige schriftliche Bewerbung mit Referenzen, Foto und Gehaltsansprüchen richten Sie an

Fam. R. Schweizer-Pitsch
Hotel La Margna
7500 St. Moritz

3078

RESTAURANT reuss bruecke 5620 BREMGARTEN

Für unseren lebhaften Bankett- und Restaurationsbetrieb suchen wir auf sofort oder nach Übereinkunft

Servicefachangestellte oder Kellner
(im à la carte)
Serviceangestellte (Snack-Restaurant)
Koch/Chef de partie

Wir setzen selbständige Arbeitsweise voraus und sind gerne bereit, diese gut zu honorieren.

Fam. C. Blenderflüeler
Restaurant Reussbrücke
5620 Bremgarten/AG
Telefon (057) 33 33 43

2921

Am Lindenplatz,
8048 Zürich, Telefon 01 62 24 00

RESTAURANT **Spirgarten** HOTEL

Für unseren Hotel-Restaurationsbetrieb mit grossem Saalgeschäft suchen wir auf 1. Juni oder nach Übereinkunft folgende Mitarbeiter:

Chef de service

für unsere Dorfbeiz sowie für Ablös im A-la-carte- und Bankettbetrieb

1. Sekretärin

für Réception und Administration

Wir erwarten:
- Erfahrung in Personalführung/Durchsetzungsvermögen
- Selbständigkeit und Verantwortungsbewusstsein
- Sinn für aktive Mitarbeit und Teamwork

Wir bieten:
- interessanten und abwechslungsreichen Arbeitsbereich mit entsprechenden Kompetenzen
- 5-Tage-Woche
- guter Lohn

Richten Sie bitte Ihre Offerte an:

Leo Demarmels, Hotel Spirgarten
Lindenplatz 5, 8048 Zürich
Telefon (01) 62 24 00

2667

Hotel
Quellenhof
7310 Bad Ragaz

Hotel allerersten Ranges

sucht ab Mitte Mai oder nach Übereinkunft, evtl. in Jahresstelle

Chef de rang

Schweizer oder Ausländer mit Bewilligung B oder C richten ihre Offerte bitte an Pierre Barrelet, Dir.

3101

Gourmet Restaurant
„Chesa Pirani"

Wir suchen per 15. Juni für lange Sommersaison, evtl. in Jahresstelle, in unser sehr gepflegtes Gourmet-Restaurant in La Punt (10 Minuten von St. Moritz)

Restaurationstochter oder Restaurationskellner Kochlehrling

Interessenten senden ihre Bewerbung an

Herrn Paul Petzold
Hotel Davoserhof, 7270 Davos Platz
Telefon (083) 3 68 17

2975

Bad Bubendorf

das historische Haus mit Tradition seit 1742

Wirtschaft – Badkeller – Baselbieter Rütlistube – Bankettträume – Hotelbar – Hotelzimmer – Badgrotte – Gartenwirtschaft.

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

Wenn Sie als Servicefachmann im sonnigen Baselbiet in einem fortschrittlich geführten Landgasthof eine gut bezahlte Jahresstellung per sofort oder nach Übereinkunft als

Kellner
Serviertochter

antreten möchten, dann schreiben oder telefonieren Sie unserem Harry Widmer.

Ausländer nur mit Jahresbewilligung.

Telefon (061) 95 25 95, Kantonsstrasse, 4416 Bubendorf.

3118

Restaurant Freieck in Oberwinterthur

sucht per 1. Mai

zuverlässige

Serviertochter

in rustikales Speiserestaurant.

Telefon (052) 27 32 02
Familie Casanova

3048

Klinik in den Waadtländer Alpen sucht nach Übereinkunft

Sekretär/kfm. Angestellten

Vertrauensposten für dynamischen, betriebsbewussten jungen Herrn.

Verkaufstalent, Kontakt zur Kundschaft. Muttersprache Deutsch, gute Französischkenntnisse.

Interessenten mit Arbeitsbewilligung senden ihre Bewerbung unter Chiffre 3095 an hotel revue, 3001 Bern.

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft für lange Sommersaison junge, tüchtige

Commis de cuisine

5-Tage-Woche.

Offerten an R. Keller
Strandhotel Schlössli
8598 Bottighofen/Bodensee
Telefon (072) 75 12 75

2893

Wirtschaft zur Kittenmühle Herrliberg/Zürich

Wir suchen für unser Speise- und Ausflugsrestaurant **jüngeren, routinierten**

Koch (Chef-Stellvertreter)

sowie

tüchtige, fröhliche

Serviertochter

Zimmer auf Wunsch im Hause. 5-Tage-Woche.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf unter der Nr. (01) 915 05 83, M. Sprenger.

2972

Hotel Restaurant Waldheim 6354 Vitznau

Wer möchte eine lange Sommersaison an der schönen Riviera vom Vierwaldstättersee verbringen?

Wir suchen eine

Serviertochter
Mädchen für Zimmer und Buffet

Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft.

K. Häner
Telefon (041) 83 11 74

3066

Appenzell

Auf 1. Mai oder nach Vereinbarung suchen wir für lange Sommersaison oder Jahresstelle in unser 3- bis 4-Mann-Team tüchtigen

Jungkoch
Koch

5-Tage-Woche
Geregelte Arbeitszeit

Wir erwarten gerne Ihren Anruf.

HOTEL APPENZELL
Familie Sutter
Telefon (071) 87 42 11

ofa 126.454.679

Romantik
Hotel Julen Zermatt

Für unser renommiertes Hotel-Restaurant suchen wir noch für die kommende Sommersaison:

Commis de cuisine
Restauranttochter

sehr gute Verdienstmöglichkeiten

Réceptionspraktikantin

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.

Romantik Hotel Julen
Familie Paul Julen, 3920 Zermatt
Telefon (028) 67 24 81

3255

GRAND HOTEL ALPINA GSTAAD

Gesucht in Haus 1. Ranges, mit 70 Betten und guter internationaler Kundschaft, für Sommersaison 1984 (10./15. Juni bis Ende September)

1 Saucier

(fachkundige, arbeitsfreudige Kraft)

1 Demi-chef de rang

(weibliche oder männliche Kraft mit Fremdsprachkenntnissen und Berufserfahrung)

Schriftliche Offerten mit den üblichen Unterlagen und Angabe der Gehaltsansprüche sind zu richten an:

M. Burri
Grand Hotel Alpina, 3780 Gstaad
Telefon (030) 4 57 25

3254

Sternen

Wir sind ein Hotel mit 120 Betten, Restaurants und Tagungsräumen im Herzen von Toggenburg.

Falls Sie in einem jungen Team und in angenehmer Atmosphäre mitwirken möchten, haben Sie bei uns die Möglichkeit, als

Réceptionistin

zu arbeiten.

Eintritt nach Vereinbarung.

Bitte schicken Sie uns Ihre Unterlagen oder vereinbaren Sie telefonisch einen Termin mit uns.

Hotel Sternen
9657 Unterwasser
Telefon (074) 5 24 24
Frl. Ines Bolli

3268

SUVRETTA HOUSE ST. MORITZ

Hotel allerersten Ranges sucht per Mitte Juni 1984 oder nach Vereinbarung einen erfahrenen, sprachkundigen (D, E, F)

2. Chef de réception

in Jahresstelle.

Schweizer Bewerber oder Bewerberinnen mit Interesse an einem längerfristigen Anstellungsverhältnis werden gebeten, ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen und Angaben ihrer Gehaltsvorstellungen an die Direktion zu richten.

2693

VD

Für unser traditionelles Luxushaus allerersten Ranges der Schweiz suchen wir noch folgenden Kaderangestellten:

Bankettmanager

Für diese interessante und abwechslungsreiche Stelle suchen wir einen Mitarbeiter, der bereits einige Erfahrung in der Organisation anspruchsvoller Anlässe mitbringt, Kenntnisse in mehreren Sprachen aufweist und es versteht, unsere internationale Kundschaft vorzüglich zu verwöhnen.

Unsere Direktion freut sich, wenn ihre vollständige Bewerbung sie in den nächsten Tagen erreicht.

3238

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

Inseratenschluss: jeden Freitag, 11 Uhr!

WANTED

. . . zur Ergänzung unseres Teams auf sofort oder nach Vereinbarung

Küche

1 Commis de cuisine

(Schweizer oder Ausländer mit B- oder C-Bewilligung)

Wir bieten Ihnen gute Aufstiegsmöglichkeiten, zeitgemässe Entlöhnung, 5-Tage-Woche und ein gutes Arbeitsklima.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

3271

★★★★ seehotel meierhof horgen-zürich

Seehotel Meierhof
8810 Horgen Zürich Schweiz Suisse Switzerland
Telefon (01) 725 29 61 – Telex 54 499

★★★★★ Hotel Delta Ascona

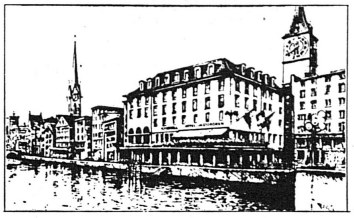
Wir suchen für die Sommersaison, Eintritt sofort oder nach Übereinkunft, noch folgende qualifizierte Mitarbeiter

Chef garde manger
Chef pâtissier
Chef tornant
Chef de rang

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen oder Ihren Telefonanruf.

Hotel Delta, 6612 Ascona
Telefon (093) 35 11 05

3236



Hotel zum Storchen

Am Weinplatz
8001 Zürich

Das Hotel zum Storchen sucht per sofort oder nach Übereinkunft einen fachlich gut ausgewiesenen, sprachkundigen

3. Chef de service

für Restaurations- und Bankettbetrieb.

Wir bieten hohe Verdienstmöglichkeiten und gut ausgebaute Sozialleistungen.

Bewerbungen mit ausführlichen Unterlagen sind zu richten an:

Hotel zum Storchen
z. Hd. Hrn. W. J. Salzgeber
Personalchef
Weinplatz 2, 8002 Zürich
Telefon (01) 211 55 10

3270

Le PLAZA

Das neue ★★★★★-Hotel
Ihr zukünftiger Arbeitsplatz
in Basel

Ende August 1984 wird in Basel das neue Kongresszentrum eröffnet. Für das integrierte ★★★★★-Hotel Le Plaza suchen wir fachlich bestausgewiesene

Chef de service

(männl./weibl.)

Servicemitarbeiterinnen
Chef d'étage
Etagenkellner

Wir bieten ein dem Anforderungsprofil entsprechendes Salär, 5-Tage-Woche und 13. Monatslohn.

Eintritt: Mitte/Ende August 1984

Als Schweizer oder Ausländer mit gültiger Bewilligung richten Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Hotel Le Plaza, Personalbüro
z. H. Herrn B. Schiesser
Postfach
4021 Basel
Telefon (061) 32 33 33

3243

AMBASSADOR Bern

**** Hotel und Kongress-Zentrum

Per 1. Juni oder nach Übereinkunft haben wir die verantwortungsvolle und weitgehend selbständige Position des

Chefs de service

neu zu vergeben.

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

- Führung einer mittleren Servicebrigade
- kreative Zusammenarbeit mit Direktion und Küche
- Organisation und Betreuung von Banketten

Haben Sie Freude an einem abwechslungsreichen Posten in einem lebhaften Betrieb, dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien, Lebenslauf und Foto.

3265

TOGA

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

BAHNHOFBUFFET ROMANSHORN

Bahnhofbuffet Romanshorn
Schiffsrestauration Bodensee

Wir suchen

Servicefachangestellte Buffetdamen

für die Schiffsrestauration oder das Bahnhofbuffet in Saison- oder Jahresstelle.

Unsere Leistungen:
- 5-Tage-Woche
- Interessante, abwechslungsreiche Arbeit

Wir erwarten von Ihnen:
- Restaurations- und Bankettservicekenntnisse
- Beherrschung der deutschen Sprache

Möglichkeiten für Teilzeitarbeit in verschiedenen Variationen sind gegeben. Saisonbewilligungen vorhanden.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann rufen Sie uns an.

Bahnhofbuffet und Schiffsrestauration Bodensee
Hr. P. Knup
8590 **Romanshorn,** Telefon (071) 63 11 63

3164

Mitarbeiter für das grösste Hotel der Schweiz.

Suchen Sie eine geregelte Arbeitszeit? (8.00–18.00 Uhr)

An unsere Tagesbar suchen wir ab sofort oder nach Übereinkunft eine

Barmaid

oder einen

Barkellner

Sie sollten Erfahrung im Service oder an der Bar besitzen, Freude am Beruf haben und gerne Ihre Sprachkenntnisse (D/E/F) benutzen.

Wir bieten Ihnen eine 5-Tage-Woche, gute Verdienstmöglichkeiten sowie Arbeit in einem kleinen Team.

Bewerber mit den gewünschten Anforderungen senden bitte ihre Unterlagen an das Personalbüro oder rufen uns unverbindlich an.

3165

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

Restaurant-Rôtisserie «zum Lämmli»

Familie A. Weck-Rudin, 8706 Meilen
Telefon (01) 923 14 67

Gesucht in gepflegte Rôtisserie am Zürichsee auf Anfang August 1984 oder nach Übereinkunft junge, freundliche

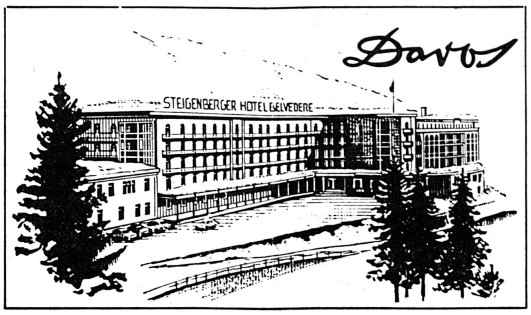
Serviceangestellte

mit abgeschlossener Lehre.

Wir bieten Ihnen eine gute Arbeitsstelle in einem jungen Team. Auf Wunsch Zimmer im Hause.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf.

3211



Wenn Sie an der Mitarbeit in unserem 1.-Klass-Haus interessiert sind, nehmen wir gerne Ihre Bewerbung für nachgenannte Stellen und für die Sommersaison 1984 entgegen:

Küche: **Chef pâtissier**

Bewerbungen mit Foto, Lebenslauf, Zeugniskopien und Angabe von Lohnansprüchen sind erbeten an den Personalchef, Herr Fritz Hildebrandt.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, wenn nur vollständige Bewerbungen beantwortet werden.

STEIGENBERGER HOTEL BELVÉDÈRE
Postfach, Promenade 89, 7270 Davos Platz
Telefon (063) 2 12 81

3176

Gesucht nach

ZERMATT

HOTEL ☆☆☆☆ Mirabeau

Hallenschwimmbad, Saunas, Fitness, Massage, Tennisplatz, Restaurant, Hausbar und Sonnenterrasse

Entremetier
Commis saucier
Barmaid (auch Anfängerin)
Saaltochter/Kellner
Saallehrtochter
Hofa-Lehrling

Lange Sommersaison, Juni–Mitte Oktober
Wir sind ein junges Team und erwarten von Ihnen Freude am Beruf, Einsatz und Kreativität.

Bewerbungen mit Foto und Zeugnissen sind bitte zu richten an:

Hotel Mirabeau, 3920 Zermatt
Telefon (028) 67 17 72
Familie S. Julen

2443

HOTEL Inseli
DIREKT AM SEE
ROMANSHORN 071-63 53 53

Hätten Sie Lust, in einem bekannten, neu erbauten Hotel-Restaurant, an schönster Lage am Bodensee tätig zu sein?

Wir suchen zur Ergänzung unseres Teams auf April/Mai für Jahresstelle und Saison

Commis de cuisine

Servicefachangestellte/Kellner

mit abgeschlossener Berufslehre

Offerten mit Foto und Zeugniskopien an

A. Stäger
Parkhotel Inseli
8590 Romanshorn
Telefon (071) 63 53 53

2250

HOTEL ★★★★ ST. GOTTHARD ZÜRICH

Bahnhofstrasse 87, 8023 Zürich
✆ 01 – 211 55 00, ✉ 812420

Das Hotel St. Gotthard umfasst:
Hotel mit 200 Betten, 4 verschiedene Restaurants, ein Bankett- und Partyservice sowie ein Dancing.

Für unser Restaurant **«Hummerbar»**, bekannt für seine Hummer, Austern, Meerfrüchte und Fischspezialitäten, suchen wir auf Anfang Mai eine qualifizierte

Servicemitarbeiterin

Verfügen Sie über mehrjährige Erfahrung?
Sind Sie auch unter Druck stets freundlich, ausgeglichen und hilfsbereit?
Beraten Sie gerne Ihre Gäste?

Dann melden Sie sich sofort bei uns (Herr Offers, Personalchef,
Telefon 01/211 55 00)

Übrigens, wir unsererseits bieten Ihnen:
- Arbeit in einem schönen, eleganten Restaurant
- sehr hoher Verdienst
- internationale, anspruchsvolle Gäste
- Personalrestaurant (Bonsystem)
- Pensionskasse
- geregelte Arbeits- und Freizeit

3179

GAUER HOTEL
SCHWEIZERHOF BERN

Bahnhofplatz 11, 3001 Bern
Tel. (031) 22 45 01

Für unser Stadtrestaurant und die Schultheissenstube suchen wir

Servicefachangestellte Chef de rang

Schriftliche Bewerbungen mit Foto sind zu richten an Frau S. Tobler, Bahnhofplatz 11, 3001 Bern.
Telefon (031) 22 45 01

3231

EDEN HOTEL ★★★★ SPIEZ

am Thunersee, ★★★★-Hotel, 80 Betten, Garten, Tennis, Schwimmbad

sucht für kommende Sommersaison mit Eintritt 10. Mai

Chef de partie

(Schweizer oder Saisonnier)

Einem interessierten Mitarbeiter mit guten Fachkenntnissen und Freude am Beruf bieten wir die Gelegenheit zur Weiterausbildung in kleinerer Brigade.

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen oder Anruf.

Familie Charles Zölch
Edenhotel, 3700 Spiez
Telefon (033) 54 11 54 oder 54 63 30

3195

Bodan

HOTEL-RESTAURANT
BANKETT- UND
KONGRESSRÄUME
Familien Schiess und Abadin

Neueröffnung 8. Juni 1984

Damit die BODAN-Mannschaft komplett ist, suchen wir noch

Küche

Tournant/Garde-manger Entremetier

Service

Serviceangestellte Aushilfen für Bankette

(keine Saison-Bewilligung möglich)

CH-8590 ROMANSHORN
AM BODENSEE
BAHNHOFSTRASSE 1
Telefon (071) 63 15 02

3203

Adressänderung (bitte in Blockschrift)

Alte Adresse

Kunden-Nr. ☐☐☐☐☐☐☐

Name/Vorname
Beruf/Position
Strasse/Nr.
PLZ/Ort
☐ Mitglied SHV ☐ Abonnent
Betrieb

Neue Adresse

Name/Vorname
Beruf/Position
Strasse/Nr.
PLZ/Ort Telefon
☐ Mitglied SHV ☐ Abonnent
Betrieb

☒ Zutreffendes bitte ankreuzen

Zu senden an:
hotel + touristik revue, Postfach 2657, 3001 Bern

Sporthotel

Kurhaus Frutt

6061 Melchsee-Frutt/Zentralschweiz

In unser junges und dynamisches Team suchen wir eine versierte, sympathische

Hotelsekretärin

Ebenfalls sind bei uns im

Service Etage und Küche

noch Stellen frei.

Falls Sie sich angesprochen fühlen, schreiben oder telefonieren Sie uns doch einfach. Anfangen sollten Sie Ende Juni 1984 oder nach Übereinkunft.

Familie Sepp Durrer-Müller
Telefon (041) 67 12 12

2947

melchsee frutt
Zentralschweiz 1920 m über Meer

GAUER HOTEL
SCHWEIZERHOF BERN

Bahnhofplatz 11, 3001 Bern
Tel. (031) 22 45 01

In unserem traditionellen Erstklasshotel ist die Stelle des

1. Maître d'hôtel

neu zu besetzen.

Diese verantwortungsvolle Position – Organisation und Durchführung von Grossanlässen und Galas – erfordert umfassende berufliche Kenntnisse, Erfahrung, Führungstalent und Organisationssinn.

Schriftliche Bewerbungen mit Foto sind zu richten an:
Frau S. Tobler, Bahnhofplatz 11, 3001 Bern.

2642

HOTEL ALBANA
SILVAPLANA
082-49292

Für die kommende Sommersaison, zirka Mitte Juni bis Mitte Oktober, suchen wir folgende Mitarbeiter:

Büro:

Réceptionistin/Sekretärin

(Schweizerin) mit Hotelerfahrung und NCR-42-Kenntnissen. Jahresstelle möglich

Küche:

Kochlehrling oder -lehrtochter

Service:

Kellner oder Restaurationstochter

für einen gepflegten Service

Servicelehrling oder -lehrtochter

Offerten mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien bitte an:
Hotel Albana, Direktion, 7513 Silvaplana
Telefon (082) 4 92 92

3193

GRAUBÜNDEN SCHWEIZ

Flims
1100 m – 2800 m

Hotel Vorab★★★

Wir suchen für unseren neu eingerichteten Restaurations- und Hotelbetrieb auf Anfang Juni 1984 eine(n) tüchtige(n)

Chef(in) de service (Aide du patron)

für die Aufsicht und Überwachung eines gepflegten Restaurations- und Saalservice.

Unser(e) neuer(-e) Mitarbeiter(in) stellen wir uns
- freundlich und kontaktfreudig
- mit guten Servicekenntnissen
- verkaufstüchtig
- mit angenehmen Umgangsformen sowohl mit den Gästen als auch mit den Mitarbeitern
- sprachgewandt in D, F, I

vor.

Wir bieten Ihnen eine gut bezahlte, selbständige Jahresstelle, ein angenehmes Arbeitsklima sowie Unterkunft (auf Wunsch) und Verpflegung im Hause.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an

Hotel Vorab, Fam. J. Meiler
7017 Flims Dorf (Tel. 081/39 18 61)

(Anrufe anderer Zeitungen unerwünscht)

2880

HOTEL MÜRREN

Suchen **Sie** noch die gute Stelle?
Suchen **Sie** die gute Stelle mit Verantwortung, selbständiger Tätigkeit und Kontakt zu interessanten Gästen?
In angenehmem Arbeitsklima in einem modernen Betrieb.

WO: Hotel Mürren (vorm. Palace) in Mürren, Berner Oberland

WAS: **1. Sekretär(in)**

WANN: 15. Mai 1984 oder nach Vereinbarung Jahresstelle

WIE: gerne erwarten wir **IHRE** Unterlagen wie Lebenslauf, Zeugniskopien und Passbild.

Direktion
Hotel Mürren
3825 Mürren
Telefon (036) 55 24 24

ASH AMBASSADOR'S SWISS HOTELS

Best Western

3161

Hotel Ambassador ★★★★ Zermatt

Erstklasshotel, mit 250 Betten, Grill-Room, Bar, Hallenbad

Für kommende Sommersaison suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Réceptionistin D, F, E
Réceptionspraktikantin

Eintritt sofort oder nach Vereinbarung

Offerten mit den üblichen Unterlagen senden Sie bitte an:

Hotel Ambassador
3920 Zermatt
Telefon (028) 66 11 11

3202

HOTEL SCHWANEN WIL
Tel. 073-22 01 55

Wir suchen in unsere anspruchsvolle A-la-carte-Küche tüchtigen

Chef de partie Koch/Patissier

sowie in unser gepflegtes Gourmetrestaurant versierte

Servicefachangestellte/Kellner

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung (Ausländer Bewilligung B oder C). George Amstutz, Hotel Schwanen, 9500 Wil.

534

Wären Sie gerne verantwortlich für die Küche eines traditionsreichen Hauses mit 2 Restaurants und 3 Bankettsälen?
Möchten Sie Ihr fundiertes Fachwissen, Ihre Erfahrung und Ihre Kreativität weitergeben? Sind Ihnen Begriffe wie Qualität und Konstanz ein Anliegen?
Dann sollten Sie sich bei uns, einem Zunfthaus im Herzen von Zürich, als

Küchenchef

melden.
Eintritt nach Vereinbarung.

Schicken Sie Ihre Unterlagen unter Chiffre 3209 an hotel revue, 3001 Bern.

Seerestaurant Hecht
Hotel Restaurant Bellerive
3705 Faulensee

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft, in lange Sommersaison oder in Jahresstelle

Serviertöchter Jungköche und Köchinnen

Wir sind moderne stark frequentierte Restaurationsbetriebe, die ausschliesslich eine gepflegte Fischküche führen. Sind direkt am Thunersee gelegen und bieten ein junges Arbeitsteam.

Angenehmes Arbeitsklima sowie gute Verdienstmöglichkeiten. Anstellungsbedingungen nach dem schweizerischen LGAV.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche oder telefonische Offerte an Ernst Bürki, Hotel Bellerive, 3705 Faulensee, Telefon (033) 54 37 74 (Mittwoch Ruhetag)

Es können keine Ausländer eingestellt werden, wegen den fehlenden Kontingenten.

2920

Nach Appenzell suchen wir in Pizzeria

Koch/Jungkoch

evtl. mit Wirtepatent

Interessenten mit Kenntnis der italienischen Küche melden sich bei **RECAG**
Bankgasse 6, 9050 Appenzell
Telefon (071) 87 41 22
Hr. Fuchs

ofa 126.454.877

DERBY WIL

Per sofort oder nach Übereinkunft suchen wir für unser Stadtrestaurant noch folgende Mitarbeiter:

Service

versierte, freundliche Serviertochter

Küche

Commis de cuisine

Wir bieten geregelte Arbeitszeit und zeitgemässe Entlöhnung.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

St. Pankraz

Spezialitäten Restaurant im 1. Stock
IM DERBY AM BAHNHOFPLATZ, WIL
TELEFON 073/22 26 26

3182

---

chalet-hotel oberland

Bes. R. Märkle Telefon (036) 22 94 31
Dir. S. Luginbühl

interlaken jungfrau

Für unser beliebtes, rustikales Restaurant-Dancing «Chalet» suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft
tüchtige, qualifizierte und vor allem «ufgschtellti»

Serviertöchter oder Kellner

(nur Schweizer oder B-Bewilligung)

Ein junges und fröhliches Team freut sich auf die gemeinsame Zusammenarbeit ...

Offerten erbeten an:

Susy Luginbühl, Dir.
Chalet-Hotel Oberland, 3800 Interlaken

2898

Mitteilung an unsere Inserenten!

Da über Ostern vom Donnerstag, dem 19. April 1984, bis und mit Ostermontag, 23. April 1984, die Dienste der PTT sowie der Druckerei der hotel + touristik revue stark eingeschränkt werden, muss der

Anzeigenschluss für die Nummer 17 vom 26. April auf Donnerstag, 19. April 1984, 11 Uhr

vorverlegt werden.

Wir bitten unsere Anzeigenkundschaft, die vorverlegten Anzeigenschluss bei der Auftragserteilung zu beachten; andernfalls wären wir infolge der über Ostern ausfallenden Arbeitstage nicht in der Lage, eine fristgerechte Erledigung der Aufträge zu gewährleisten.

hotel + touristik revue

Sommer Winter
SEDRUN
Bündner-Oberland 1450 m

Hotel Oberalp

Gesucht in Jahres- oder Saisonstelle tüchtiger, selbständiger

Küchenchef/Alleinkoch

oder

Köchin

Guter Lohn zugesichert.
Eintritt zirka 1. 6. 1984

Bitte melden Sie sich bei
Urs Decurtins
Hotel Oberalp, 7188 Sedrun
Telefon (086) 9 11 55

3147

RESTAURANT KRONENHALLE
ZÜRICH

Per sofort suchen wir einen gut ausgewiesenen

KELLNER

mit guten Fach- und Sprachkenntnissen.

Offerten sind zu richten an
Herrn Johann Kloimstein (Chef de service)
Restaurant Kronenhalle
Rämistrasse 4, 8001 Zürich
Telefon (01) 251 02 56 oder 251 66 69

ofa 149.388.648

BADRUTT'S
PALACE
HOTEL ST. MORITZ

sucht für die Sommersaison 1984

Nachtconcierge
Telefonistin
Küchengouvernante
Maler

sowie für Chesa Veglia:

Chef entremetier
Commis de cuisine

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

3188

RESTAURANT **Schloss-Taverne Herblingen**

Wir sind eines der schönsten Restaurants Europas und suchen für den Mai

Jungkoch

der Freude hätte, in einer neuen kreativen Küche zu arbeiten.

Gerne nehmen wir Sie in unserem jungen Team auf und freuen uns auf Ihren Anruf.

Telefon (053) 3 35 15

3159

Hotel Ambassador
★★★★ Zermatt

Erstklasshotel mit 250 Betten, Grill-room, Bar, Hallenbad

Wir suchen auf den 1. Juni 1984 einen qualifizierten

Küchenchef

Offerten mit den üblichen Unterlagen richten Sie bitte an:

Hotel Ambassador
3920 Zermatt

3201

Feriendorf Tschuggen

Verbringen Sie einen Sommer im Wallis, im wildromantischen Aletschgebiet. Unsere Saison dauert vom 1. Juni bis 31. Oktober 1984.
Zur Vervollständigung unseres jungen Teams suchen wir noch:

1 Jungkoch

(an sauberes Arbeiten gewöhnt)

1 Kellner oder Serviertochter

(A-la-carte-Restaurant mit gepflegtem Tellerservice)
Zimmer im rustikalen Chalet, 5-Tage-Woche, geregelte Freizeit.
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Ruth + Stefan Chanton, Direktion
Feriendorf Tschuggen
3901 Blatten/Belalp
Telefon (028) 23 60 61

P 36-012352

Restaurant
LACUNA
Pizzeria

Zur Erweterung unseres Teams suchen wir per 1. Mai oder nach Übereinkunft in Saison- oder Jahresstelle gut qualifizierten

Chef de partie

sowie

Commis de cuisine

(Ausländer nur mit Bewilligung B oder C)

Offerten oder Anruf an
Annelies Kranz
Telefon (081) 24 64 55 oder 24 51 21

P 13-001373

Belmontstr. 1, 7000 Chur
Tel. 081 - 24 54 55

Wir suchen nach Übereinkunft

Jungkoch oder Köchin

sowie per 15. April 1984

Serviertochter

in nettes Team.

Bitte verlangen Sie
Frl. Scheidegger
Telefon (031) 24 50 88
Restaurant Paprika
Bühlstrasse 5
3012 Bern.

Assa 79-5663

HOTEL ADMIRAL BASEL

Unsere Rosmarie macht sich nach 5 Jahren selbständig.

Wir suchen deshalb per Ende Mai/Anfang Juni 1984

Barmaid

in Hotelbar, offen ab 17 Uhr
sowie per sofort oder nach Übereinkunft

Betriebsassistent

⅔ F & B, ⅓ Administration

5-Tage-Woche. Schriftl. Offerten an M. Stalder oder Tel. morgens.

3015

Economy-class
130 Zimmer – 200 Betten
Geheiztes Swimmingpool

Tel. 061-267777
Telex 63444
Rosentalstr. 5
Mustermesse

AMY-PUB
AMRISWIL
Romanshornerstr. 8
Tel. 071 67 55 80
Täglich ab 11.00 Uhr geöffnet

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine(n) nette(n), zuverlässige(n)

Mitarbeiter(in)

mit Fähigkeitsausweis A. Fortschrittlicher Lohn und geregelte Arbeitszeit sind selbstverständlich.

Anfragen sind zu richten an:
Herrn C. De Luigi oder
Herrn S. Nonnis
Telefon (071) 67 55 80.

P 33-073049

Gesucht zum Eintritt nach Übereinkunft versierte(r), tüchtige(r)

Lohnbuchhalter(in)

Idealalter 25-40 Jahre jung, in Hotel-, Restaurant-, Night-Club-Kette.

Offerten mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 3150 an hotel revue, 3001 Bern.

Die freundliche Stimme

Unsere Gäste, wir, das Team des einzigen Maiensässhotels fordern Sie heraus, Sie und Ihre Belastbarkeit, Ihr Reaktionsvermögen, Ihre Flexibilität.

Das ist viel verlangt, aber wir bieten Ihnen die Möglichkeit als

Direktionssekretärin/ Réceptionistin

Für weitere Informationen stehen wir gerne zur Verfügung.

2904

Lenzerheide Sporz
HOTEL GUARDA VAL
Tel. 081 34 22 14
Reto Cottiati, Dir.

Restaurant Galaxy, Effingerstrasse 20 in Bern, sucht auf den 1. Juni 1984 einen bestausgewiesenen, erfahrenen, zirka 25jährigen

Koch

Über Ideenreichtum und wirtschaftliches Denkvermögen hinaus erwarten wir von Ihnen vor allem zufriedene Gäste.

Wir bieten:
- 5-Tage-Woche
- sonntags frei
- entsprechendes Salär

Bewerbungen sowie Telefone sind zur richten an Frau Karpis, **Telefon (031) 25 90 38**

P 05-9725

Raststätte SSG Forrenberg

Für unsere mit neuem Charme eingerichtete Raststätte suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

Koch oder Köchin

(nur mit Bewilligung B + C)
sowie

Aushilfskoch oder Köchin

Wir bieten 5-Tage-Woche, 44-Stunden-Woche, angenehmes Arbeitsklima sowie die üblichen Sozialleistungen.

Raststätte SSG Forrenberg
8472 Seuzach/Winterthur
Telefon (052) 22 57 37 Herrn Dir. Gross oder Herrn Steinemann verlangen.

P 41-802

MOTEL alponte
Restaurant · Bar Al Bat

Gesucht per Ende Mai/Anfang Juni versierter

Chef de service

schriftliche Offerten erbeten.
- Wir bieten geregelte Arbeitszeit
- Gute Entlöhnung
- 5-Tage-Woche

Anfragen richten Sie bitte an Herrn oder Frau Wietlisbach

P 37-000818

Wiedlisbach-Wangen a.d.A.
Tel. 065 71 22 25

Gesucht ins Berner Oberland

Barmaid

mit Berufserfahrung, in Jahresstelle

Serviertochter

in Schichtbetrieb

Bitte sich melden bei: Fam. Hirter, Gasthof Bären, 3638 Blumenstein, Telefon (033) 56 11 33.

P 05-009599

GASTRAG
Ein guter Einstieg für den Aufstieg.

Mr. Pickwick Pub

Das Mr. Pickwick in Biel sucht per sofort oder nach Vereinbarung

1 Barman

Nebst einem angenehmen Arbeitsklima und geregelter Arbeitszeit bieten wir Ihnen 5-Tage-Woche. (Evtl. Anfänger)

Auskunft erteilt B. Micciché
Mr. Pickwick Pub
Kanalgasse 17
2502 Biel
Telefon (032) 23 77 03

3149

Betriebe der Gastrag Basel gibt es in Basel, Bern, Luzern, Zürich, Biel, Neuchâtel, St. Gallen und Schaffhausen.

Hotel Restaurant SEEGARTEN SPIEZ
Telefon (033) 54 67 61

Für unseren lebhaften und vielseitigen Betrieb, direkt am Thunersee, suchen wir zur Vervollständigung unseres Teams noch folgende Mitarbeiter:

2. Chef(in) de service
Restaurationstochter/ Kellner

Eintritt: 15. Mai oder nach Übereinkunft.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Offerte an die Direktion, Hotel Seegarten-Marina, 3700 Spiez, Telefon (033) 54 67 61.

3194

THURPARK

Wir suchen in unser regional bedeutendes Restaurant/Kongresshaus

Jungkoch
Serviertochter

Wir bieten Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima, gute Entlöhnung und geregelte Arbeitszeit. Eintritt nach Vereinbarung.
Rufen Sie uns an und verlangen Sie Herrn oder Frau Penner.

ofa 114.410.207

Restaurant Café Kongresshaus
9630 Wattwil Telefon 074/7 11 11

HOTEL-RESTAURANT CHRISTINA
WILDERSWIL

Hotel-Restaurant Christina
Wilderswil
bei Interlaken

sucht für lange Sommersaison mit Eintritt nach Vereinbarung

Hotelsekretärin –
Aide du patron
Jungkoch oder Köchin
Serviertochter (Schweizerin)

Offerten mit den üblichen Unterlagen an:
Familie E. Müller oder Telefon (036) 22 35 41

3219

HOTEL NICOLETTA
CH-3920 Zermatt

Zermatter Erstklasshotel mit Rôtisserie, Restaurant, Bar, Carnotzet, Schwimmbad, Saunas usw.

Ab Ende Mai 1984 haben wir noch folgende Kaderstelle neu zu besetzen:

Generalgouvernante

Für diese anspruchsvolle Stelle suchen wir eine Kadermitarbeiterin mit Erfahrung.

Sollten Sie sich dafür interessieren, so wenden Sie sich für weitere Informationen an

Direktion
Hotel Nicoletta
3920 Zermatt
Telefon (028) 66 11 51

2326

Hotel★★★★
Château Gütsch
6003 Luzern

Unser Erstklasshaus (75 Betten) mit grossem Restaurations- und Bankettbetrieb sucht ab sofort oder nach Übereinkunft

Chef de rang

à la carte (D und E)

Interessierte Bewerber wenden sich bitte an die Direktion P. Wallimann, Hotel Château Gütsch, 6003 Luzern.
Telefon (041) 22 02 72.

2776

HOTEL EUROPE BASEL
BEI DER MUSTERMESSE

Zur Ergänzung unserer Brigade an der Réception unseres modernen Betriebes mit 250 Betten suchen wir per 1. Juni 1984 eine

Réceptionistin D, E, F

mit abgeschlossener KV-Lehre oder Handelsschule. Hotelerfahrung ist erwünscht.
Nebst einer abwechslungsreichen Tätigkeit offerieren wir Ihnen die 5-Tage-Woche, ein attraktives Salär mit 13. Monatslohn und vorzügliche Sozialleistungen.

Ihre vollständige Bewerbung richten Sie bitte an

HOTEL EUROPE BASEL
Clarastrasse 43, 4005 Basel
Telefon (061) 26 80 80
(Verlangen Sie bitte Frau Bunke)

3217

HOTEL ERMITAGE GOLF SOLBAD
SCHÖNRIED-GSTAAD

Telefon (030) 4 27 27

Renommiertes ★★★★-Hotel im Berner Oberland, mit vielseitigem, anspruchsvollem Restaurationsbetrieb, sucht für die kommende Sommersaison ab Mai 1984

Küche:

Chef de partie
der die leichte französische Küche liebt.

Garde-manger
der seine Arbeit als «Kunstwerk» versteht.

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüchen sind erbeten an die Direktion:
Hotel Ermitage + Golf, 3778 Schönried/Gstaad
Telefon (030) 4 27 27

3177

Wir suchen für unser Café-Restaurant im Waadtländer Weinberg eine tüchtige

Serviertochter

mit Französisch- und Servicekenntnissen. (Französischkurs möglich)
Eintritt Mai/Juni.

Offerten bitte an
Familie Ponnaz
Hôtel du Soleil
1181 Bursins
Telefon (021) 74 11 48

3146

PARKHOTEL ARVENBÜHL AMDEN · SG

8873 Amden / Arvenbühl
Telefon 058 · 46 19 19

Wir suchen ab sofort in kleine Kochbrigade

2 Jungköche

Wenn Sie gerne auf der Sonnenterrasse am Walensee Ihre Sommersaison verbringen wollen, so rufen Sie doch einfach an.

3106

Im malerischen Städtchen Stein am Rhein

Zunfthaus zur Rose — Gasthaus obere Stube

Gesucht per 11. Mai oder nach Vereinbarung freundliche

Serviertochter

sowie

Aushilfen für Service und Lingerie

Wir sind ein junges, dynamisches Team, das sich auf Ihre Mitarbeit freuen würde.
Sehr gute Umsatzentlöhnung und 5-Tage-Woche sind bei uns eine Selbstverständlichkeit.

Rufen Sie uns noch heute an: Telefon (041) 99 12 55, ab zirka 24. April: Telefon (054) 41 21 75, bitte Herrn Roth junior verlangen

3162

Seehotel es Hechtes

Seehotel Hecht
8852 Altendorf
am Obersee/SZ

Für die Neueröffnung unseres Seehotels am 15. Mai 1984 suchen wir folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Chef-Saucier/Sous-chef
(Erfahrung Nouvelle Cuisine)

Chef de partie
Commis de cuisine
Hofa
Barmaid
Serviertöchter/Kellner
Buffettochter
Zimmermädchen
Küchenbursche

Bitte melden Sie sich (nur mit Jahresbewilligung)!

Telefon-Nr. (01) 47 62 66
von 9.00–12.00 Uhr
(01) 481 70 94
von 14.00–17.00 Uhr

3196

Wir suchen in Jahresstelle in unser Spezialitätenrestaurant (10 Minuten ab Kloten)

Jungkoch oder Köchin
Kellner oder
Serviertochter

(für A-la-carte-Service)

(Ausländer mit Ausweis B oder C)

Wir bieten 5-Tage-Woche (Mo, Di frei), 5 Wochen Ferien, schönes Zimmer.

Gasthof Adler
Familie Lindauer
8427 Rorbas
Telefon (01) 865 01 12

2564

Hotel-Restaurant Arturo
Celerina (GR)

Wir suchen für Sommersaison ab Juli freundliche

Serviertochter

nur Schweizerin. Wir bieten geregelte Arbeitszeit, 5-Tage-Woche.
Interessentinnen melden sich bei N. Moeckli und E. Lardi, Telefon (082) 3 66 85.

ofa 163.372.343

Parkhotel
am Brienzersee
3806 Bönigen Interlaken

Gesucht für Sommersaison

1 Küchenchef
1 Commis
1 Saaltochter

mit E-Kenntnissen

1 Serviertochter

auf Anfang Mai.

Telefon (036) 22 71 06

3160

Ticino-Lugano
Parkhotel Rovio
★★★

Mittelgrosses Hotel, zirka 15 km von Lugano, sucht:

Réceptionssekretär(in)
Koch

Wenn Sie ab 1. 5. 1984 gerne in einem renommierten Familienhotel im Tessin mitarbeiten möchten, freuen wir uns auf Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen.

3180

Fam. Sabino, Tel. 091 68 73 72

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

junger Koch

für Sommersaison

junger Koch

für Aushilfe Mai–Juni

Küchengehilfe

mit Kenntnissen

Angenehmes Arbeitsklima, guter Lohn und familiäre Behandlung.

Restaurant «La Terrasse»
1800 Vevey
Telefon (021) 54 33 96

3173

---

hotel ★★★★ des alpes
leukerbad

Wir suchen per 15. Mai oder nach Übereinkunft eine jüngere

Réceptionistin

F, D, möglichst mit praktischer Erfahrung und gewandt im Umgang mit einer anspruchsvollen Kundschaft.

Falls Sie sich angesprochen fühlen, bitten wir Sie um Ihre Bewerbung.

3166

LEUKERBAD
HOTEL DES ALPES
CH-3954 Leukerbad/VS
Direktion G. Meier
Tel. 027/61 26 51

Panorama-Restaurant
CHRUG
Wollerau am Zürichsee
Spezialitäten-Restaurant mit einmaliger Aussicht
Montag Ruhetag 01-784 02 33

Gesucht per sofort

Chef de partie

ofa 161.286.361

Seerestaurant
Hotel Löwen
3855 Brienz

Gesucht für Sommersaison mit Eintritt Anfang Mai oder nach Übereinkunft

Jungkoch
oder Köchin

neben Chef in Restaurationsbetrieb mit Fischspezialitäten.

Gerne erwarte ich Ihre schriftliche oder telefonische Offerte. Schweizer oder Ausländer mit B-Ausweis.
(Dienstag Ruhetag)
Sepp Rohner,
Telefon (036) 51 11 31

3191

★★★★
HOTEL SCHWEIZERHOF ZÜRICH

Für unser gepflegtes Erstklasshotel an Zürichs Bahnhofstrasse suchen wir noch eine

2. Etagengouvernante

Unsere künftige Mitarbeiterin sollte bereits über einige Jahre Berufspraxis verfügen. Sie sollte weiter kontaktfreudig, sprachgewandt, höflich im Umgang mit unseren Gästen sein und als Vorgesetzte das ihr unterstellte Personal führen können.

Wir bieten ein den gestellten Anforderungen entsprechendes Salär, 5-Tage-Woche, geregelte Arbeitszeit und erbitten Ihre schriftliche Bewerbung an die Direktion

Hotel Schweizerhof
Postfach
8023 Zürich, Bahnhofplatz 7

3168

Restaurant Chez Max
Zollikon

sucht:

Chef de rang

und

Demi-chef

ab 1. Mai oder nach Vereinbarung.

Bewerber mit Bewilligung melden sich bitte unter Telefon (01) 391 88 77 (12–15 Uhr und ab 19 Uhr)
Seestrasse 53, 8702 Zollikon

3208

Hotel Marguerite
6390 Engelberg

sucht für kommende Sommersaison (2. Juni bis zirka Mitte Oktober 1984)

Serviertochter oder Kellner

für unser Restaurant mit Bar (Deutsch- und Französischkenntnisse erwünscht)

Offerten mit Unterlagen und Foto bitte an die Direktion Hotel Marguerite, 6390 Engelberg.

3783

Hotel des Alpes
★★★
6484 Wassen

Wir suchen für unser bekanntes Hotel-Restaurant

Küchenchef

in kleinere Brigade, für die kommende Sommersaison.

Offerten bitte an

Familie U. Künzi-Fuchs
Hotel des Alpes, Wassen (044) 6 52 33

3212

Hotel
Zürich

8001 Zürich
Neumühlequai 42
Telefon (01) 363 63 63

Sie sind kontaktfreudig, initiativ und suchen eine verantwortungsvolle Stelle in einem Luxushotel im Zentrum von Zürich als

Generalgouvernante

Es erwartet Sie eine selbständige Tätigkeit, geregelte Frei- und Arbeitszeit, 5-Tage-Woche (44 Std.), gute Entlöhnung und zeitgemässe Sozialleistungen.

Verfügen Sie über eine abgeschlossene Hofa-Lehre oder gleichwertige Ausbildung mit mehrjähriger Erfahrung sowie über gute Sprachkenntnisse (I/Sp), erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen.

3167

Hotel Zürich

ZERMATT

4-Stern-Erstklasshotel sucht für die kommende Sommersaison (Anfang Juni bis Ende September 1984) folgende Mitarbeiter:

Empfang: **Empfangssekretärin**
Empfangspraktikantin
Loge: **Nachtportier**
Portier/Nachtportier-Ablösung
Service: **1. Chef de service**
2. Chef de service
Chef de rang
Commis de rang
Buffetbursche/-tochter
Küche: **Küchenchef**
Sous-chef/Saucier
Chef de partie
Commis de cuisine
Casserolier/Rüster
Etage: **Hilfsgouvernante**
Etagenportier
Zimmermädchen
Lingerie: **Lingeriemädchen**

Bitte senden Sie Ihre Offerte mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto unter Chiffre 3207 an hotel revue, 3001 Bern.

NEUES POSTHOTEL ST. MORITZ

Neues Posthotel 7500 St. Moritz

100 Betten – Erstklasshaus

Wir suchen in Jahresstelle ab 15. Mai 1984

Büro **Sekretärin** (Schweizerin)
NCR 42, Sprachen: D, F, E, I

Küche **Koch tournant**

Spezialitäten-Restaurant **Kellner**
Sprachen: D, F, E

Saal **Demi-chef de rang**
Commis de rang

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

3228

HOTEL NICOLETTA
CH-3920 Zermatt

Zermatter Erstklasshotel mit Rötisserie, Restaurant, Bar, Carnotzet, Schwimmbad, Saunas usw.

Für die kommende Sommersaison 1984 ab Ende Mai bis Anfang Oktober 1984 suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Réception: **Sekretärin** D, E, F
Rötisserie: **Chef de rang** (D, E, F)
Küche: **Chef de partie**

Offerten mit den üblichen Unterlagen richten Sie bitte an:

Direktion
Hotel Nicoletta
3920 Zermatt
Tel. (028) 66 11 51

2325

RESTAURANT **Schloss-Taverne Herblingen**

Wenn Sie keine Angst vor Arbeit und viel Freude an Ihrem Beruf haben, dann **sind Sie** die richtige

Serviertochter oder der Kellner

die/der in einem der schönsten Restaurants Europas arbeiten sollte.

Wir würden Sie gerne in unserem jungen Team aufnehmen und freuen uns auf Ihren Anruf.

Telefon (053) 3 35 15

3158

HOTEL RESTAURANT WINTERTHUR

Meisenstrasse 2 Telefon 052 · 22 82 51

Wir suchen per 1. Mai oder nach Vereinbarung erfahrene

Réceptionistin

D, E, I, F, NCR 52 und Debitorenbuchhaltung.

Haben Sie Freude an einem abwechslungsreichen Posten in einem lebhaften Betrieb?

Dann senden Sie uns Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien, Lebenslauf und Foto an

Hotel-Restaurant Winterthur
Meisenstrasse 2, 8400 Winterthur

M+S 177

Le Miroir

Hotel-Restaurant Grächerhof 3925 Grächen VS

sucht für die kommende Sommersaison, Eintritt zirka 10. Juni 1984

1 Kellner
(Anfänger möglich für A-la-carte- und Dancingservice)
Schweizer oder Österreicher (Bewilligung vorhanden)

1 Commis de cuisine
(Schweizer)

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen mit Foto.
Telefon (028) 56 25 15

3175

Hotel Krone Solothurn

Wir suchen ab sofort zur Ergänzung unserer Teams neue Mitarbeiter.

Küche:
einen erfahrenen
Chef de partie

Réception:
eine NCR-erfahrene
Sekretärin
(Eintritt nach Übereinkunft)

Senden Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung an:
Hotel Krone
Hauptgasse 64, 4500 Solothurn

P 37-001056

J. und B. Küng-Roschi
Telefon 065 22 44 12

Hotel Jungfrau 3812 Wilderswil/ Interlaken

Gesucht ab sofort oder nach Übereinkunft für lange Sommersaison

Serviceangestellte
Saalkellner

sprachkundig

Offerten mit den üblichen Unterlagen an

R. Neeracher
Hotel Jungfrau
3812 Wilderswil
Telefon (036) 22 35 31

2573

Waldgasthaus Chalet Saalhöhe 4468 Kienberg

15 Autominuten von Aarau

sucht für seine Rötisserie jungen, tüchtigen, im A-la-carte-Service gewandten

Kellner

Geregelte Arbeitszeit, Eintritt nach Übereinkunft.

Melden Sie sich bitte bei Frau Lucek
Telefon (064) 34 10 14

3151

(Nähe Basel)
Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir gelernte und erfahrene

Bardame

Eintritt nach Vereinbarung.

Anfragen unter Chiffre 9105 Rh, ofa, Orell Füssli Werbe AG, Postfach 134, 4310 Rheinfelden.

RESTAURANT KORNHAUSKELLER GRANDE CAVE BERN

sucht in Jahresstelle

Chef de partie
Entremetier
Garde-manger

Fachkundige Personen wenden sich bitte an

Th. Gerber, Postfach 124
3000 Bern 7
Telefon (031) 22 11 33

3145

---

plaza — welcome chic hotels switzerland

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung

Commis de cuisine
Chef de partie

in mittlere Brigade

Kellner
Chef de rang

versiert im Speiseservice

Hotel Plaza
Goethestr. 18, 8029 Zürich
Telefon (01) 252 60 00

2930

In unseren vielseitigen Betrieb suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft einen

Restaurationskellner

Schweizer oder Bewilligung B oder C.

Offerten sind zu richten an

Herrn W. Trösch
Telefon (065) 22 06 11

3221

065 22 06 11
RESTAURANT
BAD ATTISHOLZ
4533 SOLOTHURN-RIEDHOLZ

In unser lebhaftes Passantenhotel suchen wir zuverlässige, sprachkundige

Réceptionistin

Angenehmes Arbeitsklima, Schichtbetrieb, 5-Tage-Woche (jedes 3. Wochenende frei). Interessentinnen mit Praxis richten ihre Offerte mit Gehaltsansprüchen an Familie Wanner, Hotel-Restaurant Linde, 5400 Baden, Telefon (056) 22 53 85

P 02-470

Restaurant Eichmühle 8820 Wädenswil

Für unser ausserordentlich gepflegtes französisches Spezialitätenrestaurant suchen wir per Anfang Mai einen jungen

Koch (Commis)

in Jahresstelle.

5-Tage-Woche, das Zimmer können Sie bei uns im Hause haben.

Gerne erwarten wir Ihren telefonischen Anruf (01) 780 34 54. Paul Wannenwetsch.

3154

Gesucht nach Lugano

Direktionssekretär(in)
Sekretärin mit Hotelerfahrung
Saaltochter auch Anfängerin
Zimmermädchen
Commis de cuisine

Angebote an E. Fassbind
Hotel Continental
6903 Lugano
Telefon (091) 56 11 16 (Bürozeit)

3232

Sils im Engadin Café Survial

In unser gutgehendes Café, alkoholfreies Restaurant, suchen wir auf die kommende Sommersaison mit Eintritt Anfang Juni, einsatzfreudigen

Alleinkoch

Modern eingerichtete Küche. Abwechslungsreiche Arbeit. Haben Sie Lust, im schönen Engadin in unserem jungen Team mitzuarbeiten. Melden Sie sich bitte bei

Familie W. Hartmann
Café Survial
7514 Sils-Maria
Telefon (082) 4 55 50

3214

Hôtel Engel 6370 Stans

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft in kleinere Brigade einen

Jungkoch

Neben Küchenchef in sehr lebhaften Betrieb.

Bewerbungen sind zu richten an

Hr. Mathis Alois, Hotel Engel, 6370 Stans
Telefon (041) 61 14 14

3213

Wir suchen in Jahresstelle, tüchtige

Serviertochter oder Kellner

in junges Team im schönen Aegerital. Wir bieten angenehmes Betriebsklima, geregelte Arbeitszeit, Zimmer auf Wunsch im Haus und guten Verdienst. Das Seefeld ist ein Hotel-Restaurant mit regem A-la-carte-Service sowie Banketten und Seminarien.

Wir freuen uns auf Ihre Offerte mit Foto

3215

hotel seefeld

Hotel Walliserhof ★★★★ Zermatt

sucht auf kommende Sommersaison mit Möglichkeit zur anschliessenden Wintersaison

Chef garde-manger
Chef de partie

Offerten erbeten an

Herrn A. Frei
Hotel Walliserhof
3920 Zermatt
Telefon (028) 67 11 74

3200

ANSCHLAGBRETT • TABLEAU NOIR

Hotel- und Gastgewerbe Spezial-Fachschule

Markus Grab

vormals Theo Blättler — Tribschenstrasse 19, 6005 Luzern

Die hohe Schule für die gepflegte Gastronomie
Kleine Kurse: 12–16 Teilnehmer
Auskünfte, Prospekte und Kursprogramm erhalten Sie unverbindlich bei:
Kursleitung: Markus Grab
Eidg. dipl. Restaurateur
Eidg. dipl. Maitre d'hôtel
Telefon (041) 44 69 55

Flambieren-Tranchieren Spezialkurs

Der Spezialkurs mit völlig neuen Akzenten. Der Kurs beinhaltet das **Flambieren, Tranchieren und Fertigkochen** der bekanntesten Spezialitäten. Alle Kursteilnehmer führen ihre Arbeiten am Tisch des Gastes, wie im Restaurant, selber aus. Neun exquisite Mahlzeiten sind inbegriffen. Spezialkurszertifikat.
Nächster Kurs:
7. 5.–11. 5. 1984

112

Bar-Fachschule

Kaltenbach

Inhaberin: M. Galmarini

Modernste Fachausbildung mit Diplom-Abschluss der ältesten und meistbesuchten Fachschule der Schweiz.
Laufend Tages- und Abendkurse für Berufs- und Privatpersonen.
Kostenlose Stelleninformation.

Weinbergstrasse 37, 8006 Zürich
Tel. 01/47 47 91
(3 Minuten vom Hauptbahnhof)

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

INTERNATIONAL EFA HOSPITALITY

The EFA International School
Seadown House,
Farncombe Road
WORTHING West Sussex
(England)
Tel. 09 03 20 92 44
Telex 877612

Englisch lernen an der Südküste von England

- Fachkurse für Hotellerie und Touristik
- Intensivkurse
- Cambridge-Kurse
- Generalkurse ab 4, 8, 10 und 12 Wochen
- Kompakte Englischkurse 2×4 Wochen
- Ausflugs- und Freizeitprogramm

Verlangen Sie kostenlose **Dokumentationen.**

Frau N. Frei
Schädrütistrasse 18, 6006 Luzern
Telefon (041) 31 57 18

Technique de l'instruction

Base:
Une bonne instruction engendre des employés bien motivés

But:
L'instruction devant des groupes

Programme:
- Base de la psychologie d'apprendre
- Les dix points de la préparation
- Les dix points de l'instruction
- Des méthodes et des idées du training

Participants:
Chefs d'entreprise et cadres

Date:
Lundi 7 et mardi 8 mai 1984
Dernier délai d'inscription: le 30. 4. 1984

Lieu:
Hôtel Mirabeau, avenue de la Gare 31, 1001 Lausanne

Organisateur:
M. Urs Hofmann, SSH, Berne

Animateur:
M. Alain Roth, Salvisberg Management Training, Bâle

Renseignements:
Voir «prochains cours»

Weitere Kurse
Prochains cours

Verkaufen und überzeugen

- Gäste gewandt, bestimmt und überzeugend beraten
- aktiv und zielgerichtet beraten und verkaufen
- die wesentlichsten Methoden des Beratungs- und Verkaufsgesprächs kennen und anwenden
- die eigene Wirkung richtig einschätzen und bewusst einsetzen

Datum 6. bis 8. Juni 1984
Ort Muttenz

Mitarbeiter besser führen

Der Teilnehmer erwirbt die Fähigkeit, Schwerpunkte in seinem Führungsbereich zu erkennen. Er trifft wirksame Massnahmen, um die Leistungsbereitschaft seiner Mitarbeiter zu erhöhen.

Datum 12. bis 15. Juni 1984
Ort Elm

Werbung in der Hotellerie

Der Teilnehmer erwirbt die Fähigkeit, die Elemente der Werbung und ihre Zusammenhänge zu erfassen sowie für das Angebot geeignete Werbemassnahmen gezielt zu planen und durchzuführen.

Datum 13./14. Juni 1984
Ort Bern

Auskünfte: SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Weiterbildung
Postfach 2657, 3001 Bern
Telefon (031) 507 111

HOTEL MANAGEMENT PROGRAMS

Akkreditierte amerikanische Universität bietet an seinen **Strassburger** und **Londoner** Studienzentren **Hotel Management Programme** mit den Abschlußdiplomen Associate of Business Administration (ABA), den Bachelor of Business Administration (BBA), den Bachelor of Science (BSc) und den Master of Business Administration (MBA).

Besonders interessant: unser einjähriges Intensivsprachprogramm HOTELINGUA, das mit einem Zertifikat abschließt und eine Laufbahn im Fachbereich Hotelrezeption ermöglicht.

Schiller International University
Dept. HM 118
Friedrich-Ebert-Anlage 4 - 6900 Heidelberg,
W.-Germany - Tel. (06221) 12046 - Tx. 461435 SCOL

Royal Waterloo House - 51 - 55 Waterloo Road
London SE1 8TX, England - Tel. (01) 9281372

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

Zu welchem Kurs möchten Sie nähere Unterlagen?

- ○ **Réceptionskurs** 29. April bis 1. Juni 1984
- ○ **Réceptionskurs** 30. September bis 2. November 1984
- ○ **Food-and-Beverage-Kurs** Verkaufsplanung, Einkauf, F&B-Kontrolle 4. November bis 23. November 1984

Kursort ist Mürren

Name: _____
Adresse: _____

119

INTERNATIONAL EFA HOSPITALITY

Apprendre l'anglais
Sur la côte sud
de l'Angleterre

- Cours Hôtelier (12 sem.) (19 h./sem.)
- Cours de Cambridge (12 sem.) (19 h./sem.)
- Cours général (4, 8, 10, 12 sem.) (15 ou 25 h./sem.)
- Cours général intensif (8 sem.) (25 h./sem.)
- Cours général compact (4 sem.) (30 h./sem.)
- Cours intensif de recyclage (2 sem.) (30 h./sem.)
- Cours de vacances: été–Pâques (2, 3, 4 sem.) (12 h./sem. cours + 1 jour excursion)

Matériel moderne d'étude
Petites classes
Excursions
Loisirs et sports

Les prix comprennent: écolage et pension complète dans famille anglaise.
Les participants seront accueillis à l'aéroport. Des vols charters depuis Genève peuvent être réservés auprès de notre secrétariat à des prix avantageux.

Documentation sans engagement auprès de: C. Héritier, Bietschhorn 16, 1961 Haute-Nendaz, tél. (027) 88 15 96.

P 36-054098

Richtig motivierte Mitarbeiter leisten mehr!

Ausgangslage
Sicherheit im Gespräch mit Mitarbeitern ist die Basis erfolgreicher Führung.
Schwierige Gesprächssituationen gehören zum Alltag jeder Führungskraft. Eine optimale Bewältigung dieser Situationen sichert dem Vorgesetzten sowohl die Leistungsbereitschaft seiner Mitarbeiter als auch seine eigene Autorität.

Kursziel
Die Teilnehmer erfahren im Seminar die Prinzipien erfolgreicher Gesprächsführung und trainieren deren Anwendung anhand konkreter Fragestellungen aus dem Alltag.

Kursinhalte
- Grundlagen der Kommunikations- und Motivationspsychologie
- Folgen von Befriedigung bzw. Nichtbefriedigung elementarer Bedürfnisse im Gespräch
- Auswirkungen unterschiedlicher Führungsstile auf den Gesprächsablauf
- Motivationstechniken für mehr Engagement und Leistungsbereitschaft bei neuen Aufgaben
- Motivationstechniken bei zu wenig Motivation der Mitarbeiter
- Erfolgreiche Kritikgespräche, erfolgreiche Problemgespräche
- Widerstände – ihre Ursachen und Beseitigung im Gespräch
- Sicherheit beim Bewerbungsgespräch

Kursmethodik
Kursreferate, schriftliche Übungen, Gruppenarbeiten, Rollenspiele mit anschliessender Videoanalyse sowie Diskussionen im Plenum wechseln sich je nach inhaltlicher Thematik ab. Die individuelle Erarbeitung konkreter Lösungen für Problemstellungen der Teilnehmer ermöglicht die unmittelbare Anwendbarkeit des Erfahrens in der täglichen Praxis.

Teilnehmer
Unternehmer und deren Stellvertreter

Kursdaten
24.–26. April 1984

Kursort
Hotel Dreilinden
4900 Langenthal
Telefon (063) 22 94 22

Dokumentation
Sie erhalten eine für Ihre Bedürfnisse zusammengestellte Dokumentation.

Referent
Bernhard Cevey, Diplompsychologe, Lehrbeauftragter an der Universität Tübingen

Kursleitung
Manfred Ruch, Vizedirektor SHV

Auskünfte
siehe Inserat «weitere Kurse»

Menus schreiben – aber richtig

Ausgangslage
«des cuisses de poulardes de bresse à l'anglaise». Erkennen Sie die Fehler? Wissen Sie, was gross und klein, in der Ein- oder Mehrzahl stehen sollte? Wenn Sie Ihrer Sache nicht absolut sicher sind, so muss Sie dieser Kurs interessieren.

Kursziel
Der Teilnehmer lernt Menus in Deutsch und Französisch korrekt schreiben.

Kursinhalt
- Grundlagen der Menukunde
- Klassische Bezeichnungen in der «Menusprache»
- Grundregeln der deutschen und französischen Menurechtschreibung
- Praktische Übungen
- Übersetzen Deutsch/Französisch
- Bezeichnungen von Gerichten als Deklaration gemäss Lebensmittelverordnung

Teilnehmer
Sekretärinnen und Köche

Kursdatum
17. Mai 1984

Kursort
Schweizer Hotelier-Verein
Monbijoustrasse 130, 3007 Bern
Telefon (031) 507 111

Zeit
9.30–17.00 Uhr

Kursorganisation
Rudolf Bolliger, Abteilungsleiter SHV, Bern

Referenten
Frau V. Agostini, Lehrerin Schulhotels SHV, Andreas Stucki, Berufsbildung SHV, Bern

Auskünfte
siehe Inserat «weitere Kurse»

ANSCHLAGBRETT•TABLEAU NOIR

Ecole hôtelière Lausanne

16th JULY - 10th AUGUST **1984**

ENGLISH SUMMER PROGRAMME

GENERAL CONDITIONS
for the four week
ENGLISH SUMMER PROGRAMME 1984
16th July - 10th August 1984
at the LAUSANNE HOTEL SCHOOL
concerning:
A84 ROOMS DIVISION MANAGEMENT
C84 FOOD & BEVERAGE MANAGEMENT

OBJECTIVE
This series of courses is specifically designed for persons working in the hotel industry, either as heads of department or who, through their ability, show the potential of becoming a head of department.
It will enable them to acquire the theoretical part which is given in professional schools thus enabling them to become a fully fledged departmental head.
By completing the selected course, the participant will be able to implement the administrative, organizational, supervisory and technical skills required from a departmental head in present day hotel management.

GENERAL CONDITIONS

Admission requirements
Fluent written and spoken English is necessary and at least two years practical experience in the field chosen.
However, there are no special academic requirements except those of being able to apply and comprehend basic arithmetic used in hotels.
Each participant must send in a completed application form. The final decision for acceptance will be made by a commission of the English Summer Programme whose decision is final. Since courses are limited to 25 participants, early admission is recommended.

Certificate
Each participant receives a certificate of participation provided he/she has satisfactorily completed a course. A course is considered as satisfactory only if the participant has completed the assignements given and has been in attendance throughout the course.

Travel and visas
Each participant is required to make his own travel arrangements from his country to Lausanne. Most foreigners need a visa to enter Switzerland. Successful applicants will receive an official letter of acceptance, which should be shown at the nearest Swiss Embassy when applying for an entry visa.
Completed information on this matter will be given on receipt of the letter of acceptance.

Closing date:
May 31st 1984

EXPENSES

Course fee
Total cost for each course is of SF. 4000.–. This includes full board and lodging, handouts, course material, use of the school's tuition facilities and accident insurance.

Accomodation and meals
Full board and lodging terms at the Lausanne Hotel School comprises of a single room with shower, continental breakfast, lunch and dinner.

Payment
A deposit of SF. 1000.– of the course fees must be made on admission to the course. *The remaining SF. 3000.– must be paid 2 weeks prior to the course's commencement.*
This amount should be sent in Swiss francs to Account No. 285 380 30L/FPE at the UNION DE BANQUES SUISSES, LAUSANNE. All transfers should state the reference number used in the correspondence.

POSTAL ADDRESS
The Coordinator
English Summer Programme
Lausanne Hotel School
1000 LAUSANNE 25
Switzerland
Telephone: (021) 91 64 01, 91 64 83
Telex: 24004 EHSSH

A84 ROOMS DIVISION MANAGEMENT

Level:
Front Office managers and supervisory staff

Duration:
4 weeks

General objectives:
To give the Front Office practician the opportunity of acquiring the theoretical knowledge that will enable him to bridge the gap between the practical aspects acquired on the job and those necessary to successfully manage a present day Front Office operation.
Through class work, case studies and exchange of experience, the participant will be able to improve and acquire new knowledge on the Front Office, Porterage, Stewarding, Telephone and Housekeeping Operations.

Programme summary:
- Review of the background knowledge necessary for a person in charge of the Front Office Department concerning:
  - reservations
  - front office operations
  - cashiering
- Different organizational requirements according to the type and structure of the hotel
- Intedepartmental relationship
- Control systems in the F.O., their adaptation to individual hotel requirements
- Front office rationalization and Electronic Data Processing
- Using, understanding and interpreting F.O. statistics and sales records
- The Front Office budget
- Salesmanship in the Front Office
- Personnel management and leadership techniques
- Staff scheduling and control
- Guest and staff relationship
- Problem solving

Methodology:
Intensive theoretical lessons backed up by individual and group work applied to the participants requirements. Active participation by all will be required.

Inscription:
Closing date: May 31st 1984

C84 FOOD & BEVERAGE MANAGEMENT

Level:
Food & Beverage managers and supervisory staff

Duration:
4 weeks

General objectives:
To give the person in charge of a Food & Beverage operation an opportunity of acquiring the theoretical knowledge that will enable him to bridge the practical aspects acquired by the working experience in his field.
Through class work, case studies and exchange of experience, the participant will be able to improve and acquire new knowledge on all aspects of Food and Beverage operations.

Programme summary:
- Review of the background knowledge necessary for a person in charge of a Food & Beverage operation concerning:
  – Ordering, Purchasing, Storekeeping, Bar and Beverage outlets, Food outlets (restaurant, room service, banqueting)
- F&B control systems and their adaptation to suit specific needs
- Budgeting and budget control
- F & B rationalization and Electronic Data Processing
- The F&B organization and it adaptation to suit specific requirements
- Menu planning, costing and food merchandising
- Interdepartmental relationship
- Personnel management
- Staff scheduling and staff motivation
- Sales techniques and marketing concept
- Using, analysing and interpreting sales forecasts and sales summaries
- F&B marketing tools
- Problem solving

Methodology:
Intensive theroetical lessons backed up by individuel and group work applied to the participants requirements. Active participation by all will be required.

Inscription:
Closing date: May 31st 1984

SWANDEAN SCHOOL OF ENGLISH
Worthing + Brighton
England

Wir garantieren Ihnen einen hoch qualifizierten

Englischunterricht

Erfolgreicher Abschluss des Cambridge- und anderer Examen.

Vom British Council anerkannte Sprachschule und Mitglied von The British-Swiss Chamber of Commerce in Switzerland.

Information, Unterlagen und Preise:
M. Knecht
Werdenbergstr. 11
9470 Buchs SG
Telefon (085) 6 23 48
621

SOUTHBOURNE SCHOOL OF ENGLISH
Bournemouth

Für das **Gastgewerbe**

ENGLISCH
Intensivkurse

30. 4. bis 8. 6.1984
5.11. bis 14.12.1984

METZ Consulting Corporation
Rechts- und Tourismusberatung
Chutzenstrasse 47, 3007 Bern
Tel. 031 / 45 56 57

Name:

Strasse:

Ort:

Französischkurse in Nizza

Intensiv-, Ferien-, Langzeitkurse. Vorbereitungskurse auf das Examen der **Alliance française.**

Kurse von Februar bis Dezember.

Unterbringung in französischen Gastfamilien oder Hotels.

Deutschsprachige Auskunft und Freiprospekt:

Ecole ACTILANGUE
2, rue Alexis Mossa
06000 Nice – France
Telefon (93) 96 33 84
516

Englisch in Kanada studieren
Intensivkurse in Toronto
Auskunft – Beratung – Prospekte
Anmeldung durch:
Canadian Language Centre
CH-Sekr. Montana, Postfach 169
9400 Rorschach,
Telefon (071) 41 05 61
518

zum Beispiel:

Gäste gewinnen – mit 'Hotel-Marketing'!
Ein einzigartiges Arbeitsinstrument, das Ihnen hilft, Gäste zu gewinnen und als Stammgäste ans Haus zu binden.
Bestellen Sie 'Hotel-Marketing' (Preis: Fr. 68.–) beim Materialdienst des Schweizer Hotelier-Vereins, Postfach 2657, 3001 Bern, Telefon (031) 507 111
Schweizer Hotelier-Verein Société suisse des hôteliers

Bitte notieren:
Musikvermittlung
Einmannkapellen, Duos, Trios für Galas, Parties, Kurz- und Dauerengagement.
Telefon (031) 42 38 55
3277

Gute Manuskripte helfen Fehler vermeiden!

Kaviar tut machmal gut
Ein Buch über Konflikte im Schweizer Gastgewerbe.
Zu bestellen bei:
Fachbuchverlag Zürich
Zähringerstrasse 11, Postfach
8025 Zürich
Tel. (01) 44 73 92
8.30–9.00/15.00–15.30
Preis Fr. 28.– plus Porto
665

Ihr Gewinn beim Offenausschank unserer Biere

DAS ECHTE 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

Thema der Woche

Aktion Küchenrendite und Speisequalität

Moderne Grossküchenapparate

Steamer, Umluftofen, Mikrowellen, Kombidämpfer, Salamander, Dampfkochapparat, Vakuummaschine – moderne Grossküchenapparate, von denen einer oder mehrere wohl auch in Ihrer Küche in Betrieb sind. Können Sie heute die Anschaffung dieser Apparate noch vollumfänglich bejahen? War es ein Sympathiekauf, oder haben Sie das Anforderungsprofil vorher realistisch abgesteckt? Ist Ihr Apparat in bezug auf Einsatz und Möglichkeiten Ihren Zielsetzungen angepasst? Haben Sie dank dem Apparat neue Ideen verwirklicht? Ist das Resultat eine verbesserte Rendite und Qualität? Fredy Hugentobler* zeigt Möglichkeiten und Vorteile der neuen Grossküchenapparate-Generation.

Interview

Hans Peter Soltermann, Küchenchef und Schulungsleiter, Heimberg

Apparate werden oft falsch bedient

Hans Peter Soltermann ist fachlicher Leiter im Ausstellungs- und Schulungszenter für Grossküchenapparate der Firma Mikrowellen Hugentobler in Heimberg. Er war 15 Jahre Koch und Küchenchef in renommierten Hotels und Restaurants in der Schweiz und Europa, mehrfacher Goldmedaillengewinner an internationalen Kochkunstausstellungen, Experte für Lehrlingsprüfungen im Kanton Bern und Mitglied des Cercle Chefs de Cuisine, Bern.

Herr Soltermann, Sie sind seit einem Jahr Schulungsleiter im ASC. Wenn Sie heute auf Ihre Erfahrungen vor dieser Zeit zurückblicken, wie war Ihre frühere Einstellung gegenüber modernen Grossküchenapparaten?

Nicht sehr positiv. Zwar standen in den meisten Küchen irgendwelche Apparate oder es wurden neue gekauft. Doch das Wissen um ihren optimalen Einsatz fehlte. Man hatte wohl ein Blatt mit Basiszeiten und Temperaturen zur Verfügung; die Möglicheiten im praktischen Einsatz aber musste man selbst erarbeiten. Wenn man nun die Apparate am Morgen, bei der Produktion oder im «Coup de Feu» brauchte, wurden sie falsch bedient. Entsprechend war dann auch das Produkt schlecht; man gab dem Apparat die Schuld und bekam eine negative Einstellung dazu, obschon nicht das Gerät, sondern die Fehlbedienung der Auslöser war.

Wie wichtig stufen Sie heute diese Apparate in der Hotelküche ein?

Jeder moderne Apparat, ob Mikrowellen, Steamer, Umluftofen, Kombidämpfer, hat seine Berechtigung in der gastgewerblichen Küche, sofern er dazu beiträgt, neue Ideen in die Praxis umzusetzen, ein attraktives Angebot zu ermöglichen, bessere Qualität, rationelleres Arbeiten und schliesslich mehr Rendite zu bringen.

Sie wollen heute mit diesen Apparaten Ihren Berufskollegen neue Ideen vermitteln. Ist Ihnen das gelungen?

Grösstenteils ja. Ich habe die Erfahrung gemacht, dass vor allem Berufskollegen, die höchste Ansprüche an die Speisequalität stellen, sehr skeptisch sind. Wenn ich ihnen aber die praktischen Möglichkeiten aufzeige, werden sie meist zu echten «Fans» moderner Apparate.

Wie läuft denn zum Beispiel der Kauf eines Steamers ab?

Wir haben mit folgendem Vorgehen gute Erfahrungen gemacht:

Aufzeigen der Möglichkeiten innerhalb einer Fachdiskussion. Wekken des Bedürfnisses, der Freude an der neuen Art des Kochens.

Demonstration der verschiedenen Einsatzmöglichkeiten in der Praxis. Persönliche Beratung des Kunden gemäss Anforderungsprofil seines Betriebes.

Gemeinsames Erarbeiten neuer Angebotsideen.

Verkauf und Auslieferung des Apparates. Demonstration im Betrieb während ein bis zwei Services oder während eines Banketts.

Nun hört aber unsere Dienstleistung nicht mit der Installation des Geräts auf. Wir begleiten den Kunden auch in der Zukunft, z. B. mit Weiterbildungskursen wie Fisch-Festival aus dem Steamer und ähnliches. Dazu gehört im weiteren die Schulung neu eingestellter Mitarbeiter im Küchenbereich, auch bei Personalwechsel. Besonders in der Saisongastronomie kommt diesem Punkt grosse Bedeutung zu.

Was halten Sie von modernen Apparaten im Zusammenhang mit der Ausbildung von Kochlehrlingen?

Lehrlinge sollten schon während der Ausbildung mit möglichst vielen Arten moderner Apparate konfrontiert werden.

Da bekanntlich nur in den wenigsten Lehrbetrieben alle diese Apparate vorhanden sind, fällt diese Aufgabe auch der Schule zu.

Tritt ein Jungkoch in das Berufsleben, genügt heute nicht nur das fachliche Wissen. Er sollte auch den Einsatz moderner Grossküchenapparate beherrschen.

In welchen Bereichen sollte sich unsere Gastronomie vermehrt den Kundenwünschen anpassen?

Ich glaube, der Gast wünscht ein kleineres A-la-carte-Angebot, aber attraktiver gestaltet und mehr Tages- und Wochenspezialitäten. Eine bessere Warenrotation ermöglicht übrigens frischere Zubereitung der Speisen und damit ein höheres Qualitätsniveau bei gesunder, neuzeitlicher Ernährung.

Bei welchen modernen Apparaten liegen nach Ihrer Erfahrung noch Reserven drin, welche werden heute noch viel zuwenig genutzt?

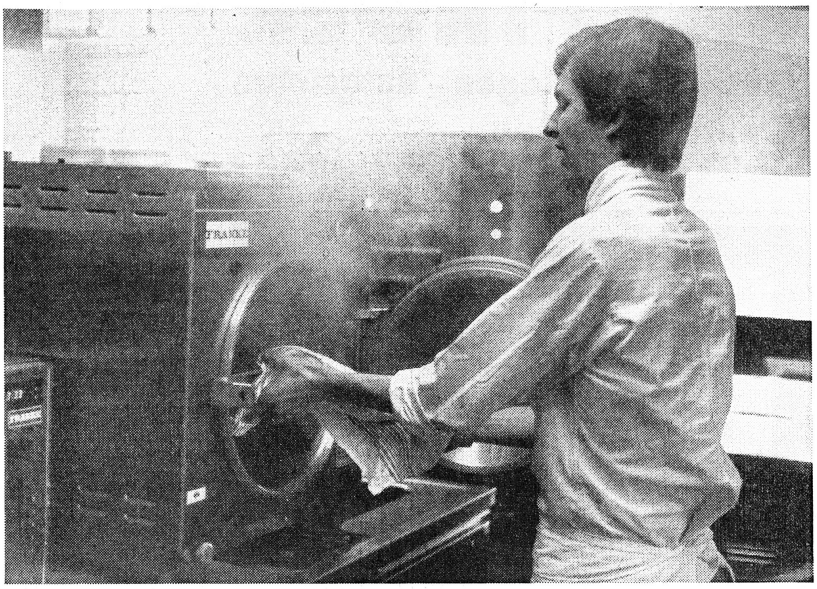
Der Steamer sollte vermehrt auch in der Produktion eingesetzt werden, z. B. für Fricassé, Ragout, Terrinen, Sieden von Fleisch (Berner Platte), Eintöpfe (Linsen, Pot-au-Feu). Im Bankettservice ist der Steamer optimal für das Regenerieren grosser Mengen vorgekochter Speisen ohne Qualitätverlust, angerichtet auf Platte oder GN-Schale. Im A-la-carte-Einsatz ist er ideal für pochierte Fischspezialitäten.

Auch die Vakuummaschine bietet faszinierende Zusatzmöglichkeiten für die Vorproduktion von Speisen, Diese können in stillen Zeiten gekocht, portioniert, vakuumiert, gekühlt und bei Bedarf mit Mikrowellen regeneriert werden. Ich denke vor allem an Beilagen wie Reis und Teigwaren, Fleisch-Saucengerichte, Saucen, gekochtes Fleisch.

Mit der Kombination von Mikrowellen und Salamander kann bei wenig Platzbedarf ein attraktives Snack-/Tellerserviceprogramm von 11.00 bis 23.00 Uhr durchgehend serviert werden.

Wie sehen Sie die Zukunft auf dem Grossküchenapparate-Sektor?

Die Dienstleistung nach dem Verkauf spielt im Grossküchenapparate-Sektor eine immer grössere Rolle. Im Vordergrund steht nicht mehr der spontane Kauf eines einzelnen Apparates, sondern mehr und mehr die Gesamtheit des Angebots. Mit der Forderung nach einer leistungsfähigen Küche werden vermehrt ganze Apparatepakete aktuell, was wiederum hohe Anforderungen an das Fachwissen des Beraters stellt.



Was bringen Ihnen die modernen Grossküchenapparate? Bessere Speisequalität, abgestimmt auf die Bedürfnisse des Gastes, gewinnbringend und schnell produziert? Der springende Punkt ist nicht die Anzahl der Geräte in Ihrer Küche, sondern das Wissen Ihrer Mitarbeiter um deren rationelle und optimale Einsatzmöglichkeiten. *(Foto Th. Käser)*

Sicher – einige Fragen können Sie bejahen, andere vielleicht nicht. Versuchen wir, die Situation etwas besser zu analysieren:

Zu den wichtigsten Zielsetzungen des Hoteliers oder Restaurateurs gehört ein Angebot mit guter Speisequalität, abgestimmt auf die Bedürfnisse des Gastes und gewinnbringend produziert. Sie befassen sich nicht nur ständig mit neuen Kundenwünschen, sondern versuchen auch tagtäglich, sich gegenüber Fast-Food-Betrieben und andern Konkurrenten zu behaupten. Also müssen Sie sich so profilieren, dass Sie vom Feriengast oder Passanten als Gastgeber gewählt werden. Wenn Sie Ihre Leistungsfähigkeit, die Qualität und Attraktivität Ihres Angebots mit wenig Aufwand verbessern können, ist das Resultat zwangsläufig eine verbesserte Rendite.

Anders als die Konkurrenz

Ob Sie einen vornehmen Hotelbetrieb oder ein Snackrestaurant leiten, der Gast wird primär das Preis-/Leistungsverhältnis beurteilen.

Da sich das Speiseangebot in der Schweizer Gastronomie in vielen Teilen gleicht, sollten Sie Marktnischen und Möglichkeiten suchen, wo Sie sich profilieren und von der Konkurrenz abheben können.

Lassen Sie sich öfter mal was Neues einfallen! Wecken Sie mit phantasievollen Angeboten neue Wünsche bei Ihren Gästen. Haben Sie sich schon überlegt, dass Ihre Gäste vielleicht gerne auf ein Menu verzichten würden, wenn sie im A-la-carte-Bereich attraktive neue Ideen präsentieren könnten (die dazu noch voll kostendeckend wären . . .)?

Vergessen sie nicht den werbemässigen Hintergrund des Angebots wie Inserate, Sticker in der Karte und die persönliche Empfehlung durch das Servierpersonal.

Falscher Einsatz

Dabei können Ihnen richtig eingesetzte, moderne Grossküchenapparate helfen. Der springende Punkt ist also nicht die Anzahl der Geräte in Ihrer Küche, sondern das Wissen Ihrer Mitarbeiter um deren rationelle und optimale Einsatzmöglichkeiten. Viele an und für sich gute Apparate fristen in der Küche ein Mauerblümchendasein, werden selten, nie oder falsch benützt.

Überdenken Sie deshalb vor dem Kauf jedes Apparates grundsätzlich Ihre mittel- und langfristigen Zielvorstellungen, überlegen Sie, wie Ihre Küche, Ihr Angebot, Ihre Küchenbrigade in Zukunft aussehen soll.

Entscheidungsgrundlagen beim Kauf

- Mit einem modernen Grossküchenapparat kaufen sie nicht nur das Gerät an sich, sondern auch die Servicedienstleistung, die Schulungsmöglichkeit Ihrer Mitarbeiter und einen Markennamen, der für den Wert des Geräts bei späterem Eintausch oder Weiterverkauf bei Pachtwechsel entscheidend sein kann.
- Legen Sie vor dem Kauf für sich schriftlich fest, was für Ziele Sie erreichen und welche Probleme Sie lösen wollen. Diskutieren Sie mit Mitarbeitern und Kollegen.
- Passt der Apparat in das langfristig geplante Bestückungskonzept Ihrer Küche der Zukunft?
- Vergleichen Sie Apparate, Preise, Kapazitäten, Serviceleistung, Garantie, Fachwissen der Verkaufsberater.
- Bestimmen Sie, zusammen mit dem Fachmann und Ihrem Küchenchef, den richtigen Apparatestandort, abgestimmt auf den Arbeitsablauf. Klären Sie eventuell nötige elektrische und sanitäre Installationen vor dem Kauf des Apparates ab, damit Sie von nicht budgetierten zusätzlichen Installationskosten verschont bleiben.
- Kennen Ihre Mitarbeiter den Umgang mit diesen Apparaten, oder sollen sie speziell geschult werden? Wenn ja, wo, wie und durch wen werden sie ausgebildet?

Was bedeuten moderne Apparate für Ihre Küche:

- Mehr Kapazität
- Weniger Personalaufwand
- Bessere Qualität der Speisen
- Weniger Energiekosten
- Ein attraktiveres, kundengerechtes Angebot
- Optimale Warenrotation
- Weniger Hektik und Stress
- und schliesslich eine bessere Rendite

Kein Hotelier/Restaurateur kann sich eine langweilige Karte, schlechte Warenrotation oder zu hohe Personalkosten leisten. Aussagen wie «meine Küche rentiert nicht», sollten der Vergangenheit angehören. Der richtige Apparat am richtigen Ort löst manches Problem:

Mikrowellenapparate

Mikrowellenapparate sind sofort betriebsbereit und eignen sich zum schonenden Auftauen ohne Qualitätsverlust und zum schnellen Erhitzen vorgekochter Speisen.

Dank dem Mikrowellengerät steht auf Ihrer Speiskarte nicht mehr: Warme Küche von 12.00 bis 14.00 Uhr oder 18.00 bis 21.00 Uhr; Sie servieren ausgewählte warme Speisen durchgehend. Als Beispiel: Rösti Tessiner- oder Waadtländerart, Toast San Nazzaro oder à la Diable, Sennen-Toast, Raclette spezial, attraktive Fleischsaucengerichte wie Osso bucco alla gremolata oder als Spezialität des Hauses den Teller mit herrlich angerichteten Gemüsen.

Neue Ideen und attraktive Aufhänger prägen Ihr Angebot!

Die Erfahrung zeigt, dass Mikrowellenapparate für das Gastgewerbe über eine Leistungsstärke von mindestens 1300 bis maximal 3000 Watt Ausgangsleistung verfügen sollten.

Salamander

Der Salamander ist das ideale Kombinationsgerät zum Mikrowellenapparat. Vor allem in der italienischen Küche sind die Einsatzmöglichkeiten enorm. Denken Sie an Lasagne, Cannelloni, Tortellini, Ravioli, aber auch an Crêpes, kombinierte Toasts und Kartoffelgratin.

(Fortsetzung Seite 27)

**Fredy Hugentobler, Mikrowellen-Hugentobler, Ausstellungs- und Schulungscenter für Grossküchenapparate, Heimberg BE*

Für Anzeigen: Tel. (031) 507 222, hotel + touristik revue

Kontrollsysteme für Offen-Ausschank-Anlagen?

Wir beraten Sie gerne

URS STÄGER

Getränke - Anlagen - Automaten

Elektr.-App.-Bau

5524 NIEDERWIL 057/22 43 68

Die mit dem grossen 7-Tage/24-Stunden-Service!

---

zum Beispiel:

Gäste gewinnen – mit 'Hotel-Marketing'!

Wie erkennt der Hotelier die Nachfragebedürfnisse des Marktes, und wie richtet er sein Angebot praktisch darauf aus? Die Erfahrung zeigt, dass die allgemeine Marketing-Literatur dem Praktiker nur beschränkt dienen kann. Darum hat der Schweizer Hotelier-Verein ein einzigartiges Marketing-Handbuch geschaffen, das voll und ganz auf die Problemstellungen in der Hotellerie und im Gastgewerbe zugeschnitten ist.

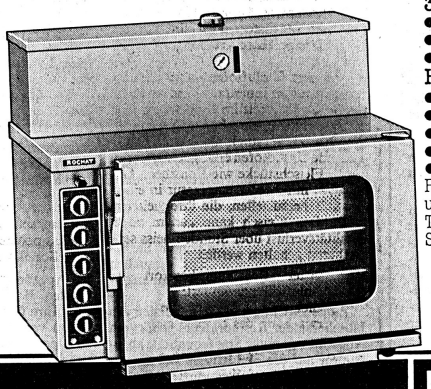
Bestellen Sie 'Hotel-Marketing' (Preis: Fr. 68.–) beim Materialdienst des Schweizer Hotelier-Vereins, Postfach 2657, 3001 Bern, Telefon (031) 507 111

Schweizer Hotelier-Verein Société suisse des hôteliers

GÄSTE VERWÖHNEN DANK DEM

ROCHAT HEISSLUFT-DÄMPFER!

Das drucklose Kompakt-Gerät von Rochat kann braten, schmoren, backen, dämpfen, grillieren und gratinieren. Optimale Leistung auf kleinstem Raum.



3 verschiedene Kochverfahren:
- mit Dampf
- mit trockener Hitze
- mit Dampf und trockener Hitze kombiniert.

Hervorragendsten Merkmale
- Gemüse in seiner vollen Frische und in den herrlichsten Farben
- Vitamine und Spurenelemente bleiben erhalten
- Praktisch kein Gewichtsverlust bei Fleischgerichten
- Flexibilität in jeder Situation
- Kein Leistungsabfall dank eingebauten Druck-Boiler

Rochat Heissluft-Dämpfer verwöhnen die anspruchsvollsten Augen und Gaumen Ihrer geschätzten Gäste!
Testen Sie diese Mehrzweck-Geräte.
Sie werden begeistert sein.

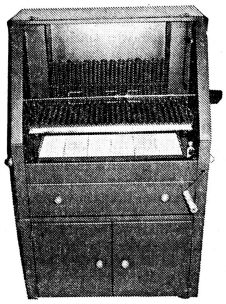
RÜSTET DIE CHEFS SEIT 50 JAHREN AUS

A. ROCHAT GROSSKÜCHENEINRICHTUNGEN
2053 CERNIER · TEL. 038/533 533
FILIALE IN ZÜRICH, HÖSCHGASSE 89, TEL. 01/69 07 77

ROCHAT

Garo-Conseil

Grillieren für Profis!



Barbecue-Grill

Grösse:
88 × 60 × 144 cm

Verlangen Sie unverbindlich unseren ausführlichen Farbprospekt für den abgebildeten Gartengrill bei:

sägi

Max Sägesser AG
Freilagerstr. 33
8047 Zürich
Tel. (01) 491 94 73

654

Jetzt bestellen

Der neue Bilco-Katalog ist da!

Auf 84 Seiten erhalten Sie einen Überblick über das gesamte **Küchenartikel**-Sortiment.

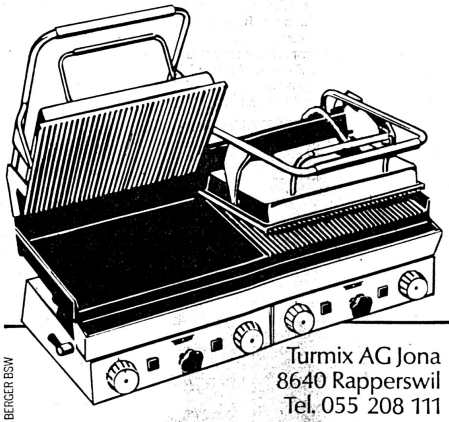
In Deutsch, Französisch und Englisch

Bilco Hotel- und Gastgewerbe-Bedarf
8005 Zürich
Heinrichstrasse 72, Tel. 01 44 91 41

Bestell-Coupon Bitte schicken Sie mir den **neuen** Bilco-Küchenartikel-Katalog. HR

Name
Adresse
Ort

Turmix Kontaktgrill beidseitig – gleichzeitig



BERGER BSW

Beidseitiger Grillkontakt:
- sparsamer
- schneller
- rentabler

Für jeden Betrieb das richtige Modell

Turmix AG Jona
8640 Rapperswil
Tel. 055 208 111

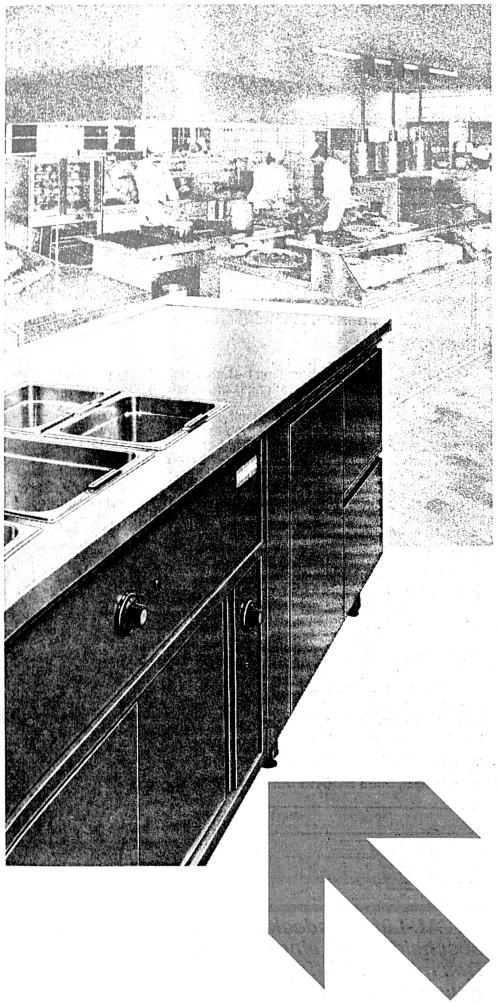
TURMIX

BEA, Halle 1, Stand 165

FRANKE

Grossküchen

Die Griffe und Schaltpanels sind in unseren Möbeln versenkt...



...damit diese im praktischen Einsatz nicht beschädigt und abgeschlagen werden.

Was im Detail stimmt, ist als Ganzes gut.

- Einzelmöbel
- Kombinationen
- Arbeitszentren
- Gesamtküchen
- Projektierung
- Fabrikation
- Montage
- Kundendienst

Senden Sie mir unverbindlich detaillierte Unterlagen über das franke Programm:

Name/Firma HR

Strasse

PLZ/Ort Telefon

Einsenden an: oder anrufen:
Franke AG, Grossküchen, 4663 Aarburg
Hauptsitz Aarburg, Telefon 062 43 31 31
Aussenbüro Zürich, Telefon 01 462 77 22
Aussenbüro Thun, Telefon 033 36 76 10

Technik Qualität Design

VARIANTA

Thema der Woche

(Fortsetzung von Seite 25)

Schnelles Erhitzen im Mikrowellenapparat und rasches Überbacken im Salamander. Resultat: eine schmackhafte, gut präsentierende Qualität der Speise, die bei seriöser Vorproduktion auch von angelerntem Personal rund um die Uhr serviert werden kann.

Durchgesetzt haben sich in letzter Zeit vor allem Tisch- und Wandmodelle ohne Seitenwände, damit mehrere Tellergerichte oder auf grossen Platten angerichtete Speisen gratiniert werden können. Dank in der Höhe stufenlos verstellbarer Wärmequelle bleibt das Kochgut immer auf Augenhöhe und kann besser überwacht werden. Moderne Salamander sind innert 1 bis 2 Minuten auf ihrer vollen Strahlungstemperatur von 300 bis 400°. Kurze Aufheizzeiten ermöglichen den Einsatz nach Bedarf, d. h. erst wenn der Bon am Brett hängt.

Umluftofen

Gegenüber dem herkömmlichen Backofen weist der Umluftofen viele Vorteile auf:

● Er erreicht die volle Betriebstemperatur von 180 bis 200° innert 3 bis 8 Minuten.

● Er ist auf mehreren Etagen beschickbar. Modernste Umluftöfen verfügen über vier Ventilatoren, die eine absolut gleichmässige Hitzeverteilung garantieren.

● Mit dem Umluftofen haben Sie die Temperatur im Innenraum und im Kern der Speise jederzeit im Griff (Kerntemperaturmessung eingebaut, Thermostat für Ofentemperatur). Qualitativ hochstehende Umluftöfen ermöglichen Ihnen heute, Fleischstücke wie Roastbeef, Gigot usw. mit Niedertemperatur in einer Qualität herzustellen, die ihresgleichen sucht. Das Fleisch kann zudem ohne Qualitätsverlust über Stunden heiss servierbereit gehalten werden.

● Höchster Bedienungskomfort ist beim Umluftofen garantiert:
- Beschickung auf Arbeitshöhe
- Überwachung des beleuchteten Garraumes
- Bleche, Rost und eventuelle Mise en place im Untergestell machen aus dem Umluftofen ein funktionelles, ergonomisch durchdachtes Arbeitszentrum

● Stellen Sie sich jetzt Ihren Backofen vor, der
- 20 bis 60 Minuten Aufheizzeit benötigt
- nur auf einer Etage beschickbar ist
- zuviel Strom verbraucht
- temperaturmässig nicht fein einstellbar ist
- Unter dem Herd plaziert und schlecht erreichbar ist

Steamer

Der Steamer ist unbestritten das Herzstück der Grossküche.

Er gart, dämpft, pochiert und regeneriert in kürzester Zeit bei bester Qualität der Speisen: Gemüse, Beilagen, Fisch, Fleischsaucengerichte, gekochte Fleischgerichte, Terrinen, Eier, Crème caramel.

Für die «Cuisine du marché» wie für einen effizienten Bankettservice ist der Steamer unerlässlich.

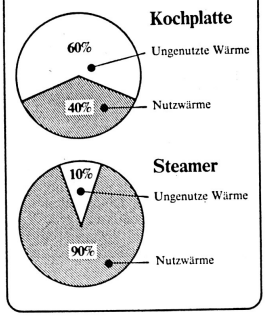
Ein Beispiel: Sie erwarten 100 Personen zum Bankett. Ihr Herd ist voll belegt, die gesamte Brigade auf Trab. Entgegen der Abmachung trifft die Gesellschaft erst dreiviertel Stunden später ein, oder der Servicebeginn wird durch Ansprachen hinausgezögert. Wie präsentieren sich dann Ihre Gemüsegarnituren und Beilagen?

Mit dem Steamer ist das Problem gelöst: Das Gemüse wurde zum Teil vorproduziert und ist in optimaler Qualität kalt an der Mise en place. Gemüse mit kürzeren Garzeiten, Pommes natures usw. sind gerüstet zum Kochen bereit. Der Herd bleibt frei fürs A-la-carte-Geschäft. Es spielt keine Rolle, wann der Service beginnt, weil das Gemüse à la minute gekocht bzw. regeneriert wird. Resultat: Beste Qualität, produktive Küche, weniger Energieverbrauch, keine Hektik und Nervosität, zufriedene Gäste.

Im A-la-carte-Bereich servieren Sie jederzeit frische Fische auf verschiedene Arten pochiert oder gedämpft. Ihr Suprême de volaille wird im Steamer in 3 bis 4 Minuten frisch und saftig auf den optimalen Garpunkt pochiert. Geflügelbrüste und Beilagen wie Gemüsejuliennе, Mangos, Milken und Kräuter werden gemeinsam, gleichzeitig, im gleichen Gefäss pochiert; aus dem kräftigen Geflügelfonds werden die Saucen à la minute abgebunden und aufmontiert. Warme Vorspeisen wie Timbale au foi de volaille und Blanc de pintade aux cêpes bereichern Ihr Speiseangebot.

Beim Kauf des Gerätes sollten Sie auf wichtige Details achten:
- Kalk im Steamer bedeutet hohe Unterhaltskosten. Darum sollte in Ihrem Steamer eine Entkalkungsanlage eingebaut sein.
- Die eingebaute halbe Barstufe sollte selbstverständlich sein, denn Sie möchten ja Fisch, Geflügel, Wurstwaren, Eier, Crème caramel frisch zubereiten – alles relativ heikle Speisen, die einer schonenden Zubereitungstemperatur bedürfen.
- In Ihrem Steamer sollten mindestens drei Bleche übereinander Platz finden, so dass Sie auf GN-Schalen relativ flach anrichten, dadurch eine gleichmässige Garung erreichen und verschiedene Speisen zusammen kochen können.
- Tischgeräte mit eingebautem Dampferzeuger können ohne grosse Probleme auf Abdeckflächen aufgestellt werden und benötigen keine hohen elektrischen Anschlusswerte. Dies im Gegensatz zu Dampfdruckkochapparaten, die mit separaten Generatoren ausgerüstet sind, deshalb zusätzlichen Platz im Unterbau und höhere Anschlusswerte benötigen.
- Sekundenschneller Druckabbau vor dem Öffnen der Türe erleichtert die Überwachung des Kochgutes während des Garprozesses.

Vergleiche des Wärmeverlustes zwischen Kochplatte und Steamer



Vakuummaschine

Im Zusammenhang mit der Lagerung, Portionierung, Qualitätssteigerung von Fleisch wird die Vakuummaschine häufig eingesetzt. Wirklich rentabel wird sie aber erst in Kombination mit dem Mikrowellenapparat, womit das portionierte Kühlkostsystem möglich wird.

Wussten Sie, dass vorgekochte, portionierte, vakuumierte, gekühlte Speisekomponenten ohne Begasung mit Niedervakuum 10 bis 14 Tage in ausgezeichneter Qualität halbar sind? Sie kochen, wenn sie Zeit haben, portionieren auf der Waage, vakuumieren und kühlen. Innert 1 bis 2 Minuten ist eine Speisenportion im Vakuumsack dank Mikrowellen erhitzt und seriverbereit. Sie benötigen weder Pfanne noch Herdplatte noch müssen Sie die Speisen während des Erhitzens überwachen. Diese Speisen servieren Sie auch mit Hilfspersonal rund um die Uhr in gleichbleibender Qualität zu exakt kalkulierbaren Preisen.

Und die Kosten?

Hier ein praktisches Beispiel. Sie bestücken Ihre Küche mit einem «Paket» modernster Apparate. Was würde Sie das kosten?

Mikrowellenapparat, Salamander, Steamer, Umluftofen, Vakuummaschine Kaufpreis total ca.	Fr. 25 000.–
6% Kapitalverzinsung (amortisiert auf 8 Jahre)	Fr. 6 000.–
Unterhaltskosten und Reparaturen (während 8 Jahren)	Fr. 12 000.–
Total: Kauf, Amortisation, Zins, Unterhalt	Fr. 43 000.–

(Fortsetzung Seite 29)

htr-Leseraktion: «Küchenrendite und Speisequalität»

Das Konzept Ihrer zukünftigen Küche

Überlegen Sie sich vor dem Kauf eines Apparates, wie Ihre optimal eingerichtete Küche aussehen könnte. Lernen Sie die Möglichkeiten verschiedener Geräte in der Praxis kennen. Prüfen und vergleichen Sie. Finden Sie heraus, ob Sie auf dem richtigen Weg sind...

Erstmals führt die **hotel + touristik revue** mit verschiedenen schweizerischen Ausstellungs- und Schulungszentren für Grossküchenapparate eine Aktion für ihre Leser durch.

Während eines ganzen Tages zeigen Ihnen Fachleute, wie moderne Grossküchenapparate sinnvoll in ein Gesamtkonzept eingebaut werden.

Rahmenprogramm

Basierend auf den erfolgreichen Fachkursen der letzten Monate, haben *Fredy Hugentobler* und *Hans Peter Soltermann* vom ASC Heimberg ein Programm zusammengestellt. Sie lernen völlig neue, noch unbekannte Einsatzmöglichkeiten von Apparaten und Arbeitszentren kennen. Sie spüren die erstklassige Qualität der Speisen auf der Zunge – zubereitet in einer Zeit, von der Sie bisher nur geträumt haben...

Sie erfahren alles Wissenswerte über die hier beschriebenen Geräte, gehen mit neuen Angebotsideen und ausführlichen Dokumentationen nach Hause.

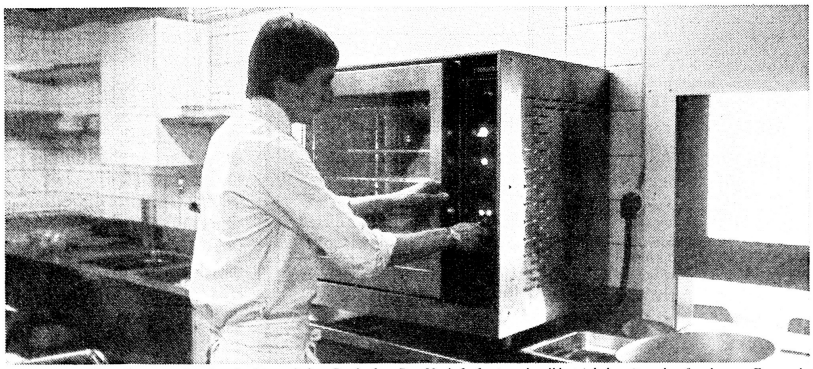
Kursorte:

Heimberg BE, Lausanne, Naters, Basel, Aarburg, Zug, Chur, Samedan, Lugano.

Kursdaten: Herbst 1984

Kursgeld: pro Teilnehmer 100 Franken inkl. Mittagessen, Getränke, Kursunterlagen.

Wenn Sie den Anmeldetalon bis 15. Mai 1984 an die **hotel + touristik revue, «Aktion Küchenrendite und Speisequalität», Monbijoustrasse 130, 3001 Bern,** einsenden, werden Sie zu einem Kurs innerhalb Ihres Einzugsgebietes eingeladen.



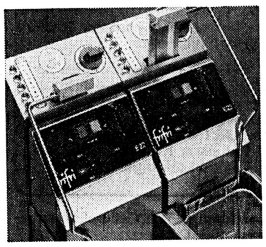
Bietet grosse Vorteile gegenüber dem herkömmlichen Backofen: Der Umluftofen ist schnell betriebsbereit und auf mehreren Etagen beschickbar. *(Foto Th. Käser)*

Firmen berichten

Hochleistungsfriteusen

Leistungsstärke (immer mehr als 1 kW pro Liter Öl), Ölersparnis (bis zu 50 Prozent), Energieeinsparung (bis zu 12 Prozent), Standardnormen (20, 30 und 40 cm) und Schweizer Qualität sind fünf Argumente, die den Spezialisten der Fri fri Arp S.A., La Neuveville, bei der Entwicklung neuer Produkte stets vor Augen stehen.

In diesem Sinne wurde auch die Optima-Linie geschaffen. Mit der Einführung der neuen Hochleistungsfriteusen Optima E 42 und E 48 HLF, macht Fri fri jedoch bereits einen weiteren Schritt in die Zukunft:



E 42: 14 bis 16 Liter Öl, 20 kW, Stundenproduktion 40 bis 50 kg Pommes-frites; E 48 HLF: Doppelbecken, 2×6 bis 8 Liter, 2×10 kW, Stundenproduktion 2×22 bis 24 kg Pommes-frites.

Beide Friteusen sind platzsparende Modelle, d. h. 40 cm breit.

Die E 48 HLF kann mit einer vollelektronisch gesteuerten Korbhebeautomatik ausgestattet werden und garantiert somit absolute Präzision in der Backzeiteinstellung von 1 bis 31 Minuten.

Fri fri Aro S.A. 2520 La Neuveville, Tel. (038) 51 20 91–94, Telex 952 819

Grosskücheneinrichtungen

Wie lange bleibt Küchenware frisch? Wie wird sie auch in grösseren Portionen mit einem grösstmöglichen Gesundheitseffekt zubereitet?

Zur Lösung dieser und anderer Probleme der Gastronomie forscht die Therma Grossküchen AG in Sursee. Sie entwickelt und fabriziert auch die für eine steigende Leistungsbereitschaft notwendigen Geräte und Einrichtungen. Am Anfang steht die Projektierung und Ausführungsplanung, damit für den Gast ein hohes Qualitätsangebot ermöglicht werden kann. Die Organisation der Lagerung und Zubereitung von Speisen, unter grösstmöglicher Rationalisierung, Energiesparsamkeit, Arbeitserleichterung und Betriebssicherheit bedingt aber auch die Ausrichtung auf Wirtschaftlichkeit und auf eine optimale Arbeitsplatzgestaltung.

Es ist für die Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung von grossem Vorteil, dass Projektierung, Planung, Montage, Service und zugleich die Produktion und der Verkauf von Grossküchen-Apparaten- und Einrichtungen in denselben Händen liegen.

Die Produktion und das Angebot der Therma Grossküchen AG, Sursee, umfassen thermische Apparate, Einrichtungen aus rostfreiem Stahl, Kälteapparate für die Küche, Speiseverteilgeräte und -anlagen, Geschirrspülmaschinen sowie Küchenmaschinen und Zubehör.

Therma Grossküchen AG, Centralstrasse 43, 6210 Sursee, Tel. (045) 23 11 77

Umluftöfen

Franke stellt ein komplettes Programm von Umluftöfen vor, bei denen das Umluftsystem verbessert wurde.

Diese Umluftöfen besitzen als einzige auf dem Markt bis zu vier Ventilatoren, die zusätzlich laufend ihre Drehrichtung ändern. Damit wird eine gleichmässige Wärmeverteilung erreicht.

Dank der tiefen Luftgeschwindigkeit wird auch leichtes Gebäck luftigzart und jeder Früchtekuchen gleichmässig gebacken. Selbst Brezeln gelingen ausgezeichnet.

Die Umluftöfen sind so leise, dass sie auch an der vordersten Verkaufsfront eingesetzt werden können. In Kombination mit einer Tiefkühl- und Gäreinheit wird daraus eine komplette Backstation.

Vollsicht-Glastüren und Innenbeleuchtung über die ganze Höhe gestatten jederzeit eine bequeme Überwachung.

Natürlich ist der Umluftofen universell auch für Garmethoden wie Braten und Gratinieren und zum Regenerieren von Speisen geeignet.

Es sind verschiedene Grössen, ein- oder doppelstöckig, in mehreren Komfortstufen und dazu passende Gärschränke erhältlich.

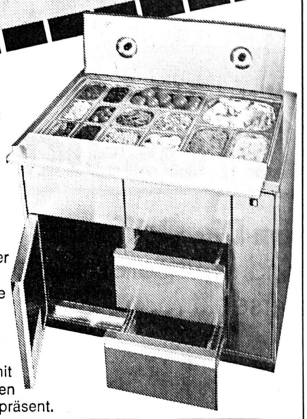
Franke präsentiert das neueste, durch Mikroprozessoren gesteuerte Mikrowellengerät für die Verpflegungstechnik.

Je nach Menge und Temperatur der Speisen stehen drei Leistungsstufen zur Verfügung. Die Zeiteinstellung ist bequem zu regeln und wird gut lesbar digital angezeigt. Sechs verschiedene Zeiten sind mittels Mikroprozessor individuell programmierbar. Der Electronic ist auch in der Systemgastronomie einsetzbar.

Franke AG, 4663 Aarburg, Tel. (062) 43 31 31, Telex 68 444

Wenn's auch in Stosszeiten klappen soll:

Kühlkorpusse von Therma-Kälte für Buffet und kalte Küche – denn sie bieten höchsten Bedienungskomfort.



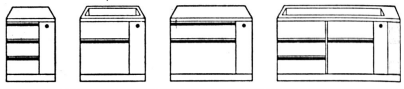
● Genauso wichtig wie hoher Bedienungskomfort ist bei der Ausstattung des Buffets oder der kalten Küche auch die exakte Abstimmung der Kühlmöbel auf die individuellen Arbeitsabläufe des Betriebes.

● Therma-Kälte bietet dazu ein umfassendes, in der Schweiz hergestelltes Programm von gekühlten Unterbauten aus Chromnickelstahl, das sich dank seiner Vielfalt, Variabilität und Robustheit für Umbauten so gut eignet wie für Neubauten.

● Im Baukastensystem lassen sich Einzelkorpusse in frei wählbarer Reihenfolge aneinanderfügen und mit Normschalen-, Schubladen-, Flaschen- oder Containerelementen ausrüsten. Als Oberteile stehen je nach Bedarf glatte Arbeits- und Abstellflächen, flache oder tiefe Kühlwannen oder die bewährte Sandwich-Einteilung zur Verfügung.

● Kühlkorpusse von Therma-Kälte – preisgünstig, praktisch und problemlos

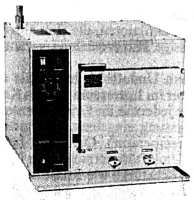
Unser Kälteservice ist mit über 40 Servicefachleuten in der ganzen Schweiz präsent.



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

Drucklose Steamer/Dämpfer Mod. Stemovar (SEV-geprüft + SUVA-zugelassen)

für die Gastronomie, Kantinen, Gemeinschaftsverpflegung, Spitäler, Altersheime usw.



Energiesparend – Auf den Praktiker abgestimmt – Lebensmittelersparnis – Qualitätsverbesserung des Kochgutes – Grosser Rationalisierungseffekt – Personalsparend – Amortisationszeit nur zirka 1–2 Jahre.

Das sanfte Garen: Drucklos strömender Dampf mit niedrigen Temperaturen, verbunden mit einer ausgefeilten Strömungstechnik. Ergebnis: Optimale Nährwertschonung, keine Geschmacks- und Aromaverluste, Erhaltung der farblichen Frische usw.

Im Gegensatz zu Hochdruck-Dämpfern ist der Wasserverbrauch gering, und das Kochgut kann mehrere Male ohne Qualitäts- und Konsistenzverluste aufgewärmt werden. Zudem kann die Türe jederzeit und ohne Unterbrechung des Kochvorgangs geöffnet werden, um Kochgut einzuschieben oder herauszunehmen; Vorteile, die nur ein druckloser Dämpfer bieten kann!

Die Geräte sind vollständig aus rostfreiem Chromnickelstahl. Der Dampferzeuger ist im Gerät eingebaut. Ein- und Ausschalter. Je 1 Kontrollampe für die Betriebsbereitschaft, für Störungen und für den Trockenlaufschutz. Zeitschaltuhr von 0–60 Minuten einstellbar. Zu- und Ableitungsanschluss.

	Mod. DS 1.26E	Mod. DS 2.26E
Anschluss	380/3N	380/3N
Leistung	9500 W	18 500 W
Std.-Leistung zirka	60 kg	120 kg
Masse	60×60×50 cm	75×60×70 cm
Gewicht	58 kg	102 kg
Preis	Fr. 6950.– (ohne GN-Behälter)	Fr. 7925.– (ohne GN-Behälter)

HAPAG AARAU

HAPAG-Produkte sind bei gleicher Qualität **günstiger** und bei gleichem Preis **besser.** Vergleichen Sie deshalb gut, bevor Sie kaufen – es lohnt sich!

Prospekte und Bezugsquellen-Nachweis durch:

HAPAG AG, Im Hag 9, 5033 BUCHS bei Aarau, Tel. (064) 24 26 41/42

Neuer Leserservice der hotel + touristik revue

Produkte-Informationen

Im Bestreben, ihre Dienstleistungen für die Leser immer weiter auszubauen, führt die hotel + touristik revue als neuen Leserservice die unverbindliche Vermittlung von ausführlichen Dokumentationen über Produkte für Hotellerie und Restauration ein.

In verschiedenen Bereichen von Hotellerie und Restauration ist die Produktevielfalt derart gross, dass der Wahl des einzukaufenden Produktes eine gründliche Prüfung des Marktangebotes vorangehen sollte. Zur ersten Information dienen Fachartikel und Anzeigen in der Fachzeitung; vertieftere Informationen vermittelt die Lieferantendokumentation.

In Zusammenarbeit mit den Beratungsdiensten des Schweizer Hotelier-Vereins liefert unser neuer Leserservice im Bereich der Information und Dokumentation Grundlagen für die Marktübersicht in Form von Bezugsquellen, Prospekten, teils auch Referenz- und Preislisten aus folgenden Bereichen (bitte auf dem Coupon möglichst detailliert gewünschtes Produkt angeben, z. B. Gläserspüler, Reinigungsgeräte für textile Beläge usw.).

- Inneneinrichtungen, Innenausbau
- Möblierung von Zimmern, Restaurationsräumen, Garten usw.
- Küchen- und Buffeteinrichtungen und -apparate
- Wäscherei- und Lingerieeinrichtungen
- Kommunikations- und Alarmanlagen
- Transportgeräte
- Reinigungsmaschinen und -geräte
- Geschirr, Besteck, Gläser
- Wäsche, Berufskleider
- Einrichtungen für die Administration
- Papierwaren und Drucksachen
- Unterhaltungs- und Freizeitanlagen
- Kleininventar und Hotelbedarfsartikel allgemein.

Coupon oder Telefonanruf

Um die gewünschte Dokumentation/Information zu erhalten, genügt es, den nebenstehenden Coupon einzusenden oder direkt Frau *Barbara Verdun* bei den Beratungsdiensten SHV, Telefon (031) 26 05 21, anzurufen.

Neu! Leserservice Produkte-Dokumentation

Senden Sie mir bitte unverbindlich eine ausführliche Dokumentation über folgende Produkte:

_____

_____

Name/Vorname _____

Beruf/Position _____

Hotel/Restaurant _____

Strasse/Nr. _____

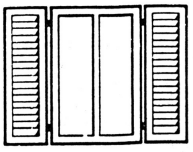
PLZ/Ort _____

Tel. _____

Ausschneiden und einsenden an: Beratungsdienste SHV, Monbijoustrasse 31, 3011 Bern. Für telefonische Auskünfte wenden Sie sich bitte an die Beratungsstelle SHV, Frau Barbara Verdun, Telefon (031) 26 05 21.

Am Anfang jeder starken Werbung steht das Inserat.

Die dauerhafte Lösung: Aluminium-Fensterläden



- **formstabil**
- **witterungsbeständig**
- **wartungsfrei**
- **div. Ausführungen**
- **günstiger Preis**
- **10jährige Erfahrung**

Unverbindliche Beratung durch:

Fritz Leu, Bauzubehör
Haus Sylva
6354 Vitznau
Telefon (041) 83 13 10

Referenzobjekte in der ganzen Schweiz

P 25-623

SEVAL

SEVAL-Lüftungsdecken mit integriertem Fettabscheider und eingebauter Beleuchtung. Das moderne, pflegeleichte Deckensystem für neue und bestehende Küchen.

Beratung – Planung – Ausführung

EMG Aktiengesellschaft

General-Wille-Strasse 201
8706 Feldmeilen
Tel. 01 / 923 32 50

St. Markusgasse 16
9490 Vaduz
Tel. 075 / 2 49 49

Thema der Woche

(Fortsetzung von Seite 27)

Kosten pro Jahr
Fr. 43 000 : 8 Jahre Fr. 5 375.–
Kosten pro Öffnungstag:
Fr. 5375 : 280 Tage Fr. 19.–/Tag

Vergleichen Sie diese Kosten mit Stundenlöhnen für Personal. Ziehen Sie in Betracht,
- dass Sie alle automatischen Kochfunktionen wie Überwachen von Kochzeiten und -temperaturen an die Apparate delegieren und damit Zeit für kreatives Kochen gewinnen
- dass Sie ihren Gästen keine aufgewärmten und verkochten Speisen mehr servieren
- dass Ihr Angebot vielfältiger, besser, attraktiver wird
- dass Sie und Ihre Mitarbeiter mehr Freude an der Arbeit haben und Sie täglich ein Mehrfaches der Fr. 19.– dazuverdienen.

Service- und Unterhaltskosten

Mit der Anschaffung moderner Grossküchenapparate hält ein neues Element in der Küche Einzug. Herd, Backofen, Friteuse, Grill und Bain-Marie mussten kaum oder nur selten gewartet werden. Beim Grossküchenapparat hingegen zählen nicht nur die Anschaffungskosten; Sie sollten auch einen Budgetposten für Unterhaltskosten nach dem Garantiejahr einbauen. Achten Sie also darauf, dass Sie mit einem auf Ihre Bedürfnisse abgestimmten Grossküchenapparat auch einen gutorganisierten und möglichst kostengünstigen Service mit einkaufen. Die Wartungsansprüche der einzelnen Geräte variieren:

Salamander/ Umluftofen:
Erfahrungsgemäss müssen nach einigen Jahren die Heizungen und evtl. der Ventilatormotor ersetzt werden; Kosten, die absolut im Griff zu halten sind.

Mikrowellenapparat:
Das Herz des Mikrowellenapparates ist das Magnetron. Ersatzpreis, je nach Typ und Leistung, zwischen Fr. 600.– und Fr. 1000.–. Die Lebensdauer eines Magnetrons liegt je nach Betriebsart zwischen drei und sieben Jahren. Massgebend ist vor allem die Anzahl der Einschaltungen. Zur schnelleren Abnutzung tragen bei: Hohe Umgebungstemperaturen, stark verschmutzte und schlecht gewartete Apparate, häufige Benützung der Auftautaste (für das Auftauen ist eine Vielzahl von Startimpulsen nötig), regelmässiger Leerlauf ohne Speisen im Garraum, Einsatz von Metallgefässen.

Dampfkoch- und Dampfdruck-Kochapparate, Steamer:
Da bei diesen Geräten verschiedene Energieelemente wie Wasser und damit Kalk, Elektrizität, Wärme und Druck zusammentreffen, sind hier auch die höchsten Unterhaltskosten zu erwarten. Von der Komplexität her sind diese Apparate am ehesten mit Kaffeemaschinen vergleichbar. Dampferzeugungsapparate mit eingebauten Entkalkungsanlagen benötigen nachweisbar weniger Unterhalt. In vielen Fällen lohnen sich seriös kalkulierte Service-Abonnemente, vor allem bei mittleren und grösseren Betrieben mit intensiven Einsatzzeiten.

Ihr Servicemann:
Ihre Mitarbeiter in der Küche müssen sich vollumfänglich auf die Apparate verlassen. Die Servicemonteure Ihres Apparatelieferanten sollten allfällige Reparaturen innert 12 bzw. 24 Stunden ausführen können und über einen Pikettdienst in dringenden Fällen auch übers Wochenende verfügen. Je näher die Servicestelle, desto tiefer die Kosten für Anfahrt und Zeitaufwand, desto effizienter die Dienstleistung.

Energieverbrauch

Mikrowellenapparate:
Im Energiebedarfsvergleich moderner Grossküchenapparate schliessen Mikrowellen mit Abstand am besten ab:
- Keine Aufheizzeit
- Energieverbrauch nur beim effektiven Erhitzen der Speise
- Schnellste Erhitzungszeiten
- Tiefe Anschlusswerte

Umluftofen:
Wohl erscheinen durchschnittliche Anschlusswerte von 10 kW und mehr auf Anhieb relativ hoch, doch zeigt die Praxis, dass im Vergleich zu normalen Backöfen im Umluftofen mit gleich viel Energie mehr produziert werden kann. Die Hauptgründe dafür sind:
- Kurze Aufheizzeiten (3 bis 6 Minuten)
- Exakte thermostatische Heizungssteuerung
- Grössere Kapazität auf verschiedenen Etagen
- Tiefere Temperaturen als im Backofen

Steamer:
Wir unterscheiden zwischen drucklosen Dämpfern, kombinierten Dämpfern oder Drucksteamern und bei diesen wiederum zwischen Modellen mit separatem Dampferzeuger und Tischmodellen mit eingebauter Dampferzeugung. Die Tischmodelle benötigen im direkten Vergleich bis 50 Prozent weniger Anschlusswert, da das Wasser nicht dauernd auf dem Siedepunkt gehalten werden muss. Die Skizze auf Seite 27 zeigt den realistischen Vergleich zwischen einem Franke-Steamer mit eingebautem Dampferzeuger und der normalen Kochplatte. 90 Prozent der Energie werden im Steamer produktiv umgesetzt.

Bei richtigem Einsatz der modernen Apparategeneration fällt der Backofen weg, und Sie benötigen bedeutend weniger Herdproduktionsfläche. Die dadurch freiwerdende Energiereserve setzen Sie ohne Erhöhung der Stromspitze und der Energiekonsumkosten für den Betrieb Ihrer Apparate ein. □

Kaufen oder Leasen?

Sind Sie vom Fachberater für Grossküchenapparate auch schon gefragt worden, ob Sie einen Apparat nicht kaufen, sondern leasen möchten? Empfanden Sie die Frage fast als Beleidigung, wehrten Sie entrüstet ab: «Bei mir kommt Abzahlen nicht in Frage – wenn ich etwas nicht bar bezahlen kann, kaufe ich es nicht . . .»?

Diese Reaktion trifft man in der Schweiz sehr häufig an. Sei zeigt, dass viele Unternehmer nicht genau wissen, was Leasing heisst und welche interessanten neuen Möglichkeiten es bietet.

Viele Apparate-Lieferfirmen helfen in Form von Rahmenverträgen mit der Leasingbank das Rücknahmerisiko abdecken; deshalb können sehr günstige Leasing-Konditionen realisiert werden. Die Zinssätze liegen kaum mehr höher als bei Belehnung mit Sicherheitsabdeckung durch Grundstücke oder Wertschriften. Gastgewerbliche Betriebe – als juristische Personen mit eigener Buchhaltung – buchen die Leasingraten und damit die Investitionen für den Apparat vollumfänglich über Betriebskostenaufwand innert drei, vier oder fünf Jahren auf Null ab. Der Restkaufpreis von zum Beispiel 5 Prozent kann als Zückerchen für das Steueramt aktiviert werden.

Ihr Betriebskapital bleib frei.

Dank rationell eingesetzten Apparaten erzielen Sie eine bessere Rendite. Neue Apparate sollen ja einiges mehr an Vorteilen und Bequemlichkeit bringen, als das Leasing monatlich kostet. Lassen Sie sich also bei der Anschaffung auch über Leasingmöglichkeiten informieren.

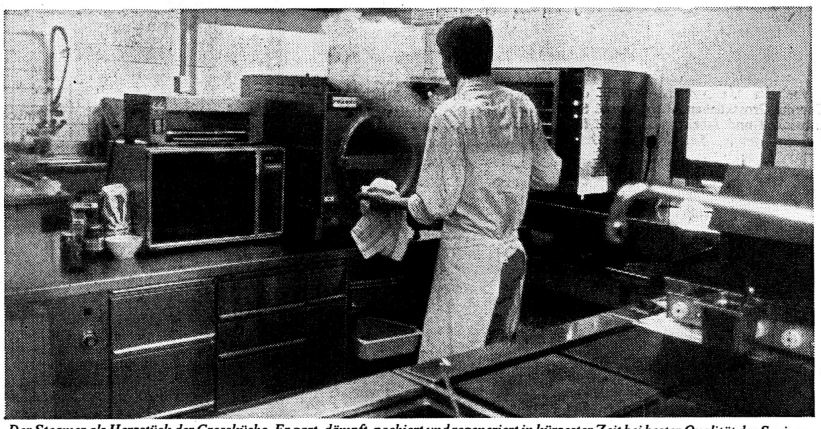
Ein Blick in die Leasingnehmerliste einer Schweizerischen Grossbank zeigt, dass es sich dabei keineswegs um Unternehmer handelt, die «auf der letzten Reserve wirtschaften», sondern fast ausschliesslich Geschäftsleute vom Leasing Gebrauch machen, die erfolgreiche Betriebe führen. Die ganz bewusst das Kapitalbindungsrisiko diversifizieren und damit auch mehr Liquidität erhalten.

Marktübersicht

Kochapparate der neuen Generation

Diese Firmen sind bei
BERATUNGSDIENSTE SHV
Information + Dokumentation
Monbijoustrasse 31
3011 Bern
eingetragen.

	Mikrowellen-Geräte	Umluftöfen	Dampfdruckkochapparate Trockendampf-Tischmodelle	Dampfdruckkochapparate Trockendampf-Standkessel	Dampfkochapparate Trockendampf drucklos	Kombikochgeräte Garen - Braten - Backen
Franke AG, Aarburg	x	x	x			
Salvis AG, Reussbühl		x	x			x
Mauch R., Bremgarten		x	x	x		x
Therma AG, Sursee		x			x	
Ercal SA, Genf		x				
Locher Handels AG, Illnau		x				x
Kreis-Störi AG, St. Gallen		x				x
Hobart AG, Regensdorf			x			
Huber & Co., Basel		x	x			x
Weber & Cie., Zürich	x	x				
Brabal AG, Dietikon	x	x				
Meyer V., Olten	x	x	x			
Rochat A., Cernier		x	x			
Hugentobler F., Oberdiessbach	x	x	x			
Bertschinger Handels AG, Villmergen		x	x			
Cory AG, Dietikon	x	x				
Bafag, Signau		x				
Thermoplan AG, Küssnacht a.R.		x				
Intravend AG, Zürich	x					
Hapag, Buchs		x			x	
Gisi-Handels AG, Wohlen	x	x				x
Rolo Hotelbedarf, Lotzwil		x				
Falcomat AG, Basel	x	x				
Dewald AG, Zürich	x					

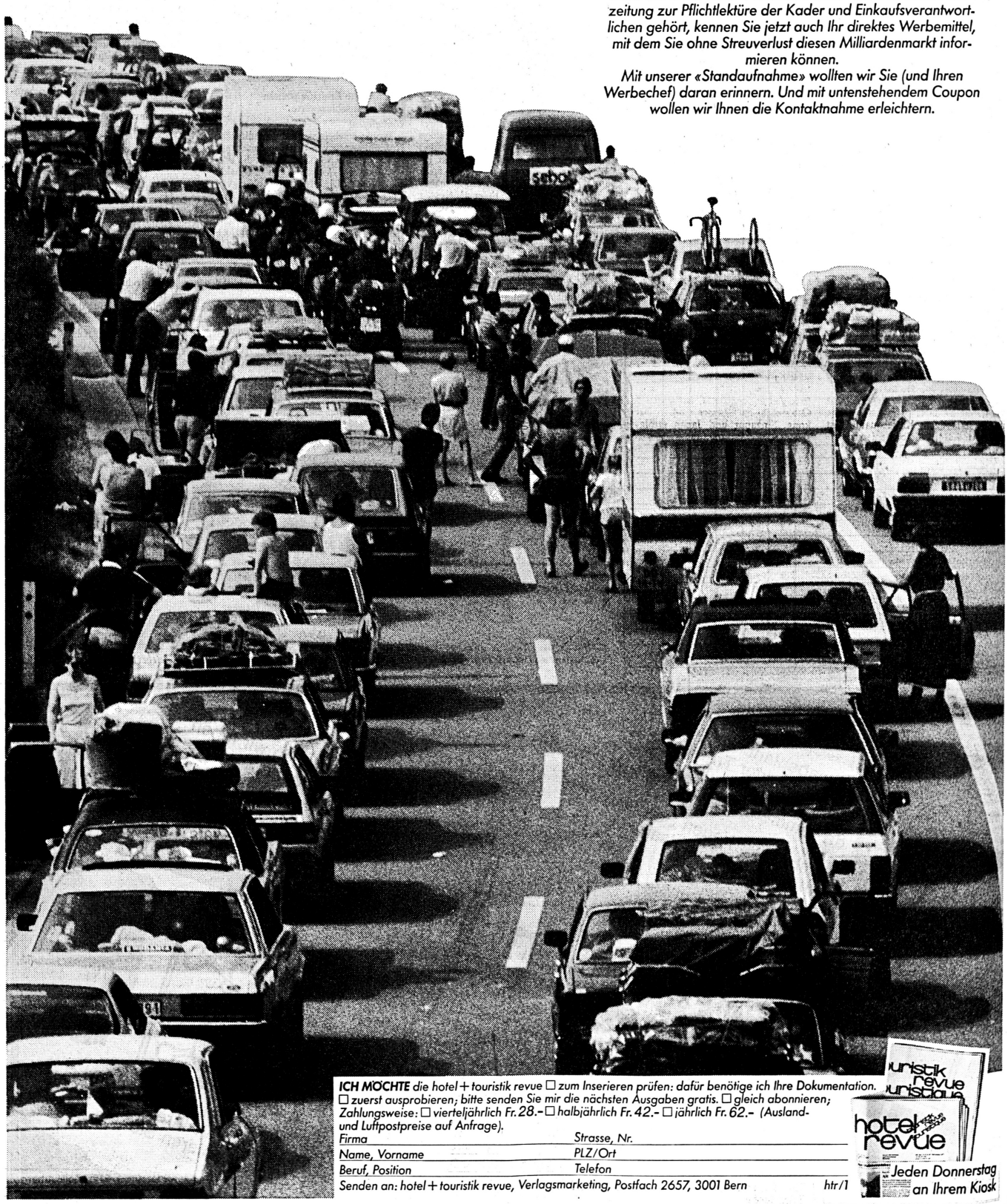


Der Steamer als Herzstück der Grossküche. Er gart, dämpft, pochiert und regeneriert in kürzester Zeit bei bester Qualität der Speisen. (Foto Th. Käser)

Schwabenland
mit 80-jähriger Tradition hat immer
neue Ideen
da stimmen Qualität und Preis überein
Deshalb vertrauen Berufsküchen
auf unsere Qualitätsartikel
Besuchen Sie uns!
Wir haben Neuheiten
im Ausstellungsraum.
Zusätzlich bieten wir Ihnen
etwas, das heute rar ist:
Parkplätze!
Schwabenland & Cie AG
Grossküchen-Einrichtungen und Hotelbedarf
Installations de cuisine et fournitures d'hôtellerie
Hardgutstrasse 16
8048 Zürich
Postadresse: Postfach 756
Tlx 822 573 sldz ch
Tel. 01-491 26 06
8021 Zürich
Wir sind auch nach dem
Verkauf für Ihre Probleme da.
Telephonieren Sie uns.

WANDERWEGE

Die Schweiz hat zwischen Basel und Chiasso noch Besseres zu bieten als den kürzesten Transit. Zum Beispiel eine berühmte Tradition der Gastlichkeit. Und ein korrektes Verhältnis von Leistung und Preis. Und unverwechselbare Naturschönheiten. Und eben auch erholsamere Wanderwege als die N2.
Und weil Qualität den Gästen ihren Preis wert ist, hat der Schweizer Fremdenverkehr mit 76 Millionen Logiernächten auch im letzten Jahr wieder ein Spitzenresultat erzielt. Wie und warum in dieser Branche mit soviel Erfolg gewirtschaftet wird, lesen Sie in der hotel + touristik revue. Und weil diese Fachzeitung zur Pflichtlektüre der Kader und Einkaufsverantwortlichen gehört, kennen Sie jetzt auch Ihr direktes Werbemittel, mit dem Sie ohne Streuverlust diesen Milliardenmarkt informieren können.
Mit unserer «Standaufnahme» wollten wir Sie (und Ihren Werbechef) daran erinnern. Und mit untenstehendem Coupon wollen wir Ihnen die Kontaktnahme erleichtern.



ICH MÖCHTE *die hotel + touristik revue ☐ zum Inserieren prüfen: dafür benötige ich Ihre Dokumentation. ☐ zuerst ausprobieren; bitte senden Sie mir die nächsten Ausgaben gratis. ☐ gleich abonnieren; Zahlungsweise: ☐ vierteljährlich Fr. 28.– ☐ halbjährlich Fr. 42.– ☐ jährlich Fr. 62.– (Ausland- und Luftpostpreise auf Anfrage).*

Firma _____ *Strasse, Nr.* _____
Name, Vorname _____ *PLZ/Ort* _____
Beruf, Position _____ *Telefon* _____

Senden an: hotel + touristik revue, Verlagsmarketing, Postfach 2657, 3001 Bern htr/1

Jeden Donnerstag an Ihrem Kiosk

Firmen stellen sich vor

Unternehmensporträt: HGZ Maschinenbau AG, Zürich

Gut gerüstet in die Zukunft

Die Anfänge der HGZ Maschinenbau AG gehen auf eine Firma im Dienste der Kriegsvorsorge und der Landesverteidigung zurück, die 1936 gegründet wurde mit dem Ziel, Holzgasgeneratoren für Nutzfahrzeuge herzustellen, welche vor allem in der Landwirtschaft und der Schweizerischen Armee Verwendung fanden. Die schwindende Nachfrage für Holzgeneratoren veranlasste die Holzgasgeneratoren in Zürich (HGZ), 1945 die Produktion einzustellen.

Bereits Anfang der vierziger Jahre hat die HGZ die Patentrechte für ein druckloses Brühsystem für Kaffee- und Teemaschinen erworben. Das drucklose Bravilor-System – auch heute noch das «Herz» aller HGZ-Filterkaffeemaschinen – ist zwischenzeitlich ebenfalls in vielen bekannten Haushalt-Kaffeemaschinen anzutreffen.

Bei der HGZ handelt es sich um eine Familienaktiengesellschaft und ein 100prozentiges Schweizer Fabrikationsunternehmen. Sie beschäftigt heute zirka 60 Mitarbeiter in den Bereichen Entwicklung, Fabrikation, Verkauf, Kundendienst, Administration und Finanzen.

Drei Produktelinien im Verkauf

Die Unternehmensphilosophie – optimale Befriedigung der Marktbedürfnise durch qualitativ hochstehende Erzeugnisse – wird konsequent befolgt. Es stehen drei verschiedene Produktelinien zur Verfügung, die gemeinsam alle Marktsegmente der Gastronomie und der Gemeinschaftsverpflegung ansprechen:

Hinter dem Markennamen «rex-royal» verbirgt sich eine Elementbaureihe mit 14 verschiedenen Modulen. Hervorzuheben sind die drei Expressvollautomaten Supermatic, Supermondo und Secmatic.

Im weiteren ist die einzige vollautomatische Schweizer Filterkaffeemaschine Megatronic zu beachten. Wegen ihrer programmierbaren Leistungselastizität von 1,5 bis 60 Liter pro Stunde sowie ihrer erstklassigen Kaffeequalität ist dieses Modell in Selbstbedienungsrestaurants sowie Hotel-Offices gesucht.

Unter der Marke «Bravilor» werden automatische Filterkaffeemaschinen und Milcherhitzer hergestellt und vertrieben, die vor allem in Grossküchen von Heimen, Kliniken sowie Saalbetrieben anzutreffen sind.

Die seit Jahrzehnten in Spitälern und Heimen aber auch in grossen Hotelküchen erprobten Grossanlagen von 30 und 50 l Behälterinhalt werden unter dem Label «HGZ» hergestellt und vertrieben.

Verkaufsorganisation und Kundendienst

Die HGZ bietet ihre Erzeugnisse direkt dem Endverbraucher an. Ein eigener Aussendienst-Mitarbeiterstab ist eingesetzt für die Beratung und Betreuung von Kunden und Interessenten in der ganzen Schweiz. Es wird jedoch auch eng mit Wiederverkäufern, Grossküchenbauunternehmungen und Buffetkonstruktionsfirmen zusammengearbeitet.

Dem Sprichwort «Das Produkt ist so gut wie sein Kundendienst» wird bei der HGZ grosse Beachtung geschenkt. Über 20 ausgebildete Servicemonteure, die über mit Autofunk ausgerüstete Werkstattwagen verfügen und dezentral in der ganzen Schweiz stationiert sind, gewährleisten einen raschen und wirkungsvollen Kundendienst.

In diesem Zusammenhang verdient die nicht branchenübliche 15jährige Ersatzteilgarantie Beachtung.

Positive Zukunftsperspektiven

Die HGZ Maschinenbau AG ist nicht nur auf dem Schweizer Markt aktiv. Seit einigen Jahren wird auch das Exportgeschäft gesucht. Die Früchte der getätigten Anstrengungen zeigen sich heute mit Erfolgen in der BRD, Schweden und Österreich. In Übersee sind in Hongkong, Singapur und Japan erfolgversprechende Markteinführungen gelungen. Mit Schweizer Spitzentechnologie, der langjährigen Branchenerfahrung sowie der eingeschlagenen Marketingpolitik kann die HGZ gut gerüstet in die Zukunft blicken. pd/r.

Firmen berichten

Steamer

Die Hapag AG, Buchs, bietet SEV-geprüfte und Suva-zugelassene druckfreie Steamer für die Gastronomie, Kantinen, Gemeinschaftsverpflegung usw. zu günstigen Preisen an.

Getragen von den neuesten Erkenntnissen der Ernährungswissenschaft haben Entwicklungsingenieure zusammen mit Praktikern ein Garverfahren entwikkelt, das wesentliche ernährungsphysiologische Vorteile in sich vereinigt, nämlich druckloses, sanftes Garen verbunden mit einer ausgefeilten Strömungstechnik. Das Ergebnis ist eine optimale Nährwertschonung, keine Geschmacks- und Aromaverluste, Erhaltung der farblichen Frische sowohl bei Frischware als auch bei Tiefkühlprodukten.

Im Gegensatz zu Hochdruckdämpfern ist der Wasserverbrauch gering und das Kochgut kann mehrere Male ohne Qualitäts- und Konsistenzverluste aufgewärmt werden. Zudem kann die Türe jederzeit und ohne Unterbrechung des Kochvorganges geöffnet werden, um Kochgut einzuschieben oder herauszunehmen. Es können auch verschiedene Sorten von Komponenten mit verschiedenen Garzeiten gleichzeitig zubereitet werden.

Mit dem Steamovar kann gedämpft, gedünstet und blanchiert, gekocht, regeneriert, pochiert, aufgetaut und sterilisiert werden. Er ist energiesparend durch kompakte Bauweise mit hochwertiger Isolation und einem geringen Anschlusswert.

Der Steamovar ist mit Ein- und Ausschalter, je einer Kontrollampe für die Betriebsbereitschaft, für Störungen und für den Trockenschutz, Zeitschaltuhr von 0 bis 60 Minuten, Trockenlaufsicherung, Dampfentleerventil, Kaltwasserzulaufventil und Kondensatableitung ausgerüstet.

Hapag AG, 5033 Buchs, Tel. (064) 24 26 41

Compact Disc Spieler

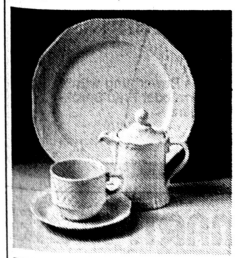
Studer Revox bringt den CD-Spieler B225 auf den Markt. Er besticht durch ausgezeichnete Daten, einen hohen Bedienungskomfort und ein überzeugendes Preis-Leistungs-Verhältnis. Die Qualität der Musikübertragung entspricht sowohl dem Ruf der CD als auch dem des Hauses Studer Revox.

Vorteile des B225 sind extrem kurze Zugriffszeit zu jedem einzelnen Titel (Lesegeschwindigkeit 12 000 Spuren pro Sekunde), volle Programmierbarkeit nach eigenen Wünschen, jederzeit direkter Zugriff zu jedem einzelnen Programmschritt.

Das übergeordnete Fernsteuerungssystem unterstützt den Bedienungskomfort. Sowohl der CD- als auch der Analogplattenspieler lassen sich mit demselben, die ganze Anlage umfassenden Infrarot-Fernsteuerungssystem bedienen.

Willi Studer AG, Althardstrasse 10, 8105 Regensdorf, Tel. (01) 840 29 60, Telex 58489

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

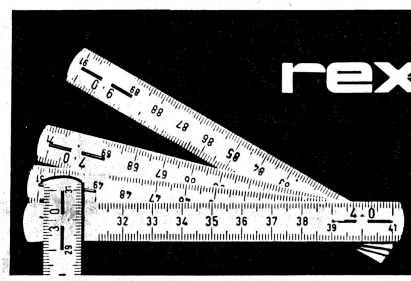


Sternegg
Sternegg AG
8201 Schaffhausen
Tel. (053) 5 12 91

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

NEU Ambassador
die Wein- und Speisekarte
für gastronomische Höchstansprüche
HYPRO
Hypro AG Postfach 6206 Neuenkirch ☎ 041 - 98 18 94

Sonnen-Storen
Garten-Schirme
L. Stromeyer + Co.
Hafenstrasse 50
CH-8280 Kreuzlingen
Tel. 072/724242
STROMEYER KREUZLINGEN



rex-royal
die Kaffeemaschine nach Mass
Hersteller:
HGZ Maschinenbau AG
8046 Zürich, ☎ (01) 57 14 40

Nun schlafen auch die Hoteliers in ihren Hotelbetten gut, nicht nur die Gäste...

Konzeption Milo Schnurer

Denn für Hoteliers gibt es EDV-komplett – die umfassende, zeitsparende und vieles vereinfachende EDV-Gesamtlösung.

Fenner Data Systems
8125 Zollikerberg, Bühlstrasse 1, Tel. 01/3913838
Geschäftsstellen in Sissach und Bern

fenner data systems

EDV-komplett
von Fenner Data Systems
ist eine umfassende EDV-Gesamtlösung.
Wir liefern Ihnen alles von A–Z:
Software, Hardware, Beratung,
technischer Kundendienst und Ausbildung.
EDV-komplett von Fenner Data Systems
ist wirklich komplett!

EDV komplett?
Ja, darüber möchten wir mehr erfahren!
Firma
Branche
zHv
Strasse
PLZ/Ort
Senden an Fenner Data Systems, 8125 Zollikerberg

STELLENMARKT

Unser vielschichtiger Kundenkreis fühlt sich wohl in unserem Altstadt-Restaurant. Um den guten Ruf unserer Küche aufrecht zu erhalten, sind wir auf die Mitarbeit eines tüchtigen, fachlichen, kompetenten

Küchenchefs

in kleinere Brigade angewiesen.

Wir bieten:
- Ihrer Position angemessene Entlöhnung
- klar geregelter Kompetenzbereich mit entsprechender Verantwortung
- moderne Küche

Wir erwarten:
- eine Führungspersönlichkeit
- Sicherheit in Einkauf, Rezeptur und Kalkulation
- eine originelle Angebotsplanung, die Ihre Freude am Beruf widerspiegelt
- Einsatz bei der Ausbildung von Lehrlingen
- Beherrschen der Bankettküche
- Eintritt am 1. Juni

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an folgende Adresse:

Restaurant Zunfthaus zu Webern
Gerechtigkeitsgasse 68
3011 Bern
Telefon (031) 22 42 58
z. H. von Herrn Kobel oder Kleeb

05-062287

★★★★ HOTEL RESTAURANT SCHÜTZEN STANSSTAD

80 Betten, Konferenz- und Bankettträume
Rôtisserie Mühlerad – Restaurant Dorfbeiz

Wir suchen in Jahres- evtl. Saisonstelle

Réception

1. Hotelsekretärin

Eintritt spätestens 1. Mai 1984
- Schweizerin, 22 bis 25 Jahre
- mit Hotelerfahrung
- D, F, E, Sweda-kundig, Kassa, Empfang
- Korrespondenz, Administration
- Stellvertretung der Direktion

Rôtisserie Mühlerad

Chef de rang
Servicefachangestellte

- für anspruchsvolle Clientèle
- junge Schweizer(in) mit Berufslehre oder entsprechender Praxis
- sprachkundig

Offerten mit Foto, Zeugnissen und Saläransprüchen erwartet gerne

Robert Näpflin, 6362 Stansstad
Telefon (041) 611 355, 09.30 bis 11.30 Uhr.

3031

eines der 100 gutgeführten AMBASSADOR SWISS HOTELS

Restaurant

Für die kommende Sommersaison, zirka 1. Juli bis Mitte Oktober oder in Jahresstelle, suchen wir zwei flinke, freundliche

Serviertöchter

sowie einen

Commis de cuisine

Wir würden uns freuen, Sie über die näheren Einzelheiten informieren zu dürfen.

Josef Manser
Restaurant La Ferme, 3906 Saas Fee
Telefon (028) 57 14 61

2949

Staatliches Seminar
Hofwil
3053 Münchenbuchsee

Für die Mitarbeit in der Küche unseres hauswirtschaftlichen Betriebes suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung einen tüchtigen

Hilfskoch

Wir bieten:
- geregelte Arbeitszeit
- angemessenen Lohn gemäss kantonalem Dekret
- neue, modern eingerichtete Küche

Interessenten melden sich bei

A. Knutti, Verwalter Seminar Hofwil, 3053 Münchenbuchsee, Tel. (031) 86 01 35 oder 86 34 18.

2978

Schützenhaus

Wir suchen eine gelernte

Kaltmamsel und Commis de cuisine

Eintritt nach Übereinkunft und einen ausgebildeten

Chef de rang

Eintritt per 16. April 1984 oder nach Übereinkunft.
Wenn Sie daran interessiert sind, Ihre Fähigkeiten in einem Stadtrestaurant ersten Ranges anzuwenden und zu erweitern, erwarten wir Sie gerne zu einem Gespräch.

Restaurant Schützenhaus, Basel, Tel. (061) 23 67 60 (Frl. Brefin)

P03-000195

Hotel-Restaurant Riederfurka
3981 Riederalp — F. Marin-Kummer

Für die kommende Sommersaison (zirka Mitte Juni bis Ende Oktober) suchen wir tüchtige, freundliche

Serviertöchter

sowie

Buffettochter

Guter Lohn, geregelte Freizeit, Kost und Logis im Hause.

Offerten bitte an:

Hotel-Restaurant Riederfurka
Familie F. Marin-Kummer
3981 Riederalp

3025

FLUMSER BERG

Gesucht für Sommersaison, evtl. Jahresstelle, ab 10. Mai 1984

1 Serviertochter (Schicht)
1 Commis de cuisine

(nur Schweizer)

Offerten an J. Kurath, Hotel Cafrida, 8897 Flumserberg, Tel. (085) 3 11 93.

ofa 127182340

Restaurant Stadthaus
3280 Murten

sucht

Serviceangestellte

Wir bieten guten Verdienst, geregelte Arbeitszeit, auf Wunsch 5-Tage-Woche.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf.

Telefon (037) 71 21 24

3065

HOTEL VICTORIA BASEL AM BAHNHOF SBB

Für unser lebhaftes Stadthotel (170 Betten) suchen wir auf den 1. Mai 1984 oder nach Übereinkunft

Empfangssekretär(in)

Wir bieten:
5-Tage-Woche, 13. Monatslohn, gute Sozialleistungen, Einkaufsvergünstigungen.

Wir erwarten:
jungen, sprachgewandten gut ausgebildeten Hotelfachmann.

Bitte rufen Sie uns an, oder senden Sie uns Ihre Bewerbung.

HOTEL VICTORIA, Centralbahnplatz 3–4, 4002 Basel, Telefon (061) 22 55 66, Direktion, J. und K. Gehring-Kleinert.

3007

Restaurant au Rendez-vous
3818 Grindelwald

Wir suchen per Sommersaison 1984

Commis de cuisine

(Koch oder Köchin)

Serviertochter oder Kellner

Wir bieten geregelte Arbeits- und Freizeit, angemessene Entlöhnung.

Offerten erbeten an:

E. Borel
Telefon (036) 53 11 81

2458

Sommer Winter
SEDRUN 1400 – 2300 m

Hotel Krone
Sedrun

Gesucht für kommende Sommersaison

Koch oder Köchin
Serviertöchter

Eintritt nach Übereinkunft, Mitte Mai/Anfang Juni.

Offerten sind zu richten an:

Familie K. de Vris-Berther
7188 Sedrun
Telefon (086) 9 11 22

2636

Adler Hurden

Gasthaus zum Adler
Hurden am Zürichsee

Für unser neues Spezialitätenrestaurant am oberen Zürichsee suchen wir in kleines Team, zu baldigem Eintritt, in Jahresstellen

Commis de cuisine

sowie

Anfangs-chef de partie

Interessenten melden sich bitte für weitere Auskünfte bei

Hans-Georg Wolf
Gasthaus zum Adler
8640 Hurden SZ, Rapperswil
Telefon (055) 48 45 45

2971

Inseratenschluss
Jeden Freitag
morgen 11 Uhr!

Gesucht für sofort

Jungkoch

in Spezialitätenrestaurant in Thun.

Restaurant
Casa Barba
Telefon (033) 22 22 27

2954

Hotel Restaurant Alpina
3818 Grindelwald
sucht

Commis de cuisine
Jungkoch oder Köchin
Hotelfach-assistentin

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen an

Fam. Wolf-Kaufmann

3117

PARKHOTEL ADELBODEN

Parkhotel Bellevue
3715 Adelboden
Berner Oberland
★★★★ Haus, 100 Betten

Wir suchen für lange Sommersaison (Anfang Juni bis 20. Oktober)

qualifizierten

Küchenchef

Schweizer mit Referenzen aus Erstklasshäusern.
Für den Posten kommt auch ein gutausgewiesener Sous-chef in Frage.

Familie H. R. Richard
Telefon (033) 73 16 21

3061

HOTEL MONOPOL GRISCHUNA HOTEL MONO

St. Moritz

HOTEL MONOPOL

★★★★

St. Moritz im Sommer (zirka 17. Mai–Anfang Oktober) vielleicht wäre das etwas für Sie, zum Beispiel:

Nachtportier
2. Maître
Barmaid

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Foto.

Direktion Hotel Monopol, 7500 St. Moritz 3125

HOTEL MONOPOL GRISCHUNA HOTEL MONO

Lenzerheide – Valbella

In unserem Kleinhotelbetrieb suchen wir für die Sommersaison eine freundliche

Serviertochter

sowie ein

Mädchen

zur Mithilfe in Küche und Zimmer.

Ab Ende Mai oder nach Vereinbarung (auch Jahresstelle möglich). Wir sind an schöner, sonniger Lage im Ferienort Valbella.

Ihre Anfrage würde uns freuen.

Hotel Kristall
Familie Bissig-Imholz
Telefon (081) 34 16 77

3000

---

hotel aarauerhof
5000 AARAU
BAHNHOFSTRASSE 68
Telefon 064/24 55 27

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft für unsere gepflegte Herzogstube/Grillraum mit klassischem Service

einen Chef de rang

(auch weiblich)

Ihr Anruf oder schriftliche Bewerbung würde uns sehr freuen. Bitte Herrn oder Frau Sprokkereef, Direktion, verlangen.

Telefon (064) 24 55 27

ofa 105254578

HOTEL MARTI MOTEL

sucht auf kommende Sommersaison 1984

Serviceangestellte
Servicepraktikantin

per sofort oder nach Vereinbarung.

Bewerbungen sind zu richten an:

Hotel Marti Motel
Brienzstrasse 38, 3800 Interlaken

2882

Albris

60 Betten

Pontresina/Engadin

sucht per Anfang Juni für sein nettes Familienhotel mit renommiertem Restaurant, Tea-Room folgende Mitarbeiter

Allgemeingouvernante

(Hofa mit Praxis)

sowie gelernte, sprachkundige

Saaltochter

für das A-la-carte-Restaurant und den Hotelspeisesaal.

Interessiert Sie ein gutbezahlter Arbeitsplatz im schönen Engadin, senden Sie Ihre Bewerbung bitte an

Familie Kochendörfer
Hotel Albris, 7504 Pontresina
Telefon (082) 6 64 35

1797

Albergo Moosmann

Für die Sommersaison suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Koch
Restaurationskellner
oder Serviertochter

Eintritt
Ende April oder nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und eventuell Gehaltsansprüchen.

3153

Albergo Moosmann - CH-6978 Gandria - 091 51 72 61

Glogge Egge · Glogge hof · Glogge Stube

Hotel Glockenhof★★★★
Sihlstrasse 31, 8023 Zürich 1
Tel. (01) 211 56 50
Telex 812 466

Als Ersatz für den bisherigen Stelleninhaber suchen wir per 1. Juni 1984 (oder nach Vereinbarung) für unser gut besuchtes Restaurant «Glogge-Egge» einen

Chef de partie/Koch

für zweckmässig eingerichtete Satellitenküche.

Attraktive Arbeitszeit:
1. Woche von 07.00–16.30 Uhr, **Sonntag + Montag** frei!

2. Woche von 11.00–14.00 Uhr
17.00–22.30 Uhr **Samstag + Sonntag** frei!

Einem tüchtigen Koch mit Sinn für Details bieten wir nebst gutem Lohn umfassende Sozialleistungen.

Zur Verstärkung unserer Haupt-Küchenbrigade suchen wir mit Eintritt per 1. Juni oder nach Vereinbarung einen

Commis de cuisine

für abwechslungsreiche Restaurationsküche.

Bitte senden Sie uns Ihre üblichen Unterlagen an

HOTEL GLOCKENHOF
Sihlstrasse 31, 8023 Zürich
Telefon (01) 211 56 50

Wir erteilen auch gerne telefonische Auskünfte, verlangen Sie Herrn J. M. Bühler oder unseren Küchenchef, Herrn L. Kuntz.

2970

Restaurant La Tgoma

Familie Maissen-Christen
7083 Lenz GR

sucht auf den 20. Mai 1984 eine freundliche

Serviertochter

Golfclubrestaurant Lenzerheide

sucht für die Sommersaison 1984, zirka 15. 6. bis 20. 10. 1984

1 Grillkoch oder 1 Köchin

Vorausgesetzt wird guter Umgang mit Gästen.

Offerten an:
Restaurant La Tgoma
7083 Lenz
Telefon (081) 71 12 78

P 13-053025

SAVOY

★★★★★ SAVOY VIVRE

Arosa

Für die kommende Sommersaison (zirka 20. 6.–20. 9. 84) suchen wir noch folgende, qualifizierte Mitarbeiter:

Service:

Oberkellner

mit guten Fremdsprachenkenntnissen, grosser Einsatzbereitschaft, Erfahrung und Durchsetzungsvermögen.
Wir bieten die Möglichkeit einer längerfristigen zweisaisonalen Anstellung.

Chef de rang/de vin
Serviertochter
(Sonnenterrasse)

Loge:

Nachtportier
mit guten Sprachkenntnissen

Küche:

Chef de partie
Commis de cuisine

Divers:

Masseur(in)
Lingère
mit Erfahrung

Wenn Sie sich von einer dieser Aufgaben in unserem attraktiv-aktiven Erstklasshotel angesprochen fühlen, erwarten wir gerne Ihre Bewerbung

3108

SAVOY-HOTEL, CH-7050 AROSA
Joe L. Gehrer, Dir.,
Tel. 081/31 02 11
Telex 74 235

GARTEN-HOTEL WINTERTHUR

Stadthausstr. 4, 8400 Winterthur,
Tel. 052/23 22 31
Inhaber: J.C. de Mol

Wir suchen per 1. Juni 1984 oder nach Vereinbarung:

Chef de réception

(NCR 42, D, F, E, I) zur autonomen Führung unseres Empfanges mit Bankettadministration.

Mindestalter: 30 Jahre.

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen (Foto) richten Sie bitte an:

Herrn Direktor Jean C. de Mol

P 41-001639

SPORTHOTEL
SHERLOCK HOLMES
3860 MEIRINGEN
Tel. 036 71 11 24

In unseren vielseitigen und interessanten Hotelbetrieb suchen wir zur Ergänzung unseres Mitarbeiterteams für die Sommersaison:

Saal:

Kellner/Servicetöchter

Arbeitsantritt: zirka 10. Mai 1984.

Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto an:

H. P. Thoeni
Sporthotel Sherlock Holmes
3860 Meiringen

P 05-009770

Sommer- und Winterbetrieb

Hotel Alpstubli Stoos

Wir suchen als Ergänzung in ein junges Team für die kommende Sommersaison (Juni bis Oktober) eine

Serviertochter

Wir bieten:
- gute Verdienstmöglichkeiten
- Kost und Logis im Hause
- wenn gewünscht, Jahresstelle
- angenehmes Betriebsklima

Ihre Offerte mit den nötigen Unterlagen und Foto senden Sie bitte an:

Fritz Helfenstein
Hotel Alpstubli
6433 Stoos
Telefon (043) 21 67 67

P 25-018115

SCHLOSS BÖTTSTEIN

Wir suchen für unseren gepflegten Landgasthof in junges Team per sofort oder nach Vereinbarung

Servicefachangestellte

(mit Bewilligung)
für A-la-carte-Service

Chef de grill
Chef de partie

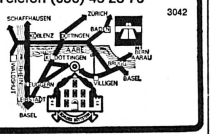
(Garde-manger)

Commis de cuisine

Wir bieten überdurchschnittliche Entlöhnung, 5-Tage-Woche und angenehmes Arbeitsklima.
Gerne erwarten wir Ihre vollständige Offerte.

Fam. H. und M. Th. Fries
Landgasthof Schloss Böttstein
5315 Böttstein
Telefon (056) 45 23 70

3042



Sie haben Freude an Ihrem Beruf und möchten gerne etwas Neues kennenlernen?

Für unser japanisches Teppanyaki-Restaurant und den Grillroom suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung je einen

Chef de rang
Demi-chef de rang

Nebst 5-Tage-Woche und guten Sozialleistungen bieten wir Ihnen ein den Anforderungen entsprechendes Gehalt.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

W. Gehrig, Direktor
R. Looser, Direktionsassistent

2982

Fujiya of Japan

Teppan Steak & Sea Food

HOTEL AIRPORT
Oberhauserstr. 30, Zürich-Glattbrugg
Telefon 01 810 44 45

Tessin
Wir suchen versierte

Serviertochter oder Kellner

für Spezialitätenrestaurant. Jahresstelle.

Chiffre 9036, Assa, Schweizer Annoncen AG, 6901 Lugano.

Arosa

Speiserestaurant Grischuna

sucht auf Anfang Juni

Restaurationstochter
Buffettochter

Offerten bitte an A. Schmid
oder Telefon (081) 31 17 01.

2998

Hotel-Restaurant Blümlisalp
3624 Goldiwil ob Thun

★★★Aparthotel mit 50 Betten und sehr regem Restaurationsbetrieb

sucht per sofort oder nach Übereinkunft in Saison- oder Jahresstellen Schweizer oder Ausländer mit Niederlassungsbewilligung

Sekretärin

sprachkundig, mit Erfahrung, die bereit ist, auch sonst im Betrieb mitzuhelfen;

Koch eventuell auch weiblich
Zimmermädchen
Buffettochter
Casserolier

Offerten an Herrn H. Zwahlen
Hotel Blümlisalp, 3624 Goldiwil
Telefon (033) 42 17 77

2979

Wir suchen auf 1. Mai 1984 oder nach Vereinbarung einen gut ausgewiesenen

Küchenchef

in unser renommiertes Fischspezialitäten-Restaurant mit einer grossen und anspruchsvollen Kundschaft.

Verlangt wird selbständiges, ideenreiches Arbeiten und die Ausbildung der Kochlehrlinge. Idealalter 25–35 Jahre.

Wir bieten Ihnen gute Entlöhnung, 5-Tage-Woche, 5 Wochen Ferien und gutes Arbeitsklima.

Schriftliche oder telefonische Bewerbungen an:

Hotel Engel
Emil Jäger, Inh.
8439 Rümikon
Telefon (056) 53 12 12

P 02-014549

GLASHOF

Wir führen
ein aussergewöhnliches Restaurant
mitten in der Stadt Zug

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir Leute, die uns in unserer anspruchsvollen, aber schönen Arbeit unterstützen würden.

Für den Service suchen wir:

Serviceangestellte(n)
Barangestellte(n)

(eventuell Teilpensum)

Wir erwarten ausgezeichnete, fachliche Qualifikation, persönliche Freude und Begeisterung an der Arbeit.

Für unsere Brigade unter unserem Küchenchef Maximilian Breitler suchen wir noch:

Garde-manger

Wir erwarten solide Ausbildung und Bereitschaft zur Mitarbeit in sehr gepflegter Küche.

Jeden Sonntag frei.

Setzen Sie sich mit uns in Verbindung und senden Sie uns Ihre Unterlagen zu.

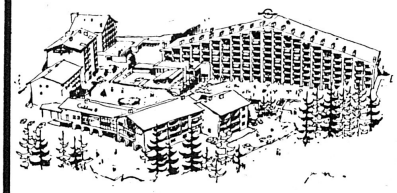
Restaurant Glashof
6301 Zug
Telefon (042) 22 12 48

3105

SPORTHOTEL HAPPY RANCHO LAAX-FLIMS

ASH AMBASSADOR SWISS HOTELS

Best Western



Wir suchen auf die kommende Sommersaison noch folgende Mitarbeiter

Service **Servicemitarbeiter**
Barmaid

Küche **Chef entremetier**
Chef garde

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen richten Sie bitte an

Sporthotel Happy Rancho, 7031 Laax
Telefon (081) 39 01 31 3241

HOTEL RESTAURANT Eulbacherhof
8703 Zürich-Erlenbach

AMBASSADOR SWISS HOTELS

Chaînes des Rôtisseurs

Auf zirka 1. Juli suchen wir in Jahresstelle (Bewilligung B)

Küchen- und Officeburschen

Für Auskünfte bitte Herrn W. Hodel verlangen.

Telefon (01) 910 55 22

3273

In Jahresstelle haben wir folgende Stellen zu besetzen (Eintritt sofort oder nach Übereinkunft):

Chef de partie
Commis de cuisine
Restaurationskellner
Serviertochter

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen erbeten an Werner J. Beck, Hotel Acker, 9658 Wildhaus 2. 3258

HOTEL ACKER WILDHAUS

CH-9658 Wildhaus 2, Telefon (074) 5 91 11
Telex 71208

Hotel Bernina Samedan
★★★★ (bei St. Moritz)
120 Betten

Für die Sommersaison, ab Anfang Juni suchen wir

1. Sekretärin
für Journal und Kassa (SWEDA)

Chef de partie
Commis de cuisine

Saalkellner
Saalpraktikant

Serviertochter
für franz. Restaurant **Le Pavillon**

Kellner
für franz. Restaurant **Le Pavillon**

Barmaid
für Hausbar, evtl. Studentin für Juli/August.

Offerten sind zu richten an
Hotel Bernina, 7503 Samedan 3190

ASH AMBASSADOR SWISS HOTELS Best Western

Restaurant
Brasserie Bärengraben
Bern

sucht nach Übereinkunft einen begeisterungsfähigen, jüngeren Koch als

Commis de cuisine

sowie eine

Buffet-Dame (Hofa)

Wenn Ihnen ein kleiner, jedoch sehr lebhafter Betrieb zusagt, schreiben Sie uns oder rufen Sie bitte gleich an.

Brasserie Bärengraben
Muristalden 1
3006 Bern
Telefon (031) 41 42 18 3247

Restaurant Bären
3653 Oberhofen
am Thunersee

Wir suchen für die kommende Sommersaison

Serviertochter

in Speiseservice. Geregelte Arbeits- und Freizeit, guter Lohn mit Umsatzbeteiligung.

Ausländer nur mit Bewilligung B.

Offerten bitte an
Familie Schneider
Telefon (033) 43 44 84 3290

Hotel Royal
Interlaken

sucht per sofort

Nachtportier/
Logentournant

Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen an

Familie H. Kurzen
Hotel Royal
3800 Interlaken 3280

★★★★ Hotel Säntis
9657 Unterwasser
(Obertoggenburg)
P. Schätti-Meyer
Telefon (074) 5 28 11

Wir suchen mit Eintritt nach Übereinkunft in Jahresstelle

Chef de partie

Qualifizierten Bewerbern bieten wir eine interessante und abwechslungsreiche Stelle in unserm schönen Betrieb mit mittlerer Brigade.

Sollten Sie sich angesprochen fühlen, dann senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:

P. Schätti, Hotel Säntis,
9657 Unterwasser
Telefon (074) 5 28 11 3246

Piazzetta
Restaurant Bar Snack

Wir suchen mit Eintritt auf 1. Mai in Jahresstelle einsatzfreudigen, netten

Commis de cuisine/
Jungkoch

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima, Sonn- und Feiertage frei, kein Abenddienst.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an A. Piredda, Restaurant Piazzetta, Einkaufszentrum Oberland-Süd, 3604 Thun, Tel. (033) 36 66 52. 3257

---

hotel bahnhof Interlaken

sucht nach Übereinkunft

Chef de partie
Jungkoch/Köchin

Bewerbungen bitte an

P. Steiner
Telefon (036) 22 70 41 3261

Zürich

Wir suchen versierte

Barmaid

auf 1. Juni.

Hockstübli Bar
Badenerstrasse 217
8003 Zürich

Telefon (01) 462 66 05, ab 12.00 Uhr Herr Grünig verl. 3225

Wir suchen für die Sommersaison 1984 ab sofort

Restaurationstochter/
Kellner

für anspruchsvollen A-la-carte-Service.
Schweizer oder Ausländer mit Ausweis B oder C senden ihre Bewerbungsunterlagen oder setzen sich in Verbindung mit E. Togni, Albergo Ristorante Consolina, 6575 San Nazzaro, Telefon (093) 63 23 35. 3298

Zunfthaus Hirschen
Küßnacht am Rigi

sucht auf Mitte Mai/Anfang Juni für Saison- oder Jahresstelle

Jungkoch

in kleinere Küchenbrigade, in neu gebautem Hotel.

Offerten sind zu richten an
Familie Ehrler
Hotel Hirschen
6403 Küssnacht
Telefon (041) 81 10 27
P 25-000235

Davos
Pizzeria Bruno
Hotel Albana

Wir suchen für kommende Sommersaison (Anfang Juni) noch folgenden Mitarbeiter

Chef de partie (auch Köchin)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an Bruno Gidoni
Pizzeria Bruno
7270 Davos
Telefon (083) 3 58 41 3263

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

Koch oder Hilfskoch

Geregelte Arbeitszeit, guter Lohn, Ausländer nur mit B-Ausweis. Auf Wunsch Zimmer oder Studiowohnung zur Verfügung.

Gasthof Löwen
Familie Schüpbach
3515 Oberdiessbach
Telefon (031) 97 02 01
Assa 79-7042

Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft

Koch

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche oder telefonische Bewerbung.

Familie Inauen
Hotel Krone, 8050 Appenzell
Telefon (071) 87 13 21 3227

Wir suchen zur Ergänzung unseres Personals folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Küchenchef auf Juli
Chef de partie nach Übereinkunft
Commis de cuisine nach Übereinkunft
Commis pâtissier nach Übereinkunft
Serviertochter oder Kellner

(mit guten A-la-carte-Kenntnissen) für unsere gepflegte Rôtisserie.

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche und geregelte Arbeit, gute Sozialleistungen sowie gute Entlöhnung.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.

Hotel Krone Unterstrass
Schaffhauserstrasse 1
(01) 361 16 88 3249

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.

Haben Sie gerne Kontakt zu einer Internationalen Kundschaft und suchen Sie eine vielseitige Arbeit in einem Betrieb mit vier verschiedenen Restaurants?

Bei uns ist die Position eines

Chef de service

ab Juni oder nach Übereinkunft neu zu besetzen.

Von Ihnen erwarten wir Erfahrung in einer ähnlichen Position und Sprachkenntnisse in D/E/F.

Wir bieten Ihnen eine 5-Tage-Woche, gute Verdienstmöglichkeiten, ausgebaute Sozialleistungen sowie eine sehr selbständige und interessante Tätigkeit.

Interessenten senden bitte ihre Unterlagen an Herrn P. Jörg, Personalchef. 3244

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

Romantik ★★★★Hotel

Chesa Grischuna
7250 Klosters Telefon (083) 4 22 22

Wir suchen für die Sommersaison noch folgende qualifizierte Mitarbeiter(innen)

Restaurant **Chef de rang/**
Serviertochter
à-la-carte- und sprachkundig

Commis de rang

Bitte bewerben Sie sich mit Zeugniskopien und Foto bei Christian Guler. 3266

Kostengünstig die gesamte Schweizer Tourismusbranche erreichen – mit einer Anzeige in der hotel + touristik revue

Monbijoustrasse 130
Postfach 2657
CH-3001 Bern
Tel. (031) 507 222
Telex 32170 hotre ch

Möchten Sie in einer angenehmen Atmosphäre im Service tätig sein?
Für unsere gemütliche Tennisstube «Racket Club» suchen wir eine(n) nette(n), freundliche(n) und zuverlässige(n)

Mitarbeiter(in)

mit Initiative, der (die) es gewohnt ist, selbständig zu arbeiten und es versteht, unsere Tennisfreunde und Hotelgäste stets zuvorkommend zu bedienen und dem «Racket Club» seine (ihre) persönliche Note zu verleihen.

Eintritt nach Vereinbarung.

Bitte wenden Sie sich an unseren Personalchef, Jan E. Brucker

3237

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

albana sport hotel flims

Wir suchen für die kommende Sommersaison, Mitte Juni bis Oktober 1984, Mitarbeiter für folgende Departemente:

Küche:

Hilfskoch

mit Deutschkenntnissen

Lingerie/Etage:

Zimmermädchen

mit Erfahrung, Deutschkenntnisse.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an das Sporthotel Albana, z. H. Herrn Kreienbühl, 7017 Flims-Dorf, Telefon (081) 39 23 33

3245

Restaurant-Dancing Chalet · PIZZERIA MIMO · LONDON PUB

3823 Wengen

Gesucht in Saison- oder Jahresstelle

Alleinkoch/Küchenchef

Eintritt per 1. Mai oder 1. Juni 1984

guter Verdienst.

Serviertochter

für A-la-carte-Service

Eintritt per 1. Mai 1984 in Saison- oder Jahresstelle.

Weitere Auskünfte erteilt gerne

Christian Balajew
Rosenstrasse 5, 3800 Interlaken
Telefon (036) 23 17 77

3233

INTERNATIONALER STELLENMARKT
MARCHÉ INTERNATIONAL DE L'EMPLOI

Gesucht nach Schweden

Koch

20 bis 22 Jahre alt. Eintritt nach Vereinbarung.
Schriftliche Offerten mit Foto und Unterlagen an:
M. Schneider
Grauholzstrasse 73
3063 Ittigen
Telefon (031) 58 31 13

P 05-062462

Inserieren bringt Erfolg!

Der interessierte Touristiker liest die Anzeigen in der hotel + touristik revue

Monbijoustrasse 130
Postfach 2657
CH-3001 Bern
Tel. (031) 507 222
Telex 32170 hotre ch

Kanada

Wir suchen laufend nach **Toronto, Montreal** und **Ottawa**

jüngere Töchter

für 1 Jahr als Haushalthilfen in gute, kontrollierte Familien. Zweimal pro Woche Schulbesuch möglich.

Anfragen an:

Rio & Select
Kuttelgasse 8, 8001 Zürich
Telefon (01) 211 17 65, oder (01) 724 19 23
oder (071) 95 16 67

2766

HOTEL MEILER-PRAU DA MONIS

CH-7017 FLIMS-DORF

Ihr Ferienpartner in Flims

Wir suchen ab sofort, aber auch nach Übereinkunft, für eine lange Sommersaison oder Jahresstelle

Gouvernante (Hofa)
Réceptionistin
Jungkoch (Entremetier)
Kiosk-Verkäuferin
Verkäuferin (Bäckerei/Konditorei)
Serviertochter (Café/Tagesbetrieb)

Wir bieten gute Arbeitsbedingungen mit schöner Unterkunft.

Schicken Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen oder telefonieren Sie uns und vereinbaren Sie einen Besuch in unserem Betrieb.

Hotel Meiler-Prau Da Monis, 7017 Flims-Dorf
Telefon (081) 39 01 71

Werbeanrufe anderer Zeitungen unerwünscht.

3242

hugen Block

Jetzt baue ich mein Hotel, das neue Maßstäbe setzen wird.

Vor mehr als 15 Jahren begann ich in Hamburg eine Steakhauskette aufzubauen – gegen starke Skepsis der Branche. Heute, beim Hotelprojekt, ist es dasselbe.

Doch auch diesmal weiß ich, was ich will, was ich anders und was ich besser machen möchte.

Wenn Sie Ihre Ideen bisher nicht verwirklichen konnten, so sind Sie vielleicht mein

HOTELDIREKTOR und ELYSÉE-GESCHÄFTSFÜHRER

mit dem ich die Aufgabe gemeinsam lösen möchte: ein first-class-Hotel zu führen mit 320 Zimmern und Suiten (Eröffnung Juni 1985).

Ich brauche dazu einen Fachmann bis zu 40 Jahren, der schon einmal in einem Inhaberunternehmen gearbeitet hat und der weiß, welche Bedeutung die Gastronomie in einem solchen Hotel für die Rendite besitzt. Und der es nicht nur weiß, sondern das auch umzusetzen weiß.

Ich würde mir gerne einmal Ihre Vorstellungen über die Leitung eines solchen Hotels anhören. Vorab möchte ich Sie bitten, mir keine umfangreiche Zeugnissammlung zuzusenden, sondern konkret auf die Aussagen in dieser Anzeige einzugehen.

Bitte schreiben Sie mir unter der Adresse
Eugen Block · Hufnerstraße 51 · 2 Hamburg 60

Mitarbeiten, mitgestalten, wo gute Leistung zählt

Erstklasshotel mit 130 Betten sucht für die kommende Sommersaison, Anfang Juni bis zirka 22. Oktober 1984, mit der Möglichkeit für die nächste Wintersaison, noch folgende Mitarbeiter:

Restaurant La Marmite: **Serviertochter**
à-la-carte-kundig

Bar: **nette Barmaid**
Interessierte Serviertochter könnte angelernt werden.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an E. Frauchiger.

3289

HOTEL VALBELLA INN

Hotel Valbella Inn
7077 Valbella-Lenzerheide
Telefon 081 34 36 36

Growing international chain of high-quality hotels seeks

Director of project development

to research or review potential new opportunities for chain to invest in, and/or manage, new and existing hotels and related enterprises.

Functions will include elaboration of preliminary viability studies, visits to locations, site selection, negotiations with appropriate local and governmental authorities, identification of potential co-investors and negotiations with them, preparation of detailed feasibility studies, proposal of financing plans etc. up to the signing of management and/or investment agreements.

Job will involve substantial travel, particularly to developing countries.

High academic and/or professional qualifications essential. Ideally, candidate should already have worked in a similar position.

Languages: English essential, French desirable, and other languages an asset.

Salary will be according to qualifications and duties of successful candidate.

Please answer with detailed C.V., photograph, all useful references, indication of date available and remuneration expected, to FORMES et IDEES, 1 bis, rue de Paradis, 75010 PARIS.

663

STELLENGESUCHE

Umständehalber wird für Burschen

Kochlehrstelle

GESUCHT, in kleinerem, gutgeführtem Betrieb, wo er seine noch zweijährige Lehrzeit beenden kann.

Offerten erbeten unter Chiffre 3295 an hotel revue, 3001 Bern.

Deutsche, 33 Jahre, mit langjähriger Berufserfahrung sucht Stelle als

Servier- oder Buffettochter

in einem gutgehenden Speiselokal (Kanton Zürich). Saison- oder Dauerstellung. Erwünscht sind Schicht- oder Tagesbetrieb.
Rita Klausmann, Hildastr. 77, D-7600 Offenburg.

3294

Erfahrener Hotelier, Restaurateur (Koch, Hotelfachschule), mit mehrjähriger Praxis, sucht Stelle als

Geschäftsführer Gerant Direktion

Eintritt nach Vereinbarung.

Angebote unter Chiffre 3286 an hotel revue, 3001 Bern.

Schweizerin, 21 Jahre, sucht neue, interessante Stelle als

Réceptionistin

in einem freundlichen Hotelbetrieb (nach Vereinbarung). Handelsdiplom, Erfahrung an der Réception, Sprachkenntnisse: D, F, E, I, Sp.

Offerten bitte unter Chiffre 3274 an hotel revue, 3001 Bern.

STELLENGESUCHE

Restaurationsfachmann

48jährig, der bereit ist, sich für den Patron zu engagieren, sucht verantwortungsvolle Aufgabe in Gross- oder Kleinbetrieb (Jahresstelle). Angebote unter Chiffre 2678 an hotel revue, 3001 Bern.

Junge

Engländerin

(28 J.) mit 10jähriger Erfahrung in der Hotelbranche möchte in der Schweiz (Deutschschweiz) arbeiten. Ich habe in verschiedenen Hotels, hauptsächlich administrativ, aber auch im Service gearbeitet. Momentan bin ich in einem Touristenhotel als Bürochefin (Réception) und Werbeassistentin tätig. Meine Sprachkenntnisse beschränken sich auf Englisch. Ich werde demnächst für kurze Zeit in der Schweiz sein. Offerten bitte unter Chiffre 8429 Lg ofa, Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 4900 Langenthal.

Küchenchef

(Wirtepatent), kontaktfreudig, sucht verantwortungsvolle, selbständige Aufgabe. Fachkenntnisse und langjährige **Verkaufserfahrung** im Grossküchensektor.

Offerten unter Chiffre 4528 Lz ofa, Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 6002 Luzern.

20jährige Deutschschweizerin mit Ausbildung an der Réception sucht Stelle als

Réceptionssekretärin

zwecks Verbesserung der Französischkenntnisse in einer Stadt der französischen Schweiz. Sprachkenntnisse in E, F, I.

Angebote an
C. Binkert,
Telefon (036) 56 51 31

3171

Gelernter Koch, CH, 25 Jahre, Abschluss zweijährige Abendhandelsschule. sucht in der **Lebensmittelbranche**

neuen Wirkungskreis

in Kleinbetrieb, Kantine oder Heim. Zentralschweiz bevorzugt.
Offerten unter Chiffre 3157 an hotel revue, 3001 Bern.

Wir, ein initiatives, verantwortungsbewusstes

Gerantenpaar

suchen nach Vereinbarung neuen Tätigkeitsbereich in einem Restaurationsbetrieb. Neben fundierter, gastgewerblicher Ausbildung (HSL, Fähigkeitsausweis A) bieten wir mehrjährige Erfahrung in allen Belangen der Hotellerie und Restauration.
Offerten erbeten unter Chiffre 3043 an hotel revue, 3001 Bern.

Restaurateur/Hoteldirektor, 40 Jahre, ideenreich, belastbar, Erfahrung im In- und Ausland in Mittel- und Grossbetrieb, sucht neue, interessante Tätigkeit als

Direktor

Eintritt nach Vereinbarung.

Angebote erbeten unter Chiffre 3113 an hotel revue, 3001 Bern.

Gerant Betriebsleiter

mit Fähigkeitsausweis sucht per sofort oder Übereinkunft **neuen Wirkungskreis** evtl. Saisonstelle.
Sprachen D, F, I, E.
Offerten unter Chiffre 41-302867 an Publicitas 8401 Winterthur

Junges Paar, unverheiratet, Schweizer Bürger, sucht im Tessin Saisonstelle als

Buffetbursche/ Serviertochter

nach Vereinbarung.

Telefon (061) 52 08 92

3155

Hotelfachschulabsolvent

(Österreicher, mit engl. und franz. Sprachkenntnissen), 2 Jahre Praxis, sucht Stelle im Gastgewerbe. Zuschriften an Mario Avi, Durigstr. 18, A-6020 Innsbruck, Telefon 0043/5222/46 1 13.

664

Ausgelernte Hofa (20) sucht Sommersaisonstelle als

Hilfe der Gouvernante

Bern, Interlaken, Luzern, Zürich, Tessin.

Ch. Jaggi, Dennigkofen 69, 3073 Gümligen.

3156

Ist Ihr Unternehmen agil und innovativ orientiert?
Bieten Sie eine Prise mehr als Ihre Konkurrenz?
Betrachten Sie Stil und Atmosphäre als selbstverständlich?
Dann würde es mich reizen, meine ganze Persönlichkeit für Ihr Unternehmen einzusetzen.

Als dynamischer, flexibler

Hotelier

Dipl. SHV, 40 J., mit mehrjähriger Auslanderfahrung, auch als Trouble Shooter, möchte ich mich gerne einer anderen Aufgabe zuwenden.

Ihre Zuschrift erreicht mich unter Chiffre 3163 an hotel revue, 3001 Bern.

Beratungsdienste SHV
Services de Consultation SSH

Eine Dienstleistung der Treuhand AG des Schweizer Hotelier-Vereins

Ihr Lebenswerk einfach verkaufen?
Nein! – Also brauchen Sie einen Nachfolger?

Wir suchen für bestausgewiesenes Hotelierehepaar (er: dipl. EHL, dipl. Hotelier SHV; sie: dipl. EHL) mit mehrjähriger Führungsverantwortung in grossen Restaurationsbetrieben, auf 1985

Lebensaufgabe

(Miete oder Direktion)

Als Idealbetrieb sehen wir ein gepflegtes Hotel mittlerer Grösse, vorzugsweise in der Zentralschweiz oder in Zürich.

Eine finanzielle Beteiligung ist möglich.

Bitte senden Sie Ihre Angebote an:

BERATUNGSDIENSTE SHV, Herrn Dubler
Monbijoustrasse 31, 3011 Bern

3224

Gute Manuskripte helfen Fehler vermeiden!

Inseratenschluss:

jeden Freitag, 11 Uhr!

Österreicherin, 34, langjährige Berufserfahrung, Bewilligung A, sucht Stelle als

Barmaid

Angebote unter Chiffre 3291 an hotel revue, 3001 Bern.

Schweizerin mit abgeschlossener Kochlehre 1984 sucht nach Vereinbarung Stelle als

Köchin

Bevorzugt Tessin oder übrige Schweiz.
Susanne Fahrni, Brunnen, 3312 Fraubrunnen.

3287

Schweizer, 32 Jahre alt, sucht im **Mittelwallis** Jahresstelle als

Küchenchef

Eintritt Anfang Juli

Telefon (041) 53 59 52

3285

Chef garde-manger

mit Auslanderfahrung, auch Luxus-Liner, sucht Stelle ab 20. Juni (Österreicher).
Posch Herbert, Obergiem 2, A-8330 Feldbach.

3293

Ehepaar, In- und Auslanderfahrung, sucht Stelle in

Direktion

Er: I, (31), dipl. Hotelfachmann, Sie: CH (29) Betriebsassistentin (F+B). Sprachen D, E, F, I. Eintritt ab Juni oder nach Übereinkunft. Tessin bevorzugt.
A. Guajana, Restaurant Al Parco, P. za Reg. Siciliana 4, I-95019 Zafferana Etnea, Tel.: 0039/95 95 23 48

2843

Schweizerin, 25 Jahre, sucht per sofort oder nach Vereinbarung eine Stelle als

Serviceaushilfe

in gepflegtem Speiselokal im Raume Zürich. Bevorzuge 3 Spätschichten oder 20–30 Stunden pro Woche.
Offerten erbeten unter Chiffre 3292 an hotel revue, 3001 Bern.

Kaufm. Angestellte, 35 Jahre, mit Fähigkeitsausweis, sucht Stelle als

Allround-Debütantin

(Büro, Küche, Buffet, Service) Darf ich Ihren Anruf erwarten? Ab 19.00 Uhr: (062) 41 39 70

3284

19jährige Handelsschulabsolventin (3 Jahre Kantonsschule Winterthur) sucht Stelle als

Réceptionspraktikantin

Zürich und Umgebung bevorzugt. Sprachen D, E, F, S, I. Eintritt nach Vereinbarung. Zuschriften bitte an: Désirée Greber, Pappelstrasse 6, 8305 Dietlikon ZH, oder Telefon (01) 833 45 25

3283

Wer hat für mich eine vielseitige, interessante Stelle als

Betriebsassistentin?

Ich bin 24 Jahre alt, deutsche Staatsbürgerin, ohne Aufenthaltsbewilligung und habe die einjährige Hotelfachschule Belvoirpark in Zürich besucht. In Deutschland erlernte ich den Beruf des Einzelhandelskaufmannes (2 Jahre Verkäuferin, 1 Jahr kaufmännische Ausbildung). Offerten erbeten unter Chiffre 3282 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:

21jährige Brasilianerin (deutschsprechend) sucht Stelle als

Zimmermädchen

per sofort oder nach Vereinbarung.
Telefon (031) 66 66 66

❶ **Fr. 45.–**
1 Titelzeile
6 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.

❷ **Fr. 52.50**
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.
Erbitte Angebot unter Chiffre xxxx an hotel revue, 3001 Bern.

❸ **Fr. 67.50**
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

❹ **Fr. 82.50**
1 Titelzeile
12 Textzeilen

Bestellschein für Anzeigen Rubrik Stellengesuche

Text:

Die Anzeige soll erscheinen:

☐ 1mal ☐ 2mal ☐ ___mal

Grösse ❶ ❷ ❸ ❹

☐ unter Chiffre (Chiffre-Gebühr + Fr. 7.–)

Überweisen Sie bitte den genauen Betrag für die Anzeige und eine allfällige Chiffregebühr im voraus auf unser Postscheckkonto Bern 30 - 1674 und **legen Sie die Postquittung bei,** oder senden Sie uns einen Bankscheck. (Alle Beträge in Schweizer Franken.)

☒ **Zutreffendes bitte ankreuzen**

Ihre Adresse:

Name

Vorname

Strasse

Plz./Ort

Unterschrift

Datum

Unsere Adresse:

hotel + touristik revue
Anzeigenverkauf
Postfach 2657
3001 **Bern**

Tel.-Auskunft (031) 507 222

No 16
19 avril 1984

hotel revue
revue touristique

AZ 3001 Berne
Monbijoustr. 130, case postale 2657
Tél. 031 507 222, Télex 32 170

Editorial

Pâques a-t-il encore un sens? Question de brûlante actualité. Non que nous ayons perdu le sens de la fête, mais, par l'un de ces paradoxes dont l'ère des loisirs a le secret, les plaisirs profanes semblent se développer au même rythme que se réduit l'intérêt pour la solennité religieuse, sa substance première. La fête a changé de sens et de motivation. C'est si vrai

L'espoir ressuscité

qu'à l'heure des grandes migrations touristiques l'exode de Pâques est presque devenu un pléonasme dans la mesure où «Pâques» vient de l'hébreu «pesah», qui signifie «passage», fête commémorant l'exode d'Egypte dans la religion judaïque. Quant à la fête chrétienne du même nom, elle est synonyme de résurrection. Revivre! N'est-ce point le but avoué de l'homme moderne, son temps libre du week-end ou des vacances venu? En priant... pour qu'il fasse beau et en communiant... avec une nature bénite des dieux. Simple changement de chapelle.

*

En guise de réflexions pascales, on pourrait se demander (les esprits rationnels nous obligeant à employer le conditionnel) si ce besoin de renouveau et de renaissance exprimé ainsi par la société, chaque fois qu'elle déserte sa ville et son lieu de travail pour se réoxygéner en vacances, ne correspond pas, intuitivement, à un désir de changer un peu l'air du monde. L'homme, de toute évidence, dans les deux cas est concerné. Une première fois, comme élément d'une société où l'homo touristicus recherche son meilleur équilibre physique et spirituel. Une seconde fois, comme citoyen d'un monde où le voyage est censé contribuer à l'altruisme et respecter la dignité humaine. Nous sommes peut-être près de Pâques, mais encore loin du compte.

*

Le tourisme et le monde! L'idéal mariage d'amour s'est rapidement mué en un ménage qui vivote, où l'entente cordiale a fait place aux marques d'indifférence, aux atteintes à l'honneur, aux agressions mentales. La société entrave une saine évolution des choses. Alors qu'on multiplie les déclarations de «paix touristique» et de libre circulation de leurs émules, le tourisme international est constamment en butte à des entraves en tous genres, quand bien même toutes les techniques sont là pour les supprimer. Les Droits du touriste (émanant implicitement de cette ONU du tourisme qu'est l'Organisation mondiale du tourisme) sont régulièrement bafoués. La Déclaration de Manille (1980) fait pourtant état de «la reconnaissance d'un droit fondamental de l'être humain au repos et au loisir» et précise que «le tourisme est devenu un facteur d'équilibre social, de connaissance mutuelle des hommes et des peuples et d'élévation de l'individu.» Dans les faits, il faut savoir que le protectionnisme administratif et douanier, déjà répréhensible, fait figure de joyeuse plaisanterie face à cette triste réalité selon laquelle près de la moitié de l'humanité n'a pas le droit d'aller en touriste visiter l'autre moitié...

*

Pire encore, si l'on songe au fait qu'à l'heure où l'on prêche la compréhension entre les peuples, les échanges internationaux et autres principes démocratiques, une centaine de pays pratiquent encore la torture. Le dernier rapport d'Amnesty International, qui lance une campagne de sensibilisation de l'opinion internationale à cet égard, est accablant. Cent pays où, faute de volonté politique ou à cause d'elle (mais le résultat est le même), la dignité de l'homme est ainsi régulièrement violée. Cent pays où – précision non négligeable – on fait souvent du tourisme. Et, sur ce total, un bon nombre de «paradis de vacances» qui cachent des «enfers de l'horreur». Accueil d'un côté, torture de l'autre. A droite, les gentils touristes. A gauche, les guérilleros, les dissidents, les contestataires ou tout simplement des gens certes condamnables mais pas à l'irrespect de leur intégrité physique. Même certains Etats d'Europe sont impliqués dans ce que l'organisation humanitaire précitée, que l'on ne peut accuser d'être au service d'une quelconque doctrine politique, présente comme le «fléau à combattre». Difficile de (re)vivre pleinement des vacances dans de telles conditions.

*

Difficile de changer l'air du monde, un monde à deux faces donnant l'impression de s'ignorer. Une main qui se tend, l'autre qui poignarde. C'est un geste que l'on retrouve, certes, dans la Passion, mais Pâques lui assène un «happy end» dont on aimerait bien retrouver l'équivalent dans la vie quotidienne des hommes d'aujourd'hui. En bafouant les droits du touriste, on trompe déjà l'urbanité. Mais en bafouant les droits de l'homme, c'est toute l'humanité qui est ainsi honteusement dupée. Et qui devrait pouvoir jurer qu'on ne l'y reprendra point, en luttant contre les injustices et en dénonçant toutes les formes d'atteinte à l'homme, à sa liberté et à sa dignité. Pour que ce monde malade entre vite en convalescence. Pour que l'espoir ressuscite.

A Pâques, pas à la Trinité.

José Seydoux

Une bonne nouvelle venue de loin

La Suisse touristique sur les petits écrans japonais

L'Office national suisse du tourisme à Tokyo croit aux vertus de la télévision. Lorsqu'on n'a pas les moyens d'afficher ses prétentions dans les couloirs du métro de Tokyo ou dans les grands journaux et magazines de l'archipel, rien de mieux que le petit écran. Pas pour y diffuser un spot publicitaire, ça coûte les yeux de la tête; mais, plus prosaïquement, pour faire miroiter aux yeux de ses producteurs et journalistes tout l'attrait que représente l'Helvétie.

Ce n'est pas bien difficile; dans les médias japonais l'image idyllique de la Suisse atteint toujours les sommets. Grâce à l'inamovible Heidi, aux Alpes et à la technologie des abris anti-atomiques.

Un impact retentissant

M. Walter Bruderer, le nouveau directeur de l'Office national suisse du tourisme à Tokyo, est bien décidé à exploiter à fond ce créneau: «Nous avons une dizaine de demandes d'équipes de télévision japonaises en réserve. Mais, en Suisse, tous les offices du tourisme ne sont pas conscients de l'importance à accorder à la télévision japonaise. Ils trouvent que ce n'est pas simple de les accueillir, que les producteurs changent souvent d'avis et même d'itinéraire. Mais il ne faut pas oublier le produit fini, sa diffusion à l'écran. L'impact retentissant qu'il a parmi le public japonais.»

Le canton du Tessin ne s'est pas trompé sur l'importance à accorder à ces équipes de télévision japonaises qui sillonnent la planète à la recherche d'images d'Epinal, sans pour autant ignorer celles présentant un caractère plus insolite. Pourtant, jusqu'à très récemment, elles n'avaient d'yeux – allez savoir pourquoi – que pour Grindelwald, le Cervin et Lucerne. La Suisse, à leurs yeux, se résumait à ces trois noms de lieux.

Un horizon un peu élargi

Un peu court tout de même. De plus, toutes empruntaient le même parcours balisé! Cependant, à force de montrer toujours les mêmes endroits, pris sous le même angle, on risquait de fatiguer l'œil du téléspectateur japonais, même le plus conformiste. Aujourd'hui, l'horizon des télévisions japonaises paraît heureusement s'élargir un tantinet.

«C'est très bien ainsi, reconnaît M. Bruderer. Car le Tessin a toujours demandé s'il y avait moyen de lui envoyer une équipe de télévision japonaise. Et cela permettra aussi, je l'espère, d'équilibrer la couverture de la Suisse par ces mêmes équipes.»

Des sujets inédits

Au mois d'avril, la *chaîne de télévision Fuji* enverra au Tessin l'une de ses équipes, afin d'y tourner des séquences pour son émission «Naruhodo the World», axée sur les côtés bizarres de l'existence. *Intérêt de NTV* pour le Tessin: le musée de la contrebande à Lugano, car il paraît qu'il n'en existe qu'un seul du genre dans le monde. Autres sujets inclus à leur programme: le théâtre Dimitri à Ascona et une procession religieuse, le jour de Pâques, à Mendrisio.

Lors de son passage en Suisse, NTV découvivra d'autres lieux inconnus de la majorité des Japonais, comme le musée des grenouilles à Estavayer-le-Lac ou les pleureuses de Romont.

Avec un guide sportif

Quand on sait ce que coûtent 15 secondes de publicité à la télévision (environ 80 000 francs) et que la chaîne NTV consacrera plusieurs dizaines de minutes à la Suisse, il n'y a pas de quoi faire la fine bouche. Surtout du côté des offices du tourisme régionaux où l'on aurait intérêt à sortir de la routine.

Autre chaîne de télévision à sortir des sentiers battus: *NHK* dont l'Etat a le monopole mais qui jouit, dans le public, d'une excellente réputation. Le 22 avril, elle diffusera par liaison satellite une émission intitulée «Les Alpes suisses» à partir du mont Clariden, quelque part entre Altdorf et le col du Klausen. Pourquoi la Suisse centrale, autre situation géographique ignorée des Japonais? Parce que c'est la contrée de *Marie-Thérèse Nadig,* la championne des Jeux olympiques à Sapporo. Et qu'elle servira de guide entre Flumserberg et Andermatt à *M. Kobayashi,* l'animateur-vedette de l'émission de NHK. A noter que c'est la première fois, depuis cinq ans, qu'une chaîne de télévision japonaise transmettra des images par satellite à partir de la Suisse.

Autre chaîne japonaise à s'intéresser à autre chose que Grindelwald et Lucerne: NTV qui a tourné des reportages dans l'Engadine (le marathon à ski) et dans le Lötschental (fameux pour ses masques de bois).

Même en chinois...

Mais il n'y a pas que des équipes de télévision japonaises qui viendront en Suisse. M. Bruderer prospecte aussi ailleurs en Extrême-Orient, par exemple en *Corée du sud.* En avril, la chaîne KBS visitera la Suisse pendant deux semaines, en particulier Zurich, Lausanne, Berne et la région du Léman. Elle profitera de son passage pour réaliser un film sur le groupe Nestlé.

Le directeur de l'Office national suisse du tourisme à Tokyo négocie enfin avec la *télévision de Hongkong:* «Elle envisage de produire un reportage de 75 minutes sur la Suisse. Pour une audience de langue chinoise. Elle reproduira ensuite son film sur vidéocassette pour une diffusion ultérieure parmi les communautés chinoises des Etats-Unis et d'autres pays.»

Georges Baumgartner

Les Japonais en Suisse

Le partage des nuitées

Depuis quelque temps, l'Office national suisse du tourisme à Tokyo déploie des efforts dans trois directions auprès des agences de voyages japonaises.

D'abord, le «hiking» pour reprendre l'expression anglaise adoptée par les Japonais. La marche, ils aiment ça un peu, beaucoup, passionnément. Un créneau à creuser pour la Suisse qui ne compte pas moins de 50 000 km de chemins balisés *pour les «fans» de la marche.* «Au début, personne ne croyait au succès de notre programme pédestre, explique *Mme Mitsuko Suzuki,* l'assistante du directeur de l'ONST à Tokyo. Personne ne croyait, dans les agences de voyages, que les Japonais seraient disposés à payer l'avion si cher pour marcher en Suisse.»

Entre-temps, les agents de voyages nippons ont bien été obligés de réviser leur jugement. En l'espace de deux ans, le Japan Travel Bureau a envoyé plus de 3000 marcheurs japonais en Suisse. Mme Suzuki, qui a parcouru pas loin de 300 km en Suisse, a publié une petite brochure fort détaillée à l'intention des amateurs de «hiking» en Suisse. Cette troisième édition, tirée à 50 000 exemplaires, est envoyée aux agences de voyages, ainsi qu'aux différents médias de l'archipel. Elle propose les itinéraires suivants: la Bernina, le parc national suisse, St-Moritz, Maienfeld (le pays d'Heidi), Appenzell, le Rigi, le Pilate, 12 parcours dans la région de la Jungfrau, le lac d'Oeschinen près de Kandersteg, Montreux-Vevey, Zermatt et le Liechtenstein.

Entre villes et glaciers

Autre programme promu par les soins de l'ONST à Tokyo: la *formule «Glacier-Express»* entre St-Moritz et Zermatt. Les touristes japonais ont répondu favorablement à cette offre si l'on en juge par la progression de 40% des nuitées japonaises enregistrées l'an dernier à St-Moritz (6429) par rapport à 1982 (4589).

Troisième effort, *«Les villes heureuses»,* un programme destiné à promouvoir les localités suisses moins favorisées que d'autres par le flux des touristes japonais. «Il n'a pas encore rencontré l'écho que nous souhaitions, avoue Mme Suzuki, mais nous ne désespérons pas de parvenir à un résultat probant.» Il n'empêche que certaines villes, comme Lugano avec une hausse de 55% des nuitées japonaises, Neuchâtel (+52%) et Zermatt (+24%), récoltent déjà les premiers fruits de cet effort.

Les villes romandes, comme Lausanne (−14%), Leysin (−72%), Montreux (+5%), Crans-sur-Sierre (−37%) obtiennent des résultats plutôt décevants. A noter que Genève reste la ville de Suisse détenant, avec 151 000 nuitées (+2,6% par rapport à 1982), le record des nuitées japonaises. En comparaison, Zurich n'en compte que 78 000 (+4%), Berne 8925 (−17%) et Bâle 8826 (−11%). Au total, pour l'année 1983, le nombre des nuitées japonaises en Suisse s'élève à 485 883, en progression de 7,9% par rapport aux chiffres de 82.

Georges Baumgartner

Le directeur de l'agence de l'ONST à Tokyo, M. Walter Bruderer, à l'émission «Eleven PM» de la chaîne japonaise NTV: 60 minutes sur la Suisse, 6 millions de téléspectateurs.

Offices du tourisme

Satisfaction à La Chaux-de-Fonds

Pour le district de La Chaux-de-Fonds, on a enregistré une *augmentation de 3,7%* des nuitées en 1983, ce qui est remarquable, car l'année précédente on déplorait une diminution de 5,7%. Le premier semestre 1983 a vu tous les mois en diminution, sauf le mois de mai, et c'est dans la deuxième partie de l'année que l'augmentation des nuitées hôtelières fut marquée; ceci est tout particulièrement valable pour les mois d'août (?) (+23,3%), septembre (+13,3%) et octobre (+24%). *L'été et l'automne exceptionnels* sont certainement l'un des éléments marquants de cette augmentation.

Ces constatations ne peuvent pas s'appliquer à la parahôtellerie, où l'on a noté une diminution de 18,2% au camping du Bois-du-Couvent et de 10,6% à l'Auberge de jeunesse, alors que la diminution est de 2,2% pour l'ensemble des campings du canton de Neuchâtel et de 9,7% pour l'ensemble des auberges de jeunesse du canton.

En confirmation de ces excellents résultats, le mouvement des nuitées hôtelières pour le *trimestre d'hiver* (décembre, janvier et février) accuse également une sensible amélioration de 3,6% par rapport à la même période de l'année dernière qui, elle, marquait déjà une amélioration de 12,4% sur 1982. Le succès que remporte le ski de randonnée dans la région et l'intérêt grandissant soulevé par le Jura neuchâtelois comme but de vacances hivernales, contribuent très certainement à ces excellents résultats. sp

Annonces: hôtel revue + revue touristique 031 507 222

Ecole hôtelière SSH de Lausanne

Réunion du conseil de fondation

En présence d'une quarantaine de personnes, le conseil de fondation de l'Ecole hôtelière SSH de Lausanne a tenu sa séance de printemps au Chalet-à-Gobet. Entre autres opérations statutaires, l'assemblée a approuvé le rapport d'activité 1983, ainsi que les comptes.

Le Conseil de fondation de l'EHL «in corpore» ou presque a posé pour la photo-souvenir. (Photo A. Mellier)

Ainsi que l'a précisé *M. Carlo de Mercurio,* président du conseil, tous les membres hôteliers de la Fondation ont accepté un nouveau mandat de 3 ans. Le comité de patronage de l'Ecole, représenté à cette occasion par *M. Georges Markides,* œuvre depuis 1976 à la promotion et au rayonnement de cette institution à l'étranger. Celle-ci s'est mise en évidence au début de cette année en organisant, en collaboration avec Nestlé, un Colloque international de la restauration. L'an dernier, deux colloques d'intérêt plus national, avaient été consacrés au crédit hôtelier et à la politique sociale dans l'hôtellerie; leurs conclusions ont été soumises au comité central de la SSH. Les responsables de notre Ecole hôtelière sont présentement occupés à la révision des conditions d'admission, des dates de cours (qui ne font toujours pas l'unanimité) et du règlement de l'EHL.

Des informations et des chiffres

Actuellement, 465 étudiants de 32 nations (dont 53% de Suisses) fréquentent le semestre commencé à mi-février; on compte 38% de jeunes filles. *M. Jean Chevallaz,* directeur, a indiqué que la réactualisation et la restructuration de certains cours étaient en travail. Le statut des apprentis de cuisine qui suivent l'Ecole fait notamment l'objet de modifications dans le sens d'une meilleure adaptation des branches enseignées à la formation préalablement acquise.

Une solution provisoire a été trouvée en ce qui concerne la rétribution des stagiaires, à la suite du problème soulevé par les offices du travail de certains cantons qui font une discrimination entre stagiaires suisses et étrangers. Dès le 1er juillet 1984, tous les stagiaires des écoles suisses seront mis sur pied d'égalité; les montants des rétributions seront les suivants: 1200 francs pour les stages de cuisine, 1350 pour les stages de réception et d'housekeeping, et 1400 pour les stages de service.

D'autres questions ont été abordées à cette occasion: statut juridique de l'Ecole, Département de formation professionnelle à l'étranger, etc.

● Les *comptes* 1983 bouclent sur un résultat positif, malgré un recours plus faible aux contributions prévues par les pouvoirs publics, mais l'effectif est au complet et les dépenses sont compressées au maximum. En outre, l'état des réserves reste satisfaisant. Pour la première fois, les logements des étudiants présentent un excédent des produits. Comptes et budget sont acceptés à l'unanimité.

Le marketing à l'Ecole

A l'issue de la partie administrative, *M. Ivan Falesitch,* professeur, a présenté un rapide exposé sur l'enseignement du marketing à l'Ecole hôtelière qui concerne les étudiants du 4e semestre (4 heures par semaine) et les techniciens en restauration (2 heures). Ces cours ont été introduits en 1981 et ont pour but de créer un état d'esprit marketing chez les étudiants.

L'introduction dans cet enseignement du Manuel de marketing hôtelier, réalisé et édité par la SSH, a fait l'objet d'une discussion au terme de laquelle il apparaît bien qu'en plus de l'existence du manuel scolaire existant l'ouvrage de la SSH, conçu pour des praticiens mais dont on souligna également le caractère didactique, devrait être remis aux étudiants à des conditions qui restent à définir. J. S.

Assemblée des délégués SSH

Tous à Bâle!

Afin d'éviter tout malentendu, le dynamique chef du comité d'organisation de l'assemblée des délégués de la SSH à Bâle, *M. Emil Wartmann,* vice-président de la SSH, attire l'attention de chacun sur la possibilité offerte à tous les membres de la Société suisse des hôteliers, et non seulement aux délégués, de participer à cette rencontre, les 22 et 23 mai prochains, dans la cité rhénane. Tout le monde est convié, à cette occasion, à marcher sur Bâle!

Adressez-vous directement à vos clients de demain par un journal de grande audience

Les annonces sont reçues exclusivement par
MOSSE TOURISTIK
Limmatquai 94, 8025 Zurich
Tél. 01/47 34 00

Avis importants

De source bien informée, nous venons d'apprendre que l'agence de voyages suivante a dû suspendre ses activités: *Flugreisen Marcks,* Frobenstrasse 29B, D-1000 Berlin 46

Restauration

Un record pour Silberkugel

L'entreprise spécialisée dans la «gastronomie standardisée», Silberkugel SA, à Zurich, a réalisé un résultat record en 1983. Son chiffre d'affaires a progressé de 13,8% à 86,02 millions de francs. Dans un récent communiqué, la filiale du groupe Mövenpick annonce que le dividende sera porté de 12 à 14% sur un capital de 6 millions de francs.

Silberkugel SA gère 17 restaurants en Suisse alémanique et 13 restauroutes. Un nouvel établissement sera ouvert pour Pâques sur la N 2 entre Lucerne et Neunkirch, a annoncé la société. ats

Vaud

Nouvel hôtel aux Diablerets

On a commencé aux Diablerets les travaux en vue de l'édification d'un nouvel hôtel, l'*Hostellerie Les Sources.* Situé près de l'Eurotel, il s'agira d'un établissement dont chaque chambre comprendra deux lits plus un divan pour un enfant, en tout 105 lits.

Chaque chambre sera équipée d'une salle douche-WC, d'armoires, de fauteuils et d'un lit double. Onze chambres d'hôtes seront installées au rez de chaussée, en même temps que la réception, un bar, les cuisines et des salles à manger. Au premier il y aura 19 chambres d'hôtes; cinq chambres d'hôtes se trouveront dans les combles en même temps que l'appartement du directeur et trois salles de séjour d'une surface de 200 m². Un parking est prévu pour 35 voitures. L'inauguration est prévue pour le 14 décembre de cette année.

Projet à Glion

A *Glion,* l'assemblée générale de l'Association des intérêts s'est déroulée sous la présidence de *M. Edgar Styger.* La station a enregistré en 1983, 141 334 nuitées, contre 132 999 en 1982. Par rapport au total du Grand Montreux, l'hôtellerie glionnaise absorbe le 22% des nuitées. Autre point important révélé par le président: la construction du nouvel *Hôtel Placida* commencera cette année encore, à l'issue de la saison touristique, et si tout va bien l'établissement sera ouvert en 1985 déjà.

Vevey: Hôtel-pension de Famille

L'assemblée générale de l'Hôtel-pension de Famille S.A. à Vevey s'est tenue sous la présidence de *M. Théodore Gerhard,* qui a constaté une augmentation du nombre des clients, mais une diminution de la durée moyenne des séjours. L'hôtel a été occupé en 1983 à 61,6% pour les cent lits disponibles, les nuitées ayant atteint le chiffre de 22 496. Il y a là un léger recul, qui s'explique par les difficultés de la clientèle française et par une assez forte baisse des touristes allemands. En revanche, les nuitées britanniques ont fortement augmenté.

Les actionnaires ont reçu un dividende de 5% qui est le maximum autorisé par les statuts. Cinq autres mille francs seront versés à des œuvres sociales locales, dont 2000 francs iront au «Clodo», centre d'information et d'aide aux jeunes. Cl. P.

Jura bernois

Pâques à la porte

Le temps de rouler les œufs, mais aussi le temps, si le soleil est au rendez-vous, de s'offrir quelques jours de détente. Le Jura bernois, grâce aux efforts de l'OTJB, des hôteliers, cafetiers et restaurateurs, et de nombreuses institutions, offre d'innombrables possibilités d'*excursions* et de buts de *loisirs.*

L'Office du tourisme de Jura bernois (OTJB) propose notamment aux touristes et aux habitants de la région une visite au Vivarium Ophidia, à *Tavannes* exposant plus de mille espèces (à voir, entre autres curiosités de la nature, la grenouille albinos, une rareté). Ou alors le zoo Siky-Ranch, à *Crémines,* avec ses loups, ses fauves et tout son décor exotique. Ou alors, la fosse aux ours de *Frinvillier,* ouverte tous les jours de 9 à 17 heures.

Autres loisirs au programme de Pâques: le mini-golf d' *Eschert-Moutier;* une balade sur les hauts de Bienne, grâce aux funiculaires de *Macolin* et d'*Evilard,* histoire de pousser une «pointe» du côté des Prés-d'Orvin et des métairies de l'arrière-pays; sans oublier, sous d'autres cieux, mais à quelques minutes de voiture, les funiculaires St-Imier-Mont-Soleil, Gléresse-Prêles et le télésiège Nods-Chasseral qui fonctionnent tous les jours.

Transjurane: on va de l'avant

De part et d'autre du Jura, la Transjurane n'est pas dans un tiroir. Côté bernois, les travaux urgents d'*élaboration du projet* doivent être tout prochainement pris en main. C'est de bon augure. En effet, le gouvernement vient de charger le Service cantonal des autoroutes d'élaborer les études de base nécessaires et d'entreprendre, précise l'Office d'information du canton de Berne, les *travaux préparatoires* concernant le projet général du tronçon Tavannes-frontière cantonale BE/JU.

Sitôt que l'Assemblée fédérale aura décidé d'admettre la Transjurane dans le réseau des routes nationales (N 16), cette somme sera compensée par la contribution de l'Etat central et par les autres prestations préalables du canton de Berne. *Claude Ruchet*

Destruction des projectiles non éclatés

Pas de ratés dans le tourisme!

Ainsi que nous l'avions brièvement annoncé, les responsables du Département militaire fédéral (DMF) ont dressé un premier bilan des mesures décidées en septembre dernier pour résoudre le problème des projectiles non éclatés dans la nature, ces fameux «ratés» qui ont été à la source de deux tragiques accidents l'été dernier dans des sites touristiques de notre pays.

Les ratissages effectués par la troupe ont permis de détruire 444 obus et mines non explosés. De nouvelles prescriptions concernant le comportement de la troupe ont été édictées. Le nouvel ordre en vigueur dès le 1er mai apporte les innovations suivantes:

● Les particuliers qui auraient vu un raté l'annoncent en téléphonant gratuitement au *numéro 111;* le service des renseignements les raccordera à la Centrale des annonces de ratés (CAR), lequel donne ensuite directement l'ordre de destruction du raté au poste le plus proche.

● Le territoire suisse est divisé en *14 secteurs* dont la responsabilité est assumée par un des offices de coordination; ceux-ci, par conséquent, peuvent ordonner en connaissance de cause les engagements de troupes pour des campagnes de ratissage.

Selon le *Chef de l'instruction de l'armée,* l'urbanisation croissante, les égards dus au tourisme et à l'agriculture nécessitent des exercices de tir dans des régions de montagne éloignées. L'enneigement des cibles, le terrain humide ou boueux provoquent cependant parfois des ratés, et leur inaccessibilité momentanée, due à l'enneigement et au danger d'avalanches, en rend bien souvent la recherche immédiate impossible. Il est donc impossible d'exclure l'éventualité d'un certain nombre de ratés. Le respect des règles de sécurité par les touristes et la troupe restera à l'avenir la garantie la plus efficace d'éviter les accidents.

Les conseils du DMF: ne pas toucher, marquer et annoncer!

La *Commission militaire pour la prévention des accidents* a été chargée d'informer et de mettre en garde le public en général au sujet des dangers que peuvent comporter les projectiles non éclatés. Elle a constitué un groupe de travail appelé à reconsidérer la documentation et les supports d'information existants. Ce groupe se compose de représentants de la commission précitée, du groupement de l'armement et des instances militaires, ainsi que la *Fédération suisse du tourisme.* Un concept d'information est né de la collaboration entre le groupe de travail et cinq directeurs de lieux touristiques affiliés à la FST. Outre la troupe, de nombreux milieux sont informés de manière adéquate: la presse parlementaire, militaire et touristique; toutes les écoles civiles; les services cantonaux et locaux de police; l'ensemble des syndicats d'initiative et des stations touristiques; les organisations sportives et les moniteurs pour la jeunesse; diverses autres instances, telles que le CAS, les sociétés agricoles, etc. En outre, avant le début des vacances, des *spots TV* seront diffusés sur toutes les chaînes suisses.

Pas de panique pour notre image

La Fédération suisse du tourisme appuie les mesures préconisées par le DMF et estime important que l'effort principal soit mis aussi bien sur le plan militaire que sur la technique en matière de munition, en corrélation avec la campagne d'information. De l'avis de la FST, la population indigène de même que les vacanciers suisses et étrangers, ainsi que les excursionnistes devront être mis en garde face aux dangers lorsque des ratés ont été constatés dans les régions où sont effectués des tirs militaires. Il s'agit non seulement d'informer ceux qui empruntent les chemins pédestres afin d'éviter des accidents, mais encore de prévenir tout sentiment d'insécurité chez le touriste. «Toutefois, déclare *M. Urs Schaer,* directeur de la FST, une campagne d'information exagérée irait à fins contraires dans l'optique du tourisme. Elle comporterait en effet le risque de semer inutilement la panique et ternirait l'image de la Suisse en tant que pays de vacances. Dans notre pays, armée et tourisme doivent pouvoir subsister côte à côte. Or, pour que troupe et vacanciers puissent se côtoyer sans conflit ni friction, il est nécessaire de faire preuve de compréhension réciproque et de bonne volonté.»

Il faut tout faire pour que les vacances de nos hôtes ne soient pas ratées r.

Animation

Du Western au Casino de Montreux

Le Casino de Montreux a, depuis le 6 avril dernier, son coin «Western look», c'est-à-dire un «Western Saloon» digne des meilleures histoires de cow-boys et des plus belles bandes dessinées. Aménagé dans la plus pure tradition de l'Ouest, cet établissement pas comme les autres est ouvert tous les jours (sauf le lundi) de 21 heures à 3 heures du matin et jusqu'à 4 heures du matin les vendredis et samedis.

De plus, le «Western Saloon» confectionne, «plus vite que son ombre!», des steaks-salades tous les soirs, de minuit à la fermeture. De quoi remettre en selle tous les cow-boys fatigués! On ne peut concevoir un établissement de ce genre sans ambiance; dans ce décor de rêve, l'animation ne s'arrêtera jamais.

Un anniversaire au Hyatt

L'Hôtel Hyatt Continental, à Montreux, va fêter le premier anniversaire de son Club de loisirs réservé aux secrétaires de direction de la région. On se souvient que ce club avait été fondé l'an dernier à l'occasion de la «Secretaries Week» célébrée chaque année aux Etats-Unis la dernière semaine d'avril. A ce jour, le Club du Hyatt comprend 80 adhérentes qui se rencontrent tous les trois mois sur des thèmes très divers. Conditions à remplir: occuper un poste-clé au sein d'une société importante située entre Morges et Aigle, avoir envie de se divertir et d'élargir ses contacts. Et, comme le précise le service de presse du grand hôtel montreusien, les statuts du Club ne prévoient pas de cotisation! sp/r.

MOSSE TOURISTIK

Votre partenaire compétent pour une publicité touristique à grand succès

● **Répartition judicieuse de votre budget d'annonces par le service spécialisé des mass-média**
Planification ● Conseils sur le plan créatif et conceptionnel ● Tableaux des coûts et des dates de parution ● Préparation des documents d'impression ● Contrôle de parution

● **Publicité à l'adresse d'hôtes cible européens dans les journaux à gros tirage des plus importants pays d'origine**

● **Impact renforcé par des programmes publicitaires collectifs attrayants**
Publicité collective régionale ● Par branches ● Pour l'éducation

● **Conseillers régionaux dans toute la Suisse**
Exécution rapide et compétente de vos ordres ● Service à la clientèle personnel et individuel

Un problème concret vous occupe-t-il? Désirez-vous repenser votre publicité? Téléphonez donc tout simplement: **01/47 34 00** (M. P. Hauser).

MOSSE TOURISTIK
Limmatquai 94, 8025 Zürich

Nouveautés

Hôtel Intercontinental de Genève

A l'heure des satellites

L'Intercontinental de Genève a installé une machine Telefax à la disposition de ses clients et de la Ville de Genève. Cette machine reproduit en *photocopie(s)* tous le documents *par ligne téléphonique;* il suffit de composer le numéro demandé et le document est reproduit à travers le monde. L'hôtel genevois dispose également depuis peu d'une *antenne parabolique* posée sur son toit, qui permet de capter par satellite les émissions de télévision anglaise et, bientôt, en provenance d'autres pays.

Satellite Television PLC a été la première société à transmettre à l'Europe une émission de télévision par satellite. Ce service gratuit de variétés est ainsi distribué à des compagnies européennes de télévision par câble; la Norvège et la Finlande s'y sont intéressées en premier lieu, suivies de près par la Suisse. L'objectif de Satellite Television PLC est de proposer au public doté de la télévision par câble un choix plus étendu de programmes en anglais à l'intention de tous, programmes qui viennent compléter les chaînes nationales. sp

Formation professionnelle

Cours de guides à Genève

L'Office du tourisme de Genève, responsable de la qualité des prestations et services offerts à la clientèle touristique, se préoccupe en particulier de la formation des guides; c'est ainsi qu'il a organisé à nouveau un cours de guide à fin mars.

Une vingtaine de candidats-guides, répondant aux critères demandés, ont suivi un programme intensif de deux semaines; au total 80 heures, dont une vingtaine consacrées à l'histoire enseignée par M. Jean-René Bory. Les autres cours traitaient de tous les *aspects économiques, culturels et touristiques* de Genève, présentés par des personnalités et des spécialistes. Les visites d'organisations internationales, de musées et de tout ce qui fait de Genève un centre de tourisme et de rencontre étaient également inscrites au programme.

Il faut souligner que six guides diplômés en 1982, désirant parfaire leurs connaissances et obtenir ainsi le badge officiel renouvelable tous les deux après vérification des aptitudes, ont participé à la deuxième semaine de cours. Les candidats-guides doivent encore subir un examen écrit et oral dont le succès leur attribuera le *diplôme de guide* et le *badge officiel* valable deux ans. sp

Vins

Saint-Emilion est «monté» à Genève

Chacun sait maintenant que le Bordelais «aime» la Suisse et c'est ainsi que le Groupement des douze premiers grands crus classés de Saint-Emilion s'était «mobilisé» le 12 avril en l'Hôtel du Rhône, à Genève, pour faire tester ses produits à une foule composée de directeurs et de cadres d'hôtels, de restaurateurs, d'importateurs et d'agents de grandes marques, de cuisiniers, de sommeliers et de journalistes.

Ces douze «géants», qui s'étaient répartis autour de douze tables – la treizième étant dédiée aux fromages et aux pains –, s'étendent sur 225 hectares et produisent chaque année environ 60 000 caisses, alors que plus de 1000 autres crus bénéficient également de l'appellation Saint-Emilion, dont 83 seulement sont classés.

Les noms de ces *premiers grands crus* présents au Rhône: Château Ausone, Château Cheval-Blanc, Château Beau-séjour et Château Beau Séjour, Château Belair, Château Canon, Clos Fourtet, Château Figeac, Château La Gaffelière, Château Magdelaine, Château Pavie et Château Trotteville. Et, parmi les propriétaires qui étaient venus à Genève, Madame Jean Dubois-Challon, le Comte Leo de Malet-Roquefort, MM. Thierry Manoncourt, Jean-Pierre Mouiex et Michel Becot. S.

Animation

Fribourg

Randonnées pédestres

Le programme 1984 des randonnées pédestres guidées dans le pays de Fribourg vient de paraître; il s'agit d'un petit opuscule édité par l'Union fribourgeoise du tourisme (UFT), en collaboration avec les sociétés de développement intéressées, l'Association fribourgeoise de tourisme pédestre et les Chemins de fer fribourgeois.

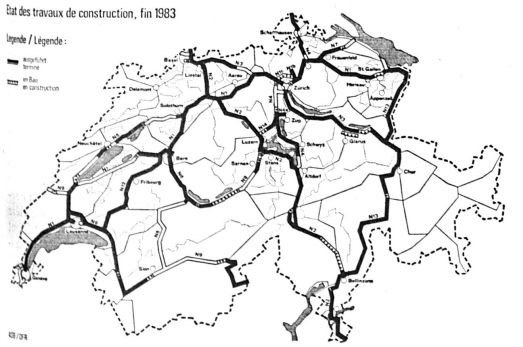
D'une façon claire, ces quelques pages présentent succintement toutes les excursions sans omettre pourtant le but principal, la description du parcours, la date, le lieu de départ, le nom du guide ou du responsable et la façon de s'inscrire et d'obtenir des renseignements complémentaires. Du mois d'avril au mois d'octobre, ce ne sont pas moins de *33 randonnées* ainsi détaillées et pourvues d'un signe distinctif indiquant le degré de difficulté. De plus, l'UFT propose également un arrangement forfaitaire d'une semaine, soit 100 km à pied dans les Préalpes fribourgeoises! sp/r.

L'état de la construction des routes nationales

Programme autoroutier 1984

Le Conseil fédéral a approuvé le programme de construction des routes nationales pour 1984. Après sa mise à jour, le réseau des routes nationales présente une longueur totale de 1833 km. A fin 1983, 167 km ou 9,1% de la longueur totale du réseau étaient en construction.

État des travaux de construction, fin 1983



Le long de la N 1 (Lac Léman–Lac de Constance), les centres de gravité des travaux concernaient les tronçons aéroport Genève-Cointrin–route de Meyrin, Löwenberg (Morat) et les contournements de Zurich et de St-Gall. Sur la N 2 (Bâle-Chiasso), des chantiers étaient en cours sur la déviation d'Hospental, ainsi qu'au Tessin dans la Léventine, dans la région de Biasca et au Monte Ceneri. On en cite encore sur la N 3 et sur la N 8, ainsi que sur la N 5 (dans les régions de Neuchâtel et d'Yverdon) et sur la N 9 (entre Vallorbe et Chavornay et au bas du Simplon). L'an dernier, 36,6 km de routes nationales ont été ouverts au trafic; 72,2% de la longueur totale du réseau sont actuellement en service.

Depuis l'ouverture du compte des routes nationales, en 1959, la Confédération a dépensé 20,3 milliards de francs; le cap des 20 milliards a donc été franchi l'an dernier au titre de la construction des routes nationales. De plus, 1,9 milliard ont été affectés aux dépenses d'entretien et d'administration et aux intérêts passifs, ce qui représente un total de 22,2 milliards de francs.

Dans le budget 1984, la part fédérale pour la construction des routes nationales s'élève à 1,078 milliard de francs. Si les travaux prévus peuvent s'effectuer dans des conditions favorables, 14,2 km d'autoroutes pourront être ouverts au trafic dans le courant de cette année; parmi les tronçons en question, figure 6,2 km à 4 voies et 1,9 km à 2 voies entre Yverdon et Grandson sur la N 5. sp/r.

Valais

La Haute Route... pascale

Pour des milliers d'alpinistes les fêtes de Pâques leur ouvrent les portes d'une aventure fabuleuse, celle de la Haute Route des Alpes. La Haute Route, les Valaisans le savent, c'est cet itinéraire prestigieux, ce chemin des crêtes qui conduit les skieurs de Chamonix à Zermatt en suivant la ligne située entre 3000 et 4000 m d'altitude. C'est le Paris–Dakar des Alpes!

A Pâques et Pentecôte, c'est la ruée, plus de mille skieurs certaines années. Il y a bien sûr cent façons de faire cet itinéraire et bien peu aujourd'hui le parcourent à la manière des pionniers d'il y a 20 ou 30 ans qui, équipés de peaux de phoque, reliaient véritablement le Mont-Blanc au Mont-Rose.

Grâce à l'avion

Ouverte il y a 30 ans environ, la Haute Route valaisanne reste la plus prestigieuse qui soit. D'où sa fascination.

L'Union valaisanne du tourisme remet un diplôme à celui qui a accompli le fabuleux itinéraire. Depuis lors, les Hautes Routes ont été ouvertes dans les Alpes bernoises, grisonnes, françaises. Certains guides – Michel Darbellay par exemple – furent invités à ouvrir des itinéraires similaires dans le nord de l'Europe et même au Canada.

C'est à l'avion que la Haute Route valaisanne doit en partie sa vogue actuelle. Hier, il fallait abattre des heures de marche pour attaquer la vraie course, faire de la peau de phoque une partie du jour. Maintenant, l'avion conduit à pied d'œuvre et des centaines de skieurs sont devenus des «enragés de la Haute Route» à la suite d'un simple vol sur glacier et à la moindre alerte l'avion vous ceuille comme une fleur et vous ramène parmi les abricotiers en fleurs.

De cabane en cabane

La Haute Route intégrale reste une course «d'hommes mûrs» selon le mot de Maurice Chappaz. Bien peu la font dans sa totalité. Cet itinéraire part du village de Tour au-delà de Chamonix et passe par le refuge Albert Ier à 2700 m ou par la cabane du Trient via le col du Tour, le glacier d'Orny, la cabane Valsorey, Plateau du Couloir à 3660 m, col du Sonadon (mémorable!), descente du glacier du Mont-Durant, cabane des Vignettes, via le glacier d'Otemma ou cabane de Chanrion avec le Pigne-d'Arolla pour dessert.

La Haute Route se poursuit à travers les cols de l'Evêque, Valpeline, avec descente sur Zermatt par le glacier de Zmutt, cabane Schönbühl, puis la conquête de Saas Fee par l'Adlerpass ou l'Allalinpass. Si vous faites partie des «cracks», vous allez vous offrir en finale l'ascension du Strahlhorn à plus de 4000 m pour gagner enfin la cabane Britannia en apothéose. J.-L. F.

«Haute Route ONST»

Journalistes invités

A l'invitation de l'Office national suisse du tourisme (ONST), de l'Union valaisanne du tourisme et de Swissair, vingt-deux chroniqueurs sportifs renommés de différents pays – Etats-Unis, Canada, Japon, Allemagne, Angleterre, France, Italie, Pays-Bas et Norvège – auront l'occasion de parcourir, sous la conduite compétente de directeurs valaisans du tourisme, la célèbre Haute Route de Saas Fee à Chamonix.

Des démonstrations de ski ainsi que des surprises originales, en avant-première de la campagne de l'ONST «Cent ans de sport d'hiver en Suisse», sont destinées à convaincre les journalistes et les reporters de radio-télévision de la diversité des possibilités de sport qu'offre la Suisse comme pays de vacances d'hiver. Des représentants de la presse suisse, de Radio Suisse romande, Radio DRS et Télévision de la Suisse italienne, prennent également part à cette Haute Route ONST qui a lieu du 27 avril au 6 mai afin de rendre compte, pour la plupart au jour le jour, de cette traversée classique des Alpes valaisannes. onst

Journalistes et écrivains du tourisme au Lausanne-Palace

L'ASSET fête ses dix ans

Pour fêter le 10e anniversaire de sa fondation, l'Association suisse des journalistes et écrivains du tourisme (ASSET) a tenu son assemblée générale au Lausanne-Palace sous la présidence de M. Bertrand Favre, son fondateur. A cette occasion et au cours d'un cocktail marquant cet événement, l'ASSET a honoré six personnalités de l'hôtellerie, du tourisme et de la presse.

Relevant que cette association s'est efforcée, depuis sa fondation, de stimuler la presse touristique, M. Favre a notamment déclaré que «cette émulation confère à l'ASSET un rôle particulier mais déterminant pour une information touristique toujours plus intensive, plus précise, plus vraie, plus conforme à l'attente du public».

Au fil de l'assemblée

L'assemblée a donné son feu vert pour que le collège des récipiendaires des distinctions ASSET participe, en compagnie d'autres responsables de l'industrie touristique, à la remise annuelle d'une médaille du Mérite touristique suisse.

Une nouvelle classification des membres sera également mise au point; elle devrait permettre de créer trois catégories: les membres actifs, journalistes et photographes RP; les écrivains, conférenciers, correspondants et consultants; les membres associés. Ces derniers joueront de plus un rôle de conseillers.

● A la faveur d'élections statutaires et de reconfirmations de mandats, le nouveau *comité de l'ASSET* se présente comme suit: *M. Bertrand Favre,* président; *MM. Conrad Streit* et *Daniel Jaquinet,* vice-présidents; *Mme Claudine Favre,* secrétaire-trésorière; *Mme Sabine Mérinat,* relations extérieures; *Mme Mavis Guinard, MM. Jean-François Kister* et *Gil Egger,* membres.

José Seydoux honoré

C'est à l'unanimité que l'assemblée a ratifié la proposition du comité d'attribuer la distinction ASSET 1984 à *M. José Seydoux,* rédacteur de l'hôtel revue + revue touristique, pour son rôle au service de la presse spécialisée et pour ses deux ouvrages récemment publiés sous le titre: «De l'hospitalité à l'accueil» (tome I) et «Accueil d'aujourd'hui et de demain» (tome II).

Remise des distinctions

Au cours d'un brillant cocktail, honoré de la présence de diverses personnalités de la politique et du tourisme, dont *M. Raymond Junod,* président du Conseil d'Etat vaudois, le président a procédé à la remise des distinctions ASSET 1982, 1983 et 1984 à:

- *M. Robert Porret,* écrivain et conférencier, de Neuchâtel, pour son dévouement, sa connaissance du tourisme, ses écrits et ses illustrations, ainsi que son action du faveur du 3e âge;
- *M. Marco Solari,* directeur de l'Ente ticinese per il turismo, pour le rôle novateur et l'imagination créatrice mis au service de l'ETT et d'une information sincère et attractive;
- *M. José-Manuel de Almeida-Reis,* directeur de l'OT du Portugal en Suisse et président de l'Association des offices nationaux de tourisme en Suisse, pour son art de la communication, son sens de la promotion et la qualité de ses relations humaines;
- *M. Jean Chevallaz,* directeur de l'Ecole hôtelière de Lausanne, pour son apport à l'évolution et à la qualité de la formation hôtelière, sa confiance en l'homme et ses possibilités;
- *M. Rodolphe Hintermann,* président de la Fédération suisse des agences de voyages et directeur de Wagons-lits Tourisme en Suisse, pour son effort en faveur d'une meilleure compréhension entre professionnels et consommateurs;
- *M. José Seydoux,* rédacteur, pour la qualité et la sobriété d'une information consciente et généreuse, l'idéal d'une recherche avisée et son action en faveur d'un accueil fort et humain.

*

Venu spécialement de Paris pour cette rencontre, *M. Rémy R. Leroux,* président de la Fédération internationale des journalistes et écrivains du tourisme (FIJET), a notamment souligné le rôle de catalyseur de son organisation et ses accords privilégiés, pour développer l'information, tant avec les organisations internationales comme l'OMT et l'AIH qu'avec les foires spécialisées les plus importantes d'Europe. M. Leroux a félicité l'ASSET pour son 10e anniversaire. ip

L'un des récipiendaires, M. Jean Chevallaz, reçoit sa distinction des mains du président de l'ASSET, M. Bertrand Favre. *(ASL)*

Non à l'initiative «contre le bradage du sol national»

Création d'un Comité suisse

Un Comité suisse d'action contre l'initiative sur le bradage du sol national s'est formé à Berne. Ce comité, présidé par M. Ulrich Gadient, conseiller aux Etats, s'oppose à l'initiative «contre le bradage du sol national», soumise au vote populaire le 20 mai prochain, parce que ce projet va au-delà des buts avoués, est unilatéral et ne tient pas compte des aspirations légitimes des cantons touristiques ou de montagne.

Par ailleurs, cette initiative populaire est en contradiction avec les mesures d'encouragement à l'économie régionale engagées avec succès depuis quelques années et entraîne la mise sous tutelle des cantons et des communes par la Confédération.

L'alternative de la nouvelle loi

Le Comité est favorable à une limitation des acquisitions d'immeubles par les personnes domiciliées à l'étranger, afin d'empêcher une surpopulation du sol national par des non-résidents. Raison pour laquelle il salue la «loi fédérale sur l'acquisition d'immeubles par des personnes domiciliées à l'étranger» qui, après rejet de l'initiative, pourra être immédiatement mise en vigueur.

Cette loi prévoit une limitation draconienne des ventes d'immeubles aux étrangers. Mais elle évite les inconvénients et les injustices de l'initiative en donnant aux cantons et aux communes la compétence de limiter ou d'interdire de leur propre chef l'achat de résidences secondaires. Pour l'achat d'appartements de vacances, de propriétés en apparthôtel, elle contient de plus une réglementation s'appliquant à l'ensemble de la Suisse. Selon cette nouvelle loi, les autorisations d'achat ne peuvent plus être accordées que dans le cadre des contingents attribués aux cantons par la Confédération. Ce qui permet de contrôler les autorisations et de les réduire à un niveau supportable.

Le «Comité suisse d'action contre l'initiative sur le bradage du sol national» considère dès lors que la nouvelle loi constitue une meilleure alternative, combinant une nécessaire limitation de la vente d'immeubles à des personnes domiciliées à l'étranger avec le respect des exigences économiques légitimes des cantons à vocation touristique. C'est pourquoi il refuse l'initiative sur le bradage du sol national. cps

Enfin libres de dépenser comme bon leur semble!

Italie: fin des restrictions monétaires

A partir du 2 mai prochain, les touristes italiens en voyage à l'étranger, seront libres de dépenser comme bon leur semble. La réglementation tracassière qui, depuis 1974, limitait de façon draconienne la somme qu'ils avaient le droit d'exporter vient d'être abolie, au terme de 10 années d'une efficacité discutable.

Les restrictions monétaires appliquées aux touristes, fixées initialement à 500 000 lires par an et portées successivement, jusqu'en janvier dernier, à 1,8 million de lires (2430 francs), se proposaient, d'une part, d'enrayer l'exportation camouflée de capitaux et, d'autre part, de protéger la lire en limitant les dépenses des italiens à l'étranger et en forçant les étrangers voyageant dans la Péninsule à effectuer le change sur place.

Une procédure coûteuse

A vrai dire, 10 ans d'expérience montrent que les vrais exportateurs de capitaux, ceux qui tentent d'échapper aux foudres du fisc ou de mettre leurs économies à l'abri de l'érosion monétaire italienne, ont trouvé mille trucs ingénieux pour poursuivre leur petit commerce sans se faire prendre. Victimes principales des tracasseries de la loi, les touristes innocents, négligents ou mal informés, qui se sont retrouvés en bataillons serrés devant les tribunaux de la Péninsule pour avoir arboré un portefeuille à peine un peu trop garni.

Il est d'ailleurs apparu que les restrictions monétaires concernant les touristes ont vraisemblablement coûté davantage au trésor italien qu'elles ne lui ont rapporté. Vu les lenteurs de la justice, en effet, la plupart des accusés finissaient par bénéficier de la prescription (fixée à 5 ans), tandis que l'administration se voyait parfois imputer elle-même les frais de justice.

Un contrôle tout de même

Pour libéralisée qu'elle soit, l'exportation de devises à but touristique reste cependant contrôlée, pour éviter que de gros épargnants peu scrupuleux ne se déguisent en ingénus touristes. C'est ainsi que, désormais, les candidats italiens à un séjour hors frontières pourront emporter sans formalités 200 000 lires, ainsi que l'équivalent de 1,6 million de lires en devises étrangères. Au moment d'effectuer le change, ils devront cependant indiquer le numéro fiscal qui, en Italie, est attribué à chacque citoyen.

S'ils envisagent de dépenser davantage, ils pourront régler l'achat des services (hôtels, agences de voyages, etc.) par voie bancaire. Si, enfin, sur l'année, ils dépensent un montant supérieur à 5 millions de lires pour leurs déplacements à l'étranger (6750 francs), ils devront être en mesure de justifier leurs dépenses supplémentaires dans la mesure de 75%.

Cela semble certes compliqué, mais l'honnête citoyen, habitué à tant d'autres paperasses, y trouvera son compte.

Une libéralisation forcée?

A noter que les restrictions de devises n'ont pour ainsi dire pas modifié, au cours de ces 10 années passées, le flux des touristes italiens à l'étranger, mais ont incontestablement pénalisé l'activité légitime des hommes d'affaires. Au début de l'année, la Cour de justice de la Communauté européenne avait enjoint l'Italie de libéraliser dans les douze mois sa réglementation concernant les touristes.

Les italiens passent le plus souvent leurs vacances dans leur propre pays. Toutefois, leur contribution aux industries touristiques de divers pays n'est pas négligeable. En 1982, ils ont passé un million de nuitées en Autriche, 1,68 million aux Etats-Unis, 1,98 million en Suisse, 2,46 millions en Grèce, 2,74 millions en Espagne et plus de 5 millions en France.

Gian Pozzi

La qualité à l'affiche

HSMA: naissance du chapitre France

A l'initiative d'un groupe de responsables de vente et de marketing hôteliers, le chapitre français de l'Hotel Sales and Management Association vient de naître.

Jusqu'à présent, il n'existait en France que des membres à titre individuel et un chapitre organisé sur la Côte d'Azur–Monte-Carlo. Tous étaient membres d'HSMA International, émanation de l'association née aux Etats-Unis et qui a pour vocation essentielle de parfaire la formation et de contribuer à la reconnaissance d'une profession dont dépend la vie et le développement de l'industrie hôtelière.

Avec un chapitre junior

Le projet d'HSMA France s'inscrit complètement dans cette optique avec, dès l'origine, une ambition de qualité tant pour le recrutement que pour les objectifs poursuivis.

Le chapitre français devrait compter une cinquantaine de membres avant la fin de 1984, regroupant la «fine fleur» du marketing hôtelier français. Pour autant, les jeunes de la profession ne seront pas rejetés et HSMA France envisage de créer une sorte de chapitre junior qui associerait et familiariserait les nouveaux venus au monde du marketing et du management hôtelier... une sorte de vivier!

HSMA France veut surtout préparer ses membres aux évolutions de la profession. Les techniques marketing ayant diablement changé en cinq ans avec les réseaux de réservation, l'apparition de nouveaux produits hôteliers.

Chaleureusement accueilli

La naissance d'HSMA France a été d'autant plus facile qu'il existait déjà un regroupement des responsables commerciaux hôteliers au sein de la Commission commerciale de la Chambre nationale de la restauration et de l'hôtellerie (voir encadré), animée par *M. Charles Demeure* qui a tout naturellement été élu aux fonctions de président du chapitre.

A peine constitué, HSMA France était déjà présent au congrès européen qui s'est tenu dernièrement à Venise et son existence a été chaleureusement accueillie. Sans s'arrêter en si bon chemin, le bureau a déjà posé la candidature de Paris pour accueillir cette manifestation en 1986.

S'il leur apparaît déjà important de côtoyer leurs collègues français, les responsables des ventes et de marketing ont senti tout le bénéfice à retirer des rencontres et échanges avec leurs collègues européens, tant il est vrai qu'ils éprouvent les mêmes difficultés, qu'ils s'intéressent aux mêmes marchés et aux mêmes techniques.

Bruno Courtin/api

La représentativité de la CNRH

Créée en 1981, La Chambre nationale de la restauration et de l'hôtellerie (CNRH) regroupait le Syndicat général de l'industrie hôtelière – majoritaire à Paris –, le Syndicat national des chaînes d'hôtels et de restaurants, et ASMOTEC, les 2 étoiles de chaîne. En cours de route les ont rejoint: le Syndicat de la restauration collective, le Syndicat national de la restauration rapide, le Syndicat national des entreprises d'hébergement touristique saisonnier, le Syndicat national des traiteurs, plus des groupements hôteliers comme France Hôtels Confort (2 étoiles), PACTES (Relais et Châteaux et équivalents), le Club des restaurateurs; et le tout dernier né des syndicats hôteliers, le Syndicat français de l'hôtellerie.

Ce dernier regroupe des 3 et 4 étoiles de province intéressés par de nouvelles méthodes de gestion et conscients de la nécessité d'une promotion commerciale à l'étranger.

La CNRH représente 80 000 chambres, 4600 restaurants, soit 17 milliards de francs français de chiffre d'affaires.

Bibliographie

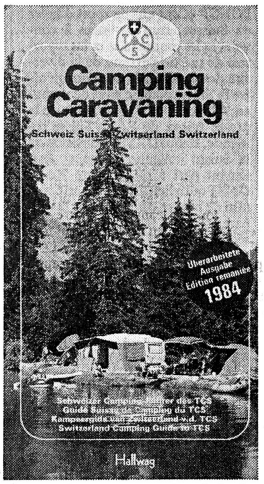
Marketing PME

Volume 14 de la collection de l'institut suisse pour la formation des chefs d'entreprise dans les arts et métiers (IFCAM), un ouvrage intitulé *«La communication-marketing dans les petites et moyennes entreprises»*, dû à la plume de *Maurizio Vanetti*, à Genève, est de nature à intéresser l'ensemble des petits patrons. La partie essentielle de cette analyse critique est vouée à l'étude des techniques orientées vers l'extérieur de l'entreprise, mais l'ouvrage ne néglige pas les domaines traditionnels: contact personnel, information verbale, rapport de confiance, etc. Un soin tout particulier a été mis à traiter les moyens de communication considérés comme une nouveauté par les PME qui en méconnaissent encore l'efficacité.

● *Editions Cosmos SA, 3074 Muri BE.*

Guide suisse de camping

Le Touring-Club Suisse est la seule organisation suisse de camping à avoir inspecté tous les terrains de camping et à les avoir classés selon un système allant de zéro à quatre étoiles. La nouvelle édition du *«Guide suisse de camping du TCS»* recense 357 places pour lesquelles sont signalés les installations et le nombre de places réservées aux touristes de passage et aux sédentaires. Pour la première fois, un texte d'introduction renseigne sur les curiosités et sur les possibilités d'excursions de chaque région touristique. Comme les années précédentes, les places de camping du TCS sont présentées chacune sur une page; une photo en couleurs et un plan de situation facilitent la découverte de la place. Les 357 camps recensés dans les 10 régions touristiques de notre pays ont été *classés* par les inspecteurs du TCS de la façon suivante: 20 camps sans étoile, 106 avec 1 étoile, 131 avec 2 étoiles, 80 avec 3 étoiles, 18 avec 4 étoiles (2 visites refusées). On constate qu'il y a plus de terrains «insuffisants» (sans étoile) que de «super-terrains». Le Guide, en tout cas, est le compagnon de voyage de tout campeur ou caravanier.



● *En vente (8 fr. 80) dans les offices du TCS, ainsi que dans les librairies et les kiosques.*

Encyclopédies Nagel

Le guide *«Grèce»* des Editions Nagel, après plusieurs réimpressions nécessitées par un succès grandissant auprès du public humaniste en particulier, a fait l'objet d'une révision compète. Intervenant douze ans après la première rédaction, celle-ci ne s'est pas limitée à une simple mise à jour des chiffres ou de l'état des routes. Elle intéresse les musées comme les hôtels, les grands itinéraires nouveaux (autoroutes récentes) comme les détails (Hydra ou Mykonos). La Grèce, il est vrai, connaît depuis 1960, date de la parution de la première édition, un essor touristique sans précédent. L'encyclopédie de voyage Nagel «Grèce» compte environ 1000 pages et plus de 60 plans, ainsi qu'une grande carte pliée en couleurs. Elle est préfacée par *Jacques de Lacretelle,* de l'Académie française.

Dans la même collection, il y a lieu de signaler la publication de la nouvelle encyclopédie de voyage *«France» en langue anglaise.* Il s'agit en l'occurrence d'un guide dont la première édition était sortie il y a trente ans et qui ne comporte pas moins de 1248 pages aujourd'hui. Fort utile, au demeurant, pour les adeptes du tourisme international s'intéressant à voir de plus près la «French way of life».

● *Editions Nagel, 5–7, rue de l'Orangerie, case postale, 1211 Genève 7. En vente dans les librairies.*

Un ouvrage de l'OCDE

Sous le titre *«Obstacles aux activités touristiques internationales dans la zone de l'OCDE»,* le Comité du tourisme de cette organisation publie un rapport de 98 pages qui décrit les mesures ayant eu une incidence négative sur le tourisme. Les auteurs dressent une liste de 19 grands types d'obstacles liés au contrôle de l'immigration, à la politique de main-d'œuvre et à la balance des paiements. Un document utile et très actuel concernant des pays dont les mouvements représentent 80% du tourisme mondial.

● *Organisation de coopération et de développement économiques, 2, rue André-Pascal, F-75775 Paris Cedex 16.*

Guide Suisse Gault-Millau

Le guide gastronomique Gault-Millau pour la Suisse, édité conjointement avec la *Tribune de Genève,* est récemment sorti de presse. Ce guide mentionne, selon des critères équitables mais non dépourvus de subjectivité – comme le soulignent les auteurs – 335 retaurants, soit 210 en Suisse romande et 125 en Suisse alémanique et au Tessin, ainsi que 115 hôtels. Diverses indications concernent également, sous forme de commerces recommandés, des établissements liés à la vie nocturne et au shopping.

Il existe aussi une *édition en allemand* pour la Suisse alémanique, publiée avec le concours des *Editions Ringier.* A ces deux publications, il y a lieu d'ajouter l'édition du *Gault-Millau «France»,* qui ne mentionne qu'une petite sélection d'établissements suisses et belges en plus des restaurants français, et l'*édition franco-suisse* où les établissements helvétiques cités sont plus nombreux.

● *Editions de la Tribune de Genève, 42, rue du Stand, 1204 Genève.*

Petite Bible

La *Petite Bible des hôtels et restaurants parisiens,* éditions 84, est parue. Entièrement revue, cette nouvelle édition répertorie, en 120 pages, 28 hôtels (dont 4 nouveaux) et 100 restaurants (dont 43 nouveaux), classés en 6 catégories. Une nouvelle rubrique présente, à l'enseigne du «purgatoire», une dizaine de restaurants en marge de la sélection officielle...

● *Editions Roland Escaig, 41, rue Ybry, F-92200 Neuilly (35 FF).*

Le tourisme en Méditerranée

Pour pallier la dispersion des données sur la plus vieille et la plus importante destination touristique du monde qu'est la Méditerranée, le Centre des hautes études touristiques (CHET) de l'Université d'Aix-Marseille, a décidé de procéder à l'édition d'un *«Compendium statistique»* sur le tourisme méditerranéen. Destiné aux responsables de la politique touristique dans les pays récepteurs, mais aussi aux organisateurs spécialisés des pays émetteurs, ce travail regroupe les principaux paramètres retraçant l'évolution au cours des 20 dernières années de la demande, de l'offre et de la balance des paiements dans tous les pays riverains de la Méditerranée. Ses auteurs: *L. Volozinskis, A. Aloui, R. Baretje.*

● *CHET, 18, rue de l'Opéra, F-13625 Aix-en-Provence Cedex.*

Guide international

L'Association internationale de l'hôtellerie (AIH), rappelons-le, publie comme chaque année le *Guide international des hôtels,* 37e du nom en 1984. Outre la liste, par pays, de tous les hôtels membres avec les indications habituelles, ce guide constitue également une mine de renseignements sur les sujets suivants: l'organisation et les structures de l'AIH, ses associations nationales et régionales, ses commissions; le Règlement international de l'hôtellerie; les chaînes nationales et internationales, les chaînes de restauration; les salles de congrès, les librairies; les monnaies nationales, etc. D'Abu Dhabi au Zimbabwe...

● *En vente au Service du matériel de la SSH, case 2657, 3001 Berne. (membres SSH: 34 francs, non-membres: 50 francs)*

Les Michelin 84

Comme chaque année, les «Etoiles de bonne table», décernées par le *Guide Michelin France 1984,* sont autant de recommandations de premier ordre. Elles ne sauraient cependant, de l'avis des éditeurs, faire assimiler ce guide à un répertoire essentiellement gastronomique, car son but initial demeure la fourniture à tous les automobilistes d'informations pratiques contribuant à la réussite d'un voyage. Au total, 4500 localités et 10 300 établissements ont été sélectionnés pour cette édition 1984. Les prix pratiqués dans les hôtels et les restaurants ont été mis à jour et l'attention est spécialement attirée sur les repas soignés à prix modérés (283 établissements signalés par un R rouge) et les maisons présentant des menus à moins de 5 francs français (2287 établissements signalés par un losange noir).

Au Bénélux aussi, les inspecteurs ont déployé une intense activité, ce qui n'est pas peu dire dans ces pays où la voiture est reine. Le *Michelin Bénélux 1984* recense 3078 établissements (1039 hôtels et 2039 restaurants) dans quelque 900 localités de Belgique, de Hollande et du Grand Duché de Luxembourg. On signalera simplement ici, comme nous n'en avions pas encore parlé, que la Belgique compte 3 restaurants triplement étoilés (La Villa Lorraine, Comme chez soi, Maison de bouche Romeyer comme nouveau, tous à Bruxelles), 20 restaurants 2 étoiles et 69 restaurants 1 étoile. Les Pays-Bas se targuent de 4 établissements 2 étoiles et 36 autres à 1 étoile, tandis qu'au Luxembourg se trouvent 3 restaurants 2 étoiles et 7 restaurants 1 étoile.

Enfin, le *Michelin Deutschland 1984,* paru il y a quelques semaines déjà, donne des indications sur 10 209 établissements (8105 hôtels et 1924 restaurants seulement) dans 3178 localités. Cette 21e édition présente une nouveauté: l'indication du prix des chambres pour 1 et 2 personnes, ce qui était souhaité par de nombreux lecteurs intéressés par des séjours en Allemagne. En outre, 694 maisons ont disparu du Guide 84, 561 autres y faisaient leur apparition.

● *Editions Michelin, 46, av. de Breteuil, F-75341 Paris Cedex 07. En vente dans les librairies.*

r.

Toute la Suisse à table

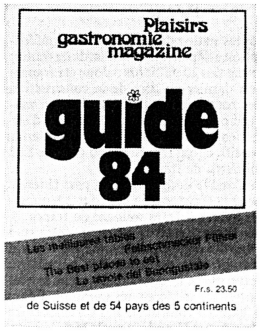
Guide Plaisirs 84

Guide des meilleures tables de Suisse et de 54 pays des 5 continents, le Guide Plaisirs 84 vient de paraître, fort de 1588 adresses de restaurants sélectionnés et ornés de fleurs, une fourchette en désignant les plus typiques. Améliorée et complétée, cette édition a retranché une centaine d'adresses figurant précédemment et en a ajouté 127 nouvelles.

C'est sans doute le plus complet et le seul à couvrir ainsi l'ensemble du territoire helvétique, avec une densité plus marquée en terre genevoise. Le Guide Plaisirs a d'ailleurs battu l'an dernier un record de vente, comme le précise son auteur, *M. René Gessler,* éditeur comme on le sait de «Plaisirs Gastronomie Magazine».

Anciens et nouveaux

Les restaurants sont présentés par canton, tandis qu'un sommaire, à la fin de l'ouvrage, facilite le guidage gastronomique des intéressés. De l'Hôtel Hecht, à Appenzell, au Zunfthaus zur Zimmerleuten, à Zurich, toutes les bonnes tables de Suisse y sont, les grandes comme les plus modestes ainsi que quelques gentils cafés, grotti et auberges sans lesquels le paysage gastronomique ne serait pas complet et vivant. Et derrière Girardet, gratifié de 5 fleurs, se profilent 8 restaurants avec 4 fleurs et 24 restaurants avec 3 fleurs. Plusieurs jeunes chefs sont mentionnés et voient leur cote améliorée. A noter que le seul fait de figurer dans le Guide Plaisirs constitue une recommandation. Mais d'une manière générale, on ne constate que peu de changements dans les grands, et il y en a même de nouveaux, ce qui tend à confirmer l'élévation du niveau moyen des cuisines pratiquées en Suisse.



Les listes de restaurants situés à l'étranger, autant de «points de chute gourmands», ne constituent pas une sélection complète et définitive. Elles ont en effet pour but de rendre service aux voyageurs désirant une ou plusieurs bonnes adresses dans des pays et des régions qu'ils ne connaissent pas. Ce bréviaire gourmand contient en outre une sélection des bons confiseurs de l'exquise Helvétie...

r.

● *Guide Plaisirs, rédigé par René Gessler et édité par «Plaisirs Gastronomie Magazine», 2013 Colombier. Diffusion Payot, Lausanne. Prix: 23 fr. 50.*

Notre dossier

Comment informatiser la réception d'un hôtel de moins de 100 lits?

Du système «crayon-gomme» à l'ordinateur

par M. Claude THEODORE, professeur au Centre international de Glion.

Les articles consacrés à l'informatique à la réception dans les revues spécialisées suisses ou étrangères envisagent généralement le cas d'hôtels plutôt «grands». En effet, lorsqu'on étudie la description des systèmes proposés, on voit qu'il est question des services d'accueil séparés: réservations/réception/caisse-facturation/information-conciergerie/télécommunications. On y trouve des terminaux (clavier-écran) au nombre de 4 ou 5 au minimum, des imprimantes (2 au moins), des disques durs à grande capacité, des disquettes et une unité centrale de 256 à 512 K. Bien que cela ne soit pas expressément mentionné, ce genre de configuration ne peut se justifier, à notre avis, que pour des hôtels de 200 lits au minimum et dans la seule mesure où toute l'entreprise est intégrée («backoffice» en plus du «front-office»).

Et les petites entreprises?

Que deviennent alors les petites entreprises qui représentent dans le monde entier la majorité des établissements hôteliers?

Doit-on penser que ces petits hôtels doivent pour l'instant renoncer à l'ordinateur? Certainement pas! Les *micro-ordinateurs* existent déjà sur le marché mondial et les programmes pour la réception adaptés à ces maisons de moins de 100 lits également.

Les statistiques des hôtels de la SSH

Afin de fixer clairement les idées, il est bon de mentionner les statistiques 1984 de la Société suisse des hôteliers.

Tableau no 1

Nombre de lits	Nombre d'hôtels dans chaque catégorie	Pourcentage
moins de 10 lits	51	
de 11 à 20 lits	312	
de 21 à 50 lits	1 155	
de 51 à 100 lits	823	
Sous-total	2 341	86,09%
de 101 à 150 lits	202	13,91%
plus de 151 lits	176	
Total	2 719	100%

Il apparaît très nettement sur ce tableau que plus de 86% des hôtels de la SSH ont moins de 100 lits et que ceux situés entre 21 et 100 lits représentent un peu plus de 72%.

Ces entreprises ne peuvent en aucune manière faire un investissement qui approche et parfois même dépasse les 100 000 francs. Par contre, un micro-ordinateur avec un programme complet pour la réception existe déjà pour 15 000 francs environ.

Il se compose de:
- 1 *terminal-écran* avec *mémoire centrale intégrée* de 128 K.
- 1 *imprimante* (160 caractères/seconde),
- 3 *lecteurs de «mini-disquettes»* de 120 K chacune.

Avec ce micro-ordinateur, il est possible de gérer la réception d'un hôtel de moins de 100 lits. Si l'on souhaite augmenter un peu la capacité des mémoires de stockage, on peut remplacer les trois lecteurs de mini-disquettes par deux lecteurs et un *disque dur* (capacité de 10 millions de caractères). La différence de prix se justifie par l'augmentation importante de la capacité de stockage.

La philosophie d'un tel système

Pour introduire l'ordinateur dans ce genre d'hôtel, il y a lieu de suivre un certain nombre de principes d'organisation raisonnables.

● En tout premier: «Ne pas être la grenouille qui veut se faire aussi grosse que le bœuf!» C'est-à-dire être *modeste* et *simple*.

● Ne pas vouloir faire de l'informatique pour l'informatique; ce n'est pas l'hôtel qui doit s'adapter à l'ordinateur mais le contraire. L'«esclave», c'est l'ordinateur, pas l'hôtelier!

Avec un «bon» système, on ne devrait jamais prétendre: «C'est la faute de l'ordinateur!» On entend encore trop souvent cette réflexion quand quelque chose ne marche pas. Lorsqu'il y a des erreurs, elles sont généralement provoquées par l'homme (analystes, programmeurs, utilisateurs). C'est l'évidence, mais il semble utile de le rappeler.

Pas de formation particulière

Un micro-ordinateur bien préparé ne doit pas requérir de l'utilisateur (le/la réceptionniste) une formation spéciale relativement longue (elle dure par exemple de quelques jours à quelques semaines sur les grands systèmes). Cela est cependant admissible sur les grands systèmes tels ceux des compagnies aériennes, bien que, de plus en plus, on arrive à dialoguer en langage clair avec les terminaux écrans:

– Voulez-vous entrer cette réservation? YES/NO
– 1. Entrer une réservation
– 2. Confirmer/corriger une réservation
– 3. Annuler une réservation
– etc.

Un(e) réceptionniste connaissant bien son travail «crayon-gomme» doit pouvoir s'habituer au travail sur terminal en 1 à 2 jours. Dans la plupart des cas, tout marche bien au bout d'une semaine de pratique!

Ni trop, ni trop peu

Quand on passe en informatique, les programmes doivent permettre d'obtenir, au moins, les mêmes renseignements qu'auparavant (listes des réservations, planning, fichier des clients, etc.), voire un peu plus, mais en évitant de tomber dans l'*excès d'informations.* Cette erreur est souvent commise. C'est de l'organisation pour l'organisation; on produit du papier, des listings d'une longueur démesurée dont on ne consulte qu'une petite partie, faute de temps des responsables ou d'intérêt réel.

Il convient donc de se poser en premier la question: *«Quelles sont les informations dont j'ai vraiment besoin?».* Le surplus est à éliminer, car un travail inutile coûte trop cher (en temps/machine, en stockage et en papier).

Ne jamais copier les grands frères

Pour les petits hôtels, il ne faut pas copier les systèmes mis en place dans les établissements de 300–400 lits et plus, mais faire ce qui convient à sa maison.

Alors que dans ces grandes entreprises, on travaille avec une méthode qu'on pourrait appeler la «méthode compagnie aérienne», dans celles de moins de 100 lits, on doit mettre en place une méthode à mi-chemin du système «crayon-gomme» et de la «méthode compagnie aérienne».

Quelques explications

Dans un grand sytème, l'ordinateur est utilisé «on-line» 24 heures sur 24, pour toutes les opérations. Prenons un exemple «compagnie aérienne»: si l'on souhaite réserver un siège sur un vol quelconque, l'employé interrogera les disponibilités sur son écran au moyen de son clavier, puis il entrera la demande et finalement fera établir le billet par une imprimante. Dans un grand hôtel, la manière d'agir est identique.

Par contre, dans un petit hôtel, interroger à chaque fois l'ordinateur n'est pas logique, ni même indispensable. Pour le travail du jour même, soit les départs annoncés, les arrivées prévues (réservations) et les clients imprévus (walk-in guests), on peut travailler sur la base de listes imprimées le matin:

– départs annoncés,
– arrivées prévues,
– chambres disponibles ce jour,
– clients restants.

On évite ainsi de solliciter la machine en permanence. Evidemment, lors de chaque départ, on fera imprimer la facture au dernier moment, à la demande du client.

Pour les autres opérations, on les regroupera et les passera en machine en-dehors des périodes de pointe (départs le matin souvent concentrés entre 7 et 9 heures, arrivées en fin d'après-midi entre 17 et 19 heures, par exemple). Les départs seront entrés en machine après le «coup de feu» du matin; on agira de même pour les arrivées du soir. Vers 19 heures environ, on tirera une liste des clients présents dans l'ordre alphabétique et une dans l'ordre numérique des chambres.

La réception regroupant toutes les fonctions (réservations/accueil/caisse-facturation/information et téléphone-télex) souvent faites par *une seule personne,* ces listes seront tirées en peu d'exemplaires:

	PRIX	ARRANGEMENT
1	48.00	X BB
2	65.00	X DEMI-PENSION
3	83.00	X PENSION COMPLETE
4	22.50	X DAY USE
5	35.00	XX B/D BB
6	55.00	XX B/D DEMI-PENSION
7	76.00	XX B/D PENSION COMPLETE
8	27.50	XX B/D DAY USE
9	35.00	O B/D BB
10	55.00	O B/D DEMI-PENSION
11	66.00	O B/D PENSION COMPLETE
12	32.50	O B/D DAY USE
13	32.50	ARRANGEMENT GROUPE 1
14	43.50	ARRANGEMENT GROUPE 2
15	0.00	GRATUIT

QUEL ARRANGEMENT CHOISISSEZ-VOUS (0 pour Fin)

Fonctions principales d'un micro-ordinateur type

CLOTURE	MENU PRINCIPAL - RESERVATIONS
1 - Liste d'occupation	1 - Enregistrement
2 - Liste des mouvements	2 - Annulation
3 - Liste des transferts	3 - Modification
4 - Journal facturation	4 - Consultation des plans
5 - Rapport journalier	5 - Confirmation de réservation
6 - Rapport mensuel	
7 - Réveils	
8 - Clôture du jour	
Ø FIN	Ø FIN
Votre choix:	Taper code désiré

MENU PRINCIPAL - FACTURATION	MENU PRINCIPAL - FICHIERS
1 - Check-in (arrivée)	1 - Consultations clients
2 - Check-out (départ)	2 - Consultations réservations
3 - Facturation	3 - Consultations clients présents
4 - Déduction	
5 - Situation	
Ø FIN	Ø FIN
Taper code désiré	Taper code désiré

```
APJ Electronics SA ____________________________________________________
:                                                   3 DECEMBRE 1983    :
:                                                                      :
:                        PLAN DE RESERVATION                           :
: Categorie              ******************            Litre  Date     :
: X        #!-----.......................................# 6   11/12/83 :
: XX       #!-----.......................................# 5          :
: GL       #!----..............................          # 4          :
: XB       #!--.........................................# 2          :
: GL D     #!----.......................................# 4          :
: XXD      #!-- ........................................# 4          :
:          #                                                           :
:          #                                                           :
:                                                                      :
: X        #:O----.......................................# 5   12/12/83 :
: XX       #!-----.......................................# 5          :
: GL       #!----.......................................# 4          :
: XB       #!--.........................................# 2          :
: GL D     #!----.......................................# 4          :
: XXD      #!----.......................................# 4          :
:          #                                                           :
:          #                                                           :
:                                                                      :
:______________________________________________________________________:
```

```
APJ Electronics SA ____________________________________________________
:                                                   3 DECEMBRE 1983    :
:                                                                      :
:                                                                      :
:                    CONFIRMATION DE RESERVATION                       :
:                    ***************************                       :
:                                                                      :
:                                                                      :
:          CODE POLITESSE  : Monsieur                                  :
:          PRENOM, NOM     : Christophe          JOST                  :
:          ADRESSE         : Merisier 2                                :
:          NOP, VILLE      : 1870     MONTHEY                          :
:          PAYS            : Suisse                                    :
:                                                                      :
:          DATE ARRIVEE    : 12/12/83                                  :
:          DATE DEPART     : 16/12/83                                  :
:          TYPE DE CHAMBRE : chambre single                            :
:          ARRANGEMENT     : demi-pension                              :
:          PRIX            : 65                                        :
:                                                                      :
:          IMPRESSION O/N ?=(o)=                                       :
:                                                                      :
:______________________________________________________________________:
```

– une pour la réception,
– une pour la gouvernante,
– une pour le maître d'hôtel (éventuellement).

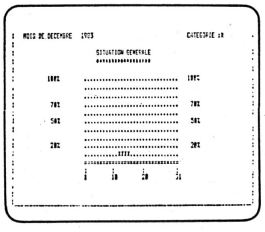
De même, pour les réservations, on peut très bien conserver l'usage de la fiche de réservation. Lorsqu'un client téléphone, on notera sa demande sur la fiche, rapidement, en ayant pris la précaution de s'assurer que l'hôtel n'est pas complet pour cette date. Ensuite, *sans précipitation* due au fait que le client et en ligne... et paie la communication, on enregistrera la réservation en machine. Autre avantage, on aura toujours une trace écrite de la réservation, en cas de panne toujours possible, même si cela est extrêmement rare.

En fin de journée, dans les grands hôtels, on procède souvent à un tirage des factures pour être à même d'assurer les départs le lendemain, dans l'éventualité d'une panne. Ce système coûte cher et ne peut pas se justifier pour un petit hôtel. Pour les grands hôtels, cela représente une grande dépense de papier; il serait plus économique de copier les factures ouvertes sur un disque souple (floppy) et, en cas de panne de l'unité centrale le matin, de disposer d'un terminal intelligent capable de lire le «floppy» et de faire tirer les factures sur une imprimante.

Cette solution «grand hôtel» n'est pas envisageable pour les petites unités. On doit se contenter de tirer la veille au soir une liste des clients avec pour chacun *le total de leur facture.* Le matin, si le micro-ordinateur refuse de démarrer, on connaîtra le montant de la facture que l'on pourra aisément justifier au client compte tenu de l'hôtel. En plus du prix de la chambre, on aura les dépenses habituelles (restaurant, bar, téléphone) pour lesquelles on dispose de justificatifs (factures, tickets, bons). En fait, la machine nous aide en cas d'utilisation normale, mais ne paralyse pas l'exploitation en cas d'arrêt.

De l'efficacité au plaisir

Une réceptionniste doit être heureuse de travailler avec son «micro» et non inquiète. Quel plaisir d'être soulagée de travaux fastidieux et longs (listes diverses, lettres en tout genre, factures, etc.) et de les voir établis sans faute, à condition de ne pas avoir commis d'erreur lors de l'introduction des données! La machine dispose d'un traitement de texte qui permet la frappe de lettres en différentes langues (offres, confirmations, annulations, etc.). En fin de journée, à l'heure décidée par le patron, on procède à la clôture des comptes; on obtient les chiffres d'affaires par départements, le total de la journée, les encaissements, les débiteurs, les arrhes, les reports et d'autres statistiques (nuitées, arrivées, nationalités, etc.). Tout cela avec une précision absolue.



Ci-contre, on trouvera la liste des travaux (menus des travaux) entrepris par ces micro-ordinateurs. On constatera qu'ils peuvent, dès à présent, être utilisés et rendre service aux hôteliers dirigeant ces petits hôtels.

Et l'avenir?

D'ici cinq ans, ces ordinateurs seront presque devenus une nécessité pour des raisons d'efficacité dans le travail; dans dix ans, ils seront absolument *indispensables,* compte tenu de la qualification prévisible des employés de réception en 1994.

Vivre son temps, voire anticiper quelque peu, est aussi à la portée des petites et moyennes entreprises!

hotel revue

No 16
19 avril 1984

AZ 3001 Berne
Monbijoustr. 130, case postale 2657
Tél. 031 507 222, Télex 32 170

revue touristique

Compagnies aériennes

Sabena satisfait

Les résultats d'exploitation de Sabena pour l'année 1983 ont permis d'enregistrer un coefficient d'exploitation en trafic «passagers» de 65,3%, ce qui place une fois encore la compagnie belge parmi les compagnies européennes les plus performantes. Selon l'AEA (Association of European Airlines), le taux de remplissage moyen pour les compagnies membres est de 62,8%. En 1983, Sabena a transporté environ 2 millions de passagers et parcouru, 48,6 millions de kilomètres.

● L'introduction de l'*Airbus A-310-200* sur les lignes à destination de l'Afrique de l'Ouest représente la principale innovation des horaires d'été de Sabena. Dakar Conakry, Kano et Abidjan seront desservies ainsi deux fois par semaine; Monrovia et Douala, une fois. Du 15 juin au 15 septembre, cet appareil opérera également sur la liaison Bruxelles–Kinshasa. Il est programmé une fois par semaine sur l'ensemble des services reliant Bruxelles à Athènes et à Beyrouth et trois fois sur la ligne Bruxelles–Tel Aviv. sp/r.

Une nouvelle liaison pour Air India

Air India vient d'inaugurer une nouvelle liaison hebdomadaire entre Dhahran et Trivandrum, assurée par Airbus chaque mardi au départ de Bombay; cette liaison utilise l'itinéraire *Bombay – Dhahran – Trivandrum – Dhahran – Bombay.* L'introduction de ce nouveau service met Trivandrum en connection directe avec une ville du Golfe supplémentaire, les autres destinations étant Dubai, Abu Dhabi, Kuwait, Ras al Khaymah et Sharjah.

Air India compte déjà 41 vols par semaine à destination de 13 villes du Golfe et du Moyen-Orient, dont 17 se font en Boeing 747, 21 en Airbus et 3 en Boeing 707, ces derniers reliant Bagdad, Le Caire et Saana. sp/r.

Kuoni: gros dividende prévu

L'organisation de voyages Kuoni a enregistré au cours de l'exercice 1983 un chiffre d'affaires total de 1,103 milliard de francs, ce qui représente une augmentation de 45 millions de francs par rapport à l'année 1982.

Pour Voyages Kuoni SA (Suisse), l'exercice se solde par un *bénéfice net* de 6,02 millions de francs, contre 3,42 millions précédemment, soit une hausse de 75,9%, et ceci, indique cette société, après avoir procédé à des amortissements de 7,84 millions de francs et constitué toutes les provisions nécessaires. La *marge brute d'autofinancement* a passé de 10,47 millions à 17,63 millions de francs.

Ce résultat «réjouissant», souligne Kuoni, permettra au conseil d'administration de proposer à l'assemblée générale, qui se tiendra le 14 juin, un dividende de 17%, soit 3% de plus que l'an dernier. Compte tenu du report de bénéfice de l'exercice précédent, l'assemblée générale dispose d'un montant de 6,14 millions de francs. ats

La meilleure adresse pour le PORTUGAL

Aéroports

Roissy-Charles-de-Gaulle a 10 ans

Le 13 mars dernier, l'aéroport parisien de Roissy-Charles-de-Gaulle a fêté son 10e anniversaire; en effet, si les travaux ont commencé en décembre 1966, ce n'est cependant qu'en mars 1974 que l'aéroport de Roissy a pu être inauguré, pour être mis en service le 13 mars 1974 très exactement.

Aujourd'hui, cet aéroport, qui est connu dans le monde entier, s'étend sur quelque 3100 hectares. La gestion de ce vaste complexe est assurée par *«Aéroport de Paris»*, l'établissement public gestionnaire des aéroports parisiens. A Roissy, on traite 45% du trafic passagers (37 000 passagers par jour environ), 75% du trafic fret aérien (1350 tonnes de fret) et ce pour 45% du nombre des mouvements aériens enregistrés sur la région parisienne (350 mouvements d'avions commerciaux). Roissy-Charles-de-Gaulle, c'est aussi 22 000 personnes travaillant pour 250 entreprises différentes.

Cet aéroport, qui compte parmi les plus importants équipements d'infrastructure de transport de la région parisienne, représente plus de 8 milliards de francs français d'investissements, dont 90% proviennent d'Aéroport de Paris. S. D./api

Améliorations new yorkaises

Le prix des taxis entre le centre ville de New York et l'aéroport de Newark a été substantiellement réduit grâce à un nouveau système de taxation. Le prix forfaitaire de base sera de 10 dollars, auxquel s'ajoutera le coût au kilomètre. Auparavant, le tarif était calculé sur la base du double tarif kilométrique et la prise en charge. Il devrait en résulter une économie de 6 à 12 dollars par course des stations de taxis à Manhattan.

D'autre part, le «Port Authority of New York and New Jersey» recommande aux passagers en transit à l'aéroport Kennedy d'enregistrer leurs bagages directement pour leur destination finale; cela devrait leur éviter le fastidieux port des valises du lieu de livraison à celui de leur réenregistrement, en passant par les navettes de bus et les escalators. Il serait aussi possible de supprimer ainsi partiellement l'encombrement des bus interterminaux.

L'agence Tricentennial Tours & Transport a ouvert un guichet dans le hall d'arrivée de l'aéroport de Newark et propose des liaisons avec les agglomérations de New Haven et Fairfield, chaque jour entre 6 h. et 19 h. 30, pour un prix d'environ 18 dollars la course. Un service privé de location de voitures avec chauffeur est également offert aux intéressés. E. B.

Aéronautique

USA: pas d'interdiction de fumer

Le Civil Aeronautic Board (CAB) s'est récemment déclaré opposé à une interdiction totale de la fumée à bord des avions assurant des vols de moins de deux heures, aussi longtemps que les non-fumeurs peuvent s'installer dans des compartiments réservés à leur intention.

Un texte de loi proposant l'interdiction de fumer avait été soumis aux autorités américaines, à la suite de l'incendie d'un appareil d'Air Canada ayant occasionné un atterrissage en catastrophe à l'aéroport de Cincinnati. C'est par cinq voix contre zéro que le bureau du CAB s'est montré hostile au projet, ainsi qu'à une éventuelle relance de l'initiative pour des vols de moins d'une heure; l'office aérien a jugé que toute relance ne ferait que semer, à nouveau, la confusion. «Quoi que nous décidions, il y aura toujours une part égale de passagers fumeurs et non-fumeurs. Il est dans notre intention de ne mécontenter personne», a déclaré M. Dan McKinnon, président du CAB.

L'office était, depuis 15 ans, harcelé par des demandes permanentes de la justice fédérale américaine pour faire aboutir la revendication. En 1973, les avions commerciaux nord-américains étaient aménagés en compartiments fumeurs et non-fumeurs. E. B.

33e conférence annuelle à Colombo

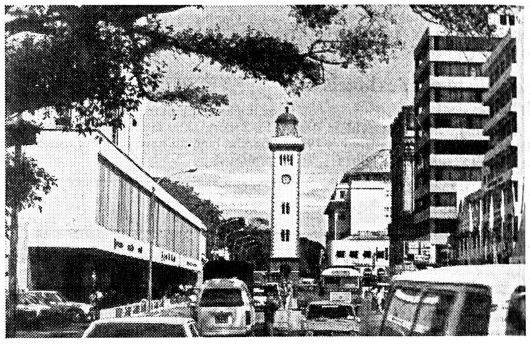
PATA: «Relancer les moteurs»

La 33e conférence annuelle de PATA qui s'est tenue à Colombo du 2 au 6 avril a été essentiellement consacrée à la relance actuellement nécessaire dans les pays membres de PATA au moment où les marchés mondiaux émergent de la récession. Divers responsables des principaux secteurs de l'industrie du voyage ont été invités à prendre la parole à cette occasion. Les orateurs étaient MM. Hans G. Sternik, président Inter-Continental Hotels, New York; Akira Kato, directeur régional Asie/Sud Pacifique, IATA, Singapour; Jean-Claude Murat, président, Syndicat national des agents de voyages, Paris; Stephen Halsey, président, Fondation American Express, New York.

PATA '84 Sri Lanka

Le poids économique de la zone Pacifique ne cesse de prendre de l'importance sur le plan mondial et ce phénomène se reflète bien entendu sur le marché du voyage. M. Sternik fait remarquer que le créneau des voyages d'affaires est en expansion dans le Pacifique où le développement de centres d'affaires devient de plus en plus fréquent.

Les statistiques font apparaître que, dans le Pacifique, les voyages d'affaires sont le plus souvent combinés avec des vacances. il est donc opportun de saisir maintenant cette occasion pour maximiser ce double créneau.



Colombo, hôte de la Conférence annuelle de PATA en 1984.

Les segments de marché

Les visiteurs de la zone Pacifique, quelles que soient leurs motivations, viennent principalement d'Amérique du Nord, d'Europe et du Japon. Parallèlement, des études sont faites en matière de tourisme intra-régional. D'où que viennent les visiteurs, la distance impliquée est à la fois un avantage et un inconvénient: la longueur même du voyage incite logiquement les visiteurs à combiner affaires et loisirs tandis que cette distance immense dissuade certains de se rendre dans cette région pour des raisons de temps et d'argent.

Les pays membres de PATA offrent des avantages uniques en matière de culture, de mystique aussi bien que de traditions. En outre, les destinations peu connues sont nombreuses. C'est pourquoi, de l'avis de M. Sternik, l'originalité des buts de voyages est susceptible de compenser pleinement les inconvénients de la distance et des coûts.

PATA a un rôle à jouer dans le développement efficace d'une destination. La priorité essentielle consiste en effet à maintenir un produit supérieur tout en comprimant les coûts d'exploitation. La motivation du personnel revêt elle aussi une grande importance. Quant à la capacité, elle ne doit être accrue que dans une mesure permettant le strict maintien d'un excellent rapport qualité/prix. Compte-tenu de tous ces éléments, M. Sternik estime que l'avenir du tourisme peut être envisagé avec optimisme dans le Pacifique, particulièrement si les tarifs aériens demeurent tolérables.

Puissant vent arrière

A cet égard, M. Kato fait remarquer que l'évolution du trafic aérien dans la zone dont il est chargé (Asie/Pacifique) est très prometteuse. En effet, les résultats enregistrés en 1983 avoisinent le seuil de rentabilité tandis que les projections pour 1984–85 font apparaître un léger dépassement de ce seuil, le taux de croissance annuel dans cette région atteignant 18%. Le coefficient de chargement global prévu pour les deux ans à venir est évalué à 59,3%.

La lente diminution de la surcapacité alliée à une réponse créative aux changements intervenant constamment sur le marché sont, estime M. Kato, significatives pour l'avenir du transport aérien dans ce large secteur couvrant en fait deux continents.

L'invitation au voyage

D'emblée M. Murat précise qu'il estime la question souvent évoquée de la pollution par le tourisme quelque peu exagérée. «Si toutes les industries polluaient aussi peu que le tourisme...» D'une manière générale, il estime que la publicité pour les voyages devrait inciter le public à voyager plutôt qu'à posséder. Les gadgets électroniques finissent tous par se détraquer tandis que les souvenirs de vacances demeurent à jamais. Passant à des considérations plus pratiques, M. Murat estime que de meilleures liaisons aériennes ponctuelles sont nécessaires. Celles-ci seraient facilitées par un moindre degré de protection nationale. PATA pourrait à cet égard sans doute œuvrer dans les sens d'une meilleure harmonisation au-delà des frontières. En outre, M. Murat appelle à une meilleure coopération entre les différents secteurs de l'industrie. Il relève à cet égard la faible proportion d'agents de voyages à la Conférence annuelle de Colombo. De plus de meilleures relations pourraient exister entre les hôteliers et les transporteurs aériens de même qu'entre ceux-ci et les agents de voyages.

M. Murat voit un potentiel important dans le marché Incentive encore peu développé en Europe. Il conclut en rappelant que le tourisme est une industrie jeuen qui est loin d'avoir donné encore sa pleine mesure.

Mise en valeur de l'héritage

De par ses fonctions, M. Halsey tout naturellement souligne l'importance de la sauvegarde de l'héritage culturel et naturel. Il fait une intéressante suggestion en proposant que les taxes d'aéroport soient consacrées à la préservation de l'héritage.

A son avis, les pays membres de PATA possèdent un important potentiel aussi bien en Europe qu'aux Etats-Unis. C'est aux destinations d'aller à la rencontre des visiteurs en puissance. Pourquoi par exemple ne pas susciter l'intérêt des voyageurs d'affaires en mettant des informations à disposition dans les salons d'attente des aéroports tandis qu'une cassette sur une destination donnée pourrait trouver sa place dans le circuit vidéo d'un grand hôtel. On peut aisément imaginer qu'un établissement appartenant à une chaîne fasse de la promotion pour une destination voisine possédant elle aussi un hôtel de cette chaîne. Il est alors souhaitable de rassembler quelques informations essentielles. Le plus souvent l'homme d'affaires prolongera son séjour ou éventuellement reviendra avec sa famille.

Revenant sur l'importance de la préservation de l'héritage, M. Halsey rappelle qu'il est à cet égard un peu facile de blâmer le visiteur étranger. C'est en effet aux gouvernements respectifs de prendre les mesures nécessaires à la préservation de l'héritage socio-culturel et naturel d'un pays. A terme, cet héritage constitue l'atout majeur et original de chaque destination.

Le Pacifique prend aujourd'hui un relief tangible pour les Européens en raison de l'intensification des échanges commerciaux et de l'importance désormais dévolue par les destinations de cette région au potentiel touristique constitué par le marché européen. La Nouvelle-Zélande, par exemple, hôte de la Conférence annuelle de PATA en 1985, accorde dorénavant une priorité considérable à son industrie touristique dont la promotion, ainsi en a décidé le gouvernement, occupera à l'avenir la deuxième place entre l'agriculture et l'industrie. *Natacha Davidson*

A Zurich

Offensive du Club Méditerranée

A la faveur de son succès outre-Sarine, le Club Méditerranée s'est trouvé trop à l'étroit dans ses locaux de la Gerbergasse à Zurich. Afin de mieux répondre à l'attente de ses adhérents qui, en Suisse, lui témoignent leur fidélité depuis plus de 25 ans, le Club Méditerranée vient donc de s'installer à la Bahnhofstrasse, au no 10.

Cette nouvelle adresse permettra au Club Méditerranée de mieux faire connaître, en Suisse alémanique, sa philosophie des vacances: «Innover et sans cesse améliorer la formule du véritable tout-compris, où la pension est vraiment complète, les équipes dans les villages parfaitement rôdées et où la gentillesse et la disponibilité ne sont pas des mots galvaudés.»

A l'heure où beaucoup découvrent subitement l'originalité du Club et tentent de l'imiter, le Club Méditerranée désire prouver aux Zurichois et à tous les visiteurs de la célèbre Bahnhofstrasse qu'il y a vraiment un monde de différence entre «formule-club» et Club Méditerranée.

Pour les jeunes et les célibataires

L'année passée, des séjours gratuits étaient offerts au mois de juin aux enfants de moins de 8 ans, alors qu'ils étaient de 50% moins chers pour ceux de 8 à 12 ans. Cette année, le Club Méditerranée réitère cette proposition dans ses villages de Tunisie (Skanès et Korba), en Yougoslavie (Pakostane), au Maroc (Smir) et surtout en Bulgarie (Roussalka). En effet, cette dernière destination devrait être cet été un but recherché par les adhérents suisses du Club, puisqu'une proposition très avantageuse leur est faite en exclusivité, en plus de la gratuité ou du prix privilégié pour les enfants.

Autre nouveauté du Club, la chambre double n'est plus de rigueur. Cette année, à certaines dates et dans la mesure des places disponibles, les célibataires peuvent profiter, sans supplément, d'une chambre single, dans 24 villages de cases et de bungalows, à la mer et à la montagne. sp

Interview

M. Bernard TEYSSIER, directeur de la compagnie Air France en Suisse, Genève

Des images dans le ciel

Air France et la Suisse: c'est déjà une longue histoire d'amour entre deux pays voisins aux relations bilatérales privilégiées. Comment cela se passe-t-il en quelques «lignes»?

Ce voisinage est depuis longtemps à la source d'échanges en effet très étroits et très importants. Depuis 1920, avec l'ouverture de la ligne Paris–Genève par la compagnie Aérotransport, mais surtout depuis 1932, avec le premier service direct régulier sur ce même trajet par la compagnie Air Union, et bien sûr depuis 1933 avec la création d'Air France. Les relations commerciales sont à l'image de l'importance des affaires traitées entre nos deux pays, la France étant, après l'Allemagne, le deuxième fournisseur et le deuxième client de la Suisse. Les mouvements touristiques sont aussi très développés, de sorte que nos lignes aériennes sont bien fréquentées, la première étant naturellement celle de Paris. Sur la ligne Genève–Paris, elles le sont par 50% de Français, 25% de suisses et 25% d'autres nationalités, Américains et Japonais en particulier. Sur la ligne Zurich–Paris, ces trois marchés se répartissent à parts égales.

Pas de nuage dans le ciel franco-suisse?

Aucun, et s'il n'y a pas d'accord aérien entre les deux pays, c'est parce qu'il n'y a pas de problème particulier. En 1979, Air France et Swissair ont certes signé un accord, que nous allons renouveler cette année, mais il a trait au partage des capacités, aux dessertes, à la coordination des horaires, aux fréquences entre les deux compagnies, aux exploitations conjointes, etc.

Nous offrons aujourd'hui les lignes suivantes au départ de la Suisse: Genève–Paris, Zurich–Paris, Genève–Nice, Zurich–Nice, Genève–Bordeaux, Zurich–Lyon et, conjointement avec Swissair, Genève–Marseille–Toulouse.

Quelle est pour Air France l'importance du marché suisse?

Le marché suisse est plus important que ne pourrait le laisser supposer la population: il vient au 5e rang des marchés d'Air France, avec un trafic d'affaires représentant 60% du total du mouvement franco-suisse. La Suisse romande participe pour 55% au volume global.

Air France occupe 98 personnes en Suisse. Son siège, basé à Genève, abrite un service commercial, que dirige *M. Roger Marc Charrat,* ainsi que l'administration, les finances, le personnel, etc. A Genève, se trouve également le district de vente Suisse romande, dirigé par *M. Jean de Gail,* avec une agence à Genève et une antenne à Lausanne; le district Suisse alémanique et Tessin, dirigé par *M. Alain Rubinstein,* est installé à Zurich.

On a beaucoup parlé des relations franco-suisses dans le domaine des transports à l'occasion du lancement des TGV entre Genève/Lausanne et Paris. Cette concurrence affecte-t-elle de la même façon les deux partenaires du pool aérien que sont Air France et Swissair?

En 1983, Swissair a passé de 6 fréquences à 4 sur Genève–Paris et de 4 à 3 sur Zurich–Paris; son trafic a donc baissé. En revanche, Air France a augmenté ses fréquences, ce qui a eu pour effet de stimuler son trafic. Commencé en 1981, ce que l'on peut appeler l'effet TGV s'est poursuivi en 1982 et en 1983, mais ne prenant à l'avion qu'une clientèle touristique. Par contre, avec la mise en service du TGV sur Lausanne il y a quelques mois et l'accélération de sa vitesse, l'impact du TGV s'est produit au détriment de l'avion. Aussi l'année 1984 apparaît-elle à cet égard comme une année-test, même si la clientèle affaires ne passant que quelques heures ou un jour à Paris nous est pratiquement acquise.

Air France et Swissair s'efforcent de garder leurs neuf fréquences quotidiennes sur Genève–Paris, un véritable système de pont aérien avec des horaires cadencés capables d'offrir un maximum de souplesse aux hommes d'affaires et ceux-ci, à mon avis, ne sont pas près de changer de style de voyage. En collaboration avec Swissair, nous avons néanmoins lancé une carte-abonnement, un tarif vacances (229 francs aller/retour), sans oublier une liaison par hélicoptère entre Charles-de-Gaulle et la Porte de Sèvres.

De quoi est faite aujourd'hui l'image d'Air France? Cet art de vivre «à la française», lié au prestige de la compagnie, peut-il encore se développer à bord de vos avions?

L'image de marque d'une compagnie aérienne est toujours dépendante de celle du pays, bénéficiant de ses aspects positifs, pâtissant de ses aspects négatifs. Air France n'y échappe pas, mais on l'associe facilement à un art de vivre «à la française» et nous nous efforçons d'y répondre en offrant un niveau de service digne d'une certaine qualité française, avec les notions d'accueil, de sourire, de chaleur humaine que cela suppose, sans même évoquer des atouts comme la cuisine et les vins. Désireuse de gagner des points en matière de sympathie, air France a lancé, il y a trois ans, des programmes de formation pour ses équipages, afin de parvenir à une meilleure perception de la part de la clientèle, un élément encore plus important que la seule image. Les premiers résultats sont là, comme en témoigne le premier rang obtenu par Air France au classement du guide anglais Ronay, aussi bien en matière de prestations que de qualité du service et d'accueil à bord.

Certes, des étrangers pensent plus à la vieille France qu'au Concorde et au TGV... Ce sont des aspects négatifs que nous attribuent ceux qui ne nous connaissent que superficiellement, d'autant que, souvent, la technicité n'apparaît pas, alors que ces réalisations parlent d'elles-mêmes. Il est essentiel de montrer que nous faisons preuve de sérieux, de technicité et d'une ponctualité que peu de compagnies aériennes sont en mesure de nous disputer aujourd'hui.

Le supersonique Concorde intéresse-t-il les Suisses?

Après la France, la Suisse s'avère le premier client étranger du Concorde qui lui doit une partie de son succès. Cette situation reflète bien l'importance du marché helvétique et l'intérêt de cette clientèle haute contribution qui, très au fait de la relation qualité/prix, recherche des produits de qualité. En démarchant notre clientèle d'affaires, nous démarchons des clients qui sont de gros utilisateurs de Concorde, en particulier à Genève. S'y ajoutent des groupes ponctuels, dans le cadre d'actions spéciales, mais nous n'envisageons pas d'actions répétitives.

La société des Hôtels Mérien est un autre fleuron de la compagnie Air France. Cette filiale envisage-t-elle de s'implanter en Suisse?

Actuellement, la Société des Hôtels Méridien vise une implantation à Genève ou à Zurich, dans le cadre de ses contrats de gestion ou de franchise. Elle se trouve dans une phase de recherche.

Des perspectives heureuses pour Air France?

Comme je l'ai relevé, 1984 apparaît un peu comme une année-test et, d'une manière générale, Air France cherche, à l'image des autres compagnies aériennes, à réduire les temps de voyage, un problème qui se situe surtout au niveau des services au sol et des aéroports. Aujourd'hui, la concurrence existe dans les liaisons à courtes et moyennes distances (où le train connaît un nouvelle jeunesse) et le tourisme aérien doit faire preuve d'imagination et de créativité pour résoudre les problèmes au sol, en collaboration bien sûr avec les aéroports et les aérogares. Zurich et bientôt Genève présentant d'intéressantes solutions à cet égard. A l'heure où toutes les compagnies aériennes commencent à se ressembler singulièrement tant par leurs avions que par leurs services en vol, la qualité de l'accueil à bord et au sol devient déterminante.

Navigation

Lacs de Neuchâtel et Morat

Un programme attractif

L'époque est révolue où les cités des lacs helvétiques attiraient une foule colorée, des premiers aux derniers rayons du soleil d'été, pour le seul plaisir de voguer quelques heures en toute sérénité. Aujourd'hui, il faut «motiver» les gens, par ailleurs sollicités de toutes parts à des fins de détente et de plaisir. Aussi reconnaît-on le dynamisme des compagnies de navigation lacustre à la richesse et à la diversité de leur programme estival! Et c'est bien ainsi.

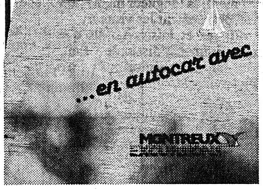
Nous en voulons pour preuve le nouvel horaire, valable du 1 juin au 29 septembre 1984 de la *Compagnie de navigation sur les lacs de Neuchâtel et de Morat* qui présente un véritable programme d'excursions et de festivités tout au long de l'été: promenade de midi avec lunch à bord, croisières musicales et dansantes «Mercredi musique», sérénades sur l'eau, promenade du soir, grande croisière-tour du lac à bord de «La Béroche», croisière sur le lac de Neuchâtel et sur les trois lacs, etc. De nombreuses possibilités existent au départ de Neuchâtel, d'Yverdon-les-Bains, d'Estavayer-le-Lac, de Morat et de Bienne. r.

● *Compagnie MN, Port de Neuchâtel, 2000 Neuchâ-*

Offres/programmes

Montreux-Excursions 1984

Intitulé «Voyages circulaires et séjours – placement, évasion, plaisir en car», le nouveau catalogue 1984 de Montreux-Excursions contient une vaste gamme d'offres spécialement étudiées pour la clientèle du 3e âge; ainsi, la plus



grande attention a été portée à la qualité de ces voyages, surtout en ce qui concerne le choix des hôtels et restaurants.

Le programme se scinde en deux catégories, les circuits et les séjours. Au chapitre des circuits, on trouve la Suisse, la France, l'Italie, l'Allemagne, l'Autriche et la Hongrie, ainsi qu'un grand voyage de prestige en Ecosse; certains voyages se déroulent pendant les périodes de Pâques, de l'Ascension, de la Pentecôte et du Jeûne fédéral. Pour les séjours, Montreux-Excursions propose des destinations balnéaires en Italie, à Cervia, Ereclea Mare et sur la Riviera Ligure (nouveautés 1984), en France à Menton, St-Malo et Canet-Plage (nouveauté) et une destination de montagne en Autriche, à Soelden (nouveauté); ces séjours s'étalent d'avril à octobre. sp/r.

● *Montreux-Excursions, avenue des Alpes 43, 1820 Montreux.*

CFF

«Partons en train»

C'est le titre du catalogue des Chemins de fer fédéraux pour l'été 1984, «le premier que les CFF consacrent aux voyages et aux vacances», comme le précise *M. René Keller,* de la Promotion des ventes voyageurs auprès de notre grande régie.

Au programme de l'offre estivale des CFF des excursions et des circuits en Suisse (Valais, MOB, Brünig, Musée des transports à Lucerne, Rigi, Centovalli, Furka-Oberalp, Aar, la Gruyère, les Rochers-de-Naye, les Diablerets); des week-ends en Suisse (Bâle et St-Gall); des semaines de vacances en Suisse (Locarno, Lugano, Montreux, Vevey); des voyages intervilles (Paris, Vienne, Avignon, Florence); des vacances balnéaires (Riviera italienne, Adriatique, Côte vénitienne et Côte d'Azur).

Toute la gamme des titres de transport touristiques des CFF et d'autres compagnies ferroviaires y est naturellement aussi proposée. Le bulletin de commande figurant dans chaque catalogue peut être adressé à n'importe quelle gare CFF. r.

Presqu'une vieille histoire...

Le programme A-320 démarre

«C'est presqu'une vieille histoire»; c'est ainsi que l'un des éditorialistes de la revue française commente les travaux de préparation pour le lancement du nouveau biréacteur européen. En effet, cela fait déjà plusieurs semaines que l'on connaît les accords signés par les gouvernements en faveur de la réalisation du nouvel appareil. Peut-être faut-il aujourd'hui aller un peu plus loin dans les faits et connaître certains points concrets de ce programme.

Le coût de développement de l'Airbus A-320 est estimé à 1,7 milliard de dollars (les industriels engagés dans cette opération ont déjà investi 121 millions de dollars). Ce prix comprend les investissements liés à l'ensemble des études, à la fabrication des outillages destinés à la production en série et aux opérations de certification. Ce nouvel avion biréacteur, dont le prix de vente avoisinera 24 millions de dollars, transportera 150 passagers ou, dans certaines versions, jusqu'à 179 passagers. Son autonomie sera, à pleine charge, de 5000 km, alors que l'une de ses principales qualités sera d'être particulièrement économique (44% de consommation de moins que le Boeing 727-200).

Et la concurrence?

On parle beaucoup de la concurrence – essentiellement américaine – que rencontrera ce nouvel avion sur le marché. Selon les responsables d'Airbus Industrie, l'A-320 serait sans concurrence dans ce créneau, ses rivaux étant actuellement des avions dits «avions de transition», tels que les Boeing 737-300 et McDonnell Douglas DC-9-80, c'est-à-dire des versions améliorées d'appareils anciens.

Ils reconnaissent cependant que le seul avion moderne existant qui soit susceptible de mordre sur ce marché serait le Boeing 757. Cependant, les techniciens européens s'accordent sur le fait que ce dernier, qui a une capacité légèrement plus importante, ne réussirait pas à offrir un meilleur coût direct d'exploitation du siège. Plus lourd, il s'avèrerait également mal adapté au marché des 150 places sur les pistes courtes. Aux dernières informations, l'A-320 possède déjà un carnet de commande que l'on peut qualifier d'intéressant, avec 51 commandes fermes et 45 options.

Vers la famille complète

Il y a peu, *M. Bernard Lathière,* administrateur-gérant d'Airbus Industrie, a précisé que l'A-320 serait un élément essentiel de la politique commerciale du consortium européen. Il a, en outre, souligné qu'il entendait qu'Airbus Industrie développe une famille complète d'avions, qui comprendrait ultérieurement un biréacteur à fuselage large de grande capacité, qui se concrétisera sous la forme du TA 9, et un quadriréacteur très long courrier, le TA 11. Les travaux de développement de ces appareils se poursuivent actuellement, leur définition devant résulter d'une très large collaboration avec les compagnies aériennes, comme cela a été le cas pour les Airbus A-300, A-310 et enfin A-320.

Cependant, un détail prime pour Airbus Industrie, c'est de s'assurer qu'avec l'A-320, ils atteindront le seuil de rentabilité, estimé à 600 appareils. C'est beaucoup, lorsqu'on sait que le seuil de rentabilité du Boeing 747, estimé à 500 appareils, n'a été atteint que 12 ans environ après la sortie de la première unité des usines Boeing. Les affirmations du groupe européen ne peuvent donc, pour l'instant, que nous laisser quelque peu rêveurs, mais il est à souhaiter qu'au printemps 1987, quand l'A-320 fera son premier vol, on en sache un peu plus long sur la rentabilité des compagnies aériennes dans le monde et que le carnet de commande du «petit dernier» nous permette d'avoir plus d'espoir qu'aujourd'hui. *René Hug*

L'année du patrimoine en Grande-Bretagne

Un été chaud pour British Rail

1984 n'est pas une année comme les autres en Grande-Bretagne; c'est l'Année du patrimoine, un véritable kaléidoscope de manifestations passionnantes liées à l'histoire et à la culture de ce pays, à ses personnages célèbres et à son architecture somptueuse.

Douze millions de touristes sont attendus, dont 350 000 viendront de Suisse. Durant sept journées, les principales villes helvétiques ont accueilli des représentants de British Rail. Sous la présidence du directeur général pour la Suisse, *M. G. Styles,* ces professionnels ont expliqué les mesures prises par les chemins de fer britanniques et les compagnies de navigation pour faciliter la tâche des voyageurs se rendant en Grande-Bretagne en utilisant les voies maritime et ferroviaire.

La Manche à passer

La Compagnie *Sealink* est la plus importante dans le domaine maritime, celle qui offre le choix le plus large et le plus varié de routes, tout comme le plus grand nombre de traversées. Pour le voyageur venant de Suisse romande via la France, la traversée la plus rapide est celle de Calais-Douvres; elle dure une heure et demi, assure 16 départs quotidiens dans chaque direction, sur des bateaux particulièrement confortables offrant une animation de premier ordre durant la traversée.

Sealink assure bien d'autres parcours d'accès à la Grande-Bretagne, ainsi que la visite des nombreuses îles proches du pays. Cette compagnie possède une flotte de 50 bateaux. Elle est cette année la moins coûteuse, appliquant une réduction de 20% pour les Fêtes du patrimoine.

On peut aussi voyager plus rapidement en utilisant les fantastiques aéroglisseurs de *Hoverspeed* qui relient Calais à Douvres en 35 minutes à 100 km/h.

Toute la Grande-Bretagne en chemin de fer

Il est bien entendu possible de faire la traversée en avion et de louer une voiture à l'arrivée. Il est surtout conseillé, à l'intérieur du pays, d'utiliser le train, les British Rails, dont le réseau est l'un des plus denses du monde. Au total, 14 000 trains desservent chaque ligne et leur vitesse de pointe atteint 200 km/h. De nombreux billets et abonnements rendent le voyage ferroviaire simple et peu coûteux. En fait, on peut visiter toute la Grande-Bretagne avec un seul billet, le *Britrail Pass;* il donne droit à un parcours illimité par le train en Angleterre, en Ecosse et au Pays de Galles. Le *Britrail Youth Pass* (pour les jeunes de 16 à 25 ans), le *Britrail Sea Pass* (avec un aller et retour Londres-Continent) sont quelques-unes des variantes du Britrail Pass, où train et bateau sont souvent associés.

Voici encore quelques titres de voyage avantageux:

– les trains *Intercity* (liaisons rapides entre les grandes villes),

– *British Rail Triple Ticket* (permet de passer trois jours séparés à l'extérieur de Londres),

– *London Explorer* (valable sur la quasi totalité des transports londoniens).

Cette liste n'est qu'une partie des possibilités nombreuses qu'offre la Grande-Bretagne en cette année de festivités nationales. D'autres sont proposées par British Rail à Zurich et Bâle, ainsi que par les agences de voyages. Cl.P.

Lisez et faites lire
le principal hebdomadaire suisse
de la branche
hôtel revue + revue touristique
Votre journal spécialisé!

MARCHÉ DE L'EMPLOI TOURISTIQUE

Thomas Cook
Suisse S.A.
Organisation mondiale de voyages

cherche pour entrée immédiate ou à convenir

agent de voyages

qualifié ayant de bonnes connaissances en:

– tarification aérienne,
– système PARS,
– langue anglaise

Faire offres par écrit avec curriculum vitae au service du personnel

Thomas Cook Suisse S.A.
20, avenue Appia
1211 Genève 27

3188

MARCHÉ DE L'EMPLOI

HOTELS ★★★★★ RESTAURANTS

Les Armures l'arbalète

Secrétaire d'hôtel aide de direction

Nous demandons:
- Formation commerciale et hôtelière
- Connaissances parlées et écrites des langue française et anglaise, notions d'allemand
- Nationalité suisse ou pemis valable

Nous offrons:
- Place stable à responsabilités
- Logement éventuel

les candidats (-tes) répondant à ces exigences sont priés de faire des offres manuscrites détaillées avec curriculum vitae, photos, certificats et références à Mlle Nicole GRANGES, Hôtel les Armures, 1, rue Puits-St-Pierre, 1204 Genève. Entrée de suite ou à convenir.

P 18-035965

Le Restaurant «Le Castel»
1661 Le Pâquier en Gruyère
relais gastronomique

demande pour entrée de suite ou date à convenir

un chef de rang

avec de sérieuses références.

Faire offres avec documents usuels à Chr. Roth, propr., téléphone (029) 2 72 31.

P 17-13657

---

021 20 28 76

Le nouveau numéro pour décrocher les bonnes places.

Le service de placement de la Société suisse des hôteliers saura vous trouver rapidement la place qui vous convient, sans aucun frais pour vous.

Téléphonez ou adressez vos offres à Mme Maeder.

7469

Service de placement SSH
rue des Terreaux 10
CH-1003 Lausanne
Tél. 021 20 28 76

Hôtel Restaurant Bar-Dancing à 10 min. de Neuchâtel

cherche pour entrée immédiate ou à convenir

chef de partie
commis de cuisine

Suisse ou étranger avec permis. Deutschsprachig auch gewünscht.

Faire offre à M. M. Riba
Hôtel du Chasseur
2072 Enges

2434

Hôtel-restaurant
Ermitage
1622 Les Paccots

cherche pour sa réouverture du 15 mai 1984

cuisinier
ou commis de cuisine
serveurs, serveuses
garçon de cuisine
dame de buffet
femme de chambre
extra

Offres à P. Georges, Case postale 36, 1622 Les Paccots, (021) 56 77 36

P 17-058280

Café-Restaurant **Le Maître Jaques** à Nyon, cherche pour fin mai

cuisinier

(CH ou permis) avec quelques années de pratique, sachant travailler seul, ayant bonnes références, du goût pour la variété et un intérêt pour la nouvelle cuisine. Place à l'année.

Faire offres écrites avec curriculum vitae à M. Charles-André Dotte, rue des Moulins 2, 1260 Nyon.

P 22-052349

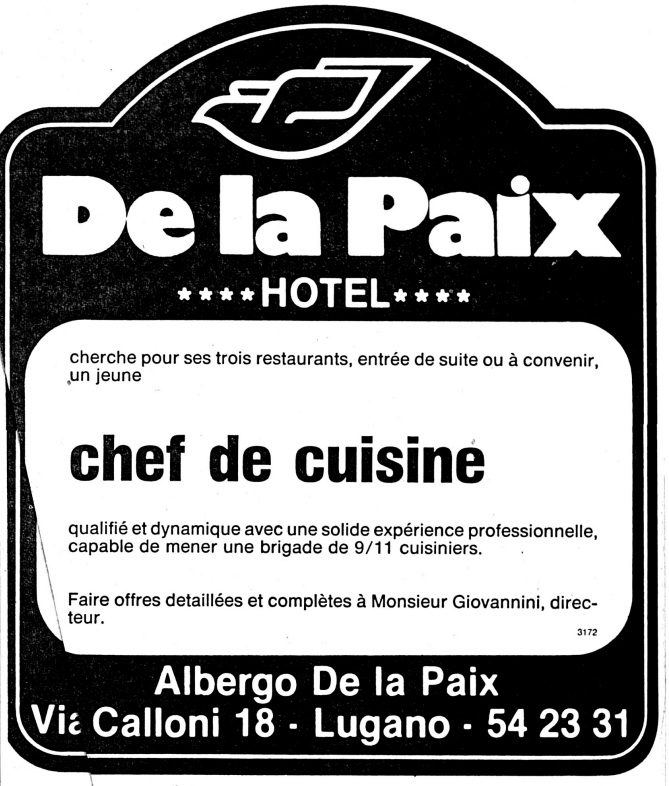
Restaurant
1637 CHARMEY

cherche pour la saison d'été dès le 1er mai ou juin

sommelières
fille de salle

Auberge
du Chêne, Charmey
Famille Stalder
Téléphone (029) 7 11 34

2977



cherche pour ses trois restaurants, entrée de suite ou à convenir, un jeune

chef de cuisine

qualifié et dynamique avec une solide expérience professionnelle, capable de mener une brigade de 9/11 cuisiniers.

Faire offres detaillées et complètes à Monsieur Giovannini, directeur.

3172

Albergo De la Paix
Via Calloni 18 - Lugano - 54 23 31

Important Restaurant-Pizzeria à Fribourg cherche

chef de service

avec bones connaissances du métier

Faire offres avec curriculum vitae, copies de certificats et photo, sous chiffre 17-561922 à Publicitas SA, 1701 Fribourg.

Secrétaire-gouvernante

25 à 30 ans cherchée par restaurateur à Genève pour seconder jeune patron dynamique. Logment à disposition.
Faire offres avec curriculum vitae et photo sous chiffre T 18-307037 à Publicitas, 1211 Genève 3.

HOTEX

LE spécialiste des places saisonnières: toujours du travail disponible!

HOTEX 11, rue du Mt-Blanc
1211 Genève 1 - Tél. 022/32 9[illegible]04

Restaurant du Signal
Belmont

cherche pour le 1er mai

1 sommelière

connaissant les 2 services

1 fille de cuisine

Entrée 1er mai 1984, bons gages et congés reguliers. Prière de faire offre écrite. Tél. (021) 28 07 68.

ofa 140156545

Restotel Stucki
Col de Mosses

Hôtel-café-restaurant de grand passage

cherche pour la saison d'été

serveuses/Serviertöchter

(éventuellement débutantes, Suissesses ou permis C)

Entrée 1er mai 1984 ou à convenir.

Faire offre à
M. et Mme. Eric Stucki
1861 Les Mosses (VD)
Tél. (025) 55 16 31

2986

Salon de thé
La Gourmandine
à Villars s/Ollon

cherche de suite

serveuse
dame de buffet

Téléphone (025) 25 27 92, heures de bureau.

3198

On cherche

jeune cuisinier(ère)

sachant travailler seul(e). Sans permis s'abstenir. Entrée à convenir.

Tél. (025) 26 21 67

P 22-16798

LE PLAZA DE FRIBOURG

Cabaret – Dancing – Night-Club
ouvert tous les jours de 21.30 à 01.00 h.

Pour entrée à convenir, au plus tard: 1. 6. 84 nous engageons

chef de service

(avec activité diversifiée dans différents services gastronomie et loisirs)

Tout candidat capable, disponible, dynamique est invité à faire ses offres, par écrit de préférence, à la direction des restaurants LE PLAZA à 1701 Fribourg (037) 22 77 22, (joindre curriculum vitae + certificats)

3216

HYATT CONTINENTAL MONTREUX
Hôtel ••••• LUXE

cherche pour le mois de juin ou pour une date à convenir

ASSISTANTE DE LA GOUVERNANTE GÉNÉRALE

Nous demandons:
- Apprentissage ou expérience dans poste similaire
- Sens des responsabilités

Nous offrons:
- Avantages d'une chaîne internationale
- Possibilités de carrière

Candidats suisses ou permis valable.
Faire offres avec C.V., copies certificats et photo à M. A. Schauder, chef du personnel.

HYATT CONTINENTAL MONTREUX
Case postale 288, 1820 Montreux, Tél. 021/63 51 31

Changement d'adresse (écrire en majuscules)

Ancienne adresse

Numéro des clients

Nom et prénom

Profession/position dans la société

Rue et no

NPA et localité

☐ Membre SSH ☐ Abonné

Etablissement

Nouvelle adresse

Nom et prénom

Profession/position dans la société

Rue et no

NPA et localité Téléphone

☐ Membre SSH ☐ Abonné

Etablissement

☒ Cochez ce qui convient

A envoyer à:
hôtel revue + revue touristique
case postale 2657 3001 Berne

Hôtel AuLac – Lausanne Ouchy (bord du lac)

cherche

assistant de direction pour la restauration

Faire vos offres avec curriculum vitae et certificats, à l'Hôtel AuLac, Place de la Navigation 4, 1006 Lausanne
ou
téléphoner à M. Dupart au (021) 27 14 51

3192

Grand Hôtel du Parc 1884 Villars-sur-Ollon

Alpes vaudoises (1300 m), Hôtel ★★★★★, 140 lits, propose pour la saison d'été, les postes suivants:

cuisine: **chef garde-manger**
chef tournant
chef de garde
3 commis

Si vous êtes expérimenté et désirez travailler dans une équipe jeune, veuillez faire votre offre écrite avec curriculum vitae, copies de certificats et photographie récente.

Entrée en service à convenir

3199

Grand night club d'excellente renommée dans capitale de Suisse romande

cherche pour tout de suite ou à convenir

travail de nuit:

doorman – portier
dame de buffet

travail de jour:

concierge

(dame s'occupant de l'entretien de la maison).

Rémunération exceptionnelle.

Nous serions heureux de recevoir votre offre avec références sous chiffre 3252 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

engage de suite ou date à convenir

chef de cuisine

(aide de direction)

Age idéal: 40 ans.
Prendre rendez-vous par tél. au **(037) 52 27 21 dès 16 h.**

P 17-000683

Restaurant-Pizzeria

cherche

sommeliers/sommelières

Entrée: 1er juin 1984.
Congé le dimanche.

Faire offres à M. Voutat, 2740 Moutier, ou tél. (032) 93 59 03.

3264

Lac Léman

Hôtel★★★★ cherche

pâtissier

et

assistante d'hôtel

pour saison jusqu'à fin octobre. Entrée dès maintenant, à convenir. Suisse ou étranger avec permis. Bonnes conditions à tous égards. Nourri, logé si nécessaire.

Offres à l'Hôtel du Signal de Chexbres, 1604 Puidoux-Gare.

3281

cerca per subito o data da convenire

cucina

sous-chef (saucier)
commis

ristorante/bar

chef de service
cameriere (-a)

Le persone interessate, svizzere o straniere con permesso di lavoro valido, sono pregate di prendere contatto con la direzione.
Tel. no (091) 44 57 01.

3229

ALBERGO CORSO
VIA VALDANI • CHIASSO
TEL. 091 44 57 01 (3 LINEE)

cherche
pour entrée immédiate
ou à convenir

un pâtissier

sachant cuisiner, pour seconder le chef
(formation assurée)

Merci de bien vouloir téléphoner pour convenir d'un rendez-vous, au (022) 31 61 51
(demander Mme Costa)

586

3, rue des Alpes - 1201 Genève
Tél. (022) 31 61 51

586

cherche dès suite ou date à convenir:

secrétaire de réception

expérimenté(e)

Fr., ang., all., bonne présentation
Place à l'année
Système informatique

Faire offre écrite avec c.v. certificats et photo à la Direction.

5 av. Benjamin-Constant
1003 Lausanne

3178

Assumiamo per ristorante noto nel Luganese

chef di cucina abile

per qualifica di «una stella» in cucina italiana. Lavoro indipendente e trattamento adeguato.

Scrivere a cas. post. 2952, 6901 Lugano.

Assa 85-5072

Rue Colomb 4 1860 Aigle 025/26 10 55

Hôtel de première catégorie dans le Chablais vaudois, restaurant gastronomique et brasserie.
Nous cherchons pour renforcer notre brigade

1 commis de cuisine

Entrée de suite ou à convenir.

Prière d'adresser vos offres à la direction de
l'Hôtel du Nord
4, rue Colomb, 1860 Aigle
téléphone (025) 26 10 55.

3152

hôtel alpes et lac

Téléphone 026/4 11 51
Télex 38 451

ch-1938 champex

Fam. Zimmermann-Linotte (Valais/Suisse)

chercher pour la saison d'été de juin à septembre

commis de cuisine
commis de rang
demi-chef de rang

Adressez vos certificats, curriculum vitae et photo à:

K. Zimmermann
Hôtel Alpes et Lac, 1938 Champex

3240

L'Hôtel-Restaurant Primavera Montana Valais

cherche

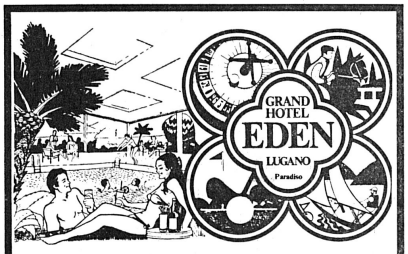
pour l'ouverture de son bar-pub anglais Piccadilly
le 10/15 juillet 1984

2 barmaids

connaissant le français et l'all.
Places à l'année.

Faire offres avec certificats de travail et prétentions de salaire à Hôtel Primavera 3962 Montana, Bernard Bétrisey.

3222



Le Grand Hôtel Eden de Lugano, cherche à l'année pour l'entrée immédiate ou à convenir

assistant de direction

pour le F & B

2e gouvernante d'étage
gouvernante d'office/économat
chef pâtissier
commis pâtissier
chef garde-manger
chef tournant
commis de cuisine

Adressez vos offres complètes à la direction du Grand Hôtel Eden, 6902 Lugano-Paradiso
téléphone (091) 54 26 12.

3256

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 souscris l'abonnement suivant:

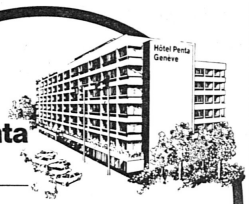
Abonnement:	1 an	6 mois	3 mois
Suisse	☐ Fr. 62.—	☐ Fr. 42.—	☐ Fr. 28.—
Etranger par voie de surface	☐ Fr. 79.—	☐ Fr. 51.—	☐ Fr. 35.—
Etranger par avion Europe, Moyen-Orient	☐ Fr. 146.60	☐ Fr. 84.80	☐ Fr. 51.90
Outre-mer	☐ Fr. 203.80	☐ Fr. 113.40	☐ Fr. 66.20

☒ Cocher ce qui convient

A découper et envoyer à:
hôtel revue + revue touristique
case postale 2657, 3001 Berne

touristik revue
hotel revue

A découper ici



Hôtel Penta Genève

320 chambres
maillon d'une chaîne
internationale

cherche

pour juin ou date à convenir

gouvernante générale

Profil souhaité:
- formation hôtelière, âge minimum 25 ans, ayant si possible déjà occupé un poste similaire
- aptitudes à coordonner, organiser et contrôler le département de manière indépendante
- langues: français et anglais

Nous offrons:
- travail varié et indépendant
- poste à responsabilités
- avantages sociaux d'une grande entreprise
- place stable

Si vous pensez répondre aux exigences requises, veuillez faire vos offres par écrit avec curriculum vitae, photographie et copies de vos certificats au

Bureau du personnel
Case postale 159, 1216 Cointrin
Téléphone (022) 98 47 00

Hôtel Penta Genève 3116

Penta HOTELS — Berlin, Budapest, Düsseldorf, Gatwick, Genève, Heathrow, Ibiza, Lisbonne, Munich, New York, Nürnberg, Paris, Tel-Aviv, Wiesbaden, Zurich, Aswan 84, Bombay 85.

Grand Hôtel Europe CH – 1820 Montreux

(170 lits – Genfersee)

cherche:

secrétaire de réception (assistante de direction)

- ayant si possible 2 à 3 ans de pratique
- entrée de suite ou à convenir

Prière d'adresser vos offres à la direction
M. A. Baehler, tél. (021) 63 45 41

3251

HOTEL MANAGEMENT INSTRUCTOR

required for private Swiss hotel school, beginning September, 1984
Professional experience as well as advanced education necessary.

Write with resume to:

HOSTA Hotel School
1854 Leysin
Switzerland

3206

LE CHALET SUISSE

cherche

commis de cuisine

Entrée de suite ou à convenir.
Prendre contact
téléphone (021) 22 23 12

3288

Remise des insertions

jusqu'au vendredi à 11 heures!

DEMANDES D'EMPLOIS

Jeune fille

Suisse all. 17½ ans, bientôt fini l'école de commerce, **cherche travail** dans un hôtel (si poss. à la réception ou à l'étage) en Suisse romande du 30. 6. 1984 au 31. 7. 1984. Téléphone (037) 28 37 94 dès 18 heures

FA 4526

*Une annonce dans hôtel revue + revue touristique: **un impact assuré!***

Jeune femme, zurichoise, excellente présentation, parlant allemand, fr., angl., it., bonne référence hôtelière, cherche place comme

barmaid

Riviera vaudoise, Genève, Lausanne. Libre 1er mai ou à convenir.

Ecrire sous chiffre 3299 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

Jeune homme

33 ans, parlant français, anglais, arabe, expérience onze années dans l'hôtellerie ayant occupé plusieurs postes de responsabilité, dans but perfection connaissance en hôtellerie, cherche stage dans hôtel grand standing, préférence situé entre Genève et Lausanne. Accepte toute proposition. Pour contact tél. (093) 61 17 18 ou case postale Y. H. 29, 6574 Vira Gamb., Tessin/Suisse.

3278

HOTEL ALBA VERBIER

Hôtel 4 étoiles avec 210 lits, restaurant, bar, sauna fitness et solarium cherche pour la saison d'été 1984 (du 15 juin 1984 au 20 septembre 1984)

chef de partie
commis de cuisine

Veuillez envoyer votre offre écrite avec curriculum vitae, photo et copies de certificats à:

Direction
Hôtel Alba
1936 Verbier

3218

„Cela fait longtemps que je cherche une mayonnaise du genre de GASTRONNAISE. Son goût et sa consistance sont parfaits et permettent de l'utiliser de diverses façons dans la cuisine froide."

Hanspeter Zahn, Chef de cuisine Restaurants de la Bourse, Zurich

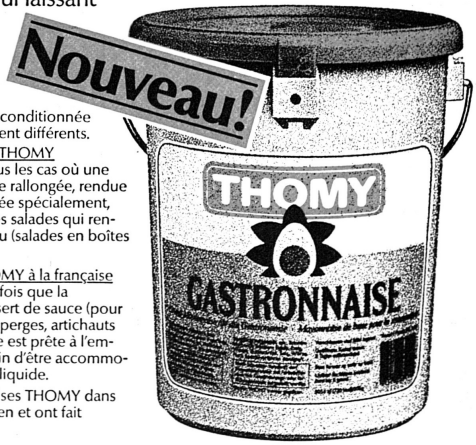
Spécialement créée pour la restauration:

GASTRONNAISE

La nouvelle GASTRONNAISE de THOMY est une mayonnaise de base légèrement assaisonnée, de consistance spécialement épaisse et toujours homogène.

Donc avec des propriétés permettant au chef de cuisine de l'employer de différentes manières et lui laissant la possibilité d'appliquer ses propres idées et créations.

Pas de temps perdu à préparer une mayonnaise ou à rattraper celle qui a tourné. Le chef de cuisine peut employer son temps si précieux à faire des choses plus importantes.



GASTRONNAISE THOMY ou MAYONNAISE THOMY à la française?

L'utilisaton de ces deux mayonnaises est conditionnée par leur consistance et leur assaisonnement différents.

GASTRONNAISE THOMY
A utiliser dans tous les cas où une mayonnaise doit être rallongée, rendue plus liquide ou épicée spécialement, ou pour préparer des salades qui rendent beaucoup d'eau (salades en boîtes ou en sachets).

Mayonnaise THOMY à la française
A utiliser chaque fois que la mayonnaise nature sert de sauce (pour accompagner des asperges, artichauts ou poissons), car elle est prête à l'emploi et n'a plus besoin d'être accommodée ou rendue plus liquide.

Vous pouvez obtenir ces deux mayonnaises THOMY dans des bidons de 4 kg et 8 kg qui ferment bien et ont fait leurs preuves.

MARCHÉ IMMOBILIER

Gérance libre

d'un établissement de montagne extrêmement bien situé, sur passage d'un col, au pied de pistes de ski, zones de constructions en développement. Possibilités très intéressantes d'extension du chiffre d'affaires.

Durée et conditions du bail à convenir.

Pour tous renseignements et pour visiter, téléphoner au (029) 4 64 19, demander M. Arn.

P 22-052632

A vendre

hôtel, bar restaurant

2 NN guide Michelin, logis de France, RN 7, 30 km de Lyon (France), gros matériel, intéressant pour jeunes professionnels. Prix fond: 1 400 000 FF. Téléphone (0033/74) 63 72 97, ou écrire sous chiffre 357 à Sudem BP 2335-69215 Lyon Cedex 02, France.

P 18-000055

Pour éviter les fautes, de bons manuscrits!

Bureau immobilier
ZBINDEN & BIETRY S.A.

A vendre à
Lausanne
hôtel
de 60 chambres

Assa 83-1060

Tél. 021 - 29 55 11
Avenue C.-F. Ramuz 70
1009 Pully-Lausanne

Dans station touristique du Haut-Valais, au milieu du village, à vendre en bloc ou séparément

hôtel-restaurant

20 lits, café-rest. 100 places, salle 120 places, terrasse

immeuble neuf communiquant

pouvant être géré par l'hôtel, comprenant 13 app. (studios et 2 pièces). Vente aux étrangers autorisée. Financement assuré à 65%. Pour tous renseignements: Fiduciaire, Schnyder Gregor, Badnerhof, 3954 Loèche-les-Bains

P 36-012919

STELLENMARKT

Hotel Des Alpes ★★★ LUCERNE
SWISS STANDARD HOTELS

Wir, ein gut organisiertes ★★★Hotel mit Restaurant, direkt an der Reuss, haben ab Juni/Juli für lange Sommersaison noch folgende Stelle zu vergeben:

Serviertochter

à-la-carte-kundig
grosse Verdienstmöglichkeit
5-Tage-Woche

Wir bieten Ihnen:
sorgfältige Einführungszeit, fortschrittliche Arbeitsbedingungen, ein angenehmes Arbeitsklima.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen, die Sie bitte an die Direktion des Hotels Des Alpes, Rathausquai 5, 6004 Luzern, richten.

2976

HAUSER hotel cafe confiserie st. moritz

Das moderne gastliche Zentrum von St. Moritz sucht tüchtige Mitarbeiter in junges Team

Kellner/Serviertochter
sprachkundig

Koch/Commis de cuisine

Schweizer oder Ausländer mit B-Bewilligung
Eintritt nach Übereinkunft, ab 1. Juni
Wir legen grossen Wert auf gutes Arbeitsklima. Zufriedene Mitarbeiter sind die besten Kräfte.
Wir bitten um schriftliche Bewerbungen mit Unterlagen. Auskunft erteilt Telefon Nr. (082) 3 44 02

St. Moritz

Der Ort, wo es auch gut zum Arbeiten ist!

3003

Hotel Gornergrat
★★★
3920 Zermatt Dorf

Auf die kommende Sommersaison sind folgende Arbeitsplätze neu zu besetzen:

Büro: **Réceptionistin** D, E, F
(Jahresstelle möglich)

Küche: gelernter
Koch
(in kleinere Brigade)

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an
Direktion Hotel Gornergrat
3920 Zermatt Dorf

2455

Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft ganzjährig (mind. 1 Jahr)

Sekretärin/Aide du patron
(auch Anfängerin)

Küchenchef
(für kleine Brigade)

Offerte mit Lohnansprüchen an:
R. Schweizer, Hotel Bernerhof
3823 Wengen

2757

Kontingentsfreie Hilfskräfte

für Hotels und Restaurationsbetriebe.

Wenn Ihnen das zuständige Arbeitsamt keine passenden Hilfskräfte vermitteln kann, offerieren wir Ihnen

amerikanische Studenten und Studentinnen

mit Deutsch- oder Französischkenntnissen, in der letzten Juni-Woche eintreffend, für die Monate **Juli – August – September.** Entlöhnung gemäss GAV, Arbeitsbewilligung ausser Kontingent.

Verlangen Sie Offerten bei:
International Summer Camp, Work Program
Postfach 61, 3000 Bern 23
Telefon (031) 45 81 77 (auch abends und an Wochenenden)

650

Wallis

Wir suchen ab 1. Juni 1984

Alleinkoch

Geregelte Arbeitszeit.
Sich melden bei:
Hotel Alex, Leukerbad
Telefon (027) 61 20 20 (Herrn Gentinetta verlangen).

P 36-121025

Zermatt

Für Sommersaison (Juni–Oktober) gesucht

Büropraktikantin
Commis de cuisine
Serviertöchter

(evtl. Anfängerinnen, Studentinnen, Servicepraktikantinnen)

Geregelte Arbeits-/Freizeit, zeitgemässe Löhne.

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Lohnansprüchen.

Hotel Elite
Restaurant Chez Pierre
Telefon (028) 67 15 80
Herrn Julen

3107

Restaurant Alpstubli
6375 Klewenalp
Innerschweiz

Ich suche für Sommersaison ab 1. Juni

2 Serviertöchter oder Kellner
1 Buffettochter
Hilfsköchin oder Koch

Direktion Erwin Amstad
Telefon (041) 64 31 44

3040

Saas-Fee

Wir suchen auf Mitte oder Ende Juni für lange Sommersaison

Saaltochter
Kochlehrling

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen an
E. Bumann
Hotel Mischabel
3906 Saas Fee
Telefon (028) 57 21 18

3081

Gesucht nach Bern
erfahrene(r)

Koch/Köchin

für **Asiatische Küche.**
Eintritt auf 1. Mai 1984.
Angebote sind erbeten unter Chiffre 3144 an hotel revue, 3001 Bern.

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung für mehrere Restaurants und Hotels in der ganzen Schweiz

Serviertochter
Kellner
Barmaid
Koch/Köchin
Officepersonal

Ich gebe Ihnen gerne weitere Auskünfte unter Telefon (064) 22 21 49, Frl. Girzig.

2220

Restaurant Klein-Matterhorn
3920 Zermatt

sucht für die Sommersaison mit Möglichkeit zur anschliessenden Wintersaison

Commis de cuisine
Kellner oder
Serviertochter

Bewerbungen bitte an:
Restaurant Klein-Matterhorn
3920 Zermatt
Telefon (028) 67 14 61

3060

HOTEL VICTORIA BASEL

Möchten Sie in einem jungen Team mitwirken?

Bei uns haben Sie die Möglichkeit, in angenehmer Atmosphäre als

Chef de partie

zu arbeiten.

Es erwartet Sie ein gutgehendes Stadtrestaurant.

5-Tage-Woche und ein der Ausbildung entsprechendes Salär.

Eintritt baldmöglichst oder nach Vereinbarung.

Bitte rufen Sie uns an oder senden Sie Ihre Bewerbung an die

Direktion
HOTEL VICTORIA
Centralbahnplatz 3–4
4002 Basel
Telefon (061) 22 55 66

3099

Tavernen-Spezialitäten-Landgasthof Zum Löwen
3412 Heimiswil

5 Autominuten von Burgdorf, 30 von Bern sucht auf Anfang Mai

Jungkoch
Chef de partie
Tournante
Commis de cuisine

Unsere Küche ist kreativ und abwechslungsreich im A-la-carte- wie Bankettbereich. Sehr gute Entlöhnung sowie Sozialleistungen.
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung in Heimiswil und stehen Ihnen gerne für weitere Auskünfte zur Verfügung.
Peter Lüdi, Tel. (034) 22 32 06
(Mo + Di geschlossen).

P 09-001028

Wallis

Gesucht ab 1. Juni 1984 freundliche

Serviertochter oder Kellner

tranchierkundig.

Sich melden bei:
Hotel Alex, Leukerbad
Telefon (027) 61 20 20
(Hrn. Gentinetta verlangen)

P 36-121024

★★★

GOLF-HOTEL DES ALPES

7503 SAMEDAN

Für die kommende Sommersaison, vom 1. Mai oder nach Übereinkunft, suchen wir:

für unser Restaurant:

2 Serviertöchter

mit A-la-carte-Service-Erfahrung

für unseren Hotelbetrieb:

1 Koch wenn möglich Schweizer
2 Saaltöchter
deutschsprechend, mit Serviceerfahrung

1 Hausburschen/Portier

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Fam. A. Tarnuzzer
Golf-Hotel des Alpes, 7503 Samedan
Telefon (082) 6 52 62

2956

Taverne Krone Regensberg

In unser gepflegtes Haus suchen wir nach Vereinbarung

Kellner Serviceangestellte

sowie
auf 1. Mai 1984

Lehrtochter

Nur mit allerbesten Berufskenntnissen, Fähigkeit, mit unserer anspruchsvollen Kundschaft umzugehen. D, F, E unerlässlich.

Offerten an Frau A. Flach
Hotel Taverne Krone, 8158 Regensberg
Telefon (01) 853 11 35, ab 10 Uhr morgens

2787

HOTEL RESTAURANT BERGHAUS VISCOSUISSE
6174 SOERENBERG
TELEFON 041/78 12 46

Für die Sommersaison oder in Jahresstelle suchen wir

Hotelsekretärin/Aide du patron
Koch/Commis de cuisine
Serviceangestellte
Hofa

Wir bieten geregelte Arbeitszeiten, gute Verdienstmöglichkeiten und ein angenehmes Arbeitsklima. Gerne erwarten wir Ihren Anruf.

Familie Maag
Berghaus Viscosuisse
6174 Sörenberg
Telefon (041) 78 12 46

3062

HALLER

Hotel Haller Lenzburg

Telefon 064-51 44 51

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir in unsere lebhafte Bankett- und A-la-carte-Küche auf Übereinkunft

Jungkoch oder Jungköchin

Wir erwarten hohe fachliche und menschliche Qualitäten.

Wir setzen selbständige Arbeitsweise voraus und sind gerne bereit, dies gut zu honorieren.

3058

Saas-Fee

Hotel- und Spezialitätenrestaurant «Tenne» ★★★

Wir suchen für die Sommersaison Juli bis Oktober

1 Jungkoch

kein Ausländer.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen bitte an Familie R. Lomatter, Hotel Tenne, 3906 Saas Fee, senden. Tel. (028) 57 12 12.

2944

UNION

Hotel Union Luzern

Das Hotel Union ist ein total neu renoviertes Viersternhaus im Zentrum von **Luzern** mit 170 Betten, gepflegter Restauration, regem Bankettbetrieb und einer Artisten-Bar.

Zur Ergänzung unserer Küchenbrigade suchen wir noch folgende Mitarbeiter in Jahresstellung per 1. Mai 1984 oder nach Vereinbarung:

Sous-chef

Sie finden bei uns eine interessante Tätigkeit, ein angenehmes Arbeitsklima und ein Ihren Erfahrungen entsprechendes Gehalt.
Auf Wunsch Einzelzimmer und Verpflegung im Hause.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung an:

Hotel Union, Löwenstrasse 16, 6004 Luzern
oder verlangen Sie telefonisch weitere Auskünfte.
Telefon (041) 51 36 51, Herrn Schwegler verlangen) 2742

Wir suchen in einfacheren Restaurationsbetrieb auf 1. Mai oder nach Vereinbarung an speditives und sauberes Arbeiten gewohnten jungen

Koch

neben Patron. Zimmer auf Wunsch im Hause.

W. Wild-Eugster, Restaurant Morgensonne beim Zoo, Zürichbergstrasse 197, 8044 Zürich, Tel. (01) 251 28 29.

Allg. An.

Restaurant Post Lyss

Wir suchen auf 1. Mai eine

Servicefachangestellte

sowie

Aushilfen

für Restaurant und Bankett, angenehmes Betriebsklima, sehr guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit, in neuerem Restaurant.

Familie H. Strasser
Telefon (032) 84 13 91

Assa 79-5663

---

merkur Restaurants

Für unser Restaurant (alkoholfrei) **beim Hauptbahnhof in Zürich** suchen wir auf sofort oder nach Vereinbarung

Jungkoch oder Koch

Wir bieten Ihnen:
- 5-Tage-Woche
- Sonn- und Feiertage frei
- sehr gute Sozialleistungen
- Einkaufsvergünstigungen

Möchten Sie gerne in unserem lebhaften Betrieb mitarbeiten? Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

MERKUR Restaurant «Littéraire», Schützengasse 19, 8001 Zürich, Tel. (01) 211 16 27 (verlangen Sie Hrn. Munz) ofa 117451010

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

---

Hotel Bellevue Rapperswil am Zürichsee

Spezialitätenrestaurant «Tante Charlotte»

sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Serviertochter

(Schweizerin), kundig im Speiseservice.

Gerne erwarten wir Ihr Telefon an H. Elsener, (055) 27 66 30.

P 19-12003

Wir suchen per 1. Juni oder nach Vereinbarung

Koch

für unsere abwechslungsreiche Bankett- und A-la-carte-Küche. (5-Tage-Woche)

M. + R. Jäger, Rest. Chässtube, b. Bahnhof, 8400 Winterthur, Telefon (052) 22 62 17

M+S 132

Hotel Klausenpasshöhe

sucht für die kommende Sommersaison

Serviceangestellte Jungkoch

Ihren Anruf erwarten Herr und Frau Gasser
Tel. (044) 6 76 07 Privat
Tel. (044) 6 76 18 Geschäft

2969

Gasthaus Tübeli Gersau am Vierwaldstättersee

sucht auf 15. Mai

Jungkoch

für Sommersaison oder Jahresstelle.

Sollten Sie daran interessiert sein, telefonieren Sie uns zu einer Aussprache.

Familie Josef Baggenstoos
Telefon (041) 84 12 34

3064

Tüchtiger, selbständiger

Chef de rang

für die Sommersaison, 15. Juni bis zirka 15. September, gesucht in grösseren Hotelbetrieb im Wallis.

Offerten mit Unterlagen erbeten unter Chiffre 3021 an hotel revue, 3001 Bern.

Hotel-Restaurant Rössli

Wir suchen für die Sommersaison

Chef de rang
Commis de cuisine

Offerten an die Direktion
Hotel Rössli
8640 Hurden
Telefon (055) 47 11 33

3069

Nähe Ascona-Locarno gesucht auf den 1. Juni bis November oder Jahresstelle

Serviertochter

Kost und Logis im Haus. Sich wenden an: Fam. Christener, Ristorante S. Giorgio
6616 Losone
Telefon (093) 35 15 25

Assa 84-44441

Restaurant Blumenau 8134 Adliswil

Gesucht für Juli/August tüchtigen

Jungkoch

zwecks Militärablösung.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf.

Fam. H. P. Rubi
Telefon (01) 710 62 41

3055

Restaurant Sonnenhof Saanen bei Gstaad

Gesucht auf 1. Juli oder nach Übereinkunft freundliche

Serviertochter

Telefon (030) 4 10 23

3088

Der Storchen in Schönenwerd, zwischen Aarau und Olten, ist ein traditionelles, altbekanntes Haus mit modernen Einrichtungen.

Hotel Storchen Schönenwerd

Für den Ausbau unserer Küchenbrigade suchen wir in Jahresstellen

1 Jungkoch

und

1 Commis de cuisine

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktnahme.

Hotel Storchen, 5012 Schönenwerd
Telefon (064) 41 47 47

3100

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

Hotel-Restaurant Bahnhof 3983 Mörel

Ab sofort oder nach Übereinkunft suchen wir

Serviertöchter
Commis de cuisine

in mittlere Brigade

Senden Sie uns Ihre Unterlagen, oder rufen Sie uns einfach an:

Riederalp-Bahnen AG
3983 Mörel
(Herrn Loretan verlangen)
Telefon (028) 27 18 21

3056

Hotel Müller Pontresina

sucht für lange Sommersaison noch folgende, tüchtige Mitarbeiter

Sekretärin/Réceptionistin D, F, E
Restaurationstochter für «Arvenstübli»
Saaltochter

Eintritt nach Übereinkunft Ende Mai, Anfang Juni.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an:

H. Bieri, Dir.
Hotel Müller & Chesa Mandra
7504 Pontresina
Telefon (082) 6 63 41

2812

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle

Sekretär(in)/ Réceptionist(in)

Haben Sie Freude an einem lebhaften Betrieb, und möchten Sie Gäste aus aller Welt verwöhnen? D/F/E erforderlich. Idealalter ab 25.

Anfragen an
A. Guler
Hotel Helmhaus garni
Schifflände 30, 8001 Zürich
Telefon (01) 251 88 10

3170

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

Beruf/Position PLZ/Ort

Strasse/Nr.

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

Zahlungsweise:	¼ Jahr	½ Jahr	¼ Jahr
Inland	☐ Fr. 62.— ☐ Fr. 79.—	☐ Fr. 42.— ☐ Fr. 51.—	☐ Fr. 28.— ☐ Fr. 35.—
Ausland (Landweg)			☐ Fr. 51.90
Ausland (Luftpost) Europa, Nahost	☐ Fr. 146.60	☐ Fr. 84.80	☐ Fr. 66.20
Ausland (Luftpost) Übersee	☐ Fr. 203.80	☐ Fr. 113.40	

☒ Zutreffendes bitte ankreuzen

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

bitte ausschneiden!

hotel revue

Nr. 16
19. April 1984

AZ 3001 Bern
Monbijoustrasse 130, Postfach 2657
Tel. 031 507 222, Telex 32 170

touristik revue

Henzi Travel AG, Volketswil

Konkurs unabwendbar?

Das auf Santo Domingo spezialisierte Reisebüro Henzi Travel AG in Volketswil hat letzte Woche seine Bilanz beim Bezirksgericht Uster hinterlegt, weil die Forderungen der Gläubiger durch die Aktiven nicht mehr gedeckt sind. Wenn keine konkreten Sanierungsvorschläge eingehen, wird am 30. April der Konkurs eröffnet.

Betroffen sind verschiedene namhafte Touroperators und Reisebüros, die mit namhaften Verlusten in der Grössenordnung von sechsstelligen Zahlen rechnen müssen. Der Grund für die finanziellen Schwierigkeiten dürfte darin liegen, dass die Werbeauslagen der Henzi Travel AG ein vernünftiges Mass weit überstiegen.

Von seiten der Iberia ist zu erfahren, dass sie vom wahrscheinlich unabwendbaren Konkurs nicht betroffen ist. Das gute Produkt Santo Domingo soll auch weiterhin angeboten werden, wobei aber noch nicht entschieden ist, in welcher Form und mit welchem Partner. KR

Marti-Doppelstöcker mit grossem Komfort

Der erste Dopppelstöcker von Marti wird vor allem für Badedestinationsfahrten eingesetzt werden. Sehr praktisch erweist sich der 71plätzige Reisecar (70 Plätze + Chauffeur) für grosse Gruppen, die nun bei Marti in Zukunft in einem Car befördert werden können. Die Innenausstattung umfasst eine Küche mit Kühlschrank, um auch für das leibliche Wohl der Fahrgäste während der Fahrt sorgen zu können. Eine Videoanlage verkürzt dem Kunden die Fahrt ans Reiseziel. Als neuer Hit wird dem Fahrgast nach grosser Etappe das im Flugzeug nach einem Langstreckenflug obligate mit Dampf erhitzte mit Eukalyptus parfümierte Tuch zur Erfrischung überreicht. Ein Überwachungssystem erlaubt dem Fahrer während der Fahrt, den oberen Stock überwachen zu können. Dasselbe System kann er auch als Hilfsmittel beim Rückwärtsfahren verwenden. Für gemütliche Stunden ist im unteren Stock eine Clubecke mit Tischchen eingerichtet. Unser Bild zeigt im Bus Alfred Marti und v. l. n. r. Hans Schöffler, Kässbohrer, Klaus Dörfer, Blaupunkt, Ernst Marti und F. Greub, Motorforce. *(Foto: GM-J)*

Diese Woche

Unterstützung nötig
Die dänische Grossreederei DFDS steckt weiter tief in den roten Zahlen. **Seite 3**

Aufhänger China-Programm
Das auf drei Pfeilern basierende Konzept der Intertours AG, Eigenproduktion, Gruppenreisen und Wiederverkauf, bewährt sich. **Seite 3**

Abschied mit Grazie
Walter Senn gibt in seiner Kolumne Denkanstösse über Vergangenes und Zukünftiges zum Ausscheiden der DC-8 aus der Swissair-Flotte. **Seite 3**

Es geht vorwärts
Croisières Paquet hat ihre Passagierzahlen um 170 Prozent und den Umsatz um 130 Prozent gesteigert. **Seite 3**

Begehrte Europäer
Um die Abhängigkeit von USA-Touristen auf den Bahamas zu schwächen, wird mit einem gezielten Marketing Europa bearbeitet. **Seiten 6–7**

2. ordentliche Generalversammlung der ORV

«Aktiv bleiben»

Die 41 Mitglieder umfassende Ostschweizer Reisebüro-Vereinigung ORV führte am Freitag vergangener Woche in Frauenfeld die zweite GV durch. Dieser ordentlichen GV war eine ausserordentliche Zusammenkunft im September 1983 vorausgegangen, die sich unter anderem mit dem Fall «Neff» auseinandersetzen musste. Im Kampf gegen die Unterbelieferung macht sich nun auch bei der ORV (eher) Resignation breit.

Von den 41 Mitgliedern des ORV waren an der GV im Restaurant Torggel in Frauenfeld lediglich 25 (genau 19 Personen) vertreten, was nicht gerade auf ein reges Interesse seitens der Reisebüros hinweist. Entsprechend enttäuscht zeigte sich denn auch ORV-Präsident *Walter Schüepp* (Hausmann, St. Gallen), der die GV leitete.

«Auf den ersten Blick scheint es, als hätten wir bereits eine etwas langsamere Gangart eingeschlagen», bekannte Schüepp in seinem Jahresbericht. Man habe erkennen müssen, dass man nicht mit dem Kopf durch die Wand kann.

Fall «Neff» abgeschlossen

Anlässlich der ersten GV in Vaduz wollte die ORV damals ein Zeichen setzen und schloss die Firma Neff wegen «Unterbelieferung» aus der Vereinigung aus. Aufgrund eines Formfehlers musste dieser Ausschluss dann aber rückgängig gemacht werden. An einer ausserordentlichen GV im September 1983 in Chur orientierte dann die ORV über die Angelegenheit Neff AG, Arbon, im Detail und versuchte eine Lösung zum Problem Unterbelieferung zu finden.

«Das ganze Problem kann nur gesamtschweizerisch gelöst werden», sagte Schüepp damals in Chur. Und heute: «Ob wir dieses Problem je einmal in den Griff bekommen, wage ich heute noch nicht zu bejahen.»

Bedächtigkeit nur scheinbar

In seinem Referat griff der ORV-Präsident eine ganze Reihe von Branchenproblemen auf, die nicht nur regionaler, sondern auch gesamtschweizerischer Natur sind:

- verstärkte Konkurrenz
- ständig zunehmende Zahl von Neugründungen
- Belieferungspraxis der Veranstalter
- Automation
- Ausbildung für Lehrlinge und Mitarbeiter
- Machtkonzentration der grossen Ketten mit ihrer Kapitalkraft und die Expansionsbestrebungen der Grossverteiler
- Direktverkäufe der Carriers
- Interesselosigkeit vieler Reisebüros und Reisebürokollegen gegenüber Verband
- Mentalität, dem erfolgreicheren Kollegen, der eine bessere oder gar neue Idee hat, zuerst einmal mit einem Verbot das Handwerk zu legen oder die Durchsetzung der Idee zu stoppen
- Mangel an Bereitschaft, für unsere Branche gesamthaft zu denken.

Ganz neu ist indessen ein regionales Problem aufgetaucht, das die ORV zwang, bei der Rhätischen Bahn zu intervenieren. Die RhB wolle künftig im Kanton Graubünden an ihren Stationen auch Reisebüroprogramme anbieten, orientierte Schüepp. Die Unterredung mit den Verantwortlichen der RhB sei nicht nach dem Wunsch der ORV verlaufen. Man müsse jetzt aber abwarten, wie die RhB reagieren würde.

Kassier und Sekretär *Heinz Krüger* (Reisa, Vaduz) berichtete in der Folge über die finanzielle Situation im ORV. Einnahmen von rund 14 000 Franken standen im Berichtsjahr Ausgaben in der Höhe von rund 9000 Franken gegenüber. Das Vermögen der ORV belief sich per Ende 1983 auf genau 5125 Franken.

Die Generalversammlung genehmigte Berichte und Rechnung und erteilte dem Vorstand Decharge. Anschliessend wurde beschlossen, die Jahresbeiträge (100 Franken) und die Eintrittsgebühr (200 Franken) gleich hoch zu belassen.

Längere Zeit nahm das Traktandum «Neuaufnahmen» in Anspruch. Die Stimmung unter den anwesenden Mitgliedern: «Wir reissen uns nicht um neue Mitglieder.» Die ORV will bei den Neuaufnahmen absolut restriktiv vorgehen. An der GV wurden so unter diesen Vorzeichen die Reisebüros Lotos (St. Gallen), Tödi (Glarus, Sargans), Christoffel (Davos) und Stalder (Landquart) in die ORV aufgenommen. «Um ein Jahr zurückgestellt» wurden Iberia Tours (Widnau) und Tornado (Jona).

Mit Informationen zur Lehrlings- und Mitarbeiterausbildung schloss die GV in Frauenfeld. Bemerkenswert ist vor allem das Weiterbildungs-Seminar für Reisebüro-Mitarbeiter, das im vergangenen Jahr in eigener Regie mit Erfolg zum ersten Mal durchgeführt wurde. Bereits jetzt steht fest, dass die zweite Auflage im November dieses Jahres folgen wird.

«Wir möchten aktiv bleiben», versprach der ORV-Vorstand, dem nebst Schüepp und Krüger auch Vize-Präsidentin *Anneliese Ryffel* (Guyan, Davos) angehört. Dazu hat das Ostschweizer Trio noch genau zwei Jahre Zeit, danach folgen Neuwahlen. Dem initiativen Vorstand bleibt eigentlich zu wünschen, dass er auf interessiertere Mitglieder zählen kann. *Angelo Heuberger*

ORV-Präsident Walter Schüepp: «Einzelne Vereinigungen machen durchaus Ernst mit der Bekämpfung der Unterbelieferung, andere scheinen eher zu resignieren.» *(Foto: Käser)*

ATC-Informationstagung für Reisebüromitarbeiter(innen)

Lukratives Australien-Geschäft

Die Motivation der Reisebüro- und Airlines-Angestellten am Schalter stand im Mittelpunkt von zwei Seminarien der Australian Tourist Commission (ATC) in Zürich und Bern. Eine gelungene Multi-Audiovisual-Show und stichhaltige Argumente von seiten von Hanspeter Rohrer, ATC Manager Europe, sollten die rund 180 Teilnehmer(innen) davon überzeugen, dass sich ein vermehrter Einsatz für das Australien-Geschäft in jeder Hinsicht lohnt.

Zwar ist man bei ATC mit den im letzten Jahr erzielten Resultaten zufrieden: 11 000 Schweizer(innen), das entspricht einer Zunahme von 10 Prozent gegenüber dem Vorjahr, verbrachten 1983 im Durchschnitt vierzig Tage in Australien. Der Schweizer Anteil am Europa-Geschäft beträgt rund 10 Prozent. Nach Neuseeland figuriert die Schweiz gemessen an der Bevölkerungszahl an zweiter Stelle der australischen Touristenstatistik.

Und wie *Hanspeter Rohrer* in Gesprächen mit Veranstaltern und Reisebüroleuten erfahren hat, erlebt das Australien-Geschäft zurzeit einen wahren Boom.

Trotzdem ist man bei ATC überzeugt, dass hier noch einiges zu holen ist, denn nur 30 Prozent der von Schweizer Touristen in Anspruch genommenen Leistungen werden in der Schweiz verkauft. Die Gründe für diesen eher niedrigen Anteil sieht Rohrer in den mangelnden Produktekenntnissen beim Schalterpersonal sowie in der Angst vor dem Verkaufen.

«Viele Austalien-Reisende sind gut vorbereitet», machte Rohrer die Erfahrung, «wissen oft mehr als die Beratenden im Reisebüro. Aus diesem Grund wählt man am Schalter oft die einfachste Lösung und empfiehlt den Kunden kurzerhand, die Leistungen direkt im Ferienland zu kaufen.»

Seine Forderungen an die Frontleute: Dem Verkaufsgespräch mehr Beachtung schenken. Das Vertrauen, das man durch die Vermittlung eines günstigen Flugtarifes errungen hat, vertiefen.

Die Kunden auf verschiedene Leistungen wie zum Beispiel den Austral-Rail-Pass, die um 30 Prozent günstigeren Flugtarife innerhalb Australiens (See-Australia-Airfares) sowie verschiedene Buspässe, die nur ausserhalb Australiens erhältlich sind, aufmerksam machen.

Auch bei Geschäftsreisenden auf eine weitergehende Beratung achten. Hier liegt nach Ansicht Rohrers ein unausgeschöpftes Potential, denn die meisten Kunden verbinden einen geschäftlichen Australien-Aufenthalt mit einer Ferienreise.

Die Teilnehmer hatten Gelegenheit, im Gespräch mit Hanspeter Rohrer, dem ebenfalls anwesenden Botschafter *P. N. Hutton* sowie mit *J. K. Zutter,* Representative ATC Switzerland, auf Fragen einzugehen.

Als Arbeitshilfe wurde ihnen zudem ein Manual mit den Angeboten der spezialisierten Veranstalter (Bank Leu Reisen, Jelmoli Reisen, Kuoni, Ernst Marti AG, Nova Tours und Rast Reisen) ausgehändigt.

Das eindringlichste Argument, womit H. Rohrer für seine Anliegen warb: «Das Australien-Geschäft ist lukrativ. Ihre Verdienstmöglichkeiten sind besser als bei jeder anderen Ferndestination. Vergrössern Sie Ihren Umsatz durch mehr Australien-Verkäufe!» BS

Kuoni-Gewinn

Die Kuoni-Organisation erreichte im Geschäftsjahr 1983 einen Totalumsatz von 1,103 Milliarden Franken, was gegenüber dem Vorjahr einer Erhöhung um 45 Millionen Franken entspricht.

Kuoni Schweiz erwirtschaftete nach Abzug der Abschreibungen von 7,839 Millionen Franken und allen notwendigen Rückstellungen einen Nettogewinn von 6,019 Millionen Franken gegenüber 3,422 Mio im Vorjahr. Der Cashflow erhöhte sich von 10,473 auf 17,628 Millionen Franken, wie Kuoni in einer Mitteilung bekanntgibt.

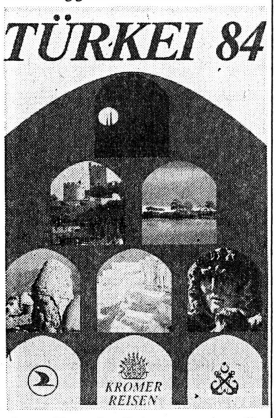
Kuoni will die Dividende um drei Prozent auf 17 Prozent erhöhen. Reserven und Gewinnvortrag würden nach Annahme der Gewinnverteilung von 1983 nach der GV im Juni rund 26,642 Millionen Franken betragen, teilt Kuoni weiter mit. pd/r.

(01) 221 32 36, die beste Nummer für Malta
Wir sind die Spezialisten für Malta, aber auch für Israel, Irland, Karibik-Kreuzfahrten RCCL und neu: für Fischerreisen in alle Welt! Wir kennen die Destinationen und beraten Sie fachkundig, schnell und freundlich!
HOLIDAY MAKER

Angebote, Programme

Türkei 1984

Der Türkei-Spezialist Kromer Reisen offeriert in seinem Programm Städteflüge nach Istanbul, die jeweils Donnerstag bis Montag und Mittwoch bis Sonntag durchgeführt werden. Neu bietet Kromer Reisen Fly and Drive mit Avis an. Weiter können Jachten mit oder ohne Besatzung gemietet werden. Für Badefe-



rien schlägt der Reiseveranstalter die Nordtürkei, das Schwarze Meer, die Mittelmeerküste und Nordzypern vor.

Sechs Touren in die verschiedenen Winkel der Türkei finden sich im Rundreiseangebot. Eine weitere Novität stellen die Fährenangebote mit der MF Ankara der Turkish Maritime Lines dar. Die Kreuzfahrten führen ins Schwarze Meer, ins Ägäische Meer und auch ins Mittelmeer.

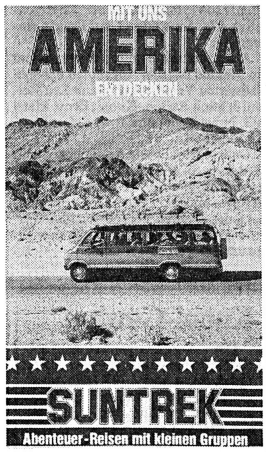
Die verschiedenen Angebote können auch miteinander kombiniert werden. Beispiel: 3 Tage Aufenthalt in Istanbul und 11 Tage Badeferien am Meer kosten für Abflüge im Mai an der Türkischen Riviera je nach Hotelwahl zwischen 1760 und 2352 Franken pro Person.

Die Flüge bei Kromer Reisen werden mit Turkish Airlines durchgeführt. Wöchentlich findet ein Nonstopflug Zürich –Istanbul statt. Es bestehen gute Anschlussflüge nach Izmir, Antalya und retour statt.

Kromer Reisen, Nauenstrasse 5, 4002 Basel, Tel. (061) 23 15 60, Telex 65185

Suntrek

Das Programm von Suntrek wendet sich vor allem an Leute, die gerne in kleinen Gruppen reisen, da die Fahrzeuge maximal 14 Personen Platz bieten. Drei



dreiwöchige Touren, drei sechswöchige Reisen und eine neunwöchige Tour in Amerika werden im Reiseprospekt beschrieben.

Ein Treckleiter vermittelt während der ganzen Tour Informationen über die besuchten Sehenswürdigkeiten.

Der Kunde kann aber auch seine eigene Route zusammenstellen, oder er gibt seine Wünsche dem Reiseveranstalter an, und Suntrek stellt die Reise zu einem Tagespauschalpreis zusammen. In diesem Preis sind jeweils 300 Meilen pro Tag mit dem Maxi Van, ein Fahrer, Benzin, Versicherung, Strassengebühren, Brückenzölle, Benützung der Camping- und Kochausrüstung, Reise und Campingführer sowie Kartenmaterial inbegriffen. Übernachtet wird in Zweierzelten auf Campingplätzen in staatlichen Nationalparks, an Seen oder am Meer. Hotels sind im Treckpreis nicht eingeschlossen. Es können aber Buchungen in den Vertragshotels von Suntrek getätigt werden.

Die Preise verstehen sich jeweils ab dem Abgangsort San Francisco oder New York. Neu wird eine 15tägige Reise ab San Francisco «The Bear Trail», die Kalifornien, Oregon, Washington, British Columbia, Idaho, Montana, Wyoming, Utah sowie Nevada bereist. Treck-Ende ist in Salt Lake City.

Suntrek Tours Ltd., Kanzleistrasse 20, 8004 Zürich, Telefon (01) 242 42 22, Telex 56722

M/S Istra

Mit Kreuzfahrten an Bord der MS Istra erweitert Cosulich AG in Zürich das Angebot für den Sommer 1984. Die Istra wird vom 23. Juni bis 22. September

1984 jeden Samstag von Venedig nach Katakolon, Heraklion, Santorin, Piräus, Kanal von Korinth, Kerkyra, Dubrovnik und Venedig fahren. Die Kreuzfahrten dauern eine Woche und kosten zwischen 795 Franken und 2490 Franken. Kinder zwischen 4 und 11 Jahren, die eine Drei- oder Vierbettkabine mit den Eltern teilen, reisen gratis auf dem Schiff.

Im gleichen Prospekt wird noch eine Kreuzfahrt rund um Westeuropa auf dem Schwesterschiff MS Dalmacija angeboten. Das Schiff verlässt Cuxhaven am ersten September und wird nach Besuch von Southampton, Lissabon, Funchal, St. Cruz, Casablanca und Palma de Mallorca am 15. September Genua erreichen. Der Preis für diese Reise variiert zwischen 1550 und 4910 Franken pro Person. Beide Schiffe gehören der jugoslawischen Reederei Jadrolinija und verfügen über 146 Kabinen.

Cosulich AG, Stampfenbachstrasse 73, 8006 Zürich, Telefon (01) 363 52 55, Telex 53981

Schiffstouristik

GA für Heritage Cruises

Aldiana AG (Artemis Tours) ist mit der Generalagentur für die Heritage Cruises Schiffe Sea Cloud und World Discoverer beauftragt worden. pd/r.

Fähre Frankreich–Spanien

Epirotiki Cruises hat die Agentur für die Roseways-Lines, den Fährenservice von Port-Vandres nach Alcudia, übernommen. Das 150 Personenwagen fassende Fährschiff bietet Platz für 580 Passagiere. Die Annehmlichkeiten auf diesem Schiff umfassen einen Duty Free Shop, Swimmingpool, Selbstbedienungsrestaurant, Cafeteria, Bar sowie Wechselbüro. Die Überfahrt dauert ungefähr 11 Stunden.

Die Preise im Prospekt sind in französischen Franken publiziert und werden jeweils zum Tageskurs umgerechnet. Es wird eine Kommission von 10 Prozent abgegeben. Buchungen für die Deutschschweiz bei: *Epirotiki Lines, Postfach 782, 8025 Zürich, Tel. (01) 69 15 41, Telex 815263,* für die französische Schweiz: *Orion Tours SA, rue Ferdinand-Hodler 23, 1207 Genf, Tel. (022) 35 06 55, Telex 23602.*

eurotrek
Eine Welt voll Abenteuer
Abenteuer Nr. 11

Schlauchboot-Abenteuer auf Schweizer Flüssen (Reuss/Thur/Vorderrhein) Ostern/Auffahrt/Pfingsten – 3 Tage Fr. 190.–

Abenteuer Nr. 12 in einer Woche an dieser Stelle. Weitere Abenteuer finden Sie in unserem Farbprospekt.

Eurotrek, Postfach, 8026 Zürich
Telefon (01) 241 41 44
Telex 814 108
Verkauf nur über Reisebüros
144

TOUR DATA
TRAVEL ADMINISTRATION AND BOOKING SYSTEM
die fortschrittliche EDV-Lösung für das Reisebüro der Zukunft
Pfingstweidstrasse 31B
8005 Zürich
Telefon (01) 42 46 72
Bitte kontaktieren Sie Herrn K. Meister
LOGISMATA
Unser Know-how für Ihren Alltag.

--- Wie wär's? –
Kreta direkt ab 590.–
Interessante Familienrabatte!
Privatunterkunft 590.–
Hotel Tsangarakis** 2 Wochen, Zimmer/Frühstück 950.–
Hotel Adele Beach*** 2 Wochen, Zimmer/Frühstück 1095.–
Hotel Capsis Beach**** 2 Wochen, inkl. Halbpension 1185.–
Hotel Rethymna Beach***** 2 Wochen, inkl. Halbpension 1330.–
Abflüge jeden Sonntag mit Boeing 707 der Olympic Airways, ohne Zuschlag.
Jetzt buchen bei:
8008 Zürich, Kreuzstrasse 15, 01 47 69 23
8702 Zollikon, Dufourstrasse 37, 01/391 36 55
DELPHI REISEN

von Kräuterbutter bis Kleincomputer

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 Entscheide 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.

touristik revue
hotel revue
Jeden Donnerstag an Ihrem Kiosk

Australia
australien...stop...der aufregende kontinent.

① Cosmopolitan Motor Inns
Ein Hauch von Eleganz
Hauptgeschäftsstelle: P. O. Box 366, Double Bay, Sydney 2028. Telefon: 327 6871 (18 Anschlüsse) Telegrammadresse: Cosinn, Telex: 21187
Cosmopolitan Motor Inn, Knox Street, Double Bay, 2028. Telefon 327 6871
Cosmopolitan Motor Inn, 152 Campbell Pde, Bondi Beach, 2026. Telefon 30 5311
Im Zentrum von Double Bay, angrenzend an einen der schönsten Häfen der Welt. Geniessen Sie unseren Swimming Pool und unser Restaurant mit Strassencafé und Piano-Bar zum Sehen und Gesehenwerden!
Besuchen Sie die Motel-Einkaufsarkade, Feinschmeckerläden, schicke Boutiquen, auch mit exklusiven Herrenmoden.

③ Tasmanien: Australiens Insel-Staat
Tasmanien ist ein „must" in Ihrem Australienreise-Programm. Wählen Sie aus einer breiten Ferienangebotspalette – einschliesslich Selbstfahrerurlaub – First Class Luxusbusreisen oder erleben Sie Tasmaniens einzigartige wilde Unberührtheit mit einem unserer „Life. Be in it"-Programme. Genaue Einzelheiten erfahren Sie von der Australian Tourist Commission, Basel oder direkt vom „Tasbureau" – Cnr St. John and Paterson Streets, Launceston 7250 Tasmania, Australien.
Telefon (003) 32 2101, Telex 58503.
Tasmania. The Treasure Island.

④ Hertz Australien schont die Brieftaschen Ihrer Kunden.
Um in den Genuss der Hertz Mietwagen-Rabatte und anderer Vorteile zu kommen, fordern Sie bitte bei Ihrem nächstliegenden Hertz-Büro Ihr Exemplar der Hertz-Broschüre „Erschwingliches Australien" an.
Hertz
Hertz vermietet Ford und andere gute Wagen.

⑥ LUXUS UND KOMFORT IN DER VICTORIA HOTELGRUPPE
THE VICTORIA
215 Little Collins Street, Melbourne. 3000. Telefon (03) 630441. Telex AA 31264. Hervorragendes, zentral gelegenes Haus zu günstigen Preisen.
THE SHERATON
13 Spring Street, Melbourne. 3000. Telefon (03) 639961. Telex AA 31021. Totales Ausspannen zu vernünftigen Preisen.
THE GROSVENOR HOTEL
125 North Terrace, Adelaide. 5000. Telefon (08) 512961. Telex AA 82634. Service und Annehmlichkeiten wie man sie umfassender nicht erwarten kann – zu unerwartet zivilen Preisen.
European G.S.A. – UTELL INTERNATIONAL
The Victoria Holdings Ltd

② UTC AUSTRALIA
Spezialisten für Pauschalangebote wie:
* Standard-Gruppenreise-Programme
* Massgeschneiderte FIT-Reiserouten
* Special Interest Arrangements
* Incentive-Programme
* Kongress- und Tagungs-Angebote
* Mehrsprachige Tours mit Reiseführer
Ausserdem bieten wir ein breitgefächertes Angebot an
* City Stopovers und
* Mehrtägigen Busreisen
Bitte telexen Sie, oder rufen Sie uns an. Wir nehmen Reservierungen vor, geben Angebote ab und übersenden Ihnen unsere Broschüre:
Telex: 261223, Telefon: 01 734 4454.
United Touring International
Carrington House, 130 Regent Street
London W1R 6HD
UTC Die Australien-Profis

⑤ Queensland Australia
Erschwingliches Erlebnis
Ein Tag genügt, um im gastfreundlichen Queensland zu den faszinierendsten Sehenswürdigkeiten zu gelangen: dem beispiellosen Great Barrier Reef, üppigrünen Regenwäldern, unberührter Wildnis, pulsierenden Grossstädten. Werden Sie Queensland-Kenner. Die nötigen Informationen übersendet Ihnen:
Mr J. Winton,
Queensland Tourist & Travel Corporation,
C/-Agent General's Office,
Queensland House,
392/3 Strand,
LONDON WC2R OLZ UNITED KINGDOM,
Telefon (01) 836 1333. Telex 51 268 905.

⑦ ANSETT TRAILWAYS
Touring the Outback
Ansett Trailways, die Outback-Spezialisten
Niemand kennt das Outback besser als Ansett Trailways. Wir veranstalten Reisen in komfortablen Luxusbussen mit Klimaanlage von Alice Springs zum Ayers Rock und anderen Naturwundern im Landesinnern.
Ausserdem bieten wir Tours von Darwin zum Kakadu National Park und anderen Sehenswürdigkeiten im australischen Norden an.
Und Ansett Trailways bildet das Verbindungsglied innerhalb des nationalen Ansett Pioneer Bus-Netzes im Landesinnern und dem australischen Norden.
Reservierungen durch Greyhound International in Frankfurt, Zürich, Paris, Amsterdam und Wien.

Australia
Diese Angebote können Sie über Ihren Schweizer Spezialveranstalter buchen. Information über ATC.
ATC
Australian Tourist Commission
Informationsstelle Schweiz
Postfach 225, CH-4018 Basel
Ich interessiere mich für Angebot:
① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦
(bitte ankreuzen)
Name: _____
Strasse: _____
PLZ/Ort: _____

Club Med an der Zürcher Bahnhofstrasse

An der Bahnhofstrasse 100 in Zürich, wo sich früher die Räumlichkeiten der British Airways befanden, hat sich kürzlich der Club Méditerranée eingenistet. Die Büros an der Gerbergasse genügten dem Club Med nicht mehr. Man erhofft sich nun an der bevorzugten Lage einen besseren Kontakt zum Publikum. Die «Club»-Verkäufer wollen hier vor allem auf die zunehmende Internationalität ihres Angebotes aufmerksam machen; diese habe sowohl für die Gäste als auch für die Betreuung Geltung. (Foto: Club Med)

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.

Grand old lady geht in Pension

Bis zum Schluss blieb sie sich als wirkliche Lady selber treu, zog im rasanten Tiefflug mit Grazie und Eleganz ihre allerletzte Kurve rund um den Kontrollturm des Flughafens Zürich-Kloten und schloss mit dem Touch down des Fahrwerkes am 4. April 1984 um 17.41 Uhr auf der Piste 28 ein wichtiges und auch ein phantastisches Kapitel in der Geschichte der Swissair und der schweizerischen Luftfahrt.

Diese Grand old lady ist das einzige weibliche Flugzeug der Swissair, wird es doch mit «sie» angesprochen: die DC-8. Sie hat es verstanden, nicht wie eine abgehalfterte Diva mit bis an die Ohren gelifteten Pobacken zu altern. Nein, im Gegenteil, sie hat es mit Würde getan, ihre Haut ist glatt, straff und glänzend geblieben.

Sie kann sich dank ihren feinen aerodynamischen Eigenschaften noch recht anschmiegsam und verführerisch auf die Seite legen und sich an die Wolken schmiegen.

Den Männern im Cockpit, die einst so lüstern um sie buhlten, kann sie aber auch noch zeigen, dass sich unter ihren vibrierenden Schwingen was tut. Wenn die Lady aus allen vier Rohren donnert, hebt sie ihre weiss gepuderte Nase steil in den Himmel.

*

Das endgültige Ausscheiden der DC-8-Maschinen aus der Swissair-Flotte hat deshalb eine so markante Bedeutung, weil die Swissair und damit viele ihrer Persönlichkeiten mit der DC-8 gross geworden sind. Es geht hier um mehr als einfach um das Abschieben von altem Gerät.

Eine ganze Epoche geht damit zu Ende. Grund genug, um über Vergangenes und Zukünftiges nachzudenken.

*

Die Geschichte der DC-8 legt Zeugnis dafür ab, wie ausserordentlich risikofreudig und zukunftsorientiert jene Männer von damals waren, die für die Gesellschaft in den Tagen der Einführung von Düsenflugzeugen im zivilen Luftverkehr Verantwortung trugen.

War es denn wirklich so ein leichtes im Jahre 1956, als noch alles mit Propellermaschinen herumsurrte, mit einem Schlag zwei Jet-Flugzeuge im Wert von 46 Millionen Franken zu bestellen, wo doch das ganze Aktienkapital nur 18 Mio Franken betrug?

Und dann muss man noch wissen, dass dieses Flugzeugmuster zu jener Zeit erst auf dem Reissbrett existierte. Ein umwälzender Maschinentyp, der im Luftverkehr eine komplett neue Phase, nämlich das epochemachende Jet-Zeitalter, einleiten sollte.

Von der Bestellung der ersten beiden DC-8-Flugzeuge bis zum Streckeneinsatz am 30. Mai 1960 nach New York vergingen dann noch mehr als vier Jahre!

*

Zwei Männer, die damals dem schweizerischen Luftverkehr mit der DC-8 auf die Beine halfen, waren am Letztflug der DC-8 vom 4. April 1984 auch dabei. Dr. Walter Berchtold war damals Direktionspräsident der Swissair und die treibende Kraft, die der Schweiz zu einer international anerkannten Stellung im Luftverkehr verhalf.

Robert Staubli war damals Pilot und überflog am 22. April 1960 die erste DC-8 mit der Immatrikulation HB-IDA in die Schweiz. Heute hält er als Direktionspräsident die Geschicke unserer nationalen Fluggesellschaft in Händen.

*

Mit dem Entscheid, mit strahlgetriebenen Maschinen des Typs DC-8 das Jet-Zeitalter anzupacken, wurden zweifelsohne Massstäbe für den schweizerischen Luftverkehr gesetzt. Und darum ist dieser Schritt in der Retrospektive auch so eminent wichtig.

Damals ging es für die Schweiz als Binnenland um den Anschluss des Luftverkehrs an die übrige Welt. Heute wirtschaftlich und touristisch nicht mehr auszudenken, wenn jene Kleingeister von damals die Oberhand gewonnen hätten, die der Schweiz im Luftverkehr lediglich eine Zubringerrolle zu unseren Nachbarländern aufoktroyieren wollten.

Doch Walter Berchtold hatte sich mit seinem Weitblick und seinen Zielvorstellungen durchgesetzt, und die Gegenwart hat ihm recht gegeben.

*

In der technologischen Entwicklung des Luftverkehrs gibt es immer wieder Schwellen. Und der Übergang vom Propeller ins Jet-Zeitalter war zweifellos eine solche Schwelle. Plötzlich wurde doppelt so schnell, doppelt so hoch und mit doppelt so vielen Passagieren geflogen wie weiland mit der DC-6. Schwellen lösen aber auch Ängste aus.

Nicht alle vermögen im Übergang die Bedeutung der Neuzeit zu erkennen und stemmen sich unwillkürlich mit einem hartnäckigen «Nein» gegen das Neue. Das ist heute nicht besser als früher. Und darum findet man auch so viele Neinsager im Luftverkehr. Es sind genau diejenigen, die auch dann noch gegen den Fluglärm sind, wenn die Flugzeuge eines Tages keinen Lärm mehr machen (was aber wirklich sehr unwahrscheinlich ist).

*

Heute ist es für die Schweiz keineswegs leichter geworden, im internationalen Luftverkehr mitzuhalten. Die Gewichte haben sich allerdings verlagert. Technisch ist man heute in der Schweiz mit der Swissair absolut auf dem höchsten Stand. Auch die Investitionspolitik scheint man im Griff zu haben.

Die eigentliche Gefährdung der schweizerischen Luftfahrt, so sie ihre führende Stellung im internationalen Wettbewerb halten will, droht ihr von der Politik her.

Es sind das Tarifwesen, die Streckenverkehrspolitik und der zunehmende Protektionismus, die die Existenz der Swissair zunehmend bedrohen und den Verkehr einengen.

*

So ist man denn auch heute wie damals auf Köpfe angewiesen, die trotz der widrigen Umstände vorausschauen und Übergänge mit Phantasie und Ideenreichtum richtig ausloten und die Gesellschaft einer zukunftsorientierten Lösung zuführen können. Es versteht sich von selbst, dass diese Köpfe hart, sehr hart sein müssen – genausohart wie damals, 1956, als es bei der Swissair und im schweizerischen Luftverkehr tatsächlich um die Wurst ging.

Agenten-Meetings von Croisières Paquet

Paquet macht Fortschritte

Vor einem Jahr wurde unter dem Titel «Aller Anfang ist schwer» in der touristik revue über die ersten Agentenmeetings von Croisières Paquet berichtet. Seither ist ein Jahr vergangen, und die Fortschritte sind nicht zu übersehen: Einerseits wurden in Genf neue Büroräumlichkeiten bezogen, und anderseits erhielt Blaise Olivier Bauer – er ist der Repräsentant von Croisières Paquet in der Schweiz – mit Marlinde Frieden eine tüchtige Mitarbeiterin. Noch eindrücklicher ist allerdings die Steigerung der Passagierzahlen um 170 Prozent und jene des Umsatzes um 130 Prozent.

«Auch das laufende Jahr hat sehr gut begonnen. In den ersten drei Monaten wurden absolute Rekordzahlen erreicht», erklärte *Blaise Olivier Bauer* am Agentenmeeting in Zürich. Was das genau heisst, kann wegen des zurückhaltenden Umgangs mit Zahlen leider nicht genauer definiert werden. Immerhin lässt Bauers charmantes Lächeln darauf schliessen, dass man bei Croisières Paquet mit dem Verkauf durchaus zufrieden ist.

Blaise Olivier Bauer, Repräsentant von Croisières Paquet in der Schweiz, präsentiert die neue Videokassette. (Foto: KR)

Alles inbegriffen

Bei Croisières Paquet ist man stolz darauf, dass man dem Kunden Pauschalpreise offerieren kann, in denen alles – einzige Ausnahme ist das Trinkgeld – inbegriffen ist. Angefangen bei den Hafengebühren, über den Wein bei den Mahlzeiten bis zu Liegestuhl und Bademantel ist alles im Arrangementpreis enthalten.

Bei der Musikkreuzfahrt, die an Bord der Mermoz vom 6. bis 19. September in griechischen Gewässern durchgeführt wird, sind sogar die Landausflüge und die Getränke an der Bar inbegriffen.

Ein Versuch, auch das Trinkgeld in den Pauschalpreis zu integrieren, ist nach Aussage von Blaise Olivier Bauer daran gescheitert, dass die Passagiere trotzdem Trinkgelder verteilt und so den guten Willen der Gesellschaft untergraben haben. Man habe sich deshalb dazu entschlossen, das Trinkgeld wieder aus dem Pauschalpreis auszuklammern. Ab kommendem Juni sind dafür zusätzlich die Annullationskosten-, die Gepäck- und die Rückreisekostenversicherung im Preis eingeschlossen.

Bei Paquet hat man sich dazu entschlossen, in der Hochsaison keine Gruppen mehr anzunehmen, damit für Einzelreisende genügend Platz zur Verfügung steht, und auch in der Nebensaison werden höchstens 50 Prozent der Passagierkapazität für Gruppen reserviert.

Vielfältiges Angebot

Nach dem Verkauf der Massalia besitzt Croisières Paquet mit der Mermoz, der Azur und der Rhapsody noch über drei Schiffe, wobei in der Schweiz aber nur die Mermoz und die Azur angeboten werden.

Während die MS Azur hauptsächlich im Mittelmeer und im Roten Meer verkehrt, ist die MS Mermoz häufig in der Karibik und zur Zeit der Mitternachtssonne auch im hohen Norden anzutreffen. Auf beiden Schiffen werden verschiedene Themenkreuzfahrten wie die bereits erwähnte Musikkreuzfahrt angeboten.

Die Preispalette von Croisières Paquet ist ebenso breit gefächert wie das Angebot der verschiedenen Möglichkeiten. Dabei können Kinder unter 5 Jahren gratis und solche bis 12 Jahren mit 30 Prozent Ermässigung mitfahren.

Als Verkaufshilfe bietet die Gesellschaft neuerdings eine Videokassette an, die zum Spezialpreis von 20 Franken bezogen werden kann. Leute, die noch nie auf einem Schiff weilten, können sich mit ihr über das Geschehen an Bord eines Kreuzfahrtschiffes informieren.

KR

Paquet

In der Geschichte der Seefahrt erscheint der Name Paquet erstmals im Jahre 1860. Die Gesellschaft, die bisher 44 verschiedene Schiffe betrieb, legte 1930 den Grundstein zu Marokkos grösster Hotelkette, den Marhaba-Hotels.

Seit 1967 gehört die Reederei Paquet einem der bedeutendsten französischen Verkehrsunernehmen, den Chargeurs Réunis. Diese wurden 1872 gegründet und gelten heute als grösster privater See- und Flugverkehrskonzern Frankreichs mit einer beachtlichen Handelsflotte, Passagierschiffen und der Fluggesellschaft UTA (Union des transports aériens).

Die UTA verbindet Europa mit der Westküste der Vereinigten Staaten, dem Südpazifik und Afrika. Das Immobiliengeschäft, das Hotelgewerbe und der Weltkautschukhandel gehören ebenfalls zum Tätigkeitsfeld der Chargeurs Réunis.

KR

DFDS

Weiter tief in roten Zahlen

Die dänische Grossreederei DFDS (Det Forenede Dampskibsselskab) steckt weiter tief in den roten Zahlen, und der Anfang April veröffentlichte Geschäftsbericht für 1983 weist einen Verlust von 250 Millionen Dänenkronen aus (zirka 70 Millionen DM).

Um die Liquidität der Gesellschaft wieder herzustellen, ist eine Finanzspritze in gleicher Höhe notwendig, erklären Fachleute. Andernfalls seien schwerwiegende Folgen und möglicherweise ein Konkurs kaum abwendbar. Ein Grossteil dieser Summe soll von der Reederei Lauritzen aufgebracht werden, der die Aktienmehrheit an der DFDS gehört; kleinere Posten sollen Banken sowie zwei halbstaatliche Fonds übernehmen, nämlich der Teuerungs- und der Arbeitnehmer-Pensionsergänzungsfonds.

Noch immer leidet die DFDS unter den Nachwehen der katastrophalen Fehldispositionen eines Managements, das daraufhin vor zwei Jahren fast geschlossen gefeuert wurde. Am schlimmsten wirkte sich ein von Anbeginn enorm überdimensioniertes Karibik-Kreuzfahrt-Abenteuer aus, das die Existenz eines an sich gesunden Unternehmens in Gefahr brachte.

Unverkäufliche Schiffe

Die meisten anderen Fehldispositionen sind inzwischen ganz oder teilweise behoben. Aber der damit verbundene Gesundschrumpfungsprozess des 120 Jahre alten Unternehmens bedeutete den Verkauf von einem Dutzend Schiffe – zu einem Zeitpunkt, zu dem der einschlägige Markt übersättigt war.

Acht Schiffe erwiesen sich als unverkäuflich, darunter der einstige Stolz der Reederei, die «Winston Churchill», die die Strecke Esbjerg (Jütland)–Harwich befuhr. Das Riesenluxusschiff «Scandinavian Sea» fiel kürzlich vor Cap Canaval einem Grossfeuer zum Opfer – eine Art Glücksfall für die DFDS: Es kam niemand zu Schaden, und die Versicherung muss 80 Millionen dKr. zahlen.

Da die DFDS das Schiff erst abstotterte, erhält sie allerdings auch nicht die gesamte Versicherungssumme. Ob die finanzielle Rettungsaktion das schwer angeschlagene Unternehmen auf Dauer wieder seetüchtig machen wird, bezeichnen Kopenhagener Börsenkreise als zumindest zweifelhaft – vor allem dann, wenn ein Grossteil der angebotenen Schiffe sich auch weiter als unverkäuflich erweist. Auch die Bemühungen, die Schiffe zu verchartern, sind bisher fehlgeschlagen.

ku.

Intertours AG seit drei Jahren in Luzern

China-Programm als Aufhänger

Drei Jahre sind es her, als in der reisebüroreichen Metropole Luzern ein weiterer Ferienanbieter am Eingang des zentral gelegenen Viersternhotels Monopol seine Pforten öffnete. Heute scheint sich der Neuling Intertours AG im hartumkämpften Luzerner Markt etabliert zu haben, wie das unlängst präsentierte Sommerangebot aufzeigt.

Das Luzerner Reisebüro Intertours AG entstand vor drei Jahren im Rahmen einer Umstrukturierung der seit zehn Jahren in Visp und Brig domizilierten Reisebürogruppe. Heute befindet sich der Hauptsitz in Luzern, wo der erfahrene Reisefachmann *Herbert H. Jenni* als Geschäftsführer tätig ist.

Dass sich das auf drei Pfeilern basierende Konzept der Gruppe – Eigenproduktion und Gruppenreisen sowie Wiederverkauf – in den vergangenen drei Jahren bewährt hat, beweisen die stets wachsenden Umsatzzahlen des Reiseveranstalters in Luzern.

Während im Geschäftsjahr 1982 rund 1,8 Millionen Franken umgesetzt wurden, verdoppelte sich diese Zahl im vergangenen Jahr beinahe auf 3,5 Millionen Franken. Bereits ein halbes Jahr nach der Eröffnung wurde das Luzerner Intertours-Büro offizielle IATA-Agentur.

Marktlücken gefunden

Mit Schwerpunkt auf Rundreisen und einem ausgedehnten Badeferienprogramm an die Adria und an die Costa Brava bringt Intertours alljährlich ein eigenes Programm auf den Markt, das nur in den drei Büros der Gruppierung zum Verkauf gelangt. Die rund 70 angebotenen Reisen sind in Eröffnungsreisen, Rundreisen, Badeferien, Ferienwochen, Flugreisen und Pilgerreisen aufgeteilt.

Als eigentliche Marktlücke hat sich für Intertours das umfassende China-Programm entpuppt, das ebenfalls in Zusammenarbeit mit den Voyages Jules Verne, London, zusammengestellt wurde. Etwas mehr administrative Probleme brachte das Teilprogramm China auf eigene Faust, da der Individualtourismus in China noch auf recht schwachem Fuss steht, erklärte Herbert Jenni im Gespräch mit der «touristik revue».

Mehr als verdreifacht hat sich die China-Nachfrage bei Intertours zwischen 1982 und dem vergangenen Jahr, reisten doch in diesem Zeitraum nicht weniger als 270 Intertours-Gäste nach China. Bereits heute ist dieses Rekordergebnis für das Jahr 1984 erreicht und dürfte sich mit der im Herbst angebotenen Gourmet-Reise nochmals anheben, rechnet Jenni optimistisch.

Der Luzerner Geschäftsleiter ist bisher nur erstaunt, dass seine China-Kunden nicht nur aus Luzern (da läuft das Geschäft eher harzig), sondern vielmehr aus den andern Stadtzentren stammen. Eine vermehrte Werbeaktivität in der Luzerner Region soll diesem Umstand allerdings Abhilfe verschaffen.

Wiederverkauf wird gepflegt

Auch mit dem eher für qualitätsbewusste Kunden ausgebauten Eigenprogramm möchte Intertours nicht vom Wiederverkauf der wichtigsten Reiseveranstalter absehen, macht dieser Pfeiler immerhin 50 Prozent des gesamten Umsatzes aus. «Auf den Wiederverkauf legen wir bewusst Wert, da er einen wichtigen Bestandteil unserer Organisation ausmacht», versichert Herbert Jenni.

Jährlich organisiert das Luzerner Reisebüro auch Gruppen- und Spezialreisen, die sich ebenfalls in der regen Nachfrage von Gruppen-, Vereins- und Clubreisen manifestiert. Die Reisebürogruppe verfügt über eine eigene Busflotte von neun modernen Reisecars und zehn Chauffeuren.

Mit Blick in die unmittelbare Zukunft meint Geschäftsführer Herbert Jenni: «Unsere weiteren Zukunftspläne sehen keine neuen Programme vor, ausser es handelt sich um etwas Spezielles.»

Alex Höchli

ACTIVA
Reisen für das goldene Alter

ACTIVA – das Beste für Ihre Kunden im goldenen Alter!

Angebote, Programme

Jet Tours

Diverse Vorschläge nach Zielgebieten wie Tunesien, Djerba, Martinique, Guadeloupe, Senegal, Frankreich, Andalusien und Indischer Ozean sind in einem deutschsprachigen Auszug aus dem französischsprachigen Hauptkatalog des Veranstalters Jet Tours zusammengefasst.

Die Abflüge erfolgen jeweils ab Zürich und Basel mit Linienfluggesellschaften. Am Ankunftsort wird der Kunde am Flughafen in Empfang genommen. Der Transfer zum Hotel sowie die beiden ersten Übernachtungen sind gebucht.

Alles andere wählt der Reisende selbst; Mietwagen, Camping Car oder Hotels, eine Rundreise oder Aufenthalt in einem oder mehreren Orten. Die diversen Kombinationen können bereits in der Schweiz oder bei den «Relais Jumbo» in den Zielgebieten reserviert werden.

Jet Tours, 15, rue du Cendrier, 1201 Genève, Tel. (022) 31 87 58, Telex 289007

EM Frankreich 1984

Für den Fussballfan führt das Reisebüro Traveller Reisen mit dem Bus nach Paris durch. Die Variante A bietet dem Kunden ein durchgehendes Programm von der Eröffnung am 12. Juni bis zum Finalspiel am 27. Juni an (Rückfahrt am 28. Juni) und kostet im Doppelzimmer 1765 Franken pro Person (Einzelzimmerzuschlag 845 Franken).

Kunden, die nur das Eröffnungsspiel besuchen möchten, können die Variante B wählen, die gleich nach dem Spiel zurückfährt. Die dritte Variante gibt dem Kunden die Möglichkeit, einzig das Finalspiel zu sehen, das am 27. Juni angesetzt ist. Am nächsten Morgen geht es zurück in die Schweiz.

Reisebüro Traveller, Centralbahnstrasse 3–5, 4051 Basel, Telefon (061) 22 62 44

Reisepalette 1984

In seinem neuen Programm offeriert der Reiseveranstalter Popularis Badeferien in Frankreich, Griechenland, Italien, Malta, Spanien, Tunesien und in der Türkei. Für Bergferien sind Angebote in der Schweiz und Österreich aufgeführt. Städtereisen werden nach Amsterdam, Paris und Wien offeriert.

Rundreisen bietet Popularis in Andalusien, Gascogne-Armagnac, Sizilien, Ägypten, Finnland, Nordkap, Israel, Mexiko, Russland, Tunesien, Türkei und den USA an. Im Prospekt schlägt der Reiseveranstalter Flussfahrten auf der Donau, auf Hollands Wasserstrassen sowie auf dem Rhein–Main und der Mosel vor; für Kreuzfahrten werden Touren mit der Eugenio C nach Ägypten und Reisen mit der TSS Romanza ab Venedig nach Jugoslawien und den griechischen Inseln im Programm vorgeschlagen.

Eine Piratenkreuzfahrt für Junge, Junggebliebene und unternehmungslustige Familien von 8 Tage Dauer wird im Motorsegler entlang der jugoslawischen Küsten- und Inselgebiete durchgeführt. In der Broschüre werden weiter Individualreisen wie Fly and Drive, Hotelgutscheinarrangements, Busabonnemente usw. in diversen Ländern vorgeschlagen. Speziell für junge Leute offeriert Popularis Contiki-Bustrips in England, Irland, Schottland, USA und Kanada.

Im Engadin, der Provence, der Toscana und auf Korsika bietet der Reiseveranstalter Seniorenferien an. Bei diversen Flug- und Rheinpauschalarrangements ist pro Person ein Gratisretourbillett zweiter Klasse zum Abflughafen inbegriffen. Gegen Bezahlung von Zuschlägen kann auf Wunsch das Bahnbillett in erster Klasse bezogen werden.

Popularis Tours AG, Waisenhausplatz 10, 3001 Bern, Telefon (031) 22 31 13, Telex 32599

Abenteuerreisen

Bei den von Abenteuer-Reisen Schwab durchgeführten Trekkings wird nur wenig im voraus geplant. Der Ausgangsort ist fest, die Trekkingroute und der Tagesablauf werden jedoch von den Teilnehmern bestimmt. Die Touren werden mit Kleingruppen von höchstens 10 Personen durchgeführt.

Im Programm von Abenteuer-Reisen Schwab werden Flusswandern im Indianer-Kanu in Ognon, Loue, an der Loire und in der Schlucht Ardèche durchgeführt. Für Trekkingferien in der Schweiz bringt der Reiseveranstalter Vorschläge in Habkern und im Tessin.

Eine Pioniertour von 30 Tage Dauer wird in den USA angeboten. Ein Schweizer Pilot, der schon mehrere Jahre im Nordwesten Kanadas fliegt, leitet das Buschpilotenabenteuer in Kanada. Für das Winterprogramm sind Schneeschuhtouren in der Schweiz vorgesehen. Während 4 Tagen kann ein Iglu-Kurs besucht werden und ebenfalls im Winterprogramm wird ein Schneeschuhtrekking mit Hundeschlitten durch den Jura aufgeführt werden.

Abenteuer-Reisen Schwab, Haldenstrasse 3, 8128 Hinteregg bei Zürich, Tel. (01) 984 09 66

Stöckli-Reisen

Die Kreuzfahrt mit dem Lego-Spielparadies auf dem Schiff wird speziell für Familienferien angeboten. Unter der Aufsicht einer Kindergärtnerin können die Kinder sich mit den Bausteinen beschäftigen oder an Spielen und Wettbewerben teilnehmen. Am 14. Juli und am 6. Oktober startet die Kreuzfahrt ab Genua mit der TS Ausonia.

Die Reise führt nach Barcelona, Palma de Mallorca, Tunis, Palermo, Capri und wieder zurück nach Genua und dauert insgesamt 8 Tage. Es besteht die Möglichkeit die Reise in Tunis zu unterbrechen und einen 6tägigen Badeaufenthalt in den Hotels Continental oder Nozha Beach in Hammamet einzulegen.

Fakultative Ausflüge für Barcelona, Palma, Tunis, Palermo und Capri werden in der Broschüre beschrieben und können bereits bei der Buchung bestellt werden. Für Kinder von 2 bis 12 Jahren bei Unterkunft in der Kabine der Eltern (mindestens zwei erwachsene Personen) offeriert der Veranstalter Spezialpreise inklusive der Bahnfahrt 2. Klasse ab der Schweiz.

Stöckli Reisen, Strehlgasse 33, 8001 Zürich, Tel. (01) 211 07 07 Telex 813 520

Hotels

Abkommen

Ein Reservierungsabkommen zwischen den Mandarin International Hotels Ltd. und der Oberoi-Hotelgruppe wurde kürzlich vereinbart. Seit Beginn März können in den Mandarin Hotels Bangkok, Manila und Jakarta Reservierungen für das Oberoi Towers, Bombay; Oberoi Grand, Calcutta; Oberoi Intercontinental, New Delhi; Soaltee Oberoi, Kathmandu; Lanka Oberoi, Colombo; Hotel Windsor, Melbourne; Mena House Oberoi, Cario, und Hotel Damman Oberoi in Damman getätigt werden.

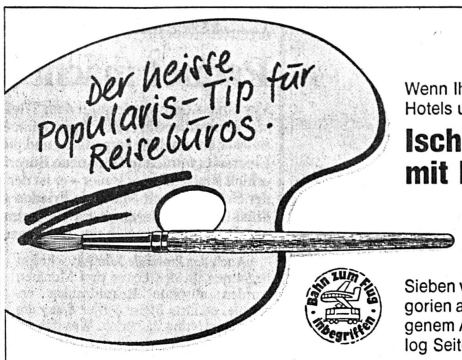
In den Oberoi Hotels können The Mandarin, The Excelsior, The Royal Garden in Hongkong, The Oriental, The Royal Orchid in Bangkok, The Manila Mandarin, und The Jakarta Mandarin vorbestellt werden.

*

Zwei weitere Inter-Continental-Hotels eröffnen noch in diesem Jahr, nämlich das Semiramis Inter-Continental in **Kairo** und das Hotel Inter-Continental in **Luxemburg**.

*

1986 wird es in **Washington** ein neues Inter-Continental geben. Das 400-Zimmer-Willard-Hotel umfasst ebenfalls einen Ballsaal, Konferenzräume und mehrere Restaurants.



Wenn Ihre Kunden für Kurferien Wert auf bewährte Hotels und persönliche Betreuung legen:

Ischia-Badeferien mit Popularis

Bahn zum Flug inbegriffen

Sieben von Popularis getestete Hotels diverser Kategorien an bester Lage. Anreise per Flug, Bus oder eigenem Auto. Alle Details im grossen Popularis-Katalog Seite 9.

Sie erreichen uns über (031) 22 31 13, Telex 32599

Sachbearbeiter: Hr. E. Martig

118

Die neue **popularis**

Ihr Partner für Badeferien

kingtravel Switzerland

Ihr Brasilien-Spezialist

Telefon (01) 836 86 76

277

CHROBOT REISEN

(01) 362 07 77
Polen-Spezialist

Internationale Messe Poznan '84

Tagesflüge: 12.+14. Juni 84.
Zürich ab: 08.00 Uhr
Poznan an: 09.45 Uhr
Poznan ab: 19.30 Uhr
Zürich an: 21.15 Uhr
Pauschalpreis Fr. 650.– mit folgenden Leistungen:

- direkter LOT-Tagesflug
- Frühstück + Nachtessen während des Fluges
- Transfer Flughafen–Messegelände–Flughafen
- Messeausweis
- polnisches Visum

usw. Hotelreservationen, Dolmetscher, Automiete auf Wunsch.

117

LOT ORBIS

Olé Mallorca

Charterflüge jeden Samstag und Sonntag ab Zürich, jeden Mittwoch ab Basel.

Ibiza

Charterflüge jeden Sonntag.

Als Spezialisten für Mallorca und Ibiza sollten Sie nicht zögern, uns für alle Balearen-Fragen zu kontaktieren.

Individuelle Programme stellen wir Ihnen jederzeit gerne verkaufsfertig und wunschgemäss in kürzester Zeit zu.

Bitte Detailprogramm «Olé, das andere Mallorca/Ibiza» anfordern.

TRAVELCLUB
Gutstrasse 2
8055 Zürich
Telefon (01) 461 48 66

Das Angebot für rasch Entschlossene

Spezialkreuzfahrten mit MS Feder Schaljapin Nordafrika und Balearen / 9 Tage ab Fr. 710.–
28. April bis 6. Mai 1984
Eine Reise, die Sie nie mehr vergessen werden. Sie besuchen die malerischen Häfen im Mittelmeer und auf Ausflügen lernen Sie Land und Leute kennen.

Gratis-An- und Rückreise nach und von Ancona.

Rund um Westeuropa / 11 Tage ab Fr. 945.– mit 15% Spezial-Ermässigung.
6. bis 16. Mai 1984
Geniessen Sie die Reise vom Süden in den Norden. Das grosse und beliebte Kreuzfahrten-Schiff bringt Sie von Genua via Casablanca, Tanger, Lissabon, La Coruna nach Bremerhaven.

Benützen Sie die Gelegenheit und telefonieren Sie bald oder gehen Sie in Ihr Reisebüro.

kündig
Reisen für Individualisten

8021 Zürich, Bahnhofstrasse 80, Telefon 01/211 78 30
8820 Wädenswil, Zugerstrasse 18, Telefon 01/780 55 88
4010 Basel, Aeschengraben 10, Telefon 061/23 66 90

Die Kreuzfahrten-Spezialisten
SEATOURS OCEAN TOURS

K-K 4.13

USA

New York ab 849.– retour
Chicago ab 929.– retour
Washington ab 849.– retour
Detroit ab 849.– retour

GRATIS im Zug zum Flug! Ab jeder SBB-Station nach Luxemburg und zurück

ICELANDAIR

Seit über 30 Jahren Linienflüge nach USA!

8035 Zürich, Stampfenbachstr. 117, Tel. 01 363 00 00
4002 Basel, Hardstrasse 45, Tel. 061 42 66 44

Ab 29. April:

Pan Am fliegt täglich mit 747s nonstop in die USA.

Anschlüsse nach allen Teilen der USA.

Pan Am bietet jetzt noch besseren Service: Täglich einen Nonstop-Flug mit der 747 von Zürich nach New York.

Dazu gibt es auch gleich einen neuen Anschlussflug von Genf mit 737s.

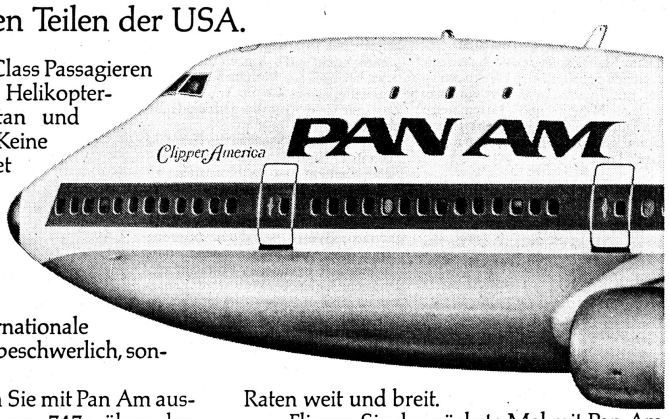
Und bei der Ankunft in New York werden Sie feststellen, dass Pan Am's Service nicht mit der Landung endet, wie es sonst üblich ist.

Der bequeme Weg zu über 40 Städten in den USA.

Pan Am hat den einzigen Terminal, Worldport,® der Inland- und Auslandflüge unter einem Dach vereinigt.

Das heisst: Ein paar Schritte bringen Sie zu den Pan Am Anschlussflügen in alle Teile Amerikas.

First und Clipper® Class Passagieren steht unser kostenloser Helikopter-Service nach Manhattan und Newark zur Verfügung. Keine andere Fluglinie bietet eigene kostenlose Helikopter-Flüge.



Grosse, geräumige 747s.

Pan Am macht internationale Flüge nicht nur weniger beschwerlich, sondern auch bequemer.

Zum Beispiel reisen Sie mit Pan Am ausschliesslich in geräumigen 747s über den Atlantik.

Und Sie können unter drei Klassen wählen: First Class mit Sleeperette® Schlafsitzen. Clipper Class mit dem separaten Abteil für Geschäftsreisende. Oder Cabin Class℠ mit den günstigsten Raten weit und breit.

Fliegen Sie das nächste Mal mit Pan Am nach USA. Sie werden sehen: Niemand bietet besseren Service.

Abflug Genf 09.40	Abflug Zürich 11.45	Ankunft New York (JFK) 14.05
Abflug New York 20.30	Ankunft Zürich 09.55	Ankunft Genf 11.50

Ihr Reisebüro oder Pan Am sagt Ihnen gern alles Nähere. Pan Am Zürich, Telefon 01 202 80 22; Genf 022 32 38 34.

Pan Am. Erleben, was Erfahrung heisst.

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 Entscheide 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.

Coupon

☐ Ich will in der hotel + touristik revue inserieren.
Lassen Sie beiliegende Anzeige _____mal im Format _____ erscheinen.

☐ Ich will inserieren, möchte mich aber noch genauer informieren lassen. Nehmen Sie bitte Kontakt mit mir auf.

Name/Firma _____

Strasse, Nr. _____

PLZ, Ort _____

Telefon _____

Senden an:
hotel + touristik revue
Verlagsmarketing
Postfach 2657
3001 Bern

jeden Donnerstag an Ihrem Kiosk

MOTOR HOME - FERIEN SCHWEIZ/EUROPA 1984

Unabhängig • Komfortabel • Alternativ

• Schweiz
• England
• USA/Kanada
• Südafrika
• Australien
• Neuseeland

1 Woche für 4 Personen schon ab Fr. 245.– pro Person

(Vor- und Nachsaison speziell günstige Angebote!)

Fr. 50.– Frühbuchungsrabatt bis 30. April 84

Vermietstation: Petersen's Motor Homes
Wibachstrasse 4, Rümlang (Nähe Flughafen Zürich)
Reservationen + Information: Tel. 01/817 32 33

PETERSEN'S MOTOR HOMES
VERMIETUNG RENTALS

GRIECHENLAND AUS ERSTER HAND

Griechische Inseln

14 Tage inkl. Frühstück bzw. Halbpension, Flug, Transfers und Schiffspassagen.

Naxos	Fr. 1015.–	Skiathos	Fr. 1060.–
Tinos	Fr. 1015.–	Skopelos	Fr. 1010.–
Paros	Fr. 1015.–	Lesbos	Fr. 885.–
Syros	Fr. 1015.–	Lemnos	Fr. 990.–
Andros	Fr. 1015.–	Chios	Fr. 1135.–
Sifnos	Fr. 1015.–	Thassos	Fr. 975.–
Milos	Fr. 1055.–	Korfu	Fr. 880.–
Mykonos	Fr. 1080.–	Kefalinia	Fr. 1185.–
Ios	Fr. 1015.–	Samos	Fr. 945.–
Santorini	Fr. 1015.–	Patmos	Fr. 1015.–

Kos wöchentlich mit Balair-Direktflug

PARIANOS-REISEN
Tel. (01) 69 24 44, Telex 59770

Finnland

Seit über 13 Jahren sind wir spezialisiert auf

- Blockhausferien
- Mietwagen-Rundfahrten
- begleitete Rundreisen
- Nordkap- und Fjord-Tours etc.

Verlangen Sie den neuen Prospekt (den mit der Ansichtskarte!) bei:

01 / 201 69 01

Lamprecht Reisebüro
Bleicherweg 21 8039 Zürich

swissair

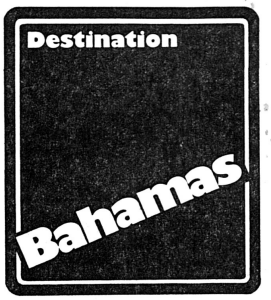
Knecht Südseeweltreise

Nächste Reise
11. Juli bis 11. August 1984

Verlangen Sie neues Programm

ofa 109.110.369

knecht reisen
5400 Baden
Zürcherstrasse 1 Tel. 056 22 12 22



Neue Feriendestination auf dem Schweizer Reisemarkt

«It's better in the Bahamas»

Ab 29. Juni 1984 wird der Schweizer Reisemarkt um eine Badeferiendestination jenseits des Atlantiks reicher. Dann nämlich startet ein Balair-Flug mit einer DC-10, die normalerweise im Liniendienst der Swissair eingesetzt ist, von Zürich über Miami nach Nassau, der Hauptstadt der Bahamas auf der Hauptinsel New Providence. Die regelmässigen Abflüge bis zum November erfolgen dann jeweils 14täglich an einem Freitag. Abflug ist um 13.00 Uhr und Ankunft in Nassau 19.30 Uhr Lokalzeit. Die DC-10 fliegt in der Drei-Klassen-Konfiguration First, Business und Economy. Platzkontingente haben die vier schweizerischen Reiseveranstalter Imholz, Kündig, Kuoni und Travac belegt.

Für die Regierung des Commonwealth of the Bahamas bedeutet diese Streckeneröffnung durch die Balair ein wichtiger Meilenstein in ihrer Tourismus-Geschichte. Man erhofft sich nach dem seinerzeitigen Scheitern der Direktverbindung mit International Air Bahamas zwischen Nassau und Luxembourg einen Durchbruch zum schweizerischen und im weitesten Sinne auch europäischen Markt.

Man weiss in Nassau sehr genau, dass für ein Tourismus aus Westeuropa nur

Baltron B. Bethel, General Director of Tourism, hat den europäischen Markt anvisiert. (Foto: Kuoni)

eine direkte und preisgünstige Flugverbindung den hohen Dollarkurs wettmachen kann.

Tourismus: Besser als Öl!

Das Bruttosozialprodukt der Bahamas ist von 639,1 Mio Dollar im Jahre 1981 auf beachtliche 780 Mio Dollar im Jahre 1982 angestiegen. Daran ist das Bankenwesen, das eindeutig als Nummer zwei bei den Staatseinnahmen gilt, mit 92,8 Mio beteiligt.

Haupteinnahmequelle ist jedoch eindeutig der Tourismus. Fischerei und Agrikultur folgen an dritter Stelle. Pro Jahr werden für 3,5 Mio Dollar Früchte und Gemüse und für 11,5 Mio Dollar Fische und Fischprodukte exportiert.

Letztes Jahr zählte man auf den Bahamas-Inseln 2,24 Mio touristische Ankünfte, was einer Erhöhung um 14 Prozent gegenüber 1983 entspricht. Rund 1,3 Mio Gäste kamen mit dem Flugzeug und der Rest lief mit Kreuzfahrten-Schiffen im Hafen von Nassau ein. Noch kommen 87 Prozent der Gäste aus den USA. 42 Prozent der Bahamas-Gäste sind Repeaters.

«Der Tourismus ist eine bessere und verlässlichere Industrie als das Öl», behauptet der bahamesische Tourismus-Minister *Perry G. Christie.* Der junge Perry Christie, der einst Anwalt in Nassau war, engagiert sich mit zäher Energie im Tourismus.

Wirtschaftlicher Balanceakt

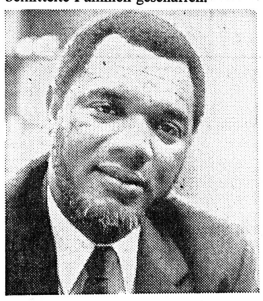
Zur heutigen wirtschaftlichen und touristischen Situation meint Minister Christie: «Nur politische und wirtschaftliche Stabilität schafft Vertrauen in die Investoren und die Feriengäste. Als drittälteste Demokratie im Commonwealth haben wir schon früh gelernt, mit der Demokratie zu leben. Wir bekennen uns zum kapitalistischen Wirtschaftssystem und bauen auf die persönliche Freiheit des Einzelnen. In dieser Beziehung heben wir uns von gewissen Zuständen in der Karibik ganz eindeutig ab.»

Mit Stabilität versuchen die Bahamas auch in Zukunft den guten Ruf als Feriendestination und als Finanzplatz zu halten. Perry G. Christie fasst die wichtigsten wirtschaftlichen Punkte, die unmittelbar den Tourismus berühren, zusammen: «Wir müssen die Bevölkerung immer wieder darüber aufklären, dass wir immer in irgendeiner Form auf ausländische Geldgeber (Investoren) angewiesen sind. Entsprechend müssen wir uns verhalten. Die restlichen 699 ‚Outer-Islands' sollten wir aktivieren, damit auch sie Anteil an unserem Aufschwung haben können. Am besten tun wir das mit dem Tourismus. Der Tourismus ist überhaupt für diese Inseln, die teils nur sehr spärlich bewohnt sind, die beste Art für deren Entwicklung.»

Einfamilienhäuser statt Wohnsilos

Parallel einher mit der Prosperität gehen Armut und Arbeitslosigkeit. Dies wird von der Regierung auch nicht bestritten. Sie hat jedoch beachtliche Gelder freigegeben, um Sozialprogramme auf die Beine zu stellen.

In Nassau gibt es beispielsweise keine Slums. Die Behörden haben am südlichen Stadtrand, dort wo einst die Hütten einer stickigen Sklavenstadt standen, eine städtische Wohnkolonie für weniger bemittelte Familien geschaffen.

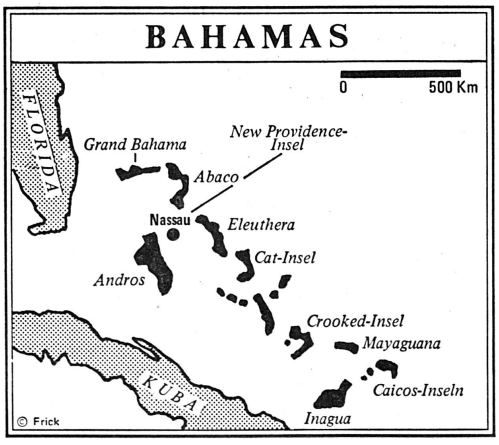


Perry G. Christie, Minister of Tourism, Bahamas, Nassau, zeigt tatkräftiges Engagement im Tourismus. (Foto: Kuoni)

Und zwar wurden nicht einfach Wohnsilos gebaut und die Leute zum «Armentarif» dort einquartiert. Im Gegenteil. Man wollte den vom Schicksal weniger begünstigten Menschen ihre Würde lassen und sie nicht als Almosenempfänger oder Armenhäusler hinstellen.

Die Regierung baute ebenerdige Einfamilienhäuser. Diese sind allerdings bescheiden, haben jedoch Elektrizitäts- und Wasseranschluss. Dies ist nur ein Beispiel, wie man versucht, in der sozialen Gerechtigkeit Balance zu halten.

Walter Senn



Klima und Beschaffenheit der Bahamas bieten das ganze Jahr hindurch die Möglichkeit, Bade- und Sportferien zu machen. (Foto: Bahamas Bureau)

Destination Bahamas

Viel umworbene Europäer

Langjähriger Hauptstratege der bahamesischen Tourismus-Politik ist der 50jährige Baltron B. Bethel. Er ist seit 6 Jahren Director General of Tourism im Ministerium für Tourismus, das unmittelbar an der Bay Street beim «Straw-Market» in Nassau liegt. Bethel verwaltet gegenwärtig ein Budget von 25 Mio Dollar, das er teils von Regierungsgeldern, teils von den Hotels aus einer Sondertaxe von 3 Prozent des Zimmerpreises erhält.

Die Bahamas kennen eine klare Trennung zwischen der Hochsaison, die von Mitte Dezember bis Ende April dauert, und der «Off» Season für die übrige Zeit. Die Hochsaison gehört quasi den Amerikanern. Dann, ab Monat Mai, beginnen die Preise bis zu 40 Prozent gegen unten zu purzeln.

Klima und Beschaffenheit der Bahamas bieten jedoch das ganze Jahr hindurch die Möglichkeit, Bade- und Sportferien zu machen sowie Vergnügen jeglicher Art nachzugehen. In Sachen Vergnügungen stehen bei den Profis vor allem die 4 mondänen Spielkasinos hoch im Kurs. Durch Gesetzesdekret sind sie den Einheimischen allerdings nicht zugänglich.

In seiner jüngsten Strategie hat *Baltron Bethel* den europäischen Markt anvisiert. Die wirtschaftliche Rezession in den USA liess die Bahamesen schmerzlich die einseitige Abhängigkeit vom grossen Bruder im Westen spüren.

Mit einem gezielten Marketing, zu dem auch die Lancierung des Direktfluges der Balair mit einer Swissair DC-10 gehört, will man sukzessive die Märkte in der Schweiz, in der Bundesrepublik Deutschland, in Skandinavien, Norditalien und in England bearbeiten.

Zu diesem Zweck liess der Tourismus-Direktor ein 200-Mio-Dollar-Programm zur Modernisierung gewisser Hotels anlaufen. Zurzeit belegen die Europäer zwischen 12 und 15 Prozent der Hotelbetten. Das sind rund 100 000 Ankünfte pro Jahr.

Es ist bekannt, dass die Bahamas alles andere als zu den billigen Destinationen gehören. Der Gast muss wissen, dass die Nebenkosten erheblich sind. Ein Drink im Plastikbecher kann bis zu 3 Dollar kosten.

Auf das Teuer-Image angesprochen, meint Baltron Bethel: «Trotzdem, wir sind unseren Preis wert. Sie müssen das Preis/Leistung-Verhältnis vergleichen. Die Krux ist allerdings, dass wir gezwungen sind, die Inflation zu importieren. Und das dann abzubauen, ist nicht immer so einfach.»

Der Gast auf den Bahamas wird feststellen, dass er sich einem hohen touristischen Standard gegenübersieht, der sich vor allem in der Hotellerie und in der Gastronomie manifestiert.

Um den Service-Standard zu halten, wurde gemeinsam mit den Gewerkschaften das Bahamas Hotel Training College gegründet, in dem Fachkräfte ausgebildet werden. Zudem können seit 1978 alle Personen, die in irgendeiner Form im Dienstleistungsbetrieb des Tourismus beschäftigt sind, gegen ein minimes Entgelt an sogenannten Bahamas-Host-Kursen teilnehmen.

Keine Umweltprobleme

Direktor Bethel schätzt sich glücklich, touristisch einem Land vorstehen zu dürfen, das praktisch keine Umweltprobleme kennt. Die Bahamas haben in der Tat keine umweltbelastende Industrie. Luft und Wasser sind so rein wie zur Zeit ihrer Schöpfung. Einziges Problem stellen Öltanker dar, die weit draussen im Atlantik ihre Tanks verbotenerweise fluten. Je nach Wind können klumpenförmige Ölrückstände angeschwemmt werden. Allerdings ist dies ein Problem, das alle Badeferienländer der Erde betrifft.

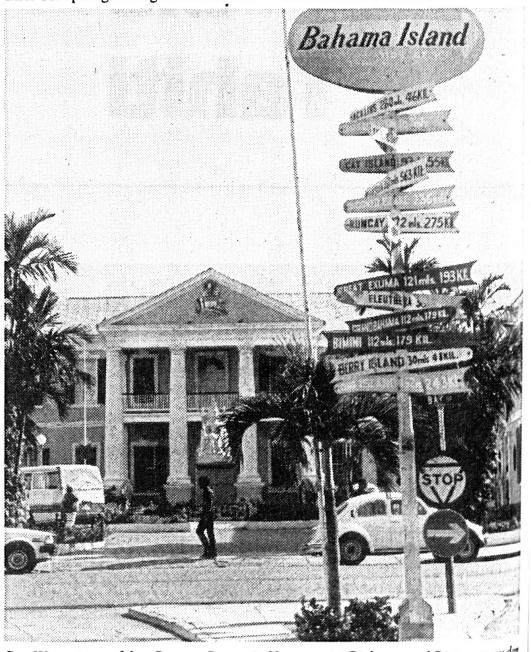
Ein straffer 10-Jahre-Tourismusplan dämmt den Wildwuchs und die Zerstörung der Natur ein. Hotels dürfen nur nach entsprechender Genehmigung gebaut werden. Mehr als 9 Stockwerke werden nicht bewilligt.

Da man keine Massentourismusdestination werden will, dürften die bestehenden Tourismusanlagen kaum mehr erheblich ausgeweitet werden. Man wird eher versuchen, auf Ausseninseln auszuweichen.

Die Bahamas stellen in ihrer Region wohl das vielseitigste Ferienzielgebiet dar. Von der Natur und der Infrastruktur her bieten sie alle gängigen Ferien-, Sport- und Vergnügungsarten.

Dann aber gibt es auch einige Eigenarten, die für den aufmerksamen Gast das Ferienvergnügen erst so richtig interessant und vieleicht auch exotisch machen. Allerdings wollen diese Eigenheiten entdeckt werden.

WS



Der Wegweiser auf dem Rawson Square in Nassau zeigt Richtung und Distanzen zu den übrigen Bahamasinseln an. Im Hintergrund das Marmorstandbild der jungen Königin Victoria vor dem Regierungsgebäude von Nassau. (Foto: W. Senn)

Geschichte der Bahamas

Ketten der Versklavung gesprengt

Die Geschichte der Bahamas ist nicht ohne tiefgreifende Tragik. Sie prägt das Gesicht des wirtschaftlichen und politischen Lebens bis in die Gegenwart hinein. Die heutige, über 80 Prozent farbige Bevölkerung, die als Staatsbürger des Commonwealth of the Bahamas mit Stolz von ihren Inseln sprechen, sind aber nicht deren Ureinwohner. Sie kamen als Angehörige der westafrikanischen Rasse unfreiwillig in den Besitz der Bahamas-Inseln.

Die eigentlichen Besitzer der Inseln waren die Lukku-cairi. Diese «Inselmenschen» wie es in der Übersetzung heisst, kamen im 9. und 10. Jahrhundert aus Südamerika und den Karibischen Inseln, wo sie dem Kannibalismus entflohen, auf die Bahamas.

1492 landete Christoph Columbus auf San Salvador, auf einer der südlichsten Inseln des sichelförmigen Inselbogens, der von Florida im Norden bis fast hinunter nach Kuba reicht.

Die Conquistadores gaben den Inseln den Namen «Bajamar», was seichtes Gewässer bedeutet. Sie nahmen sie rücksichtslos mit dem Kreuz und dem Schwert in der Hand in ihren Besitz.

Sie brauchten keine 20 Jahre, um die Inselbevölkerung vollständig auszurotten. Sie verfrachteten sie als Sklavenarbeiter in die Goldminen von Hispaniola, dem heutigen Haiti und der Dominikanischen Republik.

1973: Unabhängigkeit

1718 nahm der bärbeissige Ex-Pirat Captain Woodes Rogers die Inseln im Namen des englischen Königs George I. als Kolonie unter Kuratel und holte sich rund 10 000 Negersklaven aus Westafrika.

Die heutigen rechtmässigen Einwohner, die sich selber ihre Geschichte mit dem Blut und den Tränen der Sklaverei schrieben, sind die Nachfahren dieser in Ketten verschleppten westafrikanischen Ureinwohner.

Am 7. August 1834 wurden die Bahamas durch den vom britischen Parlament in Westminster erlassenen Emancipation Act vom Brandmal der Leibeigenschaft befreit. 1973 entliess Königin Elisabeth II. die Bahamas-Inseln in die Unabhängigkeit. Die Inseln verblieben aber im Commonwealth of Nations und anerkennen die Queen als ihr Staatsoberhaupt.

Der von Königin *Elisabeth II.* ernannte farbige Sir *Gerald Cash* ist als Governor General der persönliche Vertreter der englischen Krone.

Seit 1973 teilen sich in der politischen Verantwortung das House of Assembly mit 43 Mitgliedern und der Senat mit 16 Sitzen. Seit 17 Jahren steht Premierminister Sir *Lynden O. Pindling* einem 13köpfigen Kabinett vor. Er übte sein Amt schon vor 1973 in der schrittweisen Phase der Dekolonialisierung aus. Er gehört der Progressive Liberal Party an. ws

What's better in the Bahamas?

Golf *Gepflegte Golfplätze nach internationalem Standard in Treasure Cay, Powell Point, Rock Sound, Nassau, Paradise Island, Freeport/Lucaya, West End.* ***Yachting*** *Auf jeder Insel bestausgerüstete Yachtmarinas mit Restaurants und Servicestellen. Spezialgeschäfte für Seglerbedarf in Nassau.* ***Diving*** *Professionell geführte Tauchschulen mit Tauchlehrern von internationalem Ruf. Breite Palette tauchsportlicher Möglichkeiten: Walldiving, Scuba-Diving und Treasure Hunting.* ***Fishing*** *Einmaliger Fischreichtum in kristallklarem Wasser in Korallengebieten. Angeboten wird Bottomfishing, Reef-Fishing, Deep-Sea-Fishing. Zahlreiche Tournaments, das sind international besuchte Wettbewerbe der Hochseefischerei.* ***Gastronomy*** *Internationale Küche in erstklassigen Restaurants. Ausgesuchte bahamische Spezialitäten wie «Conch», «Crowfish», «Grouper» und «Bahamian Baked Crab».* ***Gambling*** *Drei Luxuscasinos mit Spiel- und Show-Angebot. Paradise Island Casino, Playboy Casino und das «El Casino».* ***Flug*** *Ganz neu fliegt die Balair ab 29. Juni jeden zweiten Freitag direkt nach Nassau. Die Balair fliegt mit einer DC-10, die sonst im Swissair-Linieneinsatz verwendet wird und neben Economy- und Businessclass-Abteilen auch über 22 Erstclass-Slumberettes verfügt.*

Veranstalter in der Schweiz: IMHOLZ, KÜNDIG, KUONI, TRAVAC

Um Ihre Kunden gut informieren und anschaulich beraten zu können, bieten wir Ihnen unseren detaillierten Farbprospekt und ein einladendes Schaufensterplakat zum Bestellen an.

Senden Sie mir bitte

☐ 1
☐ 5
☐ 10 Exemplare unserer Bahamas-Prospekte.
☐ ein grossformatiges Schaufensterplakat

Vorname _____

Name _____

Stempel Reisebüro

Bitte bis 12. Mai 1984 einsenden an:

Bahamas Tourist Office
Postfach 124
4003 Basel 3

cR Basel

Flugtouristik

FRA: Startbahn in Betrieb

Die umstrittene dritte Startbahn des Frankfurter Rhein-Main-Flughafens ist in Betrieb genommen worden. Bei regnerischem und dunstigem Wetter hob ein Airbus der Lufthansa als erste reguläre Verkehrsmaschine um 9.25 Uhr zu einem planmässigen Flug nach Paris von der 4000 Meter langen Betonpiste im Süden der Mainmetropole ab.

Diesem ersten Flug waren mehr als 20 Jahre dauernde Auseinandersetzungen zwischen der Flughafen AG und Gegnern der Startbahn vorausgegangen. Für die Inbetriebnahme der Bahn, deren Bau fast 250 Millionen Mark, rund 210 Mio Schweizer Franken, gekostet hat, waren strenge Sicherheitsvorkehrungen getroffen worden.

Gegen die Inbetriebnahme der Startbahn 18-West wollen erneut zahlreiche Menschen protestieren. Der Vorstandsvorsitzende der Flughafen AG, *Erich Becker,* äusserte vor Journalisten nach dem ersten Start die Erwartung, dass der Frankfurter Flughafen mit dem ausgebauten Bahnsystem in der Lage sei, den Anforderungen der Zukunft gerecht zu werden. Becker bezeichnete den Ausbau des bedeutendsten Luftverkehrsknotens in Europa als dringend notwendig.

Aeroflot: Business Class

Die staatliche sowjetische Luftfahrtgesellschaft Aeroflot will auf bestimmten internationalen Routen eine Business Class einführen. Der Leiter der Internationalen Abteilung von Aeroflot, Boris Lichatschew, sagte, die Idee sei mit westlichen Fluggesellschaften besprochen worden. Diesen besonderen Service wolle man jetzt auf Strecken einsetzen, die von vielen westlichen Geschäftsreisenden genutzt würden. Das werde möglicherweise schon heuer geschehen.

Nach Angaben von Aeroflot-Direktor Galina Zenitschewa soll es eine Business Class auf den Strecken nach Paris, Frankfurt und Tokio geben. Kunden dieser Klasse würden auf dem Flughafen Scheremetjewo-2 bevorzugt abgefertigt.

apa/r.

Nordatlantik-Preiskrieg

Ab dem 14. Juni 1984 wird es auf Nordatlantik einen neuen Konkurrenten, nämlich «Virgin Atlantik» geben, der seine Flüge zum Preis von nur 99 Pfund anbietet. Die Gründer dieser neuen Fluggesellschaft sind *Mr. Randolph Fields,* ein kalifornischer Rechtsanwalt, und *Mr. Richard Branson,* ein englischer Popmillionär. Ihrer Ansicht nach müsste der vorhandene Markt gross genug sein, um Virgin Atlantik und People Express einen ansehnlichen Profit zu erschaffen.

People Express gab gekannt, dass ihre Auslastung im März 1984 (im 10. Monat ihres Bestehens) 92,8 Prozent betrug. Die Konkurrenz durch Virgin Atlantik macht ihnen, nach Auskunft ihres Vorsitzenden, *Mr. Donald Burr,* wenig Kopfzerbrechen, da People Express den grössten Teil des Luftverkehrs von und nach Newark abwickelt, und viele Passagiere, die mit Virgin Atlantik nach Newark reisen, für Weiterflüge auf People Express angewiesen sein werden.

Mit dem Boeing 747-200 B Jumbo Jet wird der einfache Flug von London Gatwick nach Newark bis zum 30. Juni 1984 99 Pfund betragen. Ab dem 1. Juli steigt der Preis auf 119 Pfund, freitags, samstags und sonntags auf 129 Pfund. Ab dem 5. September gilt der Preis von 110 Pfund, ohne Erhöhung an Wochenenden. Der Flugpreis von People Express bleibt vorläufig bei 102 Pfund (einfach). Es bestehen jedoch Pläne, ihn auf 110 Pfund zu erhöhen. Der günstigste Flug mit British Airways von London Heathrow nach New York kostet zurzeit 215 Pfund. SE

Bahntouristik

TGV via Neuenburg?

Die Bahnverbindung Paris–Pontarlier–Neuenburg–Bern mit dem Hochgeschwindigkeitszug TGV ist das Ziel des Verkehrsvereins Neuenburg und Umgebung. «Wir haben zwei Trümpfe in der Hand», betonten an der Generalversammlung des Verkehrsvereins die Verantwortlichen: Sowohl der neuenburgische Staatsrat als auch der Gemeinderat der Stadt Neuenburg seien positiv eingestellt.

1983 war die Zahl der französischen Touristen in Neuenburg infolge der Devisenbeschränkungen der französischen Regierung spürbar zurückgegangen. Demgegenüber machten etwas mehr Deutsche in Neuenburg Ferien. Die Übernachtungszahlen wurden allgemein als erfreulich bezeichnet, sanken sie doch gegenüber dem Vorjahr nur um 0,98 Prozent, was weniger als der gesamtschweizerische Durchschnitt ist. sda/r.

TOURISTIK-STELLENMARKT

Reisebüro-Profis aufgepasst!

Für qualifizierte Damen und Herren (gerne mit PARS-Erfahrung) haben wir interessante Try+Hire- sowie Temporäreinsätze zu vergeben.

Bitte setzen Sie sich mit Frau E. Eggenberger oder Herrn S. Schild in Verbindung – Tel. (01) 241 25 25.

Dauerstellen
MANPOWER SELECTION
8021 Zürich, Löwenstr. 56, Tel. 01 / 241 25 25
P 18-007019

Denken Sie schon heute an Ihre Zukunft?

Sind Sie
- initiativ?
- organisatorisch interessiert?
- ein Verkaufstalent?
- eine Überzeugungskraft?
- bereit, Neues kennenzulernen?
- interessiert an ausgezeichneten Verdienstmöglichkeiten?

Schätzen Sie
- selbständige Arbeit?
- Verantwortung?
- eigene, klar umgrenzte Bereiche?
- die Zusammenarbeit mit aufgeschlossener Geschäftsleitung?

Möchten Sie – heute noch mehr wissen?

Haben Sie – Reisebüroerfahrung

Telefon (01) 44 74 33 gibt Ihnen weitere Auskünfte!

203

künding Reisen für Individualisten
sucht ab sofort oder nach Vereinbarung

Commercial-Spezialist(in)

sowie

Sachbearbeiter(in) Operating

Wir erwarten: Abgeschlossene Reisebürolehre und/oder Erfahrung in der Branche. Selbständigkeit. Nebst D, gute E- und F-Kenntnisse.
Wir bieten: Gute Anstellungsbedingungen mit gesicherten Sozialleistungen sowie verschiedene Vergünstigungen.

Gerne erwarten wir Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen.

Reisebüro Kündig AG
Bahnhofstrasse 80, 8021 Zürich
658

Schweizerische Treuhandgesellschaft

Basel, Bern, Delsberg, Genf, Lausanne, Lugano, Luzern, Neuenburg, St.Gallen, Sitten, Solothurn, Winterthur, Zürich

Leiter des Fachbereiches Marketing

und

Ressortleiter Verkauf und Public Relation

Unser Auftraggeber ist ein renommierter und erfolgreicher Reiseveranstalter.

Dieser neu geschaffenen Stellung kommt im Rahmen der Zukunftspläne unseres Kunden zentrale Bedeutung zu. Der Stelleninhaber rapportiert denn auch direkt an den Geschäftsleiter und pflegt enge Beziehungen zum Verwaltungsrat und dessen Präsidenten.

Schwerpunktmässig betreuen Sie die folgenden Aufgaben:
- Sammeln, analysieren und interpretieren aller wichtigen Markt- und Produktdaten
- Erarbeiten von Zielen, Strategien und Massnahmenplänen für bestehende und neu zu entwickelnde Dienstleistungen
- Mitarbeit bei der Umsetzung der verschiedenen Marketingmassnahmen, insbesondere bei Fragen der Preisbildung, der Werbung, der Verkaufsförderung und der Public Relation
- Zudem sind Sie direkt verantwortlich für die verkäuferische und beratende Betreuung der Wiederverkäufer und für die Wahrnehmung sämtlicher PR-Aufgaben im Rahmen der Gesamtunternehmung.

Wir richten uns an eine sehr gut ausgebildete Persönlichkeit mit mehrjähriger Erfahrung im Bereich Marketing und Verkauf, welche befähigt ist, praxisnahe Problemlösungen zu erarbeiten. Erfahrung in der Touristikbranche wäre von Vorteil, ist aber nicht Bedingung. Wichtig sind ferner ein analytisches und kreatives Denkvermögen, Initiative, Fähigkeit zur motivierenden Führung und Teamarbeit. Sprachen: Deutsch und gute Kenntnisse in Englisch und Französisch. Alter: idealerweise 30–40 Jahre.

Falls Sie sich von dieser entwicklungsfähigen Position in einem gut fundierten Unternehmen angesprochen fühlen, bitten wir Sie um Zustellung Ihrer Bewerbung mit den üblichen Unterlagen unter Kennziffer 434/260; sie werden nur mit Ihrem ausdrücklichen Einverständnis weitergeleitet.

Schweizerische Treuhandgesellschaft, Personalberatung
St. Jakobs-Strasse 25, 4002 Basel, Tel. 061/22 55 00

Schaffhausen KUONI

Für unsere Filiale suchen wir zur Ergänzung unseres Teams eine(n) gewandte(n)

Reiseberater(in)

mit guten Englisch- und Französischkenntnissen.

Der Verkehr erstreckt sich auf alle Bereiche unseres Angebots und dasjenige anderer Reiseveranstalter sowie auf die Sektoren Flug, Bahn, Schiff und Hotel.

Wenn Sie Reisebüro-Erfahrung und gute Kenntnisse im Flugwesen mitbringen, erwarten wir gerne Ihren Anruf.

Nebst einem guten Salär bieten wir Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima, vier Wochen Ferien, fortschrittliche Sozialleistungen.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Reisebüro Kuoni AG
Vordergasse 28, 8200 Schaffhausen
Telefon (053) 4 29 15 (Herrn Semadeni verlangen)
3187

von Saucisson bis Sanssouci

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 Entscheide 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.

Coupon

☐ Ich will in der hotel + touristik revue inserieren.
Lassen Sie beiliegende Anzeige _____ mal im Format _____ erscheinen.

☐ Ich will inserieren, möchte mich aber noch genauer informieren lassen. Nehmen Sie bitte Kontakt mit mir auf.

Name/Firma _____
Strasse, Nr. _____
PLZ, Ort _____
Telefon _____

Senden an:
hotel + touristik revue
Verlagsmarketing
Postfach 2657
3001 Bern

Jeden Donnerstag an Ihrem Kiosk

10% Rabatt

Neu: Mit der TWA nach Amerika ...und erst noch günstiger

TWA's Start in Zürich beginnt mit einem sensationellen Angebot, das Ihre Kunden bestimmt interessieren wird.

Wir senken unsere Excursion-, APEX-, GIT- und Incentive-Tarife für Flüge von der Schweiz in die USA bei Reiseantritt bis zum 28. Juli 1984 um 10%! Unser Angebot gilt für alle TWA-Flüge nach New York, Boston und Chicago. Und Sie können schon heute buchen.

Und für einen Aufpreis von nur US $ 199.– können Ihre Kunden nun innerhalb der USA bis zum 15.7.84 bis zu sechs US-Destinationen anfliegen. Einzige Voraussetzung: Das Ticket muss vor dem 15.5.1984 gekauft werden.

Geben Sie Ihren Kunden Gelegenheit, den neuen TWA-Service kennenzulernen... und erst noch Geld zu sparen.

Und packen Sie gleichzeitig die Chance, mehr Nordatlantikflüge für Einzelreisende und Gruppen zu verkaufen.

TWA, Talstrasse 70, 8001 Zürich, Tel. 211 34 10

Sie sollen sich bei uns wohlfühlen

TWA

Flugtouristik

AZ: Neue Telexnummer

Das Hauptbüro der Alitalia in Zürich hat eine neue Telexnummer erhalten. Gültig für Telexe an die Direktion, die Reservation oder die Administration ist nun folgende Nummer: *823407*. Die Telexnummer für den Flughafenschalter im Terminal B (PTAs und Flugscheinausstellungen) lautet aber weiterhin: *59430*. r.

AC: Gewinn trotz Rückgang

Die kanadische Fluggesellschaft Air Canada verzeichnete 1983 einen Nettogewinn von 3,8 Mio kan. Dollar. Dies entspricht einer Verbesserung des Ergebnisses gegenüber dem Vorjahr um 36,4 Mio kan. Dollar. Der Gesamtumsatz fiel das erste Mal in der Geschichte der Gesellschaft um 7,4 Mio auf 2,3 Mrd kan. Dollar. Insgesamt wurden 10,5 Mio Passagiere befördert, was einem Minus von acht Prozent gegenüber dem Vorjahr entspricht.

Jeden Samstag Elba direkt

Ab 9. Juni führt die Executive Traveller Bassersdorf AG jeden Samstag Direktflüge von Zürich nach Elba durch. Die beliebte Ferieninsel ist dann in nur eindreiviertel Stunden erreichbar. Geflogen wird mit modernen zweimotorigen Cessna Golden Eagle 421, die dem Passagier viel Platz und Komfort bieten. Die eleganten Maschinen verfügen über Druckkabine, modernste Avionik sowie Bar und Toilette.

Der Abflug in Zürich-Kloten erfolgt um 10.30 Uhr, und um 12.15 Uhr wird auf Elba gelandet. Zum Rückflug wird um 13 Uhr gestartet mit Ankunft in Zürich um 14.30 Uhr. Das Ticket für Hin- und Rückflug kostet 800 Franken.

Agenten erhalten zehn Prozent Kommission und ab zehn Buchungen zusätzlich eine Superkommission von zwei Prozent. Ende April erhalten alle Reisebüros einen entsprechenden Flugprospekt für Wiederverkäufer.

Anfragen und Informationen: *Reisebüro Executive Traveller Bassersdorf AG, Poststrasse 1, 8303 Bassersdorf, Telefon (01) 836 77 88, Telex 57 610.* KR

Personalien • Carnet

J. Clark Hallmann wurde zum Vice President und General Manager der American Express Travel Related Services (TRS) in der Schweiz ernannt.

An der Führungsspitze wird er unterstützt von **Peter von Schweitzer** (Vice President und General Manager Card Services), **Peter H. Eberschweiler** (General Manager Travel Offices), **Peter H. Schnekenburger** (Director Marketing TRS) und **Rolf J. Lüthy** (Vice President Sales Card Services).

*

Für das bisher durch öftern Direktionswechsel «auffallende» Aparthotel Blüemlisalp auf Beatenberg konnte ein neuer Mann gefunden werden. Die Dorint-Hotelgruppe, welche das Hotel unter Managementvertrag hat, verpflichtete auf den 1. Juli 1984 **Heinz Briner,** der zurzeit noch ein Hotel in Deutschland führt. H. Briner war früher in Interlaken tätig und ist Absolvent des Unternehmerseminars SHV.

*

Roland Huber, während sieben Jahren Kurdirektor von Tarasp-Vulpera, verlässt den Kurort, um in Chur eine neue Aufgabe zu übernehmen.

*

Miriam Werner, Directrice des Hotels City Mövenpick in Bern, wird ab Mai als Frau Crivelli ihrem Mann im Hotel Carlton Elite in Zürich zur Seite stehen. Ihre Nachfolgerin in Bern ist **Susanne Hofer.**

*

Ab sofort übernimmt der gebürtige Schweizer **Bernard Bauer,** Ramada Marketing Director für den Mittleren und Fernen Osten sowie für Afrika, über seine bisherigen Arbeitsbereiche hinaus die Ramada-Marketing-Verantwortung für Europa.

*

Nach viereinhalb Jahren hat **Joao H. Bryant-Jorge** seinen Posten als General Manager von TAP für die Schweiz verlassen und denselben Posten bei TAP in Nordportugal übernommen. Für die Schweiz bekleidet diesen Posten nun **Carlos Piteira,** der 25 Jahre Airlines-Erfahrung einschliesslich leitender Stellen im Hauptsitz der TAP mitbringt. Er war bereits General Sales Manager für TAP in Grossbritannien und General Manager für die Azoren und Oporto.

*

Le «Board of Airline Representatives in Switzerland» (BAR), qui constitue le comité de représentation des compagnies aériennes en Suisse, vient d'élire à sa présidence ***M. S. Mukherjee,*** *directeur d'Air-India pour la Suisse et l'Autriche, à Genève. Le BAR, qui regroupe l'ensemble des compagnies d'aviation opérant en Suisse, s'occupe de toutes les affaires d'intérêt commun relatives au trafic aérien sur le territoire plus spécialement en ce qui concerne les relations avec le gouvernement.*

*

En poste depuis plus de 4 ans comme directeur régional de TAP-Air Portugal, ***M. Joao H. Bryant-Jorge*** *vient de quitter la Suisse pour reprendre le poste de directeur général de la compagnie pour la partie nord du Portugal. Son successeur est* ***M. Carlo Piteira,*** *qui fut auparavant directeur général des ventes de la compagnie portugaise en Grande-Bretagne, directeur général aux Açores et, récemment, directeur général à Oporto.*

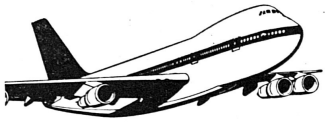
*

L'Association des offices nationaux étrangers de tourisme en France (ADONET) a renouvelé l'ensemble de son bureau le 26 mars. La présidence reste assumée par ***Mme Françoise de Tailly*** *(Tourisme de Colombie pour l'Europe), tandis que* ***M. Michel Goumaz*** *(ONST Paris) assume les fonctions de secrétaire général. Les vice-présidents sont* ***MM. Joachim Murat*** *(Monaco),* ***Hassan Bengharit*** *(Maroc),* ***Gyula Harbula*** *(Hongrie) et* ***Omar Nawaz*** *(Sri Lanka). La trésorière est* ***Mlle Jill Fleming*** *(Afrique du Sud).*

Hotellerie-Geschichte *ist Teil der allgemeinen Wirtschaftsgeschichte. Die Schriftenreihe* ***Schweizer Gastgeber-Familien,*** *von Fred Ammann, Biel, dokumentiert gewissenhaft darüber. Erhältlich beim Materialdienst des Schweizer Hotelier-Vereins, Postfach 2657, 3001 Bern, Tel. (031) 50 71 11.*

CANADA 84

Erleben Sie das Ferienland, wo der Dollar erst noch 20% günstiger ist!



Vancouver ab Fr. 1125.–

Toronto ab Fr. 885.–

WESTERN TOURS

Verlangen Sie den neuen 24seitigen Reisekatalog

Seilergraben 49, 8001 Zürich, Tel. 01/69 16 50

Kalender • Calendrier

Generalversammlungen Assemblées générales

24.4.	SFV, Vorstandssitzung, Bern
26./27.4.	Verband Schweizerischer Kur- und Verkehrsdirektoren, Locarno
3.5.	SVZ, Mitgliederversammlung, Solothurn
9.5.	Railtour Suisse, Genève
21.5.	Konferenz der regionalen Verkehrsdirektoren
22./23.5.	DV SHV, Basel
28.5.	Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit, Zürich
4.–6.6.	DV des Schweizer Wirteverbandes, Genf, FSCRH, Genève
8.6.	Ente ticinese per il turismo, Bellinzona
13.6.	Verkehrsverband Berner Oberland, Lenk
14.6.	Kuoni, Zürich
14.6.	ASK, St. Gallen
15./16.6.	75 Jahre Verkehrsverein Graubünden, Bergün
22.6.	Jubiläums-GV 50 Jahre Verkehrsverband Ostschweiz, Schaffhausen
6.9.	SFV, Vorstandssitzung, Bad Ragaz
7.9.	SFV, Bad Ragaz
11./12.9.	Klub kinderfreundlicher Schweizer Hotels, Laax-Flims
4.–7.10.	EUTO, Bern
12./13.10.	21e AG, Anciens-Institut Glion, Monte-Carlo (Monaco)
23.10.	SVZ, Vorstand, Sitten
8.11.	Verband Schweizer Badekurorte, Yverdon
16.11.	Schweizerischer Reisebüro-Verband, Zürich
17.11.	HSMA, Bern

Kongresse Congrès

4.5.	1. Tourvitel Kongress «Videotex für die Touristik», Luzern
24.–29.6	AIH, Copenhague
9.–13.7.	AFTA, Hobart
24.–26.7.	World Congress & Exposition on Incentive Travel & Meeting Management, New York
2.–9.9.	Jahreskongress der internationalen Union gastgewerblicher Landesverbände, Zürich
2.–9.9.	International Ho.Re.Ca, Zürich
16.–23.9	Fijet congrès mondial, Chypre
2.–7.10.	TAANZ, Rotorua (NZ)
14.–18.10.	FITEC, Garmisch-Partenkirchen BRD
22.–26.10.	UFTAA, Neu Delhi
3.–6.11.	Europäische Vereinigung der Kongressstädte, Bournemouth
4.–9.11.	ASTA World Congress, Las Vegas (Nevada)
nov./déc.	Fijet, 30e anniversaire (France)
6.–9.12.	Assemblée européenne et session de travail WATA, Athènes

Workshops

29.8.	*Imholz,* Zürich

Messen Foires

24.–27.4.	Food & Hotel Asia, Singapore
27.4.–7.5.	BEA, Bern
29.4.–3.5.	Rendez-vous Canada, Ottawa
5.–14.5.	Schweizer Mustermesse, Basel
9.–12.5.	California Travel Mart, San Francisco
12.–16.5.	Pow Wow, Seattle
25.5.–3.6.	HIGA, Chur
26.5.–3.6.	Foire internationale de Luxembourg
10.–13.6.	Tianguis, Acapulco
11.–17.6.	Korhotel/Food, Seoul
6.–9.9.	Caterex, Tokio
8.–23.9.	Comptoir Suisse, Lausanne
20.–30.9.	Züspa, Zürich
21.–26.9.	IKOFA, München
11.–14.10.	Interalpin, Innsbruck
11.–21.10.	OLMA, St. Gallen
12.–18.10.	IKA/HOGA, Frankfurt
14.–22.10.	Equiphotel Collectivités, Paris
21.–24.10.	Interhoga Austria, Wien
25.–28.10.	Mitcar, Paris
27.10.–5.11.	Snow, Basel
30.10.–1.11.	TTW, Montreux
10.–18.11.	Daily Mail International Ski Show, London
24.11.–13.12.	Agri-Food Middle East, Suez, Jeddah, Muscat, Abu Dhabi, Dubai, Doha, Manama, Dammam, Kuwait
28.11.–2.12.	WTM, London
November	Horesca, Brüssel
11.–14.11.	Internationale Ausstellung für Hotel, Motel und Restauration, New York
12.–16.11.	Hogatec, Düsseldorf
17.–24.11.	Touristica, Frankfurt
23.–25.11.	Brussels Travel Fair, Bruxelles
6.–9.12.	Meditour, Lisbonne

Kulinarische Wochen Actions gastronomiques

1.3.–19.4.	*China zu Gast im Nova Park,* Nova Park, Zürich
bis 30.5.	*«Gestatten, mein Name ist Spargel...»* Spargel-Spezialitäten im Hotel Limmathof, Limmatstübli und Taverne Goldener Schlüssel, Baden
30.3.–21.4.	*Budapest grüsst Bern,* Hotel Bern, Bern
6.–21.4.	*Quinzaine poissonnière,* Hôtel de la Gare, Sion
6.–23.4.	*«Geheimnisvolles Peru»,* Atlantis Sheraton Hotel, Zürich
22.4.–10.5.	*Grand festival des asperges,* Hôtel de la Gare, Sion
26.4.–5.5.	*Spargelwochen,* Hotel Schweizerhof, Bern
27.4.–13.5.	*Paris und Sie zu Gast im Tivoli,* Carlton-Hotel Tivoli, Luzern
28.4.–26.5.	*Ägypten zu Gast im Nova Park,* Nova Park, Zürich
17.5.–3.6.	*Finnische Wochen,* Hotel Schweizerhof, Bern

Pressekonferenzen Conférences de presse

16.5.	*Wagons-lits Tourisme,* Genève
17.5.	*Wagons-lits Tourisme,* Zürich
4.6.	*Kuoni,* Lausanne
5.6.	*Kuoni,* Zürich

Mietwagen

Inter-City-Tarif

Europcar bietet einen neuen Tarif, in den Städten Zürich, Bern, Basel, Luzern, St. Gallen, Winterthur, Biel, Genf, Lausanne oder Fribourg an, der 12-Stunden-Miete mit freien Kilometern einschliesst.

Der Wagen kann an einer der obengenannten Städte ohne Rückführgebühr zurückgegeben werden. Mit diesem Tarif kann bis 25 Prozent günstiger ein Auto für kurze Zeit gemietet werden. r.

Super-Drive-Tarif

Ebenfalls einen neuen Tarif offeriert Europcar für 3 Tage und auch Wochenenden. Der Wagen wird eine Woche vor Mietbeginn reserviert. Dieser Tarif wird bis Ende März 1985 garantiert und soll vor allem Ländern mit starker Inflation oder Kursschwankungen Vorteile bringen. r.

PHILIPPINEN

HOTELBUCHUNGEN
RUNDREISEN
FLUGARRANGEMENTS

?

BEIM SPEZIALISTEN

REISEBÜRO WETTSTEIN AG
RAPPERSWIL 055/27 88 88

hotel + touristik revue

Verlag: Schweizer Hotelier-Verein

Verantwortlich für die Herausgabe:
Gottfried F. Künzi, Chefredaktor

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

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

Verlagsmarketing:
Fritz W. Pulfer
Verlagsdienste: Dora Beer-Artoni
Anzeigenverkauf: Paul Steiner, Otto Hadorn
Postfach 2657, 3001 Bern
Telefon 031 507 222
Telex 32170 hotre

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

Anzeigenverkauf touristik revue:
Agentur Markus Flühmann
Raihaltenstr. 31, 8912 Obfelden
Telefon 01 760 15 37

Offizielles Organ:
Verband Schweizerischer Kur- und Verkehrsdirektoren VSKVD
Arbeitsgemeinschaft Schweizerischer Kongressorte ASK
Hotel Sales Management Association HSMA Swiss Chapter
Vereinigung Schweizer Reisejournalisten ASSET
FBMA Food and Beverage Managers Association
Swiss International Hotels
Schweizerische Vereinigung der Firmen-Reisedienste
ASTA American Society of Travel Agents Chapter Switzerland
Buspartner Schweiz
Ostschweizer Reisebüro-Vereinigung
ORV

Die publizierten Beiträge verpflichten nur den Autor.

der railtour suisse telex:

italien fuer
ihre kunden
ausgesucht:

cattolica
ab 104.-/258.-
jesolo
ab 238.-/334.-
alassio
ab 252.-/349.-

bahn/autoreisen

es lohnt sich!

railtour suisse 031/ 22 88 11