

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 93 (1984)
Heft: 30

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 17.08.2025

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

Erscheint jeden Donnerstag
93. Jahrgang
Einzelnnummer Fr. 1.80

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

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

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

Diese Woche

Vergangenheit

Wir leben in einer Wegwerfgesellschaft, und wohl deshalb bekommt Sammeln immer mehr Sinn, soll für das und jenes ein Museum gegründet werden. Die Hotellerie ist reich an Aufbewahrungswerten, eine Ausstellung in Zürich bestätigt es. Ob daraus ein Hotelmuseum wird? Anstoss zum Bewahren sollte sie auf jeden Fall geben. **Seite 3**

TOMAS: 1 Jahr

Winter- und Sommersaison sind im schweizerischen Fremdenverkehr zwei verschiedene «Produkte», die, wenn sie sorgfältig interpretiert werden, grossen praktischen Nutzen bringen. Erstmals bringt nun das touristische Marktforschungssystem der Schweiz (TOMAS) eine Ganzjahresbilanz. Alle Resultate und neuen Kenntnisse im «Thema der Woche» auf den **Seiten 21-23**

Reisebürosystem

Der Vorstand des Schweizerischen Reisebüro-Verbandes (SRV) und die Swissair sind, wie der Verband am Freitag vergangener Woche seinen Mitgliedern in einer Information mittelteil, übereingekommen, gemeinsam das Projekt «Reisebürosystem» zu lancieren. Der Verband tritt dabei als Auftraggeber und die Swissair als Projektleiterin auf. Als weitere Partner bei der Entwicklung des Systems sollen Reiseveranstalter beteiligt werden. **touristik revue Seite 5**

Freundschaftlich werben

Badener und Neuenburger lernten sich besser kennen. **Seite 3**

Bahnen sind «in»

Mit dem Bernina-Express schiebt St. Moritz eine weitere Lokomotive an seinen Werbefeldzug auf **Seite 5**

Was statt reisen?

Diskussion um Alternativen zum Massentourismus und dazu ein Beispiel aus München auf **Seite 5**

Der Wunderbare geht

Den Chef der Österreichischen Fremdenverkehrswerbung, Dr. Helmut Zolles, lockt eine neue Aufgabe **Seite 6**

Glücklich ohne Autos?

In Wengen ist «autofrei» nur für Touristen ein Zauberwort. **Seite 7**

Info-Cocktail

Während viele Schweizer sich in den Ferien vom Alltagsstress erholen werden in der helvetischen Touristikzene wichtige Entscheidungen getroffen. **touristik revue Seite 1**

Zukunft im Luftverkehr

Über die Geschichte der Concorde sowie deren Zukunft berichtet Walter Senn in seiner Kolumne **touristik revue Seite 6**

Cette semaine

La relève des Clefs d'Or

En octobre, s'ouvrira à Paris l'International Concierge Institute (ICI) dont le président-fondateur n'est autre que M. Jean Gillet, fils du fondateur des Clefs d'Or, le regretté Fernand Gillet. Cette judicieuse initiative en faveur de la relève de la profession de concierge d'hôtel est au cœur de l'interview qu'il a bien voulu nous accorder. Elle contient de nombreuses indications sur cette formation en plein renouveau. **Page 35**

Sur les sentiers de l'été

Il y a un demi-siècle, un groupe d'idéalistes créait l'Association suisse de tourisme pédestre (ASTP), devenue la Fédération suisse de tourisme pédestre (FSTP). Cette initiative permettait de concrétiser le besoin d'évasion qu'on ressentait alors déjà dans les villes et centres industriels. Quelles considérations cette semaine sur cet anniversaire, assorties d'articles sur un nouveau produit de tourisme pédestre au Pays de Fribourg et sur l'alpinisme en Valais. **Page 35**

Le projet FSAV-Swissair

Le comité de la Fédération suisse des agences de voyages (FSAV) a décidé de lancer, conjointement avec Swissair, un projet d'informatisation intitulé «Système des agences de voyages». Certaines options ont d'ores et déjà été prises, des objectifs et des conditions ont été définis. Une équipe de spécialistes va incessamment succéder à la première commission de travail, afin de faire avancer un projet primordial pour l'avenir de l'industrie suisse du voyage. **Page 37**

Saisonumfrage

Optimismus überwiegt

Für die laufende Sommersaison ist die schweizerische Hotellerie zuversichtlich. Von den von der Schweizerischen Bankgesellschaft regelmässig befragten 45 Fremdenverkehrsorten erwartet jeder dritte mehr und nur jeder sechste weniger Hotelgäste als im Vorjahr. Während bei den Inländern mehrheitlich mit unveränderten Frequenzen gerechnet wird, sind die Aussichten bezüglich Ausländerübernachtungen uneinheitlich: Mehr Amerikaner, Briten und Japaner, aber weniger Deutsche, Belgier und Holländer wurden bis jetzt verbucht. In der Parahotellerie zeichnen sich gegenüber dem Vorjahr keine grossen Veränderungen ab. Eine Umfrage bei Hotelgruppen brachte ebenfalls ein eher positives Ergebnis.

Erwartete Trends bei den ausländischen Hotelgästen

	Trend	Prozentanteile der Kurorte			Ø Veränderung in %
		↗	→	↘	
BR Deutschland	↘	18	26	56	- 5
Benelux	↘	11	57	32	- 3
Frankreich	↘	19	54	27	- 2
Japan	↗	56	35	9	+ 3
Grossbritannien	↗	62	20	18	+ 3
USA	↗	85	15	0	+ 8

Im Gegensatz zu früheren Umfragen ergeben sich in den einzelnen Tourismus-Regionen teilweise deutliche Unterschiede. Besonders optimistisch ist man im Berner Oberland, wo hauptsächlich mehr Ausländer erwartet werden. Dies trifft insbesondere auf Grindelwald, Interlaken, Spiez und Lenk zu. Gerade umgekehrt liegen die Verhältnisse in Adelboden und Wengen. Beide Orte meldeten einen Zuwachs bei den schweizerischen, hingegen eine Abnahme bei den ausländischen Hotelgästen.

Japaner. Demgegenüber werden in der Parahotellerie sowohl von Ascona wie auch von Lugano steigende Buchungszahlen gemeldet, was auch vom Ente Ticinese bestätigt wird.

Zentralschweiz: positiv dank Oberammergau

In der Zentralschweiz machen sich wie gewohnt die Oberammergauer Passionsspiele positiv bemerkbar. Neben Luzern können auch Engelberg, das sehr gute Gruppen-Buchungen meldete,

Weggis und Brunnen davon profitieren. Auch Einsiedeln rechnet damit, etwas mehr Hotelgäste beherbergen zu können. Demgegenüber sieht man in Andermatt einen leichten Rückgang voraus.

Bündnerland: teils mehr, teils weniger

Im Bündnerland sind die Aussichten uneinheitlich. Einen Zuwachs der Hoteltolgiernächte erwartet man in Chur, Klosters, Flims und St. Moritz. Dagegen befürchtet man in Arosa, Lenzerheide und Scuol einen Rückgang. Die unterschiedliche Entwicklung wird hauptsächlich von den Ausländerübernachtungen geprägt. Bei den Feriengästen aus der BRD wird wegen des Streiks und der Aussperrung teilweise mit deutlichen Einbussen gerechnet. Die in den letzten Wochen eingetretene Höherbewertung der DM gegenüber dem sFr. dürfte diesen negativen Effekt nur teilweise wettmachen.

Die Redaktion hat die Umfrage der SBG ergänzt mit einer «Pulsfühling» bei Hotelgruppen, wobei sie sich insbesondere nach Auswirkungen des Streiks in Deutschland erkundigte.

ASH- und WCH-Zentralen: Starkes Plus

Die Zentrale der Ambassador Swiss Hotels registriert eine erfreuliche Steigerung der Buchungen gegenüber dem Vorjahr, inklusive das Aufkommen aus dem deutschen Markt. Evi Marti be-

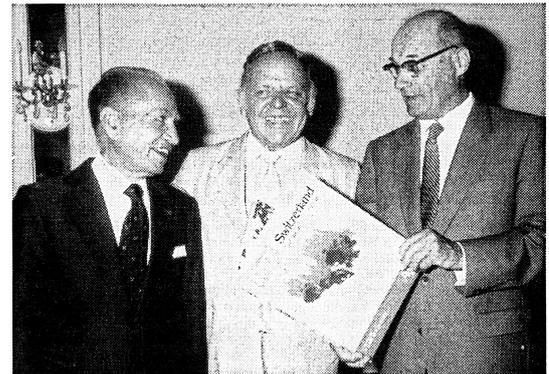
(Fortsetzung Seite 3)

Westschweiz und Wallis: unveränderte Frequenzen

Ausgesprochen einheitlich verläuft die Entwicklung hingegen in der Westschweiz. Mit Ausnahme von Leysin, wo ein leichter Rückgang erwartet wird, verzeichneten die andern acht befragten Kurorte ungefähr gleichviele Buchungen wie im letzten Sommer. Auch im Wallis sieht man mehrheitlich unveränderten Frequenzen entgegen. Nur gerade Crans-sur-Sierre und Zermatt rechnen vor allem dank höherer Ausländernachfrage mit einem leichten Zuwachs, während Interlaken bis jetzt weniger Hotelgäste verbuchen konnte.

Tessin: Verlagerung zur Parahotellerie

In den Tessiner Fremdenverkehrsorten wird die Entwicklung in der laufenden Sommersaison unterschiedlich beurteilt. Ascona erwartet mehr, Locarno gleichviele und Lugano etwas weniger Touristen als im Vorjahr. Insgesamt scheint sich aber doch ein leichter Rückgang abzuzeichnen. So rechnet das Ente Ticinese mit einer Abnahme der Hoteltolgiernächte von durchschnittlich 3%. Besonders beim zahlenmässig wichtigsten Gästestrom aus der BRD sowie aus den Benelux-Staaten wird eine Einbusse befürchtet. Diese wird nur teilweise kompensiert durch mehr Amerikaner und



Schweiz-Buch für Mexikaner

An einem Empfang in Zürich übergab der Botschafter von Mexiko, Augustin Barrios Gomez (M.), dem Vizepräsidenten der Koordinationskommission für die Präsenz der Schweiz im Ausland, Minister Maurice Jaccard (r.), ein druckfrisches Exemplar von «Schweizland-Schweiz-Suisse», das in einer Erstauflage von 200 000 das Resultat einer mexikanisch-schweizerischen Zusammenarbeit ist. Der Chefredaktor des mit über tausend grossformatigen Farbbildern ausgestatteten Werks, Emilio Lourdes (l.), führte vor Gästen aus Wirtschaft und Politik aus, das Konzept des Buches wolle die Empfänger mit aussagekräftigen Bildern und knappen Texten zum Lesen anregen. **Keystone**

howeg
Ein Voltreffer...
(siehe Seite 12)

Der Armagnac Nr. 1 - weltweit
Servieren Sie Ihren Gästen Armagnac Chabot Napoléon. Der meistverkaufte der Welt.
Exklusiv für die Schweiz.
PLANTEURS REUNIS
le monde des Gourmets
22, avenue Reiller - CH-1800 Vevey - Tél. (021) 52 68 52

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

BECK'S
Repräsentant für die Schweiz
RUEDI TRACHSEL
Postfach 8022 Zürich
☎ 01 42 91 51

Preiswerte ELEGANZ
1.80 1.70 1.60
24 dl 19 dl 14 dl
FRANCA
Buchecker
6002 Luzern 041/44 42 44

Wichtigste Änderungen im neuen L-GAV

In der Ausgabe vom 5. Juli 1984 haben wir einige der wichtigsten Änderungen erläutert, welche ab 1. Juli 1984 (für Saisonarbeitsverträge, welche vor diesem Datum abgeschlossen wurden, ab nächster Saison) in Kraft getreten sind. Hier nun die Fortsetzung:

- 7. Ferien**
 Ab 1. Juli 1984 gilt für alle Arbeitsverhältnisse, inkl. Saisonarbeitsverhältnisse, ein Ferienanspruch von
 - 4 Wochen (28 Tage, die wöchentlichen Ruhetage inbegriffen) pro Jahr, oder 2.33 Tage pro Monat.

5 Wochen (35 Tage, die wöchentlichen Ruhetage inbegriffen) pro Jahr, oder 2.92 Tage pro Monat für Jugendliche und Lehrlinge bis zum vollendeten 20. Altersjahr.

Bemerkungen

a) Der Ferienanspruch wird wie folgt berechnet:

- 1984 für das 1. Semester	6 x 1.75 = 10.5 Tage
für das 2. Semester	6 x 2.33 = 14.0 Tage
Total	24.5 Tage

ab 1985 12 x 2.33 = 28 Tage

- für Jugendliche und Lehrlinge bis zum vollendeten 20. Altersjahr:

1984 für das 1. Semester	6 x 2.33 = 14.0 Tage
für das 2. Semester	6 x 2.92 = 17.5 Tage
Total	31.5 Tage

ab 1985 12 x 2.92 = 35 Tage

- b) Für Arbeitnehmer, welche bereits vor dem 1. Juli 1984 einen Anspruch gemäss L-GAV von 4 Wochen hatten, bleibt dieser Anspruch von 28 Tagen pro Jahr oder 2.33 Tagen pro Monat bestehen.
- c) Die Ferienentschädigung für Teilzeitarbeitnehmer und Aushilfen, welche auf Ende jedes Monats zusammen mit dem Salär ausbezahlt werden muss, erhöht sich ab 1. Juli 1984 oder der nächstfolgenden Saison von 6 Prozent auf 8 Prozent des Bruttolohnes, für jugendliche Arbeitnehmer bis zum vollendeten 20. Altersjahr beträgt sie nun 10 Prozent anstatt 8 Prozent.

d) Nach der neuen Regelung sollen alle Arbeitnehmer, und nicht nur die Jugendlichen bis zum vollendeten 19. Altersjahr, 2 Wochen Ferien zusammenhängend beziehen.

e) Der Ferienanspruch besteht vom Beginn des Arbeitsverhältnisses an und nicht mehr wie bisher erst nach einer Dauer von 3 Monaten. Wenn also beispielsweise ein Arbeitsverhältnis nur 1 1/2 Monate dauert, hat der Arbeitnehmer ein Anrecht auf 3/4 Tage Ferien (1,5 x 2.33 Tage). Nach der al-

ten Regelung hatte der Arbeitnehmer im gleichen Fall keinen Ferienanspruch.

- f) Im neuen Text des L-GAV, Ausgabe vom 28. März 1984, ersetzen die Artikel 70a und 73a die beiden Artikel 70 und 73, welche nicht mehr Gültigkeit haben.

8. Bezahlte Feiertage

a) Es sind zwei Neuerungen zu beachten: Der Anspruch auf bezahlte Feiertage reduziert sich mit der Inkraftsetzung des neuen L-GAV von 8 auf 6 Tage (0.5 Tage pro Monat) und auf 5 Tage (0.42 Tage pro Monat) ab 1. Juli 1987.

b) Fällt ein solcher Feiertag auf einen regelmässigen Schliessungstag des Betriebes oder auf einen regelmässig angeordneten wöchentlichen Ruhetag, gilt er als bezogen. Mit anderen Worten darf der Arbeitnehmer in diesem Fall weder einen Ersatzruhetag noch eine Entschädigung verlangen.

9. Bezahlte Arbeitsfreie Tage

Für die eigene Hochschule hat der Arbeitnehmer neuerdings ein Anrecht auf 3 anstatt 2 arbeitsfreie Tage.

10. Arbeitszeit

Die Betriebe sind wie bisher gehalten, einen wöchentlichen Arbeitsplan zu erstellen und zu veröffentlichen. Im neuen L-GAV wird präzisiert, dass dieser Stundenplan rechtzeitig für 2 Wochen erstellt werden soll, und, falls er nicht für jedermann ersichtlich angeschlagen wird, jedem Arbeitnehmer ausgehändigt wird.

11. Versicherungen

Über die Neuerungen im Zusammenhang mit den Versicherungen werden wir in einer nächsten Ausgabe berichten. JD



Ausbildung

Basel schreibt Berufsbildung gross

In der Region Basel wird die Berufsbildung sehr ernst genommen. Dafür sorgen das Gewerkschaftsamt Basel-Stadt und das Amt für Berufsbildung Basel als einerseits, die Berufsverbände auf der andern Seite. Man hat hier schon Pionierarbeit geleistet, vor allem auch im gastronomischen Gewerbe. Darauf aufmerksam zu machen war wohl das Anliegen des Präsidenten der Fachkommission für Berufsbildung im Gastgewerbe (KFG), Region Basel.

Max König benutzte die Gelegenheit, die Einführungskurse für Kochlehrlinge und -töchter anhand eines muntergültig organisierten Kurstags, der unter Leitung des ehemaligen Küchenchefs des in Feinschmeckerkreisen bekannten Binninger Schlosses stand, der Presse vorzustellen. Dieter Beyerle ist heute Fachlehrer an der Allgemeinen Gewerbeschule Basel, er führte den soeben zu Ende gegangenen Kurs. Die EKs in Basel werden durchwegs von kleinsten Gruppen frequentiert, die Leiter - durchwegs alles prominente Küchenchefs - wechseln sich ab.

185 Lehrbetriebe

Es gibt in Basel-Stadt derzeit 90 Betriebe, in Baselland deren 95, die Lehrlinge ausbilden, davon ungefähr ein Drittel auch Kellner, Servicefachangestellte und Hofas. Obwohl die Zahl der Anwärter in jüngerer Zeit eher etwas rückläufig ist, sind die Abschlussprüfungen nicht etwa leichter geworden. Die Fachkommission für Berufsbildung im Gastgewerbe ist deshalb schon vor Jahren daran gegangen, für die Kochlehrlinge und -töchter eine Gelegenheit zu schaffen, sie mit Küchentechniken bekannt zu machen, die sie möglicherweise im eigenen Haus nie kennengelernt haben, die jedoch an den Prüfungen gefragt sind.

Alte Fische im Kurswesen

Die Kurse bestehen - und das ist die eigentliche Pionierleistung - schon eine ganz geraume Zeit, lange auch bevor das

Bundesgesetz über die Berufsbildung in Kraft getreten ist. Die Lehrmeister leisten allerdings in der Region auch höhere Beiträge als in vielen anderen Kantonen, aber die Aufwendungen zahlen sich auch wieder aus; die Durchfallquote ist eigentlich gering. Eine frühe Erkenntnis war, erklärte König, eine verhältnismässig einfache: Aus betriebstechnischen, wirtschaftlichen und örtlich bedingten Gründen verläuft die Lehrlingsausbildung in manchen Betrieben etwas einseitig. Der Lehrling in einem Erstklasshotel oder -restaurant erlernt nicht die gleichen Techniken wie einer in einem Personalrestaurant oder einer Landbeiz. Zwischen Praxis und der Theorie, wie sie an der Gewerbeschule gelehrt wird, öffnet sich dann eine rechte Kluft. Die aber wollte die Kommission für Berufsbildung im Gastgewerbe schon immer überbrücken helfen. Und sie tut es auch heute mit den zwei obligatorisch gewordenen Einführungskursen, den 120 Lektionen zu je einer Stunde, eine Woche mit 40 Stunden zu Beginn der Lehre, zwei Wochen mit 80 Stunden während des zweiten Lehrjahrs.

Man könne das Pensum auch als eine Art «Ergänzungskurs» bezeichnen, meinte Max König. In der Gastronomie, die bekanntlich ein höheres öffentliches Interesse beansprucht, weil schliesslich jeder Mensch einmal und irgendwo essen, trinken und geniessen sollte, sei die technische, künstlerische und wirtschaftliche Entwicklung derart rasant geworden, dass manchmal bereits eine Lehrabschlussprüfung fast zu einer Meisterprüfung werde. Fridolin Leuzinger

Projekte

Neuerungen im Hirschen

Ursprünglich sollte der über hundert Jahre alte Landgasthof Hirschen in Meiringen abgerissen und an seiner Stelle ein Siebenmillionenprojekt verwirklicht werden. Die zwölf zumeist einheimischen Aktionäre der Hirschen AG entschieden sich aber anders in der Überzeugung, ein mit einfachen Mitteln ausgebauter Altbau werde das touristische Angebot Meiringens sinnvoller ergänzen. So blieben die Gaststube als Treffpunkt der Einheimischen und die antike Hirschenstube ebenso erhalten wie der 120 Plätze aufweisende Saal mit Bühne. Zudem stehen dem Zweisternbetrieb unter Gerantini Ruth Conradie heute 50 Gästebetten (zuvor 12) zur Verfügung. rs

Du Lac erneuert

Im zwanzigjährigen Viersternhotel du Lac in Lugano, geführt von Corrado Kneschaurek jun. und Frau Christina, sind nun alle sechszehn Zimmer renoviert. Das wurde während zwei Winterseasons mit einem Kostenaufwand von rund 1 Million Franken bewerkstelligt. Neu sind zwei Apartments, darunter eine «honeymoon suite». Als Besonderheit bietet diese Suite eine Badewanne für zwei und eine gläserne Trennwand zwischen Bad und Schlafzimmer, mit Blick von der Badewanne auf den prächtigen Golf von Lugano. Zusätzlich wurden Doppelverglasung, direkte Telefondurchwahl sowie Fernsehanschlüsse und Frigobar in allen Zimmern installiert.

Hotel Comanella vergrössert

Mitte Juli konnte das Ehepaar B. Hartmann in Comano den Erweiterungsbau ihres Hotels La Comanella vorstellen. Dem seit 1960 bestehenden geschmackvollen ersten Trakt ist nun ein zweiter, zweistöckiger, harmonisch in die Umgebung eingefügter freistehender Bau vorgelagert worden. Auf dem seit Jahren im Besitz der Hartmanns befindlichen Grundstück musste eine Minigolfanlage und ein älteres Tessinerhaus geopfert werden, dafür wurde ein Freiluftschwimmbad gebaut. Ein rustikaler Holzkohlengrill, halb von einem Portico überdeckt, vervollständigt den viel Ferienatmosphäre atmenden Komplex. Es stehen nun 24 Zimmer von je 30 m² mit 48 Betten, ein gediegener Aufenthaltsraum und ein geräumiger Konferenzsaal, in welchem den Gästen im Laufe des Jahres verschiedene musikalische Veranstaltungen geboten werden, zur Verfügung. Insgesamt wurden rund 2 Millionen Franken investiert. Die persönliche Note im Hotel La Comanella ist auch für die Zukunft durch die an der Hotelfachschule eingeschriebene Tochter gesichert. Die Nähe der Tessiner Fernsehstudios sichert dem in bequemer Stadtnähe und doch ruhig gelegenen Haus ganzjährig auch ausserhalb der Saison genügend Kundschaft. gb

HOTEL SALES AND MARKETING ASSOCIATION INTERNATIONAL
 Swiss Chapter

HSMA-News

Am Mittwoch abend, 4. Juli 1984, bereits zum zweiten Mal, haben sich etwa 60 HSMA-Mitglieder und deren Freunde zu einer Grill-Party bei René Stein getroffen. Trotz des kühlen Wetters genossen alle Anwesenden das fröhliche Fest.

August-Stamm

Datum: Mittwoch, 15. August 1984, ab 19.00 Uhr
 Ort: Hotel Storchen, Zürich (Bitte bei Jean-Philippe Jaussi, Tel. (01) 211 55 10 reservieren)
 Referent: Paul Sprecher, Generalsekretär, Schweizerischer Reisebüro-Verband (SRV)
 Thema: Beziehungen zwischen Hotelier und Reisebüro

September

Anstelle des im Jahresprogramm avisierten Referats über die Schweizerische Vereinigung der Firmen-Reise-dienste, welches auf das nächste Jahr verschoben wird, organisieren Filmser HSMA-Kollegen vom 14. bis 16. September 1984 ein Hiking-Weekend. Separate Details folgen.

Oktober

Wie bereits im Jahresprogramm angekündigt, wird sich die Crossair AG vorstellen. dp

Ihr zuverlässiger Partner für Neon, Schrift und Grafik
NEON LICHT AG
 8049 Zürich ☎ 01-56 84 44

Hotel «Bär und Post» in Zerneu erneuert und erweitert

Familienbetrieb mit Tradition

Das Hotel «Bär und Post» in Zerneu ist nicht nur ein Haus mit grosser Tradition, sondern auch ein Familienbetrieb, der in den letzten Jahren grosse Anstrengungen unternommen hat, um sich mit viel Engagement und unter Einsatz bedeutender finanzieller Mittel den Erfordernissen der heutigen Zeit anzupassen. Aus dem seinerzeit einzigen Gasthaus in Zerneu ist so ein gut geführtes Hotel mit 85 Betten geworden, dessen Infrastruktur ständig verbessert wurde und das den Ansprüchen der Gäste in bezug auf Unterkunftscomfort als auch was Küche und Keller betrifft vollaufgerecht zu werden vermag.

Ein mit dem Jahre 1872 beginnendes Gästebuch beweist es: das Hotel «Bär und Post» in Zerneu ist ein Haus mit grosser Tradition. Vor mehr als hundert Jahren und bis weit ins 20. Jahrhundert hinein stieg viel Prominenz in diesem renommierten Zernerzer Hotel ab. Meist machte man Station auf der Reise ins Oberengadin oder auf dem Retourweg, wobei der Aufenthalt aber nicht selten auch von längerer Dauer war. Schliesslich hatte Zerneu nicht nur infolge seiner Verkehrswege eine wichtige Bedeutung, sondern das Unterengadiner Dorf strahlte damals wie heute einen besonderen Reiz aus.

Insgesamt wurden in den letzten Jahren in die Modernisierung und Erweiterung des «Bär und Post» rund 1,5 Mio Franken investiert und damit dem einheimischen Gewerbe Aufträge in nicht unerheblichem Ausmass erteilt. Mit einem geheizten Freiluft-Schwimmbad im Sommer, der Möglichkeit zum Curlingspielen im Winter und der Verpflichtung eines Langlauflehrers bietet das «Bär und Post» seinen Gästen nun auch eine Fülle von sportlichen Betätigungsmöglichkeiten - ganz zu schweigen davon, dass sich das Hotel zu jeder Jahreszeit als einzigartiger Ausgangspunkt für Wanderungen in den Nationalpark oder im Winter für genussvolle Langlaufexkursionen (die Loipe von Zerneu nach S-chanf gilt als eine der schönsten des Engadins) anbietet.

Weitere Pläne

Und bereits hat Fritz Patscheider neue Pläne, um seine bisherigen und neuen Gäste zu erfreuen und zu verwöhnen: Im Frühling und Sommer sollen auf neun Hektaren Land an die hundert Schafe weiden und damit die Grundlage

für kulinarische Wochen im Herbst herangezogen werden.

Seit 1905 im Besitz der Familie Monsch

Eine verheerende Brandkatastrophe in den siebziger Jahren des vorigen Jahrhunderts vermochte die Blütezeit des «ersten Hauses in Zerneu» nur kurzfristig zu unterbrechen. Im Jahre 1905 ging das Hotel in den Besitz der aus Samedan stammenden Familie Monsch über, und in der Folge wurde das «Bär und Post» auch zu einem Zentrum des Zernerzer Dorflebens. Im prachtvollen Jugendstil wurden Bälle abgehalten, fanden Theateraufführungen statt - und so mancher Bund fürs Leben nahm hier mit einem rauschenden Hochzeitfest seinen Anfang...

Bedeutende Investitionen getätigt

1978 übergab Richard Monsch das Hotel seinem Schwiegersohn Fritz Patscheider und dessen Frau Christina, und der Übergang in jüngere Hände wirkte sich recht positiv aus. Der von Unternehmungsgestirnt nach so sprühende Fritz Patscheider machte sich mit seiner Gattin sehr bald daran, die Unterkunftsleistungen als einzigartiger Ausgangspunkt für Wanderungen in den Nationalpark oder im Winter für genussvolle Langlaufexkursionen (die Loipe von Zerneu nach S-chanf gilt als eine der schönsten des Engadins) anbietet.

Inter-Hotels

77 Millionen umgesetzt

Die Inter-Hotels Schweiz sind mit dem Geschäftsjahr 1983 zufrieden. Dank dem Anschluss an amerikanische und deutsche Reservierungssysteme konnten beachtlich mehr Buchungen erzielt werden als im Jahr zuvor. Mit einem neuen Hotelführer wollen sie nun durch Europa reisende Touristen und Geschäftsleute ansprechen.

Wie aus einer Pressemitteilung hervorgeht, erzielten die 41 Hotels zusammen einen Umsatz von 77 Millionen Franken. Der Logementumsatz betrage 43 Millionen Franken, fünf Prozent steuerten die Reservierungsstellen der Inter-Europe-Hotels (IEH) bei. Im Durchschnitt ergibt dies pro Hotel einen Umsatz von 57 707 Franken. Gegenüber dem Vorjahr verarbeitete der eigene HOST-Reservationscomputer rund 30 Prozent mehr Buchungen, davon annähernd 82 Prozent Individualbuchungen zu Tarifpreisen.

Noch besseres Jahr 1984

Zum guten Resultat trugen nicht zuletzt der Anschluss an den deutschen Bildschirmtext und an das amerikanische Sabre-System mit seinen 33 000 Terminals bei. 1984 soll es noch besser werden: Das Volumen des Buchungseingangs der ersten fünf Monate übertrafe bereits den über die IEH-Reservationsstellen erzielten Umsatz 1983.

Neuer europäischer Hotel-Guide

Im neuen Hotelführer - er erinnert

stark an jenen der Ambassadors Swiss Hotels - sind sowohl die Mitgliedhotels als auch der jeweilige Ort abgebildet. Mit dem handlichen Schmalformat und dem kurzen dreisprachigen Beschrieb sollen Touristen und Geschäftsreisende angesprochen werden.

Zu diesem Zweck müssen aber im Ausland zusätzliche Betriebe aufgenommen werden, sind doch im besagten Hotelführer neben den 42 Hotels der Schweiz lediglich zehn französische, zehn deutsche und je ein Betrieb aus Italien und Österreich aufgeführt. Während über die Benelux-Staaten nichts erwähnt ist, würden aus Grossbritannien deshalb keine Hotels angeboten, da die benötigten Informationen zur Zeit der Drucklegung des Prospektes fehlten, steht im Guide.

Inter-Hotels kaufen Tourismart

Wie schliesslich dem Pressecommuniqué zu entnehmen ist, hätten die Inter-Hotels das aufgestockte Kapital der Tourismart AG erworben. Damit besitze die Gruppe die Aktienmehrheit der mit der Geschäftsführung betrauten Gesellschaft. cc

Films

Mira Val - 42 Dreisternbetten

In Flims Waldhaus wurde kürzlich ein neues, konventionell finanziertes Hotel eröffnet. Rund 60 geladene Gäste liessen sich von der Besitzerfamilie Hans Rudolf Häusel-Onishi das Mira Val zeigen.

Das als Zweisternhaus geplante Hotel verfügt über 22 Hotelzimmer mit 42 Betten, eine Patronenwohnung, zwei Angestelltenzimmer, eine grosszügig dimensionierte Küche, Speisesaal mit zirka 60 Sitzplätzen, Aufenthaltsraum und TV-Raum sowie eine kleine Autoeinstellhalle. Wie Architekt Gabriel Bavier (Chur) betonte, darf das neue Haus dank der Ausstattung nun sogar einen dritten Stern tragen.

Neuen Neubau die Parzelle zu klein war, wurde die Liegenschaft verkauft und nach einem neuen Bauplatz Umschau gehalten. An der Stelle des alten «Lärchenheims» steht heute die «Ala Soldanella», ein Erweiterungsbau des Hotels Adula.

Hotelier Hans Rudolf Häusel kehrte 1972 nach längerem Auslandsaufenthalt nach Flims zurück, um das Hotel Lärchenheim von seinem Vater zu übernehmen. Im Laufe der Jahre zeigte es sich, dass dieses Haus nicht mehr länger wirtschaftlich geführt werden konnte. Da für

Nach knapp einjähriger Bauzeit konnte nun an aussichtreicher Lage in Flims Waldhaus das Mira Val seiner Zweckbestimmung übergeben werden. Die Tatsache, dass mit dem Mira Val Flims wiederum ein traditionelles Hotel erhält (und nicht ein Apartment- oder ein «Abwart-Hotel»), wurde von Paul Garin, Präsident des Kur- und Verkehrsvereins, und von Gaudenz Meiler, Präsident des örtlichen Hotelier-Vereins, entsprechend gewürdigt. RC

Tribüne



Peter Mengis, Hotelier, Leukerbad

Zum Wein(en)

Wieder einmal ist der Wein in unsern Bemerkungen - leider nicht in Bewegung geraten, er ruht weiterhin still in unsern Fässern - zum Tagesgespräch unter den Weinbauern geworden. Zum dritten Mal hintereinander zeichnet sich eine Grossernte ab. Mit grosser Sorge sehen die Verantwortlichen der nächsten Ernte entgegen. Wenn in diesen Tagen der westschweizerische Winzerverband seine Mitglieder zum Masshalten auffordert, dann sind dies wohl fromme Wünsche, denn jeder Winzer denkt, dieser Aufruf sei für den Nachbarn gedacht. Der Erfolg dürfte überwältigend sein. Jedoch wieder einmal wie so oft in der Vergangenheit haben die über 5000 Weinproduzenten der Walliser Genossenschaft Provinz m. E. einen historischen Entscheid gefasst, indem sie sich selber eine kontrollierte Beschränkung der Produktionsmenge im Verhältnis zur Katastergrösse des Weinbergs auferlegt haben. Ein sehr geschickt ausgedacht System strafft den «Mengenproduzenten» durch Preisabschläge. Diese erstmals in der Weinbaugeschichte der Schweiz eingeführte Selbstbeschränkungsmassnahme auf der Produzentenseite finde ich als so avantgardistisch und auf die Zukunft unserer Weinwirtschaft vorteilhaft einwirkend, dass die Verwaltung und den Delegierten dieser grössten schweizerischen Weinbauerngenossenschaft nur höchste Anerkennung gezollt werden kann. - Damit ist jedoch das Problem der Weinschwemme noch nicht gelöst, sondern höchstens gemildert oder hinausgeschoben. Wie der private Weinhandel dieses Problem lösen wird, erwartet man mit Spannung. Doch was hat unsere hotel revue damit zu tun? Sie ist die Hauszeitung eines Teils jener, welche schlussendlich die Weine an den Konsumenten bringen. Sie sind das letzte Glied einer Kette und sind mit dem

Problem mitverkettet. Ich weiss, die letzten Mangeljahre haben unendlich böses Blut geschaffen, und wer selber damals am Ausschankstisch gestanden, der weiss davon ein Lied zu singen. Bestimmt hat es damals sowohl bei den Produzenten als auch beim Weinhandel Leute gegeben, die von der Mangelwirtschaft über die Mengen und das geschmacklich noch Zulässige hinaus profitiert haben; aber sich heute gegenseitig alte Sünden vorzuwerfen, finde ich reichlich verspätet und das Verharren in einer gewissen Trotzstellung ist überholt. Denn diese Trotzstellung trifft eben nicht in erster Linie den Schuldigen, sondern immer das schwächste Glied in der Kette, und das ist der Produzent. Es bleibt aber noch ein Phänomen: der Preis.

Sicher hat der Preis einen Einfluss auf die Konsumation, aber umgekehrt ist dies nicht unbedingt der Fall. Wenn der Wein unter Kostengrenze verkauft werden muss, dann schmälert dies in erster Linie das Einkommen des Weinbauern, dann gefährdet es die Existenz vieler kleiner und mittlerer Unternehmen (Einkellerer), vielleicht auch noch den Weinhandeler, aber ganz sicher nicht den Letztvertriebler. Darum kann sich ja dieser erlauben, die Preise nach eigenem Ermessen festzusetzen. Der berühmte Multiplikator, über dessen Richtigkeit wir hier nicht streiten wollen, sollte dann halt eben nicht nur beim Wein angewendet werden. Der Schweizer Wein soll in seiner Qualität noch gefördert werden, und das erfordert seinen Preis. Denn hinter diesem Preis stehen hohe Rebstümpfer, Schweizer Löhne, Schweizer Maschinen, Schweizer chemische Produkte. Machen Sie es nicht wie diese vermögliche Dame, die mir heute entrüstet telefonierte und mir mitteilte, dass man ihr den halben Liter Döle für Fr. 9.50 offeriert habe, was mehr als das ganze Essen gekostet habe, und dass sie dann aus Protest Wasser getrunken habe. Meines Erachtens war das Essen zu «billig». - Trinken Sie den Schweizer Wein in einem freundlichen Lokal, mit einer netten Bedienung, dazu noch in einem freien, sauberen und hübschen Lande mit geordneten Verhältnissen, und dann werden Sie daran denken, dass das alles eben seinen Preis kostet. Im übrigen, wenn der Gast über den Preis sich beklagt, dann stimmt die Vorstellung des Hoteliers oder Wirts über sein «Etablissement» nicht mit derjenigen seines Gastes überein. Entweder hatte der Inhaber eine zu hohe Meinung von seiner gebotenen Qualität oder der Gast eine zu geringe. Da, wo der Schnittpunkt zwischen beiden liegt, dürfte auch der angemessene Preis liegen. Prost.

Schweizer Hotelmuseum in Sicht?

Vergangenheit zu betrachten

Zürichs Sommertouristen werden in den nächsten Wochen nicht nur das aktuelle Hotellerieangebot testen, sondern auch einen Blick vor und hinter die Kulissen vergangener Schweizer Hotelpracht tun können: Am 12. Juli eröffnete die Schweizerische Bankgesellschaft in elf Vitrinen ihres Hauptsitzes die von Dorothea Kleiner zusammengetragene Ausstellung «Schweizer Hotellerie damals». Sie soll, so hoffen es Initiatoren und Sponsor, den Grundstock eines zukünftigen Schweizer Hotelmuseums bilden.

Biegt der Bahnhofstrasse-Bummler bei der ebenfalls der SBG zu verdankenden Plastik von Max Bill Richtung Pelikan- und Nüscherstrasse ab, trifft er auf elf attraktiv und anschaulich gestaltete Schaufenstervitrinen, in denen Dokumente, Fotografien und Hotelgegenstände ausgestellt sind. Geordnet nach Kriterien wie Zeitepochen, Hoteltypen und Regionen, spiegeln sie Historie und Historiker der Schweizer Hotellerie von ihren Anfängen bis in die «Belle Epoque» vor dem Ersten Weltkrieg.

Vom Hospiz zum Hotelpalast

Die ältesten Ausstellungsobjekte datieren zurück in die Anfänge der Hotellerie, wo das Reisen noch Mittel zum Zweck war. Man reiste auf Handelsrouten und Pilgerwegen und nächtigte in Hospizen; man pflegte sich in heilenden Thermen (etwa Pfäfers) und «wohnte» in Badeherbergen. Erst als Reisen mit Vergnügen gleichgesetzt wurde, entstanden Hotels, Bergbahnen, touristische Infrastrukturen, vor der Jahrhundertwende dann prunkvolle Hotelpaläste. Damals gehörte die Schweiz im noch jungen internationalen Tourismus zur absoluten Spitzen- und Glamour-Destination: 1910 erzielte sie beispielsweise 22.1 Mio Logiernächte (1983 waren es 33.6 Mio)! Von dieser im doppelten Sinn «Belle Epoque» der Schweizer Hotellerie zeigt die Ausstellung Hotelplakate und -prospekte, Auszüge aus Gästebüchern, Hotelrechnungen, Menükarten, Korrespondenzen. Beispielsweise bezahlte man im Zürcher Hotel «Sonnenberg» 1912 Fr. 7.- pro Tag und Person, dazu pro Woche für die elektrische Licht Fr. 2.-. Und ein Protokoll des Luzerner «Grand Hotel National», wo César Ritz und Escoffier wirkten, zeigt, dass dort 1899 der Küchenchef bereits Fr. 4500.- pro Saison verdiente, das Zimmermädchen Fr. 20.- pro Monat...

Die interessante Bild- und Dokumentensammlung wird sinnvoll ergänzt durch alte Hotelporzellan-, silber-, lin-

Wie die Sammlung entstand

Zusammengetragen hat alle diese Exponate - und noch viele mehr! - die Zürcherin Dorothea Kleiner. Vor ihrer Heirat im Hotelfach tätig, wurde sie bereits an ihrer ersten Saisonstelle im Sporthotel Pontresina Zeuge davon, wie ein komplettes Hotelarchiv in die Abfuhr wanderte. Der Verlust an soviel für die Hotellerie-Historie wertvollem Material schmerzte sie - und sie beschloss, wo und wann auch immer solche Zeugnisse der Vergangenheit zu sammeln. Zuerst für sich, bald aber mit dem Ziel, es eines Tages der interessierten Öffentlichkeit zugänglich zu machen. 1958, als «housekeeper» im renommierten Londoner «Dorchesters», hatte sie den Grundstock für die Sammlung bereits gelegt, im Laufe der Jahre vergrösserte sie sich dank Schenkungen, Besuch von Auktionen und Flohmärkten. Heute besitzt Dorothea Kleiner, zählt man jedes Stück Papier dazu, an die 20 000 Zeugnisse der Schweizer Hoteltgeschichte. Ihr grösstes Objekt, einen prächtigen Hotelherd aus dem Wengener «Falken» (von 1913/14), hat sie bei Welti-Furrer eingeklappt.

Doch die Hobby-Hotelhistorikerin (sie arbeitet völlig ehrenamtlich) hat noch längst nicht genug: «Es ist einfach schade, wenn beim Räumen ganze Hotelarchive weggeworfen werden, ohne mögliche historische Originale zu sichern. Und auch bei Um- und Neubau-

ten wandert vieles in den Müll, was für die Nachwelt spannend und interessant wäre. Natürlich verstehe ich, dass viele Hoteliers weder Zeit noch Lust haben, die Vergangenheit ihres Hauses zu durchstöbern - doch ich helfe ihnen gerne dabei!» In diesem Sinne ist auch Dorothea Kleiners Aufruf an die Schweizer Hoteliers (siehe Kasten) zu verstehen; ihr Natziel ist es, die Zeugnisse schweizerischer Hoteltradition in die Zukunft zu retten; ihr Fernziel wäre ein nationales Hotelmuseum. (Ein begrüssenswertes Ziel, das jedoch mit den Bestrebungen für das Gastronomie-Museum zu koordinieren wäre. Red.)

Wer greift die Initiative auf?

Anlässlich der Ausstellungseröffnung würdigte Jürg Lamparter, Stellvertreter der Direktor der SBG, Dorothea Kleiners Sammlerverdienste und begründete, warum sich die Grossbank für die Ausstellung so sehr engagierte. Zum einen, weil der Tourismus sich als dritt-wichtigster Devisenbringer seit Jahren behauptete, zum andern, weil sich die Schweizerische Bankgesellschaft seit jeher stark für diese Branche interessiert habe, als einzige Grossbank eine eigene Fachstelle für Hotel- und Touristikfinanzierungen unterhalte und sich kreditmächtig stark engagiere (per Ende 1983 waren es in Hotellerie und Gastgewerbe etwa 2 Mrd Franken).

«Doch es liegt mir sehr am Herzen, dass diese von Dorothea Kleiner initiierte und von uns erstmals realisierte Ausstellung ihre Fortsetzung findet! Vor al-

Aktion der «Städte nach Schweizerart» und der SBB:

Freundschaftlich zusammengeknotet

Die beiden Kur- und Verkehrsdirektoren von Baden und Neuchâtel, Walter Wenger und Claude Delley, organisierten zusammen mit den SBB - als erste der zehn «Typical Swiss Towns» - grossgelegte gegenseitige Besuche: Fast 300 Badener reisten nach Neuchâtel und zirka 350 Neuenburger besuchten eine Woche später die Bäderstadt. Ziel und Zweck dabei ist: Menschliche und kulturelle Kontakte unter den zehn «Villes heuresuses de Suisse» zu fördern, aufzuzeigen, wie bequem es ist, mit den SBB zu reisen, sowie die Schweizer zu animieren, wieder vermehrt die mittelgrossen Städte zu entdecken und Ferien in der Schweiz zu machen.

Gegen 300 reiselustige Badener folgten trotz wenig anmählichem Wetter der Einladung des Kur- und Verkehrsvereins zu einer «wonnigen Badenreise» nach Neuchâtel. Ein «wonniges» Reisegefühl vermittelten bereits die SBB die mit fünf modernsten Luxuswagen und einer brandneuen feuerroten Lok in den Badener Bahnhof einführen und die Reisegesellschaft unwahrscheinlich sanft in knapp zwei Stunden zum Ziel brachten. Mit von der Partie waren die Badener Sänger und die Stadtmusik, die nach festlichem Umzug durch die Stadt zum «Hôtel de Ville» den Gastgeber ein Begrüssungsständchen sangen und spielten. Der Präsident des traditionellen Neuenburger Frühlingsfestes (Quinzaine de Neuchâtel), André Merloti, hiess die Badener mit sympathischen Grussworten und einem Gläschen einheimischen Rebensaftes herzlich willkommen, und Badens Stadtrat F. Minikus bedankte sich während des Empfangs durch Stadtpäsident André Bühler für die Gastfreundschaft der Neuenburger.

Nach feinem Mittagessen in verschiedenen Hotels und einer einstündigen Schifffahrt - das alles zu einem äusserst günstigen Pauschalpreis - promenierte man am See, bummelte durch die gros-

sen Fachkreise müssten daran Interesse haben, allen voran der Schweizerische Hotelier-Verein. Ich könnte mir vorstellen, dass sie den Grundstock für ein zukünftiges Schweizer Hotelmuseum bildet, das Fachleuten, aber auch einer breiten Öffentlichkeit zugänglich ist.»

Bis es - vielleicht einmal - soweit ist, besichtigt man die schönsten Stücke aus Dorothea Kleiners «Historischer Sammlung Schweizer Hotellerie» noch bis zum 27. August in Zürich, später möglicherweise in andern SBG-Niederlassungen. Eliane Meyer

Zum Mitmachen ermuntert!

Dorothea Kleiner interessiert sich für alle Dokumente, Fotos und Gegenstände aus den Anfängen der Schweizer Hotellerie bis zum Jahre 1920. Wer solches nicht selber sichten und sammeln will, kann auf Dorothea Kleiners Hilfe zählen - sie reist, so es sich lohnt, überall hin! Ganz besonders interessiert ist sie aber an folgenden Stücken:

Personaluniformen, Tisch- und Bettwäsche mit Hotel-Namenszug, alten Zimmeretiquetten, schönen Plakaten, Bestandteilen von grösseren Installationen (Lift, Réception usw.). Adresse: Dorothea Kleiner-Frick, Historische Sammlung Schweizer Hotellerie, Wittli-Strasserstrasse 22, 8702 Zollikon, Tel. (01) 392 82 78.

sentels verkehrsfreie Altstadt oder beobachtete in einem Strassencafé die Lebensart der Romands.

Neuenburger auf «wonniger Badenfahrt»

Knapp eine Woche nach dem Besuch der Badener folgte der Gegenbesuch der Neuenburger. Rund 350 Gäste besuchten die Stadt Baden. Diesmal erwartete eine festlich geschmückte Stadt, bei wunderschönem Wetter, die Neuenburger. In einem feierlichen Zug, allen voran die Neuenburger Jugendmusik «Les Armouirs», marschierten die Gäste vom Bahnhofplatz via Badstrasse zum Stadtturm, Theaterplatz und die Badstrasse hinunter ins Bäderquartier.

Beim Platzkonzert auf dem Kurplatz ernteten die jungen Musiker begeisterten Applaus. Der vom Kur- und Verkehrsverein und vom Badener Hotelierverein offerierte Apéro war bei diesem durstigen Wetter besonders willkommen.

Nach einem überaus reichlichen und schmackhaften Mittagessen im Hotel Veranahof hielt Badens Stadtrat W. Ebling eine kurze Begrüssungssprache. Baden sei eine glückliche Verbindung zwischen Tradition und Zukunft, stellte Ebling fest. Die Grüsse der Neuenburger richtete Thony Blättler, Präsident des Neuenburger Hoteliervereins, aus. Verkehrsminister Claude Delley bedankte sich für die sympathische Gastfreundschaft und den herzlichen Empfang.

Nächste Städtebesuchs-Paare mit den SBB sind Chur/Solothurn, La Chaux-de-Fonds/Winterthur, Fribourg/Thun sowie Biel/Baden (anstelle von Sion). e.

Optimismus überwiegt

(Fortsetzung von Seite 1)

merkte dazu, die Geschäftsstelle müsse natürlich ständig das Buchungsvolumen zu steigern trachten und unternahme auch entsprechende Anstrengungen. Der deutsche Markt sei vor allem mit Mailings an Individuals intensiv bearbeitet worden. Es sei beabsichtigt, die Direktwerbung noch zu verstärken. Die Mitglieberbetriebe meldeten jedoch Ausfall von deutschen Gästen. Insbesondere Gruppen kämen nicht in gewohnter Grösse an. Der enorme Zustrom aus den USA vermöge einige Lücken zu füllen.

«Ein ganz verrücktes Jahr» tönte es bei den Welcome Chic Hotels, die denn auch am 18. Juli mit 154 getagelten Reservationen einen neuen Tagesrekord erzielten. Die «riesigen Zuwachsraten» treffen dabei auch auf Deutschland zu, wie Eva Fischer gegenüber der hotel revue erklärte. Sie teilt dies - wie auch ASH - auf die gute Zusammenarbeit mit den deutschen Partnern zurück. Das über die Zentrale laufende Deutschlandgeschäft entfälle zu 95 Prozent auf Gruppen, und es seien hier keine Ausfälle zu bemerken gewesen. Auffallend sei das ausserordentlich kurzfristige Buchen, selbst für Gruppen. USA läuft «irrsinnig». Annullationen gab es bei Gruppenreisen aus Israel, was durch eine deutliche Zunahme bei IT's zum Teil wettgemacht wurde.

Trend bestätigt

Zu jenen, welche die Buchungen steigern konnten, gehört auch Supranational. Für die angeschlossenen CEM-Hotels konnte insbesondere eine Steigerung der Gruppenumsätze verzeichnet werden.

Interhotel, die auf dem deutschen Markt Packages für Individuals anbieten, haben zumindest keinen Buchungsrückgang festgestellt. Sie hielten sich bisher auf Vorjahresniveau. Das grösste Plus bringen auch dieser Gruppe die Amerikaner. Jene Mitglieder, mit denen er in jüngster Zeit Kontakt gehabt habe, hätten sich über den Verlauf der Saison

zufrieden geäußert, sagte uns Niklaus Weibel jun.

Keinen Buchungsrückgang und keine Streikauswirkungen meldet auch Steigenberger Reservation Service in bezug auf das Incoming Schweiz.

Die in Deutschland sehr bekannten Romantik-Hotels mussten ebenfalls keine Annullationen entgegennehmen. Laut Auskunft von Milo Pfister nahmen die Buchungen von deutschen Gästen sogar eher zu, und die Umsätze der Schweizer Romantik-Betriebe weisen steigende Tendenz auf.

Toga: Rückgang der BRD-Buchungen

Bei der Toga steht Christoph Reber zu unverkennbaren Auswirkungen» der Streiks in Deutschland, sowohl auf das Gruppen- wie Einzelgeschäft. Sie hielten sich jedoch im Rahmen, und weil auch hier die USA ein Plus liefern, ist man insgesamt mit dem bisherigen Ergebnis zufrieden. Als Sofortmassnahme bereitete der Verkaufsleiter während drei Wochen Deutschland. Sein Urteil: Im Moment wenig Aussicht, den Ausfall noch wettzumachen.

Belegung bei den «Neckermännern»

Nachdem während der Streikwochen eine gewisse Flaute eingetreten sei, hätten die Buchungen wieder stark angezogen, stellte Daniela Ruff von Lohri Reisen AG, Bielefeld, fest. Lohri Reisen ist Generalvertreter für die Schweiz und Oberitalien von Neckermann. Insgesamt sei das Vorjahresergebnis noch nicht erreicht, aufgrund der jüngsten Entwicklung sei sie jedoch zuversichtlich. Die Regionen seien ziemlich gleichmässig gefragt, der Trend zu Ferienwohnungen habe sich jedoch noch verstärkt.

Es wird wohl kein grosser Jahrgang, der Sommer 1984, immerhin darf aufgrund dieses ersten Herumhörens mit einem akzeptablen Resultat gerechnet werden. Dass dies generell und vorläufig auf die Buchungs-Quantität bezogen zu verstehen ist, braucht dem Optimismus keinen Abbruch zu tun. B. Arndt/M. Küng



SBG-Schaufensterausstellung «Schweizer Hotellerie damals»: Die Engadiner Vitrine.

Advertisement for 'Gästezimmer-Ausbauten' (Guest Room Extensions) by Hirzel Wohnen, featuring contact information and a logo.

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



**Tiefgekühlte
TRATTORIA
Teigwaren-Spezialitäten.**
Sorgfalt schmeckt man.
Frigeo AG, 3052 Zollikofen, Tel. 031 57 25 22



• 24-Stunden-Service
• Unterhalt / Reparaturen
für Klima- und Lüftungsanlagen.

Stäfa Ventilator AG, CH-8712 Stäfa, Telefon 01 928 21 11, Telex 875 568

Sind Ihre Gäste glücklich?

Wenn nicht, sollten wir darüber reden. Rufen Sie uns doch einfach an.

Wir bieten Ihnen, zusammen mit den Spezialisten, ganze Lösungen: von der Ambiance bis zur Wirtschaftlichkeit. Von der Betriebsorganisation bis zur Betriebstechnik. Von der Projektierung bis zur Ausführung.

Beratungsdienste SHV
Services de Consultation SSH

Ihr kompetenter Partner für:

- Technik und Betriebsplanung
- Betriebswirtschaft und Marketing
- Information und Dokumentation



Monbijoustrasse 31, 3011 Bern, Telefon 031 26 05 21

zum Beispiel:

Gäste gewinnen - mit 'Hotel-Marketing'!

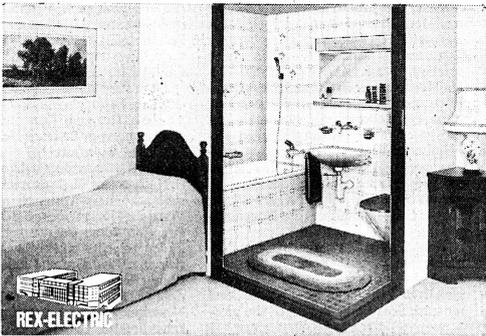
Ein einzigartiges Arbeitsinstrument, das Ihnen hilft, Gäste zu gewinnen und als Stammgäste ans Haus zu binden.

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

Zufriedene Kunden machen das REX-Fertigbad zum meistgekauften Fertigbad der Schweiz

Tausendfach bewährter Qualität darf man vertrauen - verlangen Sie unsere Referenzlisten!



REX-Fertigbadezimmer - nahtlos und harmonisch in Ihr Hotelzimmer eingepasst - ohne kostspieligen Umbau!
REX-Fertigbäder-Spezialprogramm für Hotels: massgerecht für jedes Raumproblem.

BON Ich bitte um kostenlose und unverbindliche Information über das REX-Fertigbäder-Gesamtprogramm.

Name/Betrieb

Adresse

Telefon

Einsenden an:
REX Electric, Bernstrasse 85,
8953 Dietikon ZH
Tel. (01) 730 67 66

REX-Fertigbäder - unübertroffen in Qualität und Preisgünstigkeit

- nach Mass vorfabriziert
- mit echten Keramikfliesen
- nahtlos in Ihre Zimmer eingebaut
- saubere, schnelle Installation, ohne Störung Ihres Betriebsablaufes

REX - der Schweiz grösster Hersteller von Fertigbädern bietet Ihnen:

- Schweizer Qualitäts-Fabrikat
- Schweizer Service
- Schweizer Garantie SIA
- Fabrikpreise
- kostenlose Projektberatung und -planung

Sprechen Sie mit uns über eine längerfristige Finanzierung.

Eis

Ich möchte endlich einmal wissen warum Eiskegel besser sein sollen als Eiswürfel ob sie tatsächlich glasklar und fast unsichtbar sind und warum sie bei der Lagerung nicht zusammenkleben. Bitte unterbreiten Sie mir unverbindlich ein Angebot für einen  **SCOTSMAN** Kegeleisbereiter. Ich brauche ca. _____ kg Eis pro Tag. Stimmt es, dass Scotsman die meistverkaufte Marke in der Schweiz ist? Und gilt der bekannte Service der **UTO-Kühlmaschinen AG** heute auch für Scotsman Geräte? Ich interessiere mich ausserdem unverbindlich für Flockeneisbereiter Kühlschränke Tiefkühlschränke Kühl- oder Tiefkühlzellen Patisserie-Kühlvitrinen Sandwich-Einheiten und Saladetten Glace-Freezer individuelle Kühlanlage Erneuerung der Kühlanlagen Wärmerückgewinnung günstige Occasionsangebote einen Besuch Ihres technischen Beraters. Übrigens: Sind wirklich alle UTO-Geräte auch in **Miete** und mit voller Anrechnung bei Kauf erhältlich?



UTO-Kühlmaschinen AG

Bitte Gewünschtes ankreuzen und ganzes Inserat einsenden an
UTO-Kühlmaschinen AG,
Eggbühlstrasse 15,
8050 Zürich. Oder einfach anrufen: 01 301 25 50.

Stempel

L/GW

Forschungsinstitut für Fremdenverkehr Universität Bern

Tourismus im Hörsaal 20

Stattreisen – auch eine Alternative

Eine Münchner Stadtreise als Stattreise für Münchner – hinter diesem verwirrenden Wortspiel versteckt sich ein erfolgreicher Versuch, Alternativen zum (und in der Folge wohl auch im) Tourismus zu schaffen. Von dieser (echten) und vielen anderen (zum Teil unechten) Alternativen zum und im Tourismus war an einem Nachmittag an der Uni Bern die Rede. Referent und Gesprächspartner von Prof. Krippendorf war Peter Zimmer, Absolvent der Münchner Fachhochschule für Tourismus und Erster Vorsitzender der Gruppe Neues Reisen.

Thema dieser Vorlesung war also der Alternativtourismus. Heute ist der Begriff kaum mehr fassbar, denn er wird für die verschiedensten Arten von Reisen benutzt, seien es Gruppen- oder nicht-organisierte Einzelreisen. Allerorten wird mit dem Zusatz «alternativ» geworben, sei es bei einer Begegnungsreise, einem FKK-Urlaub, einer entwicklungspolitisch bezogenen Bildungsreise, einer Studienreise ... die Beispiele sind Legion.

Da keine eigentliche Definition des Begriffes «Alternativtourismus» besteht, kann man nur versuchen, den kleinsten gemeinsamen Nenner aller dieser verschiedenen als «alternativ» bezeichneten Reiseformen herauszufinden. Für Peter Zimmer ist dieses gemeinsame Merkmal die «Abgrenzung und Unterscheidung zu den Formen und Folgen des Massen- bzw. Pauschalismus». In seinem Referat unternahm Zimmer eine Unterscheidung in drei Bereiche: die selbstorganisierten Reisen, die von gemeinnützigen Institutionen organisierten und die von kommerziellen Reiseveranstaltern angebotenen Reisen. Den grössten Raum nahm die Darstellung der selbstorganisierten Reisen ein.

Der «Rucksacktourismus» – Wunsch und Wirklichkeit

Interessant bei den Einzelreisenden ist vor allem die Gegenüberstellung von Wunsch und Wirklichkeit. Peter Zimmer nahm die Motive der Einzelreisenden genauer unter die Lupe. Deren wichtigstes ist wohl das «Reisen auf eigene Faust». Beobachtet man aber die Rucksacktouristen genauer, so fällt auf, wie viele trotz ihres Wunsches nach Individualität genau die gleichen Dinge tun, den gleichen Reiseformer benutzen und damit genau den gleichen «Insider-Tips» folgen. An zweiter Stelle steht das Motiv «Erleben von Ursprünglichkeit und vom einfachen Leben». Peter Zimmer zeigte, dass dies für die Bereisten nicht notwendigerweise positiv sein muss, werden sie doch in die Rolle derer gedrängt, die die exotischen Träume vom einfachen Leben verwirklichen sollen. Damit übersehen aber viele Alternativreisende den Wunsch der einheimischen Bevölkerung in Ländern der Dritten Welt nach Entwicklung und Zivilisation.

Zu bedenken ist in diesem Zusammenhang auch die Vorreiterrolle des Alternativtourismus für den Massentourismus, «denn der Wunsch nach Ursprünglichkeit wird dadurch langfristig

Neues Angebot der Reisepost

Ferienpass nach Mass

Neben dem bereits eingeführten Postauto-Ferienabonnemement kann nun die Reisepost mit einem zusätzlichen Angebot aufwarten: Ein auf die besonderen Wünsche der Verkehrsdirektoren, Hoteliers und Kongressveranstalter zugeschnittener Pässepartout.

Es genügt, das erwünschte Streckennetz der Reisepost und der anderen Transportanstalten sowie allfällige Eintritte für Museen oder für andere Sehenswürdigkeiten anzugeben, dann die Gültigkeitsdauer zu bestimmen und schon ist die Arbeit für den Veranstalter getan. Es ist dann Aufgabe der PTT, mit den anderen Trägern die Konditionen auszuhandeln und den Nettopreis festzusetzen. Die Bestimmung des Verkaufspreises ist Sache des Veranstalters. Die PTT bezahlt die Druckkosten und trägt somit das Risiko, so dass sich der Veranstalter über den Absatz keine Sorgen zu machen braucht.

Nicht bekannt genug

Der Bekanntheitsgrad dieses neuen Angebotes ist noch ungenügend, ob schon es bereits letzten Oktober, anlässlich des 2. Swiss Travel Mart STM in Lugano vorgestellt wurde. Wie uns Werner Zimmermann, Verkaufsförderer der Hauptabteilung Automobildienste, erklärte, hatten sie bisher nur mit drei Veranstaltern eine Vereinbarung treffen können, allerdings sei das Follow-Up der am STM geknüpften Kontakte noch nicht abgeschlossen.

Tarifwettbewerb

Die Gründe des mangelnden Interesses sind vielfacher Natur. Einige klagen über den Tarifwettbewerb der öffentlichen Transportanstalten und wollen mit einem selbst kreierten Pässepartout nicht noch mehr Verwirrung schaffen. Andere erachten dieses Abonnemement für ihren Bedarf als ungeeignet oder finden schlicht keine Zeit ein Streckennetz auszufüllen. Der Hauptgrund dürfte allerdings im ungenügenden Bekanntheitsgrad liegen und in den beschränkten Möglichkeiten der PTT, das neue Produkt professionell zu verkaufen. CC

gesehen immer unerfüllbarer und schliesslich völlig sinnlos» (Zimmer). Schliesslich ist an diesem Punkt darauf hinzuweisen, dass auch die Alternativtouristen Landschaft verbrauchen und das ursprüngliche Leben verändern. «Auch mit dem Umweltbewusstsein scheint es bei den Alternativtouristen nicht besser zu sein, als bei jedem anderen Touristen auch.»

Der «arme reiche Alternativtourist»

Eine grosse Rolle spielt auch der Wunsch danach, mit möglichst wenig Geld möglichst lange unterwegs zu sein. Zwar verfügen viele der Alternativtouristen tatsächlich über relativ wenig Geld (schon aufgrund ihres Alters), doch sind sie – besonders in den von ihnen bevorzugten Zielgebieten – gemessen am Lebensstandard der einheimischen Bevölkerung geradezu unermesslich reich, so dass auch hier keine eigentliche Abgrenzung zum Massentourismus erfolgt. Auch die weiteren Motive (allen voran «leben wie die Einheimischen» und «Vermeiden der Fehler der Pauschalisten») werden nicht in die Wirklichkeit umgesetzt.

Fazit: Auch der Alternativtourist ist Tourist, der Wunsch nach Abgrenzung von Formen und Folgen des Massentourismus erfüllt sich in der Realität nicht.

Stattreisen München

Peter Zimmer hat aber die Alternativreise-«Szene» nicht nur theoretisch analysiert, sondern sich auch um konstruktive Beiträge zu einer Verbesserung des Reisens bemüht. So führt er an der Münchner Volkshochschule unter anderem einen Kurs unter dem Titel «München als Reiseland – Dritte Welt bei uns» durch. In diesem Kurs versetzen sich Münchner in die Rolle von München entdeckenden Touristen. Es werden Märkte und Treffpunkte besucht, Stadttourspaziergänge gemacht, Begegnungen mit fremden Kulturen in München organisiert. Ziel ist es, ein «nicht alltägliches Urlaubsprogramm zuhause» zu erarbeiten und «Möglichkeiten kultureller Begegnung und richtigen Reisens» aufzuzeigen.

«Stattreisen» also als echte Alternative – denn hier werden inhaltlich andere Formen der Begegnung mit anderen Menschen und fremden Kulturen ausprobiert, während sich die «Alternativen» der meisten Alternativreisenden leider auf die äussere Form beschränkt. mt

Altbewährte Eisenbahnstrecke als Touristenmagnet

Nach Heidiland nun Bernina-Express

Ob mit dem superschnellen TGV von der Rhone an die Seine oder mit dem nostalgischen Orient-Express zu den Festspielen nach Verona – Züge mit dem Hauch von Einzigartigkeit sind zu einem heiss begehrten Angebotster der weltweiten Touristikszene geworden. Dass in diesem Markt auch weniger luxuriöse und langsame Züge eine Chance haben, dafür stehen Beispiele wie der Golden Pass und der Glacier-Express. Jüngstes zu neuem Leben erwecktes Produkt dieser helvetischen «Expressitis-Welle» ist der Bernina-Express, genauer die Fahrt auf der 1985 ihr 75jähriges Jubiläum feiernden Bernina-Linie von St. Moritz (1856 m ü. M.) über den Berninapass (2253 m ü. M.) hinunter ins Puschlav und nach Tirano (429 m ü. M.).

Die Förderung des Ausflugsverkehrs gehört mit zu den Massnahmen, die auch die Rhätische Bahn (RhB) heute in ihr Aktivitätsprogramm aufgenommen hat. Dabei geht es den Verantwortlichen der RhB jedoch nicht nur darum, den bereits im Kanton anwesenden Feriengästen die Bahnexkursion schmackhaft zu machen, vielmehr soll die Bahn als Attraktion neue Gästekreise ansprechen und schliesslich dazu anmieren, der Bahn einen wichtigen Platz bei der Planung des Ferienprogramms einzuräumen. Anlässlich einer dreitägigen Pressefahrt, die unter dem Titel «Bernina-Express» ins Engadin, ins Puschlav, ins Veltlin und schliesslich nach Chur führte, orientierten die Vertreter der RhB und der verschiedenen Verkehrsvereine über das Produkt und dessen Vermarktung. Dass die Verkehrswege für jedes Feriengebiet wichtig, für eine Fremdenverkehrsregion wie die Ferien- und Graubünden geradezu entscheidend sind, darüber gibt es kaum Zweifel. Dass Eisenbahn-Leistungen dereinst für einen Top-Ferientour zu einem zentralen Verkaufsargument werden würden, hätten indessen selbst überzeugteste Bahnlöhner nie zu hoffen gewagt. Für den Chef des kommerziellen Dienstes der RhB, Claudio Casanova, stellt die Zusammenarbeit von Leistungsträgern wie seinem Unternehmen, mit lokalen und regionalen Verkehrsvereinen sowie Veranstaltern im In- und Ausland und speziell in Übersee eine «glückliche Synthese» dar. Und so sind in die heutige Verkaufs- und Werbesprache umgesetzt aus volkswirtschaftlich wichtigen und seit Jahrzehnten bestehende Verkehrsverbindungen günstige Voraussetzungen für attraktive Erlebnisreisen gemacht worden. Beim Bernina-Express notabene auf einer Strecke, die nächstes Jahr ihr 75jähriges Jubiläum feiert.

Multipack der Attraktionen

Mit einem Marktanteil von 30 bis 40 Prozent sämtlicher Feriengäste des Engadins steht die Bahn gut da. Klar ist man sich in den Direktionsetagen der RhB in Chur allerdings, dass Frequenzsteigerungen im Personenverkehr – 1983 wurden auf dem gesamten Streckennetz 8 Millionen Personen befördert – vor allem durch ein verstärktes Engagement im Bereich des touristischen Marketings erreicht werden können. Als konkretes Ziel wird die Erhöhung der durchschnittlich von einem Passagier gefahrenen Reisetrecke – 1983 waren es 29,5 km – angestrebt. Dabei spielt das Angebot «Erlebnisreisen», das als Pauschale mit Transport und Unterkunft als klassisches Package lanciert wird, eine wichtige Rolle.

Fahrt durch eine Bilderbuchlandschaft

Wie steht es mit der inneren Substanz solcher Angebote? Diese Frage darf (muss) gestellt werden. Der Bernina-Express braucht solch einen Test nicht zu fürchten. Die Fahrt vom Oberengadin,



Zur besseren touristischen Vermarktung erhielt die nun bald 75jährige Linie der Rhätischen Bahn zwischen St. Moritz und dem italienischen Tirano ihren Express.

einem der mit natürlichen Schönheiten gesegneten Hochtäler, von der Weite der faszinierenden Seelandschaft und des Intalls hinauf in die karge Wildnis des Berninapasses deutet an. Zu den Höhepunkten gehören die Minuten nach Pontresina, dann, wenn die grösste Höhendifferenz auf der Nordseite zu überwinden ist. Plötzlich tauchen die Giganten der Bernina-Gruppe auf, die stolzen Viertausender mit dem ewigen Eis blauschimmernd über Gletscher. Während bis zu 70 Promille Steigung überwunden werden muss, erreicht die rote Zugskomposition die Ebene am Fusse des Piz Albris (Steinbockreservat) in den Talstationen der Lagalb- und Diavolezza-Bahn, zwei wichtigen Skiberge des Oberengadiner Alpenangebots.

Von der Wasserscheide am Bernina wissen nur wenige

Dann geht's durch Galerien und ent-



Zu einem besonderen Erlebnis wird die Fahrt auf der Berninalinie in den offenen Panoramawagen. Trotz frischem Passklima liessen sich Gastgeber und Gäste der kürzlich durchgeführten Bernina-Express-Pressefahrt dieses Vermögen nicht entgehen. Auf unserem Bild zu erkennen sind unter anderen Claudio Casanova (Chef des kommerziellen Dienstes der RhB) und der St. Moritzer Kurdirektor, Dr. Hanspeter Danuser.

Bild B. Walder

lang dreier ungewöhnlicher Seen – einer schwarz, einer weiss, einer klein und entsprechend sind sie auch benannt. Bis zur Station Alp Grüm hat der Zug knapp 400 Meter Höhendifferenz zu überwinden und wie von einem obersten Tribünenplatz aus schauen wir hinunter ins Puschlav, einem der italienischsprachigen Südtäler Graubündens. Wie bei so manchem touristischem Angebot spielt auch hier das Wetter eine gewichtige Rolle. Dies vor allem deshalb, weil von Mai bis September an schönen Tagen hier die einzigartige Möglichkeit geboten wird, in offenen Panoramawagen über die Alpen zu fahren. Normalerweise verkehren diese Wagen nur bis Alp Grüm, einmal pro Tag (11.00 ab St. Moritz) wird dieses luftige Vergnügen bis nach Poschiavo geboten. So richtig ins Schwärmen kommen die echten Eisenbahn-Freaks dann aber in den Kehrtunnels auf dem Weg hinunter nach Cavaglia. In 14 Minuten werden hier ohne Zahnradhilfe über 1000 Meter Höhendifferenz überwunden. Bis zur italienischen Endstation der Bernina-Linie in Tirano – 1983 es genau 1824 Meter. Dieser zweimalige grosse Höhenunterschied macht den erlebnisreichen Eisenbahntag aber auch anstrengend. Entsprechend krass sind auch die Temperaturunterschiede. Vernünftige und bereichernde Variante ist neben dem Halt in Alp Grüm übrigens das Überspringen eines Zuges in Poschiavo.

Ein Stück des St. Moritzer Kuchens für Colombo

Ein Spaziergang durch die Gassen, ein guter Schluck Wein auf der Piazza oder gar eine Bootsfahrt auf dem bei Le Prese beginnenden Lago di Poschiavo sind nicht nur willkommene Abwechslung, sondern vielleicht auch Stimulans, einmal hier einige geruhsame Ferientage zu verbringen. Insgesamt gibt es im Tal 27 Hotels mit rund 1500 Betten. Speziell interessiert ist Alfonso Colombo, hauptberuflich Forstingenieur, als treibende Kraft des örtlichen Verkehrsvereins an Wintergästen. Von den im letzten Jahr registrierten 125 000 Logiernächten entfallen nämlich nur 10 000 auf das Winterhalbjahr. Mit ausserordentlich preiswerten Packages, inklusive Skifahren auf Diavolezza, soll die Situation verbessert werden. Colombo: «Wir möchten auch ein Stück des St. Moritzer Kuchens.» Immerhin lebt ein Drittel der Bevölkerung vom Fremdenverkehr. Spektakuläres Bauwerk dieser Eisenbahn ist der in satten Matten stehende Kreisviadukt von Brusio, der dazu dient, auf engstem Raum das steile Gelände zu meistern.

Interessante Angebotsgestaltung

Mit dem guten Produkt allein ist im hart umkämpften Reisegeschäft noch nichts gewonnen. Konkrete Angebote mit verschiedensten Varianten und den entsprechenden Verkaufshilfsmitteln müssen geschaffen werden und zum gezielten Einsatz rechtzeitig zur Verfügung stehen. In diesem Bereich kommt dem Bernina-Express die Erfahrung und das

Engagement des St. Moritzer Kurdirektors, Dr. Hanspeter Danuser, zu Hilfe. Nach «Heidiland», Glacier-Express, steht jetzt der Bernina-Express im Mittelpunkt seiner Präsentationen, so erst kürzlich in Athen und im Fernen Osten. Sein Ziel ist es, mit seinem «Express-Marketing» letztlich für St. Moritz 100 000 Übernachtungen zu gewinnen. Die Steigerungsrate sind nach den Erfolgen von 1983 (+10%) für dieses Jahr mit 2 bis 3 Prozent jedoch entsprechend tiefer angesetzt. So komisch es für einen Jet-set-Ort wie St. Moritz tönen mag, die Rhätische Bahn mit ihren vor Jahrzehnten schon geplanten und erbauten Pionierstrecken mit den unzähligen baulichen Wunderwerken vor der Kulisse einzigartiger Bergwelt, ist zu einem zentralen Verkaufsargument geworden. Bereits jetzt gibt es beispielsweise namhafte Veranstalter wie die DB-Tochter Amepora und das wichtige Deutsche Reisebüro DER, die in ihren aufgestärkten Katalogen St. Moritz vor allem im Zusammenhang mit Glacier- und Bernina-Express anbieten. Und im Rahmen des 1985 gefeierten Jubiläums 150 Jahre DB, 75 Jahre Bernina-Bahn und 55 Jahre Glacier-Express werden ab Nürnberg 4- und Stägige Rundreisen mit diesen berühmten Zügen durchgeführt. Vermarktet wird dieses Package übrigens weltweit durch die Deutsche Luft-hansa. Dass dabei gleich zwei Übernachtungen in St. Moritz eingeplant sind, spricht für die Zielstrebigkeit von Vermarktungsspezialist Danuser. Wann er zur Bekämpfung der Verkehrsmisere und als aktiven Beitrag zur Verbesserung der Qualität der Luft in seinem werbemässig so wohlklingenden «Champagner-Klima» das Rössli-Tram zwischen St. Moritz-Dorf und den Heilbädern wieder aktivieren wird, darüber war bisher noch nichts zu erfahren. Für eine Überraschung ist der «Heidiland»-Macher jedoch immer gut. Gian Andreossi



Unsere Spezialitäten:

- Planung und Projektierung
- Individueller Möbel- und Innenausbau
- Stilmöbel, Einzelanfertigungen
- Hotel und Restaurantrichtungen
- Buffet und Baranlagen
- Ladenbau

Ausführung sämtlicher Schreinerarbeiten im eigenen Werkstätten

pnb
MÖBEL NÜESCH AG
INNE NÄHRICHTE K TUR
9442 BERNECK
TEL. 071 71 65 85



Kritisierte Verkaufsförderungsaktion

Am 1. Juli 1984 ist die von der Bundessekretion Fremdenverkehr vehement geforderte Verkaufsförderungsaktion (Investieren in den Markt) angefallen. Gefördert werden, mit Einmalzuschüssen, die Herstellung fremdsprachiger Prospekte und Kataloge sowie Werbeanzeigen in weiter entfernte Länder zur Teilnahme an Messen, Ausstellungen u. ä. touristischen Präsentationen.

Für die Aktion stehen insgesamt 25 bis 30 Millionen Schilling zur Verfügung. Sie ist vorläufig bis Ende 1985 befristet. Jeder Förderungsnehmer kann pro Jahr mehrmals einen Zuschuss erhalten. Die Obergrenze pro Förderungsnehmer liegt bei 60 000 Schilling pro Jahr.

Förderungsanträge können Einzelpersonen und juristische Personen stellen, Gastgewerbe und Reisebürobetriebe sowie Werbegemeinschaften, die aus mindestens 3 Fremdenverkehrsbetrieben bestehen. Auch örtliche und regionale Fremdenverkehrsvereine und Fremdenverkehrsgemeinden, die über keinen eigenen Verband verfügen, können einreichen. Bei Verbänden werden ausschließlich fremdsprachige Prospekte gefördert, in Betriebsprospekten können auch deutsche Passagen enthalten sein.

Aktive Casinos Austria

Mitte Oktober eröffnet die Österreichische Spielbanken AG ihr 11. Spielcasino in Österreich. Für die Errichtung des neuen Casinos wurden 48 Millionen Schilling aufgewendet.

Die Landeshauptstadt Graz erhält durch das Casino eine neue Fremden-

verkehrsattraktion. Man rechnet mit einem Besucherschnitt von 400 Personen täglich und mit einer Steuerleistung für Bund, Land und Gemeinde von zwischen 40 und 50 Millionen Schilling pro Jahr.

Im grossen Spielsaal werden vier französische und zwei American-Roulette-Tische, drei Black-Jack-Tische und ein Bakkarat-Tisch zu finden sein. Der Endausbau mit Spielautomaten und Restaurant wird Mitte 1985 vollzogen sein.

Direktor des Grazer Casinos wird Hubert Kosek, momentan Leiter des Casinos von Badgastein.

Mit einem Galaabend eröffnet am 8. September das Spiel-Casino Badgastein seine neuen Räumlichkeiten im Grand Hotel de l'Europe. Im Kongresshaus, in dem das Spiel-Casino seit 1950 untergebracht war, wird dafür ein Nightclub des Grandhotels einziehen. Der Übersiedlungsvertrag zwischen der österreichischen Spielbanken AG und der Grand Hotel de l'Europe AG wurde nach dreijährigen Verhandlungen dieser Tage unterzeichnet. Den Gästen des Spiel-Casinos werden in den im Art-Deco-Stil gestalteten Sälen drei französische Roulette- und ein American-Roulette-Tisch, ein Bakkarat-Tisch sowie zwei Black-Jack-Tische zur Verfügung stehen. Im Spielautomatenbereich werden 30 Geräte aufgestellt. apa

Schweizerische Verkehrszentrale

Japan-Bericht

Über das für unsere Aussenwirtschaft und unseren Tourismus höchst bemerkenswerte Phänomen Japan hat die Schweizerische Verkehrszentrale (SVZ) in Zürich einen umfangreichen Bericht veröffentlicht. Als kompetenter Verfasser der Publikation zeichnet Joseph E. Bühler, der insgesamt zwölf Jahre in Japan lebte, wovon allein sieben als Leiter der SVZ-Agentur in Tokio. Als redaktioneller Mitarbeiter und Autor der Einführung konnte der britische Japanologe Dr. B. Moeran von der Universität London verpflichtet werden.

Der Japan-Bericht ist in den Sprachversionen Deutsch, Französisch und Englisch bei der Schweizerischen Verkehrszentrale (SVZ), Postfach, 8027 Zürich, erhältlich. Preis: 20 Franken zuzüglich Versandspesen. pd

Kurdirektor Danuser berichtet:

St. Moritz in Asien

Vor sechs Jahren begann St. Moritz neben den Hauptmärkten in Europa und Amerika auch Asien und Australien systematisch zu bearbeiten. Dies um dem Postulat der Diversifikation gerecht zu werden. Kurdirektor Hanspeter Danuser hat kürzlich Asien bereist und berichtet über seine Erfahrungen.

Während die Währungen der Schweizer Hauptmärkte in der letzten Zeit eher schwach waren, erfreuen sich jene der Überseestaaten USA, Japan, Singapur, Hongkong relativer Stärke. Grund genug für Kurdirektor Danuser, sich dieser Länder besonders anzunehmen.

Die zweiwöchige Reise führte nach Japan, Brunei, Singapur und Malaysia. In zehn Städten fanden 11 Fachpräsentationen, Pressekonferenzen, 15 Interviews und zehn Geschäftsessen statt.

Japan

St. Moritz habe relativ spät begonnen, den japanischen Markt zu bearbeiten, schreibt Danuser. 1978 waren bereits mehrere Schweizer Orte auf diesem Markt etabliert und demnach kaum einzuholen. 1983 wurden in St. Moritz 6429 Hotelübernachtungen japanischer Gäste registriert, was 1 Prozent des Schweizer Totals ausmacht. Dies sei eher bescheiden. Nach Danuser wies St. Moritz in den letzten drei Jahren immerhin die höchsten Zuwachsraten aus; im Sommer 1983 konnten die Logiernächte aus Japan erneut mehr als verdoppelt werden. Dieser Erfolg sei vor allem der Schweizerischen Verkehrszentrale SVZ zu ver-

danken, die in jeder Hinsicht hervorragende Arbeit leistet.

Sowohl in Malaysia als auch in Brunei - dem Sultanat an der Nordküste Bornes - sei der St. Moritzer Besuch der erste aus der Schweiz gewesen und dementsprechend auf grosses Interesse gestossen. Brunei zähle zirka 200 000 Einwohner und schwimme infolge des Ölgeschäfts im Geld. Das durchschnittliche Pro-Kopf-Einkommen sei doppelt so hoch wie in der Schweiz. Die Überliquidität des Sultanats betrage zehn bis fünfzehn Millionen Dollar.

St. Moritz im Nachtel

Von den Schweizer Orten seien Luzern und St. Moritz am meisten gefragt. Wie auch anderswo, z. B. in den USA, sei der Engländer Kurort im Nachtel, da dessen Kurdirektor lediglich alle vier bis fünf Jahre eine Verkaufsförderung dieser Art durchführen könne. St. Moritz habe keine eigenen Sales-Leute, während Luzern über einen aktiven Verkehrsdirektor und zwei Verkaufsleiter verfüge, von den Stadt-Hotels mit deren Verkaufskadern nicht zu sprechen. So gesehen können sich ein Kurdirektor eines Bergferienortes auf verlorenem Posten vor. cc

Wechsel an der Spitze der österreichischen Landeswerbung

Der Kongress tanzt um den Wunderbaren

«Ich stehe in Verhandlungen», bestätigt der langjährige Geschäftsführer der Österreichischen Fremdenverkehrswerbung (ÖFWV), Dr. Helmut Zolles, die jüngsten Berichte, wonach er im kommenden Jahr als Chef des neuen Wiener Kongresszentrums einen neuen wichtigen Aufgabenkreis übernehmen wird. In der Nachfolger-Liste sind bereits viele Namen eingetragen.

Finanzminister Dr. Herbert Salcher ist als Eigenintervenirender des Kongresszentrums mit dem Wunsch an Dr. Helmut Zoller herangetreten, das Management zu übernehmen. Sollten die Verhandlungen positiv enden, woran eigentlich angesichts der Bedeutung der Aufgabe kaum zu zweifeln ist, wird der international anerkannte Touristikfachmann ab 1985 sein volles Engagement in die Waagschale werfen, um für den überaus grosszügig dimensionierten Wiener Kongresspalast - er wird nach seiner Fertigstellung der grösste Europas sein - Tagungen aus aller Welt an die Donau zu bekommen.

Sanftes Aufhören

Zolles' Abschied von der ÖFWV wird kein abrupter sein. «Es ist an eine Art schleichenden Übergang gedacht. Ich werde auch künftig gewisse beratende Tätigkeiten für die ÖFWV ausüben», erklärt Zolles auf eine Anfrage der hotel revue, wobei er sich auf entsprechende Zusagen von Vizekanzler und Handels-

minister Dr. Norbert Steger beruft, der ja bekanntlich zugleich Obmann des Vereins ÖFWV ist. Denkbar wäre auch ein noch etwas längerer Verbleib Zolles', über den 1.1.1985 hinaus, bei der ÖFWV, da das neue Kongresszentrum ja erst 1987 seine Pforten öffnen wird. Die Verhandlungen sollen jedenfalls, so Zolles, bis September abgeschlossen sein, um der Organisation genügend Zeit für die Suche nach einem profilierten Nachfolger zu geben.

Ob es für die Zolles-Nachfolge eine Ausschreibung geben wird, steht derzeit noch in den Sternen. Darüber wird das ÖFWV-Direktorium entscheiden, das allein die Geschäftsführung bestellt. Nach den Vorstellungen von Werbe- und Marketingfachmann Zolles sollte der Nachfolger jedenfalls aus den eigenen Reihen kommen: «Dieser Job setzt das Wissen um sehr komplizierte Sachvorgänge voraus.»

Die Papabili

Ungeachtet dieser Zolles-Präferenz

für einen Nachfolger aus dem eigenen Stall - genannt werden hier auf der Gerüchtebörse die Namen von Dr. Helmut Patzak (früher ÖFWV New York, jetzt Paris) und Hans Timko (Zürich) - gibt es bereits eine grosse Zahl von inoffiziellen Kandidaten und Bewerbern aus allen Bereichen des österreichischen Tourismus, die für diesen anspruchsvollen Job in Frage kommen. Kaum ein profiliertere rot-weiss-roter Touristiker, dessen Name nicht dieser Tage als «Papabili» gehandelt würde. Die Auswahl der genannten Personen reicht von den Landesfremdenverkehrsdirektoren Sieghard Baier (Vorarlberg), Andreas Braun (Tirol) und Dr. Helmut Krebs (Wien) über AUA-Mann Mario Reulka und ÖHV-Generalsekretär Walther Czerny bis zu anerkannten Werbefachleuten wie Dr. Günther Weghofer von der niederösterreichischen Fremdenverkehrswerbung, oder Dr. Peter Weixelbaumer vom Landesfremdenverkehrsamt Salzburg. Spekulationen um einen neuen ÖFWV-Chef scheinen derzeit überhaupt eine Lieblingsbeschäftigung der Touristikbranche im sommerlichen Wien zu sein. Zolles-Vize-Dkfm. Frank Kübler, in der ÖFWV-Geschäftsführung für Organisationsfragen zuständig, sieht in dieser Funktion ausser Frage und wird sich auch künftig um den Zweigstellen-Ausbau kümmern.

Grosse Herausforderung

Zolles selbst sieht seine neuen Aufgaben ganz nüchtern. «Wir fangen beim Kongresszentrum bei Null an. Es gibt noch kaum irgendwelche brauchbaren Vorarbeiten.» Das Kongresszentrum und das bereits bestehende Kongresszentrum Hofburg im Wiener Stadtzentrum sollen in einer neu zu gründenden «Bundesbetriebsgesellschaft» (der genaue Name steht noch nicht fest) zusammengefasst werden und das Kongresszentrum Hofburg sein bisheriges Knowhow einbringen.

Eines steht jedenfalls fest. Der begeisterte Skifahrer Zolles wird der alljährlich bedeutendsten Touristiker-Versammlung Österreichs, nämlich der Winterarbeitswoche der Österreichischen Hoteliervereinigung am Arlberg, erhalten bleiben. Aller Voraussicht nach wird er im Januar 1985 bereits als frisch installierter Kongress- und Kongresszentrums-Manager die Diskussionen um neue Gesichtspunkte bereichern.

Heribert Purtscher, Wien

Deutschland

Über Gütesiegel zur Klassifikation?

Auf Initiative des deutschen Fachmagazins «First Class» wurde kürzlich eine Gesprächsrunde organisiert, um über Dumpingpreise und allfällige Massnahmen zu diskutieren. Elf namhafte Hoteliers und Geschäftsführer waren zugegen und sprachen sich für ein Hotel-Gütesiegel aus. Dieses soll die Qualität der Leistung und damit die Berechtigung eines angemessenen Preises hervorheben.

Die Teilnehmer der «Wiesbadener Gespräche» äusserten sich einhellig darin, dass auch in Deutschland eine Art Hotelklassifikation notwendig sei. Dies als Antwort auf den Preiskrieg, der in Deutschlands Hotellerie ausgetragen würde. Nationale und internationale Hotelketten betrieben eine Preispolitik, der die privaten Hoteliers nicht standhalten könnten. Bettenauslastung und Umsatzvolumen stünden im Vordergrund, so dass jeder Preis recht sei. Dass die Qualität der Leistung darunter leide sei augenfällig.

Die Klassifikation neutraler Dritter wie Michelin oder Varta-Führer zu überlassen.

Abkehr vom Preiswettbewerb

Gegen eine Hotelklassifizierung spreche allenfalls die Tatsache, dass sich Hoteliers «diskriminiert» vorkommen könnten. Daher soll ein Hotel-Gütesiegel geschaffen werden, das die Kunden auf die Qualität der Leistung in Standard und Service hinweise, welche durch eine neutrale Stelle kontrolliert und begutachtet würde. Damit erhoffen die Teilnehmer der «Wiesbadener Gespräche» mehr Transparenz zu schaffen, einen Wandel vom Preis- und Leistungswettbewerb und mehr Vertrauen gegenüber der Branche herbeizuführen.

An dieser Idee soll nun weitergearbeitet werden, doch eines scheint festzustehen: «Ob mit oder ohne Unterstützung der Verbände - das Hotel-Gütesiegel wird kommen.» CC

Kunde will Markttransparenz

Der Hotelgast will sich auf dem Markt orientieren können. Dazu sei eine Kategorisierung erforderlich, da sich die Qualität der Leistung nicht auf der Fassade ablesen lasse. Die Dehoga stelle sich bisher gegen eine Klassifizierung, da sie Probleme mit den Mitgliedern befürchte, die mit der Klasseinteilung nicht zufrieden sein sollten. Es sei besser,

DB-Touristik

Von Arosa bis Zürich

Die Deutsche Bundesbahn (DB) ist einer der wichtigsten Veranstalter von Touristikfahrten in die Schweiz. Über das ganze Land verteilt, sind es die einzelnen Direktionen und Generalvertretungen, welche dem Wunsch der lokalen Regionen in Deutschland entsprechend spezielle Reisen (Tagesausflüge, Mehrtagereisen bis zu Wochenreisen) zusammenstellen.

Trotz Rezession ist es erfreulich, dass im Bereiche der Bahntouristikfahrten in der Schweiz nach wie vor ein ungebrochenes Interesse besteht. Ein Grund dafür scheint zu sein, dass sich das Publikum aus einer grossen Stammkundschaft zusammensetzt. Bahnreisenden sind bekanntlich nicht billig, weshalb vor allem Gäste der mittleren und oberen Kaufkraftklasse, nicht mehr ganz jung, sich der Vorteile des Zuges bedienen. Ein weiterer Grund liegt darin, dass die DB die Kontakte zu den einzelnen Touristikpartnern in die Schweiz intensiv pflegt und diese über Jahre hinweg bestehen.

Ernst Wala in einer kleinen Feier geehrt und ihm gleichzeitig für das Engagement der DB gedankt. Zu den Höhepunkten des Aufenthaltes zählten ein Ausflug auf die Kleine Scheidegg und zur höchstgelegenen Eisenbahnstation Europas Jungfrauoch, eine Dampffahrt über den Brienzsee und weiter mit Dampf auf den Alpensteiger, ein Abstecher auf die Aussichtsterrasse Harder Kulm, ein Ausflug zum Alpengarten auf die Schyn-platte sowie ein Carausflug ins Emental. pd

Im Jahre 1984 werden gemäss Zusammenstellung der Zentralen Verkaufsförderung der DB folgende Zielorte in der Schweiz angefahren: Arosa, Basel, Bern, Biel, Crans-Montana, Davos, Engelberg, Flims, Genfersee, Gstaad, Interlaken, Lausanne, Lenzerheide, Locarno, Lugano, Luzern, Montreux, Rigi, Sarnen, Solothurn, St. Moritz, Val Thorens, Vevey, Wilderswil, Zermatt, Zürich.

Interlaken nimmt seit vielen Jahren einen bedeutenden Platz ein. Als Ausflugszentrum mit fast unbegrenzten Bergbahnmöglichkeiten ist es geradezu prädestiniert, den Eisenbahnfans Abwechslung zu bieten. Es sind deshalb vor allem die Bahnen der Jungfrau-Region, die seit jeher mit der Deutschen Bundesbahn sehr eng zusammenarbeiten. Anlässlich der Sonderfahrt der Bundesbahndirektion Hamburg nach Interlaken wurde der langjährige Touristikchef

Amexco wirbt

Die American Express Company Amexco hat kürzlich erstmals Zahlen veröffentlicht, welche etwas Licht in die wenig bekannten Devisenströme von und nach der Schweiz werfen. So flossen im Vorjahr 1,44 Milliarden Franken über American-Express-Karten und -Reisechecks in die Schweiz. Dies entspricht 16 Prozent der schweizerischen Einnahmen aus dem Fremdenverkehr.

Wie der für das Reisegeschäft in der Schweiz zuständige Clark Hallmann an einer Pressekonferenz ausführte, belief sich 1983 die Summe der in der Schweiz eingelösten Amexco Reisechecks auf eine Milliarde Franken. Dazu kamen Transaktionen von Ausländern mit der Kredit-Karte von 418 Millionen Franken. Von diesem Betrag entfielen 150 Millionen Franken auf Reisende aus den USA, 51 Millionen auf solche aus der Bundesrepublik, 42 Millionen auf arabische und 40 Millionen Franken auf britische Gäste.

Hallmann gab bekannt, dass American Express im Ausland jährlich 5,3 Millionen Franken auslegt, um für das Feriendland Schweiz zu werben. Er stellte diesen Betrag den 7 Millionen Franken gegenüber, die der Schweizerischen Verkehrszentrale für Werbung im Ausland zur Verfügung stehen. sda



Die Namen der drei Stationen St. Moritz, Alp Grüm und Tirano der Rhätischen Bahn werden noch ab diesem Sommer auch in japanischen Schriftzeichen zu lesen sein. Vor fünf Jahren hat sich die RhB mit dem Hakone Tozan Railway verschwestert. Aus Anlass des kleinen Jubiläums wurden die Tafeln Dr. Danuser vom Präsidenten der HTR und der japanischen Eisenbahnen übergeben. Mit dabei war Wälder Bruderer, Agenturchef SVZ, Tokio.

... 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 Vorführ-diskotheken Europas!

HO FLOSS

D-7306 Denkendorf bei Stuttgart
Kongener Str. 10 · tx 725629 floss d
Tel. 0049-711/3461041

GRAUBÜNDEN

Amerikaner in Bünden

Nach dem Besuch von *Rudy Gruberg*, Direktor des amerikanischen Reisebüros Cortell, der im Juni in Graubünden weilt und verschiedene Orte und Hotels besichtigte, war Anfang Juli Frau *Mary Hoffmann*, Einkäuferin der Travac Tours, in Graubünden zu Besuch. Während bei Cortell das Graubünden-Spezial-Programm bereits gedruckt und im Verkauf ist, bereitet sich Travac vor, in das Wintergeschäft Schweiz und somit Graubünden, einzusteigen. Die Kontakte wurden durch *Tony Häusler*, Graubünden-Mann in den USA, hergestellt und werden durch ihn auch weitergepflegt. Geplant ist das Erstellen einer Broschüre, die 6- und 7-Tage-Angebote aus Graubünden für Skifahrer präsentiert. Dabei sollen die Orte kombiniert werden können, beispielsweise 6 Tage in Savognin und 7 Tage in Davos. Geprüft wurden für den Moment vor allem Angebote in Klosters, Davos, Savognin, Flims, Lenzerheide, Pontresina und St. Moritz. Im Studium ist auch ein Graubünden-Sommerprogramm. **pd**

Besondere Jubiläumsfeier

Der Verkehrsverein Waltenburg/Andiast feierte in diesen Tagen sein 20-jähriges Bestehen; er liess sich dazu etwas Besonderes einfallen: In Zusammenarbeit mit den örtlichen Hotels und der Pro Infirmis hat er das Behindertenheim Foyer la Farandole, Fribourg, zu einem fünfjährigen Aufenthalt in Waltenburg eingeladen und damit auch Behinderten und ihren zehn Betreuern eine riesige Freude bereitet.

EDV-Ferien im Engadin

Silvaplana neuer Sommerhit heisst Computer-Training-Camp. Unter dem Motto: Ferien - Freizeit - Weiterbildung werden Pauschalwochen angeboten. Diese setzen sich zusammen aus Hotelunterkunft und täglich drei Stunden Unterricht, die übrige Zeit steht zur freien Verfügung. Das Computer-Training-Camp Silvaplana steht allen Interessierten offen. Die Kurse werden halbtags im Schulhaus von Silvaplana durchgeführt mit der Möglichkeit, in der Freizeit vom reichhaltigen Sport- und Freizeitangebot zu profitieren.

Affront gegen die Lenzerheide

Die Rettungssaktion für das Bezirksferienheim Hinwil in Valbella-Lenzerheide ist in Frage gestellt. Nachdem sich die Gemeinde Wetzikon von der Kredit-sprechung für die Sanierung der Gebäulichkeiten distanzieren hat, tat kürzlich die Gemeinde Rütli dasselbe: Die Lehrerschaft weigert sich, auf der überbauten Lenzerheide Ferienlager durchzuführen, lautete die Begründung für die Ablehnung des Kredites!

«Vereine realistisch»

Nach dem Bundesrat spricht sich auch die Bündner Regierung in ihrer Botschaft an den Grossen Rat bezüglich einer winterrischen Verbindung vom Prättigau ins Unterengadin für die Vereine-Eisenbahntunnel-Variante aus. Damit wird dem Eisenbahntunnel mit «rollender Strasse» gegenüber dem Strassentunnel durch den Flüela der Vorzug gegeben. **RC**

Verkehrsverein Interlaken

Ära Hirni ausgeläutet

Der vor Jahresfrist zum neuen Präsidenten des Verkehrsvereins Interlaken (VVI) designierte Peter Mühlheim ist von einer gutgelauteten Generalversammlung ins Amt eingesetzt, der scheidende Chef Roland Hirni zusammen mit seinem Vize, Peter Bettler, zum Ehrenmitglied ernannt worden.

Die beiden seit Anfang der siebziger Jahre im VVI-Vorstand mitarbeitenden Männer hätten dem Kurort Interlaken in einer recht turbulenten Entwicklungsphase sehr viel zu geben vermocht, betonte Verkehrsdirektor Urs Zaugg in der Laudatio für die zwei Demissionäre. Im Verlaufe ihrer Amtszeit sei zum Beispiel das «Dreisäulensystem», bestehend aus Hallenbad, Kongresshaus und Kunsteisbahn, realisiert worden. Neu in den Vorstand wählte die Versammlung *Alfred Rieder*, Gemeinderat und Finanzvorsteher *Peter Wenger*, Chef des Werbedienstes der Bahnen der Jungfrau-Region. Zu ihrem neuen Vizepräsidenten erkoren die Mitglieder *Walter Messerli*, Gemeindepräsident von Matten. Er werde die von seinem Vorgänger geleistete Arbeit pflegend fortführen, versicherte *Peter Mühlheim* anlässlich seiner «Inthronisation», überdies werde er sich bemühen, im VVI den inneren Zusammenhalt noch mehr zu stärken, den Profis von der Direktion werde er zu gegebener Zeit neue Zielvorgaben machen. VVI-Direktor Urs Zaugg konnte über

Region Zürich

225 Termine

Der neue, vom Verkehrsverein Zürich herausgegebene Kongress- und Messekalender für das zweite Halbjahr 1984 führt rund 225 Veranstaltungen auf: Vom «Wachturm»-Kongress im Hallenstadion mit 7000 Teilnehmern (26. bis 29. 7.) über die Tagung «Heiterkeit in bewölklter Zeit» im «Haus der Stille» in Kappel am Albis (9. bis 11. 11.) bis zur Zürcher Weinausstellung «Expovina» (29. 10. bis 12. 11.) findet sich alles, was sich in und um Zürich veranstaltungsmässig tut.

Juli 1985: Seenachtsfest

Zum 100. Geburtstag belohnt sich der Verkehrsverein Zürich mit einem bombigen «Seenachtsfäscht»: Drei Tage lang, vom 12. bis zum 14. Juli 1985, wird am Zürichsee gezündet und gefeiert. Mitfesten werden Hunderte von Jugendlichen aus der ganzen Welt, denn vom 7. bis 13. Juli findet in Zürich das Welt-Jugendmusik-Festival statt.

Indianermuseum

Cherokee in Richterswil: In zwei grossen Räumen des «Kerag»-Gebäudes (Zugerstrasse 3) richtete *Dr. Ronnie Schwartz*, eine Cherokee-Indianerin aus Oklahoma, das «American Indian Forum» ein. Die studierte Medizinerin und Philologin will damit auf das Schicksal ihres Volkes aufmerksam machen und den Besuchern Stammeigenschaften, Kunsthandwerk und Gebrauchsgegenstände der Indianer näherbringen.

Globus grüsst Zürich

«Grüezi Zürich» heisst die erstmalige Sommeraktion des Warenhauses Globus an der Bahnhofstrasse. Die Schaufenster zeigen Zürcher Touristenattraktionen; der Verkehrsverein betreibt im 4. Stock einen Informationsstand und zeigt den Film «Zürich-City, Switzerland»; eine Fotoausstellung vereinigt die schönsten Bilder des Publikums Wettbewerbs «Gäste in Zürich»; bei einem Wettbewerb gilt es unter den 171 Zürcher Gemeindefamilien jene 172 zu finden, die aus fremden Ländern stammt (19. 7. bis 11. 8.). **EM**



Neue Seminare

In Zusammenarbeit mit *Beat Krippendorff*, Schweizer Hotelier-Verein, führt der VSKVD je zwei Seminare über Marketing sowie Rhetorik durch. Ziel des ersten Seminars ist es, das Marketing-Handbuch des SHV betriebsbezogen anzuwenden und ein eigenes Konzept erarbeiten zu können. Kursdaten: 19. bis 21. 9. 1984 und 1. bis 3. 10. 1984. Kosten: 496 Franken für Mitglieder VSKVD und 700 Franken für Nichtmitglieder.

Das Seminar über Rhetorik soll dem Teilnehmer die Fähigkeiten vermitteln, seine persönlichen Hemmungen abzubauen, sicher aufzutreten und wirkungsvoll zu sprechen. Dieses Seminar wird am 9./10. 10. 1984 und 11./12. 12. 1984 durchgeführt und kostet 395 Franken für Mitglieder und 535 Franken für Nichtmitglieder des VSKVD. **r.**

ein erfolgreich verlaufenes Geschäftsjahr berichten: Mit über 613 000 registrierten Logiernächten verpasste die Hotellerie der drei Gemeinden Interlaken, Unterseen und Matten das Spitzenresultat des Jahres 1972 bis um wenige tausend Einheiten. Gute Ergebnisse weist überdies die Parahotellerie aus. Die Frequenzzahlen der französischen und deutschen Hotelgäste wurden durch das Logiernächte-Mehr der Amerikaner, Japaner und Engländer mehr als wettgemacht. Die Zukunftsaussichten bezeichnet Urs Zaugg als gut: «Wir stecken mitten in einer starken Saison, 1984 dürfte für Interlaken gar zum erfolgreichsten Kongressjahr seit je werden, zeichnen sich doch vor allem im Hotellerie-Bereich gegenwärtig auch ein Blick in die VVI-Kasse, flossen im vergangenen Geschäftsjahr doch fast 150 000 Kurtaxen-Franken mehr als budgetiert herein. Erstmals konnte darum der Kurtaxen-Ausgleichsfonds gespeist werden. **ah**



Die Bedeutung von Andermatt als Etappenort am Gotthardpass wurde mit dem Strassentunnel buchstäblich untergraben. Während es dem anspruchsvollen Wintersportler schöne Pisten und Loipen zu bieten hat, bedarf die Infrastruktur für Feriengäste eines Ausbaus.

Weggang von Kurdirektor Willi gibt Anstoss zum Nachdenken

Wie weiter in Andermatt?

Ruedi Willi, der bisherige Kurdirektor von Andermatt, verlässt seinen Posten auf Ende August 1984. Seine Nachfolge ist noch ungeklärt. Die Andermattler gönnen sich eine Denkpause und diskutieren die Frage, ob ein Kurdirektor für Andermatt tragbar sei oder ob ein verkaufsorientierter Verkehrsdirektor für den Kanton Uri gesucht werden soll.

Anstatt Hals über Kopf einen neuen Kurdirektor zu suchen, der dann mit den gleichen Schwierigkeiten wie sein Vorgänger konfrontiert wäre, wollen nun die Andermattler zusammensitzen und nach Lösungen suchen, erklärte uns Verkehrspräsident *Ferdinand Muheim* am Telefon. Eine unabhängige Kommission soll an der ausserordentlichen Generalversammlung vom nächsten September Lösungsvorschläge unterbreiten.

Minister ohne Portfeuille

«Meine Stelle würde immer mehr zur Alibifunktion... Ich fühle mich als Minister ohne Portfeuille...» In Andermatt ist der Verkehrsdirektor seines Titels nicht würdig. Dies sind die Worte des scheidenden Kurdirektors. *Ruedi Willi* sah sich mangels finanzieller Mittel ausserstande, seine Ziele zu verwirklichen. Es gebe wichtigere Aufgaben anzupacken, als dauernd dem Geld nachzurennen. Die Einnahmen des Verkehrsvereins reichten allenfalls, um ein Büro zu unterhalten, welches den täglichen Kram erledige, zu mehr nicht.

Zwei Varianten

Es sei unbestritten, dass die Andermattler einen Verkehrsdirektor wollten, versicherte uns *Muheim*, die Frage sei

nur in welcher Form und mit welchem Kompetenzbereich. Grundsätzlich stünden zwei Varianten zur Diskussion: Ein Kurdirektor für Andermatt mit mehr finanziellen Mitteln und Kompetenzen oder ein kantonaler Verkehrsdirektor, welcher sich der touristischen Fragen des ganzen Kantons annehme und vor allem den Kanton Uri verkaufe.

Verkehrsdirektor für Uri?

In der heutigen Zeit könne es sich ein Ferienort nicht mehr leisten abzuwarten, bis die Gäste von selbst kommen. Die Gäste müssten «geholt» werden, dazu brauche es eine aktive Verkaufsförderung. Für einen Ferienort mit 1500 Betten sei dies finanziell nicht tragbar, so sollte der Posten eines kantonalen Verkehrsdirektors geschaffen werden, welcher das gesamte touristische Angebot des Kantons Uri verkaufe. Dies ist in Kürze das Modell von *Hans Leu*, Direktor der Gemstockbahn und früherer Präsident des Verkehrsvereins Andermatt.

Der kantonale Verkehrsverband sei bis heute bloss ein Debattierklub, dessen Aktivitäten sich mehr oder weniger auf die Herausgabe eines Prospektes beschränkten. Durch zusätzliche Beiträge lokaler Verkehrsverbände und anderer

Am Beispiel Wengens

Autofrei - (k)ein Zauberwort?

«Autofrei, das ist vor allem für unsere Gäste ein Zauberwort; die Einheimischen, die immer damit leben müssen, sehen auch die verschiedenen Nachteile.» So umriss *Jost Brunner*, Kurdirektor von Wengen, die Annehmlichkeiten und Erschwernisse des autofreien Kurorts Wengen, der auf einer Terrasse auf 1274 m oberhalb von Lauterbrunnen thront und in den ausser der Zahnradbahn wirklich nur ein Fussgängerweg führt.

Laut einem bisher nur auszugsweise veröffentlichten Bericht der kantonalen Volkswirtschaftsdirektion «spart» der Kanton jährlich rund 4 Millionen Franken an Erstellungs- und Betriebskosten, wenn er die autofreien Orte Mürren, Gimmelwald und Wengen in der Gemeinde Lauterbrunnen nicht mittels Strasse erschliesst. «Dieses Geld hätten wir gerne via vom Kanton finanzierte Tarifreduktion bei der Bahn zurück», fordert *Jost Brunner*. Die kleine Minderheit von 2000 Autofreien habe es jedoch nicht leicht, in der Politik etwas durchzusetzen, auch wenn es noch so begründet sei.

Gäste wollen Autofreiheit

Die Autofreiheit sei für Wengen touristisch gesehen ein unschätzbare Kapital, das niemals leichtfertig verscherzt werden dürfe, sagte *Brunner* weiter. Die Haltung des Feriengastes sei in dieser Beziehung eindeutig. Was in Zermatt durch eine Umfrage bestätigt wurde, über 90 Prozent der Gäste wollen, dass der Ort autofrei bleibt - würde auf andere Gebiete sicher auch zutreffen. Ein Nebeneffekt sei, dass der Gast in Wengen nicht unbedingt ein Haus bauen wolle. In Wengen lassen sich die Zweitwohnsitzen noch abzählen; 17 Appartementhäuser wurden gebaut. Der dörfliche Charakter blieb recht gut erhalten.

Hoher Preis

Ein Autofreier Ort erhält sich einen hohen Erholungswert, die Luft ist sauberer als anderswo, die Landschaft bleibt weitgehend intakt. Diesen Plus-

touristisch interessierter Kreise könnte eine breitere Basis geschaffen werden, um die Aktivitäten eines Verkehrsdirektors zu finanzieren. Dieser neue Posten würde also von Privaten getragen und hätte nichts mit einer Staatsstelle zu tun, wie man aus seiner Bezeichnung folgern könnte.

Mehr tun für den Feriengast

Bei näherer Betrachtung sieht es nicht so aus, dass die Probleme Andermatts mit einem aktiven Verkauf zu lösen wären. Vielmehr scheinen kurzortstypische Probleme hängt zu sein, die kaum von einem kantonalen Vertreter angepackt würden. Durch die Eröffnung des Gotthardtunnels seien die Zufahrtsstrassen «zu gut» geworden und hätten einen Boom des Wochenendverkehrs ausgelöst, welcher Andermatt buchstäblich überrollte. Es müssten Massnahmen getroffen werden, um eine Verdrängung des Feriengastes durch den «Ausflügler» zu verhindern. Das Angebot an Schlechtwetterprogrammen sei dürftig. Allerdings soll nächstens das Militär eine Mehrzweckhalle errichten, welche auch den Gästen zugänglich wäre. Damit ist es aber nicht getan. Um diese zu nutzen, müssen Animationsprogramme ausgearbeitet und Anlässe organisiert werden.

Konservative Hoteliers

In seinem Saisonbericht bemängelt *Willi* das Vorgehen der Hoteliers, die die Wochenenden zu früh ausbuchen und damit Wochenarrangements für Feriengäste blockieren würden. Ebenfalls würden kaum Kontingentsverträge mit Reisebüros abgeschlossen, um mittels tiefer Arrangementspreise Feriengäste anzulocken. Unter diesen Umständen ist ein verkaufsorientierter Verkehrsdirektor zum vornherein zum Scheitern verurteilt.

Dank dem Militär

Das Fremdenverkehrsbewusstsein im Dorf Andermatt sei allgemein ungenügend, das mache die Aufgabe eines Kurdirektors nicht einfacher. Durch eine «garantierte» Truppenbelegung ginge es einigen Interessengruppen so gut, dass sie die Bedeutung des Fremdenverkehrs unterschätzen würden.

Wie weiter ?

Das Verkehrsbüro sei bestens organisiert, so dass Andermatt vorläufig ohne Direktor auskommen könnte, teilte uns *Muheim* ferner mit. Selbstverständlich müssten allenfalls für die Erledigung bestimmter Aufgaben die Vorstandsmitglieder herangezogen werden. Ebenfalls hätte *Kurt Diermeier*, Direktor des Verkehrsverbands Zentralschweiz, Hand angeboten, um beratend zur Seite zu stehen.

Wie immer die wichtigste Lösung aussehen mag, das Wichtigste ist - und darüber sind sich alle einig - dass die Bevölkerung voll dahinter steht.

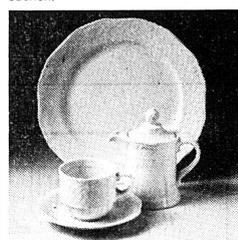
Claude Chatelain

Sommermonaten 36 Mofas und 25 bezinbetriebene Transportfahrzeuge mit behördlicher Bewilligung zugelassen. In Wirklichkeit ist die Zahl höher, da die Landwirtschaft von dieser Bewilligungspflicht entbunden ist. Ausserhalb der Sperrmonate verkehren weitere Motorfahrzeuge im beschränkten Aktionsradius des Kurorts. Die Wengernalpbahn hält mit täglich über 30 Zügen in beiden Richtungen die Verbindung zum 500 m tiefer gelegenen Lauterbrunnen aufrecht. Wenn der Zugverkehr in der Nacht während sechs bis sieben Stunden ruht, pflegen die Wengener zu sagen, sie seien «i dr Chefli».

Hans Trachsel

FORM 805 La Reine

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



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

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

Noch komplizierter ist es mit der Milch. Die Wengener Bauern liefern sie in der Sammelstelle ab, doch dort wird sie nicht weiterverarbeitet. Die Milch kommt in die Molkerei Thun, und für die Versorgung des Kurorts Wengen werden Milch- und Milchprodukte aus dem Tal beschafft. «Die Milchordnung und die modernen Hygienevorschriften wollen das so», kommentiert *Jost Brunner*. Auch dem Milchhändler entstehen also beträchtliche Zusatzkosten.

Verschärftes Bewilligungsverfahren

Selbst wenn es in Wengen nicht weniger als 80 Elektromobile gibt - ganz ohne benzinbetriebene Fahrzeuge geht es nicht. Die Gemeinde achtet durch ein Bewilligungsverfahren darauf, dass der Begriff autofrei nicht zum hohlen Schlagwort verkommt. Vorläufig muss jedoch nur in der Sommersaison, von Mitte Juni bis Mitte September, ein Bedürfnisnachweis für ein Motorfahrzeug erbracht werden. Die Regelung soll verschärft, das heisst aufs ganze Jahr ausgedehnt werden. Gegenwärtig sind in Wengen in den

Ihr Gewinn beim Offenausschank unserer Biere

<p>DAS ECHE GEBRAUT IN PILSEN</p>  <p>PILSEN</p>	 <p>Tuborg Bier KOPENHAGEN</p>	<p>Profilierung durch Weltmarke Bereicherung des Getränkeangebotes Interessante Gewinnmarge Finanzierungshilfe bei Neu- und Umbauten Wartungsservice in der ganzen Schweiz</p>	 <p>LÖWENBRÄU MÜNCHEN</p>	 <p>EXTRA STOUT GUINNESS BREWED IN DUBLIN & LONDON</p>
<p>Generalvertretung und Beratung:</p> <p>8910 Affoltern a/A BIER-IMPORT AG Tel. 01 761 70 93</p>				

(Ein Vorschlag für Ihre neue Objektmöblierung).

zum Beispiel:



Stuhl 400/51
Stuhl in Buche oder
Kirschbaum massiv

Tisch 138 T2
Tisch, Blatt Kunstharz
belegt, Buche oder Eiche
furniert.
Blattkanten in diversen
Ausführungen.
Gestell: Guss schwarz
oder farbig einbrenn-
lackiert.

Stuhl 402
Stuhl in Buche,
Sitz- und Rückenpolster

Stuhl 400/5
Stuhl in Buche,
Sitzpolster

Verlangen Sie unsere vollständige Dokumentation.

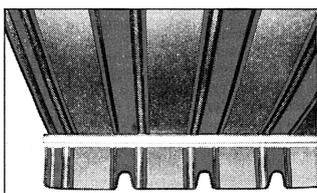
Robert Keller AG
Tisch- und Stuhlfabrik
5312 Döttingen
Telefon 056 45 13 80



**Wirksamer als
ein Mailing – die
Anzeige in der
hotel + touristik revue**



Monbijoustrasse 130
Postfach 2657
CH-3001 Bern
Tel. (031) 507 222
Telex 32170 hotre ch



Betrifft: Terrassenumsatz.

Individuelle, wetterfeste Terrassenerdachungen für Hotels und Restaurants – eine Kästli-Spezialität. Das in den Louischienen integrierte Antriebsystem (Patent angemeldet) gewährleistet Ausladungen bis 8 m. **Neu:** Massgenau eingebaute fall- und schiebbare Glaswände – seitlich und in der Front – schützen Ihre Gäste gegen Windzug! Welten, dass Ihr Terrassenumsatz steigt!



KÄSTLI STOREN

Ostermundigenstrasse 73, 3000 Bern 32, Tel. 031 41 33 44

Rufen Sie uns an. In unserer Ausstellung zeigen wir Ihnen gerne Anwendungsmöglichkeiten.

Prospekt- werbung

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

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

AQUILA



DATA SYSTEMS AND PROGRAMMATION S.A.

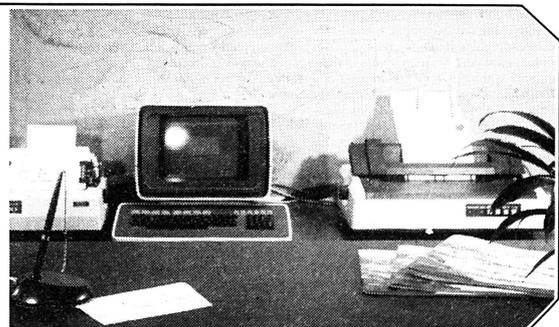
378, rue de Bernex
1233 BERNEX
M. R. Martin
Tel. 022/57 57 67
Télex 421184 dsp-ch

7000 CHUR
M. G. Speer
Tel. 081/22 76 22

LA SOLUTION DE GESTION INFORMATIQUE
INTÉGRÉE DE VOTRE HÔTEL:

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

Démonstrations et offres sans engagement.



STELLENMARKT

CHURRASCO



Dieses Signet steht für ein modernes und erfolgreiches Unternehmen mit spezialisiertem Angebot. Wir suchen den oder die

Betriebsleiter(in)

für unseren Betrieb im Herzen der Stadt Zürich, welche(r) die Aufbauarbeiten der letzten Jahre erfolgreich fortsetzt und diesen umsatzstarken Betrieb mit unternehmerischem Elan und Umsicht in die Zukunft führt.

Wir wenden uns an dynamische Restaurateure, welche während ihrer Ausbildung alle Bereiche der Gastronomie kennengelernt haben und bereits einen Erfolgsausweis in ähnlicher Position vorweisen können. Bedingt durch Ihre Persönlichkeit sind Sie ein überzeugender Gastgeber(in) und in der Lage, zirka 20 Mitarbeiter zielbewusst zu führen. Sie erledigen die gestellte Aufgabe mit ausgeprägtem Organisationstalent und Sinn für Qualität.

Wir bieten ein den Anforderungen entsprechendes Salär mit Erfolgsbeteiligung und überdurchschnittlichen Sozialleistungen.

Interessenten im Alter zwischen 30-40 sind gebeten, die üblichen Unterlagen an folgende Adresse zu senden:

Frau A. M. Allemann
Churrasco AG Basel
Petersgraben 35, 4003 Basel

4785

Bad Scuol

Für das Restaurant der zentral gelegenen Sportanlagen Trü suchen wir ab Beginn der Wintersaison (1. 12. 84) oder nach Vereinbarung einen gut ausgewiesenen

Pächter/Geranten

(oder Pächter/
Geranten-Ehepaar)

Die Sportanlagen Trü umfassen 1 Frei- und 1 Hallenbad, eine Kunst- und eine Natureisbahn, Minigolfanlage, grosse Parkplätze, ein Restaurant mit 95 und eine Gartenterrasse mit 100 Plätzen.

Die Bewerbung mit den üblichen Unterlagen ist bis zum 18. August 1984 an den Gemeinderat Scuol, 7550 Scuol, zu richten.

4954

Wir suchen



Hotelcadre
SHV SSH

für Erstklass-Kurhotel mit grossem Passantenumsatz in der Bodensee-Region auf Herbst oder nach Vereinbarung

Direktionsassistent(in) Küchenchef 1er Chef de service

Wir bieten:
- interessante, verantwortungsvolle Tätigkeit
- Jahresstelle
- 5-Tage-Woche
- Wohnmöglichkeit in neuen Personalmhäusern
- Pensionskasse

Wir erwarten:
- erfolgreiche Führungspraxis
- Belastbarkeit
- Organisationstalent
- Verantwortungsbewusstsein

Richten Sie bitte Ihre Bewerbung mit Foto und den üblichen Unterlagen an:

4903

**Die gute Adresse
für gute Kaderstellen im Hotelfach.
Eine Dienstleistung
des Schweizer Hotelier-Vereins.**



MSI

Eine einzigartige Konzeption und individueller Service, verbunden mit einer neuen, faszinierenden Idee... für dieses *****-Hotel suchen wir ein Direktionshepaar, oder den

******* HOTELDIREKTOR**

Die Aufgabe:

- kompetente Leitung des Hotelbetriebes mittlerer Gröszenordnung, mit diversen Restaurants, Hallenbad, Dancing...
- begeisterte Personalführung
- Organisation der vielfältigen Veranstaltungen
- volle Identifikation mit der Aufgabe

Wir bieten:

- weitgehende Kompetenzen im Rahmen der durch die Generaldirektion gegebenen Richtlinien
- interessante, abwechslungsreiche und ausbaufähige Tätigkeit im Fronteinsatz wie in der Personalplanung
- Salär und Sozialleistungen, die selbstverständlich dieser anspruchsvollen Aufgabe angemessen sind.

Interessiert Sie das? Dann senden Sie bitte Ihre vollständige Offerte mit Lebenslauf, Zeugniskopien, handschriftlichem Bewerbungsschreiben, und Passbild an uns ein. Diskretion ist selbstverständlich. Erwähnen Sie bitte die Referenz 2624.

ofa 118 390 732

MSI-Personalberatung
Beau-Site 65, CH-2603 Péry, Tel. 032 96 18 38

MSI

Unser Auftraggeber ist ein dynamisches Dienstleistungsunternehmen mit mehreren Restaurationsbetrieben, verteilt in der ganzen Schweiz. Um die hochgesteckten Ziele betreffend Spezialitäten-Küche und Gästebetreuung mittelfristig zu erreichen, ist er auf durchsetzungs- und motivationsfähige Führungskräfte angewiesen.

Als zukünftige/r

Geschäftsführer/in

in einem dieser Betriebe wissen Sie, dass der
persönliche Kontakt mit den Gästen

genauso wichtig ist, wie die Qualität des Angebotes und die straffe Führung und Kontrolle von Küche und Service.

Das Know-how und die Führungserfahrung, welche nötig sind, um einen Betrieb selbständig und kompetent zu leiten, haben Sie sich während Ihrer beruflichen Laufbahn im Gastgewerbe angeeignet.

Wenn Sie altersmässig zwischen 27 und 40 liegen, einen kantonalen Fähigkeitsausweis besitzen und gerne an der Front mitarbeiten, freuen wir uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung, um Sie in einem Gespräch persönlich kennenzulernen.

Urs Jordi
90-1069

SOPAC
Treuhand für Personalinvestitionen
8001 Zürich, St. Annagasse 16
Telefon 01 211 13 27
www.sopac.ch

**Romantik Hotels
und Restaurants**

**Romantik Hotel Stern
Chur**

90 Betten, Bündnerstuben, Seminar- und Banketträume, Weinhandlung

Mein bewährter bisheriger Stellvertreter wird im Herbst 1984 einen eigenen Betrieb übernehmen. Ich suche daher in Jahresstelle, möglichst ab August, einen tüchtigen, initiativen und vertrauenswürdigen Hotelfachmann

**Direktionsassistent
1. Chef de service**

Ihr Aufgabenbereich umfasst

- die Organisation des Restaurations- und Tagungsbetriebes
- die Verkaufsförderung und -beratung
- das Abrechnungs- und Kontrollwesen
- die Personalschulung und Lehrlingsausbildung im Verkaufs- und Nähtstellenbereich
- sporadischen Einsatz an der Réception
- Vertretung des Patrons in dessen Abwesenheit

Einsatzfreudige, zuverlässige, in allen Sparten bewanderte junge Führungskraft mit guten Umgangsformen melde sich bitte mit den üblichen Unterlagen bei Emil Pfister, Romantik Hotel Stern, 7000 Chur. 4922

HOTEL STERN CHUR

Chez Marianne
RESTAURANT ZUM
RABEN
AM KORNMARKT LUZERN

Ich suche für mein gepflegtes
Spezialitäten-Restaurant

**AIDE
DU PATRON**
mit Service-Erfahrung

Sprachen: D, E, F
Interessante Vertrauensstelle
in gutem Team.
Eintritt nach Übereinkunft

★
Ich freue mich auf Ihre
Bewerbung.
Bitte senden Sie
die Unterlagen an
Frau Marianne Kaltenbach
(Kochbuchautorin)

RESTAURANT ZUM RABEN
Kornmarkt 5, 6004 Luzern
Tel. 041-51 51 35

Für gut bekanntes und vielseitiges Landrestaurant (Agglomeration Luzern) suchen wir nach Übereinkunft versierte(n) und tüchtige(n)

**Chef(in) de service/
Aide du patron**

(Teilzeit, jeweils Fr, Sa, So) nur mit Bewilligung B, C.
Eine vielseitige und interessante Tätigkeit in einem jungen Team erwartet Sie in unserem bankett- und à-la-carte-kundigen Restaurantbetrieb.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung unter Chiffre H 25-590283 an Publicitas, 6002 Luzern.

**SAVOIE HOTEL
BAUR EN VILLE
ZÜRICH**

Für unsere Bankettabteilung suchen wir einen

F & B-Assistenten

Diese Position erfordert gutes Organisations-talent, Freude an der Verkaufsförderung sowie die Fähigkeit, die unterstellten Mitarbeiter zu führen.

Eintritt nach Übereinkunft.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen an:

Ferd. Michel
Savoie Hotel Baur en Ville
8022 Zürich
Telefon (01) 211 53 60

4818

servotel ***
AG

Kader-Positionen

top-secret

Eine sehr interessante Aufgabe für einen jüngeren kaufm. Angestellten (evtl. mit Banklehre/Buchhalter) als

Controller

mit Erfahrung im Finanz- und Rechnungswesen, für ein Grossunternehmen der Hotellerie in Basel. Teil-Umschreibung Ihrer Aufgabe: Mithilfe bei Festlegung der Ziele in der Abteilung Hotel und Gastronomie, Handhabung und Ergänzung des Planungs- und Kontrollinstruments (Sie sind u. a. auch die «Alarm-Anlage»), Koordination von Mehrjahresplanung, Budget und Erwartungsrechnung, Analyse der monatlichen und periodischen Statistiken, Mithilfe bei den Berechnungen der Wirtschaftlichkeit in den verschiedenen Verkaufsstellen. Und, und, und!
Ebenso wichtig: sehr gute charakterliche Eigenschaften, Intelligenz und Tüchtigkeit, angenehme Umgangsformen und, und, und. (Ihr Chef hat all diese Eigenschaften im «Überfluss» und wünscht sich dies auch von allen Mitarbeitern - übrigens mit grossem Erfolg!)

Rufen Sie uns an, wir informieren Sie gerne, oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen direkt an:

Servotel *** AG
Theaterstrasse 10
4051 Basel
Telefon (061) 22 97 95

5103

Für unser Restaurant/Café-Bar

City Baden

suchen wir auf 1. Oktober initiativen

Geschäftsführer-Assistenten

Diese anspruchsvolle Arbeit erfordert folgende Kenntnisse:

- Führungsqualitäten
- allumfassende Kenntnisse von Service + Küche (Kochlehre)
- Organisieren und Realisieren von Ideen + Aktionen
- ausgeglichenen Charakter

Wir bieten sehr gute Salarierung, 5-Tage-Woche, jeden Sonntag frei. Angenehmes Arbeitsklima, alle Sozialleistungen.

Offerten mit Referenzen und Bild sind zu richten an:

E. Wildberger
Restaurant/Café-Bar City
Badstrasse 15, 5400 Baden
Telefon (056) 22 26 78

P 02-000451

Infolge Pensionierung suchen wir nach Vereinbarung eine gut ausgebildete

Dame als Aide du patron/ Chef de service

Wir erwarten:

- eine abgeschlossene gastgewerbliche Lehre
- die entsprechende Praxis/Berufserfahrung
- eine liebevolle Betreuung unserer Stammgäste
- gute Kenntnisse von Keller/Küche
- Erfahrung in der Führung einer bestehenden Servicebrigade

Wir bieten:

- eine gut bezahlte und angenehme Stelle
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- zeitgemässe Arbeitsbedingungen
- einen eigenen Parkplatz

Wenn Sie sich für diese anspruchsvolle Stelle interessieren, so erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien, Foto und Lohnansprüchen, adressiert unter Chiffre P-44-659729 an Publicitas, 8021 Zürich.

Gesucht wird für die Betreuung eines öffentlichen Restaurants auf einer Sportanlage im Leimental BL ein tüchtiges, einsatzfreudiges

Wirtehepaar

Offerten sind zu richten unter Chiffre 1158 A ofa an Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 4002 Basel.

ofa 133448766

Wir suchen dynamischen

Kadermitarbeiter

zur Ablösung der Geschäftsführer unserer zwei Restaurationsbetriebe in Basel.

Wir stellen uns vor:

- Alter zirka 30 bis 40 Jahre
- selbständiges Arbeiten
- Erfahrung in der Personalführung
- Berufserfahrung
- Hotelfachschule von Vorteil
- administrative Grundkenntnisse

Sind Sie an einer interessanten und abwechslungsreichen Tätigkeit interessiert, rufen Sie unter Telefon (061) 23 05 50 an. FrL. Seger verlangen.

P 03-058491

Auf Frühjahr 1985 oder nach Übereinkunft suchen wir eine(n) tüchtige(n)

Betriebsleiter(in)/Gerant(in)

zur Führung unseres neuen Personalrestaurants (90 Sitzplätze) und der Cafeteria für Mitarbeiter der Schweizerischen Bankgesellschaft.

Wir stellen uns eine fröhliche Mitarbeiterin mit gastgewerblicher oder hauswirtschaftlicher Ausbildung vor, wobei fundierte, praktische Erfahrung im Service und Bankettwesen notwendig sind. Führungsqualitäten, Organisationstalent, Fähigkeitsausweis und gute Umgangsformen sind für diese Position selbstverständlich.

Sprachkenntnisse (Französisch, Spanisch und Italienisch) sind von Vorteil.

Wir bieten Ihnen eine sorgfältige und gründliche Einführung in Ihr Aufgabengebiet, Unterstützung im administrativen Bereich (Buchhaltung und Personalwesen) sowie gute Arbeitsbedingungen mit fortschrittlichen Sozialleistungen.

Wenn Sie sich von dieser interessanten Stelle angesprochen fühlen und auch Wert auf langjährige Zusammenarbeit legen, bitten wir Sie um Ihre schriftliche Offerte mit Foto und Handschriftprobe an



Culinarium AG
Bahnhofstrasse 45
8021 Zürich

P 44-003877

Hotel International Basel

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

Für unser modernes *****Hotel im Herzen von Basel suchen wir nach Übereinkunft

2. Etagegouvernante

Mitverantwortung für unsere über 200 Zimmer zählende Etage sowie Überwachung und Einteilung der Zimmermädchen. Vertretung der 1. Gouvernante bei deren Abwesenheit. Gute Umgangsformen, Flexibilität und Belastbarkeit sind Voraussetzung.

Barmaid

in unsere attraktive, seriöse Hotelbar. Grundkenntnisse im Service und Freude am Kontakt mit internationaler Kundschaft sind erwünscht.

Buffetdame

Ihr Aufgabengebiet umfasst die Arbeitsbereiche Buffet, Kaffeeküche, Personalrestaurant, Office und Bankett.

Chef de rang Demi-chef de rang

in unsere Rôtisserie Charolaïse. Wir erwarten sprach- und fachkundige Mitarbeiter mit Geschick im Umgang mit einer anspruchsvollen Kundschaft.

Wir bieten Ihnen geregelte Arbeitszeit, guten Verdienst, auf Wunsch Personalzimmer, interessante und ausbaufähige Tätigkeit, Jahresstelle.

Wenn Sie sich für eine dieser Stellen interessieren, so senden Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an unseren Personalchef, Herrn A. Hess.

5135



Gehören Sie zum Hotelkader?



Hotelcadre
SHV SSH

Dann ist dies Ihre Adresse für eine Stelle mit Zukunft. Eine Dienstleistung des Schweizer Hotelier-Vereins.



Hotelcadre SHV
Monbijoustrasse 130
3001 Bern
Tel. 031/507 333

Das traditionsreiche Speiserestaurant

Bank in Aarau

sucht Sie, den qualifizierten

Küchenchef

zur Führung einer klassischen Küche nebst einigen Aargauer Spezialitäten.

Dieses bestbekannte Haus wird nach einer umfassenden Renovation am 1. November 1984 unter neuer Leitung wiedereröffnet. Der Betrieb bleibt am Sonntag geschlossen.

Wir bieten 5-Tage-Woche.

Ihre geschätzte Offerte erreicht uns
Hanspeter Peyer
Via Gurg 28, 7017 Flims Dorf

5142

Le PLAZA

Das neue *****Hotel
Ihre Adresse in Basel, Schweiz

Ihr künftiger Arbeitsplatz!
Ende August 1984 wird in Basel das neue Kongresszentrum eröffnet. Für das integrierte *****Hotel Le Plaza suchen wir fachlich bestausgewiesene

Serviceleiterin Barangestellte(n)

Wir bieten ein dem Anforderungsprofil entsprechendes Salär, 5-Tage-Woche und einen Leistungsbonus in der Höhe eines allfälligen 13. Monatslohnes.

Eintritt: per sofort.

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

P-03-109062

Inseraten-
schluss: jeden Freitag,
11 Uhr!

Flims

Gesucht auf Herbst 1984 in A-la-carte-Restaurant sowie kleineres Hotel initiativer, ideenreicher, junger

Küchenchef

der es versteht, eine kleinere Brigade zu führen und Freude am Ausbilden von Lehrlingen hat.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, melden Sie sich mit den üblichen Unterlagen bei
Fam. Beeli-Schwitzer, Hotel-Restaurant Grischuna
7018 Flims Waldhaus, Telefon (081) 39 11 39

ofa 131103391

Kurhaus Heiligkreuz Wiedereröffnung im Herbst 1985

Wir suchen ein dynamisches, ökonomisch denkendes

Geranten-Ehepaar

(spätere Pachtübernahme nicht ausgeschlossen)

Im Herzen des Entlebuch, am jahrhundertealten Wallfahrtsort, an unverbaubarer, nebelreicher Lage auf 1227 m ü. M., am Fuss der First (Ski- und Wandergebiet) entsteht ein Hotel-Restaurant.

Der Betrieb umfasst

- Restaurant
- kleines Säli
- Pilgerstube (Saal)
- Sonnenterrasse
- 20 Gästezimmer
- 4 1/2-Zimmer-Wohnung/Personalzimmer
- sowie alle erforderlichen Nebenräume

Sind Sie daran interessiert, diesen sehr schönen Betrieb für uns zu führen, senden Sie Ihre Bewerbung an Dr. Joseph Duss, Präsident der Pflugschaft Heiligkreuz, 6170 Schüpheim.

5061

3981 Riederalp/Wallis
Sommer- und Wintersport

★★★★-Hotel und Spezialitätenrestaurant Walliser Spycher

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

Hofa

Servicefachangestellte für Saal Kochlehrling

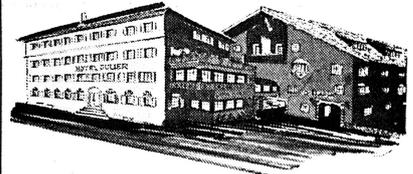
Frühjahr 1985

Offerten mit den üblichen Unterlagen an
A. Berchtold-Lampart
Telefon (028) 27 22 23

4854

HOTEL JULIER-CHES'ARSA

7513 Silvaplana bei St. Moritz
Telefon (082) 4 81 86



Für die kommende Wintersaison suchen wir, evtl. in Jahresstelle, einen qualifizierten

Küchenchef

in kleinere Brigade.

Verfügen Sie über fundierte Fachkenntnisse und sind an selbständiges Arbeiten gewöhnt, erwarten wir gerne Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen.

Dir. R. Naldi
Chesa Fratta, 7513 Silvaplana
Telefon (082) 4 87 28

5163

Das Hotel International Zürich
sucht:

Oberkellner

In unseren neu umgebauten

Panorama-Grill

suchen wir einen sprachgewandten, versierten Mitarbeiter, der Erfahrung in ähnlichen Positionen besitzt. Eintritt nach Vereinbarung. Wir bieten 5-Tage-Woche, angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeitszeit, angemessenen Verdienst und auf Wunsch ein Zimmer in unserem 4 Minuten vom Hotel entfernten Personalhaus.

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

Darum ist das Hotel International nicht nur ein gutes Hotel für seine Gäste, sondern auch für die Mitarbeiter. Hotel International, Am Marktplatz 8050 Zürich, Telefon (01) 311 43 41

5165



servotel - ELITE

Dauerstellen
mit erhöhten Anforderungen an Ausbildung und Berufserfahrung. Seröse Beratung und wirkliche Hilfe für Mitarbeiter, die Ansprüche an Ihren Arbeitsplatz stellen.

Wir suchen für die ganze Schweiz, vor allem jedoch für die Städte Basel und Zürich:

**Chef de rang
Commis de rang
Servicefachangestellte(n)**

**Chef de partie
Commis de cuisine**

Wir haben Spitzenangebote - sicher ist auch für Sie eine interessante Stelle dabei!

Rufen Sie uns an, wir informieren Sie gerne, oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen direkt an:

5104

**eine Bewerbung - viele Möglichkeiten
auf jedem Gebiet für jede Position**

servotel*AG**
Personalberatung für das Gastgewerbe Stellenvermittlung
4051 Basel, Theaterstrasse 10, Tel. (061) 22 97 95



TSCHUGGEN GRAND HOTEL

Für die kommende Wintersaison, von Ende November 1984 bis Ostern 1985 (zirka 15. April 1985), ist in unserem Wintersporthotel der Luxusklasse folgende Stelle neu zu besetzen:

II. Oberkellner

Wir wenden uns an Bewerber, welche aufgrund mehrjähriger ähnlicher Tätigkeit die Voraussetzung mitbringen, in einem Departement von rund 45 Mitarbeitern aktiv und verantwortungsbewusst mitzuarbeiten.

Sprachgewandtheit in D, F, E, I wird für die Kontaktnahme mit unseren anspruchsvollen, internationalen Gästen erforderlich sein.

Ihrer ausführlichen Bewerbung sehen wir mit Interesse entgegen. Für jegliche Auskünfte steht Ihnen Fräulein Margret Hofer gerne zur Verfügung.

TSCHUGGEN GRAND HOTEL, 7050 Arosa
Fräulein M. Hofer, Personalchef
Telefon (081) 31 02 21

5101

Ingenieurschule Wädenswil

für Obst-, Wein- und Gartenbau

Gesucht per 15. 8. evtl. 1. 9. 1984 qualifizierter

Jungkoch

Wir bieten Ihnen gute Anstellungsbedingungen, geregelte Arbeitszeit, Samstag/Sonntag frei.

Bewerbungen mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien sind zu richten an H. P. Bühler, Nagelfluh, Vordere Au, 8804 Au/Zürich.

5116

Posthotel garni Chur

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

Hofa

(hauswirtschaftliche Richtung)

Abwechslungsreiche Stelle, Zimmer auf Wunsch im Hause.

Rufen Sie uns an (081) 22 68 44, Fam. Huber verlangen.

5115

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft:

Sous-chef

Wir bieten

- eine zeitgemässe gute Entlohnung
- gewähren Ihnen grösstmögliche Selbstständigkeit im Rahmen klar definierter Aufgaben, Verantwortungen und Kompetenzen
- sehr interessantes und anspruchsvolles Wirkungsfeld

Wir erwarten

- gute Berufskennntnisse
- Bereitschaft zu loyaler und gewissenhafter Zusammenarbeit mit dem Küchenchef und Mitarbeiter

Falls Sie sich von dieser interessanten und abwechslungsreichen Aufgabe angesprochen fühlen, erwarten wir gerne umgehend Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 5079 an hotel revue, 3001 Bern.

P 28-030898

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft zuverlässige(r)

Köchin oder Koch

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder schriftliche Bewerbung mit Unterlagen.
Familie R. Hofer, Hotel Bären, 3423 Ersigen, Telefon (034) 45 21 64 (Autobahnausfahrt Kirchberg).

P-09-681

Ins Welschland suchen wir eine freundliche

Serviertochter

für Speisesaal und Café. Kost und Logis im Haus. Eintritt: Auf 1. September oder nach Übereinkunft. Verlangen Sie bitte Herrn oder Frau Rhy. Familie Rhy, Château de Mötiers, Canton de Neuchâtel, Telefon (038) 61 17 54



Köbi Nett, bekannt vom Restaurant «Schnäggehüsl», übernimmt im **September 1984** den «Stadtkeller» in St. Gallen, z'mitzt i de Aaltstadt. Für die neuen Restaurationsbetriebe im «Stadtkeller» sucht Köbi Nett zur Ergänzung seiner erfahrenen Küchen- und Serviceequipe weitere Mitarbeiter, wobei auch junge Leute die Möglichkeit haben, sich neu ins Fach einzuarbeiten. Wenn Sie den Ehrgeiz haben, uns mitzuhelfen, aus dem «Stadtkeller» eines der besten Restaurants der Schweiz zu machen, rufen Sie bitte an oder schreiben Sie an:

Köbi Nett, Rest. Schnäggehüsl, Hagenbuchstr. 31, 9000 St. Gallen. Tel. (071) 25 65 25 oder Tel. (071) 24 09 06

Barmaid

Kellner

Serviertochter

Chef pâtissier

Hausburschen
(nur mit Bewilligung)

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

MÖVENPICK • Stellen • Information

MÖVENPICK

(01) 241 09 40

**Dies ist eine wichtige
Telefonnummer für alle
Köche, die Karriere
machen wollen.**

Rufen Sie doch mal an.

MÖVENPICK

*Qualität -
Creativität -
Variété*

MÖVENPICK

BASELSTAB

Wir sind ein sehr vielseitiger Betrieb im Zentrum der Stadt Basel mit drei verschiedenen Lokalen unter einem Dach. Unser Ziel ist es, unsere Gäste so zu verwöhnen, dass jeder zum Stammgast wird.

Küchenchef

sind Sie für sämtliche Küchenbereiche zuständig und tragen die volle Verantwortung über eine Brigade von 25 Köchen. Überdies obliegt Ihnen die Lehrlingsbetreuung. Da wir in unserer Küche 6 Lehrlinge ausbilden, ist es natürlich wichtig, dass Sie es verstehen, junge Leute zu motivieren und Ihnen ein gutes Vorbild sind. Gute Führungsqualitäten sind natürlich für eine solche Position Voraussetzung. Wenn Sie zirka 26 bis 40 Jahre jung sind und die nötige Portion Ehrgeiz besitzen, dann finden Sie bei uns eine wirklich interessante und ausbaufähige Stelle mit grossen Aufstiegschancen innerhalb unseres Unternehmens. Senden Sie Ihre Bewerbung bitte an Hans-Peter Fröhlicher, er wird Ihnen umgehend antworten.

Mövenpick Feldschlösschen, Marktplatz 30, 4000 Basel, Telefon (061) 25 31 00

Zürich
jolie ville motor inn
MÖVENPICK

Unser Hotel liegt am Stadtrand von Zürich an der N3. Für unsere lebhafteste Reception suchen wir per sofort eine jüngere

Réceptionistin

mit guten Sprachkenntnissen (eventuell auch Anfängerin).

Wenn Sie an selbständiges Arbeiten gewöhnt sind und eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einer modernen, ungezwungenen Atmosphäre schätzen, dann richten Sie Ihre Bewerbung an Nadine Spothelber, Jolie Ville Motor Inn, Zürichstrasse 105, 8134 Adliswil, Telefon (01) 710 85 85.



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

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

als: _____

am liebsten möchte ich arbeiten in der Region:

- | | | | |
|-----------------------------------|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> Zürich | <input type="checkbox"/> Tessin | <input type="checkbox"/> Südwest-Deutschland | <input type="checkbox"/> Toronto |
| <input type="checkbox"/> Basel | <input type="checkbox"/> Ostschweiz | <input type="checkbox"/> Bayern | <input type="checkbox"/> Aegypten |
| <input type="checkbox"/> Bern | <input type="checkbox"/> Hannover/ | <input type="checkbox"/> Berlin | <input type="checkbox"/> Mittlerer Osten |
| <input type="checkbox"/> Luzern | <input type="checkbox"/> Hamburg | <input type="checkbox"/> Paris | <input type="checkbox"/> Tokyo |
| <input type="checkbox"/> Lausanne | <input type="checkbox"/> Nordrhein-Westfalen | | |
| <input type="checkbox"/> Genève | | | |

Name: _____ Vorname: _____

Jahrgang: _____ Nationalität: _____ Bewilligung: _____

Strasse: _____ Tel.: _____

PLZ/Ort: _____

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

howeg



Administration
2540 Grenchen
☎ 065 51 21 51

HOWEG GASTRO
2540 Grenchen
☎ 065 51 21 51

HOWEG FRIGO
2544 Bettlach
☎ 065 54 11 01

NACHRICHTEN

Filialen:
1030 Bussigny ☎ 021 34 45 51
1906 Charrat ☎ 026 5 48 01

7302 Landquart ☎ 081 56 11 81
6803 Rivera ☎ 091 95 22 21
6301 Zug ☎ 042 31 09 31

howeg gastro

Gastrorama

080 360	Bondo Bohnen mittel / haricots moyens	3,5 D/B	6	7,55	6. ⁴⁹
080 366	Bondo Erbsen mittel / pois moyens	3,5 D/B	6	7,40	6. ³⁶
080 368	Bondo Erbsen fein / pois fins	3,5 D/B	6	8,20	6. ⁶⁸
080 440	Bondo Erbs/Karotten mittel	3,5 D/B	6	7,95	6. ⁸⁴
338 980	Maggi Fondor	6,5 kg	1	70,90	53. ⁵⁰ ^{1/2}
361 960	Knorr Rahmsauce / Sauce à la crème	4 kg	1	68,80	53. ⁰⁰ ^{1/2}
023 211	Oran Les Sirtes, Algérie	-1/1	12	2,10	1. ⁷⁵
023 212	Oran Les Sirtes, Algérie	1/2	15	1,25	1. ⁰⁵
023 214	Oran Les Sirtes, Algérie	2/10	24	-72	-. ⁵⁸
025 181	Veitliner DOC	1/1	12	5.-	4. ³⁰
025 182	Veitliner DOC	1/2	15	2,80	2. ³⁵
025 184	Veitliner DOC	1/2	24	1,30	1. ¹⁰
024 451	St. Magdalener	1/1	12	4.-	2. ⁹⁰
024 452	St. Magdalener	1/2	15	2,15	1. ⁵⁰
024 454	St. Magdalener	2/10	24	1,08	-. ⁸⁰
026 581	Montagne	1/1	12	1,95	1. ⁶⁵

* + WUST / ICHA

Hero Assigny

Früchte - Konserven
Fruits au jus
9 Sorten / 9 sortes

Monat-Aktion: Besonders günstig
Action du mois: Très avantageux

Vegetarier
essen keine Tiere,
aber sie fressen ihnen das
Futter weg.

174 509*	Tela Top Toilet Tissue 3-lag./3-cou.	10 RI	1	5,80	4. ⁹⁵
455 067*	Chefschürzen Baumwolle ohne Latz Tabliers de chef coton, sans bavette,	SI/pc	10	6.-	5. ⁰⁰
455 075*	Chefschürzen Baumwolle mit Latz Tabliers de chef coton avec bavette,	SI/pc	10	9.-	7. ⁵⁰
455 041*	Casserollerschürzen, grisette Tabliers de casserolier, grisette	SI/pc	10	12,20	10. ⁵⁰

* + WUST / ICHA

Solange Vorrat
Jusqu'à épuisement du stock

Gültig vom
Valable du 1.8.-31.8.1984

HOWEG FRIGO Wildwerbematerial hilft Ihnen verkaufen!

Informieren Sie sich jetzt schon

Tischset
Rotair






551/552



555/556



561



565

551/552 Menükarte A4 mit Beilageblatt oder Menükarte A5 gefalzt

561 Tafel zu Rotair "Hirschpfeffer"

565 Tafel zu Rotair "Gems Pfeffer"

559 Tafel zu Rotair "Rehpfeffer"

563 Tafel zu Rotair "Wildsaupfeffer"

567 Tafel zu Rotair neutral



howeg frigo

FLASH TOP-Angebot

Gültig vom / Valable du 30.7. - 3.8.1984

An. No.	Artikel	LE/UE	Aktionspreis
041	US-Beef Filet (189a), frisch	Stk./pce	41. ⁵⁰ /kg
	US-Beef Filet (189a), frais	à ca. 2 kg	Fr.
261	Delikatessenaufschnitt, assortiert Pak.		7. ⁵⁰ /kg
	Charcuterie délicatesse, assortie ca. 5 kg	Fr.	
	SEG-Poulets Pfg, 1300-1600 g Carton à 8-		5. ¹⁰ /kg
	Poulets SEG Pfg, 1300-1600 g 10 Stk./pces	Fr.	

Frigolin
Ihr Spezialist

HOWEG-Vertragslieferanten sind Vertrauenslieferanten

Geprüft und empfohlen

für Verkaufsmaschinen (Zigaretten, Waren, Getränke):

Falcomat AG, 4058 Basel
Repa AG, 5502 Hunzenschwil
E. Weber & Cie AG, 8037 Zürich

Telefon 061 49 19 19
Telefon 064 47 25 82
Telefon 01 44 50 60

für Heissluftöfen, Mikrowellenherde, Kaffeemaschinen:

Evard & Fils, 2555 Brügg b. Biel
Falcomat AG, 4058 Basel
E. Weber & Cie AG, 8037 Zürich

Telefon 032 53 22 66
Telefon 061 49 19 19
Telefon 01 44 50 60

Verlangen Sie Verrechnung durch die HOWEG mit Spezialrabatt — Ein Vorteil für HOWEG-Mitglieder



Fleischerzeugung

Die Erzeugung von Fleisch (ohne Geflügel) in der ganzen Welt wird für 1984 auf 83,1 Mio t geschätzt. Das entspricht nach Mitteilung der Arbeitsgemeinschaft Freie Vieh- und Fleischwirtschaft in Kiel etwa dem Vorjahresstand (81,6 Mio t).

In den 50 wichtigsten Ländern dürften sich der Rinderbestand 1984 bei 947 Mio Tieren bewegen (1983: 944,6 Mio; 1982: 945,9 Mio).

Die für 1984 erwartete geringere Produktion von Schweinefleisch dürfte nach Angaben der Arbeitsgemeinschaft durch Zunahmen bei Rind- und Schafffleisch aufgefangen werden. Die EG wird 1984 etwa 6,96 Mio t Rindfleisch produzieren (1983: 6,86 Mio t; 1982: 6,60 Mio t).

Einschränkung

Laut der Berufsorganisation der Walliser Weinwirtschaft (OPEVAL) sollte die Walliser Winzer dieses Jahr grundsätzlich nicht mehr als 48 Millionen Liter Traubensaft einbringen. Dies würde beim Fendant eine Beschränkung der Ernte auf 1,3 kg/m² bedeuten, beim Johannisberg auf 1,1 kg und beim Pinot und Gamay auf 1,2 kg/m². Mit dieser Selbstbeschränkung will die OPEVAL eine neue Weinschwemme verhindern.

Laut OPEVAL sind die Winzer mit der Idee im Prinzip einverstanden. Es bestehe nur noch die Frage nach der Bezahlung der Arbeitskräfte, da ja die nicht der Presse zugeführten Trauben schliesslich trotzdem abgelesen werden müssen.

Vereinbarung

Die Europäische Gemeinschaft (EG) und die Schweiz haben eine Vereinbarung über gegenseitige Amtshilfe bei der Aufdeckung von Betrugsfällen im Weissektor ausgehandelt. Das Abkommen in Form eines Briefwechsels wird voraussichtlich im September unterzeichnet.

Bei der Zusammenarbeit der Verwaltungen der EG-Mitgliedstaaten und der Schweiz geht es vor allem um einen Informationsaustausch über Weinanalysen und eine gegenseitige Unterrichtung über die geltenden Rechtsvorschriften für den Weissektor. Mit der Vereinbarung soll künftig verhindert werden, dass Weine minderer Qualität unter Markenbezeichnung in den Handel gebracht werden. sda/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 20. 7. 84	Preis ab 23. 7. 84
Rind	Bœuf		
Rindsnierzstück i. m. B. (incl.)	Aloyau l du pays avec os	kg 21,90	22,30
Rindsnierzstück imp. frisch (Garnit.)	Aloyau imp. frais. (garnit.)	kg 33,90	33,90
Rindsstutzen o. B.	Cuisse de genisse s. o.	kg 24,50	24,50
Rindsbraten la o. B.	Quartier de devant s. o. la.	kg 13,90	13,90
Rindsragout la	Rôti de bœuf la	kg 15,90*	17,90
Siedfleisch la	Ragout de bœuf la	kg 13,20	13,20
Ochsenszunge gesalzen	Bœuf à bouillir la	kg 11,70	11,70
	Langues de bœuf, salées	kg 9,30	9,30
Kalb	Veau		
Kalbshinterviertel la	Quartier de derr. de veau la	kg 19,30	19,50
Kalbsstutzen i. o. B.	Cuisseau de veau, s. o.	kg 26,80	27,40
Kalbssteak ganz	Steak de veau entier	kg 40,50	40,50
Kalbsshaxe 180 g/250 g	Jarrets de veau 180 g/250 g	kg 21,90	21,90
Bratenfleisch la, pariert	Rôti de veau, s. o., la pare	kg 17,80	18,90
Kalbsleber la, gefüllten	Foie de veau la, cong.	kg 24,40	24,40
Kalbsbrust I, gefüllt	Poitrine de veau, farcie	kg 14,70	14,70
Schwein	Porc		
Schweinscarré frisch, m. Huft	Carré de porc, frais, ent.	kg 15,70	15,70
Schweinsnierzstück o. B.	Filet de porc, s. o.	kg 23,30	23,30
Schweinschals o. B., pariert	Cou de porc, s. o., paré	kg 18,30	18,30
Schweinsstutzen o. B.	Jambon frais, s. o.	kg 15,70	14,50*
Schweinefleisch geschn. Spez.	Emincé de porc, spécial	kg 16,90	16,90
Schweinsstücken o. B.	Epaule de porc, s. o.	kg 13,20	13,20
Rippel o. B., geräuchert o. Huft	Carré de porc fumé, s. casi	kg 19,40	19,40
Kochspeck geräuchert	Lard fumé à cuire	kg 6,90	6,90
Schweinskoteletts geschn.	Côtelettes de porc, coup.	kg 18,10	18,30
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. cong.	kg 11,90	11,90
Lammgigot o. B., TK	Gigot d'agneau, s. o., cong.	kg 11,90*	11,90*
Lammragout o. B.	Ragout d'agneau, s. o.	kg 16,20	16,20
Geflügelteile/Kaninchen	Plâtre de volaille/Lapins		
Pouletschenkel ganz	Cuisse de poulet a. pilon	kg 5,60	5,60
Pouletfleisch geschn. o. Haut	Emincé de poulet s. peau	kg 8,60	8,60
Trutenschnitzel	Tranches de dinde	kg 9,90	9,90
Kaninchen ganz TK	Lapins entiers, cong.	kg 6,50	6,50
Fische	Poissons		
Egelfilets Kanada iqt m. Haut	Filets de perche, Canada iqt a. peau	kg 29,80	29,80
Meerbarschfilets	Perche de mer	kg 14,90	14,90
Filets de sole	Filets de sole	kg 11,90	12,90
Fisch-Sticks (Dorsch)	Sticks de poissons (cabillaud)	kg 6,20	6,20
Rauchfische	Poissons fumés		
Rauchfisch, frisch, Kanada	Saumon fumé, frais, Canada	kg 28,20	28,20
Rauchfisch, geschn. TK	Saumon fumé, coupé 200 g	Port. 9,90	9,90
Forellenfleisch ger.	Filets de truites fumés, s. peau frais	Port. 2,20	2,20

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

Gemüse, légumes

	Preise bis Montag, 30. Juli 1984, per kg*
Kochgemüse	Légumes à cuire
Blumenkohl (Inland)	Chou-fleur Fr. 1,30 - 1,60
Karotten (Inland)	Carottes Fr. 1,20 - 1,40
Peperoni, grün	Poivron vert Fr. 3,-- - 3,50
Fenchel (Inland)	Fenouil Fr. 1,30 - 1,60
Tomaten (Inland)	Tomates Fr. 3,10 - 3,50
Kohlraben (Bund à 3 Stück)	Chou (la botte 3 pièces) Fr. 1,30 - 1,50
Krautfleisch (500 g)	Côte de bœtte (500g) Fr. 1,40 - 1,60
Zucchini	Courgette Fr. 1,-- - 1,30
Broccoli (Inland)	Chou broccoli Fr. 3,-- - 3,50
Erbsen	Petit pois Fr. 3,50 - 4,--
Kefen	Pois mange-tout Fr. 5,-- - 5,50
Bohnen (Buschbohnen)	Haricot Fr. 4,50 - 5,--
Salatgemüse	Légumes pour salades
Schnittsalat	Salade à tondre Fr. 5,-- - 8,--
Lattughino/Lollo	Lattughino/Lollo Fr. 6,-- - 7,--
Schnittsalat (Inl., 18er Gitter)	Laitue pommée (18 pièces) Fr. 8,-- - 10,--
Cicorino, rot (Ital.)	Cicorine rouge (imp.) Fr. 7,-- - 9,--
Gurken, 400-500 g (Inland)	Concombre, 400-500 g Fr. 8,-- - 10,--
Nussisalat	Rampion Fr. 8,-- - 10,--
Kresse	Cresson Fr. 8,-- - 10,--
Lattich	Laitue romaine Fr. 8,-- - 10,--
Retlich (je nach Grösse)	Gras radis (la pièce) Fr. 1,20 - 1,50
Eisberg (Inland, pro Harass)	Iceberg/Batavia Fr. 12,-- - 13,--
Endivien (Inland, pro Harass)	Chicorée scarole et frisée Fr. 12,-- - 14,--
Kopsalat (rot, pro Harass)	Laitue pommée (rouge) Fr. 10,-- - 12,--
Übrige Gemüse	Différents légumes
Petersilie (Kilo netto)	Persil (kg net) Fr. 3,-- - 4,--
Schnittlauch (Bund)	Ciboulette (la botte) Fr. 2,50 - 3,--
Radiesli, Bund (Inland)	Radis (la botte) Fr. 8,-- - 1,--
Suppenesslie	Céleri de potage Fr. 1,30 - 1,50

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

Varia

Nicht ungekocht essen

Die wachsende Nachfrage nach allen Arten von Krustentieren hat in verschiedenen Teilen der Welt zum Aufbau von Garnelenfarmen geführt. Für die Zucht eignen sich insbesondere Süsswasserarten, die zum Teil gross genug werden, um als Riesen-Garnelen, Jumbo-Shrimps usw. in den Handel zu kommen. Selbst für den Fachmann ist es kaum möglich, lediglich auf Grund der zumeist tiefgefrorenen Schwanzteile zu bestimmen, ob es sich um eine Salz- oder Süsswasserart handelt. Man weiss jedoch aus Erfahrung, dass der Anteil an Süsswasser-Zuchtieren ständig wächst.

Im Gegensatz zu ihnen im Meer lebenden Vetteren werden die Süsswassergarnelen von einer Parasitenart, dem Lungenegel, befallen. Die Shrimps werden damit Zwischenwirt für einen unangenehmen Krankheitserreger, der in der menschlichen Lunge zu Zystenbildung, Bluthusten und ähnlichen Symptomen führen kann. Es ist daher in jedem Fall zu empfehlen, ungekochte Shrimps und Prawns zu meiden. fe

Höchster Teeverbrauch

Während in der Schweiz pro Kopf und Jahr im Durchschnitt der Jahre 1978 bis 1980 nur 240 g Tee konsumiert wurden, bringen es die Iren als Weltmeister im Teetrinken auf 2,4 Kilo. Erst danach folgt mit 3,1 kg die massische Teetrinkernation England. Unter den kontinental-europäischen Ländern liegen die Niederlande mit 640 g vor der UdSSR mit 600 g an der Spitze. Bemerkenswert, dass Indien als grösster Teeproduzent der Welt es selbst nur auf einen Pro-Kopf-Verbrauch von 520 g bringt. Vor der Schweiz liegen noch Dänemark mit 430 g, die USA mit 350 g und Schweden mit 340 g. Im Gegensatz zu den stark teetrinkenden Niederländern verbrauchen die Belgier und Luxemburger nur 110 g, während Italien mit 60 g das Schlusslicht der Statistik darstellt. fe

Vinothek

Unterschiedlich entwickelt

Während Italien im ersten Semester der Kampagne 1983/84 sinkende Weinexportmengen (-3,8 Prozent) bei steigenden Preisen zu verzeichnen hat, meldet die Bundesrepublik wachsende Ausfuhr bei sinkenden Preisen. Das Überangebot verleiht offenbar in unserem nördlichen Nachbarland zu grösseren Abstossaktionen, die bekanntlich langfristig die Ausfuhrfähigkeit und das Image nur negativ beeinflussen. Der italienische Export betrug noch 77 Millionen Hektoliter. Der Wert steigerte sich um etwa 14 Prozent auf rund 650 Milliarden Lire. Die italienische Ausfuhr ist - daher die beträchtliche Wertsteigerung - gekennzeichnet von einem Trend zu DOC-Weinen und starken Rückgängen bei den Tafelweinen.

Frankreich meldet für die ersten vier Monate 1984 die positivste Entwicklung. Mengenmässig wuchsen die Ausfuhr um 9 Prozent, wertmässig konnte eine Steigerung um 23 Prozent im Vergleich zum ersten Quartal 1983 verzeichnet werden. Die grössten Export-erfolge erlangt Frankreich in den USA (+38 Prozent im Wert), wobei Champagner und Schaumweine an erster Stelle für dieses enorme Wachstum verantwortlich sind. Dies gilt auch für den französischen Export in die Schweiz, welcher durch eine wertmässige Steigerung um 17 Prozent gekennzeichnet ist. pd/r.

Gastro-Szene Zürich

Nur mit Ideen überleben

Kochen tun sie alle, die beruflich am Herd stehen; essen wollen sie alle, die ins Restaurant kommen. Doch weil für Restaurateure und Köche der Konkurrenzkampf immer härter wird, die Gäste immer anspruchsvoller, müssen sich erstere etwas einfallen lassen, um letztere bei der Stange zu halten. Gerade im Raum Zürich, dem wohl anspruchsvollsten Gästemarkt, tat sich diesbezüglich in letzter Zeit einiges. Wir sahen uns in der Zürcher Gastro-Szene um.

Seit 1974 wirken die Brüder Bruno und Jgnaz Wolf als Pächter des stadt-eigenen Casino Zürichhorn. 45 feste Mitarbeiter betreuen die total 1200 Sitzplätze; 45 Prozent des Umsatzes entfällt auf Bankette.

Menu Horoscope

Um das Restaurant Fin Bec zu beleben, entwickelte Jgnaz Wolf zusammen mit Küchenchef Marcel Suter letzten November die Idee der «Menus Horoscope». «Ich überlegte, wie man die jeweiligen Saisonprodukte auf neue und attraktive Art präsentieren könnte - da kam mir in den Sinn, dass ja auch die Tierkreiszeichen einem Saisonrhythmus folgen. Die Idee der Astro-Menus war geboren», sagt Jgnaz Wolf. Gestartet wurde im März mit den «Poissons»; neueste Kreation ist das «Menu Lion».

- La flûte de Champagne
- La terrine de foie gras frais, la salade «Lion» (Löwenzahn- und Sommersalate)
- La croustade aux chanterelles
- Le granité au Riesling
- Le magret de canette à l'orange, la garniture estivale (Frischgemüse)
- Le fromage blanc frais

- Le parfait glacé aux framboises, les friandises.

Abgesehen vom Löwenzahnsalat bekommt der Löwe eine klassische Speisenabfolge mit Saisonprodukten - «natürlich könnten wir auch kulinarisch noch mehr mit den Sternzeichen spielen, doch das wollen wir - vorläufig - nicht».

Und wie kommen die mittags und abends im A-la-carte-Restaurant Fin Bec und auf der romantischen Seeterrasse servierten «Astro-Gastros» beim Publikum an? «Als wir im März mit den 'Fischen' begannen, verkauften wir etwa 50 Menus, im Juni, mit den 'Zwillingen', waren es bereits über 150.»

Übrigens müssen die «Menus Horoscope» nicht vorbestellt werden; Bestellungen werden bis etwa 21 Uhr akzeptiert.

Lamm-Innereien

Einst Lehrer, seit kurzem eidgenössisch diplomierte Küchenchef (Durchschnittsnote: 6), führt Peter Brunner zusammen mit Lucio Koffi, zuständig für Service, Weine, Administration, seit über zwei Jahren das Restaurant Erlenhöhe an der Kappelstrasse 2 hoch über Erlenhöhe.

Das Konzept: «Cuisine du marché, immer wieder neu erfunden und mit Lie- (Fortsetzung auf Seite 15)

Notizen zum Markt

Beliebt bei Vegetariern: Kefen

Es wäre falsch, von einer Flaute auf den einheimischen Märkten zu sprechen, aber bei verschiedenen Gemüseprodukten leidet der Absatz unter deutlichen Anzeichen einer Stagnation, die auf die ferienbedingte Abwesenheit eines Grossteils der potentiellen Kunden zurückzuführen ist. Diese Beobachtung gilt ebenso - wenn auch etwas abgeschwächt - für die Gastbetriebe. Abgeschwächt, weil das Ausbleiben von Stammkunden teilweise durch Touristen aufgefangen wird.

Angebotsüberhang

Tatsache bleibt, dass im Moment bei einigen Produkten noch immer ein Angebotsüberhang zu erkennen ist, welcher den Produzenten zu schaffern macht. So kann auch dieses Mal von erfreulichen Preiskorrekturen nach unten berichtet werden. Davon betroffen sind vor allem Kochgemüse wie Blumenkohl, Karotten und Fenchel. Auch die nun in allen schweizerischen Anbaugebieten in der Haupternte stehenden Zucchini sind noch etwas billiger geworden.

Für die moderne Ernährung geeignet

Die länglichen, gurkenähnlichen Gemüsefrüchte mit der glänzenden Haut haben zwar hauptsächlich im Tessin und Westschland in der Gastronomie einen festen Platz, doch nimmt ihre Verbreitung und Beliebtheit auch auf deutschschweizer Menukarten einen stets wachsenden Raum ein. Nicht nur lassen sich mit Zucchini unzählige delikate

Fleischgerichte bereichern und verfeinern, ihr Fruchtfleisch weist auch bedeutende Bestandteile einer modernen Ernährung auf: hoher Karotingehalt sowie diätetisch wirkende und verdauungsfördernde Substanzen.

Auf unserer Auswahlliste aktueller Kochgemüse werden schliesslich auch noch die jeweils nur kurze Zeit erhältlichen Kefen günstiger als in der Vorwoche angeboten. Dieses von Kennern geschätzte und biologisch mit dem Erbsen er verwandte Sommergemüse mit dem leicht süsslichen Geschmack enthält (wie alle Hülsenfrüchte) viel Eiweiss und Kohlenhydrate und ist nicht zuletzt deshalb oft auf Speisekarten vegetarischer Spezialitäten-Restaurants zu finden.

Stabile Preise beim Salat

Bei den Salatgemüsen macht sich der zurzeit herrschende ruhige Marktverlauf weniger negativ bemerkbar, sind doch alle Salattarben bei hohen Temperaturen bevorzugte «Renner» beim Gast. Die Preise blieben hier im Vorwochenvergleich im grossen und ganzen stabil. Eine Ausnahme bildet der Lattich. In der Westschweiz ist Lattich (die Urform aller grünen Salate) längst ein populäres Gemüse. Bei uns in der Deutschschweiz hat man die Vorzüge des herb-bitteren, ein wenig an Endivie erinnernden Salatgemüses noch nicht überall erkannt. Denn sowohl roh wie als Kochgemüse zubereitet schmeckt Lattich vorzüglich.

W. Moser, Agrosuisse

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

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

LA CIMBALI

LIEGENSCHAFTEN-MARKT

Verpachtung eines bedeutenden Hotel-Komplexes

Für den Betrieb eines renommierten ****-Hotels in Bündner Ferienort mit Sommer- und Wintersaison suchen wir als Pächter versierten, bestausgewiesenen

Hotelfachmann oder Hotelkette

mit internationalen Verbindungen. Das Objekt umfasst neben dem vollständig renovierten 240-Betten-Hotel mit attraktivem Hallenschwimmbad, Sauna, Solarium, Fitnessraum auch ein Freiluft-Schwimmbad, Tennisplätze und Tennishalle mit 3 Plätzen, 9-holes-Golf mit Driving Range. Das ganze liegt mitten in einem vom Verkehr verschonten Naturpark. Das Hotel ist mit komplettem Gross- und Kleininventar ausgestattet.

Ernsthafte Interessenten erhalten alle wünschbaren Auskünfte unter Chiffre NA 297 an Nater Annoncen, 7500 St. Moritz.

Beratungsdienste SHV
Services de Consultation SSH

Eine Dienstleistung der Treuhand AG
des Schweizer Hotelier-Vereins

Der Besitzer will aus gesundheitlichen Gründen das

Hotel-Restaurant-Dancing Engel in Frick

verkaufen.

Dieser weitherum bekannte Gastwirtschaftsbetrieb mit vorzüglichem Standort hat folgendes Gesicht:

21 Zimmer mit Gaststube	39 Betten
Speiserestaurant	60 Plätze
Sitzungszimmer	40 Plätze
Dancing	20 Plätze
2 Wirtwohnungen	95 Plätze
66 Parkplätze	

Das Grundstück umfasst 2611 m². Die bevölkerungsreiche Region begründet einen umsatzstarken Betrieb.

Finanzkräftige Kaufinteressenten erhalten nähere Angaben bei den Beratungsdiensten SHV, Herrn E. Berger, Monbijoustrasse 31, 3011 Bern, Telefon (031) 26 05 21

4995

anspruchsvollen Betrieb

Junges Wirteehepaar mit Erfahrung in allen Sparten der Gastronomie sucht nach Über-einkunft einen

zu pachten oder zu kaufen.

Region Zürich-Winterthur bevorzugt. Genügend Eigenkapital vorhanden.

Wir freuen uns auf Ihre Offerte unter Chiffre 4909 an hotel revue, 3001 Bern.

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

Restaurant(-Hotel) Touring in Grenchen

Restaurant mit 80 Plätzen und unterteilbarem grösserem Saal, vor 5 Jahren neu gestaltet. Dazu kommen 1 Sitzungszimmer, 1 Doppelkegelbahn, 5 Doppel- und 5 Einzel-Gästezimmer, 3 Angestelltenzimmer, 1 Wirtwohnung mit 4 Zimmern. Umsätze 3-Jahres-Durchschnitt: 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

4604

GR

*** 45-Betten-Hotel

sehr günstig zu verkaufen.

Chiffre 714 an hotel revue, 3001 Bern.

Zu verkaufen

Hotel-Restaurant

18 Betten. Grosse Ferienschiffahrt das ganze Jahr. Interessantes Geschäft für jüngeres Ehepaar vom Fach. Kapitalbedarf zirka Fr. 250 000.-.

Anfragen unter Chiffre 5131 an hotel revue, 3001 Bern.

Neueingerichtete

Hotel-Bar

im Kanton St. Gallen, Raum Gasterland, mit zirka 65 Plätzen vermietet wir per 1. September 1984 an fachlich gut ausgewiesene Barmaid.

Interessentinnen wenden sich bitte mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 5070 an hotel revue, 3001 Bern.

Als Pächter eines Sommerbetriebes suche ich auf Wintersaison 1984/85 Pachtvertrag für

Restaurant oder Skihütte

in einem Bündner oder St. Galler Wintersportgebiet.

Offerten erbeten unter Chiffre 4986 an hotel revue, 3001 Bern.

Zu verkaufen im Appenzellerland an vorzüglicher Lage bekanntes und gepflegtes

Gasthaus/ Speiserestaurant

Gediegene Lokalitäten, grosser Parkplatz, Gartenwirtschaft, Doppelkegelbahn, Saal, Restaurant 50 Plätze, Saal 80 Plätze, Wirtwohnung, Personal- + Fremdenzimmer. Vorzügliche Existenz für tüchtiges Wirteehepaar. Selbstkäufer erhalten nähere Auskunft unter Chiffre Z 33-79343 an Publicitas, 9001 St. Gallen.

Schweizer Wirteverband Rechtsdienst: Liegenschaftsvermittlung

Zu mieten oder zu kaufen gesucht in der Stadt Zürich oder Luzern

Hotel-Restaurant-Liegenschaft

- mit mindestens 100 Betten oder 60 Zimmern
- mit mindestens 60 Sitzplätzen im Restaurant
- mit mindestens 60 Sitzplätzen im Speisesaal
- wenn möglich mit Terrasse oder Bar
- Mindestumsatz 1,2 Mio Fr., welcher steigerungsfähig ist

für einen kapitalkräftigen Hotelier-Restaurateur, der seine Erfahrung, seinen Erfolg und Ideenreichtum als Direktor eines bestbekannten Betriebes in der Stadt Zürich in ein eigenes Unternehmen einbringen will.

Es besteht auch die Möglichkeit der Übernahme oder aktiven Beteiligung an einer bestehenden Gesellschaft.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen Schweizer Wirteverband, Rechtsdienst: Liegenschaftsvermittlung, Beat J. Küttel, Telefon (01) 201 26 11.

4988

Wir verkaufen im Bündner Oberland einen mittelgrossen Hotelbetrieb, neu restauriert, mit

50 Hotelbetten 100 Speisesaalplätzen 40 Restaurantplätzen 80 Barplätzen

Interessenten richten bitte ihre Anfragen schriftlich an: Confidat Treuhand AG, z. H. Herrn R. Caduff, 7130 Ilanz (telefonische Auskunft wird nicht erteilt).

5054

Zu verpachten evtl. zu kaufen in Kurort Innerschweiz 9000 Einwohner

Hotel renoviert

35 Zimmer, Restaurant mit Bar (100 Plätze), gleichzeitig als Disco eingerichtet, rustikale Bar mit 70 Plätzen, frei zugängliche Imbissbar mit 22 Plätzen.

Telefon (01) 242 42 32, zwischen 10.00 und 12.00 Uhr.

5060

Zu verkaufen

Restaurant mit Bar und Gartenwirtschaft

sowie 5 Wohnungen in Touristenstädtchen am Bodensee, Parkplatz vor dem Haus - gut eingeführt. Preisgrösse 1 Mio.

Chiffre 233-661010, Publicitas, 9001 St. Gallen.

LOCARNO/Tessin Aus Gesundheitsgründen zu verkaufen

Restaurant - Pizzeria

mit 2 Wohnungen, evtl. Ausbaumöglichkeiten. Mit komplettem Inventar. Offerten unter Chiffre 84-44961 an Assa Schweizer Annoncen AG, 6601 Locarno.

Hotel

bei Lugano, mit 40 Betten, Garten, Grotto, zu verkaufen. Tausch mit Liegenschaft möglich. Auskunft R. Leonardi, CH-6645 Brione s. Minusio. Tel. (093) 33 58 18, Morgens.

Assa 78-240

Zu verkaufen an schönster Lage in Kurort am Luganersee

Hotel

3-Stern, 60 Zimmer mit 120 Betten, grosser Park mit Schwimmbad, eigener Strand, sehr guter Zustand, Fr. 4 950 000.-. Anfragen unter Chiffre J-44-659690 an Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

Hotel

zu vermieten, eventuell zu verkaufen in

Engelberg

Zentralschweiz Sommer- und Winterkurort, 80 Betten, Bar, Restaurant. Geeignet für tüchtiges Ehepaar (evtl. Küchenchef).

Offerten erbeten unter Horeba Betriebe AG, Zentralstrasse 45 a, 6000 Luzern.

5117

Gesucht in Pacht oder Kauf von fachkundigem Ehepaar

Hotel garni

im Tessin (Frühling 1986).

Offerten sind erbeten unter Chiffre 5119 an hotel revue, 3001 Bern.

Zu verpachten in

Klosters

komf. Skilagerhaus

2 Minuten von Bahnhof und Madrisabahn. Jeweils für Wintersaison mit 48 Betten, kompl. Einrichtung und Inventar.

Die Besetzungsinferenz besorgt die Atlas Hotel AG in Zürich. Erforderlich: Fähigkeitsausweis A.

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

014 132 797 583

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 Hoteliers



Varia

Ansteckende Reifung

Bananen werden nicht allein für den Export in den Erzeugerländern grün gemernt, sondern auch für den Eigenverbrauch der einheimischen Bevölkerung. Nur abgeschnittene Bananen werden gleichmässig gelb und entwickeln bei einer kontrollierten Temperatur den Geschmack, der sie zur meistgegessenen Frucht der Welt gemacht hat.

Die Bananen gelangen, in Kartons verpackt, in grünem Zustand in alle Welt. Von der Ernte in den Plantagen bis zur Auslieferung an den Einzelhändler durchlaufen die Früchte eine vielfache Kontrolle. Eine Beobachtung bezieht sich dabei auf die vorzeitige Gelbfärbung, die durch Öffnungen im Karton während des Löschvorgangs auf Laufbändern erkennbar ist. Bereits gelb gewordene Bananen müssen sofort im Ankniffshafen aussortiert werden, da ihre Reifung schnell auf benachbarte Kar-

tons übergreift. So könnte unter Umständen eine ganze Ladung bereits gefährdet oder verdorben sein, bevor sie überhaupt in die Reifeanlagen in den Bestimmungsländern kommt. Der Grund sind in diesem Fall keine Bakterien; beim Reifevorgang entwickeln Bananen Äthylengas, das sich sofort auf die Umgebung ausbreitet und damit eine Reifungskettenreaktion in Gang bringt. fe

Bibliothek

Einmachen

Christian Teubner, 96 Seiten mit 60 Bildrezepten. Format 19x22,5 cm. Glanzband, DM 19.80.

«Einmachen» ist unbestreitbar ein äusserst zeitgemässes Thema. Einmal ist Vorratshaltung auch heute sowohl aus Kosten-, vor allem aber aus Qualitätsgründen sinnvoll; zum anderen ist die Kunst, die Jahreszeiten zu überlisten, ein wesentlicher Bestandteil jeder kreativen Küche.

«Hausgemachtes», ob Konfitüren oder Eingekochtes, in Essig oder Alkohol Eingelagertes, ist heute fast zu einem Symbol für eine bestimmte «nostalgische» Lebensart geworden. Die liebevoll beschrifteten Marmeladengläser machen den Gästen beim Frühstück Freude, sie sind auch eine ganz individuelle Aufmerksamkeitsgeste für Leute, die noch Spass an den köstlichen einfachen Dingen haben oder die wir mit besonderen Delikatessen überraschen möchten.

Dies vorliegende neue Bildkochbuch verhilft seinem Benutzer auf vergnügliche und unkomplizierte Weise zu köstlichen Vorräten.

Notizen zum Wein



William P. Gernet, Weinkenner und branchenbekannter Fachjournalist, notiert für Sie regelmässig Aktuelles und Wissenswertes rund um den Wein

Wer mag zum Wein noch singen?

Zusammen mit Europa ertrinkt auch die Schweiz im Wein. Wie man die Million Hektoliter, die man hierzulande einfach und mit Kostenfolge für ein Jahr aus dem Markt gezogen hat, loswerden wird, weiss bei uns niemand; denn auch 1984 dürfte der Saft reichlich fliessen, wenn nicht das Wetter die in Aussicht stehende Ernte verdirbt. Dies zu hoffen wagt niemand, und doch wäre damit ein Problem gelöst. Ein Problem, das alle beschäftigt, aber den Encaveurs und dem Bund auf dem Magen liegt.

Für den Rebmann wäre diese Lösung aber keine Lösung, sondern ein neues Problem. Schliesslich ist er jährlich auf seinen Ertrag, den Lohn für seine Arbeit eines ganzen Jahres, angewiesen. Auch wenn er nach den mageren zwei Jahren zwei fette erleben dürfte und vielleicht wieder ein Polsterchen oder gar ein Polster ansetzen konnte, so reicht das nicht, um einen grossen Ernteausfall in Kauf nehmen zu können. Für ihn wäre eine Katastrophe, was den anderen eine elegante Lösung.

Bevor man von Katastrophe spricht, sollte man doch definieren, wen die Katastrophe wirklich treffen würde. Wie viele wirklich vom Rebbau leben und in ihrer Existenz betroffen würden. Die Statistik lehrt, dass 1980 von 19 753 Rebbewirtschaftern ganze 302 mehr als 5 ha Reben bearbeiten und somit davon leben können. Weitere 834 verfügen über zwei bis fünf Hektaren und können kaum als Familie einzig aus dem Rebbau existieren. Wie viele dieser Rebbetriebe aber jenen gehören, die aus dem Gewinn mit dem Wein jedes verfügbare Rebland aufgekauft haben, sagt die Mitteilung des Landwirtschaftlichen Informationsdienstes (LID) nicht.

Dagegen entnimmt man daraus, dass rund 4000 Betriebe über Rebland zwischen 50 und 200 Aren verfügen. Für sie ist der Rebbau sicher wichtiger Bestandteil des - zum Teil bäuerlichen - Einkommens. Nicht aber für jene 14 670 Feierabend- und Hobbywinzer, die weniger als 50 Aren bewirtschaften. Für sie kann Weinbau nur Zusatzverdienst bedeuten oder selbstgewählte körperliche Betätigung.

Von den 302 Rebbetrieben mit mehr als 5 ha und somit existenzfähig sind diejenigen, die nicht Kellerereien gehören, meistens Weinbaubetriebe, die ihre Ernte direkt vermarkten, also für ihren Absatz sorgen. Sie sind es nicht, die den Weissee füllen und dafür Lagerentschädigungen beziehen. In ihnen, deren Hektareenträge unter dem Durchschnitt und deren Weine qualitativ über dem Durchschnitt liegen, mögen wir auch 1984 einen guten Herbst gönnen.

Wie gesagt, nicht nur die Schweiz ertrinkt im Wein, nicht im guten, sondern im untermittelmässigen. In Österreich stellt sich das Problem noch

viel härter, denn hier sind auch die guten Weine kaum abzusetzen, wie eine Studie im Wirtschaftssteil der «NZZ» (Nr. 141 vom 20. 6. 1984) aufweist.

In der EG ertrinkt man nicht erst heute im schlechten Wein und stockt damit die ewigen Sorgen mit der landwirtschaftlichen Produktion noch auf. Für den Wein, hat man ein Mittel in Aussicht, das der Ironie nicht entbehrt. Man überlegt, den Alkohol aus dem destillierten Wein als Treibstoff zu verwenden.

Wer bis dato mit Alkohol am Steuersass, riskierte seinen Führerschein. Mit ein paar Gläschen Wein - von Weinbrand oder Cognac nicht zu reden - war's geschehen. In Zukunft soll der Automobilist aber gleich literweise Alkohol tanken. Wenn das nur geht mit Cognac statt Tiger im Tank!

Ist das ein Riesenspass! Der Rückgang im Weinkonsum, der gerade in den klassischen Weinbauländern am höchsten ist, geht eindeutig auf den Feldzug gegen den Alkohol - im Namen des Motors und im Namen der Gesundheit - zurück. Was dem Motor zuliebe, der Gesundheit achtet man weniger, nicht getrunken wird, das Zuviel an Wein also, wird mit unumweltverschmutzender Energie gebrannt, um ebendiesem Motor zueifert zu werden. Man wird also weiterhin mit einer Alkoholfahne durch die Gegend godeln.

Dann doch lieber eine Flasche mehr und mit den öffentlichen Verkehrsmitteln fahren. Oder noch besser: noch eine Flasche mehr und zuhause von der schönen Fahrt träumen.

Dies soll beileibe nicht ein Aufruf zum Alkoholismus sein, sondern eine kleine Erinnerung an vergangene weinselige Zeiten, die so herrlich kitschig besungen wurden. Wer hat heute noch Lust, im Gasthaus bei einem Schoppen Wein zu singen. Erstens macht man das nicht, und zweitens vergeht einem die Lust dazu, wenn der Blick auf den Tippzettel fällt.

Nicht nur dass die Weinpreise im Gastgewerbe von Januar 1980 bis Dezember 1982 um 26,2 Prozent stiegen, während die Teuerung in den anderen Absatzkanälen 16,1 Prozent betrug, der Abschlag im ersten Semester 1984 betrug im Gesamtindex 2,3 Prozent gegenüber dem Vorjahr, im Gastgewerbe jedoch nur 0,6 Prozent.

Wenn das nicht ändert, wird der Schweizer nochmals einen Liter Wein weniger trinken als im Vorjahr und die Sorgen um den noch grösser werden. See anderen überlassen.

Übrigens stammen die eben genannten Zahlen aus der «NZZ» (vom 20. Juni, Nr. 141), deren Teil «Wirtschaft» sehr oft genaue und nicht erfreuliche Zahlen aus Wirtschaften bringt. Mit wenig Erfolg, wie diese neue Statistik beweist.

Mit so wenig Erfolg leider, dass einem nicht nur ein Liedchen beim Wein vergeht, sondern der Wein überhaupt. Dass man aber ohne Wein sich entsprechend einfach verpflegt, das kommt wohl nur sehr wenigen in den Sinn. Damit fördert man bei uns die «Wurstsalat/Bier-» oder «Hamburger/Coke»-Kultur.

Indessen entdecken unsere nördlichen Nachbarn die Freuden der Gastronomie und der Verbindung von Wein und Speise. Sie, die man die Biertrinker nannte, mausern sich zu Gastrosophen. Was sie im Ausland entdeckten, finden sie zuhause. Nämlich gepflegte Gaststätten, in denen zum Mahl oder zum Plättchen der passende Wein - zu passenden Preisen - angeboten und vorgeschlagen wird.

Mögen sie anlässlich einer Schweizer Reise weder durch die mangelnden Kenntnisse des Personals noch durch die Weinpreise enttäuscht werden.

Nur mit Ideen überleben



Restaurant nouvelle: Ueli Steine (links) mit Paul Haerberlin, Illhäusern.

(Fortsetzung von Seite 13)

begekocht, kein Chichi, kein Silber, kein Kristall, dafür erschwingliche Preise. Die deutsch- und handgeschriebene Abendkarte wechselt alle ein bis drei Tage, das Menu (4 Gänge zu Fr. 49.-, 5 Gänge zu Fr. 59.-) jeden Abend. Mittags liegt eine reduzierte Karte auf. Die renovierte einstige Quartierbeiz verfügt über 38 Plätze.

Hier ein Auszug aus einer derzeit aktuellen Sommerkarte:

- Flusskrebse auf Avocado-Melonen-Salat
- Kalte Tomatensuppe mit Pfefferminze
- Crêpe mit Milchmasthähnchen-Schenkeln
- Rotzungenröllchen mit Meeralfen
- Entenbrust mit Melonen an Portosauc.

Doch als besondere Spezialität serviert Peter Brunner die Inneerien des Sommerlammes: zur Vorspeise Leber, Hirn und Zunge lauwarml auf Kressensalat, als Hauptspeise einen Lammteller mit Filet, Niere, Leber, Hirn und Züngli. Für traditionellere Esser gibt's auch ein Lammlifeit mit frischem Basilikum. Wie kam Peter Brunner auf die Lamm-Inneerien? «Ich bin immer am Experimentieren, mit Inneren kochte ich ehnein besonders gern. Und so entdeckte ich die besonders zarten und delikaten des Lammes.» Er bezieht sie in der Saison (noch bis Mitte/Ende August, dann wieder im März/April) von zwei einheimischen Lieferanten; die Namen will er nicht preisgeben.

Wie kommen die Gerichte bei den Gästen an? Lucio Roffi: «Die einen mögen es gar nicht, die andern schwören darauf - es ist Geschmacksache!»

Dessertmenüs

Sommerabendmenüs, die ausschliesslich aus Desserts bestehen, bereitet seit kurzem Leo Wildhaber, Küchenchef in Ueli Steinles Zürcher Restaurant nouvelle zu. So serviert er beispielsweise folgende süsse Köstlichkeiten, optisch perfekt angerichtet:

- Himbeersorbet auf Pfirsich mit Champagner
- Heidelbeeren mit Vanilleglace
- Weisse und dunkle Schokoladenmousse mit frischen Feigen auf Cassis und Walderdbeeren
- Riesling/Sylvaner-Sorbet mit Marc
- Haselnusscreme-Pudding auf Moksaucelle
- Soufflé, Sorbet und Parfait aus und mit Passionsfrüchten.

Champagner begleitete die Gerichte; etwas Brot zwischen den einzelnen Gängen neutralisierte die Süsse. Wer will, kann aber auch nur drei oder vier Desserts wählen, als erste zwei Gänge Fisch und Fleisch.

Wie kamen Ueli Steine und Leo Wildhaber auf diese süsse Idee? «Mich faszinierte die Patissiererei ohnehin schon lange und während meines «stage» in Witzgmanns Münchner aubergine kam ich ganz auf den Geschmack», sagt Leo Wildhaber. «Auf dem Flohmarkt fand ich ein altes Wiener Kochbuch, probierte an Knödeln und Mousses herum und richtete mir dann im nouvelle eine Patissiererei ein. Dort habe ich heute einen Fotoapparat mit Stativ und schiebe jeden Teller, den ich neu kreierte, drunter. Wenn ich Zeit habe, erprobe ich täglich was Neues; besonderen Erfolg haben meine süssen Orangen- und Salbeinudeln.»

Ueli Steine unterstützte Leo Wildhabers süsse Passion: «Neue Experimente interessieren mich, und ich weiss, dass viele Gäste Süsses lieben.»

Wie kommen die Dessertmenüs an? «Gut, vor allem jetzt im Sommer, wo die Leute spät und leicht essen wollen. Wir kommen auch all ihren Wünschen entgegen: Sie können zwei bis sechs Desserts haben, vorher nach Wunsch noch andere Gerichte.» Acht Gänge kosten um Fr. 80.-; warme Küche im Juni, Juli und August bis 23.30 Uhr; weniger als drei Desserts allein gibt's erst nach 22 Uhr. Eliane Meyer



Mit Kafi Chriesi gegen den Kirschenberg

Der Kirschenberg bereitet den Schweizer Brennkirschenproduzenten grosse Sorgen, denn der Lagerbestand der Brennereien reicht - ohne die diesjährige gute Ernte - noch für anderthalb Jahre Kirschenproduktion aus. Die dem kantonalen Wirtverband angeschlossenen Betriebe offerieren deshalb bis zum 1. September den Kafi Chriesi zum gleichen Preis wie den Kafi Träsch oder den Kafi Chriiter, nämlich statt zu drei zu Fr. 2.60.

Gültig vom 27. 7. bis 2. 8. 1984

Modelschinken/Schulter

geräuchert oder ungeräuchert
1/1 oder 1/2 VAC
per Kilo

prodega 12.90

Kalbsplätzli vom Stotzen

am Stück
per Kilo

prodega 28.50

Schweizer Emmentaler la

Block zu zirka 1,5 kg
per Kilo

prodega 12.90

Feinkristallzucker

50-Kilo-Sack
per Kilo

prodega 1.08

Rosato Toscana Ricasoli

Flasche 70 cl
exkl. Wust

prodega 4.25

Weissweinglas «Napoli» 18 cl

Einheit = 12 Stück
per Stück, exkl. Wust

prodega -.67

Info-Block

Thema 31:
G+C-Standorte:



Prodega AG		
1	Chur, Rössbodenstrasse 17 7000 Chur	081 22 55 30
2	Egerkingen, Friedstrasse 4622 Egerkingen	062 61 13 13
3	Emmenbrücke, Sadelstrasse 32 8622 Emmenbrücke	041 55 82 55
4	Heimberg, Stockhornstrasse 19 3627 Heimberg	033 37 16 16
5	Hünenberg, Industriezone Bösch 6331 Hünenberg	042 36 65 66
6	Mossendorf, Lochackerweg 5 3302 Mossendorf	031 85 31 31
7	Pratteln, Rheinstrasse 81 4133 Pratteln	061 83 53 00
8	Zür-Blatz, Neugutstrasse 90 8600 Dübendorf	01 621 80 00

prodega

STELLENMARKT

Ein Arbeitsplatz im Herzen von Zürich?

Für unser Personalrestaurant an der Bahnhofstrasse suchen wir einen gutausgewiesenen

Koch

sowie einen ebenso qualifizierten

Patissier

Einsatzfreudigkeit, Kreativität und Flexibilität erwarten wir von unseren neuen Mitarbeitern. Idealalter 25 bis 28 Jahre.

Wir bieten Ihnen:

- interessante, abwechslungsreiche Arbeit
- gute Sozialleistungen
- einen Ihrer Leistung entsprechenden Lohn

Sollte Sie eine dieser Stellen ansprechen, so erteilt Ihnen Herr Th. Bertschi, Telefon (01) 235 76 24, gerne weitere Auskünfte.



Culinarium AG
Bahnhofstrasse 45
8021 Zürich

P 44-003877



Dauerstellen
mit erhöhten Anforderungen an Ausbildung und Berufserfahrung. Seriöse Beratung und wirkliche Hilfe für Mitarbeiter, die Ansprüche an Ihren Arbeitsplatz stellen.

Küchenchef

Eine Herausforderung an den Küchenchef: Ihr zukünftiges Arbeitsgebiet sehen Sie in einem der Landgasthöfe rund um den Zürichsee. Die mittlere Brigade zu führen und zu motivieren, macht Ihnen Freude. Kreativität und Ideen sind hochwillkommen und werden dementsprechend auch in die Tat umgesetzt! Dass Ihnen in Ihrer Arbeit Freiheiten gelassen werden, ist selbstverständlich und fordert Sie nur noch mehr zur Eigeninitiative heraus. Arbeitsklima und Entlohnung sind ausserordentlich attraktiv, bei diesen Spitzenangeboten.

Alleinkoch

(evtl. Küchenchef mit Kleinbrigade)

Ein neues, schon gut eingeführtes Restaurant in Baden sucht einen kreativen Fachmann - eine sensationelle Chance für einen guten Berufsmann. Die grossen Freiheiten in diesem Restaurant erlauben Ihnen, seiner gutbürgerlichen Küche Ihren Stempel aufzusetzen.

Sous-chef

In der Stadt Zürich bietet sich die tolle Chance, in einer grossen Brigade den Posten eines Sous-chefs zu übernehmen. Berufserfahrung, Liebe zum Kochen, Vertretung des Küchenchefs, Aufstiegsmöglichkeiten - das sind Begriffe, die beim qualifizierten Fachmann an erster Stelle stehen - also auch bei Ihnen!

Wenn Sie eines dieser Angebote interessiert, bitte rufen Sie uns an, wir informieren Sie gerne, oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen direkt an:

5105

eine Bewerbung - viele Möglichkeiten
auf jedem Gebiet für jede Position



Personalberatung für das Gastgewerbe Stellenvermittlung
4051 Basel, Theaterstrasse 10, Tel. (061) 22 97 95

Hilton International Zurich

Wir suchen auf August eine

Serviceangestellte

(mit oder ohne Erfahrung)

Etwas Englischkenntnisse sind nützlich aber nicht unbedingt notwendig. Wir bieten Ihnen 5-Tage-Woche, sehr gute Sozialleistungen und die Möglichkeit, ein schönes Personalstudio zu beziehen.

Wir freuen uns auf Ihren Telefonanruf (Telefon 01/810 31 31, intern 609 oder 610) oder Ihre Kurzofferte.

5108



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



Unser eigenes Architekturbüro ist zuständig für Neu- sowie Totalumbauten in den rund 115 Merkur-Spezialgeschäften und 24 Restaurants. Technisches Know-how und Erfahrung im Restaurant- und Ladenbau sind deshalb die wesentlichen Voraussetzungen, die der/die gesuchte

Hochbauzeichner(in) (evtl.) Innenausbauzeichner(in)

mitbringen sollte.

Das Arbeitsgebiet umfasst Projektierung, Submission, Bauleitung und Bauabrechnung für Innenausbauten neuer Betriebe sowie Umbauten von bestehenden Geschäftslokalitäten.

Die Aufgabe ist entsprechend vielfältig; sie erfordert Fachkenntnisse, gestalterisches Flair und einschlägige Praxis. Der Arbeitsort ist in Bern; das Arbeitsgebiet erstreckt sich über die ganze Schweiz und das benachbarte Ausland. Wenn Sie ausserdem eine selbständige Tätigkeit in kleinem Team schätzen, so sollten Sie sich näher über diese Stelle informieren.

ofa 117.451.010

merkur III

Merkur AG - Fellerstrasse 15 - 3027 Bern
Telefon 031/55 11 55



TSCHUGGEN GRAND HOTEL

Für die kommende Wintersaison, von Ende November 1984 bis Ostern 1985 (zirka 15. April 1985), ist in unserem Wintersporthotel der Luxusklasse infolge Beförderung der bisherigen Stelleninhaberin folgender Posten neu zu besetzen:

1. Etagengouvernante/ Hausdame

Wir wenden uns an Bewerberinnen, welche aufgrund mehrjähriger ähnlicher Tätigkeit die Voraussetzungen mitbringen, ein Departement mit rund dreissig Mitarbeitern selbständig und kompetent zu führen.

Sprachgewandtheit in D, F, E, wird für die Kontaktnahme mit unseren anspruchsvollen, internationalen Gästen von grossem Vorteil sein. Italienisch- und/oder Spanischkenntnisse sind erforderlich.

Ihrer ausführlichen Bewerbung sehen wir mit Interesse entgegen. Für jegliche Auskünfte steht Ihnen Fräulein Margret Hofer gerne zur Verfügung.

TSCHUGGEN GRAND HOTEL, 7050 Arosa
Fräulein M. Hofer, Personalchef
Telefon (081) 31 02 21

5100

Zur Übernahme einer Bar und eines Restaurantsbetriebes im Zentrum von Zürich suche ich nach Vereinbarung:

1 Küchenchef 2 Köche 2 Kellner

die Freude an ihrem Beruf haben und gerne und gekonnt meine Gäste verwöhnen.

Meldet Euch!

Telefonisch oder schriftlich bei:
Herr Schöpfli, Twäracherstrasse 5
8122 Pfaffhausen
Telefon (01) 825 49 36

P.44-101756

Infolge Verkehrsunfalls eines Mitarbeiters suchen wir dringend einen

Koch

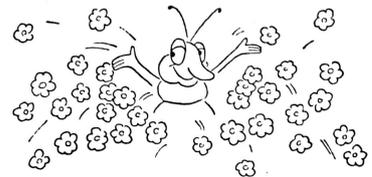
bis 10. Oktober 1984, eventuell auch für anschliessende Wintersaison.

Auskunft erteilt gerne

B. Fink
Hotel Bellaval, 7500 St. Moritz
Telefon (082) 3 32 45

5073

Der Betrieb mit dem individuellen Rahmen



Restaurant Muggenbühl

Wir sind ein junges, aufgestelltes Team und suchen noch

1 Küchen-Manager

ab sofort
Einen Küchenchef, jung, dynamisch und qualitätsbewusst. Unerfahren, aber aufwärtsstrebend. Er (Sie) ist bereit, mit modernsten Techniken Konventionelles zu kreativieren. Zahlen- und kostenbewusst. Nicht abgeneigt, einen Computer zur Hand zu haben. Kleine Küchenbrigade, häufiges wechselndes saisonales Angebot, leichte neuzeitliche Küche mit Schwerpunkt auf schön angerichteten Tellerservice.

1 Jungkoch

ab sofort
mit Freude am kreativen Kochen.

1 Servicemitarbeiter(in)

auf Mitte oder Ende August

diverse Bankettaushilfen

(auch Anfänger/Anfängerinnen)

Ich freue mich auf Ihren Besuch.

Armando Faes
Restaurant Muggenbühl, 8038 Zürich
Telefon 482 11 45

5080



Schweizerhof

- Viersternhotel im Zentrum (150 Betten)
- Restaurant Acla
- Hilli's Schweizerhof-Stübli
- Pianobar-Dancing
- Picknick-Club Acla Clavadatsch

Eine Wintersaison in St. Moritz? Für viele ein Traum. Lassen Sie diesen Traum Wirklichkeit werden. Kommen Sie in einen der attraktivsten Wintersportorte der Alpen. Geniessen Sie ein vielfältiges Sportangebot, eine kosmopolitische Kundschaft mit hohen Ansprüchen und nicht zuletzt eine interessante Aufgabe hier im lebhaften Schweizerhof St. Moritz.

Mit Eintritt Ende November sind folgende Posten zu besetzen:

Administration/
Loge:

Night-Auditor

(fundierte Administrationskenntnisse, gut D, E, F, Erfahrung NCR 2L52)

Administrationspraktikant

(Einsatzgebiet: F + B, Réception, Night-Auditor, Volturier)

Service:

Chefs de rang Serviertöchter Commis

Küche:

Chefs de partie Chef pâtissier Commis de cuisine

Bitte bewerben Sie sich schriftlich mit Zeugnisunterlagen und Foto. Vielen Dank.

Felix Schlatter
Hotel Schweizerhof, 7500 St. Moritz
Telefon (082) 2 21 71

5066



Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir:

Réceptionistin

per sofort
mit NCR-42-Erfahrung und Sprachkenntnis-
sen, an sehr lebhatte Réception

Sous-chef/Saucier

per sofort
in mittlere Brigade (7 Köche) mit kreativer, ab-
wechslungsreicher Küche (Club Gourmet)

Commis de cuisine

per 15. August 1984
in mittlere Brigade, geregelte Arbeitszeit

Chef de rang

per 15. August 1984
in anspruchsvollen Säumergrill (A-la-carte-
Service), geregelte Arbeitszeit

Serviertochter/Kellner

per 15. August 1984
für Rüschtischstube, geregelte Arbeitszeit.

Wir bieten 5-Tage-Woche, gutes Betriebskli-
ma und aufgestelltes Team.

Melden Sie sich bitte schriftlich oder telefo-
nisch bei

Hotel-Restaurant BELVOIR
Herrn P. Hürlimann oder Herrn P. Peier
Säumerstrasse 37
8803 Rüschtikon bei Zürich
Telefon (01) 724 02 02

4981



BELVOIR
RÜSCHTIKON

Mit Aussicht und Weitsicht.



HOTEL ALPENBLICK
WEGGIS

Wir suchen noch folgende Mitarbeiter in unser
modernes, schönes ****-Hotel in Jahres-
stelle.

Ab sofort

Anfangsgouvernante Commis de service

Ab 1. Oktober 1984

Réceptionspraktikantin

Gute Englischkenntnisse erforderlich

Ab 1. November 1984

Haus- und Küchenbursche oder Mädchen

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Offerte mit
Lohnangaben. Robert und Lisbeth Ammann.

5123

Neues ****-Hotel im Berner Oberland sucht
per sofort oder nach Übereinkunft

Küchenchef 1. Oberkellner

Selbständigkeit, guter Lohn, geregelte Ar-
beits- und Freizeit.

Offerten unter Chiffre Nr. 5122 an hotel revue,
3001 Bern.

Inserieren bringt Erfolg!

Ristorante Al Giardino Basel

sucht per sofort in Jahresstelle versierten

Kellner

Sehr gute Verdienstmöglichkeit.

Auskunft erteilt Herr F. Piazza, Telefon (061)
43 80 22.

5386

GRAND HOTEL RHODANIA

LE SPORT ET L'ÉLEGANCE

Wie wär's, in einem der schönsten Hotels
des Wallis und am zukünftigen Austrags-
ungsort der Alpinen Ski-WM zu arbeiten?
Wir sind ein Fünfsterhaus (80 Betten),
an bester, zentraler Lage von Crans und
suchen für die kommende Wintersaison
noch folgende Mitarbeiter:

Réception:

Réceptionniste

F/A/E

Night-Auditor

(Ordinateur IBM, Software Janus)

Chasseur

Restaurant La Ferme:

Sommelières qualifiées

Salle à manger:

Chefs de rang

Bar du jour:

Commis de bar

Déco d'Or bar:

Barmaid qualifiée

Offerten mit den üblichen Unterlagen, Foto
und Gehaltsansprüchen sind erbeten an
die Direktion.

Grand Hotel Rhodania Crans
3963 Crans
Telefon (027) 41 10 25

5113

CH-3963 CRANS-MONTANA (VALAIS)
Tel. 027/41 10 25 - Telex 38 241

Renommiertes ****-Hotel im Berner Oberland mit 85
Betten, vielseitigem, anspruchsvollem Restaurations-
angebot (3 Restaurants) sucht ab Winter 1984/85 einen
ausgewiesenen

1. Chef de service

Da unser jetziger Stelleninhaber, seit fünf Jahren im Be-
trieb, ein eigenes Geschäft übernimmt, suchen wir einen
einsatzfreudigen, verantwortungsbewussten Kadermit-
arbeiter, welcher in der Lage ist, einer 20köpfigen Servi-
cebrigade vorzustehen, und Erfahrung in Menu- und
A-la-carte-Service besitzt.

Wenn Sie an dieser anspruchsvollen Aufgabe interes-
siert sind, erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterla-
gen.

Hotel Ermitage & Golf
3778 Schönried-Gstaad
Telefon (030) 4 27 27

5015

TOGA -Hotels Schweiz

Aparthotel Albarella ****

6549 San Bernardino

Erstklasshotel mit Hallenbad, Diskothek, Bowling, div.
Restaurants

sucht für die kommende Wintersaison 1984/85 noch fol-
gende Mitarbeiter:

Administration: **Réceptionistinnen** D, F, I

Küche: **Chefs de partie**
Commis de cuisine

Service: **Chefs de rang**
Commis de rang
Serviertöchter (Snack)
Barmaid für die Disco
Zimmermädchen
Portiers

Etage:

Wir suchen:

Mitarbeiter, die mit Freude zur spontanen Leistung in
unserem Team bereit sind, und mit Einsatzfreudigkeit
ihre Arbeit erfüllen.

Schriftliche Bewerbung mit Unterlagen und Gehaltsan-
sprüchen an:

Aparthotel Albarella Neve
z. H. Herrn Eilmauer
6549 San Bernardino (GR)
Telefon (092) 94 01 01

5338

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

Mteam

Unser Angebot:
ein anspruchsvoller Posten
im Migros-Restaurant Limmatplatz

Sie möchten eine geregelte 42-Stunden-Woche
Am Abend und am Sonntag frei haben...
Sie sind an fachlicher Weiterbildung und Entwicklungs-
möglichkeiten interessiert...
Sie legen Wert auf eine gründliche Einführung in ein in-
teressantes Arbeitsgebiet...

Als

Koch

in unserem M-Restaurant Limmatplatz kommen Sie in
den Genuss all dieser Vorteile.

Wir wünschen uns einen Berufsmann mit abgeschlos-
sener Kochlehre und nach Möglichkeit einigen Jahren
Praxis.

Alles klar? Dann rufen Sie unseren Herrn H. Vollmeier an.
Er steht Ihnen gerne für weitere Informationen zur Ver-
fügung.

Telefon (01) 277 22 79

Genossenschaft Migros Zürich
Personalabteilung
Postfach, 8021 Zürich
014 154.273.013

MIGROS

Genossenschaft Migros Zürich



HOTEL EUROPA

St. Moritz

das ****-Sporthotel des Oberengadins

Möchten Sie die Arbeit mit dem Vergnügen
verbinden? Wir bieten Ihnen die Möglichkeit,
in einem der schönsten Skigebiete der Welt, im
Oberengadin, zu arbeiten.
Für die kommende Wintersaison von Ende
November 1984 bis Ende April 1985 suchen
wir folgendes Personal:

Administration: **Praktikantin oder
Praktikant**

Réception: **Réceptions-
sekretärin oder
-sekretär
Praktikantin oder
Praktikant**

Loge: **Nachtportier**
(sprachkundig)
Dieser Posten wäre auch für einen
Studenten gut geeignet

Chauffeur

Küche: **Saucier**
Garde-manger
Entremetier
Tournant
Commis de cuisine

Küche/Grill-Room: **Alleinkoch**

Service: **Saalkellner**
(Demi-chef de rang)
Commis de rang

Buffet: **Buffetburschen
oder -mädchen**

Grill-Room: **Oberkellner**
Chef de rang
Commis de rang

Bar: **Demi-chef de rang**
Commis de rang
(männlich oder weiblich)

Etage: **Zimmermädchen**
Portier

Lingerie: **Gouvernante**
Lingeriemädchen

Diverses: **Hausmechaniker**
(allround)

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung
z. H. der Direktion mit den üblichen Unterla-
gen wie Foto und Lebenslauf.

Hotel Europa, St. Moritz
7512 Champfèr

5071

Hilton International Zurich

Zur Vervollständigung unseres Teams an der Réception suchen wir einen

Réceptionisten

Unsere Erwartungen an Sie sind 1 bis 2 Jahre Réceptionserfahrung, eine abgeschlossene Hotelfachschule oder kaufmännische Ausbildung. Wir sehen Sie als jungen, dynamischen Mann mit Interesse an einer Karriere in einer internationalen Hotelkette. Englisch und Deutsch sprechen Sie gut, etwas Französischkenntnisse sind nützlich, aber nicht Bedingung.

Wir bieten Ihnen eine interessante Stelle, welche neben Kontakt mit einer internationalen Kundschaft auch administrative und statistische Arbeiten einschliesst.

5-Tage-Woche, sehr gute Sozialleistungen sowie ein der Position und Leistung entsprechendes Salär sind weitere Gründe, sich bei uns zu bewerben. Falls Sie bei uns logiert werden möchten, stellen wir Ihnen gerne eines unserer schönen Personalzimmer zur Verfügung, welche mit eigener Dusche/Toilette ausgestattet sind.

Fühlen Sie sich angesprochen?

Ja - dann verlieren Sie keine Zeit und senden Sie Ihre Kurzzofferte an untenstehende Adresse oder telefonieren Sie unserem Personalchef. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.



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

Gesucht im Raume Zug ein verantwortungsbewusster

Chef de service

männlich oder weiblich.

Schriftliche Offerten sind zu richten unter Chiffre 5130 an hotel revue, 3001 Bern.

Zürich City

Wünschen Sie eine geregelte Arbeitszeit ohne Sonntags- und Nachtarbeit?

Dann haben wir genau das Richtige für Sie: Wir suchen für unser neugestaltetes, gut frequentiertes Restaurant im 3.Stock tüchtige

Service-Angestellte

mit Berufserfahrung.

Umsatzbeteiligung plus Prämien, 5-Tage-Woche, 4 Wochen Ferien, Einkaufsvergünstigungen in allen unseren Häusern; dies sind nur einige Vorteile dieser Stelle.

Interessiert? Rufen Sie an:

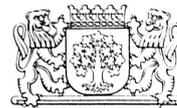
Telefon (01) 220 49 03, Frau R. Trüb gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte.

St.-Anna-Gasse 18, 8021 Zürich

Jelmoli lebendig und vielseitig

155

P 44-003600



PARK-HOTEL AM RHEIN CH-4310 RHEINFELDEN

sucht für sofort oder nach Übereinkunft zur Vervollständigung der Küchenbrigade in Jahresstelle

Chef de partie Commis de cuisine

Ab Januar 1985 (eventuell früher) engagieren wir in Jahresstelle

Sous-chef de cuisine

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an die Direktion des Park-Hotels am Rhein, Tel. (061) 87 33 31.

5147



INTERNATIONALER STELLENMARKT MARCHÉ INTERNATIONAL DE L'EMPLOI

Dr. Helmut Neumann Management-Beratung

Mitarbeiter im Führungsteam

Bungalow-Feriendorf im Mittelmeerraum

Wir, ein österreichisches Feriendorf im französischen Mittelmeerraum, suchen einen qualifizierten Mitarbeiter, der eine einschlägige Tätigkeit und Ausbildung (eventuell Hotelfachschule) nachweisen kann. Unser neuer Mitarbeiter wird den Bereich der Bewirtschaftung (Einkauf, Kalkulation, Materialverwaltung, Personalführung u. a.) im Küchen- und Barbereich selbständig führen.

Voraussetzung zur Erlangung der Arbeitsbewilligung sind die Staatsbürgerschaft aus dem EG-Raum, gute Französischkenntnisse, Alter 20 bis 35 Jahre, Kontaktfreudigkeit, Naturverbundenheit, Anpassungsfähigkeit an südliches Klima und Mentalität sowie sportliche Betätigung. Geboten wird eine Beschäftigung für den Zeitraum März bis November, da krankheitsbedingt die Stelle mit August 1984 frei wird, wäre ein Arbeitsantritt auch kurzfristig erwünscht. Wenn Sie glauben, unseren Anforderungen zu entsprechen, ersuchen wir Sie vorerst, Lebenslauf sowie Foto an unseren Berater zu übermitteln.

Ihre Bewerbung wird von unserem Berater unter Einhaltung von Sperrvermerken direkt an uns weitergeleitet.

Wenden Sie sich bitte unter 1636 A an die Dr. Helmut Neumann Management-Beratungs GesmbH, A-6020 Innsbruck, Wilhelm-Greif-Strasse 14, Telefon 0043/5222/36 1 49.

Aus dem Urlaub genügt vorerst eine kurze Nachricht.

P 46-10009-63

Middle East

Food and Beverage Director Personnel and Training Director

Our client is a newly established international hotel management company with first class and de luxe hotels in the Middle East and London. Future development plans will include North America, Europe and the Far East.

These key executive posts will involve the setting up and implementation of departmental systems. Frequent international travel from a corporate base in the Middle East is envisaged.

Candidates aged 30-45 must hold relevant academic qualifications and have management experience with an international hotel chain including the Middle East.

Excellent tax free salaries and benefits are offered, including married status housing allowances. Interviews will be held in London or the Middle East.

Please apply in writing with a detailed curriculum vitae or telephone for an application form:

John Nutt, General Manager, Hallway Recruitment Ltd., 23, Albermarle Street, London W1X 3FE, telephone 0044-1-629-2412, telex 051-265933



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

AMBASSADOR Bern

Hotel und Kongress-Zentrum

Zur Ergänzung unseres jungen und dynamischen Teams suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

Serviertochter Chef de rang Commis de rang Réceptionspraktikantin

Ausländische Bewerber nur mit Jahresbewilligung.

Wir bieten gute Arbeitsplätze, 5-Tage-Woche, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Haben Sie Freude an einem abwechslungsreichen Posten in einem lebhaften Betrieb, dann senden Sie bitte Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien, Lebenslauf und Foto, oder rufen Sie uns gleich einmal an:

Ambassador Bern
Hotel- und Kongresszentrum
Direktor Marcuard

5155



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

Wir suchen per 1. September oder nach Übereinkunft

eine Hotelfachassistentin

Für die Betreuung und Organisation der Bereiche Buffet, Office, Etage bietet sich hier eine interessante Tätigkeit.

Wir erwarten Selbständigkeit und Organisationsstalent.

Arbeitszeiten 8.00 bis 17.00 Uhr.
Samstag/Sonntag frei.

Bewerberinnen wenden sich mit den üblichen Unterlagen schriftlich an Hotel Speer, z. H. von U. Hämmerle, 8640 Rapperswil.

5170



Für unsere neue
exklusive
American Bar
suchen wir per 1.
September qualifizierten
und mixkundigen
Barman
Offerten erbeten an:
Sekretariat Clubs,
Hotel Spinne
3818 Grindelwald

4934

**DANCING
NIGHT-CLUB BERN**

INTERNATIONALER STELLENMARKT MARCHÉ INTERNATIONAL DE L'EMPLOI

Gallia Palace Relais et châteaux - Italie

Pour la prochaine saison d'hiver nous proposons à nos collègues suisses notre personnel qualifié et avec longue expérience dans l'hôtellerie de luxe:

**brigades de cuisine, restaurant, bar
gouvernante d'étage et de lingerie
femmes de chambre - valets de chambre
conciergerie avec premier concierge
employés de direction et réception
employés d'économat et cafétéria
personnel interne - chauffeur**

Ecrire à la direction Gallia Palace Hôtel - 58040 Punta Ala (GR), Italie ou télexer à: 590454 (Gallia) ou téléphoner à: 0039 - 564/922.022

5134

Küchenchef

Wir erwarten von ihm die Fähigkeit, eine mittlere Brigade mit natürlicher Autorität und Takt zu führen. Er sollte mindestens bereits über Erfahrung als Sous-chef und über fundierte Kenntnisse in der Kalkulation und wirtschaftlichen Küchenführung verfügen.

Wir bieten ein dieser Kaderposition entsprechendes Salär und geregelte Arbeits- und Freizeit.

Bewerbungen mit vollständigen Unterlagen erbitten wir an

Restaurants Méditerranée und Le Cochon d'Or AG zuhauenden von Herrn Peter Betz Blumenrain 12, 4051 Basel

5083

5084

**INTERNATIONALER STELLENMARKT
MARCHÉ INTERNATIONAL DE L'EMPLOI**

An opportunity to capture the Hyatt Spirit in Kota Kinabalu, Sabah, Malaysia.
The Food and Beverage reputation of Hyatt Hotels is unparalleled in the hospitality industry. A leader and trendsetter in this field, we are continuously creating new concepts.
We have an immediate opening for the position of

Executive Sous-chef

Candidate must have a proven track record in hotels/restaurants of international standard, be creative, between 23 and 30 years old, have the ability to assist our Chef in leading and continuously training a 55 men brigade of Malaysian and Chinese nationality.
An attractive remuneration package will be offered.

Please apply in writing, with curriculum vitae, references and current salary to: Peter Stettler, Executive Assistant Manager - Food & Beverage, Hyatt Kinabalu International JLN Datuk Salleh Sulong, Locked Bag 47, Kota Kinabalu, Sabah, Malaysia.

HYATT  KINABALU INTERNATIONAL



A 5-star de luxe hotel with 216 guest rooms, 3 restaurants, banqueting and outside catering department and a gourmet shop invites applications for:

front office manager / rooms division manager (Scandinavian)

director of sales & marketing (Arabic speaking)

pâtissier

We require:
Dynamic, highly motivated and talented people with a good command of the English language. Previous experience in a similar position is a must.

We offer:
- attractive tax free salary
- furnished accommodation
- excellent fringe benefits
- economy return air ticket to point of hire every year

For more information please send your curriculum vitae with photograph to:

Mr. Werner Knechtli, general manager
SAS KUWAIT HOTEL
P. O. Box 26199
SAFAT, Kuwait

or call Switzerland (093) 65 25 88 between 1st and 17th August for appointment.

Gesucht nach Übereinkunft

Küchenchef (Head Chef)

For Airline catering Ltd. International Airport, Tel-Aviv, Israel. Erfahrung erforderlich. Alter zirka 30 Jahre.

Offerten bitte an Hotel Chesa Rustica, Limmatquai 70, 8001 Zürich, Telefon (01) 251 92 91. Mündliche Besprechung nach Vereinbarung.

Mosce 49-022677

Inseratenschluss: jeden Freitag, 11 Uhr!

Für uns ist der Gast König!

Namhaftes Grossunternehmen sucht für sein renommiertes Gästehaus im Rhein-Main-Gebiet baldmöglichst einen

Chef de partie

Wir erwarten eine fundierte Ausbildung und mindestens 3 Jahre Berufserfahrung als Chef de partie in der First-Class-Gastronomie.

Wir bieten:
- freie Entfaltungsmöglichkeiten
- internationale Küchenqualität, gehobener Ansprüche
- guten Verdienst
- soziale Sicherheit
- angenehme Arbeitsbedingungen

Komplette Bewerbungsunterlagen mit Lichtbild, Lebenslauf und Angaben über Ihren bisherigen Werdegang erbitten wir unter Chiffre 5082 an hotel revue, 3001 Bern.

Für uns ist der Gast König!

Namhaftes Grossunternehmen sucht für sein renommiertes Gästehaus im Rhein-Main-Gebiet baldmöglichst einen

Küchenchef

Wir erwarten von Ihnen fachliches Können, Berufserfahrung und die Fähigkeit, unseren Namen auch in der feinen und leichten Küche umzusetzen, selbstverständlich auch Geschick im Umgang mit Persönlichkeiten und persönliche Ausstrahlung. In Ihrer Position haben Sie qualifizierte Mitarbeiter zu führen und anzuleiten sowie den Nachwuchs zu fördern.

Wir bieten:
- freie Entfaltungsmöglichkeiten
- internationale Küchenqualität gehobener Ansprüche
- guten Verdienst
- soziale Sicherheit
- angenehme Arbeitsbedingungen

Komplette Bewerbungsunterlagen mit Lichtbild und Angaben über Ihren bisherigen Werdegang erbitten wir unter Chiffre 5081 an hotel revue, 3001 Bern.

Inserate in der hotel + touristik revue haben Erfolg!

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

Zu verkaufen Occasion

Soft-Ice-Maschine
Carpigiani, 9jährig, 2 Sorten, total überholt.
Sehr preiswert.
Telefon (061) 67 22 00 oder Telefon (025) 79 15 29 5052

Müssana

Schlagrahm-Maschine
(gekühlt) neuwertig, günstig zu verkaufen.
Telefon (081) 81 15 64 5156

VERSCHIEDENES

Drucksachen Drucksachen

Druckerei des «Bund»
F. Pochon-Jent AG
Effingerstrasse 1
3001 Bern

Ein Anruf,
Telefon (031) 25 66 55,
genügt.

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

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.



Grossaktion Hotelwäsche

Wir brauchen Platz und geben zum halben Preis weg:

Tischwäsche, weiss, mit Würfelmuster und angepasstem Satinrand, 100% Baumwolle, sehr schöne Ware, sehr preisgünstig!
Servietten 49x49 cm, nur Fr. 2.-
Napperons, 88x88 cm, nur Fr. 5.-
Stoff per Meter in 137 cm Breite nur Fr. 7.50 per Meter
Zugreifen, solange Vorrat

Bettanzüge mit Hotelverschluss (Duvet ohne Knöpfe)
Anzug nordisch, 160x210 cm, beige-braun gemustert, nur Fr. 35.-
Pflumen, 65x100 cm, beige-braun gemustert, nur Fr. 9.50
Anzug normal, uni weiss, 145x170 cm, nur Fr. 26.-
Pflumen, 65x100 cm, uni weiss, nur Fr. 9.-

Gläsertücher, Halbleinen, 50x70 cm, nur Fr. 2.-

Chef-Halbschürzen, Zwirnhalbweissen, weiss, 60x70 cm, nur Fr. 7.50

Bettinhalt 1/4 Daunen, nordisch, 160x210 cm, nur Fr. 120.-
normal, 135x170 cm, nur Fr. 80.-
Pflumen mit Federn, 65x100 cm, nur Fr. 22.-
Bettinhalt synthetisch, waschbar, nordisch, 160x210 cm, nur Fr. 58.-

Frotteefix, Normalgrösse, in allen Farben, Stück nur Fr. 13.-
Frotteefix, franz., 140 bis 160x200 cm, Stück nur Fr. 24.-

Torchons, 45x80 cm, nur Fr. 2.10

Sieber Versand, 9445 Rebstein
Telefon (071) 77 26 81 oder
Telefon (071) 77 29 44 245

**ANSCHLAGBRETT-
TABLEAU NOIR**

Fachkommission für Berufsbildung im Gastgewerbe **KFG**
Region Basel

**Menu-rechtsschreibekurs
Do, 16. August 1984,
14.30-17.00 Uhr
Hotel Europe, Basel**

Dozenten:
O. Ledermann, W. Dammann und weitere

Ein Kurs für alle, die täglich im Betrieb Menus schreiben. An diesem Nachmittag erfahren Sie, wie man was in deutscher und französischer Sprache richtig schreibt - damit auch der gebildete Gast kein mitteilloses Lächeln aufsetzen kann! Sie nehmen die wichtigsten Menüzeichnungen als Scripten mit: Ein kleines Nachschlagewerk also, das Ihnen noch lange und oft gute Dienste leisten kann.

Einschreibebühr Fr. 10.-

**Orientierung über den
Vorbereitungskurs
auf die Höhere Fachprüfung
für Maitre d'hôtel diplômé**

Mi, 15. August 1984, 14.30-16.00 Uhr
Bahnhofbuffet Basel, Fürstenzimmer

Referenten: M. König, Präsident KFG.
R. Zürcher, Präsident der Prüfungskommission

ANSCHLAGBRETT · TABLEAU NOIR



Hotel- und Gastgewerbe Spezial-Fachschule

vormals Tribtschenstrasse 19
Theo Blättler 6005 Luzern

Weinseminar-Spezialkurs
Weinverkaufsförderungs- und Weinservicekurs

Unser Weinseminar vermittelt servicekundigen Fachleuten alles Wissenswerte über den Wein: Bereitung, Herkunft, Charakter und Service internationaler verlässlicher Weine. Viele Degustationen, Weinberg- und Kellerbesuche bereichern diesen Spezialkurs zusätzlich.

Spezialkurszertifikat.

Nächster Kurs: 3. 9. bis 7. 9. 1984.

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. Maître d'hôtel
Telefon (041) 44 69 55

Bar-Fachschule Kattenbach

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: _____

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 Freiprospext:

Ecole ACTILANGUE
2, rue Alexis Mossa
06000 Nice - France
Telefon (93) 96 33 84



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 2x4 Wochen
- Ausflugs- und Freizeitprogramm

Verlangen Sie kostenlose Dokumentationen.

Frau N. Frei
Schädrütstrasse 18, 6006 Luzern
Telefon (041) 31 57 18



Zu welchem Kurs möchten Sie nähere Unterlagen?

- **Réceptionskurs**
30. September bis 2. November 1984
- **Food-and-Beverage-Kurs**
Verkaufsplanung, Einkauf, F&B-Kontrolle
4. November bis 23. November 1984

Kursort ist Mürenn

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

Name: _____
Adresse: _____

Weitere Kurse Prochains cours

Menus schreiben - aber richtig

Der Teilnehmer lernt Menus in Deutsch und Französisch korrekt schreiben.

Datum 5. September 1984
Ort Bern

Mitarbeiter besser führen

Der Teilnehmer erwirbt die Fähigkeit, Schwerpunkte in seinem Führungsbereich zu erkennen. Er trifft wirksame Massnahmen, um die Leistungsbereitschaft seiner Mitarbeiter zu erhöhen.

Datum 11.-14. September 1984
Ort Oberiberg

Erfolgreiche Verkaufsgespräche im Hotel

Die wichtigsten Methoden erfolgreicher Gesprächsführung kennen und anwenden.

Datum 19. September 1984
Ort Bern

Richtig motivierte Mitarbeiter leisten mehr

Datum 2.-4. Okt. 1984 Ort Langenthal

Kosten Fr. 420.- für Teilnehmer aus Mitgliederbetrieben SHV
Fr. 630.- für Teilnehmer aus Nichtmitgliederbetrieben

Finanzmanagement

Datum 5.-9. Nov. 1984 Ort Langenthal

Kosten Fr. 650.- für Teilnehmer aus Mitgliederbetrieben SHV
Fr. 925.- für Teilnehmer aus Nichtmitgliederbetrieben

Auskünfte SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Weiterbildung
Postfach 2657
3001 Bern
Telefon (031) 507 111

Informiert sein ist alles!

Die Fachkommission für Berufsbildung im Gastgewerbe

KFG
DER REGION BASEL

Einladung zur Orientierung über den

Vorbereitungskurs auf die Service-Meisterprüfung
(Maitre d'hôtel diplômé)

Die Fachkommission für Berufsbildung im Gastgewerbe der Region Basel beabsichtigt, im Jahr 1984/85 einen berufsbegleitenden Vorbereitungskurs auf die Service-Meisterprüfung in Basel durchzuführen (120 Lektionen).

Wir möchten alle Interessentinnen und Interessenten, die einen solchen Kurs zu ihrer Weiterbildung absolvieren möchten, am **Mittwoch, 15. August 1984, 14.30 bis zirka 17 Uhr, im Bahnhofbuffet Basel SBB, Fürstenzimmer**, unverbindlich über die Dauer, die Kosten sowie den Stoffplan kostenlos orientieren.

Gemäss Reglement sind ab 1986 nur noch Kandidaten mit einer abgeschlossenen Servicelehre zur Prüfung zugelassen. Also benutzen Sie diese Chance, und kommen Sie zu kostenlosen und unverbindlichen Orientierung!

Wir erwarten gut ausgebildete Servicefachleute aus der Region Basel/Fricktal/Olten/Laufen/Jura usw.

Voranmeldung bis 10. August erwünscht!

Die Fachkommission für Berufsbildung im Gastgewerbe
Telefon (061) 25 28 18
c/o Büro Max König, Blumenrain 25, 4051 Basel

Rhetorik
Kurs SHV für Unternehmer

Ausgangslage
Als gastgewerblicher Unternehmer werden Sie ständig mit den verschiedensten Menschen konfrontiert. Sie müssen auftreten, diskutieren, argumentieren, überzeugen, verkaufen, verteidigen, berichtigen, rapportieren. Kurz: Sie müssen sprechen.

Kursziel
Der Teilnehmer erwirbt die Fähigkeiten, seine persönlichen Hemmungen abzubauen, sicher aufzutreten und wirkungsvoll zu sprechen.

Kursinhalt
Grundlagen der Rhetorik
- Was ist Rhetorik?
- Hemmungen
- Meistern Sie Angst und Lampenfieber
- Atmung/Atemübungen
Sprache und positive Selbstdarstellung
- Persönliche Wirkungsmittel
- Sprache, sprachlicher Ausdruck, Sprachstil
- Die Wirkung unserer Worte/Wortschatz
Vorbereitung und Ausdrucksgewandtheit
- Vortragsdisposition
- Vortragsprofil
Praktische Übungen
Die Kursteilnehmer werden ausgesprochen aktiv in den Lernprozess einbezogen. Ihre Aktivität wird schliesslich den Kurserfolg massgeblich beeinflussen.

Teilnehmer
Unternehmer und deren Stellvertreter

Datum
15. und 16. August 1984

Ort
Gasthof Sternen, Belp bei Bern

Kursleitung
Beat Krippendorf, Abteilungsleiter SHV, Bern

Referent
Rudolf Bolliger, Abteilungsleiter SHV, Bern

Auskünfte
siehe Inserat «weitere Kurse»

Ausschreibung der oblig. Einführungskurse I für Servicelehrlinge in den Kantonen Luzern, Ob- und Nidwalden

Kursdaten:
1. EK I Service vom 13.-18. August 1984
2. EK I Service vom 20.-24. August 1984

Kursziel:
Praktische Schulung des Lehrlings zu Beginn der Lehre in den Bereichen
- Einführen in die Servicearbeiten
- Maschinen und Apparate, verwendete Materialien
- Reinigungsarbeiten
- Mise en place

Kursort:
Luzern, in den Räumen der Servicefachschule Grab

Fachlehrer:
Herr Markus Grab, eidg. dipl. Maître d'hôtel

Kosten:
Fr. 200.-

Anmeldung:
Bis Ende Juli 1984 durch den Lehrmeister an die Kursleitung:

FACHKOMMISSION FÜR DAS GASTGEWERBE der Kantone Luzern, Ob- und Nidwalden
Neustadtstrasse 7, 6003 Luzern
Telefon (041) 23 78 89

SOUTHBOURNE SCHOOL OF ENGLISH
Bournemouth

Für das **Gastgewerbe**

ENGLISCH
Intensivkurse

5. 11. bis 14. 12. 1984

METZ Consulting Corporation
Rechts- und Tourismusberatung
Chutzenstrasse 47, 3007 Bern
Tel. 031 / 45 56 57

Name: _____
Strasse: _____
Ort: _____



TOMAS-Jahresbericht 1982/83

Winter und Sommer: 2 Paar Stiefel

Das touristische Marktforschungssystem der Schweiz, TOMAS, hat das erste Jahr hinter sich. Nach den beiden erfolgreich durchgeführten Befragungen und Auswertungen in der Wintersaison 1982/83 und in der Sommersaison 1983 kann nun

erstmalig eine Ganzjahresbilanz gezogen werden. Verschiedene Kenntnisse aus der Praxis werden bestätigt, gewisse Vermutungen lassen sich nun belegen; einiges ist aber neu und führt damit insgesamt zu nützlichen Hinweisen für die touristische Praxis.

Vergleicht man die bisher veröffentlichten TOMAS-Ergebnisse, so kann man rasch feststellen, dass Winter- und Sommersaison im schweizerischen Fremdenverkehr zwei grundsätzlich verschiedene Produkte sind. Die sorgfältige Interpretation jeder Saison und das Gegenüberstellen der beiden Halbjahre bringt bedeutend mehr praktischen Nutzen als eine bloss zusammenfassende Darstellung eines ganzen Jahres.



Der folgende Beitrag will primär die Hauptabweichungen zwischen Winter- und Sommersaison herauskristallisieren. Die Verschiedenartigkeit der beiden Halbjahresresultate veranschaulicht deutlich die typische 2-Saison-Struktur des schweizerischen Fremdenverkehrs. Sie zeigt ebenso prägnant, dass nur ein jahreszeitlich differenzierter Einsatz der verschiedenen Marketinginstrumente im weitesten Sinne auf die Dauer erfolgversprechend sein kann: Die unterschiedlichen Gästestrukturen, die verschiedenen Erwartungen, Verhaltensweisen und Erfahrungen der Touristen verlangen von jedem Anbieter von Fremdenverkehrsleistungen ein entsprechend marktkonformes und angepasstes Verhalten.

Hauptferienreise im Sommer

Angesichts der stetig zunehmenden Freizeit, der höheren verfügbaren Ein-

kommen und der grossen Mobilität begnügen sich viele Bürger heute nicht mehr mit einer einzigen Ferienreise pro Jahr. Stattdessen kommen zur Hauptferienreise noch eine oder mehrere Kurzreisen (zweit- oder drittgrößte Ferien) pro Jahr. Es ist deshalb aufschlussreich zu wissen, zu welcher Jahreszeit die Gäste in der Schweiz vorzugsweise ihre Hauptferienreise verbringen.

Die Befragungsergebnisse sind eindeutig. Der Gast in der Schweiz verbringt seinen «richtigen Urlaub» im Sommer:

- 58 Prozent der im Sommer befragten Gäste gaben an, dass es sich beim seinerzeitigen Aufenthalt um die Hauptferienreise des Jahres handelte. Nur jeder fünfte Befragte (21 Prozent) verbrachte seine zweit- oder drittgrößte Ferienreise zu dieser Jahreszeit.

- Demgegenüber gaben im Winter bloss 22 Prozent der befragten Gäste an, sie würden zu diesem Zeitpunkt ihre Hauptferienreise verbringen; für 61 Prozent handelte es sich vielmehr um einen kürzeren Aufenthalt in Form der zweit- oder drittgrößten Ferienreise des Jahres.

Für die restlichen rund 20 Prozent der Befragten handelte es sich sowohl im Winter wie im Sommer um einen Aufenthalt aus irgendeinem andern Anlass (Beruf, Kur, Tagung, Ausflug u. ä. m.). Hier fällt insbesondere auf, dass als drithäufigster Grund (nach den Haupt- und Kurzferienreisen)

- im Winter Ausflüge anlässlich von Feiertagen genannt wurden (8 Prozent) und

- im Sommer demgegenüber beruflich/geschäftliche Gründe und Besuche von Tagungen/Kongressen im Vordergrund standen (insgesamt 10 Prozent).

Schliesslich bleibt festzuhalten, dass in der Schweiz im Winter- wie im Sommerhalbjahr ziemlich genau acht von zehn Übernachtungen rein ferientouristisch motiviert sind.



Der Gast in der Schweiz verbringt seinen Haupturlaub im Sommer. An der Spitze seiner Urlaubsmotive stehen die Erholung und Entspannung. Eine wichtige Bedeutung für den Sommergast haben aber auch das Wandern und das Tourenmachen. (Foto SVZ)

Hauptreiseziele im Winter

Hier interessiert vor allem die Frage, wie weit der Aufenthalt an einem bestimmten Ort gleichzeitig das Hauptreiseziel darstellt. Die Resultate sind ziemlich eindeutig:

- 93 Prozent der Befragten gaben im Winter an, der Aufenthaltsort sei ihr Hauptreiseziel; nur 5 Prozent befanden sich nach ihren Angaben auf der Durchreise.

- Zwar bezeichneten auch im Sommer 78 Prozent der Gäste den Aufenthaltsort als Hauptreiseziel; für rund jeden sechsten Befragten (17 Prozent) handelte es sich demgegenüber jedoch bloss um eine Nebenreise oder Etappenstation.

Diese saisonalen Unterschiede entsprechen weitgehend den Erwartungen: Bekanntlich handelt es sich bei den Reisen im Winter zum überwiegenden Teil um Zweit- oder Drittferien kürzerer Dauer mit vergleichsweise geringerer Entfernung zum Wohnort. Die Wahrscheinlichkeit ist demzufolge geringer, dass noch andere Reiseziele berücksichtigt werden. Umgekehrt will der Gast während der Hauptferienreise im Sommer ausgeprägter Neues sehen, vermehrt Ausflüge (teilweise längerer Dauer) unternehmen, und er legt eine grössere Distanz zum Wohnort zurück. Ferner werden im Sommer häufiger organisierte Gruppenreisen mit vielfach zahlreichen besuchten Zielen unternommen.

Erholung im Sommer

Es dürfte naheliegend sein, dass die Gäste im Winter und im Sommer nicht aus den gleichen Gründen ihren Aufenthalt in der Schweiz verbringen. Die Unterschiede sind teilweise sehr ausgeprägt, was an die Tourismus-Verantwortlichen hohe Anforderungen stellt, die potentiellen Gäste je nach Saison mit den treffenden Argumenten anzusprechen.

Generell kann festgestellt werden, dass im Winter die Gäste vergleichsweise sehr grossen Wert auf aktive sportliche und gesundheitliche Tätigkeiten legen. Der Sommergast möchte demgegenüber deutlich ausgeprägter wandern und Touren machen sowie Neues erleben oder sehen. Diese Ergebnisse waren aus naheliegenden Gründen – vor allem wegen der natürlichen Gegebenheiten – zu erwarten. Im Detail sehen sie wie folgt aus:

- Rund sieben von zehn Gästen (69 Prozent) wollen im Winter aktiv Sport

treiben, knapp jeder vierte (23 Prozent) legt zudem Wert auf Gesundheit oder Fitness. Im Sommer hingegen ist der Sport nur für 7 Prozent der Befragten ausschlaggebend, und bloss 13 Prozent machen gesundheitliche oder Fitnessgründe für den Aufenthalt geltend.

- Knapp jeder zweite Gast (48 Prozent) legt im Sommer Wert auf Wanderungen und Touren, und jeder dritte (32 Prozent) möchte während seines Aufenthaltes Neues erleben oder sehen. Im Winter wollen demgegenüber nur 15 Prozent der Befragten Wanderungen und Touren machen, und neue Erlebnisse oder Sehenswürdigkeiten sind für bloss 12 Prozent bedeutungsvoll.

Dass Bildung/Studium und berufliche Gründe für einen Aufenthalt im Sommer (9 Prozent) fast doppelt so häufig genannt werden wie im Winter (5 Prozent), haben wir bereits an früherer Stelle angedeutet.

Gemeinsam ist den Winter- und Sommergästen, dass das Erholungs-/Entspannungsmotiv für knapp zwei von drei Gästen eine sehr wichtige Bedeutung einnimmt: Im Winter steht es für 63 Prozent der Befragten an zweiter Stelle der Hauptgründe für den Aufenthalt (nach dem Sport), im Sommer ist es gar an der Spitze der Urlaubsmotive zu finden (62 Prozent, vor den Wanderungen und Touren). Gleichbedeutend ist den Winter- und Sommergästen ferner das Bedürfnis nach Vergnügen und Spass, welches rund jeder dritte Befragte als einen der Hauptgründe für den Aufenthalt bezeichnete, so dass es in beiden Saisons an dritter Stelle der Motive steht.

Aufenthaltsgrund	Winter 1982/83	Sommer 1983
Sport treiben	69%	7%
Gesundheit, Fitness	23%	13%
Wandern, Touren	15%	48%
Neues erleben	12%	32%

Jüngere für Winterferien

Bezüglich Alter und Berufsstruktur der Touristen bestätigt TOMAS verschiedene früher durchgeführte Untersuchungen: Jüngere Gäste verbringen ihren Aufenthalt lieber im Winter in der Schweiz; im Sommer bevorzugen sie

cher ausländische Reisebestimmungen und Ferienzele. So erstaunt es denn nicht, dass im Winter das Durchschnittsalter der Gäste in der Schweiz bei 32 Jahren liegt, im Sommer dagegen bei 37 Jahren.

Alter (Beruf)	Winter 1982/83	Sommer 1983
Schüler, Studenten, Lehrlinge	25%	16%
20-49jährige	48%	37%
über 50jährige	21%	34%

- Knapp die Hälfte der Wintergäste (48 Prozent) ist zwischen 20 und 49 Jahre alt; im Sommer macht demgegenüber diese Alterskategorie nur etwas mehr als einen Drittel aus (37 Prozent).

- Jeder vierte Gast (25 Prozent) gibt im Winter als Beruf «Student, Lehrling, Schüler oder nicht schulpflichtig» an; im Sommer entfällt nur jeder sechste Befragte (16 Prozent) auf diese Berufskategorie.

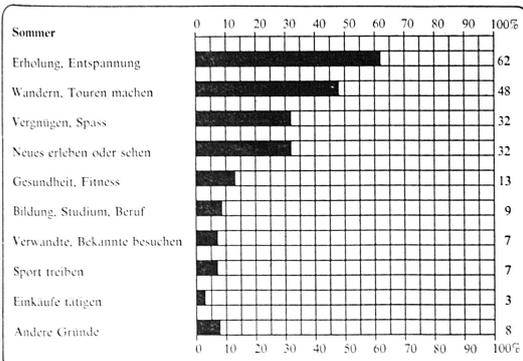
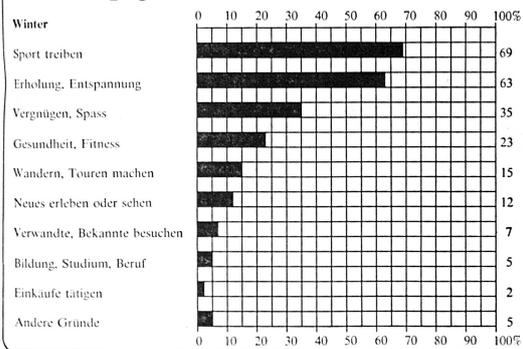
- Ist im Winter jeder fünfte Gast (21 Prozent) 50 und mehr Jahre alt, so steigt der Anteil dieser Alterskategorie im Sommer auf über einen Drittel (34 Prozent). Die Rentner sind im Sommer (11 Prozent) sogar mehr als doppelt so häufig vertreten als im Winter (5 Prozent).

Sieht man von den Studenten und Lehrlingen sowie den Rentnern ab, so sind bezüglich Berufskategorie zwischen Winter- und Sommersaison keine auffälligen Unterschiede feststellbar. Behauptungen wie beispielsweise «die Wintergäste sind beruflich elitärer» sind aus diesen Gründen kaum haltbar.

Saisonale Unterschiede in der Gästestruktur der Schweiz sind somit fast ausschliesslich alters- und weniger berufsbedingt. Dies ist in erster Linie auf die bevorzugte sportliche Tätigkeit im Winter (vor allem Skifahren) zurückzuführen: Jüngere Gäste sind generell sportlicher und dynamischer; im Sommer fehlt ihnen in der Schweiz oftmals das Meer und die «Hektik» gewisser ausländischer Ferientorte. Ältere Ferientouristen schätzen demgegenüber in der Schweiz im Sommer das eher geruhsame Wandern und die Erholung in ruhigeren Gegenden.

(Fortsetzung auf Seite 22)

Hauptgründe für den Aufenthalt



Firmen berichten

Objektstuhl

rio, der neue Objektstuhl von Fröscher Sitform Volketswil, fällt aus dem üblichen Objektstuhl-Rahmen. Unverkennbar ist sein Design mit dem Achteck von Sitzfläche und Rückenlehne. Optimale Rückenabstützung und abgeschrägte Ecken sorgen für ungehemmte Blutzirkulation und ermüdungsfreies Sitzen.

Der rio eignet sich für Grossobjekte ebenso wie für kleine Tagungs- und Seminarräume. Die Fussenden sind mit Gleitern versehen, die Beschädigungen oder Druckstellen auf Parkett oder Teppich verhindern. Der rio ist senkrecht stapelbar, mitsamt den aufklappbaren Armstützen. Er kann auch mit einer schwenkbaren Schreibplatte ausgerüstet werden. Im Handumdrehen ist überdies unter der Sitzfläche ein Korb eingehängt, in dem sich die Utensilien des «Be-Sitzers» verstauen lassen.

Die Möglichkeiten zur Platz- und Reihenummerierung sind ebenso selbstverständlich wie eine Paniksicherung. Im Ernstfall lassen sich zusammengefügte Stühle schnell trennen, um Fluchtwege freizugeben. Der rio wird in den Variationen gepolstert, in Holz oder mit verzinktem Lochblech ausgestattet, angeboten.

Sancomfort AG, Im Zentrum 4, 8604 Volketswil, Tel. (01) 945 05 06

Neues Topladerprogramm

Trotz ihren geringen Abmessungen - die Gerätebreite beträgt nur 45 cm - bieten die neuen Toplader von Siemens moderne Wassertechnik. Sie beanspruchen wenig Stellfläche und finden dadurch leicht überall Platz. Die nur 67 cm hohen Toplader haben Lauffrollen und können so auch in Nischen untergebracht werden. Die Geräte sind bequem von oben zu beschicken. Ein weiterer Vorteil: Es



ist möglich, einzelne Wäschestücke auch noch später nachzuladen oder früher zu entnehmen.

Das neue Topladerprogramm umfasst fünf Geräte mit verschiedenen Ausstattungsmerkmalen und Schleudereinstellungen. Besonderes Augenmerk wurde auf textiltgerechtes Schleudern der Wäsche gelegt. Mit einer Zusatzstufe lässt sich die Schleuderdrehzahl reduzieren und individuell der jeweiligen Wäscheart anpassen.

Mit zwei Sparschaltungen - 1/2-Taste und «economics»-Taste - können die Verbrauchswerte bei geringer Wäschemenge beziehungsweise nur leicht verschmutzter Wäsche erheblich reduziert werden.

Sparsam ist auch der Verbrauch von Waschmitteln und Weichspülern, da das neue Laugen-Umlaufverfahren Waschmittel voll zur Wirkung bringt. Für die Waschmittelzugabe sind drei grosse Einspülkammern vorgesehen. Die Weichspülerschlange kann zum Reinigen herausgenommen werden.

Siemens-Albis Aktiengesellschaft, Freilagerstrasse 40, 8047 Zürich, Tel. (01) 495 31 11

Bankettmaterial zum Mieten

Ein vollständiges Inventar von Bankettmaterial für Grossanlässe und -bankette, verpackt auf Norm-Paletten und an Ort und Stelle angeliefert, bietet die Firma Promap SA in Lugano, die unter anderem auch selbst Grossanlässe organisiert. Promap-Direktor Urs von Allmen vermietau sämtliches Material auch an seine Hotelier- und Restaurateurkollegen für einmaligen Gebrauch.

Das Mietmaterial umfasst alles, was man für die Organisation eines Anlasses für bis zu 3000 Personen benötigt, z. B. runde Zehner-Bankettische, Stühle, Buffettische, Bänke, komplettes Regeneriersystem, Porzellan, Gläser, Besteck, Tisch- und Küchenwäsche, Durchlaufabwaschmaschine, Serviettablets, Réchauds usw.

Promap SA Lugano, Riva Paradiso 32a, 6900 Paradiso Lugano, Tel. (091) 54 54 51

Thema der Woche

(Fortsetzung von Seite 21)

Qualitatives Angebot zählt

Über die Wichtigkeit von 20 vorgegebenen Angebots-elementen herrscht bei den Winter- und Sommergästen weitgehend Einigkeit: Die qualitativen Merkmale stehen eindeutig im Vordergrund. Die Schweiz ist mit ihrem altbekannten Slogan «Qualität vor Quantität» über das ganze Jahr gesehen somit mehr denn je gut beraten.

Nicht weniger als zehn Angebots-elemente werden das ganze Jahr von jeweils mindestens zwei Dritteln der Gäste als wichtig erachtet. Davon sind folgende acht nach einhelliger Auffassung sowohl im Winter wie im Sommer unter den ersten zehn Rängen zu finden (in der Reihenfolge ihrer Ganzjahres-wichtigkeit): Umwelt und Landschaft, Bedienung im Hotel, Klima und Wetter, Ausstattung und Wohnlichkeit von Hotels/Ferienwohnungen, Freundlichkeit von Bevölkerung und Personal, Qualität des Essens im Hotel, Ruhe im Ort und Ortsbild.

Abweichungen der zehn wichtigsten Angebots-elemente zwischen Winter- und Sommersaison ergeben sich in folgenden vier Bereichen:

● Im Winter stehen das Sportangebot auf Rang 7 und die Verkehrslage auf Rang 9; im Sommer dagegen kommt das Sportangebot abgeschlagen auf Rang 19, und die Verkehrslage ist auf den 11. Rang abgerutscht.

● Im Sommer werden die Ausflugsmöglichkeiten (Rang 8) und die Spazier- und Wanderwege (Rang 9) deutlich wichtiger eingeschätzt als im Winter (Ränge 15 bzw. 14).

Die Hauptabweichungen zwischen Winter- und Sommersaison sind damit teilweise bereits angeschnitten:

● Ist im Winter für mehr als drei Viertel der Gäste (77 Prozent) das Sportangebot wichtig, so sind es im Sommer weniger als die Hälfte davon (35 Prozent).

● Umgekehrt erachten im Sommer mindestens sieben von zehn Befragten die Ausflugsmöglichkeiten (71 Prozent) sowie die Spazier- und Wanderwege (70 Prozent) als wichtig; im Winter misst bloss je rund die Hälfte der Gäste (48 bzw. 50 Prozent) diesen beiden Angebots-elementen eine wichtige Bedeutung bei.

Am Rande sei schliesslich noch erwähnt, dass im Winter sowohl die Qualität des Essens im Hotel (82 Prozent) wie die Familienfreundlichkeit (43 Prozent) etwas wichtiger eingeschätzt werden als im Sommer (76 bzw. 37 Prozent).

Wintergast ist kritischer

Generell fällt auf, dass der Wintergast kritischer ist als der Sommergast. Nur gerade fünf Angebots-elemente werden im Winter besser bewertet als im Sommer (Sportangebot, Ruhe im Ort, Bedienung im Hotel, Qualität des Essens im Hotel und Einkaufsmöglichkeiten), wo-



Im Winter legen die Gäste sehr grossen Wert auf aktive sportliche und gesundheitliche Tätigkeiten. Wichtig ist dem Wintergast aber auch das Erholungs- und Spannungsmotiv. (Foto ASL)

bei der Besserbewertung zudem einzig bei den zwei erstgenannten Angebots-elementen deutlich ausfällt. 14 Angebots-elemente werden demgegenüber durch die Sommergäste besser bewertet als durch die Wintergäste; die Unterschiede sind ausserdem grösstenteils deutlich ausgefallen. Einzig die Kongress-einrichtungen und Sitzungs-räume werden das ganze Jahr gleich (schlecht) bewertet, indem diese je ein Drittel als «sehr gut» bezeichnet.

Diese Resultate sollten aufhorchen lassen: Das bisherige Wachstum des schweizerischen Fremdenverkehrs ist zum grössten Teil der zunehmend beliebteren Wintersaison zuzuschreiben, hat doch die Sommersaison relativ immer mehr an Bedeutung verloren. Wenn nun gerade der wichtigste Wintergast die wesentlichen Angebots-elemente grösstenteils schlechter bewertet, dann lässt sich auf eine gewisse Unzufriedenheit schliessen, die für die Zukunft des schweizerischen Fremdenverkehrs nicht gerade rosige Perspektiven eröffnet. Die leicht höhere Unzufriedenheit des Wintergastes wird im übrigen auch dadurch belegt, dass sich im Sommer vier von fünf Gästen (79 Prozent) mit dem Aufenthalt am Ort als «sehr zufrieden» äussern, im Winter dagegen «bloss» drei von vier Befragten (75 Prozent).

Die auffallendsten Abweichungen der «sehr gut»-Urteile wichtiger Angebots-elemente zwischen Winter- und Sommersaison sind in folgenden Bereichen feststellbar (die zweite Zahl bezieht sich stets auf die Vergleichssaison):

● Im Sommer werden deutlich mehr «sehr gut»-Urteile abgegeben über Umwelt und Landschaft, Ausflugsmöglichkeiten, Spazier- und Wanderwege, Ortsbild und Unterhaltungsmöglichkeiten/Kulturangebot.

● Im Winter werden einzig das Sportangebot und die Ruhe im Ort deutlich besser bewertet.

Gewiss, zum Teil ernsthafte Schwachstellen des Reiselandes Schweiz

«Sehr gut»-Bewertung für wichtige Angebots-elemente	Winter 1982/83	Sommer 1983
Umwelt + Landschaft	73%	80%
Ausflugsmögl.	60%	72%
Spazier- u. Wanderw.	57%	65%
Ortsbild	49%	58%
Unterhaltung und Kulturangebot	16%	26%
Sportangebot	62%	49%
Ruhe im Ort	56%	49%

werden sowohl im Winter wie im Sommer durch unsere Gäste deutlich hervor-gehoben: So liegen insbesondere bei der Ausstattung und Wohnlichkeit von Hotels und Ferienwohnungen, bei der Freundlichkeit von Bevölkerung und Personal, bei der Ruhe im Ort, beim Ortsbild sowie bei Bedienung und Qualität des Essens in Restaurants ausserhalb der Unterkunft die «wichtig»- und «sehr gut»-Urteile relativ weit auseinander. Diese Differenzen müssen eindeutig als Wettbewerbschwächen des Reiselandes Schweiz bezeichnet werden.

Ein recht schwerwiegender qualitativer Nachholbedarf besteht das ganze Jahr über schliesslich in den Angebots-bereichen Verkehrsverhältnisse im Ort, Kongress-einrichtungen und Sitzungs-räume sowie Unterhaltungsmöglichkeiten und kulturelles Angebot: Keines dieser Angebots-elemente kommt über die Schwelle von 40 Prozent «sehr gut»-Urteilen hinaus. Diesen schlechten Bewertungen darf einzig entgegengehalten werden, dass die betreffenden Angebots-elemente in den Augen der Gäste auch nicht besonders wichtig sind. Dennoch: Die Pflege gewisser «Details» kann vielfach entscheidende Wettbewerbsvorteile bringen.

Wintergast ist treuer

Die saisonalen Befragungsergebnisse zeigen deutlich auf, dass für den einzelnen Gast sein Sommer- und/oder Winteraufenthalt nicht am gleichen Ort in der Schweiz erfolgt: Im günstigsten Fall darf davon ausgegangen werden, dass rund ein Fünftel der Gäste («ziemlich sicher») beabsichtigt, für beide Saisons wieder in den gleichen Ort zurückzukehren. Weiter fällt auf, dass sowohl im Winter wie im Sommer bei einem allfälligen Ortswechsel auch gleich die Region gewechselt würde: Nur etwa jeder zehnte Gast dürfte innerhalb der gleichen Region einen andern Ort wählen.

Unter diesem Blickwinkel ist die grössere Treue des Wintergastes augenfällig: ● Rund drei von fünf Wintergästen (61 Prozent) werden innerhalb der nächsten zwei bis drei Jahre ziemlich sicher wieder einen Winteraufenthalt am gleichen Ort verbringen.

● Demgegenüber beabsichtigt nicht einmal die Hälfte der Sommergäste (45 Prozent), innerhalb der nächsten zwei bis drei Jahre einen Sommeraufenthalt wieder am gleichen Ort zu verbringen.

Erfreulich ist in diesem Zusammenhang die Treue zur Region insgesamt: Zahl man jene Gäste zusammen, die in naher Zukunft entweder für die gleiche Saison, den gleichen Ort oder die gleiche Region wählen dürften, so ergibt sich ein recht hoher potentieller Stammkunden-anteil, wobei die Treue der Wintergäste auch unter dieser Optik grösser ist: Diese «mögliche» Stammkundschaft deckt

sich weitgehend mit den effektiven «Stammgästen»: Fragt man nach der Anzahl Erstaufenthalter in der Schweiz oder an einem bestimmten Ort, so sind auch hier die Wintergäste treuer.

Die höhere Treue der Wintergäste ist Anerkennung für die Leistungen und Verpflichtung zugleich: Verpflichtung insbesondere deshalb, weil der Wintergast dem Schweizerangebot gegenüber bekanntlich kritischer eingestellt ist als der Sommergast. Unterschreitet man bei den Leistungen eine bestimmte Mindestgrenze, nimmt also die Kritik vor allem im Winter noch weiter zu, so dürfte das Fremdenverkehrsland Schweiz rasch und nachhaltig in zweierlei Hinsicht verlieren: Beim «Push»-Faktor Wintertourismus einerseits, bei den Stammkunden andererseits. Tragen wir also Sorge zu unseren (Winter-)Gästen.

Damit sind die wesentlichen Unterschiede zwischen Winter- und Sommergästen aufgezeigt. Die nachfolgenden Punkte betreffen geringfügigere Differenzen.

Wintergast ist Individualtourist

Der Grad der individuellen Reisevorbereitung und -organisation lässt sich anhand von folgenden fünf Kriterien leicht veranschaulichen: Informationsverhalten der Erstbesucher, Reiseart, Organisation des Transports, Reservierung der Unterkunft und benutztes Verkehrsmittel. Bekanntlich ist der schweizerische Fremdenverkehr stark auf den Individualtourismus ausgerichtet. Diese Tatsache wird durch die Winter- und Sommerergebnisse eindrücklich bestätigt. Dabei ist der Wintergast noch ausgeprägter individualtouristisch orientiert als der Sommergast.

● Jeder zweite Erstbesucher im Winter informiert sich vor seinem Aufenthalt über Auskünfte von Freunden und Bekannten. Auf diese Orientierungsquelle greifen im Sommer nur 37 Prozent der Gäste zurück. An zweiter Stelle folgen ebenfalls das ganze Jahr die Orts- und Regionsprospekte. Stehen die Kataloge von Reisebüros im Sommer an dritter Stelle (22 Prozent), so kommt ihnen im Winter bloss die vierwertigste Bedeutung zu (15 Prozent). Umgekehrt sind im Winter Auskünfte des lokalen/regionalen Verkehrsbüros die dritt wichtigste Informationsquelle (26 Prozent), während sie im Sommer auf dem vierten Rang zu finden sind (18 Prozent).

● Deutlich mehr als neun von zehn Gästen reisen im Winter individuell (93 Prozent); im Sommer sind es immer noch beachtliche 86 Prozent. Immerhin verdoppelt sich im Sommer die Teilnehmerzahl an einer organisierten Gruppenreise von 6 Prozent auf 12 Prozent.

● Die Organisation des Transports wird im Winter von 87 Prozent der Gäste selbständig (durch die Familie) vorgenommen, im Sommer dagegen «bloss» von etwas mehr als drei Viertel der Befragten (77 Prozent). Auch hier haben im Sommer die Reisebüros eine doppelt so hohe Bedeutung (12 Prozent anstatt 6 Prozent).

● Für die Reservierung der Unterkunft werden noch am ehesten fremde Dienste in Anspruch genommen: Im Winter reservieren 72 Prozent der Gäste die Unterkunft selbständig, im Sommer bloss etwas mehr als die Hälfte (58 Prozent). Die zweitwichtigste Bedeutung haben auch hier die Reisebüros (13 Prozent im Sommer, 7 Prozent im Winter).

(Fortsetzung auf Seite 23)

Wein-Temperaturschrank

- mit 3 Temperaturzonen -



- für 120 Flaschen
- mit 3 Temperaturzonen
- 173x59,5x60 cm
- Kunstharzfurnier nussbaum
- abschliessbar
- mit verstellbaren Standfüssen

Fr. 2185.-

(inkl. Wust und Fracht)

Ihr Idealer Tageskeller

HYPRO

Hypro AG, Postfach, 6206 Neuenkirch, Tel. 041/98 18 94

BON für Gratis-Dokumentation und Referenzen

Betrieb: _____

Adresse: _____

Thema der Woche

(Fortsetzung von Seite 22)

● Die Individualität zeigt sich schliesslich auch bei der Wahl des Hauptverkehrsmittels: Drei von vier Befragten (75 Prozent) wählen im Winter den Privatwagen; im Sommer sind dies 63 Prozent. Bedeutungsvollere Hauptverkehrsmittel sind im Sommer vor allem das Flugzeug (11 Prozent gegen 7 Prozent im Winter; Ferntouristen) und der Car/Autobus (6 Prozent gegen 2 Prozent im Winter; Gruppentouristen).

Familien für Winterferien

Die saisonalen Ergebnisse zeigen, dass Familien bevorzugt gemeinsame Winterferien verbringen. Dieses Resultat war nach «landläufiger» Meinung nicht unbedingt zu erwarten.

● Die durchschnittliche Anzahl gemeinsam reisender Personen beträgt im Winter 2,6 Personen gegenüber 2,2 Personen im Sommer.

● Der Anteil der Ferienwohnungsgäste beläuft sich im Winter auf 47 Prozent, im Sommer dagegen auf etwas mehr als einen Drittel (37 Prozent). Mit andern Worten dominieren also die Hotelgäste im Sommer (63 Prozent) ausgeprägter als im Winter (53 Prozent). Es ist eine altbekannte Tatsache, dass Familien für ihre Ferien die Hotels eher meiden: 80 bis 85 Prozent der Gäste in Hotels sind Alleinreisende oder Paare.

● In den Ferienwohnungen sind im Winter nur gerade 24 Prozent der Gäste Alleinreisende oder Paare. Im Sommer erhöht sich dieser Anteil auf 42 Prozent. Ferienwohnungen sind damit typische Familien- oder Gruppenunterkünfte.

● Befragungen Jugendlicher zeigen, dass sie im Winter eher gemeinsam mit der Familie verreisen, im Sommer dagegen vorzugsweise auf eigene Faust (und ausserhalb der Schweiz) ihren Urlaub verbringen.

Kürzere Aufenthaltsdauer im Sommer

Die TOMAS-Ergebnisse liegen bekanntlich wegen der schlechteren Erfassbarkeit der Kurzaufenthalter um je rund eine Nacht über den offiziellen Angaben des Bundesamtes für Statistik. Sie stimmen aber insofern mit ihnen überein, als die durchschnittliche Aufenthaltsdauer der Gäste im Sommer kürzer ist:

● Im Winter bleiben die Gäste durchschnittlich 5,6 Nächte am Ort.

● Im Sommer verkürzt sich die mittlere Aufenthaltsdauer auf 4,5 Nächte.

Dieses Resultat war ebenfalls nicht zu erwarten, zumal bekanntlich die (längere) Hauptferienreise grösstenteils auf das Sommerhalbjahr entfällt. Zwar ist in der Tat die durchschnittliche Aufent-

haltsdauer in den Ferienwohnungen im Sommer (11,7 Nächte) höher als im Winter (9,6 Nächte). Dass trotzdem gesamtschweizerisch der Sommeraufenthalt etwas kürzer ausfällt, ist auf drei Hauptgründe zurückzuführen:

● Knapp zwei Drittel der Gäste (63 Prozent) übernachten im Sommer in der Hotellerie (gegenüber 53 Prozent im Winter). Die durchschnittliche Aufenthaltsdauer in den Hotels ist bekanntlich deutlich kürzer als in den Ferienwohnungen.

● Gruppenreisen sind im Sommer (12 Prozent) doppelt so häufig anzutreffen als im Winter (6 Prozent). Bekanntlich steuern Gruppenreisen in der Schweiz meistens mehrere Ziele nacheinander an, was eine kurze Aufenthaltsdauer am einzelnen Ort ergibt.

● Im Sommer ist ein bestimmter Ort in der Schweiz häufiger ein sogenanntes Nebenreiseziel als im Winter (17 Prozent bzw. 5 Prozent).

Tagesausgaben etwa gleich

Dem Winteraufenthalt wird allgemein nachgesagt, er sei für den Gast kostentensiver als der Sommeraufenthalt (insbesondere wegen der Skiliftabonnemente). Es erstaunt deshalb ein wenig, dass die durchschnittlichen Ausgaben pro Person und Übernachtung saisonal nicht stärker auseinanderfallen. Die kleine Differenz zwischen Winter (101 Franken) und Sommer (98 Franken) ist auf zwei gegenläufige Hauptursachen zurückzuführen:

● Zwar verfügt der Wintergast tatsächlich über ein höheres Nebenausgabenbudget pro Tag (Fr. 27.- gegenüber Fr. 21.- im Sommer), in dem Ausgaben für Sport, Unterhaltung, Ausflüge, Einkäufe u. ä. enthalten sind. Die Differenz fällt hier wohl deshalb nicht grösser aus, weil der Sommergast die «fehlenden» Ausgaben für Skiliftabonnemente durch vermehrte Ausflüge, Besichtigungen, (Souvenir-)Einkäufe, Unterhaltung und geschäftliche Ausgaben (z. B. Kongressgebühren) teilweise «kompensiert».

● Demgegenüber sind die Hauptausgaben für Unterkunft und Verpflegung im Sommer (Fr. 77.-) sogar leicht höher als im Winter (Fr. 74.-), was wohl fast ausschliesslich auf den höheren Anteil an Hotelgästen zurückzuführen ist.

Bewertung des Preisniveaus am Aufenthaltsort	Winter 1982/83	Sommer 1983
sehr günstig	8%	12%
eher teuer	42%	36%

Preisempfindlicher Wintergast

Auf den ersten Blick gibt es zwar kaum saisonale Unterschiede der Bewertung des Preisniveaus am Aufenthaltsort: Im Winter beurteilen 50 Prozent der Befragten das Preisniveau als «eher bis sehr günstig», im Sommer sind es 51 Prozent. Geht man hingegen in gewisse (eher versteckte) Details und Strukturdaten, dann gibt es verschiedene Hinweise, dass der Wintergast tendenziell preisempfindlicher ist als der Sommergast:

● Als «eher günstig» beurteilen das Preisniveau im Sommer 12 Prozent der Gäste, im Winter jedoch nur 8 Prozent.

● Umgekehrt wird das Preisniveau von 42 Prozent der Befragten im Winter als

«eher teuer» bezeichnet, im Sommer dagegen bloss von 36 Prozent.

● Bei 80 Prozent der Gäste werden im Sommer keine Kosten von Drittpersonen übernommen; im Winter müssen gar 89 Prozent alle Ausgaben aus dem eigenen Sack begleichen.

● Im Winter sind mehr Ferienwohnungsgäste zu verzeichnen als im Sommer: Familien und Gruppen in Ferienwohnungen sind preisempfindlicher als Alleinreisende und Paare in Hotels.

● Im Vergleich zur ausländischen Konkurrenz werden von Gästen mit entsprechender Auslandserfahrung die Preise in der Schweiz generell als höher eingeschätzt. Dieses Urteil ist bei Wintergästen (36 Prozent) häufiger zu hören als bei Sommergästen (30 Prozent).

Trümpfe gegenüber dem Ausland

Werden Gäste mit entsprechender Auslandserfahrung nach den Pluspunkten der Schweiz gegenüber den umliegenden Alpenländern gefragt, dann stehen die Sauberkeit, Umwelt und Landschaft, Bedienung und Qualität des Essens im Hotel sowie bedingt Mentalität und Freundlichkeit der Bevölkerung im Vordergrund.

Besser im Vergleich zur Auslandskonkurrenz	Winter 1982/83	Sommer 1983
Sauberkeit	16%	21%
Umwelt und Landschaft	8%	16%

Eigentliche saisonale Unterschiede sind einzig bei zwei Angebotsmerkmalen festzustellen:

● Die Sauberkeit wird im Sommer (21 Prozent) häufiger genannt als im Winter (16 Prozent).

● Sind im Sommer immerhin 16 Prozent der Gäste der Auffassung, in der Schweiz seien Umwelt und Landschaft intakter, so halbiert sich diese Meinung im Winter auf die Hälfte (8 Prozent).

Es zeigt sich somit auch hier, dass – wie bereits früher erwähnt – der Wintergast generell kritischer eingestellt ist als der Sommergast, so dass er in Zukunft – nicht zuletzt wegen der grösseren Preisempfindlichkeit – unserer vermehrten Aufmerksamkeit bedarf.

Erfreulicher Zufriedenheitsgrad

Abschliessend darf die Feststellung nicht unerwähnt bleiben, dass die Gäste generell mit ihrem Aufenthalt am Ort zum überwiegenden Teil «sehr zufrieden» waren. Der Unterschied zwischen Winter- und Sommersaison ist recht gering: Im Winter waren 75 Prozent der Gäste «sehr zufrieden», im Sommer gar 79 Prozent. Es bestätigt sich ein weiteres Mal der etwas kritischere und unzufriedenere Wintergast.

Dieses erfreuliche Resultat darf jedoch nicht zu einem Ausruhen auf den Lorbeeren führen: Immerhin jeder vierte bis jeder fünfte Gast war mit seinem Aufenthalt «ziemlich» oder – in Ausnahmefällen – gar nur «weniger zufrieden». Das Hauptziel der künftigen Fremdenverkehrstätigkeit in der Schweiz sollte deshalb darin bestehen, möglichst viele dieser nicht vollumfänglich zufriedengestellten Gäste zu «sehr zufriedenen» Gästen zu gewinnen.

Dr. Peter Müller, FIF

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

Stück	100	600	1200	6000
Fr.	—98	—95	—92	—89

Bestellen Sie bitte heute noch!
Hirschmattstrasse 42 Telefon (041) 23 65 05

Abegglen-Pfister AG Luzern

Der Schlüssel zu zufriedenen Hotel-Gästen:



Die neue digitale Gfeller-Haustelefonzentrale GFX1

- Die Gfeller-Haustelefonzentrale GFX1 bietet:
- modernste, vollelektronische Technologie
 - digitale Informations-Übertragung
 - Zukunftssicherheit
 - einfache und schnelle Bedienung mit guter Übersicht
 - Betriebssicherheit

GFX1 wird mit der umfassenden Grundausrüstung und den vielen erhältlichen Zusatzleistungen genau auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt.

Wir interessieren uns für die digitale Gfeller-Haustelefonzentrale GFX1

Wir benötigen ca. _____ interne Anschlüsse

- Bitte senden Sie eine Dokumentation
 Bitte rufen Sie an

Firma _____ RM19

Zuständig _____

Strasse _____

PLZ/Ort _____ Tel. _____ HR

Gfeller AG
Brünnenstrasse 66, 3018 Bern
Tel. 031 50 51 11



Bezüglich des Alters der Touristen bestätigt TOMAS verschiedene früher durchgeführte Untersuchungen: Jüngere Gäste verbringen ihren Ferienaufenthalt in der Schweiz lieber im Winter. In dieser Jahreszeit ist daher nur jeder fünfte Gast 50 und mehr Jahre alt. Der Anteil dieser Alterskategorie steigt im Sommer auf über einen Drittel. Die Rentner sind im Sommer sogar mehr als doppelt so häufig vertreten als im Winter. (Foto Comet)

STELLENMARKT



Park Hotel Giessbach
3855 Brienz

sucht per sofort

Commis de cuisine
Chef de partie

Interessenten melden sich bitte unter Telefon
(036) 51 15 15 oder (036) 51 34 40.

5018

HESSER

Kostenlose Stellenvermittlung

SAISON- ODER JAHRESSTELLEN

Wir suchen laufend für verschiedene Betriebe in Kur- und Ferienorten (Sommer/Winter) wie auch in grösseren Ortschaften und Städten ausgewiesene Mitarbeiter. Wenn Sie eine Stelle suchen als:

- Koch oder Köchin
- Servicemitarbeiter(in)
- Portier/Chasseur
- Tournante
- Chef de Réception
- Zimmermädchen
- Casseroiler/Office B.
- Buffethilfe
- Küchenchef
- Barman/Barmaid
- Receptionistin
- Chef de Service
- Telefonistin
- Hofa
- Gouvernante
- Direktionsassistent

oder eine andere Stelle in der Hotellerie oder Restauration, so rufen Sie uns an bis Montag 15.00 Uhr.

01/700 27 28

4635

Rôtisserie La Marmite
Hotel Bahnhof
4410 Liestal

sucht nach Übereinkunft

Tournante

Service-Bufferet-Aide du patron

Die Bewerberin muss über Erfahrung im A-la-carte-Service verfügen.

Für eine erste Kontaktnahme in einem persönlichen Gespräch wenden Sie sich bitte an Fam. Bergsma, Telefon (061) 91 00 72.

5039

Wirtsstuben
Münsterhof

Für unser Spezialitätenrestaurant im Herzen Zürichs, suchen wir in kleine Brigade per Ende Juli / Anfang August

zwei qualifizierte

Serviceangestellte

für A-la-carte-Service.

Wir bieten:

- 5-Tage-Woche (Sonn- und Feiertage frei)
- geregelte Arbeitszeit usw.

Schriftliche Bewerbungen mit Foto an:

R. Brohy
Restaurant Münsterhof
Münsterhof 6, 8001 Zürich

4800



Klinik Surlej

Wir suchen einen

Aushilfskoch/-köchin

vom 15. 8. (evtl. 1. 9.) bis 30. 9. 1984. Geregelter Arbeitszeit; Fünftagewoche.

Ihre schriftliche Anfrage wollen Sie bitte richten an:

Klinik Surlej
Oberschwester Friederike Meier
7050 Arosa; Telefon (081) 31 14 33

5090



TSCHUGGEN
GRAND HOTEL

Für die kommende Wintersaison, von Ende November 1984 bis Ostern 1985, sind in unserem Wintersporthotel der Luxusklasse folgende Stellen neu zu besetzen:

- Réception: **Réceptionistinnen****
- Administration: **Praktikant/Tournant****
- Food & Beverage: **Assistent/Tournant****
- Restaurant: **Chef de vin**
Chef de rang
Demi-chef de rang
(Deutschkenntnisse unerlässlich)

- Commis de rang**
(Deutschkenntnisse von Vorteil)
- Servicehostess****
- Dancingkellner**
- Commis**
(Deutschkenntnisse unerlässlich)
- II. Etagegouvernante/Hausdame**
- I. Lingeriegouvernante**
- II. Lingeriegouvernante**
- Lingeriemädchen**

- I. Economatgouvernante**
- II. Gouvernante/Tournante**
- Kaffeeköchin/Spiseausgabe**
- I. Officegouvernante**
- Kioskleiterin**
- Krankenschwester**

** Nur Schweizer oder Ausländer mit Bewilligung B oder C.

Bitte senden Sie uns Ihre ausführliche Bewerbung oder rufen Sie uns an. Fräulein Margret Hofer steht Ihnen für Auskünfte gerne zur Verfügung.

TSCHUGGEN GRAND HOTEL, 7050 Arosa
Fräulein M. Hofer, Personalchef
Telefon (081) 31 02 21

5102



Hotel Bellavista★★★★

160 Betten - Hallenbad

sucht für Wintersaison

Küchenchef (evtl. mit Brigade)

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit vollständigen Unterlagen.

Hotel Bellavista, 7050 Arosa

5111



CHESA GUARDALEJ

In unserem jungen und gediegenen Erstklasshotel im Oberengadin übernimmt die bisherige Stelleninhaberin eine andere Kaderposition.

Wir suchen daher zum Eintritt im Herbst 1984 einen qualifizierten

Chef de réception

der sich über eine erfolgreiche Tätigkeit in ähnlich gelagerter Betriebsgrösse ausweisen kann (200 Betten, 320 Verpflegungssitzplätze).

Prioritäten für diese Jahresstelle sind der kompetente Umgang mit einem anspruchsvollen, sportlichen und fröhlichen Gästekreis sowie die Fähigkeit zur souveränen und taktvollen Führung von zirka 7 Mitarbeitern. Beherrschung der ADS 47016 ist wünschenswert.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, so fügen Sie den üblichen Bewerbungsunterlagen bitte einen handschriftlichen Lebenslauf bei. Wir werden unseren Kontakt vorerst diskret behandeln und freuen uns auf ein Gespräch mit Ihnen.

Hotel Chesaguardalej
7512 Champfer
Telefon (082) 2 31 21

5055

HOTEL
ERMITAGE GOLF
SOLBAD
SCHÖNRIED-GSTAAD

Telefon (030) 4 27 27

Renommiertes ****-Hotel im Berner Oberland mit vielseitigem, anspruchsvollem Restaurationsangebot sucht für kommende Wintersaison oder in Jahresstelle noch folgende Mitarbeiter:

Service: **2. Chef de service/Anfangs-Oberkellner**
der kontaktfreudig eine Stelle mit Verantwortung und Selbständigkeit sucht (D, F, E)

Chef de rang
tranchier- und flambierkundig (D, F)
Servicefachangestellte
(D, F)

Saalkellner/-tochter (D, F)
die Freude am persönlichen Kontakt mit Gästen haben

Kellnerlehrling
(Frühjahr 1985)

Küche: **Entremetier**
dem «Anrichten» nicht nur Pflicht, sondern vor allem Freude bedeutet

Garde-manger
der seine Arbeit als «Kunstwerk» versteht

Commis de cuisine
der seine Erfahrungen noch weiter verstärken möchte

Réception: **Nachtportier**
kontaktfreudige Persönlichkeit (D/F)

Etage: **Zimmermädchen**
mit Erfahrung auf der Etage, deutschsprachig
Officebursche

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

HOTEL ERMITAGE + GOLF
3778 Schönried-Gstaad
Telefon (030) 4 27 27

5055



sucht für die Wintersaison (jeweils Weihnachten bis Ostern) qualifizierten

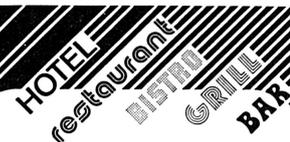
Küchenchef

der in der Lage ist, eine gepflegte und anspruchsvolle Küche zu führen.

Bewerbungen bitte an die Direktion

A. Ziltener
Hotel Prätschli, 7050 Arosa

5052



Für unser ****-Hotel und seine drei Restaurants suchen wir einen

Commis de cuisine

Wir bieten:

- 5-Tage-Woche
- zeitgemässe Entlohnung
- ausgebaute Sozialleistungen

Für einen ersten Kontakt wenden Sie sich bitte an

Herrn G. Bihn, eidg. dipl. Küchenchef
Telefon (056) 20 13 11

P 02-443



Wir suchen zur Leitung unserer modernen, gut eingerichteten Küche einen

Küchenchef

- Sie
- sind fachlich qualifiziert, mit einer guten Ausbildung und entsprechender Berufserfahrung
 - möchten eventuell das erste Mal diese grosse Herausforderung annehmen
 - haben überdurchschnittliche Berufsfreude und viel Initiative
 - sind sich an sauberes und kalkulations-sicheres Arbeiten gewohnt

Wir

- sind ein Erstklasshotel in der Zentralschweiz mit regem Bankett- und anspruchsvollem Restaurationsgeschäft
- bieten Ihnen weitgehende Freiheit in Organisation, Einkauf und Menügestaltung
- offerieren eine Jahresstelle mit gutem Salär und Erfolgsbeteiligung
- versichern Ihnen absolute Diskretion

Gerne geben wir Ihnen unter Chiffre 25-590087 an Publicitas, 6002 Luzern, nähere Details bekannt!

Hôtel de la Gare ★★★ 1950 Sion

60 Betten, drei Restaurants

sucht per 1. September 1984 in Jahresstelle:

- Küchenchef** (qualifiziert)
- Sous-chef/Saucier** (qualifiziert)
- Commis de cuisine**
- Chef de service**
- Kellner**
- Serviertochter**

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an die Direktion, A. Lang-Adler, Membré de la Chaîne des Rôtisseurs.

5051

**Inseratenschluss: jeden
Freitag, 11 Uhr!**

GLÄRNISCHHOF



4-Stern-Hotel im Zentrum der Stadt Zürich sucht per sofort oder nach Übereinkunft:

1. Hotelsekretärin/ Réceptionistin

als Stellvertreterin unseres Empfangschefs sowie

Réceptionspraktikantin

mit Hotelfachschulausbildung

Freundlichkeit und Zuverlässigkeit gegenüber einer anspruchsvollen Kundschaft stehen bei uns im Vordergrund. NCR-42-Kenntnisse erwünscht.

Wir offerieren eine vielfältige, interessante Aufgabe bei vorteilhaften Arbeitszeiten.

Rufen Sie uns an, oder richten Sie Ihre Offerte an U. Mathys, Direktor.

5076



HOTEL GLÄRNISCHHOF
Zürich, Claridenstrasse 30
Tel. 01/202 47 47



Hotel-Restaurant
EDEN AU LAC
Zürich



Haus allerersten Ranges

sucht per September oder nach Übereinkunft

Lingeriegouvernante Concierge de nuit Hauswart

(zur Wartung der technischen Anlagen, Reparaturen sowie kleinere Gartenarbeiten)

Bewerbungen erbeten an die Direktion
Hotel Eden au Lac, Zürich
Utoquai 45, 8023 Zürich

5182

Koch/Sous-chef

sowie

Buffettochter

per sofort gesucht für gepflegtes Speiserestaurant Nähe Flughafen Kloten. Guter Lohn, angenehmes Arbeitsklima, geregelte Freizeit.

Interessenten melden sich unter Telefon (01) 814 00 00 (11.00 bis 14.00 Uhr). Bitte Herrn Galli verlangen.

5056

Für Restaurant Post suchen wir einen

Chef de service

1. September bis Ende November.

Ausserdem für unser Dancing, offen bis 04.00 Uhr, eine

Barmaid

Familie Bortonia
Telefon (082) 4 92 42

5053



Restaurant Waihalla Hotel Trümpy★★★★

Sihquai 9, 8005 Zürich
Tel. (01) 42 54 00

In meine Küche im Zentrum von Zürich, in welcher speziell die französische Küche gepflegt wird (auch Fischspezialitäten kommen nicht zu kurz), suche ich auf Anfang November 1984 zur Ergänzung unseres jungen Teams einen

Chef de partie (Tournant)

mit Freude an einer äusserst abwechslungsreichen Tätigkeit. Das Salär bestimmen Sie mit Ihren Leistungen, ein nettes Personalzimmer steht Ihnen auf Wunsch zur Verfügung. Ich freue mich auf Ihre Bewerbung: Hans-Jürgen Ullrich, Küchenchef.

Gesucht auf Anfang September 1984 in unsere Mexico-Bar

Barmaid

(keine Anfängerin), welcher es Freude bereitet, eine internationale und angestammte Kundschaft zu betreuen. Wir offerieren gute Verdienstmöglichkeiten und eine Arbeitszeit von 16.30 bis 0.30 Uhr. Sonntags frei. Bitte Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf an: Herrmann Trümpe jun. oder Personalbüro.

Nach Vereinbarung suchen wir einen versierten

Restaurationskellner

welcher Erfahrung im A-la-carte-Service inkl. Flambieren und Tranchieren besitzt. Wir bieten ein angenehmes Arbeitsklima in mittlerem Team mit Chef de service, hohen Garantielohn und Umsatzbeteiligung.

Bitte Ihre Bewerbung an: Walter Jung, Chef de service, oder H. Trümpe jun. oder Personalbüro.

5008

Grosses, im Südgraubünden gelegenes Aparthotel sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Hauswart

mit technischen Kenntnissen.

Wir erwarten:

Organisationstalent, Verantwortungsbewusstsein, den Willen, sich mit seiner Familie für längere Zeit niederzulassen.

Wir bieten:

interessante, verantwortungsvolle Tätigkeit, Jahresstelle, 3-Zimmer-Appartement, selbständiges Arbeiten, sehr gutes Salär.

Unterlagen mit Foto senden Sie bitte unter Chiffre 5035 an hotel revue, 3001 Bern.

Zunftthaus zur Meisen Zürich

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

Serviceangestellte

Stellenantritt:

1. September 1984 oder nach Übereinkunft.
Sehr gute Entlohnung. Sonntag geschlossen.

Bewerbungen sind zu richten an:

Zunftthaus zur Meisen
Herbert Deyhle
Münsterhof 20, 8001 Zürich
Telefon (01) 211 21 44

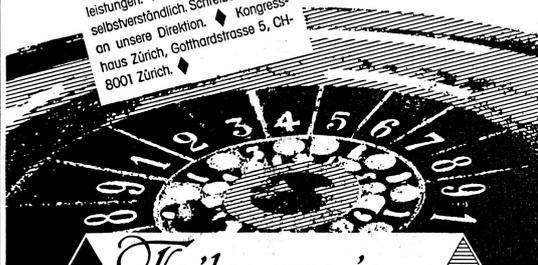
5009

CASINO KURSAAL KONGRESSHAUS ZÜRICH

SALLE DE JEUX



Ihre Augen sehen alles. So auch dieses Inserat. Merci. Genau Sie haben wir gesucht. Sie und kein anderer. Einer, der Zürich erst so richtig zur kleinen Weltstadt macht. Einen erfahrenen Croupier als **Chefcroupier**. Und einen **Bouleur**, der gerne Croupier werden möchte. Ende Oktober eröffnen wir unseren Spielsaal. Wir bieten ein den Leistungen entsprechendes Salär und vorbildliches Sozialleistungen. Absolute Diskretion ist selbstverständlich. Schreiben Sie bitte an unsere Direktion. **Kongresshaus Zürich, Gothardstrasse 5, CH-8001 Zürich.**



Restaurant Post Lyss

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung in nettem Team flinke

Servicefachangestellte

sehr guter Verdienst, Schichtbetrieb.

Bitte melden Sie sich bei Fam. H. Strasser
Telefon (032) 84 13 91
3250 Lyss.

Assa 79-5663



Landhaus Rohrhoos 3611 Pohlern bei Thun

Per nächsten brauchen wir einen

Koch/Entremetier

auch weiblich

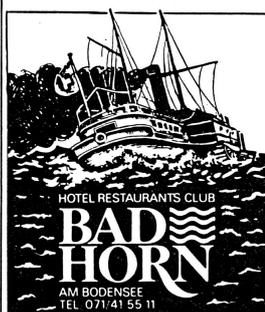
Einen, der mit Frischprodukten phantasievoll und schonend umzugehen weiss; sowie per zirka 1. Oktober einen

Jungkoch

Geben Sie uns bitte Bescheid, wann wir Sie zu einem Gespräch einladen dürfen.

Landhaus Rohrhoos
3611 Pohlern
Telefon (033) 56 22 95
Hans-Peter Kühni

5064



Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft für unsere modern eingerichtete Hotelküche in junges Team

Chef de partie Demi-chef de partie Commis de cuisine

auf Herbst 1984 oder nach Übereinkunft

Sekretärin Réceptionspraktikantin

Möchten Sie in einem der modernsten Hotels der Ostschweiz arbeiten, dann erwarten wir gerne Ihre geschätzte Bewerbung.

U. Hatt, Hotel Bad Horn
9326 Horn, Telefon (071) 41 55 11

5043

IHR NAUTIK ROMANTIK BODENSEE-SÜDSEEFERIENHOTEL
Neuhaus Hotel mit 65 Betten, alle Zimmer mit Bad, Dusche, WC, Telefon, Radio, behagliche Wohnschlafzimmer mit Farb-TV und Minibar, Captains Grill, Gloggestube, Dampfbad, Wintergarten, Country Disco Club, 3 Säle (bis 200 Pers.), Seminarsaal, Terrasse, Seegarten, Kiosk, Privatparkplatz mit Gartenspektakel, alle perferle Sonderausstattungen, grosses Parkplatz - DAS BODENSEE FERIEHOTEL!

HOTEL RESTAURANT BISTRO GRILL BAR

Für unser ★★★★★-Hotel suchen wir einen/eine

Kellner/Serviertochter

in unseren exklusiven Grill-Room, in unser gepflegtes Restaurant und in das lebhaftes Bistro.

Wir bieten Ihnen:

- 5-Tage-Woche
- ausgebauter Sozialleistungen
- auf Wunsch Unterkunft im Personalhaus

Für einen ersten Kontakt wenden Sie sich bitte an
Frl. E. Ochsner oder an Frl. M. Gutschner
Telefon (056) 20 13 11

Sie erreichen uns aber auch schriftlich unter folgender Adresse:

Direktion Hotel du Parc, 5401 Baden

P 02-443

DU PARC BADEN

BASEL HILTON

Für unser modernes Hotel mit 230 Zimmern, verschiedenen Restaurants und Bars sowie grossen Banketträumlichkeiten usw. suchen wir

Empfang: **Empfangsherrn** (D/F/E)
1. Telefonistin (D/F/E)

Restaurants: **Commis de rang** für Etagen/Bankett oder Grill
Assistentin Chef de service (D/F/E)

Küche: **Commis pâtissier**
Interessante Arbeitsbedingungen. Wir können nur Schweizer oder Ausländer mit B- oder C-Bewilligung berücksichtigen.

Rufen sie uns an, oder senden Sie Ihre Bewerbung an J. C. Wermelle, Personalerchef. 5068



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

BADRUTT'S PALACE HOTEL ST. MORITZ

sucht

Economatgouvernante

(mit Erfahrung)

Lingeriegouvernante

(mit Erfahrung)

in Jahresstellen.

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

5075

Bar - Dancing - «Rustica» Sörenberg

Wir suchen per 13. August 1984 in unsere schöne rustikale Bar eine zuverlässige, unterhaltende und attraktive

Barmaid

sowie

Serviertochter

für Dancingbetrieb und

Hausbursche

zur Mithilfe im ganzen Betrieb.

Wir bieten:
- jeden Montag und Dienstag frei
- Öffnungszeiten 20.00-02.30 Uhr
- 4 Wochen Ferien
- Garantielohn
- auf Wunsch Kost und Logis im Hause

Telefonieren Sie uns, oder schicken Sie Ihre Unterlagen an:

Silvia Gubser-Züger
Baselstrasse 1, 4132 Muttenz
Telefon (061) 61 11 40

5077



★★★★-Hotel Eden 4310 Rheinfelden (bei Basel)

sucht per 1. August oder nach Übereinkunft:

Réceptionssekretärin Anfangssekretärin

Rufen Sie uns an, oder schreiben Sie uns, wir geben Ihnen gerne Auskunft.

Familie E. Wiki-Rupprecht
Telefon (061) 87 54 04

5107

LANDGASTHOF LÖWEN

★★★

sucht per 1. September oder nach Übereinkunft eine freundliche und fachlich versierte

Barmaid

welche gewillt ist, unsere neueregerichtete Bar zu führen. Wir bieten selbständiges Arbeiten, Garantielohn mit Umsatzbeteiligung, sonntags immer frei, Interessentinnen, welche bereits eine ähnliche Stelle besetzt haben, setzen sich bitte schriftlich oder telefonisch mit uns in Verbindung.

LANDGASTHOF LÖWEN AG
z. H. von Herrn C. Hering
8718 Schänis
Telefon (058) 37 14 55

SCHÄNIS

Landgasthof Löwen AG
8718 Schänis Tel. 058 37 14 55

Röisserie, Leue-Bar, Grosser Saal für Bankette, Parkplatz für Autocars, Hotelzimmer mit Dusche/WC

Hotel Restaurant Rössli, Hurden

(am Zürichsee)

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Entremetier Commis de cuisine

Schriftliche Offerten oder telefonische Anfragen an
Hotel Rössli, 8640 Hurden
Telefon (055) 47 11 33

5112



sucht in Jahresstelle

Chef de partie Entremetier Garde-manger Restaurationstochter/ Kellner

Fachkundige Personen wenden sich bitte an
Th. Gerber, Postfach 124
3000 Bern 7
Telefon (031) 22 11 33

4928



8180 Bülach, Feldstrasse, Tel. 01/860 81 88

Wir suchen auf 1. September 1984 die wichtigste Person für unseren Nachtclub

Herr für den Empfang

Wir wünschen uns einen sympathischen Herrn ab 35 Jahren, der es gewohnt ist mit Menschen umzugehen und die gepflegte Linie des Hauses vertreten kann. Mit anderen Worten, wir suchen keinen Muskelprotz, sondern vielmehr einen Mann mit Durchsetzungsvermögen und einer Portion Charme.

Alles weitere erfahren Sie beim persönlichen Gespräch mit unserem Clubchef Happy Hartmann.
Telefon 860 81 88
(19.00 - 22.00 Uhr)

Gala-Abende - Specials

Für unser im Oktober 1984 neu zu eröffnendes Tea-Room in 4625 Oberbuchsiten SO, Nähe Olten, suchen wir:

Serviertöchter Küchen- und Hausburschen (-mädchen)

(nur CH oder mit Bewilligung)

Wir bieten:
- 5-Tage-Woche
- geregelte Arbeitszeit
... und es «aufschüttelt, junges Team»

Bewerbungen an:
Jaqueline und Peter Gyger
Kurfürstenstrasse 19
7000 Chur GR

5091

Stadt Zürich, Tagesbetrieb, So - Mo frei, sucht aufgeweckte

Sie in Verkauf

per sofort oder nach Vereinbarung. Flair und Präsentation für einfache Kalte Platten sowie Freude am Umgang mit Menschen. Sehr gute Sozialleistungen usw.
Auskünfte
Telefon (01) 55 97 97

01a 156 820 352



HOTEL RESTAURANT DREI KÖNIGE Richterswil

In unseren lebhaften Betrieb suchen wir nach Übereinkunft

● Servicemitarbeiter ●

5-Tage-Woche
Schichtbetrieb
abwechslungsreiche Stelle
zeitgemässe Sozialleistungen
Zimmer auf Wunsch im Hause

Am See, nur 15 Autominuten von Zürich.

Rufen Sie uns an!
Telefon (01) 784 81 11
Verlangen Sie Herrn Gruber oder Herrn Haessig.

4765

Chüngerplatz 2, 8905 Richterswil, Tel. 01-784 81 11

Wir suchen auf 1. 8. 1984

Serviertochter

sowie

Koch

auf 15. 8. 1984 in nettes Team, Schichtbetrieb, guter Lohn. Bitte verlangen Sie Fr. Scheidegger,
Telefon (031) 24 50 88.
Restaurant Paprika
Bühlstrasse 5, 3012 Bern

Asso 79-5663

Hotel

Friedegg

Wildhaus

Wir suchen per sofort für laufende Sommersaison einen

Koch/Jungkoch

in Speiserestaurant mit anspruchsvoller à la carte.

Ihr Anruf freut uns
Fam. A. Wyss
Telefon (074) 5 13 13

5109

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung freundliche(n)

Serviertochter oder Kellner

sowie

Serviceaushilfen

5-Tage-Woche, Schichtbetrieb.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.
HOTEL JAKOBSHOF
9630 Wattwil
Telefon (074) 7 10 82
Hr. oder Fr. Meier verl.

01a 114.410.114

Pizzeria

Bossalino

Wir suchen für unsere heimelige Pizzeria

Koch/Pizzaiolo

Wenn Sie mit der italienischen Küche vertraut sind und Interesse an einer sehr gut bezahlten Stelle haben, so freuen wir uns auf Ihren Anruf.

Adler-Gastbetriebe
Rössligasse 2-4, 6004 Luzern
Telefon (041) 51 30 14
(Herrn Rossé verlangen)

Bu 16246

Gasthaus «zum Ochsen» im Luftkurort Moggelsberg, mit bekanntem Ferien- und Sportzentrum sucht per sofort oder nach Vereinbarung

Serviertochter Kellner

Wir bieten guten Verdienst, geregelte Arbeitszeit, auf Wunsch Kost und Logis im Hause.

Weitere Auskunft erteilt gerne:
Herr Käppeli, Telefon (071) 55 12 33

P. 33-001462

Für Neueröffnung von Restaurant in Lugano suchen wir ab Oktober 1984:

Küchenchef

diplomiert, mit Kenntnissen der Fischzubereitung

diplomierter Koch

2 ausgewiesene Kellner

2 Commis de salle

keine Saisonarbeiter

Interessenten schreiben unter Chiffre 9160
Asso, Schweizer Annoncen SA, 6901 Lugano



Restaurant
Frieschütz
Bürestube
8124 Maur
am Greifensee
Telefon 01 980 01 07

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft in Jahres- oder Saisonstelle

Serviertochter Kellner

(in gepflegten Speiservice)

Chef de partie Jungkoch Buffetochter oder Buffetbursche

Küchenhilfe Servicelehrling

Offerten sind erbeten an:

Familie
V. Skrut-Aresu

Wir bieten hohen Verdienst, familiäres Arbeitsklima, geregelte 5-Tage-Woche.

5118

Nach



suchen wir für unser gast- und mitarbeiterfreundliches Hotel auf Mitte September

Hotelsekretär(in)

für Jahresstelle in unser Reservationsbüro.

Wir sind ein 300-Betten-3-Stern-Haus mit vielen Kurs- und Kongressveranstaltungen.

Falls Sie mehrsprachig und an einem vielseitigen und verantwortungreichen Arbeitsplatz interessiert sind, erwarten wir gerne Ihren Anruf.

Ferien- und Kurszentrum Laudinella
7500 St. Moritz
Telefon (082) 2 21 31

5063

BRAUSTUBE HURLIMANN

Bahnhofplatz 9, 8001 Zürich, Tel. 01 211 71 70

Für unseren lebhaften Betrieb am Hauptbahnhof Zürich suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung noch folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Sous-chef Chef de partie Commis de cuisine

Bewilligung B oder C
5-Tage-Woche
Schichtdienst
Leistungslohn
Jahresstelle

Gerne erteilt Ihnen Herr Eric Gasser weitere Auskunft über diese interessanten Stellen.

5097



SUNSTAR-HOTEL

Hotel Sunstar****
170 Betten, Restaurant, Hotelbar, Hallenbad

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir noch per sofort oder nach Übereinkunft für die Sommersaison

**Saucier/Sous-chef
Commis de cuisine**

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Sunstar Hotel
O. Federspiel, Dir.
7078 Lenzerheide
Telefon (081) 34 24 91

5003



Lenzerheide



**Restaurant
Zeughauskeller**

Sueched Sie e glatti Stell?
Bei uns im alten Zeughauskeller am Paradeplatz suchen wir eine tüchtige

Serviertochter CH/I/E
sowie eine tüchtige

Buffetochter CH/I/E

Es kommen nur Ausländerinnen mit Ausweis B oder C in Frage.
- wo Sie die echte 5-Tage-Woche haben
- wo Sie überdurchschnittlich verdienen
- wo man Ihren Einsatz schätzt
- wo man nett ist zu Ihnen
Sie haben an allen Feiertagen frei, aber nicht an jedem Sonntag. Verlangen Sie bitte Herrn Andreae oder Frau Huber

Restaurant Zeughauskeller am Paradeplatz,
Bahnhofstrasse 28 a
8001 Zürich, Telefon (01) 211 26 90

014-149.270.020

HOTEL AIRPORT
8152 ZÜRICH-GLATTBRUGG

Als Flughafen-Hotel mit internationaler Kundschaft suchen wir per 1. Oktober erfharene

Réceptionssekretärin

Sie sind sich an selbständiges Arbeiten gewöhnt und verfügen über gute Berufskennntnisse. Sie sind sprachlich versiert (D/F/E) und NCR-42-kundig. Nach einer gewissen Zeit übernehmen Sie auch die Ablösung des Chef de réception.

Sind Sie interessiert? So senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen zuhanden der Direktion.

4960



Wir suchen auf kommenden Herbst für unser Hotel mit 100 Betten und vielseitiger, lebhafter Restauration

jüngeren, gutausgewiesenen

Küchenchef

Unser Haus ist ganzjährig geöffnet und liegt im Zentrum eines Sommer- und Winterkurortes der deutschsprachigen Schweiz. Bewerber (Schweizer oder Personen mit B-Bew.), welche an einem selbständigen, verantwortungsvollen Posten interessiert sind, wollen uns bitte ihre Offerte mit Zeugnissen unter Chiffre 4957 an hotel revue, 3001 Bern, senden.

Gesucht

Alleinserviertochter

in abwechslungsreichen Betrieb. Jeden Sonntag und 1 Wochentag frei.

Offerten an Familie Hager
Gasthaus und Metzgerei Sternen
8873 Amden SG
Telefon (058) 46 11 19

5002

In herrschaftlichem Haushalt bieten wir einer unabhängigen Dame im Alter zwischen 30 und 50 Jahren eine Dauerstelle als

**Hausdame/
Gouvernante**

Voraussetzungen:
- selbständiges Arbeiten
- Führen von Hauspersonal
- deutsche Sprachkenntnisse
- gute Umgangsformen

Wir bieten:
- überdurchschnittliche Entlöhnung
- vielseitige Tätigkeit
- Unterkunft im eigenen Appartement und Verpflegung im Hause

Handschriftliche Bewerbungen mit Foto sind zu richten unter Chiffre E 24-31581 an Publicitas, 6901 Lugano.

Discothek — Live-Orchester



PIZZERIA GIOVANNI
8180 Bülach, Feldstrasse, Tel. 01/850 8188

Für unsere Pizzeria suchen wir per sofort folgende aufgestellte und tüchtige Mitarbeiter:

Pizzeriakellner
gewissenhaft, freundlich, zuvorkommend

Aushilfskellner
ausdauernd und flink

Küchenbursche
ausdauernd und flink

Barmaid für Pub
charmant, gepflegt, nur mit Barerfahrung

Für alle Stellen nur qualifizierte Personen. Keine Anfänger. C-Bew. oder Schweizer. B-Bewilligung nur für Kanton Zürich.

Falls Sie interessiert sind, in einem sehr gut gehenden Betrieb mitzuarbeiten, melden Sie sich bitte unter obiger Telefonnummer bei Herrn S. Musio.

tagl. bis 2. Fr. u. Sa. bis 4 Uhr

Gala-Abende — Specials



HOTEL BELAIR
WALLISELLEN - ZÜRICH

Für unseren lebhaften Betrieb am Rande der Stadt Zürich suchen wir zur Vervollständigung unserer Küchenbrigade per sofort oder nach Übereinkunft folgenden Mitarbeiter:

Koch

Wir bieten:
einen interessanten Arbeitsplatz
angenehmes Betriebsklima
geregelt Arbeitszeit (5-Tage-Woche)
zeitgemässe Entlöhnung

Wenn Sie Freude an Ihrem Beruf haben und bereit sind, unsere Gäste zu verwöhnen, dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen:

Direktion Hotel Belair
Alte Winterthurerstr. 16
8304 Wallisellen
Tel. (01) 830 03 81

4982

Wir suchen tüchtigen und zuverlässigen

Alleinkoch oder -köchin

in moderne Heimküche für 160 Personen. Vorzügliche Anstellungsbedingungen. Eintritt: nach Vereinbarung. Schriftliche Anmeldungen sind erbeten an Hospice Le Pré-aux-Boëufs, 2615 Sonvilier, Berner Jura, Telefon (039) 63 15 15.

P.06-125945

Küchenchef

gesucht in gepflegten Landgasthof im Seetal per 1. September oder nach Vereinbarung.

Während der Ferien: 25. Juli bis 8. August.
Telefon (041) 85 27 97
oder (057) 27 13 36

5057



**WESTERN
SALOON**

Nachtrestaurant

Western-Fan mit Kochkenntnissen als

Kellner

Eintritt 1. September



**Night Club
Cabaret**

Schriftliche Offerten mit den üblichen Unterlagen an:

R. Märkle
Sekretariat Clubs
Hotel Spinne
3818 Grindelwald



**Dancing
BARBARELLA**

Disco- und Musik-Fan, zudem nur Nacharbeit... auf den 1. September suchen wir aufgestellten

Dancing-Kellner
4933

**im Grand-Hotel
Viktoria-Jungfrau**
Interlaken
Tel. (036) 22 12 38

Wer interessiert sich für eine Jahresstelle als

Chef de service
in unserem lebhaften Café-Restaurant? Alter 25 bis 35 Jahre. Fremdsprachen erforderlich. Eintritt: 1. Oktober 1984 oder nach Vereinbarung.

Einsatzfreudige und aufgeschlossene Bewerber oder Bewerberinnen richten ihre schriftliche Offerte an

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

014 132141346

Wir suchen in unser Team nach Übereinkunft für unser Speiserestaurant

Service-angestellte

Wir bieten jeden Samstag und pro drei Wochen zwei Sonntage frei, 42-Stunden-Woche, geregelte Arbeitszeit, guten Verdienst sowie auf Wunsch Kost und Logis im Haus.

Interessenten melden sich bei:
Heinz von Rickenbach
Hotel Zugtorer, Zug
Telefon (042) 21 15 28

5044

Gesucht in Jahresbetrieb

Koch (evtl. Köchin)
sowie

Serviertochter

in Ausflugs-Hotel + Restaurant
zeitgemässer Lohn
5-Tage-Woche
Kost und Logis im Hause (evtl. kleine Wohnung)
Schweizer

Offerten bitte an:
Fam. P. Rubli
Hotel Passhöhe
8343 Ybergeregg
Telefon (043) 21 20 49

4538

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft selbständiger

Pizzaiolo

in neue Pizzeria mit Holzofen.

Telefon (055) 67 19 30 oder (071) 87 10 99, Herrn oder Frau Wild verlangen.

5012



DOLDER GRAND HOTEL
ZÜRICH

Wir suchen per 1. September 1984 oder nach Übereinkunft einen

Night Auditor

welcher Freude am Umgang mit unseren anspruchsvollen Gästen hat.

Wir erwarten:

- Erfahrung in ähnlichen Funktionen
- gewissenhafte und selbständige Arbeitsweise
- Sprachgewandtheit in Deutsch, Englisch, Französisch

Wir bieten:

- Vertrauensposten
- interessante Dauerstelle
- auf Wunsch Kost und Logis im Hause
- Möglichkeit zur Benutzung der Sportanlagen im Hotelareal

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche oder telefonische Bewerbung z. H. unseres Personalchefs, Herrn S. Schmid.

5059



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

**Hotel-Restaurant
Seestern** am See
in Oberägeri

Gesucht per sofort:

Serviertochter
für gepflegten Speiseservice

- angenehmes Arbeitsklima
- 5-Tage-Woche/45 Stunden
- Zimmer eventuell im Hause
- gute Verdienstmöglichkeit

Gerne erwarten wir Ihren Anruf.
Telefon (042) 72 18 55
H.+ S. Huber-Galliker

4958

Bekanntes ****-Familienhotel im Berner Oberland (2-Saison-Betrieb) sucht per 1. Dezember 1984 oder nach Übereinkunft einen qualifizierten

Küchenchef

zur Führung einer mittleren Küchenbrigade. Um dem guten Ruf unserer gepflegten Küche gerecht zu werden, erfordert dieser anspruchsvolle Posten ausgezeichnete Fachkenntnisse und Führungsqualitäten.

Bewerbungsunterlagen sind erbeten unter Chiffre 4994 an hotel revue, 3001 Bern.

Unser Haus ersten Ranges in einem historischen Städtchen (Raum Zürich) sucht baldmöglichst

Kellner

mit besten Fachkenntnissen, sprachkundig D/F/E.

Es wollen sich bitte auf dieses Inserat nur angesprochene Personen melden, die nicht einen Job suchen, sondern mit Begeisterung und Freude in einem kleinen Team mitarbeiten möchten.

Offerten mit Zeugnis sind erbeten unter Chiffre 4683 an hotel revue, 3001 Bern.



CABANNA CLUB

Davos

Wir suchen auf die kommende Wintersaison in unser Top-Dancing mit absoluten Spitzenbands junge, attraktive und aufgestellte

Barmaid

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto.

Hotel Europe Unterhaltungsbetriebe AG
Promenade 63, 7270 Davos Platz
Telefon (083) 3 71 51 (14.00 bis 18.00 Uhr)

014 132259028



HOTEL OCHSEN
Davos RESTAURANT

Wir suchen qualifizierten

Sous-chef

welcher den Schritt zum Küchenchef wagt. Eintritt nach Übereinkunft.

**Jungköche
Serviertöchter und Kellner**

für Wintersaison 1984/85.

Schriftliche Bewerbungen an
Familie Mayer
Hotel Ochsen, 7270 Davos Platz
Telefon (083) 3 52 22

5139



sucht nach Vereinbarung

Empfangssekretärin

D, F, E (in Jahresstelle), NCR-42, berufskundig

Etage

Hotelfachassistentin

Auf Wintersaison 1984

Küche

**Chef de partie
Commis de cuisine
Freie Lehrstellen**

ab Frühjahr 1985 für Service, Hofa, Koch.

Haben Sie Freude, in einem lebhaften Betrieb in angenehmer Atmosphäre zu arbeiten, erwarten wir gerne Ihre Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen.

Fam. Peter Märkle
Hotel Derby, 3818 Grindelwald
Telefon (036) 54 54 61

5148

**Grand Hotel Regina
3818 Grindelwald**

sucht per sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle

Empfangssekretärin

Offerten an die Direktion oder
Telefon (036) 54 54 55.

5148



HOTEL ALPINA

sucht für kommende Wintersaison 1984/85 (evtl. Jahresstelle)

Barmaid/Hostess

(evtl. Hofa)

für unsere gediegene Hotelbar-Halle. Unsere neue Mitarbeiterin stellen wir uns wie folgt vor:

- Sie ist Schweizerin
- Sie ist charmant, fröhlich und kontaktfreudig
- Sie hat Sprachkenntnisse D, F, E (mündlich)
- Sie hat Einsatzfreude und will selbstständig arbeiten
- Sie legt Wert auf gepflegtes Erscheinen

Wir bieten:

für diese Vertrauensposition eine anspruchsvolle, selbstständige Tätigkeit mit entsprechenden Kompetenzen. Gute Anstellungsbedingungen mit fortschrittlichen Sozialleistungen.

Zimmermädchen (Schweizerin)

Gerne erwarte ich Ihre ausführliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Hans Eberhard
Hotel Alpina, 7050 Arosa
Telefon (081) 31 16 58

5127

Kellner...

... das ist Eure Nummer Sicher für gute Stellen im Hotelfach.



031 507 333

Ein **Gratis-Service** des Schweizer Hotellier-Vereins für gute Fachkräfte.



Stellenvermittlung SHV
Montbiquetstrasse 130
3001 Bern
Tel. 031/507 333

Ich suche meinen Nachfolger in bestbekanntes Gourmet-Restaurant in Basel (Cuisine créative) als

Kellner

mit sehr gepflegter Erscheinung, guten Umgangsformen, der gerne in einem sehr netten, kleinen Team arbeitet und eine Dame als «Chef» akzeptiert.
Wir freuen uns alle auf Sie!
Thierry Stoffel
Telefon (061) 41 36 36

Romantik
**Hotel Julien
Zermatt**



Gesucht nach Zermatt für die kommende Wintersaison

Sekretärin/Réceptionistin

Unsere Voraussetzungen sind selbständiges Arbeiten, Verantwortungsbewusstsein, mehrjährige Hotelerfahrung, D, F, E, in Wort und Schrift. Nebst guter Entlohnung bieten wir ein angenehmes Arbeitsklima und auf Wunsch Jahresstellung;

sowie
einsatzfreudiger, selbständiger

Chef de partie

Eintritt 1. September 1984.

Bitte rufen Sie uns an oder schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an

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

5152

HOTELS
MAISON BLANCHE
★★★★ GRAND BAIN



Für unseren vielseitigen Erstklassbetrieb mit 150 Betten suchen wir in Saison- oder in Jahresstellung per 1. September oder nach Übereinkunft

2. Chef de service

sowie

Gouvernante

Eintritt 1. November, mit Verantwortung für den gesamten Hauswirtschaftsbereich. Jahresstelle.

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Unterlagen.

4855



LEUKERBAD
HOTEL MAISON BLANCHE
CH-3954 Leukerbad/VS
Direktion A. Pedolin
Tel. 027/611112

HOTEL RESTAURANT EDEN-NOVA

3800 Interlaken

Wir suchen in neues Hotel-Restaurant per 1. August oder nach Übereinkunft einen tüchtigen, flinken und netten

Koch-Tournant

für 3 Monate, evtl. auch für länger.

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen oder einen Anruf.

Fam. S. Rubin, Bahnhofplatz 45, 3800 Interlaken, Telefon (036) 22 88 12

4758

Wir suchen für unser bekanntes Spezialitätenrestaurant
**Serviertochter/
Kellner**
deutschsprachig, à-la-carte-kundig
Von Ende August bis Ende Oktober 1984. Bei Eignung auch Wintersaison.
Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an
Hotel Adler, L. Thomaselli, 7015 Reichenau, Nähe Chur und Flims, Telefon (081) 37 10 44.
ofa-131-453371
HOTEL ADLER REICHENAU BEI CHUR

Unsere Auftraggeber sind namhafte Hotel- und Restaurationsbetriebe in der Schweiz.
Folgende Stellen sind bei uns im Moment noch nicht besetzt:
Serviertöchter
Raum Oberwallis (Saas Fee, Zermatt usw.) Berner Oberland, Kanton Uri
Kellner
Raum Oberwallis
Koch (Chef de service)
Erstklassbetrieb in Genf
Barmaid
Raum Oberwallis (Zermatt und Täsch)
Stellenvermittlung
Postfach 3900 Brig
Telefon 028 442716

Gesucht auf 1. September 1984
2 Serviertöchter
(Schweizerinnen), in lebhaften Betrieb.
Hotel Restaurant Pizzeria Sonne.
Such wenden an: Familie Franco Bonetti, Telefon (082) 3 35 27.
ofa-163-371585

... das ist Eure Nummer Sicher für gute Stellen im Hotelfach.
031 507 333
Ein **Gratis-Service** des Schweizer Hotellier-Vereins für gute Fachkräfte.
Stellenvermittlung SHV
Montbiquetstrasse 130
3001 Bern
Tel. 031/507 333

**SSR-Hotel Belvédère
3823 Wengen**

Telefon (036) 55 24 12
Direktion Christian Graf
Das Hotel für junge Leute

Wir suchen

Tournanten

für Etage und Service nur deutschsprachig

Bitte bewerben Sie sich mit Foto und den üblichen Unterlagen.

5164

**Hotel Montana ★★★
Zürich 143 Betten**

sucht per 1. September 1984 freundliche, sprachkundige (D, F, E, I-Kenntnisse)

Réceptionistin

evtl. Praktikantin.

Abwechslungsreiche Tätigkeit und interessante Arbeitsbedingungen (45-Stunden-Woche).

Offerten an:

D. Beran
Konradstrasse 39, 8005 Zürich
Tel. (01) 42 69 00

4929

Auf Herbst/Winter eröffnen wir zusätzlich unsere neue, 35 Plätze aufweisende
Trattoria
Die Raumgestaltung ist eine Überraschung und wird unser «Café Americain» bestens ergänzen. Entscheidend für den Erfolg werden jedoch unsere Mitarbeiter sein.
Wir suchen aufgestellte, unkonventionelle Mitarbeiter mit Engagement und Ambitionen für folgende Jobs:
Koch/Köchin
kreativ, selbständig und gute Kenntnisse der italienischen Küche
Kellner(in)
selbständige Führung der Trattoria
Ebenfalls suchen wir auf die kommende Wintersaison für unser «Café Americain» noch einen
Kellner/Barman
Falls Sie sich angesprochen fühlen, erwarten wir gerne Ihre Bewerbung mit Foto.
Baresa AG
Promenade 73, 7270 Davos Platz
Telefon (083) 3 71 51
ofa 132 259 149

In Saison- oder Jahrestelle suchen wir in unser gut organisiertes ★★★Hotel baldmöglichst noch folgenden Mitarbeiter:
Sous-chef
in mittlere Brigade
**Demi-chef de partie
Réceptions-
alleinsekretär(in)**
(mit Erfahrung)
Gute Entlohnung und 5-Tage-Woche sind bei uns selbstverständlich!
Fühlen Sie sich angesprochen, dann melden Sie sich bei
Fam. Paul Beutler
Hotel***
sonne
Tel. 074 / 5 23 33 - 34
Wildhaus
5132



Hotel Sunstar-Park **** 400 Betten
Hotel Sunstar *** 140 Betten

Per Anfang August 1984 oder nach Übereinkunft haben wir die Stelle eines

Chef de réception

neu zu besetzen.

Die anspruchsvolle Aufgabe verlangt eine kaufmännische Ausbildung oder eine abgeschlossene Hotelfachschule, mehrjährige Réceptionserfahrung in Erstklasshäusern, Organisations- und Buchhaltungstalent sowie gute Führungseigenschaften.

Es handelt sich um eine Jahresstelle unter der Bedingung einer längeren Anstellungsdauer.

Interessenten setzen sich bitte in Verbindung mit:
Sunstar-Hotels Davos
B. Walter, Vizedirektor
7270 Davos Platz
Telefon (083) 2 12 41



Hotel-Restaurant Bären 3715 Adelboden

Wir suchen per 1. September 1984 oder mit Eintritt nach Übereinkunft

Koch/Commis de cuisine

Offerten an
P. Trachsel, Telefon (033) 73 21 51

Inserieren bringt Erfolg!



SEEROSE

Der Landgasthof
am Pfäffikersee

Wer arbeitet gerne am See?

Wir suchen noch folgende gut qualifizierte Mitarbeiter:

- Service: **Chef de service**
Kellner
Serviertochter
- Küche: **Commis de cuisine**
Chef de partie

Interessenten melden sich bitte schriftlich oder telefonisch bei Hanspeter und Pia Hager, Landgasthof Seerose, 8330 Pfäffikon, Telefon (01) 950 01 01

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



Teppan Steak & Sea Food

HOTEL AIRPORT
Oberhauserstr. 30, Zürich-Glattbrugg
Telefon 01 810 44 45

Wir suchen selbständige

Serviertochter

in Speiservice

Wir bieten:
- Festlohn mit Umsatzbeteiligung
- 5-Tage-Woche (Sonntag/Montag frei)

Auskunft erteilt:
Restaurant Ratstube, Aarau
Rathausgasse 9
Telefon (064) 22 94 44



BABALU

Neueröffnung
September 1984

Unter diesem Motto eröffnen wir am 5. September das BABALU ...

Für diesen Termin suchen wir aufgestellte Mitarbeiter:

- Barmaids**
Barman
Kellner
Doorman
(Türsteher für Eingangskontrolle)
Kassier oder Kassierin
Garderobiere

Offerten mit den üblichen schriftlichen Unterlagen an:

R. Märkle,
Sekretariat Hotel Spinne
3818 Grindelwald



BASEL HILTON

Wir suchen einen

Commis pâtissier

Es erwartet Sie eine interessante Aufgabe unter der Führung unseres fachkundigen Chef-pâtissier.

Eintritt auf 1. Oktober 1984.

Ihre Bewerbung erwartet
J. C. Wermeille, Personalchef

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

HOTEL GASTHOF KREUZ KRONLINGEN

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

Barmaid-Aushilfe

(1 Tag pro Woche) und
Koch

(selbständig, pflichtbewusst)
5-Tage-Woche und guter Verdienst sind für uns selbstverständlich.

Interessenten melden sich bitte bei Herrn Wessier, Telefon (031) 99 10 50.

HOTEL GASTHOF KREUZ KRONLINGEN

Emmentaler-Stube, Kreuzsäli
Restaurant Français, Bar
Telefon (031) 99 10 50

Sonne

Restaurant-Rôtisserie
Sonne
3251 Scheu-
nenberg
bei Lyss

Das Spezialitäten-
restaurant auf dem
Lande im Dreieck
Bern-Biel-
Solothurn

Wir suchen für sofort oder nach Übereinkunft nette

Serviertochter oder Servicefachangestellte

in Jahresstelle.
5-Tage-Woche (Montag und Dienstag geschlossen).

Melden Sie sich bei Vreni oder Josef Pelzmann, Telefon (032) 84 91 84.

Hotel Tamaro au Lac 6612 Ascona

Gesucht für lange Sommersaison

Saaltochter

Offerten mit Zeugniskopien und Foto erbeten an Fam. Paolo Witzig.

Hotel Tamaro au Lac, Ascona
Telefon (093) 35 02 82

Wir suchen auf sofort oder nach Vereinbarung tüchtige, selbständige und vertrauenswürdige

1. Sekretärin (Schweizerin)

wenn möglich mit Hotelfachkenntnissen, in unseren mittleren Hotel- und Restaurationsbetrieb, Jahresstelle.

Aufgabenkreis:

- Réceptionsarbeiten
- Direktionskorrespondenz in Deutsch, Englisch, Französisch, etwas Italienisch

Wir bieten:

- selbständige Dauerstelle
- vielseitige, verantwortungsvolle Tätigkeit
- gutes Betriebsklima

Gerne erwarten wir Ihre handschriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 4980 an hotel revue, 3001 Bern.

CARLTON HOTEL ST. MORITZ



Wintersaison 1984/85, 1. Dezember 1984 bis 9. April 1985

- Réception **Kassier** (NCR 250)
Sekretär D, F, E
Praktikant(in)
Kontrollleur F+B
- Loge **Logentournant**
Chasseur
Telefonistin D, F, E, I
- Cuisine **Chefs de partie**
Commis de cuisine
Commis pâtissier
- Restaurant **Chefs de rang**
Commis de rang
- Bar **Commis de bar**
- Etage **Hofa**
Zimmermädchen
Hilfzimmermädchen
- Divers **Schwimmbadaufsicht**
- Ausführliche Bewerbungen mit Zeugniskopien und Foto sind erbeten an:
- Carlton Hotel
Personalbüro
7500 St. Moritz



Marktgasse 20
8001 Zürich
F. und M. Oldani
Tel. (01) 251 52 87

Mitten in der Altstadt mit historischem Restaurant und gotischem Zunftsaal.

Wir suchen per 1. September 1984 folgende qualifizierte Mitarbeiter:

- Chef garde-manger**
Commis de cuisine
Chef de rang oder
Serviertochter
Chef saucier/Sous-chef

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

PS: Betriebsferien vom 15. 7. bis 29. 7. 84

031 507 333

Die Nummer-Sicher für gute Stellen im Hotelfach.

SEEROSE

Der Landgasthof
am Pfäffikersee

Eine echte Gelegenheit!

Für unseren umsatzstarken Restaurationsbetrieb suchen wir einen fachlich bestens ausgewiesenen

Küchenchef

Der Betrieb verfügt über ein vielseitiges Angebot in verschiedenen Lokalitäten und eine modernst eingerichtete Küche.

Einem initiativen Fachmann bietet sich die Gelegenheit, sein Organisationstalent, seine rechnerische Stärke und auch seinen Sinn für eine gepflegte Küche anzuwenden. Die Stelle kommt auch für einen bestqualifizierten Souschef in Frage und ist entsprechend den Anforderungen gut dotiert.

Wenn Sie dieser sehr interessante Aufgabenbereich interessiert, erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen.

Landgasthof Seerose
Hanspeter Hager
8330 Pfäffikon

STELLENGESUCHE

Unter Chiffre . . .

Wir bitten Schreiber und Empfänger von Offerten auf Chiffre-Anzeigen um Beachtung folgender Regeln:

1. Offerten auf Chiffre-Anzeigen müssen auf dem Briefumschlag die Chiffre-Nummer enthalten.
2. Offerten auf Chiffre-Anzeigen sollen keine Beilagen von Wert wie Originalzeugnisse oder andere unersetzliche Papiere enthalten.
3. Für verlangte Rücksendungen ist das Porto beizulegen.
4. Die Adressen von Chiffre-Anzeigen werden weder auf telefonische noch auf schriftliche Anfragen bekanntgegeben.
5. Einsendungen zu Empfehlungs- und Werbezwecken, anonyme und Massenofferten sind von der Weiterleitung ausgeschlossen. Zur Feststellung solcher Offerten behalten wir uns das Stichprobenweise Öffnen der Briefe vor.
6. Der Empfänger von Offerten sollte seine Auswahl möglichst rasch treffen und eingereichte Unterlagen mit seiner Antwort zurücksenden.

hotel + touristik revue
Verlagsmarketing



Schweizerin, 34, mit mehrjähriger Erfahrung, an selbstständiges Arbeiten gewöhnte

Serviertochter

sucht neuen Wirkungskreis in gepflegten Spisesservice auf 1. September 1984. Zentralschweiz und Kanton Zürich bevorzugt. Offerten senden Sie bitte unter Chiffre 4999 an hotel revue, 3001 Bern.

Junger Hotelier sucht

Aktivbeteiligung an Hotelunternehmung

Langjährige Erfahrung im Hotelmanagement vorhanden.

Offerten unter Chiffre 4951 an hotel revue, 3001 Bern.

Nach Abschluss der Hotelfachschule Lausanne und vorhergegangener Kochlehre mit 2 1/2 Jahren Berufserfahrung suche ich für sofort oder nach Übereinkunft passende Stelle in gutem Hause als

Assistent F & B oder Marketing

vorzugsweise im Graubünden oder Tessin. Thomas Courtin, Hotel Chesa Randolina, 7515 Sils Basaglia, Tel. (082) 4 52 24.

Stelle in Hotel

Schweizer, 21, mit Koch- und KV-Abschluss (D, E, F, I) sucht per Mitte November oder nach Übereinkunft

Gute Buchhaltungskenntnisse. Könnnte abwechslungsweise in Küche und Réception eingesetzt werden. Kleinerer Betrieb bevorzugt. Offerten sind erbeten unter Chiffre 5047 an hotel revue, 3001 Bern.

Sekretärin

Kaufmännische Angestellte, 21, Welschlandjahr und 3 Monate Florenz, sucht Saisonstelle für Winter 1984/85 als

in Grindelwald oder Wengen. E-Kenntnisse sind vorhanden. Zuschriften bitte unter Chiffre 5048 an hotel revue, 3001 Bern.

Schweizerin, 22 Jahre alt, sucht Wintersaisonstelle als

Chef entremetier oder Tournante

Bevorzugtes Gebiet St. Moritz, Davos, Arosa. Sehr gute Referenzen. Erbitte Angebote unter Chiffre 4795 an hotel revue, 3001 Bern.

Schweizerin, 23, eidg. Matura (D, F, E, I, S), Hostess- und Reiseleiterdiplom mit Praxis, sucht Arbeit als

Hostess

Zeugnisse und Referenzen. PV vorhanden. Westschweiz und Kanton Bern bevorzugt. Telefon (037) 71 11 37

Réceptionistin/Hotelsekretärin

sucht auf Herbst neue Stelle (D, F, E, I). Bern und Umgebung, kleinerer Betrieb bevorzugt. Evtl. Aide du patron, Gouvernante. Offerten sind erbeten unter Chiffre 5050 an hotel revue, 3001 Bern.

Amerikaner, 33, E, D, F, Brevet SLRG, frei ab Oktober für Jahres- oder Saisonstelle als

Bademeister/Masseur

Langjährige Erfahrung, gute Referenzen. Steve Blume, Hotel Central, 1854 Leysin

Wintersaison 1984/85 23jährige Konditorin sucht interessante Stelle als

Pâtissière

in Winterkurort. Erbitte Antwort an Barbara Burkhardt, Brunnadernstrasse 89, 3006 Bern.

Koch, 22, CH, sucht Stelle als

Chef de partie oder Sous-chef

In mittlere Brigade per 1. August 1984. Gute Kenntnisse der nouvelle cuisine und Hotelfküche, Raum Ostschweiz, AG, SO, Inner-schweiz, GR. Gerne sende ich Ihnen detaillierte Bewerbungsunterlagen. Erbitte Angebot mit Lohnangaben unter Chiffre 5125 an hotel revue, 3001 Bern.

Österreicher, 33 Jahre, Erfahrung in Service, Bar, Réception, Administration, seit 4 Jahren in der Schweiz tätig, ab Oktober 1984 Jahresbewilligung möglich, sucht

interessante Jahresstelle

im Raum Zürich, Zug, St. Gallen, evtl. Graubünden. Erbitte Angebote unter Chiffre 5161 an hotel revue, 3001 Bern.

Ehepaar

(Portug.) sucht für nächste Sommersaison Stelle. ER: Küchenhilfe oder Kellner (Alter 32), SIE: Buffet oder Zimmer-Lingerie (Alter 25). Gute Referenzen. Zuschriften an: M. Araujo, Postfach 15, 4353 Leibstadt.

Jüngeres arbeitsfreudiges Wittepaar sucht auf Herbst 1984 (auch späterer Zeitpunkt möglich) als

Geranten

(evtl. Pacht). Restaurant oder kleines Hotel. Offerten sind erbeten unter Chiffre 5093 an hotel revue, 3001 Bern.

22jährige Schweizerin mit Fähigkeitsausweis A sucht Stelle als

Aide du patron

in mittleres Hotel, auf Herbst 1984. Offerten erbeten unter Chiffre 5094 an hotel revue, 3001 Bern.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft Stellung als

Gerantin oder Kantinenleiterin

Ausweis B vorhanden.

Telefon (031) 53 62 50, G. Telefon (031) 41 74 71, P.

Ortsunabhängiger 22jähriger Schweizer, sucht nach Sprachaufenthalt in Frankreich per sofort interessante Tätigkeit

Front-Office (evtl. Adm., F & B)

3 Jahre Handelsschule, Sachbearbeiter, Verkaufsinendienst, F & B, Administration, D, F, E. Telefon (01) 312 58 40

Serviertochter

verantwortungsbewusst, mit langjähriger Praxis und besten Referenzen, D, I, E, sucht Tätigkeit in gediegener, gepflegter Atmosphäre. Kleines Restaurant oder Hotel mit Schichtbetrieb, 5-Tage-Woche und freundlicher Wohngelegenheit bevorzugt. Bitte schreiben Sie mit Gehaltangaben unter Chiffre 5167 an hotel revue, 3001 Bern.

Kontaktfreudige Dame (38 J.) sucht in Sportgebiet Stelle als

Aide du patron

in mittleren oder Kleinbetrieb. Eintritt nach Übereinkunft. Anfragen unter Chiffre 44-101774 an Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

22jähriger Österreicher sucht Saisonstelle als

Haus-/Buffethilfe

per sofort oder nach Vereinbarung.

Telefon (031) 52 47 98

Junges Paar mit Erfahrung in der Schweiz sucht Jahres- oder Saisonstelle ab Dezember 1984.

Er: Italiener, 25 Jahre, als

Barman oder Saalkellner

Sprachen D, E, I. Sie: Holländerin, 22 Jahre, als

Réceptionistin (Praktikantin)

Tournante, Buffetkoch oder Barmaid. Sprachen D, F, E, I, H. Bewilligung muss besorgt werden. Offerten sind erbeten unter Chiffre 5158 an hotel revue, 3001 Bern.

Holländer (30) und Schweizerin (28) suchen Stelle für Wintersaison 1984/85 als

Masseur/Masseurin

beide med. Masseur (CH-Diplom). R. van den Berg Muhletalstrasse 5 4600 Olten

Koch, 32 Jahre, mit Fähigkeitsausweis A, sucht Stelle als

Gerant Region Zürich

In Tagesbetrieb oder Kantine. Angebote unter Chiffre 5159 an hotel revue, 3001 Bern.

Schweizerin, 25 Jahre alt, sucht Dauerstelle als

Hotelfachgouvernante, Lingeriegouvernante

im Tessin. Gute Sprachkenntnisse (I, D, E, F), nach Vereinbarung. Erbitte Angebote unter Chiffre 5160 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 (deutschsprachend) sucht Stelle als

Zimmermädchen

per sofort oder nach Vereinbarung. Telefon (031) 66 66 66

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.

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.

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

1 Fr. 45.-
1 Titelseite
6 Textzeilen

2 Fr. 52.50
1 Titelseite
7 Textzeilen

3 Fr. 67.50
1 Titelseite
10 Textzeilen

4 Fr. 82.50
1 Titelseite
12 Textzeilen

Bestellschein für Anzeigen Rubrik Stellengesuche

Text:

Die Anzeige soll erscheinen:

1mal 2mal ___mal

Grösse 1 2 3 4

unter Chiffre (Chiffre-Gebühr + Fr. 7.-)

Überweisen Sie bitte den genauen Betrag für die Anzeige und eine allfällige Chiffregebühr im voraus auf unser Postcheckkonto Bern 30-1674 und legen Sie die Postquittung bei, oder senden Sie uns einen Bankcheck. (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



DEMANDES D'EMPLOIS

Chef de partie (22)

Français, avec permis A, langues franç., angl., allem., cherche nouvelle situation pour la saison d'hiver. Faire offres sous chiffre X 352335 à Publicitas, case postale, 2501 Bienne.

Jeune fille, CH, 19 ans, cherche place comme

réceptionniste/secrétaire

au NE, FR, VD. Examen commercial. All./F. Angl./notions d'I. Exp. en hôtellerie. Entrée: 1er septembre ou à convenir. Faire offres sous chiffre 5096 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

Jeune employée commerciale (all./fr./angl.) avec expérience dans l'hôtellerie cherche place pour 1er octobre comme

réceptionniste/secrétaire

pour perfectionner ses connaissances de français (Lausanne et environ). Offres sous chiffre 5138 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

Commis de cuisine

cherche emploi dès le mois de novembre. Faire offre sous chiffre T 14-350067 à Publicitas, 2800 Delémont.

Pizzaiolo

permis C, habitué à travailler seul, cherche place au canton de Berne ou de Vaud. Entrée à convenir. Faire offres sous chiffre 5046 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

Jeune fille, 19 ans, ayant terminé école de commerce, cherche place comme

stagiaire de bureau ou de réception d'hôtel

de préférence en Suisse alémanique. Tél. (037) 24 66 88 ou écrire sous chiffre 17-303371 à Publicitas, 1701 Fribourg.

Française, 28 ans, cherche emploi de

secrétaire

sens responsabilités, connaissances sténodactylo, comptabilité, anglais, allemand.

M.-C. Faux
216, ch. du Guet
1635 La Tour-de-Tréme

Jeune fille (21) de la Suisse allemande, avec le diplôme commercial, langues D, F, E, cherche place pour

réceptionniste/administration

dans un hôtel pour la saison d'hiver. Faire offres sous chiffre 5124 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

Les annonces de l'hôtel revue + revue touristique sont plus efficaces qu'un mailing



Monbijoustrasse 130
case postale 2657
CH-3001 Berne
Tél. (031) 507 222
Telex 32170 hotre ch

P 17-461055

MARCHÉ IMMOBILIER

A vendre murs et fonds restaurant-glacier

en bordure étang (France, département 34) 70 chaises + 30 en terrasse. Bon C. A. sur 10 mois par an. Etat neuf, très bien équipé. Prix: 1 200 000 francs français. Faire offres sous chiffre 5088 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

A vendre complexe hôtelier

Jura neuchâtelois, région touristique. Très belle situation, parking + terrain. Seulement intéressés sérieux et référencés.

Faire offres sous chiffre 5143 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

Vuoi rientrare in Italia e metterti in proprio? Ecco l'occasione: a Genova, per motivi famigliari vendo aviatissimo, caratteristico

ristorante - bar - pizzeria

70 coperti, forno a legna, cucina nuovissima, parcheggio, vicinanza porto, aeroporto, centro direzionale. Prezzo base fr. 330 000.-

Benzi, Piazza Modena 6, Genova, Italia
Telefono dalle 13.00 alle 17.00: 0039-10 413017

Prière de préciser la date de parution

DIVERS

A vendre à l'état de neuf

1 tapis roulant

bande de triage de valiselle, longueur 6 mètres.

S'adresser à la direction de l'Hôpital de zone de Saint-Loup/1349 Pompaples, tél. (021) 87 76 21.

5106

Vous cherchez une place?

Pourquoi ne pas vous intéresser au marché de l'emploi de l'hôtellerie et de la restauration et utiliser la rubrique demandes d'emploi de l'hôtel revue + revue touristique? Il n'y a rien de plus simple: choisissez le format d'annonce que vous désirez parmi ceux qui sont proposés ici, remplissez le coupon ci-joint, découpez-le et envoyez-le en même temps que votre paiement à: hôtel revue + revue touristique, vente des annonces, case postale 2657, 3001 Berne.

format/prix:

Maitre d'hôtel

diplômé, cherche place à l'année, Région Valais romand/Vaud. Langues: français, italien, anglais. Ecrire sous chiffre 66 66 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

1 Fr. 45.-
1 ligne de titre
6 ligne de texte

Jeune diplômé E. H. L. cherche emploi comme **assistant de direction**

ou secteur F&B, comptabilité. Libre de suite. Région Valais/Vaud. Ecrire sous chiffre XXXX à Publicitas, 1002 Lausanne.

2 Fr. 52.50
1 ligne de titre
7 ligne de texte

Couple français

Lui: maître d'hôtel, 35 ans. Elle: chef de rang (service), 34 ans. Langues parlées: allemand, anglais, français, italien. Cherche place dans maison soignée pour la saison d'été, en Suisse allemande ou romande. Libre de suite.

Tél. 0033/888 88 88

3 Fr. 67.50
1 ligne de titre
10 ligne de texte

Barman français

cherche place pour la saison d'été, à partir de fin avril, avec possibilité saison été-hiver.

Parlant anglais et allemand, membre de plusieurs Associations de barmen européens. Libre de suite. Permis saisonnier valable jusqu'à fin septembre.

E. Meyer, case postale 0000
6340 Baar
Tél. (042) 99 99 99

4 Fr. 82.50
1 ligne de titre
12 ligne de texte

Bon de commande pour une annonce dans la rubrique demandes d'emploi

Texte:

A faire paraître:

1 fois 2 fois ___ fois

format 1 2 3 4

sous chiffre (supplément: Fr. 7.-)

Veuillez virer à notre compte de chèques postaux Berne 30-1674 le montant exact (avec ou sans supplément) et nous envoyer le récépissé du bulletin de versement ou joindre un chèque à votre demande. (Libellez s. v. p. en francs suisses.)

cocher ce qui convient

Votre adresse:

Nom: _____

Prénom: _____

Rue: _____

Lieu/NPA: _____

Signature: _____

Date: _____

Notre adresse:
hôtel revue +
revue touristique
vente des annonces
case postale 2657
3001 Berne
Téléphone (031) 507 222



Un plan de carrière

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

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

Nom et prénom _____

Profession/Position dans la société _____

NAP et lieu _____

Rue et no _____

Je désire recevoir l'hôtel revue + revue touristique régulièrement et souscrire l'abonnement suivant:

Abonnement:	1 an	6 mois	3 mois
Suisse	<input type="checkbox"/> Fr. 62.-	<input type="checkbox"/> Fr. 42.-	<input type="checkbox"/> Fr. 28.-
Etranger	<input type="checkbox"/> Fr. 79.-	<input type="checkbox"/> Fr. 51.-	<input type="checkbox"/> Fr. 35.-
par voie de surface	<input type="checkbox"/> Fr. 146.60	<input type="checkbox"/> Fr. 84.80	<input type="checkbox"/> Fr. 51.90
Etranger par avion	<input type="checkbox"/> Fr. 203.80	<input type="checkbox"/> Fr. 113.40	<input type="checkbox"/> Fr. 66.20
Europe, Moyen-Orient			
Outre-mer			

Cocher ce qui convient

A découper et envoyer à:
hôtel revue + revue touristique
case postale 2657, 3001 Berne



A découper ici



La jeune Romandie de l'été 1984

Deux grands manifestations d'animation estivale se sont terminées en apothéose ce dernier week-end en Suisse romande: le 18e Festival international de jazz de Montreux (20 spectacles, 200 heures de concert, 800 artistes, 50 000 spectateurs) et le Paléo-Folk de Nyon qui n'a pas drainé moins de 58 000 spectateurs (dont 17 000 pour la seule soirée de vendredi). Toute une jeunesse qui n'aura pas manqué de profiter également des plaisirs de la saison touristique 1984 qui bat son plein en Suisse romande! (ASL)

GENÈVE

De nouvelles Fêtes

Cette année, les Fêtes de Genève dérouleront leurs fastes du vendredi 3 au dimanche 5 août. Est-il besoin de rappeler qu'il s'agit de la plus grande manifestation publique qui se déroule chaque année à Genève depuis 37 ans?

Afin de pouvoir annoncer des belles manifestations, le comité d'organisation, présidé par M. Jean-Jérôme Gini, avait décidé un rajustement de l'image en ouvrant un concours pour la création d'une nouvelle affiche auprès des étudiants des classes terminales de l'École des Arts décoratifs. Les Fêtes de Genève 1984 apparaissent d'ores et déjà comme une «grande cuvée» avec, en particulier, un spectacle folklorique international (vendredi 3 août) «Genève à la belle étoile», suivi d'un gala au Grand Casino et de bals dans la rue; le corso fleuri «Genève s'amuse» (samedi après-midi et dimanche après-midi); la traditionnelle fête de nuit (samedi soir) avec une démonstration aérienne sur la rade présentée par la patrouille italienne des «Alpi Eagles» et l'équipe suisse de parachutistes, le grand feu d'artifice pyromodèle, une fête foraine et des bals; le roi de l'accordéon Marcel Azzola, la démonstration aérienne et le corso (dimanche). sp/r.

Supprimer les zones franches?

Les zones franches existent depuis 1815. Elles avaient été créées à l'époque pour faciliter les échanges commerciaux entre la région frontalière et Genève. Or, voici que l'Union marchande suisse vient de lancer un pavé dans la mare en exigeant l'abrogation de ces zones.

Elle estime que l'acheminement libre des fruits et légumes vers Genève, en provenance du Pays de Gex et de Haute-Savoie, perturbe énormément le marché national. Les importations auraient augmenté, entre 1976 et 1983, de 39% pour les légumes frais, avec des pointes remarquables de 700% pour les concombres et de 170% pour les tomates et les salades. Les producteurs suisses estiment que l'extension des surfaces maraîchères en zone et le «forçage», alliés à un statut unilatéralement favorable aux producteurs français, avec en plus l'influence des distributeurs et des commerçants qui favorisent les achats en zone, obligent les maraîchers genevois à commercialiser leurs produits dans d'autres cantons, ce qui perturbe l'ensemble de la production suisse.

Le conseiller d'Etat P. Wellhauser pense qu'il s'agit là d'un faux pas. Les autorités cantonales genevoises ont pro-

posé un plafonnement du contingent de légumes fins français à 1000 tonnes par année, ce qui limiterait le développement des surfaces maraîchères en zone.

Dédiée à Wagner

Il y a quelques semaines, la rue du Valais a changé de nom. Elle porte désormais sur ses plaques «rue Richard-Wagner». Rappelons que cette artère va de la rue de Lausanne sur celle de Montbrillant, en passant sous la voie du chemin de fer. Pourquoi rue Richard-Wagner? Parce que le célèbre compositeur a séjourné sept fois à Genève (dont un séjour de 5 mois) et que partout où il a habité les maisons ont été démolies, excepté l'Hôtel Métropole. Rue Richard-Wagner, c'est très bien mais que vont dire nos amis valaisans? Leur enlever «leur» rue, ce n'est pas très gentil...

Salève-Land

Je ne sais s'il s'agit d'un anglicisme ou d'un germanisme, et d'ailleurs peu me chaut, mais toujours est-il que l'on vient d'inaugurer, au Salève, à proximité immédiate de l'arrivée du téléphérique, une aire de jeux pour les enfants. Avec la mise en activité du téléphérique et l'ouverture du restaurant, cette partie de la montagne «genevoise» (par le cœur!) connaît une vie encore plus intense qu'il y a peu.

L'aire de jeux, créée à l'initiative de la Jeune Chambre économique de Genève, comprend des toboggans, des mini-téléphériques, balançoires et autres jeux, le tout étant gratuit. Pas de péage ni de vignette d'accès! Mais de la joie pour les enfants. Quant aux installations, elles sont solides et répondent aux aspirations des bambins, puisque pas moins de six écoles (3 françaises et 3 suisses) avaient été invitées lors de l'inauguration; après essais multiples, elles ont été qualifiées de «supers» par ces chers petits. Une réussite, à n'en pas douter. G.

Accueil

Grand motel pour petits enfants

Le Motel de Chavannes-de-Bogis, le plus grand motel d'Europe, ouvert depuis environ une année, porte une attention particulière à l'accueil de ses plus jeunes hôtes. «Chez nous, les parents ont en fin la paix à table», affirme Mme Marie-France Didelin, sales manager de cet établissement qui offre à la clientèle enfantine des cartes de menus spécialement conçues pour elle, des crayons couleur bien sûr et surtout une nouvelle aire de jeux avec toboggan, roue, etc. Tous les accessoires nécessaires aux bébés n'ont pas été oubliés non plus. sp

Le tourisme dans l'hôtellerie et la parahôtellerie

Une (bonne) année sous la loupe

Selon l'Office fédéral de statistique (OFS), les établissements d'hébergement qui font l'objet de la statistique suisse du tourisme ont enregistré, en 1983, 75,37 millions de nuitées au total, soit à peu près un million (1,5%) de moins qu'en 1982 et 3,7 millions (4,5%) de moins qu'en 1981, l'année record. On peut dire que c'est un résultat satisfaisant, compte tenu de la lenteur de la reprise économique, du renchérissement du franc suisse par rapport aux monnaies des principaux pays émetteurs et des restrictions en matière de devises qui ont été imposées aux Français désirant se rendre à l'étranger.

Le résultat de 1983 est supérieur de 7% à la moyenne des dix années précédentes et s'inscrit au troisième rang du classement, après ceux de 1981 et de 1982.

Formes d'hébergement

On constate que 35,2 millions de nuitées (47% du total) ont été enregistrées dans les hôtels et établissements de cure; 24,8 millions (soit environ un tiers) dans les chalets, appartements de vacances et chambres privées; 7,4 millions (10%) sur les terrains de camping et de caravanning; 7,2 millions (également quelque 10%) dans les établissements d'hébergement collectif et 0,8 million (1%) dans les auberges de jeunesse du pays.

Au cours de l'année considérée, toutes les formes d'hébergement ont été affectées par la baisse du volume des nuitées, alors que les établissements de cure avaient été épargnés l'année précédente. Les pertes ont été supérieures à la moyenne dans les établissements d'hébergement collectif (-4,5%/330 000 nuitées de moins qu'en 1982) et sur les terrains de camping et de caravanning

(-2,5%/-189 000). Les hôtels ont subi une baisse de 1%, de même que les auberges de jeunesse (-392 000/10 000). En examinant le pourcentage de variation, on constate que ce sont les résultats des établissements de cure, ainsi que ceux des chalets et appartements de vacances qui se rapprochent le plus des chiffres de l'année précédente; en effet, la perte de nuitées (-9000 et -60 000) correspond à un fléchissement de 1/2 dans les deux cas.

En comparant les résultats d'un certain nombre d'années (on possède les données de la parahôtellerie depuis 1969), on voit que les bilans annuels des chambres privées et des établissements d'hébergement collectif s'inscrivent au troisième rang du classement, ceux des terrains de camping et des auberges de jeunesse au quatrième et ceux des hôtels et établissements de cure au huitième seulement. Les résultats de 1983 de toutes les formes d'hébergement sont supérieurs à la moyenne des dix années précédentes, de même qu'à celle des cinq années précédentes.

Pourcentage du total des nuitées étrangères par pays

Pays de domicile des hôtes	1975	1977	1979	1981	1983
RFA	39,5	40,6	43,4	44,7	43,7
Pays-Bas	9,6	9,5	10,9	11,1	9,3
Grande-Bretagne	5,5	3,9	4,8	6,3	7,8
Etats-Unis	6,6	8,5	5,6	5,0	7,3
France	10,2	9,3	8,0	7,8	6,8
Belgique	9,5	8,9	8,2	7,3	5,3
Italie	3,8	3,7	2,9	2,9	3,2
Israël	0,9	1,0	1,0	1,0	1,5
Autriche	1,7	1,7	1,6	1,4	1,4
Japon	1,1	1,1	1,4	1,1	1,4
Autres pays étrangers	11,6	11,8	12,2	11,4	12,3
Total des pays étrangers	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

Pays de domicile des hôtes

En 1983, l'apport des clients suisses (moins élevé dans les hôtels et établissements de cure, mais un peu plus grand dans la parahôtellerie) a atteint un total de 39,4 millions de nuitées; ce chiffre correspond à une baisse de 229 000 (1/2%) par rapport à 1982. La population suisse a apporté 52% du total des nuitées, comme l'année précédente. Le pourcentage d'étrangers a été de 71% dans les établissements d'hébergement collectif, de 65% sur les terrains de camping, de 57% dans les chambres privées, de 43% dans les hôtels et établissements de cure et de 40% dans les auberges de jeunesse (ASJ). La demande indigène a légèrement augmenté sur les terrains de camping et de caravanning (+1%), dans les chalets et appartements de vacances (+1/2%), ainsi que dans les auberges de jeunesse (+1%), mais elle a fléchi dans les établissements de cure (-1%), dans les établissements d'hébergement collectif (-1%) et dans les hôtels (-2%).

Alors que l'apport des visiteurs étrangers avait déjà diminué de 6,5% l'année précédente, il a subi une nouvelle baisse de 2% (761 000 nuitées de moins) pendant l'année considérée, tombant à 36

millions. Ce résultat prend la quatrième place du classement qu'on établit depuis 1969, après ceux de 1981, 1982 et 1980. C'est principalement la parahôtellerie qui a été affectée par le recul de la fréquentation étrangère; en effet, on a compté, dans les formes d'hébergement qu'elle comprend, 632 000 nuitées de moins (-4%) qu'en 1982 alors que la perte subie par les hôtels et établissements de cure (-129 000) a été nettement plus faible (-1/2%).

En étudiant la provenance des hôtes, on est frappé par l'augmentation (+11%) du nombre de visiteurs européens, qui se traduit par quelque

Répartition des nuitées selon les formes d'hébergement

Formes d'hébergement	1970	1973	1978	1979	1980	1981	1982	1983
Hôtels, établissements de cure	58,0	53,5	48,3	47,3	47,4	47,0	46,7	46,7
Parahôtellerie	42,0	46,5	51,7	52,7	52,6	53,0	53,3	53,3
dont: chambres privées	27,9	29,0	32,6	31,9	31,7	32,3	32,5	32,9
campings	7,9	8,2	8,8	9,7	10,2	10,1	9,9	9,8
établi. d'hébergement coll.	5,2	8,2	9,2	10,0	9,6	9,5	9,8	9,5
auberges de jeunesse	1,0	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1

Température estivale

Au baromètre du dollar

Constatation toute logique en cet été 1984: le dollar monte... et la clientèle américaine en Europe aussi! De très sérieuses dépêches indiquent qu'à en croire le Département d'Etat les demandes de passeports affluent comme jamais, tandis que les officines chargées de les délivrer sont prises d'assaut.

On estime à 5,5 millions (contre 4,8 millions en 1983) le nombre d'Américains qui visiteront l'Europe cette année, ce qui représente un nouveau record sur le plan touristique. L'envolée du dollar sur les marchés des changes - où le cours du billet vert pourrait bien atteindre 2 fr. 50 ces prochains jours - constitue évidemment la raison principale de cet exode, même si, à cet égard, la parité avec le franc suisse n'a pas connu les mêmes fluctuations spectaculaires que d'autres monnaies étrangères. Toujours est-il que ce redressement est diversement apprécié dans les milieux de l'économie européenne, où l'impact d'un dollar retrouvé ou presque présente également un côté négatif. Le tourisme, lui, est ravi. Mais il faudra attendre quelques semaines encore et les statistiques officielles pour voir si le raffermissement de la monnaie américaine a véritablement stimulé le mouvement US dans l'hôtellerie helvétique. r.

600 000 nuitées de plus; par contre, l'apport des visiteurs européens a diminué de 1,4 million de nuitées (-4,5%). On constate en outre qu'en termes absolus les pertes ont été particulièrement sévères dans le cas des touristes français (-16%), néerlandais (-9%), ouest-allemands (-2%) et belges (-11%).

On a enregistré, en revanche, une affluence accrue en provenance des pays suivants: Amérique du Nord (+13%), Grande-Bretagne (+5%), Israël (+23%), Afrique (+8%) et Japon (+8%). L'apport des hôtes italiens, qui s'était accru considérablement en 1980 et 1981, a atteint à peu près le niveau de 1982.

Les Allemands de l'Ouest ont maintenu leur position de tête en 1983, leurs 15,7 millions de nuitées représentant 44% du total imputable aux étrangers. Ils étaient suivis, de loin, par les Hollandais (3,4 millions/9%), les Britanniques (2,8 millions/8%), les Américains et les Français (2,6 et 2,4 millions/7% dans les deux cas), les Belges (1,9 million/5%), les Italiens (1,1 million/3%) les Israéliens, les Autrichiens et les Japonais (0,5 million/1,5% par nationalité). Comparativement à 1982, les Britanniques et les Américains ont avancé d'un rang, tandis que les Autrichiens et les Japonais ont régressé d'un rang et les Français même de deux. Le tableau ci-dessous montre quel rôle important les habitants de la RFA jouent dans le tourisme suisse, également à long terme. On constate en outre, en examinant ces chiffres, que depuis 1975, à peu près neuf dixièmes de toutes les nuitées dues aux visiteurs étrangers sont à mettre sur le compte des dix premiers pays émetteurs. Si l'on étudie l'importance respective des pays pendant un certain nombre d'années, on voit qu'à côté de la RFA, la Grande-Bretagne a gagné du terrain, alors que la Belgique et la France ont régressé peu à peu. On a enregistré 57% du total des nuitées en été et 43% en hiver. ofs



M. Bruno Venditti (à g.) recevant le Prix Marketing Hotel & Travel Index 1984 des mains de M. Ivan Falesitch, professeur de marketing.

Ecole hôtelière

Prix Hotel & Travel Index

Chaque semestre et par l'intermédiaire de son représentant pour l'Europe, Charles Seiler SA à Genève, l'Hotel & Travel Index offre un prix de 500 dollars qui est attribué au meilleur travail de marketing réalisé dans le cadre du cours de Gestion et Administration de l'Ecole hôtelière de Lausanne.

Pour le semestre d'été 1984, cette distinction est revenue à M. Bruno Venditti (France). Le thème était les moyens de communication pour un hôtel 5 étoiles, ainsi que la réalisation d'une vitrine pour l'EHL dans le hall d'une banque (Crédit Suisse, Lausanne).

Ce prix met en évidence l'intérêt accordé à la formation professionnelle supérieure des cadres de la branche hôtelière par l'Hotel & Travel Index, le plus ancien et le plus important guide hôtelier du monde. sp

CSF

Pour les maîtres d'hôtel

Examen professionnel supérieur

Un examen supérieur pour maîtres d'hôtel est prévu pour les participants du cours préparatoire de Pully, de même que pour d'autres personnes intéressées de langue française, aux mois de février/mars 1985.

● Dates de l'examen: février/mars 1985. L'examen ne peut cependant avoir lieu que si 12 personnes au moins y participent.

● Lieu de l'examen: Lausanne

● Finance d'examen: 651 francs

Pour la saison d'hiver 1984/85

Des précisions de la Caisse Hotela

En vue de l'élaboration des contrats de travail pour la saison d'hiver 1984/85, nous aimerions rendre attentifs nos affiliés sur deux points importants.

Prévoyance professionnelle

La nouvelle loi entrera en vigueur le 1er janvier 1985; cependant, pour des raisons administratives, celle-ci sera applicable, pour les entreprises saisonnières, dès le début de la saison d'hiver 1984/85 déjà. Chaque entreprise est en possession, depuis quelques jours, de la documentation relative au Fonds de prévoyance de la SSH, ainsi que d'une table de conversion. Cette dernière indique les déductions mensuelles pour l'assurance obligatoire, calculées au taux de cotisation unique prévu par la CCNT. Ce taux s'élève à 1,7% pour l'assurance risque (pour les personnes âgées de 18 à 24 ans) et à 12,2% pour l'assurance épargne et risque (de 25 à 62/65 ans). Dans ces taux sont également inclus les frais d'administration et les mesures spéciales. Ces cotisations sont perçues sur le salaire coordonné, la moitié de celles-ci est à la charge de l'employé.

Exemple d'application de la table de conversion

Salaire mensuel brut de 2840 fr. pour un employé âgé de 26 ans: la déduction s'élève à fr. 86,60 = 6,1% du salaire coordonné.

Lisez et faites lire
l'hôtel revue
Le principal hebdomadaire
suisse
d'hôtellerie et de tourisme
Votre journal spécialisé!

● Dernière date d'inscription: 15 septembre 1984 (date du timbre postal)

● Conditions d'admission: est admis à l'examen quiconque jouit de tous ses droits civiques et prouve avoir exercé une activité pendant 6 ans au moins dans le service.

● Inscription et lieu de l'inscription: les intéressés peuvent retirer le règlement d'examen et la formule d'inscription auprès de la Commission suisse de formation professionnelle pour les hôtels et les restaurants (CSF), Dreikönigstrasse 34, 8002 Zurich. Tél. (01) 201 72 22.



Erratum...

Assurances et CCNT

Deux malheureuses erreurs typographiques se sont glissées dans l'article paru la semaine dernière et intitulé «Nouvelle CCNT, les assurances»:

- L'une concerne le taux de la cotisation globale en matière de prévoyance professionnelle pour 1985, qui sera bien de 12,2%, et non de 12,3%, du salaire coordonné;

- L'autre apparaît au chapitre traitant de l'assurance-accidents: la quatrième prestation d'assurance est l'indemnité pour (et non porte) atteinte à l'intégrité. r.

Estimation de la nourriture et du logement

En ce qui concerne la nouvelle estimation de la nourriture et du logement valable dès le 1er janvier 1985 (début de la saison d'hiver pour les entreprises saisonnières), nous vous renvoyons à l'article 24 ainsi qu'à l'article 25 de la nouvelle CCNT et aux nouvelles directives de l'AVS. Nous vous rappelons toutefois que dans la mesure où l'employeur et l'employé n'ont pas conclu de contrat sur le rapport de pension (art. 24), il y a lieu d'appliquer la réglementation suivante:

Nourriture:	
Petit déjeuner	fr. 2.70
Déjeuner	fr. 5.40
Dîner	fr. 4.50
Logement:	fr. 5.40
Total	fr. 18.—

Le total se monte ainsi à 18 francs par jour ou 540 francs par mois.

En principe seuls les repas effectivement pris, respectivement convenus, pourront être facturés à l'employé.

Lorsqu'il existe un accord librement conclu entre l'employeur et l'employé (art. 24 CCNT), les cotisations AVS doivent être calculées d'après le salaire brut, pour autant que l'estimation des prestations en nature à caractère régulier corresponde, dans sa totalité, au moins au taux précité. Si l'estimation se situe au-dessous de ce taux, il faut ajouter la différence au salaire brut hebdomadaire ou réglementaire. Ce texte officiel, mais peu clair, de l'Office fédéral a été, de toute évidence, inclut dans les directives de l'AVS afin d'éviter des abus manifestes. (Hotela)

JURA

«Jura Pluriel» no 5

Le numéro 5 de la revue «Jura Pluriel», éditée par Pro Jura, vient de sortir de presse. Comme on sait, cette nouvelle publication, confectionnée avec un goût parfait et dont le contenu touche autant à la vie culturelle et artistique qu'au «journal» des informations utiles au point de vue touristique et des loisirs, est toujours attendue avec impatience par un large public, tant du Jura que d'ailleurs.

Cette fois-ci, l'Erguel, qui célèbre cette année le 1100^e anniversaire de St-Imier, a droit à un baroud d'honneur dans «Jura Pluriel», sous la plume alerte de Pierre-Alain Basin. Les Franches-Montagnes, pour leur part, ne sont pas oubliées dans les colonnes de cette revue haute en couleurs et en images, une terre privilégiée avec laquelle le gouvernement jurassien entend nouer d'étroits contacts et entretenir des relations toutes particulières au plan du développement touristique.

Autre volet d'importance: St-Ursanne, la riante cité des bords du Doubs, qui accueille cet été le grand peintre Jean Messagier, témoin d'une petite ville qui, dans ce Clos-du-Doubs romantique, affirme, une fois de plus, sa volonté de renforcer sans cesse les échanges culturels et les prises de contact avec le monde extérieur. Avec quelques photographies très fortes, typées et bien piquées, le photographe Jacques Bâtat campe le portrait du peintre à l'honneur, de réputation mondiale, tandis que le poète Alexandre Voisard, rédacteur en chef de «Jura Pluriel», évoque l'univers de rêve, voire d'audace, de l'artiste. Côté littéraire, grâce à Hugues Richard, la revue publie des lettres inédites du poète Jehan Rictoux, auteur célèbre des «Soliloques du pauvre», et rend hommage au chansonnier jurassien Pierre Alin.

Quand à Francis Erard, directeur de Pro Jura, il dresse un précieux inventaire des fermes-auberges, ces sortes de relais où il fait bon passer des vacances ou des séjours (au baume tranquille) dans la beauté des paysages et dans le silence des campagnes, entre un plat paysan, une tige de moine et un bon coup de roue. En spécialiste, Nicole Lachat commente la vie du chamois jurassien. De plus, une partie («Journal») fournit, au plan pratique, toute une série d'informations brèves et un agenda des principales manifestations en vue («Jura Pluriel») peut être obtenu auprès des Editions Pro Jura, Moutier, de même que dans les kiosques et les librairies. Claude Ruchet

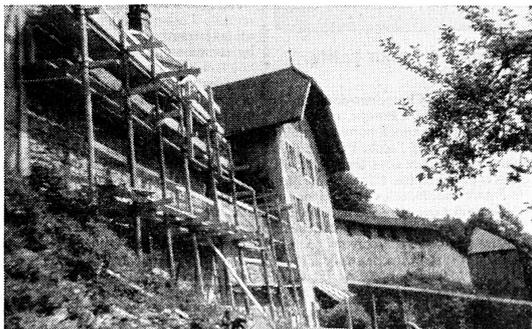
Divers

Satisfaction de la Reka

Au cours des six premiers mois de 1984, la valeur des chèques vendus par la Caisse suisse de voyage (Reka) a atteint la somme de 88,15 millions de francs, soit 7,09 millions ou 8,7% de plus que durant la période correspondante de l'an passé. Les ventes ont été particulièrement réjouissantes dans le secteur de l'industrie chimique et celui des grandes banques, qui ont élargi les possibilités d'achat en faveur du personnel au début de l'année.

En ce qui concerne la location d'appartements Reka, les nuitées ont été au nombre de 192 000 environ, soit une augmentation de 2,2%. Les recettes brutes qui en découlent se sont améliorées de 7,7%, pour atteindre 2,82 millions de francs.

Les ventes du «passeport du promeneur Reka» se développent d'une manière réjouissante, en dépit du temps frais de mai et de juin. Ainsi qu'il ressort d'une enquête, les utilisateurs de cet arrangement forfaitaire ont été satisfaits des services offerts. sp



Restauration des remparts de Gruyères

Gruyères va restaurer son chemin de ronde, côté sud de la ville, sur une longueur de 220 m, ainsi que deux tours et une porte fortifiée. Les travaux, nécessités par l'état critique de certains tronçons, sont évalués à 1,5 million de francs. Le chemin de ronde, reconstruit à partir des traces subsistant dans le mur actuel, représentera une attraction de plus pour les milliers de visiteurs qui admirent cette petite ville chaque année. (Photo O. Burgunder)

ASCO

Le groupement romand au travail

Restructuré dès la fin 1983 avec notamment un nouveau président, M. René Vuichard, le comité du groupement romand de l'ASCO (Association suisse des tenanciers de cafés-concerts, cabarets, dansings et discothèques) a tenu séance à Lausanne pour mettre au point la façon dont il allait travailler.

Membre du comité suisse - que préside M. Romand Lang - avec MM. José Ciocca et maintenant R. Vuichard, M. Heinz Aebi a été nommé vice-président romand. Dans les cantons, un délégué du comité prendra les choses en main, assisté de quelques collègues. Des réunions cantonales seront organisées régulièrement et les délégués feront rapport aux séances du comité romand. Une assemblée générale annuelle romande, enfin, permettra aux membres d'être tenus globalement au courant de la vie de l'ASCO de langue française. Celle de 1984 aura lieu à Montreux le lundi 26 novembre.

A Lausanne, les représentants des cantons ont évoqué leurs préoccupations pour tenter de trouver des solutions communes: préavis auprès des autorités sur des ouvertures de établissements de nuit, manque de solidarité de certains membres, heures de fermeture, prix des permis de travail pour les artistes, bars de nuit ouverts sans autorisation, etc. Un sujet a particulièrement retenu l'attention: le fait que le Conseil d'Etat du canton de Vaud, sur demande de l'ASCO romande, a récemment modifié (avec effet rétroactif au 1er janvier 1984) le règlement sur la perception et l'imposition à la source. Dorénavant, chez les Vaudois, les déductions pour frais d'acquisition seront de 40% (au lieu de 30%) des revenus bruts pour les contribuables indépendants ou qui se produisent pour leur propre compte, et de 20% (au lieu de 10%) pour les contribuables dépendants ou qui se produisent pour un cachet déterminé. J.

Restauration

Fédération suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers

Action «Menu olympique»

Le Comité national suisse du cyclisme et la FSCRH ont lancé une action intitulée «Le menu olympique des cyclistes», dont les recettes doivent aider à couvrir les dépenses de l'équipe cycliste nationale pendant la préparation et le déroulement des Jeux olympiques de Los Angeles.

A cet effet, les restaurateurs intéressés versent une contribution de 100 francs qui leur permet de vendre le «Menu olympique» (salade mêlée, escaloppe de veau panée au risotto, compote de pommes cuites) et de disposer des cartes spéciales destinées à attirer l'attention de la clientèle. Sur un prix de vente de 10 à 12 francs, une contribution de patronage (de 50 cts à 1 fr. 50) par menu permet à chaque convive d'aider l'équipe nationale. sp/r.

Assemblée générale et nouveau président

L'ATAV manque de moyens

L'assemblée générale de l'Association touristique des Alpes vaudoises (ATAV) s'est tenue à Leysin sous la présidence de M. Claude Petitpierre (Leysin). Les thèmes centraux de cette réunion ont été le notoire manque d'argent destiné à la promotion de la région, et la nécessité d'une collaboration entre les milieux touristiques et touristes.

Les 18 communes des districts d'Aigle et du Pays d'Enhaut constituant l'ATAV assurent le tiers du chiffre d'affaires du

Expositions

Montreux des années folles

Montreux des années folles ou cinquante ans de l'histoire d'une ville racontée à travers ses bâtiments et ses intérieurs: tel est le thème choisi par la Galerie «Carte Blanche» pour sa grande exposition d'été qui se tiendra jusqu'au 10 octobre dans la cité des bords du Léman. Grâce aux plans, aux maquettes, aux dessins, aux esquisses exhumées des archives de l'entreprise Albert Held & Cie, celle-ci constitue un étonnant témoignage sur une époque à la fois profane et générique.

Une époque de pionniers aussi où les bâtisseurs pouvaient encore nourrir de grands desseins. A témoin l'audacieux projet conçu par le bureau du célèbre architecte français Garnier et qui, s'il s'était concrétisé, aurait doté la ville d'un casino en tous points semblable à celui de Monte-Carlo. De ce projet, il ne reste qu'une fresque monumentale que la Galerie «Carte Blanche» présente pour la première fois au public, parmi d'autres surprises et pièces de collection qui, sorties de l'oubli, permettent de rendre hommage à ces décorateurs-projeteurs qui contribuèrent à façonner le visage secret de Montreux. sp

TIGINO

Rectification

L'article intitulé «La vente du Grand Hôtel de Muralto» (no 29 du 19. 7. 1984) contenait des erreurs et des inexactitudes qui ont entraîné une prise de position de la société Guidot SA que nous reproduisons ci-après:

L'Hôtel La Palma au Lac, à Locarno, et l'Hôtel La Perla, à Agno, ne sont pas plus sous le contrôle de Tony Frey que ne l'était le Grand Hôtel, à Muralto, au moment de sa vente. On se souviendra que la société Zentra SA, par laquelle Tony Frey contrôlait ses hôtels tessinois, s'est trouvée insolvable il y a de ça un peu plus d'une année, et qu'elle est actuellement en liquidation.

La société de gestion hôtelière Guidot SA, créée par les principaux créanciers bancaires de la Zentra en vue d'épargner aux hôtels tessinois le sort qu'avait été celui des hôtels de Vulpera, n'a pas pu - et n'a jamais voulu - garantir l'existence des sociétés propriétaires. Sous la direction générale de M. Pierre Hugentobler, elle a cependant réussi à endiguer les suites nocives de l'écroulement de la Zentra, pourvoyant avec succès à la continuité de l'exploitation des hôtels en catégorie de luxe. Le fait que le Grand Hôtel ait passé indemne et sans remous aux mains d'un groupe privé tessinois est dû en grande partie au travail silencieux mais efficace de la Guidot. Il est dès lors peu indiqué de conjecturer que la Palma au Lac et la Perla pourraient «subir» le même sort que le Grand Hôtel. La Guidot SA restera fidèle à son objectif qui est de conserver au tourisme tessinois des hôtels de grande qualité.

tourisme vaudois: 250 à 300 millions de francs sur le milliard qu'encaisse bon an mal an l'ensemble du canton. Pour faire connaître sa région dans le monde, l'ATAV ne dispose, pour cette année, que de... 88 000 francs. Une telle somme est naturellement insuffisante, mais elle est aussi dangereuse. Face à une concurrence toujours croissante, les stations de l'ATAV et le 6% de la population vaudoise qui y vit et y travaille en majorité pour le tourisme, risquent sinon leur existence, du moins une dangereuse stagnation.

Cette situation doit être prise en mains par les dirigeants de notre tourisme et par les autorités politiques. C'est pourquoi des contacts ont été pris avec les députés des deux districts concernés.

En attendant une solution, l'ATAV entreprend une action promotionnelle en Suisse alémanique, dont les ressortissants ont tendance à bouder les stations des Alpes vaudoises, en été.

● Selon un tournant bien établi, la présidence de l'ATAV a été confiée à M. Charles-André Ramseier (Château d'Oex), qui sera entouré de MM. Patrick Messelier (Les Diablerets), Claude Petitpierre (Leysin) et André Willi (Villars). Cl. P.

Interview



Jean GILLET, fondateur de l'International Concierge Institute, directeur général de l'Hôtel Meurice, Paris

La relève des Clefs d'Or

Vous êtes le fils du fondateur des Clefs d'Or, Fernand Gillet; c'est un héritage prestigieux et un peu suisse que vous avez à assumer. Et vous le faites de brillante façon en ouvrant, en octobre prochain, le premier Institut international des concierges d'hôtel (ICI). Quels sont ses objectifs?

Evidemment, c'est un héritage prestigieux et il est double, car mon père ayant fondé les Clefs d'Or, j'ai toujours considéré cette association professionnelle un peu comme un héritage. Mon origine valaisanne a toujours prédisposé les gens de cette région à des avènements liés aux métiers d'accueil.

Nos objectifs étaient d'arriver à pallier un certain manque de formation que l'on a constaté ces dernières années dans le recrutement de jeunes motivés qui se destinent à ces professions d'accueil et de contact.

A qui destinez-vous cette formation et quelles sont les conditions d'admission?

Peuvent être candidats aux tests de sélection à l'ICI auprès de son directeur pour la France, M. Pierre Berthet, les jeunes gens et jeunes filles de 17 ans minimum au 1er septembre de l'année d'inscription, d'un niveau d'études secondaires, terminale ou équivalent, ou titulaire d'un baccalauréat, BTH, BTS, et connaissant l'anglais. Priorité sera donnée aux candidats connaissant une deuxième langue étrangère. Le recrutement est international et l'ICI France est ouverte à tous les ressortissants de la CEE*. Nous demandons comme condition d'avoir le sens du contact, la bienséance et une bonne éducation permettant de servir aisément la clientèle de notre grande hôtellerie.

Quelles seront les matières qui y seront enseignées et comment se dérouleront les études?

Outre les langues vivantes (anglais, allemand, espagnol), un enseignement général: maths financières (devises et change), comptabilité et gestion de la loge, correspondance d'hôtel, droit hôtelier, organisation de l'hôtel, politique des chaînes, psychologie de la vente et du client, expression orale, maintien, savoir-vivre, micro-informatique appliquée, géographie touristique nationale et internationale, avec des travaux dirigés et des applications des techniques de la conciergerie. L'enseignement sera alterné: le matin à l'école et l'après-midi en stage pratique en hôtel. Le port de l'uniforme est obligatoire tant pendant la durée des cours que pendant la durée des stages.

Conciergerie d'hôtel est un métier d'accueil par excellence; comment ferez-vous passer le message d'accueil chez vos étudiants?

Le recrutement de l'école s'adresse à des candidats qui doivent avoir déjà une motivation en faveur d'un métier d'accueil. A partir de là, nous leur apprendrons des techniques d'accueil. Les ouvrages de José Seydoux, orfèvre en ce domaine, nous seront d'une précieuse aide.

Quelle appréciation pouvez-vous porter sur la qualité actuelle de l'accueil dans l'hôtellerie européenne?

L'image de l'accueil dans l'hôtellerie européenne représente sans doute une référence exemplaire dans la tradition de notre profession. Mais nous pouvons aujourd'hui rencontrer des difficultés dues principalement à des

problèmes d'effectifs et c'est bien pourquoi nous pensons que la formation et la qualification doivent être une préoccupation majeure à notre époque. Actuellement, on revient aux valeurs premières.

Clef d'Or ou desk à l'américaine? C'est un débat d'actualité, auquel commencent à se mêler les chaînes américaines. Qu'en pensez-vous?

On ne peut pas contester qu'une loge d'hôtel dirigée par un chef concierge est un desk. La seule différence entre les hôtels se situe au niveau du service et, comme on peut le constater, des chaînes américaines ont parfaitement compris que la notion d'accueil personnalisé devait répondre aux besoins exprimés par le client d'être reconnu, d'être sécurisé, et de trouver au sein de l'hôtel une ambiance d'assistance compétente pour tous les services qu'il attend du concierge et de ses assistants.

Pensez-vous que l'informatisation va réellement permettre de gagner des micro-temps que le personnel de la loge pourra vouer à l'accueil et aux relations humaines?

Il est incontestable que les techniques nouvelles comme l'informatique vont permettre de libérer le concierge de tâches administratives et répétitives qui lui permettront de prendre davantage en charge les demandes de services de la clientèle.

Quelles sont aujourd'hui les qualités premières que l'on demande à un concierge d'hôtel et de quoi demain ce métier sera-t-il fait?

Le concierge d'hôtel doit être un homme sociable, souriant et affable. Il doit aimer rendre service à son client. Naturellement, parmi les qualités qu'il doit avoir, figure la connaissance des langues étrangères. Dans son hôtel, le concierge doit jouer un rôle de catalyseur qui assure la coordination entre tous les services au bénéfice de son client.

Son travail, demain, changera peu, mais il fera davantage appel à ses compétences d'homme de marketing, d'homme de vente, de public relations. Le concierge est l'image de l'hôtel qu'il représente. C'est un homme de communication dans son hôtel, dans sa ville, dans son pays et finalement dans le monde. C'est un peu un homme-orchestre, mais qui doit être disponible pour chacun de ses clients, à tout moment et en toutes circonstances.

L'Institut que vous allez ouvrir à Paris devrait en principe donner lieu à la création d'écoles similaires dans d'autres pays. Y a-t-il un projet en Suisse?

L'ICI est l'émanation des Clefs d'Or dont la tradition professionnelle a toujours été inspirée par le souci de donner aux jeunes une formation bien adaptée à l'exercice de ce métier. Si nous avons voulu que ce soit une école qui inculque aux jeunes les principes de base, c'est bien entendu parce que la prolongation de la scolarité, dans la plupart des pays du monde, ne permet plus l'apprentissage qu'on disait «sur le tas» et cette forme de compagnonnage où l'on passait d'hôtel en hôtel et de pays en pays.

Nous avons donc créé une école à Paris, et une autre à New York, et jeté les bases de deux autres créations à Mexico et à Barcelone. En ce qui concerne la Suisse, pays hôtelier par excellence, je ne vous cacherais pas que nous avons avec le Président des Clefs d'Or suisses, A. Osterag, des projets qui nous tiennent à cœur; notre démarche pourrait être la même qu'en France, en ouvrant d'abord des séminaires et, comme nous le souhaitons, une école par la suite à Zurich ou à Genève.

Mais je tiens à dire que notre Fondation a son siège au village de Vissoie, en Valais, parce que c'est le pays d'origine et de naissance du fondateur des Clefs d'Or, Ferdinand Gillet, mon père. Vissoie est devenu en quelque sorte la capitale internationale du métier de la conciergerie.

* International Concierge Institute (ICI) - Fondation Ferdinand Gillet - P. Berthet, directeur ICI-France, 12, rue de Cambon, 75001 Paris. Documentation sur demande contre 3 coupons-réponses internationaux, ou valeur 3 timbres à 2,10 FF. Jury de recrutement début septembre, pour entrée à l'école à Paris le 3 octobre. Cours en langue française.

Le tourisme pédestre d'hier et d'aujourd'hui

Une histoire de sentiers

Il y a un demi-siècle, dans une situation économique fort difficile, un groupe d'idéalistes créait l'Association suisse de tourisme pédestre (ASTP), devenue récemment la Fédération suisse de tourisme pédestre (FSTP). Le mérite en revient à son fondateur et premier directeur, Jacob Ess, de Meilen (ZH), qui sut concrétiser sous cette forme le besoin d'évasion qu'on ressentait déjà alors dans les villes et centres industriels.

Sous son impulsion eut lieu à Zurich, le 1er novembre 1933, une assemblée qui jeta les bases de l'Association zurichoise de tourisme pédestre. L'exemple zurichois fit école et souleva l'intérêt général dans les cantons d'Argovie, de Schaffhouse, Lucerne, Genève, St-Gall et les Grisons. On en vint donc tout naturellement à l'idée d'une association suisse avec des normes unifiées.

Noir sur fond jaune

L'Assemblée constitutive, groupant 40 délégués de 7 autorités et 24 groupements, eut lieu à Zurich le 15 décembre 1934. Ainsi naquit cette fédération. Sitôt après, on se mit d'accord sur un indicateur-type de chemins pédestres: le bleu et le rouge ne pouvant être utilisés, on adopta des caractères noirs sur fond jaune pâle. Des panneaux d'orientation furent créés déjà en 1935 et les CFF acceptèrent qu'on les posât dans les gares. A la suite d'un accord avec le Club Alpin Suisse et l'Association touristique «Les Amis de la nature», les couleurs utilisées dans les Grisons pour marquer les cols: blanc-rouge-blanc, furent adoptées. Des conférences, des articles de presse, etc. aidèrent à familiariser l'idée de randonnée et l'ASTP n'hésita pas à ouvrir un stand à l'exposition nationale suisse de 1939 à Zurich: tout ceci fut rendu possible par un soutien généreux de l'Office suisse du tourisme.

Les années de guerre (1939-1945) marquèrent un temps d'arrêt et de réflexion créative. Les balisages existants furent, en 1939, être enlevés et emmagasinés sur ordre du commandement de l'armée, mais dès 1941, on put baliser à nouveau les chemins à proximité des villes; c'est en 1943, que fut prise en Valais, la décision de fonder une association cantonale, qui fut aussitôt admise dans l'ASTP.

Le rôle des pouvoirs publics

Sitôt la paix revenue, les premiers itinéraires de grande randonnée furent signalés, en 1946 déjà et, dès 1948, des contacts s'établirent avec les organisations similaires des pays voisins: Autriche, France, Allemagne. En 1958, la Fondation Pro Helvetia et le Département fédéral de l'intérieur repartirent

saient les mérites de l'ASTP et une subvention fédérale de 8000 francs lui était accordée pour la première fois, cette aide atteignant 54 000 francs en 1981. En 1969, la Fondation de l'Association européenne de tourisme pédestre, à laquelle participèrent l'Allemagne, la France, la Belgique, le Luxembourg et la Suisse, donna au mouvement sa véritable dimension.

La faveur du peuple

L'Assemblée générale de 1973 à Martigny décida de soutenir une initiative populaire en faveur de la promotion et de la protection des chemins pédestres: cette initiative, qui avait réuni 126 232 signatures, fut déposée le 21 février 1974 à la Chancellerie fédérale. Il fallut attendre cinq ans pour que, soumis au vote populaire, le contreprojet fédéral qui reprenait l'idée de base fut accepté à une écrasante majorité. Les PTT lancèrent en 1977, avec un timbre spécial de 80 ct., un message publicitaire en faveur du mouvement.

En attendant l'aide financière indispensable que devait apporter la loi fé-

Un nouveau produit dans les Préalpes fribourgeoises

Cent kilomètres à pied... et à forfait

L'Union fribourgeoise du tourisme (UFT) a lancé au début de l'été un produit original d'ores et déjà appelé à connaître un grand succès, parce qu'il fait marcher les gens dans des sites par trop méconnus de notre pays en leur enlevant les menus soucis quotidiens d'un péripète d'une semaine de montagne.

L'itinéraire des Préalpes fribourgeoises conduit de Planfayon (Singine) aux Paccots s/Châtel-St-Denis par le lac Noir, le Chalet du Soldat, Charmey, Broc et les Sciernes d'Albeuve. Au total, une centaine de kilomètres à franchir en 7 jours sur des sentiers pédestres ne présentant aucune difficulté ni danger, mais nécessitant si possible un entraînement vertical préalable et tout de même une bonne endurance.

Un produit pour individuels

L'intérêt de ce nouveau forfait réside dans le fait qu'il s'adresse à des touristes

dérale mettant en application le principe constitutionnel, l'ASTP a bénéficié du soutien du don de la Fête nationale qui décida, le 2 avril 1979, d'accorder à la FSTP la moitié des recettes de la vente des timbres et des insignes de 1980. Telles sont, en résumé, les étapes du développement, au cours de ces 50 ans, de l'idée du tourisme pédestre: que tous ceux qui bénéficient maintenant des services de la FSTP aient une pensée de reconnaissance pour ses fondateurs et pour tous ceux qui, à leur suite, ont accompli un travail exemplaire et désintéressé.

R. Clz/eps

Manifestations

Tramelan

Festival équestre national

Le 22e Festival équestre national se déroulera du 2 au 5 août sur le Plateau des Reussilles; ce concours hippique offre la particularité de dépasser le cadre strictement sportif d'une telle manifestation et un spectacle de choix attendus les participants, grâce à de nombreuses manifestations supplémentaires.

Cette année, les organisateurs tramelans ont engagé le cosaque Pierre Pakhomoff, spécialiste des plus folles évolutions acrobatiques. L'Ecole du cheval permettra, d'autre part, une présentation du Dépôt fédéral des chevaux de l'armée. Lâcher de ballons, concours de dessins, concours d'aptitude pour chevaux demisang du pays et fête de nuit figurent également au programme de cette grande fête.

sp/r.

individuels, qui ont tout loisir de fixer les dates de leur pèripète (jusqu'au 15 octobre) et d'organiser chaque journée comme bon leur semble.

L'UFT, qui commercialise cet arrangement, procède aux réservations nécessaires et remet au participant un carnet de bons correspondant aux prestations. Le forfait donne droit au logement dans des hôtels (3 catégories de prix) et dans une cabane de montagne (Chalet du Soldat), à la pension complète (le pique-nique étant remis chaque matin au marcheur par l'hôtelier), au transport des bagages en deux endroits de l'itinéraire (Charmey et Les Paccots) et aux transferts par bus/chemin de fer GFM le premier et le dernier jour. En outre, comme une journée de repos est prévue à Charmey, le forfait englobe également diverses prestations: libre parcours sur le réseau fribourgeois des GFM, entrée à la piscine couverte, etc.

Sur les sentiers (balisés) de la découverte

A leur rythme et dans les temps qu'ils estiment les plus appropriés à leur propre nature et à celle qu'ils découvrent au fil des kilomètres, les marcheurs n'ont plus qu'à suivre le descriptif qui leur aura été précédemment remis et surtout le balisage exemplaire mis en place à leur intention sur cet itinéraire. Un balisage tout neuf, marqué du coq de bruyère qui sert de points de repère, et d'une densité qui ne permet aucune incartade...

Le système de transport des bagages donne la possibilité de ne transporter avec soi que le strict minimum. Les lunch-provisions sont d'ailleurs si copieuses qu'elles suffisent au besoin quotidien et l'organisation prévoit même qu'ils changent chaque jour! Pour le reste, il suffit d'aller à la découverte de ces Préalpes si chantées dans le monde entier et de goûter à l'hospitalité des armailleurs dont les chalets jalonnent le parcours et celle des hôteliers qui, dans l'ensemble, semblent avoir bien joué le jeu de ce nouveau produit. Un produit plus élaboré que le baquet de petits fruits à la crème de Gruyère, mais non moins révélateur des richesses et de la variété de ce petit coin de pays à découvrir sur la douce route des Préalpes.

J. S.

Elle reste une aventure...

A l'école de la montagne

Plus de 10 000 jeunes fréquentent chaque été les écoles d'alpinisme en Suisse. Ces écoles sont ouvertes en Valais bien sûr, mais dans les cantons alpins de Berne, Grisons, Uri, Vaud également. Cet été, le Centre alpin d'Arolla, dont M. Henri Fellay fut l'âme durant tant d'années, a fêté ses 20 ans. Au cours de ces deux décennies, ce centre a accueilli à lui seul 11 000 jeunes.

Les grands centres valaisans sont ceux d'Arolla, La Fouly, Faleralp, Champéry, Héremence, Fiesch et Zinal. D'autres écoles bien sûr existent à l'échelon suisse, telles celles de Davos, Les Diablerets, Grindelwald, Pontresina ou Kandersteg, groupées pour la plupart en association.

Transmettre un idéal

«L'essentiel, relève M. Fellay, ce n'est pas seulement d'apprendre la technique, la varappe, de parler de nucléus, de pitons et de crevasses, mais d'inculquer à nos jeunes tout d'abord le sens des responsabilités, le risque calculé, le goût de l'effort, les joies que procure la montagne et surtout l'esprit de camaraderie.»

Jadis, le guide était celui qui conduisait la cordée. Aujourd'hui, devant l'as-

saut qu'ont déclenché des milliers de jeunes, on a de plus en plus besoin de guides qui non seulement soient des chefs de cordée chevronnés, des varappeurs hors ligne, des météorologues expérimentés, des sauveteurs endurcis, mais des hommes qui savent enseigner, transmettre, infuser un idéal. La montagne reste toujours une aventure, une aventure avec la mort parfois en bout de corde.

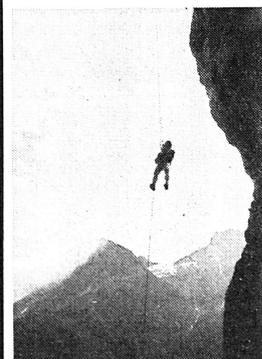
La vie «simple, rude, naturelle»

Sur les 3000 élèves qui vont cet été fréquenter les écoles d'alpinisme en Valais, un millier sont des filles. Leur nombre s'accroît de saison en saison; le phénomène est nouveau. Si l'on prend le cas de l'école d'Arolla, on constate que sur 600 jeunes, plus de 200 viennent de l'étranger. Sur les 400 Suisses, 6% seulement viennent du Valais.

Scize centes alpins font partie actuellement de l'association suisse. Du même coup l'enseignement est uniformisé. Les cours durent une semaine et sont divisés en trois degrés: débutants, moyens et avancés. On leur apprend la marche en montagne, la technique du rocher, l'attaque de la glace, la taille des marches, la descente en cordée, le sauvetage, précise un guide, mais également l'étude du temps, l'emploi de la boussole, la descente en crevasse, l'utilisation des pitons, la botanique, la géologie. Même un élève qui n'a jamais mis le pied en montagne peut commencer son cours parmi les débutants. Il pourra l'année suivante s'inscrire chez les «moyens».

Le retour à la vie «simple, rude, naturelle», selon les mots de M. Michel Vauthier, sans parler de l'ivresse que procure la conquête, l'effort et la vue de paysages fabuleux, sont les plus belles récompenses offertes aux milliers de jeunes sur les sentiers de l'évasion.

J.-L. F.



Entre ciel et terre, une dure école... (Photo P. Thuere)

VIANDE
 Hero Viande Lenzburg
 064-50 21 01
 Spécialités d'Argovie
 Spécialités de campagne
 Spécialités gourmet
 depuis 1890

Chaines d'hôtels

Un 3e Mövenpick en Egypte

Mövenpick reprendra à partir du 15 octobre prochain la direction de l'Hôtel Magawish à Hourghada (Egypte), au bord de la mer Rouge. Cet établissement dispose de plus de 200 chambres en bungalows, d'un restaurant de 600 places, d'un bar et d'un centre de réunion dans le bâtiment principal. Jusqu'à présent, l'Hôtel Magawish était dirigé par le Club Méditerranée; il offre de ce fait de nombreuses possibilités de sports et de loisirs. Conformément à un accord passé avec Misr Travel et Misr Hotel, en tant que propriétaire du Magawish, l'hôtel sera adapté aux exigences d'un hôtel Mövenpick dans le courant des 18 prochains mois.

Hourghada se trouve à environ 500 km du Caire et à environ 300 km de Louxor. Dans chacune de ces villes, Mövenpick dispose d'un hôtel. Il existe une liaison aérienne quotidienne entre Le Caire et Hourghada, l'établissement d'une liaison entre Louxor et Hourghada étant prévue. Avec la reprise du Magawish, le nombre total d'hôtels Mövenpick passe à 20 établissements avec environ 5000 lits. Le choix offert sur le marché égyptien présentera encore plus d'attrait pour des vacances dans ce pays grâce à l'extension sur trois pôles d'attraction: Le Caire (capitale, pyramides, musée), Louxor (temple, vallée des Rois) et Hourghada (loisirs et sports). sp

Intercontinental

Réductions «spécial été»

Quelque 23 hôtels du groupe Intercontinental Hotels ont mis en place un programme de tarifs préférentiels pour les employés des agences de voyages et des compagnies aériennes, pour la période de juillet et août: ces réductions seront appliquées pour un maximum de cinq nuits par hôtel, sur les prix hors taxes et hors service. Elles sont de 75% pour le personnel des agences de voyages et de 60% pour le personnel des compagnies aériennes.

Parmi les hôtels qui accordent ces facilités, il y en a dix en Europe (dont trois en RFA et deux à Paris), quatre en Asie, trois aux USA, quatre en Amérique latine et l'Hôtel Ivroire Intercontinental à Abidjan, de même que le Ritz Carlton Hotel à Montréal.

D'autre part, rappelons que les hôtels Intercontinental offrent une réduction de 50% toute l'année à ces mêmes personnels, selon disponibilités. Avec quelques exceptions, pour les hôtels de New

Delhi, Bombay (seulement 20% de réduction), Bucarest, Varsovie et Tokyo (25%) et Muscat (10%). L'Intercontinental de Prague n'offre aucune réduction. Pour les réservations (au plus tôt 30 jours avant), s'adresser à l'Intercontinental Genève. S.D./api

Avvers

Switel Eurotel

L'Eurotel Antwerpen, dont le directeur général est M. Pierre M. Vogt, a changé de nom et s'appelle désormais Switel Eurotel. La société suisse Switel est propriétaire de l'hôtel anversois et en assure la gestion depuis 1980. Cette société envisage d'étendre ses activités à d'autres hôtels, sous forme de management et éventuellement de participations financières. A ce titre, chaque établissement géré par Switel portera ce nom; une importante campagne a été entreprise dans ce sens. La direction générale de Switel Eurotel précise qu'elle reste membre de l'Association Eurotel Internationale et de Golden Tulip Hotels. r.

Promotion

Vorarlberg

Un été pour les enfants

L'association de développement touristique du Vorarlberg s'efforce de promouvoir la région en tant que pays de vacances familiales. Résultat d'une enquête auprès des enfants des touristes et contribution de la région au thème de l'«Autriche en fête»: pour les trois saisons d'été à venir, des fêtes spécialement destinées aux enfants y auront lieu. Il s'agira de la plus grande densité de fêtes enfantines de toute l'Europe: plus de 400 organisées dans 30 localités et deux tentatives de record du monde entre le 14 juillet et le 14 août.

Le public visé par ces fêtes se composera des enfants de touristes venus du monde entier, mêlés aux enfants du pays. Ceux qui y participeront activement ne devront pas être âgés de plus de 14 ans. Voici quelques exemples tirés du programme des festivités: tentative de record du monde de cerfs-volants, compétition de «caisses à savon» construites par les enfants, expérience de la vie de camp sous la direction d'un authentique chef indien, festival de baladins, grande fête du chocolat, grande fête de dessin et de la peinture, gigantesque journée de jeux prévue le 27 juillet. sp

Le programme complet de ces manifestations peut être obtenu auprès du Landesfremdenverkehrsverband Vorarlberg, Postfach 104, A-6901 Bregenz.

Une ville finlandaise distinguée par la FIJET

Turku vaut bien une pomme... d'Or!

La «Pomme d'Or» est la distinction par laquelle la FIJET (Fédération internationale des journalistes et écrivains du tourisme) reconnaît et honore une réalisation qui réactive un site, un village, une œuvre d'art du passé. C'est donc un acte d'encouragement autant qu'un prix d'excellence pour ceux qui volontairement permettent la renaissance d'une parcelle du patrimoine culturel, artisanal et architectural local, régional, national ou international.

Turku, troisième ville de la République finlandaise (168 000 habitants), pavait ses rues et ses bâtiments officiels d'une curieuse décoration. Celle-ci offrait le graphisme délicat d'une pomme... d'Or.

Une histoire millénaire

Cette ville connut une histoire peu commune. Sa fondation que l'on situe généralement aux environs de 1229, date à laquelle le pape Grégoire donna son accord sur le transfert de l'évêché de Finlande sur les bords de la rivière Aurajoki, remonte en fait bien plus loin dans le temps. Vers 1280, on édifia un châ-

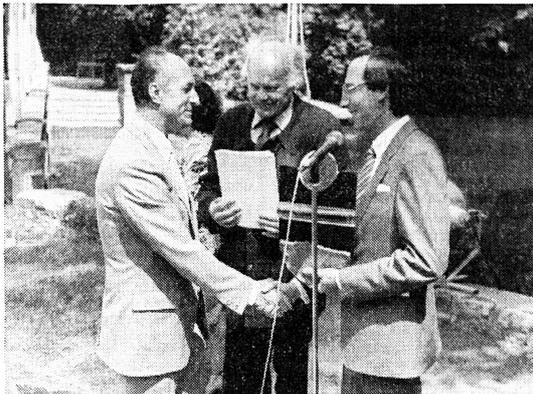
Trente ans plus tard, en 1556, le château devint le siège du Grand Duché de Finlande que le même roi accorda à l'un de ses fils, le prince Johan. Ce dernier épousa une belle Polonaise, la princesse Katarina Jagellonica. Le château gagnait en vie et en beauté. Aujourd'hui, par la grâce de la municipalité et de quelques acteurs de talent, la demeure royale revit par des banquets-concerts-théâtre.

De l'incendie à la Pomme d'Or

Le 18e siècle connut des troubles politiques qui amenèrent au siècle suivant les guerres de Finlande où, alternativement, Russes et Suédois se disputèrent la suprématie du pays. Le tsar de Russie accorda enfin son autonomie au Grand Duché, mais Turku perdit par la même occasion son rôle de capitale au profit d'Helsinki. Le désastre s'acharna sur la ville en 1827; un grand incendie la détruisa presque entièrement, détruisant les précieuses collections de la bibliothèque et n'épargnant qu'un petit quartier artisanal de la ville.

C'est précisément ce quartier que des amoureux du passé ont, avec le concours de la ville, réussi à faire revivre. Les artisans y travaillent de la même manière qu'en 1827. C'est ainsi que naquit le «Musée vivant de Turku»; les petites maisons de bois recèlent mille trésors et témoignages, tandis que les métiers se perpétuent et que l'art épouse une nouvelle jeunesse. Je m'y suis longuement promené, oubliant presque que les avions de Finnair m'y avaient transporté. Il est vrai qu'un navire ancré sur le fleuve évoquait lui aussi les mystères d'une navigation pas si lointaine. Et pourtant...

Le charme de la Finlande n'est pas un slogan mais une réalité et pour moi, avec elle, Turku vaut mieux qu'une Pomme d'Or... une visite! Bertrand Favre (fit)



Dans le cadre estival du Pavillon d'Armenonville, à Paris, le Secrétaire d'Etat au tourisme français, M. Roland Carraz (à dr.), a remis le prix du «Soleil d'Or du tourisme 1984» à M. Pierre Berthel (à g.), directeur de l'ICI France, représentant M. Jean Gillet, président-fondateur de l'International Concierge Institute, et M. Jean Meimon, directeur général international. Au centre, M. Frédéric Rossif, président du jury. (Photo Joël Brunerie)

Le «Soleil d'Or du tourisme»

Cinéma-tourisme: même recette

L'industrie du cinéma, étrangement, a servi de parangon au secteur touristique en France. Tout au moins pour ce qui est de la remise des trophées. En effet, le 10 juillet dernier, au Pavillon d'Armenonville, au Bois de Boulogne à Paris, pour la première fois dans les annales du tourisme, un prix était remis: Le «Soleil d'Or du tourisme» 1984.

Comme au cinéma, l'innovation et la créativité étaient à l'honneur. Les parras, M. Roland Carraz, secrétaire d'Etat chargé du tourisme, et un jury! présidé par M. Frédéric Rossif, grand cinéaste, ont récompensé huit lauréats... sur plus de 70 dossiers de candidature.

Les prix

- Au titre de l'exportation et de la promotion, c'est la revue dirigée par Mme Laurence Bonnet, «Password France», qui a été primée. Car elle permet aux professionnels du tourisme étrangers de recevoir une information ciblée et vérifiée sur la France.
- Au titre de l'innovation a été retenu un projet de réhabilitation d'une maison forestière à St-Léger-en-Yvelines, près de Paris. Son but sera de servir de relais d'initiation à la nature et de gîte d'étape pour les randonneurs, les cavaliers et également les personnes à mobilité réduite.
- Au titre de l'accueil. Ce prix a été décerné à un couple d'hôteliers, Mme et M. Pellissier, gérant du Nouvel Hôtel à Corps-la-Salette (Isère). A noter qu'ils n'ont pas fait acte de candidature; des touristes étrangers ont signalé spontanément que ces hôteliers ont logé vingt personnes en surnombre «avec gentillesse, bonne humeur et un sens de l'hospitalité jamais rencontré ailleurs», alors qu'une tempête de neige sévissait et perturbait la circulation automobile. C'est le sens de l'accueil de très nombreux hôteliers français que le jury a voulu souligner.
- Le prix de l'animation a été remis à M. Yves Bienaimé pour son «Musée vivant du cheval», installé dans les grandes écuries du château de Chantilly (à 40 km de Paris) depuis deux ans; 130 000 visiteurs ont déjà pu admirer un spécimen de chaque race chevaline française et assister à des présentations équestres en costume du 18e siècle avec commentaires de l'écurier.
- Au titre de l'information, c'est le guide de la Caisse nationale des monuments

historiques et des sites, «Ouvert au public», qui a été retenu. Il répertorie 1500 châteaux, manoirs, prieurés, etc. classés par région et par département.

- Il y avait aussi un prix de la formation remis à l'Institut de formation des concierges d'hôtels créé par M. Jean Gillet, directeur général de l'Hôtel Meurice de Paris, fils de M. Ferdinand Gillet, fondateur de l'Association internationale des Clefs d'Or (voir hôtel revue no 18 du 3 mai 1984).
- Le prix de la commercialisation est revenu à la Fédération nationale de l'industrie hôtelière (FNHI) qui regroupe 80 000 hôteliers, restaurateurs et cafetiers de France, pour le lancement en 1985 de «Week-ends en France». Il s'agit de la première campagne nationale pour la promotion de l'hôtellerie proposant des séjours de fin de semaine à thèmes: «pieds nus dans l'eau», «vive la forme», «près des champs» ou encore «au cœur des villes».
- Enfin, le jury a attribué un prix spécial à l'Association «Pistes nouvelles et Tra-

L'été festivalier dans le nord

La Finlande... musicalement

Le slogan favori de l'Office du tourisme finlandais s'intitule «La Finlande naturellement». En regardant le très riche programme des festivals d'été dans ce pays, on ne résiste guère à transposer cette formule.

De juin à septembre, les festivals se multiplient en Finlande. Consacrés à la musique, aux arts plastiques, à l'opéra, à la danse ou encore au théâtre, ces manifestations ont lieu dans des cadres très divers qui leur confèrent le caractère d'une expérience unique, que l'on soit spectateur ou interprète.

Les plus connus des festivals d'été sont bien sûr le festival d'opéra de Savonlinna, consacré notamment cette année à La Flute enchantée de Mozart, Don Carlos de Verdi et Le Hollandais volant de Wagner, et le festival de jazz de Porï qui cet été réunit plus d'une cinquantaine de formations venues de toute l'Europe.

Championne de la décentralisation artistique, la Finlande, grâce à l'étonnante créativité de ses habitants, organise également des concerts en pleine nature.

Le son du silence

Les organisateurs du festival de musique de chambre de Kuhmo ont, il y a une quinzaine d'années, décidé d'«broyer la musique sur une toile de silence». Partant du principe que le vacarme des villes ne constitue guère un environnement favorable à l'épanouissement musical, les responsables de cette manifestation ont choisi pour cadre le superbe district des lacs qui offre un décor d'une qualité où le calme précède entre pour beaucoup. Organisé du 15 au 29 juillet, le festival de Kuhmo permettra d'apprécier des œuvres de Schubert, Brahms et Dvorak. Ouvert aux cultures lointaines, cet événement musical se composera également de concerts d'opéra chinois et de musique traditionnelle vietnamienne. Relevons enfin qu'un

Foires et salons

Tout pour le vin à Bordeaux

Tous les deux ans, en juin, Bordeaux est le siège de la Semaine mondiale des vins et spiritueux qui regroupe en fait deux salons: Vinexpo (exposition de produits) et Vinitech.

Ce dernier salon est d'ailleurs assez unique en son genre, puisque rassemblant des matériels et des techniques de vinification en un seul salon. Le bilan 1983 témoigne certainement de l'originalité de cette initiative: les 275 firmes présentes (en tout 15 000 m² d'exposition) ont été satisfaites à 85% en ce qui concerne le nombre de visiteurs (15 000 dont 20% de visiteurs étrangers) et 80% de ces sociétés envisagent de participer au 4e salon, en juin 1985. Côté visiteurs, et selon une enquête, 85% également se sont déclarés satisfaits de ce salon.

Dans le but de promouvoir l'innovation, un commissariat technique est chargé de décerner des «oscar», labels de qualité, deux mois avant l'ouverture du salon, aux firmes faisant preuve d'originalité et de nouveauté.

Déjà, le Comité des Foires et Expositions de Bordeaux, qui organise cette Semaine mondiale des vins, annonce que la prochaine Semaine aura lieu du lundi 17 au vendredi 21 juin 1985. On pourra noter que plusieurs manifestations sont prévues pour cette période: le Congrès de la Fédération internationale des journalistes agricoles ou encore le Congrès national des œnologues. S.D./api

ces anciennes» pour son circuit «la route du sel dans la Vendée du 16e siècle». Cet organisme, animé par Mme et M. Rocard, de Challans, en Vendée, propose un itinéraire magnifique à la fois historique, écologique, gastronomique, culturel et convivial à travers la Bas-Poitou et dans des sites historiques souvent fermés au public.

Pour les voyageurs, le Soleil d'Or du tourisme devrait très rapidement être considéré comme un véritable vivier de nouveautés. C'est tellement vrai que M. Jean-Claude Murat, président du Syndicat national des agents de voyages (SNAV), et M. Roland Carraz envisagent un Soleil d'Or 1985 associant les professionnels étrangers... Innover, créer, des maîtres-mots pour le ministre du tourisme qui a décidé de mettre rapidement en place une société d'innovation touristique. A suivre...

Claude-Léa Kadouch/Api

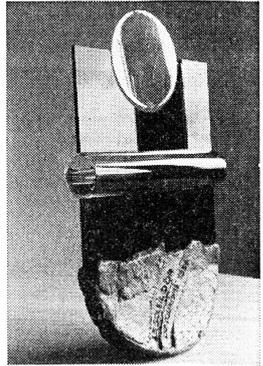
Un jury composé de personnalités des mondes du tourisme, du spectacle, de la littérature, de la presse et du sport.

(N.d.l.r.: Précisons que c'est toute l'équipe d'Alpha Presse Internationale - API - qui s'est occupée de la logistique de ce nouveau Prix... et qui mériterait, elle aussi, un Soleil d'Or!)



teau-fort pour les soldats du roi dont la mission était certes de protéger la ville, mais surtout de contrôler le trafic fluvial. La position stratégique de Turku se renforçait d'année en année; la ville possédait en plus de son château, une cathédrale, d'importants monuments et un centre artisanal de grande qualité.

Le commerce devint international, ce qui apporta à la ville un courant d'idées nouvelles, une force créatrice et culturelle de valeur. En 1528, le roi Gustave Vasa mit fin à la domination du clergé et accorda une chartre communale à la ville.



Rêve, évason, détente: trois symboles réunis dans la sculpture du Soleil d'Or du Tourisme 1984. Créée et réalisée par Michel Delmotte, potier de terre en Alsace et membre de l'Académie internationale de céramique de Boston.

Natasha Davidson

revue touristique



Distinction pour Singapore Airlines

C'est au Silver Kris, le magazine de bord de Singapore Airlines, que PATA a décidé d'accorder la «Gold Award 1984», distinction récompensant chaque année la créativité promotionnelle de ses membres. C'est dans la catégorie «Magazines de bord et d'hôtels» que la compagnie aérienne vient d'être distinguée. Lorsque l'on connaît l'excellent niveau des publications de ce genre dans la région Asie/Pacifique, on ne peut que dire «Bravo Silver Kris!»

Compagnies aériennes

B. Cal entre Londres et New York

British Caledonian Airways assurera dès le 1er mai 1985 des vols réguliers entre Londres-Gatwick et New York-Kennedy sur une base quotidienne et par avion gros porteur. Commentant l'ouverture de cette nouvelle ligne, M. Alastair T. Pugh, directeur général, a souligné que «ce sera le seul service régulier entre Londres-Gatwick et le principal aéroport de New York, fait exceptionnel pour l'importance future de l'aéroport de Gatwick.»

B. Cal possède, d'ores et déjà, les droits de trafic sur New York, mais elle ne peut en faire actuellement usage en raison du «Moratoire» conclu par les gouvernements britannique et américain et aux termes duquel des restrictions temporaires sont appliquées en matière de nouveaux services à destination d'aéroports déjà desservis par des compagnies aériennes britanniques ou américaines. M. Pugh a déclaré que sa compagnie «attend impatiemment» que ce «Moratoire» soit caduc en avril 1985.

Le DC-8-73 en Europe

Une nouvelle jeunesse est offerte aux nombreux DC-8 que l'on trouve encore sur le marché des occasions. Il s'agit d'une remotorisation complète avec des réacteurs de type CFM-56, transformation après laquelle l'appareil prend le nom de DC-8-73. Le premier avion ainsi transformé mis en service en Europe vient d'être affecté aux lignes de la compagnie charter française Minerve. Il a assuré son premier vol commercial entre Paris et Montréal avec 250 passagers à bord; il est particulièrement destiné aux séries de vols vers New York, Nouvelle-Orléans, Los Angeles, San Francisco et le Canada.

Naissance de Florida Express

Air Florida a dû déposer son bilan; une nouvelle compagnie aérienne vient de prendre la relève, Florida Express. Cette compagnie a débuté ses activités le 26 janvier 1984 en reliant Indianapolis, Louisville, Richmond, Nashville et Norfolk à Orlando, Fort Lauderdale, Miami et St-Petersburg. Florida Express dispose d'une flotte composée principalement de Bac-111 pouvant accueillir 73 passagers à bord.

Nouveaux membres IATA

Quatre nouvelles adhésions viennent d'être enregistrées par les bureaux de l'IATA, qui comprend maintenant 131 membres. Ces nouveaux adhérents sont: Braathens-Safé, exploitant norvégien de services réguliers nationaux et de vols internationaux. Présidée par M. Bjorn G. Braathens, cette compagnie a son siège à

Oslo. Cam Air International est une compagnie privée américaine, établie à Atlanta et présidée par M. Richard L. Haberly; elle dessert 11 villes des Etats-Unis.

Connecticut Airlines, compagnie américaine, assure des vols réguliers nationaux entre quatre villes de l'ouest américain. Son siège se trouve à Rancho Cucamonga (Californie) et elle est présidée par M. Irving T. Tague. Virgin Atlantic Airways, nouvelle compagnie britannique privée assurant une liaison régulière entre Londres et New York à l'aide d'un B. 747, est présidée par M. Randolph Fields.

Des Airbus pour Air India

Air India vient de porter son choix sur l'Airbus A-310 pour remplacer les 5 Boeing 707 qui lui restent; 6 appareils ont été commandés ferme et 6 autres font l'objet d'une option. Les responsables de la compagnie indienne estiment que ce choix, qui porte sur le type A-310-300, correspond à la meilleure possibilité de réduire les coûts en carburant, ceux-ci étant estimés à 39% de moins que pour le B. 707. L'achat de ces avions, comprenant l'équipement d'entretien, la formation et les pièces de rechange, porte sur une somme de 496 256 millions de dollars, dont 49 729 millions représentent les seuls frais. La livraison des trois premiers appareils est prévue pour le début de 1986, les trois autres vers la fin de la même année.

Détail intéressant, Airbus Industrie a également proposé de financer la plus grande partie des dépenses en devises par un crédit à l'exportation. La capacité totale de chacun de ces appareils sera de 182 passagers. Signalons qu'Air India possède déjà trois A-300B4 d'une capacité de 238 places chacun.

Singapore Airlines

Nouvelles destinations

Dès l'automne prochain, Singapore Airlines desservira deux nouvelles destinations: Le Caire et Kaoshiung. Le Caire sera la première destination de la compagnie sur le continent africain. Kaoshiung, la ville la plus importante dans le sud de l'île de Taïwan, sera desservie deux fois par semaine dès le 1er septembre prochain; la liaison Singapore-Le Caire sera établie le 1er novembre 1984.

Air Mauritius à Rome

Dès le 1er novembre 1984, Air Mauritius mettra en service un nouveau vol entre l'île Maurice et Rome. Cette liaison partira le samedi de Rome-Fiumicino pour arriver le dimanche à Mauritius-Plaisance. Dans le sens inverse, l'appareil décollera de Mauritius le samedi pour atterrir à Rome le même jour en soirée. Avec cette nouvelle desserte, la compagnie aérienne assurera au total trois liaisons entre l'île Maurice et l'Europe pendant la saison d'hiver, soit en plus Londres-Nairobi-Mauritius et Zurich-Mauritius.

Informatisation des agences de voyages suisses

Le projet FSAV-Swissair

Le comité de la Fédération suisse des agences de voyages (FSAV) a décidé de lancer, conjointement avec Swissair, le projet «Système des agences de voyages». La FSAV agit comme commettante et Swissair comme conductrice du projet. On peut mentionner un troisième partenaire: les prestataires de services, c'est-à-dire Swissair et les organisateurs de voyages. Nous donnons ci-après quelques précisions sur les directives qui ont été fixées (cf. Bulletin de la FSAV de juillet 84) et le processus engagé.

Le projet informatique en question concerne un système à créer qui se propose, d'une part, de mettre à disposition la transmission de données informatiques par ordinateur permettant la communication entre les différents fournisseurs de services et les agences et, d'autre part, d'offrir des terminaux qui faciliteront le traitement des commandes et le travail administratif qui en découle.

PARS et Swissair

Le départ a été donné par le système PARS de Swissair, auquel 340 agences de voyages, disposant de 980 écrans et de 154 imprimantes pour les billets d'avion, sont actuellement reliés. D'autre part, ces dernières années, sont apparues diverses initiatives individuelles d'automatisation des agences de voyages qui ont également incité la FSAV à étudier l'ensemble du problème. Le développement foudroyant des mini-ordinateurs et les grands progrès réalisés dans le domaine de la communication (vidéotex) ont finalement joué un rôle déterminant pour l'élaboration du projet. La FSAV a abordé de nombreuses questions au sein de sa commission pour l'automatisation. Recherchant un mandataire pour défendre les intérêts de ses membres, elle a jeté son dévolu sur Swissair, décision fondée sur le fait que notre compagnie aérienne dispose de l'infrastructure nécessaire pour une telle entreprise. En outre, les intérêts communs touchant l'économie du marché jouent aussi un rôle non négligeable.

Objectifs et conditions

En définissant ses objectifs, la FSAV a élaboré de nombreuses directives pratiques et fonctionnelles et fixé ses conditions. Ses réflexions mettent en exergue la nécessité pour ce système de rendre service aux prestataires et aux agences, d'offrir des chances égales de vente à tous les utilisateurs et un choix des fonctions à assurer, de faciliter l'accès aux petites entreprises, de concentrer tous les traitements informatiques sur un seul terminal, et de répondre à diverses exigences qualitatives: qualité du produit, rationalisation, réduction des frais de personnel, service à la clientèle, etc.

Le futur système, d'autre part, devrait permettre de relier toute agence de voyages en Suisse et au Liechtenstein, d'utiliser le réseau de lignes actuel du Swissair Traffic System (PARS/FQT), de prévoir l'ajout d'autres prestataires, de disposer d'un seul bureau central, d'intégrer dans la planification les principes mis au point jusqu'ici par Kuoni dans le domaine «Agent Modes» (déroulement administratif), de standardiser la transmission de données entre prestataires et agents et d'employer un matériel uniforme.

Résultats 1983

Sabena: un essor spectaculaire

Les résultats d'exploitation de Sabena en 1983 ont connu un essor exceptionnel; le redressement dépasse les 2 milliards de francs belges. Trois facteurs ont conduit à ce redressement: l'amélioration des recettes de transport, un coefficient d'occupation passagers élevé et un bon taux de chargement de fret.

Les résultats d'exploitation ont, en outre, été favorisés par les recettes des activités industrielles et des activités connexes (handling, catering, prestations d'agences en douane à Bruxelles).

Le capital de Sabena a été porté à 9 milliards de FB au début de 1983 par un apport de capital frais de 6 milliards, qui, entre autres, a permis de constituer des fonds propres indispensables à la société et de stopper totalement un endettement dévastateur à court terme. On note également une modulation salariale et une réduction importante de l'effectif. Deux réalisations importantes de la restructuration de Sabena ont été mises en place en 1983: la SA Sabena Catering Services, qui est la filiale catering de Sabena, et la SA Aviafin, société de leasing.

Il n'est pas encore possible de se rendre compte si toutes les prestations prévues correspondront au concept, ni leurs incidences financières sur l'élaboration du système définitif. On distingue d'ores et déjà 3 types d'application:

- Les applications mises à disposition par les prestataires: système PARS/FQT, étendu à la «Credit Card Verification» et à l'accès à la banque de données TIM (Travel Information Manual). De plus, les organisateurs de voyages qui exploitent un système individuel pour l'écoulement de forfaits pourront mettre leurs produits à la disposition de leurs propres succursales et des revendeurs au moyen du nouveau système.
- Les applications auxiliaires et administratives pour lesquelles un traitement informatique décentralisé dans le système terminal local est prévu: traitement des commandes (accès aux prestataires de services et traitements internes), traitement de texte, comptabilité.
- Des jonctions pour diverses autres applications.

Les possibilités de dialogue

Les possibilités de dialogue concernent d'abord celui qu'il sied d'établir entre l'utilisateur à l'écran et le terminal décentralisé ou local (traitement de texte par exemple). Autre possibilité: le dialogue entre l'utilisateur à l'écran et le

Transport aérien régional

L'Europe à la traîne

Le transport aérien régional connaît dans le monde des fortunes diverses. Alors qu'en Europe les compagnies régionales jouent toujours des coudes pour accéder au marché, voire pour ne pas mourir, aux Etats-Unis les liaisons aériennes dites du 3e niveau sont largement admises et fréquentées. Le congrès annuel de l'Association des compagnies aériennes régionales (Regional Airline Association - RAA) en dit long sur la santé actuelle du trafic régional sur le Nouveau Continent.

Selon les statistiques de la RAA, relevé dans son numéro de juillet le mensuel Interavia, les compagnies aériennes de 3e niveau étaient au nombre de 218 en 1983, soit 11% de moins qu'en 1982. D'une année à l'autre, le nombre des avions en exploitation a reculé de 3%, mais leur taux moyen d'utilisation a augmenté de 10%. Ces mêmes compagnies ont transporté l'an passé 21,8 millions de passagers, soit 17% de plus qu'en 1982 et deux fois plus qu'en 1978. Globalement, le taux de croissance du transport aérien régional aux Etats-Unis reste supérieur à 10%. La RAA estime qu'en 1984, le nombre des passagers transportés sera de 23 à 25 millions.

En Europe, le transport régional occupe pour l'instant peu de place sur le marché dominé par les grands transporteurs et les compagnies nationales. Les

Au travail!

Les dirigeants du projet sont MM. J. Stüssi (conception de systèmes à Swissair) et F. Künz (informatique à Swissair). Ils travaillent selon les directives données par une commission chargée de ce projet, présidée par M. R. Selva (Swissair) et composée de MM. K. Heiniger et W. Schüepp, délégués de la FSAV. Ils constitueront d'ici octobre 1984 une équipe de spécialistes et entameront le même mois les travaux concernant la première étape du projet (phase du concept préalable). Des techniciens de la branche des agences de voyages seront associés à ces travaux. Le projet étant ambitieux, cette phase préparatoire ne sera pas achevée avant le printemps 1985 et les premières applications ne pourront guère être proposées avant 1986. Un rapport intermédiaire détaillé, comportant des indications plus concrètes, devrait être publié d'ici à la fin de cette année.

traitement centralisé par le système Host (système des prestataires), via des lignes louées. Les procédés Real Time à appliquer dans le secteur input et output sont bien connus grâce au PARS et seront utilisés pour la réservation de forfaits et pour d'autres applications pas encore déterminées.

Enfin, il faut signaler le dialogue entre l'utilisateur à l'écran et le traitement centralisé par le système Host, via des lignes téléphoniques, alternative prévue dans le cadre du vidéotex et pour les entreprises désirant éviter de gros frais de communication (location de lignes). Il est prévu de faire usage de cette technique pour la communication avec les prestataires.

fsav/r.

statistiques relatives au nombre de passagers n'existent pas. Un indice toutefois: en 1982, les neuf transporteurs - ils sont 13 aujourd'hui - membres de l'Organisation européenne des compagnies d'aviation régionales (ERA), Genève, ont recensé 590 000 passagers, dont 143 000 pour la seule compagnie helvétique Crossair. Selon une estimation formulée par le secrétaire général de l'ERA, M. Robert Bonhoff, le nombre de compagnies aériennes pouvant être considérées comme régionales varie entre 60 et 80.

Plusieurs raisons expliquent le lent démarrage du transport aérien régional en Europe. Le secrétaire général de l'ERA en retient avant tout une. Selon lui, la lourdeur du système économique européen, son caractère bureaucratique, l'attitude réservée des banques lorsqu'il est question d'innovation et partant de risques rendent la vie extrêmement difficile aux petites et moyennes entreprises. A ces difficultés s'ajoutent, pour les PME du secteur des transports aériens, celles découlant d'un environnement par trop tourné vers l'exploitation de grands aéronefs.

La meilleure adresse pour LONDRES

01 242 4410

FALCON
 Travel AG Zurich
 Case postale
 8021 Zurich
 Tél. 812740



Le plus grand chantier de Suisse...

Malgré la chaleur, des dizaines d'ouvriers s'activent aux alentours de l'aéroport de Genève-Cointrin, où simultanément l'on construit la gare ferroviaire, le prolongement de l'autoroute, divers parkings et galeries marchandes. (Photo E.J. Press)

Transport aérien en Grande-Bretagne

Vers une nouvelle structure?

On se souvient que la privatisation prochaine de British Airways avait amené les transporteurs britanniques indépendants à réclamer la redistribution partielle de l'énorme réseau de la compagnie nationale afin de mieux équilibrer la concurrence aérienne en Grande-Bretagne. La CAA (Civil Aviation Authority) vient de communiquer ses conclusions et recommandations à cet égard.

Dans les grandes lignes, la CAA recommande que la dimension relative de British Airways (83% du trafic aérien régulier britannique) soit réduite de manière à offrir aux autres compagnies aériennes une chance de se développer. La CAA envisage aussi la possibilité de voir une autre compagnie remplacer British Airways sur n'importe quelle route intercontinentale importante si le besoin s'en faisait sentir. De plus, la concurrence des compagnies britanniques sur les routes intercontinentales devrait être soutenue lorsque cela s'avère possible.

Certaines routes intercontinentales devraient être transférées des mains de British Airways à Heathrow à British Caledonian Airways à Gatwick. Il s'agit de Harare (Zimbabwe), Dharhan et Jeddah (Arabie Saoudite). En outre, la portée et la pénétration du réseau européen à partir de Gatwick devraient être accrues tandis que les services de BA à partir de Gatwick devraient passer à d'autres transporteurs. La CAA recommande également que le gouvernement prenne les mesures nécessaires au niveau de l'allocation des droits de trafic, afin de promouvoir un développement réaliste d'une industrie du transport aérien concurrentielle en Grande-Bretagne. Enfin, en ce qui concerne le réseau intérieur, la CAA préconise diverses mesures expérimentales - tant en matière de routes et

de tarifs que d'exploitations - pendant une durée de deux ans.

Sir Adam Thomson, président de British Caledonian Airways, a déclaré que le rapport de la CAA est un «manifeste qui promet le développement progressif d'une concurrence réelle grâce aux possibilités d'obtention de droits en trafic pour des routes qui auparavant n'étaient pas disponibles». Sir Adam s'est également félicité du souci que prennent les autorités à l'égard du développement de l'aéroport de Gatwick. Certes, les transferts proposés par la CAA et les plans d'expansion concurrentielle de B. Cal exigeraient l'acquisition d'avions et d'autres ressources d'exploitation supplémentaires.

Les futurs développements de B. Cal pourraient conduire à l'engagement de personnel de British Airways. Le cas échéant, une étroite collaboration avec les syndicats permettrait d'assurer les transferts sans heurt.

Faisant allusion à la nouvelle situation, Sir Adam a précisé: «Nous sommes prêts à faire face à ce défi concurrentiel et les nouvelles occasions qu'il suscite sont les bienvenues. Il est maintenant important pour l'industrie du transport aérien - et pour les plans de refinancement de British Caledonian et de British Airways - que les recommandations de la CAA soient traitées avec promptitude et vigueur.»

Les déclarations d'un dirigeant de Swissair

«Business Class Swissair»: OK

Satisfaction chez Swissair: les objectifs que s'était fixés la compagnie aérienne helvétique en introduisant, en mai dernier, une nouvelle classe sur tous ses vols «ont été atteints dès le départ». Un mois après l'introduction de sa nouvelle «Business Class» ou «classe affaire», la compagnie enregistrait déjà un accroissement de 5% du nombre des passagers payant le tarif dit «normal», appliqué à la «Business Class». Au deuxième mois d'existence, l'accroissement était de 10%, donc supérieur à l'augmentation moyenne de la demande sur les vols Swissair. Tel est le bilan exposé par M. Bertrand Jaquiéry, président-adjoint de la direction de Swissair.

Cette tendance exponentielle ne durera pas indéfiniment, a souligné M. Jaquiéry, qui dirige également le secteur marketing de Swissair. L'accroissement du trafic dans la classe affaire devrait se stabiliser entre 5 et 10% d'ici fin 1984 et permettre ainsi une augmentation égale ou supérieure aux 5% budgétés. Les accroissements enregistrés en mai et en juin résultent, selon M. Jaquiéry, d'une demande additionnelle et non d'un transfert des usagers d'une classe vers l'autre. En effet, le trafic en «classe économique» a, compte tenu de la diminution de la capacité offerte, légèrement progressé. Par contre, Swissair a constaté une baisse de 1% de la demande en «première classe».

L'utilisation de la «Business Class» est étroitement liée à la destination, a relevé M. Jaquiéry. Le taux d'occupation est relativement plus faible sur les vols à but touristique et très élevé sur les vols à destination commerciale. Se pose donc un problème de flexibilité. En Europe, la difficulté a été surmontée par l'adoption de parois amovibles qui, en quelques minutes, permettent de modifier la capacité offerte en «Business Class» en fonction des besoins. En revanche, les moyens et les longs courriers ont des cabines fixes qui ne permettent pas une telle souplesse d'utilisation.

De nouveaux collaborateurs

La subdivision des cabines d'avion en plusieurs classes, où les prestations sont fixes et spécialisées, est donc économiquement moins rentable. De plus, l'introduction d'une nouvelle classe occasionne des dépenses supplémentaires. Ainsi, 11 millions de francs ont été investis par Swissair dans l'introduction de sa «Business Class», investissements auxquels vient s'ajouter l'embauche de 250 nouveaux collaborateurs. L'amortissement de ces investissements et l'accroissement des effectifs coûteront à Swissair 21 millions de francs supplémentaires par année.

C'est là, selon M. Jaquiéry, les principaux motifs qui ont poussé Swissair à maintenir aussi longtemps le système des deux classes. Jusqu'à ce printemps, Swissair se contentait en effet de répondre à la concurrence en améliorant les prestations de sa classe économique.

Mais les autres compagnies ont amélioré leur «Business Class» à un tel point qu'il était devenu impossible à la compagnie suisse de poursuivre cette politique, compte tenu des prix pratiqués en classe économique.

Selon M. Jaquiéry, il est cependant difficile de dire si Swissair a subi un manque à gagner en raison de l'introduction relativement tardive de la «Business Class» sur ses vols, de «très bons résultats ayant été enregistrés en 1983».

Sous-enchère

M. Jaquiéry pense que l'introduction d'une nouvelle classe reste un «piètre re-

Un résultat réjouissant mais provisoire

Cunard/NAC confiante en l'avenir

Pour la première fois depuis l'absorption de la NAC comprenant les deux paquebots de croisières Sagafjord et Vistafjord en octobre 1983, la compagnie Cunard/NAC présente son résultat provisoire en Europe continentale, se référant à l'exercice du 1er octobre 1983 au 30 septembre 1984.

Selon ce rapport, 5500 passagers étaient comptabilisés au 1er juin pour les croisières des Vistafjord et Sagafjord au programme à partir du 10 décembre 1983. Des travaux de transformation de grande envergure effectués sur les deux navires ont entraîné la suppression de 14 jours, de sorte que la période comptable est raccourcie de deux mois.

Sur l'Europe continentale

Depuis le 1er novembre 1983, trois autres navires de la Cunard/NAC (Queen Elizabeth 2, Cunard Countess et Cunard Princess) s'offrent au marché d'Europe continentale. Jusqu'au 1er juin également, quelque 275 passages étaient loués sur ces paquebots. Le total du chiffre d'affaires d'Europe continentale pour les 5 navires s'élève à 38,1 millions de DM (32 millions de francs suisses).

Pour établir une comparaison avec les résultats antérieurs, il faut se référer aux chiffres de 1982. Cette année-là, les Sagafjord et Vistafjord avaient enregistré au total 5500 passagers, ce qui corres-

pond à un chiffre d'affaires de 39,3 millions de DM (33 millions de francs). En se basant sur les options enregistrées, la Cunard/NAC escompte de l'exercice 1983/84 un total de 6100 passagers d'Europe continentale avec un chiffre d'affaires de 40,1 millions de DM (33,7 millions de francs). Comme l'année commerciale est amputée de deux mois, la compagnie estime avoir atteint un résultat réjouissant.

En Europe, principal marché de Swissair, subsiste le problème de la concurrence des trains à grande vitesse. Suite au succès mitigé des abonnements individuels introduits entre Genève et Paris, Swissair et Air France cherchent de nouvelles mesures pour enrayer la chute de 10% du trafic aérien entre ces deux villes depuis l'introduction du TGV. Tarifs spéciaux appliqués à un plus grand nombre de vols, abonnements d'entreprise, billets «air-rail» et horaires cadencés sont autant de mesures actuellement étudiées par les deux compagnies.

Mais d'autres trains, du même type que le TGV, sillonneront l'Europe dans quelques années. Les compagnies aériennes européennes devront alors, estime M. Jaquiéry, faire preuve de plus de souplesse dans leur politique tarifaire. Une baisse des tarifs ne se fera cependant pas «sans autres» sur un marché où Swissair, une compagnie qui se porte bien, enregistre des pertes depuis trois ans.

Avant confidence

M. Gilbert von Holtzapfel, directeur pour l'Europe continentale, déclare que sa compagnie envisage les perspectives de développement avec toujours plus de confiance. «Par leur grande diversité, nos offres sont attractives et nous permettons de toucher des cercles toujours nouveaux de clients. Le QE 2, par exemple, va devenir l'unique navire de ligne pour l'Atlantique Nord. Cela devrait représenter pour nous la chance de doubler le produit des passages l'an prochain.»

Avant-programme 1984/85

Un avant-programme de la Cunard/NAC pour 1984/85 vient de paraître et comprend toutes les croisières des paquebots Sagafjord et Vistafjord à partir du 26 août 1984 et jusqu'à fin du printemps 1985, ainsi qu'un aperçu du programme d'été du Vistafjord. On y trouve en plus des détails sur le voyage autour du monde de 95 jours que le QE 2 entreprendra du 31 janvier au 8 avril 1985, départ et arrivée à New York.

Ce sont exactement 730 marks que l'on peut épargner en réservant d'ici le 31 août prochain l'une des croisières annoncées dans cet avant-programme. Cette réduction sera par conséquent accordée la première fois pour la croisière du Vistafjord vers la Floride (départ le 4 novembre), ainsi que pour la croisière Japon-Hawaï-Californie sur le Sagafjord débutant le 2 novembre. Pour ses deux croisières en Méditerranée sur le Vistafjord avec départ et arrivée à Gènes, en octobre prochain, la compagnie Cunard/NAC a réduit ses tarifs; par exemple, pour une cabine au prix minimum, une réduction de 1160 DM est accordée.

Noël à la Grenade

Les passagers du Sagafjord et du Vistafjord peuvent maintenant suivre un nouveau programme fitness. Lors de chaque croisière sont donnés quotidiennement des cours comprenant tous les exercices de détente et de musculature, de la gymnastique dans l'eau à l'aérobic en passant par l'élongation. Des propositions de menus pauvres en calories complètent le programme. Celui-ci est déjà offert depuis longtemps à bord du QE 2, de même que sur le Cunard Princess et le Cunard Countess. Mais les paquebots Sagafjord et Vistafjord viennent seulement d'être équipés des installations nécessaires.

Pour la première fois après une interruption de 8 ans, le Vistafjord fera escale à la Grenade. Au cours de sa croisière de Noël et Nouvel-An, du 19 décembre au 5 janvier, le paquebot touchera en plus la Guadeloupe, la Martinique et l'île du Diable, pour revenir au port de départ de Fort Lauderdale. (ump)

Pour le trafic charter en Angleterre

Importante rénovation à Luton

Pour atteindre son objectif de 3,5 millions de passagers en 1990, l'aéroport britannique de Luton, situé à 48 km au nord de Londres, consacre 11 millions de livres sterling à des travaux de rénovation. Exclusivement consacré au trafic charter, au fret et à la poste aérienne, il est la première base d'opération des compagnies charter Britannia Airways et Monarch Airlines.

En 1982, Luton occupait le 5e rang des aéroports britanniques pour le trafic des passagers après Heathrow, Gatwick, Manchester et Glasgow. L'expansion des aéroports régionaux, jointe à la diminution des subsides alloués par le gouvernement britannique, a causé une baisse de trafic au cours des dix dernières années; en 1972, Luton recevait 3,1 millions de passagers, alors que ce chiffre est descendu à 1,8 million en 1982. Les autorités de l'aéroport ont décidé de redresser la barre en acceptant un plan de réaménagement fondamental du bâtiment principal, des pistes et des hangars.

Faire du neuf avec du vieux

Il a été décidé de «faire du neuf avec du vieux» pour une somme de 11 millions de livres sterling. Les travaux, en-

tamés en 1981, devraient prendre fin en 1985 et permettre d'étendre le trafic à 3,5 millions de passagers par an dès 1980. A court terme, cette rénovation est bien entendu synonyme de perturbations et de désagréments mais, à long terme, elle signifiera un aéroport spacieux, moderne et confortable.

Récemment a été inauguré un hangar capable d'accueillir les Boeing 767 de la principale compagnie utilisatrice de l'aéroport, Britannia Airways. Cette première phase des travaux consiste aussi en la construction de bureaux au premier étage du bâtiment principal; ceci devra permettre aux services administratifs d'emménager et de céder ainsi la place aux travaux des phases 2 et 3. Cette dernière aura pour but de déplacer les guichets d'enregistrement (au nombre de 28) pour améliorer la circulation du flot de passagers vers les portes d'embarquement.

Le hall de départ est déjà achevé, à l'exception des bars et restaurants. Derrière ceux-ci, un salon d'accueil pour VIP est en cours de décoration. Six portes d'embarquement sur 7 sont achevées, mais les corridors d'accès aux avions sont encore en travaux. Les arrivées demeurent chaotiques car seuls cinq comptoirs d'immigration sont à disposition. La salle de livraison des bagages est encombrée en permanence et ne peut guère distribuer plus que la contenance d'un Boeing 737 à la fois; l'arrivée des plus gros-porteurs va poser de sérieux problèmes. La construction d'un nouveau «carrousel» de livraison des bagages et de nouveaux postes de douane est en projet; il est également prévu d'agrandir l'espace post-douane réservé aux personnes qui attendent des passagers à leur arrivée. E. B.

Farnborough 1984

Le prochain salon où l'on cause

Il y a plusieurs années que les grands salons de l'aéronautique du Bourget et de Farnborough, qui, en alternance, se déroulent tous les deux ans, ne sont plus des manifestations de grandes démonstrations. Depuis bientôt 5 ou 6 ans, on ne se rend plus dans ces expositions pour voir une première, c'est-à-dire tel ou tel avion voler pour la première fois... ou du moins si peu.

A chacune de ces éditions, on retrouve l'occasion de rencontrer les principaux responsables des usines aéronautiques et même parfois des compagnies aériennes, qui en profitent pour renouer de bons contacts et pourquoi pas, faire quelques déclarations - parfois fracassantes - du moment que toute la presse spécialisée mondiale se trouve sur place. Bref, pour eux, une occasion à ne pas manquer!

Cette année, il sera une fois de plus possible, au Salon de Farnborough, qui se déroulera à quelques kilomètres de Londres du 2 au 9 septembre prochains, de faire le point sur la construction aéronautique mondiale. Grande vedette de ces journées, Airbus Industrie a déjà annoncé que l'on pourra assister en vol aux démonstrations de ses productions et à la présentation de ses programmes qui ne s'arrêteront pas au A-300, A-310 et A-320, mais qui mettront cette fois-ci - et pour la première fois - en évidence les programmes TA 9 et TA 11.

Intérêt pour les plus petits

On peut aussi s'attendre à ce que les nouveaux bi-turbopropulseurs connaissent un succès retentissant. Peut-être pas tellement ceux qui l'on verra sur place, mais surtout ceux qui sont actuellement en construction et dont on parle depuis des mois, comme l'ATP britannique et l'ATR 42, ce dernier étant le fruit d'une étroite collaboration entre la France et l'Italie et qui devrait être mis en service sur les lignes de ses premiers clients dans un peu plus d'un an. Même en l'absence de beaucoup d'avions intéressants de cette catégorie, il sera néanmoins possible d'apprécier l'importance prépondérante que prend, de plus en plus, ce genre d'appareils. Il sera également possible de connaître l'intérêt manifesté par

les compagnies dans le cadre de ces différents programmes lancés sur le marché international.

L'aviation commerciale, qui n'est que l'un des volets - et pas des moindres - de la manifestation britannique, va donner, cette année encore, l'occasion aux spécialistes de connaître les principales tendances du marché. Si l'on achète encore en séries importantes des B. 737 ou des B. 747, ce n'est cependant pas une généralité et l'on doit tenir compte d'un marché devenu plus difficile. Comme on le sait, Boeing propose dans ses catalogues toute une gamme d'avions d'occasion. Les nouveautés, de l'importance de celles qu'on a connues au cours de ces dernières années, avec la sortie des B. 757 et 767, de l'A-310 ou du DC-9-80, deviennent de plus en plus rares et, à part la toute dernière commande de Swissair pour le futur Fokker 100, sujet de rêve pour les conversations du Salon, rien n'est venu bousculer l'actualité dans ce domaine au cours de ces derniers mois.

Cela nous permettra peut-être d'aller un peu plus loin dans la visite de cette gigantesque exposition afin de connaître les nouveaux projets qui se dessinent à l'horizon des années à venir. On parle beaucoup de l'Europe, mais les Américains ne semblent pas vouloir prendre du retard dans un domaine où ils ont toujours su régner et dont ils n'entendent surtout pas être délogés. Les paris sont difficiles, les données que nous possédons aujourd'hui des principales tendances de l'aviation commerciale de demain sont encore minces, peut-être saurons-nous en rapporter avec précision au retour de ce Salon de Farnborough qui reste la plus importante manifestation aéronautique de cette année. René Hug

Foires et salons

TUR '85

La deuxième édition de TUR aura lieu à Göteborg, en Suède, du 28 mars au 1er avril 1985, c'est-à-dire aux mêmes dates qu'en 1984.

Rappelons que ce salon professionnel du tourisme pour la Scandinavie a accueilli officiellement 40 000 visiteurs annuels répartis: 63% de la côte occidentale de la Suède, 10% de Stockholm et de Malardalen, 8% de diverses régions de Suède et 6% de l'étranger; 227 journalistes ont visité l'exposition, dont 52 étrangers en provenance de 27 pays.

● TUR '85, Swedish Trade Fair Foundation, Box 5222, 402 24 Göteborg, Suède.

MARCHÉ DE L'EMPLOI

Hôtel Penta Genève

320 chambres
maillon d'une chaîne
internationale
cherche

un(e) sales representative

Ce poste conviendrait à une personne possédant une expérience pratique et approfondie de l'hôtellerie ayant d'excellentes connaissances de l'anglais et de l'allemand, d'un contact aisé, également au téléphone, disponible pour certains déplacements, de nationalité suisse, si possible diplômé(e) EHL.

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



Berlin, Budapest, Düsseldorf, Gatwick, Genève, Heathrow, Ibiza, Lisbonne, Munich, New York, Nürnberg, Paris, Tel-Aviv, Wiesbaden, Zurich, Aswan 84, Bombay 85.



Hôtel
Beau-Rivage
Genève

Pour notre restaurant gastronomique Le Chat-Botté nous cherchons

chefs de partie

Entrée immédiate ou à convenir.
Faire offres écrites avec curriculum vitae, copies de certificats et photo à: Hôtel Beau-Rivage, service du personnel, 13, quai du Mont-Blanc, 1201 Genève, tél. (022) 31 69 36.

Restaurant-Brasserie à Neuchâtel

désire engager un
chef de cuisine

capable de diriger une brigade de 20 personnes et de nous amener une bonne cuisine bourgeoise.
Salaire: selon capacités.
Date d'entrée: à convenir

Faire offres sous chiffre 4953 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

EUROTEL NEUCHÂTEL



Nous cherchons

un chef de partie
un sous-chef de cuisine
un chef de rang
un night-auditor

Veuillez envoyer votre curriculum vitae à Eurotel Neuchâtel, 15-17, avenue de la Gare, 2000 Neuchâtel.

Rôtisserie-Motel St-Christophe

cherche pour le 15 août ou date à convenir

une secrétaire de réception

connaissance de français parlé et écrit indispensable.

Faire offres à A. Reymond, Rôtisserie St-Christophe, 1880 Bex

Restaurant de grand standing à Sion cherche pour début 1985

un saucier

avec expérience de la nouvelle cuisine

un commis de cuisine

voulant se perfectionner dans cuisine recherche

un pâtissier

avec expérience dans la création de mets à base de pâte.

Les intéressés sont priés faire offre avec curriculum vitae, photo et prétention de salaire auprès de M. Yves Pont, 42-44, avenue de Tourbillon, 1950 Sion.

Les annonces de l'hôtel revue + revue touristique touchent le bon public à tous les coups

Monbijoustrasse 130
case postale 2657
CH-3001 Berne
Tél. (031) 507 222
Télex 32170 hotre ch



HOTEL DU GOLF
3963 CRANS-MONTANA

★★★★★

Notre hôtel, ouvert à l'année, cherche pour la saison d'hiver pour sa brigade de cuisine

1 chef tournant 1 chef entremetier et 2 commis

Si une de ces places vous intéresse, veuillez avoir l'amabilité de nous faire parvenir vos offres avec un curriculum vitae.

Les Hôtels Seiler à Zermatt



cherchent, avec date d'entrée en janvier 1985 ou à convenir, jeune

couple de direction

pour l'Hôtel
«La Porte d'Octodure» ★★★★★ à Martigny

actuellement en construction et qui ouvrira ses portes au mois de juillet 1985.

Ce complexe hôtelier comprendra 110 lits, une pinte (130 places), une terrasse (80 places), une cave servant également de centre de dégustation et de vente de vin, une rôtisserie (60 places) et une salle de banquets (90 places). Cette infrastructure se complètera d'un bar, de salles de conférences, d'un court de tennis, d'un sauna, d'un solarium, d'un whirlpool, d'une salle de fitness et d'une salle de jeux.

Profil souhaité:

- expérience dans la direction d'une entreprise hôtelière analogue et connaissance approfondie de la restauration
- certificat de capacité pour la direction d'hôtels/restaurants
- langue maternelle française, avec bonne connaissance des langues allemande et anglaise
- de préférence d'origine valaisanne
- esprit d'initiative marqué, imagination et enthousiasme
- sens poussé de l'organisation et de l'acquisition
- caractère stable et goût pour le contact avec la clientèle
- aptitude à motiver et conduire un personnel d'une certaine importance

Nous offrons:

- grande autonomie dans la direction de tout le complexe hôtelier dans le cadre de la politique d'entreprise définie
- assistance de la part de notre administration centrale à Zermatt en ce qui concerne l'organisation, la comptabilité, l'acquisition et la publicité
- rémunération en rapport avec les responsabilités du poste et prestations sociales d'une entreprise moderne
- mise au courant détaillée, complétée par un stage de quelques mois dans nos établissements à Zermatt

Nous vous prions d'adresser vos offres de service, munis des documents usuels, à M. Wolfgang Pinkwart, directeur général, Seiler Hôtels Zermatt, 3920 Zermatt. Téléphone (028) 66 11 21. La discrétion la plus stricte est assurée.

5110

HOTELS ★★★★★

l'Arbalète

cherche:

gouvernante générale

(étages, lingerie, cafétéria)

Nous demandons: - formation hôtelière ou équivalente
- expériences 3 à 5 années
- connaissances de plusieurs langues
- sens de l'organisation
- nationalité suisse ou permis valable

Nous offrons: - place à l'année et stable
- semaine de 5 jours
- ambiance de travail agréable dans une petite équipe
- bonnes conditions de salaire

Entrée de suite ou à convenir.

Faire offre détaillée à: Monsieur Hubert Escher c/o Hôtel l'Arbalète 3, Tour-Maitresse, 1204 Genève

P 18-000372

Etes-vous cadre dans l'hôtellerie?



Hotelcadre
SHV SSH

Alors, notez cette adresse. Elle vous
garantit des places d'avenir.
Un service de la Société suisse des hôteliers



Hotelcadre SSH
Monbijoustrasse 130
3001 Berne
Tél. 031/507 333



GRAND
HOTEL
SUISSE
MAJESTIC

engage

gouvernante

Entrée à convenir.

Faire offres manuscrites à Monsieur J. P. Fath, directeur.

5072

HOTEX

LE spécialiste des places saisonnières:
tousjours du travail disponible!

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

On cherche pour date à convenir

sommeliers/sommelières

pour service de restauration.
Téléphone (038) 31 11 96

4912

Nous cherchons

cuisinier ou cuisinière

expérimenté(e) et qualifié(e), cuisine moderne. 160 personnes. Bon salaire et conditions d'engagement intéressantes. Entrée: à convenir. Les offres sont à adresser à: Direction Hospice Le Pré-aux-Bœufs, 2615 Sonvilier, Jura bernois, téléphone (029) 63 15 15.

P-06-125845

Changement d'adresse (écrire en majuscules)

Ancienne adresse

Nom et prénom

Votre numéro de client

Profession/position dans la société

Rue et no

NPA et localité

Membre SSH

Abonné

Nouvelle adresse

Nom et prénom

Profession/position dans la société

Rue et no

NPA et localité

Membre SSH

Abonné

Cochez ce qui convient

A envoyer à:

hôtel revue + revue touristique
case postale 2657 3001 Berne



Chaîne de restaurants

cherche ses

futurs cadres

Nous sommes une jeune entreprise en pleine expansion, dont les activités s'étendent à toute la Suisse.

Totalement nouveau et n'ayant rien à voir avec du «fast-food», notre système de restauration nous a déjà apporté un immense succès. Ce sont donc de réelles possibilités d'avenir qui s'offrent à vous, dans un cadre moderne et une ambiance dynamique, avec l'assurance d'une formation solide.

Si vous êtes ambitieux, de ceux qui ne reculent pas devant l'effort, si vous avez entre 20 et 27 ans, en possédant le diplôme d'une école hôtelière, de cuisine ou de commerce, avez des connaissances d'allemand, cette carrière passionnante peut être la vôtre! (Nationalité suisse ou permis C).

Envoyez-nous votre curriculum vitae: nous nous mettrons immédiatement en rapport avec vous.

Faire offre sous chiffre R 18-523320 à Publicitas, 1211 Genève 3.

L'Auberge de Montezillon

désire engager le plus vite possible

un cuisinier

intéressé à l'élaboration de plats végétariens et carnés,
- qui souhaite travailler de manière autonome
- qui prend part aux responsabilités.

Prendre contact par écrit

Auberge de Montezillon
2205 Montezillon
téléphone (038) 31 48 98

5168

Nous recherchons pour le début du mois d'août 1984

un cuisinier

de niveau chef de partie, convaincu, ayant de très bonnes connaissances et expériences professionnelles, le sens des responsabilités et capable de secourir notre chef de cuisine.

Permis de séjour possible, pour un candidat venant d'un pays étranger.

Faire offre détaillée, avec curriculum vitae, photographie et copies de certificats à la direction.

5128



Rue Colomb 4 1860 Aigle 025/261055



Grand Hôtel du Parc 1884 Villars-sur-Ollon

Alpes vaudoises (1300 m), hôtel*****, 140 lits

propose pour la saison d'hiver (et éventuellement la saison d'été)

cuisine: **sous-chef/chef saucier** qualifié

chef garde-manger qualifié

chef entremetier qualifié

chef tournant qualifié

chef de garde commis

chef pâtissier qualifié

commis pâtissier

salle: **chefs de rang**
demi-chefs de rang
commis

grill-room: **chef de rang responsable**

bars: **2e barman**
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.

5144

Nous recherchons pour notre restaurant, entrée immédiate ou à convenir

1 gérant(e)

avec patente A + connaissances en cuisine.

Veuillez communiquer votre curriculum vitae avec références et photo sous chiffre Y 28-530429 à Publicitas, 2001 Neuchâtel, Treille 9.

Restaurant Pizzeria Relais du Simplon 1962 Pont-de-la-Morge

cherche

un sommelier (-ère) un pizzaiolo

Téléphone (027) 36 20 30.

5141

Cuisiniers!

Pour être sûrs de décrocher de bonnes places, composez ce numéro.



021 20 28 76

Un service gratuit de la Société suisse des hôteliers pour le personnel qualifié



Service de placements SSH
Rue des Terres 10/4
1003 Louvain-la-Neuve
Tel. 021/20 28 76



Restaurant Dancing Le Dauphin Quai Jean-Renaud 4 2003 Neuchâtel

engage

barmaid

Entrée à convenir.

Téléphone (038) 25 29 77
le matin, demandez Mme Progin

5157

Manôtel chaîne hôtelière suisse, Genève

Hôtel Auteuil

cherche

1 gouvernante (expérimentée)

Date d'entrée: tout de suite ou à convenir.

Nous offrons:

- un poste à responsabilité
- place stable
- salaire en conséquence

Suisse ou permis de travail valable.

Hôtel Royal

cherche

1 chef de cuisine

Date d'entrée: tout de suite.

Nous demandons:

- une personne capable de diriger une brigade
- jeune et dynamique
- possédant une certaine expérience
- salaire en relation avec les responsabilités

Suisse ou permis de travail valable.

Faire vos offres par écrit au: Service du personnel Manôtel S.A., Mme Savioz, 43, rue de Lausanne, 1201 Genève.

018 144453712

HYATT INTERNATIONAL CORPORATION

La possibilité d'intégrer l'esprit universel FOOD & BEVERAGE.

La qualité et la renommée "Food & Beverage" des Hôtels Hyatt sont uniques dans l'industrie hôtelière.

En tant que leader et innovateur dans ce domaine, nous créons en permanence de nouveaux concepts.

Actuellement nous recherchons pour l'Amérique du Nord, pour l'Extrême-Orient et le Moyen-Orient, des

CHEFS DES CUISINES

Les candidats doivent bénéficier d'une bonne expérience internationale dans des établissements ayant plusieurs restaurants. La connaissance de l'anglais est indispensable.

- Très bonne rémunération
- Logement à disposition
- Possibilité de carrière au sein de la compagnie

Les entretiens auront lieu en Europe en juillet et en août.

Prière de faire parvenir des dossiers complets, avec C.V. et photo à:
M. Alain Schauder - Directeur du Personnel Europe-Afrique du Nord.

HYATT CONTINENTAL MONTREUX

Grand Rue 97 • CH 1820 Montreux Suisse

Hôtel de luxe sur le bord du lac Léman cherche une secrétaire réservation

Langues parlées français, anglais (troisième langue serait un atout supplémentaire), dactylo, télex

Permis valable

Entrée à convenir

Faire offre avec curriculum vitae, photo et copie de certificats sous chiffre 5169 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

Restotel Stucki Col des Mosses

Hôtel-Café-Restaurant de grand passage

cherche pour la saison d'été

serveuses/Serviertöchter

(éventuellement débutantes)

Entrée tout de suite ou à convenir.

Faire offre à M. et Mme Eric Stucki
1861 Les Mosses (VD)
téléphone (025) 55 16 31

5140

Hôtel Penta Genève

320 chambres
million d'une chaîne internationale

cherche

chef cost contrôleur

diplômé EHL

ayant le sens des responsabilités et de la précision, de bonnes connaissances de la langue anglaise.

Possibilité d'avancement rapide.

Téléphonez ou adressez vos offres au bureau du personnel
Case postale 158, 1218 Courmoulin Téléphone 022/58 47 00

Suisse ou permis valable



Geneve, Budapest, Düsseldorf, Genève, Garmisch-Partenkirchen, Innsbruck, Lausanne, Munich, New York, Nürnberg, Paris, Tel-Aviv, Wiesbaden, Zurich, Aachen, 184 Berne, St.

Hôtel Victoria Glion

★★★★

situé sur la Riviera vaudoise, cherche

réceptionnaire

homme ou femme. Place à l'année. Date d'entrée à convenir.

Faire offres détaillées à la direction de l'Hôtel Victoria, 1823 Glion sur Montreux.

Une annonce dans hôtel revue + revue touristique: un impact assuré!



Interhotel Moderne Genève

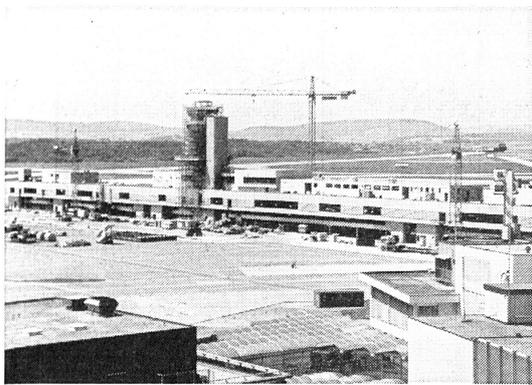
Hôtel garni à Genève cherche pour entrée à convenir

stagiaire de réception (1 an)

Jeune homme ou jeune fille ayant si possible fait une école hôtelière ou similaire. Français, allemand, anglais très bonnes connaissances.

Ecrire en joignant une photo récente et curriculum vitae à:
Monsieur Jürg Wilhelm, Hôtel Moderne, c. p. 488,
1211 Genève 1.

5149



Fingerdock und Tower in Kloten wachsen

Zurzeit befindet sich das Fingerdock zum Terminal A in Zürich-Kloten mit dem neuen Kontrollturm von 45 Metern Höhe, der somit 15 Meter über den alten hinausragt, noch im Bau. Dieser Turm wurde nötig, da die uneingeschränkte Sicht auf alle Verkehrsflächen vom alten Tower aus nach dem Bau des Fingerdocks nicht mehr gewährleistet wäre. Die Erneuerung des alten Kontrollturmes kam aus Kosten- und Platzgründen nicht in Frage. Ab Frühjahr 1986 arbeiten in diesem Turm die Flugverkehrsleiter (Flugsicherung) der Radio Schweiz AG. Die Bodenverkehrsleiter (Ramp Controller) des Anletes für Luftverkehr werden bereits ab November 1985 im neuen Tower untergebracht sein. Ebenfalls nach in Bau steht das Parkhaus Terminal A, das diesen September in Betrieb genommen wird. Das Fingerdock soll am 1. November 1985 eröffnet werden.

(Foto: Felix Widler)

«Workshops»

Rechtzeitig auf die verschiedenen Veranstaltungen der Tour Operators, wo die Angebote für den kommenden Winter vorgestellt werden, bietet die touristik revue seinen Lesern einen zusätzlichen Service.

Im Rahmen dieser Leser-Dienstleistung wird die Rubrik «Workshops» auf der letzten Seite der «tr» erweitert. Neu figurieren nun auch präzisere Ortsangaben sowie genaue Anfangszeiten der Agenten-tugungen in dieser Rubrik.

Veranstalter dieser Agentenan-lässe sind nun gebeten ihre Mitteilun-gen mit den zusätzlichen Anga-ben zu ergänzen.

Behörde vor, BA noch vor der geplanten Privatisierung ihre Operationsbasis in London-Gatwick zu nehmen und gleichzeitig ihre zwölf Routen nach Spanien, Portugal, Italien und Skandinavien an anderen Gesellschaften anzubieten.

Ausserdem sollen nach dem Wunsch der Civil Aviation Authority die europäischen BA-Linien von regionalen Flughäfen aus unabhängigen Gesellschaften verfügbar gemacht werden.

Die Behörde begründet ihre Vorschläge damit, dass ohne sie BA wegen ihrer Stärke und Vorteile für den einzigen privaten, aber weniger effizienten Luftlinie werden könnte. Die BA-Einnahmen würden durch die empfohlene Wegnahme der Routen um nur sieben Prozent sinken, hiess es in dem Bericht weiter. BA würde weiter in einer starken Position bleiben.

BA ist die einzige britische Fluggesellschaft, die den wichtigsten Londoner Flughafen, Heathrow, für internationale Linienflüge nutzen darf.

Der Bericht kommt der BA-Konkurren-tin British Caledonian entgegen, die einen Abbau der BA-Routen und Vermögen gefordert hatte. Dagegen hatte der BA-Chef Lord King bereits von der Möglichkeit seines Rücktritts gesprochen, falls BA einige ihrer Routen oder Flugzeuge genommen würden.

Flugtouristik

BA: Zu gross?

Die staatliche British Airways (BA) wird von der britischen Behörde für Zivilluftfahrt als zu gross angesehen. In einem vorgelegten Bericht schlägt die

Diese Woche

Bahnen sind «in»

Mit dem Bernina-Express nutzt St. Moritz die Gunst der Stunde.
hotel revue Seite 5

Jetzt geliebt

Ein Teil der Zukunft im Luftverkehr liegt im Überschallbereich. Die Nachfrage kann kaum mehr befriedigt werden.
Seiten 4/5

Ausbaupläne

Air Lanka bedient gegenwärtig 26 Städte und plant Nairobi, Mauritius und Sydney ins Streckennetz aufzunehmen.
Seite 5

Reisebürosystem

Der Vorstand des Schweizerischen Reisebüro-Verbandes und die Swiss-

air sind übereingekommen, gemeinsam das Projekt Reisebürosystem zu lancieren.
Seite 5

Zukunft im Luftverkehr

Über die Geschichte der Concorde sowie deren Zukunftsaussichten berichtet Walter Sem in seiner Kolumne.
Seite 6

Streikgefahr behoben

Der Streitpunkt bei Lufthansa war die einmalige Abschlagssumme für die tariflose Zeit sowie die Einführung der 35-Stunden-Woche.
Seite 7

Retentionsrecht

Ob der Pass für nichtbezahlte Visaspen von Reisebüro zurückbehalten werden kann, wird im Tourismus + Recht erläutert.
Seite 7

In den Direktionsetagen der Touristik-Unternehmen wird geplant und entschieden

Sommer-Cocktail statt saurer Gurke

Geschichten von unidentifizierbaren Flugkörpern am Ferienhimmel oder unheimlichen Fussspuren an exotischen Stränden brauchen wir trotz unvermeidlicher Sommerflaute nicht zu erfinden. Denn obwohl halb Mitteleuropa und damit auch viele Schweizer irgendwo an mehr oder minder fernen Stränden zwischen Sand und Sonne Ablenkung vom Alltagsstress suchen, werden in der helvetischen Touristikszene wichtige Entscheide getroffen, Weichen für die Zukunft gestellt. Wie wär's also mit einem der Jahreszeit angepassten erfrischenden Cocktail von Informationen, Nachrichten für die Daheimgebliebenen oder eine Art Welcome-Drink für die ersten braun- und abgebrannten Heimkehrer?

Das der Discount-König Karl Schwenk mit einer Diversifizierung seiner Geschäftstätigkeit in Richtung Touristik liebäugelt, ist längst kein Geheimnis mehr. Noch wartet er aber auf die grosse Chance; mit dem Kauf eines bestehenden Unternehmens oder einer Beteiligung will sich der Denner-Boss nicht begnügen.

Touristik-Manager gesucht

Neue Möglichkeiten für den Einstieg ins Reisegeschäft haben sich allerdings durch die Übernahme der Spielwaren-Ladenkette Franz Carl Weber ergeben. Und inzwischen gibt es auch ein Konzept, wie sich Schwenk im Ausbau des Freizeitbereichs von Franz Carl Weber vorstellt.

Um die eigenwilligen Pläne in die Tat umzusetzen, braucht es einen erfahrenen Touristik-Manager; leicht zu finden ist diese Person indessen nicht.

Jedenfalls hat bisher kein Reisebüro-Spezialist bei Denner unterschrieben. Unter anderen war früher einmal Ex-Imholz Top-Mann Christian Trachsel im Gespräch; in den letzten Wochen galt nun Schwenk Interesse ganz besonders dem Hotelplan Verkaufsleiter Jean-Pierre Rerat.

Von der Awerbungsaktion erfuhrt übrigens auch die Migros-Spitze. Nicht zuletzt wegen dieser Indiskretion brach Rerat die Verhandlungen ab. In welcher Art sich Karl Schwenk unter einem Dach mit dem bisher ausschliesslich als Spielwaren-Paradies in Erscheinung tretenden Franz Carl Weber inskünftig mit Reisen in Szene setzen will, muss, so Denner-Generalsekretär Alexander Galiker, aus naheliegenden Gründen jetzt noch nicht an die Öffentlichkeit gelangen. Immerhin bestätigte er der touristik revue, dass zielstrebig ein Reisebüro-Manager gesucht wird.

Welcher Branchen-Insider mit seinem dringend gebrauchten fachlichen Know-how bei diesem Denner-Projekt Starthilfe leisten wird, darauf darf man gespannt sein.

Rendite muss stimmen

Wie falsch es ist, wichtige Entscheide erst am Saisonende zu erwarten, dafür liefert der Reise-Riese gleich selbst ein gutes Beispiel. In diesen Tagen wurde in den Kuoni-Direktionsetagen in der Neuen Hard nämlich beschlossen, die Tätigkeit der bundesdeutschen Tochtergesellschaft weiter zu «reorganisieren». Im Klartext heisst dies: Bis spätestens Ende dieses Jahres werden zwei von derzeit noch sechs Filialen geschlossen.

Bereits auf Ende 1983 war das Kuoni-eigene Ladenlokal aus dem Münchner Schickleria-Stadtteil Schwabing verschwunden. Jetzt wird aus wirtschaftlichen Überlegungen auch noch ein zweites von ursprünglich drei Münchner Büros aufgehoben, und die Filiale in Villingen-Schwenningen wird inskünftig völlig unabhängig von Kuoni durch den bisherigen Geschäftsführer Hans-Hermann Preiser in eigener Regie weitergeführt.

«Wir hatten Mühe, und deshalb war eine Straffung und Konzentration notwendig», bestätigte uns der für die BRD-Filialen verantwortliche Reto Bacher (32). Mit der Führungs-Umstrukturierung, in deren Folge 1981 die Geschichte der Deutschland-Organisation nicht mehr von München, sondern direkt vom Zürcher Hauptsitz aus geleitet wurden,

habe dieser weitere Rückzug nichts zu tun, «doch die Rendite muss stimmen».

Nach der Schliessung der Geschäftsstelle am Maximiliansplatz wird Kuoni dann nur noch an einer Adresse in München zu finden sein, und zwar mit einem Volls-service-Etagenbüro an der Fürstendelferstrasse 7.

Bei den zur Schliessung verurteilten Agenturen Villingen und München (Maximiliansplatz) handelt es sich um die umsatzschwächsten Filialen von Kuoni-Deutschland. Die weiterhin bestehenden Büros melden gleichzeitig für die ersten sechs Monate dieses Jahres ausserordentlich gute Resultate.

Superstart der vier anderen

Mit einem Zuwachs von 50 Prozent steht die Commercial-Abteilung in München an der Spitze, aber auch Konstanz verzeichnet 45 Prozent mehr Umsatz und die Filiale Freiburg im Breisgau steht mit einem Plus von 37 Prozent nur knapp dahinter. Auch mit der Geschäftsstelle Ravensburg ist man zufrieden. Im letzten Jahr hat die Kuoni GmbH mit damals noch sieben Filialen einen Umsatz von 38 Mio. DM erreicht.

Insgesamt etwa im Bereich der Vorjahreswerte bewegen sich die Verkäufe von Kuoni-Arrangements bei den rund 800 Wiederverkäufern in der BRD, bestätigte uns René Landis.

Entgegen der Behauptung der deutschen Fachzeitschrift «touristik aktuell» sei das im letzten Jahr erstmals lancierte Panorama der Welt – die schönsten Reisen des Lebens – ein Extrakt des für den Schweizer Markt bestimmten Katalogs Ferne Kontinente – beim deutschen Publikum nämlich gut angekommen und wird deshalb diesen Herbst auch neu aufgelegt.

Während weltweit im Ferienflugverkehr Hochbetrieb herrscht, wird bei einigen Fluggesellschaften intensiv über die zu betreibende Flottenpolitik für die nächsten Jahre nachgedacht. So auch bei der Balair. Bekanntlich gelten auch in der Schweiz ab 1. Januar 1985 neue Lärmvorschriften, deren strenge Anwendung dann beispielsweise für die BB-DC-8-63 das Aus bedeuten würde.

Schweizerischen Luftfahrtunternehmen wird allerdings eine längere Frist zur Anpassung der Flotte an die neuen Gegebenheiten zugestanden. Trotzdem: Für die so sehr auf Qualität bedachte und ein entsprechendes Image gesendende Balair steht der Ersatz der viel Treibstoff verbrauchenden und wenig Komfort bietenden Super-DC-8 als wichtige Entscheidung an.

Kronprinz aus Toulouse

Sind die Würfel gefallen? Auf diese Frage reagierte man im BB-Hauptquartier überrascht. Dass die 300er-Version des Airbus Kronprinz ist, bestreitet der Balair-Pressesprecher Peter Meyer allerdings nicht. Im Rennen ist aber auch noch eine DC 10, die als Occasion zu einem bedeutend niedrigeren Preis übernommen werden könnte.

Als weitere Möglichkeit erwähnt Meyer den Umbau der Triebwerke der DC-8-63. Ob mindestens 100 Mio. Franken für einen fabrikmässigen Airbus oder nur etwa die Hälfte für eine alte DC 10 der Swissair, der Entscheid fallt bedingt durch die Tatsache, dass die Balair nur auf dem Papier über Piloten verfügt, eigentlich bei der Swissair.

Sicher ist ausserdem, dass es einen vollwertigen Ersatz für die DC-8-63 nicht gibt. Am Anfang und am Ende einer Langstrecken-Kette mangels genügenden Aufkommens dann wie bisher einfach das kleine Gerät zu fliegen, wäre beim Airbus jedenfalls nicht möglich. Zumindest nicht bei Destinationen in einer Entfernung von mehr als 7 bis 8 Stunden Flugdauer. Diese Maschine könnte für die für den Charterverkehr wichtigen Ziele wie Sri Lanka, Malediven, Rio und Amerika nicht eingesetzt werden. Vom Betrieb her – Zweimann-Cockpit –, der Grösse – 230 bis 242 Sitzplätze – und der damit verbundenen Einsatzflexibilität hat die europäische Lösung allerdings viele Positionen.

Dennoch: Der «Kronprinz aus Toulouse» hat gute Chancen. Die definitive Entscheidung wird gemäss BB-Presses-telle Mitte September fallen. Frühestes Auslieferungsdatum eines A310-320 (Long-Range) ist nach Auskunft des SR-Planungsdienstes der Frühling 1986.

Gian Andreassi



Dies ist nicht etwa der neueste Gag schweizerischer Gastwirte zur Belebung des Sommergeschäfts, sondern unser Beitrag zur erfrischenden Versüssung der hochsommerlichen Arbeitsstimmung. Wer Genaueres über den Inhalt des verführerischen Sommercocktails wissen will, ist von uns herzlich eingeladen, etwas im Cocktail herumszuschern.

(Foto: Danilo Boschung)

Flugtouristik

LH: Überschuss seit April

Die deutsche Lufthansa fliegt nach den Worten ihres Vorstandsvorsitzenden **Heinz Ruhnau** auch 1984 auf Erfolgskurs. Zum ersten Mal seit Bestehen des Unternehmens konnte die Gewinnschwelle bereits im April überschritten werden, teilte die Unternehmung mit.

Im ersten Halbjahr erhöhte sich die Nachfrage nach Flugleistungen um 13,5 Prozent, während das Angebot an Tonnenkilometern nur um 5,7 Prozent stieg. Die beförderte Fracht-Tonnage nahm um 18 Prozent auf 256 404 t und die Zahl der Fluggäste um 6,7 Prozent auf 7,38 Mio zu. Insgesamt verbesserte sich der Nutzladefaktor um 4,5 Punkte auf 65,1 Prozent.

Die Aktionäre genehmigten an der erstmals in Berlin durchgeführten Hauptversammlung aus dem Gewinn für das Geschäftsjahr 1983 von 65 Mio DM eine Dividende von 7 Prozent (Vorjahr 5) zu bezahlen.

Vor den Aktionären gab Ruhnau geplante Investitionen von 939 Mio Mark bekannt. Davon würden 802 Mio zur Flotten-Erweiterung und -Umstellung benötigt. Als Folge der Expansion und Investition könnten voraussichtlich 550 neue Arbeitsplätze, vor allem im Service-Bereich, geschaffen werden. sda

Erneuerung der Westpiste

Auf die Umgebung des Flughafens Zürich-Kloten kommt im nächsten Sommer eine Grossbaustelle zu: Für 35 Mio Franken soll die in den 40er Jahren erbaute Westpiste erneuert werden. Weil diese Hauptstartpiste deshalb für drei Monate geschlossen werden muss, seien vorübergehend wesentliche Änderungen im Flugbetrieb notwendig, erklärten Vertreter des Kantons und des Flughafen in Kloten.

Mit zusätzlichem Lärm müssen die nördlich und südlich des Flughafens gelegenen Gemeinden rechnen. Auf etwas mehr Ruhe kann hingegen die Gegend westlich von Kloten hoffen. Ein Lärm-experte erklärte vor Vertretern der betroffenen Gemeinden, das südlich von Kloten gelegene Opfikon zum Beispiel werde von April bis Juli 1985 zeitweise alle zwei Minuten von einem Grossraumflugzeug überflogen werden.

Wie weiter erklärt wurde, sind heute rund 30 Prozent aller Betonplatten auf der 2500 Meter langen und 60 Meter breiten Flugbahn zerrissen. Der Beton blättert ab und Steine könnten in die Triebwerke der Flugzeuge geraten. Ursache der Schäden sei das seit Beginn der 70er Jahre stark steigende Gewicht der Maschinen und die Zunahme der Flugbewegungen.

Neben den Erneuerungsarbeiten ist ausserdem vorgesehen, die Piste in Richtung Kloten mit einem sogenannten undershoot area zu ergänzen. Damit soll verhindert werden, dass Flugzeuge, die zu kurz landen, in der Erde stecken bleiben. Der 35-Millionen-Kredit für die Erneuerungsarbeiten ist vom Regierungsrat Ende Mai genehmigt worden. Wie Volkswirtschaftsdirektor **Hans Künzi** erklärte, handelt es sich dabei um gebundene Ausgaben, die in die alleinige Zuständigkeit der Regierung fallen. sda

SAS kauft 2 DC-10-S

Die skandinavische Fluggesellschaft SAS beabsichtigt, zwei weitere DC-10-30-Grossraumjets für ihre Langstrecken-Routen anzukaufen. Die diesbezüglichen Verhandlungen mit der US-Export-Import-Bank befinden sich in der Abschlussphase.

Die beiden 1980 gebauten Maschinen mit einem Stückpreis von rund 57 Mio Franken haben bisher nur je 7000 Flugstunden abgeleistet und sind daher nahezu neuwertig. Sie sollen in zirka drei Monaten an die skandinavische Fluggesellschaft ausgeliefert werden und ab April 1985 auf den interkontinentalen SAS-Routen zum Einsatz gelangen. apa

ACTIVA
Reisen für das goldene Alter



ACTIVA - das Beste für Ihre Kunden im goldenen Alter!

Schiffstouristik

Sealink-Reederei verkauft

Die britische Regierung hat die Sealink-Reederei verkauft, die Fährschiffe zum Kontinent und zwischen den britischen Inseln betreibt und die bisher ein Tochterunternehmen der britischen Eisenbahn war. Transportminister **Nicholas Ridley** bestätigte den Verkauf vor dem Unterhaus und stiess sofort auf scharfe Angriffe der Opposition.

Der Käufer, British Ferries, ein Tochterunternehmen der in Bermuda registrierten, aber in London ansässigen Reederei Sea Containers, bot nach Angaben von Ridley mit 66 Millionen Pfund den höchsten Preis.

Die Reederei European Ferries, die auf dem Ärmelkanal die Townsend-Thoresen-Schiffe betreibt, bestritt das: Sie versicherte, dass sie 50 Prozent mehr gezahlt hätte. Beim Verkauf handle es sich um eine «Privatisierungsperversität», sagte der Vorstandschef des Konkurrenzunternehmens, der nach einer Entscheidung der britischen Monopolkommission von der Bewerbung um den Kauf von Sealink ausgeschlossen war. apa



Schulung für Touristik

Klaus Dietrich

Eine neue Ära beginnt am 1. August für den bisherigen Toca-Geschäftsführer **Klaus Dietrich** (42). Inskünftig wird er als Mitarbeiter bei dem sich selbstständig machenden Wagons-Lits-Manager **Walter Rohrer** tätig sein.

Rohrer zurzeit in Gründung begriffene Aktiengesellschaft hat ihren Sitz in Ebmatingen und wird sich besonders mit Schulungsfragen für die Tourismusbranche auseinandersetzen.

Klaus Dietrich befasst sich als Verantwortlicher für Lehrlingskurse bei der Vereinigung Zürcher Reisebüros (VZR) übrigens seit rund einem Jahr mit dem Thema Ausbildung und wird diesen Job auch noch mindestens bis zum Herbst 1985, dem Abschluss der Umstrukturierung des KV-Branchenkurses, beibehalten. Neuland ist dieser Bereich für Dietrich indessen nicht. Vor seinem Einstieg in die Reisebürobranche hat er nämlich in Küssnacht das Seminar besucht und das Lehrpatent erworben.

Die Fachkenntnisse in Sachen Reisen hat sich Klaus Dietrich unter anderem als langjähriger Reiseleiter, Incoming- und Commercial-Sachbearbeiter und im Europa-Verkauf bei Kuoni erworben. Mit dabei war er als Schalterchef bei der Eröffnung der Kuoni-Agentur im Einkaufszentrum Glatt. 1977 übernahm Dietrich dann die Geschäftsleitung der zum Hirschmann-Imperium gehörenden Toca Travel AG in der Zürcher City. GAI

Nicht schick genug

Garderobenprobleme hatte kürzlich **Urs Frey**. Als der Travco-Direktor und neue General Sales Agent der amerikanischen Fluggesellschaft Northwest Orient für die Schweiz in Frankfurt standesgemäss am First Class Desk dieser Airline einchecken wollte, wurde er abgewiesen. «Wer Regal Imperial-Service fliegen will, muss entsprechend angezogen sein», bekam er staunend zu hören.

Was für eine noble, der Vergangenheit verpflichtete Gesellschaft er mit seiner neugegründeten Firma Sky Agents inskünftig vertreten wird, wusste er bisher nicht so genau.

Nun, Klasse hat eben ihren Preis. Schliesslich kam Frey doch noch zu seinem First-Erlebnis. Retterin der Situation war seine ihn begleitende Ehefrau **Regina**. Sie kaufte ihrem stets sportlich gedressten Gemahl kurzentschlossen eine zum Polo-Shirt passende Krawatte. Mit der First-Boarding-Karte in der Hand und dem zum Erfolgsmannager ja eigentlich gehörenden Statussymbol aus der Jet-Boutique des Rhein-Main-Flughafens um den Hals öffnete sich dann doch noch Tür und Tor für einen angenehmen Flug nach Minneapolis. GAI

kingtravel
Switzerland

Ihr Brasilien-Spezialist

Telefon (01) 836 86 76

GRIECHENLAND AUS ERSTER HAND

Griechische Inseln
14 Tage inkl. Frühstück bzw. Halbpension, Flug, Transfers und Schiffspassagen.

Naxos Fr. 1015.-	Skiahos 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.-	Kefalonia Fr. 1185.-
Ios Fr. 1015.-	Samos Fr. 945.-
Santorini Fr. 1015.-	Patmos Fr. 1015.-

KOS wochentlich mit Balair-Direktflug

PARIANOS-REISEN
Tel. (01) 69 24 44, Telex 59770

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

swissair

Knecht Südseeweltreise

Nächste Reise
23. Januar bis 23. Februar 1985

Verlangen Sie Programm
018 109.110.369

knecht reisen
5400 Baden
Zürcherstrasse 1 Tel. 056 22 12 22

Australia



australien ... stop ... der aufregende kontinent.

WE ARE

FAIR DINKUM

„Fair Dinkum“ ist unser australisches Stichwort für „echt bemüht sein“. Das gilt immer. So heisst es in Queensland auch „Fair Dinkum“, wenn wir unseren internationalen Touristen die Erlebniskarten auf den Tisch legen: die Gold Coast, das Great Barrier Reef, faszinierende Ferieninseln oder das Outback. Bequem über drei internationale Flughäfen zu erreichen: Brisbane, Townsville und Cairns.

Weitere Informationen gibt's bei der Queensland Tourist & Travel Corporation, Queensland House, 392/3 Strand, London, WC2R 0LZ UNITED KINGDOM, Telefon (01) 836 1333, Telex 268905. Oder von der ATC Australian Tourist Commission, Informationsstelle Schweiz, Postfach 225, CH-4018 Basel.

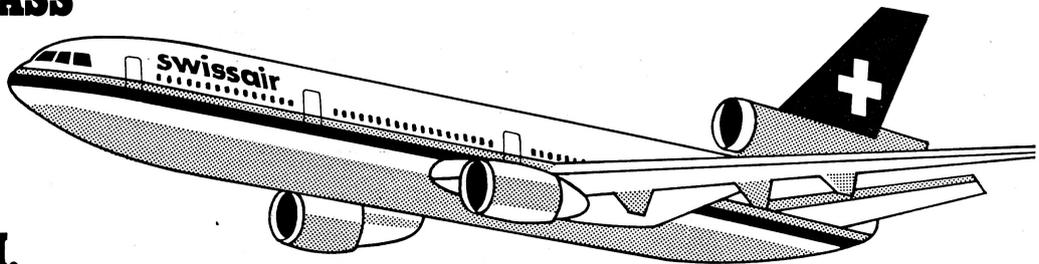
Name: _____
Strasse: _____
Ort: _____
Telefon: _____

Queensland
Australia's Sunshine State

FLORIDA

**NUN FLIEGEN WIR BIS ZUM 11. JAN. 85
JEDE WOCHEN DIREKT NACH MIAMI!**

- **FLUG MIT DC-10 DER SWISSAIR OPERIERT DURCH BALAIR**
- **JE NACH WUNSCH BUCHEN SIE IHRE KLASSE: ECONOMY-, BUSINESS- ODER FIRST-CLASS**
- **EINZIGER UND GÜNSTIGSTER DIREKTFLUG ZÜRICH-MIAMI, OPERIERT MIT SCHWEIZERISCHER ZUVERLÄSSIGKEIT!**



Abflug Zürich	1 Woche	Preis SFr.	2 Wochen	Preis SFr.	3 Wochen	Preis SFr.	4 Wochen	Preis SFr.
Jul 13	Jul 21	1290.-	Jul 27	1690.-	Aug 04	1490.-	Aug 10	1690.-
Jul 21	Jul 27	1290.-	Aug 04	1490.-	Aug 10	1690.-	Aug 18	1490.-
Aug 10	Aug 18	1290.-	Aug 24	1590.-	Sep 01	1490.-	Sep 07	1490.-
Aug 18	Aug 24	1290.-	Sep 01	1490.-	Sep 07	1490.-	Sep 14	1490.-
Sep 07	Sep 14	1390.-	Sep 21	1490.-	Sep 28	1490.-	Oct 05	1490.-
Sep 14	Sep 21	1390.-	Sep 28	1490.-	Oct 05	1490.-	Oct 12	1490.-
Oct 05	Oct 12	1390.-	Oct 19	1690.-	Oct 26	1690.-	Nov 02	1590.-
Oct 12	Oct 19	1390.-	Oct 26	1590.-	Nov 02	1590.-	Nov 09	1490.-
Nov 02	Nov 09	1390.-	Nov 16	1490.-	Nov 23	1490.-	Nov 30	1490.-
Nov 09	Nov 16	1390.-	Nov 23	1490.-	Nov 30	1490.-	Dec 07*	1490.-
Nov 30	Dec 07*	1390.-	Dec 14	1490.-	Dec 21	1590.-	Dec 28	1490.-
Dec 07*	Dec 14	1390.-	Dec 21	1590.-	Dec 28	1490.-	Jan 04	1590.-
Dec 28	Jan 04	1790.-	Jan 11	1790.-	Jan 18*	1490.-	Jan 25*	1490.-
Jan 04	Jan 11	1490.-	Jan 18*	1490.-	Jan 25*	1490.-	Feb 01*	1490.-

FLUGPLAN VON ZÜRICH:

Flug vom: Jun 29 Jul 13, 27 Aug 10, 24
 Sep 07, 14, 21, 28 Oct 05, 12, 19, 26 Nov 02, 09, 16, 23, 30
 Dec 14, 21, 28 Jan 04, 11
 BB 660 Zürich Dep 13.00 h Miami arr 17.15 h
 Ab Oct 05 Zürich dep. 1 Stunde früher.

Flug vom: Jul 07, 21 Aug 04, 18 Sep 01
 BB 662 Zürich dep. 16.45 h Miami arr 21.00 h

VON MIAMI

Flug vom: Jun 29 Jul 13, 27 Aug 10, 24
 Sep 07, 14, 21, 28 Oct 05, 12, 19, 26 Nov 02, 09, 16, 23, 30
 BB 661 Miami dep. 19.00 h Zürich arr. 10.10 h
 Ab Nov 02 Miami dep. 1 Stunde früher.

Flug vom: Jul 07, 21 Aug 04, 18 Sep 01
 BB 663 Miami dep. 23.00 h Zürich arr. 14.10 h

Pass- und Zollkontrolle in Miami (MIA)

Flugplanänderung vorbehalten

Zuschlag Business-Class Fr. 100.-
 Zuschlag First-Class Fr. 600.-

Im Preis nicht inbegriffen:
 CH- und US-Abflugtaxe Fr. 17.-
 Obligatorische Annullationsversicherung Fr. 20.-
 Preisänderungen vorbehalten.

ABC-Flug mit 30 Tagen Vorausbuchungsfrist

**WE'VE GOT
IT ALL!
01 252 22 88**



*Hin- resp. Rückflug über New York mit BB 692/693 und anschliessend Flug New York-Miami oder umgekehrt.

Preis für mehr als 4 Wochen auf Anfrage.



Liebeskuss auf Titan bei Mach 2 mit Concorde

Einst geschmäht, jetzt geliebt

Der oft totgesagte zivile Überschall-Luftverkehr schneidet plötzlich besser ab, als vorausgesagt. - Weil es nicht mehr als 13 Concorde auf der Welt gibt, kann die Nachfrage kaum mehr befriedigt werden. - Ein Teil der Zukunft im Luftverkehr liegt

jetzt schon im Überschallbereich. - Kauft British Airways von Air France tatsächlich Concorde hinzu? Ein Concorde-Report von Walter Senn.

Am Donnerstag, dem 5. Juli 1984, erwartete den englischen Geschäftsmann Mr. Finn im Bowler Hat nach seiner Landung mit der überschallgeschwindigkeit der British Airways auf dem Flughafen London-Heathrow eine besondere Überraschung. Am Ausgang des Flugzeuges nahmen ihn adrett gekleidete Hostessen mit Küsschen, Champagner und einem Blumenstrauß in Empfang. Der Grund zur Feier: Mr. Finn wurde zum superschnellen Rekord-Geschäftsmann, zum 500. Mal haben er und sein blankpoliertes Attaché-Kofferchen den Nordatlantik mit einer Geschwindigkeit von Mach 2,23, was einer Geschwindigkeit gegenüber dem Boden von 2320 km/h entspricht, überquert. Unser Mr. Finn gehört zu jener Gruppe von 750 000 Auserwählten, die seit der Eröffnung des regelmäßigen Liniendienstes mit der Concorde im Januar 1976 durch die British Airways ihre Flugreise mit mehr als doppelter Schallgeschwindigkeit gemacht haben. - Am Steuer des ersten Concorde-Liniensfluges am 21. Januar 1976 war der damals 42jährige Captain Brian Walpole, heute immer noch aktiver Überschall-Flugkapitän und Generaldirektor der Concorde-Division der British Airways mit Sitz im legendären Speed-Bird-House auf dem Flughafen Heathrow.

Am Anfang war das Desaster

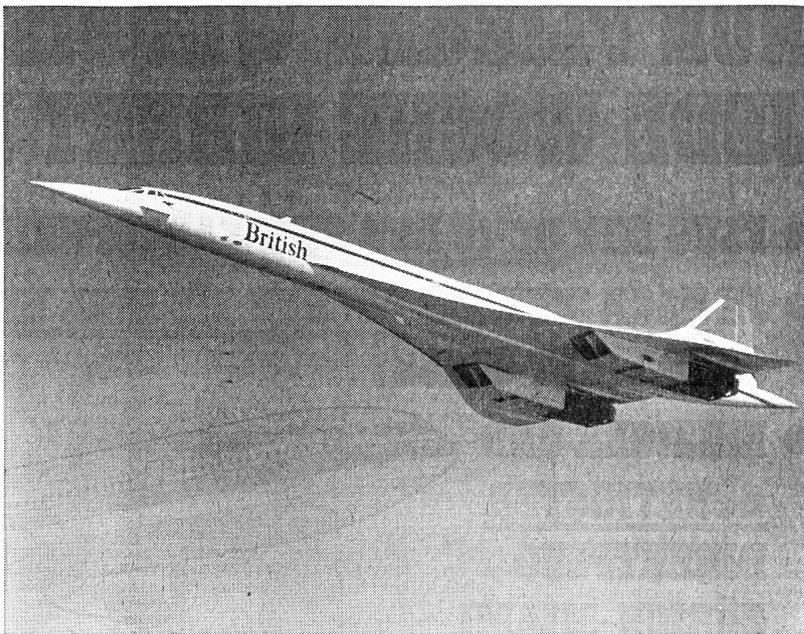
Unzweifelhaft steht fest, dass der Überschall-Luftverkehr vor allem in den letzten 3-5 Jahren einen nie erahnten Aufwärtstrend erlebt hat und sich heute einer Nachfrage gegenüberstellt, die kaum mehr befriedigt werden kann. Um die heutige Situation besser beurteilen zu können und um vor allem auch einen Blick in die Zukunft zu tun, ist es interessant, nochmals kurz eine Rückblende in den Spätherbst des Jahres 1975 zu werfen, als der Überschall-Liniendienst kurz vor seiner Eröffnung stand. Die Meinungen in Öffentlichkeit und Presse waren ja damals sehr unterschiedlich. Ausser in der Fachpresse war man gegenüber dem Überschall-Luft-

verkehr eher skeptisch eingestellt oder bekämpfte ihn sogar aus den unterschiedlichsten Gründen heraus erbittert. In ihrer Oktober-Ausgabe des Jahres 1975 schrieb die «Interavia» unter dem Titel «Concorde - Es ist soweit»: «Die wegweisende Konzeption der Concorde hat den Flugzeugbau auf neue kühne Höhen gehoben. Sie hat in einem Zuge die Schall- und die Hitzebarriere überwunden und Europa zur unumstrittenen Führungsposition auf einem der fortschrittlichsten Sektoren der Verkehrsflugzeug-Entwicklung verholfen, die während so langer Zeit von den USA beherrscht war... Die Entwicklung hat immer wieder gezeigt, dass Reise- und Handelsverkehr zwischen zwei Punkten stark ansteigen, sobald die Reisedauer auf zwölf oder weniger Stunden schrumpft. Die Concorde bietet somit die Möglichkeit, eine völlig neue Dimension der sozialen und internationalen Beziehungen zu erschliessen.

«Ungewisse Zukunft»

Im selben Monat schrieb die «Neue Zürcher Zeitung» zum gleichen Thema: «... die Frage, ob die Concorde nicht als technisch imposante Fehlentwicklung in die Geschichte der Luftfahrt eingehen wird, ist - vorsichtig ausgedrückt - noch immer offen... entscheidende Faktoren sind dabei die Reaktion des Publikums auf das neue Flugzeug und die Sondertarife sowie die Politik der USA und weiterer Staaten bei der Erteilung von Landerechten.»

Und weiter unten heisst es in diesem Artikel unter der Überschrift «Start in eine ungewisse Zukunft»: «Die Aussichten für die Concorde-Operation im nächsten Jahr sind alles andere als rosig... und es ist zurzeit noch ungewiss, wohin die teuren Vögel fliegen können.» Für die Luftfahrt-Journalisten von damals war es zugegebenermassen nicht immer leicht, den zivilen Überschall-Flugverkehr zu kommentieren und einzuordnen. Das Unternehmen «Concorde» stand ja anfänglich nicht eben unter einem glücklichen Stern und hatte seit



Eine Concorde im Steigflug in die Stratosphäre. Deutlich sichtbar die hochgeklappte Nase für den Überschallflug und die vier Rolls-Royce/SNECMA-Olympus-593-Triebwerke, die mit Nachbrennern ausgerüstet sind. (Foto: British Airways)

den ersten Forschungsarbeiten im Jahre 1956 immer wieder von sich reden gemacht.

Zu einem kommerziellen und politischen Desaster ufernde das britisch/französische Gemeinschaftswerk dann aus, als bekannt wurde, dass die ursprünglich budgetierten Entwicklungskosten von 150 bis 170 Mio Pfund auf 1096 Mio Pfund ansteigen würden.

Völlig richtig erkannte damals die «NZZ» die Gründe für die Schwierigkeiten und die Widerstände, auf die das Concorde-Projekt gestossen war: «Die Voraussetzungen für den Erfolg eines Flugzeuges sind nicht mehr die gleichen wie in den frühen sechziger Jahren, aus denen das Konzept der Concorde stammt.

Die Fluggeschwindigkeit hat in dem Masse an Gewicht verloren, als andere Kriterien, vor allem die Wirtschaftlichkeit und die Umweltverträglichkeit, an Bedeutung gewonnen haben.»

Geduld brachte Passagiere

Drehen wir das Rad wieder 8 Jahre vorwärts mitten hinein in die Gegenwart, ins aktuelle Geschehen des Juni 1984. Im Unternehmen Concorde haben sich soeben drei wichtige zukunftsverheissende Phasen abgespielt.

- British Airways unter der Führung ihres Chairman Lord King macht mit der britischen Regierung - und dies nicht zuletzt im Hinblick auf die vollständige Reprivatisierung der Gesellschaft - reinen Tisch und zahlt ihr eine einmalige Concorde-Abfindung von total 11 Mio Pfund. Damit gehen sämtliche Concorde-Flugzeuge, noch vorhandene Ersatzteile und Reservetriebwerke sowie Teile eines Flugzeuges, das im Werke von British Aerospace in Filton Ermüdungstests unterzogen wurde, in das Eigentum von British Airways über.

Früher, als die Concorde-Maschinen noch Eigentum des britischen Staates waren, musste die Fluggesellschaft 80 Prozent des aus den Concorde-Flügen erwirtschafteten Gewinnes auch wieder an den Staat abführen.

Freie Hand für BA

Somit hat sich der britische Staat in einem letzten Akt des Concorde-Abenteuers entledigt, und British Airways erhält freie Hand für einen wirtschaftlichen Einsatz der Überschall-Düsenmaschinen. Für das Geschäftsjahr 1984/85

erwartet man nach anfänglichen Jahresverlusten von rund 15 Mio Pfund allein aus der Concorde-Operation einen Einnahmehüberschuss von 12 Millionen Pfund.

Diese 12 Millionen werden zum Gesamtüberschuss der Gesellschaft von 350 Millionen Pfund beitragen, den Lord King vorausgesagt hat. «Ich hoffe», sagte kürzlich Lord King, «dass bis zum Frühjahr 1985 Aktien an die Öffentlichkeit ausgegeben werden können und die Fluggesellschaft somit in ein privates Unternehmen umgewandelt werden kann.»

- Die Concorde-Flotte der British Airways wird von 6 auf 7 Maschinen aufgestockt. Das siebente Flugzeug, das anfänglich für Ersatzteile sukzessive ausgebaut wurde, wird jetzt wieder aufgerüstet und Generaldirektor Captain Brian Walpole will das «neue» Flugzeug schon im Frühling 1985 einsetzen.

Zum ersten Mal seit 5 Jahren bildet die Gesellschaft auch wieder neue Cockpit-Besatzungen aus. Bis heute gibt es je 20 Kapitäne, Copiloten und Flugingenieure, die die Concorde fliegen können.

Positive Umfragebilanz

- Mit der Neuöffnung des Supersonic-Kurses von London nach Miami - der als Streckenerweiterung von Washington-Dulles nach Miami gilt - hat British Airways ein Zukunftssignal für ihren Überschallflug-Verkehr gesetzt: Streckenausweitung. Dreimal in der Woche fliegt die Concorde neu den internationalen Flughafen von Miami an. Die Gesellschaft entschloss sich zu diesem Schritt, nachdem eine Umfrage unter 2500 Reisebüros zu einem positiven Resultat geführt hat.

Für die 7840 km lange Strecke braucht das Flugzeug lediglich 6 Stunden und 35 Minuten, inklusive 1 Stunde Groundtime auf dem Flughafen Washington-Dulles. Während dieser Travelzeit nehmen die Concorde-Passagiere in einem mobilen Aufenthaltswagen, der mit einer Bar versehen ist, Platz, und der auf dem Vorfeld das Auftanken der Maschine abwartet.

Von Washington aus fliegt die Maschine zuerst in Richtung Osten in den Atlantik hinaus und beschleunigt dann mit ihren vier Nachbrennern bis auf eine Fluggeschwindigkeit von 2320 km/h. Somit ist der Überschallknall auf dem Festland nicht hörbar.

Wie schon letztes Jahr, ist British Airways auch 1985 mit der Concorde kräftig ins Touristikgeschäft eingestiegen. Es hat sich gezeigt, dass im Tourismus ein nicht zu unterschätzender Concorde-Markt besteht, und aus diesem Grunde wurden in England Charter-Verträge mit grossen Veranstaltern abgeschlossen.

Supersonic: 2000

Bis heute steht fest, dass die sieben Concorde der British Airways bis zum Jahre 2004 technisch einsatzbereit sein werden. Grössere Modifikationen an Zelle oder Triebwerke werden weder möglich noch notwendig sein. Das immer wieder vorgeschlagene Auswechseln der vier Olympus-Triebwerke ist technisch nicht möglich und fällt definitiv ausser Betracht.

Captain Walpole ist überzeugt, dass es nach dem Ende der Ära Concorde keinen Stopp im zivilen Überschallzeitalter geben wird. Er glaubt, dass ein Nachfolgemuster kommt, das allerdings anders als die Concorde aussieht.

Die Neuerungen sieht er allerdings nicht, wie immer wieder angenommen, in einer beträchtlichen Erhöhung der Geschwindigkeit. Es sind andere Punkte, die neu und anders sein werden:

- Erhöhung der Sitzplatzkapazität von 108 auf mindestens 250
- Erheblich grössere Reichweite
- Neue Triebwerktechnologie

Eine Erhöhung der Geschwindigkeit von beispielsweise Mach 0,3 brächte auf der Strecke London-New York eine Zeitersparnis von lediglich 30 Minuten. Soll ein reibungsloser Übergang im zivilen Überschallflugverkehr um die Jahrtausendende stattfinden, dann müsste mit der Projektierung im Jahr 1990 begonnen werden.

Es ist dann anzunehmen, dass weder ein Staat noch ein Unternehmen alleine in der Lage sein werden, ein neues Überschallpassagierflugzeug auf den Markt zu bringen. Es ist denkbar, dass es zu einer transatlantischen Kooperation zwischen USA und Europa, eventuell unter Einbezug von Japan, kommen wird.

Dabei werden Erfahrungen und Know-how, das man zurzeit aus dem Bau und der Erprobung des amerikanischen Überschallbombers B-1 von Rockwell gewinnt, eine nicht zu unterschätzende Rolle spielen.

Das Rad der Geschichte und der Evolution wird sich weiter drehen - auch im Luftverkehr. Und zwar nicht rückwärts, sondern vorwärts. Walter Senn

Concorde-Entwicklung

1956 - Beginn der Forschung für ein Überschallverkehrsflugzeug in Frankreich und Grossbritannien

1961 bis 1962 - Vorbereitende französische-britische Gespräche über Abstimmung von Studien, Anforderungen und eine mögliche Zusammenarbeit

1963 - Gespräche mit Luftverkehrsgesellschaften über ein Überschallverkehrsflugzeug für 100 Passagiere

1965 - (April) Erste Metallarbeiten für den Concorde-Prototyp

1967 - (Februar) Eine Attrappe der Concorde-Kabine in natürlicher Grösse wird den auftragertelnden Gesellschaften in Filton, Bristol, vorgestellt

1967 - (11. Dezember) Prototyp 001 in Toulouse fertiggestellt

1969 - (2. März) Erstflug des Prototyps 001 in Toulouse

1969 - (März) Grünes Licht von beiden Regierungen für den Bau von neuen Zellen, einschliesslich zwei für statische Versuche

1969 - (9. April) Erstflug des Prototyps 002 in Filton

1969 - (1. Oktober) Prototyp 001 erzielt eine Geschwindigkeit von Mach 1

1969 - (Dezember) Genehmigung, weiterer drei Serienflugzeuge zu bauen

1970 - (4. November) Prototyp 001 erzielt eine Geschwindigkeit von Mach 2

1971 - (April) Genehmigung zum Bau von weiteren vier Serienflugzeugen

1971 - (17. Dezember) Erstflug des ersten Vorserienflugzeuges, Concorde 01, in Filton

1972 - (13. April) Regierungen genehmigen den Bau von weiteren sechs Flugzeugen, insgesamt also 16

1972 - (28. Juli) Unterzeichnung der Kaufverträge durch BOAC (jetzt

British Airways) und Air France für fünf beziehungsweise vier Concorde

1972 - (14. September) Beschaffung von Teilen langer Bearbeitungs-dauer für weitere sechs Serienflugzeuge genehmigt

1973 - (10. Januar) Erstflug des Vorserienflugzeuges 02 in Toulouse

1973 - (18. September) Vorserienflugzeug 02 überquert erstmals den Südatlantik auf dem Flug Paris-Las Palmas-Caracas

1973 - (21. September) Vorserienflugzeug 02 trifft zum ersten Besuch einer Concorde in den Vereinigten Staaten auf dem Flughafen Dallas/Fort Worth ein

1973 - (26. September) Erste Nordatlantiküberquerung der Concorde, die 02 fliegt von Washington-Dulles nach Paris-Orly in 3 Stunden 22 Minuten

1973 - (6. Dezember) Erste Concorde der Serienversion, Flugzeug Nr. 201, macht Erstflug in Toulouse

1974 - (März) Abschluss des 150-Stunden-Prüflaufes des Olympus

1975 - (25. April bis 4. Mai) Concorde 201 führt innerhalb von neun Tagen 30 Flüge ab Dakar durch

1975 - (6. Mai) Frankreich und Brasilien unterzeichnen ein Abkommen über den gewerblichen Concorde-Betrieb zwischen den beiden Ländern

1975 - (Juni bis Sept.) Dauer- und Streckenerprobungsflüge von Flugzeugen der Serienversion in den Farben von Air France und British Airways

1975 - (September) Musterzulassung der Concorde

1976 - (Januar) Erste gewerbliche Dienste mit der Concorde zwischen Paris und Rio de Janeiro durch die Air France sowie zwischen London und Bahrain durch British Airways

WS

Ein Mann geht durch die (Schall-)Mauer: Brian Walpole

Vom «Superflugzeug» überzeugt

Man kann nicht gerade sagen, dass Captain Brian Walpole, der Concorde-Chief von British Airways, kurz angebunden sei. Vielleicht sind es nur seine kurzen und prägnanten Antworten, die wie eine Concorde durchs Zimmer schiessen und einem für die Formulierung der nächsten Frage kaum Zeit lassen. Er erklärt wenig, setzt viel voraus.

Concorde-Chef Brian Walpole ist vom Überschallverkehr im zivilen Bereich restlos überzeugt. Er will seine Verkehrsart an den Mann bringen, will dem Meistbietenden verkaufen. Und er übernimmt auch noch die technisch operationelle Verantwortung für den Betrieb des Superflugzeuges.

Jede Woche drückt er die vier Leistungshelme noch selber in den Anschlag und donnert über den Bristol Channel in den Atlantik hinaus. Er ist ein kühler, standesbewusster Briter alten Schlages, der führen kann. Sein persönlicher Erfolg drückt er in offenkundiger Weise in der Überlegenheit der Argumentation aus.

Grosse Nachfrage

Brian Walpole rechnet mit einem jährlichen Anstieg der Concorde-Linienspassagierzahlen zwischen drei und vier Prozent. Er sieht den Tag kommen, an dem die Nachfrage die Kapazität von sieben einsatzfähigen Concordes übersteigt.

Da eine Nach- oder Neuproduktion von Concorde völlig ausgeschlossen ist, frage ich nach dem Appetit nach den sechs Air-France-Concordes. Brian Walpole hebt die Augenbrauen und sagt zuerst nichts. Dann: «Good Idea! Warum nicht? Wir könnten zum gegebenen Zeitpunkt immerhin einmal fragen.»

Captain Walpole gibt zu, dass er mit seinen Maschinen gut im Markt liegt, ihn bald einmal fast ein bisschen diktiert kann, da der Run so gross geworden ist. Weil die Kapazität unumstösslich begrenzt ist, kann man mit Frequenzen und Destinationen so lange jonglieren, bis man den optimalen Nutzen für Gesellschaft und Passagier hat.

Es gleicht fast einem Intelligenzspiel, dieses Concorde-Unternehmen. Wo lege ich einen Zahn zu, wo verschiebe ich, wo baue ich ab?

Neue Routen, neue Märkte

Zurzeit fliegt British Airways mit Concorde zweimal täglich nach New York-John F. Kennedy und dreimal wöchentlich über Washington-Dulles nach Miami-International. Für Walpole steht ein dritter täglicher Kurs nach New York an, der die Serviceleistung und die Flexi-



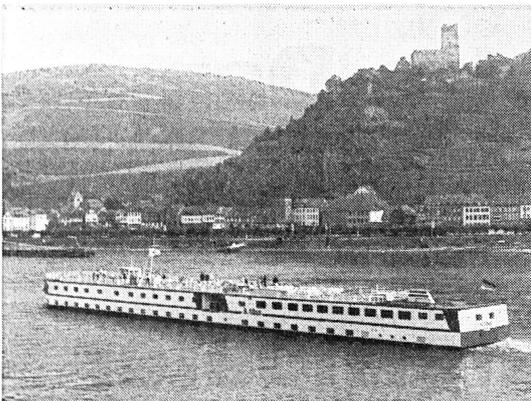
Der kühle Brit mit Überschall und Verkaufstalent: Captain Brian Walpole, General Manager Concorde Division, Speed-Bird-House, London-Heathrow. (Foto: British Airways)

bilität für den superschnellen Geschäftsmann beträchtlich erhöhen würde.

Diskutiert werden auch Linienverbindungen nach Lagos in Nigeria und an eine Destination im Mittleren Osten, dessen Name mir der Captain in aller Hartnäckigkeit nicht nennen will.

Im Charterverkehr blühen Pläne, Programme und Ideenreichtum nur so dahin. Vom kleinen 60minütigen Rundflug von Heathrow nach Heathrow für den kleinen Mann bis zur x-beliebigen Charterdestination liegt alles drin. Touristikflüge mit mindestens einem Weg Concorde sind für den Konsumenten offenbar interessant, kostet doch ein Ferienarrangement weniger als der normale Erst-Klass-Tarif hin und zurück.

Der Aufpreis für einen Concorde-Flug auf ein Ferien-Package in Übersee kostet zurzeit gegen 2250 Franken. Australien dürfte sich in Zukunft für den Charter- und Sonder-Überschallverkehr ganz besonders anbieten. In dieser Richtung scheint gegenwärtig einiges im Speed-Bird-House im Tun zu sein. WS



Hotelschiffe für Messestädte feiern Jubiläum

Die Compas Tours Incoming kann heuer ihr 10jähriges Bestehen feiern. Geschäftsführer Klaus Schilling entdeckte eine Marktlücke im Geschäftstourismus. Während Messezeiten bestand in den deutschen Städten jeweils grosser Zimmermangel. Er versuchte dieses Problem mit Kabinenschiffen, die er von niederländischen Reedereien charterte, zu lösen. So verfügte Compas Incoming Tours über schwimmende Hotels und konnte der Zimmernachfrage begegnen. Diese Idee verzeichnete Erfolg, und 1982 übernahm Compas Tours Incoming zwei Kabinenschiffe von der Hoteltouristik Berlin GmbH, die damals in Konkurrenz ging. Die Kabinenschiffe St. Alban und St. Caspar können, wenn sie nicht in Messestädten vor Anker liegen, von Reisebüros und Touristikunternehmen für Kreuzfahrten gebucht werden. (Foto: Compas Tours Incoming)

Hotels

Die Shire-Hotels eröffnen diesen Sommer zwei neue Hotels im Nordwesten Englands. Das eine ist das Oakes Hotel, 32 Zimmer, in der Nähe von

TUNESIEN
In unseren Clubs DIDO & ALHAMBRA sind unsere eigenen Leute!

KARTHAGO REISEN
Chorgasse 18, am Predigerplatz 8001 Zürich, Tel. (01) 252 8820

Burnley/Lancashire (Eröffnung 22. 6.), und das andere das Cottons Hotel, 62 Zimmer, in Knutsford, Cheshire (Eröffnung Anfang September). Das Oakes Hotel war früher das Heim einer wohlhabenden viktorianischen Geschäftsfamilie, während das Cotton Hotel vor dem Zweiten Weltkrieg als Restaurant diente. Beide Hotels haben Hallenschwimmbad, Jacuzzi, Gymnastikraum, Sauna und Solarium. Die Hire-Hotels besitzen bereits Häuser in Carlisle/Cumbria und Blackburn/Lancashire.

Das Park Lane hotel in Londons Piccadilly wird zurzeit mit einem Aufwand von 2 Millionen Pfund umgebaut, und alle 260 Zimmer und 14 Suiten werden neu eingerichtet.

Automation in der Reisebranche

Swissair entwickelt Reisebürosystem

Der Vorstand des Schweizerischen Reisebüro-Verbandes (SRV) und die Swissair sind, wie der Verband am Freitag vergangener Woche seinen Mitgliedern in einer Information mitteilte, übereingekommen, gemeinsam das Projekt «Reisebürosystem» zu lancieren. Der Verband tritt dabei als Auftraggeber und die Swissair als Projektleiterin auf. Als weitere Partner bei der Entwicklung des Systems sollen Reiseveranstalter beteiligt werden.

«Das aus dem Projekt hervorzugehende System will einerseits EDV-technische Übermittlungsmittel zur Verfügung stellen, welche die Kommunikation zwischen den verschiedenen Leistungsträgern und den Agenten ermöglichen, und andererseits Terminal-Funktionen anbieten, welche die Auftragsbearbeitung und die nachfolgenden administrativen Arbeiten erleichtern», fasst das SRV-Informationspapier die Zielsetzung des EDV-Projektes zusammen.

Chancengleichheit

Das System soll als Non-Profit-Center Leistungsträgern und Agenten dienen und allen Benutzern in bezug auf Verkaufsmöglichkeiten gleiche Chancen einräumen. Die EDV-Verarbeitungen sollen über ein Terminalsystem laufen und die Mehrfachfassung gleicher Daten soll ausgeschaltet werden. Das System soll vor allem auch benutzerorientierte Ziele verfolgen (Rationalisierung, Reduktion Personalkosten, Verbesserung Kundendienst usw.).

Das neue System will das Leitungsnetz des Swissair Traffic Systems (PARS/FQT) nutzen, aber auch die Möglichkeiten von Videotex prüfen. Geprüft werden soll die Übernahme der Vorarbeiten der Reisebüro Kuoni AG auf dem Gebiet des «Agent Mode», sowie der Vereinheitlichung des Meldungsverkehrs zwischen den Anbietern und den Agenten.

Das «Reisebürosystem» soll weiterhin das Angebot von PARS und FQT umfassen, eventuell ergänzt mit der «Credit Card Verification» und dem Zugriff zur «TIM (Travel Information Manual)-Datenbasis». Zusätzlich sollen auch die Angebote einer Reihe von Reiseveranstaltern über das System buchbar sein.

Die neuen PARS-Terminals werden offensichtlich Personalcomputers sein, über welche die Auftragsbearbeitung, Textverarbeitung und das Rechnungswesen abgewickelt werden können. Es soll im «Reisebürosystem» auch Schnittstellen zu Anwendungen ausserhalb des eigenen Systems geben. Dadurch sollte es möglich sein, bereits bestehende Inhouse-Lösungen weiterzuführen, indem ihnen die im «Reisebüro-

system» vorhandenen Daten zugänglich gemacht werden.

Konkreteres erst Ende 1984

Die Projektleitung (J. Stüssi, Systemplanung Swissair und F. Kunz, EDV Swissair), welche einem Projektausschuss untersteht (Vorsitz R. Selva, Swissair, sowie K. Heiniger, Kuoni, und W. Schüepp, als Delegierte des SRV), wird bis Oktober 1984 ein Projektteam aus Spezialisten bilden und die Arbeit an

einem ersten Projektschritt (Grobkonzept) in die Hand nehmen. Bei dieser Arbeit sollen Fachleute aus der Reisebranche prominent vertreten sein.

Unter Berücksichtigung des ambitionierten Vorhabens wird die Projektphase nicht vor Frühjahr 1985 beendet sein, und erste Anwendungen werden kaum vor 1986 angeboten werden können. Ein umfassender Zwischenbericht mit konkreten Angaben soll auf Ende 1984 folgen. FWP

Möglicherweise nicht unmöglich

Bekanntlich hat der SRV bei seinen Evaluationen zum Thema Automation feststellen müssen, dass er aus eigener Kraft seinen Mitgliedern keine Lösung würde anbieten können und dass die Empfehlung bestehender Systeme (ATLAS, Österreich; START, Deutschland oder ELVIS, Schweiz) nie zu einer totalen Integration geführt hätte, da aus wettbewerbpolitischen Gründen immer wieder einige wichtige Veranstalter oder Leistungsträger nicht mitgemacht hätten.

Damit blieb dem Verband nichts anderes übrig - wollte er nicht eine Null-Lösung anbieten - als die Swissair zu beauftragen, ein «Reisebürosystem» zu entwickeln. Der Verband tritt also als Auftraggeber und die Swissair als Projektleiterin in Erscheinung. «Als dritter Partner», so das SRV-Papier, «können die Leistungsträger als Anbieter oder Lieferanten von Dienstleistungen genannt werden, zu denen neben der Swissair eine Reihe von Reiseveranstaltern gezählt werden können.»

Es ist demnach möglicherweise nicht unmöglich, dass das «Reisebürosystem» ein echtes, integriertes System wird, wobei «heikle» Fragen wohl noch ausgeklammert werden, beispielsweise, ob Konkurrenz-Airlines zur Swissair mit dem vollen Angebot und ob Nicht-Verbandsmitglieder unter den Reiseveranstaltern (Hotelplan usw.) angenommen würden.

Der Konjunktiv (Möglichkeitsform)

prägt im übrigen zwangsläufig das ganze Automationspapier, obschon gleich der zweite Abschnitt mit der Feststellung eingeleitet wird, dass «die eingangs erwähnte Übereinkunft nicht nur Absichtserklärung ist». Die prominente Vertretung von Fachleuten aus der Reisebranche im Projektteam sollte zudem garantieren, dass die in der Zielsetzung und im Projektrahmen umschriebenen Grundsätze auch im definitiven System Eingang finden.

Da verschiedene Reisebüros nicht bis 1986 warten können und wollen mit der Beschaffung interner EDV-Lösungen, müssten sie bald konkret wissen, ob ihre Anwendungen dereinst verbunden werden können mit dem «Reisebürosystem».

Gespannt wartet man in der Branche bestimmt auch auf die zu erwartenden Kosten für die Anschlüsse an das System und die einzelnen Dienstleistungen. Interessant wird auch die Antwort auf die Frage sein, wer die jeweils immensen Entwicklungskosten für das «Reisebürosystem» trägt? Der SRV als Auftraggeber?

Grundsätzlich ist es aber zweifellos positiv, dass die Zeit des Zuwartens offensichtlich ein Ende hat und immerhin erreicht wurde, dass die Swissair die ohnehin geplante Erneuerung ihres PARS-Systems zum Anlass nimmt, eine erweiterte Lösung im Dienste der Automation der Reisebranche zu prüfen. FWP

Sonderangebote

Stand-by Fares

Norwegian Caribbean Lines, die ihr Flaggschiff, die S.S. Norway erstmalig ab 28. Juli 1984 für Nordland-Kreuzfahrten einsetzen, bieten nunmehr Stand-by Fares an, um den Verkauf der noch freien Kabinen zu forcieren.

Die Ermässigungen betragen zwischen 34 und 44% je nach Kreuzfahrt und Kabinentyp. Eine 7-Tage-Kreuzfahrt kostet dabei in der niedrigsten Kategorie DM 1643 (regulär DM 2679).

NCL bestätigt 4 Wochen vor Kreuzfahrtbeginn die Buchung, wobei drei Kabinentypen zur Auswahl stehen. Die endgültige Kabinennummer erfährt der Passagier bei Einschiffung.

Dieses System wird von NCL seit Jahren in der Sommersaison bei Karibik-Kreuzfahrten als Seavac angeboten. Dadurch erreichen die fünf Kreuzfahrtschiffe nach Angaben der NCL eine Auslastung zwischen 98 und 100 Prozent. pd/r.

Sonderpreise ab 15 Frak

Die Hotelkette Novotel in Frankreich offeriert ab 15 Personen Sonderpreise von 115 Francs pro Person im Doppelzimmer. Im Einzelzimmer sind 205 Francs zu bezahlen, und bei Dreierbelegung reduziert sich der Preis auf 105 Francs pro Person. In diesem Preis ist das Frühstücksbuffet eingeschlossen.

Wird Halbpension gewünscht, liegen die Preise bei 180 Francs pro Person im Doppelzimmer beziehungsweise bei 270 Francs im Einzelzimmer. Übernachten drei Personen im Zimmer, beträgt der Preis einschliesslich Halbpension 170 Francs pro Person.

Für Nur-Mittagessen offeriert Novotel bei Gruppen ein dreigängiges Menu zu 65 Francs pro Person. Diese Sonderangebote gelten ab 1. Oktober 1984 bis 30. April 1985. Ein Freiprizeit wird auf 20 Gästen gewährt. Bei einem Gruppenaufenthalt im Hotel von mehr als 2 Nächten verringert sich der Preis um 10 Francs ab der ersten Übernachtung. r.



Unser Bild zeigt Rudolf A. Frymann, Manager Switzerland, im Cockpit des erstmals in Zürich gelandeten Air-Lanka-Jumbos. Foto: Kurt Riedberger

Flottenerweiterung bei der Air Lanka

Weitere Ausbaupläne bestehen

Vor kurzem hat die Air Lanka ihre erste Boeing-747-238-B-Jumbo-Jet in Betrieb genommen. Diese Maschine wird hauptsächlich auf der Strecke Colombo-London - davon zweimal wöchentlich über Zürich - eingesetzt. Die dritte Verbindung am Sonntag wird wie bisher mit einer Lockheed TriStar-L-1011 geflogen.

Die Air Lanka, die am 1. September 1979 mit zwei Boeing-707 den Betrieb aufgenommen hatte, bedient gegenwärtig mit ihrem Streckennetz 26 Städte zwischen Tokyo und London. Bereits einen Monat später, am 2. Oktober erfolgte der erste von fortan zwei wöchentlichen Flügen nach Zürich. Ab Anfang November 1980 wurde die Schweiz mit der Lockheed-TriStar-L-1011 angefliegen und im Juli 1981 wurde eine dritte Verbindung in den Flugplan aufgenommen.

Nach ein neues Flugzeug

Die Air Lanka verfügt heute über eine Flotte von sieben Maschinen, die sich aus einer Boeing-747-238-B, zwei Lockheed-TriStar-L-1011/500, drei Lockheed-TriStar-L-1011/100 und einer Boeing-B-737/200 zusammensetzt. Wie Rudolf A. Frymann, Manager Switzerland, gegenüber der touristik-revue ausführte, soll die Flotte im kommenden Winter mit einem zweiten Jumbo erwei-

tert werden. Gleichzeitig plant die Gesellschaft Nairobi, Mauritius und Sidney als weitere Destinationen in ihr Streckennetz aufzunehmen.

Kontinuierliche Steigerung

Im Geschäftsjahr 1983/84 transportierte die Air Lanka insgesamt 676 000 Passagiere, nachdem es im Jahr zuvor noch 598 000 Fluggäste waren. Bei jeweils 7000 bis 9000 von ihnen handelte es sich um Kunden aus der Schweiz. Im Jahr 1982 (die Zahlen für 1983 sind noch nicht bekannt) reisten insgesamt rund 23 700 Schweizer nach Sri Lanka. Nach Aussage von Rudolf A. Frymann entwickelt sich auch die Fracht sehr erfreulich. So werden durchschnittlich rund 60 Tonnen Luftfracht pro Jahr mit der Air Lanka ab Zürich spediert.

Die Air Lanka beschäftigt in ihrem Zürcher Büro alles in allem 16 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, wovon fünf fest im Flughafen Zürich-Kloten stationiert sind. KR

Kolumne



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

Die Schallmauer ist nicht länger Klagemauer

Die Zukunft im Luftverkehr exakt voraussagen ist ein schweres Unterfangen, an dem sich niemand die Finger verbrennen will. Da macht man dann schon lieber auf Pessimismus oder auf den vielzitierten vorsichtigen Optimismus, dessen Aussagekraft etwa so stark ist wie ein lauwarmer Händedruck.

Wenn man heute in den Annalen der Luftfahrtgeschichte acht Jahre zurückblättert, dann findet man nur vereinzelte Stimmen, die in ihrer Prophezeiung über den zivilen Überschallverkehr wenigstens auch nur annähernd in die Reichweite dessen gekommen sind, was aus dem Überschall-Luftverkehr effektiv geworden ist.

Bekanntlich hat sich der Überschallverkehr mit dem britisch-französischen Gemeinschaftswerk Concorde trotz allen Widrigkeiten zu einem profitablen Unternehmen entwickelt, trotz - gemessen an der heutigen Triebwerktechnologie - relativer Unwirtschaftlichkeit des Rolls-Royce/Snecma-Olympus-Triebwerks und trotz Verweigerung von zahlreichen Überfluggenehmigungen und Landerechten.

Was einem an den Kommentaren und Verlautbarungen über den zivilen Überschallverkehr von damals auffällt, ist die Absage a priori an eine technologische Neuerung solchen Ausmasses und eine extreme Zurückhaltung im Fortschrittsglauben in Technik und Wissenschaft. Auf die Angst vor der Zukunft und auf die in der Tat immer belastender werdenden Umweltfaktoren muss damals das Unternehmen Concorde wie ein rotes Tuch gewirkt haben. Viele besorgte Bürger reagierten, indem sie die Concorde zum Sündenbock für alles Böse in der techni-

schen Entwicklung schlechthin stemptelten.

Ich möchte hier die Umweltprobleme, die ohne Zweifel auch der Luftverkehr geschaffen hat, keineswegs verharmlosen und nicht etwa einer zügellosen Technik und Raserei, wie wir sie beispielsweise bei den schweren Motorrädern auf der Strasse kennen, das Wort reden. Auch sind die wirtschaftlichen, sicherheitstechnischen und ökologischen Aspekte des zivilen Überschallverkehrs nicht zu verharmlosen.

Über eines kann man sich aber nicht hinwegtäuschen: Der Fortschritt lässt sich nicht künstlich bremsen. Das hat uns die Geschichte der Menschheit gezeigt, und das erfahren wir wieder in der Entstehung des zivilen Überschallverkehrs, die sich in der 500 000-jährigen Menschheitsgeschichte zwar wie der Bruchteil einer Sekunde ausnimmt, aber dafür um so typischer ist. Und was ist letztes Endes die treibende Kraft nach besser, schneller und höher?

Was liess aus dem Schleifschlitten einen Karren mit Rädern, eine Dampflokomotive und dann einen TGV werden? Wunsch und Drang des Menschen selbst sind es, die das Rad vorwärts und niemals rückwärts drehen.

Wenn es kein Bedürfnis gäbe oder der Wunsch nicht existierte, dann gäbe es heute keinen so starken Markt für den Überschallverkehr, den die insgesamt 13 Concorde-Maschinen kaum mehr zu befriedigen vermögen. Es gilt also, nicht Rammblöcke vor den Fortschritt setzen zu wollen, sondern Bedingungen und Lösungen zu schaffen, die vom Menschen und seiner Umwelt akzeptiert werden können. Und dies scheint bei der Concorde gelungen zu sein.

Die Hersteller waren von Anfang an überzeugt, dass sich ein nutzbringender und für die Menschen annehmbarer Überschallverkehr verwirklichen lässt. Die Behauptung, die Concordes würden in grossen Höhen durch Zerstörung der Ozonschicht das natürliche Gleichgewicht und die Struktur der oberen Atmosphäre stören und damit beträchtliche Klimaveränderungen herbeiführen, wurde inzwischen durch wissenschaftliche Beweise widerlegt.

Die Concorde-Aera ist aber erst Vorstufe zu einem neuen Zeitalter. Mit dem Überwinden der Schall- und Hitzebarriere haben sich bereits neue Dimensionen aufgetan. Der nächste Schritt wird aller Voraussicht nach der auf ballistischen Bahnen verlaufende Hyperschallverkehr sein, der aufgrund des etwa dreissigjährigen Entwicklungszyklus in der Technologie der Luftfahrt als Wissenschaft des 21. Jahrhunderts eingestuft worden ist.

Dies wird ein logischer Schritt sein, genauso wie derjenige von den ersten Strahlflugzeugen bis zu den heutigen Flugzeugmustern, wie sie die A-310 oder B-767 darstellen.

Zu diesem Zweck sollen auf dem Dockdach rund zwei Kilometer Chromstahlleitungen verlegt werden, mit denen die Energie zugeführt werden kann. Von den Ladebrücken aus wird die Energie dann mit Schläuchen in die Flugzeughecks eingeführt. Das Zuleitungssystem wird elektronisch gesteuert und lässt sich mit Hilfe eines Computers programmieren.

Die ersten fünf Kompressoren für die Druckluftherzeugung wurden Mitte Juni samt dem nötigen Schallschutz auf dem Dock des Fingerdocks installiert. Jeder der Kompressoren hat ein Gewicht von 13 Tonnen und eine Leistung von 800 Kilowatt pro Stunde. Demnächst sollen drei 400-Hertz-Generatoren folgen, die den vom Elektrizitätswerk bezogenen Strom umwandeln.

Bordkartensorgen

Einige Probleme hat Lufthansa offensichtlich mit den unterschiedlichen Bordkarten für Voll- respektive Minderzahler. Wie bekannt führt Lufthansa in Europa sowie im Nah- und Mittelostverkehr, die sie mit den Flugzeugtypen B-737, B-727, A-300 und A-310 operiert, nur eine einheitliche Economyklasse nebst erster Klasse. Aus Tarif- und Buchungsgründen erhält jedoch der vollzahlende Passagier eine blaue Einsteigekarte, obschon in der Kabine kein Unterschied bei Sitzplatz oder Service zum Minderzahler besteht.

Lufthansa-Sales Manager Walter Homberger stellt fest: «Nachdem Swissair das Dreiklassensystem inklusive Europa eingeführt hat, treffen vermehrt Reklamationen ein, da der Kunde annimmt, die blaue Einsteigekarte entspreche der Business Class. Deshalb ist es bei der Kundenberatung im Reisebüro wichtig, dass nochmals auf diese Tatsache hingewiesen wird.»

TOURISTIK-STELLENMARKT



popularis Ihre Chance!

Sie sind dynamisch, zuverlässig und belastbar... Sie haben Organisationstalent, gute Kenntnisse der Reisebranche, evtl. im Tour Operating, und Sprachen (Deutsch, Französisch, Englisch und evtl. Italienisch) bieten Ihnen keine Probleme. Mit der verantwortungsvollen Aufgabe eines

Leiters für Spezialgruppen

für die Region Zürich haben wir genau die Position, die dem Können eines «Reiseprofis» gerecht wird. Interessiert? Dann senden Sie uns noch heute Ihre Bewerbung (mit den üblichen Unterlagen) an die untenstehende Adresse oder setzen Sie sich telefonisch mit uns in Verbindung.

popularis

Direktion, z. H. von Hrn. O. Gerwer
Waisenhausplatz 10, 3001 Bern
Telefon (031) 22 31 13

Assa-79-7288

Kostengünstig die gesamte Schweizer Tourismusbranche erreichen - mit einer Anzeige in der hotel + touristik revue

Reisebüro sucht:

Dynamische(n), kontakt- und einsatzfreudige(n)

Reisebüroangestellte(n)

mit mehrjähriger Erfahrung und KV-Abchluss. D/F/E/-Kenntnisse.

Lieben Sie Verantwortung, selbständiges Arbeiten in einem kleinen Team, dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an uns (z. H. Herrn E. Flück). 2 1/2-Zimmer-Wohnung steht zur Verfügung. Eintritt: 1. Oktober 1984 oder nach Vereinbarung.

Reisebüro Flück
Hauptstrasse 121
3855 Brienz
(036) 51 15 45

Reisebüro-Profis, aufgepasst!

Für qualifizierte Damen und Herren (gerne mit PARS-Erfahrung) haben wir interessante Try+Hire- sowie Temporäreinsätze zu vergeben (evtl. halbtags).

Bitte setzen Sie sich mit Frau E. Eggenberger oder Herrn S. Schild in Verbindung - Telefon (01) 241 25 25.



MANPOWER SELECTION

8021 Zürich, Löwenstr. 56, Tel. 01 / 241 25 25

von Notre-Dame bis Paternoster

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.

hotel + touristik revue
Postfach 2657
3001 Bern
Telefon (031) 507 222



Flugtouristik

Energieversorgung

Im Flughafen Zürich-Kloten sollen die Flugzeuge künftig energiefreundlicher mit Strom und Druckluft versorgt werden. Seit Mitte Juni baut die Swissair-Tochter Avireal AG beim neuen Fingerdock des Terminals A eine neue Energieversorgungsanlage für die Flugzeuge ein, die nach Angaben der Swissair die erste dieser Art in Europa und zugleich die grösste in der Welt ist. Nach einem Communiqué soll die Anlage 9 Mio Franken kosten und im September 1985 zur Verfügung stehen.

Flugzeuge, die am Boden für den Abflug vorbereitet werden, brauchen elektrischen Strom und Druckluft. Strom wird für Beleuchtung, Cockpitinstrumente, Hydraulik- und Sicherheitssysteme sowie für die Bordküche benötigt, Druckluft für die Klimaanlage und für den Triebwerkstart.

Bisher konnten beide entweder im Flugzeug selber hergestellt oder dann von mobilen Energieerzeugern herangeführt werden. Das im Flugzeug vorhandene Hilfsaggregat verbraucht aber relativ viel Kerosin, hat einen niedrigen Wirkungsgrad und verursacht hohe Unterhaltskosten, die mobilen Geräte benötigen Bedienungspersonal, Fahrwege und Abstellflächen. Lärm und Abgase mussten bei beiden Bedienungsarten in Kauf genommen werden.

Die Swissair will jetzt auf beide verzichten und ein computergesteuertes, zentrales Versorgungsnetz aufbauen. Vorgesehen ist, dass auf dem Fingerdock des Terminals A alle 14 bis 18 Standplätze auch bei einem Spitzenbedarf ausreichend mit Elektrizität und Druckluft versehen werden können.

Tourismus und Recht

«Den Pass behalten wir»

Ein Kunde beauftragt das Reisebüro, mehrere Visa für seine Ferienreise einzuholen. Der Reiseberater erkennt sofort den grossen Arbeitsaufwand, der mit dem Einholen der Visa anfällt. Aus diesem Grunde macht er den Kunden darauf aufmerksam, dass eine Bearbeitungsgebühr erhoben werde. Leider lassen sich die gewünschten Reisepapiere nicht so einfach beschaffen, mehrere Telefonate sind notwendig. Die Bearbeitungsgebühr wird dem Aufwand entsprechend berechnet. Als der Kunde seinen Pass mit den Visa abholen will, erfährt er von den hohen Kosten. Er findet die Rechnung überrissen und weigert sich, diese zu bezahlen. Darf das Reisebüro den Pass bis zur Begleichung der Rechnung zurückbehalten?

Beim Durchsehen der einschlägigen Gesetznormen findet sich denn auch eine Regelung, die auf den geschiedenen Sachverhalt zu passen scheint. Artikel 895 des Zivilgesetzbuches räumt dem Gläubiger ein Retentionsrecht, oder auch Zurückbehaltungsrecht genannt, an den Sachen des Schuldners unter bestimmten Umständen ein.

Vorerst können grundsätzlich nur Gegenstände, die sich im Eigentum des Kunden (Schuldners) befinden, zurückbehalten werden. Diese Gegenstände müssen zudem mit dem Willen des Kunden in den Besitz des Gläubigers übergegangen sein.

Drittens: Die Forderung, welche mit dem zurückbehaltenen Gegenstand gesichert werden soll, muss fällig sein. Das heisst, dass das Reisebüro den Geldbetrag fordern darf und der Kunde zahlen muss. Liegen keine ausdrückliche vertragliche Abmachungen über den Zeitpunkt, wann der Kunde die Bearbeitungsgebühr bezahlen müsse, vor, darf angenommen werden, die Parteien hätten stillschweigend vereinbart, dass mit der Aushändigung der Visa die Zahlung für die Kosten fällig werde.

Viertens muss die geltend gemachte Forderung in einem inneren Zusammenhang mit dem zurückbehaltenen Gegenstand stehen. Dieser Zusammenhang ist hier gegeben, sind doch die Auslagen für die Visaspesen und die weiteren Kosten unmittelbar mit dem Pass re-

spektive der Visaeinholung verknüpft. Somit wären auf den ersten Blick die gesetzlichen Voraussetzungen zur Begründung des Retentionsrechtes erfüllt.

Nach Artikel 896 Zivilgesetzbuch können jedoch nicht alle Sachen mit dem Retentionsrecht belegt werden. Die zurückbehaltenen Gegenstände sollen ja, wenn der Kunde seiner Zahlungspflicht definitiv nicht nachkommen will, nach dem Schuldbetreibungs- und Konkursgesetz verkauft werden und aus dem Erlös das Reisebüro sein Guthaben erhalten.

Der zurückbehaltene Gegenstand muss somit handelbar, verkäuflich sein. Gerade diese Eigenschaft geht nun dem Pass (den Visa) ab, zudem steht auch die öffentliche Ordnung einem Rückbehaltungsrecht an Pässen und Ausweispaieren entgegen.

Der Pass darf deshalb nicht zurückbehalten werden.

Strafrecht

Das Zurückbehalten von Ausweispaieren gegen den Willen des Kunden kann auch strafrechtliche Folgen haben. Je nach dem wie das Ganze gegangen ist, kommen verschiedene Straftatbestände in Frage. Im Vordergrund steht die Sachentziehung (Artikel 143 Strafgesetzbuch).

Rolf Metz

Deutsche Lufthansa

Streikgefahr rechtzeitig abgewendet

Aufatmen konnte in der vergangenen Woche die Deutsche Lufthansa, als mit Hilfe des ehemaligen deutschen Wirtschaftsministers Prof. Karl Schiller als Schlichter eines Streiks, der bisher in der verzögerten Abfertigung seinen Ausdruck gefunden hatte, abgelenkt werden konnte.

Es ging bei der Schlichtung um die Höhe der einmaligen Abschlagssumme für die tariflose Zeit vom 1. Februar bis zum 30. Juni, da die Forderungen nach Gehaltserhöhungen bereits unter Dach und Fach waren. Diese Anhebung der Löhne und Gehälter beläuft sich auf linear 3,5 Prozent ab 1. Juli 1984 und auf 2 Prozent ab 1. April 1985.

Weiterhin ging es natürlich auch um die Einführung der 35-Stunden-Woche, die aber auch hier nicht zu erreichen war. Vielmehr erzielte man für das Bodenpersonal für den Zeitraum ab 1. April 1985 eine Einigung auf 38,5 Stunden Arbeitszeit. Für das fliegende Personal, das normalerweise 70 Monatsstunden kennt,

ergeben sich keine Änderungen; Lästereien in Deutschland sagen, dass niemand im Flugbereich an 35 Wochenstunden interessiert sein kann, denn dann müsste ja in Zukunft mehr gearbeitet werden.

Ausgleichszahlung durchgesetzt

Anstoss waren, wie gesagt, die Entschädigungszahlungen für die tariflose Zeit, und hier konnte sich die Gewerkschaft öffentliche Dienste, Transport und Verkehr (ÖTV) durchsetzen gegenüber den Forderungen der Deutschen Angestellten-Gewerkschaft (DAG) als Vertretung der höher Verdienenden, die Abschlagssummen im Verhältnis zu den

Gehältern vorgesehen hatte. Nun erhalten sowohl Lohn- wie Gehaltsempfänger eine Ausgleichszahlung in Höhe von 800 DM.

Um den Crews die noch nicht eintretende Arbeitszeitverkürzung zu versüssen, erfolgt eine Aufstockung der Gehälter um zirka 0,2 Prozent und werden die Tages- und Abwesenheitssätze leicht erhöht. Eine weitere Verbesserung des fliegenden Personals, das mit 55 Jahren in Pension geht, tritt durch das Zugeständnis der Lufthansa ein, sich mit 50 Prozent an der Zusatzumlage der Versorgungsanstalt des Bundes und der Länder zu beteiligen, was in einem um 0,3 Prozent verbesserten Einkommen resultiert.

Man darf also durchatmen, und zwar nicht nur die Lufthansa, der weit grössere Schaden aus einer langfristigen Streikbewegung inmitten der Hochsaison entstanden wäre, aber natürlich auch im Interesse der Passagiere, denen stundenlange Wartezeiten und ausgefallene Flüge erspart geblieben sind.

Das alles aber schliesst nicht aus, dass die Lufthansa Ende des Jahres dann doch mit weiteren Gewerkschaftsforderungen konfrontiert wird, wenn im Herbst die grosse Tarifrunde im öffentlichen Dienst einsetzt.

Sybill Ehmann, Bremen



Imholz-Studienreise nach Marokko

In Zusammenarbeit mit der CTA und Sahara Tours führte das Reisebüro Hans Imholz kürzlich eine Studienreise nach Marokko mit 21-tägigem Aufenthalt in Agadir durch. Unter der Reiseleitung von Edi Dietrich besuchte die Reisegruppe unter anderem Fes, eine der vier Königstädte. Das Bild zeigt (Stehend, v. l. n. r.): Lazrak (Lokalführer), Barbara Faust (Weitstein Rapperswil), Renate Nachbauer (Loacker Tours Koblach), Andreas Tschirren (Dähler Bern), Heidi Gomm (Loacker Tours Feldkirch), Ruth Kaspar (Rewi Wil), Brigitte Dreier (Reisedienst Zofingen), Eveline Müller (ITO Lucern), Edi Dietrich (Imholz Zürich), Charlotte Christen (Popularis Zürich), Rita Ebner (Rominger Waldshut), Heinz Wunderli (Funi Car Biel), Regula Studer (Traveller Oerlikon); (Kniend v. l. n. r.): Hans-Peter Zbinden (Nova Steffisburg), Karin Fuchser (Wagons-lits Bern), Corinne Blatter (Interiours Visp), Myrtha Oetiker (Juon Chur), Yvonne Hauser (Imholz Zürich), Renata Meyer (TCS Luzern), Magdalena Herrmann (Rolf Meier Reisen Neuhäusen). (Foto: Imholz)

Gegendarstellung:

«Nicht beteiligt»

In der Ausgabe Nr. 29 der touristik revue vom 19. Juli 1984 lesen wir mit Erstaunen, dass im Zusammenhang mit dem Konkurs von SDS und SDS Vertriebs AG das Reisebüro Schmid in Luzern noch nicht betroffen sei.

Diese Formulierung ist eine grobe Kreditschädigung gegenüber Schmid Reisen AG, ist doch die Firma in keiner Weise an den genannten Firmen beteiligt.

Schmid Reisen AG

Kurt Stocker, Geschäftsleitung.

PanAm



Wenn Sie schnell und bequem zu einer von über 40 US-Städten kommen wollen, sollten Sie Verbindung mit Pan Am aufnehmen.



Denn Pan Am's Worldport ist der einzige Terminal in New York, der inneramerikanische und internationale Flüge unter einem Dach verbindet.



Das heisst, der kurze Weg zum nächsten Flugsteig wird Ihnen erlauben, etwas länger als gemeinhin üblich eine willkommene Abwechslung zu geniessen.



Selbstverständlich ist auch die Zollabfertigung am gleichen Ort. Anschliessend sorgt Pan Am für die Weiterleitung Ihres Gepäcks. Und Sie können ohne weiteres ins Flugzeug steigen.

oder nicht PanAm.



Gesetzt den Fall jedoch, Sie sollten hier nicht mit uns gelandet sein, dürfte das Umsteigen schon etwas komplizierter werden.



Denn kaum sind Sie an einem Terminal angekommen, beginnt auch schon der zeitraubende Weg zum anderen, wo Ihre Anschlussmaschine nicht planlos warten wird.



Allerdings werden Sie höchstwahrscheinlich warten müssen: auf den Bus oder ein Taxi, um zum gewünschten Ort an anderer Stelle des Flughafens zu gelangen.



Wobei Szenen wie diese durchaus ins gewohnte Bild passen: - Pan Am zu buchen oder nicht, sollte demnach also wahrlich keine Frage sein.

In ein und demselben Terminal: Anschluss zu diesen Pan Am Städten.

Albany	Boston	Chicago	Dallas/Ft. Worth	Hartford/Springfield	Ithaca	Miami	New Orleans	Pittsburgh	Rochester	St. Louis	Utica/Rome
Atlanta	Buffalo	Cincinnati	Detroit	Honolulu	Kansas City	Los Angeles	Minneapolis/St. Paul	Orlando	Providence	San Antonio	Syracuse
Austin	Charlotte	Cleveland	Fort Myers	Indianapolis	Memphis	Nashville	Philadelphia	Raleigh/Durham	San Francisco	Tampa/St. Pete	West Palm Beach

Ihr Reisebüro oder Pan Am sagt Ihnen gerne alles Nähere. Pan Am Zürich, Tel. 01 202 80 22; Genf 022 32 38 34.



Pan Am. Erleben, was Erfahrung heisst.

Personalien • Carnet



Auf den 1. August 1984 wurde **Andreas Lehmann**, derzeit verantwortlich für das Wagons-lits-Reisebüro in Bern, zum neuen Direktor der Wagons-lits-Reisebüros in der Deutschschweiz und im Tessin ernannt. Er tritt damit die Nachfolge von Walter Rohrer an. Andreas Lehmann wird neben seiner neuen Aufgabe weiterhin direkt für das Wagons-lits-Reisebüro in Bern zuständig sein.



Auf Anfang Juni wurde **Thomas Egl**, 31, zum Vize-Direktor des Grand Hotel Zermatterhof, Zermatt, ernannt. Egl ist Absolvent der EHL und war zuletzt seit 1981 als Verkaufsdirektor im Basel Hilton Hotel tätig.

Karl Kaiser, Leiter des Schweizer Verkehrsbüros in München, wurde zum Sprecher des «Corps Touristiques» der ausländischen Verkehrsbüros und Eisenbahnen der bayerischen Hauptstadt gewählt und feiert zudem am 1. August seinen 60. Geburtstag. Herzliche Gratulation! (Bitte vormerken: neue Telefonnummer der Agentur München: 089/33 30 18).

Umstrukturierung bei dem seit knapp zwei Jahren bestehenden PRW-Touristik-Service in Zürich: in Zukunft will sich dessen Gründer, **Anton Glanzmann**, vermehrt selbst um den als integrierte Abteilung seiner PRW Public Relations + Werbe AG funktionierenden Touristik-Service kümmern. Unterstützt wird Glanzmann bei dieser Aufgabe nun durch den selbständigen PR- und Unternehmensberater **Peter Käfer** (51, Foto). Zusammen werden diese beiden erfahrenen PR-Spezialisten den PRW-Touristik-Service leiten.

Mit diesen Veränderungen gehört die Tatsache, dass der bisherige Verantwortliche des PRW-Touristik-Service, **Toni Semadeni**, offiziell per Ende Juli nicht mehr bei Anton Glanzmann unter Vertrag ist. Der ehemalige Savogniner Kurdirektor hat nämlich den Schritt in die Selbstständigkeit gewagt. Semadeni will weiterhin Beratungsaufträge aus der Touristik-Branche bearbeiten.

Der Deutsche Fremdenverkehrsverband hat einen neuen Leiter, die Stadt Bremen ist um einen fähigen und kreativen Verbands-Verkehrsdirektor ärmer. Am 1. Juli wechselte **Jürgen Werner**, der 18 Jahre lang das Image Bremens gepflegt und geholt hatte, nach Bonn, wo er die Position des Geschäftsführers des DFV übernahm und damit die eigentliche Nachfolge von Dr. Ernst Bernhauer (jetzt Leiter der DZT in Tokyo) übernahm, der interimistisch in den letzten Jahren von **Marion Graf** von Schlippenbach ersetzt wurde. Schlippenbach geht nun in Kürze in Pension.



Als Nachfolger von **René Stutz** wird **Reto Woduinig** (Foto) neuer Aussen-dienstmitarbeiter der Lufthansa. Er ist Verkaufsdirektorierte für die Regionen Zürich, Aargau und Bern. Bereits mehrere Jahre ist er in der Reisebüro- und Airlinebranche tätig. In einem einwöchigen Kurs im Lufthansa-Schulungszentrum wurde er mit seinen Aufgaben vertraut gemacht.

Die Toga AG (Touristik und Gastronomie AG) wird ab 1. Dezember 1984 das Vierstern-Hotel Arena Alva in Laax-Flims übernehmen. Zur Führung dieses Betriebes wechseln **Jürg** und **E. Amsler** vom Hotel Ambassador Zermatt ins Bündnerland.

Jusqu'ici directeur du développement et des affaires techniques, M. Jean-Paul Camblain, âgé de 47 ans, vient d'être nommé directeur général de la Société des Hôtels Méridien en remplacement de M. Bernard Viollier qui a fait valoir ses droits à la retraite.

Kalender • Calendrier

Pressekonferenzen Conférences de presse

11.9. *Asien*, Regensburg
1985
23.1. *Interhome*, Zürich
14.3. *Swissair*, Zürich

Kongresse Congrès

24.-26.7. World Congress & Exposition on Incentive Travel & Meeting Management, New York
2.-9.9. International Ho.Re.Ca, Zürich
16.-23.9. FIJET, congrès mondial, Chypre
14.-18.10. FITEC, Garmisch-Partenkirchen BRD
21.-26.10. UFTA/AFUAAV, New Delhi
1.-3.11. 12e Congrès de l'Association int. des voyagés d'affaires Copenhague
3.-6.11. Europäische Vereinigung der Kongressstädte, Bournemouth
4.-9.11. ASTA World Congress, Las Vegas (Nevada)
25.-30.11. Jubiläum-Kongress der Association internationale des Skäl-Clubs, Paris
6.-9.12. Assemblée européenne et session de travail WATA, Athènes

Kulinarische Wochen Actions gastronomiques

15.6.-31.8. 20 GAMAG-Betriebe führen die Aktion «Köstlich Kühles» mit Sommerdrinks und Coupes zum Selberzusammenstellen durch.
bis 18.9. *Amerikanische Spezialitäten vom Grill*, Taverne Goldener Schlüssel, Hotel Limmathof, Baden

Generalversammlungen Assemblées générales

7.9. SFV, Bad Ragaz
11./12.9. Klub kinderfreundlicher Schweizer Hotels, Laax-Flims

Workshops

13.8.	Airtour Suisse	Hotel National	Luzern	10.00 Uhr
14.8.	Airtour Suisse	Hotel Hecht	St. Gallen	10.00 Uhr
15.8.	Airtour Suisse	Hotel Carlton Elite	Zürich	10.00 Uhr
16.8.	Airtour Suisse	Hotel Hilton	Basel	10.00 Uhr
17.8.	Airtour Suisse	Hotel Schweizerhof	Bern	10.00 Uhr
21.8.	Airtour Suisse	Hôtel Warwick Méd.	Genève	10.00 Uhr
22.8.	Airtour Suisse	Hôtel Continental	Lausanne	10.00 Uhr
24.8.	Airtour Suisse	Hotel Excelsior	Lugano	10.00 Uhr
29.8.	Imholz-Agententagung	«Im Blauen»		
30.8.	Imholz	Rest. Waaghaus	Gottlieben/Konstanz	18.00 Uhr
3.9.	Imholz	Hotel International	Basel	18.00 Uhr
5.9.	Imholz	Hotel Grand National	Luzern	18.00 Uhr
6.9.	Imholz	Hotel Einstein	St. Gallen	18.00 Uhr
6.9.	Imholz	Muba	Basel	9.00 Uhr
7.-9.9.	Kuoni-Agententagung	Marokko	Zürich/Genève	
10.9.	Imholz	Hotel Schweizerhof	Bern	18.00 Uhr
11.9.	BSP Workshop for IATA agents	Schützenhaus Albisgüethli, «Vertenstube»	Zürich	9.00 Uhr
12.-13.9.	Asia-Workshop	Mövenpick/Holiday Inn	Regensburg	
13.9.	BSP Workshop for IATA agents	IATA Geneva, Room C	Genève	9.00 Uhr
9.10.	BSP Workshop for IATA agents	Hôtel de la Paix	Lausanne	9.00 Uhr
11.10.	BSP Workshop for IATA agents	Schützenhaus Albisgüethli, «Vertenstube»	Zürich	9.00 Uhr
13.11.	BSP Workshop for IATA agents	IATA Geneva, Room C	Genève	9.00 Uhr
15.11.	BSP Workshop for IATA agents	Hotel Bern	Bern	9.00 Uhr
11.12.	BSP Workshop for IATA agents	Hotel International	Basel	9.00 Uhr
13.12.	BSP Workshop for IATA agents	IATA Geneva Room C	Genève	9.00 Uhr
1985	Imholz-Agententagung	«Im Blauen»		
9.1.	Populär-Agententagung für Deutschschweizer	Kreuzfahrten Zentrale Bern		10.00 Uhr

20.-21.9. Schweiz. Verband der Seilbahnunternehmungen, Einsiedeln
4.-7.10. EUTO, Bern
12./13.10. 21e AG, Anciens-Institut Glion, Monte-Carlo (Monaco)

23.10. SVZ, Vorstand, Sitten
29.-30.10. 40e assemblée générale annuelle de l'IATA, Montréal

8.11. Verband Schweizer Badekurorte, Yverdon
9.11. VSKVD, Zürich
8.-9.11. A.S.H. Genève
16.11. Schweizerischer Reisebüro-Verband, Zürich
17.11. HSMA, Bern

Messen Faires

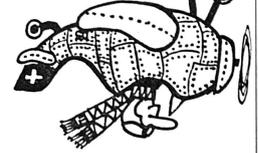
8.-23.9. Comptoir Suisse, Lausanne
10.-13.9. Motivation 84, San Francisco
20.-30.9. Züspa, Zürich
21.-26.9. IKOFA, München
22.-30.9. Innsbrucker Messe, Innsbruck
28.-30.9. Top Réa 84, 6e marche international des prof. du tourisme et des voyages, Deauville/France
28.9.-7.10. Montagna 84, Turin
1.-3.10. El Mercado, Lima
11.-14.10. Interpalin, Innsbruck
11.-21.10. OLMA, St. Gallen
12.-18.10. IKA/HOGA, Frankfurt
14.-22.10. Equip'Hôtels Collectivités, Paris
15.-19.10. Gastro «84», Chur
21.-24.10. Interhoga Austria, Wien
25.-28.10. Mitear, Paris
27.10.-4.11. Salon neige et montagne, Paris
27.10.-5.11. Snow, Basel
30.10.-1.11. TTW, Montreux
10.-18.11. Daily Mail International Ski Show, London
28.11.-2.12. WTM, London
11.-14.11. International hotel, motel and restaurant Show, New York
12.-16.11. Hogatec, Düsseldorf
17.-24.11. Touristica, Frankfurt
23.-25.11. Brussels Travel Fair, Bruxelles

1985
9.-12.1. ATS-Ferienmesse, Bern
9.-13.1. Vakantie, Utrecht
25.-27.1. Zweite zentralschweizerische Ferienmesse, Baumberg, Luzern

PHILIPPINEN FERNST

Nur-Flug

Far East



kopf. Machen Sie mit!
Unsere Preise stehen

REISEBÜRO WETTSTEIN AG

055/27 84 00



hôtellerie + revue touristique
Editeur: Société suisse des hôteliers
Gottfried F. Künzi, rédacteur en chef

Redaction allemande:

Maria Küng, Gottfried F. Künzi,

Angelo Heuberger, Thomas Kaiser

Redaction française:

José Seydoux, rédacteur responsable,

Catherine de Lattre

Marketing:

Fritz W. Puffer

Service de promotion:

Dora Beer-Artoni

Vente des annonces: Paul Steiner,

Otto Hadorn

Agent en Suisse romande:

Publicité Neumann

1111 St-Saphorin-sur-Morges

Téléphone 021 71 11 20

Vente des annonces revue touristique:

Agence Markus Flühmann

Raihaltenstr. 31, 8912 Obfelden

Téléphone 01 760 15 37

Adresse:

Case postale 2657, 3001 Berne

Téléphone 031 507 222

Telex 32170 hotre

Organe officiel:

Association suisse des directeurs

d'office de tourisme ASDOT

Communauté de travail des villes

suisse de congrès CTVSC

HSMA Hotel Sales and

Marketing Association International

Swiss Chapter

Association suisse des journalistes et

écrivains du tourisme ASSET

Food & Beverage Managers

Association FBMA

Swiss International Hotels

Association suisse des chargés de

voyages d'affaires

American Society of Travel Agents

ASTA (Swiss Chapter)

Buspartner Schweiz

Les articles publiés n'engagent que la

responsabilité de leur auteur.

le téléx
railtour suisse:

sardaigne/
cala liberotto

des 4.8.84
encore des
locations libres
catalogue vacances
balnéaires p. 127
des 420.-/semaine

pour réservations
demandez
franziska flueckiger

ça vaut la peine!

railtour
suisse

031/
22 85 11

CANADA 84

Erleben Sie das Ferienland, wo der Dollar erst noch 20% günstiger ist!



Campers/
Motorhomes
ab Can\$ 224.-
pro Woche



Verlangen Sie den neuen 24seitigen Reisekatalog
Seilergraben 49, 8001 Zürich, Tel. 01/69 16 50