Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 94 (1985)
Heft: 27

Heft

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

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

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

Download PDF: 16.08.2025

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

hotel revue touristik revue touristique

Nr. 27
4. Juli 1985

No 27
4 juillet 1985

Erscheint jeden Donnerstag
94. Jahrgang
Einzelnummer Fr. 1.90

Paraît tous les jeudis
94e année
Le numéro fr. 1.90

AZ 3001 Bern
Monbijoustrasse 130, Postfach 2657
Tel. (031) 507 222, Telex 912 185 htr ch

AZ 3001 Berne
Monbijoustr. 130, case postale 2657
Tél. (031) 507 222, Télex 912 185 htr ch

Diese Woche

Skiverband

«Ohne Breite keine Spitze, ohne Spitze keine Breite», nach diesem Leitsatz will sich der Schweizerische Ski-Verband SSV vermehrt dem Breitensport widmen und das Image bekämpfen, nur dem Spitzensport zu frönen. Bericht und Interview mit SSV-Direktor *Hans Schweingruber* auf **Seite 3**

Seminare

Landauf, landab werden Weiterbildungskurse und Seminare angeboten. Werden die dabei erlangten neuen Erkenntnisse auch tatsächlich in die Tat umgesetzt? Am Beispiel des kürzlich in Lausanne abgehaltenen HSMA/FBMA Seminars zum Thema «Kostenmanagement im Verkauf» sei aufgezeigt, was die Anwesenden konkret gelernt haben und was sie in der Praxis anzuwenden gedenken. im Thema der Woche auf den **Seiten 23 und 25**

Airtour Suisse

An der intensiven und bewegten fünfstündigen Generalversammlung beschlossen die Aktionäre der Airtour Suisse, künftig den Direktverkauf zuzulassen. Die Ergänzungswahlen führten zu einem überraschenden Ergebnis. Der Antrag zur Streichung der Bestimmung, wonach kein Aktionär mehr als 10 Prozent des gesamten Aktienkapitals besitzen dürfe, wurde abgelehnt.
touristik revue Seiten 1 und 3

USA Ost

Ein Briefing zu den nächsten Nationalen Werbereisen der Schweizerischen Verkehrszentrale auf **Seite 2**

Neben den Schienen

macht die Schweizerische Speisewagengesellschaft die Hälfte ihres Umsatzes. **Seite 2**

Selbstkritik

wird in Andermatt geübt: Die Hotellerie sollte aufgerüstet werden. **Seite 5**

Bern: Rekord

Stolze 6,4 Prozent legten die Frequenzen in der Bundesstadt im letzten Jahr zu. **Seite 5**

Weinexport

Hat der Schweizer Wein auf dem internationalen Markt eine Chance?
Seiten 13 und 17

Kolumne Tondeur

«Die erste Konsequenz durch den Eintritt von Spanien und Portugal ist zunächst eine Verarmung der EG».
touristik revue Seite 5

«tr»-Porträt: Topas

Auch wenn Topas in Luzern sämtliche Destinationen verkauft, sind die Reisen «ab Stange» bei der Kundschaft nicht die Meistfrequentierten.
touristik revue Seite 5

Cette semaine

Les assises du tourisme vaudois

Les assises annuelles de l'Office du tourisme du canton de Vaud (OTV) ont volé haut la semaine dernière à Payerne, non seulement en raison de la qualité des participants, mais aussi parce qu'on y a évoqué le rôle de Swissair et de Genève-Cointrin dans l'économie romande, avant de partir visiter l'aéroport militaire de Payerne. De plus, le problème des communications (routières, aériennes et des remontées mécaniques) a été relevé avec acuité dans le rapport présidentiel. ***Page 35***

Des statuts pour l'avenir de Neuchâtel

«Pour que l'Office neuchâtelois du tourisme (ONT) demeure un instrument efficace au service de la communauté neuchâteloise, il convient qu'il se dote de statuts représentatifs de l'esprit de l'époque et de l'intention des hommes.» C'est en ces termes qu'à l'occasion de l'assemblée générale de l'ONT, le président a appelé à une révision de la «charte fondamentale» de cette institution. Car l'heure a sonné, les statuts actuels datent de plus de 25 ans. ***Page 37***

Déficit pour Airtour Suisse

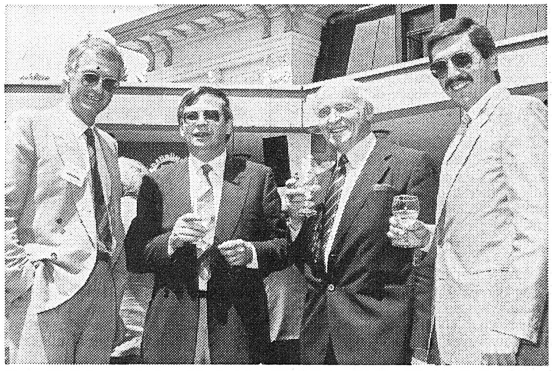
Malgré un accroissement de 3% des réservations en 1984, l'organisation de voyages Airtour Suisse SA est entrée dans les chiffres rouges. Les comptes se soldent en effet par un déficit de près de 500 000 francs. Lors de la récente assemblée générale d'Airtour, les actionnaires ont décidé d'autoriser la centrale de Muri à vendre des arrangements de voyages par téléphone, c'est-à-dire à pratiquer la vente directe. La modification des statuts qui a suivi a été acceptée à la majorité.
Page 39

Generalversammlung Verkehrsverein Graubünden

Eigentlich ist alles klar

Der Bündner Fremdenverkehr ordnete vergangene Woche in Flims seine Jahresgeschäfte. Vom einschneidenden Ereignis des Direktionswechsels war die Generalversammlung des VVGR allerdings nicht gezeichnet. Liver geht, Hartmann kommt, die Ferienecke bleibt, und der Biga-Direktor säte auch in Graubünden Vertrauen.

Da Graubünden von der Natur erkoren worden sei, Gastland zu sein, und der Tourismus die erste Rangposition seiner Volkswirtschaft einnehme, so VVGR-Präsident *Jakob Schutz* in seiner Eröffnungsansprache, sollte ein Wechsel auf dem Posten des regierenden Verkehrsdirektors ja eigentlich gar nichts grundsätzlich Neues bringen. Um so interessanter wird es sein, wo der Neue die Akzente setzt. Sein Amtsantritt erfolge erst im August, deshalb sei der Moment für eine «Regierungserklärung» noch nicht gekommen, meinte *Marco Hartmann* gegenüber der hotel revue.



Trotz Direktionswechsel strahlt über dem Verkehrsverein Graubünden die Sonne, und man genehmigt sich einen Schluck auf eine gute Zukunft mit dem neuen Mann an der Deichsel. Von links nach rechts: der abtretende Verkehrsdirektor Jürg Liver, Biga-Direktor Dr. Klaus Hug, Jakob Schutz, der Präsident des VVGR, und der neue Verantwortliche für die touristische Präsenz Graubündens im In- und Ausland, Marco Hartmann. *Bild: Susi Körber*

Das träge Bewusstsein

Als Stossrichtung für die Tätigkeit des VVGR nannte Schutz das Halten der Spitzenposition unter den schweizerischen Ferienregionen auf dem deutschen Markt und die Steigerung des weltweiten Gästepotentials. Auf die da und dort zutage tretende Verketzerung des Tourismus hinweisend, bezeichnete er die Hebung des Fremdenverkehrsbewusstseins im ganzen Volk als weitere primäre Aufgabe. Hier gelte es, schon in der Erziehung und Berufsbildung einzusetzen.

Insgesamt könne einen die touristische Entwicklung in Graubünden mit Genugtuung erfüllen. Obwohl gewisse Eingriffe vorgekommen seien, trete ein erfreulicher Erhaltungs- und Gestaltungswille zutage, und es sei im Tourismus ein gesunder Unternehmergeist vorhanden, konnte der erste Touristiker seinem Kanton ein gutes Zeugnis ausstellen.

Das Statutarische war in wenigen Minuten und mit einem Händeheben erledigt. Jahresberichte, mögen sie noch so sorgfältig zusammengestellt und informativ sein, scheinen doch vor allem für den Bedarf künftiger Jubiläumsschriftenverfasser produziert werden zu müssen.

Jürg Liver hielt einen kurzen, speziell auf die Werbung bezogenen Rückblick auf die «für mich interessanten und erfreulichen fünf Jahre als Verkehrsdirektor von Graubünden». Er freute sich über den nachweisbaren Erfolg der Kampagne «Graubünden, Die Ferienecke der Schweiz», wobei er hervorhob, dass in den letzten Jahren dem VVGR bedeutend mehr Mittel zur Verfügung gestanden hätten als früher. Von rund einer Million Franken im Jahre 1977 hat sich der Ertrag auf 2,3 Millionen im Jahre 1984 gesteigert. Der Anteil des Kantons erhöhte sich dabei, aufgrund des Fremdenverkehrsgesetzes, von 27 Prozent auf 60 Prozent. Im gleichen Zeitraum stieg der Personalaufwand lediglich von 25 auf 28 Prozent, von 6 auf 9 Personen, was für ein Regionalbüro doch eher bescheiden ist. Der Posten Marketing beanspruchte 1977 46 Prozent und 1984 56 Prozent. Marketing, Livers bevorzugte Domäne, bedeute für ihn schlicht und einfach: Gäste gewinnen, Gäste halten. Wichtig sei zu beachten, dass es sich bei der Tourismuspolitik und dem Tourismusmarketing um siamesische Zwillinge handle. Diese Wechselbeziehung sei noch verstärkt zu pflegen, deponierte der abtretende Regionaldirektor so etwas wie einen Ratschlag an den Nachfolger, dem er viel Glück und die Unterstützung aller wünschte.

Präsident Schutz dankte Direktor Liver für sein ausgezeichnetes, manchmal etwas eigenwilliges, aber immer zielstrebiges Wirken. Er habe die Ferienecke zu einem Begriff gemacht, und ohne ihn wäre TOMAS nicht so rasch und effizient durchgeführt worden. Laut Applaus waren die Bündner Touristiker mit Liver gut zufrieden und ihm dankbar.

Marco Hartmann wurde herzlich willkommen geheissen.

(Fortsetzung Seite 2)



Konkrete Zukunftspläne für das Silvretta

Lange Zeit war die Zukunft des einst so stolzen Hotels Silvretta in Klosters ungewiss. Nun liegt die Bewilligung für ein neues Projekt vor. Geplant sind ein Wohn- und Geschäftshaus mit Hotelteil, einer Ladenstrasse, Restaurant, Dancing, Bar, Tennishalle und Squash-Anlage. An der Silvretta AG sind die Vetsch & Walli Immobilien AG, die Thut AG und eine starke Handwerkergruppe beteiligt. In den vergangenen Jahren hatten die Herren Rocco und Amstad in einer Betriebsgesellschaft das Haus geführt. In den nächsten Tagen findet die Liquidation des beweglichen Inventars statt. *BZ*

Die neuesten Wäsche-Leasing-Beispiele laufend in dieser Zeitung... oder direkt beim Spezialisten:
056/41 59 50/51
aare
Wäscherei Aare AG, 5200 Brugg

Vinobox de rosé, 10 l.
La solution pour le rosé ouvert.
Pas d'oxydation, pas de consignation.
PLANTEURS REUNIS SA
le monde des Gourmets
22, av. Reller - 1800 Vevey Tél. (021) 52 68 52 Télex 451230
8408 Winterthour-Wüflingen Tel. (052) 25 66 25 Telex 896 121

Werben ohne Streuverlust — in der hotel + touristik revue
Monbijoustrasse 130
Postfach 2657
CH-3001 Bern
Tel. (031) 507 222
Telex 912 185 htr ch

Coupen
in jeder Grösse und Preislage
VITA 9
12,5 cm H
Fr. 6.90
5 dl
Buchecker
6002 Luzern 041/44 42 44

Stellenvermittlung SHV

Stagiaires-Kontingente

Gemäss einer Mitteilung des Biga, Sektion Auswanderung und Stagiairesabkommen, sind die Gastgewerbekontingente für österreichische und deutsche Stagiaires für dieses Jahr ausgeschöpft. Bitte keine Gesuche mehr einreichen. Für die übrigen Länder sind nach wie vor Bewilligungen erhältlich.

Zur Information:

Stagiaires-Jahreskontingent

Österreich	150
Belgien	100
Kanada	100
Deutschland	500
Dänemark	150
Spanien	50
Frankreich	500
Irland	200
Luxemburg	50
Niederlande	150
Neuseeland	20
Schweden	100
Finnland	150
USA	100

Treuhand AG SHV

Zwei Rücktritte

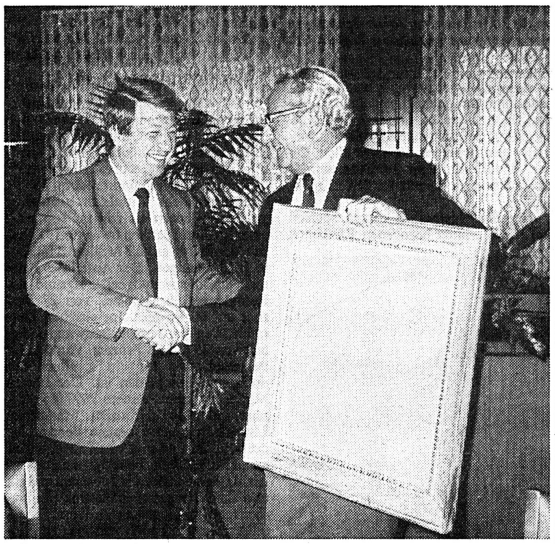
Mit grossem Bedauern hat der Verwaltungsrat der Treuhand AG SHV von zwei entscheidenden bevorstehenden Änderungen in der Direktion Kenntnis genommen.

Der Direktor des Gesamtunternehmens, Dr. iur. *Jean Daniel Pointet,* scheidet per Ende Juni des nächsten Jahres aus den Diensten der Treuhand AG SHV. Pointet wird sich künftig an einem international tätigen Unternehmen des Gastgewerbes beteiligen und dieses als Delegierter des Verwaltungsrates führen.

Bereits per 31. Dezember 1985 verlässt *Jean-Claude Pittet,* Stellvertretender Direktor und Leiter der Niederlassung Montreux, die Treuhand AG SHV, um eine selbständige Tätigkeit im Treuhandsektor zu übernehmen.

Das gestaffelte Austreten der beiden Führungskräfte erlaubt, die laufenden Geschäfte fortzuführen und rechtzeitig Lösungen für die künftige Führungsstruktur vorzuschlagen. Beide Herren stellen sich in kooperativem Sinne auch nach ihrem Ausscheiden für Spezialaufgaben zur Verfügung.

Der Verwaltungsrat der Treuhand AG SHV wird baldmöglichst über die Neubesetzung dieser Führungspositionen orientieren. Er dankt jedoch den beiden Ausscheidenden für ihr grosses Engagement zugunsten der Treuhand AG SHV. Die beiden Herren haben namhaft zur Entwicklung des Unternehmens sowie zum Ausbau und zur Verbesserung seiner Dienstleistungen beigetragen. pd



Präsidentenwechsel im Tessin

Verdientes Mitglied verschiedener Ausschüsse, Kommissionen, Stiftungs- und Verwaltungsräte und – natürlich Hotelier aus Leidenschaft hat Corrado Kneschaurek nun nach 15jährigem Einsatz auch sein letztes Amt, dasjenige der Associazione cantonale degli albergatori ticinesi, abgetreten. Ein liebevoll von Hand geschriebenes Ehrendiplom und eines der schönsten Gemälde des Tessiner Künstlers Filippo Boldini haben ihm seine Freunde und Kollegen in Verdankung seiner unermüdlichen Dienste überreicht. Einstimmig hat ihn die Versammlung zum Ehrenpräsidenten des Verbandes ernannt. Werner Ris, der neue Präsident, Inhaber des Hotels Eden Roc in Ascona, tritt sein Erbe an, das verschiedene Nüsse zu knacken bereithält. Am Schluss des geschäftlichen Teils der GV 1985 wurde anstelle des Präsidenten der Sektion Mendrisio, Gianni Isella, Alf Omischl, Schulhotel Lago di Lugano, Bissone, neu als Tessiner Vertreter im Berufsausbildungsausschuss des SHV gewählt. Zentralvorstandsmitglied Alberto Amstutz, Orselina, überreicht dem zurücktretenden Präsidenten die Ehrengabe. gb

Hotel Schweizerhof Bern

17 Zimmer dazu

Dem Berner Spitzenhotel Schweizerhof brachte das Jubiläumsjahr mehr Umsatz in allen Bereichen. Er stieg im 125. Betriebsjahr um 6 (Vorjahr 4,3) Prozent auf 13,4 (12,7) Mio Fr., gab Verwaltungsratspräsident *Paul Risch* an der Generalversammlung der AG Hotel Schweizerhof bekannt.

Im laufenden Jahr habe sich der Umsatz bis Mitte Juni um weitere 11,6 Prozent erhöht, ergänzte Hoteldirektor *Jean-Jacques Gauer.* Damit ist nach den Worten Rischs bereits während vieler Tage im Jahr die Auslastungsgrenze im Beherbergungsbereich erreicht. Mit Investitionen von insgesamt 6 Mio Fr. werden darum die Kapazität um 17 auf 120 Zimmer erhöht und gleichzeitig Erneuerungen im rückwärtigen Dienst vorgenommen. Als Abschluss werde im Herbst 1986 im Untergeschoss ein zusätzliches italienisches Spezialitäten-Restaurant eingerichtet.

Trotz dem bereits in Angriff genommenen Umbau und dem Erweiterungsarbeiten erfuhr die Ertragsrechnung der Immobiliengesellschaft Schweizerhof AG – sie vermietet das Gebäude an die Betriebsgesellschaft Gauer Hotels AG – wenig Änderungen. Der Ertrag verminderte sich leicht auf 1,18 (1,20) Mio Fr., während der Reingewinn mit 84 000 Fr. unverändert ausgewiesen wird. Darauf wurde die Ausschüttung einer unveränderten Dividende von 10 Prozent auf dem Aktienkapital von 0,8 Mio Fr. beschlossen. S.D.

SVZ-Werbereise USA Ost Januar 1986

Swissair leistet Extrabeitrag

Am Sitz der Schweizerischen Verkehrzentrale SVZ in Zürich orientierten der neue Chef der Verkaufsförderung, Urs Eberhard, und Helmut Klee, Agenturchef New York, über die nächste Werbereise nach den USA.

Analog der diesjährigen Formel werden im Januar/Februar 1986 getrennt eine PR-Reise und eine Verkaufsförderungs-Reise organisiert. Die PR-Reise führt vom 20.–24. Januar 1986 in die Städte Washington, Philadelphia, New York, Boston und Chicago. Die 8 bis 14 Teilnehmer, Vertreter der Regionen und nationalen Organisationen, können mit 100 bis 150 Interviews rechnen. Voraussetzungen sind optimale Kenntnisse der Schweiz und der wichtigen Veranstaltungen sowie gute Englischkenntnisse.

Keine Agentenseminarien

Die VF-Reise findet vom 27. Januar bis zum 7. Februar 1986 statt und führt in die wichtigsten Städte der Ostküste. Auf Seminarien mit Agenten wird verzichtet, da diese Veranstaltungen an der Westküste nicht befriedigt haben. An der Ostküste sind Basiskenntnisse über die Schweiz vorhanden, und für die Weiterbildung ist die SVZ zuständig.

Das Tagesprogramm beginnt mit der Dislokation in die nächste Stadt. Am Mittag erfolgt eine selektive Einladung von «Decisionmakers»: Industrielle, Vertreter von Incentive-Firmen und Persönlichkeiten. Teilweise Durchführung im Rahmen von (Rotary-)Klubs. Am Nachmittag zwischen 14.30 und 16.30 Uhr finden auf freiwilliger Basis bei bestimmten Tour-operators oder Reisebüros «Inhouse-presentations» statt. Gegen Abend werden die mit persönlichen Schreiben (keine Firmenadressen) eingeladenen Tour-operators, Agenten, die die Schweiz im Angebot haben oder potentielle Kunden sind, zum Workshop erwartet. Die Diashow, die mit ihrer etwas hektischen Folge von vielen schönen Bildern der Schweiz die Vielfalt unseres Landes demonstrieren will, wird mit «Wine and cheese» den Rahmen geben.

Gastgeber sind die Schweizerische Verkehrszentrale, die Swissair und alle teilnehmenden Organisationen.

Zusätzlich zu den vertraglichen Reduktionen für die Reiseteilnehmer, dem Barter und der aktiven Betreuung im Land finanziert die Swissair neuerdings mit einem festen Beitrag diese Werbereise mit.

Weitere Airlinevertreter eingeladen

Einmal mehr werden von den Teilnehmern die wichtigen Kontaktadressen, die wesentlich zum Erfolg der Aktion beitragen, erwartet. Zum Workshop können neuerdings auch die Vertreter und Agenten von anderen Airlines eingeladen werden. Diese haben ihr Transportvolumen nach Europa und in die Schweiz, gemäss einer Marktstudie der SVZ-Agentur New York, stark erhöht.

Helmut Klee bereichert die Orientierung mit weiteren vorläufigen Ergebnissen aus der Umfrage bei 8000 Amerikanern, die sich für eine Reise in die Schweiz interessiert haben:

- über 60% der amerikanischen Besucher bereisen mehr als fünf Länder Europas.
- 45% fliegen erstmals nach Europa; 20% fliegen zum 2. Mal nach Europa; 6% fliegen zum 4. Mal oder öfters nach Europa.
- 20% aller Europareisenden fliegen mit TWA; 12% aller Europareisenden fliegen mit PanAm; 11% aller Europareisenden fliegen mit Lufthansa; 8% aller Europareisenden fliegen mit Swissair.
- Die Rangreihenfolge der Gateways (nach einfliegendem Volumen) lautet: 1. Frankfurt, 2. London, 3. Zürich
- 71% der Amerikaner reservieren ihren Flug im Reisebüro; 38% der Amerikaner reservieren Inlandtransporte im Reisebüro; 36% der Amerikaner reservieren ihr Hotel im Reisebüro

In der Schlussdiskussion kam einmal mehr das Problem der Einladungen und der ausländischen Fluggesellschaften zur Sprache. Die Routiniers der letzten Werbereisen verlangen von der SVZ, dass die in den Auswertungen erwähnten Mängel bei der neuen Werbereise berücksichtigt sein sollten.

Zu den üblichen Bedingungen mit einem festen Beitrag an die allgemeinen Kosten und den individuellen Flug- und Beherbergungskosten kann man sich bis im Herbst 1985 anmelden. AVO

Eigentlich ist alles klar

(Fortsetzung von Seite 1)

Premiere war dann für die neue, auf den amerikanischen Markt zugeschnittene Sommer-Tonbildschau. Ob so viel Sanftheit, Träumerei, Schönheit und Selbstfindung wird es Amerikanern sicher warm ums Herz, aber möglicherweise etwas zu sophisticated für reale Ferienpläne.

Hug, wer denn sonst?

Mit überzeugend vorgetragener, zur Tagesaktualität verknüpfter und mit Bonmots aufgelockerter tourismuspolitischer Standortbestimmung gewann Biga-Direktor Dr. *Klaus Hug* einen weitern Anhängerkreis und Vertrauen für die tourismuspolitischen Aktivitäten des Bundes, die sich weitgehend auf der Plattform des Biga abspielen oder viel mehr von dort aus ihre Kreise ziehen, tief in die Hotellerie hinein, weit in internationale Gremien hinaus, wie Hug darlegte.

Genügend Substanz für mehr Ertrag

Hug forderte, die vom Markt und der Politik diktierte Besinnungs- und Verschnaufpause sei zu nutzen. Es sei in unserem Lande noch genügend touristische Substanz vorhanden. Wir müssten uns wohl damit abfinden, aus dem erreichten Plafond etwas zu machen. Notwendig bleibe das qualitative Wachstum, was Verbesserung der Struktur und der Nutzung des touristischen Produktionsapparates bedeute. Da dies aber oft mit Kapazitätserhöhung verbunden sei, wären vermehrt veraltete Einrichtungen abzubrechen. «Recycling» von Ferienlandschaft sei möglich und notwendig. Dazu gehöre vordringlich die Ordnung des rollenden und ruhenden Verkehrs in den grösseren Ferienorten. Hug unterstrich, dass qualitativer Tourismus der Innovation und neuer, marktgerechter Produkte bedürfe, und ermutigte zu Experimenten. Man solle ob der Herausforderung und der Chancen neuer Technologien nicht verkennen, dass nach wie vor Marktnischen und Möglichkeiten in allen Bereichen der klassischen Produkte und Dienstleistungen auszumachen seien. In der Werbung möchte Hug wieder vermehrt die Vorzüge des alpinen Klimas für die Gesundheit hervorgehoben sehen und die Familien intensiver angesprochen wissen.

Aus der Rede des Biga-Direktors sind noch besonders die Äusserungen zum Personalproblem herauszupicken. Er meinte, die mangelnde Bereitschaft Einheimischer, in touristische Berufe einzusteigen, bereite ihm grosse Sorge und sei eine Hauptschwäche des Tourismus. Er könne nicht begreifen, warum die grossen Bemühungen von Schweizer Hotelier-Verein und Schweizer Wirteverband um den Nachwuchs nicht besser fruchteten. Hier müsse tiefer geschürft werden. Vielleicht sei es nötig, auch auf diesem Gebiet ein adäquates Marketing zu betreiben.

Ein Mann, ein Wort, ein Strick

Hug schloss mit dem Bekenntnis zum Tourismus als absoluter ökonomischer Notwendigkeit für die Schweiz. «Seine Stärke und Ertragskraft unter Verbesserung der qualitativen, sozialen und ökologischen Grundlagen zu erhalten ist Sinn und Zweck der Tourismuspolitik. Nirgendwo wie hier würde eine kurzsichtige und kurzatmige Politik zum schnellen Kollaps führen. Nirgendwo wie hier ist aber auch die Faszination grösser, wirtschaftliche Entwicklung mit dem Dienst am Menschen und Gast zu verbinden, die dringend notwendige Versöhnung von Umwelt und Wachstum praktisch zu verwirklichen.» Wie der Beifall kundtat, war es dem Biga-Direktor ein weiteres Mal gelungen, die Distanz zwischen Staat und Bürger, zwischen Etappe und Front zu beseitigen und klarzumachen, an welchem Strick «Bern» gemeinsam zu ziehen bereit ist.

Das Park Hotel Waldhaus Flims stellte sich den Versammelten als Beispiel vor sowohl für Innovation und Erneuerung wie für traditionelle Gastfreundschaft und klassische Dienstleistung. MK

Schweizerische Speisewagen-Gesellschaft

17% mehr Umsatz an der Autobahn

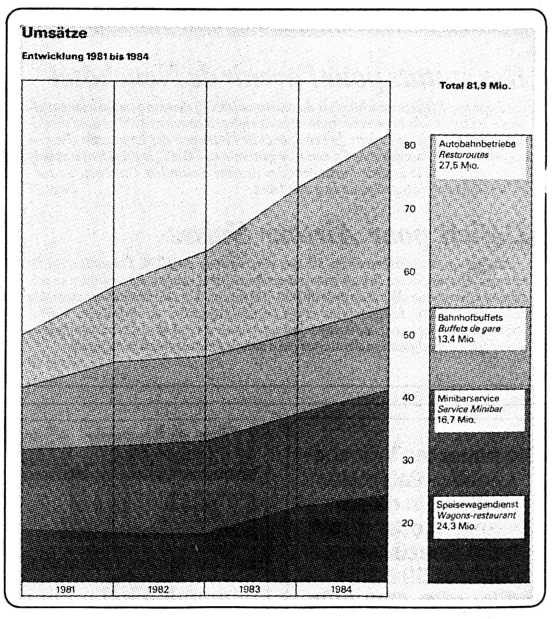
Über eine Million Essen und ebenfalls mehr als eine Million Sandwiches hat die Schweizerische Speisewagengesellschaft (SSG), Olten, im letzten Jahr an Zugsreisende verkauft. Wie dem Geschäftsbericht der SSG zu entnehmen ist, wurden 253 000 Frühstücke eingenommen, 240 000 vollständige Mittag- und Nachtessen, 147 000 Tagesteller und 385 000 A-la-carte-Gerichte.

Der Umsatz der SSG aus dem Speisewagengeschäft erhöhte sich 1984 um 4,7 Prozent auf 24,3 Mio Franken, während die Verkäufe im Minibar-Service um 12,8 Prozent auf 16,7 (14,8) Mio Franken zunahmen. Während der Speisewagendienst auf den SBB-Strecken wie bisher nicht kostendeckend war, konnte auf den Linien der Räthischen Bahn ein kleiner Überschuss erzielt werden.

96 000 Franken Gewinn

Der Gesamtumsatz der SSG nahm im letzten Jahr um 10 Prozent auf 81,9 Mio Franken zu. Davon verzeichnete das Bahngeschäft eine Steigerung um 8 Prozent auf 41 Mio Franken. Der Umsatz der sechs SSG-Autobahnbetriebe stieg um 17 Prozent auf 27,5 Mio Franken und jener der Bahnhofbuffets um 3,1 Prozent auf 13,4 Mio Franken. Die konsolidierte Erfolgsrechnung der SSG schliesst bei Abschreibungen von 3,16 (1,72) Mio Franken mit einem Vortrag auf neue Rechnung von 96 000 (97 000) Franken.

Aktionäre der SSG sind die Schweizerische Kreditanstalt und die belgische Compagnie Internationale de Wagons-Lits et du Tourisme zu je 40 Prozent und die Schweizerischen Bundesbahnen zu 20 Prozent. S. D.



Erstmals erreichten bei der Schweizerischen Speisewagengesellschaft die Zweigbetriebe – Autobahnraststätten (Forrenberg, St. Margrethen, Villette), Motels (Egerkingen, Gruyère), Kioskwirtschaften, Bahnhofbuffets (Chur, Olten, Romanshorn, St. Gallen) und die Schiffrestauration auf dem Bodensee – umsatzmässig die Höhe des eigentlichen Bahngeschäftes.

Interview



Heute mit Hans Schweingruber, Direktor des Schweizerischen Ski-Verbandes

Bald 200 000 Mitglieder?

Herr Schweingruber, dem Schweizerischen Ski-Verband SSV wird nicht selten nachgesagt, er fördere vor allem den Spitzensport und weniger den Breitensport. Was meinen Sie dazu? Sind allenfalls Bestrebungen im Gange, dieses Image zu bekämpfen?

Es ist klar, dass der SSV in der Öffentlichkeit wegen dem Spitzensport bekannt ist – auch die Medien schreiben immer nur über den Spitzensport. In der letzten Zeit hat nun der SSV vermehrt Anstrengungen zur Förderung des Breitensports unternommen; ich denke dabei an die Volksskiveranstaltungen – sei es Volksabfahrten oder Volkslanglauf – aber auch an die Aktivität der Clubs, die im Bereiche des Breitensports stark zugenommen hat.

Auch auf Verbandsebene sind wir selbstverständlich bestrebt, den Breitensport publik zu machen. Zu diesem Zweck haben wir eine Sonderausgabe unseres Verbandsorgans «Ski» herausgegeben, die ausschliesslich dem Breitensport gewidmet ist. Heute darf also gesagt werden, dass der Breitensport seinen Platz im SSV hat.

Wieviele Mitglieder zählt heute der SSV und von welchen Vorteilen profitieren sie?

Rund 1000 Skiclubs sind dem SSV angeschlossen, welche insgesamt um die 100 000 Mitglieder umfassen. Dazu zählen wir zirka 27 000 Einzelmitglieder, die direkt dem Verband angeschlossen sind. Letztere bezahlen einen Jahresbeitrag von 35 Franken und erhalten dafür die Verbandszeitung «Ski», die achtmal jährlich erscheint und über die Belange des Skisports informiert.

Haben Sie sich für die Werbung von Neumitgliedern ein bestimmtes oberstes Ziel gesetzt?

Wir haben uns langfristig das Ziel gesetzt, 200 000 Mitglieder zu zählen. Die Clubmitglieder haben in den letzten Jahren kontinuierlich zugenommen, während die Zahl der Einzelmitglieder eher stagniert. Wir möchten also beide Kategorien im gleichen Verhältnis aufbauen. Ein Verband ist so stark wie seine Mitglieder; er kann sein Tätigkeitsprogramm unabhängiger gestalten, wenn ihm eine grössere Anzahl Mitglieder angeschlossen ist. In der Schweiz gibt es rund 2 bis 2,5 Millionen Skifahrer. Wir sind der Meinung, dass es möglich sein sollte, zehn Prozent davon als Mitglieder gewinnen zu können.

Nun möchten Sie auch vermehrt die Verkehrsvereine zur Mitgliedschaft bewegen. Welche Gründe führen Sie dazu?

Wir sind der Auffassung, dass der SSV für das Skiland Schweiz namhafte Werbung betreibt. Ich denke dabei zum Beispiel an die Publizität, die durch die Nationalmannschaft erzielt wird. Aber auch der Breitensport trägt zur Förderung des Tourismus bei; an den Volksskilangläufen nehmen jährlich um die 40 000 Läufer teil, bei den Volksabfahrten sind es rund 6000 Teilnehmer. Nicht zu sprechen von den Anlässen, die die Regionalverbände und die einzelnen Clubs organisieren und für die jeweilige Region einen bedeutenden Pfeiler für die Belebung des Nahtourismus darstellen. Aus diesem Grunde vertreten wir die Meinung, dass sich die entsprechenden Instanzen an unseren Kosten – wenn auch in einem bescheidenen Rahmen – beteiligen.

Mit der «Stiftung Freunde des Schweizer Skiteams» (vgl. Bericht nebenan) haben wir eine einschlägige Mitgliederkategorie geschaffen, so dass die Tourismusinteressenz ihren Obolus an unsere Anstrengungen leisten kann.

In 180 Schweizer Hotels kommen SSV-Mitglieder in den Genuss einer Reduktion bis zu 20 Prozent. Was veranlasst nach Ihrer Meinung ein Hotelier, Ihr Partner zu werden? Welches sind seine Vorteile?

Wir sind sehr dankbar, dass wir unseren Mitgliedern in verschiedenen Schweizer Hotels eine Reduktion anbieten können und sind auch stets bemüht, dem Skifahrer Winterferien in der Schweiz anzupreisen.

Die Gründe für den Hotelier liegen auf der Hand: Er kann auf diese Weise ein begehrtes Zielpublikum direkt erreichen, sein Hotel wird in unserer Broschüre «Brevier» kostenlos aufgeführt und im Verbandsorgan «Ski» wird auf diese Vergünstigungen ebenfalls hingewiesen.

Haben Sie Angaben darüber, wie stark diese Dienstleistung von Ihren Mitgliedern beansprucht wird?

Nein. Im Zusammenhang mit den Wertmarken kann man aber laut Angaben des Schweizerischen Seilbahnverbandes feststellen, dass diese Gutscheine zunehmend benutzt werden. Wir sind überzeugt, dass sich auch die Vergünstigungen in den Hotels bei unseren Mitgliedern vermehrter Beliebtheit erfreuen.

Welchen Standpunkt vertritt der SSV bezüglich der Erschliessung neuer Skigebiete und der Erstellung zusätzlicher Transportanlagen?

Laut Verbandsstatuten ist es Aufgabe des Skiverbandes, den Skisport zu fördern und seine Ausübung zu ermöglichen. In diesem Zusammenhang stellt sich aber unweigerlich die Frage des Variantenskifahrens. Es geht hier darum, diese Form des Freizeitsportes in den Griff zu bekommen und eine für alle Beteiligten vertretbare Lösung zu finden.

Bei der Erschliessung von neuen Skigebieten muss vorerst das Bedürfnis abgeklärt werden. Zweifellos sind auch wir gegen einen totalen Ausbau unserer Landschaft und vertreten den Standpunkt, in erster Linie die bestehenden Skigebiete auszubauen und erst dann auf neue Gebiete auszuweichen, wenn es wirklich notwendig ist.

Wie glauben Sie, das Variantenskifahren in den Griff zu bekommen?

Es ist bezeichnend für unsere Zeit, dass das Variantenskifahren immer populärer wird; jeder sucht ein Stück Freiheit, die Faszination dieser Art Skifahren ist unbestritten.

In diesem Bereich arbeiten wir eng mit den Schweizer Skischulen und der Beratungsstelle für Unfallverhütung zusammen. Es scheint uns wichtig, dass hierzu eine breitangelegte Aufklärung stattfindet und an das Verständnis eines jeden appelliert wird. Wir suchen des weiteren den Kontakt zu Forst- und Jagdkreisen, damit man an einem Verbot oder einer zu starken Reglementierung vorbekommen kann.

Wie verhält es sich mit dem Heliskiing?

Die Helikopter sind sehr wichtig für die Rettungsflüge. Damit solche Firmen überleben können, sind sie auf das Heliskiing angewiesen, so hat auch diese Form des Skisports seine Daseinsberechtigung. Es wäre aber sicherlich falsch, Heliskiing überall zu erlauben. Eine Reglementierung ist auf diesem Gebiet absolut notwendig.

Spitzenresulte der Schweizer Skirennfahrer haben eine beträchtliche PR-Wirkung. Dabei kommt es aber nicht primär auf die Rangierung, sondern auf die Persönlichkeit des jeweiligen Fahrers an – wie er bei den Zuschauern ankommt, wie er sich verkauft. Inwieweit können die Rennfahrer gezielt als Werbebotschafter auftreten? Wie funktioniert die Zusammenarbeit zwischen dem SSV und der Schweizerischen Verkehrszentrale?

Wir sind heute in der glücklichen Lage, dass wir sowohl bezüglich des skifahrerischen Könnens wie auch der Persönlichkeit gute Vertreter im internationalen Spitzensport haben.

Die SVZ ist Mitglied der «Stiftung Freunde des Schweizer Skiteams». Wir haben mit ihr schon Aktionen durchgeführt, so zum Beispiel zusammen mit der Swissair vor zwei Jahren in Tokio. Wir möchten nun diese Zusammenarbeit verstärken und werden im Laufe dieses Sommers mit Vertretern der SVZ zusammensitzen. Die Werbewirksamkeit unserer Skinationalmannschaft könnte unseres Erachtens besser ausgenützt werden.

(Interview: CC)

Schweizerischer Ski-Verband

Ohne Spitze keine Breite

Dass der schweizerische Fremdenverkehr von der Aktivität des Schweizerischen Ski-Verbandes SSV in starkem Masse profitieren kann, ist augenfällig. Hartnäckig hält sich die Vermutung, dass dies nicht auf allen Ebenen ausgenutzt wird – man denke zum Beispiel an das durch Weltcuperfolge und Olympiagold geschaffene Werbepotential. Den Ausrüstungsfirmen ist der Skirennsport zwischen sechs und sieben Millionen Franken wert, der Tourismusinteressenz nur einer kleinen Bruchteil davon.

Der Schweizerische Ski-Verband SSV will vermehrt mit den touristischen Kreisen zusammenarbeiten. Ein erster Schritt erfolgte an der Delegiertenversammlung vom letzten Jahr, als mit Dr. *Josef Zenhäusern,* Kur- und Verkehrsdirektor von Leukerbad, ein aktiver Touristiker zum Vizepräsidenten gewählt wurde. Eine seiner Aufgaben liegt darin, den Kontakt mit den touristischen Organisationen herzustellen und eine fruchtbare Zusammenarbeit in die Wege zu leiten.

Wie viele harte Franken trägt nun der SSV zu den touristischen Gesamterträgen bei? Diese Frage zu beantworten würde nicht einmal einem Doktoranden gelingen, zumal eine Dissertation zu diesem Thema allenfalls Esoteriker interessieren würde und hinsichtlich des Erhebungsverfahrens wertvoll wäre. Das Resultat hingegen – unter der Voraussetzung, man könnte es tatsächlich ermitteln – würde keine umwälzende Neuigkeit bringen, sondern bestätigen, was bereits bekannt ist: Der SSV leistet einen gewichtigen Beitrag zur Förderung des Wintertourismus.

Immerhin weiss man aus mehreren Untersuchungen und Befragungen, dass 70 bis 80 Prozent der Wintergäste Ski fahren – der weisse Boom gilt als Motor der touristischen Entwicklung.

Das Beispiel Breitensport

In Anlehnung an den bekannten Leitspruch «ohne Breite keine Spitze, ohne Spitze keine Breite» bemüht sich der SSV, seinen 125 000 Mitgliedern Vergünstigungen auf allen Ebenen zu gewähren und damit das Skifahren zu verbilligen und attraktiver zu machen: Vergünstigungen in Hotels, Vergünstigungen auf Bergbahnen und Skiliften, Vergünstigungen in Schweizer Skischulen und Skiwanderschulen, Wertgutscheine für einen Skiservice im Sportgeschäft.

Mit der Organisation von alpinen und nordischen Skirennen für jedermann (vgl. Interview auf dieser Seite) kommen einerseits die betroffenen Regionen in den Genuss einer willkommenen Publizität, andererseits ist den Wintersportlern die Möglichkeit gegeben, an Wettkämpfen teilzunehmen, was insbesondere bei Langläufern einen erhöhten Trainingsanreiz auslöst.

Das Beispiel Spitzensport

Die Frage der Bedeutung von Weltcupsiegen und Olympiamedaillen für die schweizerische Volkswirtschaft gibt nach jeder Winterolympiade erneut Anlass zu regen Diskussionen. Es dürfte schwerfallen, hierzu quantitative Angaben zu machen; auch wenn nach den Sapporo-Siegen ein deutlicher Anstieg der japanischen Ankünfte zu beobachten war. PR-Aktionen und Image-Werbung lassen sich nun mal nicht messen, dies liegt in ihrer Natur.

Bei Spitzensportlern fällt dabei nicht allein das Resultat, sondern vielmehr auch deren Persönlichkeit ins Gewicht. Dr. *Urs Schaer,* Direktor des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes, schrieb im Anschluss an die Olympischen Winterspiele in Sapporo: «Sprachkundig und mit einer im Vergleich zu einigen ausländischen Skifahrern gewinnenden Natürlichkeit, ohne den leider im Skisport üblichen Chauvinismus, haben sich unsere Rennfahrer der Weltpresse und damit der Weltbevölkerung vorgestellt und durch diese einfache und schlichte Präsentation allerbeste Werbung für das Ferienland Schweiz gemacht.»

Mit *Erika Hess, Conradin Cathomen* und *Pirmin Zurbriggen* hat das Schweizer Skiteam auch heute sympathische und potentielle Werbebotschafter in seinen Reihen – es bleibt, diese richtig zu briefen und einzusetzen. Die guten Voraussetzungen sind durch den SSV geschaffen, der Samen ist gesät und keimt, es ist nun Aufgabe der Schweizerischen Verkehrszentrale, die Früchte rechtzeitig zu ernten.



Sei es über die Förderung des Spitzensportes . . .



. . . oder des Breitensportes – der Schweizerische Skiverband leistet einen wesentlichen Beitrag zur Propagierung des Ferienlandes Schweiz. (ASL)

150 000 Franken

Vor rund 30 Jahren wurde durch den SSV die Stiftung «Freunde des Schweizer Skiteams» ins Leben gerufen, die heute einen finanziellen Beitrag zur Unterstützung der Nationalmannschaft von um die 150 000 Franken zahlt. Die Schweizer Skischulen und deren Verbände leisten dabei mit 35 000 Franken den Löwenanteil; neben den touristischen Organisationen und Betrieben (siehe Kasten) tragen ausserdem noch Banken, Sportgeschäfte und diverse Gönner zur Finanzierung der Stiftung bei.

Touristische Beiträge zur Unterstützung der Ski-Nationalmannschaft

	Franken
Transportanlagen	25 000
Hotels	18 000
Kurvereine	11 000
Schweizer Hotelier-Verein	7 000
Schweizerische Verkehrszentrale	5 000
Schweizerischer Wirteverband	1 000

Diese Beiträge wirken lächerlich, wenn man vergleicht, was die Werbung der Skinationalmannschaft den im Swiss Ski Pool vereinten Ausrüstungsfirmen wert ist: Sechs bis sieben Millionen Franken investieren laut Schätzungen die Ausrüstungsfirmen in den Skirennsport. Der SSV erhält davon über eine Million Franken für Trainingskosten, während die Leistungen für Material und Verdienstausfallentschädigung direkt an die Rennfahrer gelangen.

Von Dritten abhängig

Das SSV-Budget 1985 sieht Ausgaben von 7,6 Millionen Franken vor, davon stammen rund 2 Millionen aus Mitgliederbeiträgen, der Rest muss von Dritten beschafft werden, so vom Schweizerischen Landesverband für Sport SLS oder vom Sport-Toto. Wie kürzlich bekannt wurde, werden dem SSV vom Generalsponsor Kodak zukünftig weitere 550 000 Franken zufliessen, was den SSV kaum daran hindern dürfte, die Tourismusinteressenz aufzufordern, ihr Scherflein beizusteuern.

Claude Chatelain

Hotelstatistik

Pfingsten brachte Mai-Plus

Im Mai 1985 hat sich der hotelorientierte Fremdenverkehr leicht belebt. Es wurden 2,29 Mio Logiernächte registriert, 39 000 oder 1½ Prozent mehr als ein Jahr zuvor. Die Zuwachsrate dürfte darauf zurückzuführen sein, dass der Pfingstreiseverkehr diesmal in den Mai und nicht wie 1984 in den Juni gefallen war.

Der Binnenverkehr erhöhte sich um 3 Prozent, und die Nachfrage aus dem Ausland stieg im Mittel um 1 Prozent. Zahlreicher erschien vor allem die Kundschaft aus den USA (+11% oder 29 000 Hotelübernachtungen mehr als im Mai 1984), aus Frankreich (+11%/+7300) und Deutschland (+5%/+20 000), wogegen insbesondere aus Italien (−12%/−7700) und Grossbritannien (−15%/−22 000) weniger Buchungen verzeichnet wurden.

Vom Januar bis Mai 1985 meldete die Schweizer Hotellerie 13,41 Mio Logiernächte, 117 000 oder 1 Prozent mehr als in der Parallelperiode 1984. Dieses Resultat entspricht somit dem bisher drittbesten Abschluss für diesen Zeitraum. Während die Frequenz der inländischen Gäste um ½ Prozent abnahm, stieg die Nachfrage aus dem Ausland um durchschnittlich 2 Prozent. pd

Rapperswil retten

Der Zürichsee-Raddampfer «Stadt Rapperswil» soll gerettet und damit vor dem Verschrotten bewahrt werden. Mit einem symbolischen Verkauf ernster und weniger ernst gemeinter Einzelteile des Schiffes, im Werte von 5 bis 500 000 Franken, will ein Initiativkomitee «Lasst mich weiterdampfen» von der Zürcher Bevölkerung mindestens 1,8 Mio Franken Erlös erzielen. Die Gesamtkosten der Renovation dieses Schiffes kommen auf rund 2,3 Mio Franken zu stehen. Nach Ende der laufenden Saison muss der Dampfkessel des Schiffes renoviert werden; er wird von den zuständigen schweizerischen Kontrollorganen für eine weitere Saison nicht mehr zugelassen.

Ausser dem neuen Dampfkessel sollen auch der Innenausbau, die Decks und Aufbauten renoviert werden. Es ist geplant, das Schiff für wiederum 20 bis 30 Jahre flott zu machen. sda

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

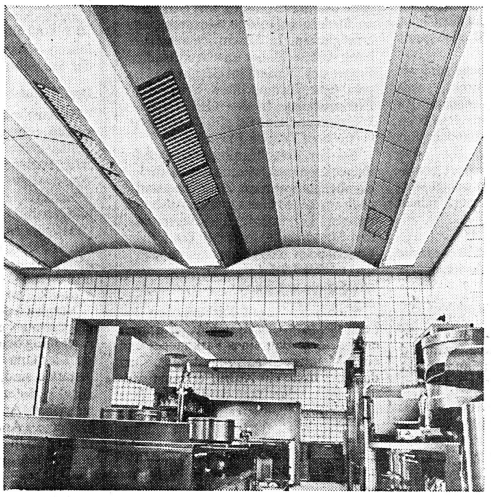
Grösste Billard-Ausstellung der Schweiz.
Prüfen Sie sorgfältig, bevor Sie sich für Billardtische oder Zubehör entscheiden, damit Sie die richtige Wahl treffen.


Gratis-Farbkatalog
Bitte senden Sie mir gratis Ihren
☐ Billardkatalog ☐ Zubehörkatalog
☐ Reparaturservice-Info
Name
Adresse
PLZ/Ort
Wir führen auch Tischfussball.
Billard Brunner Zürich Seefeldstr. 62, 8008 Zürich, Tel. 01/47 45 77

S
• 24-Stunden-Service
• Unterhalt/Reparaturen
für Klima- und Lüftungsanlagen.
Stäfa Ventilator AG, CH-8712 Stäfa, Telefon 01 928 21 11, Telex 875 568

Ihre Gäste aus Deutschland...
wissen es zu schätzen, wenn Sie ihnen das Original-SPEZI anbieten.


Spezi
aus Cola und Orangen, das in Deutschland und Österreich so beliebte Erfrischungs-Getränk ist **jetzt auch in der Schweiz erhältlich.**
Auskünfte und Probemuster bei:
fremo
FREMO, Freiämter Mosterei Muri
057/44 41 40
Frost + Ogi, Zürich

SEVAL
SEVAL-Lüftungsdecken mit integriertem Fettabscheider und eingebauter Beleuchtung. Das moderne, pflegeleichte Deckensystem für neue und bestehende Küchen.

Beratung – Planung – Ausführung
EMG Aktiengesellschaft
General-Wille-Strasse 201
8706 Feldmeilen
Tel. 01 / 923 32 50
St. Markusgasse 16
9490 Vaduz
Tel. 075 / 2 49 49


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

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

Bestellen Sie bitte heute noch!
Hirschmattstrasse 42 Telefon (041) 23 65 05
Abegglen-Pfister AG Luzern

Wird mit jedem Geschirr- und Kasserollenberg fertig!
B22

Ein leistungsfähiger Universal-Geschirr- und Kasserollenwaschautomat von Libo: Typ 2105 KDU
Der ideale Universal-Geschirr- und Kasserollenwaschautomat mit fahrendem Waschsystem und umstellbarem Pumpendruck. Für optimale Handhabung sind Standardtische und Rollenbahnen als Zubehör erhältlich.
Je 2 Korbgrössen: 50 × 50 cm oder 55 × 55 cm
Robuster Waschgutträger: 110 × 55 cm
Maximale Einschubhöhe: 45 cm
Libo empfiehlt Ihnen die bewährten Wash-Matic-Produkte, welche optimal auf jedes Waschprogramm abgestimmt sind.
Libo macht Ihre Hände frei!
LIBO AG BERN
Fabrik für gewerbliche Geschirrwaschautomaten
Ey 5, CH-3063 Ittigen-Bern, 031/58 68 61

WALLIS

Noch mehr Nervenkitzel?

Blaue Pisten, schwarze Pisten, rote Pisten – entsprechende Schwierigkeitsgrade kennzeichnend – samt Heli-Skiing scheinen nicht mehr auszureichen, alle Ansprüche ans Skifahren zu decken. Deshalb tragen sich Walliser Bergführer mit der Absicht, guten Skifahrern in der kommenden Saison die Möglichkeit zu bieten, unter Führung sogenannte «Nordwandabfahrten» zu erleben. An einer am 21. Mai in Arolla stattgefundenen Pressekonferenz vertraten die Initianten die Meinung, dass diese Abfahrten zum modernen Abenteuerleben» gehörten. Sie prophezeien, dass Nordwandabfahrten im Jahr 2000 so alltäglich seien wie heutzutage die Hochgebirgs-Skiabfahrten.

Wachstum am Theodul

Nach einem ausserordentlichen guten Geschäftsjahr 1984, das Mehreinnahmen von 1,9 Mio Franken brachte, kann die Luftseilbahn Zermatt–Schwarzsee–Klein Matterhorn AG an ihre Aktionäre eine Bruttodividende von 8 Prozent ausschütten, das sind insgesamt 768 000 Franken. Der neue Rekord wurde trotz des relativ schlechten Sommerwetters 1984 eingefahren und auch des Winters, der keiner aus dem Bilderbuch war. Die Frequenzsteigerung bei den sieben Luftseilbahnen betrug 5,25 Prozent, bei den elf Skiliften 13,45 Prozent. Das unterstreicht vor allem die Anziehungskraft der Theodulregion als grösstes Sommerskigebiet der Alpen und die Erschliessung des Kleinen Matterhorns als Attraktion par excellence. Der Verwaltungsrat hegt Ausbaupläne für bestehende Anlagen.

Wer zahlt, befiehlt

Diesen Sommer kommt in Visp für die Durchführung des Sommerprogramms im Ort eine neue Formel zum Tragen. Neu bezahlen die Wirte für die (musikalische) Unterhaltung im Quartier. Zwei Jahre lang war es Sache des Verkehrsvereins, das Sommerprogramm zu organisieren und zu berappen. Für die Organisation und die Verkehrsordnung während der «Quartierunterhaltung» bleibt es auch weiterhin zuständig, während dem sich die Visper Wirte reihum direkt engagieren. Sie wollen damit einer (angeblichen) Benachteiligung gewisser Restaurants vorbeugen.

Ausbau am Rothorn

Starke Frequenzsteigerung während des Winters gegenüber Einbussen im Sommer 1984 bescherte der Rothornbahn AG, Zermatt, ein erfreuliches Rechnungsergebnis: 8,36 Prozent mehr Beförderungen brachten am Ende über Fr. 900 000 Reingewinn. Auf dem Unterrothorn entsteht ein Restaurant. Betriebseröffnung ist jedoch erst in der Saison 1986/87. Aufgrund der guten Erfahrungen mit der im November installierten Beschneiungsanlage im Sunnegga-Blauherd-Gebiet beschloss der Verwaltungsrat die Weiterziehung der Anlage in die Region Unterrothorn. Mit dem Projekt einer Dreiersesselbahn ist die Entlastung der Kabinenbahn Blauherd-Unterrothorn geplant. Das Konzessionsgesuch wurde im vergangenen Herbst in Bern hinterlegt.

Wolken am Eggishorn

Der Verwaltungsrat der Luftseilbahnen Fiesch-Eggishorn AG stellte seine Aktionäre an der Generalversammlung vom 22. Juni mit einer 5prozentigen Dividende auf das Aktienkapital von 4,7 Mio Franken zufrieden. Überrascht wurde die Versammlung indes durch die Pattsituation, die sich in Sachen neue Sesselbahn Kühbodenstafel–Elsenlücke ergeben hat, für welche die Konzession im Mai 1983 erteilt wurde. Munizipal- und Burgergemeinde Fiesch, die zusammen ein Aktienpaket von 28 Prozent halten, sprechen sich gegen eine Realisierung des Projektes aus: Grund: es sei nicht mehr das ursprünglich geplante Projekt, daher unattraktiv und unrentabel sowie landschaftsschädigend. Es fielen an der GV massive Vorwüfe an den Verwaltungsrat bezüglich unzureichender Information der Bevölkerung und des Umstandes, trotz nicht geklärter Bodenverhältnisse (Burgergemeinde) gegen den Widerstand der Standortgemeinde die Realisierung des Projektes vorantreiben zu wollen. Das ist in der Tat der Fall, «weil bei Nichtbenützung einer erteilten Konzession eine andere so schnell nicht zu bekommen wäre».

Animiert durch einen ausserkantonalen Aktionär fiel gegen Ende der GV von seiten des Verwaltungsratsmitgliedes *Hans Holzer* (Fieschertal) das Stichwort «Märjelen». Es stellt sich die Frage, ob man nicht schon heute warnend rufen müsste: «Hütet euch am Märjelen!» Die Erschliessung dieses Gebietes für den Wintersport wäre eine Verhöhnung des Sommergastes, dessen auch Fiesch-Fieschertal dringend bedarf. 75 Prozent der Einnahmen der Luftseilbahn Fiesch-Eggishorn AG werden im Winter und nur 25 Prozent im Sommer erzielt.

Friedenspfad

Die Lötschentaler Jugendvereine haben im «Jahr der Jugend» Initiative gezeigt. Sie errichteten zwischen Eisten (Blatten/Lötschental) und Kühmatt einen sogenannen Friedenspfad. Er zeichnet sich durch Holztafeln aus, auf denen Probleme, mit denen die Menschheit zu kämpfen hat, aufgezeichnet sind und die Erhaltung des Friedens gefordert wird. L. K.

TICINO

Neuer Wind in Campione

Der Verkehrsverein Campione d'Italia (Azienda di soggiorno e turismo) unter der Leitung von *Antonio Silvestri* hat für den Sommer verschiedene Initiativen ausgearbeitet. Das hat die italienische Enklave nach den verschiedenen Unbillen der vergangenen Monate (zeitweise Schliessung des Casinos und dessen Restaurants sowie des einzigen Hotels) wahrhaft nötig. Die neuen Gemeindebehörden sind sich dessen bewusst: «Das grossartige Projekt eines enormen Tourismushafens sind zugunsten realistischer Projekte für je eine Surf- und eine Segelschule mit entsprechenden Strukturen begraben worden», erklärt dazu Gemeindepräsident *Giuseppe Franchini.* Das Casino Municipale, seit dem Geldwäscherskandal einer Regierungsaufsicht unterstellt, lud Ende Juni zu einer «Serata Gastronomica» der Region der Abruzzen mit folkloristischen Darbietungen. «Ein Anfang, der die stürmische Vergangenheit unserer Enklave vergessen lassen soll», ist der Wunsch der Campioneser Tourismus Promotoren.

Parkhaus und Mehrzwecksaal: Jein?

Nach jahrelangen Diskussionen haben nun die Gemeinderäte Locarnos endlich dem Bau eines Parkhauses und eines Mehrzwecksaals zugestimmt. Kurz darauf musste ein Aufruf erlassen werden, das wenige Tage darauf ergriffene Referendum gegen das Projekt nicht zu unterzeichnen. Der Bau des Mehrzwecksaals im Rahmen eines Geschäftszentrums ist mit 12,1 Mio veranschlagt und der Gruppe *Viktor Kleinert*, Bern, zur Ausführung anvertraut. Für den Bau des Parkhauses hat sich die General Parking SA beworben.

Ein Kampf gegen Windmühlen

Seit drei Jahren ist die Entwicklung des Fremdenverkehrs in Lugano und Umgebung leicht aber stetig rückläufig. Im vergangenen Jahr betrug die Abnahme der Übernachtungen 7,8 Prozent. «Unser Kampf gegen die negative Tendenz ist demjenigen Don Quixotes gegen die Windmühlen zu vergleichen», kommentierte der Direktor des Ente Turistico di Lugano e dintorni (ETL), *Eugenio Foglia* anlässlich der Jahresversammlung in Lugano.

Ein wichtiger Grund ist, so Foglia, in den Hotelstrukturen und der Abnahme an Hotelbetten in der Stadt zu suchen. Zwar gibt es zahlreiche, «fast zu viele kleine Hotels der mittleren Kategorie», wodurch der Luganeser Fremdenverkehr ganz besonders anfällig für jeglichen wirtschaftlichen Rückschlag ist. Als Gegenmassnahmen denkt der Verkehrsdirektor an Unterstützung der Hotellerie und an eine Anpassung der touristischen Angebote an die geänderte Nachfrage. Eine Umfrage bei Tourismus-Operators und Hoteliers durch die ETL hat laut ETL-Präsident *Davide Enderlin* zwar einen äusserst diversifizierten Angebotsfächer ergeben, der jedoch besser koordiniert werden sollte. Zu diesem Zwecke wird nun dem ETL-Direktor eine Kommission von Mitgliedern des Hotelier Vereins Lugano zur Seite stehen.

Mehr Übernachtungen im Vallemaggia

Gute Nachricht aus dem Maggiatal: Gegenüber 1983 konnten im vergangenen Jahr 10,3 Prozent mehr Übernachtungen und damit die Grenze der 300 000 Einheiten überschritten werden. Zugenommen haben vor allem die Aufenthalte in den Wohnungen und Häusern (+14 Prozent) und in den Campings (+1,8 Prozent). Anlässlich der GV des lokalen Verkehrsbüros wurden Proteste gegen das kürzlich vom Grossrat gutgeheissene Campinggesetz laut, das zu restriktiv sei. gb

Selbstkritik in Andermatt

Hotellerie hinkt hintennach

Trotz – oder gerade wegen – Jubiläumsstimmung bei der erfolgreichen Gemsstock-Bahn in Andermatt gibt sich deren Direktor Hans Leu alles andere als überschwenglich. In seinem Jahresbericht hält er dem Tourismus in Andermatt ein höchst selbstkritisches Bild unter die Nase, das im wesentlichen auch vom neuen Verkehrsdirektor Hans Wespi bestätigt wird. In Andermatt ist innert drei Jahren die Transportkapazität der Wintersportanlagen um 113 Prozent mehr als verdoppelt worden. Gleichzeitig aber nahm die Hotelauslastung auf etwa 30 Prozent ab. In Andermatt fehlt eine gute Infrastruktur. Es wären neue Hotels der gehobenen Klasse notwendig und vermehrt Dauergäste.

Die Bahnen selber in Andermatt hätten von ihren Jahresergebnissen her eigentlich nichts zu klagen. Es geht ihnen gut, sie erzielen beste Frequenzen und beachtliche Gewinne und selbst die Zukunftsaussichten sind rosig bis golden. Aber gerade darin sieht Direktor *Hans Leu* von der Luftseilbahn Andermatt-Gemsstock AG ein zentrales Problem: Während die Bahnen in starkem Aufwind segeln, krankt die Hotellerie. In seinem Jubiläumsjahresbericht der 25 Jahre alt gewordenen Gemsstock-Bahnen, wenige Seiten nach der Ankündigung einer Jubiläums-Super-Dividende von neun Prozent, schlägt Leu höchst kritische Töne an.

Missverhältnis entstanden

Nach der Ansicht Leus ist ein krasses Missverhältnis zwischen der Transportkapazität der Wintersportanlagen und dem Bettenangebot in Andermatt herangewachsen. So haben die Sportanlagen im Raum Andermatt von 1981 bis 1983 ihre Kapazität um 113 Prozent gesteigert, also mehr als verdoppelt. Aber während die Hotellerie Anfang der 60er Jahre durch die neue Gemsstock-Bahn noch positiv beeinflusst worden ist, blieb der Erfolg nun aus. Im Gegenteil: Die Zahl der Übernachtungen sank von 1981 bis 1983 sogar noch um sieben Prozent. Der neugewählte Andermatter Verkehrsdirektor *Hans Wespi* spricht vom «absoluten Tiefstpunkt» in der Andermatter Logiernächtestatistik, denn man habe jetzt eine Auslastung der Hotels von nur noch etwa 30 Prozent erreicht.

Zu gut erschlossen

Das krasse Missverhältnis lässt sich im Vergleich der 50 bedeutendsten Wintersport-Stationen der Schweiz geradezu augenfällig belegen: Während etwa Orte wie Montana oder Pontresina lediglich imstande sind, die am Ort Ferien machende Gästezahl in der Stunde einmal auf ihren Anlagen transportieren zu können, ist Andermatt dazu sechsmal in der Lage. Und vor allem gibt in Andermatt zu denken, dass man damit das national absolut schlechteste Verhältnis in der Schweiz aufweist.

Die Gründe dazu liegen nach Ansicht von Direktor Leu eindeutig in der seit 1981 geänderten Erschliessung von Andermatt. Die verbesserten Zufahrtsstrassen hätten eindeutig die Bahnen im Urserntal bevorzugt. Der Wintergast erreiche selbst von Basel aus Andermatt innert nützlicher Zeit und könne am Abend wieder nach Hause zurück, während er früher übernachtet habe. Dies beweist Leu auch mit den am Wochenende bei gutem Autowetter ausgelasteten Wintersportanlagen, die während der Woche aber massenhaft freie Kapazitäten hätten.

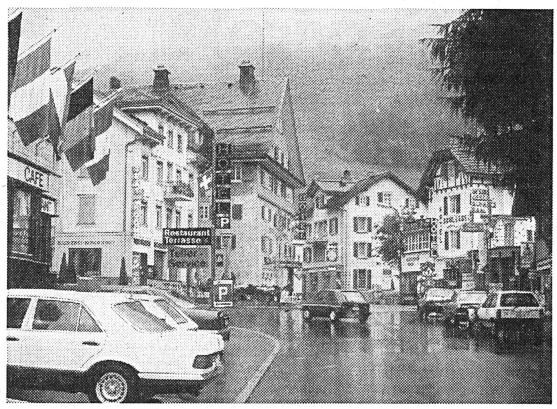
Von einer harmonischen Entwicklung in den letzten vier bis fünf Jahren könne also keine Rede mehr sein. Auch plagen den Andermatter noch andere Befürchtungen. Wenn die lokale Gästestruktur fehle, werden nach seiner Ansicht die Bahnen im Urserntal zu sehr von den Zupendlern, den Tagessportlern abhängig. Und hier bestehe die enorme Gefahr, dass bei Treibstoffmassnahmen oder etwa autofreien Sonntagen gleich das ganze System zusammenbrechen könne.

Infrastruktur ausbauen

Als Rezept aus diesem Teufelskreis sieht man in Andermatt eine massive Verbesserung der Infrastruktur. Statt Abwehrmassnahmen nach Innen soll die Flucht nach vorne helfen. Verkehrsdirektor Hans Wespi will die Andermatter mit Zahlen und Fakten wachrütteln und sie von der Notwendigkeit einer Infrastrukturverbesserung überzeugen. Vor allem sei der Bau von neuen Hotels notwendig, darunter unbedingt auch eines 4-Stern-Hotels. Kritisch analysiert er auch, dass in den letzten Jahren in Andermatt eindeutig zuwenig gemacht worden sei.

Pläne zur Attraktivierung des Wintersportortes Andermatt hegt auch die Gemsstock AG. So beschäftigt man sich mit Ersatz- oder Neuinvestitionen am Hausberg. Realistisch sind dabei Erweiterungen der Zubringer ins Skigebiet, vor allem eine Vergrösserung der Kabinen von heute 40 auf 50 Personen. Man wälzt auch als Alternative einen Gesamtausbau am Gemsstock. Dazu würden eine Grosskabinen-Pendelbahn in der ersten Sektion, Ergänzungen der Lifte und Sesselbahnen im schneesicheren Gebiet, die Neuerschliessung des St.-Anna-Firns, der Einbezug des Schwarzbachfirns oder dann auch eine unterirdische Standseilbahn bis zum Gemsstock gehören. Diese Pläne bewegen sich in den Dimensionen von 30 Millionen Franken.

Dies würde anderseits wieder erfordern, dass die Gemsstock-Bahnen einen Jahresertrag von zehn Millionen Franken erreichen müssten, viermal mehr als heute . . . *Josias Clavadetscher*



Die neuen Zufahrtswege brachten Andermatt mehr Tagesausflügler als Feriengäste. Dies soll nun nach dem Willen der Verantwortlichen anders werden. (Bild Clavadetscher)

Verkehrsverein der Stadt Bern

Rekordjahr, Direktionswechsel

Bei einer Zunahme, die mit 6,4 Prozent weit über dem schweizerischen Durchschnitt von 1,1 Prozent lag, erzielte die Stadt Bern im vergangenen Jahr mit 519 876 Logiernächten das beste Ergebnis seit Bestehen der Fremdenverkehrsstatistik. Das bedeutet, dass in Bern schätzungsweise rund 180 Millionen Touristenfranken (oder eine halbe Million pro Tag) ausgegeben wurden.

Im Jahresbericht des Verkehrsvereins Bern wird das gute Ergebnis des Fremdenverkehrsjahres 1984 unter anderem mit der Eröffnung der neuen Ausstellungshalle in Zusammenhang gebracht. Zu einer Bereicherung habe aber auch die Auszeichnung Berns als schönste Blumenstadt Europas geführt. Schliesslich habe die Neueröffnung des Hotels Jardin für eine willkommene Erweiterung des Hotelangebots geführt, schreibt Direktor *Ernst Hegner.*

Amerikaner und Briten

Erstmals seit langer Zeit setzten sich die Amerikaner in der Statistik der Übernachtungen wieder vor den Deutschen auf den ersten Platz der ausländischen Besucher. Aussergewöhnlich war aber auch die Zunahme bei den britischen Gästen: während hier gesamtschweizerisch ein Rückgang um 3,2 Prozent verzeichnet wurde, betrug in Bern die Zunahme 50 Prozent. Auswirkung habe hier die grössere Kapazität der Dan-Air-Flüge sowie deren direkte und indirekte Werbewirkung für Bern gezeigt.

54 Prozent Belegung

Nicht ganz so ausgezeichnet wie in der Logiernächtestatistik schnitt die Bundesstadt im vergangenen Jahr hinsichtlich der Bettenbelegung ab. Mit einer durchschnittlichen Besetzung von 54 Prozent der verfügbaren Betten lag Bern im Städtevergleich etwas hinter Zürich und Genf zurück, wo auch die Aufenthaltsdauer etwas länger war. Immerhin sei aber darauf hinzuweisen, dass das Berner Resultat bei einem auf 2632 Betten gesteigerten Angebot erzielt worden sei.

Täglich über 800 Schalterbesuche

Das an jedem Tag des Jahres geöffnete Auskunftsbüro im Bahnhof erlebte mit täglich durchschnittlich über 800 Besuchern, 160 Telefonanrufen und 180 schriftlichen Anfragen einen wahren Ansturm. Stark frequentiert war während der Sommermonate auch die Auskunftsstelle am Bärengraben. Erneut rückläufig waren dagegen die Besucherzahlen in der Autobahn-Informationsstelle Grauholz, was den Verkehrsverein veranlasste, den selbständigen Betrieb aufzugeben und die Informationsstelle in den Verkaufskiosk zu integrieren.

Weniger Direktverbindungen

Licht und Schatten habe es erneut bei den Verkehrsverbindungen gegeben, stellt der Verkehrsverein weiter fest. Verkehr werde in erster Linie durch direkte Verbindungen geschaffen, doch habe sich bei der Bahn der Schwund von Direktverbindungen für Bern leider fortgesetzt. Deutlich nach oben weise dagegen die Entwicklung im Luftverkehr. Auf der Strecke London–Bern sei die Passagierzahl um 16 Prozent auf 33 559 gestiegen, zwischen Lugano, Bern und Paris habe die Crossair 8908 Lokal- und 3539 Transitpassagiere befördert. Gelitten habe die Regelmässigkeit der Flüge allerdings unter den fehlenden technischen Einrichtungen.

Mehr Einnahmen – weniger Ausgaben

An der von *Ernst Schmutz* präsidierten Mitgliederversammlung konnte eine Rechnung verabschiedet werden, die statt des budgetierten Fehlbetrages von 13 500 Franken dank höheren Einnahmen und geringeren Ausgaben einen Einnahmenüberschuss von 2500 Franken ausweist. Für das laufende Jahr sieht der Voranschlag einen Fehlbetrag von 19 500 Franken vor.

Im Anschluss an die Geschäftsverhandlungen referierte *Franz Dietrich,* Direktor des Schweizer Hotelier-Vereins, über Dienstleistungen des SHV zugunsten des Tourismus und insbesondere über die Möglichkeiten der Zusammenarbeit mit Verkehrsvereinen. BB

Wechsel in der Direktion

Wie wir in der letzten Ausgabe berichteten, kündigte Direktor *Ernst Hegner,* der seit 20 Jahren an der Spitze des Verkehrsbüros der Stadt Bern steht, seinen (vorzeitigen) Rücktritt auf Mitte 1986 an. Für die bereits am 15. Oktober durch den Vorstand des VVB vorzunehmende Wahl des Nachfolgers ist vom Vorstandsausschuss einstimmig der heutige Stellvertretende Direktor *Walter Rösli* vorgeschlagen worden. Röslis Wahl zum Direktor soll auf den 1. Januar 1986 hin erfolgen.

Hertz und Reka

Ab sofort nimmt die Hertz Autovermietung auch Reka-Checks ohne irgendwelchen Abzug und ohne Einschränkung als Zahlungsmittel entgegen. Wichtigster einzelner Abnehmer von Reka-Checks sind die SBB. Nachdem seit 1984 mit dem Service «Hertz-Auto am Bahnhof» eine enge Zusammenarbeit zwischen Hertz und SBB sowie den grossen Privatbahnen besteht, war es naheliegend, dieses im öffentlichen Verkehr häufig verwendete Zahlungsmittel ebenfalls voll zu akzeptieren. pd

STELLENMARKT

SV-Service

Unser Angebot: eine herausfordernde Aufgabe im Alterswohnheim Seewadel, Affoltern a. A.

Das Alterswohnheim Seewadel für 79 Betagte, mit Pflegestation für 5 Dauerpatienten und öffentlichem Café mit 78 Sitzplätzen, wurde 1974 eröffnet.
Für die kompetente Führung dieses modernen Hauses suchen wir wegen bevorstehender Pensionierung der gegenwärtigen Stelleninhaberin nach Vereinbarung erfahrene

Betriebsleitung

Sie sind mit der wirtschaftlichen und der menschlichen Seite eines Heimbetriebes, aber auch mit den Anforderungen, welche die Führung eines öffentlichen Cafés stellt, aus eigener Erfahrung in leitender Stellung vertraut. Ein Aufgabenbereich, bei dem Sie Ihre Begabung bei der Betreuung Betagter, der Ausbildung von Haushaltlehrtöchtern und der Bewirtung von Gästen voll entfalten können, spricht Sie besonders an.

Wir wenden uns an
Interessenten mit entsprechender Ausbildung im Gastgewerbe oder als hauswirtschaftliche Betriebsleiterin, Verständnis für die Anliegen und Bedürfnisse sowohl unserer betagten Pensionäre als auch unserer Lehrtöchter, guten kaufmännischen Kenntnissen sowie Geschick in Organisation und Personalführung.
Der gastgewerbliche Fähigkeitsausweis ist unerlässlich, ebenso die Wohnsitznahme im Haus (mindestens während der Arbeitszeit).

Wir bieten:
Eine selbständige, vielseitige Tätigkeit, zeitgemässes Salär, gute Arbeitsbedingungen und regelmässige Weiterbildung.

Wir freuen uns auf Ihre handschriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

SV-Service
Schweizer Verband Volksdienst, Frau H. Furter
Neumünsterallee 1, Postfach 124, 8032 Zürich
P 44-855

Arosa

Hotel Alpina

sucht für Sommersaison

Aide du patron (CH, Jahresstelle)

Haben Sie die Gelegenheit, alle erworbenen Kenntnisse in Ihrer heutigen Stelle in die Praxis umzusetzen?

Wir haben den einmaligen Job für eine **«Generalistin»** geschaffen. Als rechte Hand des Patrons werden Sie eine Fülle von Tätigkeiten quer durch den gesamten Aufgabenbereich eines Mittelklasshotels selbständig bewältigen können. Eine Herausforderung, die wir auch einer jungen, ehrgeizigen **Allrounderin** ab Juli 1985 stellen wollen, die Einseitigkeit gegen Vielfalt eintauschen möchte.

Wir versprechen Ihnen vieles, selbst eine überdurchschnittliche Honorierung in einem Top-Klima.

Detaillierte Bewerbungen an

Hans Eberhard, Hotel Alpina
7050 Arosa

4588

Gute Manuskripte helfen Fehler vermeiden!

Wirteverband des Kantons Graubünden

Für das

Restaurant Rosengarten

in unserem verbandseigenen Schulungszentrum an der Loestrasse 161 in Chur suchen wir auf den **1. April 1986** einen bestens ausgewiesenen

Mieter

Das Restaurant Rosengarten bietet dem Mieter bei entsprechendem Einsatz und fachlichem Können eine ausgezeichnete Existenzgrundlage. Unser Restaurant soll ein Aushängeschild der Bündner Gastwirtschaft sein; entsprechend hoch sind unsere Ansprüche an den neuen Mieter, wobei wir ein Mieter-Ehepaar bevorzugen würden.

Die vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Fotos und Referenzangaben richten Sie bitte bis spätestens 15. Juli 1985 an den

Wirteverband des Kantons Graubünden
Herrn Dr. Peter Aliesch
Rosengarten, Loestrasse 161, 7000 Chur

P 13-74827

CASINO KURSAAL

CH-3800 Interlaken

heisst:
- 14 Säle, Konferenzlokale, Ausschankräume
- 3700 Plätze im Kongressbereich und Kursaal
- Restauration, Kongresse, Bankette, Tagungen, Unterhaltung, Tanz und Spiel
- Nostalgie und Neuzeit unter einem Dach

CASINO KURSAAL

bedeutet:
- marktorientiert
- vielseitig
- dynamisch
- professionell
- unternehmerisch

Ihr Vorgänger steht ab Spätherbst selbst an der Spitze eines Betriebes. Wir suchen daher per 1. 10. 1985 oder nach Vereinbarung

Chef Kongress- und Bankett-Management

(Planung – Verhandlung – Organisation – Durchführung – Abrechnung und Kontrolle)

Ihre Kenntnisse:
- Erfahrung im Gastgewerbe
- Organisationskenntnisse
- Führungserfahrung in Kaderposition
- Verhandlungsgrundsätze
- Konferenzleitungsfähigkeiten
- Kosten- und Administrationskenntnisse

Ihre Eigenschaften:
- interessiert und beweglich
- kooperativ bei Koordinationsfragen
- sprachenkundig (D, E, F)
- hartnäckig mit sich selbst
- einsatz- und durchsetzungsfreudig

Unser Angebot:
- Führungsposition (der Direktion direkt unterstellt)
- selbständige Tätigkeit
- zeitgerechter Führungsstil im Betrieb
- interessante Entlöhnung
- kompetente Einführung und Weiterbildung
- Entwicklungsmöglichkeiten

Mit Interesse erwarten wir Ihre vollständige Bewerbung und freuen uns auf die Begegnung mit begeisterungsfähigen Bewerbern, welche bereit sind, in ihrer Karriere einen entscheidenden Schritt zu wagen.

Casino – Kursaal – Interlaken, O. Höppli (persönlich), 3800 Interlaken

4719

HESSER

Unternehmensberatung für das Gastgewerbe

Jeden Sonntag frei . . .

Wir suchen für einen Hotel- und Restaurationsbetrieb in Basel eine selbständige, initiative

DIRECTRICE

welche Freude daran hat, einen kleineren Betrieb mit 50 Restaurantplätzen und 30 Hotelbetten selbständig zu führen. Der Betrieb ist bereits sehr gut eingeführt und verfügt über eine gute Stammkundschaft. Wenn Sie diese Stelle interessiert, erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen, welche absolut vertraulich behandelt werden.

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

Günstiger im Abonnement!

Ich abonniere die hotel+touristik revue

Name/Vorname: _____

Beruf/Position _____

Strasse/Nr. _____

PLZ/Ort _____

Telefonnummer _____

Zahlungsweise:	*½ Jahr*	*½ Jahr*	*¼ Jahr*
Inland	☐ Fr. 69.—	☐ Fr. 45.—	☐ Fr. 29.—
Ausland (Landweg)	☐ Fr. 87.—	☐ Fr. 54.—	☐ Fr. 36.—
Ausland (Luftpost)			
Europa, Nahost	☐ Fr. 162.10	☐ Fr. 91.60	☐ Fr. 54.80
Ausland (Luftpost) Übersee	☐ Fr. 226.80	☐ Fr. 123.90	☐ Fr. 72.90

☐ *Zutreffendes bitte ankreuzen*

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

---

Beratungsdienste SHV
Services de Consultation SSH

Eine Dienstleistung der Treuhand AG des Schweizer Hotelier-Vereins

Tradition, Stil und Ausstrahlung

haben den unter Heimatschutz stehenden Gasthof in der Ostschweiz weitherum bekannt gemacht.
Eine solide Grundlage für ein

Mieter-Ehepaar

sich hier eine erfolgreiche wirtschaftliche Zukunft zu schaffen.
Der mieterfreundliche Zins ist ein weiterer Pluspunkt, das Startrisiko des tüchtigen Wirtepaares zu minimieren.

Der renovierte Gasthof hat folgendes Gesicht:
- 9 Gästezimmer mit 14 Betten
- Restaurant: 65 Sitzplätze
- A-la-carte-Stübli: 15 Sitzplätze
- Säli: 26 Sitzplätze
- grosser Saal (unterteilbar): 100 Sitzplätze
- Wirtewohnung

Das Kleininventar im Wert von ca. Fr. 70 000.– ist käuflich zu übernehmen.

Der Mietantritt kann sofort oder nach Vereinbarung erfolgen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Zeugnissen an

Beratungsdienst SHV, Herrn E. Berger
Monbijoustrasse 31, 3011 Bern

4810

Pächter

gesucht für alteingesessenes, modernisiertes Landgasthaus in einem aufstrebenden Luftkurort, Raum Ostschweiz.
Restaurant 60, Veranda, 30, Säli 30 Plätze, Bar, Gästezimmer, Wirtewohnung, Büro, Angestelltenstudio, Metzgereiladen, genügend Parkplätze.

Ideale Gelegenheit für einen ausgewiesenen und kapitalkräftigen Fachmann; späterer Verkauf nicht ausgeschlossen (bestens geeignet auch als **Familienbetrieb**).

Bewerber melden sich unter Chiffre Z 33-553522 an Publicitas, 9000 St. Gallen.

P 33-1462

Anzeigen werden gelesen. So, wie diese hier. Ungebunden an Ort und Zeit.

Mr. Pickwick Pub
Where people meet. All over Switzerland.

Unsere Mr. Pickwick-Pub-Kette wächst weiter. Erfolgreiche Geschäftsführerassistenten erhalten immer wieder Gelegenheit, selbst einen Mr. Pickwick-Pub als Geschäftsführer zu übernehmen.
Möchten Sie in unserem Pub-Betrieb in Baden als

Geschäftsführer-assistent

einsteigen?

Als unkomplizierter, kontaktfreudiger und unterhaltsamer Gastgeber haben Sie Freude an einem lebhaften und unkonventionellen Betrieb. Sie sind zwischen 24 und 35 Jahre alt und können sowohl zupacken als auch ein kleines Team führen. Während Ihrer gastgewerblichen Ausbildung und Praxis haben Sie sich gute Koch- und Sprachkenntnisse (Englisch) angeeignet.
Wir bereiten Sie sorgfältig auf Ihre Aufgabe vor, bieten Ihnen interessante Weiterbildungsmöglichkeiten und intakte Aufstiegschancen.

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

GASTRAG, H. P. Frank
Elisabethenanlage 7, 4051 Basel

4746

Betriebe der GASTRAG Basel gibt es in Zürich, Bern, Luzern, Basel, Biel, St. Gallen, Schaffhausen, Winterthur, Wil, Olten, Baden und Rheinfelden.

Seiler Hotel
Mont Cervin★★★★★
Zermatt



Unserem Haus werden ein Bankett- und Konferenzsaal sowie zusätzliche luxuriöse Zimmer und Suiten angegliedert. Wir suchen daher auf 1. November 1985 oder nach Übereinkunft einen

Vizedirektor

mit Hauptverantwortung Bankettwesen und Restauration, Gästebetreuung, sowie Sales.
Mehrere Jahre Berufserfahrung in der Erstklasshotellerie, besonders im F+B-Bereich, sowie gute, auch schriftliche Kenntnisse der deutschen, englischen und französischen Sprache sind unerlässlich für diese anspruchsvolle, vielseitige Aufgabe.

Offerten mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto sind erbeten an:

Urs H. Keller, Direktor
Seiler Hotel Mont Cervin
CH-3920 Zermatt
Telefon (028) 66 11 21

HESSER
Unternehmensberatung für das Gastgewerbe

Spezialitätenrestaurant in Genf . . .

Wir suchen für ein Spezialitätenrestaurant in der Stadt Genf einen einsatzfreudigen, initiativen

GESCHÄFTSFÜHRER

Der Restaurationsbetrieb umfasst 120 Sitzplätze und das Team besteht aus 2 bis 3 Chefs de Service und ca. 25 Mitarbeiter/Mitarbeiterinnen. Der neue Geschäftsführer sollte bereits einen Betrieb selbständig geführt haben und in der Lage sein, Mitarbeiter neuzeitlich zu führen, die Betriebsabläufe optimal zu organisieren und Sinn für tadellose Präsentation haben. Es werden ein sehr gutes Salär und überdurchschnittliche Sozialleistungen geboten. Wenn Sie diese Position interessiert, erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen, welche absolut vertraulich behandelt werden.

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

Die Bergbahnen Grächen suchen für sofort oder nach Übereinkunft initiativen und belastbaren

Betriebsleiter

Anforderungen:
- KV oder gleichwertige Ausbildung
- Führungsqualitäten
- Deutsch, Französisch in Wort und Schrift, Englischkenntnisse erwünscht
- Alter 30 bis 45 Jahre
- Erfahrung in der Seilbahnbranche
- Kenntnisse in Marketingaufgaben

Wir bieten:
- eine interessante und verantwortungsvolle Tätigkeit
- den Anforderungen entsprechende, zeitgemässe Entlöhnung
- gute Sozialleistungen

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an

Hr. Brigger Bernhard
VR-Präsident
3925 Grächen

MA 61835

HESSER
Unternehmensberatung für das Gastgewerbe

NEUERÖFFNUNG

Wir suchen, für ein attraktives kleines Restaurant im Tessin mit ca. 70 Plätzen, eine(n) initiative(n)

GESCHÄFTSFÜHRER(IN)

Das Lokal ist bereits weitgehend gebaut. Da Ihre Mithilfe in der Vorbereitungsphase erwünscht ist, sollte Ihr Eintritt bereits per Ende Juli erfolgen können. Die Grösse des Betriebes bedingt, dass Sie selbst in der Lage sein sollten, die Küche zu führen. Sind Sie interessiert, mit Einsatz und Können diesen Betrieb zum Erfolg zu geleiten, so erwarten wir gern Ihre vollständige Bewerbung, die absolut vertraulich behandelt werden wird.

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

RESTAURANT ROSENGARTEN

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

Dann sollten Sie sich unbedingt mit uns in Verbindung setzen, denn wir suchen für unser renommiertes Hotel Bären in Wohlen, Kanton Aargau, ein versiertes, dynamisches

Geschäftsführer-Ehepaar

Der gut eingerichtete Betrieb mit Schwergewicht auf der Restauration umfasst: Tagesrestaurant, Grillroom, Bar sowie Speise- und Kongresssaal.
Der Direktor sollte beste Kocherfahrung mitbringen, Freude am Kontakt mit Gästen haben, das Personal souverän motivieren und auch in hektischen Zeiten einen kühlen Kopf bewahren.
Seine Gattin sollte unbedingt einen gepflegten Service leiten und führen können, zudem Praxis in der Administration sowie in der Hauswirtschaft besitzen und ein Flair für Gästebetreuung haben.
Wenn Sie diese anspruchsvolle und zukunftsgerichtete Position interessiert, senden Sie Ihre lückenlosen Bewerbungsunterlagen an Herrn P. Eltschinger.
Er selbst wird Ihnen dann im persönlichen Gespräch mehr über diese abwechslungsreiche Tätigkeit erzählen.

4691

Forchstrasse 191, 8125 Zollikerberg ZH
Tel. 01/391 66 01

3844

Sind Sie eine dynamische, ideenreiche

Wirtin (oder Wirt)

die unser alkoholfreies Café im Industriegebiet von Pratteln in Schwung bringen möchte?
Ihr zukünftiger Betrieb wird vorwiegend von Chauffeuren und Arbeitern frequentiert, aber natürlich auch von Büroangestellten usw.
Rufen Sie doch einfach an, und vereinbaren Sie einen Termin mit Herrn Erhard Gysin, Telefon (061) 83 16 78.

P 03-71625

Wir sind ein bekanntes ★★★★-Haus, mit 100 Betten und reger Restauration in der Zentralschweiz. Auf den 1. August oder nach Übereinkunft suchen wir noch einen

Betriebsassistenten

Wir stellen uns für diesen Posten einen gelernten Kellner und/oder Absolvent einer anerkannten Hotelfachschule vor.
Sie wären in Zusammenarbeit mit unserem F&B-Manager verantwortlich für die Leitung unseres Restaurants «Batzenhof» sowie unseres Dancings «Chronächäller»

Wir bieten:
- volle 5-Tage-Woche
- übliche Sozialleistungen
- gute Entlöhnung

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung, um mit Ihnen alle Einzelheiten besprechen zu können. Bitte verlangen Sie Herrn Bättig oder Herrn Riva.

P 25-016101

Hotel Krone Sarnen
Hotel-Krone
Brünigstrasse 130
CH-6060 Sarnen
Telefon 041-66 66 33

Gesucht wird auf Herbst 1985 ein gut ausgewiesenes

Wirte-Ehepaar

für unser schönes **Restaurant** in Thusis, Kanton Graubünden. Der Gastbetrieb umfasst total 100 Sitzplätze in verschiedenen Räumen. Wir erwarten vom Ehemann, dass er mehrere Jahre erfolgreich und kreativ als Küchenchef gearbeitet hat. Von der Ehefrau erwarten wir gute Kenntnisse im Gastgewerbe. Das Inventar muss käuflich übernommen werden.
Kurzofferte und schriftliche Anfragen sind zu richten unter Chiffre 13-75048 an Publicitas, 7001 Chur.

SSG

Die Schweizerische Speisewagen-Gesellschaft, Olten, betreibt Speisewagen auf dem schweizerischen und grenzüberschreitenden Eisenbahnnetz, besorgt Minibardienste in den Zügen und führt verschiedene Bahnhof-und Autobahnrestaurants. Zu den letzteren gehören auch zwei Motels.

Sie sucht eine geeignete Persönlichkeit, die sich über gründliche Kenntnisse im Gastgewerbe und besondere organisatorische Fähigkeiten sollte ausweisen können. Als

Mitglied der Direktion

hätte sie leitende Funktion und die Verantwortung für selbständig getroffene Entscheide zu tragen.

In Frage kommen Persönlichkeiten, deren Alter zwischen 35 und 45 Jahren liegt, die bereit sind, in der Nähe des Standortes der Gesellschaft zu wohnen, und die schon bisher mit unternehmerischen Führungsaufgaben betraut waren. Ihre Anmeldungen sind zu richten an den Präsidenten des Verwaltungsrates der Gesellschaft, Dr. Robert Lang, Postfach 921, 8021 Zürich.

Schweizerische Speisewagen-Gesellschaft (SSG)

QUELLENHOF
KUR- UND GOLFHOTEL
CH-7310 BAD RAGAZ

Telefon (085) 9 01 11 Telex 855 897

sucht per sofort oder nach Übereinkunft sprachkundige, gewandte

Telefonistin

Da es sich um eine Jahresstelle handelt, können nur Schweizerinnen oder Ausländerinnen mit Bewilligung B oder C berücksichtigt werden.

Interessierte Bewerber richten ihre Offerte mit Unterlagen und Foto an die Direktion.

4845

Member of The Leading Hotels of Switzerland

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft in Churer Nachtlokal

Barmaid

Guter Verdienst, übliche Sozialleistungen, geregelte Arbeitszeit.

Interessentinnen melden sich unter (081) 22 38 83.

4870

Für ein Personalrestaurant im Stadtzentrum von Bern suchen wir einen fachlich ausgewiesenen, persönlich engagierten

Geranten

am liebsten einen praxisorientierten Koch, der sein Metier gerne weiterpflegt und gleichzeitig in der Lage ist, über die administrativen Belange Bescheid zu wissen. Massgebliche Hilfestellung durch den Besitzer ist gewährleistet.

Wir offerieren ein zeitgemässes Salär, angenehme Arbeitszeit (kein Spätdienst, Sa/So geschlossen) sowie, bei uns selbstverständlich, eine angenehme Arbeitsatmosphäre.

Interessenten, die ein langfristiges Engagement suchen, bitten wir um ausführliche Bewerbungsunterlagen. Wir melden uns umgehend. Senden Sie Ihre Bewerbung bitte unter Chiffre 4702 an hotel revue, 3001 Bern.

Gesucht nach Urdorf im Limmattal vor den Toren der Stadt Zürich aufgestellte

Serviceangestellte oder Kellner

in neues Restaurant. Geregelte Arbeitszeit sowie überdurchschnittliches Gehalt sowie nettes Arbeitsklima (nur Schweizer).

Restaurant Steinerhof
8952 Urdorf
Telefon (01) 734 07 37
(Frey verlangen)

ofa 160235902

Gute Manuskripte helfen Fehler vermeiden!

Wir suchen für ein neu renoviertes guteingerichtetes Berghaus (Sommer- und Wintersaison), mit einem Jahresumsatz zwischen 700 000 und 900 000 Franken, ein freundliches

Gerantenpaar

Stellenantritt nach Übereinkunft.

Pius Bienz, Treuhand- und Revisionsgesellschaft AG, Studhaldenstr. 1, 6000 Luzern 14, Tel. (041) 44 10 77.

4779

Renommiertes Erstklasshotel im Zentrum von Zürich

Für unser bekanntes Restaurant suchen wir nach Übereinkunft

Maître d'hôtel

(Dame oder Herr)

Für diese anspruchsvolle Kaderposition stellen wir uns eine Persönlichkeit vor, die über fachliches Können und Führungsqualitäten verfügt, um einer grösseren Servicebrigade vorzustehen. Besonderen Wert legen wir auf die Pflege unserer Stammgäste sowie einer internationalen Kundschaft.

Wenn Sie bereits über einige Jahre Berufspraxis in Erstklasshäusern verfügen und sprachgewandt sind, bietet sich Ihnen eine echte Herausforderung.

Nebst guten Sozialleistungen, 5-Tage-Woche und ein den Leistungen entsprechendes Salär, offerieren wir Ihnen eine interessante Tätigkeit in einem modernen Betrieb.

Mit Interesse erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen, welche wir selbstverständlich mit voller Diskretion behandeln werden.

Chiffre 4839, hotel revue, 3001 Bern.

TOGA -Hotels International

Hotel Albarella Neve★★★★
San Bernardino

Direktor/ Direktionsehepaar

Dieser Betrieb, in attraktiver und ruhiger Lage, umfasst:
- 120 Betten + 150 Appartements
- grosses Restaurationsangebot, Bar
- Hallenschwimmbad
- Fitnessraum, Sauna, Solarium
- Discothek, Bowlingbahn
- reichhaltige Winter- und Sommersportmöglichkeiten

Wir erwarten:
- starke und initiative Gastgeberpersönlichkeit mit Erfahrung in der Führung eines ähnlichen Betriebes mit grösserem Mitarbeiterstab
- Flair im Umgang mit einer internationalen und anspruchsvollen Kundschaft
- Deutsch, Französisch- und Italienischkenntnisse
- ideenreiches und dynamisches Verkaufen dieses einzigartigen Produktes
- Erfahrung in Verkauf und Marketing eines ähnlichen touristischen Komplexes

Wir bieten:
- selbständige Position und unternehmerische Freiheit innerhalb unserer Kette
- grosszügige Direktionswohnung
- Unterstützung in Werbung und Verkauf
- dem Erfolg und Einsatz entsprechendes Salär

Ihre handschriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto senden Sie bitte an:

TOGA AG, Giacomettistrasse 15
Postfach 264, 3000 Bern 31

4823

HOTEL SCHAFFHAUSERHOF
Hotel-Restaurant
8200 SCHAFFHAUSEN

Zur Ergänzung unseres kleinen, aber aufgestellten Teams suchen wir auf 15. August 1985 eine junge, einsatzfreudige

Direktions-Assistentin

Haben Sie ...

Eine fundierte, gastgewerbliche Ausbildung (Hofa mit mehrjähriger Kaderpraxis oder Absolventin einer Hotel- oder gleichwertiger Schule mit Praxis).
Organisationstalent, Führungsqualitäten und Verantwortungsbewusstsein.
Keine Scheu vor Zahlen und administrativer Arbeit sowie Englisch- und Französischkenntnisse.

Zum Aufgabenbereich gehören:

Vertretung des Geschäftsführers in allen Bereichen. Gästebetreuung, Einsatzplanung der Mitarbeiter, Überwachung des Hausdienstes, Korrespondenz erledigen und vieles andere mehr.

Dafür bieten wir Ihnen:

Der Stelle entsprechendes Salär mit 13. Monatslohn. Selbständiges Arbeiten in angenehmem Betriebsklima.

Komplette Bewerbungsunterlagen sind zu richten an:

Direktion
Hotel Schaffhauserhof
8200 Schaffhausen
Telefon (053) 5 58 00

4863

HESSER

Unternehmensberatung für das Gastgewerbe

Neueröffnung auf Weihnachten 1985 ...

Wir suchen für ein neues Hotel/Restaurant an einem bekannten Sommer- und Winterkurort in der Region Bern einen erfahrenen

DIREKTOR / DIREKTIONSEHEPAAR

Der Betrieb umfasst 200 Betten, verschiedene Restaurants, Hallenbad, Sauna usw. Unser Auftraggeber stellt sich für diese Position einen Fachmann vor, welcher bereits einen Hotel- und Restaurationsbetrieb selbständig geführt hat. Er sollte in der Lage sein, den Betrieb in allen Bereichen kompetent zu führen und auch gegenüber Gästen, Mitarbeitern, Behörden usw. zu repräsentieren. Im weiteren besteht die Möglichkeit, am Aufbau der Betriebsorganisation mitzuarbeiten und eine tadellose Eröffnung vorzubereiten. Wenn Sie diese Aufgabe interessiert, erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen, welche absolut vertraulich behandelt werden.

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

Frisch vom VOLG. So lautet unser Motto im Bereich **Marketing Frischprodukte,** und so handeln wir auch. Damit wir weiterhin unsere Kunden jederzeit zufriedenstellen können, suchen wir einen verantwortungsvollen

VOLG

Verteilstellenleiter Frischdienst

für unsere Niederlassung Winterthur.

Ihr Aufgabengebiet umfasst folgende Bereiche:
- Überwachung der Frischdienstziele bezüglich Qualität
- Organisation eines reibungslosen Warenflusses (von der Warenannahme bis zur Auslieferung)
- optimaler Personaleinsatz im Lager- und Rüstereibetrieb

Zusätzlich planen Sie die Touren und arbeiten in der Frischwarengruppe mit.

Von unserem neuen Arbeitskollegen erwarten wir, dass er
- die Palette der Frischprodukte, im speziellen Früchte und Gemüse, beherrscht
- bereits Personal geführt und dessen Einsatz geplant hat
- kaufmännische Kenntnisse mitbringt

Können Sie sich vorstellen, mit Ihrem Teamgeist, Ihrem Organisationstalent und Ihren Führungseigenschaften diese selbständige Tätigkeit auszuführen, dann freuen wir uns auf Ihre handschriftliche Bewerbung mit den üblichen Beilagen. Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne unser Herr H. R. Ackermann, Personaldienste.

Verband Ostschweizerischer Landwirtschaftlicher Genossenschaften (VOLG)
Personaldienste
Schaffhauserstrasse 6, 8401 Winterthur
Telefon (052) 84 11 11, intern 687

175

Mürren, Berner Oberland
In ★★★★-Hotel suchen wir nach Vereinbarung

Geschäftsführer(in), evtl. Geschäftsführer-Ehepaar

Kurzbeschrieb:
100 Betten, Grill 70 Plätze, Gästespeiserestaurant 80 Plätze, Snack 40 Plätze, Bar 40 Plätze, Discothek 60 Plätze.

Das Hotel ist direkt dem grössten alpinen Sportzentrum, u. a. Hallenbad, Kunsteisbahn usw., angeschlossen.

Wir erwarten von der Geschäftsleitung:
Praktische Erfahrung, Flair für Gästebetreuung, zielgerechte Führung eines Mitarbeiterstabs, gute englische und französische Sprachkenntnisse, Sinn für Teamarbeit.

Wir bieten:
Einsatzfreudige und erfahrene Kader, gründliche Einführung, den Anforderungen und Leistungen entsprechendes Salär, Eintritt nach Vereinbarung.

Wenn Sie am weiteren Aufbau dieses interessanten Betriebes mitarbeiten wollen, erwarten wir Ihre umfassenden Bewerbungsunterlagen an die beauftragte

MABEG AG, Breichtenstrasse 7, 3074 Muri
Telefon (031) 52 25 50

P 05-6325

---

servotel★★★ AG
Kader-Positionen

top-secret

Wir suchen für verschiedene sehr renommierte Häuser mit hohem Niveau in Basel, Genf und Zürich für Wintersaison fachlich gut ausgewiesene

Restaurant-Manager
Maître d'hôtel
1. Oberkellner

Wir stellen uns in dieser anspruchsvollen Position eine gepflegte Persönlichkeit vor, welche mit Freude und fachlichem Können einer grösseren Servicebrigade vorsteht, die Organisation von Banketten und Anlässen durchführt sowie eine internationale Kundschaft pflegen und verwöhnen kann. Wenn Sie über einige Jahre Berufspraxis in Erstklasshäusern verfügen, gute Sprachkenntnisse besitzen und an dieser Stelle Interesse hätten, so bitten wir Sie, uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen zuzustellen, welche wir selbstverständlich mit voller Diskretion behandeln werden. Idealalter: 28 bis 40 Jahre.

Bitte rufen Sie uns an, wir informieren Sie gerne; oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen direkt an:

Servotel AG, Personalberatung für das Gastgewerbe
Theaterstrasse 10, 4051 Basel, Tel. (061) 22 97 47/95

4789

Das alkoholfreie Hotel Blumenstein sucht auf den 1. September 1985 junge, freundliche

Aide du patron (gelernte Hofa)

Wir stellen uns eine einsatzfreudige Mitarbeiterin vor mit Sprachkenntnissen und Organisationstalent. Bürokenntnisse von Vorteil. Wir bieten 5-Tage-Woche, gute Sozialleistungen und angenehmes Arbeitsklima.

Interessentinnen melden sich bei:

B. Peter, Hotel Blumenstein
Bahnhofplatz, 8500 Frauenfeld
Telefon (054) 21 47 28

ofa 129.194378

Anzeigen in der hotel + touristik revue vermitteln wichtige Branchen-informationen

---

GASTRAG
Ein guter Einstieg für den Aufstieg.

Als ideenreiches, modernes und gut organisiertes Unternehmen plant, baut und führt die GASTRAG verschiedene Restaurant-Betriebstypen.
Im Spätherbst werden wir in St. Gallen ein weiteres italienisches Restaurant nach dem bewährten GASTRAG-Konzept «Gutes aus Italien sympathisch präsentiert» eröffnen.
Als

Geschäftsführer

können Sie bereits in der Voreröffnungsphase mitwirken.

Für diese herausfordernde, verantwortungsvolle und entsprechend gut honorierte Position **erwarten wir**
- fundierte und möglichst breite gastgewerbliche Aus- und Weiterbildung (Küche/Service/Organisation und Administration)
- Fähigkeitsausweis
- Führungserfahrung und Praxis, Organisationstalent, ausgeprägtes unternehmerisches Denken und Handeln sowie Durchsetzungs- und Durchhaltevermögen

Wir bieten Ihnen:
- eine sorgfältige und gründliche Vorbereitung und Einführung sowohl in unserer Verwaltung als auch an der Front
- grösstmögliche Selbständigkeit im Rahmen klar definierter Aufgaben, Verantwortung und Kompetenzen
- Erfolgsbeteiligung, wirkungsvolle Unterstützung durch unsere Zentralverwaltung, permanente Weiterbildungsmöglichkeiten und Aufstiegschancen.

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Zeugniskopien, Handschriftprobe und Foto

GASTRAG, H. P. Frank
Elisabethenanlage 7, 4051 Basel

4871

Betriebe der Gastrag Basel gibt es in Zürich, Bern, Luzern, Basel, Biel, Neuenburg, St. Gallen, Schaffhausen, Winterthur, Wil

Hotel Zürich



8001 Zürich
Neumühlequai 42
Telefon (01) 363 63 63

Haben Sie Interesse, in einem Luxushotel im Zentrum von Zürich mitzuarbeiten? Dann nutzen Sie Ihre Chance.

Wir suchen für Mitte August oder nach Vereinbarung

Küche **Chef saucier**
Chef de garde

Service **Chef de rang**

Nebst guten Sozialleistungen und einem angemessenen Lohn bieten wir Ihnen geregelte Frei- und Arbeitszeit, 5-Tage-Woche (44 Stunden) und eine angemessene Tätigkeit.

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

4837

Hotel Zürich

Gute Manuskripte helfen Fehler vermeiden!

Landgasthof zum Löwen Thörigen (Langenthal)

sucht in junges Team

Serviceangestellte oder Kellner

zum baldigen Eintritt.
Auf Ihren Anruf freut sich
Familie Gygax,
Telefon (063) 61 21 07.

ofa 121.249.598

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft junge

Köchin

in unseren neuen Landgasthof.

Restaurant Pony
Sigigen
Familie Felber-Kreienbühl
Telefon (041) 73 13 97

ASCOT

Hotel, Jockey-Club-Restaurant und Turf-Bar

Lavaterstrasse 15, 8027 Zürich
Telefon (01) 201 18 00, Telex 815 454

Wir suchen per Mitte Juli 1985 oder nach Vereinbarung einen à-la-carte-kundigen

Chef de rang

sowie einen

Commis de service

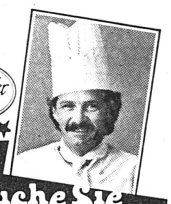
Wenn Sie an einer ausbaufähigen Stelle sowie in einem Erstklasshotel in Zürich zu arbeiten, interessiert sind, und Berufserfahrung mitbringen, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

M. Haubensak, Dir.

4798

CEM
CASPAR E. MANZ
HOTELS & RESTAURANTS

Stadtkeller



ich suche Sie...

Chef de Partie
Jung-Köche
Serviertöchter
Kellner
(Auch Anfänger, für Bistro und Köbis-Bar)
Rufen Sie an.
Betty + Köbi Nett-Caviezel
St. Gallen, Tel. 071/22 00 88

Stadtkeller
Spisermarkt
Z'mittst i de Aaltstadt

Fischspezialitäten-restaurant
Hecht am See, 6300 Zug

Wir suchen per sofort

Koch oder Köchin

sowie

Commis de cuisine

in kleine Brigade, 5-Tage-Woche

Gerne erwarten wir Ihren Anruf.

Fam. K. Rütimann
Telefon (042) 21 01 93

3768

CABARET MONTPARNASSE

1000 Lausanne 9

Für die Leitung dieses bestbekannten Nachtbetriebes suchen wir einen ausgewiesenen

Fachmann

Wir wünschen uns einen dynamischen Mitarbeiter mit Einsatzbereitschaft und Geschick im Umgang mit Gästen und Mitarbeitern.
Wir bieten Ihnen einen weitgehend unabhängigen und interessanten Posten, angemessene Entlöhnung und Unterstützung im administrativen Bereich.
Der Besitz des Fähigkeitsausweises ist nicht erforderlich.

Eintrittsdatum: Herbst 1985.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an:

SAERD S.A.
Postfach 373, 1000 Lausanne 9

ofa 138359549

SCHWEIZERHOF LENZERHEIDE

Eine schöne Stelle in einer sportlichen Umwelt.

Mit Eintritt ab sofort haben wir noch die folgenden Posten zu vergeben:

Küche **Chef garde-manger**
Commis de cuisine

Service **Serviertochter**
oder Kellner

Auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen, Foto und Gehaltsanspruch freut sich:

Hotel Schweizerhof, B. Theus
z.H. Ueli Schumacher, Personalchef
7078 Lenzerheide GR

4842

MÖVENPICK • Stellen • Information

RESTAURANT Pfauen MÖVENPICK

Unser Steckbrief: Ein lebhafter Betrieb, ein raffiniertes, vielseitiges Angebot, ein gepflegter, anspruchsvoller Service in einer freundlichen, ungezwungenen Umgebung – und alles angereichert mit einem Hauch von Theateratmosphäre – zu finden direkt neben dem Schauspielhaus!

In unserem

Restaurant im 1. Stock

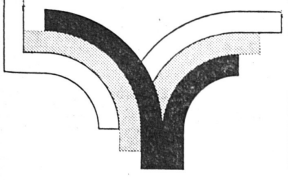
bekannt für die verschiedenen Spezialitäten, suchen wir per zirka Mitte August oder nach Vereinbarung einen dynamischen, selbständigen

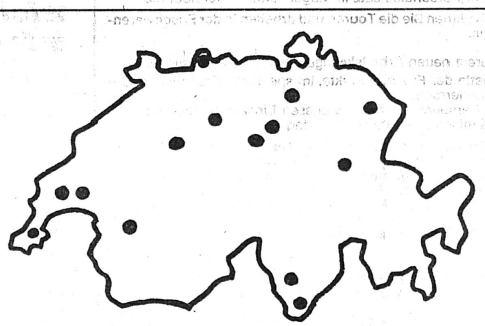
Chef de service

der «seine» zirka 12 Mitarbeiter begeistern und motivieren kann. Natürlich möchten Sie auch Ihre umfangreichen Fachkenntnisse voll einsetzen!
Gerne würden wir Sie kennenlernen – rufen Sie uns an oder senden Sie uns Ihre vollständige Bewerbung. Wir freuen uns!

Personalberatung und Stelleninformation der Mövenpick-Unternehmungen, Badenerstrasse 120, 8004 Zürich. Felix Jäckli oder Monika Dual geben Ihnen gerne Auskunft. Telefon (01) 241 09 40.

MÖVENPICK
Unsere Mitarbeiter sind unser wichtigstes Kapital





Dieses Inserat richtet sich an alle Köche, die kein Sitzleder haben.

Wir suchen nämlich sogenannte

Springer-Köche

die in unseren Hotels und Restaurants in der Schweiz immer dort einspringen, wo jemand ausfällt.

Wenn Sie also

Commis de cuisine oder Chef de partie

sind und gerne zwei Wochen in Bern, einen Monat in Lausanne, zwei Monate in Luzern . . . oder vielleicht auch einmal in Kairo arbeiten möchten, dann sollten Sie uns unbedingt anrufen. Wir sagen Ihnen gerne mehr darüber.

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

MÖVENPICK
Qualité – Créativité – Variété

Zürich Regensdorf
Holiday Inn
MÖVENPICK HOTEL

Sprachbegabt?
Hotelbegeistert?
Kontaktfreudig?

. . . und dazu noch kaufmännisch ausgebildet oder Absolventin einer Hotelfachschule und auch gewandt auf der Schreibmaschine?

Dann sind Sie vielleicht die neue

Sekretärin/Assistentin unseres Bankettmanagers

die wir per 1. September 1985 oder nach Vereinbarung suchen.

Ihre Aufgaben – und dementsprechend auch Ihre Verantwortungen – sind gross:
Sie erstellen Offerten und Bestätigungen für unsere Kunden, machen auch die nötigen Detailabsprachen, überwachen den Reservationsablauf der Bankettsäle, geben den internen Stellen die nötigen Informationen und Aufträge und haben natürlich auch Repräsentationsaufgaben zu erfüllen. Wir stellen uns vor, dass Sie zwischen 25 und 35 Jahre jung sind.

Wir erwarten mit Spannung Ihre Bewerbung und stehen Ihnen natürlich auch für weitere Informationen telefonisch jederzeit zur Verfügung.

Kurt Altorfer, Mövenpick Hotel Holiday Inn, Zentrum
8105 Regensdorf, Telefon (01) 840 25 20

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

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

als: _____

am liebsten möchte ich arbeiten in der Region:

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

Name: _____ Vorname: _____

Jahrgang: _____ Nationalität: _____ Bewilligung: _____

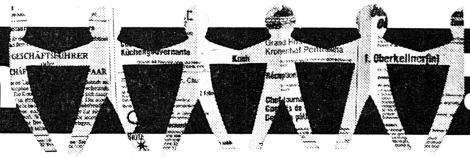
Strasse: _____ Tel.: _____

PLZ/Ort: _____

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

Mo–Fr 08.00 Uhr bis 18.00 Uhr
Sa 09.00 Uhr bis 17.00 Uhr

Stelldichein



Das aktuelle Stellenangebot der Stellenvermittlung SHV

Auszug aus unseren zahlreichen offenen Kaderstellen

Hotel-Restaurant in Schaffhausen sucht

Direktionsassistentin

Eintritt: 1. August 1985

Landgasthof im Kanton Solothurn sucht

Küchenchef

Eintritt: Mitte September 1985

★★★★-Hotel im Bündnerland sucht

Chef(in) de réception

Eintritt: September 1985

★★★★-Hotel im Kanton Zürich sucht

Oberkellner

Eintritt: sofort

★★★★★-Hotel in Zürich sucht

Chef de service

Eintritt: sofort

Hotel-Restaurant in Winterthur sucht

Betriebsassistent(in)

Eintritt: September 1985

Restaurant in Biel sucht

Pächterpaar

Eintritt: 1. Oktober 1985

★★★-Hotel in Saas Fee sucht

Réceptionistin

Eintritt: sofort

Hotel in der Nähe von Zürich sucht

Réceptionspraktikantin

Eintritt: sofort

★★★★-Hotel in St. Moritz sucht

1. Sekretärin

Eintritt: sofort

Hilfe! Wir suchen dringendst

Servicefachpersonal und Köche

für Stellen in der ganzen Schweiz mit sofortigem Eintritt. Auskünfte erteilen Ihnen Fräulein Fallegger oder Frau Rothenbühler.

Wir suchen ab 1. August für einen Restaurationsbetrieb im Zentrum von Brig eine(n)

Chef(in) de service/ Aide du patron

Geboten wird:
- interessante und verantwortungsvolle Tätigkeit
- Jahresstelle
- gute Entlöhnung
- Unterkunft im Hause
- geregelte Arbeitszeit
- sehr selbständiges Arbeiten

Erwartet wird:
- Alter 25 bis 35 Jahre
- gewisse Erfahrung im Service und in der Personalführung
- Organisationstalent
- aktive Mitarbeit

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an

Hotelcadre SHV
Monbijoustrasse 130, Postfach 2657, 3001 Bern

Wenn Sie in Ihrem Beruf eine Berufung sehen, wenn Sie im Hotelfach also nicht nur einen gut bezahlten Job, sondern eine gute Stelle suchen, so telefonieren Sie einfach uns. Die Stellenvermittlung des Schweizer Hotelier-Vereins vermittelt Ihnen prompt und kostenlos eine Stelle, die Ihren Ansprüchen und Ihrem Können entspricht.

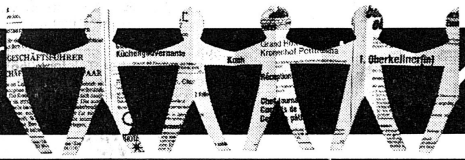
031 507 333

Die Nummer-Sicher für gute Stellen im Hotelfach.

Ein Gratis-Service des SHV.

Die Nummer-Sicher für gute Stellen im Hotelfach.
Ein Gratis-Service des SHV.

Die gute Adresse für gute Kaderstellen im Hotelfach.
Hotelcadre SHV SSH



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

Wir sind ein gutgehendes, vielseitiges und abwechslungsreiches **Unterhaltungs- und Tanzlokal** im Zentrum der Stadt Zürich und halten Ausschau nach einem freundlichen, ausgeglichenen, gutpräsentierenden und beweglichen

Abteilungsleiter(in) Chef de service

der es versteht
einen vorzüglichen Kontakt zu unserem vielschichtigen Publikum zu pflegen;
seine Mitarbeiter vorbildlich zu führen und entsprechend zu motivieren;
eng und konstruktiv mit der zielstrebigen, dynamischen Geschäftsleitung zusammenzuarbeiten, die den «Unterhaltungschef» wesentlich unterstützt und teilweise auch entlastet.

Wir laden ernsthafte Interessenten zu einem unverbindlichen Gespräch ein und sichern volle Diskretion zu. Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen senden Sie bitte unter Chiffre 4834 an hotel revue, 3001 Bern.

AMBASSADOR ★★★★
Hotel, Restaurant, Kongresszentrum
3007 Bern, Seftigenstr. 97, Tel. 031/45 41 11

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung

Chef de service
Serviertochter
(auch Anfängerin)
Kellner

Wir bieten 5-Tage-Woche, vielseitige, interessante Mitarbeit in einem jungen Team.

Ihre Bewerbung oder Ihren Telefonanruf richten Sie bitte an Herrn Kistler.

P 05-9252



Ambassador – am Rande von Bern mit reizvollem Blick auf Altstadt und ferne Umgebung

Hotel-Restaurant
Kurhaus
6173 Flühli im Entlebuch

sucht auf 1. August 1985

Jungkoch oder Köchin (Alleinkoch)

Wir bieten:
- hohen Lohn
- Kost und Logis im Hause
- Einzelzimmer mit Dusche und WC
- Gratisabonnement für Skilifte.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung (Betriebsferien 15. bis 31. Juli) oder Ihren Anruf.

Alfred Niederhauser, Gerant
Telefon (041) 78 11 66

4240

Seiler Hotels Zermatt AG



Wir suchen ab Dezember für Winter- und Sommersaison für unsere Hotels Mont Cervin★★★★★/Monte Rosa★★★★/Schweizerhof★★★★ und unser Restaurant Seilerhaus

Sous-chefs

sowie

Chefs de partie
Chef pâtissier

Schriftliche Offerten mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto sind erbeten an

SEILER HOTELS ZERMATT AG
z. H. Frau R. Brunner, Personalchefin
3920 Zermatt, Tel. (028) 67 13 48

4816

flora ★★★★
Hotel Flora
6003 Luzern
beim Bahnhof
041 - 24 44 44

Wir suchen nach Übereinkunft bestqualifizierte, belastbare

Direktionssekretärin

Idealalter 25 bis 35 Jahre.

Wir bieten eine abwechslungsreiche, interessante und vielfältige Aufgabe.

Bewerberinnen, welche nach Möglichkeit über Hotelbüroerfahrung verfügen und die Sprachen D, E, F in Wort und Schrift beherrschen, richten ihre kompletten Unterlagen mit Lichtbild an die

Direktion, Hotel Flora
Seidenhofstrasse 5, 6003 Luzern
Telefon (041) 24 44 44

3741

Snackrestaurant	alle Zimmer mit Bad
Stadtrestaurant	280 Betten
Diskothek	Direktwahltelefon
Landlerkeller	Radio · TV · Telex
Hotelbar	P 100 Autos

Warum nicht im Herzen der Schweiz arbeiten? In unser junges, dynamisches Team suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Servicefachangestellte oder Kellner
Jungkoch
Koch

Ausländer nur mit C-Bewilligung. Wir bieten 5-Tage-Woche, Schichtbetrieb und den Leistungen entsprechendes Salär. Wenn Sie mehr über Ihr neues Tätigkeitsgebiet wissen möchten, zögern Sie nicht, sondern rufen Sie uns noch heute an. Bitte verlangen Sie Frau Klaus oder Herrn Leuenberger.

Restaurant/Stadtbachstube

assa 79-5663

paprika
ecke stadtbachstr.
bühlstrasse 5 bern
nähe inselspital
tel. 031/24 50 88

Günstiger im Abonnement!

Ich abonniere die hotel + touristik revue

	Schweiz	Ausland*
1 Jahr	☐ Fr. 69.–	☐ Fr. 87.–
6 Monate	☐ Fr. 45.–	☐ Fr. 54.–
3 Monate	☐ Fr. 29.–	☐ Fr. 36.–

** Luftpostzuschlag auf Anfrage*

Herr/Frau/Frl./Firma

Strasse/Nr.

PLZ/Ort/Land

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

SPORTHOTEL
TERMINUS
Davos

Mittelklasshotel mit 3 Restaurants und Hausbar

Wir suchen in Jahres- oder Saisonstelle

1. Réceptionistin oder Réceptionist

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Riek und Sigi Ritter
Sporthotel Terminus, 7270 Davos Platz
Telefon (083) 3 77 51

4812

flora ★★★★
Hotel Flora
6003 Luzern
beim Bahnhof
✆ 041 - 24 44 44

Wir suchen nach Übereinkunft in Jahresstelle dynamischen, jungen und flexiblen

Chef de service

Dame oder Herr, Schweizer

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto, Lebenslauf und Zeugnissen. Für weitere Auskünfte steht Ihnen unser Personalchef, Herr D. J. Steinbeck, gerne zur Verfügung.

Hotel Flora
Seidenhofstrasse 5, 6003 Luzern
Telefon (041) 24 44 44

Snackrestaurant	alle Zimmer mit Bad
Stadtrestaurant	280 Betten
Diskothek	Direktwahltelefon
Landlerkeller	Radio · TV · Telex
Hotelbar	P 100 Autos

HOTEL BELLEVUE PALACE BERN★★★★★

Hotel Bellevue Palace Bern
Kochergasse 3–5
CH-3001 Bern
Telefon 0041/31/22 45 81

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir auf sofort oder nach Übereinkunft

Telefonistin Sprachen D, F, E
Hilfsgouvernante

auf Mitte September, mit Hofa-Lehre

Commis de cuisine
Commis de bar

Wenn Sie sich für eine dieser Stellen interessieren, melden Sie sich bitte schriftlich oder telefonisch bei unserem Personalchef Herrn W. Jaggi.

4869

Das Bellevue Palace ist eines der 5 Hotels der Swissôtels-Gruppe, zu der noch das Drake in New York, das Lafayette in Boston, des Président in Genf und das International in Zürich gehören.

swissôtel

Wir suchen nach Vereinbarung

Chef de service

(Dame oder Herr)

für ein renommiertes und bekanntes Restaurant in Zürich.

Nebst fundierten Berufskenntnissen und guten Führungseigenschaften erwarten wir ein gepflegtes und sicheres Auftreten. Die Betreuung unserer internationalen Gäste ist unser Hauptanliegen.

Wir bieten eine Aufgabe, bei der die Verantwortung, die Kompetenz und das Salär übereinstimmen. Geregelte Arbeitszeit und 5-Tage-Woche sind für uns selbstverständlich.

Dieses Angebot richtet sich auch an Bewerber ab 28 Jahren, die noch keine Führungsposition in einer grösseren Brigade innegehabt haben, aber die nötige Einsatzbereitschaft und den Willen haben, einen weiteren Schritt in ihrer Karriere zu gehen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Offerte mit den kompletten Unterlagen. Diese wird selbstverständlich mit der grössten Diskretion behandelt.

Offerten unter Chiffre 4838 an hotel revue, 3001 Bern.

Nebst jedem Sonntag frei können Sie auch 2 ganze Wochenends für Ihre Freizeit einplanen. Zimmer im Hotel möglich.

Wir freuen uns über Ihre Bewerbung, oder rufen Sie doch einfach an:

Hotel Uzwil (Hans Spengler), 9240 Uzwil
Telefon (073) 51 51 51

Commis tournant(e)
Service-
Fachangestellte(n)

In unser Team suchen wir

Wir stehen weder auf dem Kopf noch schlagen wir Purzelbäume, jedoch unsere Stammgäste betreuen wir mit viel Sorgfalt.

HOTEL UZWIL
Telefon 073/51 51 51
****

Lenkerhof ★★★★
Lenk
im Berner Oberland

Erstklasshotel im Berner Oberland sucht zur Ergänzung der Küchenbrigade für Sommer-Saison 1985

Chef de partie
Commis de cuisine

per sofort oder nach Übereinkunft.
Es erwartet Sie eine modern eingerichtete Küche, ein junges Team, geregelte Arbeits- und Freizeit, zeitgemässe Entlöhnung sowie Kost und Logis im Hause.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an:

Rudolf Erismann, Küchenchef
Hotel Lenkerhof, 3775 Lenk i. S.
Telefon (030) 3 14 24

4867

ASH AMBASSADOR SWISS HOTELS

HOTEL restaurant BISTRO GRILL BAR

Für unser
Viersternhotel
suchen wir einen/eine

Kellner/Serviertochter

in unseren exklusiven Grillroom, in unser gepflegtes Restaurant und in das lebhafte Bistro.

Wir bieten Ihnen:
- 5-Tage-Woche
- ausgebaute Sozialleistungen
- auf Wunsch Unterkunft im Personalhaus
- Eintritt nach Übereinkunft

Für einen ersten Kontakt wenden Sie sich bitte an Frau M. Gutscher, Telefon (056) 20 13 11. Sie erreichen sie auch schriftlich unter folgender Adresse: Direktion Hotel Du Parc, 5401 Baden.

DU PARC BADEN

Für unseren lebhaften und vielseitigen Restaurationsbetrieb suchen wir auf Anfang August oder nach Vereinbarung eine junge und freundliche

Sekretärin

mit Erfahrung im Gastgewerbe. Schätzen Sie eine abwechslungsreiche Tätigkeit und den Kontakt mit Gästen?

Wenn ja, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung (z. H. von Frl. Doris Probst).

4819

CASINO BERN
M. Decurtins Tel. 031/22 20 27

Casino Restaurant
Cocktail-Bar • Bierquelle
Terrasse • Bankettsäle

---

plaza

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung, zur Ergänzung unserer jungen, initiativen mittleren Brigade

2 Commis de cuisine
1 Chef de partie / Saucier

Interessenten senden ihre Bewerbungsunterlagen an:

Hotel Plaza AG
Goethestr. 18, 8024 Zürich
Telefon (01) 252 60 00, Herrn Thurnheer, Küchenchef, verlangen.

4864

Wir suchen per Anfang oder Mitte August für zirka 3 Monate einen

Aushilfskoch

in kleine Brigade.
Wir bieten gute Anstellungsbedingungen, Samstag, Sonntag frei, angenehme Arbeitszeit.
Bewerbungen sind zu richten an Ingenieurschule, Herrn Bühler, Grüntalstrasse 14, 8820 Wädenswil.

4803

Jetzt wird es Zeit, mit Ihrer eigenen

Gästezeitung

für die nächste Saison Ihres Hauses zu werben.

Konzept, Redaktion
Nieke AG
Huttenstr. 60, 8006 Zürich

4833

Zermatt
Restaurant Max Julen

Wir suchen für sofort

Koch (Köchin)

sowie

Serviertochter

Anfragen bitte unter Telefon (028) 67 18 84 oder (028) 67 39 27.

4879

Kostengünstig die gesamte Schweizer Tourismusbranche erreichen — mit einer Anzeige in der hotel + touristik revue

---

Romantik Hotels und Restaurants

Die schönste historische Gaststätte des Limmattals sucht per sofort oder nach Vereinbarung in Jahresstelle

Kellner

mit Aufstiegsmöglichkeit zum Chef de service

Haben Sie eine gute Serviceausbildung, einige Jahre Praxis auf diesem Gebiet, Fremdsprachenkenntnisse und Führungsqualitäten?
Dann würden wir uns freuen, Sie kennenzulernen.

Wir arbeiten 5 Tage in der Woche, bieten zeitgemässen Lohn und ein angenehmes Arbeitsklima.

Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf erwartet Herr Italo oder Herr Hirzel. Telefon (01) 740 60 11.

ofa 160247503

Krone Dietikon

Romantik-Hotel
Restaurant Krone
Zürcherstrasse 3
8953 Dietikon

Berner Oberland

***
Hotel Rustica Restaurant Lauscing

In unserem jungen, aufgestellten Team sind noch die Stellen als

Koch
Serviceangestellte(r)

zu besetzen.

Ihren Anruf erwartet B. Jost
Telefon (033) 71 30 71

4479

Hotel
Victoria-Lauberhorn★★★
3823 Wengen

sucht für die Sommersaison, ab sofort bis Ende September, noch folgenden Mitarbeiter

Hotelküche

Commis de cuisine

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen richten Sie bitte an

Direktion
Hotel Victoria-Lauberhorn
3823 Wengen
Telefon (036) 56 51 51

4856

Wir gratulieren

Unser

Sous-chef

hat vor kurzer Zeit die Prüfung zum eidg. dipl. Küchenchef mit Erfolg bestanden.
Es ist verständlich, dass er sich zu verändern wünscht, um einer eigenen Brigade vorzustehen.

Möchten Sie per Anfang September oder nach Vereinbarung seine Nachfolge für diese interessante Aufgabe übernehmen?
Nebst den üblichen Sozialleistungen bieten wir Ihnen ein den Anforderungen entsprechendes Gehalt.

Wenn Sie über die notwendigen Erfahrungen verfügen und an einer längeren Anstellung interessiert sind, erwarten wir gerne Ihre Bewerbung.

W. Gehrig, Direktor

4872

HOTEL AIRPORT
Oberhauserstr. 30, Zürich-Glattbrugg
Telefon 01 810 44 45

BY APPOINTMENT TO HER MAJESTY QUEEN ELIZABETH II
PURVEYORS OF CHAMPAGNE LANSON PÈRE ET FILS · REIMS

CHAMPAGNE
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Lanson

DER GROSSE CHAMPAGNE LANSON BRUT HAT JETZT EINE ALTERNATIVE:

LANSON CHAMPAGNE BRUT ROSE, THE BIG SMALLTALK IN TOWN.



DESHALB WIRD DER GROSSE LANSON AUCH NUR DORT SERVIERT, WO GÄSTE BESSEREN CHAMPAGNER ERWARTEN, DENN DER KENNER WEISS GEPFLEGTE GASTFREUNDSCHAFT ZU SCHÄTZEN.

LANSON BRUT UND LANSON ROSÉ.
WEIL ERSTE ADRESSEN VERPFLICHTEN.....



CHAMPAGNE
Lanson

FÜR HÖHERE ANSPRÜCHE SEIT 225 JAHREN
EN EXCLUSIVITÉ PAR LA MAISON DIWISA 6130 WILLISAU

Guenter BSW Zürich

Telefax 3/2

Die Schweizer Tourismus-Fachzeitung hat auch einen Telefax-Anschluss. Unter der Nummer Telefax 3/2 (031) 46 23 95 können Sie uns rund um die Uhr Texte für Redaktion und Anzeigen übermitteln.



hotel+touristik revue, Postfach 2657, CH-3001 Bern, ☎ 031/507 222, TX 912 185 htr ch

Sie haben es schwarz auf weiss vor sich. Ein für allemal. In der Anzeige.

F&B

F&B-Inhalt

Stille Revolution

Im Bereich der französischen Essgewohnheiten hat sich manches geändert. Seite 15

Wein-Welthauptstadt

Jacques Chaban-Delmas, der Bürgermeister von Bordeaux, möchte aus seiner Stadt die Welthauptstadt des Weins machen. Seite 17

Marktnotizen

Die F & B-Börse aktuell, Food & Beverage News und die um den Bereich «Comestibles» erweiterte Rubrik zum Markt finden Sie auf Seite 22

Teurer

Weich- und sogenannte nichtablieferungspflichtige Käsesorten werden ab dem 1. August für den Konsumenten um 50 Rappen pro Kilogramm teurer. Wie die «Schweizerische Milchzeitung» berichtete, ist diese Verteuerung auf eine Anpassung der Marge zurückzuführen: auf der Stufe Käserei plus 30 Rappen, auf der Stufe Handel plus 20 Rappen.

Wie es in der «Schweizerischen Milchzeitung» heisst, wurde die Verteuerung vom Vorstand der Schweizerischen Genossenschaft für Weich- und Halbhartkäsefabrikanten (SGWH) beschlossen. Dieser begründete die Preisanhebung im einzelnen mit verschiedenen Neuerungen im Personalbereich.

Schikane

Als «bürokratische Schikane gegen den populärer werdenden Rohmilchgenuss» wertet der Schweizerische Verband der Konsumenten-Vereine zur Förderung der biologisch-dynamischen Landwirtschaftsweise die staatliche Preisvorschrift. Der Verband bittet Bundesrat *Kurt Furgler,* die entsprechende Verordnung zu sistieren.

Gemäss Verordnung der Eidgenössischen Preiskontrollstelle darf abgepackte Rohmilch gleich wie Pastmilch nicht mehr als Fr. 1.55 pro Liter kosten. Dieser verordnete Preis wird nach Ansicht des Verbands «in keiner Weise den aufwendigen, lebensmittelpolizeilich verlangten Qualitäts- und Hygienebemühungen der Rohmilchbauern gerecht». sda

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

Gastro – Flashes

Music Box im Linde Pub

Von den Erfahrungen als ehemalige Leiter des Kursaals in Heiden profitiert das neue Pächter-Ehepaar des Hotel-Restaurant Linde in Goldach. Im jetzt vom Restaurant abgetrennten Linde Pub erwarten *Liselotte* und *Georges Ruosch* vor allem jugendliche Gäste. Auf sechs Bildschirmen wird direkt aus London das Programm der Music Box mit vielen Video-Clips gezeigt. Im Restaurant werden den Gästen wie bis anhin warme und kalte Speisen serviert. Zehn Personen arbeiten zur Zeit in diesem bekannten Betrieb. EE

Keine Experimente mehr

Seit geraumer Zeit wird im Restaurant Galleria in Bern nicht mehr der Gastrag-Philosophie «Gut in kleinen Dingen», das heisst das Alltägliche tagtäglich gut zu tun, nachgelebt.

Dem Zwang unterlegen, immer ein bisschen besser zu sein als andere, will die Abteilung Restaurationsbetriebe der Gastrag nun in naher Zukunft massgreifende Konsequenzen ziehen, um das Image des Restaurants wieder auf Vordermann zu bringen. In Zukunft sollen im Galleria keine Experimente mehr gemacht werden, wie sie in der Vergangenheit geschehen sind. Man will sich wieder vermehrt der eigentlichen Aufgabe widmen, *das* italienische Restaurant in Bern zu sein. r.

100 Jahre Osteria Carletti

Im üppigen Grün von Bedano eingebettet steht seit 100 Jahren die Osteria Carletti, deren damalige Besitzer in der Dorfchronik als Weinhändler erwähnt werden, in deren gemütlicher Osteria sich vor einem Jahrhundert schon die Tessiner Emigranten nach ihrer Heimkehr aus Norditalien, der deutschen und französischen Schweiz aber auch aus Paris glücklich wiederfanden, um dort viele Stunden beim Boccia- oder Kartenspiel und Austausch der Auslanderfahrungen zuzubringen. Seit 1980 ist die Leitung *Sylvia Franke* anvertraut, die sich die Mitarbeit des Küchenchefs *Luciano Turcati,* schon Chef im International Basel, sichern konnte. Dies gestattet ihr, in der ländlich-raffiniert umgebauten Osteria mit kühler Weinpergola neben der traditionellen Küche auch raffinierte und originelle Gerichte aus – so betont die Padrona – frischen Naturprodukten, teils im eigenen Garten angebaut, anzubieten. Als exklusiver Clou bietet Sylvia Franke die Spezialitäten «vom Stein» (Dalla Pietra Ollare), statt vom Grill an. gb

Gastromessen

Anuga '85: Rekordangebot

Die Anuga Köln 1985 – Weltmarkt für Ernährung – vom 12. bis 17. Oktober wird zu einer wichtigen Informationsbörse für das Gastgewerbe. Nach erstmaliger Beteiligung des Tischler-/Schreinerhandwerks als Aussteller auf der Anuga '83 wird das Angebot dieses Handwerkszweiges für das Gastgewerbe in diesem Jahr noch weiter vertieft.

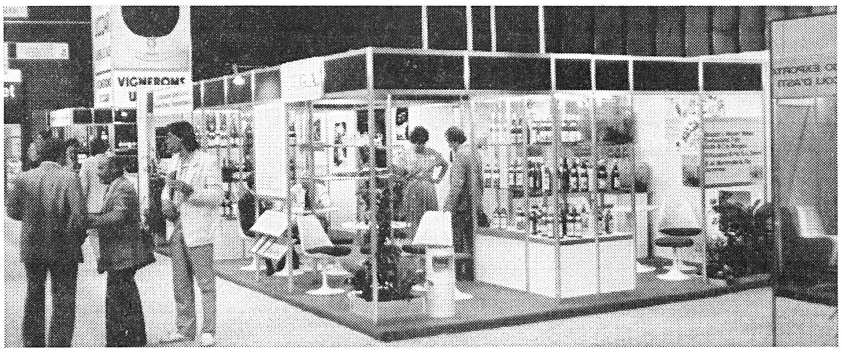
Der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband (Dehoga), Bonn, und der Bundesverband des Holz- und Kunststoffverarbeitenden Handwerks (BHKH), Wiesbaden, führen auf der Messe gemeinsam mit dem Gastgewerbe Verlag, Düsseldorf, die Rahmenveranstaltung «Was erwarten Hotellerie/Gastronomie vom Innenausbau?» durch. Experten werden hierbei dieses für die Branche wichtige Thema von allen Seiten beleuchten und wichtige Tips geben.

Aufgrund der bisher vorliegenden Festanmeldungen und Vormerkungen von Firmen aus dem In- und Ausland zeichnet sich bereits jetzt ab, dass die Anuga ein Rekordangebot von über 5000 Unternehmen aus 90 Ländern zeigen wird. Das Ausland wird über 60 Prozent des Gesamtangebotes stellen. Zugenommen hat auch die Brutto-Ausstellungsfläche: Sie erhöhte sich auf 227 000 m², wovon allein 163 000 m² auf den Bereich der Anuga-consuma und je 32 000 m² auf die Bereiche Anuga-gastroma und Anuga-technica entfallen. pd



Ein Fest für «ihren Meister» . . .

. . . organisierten Geschäftsführung und Mitarbeiter der Mövenpick Restaurant- und Shoppingbrücke Würenlos. Der Meister – das ist der Aargauer Hans Massler, der kürzlich aus 2000 Teilnehmern zum ersten Schweizer Meister im Weindegustieren gekürt wurde. Der Wein ist Masslers grosses Hobby, denn beruflich leitet er die Landbeiz der alkoholfreien (!) Mövenpick Autobahnrestaurants auf der Brücke Würenlos. Der in Fislisbach AG wohnhafte Weinmeister gehört seit sechs Jahren dem Mövenpick-Team auf der Brücke an. Auf unserem Bild nimmt der geehrte Hans Massler (links) die Gratulation von Fredi Hürst, Direktor der Mövenpick Nationalstrassenbetriebe, entgegen.



Erstmals an der Vinexpo in Bordeaux dabei: Der Verband Schweizerischer Exporteure. Für bessere Exportresultate müsste vor allem an internationalen Weinfachmessen viel mehr Eigenwerbung betrieben werden. (Foto TK)

Verband Schweizerischer Weinexporteure an der Vinexpo in Bordeaux

Exportchance für Schweizer Wein?

Im Rahmen der Weltwein- und Spirituosenwoche fand in Bordeaux kürzlich die dritte internationale Fachmesse für Weine und Spirituosen, die Vinexpo, statt. Die Veranstaltung, welche seit 1981 alle zwei Jahre durchgeführt wird, ist bereits nach dreimaliger Durchführung zu einem der wichtigsten Treffpunkte des Weltmarktes für Weine und Spirituosen geworden. Mit einem Messestand zum ersten Mal vertreten war der Verband Schweizerischer Weinexporteure. Dabei hat gerade die Präsenz der Schweizer die Schwächen aber auch Schwierigkeiten bei der Vermarktung von Schweizer Wein im Ausland klar aufgezeigt.

Die Menge von exportiertem Schweizer Wein ist recht unbedeutend. Gerade 7000 hl fanden im letzten Jahr den Weg über die Schweizer Grenzen hinaus. Unbedeutend im Vergleich zur 84er Gesamternte, welche mit 1 179 000 hl nur leicht über dem zehnjährigen Durchschnitt liegt.

Auch wenn noch 1980 mit rund 13 000 hl die Rekordmenge exportiert werden konnte, so stoppte schon ein Jahr später eine schwache Ernte den Aufwärtstrend abrupt. Und als die Schweizer Winzer 1982 beinahe doppelte Ernte einbrachten und die Schweiz im Wein ertrank, hätte man gerne und gut etwas mehr Wein exportieren können und wollen.

Natürlich liess sich die Nachfrage nicht plötzlich durch das Angebot kreieren, zumal die Schweizer-Wein-Preise sich noch im Steigflug befanden und auch der Schweizer Frankenkurs für die Schweizer-Wein-Hauptabnehmer nicht eben attraktiv waren und sind.

Exportförderung seit 1958?

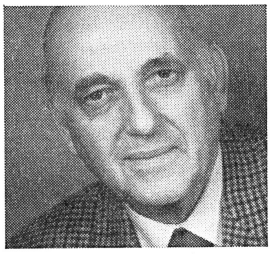
Ist für die Förderung des Schweizer Weines in den letzten Jahren zuwenig unternommen worden? Wozu fördern, könnte man sich fragen, wenn die Schweizer Weinproduktion den Eigenbedarf nicht deckt? Doch obwohl die weinpolitischen Massnahmen gesetzlich nach der Formel Eigenproduktion + Importe = Konsumbedarf getroffen werden, unterstützt der Bund den Verband Schweizerischer Weinexporteure finanziell. Auf Wunsch des Bundes ist 1958 aus dem Verband für den Export von Schweizer Flaschenwein und der Gesellschaft für den Export von Fassware eine Genossenschaft der Schweizerischen Weinexporteure geworden. Nur in der Form der Kooperative war es möglich einen Bundeszuschuss zu bewilligen. Auch wenn der Bund den Weinmarkt eher mit Hilfe vom Importsperren als beispielsweise durch gezielte Exportförderung zu regulieren versucht, so verwaltet der Verband Schweizerischer Weinexporteure dennoch seit bald 30 Jahren ein Bundesbudget für die Förderung des Schweizer Weinexports.

Der Verband Schweizerischer Weinexporteure finanziert sich aber weitgehend durch seine Mitglieder. Zurzeit zahlen 54 Weinhändler, Produzenten, Aktiengesellschaften und Genossenschaften, Mitgliederbeiträge und 30 Rappen für jede exportierte Flasche Wein in die Verbandskasse.

20 Millionen Franken sind nach Angaben von Verbandssekretär *Jean-Jacques Ballif* in den letzten 16 Jahren durch die Behörden und die Exporteure ausgegeben worden um das Marktimage und die Präsenz von Schweizer Qualitätswein auf den wichtigsten Märkten zu garantieren. Dabei soll der Anteil der Exporteure grösser sein, als die Beteiligung des Bundes.

Und dennoch, die Aktivitäten des Verbandes beschränkten sich jahrelang auf das Verschicken von gemeinsamen Preislisten an rund 250 Adressen. Ballif: «Unser Verband ist in erster Linie Lieferant unserer Weine ans Schweizerische Diplomatische Korps im Ausland».

Grösster Abnehmer von Schweizer Wein ist heute Deutschland mit 3090 hl gefolgt von Belgien (955), den USA (719), Japan (365) und Canada (310). Die rund 6000 hl, welche der Verband exportiert, sollen ungefähr 80 bis 90 Prozent des Gesamtexports (zirka 1 Mio Flasche) ausmachen.



Für Exportverbands-Sekretär Jean-Jacques Ballif ist eine erneute Teilnahme des Verbandes in zwei Jahren fragwürdig: «Nur wenn das Bundesbudget für die Förderung des Schweizer Weines verdoppelt wird, können wir uns eine Präsenz in Bordeaux leisten.»

Präsenz an Messen nötig

Damit zumindest die Präsenz auf den akquirierten Märkten ausgebaut werden kann, sind langjährige Werbekampagnen und vor allem die Teilnahme an internationalen Fachmessen nötig. Aber erst aufgrund der beiden Grossernten 1982/83 entschloss sich der Bund, die Promotionsarbeit des Verbandes Schweizer Weinexporteure im Ausland finanziell stärker zu unterstützen. 1 Mio Franken flossen für die Zeit von vier Jahren in die Kasse des Verbandes. Das Geld stammt aus dem Weinbaufonds, also jenem Fonds, welcher sich aus den Abgaben durch den Weinimport (8 Franken pro hl) zusammensetzt und heute die Summe von 150 Mio Franken beinhaltet. «Wir wären mit den Zinsen zufrieden», sagt Exporteur-Sekretär Jean-Jacque Ballif und hofft auf eine Verdoppelung des Beitrages, wenn im nächsten Jahr für weitere vier Jahre entschieden werden muss.

Nicht zuletzt durch den Ballast der übervollen Weinkeller forciert, tritt der Verband gerade in diesem Jahr an verschiedenen Messen in Deutschland, Amerika und Frankreich auf.

Erstmals an Vinexpo

In Frankreich war es im Juni die 3. Weltwein- und Spirituosenwoche in Bordeaux, an welcher der Verband erstmals dabei war. Die Veranstaltung welche seit 1981 alle zwei Jahre durchgeführt wird, hat sich zu einer der wichtigsten Fachmessen für Kellergeräte, Techniken und Weinwissenschaft, der «Vinitech» (220 Aussteller) und der «Vinexpo», der Fachmesse für Weine und Spirituosen aus der ganzen Welt (mehr als 800 Aussteller, entwickelt. Über 20 000 Fachleute, dabei 4000 Ausländer, sollen die Veranstaltung in diesem Jahr besucht haben.

Für Jean-Jacques Ballif war denn auch die von der Messeleitung ausgewiesene, hohe Zahl an ausländischen Fach-

(Fortsetzung auf Seite 17)

Für Geschäfts-Anzeigen: Tel. (031) 507 222, hotel+touristik revue

OCCASIONS-MARKT

UTOFLEX-Kühlzelle Occasion

Demo-Modell Aussenmasse: 156×156 cm, mit Kühlmaschine, Beleuchtung und 1 Jahr Vollgarantie. Preis nur Fr. 6300.–, auf Platz fertig montiert!

Rufen Sie uns an:
UTO Kühlmaschinen AG
Tel. (01) 301 25 50
P 44-1414

Eiswürfelmaschine Occasion

neu, mit leichtem Transportschaden. Leistung zirka 26 kg/Tag. 20% unter Neupreis. inkl. Auslieferung und 1 Jahr Garantie.

Rufen Sie uns an:
UTO Kühlmaschinen AG
Tel. (01) 301 25 50
P 44-1414

Inseratenschluss: jeden Freitag, 11 Uhr!

Dodge-Van

ideales Hotelfahrzeug, mit vielen Extras, 8-Plätzer, sehr guter Zustand, zu verkaufen.

Auskunft
Telefon (01) 202 64 54
4666

Zu verkaufen

burgenländische Weinpresse

(250 Jahre), in gutem Zustand, Eiche massiv, Pressstein aus handgehauenem Sandstein. Länge 8,5 m, auf Wunsch Lieferung und Aufstellung. Foto wird zugesandt.
Nähere Auskunft:
Telefon (071) 77 25 15
688

Zugreifen!

1 Schaller-Verkaufskorpus VFG

Ausstellungsmodell in neuwertigem Zustand, Länge 125 cm, vollautomatische Abtauung, Beleuchtung, auf Lenkrollen, steckerfertig, 220 V, franko Domizil, 1 Jahr Garantie. **Fr. 2700.–.**

Paul Schaller AG, Stauffacherstr. 60, 3001 Bern, Tel. (031) 41 37 33, Code 23 (Herrn Schindler verlangen).
P 05-10508

VERSCHIEDENES

Bettwäsche – Spezialpreise

Wir offerieren folgenden Restposten:
50 Duvetanzüge 160×210 cm col. weiss «Schlossberg», 100% Baumwoll-Percale (DVP Fr. 84.50) zu Fr. 53.–/Stück
50 Pfulmenanzüge 65×100 cm. col. weiss «Schlossberg», 100% Baumwoll-Percale (DVP Fr. 24.50) zu Fr. 15.60/Stück

Wehrli + Co, Aussteuerwäsche
Vordergasse 77, 8201 Schaffhausen
Telefon (053) 4 70 21
08.00–12.00/13.30–17.30
689



Anruf genügt und Sie erfahren mehr über unsere erfolgreichen Insektenvernichter.

Telefon 01-853 24 07

LOBATECHNIC AG
Himerdorfstrasse 2 Postfach 125 8157 Dielsdorf

OMSTEAD

KANADA EGLIFILETS SIND DIE BESTEN

I FILETTI DI PESCE PERSICO CANADESI SONO I MIGLIORI

LES FILETS DE PERCHE DE CANADA SONT LES MEILLEURS

OMSTEAD

VERSCHIEDENES

Wir sind ein gut eingespieltes, leistungsfähiges Team mit langjährigen spezifischen Erfahrungen im **Management von Gastbetrieben.**

Wir verfügen zur Zeit über

freie Kapazität

und suchen Verbindung mit Hotel- oder Restaurations-Betrieben, welchen wir bei der Lösung von Führungs- oder Strukturierungs-Problemen behilflich sein können. Wir stehen Ihnen für ein unverbindliches erstes Gespräch gerne zur Verfügung. Rufen Sie uns bitte an, damit wir ein Rendez-vous vereinbaren können.

TOPAG AG
Unternehmensberatung für Hotel- und Restaurationsbetriebe
Bergstrasse 195
CH-8707 Uetikon am See
Telefon (01) 920 22 50
ofa 150.356.700

minigolf plant und baut

Ausführung mit ortsansässigen Kräften

alle Systeme (unverb. Beratung)

siegrist

5712 Beinwil am See
Telefon (064) 71 35 17
776

Gesucht

passiver Partner

zur Beteiligung (100 000.– bis 200 000.–) an Café, Restaurant, Grotto-Betrieb, in bekanntem Tessiner Ferienort.

Offerten unter Chiffre 4877 an hotel revue, 3001 Bern.

Alleinunterhalter Max

ist noch frei für die Sommersaison **Vielseitiges Repertoire mit Jodel und Gesang.** Spezialität: Unterhaltung in Gartenrestaurant oder Gartenterrasse.
Telefon (063) 68 12 24
ofa 121.534.128

Unterstreichen Sie Ihre kulinarische Spezialitätenwoche mit

südamerikanischer Folkloremusik

Telefon (071) 52 40 54
P 33-105846

Wer Anzeigen liest, informiert sich. Und wer sich informiert, kauft besser ein.

BTI

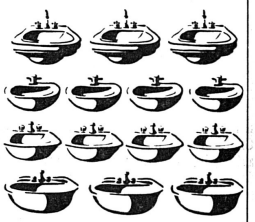
BUCHHALTUNGEN

Wir führen Ihre Buchhaltung mit mod. Computeranlage.

- **klare Übersicht monatlich nachgeführt**
- **Monats- oder Jahresabschluss**
- **Beratung in Steuerfragen**
- **Express-Buchhaltungen**
- **preisgünstig im Jahresabonnement**

BTI Buchhaltungen – Verwaltungen
Feldstrasse 46, 8004 Zürich
Telefon (01) 242 14 02
P 44-106060

Das Gastgewerbe braucht Installationen. Serienweise



Und Profis informieren sich in der hotel + touristik revue.

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 andern 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 Uhr, Vorwoche) erscheint Ihre Anzeige unter der Rubrik Occasions-Markt.

Grössenmuster/Preise:

Zu verkaufen

Dosen-Lukas

zum Zerkleinern von Flaschen und Dosen, wie neu, Fr. 1980.– (NP 5300.–)

(066) 66 66 66 (8–10 Uhr und 20–21 Uhr).

❶ ***Fr. 48.–***
1 Titelzeile
6 Textzeilen

Zu verkaufen

Kühlwagen

fahrbar, Gastronorm, verwendbar für Frühstück, Salat- und Patisseriebuffet, aus Palisander, neuwertig.

Anfragen bitte an Telefon (022) 22 22 22

❷ ***Fr. 56.–***
1 Titelzeile
7 Textzeilen

Zu verkaufen

Franke-Umluftofen

«Blodgebt», 2jährig, sehr guter Zustand. Preis nach Vereinbarung. Bitte um Besichtigung.

Familie Muster
Gasthof Einkehr
8000 Zürich
Telefon (088) 88 88 88

❸ ***Fr. 72.–***
1 Titelzeile
10 Textzeilen

Zu verkaufen

Kantineneinrichtung

bestehend aus 2 Blöcken à 6 m Länge mit Chromstahlabdeckung. Separate Gross-Geschirr-Waschmaschine, elektrischer 4-Platten-Herd, Friteuse, Plattenwärmer, 1 Bainmarie, Kühlschränke, div. Schränke und Schubladenstöcke.
Ab Platz dem Meistbietenden.

Telefon (092) 92 92 92

❹ ***Fr. 88.–***
1 Titelzeile
12 Textzeilen

Bestellschein für Anzeigen Rubrik Occasions-Markt

Text:

Die Anzeige soll erscheinen:

☐ *1mal* ☐ *2mal* ☐ *__ mal*

Grösse ❶ ❷ ❸ ❹ ☐ *nötige Höhe*

☐ *unter Chiffre (Chiffre-Gebühr +Fr. 7.–)*

☒ ***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

OCCASIONS-MARKT

Firmen berichten

Sauce Hollandaise

Mit der Einführung der Sais Sauce Hollandaise geht Sais wieder einen Schritt vorwärts, denn eine gebrauchsfertige Sauce Hollandaise in einer hygienischen, handlichen 950-ml-Tetrapackung ist eine Neuheit auf dem Schweizer Markt.

Der Grossverbraucher-Kundschaft wird mit diesem Produkt eine Problemlösung angeboten, denn die Sais Sauce Hollandaise «à la minute» ist jederzeit sofort einsatzbereit, vielseitig anwend-



bar (z. B. als Sauce, zum Nappieren, zum Überbacken, als Grundlage für Ableitungen usw.), eignet sich zum Erhitzen und Warmhalten im Bain-marie, kann regeneriert werden, ist mikrowellenfest und kann jederzeit heiss serviert werden, denn sie scheidet nicht.

Die Sais Sauce Hollandaise ist im Karton à 10 × 950-ml-Tetrapackungen erhältlich.

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

Milka Gianduja

Die Milka-Schokolade von Suchard-Tobler wird in den nächsten Wochen und Monaten ihr Gesicht in dreierlei Hinsicht ändern: Nebst einer neuen und gleichzeitig etwas dunkleren Verpackung lanciert der zur Jacobs Suchard Gruppe zählende Schweizer Schokoladeproduzent neue Geschmacksrichtungen. Den Anfang dabei macht die Milka Gianduja. Dank verfeinertem Rezept auf Basis von Alpenmilch schmeckt die Schokolade jetzt cremiger und zartschmelzender.

Mit einer gezielten und konzentrierten Unterstützung des Detailhandels will Suchard-Tobler im Schokoladetafel-Sektor neue Impulse setzen. Auffälligstes Merkmal der Kampagne dürfte die aus Deutschland und Österreich bekannte lilafarbene Kuh als Werbeträger sein. Für die Werbeaufnahmen und die damit verbundene Farbverwandlung wurde jedesmal ein Tierarzt beigezogen. Das Tier, so der Veterinär, erfreue sich heute «bester Gesundheit».

Suchard-Tobler SA, Rue de Tivoli, 2003 Neuenburg, Tel. (038) 21 21 91, Telex 952 627

Melitta-Glaskannen

Melitta bietet Glaskannen in verschiedensten Formen und mit unterschiedlichen Inhalten an. Alle Kannen passen zu den von Melitta hergestellten Kaffeemaschinen. Die Glaskanne ist aber selbstverständlich nicht auf den Einsatz in der Kaffeezubereitung be-



schränkt. Sie ist ein Behälter, der formschön und hygienisch ist, der leicht wirkt, bei dem man dank seiner Transparenz sofort sieht, was er beinhaltet und der schliesslich im Gebrauch robust ist. So sind die Glaskannen von Melitta hitzebeständig und eignen sich gleich gut für heisse wie kalte Getränke. Die Preise liegen – je nach Modell – zwischen 9.60 und 23.55 Franken.

Melitta GmbH, Bahnhofstrasse, 4622 Egerkingen, Tel. (062) 61 17 61

Vom Schlemmen zum gesundheitsbewussten Essen

Stille Revolution in Frankreichs Küchen

«Leben wie Gott in Frankreich!» Wer kennt nicht diesen Ausspruch? Aber ist Frankreich noch ein «himmlisches» Schlemmerland, ein Land, in dem man die Genüsse des Lebens, auch die lukullischen, voll auskosten kann?

«Das Restaurantessen war gar nicht besonders gut!», berichtete vor kurzem enttäuscht ein junges Schweizer Ehepaar, das aber dennoch von seiner Frankreich-Fahrt begeistert war. Waren die jungen Leute nicht richtig – ihren Vorstellungen entsprechend – beraten? Oder fehlte ihnen der «gute Riecher» für die gute Adresse? Auf jeden Fall hatten sie Pech, wenn sie so oft in Lokale gerieten, in denen vielleicht etwas nicht stimmte: die Qualität des Kochs oder die Qualität der Betriebsführung oder beides nicht. Natürlich gibt es überall Versager, auch im vielgepriesenen Land der Küchenkünste. Ausserdem sind die Geschmäcker – glücklicherweise – verschieden.

Oui, die französische Küche ist gut, nach wie vor! Oh ja, die französische Gastronomie behielt ihr Weltklasseformat! Und Schlemmereigelüsten sind auch heute in Frankreich keine Grenzen gesetzt. Allerdings veränderte sich manches im Bereich der französischen Essgewohnheiten. Das wiederum hat Auswirkungen auf die Gastronomie und Restauration. Und auch andere Einflüsse machen sich bemerkbar. So kann es durchaus vorkommen, dass ein Frankreich-Besucher in diesem Bereich nicht oder nicht mehr das antrifft, was er erwartet.



Nicht nur die Einstellung vieler Franzosen der älteren und mittleren Generation zum Essen hat sich geändert; auch für die jungen Franzosen sind die Mahlzeiten nicht mehr so wichtig. Heisse, knusprige Frites im Pappkarton schmecken auch . . .
(Bild H. A. Kirkpatrick)

Individualität im internationalen Sog

Die rasanten Entwicklungen des Zeitalters der Industrie, Automatisierung und Verstädterung mit seiner Hetze, seinem Stress und seiner Uniformierung, die Länder und Menschen tiefgreifend vewandeln, erfasste natürlich auch den französischen Boden und seine Menschen. Das so international geprägte Land Frankreich, das zu den bevorzugten Zielpunkten der modernen, durch Krisenherde verursachten «Völkerwanderungen» gehört, kommt zudem besonders stark mit verschiedenartigen Fremdeinflüssen in Berührung.

Um so erstaunlicher ist es, dass erst Ende der siebziger, Anfang der achtziger Jahre einige «Bastionen» typisch französischer Lebensart, die auch die Essgewohnheiten betreffen, gestürmt und einige «Einbrüche» in originalfranzösische Lebensbereiche – so in der Gastronomie und Restauration – möglich wurden. Das Agrarland Frankreich, in dem Traditionen, Sitten und Gewohnheiten tief verwurzelt sind, leistete den neuen Einflüssen lange Zeit erheblichen Widerstand. Auch die vielzitierte französische Individualität hemmte gewisse Entwicklungen. Von 1980 an nahmen die Evolutionen allerdings einen rasanteren Verlauf an.

Tisch nicht mehr Mittelpunkt?

Keine Sorge, der gemütliche Monsieur Dupont, Gourmet und Gourmand in einer Person, existiert noch. Reich ist er nicht. Aber er lässt es sich nicht nehmen, während seiner Mittagspause in «seinem» kleinen Lokal nebenan auf «seinem» Platz an dem schmalen Tisch mit der weissen Papierdecke über dem roten Tischtuch ein «menu du jour» in aller Ruhe und mit vollem Vergnügen zu geniessen und sich mit «seinem» vin rouge für die nächsten Arbeitsstunden zu stärken. Kalorien zählt er sichtlich nicht. Auch abends nicht, wenn er zu Hause mit Madame noch einmal mehrgängig und mit bestem Appetit speist.

Dennoch hat sich in Frankreich das Alltagsleben, in dem zweimal am Tag der grosse Tisch im Séjour, im Wohnzimmer, oder der Klapptisch in der Küche Mittelpunkt der Familie war, verändert. Als «gastronomische Kulturmuffel» galt man noch vor Jahren, wenn man nicht zwei Mahlzeiten mit mehreren Gängen in kleiner oder grosser Runde einnahm. Und heute?

Frites schmecken auch

Geändert hat sich vor allem die Einstellung vieler Franzosen der älteren und mittleren Generation zum Essen. Für die meisten von ihnen sind zwar noch die warmen Hauptmahlzeiten, möglichst in mehreren Gängen genossen, geradezu ein selbstverständliches Vergnügen, Höhepunkte des Tages. Aber dieses Vergnügen lässt sich für viele ganz einfach nicht mehr zweimal am Tag, manchmal nicht einmal ein einziges Mal täglich verwirklichen – aus beruflichen, zeitlichen, geldlichen oder anderen Gründen.

Ausserdem kann man auch in Frankreich oft nicht mehr die ganze Familie – nicht einmal ein einziges Mal am Tag – zusammentrommeln. Auch in Frankreich macht sich die Jugend zusehends rarer am Tisch der Familie, obwohl sie im allgemeinen noch einen erstaunlich gesunden Familiensinn entwickelt. Aber die Mahlzeiten sind auch für die jungen Franzosen nicht mehr so wichtig. Heisse, knusprige Frites im Pappkarton schmecken auch . . .

Die Veränderung der französischen Ernährungsgewohnheiten wirkt sich natürlich auch auf die Restauration aus, die an Anziehungskraft wenig eingebüsst hat. Die Franzosen haben zu ihrer Gastronomie nach wie vor ein enges Verhältnis. Für sie werden die gastronomischen Freuden allerdings seltenere Fêten.

Alte Modelle schwanken

Auch die Statistik beweist, dass sich viele Franzosen dem Diktat des Industriezeitalters beugen mussten. 20 Prozent der Bevölkerung nehmen das Mittagessen auf der Arbeitsstelle ein. Die Gewohnheit, ein Essen auszulassen, nimmt zu, ebenso, das Essen auf einen Gang zu beschränken und unregelmässig am Tag zu essen. Auch das Modell der tradiitionellen Familienessen hat keine Gültigkeit mehr. Am Anfang des Jahrhunderts verbrachte die französische Hausfrau drei bis vier Stunden pro Tag am Herd, heute nur noch eine halbe Stunde im Durchschnitt. Die Gastronomie und Küche haben vor allem in der Freizeit und bei Festen ihre Funktion. Sie gehören nicht mehr zu den alltäglichen Gewohnheiten. Der Hauptanteil der Franzosen, etwa zwei Drittel, sind mit dieser Veränderung zufrieden.

Die französische Restauration wird sich allerhand einfallen lassen müssen, um diese Entwicklungen, die die Lokale leerer machen, aufzufangen und um verlorene Kunden mit neuen Ideen und einem neuen Angebot zurückzulocken.

Wandel im Nahrungsmittelverbrauch

Die Veränderung der Ernährungsgewohnheiten in Frankreich zeichnet sich auch im Verbrauch verschiedener Nahrungsmittel ab. Auffallend ist, dass der Konsum einer ganzen Reihe von Lebensmitteln, die früher als Basis der Ernährung des Franzosen galten, wesentlich zurückging. Das Brot beispielsweise, das in Frankreich im 18. Jahrhundert noch 70 Prozent der Ernährung ausmachte (600 g pro Person und Tag im Jahre 1780), ging auf einen Verbrauch von 172 g pro Person und Tag im Jahre 1980 zurück. Der Verbrauch von Kartoffeln betrug 1925 pro Person 178 kg, nur noch 14 kg 1980. Auch der reine Zuckerverbrauch nahm stark ab; hier gleicht sich der Rückgang jedoch durch den Zuckergehalt in industriellen Produkten und Getränken aus.

Dagegen nahm bei der Ernährung der Franzosen der Anteil der tierischen Proteine erheblich zu. 1890 betrug er 27 Prozent, 71 Prozent 1980. Er steigerte sich von 38 kg pro Person im Jahr auf 110 kg. Schweine- und Geflügelfleisch wird am meisten konsumiert, weil es preisgünstig ist.

Veränderung auch durch Information

Selbst der noch recht traditionsbewusste, individuelle Franzose lässt sich auch durch die Kommunikationsmittel – durch Zeitungen, Zeitschriften, Koch-, Ernährungs- und Ärztebücher – bei seinen so lange als unerschütterlich geltenden Essgebräuchen beeinflussen. Er ist in zunehmendem Masse ein informierter und instruierter Konsument, der heute vielfach bereits aus seiner Schulzeit Kenntnisse über Ernährung mitbringt.

Deshalb stellt er mehr und mehr sein Essen bewusster und nach seinen neuen persönlichen Erkenntnissen ein. Unwillkürlich entfernt er sich infolgedessen von der Sehnsucht, nach Herzenslust schlemmen zu wollen. Und immer mehr lässt er sich bei der Auswahl seiner Speisen von Gedanken an Ernährungswerte, Gesundheit und Kalorien leiten. Auch dieses Phänomen sorgt natürlich für Bewegung in der französischen Gastronomie und Restauration.

«La Nouvelle Cuisine» als Wegbereiter

Diese Tendenz, die natürlich auch einen gewissen Modecharakter hat, erkannten einige geniale französische Küchenkünstler schon vor Jahren. Sie berücksichtigten sie mit der Kreation ihrer «Nouvelle Cuisine». War sie nicht Wegbereiter der stillen Revolution in Frankreichs Restaurantküchen? Wenn auch so manches Mal übertrieben dargeboten oder schlecht nachgeahmt, hatte und hat sie bei meisterhafter Verwirklichung ihren Wert als wohldurchdachtes Qualitäts-Restaurationsangebot. Als weiterentwickeltes Konzept dürfte sie zu dem führen, was der gesundheits- und linienbewusste Restaurationskonsument als Angebot erwartet.

Einige bekannte französische Küchenchefs und Restaurateure gehen auf diesem Weg sehr fortschrittlich voran. *Michel Guérard* zum Beispiel, einer der Väter der «Nouvelle Cuisine», hat in Eugénie-les-Bains mit seinen Schlemmer-Diätkuren viel Erfolg. Für den gesundheitsbewussten Restaurationsinteressenten, der etwas Besonderes liebt und es sich leisten kann, ist beispielsweise auch La Pescalerie, eine Gentilhommière, in Cabreaie, eine gute Adresse. Dieser völlig restaurierte Familienbesitz wird von einem in die Hotellerie konvertierten Chirurgen und seiner Ehefrau, einer Psychoanalystin, geführt. Auch der beliebte Fernseh-Koch *Michel Oliver*, Sohn des grossen Raymond Oliver, selbst Meister seines Fachs, hat in die Gastronomie eine besondere Note gebracht. Einmal versteht er es, in seiner Fernseh-Küche beim Kochen die Nahrungsmittel, ihre Geschichte und ihre Besonderheiten gut zu erklären. Ausserdem entwickelte er zusammen mit einem Diätspezialisten ein seriöses Abmagerungsprogramm, bei dem Honig und Pollen eine grosse Rolle spielen.

Jugend «schlemmt» vegetarisch

Es kommt heutzutage in Frankreich immer mehr vor, dass bekannte oder weniger bekannte Lokale in ihrer Speisekarte diätisch ausgerichtete oder sogar vegetarische Gerichte einfügen. Auch spezielle Restaurants diététiques, die man früher zum Beispiel in Paris suchen musste, trifft man heute viel häufiger an, manchmal auch in Miniaturform. So sah man an einem der wenigen sonnigen, warmen Junitage in einer kleinen Strasse im Saint-Germain-des-Prés-Viertel vor einer winzigen Diät-Boutique einige junge Leute auf Hockern sitzen mit Tellern auf dem Schoss. Für Tische hatte das schmale Trottoir keinen Platz. Die Diätkost schmeckte den jungen Leuten sichtlich. Auch in Frankreich findet das Angebot mit mehr oder weniger vegetarischem Charakter immer mehr jugendliche Freunde. In dieser Entwicklung liegen für viele Restaurateure neue Möglichkeiten.

Edeltraut Frey, Paris

20 JAHRE PRODEGA TIEFPREIS FESTIVAL

Kehricht-säcke 60 Liter
mit OKS-Signet
Karton zu 24 Rollen,
Rolle à 10 Stück, exkl. Wust
–.95

Blauband Spaghetti kurz oder lang
Pack zu 5 oder 10 Kilo
per Kilo
prodega 2.10

Feinkristall-zucker
50-Kilo-Sack
per Kilo
prodega –.99

Fendant Rocailles Orsat
Harasse zu 15 Flaschen
Flasche 50 cl, exkl. Wust
prodega 3.09

Schweins-Carré mit Huft
per Kilo
prodega 12.90

Cervelats
3 oder 6 Paar VAC,
Sammelbeutel 6×1 Paar VAC
per Paar
prodega 1.19

Schweizer Tilsiter Ia
unpasteurisiert
Laib ca. 4 Kilo
per Kilo
prodega 9.50

Gültig vom 5. bis 11. 7. 1985

ANSCHLAGBRETT

KFG Region Basel, Weiterbildungskurse, 2. Halbjahr 1985
Anmeldungen bis 10 Tage vor Kursbeginn,
Adresse: Blumenrain 25, 4051 Basel, Telefon 061/ 25 28 18 (Tonband)

Kurs Nr.	Kursbeschreibung Zeichenerklärungen siehe Kasten	Datum 1985	Zeit	Ort	Referent
43	**18. «TREFF» der Lehrmeister & Lehrchefs**	Do. 20.6.	14.15–17.15	Hotel Hilton Basel	Prof. Kurt Biener Universität ZH + Bern
44	(A) 1,2,3 **Menuaufbau- und Menurechtsschreibekurs** Einen Kurs für alle, die täglich im Betrieb Menü schreiben. An diesem Nachmittag erfahren Sie, wie man was in deutscher und französischer Sprache richtig schreibt – damit auch der gebildete Gast kein mitleidiges Lächeln aufsetzen kann. Sie nehmen die wichtigsten Menü-Bezeichnungen auf Skripten mit: ein kleines Nachschlagewerk, das Ihnen noch oft gute Dienste leisten wird! **Einschreibegebühr: Fr. 10.—**	Di. 2.7.	14.15–17.00	Hotel Europe Basel	B. Rocheray, eidg. dipl. Küchenchef P. Wandeler, eidg. dipl. Küchenchef
45	(A) (T) 1,2,3 **Flambier- und Tranchier-Kurs** Das Programm ist sehr reichhaltig und bezweckt den Mitarbeitern/innen, Chefs und Patrons aus dem Gastgewerbe in relativ kurzer Kurszeit wieder einen Einblick in die eher selten gewordene Verkaufs-Sparte «tranchieren und flambieren» zu geben. Es wird nach Anordnung des Dozenten und neuesten Methoden an ca. 3 4 Flammenstellen geübt / geübt / geübt !!! Es ist uns gelungen, den erfahrenen und bestens ausgewiesenen Dozenten, Herrn Ernst Vögelin, Servicefachlehrer aus St. Gallen, für diesen Kurstag zu verpflichten. Der Preis beträgt pro Kursteilnehmer/-in nur **Fr. 110.—** für im Gastgewerbe tätige, Fr. 170.— für **nicht** im Gastgewerbetätige, **inkl.** Mittagessen und Süssspeise mit Kaffee und Kursunterlagen.	Mi. 3.7.	09.00–17.00	Bahnhofbuffet Basel SBB	E. Vögelin, Servicefachlehrer- & Experte SWV St. Gallen
46	(A) (T) **Barmix- und Kosmetikkurs** mit praktischen Arbeiten in der «Bora-Bora» Bar, mit Degustation. An diesem Tag absolvieren Sie einen Kurs, der für Ihre Tätigkeit an der Bar oder im Night-Club wichtig ist. Sie erkennen die ganze Materie: Cocktails, Fizzes, Long-Drinks, Short-Drinks, Schaumweine, Sekt und Champagner. Eine Warenkunde verbunden mit praktischem Training: Sie werden in die Grundlagen des Mixens eingeführt, können selber üben und erhalten die Wegleitung als wertvolle Instruktion schriftlich mit nach Hause. Als Gratis-Zusatz: Kunst und Technik des richtigen Schminkens – praktisch angewandt, vor dem Spiegel an jeder Teilnehmerin und auch auf Wunsch an jedem Teilnehmer. **Fr. 80.—** für im Gastgewerbe tätige Fr. 140.— für **nicht** im Gastgewerbe tätige	Do. 4.7.	09.30–17.30	Hotel Hilton, Basel	E. Vögelin, Servicefachlehrer & Experte SWV St. Gallen
47	(A) (T) **Servicekurs für Anfänger** Dieser Kurs führt Sie mitten hinein in die Service-Praxis, zeigt Ihnen anschaulich die wichtigsten Service-Arten, macht Sie mit den Service-Regeln vertraut und verrät Ihnen leicht fasslich Service-Technik mit Pfiff! Kurskosten für alle 3 Abende mit schriftlichem Lehrstoff und kleinem Degustations-Imbiss zum praktischen Üben **Fr. 35.—**	Di. 19.8. Mi. 20.8. Do. 21.8.	19.00–22.00 19.00–22.00 19.00–22.00	Hotel Drachen Basel	M. Plattner Maître d'Hotel diplomée
48	(A) (T) **Service-Kurs für Anfänger** Text siehe Kurs Nr. 47 **Fr. 35.—**	Mo. 26.8. Di. 27.8.	18.30–22.00 18.30–22.00	Hotel Terminus Sissach BL	H. Fretz, Aesch
49	**Sauberkeit (Hygiene) ist das A und O im gastronomischen Betrieb!** Ein versierter Fachmann aus einem Grossbetrieb zeigt und erklärt die erprobten und bewährten «Tricks» aus seiner vielseitigen Praxis – auch für den Klein- und Mittelbetrieb. (nur für Service + Hofa Lehrlinge im letzten Lehrjahr)	Mi. 4.9.	15.00–17.00	Bahnhofbuffet Basel, SBB	M. Stöckli, Dir. Assist. Bahnhofbuffet BS

Kurs Nr.	Kursbeschreibung Zeichenerklärungen siehe Kasten	Datum 1985	Zeit	Ort	Referent
50	**Das moderne Milch- und Käse-ABC** leicht fachliches, aber unentbehrliches Wissen – direkt aus der Praxis, z.B. Pastmilch, Up-Milch, Vollmilch, Magermilch, Café-Rahm, Rahm, Butter, Eiscrème, Joghurt, Weich- und Hartkäse. Dazu-Degustation: Genuss aus der Miba-Palette. (nur für Service + Hofa Lehrlinge im letzten Lehrjahr)	Mi. 11.9.	08.00–11.00	Verbands Molkerei «MIBA» Basel	Dir. J. Schneider, Miba, Basel J. C. Wermeille, Ausbildungs-Chef Hilton, Basel
51	4 **Computertechnik im Gastgewerbe** **(Repetition & Fortsetzung** der 3 vorangegangenen Computerkurse) Einführung in die EDV an einem praktischen Beispiel. Auch in der Gastronomie wird die Computertechnik nicht nur im Grossunternehmen, sonder gerade auch im Klein- und Mittelbetrieb zur unerlässlichen Voraussetzung für eine zeitgemässe erfolgreiche Betriebsabwicklung. (Zum Beispiel: Betriebsführung mit Codes (Kennzahlen). Dieser Kurstag führt Sie in die praktische Zukunft, und ermöglicht Ihnen eine kompetente Entscheidung dank der in diesem Kurs vermittelten Übersicht. **Wichtig:** Fehlentscheide können in diesem Bereich unerhört teuer und gefährlich werden! Kurskosten inkl. Pausenkaffe: **Fr. 75.—**	Di. 22.10.	09.00–17.00	Hotel Engel Liestal	F. Huber Hotelier/ Restaurateur, SHV-Bern

IGEHO 85
Do. 14. bis Mi. 20. November 1985 in den Hallen der Mustermesse Basel.
Internationale Fachmesse für Gemeinschaftsverpflegung Hotellerie und Restauration in den Muba Hallen.

IGEHO 85 BASEL — IGEHO 85 BASEL — IGEHO 85 BASEL 14.–20.11.85

52	**Das Lohnblatt – nicht mehr so kompliziert!** Weil nämlich ein erfahrener AHV-Revisor als persönlicher Referent mit umfassendem Instruktions-Material jedem Kursteilnehmer zeigt, wie das Problem «Lohnblatt» bestimmt gelöst wird. Wichtig! In diesem Kurs können Sie das Jahr 1985 **abschliessen** (Ferien, Militärdienst, Krankheit, Unfall usw.) und zwar dank den Ratschlägen und Auskünften des Referenten **fehlerfrei.** Und erst noch **GRATIS!** für Kursteilnehmer!	Di. 26.11.	14.30–17.30	Stadt. Casino Basel	F. Jeker, Revisor AHV-Wirte, Aarau
53	**Das Lohnblatt – nicht mehr so kompliziert!** Text siehe Kurs No. 52.	Di. 3.12.	14.30–17.30	Hotel Mittenza Muttenz	F. Jeker, Revisor AHV-Wirte, Aarau
54	**«Inter-KFG-Kurse»** Kennen Sie unsere Inter KFG Kurse? Seit 1983 organisiert die KFG für Sie und Ihren Betrieb nach Ihren Zielangaben Kurse für Zimmer/Buffetdienst – Service & Verkaufstraining oder erstellt für den Klein- & Mittelbetrieb Führungspläne und Kontrollmöglichkeiten. Offerte verlangen. Tel. 25 28 18.				
55	**NEU Gardemanger** Kurs siehe Rückseite	Januar/ Februar	ab 14.30 ganzer Tag bis ca. 15.00	wird bekannt gegeben	In Verbindung Schw. Kochverb. N. Schmidiger u. W. Dammann, eidg.dipl Küch.chef Kursleiter

Zeichenerklärung
1) vermittelt Lehrstoff für Ihren bevorstehenden «Wirtekurs»
2) vermittelt Lehrstoff für die höhere Fachprüfung für eidg. dipl. Küchen-Chefs
3) vermittelt Lehrstoff für die höhere Fachprüfung für Maître d'Hotel diplome
4) vermittelt Lehrstoff für die so dringend benötigten Kontroll- und Führungsmassnahmen in Gastwirtschaftsbetrieben mit 2 bis max. 20 Mitarbeiter (innen) Tageskurs, Auskunft erteilt (061 25 28 18)
5) vermittelt Lehrstoff für die Prüfung
A T siehe Fussnote.

(T) **TENU:** dem Kursstand entsprechend, also KEINE JEANS!
Das Rauchen ist nur während den durch den Dozenten festgelegten Pausen gestattet.
(A) **ATTEST:** Auf Wunsch wird ein Attest abgegeben.
Schreibzeug mitnehmen.

SOUTHBOURNE SCHOOL OF ENGLISH
Bournemouth
Für das **Gastgewerbe**
ENGLISCH
Intensivkurse
3. 11. bis 13. 12. 1985
Februar bis März 1986
Allgemeine Kurse für Anfänger, Teilnehmer mit mittleren und guten Englischkenntnissen während dem ganzen Jahr; Eintritt jeden Montag möglich.
Auskünfte und Beratung:
METZ Consulting Corporation
Chutzenstrasse 47, 3007 Bern
Tel. 031 / 45 56 57
Adresse:

Markus Grab ★★★★★
Hotel- und Gastgewerbe Spezial-Fachschule
vormals Theo Blättler — Tribschenstrasse 19 — 6005 Luzern
Die hohe Schule für die gepflegte Gastronomie
Kleine Kurse: 12 –16 Teilnehmer
Auskünfte, Prospekte und Kursprogramm erhalten Sie unverbindlich bei:
Kursleitung: Markus Grab Eidg. dipl. Restaurateur Eidg. dipl. Maître d'hôtel
Telefon (041) 44 69 55
Service-Grundschulung
9. 9. bis 27. 9./14. 10. bis 31. 10. 1985
Küchen-Grundschulung
9. 9. bis 11. 10. 1985
14. 10. bis 15. 11. 1985
Flambieren-Tranchieren
7. 10. bis 11. 10./11. bis 15. 11. 1985
Barmix-Spezialkurs
30. 9. bis 4. 10. 1985
4. 11. bis 8. 11. 1985
Bar-Management
9. 12. bis 12. 12. 1985
Service-Management
18. bis 28. 11. 1985
Weinseminar
2. 6. bis 5. 6. 1986
109

Sommerkurs heisst Sprachenlernen, an Orten, wo man gern seine Ferien verbringt. Für drei, vier oder auch zwölf Wochen.
EUROCENTRES
So nah an der Sprache, wie überhaupt möglich.
Bei den Eurocentres lernt man im Sprachgebiet. Englisch, Französisch, Italienisch, Spanisch, Deutsch.
Eurocentres, Seestrasse 247, 8038 Zürich. Tel. 01/482 50 40

Hotelschule Lötscher
Schönbühlring 6
6005 Luzern
Telefon (041) 44 07 09
Zu welchem Kurs möchten Sie nähere Unterlagen?
☐ **Réceptionskurs** 29. September bis 1. November 1985
☐ **Restaurant-Management-Kurs** 3. November bis 29. November 1985
Die Kurse werden in Mürren durchgeführt.
Name:
Adresse:
125

Französischkurse in Nizza
Intensiv-, Ferien-, Langzeitkurse. Vorbereitungskurse auf das Examen der **Alliance française**.
Alle Kursarten bis Jahresende. Unterbringung in französischen Gastfamilien oder Hotels.
Deutschsprachige Auskunft und Freiprospekt:
Ecole ACTILANGUE
2, rue Alexis-Mossa
06000 Nice – France
Telefon (003393) 96 33 84
119

Bar-Fachschule
Kaltenbach
Inhaberin: M. Galmarini
Modernste Fachausbildung mit Diplom-Abschluss der ältesten und meistbesuchten Fachschule der Schweiz.
Laufend Tages- und Abendkurse für Berufs- und Privatpersonen.
Kostenlose Stelleninformation.
Weinbergstrasse 37, 8006 Zürich
Tel. 01/47 47 91
(3 Minuten vom Hauptbahnhof)
Name:
Vorname:
Strasse:
PLZ / Ort:

Lesen bildet
Ziehen auch Sie aus der regelmässigen Lektüre der hotel + touristik revue, der schweizerischen Tourismusfachzeitung, Woche für Woche direkten Nutzen für Ihre Karriere.
Die hotel + touristik revue – jeden Donnerstag an Ihrem Kiosk, oder noch einfacher im Abonnement in Ihrem Briefkasten. Abonnieren Sie die hotel + touristik revue jetzt
Telefon (031) 507 222


hotel + touristik revue
Postfach 2657
3001 Bern

Notizen zum Wein



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

Eine Welthauptstadt des Weines?

Vorübergehend, während einer Woche, vom 17. bis 21. Juni, konnte sich Bordeaux dank dem «Salon Mondial du Vin et des Spiritueux» als Welthauptstadt des Weines fühlen. 22 000 Besucher fluteten durch die Hallen, davon 4500 aus 67 Ländern neben den 17 500 Franzosen.

Kein Wunder, dass Jacques Chaban-Delmas, der Bürgermeister von Bordeaux, mit seiner überbordenden Phantasie davon träumt, aus seiner Stadt die Welthauptstadt des Weines zu machen. Er möchte aus dem alten Stadtviertel der «Chartrons», den traditionsreichen «Weinhändlern von Bordeaux», eine permanente Weinmetropole machen und hat schon entsprechende Entwürfe und Skizzen bereit.

Das wäre ein Zentrum des Weltweinhandels. Eine Stadt, in der die grossen und kleinen Weinmultis ihren Sitz oder zumindest eine Niederlassung hätten. Eine Stadt, in der alle Weine der Welt zu kaufen wären. Ein Treffpunkt aller Anbieter und Abnehmer. Ein Ort, in dem alle Informationen zu haben wären, in dem der Überfluss Absatz fände, in dem internationale Übereinkünfte ausgehandelt würden, in dem aber auch die tollsten Gerüchte entstehen und zirkulieren würden. Eigentlich ein Ort der Verständigung, des Friedens und des guten (Wein-)Geschmackes. Kurz – ein Traum!

*

Wieviel Wein wird überhaupt gehandelt, verlässt die Grenzen des Produktionslandes, wird exportiert, bringt Devisen? Recht wenig! Nämlich 46 Mio Hektoliter, bei einer Weltproduktion von 326 Mio Hektoliter, also 14 Prozent! Für Europa allein sind es 16 Prozent und nimmt man die Sowjetunion aus (immerhin der drittgrösste Weinproduzent der Welt), dann kommt man auf fast 18 Prozent.

So gesehen ist Wein ein Produkt, das vornehmlich im eigenen Land getrunken wird. Möglich, dass durch den Beitritt Spaniens und Portugals zum gemeinsamen Markt diese Zahlen eine wesentliche Änderung erfahren könnten.

Der französische Landwirtschaftsminister, Henri Nallet, hat auf alle Fälle angedeutet, dass Frankreich voll und ganz für einen möglichst liberalen Warenaustausch eintritt. Wer exportiert, soll auch für die Produkte der Kunden offen sein, man nehme die Herausforderung an.

Minister nehmen gern die Zukunft voraus und lassen oft die Realität in den Hintergrund treten.

*

Nachdenklich stimmten an der Vinexpo die sehr starke Präsenz von Weinhandelsfirmen im Gegensatz zu den eigentlichen Erzeugern, und an der Vinitech die ausgeklügelten technischen Einrichtungen für die Weinbereitung.

Vor allem jener Vollernter, der eigentlich zum Rebbaumaterial zu zählen wäre, wäre er bloss ein Vollernter. Aber ähnlich den Mähdreschern, die das gedroschene Getreide in Säcke abfüllen und Strohballen auswerfen, erledigt «Gregoire» – so heisst das Ding – die Traubenernte. Er entstielt, reinigt von Fremdkörpern, mahlt die Beeren, trennt den Saft (80 Prozent Ausbeute) und lagert ihn, presst die Maische und bewahrt den Pressmost gesondert auf, bis beide in einen Transporttank umgefüllt werden.

Und auf der Flasche des fertigen, auf fortschrittlichste Weise gewonnenen Weines wird womöglich eine fröhliche Weinlese aus dem Mittelalter abgebildet, wo die Trauben auf hohen Leitern von den Bäumen geholt und in einer Stande mit Füssen getreten werden!

*

Nun, Vinexpo ist eine Fachmesse und höchstens ein Zeitungsmann mit Weinliebhaberseele kann solchen Gedanken nachhängen. Eine private Einladung bei einem Winzer in Fronsac erlaubte eine willkommene Pause mit erdnaher Unterhaltung über Rebbau und Traubenernter. Auch er, mein Gastgeber, hat mit einigen Kollegen eine Erntemaschine, doch macht er sich bereits nach drei Jahren Gedanken, ob das wirklich die richtige Lösung sei und seinen Rebstöcken gut tue. Wenn die Ernte rasch eingebracht werden müsse, sei das die richtige Lösung. Bei normalem Herbstwetter werde er aber zur Handlese zurückkehren, um die Lebensdauer seiner Rebstöcke nicht unnötig zu verkürzen.

Nach Meinung eines Weinhändlers aus dem Norden, ein kleiner Multi mit verschiedenen Vertriebskanälen und Verkaufsgesellschaften – eine weitere Begegnung, wie ein internationaler Weinsalon sie vermitteln kann –, besteht auch in Frankreich (mit hohem, aber sinkendem Prokopfverbrauch) ein steigendes Interesse an kostengünstigen Erzeugerabfüllungen. Doch werde es immer schwerer, solche zu finden.

Auf den Verbrauch im Gastgewerbe angesprochen und auf die Marge der Restaurateure, nannte er Zahlen, die die Diskussion in der Schweiz verstummen lassen könnten. Günstigere Flaschenweine werden verdreifacht und Offenweine verfünffacht! Nur sind die Preise für einheimische Weine bedeutend tiefer als bei uns, sodass der Gast nicht erbleichen muss, es sei denn, er habe sein Augenmerk auf erste Lagen gerichtet.

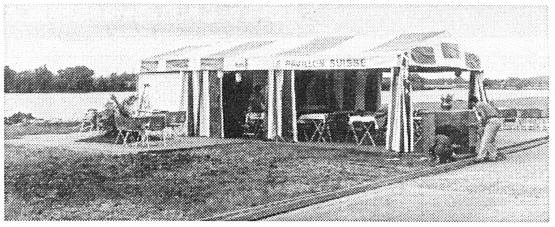
Damit wären wir wieder beim alten Thema angelangt!

*

Das Menu gastronomisch, der Wein astronomisch! Liegt nicht in diesem Satz die ganze Misere der überhöhten Weinpreise, die mancher Gast in der Schweiz einfach nicht akzeptiert und wohl oder übel auf Bier hinüberwechseln lässt. Und den Wirt prellt!

Kulinarische Wochen

10. 6.–25. 8.	*Les buffets de salades et de hors-d'œuvre*	Restaurant Schützenhaus	Basel
1.–31. 7.	*Provence*	Hotel Schweizerhof	Bern
1. 7.–31. 8.	*Schwedisches Smörgåsbord*	Bahnhofbuffet	Zürich
1. 7.–31. 8.	*Menu Lucullus*	Restaurant La Marmite	Fribourg
2. 7.–31. 8.	*Kalbs-T-Bone-Steaks*	Restaurant Le Jardin	Zürich
1. 7.–15. 10.	*Tour de Gourmet Aegerital 1985*	Gasthaus Eirhals Hotel Restaurant Lindenhof Gasthof Morgarten Restaurant Raten Hotel Restaurant Schiff Hotel Seefeld	Oberägeri Unterägeri Morgarten Oberägeri Unterägeri Unterägeri
17. 7.–17. 8.	*Filet de St-Pierre – Variationen mit dem Heringskönig*	Restaurant Kornhauskeller	Bern
1.–31. 8.	*Languedoc*	Hotel Schweizerhof	Bern



Die beste Propaganda für den Schweizer Wein und die Schweizer Gastronomie: Auf Wunsch der Messeleitung entschlossen sich sechs Walliser Weinhändler und Produzenten, im Pavillon Suisse Trockenfleisch, Raclettes, Fendant und Kaffee-Williams zu servieren (150 FF pro Person). Und sie hatten grossen Erfolg. *(Foto TK)*

Exportchance für Schweizer Wein?

(Fortsetzung von Seite 13)

leuten für die Teilnahme ausschlaggebend. Mitgemacht hat ein Teil der Schweizer Verbandsmitglieder (siehe Kasten) durch die Schaukastenanwesenheit ihrer Produkte. Nur gerade zwei Firmen waren durch eigene Leute vertreten. Eigentliche Produzenten waren aber am Schweizer Stand nicht präsent.

Ernüchternde Bilanz für die Schweizer?

Aufgrund der eher schwachen Schweizer Anwesenheit sind pessimistische Äusserungen von Schweizer Teilnehmern nicht überraschend. Jean-Jacque Ballif zeigte sich über die Anzahl an ausländischen Besuchern enttäuscht: «Von den 4000 versprochenen ausländischen Kontaktleuten, waren die Hälfte Spanier. Insgesamt habe ich nicht mehr als 100 am Schweizer Stand gesehen», resümiert Ballif, der auch unzufrieden mit der Plazierung des Standes und der Länge (900 Meter) der Halle war.

Bei *Jakob Schuler,* der am Zusatzstand bei den Schweizern die St. Jakobskellerei (Schuler + Cie AG Schwyz und Luzern) persönlich vertrat, tönt es positiver: «Die 2000 bis 3000 Franken Mehrinvestitionen haben sich gelohnt, Kontakte in den USA und Kanada konnten gefestigt werden. Interessenten aus Südamerika habe ich hier in Bordeaux getroffen, eine Reise dorthin wäre teurer gekommen.» Auch *Jean-René Germanier* der mit seinem «Le Bon Père William» am eigenen Stand warb, zeigte sich optimistisch: «Unsere Spirituosenspezialität ist im Markt recht gut eingeführt. Wir exportieren 35 Prozent unserer Produktion (rund 40 000 Flaschen). In Bordeaux haben wir einige neue Kontakte einfädeln können. Ausserdem ernten wir viel Lob für unseren neu lancierten Cocktail, welchen wir nächstens auch in der Schweiz offiziell vorstellen werden.»

Schwierige Stellung für die Schweiz

Obwohl der Schweizer Wein im Ausland immer wieder Anerkennung findet, spricht doch viel gegen eine solide Vermarktungschance: In erster Linie halten die Preise einen Vergleich mit besten ausländischen Weinen nicht stand. Eine Flasche Fendant müsste beispielsweise in Kanada so teuer verkauft werden wie eine Flasche Chablis 1er cru. Für Länder mit zunehmendem Weinkonsum (England, Belgien, Holland, Japan) ist der hohe Frankenkurs das grosse Hindernis. Negativ wirkt sich zusätzlich die momentane Weinschwemme auf der ganzen Welt und den daraus resultierenden protektionistischen Massnahmen der Länder aus.

Der eher schwache Auftritt des Verbandes Schweizerischer Weinexporteure in Bordeaux zeigt jedoch, dass mehr gemacht werden könnte. Auch wenn zuwenig Geld für einen Grossauftritt (der nötig wäre) vorhanden ist, könnte mit aktiven Mitteln wie Degustationen, Präsentationen, Presseunterlagen (existiert hat nur eine gemeinsame Preisliste) mehr potentielle Kunden auf den Schweizer Wein aufmerksam gemacht werden. Für den Exportverbands-Sekretär Jean-Jacques Ballif auf jeden Fall ist es fragwürdig, ob der Verband in zwei Jahren in Bordeaux wieder dabei sein wird. «Nur wenn das Bundesbudget für die Förderung des Schweizer Weins im Ausland bis 1987 verdoppelt wird, können wir uns eine Teilnahme leisten», erklärte Ballif.

Die Schweizer Aussteller

- Verband Schweizerischer Weinexporteure, Lausanne
- Maison Albert Biollaz & Cie, St-Pierre-de-Clages
- Bon Père William, Balavaud Vétroz (eigener Stand)
- Bourgeois Frères & Cie S.A., Ballaigues
- Bujard Fils S.A., Lutry
- Domaine Philippe Coste, Auvernier
- Maison les Frères Dubois & Fils, Petit Versailles, Cully
- Maison Robert Gilliard SA, Sion
- Magnum, Satigny
- Mathier-Kuchler, Vins des Chevaliers, Salquenen
- Mauler & Cie S.A., Môtiers
- Maison Les Fils Maye S.A., Riddes
- Distillerie Louis Morand & Cie. Martigny
- Caves Mövenpick S.A., Bursins
- Maison Alphonse Orsat S.A., Martigny
- Provins Valais, Sion
- Maison Schenk S.A., Rolle (eigener Stand)
- Maison J. & P. Testuz SA, Treytorrens-Cully
- Uvavins-Vaud, Tolochenaz
- Hoirs de F. Varone, Sion
- Vinicole de Sierre, Tavelli & Cie, Sierre
- Bossart's, Pully
- Bolle & Cie, Morges
- B. Rouvinez & Fils S.A., Sierre
- E. Montmollin & Fils, Auvernier
- Vin-Union
- Société Vinicole de Perroy

Nur eine Eintagsfliege?

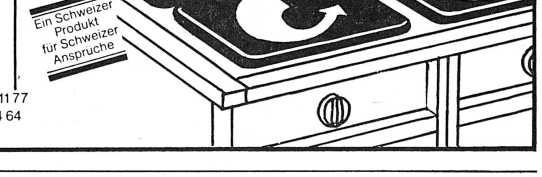
Wird der Schweizer-Wein-Absatz im Ausland nur gefördert, wenn eine Grossernte im Keller steht? Ballif: «Die Schweizer Weinexporteure (85 Prozent Walliser) können bis zu 2 Prozent der gesamten durchschnittlichen Jahresproduktion der Schweiz auf zehn Jahre garantieren. Damit wären auch längerfristig Engpässe ausgeschlossen. Natürlich kann man nach knappen Weinernten nicht mit Dezaley, Aigle und gewissen anderen Weinbaugebieten rechnen. Fendant, Dôle und auch La Côte stehen jedoch immer zur Verfügung.»

Immerhin *eine* Voraussetzung, dass die diesjährige Präsenz an internationalen Fachmessen nicht zur Eintagsfliege für den Schweizer-Wein-Export werden wird. *Thomas Käser*

Super-therm
Kochplatte mit Verstand

Super-therm von Therma Grossküchen ist eine neuartige Kochplatte für Grossküchenherde: stufenlos regulierbar, mit Präzisions-Temperatursteuerung, schnell und genau. Mit voller Leistung heizt sie auf, genau bis zur vorgewählten Temperatur – und weicht nicht mehr davon ab. Solch genau konstante Temperatur schätzt der Fachmann, vor allem bei so heiklen Arbeiten wie zum Beispiel dem gefühlvollen Pochieren eines Fisches oder dem sachten Warmhalten delikater Saucen. Die neue Super-therm hält die Wunschtemperatur ständig bereit, reagiert schnell, überhitzt nicht und spart zudem 26–32% Energiekosten.





therma
Grossküchen

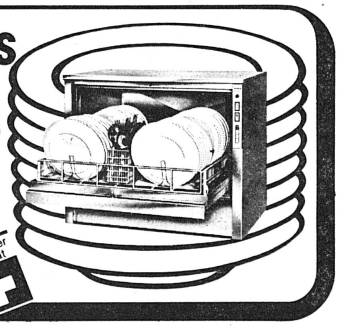
Therma Grossküchen AG, Sursee, 045-23 11 77
Zürich, 01-491 72 25 / Lausanne, 021-27 64 64
Niederlassungen in Murten und Torricella

HAMO EXPRESS

mit dem hygienischen Frischwassersystem

Ideales Einbau- oder Tischmodell: nur 72 x 55 x 60 cm. Ein- oder zweistöckig werden Teller, Gläser, Besteck in beliebiger Reihenfolge in kürzester Zeit schrankfertig gewaschen.

Für jeden Betrieb das geeignete HAMO-Modell!



HAMO AG
2504 Biel, Solothurnstr. 140, ☎ 032 42 40 23

Schweizer Fabrikat

STELLENMARKT

HESSER
Kostenlose Stellenvermittlung

Suchen Sie eine Saison- oder Jahresstelle?

Zum Beispiel als:

- **Koch (Chef de Partie u. Commis)**
- **Serviertochter**
- **Kellner**
- **Receptionistin**
- **Telefonistin**
- **Sekretärin**
- **Zimmermädchen**

Wir nehmen Sie kostenlos in unser Personalbulletin auf, welches wir monatlich an eine grosse Anzahl Hotels/Restaurants in der Schweiz versenden. Leider können wir nur Schweizer sowie Ausländer mit Arbeitsbewilligung berücksichtigen:
Rufen Sie uns bis am nächsten Dienstag bis 15.00 Uhr an!

Tel. 01/700 27 28

Niederweg 39, 8907 Wettswil

★★★
Hotel Krone
Hôtel de la Couronne
3270 Aarberg BE

Für unseren gepflegten A-la-carte- und Bankettbetrieb suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

Chef de partie
Commis de cuisine

Gerne erwarten wir Ihren Anruf:
Familie W. Schmid-Trottmann
Telefon (032) 82 25 88

4761

Für unseren renommierten Betrieb mit vielfältigen Lokalitäten suchen wir eine Persönlichkeit als

Betriebsassistent(in)

Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufslehre im Gastgewerbe; haben gute Fachkenntnisse in Administration, Service, Personalführung und sind gewandt im Umgang mit Gästen, einsatzfreudig, belastbar und haben einen geübten «Blick fürs Ganze», damit unser Betrieb eine gepflegte, behagliche Atmosphäre ausstrahlt.
Kurz, wir suchen den Herrn oder die Dame, die ihren Beruf liebt und sich in unserem Betrieb selbst verwirklichen möchte und dafür von uns entsprechend grosszügig honoriert wird.

Senden Sie uns Ihre vollständigen Unterlagen. Wir nehmen sofort Kontakt mit Ihnen auf, um uns persönlich kennenlernen zu können.

4747

HOTEL BÄREN
WOHLEN
Hotel Restaurant Grill-room Bar
Boulevard-Café Casino
Zentralstr. 28 5610 Wohlen/AG Täglich geöffnet
Tel. 057/22 11 35

CLUB ALI-BABA
Ueli der Pächter
4566 Kriegstetten

Wir suchen:

Kellner
Interessante Stelle, Service in Pizzeria, Dancing, Tagesrestaurant. 5-Tage-Woche (Sonntag frei)

Koch
für die Monate August und September

Gerne geben wir Ihnen Auskunft.

Telefon (065) 35 60 01
Herr und Frau Jäggi

Assa 76-5004

Hotel Krone Solothurn

Wenn Sie von Beruf

Hotelsekretärin

und immer gut gelaunt und freundlich sind

wenn Sie ausserdem starke Nerven haben für hektische Situationen und den persönlichen Kontakt mit vielen Menschen lieben

dann haben Sie die besten Voraussetzungen, unsere neue Kollegin zu werden.

Unsere neue, NCR-erfahrene Mitarbeiterin kann auf den 1. August 1985 in Jahresstelle bei uns eintreten.

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:
Hotel Krone
Hauptgasse 64, 4500 Solothurn

ASH AMBASSADOR SWISS HOTELS

P 37-001056

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

Hotel Rigi Bahn
6411 Rigi Staffel

sucht

Sous-chef
Chef de partie
Commis de cuisine
Eintritt sofort.

Hotelsekretärin
Eintritt 1. September.

Offerten an

Josef Rickenbach
Telefon (041) 83 11 57

4456

Gegründet 1841 Bürgerhaus

HOTEL SEGNES + POST
7018 FLIMS-WALDHAUS

In unser Erstklasshotel mit Spezialitäten-Restaurant suchen wir per sofort

Chef de partie

evtl. Aushilfe.

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

Telefon (081) 39 12 81

4675

Neueröffnung
Kurhaus Haslibergerhof

Wir suchen auf 1. August

Koch

mit Diäterfahrung.

Bitte melden Sie sich bei:

L. und R. Biebl
6083 Hasliberg-Hohfluh
Telefon (036) 71 44 71

4628

Grotto Ticinese
im Hotel Aurora
Klosterplatz, 8840 Einsiedeln

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

Koch oder Jungkoch

in italienisches Spezialitätenrestaurant in Einsiedeln.
Telefon (055) 53 48 12
Herrn Bischof verlangen

4098

Schweizerhof
St. Moritz

- Erstklasshotel im Zentrum
- 150 Betten
- Restaurant Acla
- Terrassen-Café Giardino
- Hilti's Schwyzerhof-Stübli
- Pianobar/Dancing

Kennen Sie den Engadiner Sommer? Klare Bergluft, keine drückende Hitze, herrliche Alpenflora, vielfältiges Sportangebot. Lockt es Sie, in diesem attraktiven Umfeld eine neue Herausforderung anzunehmen? Auf 1. Juli oder nach Übereinkunft suchen wir

Sous-chef de cuisine

Unsere Brigade ist von mittlerer Grösse. Wir bieten frische, phantasievolle Gerichte etwas ausserhalb des alltäglichen Rahmens an.

Gerne erwarten wir die schriftlichen Bewerbungsunterlagen eines Schweizer Fachmannes, vielleicht eines jungen, tüchtigen Chef de partie, der den Sprung ins Kader wagen möchte. Vielen Dank.

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

4503

Restaurant Löwen Langenthal

Wir suchen

1 Serviertochter
1 Commis de cuisine
(Jungkoch)
1 Hilfskoch

Anfragen an Herrn
oder Frau Stalder
Telefon (063) 22 44 04

ofa 121.399.807

Täglich geöffnet **Erstklassige Küche**

Gaststube (100 Plätze) Ratsstube (36 Plätze) Säli (10-60 Plätze)
Terrasse Bar

Fam. H. & H.R. Stalder
Marktgasse 37 Telefon 063/22 44 04

In neuen Landgasthof zu kleiner Brigade gesucht junge, saubere

Koch/Köchin

Eintritt sofort oder September 1985.
Sind Sie der initiative Typ, lieben Sie familiären Betrieb, zeitgemässe Anstellungsbedingungen, dann rufen Sie uns bitte an:

Restaurant Löwen, W. + M. Bättig-Vetter, 6017 Ruswil,
Telefon (041) 73 11 15

4674

In der Stadt Bern eröffnen wir unser neues Keller-Restaurant mit 50 Plätzen im Oktober 1985 und suchen dafür einen

Spitzenkoch

der italienischen Küche. Sie sind einsatzfreudig, ideenreich und an selbständiges Arbeiten gewöhnt! Sehr interessante Anstellungsbedingungen. Melden Sie sich bitte unter Chiffre 2382 B an ofa, Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 3001 Bern.

HOTELS MAISON BLANCHE ★★★★ GRAND BAIN
LEUKERBAD

Für unseren vielseitigen Erstklassbetrieb mit 150 Betten suchen wir in Jahres- oder Saisonstelle per Juli noch folgende qualifizierte Mitarbeiter

Anfangsoberkellner
Weinkellner
Saalkellner/-tochter

Falls Sie Lust haben, in einem jungen Team mitzuhelfen, erwarten wir gerne Ihre vollständigen Unterlagen.

LEUKERBAD
HOTEL MAISON BLANCHE
CH-3954 Leukerbad/VS
Direktion A. Pedolin
Telefon (027) 62 11 61

4686

Strandhotel + Restaurant
SEEBLICK
CH-3705 Faulensee
bei Spiez · Thunersee · Schweiz
Direkt am See

Villa Seeblick
vis-à-vis Strandhotel

Bar - Dancing
Tenne

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft für Sommersaison

Restaurationstöchter/Kellner

Wir bieten gute Verdienstmöglichkeiten und angenehmes Arbeitsklima. Gerne erwarten wir Ihre Anfrage oder schriftliche Bewerbung.

Familie Habegger, Telefon (033) 54 23 21

4687

PARK-HOTEL Inseli
ROMANSHORN

neues Hotel im Seepark
70 Betten
Rôtisserie
Fisch-/Fleisch-Spezialitäten
Panorama-Restaurant
Sonnenterrasse
Saal bis 140 Pers.
Hochzeiten
Familienfeiern
Seminare
Konferenzen

In unserem bekannten Hotel-Restaurant führen wir eine anspruchsvolle Küche mit regem à la carte- und Bankettservice. Per September/Oktober 1985 oder nach Vereinbarung suchen wir einen

qualifizierten

Küchenchef

Wir verlangen:
Initiative und Ideenreichtum
Organisations- und Führungstalent
Spezialitätenkunde
verantwortungsbewusstes und selbständiges Arbeiten
Kostenbewusstsein

Wir bieten:
modernst eingerichteten Arbeitsplatz
geregelte Arbeits- und Freizeit
angenehmes Arbeitsklima in mittelgrosser Brigade

Wenn Sie an dieser vielseitigen Aufgabe interessiert sind, erwarten wir gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

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

4757

Hotelfachschule Belvoirpark Zürich

Für unser schuleigenes, öffentliches Restaurant suchen wir auf den 1. Oktober 1985 oder nach Vereinbarung

1 Gouvernante und 1 Gouvernanten-Assistentin

Von der Gouvernante erwarten wir eine umfassende Berufspraxis; sie muss unseren Schülern, die auch im Restaurant eingesetzt werden, vorstehen und unseren mittelgrossen Betrieb mustergültig und weitgehend selbständig führen können. Idealalter: ab 26 Jahren.

Die Gouvernanten-Assistentin muss mindestens die Hofa-Lehre abgeschlossen haben.

Wir bieten Ihnen eine interessante, gut dotierte Stelle (13. Monatslohn), 5-Tage-Woche und eine grosszügige Ferienregelung.

Interessentinnen melden sich bitte mit den üblichen Unterlagen bei Restaurant Belvoirpark, Seestrasse 125, 8002 Zürich, (01) 202 10 54 (Herrn Aegerter oder Frl. Egli verlangen).

4690

Wir suchen für ein Geschäftsleitungsmitglied auf ca. September 1985 ein freundliches, zuverlässiges

EHEPAAR **Abwart/Büroangestellter Haushälterin**

zwecks Betreuung einer Villa mit grösserem Umschwung im Kanton Zug. Es käme auch ein Ausländerehepaar mit Aufenthaltsbewilligung in Betracht. Alter ca. 35 – 50 Jahre.

Er soll an einem Wochentag Garten- und Abwartarbeiten erledigen. Deshalb ist für ihn eine handwerkliche Ausbildung oder Berufserfahrung von Vorteil. Während der andern vier Tage wird er in unserer Firma mit einfachen Büroarbeiten und hie und da mit Chauffeuraufgaben betraut.

Sie soll an fünf Werktagen, vorzugsweise jeweils morgens, vier Stunden allgemeine Haushaltarbeiten verrichten. Neben einem gesicherten Arbeitsplatz mit gutem Lohn und Sozialleistungen steht Ihnen eine komfortable, für 2 Personen grosszügig konzipierte 2½-Zimmer-Wohnung mit Gartensitzplatz zur Verfügung, die es zu bewohnen gilt.

Erste Auskünfte erhalten Sie unter der Nr. 042 / 25 35 35 intern 402.

Für unser kleines Hotelrestaurant suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine(n)

Serviceangestellte(n)

evtl. Anfänger(in)

Wenn Sie Freude haben, in einem kleinen Betrieb selbständig mitzuarbeiten, sowie gerne am Wochenende frei haben, melden Sie sich bitte bei Frl. R. Ambauen, Hotel Coronado, Schaffhauserstr. 137, 8057 Zürich.

4538

CITY HOTEL ZÜRICH

Nach dreimonatiger Umbauzeit ist Ende August 1985 Wiedereröffnung unseres ganz neu gestalteten Restaurants City mit Bar und Bistrobetrieb im Herzen der Stadt Zürich.
Hätten Sie Freude, in einem modern konzipierten, lebhaften Stadtbetrieb mitzuarbeiten? Wir haben per Mitte August/Anfang September folgende Stellen zu besetzen:

Sous-chef
Chef de partie
Commis de cuisine
Kochlehrling (Frühjahr 1986)

Ebenfalls per 1. September oder nach Vereinbarung suchen wir

Barmaid
Barman
Servicefachangestellte(r)

Tagsüber sind unsere Gäste vorwiegend Geschäftsleute und Passanten aus der City; und am Abend haben wir neben der Zürcher Kundschaft auch unsere internationalen Hotelgäste.

Wir bieten Ihnen eine interessante Jahresstelle mit geregelter Arbeits- und Freizeit, den Anforderungen entsprechendes Salär und auf Wunsch Logis.

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen senden Sie bitte an

Direktion City Hotel
Löwenstrasse 34, 8021 Zürich
Telefon (01) 211 20 55

4750

Seiler Hotel Schweizerhof ★★★★ Zermatt



Unser bisheriger Küchenchef, der seit Eröffnung im Herbst 1982 die vielseitige und anspruchsvolle Küche dieses neuen Erstklasshauses zu unserer vollen Zufriedenheit geführt hat, möchte sich verändern.
Wir danken ihm für seine tatkräftige Mithilfe in der nicht immer leichten Startphase und suchen **ab November 1985** als seinen Nachfolger einen jungen, erfahrenen, initiativen, kreativen

Küchenchef

Das Hotel Schweizerhof mit 180 Betten, Hotelbar, Discothek, Hallenbad und bedeutender Restauration (Speisesaal für Gäste in Halbpension, «Schwyzerstübli» – eine rustikale Dorfbeiz, «Chäshütte Prato Borni» – unser Carnotzet für Fondues, Raclettes und Pizzas, «Ristorante da Mario» – für hochstehende italienische Küche) hat sich in der kurzen Zeit seines Bestehens einen ausgezeichneten Ruf erworben.

Von unserem neuen Mitarbeiter erwarten wir:
- kompetente Führung und Überwachung einer Brigade von bis zu 20 Mitarbeitern, inklusive Lehrlinge
- Erfahrung im gepflegten Menu- und A-la-carte-Service der neuzeitlichen Küche
- fundierte Kenntnisse in Einkauf, Menuplanung und Kalkulation
- Freude am Beruf und Bereitschaft, in einer grösseren Organisation mitzuarbeiten

Wir bieten:
- Anstellung im Jahresverhältnis (das Hotel bleibt jeweils zirka 6 Wochen im Frühling und im Herbst geschlossen)
- ein der Erfahrung und Position entsprechendes Gehalt
- geregelte Arbeitszeit
- angenehmes Arbeitsklima

4630

Bewerbungen mit vollständigen Unterlagen bitten wir zu richten an:

Herrn Alberto Willi, Direktor
Hotel Schweizerhof
3920 Zermatt
Telefon (028) 66 11 55

★★★★ HOTEL SCHWEIZERHOF ZÜRICH

Für unser gepflegtes Erstklasshotel im Zentrum von Zürich, mit 115 Zimmern, dem bekannten Restaurant «La Soupière», einer Hotelbar suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Küche — **Chef garde-manger**
Commis de cuisine

Etage/Buffet — **Hofa-Tournante**

Restaurant — **Chef de rang**
Servicefachangestellte
Commis de rang

Ausländer benötigen die Bewilligung B oder die Niederlassung.

Wir bieten einen interessanten und sympathischen Arbeitsplatz und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Direktion
Hotel Schweizerhof
Bahnhofplatz 7, Postfach, 8023 Zürich
Telefon (01) 211 86 40

4781

Sie: Der gewiefte Verkäufer im Gastgewerbe

Wir sind ein sehr bedeutendes schweizerisches Produktions-Unternehmen für Grossküchen-Anlagen. Zur Ergänzung der Vertriebsorganisation suchen wir einen erfahrenen

GASTRO-Verkäufer,

der seine Kunden in der

Region Mittelland (SO, AG)

mit System und technischem Flair

betreuen will.

Diese attraktive Position verlangt ein hohes Mass an Eigenständigkeit, Professionalität und eben auch Kenntnisse der Gastro-Branche. Alter bis 40 Jahre.

Sofern Sie über die entsprechenden Qualifikationen verfügen und bereits eine erfolgreiche Verkaufstätigkeit nachweisen können, werden Ihnen ein interessantes Leistungssalär, gute Sozialleistungen und ein sehr positives Betriebsklima geboten. Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung unter dem Stichwort «Gastro». Diskretion ist selbstverständlich.

GEHRIG
DIE SAUBERE LÖSUNG

F. Gehrig + Co. AG CH-6275 Ballwil LU Tel. (041) 89 02 22

5.159

★★★★★ Hotel Delta Ascona

Für die Sommersaison, bis Ende Oktober, suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Saucier-sous-chef
Chef garde-manger
Commis de cuisine

Richten Sie bitte Ihre Offerten mit den üblichen Unterlagen an

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

4726

BAD SCHINZNACH
SCHWEFEL-THERMALQUELLE

Parkhotel

Bad Schinznach ist ein Heilbad mit grosser, gesellschaftlicher Tradition. Es umfasst drei Bäder und zwei Hotelbetriebe.

Für unsere moderne Küche, ★★★★-Parkhotel, suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

Chef tournant
Chef de grill

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an

Bad Schinznach AG, z. H. Herrn Lorente
5116 Schinznach-Bad, Telefon (056) 43 11 11

ofa 110.484.596

Hotel Fidazerhof Flims-Fidaz ★★★

CH-7017 Flims, Graubünden

Wir suchen für unseren gepflegten Hotel- und A-la-carte-Betrieb

Serviertochter

(evtl. in Jahresstelle)
auf Mitte Juli oder nach Vereinbarung.

Hofa

für die kommende Wintersaison.

Gerne geben wir Ihnen weitere Auskünfte am Telefon. Wir freuen uns auf Ihre Zuschrift.

Familie Bauer, Hotel Fidazerhof
7017 Flims-Fidaz
Telefon (081) 39 12 33

4776

Salätschis Ihr Feriencenter!

Wir suchen
jungen, initiativen und selbständigen

Koch

für Stelle mit Vorgesetzten-Funktionen.

Wir bieten eine interessante und vielseitige Dauerstelle. Aufnahme in ein gut harmonierendes, dynamisches Arbeitsteam.

Gratis-Skipass!

Ihre Bewerbung richten Sie an:
H. P. Lötscher, Feriencenter Salätschis
7214 Grüsch, Telefon (081) 52 18 18

P 13-003041

Grüsch Danusa

Für Stellen-Anzeigen: Tel. (031) 507 222, hotel+touristik revue

Hotel Excelsior Zürich

sucht für sein kleineres aber anspruchsvolles Restaurant mit Bar, Konferenzraum

Restaurations-fachmann

in Dauerstellung.

Für diese verantwortungsvolle Position wird verlangt:
- gute Grundausbildung im Restaurationsfach und längere Erfahrung in Erstklassbetrieben
- Talent und Organisation und Verkauf
- Persönlichkeit mit ansprechenden Umgangsformen
- D, E, F

Wir bieten ein Ihrem Können und der Verantwortung entsprechendes Salär.

Eintritt nach Vereinbarung.

Senden Sie Ihre Bewerbung an die
Direktion des Hotels Excelsior
Dufourstrasse 24, 8008 Zürich

4795

Werner Hausmann Tobelacker

Restaurant
Wetzikon ZH, Florastrasse 4
international prämiierte Küche Ø 01 · 930 01 49 P

Wir suchen nach Übereinkunft für unser renommiertes Restaurant einen freundlichen und zuvorkommenden

Chef de service

Wir bieten:
- gutes Einkommen
- geregelte Arbeits- und Freizeit (Sonn- und Feiertage geschlossen)
- grosse Selbständigkeit
- gehobene Gästekundschaft
- gesunde Geschäftspolitik

Wir erwarten:
- perfekten Service
- motivierende und übersichtliche Mitarbeiterführung
- ausgewiesenes Fachwissen und Praxis
- viel persönlichen Einsatz
- eigenes, kreatives Denken
- Sprachkenntnisse

4780

St. Moritz

BADRUTT'S PALACE HOTEL ST. MORITZ

sucht für die Sommersaison 1985

Maître de vin
Chef de rang

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an

Badrutt's Palace Hotel AG
7500 St. Moritz

4788

Koch

Ersparen Sie sich die Mühe mit den vielen Bewerbungsschreiben. Kommen Sie zu uns, wir suchen Ihnen kostenlos die gewünschte Stelle.

Zürich	(01) 211 41 41
St. Gallen	(071) 22 29 56
Bern	(031) 22 80 44
Luzern	(041) 23 08 28
Basel	(061) 22 21 06

Mit Profis temporären: integrity ADIA Auch für Dauerstellen

Hotel zum Storchen

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung zur Ergänzung unserer Küchenbrigade:

Chef de grill
Chef entremetier
Commis de cuisine

Wir bieten geregelte Arbeitszeit, 5-Tage-Woche und guten Verdienst. Ein nettes Personalzimmer kann zur Verfügung gestellt werden (Ausländer nur mit Bewilligung B oder C).

HOTEL ZUM STORCHEN
Am Weinplatz 2, 8022 Zürich 1
Telefon (01) 211 55 10
Herrn F. Schneider, Küchenchef, verlangen.

4792

HOTEL OLTEN

Bahnhofstrasse 5
Postfach
CH-4601 Olten

Für **Neueröffnung** zur Vervollständigung unseres Teams auf Ende August 1985 qualifizierte Mitarbeiter für:

Hotel
Nachtportier
Zimmermädchen

Küche
Chef garde-manger
Entremetier
Commis de cuisine
Koch
für Snack-Restaurant (auf 1. Aug. 1985)

Rôtisserie
Chef de rang/ Servicefachangestellte
Commis de rang

Brasserie
Chef de service
evtl. auch Anfangs-Chef
Kellner/Serviertochter
Buffettochter

Ausländer mit Bewilligung

Wenn Sie an einer vielseitigen Tätigkeit in einem neuen Betrieb interessiert sind, geregelte Arbeitszeit schätzen mit guter Verdienstmöglichkeit und vorzüglichen Sozialleistungen, dann senden Sie Ihre Bewerbung, oder rufen Sie uns an.

Telefon (062) 26 26 73
(Snack-Restaurant «Schwanemätteli» bereits offen)
Herrn Wirz oder Herrn Weigel verlangen.

4648

Rôtisserie les 4 Saisons · Winkelbar · Brasserie Feldschlösschen · Restaurant Schwanemätteli

---

Wir suchen in guteingerichtete Pension, in Bern, tüchtige, einsatzfreudige

Leiterin

(Hausbeamtin, Hotelfach oder Heimleiterin), mit natürlicher Führungsgabe und Freude am Umgang mit jungen Pensionärinnen und Passanten. Deutsch, Franz. und Englisch in Wort und Schrift sind erwünscht. Mitarbeiterinnen vorhanden. Eintritt nach Vereinbarung.
Offerten an Pension Marthahaus, Wyttenbachstr. 22a, 3013 Bern.

P 05-22561

Rest. Aareschlucht
3860 Meiringen

Berner Oberland

Wir suchen per sofort in kleinere Küchenbrigade

Koch oder Köchin

für zirka 3 Monate. Sehr gute Entlöhnung, angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeitszeit. Auf Wunsch Kost und Logis im Hause.
Rufen Sie uns einfach an, oder senden Sie uns Ihre Bewerbung.

V. Jossi, Restaurant Aareschlucht, 3860 Meiringen, Telefon (036) 71 32 14

ofa 120.515.359

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung

Küchenbursche

Ausländer nur mit Bewilligung B oder C.

Interessenten melden sich bei

Familie A. Izzo
Restaurant Helvetia
4515 Oberdorf
Telefon (065) 22 29 01

P 37-61946

SPEISERESTAURANT RÄTUSHOF CHUR

Gesucht per sofort

Koch

Sehr gute Entlöhnung, geregelte Arbeits- und Freizeit. Jeden zweiten Sonntag frei. Evtl. Zimmer im Hause.

Anfragen bitte an J. Müller, Restaurant Rätushof, 7000 Chur, Telefon (081) 22 39 55.

P 13-1380

HESSER

Unternehmensberatung für das Gastgewerbe

Wir suchen für einen mittelgrossen Hotel- und Restaurationsbetrieb einen initiativen

SOUS-CHEF

welcher in der Lage ist, den Küchenchef zu unterstützen und an den freien Tagen zu vertreten. Der Betrieb befindet sich in der Region Rapperswil/Uster und bietet einem jüngeren Fachmann einen höchst vielseitigen Aufgaben- und Tätigkeitsbereich. Wenn Sie eine solche Stelle interessiert und Sie über Kreativität verfügen, erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen, welche wir absolut vertraulich behandeln werden. Eine allfällige Vermittlung ist kostenlos.

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

Mensa der Universität Zürich

Zentrum, Künstlergasse 10
8001 Zürich

Für diesen modernen Verpflegungsbetrieb suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen verantwortungsbewussten und zuverlässigen

Koch

Wir offerieren Ihnen:
- modern eingerichteten Arbeitsplatz
- 5-Tage-Woche, ohne Spätdienst
- in der Regel Samstag und Sonntag frei
- gutbezahlte Dauerstelle
- auf Wunsch Zimmer im Personalhaus

Wenn Sie sich für diese Stelle interessieren, erwarten wir gerne Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

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

4785

Für unseren Empfang suchen wir auf Anfang August 1985

1 Réceptionspraktikantin

Sie lernen alle Réceptions- und Administrationsarbeiten kennen und werden eine abwechslungsreiche Tätigkeit haben.

Wenn Sie Freude hätten, in einem kleinen Betrieb und Team mitzuarbeiten, melden Sie sich bitte mit den üblichen Unterlagen bei
Frl. R. Ambauen, Hotel Coronado
Schaffhauserstrasse 137, 8057 Zürich
Telefon (01) 363 06 50

4802

Ab sofort oder nach Übereinkunft ist in Basel, **Zentrum**, die Stelle einer

Teilzeit-Hotelsekretärin

halbtags

zu besetzen. Wir suchen eine erfahrene, selbständig arbeitende und gutausgebildete Dame.

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Foto unter Chiffre 6000 HS ofa an Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 8022 Zürich.

---

hotel aarauerhof

5000 AARAU
BAHNHOFSTRASSE 68
Telefon 064/24 55 27

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft für unsere Hopfenstube

Buffettochter
Serviceangestellte

Bitte rufen Sie die Direktion an.
Telefon (064) 24 55 27

ASH

4782

CASTELL ZUOZ

Horizonte Hotel Castell-Zuoz
★★★★

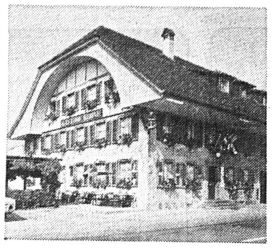
Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

F & B:	**F & B-Kontrolleur**
Etage:	**Etagengouvernante**
Küche:	**Patissier oder Patisseuse** **Commis de cuisine**
Restaurant/ Saal:	**Chef de brigade** **Kellner/Serviertochter**
Divers:	**dipl. Kinderschwester** **Haushandwerker/ Techniker**

Falls Sie sich Ihren neuen Arbeitsplatz an einer **einmaligen Lage im Engadin** vorstellen können, senden Sie bitte Ihre Kurzofferte mit Unterlagen und Lohnvorstellung an:

Direktion Horizonte Hotel Castell-Zuoz
7524 Zuoz, Telefon (082) 7 12 21

4832



Landgasthof Krone
3113 Rubigen

Für unseren gut besuchten Gasthof in der Nähe Berns suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

Serviceangestellte
Jungkoch
Mädchen oder Frau
(für allg. Reinigungsarbeiten und Lingerie)

Buffettochter

Nebst guten Sozialleistungen bieten wir Ihnen geregelte Arbeitszeit, gute Verdienstmöglichkeiten, 5-Tage-Woche, auf Wunsch Zimmer im Hause.

Nähere Auskunft gibt Ihnen gerne
U. Schenk, Telefon (031) 92 25 84

4790

RESTAURANTS
GLATT-DÖRFLI

8301 Glattzentrum
Telefon (01) 830 55 51

Wir suchen per August 1985 jüngeren

Chef de partie

Attraktive Arbeitszeiten (Samstagabend und Sonntag haben wir geschlossen). Personalparkplatz. Auf Wunsch Zimmer.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf, Telefon (01) 830 55 51, J. Anliker, Personalchef, oder F. Niederer, Küchenchef, verlangen.

Restaurants Glattdörfli
im Einkaufszentrum Glatt
8301 Glattzentrum bei Wallisellen ZH

ofa 159.318.950

Hotel Stadthof
Bremgarten AG

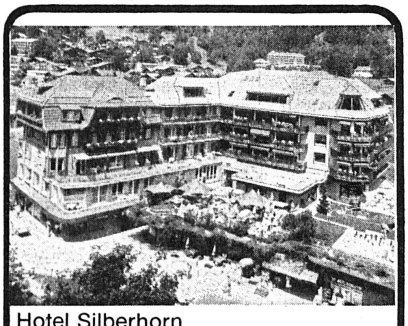
Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft in junges Team

Commis de cuisine

Bitte schreiben oder telefonieren Sie uns.

Familie P. Stierli
Hotel Stadthof, 5620 Bremgarten
Telefon (057) 33 50 73
Herrn Duc verlangen.

4794



Hotel Silberhorn
Wengen

★★★★-Hotel: 140 Betten und Appartements
Restauration: Rötisserie, Bars, Disco, Snackbar, Terrasse mit 250 Plätzen
Geschäfte: Sport, Uhren, Boutique, Coiffeur, Skischule, Coop

Ab Dezember suchen wir

Chef de cuisine

in Jahresstelle, zur selbständigen Führung (Personaleinsatz, Einkauf, Verkaufsplanung) unserer modernen, schönen Küchenanlage (grosse Hauptküche, zwei Relaisküchen).

Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbung oder rufen Sie uns an.

H. J. Beldi, Hotel Silberhorn
3828 Wengen
Telefon (036) 56 51 32

4444

FAMILIENHOTEL LENZERHORN

Gesucht für Saison-, evtl. Jahresstelle

Chef de partie

Für unser gepflegtes Restaurant suchen wir noch einen erfahrenen und Verantwortung übernehmenden Koch.

Offerten bitte an

Paul Bossi jun.
Hotel Lenzerhorn
7078 Lenzerheide
Telefon (081) 34 11 05

4791

SAVOY HOTEL
BAUR EN VILLE
ZÜRICH

Für unsere Küchenbrigade suchen wir

Chef de garde
Chef entremetier
2. Patissier (Samstag und Sonntag frei)

Eintritt baldmöglichst.

Ausländer nur mit Bewilligung C oder B.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen an
Herrn H. Lichtenberg, Chef de cuisine, oder an die Direktion
SAVOY HOTEL BAUR EN VILLE
8022 Zürich, Telefon (01) 211 53 60

4797

Member of The Leading Hotels of Switzerland

Hotel Restaurant
Vogel Gryff
Rheinstrasse 48
4414 Füllinsdorf BL

Wir suchen per 1. 9. 1985 oder nach Übereinkunft qualifizierte und freundliche

Serviertochter

Ausländerin nur mit Ausweis C, 5-Tage-Woche, guter Verdienst, auf Wunsch Kost und Logis im Hause.

Offerten an Fam. Trierweiler, Telefon (061) 94 13 13.

ofa 134-164729

Für Neueröffnung
zirka Mitte August suchen wir

Top-Barmaid

Einer versierten, gut präsentierenden Bardame könnten wir ein überdurchschnittliches Gehalt bieten.

Familie Walde
Hotel-Restaurant Ochsen
5312 Döttingen, Nähe Baden
Telefon (056) 45 26 50

ofa 168.125.454

Kleines ★★★★-Hotel, im Herzen von Zürich, wünscht sich eine sprachkundige

Réceptionspraktikantin

mit kaufmännischer Ausbildung. Eintritt 1. September 1985.

Bewerbungen mit Foto an

Hotel Ammann
Kirchgasse 4
8001 Zürich

4787

Nähe Ascona-Locarno gesucht für den 15. Juli oder 1. August für Jahresstelle oder Sommersaison

Serviertochter

Sich wenden an:

Fam. Christener
Ristorante San Giorgio
Losone
Telefon (093) 35 15 25

Assa 84-46571

Wir suchen

1. Sekretärin/ Réceptionistin

Schweizerin, sprachenkundig (D, F, E).
Eintritt zirka 1. September 1985.

Hotel Krafft am Rhein
Familie Waldmeyer
Rheingasse 12, 4058 Basel
Telefon (061) 26 88 77

4599

WEGGIS POST HOTEL
6353 Weggis, Telefon (041) 93 23 23

Der Winter naht mit Brausen!
Für unser modernes 4-Stern-Hotel suchen wir folgende Mitarbeiter:

Etage:
Zimmermädchen
per 1. 11. 1985

Küche:
Saucier
per 1. 9. 1985
Chef tournant
per 1. 9. 1985

Service:
Serviertöchter
per 1. 9. 1985

Für die ausgeschriebenen Stellen können wir nur Schweizer oder Ausländer mit Bewilligung B oder C berücksichtigen.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung.
Telefon (041) 93 23 23
(Frau Schneeberger oder Herrn Theine verlangen)

4670

3981 Riederalp
Sommer- und Wintersport Wallis

★★★★-Hotel
Walliser Spycher

Wir suchen per sofort

Saaltochter

(Anfängerin wird angelernt).

Anfragen an:
A. Berchtold-Lampart
Telefon (028) 27 22 23

4827

HOTEL
ORIGLIO
COUNTRY CLUB

Wir suchen für unsere junge Küchenbrigade noch folgende Mitarbeiter:

Commis de cuisine
Chef tournant

Offerten mit den üblichen Unterlagen an die
Direktion Hotel Origlio Country Club
6951 Origlio bei Lugano
Telefon (091) 93 19 21

4777

In unser gepflegtes Haus im Raume Zürich suchen wir

Servicefachangestellte(n)

D, F, E

Wenn Sie Ihren Beruf als perfekte(r) Gastgeber(in) beherrschen und unsere anspruchsvolle Kundschaft mit exklusivem Angebot aus Küche und Keller zu verwöhnen wissen, dann richten Sie bitte Ihre handgeschriebene Offerte unter Chiffre 3159 an hotel revue, 3001 Bern.

PARK-HOTEL AM RHEIN
CH-4310 RHEINFELDEN

sucht für sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle eine

Réceptionssekretärin

die gerne selbständig arbeitet und die vielseitigen Arbeiten einer Réception ohne Mühe bewältigt. Ein junges Team freut sich auf die neue Mitarbeiterin.

Gerne erwarten wir Ihren Telefonanruf oder die schriftliche Offerte.

PARK-HOTEL AM RHEIN
Direktion
4310 Rheinfelden
Telefon (061) 87 33 31

4778

ASH AMBASSADOR SWISS HOTELS

Hotel
Ambassador Bern

Wir suchen nach Übereinkunft gutgelaunte, reisefreudige, jüngere

PR Sales Representative

die gerne in einem dynamischen Team selbständig mitarbeiten möchte.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.
Telefon (031) 45 41 11

Hotel Hecht

CH-9050 APPENZELL/SCHWEIZ

Um unsere Gäste
noch besser verwöhnen zu können, fehlt uns noch:

Commis de cuisine

Telefonieren oder schreiben Sie uns!
Telefon (071) 87 10 26

Regula Knechtle gibt Ihnen gerne Auskunft.

4528

ASH AMBASSADOR SWISS HOTELS

F&B-Börse aktuell

Fleisch, Geflügel, Fisch

			Preis bis 28. 6. 85	Preis ab 1. 7. 85
Rind	***Bœuf***			
Rindsnierstück I m. B. (inl.)	*Aloyau I du pays avec os*	kg	21.90	21.90
Rindsnierstück Imp. frisch (Garnit.)	*Aloyau Imp. frais. (garnit.)*	kg	35.80	36.80
Rindsstotzen o. B.	*Cuisse de genisse s. o.*	kg	19.90	19.90
Rindsvorderviertel Ia o. B.	*Quartier de devant s. o. Ia*	kg	13.40	13.40
Rindsbraten Ia, pariert	*Rôti de bœuf Ia, paré*	kg	16.90	16.90
Rindsragout Ia	*Ragoût de bœuf Ia*	kg	13.60	13.60
Siedfleisch Ia	*Bœuf à bouillir Ia*	kg	11.30	11.30
Ochsenzunge gesalzen	*Langues de bœuf, salées*	kg	10.90	10.90
Kalb	***Veau***			
Kalbshinterviertel Ia	*Quartier de derr. de veau Ia*	kg	18.60	18.50
Kalbsstotzen I o. B.	*Cuisseau de veau, s. o.*	kg	24.—	25.90
Kalbssteak ganz	*Steak de veau entier*	kg	42.20	42.20
Kalbshaxen 180 g/220 g	*Jarrets de veau 180 g/220 g*	kg	21.80	21.80
Bratenfleisch Ia, pariert	*Rôti de veau, s. o., Ia paré*	kg	17.90	17.90
Kalbsleber Ia, gefroren	*Foie de veau Ia, cong.*	kg	23.90	23.90
Kalbsbrust I, gefüllt	*Poitrine de veau, farcie*	kg	15.90	15.90
Kalbsbratwurst 120 g			1.10	1.10
Schwein	***Porc***			
Schweinscarré frisch, m. Huft	*Carré de porc, frais, ent.*	kg	14.40	13.80[1]
Schweinsnierstück o. B., o. Huft	*Filet de porc s. o., s. casi*	kg	23.60	23.60
Schweinshals o. B., pariert	*Cou de porc, s. o., paré*	kg	16.80	16.80
Schweinsstotzen o. B.	*Jambon frais, s. o.*	kg	13.60	13.60
Schweinefleisch geschn. spez.	*Emincé de porc, spécial*	kg	15.40	15.40
Schweinslaffen o. B.	*Epaule de porc s. o.*	kg	11.30	11.30
Rippli o. B., geräuchert, o. Huft	*Carré de porc fumé, s. casi*	kg	18.70	19.20
Kochspeck geräuchert	*Lard fumé à cuire*	kg	8.60	8.60
Schweinskoteletts geschn.	*Côtelettes de porc, coup.*	kg	16.60	16.60
Rohschinken, luftgetr.		kg	29.50	29.50
Bauernschinken, gekocht		kg	13.90	13.90
Vorderschinken, gekocht		kg	11.80	11.80
Salami Bindoni			14.60	14.60
Delikatessaufschnitt			8.60	8.60
Bauernbratwurst 120 g			1.10	1.10
Lamm	***Agneau***			
Lammrücken, TK	*Selle d'agneau, cong.*	kg	12.30	12.30
Lammcarré, TK	*Carré d'agneau, cong.*	kg	13.70	13.70
Lammgigot m. B., Kurzschn. TK	*Gigot d'agneau, c. court, a. o. cong.*	kg	11.90	11.90
Lammgigot o. B., TK	*Gigot d'agneau, s. o., cong.*	kg	13.80	13.80
Lammragout o. B.	*Ragoût d'agneau, s. o.*	kg	16.20	16.20
Stückgeflügel	***Volaille***			
Poularden franz. pff 800–1800 g	*Poulardes de France, pff 800–1800 g*	kg	6.80	6.80
Grillers, 750–1100 g	*Grillers, 750–1100 g*	kg	4.50	4.50
Geflügelteile/Kaninchen	***Pièce de volaille/Lapins***			
Pouletschenkel ganz	*Cuisses de poulets a. pilon*	kg	5.90	5.90
Pouletfleisch geschn. o. Haut	*Emincés de poulets s. peau*	kg	9.60	9.60
Trutenschnitzel 100–120 g	*Tranches de dinde*	kg	10.30	10.30
Kaninchen ganz TK	*Lapins entiers, cong.*	kg	6.80	6.80
Fische	***Poissons***			
Eglifilets Kanada iqf m. Haut	*Filets de perche, Canada iqf a. peau*	kg	24.90[1]	24.90[1]
Meerbarschfilets	*Perche de mer*	kg	17.90	17.90
Filets de sole	*Filets de sole*	kg	13.40	14.60
Fisch-Sticks (Dorsch)	*Sticks de poissons (cabillaud)*	kg	5.90	5.90
Rauchfische	***Poissons fumés***			
Rauchlachs, frisch, Kanada	*Saumon fumé, frais, Canada*	kg	29.70	29.70
Rauchlachs, geschn. TK	*Saumon fumé, coupé 200 g*	Port.	9.80[1]	9.80[1]
Forellenfilets ger. o. Haut, frisch	*Filets de truites fumés, s. peau frais*	Port.	1.90[1]	1.90[1]

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

Gemüse

Preise bis Montag, 8. Juli 1985, per kg[1] (Hotelpreise)

Kochgemüse	***Légumes à cuire***				
Blumenkohl	*Choux-fleurs*	Fr.	2.60	–	2.80
Fenchel	*Fenouil*	Fr.	2.60	–	2.70
Karotten (Import/Inland)	*Carottes*	Fr.	1.90	–	2.20
Lauch	*Poireaux*	Fr.	3.80	–	4.—
Kohlraben	*Choux-raves*	Fr.	1.60	–	1.80
Peperoni grün (Imp. E)	*Poivrons verts (imp. E)*	Fr.	2.80	–	3.—
Peperoni rot und gelb	*Poivrons rouges et jaunes*	Fr.	3.50	–	4.—
Tomaten	*Tomates (imp. E)*	Fr.	3.80	–	4.20
Zucchetti (Inland)	*Courgettes*	Fr.	2.20	–	2.40
Randen (gedämpft)	*Betteraves (daubées) kg net*	Fr.	1.60	–	1.80
Chinakohl	*Choux chinois*	Fr.	2.20	–	2.50
Bleichsellerie gep. (Imp. I)	*Céleri décoloré (imp. I)*	Fr.	2.80	–	3.20
Wirz	*Choux de Milan*	Fr.	2.50	–	3.—
Weisskabis	*Choux blancs*	Fr.	1.50	–	1.80
Rotkabis	*Choux rouges*	Fr.	1.80	–	2.—
Knollensellerie	*Céleri pommé*	Fr.	4.—	–	4.50
Krautstiele (Inland)	*Côte de bette*	Fr.	2.—	–	2.20
Erdbeerrhabarber	*Rhubarbe*	Fr.	1.80	–	2.20
Auberginen (Imp. Holland)	*Aubergine*	Fr.	3.50	–	3.80
Lattich (Inland)	*Laitue romaine*	Fr.	1.60	–	2.—
Brokkoli (Inland)	*Chou broccoli*	Fr.	4.—	–	4.50
Kefen	*Pois mange-tout*	Fr.	6.50	–	7.—
Salatgemüse	***Légumes pour salades***				
Gurken, 500–600 g	*Concombres, 500–600 g (imp.)*	Fr.	–.80	–	1.20
Kopfsalat (Inl., 18er)	*Laitue pommée*	Fr.	12.—	–	15.—
Kresse	*Cresson*	Fr.	10.—		
Nüsslisalat	*Rampon*	Fr.	12.—	–	16.—
Rettich	*Gros radis (la pièce)*	Fr.	1.50	–	1.80
Schnittsalat	*Salade à tondre*	Fr.	8.—	–	10.—
Eisbergsalat 12 St.	*Iceberg*	Fr.	12.—	–	14.—
Lollo		Fr.	8.—	–	10.—
Endivien (18er-Gitter)	*Chicorée scarole*	Fr.	12.—	–	14.—
Frisée (12er-Gitter)	*Frisée*	Fr.	14.—	–	16.—
Übrige Gemüse	***Différents légumes***				
Petersilie (kg netto)	*Persil (kg net)*	Fr.	5.50	–	6.—
Schnittlauch (Bund)	*Ciboulette (la botte)*	Fr.	2.80	–	3.—
Radiesli (Bund)	*Gros radis*	Fr.	–.90	–	1.—

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

Sie lesen diese Anzeige. So, wie Ihre Kunden Ihre Anzeigen lesen.



Monbijoustrasse 130
Postfach 2657
CH-3001 Bern
Tel. (031) 507 222
Telex 912 185 htr ch

Notizen zum Markt

Ernteeinbusse erhöht Preise

Der Beweis, wie sensibel die Natur im Bereich der Kulturpflanzen auf Witterungsrückschläge reagiert, lieferte wieder einmal das letzte Wochenende: Kaum sanken die Temperaturen unter das für diese Jahreszeit gewohnte Mittel, kam das Wachstum bei den Frischgemüsen praktisch zum Stillstand, wobei die ausgiebigen Regenfälle zusätzlich bei vielen Salatprodukten die Fäulnisgefahr akut erhöhten. Es verwundert deshalb nicht, dass zahlreiche sommerliche Frischgemüsesorten infolge der Ernteeinbussen im Preis anstiegen. Unter anderem konnten auch wesentlich weniger Tomaten und Karotten auf den Markt gebracht werden. Vergleichen wir die Preisentwicklung mit dem Vorwochenergebnis, stellen wir lediglich im Sektor Kochgemüse, bei Blumenkohl, grünen Peperoni (Import) und bei inländischen Zucchetti ein günstigeres Angebot fest.

Nur kurze Zeit erhältlich

Zwar hat die Ernte bei den typischen Sommerprodukten Bohnen, Erbsen und Kefen rechtzeitig begonnen. Das mengenmässige Angebot erwies sich bisher leider als eher bescheiden. Die aus den Gewächshäusern stammenden Stangenbohnen finden durch erste Lieferungen von Buschbohnen willkommene Ergänzung. Insgesamt werden diese Woche etwa vier Tonnen Bohnen auf den Märkten erwartet. Zu den Erbsen aus inländischer Produktion ist zu bemerken, dass diese begehrten Hülsenfrüchte leider jeweils nur kurze Zeit zur Verfügung stehen, ein Hinweis also, dass der Konsument die Gelegenheit benützen soll, diese im Geschmack leicht süsslichen und insbesondere in der Gastronomie für manche delikate Beilage geeigneten grünen Körner zu kaufen. Auch die gleichfalls nur für kurze Wochen auf dem Markt erhältlichen Kefen mit ihren zartfleischigen Schalen sowie die Spezialität Knackerbsen finden wir gegenwärtig auf dem Markt.

Vollversorgung erreicht

Zusätzlich ragen als «Gemüse der Woche» Gurken 0,9 Mio Stück und die diversen Schnittsalate hervor. Trotz den aus eingangs erwähnten Gründen mengenmässigen Beschränkungen zeichnen sich die gegenwärtig erhältlichen Schnittsalate durch eine grosse Vielfalt aus. Die Palette reicht in den verschiedensten Farbnuancen von hellgrün bis dunkelrot und gesprenkelt.

Walter Moser, Agrosuisse

Comestibles: Vielfalt im Fisch

Die verschiedensten Mittelmeerfischfilets finden einen festen Platz im täglichen A-la-carte-Angebot. Ein Versuch lohnt sich, denn im Fisch steckt wirklich Vielfalt, und im Sommer sind leichte Speisen gefragt. Aus Frankreich, dem Hauptliefernanten, aber auch vermehrt aus Portugal und Marokko, die eher etwas günstiger exportieren, stammt ein grosses Angebot von vorzüglichen frischen Fischen, die besonders auch im Sommer munden und sich leicht filetieren lassen: Saint Pierre, Dorade, Lotte, Pageot, Rouget Barbe, Bar.

Frisches Lamm aus England

An einer grösser werdenden Beliebtheit erfreut sich das frische Lammfleisch aus England. Vor allem, da es jetzt wieder ausschliesslich die sogenannten New Seasons – das sind junge Lämmer von hervorragender und ausgeglichener Qualität, fein und zart mit wenig Fett durchsetzt – gibt.

Die Engländer exportieren ganze Lämmer, Lammrücken, Lammgigots mit und ohne Schlossbein und Lammlaffen mit und ohne Bein. Die Preise dürfen als günstig betrachtet werden.

Gefrorene Weichtiere

Seit dem Pizza-Boom in der Schweiz werden auch andere italienische Spezialitäten aufgetragen. Dazu gehören unter anderem auch die Weichtiere. Aus Erfahrung empfiehlt es sich, die aus Italien stammenden Weichtiere einzukaufen. Wie wär's im Sommer mit einem knackigen «Insalata di Frutta di Mare»? Das Angebot umfasst Calamares ganz, geputzt und in Ringe geschnitten; Pulpo mit und ohne Kopf in verschiedenen Grössen, Sepie ganz, geputzt und in Stücken, kleine Sepie (Sepieloni) geputzt und Moscardino (kleine Pulpi).

Im Verlaufe der letzten Jahre wurden in der Schweizer Geflügelzucht grosse Fortschritte erzielt. Auch der Konsum an frischem, besserem Geflügel steigt in der Schweiz. Der Fachhandel unterscheidet die Benennungen nach der Grösse; Petit Poussin (300/400 g pro Stück), «Hamburgerli» (400/450 g), Coquelet (500/550 g), Petit Coq (600/900 g), Poulet (1000/1500 g), Poularde (1600/2500 g).

Waldpilze aus Spanien

Aus Spanien sind die ersten frischen Eierschwämme eingetroffen. In absehbarer Zeit werden die traditionellen Pilzexportländer wie Österreich, Polen und Ungarn – wenn das Wetter wärmer wird – mit der Ernte beginnen. Mit dem grösseren Angebot werden die Preise fallen.

Arne van Grondel

Marktnotizen erweitert

Mehr Information bietet die hotel + touristik revue ihren Lesern mit der Erweiterung der Rubrik «Notizen zum Markt»: *Arne van Grondel*, Geschäftsführer der Michel Comestibles AG, Interlaken, wird jede Woche über Angebot, Preistendenzen im Bereich «Comestibles» berichten. r.

Food & Beverage News

Meringue-Tartelettes

Der Trend weg vom grossen zum kleinen, liebevoll präsentierten Dessert ist offensichtlich, denn gerade bei Desserts wird zunehmend auf die schlanke Linie geachtet.

Diesem Trend folgen die neuen Meringue-Tartelettes von Hug: sie sind eine



ideale Basis für die Herstellung von Mini-Desserts. Innert kurzer Zeit sind mit dem feinen Vacherin und wenigen Zutaten gut präsentierende Desserts zubereitet.

Hug AG, 6102 Malters, Tel. (041) 97 25 25

Joghurt Dressing

Ab sofort vertreiben die Toni-Molkereien (Milchverband Winterthur) die in den Mövenpick-Restaurants seit langem beliebten Premium-Saucen Mayonnaise, Rose Island und Tartare sowie die Salatsauce Joghurt Dressing über den Lebensmittelhandel. Die drei nach Original-Mövenpick-Rezept zubereiteten Saucen werden im 130 g fassenden Joghurt-Zirkulationsglas (Richtpreis für die Sorten Rose Island und Tartare Fr. 2.30, für die Mayonnaise Fr. 1.70) angeboten, die Joghurt-Salatsauce im vom Drink-Joghurt her bekannten, ebenfalls wiederverschliessbaren ½-Liter-Glas (Richtpreis Fr. 3.80).

Die neue, würzigfrische Joghurtsauce passt zu jedem Salat; als Beigabe zu Fisch und Meeresfrüchten eignet sich speziell die Sauce Rose Island, zu Roastbeef und kaltem Braten die Sauce Tartare und praktisch zu allem die Sauce Mayonnaise.

Toni Milchverband Winterthur, Archstrasse 2, 8401 Winterthur, Telefon (052) 86 61 61, Telex 76 863

Pulco Citron

Erstmals ist es einem französischen Hersteller dank einem neuen Verfahren gelungen, einen Saft aus Zitronen zuzubereiten, der alle guten Eigenschaften des frischen Jus de citron (z. B. Fruchtigkeit, Geschmack), nicht aber die Nachteile (z. B. mühsames Pressen, Kerne) aufweist. Dieses neue Produkt unterscheidet sich auch von den handelsüblichen Konzentraten, da es ohne Konservierungsmittel und ohne Farbstoffe auskommt.



Pulco-Citron ist in 7-dl- oder 2,5-dl-Flaschen erhältlich und unterliegt nicht den schwankenden Preisen von frischen Südfrüchten.

Haecky Import AG, Duggingerstrasse 15, 4153 Reinach, Tel. (061) 76 81 81

So gelingt jeder Reissalat



- nur **beste** Reisqualität verwenden
- **reichlich** Salatsauce beigeben
- vor dem Servieren **1 Std.** ziehen lassen

Reissalate eignen sich auch als Selbständige Gerichte mit Warenkosten unter Fr. 2.–

Uncle Ben's Rice

HOLCO Champignonsalat



Juni/Juli in den C & C und bei Ihrem Grossisten in Aktion

PICOSA AG, 9434 Au

257

Fassbind-Benz Distribution
6414 Oberarth Tel. (041) 82 37 36



Thema der Woche

Am Beispiel eines HSMA/FBMA-Seminars: Die Teilnehmer urteilen selbst

More pepper, less paper

Kostenmanagement im Verkauf – dies das Thema eines Seminars in Lausanne, das von der Hotel Sales & Marketing Association HSMA und der Food & Beverage Manager Association FBMA organisiert wurde. Das Ziel der Tagung war, die Teilnehmer für die Kostenproblematik im Verkauf zu sensibilisieren. Dabei wurde das Verkaufsmanagement in der Industrie demjenigen der Hotellerie gegenübergestellt. Wird das Erlernte auch tatsächlich in die Tat umgesetzt? Ist es nicht so, dass man am Ende des Kurses mit Vorsätzen beladen ins Büro zurückkehrt und vor lauter Alltagskram und permanentem Zeitdruck die geplanten Neuerungen vor sich herschiebt? Seminarteilnehmer aus den verschiedensten Sparten berichten, was sie im Kurs gelernt haben, und welche Erkenntnisse sie in der Praxis anzuwenden gedenken.

Die Industrie ist auf manchen Gebieten der Hotellerie voraus. Im Bereiche des Verkaufs praktiziert beispielsweise die Computer-Branche aggressive Methoden, die die Hotellerie erst später einführte und nur zum Teil anwendet. Nicht alle aus Übersee stammenden Praktiken sollen telles quelles übernommen werden, zudem lassen sich die Erfahrungen einer kurzlebigen Investitionsgüterindustrie ohnehin nur bedingt auf das Dienstleistungsgewerbe übertragen. Trotzdem: Es ist immer nützlich, sich am Erfahrungsvorsprung anderer zu orientieren; es ist immer ratsam abzuklären, ob Analogieschlüsse erlaubt sind.

Systematische Entscheidprozesse

Zum Thema Kostenmanagement im Verkauf führten die HSMA (Hotel Sales & Marketing Association) und die FBMA (Food & Beverage Manager Association) in Lausanne kürzlich ein Seminar durch. Wie von *Heinz Müller,* Direktor der Therma Grossküchen AG, Sursee, zu vernehmen war, geht die Industrie im Verkauf viel systematischer vor, als dies in der Hotellerie üblich ist. Dies nicht zuletzt deshalb, weil die Erfolgskontrolle beim Absatz von Gütern einfacher durchzuführen ist als beim Verkauf von Dienstleistungen.

Die Absatzmethoden hängen aber auch in starkem Masse von der Grösse des jeweiligen Betriebes ab. Müllers Erklärungen zu den Entscheidprozessen, die die Absatzpolitik seiner Firma bestimmen, machen dies deutlich. Die Fixierung der Ziele, der Rahmenbedingungen und der Massnahmen ist sowohl in Gross- als auch in Kleinbetrieben möglich, indessen dürften die auf mathematischem Wege zu ermittelnden Konsequenzen den Grossfirmen und ihren Spezialisten in den Operations-Research-Abteilungen vorbehalten bleiben. Was die Anwendung des erwähnten Entscheidprozesses angeht, sind der Hotellerie von ihrer Struktur her Grenzen gesetzt.

Aussagekräftiges Zahlenmaterial

Mit der Frage, wie der Verkauf in einer professionell operierenden Hotelgruppe organisiert wird, beschäftigte sich *Claus Glinicke,* Verkaufsdirektor der Crest-Hotels, Frankfurt. Würde er als Sprecher für die gesamte Hotellerie gelten, so dürfte diese der Industrie in Sachen Professionalismus kaum nachstehen. «In Zeiten, in denen die Zuwachsraten spärlicher werden, als sie während der Hochkonjunktur waren, sind auch die Gewinne schwieriger einzustreichen. Daher muss gerade das Verkaufsmanagement besonders kostenbewusst arbeiten», machte Glinicke klar und imponierte des weiteren mit durch die Crest-Betriebe zusammengetragenem substanzreichem Zahlenmaterial, das als Basis für einen gezielten und erfolgreichen Verkauf dient.

Was das Tagungsgeschäft betrifft: Es ist nicht einerlei, ob ein Verkäufer seine Akquisitionsbemühungen vorwiegend auf Aktionärsversammlungen, Management-Tagungen oder Werbeveranstaltungen ausrichtet. Die verschiedenen Arten von Anlässen und Seminarien haben eine unterschiedliche durchschnittliche Tagungsdauer.

Welche Anlässe dauern am längsten?

Art der Tagung	Durchschnittliche Dauer der Tagung
Werbeveranstaltungen	5,0
Nationale und internationale Verkaufstagungen	3,5
Ausbildungsseminare	3,0
Einführung neuer Produkte	2,5
Regionale Verkaufstagungen	2,4
Managementtagungen	2,3
Aktionärsversammlungen	1,2

(Quelle: Crest-Hotels)

Wer sein Augenmerk hauptsächlich auf Veranstaltungen mit 200 und mehr Teilnehmern richtet, muss wissen, dass solche Anlässe viel seltener stattfinden als kleinere Seminare, nämlich in nur 15 Prozent der erfassten Fälle – so zumindest bei den Crest-Hotels.

Wie viele Leute nehmen an den Tagungen teil?

Anzahl Teilnehmer	Anzahl Tagungen
Bis 30	60%
50	10%
100	10%
200	4%
300	4%
500	4%
1000	2%
2000	1%

(Quelle: Crest-Hotels)

«Wie viele Tage», so Claus Glinicke, «hat ein Sales Manager für seine eigentliche Verkaufstätigkeit pro Jahr zur Verfügung? Wie die nachfolgende Aufstellung zeigt, sind es 126; auf schweizerische Verhältnisse übertragen, müssten mitunter noch 15 Tage Militärdienst abgezählt werden.

1000 Besuche pro Jahr

52 Wochen zu 5 Tage = 260 Tage, davon sind noch folgende Tage abzuzählen:

Urlaubstage	20 Tage
Feiertage	10 Tage
Teilnahme an Sales Meetings	12 Tage
Teilnahme an anderen Meetings (HSMA, Manager-Konferenzen)	10 Tage
Besuch von Hotels	12 Tage
Workshops, Messen	10 Tage
Büroarbeit zwecks Planung und Aufbereitung	60 Tage
	134 Tage

Es verbleiben 126 Tage, multipliziert mit täglich 8 Besuchen ergibt 1008 Verkaufsgespräche bei besuchten Kunden pro Jahr.

(Quelle: Crest-Hotels)

Auf der Grundlage von 120 Reisetagen errechnete Kursleiter *Michael Hostmann,* Vizedirektor der Katag Treuhand, Luzern, eine verkaufsaktive Zeit von durchschnittlich anderthalb Stunden pro Tag:

120 Reisetage zu 10 Stunden	1200 Std.
./. reine Fahrzeit (Auto 40 000 km zu 60 km/h, Flugzeug, usw.)	720 Std.
./. 1 Std. Rüstzeit pro Tag (Wagen, Flug, Verspätung)	120 Std.
./. 1,5 Std. Pause pro Tag	180 Std.

ergeben 180 Stunden verkaufsaktive Zeit, aufgeteilt auf 120 Reisetage.

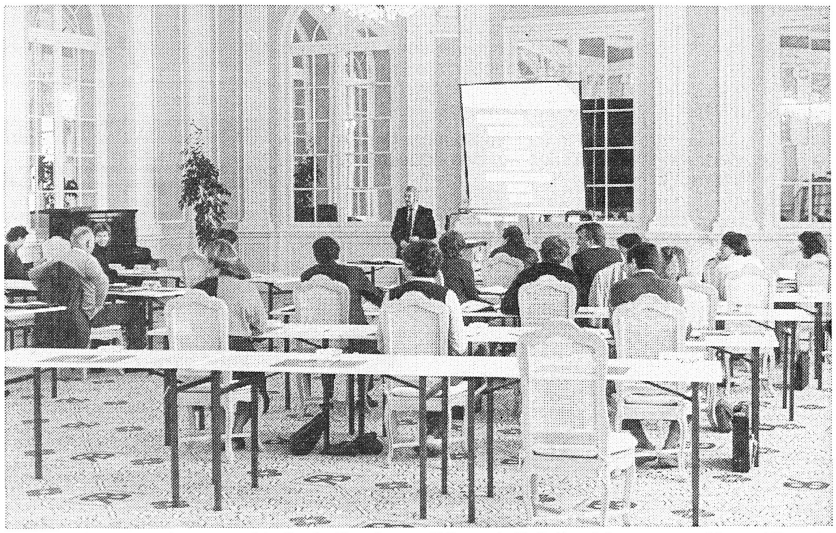
Die Bibel des Verkaufsleiters

More pepper, less paper – dies die Devise von *Dietmar Beerfelde,* Verkaufsdirektor von Swissôtel, Zürich. Zuviel Papierkram beeinträchtige die Übersicht, wichtige Informationen und Unterlagen drohten unterzugehen. Dafür, dies ist um so wichtiger, müssten die vorhandenen Unterlagen, Checklisten und Planungsgrundlagen auch wirklich genutzt werden.

«Die Bibel des Verkaufsleiters ist das Marketingkonzept, das in Zusammenarbeit mit dem Direktor, dem F & B-Manager und dem Chef de réception erarbeitet werden soll», meint Beerfelde. Dies bilde dann die Grundlage zur Erstellung eines Verkaufsbudgets und des Aktionsplans, in welchem alle der Verkaufsförderung dienenden Tätigkeiten aufgelistet werden. Beerfelde: «Damit wird Disziplin aufgezwungen.»

Im Vergleich zur Industrie sind die Verkaufsabteilungen in der Hotellerie laut Beerfeld mit zahlreichen Mängeln behaftet:

- schlechte interne Kommunikation
- tiefe Gehälter
- ungenügende Ausbildung in der Hotelfachschule
- keine Berufsanerkennung; in der Schweizer Hotellerie empfindet der Sales Manager seine Stelle bloss als Sprosse der Karrierenleiter.



Seminare geben neue Denkanstösse und fördern den Kontakt unter Kollegen; die Teilnehmer kehren mit neuen Ideen und Vorsätzen nach Hause. Bleibt es aber bei den Vorsätzen, oder wird das Erlernte auch tatsächlich in die Tat umgesetzt? Laut ausgewählten HSMA- und FBMA-Members brachte das Seminar «Kostenmanagement im Verkauf» aufschlussreiche und interessante Erkenntnisse, die – so zumindest dem Vorsatz nach – in der Praxis angewandt werden sollen.

Zum Beispiel Telefon-Marketing

Will ein Hotelier oder ein Verkaufsbüro einer Hotelkette eine Telefonaktion zum Zwecke der Akquisition von Neukunden starten, bieten sich hierzu einschlägige Firmen an, die solche Arbeiten berufsmässig für Dritte ausführen.

Die in Gruppen aufgeteilten Seminarteilnehmer hatten zwischen zwei Offerten auszuwählen: die eine von der Frey & Linkenheil GmbH aus Karlsruhe und die andere von der Walter, Gesellschaft für Marketing-Dienstleistungen mbH, ebenfalls aus Karlsruhe. Resultat: Es gab so viele Antworten, wie Gruppen gebildet wurden. Beide Offerten wurden auch tatsächlich eingeholt, sie waren ausführlich, detailliert und durch professionelle Firmen ausgearbeitet worden. Trotzdem: Anhand dieser Angebote kann der Auftraggeber die Kosten nicht zum voraus abschätzen, was jedoch unbedingt notwendig wäre. Fazit: Jede Offerte ist bis ins letzte Detail zu prüfen, die Kosten müssen vorgängig genau kalkuliert werden können.

Zum Beispiel Telex-Marketing

Werbebotschaften über den Telex zu senden, ist in Deutschland verboten – nicht aber in der Schweiz. Für diesen noch nicht sehr verbreiteten Verkaufskanal bieten sich ebenfalls Firmen an, zum Beispiel die Telex Message Service TMS, eine Abteilung der Computerservice AG aus Cham. Gründer und Miteigentümer *René Stein* war selber als Seminarteilnehmer zugegen und konnte diesen Absatzweg aus erster Hand vorstellen. Hat sich ein Hotelier entschlossen, per Telex an potentielle oder effektive Kunden zu gelangen, wird ihm die TMS zum voraus ohne ellenlange Offerte die genauen Kosten angeben können. Folgendes Beispiel: Eine Telexmeldung von drei Minuten Dauer soll an 900 Reisebüros gesandt werden. Die Kosten belaufen sich auf Fr. 2.50 pro Telex. Warum kann dies ein Hotelier kaum selber machen?

Erstens dürften einem Hotelier die Telex-Nummern kaum bekannt sein, oder er müsste sie in mühsamer Kleinarbeit heraussuchen – im Gegensatz zur TMS, die über eine Datenbank verfügt. Zweitens würde der Telex des Hotels während Stunden blockiert. Drittens wäre dieses Vorhaben für ein Hotel mit einem riesigen Arbeitsaufwand verbunden, während die TMS die Telex-Nummern programmieren und den Telex ohne Aufsicht stundenlang rattern lassen kann. *Claude Chatelain*

Mehr als Gedankenaustausch und Kontaktpflege

Seminare gibt es zuhauf. Berufsverbände und private oder öffentlich-rechtliche Institutionen laden landauf, landab zu Weiterbildungskursen ein – von innerbetrieblichen Schulungen nicht zu sprechen. Am Beispiel des HSMA/FBMA-Seminars in Lausanne wollten wir von ausgewählten Teilnehmern wissen, was sie konkret gelernt haben, welche Erkenntnisse für sie nützlich sind und wie sie sich grundsätzlich zum Besuch von Seminarien stellen.



Lisa Beckmann, Sales Manager, Katag Hotelreservation, Luzern

Grundsätzlich war für mich interessant zu sehen, wie die einzelnen Fallstudien in den Gruppen unterschiedlich angepackt wurden.

Bei der Fallstudie «Neues Hotel in Zug» ging es darum, einen Marketing/Verkaufsplan zu erstellen. Der Vergleich der verschiedenen Lösungen war sehr aufschlussreich.

In einer anderen Fallstudie musste man von zwei Kontingentsverträgern den besseren auswählen. Dabei war die Frage zu beantworten, ob es sinnvoll sei, mit TUI einen Exklusivvertrag abzuschliessen. Anhand eines Rechenbeispiels war das entsprechende Logiernächteplus zu ermitteln, das diesen Entscheid rechtfertigen würde. Keiner der Teilnehmer hatte die genaue Lösung gefunden.

Die beiden Medien Telefon- und Telex-Marketing «auseinanderzunehmen» und miteinander zu vergleichen, fand ich sehr lehrreich.

Es ist mir zudem auch bewusst geworden, wie teuer die verkaufsaktive Zeit des Sales Managers zu stehen kommt. Ich werde nun versuchen, mir für die Planung der nächsten Verkaufsreise etwas mehr Zeit zu nehmen – um dadurch Zeit zu gewinnen – und auch einen Blick auf die «Einsparungsliste» werfen.

Ich befürworte solche Seminare, geben sie einem doch immer neue Denkanstösse und fördern nicht zuletzt auch den Kontakt unter Kollegen. Leider ist es aber oft für viele ein zeitliches und oft auch ein finanzielles Problem, an Kursen teilzunehmen – bekanntlich sind nicht alle Betriebe bereit, für die Kosten aufzukommen.



Urs Zurbriggen, Hotel Beau-Site, Saas Fee

Über den Telex Message Service (TMS), eine für mich bis anhin neuartige Dienstleistung, wurde ich mittels eines ausführlichen Telexrundschreibens auf obenerwähntes Seminar aufmerksam gemacht. Die zu erwartenden Referenten sowie die angegebenen Detailthemen weckten mein Interesse und schienen mir recht erfolgversprechend, so dass ich mich kurzentschlossen anmeldete.

Was hat mich am Seminar besonders beeindruckt? Das äusserst kompakte Kursprogramm liess bereits frühzeitig erkennen, dass die Kursteilnehmer mit zwei arbeitsintensiven Tagen zu rechnen hatten. *Heinz Müller,* Direktor der Therma Grossküchen AG, stellte das Verkaufsmanagement seiner Firma vor. Der Einblick, mit welch kostengünstigen Instrumenten in Industrie und Handel gearbeitet wird, waren für mich ein interessanter Hinweis zur Überarbeitung meiner Verkaufstätigkeit.

(Fortsetzung auf Seite 25)

Für Geschäfts-Anzeigen: Tel. (031) 507 222, hotel+touristik revue

LIEGENSCHAFTEN-MARKT

Wir vermieten im Spätsommer 1985 das bekannte

Restaurant BÖRSE

in Biel. Dieses Geschäft befindet sich an ausgezeichneter Lage, an der Zentralstrasse 58, und bietet im Parterre zirka 100 Sitzplätze und im 1. Stock zirka 80 Sitzplätze an.

Als neue Pächter stellen wir uns ein jüngeres, dynamisches und gut ausgewiesenes Ehepaar vor (z. B. der Mann Küchenchef, die Frau im Service und hauswirtschaftlich ausgebildet), mit grosser Freude am Gastgewerbe.

Das Geschäft wird in diesem Sommer ganz renoviert und in allen Teilen auf den neuesten Stand gebracht.

Bewerber melden sich bitte bei der Gebäudeversicherung des Kantons Bern, Viktoriaplatz 25, 3000 Bern 25.

ofa 120.133.651

Im Auftrag zu vermieten kleineres

Pub

zirka 50 bis 60 Plätze, im Zentrum von Rheinfelden AG. Das Objekt wird zurzeit umgebaut und ist voraussichtlich auf 1. September 1985 bezugsbereit.

Schriftliche Anfragen an

Vorest AG, z. H. Herrn Sailer
Postfach, 4132 Muttenz

P 03-11089

Inserate in der hotel + touristik revue haben Erfolg!

Zu verkaufen, Nähe Aarau, an verkehrsreicher Strasse, bekannter, renommierter

Landgasthof

Tavernen-Recht. **Das Restaurant** umfasst 105 Sitzplätze, Saal 1. Stock 80 Plätze und ist unterteilbar. Restaurierte 4-Zimmer-Wirtewohnung, 7 Angestelltenzimmer, 14 Hotelbetten, 3 Garagen und sehr grosser Parkplatz. Jahresumsatz Fr. 1 200 000.–. Verkaufspreis inkl. gesamtes Inventar Fr. 2 000 000.–. Für tüchtiges Wirteehepaar sehr gute Existenz. Kapitalkräftige Interessenten erhalten nähere Auskunft bei

Baumann
Generalunternehmung AG
Korbackerweg 21
5502 Hunzenschwil
Telefon (064) 47 10 66

ofa 107.101.660

Zu verkaufen von Privat, Nähe Stadt Olten, an sehr guter Verkehrslage

Restaurant mit Liegenschaft

Heimeliges Restaurant mit 45 Sitzplätzen, angrenzendes Säli mit zusätzlich 20 Sitzplätzen, Gartenwirtschaft mit zirka 65 Plätzen. Eine 5-Zimmer-Wohnung und eine 3-Zimmer-Wohnung. Die Liegenschaft ist unterkellert, freistehend, mit grossem Parkplatz und befindet sich in gutem Zustand. Das Geschäft ist in jeder Hinsicht noch ausbaufähig. Verkaufspreis mit Inventar Fr. 930 000.–.

Solvente Käufer melden sich unter Chiffre 02-122937 an Publicitas, Postfach, 5001 Aarau.

In Frankreich zu verkaufen, 11 km von Megève, Notre-Dame-de-Bellecombe (Savoyen), in 1200 m Höhe, günstig gelegenes

Hotel, 17 Zimmer, mit Restaurant für 60 Personen

2 Wohnzimmer, Angestelltenzimmer, vollkommene Einrichtung. Auskünfte und Besichtigung: Schreiben oder telefonieren an G. Rittaud, Les Devants-de-Promery, F-74370 Pringy, Telefon (50) 46 14 76.

4818

KANADA AUSTRALIEN

Seriöse Beratung. Kostenlose Information

HOTELS MOTELS RESTAURANTS

(Australien: Verlangtes EK a.$ 500'000.–)

Scheuch Real Estate Service

Postfach, CH-6015 Reussbühl-Luzern
Tel. 041 55 98 68

Wir vermieten

Hotel garni mit Bar

an Top-Lage, im Stadtzentrum einer grösseren Stadt im Kanton Bern.

Interessenten melden sich unter Chiffre 4783 an hotel revue, 3001 Bern.

Erstklassige Existenz für tüchtige Wirtsleute!
15 Autominuten nördlich von Biel, an sehr guter Passantenlage, verkaufen wir umsatzstarkes

Restaurant

zusammen mit kleinem, alleinstehendem **Motel.** Gaststube, Essaal, gedeckte Aussichtsterrasse, gut eingerichtete Küche, 5-Zimmer-Wirtewohnung, 4 Garagen usw. Über 50 Parkplätze.
Eigenmittel zirka 250 000 bis 300 000 Franken. **Sehr gute Kapitalanlage.**

P 06-1408

Werner Engelmann
Liegenschaften Agence immobilière
2500 BIEL-BIENNE 8 Tel. 032 25 04 04

Tessin
Gelegenheit, wegen Abreise zu verkaufen in Bellinzona

Hotel-Restaurant-Pizzeria

mit 30 Betten.
Schreiben Sie unter Chiffre 78-44823 Assa an Schweizer Annoncen AG, 6501 Bellinzona.

Zu vermieten nach Übereinkunft

Restaurant

mit 100 Sitzplätzen, Sonnenterrasse mit 80 Plätzen, verkehrstechnisch sehr günstig gelegen, in einem Ferienort der Zentralschweiz. Für tüchtiges, erfahrenes Wirteehepaar sehr gute Existenz. Idealalter zirka 35 Jahre. Jahresbetrieb.
Bewerbungen von fachlich ausgewiesenen Interessenten unter Chiffre 4831 an hotel revue, 3001 Bern.

Zu vermieten
Wir vermieten in der Region Aarau/Frick, an guter Lage,

Landgasthof Speiserestaurant

einen der schönsten und gepflegtesten

Restaurant, Saal, Terrasse zirka 200 Sitzplätze, tolle Küche, Wirtewohnung, guter Umsatz, Parkplätze usw. (Motto des Hauses: Guet ässe mit dr ganze Familie). Für tüchtiges Koch/Wirte-Ehepaar oder als Familienbetrieb gutes Geschäft. Es mögen sich nur einsatzfreudige Koch/Wirte-Ehepaare melden.

Gerne geben wir weitere Auskunft:

WOSA
IMMOBILIEN TREUHAND
Werner Oswald
Rütistrasse 12, 8580 Amriswil

P 33-003573

Hotel

gesucht für 2. bis 18. Oktober 1985 für Gruppentherapieseminar.

- Zirka 100 Leute
- Dusch- und Waschmöglichkeiten
- Essraum
- Therapieraum min. 100 m²
- Kochgelegenheiten

Telefon (061) 25 48 49
Di–Fr 20.00–21.00 Uhr

4849

Infolge Todesfall der Besitzerin teilweise neu erstelltes

Hotel garni

mit 50 Betten, Garten, ausgebaute Küche, in Bündner Skiort zu verkaufen.

Interessenten melden sich bitte schriftlich bei:
Cathomas Treuhand AG
Herr Cathomas
Schulstrasse 105, 7130 Ilanz
Telefon (086) 2 44 55

4658

Tessiner Hotel

bei Lugano, 40 Betten, Grotto, Restaurant, Garten, Möglichkeit zu vergrössern sowie Tausch mit anderen Liegenschaften. Schreiben Sie bitte unter Chiffre 78-44790 an Assa, Schweizer Annoncen AG, 6901 Lugano.

Wir suchen auf Anfang 1986

Pächter- oder Gerantenpaar

auf einen **Landgasthof in der Zürichseegegend.** Der neu renovierte Betrieb verfügt über eine Gaststube mit zirka 55 Sitzplätzen und ein Säli für 50 bis 60 Personen sowie eine offene und gedeckte hübsche Gartenwirtschaft. Der Gasthof liegt im Naherholungsgebiet der Stadt Zürich und ist mit einer kleinen Selbstbedienungsabteilung für Grossandrang gerüstet.
Für die Wirtefamilie besteht eine schöne 5-Zimmer-Wohnung nebst Personalzimmern.

Nähere Unterlagen erhalten Sie unter Chiffre 4741 an hotel revue, 3001 Bern.

Günstiger im Abonnement!

Ich abonniere die hotel + touristik revue

	Schweiz	*Ausland**
1 Jahr	☐ *Fr. 69.–*	☐ *Fr. 87.–*
6 Monate	☐ *Fr. 45.–*	☐ *Fr. 54.–*
3 Monate	☐ *Fr. 29.–*	☐ *Fr. 36.–*

** Luftpostzuschlag auf Anfrage*

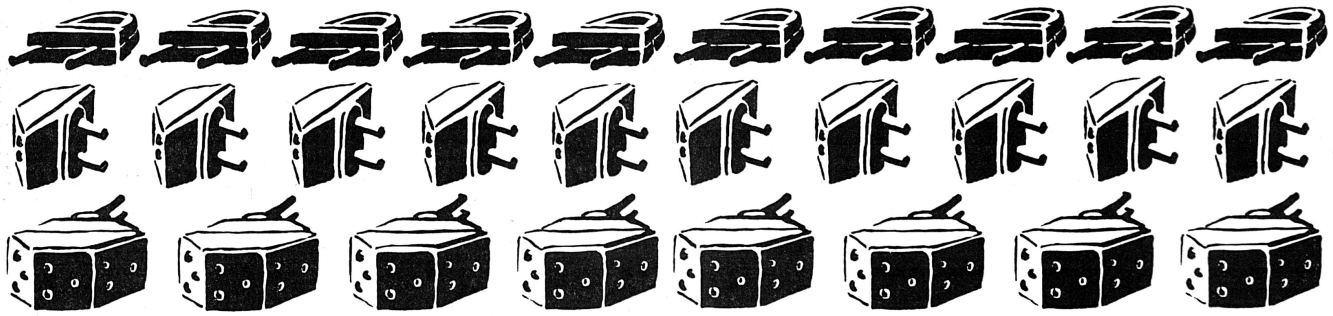
Herr/Frau/Frl./Firma

Strasse/Nr.

PLZ/Ort/Land

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

Das Gastgewerbe braucht Apparate. Batterienweise



Und Profis informieren sich in der hotel + touristik revue.

Thema der Woche

(Fortsetzung von Seite 23)

Wie eng Sales- und F&B-Aufgaben im betrieblichen Marketing verknüpft sind und wie eminent wichtig eine gute Zusammenarbeit dieser beiden Bereiche ist, zeigte uns *Dietmar Beerfelde* auf. Er überliess uns auch bestens ausgearbeitete Checklisten, die eine echte Bereicherung für meine Verkaufsunterlagen sind.

Den Löwenanteil an Vorträgen und Leitung von Gruppenarbeiten hatte wohl *Michael Hostmann*, Vizedirektor der Katag Treuhand, aus Luzern. Mit seiner umkomplizierten, spontanen und humorvollen Art verstand er es bestens, die Kursteilnehmer für seine Themen zu begeistern. Dabei wurde einem bei der Erarbeitung von Aufgaben nicht sofort das Endergebnis präsentiert. In Einzel- sowie Gruppenarbeit war man bestrebt, selber eine Lösung zu finden. So konnten wir errechnen, dass einem Sales Manager bei Auslandstätigkeiten nur gerade 1½ Stunden pro Tag als verkaufsaktive Zeit zur Verfügung steht oder dass eine Stunde verkaufsaktive Zeit mehr als 290 Franken kostet.

Sehr anspruchsvoll und für mich neu war der Medienvergleich von Telefonmarketing gegenüber TMS (computergesteuerte Telexübermittlung). Eine Menge Zeit nahm die Fallstudie «Neues Hotel in Zug mit 150 Betten» in Anspruch. In Gruppenarbeit sollte der Verkaufsplan entwickelt werden. Die Präsentation der einzelnen Verkaufspläne, verbunden mit verschiedenen Dafür- und Dagegensein brachte wieder einmal zum Ausdruck, dass viele Wege nach Rom führen.



Hans Unternährer, Direktor Hotel Monopol, Luzern

Als Direktor eines 4-Stern-Hotels mit 200 Betten sind mir aus Kostengründen die Arbeiten übertragen, welche in einem Grossbetrieb der Sales- oder F & B-Manager erfüllt.

Die Auswahl der fachlich bestens ausgewiesenen Referenten, welche über das Kostenmanagement im Verkauf referierten, hat mich bewogen, dieses Seminar zu besuchen.

Das Referat von *Claus Glinicke*, Verkaufsdirektor der Crest-Hotels, Frankfurt, hat mich von der Wichtigkeit überzeugt, sich vermehrt innerbetrieblich wichtige Kennzahlen zu erarbeiten, um seinen Markt noch besser zu kennen. Der Gäste-Mix-Rapport nach Marktsegmenten wird bei uns neu eingeführt.

Der Vortrag von *Heinz Müller*, Direktor der Firma Therma AG, hat aufgezeigt, dass Entscheide im Hofelfach besser analysiert werden müssten. Neue Trends im F & B-Bereich wurden dargelegt, so zum Beispiel die Themenküche. Als neuste Errungenschaft gilt eine bis zu 30 Prozent Strom einsparende Kochplatte.

Nicht zu unterschätzen und von grösster Wichtigkeit ist der Gedankenaustausch mit den anderen Seminarteilnehmern. Weitere professionell geführte Seminare werde ich auch weiterhin mit grossem Interesse besuchen.



Jean-Marc Bühler, Food & Beverage-Manager, Hotel-Restaurant Glockenhof, Zürich

An diesem 2tägigen Seminar durfte ich besonders von den langjährigen Hotelerfahrungen der ausgezeichneten Referenten Hostmann, Beerfelde und Glinicke profitieren.

«Mit nach Hause genommen» und auch vermehrt in Zukunft anwenden werde ich das System der Checklisten; dies zur Selbstkontrolle wie auch zur Arbeitsüberwachung im allgemeinen. Ich bemerkte, dass dies eine meiner Schwachstellen bei der täglichen Ausübung meiner Tätigkeit im Betrieb ist. Und diese «Löcher» bei jedem selbst zu entdecken und später im Betrieb auch auszumerzen, war sicher eine gute Zielsetzung dieses Kurses. Für die Zukunft wünsche ich mir ein ähnliches Seminar speziell für den F & B-Bereich.



René Wetzel, Marketingberater, Brienz

In einem kurzen Wort zusammengefasst, was das kürzlich in Lausanne durchgeführte Seminar der HSMA für mich «gebracht» hat ...

- Erkenntnis, dass mit Planung «Flops» zum Fremdwort oder mindestens einem nicht täglich aktuellen Begriff werden können;
- Erkenntnis, dass bei der heute aktuellen Marktlage des «catch as catch can», der vielverbreiteten Mentalität des «Verkaufens um jeden Preis» der optimalen Bereitstellung aktueller Daten über die Kostenstruktur des eigenen Betriebes entscheidende Bedeutung zukommt;
- Erkenntnis, dass die Schweizer Wirtschaft uns Touristikern in vielen Belangen weit vorangeeilt ist, wir bei Gewerbe- und Industriebetrieben vieles zur Thematik/Problematik Verkaufs- und Kostenplanung lernen können – dem am Seminar geschilderten «Fall Therma» kommt modellcharakterliche Bedeutung zu – und in den erwähnten Branchen/Betrieben durchaus die Bereitschaft da ist, uns Einblick in die Bücher zu gewähren.

Fazit und Vorsatz: Vermehrt die eigenen Strukturen kritisch unter die Lupe nehmen, aktiv und periodisch(er) am Organigramm «Im Haus» arbeiten ... und Erkenntnisse wie Erfahrungen potentiellen Kunden weitergeben.



Marc-André Peter, Sales Manager im Hotel La Perla, Agno

Zum Seminar «Kostenmanagement im Verkauf» kann ich mich nur positiv äussern. Für mich war es eine Starthilfe, da ich die Aufgabe eines Sales Managers erst kürzlich übernommen habe.

Mit gekonnt gewählten Referenten wurde hier in kürzester Zeit das Wichtigste praxisnah dargelegt, zum Beispiel mit einer Fallstudie eines neuen Hotels, so dass danach eine Organisation des Verkaufsdepartements gewährleistet ist.

Meines Erachtens ist bei einem solchen Seminar auch der Gedankenaustausch von grösster Wichtigkeit, denn die Konkurrenz ist gross, und wir in der Hotellerie können nur bedingt von «Verkauf» reden, denn es heisst Dienstleistungen, Einrichtungen, Gastfreundschaft, Kultur, Landschaft kostenbewusst und wohlgefällig zu verpacken und so zu präsentieren, dass es die Kundschaft von morgen anspricht, überzeugt und deren Erwartungen erfüllt.

Abschliessend möchte ich noch erwähnen, dass ein solches Seminar auch für Hoteldirektoren geeignet ist, welche kein Sales-Departement haben, und ich persönlich werde sicherlich auch an weiteren Seminaren teilnehmen.



Carmine Savarese, Hotelfachschüler an der Hosta in Leysin

Auf der Schule theoretisch vorbereitet, konnte ich mich am Seminar mit der Erfahrung aus der Praxis auseinandersetzen, anhand von detaillierten Fallstudien und Diskussionen, in Gruppen- und Einzelarbeit. Dabei erschienen mir neue Methoden im Telefon- und Telex-Marketing, die nach meinem Ermessen in nächster Zukunft immer mehr an Bedeutung gewinnen werden, besonders interessant. Ich konnte feststellen, dass sich nicht nur im Ausbildungsbereich für das Hotelfach einiges geändert hat, sondern dass auch der Hotelier von heute mit dem Markt gehen muss.

Für mich heisst dies, dass man den Sales- und Marketing-Sektor planen und kontrollieren muss wie den F & B-Bereich, in welchem man ja in Relation zu den Unkosten den sinnvollsten Einsatz des Potentials fordert. Nur durch eine genaue Analyse des Sales und Marketings kommt man zu einer marktorientierten Zielsetzung. Die Durchführung dieser Strategien verlangt vom Hotelier nicht nur Kreativität, sondern auch motiviertes und im modernen Sales- und Marketing-Methoden geschultes Personal.

Die neuen Theorien zur Kostenersparnis im Sales- und Marketing-Bereich kommen heute wohl aus den USA und fliessen auch in das Lehrprogramm der Hosta. Für mich persönlich war das Seminar der HSMA eine Bestätigung, dass sich die neuen Tendenzen im Hotelgewerbe durchsetzen werden.

(Umfrage: CC)



Suntime Pergola. Die einzigartige Terrassenüberdeckung für Hotels und Restaurants. *Wetterfest, dekorativ, vollautomatisch und allseitig schliessbar. Exklusiv bei Storama.*

STORAMA

Sonnenstoren. Korbstoren. Pergolas.

Storama, AG für Sonnen- und Wetterschutz-Technik, 3134 Burgistein, Pfandersmatt, Tel. 033 56 32 22. 3018 Bern, Freiburgstrasse 390, Tel. 031 55 17 17. Vertretungen und Service in der ganzen Schweiz.

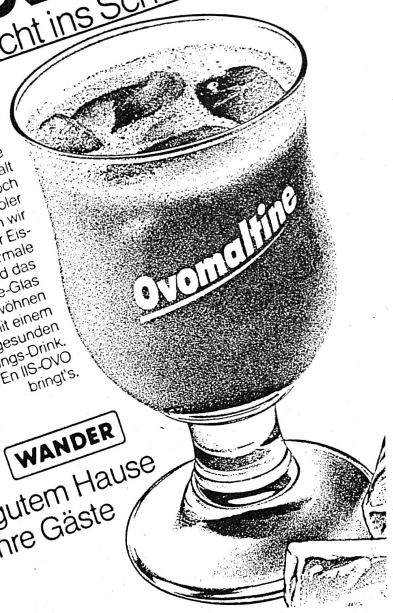
Damit Ihre Gäste bald wiederkommen.



FLORALP Butterportionen

ZVSM

IIS-OVO damit Ihr Umsatz nicht ins Schwitzen kommt.



Damit die beliebte OVO kalt noch leichter, noch süffiger, noch cooler wird, empfehlen wir IIS-OVO. Ein paar Eiswürfel, eine normale OVO kalt und das neue Ovomaltine-Glas – und Sie verwöhnen Ihre Gäste mit einem neuen, gesunden Erfrischungs-Drink. – En IIS-OVO bringt's.

WANDER

Gutes aus gutem Hause für Ihre Gäste

Hero's Gemüse-Spiel

Ziehungsliste

Vergleichen Sie Ihre Zahlen mit den hier aufgeführten:

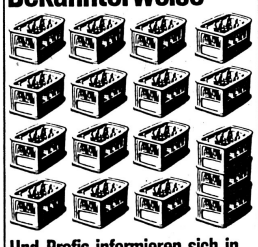
1. Nr. 353 493	26. Nr. 449 229	51. Nr. 149 745	76. Nr. 437 219
2. Nr. 445 413	27. Nr. 169 388	52. Nr. 239 881	77. Nr. 255 512
3. Nr. 149 273	28. Nr. 357 825	53. Nr. 157 579	78. Nr. 262 752
4. Nr. 430 716	29. Nr. 452 012	54. Nr. 249 453	79. Nr. 248 150
5. Nr. 260 494	30. Nr. 360 224	55. Nr. 259 737	80. Nr. 367 962
6. Nr. 357 655	31. Nr. 446 708	56. Nr. 457 452	81. Nr. 138 984
7. Nr. 449 645	32. Nr. 480 275	57. Nr. 353 816	82. Nr. 261 455
8. Nr. 175 147	33. Nr. 432 010	58. Nr. 367 200	83. Nr. 361 084
9. Nr. 158 405	34. Nr. 135 990	59. Nr. 351 771	84. Nr. 375 082
10. Nr. 255 522	35. Nr. 150 844	60. Nr. 132 652	85. Nr. 337 696
11. Nr. 355 480	36. Nr. 178 656	61. Nr. 130 272	86. Nr. 453 061
12. Nr. 241 249	37. Nr. 256 216	62. Nr. 249 891	87. Nr. 442 650
13. Nr. 356 104	38. Nr. 241 568	63. Nr. 240 244	88. Nr. 483 455
14. Nr. 164 649	39. Nr. 220 868	64. Nr. 240 602	89. Nr. 242 000
15. Nr. 148 481	40. Nr. 457 628	65. Nr. 311 008	90. Nr. 120 763
16. Nr. 149 038	41. Nr. 355 137	66. Nr. 446 793	91. Nr. 247 496
17. Nr. 263 756	42. Nr. 174 560	67. Nr. 480 173	92. Nr. 266 356
18. Nr. 249 112	43. Nr. 150 401	68. Nr. 378 987	93. Nr. 259 254
19. Nr. 467 986	44. Nr. 431 949	69. Nr. 353 044	94. Nr. 355 216
20. Nr. 458 856	45. Nr. 244 173	70. Nr. 342 653	95. Nr. 342 415
21. Nr. 365 487	46. Nr. 246 856	71. Nr. 349 699	96. Nr. 363 139
22. Nr. 160 955	47. Nr. 238 602	72. Nr. 438 067	97. Nr. 449 105
23. Nr. 247 664	48. Nr. 372 427	73. Nr. 133 290	98. Nr. 465 010
24. Nr. 239 061	49. Nr. 357 427	74. Nr. 141 461	99. Nr. 169 431
25. Nr. 120 579	50. Nr. 440 744	75. Nr. 363 911	100. Nr. 133 854

Senden Sie uns Ihre Karte(n) mit der/den Gewinnzahl(en) bis spätestens 31. Okt. 85. Vergessen Sie Ihren Absender nicht.

Hero

Qualität hat Erfolg.

Das Gastgewerbe braucht Getränke. Bekannterweise



Und Profis informieren sich in der hotel + touristik revue.

Artist Management
W. Stulz
Postfach 68
CH-8136 Gattikon
Telefon 01/720 00 29

Wir empfehlen uns für:

- Dancingclubbetreuung
- Festorganisationen
- Künstlervermittlungen
- Programmgestaltungen
- Künstlerpromotion
- Werbung

Anzeigen werden gelesen. So, wie diese hier. Ungebunden an Ort und Zeit.

INTERNATIONALER STELLENMARKT • MARCHÉ INTERNATIONAL DE L'EMPLOI

TENBEL

Canaries

OPPORTUNITÉ EXCEPTIONNELLE

Directeur Opérations Hôtelières

Premier parc hôtelier de Ténériffe implanté sur 45 hectares où l'on trouve 10 résidences hôtelières (5000 lits) bénéficiant chacune d'un charme particulier, 15 restaurants, 20 bars, 2 night club,... on y trouve également des structures de loisirs, de sports et d'animations.
Vous avez 35 ans et +, une formation grande école (Glion, Lausanne, Cornell) ou de commerce... trilingue espagnol-anglais-français. Vous bénéficiez d'une expérience en milieu chaîne hôtelière, para hôtelière,... Rattaché au DG, vous serez l'animateur d'une structure de 600 personnes, responsable à parts entière sur objectifs: organisation, budget, qualité service des produits... du management de cet ensemble.

Nous vous proposons une rémunération très motivante, une villa de fonction et divers avantages liés au poste.

Merci d'adresser votre candidature + photo sous Référence TB 06/85 à Bernard JOUSLIN

NORAY CONSULTANTS
41, Bd. du Montparnasse - 75006 PARIS - Tél : 222.52.90
Réponse et discrétion garanties - Membre de la CSNCR

BLEU

Suchen für Freizeithotel in Griechenland erfahrenen

Hoteldirektor

der Touristikbranche. Sprachkenntnisse in Griechisch, Englisch, Französisch, Deutsch und Italienisch/Spanisch erforderlich. Frühere Tätigkeiten im Mittelmeerraum sind Voraussetzung.

Eintritt per 1986.

Es handelt sich um ein First-Class-Hotel, Saison Mai bis Oktober. Im Winter geschlossen und nur administrative und organisatorische Tätigkeiten.

Bewerbungen mit Lebenslauf, Zeugnisunterlagen, Lichtbild usw. unter Chiffre 4476 an hotel revue, 3001 Bern.

فندق الخزامى
HOTEL AL KHOZAMA RIYADH

«The Gourmet Meeting Place in Riyadh»

Unserem 400-Betten-Luxushotel (Mitglied der HRI – The Leading Hotels of the World) in Riyadh, Saudiarabien, wurde das **Al Khozama Center** – ein modernes Geschäfts-, Wohn- und Sportzentrum mit verschiedenen Restaurants und grosszügigen Banketträumlichkeiten – angeschlossen.
Zur Verstärkung des Khozama-Teams suchen wir noch bestqualifizierte Berufsleute:

Chefs de partie
(Herbst 1985)

Pizzaiolo

Traiteur Garde-manger
(Die Produktion für unser exklusives **Gustar Gourmet Delicatessen-Geschäft** wollen wir einem erfahrenen Spezialisten der feinen kalten Küche anvertrauen!)

Traiteur Sales Supervisor
(Als Chefverkäufer für dieses bekannte Traiteur-Geschäft.)

Fundierte berufliche Ausbildung und Erfahrung in renommierten Betrieben, unabhängig, Englischkenntnisse und ein Mindestalter von 23 Jahren währen die idealen Voraussetzungen für diese interessanten Stellen.

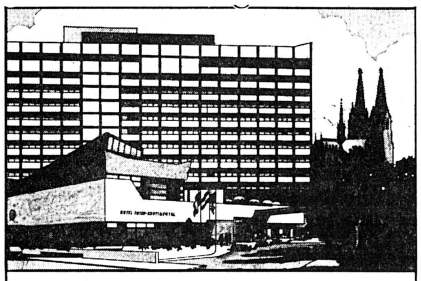
Wir bieten Ihnen:
1-, evtl. 2-Jahres-Vertrag
sehr gutes steuerfreies Nettosalär
7 Wochen (51 Tage) Ferien pro Jahr
zwei (respektive drei) bezahlte Heimflüge pro Jahr
freie Unterkunft und Verpflegung
Unfall-, Kranken- und Lohnausfallversicherung (weltweit) usw.

Gerne erwarten wir Ihren Telefonanruf oder Ihre vollständige Bewerbung mit sämtlichen Zeugniskopien und Foto.

Gustar Hôteliers & Restaurateurs
Personalbüro
Steinentischstrasse 5, 8027 Zürich
Telefon (01) 202 15 88

178

SWISS INTERNATIONAL HOTELS



Barchef

ab 30 Jahre, für unseren «Reflections-Nightclub» gesucht.

Wir setzen voraus, dass Sie über internationale Barführungserfahrung verfügen und den Umgang mit anspruchsvollen Gästen bereits gepflegt haben. Englische und französische Sprachkenntnisse sind für uns selbstverständlich.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an

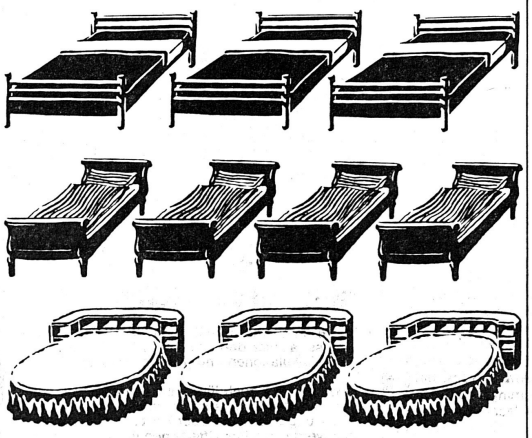
Andreas Osterode, Personaldirektor
Hotel Intercontinental Köln
Helenenstrasse 14, 5000 Köln 1
Telefon (0221) 228 28 00

4561

THE ADVANTAGE IS INTER·CONTINENTAL
HOTEL INTER·CONTINENTAL COLOGNE

Die Inter-Continental Hotels sind weltberühmt für ihre fachkundigen, freundlichen Mitarbeiter. Wer zu uns kommen will, kann mit einem sicheren Arbeitsplatz, guten Aufstiegschancen und einer angenehmen, kollegialen Atmosphäre rechnen.

Das Gastgewerbe braucht Inneneinrichtungen. Etagenweise



Und Profis informieren sich in der hotel + touristik revue.

Londres
On cherche pour minimum une année

jeune cuisinière ménagere

de langue maternelle française, dans une famille suisse, 2 enfants de 6 et 8 ans. Chambre avec bain et télévision, voiture à disposition. Salaire à convenir.
Offre avec photo et curriculum vitae à: Mme U. Weyeneth, 118 South Hill Park, London NW 3.
Adresse de contact en Suisse: Mme W. Rentsch, téléphone (031) 58 64 89.

4846

Anzeigen in der hotel + touristik revue vermitteln wichtige Branchen-informationen

---

Frankfurt·Sheraton Hotel

Mit 820 Gästezimmern, einem Gourmetrestaurant, einem Tagesrestaurant, einer Weinstube, Etagenservice und 23 Konferenz- und Banketträumen gehört das Frankfurt Sheraton Hotel zu den grössten Luxushotels in Deutschland.

Für unser Gourmetrestaurant «Papillon» suchen wir ab sofort den Nachfolger für unseren

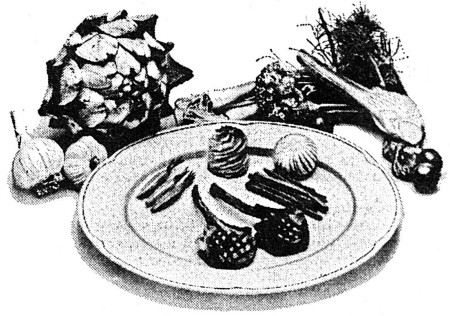
RESTAURANTMANAGER

der über gute Englischkenntnisse und die erforderliche fachliche Qualifikation verfügt.

Wenn Sie in vergleichbarer Position in einem Gourmetrestaurant tätig waren, dann sollte es Ihnen nicht schwerfallen, die anfallenden Probleme mit der notwendigen Flexibilität, Kreativität und Engagement zu lösen.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit tabellarischem Lebenslauf, Lichtbild und Zeugniskopien an unseren Personaldirektor Michael Seufert.

532



FRANKFURT SHERATON HOTEL · Flughafen Terminal Mitte
D-6000 Frankfurt/Main 75 · Telefon 069/6977-1296

Telefax 3/2

Die Schweizer Tourismus-Fachzeitung
hat auch einen Telefax-Anschluss.
Unter der Nummer
Telefax 3/2 (031) 46 23 95
können Sie uns rund um die Uhr
Texte für Redaktion und Anzeigen übermitteln.

hotel+touristik revue, Postfach 2657, CH-3001 Bern, ☎ 031/507 222, TX 912 185 htr ch

Firmen berichten

Kehrichtentsorgung

Innovative und aktuelle Neulösungen im Bereich der Abfall- und Kehrichtentsorgung werden von der J. Ochsner & Cie AG vorgestellt. Der erste Teil behandelt die Kehricht- und Sperrgut-Fahrzeugaufbauten der jüngsten Generation, wovon u. a. als besonders interessante Neuheit den Kleinst-Kehrichtwagen für Seitenbeladung und Sondereinsätze, z. B. in Fussgängerzonen.

Der zweite Teil ist den neuen Problemlösungen (mit Blick auf Recyclingmöglichkeiten) der Kehricht- und Abfallentsorgung mittels Containern gewidmet; Schwerpunkte bilden ein neuer, ein- oder zweikammeriger Container, der sich in dezentralen Sammelstellen für verschiedene Altöle aus Haushalt, Garage usw. einsetzen lässt, sowie eine Containerpresse für Mehrfamilien-Liegenschaften, Einkaufszentren, Lebensmittelläden, Hotel- und Restaurantbetriebe sowie für Industrie, Handel und Gewerbe, mit der sich das grosse Problem der überfüllten Container endlich beheben lässt.



J. Ochsner & Cie AG, Steinackerstrasse 31, 8902 Urdorf, Tel. (01) 734 42 42, Telex 52 923

Hygiene-Bibel

Wer sich informieren möchte, mit welchen Handtuch- und Seifenspendern der Waschraum hygienisch, rationell und wirtschaftlich auszurüsten ist, kann zur CWS Planungs-Information greifen. Dieses Werk berichtet umfassend über dieses Spezialgebiet. Die siebte, aktualisierte Auflage ist soeben erschienen und bringt eine Reihe von neuen Produkten: einen Schaumseifenspender, der den Seifenverbrauch reduziert; einen neuartigen Handreiniger, der gleichzeitig auch die Siphons reinigt; einen automatischen Handtucheinzug für alle Stoffhandtuchspender.

Mehr als 40 Spender-Modelle für Handtuch, Seife, Handreiniger, Händedesinfektion und Toilettenpapier sind beschrieben, vermasst, mit Ausschreibungstexten und Fliesenrasterzeichnungen im Massstab 1:20 versehen. Die 32seitige, farbig illustrierte Broschüre im Grossformat kann kostenlos angefordert werden.

CWS AG, Industriestrasse 20, 8152 Glattbrugg, Tel. (01) 810 56 50

Heizkostenersparnis

Mit Thermo-Control bietet TECO ein neuartiges zentrales Kontroll- und Regelsystem für alle Heizungsanlagen. Die Temperaturen jedes Raumes können einzeln entsprechend dem gewünschten Wärmebedarf und der Raumnutzungszeit zentral gesteuert und kontrolliert werden. Einmal wunschgemäss eingestellt, führt das Thermo-Control-Gehirn – ein Mikroprozessor – automatisch die Heizkörperventile auf die richtige Temperatur, errechnet ständig die Vorlauftemperatur des Heizwassers und mit einem Zusatzteil auch das Ein- und Ausschalten des Brenners.

Die eingebaute Elektronik erlaubt die automatische Voraussteuerung der Raumtemperaturen mit vielen Zeitintervallen für eine unbestimmte Zeit. Sie lässt aber auch jederzeit manuelle Eingriffe und Änderungen der einzelnen Zimmertemperatur oder Nutzungsdauer zu.

Die intelligente TECO-TC-Elektronik schliesst auch bei der Nachtabsenkung die Heizkörperventile entsprechend. Sie ist ebenfalls in der Lage, die Fenster zu überwachen: Bei geöffnetem Fenster werden die Ventile im Raum sofort geschlossen, um eine Verschwendung von Heizenergie zu vermeiden.

Tubor Engineering & Handels AG, Birkenweg 2, 8304 Wallisellen, Tel. (01) 830 72 32, Telex 862 238

Videocraft 1202 M

Mit dem Premieren-Modell 1202 M ihrer neuen Handelsmarke Videocraft präsentiert die JVC/Spitzer Electronic AG, Zürich, einen professionellen Video-Bestseller zu einem attraktiven Preis: einen 26"-Monitor/Empfänger mit serienmässiger Komplett-Ausstattung (RGB-Eingang, Teletext-Decoder, Multinorm PAL, SECAM L, NTSC mit automatischer Umschaltung, Multi-Anschlusspanel für alle Video/Audio-Ein/Ausgänge, Audioteil 2-Kanal-Stereo, 2x15 Watt, 26"/110°-Bildröhre, Sonderkanal-Tuner mit 29 Positionen, Infrarot-Fernbedienung) zum Richtpreis von 3490 Franken.

JVC/Spitzer Electronic AG, Dörflistrasse 67, 8060 Zürich, Tel. (01) 311 25 40, Telex 823 350

Leserservice der hotel + touristik revue

Produkte-Informationen

Als Dienstleistung für ihre Leser liefert die hotel + touristik revue in Zusammenarbeit mit den Beratungsstellen des Schweizer Hotelier-Vereins ausführliche Dokumentationen über Produkte für Hotellerie und Restauration.

In verschiedenen Bereichen von Hotellerie und Restauration ist die Produktevielfalt derart gross, dass der Wahl des einzukaufenden Produktes eine gründliche Prüfung des Marktangebotes vorangehen sollte. Zur ersten Information dienen Fachartikel und Anzeigen in der Fachzeitung; vertieftere Informationen vermittelt die Lieferantendokumentation.

In Zusammenarbeit mit den Beratungsdiensten des Schweizer Hotelier-Vereins liefert unser Leserservice im Bereich der Information und Dokumentation Grundlagen für die Marktübersicht in Form von Bezugsquellen, Prospekten, teils auch Referenz- und Preislisten aus folgenden Bereichen (bitte auf dem Coupon möglichst detailliert gewünschtes Produkt angeben, z. B. Gläserspüler, Reinigungsgeräte für textile Beläge usw.).

- Inneneinrichtungen, Innenausbau
- Möblierung von Zimmern, Restaurationsräumen, Garten usw.
- Küchen- und Buffeteinrichtungen und -apparate
- Wäscherei und Lingerieeinrichtungen
- Kommunikations- und Alarmanlagen
- Transportgeräte
- Reinigungsmaschinen und -geräte
- Geschirr, Besteck, Gläser
- Wäsche, Berufskleider
- Einrichtungen für die Administration
- Papierwaren und Drucksachen
- Unterhaltungs- und Freizeitanlagen
- Kleininventar und Hotelbedarfsartikel allgemein.

Coupon oder Telefonanruf

Um die gewünschte Dokumentation/Information zu erhalten, genügt es, den nebenstehenden Coupon einzusenden oder direkt Frau *Barbara Verdun* bei den Beratungsdiensten SHV, Telefon (031) 26 05 21, anzurufen.

Leserservice Produkte-Dokumentation

Senden Sie mir bitte unverbindlich eine ausführliche Dokumentation über folgende Produkte:

Name/Vorname

Beruf/Position

Hotel/Restaurant

Strasse/Nr.

PLZ/Ort

Tel.

Ausschneiden und einsenden an: Beratungsdienste SHV, Monbijoustrasse 31, 3011 Bern. Für telefonische Auskünfte wenden Sie sich bitte an die Beratungsstelle SHV, Frau Barbara Verdun, Telefon (031) 26 05 21.

STELLENMARKT



B.S.S.M.

Mitglied Berufsverband SVUTA

«Professionell ist, dass mir Adia von einem Tag auf den andern einen guten Job vermittelte: Am Dienstag habe ich mich vorgestellt und am Mittwoch servierte ich bereits.»

Jacqueline Grolla, Dietikon, arbeitet temporär bei Adia im Service.

Mit Profis temporären:

interim ADIA Hotel

Adia interim AG, Service Hotel, *Aarau, Baden, Basel, Bern, Biel, Bülach, La Chaux-de-Fonds, Chur, Fribourg, Genève, Lausanne, Liestal, Lugano, Luzern, Neuchâtel, Olten, St. Gallen, Schaffhausen, Sion, Solothurn, Thun, Vevey, Winterthur, Zug, Zürich.*

KULM HOTEL ST. MORITZ

Haus allerersten Ranges

sucht in Jahresstelle – Eintritt nach Übereinkunft

Einkaufs- und Personalchef

Interessante und vielseitige Aufgabe. Die Position umfasst ausser den erwähnten Bereichen auch F+B-Kalkulationen und -Kontrolle (EDV).

Qualifizierte – auch jüngere – Bewerber mit entsprechenden Fachkenntnissen und mehrjähriger Erfahrung aus Hotel- oder Restaurations-Betrieben werden um ihre Offerte gebeten – an H. Hunkeler, Direktor
Kulm Hotel, St. Moritz
Telefon (082) 2 11 51

4862

Member of The Leading Hotels of Switzerland

Restaurant Gambrinus
mit Pizzeria
im Zentrum Neumarkt, Brugg
056/41 74 74

Für unser lebhaftes Restaurant mit 140 Sitzplätzen im Stadtzentrum suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Betriebsassistenten

Wir stellen uns einen jüngeren, einsatzfreudigen Fachmann (gelernter Koch) vor, der sich im Verkauf auskennt, administrative Arbeiten ausführen kann und Sinn für Qualität und initiative Verkaufsförderung mitbringt. Als Vertreter des Geschäftsführers besitzen Sie gute Umgangsformen und können einem 20köpfigen Team vorstehen.

Herr P. Gächter freut sich auf Ihren Anruf und gibt Ihnen gerne nähere Auskunft.

assa 77-60

FRANZISKANER
HOTEL BAR RESTAURANT

Niederdorfstrasse 1
8001 Zürich

Wir sind ein junges, 5köpfiges Küchenteam in einem pulsierenden Dress in der Zürcher Altstadt. Zur Verwirklichung eines abwechslungsreichen und phantasievollen Angebotes suchen wir je

1 Sous-chef
1 Koch oder Köchin

per sofort oder nach Vereinbarung. Gerne stellen wir Ihnen den Betrieb und die Arbeitskollegen vor. Wir bieten Selbständigkeit, gutes Betriebsklima, moderne Einrichtungen und eine sichere Dauerstelle.

Weitere Auskünfte erteilen
Frau E. Reichenbach oder Herr P. Wagner
Telefon (01) 252 01 20

4878

Hotel Esplanade ★★★★

Ab sofort oder nach Übereinkunft bis Oktober 1985 suchen wir noch

1 Chef entremetier
1 Chef de rang oder Demi-chef de rang
1 Gouvernante Economat

Falls Sie noch zu unserem Team gehören möchten und sportlich interessiert sind (Tennis), bitten wir Sie, uns anzurufen und Frau Bernhard oder Frau Losa zu verlangen, Telefon (093) 33 21 21, oder Ihre Unterlagen an

Hotel Esplanade, 6600 Locarno

zu senden.

4857

Hotel Zürcherhof

Zähringerstrasse 21
8025 Zürich

Wir suchen auf 1. August oder nach Übereinkunft

Hotelfachassistentin

für Mitarbeit im Bereich Frühstück, Etage und Lingerie. Geregelte Arbeitszeit, kein Abenddienst und 5-Tage-Woche.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an:

Hotel Zürcherhof, 8025 Zürich
Telefon (01) 47 10 40

4883

ASH AMBASSADOR SWISS HOTELS

HOTEL NICOLETTA
CH-3920 Zermatt

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

Für die kommende Sommersaison 1985, ab Ende Mai bis Anfang Oktober 1985, suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Rôtisserie **Chef de rang** (D, E, F)

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen senden Sie bitte an folgende Adresse:

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

3739

STELLENMARKT

Wir suchen in unseren vielseitigen und interessanten ★★★★-Saisonbetrieb, mit 160 Betten und einem gut frequentierten Restaurant, in bekanntem Kurort Graubündens

per sofort oder nach Übereinkunft

Servicefachangestellte oder Serviertochter mit Erfahrung
Réceptionistin
mit Erfahrung (NCR 42), CH

Für die kommende Wintersaison:

Chef de service/ Aide du patron weiblich, CH
Servicefachangestellte
Köche

Bitte richten Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto unter Chiffre 4735 an hotel revue, 3001 Bern.

BAHNHOFBUFFET ST. GALLEN

D'Schwiiz hört nöd z'Winterthur uf!

Im Gegenteil, in der Ostschweiz lässt es sich nämlich ganz gut leben! Wir suchen für unseren lebhaften Betrieb einen initiativen Chef für die Küchenbrigade mit Lehrlingen. Helfen Sie mit bei der Planung, Kalkulation und Realisation phantasiereicher Menus, origineller Aktionen und Spezialitätenwochen? Sind Sie unser Küchenchef, dem wir das Lob zufriedener Gäste weitergeben dürfen, wenn es heisst, dass es wieder besonders gut geschmeckt hat?

Küchenchef

bei uns in der Ostschweiz zu sein heisst: Eine Kaderstelle mit interessanter Arbeit und Kompetenz auszufüllen, ein kollegiales Team und Lehrlinge zu leiten – und nicht zuletzt, nebst modernen Sozialleistungen für gute Arbeit auch den entsprechenden Lohn zu erhalten!

Ausserdem bietet dieser Arbeitsplatz viele Möglichkeiten für die wohlverdiente Freizeit: Nicht weit vom Bodensee mit allen Arten von Wassersport; nur ein Katzensprung entfernt vom berühmten Alpsteingebiet, dem Wander- und Kletterparadies, liegt er in einer Stadt mit vielen kulturellen Anlässen – eine Stelle, an der Sie viel mehr als Kochen können!

Wir freuen uns über Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und sichern Ihnen volle Diskretion zu.

Bahnhofbuffet St.Gallen,
K.+Th. Kaufmann, Dir., 9000 St.Gallen

Zur Führung einer mittleren Brigade in einem erstklassigen Fisch-Spezialitätenrestaurant am Zürichsee suchen wir einen gut ausgewiesenen und qualifizierten

Küchenchef

Sie können die Verantwortung für den Einkauf der besten Frischprodukte und deren optimale Verarbeitung übernehmen.
Sie sollten gutfundierte Erfahrungen in der neuzeitlichen, kreativen Art zu kochen mitbringen.

Auf gute Organisation im Arbeitsablauf und eine aufgeschlossene Personalführung inkl. Lehrlingsbetreuung legen wir grossen Wert.
Wir erachten es als wichtig, dass Sie es verstehen, junge Leute zu motivieren und mit natürlicher Autorität und Takt zu führen.

Wenn Sie zirka 28 bis 38 Jahre jung sind und die nötige Erfahrung besitzen, dann finden Sie bei uns eine interessante, abwechslungsreiche Stelle, die entsprechend honoriert wird; 5-Tage-Woche selbstverständlich.

Offerten mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto erbeten unter Chiffre 4706 an hotel revue, 3001 Bern.

MORDSANI HOTELS SCHWEIZERHOF DAVOS POSTHOTEL

Hotel
Schweizerhof
7270 Davos Platz
Führendes Erstklasshotel, 170 Betten

Auf die Wintersaison suchen wir in unseren 2-Saison-Betrieb einen qualifizierten, bestausgewiesenen

Küchenchef

Wir erwarten:
- ausgezeichnete Fachkenntnisse
- Praxis in erstklassigen Schweizer Hotels
- gute Führungsqualitäten
- kreative Menugestaltung
- sorgfältige Kalkulation und Einkauf
- Bereitschaft zu einer seriösen Lehrlingsausbildung

Wir bieten:
- Anstellung im Jahresverhältnis (das Hotel im Frühling und Herbst jeweilen zirka 5 und 8 Wochen geschlossen)
- ein der Erfahrung und Position entsprechendes Gehalt
- geregelte Arbeitszeit
- langfristige Kaderstellung mit gutem Arbeitsklima

Bewerbungen mit vollständigen Unterlagen erbeten an

Hotel Schweizerhof, Dir. Paul Heeb
7270 Davos Platz

4754

太白酒樓

China Restaurant
LI TAI PE
Furrengasse 14
6004 Luzern

Gesucht nach Übereinkunft bestqualifizierten, sprachkundigen (D, E, F)

1 Restaurationskellner/ Stv. Chef de service
1 Restaurationskellner

mit tadellosen Umgangsformen.
Wir bieten hohe Verdienstmöglichkeit und zeitgemässe Arbeitsbedingungen.

Bitte telefonieren Sie uns.
Telefon (041) 51 10 23
Herrn A. Schiano verlangen

P 25-004027

---

plaza

welcome chic hotels switzerland

Wir suchen für sofort oder nach Vereinbarung

Kellner

mit Erfahrung in A-la-carte-Service

Commis de cuisine

in mittlere Brigade.

Chef de partie/Saucier
Gouvernante

Interessenten senden ihre Bewerbungsunterlagen an Hotel Plaza AG, Personalbüro, Goethestrasse 18, 8024 Zürich, Tel. (01) 252 60 00.

3913

Löwen Meilen am Zürichsee

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für sofort oder nach Übereinkunft in bekanntes Fischspezialitätenrestaurant am rechten Zürichseeufer

Sous-chef

Wir stellen uns einen erstklassigen Koch mit Organisationstalent für Bankette und à la carte vor oder

jungen Chef de partie

der Freude hat am Fischekochen

Commis de cuisine

in mittlere Brigade.

Wir bieten zeitgemässe Arbeits- und Freizeitbedingungen, gute Verdienstmöglichkeiten und angenehmes Arbeitsklima. **Ausländer nur mit Bewilligung C.**

Wir erwarten gerne Ihren Anruf:
W. + M. Wolf, Telefon (01) 923 43 66

4703

In Jahresstelle haben wir folgende Posten zu besetzen
(Eintritt sofort oder nach Übereinkunft)

Direktionssekretärin
Réceptionssekretärin

(sprachenkundig)

Wenn Sie an einer abwechslungsreichen Tätigkeit in einem Kongress- und Ferienhotel mit 150 Betten interessiert sind, senden Sie bitte Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an Werner J. Beck, Direktor, Hotel Acker, CH-9658 Wildhaus 2

4694

HOTEL ACKER WILDHAUS
CH-9658 Wildhaus 2, Telefon (074) 5 91 11
Telex 884 138

Hotel Europe ★★★★ Zürich

Für den Empfang und die Betreuung unserer anspruchsvollen Gäste suchen wir

Réceptionist

mit Nachtablösung (auch Praktikant)

Sind Sie sprachgewandt, haben Sie Kenntnisse auf Sweda-Kasse, lieben Sie den Umgang mit den Gästen, sind Sie zwischen 25 und 50 Jahre alt, erwarten wir gerne Ihre handschriftliche Bewerbung mit Foto und Unterlagen.
Hotel Europe, z. H. Zahner
Dufourstrasse 4, 8008 Zürich

4705

Ich plane meine Karrie...

...und abonniere deshalb die hotel + touristik revue

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

Name/Vorname _____ Tel.-Nr. _____

Beruf/Position _____ PLZ/Ort _____

Strasse/Nr. _____

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

Zahlungsweise:	¼ Jahr	½ Jahr	¼ Jahr
Inland	☐ Fr. 69.—	☐ Fr. 45.—	☐ Fr. 29.—
Ausland (Landweg)	☐ Fr. 87.—	☐ Fr. 54.—	☐ Fr. 36.—
Ausland (Luftpost) Europa, Nahost	☐ Fr. 162.10	☐ Fr. 91.60	☐ Fr. 54.80
Ausland (Luftpost) Übersee	☐ Fr. 226.80	☐ Fr. 123.90	☐ Fr. 72.90

☐ Zutreffendes bitte ankreuzen

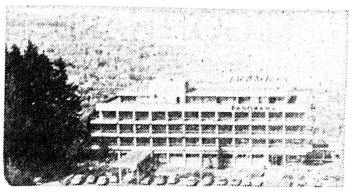
Bitte ausschneiden und einsenden an: hotel+touristik revue Postfach 2657, 3001 Bern

touristik revue hotel revue

Bitte ausschneiden!

PANORAMA

Bevorzugte Lage 35 km von Zürich



Nur 35 km von Zürich entfernt steht das moderne Erstklasshotel Panorama in Feusisberg. Wir liegen oberhalb des Zürichsees in einer wunderbaren, noch unverbrauchten Landschaft.
Für unser grosses A-la-carte-Restaurant, Hotelbetrieb sowie Tagungszentrum suchen wir zur Ergänzung unserer Küchenbrigade noch einen qualifizierten, zielstrebigen

Chef de partie

und einen

Commis de cuisine

Wenn Sie es verstehen, den Beruf im Einklang mit Ihrer persönlichen Herausforderung zu betrachten, dann sind Sie richtig bei uns.

Wir bieten Ihnen nebst einer interessanten Jahresstelle auch ein Ihrer Qualifikation entsprechendes Salär. Der Eintritt kann per sofort erfolgen.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung.

Erstklasshotel / Tagungszentrum /
Restaurant Panorama
Herrn Dir. F. G. Eder
8835 Feusisberg
Telefon (01) 784 24 64

4860

Erstklasshotel – Tagungszentrum – Restaurant
01 784 24 64 CH-8835 FEUSISBERG Telex 87 58 25
130 Betten ● Panorama-Restaurants ● Fitnesscenter
Parkplätze ● Life-Musik ● Kinderspielplatz

AMBASSADOR ★★★★-Hotel

Falkenstrasse 6
Zürich

Wir suchen für unser gepflegtes Speiserestaurant per 15. Juli 1985 oder nach Übereinkunft jüngeren, tüchtigen

Chef de partie und Commis de cuisine

Wir bieten 5-Tage-Woche, geregelte Arbeitszeit sowie vielfältige Tätigkeit, auf Wunsch Einzelzimmer im Personalhaus.
Rufen Sie uns an, oder senden Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an die Direktion.

Hotel Ambassador
Falkenstrasse 6, 8008 Zürich
Telefon (01) 47 76 00

4868

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

---

St. Moritz

BADRUTT'S PALACE HOTEL ST. MORITZ

sucht

kaufm. Angestellte

für Buchhaltung/Personalbüro

Sekretärin für Personalwesen

Etagengouvernante

in Jahresstellen.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an

Badrutt's Palace Hotel
7500 St. Moritz

4852

---

ristorante prisma

Bellinzona

cerca per subito o da convenire

chef de rang

(servizio à la carte)

commis de rang
chef di partita

(cucina italiana)

Rivolgersi a:
Promap SA, Riva Paradiso 32 a, 6902 Lugano, Tel. (091) 54 54 51
o Ristorante Prisma, Tel. (092) 23 34 46

4752

Hafenrestaurant
Seerose
8038 Zürich

In das schönstgelegene Speiserestaurant am Zürichsee suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung tüchtigen

Küchenchef

der es versteht, eine gutbürgerliche Küche zu führen; sowie

Koch/Köchin
Serviertochter/Kellner

Sehr gute Verdienstmöglichkeiten.

Offerten oder Telefon an Frau H. Schlatter, Seestrasse 493, 8038 Zürich, Telefon (01) 481 63 83.

4853

Hotel Müller
Pontresina

sucht für lange Sommersaison noch folgende tüchtige Mitarbeiter

Commis de cuisine

(Jungkoch)
Eintritt nach Übereinkunft.

Chef de partie

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an

H. Bieri, Dir., Hotel Müller und Chesa Mandra, 7504 Pontresina, Telefon (082) 6 63 41.

3620

Wir sind ein bekanntes ★★★★-Haus, mit 100 Betten und reger Restauration in der Zentralschweiz. Auf den 1. August oder nach Übereinkunft suchen wir noch einen qualifizierten

Chef de partie

Wir erwarten:
- gelernter Koch mit mehrjähriger Erfahrung in ähnlicher Position
- fundierte Fachkenntnisse

Wir bieten:
- junges Arbeitsteam (Brigade von 12 Mann)
- gute Entlöhnung
- 5-Tage-Woche
- übliche Sozialleistungen

Bitte schicken Sie Ihre detaillierte Offerte mit den üblichen Unterlagen an das Personalbüro oder verlangen Sie Herrn Bachmann oder Herrn Riva.

P 25-016101

HOTEL KRONE SARNEN
Hotel-Krone
Brünigstrasse 130
CH-6060 Sarnen
Telefon 041 - 66 66 33

HOTEL UZWIL
Telefon 073/51 51 51

Für unser ★★★★-Hotel mit internat. Stammkundschaft suche ich sprachenkundige

Réceptionistin oder Praktikantin

Gerne erwarte ich Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung.

Hotel Uzwil (Hans Spengler)
9240 Uzwil
Telefon (073) 51 51 51

P 33-430

Wir suchen zur Ergänzung unseres jungen Teams in gehobenes Speiserestaurant gelernten

Jungkoch/Köchin

sowie

Küchenhilfe

und gelernte

Servicefachangestellte

Wir bieten geregelte Arbeitszeit, 5 Wochen Ferien. Montag und Dienstag geschlossen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:

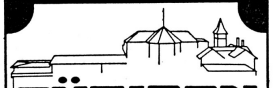
Gasthof Adler
8427 Rorbas
Telefon (01) 865 01 12

4359

Aussergewöhnlich
Karriere machen, vorwärtskommen? Sind Sie dynamisch und initiativ? Wollen Sie neue Akzente setzen in Küche, Service und Personalführung und gleichzeitig eine attraktive Kundschaft verwöhnen? Wir bieten die nicht alltägliche Chance, für einen renommierten, gutgelegenen Ganzjahresbetrieb in der Ostschweiz die

Gerance

zu übernehmen. Sie führen zirka 15 bis 20 Mitarbeiter nach einem leistungsorientierten Konzept mit zwei Restaurants, Bar, Terrasse sowie mit Bankett- und Hotelbetrieb. Sie haben eine fundierte Ausbildung im Gastgewerbe, Erfahrung in sehr gepflegter Küche und im Service, eine abgeschlossene Hotelfachschule oder Wirtekurs. Zudem haben Sie den Willen, Aussergewöhnliches zu leisten. Dafür bieten wir Ihnen eine seriöse Einführung und volle Unterstützung, eine grosse Geschäftsführerwohnung sowie ein überdurchschnittliches Gehalt und Erfolgsbeteiligung. Interessiert? Bewerberinnen und Bewerber (junges Ehepaar gewünscht, aber nicht Voraussetzung) senden ihre Bewerbung mit Foto unter Chiffre 4881 an die hotel revue, 3001 Bern.



FÜRIGEN

★★★★

Per sofort oder nach Übereinkunft haben wir folgende Positionen zu vergeben

Chef(in) de réception
Réceptionssekretär(in)

Unsere mehrjährigen Mitarbeiter können sich beruflich verbessern, weshalb wir in unser junges Team zwei kompetente Nachfolger(innen) suchen.

Offerten mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto sind an die Direktion zu richten.

4854

FÜRIGEN
KONGRESSZENTRUM ★★★★
HOTEL ● RESTAURANTS ● BAR
6362 FÜRIGEN AM BÜRGENSTOCK
Tel. 041/61 12 54 Telex 866257

WYSSES RÖSSLI

Hotel★★★★-Restaurant
Schwyz (Zentralschweiz)

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir in lebhaften Restaurationsbetrieb

Serviertochter

in Jahresstelle.

Arbeitsbeginn 1. September 1985.

Wir bieten:
5-Tage-Woche
geregelte Arbeitszeit
hohen Verdienst (nach Umsatz)
Betriebsferien (21. Dez. 1985 bis 6. Jan. 1986)

Fühlen Sie sich angesprochen, in einem gepflegten Betrieb zu arbeiten, dann senden Sie uns Ihre Bewerbung mit Foto und den üblichen Unterlagen.

4332

am Hauptplatz
6430 Schwyz



Tel. 043 21 19 22
Fam. G. Gaffuri

Waldhotel National ★★★★

180 Betten

sucht für lange Wintersaison, 7. Dezember bis nach Ostern, einen bestens ausgewiesenen

Chef de cuisine

der seiner Brigade mit Takt und einem umfassenden Wissen vorstehen kann.
Ihm zur Seite suchen wir

1 Chef saucier
1 Entremetier
1 Garde-manger
1 Patissier

sowie

2 bis 3 Commis de cuisine

Bitte richten Sie Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen an

Willy Huber
Waldhotel National, 7050 Arosa.

4859

Inserate in der hotel + touristik revue haben Erfolg!

Hilton International Zurich

Folgende Stellen sind bei uns nach Vereinbarung zu besetzen:

Küche:	**Chef de partie**
Restaurants:	**Service-fachangestellte** (auf August)
Hauswirtschaft:	**Etagen-gouvernante** (auf August)
Administration:	**Buchhaltungs-sekretärin** **Personal-sekretärin**

Nebst einem modernen Arbeitsort mit fortschrittlichen Anstellungsbedingungen, wie 5-Tage-Woche, bieten wir Ihnen gute Sozialleistungen sowie die Möglichkeit, ein schönes Personalstudio zu beziehen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Telefonanruf (ausländische Bewerber nur mit B- oder C-Bewilligung).

4821

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

servotel *** AG – ELITE

Dauerstellen

Zur Unterstützung des Réceptionsteams in Erstklasshäusern von Basel suchen wir folgende Mitarbeiter:

Nachtconcièrge
Concièrge tournant

Bei beiden Posten handelt es sich um absolute Vertrauensstellen, die eine gute Berufserfahrung, tadellosen Leumund und sichere Erscheinung voraussetzen. Als Gegenleistung erwartet Sie ein verantwortungsvolles, abwechslungsreiches Arbeitsgebiet in bekannten Häusern mit internationaler Kundschaft.

Reservationssekretärin
Hotelsekretärin

nach Zürich gesucht. Abwechslungsreiche Tätigkeit in bekanntem Hotel am Platz Zürich.

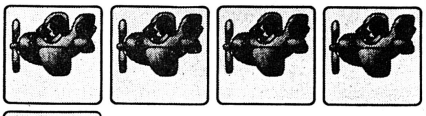
Senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen, die selbstverständlich absolut vertraulich behandelt werden, an:

4840

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 47/95



Flughafen-Restaurants
Telefon (01) 814 33 00

In Jahresstelle suchen wir

Chef de rang
Serviertochter
1. Bäcker/Patissier

Keine Saisonbewilligung vorhanden.

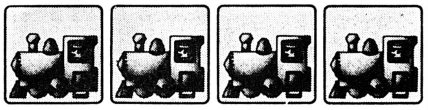
Wir bieten Ihnen:
- Verdienst nach Ihrem persönlichen Umsatz oder einen Leistungslohn
- geregelte Arbeits- und Freizeit
- Verpflegung in unserem Personalrestaurant
- Unterkunft in unserem Personalhaus in preiswertem Zimmer oder Appartement

Wenn Sie sich für einen der Posten interessieren, rufen Sie uns doch gleich an.

Unsere Herrn J. L. Gerber oder J. Grohe werden Sie zu einer persönlichen Besprechung einladen.

Flughafen-Restaurant
8058 Zürich-Flughafen
Telefon (01) 814 33 00

4815



---

holiday

Holiday am Thunersee
★★★★-Hotel, Restaurant, Bar

Wir suchen per 1. August oder nach Übereinkunft zweite

Sekretärin-Réceptionistin
evtl. Praktikantin

Angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten sind erbeten an:
Hotel Holiday
Gwattstrasse 1, 3604 Thun
Telefon (033) 36 57 57

4858

Wollen Sie mit-lernen und mit-machen, wie eine sorgfältige Vorbereitung zum eidg. dipl. Küchenchef aufgebaut wird?

Zur Unterstützung und Verstärkung unserer Brigade suchen wir nach Übereinkunft

Sous-chef

Wir stellen uns Sie wie folgt vor:
gute Kochausbildung, mit einigen Jahren Praxis als Chef de partie in guten Häusern, zirka 26 bis 28 Jahre jung sowie mit guten menschlichen Führungseigenschaften.

Wir bieten Ihnen eine interessante Aufgabe in einem Jahresbetrieb mit vielseitigem Verkaufsprogramm (Rôtisserie, Speiserestaurant, grosse Bankettanlässe), gute Entlöhnung, Möglichkeiten zur Weiterbildung sowie geregelte Arbeits- und Freizeit (5-Tage-Woche).

Schweizer oder Ausländer mit Niederlassung richten ihre schriftliche Bewerbung an:

Seehotel Meierhof Horgen
z. H. Direktion
Bahnhofstrasse 4, 8810 Horgen

4814

★★★★
seehotel meierhof horgen-zürich

Unser Kunde ist als Restaurationsbetrieb mit einer sehr gepflegten Küche in Zürich bekannt.
Für den ebenso gehobenen Bankettservice suchen wir den

Bankettmanager

Einer Persönlichkeit mit Erfahrung in
- **Verkauf**
- **Gästebetreuung**
- **Organisation**
- **Personalführung**

offerieren wir eine interessante, verantwortungsvolle Aufgabe mit entsprechender Entlöhnung.

Wenn Sie Freude haben, in einem angenehmen Team Ihre Fähigkeiten einzusetzen, dann richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung an Herrn B. Waller.

Mosse 49-000441

OBT Treuhand AG
Personalberatung
8042 Zürich
Weinbergstrasse 137
Telefon (01) 363 25 50

Bestrenommiertes ★★★★★-Grossstadthotel der deutschen Schweiz mit grosser Restaurations- und Bankettabteilung sucht per Übereinkunft einen versierten

Bankett- und Produktionsküchenchef

Wir erwarten von Ihnen:
- Erfahrung als Küchenchef in Gross- bzw. Bankettküche
- versierter Kalkulator
- Flexibilität bzgl. Arbeitszeit
- Bereitschaft, mit modernsten arbeitstechnischen Geräten zu arbeiten
- Übernahme der gastronomischen Verantwortung unserer Bankettküche

In dieser anspruchsvollen Position bieten wir Ihnen:
- Mitarbeit in einem jungen, initiativen Team
- Selbständigkeit in Ihrem Arbeitsgebiet
- eine dem Anforderungsprofil entsprechende Entlöhnung mit den üblichen Sozialleistungen und 13. Monatslohn

Ihre handschriftliche Bewerbung richten Sie bitte unter Chiffre Z- 03-500962 an Publicitas, 8021 Zürich.

Gesucht auf 15. August oder nach Vereinbarung in lebhaftem Landrestaurant, mit Carbetrieb, jüngere

Serviertochter

5-Tage-Woche, Montag und Dienstag geschlossen, auf Wunsch Zimmer im Hause.

Auf Ihren Anruf freut sich

Familie Gatschet
Restaurant Dörfli
4852 Rotrist
Telefon (032) 44 10 27
(13. Juli bis 2. August Betriebsferien)

4775

Rôtisserie Kathrin
Querstrasse 9
8050 Zürich-Oerlikon
Telefon (01) 312 44 88

sucht auf Anfang Oktober tüchtige

Serviertochter oder Kellner

mit Flambier- und Tranchierkenntnissen.

Bitte setzen Sie sich mit Herrn Honegger oder Herrn Jilli in Verbindung.

4774

HOTEL ★★★★ ST. GOTTHARD ZÜRICH

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

Wir suchen für unsere Küche noch folgende Mitarbeiter

Chef poissonnier
Chef tournant
Commis de cuisine

Eine abwechslungsreiche, interessante Tätigkeit können wir Ihnen bieten.

Geregelte Arbeits- und Freizeit; 5-Tage-Woche, Verpflegungsbonsystem, Einkaufsrabatt und Küchenprämie sind bei uns seit langem eingeführt.

Interessiert? Dann nehmen Sie bitte Kontakt auf mit Frl. Meier (Personalbüro) oder Herrn Rädlein (Küchenchef). Telefon (01) 211 55 00

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

4826

CEM
CASPAR E. MANZ
HOTELS & RESTAURANTS

Hilton International Zurich

Wir suchen auf baldmöglichsten Eintritt einen

Night-Auditor

Sein Aufgabenbereich umfasst:
- Buchen der letzten Telefon- und Restaurantrechnungen des Abends
- Buchen der Zimmerrechnungen
- einen ersten Kassa-Abschluss tätigen
- Erstellen einiger Statistiken

Wir bieten Ihnen eine selbständige Aufgabe in einem modernen Grosshotel mit 5-Tage-Woche, guten Sozialleistungen und der Möglichkeit, ein modernes Studio zu beziehen.
Weiter möchten wir erwähnen, dass wir in diesem Sommer an unserer Réception einen Computer IBM 36 installieren.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Telefonanruf.

4822

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

HOTEL restaurant BISTRO GRILL BAR

Wir suchen in unser modernes Viersternhotel sprachenkundige(n) **Mitarbeiterin oder Mitarbeiter** für

Réception/ Administration

Es handelt sich um eine äusserst vielseitige und lebhafte Tätigkeit mit Möglichkeit zur Einführung in unsere moderne Datenverarbeitungsanlage «Hogatex».

Wir bieten: 5-Tage-Woche, gute Sozialleistungen, Unterkunft im Personalhaus und ein angenehmes Arbeitsklima in einem jungen, «aufgestellten» Team.

Eintritt: sofort oder nach Übereinkunft.

Für einen ersten Kontakt wenden Sie sich bitte an Frau M. Gutscher, Telefon (056) 20 13 11. Sie erreichen uns auch schriftlich an folgender Adresse: Direktion Hotel Du Parc, 5401 Baden.

4829

DU PARC BADEN

Für Stellen-Anzeigen: Tel. (031) 507 222, hotel+touristik revue

Grundschulung SHV

Für die Ausbildung von Hotelfachassistentinnen-Lehrtöchtern suchen wir

Fachlehrerinnen

Würde es Ihnen Freude bereiten, während zirka 6 Wochen im Frühling und zirka 6 Wochen im Herbst (Zwischensaison) in einem unserer Schulhotels SHV (Internat), zum Beispiel Einsiedeln, Zermatt, Braunwald, Celerina oder Pontresina, junge Mädchen zu unterrichten?

Wir erwarten:
- Ausbildung als Hotelfachassistentin oder gleichwertige hauswirtschaftliche Ausbildung, Mindestalter 22 Jahre
- ausgezeichnete Fachkenntnisse und praktische Berufserfahrung
- gute Umgangsformen und Bereitschaft zur Zusammenarbeit (Internat)
- Verständnis für die Probleme junger Mädchen

Wir bieten:
- zeitgemässe Arbeits- und Anstellungsbedingungen
- Vorbereitung auf die Lehrtätigkeit in Form eines Methodikkurses
- verantwortungsvolle Aufgabe

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto an

Schweizer Hotelier-Verein
Grundschulung und Schulhotels
Frl. M. Hänni
Monbijoustrasse 130, Postfach 2657
3001 Bern

4514

Inseraten schluss: jeden Freitag, 11 Uhr!

Region Basel

Zur Ergänzung unseres kleinen Teams suchen wir in Jahresstelle

Commis de cuisine
Serviceangestellte

Wir führen eine kreative, sehr hochstehende Küche und den entsprechenden gepflegten Tellerservice.

Nähere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Herr Walther.

Telefon (061) 41 36 36
Hotel-Restaurant Birsbrugg
4127 Birsfelden

4736

★★★★

HOTEL MONOPOL LUCERNE

sucht zur Ergänzung seines Mitarbeiterstabes nach Übereinkunft

Barmaid
fachlich und sprachlich ausgewiesen

Barmaid-Aushilfe
3× wöchentlich, ab 21.00 bis 03.00 Uhr

Réceptionistin
berufserfahren, NCR 42

Chef de partie (Tournant)
3 Jahre Praxis Bedingung

Commis de cuisine
Verpflichtung für 1 Jahr

Réceptionspraktikantin
(CH), sprachgewandt (1 Jahr)

Kochlehrling
Eintritt 1. August 1986

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Direktion, H. Unternährer.

4748

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



Hotel Merkur
Rôtisserie
«Le Mazot»
Bahnhofplatz 35
3800 Interlaken

Für unseren vielseitigen Hotel- und Restaurationsbetrieb suchen wir in Jahresstelle einsatzfreudige und freundliche

Sekretärin

KV-Abschluss und Hotelerfahrung von Vorteil, für allgemeine Büroarbeiten, Korrespondenz D, F, E und Réception.
Eintritt nach Übereinkunft.

Bewerbungen mit Foto richten Sie bitte an

Direktion Hotel Merkur
Bahnhofplatz 35
3800 Interlaken
Telefon (036) 22 66 55

4731

HOTEX

Die Professionals für Übersee-Stellen

HOTEX 11, rue du Mont-Blanc · 1211 Genève 1 · Tél. 022/32 93 75

Zürich

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

Empfangssekretär(in)

Sprachkenntnisse D, E, F.

Wir bieten Ihnen geregelte Arbeits- und Freizeit, 5-Tage-Woche, auf Wunsch Logis.

Ihre Offerte senden Sie bitte an

City Hotel
Löwenstrasse 34, 8021 Zürich
Telefon (01) 211 20 55
(Herr Römer)

4753

Zürich

Hotel Restaurant Krone
Limmatquai 88
8001 Zürich
Telefon (01) 251 42 22

Wir suchen ab Mitte Juli 1985 eine gelernte

Hotelfachassistentin

welche sich gerne an der Réception weiterbilden möchte.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre Bewerbungsunterlagen.

4660

Hotel Krone Solothurn

Wir suchen nach Übereinkunft in Jahresstelle tüchtigen P 37-1056

Jungkoch
Chef de partie

Bewerber melden sich bitte direkt bei Herrn Küng.

ASH AMBASSADOR SWISS HOTELS

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

Ristorante Autop
Strada Cantonale
6983 Magliaso

sucht per sofort

Kellner oder
Serviertochter

Ausländer nur mit Bewilligung C.

Telefon (091) 71 29 00
Hr. Müller verlangen.

4672

Hotel Chalet du Lac
3807 Iseltwald b. Interlaken

Für unser neu eingerichtetes Spezialitätenrestaurant direkt am Brienzersee suchen wir

Jungkoch (Köchin)
Aushilfskoch
Kochpraktikant
Kochpraktikantin

Offerten bitte an

Familie Fritz Abegglen
Telefon (036) 45 11 12

4759

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir per Anfang September oder nach Vereinbarung

1 Concierge tournant

Wir verlangen eine langjährige Erfahrung in einer ähnlichen Position und gute Sprachkenntnisse (D, E, F, I).

Sind Sie daran interessiert, einen anspruchsvollen Posten zu übernehmen, dann setzen Sie sich mit unserem Fräulein Huber in Verbindung.

Wir freuen uns, Sie bald persönlich kennenzulernen.

4784

GRAND NATIONAL HOTEL ★★★★★ LUCERNE
Haldenstrasse 4, Tel. 041-50 11 11

Gesucht nach St. Gallen per 1. Oktober 1985

Koch/Patissier

in Tagescafé.
Anfragen
Telefon (071) 24 19 95

P 33-2339

Wir suchen für unser gepflegtes Speiselokal im Thurgau

Alleinkoch

mit viel Phantasie. Auf Sie wartet ein kreatives Wirkungsfeld und ein hohes Mass an Selbständigkeit. Eintritt per 1. Sept. 1985 oder nach Übereinkunft

sowie

Serviertochter

für gepflegten Speiseservice. Eintritt per 1. Aug. 1985 oder nach Übereinkunft.

Bewerbungen sind mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre ST 6262 ofa an Orell Füssli Werbe AG, Poststr. 14, 9001 St. Gallen, zu senden.

Night-Club Hazyland
Basel

sucht nach Übereinkunft
qualifizierte

Bardame

sowie

Dancingkellner

mit Sprachkenntnissen.
Wir bieten interessante Anstellungsbedingungen mit Umsatzbeteiligung.
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
Hazyland Betriebs AG
Kannonengasse 21
4000 Basel
Telefon (061) 23 57 80

4556

Feldpausch
LOCARNO
HOTELS – RESTAURANTS – CONFISERIEN

In unserem Unternehmen ist die Stelle der

Sekretärin Sales

Hotels und Restaurants

neu zu besetzen. Es handelt sich dabei um ein vielseitiges, ausbaufähiges Arbeitsgebiet.

Für diese Stelle sollten Sie folgendes Rüstzeug mitbringen:
- kaufmännische Ausbildung mit einigen Jahren Praxis
- Erfahrung in der Hotellerie oder Reisebranche erwünscht
- stilsicheres Deutsch, Englisch und Französisch, Italienischkenntnisse
- Gewandtheit im Umgang mit in- und ausländischen Gästen
- Alter 28–35 Jahre

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem sehr lebhaften Betrieb, gute Sozialleistungen und angenehme Arbeitsbedingungen.

Ihre ausführliche Bewerbung richten Sie bitte an unsere Personalabteilung. Für telefonische Auskünfte steht Ihnen Frau D. Krähenbühl gerne zur Verfügung.

Feldpausch SA – 6600 Locarno
Telefon (093) 33 01 81

4671

Inseratenschluss:
jeden Freitag, 11 Uhr!



Hotel Landhaus Saanen

CH-3792 Saanen · Telefon 030 4 58 58
Familie Franz und Béatrice Bertschi
Wir suchen per sofort oder auch nach Übereinkunft

Sekretärin/
Réceptionistin
Chef de service
Serviertöchter
Koch

in unseren lebhaften und gepflegten Betrieb mit kleiner Brigade.

Wir bieten Ihnen 5-Tage-Woche, guten Lohn, fortschrittliche Sozialleistungen.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf
Franz Bertschi, Hotel Landhaus
Telefon (030) 4 58 58

4655

Restaurant · Kranichstübli · Zwei Säle (40/200 Pl.)
Gästezimmer

Adressänderung *(bitte in Blockschrift)*

Alte Adresse

Kunden-Nr. ☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐

Name/Vorname

Beruf/Position

Strasse/Nr.

PLZ/Ort

☐ *Mitglied SHV* ☐ *Abonnent*

Betrieb

Neue Adresse

Name/Vorname

Beruf/Position

Strasse/Nr.

PLZ/Ort

Telefon

☐ *Mitglied SHV* ☐ *Abonnent*

☐ *Zutreffendes bitte ankreuzen*

Zu senden an:

hotel + touristik revue, Postfach 2657, 3001 Bern





Gasthaus Heiligkreuz 6156 Heiligkreuz/LU
Tel. 041/76 23 09

Wir suchen in **Jahresstelle,** bei Sommer- und Winterbetrieb, mit 55 Betten, Pilgerstube 180 Pl., Restaurant 60 Pl., Entlebucherstube 30 Pl., Terrasse 80 Pl.

Küchenchef
Koch-Commis
Serviertochter/Kellner
Hotelfach-Assistentin
Haus-/Küchen-/Officebursche
Haus-/Zimmer-/Buffettochter

(auch Ehepaar)

Praktikanten

Service, Küche (ab 1. 10. 85)

Lehrlinge

Service, Koch/Köchin, Hofa-Assistentin

Ab 1. Juli 1986 (Lehrbeginn), vorher als freier Mitarbeiter im Betrieb möglich, ab 1. 10. 85.

Sind Sie daran interessiert?
Schreiben Sie uns, wir senden Ihnen unsere Information.
Ausländische Mitarbeiter leider nur mit Bewilligung C.

Ihre kompletten Unterlagen mit Foto senden Sie bitte an:
Dieter Weiss-Kindler
Luzernerstrasse 88, 6030 Ebikon LU
Tel. (041) 36 16 50, abends ab 19 Uhr

Eintritt: zirka 25. September 1985.

4851

Gesucht per 1. August oder nach Übereinkunft gut ausgebildeten

Alleinkoch oder -köchin

in gutgehendes Quartierrestaurant mit vielseitigen Aufgaben. Geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten sind erbeten an:

Schenkel

Bahnhofstrasse 5
8802 Kilchberg
Telefon (01) 715 40 01

ofa 149234932

Gute Manuskripte helfen Fehler vermeiden!

STIFTUNG KARTAUSE ITTINGEN

Die Kartause Ittingen liegt 5 km nördlich von Frauenfeld. Für unser Schulungs-, Bildungs- und Tagungszentrum sowie den Restaurationsbetrieb suchen wir auf den 15. August 1985 eine

Hotelfachassistentin

für den Bereich Economat

die in einem vielseitigen Betrieb mit Übersicht die Lagerbewirtschaftung sowie den hauswirtschaftlichen Bereich im Restaurationsbetrieb selbständig und unter Mithilfe einer Lehrtochter durchführt.

Für Oktober/November 1985 findet zudem ein selbständiger

Sous-chef

mit 3 bis 5 Jahren Erfahrung als Koch eine interessante und dankbare Aufgabe. Er sollte in der Lage sein, bei Abwesenheit des Küchenchefs, eine Küchenbrigade von bis zu 10 Mitarbeitern wirkungsvoll einzusetzen.

Nach Übereinkunft

Kellner/Serviertochter

für interessante und abwechslungsreiche Aufgaben in unserem heimeligen Restaurant zur Mühle.

Wir freuen uns auf Ihren Kontakt.

ofa 129.327.426

8501 Warth
Telefon 054 21 90 21

HOTEL ADMIRAL BASEL

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir in Jahresstellung mit 5-Tage-Woche

Hotelsekretärin

mit abgeschlossener Ausbildung, Berufserfahrung, Sprachkenntnissen und guten Umgangsformen.

Bitte richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung an Frau M. Stalder oder Herrn R. Schläpfer.

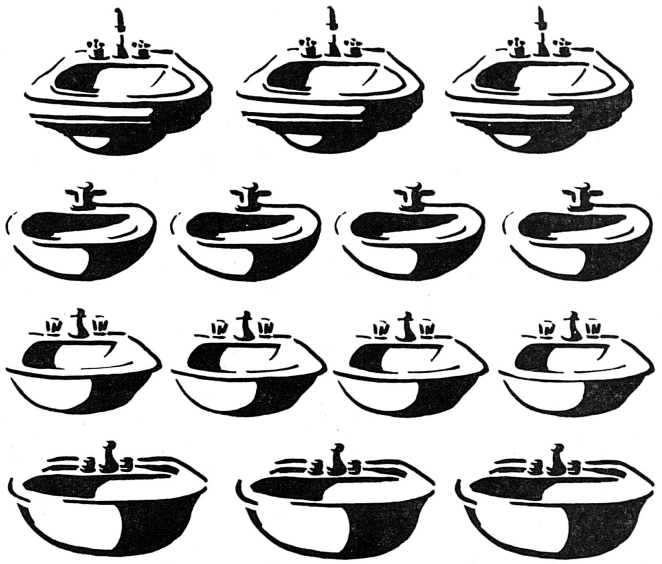
4836

Economy-class
130 Zimmer – 200 Betten
Geheiztes Swimmingpool

Tel. 061-267777
Telex 63444
Rosentalstr. 5
Mustermesse



Das Gastgewerbe braucht Installationen. Serienweise



Und Profis informieren sich in der hotel + touristik revue.

Die direkteste Verbindung zwischen Käufer und Produkt ist die Anzeige.

Ich plane meine Karrier

..und abonniere deshalb die hotel + touristik revue

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

Name/Vorname _____ Tel.-Nr. _____

Beruf/Position _____ PLZ/Ort _____

Strasse/Nr. _____

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

Zahlungsweise:	½ Jahr	½ Jahr	¼ Jahr
Inland	☐ Fr. 69.—	☐ Fr. 45.—	☐ Fr. 29.—
Ausland (Landweg)	☐ Fr. 87.—	☐ Fr. 54.—	☐ Fr. 36.—
Ausland (Luftpost) Europa, Nahost	☐ Fr. 162.10	☐ Fr. 91.60	☐ Fr. 54.80
Ausland (Luftpost) Übersee	☐ Fr. 226.80	☐ Fr. 123.90	☐ Fr. 72.90

☐ Zutreffendes bitte ankreuzen

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



Bitte ausschneiden!

STELLENGESUCHE

Küchenchef

35, sucht interessanten, selbständigen und anspruchsvollen Wirkungskreis in mittlere Brigade nach Vereinbarung. Offerten unter Chiffre 4848 an hotel revue, 3001 Bern.

4848

EDV im Hotel

Suchen Sie jemanden, der Ihnen hilft, die EDV in Ihrem Hotel zu realisieren?
Ich stelle mich vor: 28, bilingue aufgewachsen (D, F, E), Kochlehre, Diplom EHL 1979, versiert in allen Dept. durch Tätigkeiten im In- und Ausland, seit 2½ Jahren in der EDV für die Hotellerie tätig. Ich bin in ungekündigter Stellung und möchte in nächster Zukunft zurück in die Hotellerie, um meine Kenntnisse im Kader eines Erstklasshotels zur Verfügung zu stellen. Offerten unter Chiffre 4847 an hotel revue, 3001 Bern.

Erfahrenes Hotelier-Ehepaar (EHL) sucht

Direktion, evtl. Pacht

Seit 16 Jahren selbständig, suchen wir auf Winter 1986 oder Sömmer 1987 eine neue Aufgabe in einem 2-Saisonbetrieb, wenn möglich im Kanton Graubünden.

Offerten unter Chiffre 4786 an hotel revue, 3001 Bern.

Niklaus, 17½jährig, sucht Stelle als

Kochlehrling

auf Frühling 1986 in regen Hotel- oder Restaurationsbetrieb. Im Frühling 1986 beende ich meine Lehre als B-Metzger mit Abschluss. Niklaus Obrist, Hauptstr. 217, 4349 Rheinsulz.

4551

Unternehmerisch denkender Restaurateur

36, Küchenchef, Handelsschule, langjährige Führung eines renommierten Restaurationsbetriebes, dynamisch, ideenreich und belastbar, sucht neue verantwortungsvolle Position in gastgewerblichem Unternehmen auf Anfang 1986.

Offerten unter Chiffre 4811 an hotel revue, 3001 Bern.

Erfahrener, 42jähriger

Concierge

sucht Stelle im Raum Zürich, Vaduz, Chur, Bad Ragaz, auf Mitte August oder nach Vereinbarung.
Telefon (085) 9 31 04

4548

Kaufm. Angestellte, D, F, E, sucht Stelle als

Hotelsekretärin

für Wintersaison 1985/86. Keine Branchenkenntnisse.
B. Zürcher, Kutterweg 37
2503 Biel

4808

Réceptionistin, 26 Jahre, D, I, E, F, sucht Jahresstelle als

Sekretärin/ Chef de réception

Bevorzugte Region: Tessin. Eintritt ab Nov./Dez. 1985. Zuschriften unter Chiffre 4807 an hotel revue, 3001 Bern.

Deutscher, 26 Jahre, kaufm. Erfahrung in Reisebüro, Import und Export, D, E, flexibel, sucht

Praktikantenstelle

oder Arbeit (auch Saison) in Hotel (Réception), Touristik, Service, auch als Stagiaire. Sofort oder nach Vereinbarung.
Angebote unter Chiffre 4806 an hotel revue, 3001 Bern.

Versierter

Oberkellner/ Chef de service

I, D, F, E, Sp, sucht per sofort oder nach Vereinbarung Stelle. Raum FR, BE oder Umgebung. Offerten unter Chiffre 4804 an hotel revue, 3001 Bern.

Schweizer (30), Koch, Belvoir, F & B, Getränkebranche, D, E, F, I, sucht ab sofort

neue Herausforderung

Personal, Schulung, Verwaltung, F & B, Einkauf.
In Grossbetrieb, Kette oder verwandter Branche.

Chiffre 4712, hotel revue, 3001 Bern.

Zirka 40jährige Schweizerin mit Hotelerfahrung (Réception) sucht Wirkungskreis im Raume Bern als

Sekretärin-Réceptionistin

Eintritt nach Vereinbarung (in ungekündigter Stellung). Zuschriften erbeten unter Chiffre 4684 an hotel revue, 3001 Bern.

Langjährige, routinierte

Hotelsekretärin

(46, Schweizerin) D, I, F, E, sucht Jahresstelle im Raume Zentralschweiz bis Zürich. Offerten unter Chiffre 4227 an hotel revue, 3001 Bern

Schweizer (34), zurzeit Gerant, sucht neuen Wirkungskreis als

Gerant, Küchenchef

oder kleineres Restaurant in Miete. 3jährige Wirteerfahrung, Ausweis A sowie ausgezeichnete Referenzen als Küchenchef vorhanden. Raum Aarau–Luzern wird bevorzugt. Arbeitsantritt zirka November, Dezember 1985. Erbitte Angebot unter Chiffre 4217 an hotel revue, 3001 Bern.

Bestqualifizierter

Küchenchef

34 Jahre, mit mehrjähriger Berufserfahrung, zurzeit in ungekündigter Stellung, sucht neuen Wirkungskreis auf Herbst 1985. Offerten erbeten unter Chiffre 4800 an hotel revue, 3001 Bern.

Französin (D, I, E), mit Grenzgängerbewilligung, Bardiplom, sucht Stelle in Bar in Basel als

Bardame

Offerten unter Chiffre 4801 an hotel revue, 3001 Bern.

Dipl. Hotelier-Restaurateur SHV, 40 Jahre, D, E, F, I, sucht für Herbst 1985 eine neue, interessante Aufgabe als

Hoteldirektor

Ideenreich und belastbar, langjährige Erfahrung in Direktion von Erstklasshotels. Offerten unter Chiffre 4758 an hotel revue, 3001 Bern.

Hauswirtschaftliche

Betriebsleiterin

mit Hotelerfahrung (D, F, E, I), sucht auf Juli/August 1985 interessante und abwechslungsreiche Jahres- oder Saisonstelle als **Direktionsassistentin, Betriebsleiterin** oder **Aide du patron.**

Offerten erbeten unter Chiffre 4733 an hotel revue, 3001 Bern.

Kaufm. Angestellte (23), E, F, in ungekündigter Stelle, sucht für die kommende Wintersaison eine Stelle als

Réceptionspraktikantin

Beatrix Frei, Bützlackerstrasse 30, 8406 Winterthur

4875

Ich bin gelernte

Hofa

(26jährig) und suche im Welschland oder Tessin eine Stelle als Hilfsgouvernante. Eintritt sofort oder nach Vereinbarung.
L. Ramseier, Telefon (031) 97 02 84

4876

22jährige Hofa mit Hotelsekretariatsschule sucht Stelle in der

Westschweiz

um die französische Sprache besser zu erlernen. Arbeitete bisher als Serviertochter und Gouvernante.
Zuschriften sind erbeten an: Doris Wirth, Dorfstrasse 26, 3327 Lyssach, Telefon (034) 45 25 21

4874

Würden gute Werber nicht mit Anzeigen werben, wären sie keine guten Werber.



Monbijoustrasse 130
Postfach 2657
CH-3001 Bern
Tel. (031) 507 222
Telex 912 185 htr ch

Stellensuche leichtgemacht

*Nutzen Sie den meistbeachteten Stellenmarkt von Hotellerie und Gastgewerbe für Ihr Stellengesuch unter der wöchentlichen Rubrik Stellengesuche. Wir machen es Ihnen ganz einfach: Wählen Sie unter den Musteranzeigen die gewünschte Grösse, füllen Sie den Coupon aus, **überweisen Sie uns den Betrag gleichzeitig**, schneiden Sie den Coupon aus, und senden Sie ihn an unsere Adresse: hotel + touristik revue, Anzeigenverkauf, Postfach 2657, CH-3001 Bern.*

Grössenmuster/Preise:

21jährige Brasilianerin (deutschsprechend) sucht Stelle als

Zimmermädchen

per sofort oder nach Vereinbarung.
Telefon (031) 66 66 66

❶ ***Fr. 48.—***
1 Titelzeile
6 Textzeilen

Holländer, 21 Jahre alt, sucht Saison- oder Dauerstelle als

Koch

Gelernter Koch mit einiger Berufspraxis in der Schweiz. Kontaktstelle Schweiz: T. Fischer, Telefon (066) 77 77 77 G, 87 18 79 P.

❷ ***Fr. 56.—***
1 Titelzeile
7 Textzeilen

Deutsche, 19 Jahre, angehende Touristikstudentin, Abitur, gute Sprachkenntnisse, sucht in der französischen Schweiz in gutem Hause eine

Praktikantenstelle

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

❸ ***Fr. 72.—***
1 Titelzeile
10 Textzeilen

Junger, tüchtiger

Hotelfachmann

(Absolvent der Hotelfachschule, Praxis in Österreich und den USA) sucht für Sommersaison passende Stelle in Direktion oder Réception (französische Schweiz bevorzugt).

Zuschriften erbeten an
Restaurant Bären
8000 Zürich
Telefon (01) 888 88 88

❹ ***Fr. 88.—***
1 Titelzeile
12 Textzeilen

Bestellschein für Anzeigen Rubrik Stellengesuche

Text:

Die Anzeige soll erscheinen:

☐ *1mal* ☐ *2mal* ☐ *__ mal*

Grösse ❶ ❷ ❸ ❹

☐ *unter Chiffre (Chiffre-Gebühr +Fr. 7.–)*

*Überweisen Sie bitte den genauen Betrag für die Anzeige und eine allfällige Chiffre-Gebühr im voraus auf unser Postscheckkonto Bern 30-1674 und **legen Sie die Postquittung bei**, oder senden Sie uns einen Bankscheck. (Alle Beträge in Schweizer Franken.)*

☒ ***Zutreffendes bitte ankreuzen***

Ihre Adresse:

Name:

Vorname:

Strasse:

Plz./Ort:

Unterschrift:

Datum:

Unsere Adresse:

hotel+touristik revue
Anzeigenverkauf
Postfach 2657
*3001 **Bern***
Tel. Auskunft (031) 507 222



Personalien • Carnet



Herr über 600 Betten ist **Stefan Jost** seit wenigen Wochen in Täsch, wo er das Apart-Hotel Monte Rosa leitet. Stationen seiner Karriere waren die Furka–Oberalp-Bahn, die SVZ in New York und während der letzten drei Jahre besetzte er den Posten des Kurdirektors von Saas Grund. Die hier gemachten Erfahrungen mit einem Gäste-Animationsprogramm wird er den Benützern des Monte Rosa weitergeben.

*

An der jüngsten Tagung der Fachkommission für das Gastgewerbe des Kantons Thurgau ist kürzlich **Georg Schraner,** dipl. Hotelier-Restaurateur SHV, zum neuen Präsidenten gewählt worden. Der Kronen-Hotelier von Gottlieben wird damit Nachfolger des verstorbenen **Hermann Mumenthaler.** Sekretär der thurgauischen KFG ist **Karl Fleischmann,** Weinfelden.

*

Der vor einigen Wochen aus den Diensten der Inter Hotels ausgeschiedene Berner Hotelmarketing-Fachmann **Martin Bühler** wird auf den 1. August die Verkaufsleitung der amerikanischen Hotelkette Quality Inns übernehmen. Die Verkaufsorganisation der Gruppe soll künftig von Bern aus operieren.

*

Otto Gisiger, rühriger und ideenreicher Verkaufsdirektor der Jolie Table AG in Dietikon (eine Mövenpick-Tochter), gründete zusammen mit **René Kühne** an der Gewerbestrasse 16 in Thalwil die Firmen Behogast Mobilia AG und Behogast Objecta AG. An der Vernissage Anfang Juni war zu erfahren, dass die Mobilia sich auf Problemlösungen im Bereich der Bankett- und Restaurationsbestuhlung spezialisiert und alles liefert, was mobil gemacht werden kann: Möbel, Geschirr, Gläser, Dekors und so weiter, während die Objecta Zimmereinrichtungen à la carte bietet, «von unsern Architekten und Designern so geplant, dass sich Gäste darin wohlfühlen können».

*

Infolge Erreichen der Altersgrenze verlässt **Ulrich Ziegler,** Chefredaktor der «Revue Schweiz», die von der Schweizerischen Verkehrszentrale (SVZ) in Zürich herausgegeben wird, seinen Posten auf Ende Juni 1985. Nach verschiedenen Stellen im Werbefach trat er 1958 in den Publizitätsdienst der SBB in Bern ein, bevor er im Januar 1972 zur SVZ überwechselte. Verantwortlich für die Redaktion zeichnet ab 1. Juli Dr. phil. **Roland Baumgartner** (1950), der nach seinem Geographiestudium an der Universität Bern als wissenschaftlicher Mitarbeiter tätig war. Er verfasste zuletzt die Zeitschrift des Schweizerischen Bundes für Naturschutz und war auch in dessen Ressort Information beschäftigt. **Rita Ziegler-Fischler,** seit 13 Jahren für die SVZ tätig, bleibt weiterhin Redaktorin der «Revue Schweiz».

*

An der Generalversammlung der Berner Alpenbahn-Gesellschaft Bern–Lötschberg–Simplon BLS ist **Peter Nydegger,** Direktor des Finanzdepartements bei der Swissair, in den Verwaltungsrat gewählt worden. Er ersetzt **Martin Josi,** der seit April dieses Jahres als BLS-Direktor amtiert und aus dem Verwaltungsrat ausgeschieden ist. Der zweite freie Sitz, der offenbar alt Direktor Dr. **Fritz Anliker** zugedacht war, wurde noch nicht besetzt.

*

Der 54jährige Bauingenieur und Luzerner Nationalrat **Manfred Aregger** ist der neue Präsident des Schweizerischen Ski-Verbandes SSV. Er löst den einstigen Ausbildungschef der Armee, alt Korpskommandant **Pierre Hirschy,** ab, der das Präsidentenamt während acht Jahren versah. Aregger gehört der Freisinnigen Demokratischen Partei an und ist Mitglied der parlamentarischen Gruppe für Sportfragen und derjenigen für Tourismus und Verkehr.

*

Nach sechsjähriger Tätigkeit tritt der Direktor des Verkehrshauses der Schweiz in Luzern, **Arnold Kappler,** zurück. Er will ab Mitte September im Verbund mit Partnern als Unternehmensberater tätig sein. Kappler, der zuvor Adjunkt der Generaldirektion der Viscosuisse AG war, trat 1979 in die Dienste des Verkehrshauses. In seine Amtszeit fiel eine bedeutende Erweiterungs- und Ausbauphase des Museums. Ausschlaggebend für den Rücktritt seien einerseits der Abschluss dieser Ausbauphase, anderseits persönliche Gründe. **Alfred Waldis,** Vorgänger Kapplers und heute Präsident des Verkehrshaus-Vereins, stattete dem zurücktretenden Direktor den Dank für seine Tätigkeit ab. Man werde nun via eine Berner Unternehmensberatung einen Nachfolger oder eine Nachfolgerin für Kappler suchen.

Geschäftsberichte

Umsatz leicht gestiegen

Die Kellerei-Vereinigung der Walliser Weinproduzenten, die Provins Valais, hat ihren Umsatz 1984 trotz Preissenkungen leicht auf 79,5 (Vorjahr 78,3) Mio Franken gesteigert. Die Zentralstelle der Vereinigung verkaufte auf deren Rechnung oder auf Rechnung angeschlossener Kellereien 16 (14) Mio Liter Wein, wie die Provins Valais mitteilte. Der Wert der Verkäufe ging auf 97 (99) Mio Franken zurück. Die selbst erarbeiteten Mittel der Provins erhöhten sich auf 2,3 (2,2) Mio Franken, während der Ertragsüberschuss leicht auf 0,93 (0,98) Mio Franken abnahm.

Für 1985 werden zunehmende Verkäufe erwartet, doch dürfte der Umsatz wegen der 1984 gesenkten Preise sinken. Möglich sei zudem, dass die Ernte 1985 unregelmässig ausfalle, sagte Provins-Direktor *Jean Actis.* Die tiefen Temperaturen des vergangenen Winters wirkten sich bestimmt auf die von den ertragreichen Ernten 1983 und 1984 «noch müden» Reben aus.

Im Rahmen des Vorjahres

Die Brauerei Haldengut, Winterthur, erwartet für das Geschäftsjahr 1984/85 (30. September) ein Ergebnis, das im Rahmen des Vorjahres liegt. Wie aus einem Aktionärsbrief hervorgeht, haben sich Bierausstoss und die Ertragswerte in den ersten drei Quartalen zufriedenstellend entwickelt. Die Brauerei erwirtschaftete im letzten Jahr einen Gewinn von 0,95 Mio Franken und erzielte einen Bierausstoss von 249 000 Hektolitern.

Laut Aktionärsbrief wird der Delegierte des Verwaltungsrates, *Jürg Schoellhorn,* nach 35 Dienstjahren aus der Geschäftsleitung ausscheiden. Zu seinem Nachfolger wurde *Willi Reif* gewählt. sda

Günstiger im Abonnement!

Ich abonniere die hotel+touristik revue

Name/Vorname: _____

Beruf/Position _____

Strasse/Nr. _____

PLZ/Ort _____

Telefonnummer _____

Zahlungsweise:	½ Jahr	¼ Jahr	¼ Jahr
Inland	☐ Fr. 69.—	☐ Fr. 45.—	☐ Fr. 29.—
Ausland (Landweg)	☐ Fr. 87.—	☐ Fr. 54.–	☐ Fr. 36.—
Ausland (Luftpost) Europa, Nahost	☐ Fr. 162.10	☐ Fr. 91.60	☐ Fr. 54.80
Ausland (Luftpost) Übersee	☐ Fr. 226.80	☐ Fr. 123.90	☐ Fr. 72.90

☐ Zutreffendes bitte ankreuzen

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

Kalender • Calendrier

Messen Foires

27.9.–6.10.	Comptoir de Martigny, Martigny
9.–15.10.	Alimenti e ristorazione, Tecnica dolciaria, Pesaro
13.–21.10.	Equip' Hôtel, Paris
26.10.–4.11.	SNOW, Basel
29.–31.10.	TTW, Montreux
14.–20.11.	IGEHO, Basel
22.–24.11.	BTF, Brüssel
27.11.–2.12.	WTM, London
3.–5.12.	IT & ME, Chicago
1986	
19.–23.2.	Ferien '86, Wien
19.–23.2.	Caravan '86, Wien
28.2.–6.3.	ITB, Berlin
10.–12.4.	Pacific Travel Mart, Kuala Lumpur
15.–17.4.	SCIM, Montreux
11.–15.6.	Vinova, Wien
19.–23.10.	Interhoga '86, Wien
24.–26.11.	CCE, Monte Carlo

Pressekonferenzen Conférences de presse

17.9.	SHV-Konferenz der Sektionspräsidenten und -sekretäre, Le Châlet-à-Gobet
1986	
22.1.	Interhome, Zürich
13.3.	Swissair, Hotel International, Zürich-Oerlikon

Kongresse Congrès

23.–25.7.	World Congress-Seminar & Expo, New York
28.–31.7.	AFTA, Hawaii
25.8.–1.9.	EUHOFA International, Heidelberg
15.–21.9.	AIEST, Bregenz
14.–19.10.	TAANZ, Surfers Paradise
2.– 8.11.	UFTAA/FUAAV, Wien
10.–16.11.	ASTA, Rom
16.–19.11.	Europäische Vereinigung der Kongressstädte, Thessaloniki
17.–22.11.	SKAL-Club, Tel Aviv
25.–28.11.	Congrès et Marché japonais du tourisme international, Tokyo
1986	
22.–26.2.	ASTA, Athen
14.–16.4.	PATA, Kuala Lumpur
31.5.–1.6.	ANAV '86, Chur
25.–28.7.	AFTA, Brisbane
21.–27.9.	ASTA, Singapore

Generalversammlungen Assemblées générales

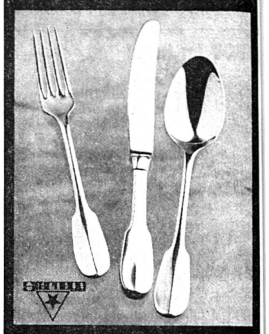
28./29.8.	Schweiz. Fremdenverkehrsverband, Genf
10./11.9.	Klub kinderfreundlicher Schweizer Hotels, St. Moritz
23.10.	SVZ, Vorstand, Glarus
28.–30.10.	IATA, Hamburg
2.–3.11.	HSMA, Swiss Chapter, Interlaken
4.–7.11.	Weiterbildungskurs VSKVD, Monte Verità
7.11.	VSKVD, Monte Verità
7.–9.11.	Verband Schweizer Badekurorte
8.11.	Schweizerische Vereinigung der Klimakurorte, Ascona
8.–9.11.	Anciens Centre international de Glion, Strasbourg
20.–25.11.	UIAEEH, Berlin
21./22.11.	Schweizerischer Reisebüro-Verband
1.–8.12.	WATA, Kairo
1986	
27.–30.4.	FICI, Lugano



Casinos hüben und drüben . . .

Vor Monatsfrist ist in Graz das elfte Casino Österreichs feierlich eröffnet worden und vor einer Woche war die Frage «Spielbanken für die Schweiz» Gegenstand der TV-Kontroverse «Heut Abend in . . .» Während in unserem östlichen Nachbarland Casinos eine allgemein anerkannte und auch dem Tourismus vielfältigen Nutzen bringende Institution sind, scheiden sich hierzulande noch immer die Geister. Auch an der erwähnten Fernsehsendung wurden vor allem moralische Bedenken gegen eine Liberalisierung der Spielbankengesetzgebung vorgebracht, während man von den Vorteilen, welche Spielbanken und deren Einnahmen dem Fremdenverkehr (nebst mehr oder weniger wohltätigen anderen Verwendungszwecken) bringen, eigentlich wenig zu hören bekam: Fehlendes Selbstvertrauen der Touristiker an der Öffentlichkeit? Unser Bild von der Eröffnung des Grazer Casinos zeigt Stargast Heidi Brühl mit Dr. Leo Wallner, Generaldirektor der Casinos Austria. (Bild + News)

Besteckmodell
Spaten
Nr. 883 aus Chromnickelstahl 18/8
Nr. 8831 90g hotel-hartversilbert
Ein Juwelier-Besteck zu Hotelpreisen!
Verlangen Sie Muster und Preise.



Sternegg AG
8201 Schaffhausen, Tel. 053 - 5 12 91
Laden und Ausstellung in Zürich:
Manessestrasse 10, 8003 Zürich
Tel. 01 - 242 32 88



hotel + touristik revue
Verlag: Schweizer Hotelier-Verein
Verantwortlich für die Herausgabe: Gottfried F. Künzi, Chefredaktor
Deutsche Redaktion: Maria Küng, stv. Chefredaktorin, Gottfried F. Künzi, Angelo Heuberger, Thomas Käser
Rédaction française: José Seydoux, réd. resp. Catherine de Lattre
Verlagsmarketing: Fritz W. Pulfer, Leitung
Verkaufsförderung: Dora Beer-Artoni
Anzeigenverkauf Geschäftsanzeigen: Agentur Flühmann & Arquint Dorfstrasse 95, 8912 Obfelden Telefon 01 761 15 37
Vertreter für die Westschweiz: Publicité Neumann 1111 St-Saphorin-sur-Morges Telefon 021 71 11 20
Adresse für Redaktion und Verlag (Stellen- und Rubrikanzeigen, Abonnements usw.): Postfach 2657, 3001 Bern Telefon 031 507 222 Telex 912 185 htr ch Telefax 3/2 031 46 23 95 Videotex*6660#
Offizielles Organ: Verband Schweizerischer Kur- und Verkehrsdirektoren VSKVD Arbeitsgemeinschaft Schweizerischer Kongressorte ASK Hotel Sales Management Association HSMA Swiss Chapter Vereinigung Schweizer Reisejournalisten ASSET FBMA Food and Beverage Managers Association Swiss International Hotels Schweizerische Vereinigung der Firmen-Reisedienste ASTA American Society of Travel Agents Chapter Switzerland
Die publizierten Beiträge verpflichten nur den Autor.



Unsere Spezialitäten:

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

Ausführung sämtlicher Schreinerarbeiten in eigenen Werkstätten

pnb
MÖBEL NÜESCH AG
INNENARCHITEKTUR
9442 BERNECK
TEL. 071 71 45 85

hotel revue touristique

No 27
4 juillet 1985

AZ 3001 Berne
Monbijoustr. 130, case postale 2657
Tél. (031) 507 222, Télex 912 185 htr ch

Nuitées hôtelières en mai

Légère hausse

En mai 1985, le tourisme hôtelier a légèrement progressé. On a enregistré 2,29 millions de nuitées, soit 39 000 ou 1,5% de plus qu'en mai 1984.

Cette augmentation résulte probablement du fait que le week-end de Pentecôte est tombé en mai cette année, et non en juin comme l'anné dernière. La demande indigène s'est accrue de 3% et la demande étrangère de 1% en moyenne. La Suisse a accueilli surtout plus d'Américains (+11% ou 29 000 nuitées de plus qu'en mai 1984), de Français (+11%/+7300) et d'Allemands (+5%/+20 000). Les pertes les plus sensibles ont été notées pour l'Italie (−12%/−7700) et la Grande-Bretagne (−15%/−22 000).

De janvier à mai 1985, l'hôtellerie suisse a enregistré 13,41 millions de nuitées, total supérieur de 117 000 ou 1% à celui de la période correspondante de 1984. Ce résultat s'inscrit au troisième rang du classement. Alors que l'apport de la clientèle suisse a diminué de 0,5%, celui des visiteurs étrangers a augmenté de 2% en moyenne. ofs

Valais

Les touristes et le plein air

Avec raison – et combien! –, l'Office national suisse du tourisme souhaitait récemment que dans les cantons soient prises des initiatives originales pour animer la saison d'été. On relevait à ce propos qu'il ne suffisait plus de tabler sur les éternelles cartes postales, clichés et autres recettes éculées, qu'il fallait même puiser dans le patrimoine local pour intéresser nos hôtes. Rien ne passionne davantage les touristes de l'été que de découvrir dans l'une de nos cités au cachet à particulier ces spectacles en plein air enracinés dans la tradition populaire, tenant bon le terroir. On sait le succès obtenu à Savièse, Hérémence, Sierre, Saillon par ces fresques théâtrales offertes ces années passées.

L'été 1985 sera chaud à Sion et Martigny. En Octodure, grâce à l'appui surtout de la municipalité, on a mis sur pied un *jeu scénique* qui se donnera au château de la Batiaz. On utilisera, comme jadis, au château de la Soie à Savièse, en partie les décors naturels. A Sion également, une quarantaine d'acteurs, tous amateurs, vont en août et en septembre brûler les planches, ou plutôt des ardoises puisque le spectacle de *«Farinet»*, le faux-monnayeur si cher à Ramuz, incarné à l'écran par Barrault, revivra tous les week-ends sur les toits de la vieille ville dans une mise en scène de Catherine et Jacques de Torrenté. *M. Kurt Furgler* lui-même, oubliant tout le fil à retordre que donna jadis le hors-la-loi à la Confédération, a promis de faire le déplacement à Sion pour la circonstance.

Soulignons, dans le même ordre d'idées, l'initiative prise dans le Haut-Valais d'animer également durant l'été le château Stockalper lors de représentations en soirée. Il ne fait pas de doute que les touristes de l'été quitteront leur station, l'espace d'un soir, pour assister à ces spectacles préparés depuis plus d'une année.

Bientôt l'automne

Animé avec autant d'ardeur, l'été va passer en coup de vent! Bien des Valaisans ont déjà un regard tourné vers l'automne. Martigny se prépare déjà pour le comptoir en annonçant ses hôtes d'honneur.

Le *Tessin* aura la vedette cette année; il se présentera dans un pavillon de quelque 250 m² où sera même installé un authentique «grotto» où le merlot et le risotto tenteront de faire oublier durant une semaine à certains Valaisans fendant et raclette. Les artistes tessinois exposeront leurs créations à Martigny. Sur le plan valaisan, les stations *des Portes du Soleil* et la commune de Champéry seront les hôtes du Comptoir. Fait intéressant, les stations frontalières françaises seront également de la fête. Martigny consacrera aussi ses pavillons d'honneur à la chasse, à la pêche et à ce brave «Confédéré», le plus ancien journal du Valais encore vivant, qui fête cette année ses 125 ans. J.-L. F.

Manifestations

«Farinet» à Sion

Du 2 août au 15 septembre, la vieille ville de Sion sera le cadre d'un *grand spectacle* insolite *en plein air.* Entre le Palais du Gouvernement, la cathédrale et l'Hôtel de Ville, on y jouera «Farinet», drame en deux actes de *Pascal Thurre,* en mémoire du *célèbre faux-monnayeur* abattu par la police au printemps 1880 à l'âge de 35 ans dans les gorges de la Salentze, à Saillon. Le destin de Farinet, qui fut traqué durant dix ans, n'a cessé d'inspirer historiens et poètes, dont C. F. Ramuz.

Le spectacle a lieu les jeudis, vendredis et samedis à 21 heures. Réservation à Sion aux numéros (027) 22 03 83, 22 90 35 et 22 06 86. Prix: 20 francs. Renseignements auprès de l'Office du tourisme local, tél. (027) 22 28 98.

Avant la représentation, on peut visiter *l'exposition* «Ramuz et le Valais» à la Maison de la Treille, derrière la cathédrale. Ouvert en août tous les jours de 15 à 19 heures. sp

Exposition artisanale de l'ONST

«L'ancien et le nouveau»

A Berne, la nouvelle exposition intinérante de l'Office national suisse du tourisme (ONST) a été récemment inaugurée sur le thème «L'artisanat suisse entre hier et demain». Deux centaines d'objets en matériaux très divers présentent un panorama de la création artisanale dans notre pays.

M. Rudolf Schnyder, conservateur au Musée national à Zurich, a assisté l'ONST dans l'acquisition des objets. L'aménagement de l'exposition est dû au spécialiste lausannois *Serge Tcherdyne.* Une collection unique de 26 poupées en costume conformes aux originaux fait partie intégrante de la nouvelle exposition ONST.

Toute la Suisse

Toutes les régions du pays sont représentées. De nombreux travaux sur bois et sur verre viennent de Suisse centrale, des poteries traditionnelles et modernes, décorations de costumes et découpages du canton de Berne. *La Suisse romande* illustre entre autres la céramique moderne, alors que l'artisanat paysan vient de Gruyère et de Suisse orientale; des sujets inspirés du carnaval représentent Bâle, alors que l'Argovie monte des travaux sur paille et de la céramique moderne. Les régions de montagne des Grisons, du Tessin et du Valais exposent des textiles traditionnels surtout, des travaux sur bois et des ustensiles en cuivre.

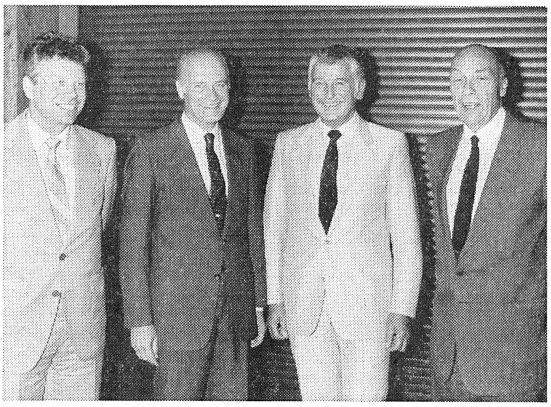
L'exposition d'artisanat reste jusqu'au 7 août à l'orangerie Elfenau de la *Ville fédérale.* Ouverture: lundi-vendredi 11 à 18 heures, samedi et dimanche 10 à 18 heures. Fermée le 1er août. Entrée libre.

La collaboration financière du Crédit Suisse permettra de montrer cette exposition durant deux ans dans plusieurs villes de Suisse. Prochaine présentation: Palazzo dei Congressi à Lugano, du 17 août au 8 septembre. sp

Office du tourisme du canton de Vaud

L'OTV à tire d'aile

Les assises annuelles de l'Office du tourisme du canton de Vaud (OTV) ont volé haut jeudi dernier à Payerne, non seulement en raison du nombre et de la qualité des participants (toujours très intéressés de participer à cette «course d'école» dans le tourisme vaudois), mais aussi parce qu'on y a évoqué le rôle de Swissair et celui de Genève-Cointrin, avant de s'en aller visiter l'aéroport militaire de la «capitale du saucisson», pour reprendre l'expression du maître de céans ce jour-là, M. Jean-Paul Schulé, directeur de l'Office du tourisme de Payerne.



A l'occasion de l'assemblée générale de l'Office du tourisme du canton de Vaud, qui s'est déroulée la semaine dernière à Payerne, ont été réunis (de gauche à droite) MM. Marcel Blanc, conseiller d'Etat, Bertrand Jaquiéry, directeur général de Swissair, Jacques Martin, président de l'OTV et conseiller national, et Jean-Jacques Schwarz, directeur. (ASL)

En faisant l'éloge de cette cité historique pleine de ressources, le président de l'OTV, *M. Jacques Martin,* l'a également cité en exemple: «Par le miracle sans cesse renouvelé de l'imagination, par la volonté inébranlable de certains, Payerne a réussi à donner au large éventail touristique vaudois un atout supplémentaire», a-t-il déclaré en préambule à son allocution et avant de féliciter la Municipalité payernoise d'avoir compris l'importance de l'activité touristique qui s'insère parfaitement dans le tissu économique régional. Le compliment rejaillit d'ailleurs également sur l'Association touristique de la Broye (ATB) qui regroupe les intérêts vaudois et fribourgeois de toute cette région.

Nouveau plan directeur

M. Martin, dans son survol des problèmes et des activités du tourisme vaudois, a précisé que la Direction de l'OTV collabore étroitement avec les services cantonaux chargés de l'élaboration du chapitre touristique du nouveau plan directeur. Des données sur les formes et la capacité d'hébergement, les nuitées, les installations et équipements divers, les infrastructures feront l'étude d'un examen sérieux. Le document, qui en sortira, sera un outil rationnel et efficace au service du tourisme vaudois.

Le président de l'OTV a fait état du léger tassement de l'activité hôtelière, saisonnière en particulier, estimant que l'hôtellerie de montagne, avec l'aide des instances responsables, doit recommencer à investir dans la rénovation d'établissements existants et la construction de nouveaux hôtels. Il en va de l'avenir de ce tourisme qui fait l'objet d'une politique de marketing bien précise développée par le directeur de l'OTV, *M. Jean-Jacques Schwarz:* «L'impulsion donnée par le nouveau concept-promotion élaboré en 1983 continue à porter ses fruits, explique M. Martin. Nos partenaires à l'étranger apprécient son adaptabilité à l'évolution de l'offre, sa souplesse, son efficacité. Ces mêmes partenaires étrangers reconnaissent, quelquefois admirent, le dynamisme dont font preuve, malgré des moyens restreints, nos représentants, qu'ils soient de l'OTV ou des grands offices du tourisme de nos stations.» Le succès d'aujourd'hui et de demain passe par la recherche incessante de nouveaux marchés. Et c'est pour mieux expliquer les options prises que l'OTV va totalement réorganiser son service d'information des médias.

Inquiétude au sujet de Cointrin

En s'adressant au conférencier du jour, *M. Bertrand Jaquiéry,* directeur général de Swissair, le président de l'OTV a dit l'inquiétude des Romands face au décalage qui s'est opéré entre les aéroports suisses allemands et Cointrin, non sans souligner la prochaine liaison ferroviaire avec la gare de Cornavin et la volonté des autorités genevoises de maintenir leur aéroport à un top niveau.

Au sujet des liaisons autoroutières, M. Martin a déclaré en substance: «S'il est vrai que la défense d'un certain environnement et de la qualité de la vie sont essentielles à la survie de notre activité touristique, les liaisons routières le sont tout autant. Ainsi, prochainement, les Chambres fédérales se prononceront sur la construction de certains tracés controversés... dont la N 1. Cette liaison, comme le fut la N 12, est capitale pour l'amélioration du trafic nord et nord/ouest vers le sud; il servira tout autant les intérêts fribourgeois, vaudois que genevois.

● Autre sujet d'inquiétude pour le président de l'OTV, le remplacement extrêmement onéreux des installations de remontées mécaniques lourdes, «dépassées techniquement». Dans l'intérêt du tourisme d'hiver, il s'agit de trouver une solution de financement. L'OTV la voit dans la création d'une *société mixte d'intérêt public,* regroupant les partenaires intéressés et concernés, et qui pourrait assurer le fonctionnement de ces entreprises indispensables à l'économie de régions marginales.

L'outil de travail

On a également appris, de la bouche de M. Martin, que le comité de direction de l'OTV avait pris l'engagement de tout mettre en œuvre pour faire aboutir la candidature de Lausanne à l'organisation des Jeux olympiques d'hiver 1996.

M. Martin s'est également félicité de la qualité de l'outil de travail que constitue l'OTV «qui a fait la preuve de ses nombreuses qualités durant les années difficiles qui viennent de s'écouler».

● Deux nouvelles personnalités viendront d'ailleurs renforcer le *comité* de l'Office, puisque l'assemblée a procédé au remplacement de *MM. H.-F. Muller* Montreux) et *P. Jotterand* (Leysin) par *MM. Georges Baehler,* nouveau président de l'ACVH, et *André Hefti,* président de l'Office du tourisme de Leysin.

*

Assemblée, apéritif et repas se sont déroulés à la grande Halle des Fêtes de Payerne, le remarquable complexe polyvalent dont s'est dotée cette petite cité qu'«apparemment rien ou très peu de chose ne destinait à faire du tourisme». Mais à l'ombre de l'Abbatiale, tout est possible...

J. S.

Swissair et le tourisme

Sous le titre de «Swissair et le tourisme», M. Bertrand Jaquiéry, directeur général de notre compagnie nationale, a présenté un très intéressant exposé sur le rôle joué par Swissair dans la promotion de la Suisse, à l'occasion de l'assemblée générale de l'Office du tourisme du canton de Vaud. Nous reprenons ci-après quelques extraits de cette conférence.

Swissair emploie actuellement 3600 collaborateurs dans 200 représentations qui sont réparties dans 77 pays. Nous consacrons environ 30 millions de francs à la publicité dans les médias et la promotion des ventes. Notre division «Incoming Alpine Region» publie trois brochures principales relatives aux offres touristiques dans lesquelles la Suisse romande et ses stations touristiques sont très bien représentées; ces brochures sont éditées en six langues, à plus d'un million d'exemplaires».

Pour l'accueil des clients étrangers en Suisse, Swissair dispose à Zurich et à Genève de «Welcome to Switzerland Desks» qui ont réservé en 1984 près de 220 000 nuitées, dont 95 000 pour la Suisse romande.

En plus d'au moins deux voyages publicitaires chaque année aux États-Unis ou en Extrême-Orient, Swissair soutient le Swiss Travel Mart en assurant le transport gratuit d'agents de voyages et de journalistes et le Swiss Congress and Incentive Mart qui se déroule en alternance avec le Swiss Travel Mart.

Le rôle de Cointrin

La conclusion de l'exposé de *M. Jaquiéry* a été consacrée au rôle tenu par l'aéroport de Genève-Cointrin dans l'activité de Swissair: «La région lémanique et la Suisse romande toute entière n'auraient pas eu le même développement économique et touristique depuis bientôt 40 ans sans les liaisons aériennes assurées grâce à Genève-Cointrin. (...) Swissair est bien implantée à Genève; elle entend y rester! Dans les cinq années à venir, nous avons prévu des investissements de l'ordre de 100 millions de francs pour la mise en place d'installations et d'équipements adaptés au besoin de notre compagnie. En tant qu'entreprise commerciale, nous ne ferions pas ces investissements si nous ne croyions pas à l'avenir de Cointrin et à la possibilité, pour Swissair, de développer ses liaisons au départ de cet aéroport.»

Annonces: hôtel revue + revue touristique 031 507 222

Panel d'hôtels SSH

Tour du monde au départ de Wilderswil

En la personne de M. Richard Stöckli de l'Hôtel Alpenblick à Wilderswil, c'est un jeune entrepreneur dynamique qui a gagné le gros lot lors du tirage auquel le panel donne lieu. Pour lui et son associée, Mme Therese Moser, ce voyage autour du monde vient à point nommé après cinq années passées sans prendre de vacances en raison des travaux d'aménagement de leur hôtel.

M. Richard Stöckli, né en 1957, a gravi tous les échelons du métier de cuisinier et perfectionné ses connaissances dans les meilleurs établissements de notre pays. Les nombreuses médailles d'or et d'argent qui parent les murs de son restaurant en disent long sur ses talents culinaires.

C'est en 1980 que M. Stöckli a repris l'Hôtel Alpenblick, un établissement deux étoiles. Mettant lui-même la main à la pâte puis réalisant d'importants investissements (le dernier en date au cours de l'hiver 1984/85 s'est élevé à un million de francs), il a réussi à en faire un hôtel confortable de 60 chambres. Aménagées dans un style rustique, celles-ci sont toutes équipées d'une douche/WC, du téléphone avec ligne directe, de la radio, d'un minibar et d'une prise pour la télévision. Aucune n'est identique, ce qui a considérablement compliqué les travaux mais donne beaucoup de cachet à cet établissement.

L'activité de prédilection de M. Richard Stöckli reste cependant la cuisine. Tous les jours, il prépare lui-même à ses hôtes une excellente cuisine du marché. L'Alpenblick est d'ailleurs devenu une halte recommandée pour les gourmets.

Des comparaisons du plus grand intérêt

Ces deux jeunes hôteliers attachent une grande importance à leur perfectionnement professionnel. Les nombreux cours qu'ils ont suivis, notamment le séminaire SSH de marketing, leur ont donné la certitude qu'une participation au panel d'hôtels pourrait leur être très profitable. M. Stöckli a souligné l'utilité de disposer de chiffres comparatifs, précisément dans la phase incertaine d'agrandissement de l'hôtel, qui lui ont permis de prendre des décisions d'investissement parfois assez risquées.

Nous adressons nos vives félicitations aux heureux gagnants et leur souhaitons d'ores et déjà de faire un beau voyage. Avant de boucler leurs valises, ils vont encore remplir le questionnaire du 3e panel! (trad.)

Panel: on cherche d'autres participants!

Selon la définition du Lexis, un panel est un type d'enquête dans lequel le même échantillon de personnes est soumis à des interviews répétées pendant un laps de temps déterminé.

Dans le cas du panel SSH, la composition de l'échantillon est influencée par différents facteurs, tels les changements à la tête des établissements ou le fait que l'envoi des questionnaires n'a pas toujours lieu à un moment propice pour les participants. Il en résulte des variations importantes au niveau de la composition de l'échantillon dont la représentativité est ainsi compromise. Or, il est indispensable que le sondage donne les résultats les plus exacts possibles.

Nous espérons par conséquent que les hôteliers déjà inscrits témoigneront leur solidarité en participant cette année encore au panel. Par ailleurs, toute personne intéressée peut demander à faire partie de l'échantillon. M. Flavien Allenspach se tient à votre disposition pour vous donner les renseignements nécessaires (téléphone 031/50 71 11).

Service de placement SSH

Trouver un job en Europe en 1985

Une maison d'édition allemande vient de publier un livre intitulé «Jobben in Europa 1985». Cet ouvrage s'adresse aux jeunes gens qui cherchent un travail provisoire à l'étranger. Ils y trouveront une foule de renseignements et d'adresses utiles.

Pourquoi vous parlons-nous de ce livre?

Parce que nous savons que beaucoup de jeunes de l'hôtellerie et de la restauration cherchent un travail à l'étranger et parce que nous savons que de tels séjours leur sont profitables que ce soit sur le plan linguistique ou personnel.

Malheureusement, les pays qui délivrent des permis de travail sans problèmes se font de plus en plus rares.

C'est pourquoi nous aimerions aider les jeunes à trouver d'autres moyens pour travailler à l'étranger, étant persuadés qu'ils reviennent ensuite en Suisse, riches d'une expérience fort utile à notre profession.

● *Athenäum-Verlag, Postfach 1220, D-6240 Königstein. Prix: DM 19.80. 268 pages.*

Animation

Information-nature

Le Centre d'information-nature de *Champ-Pittet* près d'Yverdon-les-Bains a été inauguré sur la rive sud du lac de Neuchâtel. Comme le Centre écologique d'Aletsch, il est destiné à l'information et l'enseignement; sentiers nature, expositions temporaires, présentations audio-visuelles complètent à Champ-Pittet les cours hebdomadaires pour écoles, familles et visiteurs individuels. sp

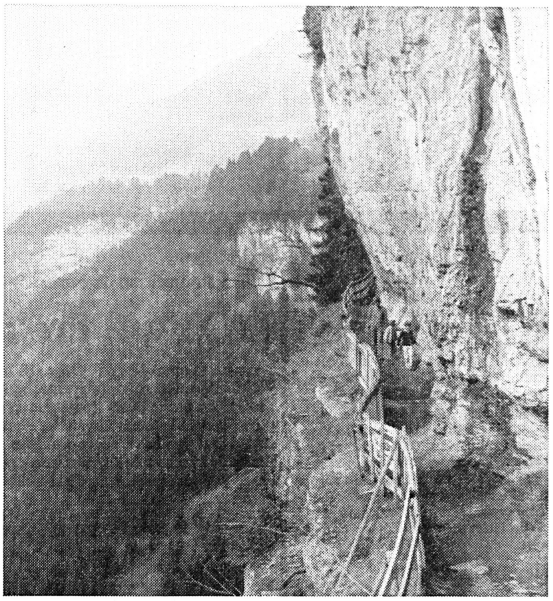
VIANDE
Hero Viande Lenzburg
064-50 21 01
● Spécialités d'Argovie
● Spécialités de campagne
● Spécialités gourmet
● Qualité et tradition naturelle de Lenzburg
● Chaine frigorifique
depuis 1890

Restauration

Un million de repas en 1984

La Compagnie suisse de wagons-restaurants (SSG) a vendu l'année dernière plus d'un million de repas et davantage encore de sandwiches. En d'autres termes, 253 000 petits déjeuners, 240 000 repas de midi et du soir, 147 000 assiettes du jour et 385 000 plats à la carte ont été servis dans les wagons-restaurants. Le chiffre d'affaires de la SSG s'est accru en 1984 de 4,7% à 24,3 millions de francs.

Le chiffre d'affaires global de la compagnie s'est élevé l'année dernière de 10% à 81,9 millions de francs. Le chiffre d'affaires des restauroutes a suivi une évolution analogue de 17% à 27,5 millions de francs, tandis que pour les buffets de gare la croissance s'est limitée à 3,1% à 13,4 millions de francs. Les amortissements se sont montés à 3,16 millions de francs et le report à nouveau a été fixé à 96 000 francs (97 000 francs). Les actionnaires de la SSG sont le Crédit Suisse, la Compagnie internationale de wagons-lits et du tourisme, à raison chacun de 40%, et les CFF à concurrence de 20%. ats



Les Galeries Défago, une promenade le long des parois rocheuses des Rives, au-dessus de Champéry.

Vaste programme d'animation dans le complexe franco-suisse

L'été dans les Portes du Soleil

Toute une activité sportive se déroule durant la saison estivale dans le complexe franco-suisse des Portes du Soleil situé dans le triangle Léman, Mont-Blanc, Dents-du-Midi et Chablais valaisan et savoyard. Ses 13 stations œuvrent d'ailleurs également en faveur du tourisme d'été, même si le complexe, avec ses 700 km de pistes balisées et ses 200 remontées mécaniques, est plus connu, en tant que tel, en hiver.

L'évasion estivale existe... Camping en moyenne montagne, alpinisme, équitation, tennis, aile delta, marche (300 km de sentiers balisés), l'animation sportive ne manque pas et les événements culturels (expositions, folklore, etc.) non plus.

Passeport-vacances

Edité par la Commission d'animation de Champéry–Planachaux–Val d'Illiez–Les Crosets–Champoussin, un «passeport-vacances», vendu 6 francs par les offices du tourisme, permet à toute personne en séjour dans les stations précitées, de disposer d'avantages substantiels. Ceux-ci concernent tant les installations de remontées mécaniques que le Centre sportif de Champéry, les commerces et restaurants, les manifestations, etc. Le groupement de publicité et d'animation, sous l'égide duquel est placé ce «passeport-vacances» regroupe plus de 60 commerces, hôtels, restaurants, entreprises touristiques, écoles de ski et communes.

● Les stations en question ont également lancé des forfaits intitulés *«Au royaume des marcheurs»*, de 55 francs (1 nuit) à 330 francs (6 nuits); ceux-ci comprennent le logement à l'hôtel en pension complète. Tout le complexe des Portes du Soleil peut être parcouru à pied au départ de ces stations: 100 villages à découvrir, 400 chalets d'alpage à visiter, 50 sommets à gravir... les circuits proposés satisferont tous les âges et tous les goûts.

● A Champéry, l'*Ecole suisse d'alpinisme* met sur pied divers produits, tels que des semaines d'instruction alpine d'été (pour débutants et avancés), des semaines de randonnées pédestres dans le massif des Dents-du-Midi et des semaines de courses en haute montagne (pour les alpinistes capables de franchir des passages du 3e degré). Du 14 au 20 juillet, cette Ecole organise, sous l'égide de l'ASEA, la 14e Semaine suisse de l'alpinisme. r.



Après le WTM, des enfants anglais en Suisse

Lors du World Travel Market 1984, l'ONST avait remis à la Duchesse de Kent un cadeau sous forme d'une invitation en Suisse pour 6 enfants anglais et 2 accompagnants, invitation transmise à la Bessels Leigh School Trust, à Abingdon/Oxon. Swissair et les CFF ont offert le transport du groupe de l'Angleterre à Crans-Montana et retour. Un programme attractif a été préparé par les offices du tourisme de Crans-Montana. Notre photo montre le groupe anglais accompagné de MM. W. Loser, sous-directeur de l'Office du tourisme, et R. von Allmen, guide de montagne.

Chaines d'hôtels

Intercontinental Genève

La fonction de directeur-adjoint de l'Hôtel Intercontinental, à Genève, est désormais assumée par *M. Kurt Kossin.* Né en RFA en 1939 et ancien élève de l'Ecole hôtelière de Heidelberg, M. Kossin est au service de la chaîne depuis 1972, où il occupait jusqu'à sa nomination le poste de directeur de la restauration. Aujourd'hui naturalisé suisse, M. Kossin est également assistant du vice-président de la restauration pour la Division de l'Europe.

Pour lui succéder, l'Intercontinental a fait appel à *M. François Sigrist,* qui assume désormais la fonction de directeur de la restauration. Né en 1955, ancien élève de l'Ecole hôtelière de Lausanne, M. Sigrist a rapidement gravi les échelons qui l'ont mené à celui d'adjoint du directeur de la restauration dès le mois d'août 1984.

Noga Hilton Genève

Promu directeur général adjoint du Hilton de Bruxelles, *M. Matthieu Roest,* directeur de la restauration au Noga Hilton de Genève, vient de céder ce poste à *M. Eric Brand,* un Genevois de 29 ans qui occupait jusqu'ici le poste de sous-directeur de la restauration au Hilton de Bruxelles. Diplômé des écoles hôtelières de Genève et Lausanne, M. Brand était entré au service de la chaîne en 1976. Il règne désormais sur le plus grand département de l'hôtel qui regroupe, avec ses 220 employés, les cuisines, les restaurants et les bars, le service d'étage et le service des banquets.

Changement encore, mais sans déplacement, avec la promotion de *M. André Giacobino* aux fonctions de directeur de l'hébergement. Il occupait le poste de chef de réception depuis l'ouverture du Noga Hilton en 1980. Ses nouvelles responsabilités s'étendront aux départements des gouvernantes, du téléphone et de la buanderie qu'il supervisera tout en gardant la direction de la réception. sp/r.

Manifestations gratuites en tous genres

Lausanne vous offre pour cet été...

Près d'une centaine de concerts et spectacles en tous genres, tel est le cadeau qu'offre la Ville de Lausanne, en juillet et en août, à sa population et à ses hôtes vacanciers. Des manifestations de valeur qui animeront aussi bien la ville que les rives du lac et qui, comme les années précédentes, seront toutes gratuites.

Au cours d'un traditionnel petit déjeuner au Château d'Ouchy, *MM. Paul-René Martin,* syndic, *Pierre Schwitzguebel,* directeur de l'Office du tourisme, et divers responsables de cet été de fête ont donné le détail du riche programme mis sur pied avec peu d'argent, mais avec une énorme somme de bonnes volontés et de bénévolat.

Théâtre, danse et marionnettes

Pour la première fois, des spectacles de danse ont été incorporés dans l'été lausannois avec l'introduction, au Théâtre de Vidy, de trois chorégraphies modernes dansées par de jeunes artistes romands de talent. Les enfants se réjouiront à la vue d'un spectacle de marionnettes, «Perles de pluie», que le Théâtre Globule jouera pour eux deux fois à 17 heures.

Quant au théâtre, on en appréciera la qualité: le «Volpone» de Ben Johnson sera interprété sept soirs à Vidy dans une co-production Théâtre Tel Quel de Lausanne et ARTO de Genève; le Centre dramatique de Lausanne et le Théâtre mobile de Genève joueront un «Don Quichotte, chevalier d'errance» de Serge Ganzl, libre variation sur un thème bien connu; une comédie, «My tailor is rich», sera donnée un soir en anglais, un soir en français.

L'orgue sera à l'honneur durant ces deux mois. Des artistes réputés donneront presque chaque soir des concerts à la Cathédrale, dans les églises de St-François et de St-Laurent.

Arpad Gerecz dirigera pour la dernière fois l'Orchestre de chambre de Lausanne à la Salle Paderewski avec des œuvres de Fritz, Britten, Martin et Mozart. Un autre concert de l'OCL aura lieu le 23 août à la Cathédrale, avec une seule œuvre au programme, «Judith», de A. Honegger. André Charlet dirigera l'Orchestre et le Chœur de la Radio romande.

Tous les jeudis et vendredis soirs, diverses animations auront lieu à Ouchy, la plupart sur le podium. Au total 18 soirées, rendues possibles grâce à la Société de développement, les hôteliers, restaurateurs et commerçants d'Ouchy.

Exceptionnelles expositions

En marge de cet abondant programme, il faut rappeler que Lausanne abrite cette année des expositions de très grande classe. On cite trois d'entre elles, dont l'importance est internationale: la 12e Biennale internationale de la tapisserie au Musée des Beaux-Arts, «De Cézanne à Picasso dans les collections romandes», à l'Hermitage et «Le Refuge huguenot en Suisse» au Musée historique de l'Ancien-Evêché. Mais d'autres expositions d'un grand intérêt sont aussi présentées aux musées de l'Elysée, des Arts décoratifs, du Casino, au Forum de l'Hôtel de Ville, à la Collection de l'Art Brut et dans plusieurs galeries privées. Pour certaines d'entre elles l'entrée est payante.

On peut encore citer que, pour la deuxième fois, l'Académie de musique de Lausanne accueillera du 13 au 19 août à l'Ecole hôtelière de jeunes musiciens confirmés; réunis en un séminaire dirigé par des professeurs de réputations mondiale, ils profiteront de l'expérience et des conseils de ces maîtres réputés. Un concert des professeurs et un autre des élèves auront lieu à Beaulieu et, le 23 août, une croisière musicale aura lieu sur le bateau «La Suisse».

*

Tout ce programme, avec les emplacements et les heures précises, figurent dans un dépliant que les services de l'ADIL tiennent à la disposition de chacun. r.

Libre opinion



Georges SAUDAN, directeur de l'Office régional du tourisme de Martigny

Tourisme et nature

La croissance rapide du tourisme depuis quelques années provoque une certaine dégradation de l'environnement. On discute fréquemment de ce phénomène, on y consacre de nombreuses études et recherches.

La protection de la nature et l'expansion touristique soulèvent aujourd'hui becaucoup de problèmes qui leur sont communs ou qui se chevauchent parfois et cela pour deux causes principales:

1. Tout d'abord parce que le mouvement pour la protection de la nature et le tourisme sont nés pratiquement à la même époque et sont tous les deux influencés par les mêmes conditions de développement.

2. Parce que le tourisme ne peuet se développer précisément que dans les lieux ou les régions qui offrent un intérêt au niveau du paysage et de l'environnement.

On voit par conséquent d'emblée la difficulté qu'il y a de concilier d'un côté, une nature de qualité et propice à la pratique du tourisme, et d'un autre côté, des activités touristiques qui ne menacent pas trop l'environnement.

Cette situation paradoxale, qui conduit à développer le tourisme d'une part et à préserver l'environnement d'autre part, constitue un problème aigu pour les régions économiquement défavorisées et dont la qualité de l'environnement représente la seule ressource exploitable comme c'est le cas, par exemple, de nos régions de montagne.

Il faut donc trouver un juste milieu entre «croissance touristique» et «préservation de l'environnement», ce qui nécessite des choix judicieux, qui ne soient pas faits au détriment de l'une ou de l'autre mais favorisent une industrie touristique de qualité en même temps que de quantité.

Des conflits peuvent également naître entre d'une part ceux qui désirent favoriser le développement du tourisme et d'autre part ceux qui désirent le freiner:

- *Les premiers constitués par une certaine partie de la population locale qui vit du tourisme (commerçants, entrepreneurs, etc....) ou par les promoteurs du tourisme (agences de voyages, hôteliers, restaurateurs) sont généralement partisans d'un tourisme de masse qui est plus rentable pour eux mais plus nuisible pour l'environnement.*
- *Les seconds constitués par l'autre partie de la population qui subit plutôt le tourisme ou par ceux qui se déclarent les défenseurs de la nature se montrent, au contraire, hostiles à tout développement de cette activité économique.*

Comment donc concilier ces intérêts fort divergents et trouver un judicieux équilibre absolument nécessaire à la survie de notre tourisme? Ce n'est pas facile de répondre à cette question et les habitants de nos régions sont confrontés pratiquement de manière permanente à ces problèmes.

Quel reproche peut-on faire au paysan propriétaire d'alpage ou de forêt, qui fait construire une nouvelle route pour l'exploitation de son domaine? Que dire du professeur de ski qui utilise l'hélicoptère pour emmener ses clients hors des pistes encombrées? L'un et l'autre, souvent le même personnage, ne font qu'exercer leur métier. Que serait le tourisme dans nos régions de montagne sans l'entretien et le maintien des terres cultivées?

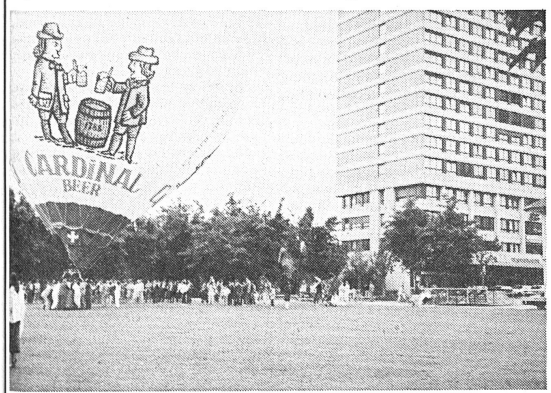
L'on pourrait encore citer bien d'autres exemples mettant en exergue ces effets de conflits ou de concurrence entre les activités traditionnelles et celles consacrées au tourisme.

Dans ce domaine qui nous est cher, il est plus que jamais indispensable de savoir raison garder et de trouver une juste mesure. Les erreurs commises dans le passé par suite d'un développement touristique excessif doivent aussi constituer une mise en garde sévère mais ne pas non plus être des prétextes pour bloquer toute croissance touristique conduite en harmonie avec notre environnement.

Pour des contacts toujours meilleurs

Une journée sous le signe de Sibra

Sur invitation du groupe Sibra, plus d'une centaine de personnes se sont dernièrement rendues à Fribourg pour participer à la journée des locataires des restaurants et hôtels Sibra. C'est à M. René F. Ehrsam, directeur de Sibra Management SA, qu'est revenue la tâche de souhaiter la bienvenue aux participants dès leur arrivée à l'Eurotel de Fribourg.



La journée des locataires des hôtels et restaurants Sibra a permis aux invités d'écouter d'intéressantes conférences et de faire connaissance de la montgolfière aux couleurs de Cardinal.

Cette journée a été placée sous le signe de l'amitié, tout en soignant les bonnes relations existant entre les restaurateurs et hôteliers qui exploitent comme entreprises indépendantes des restaurants et hôtels loués ou appartenant au groupe Sibra. A cette occasion, les invités ont pu visiter la Brasserie du Cardinal Fribourg où d'importants investissements sont actuellement en cours afin de créer des installations les plus modernes de Suisse.

La suite du programme était réservée à deux exposés. L'un pour les participants de langue française, présenté par *M. G. Valterio,* président de restauration Nestlé SA, ayant pour thème: «Evolution de la restauration rapide et opportunités qui s'offrent aux professionnels de la restauration»; l'autre, pour les participants de langue allemande, présenté par *M. E. Wartmann,* du Buffet de la gare de Bâle, ayant pour thème: «Wie geht's weiter?, opinions d'un praticien sur le développement dans le domaine de la restauration». Les responsables de l'organisation avaient bien demandé aux interlocuteurs de donner une optique sur l'avenir de certains thèmes spécifiques. Comme on pouvait s'y attendre, les exposés ont été suivis avec le plus grand intérêt par les auditeurs.

Cette journée des locataires Sibra – qui a donné à tous les invités la possibilité de se connaître et d'échanger des idées – s'est terminée en fin d'après-midi dans une très bonne ambiance. sp

Lisez et faites lire

l'hôtel revue

Le principal hebdomadaire suisse d'hôtellerie et de tourisme

Votre journal spécialisé!

Assemblée générale de l'office neuchâtelois du tourisme

Un rôle à redéfinir

«Pour que l'Office neuchâtelois du tourisme (ONT) demeure un instrument efficace au service de la communauté neuchâteloise, il convient qu'il se dote de statuts représentatifs de l'esprit de l'époque et de l'intention des hommes.» C'est en ces termes qu'à l'occasion de l'assemblée générale de l'ONT, M. François Jeanneret, président, a appelé à une révision de la «charte fondamentale» de cette institution. L'heure a sonné. Les statuts actuels datent en effet de plus de 25 ans.

Cette révision devra tenir compte de la place importante tenue par le tourisme dans l'économie cantonale. Elle s'appuiera également sur une conception neuchâteloise du tourisme qui sera élaborée par le Grand Conseil dans le cadre d'un projet de loi sur le tourisme.

Nouvelle donne

L'avenir de l'ONT passe par une redéfinition de son rôle. La révision de ses statuts lui permettra de prendre de nouvelles orientations. A condition aussi que ses moyens financiers soient accrus. «Susciter une harmonie réfléchie entre l'organisation cantonale et les offices du tourisme locaux», collaborer plus étroitement avec des régions dont la nature du tourisme est diverse et complémentaire ainsi qu'avec l'Etat, les communes et tous les organismes intéressés, telles seront plus que jamais les tâches de l'ONT, qui nourrit l'ambition d'être le «forum» du développement du tourisme en pays de Neuchâtel.

De bonnes perspectives

Compte tenu de la conjoncture en Suisse et à l'étranger, l'ONT a tout lieu d'être satisfait des résultats de l'année 1984. Son directeur, *M. René Leuba,* ne s'y est pas trompé. L'année a été favorable. Le canton de Neuchâtel a enregistré une augmentation des nuitées de 0,8% et ce, malgré une légère diminution des nuitées suisses. Les nuitées étrangères ont opportunément rétabli l'équilibre. Les perspectives pour 1985 sont également bonnes. Les résultats obtenus durant la saison d'hiver écoulée (+10,55%) et au cours des cinq premiers mois de l'année (+11,76%) le confirment.

Collaboration romande

En matière de promotion, le nouveau concept élaboré l'an passé fait ses preuves. Il favorise une mise en présence rapide et efficace de l'offre et de la demande. Les voyages de promotion se concrétisent par des commandes fermes et par l'introduction des produits neuchâtelois dans les catalogues de vente de certains transporteurs.

Pour des raisons d'ordre financier, l'Office du tourisme de la Ville de Bienne a dû renoncer à une collaboration de longue date avec l'Union fribourgeoise du tourisme et l'ONT, au niveau d'une participation en commun à différents salons de tourisme européens. Cette nouvelle situation a contraint la direction à examiner attentivement les possibilités de poursuivre ce genre de campagnes promotionnelles. Considérant l'importance des contacts noués à ces occasions avec le grand public, elle a décidé de maintenir néanmoins ces opérations, quitte à faire certains sacrifices budgétaires.

Pour promouvoir les excellentes possibilités de cyclotourisme et de tourisme pédestre en Pays de Neuchâtel, l'ONT a lancé une campagne publicitaire très intense. A l'étranger, en l'occurence, en Allemagne, en France, en Belgique, en Hollande et en Angleterre, la publicité a été conçue et diffusée en collaboration avec les Offices du tourisme des cantons de Vaud et de Fribourg. Enfin, l'ONT reconduira, en juillet prochain, sa campagne d'accueil aux principaux postes frontière franco-neuchâtelois.

Le TGV à Neuchâtel en 1986

Des bonnes nouvelles au chapitre des divers. Un tunnel sera percé sous la Vuedes-Alpes et Neuchâtel sera desservie par le TGV à partir du printemps 1986 à raison d'une liaison par jour, dans le cadre de la ligne Neuchâtel–Berne–Paris. Le projet de loi sur le tourisme a débouché sur une issue moins heureuse, puisqu'il a reçu un accueil mitigé de la part des députés, faute de tradition hôtelière dans ce canton. Mais il y a tout lieu de rester optimiste, a déclaré *M. André Brandt,* conseiller d'Etat. Et de souligner l'importance d'une collaboration très intense entre l'Etat et le privé, l'Etat devant créer un cadre permettant aux hôteliers et aux restaurateurs de s'exprimer.

Ces assises annuelles ont été suivies d'un exposé de *M. Gilbert Droz,* directeur de l'Office des Vins de Neuchâtel et d'une présentation de la Société du Musée de la Vigne et du Vin au Château de Boudry, par son conservateur, *M. Patrice Allanfranchini.* Un musée du vin digne de ce nom sera crée dans ce haut-lieu du pays de Neuchâtel. Une attraction touristique de plus pour un canton qui n'en manque déjà pas. M.-J. D.

Sensibiliser la population valaisanne au tourisme

Opération-pilote à Haute-Nendaz

Dès la deuxième semaine de juillet et jusqu'à la fin août, la station de Haute-Nendaz sera l'objet d'une opération-pilote visant à développer et à parfaire l'attitude d'accueil du personnel en contact avec les hôtes. Cette initiative servira de prélude et de test à une plus vaste action qui devrait être menée, sous l'égide de l'Union valaisanne du tourisme (UVT), l'hiver prochain dans l'ensemble du Valais et dans le but de mieux sensibiliser la population à l'importance du tourisme et de l'accueil.



La station de Haute-Nendaz et son panorama sur la plaine et les Alpes.

L'opération mise sur pied cet été à Haute-Nendaz est le fruit d'une collaboration entre cette même UVT, que dirige *M. Firmin Fournier,* et l'Office du tourisme de la station valaisanne placé sous la direction de *M. Philippe Fournier.* Elle sera essentiellement axée sur l'accueil et s'adressera à tous les patrons et employés des hôtels, restaurants, commerces, remontées mécaniques et autres entreprises liées au tourisme.

«Valais – Au royaume du sourire»

Il s'agit d'attirer l'attention du personnel touristique sur ses devoirs en matière d'accueil, tout en montrant aux visiteurs et vacanciers l'effort accompli en leur faveur. Chaque employé arborera un badge portant l'inscription *«Valais – Au royaume du sourire/ Wallis – Lächeln macht Freu(n)des;* un millier de badges ont été confectionnés à cet effet. L'action sera soutenue par une affichette apposée à la devanture des commerces, ainsi que par des autocollants aux armes et aux couleurs du Valais touristique.

Cette intéressante initiative de l'UVT fera l'objet d'une analyse finale, laquelle devrait décider du lancement, dès le début de l'hiver 1985/86, d'une opération cantonale plus ou moins similaire mais englobant plus de moyens et une frange plus large de la population. Le Valais prend ainsi les mesures nécessaires pour parfaire un niveau d'accueil jugé insuffisant par une récente enquête de marché (TOMAS).

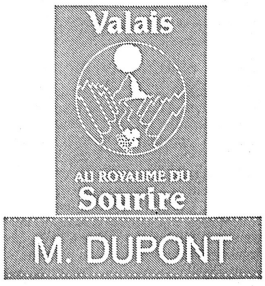
Dites-le avec des fruits!

Cet été également, plus précisément les deux derniers week-ends de juillet et les deux premiers week-ends d'août, l'Union valaisanne du tourisme mettra sur pied une vaste opération d'accueil sur certaines routes et voies d'accès au Valais.

De charmantes hôtesses en costume du pays distribueront des pommes et des abricots aux touristes entrant dans ce canton aux points suivants: St-Gingolf, restoroute d'Yvorne, cols du Grand-St-Bernard, du Simplon et du Nufenen, Gletsch, ainsi que dans les trains CFF et BLS. Des affiches de format mondial portant l'inscription «Bienvenue en Valais – Willkommen im Wallis» seront posées en bordure des routes.

Cette sympathique action est rendue possible grâce à la collaboration de l'Union valaisanne du tourisme, de l'Office de propagande pour les produits de l'agriculture valaisanne (OPAV), du BLS, des CFF et de quelques stations. Les fruits offerts aux hôtes du Valais seront naturellement accompagnés d'une petite documentation touristique, d'autocollants, etc.

Nul doute que le temps sera radieux et l'accueil savoureux cet été en Valais, au royaume du sourire!



Le badge conçu pour l'opération-pilote à Haute-Nendaz.

Nova-Park Management en mains romandes

Un nouvel épisode de la saga...

L'histoire mouvementée de la société hôtelière zurichoise Nova-Park SA, actuellement en faillite, s'enrichit d'un nouvel événement. Deux hommes d'affaires romands ont en effet acquis la société Nova-Park Management SA, qui assure actuellement l'exploitation de l'Hôtel Nova-Park de Zurich. Une affaire «rentable» pour laquelle MM. Serge Tschopp, entrepreneur à Montreux, et François Rielle, un homme d'affaires genevois, disent avoir versé 5 millions de francs. Le Crédit Suisse a en revanche nié avoir été intéressé à l'achat de cette société.

Créée en 1984 par *M. René E. Hatt,* fondateur du groupe zurichois, acquise en fin d'année par deux investisseurs américains, la société Nova-Park Management SA est donc à nouveau en mains suisses. Indépendante de la société zurichoise Nova-Park SA, actuellement en faillite, elle loue à cette dernière les locaux de l'Hôtel Nova-Park de Zurich, le seul du groupe qui soit encore rentable.

Une affaire rentable

Les bénéfices résultant de l'exploitation de l'hôtel zurichois ne tombent dès lors pas dans la masse en faillite de Nova-Park SA, mais restent dans les caisses de Nova-Park Management. L'hôtel, qui emploie quelque 350 personnes, réalise annuellement un chiffre d'affaires de 28 millions francs environ.

Une affaire rentable donc, qui paraît assurée aussi longtemps que durera la faillite de la société hôtelière zurichoise. Figurent en effet dans la masse en faillite de Nova-Park SA, les terrains et immeubles zurichois de la société, parmi lesquels l'hôtel de Zurich.

Reste que la création de Nova-Park Management SA a été contestée l'automne dernier par les actionnaires de Nova-Park. Selon ces derniers, cette société devrait être réintégrée à la masse en faillite de Nova-Park SA. Un point de vue que partage d'ailleurs le Crédit Suisse (CS), qui détient pour 60 millions de francs de créances contre cette société. Selon le porte-parole du CS, la banque zurichoise a en revanche toujours été favorable au maintien en activité de l'Hôtel Nova-Park de Zurich. ats

Office du tourisme de Leysin

Démission du directeur

Le comité de l'Office du tourisme de Leysin a publié, la semaine dernière, un communiqué annonçant la démission du directeur, *M. Claude de Petitpierre.* Nous le publions in extenso:

«Le comité de l'Office du tourisme de Leysin a pris connaissance avec regret de la démission de son directeur, M. Claude Petitpierre.

Ce départ est prévu pour le 31 décembre 1985, mais M. Petitpierre s'est mis à disposition du comité jusqu'au 30 juin 1986.

M. Petitpierre fut nommé à la tête de l'OTL en mai 1980, après avoir assuré pendant quatre ans la tâche de responsabilité de l'animation de la station de Leysin.

Au cours des neufs années passées au service de l'OTL, M. Petitpierre a fait ses preuves dans le domaine touristique, travaillant à l'entière satisfaction des membres du comité qui lui adresse ses meilleurs vœux pour son avenir professionnel.» r.

Vaud

Un restaurant panoramique

Les «restaurant tournants» sont à la mode. Si la construction de celui de Leysin suscite beaucoup d'oppositions, un autre, celui prévu au sommet de la Videmanette (Rougemont), a toutes les chances de voir rapidement le jour. Le projet établi sur la demande de la Société du téléphérique Rougemont–Videmanette n'a provoqué aucune opposition. L'établissement est devisé à cinq millions de francs; le restaurant aura la forme d'un cercle qui fera en une heure le tour complet d'un panorama de rêve comprenant l'Eiger, le Mönch, la Jungfrau, les Alpes valaisannes, bernoises, vaudoises, savoyardes et jurassiennes.

On attend encore les autorisations cantonale et fédérale et l'on espère pouvoir entreprendre cet été encore les travaux qui devraient être terminés au printemps 1987.

Cliniques privées vaudoises

L'Association vaudoise de cliniques privées a tenu son assemblée générale à Montreux, sous la présidence de *M. J. L. Schupp* (Genolier). A cette occasion on a appris que les 19 établissements membres de l'Association offraient 1075 lits au 1er janvier 1985. En 1984 ils ont enregistré 25 408 entrées (Suisses: 17 491, étrangers 7917), 273 817 journées d'hospitalisation (Suisses: 180 526, étrangers: 93 291), 76 338 cas de traitements ambulatoires. Toujours en 1984, les mêmes cliniques occupaient 2189 personnes, soit 1337 dans le secteur médical et paramédical, et 852 dans le secteur hôtelier.

Records ferroviaires

Le MOB a enregistré en 1984 un nouveau record en transportant près de trois millions de voyageurs. Le «Panoramic Express» exerce un gros pouvoir d'attraction sur le public, de même que le «Superpanoramic Express» récemment mis en service.

Nouveau record aussi pour la Compagnie du Bière Apples–Morges qui, avec 525 194 voyageurs a franchi pour la première fois, en 1984, le cap du demi-million de personnes transportées (augmentation de 8,3% sur 1983). r.

Jura

Un bel élan à Delémont

Le Syndicat d'initiative de la région delémontaine (SIRD), qui compte actuellement 210 membres, a tenu récemment son assemblée annuelle sous la présidence de *M. André Richon.* La capitale du nouveau canton a enregistré 29 110 nuitées l'année dernière, ce qui représente une augmentation de quelque 25% depuis 1981. On a pris note, notamment, que l'institution allait déménager du bâtiment du National à la place de la Gare; excellente décision, un organe de tourisme méritant un emplacement qui puisse être à la portée de tous.

Comme l'a précisé le président, la saison de *ski de fond,* au pays des Vadais, a été bonne; 113 vignettes ont été vendues, soit une recette de plus de 2000 francs. La Quinzaine de la bonne table vadaise a aussi connu un franc succès; comme quoi le tourisme s'accommode volontiers de la gastronomie et des bonnes recettes de grand'maman. Projet d'une patinoire régionale: le SIRD ouvre toujours l'œil...

Comme l'a encore souligné M. Richon, l'acquisition d'un ordinateur a permis de mener à bien toutes les opérations comptables. Mais les comptes 1983 (sur un exercice de neuf mois) ont bouclé par un déficit de 1340 francs. Pour l'exercice 1984, le SIRD a enregistré un déficit de 7235 francs. Pour cette année 1985, il recevra 20 000 francs du canton du Jura et 21 000 francs de la Loterie romande. Le SIRD a, par ailleurs, une idée en tête: celle de lancer la création d'un *Musée des alcools,* à Delémont. Au terme de cette assemblée, qui a reconduit son comité en bloc, le chef du Service cantonal de l'économie et de l'habitat, *M. Jacques Bloque,* a expliqué l'importance du tourisme, en qualité de facteur de développement économique.

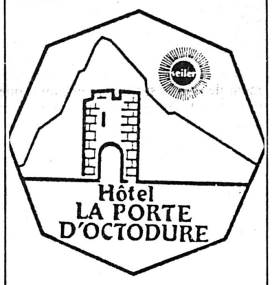
Nouvelle brochure

Le Syndicat d'initiative des *Franches-Montagnes* et de la Courtine (SIFC) vient de publier un nouveau Guide touristique. Cette brochure, format de poche, contient un centaine de pages en français et en allemand. On puise dans cette publication les possibilités de transport, l'architecture des maisons paysannes et autres beautés de la terre jurassienne. Ce petit guide aux pages vertes n'oublie pas non plus les belles tables de la gastronomie. De plus, chacune des 19 communes du Haut-Plateau fait l'objet d'une «carte de visite» historique, économique et géographique. Une belle publication, appelée à rendre de signalés services aux touristes et aux amoureux de balades estivales. *Claude Ruchet*

Hôtel «La Porte d'Octodure» à Martigny

Ouvert dès demain

L'hôtel Seiler si joliment baptisé «La Porte d'Octodure», à Martigny, ouvre ses portes demain, vendredi 5 juillet. Sis à la route du Grand-St-Bernard, le nouvel établissement est le premier hôtel «4 étoiles» implanté dans la plaine du Rhône.



«La Porte d'Octodure», le nouveau maillon de la prestigieuse chaîne familiale des Hôtels Seiler (Zermatt), comporte 56 chambres, des salles de banquets et de conférences, un centre de détente avec sauna, solarium, fitness et whirlpool, ainsi qu'un bar et trois restaurants: la rôtisserie «Le Grognard», le carnotzet «La Cave» et la brasserie «La Pinte d'Octodure». Le tout a trouvé place dans un ensemble architectural original et très séduisant qui augure bien de la réussite du nouvel hôtel valaisan que nous aurons l'occasion de présenter ultérieurement plus en détail. r.

Revue «Suisse» de l'ONST

Du changement

Ayant atteint la limite d'âge, *M. Ulrich Ziegler,* rédacteur en chef de la revue «Suisse» éditée par l'Office national suisse du tourisme (ONST) à Zurich, a pris sa retraite fin juin 1985.

Après avoir occupé divers postes dans le domaine de la promotion, M. Ziegler était entré au service de publicité des CFF à Berne en 1958 avant de se voir confier, en janvier 1972, la rédaction de la revue «Suisse». Le foisonnement de ses idées, sa faculté de fondre l'image et le texte en un tout harmonieux et la sélection de thèmes cohérents aisément intelligibles ont marqué ce mensuel depuis lors.

La responsabilité de la rédaction sera assumée à partir du 1er juillet par *M. Roland Baumgartner,* docteur ès sciences naturelles, qui a été collaborateur scientifique au terme de ses études de géographie à l'université de Berne. Il a rédigé en dernier lieu la publication de la Ligue suisse pour la protection de la nature et collaboré à sa section d'information. *Mme Rita Ziegler-Fischler,* au service de l'ONST depuis 13 ans, reste rédactrice de la revue «Suisse». onst

Des succès à fêter, mais également des progrès à réaliser

Invasion américaine en Angleterre

Le cri de «The Yanks are coming» (Les Américains arrivent) retentit actuellement aussi joyeusement en Angleterre que lors des heures tragiques vécues pendant les deux guerres mondiales. En effet, les statistiques touristiques montrent que, durant le premier trimestre de 1985, le nombre des visiteurs en provenance des Etats-Unis a dépassé de 33% le chiffre correspondant pour cette période de l'année antérieure qui avait enregistré dans son ensemble le chiffre record de 13,8 millions de touristes étrangers, ayant dépensé 5,3 milliards de livres non seulement dans les hôtels, restaurants, etc., mais encore pour leurs achats et leurs loisirs.

Evidemment, la British Tourist Authority et son directeur, *M. Duncan Bluck,* jubilent, d'autant plus que, pour la première fois depuis cinq ans, la balance du tourisme est favorable en 1985. Mieux encore, les pronostics que vient de publier cet office indiquent que l'industrie du tourisme, qui emploie actuellement tant directement qu'indirectement environ 1,3 million de personnes, occupera au moins 200 000 personnes de plus d'ici à 1990. Si ses recettes demeurent au même niveau qu'au cours des deux dernières années, ce chiffre pourrait peut-être doubler. A ce propos, M. Bluck souligne que «ce sont là de vrais emplois, des occupations permanentes et pleines d'avenir. Cette perspective démontre péremptoirement l'importance du tourisme pour l'économie britannique».

Les moyens de surmonter les obstacles

Il fait toutefois observer que cette expansion ne se produira pas automatiquement. Encore faut-il développer l'infrastructure d'accueil et le marketing, tant quantitativement que qualitativement. Et c'est là qu'apparaissent certaines critiques. A la différence d'autres pays, le Royaume-Uni n'a pas de Ministère du tourisme nanti d'une influence directe sur les décisions du gouvernement, notamment en matière de finance et de législation. Cependant, un ministre sans portefeuille, Lord Young, a été chargé d'établir un rapport sur les moyens de surmonter les obstacles qui s'opposent à une croissance plus rapide encore de l'industrie du tourisme, rapport qui doit être soumis prochainement au Premier Ministre.

Les milieux interrogés par Lord Young ont fait valoir en particulier l'étrangeté de la législation sur les débits de boissons alcooliques, empêchant les touristes de boire ce qui leur convient quand il leur convient relèvent certaines lois contradictoires concernant la vente d'articles le dimanche et d'autres sur l'aménagement du territoire interdisant la construction d'hôtels là où ils seraient fort nécessaires.

Il y a également lieu d'être attentifs aux prix pratiqués dans l'hôtellerie; à Londres, notamment, certains grands hôtels ont majoré leurs prix de 10% ou même davantage par rapport à 1984, tandis que l'inflation a oscillé entre 4,5 et 6,9% seulement et que le dollar a dernièrement subi une baisse marquée par rapport à la livre sterling. Cependant, à l'heure actuelle, les hôtels londoniens de tout premier rang affichent un taux d'occupation de 90% ou même davantage. Mais si Londres gagnait la réputation d'être hors de prix, ces établissements pourraient bien en pâtir à l'avenir.

Une situation privilégiée

En attendant, la Grande-Bretagne en général, et Londres en particulier, demeurent les lieux de vacances les plus favorisés par les Américains. Une statistique (relative à 1981) indiquait que ce pays jouissait à cet égard d'une situation remarquablement privilégiée; les Américains y avaient alors dépensé 988 millions de dollars contre 375 millions en France, 361 millions en Allemagne fédérale, 301 millions en Italie et 208 millions en Espagne.

Pour les Américains, les attraits de l'Angleterre résident certainement en partie dans la communauté de langue et d'origine, qui fait ses beautés naturelles, ses attractions culturelles et historiques sont plus aisément accessibles que celles des autres pays européens.

Il faut noter dans ce contexte qu'alors qu'il y a quelques années encore, la masse des touristes américains (80%, d'après l'Americain Express) donnaient leur préférence aux voyages forfaitaires organisés, c'est-à-dire aux tournées à travers l'Europe guides en autocar, ils sont aujourd'hui beaucoup plus indépendants, et se contentent de commander aux tour operators leurs places d'avion et leurs chambres d'hôtel. Cette nouvelle tendance est certainement bénéfique pour l'Angleterre, qui, cette année, organise une centaine de festivals divers pour attirer les visiteurs. *René Elvin*

Chemins de fer japonais

Un salut dans l'hôtellerie pour les JNR?

Plus endettés que les chemins de fer japonais, tu meurs... Leurs déficits astronomiques équivalent peu ou prou au budget annuel de la Confédération suisse! Et ce n'est pas demain la veille qu'ils verront le bout du tunnel. Mais une lueur apparaît, tout de même, au milieu de ce gigantesque trou noir: l'hôtellerie. Les patrons des chemins de fer nippons ne jurent plus que par elle.

Et, pas plus tard que le mois prochain, dans le quartier d'Ikebukuro au centre de Tokyo, les JNR (les CFF japonais) célébreront, en grande pompe, l'ouverture de leur premier hôtel; 25 étages, plus d'un demi-millier de chambres, 40 milliards de yens de capital, le Metropolitan Hotel (c'est le nom du premier-né) a fière allure.

Une hôtellerie abordable

Son standing? Plutôt la classe moyenne. *M. Kenichiro Yamaguchi,* directeur exécutif de l'établissement, le concède le premier: «On ne s'adresse pas aux hommes d'affaires étrangers très fortunés. Mais, avant tout, à une clientèle japonaise et asiatique cherchant des chambres à prix modérés.» Sur les 2 millions de touristes étrangers qui, l'an dernier, ont visité l'archipel, les Coréens et les Taïwanais réunis dépassaient de loin les visiteurs américains. Comme les touristes japonais, ils viennent à Tokyo pour visiter Disneyland ou l'exposition Tsukuba. L'Hôtel Metropolitan, avec ses tarifs raisonnables, ses services n'ayant rien à envier aux plus beaux fleurons de l'hôtellerie nippone, en attirera, à coup sûr, un grand nombre.

D'autant que, assure M. Yamaguchi, «il y a très peu d'endroits abordables à Tokyo. Cette lacune, nous entendons bien la combler, et par la même occasion, remplir le trou représenté par le déficit de nos chemins de fer».

Des actifs dormants

M. Yutaka Nakamura, un manager du Tokyo Hilton, croit en les chances du Metropolitan: «Tokyo ne dispose que du dixième de la capacité hôtelière de New York. Le taux d'occupation de la plupart des hôtels atteint 90%. L'hôtellerie connaîtra, dans la capitale japonaise, une expansion soutenue ces prochaines années».

En dépit du prix prohibitif du terrain qui s'élève souvent à 150 000 francs le m², les chemins de fer japonais réussissent à édifier des bâtiments. En effet, ils ne souffrent pas de ce handicap, car ils recensent à proximité de leurs gares (et Dieu sait si Tokyo en est peuplé) d'anciens entrepôts qui ne demandent qu'à être défrichés. M. Nakamura est bien placé pour le reconnaître: «Certains des meilleurs lotissements de Tokyo sont en possession des JNR.» Ces actifs dormants, les chemins de fer veulent les réveiller en sonnant la charge hôtelière. Le Metropolitan n'est que le premier éclaireur. D'autres suivront.

Un investissement à long terme

Les revenus du Metropolitan, les JNR les généreront de manière sensiblement différente des autres hôtels de la capitale. M. Yamaguchi l'explique en ces termes: «Normalement, les hôtels de Tokyo réalisent 30% de leur chiffre d'affaires avec les chambres, 30% avec les restaurants et les bars, 30% avec les banquets et 10% avec les parkings et autres locations de boutiques, etc. De son côté, le Metropolitan tirera 36% de ses revenus des chambres, 31% de la restauration et 29% des banquets.»

Ses premiers bénéfices, le Metropolitan ne les arrosera certainement pas dès sa première année d'activité. C'est un investissement à long terme, mais, de l'avis de tous les milieux industriels, promis à une rentabilité certaine.

Georges Baumgartner

The Leading Hotels of the World

Distinctions dans un palmarès mondial

Les 14 établissements membres de The Leading Hotels oft the World figurent parmi les meilleurs hôtels du monde, dans le cadre du prix «Hôtel de l'Année» décerné conjointement par les organismes anglais Expotel et Executive Travel Magazine.

The Leading Hotels of the World a sans nul doute dominé le palmarès, en remportant la première place dans 5 catégories différentes et de nombreuses deuxièmes places.

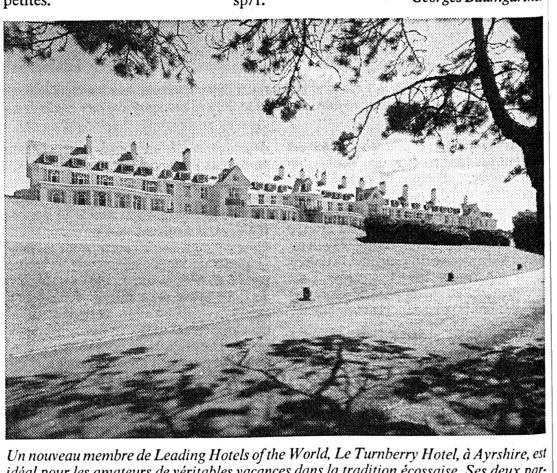
Dans les régions du monde

Le Mandarin, à Hong Kong, a été élu Meilleur hôtel du monde pour la deuxième année consécutive et s'est également trouvé en tête de liste dans la catégorie Meilleur hôtel dans le reste du monde; le Georges V, à Paris, a remporté le prix du Meilleur hôtel d'Europe. Le Pierre, à New York, est en tête de liste pour le Meilleur hôtel d'Amérique; le Chewton Glen Hotel, dans le New Forest, est passé de la deuxième à la première place pour le Meilleur hôtel «Time off».

L'Oriental, de Bangkok, battu de justesse par le Mandarin, est arrivé au deuxième rang dans les deux catégories, le Georges V a remporté la 5e place dans la catégorie Meilleur hôtel du monde. En deuxième position pour le prix du Meilleur hôtel d'Europe: le Bristol à Paris et le Baur au Lac à Zurich.

The Leading Hotels of the World s'est distingué dans le secteur Meilleur hôtel d'Amérique du nord avec le Plaza à New York, le Ritz Carlton à Chicago et le Helmsley Palace à New York en deuxièmes places. Le Connaught et le Berkeley à Londres, le Lygon Arms à Broadway et le Gleneagles, Perthshire, ont respectivement remporté la deuxième place dans les catégories Meilleur hôtel du Royaume-Uni et Meilleur hôtel «Time off». Le Gleneagles a également remporté la troisième place dans la catégorie Meilleur hôtel congrès.

● The Leading Hotels oft the World a accueilli 4 nouveaux établissements au sein de son organisation mondiale, dont l'Hôtel Le Royal à Luxembourg. Cet hôtel jouit d'une excellente situation proche des quartiers financiers et commerciaux de la cité. L'extérieur de cet établissement de 6 étages a été entièrement réalisé en marbre, matériau également fréquemment utilisé pour les intérieurs de l'établissement. Celui-ci possède une salle de conférence pouvant abriter 550 personnes, modulable en 5 salles plus petites. sp/r.



Un nouveau membre de Leading Hotels of the World, Le Turnberry Hotel, à Ayrshire, est idéal pour les amateurs de véritables vacances dans la tradition écossaise. Ses deux parcours de golf jouissent d'une renommée mondiale. Le Turnberry Hotel met à la disposition de ses hôtes 130 chambres, dont 6 suites, 4 salles de conférences et de banquets, toutes dotées d'équipements ultra-modernes.

hotel revue

No 27
4 juillet 1985

AZ 3001 Berne
Monbijoustr. 130, case postale 2657
Tél. (031) 507 222, Télex 912 185 htr ch

revue touristique

Compagnies aériennes

Des augmentations pour SAS

La compagnie aérienne SAS vient de publier un rapport intermédiaire concernant la première moitié de son exercice qui s'étend du 1er octobre 1984 au 31 mars 1985. Pour ces six premiers mois, le transporteur scandinave et ses sociétés affiliées ont réalisé un chiffre d'affaires de 9053 millions de couronnes suédoises.

Le trafic des passagers a augmenté de 7% sur le secteur européen, l'«Euroclass» (classe affaires) ayant à elle seule obtenu une augmentation de trafic de 10%. Le secteur domestique scandinave a augmenté de 14% en Norvège, de 12% en Suède et de 3% au Danemark. Le secteur intercontinental est resté à un niveau identique à celui de l'exercice précédent pour la même période. La partie purement aérienne du groupe SAS a réalisé une augmentation du chiffre d'affaires de 11%, soit 7115 millions de couronnes suédoises. Le bénéfice net a été de 161 millions de couronnes suédoises.

Pour l'exercice global 1984/85 qui prendra fin le 30 septembre prochain, *M. Jan Carlzon,* président de SAS, prévoit un résultat identique à celui de l'exercice précédent. «Le résultat de fin d'année montrera probablement certaines pertes dues principalement aux conflits syndicaux au Danemark et en Suède, ainsi qu'à la montée du dollar», a souligné M. Carlzon. E. B.

Pan Am reprend ses vols sur Athènes

Pan Am vient de reprendre sa liaison régulière entre Francfort et Athènes dès le 28 juin. Selon *M. Martin Shugrue,* vice-président de Pan Am, cette décision a été motivée par l'amélioration de la sécurité constatée depuis une semaine à l'aéroport grec. L'équipe des contrôleurs de Pan Am a minutieusement révisé toutes les procédures en collaboration avec les autorités de l'aéroport et une équipe d'experts de l'IATA. Le rapport de ces experts, ainsi que celui des délégués de Pan Am ont conclu à la mise en place de mesures exceptionnelles de sécurité permettant la reprise des vols. É. B.

Lugano–Nice avec Crossair

Une nouvelle ligne a été officiellement inaugurée par la compagnie aérienne régionale Crossair. Son réseau s'enrichit de la ligne Lugano–Nice. La compagnie helvétique entend relier cette destination une fois par jour tout au long de la semaine.

Avec la mise en service de ce vol et de la nouvelle liaison Lugano–Bâle, Crossair propose désormais 19 destinations au total dans huits différents pays. Ces deux liaisons ont été intégrées au programme de vol de la compagnie au premier juin déjà. Cette extension du réseau complète ainsi la mise en service, en 1984, de deux nouvelles lignes depuis Bâle à destination de Paris et de Düsseldorf et, depuis Genève, à destination de Luxembourg. ats

Cathay Pacific: Francfort–Hong Kong

Depuis longtemps la politique de Cathay Pacific, la compagnie aérienne de Hong Kong appartenant au groupe Swire, a été d'offrir à sa clientèle les liaisons les plus directes possibles. Hong Kong–Vancouver et Hong Kong–Londres sans escale constituent des exemples types depuis des années. En mai dernier, Cathay a lancé son service non-stop sur la ligne Hong Kong–Francfort; elle offre désormais également un vol hebdomadaire sans escale Francfort–Hong Kong, les trois autres vols hebdomadaires de cette desserte faisant, comme par le passé, escale à Dharan. Notons par ailleurs que Cathay Pacific vient d'acquérir un B. 747-300 SUD dont Swissair et Singapore Airlines ont été clients de lancement.

● Le premier août prochain, *M. Kurt Stocker* entrera en fonction comme directeur des ventes en Suisse de Cathay Pacific dont les bureaux se trouvent àla Gartenstrasse 15, 8002 Zurich. M. Stocker a acquis son expérience auprès de Singapore Airlines, de KLM et d'Aer Lingus. sp/N.D.

Cameroon Airlines de retour

Interrompue pendant plusieurs mois, la liaison aérienne de Cameroon Airlines reliant Douala à Genève reprendra très prochainement. A cette occasion, le président de la compagnie, M. Augustin Frédéric Kodock, a reçu les agences de voyages et les milieux touristiques genevois lors d'un cocktail organisé dans un établissement de la place. rh

Chemins de fer

Enfants accompagnés sur le St-Gothard

Outre les voitures combinées pour les familles et les enfants, en service sur la ligne Genève–Berne–Zurich–Saint-Gall, une voiture jardin d'enfants accompagnée circulera sur la ligne du Saint-Gothard à partir du 16 juin 1985. Dans les trains IC 255 (Bâle dép. 10 h. 00) à destination d'Olten–Lucerne–Bellinzone–Lugano–Chiasso et IC 254 Chiasso (dép. 16 h. 37) – Bâle, une *jardinière d'enfants* s'occupe des plus jeunes. Avec cet essai, qui, sur le Saint-Gothard, durera jusqu'au 1er décembre 1985, les CFF veulent montrer que le chemin de fer n'est pas attractif qu'en période de pointe seulement. La voiture jardin d'enfants est accessible contre un montant de 3 francs aux voyageurs de 3 à 12 ans.

Durant la validité de l'horaire d'été, trois paires de trains IC circulent entre Genève et Saint-Gall avec une voiture combinée pour les familles et les enfants (non accompagnée). Ces nouvelles voitures climatisées sont placées au milieu du train, à proximité immédiate de la voiture-restaurant. Le compartiment fumeurs a fait place à un «espace enfants», *avec table à langer.* sp

Outre-Manche

Portes et portails ouverts

Les châteaux et manoirs britanniques exercent un pouvoir magique sur les vacanciers étrangers. Ils donnent en effet un aperçu concret de l'Histoire aux multiples rebondissements des Iles britanniques et sont aujourd'hui encore porteurs d'une joie de vivre appartenant à des époques disparues.

Les responsables d'un grand nombre de demeures majesteuses et de parcs superbes se sont groupés pour donner aux vacanciers une occasion de visites simples et avantageuses. Ils offent donc *le billet «Open-to-View»* qui, pendant 15 jours, permet la découverte gratuite de plus de 500 curiosités en Angleterre, Ecosse, Pays de Galles et Irlande du Nord. On trouve au nombre de celles-ci des lieux aussi célèbres que la Tour de Londres avec ses Joyaux de la couronne, le site monumental de Stonehenge ou le palais royal de Holyroodhouse à Edimbourg. Les portes et portails de jardins, expositions, musées, demeures seigneuriales, églises, couvents et châteaux sont ouverts pour le titulaire d'un billet «Open-to-View» sans qu'il soit nécessaire d'aquitter des droits d'entrée souvent non négligeables.

Le billet «Open-to-View» donne en outre droit à une carte gratuite répertoriant toutes les propriétés accessibles avec ce billet avec mention des jours de visite et des heures d'ouverture. Le billet «Open-to-View» est déjà intéressant à partir d'une demi-douzaine de visites – il coûte 33 francs pour les adultes et la moitié pour les jeunes de moins de 16 ans.

Le billet «Open-to-View» peut être commandé aux adresses suivantes:

– *British Rail International-Europe, Centralbahnplatz 9, 4002 Bâle, tél. (061) 23 14 03/04, telex 62 739,*

– *Britain Travel Centre, Limmatquai 78, 8001 Zurich, tél. (01) 47 99 38, télex 816 295.* sp

Vente directe autorisée par son assemblée générale

Airtour dans les chiffres rouges

Au cours de la récente assemblée générale de l'organisation de voyages Airtour Suisse SA, les actionnaires ont décidé d'autoriser la centrale de Muri à vendre des arrangements de voyages par téléphone. La modification des statuts causée par cette autorisation de vente directe a été proposée par le conseil d'administration et adoptée par 1675 voix contre 740.

La proposition d'un actionnaire de porter de 7 à 9 le nombre des administrateurs n'a en revanche pas trouvé grâce devant l'assemblée. La motion tendant à supprimer la disposition selon laquelle aucun actionnaire n'a le droit de détenir plus de 10% de la totalité du capital a également essuyé un refus.

M. Ellio Wettstein, propriétaire de l'agence de voyages du même nom à Rapperswil, a été élu au conseil d'administration en remplacement de *M. Rodolphe Hintermann,* Compagnie internationale des wagons-lits et du tourisme à Genève.

Un déficit important en 1984

Malgré un accroissement de 3% des réservations en 1984, Airtour Suisse est entrée dans les chiffres rouges. Les comptes se soldent par un déficit de 469 750 francs. Ce résultat est dû à l'affaiblissement du franc suisse et à une occupation insuffisante de certains vols charter en mai et en août 1984.

En 1984, Airtour Suisse a enregistré 111 000 réservations (+3%) pour un chiffre d'affaires global de 106 millions de francs (+4,5%). Mais le bénéfice brut de la vente n'a pas suivi, puisqu'il a reculé de 10,9% à 11,8 millions seulement. Face à la diminution des recettes, on constate du côté des dépenses une légère augmentation des frais de personnel (+1,7% à 5,47 millions), ainsi qu'une lourde augmentation des frais d'annonces (+60% à 762 000 francs) et des autres dépenses publicitaires (+7,8% à 66 000 francs).

Avec le dernier paiement de Villagio Liberotto SA, présentant une diminution de rendement de 57 000 francs, toutes les valeurs de cette société ont disparu du bilan d'Airtour. Le reliquat de son avoir auprès de Viajes Airtour Palma lui ayant été remboursé dans la première moitié de 1985, la seule filiale d'Airtour Suisse encore en exploitation est Jet Service SA, dont la principale fonction est celle d'agent général des compagnies aériennes Dan Air et Birmingham Executive Airways. Il faut souligner que la charge des intérêts a été réduite de quelque 100 000 francs.

Plus de passagers, moins de rendement

Les destinations de Londres, des Canaries et des Baléares ont contribué chacune pour 22% au résultat global d'Airtour en 1984. Le résultat des vacances balnéaires, avec 43 000 passagers, correspond à celui de l'année précédente. La faveur croissante de l'Espagne (+3%), de la Grèce (+4%) et surtout de l'Italie (+17%) a compensé le recul de la Tunisie (−20%). Un outsider, la Jordanie, a obtenu un succès d'estime avec 300 passagers.

Au chapitre des vols long-courrier, on a enregistré en 1984 une progression de 13%, avec les Antilles françaises et les Etats-Unis en tête (+12% chacun), ainsi que le Kenya (+9%). Les nouveaux venus – Cuba, Antigua, Ste-Lucie et la Birmanie – se sont fort bien comportés. En revanche, le Sri Lanka a enregistré une baisse de 17%.

Le vols intervilles ont transporté 50 000 passagers (+4%) et desservi 18 destinations différentes. Dans ce secteur, Vienne, Instanbul, Budapest, Rome et Paris ont fourni des résultats remarquables, ainsi que Dubrovnik, qui figurait pourtant pour la première fois au catalogue. Londres reste toutefois la vedette incontestée: sa part aux vols intervilles d'Airtour est de 90%.

L'année passée, Airtour a vendu des vacances en Suisse ou en Autriche à 5000 clients, dont les deux tiers en hiver. Dans ce secteur en progression, les Grisons, le Valais et l'Autriche occupent les premières places devant l'Oberland bernois et le canton de Vaud.

Le programme de croisières proposé par Airtour a recueilli l'inscription de 400 passagers (+21%), résultat satisfaisant compte tenu de la modicité des frais engagés.

Perpectives 1985

Globalement, Airtour Suisse est confiante pour l'avenir. Le nombre des réservations a progressé de 12% par rapport à l'année dernière et l'automne s'annonce bien. La Grèce, l'Espagne et Chypre sont parmi les favoris automnaux, à côté des voyages à longue distance. Ce sont toutefois les prochaines semaines de juillet et d'août qui seront décisives pour les résultats financiers de 1985. sp/r.

Commission romande de la ligne du Simplon

Un TGV des neiges pour le Valais?

Lors de sa dérnière séance, sous la Présidence de M. P.-R. Martin, syndic de Lausanne, le conseil général de la Commission romande de la ligne du Simplon, a examiné un certain nombre de problèmes qui le préoccupent, comme d'ailleurs les milieux économiques et politiques, des cantons concernés.

Il s'agit plus spécialement de l'extension du réseau du TGV vers l'Italie qui pourrait éviter le sol helvétique. Si cette crainte ne paraît pas être d'actualité, elle ne doit pas être écartée à moyen et long termes. Dans l'immédiat, le conseil souhaite instamment l'introduction d'un TGV des neiges en direction du Valais, ceci dès l'hiver prochain si possible.

A nouveau, il s'est inquiété du doublement de la voie sur toute ligne ainsi que des perfectionnements à apporter à son tracé, afin que la vitesse commerciale des trains soit bientôt portée à 160 km à l'heure sur certains tronçons. Il convient, de même, que soit amélioré et le confort et le service offerts aux voyageurs.

Enfin, après avoir pris connaissance des grandes lignes du projet «Rail 2000», le conseil, à l'unanimité, s'est montré favorable au concept fondamental actuellement à l'étude.

Ces préoccupations, ces propositions et cette prise de position ont été transmises à la Direction générale des CFF. sp

Le BTF 85 à Bruxelles

Une nouvelle gestion pour un 10e anniversaire

Pour son 10e anniversaire en novembre prochain, le salon professionnel BTF – International Brussels Travel Fair – va connaître un développement remarquable sous l'impulsion de son nouveau gestionnaire, la Foire internationale de Bruxelles.

L'évolution de cette manifestation peut se résumer en quelques chiffres. La surface totale passe de 3000 m² en 1976 à 14 000 m² en 1984, le nombre de stands de 132 à 560. Les exposants, originaires de plus de 65 pays représentent tous les secteurs qui participent à la confection du produit touristique: offices nationaux et régionaux, compagnies d'aviation, chaînes hôtelières internationales, tour opérators. Si la courbe du nombre de visiteurs fut elle aussi ascendante depuis dix ans, le chiffre de 12 000 est cependant considéré par les promoteurs comme un plafond à ne pas dépasser si l'on veut sauvegarder le caractère strictement professionnel du salon.

M. André Rousseaux, commissaire du BTF, veillera particulièrement cette année à cette qualité spécifique des visiteurs et organisera la distribution des invitations de manière à éviter leur récupération par des personnes non motivées. Tout comme les exposants, les futurs visiteurs devront introduire une demande écrite en précisant leurs titres et fonctions dans la profession du voyage.

Un petit salon devenu grand

La nouveauté du BTF 85, annoncée dans le dépliant promotionnel, sera surtout sensible dans le domaine de l'organisation. Les responsables de ce petit salon devenu grand ne disposaient pas jusqu'ici des moyens nécessaires pour passer à la vitesse supérieure et s'adapter au changement de format.

Sans atteindre les dimensions gigantesques de l'ITB à Berlin ni le luxe du WTM à Londres, le BTF de Bruxelles se situe cependant avec les deux premiers parmi les trois salons les plus importants par leur impact à l'étranger. Grâce aux services expérimentés de la Foire de Bruxelles, l'accueil des visiteurs et notamment des journalistes sera enfin à la hauteur d'une grande rencontre internationale. Après une campagne de publicité impressionnante et originale, on nous annonce pour la première fois une vraie conférence de presse avant l'inauguration. Pendant la Foire, qui se tiendra du 21 au 23 novembre au Centre Rogier, des services complets seront à disposition: salle de presse, télex et téléphone, bureau de banque, centre de contacts pour les participants.

Si les améliorations prévues se réalisent, le BTF deviendra l'outil que les professionnels attendent, à savoir un lieu de travail bien équipé qui permet de faire en un minimum de temps – trois jours – un tour d'horizon complet des offres en matière de voyages et de vacances et d'établir les contacts indispensables à la mise au point des programmes de la prochaine saison touristique. *André Pater*

● *Foire Internationale de Bruxelles, Parc des Expositions, place de Belgique, B-1020 Bruxelles.*



Une vue des stands de la dernière édition du BTF.

MARCHÉ DE L'EMPLOI TOURISTIQUE

Jet tours Suisse
Genève

Nous cherchons

agent de réservation/ employé(e) commerciale

pour forfaits aériens au monde entier.

Nous offrons:
- poste de travail stable
- activité intéressante, très indépendante et variée au sein d'une petite équipe
- voyages de formation
- bonne rémunération
- prestations sociales solides
- semaine de 5 jours
- 4 semaines de vacances

Nous désirons:
- connaissance orale de l'allemand
- contact facile au téléphone avec les agences de voyages de toute la Suisse
- expérience et connaissance du forfait aérien
- pratique du terminal informatique

Date d'entrée à convenir.

Veuillez nous soumettre votre offre ou nous contacter par téléphone:

Jet Tours (Suisse) SA
15, rue du Cendrier
1201 Genève
téléphone (022) 31 87 58

4841

Entreprise de voyage en pleine expansion cherche à Delémont:

chef d'agence

Profil demandé:
agent de voyage qualifié et connaissant le système IATA; la tarification et la billetterie; les systèmes PARS et FQT; sachant organiser les voyages de groupes et individuels; expérience de la vente et de l'acquisition auprès d'une clientèle existante et à développer; aptitudes à diriger une petite équipe compétente; languages: français, anglais, allemand.

Nous offrons:
ambiance de travail agréable au sein d'une entreprise jeune et dynamique; organisation autonome de l'agence; réduction sur les voyages; participation active à la direction de l'entreprise, à la politique du personnel et à l'élaboration de nos produits; possibilités de perfectionnement; conditions de salaire intéressantes; prestations sociales modernes.

Vous sentez-vous concerné? Dans ce cas, faites-nous parvenir votre offre accompagnée des documents usuels sous chiffre X 03-500146 à Publicitas, 4010 Bâle.

Les annonces de l'hôtel revue + revue touristique communiquent des informations importantes sur la branche touristique

---

DEMANDES D'EMPLOIS

Suissesse, bilingue (français/anglais), 21 ans, avec diplôme international d'hôtesses, cherche place comme

hôtesse d'accueil et de tourisme

en Suisse ou à l'étranger. Libre de suite.
Ecrire sous chiffre 4805 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

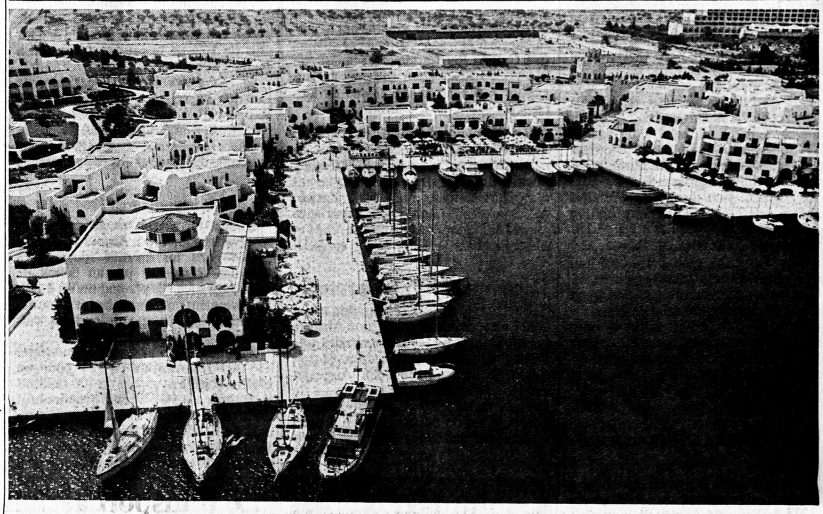
Pour éviter les fautes, de bons manuscrits!

KUONI *Tourisme-actualité*

LA TUNISIE A REGAGNÉ DU TERRAIN

et aujourd'hui nous vous recommandons tout spécialement, à vous et vos clients,

PORT EL KANTAOUI



un nouveau complexe et un petit village avec un ravissant port de plaisance, à 6 km de Sousse.

Pour Port el Kantaoui: des vols de Genève ou Zurich sur Monastir, plaque tournante de Kuoni pour la Tunisie.

Imbattables:
1 semaine à l'hôtel el Kanta
de frs 895.– à frs 1271.–
ou



pour le client exigeant
1 semaine à l'hôtel Hannibal Palace
(golf 18 trous à proximité)
de frs 1068.– à frs 1596.–



NOUVEAU à Port el Kantaoui. Base «MISTRAL» pour la planche à voile, assortiment complet pour l'amateur comme pour le professionnel, et sous direction suisse!

Réduction au départ de Genève frs 50.–
Réduction au départ de Zurich pour le vol du mercredi frs 150.–

Et pour ceux qui ne le sauraient pas encore:
une destination idéale pour les enfants et les «singles»:
- dans la plupart des hôtels, les enfants ne payent que demi-prix
- au Club Robinson Abou Nawas à Monastir, les «singles» ne payent «rien du tout» pour l'usage individuel de la double!

L'équipe «Tunisie» de Kuoni: des conseils avisés... et sympa par-dessus le marché!

– KUONI'S INSIDE INFORMATION –

Chemins de fer

Les amis du rail

Aimeriez-vous, une fois, voyager en compagnie d'un mécanicien de locomotive au travail? Ou bien chercher les plus flamboyantes locomotives des CFF? Ou encore rencontrer un vénérable «crocodile» du Saint-Gothard?

Par une brochure gratuite de 20 pages, intitulée *«Indicateur des amis du rail»* et éditée pour le début des vacances, les CFF répondent à plusieurs désirs de leurs amis. On y trouve tout ce que les amateurs recherchent, avec l'indication des tronçons parcourus et, le cas échéant, des jours de circulation. Un état de tous les véhicules moteurs portant noms et armoiries, ainsi qu'une carte avec les dépôts d'attache des différentes locomotives complètent ce livret et en font un vademecum facile à consulter, même en voyage (en train...). sp

Promotion

Un bureau australien à Bâle

Pour renforcer son action de promotion sur le marché suisse, l'Australian Tourist Commission (ATC) Suisse a élargi son infrastructure et se trouve maintenant à Bâle, à l'adresse suivante: *St.-Johanns-Vorstadt 58, case postale 113, 4004 Bâle, tél: (061) 57 72 74, télex: 963 111.* Ce bureau est dirigé par *M. J. K. Zutter* et par *Mme Esther Menz.* r.

Sport

Des vacances sportives

De nombreuses enquêtes évaluent les désirs des touristes en vacances. Détente, sociabilité et un *besoin toujours plus marqué* de pratiquer le sport sont leurs principales motivations. Les loisirs et les vacances vont prendre toujours plus d'importance dans les années à venir.

Cette évolution – le besoin d'occuper activement ses loisirs – est confirmée par une étude de l'Association suisse du sport (ASS) sur l'activité sportive de la *population helvétique.* Par exemple, de 1978 à 1984, le nombre des nonsportifs avoués a diminué de 8%. Aujourd'hui, dans notre pays, environ 400 000 personnes de plus pratiquent au moins occasionnellement un sport. La fréquence de l'activité sportive a également augmenté. En 1984, un quart des personnes interrogées ont indiqué qu'elles pratiquaient un sport au moins deux fois par semaine. Cependant, encore près de la moitié de la population suisse ne s'adonne pas ou que très rarement à une activité sportive.

Une étude de motivation menée en 1979 par l'ASS a montré que ces nonsportifs peuvent être amenés à pratiquer un sport, surtout durant les vacances. Pour cela, *le maître de sport* joue un rôle important. Beaucoup dépend de lui: enthousiasmer les non-adeptes du sport de même, peut-être, les inciter à faire du sport en-dehors des vacances. sp

Offres, programmes

Forfaits estivaux chez Mandarin Oriental

Le groupe Mandarin Oriental offre du 1er juin au 15 septembre des forfaits exceptionnels dans ses établissements à Hong Kong, en Thaïlande, en Indonésie, aux Philippines et au Canada.

Spécialement conçues à l'intention des visiteurs étrangers, ces offres spéciales au rapport qualité/prix attrayant comprennent, outre le logement dans l'un ou l'autre des établissements de luxe composant ce groupe, les transferts, le petit-déjeuner américain, le libre accès aux diverses facilités offertes par les établissements respectifs et diverses attentions habituellement réservées aux VIP. Relevons que d'intéressantes excursions sont prévues par les hôtels de Bangkok, Manille, Macao, Hong Kong, Jakarta et Vancouver. sp/N. D.

Voyages garantis en RDA

Pour qui désire visiter la RDA, l'agence de voyages de la République démocratique allemande fait des offres intéressantes sous le nom de «voyages garantis». Il s'agit de voyages individuels de 4 à 7 jours, organisés à certaines dates et qui ont lieu de toute façon. Cette année, il y a cinq programmes au choix: 4 jours à Berlin, centrés sur Bertolt Brecht – un voyage circulaire de 7 jours Berlin–Dresde–Meissen–Leipzig–Naumburg–Weimar–Berlin – un voyage de 4 jours pour les amis des chemins de fer (à partir de Leipzig) à bord, entre autres, de trains classique à quatre axes et de trains spéciaux à voie étroite – 5 jours sur les traces de Martin Luther, en visitant Wittenberg, Leipzig, Erfurt ainsi qu'Eisleben, où naquit et mourut le réformateur – enfin un programme de 5 jours, entièrement consacré à la musique, qui permettra de faire escale dans les principales salles d'opéra et de concert de RDA.

En Suisse, c'est l'agence de voyages Cosmos, à Bâle, qui organise ces voyages. sp

Les Boutiques de Popularis

Nous avons déjà évoqué l'année financière de Popularis dans l'un de nos derniers numéros. Celle-ci, rappelons-le, s'est soldée par un léger déficit, en dépit d'une augmentation du chiffre d'affaires *de 5,7% (83,4 millions de francs); mais* d'importants investissements dans le domaine du personnel, du front de ventes et de l'informatique ont eu raison de cette hausse. L'année 1985, cependant, s'annonce bonne, puisque le chiffre d'affaires des cinq premiers mois a progressé de 30% par rapport à la même période de l'année précédente.

● En 1984, l'effort pour transformer les agences Popularis selon le nouveau concept *«Boutique Voyages»* s'est poursuivi, avec trois ouvertures et trois transformations; au total, neuf agences Popularis présentent aujourd'hui la nouvelle ligne. La fermeture de l'agence de La Chaux-de-Fonds en octobre 1984, les nouvelles ouvertures «Volki-Land» à Schwerzenbach-Volketswil ZH, Genève (rue du Cendrier/Chantepoulet) et Ostermundigen ont donc permis d'étoffer le réseau de vente de Popularis. sp/r.

Un deuxième bilan positif en 1984

Du bénéfice pour Sabena

Pour la deuxième fois consécutive, Sabena clôture son bilan avec un résultat positif. Le fait est remarquable pour la compagnie aérienne belge qui de 1957 à 1982 était contrainte d'annoncer régulièrement de larges déficits. Quelques chiffres significatifs extraits de l'aperçu général de l'exercice 1984 reflètent bien ce début de redressement.

L'évolution à la hausse du trafic régulier, particulièrement favorable en fret, a permis d'améliorer le taux de chargement qui se situe au niveau record de 73,7%. Le coefficient d'occupation des vols est passé de 65,3% à 67%. Au point de vue financier, les recettes s'élèvent à 40,7 milliards pour 38,8 milliards de charges, ce qui donne 1,85 milliard comme résultat positif d'exploitation. Compte tenu des charges financières et des dividendes d'actions, le bénéfice net reporté au bilan n'est plus que de 26,4 millions. Le président de la compagnie, M. *Van Rafelghem,* considère que ces résultats sont relativement satisfaisants mais encore largement insuffisants pour pratiquer l'autofinancement des investissements. La bonne santé de la société s'explique selon son président par une politique de qualité du produit, un meilleur contrôle des dépenses et un parfait dévouement du personnel.

Du nouveau, rien que du nouveau

Du point de vue des utilisateurs, l'approche commerciale de Sabena apparaît également mieux en rapport avec les exigences du marché. Au cours de l'année, elle a reconditionné les cabines première classe de ses Boeing 747 pour y mettre des sièges couchettes. Sur l'ensemble des appareils DC 10 et Boeing 737, elle a remplacé la première classe par une classe «affaires». Après la mise en service en mars et avril de ses deux premiers Airbus A 310, Sabena prévoit l'acquisition d'un nouveau Boeing 747 en juin 1986 et d'un Airbus A 310-300 à rayon d'action allongé en mars 1987.

En matière de fret, notons le développement de nouveaux services: les petits colis jusqu'à 150 kg et le transport de documents vers les destinations où les organisations postales locales accusent des faiblesses. A signaler encore dans le volet positif du bilan, la création en mars 1984 d'une nouvelle filiale, Belgian Fuelling and Services Company, dont Sabena et Sobelair sont actionnaires à 68,5%. Assurant le stockage et la mise à bord des carburants avec un matériel plus moderne, cette société permet une réduction de 3% du coût d'approvisionnement en fuel de ses clients.

Dernier signe encourageant pour l'avenir, le personnel de la compagnie n'est accru l'an passé de quelque 280 unités dont une centaine de navigants, pilotes et personnel de cabine, pour former les équipages du nouvel Airbus.

André Pater

Vers une fabrication de produits touristiques

Changement de cap pour Air Inter

Contrairement à l'ancien président, M. Marceau Long, de la compagnie intérieure française qui se voulait uniquement transporteur, M. Pierre Eelsen, l'actuel dirigeant d'Air Inter, se déclare prêt à franchir un pas d'importance en se lançant dans la fabrication de produits touristiques autour du transport aérien.

Depuis la création du «Passeport Air Inter» qui permet aux passagers individuels de bénéficier de tarifs réduits sur la location de voiture et sur l'hôtellerie en fonction des périodes, les responsables commerciaux ont développé des contacts privilégiés avec de nombreux partenaires de l'industrie touristique. Il est bon de rappeler que «Passeport» a généré 55 000 nuitées et 12 000 journées/location de voiture en 1984.

Des réactions attendues

La tentation était grande de ne plus simplement prescrire, mais de proposer des forfaits complets incorporant l'hébergement, la voiture et pourquoi pas l'animation, comme des week-ends de golf, et de les commercialiser. On s'interroge actuellement officiellement chez Air Inter sur la forme que prendra cette nouvelle activité: création d'une filiale à l'instar d'Air France qui lança la Sotair en 1968 ou rachat d'une agence de voyages. La décision devrait intervenir vers la fin de l'année. Air Inter compte déjà une douzaine de points de vente en ville qui serviront bien évidemment de base de départ.

Il va sans dire qu'on s'attend à des réactions grinçantes chez les agents de voyages français, mais les responsables d'Air Inter sont confiants: «La réaction fut violente quand Air France créa les produits Jet Tours, mais, au bout du compte, les revendeurs y ont trouvé leur compte. Nous ne sommes pas des concurrents, nous n'allons pas uniquement vendre en direct. N'oublions pas que les billets Air Inter sont vendus à 70% par le réseau des agents de voyages. Nous allons leur proposer des forfaits supplémentaires à vendre.»

Air Inter et les entreprises

Pour les voyageurs d'affaires individuels, le «Passeport» continue plus que jamais avec des nouveautés 1985: la compagnie Europcar rejoint le programme, une formule apparthôtel est proposée par Flatotel, des établissements hôteliers nouveaux sont proposés comme le Montparnasse Park et le PLM St-Jacques à Paris.

Mais la grande nouveauté paraîtra en septembre avec le «Guide des séminaires Air Inter». Edité à 70 000 exemplaires, il établit la liste, par catégorie de prix, des possibilités de tenir des séminaires résidentiels dans environ 80 établissements répartis en 7 régions françaises. Ce guide comprendra également des informations pratiques, une présentation du réseau et des tarifs groupes Air Inter, des propositions de locations de véhicules par Europcar.

Comme on n'est pas à court de nouveautés, Air Inter travaille également sur une nouvelle grille de tarifs congrès et salons professionnels qui apporterait jusqu' à 30% de réduction pour les voyageurs individuels. Les revendeurs d'Air Inter hors des frontières nationales pourront également faire bénéficier les visiteurs étrangers de ces tarifs particuliers.

1985 se confirme comme l'année du changement de cap et du renforcement de l'approche de la clientèle d'affaires.

Bruno Courtin/api

Collaboration Lufthansa/Boeing

Noces d'argent aériennes

Triple anniversaire la semaine dernière aux usines Boeing de Seattle (USA), où Lufthansa fêtait ses 25 ans de collaboration avec le constructeur américain. Collaboration qui fut inaugurée par l'acquisition du premier Boeing 707. C'était en 1960. Il y a 20 ans, donc en 1965, la compagnie allemande se faisait livrer son premier Boeing 737, puis, cinq ans après, son premier 747. Au total, Lufthansa a pris livraison de 187 appareils, dont le dernier, un Boeing 747-200, s'est posé à Hambourg samedi dernier.

Cet anniversaire fut l'occasion pour les responsables de la compagnie comme pour ceux de Boeing de faire le point sur leurs vues respectives quant aux options futures avec, en toile de fond, la question du «150 places» des années 1990. Il a permis également de réfléchir aux possibilités envisageables pour réduire la consommation de carburant. Les recherches entreprises dans ce domaine coûtent aux constructeurs déjà des millions de dollars. Lufthansa s'intéresse de près au futur 747-400 dont les performances devraient satisfaire les exigences de l'industrie aéronautique et des compagnies aériennes.

Boeing ou A-320?

Une question est revenue fréquemment sur les lèvres des représentants de la presse internationale: Lufthansa opterat-elle pour l'Airbus A-310 ou pour le futur Boeing concurrent, voire pour le 737-300? Avant de faire son choix, la compagnie devra considérer plusieurs facteurs, notamment la question de l'interchangeabilité des équipages. Sur un plan plus technique, *M. Reinhardt Abraham,* vice-président, estime que l'on ne peut pas encore songer à l'utilisation des avions «profans». Il faut attendre les résultats des premiers essais en la matière, qui seront connus au cours des prochains mois. La situation actuelle est comparable à celle que l'on a connu au début des années 50, alors que le Comet volait et que l'on étudiait un appareil de nouvelle génération qui n'était autre que la Caravelle. Mais une chose est certaine, Lufthansa doit envisager la possibilité d'exploiter des avions long-courriers plus petits, qui permettraient des liaisons directes depuis, par exemple, Stuttgart, Munich et Hambourg vers des destinations lointaines. De plus, les DC-10 subissent les effets de l'obsolescence et il faut songer à leur remplacement.

«Pas de 3 classes à la SR»

Au cours des cinq premiers mois de l'année, Lufthansa a vu son chiffre d'affaires augmenter de 6,7% et son nombre de passagers de 4,8%. Sur le plan de la politique des ventes, M. Abraham a été très clair: «Nous ne voulons pas envisager une offre à la Swissair comportant le choix entre trois classes à bord de nos avions! L'expérience nous a prouvé que, sur certaines lignes, notre Business class ne retenait que le 10% de notre clientèle.»

En revanche, la compagnie suivra Swissair dans son choix de transformer les commandes d'A-310 en A-310-300 de plus grande autonomie, ce qui lui permettra de développer son trafic en Afrique notamment.

C'est encore à notre compagnie nationale que s'est référé M. Abraham en relevant l'excellence des relations qui l'unissent à Lufthansa. Cette bonne collaboration pourrait être l'amorce de discussions qui seraient à envisager, au-delà des accords ATLAS/KSSU, sur la base des impératifs fixés par les compagnies aériennes à propos du futur Boeing 747-400. En bref, il s'agirait d'établir une meilleure représentation des consommateurs et du no 1 de l'aviation civile.

René Hug/r.



Le 187e appareil livré par Boeing à Lufthansa après 25 ans de collaboration.
(Photo René Hug)

Commission européenne de l'aviation civile

Le transport aérien européen à la croisée des chemins

Face à l'offensive des compagnies américaines et au danger d'une fragmentation du système intégré actuellement en vigueur en Europe, la Commission européenne de l'Aviation civile (CEAC) s'est prononcée récemment pour une libéralisation du transport aérien intra-européen et le développement des services inter-régionaux.

Les 22 pays membres de la CEAC, organisation intergouvernementale autonome, réunis en session triennale à Strasbourg, ont défini les lignes directrices de leur politique dans les trois années, à venir en matière d'accès aux marchés, de capacité, des tarifs, des services inter-régionaux, des conditions de concurrence, de l'exploitation en pool ou encore des transports aériens non réguliers.

Après une année de débats causés par les réticences de certains pays dont la France et la RFA, la CEAC veut s'efforcer de trouver «une voie pragmatique et équilibrée» à mi-chemin entre le modèle américain de déréglementation de l'industrie des transports aériens, jugée «économiquement inacceptable et inappropriée», et une réglementation «indument restrictive».

Un principe abandonné

La déréglementation à l'américaine menacerait l'existence de nombreuses compagnies aériennes européennes avec de graves conséquences sur le plan social. Mais des accords bilatéraux du type de ceux conclus il y a un an entre le Royaume-Uni et les Pays-Bas ont été qualifiés d'«exemplaires« à Strasbourg, sans être préjudiciables aux grandes compagnies.

Ces accords autorisent unilatéralement l'ouverture de routes entre tous les points du territoire des deux pays avec correspondance possible vers un autre pays européen, la fixation de la fréquence et la capacité des vols sans restriction aucune. Dans le cadre de zones tarifaires, les compagnies aériennes peuvent établir librement leurs prix sauf désapprobation formelle des deux gouvernements qui devaient jusqu'à présent être consultés. Le principe de «double approbation» a ainsi été abandonné.

Dix nouvelles liaisons ont été etablies entre ces deux pays depuis la signature de leurs accords de libéralisation en juin 1984 et le trafic entre Amsterdam et Londres a connu une hausse spectaculaire. L'importance du développement des services aériens inter-régionaux viables en Europe à l'aide d'avions de capacité limitée (30 à 70 sièges, tel le nouvel avion franco-italien ATR 42) a également été soulignée par la CEAC qui compte poursuivre ses études dans ce domaine. ats

Agences de voyages

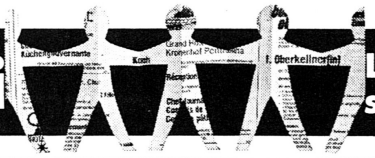
Railtour Suisse et les devises

Railtour Suisse SA, à Berne, a réalisé en 1984 un bénéfice en régression par rapport à 1983 de 26 989 (47 061) francs, alors que le chiffre d'affaires de la société a progressé de 28% à 30,2 millions de francs. Par ailleurs, la marge brute d'autofinancement a reculé à 61 350 (431 000) francs. Ces résultats sont dus à l'évolution du marché des devises, a indiqué la société.

Le nombre de personnes ayant emprunté les services de Railtour a progressé de 28% et s'est établi à 60 000. Les actionnaires ont donné leur accord, le 20 juin dernier, à l'octroi d'un dividende inchangé de 10% sur le capital-actions de 250 000 francs. ats

MARCHÉ DE L'EMPLOI

Offres d'emploi



L'offre actuelle du service de placement SSH

Nous cherchons pour entrée immédiate ou à convenir

CADRES

F & B Manager
(diplômé de l'EHL, min. 30 ans et expérience hôtel de luxe)
chef de réception (hôtel de luxe, Lausanne)
assistante de direction
(hôtel★★★, Genève)
chef de service (max. 35 ans)
chef de rang
chef de cuisine (Aigle, Bex, Genève)
sous-chef de cuisine
(hôtel de luxe, Lausanne)
gouvernante
gouvernante de cafétéria
gouvernante de lingerie

URGENT

cuisiniers pour remplacement (Rolle)
secrétaires
commis de cuisine
commis de rang
chef de partie
secrétaire (½ journée, Lausanne)

Hotelcadre
SHV SSH
La bonne adresse pour de bonnes places de cadre.

MAIN-D'ŒUVRE QUALIFIÉE

cuisinier seul
chef de partie
commis de cuisine
aide de cuisine
sommeliers
sommelières
commis de rang
secrétaires d'hôtel
portier de nuit
assistante d'hôtel (pour le 1. 9. 1985)
assistante d'hôtel
(avec expérience à la réception)
dame de cafétéria

Candidats qualifiés au bénéfice d'un permis de travail. Téléphonez ou adressez vos offres à Madame Maeder.

Le bon numéro pour décrocher les bonnes places.
Et un service gratuit de la SSH

Hotelcadre SHV SSH
La bonne adresse pour de bonnes places de cadre



Service de placement SSH
rue des Terreaux
1003 Lausanne
Tél. 021/20 28 76

HOTELS ★★★★★ RESTAURANTS
Les Armures l'arbalète

Hôtel-Restaurant «Les Armures» cherche

1 chef de partie
Poste à responsabilités

1 commis de cuisine
Horaire et congés réguliers.
Suisse ou permis valable.

Faire offres à direction du restaurant, 1, rue Puits St-Pierre, 1204 Genève, téléphone (022) 28 91 72 (heures repas).
P 18-372

HÔTEL ★★★★ **le Warwick** HÔTEL ★★★★
GENÈVE
cherche
responsable des réservations

formation de base hôtelière
connaissance des langues française, anglaise et allemande
Suisse ou permis valable

Si vous aimez le travail précis et désirez travailler dans une équipe jeune, veuillez adresser vos offres complètes (curriculum vitae, copies de certificats et photographie) au bureau du personnel. 4796

14, RUE DE LAUSANNE CH-1201 GENÈVE TÉL. (022) 31 62 50

Vous avez entre 23 et 30 ans, de solides connaissances du Front-Office avec une bonne expérience de secrétariat et comptabilité.

Vous êtes polyvalente, maîtrisez facilement les langues, et ne reculez pas la nouveauté ou les difficultés.

Vous cherchez un poste intéressant et stable avec des possibilités de promotion et un travail varié.

Alors vous êtes la

secrétaire/réceptionniste

que nous recherchons, et à qui nous offrons un poste à responsabilité dans un jeune team, salaire et entrée à convenir.

Nous attendons vos offres et dossiers.

Hôtel Les Hauts de Crans
3962 Crans-Montana
4793

Hôtel de Tourelle★★★
Genève-Vésenaz

cherche

barmaid/ réceptionniste

Expérience hôtelière, allemand ou anglais, suisse ou permis C.

Téléphone (022) 52 16 28
P 18-053827

Hotel Olden★★★★
Gstaad

Cherchons pour la saison d'hiver 85/86

chef de partie
commis de cuisine

Envoyez les dossiers à Monsieur Edgar Bovier, chef de cuisine, Hotel Olden, 3780 Gstaad. Téléphone (030) 4 34 44.
4718

Nous cherchons

chef de cuisine

place à l'année, pour restaurant français à la carte et brasserie dans petit hôtel au cœur d'une bourgade proche de Montreux.
Brigade de 4 cuisiniers, cuisine française de très bon niveau, classique et locale.
Facilité de trouver un logement dans la région.

Ecrire sous chiffre sous 4824 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

Pour éviter les fautes, de bons manuscrits!

Abonnez-vous!

Souscription d'un abonnement à l'hôtel revue + revue touristique

	Suisse	Etranger
1 an	☐ Fr. 69.–	☐ Fr. 87.–
6 mois	☐ Fr. 45.–	☐ Fr. 54.–
3 mois	☐ Fr. 29.–	☐ Fr. 36.–

Cochez l'abonnement désiré. Supplément pour envoi par poste aérienne.

M./Mme/Mlle/Entreprise

Rue/No

No postal/Lieu/Pays

Ce coupon est à retourner à: hôtel revue + revue touristique, case postale 2657, 3001 Berne

---

Remise des insertions

jusqu'au vendredi à 11 heures!

Changement d'adresse *(écrire en majuscules)*

Ancienne adresse

Numéro des clients

Nom et prénom

Profession/position dans la société

Rue et no

NPA et localité

☐ *Membre SSH* ☐ *Abonné*

Etablissement

Nouvelle adresse

Nom et prénom

Profession/position dans la société

Rue et no

NPA et localité

Téléphone

☐ *Membre SSH* ☐ *Abonné*

☐ *Cochez ce qui convient*

A envoyer à:

hôtel revue + revue touristique
case postale 2657, 3001 Berne



LE BEAU RIVAGE PALACE

CH - 1000 LAUSANNE 6 - TÉL. 021 - 26 38 31

Hôtel de luxe – 220 chambres – 3 restaurants – 12 salles de banquets

Nous recherchons des personnes «expérimentées» afin de compléter notre brigade du département de la restauration

– un assistant F+B Manager

en charge des offices de l'économat et de la gestion et mise en place du matériel banquet et divers

– un contrôleur F+B

– un assistant contrôleur F+B

Nous proposons:
- salaire selon qualifications
- semaine de 5 jours
- avantages sociaux d'une entreprise moderne
- ambiance de travail jeune et dynamique
- entrée de suite ou à convenir

Les candidats (-es) intéressés (-ées) de nationalité suisse ou permis valable sont invités (-ées) à faire leurs offres écrites avec c. v., photo et copies de certificats à:

Mlle Menétrey
17, place Général-Guisan, Lausanne-Ouchy

4855

Member of The Leading Hotels of Switzerland

Nous cherchons pour entrée à convenir:

Loge:

concierge de jour
2ème concierge de nuit

Restaurant Le Grand Café:

sommeliers/sommelières (encaissement direct)

commis de cuisine

Harry's New York Bar:

hôtesse de service (bonne présentation)

Semaine de 5 jours / logement moderne assuré.

Faire offres complètes avec curriculum vitae, photo récente, copies de certificats et prétentions de salaire au

Montreux Palace
Service du personnel
1820 Montreux
téléphone (021) 63 53 73, interne 3155
63 50 54, ligne directe

MONTREUX-PALACE

Buffet CFF
Yverdon

cherche dès 15 juillet ou à convenir

cuisinier

pour brigade moyenne anisi que

serveuse

pour notre restaurant salle à manger.

Faire offres par téléphone au (024) 21 49 95, J.-G. Criblet.

22-14805

Remise des insertions

jusqu'au vendredi à 11 heures!

LE BEAU RIVAGE PALACE

CH - 1000 LAUSANNE 6 - TÉL. 021 - 26 38 31

Hôtel de luxe sur les rives du Léman recherche:

un chef de réception

profil demandé:
- plusieurs années d'expérience au front-office
- esprit d'organisation et de précision dans le travail
- expérience informatique souhaitée
- goût de relations publiques

Langues: français, allemand, anglais parlées et écrites

Discrétion assurée.

Faire offres manuscrites avec curriculum vitae, copies de certificats et photo à:

Mlle Menétrey
17, place Général-Guisan
Lausanne-Ouchy

4866

Member of The Leading Hotels of Switzerland

Les annonces de l'hôtel revue + revue touristique sont plus efficaces qu'un mailing

Une annonce dans hôtel revue + revue touristique: un impact assuré!

DEMANDES D'EMPLOIS

HOTEX

LE spécialiste des places saisonnières: toujours du travail disponible!

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

Important
Prière de préciser la date de parution

On cherche, région Neuchâtel, pour date à convenir

jeune cuisinier/ jungen Koch

Téléphone (038) 31 11 96

4813

Hôtel de Ville et du Rivage
CH-1095 Lutry
au bord du lac, près de Lausanne

cherche pour entrée de suite ou date à convenir:

cuisiniers
sommelières
femmes de chambres
lingère

avec permis de séjour B ou C ou bien de nationalité suisse.

Faire offre par téléphone à W. Velten
téléphone (021) 39 12 61.

4861

Hôtel Penta Genève



320 chambres
maillon d'une chaîne internationale

cherche

un caissier-réceptionniste

- avec si possible expérience dans l'informatique (IBM 36)
- aimant les contacts humains
- parlant français et anglais
- formation hôtelière exigée
- possibilité de promotion

4497

Téléphonez où adressez vos offres au bureau du personnel Case postale 159, 1216 Cointrin Téléphone 022/98 47 00

Suisse ou permis valable

Penta HOTELS **Hôtel Penta Genève**

Berlin, Budapest, Düsseldorf, Gatwick, Genève, Heathrow, Ibiza, Lisbonne, Munich, New York, Nurnberg, Paris, Tel-Aviv, Wiesbaden, Zurich, Aswan 84, Bombay 85.

Jeune Suisse allemand ayant fini son apprentissage de cuisinier et de garçon cherche place à partir du 15 septembre 1985 jusqu'à 15 janvier 1986 comme

garçon

Dans un restaurant spécialisé ou bon hôtel en Suisse romande.
Offre à Daniel Disler, Restaurant Adler, 6033 Buchrain LU.

4850

Hôtelier-restaurateur, nationalité suisse, avec expérience internationale et approfondie du métier, cherche place de

direction ou de relations publiques

Etablissement 1re catégorie et de préférence en Suisse romande. Langues: français, allemand, anglais, espagnol et italien. Libre de suite.
Ecrire sous chiffre 4763 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

Secrétaire/réceptionniste

CH, 20 ans, cherche place, de préférence région vaudoise. Langues: français, allemand, anglais. Entrée à convenir.
Marguerite Zulliger, Hôtel Beau-Rivage, 1290 Versoix
téléphone (022) 74 17 41.

4770

Chef de partie

cuisinier, CH, 24 ans, cherche place de travail, de préférence région vaudoise. Date d'entrée à convenir.
Christian Bromberger, Hôtel Beau-Rivage, 1290 Versoix, téléphone (022) 74 17 41.

4769

Chef pâtissier

32 ans, marié, 2 enfants. 12 ans expérience France et étranger, cherche poste. Langues français, anglais, allemand.
Alizon Guy, Tour du Château, Puimisson, F-34480 Magalas, France.

4882

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 et 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:

Maître d'hôtel

diplômé, cherche place à l'année. Région Valais romand/Vaud. Langues: français, italien, anglais.
Ecrire sous chiffre 6666 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

❶ *Fr. 48.–*
1 ligne et titre
6 lignes de texte

Jeune diplômé E.H.L cherche emploi comme

assistant de direction

ou secteur F&B, comptabilité. Libre de suite. Région Valais/ Vaud.
Ecrire sous chiffre 6666 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

❷ *Fr. 56.–*
1 ligne et titre
7 lignes de texte

Couple français

Lui: maître d'hôtel, 35 ans.
Elle: chef de rang (service), 35 ans. Langues parlées: allemand, français, anglais, italien. Cherche place dans maison soignée pour la saison d'été, en Suisse allemande ou romande. Libre de suite.

Tél. (033) 33 33 33

❸ *Fr. 72.–*
1 ligne et titre
10 lignes de texte

Barman français

cherche place pour la saison d'été à partir de fin avril, avec possibilité saison été–hiver.

Parlant anglais et allemand, membre de plusieurs Associations de barmen européens. Libre de suite. Permis saisonnier valable jusqu'à fin septembre.

E. Meyer, case postale 000
6340 Baar
Tél. (042) 55 66 77

❹ *Fr. 88.–*
1 ligne et titre
12 lignes de texte

Bon de commande pour une annonce dans la rubrique demandes d'emploi

Texte:

A faire paraître:

☐ *1 fois* ☐ *2 fois* ☐ ___ *fois*

format ❶ ❷ ❸ ❹

☐ *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.)

☒ ***coucher 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



MARCHÉ IMMOBILIER

Le Conseil communal de la Ville d'Estavayer-le-Lac met en soumission la location de

l'Hôtel de Ville

L'ensemble des biens loués comprend notamment:
- salle à boire, terrasse, salle à manger, salle pour banquets, 8 chambres (14 lits), cuisine bien agencée, appartement, chambres pour le personnel
- établissement jouissant d'une excellente réputation
- situation en plein centre de la cité
- entrée en jouissance le 1er mars 1986 ou à une date à convenir

A noter que les locataires actuels ont manifesté le désir de se retirer après avoir géré cet hôtel pendant 27 ans.

L'établissement peut être visité sur rendez-vous en présence des tenanciers et d'un représentant de la Commune.

Le contrat de location en vigueur et le cahier des charges peuvent être obtenus à l'Administration communale, tél. (037) 63 10 40.

Les offres doivent être envoyées au Conseil communal d'Estavayer-le-Lac jusqu'au 31 juillet prochain.

Le Conseil communal

P 17-79009

A vendre dans **Valais central**

hôtel garni

très bien situé, 60 lits, toutes les chambres avec bain ou douche, tout confort;

bar

100 places, appartement de 5 pièces, plusieurs locaux, terrasse et grand place de parc.

Agencement et rénovation récente, belle affaire à développer.

Pour plus de renseignements écrire sous chiffre 4835 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

Dans station valaisanne à remettre en location ou gérance (éventuellement vente)

hôtel café restaurant

(20 lits)
très bon rendement. Pour 1er novembre 1985 ou à convenir.

Faire offres sous chiffre 4641 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

A vendre en France, 11 km de Megève, Notre-Dame-de-Bellecombe (Savoie), alt. 1200 m, bien situé

hôtel

17 chambres avec restaurant 60 personnes, 2 salons, logement du personnel. Equipement complet. Possibilité renseignement ou visite.

Ecrire ou téléphoner à G. Rittaud, Les Devants-de-Promery, F-74370 Pringy, téléphone (50) 46 14 76.

4817

A vendre

bar avec alcool

de 100 places.
Centre La Chaux-de-Fonds.

Ecrire sous chiffre Y 28-37250 à Publicitas, 2001 Neuchâtel.



NOUS CHERCHONS

Récoltez les fruits de vos efforts!

Beau restaurant

- de préférence sur la Riviera vaudoise
- en gérance ou location
- chiffre d'affaires minimum: Fr. 700 000.–

Notre client est en mesure de se déterminer très rapidement.

S'adresser à: Dépt. «Remises de commerce»
Réf. DA

AGENCE FURER
MONTREUX Av. des Alpes 38
Tél. 021/63 52 21 1820 Montreux

A louer, dès le 1er novembre 1985, dans village, Valais central, passage touristique

hôtel-café-restaurant

avec grandes terrasses. Vue imprenable, affaire florissante.
Pour traiter faire offre de suite d'ici au 22 juillet 1985 en y joignant certificats sous chiffre Y 36-73429 à Publicitas, 1951 Sion.

A vendre dans station des Alpes vaudoises

hôtel-restaurant

avec immeuble

Agencement rustique, très belle affaire pour couple de professionnels, situation de 1er ordre, vue magnifique, grand parking, café-restaurant de 100 places environ, bar-salon de 45 places, très grande terrasse, hôtel de 21 chambres, tout confort, et 7 chambres pour le personnel. Agencement de 3 pièces et bains pour le tenancier. Pour traiter: Fr. 500 000.– environ.
Ecrire à P 22-2486

AFFIMMOB
JURIGOZ 6, 1006 Lausanne
Téléphone (021) 26 86 72

DIVERS

75 JAHRE ANS ANNI YEARS FIDES TREUHANDGESELLSCHAFT

cherche

pour le compte d'un client une participation majoritaire passive dans un

bureau de voyage

sain et disposant d'un management intact. Notre client peut investir jusqu'à fr. 7 millions. Toute offre, même de taille moindre, sera prise en considération.
Veuillez prendre contact avec le Dr. Lopreno, téléphone (01) 249 29 26.
Selon l'importance de l'affaire mise de fonds jusqu'à fr. 7 millions. Toute offre, même de taille moindre, sera prise en considération.
Veuillez prendre contact avec M. Lopreno, téléphone (01) 249 29 26. Il traitera votre offre avec un maximum de discrétion.

Fides Treuhandgesellschaft
Postfach 656
8027 Zürich
Telefon 01/249 21 21

La nouvelle race de
DESTRUCTEURS D'INSECTES
électroniques

vous débarasse, sans poison, des

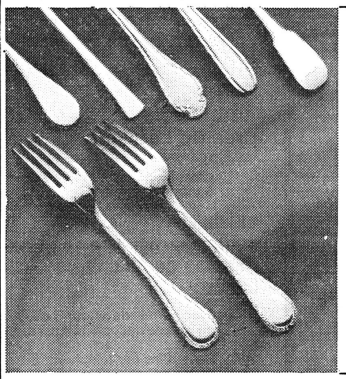
mouches, guêpes, moustiques, etc.



Spécialement recommandés aux bouchers, boulangers, cuisiniers, fabricants alimentaires, agriculteurs, etc.
Vaste gamme d'appareils, exclusivement de fabrication européenne, dès Fr. 178.–. Documentation sur demande.

KAROIMPEX SA, 9102 Herisau, 071/31 29 29 ou 52 23 12

Pour éviter les fautes, de bons manuscrits!



CHRISOTEL

An extensive collection of flatware and holloware specially designed for the Hotel Trade. Available in Stainless Steel or Silverplated.

Christofle
Factory and Head Office
112, rue Ambroise-Croizat
93206 Saint-Denis - France
Tél. : (1) 48.20.61.23
Télex : 610 272 F

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 *No de tél.*
Profession/Position dans la société *NAP et lieu*
Rue et no

Je désire recevoir l'hôtel revue + revue touristique régulièrement et souscris l'abonnement suivant:

Abonnement:	*1 an*	*6 mois*	*3 mois*
Suisse	☐ *Fr. 69.–*	☐ *Fr. 45.–*	☐ *Fr. 29.–*
Etranger par voie de surface	☐ *Fr. 87.–*	☐ *Fr. 54.–*	☐ *Fr. 36.–*
Etranger par avion Europe, Moyen-Orient	☐ *Fr. 162.10*	☐ *Fr. 91.60*	☐ *Fr. 54.80*
Outre-mer	☐ *Fr. 226.80*	☐ *Fr. 123.90*	☐ *Fr. 72.90*

☒ Cocher ce qui convient

A découper et envoyer à:
hôtel revue + revue touristique
case postale 2657, 3001 Berne



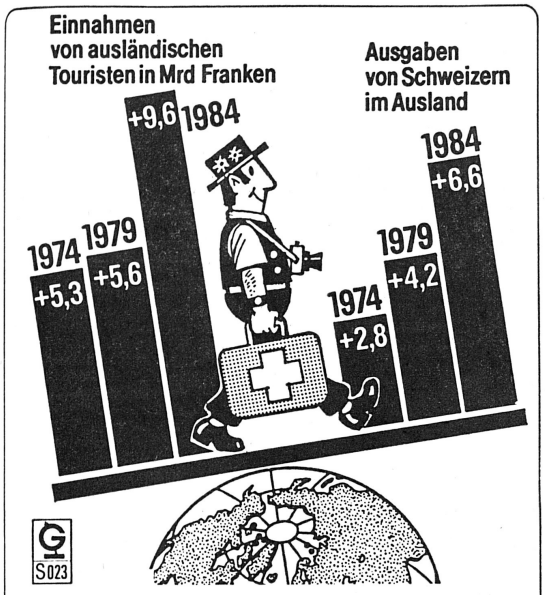
A découper ici

hotel revue

Nr. 27
4. Juli 1985

AZ 3001 Bern
Monbijoustrasse 130, Postfach 2657
Tel. (031) 507 222, Telex 912 185 htr ch

touristik revue



Reisebilanz der Schweiz

Die Reisebilanz sieht für die Schweiz gut aus. Als traditionelles Tourismusland nimmt die Schweiz 3 Milliarden Franken (1984) mehr ein, als dass die Schweizer im Ausland ausgeben. Andererseits scheinen die Schweizer immer reisefreudiger zu werden, denn seit 1974 haben sich die Ausgaben mehr als verdoppelt, während die Ausgaben der ausländischen Touristen in der gleichen Zeit etwas weniger gestiegen sind. *(Foto: Keystone)*

Flugtouristik

Sicherheitsvorkehrungen

Eine Delegation der internationalen Lufttransportvereinigung (IATA) hat in Athen mit einer Überprüfung der Sicherheitsvorkehrungen auf dem Flughafen begonnen. Ministerpräsident *Andreas Papandreou* unterstrich vor dem Parlament die Bereitschaft seiner Regierung, mit der IATA zusammenzuarbeiten und Schwächen im Sicherheitssystem zu beseitigen, falls solche von der Delegation festgestellt werden sollten. apa

KLM: Dividende geplant

Die KLM Royal Dutch Airlines hat im abgelaufenen Geschäftsjahr den Gewinn stark gesteigert und plant zum ersten Male seit 1979 die Ausschüttung von Dividende. Das Unternehmen teilte mit, der definitive Nettogewinn sei im Geschäftsjahr zum 31. März 1985 auf 290 Millionen Gulden von 103 Millionen Gulden im vorangegangenen Jahr gestiegen.

Die niederländische Luftfahrtgesellschaft plant nach eigenen Angaben die Zahlung einer Dividende von 1,60 Gulden je 20-Gulden-Aktie. KLM zahlte zuletzt 1979 den Aktionären eine Dividende von sieben Gulden je 100-Gulden-Aktie. apa

München–Havanna direkt

München wird ab Oktober dieses Jahres direkten Anschluss an die bereits bestehende Fluglinie Düsseldorf-Havanna erhalten. Die deutsche Charterfluggesellschaft LTU unterzeichnete einen entsprechenden Vertrag mit dem Präsidenten von Cubatur, *Jorge Debasca*. Wöchentlich einmal könne in der Wintersaison Kuba dann von München aus über Düsseldorf direkt angeflogen werden.

Auf der alljährlichen Tourismus-Konvention Mitte Juni gab Debasca in Havanna bekannt, dass nach der Öffnung Kubas für den allgemeinen Tourismus im vergangenen Jahr 24 000 Reisende aus der Bundesrepublik auf die Karibikinsel kamen, die meisten mit Pauschalarrangements. 8000 reisten als Individualtouristen. Die gegenwärtige Kapazität von über 200 000 Betten für Touristen aus Kanada und den westeuropäischen Ländern will Kuba in den nächsten fünf Jahren verdoppeln. apa

Diese Woche

Alitalia

Nach dem Willen der Generaldirektion von Alitalia in Rom muss der Posten des Commercial Managers Schweiz, den *Willie J. Reich* seit 1979 innehatte, nun von einem Italiener besetzt werden. **Seite 3**

«tr»-Porträt: Topas

Durch einen Fastnachtsscherz sind im Topas-Angebot auch Fischerreisen nach Südgrönland zu finden. **Seite 5**

Kolumne Tondeur

Einflüsse im allgemeinen und speziell im touristischen Sektor durch den Eintritt von Spanien und Portugal in die EG auf 1986. **Seite 5**

USA im Visier

Die nächste nationale Werbereise der Schweizerischen Verkehrszentrale führt nächsten Januar in den Osten der USA. Die Incoming Operators sind wieder dabei. **hotel revue Seite 2**

Angebote, Programme Seite 2
ORV-Mitteilungen Seite 5
Stellenmarkt Seite 7
Namen im Gespräch Seite 8
Workshops Seite 8



Sie stellten sich der Presse anschliessend an die Generalversammlung in Bern (v. l. n. r.): Heinz Schmocker (Direktor), Verwaltungsrat (VR) Walter Schüepp (Hausmann), Vizepräsident Walo Schnyder (Wm. Müller), Präsident Hans-Rudolf Leuenberger, Vizepräsident André Béraud (TPT Lausanne), VR Peter Eberschweiler und Andreas Bitter (Direktor). *(Foto: Markus Niederhauser)*

Generalversammlung der Airtour Suisse in Bern

Mammut-GV mit Signalwirkung

An der intensiven und bewegten fünfstündigen GV beschlossen die Aktionäre der Airtour Suisse, künftig den Direktverkauf zuzulassen. Bei den Ergänzungswahlen in den Verwaltungsrat kam es zu einer Kampfwahl zwischen Rodolphe Hintermann und Ellio Wettstein, die Wettstein im zweiten Wahlgang einen knappen Vorsprung brachte. Bestätigt wurde Kurt Emch. Über weitere Entscheidungen an der GV wurde gleich daran anschliessend an einer Pressekonferenz orientiert.

Geschäftsbericht und Jahresrechnung der Airtour Suisse für das Jahr 1984 boten keine Überraschungen. Schon seit einiger Zeit war das Minusergebnis in der Höhe von rund 470 000 Franken bekannt.

Direktor *Heinz Schmocker:* «Der Konkurrenzkampf ist härter geworden.» Aufgrund der enorm gestiegenen Anzahl kleinerer Reiseveranstalter sei der Marktanteil für die alteingesessenen grossen Tour Operators markant geschrumpft. An der Verkaufsfront werde daher aggressiv und mit einem «ungeheuren Werbeaufwand» operiert. «Hier kämpft die Airtour mit kürzeren Spiesen.» Und dennoch, das AT-Produkt stimme, wie viele illustre und kritische Agenten bewiesen hätten, erklärte Schmocker anlässlich der GV in Bern.

Lesen Sie auch «tr» direkt und das Interview mit Präsident Leuenberger auf Seite 3

Jahresrechnung genehmigt

An der fast fünf Stunden dauernden GV, an der 137 Aktionäre 3014 (von 4000) Stimmen vertraten, wurden Geschäftsbericht und Jahresrechnung genehmigt und der Verwaltung Decharge erteilt.

Ziemlich viel Zeit nahmen die Ergänzungswahlen in den Verwaltungsrat in Anspruch. Keine Gnade fand der Antrag eines Aktionärs, die Zahl der Verwaltungsräte von sieben auf neun zu erhöhen. Zur Wiederwahl vom Verwaltungsrat vorgeschlagen, präsentierten sich *Kurt Emch* und *Rodolphe Hintermann.* Während Emch (Danzas) diskussionslos bestätigt wurde, stellte sich *Ellio Wettstein* (Rapperswil) als Gegenkandidat von Hintermann (Wagons-lits) zur Wahl.

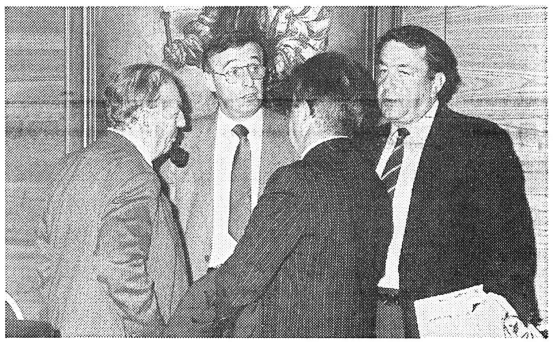
Im ersten Wahlgang konnte Hintermann das erforderliche Mehr nicht erzielen, weshalb (statutenkonform) eine zweite Abstimmung durchgeführt wurde. Hier schwang Wettstein mit einem Vorsprung von 12 Stimmen obenaus.

Grünes Licht für Direktverkauf

Ebenso lebhaft wurde über die vom Verwaltungsrat beantragte Statutenänderung für die Einführung des Direktverkaufs debattiert, der bereits für die laufende Saison probeweise für Sonderaktionen eingeführt worden war. Ein Gegenantrag plädierte für Beibehaltung dieses probeweisen Statutes bis zur nächsten GV. Mit 1675 zu 740 Stimmen setzte sich dann aber der Antrag des VR doch deutlich durch.

VR-Präsident *Hans Rudolf Leuenberger:* «Wir wollen keineswegs den Aktionären einen Anteil wegnehmen. Mit dem Direktverkauf wollen wir den Bekanntheitsgrad steigern und neue Marktanteile gewinnen» (vgl. auch Interview mit H. R. Leuenberger).

Abgelehnt wurde die Streichung der Bestimmung, wonach kein Aktionär mehr als 10 Prozent des gesamten Aktienkapitals besitzen dürfe. Im Hinblick auf eine mögliche Kapitalaufstockung stiess dieser Antrag auf besonderes Interesse. *Angelo Heuberger*



Die Schlacht ist geschlagen. Von der Mammut-GV sichtlich gezeichnet (v. l. n. r.): H. R. Leuenberger (VR-Präsident), Walo Schnyder (Vizepräsident), VR Walter Schüepp und VR Peter Eberschweiler. *(Foto: Markus Niederhauser)*

Charterkette nach Alicante und Jerez

Wirtschaftlich erfolgreich

Als bekannt wurde, dass Stöckli-Reisen, Zürich, und Wenger-Reisen, Dübendorf, gemeinsam eine Charterkette nach Jerez de la Frontera mit Zwischenlandung in Alicante lancieren, blickte man dem Unternehmen in schweizerischen Tourismuskreisen mehr oder weniger skeptisch entgegen.

Seit dem 11. Mai wird mit einer DC-9 der Iberia-Tochter Aviaco alle zwei Wochen via Alicante nach Jerez geflogen. Wie *Meinrad Stöckli* gegenüber der touristik revue erklärte, war die Maschine im Mai zwar noch nicht voll ausgelastet, dafür konnte man einen sehr guten Juni registrieren. Etwas überraschend fiel der Buchungseingang für den Monat Juli eher bescheiden aus, während sich bereits jetzt ein sehr guter Herbst abzeichnet.

«Der Grund für die spärlichen Juli-Buchungen liegt wahrscheinlich darin, dass das Hotel Atlanterra während der Schulferien zu teuer war. Deshalb und auch wegen der fehlenden Bettenkapazität lasse ich die Juli-Flüge ausfallen, die voll von *Alfred Wenger* übernommen werden.

Da wir die Charterkette auch nächstes Jahr wieder durchziehen wollen, werde ich das Hotelangebot an der Costa de la Luz ausbauen, damit den Kunden interessante Alternativen zur Verfügung stehen. Positiv ist auch die Tatsache, dass die rund 300 Passagiere, die ich in den ersten vier Flügen transportierte, mit den gebotenen Leistungen sehr zufrieden waren.

Zudem kann ich die Zusammenarbeit mit der Aviaco als erfreulich bezeichnen – es wird pünktlich geflogen und der Service an Bord ist ebenfalls gut. Ich bin ein bisschen stolz darauf, dass unsere gemeinsame Charterkette so gut angelaufen ist», schliesst Meinrad Stöckli seine Ausführungen.

Da der Aviaco-Charter nach Alicante und Jerez nur vierzehntäglich geplant war, beteiligt sich Alfred Wenger an den übrigen Daten am Ibiza-Charter des Travel-Clubs. Die Super-Caravelle der Hispana wird nach einem kurzen Stopp in Ibiza nach Alicante weitergezogen.

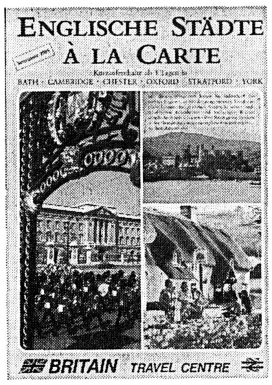
«Bei dieser Linienführung ist eine hohe Auslastungsquote – sie liegt im Moment bei rund 90 Prozent – praktisch im voraus garantiert. Damit sind die wöchentlichen Direktflüge bis zum letzten Datum am 19. Oktober garantiert», erklärt Alfred Wenger. «Ich freue mich, dass die Charterflüge nach Alicante erfolgreich durchgeführt werden können, denn in der Branche hat man eher daran gezweifelt.» KR

(01) 221 32 36, die beste Nummer für IRLAND
Wir sind die Spezialisten für Irland, aber auch für Malta und Karibik-Kreuzfahrten RCCL. Wir kennen die Destinationen und beraten Sie fachkundig, schnell und freundlich!
HOLIDAY MAKER AG

Angebote, Programme

Englische Städte

Im Prospekt «Englische Städte à la carte» offeriert das Britain Travel Centre Kurzaufenthalte ab drei Tagen für sechs verschiedene Städte. Es stehen Arrangements für Bath, Cambridge, Chester, Oxford, Stratford und York zur Auswahl.



In den Pauschalpaketen sind jeweils Flug Zürich–London Gatwick–Zürich mit Orion Airways, Bahnbillett 1. Klasse ab Flughafen Gatwick zu der gewünschten Destination, Transfer zwischen den Londoner Bahnhöfen mit der Untergrundbahn, Transfer vom Bahnhof zum Hotel und zurück in Bath, Cambridge, Chester, Oxford, Stratford (in York Hotel am Bahnhof), Unterkunft in gewähltem Hotel im Doppelzimmer mit Bad/WC oder Dusche/WC, englisches Frühstück und Nachtessen, 15 Prozent Mehrwertsteuer, Flughafentaxen und Service eingeschlossen. Der Veranstalter führt weiter die diversen Ausflugsmöglichkeiten in den Städten, Mietwagenpreise und Verlängerungsnächte auf. Städtekombinationen sind mit diesem Programm.

Britain Travel Centre, Limmatquai 78, 8001 Zürich, Tel. (01) 47 99 38, Telex 816 295.

Kärnten

Im Prospekt «Die beste Wahl in Kärnten» werden 36 Hotels der Region vorgestellt, die alle mit dem CTC-Siegel ausgezeichnet wurden (Collegium Tou-



risticum Carinthia). Bei jedem Vorschlag werden die diversen Sport- und Unterhaltungsangebote im Hotel wie auch am Ferienort angegeben. Ebenfalls sind im Prospekt die «Stilrichtungen» des Hotels aufgeführt, und verschiedene Fotos des Hotels geben dem Kunden einen ersten Eindruck über das Ferienhotel. Buchungen können direkt beim jeweiligen Hotel getätigt werden.

«Die beste Wahl in Kärnten», Servicestelle, Bahnhofstrasse 8, A-9500 Villach, Tel. (04242) 25 666.

Hotels

Über 1 Mio Übernachtungen

In den 25 Hotels der Dorint-Gruppe haben im vergangenen Jahr erstmals mehr als eine Million Gäste übernachtet. Damit rückte das Unternehmen nach eigener Darstellung mit den Übernachtungszahlen auf den zweiten Rang unter den deutschen Hotelgesellschaften (nach Steigenberger Deutschland) auf. Der Umsatz der Gruppe kletterte im vergangenen Jahr von 75 Mio auf 93 Mio DM. Für das laufende Jahr strebt Dorint einen Umsatz von 110 Mio DM bei einer durchschnittlichen Belegung von 67 Prozent an.

Diese Zahlen nannte Dorint-Geschäftsführer *Günter W. Mergel* bei der Vorstellung des 26. Hotels dieser Gruppe in Rüsselsheim. Dort hat das Unternehmen vom 1. Juni an das bisherige Intra-Hotel gepachtet, das im August vergangenen Jahres eröffnet worden war.

apa

Diese Flotte kennt keine Grenzen – aber die Flughäfen der Welt.

Was bietet die Alitalia ausser den täglichen Verbindungen Schweiz/Italien mit den vielseitigen inneritalienischen Anschlüssen?

Ein Flugnetz, das die ganze Welt umspannt: Nordamerika, Südamerika, Afrika, Fernost! Mit Destinationen, die ihresgleichen suchen – z.B. Nonstop nach Los Angeles, Bangkok.

Und eine Flotte, die unbestritten zu den modernsten der Welt zählt.

Alitalia. Es darf gebucht werden.

14 x wöchentlich Mailand.
21 x wöchentlich Rom.
2 x wöchentlich Catania.

Direktflüge	Flug-Nr.	Abflug	Ankunft	Tage
Zürich-Mailand	AZ 415*	09.05	09.55	täglich
	AZ 405	19.15	20.05	täglich
Zürich-Rom	AZ 401	18.45	20.10	täglich
Zürich-Catania	AZ 407	11.50	13.50	Mo, Fr
Genf-Mailand	AZ 413	19.45	20.35	täglich
Genf-Rom	AZ 411	11.00	12.20	täglich
	AZ 409	16.00	17.20	täglich

* Juni/Juli und September/Oktober

Langstrecken Direktflüge ab Rom

Destination	Tage	Destination	Tage
New York	täglich	Johannesburg	Do, Sa
Boston	Mi, Sa	Dubai	Mi, So
Chicago	Mo, Mi, Fr	Dhahran	Mi, So
Los Angeles	Mo, Mi, Fr	Kuweit	Mi, Sa
Montreal	Di, Do, Sa, So	Bombay	Mi, Sa
Caracas	Di, Do, Sa	Delhi	Di, Do, Sa
Rio de Janeiro	Di, Do, Fr	Bangkok	Do, So
São Paulo	Di, Fr	Hongkong	Di, Do, Sa
Buenos Aires	Di, Do, Fr	Tokio	Di, Do, Sa
Dakar	Di, Fr	Singapur	Do, So
Lagos	Mi, Fr, So	Melbourne	Do, So
Kano	Di	Sydney	Do, So
Nairobi	Do, Sa		

Änderungen vorbehalten.

01/2210166



Fragen Sie Ihr Reisebüro oder Alitalia direkt:
Zürich 01/302 33 33
Genève 022/31 66 50
Lugano 091/23 45 65

Alitalia

Traumhaftes Waikiki

Schon ab **US-$ 28.00**
7000 Zimmer in 15 Hotels aller Kategorien.
Da ist auch für Ihre Kunden das Richtige dabei.

Wiechmann Tourism Services
Droysenstrasse 4, D-6000 Frankfurt/Main 60
Telefon (069) 44 60 02, Telex 4 170 170 wief d

Outrigger HOTELS HAWAII

Outrigger Waikiki
Outrigger Prince Kuhio
Outrigger East
Outrigger West
Outrigger Surf
Outrigger Malia

Waikiki Village Hotel
Waikiki Tower
Waikiki Surf East
Waikiki Surf West

Reef Hotel
Reef Towers
Edgewater

GRIECHENLAND AUS ERSTER HAND und Zypern

Griechische Inseln

14 Tage inkl. Frühstück bzw. Halbpension, Flug, Transfers und Schiffspassagen.

Naxos	ZF 1100.–	Kea	ZF 1095.–
Paros	ZF 1100.–	Poros	HP 1220.–
Syros	ZF 1060.–	Spetses	ZF 1205.–
Tinos	ZF 1085.–	Skiathos	ZF 1090.–
Mykonos	ZF 1190.–	Skopelos	ZF 1260.–
Santorini	ZF 1175.–	Thassos	ZF 1100.–
Ios	ZF 1175.–	Lesbos	ZF 1185.–
Milos	ZF 1100.–	Lemnos	ZF 1090.–
Sifnos	ZF 1140.–	Patmos	ZF 1215.–
Andros	ZF 1120.–	Euboea	ZF 1165.–

Kinder bis 50% Ermässigung im Elternzimmer.

Kreta jeden Samstag mit JALAIR
1 Woche Badeferien inkl. Flug, Transfers, Unterkunft und erstklassige Parianos-Betreuung:

Zorbas	ZF 945.–	Candia	HP 1025.–
Albatros	ZF 955.–	King Minos	HP 1050.–
Golden B.	ZF 975.–	Kernos	HP 1075.–
Adonis	ZF 985.–	Agapi	HP 1080.–
Ferma	ZF 1050.–	Akti Zeus	HP 1080.–
Phaedra	HP 970.–	Creta Maris	HP 1210.–

Fly + Drive (Mietw. inkl. Vollkasko, ohne Selbstbehalt, unbeschränkte km und Taxen) Fr. 845.–.
Kinder bis 50% Ermässigung im Elternzimmer.

Name Vorname
Strasse
PLZ/Ort

PARIANOS-REISEN
Wolfbachstrasse 39 (beim Steinwiesplatz)
8024 Zürich, Telefon (01) 69 24 44

Eine Reise, die sich lohnt...

...eines der schönsten Ziele unserer bestbekannten

Südsee-Weltreise Maori

Schweizer Reiseleitung

Noch heute Sonderprospekt anfordern.



knecht reisen
Baden 056 22 12 22

NEUSEELAND
Am schönsten Ende der Welt.



Eine lebhafte Talk-Show

Zur Präsentation der Ferieninsel Mauritius im Indischen Ozean, lud der Schweizer Reiseveranstalter Hotelplan hundert Reisebüroleute, Agenten und Filialangestellte aus dem Raume Zürich ein. Der festliche Anlass fand im ungewöhnlichen Rahmen statt: auf dem Zürichsee-Dampfschiff «Stadt Zürich». Gulserene Dastur als Vertreterin der Air Mauritius in Genf, zusammen mit Hotelplan für die Präsentation besorgt, wartete gleich mit einer Überraschung auf. Ab November 1985 wird die Air Mauritius einen zweiten Jumbo-Jet auflegen, das heisst, es wird zwei Abflüge pro Woche geben. Es blieb indes nicht bei trockenen Informationen; eine lebhafte Talk-Show liess Ferienstimmung aufkommen trotz des strömenden Regens.
Auf dem Bild zu sehen, Mauritius-Kenner unter sich (v.l.n.r.): Gulserene Dastur (Air Mauritius), Walter Volkart (HP-Mauritius-Gast), Denise Dawson-Biellmann (Mauritius-Besucherin), Jean-Pierre Rérat (Direktor Verkauf Hotelplan; hinten), Moderator Peter Spring (Leiter Agentenvertrieb und Kundenbetreuung Hotelplan), A. Schüpbach (Hotelplan) und Sheila M. Mella (Hotelplan-Ausflugsbegleiterin auf Mauritius, die erstmals «ihre» Insel Mauritius verlassen hatte). (Foto: Hotelplan)

Leserbriefe

Emotionelle Wahlen

(Generalversammlung 1985 der Railtour Suisse SA, touristik revue Nr. 26 vom 27. Juni 1985)

Unter dem Titel «Wenig Fingerspitzengefühl» bedauerte *Fritz W. Pulfer*, dass bei der Wahl eines neuen Mitgliedes des Verwaltungsrates von Railtour Suisse SA, die Stimmung unter den kleineren Aktionären zu wenig berücksichtigt worden sei.

Es stimmt, dass bereits mit dem Rücktritt von *Mario Santi* vor einem Jahr, der Verwaltungsrat den Anspruch der kleineren Aktionäre, insbesondere in der deutschen Schweiz, unterstrichen hat. Ich zitiere aus dem Protokoll der Generalversammlung 1984 von railtour suisse: «Vorschläge aus dem Kreis der Aktionäre, zum Beispiel aus den Regionen Basel, St. Gallen und Luzern werden gerne entgegengenommen.»

Mit einem Aktionärs-Brief von Anfang April wurden alle Aktionäre auf die bevorstehende Ersatzwahl aufmerksam gemacht. Trotz diesem Hinweis ist keinem Mitglied des Verwaltungsrates und auch nicht der Direktion, irgend eine Kandidatur vorgeschlagen worden. Ich bedaure dies ausserordentlich, denn es scheint mir wichtig, und das zeigen im übrigen die Verkaufsumsätze aller Aktionäre, dass Railtour Suisse in der ganzen Schweiz gut verankert ist.

Aus formal-juristischen Gründen kann die vom Verwaltungsrat an der GV skizzierte schriftliche Bestätigung der Wahl nicht vorgenommen werden. Es bedarf dafür der Einberufung einer GV. Die Frage, ob eine ausserordentliche GV einberufen werden soll, ist unseren Aktionären dieser Tage gestellt worden.

Dieser Vorfall, wie auch die Ereignisse an der GV von AT, machen deutlich, wie emotional personelle Neubesetzungen in unserer Branche angegangen werden. Bei einer zeitig eingereichten Kandidatur hätte jegliches Malaise vermieden werden können.

Ist es in unserer Branche wirklich nicht möglich, solch brisante Themen auf effizientere Art und Weise zu lösen, als mit einem offenen Schlagabtausch, anlässlich einer halböffentlichen Versammlung?

Kaspar P. Woker
Direktor Railtour Suisse SA

Flugtouristik

QN kauft 4 ATR 42

Air Queensland kaufte dieser Tage für über 100 Mio DM vier neue Flugzeuge des Typs ATR 42 und hält Option für drei weitere Maschinen des gleichen Typs der französisch/italienischen Co-Produktion. Die Auslieferung beginnt im April 1986. r.

Interview



Hans-Rudolf Leuenberger ist Präsident des Verwaltungsrates der Airtour Suisse.

Herr Leuenberger, wie ist Ihnen als Airtour-Suisse-Präsident heute nach der Generalversammlung zumute?

Wir haben eine sehr intensive, ausgedehnte Generalversammlung durchgeführt, an der sich zahlreiche Aktionäre offen zu den verschiedenen Traktanden geäussert haben. Es war eine Generalversammlung, in der eine gewisse Bewegung war, was ja an und für sich positiv ist. Wir freuen uns über die Reaktionen der Aktionäre. Man sieht daraus, dass das Interesse bei den Aktionären mitzumachen vorhanden ist. Ich bin recht optimistisch nach dieser Generalversammlung, weil man doch sieht, dass sich das Verständnis ausbreitet, dass man die Airtour unterstützen muss. Verschiedene Voten zeigten auch, dass das grösste Problem eigentlich darin besteht, dass durch unsere Aktionäre vermehrt Airtour-Produkte verkauft werden sollten. Ich hoffe, dass das, was nicht nur vom Verwaltungsratstisch aus, sondern auch aus der Mitte der Versammlung gesagt worden ist, etwas fruchtet.

Die Aktionäre haben dem Antrag des Verwaltungsrates betreffend die Einführung des Direktverkaufs stattgegeben. Wie sieht die Zukunft in diesem Bereich konkret aus?

In diesem Bereich haben wir den Aktionären deutlich erklärt, dass es sich vorab um einen Versuch handelt. Wir haben ihnen ebenfalls mitgeteilt, dass wir an der Generalversammlung darüber sprechen würden. Es war dies ein sehr wichtiges Anliegen des Verwaltungsrates, dass wir das durchbringen.

Wir sind nun sehr froh, dass dies gelungen ist. Der Direktverkauf ist eine Zusatzmassnahme neben derjenigen, dass von seiten der Agenten mehr Airtour-Produkte verkauft werden sollten, eine Zusatzmassnahme, für deren Durchführung wir nun grünes Licht haben.

Es ist nicht die Meinung, dass wir unseren Aktionären damit Direktkonkurrenz machen möchten. Wir möchten das Segment derjenigen Reisenden ansprechen, die sich durch die Jahre hindurch angewöhnt haben, nicht in ein Reisebüro zu gehen, sondern einfach telefonisch zu buchen. Wir hoffen, dass dort auch für die Airtour etwas abfallen wird.

Welche Erwartungen knüpfen Sie konkret an diesen generellen Direktverkauf bei Airtour Suisse?

Konkret erwarten wir natürlich, dass wir damit mehr Umsatz erzielen werden, dass wir damit auch vermehrt Inserate, die ja immer generell gehalten sind, mit einem Hinweis auf die Reisebüros, aufgeben können und dass wir demzufolge allgemein für die ganze Gesellschaft, d. h. für alle Aktionäre und Agenten, ebenfalls verstärkte Propaganda machen können.

Wie gross soll der Anteil in Zukunft sein?

Darüber wird man sich noch unterhalten müssen. Es muss eine massvolle Aktion sein, weil wir gegenüber unseren Agenten nicht kontraproduktiv wirken wollen. Wir werden das in einer möglichst agentenschonenden Weise durchführen müssen.

Ihr Ko-Geschäftsführer und Finanzchef Andreas Bitter hat gekündigt und wird die Firma verlassen. Wie wird sich die neue Geschäftsführung der Airtour Suisse zusammensetzen?

Wir verfügen, da der definitive Entscheid von *Andreas Bitter* erst vor wenigen Tagen gefällt wurde, noch nicht über ganz genaue Umrisse. In einer ersten Aussprache im Verwaltungsrat und in Kontaktgesprächen hat man bereits miteinander gesprochen.

Wir sind daran, vorwärtszumachen und werden noch in diesem Monat im Verwaltungsrat zusammentreten, um das weitere Konzept, wenn möglich, bereits in eine bestimmte Richtung zu führen oder auf jeden Fall mit aller Energie an die Hand zu nehmen. In der Zwischenzeit laufen Abklärungen, über die ich mich natürlich jetzt nicht äussern kann.

Bei den Ergänzungswahlen in den Verwaltungsrat kam es an der Generalversammlung zu einer Kampfwahl, die Ihr Kandidat, Rodolphe Hintermann von der Firma Wagons-Lits, verlor. Befürchten Sie daraus Konsequenzen für die Airtour Suisse?

Wir hoffen, dass es keine Konsequenzen nach sich ziehen wird. Der Verwaltungsrat hat *Rodolphe Hintermann* zur Wiederwahl vorgeschlagen und diesen Vorschlag in der Generalversammlung auch deutlich vertreten. Im zweiten Wahlgang unterlag dann Rodolphe Hintermann, was für ihn bedauerlich ist, wie auch für uns, weil wir an und für sich gerne Wagons-Lits als Aktionär mit einem grossen Umsatz weiterhin im Verwaltungsrat gehabt hätten und auch weiterhin von den Erfahrungen Rodolphe Hintermanns profitiert hätten.

Der Entscheid ist nun gefallen, und ich glaube, dass wir uns als Demokraten diesem Entscheid unterziehen müssen. In diesem Sinne hatte ich an der Generalversammlung auch die Gelegenheit, *Ellio Wettstein* zu seiner Wahl zu gratulieren.

Im Vorfeld der Generalversammlung wurde immer deutlicher auf eine sich möglicherweise abzeichnende Kapitalaufstockung bei der Airtour Suisse hingewiesen. Weshalb und allenfalls wann könnte eine solche Finanzspritze kommen?

Eine Kapitalaufstockung scheint mir ganz allgemein aus grundsätzlichen Überlegungen auf die Dauer nötig zu sein, indem wir mit unserem Umsatz einfach über mehr Eigenkapital verfügen sollten.

Wir sollten in vermehrtem Masse über eine gewisse Sicherheit, ein gewisses Risikokapital disponieren können. Nachdem wir die Beteiligungen nun im Sinn und Geist des Willens der Generalversammlung bereinigen konnten, gilt es nun, dass wir wiederum das nötige Risikokapital aufstocken können. Mit dieser Beteiligungsliquidation mussten wir ja verschiedenes aufgeben.

Wir hatten bereits allgemeine Besprechungen betreffend diesen Punkt. Es gibt natürlich auch Aktionäre, die finden, dass das nicht nötig wäre. Im Verlaufe dieses Herbstes werden wir die diesbezüglichen Diskussionen weiterführen; eine genaue Terminierung ist noch nicht möglich.

Woher soll das Kapital kommen, auch im Hinblick an die Streichung der 10-Prozent-Klausel, die an der GV abgelehnt worden ist?

Die 10-Prozent-Klausel, die zur Streichung beantragt worden ist, in Artikel 7 unserer Statuten, hatte natürlich Vor- und Nachteile. Der Verwaltungsrat überliess es der Generalversammlung, den Entscheid zu fällen, weil man wusste, dass eine grosse Sensibilisierung vorhanden ist und dass natürlich der Wegfall dieser 10-Prozent-Klausel gewisse Gefahren in sich birgt.

Andererseits wäre eine allfällige Erhöhung des Aktienkapitals ohne diese 10-Prozent-Klausel vielleicht ein wenig einfacher über die Bühne zu bringen gewesen. An der Generalversammlung kam jedoch deutlich zum Ausdruck, dass man die Strukturen der Airtour Suisse in den grossen Zügen beibehalten will.

Wir sind dankbar auch gegenüber den kleinen Aktionären, den kleinen Agenten, wie gegenüber den mittleren und grossen. Ich glaube, die Airtour muss auf allen Ebenen – klein, mittel, gross – dafür sorgen, arbeiten zu können. In diesem Sinne wurde ein deutlicher Entscheid gefällt.

Es ist im übrigen ja so, dass bis jetzt noch kein Aktionär 10 Prozent Beteiligung an der Airtour hat

Könnten die Kapitalgeber bei einer Kapitalerhöhung auch aus fremden oder nur aus Aktionärskreisen kommen?

Das ist ein Grundsatzentscheid, den man in Zusammenhang mit der Kapitalerhöhung unterbreiten müsste. Man kann einzig an Aktionärskreise appellieren, man kann aber auch darüber hinausgehen. Jedenfalls könnte man kaum einfach einseitig von aussen her jemand nehmen, sondern es müsste auf eine breitere Basis von externen Leuten gestellt werden. Das ist jedoch ein Grundsatzentscheid, den letztlich die Generalversammlung oder eine ausserordentliche GV beschliessen muss.

Interview: Angelo Heuberger

«tr» direkt

Liebe Leserin, lieber Leser



Die Airtour-Aktionäre hätten zwei Seelen in der Brust, sagt man. An der diesjährigen GV haben sie zumindest auch Verstand gezeigt. Mit der Zusage für den, wenn auch umstrittenen, Direktverkauf haben sie «ihrer» Airtour das zurzeit wohl einzig richtige Instrument in die Hand gegeben, wieder mehr Marktanteile zu gewinnen oder zurückzuerobern.

Der Grossaufmarsch zur GV, auch als Solidarität oder Vertrauensbeweis zu werten, darf indessen nicht hinwegtäuschen, dass die AT gerade jetzt mehr denn je auf Buchungen angewiesen ist.

Es gibt sehr viele und komplexe Hintergründe, weshalb die Aktionäre immer weniger gebucht haben oder immer mehr bei anderen grossen und kleinen Reiseveranstaltern. Nun ist die Airtour nicht mehr auf die Agenten alleine angewiesen, sie kann ihr Schicksal selber mitbeeinflussen. Das Instrument Direktverkauf bringt grosse Möglichkeiten, wenngleich man in Muri verständlicherweise eher tiefstapelt. Schliesslich will man die Aktionäre nicht verärgern. «Direktverkauf ist nicht Direktkonkurrenz», heisst die Devise.

Mit der generellen Einführung des Direktverkaufs bei der Airtour Suisse fangen aber viele Fragen und Probleme erst jetzt an. Von entscheidender Bedeutung wird sein, wie die AT-Geschäftsführung dieses Instrument einsetzen wird. Da sind einige flankierende Massnahmen wichtig, allein Werbekonzept und Infrastruktur in Muri bedürfen einer intensiven Analyse.

Vordringendstes Problem ist nach Bekanntwerden der Kündigung von Ko-Direktor Andreas Bitter, die Bestellung einer neuen Geschäftsführung. Vorteilhaft wäre im Hinblick auf den Direktverkauf sicherlich die Nomination eines Verkaufs- und Marketingdirektors à la H. R. Egli. Nun, der Verwaltungsrat hat die Situation erkannt und will die Lösung speditiv angehen, wie gegenüber der «tr» versichert wurde.

Erst mittelfristig wird sich eigentlich das Problem einer Kapitalaufstockung aufdrängen. An der GV haben die Aktionäre aber demonstriert, dass sie an einer breiten Streuung der Aktien festhalten wollen. «Ein einzelner Aktionär darf nicht mehr als 10 Prozent des Aktienkapitals besitzen», so lautet der Abschnitt 5 des Artikels 7, der an der diesjährigen GV trotz Gegenantrag bestätigt wurde.

Dieses Thema wurde also vertagt. Mit Sicherheit wird es jedoch demnächst wieder aktuell und dürfte entsprechend Diskussionsstoff liefern. «Vorderhand freuen wir uns über jede Buchung», sagt Präsident Leuenberger.

Ihre touristik revue
Angelo Heuberger

Wechsel bei Alitalia Schweiz

Die falsche Nationalität

Das jüngste Opfer der allgemein herrschenden Vorstellung, dass Schlüsselpositionen bei den Geschäftsstellen ausländischer Fluggesellschaften in der Schweiz durch transferierte Ausländer besetzt sein müssen, heisst Willie J. Reich.

Am letzten Freitag ging für *Willie J. Reich* nach 29 (!) Jahren die Alitalia-Laufbahn zu Ende. Nach dem Willen der Generaldirektion in Rom muss der Posten des Commercial Managers Schweiz, den Willie J. Reich seit 1979 innehatte, nun von einem Italiener besetzt werden.

Begonnen hatte seine Airliner-Karriere am 1. Juli 1956, als er Zwecks Eröffnung eines Büros in Zürich bei der italienischen Fluggesellschaft unter Vertrag genommen wurde. 1974 avancierte Willie Reich dann zum Regionaldirektor für die Deutschschweiz, und vor sechs Jahren wurde er zum Commercial Manager für die ganze Schweiz – der zweithöchsten Position – ernannt.

Rotationen sind normal

Rotation auf Kaderstufe sind bei internationalen Unternehmen nicht ausergewöhnlich, bei Fluggesellschaften sind sie geradezu selbstverständlich. Jeder Stations- und Distriktleiter, jeder Landesdirektor weiss, dass ihn diese Maschinerie so alle vier bis fünf Jahre erfasst. Wer bei einer Airline Karriere machen will, nimmt mehr oder weniger gern in Kauf, immer wieder umzuziehen, sich wieder neu einzuleben, Freunde zu verlassen und wieder neue kennen zu lernen.

Wer in diesem Team von «Transferierbaren» drin ist, weiss, in was für ein Zigeunerleben er sich eingelassen hat; die Familien auch. Doch es gibt auch zahlreiche lokalangestellte Kaderleute, wie zum Beispiel Willie Reich. Ihm war klar, dass sein Job eigentlich schon immer von einem Italiener hätte besetzt sein müssen. Hätte er die verschiedenen Beförderungen deshalb abschlagen sollen? Sicher nicht! 29 Jahre war er jedenfalls trotz der «falschen» Nationalität nützlich.

Die Tatsache, dass die Durchsetzung des Management-Konzepts auch anderen Managern der Alitalia in verschiedenen Ländern den Job gekostet hat, ist auch kein Trost. Und wie geht es weiter? Nach fast drei Jahrzehnten Fliegerei möchte Willie Reich natürlich auch weiterhin in der Branche arbeiten. Für wen er ab 1. September tätig sein wird, weiss er heute noch nicht! Ob sich die Väter solcher «Nationalisierungs»-Aktionen über die Folgen auch schon Gedanken gemacht haben? Scheinbar nicht.

Die sture Durchsetzung eines Grundsatzes hat Vorrang. Menschen werden Opfer von Sachzwängen, die andere Menschen am grünen Tisch geschaffen haben. Warum eigentlich?

Gian Andreossi



Willie J. Reich

Die beste Verbindung für LONDON



SEALINK

AUTOFÄHREN

Im Sommer 1985

TÄGLICH 122 ÜBERFAHRTEN

Kontinent - Grossbritannien	8 Routen
Grossbritannien - Irland	3 Routen
Kontinent - Jersey/Guernsey	1 Route

und zusätzliche Verbindungen
von Grossbritannien zu den Inseln Man, Wight, Jersey und Guernsey



Reservationen:

BRITISH RAIL INTERNATIONAL
Centralbahnplatz 9, 4002 Basel
Tel. (061) 23 14 03/04 Tlx. 62 739



Mit dem Luxusbus an die Costa Brava

19 Presse- und Reisebürofachleute aus der ganzen Schweiz besuchten auf Einladung des Zurzacher Reisemachers Indermühle Ende Mai die Costa Brava. Ziel der Reise war Playa de Aro, wo sich die Teilnehmer an Ort und Stelle über die Hotelangebote von Indermühle informieren konnten.

Kolumne



Michel Tondeur befasst sich alle 5 Wochen in der touristik revue mit Themen der Reisebranche. Tondeur ist Tourismus-Consultant in Paris.

Das runde Dutzend für die EG

Am 12. Juni fanden in Madrid und Lissabon die feierlichen Unterzeichnungs-Zeremonien für den Eintritt Spaniens und Portugals in die Europäische Gemeinschaft statt. Nach achtjährigen Verhandlungen, deren positiver Ausgang zeitweise absolut nicht feststand, wird somit die EG neu zwölf Mitglieder zählen und 320 Mio Einwohner aufweisen, die sich auf zwei Mio Quadratkilometer Fläche verteilen. Sie wird sich aber auch mit einem Heer von drei Mio zusätzlichen Arbeitslosen konfrontiert sehen, welche ihr Total auf nahezu 17 Mio anschwellen lassen.

Welche Einflüsse werden diese beiden neuen Eintritte per 1. Januar 1986 auf die EG haben, a) allgemein und b) auf dem touristischen Sektor im besonderen?

*

Die erste Konsequenz ist zunächst eine Verarmung der EG: das Durchschnitts-Pro-Kopf-Einkommen ihrer Bewohner sinkt um rund 10 Prozent. Damit ist auch schon angedeutet, dass sich sowohl Spanien als auch Portugal vom Beitritt eine positive Wirkung auf ihre Wirtschaften versprechen.

Umgekehrt erwarten gewisse bisherige Mitglied-Staaten ernsthafte Probleme, vor allem auf dem Gebiet der Landwirtschaft (Früchte, Gemüse, Weinbau) und der Fischerei. Für diese Domänen wurde denn auch am härtesten gekämpft und schliesslich eine Karenzfrist von zehn Jahren durchgesetzt, bis alle Limitierungen und Barrieren fallen.

Nehmen wir zunächst Spaniens touristischen Markt unter die Lupe: Der spanische Reisemarkt wird dominiert von fünf grossen Reise-Organisationen: Melià, Ecuador, Marsans, Wagons-Lits und VIE, welche im Land über je rund hundert Reisebüros verfügen und sich auch im Aktionariat der grössten Reise-Veranstalter teilen: Dachorganisation OTA, mit den Marken Club de Vacaciones, Club Tiempo Libre, Mundicolor und Mundiplan sowie Pullmantur.

Viajes Iberia kontrolliert den Veranstalter Iberojet und am Tour Operator Turavia ist eine Bank massgeblich beteiligt. Die rund zehn weiteren kleineren Veranstalter spielen nur eine untergeordnete Rolle.

*

Einen ständig steigenden Einfluss haben die Warenhaus-Ketten El Corte Ingles und Galerias Preciados, welche in ihren sämtlichen Verkaufsstellen auch Reisebüros betreiben. Im ganzen Land zählt man rund 2500 Reiseverkaufsstellen, für eine Bevölkerung von 36,5 Mio (davon 13,2 Mio Aktive).

Die spanischen Reiseveranstalter gewähren die höchsten Provisionen Europas, zwischen 17 und 20 Prozent. Dafür hat sich jedoch die Usanz durchgesetzt, den Wiederverkäufern die Prospektkosten voll in Rechnung zu stellen.

Letztes Jahr wurden rund eine Million Ferienreisen verkauft, wobei weitaus der grösste Passagieranteil auf interne Reisen entfällt, d. h. zum Beispiel Ferien von Gästen aus Kastilien (Madrid usw., 6,2 Mio Einwohner) und Katalonien (Barcelona usw., 5,8 Mio. Einwohner) nach den Kanarischen Inseln und den Balearen.

Mit dem Eintritt in die EG dürfte das Interesse nach Auslandreisen gewaltig steigen. Bisher beschränkten sich Auslandreisen vor allem auf Incentive- und andere Bona-Fide-Gruppenreisen sowie auf Kreuzfahrten.

*

Das gegenwärtige sozialistische Regime brachte die 37-Stunden-Woche, 32 Tage Ferien und die Pensionierung mit 63 Jahren, was an sich eher reisefördernd wäre. Es brachte aber auch eine viel höhere Steuerbelastung und damit eine sinkende Kaufkraft, vor allem der mittleren und höheren Schichten, sowie einen Anstieg der Arbeitslosen-Quote auf 20 Prozent der aktiven Bevölkerung. Die für den Ausbau des Tourismus positiven und negativen Faktoren halten sich somit die Waage.

Vom Eintritt in die EG erhofft man sich einen Ausbruch aus der Isolation, in welcher sich Spanien bisher meistens befand, eine Harmonisierung gewisser Spielregeln, wie z.B. der Statistiken, eine Verbesserung des Umweltschutzes beim touristischen Ausbau der Strände und anderer Ferienzentren (sofern es nicht schon zu spät ist . . .), aber wahrscheinlich auch eine Zunahme der Inflation allein durch die Erhöhung der Mehrwertsteuer. Wünschenswert wäre auch eine erhebliche Verbesserung der miserablen Zahlungsmoral, welche zum Beispiel die Sparte Geschäftsreisen völlig unrentabel macht.

*

Im Gegensatz zu den Spaniern, die den Beitritt in die EG ersehnt und erkämpft haben, findet man in Portugal hiefür wenig Begeisterung. Die zehn Millionen Portugiesen machen sich wenig Illusionen über die Wirkungen der neuen Mitgliedschaft, da die Hauptexportprodukte ihrer Landwirtschaft (Tomaten) und ihrer Industrie (Textilien) ohnehin identisch sind mit Problem-Produkten innerhalb der bisherigen EG.

Auf touristischem Gebiet erhofft man sich höchstens eine Belebung des Incoming-Tourismus, denn für Auslandreisen fehlen Kaufkraft und Devisen. Die rund vierhundert Reisebüros, unter denen man höchstens Abreu und Wagons-Lits als grössere Organisationen hervorheben kann, kämpfen ums nackte Überleben und leiden zudem unter der extrem schlechten Zahlungsmoral der wenigen Kunden, die sich für die Bezahlung ihrer Rechnungen ohne weiteres sechs Monate Zeit lassen und dies durchaus normal finden. Die zahllosen Streiks der Transportmittel tragen das ihre zur Morosität bei.

Ob künftige Bemühungen der EG-Tourismus-Kommission in bezug auf Qualitäts-Kontrolle, Konsumentenschutz, Erhöhung der Sicherheit der Reisenden, Abbau der Zollschranken, Ausbau des Sozial-Tourismus und allgemein einer Verbesserung des Produkt-Standards unter diesen Umständen Früchte tragen werden, darf leider bezweifelt werden.

*

Bereits spricht man von der Türkei als nächsten EG-Kandidaten. Soll man den Mut der Kreise, die dahinterstehen, bewundern, oder die Einsichtslosigkeit der gleichen Kreise beklagen?

Reisebüro Topas AG Luzern

Auch der Chef an der «Front»

Nicht als Manager, sondern vielmehr als «Handwerker» sieht der Geschäftsführer und Hauptaktionär der Topas AG in Luzern, Willi Wyss, seine Tätigkeit in der Reisebranche. Für ihn ist der direkte Kontakt zum Kunden nicht Verpflichtung, sondern eine Selbstverständlichkeit, die sich langfristig auch bezahlt macht, wie der 47jährige Reisefachmann jeweils dem 4-Millionen-Franken-Umsatz der Topas AG entnehmen kann.

Willi Wyss begann seine berufliche Laufbahn nicht im bewegten Metier der Reisebürobranche, sondern bei den Schweizerischen Bundesbahnen, wo er nach einer Stationslehre in rund einem Dutzend SBB-Stationen tätig war. Im Verlaufe seiner SBB-Zeit betreute er auch die Sparten Geldwechsel-, Auskunfts- und schliesslich Reisedienst.

Von der Reisebürokrankheit» wurde Wyss – wie er sagt – eigentlich erst spät angesteckt. Nicht zuletzt als Folge eines Englandaufenthaltes entdeckte er seine Liebe zu den britischen Inseln, wo er à tout prix eine Stelle in der Reisebranche finden wollte. Nach reichlichen Absagen flatterte eines Tages ein lockendes Angebot aus London ins Haus, das er gleichentags annahm.

Gleichsam als Autodidakt büffelte Wyss zusammen mit seiner Gemahlin *Susanne* (ex Kuoni), die er in England kennengelernt hatte, zuhause das Reisebüro-Know-how, das ihm bereits als Reiseleiter bei der englischen Firma Global/Overland zugute kam.



Für Topas-Chef Willi Wyss ist der direkte Kundenkontakt unerlässlich.
(Foto: Alex Höchli)

Von Galliker-Reisen zu Topas

1964 kehrte Wyss in die Schweiz zurück, wo er zwei Jahe lang in einem Luzerner Reisebüro und später bei Galliker-Reisen tätig war. 1970 erwarb er sich diese Firma und benannte sie auf die Bezeichnung «Topas» um.

Mit Ausnahme der dämpfenden Krisenjahre 1975/76 steigerte sich die Umsatzentwicklung der Topas AG an der Luzerner Hirschmattstrasse zusehends – im vergangenen Jahr betrug der Umsatz rund 4 Mio Franken – obgleich Wyss den Personalbestand auf zwei Angestellte und der halbtägigen Mitarbeit seiner Gemahlin im Bereich Buchhaltung/Werbung belassen konnte. «Dies war nur deshalb möglich, weil ich in meinen zwei Mitarbeiterinnen *Marlis Odermatt* und *Maria Schilter* sowie meiner Frau Susanne ein ideales Team fand», meint Willi Wyss zurückblickend.

«Reisen nach Mass»

Topas AG ist trotz wachsendem Erfolg das «kleine» Reisebüro mit individueller Beratung geblieben, ohne jedoch den Anschluss an die neuen Technologien im Verkaufssektor zu verpassen. Auch wenn Topas sämtliche Destinationen verkauft, sind die «Reisen ab Stange» bei der Kundschaft nicht die meist frequentierten. Viel lieber lassen sich die Topas-Kunden – 80 Prozent von ihnen gehören zur Stammkundschaft – «Reisen nach Mass» zusammenstellen.

Die starke Kundentreue erklärt sich Wyss durch den Umstand, dass «wir unsere Kunden mit ihren hohen Ansprüchen kennen und nicht mehr versprechen, als tatsächlich möglich ist». Täglich ist Willi Wyss zudem am Schalter anzutreffen, da ihm der direkte Kontakt mit seiner Kundschaft am Herzen liegt.

Türkei-Programm

Bisher kreierte Topas im Bereich Tours-Operating lediglich Ad-hoc-Eigenproduktionen; sei es beispielsweise für Leser einer Tageszeitung, sei es für einen Unteroffiziersverband. Seit Beginn dieses Jahres jedoch wagte sich Wyss in die noch nicht weit erschlossene Tourismusregion Türkei vor und stellte innert kürzester Frist ein Jahresprogramm zusammen.

Jeden Freitag befördert Topas seine Kunden in einem Balair-Nachtflug in das 1984 erbaute Bungalow-Center von Bodrum, das rund 250 Kilometer südlich von Izmir gelegen ist. Als Zielpublikum für das neue «Torba Holiday Center» sieht Wyss besonders junge, sportliche Feriengäste oder Familien mit Kindern prädestiniert. Swimming-pool, Tennisplätze, Surf- und Tauchschule laden zu sportlichen-aktiven Ferien ein.

Gemäss der Geschäftsdevise weist Topas auch auf die Schattenseiten des Reiselandes Türkei hin, wenn auf die teilweise «fehlenden Fachkenntnisse des dortigen Touristik-Personals» aufmerksam gemacht wird. Topas' Grundgedanken sei, «jeweils lieber weniger als zu viel zu versprechen, damit der Kunde überrascht und nicht enttäuscht nach Hause zurückkehrt», erklärt Willi Wyss überzeugend.

Eines müssen Topas-Kunden nicht erwarten: Leidige Überbuchungen, die oft in der Türkei getätigt werden: «Das Hafenstädtchen Bodrum ist bei den grossen Türkei-Anbietern noch wenig bekannt, und somit sollten solche Probleme vorerst bestimmt nicht auftreten, versichert Wyss. Zwei Wochen mit Halbpension kosten den Topas-Kunden je nach Saison zwischen 1110 und 1330 Franken.

Für die laufende Saison haben sich bereits über 200 Personen angemeldet, so dass Wyss das Türkei-Angebot im kommenden Jahr zweifellos mit Rundfahrten und sonstigen Attraktionen anbieten wird. Bereits im aktuellen Prospekt wird eine einwöchige Segelkreuzfahrt in der türkischen Ägais für 620 bis 830 Franken angeboten. Wyss glaubt an den künftigen Erfolg der türkischen Küstenregion, da punkto Klima und Ambiente Parallelen zu Griechenland zu entdecken seien.

Lachsfischen in Südgrönland

Alljährlich organisiert Topas auch Fischerreisen nach Südgrönland. Auf der ehemalien USA-Luftwaffenbasis von Nassarssuak vergnügen sich genüsslich 20 bis 40 Topas-Fischer unter kundiger Leitung im Lachsfischfang. Der Lachs wird an Ort und Stelle geräuchert und auf Weihnachten in die Schweiz versandt. «Oft finanzieren sich Fischer mit ihrer Beute ihre nächste Reise ins kühle Fischerparadies», erklärt Wyss.

Aufgenommen hat Topas dieses Angebot durch einen vermeintlichen «Fasnachtsscherz», als an einem Aschermittwoch der Ebikoner Fischer *Rolf König* – wie Willi Wyss ein passionierter Fasnächtler – ins Reisebüro trat und eine Fischerreise nach Südgrönland buchen wollte. Emsige Recherchen – eine Spezialität von Wyss – ergaben jedoch, dass dies kein später Scherz, sondern eine echte Marktlücke darstellte.

Und da Wyss kein Fischer ist, liess er sich durch keinen geringeren Fachmann als den Generalsekretär des Schweizerischen Fischereiverbandes, *Paul Slominski,* beraten. Auch da ist Topas in der Lage, für jeden Fischer eine Reise nach Mass anzubieten. Und dies hat sich in Fischerkreisen in der Region auch bereits herumgesprochen.

Den Pragmatiker Willi Wyss beschäftigen aber auch Zukunftsgedanken der Reisewelt. «Reisen ist kein Luxusartikel mehr, Reisen ist zu einem Grundbedürfnis des heutigen Menschen geworden», sinniert er. Dieser optimistischen Sichtweise werden bei der Topas AG in Luzern auch Taten folgen. In den kommenden Jahren gedenkt Wyss sein Reisebüro räumlich, jedoch nicht personell zu erweitern.

Auch dann wird er nicht in ein Büro im oberen Stockwerk verschwinden, sondern als «Handwerker» hart an der Front im direkten Kundenkontakt bleiben, hat er uns versprochen. *Alex Höchli*

ORV OSTSCHWEIZER-REISEBÜRO-VEREINIGUNG

Airtour GV in Bern

Nein, ich beabsichtige nicht, denjenigen, die nicht anwesend waren, über die GV in Bern zu berichten (da gibt es genügend Fachjournalisten, die das besser können). Es steht mir auch nicht an, den Drohfinger zu erheben. Doch ich habe mich gewundert . . . Nämlich über die wenigen anwesenden Airtour-Vertreter aus der ORV-Region. Sicher, ich weiss, Sie haben alle einen Grund, dass Sie nicht gekommen sind – Stress, kurzfristige Buchungen, Ferienabwesenheit Ihrer Mitarbeiter usw. Diejenigen, die aber doch gekommen sind, u. a. aus dem Engadin, die alle haben aber genau das gleiche Problem wie Sie auch. Oder glauben Sie vielleicht, wir sitzen gemütlich im Lehnstuhl und warten darauf, bis wir endlich wieder einmal eine kleine Reise zu einer GV machen dürfen?

Jeder wusste, wie wichtig die diesjährige GV für die Zukunft unserer Airtour, also auch für uns, war. Jeder hätte aber auch wissen sollen, wie wichtig jede einzelne Stimme sein kann. Kritik allein genügt nicht, und wenn man durch Abwesenheit glänzt, trägt man nicht zur Lösung von Problemen bei. Und gerade diese GV hat einmal mehr gezeigt, dass auch die «Kleinen» etwas zu sagen haben und sogar sehr viel erreichen können, wenn sie sich gemeinsam hinter eine Sache stellen.

Dazu ist aber auch Ihre Anwesenheit, Ihre Meinung und Ihre Stimme wichtig. Oder betrachten Sie sich etwa als so unwichtig? Oder haben Sie etwa gar keine Meinung? Vielleicht denken Sie bei einer nächsten GV einmal daran.

An dieser Stelle möchte ich im Namen des ORV-Vorstands *Ellio Wettstein* zu seiner Wahl in den Airtour-Verwaltungsrat herzlich gratulieren.

Mitarbeiterschulung

Unsere ORV-Schulungskurse werden übrigens vom 11. bis 15. November durchgeführt. Merken Sie sich dieses Datum bitte schon heute. Denn auch hier gilt: Teilnahme erforderlich. Denn nur so kann die in unserer Branche äusserst wichtige Schulung erfolgreich weitergeführt werden. Weitere Details dazu erhalten Sie später.

Denjenigen, die demnächst in die Ferien fahren, wünsche ich viel Sonne und gute Erholung – den anderen wenig Stress und endlich auch etwas Sonne . . .

Anneliese Ryffel, ORV-Vorstand



Philippinen-Studienreise

Vor kurzem organisierten die Philippine Airlines für Reisebüroagenten eine Studienreise nach den Philippinen. Nebst der Hauptstadt besichtigten die Teilnehmer auch das Argao Beach Ressort auf Cebu. Auf dem Bild zu sehen (v. l. n. r.): René Moser (Globetrotter Zürich), Rosalinda Weyermann (Hotelplan Zürich) Gaby Eggli (Rolf Meier Schaffhausen), Gaby Kaufmann (Toca Zürich), Kathrine Ambühl (TTS Zürich), Astrid Fischer (Knecht Wohlen), Franziska Coreggioli (Danzas Liestal), Regula Sutter (Wagons-Lits Bern), Dora Henne (Kuoni Aarau), Hans-Ueli Kündig (Wynental Menziken), Silvia Schmitter (CC Zürich), Edith Imboden (Kuoni Pfäffikon). (Foto: Philippine Airlines)

MIT CONTINENTAL AIRLINES NACH AMERIKA UND MEXIKO

neu

Ab 8. Juli 85
reservieren wir selbst!

Continental Airlines fliegt bereits ab London!

Tel.: 0049 69/7241414

Guiollettstraße 30, 6000 Frankfurt 1

Täglicher Gold und Silver Service der Continental Airlines ab London-Gatwick direkt nach Houston.

CONTINENTAL AIRLINES
A new tradition in flying.

Reisebüro
HARRY KOLB
Dorfstrasse 20
CH-8802 Kilchberg/Zurich
Tel. (01) 715 36 36
Telex 59291 kolb ch

1 Woche Tokyo
ab Fr. 2980.–
Programme mit Swissair und Japan Airlines.
5 Übernachtungen bereits inbegriffen.
320

Spezialist
für Japan
und Fernost

SCENIC AIRLINES
GRAND CANYON
Ab Las Vegas
US$ 119.–

Buchungen und Informationen

Droysenstrasse 4
D-6000 Frankfurt/Main 60
Telefon (069) 44 60 02
Telex 4 170 170 wief d

ACTIVA AKTUELL

8, 15 und 22 Tage
BALAIR-Tagesflug jeden Freitag
vom 17.5. – 18.10.85
RHODOS
Dank Zusatzkapazitäten wieder freie Plätze für alle Juli-Daten.
RB-Kommission ganze Saison: 15%.
Haben Sie noch genügend Spezialprospekte?
01/761 66 11
ACTIVA REISEN, 8914 Aeugst

Anzeigen werden gelesen.
So, wie diese hier.
Ungebunden an Ort und Zeit.

Monbijoustrasse 130
Postfach 2657
CH-3001 Bern
Tel. (031) 507 222
Telex 912 185 htr ch

touristik revue
hotel revue

Alamo Rent A Car

Hier sehen Sie die Orte,
wo man mit ALAMO preiswert fahren kann
z. B. einen CHEVY CHEVETTE für eine Woche ab US$ 69.00

ALAMO RENT A CAR · Flughofstrasse 61 · CH-8152 Glattbrugg/Zürich
Telefon 01/810 82 82 · Telex 54367 anzh ch

Mallorca Ibiza Mallorca Ibiza Mallorca Ibiza Mallorca Ibiza Mallorca Ibiza Olé

Sonnenschein in
MALLORCA und
IBIZA
Superpreise ab
Fr. 290.–
Charterflüge jeden Samstag ab Zürich
Verlangen Sie den neuen Ferienkatalog
TRAVELCLUB
Transteam Travelclub AG
Gutstrasse 2, 8055 Zürich
Tel. 01 461 48 66

TOURISTIK-STELLENMARKT

Wir suchen per 1. August für die Betreuung unserer Kunden am Flughafen Zürich-Kloten eine

KUONI

Ground-Hostess

Voraussetzungen:
- abgeschlossene Berufslehre oder gleichwertige Ausbildung
- Idealalter 22 bis 26 Jahre
- Schweizerdeutsch und gute Konversationskenntnisse in Französisch und Englisch
- Erfahrung in administrativen Arbeiten
- Freude am Umgang mit Menschen
- Flexibilität, unregelmässig und vorwiegend an Wochenenden zu arbeiten
- interessiert an einer längerfristigen Anstellung
- Organisations- und Improvisationsvermögen
- angenehme Umgangsformen und gepflegte Erscheinung

Wenn Sie unsere Anforderungen erfüllen und sich angesprochen fühlen, sollten Sie uns Ihre Bewerbung (mit Kurzlebenslauf, Foto und Zeugniskopien) zukommen lassen.

Reisebüro Kuoni AG
Reiseleiter-Einsatzstelle
Neue Hard 7, 8037 Zürich

4820

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

---

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 Herrn Stefan Schild in Verbindung – Telefon (01) 241 25 25.

0047

Dauerstellen
MANPOWER SELECTION
8021 Zürich, Löwenstr. 56, Tel. 01 / 241 25 25

Cyprus Airways Ltd

is looking for:

two employees for

reservation and ticketing

with good knowledge of English, German and French. Previous experience with airport duties will be considered as additional qualification. Only candidates with previous airline experience should apply. Good salary and working conditions.

Applications in English to be sent to Cyprus Airways Ltd, c/o Mr. Y. Hadjimarcou, Löwenstrasse 25, 8001 Zürich. For further information please call (01) 221 02 40.

4828

Sunbird Travel Dübendorf und Pfäffikon

Wir suchen per sofort

Reisebürofachkraft

mit abgeschlossener Reisebürolehre und mindestens 1 Jahr Praxis.

Wir erwarten:
gute Umgangsformen, Englisch und Französisch und wenn möglich etwas Italienisch.

Wir bieten:
selbständiges Arbeiten in kleinem Team, gute Sozialleistungen und gutes Salär sowie Reisevergünstigungen.
Es besteht die Möglichkeit, evtl. die Leitung der Filiale Pfäffikon zu übernehmen.

Bitte senden Sie die üblichen Unterlagen an:

Sunbird Travel, Zentrum Marktgasse
8600 Dübendorf, z. H. Fr. G. Wiestner.

4873

Bad Ragaz

Ihr Partner für Kur, Sport und Erholung zu jeder Jahreszeit.

Unser bewährter Kurdirektor verlässt unseren Kurort nach 10jähriger erfolgreicher Tätigkeit auf Ende 1985, um sich einer neuen Herausforderung zu stellen.
Der Kur- und Verkehrsverein Bad Ragaz sucht als dessen Nachfolger(in)

Kurdirektor(in)

der (die) befähigt ist, das begonnene Werk weiterzuführen und auszubauen. Wir suchen eine zielstrebige, schrift- und sprachgewandte, kontaktfreudige Persönlichkeit mit Berufserfahrung, die gleichermassen nach innen wie nach aussen zu wirken versteht. Innovationsfreude und Ideenreichtum sind ebenso gefragt wie Organisations- und Realisationsvermögen. Ein gewisses Flair für die speziellen Belange des Bädertourismus ist erwünscht. Das Pflichtenheft des Kurdirektors von Bad Ragaz ist so breit gefächert, dass Spezialistentum nicht genügt, um die vielfältigen Aufgaben zu erfüllen. Gesucht wird deshalb ein «Allrounder» im besten Sinne.

Bewerber(innen), die sich angesprochen und befähigt fühlen, unseren Kurort weiter auf Erfolgskurs zu steuern, werden gebeten, ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen, inkl. Schriftenprobe bis zum 19. Juli 1985 einzureichen an:

Herrn H. J. Widrig,
Präs. des KVV Bad Ragaz
Flurweg 2, 7310 Bad Ragaz

Bad Ragaz

Schweizer Heilbad

P 13-002792

Suchen Sie eine interessante Aufgabe mit Verantwortung?

Für unsere Abteilung **Städtereisen per Bahn** (Gruppen- und Individualreisen) suchen wir eine(n)

Reisebüromitarbeiter(in)

Wir möchten Ihnen die Verantwortung für sämtliche Bahnfachbelange (hauptsächlich Tarife, EPR, Abrechnungen) sowie die selbständige Bearbeitung und Organisation von Gruppenreisen nach Mass übertragen. Sie führen die Beratungsgespräche, erstellen Offerten und sind für das Operating (Bahn) zuständig.

Für diese vielseitige Aufgabe ist eine Reisebüroausbildung oder mehrjährige Praxis sowie Erfahrung in den Bahnbelangen erforderlich.

Wir bieten Ihnen gute berufliche Entwicklungsmöglichkeiten, ein selbständiges Aufgabengebiet in einem jungen und dynamischen Team sowie attraktive Reisevergünstigungen und Studienreisen.

Bewerber(innen) mit Interesse an einer Dauerstelle bitten wir, unserer Personalabteilung ihre Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Passfoto einzureichen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

01 462 44 11

Imholz

Reisebüro Hans Imholz AG, Birmensdorferstrasse 108, 8036 Zürich

4799

Inserate in der hotel+touristik revue haben Erfolg!

Die Schweizerische Verkehrszentrale (SVZ) ist vom Bund mit der touristischen Landeswerbung im In- und Ausland beauftragt.

Wir suchen je einen

Leiter unserer Vertretungen in Düsseldorf und Hamburg

da die bisherigen Stelleninhaber mit neuen Aufgaben innerhalb unserer Organisation betraut werden.

Wir erwarten:
- Vertrautheit mit der touristischen Schweiz
- sehr gute Fachkenntnisse der Werbung
- Verhandlungsgeschick und Kontaktfreudigkeit
- Organisationstalent
- perfektes Deutsch, sehr gute Französisch- und Englischkenntnisse

Wir bieten ein abwechslungsreiches, selbständiges Arbeitsgebiet sowie ein den Anforderungen entsprechendes Gehalt und gute Sozialleistungen.

Gerne erwarten wir von Schweizer Bürgern/Bürgerinnen vollständige Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Schweizerische Verkehrszentrale (SVZ)
Personalabteilung
Bellariastrasse 38
8027 Zürich
Telefon (01) 202 37 37

P 44-002631

ACTIVA AKTUELL

8, 15 und 22 Tage
BALAIR-Tagesflug jeden Freitag
vom 17.5. – 18.10.85

RHODOS

Dank Zusatzkapazitäten wieder freie Plätze für alle Juli-Daten.

RB-Kommission ganze Saison: 15%.

Haben Sie noch genügend Spezialprospekte?

01/761 66 11
ACTIVA REISEN, 8914 Aeugst

AirPass

Airpass
Ihre Buchungszentrale, wenn's ums Fliegen geht.
Telefon 01/810 81 82
Telex 54 367

PAN AM
Generalagent für die Schweiz (Ausnahme: Zürich und Welschland)
Pan Am. You Can't Beat The Experience.

New York Helicopter
Die schnellste Verbindung zwischen den Flughäfen Kennedy, La Guardia und Newark sowie Manhattan. Für First- und Businessclass-Passagiere kostenlos mit internationalen Anschluss-Tickets!
Kontaktieren Sie uns für Details.

Island Helicopters
Ein faszinierendes Erlebnis: Sightseeing-Helikopter-Flüge über New York. Bereits ab US$ 25.–. Tag und Nacht.

Las Vegas Airlines
Der Spezialist für Grand-Canyon-(Aus-)Flüge.
124.– US$ Rundflug (3 Stunden)
164.– US$ Rundflug und Canyon-Exkursion (1 Tag)
191.– US$ Rundflug und Canyon-Exkursion inkl. eine Übernachtung.

LUXAVIA
Direktflüge Luxemburg–Johannesburg inkl. Bahnbillet
Schweiz–Luxemburg. Schon ab sFr. 1650.–!

Airpass
Flughofstrasse 61
CH-8152 Glattbrugg
Telefon 01/810 81 82
Telex 54 367

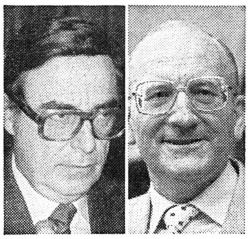
Gute Manuskripte helfen Fehler vermeiden!

STELLENGESUCHE

Suchen Sie den Reisebüro-Profi?

Initiativer Reisefachmann, 32, sucht neue Herausforderung in lebhaftes Reisebüro, Veranstalter oder Airline. Biete Ihnen erfolgreiche Erfahrung in der Reisebranche, mit Auslandaufenthalt, Sprachen D, F, E, FIT und Gruppenproduktion, Planning und Einkauf, PARS und FQT. Belastbar und flexibel.
Kontakt unter Chiffre **4595 an** hotel revue, 3001 Bern.

Namen im Gespräch



In einer Kampfwahl um einen Verwaltungsratssitz bei der Airtour Suisse, anlässlich der Generalversammlung in Bern, unterlag **Rodolphe Hintermann** (Wagon-lits, Foto links) seinem Gegenkandidaten **Ellio Wettstein** (Wettstein, Foto rechts) mit 12 Stimmen.

Noch im ersten Wahlgang schwang Hintermann obenaus, erreichte aber das erforderliche Mehr nicht, weshalb es zu einer zweiten Abstimmung kam, die dann Wettstein knapp für sich entschied. Hintermann gehörte dem Verwaltungsrat der Airtour Suisse bereits vorher an und war vom Verwaltungsrat für eine weitere Amtsdauer vorgeschlagen worden.

Zur Wiederwahl stellte sich auch **Kurt Emch** (Danzas), der von den 137 anwesenden Aktionären der AT jedoch ohne Diskussionen gewählt wurde.

*



Bei KLM Schweiz steht ein Direktionswechsel ins Haus: **Hans Jorisch**, seit vier Jahren Direktor Schweiz, zieht sich altershalber zurück. Zwar erst 62 Jahre alt, hat er das Pensionsalter deshalb erreicht, weil bei KLM die Tropenjahre doppelt zählen. Jorisch arbeitete seit 37 Jahren bei der holländischen Luftfahrtsgesellschaft und kennt Zürich bereits aus früheren Zeiten: von 1958 bis 1962 war er Sales Manager für die Schweiz.

Ans Aufhören denkt er freilich noch lange nicht. Die «Golden Tulip International Hotels», eine Tochtergesellschaft der KLM, plant neu eine Niederlassung in der Schweiz und vertraut deren Leitung Jorisch an. Er beginnt den neuen Job am 15. Juli im Gebäude der Handelskammer Holland-Schweiz an der *Hornergasse 13* in Zürich. Golden Tulip zählt 300 Hotels in 200 Städten in 60 Ländern und amtiert als Reservationssystem; seit 1984 hat man damit begonnen, eigene Hotels zu erwerben.



Neuer KLM-Direktor für die Schweiz ist seit dem 1. Juli **Tom Prins**, vordem KLM-Direktor Deutschland in Frankfurt (wo der Posten mit «Generaldirektor» bezeichnet wird!). Prins' Versetzung entspricht dem KLM-Rotationsprinzip von drei bis fünf Jahren. Er freue sich sehr auf die schöne Stadt Zürich, meint Prins, mehr aber noch über das «äusserst erfreuliche Geschäftsjahr der KLM Schweiz, das sogar noch etwas über dem Durchschnitt des vorzüglichen Abschneidens 1984/85 der Gesellschaft weltweit liege.»

Vorgestellt hat sich Prins auf der traditionellen KLM-Schweizer-Tournée, die dazu dient, Firmen-Reisedienste, Reisebüros und Spediteure einzuladen und mit ihnen den Saisonbeginn der Matjes-Heringe zu feiern.

Danzas AG 1984

Gewachsen

Die Reiseorganisation des Speditionsriesen Danzas AG hat sich im vergangenen Geschäftsjahr 1984 als drittgrösstes Reiseunternehmen behauptet und den Umsatz um rund 10,2 Prozent auf 245 Millionen Franken gesteigert.

Der mit den Fluggesellschaften getätigte Umsatz konnte auf einen Anteil von 59,2 Prozent erhöht werden. «Im sehr umkämpften und gleichzeitig werbeaufwendigen Geschäft hat vor allem die Region Westschweiz erfreuliche Nettoresultate erzielt, während die Region Deutschschweiz/Tessin die Modernisierung der Carabteilung zu tragen hatte», schreibt Danzas im soeben erschienenen Geschäftsbericht.

Die Reiseabteilung von Danzas beschäftigte 1984 in 27 Filialen (Neueröffnung in Montreux im Berichtsjahr) und neun bei Grosskunden abgestellten Implants rund 350 Mitarbeiter.

Nur rund fünf Prozent des Umsatzes der Danzas AG entfallen auf die Reiseorganisation. Insgesamt setzte die Danzas AG 1984 rund 2,45 Mrd Franken um und beschäftigte rund 4777 Mitarbeiter in 377 Geschäftsstellen. Der Gewinn betrug 6,7 Mio Franken. r.

Counter

SAS: Visit Scandinavia

Die Fluggesellschaft SAS bietet ab 1. Juni ein Visit-Scandinavia-Programm um 195 Dollar an. Durch den niedrigen Preis sollen mehr Touristen aus Nord- und Südamerika, dem Fernen Osten und Australien zu einem Besuch in Skandinavien bewogen werden. Das Angebot besteht nur für Bewohner dieser Gebiete.

Der Visit-Scandinavia-Tarif berechtigt Touristen aus Übersee zu sieben SAS-Flügen innerhalb Skandinaviens.

Zusätzlich zu 14 Routen, welche die drei Länder Schweden, Dänemark und Norwegen verbinden, können Flüge in neun dänische, 13 norwegische und 21 schwedische Städte in Anspruch genommen werden. Der Preis für einen Flug beträgt ohne Rücksicht auf die Distanz 28 Dollar.

SAS hat einige Auflagen mit dem Erwerb der «Visit Scandinavia»-Flugcoupons verbunden. So müssen alle sieben Coupons gleichzeitig mit dem SAS-Tikket nach Skandinavien gekauft werden.

Nach Ausgabe des Tickets sind keine Änderungen der Routen möglich, für nicht eingelöste Coupons wird kein Ersatz geleistet. Die Tickets sind bis 30. September erhältlich und ab dem Tag der Ankunft in Skandinavien einen Monat gültig. apa

Kalender

Kongresse

23.–25.7.	World Congress-Seminar & Expo, New York
28.–31.7.	AFTA, Hawaii
25.8.–1.9.	EUHOFA International, Heidelberg
15.–21.9.	AIEST, Bregenz
14.–19.10.	TAANZ, Surfers Paradise
2.– 8.11.	UFTAA/FUAAV, Wien
10.–16.11.	ASTA, Rom
16.–19.11.	Europäische Vereinigung der Kongressstädte, Thessaloniki
17.–22.11.	SKAL-Club, Tel Aviv
25.–28.11.	Congrès et Marché japonais du tourisme international, Tokyo
1986	
22.–26.2.	ASTA, Athen
14.–16.4.	PATA, Kuala Lumpur
31.5.–1.6.	ANAV '86, Chur
25.–28.7.	AFTA, Brisbane
21.–27.9.	ASTA, Singapore

Generalversammlungen

28./29.8.	Schweiz. Fremdenverkehrsverband, Genf
10./11.9.	Klub kinderfreundlicher Schweizer Hotels, St. Moritz
23.10.	SVZ, Vorstand, Glarus
28.–30.10.	IATA, Hamburg
2.–3.11.	HSMA, Swiss Chapter, Interlaken
4.–7.11.	Weiterbildungskurs VSKVD, Monte Verità
7.11.	VSKVD, Monte Verità
7.–9.11.	Verband Schweizer Badekurorte
8.11.	Schweizerische Vereinigung der Klimakurorte, Ascona
8.–9.11.	Anciens Centre international de Glion, Strasbourg
20.–25.11.	UIAEEH, Berlin
21./22.11.	Schweizerischer Reisebüro-Verband
1.–8.12.	WATA, Kairo
1986	
27.–30.4.	FICI, Lugano

Messen

27.9.–6.10.	Comptoir de Martigny, Martigny
9.–15.10.	Alimenti e ristorazione, Tecnica dolciaria, Pesaro
13.–21.10.	Equip' Hôtel, Paris
26.10.–4.11.	SNOW, Basel
29.–31.10.	TTW, Montreux
14.–20.11.	IGEHO, Basel
22.–24.11.	BTF, Brüssel
27.11.–2.12.	WTM, London
3.–5.12.	IT & ME, Chicago
1986	
19.–23.2.	Ferien '86, Wien
19.–23.2.	Caravan '86, Wien
28.2.–6.3.	ITB, Berlin
10.–12.4.	Pacific Travel Mart, Kuala Lumpur
15.–17.4.	SCIM, Montreux
11.–15.6.	Vinova, Wien
19.–23.10.	Interhoga '86, Wien
24.–26.11.	CCE, Monte Carlo

Pressekonferenzen

17.9.	SHV-Konferenz der Sektionspräsidenten und -sekretäre, Le Châlet-à-Gobet
1986	
22.1.	Interhome, Zürich
13.3.	Swissair, Hotel International, Zürich-Oerlikon

Workshops

12.8.	*Airtour Suisse*	Hotel National	Luzern	10.00 Uhr
13.8.	*Airtour Suisse*	Hotel Hilton	Basel	10.00 Uhr
14.8.	*Airtour Suisse*	Hotel Einstein	St. Gallen	10.00 Uhr
15.8.	*Airtour Suisse*	Hotel Carlton	Zürich	10.00 Uhr
16.8.	*Airtour Suisse*	Hotel Schweizerhof	Bern	10.00 Uhr
20.8.	*Airtour Suisse*	Hotel Continental	Lausanne	10.00 Uhr
21.8.	*Airtour Suisse*	Hotel Le Warwick	Genève	10.00 Uhr
21.8.	*Imholz*	Hotel International	Zürich	
30.8.	*Esco*	Europa-Park	Rust	14.00 Uhr
11./12. 9.	*Asia Pacific*	Mövenpick	Regensdorf	9.00 Uhr
6.–8.12	*Esco*	Holiday Inn Hotel Nova-Park	Zürich-Davos	9.00 Uhr
1986				
7./8. 1.	*Hotelplan*	Möwenpick	Zürich	10.00 Uhr
8. 1.	*Imholz*	International französisch	Zürich	
9. 1.	*Popularis*		Lausanne	
10. 1.	*Hotelplan*	Hôtel de la Paix	Lausanne	10.00 Uhr
13.–14. 1.	*Popularis*	Hotel Bern deutsch	Bern	
15.–18. 1.	*Airtour Suisse*		Bern	
28. 1.	*Kuoni*		Zürich	
29. 1.	*Kuoni*		Zürich	
30. 1.	*Kuoni*		Lausanne	

Hotels

New World Hotels International Ltd. unterschreibt einen weiteren Management-Vertrag für ein neu zu konstruierendes Hotel in der **Volksrepublik China.** Das 30-Millionen-US-Dollar-Projekt soll mit über 570 First-Class-Zimmer Ende 1986 in Hangzhou, am West Lake, unter dem Namen Dragon-Hotel eröffnet werden. New World Hotels International sind zu buchen bei *Stinnes Touristic Representations GmbH, Untermainanlage 5, D-6000 Frankfurt, Tel. (069) 23 03 04, Telex 417 938 oder 417 949.*

*

Neu wird das Gran Hotel Albatros in Illetas auf **Mallorca** in Deutschland vertreten. Die Anschrift lautet: *Mona Arnold, International Travel Consultant, Am Hauptbahnhof 10, D-6000 Frankfurt/Main 1, Tel. (069) 23 40 98, Telex 413 477.*

Thf: Neue Broschüren

Neu erschienen bei Trusthouse Forte Hotels sind der Trusthouse Forte Hotels International Directory, ein Nachschlagewerk mit vierfarbigem Verzeichnis der Trusthouse Forte Hotels weltweit mit Adresse, Kurzbeschreibung und Preiskategorie der einzelnen Hotels sowie Lageplänen.

Ebenfalls erhältlich ist das Gesamtverzeichnis mit Übersichtskarte der Standorte der Thf-Hotels in Grossbritannien und Informationen über die Trusthouse Forte Hotels weltweit, das jetzt neu wieder die Preise angibt, erhältlich. Ergänzend dazu die Preisliste in deutscher Sprache. Ausserdem liegt auch das neueste Travellodge/Viscount Hotel-Verzeichnis der 15 Vier-Sterne Viscount Hotels und über 500 Travellodges in Nordamerika vor.

Alle Broschüren können angefordert werden bei: *Trusthouse Forte Hotels, Neue Mainzerstrasse 22, D-6000 Frankfurt am Main 1, Tel. (069) 23 91 96, Telex 4-16 553.*

KENYA

Ein Traumziel leicht erreichbar

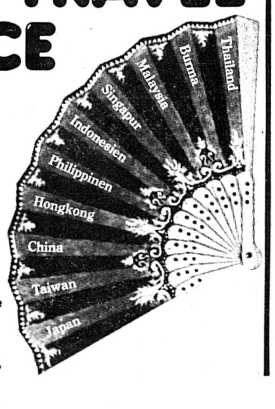
mit Wochenendflügen DC-10 der Air Seychelles/Martinair. Ab 23. August wieder Sonderangebote für 2 Wochen in verschiedenen Hotels auf Mahe und Praslin.

PRIVAT SAFARIS
FREIGUTSTRASSE 9 8039 ZÜRICH
01·202 93 43

hôtel revue + revue touristique
Editeur: Société suisse des hôteliers
Responsable de l'édition
Gottfried F. Künzi, rédacteur en chef
Rédaction allemande:
Maria Küng, Gottfried F. Künzi, Angelo Heuberger, Thomas Käser
Rédaction française:
José Seydoux, rédacteur responsable, Catherine de Lattre
Marketing:
Fritz W. Pulfer, resp.
Promotion-vente:
Dora Beer-Artoni
Vente des annonces/
Annonces commerciales:
Agence Flühmann & Arquint
Dorfstrasse 95, 8912 Obfelden
Téléphone 01 761 15 37
Agent en Suisse romande:
Publicité Neumann
1111 St-Saphorin-sur-Morges
Téléphone 021 71 11 20
Adresse pour la rédaction et l'édition (offres d'emploi, annonces sous rubriques, abonnements, etc.):
Case postale 2657, 3001 Berne
Téléphone 031 507 222
Télex 912 185 htr ch
Téléfax 3/2 031 46 23 95
Vidéotex *6660#
Organe officiel:
Association suisse des directeurs d'office de tourisme ASDOT
Association suisse des centres de congrès ASC
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)
Carpartenaire Suisse
Les articles publiés n'engagent que la responsabilité de leur auteur.

ASIEN 85 ASIAN TRAVEL SERVICE

Fernostreisen nach Mass in einzigartiger Auswahl



ATS Asian Travel Service heisst auch Air Ticket Service
Seilergraben 49, 8001 Zürich
TEL. 01/252 64 64

der railtour suisse telex:

speziell fuer junge leute:

costa brava
lloret de mar, hotel mariso
katalog s. 98

1 woche doppelzimmer/
fruehstueck
fr. 140.-- bis 217.--
ab 27. 7. noch zimmer frei

frl. e. gruetter freut sich
auf ihre buchungen.

es lohnt sich!
railtour suisse 031/46 03 33