

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 83 (1974)
Heft: 48

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 17.08.2025

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



Nr. 48 28. November 1974

hotel revue

Schweizer Hotel-Revue
Erscheint jeden Donnerstag
83. Jahrgang

Revue suisse des Hôtels
Paraît tous les jeudis
83e année

3001 Bern, Monbijoustr. 31
Tel. 031 / 25 72 22
Einzelnnummer Fr. 1.-

Wochenzeitung für Hotellerie und Tourismus – Hebdomadaire suisse d'hôtellerie et de tourisme

La recherche dans le tourisme

Le tourisme se prête mieux à la recherche de l'évasion qu'à la recherche tout court. D'aucuns se demandent d'ailleurs ce que ce dernier terme signifie pour l'homme de la rue et s'il s'agit pas d'un «simple» exercice de style pour universitaires et autres scientifiques imbus de formules savantes. Ils oublient que la recherche revêt une importance fondamentale dans l'évolution de l'humanité, quel que soit le secteur d'activité où elle s'exerce. Son rôle et sa nécessité s'expliquent, par exemple, en mesurant l'avance de la technologie américaine ou en comparant plus simplement le retard de certains secteurs par rapport à d'autres. Et si nous consacrons cet éditorial à la recherche, c'est moins pour en justifier le caractère impératif (ce que les chefs d'entreprise sensés ont reconnu) que pour les exhorter, à la lumière de la situation conjoncturelle présente, à en tirer profit et enseignement. Y compris dans le domaine de l'hôtellerie et du tourisme.

Le moment peut paraître mal choisi, encore qu'il illustre bien la carence qui, à un niveau très élevé, a entraîné les problèmes que l'on sait en matière d'économie énergétique. La recherche, en effet, ne résout pas un problème, elle le prévient; discipline de longue haleine, elle précède l'action (comme l'organisation, la publicité ou le marketing) et traite mieux la racine de l'arbre que son fruit. Mais si elle prend tout son sens aujourd'hui, c'est en raison des tristes conséquences pour de nombreuses entreprises du fléchissement actuel de la croissance, dues à l'indifférence dont on a fait preuve à son égard. En d'autres termes, on peut affirmer qu'une meilleure prise en considération des enseignements et des informations dispensés par les organes de recherche aurait évité le faux pas de maintes entreprises industrielles, commerciales et touristiques. Or, nombre d'entre elles ont satisfait, sans réflexion, sans examen méthodique de leurs initiatives et surtout d'une façon très impulsive, à une situation conjoncturelle temporairement particulièrement favorable. Elles se sont habituées à une demande croissante, à des résultats records, à une main-d'œuvre (étrangère) longtemps illimitée et au succès facile et quasi automatique. Lésinant tout sur les mesures prévisionnelles qui auraient garanti la solidité d'une entreprise à long terme et sur des qualités telles que la faculté d'adaptation ou le sens de la souplesse qui auraient permis d'éviter les écueils actuels, tout en passant ce mauvais cap avec un minimum de dégâts. Ceux qui ont vécu le temps présent sans se soucier de l'avenir payent aujourd'hui les frais de leur «gestion euphorique».

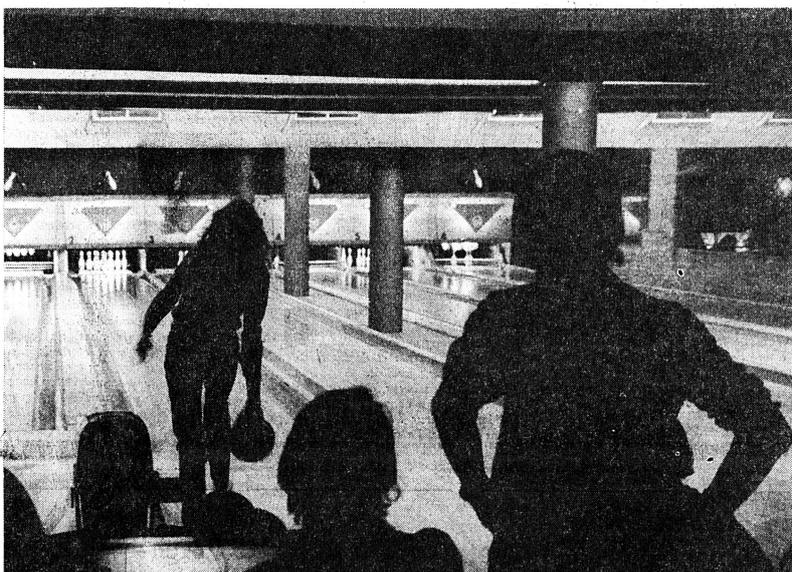
Nous en voulons pour preuve la fermeture presque quotidienne d'entreprises, petites à moyennes; spécialement dans le secteur du bâtiment où la plupart arguent le fait que l'arrêté fédéral sur la construction – abrogé d'ailleurs à l'heure où nous écrivons ces lignes – leur a enlevé le pain de la bouche. Tout en reconnaissant le bien-fondé de ce raisonnement dans certaines régions, il faut plutôt constater qu'on a fermé

plusieurs entreprises sous le couvert du ralentissement et des facteurs extérieurs, alors que les vraies raisons sont à chercher parmi toutes celles que nous venons d'évoquer. C'est ainsi que l'on prend les causes pour des effets, car bien fragiles sont les entreprises qui ne sont pas en mesure de faire face à des conditions, certes difficiles, mais limitées à quelques mois seulement.

Une gestion, solide et réaliste, repose sur les données fondamentales de la recherche. On s'expose aux dangers précités en faisant bande à part et ce que nous avons dit concerne l'ensemble des entreprises commerciales. Dès lors, une question se pose: où en est la recherche dans le secteur du tourisme? Amalgame de sciences plus ou moins exactes, le tourisme exigeait, sous l'ampleur de son mouvement, de ses motivations et de ses incidences, une politique à l'échelle mondiale qui ressemble moins à une ligne de conduite qu'à une véritable ligne de vie. Il est, dès lors, malaisé de constater que la recherche dans le tourisme, plus que dans n'importe quel autre secteur (pensons à la médecine, à l'énergie nucléaire ou à l'automobile), se caractérise par une extraordinaire dispersion et une insuffisance de moyens. Et, d'abord, qui s'occupe de recherche dans cette branche que l'on peut, à juste titre, considérer comme la première activité ou la première industrie mondiale? Diverses organisations publiques et privées internationales, mais dans une réelle anarchie et sans beaucoup de coordination; des organismes nationaux, guère mieux lotis et fréquemment mal soutenus; des spécialistes, à titre individuel, tels que les experts scientifiques du tourisme (AIEST). Certes, le domaine est vaste, le champ de recherche s'avère d'un surprenant éclectisme, englobant des secteurs aussi différents que la santé et les transports publics, l'écologie et l'économie, l'aménagement du territoire et les loisirs. L'information ainsi obtenue est, par conséquent, diffuse et sujette à caution, malgré les efforts des organes et des spécialistes de la recherche.

En Suisse, les enseignements de la recherche nous parviennent surtout de l'étranger, par les «mass media» et les ouvrages spécialisés. Encore faudrait-il sérieusement les consulter! La recherche dans le tourisme – qui fait d'ailleurs autorité sur le plan mondial – est assumée par la Fédération suisse du tourisme (au «bénéfice» de moyens dérisoires), par quelques isolés courageux et, sur le plan de la formation, par deux instituts universitaires et un institut pré-universitaire. Les travaux de la Société suisse des hôteliers, destinés à faire progresser le secteur de l'hôtellerie, peuvent être considérés comme une contribution à la recherche. Il y a, chez nous comme ailleurs, de nombreuses lacunes à combler; néanmoins, les professionnels suisses de l'hôtellerie et du tourisme auraient tout intérêt à soutenir la recherche et à en appliquer les enseignements. C'est la meilleure assurance-vie de leur entreprise.

José Seydoux



Nasskalte Novembertage sind gerade richtig, um irgendeinem Indoorsport zu frönen. Bowling oder Kegeln ergeben für die Fitness ebensoviel wie für den Plausch. (Foto SVZ)

Zum Urnengang vom 8. Dezember 1974:

Defizite ohne Ende?

Am 8. Dezember nächsthin werden Volk und Stände über zwei wichtige, die Finanzlage und den Haushalt des Bundes betreffende Vorlagen abzustimmen haben. Es handelt sich um den «Bundesbeschluss zur Verbesserung des Bundeshaushalts» und den «Bundesbeschluss über die Erschwerung von Ausgabenbeschlüssen» (Ausgabenbremse).

Beide Vorlagen haben Änderungen der Bundesverfassung zum Inhalt, beide sind deshalb dem obligatorischen Referendum unterstellt, beide müssen den Stimmbürgern und Ständen ohne Verzug zum Entscheid unterbreitet werden. Es handelt sich wieder um einen gewichtigen Urnengang, eine ebenso bedeutungsvolle wie dringliche Entscheidung, die es unerlässlich macht, dass jeder einzelne als verantwortungsbewusster Staatsbürger seine Willensbildung vornimmt und mit dem Stimmzettel zum Ausdruck bringt.

Steigende Ansprüche

Nachgerade weiss jedes Kind, dass sich seit 1971 die Ausgaben des Bundes ständig erhöht haben und dass die Einnahmevermehrung damit nicht Schritt halten konnte. Seit einigen Jahren schliesst der Haushalt des Bundes mit steigenden Defiziten ab. Es ist leicht, dagegen zu wettern: besser wird es dadurch nicht. Man sollte bedenken, dass nicht bloss erhöhte Ausgabenfreudigkeit oder die Teuerung, sondern vor allem die jährlich wachsende Aufgabenvermehrung des Staates und die stets steigenden Ansprüche an die Bundeskasse die Hauptschuld an dieser Entwicklung tragen. Als 1973 die Bundesrechnung mit einem Fehlbetrag von 780 Millionen Franken abschloss und die Budgetierungen für die kommenden Jahre die rapide Verschlechterung der Haushaltslage bestätigten, entschloss sich der Bundesrat, dem Parlament ein Paket von Massnahmen vorzuschlagen, um einerseits dem Bund vermehrte Einnahmen zu verschaffen, andererseits aber, um die Ausgaben auf ein tragbares Mass abzubremsen.

Bedeutliche Widerstände

Erste Sofortmassnahmen zur Wiederher-

stellung eines Gleichgewichts im Bundeshaushalt sind bereits in Kraft, so zum Beispiel der Zollsuschlag auf Treibstoffen, die Erhöhung des Zolls auf Heizöl, der sogenannte Personalstopp für das Bundespersonal. So verständlich es vom Standpunkt der Hauptbetroffenen aus auch sein mag, dass gegen die vorerwähnten Zuschläge das (fakultative) Referendum ergriffen wird, so sehr ist andererseits zu bedauern, dass bereits die ersten Vorkehrungen zur dringenden nötigen Equilibrierung des Staatshaushalts auf Widerstand stossen und dadurch Gefahr laufen, wieder unwirksam gemacht zu werden.

Defizite verhüten!

Die nun am 8. Dezember 1974 auf Verfassungsebene zu entscheidenden Vorlagen über eine massvolle Einnahmevermehrung (Erhöhung der Umsatzsteuer und der Wehrsteuer) und eine Zügelung der Ausgaben (Erschwerung von Ausgabenbeschlüssen des Parlaments) sind staats- und wirtschaftspolitisch von grösster Bedeutung. Sie bilden die unabdingbare Voraussetzung, um neue und grössere Defizite in der Rechnung des Bundes zu verhüten und das Gleichgewicht im Haushalt wiederzufinden. Die Massnahmen mögen wenig populär sein, aber der verantwortungsbewusste Staatsbürger kommt bei objektiver Beurteilung nicht darum herum, ihre unausweichliche Notwendigkeit zu bejahen. Eine Verwerfung der Vorlagen am 8. Dezember hätte für uns alle schwere, noch kaum klar überschaubare Folgen und müsste auf Jahre hinaus eine wirtschaftliche Hypothek von erheblichem Gewicht bedeuten.

Hoteldirektionsgesetz nicht gefährden!

Gerade die Hotellerie hat allen Anlass, sich einer dieser eben genannten nachteil-

gen Folgen eines negativen Abstimmungsausganges am 8. Dezember bewusst zu sein. Wir meinen die Revision des Hoteldirektionsgesetzes, die im Ständerat bereits genehmigt wurde und die anfangs Dezember auch noch vom Nationalrat gutgeheissen werden sollte. Eine der Neuerungen dieser Gesetzesrevision ist die Verstärkung der finanziellen Basis der Schweizerischen Gesellschaft für Hoteldirektion (SGH), die zur Weiterführung der – jetzt stagnierenden – Hotelrenewalaktion, für Hoteldirektion sowie für die Kurortrenewalaktion so dringend wünschbar ist. Im neuen Gesetz soll der Bundesrat ermächtigt werden, der SGH im Bedarfsfall weitere Darlehen bis zum Höchstbetrag von jährlich 5 Millionen Franken, jedoch gesamthaft höchstens 25 Millionen Franken, zur Verfügung zu stellen.

Dass in der heutigen Zeit, bei den gegebenen Verhältnissen am Kapitalmarkt (Kre-

Fortsetzung Seite 2

Sommaire

Qu'est-ce qu'un coordinateur?	2
Jubiläender Bätterverband	3
Interview de M. Bertrand C. Favre	3
50 ans de thermalisme en Suisse	5
Wintersaison-Propheten	7
Skischule und Hotellerie	8
La science du congrès	9
Modernisation d'une chambre d'hôtel	11
Phantastische Getränke	12
Festtage ohne Pannen	13
Vielseltiger Winter	15
Der lachende Dritte	16
«Les touristocrates» à la mer	17
Vacances studieuses aux USA	18

Journée SSH/FSCRH des coordinateurs

Il est incontestable qu'à une époque de pénurie de personnel et d'absence de demandes d'emplois sur le marché du travail, le recrutement et la relève des jeunes employés d'hôtel prend une importance toujours plus considérable. Tenant compte de cette situation, la Société suisse des hôteliers et la Fédération suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers ont de nouveau organisé, cette année, des journées destinées aux membres de la SSH et de la FSCRH qui veulent bien se charger d'informer tous ceux qui s'intéressent aux carrières hôtelières.

C'est à l'Hôtel-école de Glion que se sont réunies les personnes de confiance SSH/FSCRH de Suisse romande, lesquelles représentent la pierre d'angle de tout le concept de recrutement des jeunes dans l'hôtellerie.

La personnalisation de l'information

Chaque fois que les services de formation professionnelle des deux associations reçoivent une demande de renseignement au sujet d'un apprentissage, elles envoient à l'intéressé(e) non seulement une documentation complète, mais encore et surtout l'adresse d'un hôtelier ou restaurateur qui aura pour tâche essentielle de la compléter par une information pratique donnée chez lui de vive voix. Il existe donc en Suisse un véritable réseau de gens de métier qui acceptent avec bienveillance de jouer ce rôle d'informateur. Cependant, celui qui veut bien informer doit tout naturellement d'abord être informé lui-même. C'est pourquoi nos deux associations ont organisé cette journée consacrée à mettre en valeur toutes les possibilités de formation professionnelle existantes de même qu'à mieux situer et préciser le rôle que nos personnes de confiance auront à jouer! Voici les principaux points à l'ordre du jour:

- Restructuration des responsabilités de coordinateur
- L'hôtel-école, institution de formation professionnelle
- L'apprentissage d'assistante d'hôtel
- La refonte de l'apprentissage de cuisinier

Les responsables de la formation professionnelle SSH/FSCRH ont commenté les nouveautés apparues dans différents secteurs (apprentissage d'assistante, modification de celui de cuisinier) et suscité des commentaires sur les différentes expériences des participants: un large échange de vue profitable à tous.

Les tâches des personnes de confiance

La séance débuta par la présentation du système des hôtels-écoles, de leur organisation, de leur enseignement, de l'intérêt et, last but not least... de leur financement.

Les explications données, les participants purent se rendre compte «de visu» du fonctionnement d'un hôtel-école. Ils

purent librement circuler dans les classes et assister aux différents cours: service pratique, technologie, travail à l'étage, calcul, etc. Chacun reprit ensuite sa place pour participer au débat central de cette journée: préciser le travail des hommes de confiance. Quelles restent leurs tâches?

- Informer et conseiller les jeunes et leurs parents sur les possibilités de formation professionnelle
- Prendre des apprentis à l'essai dans leur propre entreprise ou les placer
- Mettre l'apprenti en contact avec les patrons intéressés
- Aider pour les formalités relatives à l'apprentissage

Un fructueux dialogue

Il parait d'emblée qu'en raison de leur activité professionnelle nos hommes de confiance ne peuvent s'occuper de tout ce qui leur était demandé par les deux associations.

D'autre part, il existe une grande confusion entre les différents organes de formation professionnelle à l'intérieur des régions: on ne distingue pas le rôle des commissions cantonales, des sociétés de cafetiers et hôteliers, des deux associations faitières. Il existe également de grandes inégalités dans la répartition des jeunes adressés aux hommes de confiance; d'aucuns reçoivent un maximum de visites (des classes entières) et d'autres pas une seule!

S'il a été malaisé de définir l'organisation idéale pour chaque région, il est par contre clairement apparu que l'homme de confiance doit tout d'abord avoir un rayon d'action limité. Son but essentiel est d'établir un contact personnel avec les intéressés et leurs parents et de les orienter le plus exactement possible.

Les grandes séances d'information sont du ressort des commissions cantonales, aidées dans leur travail par les associations faitières. La question du préapprentissage fait également l'objet d'une vive discussion. Si son principe est acquis, en revanche, les participants demandent aux deux services de formation de bien vouloir

établir une liste des établissements acceptant les novices.

Par la même occasion, certains se demandent si, sur le plan local ou dans le cadre de sections professionnelles SSH/FSCRH, on ne devrait pas établir une cartothèque de tous les intéressés aux professions de l'hôtellerie pour les relancer périodiquement. La question présente un certain intérêt, mais doit encore être étudiée à fond. En ce qui concerne la collaboration souhaitée tant avec les offices d'orientation professionnelle qu'avec les commissions professionnelles cantonales, les deux responsables de la SSH/FSCRH vont intensifier les contacts qu'ils ont déjà et faire mieux connaître à ces deux instances l'organisation des hommes de confiance.

Les dépenses causées à l'homme de confiance n'ont pas échappé à la discussion et, si chacun a admis que pour des visites individuelles l'hôtelier prenait les frais à sa charge, il a été convenu que, pour des visites de classes entières, les personnes de confiance adressent dorénavant leurs notes de frais aux commissions professionnelles cantonales respectives.

Si la participation à cette journée ne donnait hélas pas droit à un quelconque jeton de présence, les deux associations ont par contre offert à tous ces précieux collaborateurs un excellent déjeuner, admirablement servi par les élèves de l'hôtel-école!

Soutien et collaboration

L'après-midi devait d'abord permettre de donner un nouveau nom aux personnes de confiance. L'on adopta finalement l'appellation pratique et simple (!) de coordinateur de formation professionnelle pour l'hôtellerie et la restauration que l'on désigna dorénavant par coordinateur. Dans l'ensemble, les buts fixés pour cette journée ont tous été atteints. Il se dégage essentiellement que les coordinateurs, conscients de l'importance de leur travail pour l'avenir de la profession, demandent à être mieux soutenus par les professionnels de la formation.

D'autre part, nos coordinateurs ont retiré de cette journée des renseignements précis, tous réunis dans un classeur préparé minutieusement et remis à chacun. Ils sont des lors bien armés pour lutter contre les quelques mauvaises rumeurs qui circulent encore sur l'image des professions de l'hôtellerie et de la restauration. Nous ne pouvons conclure sans leur adresser tous nos remerciements pour leur aide bénévole et leur souhaiter plein succès dans une tâche souvent ardue.

Jacques Murry

Notre école hôtelière à Florence

La Biennale oeno-gastronomique en hommage à la cuisine toscane a déroulé ses fastes à Florence, du 5 au 15 novembre 1974. A cette occasion, les écoles hôtelières de Florence, Strasbourg, Hofgastein et Lausanne avaient délégué un professeur et trois étudiants pour participer à la journée dédiée aux écoles hôtelières, le vendredi 15 novembre.

Un aréopage de personnalités du monde touristique et gastronomique ont ainsi le privilège de déguster les spécialités régionales préparées dans les cuisines de l'Hôtel Excelsior par les représentants de ces quatre écoles, soit:

Strasbourg
Saumon glacé à la parisienne et Filet de bœuf Wellington

Florence
Penne strasciate
Gnocchi alla SAFFI et Zuccotto

Hofgastein
Tafelspitz mit Schnittlauchsaucce et Wiener Apfelstrudel

Lausanne
Plat Bernois et Tarte aux épinards des ducs de Gruyères

Tous ces plats, sans exception, étaient d'une très haute qualité et remportèrent un succès mérité. Ils étaient accompagnés d'excellents crus, blancs et rouges, de Toscane, des meilleures années et habilement servis par les membres de la Confrérie des sommeliers de Florence en habi de cérémonie et chaîne d'argent.

M. C. de Mercurio, secrétaire de l'EUHOFA et président de l'Ecole hôtelière de Lausanne, en voyage aux Etats-Unis, avait dû s'excuser. S'exprimant au nom des directeurs présents, MM. Koscher de Strasbourg et Reith de Hofgastein, M. P. Barraud de l'Ecole hôtelière de Lausanne remercia chaleureusement Mme S. Moravia, directrice de l'Ecole de Florence, de son invitation et de toutes les gentillesse dont elle combla ses hôtes, directeurs, professeurs et étudiants durant leur séjour. En effet, une journée entière avait été consacrée à la visite de Florence, de ses églises, de ses monuments et de ses palais, sans oublier la magnifique campagne toscane, la dégustation de vins au Castello di Poppiano, appartenant à la famille Guicciardini descendant en droite ligne de l'illustre Machiavel, et celle des spécialités culinaires, le soir, dans le restaurant Dino, typiquement florentin. Le lendemain, M. Koscher releva avec à pro-

pos l'appartenance de Mme Moravia, une jeune, au Comité de l'EUHOFA. Il faut aussi remercier très vivement les organisateurs de cette biennale, le Dr Tomada, président de l'Association des hôteliers de Florence, le Dr Del Guidice, commissaire au Tourisme, le Dr Folonari de Ruffino S.A. et combien d'autres encore qui nous pardonneront de ne pas les citer tous.

Enfin, relevons que les étudiants des quatre écoles ont fort apprécié la très grande complaisance du chef de cuisine de l'Excelsior et de toute sa brigade, sans oublier les casseroles. Tous, très fraternellement, ont apporté une aide efficace à leurs jeunes collègues. Ils méritent, eux aussi, un coup de chapeau et un très grand merci.

P. Barraud

Premières expériences avec le système du salaire traité par ordinateur

Le 8 octobre 1974, s'est tenue à Zurich la première réunion ERFA sur le système de la Société suisse des hôteliers concernant l'utilisation de l'informatique pour traiter les questions de salaire. Cette réunion était dirigée par la Fiduciaire de la SSH, succursale de Berne.

La plupart des clients participant aujourd'hui à ce système ont pris part à cette réunion. Ils ont eu ainsi l'occasion de prendre contact avec les collaborateurs de la Fiduciaire de la SSH, MM. Woerni et Jost, et de leur faire part de leurs propositions. Cet échange d'expériences, désiré par la clientèle, avait pour but de perfectionner et d'améliorer encore un système qui a déjà fait ses preuves.

Tous les hôteliers et restaurateurs présents ont exprimé leur étonnement et leur regret qu'il n'y ait plus de membres de la SSH qui adhèrent à ce système du salaire traité par l'informatique. Ils sont persuadés que son utilisation permet de faire l'économie d'un travailleur employé à mi-temps et même à temps complet. Avec la pénurie actuelle de personnel et les revendications de salaire existantes, cet avantage devrait être mieux apprécié. En effet, les hôteliers et les restaurateurs ne sont pas seulement soulagés dans leur travail par l'établissement automatique des

Silbernes Dienstjubiläum

Seit 25 Jahren arbeitet Hans Baumgartner bei den Sozialen Kassen des Schweizer Hotelier-Vereins in Montreux. In dieser Zeit hat er die ganze Hierarchie dieser Institutionen, vom Hilfsbuchhalter bis zum



Direktor absolviert. Miterlebt und mitgestaltet hat er den ständigen Auf- und Ausbau der verbandseigenen Institutionen und Wesentliches zum grossen Erfolg beigetragen.

Bekanntlich führt die AHV-Ausgleichskasse HOTELA, als übertragene Aufgaben, die Geschäfte der weiteren zusammengehörigen Institutionen SHV die nach und nach gegründet und zu grossen, wertvollen Sozialwerken ausgebaut wurden, wie: Familienausgleichskasse, Krankenkasse, Unfallversicherung und Alterskasse. Hans Baumgartner steht diesen Geschäften seit 1969 als Direktor fachkundig und erfolgreich vor. Die Vorstandsmitglieder der Sozialen Institutionen SHV und alle Mitarbeiter entbieten Hans Baumgartner zu seinem 25jährigen Dienstjubiläum die herzlichsten Glückwünsche. Dieser Gratulation, verbunden mit dem Dank für die vorbildliche Zusammenarbeit, schliessen sich Zentralvorstand, Direktion und Geschäftsstelle des Schweizer Hotelier-Vereins freudig an.

Cornell - Wissen

Die School of Hotel Administration Cornell University, führt vom 6. bis 9. Januar 1975 im Zürich Airport Hilton den Kurs «Communication Techniques for Management Workshops» durch. Interessenten erhalten die Unterlagen und Anmeldeformulare direkt beim Airport Hilton. Das Kursgeld beträgt \$ 175.-

Auskunft



Auffassen bei Magen-Darmstörungen

Die Medizinische Abteilung des Eidg. Gesundheitsamtes nimmt die Typhusepidemie in der Bundesrepublik Deutschland zum Anlass, auf die gesetzlichen Regelungen zur Bekämpfung übertragbarer Krankheiten hinzuweisen. Von Personen, die bestimmte Tätigkeiten oder Berufe ausüben, kann in regelmässigen Abständen der Nachweis verlangt werden, dass sie keine Krankheitserreger ausscheiden. Wäre dies der Fall, dürfen solche Personen nicht bei der Lebensmittelproduktion und in der Verpflegung beschäftigt werden.

Das Gesundheitsamt betont, es bestehe kein Anlass zur Beunruhigung, es empfiehlt jedoch, dass bei Auftreten von Magen-Darmstörungen die betroffene Person unverzüglich einen Arzt aufsuchen soll.

† Walter Abplanalp

Mit grossem Bedauern setzt die Schweizer Reisekasse Sie in Kenntnis vom Hinschied ihres langjährigen Direktors und Mitgliedes ihrer Verwaltung. Er starb in den frühen Morgenstunden des 24. Novembers ganz unerwartet an den Folgen eines Herzversagens. Die Schweizer Reisekasse hat Herrn Abplanalp sehr viel zu verdanken. Von der Gründung im Jahre 1939 an bis Ende Oktober des vergangenen Jahres leitete er die Geschicke der Reisekasse als umsichtiger Direktor und brachte es dabei fertig, jenes Sozialwerk aus den bescheidenen, unsicheren Anfängen zu einer gut fundierten, gesamtschweizerischen Organisation auszubauen. Seine grosse Erfahrung aus früheren Tätigkeiten, sein Einfallsreichtum, seine Kontaktfreudigkeit und nicht zuletzt sein hartnäckiges Durchhaltevermögen kamen ihm dabei sehr zustatten. Mit besonderem Einsatz widmete sich der Verstorbene den Bauaufgaben. Für diese ihm besonders ans Herz gewachsene Tätigkeit opferte er sehr viel Zeit und Kraft. Für alles, was der Dahingegangene uns als Partner, Vorgesetzter, Freund und ganz speziell als Mensch gegeben hat, bleiben die Mitarbeiter der Reisekasse und die schweizerischen Tourismuskreise ihm stets eng verbunden.

† Josef Bühlmann-Müller

Die Luzerner Hotellerie und das Gastgewerbe ist tiefst erschüttert über das tragische Ableben eines ihrer Treuesten. An den Folgen eines Autounfalls ist Josef Bühlmann, früherer Besitzer des Hotels de la Tour-Mostrose, Veteranenmitglied des SHV, am 9. November im 69. Altersjahr verschieden. Der Verstorbene war Mitglied des Vorstandes des Hotelier-Vereins Luzern von 1949 bis 1973 und 1948 bis 1968 des Hotelier-Vereins Zentralschweiz. Er war Mitgründer der HOWEG und von 1931 bis 1970 Mitglied ihres Verwaltungsrates, den er während einer Amtsperiode präsidierte. Wenn Josef Bühlmann seit 1971 auch kein aktiver Hotelier und Wirt im herkömmlichen Sinne mehr war, aktiv war er bis zu seinem Tode als langjähriges Mitglied der Wirtschaftskommission des Kantons Luzern und als Experte für Kochlehrprüfungen. Den Höhepunkt in seinem Leben bildete das Jahr 1963. Als Träger der dritten Generation konnte er das im Gastgewerbe seltene Privileg in Anspruch nehmen, das sein Betrieb ein volles Jahrhundert im Besitze der Familie Bühlmann geblieben ist. Der schwere Schicksalsschlag, den ihm 1968 mit dem Tode seines zweiten Sohnes und Nachfolgers traf, bewog ihn 1971 schweren Herzens, aber mit Rücksicht auf die Gesundheit seiner Gattin, zum Verkauf seines weltbekannten Hotels. Josef Bühlmann war weit über die Grenzen seiner Stadt hinaus ein hochgeachteter Mensch. Er wird in die Annalen des Luzerner Gastgewerbes eingehen.

Defizite ohne Ende?

Fortsetzung von Seite 1

ditverknappung), diese neuen Mittel der SGH doppelt und dreifach willkommen sind, um berechtigte Kreditbedürfnisse von Hotelierin und Kurorten einermassen zu befriedigen, bedarf kaum der näheren Begründung. Wie aber - so fragen wir - könnte der Bundesrat von seiner Kompetenz, die Finanzbasis der SGH zu verstärken, Gebrauch machen, wenn ihm selbst die Mittel dazu fehlen und er gezwungen wäre, sowohl hier wie in zahlreichen andern Sparten, z. B. Wohnungsbau, Entwicklungshilfe für das Berggebiet, Kürzungen und die Hinausschiebung von Terminen anzuordnen?

Zweimal Ja!

Das schweizerische Hotelgewerbe der Saisongebiete verspricht sich von der Neuordnung des Bundesgesetzes über die Förderung des Hotel- und Kurortkreditess" starke neue Impulse zur Fortführung der Erneuerungaktion. Ob diese Hoffnungen auch in Erfüllung gehen können, entscheidet sich im Rahmen der allgemeinen Anstrengungen zur Verbesserung des Bundeshaushalts weitgehend bereits am 8. Dezember 1974. Darum zweimal ein überzeugtes Ja zu den beiden eidgenössischen Abstimmungsvorlagen Verbesserung des Bundeshaushalts und Erschwerung von Ausgabenbeschüssen.

SHV

Königliches Besteck

Prospekte und Bezugsanträge an: SOLA-Besteckfabrik AG, 6032 Emmen LU

Champagne TAITTINGER

Comtes de Champagne Blanc de Blancs

PLANTEURS RÉUNIS

IMPORTATEUR EXCLUSIF POUR LA SUISSE, 1001 LAUSANNE
TEL. 021/20 69 31

hotel revue

Editeur: Société suisse des hôteliers
Responsable de l'édition: Gottfried F. Künzi
Rédaction allemande: Maria King, Gottfried F. Künzi
Rédaction française: José Seydoux
Annonces et abonnements: Paul Steiner, Dorla Artoni, Otto Hadorn

Hôtel-Revue
Case postale, 3001 Berne
Tél. 031/25 72 22

Les articles publiés n'engagent que la responsabilité de leur auteur.

Bäderverband auf neuen Wegen

In den nun 50 Jahren seines Bestehens hat es der Verband Schweizer Bäderkurorte verstanden, die Anforderungen der Ärzteschaft mit jenen der Wirtschaft, die Postulate nach besserer medizinischer Behandlung mit jenen einer komfortableren Behandlung und Kurortseinrichtung in Einklang zu bringen.

Mit diesen Worten Dr. Werner Kämpfers sei auch unsere Laudatio an den «Bäderverband» ausgesprochen, welcher vor Wochenfrist am Orte seiner Gründung, in Baden, sein Jubiläum glanzvoll begangen hat.

Schulterschluss

Auch wenn man noch nicht überall von «Opas Bad» abrückte, seien die Fortschritte auffallend, zog in seiner Begrüssungssprache Verbandspräsident Peter Kaspar (St. Moritz) summarisch Bilanz. Die Bäderkurorte stellen heute sowohl ein soziales Erfordernis als auch eine solide, weniger krisenempfindliche Basis unseres Fremdenverkehrs dar. Freilich hänge der Erfolg unserer Kurorte von der medizinisch-wissenschaftlichen Qualität ihres Angebotes ab. Diesem Ziel soll eine enge Zusammenarbeit zwischen Bäderverband, der Schweizerischen Gesellschaft für Balneologie und Bioklimatologie, der Gesellschaft für physikalische Medizin, dem Eidgenössischen Gesundheitsamt und der Vereinigung der Schweizerischen Klimakurorte dienen, welche am Vortage in die Wege geleitet worden war. Die Hotel-Revue wird auf diese Bestrebungen noch zurückkommen.

Keine Stachanowiden

«Ein Badeort soll nicht nach Spitalluft riechen» – ein weiteres Wort von Dr. Kämpfers. Er forderte die Kurorte auf, im Rahmen ihrer Programme zur Aktivierung der Gästeschicht der «Ferienfreizeit» Ruhe zu tragen. Die Tafel «Kurort – bitte Ruhe» genüge längst nicht

mehr. Fussgängerzonen, Umfahrungen, ein breites Angebot an Spazierwegen und Erholungsanlagen seien zu schaffen – wie dies übrigens die von der Internationalen Vereinigung für Balneologie und Klimatologie FITEC aufgestellten «Grundsätze der modernen Kurortbehandlungen» fordern. In den letzten zehn Jahren haben die Ueberrichtungen der Badeorte um 15 Prozent zugenommen, und zwar nachweislich dort, wo am meisten investiert und erneuert worden ist. Mit lobenden Worten für die Gemeinschaftswerbung der Bäderkurorte beschloss Dr. Kämpfers seine Grüssadresse.

An einer Wende

Als Generalsekretär der FITEC wies Prof. Dr. Claude Kaspar (St. Gallen) auf die Notwendigkeit hin, den Begriff des Kurortes genauer zu fassen und vor missbräuchlicher Verwendung zu schützen. Der Bäderverband stehe an einer Wende, die es im Sinne des Fortbestehens und der weiteren Entwicklung des Bäderwesens zu nutzen gelte. Dr. Ulrich Frey, Direktor des Eidgenössischen Gesundheitsamtes, betonte die Notwendigkeit der Schaffung von integralen Kurzentren, was aber verbesserte Ausbildungsmöglichkeiten für das balneologische Fachpersonal bedinge. Im weiteren seien die Kenntnisse über die verschiedenen Heilmethoden zu vertiefen. Den in ansehnlicher Zahl aufmarschierten Jubiläumsgästen wurde in der Folge der neue Bäderfilm von Verkehrszentrale und Bäderverband vorgeführt, welcher in ansprechender Weise die modernsten Kurortseinrichtungen und Therapieformen zur Darstellung bringt. GFK

u. a. aus Grossbritannien (-36½%), den USA (-17½%), Italien und Frankreich (je -16%). Verstärkt wurde der ungünstige Einfluss der Wechselkurse durch die inflations- und kostenbedingte Verteuerung touristischer Dienstleistungen.

Als weitere und möglicherweise an Bedeutung zunehmende negative Faktoren wurden zu nennen: das verlangsamte oder zum Stillstand gekommene Wirtschaftswachstum, gedämpfte Einkommenserwartungen, verminderte Konsumneigung, steigende Inflationsraten und Arbeitslosenfragen, kurz: die veränderte Konjunkturlage in wichtigen ausländischen Einzugsgebieten der Schweizer Hotellerie.

Deutsche bleiben konstant

Zu den Herkunftsländern mit rückläufigen Besucherzahlen gehörten in der Betrachtzeit u. a. auch Japan, Kanada, Belgien (-12 bis -9%), Dänemark, Luxemburg, die Niederlande und Schweden (-4 bis -2%), wogegen aus Oesterreich, Lateinamerika (je +4%) und namentlich aus Ost-, Südosteuropa (+9%), Australien (+11½%) und Israel (+18%) mehr Hotelgäste eintrafen als vom Januar bis September des Vorjahres. Die Zahl der Touristen aus der Bundesrepublik nahm zwar nicht zu, die Bundesdestinos bildeten jedoch mit unverändert 5½ Millionen Ueberrichtungen oder annähernd einem Drittel der Frequenz aus dem Ausland die weitaus grösste Gruppe fremder Besucher. Weit zurück folgten mit gesunkenen Logiernächteziffern die Franzosen (1,92 Millionen), die US-Amerikaner (1,78 Millionen), Belgier (1,40 Millionen), Briten (1,09 Millionen) und Holländer (1,03 Millionen).

Auf regionaler Ebene verlief die Entwicklung uneinheitlich. Während Graubünden und die Mittellandregionen keine oder nur relativ geringe Einbußen erlitten, meldeten die Ostschweiz, das Tessin, die Waadtländer Alpen, das Berner Oberland und die Jurazone um 4 bis 6½%, die Zentralschweiz, das Wallis und die Genfersegegend um 9 bis 10½% weniger Hotelaufenthalte als vom Januar bis September 1973. esa

Für den Jugendtourismus

Der Bundesrat ist bereit, den Aspekt des Jugendtourismus in der Fremdenverkehrspolitik vermehrt zu berücksichtigen. Er hat dieses von Nationalrat Bräm (fr-na, Zürich) in einer Kleinen Anfrage formulierte Anliegen an die Beratende Kommission für Fremdenverkehr weitergeleitet.

Bereits in dem vom Sekretär dieser Kommission ausgearbeiteten ersten vorbereitenden Bericht für ein Schweizerisches Fremdenverkehrskonzept wurde der Jugendtourismus erwähnt. Das Angebot soll demnach vermehrt auf jugendspezifische Formen ausgerichtet werden. Auf jugendliche ausgerichtete Beherbergungsformen und der Jugendaustausch zur Völkerverständigung sollen gefördert werden. sda



Chur: Hotel City renoviert

Nach einer länger dauernden Renovation ist das Hotel City wieder geöffnet worden. Die Zimmer wurden neu gestaltet, das Restaurant neu möbliert und aus dem Untergeschoss wurde ein Frühstücksraum für Gäste. Das Hotel mit Bar hat nun einen freundlicheren Charakter erhalten und wird von Direktor H. Schneider mit Umsicht geführt werden.

Films: Kampf dem Nachtlärm

Das Kantonale Justiz- und Polizeidepartement hat auf Antrag des Gemeinderates das zur Eindämmung der Nachtruhestörung erlassene Fahrverbot genehmigt. Darunter fallen alle Strassen der Kurortsgemeinde Films für die Zeit von 21 Uhr bis 6 Uhr morgens – ausgenommen ist die kantonale Durchgangsstrasse.

Samedan: Ruhezone in Gefahr

Das Val Roseg, eines der schönsten Alpenaltären, ist vor wenigen Jahren zur Ruhezone erklärt worden. Nun beabsichtigt die Vadret Roseg A.G., Inhaberin des Restaurants Rosegletscher, die bisherigen stromerzeugenden Aggregate durch eine etwa 6 km lange Freileitung von Pontresina durch das Val Roseg zu ersetzen. Das Anstehen betrachten nun gewisse Kreise als einen Eingriff in die alpine Erholungslandschaft. Man befürchtet sogar, dass zu einem späteren Zeitpunkt eine Erschliessung der Fuorcla Surley von Roseg aus mittels Transportanlagen erfolgen könnte. In einem von 396 Einwohnern der Gemeinde Samedan eingereichten Initiativbegleichen wird verlangt, dass das Baubewilligungsgesuch für die elektrische Freileitung der Gemeindeversammlung zur Stellungnahme zu unterbreiten sei.

Savognin: Mit dem Computer

Stämmliche dem Kur- und Verkehrsverein zur Vermittlung gemeldeten privaten Unterkünfte – 600 Wohnungen und Privatzimmer – sind in einem Computer der IBM in Zürich gespeichert. Im Verkehrsbüro können die Unterkunftswünsche der Gäste an den Computer übermittelt werden, worauf auf jede Anfrage 10 Vorschläge mit den entsprechenden Angaben wie Datum, Vermieter, Bettenzahl usw. herausgeschrieben werden. Dies ermöglicht eine rasche Beantwortung der Anfragen und ergibt ausserdem eine bessere Kontrolle und ermöglicht eine optimale Belegung der Unterkünfte. In Films werden Vorbereitungen für die elektronische Wohnungservierung getroffen.

Europabus München-St. Moritz

Die Postverwaltungen Deutschlands, Oesterreichs und der Schweiz betreiben

im Winter 1974/75 jeden Samstag in der Zeit vom 8. Februar bis 5. April 1975 den Omnibusverkehr München-St. Moritz mit der Durchführung ärztlich geleiteter Erholungsferien wieder neuem Auftrieb geben. Erholung soll in Anderer nach Operationen und schweren Krankheiten gesucht werden. Eine Kur wird aber auch Herz- und Kreislaufpatienten und solchen, die Diätüren verschrieben erhalten, zugeute kommen. Zur Finanzierung des jährlichen Aufwandes – dieser wird sich auf zirka 60 000 Fr. belaufen, soll pro Tag und Patient eine Kurtaxe von 15 bis 20 Rappen erhoben werden. R. So.

Anderer will wieder Badeort werden

Wie verlautet, soll das Mineral- und Moorbad Anderer wieder aktiviert werden. Ein Initiativkomitee will dem Heilbadeort mit der Durchführung ärztlich geleiteter Erholungsferien wieder neuem Auftrieb geben. Erholung soll in Anderer nach Operationen und schweren Krankheiten gesucht werden. Eine Kur wird aber auch Herz- und Kreislaufpatienten und solchen, die Diätüren verschrieben erhalten, zugeute kommen. Zur Finanzierung des jährlichen Aufwandes – dieser wird sich auf zirka 60 000 Fr. belaufen, soll pro Tag und Patient eine Kurtaxe von 15 bis 20 Rappen erhoben werden. R. So.

Für die Jugend

Das auf 2300 m auf dem Bernina-Pass gelegene Hospiz wird zurzeit zu einem Jugendferienzentrum ausgebaut. Das Restaurant und Hotel werden im bisherigen Rahmen weitergeführt und ergänzt durch die Renovation und den Ausbau des seit einiger Zeit nicht mehr benützten Traktes des unter Heimatschutz stehenden Gebäudes auf der Bernina.

Films: Sommerferien leicht rückläufig

Films kann auf eine gute Sommeraison zurückblicken, gingen doch die Logiernächte nur um 3,7% zurück, nämlich von 173 007 auf 166 533 (-4,4%). Es wurden gesamthaft von Mai bis Oktober (Sommerferien) 24 961 Ankünfte registriert, gegenüber 25 411 vom Vorjahr. Dies entspricht einer Abnahme von 1,8%.

Wieder Oberengadiner Sportbus

Die Gerüstung auf die vorgangenen Winter gemachten positiven Erfahrungen wird die PTT auch in der bevorstehenden Wintersaison den Oberengadiner Sportbus betreiben. Die in Intervallen von 30 Minuten verkehrenden PTT-Busse bedienen auf ihrem Hin- und Rückweg die Stationen Lagalb, Davioleza, Pontresina, Pant Muragl, Celerina, St. Moritz, Champfer, Silvaplana, Corvatsch, Sils i.E., Furtschellas.

Tenigerbad jetzt auch im Winter offen

Das Mineralheilbad Hotel Tenigerbad im Somvixtal (Graubünden) wird – gestützt auf den Erfolg seiner ersten Sommeraison – nun auch während der Wintermonate geöffnet sein. Der Kurbetrieb mit dem Mineralhallenbad (35°) und dem Freiluftbad (30°) steht den Gästen vollumfänglich zur Verfügung.

Vorbildlich

Angesichts der bedeutungsvollen Tätigkeit des Verkehrsvereins für Graubünden für die kantonale Fremdenverkehrswerbung hat der Bündner Grosse Rat einer Erhöhung des Kantonsbeitrages von 125 000 auf 225 000 Franken mit 91 Stimmen zugestimmt. Gleichzeitig wurde die bisherige Limitierung des zusätzlichen variablen Beitrages von maximal 150 000 Fr. fallengelassen und dieser auf einen Drittel der von der Regierung anerkannten Leistungen der Privatinteressenz festgesetzt. Die Gesetzesvorlage unterliegt noch der Volksabstimmung.

Davos

Die Pischabahn, die ein ausgedehntes Skigebiet für jedermann erschliesst, kann zum erstmalig seit ihrem Bestehen eine Dividende von 3% ausrichten. Durch die Inbetriebnahme des Mittelgratflitss hat sich das Kapazitätsverhältnis zwischen Zubringerbahn und den Anlagen im Skigebiet verbessert. Somit hat der Verwaltungsrat beschlossen, auf den seinerzeit geplanten und konzessionierten Skilift Mattstjälbi bis auf weiteres zu verzichten. pd

HENKELL TROCKEN
der Sekt,
der eine ganze Welt beschwingt



Aujourd'hui: Monsieur Bertrand C. Favre, président de l'Association suisse des écrivains du tourisme (ASSET), Genève.

La Suisse dans la Fédération internationale des journalistes et écrivains du tourisme

La Fédération internationale des journalistes et écrivains du tourisme (FIJET) a admis, en son sein, lors de son dernier congrès à Lisbonne, la nouvelle Association suisse des écrivains du tourisme. Quels sont ses principaux buts?

Les buts fondamentaux de l'ASSET consistent à regrouper les journalistes, écrivains, conférenciers, éditeurs, cinéastes, photographes, reporters TV et radio qui se sont spécialisés dans le tourisme ou qui désirent parvenir à une telle spécialisation, ainsi que de leur offrir une meilleure communication de tout ce qui se fait dans le domaine du tourisme, au niveau européen et peut-être mondial, tout en favorisant les contacts et les échanges internationaux. Nous avons également pour objectifs d'obtenir une meilleure diffusion de l'information touristique et de créer un centre de diffusion et d'échanges d'articles entre les différentes régions suisses et étrangères. Ce qui nous permettrait de contribuer, d'une part, à promouvoir le tourisme national et, d'autre part, par la publication dans les journaux suisses, d'articles étrangers, à améliorer la connaissance du public sur le tourisme.

En quoi consiste votre programme d'action?

L'une de nos premières initiatives consiste à établir une communication absolue et complète entre tous les organismes de tourisme installés en Suisse et la presse, afin d'organiser l'information sur des bases touristiques réelles. Le contact doit être complété par un échange, de manière



à ce que les journalistes et écrivains du tourisme soient en mesure d'informer le public sur ce qu'il désire réellement connaître et visiter, à commencer par les richesses touristiques de son propre pays. Nous avons lancé un prix littéraire qui récompenserait la première fois une œuvre inédite et qui devra devenir, par la suite, un prix touristique (livre, guide, etc.). Et là je lance un appel à tous les journalistes du tourisme qui ont une œuvre littéraire, afin qu'ils nous l'adressent. De même qu'ils sont conviés à nous soumettre leurs idées sur des projets touristiques, des possibilités d'action, etc. Nous aimerions également créer une distinction touristique en Suisse, dans le but de récompenser un village, une région, une communauté ou une personnalité ayant réellement œuvré pour le bien du tourisme. D'autres projets sont en cours: création d'une centrale de diffusion et d'échange d'articles, promotion d'un bulletin mensuel à tirage limité destiné à renseigner les journalistes et tous les organismes touchant au tourisme sur tout ce qui se fait dans ce domaine, sur nos options et celles des autres, sur les événements intéressants, etc.

Comment nous chercherons à dénoncer toutes les réalisations que nous jugeons dénuées pour la nature, sur le plan de l'aménagement et du développement touristiques, nous aimerions, d'un autre côté, remettre en valeur certaines vieilles traditions qui ont tendance à se perdre et qui, à la faveur d'une action journalistique, retrouveraient un certain éclat. Le potentiel culturel et le patrimoine des traditions sont en Suisse suffisamment étayés et intéressants pour qu'on s'en préoccupe.

Vous avez prononcé, devant le congrès de la masse, un exposé intitulé «Tourisme de masse et milieu environnement». Pour le président de l'ASSET, qu'est-ce que le tourisme de masse?

Personnellement, je n'aime pas du tout le terme de tourisme de masse qui traduit presque une idée de racisme. Le véritable celui de tourisme social, si l'on évoque le tourisme social, les vacances des ouvriers, etc. Quelle que soit la catégorie de gens à laquelle il s'adresse, le tourisme s'adresse à un être humain qui doit, à mon avis, ne pas quitter un HLM pour en trouver un autre dans son lieu de villégiature. Avec toutes les contraintes que cela suppose. Toute forme de tourisme doit procurer le contact du voyageur avec l'indigène, pour découvrir ce qu'il y a de bien et de mal chez chacun et pour en tirer profit. C'est ma définition d'un tourisme de masse éclairé.

Le tourisme est le bon émissaire de tous les maux qui caractérisent les pays qui en ont fait une activité importante, voire une industrie. Vous vous êtes fait l'avocat de ce tourisme si souvent accusé...

Le tourisme est accusé de beaucoup de choses qui, en fait, dépendent de l'économie nationale d'un pays. L'économie nationale, c'est le développement des sites touristiques, grâce aux promoteurs touristiques et immobiliers qui, eux, trop souvent ne cherchent que le profit et le rendement au détriment de l'environnement de l'homme et de la nature.

Est-ce dire que vous déniez au tourisme son importance et son rôle économiques? Le terme d'industrie touristique évoque pour moi la construction de blocs de béton

et d'autres «complexes». Le tourisme est une activité; on doit vendre du rêve et du bien-être, mais ce ne sont pas des produits industriels. La promotion sociale a créé de nouvelles demandes dans le domaine du tourisme, mais on ne s'est malheureusement pas posé la question de savoir ce qui intéressait le public. Ayant trouvé des sites merveilleux, on a construit des immeubles en démolissant le paysage; les gens s'y rendent, mais ne trouvent pas ce qu'ils recherchent: le rêve et le bien-être. Tout investissement exige profit certes; encore faudrait-il donner à ceux qui demandent bien-être et plaisir autre chose que des parkings! On a fait du tourisme de masse un bouc émissaire, alors qu'en fait il n'était qu'une victime.

Vous avez déclaré récemment qu'il est nécessaire de repenser le tourisme et de lui redonner un visage humain. Pensez-vous qu'on pourrait le récrire?

Pour redonner une image plus humaine au tourisme, il faut prendre conscience d'abord des richesses et des beautés de notre propre pays, retourner aux sources, redécouvrir ce qui a fait la valeur de notre tourisme. La crise énergétique et conjoncturelle favorise cette attitude. Il y a d'ailleurs tout un art de vivre à remettre en valeur dans ce pays qui recèle mille trésors, petits musées et sentiers de promenades oubliés. Il incombe précisément aux journalistes et écrivains du tourisme de faire prendre conscience au public de ces possibilités, par une information originale et inédite.

Comment, selon vous, les «mass media» peuvent-ils parvenir à cette «éducation touristique»?

Les «mass media» ont un rôle primordial à jouer dans l'éducation du public. Ils y parviendront en exerçant un rôle critique et éducatif, fondé sur le jugement personnel de chaque journaliste, sur une opinion. Car le professionnel des «mass media» doit faire aimer ou doit faire rejeter. Je pense que la franchise et la vérité doivent présider à l'éducation touristique du public.

Die TASKI-Dienstleistungen

...vor dem Verkauf

Objektive Beratung, Problemanalysen

TASKI-Berater sind geschulte Problemlöser — und darum auch kompetente Gesprächspartner für jede Frage der Gebäudereinigung. Die Beratung ist kostenlos und unverbindlich.



Realistische Reinigungsplanung

Im TASKI-Planungsbüro arbeitet ein Team von Experten detaillierte Reinigungspläne aus: mit allen Arbeitsabläufen und Intervallen, mit Angaben über den Bedarf an Maschinen, Produkten, Personal und Arbeitsstunden und über die Kosten pro m² und Jahr.

...beim Verkauf

Instruktion des Reinigungspersonals

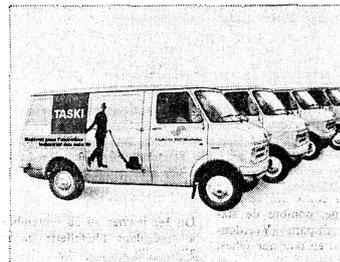
Die Handhabung neuer TASKI-Maschinen und die Anwendung von Pflegeprodukten wird so lange eingeübt, bis alles sitzt — kostenlos natürlich.



...nach dem Verkauf

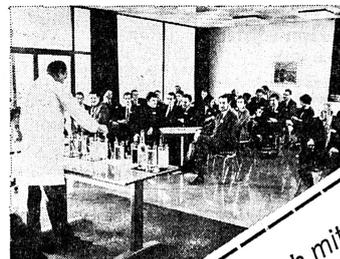
Das dichte Servicenetz

mit einigen Dutzend Stützpunkten in der ganzen Schweiz sorgt für einen prompten und reibungslosen Ersatzteildienst und Reparaturservice.



Kurse für Vorgesetzte und Reinigungsfachleute

Jede Reinigungsorganisation ist so gut wie der Ausbildungsstand des Personals. Das TASKI Kurs-Center für Gebäudeunterhalt führt regelmässig Kurse und Fachtagungen durch.



Alle diese Dienstleistungen dienen einem einzigen Ziel: Senkung der Reinigungskosten!



**A. Sutter AG
9542 Münchwilen
Tel. 073/26 26 26**

Coupon

Verlangen Sie unverbindlich mit diesem Coupon den neuen, informativen TASKI-Gesamtsprospekt und das Programm des Kurs-Centers.

Name, Vorname: _____

Adresse: _____



L'Association suisse des stations thermales a 50 ans

Une eau plus précieuse que le pétrole

Dix-huit stations thermales reconnues, 250 sources minérales: cela fait beaucoup d'eau dans le tourisme suisse. Une constatation réjouissante à l'heure où l'homme moderne conséquence du stress quotidien ou retrouver jeunesse et beauté. Or, 1974 marque le cinquantième de l'Association suisse des stations thermales, membre de la Fédération internationale du thermalisme et du climatisme.



Au cours de la cérémonie commémorative qui s'est en toute logique déroulée à Baden, berceau de l'«Aqua Helvetica» et siège de l'Association jubilaire, présidée aujourd'hui par M. P. Kasper, on a retracé l'histoire des stations thermales. C'est-à-dire celle du tourisme, car l'une et l'autre, au cours des siècles, furent indissociables. C'est en effet de l'époque romaine que datent la plupart des stations thermales suisses (les mauvaises langues ont pourtant longtemps prétendu qu'elles n'attiraient que les étrangers) et du Moyen Age que nous viennent nos principales sources thermales.

Le bain et le plaisir ou joindre l'utile à l'agréable

Lorsqu'on évoque l'activité du thermalisme, dont l'aspect mondain fut d'ailleurs éclipsé par l'avènement du tourisme alpin, il n'est pas indécemment de mêler intimes considérations médicales et plaisirs des vacances. Au cours des ans, les motivations ont évolué, nombre de stations thermales ont disparu (Yverdon-Bains, Les Sciernes) en tant que telles, mais les curistes sont restés. La Société suisse de balnéologie, d'une part, s'efforce longtemps de promouvoir les méthodes de cure physique et diététique comme de développer l'hydrologie, la balnéologie et la climatologie: une action contre la cure mondaine. Mais, d'autre part, l'Association suisse des stations thermales, fondée en 1924, et l'Office national suisse du tourisme préfèrent concilier les exigences économiques et médicales, tout en ne craignant pas d'intéresser les bien portants à mettre un peu d'eau dans leur vin et à fréquenter les lieux de cure. Aujourd'hui, plus que jamais, cette conception du thermalisme est en vogue, mais elle s'appuie sur des données scientifiques très précises. Une station peut en effet porter le nom de station thermique à la condition que la cure balnéaire en soit la principale raison d'être, par l'utilisation d'une ou de plusieurs sources ou de leurs dérivés, tels que boue, sel, etc. Diverses règles sont à observer concernant les sources (preuves d'efficacité, suffisance du débit, état hygiénique et technique des installations de captage), les établissements de bain, les hôtels et la qualification de la surveillance médicale.

La compétitivité des stations thermales suisses

Des progrès considérables ont été apportés à l'équipement, tant médical que touristique, des principales stations thermales suisses. Disons cependant, pour la petite histoire, que le comportement des curistes n'a pas suivi, comme on aurait pu le penser, la même courbe que l'évolution des meurs dans la société moderne. Les licences à la moralité et à la décence que l'on se permettait «au temps, au bon temps du thermalisme mondain» ont non seulement plus cours aujourd'hui. Compte tenu du libéralisme actuel, nous nous trouvons là en face d'un paradoxe pour le moins surprenant! L'illustration ci-dessus reflète d'ailleurs parfaitement la dimension maximale de cette question...

Il s'agit d'un élément qui, d'ailleurs, n'a jamais contribué à forger la réputation internationale des stations thermales suisses. Celles-ci, en effet, ont toujours connu, dès leur origine, une audience qui dépassait les frontières de notre pays. Certaines sont tombées dans l'oubli, mais les dix-huit qui sont restées connaissent la notoriété. Cela tient surtout à leur faculté d'adaptation et aux efforts financiers consentis pour les maintenir sans cesse au goût du jour: en matière de cure, cela n'est pas peu dire. Certaines de nos stations thermales peuvent rivaliser avec les stations étrangères; d'autres doivent combler leur retard. C'est au niveau de leur

che-les-Bains et St. Moritz-Bad. La Commission médicale spéciale de la Société suisse de balnéologie et bioclimatologie a établi une liste précise des différentes maladies pouvant être soignées dans ces 18 stations thermales. Il faut enfin préciser que d'autres nouvelles stations suisses accueillent des curistes et se sont équipées dans ce sens (piscines d'eau de mer, programmes «fit»), cures diverses sous contrôle médical, etc.

Du calme et des loisirs

Au cours de la cérémonie commémorative, M. Werner Kaempfen, directeur de l'ONST, s'est exprimé sur l'avenir des stations thermales du point de vue touristique. Il est nécessaire de créer des zones pour piétons, de détourner la circulation et d'offrir aux vacanciers de nombreuses possibilités de promenades. Toutes les activités faites en Suisse et à l'étranger indiquent que le client d'une station de cure suisse désire avant tout y trouver le calme et la possibilité de choisir ses loisirs. Le directeur de l'ONST a par ailleurs souligné que les nuitées ont augmenté de 13% en une dizaine d'années dans les stations thermales; ces nuitées constituent le 5% environ du total des nuitées enregistrées en Suisse. Les augmentations ont été plus fortes dans les stations ayant consenti les plus importants investissements.

Les temps du thermalisme mondain sont aujourd'hui révolus. Le dynamisme a pris le pas sur la nostalgie. On combine maintenant la cure et les vacances, les bains et traitements avec des activités sportives: natation, gymnastique, massage, sauna, parcours Vita, équitation, tourisme pédestre, tennis et golf. Et l'on se soigne même l'esprit dans des manifestations nocturnes et divertissantes... en buvant de l'eau gazeuse. Mais, pour une fois, il faut attacher plus d'importance à l'étiquette qu'au contenu. J.S.

Le mouvement hôtelier en Suisse

- 1,5 million de nuitées à fin septembre

Le ralentissement de la réduction du mouvement hôtelier observé en août s'est poursuivi en septembre. Le recul est dû une fois de plus à la clientèle étrangère. D'après les relevés du Bureau fédéral de statistique, l'apport indigène (1 500 000 nuitées) a été presque égal à celui de septembre 1973, tandis que la demande étrangère (2,04 millions) a diminué de 6%. Ainsi, on a enregistré dans l'hôtellerie un total de 3,54 millions de nuitées, soit 132 000 ou 3,7% de moins que l'année dernière à la même époque. L'offre ayant légèrement augmenté, le taux moyen d'occupation des lits a baissé de 50,2 à 47,6 %.

Du 1er janvier au 30 septembre 1974, on a noté dans l'hôtellerie de notre pays 27,84 millions de nuitées, c'est-à-dire environ 1 million 1/2 ou 5% de moins que pendant les neuf premiers mois de 1973. Le nombre des nuitées des hôtes suisses (11,14 millions) s'est accru de 1%, mais celui des visiteurs étrangers (16,70 millions) a régressé de 9%.

Chère Suisse

La diminution de la clientèle étrangère a sans doute pour cause principale les variations des cours de change, auxquelles le tourisme a vivement réagi. En fait, la réduction de la demande est particulièrement accusée pour les pays dont la monnaie a perdu notablement de sa valeur par rapport au franc suisse, tels la Grande-Bretagne (-36 1/2%), les Etats-Unis (-17 1/2%), l'Italie et la France (-16% dans les deux cas). L'influence défavorable des parités monétaires a encore été aggravée par le renchérissement des services touristiques consécutif à l'inflation et à l'évolution des frais. Comme autres facteurs nuisibles dont l'effet risque de s'intensifier, on peut citer le ralentissement, voire l'arrêt de la croissance économique,

le développement incertain des revenus, la tendance à consommer moins, les taux croissants de l'inflation et du chômage, en d'autres termes, la situation économique actuelle des pays étrangers qui procurent habituellement de nombreux clients à l'hôtellerie suisse.

Parmi les pays dont l'apport touristique a perdu de son ampleur au cours de la période considérée, il y a également le Japon, le Canada, la Belgique (entre -12 et -9%), le Danemark, le Luxembourg, les Pays-Bas et la Suède (entre -4 et -2%). Au regard des neuf premiers mois de 1973, on constate en revanche une extension de la demande de l'Autriche, de l'Amérique latine (+4% dans chaque cas), de l'Europe de l'Est et du Sud-Est (+9%), de l'Australie (+11 1/2%) et d'Israël (+18%). De même que l'année dernière, les touristes de la République fédérale d'Allemagne ont fait inscrire 5 millions 1/2 de nuitées, ce qui représente approximativement le tiers de l'ensemble des nuitées d'étrangers. Viennent ensuite, à grande distance et avec un nombre de nuitées plus restreint qu'en 1973, les Français (1,92 million), les Nord-Américains (1,78), les Belges (1,40), les Britanniques (1,09) et les Néerlandais (1,03).

Après le voyage de l'Hôtel-Revue aux Antilles

Après deux semaines passées dans la douceur d'un climat printanier, caressé par les alizés, les soixante participants au voyage de l'Hôtel-Revue dans les Antilles françaises sont de retour en Suisse. Bilan: positif, si ce n'est quelques imperfections d'organisation à mettre au crédit de l'insouciance et de la nonchalance guadeloupéennes et martiniquaises... plus que de l'organisation européenne.

Tandis qu'un groupe d'une douzaine de personnes, parti le 1er novembre déjà, arrivait un jour plus tôt également à Kloten, accompagné par Mlle Verena Knussli, le gros de la troupe débarquait à Genève-Coirtrin, le dimanche 16 novembre, escorté par M. Alain T. Ruff, directeur du secteur voyages de Fert & Cie, organisateur technique de ce voyage.

Dans l'ensemble, tout s'est bien passé, bien que, sur place, tant à la Guadeloupe qu'à la Martinique, il y ait eu quelques petites imperfections, en ce qui concerne les transports surtout, qui ne sont pas imputables à l'Agence de voyages, mais aux habitudes de vie des Antillais dont la précision n'est pas toujours la qualité première face à la ponctualité helvétique! Rappelons que les deux départements français d'outre-mer sont en voie de développement touristique (et même économique). Les deux hôtels qui accueillent les hôteliers suisses, soit le Méridien-Guadeloupe et le Méridien-Martinique, d'une capacité de 300 lits chacun, intéresseront vivement les spécialistes suisses qui



par Paul-Henri Jaccard

Retour à Montréal

Parmi les très nombreux hôteliers suisses rassemblés à Montréal par le congrès de l'ASTA, il en était un qui ne considérait pas son séjour comme une brève escale d'un itinéraire transatlantique: Willy Brawand. L'ancien directeur de l'Hôtel Atlantis à Zurich, qui vient de passer la main à notre excellent ami Maurice P. Boillat, précédemment au Mont-Cervin à Zermatt, est revenu à Montréal en ce début de novembre pour prendre la direction du futur hôtel «Les Quatre Saisons», en cours de construction à deux pas du célèbre Ritz-Carlton, domaine d'un hôtelier qui fait lui aussi honneur à la Suisse, Fred Laubi.

Pour Willy Brawand, c'est en quelque sorte un retour à la source. C'est de Montréal qu'il est parti, voici six ans, pour assurer la direction du nouvel «Atlantis» qui devait ouvrir ses portes deux ans plus tard, soit en 1970, mais, ce jeune hôtelier - il est toujours puisqu'il n'est âgé que de 34 ans aujourd'hui - avait déjà une solide formation avant ses premières expériences canadiennes.

Breve et belle carrière

Originnaire de Grindelwald et d'une famille d'hôteliers - la Pension Schweizerheim - il avait fait de solides études commerciales à Berne avant d'obtenir - comme il se doit - le diplôme de notre Ecole hôtelière en 1960.

Ses stages et emplois le voient successivement au Swiss Center à Londres, où Möwenpick prépare l'ouverture du Grand restaurant, puis à Barcelonne, et, dès 1967, au Queen Elisabeth, à Montréal. C'est l'année de l'Exposition Universelle et le travail ne manque pas. Willy Brawand est entouré de toute une cohorte de jeunes Suisses qui ont fait leur chemin depuis, soit en restant au Canada, soit ailleurs dans le monde.

Le très bel hôtel «Le Château Champlain» se construit à deux pas du «Queen Elisabeth». Willy Brawand, en qualité de directeur-adjoint, et quelques-uns de ses amis y trouvent emploi; il y reste trois ans, puis après un court passage à Caracas pour le compte de la Société hôtelière «Western International», il rentre donc à Zurich.

Formation permanente

Il est très certainement le plus jeune directeur d'hôtel de tout premier rang... Et c'est cette jeunesse qui, après quatre années d'exploitation de l'«Atlantis», va lui dicter son choix lorsque la position de directeur du «Quatre-Saisons» à Montréal lui est proposée. «Je suis encore trop jeune pour me fixer définitivement en Suisse», explique-t-il. «Il y a encore des expériences à faire». Des expériences? Son futur hôtel de Montréal les lui assure. Cet établissement, qui aura 330 chambres de luxe, dépend de la chaîne canadienne qui a conçu les «Inns on the Park» que l'on trouve au Canada, bien sûr, mais aussi à Londres, à Rome, et demain à Paris et Athènes.

L'ouverture de l'hôtel de Willy Brawand aura lieu en automne prochain; pour l'heure, il grimpe dans le ciel de la Métropole du Maire Jean Drapeau au rythme de trois étages toutes les deux semaines. Lorsqu'il sera terminé, il emploiera 380 personnes assurant un service de grande classe... Il y aura là des ouvertures pour des jeunes Suisses à la recherche d'emploi... s'il en est encore!

La grande ronde de l'Ecole hôtelière

Dans cette compagnie, Willy Brawand a rejoint Stewart Cosington, ancien élève lui aussi de notre Ecole, qui occupe les importantes fonctions de vice-président pour la Région Est du Canada. Il a retrouvé aussi à Montréal sa jeune sœur Ruth, de dix ans sa cadette, diplômée de l'Ecole à fin 1971 et qui, après un emploi de caissière-réceptrice au «Sutton Place» de Toronto, débute présentement à l'«Hôtel Bonaventure» comme «Room Clerk» sous la direction générale de Fernand Roberge, lui aussi un ancien de l'avenue de Cour à Lausanne! «It's a small world», n'est-il pas vrai?

Le tourisme au Parlement

Adapter le tourisme aux jeunes

(ATS) Suite à une question touchant le tourisme en Suisse et la part que les jeunes y prennent, posée par le conseiller national Braem, le Conseil fédéral a répondu que les jeunes ne représentent pas seulement un potentiel touristique considérable, mais jouent aussi un rôle toujours plus important pour le tourisme suisse.

Des estimations ont montré que leur part dans celui-ci s'est fortement accrue au cours des vingt dernières années.

Le tourisme de jeunes a déjà été évoqué dans le premier rapport préparatoire sur une conception du tourisme propre à la Confédération, qui a été élaboré par le secrétaire de la Commission consultative pour le tourisme. Il a été reconnu qu'en Suisse aussi la structure de l'offre touristique devrait être mieux adaptée aux formes de tourisme particulières à la jeunesse, tant il est vrai que les jeunes gens voyagent beaucoup plus que les adultes. Sous le slogan «Permettre aux touristes de faire les meilleures expériences durant leurs vacances», on s'efforce d'encourager les formes sociales de vacances, lesquelles englobent aussi le tourisme des jeunes. Les formes d'hébergement axées sur les besoins de la jeunesse, ainsi que les échanges de jeunes en vue de développer la compréhension entre les peuples doivent notamment être développés. Le Conseil fédéral est, d'ailleurs, disposé à transmettre pour examen le venant du conseiller national W. Braem à la Commission consultative du tourisme.



Carnaval pour les Fêtes de Genève de l'an prochain

Fidèle à la tradition, le comité d'organisation des Fêtes de Genève vient de convier, pour une choucroute monstre, les centaines de collaborateurs bénévoles qui ont assuré le succès de la dernière édition de ces festivités. Le président, M. Jérôme-Jean Gini, ainsi que le trésorier, M. Michel Baraboin, ont fait le bilan des dernières Fêtes de Genève. Bien que toutes les factures ne soient pas encore rentrées, il est possible d'affirmer que le déficit enregistré par cette manifestation ne sera que d'une cinquantaine de milliers de francs, alors que celui-ci avait été budgété à 80 000 francs. Quant aux dépenses, elles ont dépassé le million. Pour sa part, le Droit des pauvres a touché 100 000 francs. Pour lutter contre l'inflation, le budget des prochaines Fêtes de Genève sera réduit de 10% par rapport à celui de 1974. Et c'est un caractère de carnaval que revêtira la manifestation.

Le «Roi de la bouillabaisse» à Genève

Dix jours durant, le restaurant «Au plein ciel» de l'aéroport de Coirtrin vient d'accueillir le chef Charly Abbo, du restaurant «La Mat Assis», à Cannes, surmonté le «Roi de la bouillabaisse». Accouru avec le patron de l'établissement, M. Robert Oliveira et l'un de ses sous-chefs, il a préparé d'onctueuses bouillabaisse confectionnées avec du poisson fraîchement pêché dans la Méditerranée et arrivé le jour même par avion de la Côte d'Azur. Servie avec ou sans langouste, accompagnée de la «rouille» de rigueur, ainsi que d'un verre de rosé de Provence ou de Muscadet, cette grande spécialité méditerranéenne a remporté le succès qu'elle mérite.

Une «Backgammon Lounge» à la Coupole

Le restaurant-bar «La Coupole» que M. Jean Armléder exploite au No 116 de la rue du Rhône, vient d'innover à Genève en créant une «Backgammon Lounge», consacrée à ce nouveau jeu qui ressemble un peu au tric-trac. Les amateurs de celui-ci peuvent s'y retrouver autour de tables qui leur sont réservées, un peu comme dans un club. Et l'on y organise des tournois, comme pour le bridge. Il s'agit-là d'une heureuse initiative qui ne manquera pas de rencontrer un certain succès. V.

1975: l'année des congrès en Europe

(ATS) L'année 1975 sera proclamée «Année des congrès en Europe». C'est ce qu'a résolu l'Association européenne des villes de congrès, réunie récemment en assemblée générale à Barcelone.

Cette décision a été prise parce que diverses associations importantes des Etats-Unis et du Canada se réuniront pour la première fois en Europe l'année prochaine.

Onze villes de Suisse (Berne, Bienne, Davos, Genève, Interlaken, Lausanne, Lucerne, Lugano, Montreux, St-Moritz et Zurich) appartiennent à cette association européenne qui possède un système d'information spécial sur les congrès et encourage la formation et la collaboration entre ses membres.

L'association est présidée par M. André Schreurs, de Liège. Le conseil d'administration est formé de représentants des 14 états membres. L'actuel représentant de la Suisse au conseil est administrateur, M. Siegfried Schaefer, directeur du bureau des congrès de la ville de Zurich, a été nommé caissier de l'association.

L'association a par ailleurs modifié ses statuts de sorte que les travaux administratifs seront à l'avenir assumés par un secrétaire permanent. Le nouveau secrétaire général a été élu en la personne de M. Jean-Louis Panchaud, de Lausanne.

Wohnkultur.

„Original Plank“, ein exquisites, rustikales Stuhlprogramm aus Südtirol. Dort wo man die Gemütlichkeit ebenso pflegt wie gute, unverfälschte handwerkliche Qualität.

Original-Plank-Stühle sind gastliche Wohnkultur im rustikalen Stil. Aus Massivholz. Ausnahmslos. In jedem Detail. (Auch wo man sonst häufig einen Hilfsstoff findet.)

Diese Qualität, diese Formgebung haben ihren Preis. Es ist ein gutes Gefühl, zu wissen, daß sie ihren Preis wert sind.

Das Original-Plank-Programm umfaßt 10 verschiedene Modelle.



PLANK & CO. KG - BOZEN/SÜDTIROL

Vertrieb

Fa. Hannes Hindermann + Co. - 8008 Zürich - Reinhardstr. 11-15
Tel. 01/34 25 23

NAPOLITAINS



assortierte Schokoladetafelchen
5 verschiedene Sorten
4 kg, zirka 660 Stück
zum Reklamepreis von

Fr. 56.- franko Domizil

CHOCOLATS FJORD S.A., 1225 GENÈVE
Telephon 022 48 66 55

Umwelt- schutz im Raum



NILFISK-Hochleistungs-Apparate räumen radikal mit jedem Staub und Schmutz auf. Auf wirtschaftliche Art sorgen sie für maximale Lüftthygiene. Ihre Gäste, Passagiere, Hörer und Patienten sind Ihnen für saubere Luft im geschlossenen Raum besonders dankbar. Daher überall dort, wo höchste Reinlichkeit verlangt wird: NILFISK G 71.

Industrie- Sauger NILFISK

Problemlos, robust, leise, handlich und rasch bei grösster Staubkapazität. Senden Sie uns Ihr Prospektmaterial für Grosssauger zum Trocken- und Nasssaugen und für Grossblocher.

NILFISK AG, 8027 Zürich, Lessingstr. 5, Tel. 1362 666
Adresse: _____

Coupon _____

Die Schweizer Mikrowellen-
herde tausendfach bewährt im
Menu- und À la carte-Service

NEU! Braten mit
Mikrowellen

Practico AG 9014 St. Gallen
Marsstrasse 1 Tel. 071 27 63 24

Practico AG Tel. 071/ 27 63 24

EL 80 Mikrowellen
Ihr Vorteil
Spezialfabrik
Practico AG
CH - 9014 St. Gallen

DAS ECHE
GEBRAUT
IN PILSEN

Pilsner Urquell
PILSEN



Tuborg Beer
KOPENHAGEN



LÖWENBRÄU
MÜNCHEN

Generalvertretung für die Schweiz

Bier-Import AG
8910 Affoltern am Albis
Tel. 01 998093

Wie wird die Wintersaison?

Um die sich im Vorfeld der Wintersaison präsentierende Lage in den wichtigsten touristischen «Lieferländern» etwas zu erhellen, haben wir die jeweiligen SVZ-Agenturchefs um eine kurze Beurteilung gebeten. Wir beginnen heute mit den vorwärtlichen Visionen aus New York, London und Tokio, von wo uns die Swissair berichtet. Red.

New York: Ermutigende Anzeichen

Wohl trifft es zu, dass die hinlänglich bekannten wirtschaftspolitischen Veränderungen und deren Folgen, namentlich aber das für Amerika erstmalige Phänomen einer Rezession mit gleichzeitiger starker Inflation, nicht dazu angehen, den Reiseverkehr nach Europa zu fördern.

Ebenso trifft zu, dass das Selbstvertrauen des Amerikaners erschüttert und sein traditioneller Optimismus einer Periode der Selbstbesinnung gewichen ist. Der Verlust der Dollar-Vormachtstellung ist noch nicht überwunden, und die Erkenntnis, dass die amerikanische Wirtschaft äussere Einflüsse vorderhand nicht ohne tiefgreifende binnenwirtschaftliche Konsequenzen absorbieren kann, war in ihrer Heftigkeit schmerzhaft. Die gegenwärtige Preiskalibration der Nordatlantik-Flugtarife, welche seit Anfang des Jahres um ein Viertel gestiegen sind, ferner die ungewisse Zukunft der beiden stolzen amerikanischen Flaggschiffe PanAm und TWA sowie schliesslich die jüngsten innenpolitischen Schwierigkeiten waren weitere massgebende Faktoren, die erneut zu einem eigentlichen Reise-Isolationismus geführt haben, welcher sich gegenwärtig mit Slogans wie «Fly America» äussert.

Trotz diesen Einflüssen wäre es falsch, die Zukunft des schweizerischen Wintergeschäftes aus den USA ungünstig beurteilen zu wollen, denn einige ermutigende Anzeichen sind vorhanden. Der Ruf des Wintersport-Paradieses Schweiz ist nach wie vor gut, haben die Alpen doch trotz einer zusehends spürbaren Konkurrenz der Rocky Mountains bei den amerikanischen Wintersportgästen, die zum grössten Teil enthusiastische Skifahrer sind, nichts von ihrer Faszination eingebüsst. Freilich sehen wir uns dabei wieder einmal - in Missachtung jeglichen Leistungsvergleichs - mit dem Attribut «teuer» konfrontiert.

Klare Preise!

Als Folge dieser neuen Voraussetzungen wird die Verlagerung der amerikanischen Reisegewohnheiten auf preisgünstigere Unterkünfte bei kürzerem Aufenthalt mit weniger Nebenauslagen vorausgesehen. Die preislich vorfixierten Pauschalarrangements werden dadurch an Bedeutung gewinnen. Die vorliegenden Winterbuchungen bei Reiseveranstaltern und Luftfahrtgesellschaften liegen im Vergleich zum Vorjahr denn auch um 10 bis 15% höher. Die klare Kostenangabe ist gerade heute von überragender Bedeutung; die zum Teil grosse Spanne zwischen Höchst- und Tiefpreisen in der Schweizer Hotellerie erleichtert die Kalkulation keineswegs. Eine strikte Preisdisziplin muss für die Zukunft daher oberstes Gebot sein. Eine weitere, für die Zukunft vielversprechende Tatsache ist die seit einiger Zeit bedeutend stärkere Zusammenarbeit der europäischen Reiseverkehr interessierten Kreise. In Anbetracht der geänderten Vorzeichen sollte die traditionelle Vorrangstellung Europas als Amerikas beliebtestes Reiseziel heute nicht mehr als eine Selbstverständlichkeit hingenommen werden. Der amerikanischen Reiseöffentlichkeit sollte man überdies Zeit für ein Umdenken und eine Anpassung an die veränderten Verhältnisse zubilligen. Gleichwohl bestehen berechtigte Hoffnungen, dass während des kommenden Winters die Vorjahresfiguren wenn nicht übertrafen, so doch erreicht werden.

Bruno Baroni

London: Image intakt

In Grossbritannien ist für Winterferien in der Schweiz noch nie so viel Propaganda gemacht worden wie diesen Herbst. Eine in St-Luc aufgenommene Televisions-Filmserie Ski-Boy (13 Programme von je 30 Minuten Dauer) begeisterte die Jugend für den Skilauf. Die Sendungen waren davor erfolgreich, dass anfangs 1975 im Engadin weitere 26 Programme von je 30 Minuten gedreht werden. Zurzeit kann man im britischen Fernsehen jeden Sonntag in der Schweiz skifahren lernen, 13 unter dem Titel «Ski-ing with Gina Hathorn» ausgestrahlte halbstündige Programme, welche zur Hauptsache in Crans-Montana gedreht wurden, finden riesigen Anklang. Trockenskischulen wachsen in Grossbritannien wie Pilze aus dem Boden. Ein initiativer Unternehmer hat sogar begonnen, mit fahrbaren Trockenskischulen Schulen im ganzen Lande aufzusuchen. Die meisten Wohnhäuser bieten eine Fülle von Wintersportausrüstungen an und Skimode wird sowohl in den Zeitschriften wie auch in den Sportgeschäften gross geschrieben. Gemäss einer Gallup «Holiday-Image

Study» steht unser Land beim befragten englischen Publikum (mehr als 1000 Interviews) an erster Stelle der Länder, welche «eine Reise wert» wären.

Immer noch preiswert

Die Agentur London der Schweizerischen Verkehrszentrale macht grosse Anstrengungen, die Tatsache zu publizieren, dass die Schweiz auch heute noch preiswerte Ferien bieten kann.

17 Reiseveranstalter offerieren für die nächste Wintersaison Pauschalarrangements in 38 Schweizer Orten. Dank preislichem Entgegenkommen schweizerischer Hoteliers ist es trotz Inflation und unbemitteltem Wechselkurs auch diesen Winter noch möglich, für 500 Schweizer Franken (70 £) 8 Tage Ferien in einem Hotel in der Schweiz zu verbringen (inklusive Flug ab London). Eine weniger erfreuliche Alternative zu den traditionellen Ferien in Hotels bildet der neue Trend, dass Reiseveranstalter für die ganze Saison grössere Chalets mieten und die Einzelkunden selbst betreuen und teilweise verpflegen.

Trotz der gegenwärtigen unreflexionären ökonomischen Situation in Grossbritannien, und des immer noch teurer werdenden Schweizer Francs sowie des momentanen Preisvorteils von Spanien und Frankreich, stellen wir vermehrte Anzeichen fest, dass sich der rückläufige Trend für Ferien von Briten in die Schweiz wieder umkehren dürfte. Wir sind deshalb zuversichtlich, dass die britischen Uebernachtungszahlen sich nicht weiter senken, sondern allmählich wieder erhöhen werden. Albert Kunz

Tokio: Keine Invasion

Die Kreditrestriktionen, die uns eines «schlechten Sommer» beschieden haben, sind von der japanischen Regierung noch nicht gelockert worden. In der Zwischenzeit ist auch bekannt geworden, dass sie bestimmt bis Ende März 1975 in Kraft bleiben werden. Die Inflation ist noch nicht unter Kontrolle und die steigenden Preise nehmen vielen Japanern die Wanderlust. Am meisten betroffen von diesen negativen Einflüssen wurden die «Incentive Tours», d. h. von Firmen organisierte und bezahlte Reisen als Anerkennung für Leistung, Diensttreue, usw. Diese Art von Tourismus wurde von der Regierung Anfangs 1974 besonders stark angegriffen. In der Zwischenzeit hat sich nun die Geldknappheit bei den japanischen Firmen bemerkbar gemacht, so dass sie, selbst ohne Regierungsintervention, auf solche grosszügigen Motivationen verzichten müssen.

In einem Zirkular vom September 1974 hat das Transport-Ministerium den Inhalt früherer Rundschreiben nochmals in Erinnerung gerufen, worin es unter anderem heisst: «... as to the transportation system that caters to leisure-oriented passengers, the parties concerned should voluntarily refrain from advertisements calculated to induce a desire for leisure activities.»

Die liebe Konkurrenz

Aber wir wollen uns doch nicht ganz entmutigen lassen. Die Wintermonate sollten etlichen Skiverkehr bringen. Davon profitieren allerdings nur eine gewisse Katego-

rie von Skigebieten. Speziell aktiv - und scheinbar mit einigem Erfolg - waren die neuen, modernen französischen Skizentren, wie z. B. Les Plagnes, Avoriaz, etc. Die Nachfrage für Zermatt, St. Moritz, Grindelwald und Davos ist jedoch nicht gefährdet. Es scheint auch, dass die Wintertournee eine gewisse Attraktivität bei den jugendlichen Reilenden haben, dies speziell wegen den billigen Winter-Gruppen-Tarifen. Trotzdem, eine «Invasion» wird nicht stattfinden und eine Aufwärtstendenz kann frühestens auf Mitte 1975 erwartet werden. Dies schliesst natürlich

nicht aus, dass das eine oder andere Hotel oder eine vereinzelte Region schon früher profitieren wird - oder sagen wir, sich ein gutes Winters erfrühen kann. Für die Zukunft wird man sich auch auf die tiefen Preise gefasst machen müssen, die die Japaner gerade noch zu bezahlen gewillt sind. Es gibt kein Land, keine Insel oder Region der Welt, die nicht versuchen, die japanischen Touristen in ihr Gebiet zu locken. Und obwohl die Schweiz immer noch sehr hoch im Kurse steht, mag der Preis eines Tages ausschlaggebend sein. Rudolf Müller

Basel will Kongresszentrum

Präsident und Direktion der Schweizer Mustermesse haben eine Gesamtkonzeption vorgestellt, die Basels Platz im europäischen Messewesen stärken und festigen soll.

Eine Studienkommission ist zum Schluss gekommen, dass Basel seine Stellung im europäischen Messewesen nur halten könne, wenn die Tendenz zur modernen, klar überschaubaren Messe mit hohem Informationswert weiter gefördert werde. Der Standortvorteil der «Messe in der City» müsse gewahrt werden.

Neues Hotel- und Kongresszentrum

Als eine der vordringlichsten Aufgaben erachtet die Kommission die Schaffung eines neuen Hotel- und Kongresszentrums auf dem Messeareal. Daneben sollen die bestehenden Hallen saniert und mit besseren Infrastrukturen ausgestattet werden. Auch die Verkehrsprobleme seien dringlich zu lösen: einerseits durch eine eigene Fussgängerzone, die eine direkte Verbindung zwischen den einzelnen Messehallen herstellt, und andererseits durch die Verbesserung der Verkehrsverhältnisse. Wünschenswert wäre nach Meinung der Kommission auch eine Verbesserung der Bahn- und Flugverbindungen nach Basel.

Finanzielle Situation noch ungeklärt

Kopfzerbrechen bereitet der Kommission die finanzielle Situation. Die missliche Finanzlage des Kantons lasse vermuten, dass ein längerfristiges Darlehen nicht in Frage kommt. Gedacht wird deshalb an eine Erhöhung des Genossenschaftskapitals, das schon im nächsten Jahr zu einem Satz von 6 Prozent verzinst werden soll. Im weiteren denkt man an die Abtretung einzelner Bauvorhaben an Dritte, wobei bereits konkrete Pläne in bezug auf das geplante Hotel- und Kongresszentrum bestehen. In Basel spricht man von zwei Projekten, deren eines mit den Hotelketten Sheraton oder Steigberger, das andere mit Holiday-Inn («Mövenpick») in Zusammenhang gebracht wird. Finanzhilfen erwartete man, in beschränkter Form, auch seitens des Kantons, der um einen Erlass der Baurechtszinsen in Zeiten erhöhter infrastruktureller Investitionsperioden ersucht werden soll. sda/r.

Eingezogene Kurtaxen müssen abgeliefert werden!

Am 30. Januar 1974 hatte das Bundesgericht die Rechtsgrundlagen der Walliser Kurtaxe für teilweise verfassungswidrig erklärt. Es hatte dabei namentlich auch darauf hingewiesen, dass das Verfassungsrecht sich nicht mit der im Wallis erfolgten Taxfestlegung durch ein Reglement des Staatsrates begnügt. Es verlangt ein förmliches Gesetz.

Die durch den Bundesgerichtsentscheid manifest gewordene Rechtsliche suchte der Grosse Rat des Kantons Wallis am 8. Februar 1974 zu schliessen, indem er ein dringliches Dekret erliess, in welchem er den Kurtaxenbetrag selbst festsetzte. Einige Hoteliers aus Crans weigerten sich in der Folge, für die Zeit vor dem 8. Februar Kurtaxenablieferung an den zuständigen Kurverein abzugeben und ihm die Anzahl der kurtaxenpflichtigen Uebernachtungen aus den Wochen vor der dringlichen Dekretierung zu deklarieren. So kam es schliesslich zu einer von Amtes wegen erfolgenden Veranlagung der Kurtaxenablieferung. Eine staatsrechtliche Beschwerde der amtlich taxierten Gastwirte gegen diese Massnahme wurde jedoch von der Staatsrechtlichen Kammer des Bundesgerichtes am 18. September 1974 abgewiesen.

Der inzwischen ausgearbeiteten Urteilsbegründung lässt sich entnehmen, dass diese Hoteliers, die sich ursprünglich darauf gestützt hatten, der Kurtaxe habe vor dem 8. Februar 1974 die Rechtsgrundlage gefehlt, auch noch vorgebracht hatten, sie verrechneten mit ihren Pauschalarrangements die Kurtaxe nicht gesondert. Diese gehöre damit zu ihren allgemeinen Unkosten. Sie seien damit nicht etwa bloss die Inkassostelle für diese Taxe, sondern ihre

eigentlichen Schuldner. Als solche seien sie legitimiert, sich auf das Ungenügen der Rechtsgrundlage zu berufen. Selbst wenn sie nur als Inkassovermittler anzusehen wären, wäre das, wie sie meinten, kein Grund gewesen, um ihnen eine Steuer abzuverlangen, deren Bezahlung die Hotelgäste mangels genügender Rechtsgrundlage hätten verweigern können.

Die Pflichten des Hoteliers

Das Bundesgericht sah es jedoch anders. Das keineswegs in allen Teilen hinlänglich gewordene Walliser Kurtaxengesetz verlangte die Erhebung der Kurtaxe bei den als Passanten oder als Aufenthaltler anwesenden Gästen und erklärt den Gastwirt für die seinen Gästen auferlegte Zahlung verantwortlich. Der Walliser Staatsrat leitete daraus vier Folgerungen ab. Hauptschuldner der Taxe sei der Gast, und den Gastwirt träfen drei Pflichten: Er sei nämlich zum Einziehen der Taxe verpflichtet, woraus sich seine Pflicht zur Ueberweisung des Eingezogenen an den Kurverein als Empfänger ergebe, und logischerweise hafte der Wirt für Beiträge, die er einzuziehen unlassen habe. Das Bundesgericht, das im staatsrechtlichen Verfahren die kantonale Gesetzgebung nicht selber frei auslegt, sondern nur prüfen kann, ob die kantonale Interpretation nicht geradezu willkürlich sei, erachtete diese Auffassung des Staatsrates nicht allein als vertretbar. Es fand sogar, sie bilde die vernünftigste rechtliche Rollenverteilung, die aus den in Frage stehen-

Erstmals Winterprogramm für die Schweiz

Die 18 Wagons-Lits/Cook-Reisebüros in der Schweiz warten in diesem Jahr erstmals mit einem Programm für Winterferien in der Schweiz auf, das ganz auf die Bedürfnisse des Schweizer Feriengastes zugeschnitten ist. Angeboten werden Winterwochen in Zermatt, Haute-Nendaz, Verbier, Davos, St. Moritz, Arosa und Savognin. In all diesen Wintersportzentren konnte sich Wagons-Lits/Cook für die ganze Dauer der Saison - auch über die Hochsaison und die Festtage - grössere Zimmerkontingente sichern. Auch Vorschläge für Chaletferien finden sich in diesem neuen Prospekt, und in Verbier und Davos wird in Zusammenarbeit mit dem Club Intersport (CIS) zu einem günstigen Pauschalpreis ein umfassendes Sportprogramm offeriert. UMP

den rechtlichen Texten herausgelesen werden könne. Das Bundesgericht hatte allerdings am 20. Oktober 1971 eine Beschwerde eines Zellplatzinhabers geschützt, der die Kurtaxen-Einziehungs- und -haftpflicht bestritten hatte. Es hatte eine von Amtes wegen erfolgte Taxierung desselben aufgehoben. Ein Hotelier ist denn auch legitimiert, die ihm auferlegte Inkassopflicht durch die Verfassungsgerichtsbarkeit überprüfen zu lassen. Dasselbe gilt für die Folge der Inkassopflicht, nämlich seine Haftbarkeit für die richtige Ablieferung der Beträge, die er gegebenenfalls hätte einziehen sollen.

Weiterleitungspflicht

Hier, in der Affäre von Crans, hatte der Gastgeber den Einzug der Taxe nicht verweigert, sondern vollzogen. Damit stand die Weiterleitungs- und die zu ihrer Kontrolle damit verbundene Deklarationspflicht auf dem Spiel. Die als zahlungspflichtig behandelten Gäste hatten die Kurtaxe erlegt und die Rechtspflicht zu dieser Zahlung nicht bestritten. Sie sind daher nicht in der Lage, nach der Abwicklung ihrer Zahlungen im Januar die vorher bezahlten Taxen vom Hotelier zu zurückfordern, der im übrigen ja weiterleitungspflichtig ist. Nach dem in Artikel 400 des Obligationenrechts zum Ausdruck gelangenden, allgemeinen und auch im öffentlichen Recht geltenden Grundsatz hat derjenige, der für einen anderen Geld einnimmt, dieses diesem anderen abzuliefern. Kehrt der Hotelier das Nötige hier nicht vor, so wird die abzuliefernde Summe von Amtes wegen ermittel. Der Hotelier kann sich in dieser Hinsicht nicht auf die Verfassungswidrigkeit der Kurtaxe berufen, um diese nach ihrer Einziehung in seiner eigenen Tasche zu behalten!

Taxe einkalkuliert

Die Beschwerdeführer hatten freilich vorgetragen, sie hätten infolge ihrer Pauschalarrangements mit den Gästen die Kurtaxe diesem nicht besonders berechnet, sondern sie auf ihre Generalunkosten geschlagen. Da diese Pauschalabgaben nach eigener Angabe der Beschwerdeführer als «Taxen und Service begriffen» zu verstehen waren, bezahlten diese Hoteliers die abzuliefernden Taxen letztlich nicht etwa aus dem eigenen Portemonnaie. Sie hatten sie im Pauschalbetrag, den sie von den Gästen erhielten, eingeschlossen einkassiert und nachher auszuschleusen. Die Weiterführung des Kurtaxenbezugs auf der Grundlage eines dringlichen Grossratsdekrets bildete übrigens noch den Gegenstand einer anderen staatsrechtlichen Beschwerde, mit welcher eine Verletzung des Stimmrechts geltend gemacht wurde. Darauf kann demnächst in anderem Zusammenhang zurückgekommen werden. R. B.

Kurverein Davos defizitär

Der Kurverein Davos, dem neben der amtlichen Fremdenkontrolle vorwiegend Aufgaben und Arbeiten der öffentlichen Dienste übertragen sind, hat in seinem 103. Geschäftsjahr 1973/74 die Preis-Kosten-Schere stärker als in den Vorjahren zu spüren bekommen.

Dementsprechend hat die Betriebsrechnung bei einem Aufwand von 5,82 (1972/73: 5,19) Millionen Franken mit einem Verlust von 0,14 Millionen Franken abgeschlossen, gegenüber dem vorjährigen Vorschlag von 4,900 Millionen. Die Hauptursache der defizitären Betriebsrechnung liegt in den ausserordentlich hohen Kosten für die Schneeräumung und Strassenreinigung im vergangenen Winter. Sie lagen mit 0,82 Millionen Franken um 0,4 Millionen über jenen des Vorjahres. Dies war an der kürzlich unter dem Vorsitz von Hotelier Toni Morosani abgehaltenen Generalversammlung des Kurvereins Davos zu erfahren.

Dem Kurverein Davos unterstehen die Strassenreinigung und Schneeräumung, der Unterhalt und Ausbau der Wander- und Reitwege sowie der Langlaufloipen,

die Kehrichtabfuhr, der Autobusbetrieb, die Kunstesbahn, der Vita-Parcours, die Tennis- und Curlingplätze, der Campingplatz sowie eine eigene Gärtnerei. Allein für die Anlage und den Unterhalt der Spazier- und Reitwege wurden im Berichtsjahr 0,4 Millionen Franken und für Grünanlagen 0,12 Millionen aufgewendet. Mit dem erfolgten weitem Ausbau standen den Gästen 30 km Langlaufloipen zur Verfügung.

Gemäss der vom Kurverein Davos geführten amtlichen Fremdenkontrolle verzeichnete die Landschaft Davos 1973/74 insgesamt 2,61 (2,58) Millionen Logiernächte. Dabei haben die Sommerfrequenzen mit 1,01 Millionen Uebernachtungen erstmals die Millionengrenze überschritten. sda



Tafeln in einem Schloss: Dies haben die Nordostschweizerischen Kraftwerke durch den Umbau von Schloss Büttstein in einen geeigneten Landgasthof möglich gemacht. Die NOK hatten den Besitz - in dessen Hand sie ebenfalls unter Denkmalschutz stehende Barockkirche Büttstein befindet - 1965 zur Arrondierung des Kernkraftwerks als Bezugs erworben.



Wie man sich richtig lockert und gut erwärmt vor der Abfahrt, auch das lernt man in der Skischule.

Wo steht unser Skischulwesen heute? (II)

In der letzten Ausgabe der «Hotel-Revue» hat sich Karl Gamma, Geschäftsführer und Technischer Leiter des Schweizerischen Skischulverbandes, über strukturelle und personelle Eigenheiten unseres Skischulwesens geäußert. Der heutige Artikel befasst sich mit Fragen der Methodik und der (notwendigen) Zusammenarbeit mit der Hotellerie. Red.

Keine grossen Unterschiede

Die Skischulen sind grundsätzlich überall gleich organisiert. Die Güte der Organisation kann selbstverständlich von Ort zu Ort stark variieren. Die subjektiven Einflüsse sind hier eben von tragendem Einfluss. Wir versuchen, den Lehrstoff auf die verschiedenen Klassen abzustimmen, was uns in befriedigendem Masse gelingt. Wenn auch die Numerierung der Klassen leider nur in wenigen Ländern gleich ist, so hat man sich mit ihrer Bezeichnung durch die Buchstaben des Alphabetes bedient. Der Gast kann sich in jedem Fall mit etwas informativer Nachhilfe zurechtfinden. Das Vorgehen im Unterricht unterscheidet sich nirgends wesentlich. Der Klassenverband ist allerorts üblich und sein Nachteil, das Grösserwerden in Spitzenzeiten, beunruhigt nicht nur die Schweizer Skischulen. Andere Unterrichtsmethoden, wie etwa die auditive Methode sind noch nicht über das Stadium des Versuchs hinausgekommen. Die gutgeführte und harmonische Skischulklasse erfüllt neben ihrer Zweckbestimmung die zusätzliche Funktion des gesellschaftlichen Zusammenführens von Menschen verschiedenster Art. Allein dieses Attribut wird ihr noch lange ihren Platz in der Skischule sichern.

Öffentliche Einrichtung

Die Organisationsform der einzelnen Skischulen in den Alpenländern ist unterschiedlich. Während in Oesterreich der Skischulleiter KonzeSSIONAR und Patron ist, wird das Skischulwesen in Frankreich durch das Syndicat des Moniteurs du Ski Français kontrolliert. In beiden Ländern wickelt sich der Privatunterricht unter Aufsicht der Skischule ab. Man kennt dort die Probleme zwischen Skischule und Privatlehrer nicht. Unsere schweizerischen Schulen weisen alle möglichen zivilrechtlichen Organisationsformen auf. Von der sympathischen Form der Skischule als Teilbetrieb des Verkehrsvereins über die Form des Skischulvereins oder auch der einfachen Gesellschaft bis zur Skischulgemeinschaft, aber auch unter der Form der Skischule als Teilbetrieb von Seilbahn- oder Skifitunternehmen (besonders in touristischen Entwicklungsgebieten) finden wir alle Möglichkeiten ausgeschöpft. Der Skischulverband lässt der einzelnen Skule die Wahl ihrer kaufmännischen Struktur frei. Er wacht lediglich über die Einhaltung der Bedingung, wonach jede Skischule eine öffentliche Institution zu sein hat.

Die modernen Tendenzen

Der Miniski-Unterricht, oder fachlich richtiger, der Unterricht mit ansteigenden Fähigkeiten, wird in Amerika stark gefördert. In Europa hat sich ihm kein nationales Lehrwesen voll geschrieben. In Frankreich scheint die Tendenz in den letzten zwei Wintern anzudeuten. In der Schweiz wurde 1968 die Idee lanciert, erweise sich aber bald als ein wirtschaftliches Problem, besonders für die kleinen Schulen. Auf breiter Basis arbeitet nur die Skischule Davos mit Miniski. Sie hat die

Formel für das Mietgeschäft gefunden. Die Methode ist stark umstritten. Persönlich scheint sie uns wohl die systematischste aller bekannten Methoden zu sein, aber sie ist in jeder Beziehung aufwendig. Wir verstehen deshalb die Reserviertheit oder den Verzicht der meisten Skischulen. Der Unterricht mit kurzen Lernski wird in Oesterreich seit einigen Jahren propagiert. Auch Deutschland empfiehlt diese Lernhilfe, obwohl der europäische Promotor, Martin Puchler, in Nordbayern die grösste Miniski-Schule der Welt auf die Beine gestellt hat. In der Schweiz wolen wir der Idee des Skifahrenlernens mit Kurzski zum Durchbruch verhelfen. Anfänger mit dreifreudigeren Kurzski von 160 bis 180 cm Länge bieten der Skischule keine methodischen Probleme. Sie können ohne weiteres in jede Normalskiklasse eingegliedert werden, was mit den Miniski nicht möglich ist. Eine Umstellung des Lehrsystems ist daher nicht notwendig; der Uebergang kann allmählich erfolgen. Das Skiläufers, oder besser das Skiläufers, hat in den letzten Jahren eine ungeahnte Verbreitung gefunden. Die Erkenntnis seines gesundheitlichen Wertes und seiner geringen Unfallgefahrlichkeit zusammen mit den vermutlich nächstwichtigen Beweggründen, dem Ausbruch aus dem Pistenrummel und den relativ geringen Kosten für Ausrüstung und Ausbildung, haben zu einer Art Umdenken geführt.

Ein neuer schweizerischer Verband der Skiwanderer hat sich gegründet und die Organisation des Ganzen übernommen. Die Schweizer Skischulen werden ebenfalls in diese Organisation einbezogen. Die Ausbildung von Skiwanderlehrern wird vom neuen Verband betreut, aber auch alle früher erwähnten Ausbildungsinstanzen geben heute dem traditionellen Skilehrer die nötigen Kenntnisse zur Instruktion des Laufens mit. Vergleichen mit den Lektionen für das Skifahren dürften sich die Lektionen für das Laufen in der ganzen Schweiz schätzungsweise zwischen 2 bis 5 Prozent bewegen. Das weniger schwierige Laufen erlaubt den Anfängern schon bald, allein loszuziehen. Die Skischulen vermögen deshalb der Nachfrage in diesem Sektor noch leicht zu genügen. Sie verfolgen die Entwicklung und werden sich den Erfordernissen anzupassen wissen.

Skischule und Hotellerie

Zu einer Zeit, da unsere Nachbarländer den Wintertourismus noch nicht so gut im Griff hatten, am 6. Juni 1933, richtete der Direktor des Zentralbüros des Schweizer Hoteller-Vereins, Dr. Max Riesen, und der Präsident der Winterhotellerie, Hans Bon, eine sorgfältig begründete Aufforderung an die Interessenten des Wintersportverkehrs, sich unverzüglich für die Gründung von Schweizer Skischulen einzusetzen. Im November 1933 fand in der Folge in Engelberg der erste Skischulleitertreffen unter der Leitung von Christian Rubi statt und am 13. September 1934 wurde der Schweizerische Skischulverband gegründet. Unter dem Präsidium von Hans Bon und unter der Mitarbeit aller am Wintertourismus interessierten schweizerischen Organisationen entstand

Instrument gebildet, das fortan die schweizerischen, regionalen und lokalen Bedürfnisse des Skitunterrichts an unsere Gäste koordinierte und förderte. Der Skischulverband wurde sofort und blieb bis heute Mitglied des Interverbandes, in dem er die Interessen der Skischulen und auch diejenigen der beruflich tätigen Skilehrer vertritt. Er repräsentiert dort die eigentliche professionelle Gruppe unseres Skilehrwesens und übt im touristischen Bereich die gleiche Funktion aus wie der Interverband im Rahmen des Ganzen.

Schaden gelitten?

Der Exkurs in die Betrachtung der Struktur des schweizerischen Skilehrwesens schien uns wichtig zu sein. Von der Winterhotellerie war damals die Partnerschaft mit den Skischulen ausgegangen und von beiden wurde sie bis heute weitergeführt. Die echten Zusammenhänge sind vermutlich vielen Hotelfachleuten und Skilehrern nicht mehr bewusst, weil eine Periode des Verwöhntwerdens hinter uns liegt. In der Zeit des Aufbaus war man vermehrt aufeinander angewiesen. Dieses Gefühl der gegenseitigen Abhängigkeit hat da und dort einigen Schaden gelitten. Für die Leitung des Skischulverbandes stand die enge Partnerschaft mit der Hotellerie nie in Frage. Um so mehr bedauern wir jeden Fall von schlechtem Einvernehmen zwischen Skischule und Hotellerie. Beides sind Dienstleistungsbetriebe, die sich zum Wohl der Gäste optimal ergänzen müssen.

Zur Nachahmung empfohlen!

Es sei uns gestattet, ein Beispiel zu erwähnen, wie das gegenseitige Verständnis zwischen Hotellerie und Skischule positiv gefördert werden kann. Seit einigen Jahren führt die Skischule eines mittellagen Kurortes während einer ruhigen Januarwoche ein Skischulprogramm für die ortsnahen Hoteller durch. Mit Erfolg werden hierbei die Hotelfachleute mit den Aufgaben und Problemen der Skifachleute bekannt. Sie können sich am eigenen Beispiel mit dem technischen und methodischen Vorgehen der Skischule vertraut machen. Sie werden dadurch zu besseren Beratern ihrer Hotelgäste. Dass dieser Weg der menschlichen Beziehungen nur nützen kann, ist selbstverständlich. Eine nachahmenswerte Idee! Die Initiative kann von beiden Seiten ausgehen.

Viele Hoteller sind mit dem Wesen der Skischule gut vertraut oder sie stehen in direkter Beziehung zu ihr. Vielen hingegen mag der Skitunterricht nicht mehr bedeuten als irgendein anderer Teil des Unterhaltungsangebotes. Wir möchten wieder einmal mit allem Nachdruck auf die Wichtigkeit der Skischule hinweisen. Unter allen erfolgreichen Skitorten beeinflusst uns immer wieder das Beispiel von Zürich. Sein Erfolg ist offensichtlich den gemeinsamen Anstrengungen der Hotellerie und der Skischule zuzuschreiben. Bezeichnenderweise sind die Hoteller der direkt führenden Häuser am Platz gewiegte und aktive Skifachleute. Wir ermutigen deshalb die Hotellerie, die Tätigkeit der Skischule an ihren Orten aus der Nähe zu besuchen und mitzuheilen, ihr Image zu erhalten oder zu verbessern.

Karl Gamma

Am Anfang aller Werbung: die Tat!

Im Anschluss an die Serie «Antizyklische Fremdenverkehrswerbung» stellen wir Bernhard Schindler, Mitarbeiter der Howeg-Werbeabteilung, die unter dem Namen WGF auch Werbe- und Gestaltungsaufträge für gastgewerbliche Betriebe ausführt, die Frage: «Wie soll ein Restaurant oder ein einzelnes Hotel um seine Gäste werben?»

Die beste Werbung, die sich ein Gastgewerbetreibender für seinen Betrieb propagieren kann, ist die Mund-zu-Mund-Propaganda. Sie verursacht weder Streukosten noch Streuverluste: Sie ist gratis und erreicht genau die Leute (Freunde und Bekannte bisheriger, zufriedener Gäste), die sie als Kunden wünschen. Nun entsteht zwar Mund-zu-Mund-Propaganda von selbst, wenn Sie Ihren Gästen wirkliche Vorteile – Gemütlichkeit, kulinarische Genüsse, realistische Preise und zuvorkommenden Service bieten können, aber selbstverständlich nur, wenn Sie etwas zu bieten haben! Am Anfang der Mund-zu-Mund-Propaganda – aber auch generell am Anfang aller Werbung steht die Tat!

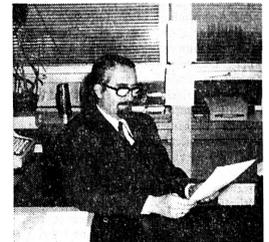
In der hier erschienen Serie «Antizyklische Fremdenverkehrswerbung» wurde zweimal bemängelt, dass sich Prospekte von Kurorten, die Werbeaussagen verschiedenster Hotels, zu wenig von einander unterscheiden. Das ist richtig: Beim Durchblättern verschiedenster Fremdenverkehrs-Prospekte gewinnt man unwillkürlich den Eindruck, die werbenden Kurdirektoren oder Gastgewerbetreibenden hätten sich nicht so richtig, an wen sie sich wenden sollten – sie möchten manchem vieles bieten und bieten, in Umkehrung des Goeth'schen Zitates den meisten potentiellen Gästen gar nichts!

Sache der Vernunft

Ich glaube, der gastgewerbliche Anbieter muss sich zuerst einmal klar werden, an welches Zielpublikum er sich eigentlich wenden will. Dazu ist nun eine Analyse der eigenen Möglichkeiten notwendig. Es dürfte sehr schwer fallen, sich mitten im Emmental mit Meerfrüchten durchzusetzen; hier sind die Kundenerwartungen mehr auf ländliche Spezialitäten ausgerichtet. Ein Meister der Küche wird die kulinarischen Genüsse seines Hauses zum Anziehungspunkt seiner Gäste machen, während ein Gastwirt im abgelegenen Bergdorf auf ein allzu weitgehendes Angebot, das seine Lager und Tiefkühlgeräte zu sehr belastet, notwendigerweise verzichten muss.

Wichtig ist, dass sich der Gastgewerbetreibende bewusst wird, wo für ihn Möglichkeiten liegen, sich von seinen Mitbewerbern zu unterscheiden. Was ist bei ihm «anders als bei anderen»? Wo muss er gegebenenfalls seine bereits vorhandenen Anstrengungen nur noch etwas verstärken, um sich positiv von anderen abzuheben? Manchmal wäre es so einfach, ein bestehendes Angebot mit geringem Aufwand so zu verbessern, dass «man davon

spricht». Gute gastgewerbliche Werbung ist weniger eine Sache des (meist kleinen) Budgets, als eine Sache des vernünftigen Ueberlegens! Ein Beispiel: Wie viel weniger Geld kostet es Sie, aus Ihren Gästen Stammkunden zu machen, als immer neue Gäste zu suchen, die möglicherweise einmal bei Ihnen einkehren werden? Haben Sie beispielsweise eine Stammkunden-Karte, über die Sie jene Kunden, von denen Sie wissen, dass sie sich bei Ihnen wohlfühlen, für bestimmte Aktionen per-



sönlich anschreiben können? (Eine relativ billige Werbung, da praktisch mit keinen Streuverlusten verbunden). Wie behandeln Sie Reklamationen? – Vielleicht haben Sie bereits einen Gästebriefkasten. Aber gilt bei Ihnen die eiserne Regel: Der Kunde hat immer recht? Betrachten Sie manchmal Ihr Lokal, Ihren Service, Ihre Speisekarten mit den Augen Ihrer Gäste?

Werbung beginnt eigentlich erst hinterher

Jetzt, wenn in Ihrem Betrieb alles klappt, die eigentlichen Schwerpunkte geschaffen sind – jetzt erst beginnt die zweite Phase der Werbung, die Gestaltung der Drucksachen und der optimale Einsatz von Werbemitteln. Wenn Sie den Fachmann nicht schon in der ersten Phase zugezogen haben – er hätte Ihnen aus seiner Erfahrung wertvolle Tipps geben können – dann sollten Sie ihn spätestens jetzt einsetzen, wenn Sie Ihre Werbefranklin richtig investieren wollen und wenn die Werbeaussage publikumswirksam und den Realitäten entsprechend getextet und gestaltet werden soll. Denn der Gast möchte, was Sie ihm in Ihrer Werbung versprechen, auch in Tat und Wahrheit bestätigt finden. Die Werbung muss mit Angebot und Atmosphäre übereinstimmen – dann wird sie innert kurzer Zeit durch die eingangs erwähnte Mund-zu-Mund-Propaganda unterstützt werden! Bernhard Schindler

Wochen-Digest hotel revue

Währungsmassnahmen des Bundesrats

Der Bundesrat hat zur Abwehr der spekulativen Devisentransaktionen, die zur übermässigen Befestigung des Schweizer Frankens gegenüber den anderen Währungen geführt haben, eine neue Verordnung über Massnahmen gegen den Zufluss ausländischer Gelder erlassen. Nach dem 31. Oktober in die Schweiz geflossene Auslandsgelder werden einer Strafkommission von 3 Prozent im Vierteljahr unterworfen; sie dürfen zudem nicht mehr verzinst werden. Die Banken dürfen nicht mehr Schweizer Franken auf Termin an Ausländer verkaufen, als sie dies im Oktober taten.

Die Massnahmen haben sofort zu einem Rückgang der Frankennotierungen auf den Devisenmärkten und zu einer Befestigung der D-Mark geführt. Der Dollarkurs bleibt weiter schwankend. Die Spekulationsgelder, die zum Teil aus Oelländern stammen, schauen sich nun nach anderen Anlagemöglichkeiten um.

Baubeschluss aufgehoben

Der Baubeschluss ist vom Bundesrat auf Ende Jahr ausser Kraft gesetzt worden. Damit entfällt auf Neujahr auch die Ausfuhrsperre für Hotel- und Restaurationsbauten sowie Vergnügungsbauten aller Art. Es ist nicht anzunehmen, dass diese Lockerungen zu einem Boom rückgestauter Hotelneubauten führen, da die Finanzierungsmöglichkeiten nach wie vor spärlich sind und auch das Verbot der Kreditaufnahme im Ausland weiter besteht.

Tarifpolitik der SBB

An einer Pressekonferenz erläuterte die Generaldirektion der SBB ihre künftige Tarifpolitik. Im Personenverkehr erfolgen die nächsten Erhöhungen am 1. November 1975. Auf diesen Termin soll der Retourabatt auch auf grössere Distanzen vermindert werden. Dagegen ist beabsichtigt, die Fahrpreise für einfache Billette nur mässig zu erhöhen. Das Ferienbillett

soll aufgehoben und durch ein Halbtaxabonnement ersetzt werden. Im Stückgutverkehr tritt auf 1. Januar 1976 eine Strukturreform in Kraft, deren Einzelheiten noch unstritten sind. Sie wird aber zu einer nochmaligen Verteuerung der Frachten führen. Der Gepäckverkehr soll inkünftig nach Stück und nicht mehr nach Gewicht und nur noch in zwei Distanzonen tarifiert werden.

Automobilverbände gegen Benzin-Referendum

Nach dem TCS hat sich auch der ACS gegen die Unterstützung des Landesreferendums zur Bekämpfung des neuen Zollsuschlags auf dem Benzin ausgesprochen. Massgebend für die Haltung der Automobilverbände war das Ergebnis einer Aussprache mit Bundesrat Chevallaz. R. S.

GUESTS ENTERTAINMENT – WHAT'S THERE TO DO?

Long time ago this question was solved by the concierge who handed out cards or a chess-board to the guest who wanted to have some entertainment for the late evening.

Another possibility was to find some other place, out of your hotel, where he could get the entertainment he unfortunately couldn't find in your house. By offering your guests a modern entertainment in your own hotel – at your bar, you certainly can avoid this.

Just get in touch with the people of MÜLEK – They know how!

Telefon (01) 814 12 62



Müller Elektronik
Schaffhauserstrasse 161
8302 Kloten

Sous l'égide de l'Office national du tourisme japonais, à Genève

Un intéressant séminaire sur les congrès

Ce n'est pas par hasard que l'Office national du tourisme japonais a choisi Genève, de surcroît la 3e ville de congrès du monde (après Londres et Paris), pour présenter, dans le cadre d'un séminaire qui s'est déroulé à l'Hôtel Méditerranée, l'organisation et l'équipement de son tourisme de congrès. Cité internationale abritant de nombreuses institutions et autres sociétés, Genève est aussi, au cœur de l'Europe, un important lieu d'embarquement d'hommes d'affaires et de congressistes.

C'est dans cette ville, qui a accueilli 117 congrès en 1973, qu'une forte délégation japonaise, emmenée par M. I. Igarashi, directeur général de l'Office national du tourisme japonais, est venue entretenir un auditoire très sélectionné sur la promotion des congrès au Japon.

Le tourisme de congrès: une exigence de notre temps

Après des souhaits de bienvenue de M. Igarashi, qui releva également l'importance du Japon en tant que pays de vacances et de congrès, exposé complété par des diapositives sur l'équipement tant hôtelier que technique mis à disposition par les organisateurs nippons, il appartenait à M. Robert Lonati, secrétaire général de l'UIOOT, de prononcer une brève conférence en relation avec le sujet du jour.

Les diverses initiatives japonaises en matière de tourisme de congrès s'inscrivent naturellement dans le cadre de l'évolution du tourisme international qui s'est chiffré, en 1973, par 800 millions de mouvements nationaux et internationaux, par 215 millions d'arrivées internationales et par 28 milliards de dollars de chiffres d'affaires ou 5% du commerce international. Ce sont des preuves de la croissance et du dynamisme d'un secteur d'activité qui, exception faite de certains cas de récession qui ont le plus souvent touché des produits mal conçus, résiste mieux aux facteurs extérieurs que d'autres industries de biens de consommation.

Après avoir relevé l'efficacité japonaise en matière de tourisme de congrès et les extraordinaires efforts accomplis par le Japon dans ce domaine (palais, hôtels, équipements techniques et électroniques, service d'interprétabilité), M. Lonati déclara notamment: «Le tourisme de congrès répond à une exigence de notre société moderne, au moment où se fait sentir la nécessité d'accroître les contacts dans les prises de décision. Il répond aussi à des impératifs professionnels, financiers et familiaux.»

L'orateur souhaiterait de plus substantielles initiatives de la part des agences de voyages, partenaires des transporteurs et des hôteliers, afin que le circuit-congrès soit entièrement réalisé. A ce sujet, M. J. Valance, directeur des ventes de Japan Air Lines, informa l'auditoire sur les arrangements forfaitaires de voyages-congrès au Japon, qui comprennent le voyage par avion, le logement dans des hôtels de première catégorie, le petit déjeuner, le circuit touristique, les services d'un guide local, les taxes et le service.

Organisation des congrès: une science

Nous reviendrons ultérieurement plus en détail sur les composantes du tourisme de congrès au Japon, qui firent l'objet d'un exposé du chef du Service des congrès de l'ONTSJ. Tokyo est, pour l'instant, au 11e rang des villes de congrès et Kyoto au 18e rang. Le Japon a accueilli, en 1973, plus de 22 000 congressistes, qui ont tous logé dans des hôtels parfaitement adaptés, qui ont noms Tokyo Prince Hotel, Hotel New Otani, Imperial Hotel, etc. De plus, des salles d'une capacité pouvant atteindre 15 000 personnes sont à disposition. Les Japonais, désireux de mettre au servi-

international des interprètes de conférence: il faut désormais limiter les thèmes traités dans un congrès et la masse de documentation remise à chaque participant.»

L'évolution de ce phénomène se caractérise, d'une part, par son développement rapide à travers le monde et, d'autre part, par l'utilisation d'équipements techniques de plus en plus nombreux et perfectionnés. Une telle évolution implique une adaptation constante des méthodes d'organisation, d'où l'idée, pour l'Union des associations internationales, de choisir le Japon, un «jeune pays de congrès» mais au développement technologique de pointe, comme cadre du prochain congrès international qui permettra d'étudier les conséquences de cette double évolution.

A l'issue de ce séminaire, M. S. Nakajima, le nouveau directeur de l'Office national du tourisme japonais, à Genève, présenta un film particulièrement intéressant sur l'«Expo 75, exposition océanique internationale, Okinawa», une importante manifestation qui se déroulera au Japon l'an prochain. Comme l'Océan, en tant que source de matières premières et cadre propice au déploiement du génie humain, sera, demain, l'espoir du monde moderne, le tourisme de congrès pourrait bien, lui, devenir la force motrice du tourisme international.

La bataille du ciel: la position de Swissair

A la suite des informations parues ces derniers temps dans la presse sur le différend entre les Etats-Unis et l'Europe au sujet du trafic aérien sur l'Atlantique Nord, le président de la direction de Swissair, M. A. Baltensweiler, a fait la déclaration suivante (les intertitres sont de la rédaction):

L'augmentation massive des prix du carburant et l'inflation ont défavorablement influencé le trafic aérien mondial. Plusieurs compagnies connaissent des difficultés financières, notamment les deux grandes compagnies américaines Pan American et TWA. Après le refus du gouvernement américain de leur accorder une aide financière sous forme de subventions, des organes officiels et des compagnies ont lancé une opération aux Etats-Unis pour assainir la situation de ces entreprises, notamment par des mesures politiques relatives au trafic aérien. Ces mesures visent avant tout les petites compagnies aériennes européennes. Elles s'appuient sur l'argument que ces compagnies européennes offrent une capacité démesurée, notamment par rapport au potentiel de trafic originaires de l'Etat dont elles portent le pavillon. Celles-ci devraient réduire considérablement leurs services à destination et en provenance des Etats-Unis.

Le protectionnisme contre l'offre et la demande

Du côté américain, on espère que cette réduction de l'offre des compagnies européennes provoquera automatiquement un transfert des passagers vers les deux compagnies américaines. Ces considérations ne tiennent pas compte d'autres éléments, comme par exemple la nature de l'offre. En considérant ces plaintes contre les compagnies européennes, il ne faudrait pas oublier que les compagnies américaines ont assuré, en 1973, 41% de l'ensemble du trafic aérien régulier et 73% du total du trafic charter au-dessus de l'Atlantique Nord.

Les autorités aéronautiques des Etats-Unis et de la Suisse entameront des discussions sur le trafic aérien entre ces deux pays le 16 décembre prochain. Swissair n'a aucune raison de craindre un examen de son offre et de sa demande. Il est incontestable que Swissair a une situation prédominante dans le trafic des passagers entre la Suisse et les Etats-Unis par rapport à celle de TWA qui possède des droits de trafic équivalents. Mais Swissair a toujours respecté les clauses de l'accord de trafic aérien entre les Etats-Unis et la Suisse.

Swissair s'est adapté au marché...

Depuis la fin de 1973, où sont apparus les premiers signes de ralentissement du développement du trafic au-dessus de l'Atlantique Nord en rapport avec la crise du carburant, Swissair a réduit le nombre de ses vols à destination et en provenance des Etats-Unis, afin d'ajuster l'offre à la demande. Par ailleurs, Swissair a organisé un programme de voyages à forfait particulièrement intéressant, «Visit USA», qui a incité de nombreux Suisses à parcourir les Etats-Unis, également en 1974. Elle a ainsi sensiblement favorisé le trafic sur ses vols. Au cours des années passées, Swissair a développé son trafic graduellement et dans un but bien précis, de même qu'elle a adapté sa capacité de transport à l'accroissement de la demande.

Son taux d'occupation des places pour les huit premiers mois de cette année (selon les chiffres disponibles) se situe légèrement au-dessus de la moyenne de toutes les compagnies membres de IATA qui desservent le secteur de l'Atlantique Nord. Ce taux d'occupation s'est accru de cinq points par rapport à celui de l'année passée.

... et s'oppose aux restrictions

Il est quelque peu étonnant qu'à Washington, où la libre concurrence entre des compagnies égales en droits était jusqu'ici considérée comme une condition essentielle au développement et à la qualité d'un transport aérien public, on pense désormais diriger, par des restrictions, le trafic sur les compagnies américaines au détriment de compagnies étrangères. La solution de l'assainissement des deux grandes compagnies américaines, avec lesquelles nous avons toujours entretenu des relations commerciales excellentes, ne peut être trouvée principalement de ce côté-ci de l'Atlantique. Nous nous opposons à des restrictions, surtout lorsqu'elles passent pour être des corrections à des infractions contre l'accord de droit aérien, que nous n'avons pas commises.

D'un autre côté, le déséquilibre du trafic tel qu'il s'est formé entre Swissair et TWA posera, à la longue, également des problèmes pour Swissair. C'est pourquoi Swissair a eu récemment des discussions avec TWA sur le développement futur du trafic sur l'Atlantique Nord. Nous espérons arriver à un accord.

Le Languedoc-Roussillon s'est présenté à Genève

Il est inutile de rappeler, dans les milieux touristiques, le vaste projet de mise en valeur et de développement du Languedoc-Roussillon, ce dernier espace libre, au bord de la Méditerranée, entre la Côte d'Azur française et la Costa Brava espagnole. Il y a onze ans, le Gouvernement français décidait d'aménager ce littoral sur une grande échelle. Nous avons, entre-temps, régulièrement informé nos lecteurs sur l'évolution de ce gigantesque projet d'implantation touristique. Après certaines déclarations officielles du nouveau Gouvernement français, il semble que cette entreprise ait quelque peu besoin de se redonner une image.

Cette entreprise a déjà porté ses fruits, et de beaux fruits même, puisque, cette année, le Languedoc-Roussillon a reçu 1,4 million de touristes, alors qu'en 1972, il y en avait un million et en 1964 un demi-million. Il en est résulté, en 1974, un total de 28,5 millions de nuitées contre 23,5 millions il y a deux ans. Quatorze des vingt ports de plaisance, prévus dans le plan de développement, sont actuellement réalisés, ce qui permet le mouillage de 6700 embarcations, soit le tiers environ de ce que prévoit le plan d'ensemble. La construction immobilière progresse également au rythme fixé. Mais, bien évidemment, il y a encore suffisamment de place pour que d'importants investissements touristiques puissent être réalisés.

La Mission ministérielle en Suisse

Le Languedoc-Roussillon d'aujourd'hui, son remarquable essor, ce qui a été fait, et ce qui reste encore à faire, a été récemment présenté, à Genève, dans les salons de l'Hôtel Méditerranée, au cours d'une journée d'information, par la Mission interministérielle pour l'aménagement

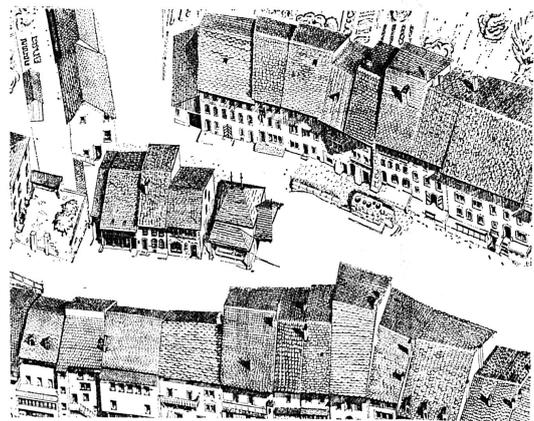
du Languedoc-Roussillon, conduite par M. Roger Landry, qu'accompagnait une délégation d'une vingtaine de personnalités constituant le «brain-trust» de cette vaste entreprise.

L'avenir est tel que la capacité d'hébergement du Languedoc-Roussillon devrait atteindre celle de la Côte d'Azur en 1980.

Confiance et optimisme

Monsieur Roger Landry et les personnes qui l'accompagnaient ont dit leur confiance en la mise en valeur de cette contrée dont la conjoncture actuelle, notamment le renchérissement du prix de l'essence pour automobiles et celui aussi des voyages aériens, lui est plutôt favorable, dans un certain sens tout au moins, puisque le Languedoc-Roussillon, somme toute, n'est pas très éloigné de la Suisse, ainsi que des principaux pays d'Europe occidentale.

La projection d'un film, intitulé «Aujourd'hui en Languedoc-Roussillon», a permis de se convaincre des beautés et des différents attraits de cette région nouvelle venue sur le plan touristique. V.



Art et tourisme

Après Genève, le plan cavalier de Gruyères

M. Robert Guckenberger, graphiste genevois, vient de réaliser une œuvre d'art exceptionnelle que nous mettons ici en exergue aujourd'hui, parce qu'elle concerne un site touristique et culturel suisse de première force. Il s'agit du plan en perspective cavalière de la ville de Gruyères. C'est la deuxième réalisation de cet artiste qui avait auparavant dessiné, de cette façon, la ville de Genève.

La perspective cavalière suppose que l'œil se trouve à une distance infinie du tableau; aussi obtient-on un relevé idéal, qui dépasse la logique et qui permet de saisir les multiples aspects d'un site. En l'occurrence, celui qui a été choisi pour

son pittoresque, de par sa structure particulière, sa situation et son parfait relief de l'architecture médiévale. Ainsi que le montre ci-contre une reproduction partielle du plan, la cité des comtes apparaît dans une perspective nouvelle, proche de la «photo» aérienne.

On imagine aisément - et pour Gruyères et pour Genève - le travail que représente une telle œuvre, élaborée sur la base de centaines de photos de bâtiments et de documents tirés de l'imagerie ancienne, ces derniers ayant surtout été consultés au Musée Gruérien, à Bulle, qui a pris en charge l'édition de ce plan.

Nouvelles vaudoises

Résultats de septembre

La statistique des nuitées vaudoises, en septembre dernier, fait apparaître à nouveau un sensible recul. Près de 40 000 de moins qu'en septembre 1973, soit une perte de 11,1%.

L'essentiel du repli, comme au cours des mois précédents, provient des nuitées étrangères: 37 572 de moins (-15,9%) pour un total de 198 617. Mais recul aussi pour les nuitées suisses qui passent de 122 968 unités à 120 626 (-1,9%).

608 établissements sur 649 recensés étaient ouverts, offrant 23 925 lits disponibles, soit 450 de plus que l'an dernier. Ce qui accentue la baisse du taux d'occupation qui passe de 51% à 44,5%.

Pour la première fois dans l'histoire du tourisme vaudois, l'Allemagne occupe le premier rang du classement des hôtes étrangers avec 47 354 nuitées (+1016; +2,2%). La France, qui a perdu 20,4% des nuitées, est seconde avec 37 203 nuitées; viennent ensuite les Etats-Unis avec 20 624 nuitées (pertes de 9938 nuitées; -32,5%), la Belgique avec 15 553 nuitées (-803; -4,9%), la Grande-Bretagne avec 14 914 nuitées (-9173; -38,1%) et l'Italie: 13 777 (-5181; -27,3%).

On tourne, près de Lausanne

La moitié de l'Hôtel Alpha-Palmiers à Lausanne est actuellement occupée par des équipes de techniciens et des acteurs qui tournent à Vuillens, près de la capitale vaudoise, une co-production italo-germano-américaine tirée d'une œuvre de l'écrivain suisse Friedrich Dürrenmatt: «Mahmud Bridge», l'un des premiers romans du grand écrivain suisse dont le titre allemand est «Der Richter und sein Henker».

Ce tournage, qui s'opère sous la direction de Maximilien Schell, réunit diverses vedettes consacrées qui apportent une animation appréciée au grand établissement de M. Fassbind.

Décoration à Villars

Tandis que dans les villes, les difficultés de l'heure contraignent les associations de commerçants à renoncer aux traditionnelles décorations de Noël, on voue à ce

problème, à Villars, une très heureuse attention. Une commission dépendant de l'Office du Tourisme entend donner la possibilité à chacun - hôtelier, commerçant, propriétaire de chalet, etc. - de contribuer à présenter aux hôtes de l'hiver le visage le plus souriant possible de la station.

Sapins décorés, vieux skis, luges paysannes, traîneaux sortis des remises seront exposés tandis que les enfants seront invités à créer des sculptures de neige. On diffusera aussi à certaines heures de la musique de Noël dans les rues, ainsi que des airs folkloriques.

C'est là un effort intéressant d'animation collective. jd.

Sujet de réflexion pour tous les prestataires de services

Au lieu de critiquer les «grands», adoptons leurs méthodes!

(PAM) Nous avons appris par la presse que le nouveau centre d'achat de Tivoli, à Spreitenbach, avait adopté les heures d'ouverture suivantes, considérées comme modernes:

- lundi à vendredi 10 h. à 20 h.
- samedi 8 h. à 17 h.

Le centre de Tivoli a été réalisé par des managers spécialisés du commerce de détail, qui veulent gagner de l'argent. On ne saurait prétendre que les heures d'ouverture ci-dessus aient été décidées par plaisir, car elles ne doivent pas être fort appréciées du personnel. Mais c'est l'horraire qui convient le mieux à la clientèle.

Dans le commerce de détail privé, on maintient par contre les heures d'ouverture traditionnelles, bien que l'on sache pertinemment que beaucoup de personnes ayant des occupations professionnelles ne peuvent précisément pas faire leurs courses pendant ce temps.

Pourquoi au monde n'essaie-t-on pas de tirer un enseignement de ce que font à cet égard les grands distributeurs, qui, eux, font leurs affaires? Il n'est pas nécessaire de les copier intégralement, mais il faudrait examiner au moins quelles sont les heures d'ouverture les mieux adaptées à la clientèle, si l'on veut éviter que celle-ci se dirige vers d'autres distributeurs.

SPECIALITES GASTRONOMIQUES INTERNATIONALES

PLANTEURS REUNIS sa

Lausanne (021) 20 69 31

TEXTIL-INFORMATION FÜR DIE HOTELLERIE PFEIFFER + CIE



Ihre Angestellten sind
Ihre besten Verbindungsleute
 Der erste Blick der Gäste fällt auf die äussere Erscheinung Ihrer Mitarbeiter.



ANGELICA-Personalkleider ist das Erfolgsrezept:

Modern, chic, farbkodiert, leicht zu pflegen, bügelfrei, unglaublich lange tragbar.

Verlangen Sie noch heute den 84seitigen Angelica-Farb-katalog. Er liegt für Sie abrufbereit.

DER PFEIFFER - IHR TEXTILPARTNER

8753 MOLLIS TEL. 058 34 11 64



Links: Holiday Inn und Mövenpick Zürich-Airport

Unten: Holiday Inn und Mövenpick Zürich-Regensdorf

Hier

und in über 100 weiteren neuen Schweizer Hotels schlafen die Gäste happy in

happy-Betten

happy Bettwarenfabriken, A. Fröhlich & Co, 9202 Gossau SG

Bar auf Ihren

Stierlen AG, Schöntalstrasse 28, 8004 Zürich

Bitte einreichen an: Stierlen AG, Schöntalstrasse 28, 8004 Zürich

KM 700
700 Teller pro Std.
1400 Tassen oder
Gläser pro Std.

Für Ihre alte...

... Geschirrwashmaschine zahlen wir Ihnen einen maximalen Eintauschpreis. Je nach Marke, Alter und Zustand der Maschine. Sofort bar auf den Stammtisch. Profitieren Sie von dieser einmaligen Eintauschaktion der Stierlen AG Zürich, der neuen Tochter einer der grössten Grossküchenhersteller Europas.

Und hier die Vorteile, die Sie mit dem neuen Stierlen-Geschirrraumautomaten eintauschen werden:

- 2 Jahre Garantie-Service
- Stoßfreie Technik dank über 40jähriger Erfahrung im Bau von Geschirrwashmaschinen und Kücheneinrichtungen
- Einwandfreie Sauberkeit dank rotierendem Hochdruck-Spülrinnen
- Überlange Lebensdauer und absolute Säurebeständigkeit dank totaler Chromnickelstahl-Konstruktion
- Anspruchlose Bedienung dank namensicherer Vollautomatik
- Überdurchschnittliches Leistungsvermögen bei geringen Kosten
- Alles-inbegriffen-Montage
- Zielgenaue Korbtransport inbegriffen

Und noch etwas: Die Problemieten werden Ihnen bei Kauf zu 100% angerechnet!

Wenn Sie wissen möchten, wie Ihre Kollegen mit den Stierlen-Geschirrraumautomaten und den anderen Kücheneinrichtungen von Stierlen zufrieden sind, so fragen Sie sie am besten selber.

Hier sind einige:

Arens: Hotel Tschuggen, Herr Wyssmann, Tel. 081 3114 31
 Bern: Welpostebenen, Herr Meier, Tel. 031 43 22 11 44
 Bühlach: Konditorei Klaus, Herr Klaus, Tel. 01 58 01 44
 Lugano: Hotel Belsa, Herr Dietsch, Tel. 091 54 13 21
 Zürich: Hotel Baur au Lac, Herr Malacarne, Tel. 01 23 16 50

Die Telefonkosten vergüten wir Ihnen gerne.

Stierlen

Stierlen AG, Schöntalstrasse 28, 8004 Zürich, Telefon (01) 23 96 55

Der Flaschenbrecher DISCU löst Ihr Flaschenproblem im Nu!

Senkt Platzbedarf für leere Einweg-Flaschen um 90 %.

Höhe: ohne Gestell 76 cm
 mit Gestell 170 cm

Anschliessbar an Lichtstrom (mit 220 Volt-Wechselstrommotor) oder an Kraftstrom (mit 220/38 Volt-Drehstrommotor).

Unverwüsthliche, robuste Maschine.
 Auf schriftliche Anfrage oder Bestellung unverbindlich zirka 2 Wochen zur Probe.
 Prompter Service garantiert.

Generalvertretung:
REMA Hermann Fäh, Hohlstrasse 35/Kollerhof, 8026 Zürich, Tel. (01) 23 46 66

Schlager ab Lager

801 Fr. 47.-

Stühle

über 50 Modelle ab Fr. 36.-

2 Jahre FABRIKGARANTIE

1743 Fr. 77.-

Tische

auf jedes Mass ab Fr. 150.-

Sofort farbigen GRATIS-KATALOG verlangen!

Unsere SPEZIALITÄT: **Bürostühle Stabellen**

GRÖSSTE FABRIKAUSSTELLUNG!

Sie können selbstverständlich alle Bestellungen auch durch Ihren Schreiner, Möbelhändler, Architekten beziehen!

NI Ausrüstung LENZBURG

10 Min. Best. ab 200

BON

GRATISKATALOG

Name _____

Adresse _____

PLZ, Ort _____

KEUSCH + SOHN AG
Tisch-+ Stuhl-fabrik

KEUSCH

5623 BOSWIL AG
Tel. 057 7 42 84

La modernisation d'une chambre d'hôtel

Par M. Ulrich Vetsch, Lutry

Moderniser une chambre d'hôtel: est-ce rentable, doit-on vraiment le faire, qui peut s'en charger, que doit-on changer, par quoi doit-on commencer, comment s'y prendre? A toutes ces questions, l'hôtelier doit bien y répondre un jour et en tenir compte tout au long de sa carrière.

La modernisation d'une chambre présente dans les grandes lignes deux aspects. On va procéder à des améliorations d'une part sur le plan technique (télévision, bar, téléphone, etc.) et, d'autre part, sur la présentation. Les améliorations techniques que l'on peut apporter à une chambre sont très diverses et il n'est pas toujours possible d'obtenir dans la présentation des résultats s'harmonisant avec le fonctionnel.

Les critères de changement

Par conséquent, c'est le genre de clientèle de l'établissement qui sera le facteur déterminant quant à la direction à adopter pour cette rénovation. Dans ce propos, nous ne reviendrons pas sur l'installation de «la salle de bain aujourd'hui», qui a fait l'objet d'un article technique récent (No 40 du 3 octobre 1974). En effet, nous savons pertinemment qu'une chambre ancienne avec eau courante se vendra mieux si on lui a ajouté une salle de bains ou une douche. Ce genre de transformation n'est toutefois pas toujours possible pour diverses raisons, soit financières, soit techniques ou les deux ensemble. Peut-être a-t-il été nécessaire de sacrifier plusieurs chambres (donc de réduire la capacité de l'établissement) pour y installer ces nouvelles installations sanitaires! L'investissement nécessaire à de telles transformations est très important et, bien que la chambre avec bain ou douche se vende mieux, il ne faudra pas s'attendre à une augmentation considérable du chiffre d'affaires dans l'immédiat, en raison de la diminution du nombre de lits et de l'amortissement.

L'établissement travaillant exclusivement avec une clientèle de passage, n'effectuant que des séjours de courte durée, aura avant tout un équipement fonctionnel et rationnel, sans négliger l'esthétique toutefois celle-ci n'intervenant pourtant qu'en second plan. L'établissement dans lequel on passe des vacances mettra, en revanche l'accent sur l'accueil de la chambre, c'est-à-dire son atmosphère, sa chaleur, son intimité, en prévoyant tout de même un équipement fonctionnel agréable à «l'œil», d'un entretien facile et d'une utilisation simple.

Porte:

(dépenses peu importantes)

La porte d'une chambre peut déjà être améliorée. Si celle-ci ne ferme pas bien, il est possible, à peu de frais, de placer sur le pourtour du cadre de petites lanières en feutre, isolant ainsi la chambre du couloir en offrant une meilleure isolation thermique et acoustique. La teinte de la porte doit naturellement être en harmonie avec celle des murs et du mobilier en général. C'est une affaire de goût bien sûr, qui est aussi celle de l'épouse de l'hôtelier, car elle peut y apporter un concours précieux et judicieux. Une serrure de porte ou même d'armoire fonctionnant silencieusement, donc bien huilée et entretenue, sera fort appréciée... surtout par les voisins.

Entrée-hall:

(dépenses faibles à substantielles)

Ce hall n'aura pas les mêmes couleurs de parois que la chambre proprement dite, de manière à créer un contraste qui respecte bien entendu l'harmonie des teintes. Ce hall peut éventuellement être séparé de la chambre par un rideau. Son éclairage peut se limiter à un simple plafonnier en verre (boule) ou, si l'on veut obtenir un certain effet, on lui préférera un plafonnier également en verre mais imitant parfaitement le cristal. Les surfaces des parois étant généralement petites, il sera donc nécessaire de limiter les décorations (tableaux, etc.). L'une des parois aura un petit miroir placé à la hauteur du visage, une autre éventuellement un petit calendrier sous lequel un petit crochet permettra d'y suspendre des clés. Quant au sol et au plafond du hall d'entrée, nous y reviendrons lorsque nous traiterons la chambre dans son ensemble.

Mobilier et divers:

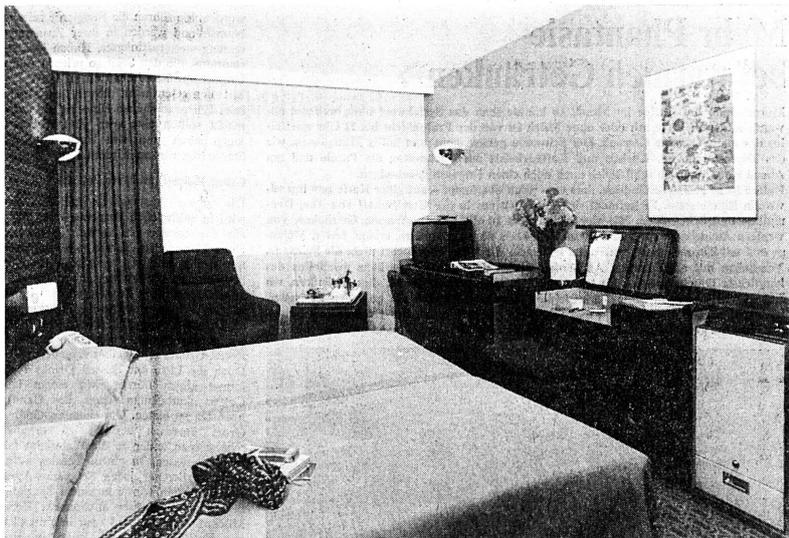
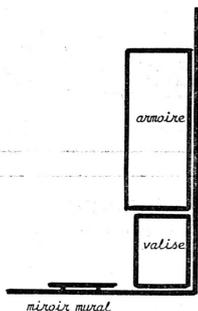
(dépenses faibles à substantielles)

Le premier souci du client en entrant dans sa chambre est de savoir où il va trouver de la place pour déposer les divers petits objets qu'il a en main et qu'il devra retrouver rapidement. N'oublions pas que, pour lui, c'est l'inconnu et que, s'il n'est pas à bout de forces - dans quel cas il se plonge sur son lit et s'endort! - il aura tous ses sens en éveil, le sens critique plus que tout autre. Donnons-lui donc déjà la possibilité de déposer les objets qui l'encombrent: plus vite il se sentira «comme chez lui», plus il sera satisfait. Le sens de l'orientation du client étant

souvent instinctif, il «embrassera» la chambre, cela en quelques secondes, pour trouver des points de repère.

Ouvrons ici une parenthèse pour remarquer que le client arrivant à la réception de l'hôtel a plusieurs minutes pour se familiariser avec l'établissement. Cette attente à la réception, qui est tout de même bien plus importante dans le temps que l'arrivée dans la chambre, devrait permettre au client de s'orienter, cela est très important. En effet, si, à ce moment, le client peut s'orienter lui-même, c'est-à-dire sans l'aide d'un employé de l'établissement, il aura déjà ses sens quelque peu éveillés. C'est une question de disposition de la réception, de signalisation, etc. En entrant, le client sait donc où se trouvent le restaurant, la salle du petit déjeuner, le bar, etc.

Revenons dans la chambre! Certains éléments constituant le mobilier auront de grandes surfaces sur lesquelles on évitera de placer trop de bibelots. Un grand miroir en applique sur l'une des parois est toujours fort apprécié par les hôtes. Si nous plaçons une armoire contre la paroi se trouvant à gauche ou à droite, soit à 90 degrés de celle sur laquelle se trouve le grand miroir, nous obtiendrons un jeu de miroir, pour autant que nous en ayons fixé un autre, plus petit, à l'intérieur de la porte de l'armoire. Ainsi, en ouvrant cette porte, on mettra les deux miroirs face à face. L'espace libre entre l'armoire et la paroi du grand miroir sera utilisée pour les bagages.



Un équipement fonctionnel, confortable et pratique.



Dans l'aménagement d'une chambre, les détails ont une grande importance.

sibilité du budget, l'enclenchement de l'éclairage indirect devrait être commandé depuis l'interrupteur placé à l'entrée de la chambre. La disposition du ou des lits importe peu. Retenons simplement que les espaces de déplacement doivent être suffisamment grands pour ne pas entraver les mouvements du client ou du personnel. Peu coûteux et très pratique, le rhéostat permet un réglage progressif de la lumière des lampes de chevet.

Murs, plafond, sol

Nous tentons par ces quelques propositions, de moderniser une chambre. Par conséquent, nous avons admis nous trouver dans un établissement en mesure d'être modernisé. Si le sol d'une chambre présente des irrégularités, celles-ci pourront être éliminées par la pose d'une moquette. Les travaux d'entretien de la chambre en seront également facilités. Cette moquette peut se présenter sous la forme d'un tapis tendu ou de plaques. Ces dernières présentent l'avantage de pouvoir s'échanger aux emplacements ou l'usure est très importante. Le gris n'est pas trop délicat et, pour équilibrer les teintes, on aura la possibilité de prévoir éventuellement un couvre-lit ou des rideaux de couleurs plus vives. Une formule couramment utilisée consiste à tapisser une des parois de la chambre dans une teinte différente des autres parois. Tout en respectant un bon équilibre des teintes, cette solution offre l'avantage de diminuer sensiblement ou même totalement l'utilisation de tableaux pour «colorer» la chambre. Une dispersion granuleuse imitant le brun donne également de très bons résultats, surtout si elle est légèrement teintée. C'est seulement sur cette paroi sans motifs (dessins) que l'on placera éventuellement un tableau. Mais attention: ce dernier ne doit pas représenter n'importe quoi car on peut, par ce système, saisir l'occasion de rappeler la nature, les plantes, les fleurs, les fruits, le paysage campagnard, etc., puisque l'élément naturel n'a que peu de possibilités d'être présent dans une chambre d'hôtel.

Les anciens plafonds de chambres comportent fréquemment des fentes et celles-ci réapparaissent à intervalles réguliers, bien que nous entreprenions systématiquement des travaux de réparation. De nom-

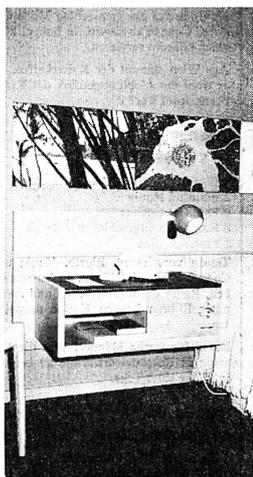
breux établissements ont renoncé à ces travaux périodiques de réparation pour adopter un système de faux plafond. Il s'agit, en l'occurrence, de fixer sur le pourtour des parois, à la hauteur du plafond désiré, des lambris de bois. D'une paroi à l'autre, le spécialiste fixera, à l'aide de ces lambris, le nouveau plafond qui peut être comparé à une toile fine très blanche. Les avantages d'un tel système sont évidents, car il sera possible de choisir la hauteur du plafond qui convient à la chambre (en restant bien entendu dans les normes admises), de rendre invisible les éventuelles canalisations et autres conduites électriques, de dissimuler surtout les irrégularités de surface, telles que fentes, les taches, etc. En cas d'inondation à l'étage au-dessus, par exemple, l'eau s'écoulera par les fentes et provoquera une tache dans le plafond: or, grâce au faux plafond, cette tache sera recueillie par la toile. A l'endroit de la «poche» d'eau, on piquera avec une petite épingle et l'eau s'écoulera dans le récipient... que nous n'aurons pas oublié de placer au-dessous! Après cette opération, la toile sera à nouveau tendue et le «plafond» en parfait état. Avec un tel système de plafond, le lampadaire dont nous parlions plus haut

devient très important. En effet, il serait préférable d'éviter une perforation et un dispositif compliqué de fixation uniquement pour un lustre: le lampadaire avec un éclairage direct au plafond assure une lumière largement suffisante dans l'ensemble de la chambre.

Un investissement et des idées

La modernisation d'une chambre est toujours fonction du budget, mais on constate qu'il est possible d'apporter à chaque chambre individuellement - donc sans fermer entièrement un établissement - des améliorations aussi minimes soient-elles en passant du vieux interrupteur de lumière à une douche ou salle de bains complète. L'échelonnement des travaux permet aussi une meilleure répartition des charges.

Mais est-ce rentable? Nous pensons pouvoir répondre par l'affirmative, car combien de fois n'avons-nous pas eu des idées intéressantes de modifications, idées reçues lors d'un séjour dans un autre établissement dans la chambre duquel nous nous sentions «chez nous»? C'est une démonstration suffisante.



Grâce à l'imagination de l'industrie, la modernisation d'une chambre est simplifiée à l'extrême.

La chambre d'hôtel moderne est devenue un véritable lieu de séjour.

L'importance d'un bon éclairage

Notre propos ici n'est pas de faire le tour complet du mobilier pouvant être installé dans une chambre, comme, par exemple, un téléviseur, un bar, etc. Nous retiendrons néanmoins un objet mobile, le lampadaire. Ce dernier a en effet toujours une incidence très bénéfique sur l'ensemble de la chambre. L'équipement de ce lampadaire devrait être prévu avec un éclairage indirect et direct. Selon les pos-



Mehr Phantasie bei warmen Getränken

Morgenstund hat Kaffee im Mund, so könnte man das Sprichwort ohne weiteres abwandeln, denn Kaffee mit oder ohne Milch ist von der Frühschicht bis 11 Uhr zweifellos das meistverlangte Getränk. Der Schwarztee gehört dann zum guten Mittagessen, wie das Tüpfchen aufs i. Kuchen und Kaffee heisst am Nachmittag die Parole und am Abend kann man sich schliesslich auch noch ein Espresso genehmigen. Kaffee ist so selbstverständlich, dass er - wenn überhaupt - auf einer Karte nur irgendwo am Rande steht. Er befindet sich dort meistens in der Gesellschaft von Tee, Ovomaltine und Schokolade. Mit vier Nennungen ist die Sparte «Warme Getränke», von wenigen Ausnahmen abgesehen, erschöpft. Dass da noch «nature, crème, fertig, Mélange und mit Zitronen» steht, verlängert höchstens die Liste, aber mehr nicht die Substanz. Vergleichen mit allen andern Angeboten fristen die warmen Getränke zweifellos das kärglichste Dasein auf den Karten. Es gibt ja auch keinen Grund, dies zu ändern, wo Kaffee und Tee doch keine Verkaufshilfe brauchen. Sie sind die goldenen Beststeller. Irish und French Coffee, Grog und Glühwein genügen nicht, das Gegenteil zu beweisen. Sind Sie ganz sicher, dass in der «Heissen Ecke» nicht mehr herauszuholen wäre?



Foto Culinas

Äh, was trinken wir bloss?

Es besteht kein Zweifel, vorallem Kaffee und in gewissem Umfange auch Schwarztee sind die heissen Getränke des Schweizer. Anderserseits lässt sich jedoch bezweifeln, ob man nicht gerne etwas anderes bestellte, würde es angeboten. Insbesondere im spätem Vormittag und nachmittags sowie am Abend, vor und nach dem Kino und wenn man von einem Spaziergang oder vom Skifahren zurückkommt, lässt sich sehr oft beobachten, dass die Gäste zögern und fragen, «Ja, was trinken wir?» Bestellt dann einer einen Kaffee, so ertönt es gleich vielfach, «Bringen Sie mir halt auch einen». Irrendwo scheint sich ein Bedürfnis nach etwas Neuem, vielleicht ein wenig Longdrinkigerem und Unkonventionellerem, aber doch Warmem zu manifestieren.

Kalte Geleüste kennen keine Grenzen

Während bei den kalten Getränken, ganz abgesehen von den dutzenderlei Mineralwassern und Säften, Mixgetränke, Frappés, Shakes aller Art, jeden Wunsch nach lang, süss, pikant, stärkend und Abwechslung erfüllen, fehlt im warmen Bereich ein Pendant. Ein Häubchen Schlagrahm, ein wenig Whisky oder Grand Marnier können dies nicht widerlegen. Wenn's sportlich oder stärkebedürftig sein soll, bleiben Heliomalt und Ovomaltine. Malzgetränke können sich auch Männer erlauben, hingegen hat die Schokolade schon ein recht kindliches und feminines Image. Beim Tee sind der Schwarztee und Münztee die Gangbaren. Wer anderswo, als in einem vegetarischen Restaurant oder einem Tea Room einen Hagbutten- oder Lindentee bestellt, glaubt sich schon fast mit einer Bemerkung über eine Unpässlichkeit entschuldigen zu müssen und sogar einen Rum-Punsch bestellt man nur der Kälte oder Erkältung wegen. Und wer erst trinkt eine heisse Milch?

Warum soll es damit sein Bewenden haben?

Hat es keinen Sinn, den kleinen schwarzen Kostenträger mit andern Getränken zu konkurrieren? Soll man ein Bedürfnis zu befriedigen suchen, das möglicherweise gar nicht besteht? Überzeugt von der verschütteten Existenz des Bedürfnisses nach einer grösseren und glücklicheren Auswahl an warmen Getränken, möchte ich sogar jene, die das Gegenteil behaupten anregen, ihre «warme Ecke» attraktiver zu gestalten. Man hat oft den Eindruck, Kaffee und Tee würden auf einer Karte wirklich nur noch grad erwähnt, um die Selbstverständlichkeit als solche hinzustellen. Während man glaubt den einfachsten Würstler mit einem Phantasienamen und ein paar Schnörkeln drumherum besser an den Mann zu bringen, bleiben Kaffee und

worden. Sie führen die Neugierde reizende Namen und werden in ihrer Zusammensetzung stets raffiniert. Haben jene Restaurants, die den Salat so pflegen Image, Umsatz und Kundschaft eingebüsst?

Mit den Getränken könnte es ähnlich sein. Ein paar «heisse Hits» richtig aufgemacht sollten eine sehr gute Werbewirkung haben und den Umsatz bei den Standardgetränken fördern.

(Ausge)Flips(t) und (ver)Puffs(t)

Die grosse Auswahl an kalten Drinks wird in zahlreichen Betrieben noch durch eine Hausmarke vergrössert, für die man einen klangvollen Namen, ein ausgefallenes Gefäss und eine poetische Beschreibung findet. Obwohl wir schon Hunderte von Mixgetränken kennen, werden immer wieder Wettbewerbe für die Kreation neuer Drinks durchgeführt und Pokale für ein paar raffiniert zusammengesetzte cl. Rotes, Grünes und Gelbes vergeben. Doch die Liste der heissen Drinks bleibt immer gleich dürftig. Mit einem Irish Coffee glaubt man schon, der Genüsse höchsten zu bieten. Um einen anständigen Grog, klassisch serviert zu erhalten, scheint man leider an die Waterkant fahren zu müssen. In einem Teeglas aufgetischt verliert er jeden Seemanns-Appeal. Der Glühwein würde in einem Spezialgefäss ebenfalls besser ankommen. Heisse Milchmixgetränke sind zwar in einschlägigen Fachbüchern, aber kaum in einer schweizerischen Gaststättz zu finden.

Ein Geschäft wie Milch und Honig

Mehr Phantasie also, im Angebot, bei den Trinkgefässen und in der Werbung! Lassen Sie den Gast nicht einfach wissen, dass er bei Ihnen Kaffee, Tee und Ovomaltine haben kann. Lassen Sie ihn merken, dass sie den heissen Getränken ebenso viel Liebe und Aufmerksamkeit widmen, wie den Hausspezialitäten, Grossmutter Rezepten, den Délices des Mers. Unterstreichen Sie das Selbstverständliche mit ein paar Extras. Wecken Sie Kindheits Erinnerungen mit «Heisser Milch und Honig», schlagen Sie ein paar Heitzköpfe eine «Alliance de Neuchâtel» vor, wenn der «Rote Kardinal» nicht passt, raten Sie zu einem «Parisiäer» und dem Unentschlossenen gefährlich vielleicht ein «Hoppelpoppel».

Solche Getränke können auch eine Alternative sein zum «Nein, danke, kein Dessert, aber einen Kaffee bitte». Starten Sie doch einen Versuch. Wenn die «Hot Mary» nicht hinlänglich, schicken Sie «Sir Roger die Cowbrey» in die heisse Schlacht und wenn der nicht siegt, ja, dann greifen Sie zu «Pfarrers Nachtmütze». Sehen Sie, in der heissen Ecke ist sehr viel Raum für Phantasie - und Erfolg. Maria King (I like it hot, not bloody) (Bezeichnungen von heissen Getränken aus Klevers Mixgetränken, Verlag Gräfe und Unzer.)

Etwas mehr, wäre in der Tat hier mehr

Diejenige Gaststätte an welche der Kunde im Zusammenhang mit warmen Getränken sicher zuerst denkt, ist zweifellos das Tea-room. Dort erwartet er noch die grösste Auswahl. Wir fragten daher die Merkur AG um ihre Meinung zu unserem Thema, gehören doch zu ihren Betrieben noch ein paar ganz typische Tea-rooms alten Stils.

Als Spezialgeschäft für Kaffee und Tee legt die Merkur AG naturgemäss auch in ihren Restaurants spezielles Gewicht auf die Pflege dieser Getränke. Das beweist unter anderem die Getränkekarte, die allein 9 verschiedene Teesorten und Kaffee in 8 Variationen auführt. Es ist denn auch so, dass in unseren Tea-rooms Bezeichnungen wie «Verveine», «Rauchtee» und «Capuccino» keine Verwirrung am Buffet auslösen - die Buffettochter ist auch nicht ratlos, wenn eine «Portion Darjeeling Goldspitzen» annonciert wird.

Bis vor etwa zwei Jahren war zudem in allen Betrieben spezielles Japan-Teegeschirr vorhanden. Wie beliebt dieses war, zeigt am besten die spontane Reaktion vieler Gäste, als wir gezwungen waren, dieses Geschirr der Kostenscheure und den Beschaffungsschwierigkeiten zu opfern.

Selbstverständlich kommt neben dem normalen Angebot auch das Zusatzangebot nicht zu kurz - obwohl wir im allgemeinen feststellen mussten, dass eine entsprechende Nachfrage nur in kleinem Rahmen vorhanden ist. Vielleicht wegen der Schwierigkeiten, attraktive heisse Spezialgetränke ohne Alkohol zu machen. Es bereitete uns auf jeden Fall sehr viel Mühe, einige entsprechende Artikel zu kreieren.

Mit der Verfasserin des Artikels gehen wir einig, dass im allgemeinen den warmen Getränken im Gastgewerbe zu wenig Aufmerksamkeit geschenkt wird. Zu Unrecht, meinen wir, denn schliesslich gehört z. B. der Kaffee zu den besten «Reindenobjekten», der manche Entgleisung auf anderen Sparten (in finanzieller Hinsicht) ausgleichen hilft. Was man manchmal als «Kaffee» oder «Tee» serviert erhält, lässt uns Kaffeespezialisten erschauern! Ein weites Feld der Aktivitäten liegt ganz sicher auf dem Gebiet des Ersatzes des altgedienten «Kaffee fertig» - es muss ja nicht immer Irish Coffee sein! St

LEXIQUE DU CAFE

- KIA-FEY chinois
- KAHUI finnois
- KAFEO grec
- COFFIE holländisch
- KAWA malais et polonais
- KOPHE russe
- KAFFE schwedisch et danois
- KAVE thailändisch
- COFFEE anglais
- CAFE französisch, italienisch et portugais
- CAFFE italien
- CAFEA romain
- COFFEA latin

Kaffee mit Liebe angeboten. Kaffee-Karte der Merkur-Gaststätten

Frau Marianne Kaltenbach

hilft ihrer Phantasie mit Rezepten nach



Mit einem Schuss «Starkstrom» lässt sich auch heisse Milch verkaufen!

Hoppelpoppel

- pro Portion
- 1 Eigelb
 - 1/2 Teelöffel Vanillezucker
 - 1 Teelöffel karamelisierten Zucker
 - 1 Gläschen Kirsch oder Arrak
 - 2 dl heisse Milch
- Eigelb, Vanillezucker, karamelisierter Zucker und Kirsch im Mixer oder mit dem Schwingbesen schaumig rühren. Heisse Milch langsam daruntermischen und in hohe, vorgewärmte Gläser einfüllen.

Whisky Orange

- pro Portion
- Saft von 1 Orange
 - 1 Barlöffel Puderzucker
 - 1 kleines Glas Whisky
 - 1 1/2 dl heisse Milch
- Orangensaft, Puderzucker und Whisky zusammen erwärmen. Im Mixer mit der heissen Milch mischen.

Sleep well

- pro Portion
- 1 Eigelb
 - 1 Esslöffel Zucker
 - 1 Portion Whisky
 - 1 1/2 dl kochende Milch
- Eigelb mit Zucker schaumig schlagen. In ein Whiskyglas geben. Whisky darübergiessen, gut rühren und langsam heisse Milch zugeben.

Und damit auch Damen auf ihre Rechnung kommen, eventuell «grüne Witwen»!

Witventröster

- pro Portion
- 2 dl Milch
 - 1 Esslöffel Honig
 - 1 kleines Gläschen Cognac
- Honig in der heissgemachten Milch auflösen, Cognac zugliessen. In hohen, hübschen Gläsern servieren.

Aus Wien stammt der Kaiserkaffee. Ob es wohl das Lieblingsgetränk des Kaisers Franz Josef war?

Kaiserkaffee

- für 8 Personen:
- 4 Eigelb
 - 2 Esslöffel Honig
 - 2 Esslöffel Cognac
 - 8 Esslöffel steifgeschlagener Rahm
 - 8 Tassen Kaffee
- Tassen vorwärmen. Eigelb, Honig und Cognac schaumig rühren. In Tassen geben, Rahm darüber verteilen und sofort unter Rühren heissen Kaffee dazugiesse.

Etwas für starke Männer! Was die Husaren in Russland erwärmte ist bei uns ideal für kalte Tage.

Husarenkaffee

- für 8 bis 10 Personen:
- 8 bis 10 Teelöffel Rohzucker
 - 1 1/2 dl Wodka Smirnoff
 - 1/2 dl Mokkalkör
 - 8 bis 10 Tassen heisser Kaffee
 - 2 dl Rahm
 - Kaffeebohnen
- Keramiktassen vorwärmen. Je 1 Teelöffel Rohzucker hineingeben. Mit Wodka und wenig Likör übergiessen und mit heissem Kaffee aufgiessen. Rahm halbsteif schlagen. Kaffee damit garnieren oder separat dazu servieren. Mit Kaffeebohnen auf den Tisch bringen.

Highland Punch

- für 10 bis 12 Personen:
- 1/2 dl Zitronensaft
 - 150 g Zucker
 - 5 dl Wasser
 - 3 dl Scotch Whisky
 - 3 dl Rum
 - 2 dl Cognac (Brandy)
 - 2 dl Portwein
 - 3 Zitronen

Zitronensaft, Zucker und Wasser zusammen aufkochen. Uebrigere Zutaten (ausser Zitronen) begeben und nochmals kurz vor den Siedepunkt bringen. In Grog- oder Punchgläsern servieren. Jedes Glas mit einem Zitronenschnitt garnieren.

Glühweine in Variationen

Der gute, alte englische Claret, eine interessante Spezialität aus Schweden «Professors Glögg», das erwärmende und anregende Getränk nach einer anstrengenden Schulstunde des «Professors» oder auch, ganz speziell für Automobilisten, zwei alkoholfreie Seelenwärmer.

Claret (englischer Glühwein)

- für 4 Personen:
- 1/2 l guter Rotwein (am besten Bordeaux)
 - 12 Stück Würfelzucker
 - 1 Zitrone (ungespitzt)
 - 1 Gläschen Cognac
 - 1 Prise Muskatnuss
 - 4 Gewürznelken
 - 1 Zimtstengel
 - 1 Prise Ingwerpulver
 - 4 Zitronenscheiben
- Die Zitronenschale mit Würfelzucker abreiben. Zitronen ausspressen. Saft zusammen mit Zucker, Wein und Gewürzen erwärmen. Kurz vor dem Aufkochen vom Herd nehmen, Muskatnuss einstreuen, Cognac und je 1 Zitronenscheibe zugeben und in hohe Gläser einfüllen. Gewürznelken, Zimtstengel und Ingwerpulver können auch weggelassen werden.

Apfel-Glühwein

- für 4 Personen:
- 2 süsse Äpfel (Reinetten, Golden Delicious)
 - 1 Zitrone
 - 1 Orange
 - 150 g Zucker
 - 2 Prisen Muskatnuss
 - 5 dl Rotwein oder roter Traubensaft
- Äpfel, Orange und Zitrone schälen, in kleine Scheiben schneiden, mit Zucker und Muskatnuss bestreuen. 3 Stunden ziehen lassen. In eine Pfanne geben, Rotwein oder roten Traubensaft darübergiessen. Aufkochen lassen, bis die Flüssigkeit schäumt. Nachmals 1 bis 2 Stunden stehenlassen. Vor dem Servieren absieben und nochmals erhitzen. In Punschgläsern servieren. Bei Verwendung von Traubensaft Zuckermenge auf 50 g reduzieren.

Glühwein «ohne»

- für 4 Personen:
- 4 dl heller Schwarztee
 - 2 Zitronenscheiben
 - 2 dl Johannisbeersaft (kleines Fläschchen)
 - 4 Gewürznelken
 - 1 Stück Zimtstengel
 - 1 Prise Ingwer
- Gesiebten Tee mit Zitronenscheiben, Gewürznelken, Zimtstengel und Ingwer aufkochen. Johannisbeersaft zugeben. Nachmals kurz erwärmen. Zimtstengel entfernen. In vorgewärmte Gläser verteilen.

Alkoholfreier Punsch

- für 6 bis 8 Personen:
- 1 Liter Jasmintee
 - 100 g Kandiszucker
 - 1 Flasche weisser Traubensaft (nicht zu süsse Sorte)
- wenig Ingwerpulver abgeriebene Schale von 1 Zitrone (nur ungespitzt) oder 1/4 Teelöffel getrocknete Zitronenschale
- Starken Jasmintee zubereiten, Kandiszucker darin auflösen. Traubensaft, Zitronenschale und Ingwer beifügen. Bis vors Kochen erhitzen. In vorgewärmten Gläsern servieren - Silberlöffel hineinsetzen, damit sie nicht springen!

Die Stimme eines Milchzusatz-Fabrikanten

Milch mit Skepsis

Als Markenartikelhersteller auf dem Milchmischgetränkemarkt liegt uns das Thema der im Gastgewerbe servierten Heissgetränke besonders nahe.

Es ist unbestritten, dass sich in den meisten Gastbetrieben die Auswahl an servierten Heissgetränken mit einer relativ kleinen Zahl etablierter Grundgetränke erschöpft.

Ist die Bereitschaft vorhanden?

Nach unseren Erfahrungen lassen sich Gewohnheiten nur schwer ändern. Um zum Beispiel neuartigen Heissgetränken eine gewisse Verbreitung und Popularität zu verschaffen, wären ein grosser

satz und viele Anstrengungen des Gastgewerbes notwendig. Im Gegensatz zu Kaltgetränken, die vielfach fixfertig angeliefert werden können, müssen ja Heissgetränke im Restaurationsbetrieb selber zubereitet werden.

Lasst den Tee kein Stiefkind sein!

Im Gegensatz zum Wein, den Sie als Hotelier mit aller Sorgfalt aussuchen, damit Sie Ihren Gästen das Beste vom Besten offerieren können, wird der Tee nach wie vor als Stiefkind behandelt.

- Den Ceylon-Tee, in Europa der meistbekannteste, trinkt man rund um die Uhr, vom frühen Morgen bis zum späten Abend.

- Der indische Tee, besonders derjenige aus den bekannten Teegärten von Darjeeling, mit seinem blumigen Aroma, weckt die Lebensgeister und ist immer eine Gaumenfreude.

- Der China-Tee, mit seinem kräftigen Aroma, ist etwas besonderes, man trinkt ihn am besten zu Fondles, zu einer Käseplatte, oder zu einer kalten Fleischplatte.

- Wesentlich ist, dass man den Tee, je nach Sorte, drei bis acht Minuten ziehen lässt. Erst dann kann sich das Aroma voll entfalten.

Die grosse Tee-Parade

19 ausgewählte Sorten im Offen-Anschnitt Jeder Tee wird offen (nicht im Beutel) serviert, im eigenen kreisförmigen Spezialglas und enthält zuzugewiesenes, frisches, kalt zubereitetes Wasser zum Nachschmecken oder Verlangern.

Portion Fr. 2.20 Mit Milch/Zitronenparafat Fr. 2.30

Alle 19 Sorten sind über die ganze Schweiz. Daraus 10 (1/2 l) bis zu Fr. 4.90 zum Mitnehmen. Hausnummer 14, Kantonstrasse 14, 8001 Zürich.

HILTI vegetumini... Nur die folgenden 4 Breakfast-Mischungen: 1. Earl Grey, 2. English Breakfast, 3. Ceylon Breakfast, 4. Irish Breakfast.

HILTI vegetable... Nur die folgenden 15 exquisites Sorten: 1. Orange Phase, 2. Orange Phase, 3. Orange Phase, 4. Orange Phase, 5. Orange Phase, 6. Orange Phase, 7. Orange Phase, 8. Orange Phase, 9. Orange Phase, 10. Orange Phase, 11. Orange Phase, 12. Orange Phase, 13. Orange Phase, 14. Orange Phase, 15. Orange Phase.

Muss das sein? Ein exquisites Tee-Angebot nur im vegetarischen Restaurant?

Grosse Sorgen - starke Schnäpse

Whisky-Export noch weiter im Steigen Während zahlreiche Spirituosen unter den derzeitigen Baisse-Bedingungen zu leiden haben, nimmt der Export von schottischem Whisky noch laufend zu.

ne beruhigend. Leider herrscht bei vielen Konsumenten immer noch die irrige Meinung, der Tee dürfe nicht zu lange ziehen, dabei beginnt sich der beruhigende Wirkstoff Tannin erst nach etwa 1 1/2 bis 2 Minuten zu lösen und seine Wirkkraft entfaltet sich erst nach voller Ziehdauer.

Tee ist kalorienfrei und gilt als der beste und gesündeste Durstlöcher. Wenn man berücksichtigt, dass nur reines Brunnenwasser billiger ist als der beste Tee und dass ein Teubetudl vorzüglicher Qualität etwa 6 Rappen kostet, sollte das Gastgewerbe diesem Getränk viel mehr Beachtung schenken.

Margenmässig liegt der Tee im Gastgewerbe eindeutig an der Spitze. Warum sollte man dies nicht nutzen? Wenn Sie den Einkauf Ihres Tees mit der gleichen Sorgfalt betreiben, wie Sie dies beim Wein tun, dann freuen sich auch Ihre Gäste an diesem köstlichen Getränk.

W. Murbach AG

Table with 2 columns: Name of tea and description. Includes items like 1. Lapsang Souchong, 2. Prince of Wales, 3. Russian Caravan, 4. Ceylon, 5. China Black, 6. Formosa Oolong, 7. Green Gaspard, 8. Jasmine, 9. Darjeeling, 10. Queen Mary, 11. Vintage Darjeeling, 12. Orange Tea, 13. Lemon Tea, 14. Spicy Tea.

Diese Tee-Karte mit dem kleinsten Tee-Kompendium gibt sie unseren Gästen auf Wunsch gratis (ab 10-tägiger Vorlauf). Bitte Sie die Bedeutung um ein frisches Exemplar.

Süsses Jubiläum ...

Dieses Jahr feiert die Schokoladenfabrik Munz AG, Flawil, ihr 100jähriges Bestehen. 1874 begann Johann Georg Munz in einem Flawiler Toggenburgerhaus mit der Fabrikation von Bonbons.

Festtage in der Küche

Ein paar Tips und Ratschläge an die Adresse von Klein- und Mittelbetrieben von Küchenchef Fachlehrer Henri Jolidon für die bevorstehenden Festtage. Wie bereitet man sich in Küche und Service richtig darauf vor, um sie ohne Hektik und Pannen zu überstehen und dem Gast trotzdem etwas besonderes Gutes anzubieten?

Bald stehen wir der Festtagszeit gegenüber, die bringt oder weniger Probleme mit sich bringt: Zusammenstellen von Menüs, kalkulieren, planen und organisieren.

Sind Festtagsmenüs problematisch?

Nur dann, wenn man sich am 20. Dezember der kommenden Feste erinnert, sich eines klassischen Kochbuches bedient, und nun diverse Gerichte und Rezepte aufschreibt.

Aufschluss auf diese Fragen könnte nur die Praxis geben. Es wäre daher begrüssenswert, wenn sich einige Gaststätten an einen Versuch heranwagen und anschliessend von ihren Erfahrungen berichten.

Sind es jüngere oder ältere, ausländische oder einheimische Gäste, die wir beherbergen und bedienen?

Der Restaurateur hingegen muss sein Festtagsmenü genau kalkulieren, um auf die betriebsgemässe Rendite zu kommen.

Da der Gemeinkostenzuschlag von Gaststätte zu Gaststätte verschieden ist, muss sich jeder Betriebsinhaber die erforderlichen Prozente selbst ausrechnen.

Den Warenaufwand eines Menüs errechnet man folgenderweise: Menupreis mal Hundert, geteilt durch den Gemeinkostenzuschlag in Prozenten, plus Hundert.

Beispiel: Menupreis Fr. 25 bei 150% Gemeinkostenzuschlag

Warenaufwand = (25 x 100) / (150 + 100) = Fr. 10.-

So kann auch der Hotelier, welcher seinen Gästen im Voll- oder Halbpensionsarrangement ohne oder mit kleinem Aufpreis ein Festmenü servieren will, mit einem et was weniger als üblichen Gemeinkostenzuschlag rechnen und so in einem tragbaren Rahmen bleiben.

Genaues Planen Rechtzeitige Zusammenstellung der Menüs unter Berücksichtigung der Marktpreise und frühzeitiges Bestellen der Waren.

Festlich gedeckter Tisch, das Abräumen, das Leeren von Aschenbechern, das Sicherstellen von heissen Tellern und der übrigen Mise en place.

Organisation (Verteilen der Arbeit) im Service: Festlich gedeckter Tisch, das Abräumen, das Leeren von Aschenbechern, das Sicherstellen von heissen Tellern und der übrigen Mise en place.

Klarstellen wie angerichtet wird, auf welchem Geschirr. Wer macht was und wie? Vorausplanung der Restenverwertung.

Zusammenstellung des Menüs Das Menü soll möglichst so konzipiert sein, dass es sich auch bei grossem Andrang schnell und heiss servieren lässt.

Ein paar Tips und Ratschläge an die Adresse von Klein- und Mittelbetrieben von Küchenchef Fachlehrer Henri Jolidon für die bevorstehenden Festtage.

len sind kalte Vorspeisen, wenn möglich auf dem Teller angerichtet, z. B. Hors d'oeuvre, Rohkost- oder Salatteller, Kalte Pastete (kann fertig gekauft werden).

Auch warme Speisen sind nicht auszuschliessen, wenn sie nicht zuviel Arbeitsaufwand erfordern. Pastetti aller Art, Pilzschneitten, kleine gefüllte Pfannkuchen (Crêpes), Gratin von Krustentieren.

Der Gast sollte kein Salat zum Menü serviert werden. Er bringt nur Mehrarbeit für Service und Küche.

Die Hauptplatte besteht aus Fleisch, einer Beilage (Gemüsen), den Kartoffeln und ei-

ner oder mehrerer Sorten Gemüse. Man achte darauf, dass sich Vorspeisen, Suppen und eventuelle Zwischengerichte der Hauptplatte anpassen.

Vorteilhaft ist das Anrichten von Fleisch, Kartoffeln und Beilagen auf einer Platte. So bleibt nur das Gemüse und eventuell eine Sauce extra zu servieren.

Soilte kein Salat zum Menü serviert werden. Er bringt nur Mehrarbeit für Service und Küche.

Die Hauptplatte besteht aus Fleisch, einer Beilage (Gemüsen), den Kartoffeln und ei-

ner oder mehrerer Sorten Gemüse. Man achte darauf, dass sich Vorspeisen, Suppen und eventuelle Zwischengerichte der Hauptplatte anpassen.

Vorteilhaft ist das Anrichten von Fleisch, Kartoffeln und Beilagen auf einer Platte. So bleibt nur das Gemüse und eventuell eine Sauce extra zu servieren.

Soilte kein Salat zum Menü serviert werden. Er bringt nur Mehrarbeit für Service und Küche.

Die Hauptplatte besteht aus Fleisch, einer Beilage (Gemüsen), den Kartoffeln und ei-

ner oder mehrerer Sorten Gemüse. Man achte darauf, dass sich Vorspeisen, Suppen und eventuelle Zwischengerichte der Hauptplatte anpassen.

Vorteilhaft ist das Anrichten von Fleisch, Kartoffeln und Beilagen auf einer Platte. So bleibt nur das Gemüse und eventuell eine Sauce extra zu servieren.

Soilte kein Salat zum Menü serviert werden. Er bringt nur Mehrarbeit für Service und Küche.

Die Hauptplatte besteht aus Fleisch, einer Beilage (Gemüsen), den Kartoffeln und ei-

ner oder mehrerer Sorten Gemüse. Man achte darauf, dass sich Vorspeisen, Suppen und eventuelle Zwischengerichte der Hauptplatte anpassen.

Vorteilhaft ist das Anrichten von Fleisch, Kartoffeln und Beilagen auf einer Platte. So bleibt nur das Gemüse und eventuell eine Sauce extra zu servieren.

Soilte kein Salat zum Menü serviert werden. Er bringt nur Mehrarbeit für Service und Küche.

Die Hauptplatte besteht aus Fleisch, einer Beilage (Gemüsen), den Kartoffeln und ei-

ner oder mehrerer Sorten Gemüse. Man achte darauf, dass sich Vorspeisen, Suppen und eventuelle Zwischengerichte der Hauptplatte anpassen.

Vorteilhaft ist das Anrichten von Fleisch, Kartoffeln und Beilagen auf einer Platte. So bleibt nur das Gemüse und eventuell eine Sauce extra zu servieren.

Soilte kein Salat zum Menü serviert werden. Er bringt nur Mehrarbeit für Service und Küche.

Die Hauptplatte besteht aus Fleisch, einer Beilage (Gemüsen), den Kartoffeln und ei-

ner oder mehrerer Sorten Gemüse. Man achte darauf, dass sich Vorspeisen, Suppen und eventuelle Zwischengerichte der Hauptplatte anpassen.

Vorteilhaft ist das Anrichten von Fleisch, Kartoffeln und Beilagen auf einer Platte. So bleibt nur das Gemüse und eventuell eine Sauce extra zu servieren.

Soilte kein Salat zum Menü serviert werden. Er bringt nur Mehrarbeit für Service und Küche.

Die Hauptplatte besteht aus Fleisch, einer Beilage (Gemüsen), den Kartoffeln und ei-

ner oder mehrerer Sorten Gemüse. Man achte darauf, dass sich Vorspeisen, Suppen und eventuelle Zwischengerichte der Hauptplatte anpassen.

Vorteilhaft ist das Anrichten von Fleisch, Kartoffeln und Beilagen auf einer Platte. So bleibt nur das Gemüse und eventuell eine Sauce extra zu servieren.

Soilte kein Salat zum Menü serviert werden. Er bringt nur Mehrarbeit für Service und Küche.

Die Hauptplatte besteht aus Fleisch, einer Beilage (Gemüsen), den Kartoffeln und ei-

ner oder mehrerer Sorten Gemüse. Man achte darauf, dass sich Vorspeisen, Suppen und eventuelle Zwischengerichte der Hauptplatte anpassen.

Vorteilhaft ist das Anrichten von Fleisch, Kartoffeln und Beilagen auf einer Platte. So bleibt nur das Gemüse und eventuell eine Sauce extra zu servieren.

Soilte kein Salat zum Menü serviert werden. Er bringt nur Mehrarbeit für Service und Küche.

Die Hauptplatte besteht aus Fleisch, einer Beilage (Gemüsen), den Kartoffeln und ei-

ner oder mehrerer Sorten Gemüse. Man achte darauf, dass sich Vorspeisen, Suppen und eventuelle Zwischengerichte der Hauptplatte anpassen.

Vorteilhaft ist das Anrichten von Fleisch, Kartoffeln und Beilagen auf einer Platte. So bleibt nur das Gemüse und eventuell eine Sauce extra zu servieren.

Soilte kein Salat zum Menü serviert werden. Er bringt nur Mehrarbeit für Service und Küche.

Die Hauptplatte besteht aus Fleisch, einer Beilage (Gemüsen), den Kartoffeln und ei-

ner oder mehrerer Sorten Gemüse. Man achte darauf, dass sich Vorspeisen, Suppen und eventuelle Zwischengerichte der Hauptplatte anpassen.

Vorteilhaft ist das Anrichten von Fleisch, Kartoffeln und Beilagen auf einer Platte. So bleibt nur das Gemüse und eventuell eine Sauce extra zu servieren.

Soilte kein Salat zum Menü serviert werden. Er bringt nur Mehrarbeit für Service und Küche.

Die Hauptplatte besteht aus Fleisch, einer Beilage (Gemüsen), den Kartoffeln und ei-

ner oder mehrerer Sorten Gemüse. Man achte darauf, dass sich Vorspeisen, Suppen und eventuelle Zwischengerichte der Hauptplatte anpassen.

Vorteilhaft ist das Anrichten von Fleisch, Kartoffeln und Beilagen auf einer Platte. So bleibt nur das Gemüse und eventuell eine Sauce extra zu servieren.

Soilte kein Salat zum Menü serviert werden. Er bringt nur Mehrarbeit für Service und Küche.

Die Hauptplatte besteht aus Fleisch, einer Beilage (Gemüsen), den Kartoffeln und ei-

ner oder mehrerer Sorten Gemüse. Man achte darauf, dass sich Vorspeisen, Suppen und eventuelle Zwischengerichte der Hauptplatte anpassen.

Sofort einschicken an: Bruno Berner, Tannenweg 23, 3073 Gümligen

Recommended!

Deutsches Qualitäts- geflügel



Böls Enten

aus dem grünen Ammerland. Aufzucht unter freiem Himmel bei natürlichem Kraftfutter. Besser können Enten nicht sein.

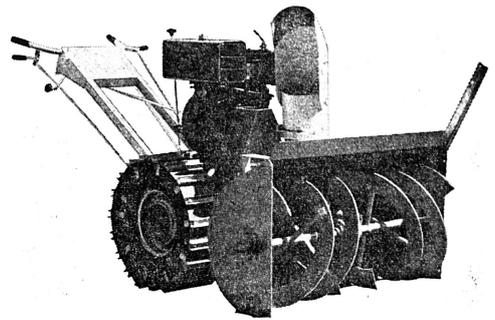
Das sind Qualitätskriterien, auf die Sie sich verlassen können:
Natürliche Aufzucht.
Ständige Veterinärkontrolle.
Verarbeitung nach strengsten Lebensmittelgesetzen.

Ente bratfertig – frisch und gefroren.
Ente fertig gebraten mit Soße – gefroren.
Entenviertel grillfertig – gefroren.

Importeur:
CASIC, Basel,
St. Alban-Anlage 16

Bitte wenden Sie sich an den Importeur oder direkt an den Bundesverband der Geflügelschlachtereien, D-53 Bonn, Niebuhrstr. 53

Centrale Marketinggesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH, D-53 Bonn-Bad Godesberg, Koblenzer Straße 148.



INTRAVEND-Schneefräsen

unerreicht in Qualität, Leistung und Preis. PS: 4, 5, 8, 12, 16. Arbeitszeiten: 67, 90, 100 und mehr cm. Zubehöre: Verladekamin, Raupenantrieb.

Ansteckpflüge: 1,10 m, 1,40 m, 1,80 m.
Traktoren mit komplettem Anbauprogramm zur Rasenpflege und Bodenbearbeitung, zum Schneeräumen und Kehren.

INTRAVEND AG

Postfach, 8048 Zürich, Telefon (01) 62 88 22, Telex 54 289
Wir suchen noch einige Gebietsvertreter.



**service spécialisé pour
la préparation des livraisons
aux hôtels et restaurants**

toutes nos viandes sont traitées dans des locaux
entièrement climatisés

service des commandes 021 91 33 11

en dehors des heures d'ouverture notre enregistreur
téléphonique est à votre disposition.



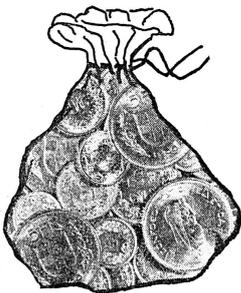
fabrique de charcuterie
et de salami
viande en gros
1033 cheseaux s./lausanne

Inserieren bringt Erfolg!



Spitzenprodukte für das Gastgewerbe

Schweizer Qualitätserzeugnisse für zufriedene Kunden



**Eine Einsparung,
die notwendig ist...**

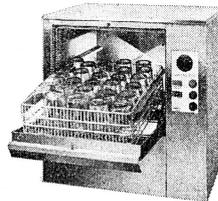
HAMO-Geschirr- und -Gläser-spülautomaten sind zuverlässige Helfer im Gastgewerbe, tausendfach bewährt im In- und Ausland dank dem unübertroffenen Wasch- und Spülsystem aller HAMO-Modelle. Wir bauen jede Grösse und Ausführung, genau auf die Bedürfnisse unserer Kunden abgestimmt.

Alle HAMO-Modelle:

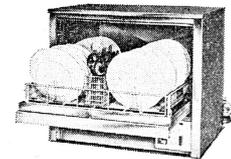
standortunabhängig durch eingebaute Laugenpumpe
können dank mitgelieferter Panzerschläuche sofort in Betrieb genommen werden
können an Ihre Heisswasserversorgung angeschlossen werden oder an Kaltwasser (mit eingebautem Boiler)
sind freistehend verwendbar oder können eingebaut werden
sind auf Wunsch mit Entkalker lieferbar

Wussten Sie, dass ...

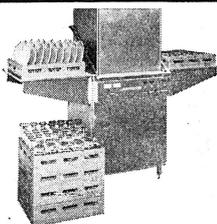
... wir die Waschsysteine unverändert von den Labormaschinen – wo bekanntlich höchste Anforderungen gestellt werden – übernommen haben?



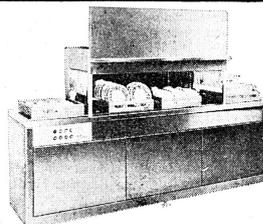
HAMO GS 10-15-20
Gläser-spülautomaten in verschiedenen Grössen.



HAMO EXPRESS
Geschirr- und Gläser-spülautomaten kombiniert. Erstaunlich in der Leistung.



HAMO-TDS 1000
Durchschiebe-Geschirr- oder -Gläser-spülautomat.



HAMO-VWK
Bandautomat für Grossküchen mit enormer Kapazität.

FABRIKATIONSPROGRAMM

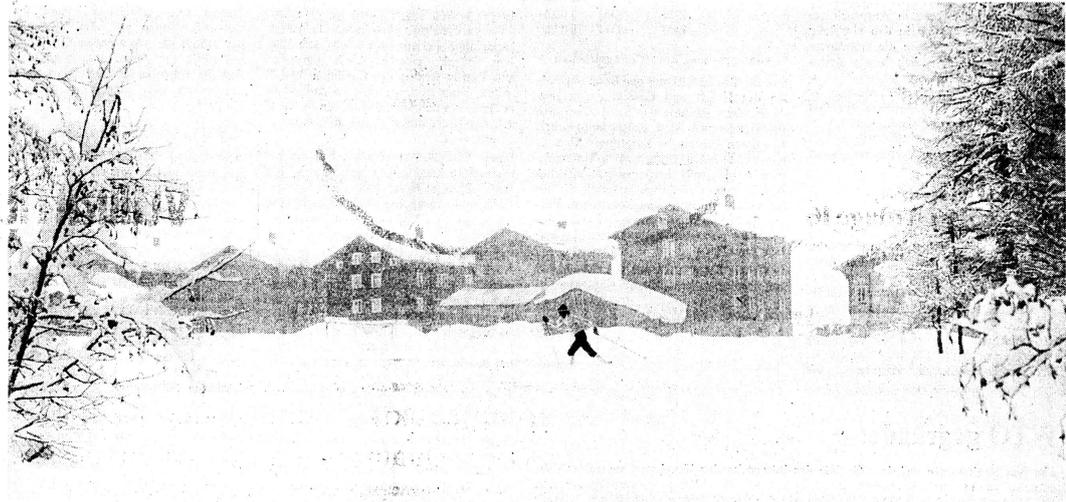
- Geschirrspülautomaten jeder Grösse für das Gastgewerbe,
- Bandanlagen für Grossküchen,
- Geschirrspülautomaten für den gepflegten Haushalt,
- Reinigungsautomaten für Labors, Spitäler usw.,
- Bandanlagen für die chemische Industrie.

Verlangen Sie kostenlos Unterlagen oder eine fachmännische Beratung direkt beim Hersteller:

HAMO AG 2500 Biel, Solothurnstr. 140, Tel. (032) 42 40 23



Was bringt der Schweizer Winter Neues?



Die Schweiz gehört zu den Ländern mit der höchsten Ferienintensität der Welt: so verbrachten 1972 rund 68% der Eidgenossen vier oder mehr aufeinanderfolgende Nächte ausserhalb ihres Hauses. Einer weiteren Untersuchung des Instituts für Fremdenverkehr an der Hochschule St.

Gallen ist zu entnehmen, dass die Schweizer, die sich in ihren Ferien auch recht gerne ausländische Luft um die Nase wehen lassen (1973 gaben sie für Auslandsreisen 2,66 Milliarden Franken aus), ihren Winterurlaub vorwiegend im eigenen Land verbringen. In den letzten zehn Jahren sind ihre Hotelübernachtungen im Winterhalbjahr um über 20% angestiegen, und zu einer ähnlichen Steigerung dürfte es auch in der Parahotellerie gekommen sein.

In der kommenden Wintersaison stehen den Gästen in Schweizer Winterkurorten wieder eine Reihe von Novitäten zur Verfügung. So melden neue Hotels Andermatt, Frutigen, Grindelwald, Heiden, Laax, Leysin, die Riederalp, St. Niklaus und Samnaun; umgebaut wurde die «Krone» in Churwalden sowie in Arosa das «Post- und Sporthotel». Ende Dezember wird das erste Jugendstophotel auf der Melchsee-Frutt seine Pforten öffnen; Touristenlager entstanden in Les Breuleux, Frutigen, Elm im Sernfial sowie eine Jugendherberge in Sembrancher. Verpflegen können sich Skifahrer nun auch im Bergrestaurant auf der Schatzalp ob Davos, im Panorama-Restaurant auf dem Stockhorn sowie erneut auf dem Jungfrauoch.

Hallenbäder - und vor allem Saunabetriebe - gehören immer mehr zur Attraktion eines Hotels. So haben sich eine Anzahl Hotels um eine dieser ursprünglich finnischen Einrichtung bereichert. Hotelhallenbäder propagieren Grächen, Laax, Nesselau/Neu St. Johann, die Riederalp, Saas Grund und Unterberg; öffentliche Schwimmanlagen erhielten Buchs, Frutigen, Scuol (in der Turnhalle), Villars, Anzère und Champéry im neuen Sportzentrum.

Weiter gebaut wurden: Sesselbahnen in Acquarossa und Oberwald (Goms), eine Gondelbahn von Adelboden aufs Hahnen-

moos, eine Seilbahn von Fiesch auf Kühboden und zwei Grosskabinenbahnen auf die Rieder- und die Bettmeralp. Ihre Förderleistung verdoppelten die Bahn von Adelboden auf Schwandfeldspitz und diejenige von Les Diablerets nach Isenau. Weitere Skilifte bringen Sportler in Acquarossa, Fiesch, Nods, Les Diablerets, Oberwald, Saas Fee, Saas Grund, Sembrancher, Sedrun, St. Antonien, Les Pléiades, Wildhaus und Zinal in die Höhe. Auch für Eissportfans wurde Neues geschaffen: Thun, Biel und Champéry erhielten neue Curlinghallen, während Eisfelder an den zwei letztgenannten Orten sowie in Bad Ragaz (auf dem Giessensee), in Sembrancher und im liechtensteinischen Malbun zu verzeichnen sind.

A propos Langlauf

Das über 3000 Kilometer lange Schweizer Skiwander- und Langlaufloipennetz wurde durch neue gepfadete und markierte Wege in Arosa (Ausbau der Skiwanderpiste Prätschalp-Maran), Celerina, Lenk, Montana, Pontresina, Bad Ragaz (auf dem Golfplatz sowie auf St. Luzisteig), St. Moritz, Saas Almagell und Saas im Prättigau erweitert. Langläufer holen sich ihr Wintertraining in den ersten drei Dezemberwochenenden in Wildhaus, von Mitte November bis Mitte Dezember übers Weckend in der Lenk und von Anfang Dezember bis Ende März jeweils von Freitagabend bis Sonntagmittag in Sonceboz (Freiberge). Spezielle Langlaufwochen führen unter anderem Arosa, Flims, Laax, Mörel-Breiten (wo Skiwandern mit Fitnessstraining kombiniert wird), Pontresina, La Punt-Chamues-ch im Unterengadin, Saas Fee und Zweisimmen durch. Auch der Jura - ein Dorado für Liebhaber dieser nordischen Sportart - macht

bis 22. 12. in Leukerbad nach dem Motto «Von der Skipiste ins Thermalbad» sowie zu Wettkursen in Verbier (1. bis 15. 12.), Zermatt (23. 11. bis 21. 12.) und Zinal (8. bis 26. 12.) öffnen. «Mise en train» schliesslich nennt sich das Pauschalarrangement in Les Diablerets vom 30. 11. bis 15. 12.

Wie der von der Schweizerischen Verkehrszentrale (SVZ) eben herausgebrachten Broschüre «Schweiz: Winter 1974/75 - Pauschalarrangements und Neuerungen» zu entnehmen ist, organisieren über 60 Wintersportorte auch im Januar und wider von Mitte März bis Saisonabschluss (ausgenommen Ostern) besonders günstige und interessante Arrangements. Zu ihnen gehören unter anderem Adelboden, Arosa, Crans-Montana, Davos, Engelberg, Flims/Laax, Grindelwald, Gstaad, Klosters, Lenk, Les Diablerets, Leukerbad, Mürren, Pontresina, Saas Fee, Savognin, St. Moritz, Silvaplana, Villars, Wengen und Zermatt. Auch immer mehr Familienferienorte wie Andermatt, Aeschi, Arolla, Beatenberg, Bergün, Bettmeralp, Blatten-Belalp, Braunwald, Brienz-Axalp, Campo Blenio, Champex Lac, Château d'Oex, Churwalden, Disentis, Fiesch, Grimentz, Hasliberg, Lauterbrunnen, Leysin, Les Mosses, Lungern, Meiringen, Riggis, Saanen, Riederalp, Saanenmöser, Schönried, Schwefelbergbad, Samnaun, Sedrun, Splügen, St. Luc, Stos, Tiefencastel, Unterberg, Unterwasser, Wangs-Pizol, Wildhaus, Zinal und Zweisimmen folgen diesem Beispiel.

Neue Abonnements und Wochenkarten

Immer beliebter werden kombinierte Abonnemente. So dehnt Gstaad für die kommende Wintersaison sein bereits bestehendes Abonnement von 40 auf 50

seit neuestem Pauschalarrangements möglich: so in Sainte Croix/Les Rasses, St. Cergue und im Vallée de Joux. Auf grosses Interesse dürfte das Programm im Berner Jura stossen. Im Februar und März arrangiert man dort eine Sechstages-Skiwanderung von Les Genevez über Les Breuleux-Mont Soleil - Tête-de-Ran-La Sagne-Le Noirmont-Montfaucon-Etang-de-Grüere-La Theune und zurück nach Les Genevez. Das Gepäck wird von Ort zu Ort mitgeführt.

Die Zwischensaison ist billiger

Für Skifahrer beginnt die Zwischensaison bereits Ende November, allerspätstens Anfang Dezember. So öffnen denn im letzten Monat des Jahres immer mehr Hotels in Schweizer Wintersportorten ihre Tore... und dies zu speziell attraktiven Preisen. Vorsaison-Skikurse führen diesen Winter die folgenden Orte durch: Im Berner Oberland Brienz-Axalp (8. bis 21. 12.), Gstaad (15. bis 22. 12.), Grindelwald (7. bis 21. 12.), Saanen (15. bis 22. 12.), Wengen (Gästekurse des Schweizerischen Skischulverbandes, im Anschluss an den Schweizer Skischulleiterkurs, vom 7. bis 21. 12.) und Zweisimmen (21. bis 28. 12.) kombiniert mit Tennisspielen. Die grösste Auswahl bietet Graubünden mit Arosa (30. 11. bis 21. 12.), Davos (1. bis 22. 12.), Disentis (15. bis 22. 12.), Flims (14. bis 21. 12.), Klosters (1. bis 21. 12.), Laax (8. bis 22. 12.), Lenzerheide (7. bis 21. 12.), Pontresina (1. bis 22. 12.), Savognin (14. bis 21. 12.), St. Moritz (30. 11. bis 21. 12.), Scuol-Tarasp-Vulpera (14. bis 21. 12.), Sils (14. bis 20. 12.), Silvaplana (16. 11. bis 21. 12.), Splügen (7. bis 21. 12.) und Zuoz (18. 11. bis 5. 12.). In der Zentralschweiz sind es Engelberg (8. bis 21. 12.) und Andermatt (1. bis 22. 12.), während sich im Wallis die Pisten vom 7. bis 21. 12. in Crans-Montana und vom 1.

Bergbahnen und Skilifte aus Klosters propagiert einen neuen Skipass für 4 Luftseilbahnen, 1 Sessellift und 18 Skilifte auf Gotschna-Parsonn und ins Madrisagebiet. (4 Tage kosten zum Beispiel 100 Franken). In Appenzell ist das neue Generalabonnement während 7 Tagen auf 4 Luftseilbahnen und 14 Skiliften gültig (Erwachsene zahlen 100 Fr., Kinder bis zu 16 Jahren 80 Fr.). Auch Beatenberg hat ein neues 7tägiges Wintersport-Wochenabonnement mit Gültigkeit für Sesselbahn und Skilifte, Eisbahn, Hallenbad und Saunabestnutzung geschaffen. (Erwachsene 120 Fr., Jugendliche bis zu 16 Jahren 75 Fr.). In Champéry ist der neue Skipass auch noch für Planchaux, Val d'Illice, Les Crosets und Avoriaz (Frankreich) gültig. 15 Tage kosten beispielsweise 205 Fr.- in der Nachsaison 178 Fr. Auch Verbier präsentiert eine Neuheit: ein Skiabonnement für 60 Transportanlagen in den fünf Tälern Val de Nendaz, Val de Bagnes, Val Ferret, Val d'Entremont und Val d'Aoste.

Die PTT geben kombinierte Abonnemente für Postauto und Sportanlagen in an ihren Linien liegenden Kurorten aus. Neu ist die ab 1. Dezember 1974 gültige Wochenkarte der Reisepost für das Oberwallis. Erwachsene zahlen 30 Fr., Kinder und Inhaber von Halbtagesabonnements oder Ferienbillets 15 Fr. Der Fahrpreis ist persönlich, an 7 aufeinanderfolgenden Tagen gültig und berechtigt zu einer unbegrenzten Anzahl Fahrten auf allen Postautolinien ab Brig, Visp, Stalden, St. Niklaus sowie im Saatal. (Erhältlich an Reisepostschaltern.)

Die SBB schliesslich verkaufen - als Ersatz für die abgeschafften Sonntagsbillette - an gewissen Bahnhöfen täglich um 20% verbilligte Ausflugsbillette mit einer Gültigkeitsdauer von 2 Tagen nach verschiedenen Winterausflügen. (Auskünfte erteilen die Bahnschalter.) Rita Fischer



Deutsches Gastgewerbe profitiert vom Staat

Das deutsche Gastgewerbe partizipiert unabhängig von den regionalen Kreditförderungsprogrammen auf Bundesebene im wesentlichen an zwei Unterstützungsmassnahmen. Bei dem einen, dem sogenannten ERP-Kreditprogramm werden den Unternehmen unter ganz bestimmten Voraussetzungen Kredite zu Konditionen eingeräumt, die günstiger sind als die, die der freie Kapitalmarkt gewährt. Bei der anderen Unterstützungsmassnahme handelt es sich um Zuschüsse, die der Bund für Betriebsberatungen bei gastronomischen Mittel- und Kleinbetrieben mit einer Umsatzhöhe bis zu 1,5 Millionen DM jährlich gibt.

ERP-Kredite

Die Kreditmittel aus dem ERP-Mittelstandsprogramm kommen nicht nur dem Gastgewerbe, sondern allen Wirtschaftsbereichen zugute, wie dem Handel, Handwerk und der mittleren verarbeitenden Industrie.

Die Kredite werden für die Existenzgründung von Nachwuchskräften, Betriebserrichtung in neuen Wohnsiedlungen, Einführung der elektronischen Datenverarbeitung, Aufbau und Sicherung selbständiger Existenzen von Vertriebenen, Flüchtlingen und Kriegssachgeschädigten, Vorhaben in Gebieten der regionalen Aktionsprogramme gegeben. Der Zinssatz liegt grundsätzlich bei 7,5 % - in Zonenrandgebieten bei 6,5 % - bei einer Laufzeit von durchschnittlich 10 Jahren und einer Kredithöhe bis zu 300 000 DM.

Anteil des Gastgewerbes

Mit Ausnahme der mittleren verarbeitenden Industrie schneidet das Hotel- und Gaststättengewerbe gegenüber den anderen begünstigten Branchen wie Handel, Handwerk und Kleingewerbe relativ schlecht ab. So werden nicht nur insgesamt die geringsten Mittel vom Hotel- und Gaststättengewerbe in Anspruch genommen, sondern auch in den einzelnen Programmen selbst liegen die verbrauchten Kreditmittel erheblich hinter denen der anderen Branchen. In den Jahren 1969 bis 1972 wurden im Gastgewerbe auf 2488 Anträge nur 209 Millionen DM Kredite gewährt. Als Vergleich sei erwähnt, dass 1974 449 Millionen DM insgesamt zur Verfügung gestellt wurden.

Zuschüsse zur Betriebsberatung

Die Bundesregierung gewährt den betriebswirtschaftlichen Beratungsstellen des Hotel- und Gaststättengewerbes in der Aufbauphase Entzuschüsse, damit diese in die Lage versetzt werden, den Informationsstand der Inhaber kleiner und mittlerer Betriebe zu steigern. Sie sollen ihnen für Auskünfte und eingehende betriebswirtschaftliche Beratungen zur Verfügung stehen, um ihre Chancen gegenüber Grossunternehmen zu verbessern, die

über eigene ausgebildete Fachkräfte verfügen. Sechs Beratungsstellen sind bisher mit Mitteln des Bundes für das Gastgewerbe im Laufe der letzten Jahre errichtet worden.

Höhe der Bundeszuschüsse

Die Zuschüsse werden für eine Höchstzahl von Beratungstagen gewährt. In den letzten Jahren wurden von der Bundesregierung für diese Schwerpunkt-massnahmen folgende Mittel zur Verfügung gestellt:

1971	DM 250 300.-
1972	DM 330 000.-
1973	DM 400 000.-
1974	DM 600 000.-

Ausserdem gewährt der Bund Zuschüsse zu den Kosten von Rationalisierungsvorhaben und -kursen. Diese sollen dazu dienen, möglichst weiten Kreisen des Hotel- und Gaststättengewerbes die praktische Bedeutung von Rationalisierungsmassnahmen bekannt zu machen. Im einzelnen konnten für diesen Bereich folgende Beträge abgerufen werden:

1971	DM 8 000.-
1972	DM 4 150.-
1973	DM 5 000.-
1974	DM 5 000.-

Grundlagen- und Entwicklungsarbeiten

Um die Breitenwirkung der Beratungsstellen des Hotel- und Gaststättengewerbes zu erhöhen, gewährt der Bund Zuschüsse für Grundlagen- und Entwicklungsarbeiten, deren Kosten die Beratungsstellen allein nicht tragen können. Den Unternehmen wird damit betriebswirtschaftliches Aufklärungs- und Arbeitsmaterial, wie Informationschriften, Tonbildschauen, Formulare zur Betriebsorganisation und -kontrolle zu günstigen Bedingungen zugänglich gemacht.

In diesem Bereich wurden folgende Mittel zur Verfügung gestellt:

1971	DM 154 625.-
1972	DM 326 173.-
1973	DM 364 672.-
1974	DM 360 000.-

F. V.

WTO gegründet

Um den Regierungen auf dem Gebiete des internationalen Tourismus vermehrte Mitsprache zu verschaffen, wurde am 1. November die Welt-Tourismus-Organisation (WTO) gegründet. Die WTO ist Nachfolgerin der vor 49 Jahren geschaffenen Internationalen Union offizieller Reiseorganisationen (IUOTO).

Nach den Ausführungen des Generalsekretärs Robert Lonati soll die WTO den Regierungen eine bessere Koordination ihrer Anstrengungen zur Harmonisierung der nationalen und internationalen touristischen Zielsetzungen ermöglichen.

Die neue Organisation wird im Namen ihrer Mitgliedstaaten handeln können und insbesondere Verhandlungen über die monetäre Lage sowie die Auswirkungen des Tourismus auf die Zahlungsbilanz verfolgen. Dies sei ausserordentlich wichtig im Hinblick auf die grosse Zahl von jährlich 800 Millionen Auslandsreisenden und dem Gewinn angesichts der Erdölkrise und der Inflation noch aktuellere Bedeutung.

Hehre Worte

Die WTO-Satzungen sind bis jetzt von rund der Hälfte der 115 Mitglieder der IUOTO ratifiziert worden. Als fundamentales Ziel wird darin die Förderung und Entwicklung des Tourismus als Mittel der wirtschaftlichen Entwicklung, der internationalen Verständigung, des Friedens, des Wohlstandes und der weltweiten Achtung der Menschenrechte umschrieben. Die neue Organisation will ausserdem touristischen Interessen der Entwicklungsländer besondere Aufmerksamkeit schenken und eine wirksame Zusammenarbeit mit den zuständigen Organisationen der UNO anstreben und unterhalten.

Muss «King Edward» sterben?

Torontos King Edward Hotel - Anno 1903 von W. G. Gooderham, aus dem Clan der «Whisky Gooderham», erbaut - war lange das prominenteste Hotel der Metropole am Ontariosee. Der Duke of Windsor und Charles de Gaulle logierten hier; in späteren Jahren auch Elizabeth Taylor und Richard Burton.

Ein Wahrzeichen Torontos

Heute macht das King Edward wieder «News». Die Eigentümer des Hotels - K. E. H. Holdings Ltd. - wollen es abreißen, um hier ein Hochhaus zu errichten. Doch die Proteste gegen die Zerstörung dieses Wahrzeichens (der an Wahrzeichen armen Stadt) mehren sich und werden lautstärker.

Als das King Edward vor 71 Jahren seine Tore öffnete, hatte es 400 Zimmer. 1918 wurde es von United Hotels erworben, die es durch einen Zubau um 450 Zimmer vergrösserten. 1942 erwarb Hotelier C. A. Ripley das King Edward und verkaufte es acht Jahre später an die Sheraton-Kette. Vor zwei Jahren erwarb K. E. Holdings das King Edward von der Sheraton-Kette, die nun in Toronto das Four Seasons-Sheraton (1466 Zimmer) eröffnet hatte.

Gut belegt, doch zu wenig rentabel

Schon stossen die Abruchpläne des King Edward auf den Widerstand des Gemeinderates und der Toronto Historical Society. Tatsächlich wäre es dem Gemeinderat möglich, den Abruch des traditionsreichen Hotels zu torpedieren - wenn er die Bewilligung zur Errichtung des Hochhauses nicht geben würde.

Dabei erfreut sich das King Edward, dessen Zimmerpreise unter jenen der neuen Luxushotels liegen, eines sehr starken Zuspruchs. In den vergangenen Monaten war es zu 92 % belegt. Das enorme Ansteigen der Grundstückspreise im Stadtzentrum und das dramatische Klettern der Zinsen erklären die Vermutung, dass ein Hochhaus in dieser günstigen Lage vielleicht noch einträglicher wäre. W. J.



Banff, der kommende Wintersportort. Eine Autostunde vom Flughafen Calgary und direkt am Trans-Canada Highway gelegen, bietet es dem Sportler neben allen Attraktionen eines Ferienortes noch heisse Quellen und den Zauber der unberührten Wildnis.

Der lachende Dritte

Der Touristenstrom aus Amerika fliesst nicht mehr so breit wie früher nach Europa. Aber die US-Touristen bleiben nicht zu Hause. Eines der Feriengengebiete, denen die Europa-Unlust zugute kam, ist der kanadische Westen.

In den letzten Tagen haben wir eine Antwort auf die Frage «Wo haben die Amerikaner ihre Ferien verbracht?» erhalten. Ivor Petrak, Vice President Mountain and Pacific Region der Canadian Pacific Hotels, benutzte seinen kurzen Aufenthalt in Bern, um den vor zwei Jahren in Banff mit der Hotel-Revue geknüpften Kontakt zu erneuern.

Seiner Direktion unterstehen drei der berühmtesten kanadischen Ferienhotels, das Banff Springs Hotel (600 Zimmer), das Chateau Lake Louise (400 Zimmer) und das Empress (600 Zimmer) in Victoria.

Ein ausgezeichneter Sommer

Nach Angaben von I. Petrak hat der kanadische Westen eine sehr gute Sommer-saison verzeichnet. Die Amerikaner sind in rauen Mengen gekommen. Das Banff Springs war von Anfang Juni bis in den Oktober hinein praktisch vollbesetzt und hat den besten Sommer seiner langen Geschichte erlebt. Die Hoffnung, in diesem Jahr eine durchschnittliche Belegung von über 80 % zu erreichen, bleibt dennoch nicht ganz erfüllt, mangels Schnee anfangs November. Der amerikanische Thanksgiving-Day ist jeweils Auftakt für die Wintersaison. Zum erstmalig seit 1939 lag in Banff jedoch kein Schnee, und es herrschte fast sommerliche Temperaturen.

Das Empress in Victoria gehörte zu den wenigen Hotels, die eher stagnierende Frequenzen aufwiesen. Das Empress Hotel habe zu lange, wie viele Schweizer Hotels auch - so Herr Petrak -, damit gerechnet, der amerikanische Tourist komme von selbst, man brauche sich um ihn nicht besonders zu bemühen.

Konkurrent auf dem japanischen Markt

Die CP-Hotels sind auf dem japanischen Markt sehr aktiv. 1972 lieferten die Japaner dem Banff Springs ungefähr 400 Logiernächte, 1973 waren es 3000 und in

diesem Jahr werden es rund 10 000 Uebernachtungen sein. Im Winter liegt der Anteil der japanischen Gäste bereits bei 10 %, die Amerikaner steuern 50 % und die Kanadier 40 % bei. Im Sommer dominieren die Amerikaner noch mit 80-90 %.

Rapide Entwicklung des Wintertourismus

Als wir im Februar 1972 Gelegenheit hatten, Banff und Jaspers zu besuchen, steckte die Wintersaison noch ziemlich in den Anfängen. Im Banff Springs wurde nur ein Drittel der Zimmer geöffnet, die meisten Hotels in Banff blieben geschlossen, gesättigt von der Sommersaison. Jetzt setzt Banff vor seiner sechsten Wintersaison. Praktisch alle Hotels werden geöffnet sein. Auch für das rund 30 Trans-Canada-Highway-Meilen von Banff entfernte Hotel Lake Louise ist die Zeit des Winterschlafes vorüber. Erstmals wird es seine Million-Dollar-view auch den Wintersportlern bieten. Dem in seiner Nähe projektierten 3000-Betten-Ferienzentrum Village Lake Louise wurde aus Umwelt-schutzgründen (Nationalparkgebiet) das Licht endgültig ausgelassen.

Mit attraktiven Packages, unterstützt von den kanadischen Fluggesellschaften, wird um den Gast aus den USA geworben, bei dem auch die Wochenendarrangements guten Anklang finden. Japan und Europa werden ebenfalls bearbeitet. In der Bundesrepublik sind die Helikopter-Skiferer in den Rocky Mountains auf gutem Wege, «in» zu werden. Das Banff Springs hat den Hotelpreis im Winterpackage seit 1972 lediglich um 2 Dollar erhöht. Was alles sonst noch einen Wintersport attraktiv macht, weiss I. Petrak aus seiner Tätigkeit in St. Moritz und Megève zur Genüge. Es ist denkbar, dass die Skischulen in der Banff und Jaspers Area noch mehr Zuwachs an Schweizer Skilehrern benötigen. Auf jeden Fall werden die Alpen in Zukunft vermehrt mit den Rocky Mountains zu rechnen haben. MK

Krise überwunden

Bericht über die Generalversammlung der Fédération Européenne des Villes de Congrès vom 11./12. November 1974 in Barcelona

Am 11./12. November 1974 fand in Barcelona die Generalversammlung der FEVC statt. Die Fédération zählt gegenwärtig noch 55 Mitgliederstädte, von denen 28 an der Generalversammlung vertreten waren.

Es wurde einmal mehr an der Generalversammlung bestätigt, dass die Aufgabe der FEVC primär im Informationsaustausch und sekundär in der Ausbildung und Orientierung der Mitglieder liege. Man ist allgemein der Auffassung, dass die Werbung Sache der einzelnen Länder sei und dass die Fédération für die generelle Publizität von Europa zu sorgen habe. In diesem Sinne liegt die Aktion «1975, Jahr der Kongresse in Europa». Weitere gemeinsameuropäische Aktionen in diesem Rahmen sind vorgesehen.

Während die Verwaltungsratsdelegierten von den einzelnen Ländern bestimmt werden, wird der Verwaltungsratsausschuss alle zwei Jahre von der Generalversammlung gewählt. Aus dem Ausschuss sind die Herren J.-L. Panchaud, Schweiz, und

E. Loraillère, Frankreich, zurückgetreten. An ihrer Stelle wurden die Herren S. Schär, Schweiz, und Ramon Garriga Marqués, Spanien, gewählt. Der neue Verwaltungsratsausschuss setzt sich demnach wie folgt zusammen:

- Präsident: André Schreurs, Liege, Belgien
- Vizepräsident: Carel Steensma, Den Haag, Niederlande
- 2. Vizepräsident: Geoffrey Smith, London, Grossbritannien
- Quästor: Siegfried Schär, Zürich, Schweiz
- Mitglied: Ramon Garriga Marqués, Barcelona, Spanien

Der bisherige Sekretär des Verwaltungsratsausschusses, Jean-Louis Panchaud aus Lausanne, wurde einstimmig zum neuen Generalsekretär der Vereinigung gewählt. Da die FEVC auch wieder Anfragen für neue Mitgliedschaften erhielt und Städte, die ausgetreten waren, wieder mitzudenken, ist anzunehmen, dass die Fédération ihre nunmehr zwei- oder dreijährige Krise überwunden hat. sch

Golden Tulip jetzt weltweit

Die 1962 gegründete niederländische Hotelkette Golden Tulip, der heute 26 Hotels der ersten Klasse angehören, gründete zusammen mit der Luftverkehrsgesellschaft KLM eine internationale Franchise-Organisation für Hotels: die Golden Tulip Worldwide Hotel BV, an deren Aktiengesellschaft die beiden Partner je zur Hälfte beteiligt sind. Die neu geschaffene Organisation soll in allen Städten, die von der KLM angeflogen werden, drei bestehende Hotels, die geeignet erscheinen, in die Hotelkette aufnehmen - und zwar ein Hotel der Luxusklasse oder der 1. Klasse, ein Hotel der Standardklasse und ein weiteres Hotel der Touristenklasse. Die Hotelunternehmen bleiben selbständig in der Führung - die Dachorganisation übernimmt lediglich die Zimmerreservierung und den Verkauf, später auch die Werbung. ig.

Ruhe sanft

In Frankreich kann der erschöpfte Gast, der ehedem durch die am Hotel vorbedonnernden Lastwagen um seinen Schlaf gebracht wurde, nun erleichtert wieder unter seiner Bettdecke hervorkriechen. Er braucht sich in Zukunft nur noch dem «Führer zu ruhigen Hotels» anzuvertrauen, den ein Franzose in seinem Feldzug gegen den Lärm mit Liebe und Sorgfalt zusammengestellt hat. Im Handbuch findet der Reisende rund tausend Häfen der Ruhe in französischen Städten und auf dem Lande.

Verfasser des schmalen Bändchens ist Effenne Garet, als Herausgeber medizinischer Zeitschriften und eines gastronomischen Handbuchs für Aerzte in Fachkreisen ein Begriff. sda

Paris-Interlaken im Schlafwagen

In der bevorstehenden Wintersportsaison werden erstmals direkte Schlafwagenzüge Paris-Interlaken über Bern gefahren. Die Züge Paris-Interlaken-Paris verkehren am 20., 22. und 31. Dezember 1974 sowie vom 1. bis 3. Januar 1975 und vom 10. Januar bis 4. April jeweils am Freitag, und zwar mit den Abfahrtszeiten 23.53 ab Paris und 7.46 ab Bern; Ankunft in Interlaken 8.49 Uhr. Die Züge Interlaken-Paris (Abfahrt in Interlaken 20.40 und in Bern 22.08; An- kunft in Paris 6.29) verkehren am 21. und 23. Dezember 1974, ferner vom 1. bis 4. Januar 1975, am 31. März und 5. April sowie vom 11. Januar bis 22. März. sda

Weniger Devisen aus dem Tourismus

Die in Europa im Jahre 1974 allgemein beobachtete rückläufige Frequenz im Fremdenverkehr hat auch vor Touristenländern par excellence - wie Oesterreich und Italien - nicht Halt gemacht. Die Deviseneinnahmen in Oesterreich für die ersten acht Monate des laufenden Jahres veranschlagt die Nationalbank in Wien auf 30,2 Mia Schilling oder 6,3 % weniger als im vorjährigen Vergleichszeitraum. Demgegenüber sind die Deviseneinnahmen für die ins Ausland reisenden Oesterreicher um nahezu 30 % auf 13,7 Mia Schilling gestiegen. Damit ergibt sich ein gegenüber dem Vorjahr bisher um 23,8 % verringerter Uberschuss der Fremdenverkehrs-Devisenbilanz von 16,5 Mia Schilling.

In Italien sind die Deviseneinnahmen im Fremdenverkehr in der Periode Januar/August dieses Jahres auf 836 Mia Lire gesunken, verglichen mit Einnahmen von noch 959 Mia Lire im Parallelzeitraum des Vorjahres. Die italienischen Touristen haben wie die österreichischen im Ausland indessen mehr ausgegeben. Der Uberschuss der traditionell hohen Deviseneinnahmen aus dem Fremdenverkehr sind in Italien im Berichtszeitraum um mehr als die Hälfte auf 200 Mia Lire geschrumpft, verglichen mit noch 414 Mia Lire im Vorjahr. (chg)

Schwenen baut Hotels in der UdSSR

In Stockholm wurde das bisher grösste Kreditabkommen zwischen Schweden und der UdSSR über 400 Millionen skr., das sind 90 Millionen Dollar, für den Aufbau einer Hotelkette in der Sowjetunion abgeschlossen. Vertragspartner der Sowjets war die schwedische Skandinaviska Enstilda Bank, die den langfristigen Kredit für die Errichtung von drei Grosshotels verifiziert hat, für deren Bau die sowjetische Intourist zuvor bereits mit einem Zementkonzern der Halbinsel Schonen ein Lieferabkommen über Baustoffe, technische Ausrüstungen, Klimaanlage und Mobilbar abgeschlossen hatte. Der grösste der drei Hotelbauten ist mit 2000 Betten für Leningrad vorgesehen; das Moskauer Projekt soll 1500 Betten umfassen, während das dritte Hotel in Kiew für 1000 Betten projektiert ist. Die Bauausführung soll unter Federführung des Skanska Zementkonzerns unter Beteiligung schwedischer Arbeiter in 30 Monaten beendet sein. E. S.

Lettre de Londres

Les Anglais optimistes quant à l'avenir de leur tourisme

L'Office du tourisme britannique (British Tourist Authority) a présenté son rapport pour 1973. Il en ressort qu'en dépit du ralentissement général de l'activité touristique et de la crise du pétrole - qui, il est vrai, ne commença à se faire sentir que durant le dernier trimestre de cette année - le mouvement ascensionnel du tourisme en Grande-Bretagne a continué, mais au taux réduit de 6%, au lieu de 10%, qui avait été la norme durant les deux décennies précédentes. Le nombre des visiteurs d'outre-mer a été de 7 609 000 contre 7 167 000 en 1972.

En raison de l'inflation, les recettes afférentes à ce trafic ont monté de 720 à 872 millions de livres, y compris celles des compagnies aériennes et maritimes, soit une augmentation de 21%.

Régression américaine

Toutefois, dans ces résultats assez satisfaisants, il y a un point noir: le nombre des visiteurs américains, qui auparavant étaient les plus profitables grâce à l'importance de leurs dépenses, a passé de 1 695 000 à 1 576 000. Cette régression, qui s'est accentuée au cours de l'année 1974, était due à plusieurs causes. D'abord, la baisse du dollar et la campagne des autorités américaines pour inciter les citoyens des Etats-Unis à prendre leurs vacances dans leur propre pays. A ce recul général, se sont ajoutés en Angleterre des raisons particulières. La crise énergétique, compliquée et aggravée par la grève des mineurs, a contraint le gouvernement de ce pays à réduire la semaine de travail à trois jours, ce qui a fait croire à bon nombre de touristes américains que les hôtels et transports seraient affectés par cette mesure et les a détournés des projets de voyage en Grande-Bretagne.

La campagne «image» des milieux touristiques

Pour combattre cette idée, d'ailleurs complètement erronée, la British Tourist Authority livra une campagne qui prit plusieurs formes. D'abord, des représentants de la presse furent invités par la BTA, en coopération avec certaines lignes aériennes internationales, à venir se rendre compte de la véritable situation des touristes en Angleterre: ils purent voir que les hôtels, restaurants et théâtres n'étaient privés ni de chauffage, ni de lumière, et que la population elle-même n'était nullement abattue par la crise. Tous exprimèrent leur étonnement à voir une situation complètement normale à ce regard et totalement différente des rumeurs alarmistes qui avaient circulé à l'étranger. D'autre part, deux missions furent envoyées aux Etats-Unis et au Canada pour rassurer les esprits craintifs. L'une, conduite par Sir Fitzroy Maclean, député au Parlement et écrivain renommé, visita toutes les principales villes où elle rencontra les représentants des agences de voyages, de la presse, de la radio et de la télévision: grâce à ces contacts, ses messages rassurants purent atteindre une audience de 20 à 30 millions d'Américains. L'autre mission, composée des directeurs commerciaux des huit principaux groupes hôteliers de Grande-Bretagne, développa

le même thème, en y ajoutant l'argument de ce pays a récemment ajouté 70 000 chambres d'hôtels à celles déjà disponibles, de sorte qu'il est à même d'offrir le gîte et le couvert dans toutes les catégories de prix à des conditions exceptionnellement favorables.

3 millions de recettes par jour

Enfin, une campagne publicitaire fut montée aux Etats-Unis et en Allemagne après les élections de février et la fin de la grève des mineurs pour consolider les résultats des actions précédentes; elle ne fut limitée à ces deux pays qu'en raison des moyens limités de la BTA, dont les ressources proviennent presque entièrement de l'Etat. Ces diverses campagnes ont obtenu un plein succès: en dépit de la crise, la BTA estime que le nombre des visiteurs étrangers en Grande-Bretagne atteindra 8 millions en 1974 et que les recettes dues à leurs visites se monteront à environ un milliard de livres sterling.

Le «France» et Pierre Daninos: un humoriste à l'amor

«Les touristocrates»: un certain tourisme de masse

Les humoristes sont des gens dont le sourire cache une étrange lucidité. Dès la première page des «Touristocrates», qui vient de sortir en librairie, Pierre Daninos nous dit que nombreux étaient ceux qui l'avaient désigné d'entreprendre le dernier tour du monde du «France», baptisé «croisière des milliardaires».

Sous prétexte que cinquante cerceils devaient être embarqués au Havre en même temps que les 2700 passagers et membres de l'équipage: prévision plus que large pour trois mois de traversée, même si la moyenne d'âge était élevée!

De quoi partir la mort dans l'âme...

Chant funèbre

Hélas! C'est la mort dans l'âme que l'on revient. A la fin de son livre, les passagers (dont seule une vieille dame a fait réellement le «grand voyage» et encore, au cours d'une escale) ont le triste sentiment d'avoir été les derniers à participer à une si belle odyssée.

Entre le temps où l'ouvrage a été écrit et celui où il a été imprimé, l'irréparable est arrivé. Daninos a ajouté une note qui se termine par ces mots: «Ce que je crois sincèrement, c'est qu'en fermant vingt ambassades et cent expositions permanentes, la France, si attachée à son prestige, perdrait moins qu'en supprimant son image ambulante de marque.»

Du coup, la satire, qui devait être celle du tourisme organisé, perd beaucoup de son objet. Commencé allègrement, le récit se transforme en chant funèbre.

Ce qu'ils voient leur rappelle toujours quelque chose

Si l'on a eu l'occasion de vivre à bord du «France», on s'apercevra que les «Touristocrates» ne donnent qu'une vague image de ce qui s'y passait réellement, et presque rien de ce qui faisait son charme. Les «milliardaires» de la croisière ont plutôt l'air de petits retraités rabougris concentrant sur leurs personnes les préjugés qui nous coûtent si cher.

Aux «ejos» s'ajoutent les snobs. Dans la magnifique baie de Hong Kong, «Châtelet aux cinq millions d'acteurs», ils parlent du plus court chemin pour aller à Puteaux et les dames, de recettes de pâtes au gruyère.

Ce qu'ils voient leur rappelle toujours quelque chose. Sont-ils dans le détroit de Magellan, cela leur fait penser au Spitzberg ou même au lac des Quatre Cantons! Ils commentent Rio à Vigo et les Seychelles à Tahiti.

«Je n'ai pas mon appareil photo»

L'escale à Sainte-Hélène est l'une des plus divertissantes. Pour la circonstance, le titre rouge de «l'Atlantique», le journal du bord, est imprimé en noir. Un conférencier est spécialement dépêché pour raconter les malheurs de Napoléon. Cependant, l'île, fantastique forteresse dressée en plein océan est si belle que, lorsque le «France» longe ses falaises, Daninos, apercevant un passager affalé dans un fauteuil du bar, lui dit: «Vous devriez aller voir ça...». «J'irais bien, répond l'autre, mais je n'ai pas mon appareil photo avec moi...».

Les escales à Bali, à Kotakinabalu, à Singapour, sont tout aussi édifiantes. Les Anglais, nous dit-il encore, transportent leur île: la France ses îles («Ils sont rigolos avec leurs colliers! Ils me font marrer, avec leurs uniformes!»).

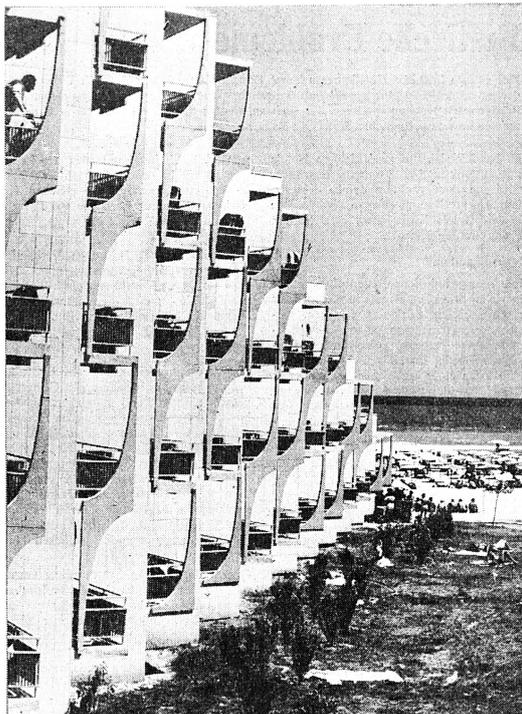
A Hong Kong, en pleine rue, un Français contemple un Chinois qui façonne, avec une admirable dextérité, des cigares à l'ai-

soit en moyenne trois millions par jour, au lieu d'un million en 1968. Ce triplement en six ans indique que le tourisme est aujourd'hui l'une des industries britanniques ayant augmenté le plus rapidement les rentrées en devises étrangères et, à cet égard, l'une des plus importantes du pays. Déjà en 1973, sa contribution représentait 4,5% du total des exportations et 11% de celles dites «invisibles».

Compensations forcées

La BTA ne se fait pas d'illusions sur les difficultés que le quadruplement du prix de l'essence et la crise économique actuelle présentent pour le développement du tourisme dans l'avenir immédiat. Elle fait toutefois observer que ces dangers comportent une certaine compensation pour l'industrie touristique britannique: le renchérissement considérable des voyages à l'étranger pour les estivants anglais, qui en 1973 dépensèrent à cet effet environ un milliard de livres, poussera certainement bon nombre d'entre eux à prendre leurs vacances dans leur propre pays. D'autre part, la baisse (en soi déplorable) de la livre sterling par rapport aux devises fortes permet aux détenteurs de ces dernières de séjourner en Grande-Bretagne à bon compte, de sorte que l'on peut s'attendre à une recrudescence de leurs visites. Un ancien proverbe anglais dit: *Every cloud has a silver lining* (tout nuage est lissé d'argent), c'est-à-dire que toute chose a son bon côté. La situation actuelle en démontre la vérité.

René Elvin



Architecture de loisirs en Bulgarie: voici l'un des hôtels du complexe d'Albena, au bord de la Mer Noire. Il est à la mesure des ambitions de ce pays en matière de développement touristique. (ASL)

Rivalité touristique entre Bulgares et Roumains

L'offensive de l'Est pour «vendre» le soleil et le sable

Elles ont beau être deux démocraties populaires, la Roumanie et la Bulgarie se livrent depuis plusieurs années déjà à une rivalité et à une concurrence touristique sans merci. Les deux pays ont découvert relativement tard cette miraculeuse ressource de devises et la poussent, d'année en année, davantage à la perfection.

Les Roumains ont Mamaia, Euforia, etc. Les Bulgares ont créé une trentaine de plages au bord de la Mer Noire, où après avoir copié d'abord certaines méthodes roumaines, ils font aujourd'hui mieux que leurs voisins, camarades, mais néanmoins rivaux.

Un exemple entre tant d'autres: à Zlatni Pjasczin (Sable d'or), à quelques kilomètres de Varna, sur une étendue d'à peine quatre kilomètres, il n'y a pas moins de 70 hôtels et de 40 restaurants, bars, salons de thé, etc., le tout au milieu d'un parc boisé. Zlatni Pjasczin et la plage voisine de Druzsba disposent ensemble de plus de 40 000 places.

On peut d'ores et déjà dire que l'été dernier a attiré en Bulgarie quelque 60 000 Français, 40 000 Italiens et près de 200 000 Allemands de l'Ouest.

Sympathies politiques... et touristiques

Si, du point de vue devises, les Occidentaux sont naturellement les plus appréciés, les touristes des autres pays communistes sont, par contre, au moins quatre fois plus nombreux. La première place est occupée par les Tchécoslovaques, qui étaient 435 000 en 1972 et seront probablement plus de 500 000 cette année.

Il y a la question de la langue: entre Slaves, on se comprend mieux. Les touristes de M. Husak sont suivis, mais à une certaine distance, par ceux de M. Brejnev, qu'on estime à plus de 250 000 cette année.

Pour eux, cette préférence à la Roumanie est surtout politique; la Bulgarie est la démocratie populaire où les Russes sont les mieux accueillis. Il faut y ajouter encore environ 150 000 Polonais et autant d'Allemands de l'Est, tandis que le nombre élevé des Yougoslaves, plus de 300 000, s'explique par des liens familiaux entre frontaliers, qui avaient eu beaucoup de mal à se voir ces dernières années.

Les Roumains ne dépassent guère les 70 000 à 80 000, pour la plupart de simples excursionnistes pour la journée ou, tout au plus, pour vingt-quatre à quarante-huit heures.

Le plus fort contingent d'étrangers est composé cependant assez curieusement de Turcs, 800 000 à 900 000 par an, mais dont les 95% sont des ouvriers travaillant en Europe occidentale. République fédérale, etc. Ils ne font que transiter, en partant en vacances ou en rentrant définitivement chez eux. Il est rare qu'ils s'arrêtent pour plus de quelques heures et le bénéfice que le tourisme bulgare tire d'eux se limite aux billets de chemin de fer, à l'achat d'essence, pour ceux qui voyagent en voiture et à quelques menus dépenses.

Priorité à la construction hôtelière

Les prix sont presque aussi bon marché en Bulgarie qu'en Yougoslavie. A Zlatni Pjasczin, considérée pourtant comme une station cotée, un bon repas ne coûte guère plus de dix à quinze francs. On essaie d'attirer des automobilistes étrangers par des bons d'essence gratuits, tandis que le coup de fusil et d'autres surprises désagréables sont pratiquement inconnus.

Chaque année voit surgir de nouvelles stations et, après la région de Varna, c'est celle de Nesebar, qui est aujourd'hui en pleine expansion, avec d'ores et déjà plus de 500 hôtels.

Rien ne montre davantage l'importance de cette nouvelle industrie nationale que le fait que l'architecte Nicolai Nenov, qui avait construit la partie sud de la Riviera bulgare, a été nommé depuis, pour reconnaissance de ses mérites, vice-ministre de la construction.

Comme l'écrivait une revue économique de Sofia: «Un hôtel bien géré peut rapporter autant de devises, sinon plus qu'une usine.»

Israël: grâce à l'électronique

«La compagnie Air France, confiante dans les perspectives de développement du trafic entre Israël et la France, a pris la décision d'implanter en Israël son système de réservation électronique Alpha 3», a annoncé M. Pierre Léon, représentant régional d'Air France en Israël.

On sait que la compagnie aérienne française a déjà équipé 45 escales sur les 146 existantes de cette installation électronique; c'est la première compagnie à le faire en Israël. Elle a d'ailleurs commandé à une entreprise israélienne les écrans cathodiques nécessaires. La société Elta d'Achdod fabrique, sous licence américaine «incoterm», les équipements électroniques adéquats.

Ramada à Tel Aviv

C'est au printemps prochain que sera inauguré l'Hôtel Continental de Tel Aviv. Il offrira, sur ses 20 étages, 350 chambres, plusieurs salles de congrès et une piscine couverte. Son coût a été évalué à 10 millions de dollars (dont 4,5 millions ont été accordés à titre de prêt par le Gouvernement israélien). L'hôtel sera exploité par Ramada International, cette chaîne qui contrôle aujourd'hui 90 000 chambres dans 700 établissements essayés dans le monde entier, mais surtout aux Etats-Unis.

J. Aéliou

Les grands vins de Bordeaux des domaines

CORDIER

350 hectares de vignes de grands crus
PRESTIGE ET TRADITION
Agent exclusif pour la Suisse:
PLANTEURS RÉUNIS SA
1002 Lausanne - Tél. 021 20 69 31
St. Julien-Médoc

CHATEAU GRAUD-LAROSE
CHATEAU TALBOT
St. Estéphe-Médoc
CHATEAU MEYNEY
Sauternes
CHATEAU LAFAURIE-PEYRAGUEY
St. Emilion
CHATEAU CLOS DES JACOBINS

Britische Probleme

Der grösste britische Hotelkonzern Trust Houses Forte, der 1973 durch Uebernahme der amerikanischen Hotelgesellschaft Travelodge mit 7200 Bettenbergungsbetrieben zum fünfgrössten Hotelunternehmen der Welt aufstieg, stellt an zwei von drei in Grossbritannien im Bau befindlichen Hotels die Bauarbeiten ein.

Es handelt sich um zwei kleinere Hotels mit zusammen 160 Zimmern. Begründet wird die Baueinstellung damit, dass die Gesellschaft Kapital einsparen wolle. Die beiden Hotels hätten etwa eine Million Pfund Sterling gekostet.

Neue Situation

Die durchschnittliche Bettenbelegung hat in vielen britischen Hotels in diesem Jahr einen scharfen Rückgang erfahren. Gastronomieunternehmen sowie Kongress- und Bankbetriebe verzeichneten Umsatzzrückgänge. In einigen Unternehmen kam es zu einer ernstlichen Verknappung flüssiger Zahlungsmittel. Und das, obwohl die britische Fremdenverkehrsstatistik Rekordbesuche meldet. Aber die Zusammensetzung des Fremdenverkehrs hat sich wesentlich verändert.

Die Besucher aus den Vereinigten Staaten, die in Grossbritannien von jeher einen hohen Anteil hielten (1973: 25 Prozent) nahmen zahlenmässig um über zwanzig Prozent ab. Hinzu kommt, dass Aufenthaltsdauer und Ausgabebereitschaft bei diesen für die Hotellerie so bedeutsamen amerikanischen Gästen zurückgingen.

Rein zahlenmässig konnte der Rückgang an Besuchern aus den USA durch Besucherzunahmen aus Europa ausgeglichen

werden. Doch insgesamt stieg der Fremdenstrom in den ersten acht Monaten dieses Jahres gegenüber der gleichen Zeit des Vorjahres nur noch um 0,6 Prozent und das bei erhöhter Beherbergungskapazität.

Der Präsident des Britischen Verbandes der Hotelverwaltungsangestellten betrachtet diese Lage als vorübergehend: Bis zum Jahre 1976 werde der internationale Fremdenverkehr wieder ansteigen.

Inland-Offensive

Zur Erreichung einer besseren Bettenbelegung müssen vor allem die Gastreserven im eigenen Land mobilisiert werden. So traf die zweitgrösste britische Hotelgesellschaft Grand Metropolitan Hotels mit den Britischen Eisenbahnen eine Ueber-einkunft, nach der vom 19. Dezember bis 6. Januar Kinder bis zum Alter von vierzehn Jahren kostenlos nach London reisen und in Begleitung ihrer Eltern an zwei Tagen in den Hotels der Gesellschaft gratis übernachten und frühstücken können.

Grand Metropolitan hat für diese vorgesehenen Kurzurlauben in der britischen Hauptstadt 12 000 Eintrittskarten zu Weihnachtsvorstellungen Londoner Theater vorbestellt.

Zweckentfremdung subventionieren?

Die Deutsche Sektion der IHA hat der Bundesregierung einen Vorschlag unterbreitet, nach dem ein Fonds geschaffen werden soll, aus dem man den Hotels, die ihr Gebäude anderen Betriebszwecken zuführen wollen, Zuschüsse zu den Kosten der Umwandlung bzw. Umwandlungsprämien zahlt. Aufgrund der baulichen Voraussetzungen würde sich nach Ansicht der IHA eine Verwendung im Sozialbereich, etwa als Krankenhäuser oder Altersheime, durchaus anbieten.

Dieser Vorschlag ist geeignet, auf der Angebotsseite zu einer Marktbereinigung zu kommen, nachdem die deutsche internationale Hotellerie besonders betroffen ist durch die grossen amerikanischen Hotelgesellschaften, die das Bettenangebot in völlig unrealistischen Dimensionen ausweiten. Das Bundeswirtschaftsministerium will sich allerdings mit diesem Gedanken nicht befremden und zieht sich darauf zurück, dass in der Systematik der Mittelstandsförderung keine Mittel hierfür vorgesehen sind. Die Gelder zur Kapazitätsverringerrung sollten, so wäre es denkbar, von denjenigen aufgewendet werden, die den Nutzen davon haben, also von den Konkurrenz-Hotels. E. S.

Trust Houses Forte in Berlin

Dreissig Firmen bewarben sich darum, die Bewirtschaftung von Berlins neuem und supermodernem Flughafen Tegel zu übernehmen - den Zuschlag erhielt die «Airport Catering Services» (ACS). Mit 120 Mitarbeitern wird sie sich ab sofort in den drei Restaurants des Flughafens um das leibliche Wohl der Fluggäste und der Flughafenbesucher kümmern und auch die Verpflegung des Personals übernehmen.

Bei der ACS handelt es sich um eine Tochtergesellschaft der «Trust Houses Forte», eines der grössten Betriebe des Hotel- und Gaststätengewerbes der Welt. Sie unterhält bereits Restaurants auf 22 internationalen Flughäfen und versorgt 60 Fluggesellschaften. Zu dem Konzern gehören über 600 Hotels in aller Welt, darunter das berühmte Pariser Luxushotel «George V». Auch das berühmte Londoner Theater «Talk of the Town» ist ein «Trust-Houses-Forte»-Betrieb.

Für Camping und Jugend

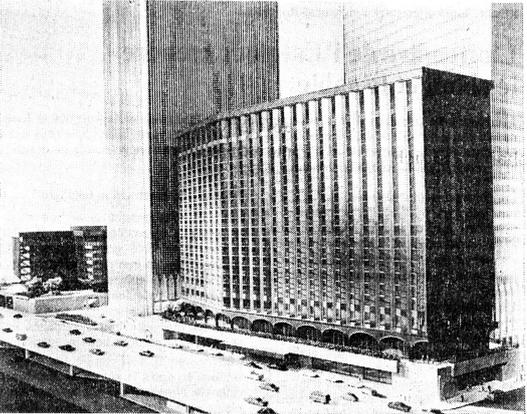
Touristikprobleme auf internationaler Ebene

An der 13. Studienwoche der Alliance Internationale de Tourisme (AIT), welche diesen Herbst in Florenz-Calenzano (Italien) abgehalten wurde, versammelten sich 7 Kommissionen und 80 Delegierte, vor allem aus europäischen, aber auch aus asiatischen und afrikanischen Ländern. Die behandelten Themen betrafen die Tätigkeiten im Freien, den Sozialtourismus, den Jugendtourismus und das Reisen. Besonders erwähnenswert ist das Projekt einer Angleichung der verschiedenen Klassifikationssysteme für Campingplätze im Hinblick auf eine weltweite Vereinheitlichung; die Erhebung von genügend hohen Taxen für das Parkieren von Wohnwagen, so dass die Verwalter mehr Platz für reisende Camper zur Verfügung stellen können, ohne eine Schmälerung ihrer Einnahmen befürchten zu müssen, und die Bitte an die Klubs, ihren Einfluss bei den Behörden geltend zu machen, damit mehr Plätze zur Verfügung gestellt werden.

Die Kommission für Tätigkeiten zugunsten der Jugend wünscht vor allem eine Erleichterung der internationalen Kontakte und des Autostopps. Die gleiche Kommission konnte auch eine erfreuliche Entwicklung des Tourismus zu Wasser und zu Fuss feststellen. Die Kommission für Fahrradtourismus schliesslich hat mit Interesse von der Initiative des Touring Clubs der Schweiz Kenntnis genommen, mit der dieser Klub in der Schweiz ein Netz von Velozentren zu schaffen beabsichtigt.

Neue Hotels für New York

Im New Yorker World Trade Center, das von Architekten als der erste Bau des 21. Jahrhunderts bezeichnet wurde, wird der letzte Teil des sechs grosse Bauten umfassenden Gebäudekomplexes in Angriff genommen: ein grosses Hotel von 20 Stockwerken mit 800 Gästebetten, dessen Bau 50 Millionen Dollar kosten soll.



Das Welthandelszentrum - Hotel zwischen den beiden Türmen des Zentrums.

Das World Trade Center Hotel ist der erste grosse Hotelneubau im unteren Manhattan seit Beginn des Jahrhunderts. Es soll 1976 eröffnet werden. Das Hotel entsteht unmittelbar neben den beiden Türmen des World Trade Centers. Das Hotel ist als Versammlung- und Kongressstätte gedacht, beherbergt verschiedene Restaurants und einen Ballraum, in dem gleichzeitig tausend Gäste dinnieren können. Eine grosse, prächtig ausgestattete Lobby wird als Prestigebildner für eintretende Gäste und Besucher dienen.

Täglich 130 000 Menschen im Center

Nach Vollendung des Welthandelszentrums werden etwa 50 000 Menschen an Werktagen in ihm tätig sein. Weiter wird mit 80 000 Personen gerechnet, die aus beruflichen Gründen die Geschäfte und Büros im Lauf eines Durchschnittstages aufsuchen werden. Unterirdisch werden unter dem Zentrum in sechs Stockwerken Parkmöglichkeiten für 2000 Autos zur Verfügung stehen. Allein für die Grundstümmiete wird das jährlich eine Steuer von mehr als 500 000 Dollar der Stadt New York entrichten.

Wer das Hotel nach seiner Vollendung führen wird, ist noch nicht bestimmt, doch soll ein führender Hotelkonzern mit besonderer Erfahrung auf dem internationalen Feld damit betraut werden. Das Unternehmen wird nach seiner Inbetriebnahme rund 700 Angestellte beschäftigen.

Zu wenig oder zu viel?

Eine umstrittene Frage in New York ist, ob die Stadt tatsächlich mehr Hotelraum brauche? Manche Kreise sehen New Yorks Zukunft wenig rosig und sind insbesondere überzeugt, dass der Fremdenverkehr zurückgehen wird, nicht zuletzt wegen der grossen Zahl von Verbrechen. Andere haben keinen Zweifel, dass die Stadt sich weiter entwickeln und ein Zentrum des Tourismus bleiben wird. Das

Nun auch Bulgarien

Die bulgarische Regierung hat beschlossen, mit Wirkung ab 15. November von jedem westlichen Touristen den obligatorischen Umtausch eines Geldebetrages in Höhe von umgerechnet 10 Dollar pro Tag zu fordern. Transitreisende müssen die Hälfte dieses Betrages eintauschen.

Tourismusbewusstes Kanada

Am Weltkongress der American Society of Travel Agents (ASTA) in Montreal - bei dem 80 Länder vertreten waren, wobei 20 Prozent Teilnehmer aus Europa kamen - berichtete Kongresspräsident La Roche, dass der Tourismus bereits die Spitzenposition unter den Industrien in der Provinz Quebec erobert habe.

Robert Bourassa, Premierminister von La Belle Province Quebec, fügte hinzu, dass der Fremdenverkehr nicht nur in Quebec, sondern in ganz Kanada mehr Arbeitsplätze schaffen als jede andere Industrie. Die «Tourist Industry» beschäftigt direkt 270 000 Kanadier und schafft indirekt über 500 000 Arbeitsplätze. Im Vorjahr besuchten 1 100 000 Touristen aus Uebersee und 37 000 000 Amerikaner das «Land der schwarzen Bären».

Staatshilfe

Handelsminister Alastair Gillespie, die diesen Ressort der Fremdenverkehr ge-

hört, stellte eine grosszügige finanzielle Förderung zur Lancierung neuer «Package Tours» in Aussicht und kündigte an, dass ein «CanTravel» Management-Programm von dem staatlichen Canadian Government Office of Tourism lanciert werde, dessen besondere Aufgabe es sei, kleinere Hotels mit weniger als 25 Einheiten zu beraten, die 80 Prozent der 18 000 Betriebe stellen. Auch Hotels mit weniger als hundert Zimmern werden von diesem Programm erfasst. Ueber tausend Teilnehmer am ASTA-Kongress hatten die Möglichkeit, kostenfrei jene Gebiete Kanadas, die sie besonders interessiert, zu besuchen. W. J.

Une initiative de l'«Experiment in International Living»

Séjours d'étude aux USA pour de jeunes cadres

Au vu des expériences des années passées, l'«Experiment in International Living» a décidé d'organiser à nouveau des séjours à l'intention des cadres de l'industrie et du commerce.

Durant six semaines, les participants auront l'occasion de suivre des cours d'introduction aux toute dernières techniques américaines du «management», ceci à l'Ecole de commerce et d'administration de l'Université du Massachusetts. Cette institution, située à Amherst, fait partie des hautes écoles américaines à la pointe du progrès en ce domaine.

The american way of life

Il a été prévu ensuite un séjour de trois semaines dans une famille. Le but poursuivi est évident: donner l'occasion de se familiariser quelque peu avec la vie quotidienne américaine. Le programme est complété par des visites d'entreprises, des colloques avec des dirigeants et des personnalités marquantes de l'industrie et du commerce.

Cette formule offre encore une possibilité qui peut intéresser certains: à la fin du séjour, les participants qui le désirent peuvent travailler aux USA pendant une période pouvant aller jusqu'à 18 mois. L'«Experiment in International Living» est une organisation d'utilité publique, neutre sur les plans politique et confessionnel. Elle a été fondée voici quarante ans aux USA et existe en Suisse depuis 1954. Elle a déjà donné l'occasion à des centaines de jeunes de voyager à l'étranger soit pour se perfectionner dans leur domaine professionnel, soit pour apprendre à connaître les us et coutumes, la manière de vivre de personnes de culture différente.

Le prochain séjour aux USA est fixé du 23 mai au 26 juillet 1975.

100 chaînes, 1,3 million de chambres

(UIOOT) Parmi les grandes chaînes hôtelières intégrées, les 100 premières du monde comptent plus de 1 232 383 chambres. Si l'on se sert du coefficient 1,8 pour déterminer le nombre de places-lits disponibles, on parviendra au chiffre de 2 218 289.

Cinquante-huit de ces sociétés hôtelières possèdent plus de 400 chambres la plus importante étant Holiday Inns, qui compte 1594 établissements et 247 540 chambres. Trente-sept chaînes ont leur siège social aux Etats-Unis et dix en Grande-Bretagne.

La plupart des grandes chaînes hôtelières projettent une expansion au cours des années à venir. En voici les principales: Holiday Inns ouvrira en 1974 43 établissements à l'extérieur des Etats-Unis pour un total de 28 214 nouvelles chambres. Sheraton, la deuxième chaîne mondiale, projette 77 nouvelles implantations en 1974 et 73 en 1975. L'objectif de Ramada est de 100 000 chambres en 1975, avec l'accent sur les implantations outre-mer. Hilton construit 24 nouveaux hôtels et auberges cette année; 50 en 1975. La Howard Johnson Company, maîtresse sur les autoroutes des Etats-Unis, projette une extension de 40 établissements en 1974.

Le Guide Ronay 1975

Le nouveau Egon Ronay's Guide 1975 est un peu plus cher (de 55 pence) et d'une vingtaine de pages moins volumineux que le précédent, sa rédaction ayant abandonné la section consacrée aux hôtels et restaurants dans les principales villes du Marché Commun. Par contre, il en a ajouté une nouvelle, consacrée aux 200 établissements londoniens où un repas de deux plats coûte au plus £ 5.50 pour deux, y compris le vin, le café, le service et l'impôt à la valeur ajoutée. En outre, il comprend 53 restaurants chinois et indiens où les prix sont similaires.

Par ailleurs, le guide commente pertinemment sur 2700 établissements en Grande-Bretagne et en Irlande; le nombre de ceux jugés dignes d'une ou plusieurs étoiles a diminué de 22 et n'est plus que de 105. Trois seulement ont obtenu l'accolade de trois étoiles: le Connaught à Londres, le Box Tree à Ilkley (Yorkshire) et le restaurant du château d'Inverlochy en Ecosse. R. E.

Prix gastronomique

Pierre Taittinger 1974

Créé en 1967, le Prix gastronomique international Pierre Taittinger, considéré comme le «Goncourt de la Gastronomie» a pour but de consacrer les mérites de professionnels attachés à la traditionnelle légèreté de la cuisine française. Destinée à récompenser l'auteur d'un plat dont la finesse s'allie le mieux à la dégustation d'un vin de champagne, ce challenge culinaire est ouvert chaque année à tous les chefs français et étrangers ayant au moins huit ans de métier.

Le jury, composé de membres éminents des plus hautes assemblées professionnelles a dû départager cette année près de 150 concurrents européens qui se sont affrontés en trois manches. Le thème choisi pour la grande Finale qui opposait les onze meilleurs candidats sélectionnés, était une selle d'agneau.

C'est au cours d'une brillante réception dans le salon panoramique situé au 33ème étage de l'Hôtel Concorde Lafayette à Paris, que le président du jury, M. Gilles Fritz-Chevalier, de l'Académie Culinaire entouré de M. et Mme Claude Taittinger, devait proclamer les résultats du Prix gas-

tronomique international Pierre Taittinger 1974:

- 1er: M. Remy Pommerai, Restaurant La Sologne, Paris
- 2ème: M. Gilbert Picard, Restaurant Réserve de Beaulieu, Beaulieu s/Mer
- 3ème: M. Jean-Paul Goddard, Auberge du Lion d'Or, Coligny (Suisse)
- 4èmes ex aequo: MM. Georges Aubriet, Restaurant de l'Aigle Noir, Fontainebleau; Jacques Barbary, Restaurant de la Mère Guy, Lyon; Joseph Drapeau, Restaurant Charles Barrier, Tours; Jean Lenoir, Hostellerie Lenoir, Annivillers les Forges; Michel Rostang, Restaurant Rostang, Sassenage; Daniel Rocz, Hôtel Beau Rivage, Lausanne; Ouelly, André Signoret, Restaurant Gastronomique La Bourgeoise, St-Albain; Alain Velazco, Hôtel La Voile d'Or, Nice.

A deux pas du plus grand marché du monde

Le tourisme de congrès au Québec

Ayant accueilli depuis 1964 à Montréal, plus de 1,2 million de congressistes, avec une dépense moyenne de 45 dollars par jour et par personne, la province québécoise s'intéresse à ce marché prometteur. Après Québec, Montréal va construire un Centre des congrès, qui offrira de nouvelles prestations pour les conventions importantes, celles-ci devant permettre une meilleure occupation des hôtels, et surtout des 5000 chambres en construction, pendant la hors-saison. Ainsi Montréal a reçu 20 000 membres du Kiwanis international et 22 000 de l'American psychological association en 1973.

Grâce à une coordination commune, rapide et efficace, les ventes se font aux échelons gouvernementaux, municipaux et naturellement hôteliers, principalement aux Etats-Unis, qui ont dépensé plus de 7 milliards de dollars en 1973 pour des congrès.

La proximité du plus grand marché au monde est un atout non négligeable pour le succès du Canada, et plus particulièrement du Québec. Dans les prochaines années, Montréal va accueillir l'Asta (4000 membres), les clubs Lions et Rotary (plus de 15 000 participants chacun), et naturellement une multitude de petits congrès entre 100 et 2000 personnes.

Un nouveau grand centre touristique en Norvège

On vient de présenter les plans détaillés d'un important centre de tourisme international à Voss, dans l'ouest de la Norvège. Ce centre qui s'appellera le «Voss Turistcenter» aura 250 chambres de type traditionnel et 50 appartements, offrant en tout 500 à 600 lits. La construction de ce projet, qui prévoit aussi un centre commercial, deux télécabins et un centre d'avant-garde pour congrès, coûtera 65 millions de couronnes norvégiennes. Le financement est assuré par des capitaux étrangers. Si tout se passe comme prévu, les premiers touristes pourront être accueillis en 1977. Les promoteurs ont fait savoir qu'en dehors des congrès ce centre sera avant tout destiné aux sports d'hiver et au tourisme estival. Pour des raisons d'environnement, on évitera les constructions en hauteur: plusieurs bâtiments seront donc placés autour d'un cercle centrale de façon à ce qu'ils communiquent entre eux. Ce centre sera construit près des télécabins déjà existants. Voss est le seul endroit en Scandinavie offrant de bonnes conditions pour les compétitions de ski de fond à tous les niveaux. Un équipement produisant de la neige artificielle sera utilisé pour pallier l'insuffisance de vraie neige, et si possible pour prolonger la saison de ski jusqu'en mai ou juin.

Jean Sprecher

Stellenangebote Offres d'emploi



Inseratenschluss: Freitag, 11 Uhr



Laax
«Weisse Arena»

Für die kommende Wintersaison, Eintritt anfangs Dezember, suchen wir noch in mittelgrosse Brigade

- 1 Commis de cuisine tournant
- 1 Commis de partie
- 1 Buffetdame

Lange Wintersaison, auf Wunsch Jahresstelle, mit Aufstiegsmöglichkeiten innerhalb unserer Gesellschaft, Hallenbadbenützung.

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen.

Sporthotel Happy Rancho, 7131 Laax b. Flims, Ch. Müller, Dir.
Telefon (081) 39 22 56 und 39 21 49.

7206

Eurotel des Diablerets

cherche pour la saison d'hiver 1974/75
(éventuellement à l'année)

**Food and Beverage
contrôleur
gouvernante**

Les offres sont à adresser à Monsieur Mottaz,
directeur, Eurotel, 1865 Les Diablerets.



7432

Société immobilière de l'Hôtel des Trois Rois SA, Le Locle

A la suite de la démission honorable du titulaire, la place de

gérant de l'Hôtel des Trois Rois

est à repouvoir dès le 1er mai 1974 ou selon date à convenir.

Profil désiré :

plusieurs années d'expérience de la branche hôtelière et la restauration, être capable d'assurer de manière indépendante la bonne marche d'un hôtel de rang avec café-restaurant et bar, collaboration indispensable de l'épouse du gérant.

Prière d'adresser offres de service détaillées à M. Jean-Pierre Hainard, président du conseil d'administration de la Société immobilière Hôtel des Trois Rois SA, Corniche 9, 2400 Le Locle, jusqu'au 15 décembre 1974. Tous renseignements peuvent être demandés à la direction des Services Industriels du Locle, case postale 39, 2400 Le Locle.

P 28-130740

Für lange Wintersaison werden gesucht

- 1 Serviertochter
- 1 junger Koch
- 1 Zimmermädchen

Guter Verdienst und angenehmes Arbeitsklima in modernem Betrieb.

Offerten sind zu richten an

Confiserie-Tea-room-
Restaurant C. Giamotti
7504 Pontresina

Telefon (082) 6 62 39.

7312

Schlosshotel Flims-Waldhaus

Für die kommende Wintersaison suchen wir noch

- 1 Saaltochter

Offerten erbelten an:

H. und B. Burkhart
Schlosshotel
7018 Flims-Waldhaus
Telefon (081) 39 12 45.

7334

Hotel Arizona, Lugano

sucht ab 1. Februar 1975

initiativen, bestausgewiesenen

Hotel-Direktor

Idealalter 30 bis 40 Jahre.

Senden Sie Ihre Offerte mit Foto und Gehaltsanspruch an Grand Hotel Eden, 6900 Lugano. Tel. 091/54 26 12.

7338

Hotel Alpenhof 8842 Unteriberg, Schwyz

Gesucht für Wintersaison oder Jahresstelle

- Alleinkoch oder Köchin
- 2 Serviertöchter
- Zimmermädchen
- Küchenhilfe

Geregelte Arbeitszeit.

Telefon (055) 56 13 53 oder Telefon (055) 56 13 54.

7309

Hôtel Richemond 1201 Genève

(Téléphone 022/31 14 00)

cherche pour entrée immédiate ou à convenir

chef rôti

pour son grill «Le Gentilhomme»

chef tournant de cuisine

Faire offre complète au bureau du personnel.

6623

Hotel Arizona, Lugano

sucht ab 1. Februar 1975

Direktionssekretärin Empfangssekretärin

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind an

Grand Hotel Eden, Lugano, zu richten.
Telefon (091) 54 26 12.

7340

Anmeldeformular für Stellensuchende

(Gebührenfreie Vermittlung)

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

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Stellenvermittlung
Postfach 2657
3001 Bern

Formule d'inscription pour employés cherchant une place

(Le placement est exempt de taxes)

Les candidats qui désirent trouver un emploi dans un des hôtels membres de notre société sont priés de remplir complètement et lisiblement en lettres capitales le coupon ci-contre et de le retourner à l'adresse suivante:

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

hier abtrennen	Name Nom Cognome Apellidos Name	Vorname Prénom Nome Nombre Christian Name	Geboren am Né le Nato il Nacido el Date of Birth
	Wohnadresse Domicile (adresse exacte) Indirizzo attuale Domicilio Permanent Address		Telefon Téléphone Telefono Telefono Telephone
Nationalität Nationalité Nazionalità Nacionalidad Nationality		Art der Bewilligung für Ausländer Genre de permis pour étrangers Genere di permesso per stranieri Permiso para extranjeros que pose Kind of Labour-permit for Foreigners	
Bisherige Tätigkeit Activité antérieure Attività svolta Actividad anterior Professional Activities up to now		3 letzte Arbeitgeber 3 derniers employeurs 3 ultimi datore di lavoro 3 últimos patronos 3 last Employers	
Wünscht Stelle als Désire place de Desidera posto di Desea puesto de Post desired			
Sprachkenntnisse Langues étrangères Lingue straniere Conocimientos de lenguas extranjeras Languages spoken		Jahres- oder Saisonstelle Place à l'année ou saisonnière Posto annuale o stagionale Puesto anual/temporero Annual/Seasonal employment	
Bemerkungen Observations Osservazioni Observaciones Remarks		Gewünschtes Eintrittsdatum Date désirée d'entrée en fonction Entrata in servizio desiderata Fecha de comienzo que se desea Desired Date of Entrance	

Hotel-Restaurant-Dancing Rondo, Oensingen

(Autobahnfahrt N 1)

sucht per **sofort** oder nach Uebereinkunft

1 oder 2 Serviertöchter oder Kellner

für den Speiseservice.

Schichtbetrieb – guter Verdienst.

Bitte wenden Sie sich telefonisch an Herrn oder Frau Walker, Telefon 062/76 21 76.

7448

Position indépendante est offerte à candidat dynamique, intéressé à reprendre en tant que

gérant libre

accueillant restaurant/snack-bar situé au centre de Lausanne.

Grande patente nécessaire.

Caution bancaire exigée.

Faire offres sous chiffre Z-920735-18 à Publicitas, 1211 Genève 3.

Für unser Luxus-Hotel (140 Betten) im englischen Seengebiet suchen wir:

Küche: **Chefs de partie**
Commis de cuisine
Chef pâtissier
Commis pâtissier
Kaffeeeköchinnen
Officemädchen
Küchenburschen

Restaurant: **Chefs de rang**
Demi-chefs de rang
Commis de rang

Etage: **Hausdamen-**
Assistentin
Zimmermädchen
Portier

Privat-Haushalt: **Au pair**

Saison Mitte März bis anfangs November.

Unterkunft, Verpflegung und Englischunterricht im Hause.

Offerten mit Zeugniskopien, Lebenslauf und Foto erbeten an:

Mr. Tony England, Lodore Swiss Hotel, KESWICK, Cumbria, England.

7427



Grand Hôtel du Parc 1884 Villars-sur-Ollon

Hôtel de toute première catégorie, 150 lits, vous propose à partir du 10 ou 20 décembre 1974 pour saison d'hiver les postes suivants :

chef garde-manger
commis de cuisine
demi-chef de rang
portier d'étage

Veuillez adresser vos offres avec curriculum vitae, copies de certificats et photographie à la direction. Téléphone (025) 3 24 34.

7440

Come to America... Be a part of the Most Extraordinary Luxury Hotels in the United States... OMNI International Hotels, Inc.

Our first three hotels are in Atlanta, Georgia; Norfolk, Virginia; and Miami, Florida. Each hotel will be a part of a megastructure which will include fine restaurants, night clubs, discotheques, theaters, health clubs, sport facilities, Olympic ice skating areas and exclusive retail shopping.

We have added some of the top international hotel executives to our new company. We are looking for those individuals who want to be a part of our team. You will be provided with unlimited opportunities to broaden your hotel experience and grow with us. Positions available are:

*Food and Beverage Managers, *Chefs de Cuisine, *Chefs de Partie, *Chef Pâtissier, *Demi-Chef de Cuisine, *Commis de Cuisine, *Restaurant Manager, *Banquet Manager, *Room Service Manager, *Chefs de Rang.



We will provide two year employment contracts, relocation expenses including air fare and full assistance in obtaining visas to the United States. Salaries are excellent and our employee benefits are the finest in the industry.

If you would like to know more about us, please send a recent photo and copies of your complete work history to: Mr. Miles Duley, Omni International Hotels, Inc., 40 Marietta Street, Atlanta, Georgia 30303, USA. We will reply to each inquiry confidentially.

OMNI INTERNATIONAL
HOTELS, INC.

755

DOLDER Grand Hotel ZURICH

sucht mit Eintritt für sofort oder nach Uebereinkunft

Réceptionnaire / Mécanographe NCR 42

2. Barmaid
Commis de rang
Commis d'étage
Kellnerlehrling
Etagenportier
Zimmermädchen-Tourante

Es können nur Ausländer mit Bewilligung B oder C berücksichtigt werden.

Offerten mit vollständigen Unterlagen sind an die Direktion erbeten.

7336



Der Goldene Sternen, seit Jahrhunderten als Goldener Sternen bekannt und geschätzt, sucht auf Mitte Januar oder nach Vereinbarung Mitarbeiter, die zu schätzen wissen, dass der Goldene Sternen mehr als nur ein Gasthaus ist:

Küchenchef und Köche
Grillkoch
Chef de service
Serviertöchter und Kellner
Buffetdame und Barmaid
Hilfspersonal für Küche und Betrieb

Das Sternen-Klima wird Ihnen gewiss zusagen, und ausserdem: Das Sternen-Team kann stolz auf seinen Goldenen Sternen sein.

Sich melden bei

Herrn H. Siebenpfund, Röschenzerstrasse 23, 4053 Basel
oder rufen Sie an Tel. (061) 39 26 11 oder 33 98 69
von 8.00 bis 18.00 Uhr Mosse 98.859.55

Hôtel Alpina et Savoy 3963 Crans-Montana

cherche pour la saison d'hiver

**demi-chef de rang ou
fille de salle**

commis de rang

commis de bar

Se rendre à la direction, téléphone (027) 7 21 42.

7474

Renommiertes Hotel in grösserer Stadt sucht

erstklassigen Saucier

in eine mittlere Küchenbrigade.

Wir verlangen: mehrjährige Praxis als Saucier, gute Befähigung.

Wir bieten: Jahresstelle, gute Entlohnung, geregelte Freizeit.

Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten sind zu richten unter Chiffre 7473 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Diskretion zugesichert.

Zermatt

Gesucht für zirka 20. Dezember 1974 tüchtiges

Zimmermädchen

für Zimmer und Lingerie.

Offerten sind zu richten an

Hotel Malva, 3920 Zermatt

Telefon (028) 7 72 71.

7471

Hotel Post, 7451 Bivio

sucht noch für die Wintersaison

Commis de cuisine Serviertochter

für Bar-Dancing
(nur Nachtbetrieb).

Offerten erbeten mit den üblichen Unterlagen an Arnoldo Lanz, Hotel Post, Telefon (081) 75 12 75.

7468

Erstklasshotel in Arosa (55 Betten) sucht per 1. oder 15. Dezember 1974, für Wintersaison,

Commis de cuisine

Saaltöchter oder -kellner

Offerten mit Lohnangaben, Zeugniskopien und eventuell Foto an

Familie E. Roman

Hotel Hohe Promenade 7050 Arosa

Telefon (081) 31 26 51.

7462

Hotel Monopol 7500 St. Moritz

Nach 7jähriger Mitarbeit übernimmt unser Direktions-Assistent seinen eigenen Betrieb.

Wir suchen, mit Eintritt auf Mitte Februar/anfangs März 1975 oder Uebereinkunft

Direktionsassistent

für Direktion eines Hotels

Ihr Aufgabenkreis umfasst:

Personal- und Lohnwesen
Einkauf
Ablösung Réception
Einführung in technische Belange des Hotels
Vertretung des Direktors in allen Sparten

Unsere neuen Mitarbeiter stellen wir uns als jungen, dynamischen, initiativen Typ vor, Schweizer Nationalität oder Jahresaufenthalter Bedingung, mit entsprechender Ausbildung, beruflicher Formation, Sprachkenntnisse. Es handelt sich um eine Jahresstelle, auf Wunsch mit Pensions-Versicherung.

Schriftliche Offerte mit üblichen Unterlagen an die Direktion, Hotel Monopol, 7500 St. Moritz.

7356

Gesucht nach Disentis

Dancing-Serviertochter

Sehr guter Verdienst, gutes Arbeitsklima.

Sich melden zwischen 18.00-20.00 Uhr bei
Fräulein G. Uffer, Telefon (081) 74 13 30.

7450

Hotel Friedegg, Wildhaus

Wir suchen in Saison- oder Jahresstelle für sofort oder nach Uebereinkunft

Zimmermädchen

Eventuell Mitwirkung am Buffet oder Halbtagsarbeit.
Wir bieten Ihnen zeitgemässen Lohn und geregelte Arbeitszeit. Kost und Logis im Hause.

Anfragen an:

Hotel Friedegg, Wildhaus
Fam. H. Wyss-Forrer
Tel. (074) 5 13 13

7484

SOS

Wegen plötzlicher Erkrankung einer Mitarbeiterin suchen wir dringend

Serviertochter oder Kellner

für unser Spezialitätenrestaurant. Eintritt möglichst sofort.

Bitte rufen Sie uns an. Telefon (036) 22 59 51.

Hotel Weisses Kreuz 3800 Interlaken

7487



Hotel Merkur Rôtisserie «Le Mazot» Bahnhofplatz 35 3800 Interlaken

Zur Ergänzung unserer Brigade suchen wir per sofort oder nach Uebereinkunft in Saison- oder Jahresstelle

Restaurationskellner Buffetbursche/-tochter

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an die Direktion oder unter Telefon (036) 22 66 55.

7477

Kaderpersonal für das grösste Hotel der Schweiz

**Die Fähigkeit zur Begeisterung,
Einfühlungsvermögen
und Durchschlagskraft
sind die
besonderen
Merkmale**



**von
Kaderleuten
für das
Hotel
Nova-Park.**

Für unsere Bankett- und Konferenzabteilung suchen wir eine praktisch und theoretisch bestausgewiesene Persönlichkeit, nicht unter 26 Jahren als
CHEF DER BANKETT-ABTEILUNG
Stellvertreter des F- & B.-Managers.
- Organisationstalent
- Praktische Erfahrung im Bankett- und Restaurationswesen
- Verhandlungsgeschick
- Selbständiges Dispositionen
- Korrekte Mitarbeiterführung
werden als Voraussetzung für diesen Kaderposten erachtet.

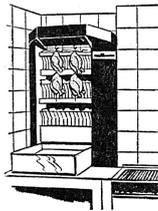
Wir bieten sehr viel Arbeit, jedoch ein gutes Salär und die Möglichkeit, in einem jungen Team mitzumachen.

Wenn Sie sich für diese Kaderposition interessieren, erwartet unser Personalchef, Herr Gassmann, gerne Ihre schriftliche Offerte oder Ihren Telefonanruf.

759

H Hotel Nova-Park - wo man sich trifft
Hotel Nova-Park, Badenerstrasse 420, CH-8004 Zürich, Telefon 01 542221

Hotel Basilea, Zürich



sucht auf 1. Januar 1975 oder nach Vereinbarung

Réceptionistin

Geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten mit Unterlagen bitte an:
Direktion Hotel Basilea, 8001 Zürich,
Zähringer 25, Telefon (01) 47 42 50.

7360

ACHTUNG!

Einer der schönsten, neuesten und grössten Landgasthöfe der Schweiz (25 Minuten von Zürich und 15 Minuten von Winterthur entfernt) mit grossem Hallenbad (für Personal gratis), Hotel, Sälen, Restaurant und Rôtisserie, wird auf 1. Februar 1975 wieder unter **alter Leitung** eröffnet.

Wie von 1970-1972, so möchte ich auch diesmal eine «tolle Mannschaft» zusammenschweissen.

Dazu suche ich noch:

- Küchenchef**
(kalkulationssicher und französische Küchenführung)
- Saucier**
- Entremetier**
- Restaurationstochter**
- Servicetochter**
- Buffetochter**
- Servicelehrtochter oder -lehrling**
- Aide du patron**
- Gouvernante/Hausdame**
- Casserolier**
- Officeangestellten oder -angestellte**

Wenn Sie Freude am Beruf haben und Ihnen Kollegialität viel bedeutet, dann telefonieren Sie mir unverbindlich. Bis 1. Februar 1975 nur privat, Hr. W. Thiele, Tel. (01) 920 41 54.

Ab 1. Februar 1975 dann in **Landgasthof Hotel Bären, 8488 Turbenthal.**

7494

Kurhotel und Klinik Valens

mit Restaurant und Thermalschwimmbad, zirka 6 km oberhalb Bad Ragaz, sucht für sofort oder nach Uebereinkunft in Saison- oder Jahresstellen:

- Chef de service**
(Saaltochter)
- Serviertochter**
- Diätkoch**
- Hilfskoch**
- Hausangestellte**
- Portier**

Wir bieten tadellose Arbeitsbedingungen mit grosszügigen Sozialzulagen, Unterkunft und Verpflegung. Wenn Sie unser Angebot interessiert und Sie die Stelle vor Weihnachten antreten können, senden Sie uns bitte Ihre Unterlagen an Robert Fretner, Verwalter des Kurhotel und Klinik Valens, 7311 Valens, Tel. (085) 9 24 94.

7481

Wir suchen auf 1. Januar 1975 oder nach Uebereinkunft für unser modernes **KONGRESS-ZENTRUM** in unmittelbarer Nähe von Basel eine selbständige

Hotelsekretärin

Ihr Arbeitsgebiet:

- sämtliche Réceptionsarbeiten
- Gästepfäng
- Reservationswesen
- Kasse
- Anker-Buchungsmaschine
- Korrespondenz (D, F, E)
- Debitoren- und Kreditorenkontrolle
- allgemeine Kontrollaufgaben

Wir bieten:

- selbständiges Handeln und Entscheiden bei interessanter und abwechslungsreicher Arbeit
- aufgeschlossenes Mitarbeiterteam
- guten Verdienst
- Auf Wunsch schönes Einzelzimmer im Hause

Gerne erwarten wir Ihren Anruf.

Kongress-Zentrum
Hotel Mittenza
4132 MuttENZ
bei Basel

Telefon (061) 61 06 06
Direktion: Kurt Jenni

7457



Das Verkehrsbüro Zermatt

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft in Jahresstelle

sprachkundige Sekretärin

für den Auskunftsdienst und die selbständige Erledigung der allgemeinen Korrespondenz. Gewandtheit in der deutschen, der französischen und der englischen Sprache ist für den Umgang mit den vielen fremdsprachigen Gästen unerlässlich.
Möbliertes Studio steht zur Verfügung.
Möglichkeiten zum Skilaufen und Schwimmen.

Bewerberinnen richten bitte ihre Offerte mit Lebenslauf, Zeugniskopien, Referenzen, Foto und Gehaltsanspruch an:
Constant Cachin, Kurdirektor, 3920 Zermatt
Telefon (028) 7 76 62.

7458

Drachen- Restaurants

Aeschenvorstadt 24

4010 Basel

im Geschäftszentrum



Erstklassiges Passantenhotel sucht per anfangs Januar 1975 oder nach Vereinbarung fachkundige, sprachgewandte und pflichtbewusste Schweizerin als

Réceptionssekretärin

in Jahresstelle.

Offerten mit Zeugniskopien sind erbeten an die Direktion.

7449

Restaurant St-Honoré Neuchâtel

cherche pour de suite

sommelier et sommière fille ou garçon de buffet

Se présenter à la direction,
téléphone (038) 25 95 95.

7441



Schloss Laufen am Rheinfall

Wir suchen per 1. Januar 1975 in Jahresstelle

Sekretärin

auf Mitte März 1975

2. Oberkellner 1. Buffetdame Aide-gouvernante

Offerten mit Lohnansprüchen bitte an
W. Bührer, Rorschachstrasse 50, 9000 St. Gallen.

7263



Palace Hotel, St. Moritz

sucht für Wintersaison 1974/75

- Journalführer**
- Hilfswarenkontrolleur**
- Bonkontrollleur(euse)**
- Zimmermädchen**
- Etagenportier-Tournant**
- Näherin**
- Krankenschwester**

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an
Palace Hotel, 7500 St. Moritz,
Telefon 3 38 19.

7459

jolie ville motor inn

an der Stadtgrenze Zürich-Wollishofen

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft sprachenkundige

Réceptionistin/ Hotelsekretärin

Telefonieren oder schreiben Sie an Frau H. Klingler, Zürichstrasse 105, 8134 Adliswil, Telefon (01) 91 85 85.

P 44-61

Hotel-Restaurant-Tea-room Bar Rotes Haus, 5200 Brugg

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft

Serviertochter

für Restaurant und Speisesaal.

Es erwarten Sie ein angenehmes Arbeitsklima, Schichtbetrieb und sehr gute Verdienstmöglichkeit.

Ueber Ihren Anruf oder Besuch würden wir uns freuen.

J. Maurer-Haller, Telefon (056) 41 14 79.

7424

Nach Davos gesucht

Restaurationstochter

auf 1. bis 15. Dezember 1974 in Wintersaison oder Jahresstelle.

Offerten sind erbeten an Familie Civelli

Hotel-Restaurant Ochsen 7270 Davos Platz

Telefon (083) 3 52 22.

7423

Hotel Misani, Oberengadin

Für die Wintersaison suchen wir noch:

einen Saalkellner (-tochter) zwei Zimmermädchen

Offerten mit den üblichen Unterlagen sowie Gehaltsansprüchen erbeten an

Hotel Misani, 7505 Celerina.

7422

Hotel Lenzerhorn Lenzerheide

sucht für 15. Dezember

Saaltochter Saaltochteranfängerin Saalkellner

Saisondauer bis nach Ostern.

Offerten an:

Paul Bossi, Telefon (081) 34 11 05.

7408

Hotel Simmental 3770 Zweisimmen Berner Oberland

sucht für die kommende Wintersaison versierte, absolut selbständige, sprachenkundige

Barmaid

für Bar-Grill-Room.

Guter Verdienst. Zimmer mit fliessendem Wasser im Hause.

Offerten erbeten an

Familie F. Balsiger-Glauser, Telefon (030) 2 17 15.

7407

Meiler-Garni Hotel in Flims Dorf

Wir suchen für die Wintersaison ab sofort, evtl. auch in Jahresstelle,

Jungkoch/Commis de cuisine Buffettochter

Praktikantin in Réception

Wir bieten fortschrittliche Arbeitsbedingungen und schöne Unterkunft.

Schicken Sie uns Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen oder vereinbaren Sie mit uns telefonisch eine Zusammenkunft.

Familie P. Meiler-Schmid, Telefon (081) 39 16 16.

Werbeanrufe anderer Zeitungen unerwünscht.

7469

Grand Hotel Kronenhof Pontresina

sucht für Kronenstübli (Spezialitätenrestaurant)

Restaurationstochter

für A-la-carte-Service.

Wenn möglich Schweizerin, sprachenkundig.

Offerten sind erbeten an die Direktion.

7426

Hotel Stadthaus, Burgdorf

Nach einer langen Renovations- und Umbauzeit eröffnen wir auf den 10. Dezember das Hotel Stadthaus. Zu einem guten Start benötigen wir gute Mitarbeiter und haben dabei gerade an Sie gedacht. Wir möchten, dass Sie uns helfen, ein freundliches, kameradschaftliches Team zu bilden, mit welchem es eine Freude ist zu arbeiten.

Wir haben noch folgende Posten zu besetzen:

2 Jungköche

(Commis de cuisine)

Restaurationstochter und Kellner

(für die Gaststube, Stadthausstube und Bürgerstube)

Bitte rufen Sie uns an, damit wir eine persönliche Besprechung vereinbaren können. Tel. (034) 22 35 55, Ludwig und Margareth Ulrich.

7488



Schloss Wolfsberg

*Ob Ermatingen, TG
Ausbildungszentrum der
Schweizerischen Bankgesellschaft
Direktion: E. Mühlemann*

Eröffnung: 8. Mai 1975

Geregelte Arbeitszeit, saubere Arbeit, guter Lohn, gutes Essen.

Esräume/Unterkunft:
(Eintritt: 1. März 1975)

**freundliche Serviertochter
Zimmermädchen
Hilfzimmermädchen**

Küche/Office:
(Eintritt: 1. März 1975)

**tüchtiger Chef de partie
versierter Koch-Pâtissier
Küchenbursche
Küchenmädchen
Kaffeeköchin**

Haben Sie Freude an einer Stelle im Grünen – weg vom Lärm und schlechter Luft – dann schreiben oder telefonieren Sie uns, wir geben Ihnen gerne weitere Auskünfte.

P 44-3877

Direktion Ausbildungszentrum Schloss Wolfsberg
Ernst Mühlemann, Burggrabenstr. 24
8280 Kreuzlingen, Tel. 072 822 66 oder
Culinarium AG Bahnhofstr. 45, 8021 Zürich
A. Conti, Tel. 01 29 44 11 (int. 3064) oder
R. Röck, Tel. 01 29 44 11 (int. 3607)

Zur Uebernahme des Restaurant Paradies in Basel

suchen wir per 15. Januar 1975 noch folgende qualifizierte Mitarbeiter:

junger Aide du patron (Geschäftsführerassistent) welcher sich in modernem Grossbetrieb weiterbilden möchte;

junger, dynamischer Küchenchef

Jungköche

Köchin für kalte Küche

Hilfspersonal für Küche und Office

junger Chef de service

freundliche, flinke

Restaurationstochter

Buffetdamen (eventuell Teilzeit)

Geregelte Arbeits- und Freizeit sowie übliche Sozialleistungen werden garantiert. Auf Wunsch können Zimmer im Hause zur Verfügung gestellt werden. Sollte eine der offenen Stellen für Sie zutreffen, bitten wir Sie ab 26. November mit uns Kontakt aufzunehmen.

Restaurant Paradies, Falknerstrasse 31, Basel, Telefon (061) 25 99 71 (Herrn H. Spillmann verlangen).

P 44-403605

Hôtel-restaurant-snack



Bienne

cherche:

1 chef de service (éventuellement aussi une dame) (offre écrite, s. v. p.)

1 sommelier(ère)

1 dame ou garçon de buffet

1 garçon d'office

Places à l'année, entrée à convenir.

Téléphone (032) 42 22 61.

7434

Pour snack-bar de l'Université de Lausanne nous cherchons

directeur-gérant

possédant grande patente.

Conditions intéressantes.

Caution nécessaire.

Faire offres sous chiffre B-920737-18 à Publicitas, 1211 Genève 3.



HOTEL BAUR AU LAC ZÜRICH

Wir suchen zum Eintritt sobald wie möglich:

Loge: Chasseur

Etage: 1. Etagegouvernante

Restaurant/grill-room: Demi-chef de rang Commis de rang Anfangskellner

Office: Officebursche Officemädchen

Weinhandlung/Traiteur: Chauffeur Kat. A (für Hauslieferdienst)

CLUB Baur au Lac: Commis de cuisine

Sehr gute Bedingungen, geregelte Freizeit, zeitgemässe Sozialleistungen, angenehmes Arbeitsklima, auf Wunsch mit Kost und Logis.

Für Ausländer nur, wenn mit Permis «B» oder «C».

Telefonieren Sie unserem Personalchef, 01/23 16 50, oder schreiben Sie uns.

HOTEL BAUR AU LAC

Talstrasse 1, Postfach, 8022 Zürich 1 (Eingang Börsenstrasse)

7447

Zermatt

Wir suchen für unser modern eingerichtetes Souvenir-Geschäft sprachenkundige

Verkäuferin

(auch Anfängerin) für die Wintersaison 1974/75. Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft. Wir bieten gute Entlohnung und geregelte Arbeitszeit. Zimmer mit Kochgelegenheit kann zur Verfügung gestellt werden. Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

G. Biner-Julen, Souvenirs, Bahnhofplatz, 3920 Zermatt
Telefon (028) 7 60 60 Geschäft, 7 72 71 Privat.

7433

Hotel Bernina, Samedan

(Be. St. Moritz)

Erstklasshotel mit 120 Betten sucht für lange Wintersaison, von Anfang/Mitte Dezember bis Mitte April:

Serviertochter

für französisches Restaurant Le Pavillon

Entremetier

Chauffeur

(für Ford-Kleinbus)

Offerten sind zu richten an Valentin Candrian, Hotel Bernina, 7503 Samedan.

7404

**Hotel Simmental
3770 Zweisimmen
Berner Oberland**

sucht für die kommende Wintersaison tüchtige, branchenkundige

Buffettochter

keine Anfängerin, oder eventuell ältere Frau mit Kenntnissen in dieser Branche. Eintritt 18. 12. 1974.

Dasselbst suchen wir ebenfalls für die Wintersaison tüchtige(n), zuverlässige(n)

Saaltochter oder Kellner

Französischkenntnisse erforderlich. Eintritt 18. 12. 1974.

Offerten erbeten an Familie F. Balsiger-Glauser, Telefon (030) 2 17 15.

7406

**Geschäftsführer
oder evtl. Pächter**

Der Bewerber muss mit hohen Anforderungen an die gastronomische Leistung rechnen und sollte sein Können durch entsprechende Referenzen nachweisen. Grundbedingung ist, dass eine gute internationale Küche mit italienischem und französischem Einschlag geboten wird.

Sehr gute Kenntnisse der französischen Sprache ist Bedingung.

Geeignete Bewerber bitten wir um Uebersendung aller erforderlichen Bewerbungsunterlagen.

Offerten unter Chiffre 87-463 an Annonces Suisses S.A. «ASSA», 2, Faubourg du Lac, 2001 Neuenburg.

Ihre Chance als Jungkoch oder Kellner sich weiter auszubilden als

**Geschäftsführer-
Stellvertreter**

Sie sollten:

- nicht über 25 Jahre alt und Schweizer sein;
- Freude daran haben im Service mitzuarbeiten;
- sich in administrativen Fragen einzuarbeiten;
- Ihr ständiges «keep smiling» nicht vergessen;
- soweit mein Vertrauen gewinnen, dass der «Laden» auch ohne mich unter Ihrer Leitung bestens rollt.

Sollte Sie nun dieser Posten interessieren, so senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Bild und Lohnwunsch unter Chiffre 10527 S an Orell Füssli Werbe AG, Solothurn.

**Ascona
Hotel Casa Berno**

Im Erstklasshaus am Lago Maggiore sind ab März 1975 noch folgende Kaderstellungen neu zu besetzen:

**Direktionsassistent
Küchenchef**

Die neue Direktion erwartet gerne Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen.

H. und P. Goetschi, Hotel Casa Berno, 6612 Ascona, Telefon (093) 35 32 32.

Ich danke Ihnen zum voraus.

7330



Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft

**Chef de partie
Anfangschef de partie
Commis de cuisine
Koch-Praktikant**

und einen

Pâtissier

Wir bieten: Angenehmes Arbeitsklima, zeitgemässe Entlohnung, 13. Monatslohn, Pensionskasse, Betriebs- und Nichtbetriebs-Unfallversicherung gratis.

Arbeitszeit nach neuem GAV.

Auf Wunsch Zimmer in unserem Personalhaus.

Unser Personalchef, Herr A. Steurer, erteilt Ihnen gerne unverbindlich jede gewünschte Auskunft.

Bahnhofbuffet Zürich HB,
Telefon (01) 23 37 93.

7087

Nous cherchons encore pour la saison d'hiver 1974/75 pour compléter notre team :

**barmaid et aide-barmaid
demi-chef de rang**

Faire offre à la direction. Téléphone (025) 6 24 71.

7436

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft

**Sous-chef
Commis de cuisine
Restaurationstochter
oder -kellner
Buffettochter/
Snack-Barmaid
Hotelsekretärin**

Ihr Arbeitsplatz: Modernes Kongresszentrum in unmittelbarer Nähe von Basel.

Ihr Verdienst: Ueberdurchschnittlich.

Ihre Mitarbeiter: Aufgeschlossen und freundlich.

Ihr Chef: Kurt Jenni freut sich auf Ihren Anruf und erteilt gerne nähere Auskünfte (Saisonbewilligungen können erteilt werden).

Kongress-Zentrum
**Hotel Mittenza
4132 Muttenz
bei Basel**
Telefon (061) 61 06 06

7362

5395

**Hotel-Restaurant Simmenfall
3775 Lenk**

Wir suchen in junge Brigade, auf 15. Dezember,

**1 Entremetier
1 Commis de cuisine**

Offerten mit Lohnansprüchen sind erbeten an

Hans Vogel,
Telefon (030) 3 10 89.

7339

kaisers hotel garni

7250 Klosters
Schweiz

Wir suchen für die Wintersaison, 15. Dezember 1974 bis anfangs April 1975, für unsere **Snack-Bar** junge, sprachenkundige

Serviertochter

Offerten mit Zeugnissen und Foto an:

Leo Kaiser
7250 Klosters.

7342

England

Hotel an der Südküste Englands, Ausblick auf das Meer, mit 90 Betten, sucht

junge Mädchen

18 bis 30 Jahre alt, als Restaurant-Kellnerinnen, Zimmermädchen und für weitere Anstellungen. Eintritt zwischen 1. und 24. März (bis Ende Oktober 1975).

Barman

muss einige Erfahrung besitzen und gut Englisch sprechen.

House/Hall Porter

keine Erfahrung nötig, etwas Englischkenntnisse.

Sous-chef

**Commis de cuisine
Commis pâtissier**

Eintritt am 24. März (bis Ende Oktober 1975).

Interviews werden am 6. und 7. Dezember 1974 im Hotel Du Théâtre, Centralplatz, Zürich, gemacht.

Schreiben Sie mit curriculum vitae, Foto an das

Langham Hotel, Royal Parade
Eastbourne, Sussex, England

7256

**Wir sind ein Unternehmen der
schweizerischen Getränkeindustrie**

Für unsere Hotel- und Restaurant-Abteilung (mit Sitz in Fribourg), die eigene Betriebe in unserem Auftragsplan, realisiert und zum Teil in eigener Regie führt, suchen wir auf Frühjahr 1975, eventuell auch früher, einen

Sales-Manager

der sich befähigt fühlt, Angebotsideen und Verkaufskonzepte (Karten, Aktionen usw.) in die Tat umzusetzen, um mit uns die gesteckten Ziele zu erreichen.

Vitale Persönlichkeiten mit einer fundierten Ausbildung im Gastgewerbe, einem Flair für Werbung und Public Relations und wenn möglich mit Erfahrung in Gruppen- oder Kettenbetrieben, richten Ihre Bewerbungsunterlagen mit Handschriftprobe an:

**SIBRES, Hotel-
und Restaurant-Gruppe**

z. Hd. Herrn O. F. Müller, Postfach 34,

8820 Wädenswil

OFA 67.786.015

**KÜCHENCHEF
nach Barcelona**

gesucht für Schweizer Restaurant.

Interessante Stelle für jungen Chef oder Chef de partie, der seinen Beruf mit Liebe ausführt und Verantwortung übernehmen möchte. Stellenauftrag Mitte Januar oder nach Uebereinkunft. Lohn nach schweizerischen Verhältnissen.

Eilofferten an
Cullinas AG, BSR, Villa Belvoir
5046 St. Niklausen-Luzern
Telefon (041) 44 44 44

P 25-43

Sichere Zukunft für ausgewiesenen Fachmann als

Betriebsleiter-Küchenchef

für neues Personalrestaurant

Als Abschluss einer bedeutenden Bauetappe eröffnen wir im Herbst 1975 in SUHR bei Aarau, direkt neben unserem neuen Betriebskomplex und der Fabrik Ausstellung, ein sehr grosszügig konzipiertes Personalrestaurant. Küchenkapazität zirka 500 Mahlzeiten. Angeschlossen eine Cafeteria mit 50 Sitzplätzen.

Die Aufgabe ist in jeder Beziehung anspruchsvoll, bietet auf der andern Seite reichlich Abwechslung und einem Fachmann volle Entfaltungsmöglichkeit seines Könnens. – Dazu sind als Qualifikationen zu erbringen:

- Organisationstalent
- Erfahrung in Personal-Rekrutierung und -Einsatz
- Führungsqualitäten
- Küchenkenntnis (Angebotsplanung und Kalkulation)
- Initiative und Begeisterungsfähigkeit

Ihren Einsatz lohnen wir mit den Anforderungen adäquatem Monatslohn, Gratifikationen, Einkaufsvergünstigungen, vorbildlichen Sozialleistungen und Ueberlassung sehr weitreichender Kompetenzen.

Moderne Wohnung mit allem Komfort – und ausserhalb des Betriebsbereiches – steht zur Verfügung!

Handgeschriebene Bewerbungen mit Lebenslauf, Zeugnissen/Referenzen und neuerem Passbild sind zu richten an:

Direktion **Möbel Pfister** 5034 Suhr (AG)

7489



Steward werden Am Ball bleiben

Anmeldebedingungen:

- Schweizer Bürger zwischen 21 und 31
- Dreisprachig (D/E/F)
- Berufslehre oder Mittelschule

Ausbildung: Winter und Frühling 75

Bewerbungsunterlagen und Auskünfte durch

SWISSAIR, 8058 Zürich-Flughafen
Personaldienst Kabinenpersonal/PFK
Telefon 01 812 72 81 / 01 812 63 21

Ihre Adresse:

PFK/KST 1140

SHR 7

SWISSAIR

P 44-1312

Hotel Romazzino, Porto Cervo (Costa Smeralda) Sardegna/Italia

Cerca per stagione estiva 1975

ricevimento: **cassiere**
(NCR 42)
segretaria
(NCR 42)

portineria: **turnante portineria**
telefonista
chasseur-telefonista

bar: **2. barman**
commis di bar

ristorante: **1. maître d'hôtel**
2. maître d'hôtel
chef d'étage
chef de rang
demi-chef de rang
commis de rang

cucina: **chef di cucina**
sous-chef
chef de partie
commis di cucina
chef pasticciere
commis pasticciere

caffeteria office: **governante di caffetteria**
governante d'office
ragazze di caffetteria
lavapiatti

lingeria: **stiratrice**
donne di lingerie

piani: **cameriere al piani**
portiere d'étage

varie: **bambinaia**

Offerte a: Rank Hotel S. p. A., Via Anastasio II, 80, I-00165 Roma.

7403

fischerstube

HOTEL RÖSSLI WEESEN
Familie Frese-Steinbrink

Für unser Fischspezialitäten-Restaurant am Walensee suchen wir freundliche

Serviertochter

sowie

1 Küchenmädchen oder -bursche

Hohes Verdienst, 2 Tage frei, Kost und Logis im Hause.
Eintritt nach Uebereinkunft.

Telefon (058) 43 16 08.

P 19-992

Hôtel Mont-Calmé

1961 Haute-Nendaz

téléphone (027) 4 52 40, cherche

barmaid

pour la saison d'hiver.

P 36-3467

HOTEL RESTAURANT SCHÜTZEN STANSSTAD

90 Betten, modernster Komfort, Rôtisserie «Mühlerad», Café-Restaurant «Dortbeiz».

Wir suchen auf 1. Dezember oder nach Uebereinkunft in Jahresstelle

Serviertochter

für Café-Restaurant (auch Anfängerin)

Buffetochter

mit Möglichkeit, bei Eignung, später in den Service zu wechseln.

Schreiben oder telefonieren Sie uns doch gleich.
Frl. Schnyder freut sich auf Ihren Anruf.
Telefon (041) 61 13 55

P 25-16167

Gesucht für Winter 1974/75, in Berghotel am Pizol, eine

Barmaid

sowie eine

Serviertochter

Guter Verdienst, geregelte Freizeit, Unterkunft im Hause.

Hotel Graue Hörner, 7323 Wangs

Telefon (085) 2 16 66.

OFA 63.407.080

Hôtel Alpe Fleuri à Villars

cherche

1 sommelier

connaissant les deux services.

Pour la saison d'hiver.

Téléphone (025) 3 24 94.

7305

Kommen Sie ins ma pomme-Team.

In einem aufgeschlossenem Betrieb ist das Mitarbeiten interessanter ... auch fürs Portemonnaie.

Wir suchen:

- 1 Jungkoch**
- 1 Serviertochter**
- 1 Küchenbursche**
- 1 ragazzo per la cucina**

Gute Arbeitsbedingungen und 5 Tage-Woche.

Telefonieren Sie noch heute mit unserem Herrn Hiltbrunner.

Restaurant **MA POMME** Bahnhofstr. 76
8500 Frauenfeld Telefon 054 7 2051

MA POMME

P 05-9170

Offene Stellen in England – Sommer 1975

Wir können für unsere zwei Luxushotels an der Südküste Englands (Eastbourne, Sussex) noch folgendes Personal anstellen:

- Commis de cuisine**
- Zimmermädchen**
- Kellner oder Serviertöchter**
- Barmen oder Barmaids** (auch Anfänger).

Wir offerieren sehr guten Lohn, angenehme Arbeitsbedingungen und geregelte Arbeitszeit. Schöne Unterkunft. Gelegenheit während der Freizeit den Englischunterricht zu besuchen. (Sommerseason 17. März 1975 bis 31. Oktober 1975) Interviews werden am Samstag und Sonntag den 7. und 8. Dezember 1974, zwischen 10.00 und 20.00 Uhr, durch Herrn Smith im Hotel du Théâtre, Seilergraben 69, Zürich, abgehalten.

Offerten mit Lebenslauf und Foto sind zu richten an **Mr. C. T. Smith, Burlington Hotel, Grand Parade, Eastbourne, Sussex, England.**

7463

Wir suchen für kommende Wintersaison folgendes Personal:

- Chef de cuisine**
- Pâtissier**
- Portier/Kondukteur**
- Etagenportier**
- Zimmermädchen**
- Lingeriemädchen**
- Buffetmädchen/-bursche**
- Restaurationstöchter**

Offerten mit Zeugniskopien und Fotos sind erbeten an die Direktion des

Hotel Bruggli, 7050 Arosa

7442

Club-Hotel Viktoria

sucht noch für kommende Wintersaison bis Ende März 1975 nach Montana:

- Barmaid** (eventuell 2 Freundinnen)
- Saaltöchter**
- Zimmermädchen**
- Lingère**

Eintrittdatum Mitte Dezember oder nach Vereinbarung.

Auskunft erteilt Herr Häfliger, Tel. (027) 7 26 12.

7480

**Landgasthof zum Rössli
4710 Balsthal**

Spezialitätenrestaurant/Hotel sucht:

- Serviertochter oder Kellner**
- Sous-Chef**
- Hausbursche**

Anstellungskonditionen gemäss Gesamtarbeitsvertrag, – Montag Ruhetag.

Melden Sie sich sofort persönlich oder telefonisch bei Herrn Lorenz.

Telefon (062) 71 58 58

7486



Grand Hotel Kurhaus Lenzerheide

Umstände halber suchen wir für die Wintersaison noch folgende Mitarbeiter:

- Etage: Zimmermädchen**
- Saal: Demi-chef de rang**
- Commis de rang**

Gerne erwarten wir Ihre Eilofferte oder einen Anruf für nähere Auskunft über Telefon (81) 34 11 34, Fam. A. Poltera, 7078 Lenzerheide.

7483

Für unsere **Jugendherberge** (60 Schlafplätze), mit angeschlossenem Hotel (40 Betten) und Bergrestaurant

Berghaus Tannalp, Melchsee-Frutt

suchen wir auf den 15. Dezember 1974 oder nach Uebereinkunft

Geranten oder Geranten-Ehepaar

Es handelt sich um eine ausbaufähige, interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit in Zusammenarbeit mit entsprechendem Personal. Wirtpatent A erforderlich.

Wenn Sie an selbständigem Arbeiten und am Umgang mit vorwiegend jugendlichen Gästen aus dem In- und Ausland Freude haben, über hauswirtschaftliche, sprachliche sowie einfache handwerkliche und buchhalterische Kenntnisse verfügen, melden Sie sich beim Sekretariat des

Vereins für Jugendherbergen Luzern, Mutschellenstrasse 116, 8038 Zürich
Telefon (01) 45 45 61

OFA 62.521.001

Gesucht nach Uebereinkunft

Serviertochter oder Kellner

in gut frequentiertes und gepflegtes Restaurant Nähe Post und Hauptbahnhof. Hoher Verdienst! Geregelte Arbeits- und Freizeit, Zimmer im Hause.

Familie Stalder

**Restaurant Warteck
3400 Burgdorf**

Telefon (034) 22 34 21.

P 09-1632

Für Bar-Dancing, in einer malerisch schönen Stadt der Nordostschweiz, fehlt uns noch eine gewandte

Barmaid

sowie

Kellner

Eintritt nach Uebereinkunft. Zimmer kann zur Verfügung gestellt werden.

Interessenten(innen) wenden sich bitte an Telefon (01) 86 56 78, oder Offerten unter Chiffre OFA 416 Sch. Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 8201 Schaffhausen.

Berghotel Schwarzsee am Fusse des Matterhorns

sucht für lange Wintersaison noch folgendes Personal:

- 1 Commis de cuisine**
- 2 Serviertöchter oder Kellner**

Möglichkeit zum Skifahren vorhanden. Eintritt: 1. 12. 1974 oder nach Uebereinkunft.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an:

Karl Prieth, Dir.
Hotel Schwarzsee
3920 Zermatt.
Telefon (028) 7 72 63 (ab 18. 11. 1974).

7204



sucht auf Weihnachten Personal für

Buffet Lingerie Office

auf März 1975

Serviertöchter

Sprachkenntnisse.

7315

Verbier Hôtel Rhodania

cherche pour la saison d'hiver, entrée 15 décembre,

gouvernante d'étage et lingerie

femme de chambre

cuisinier

Faire offre avec copie de certificat et photo et prétention de salaire.

7232

Zermatt

Gesucht für Wintersaison 1974/75

1 Köchin oder Jungkoch (Kleinstrestauration).

Zeitgemässe Ernährung sowie geregelte Arbeitszeit.

Offerten sind zu richten an P. Jöhlen

Hotel Elite Garni, Zermatt

Telefon (028) 7 74 89 (ab 17.00 Uhr).

7213

Hotel Belvédère 3700 Spiez, Thunersee

Telefon (033) 54 33 33

sucht per 6. Januar 1975

- 1 Zimmermädchen**
- 2 Servicepraktikanten**
- 1 Commis de rang**

7195

Kommen Sie ins Gastgewerbe zurück! guter Verdienst bei geringeren Lebenskosten, da Verpflegung und Logis inbegriffen.

Wir suchen für sofort:

- Buffetdame**
- Buffetochter**
- Küchenburschen**
- Officeburschen**
- Zimmermädchen**
- Portier de nuit** (sprachkundig).

Bewerben Sie sich auch jetzt schon für eine Stelle für Anfang 1975 oder für Eintritt im Frühling. In Genf haben Sie viele Möglichkeiten, sich sprachlich weiterzubilden.

Senden Sie Ihre Offerte an:

R. J. Bertocchi, dir.

Hôtel de l'Ancre, Genève

34, rue de Lausanne
Telefon (022) 32 18 31 oder (022) 32 05 40.

7373

Hotel- und Bädergesellschaft 3954 Leukerbad/Wallis

Wir suchen noch folgende Mitarbeiter

Winebutler/2. Oberkellner Barmaid

für die Hotelbar.

Geregelte Arbeits- und Freizeiten, Einzelzimmer mit WC und Lavabo. Kostenlose Benützung des Schwimmbades.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an

Herrn Ernest A. Reiber, Direktor, Hotel- und Bädergesellschaft 3954 Leukerbad.

7355



Hotel Seehof, Arosa

sucht für Wintersaison 1974/75

Buffetochter/Bursche

mit Praxis

Office/Küchenbursche -Mädchen

Offerten mit Unterlagen an Hotel Seehof, 7050 Arosa, Telefon (081) 31 15 41.

7363



Hotel Plaza, 8001 Zürich

Goethenstrasse 18
Telefon (01) 34 60 00



Für sofort oder nach Vereinbarung suchen wir noch die folgenden Mitarbeiter:

Hilfskoch oder-köchin

Kellner

Küchen- und Officeangestellte

Serviertöchter

Buffetdame

7162



Rufen Sie uns an oder schicken Sie Ihre Offerte an die Direktion.



sucht auf die kommende Wintersaison

Chef de partie (Sous-Chef)

Service-Praktikantin

Barman oder Barmaid

Eintritt sobald wie möglich. Gerne erwarten wir Ihre Zuschriften oder Ihr Telefon an Familie D. Pinósch, Hotel Engiadina, 7524 Zuoz, Tel. (082) 7 13 55.

7400



sonnenberg

Der Zug der Zeit kennt keine Haltestelle Wollen Sie bei uns aufspringen??

Ab sofort oder nach Uebereinkunft suchen wir einen **Betriebsassistenten**

Als junger Kader-Mitarbeiter haben Sie Einblick in folgende Sparten:

- Serviceorganisation**
- Réception**
- Banktweissen**
- Administration**

Sprachkenntnisse sowie praktische Erfahrung in einer Sparte des Hotelfachs sind erwünscht. Gerne senden wir Ihnen einen Stellenbeschrieb mit Bewerbungsformular. 7328

R. Wismer
Hotel Sonnenberg
8032 Zürich
Tel. 01 47 00 47

zurich

Hotel Waldhaus 3981 Bettmeralp, Wallis

sucht für kommende Wintersaison

Sekretärin/Praktikantin

sowie

Saaltochter

(wenn deutschsprechend auch Ausländerin)

Offerten mit Gehaltsangaben und Foto an Familie Bärthold, Tel. (028) 5 35 88 oder (028) 5 38 34.

7492

Gesucht für die kommende Wintersaison (evtl. Jahresstelle) eine

Serviertochter

(auch Anfängerin)

Hilfzimmermädchen Hausmädchen

Offerten sind zu richten an

Hotel Klarer garni, Konditorei-Tea-room- Restaurant, 7524 Zuoz

Telefon (082) 7 13 21.

7489

England

Keswick-Hotel - Keswick-Cumbria

sucht für Saison 26. März bis 15. Oktober 1975

- Entremetier
- Patissier
- Saucier
- Tournant
- 3 Chefs de rang
- 4 Commis de rang
- 2 Saaltöchter

Guter Verdienst sowie geregelte Arbeitszeit zugesichert.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an

H. D. WEIL, DIREKTOR, KESWICK HOTEL, KESWICK, CUMBRIA, ENGLAND.

7478

Empfangschef(in) Sekretär(in)

auf 1. 1. 1975 oder nach Uebereinkunft gesucht.

Guter Verdienst, angenehme Arbeitszeit.

Hotel Adler, 8001 Zürich

Rosengasse 10, Tel. (01) 34 64 30

7399

Selbständige Korrespondentin

abwechslungsreiche Tätigkeit im Sekretariat einer Hotelgruppe, in Jahresstelle.

Pewerbungen an Personalbüro

Cresta Hotels, 7270 Davos

Telefon (083) 3 55 24

7392

Hotel Bahnhof Terminus 4310 Rheinfelden bei Basel

Wir suchen nach Uebereinkunft in unseren vielseitigen Betrieb einen jüngeren, einsatzfreudigen

Küchenchef

Grossbankett- und Restaurations- erfahrung sind die Voraussetzungen. Fachliche wie menschliche Führung werden erwartet.

Offerten erbeten an J. Lüthi,
Tel. (061) 87 51 11.

7482

Hotel Restaurant Freiämterhof
Wohlen AG
sucht per sofort oder nach Uebereinkunft:

- 1 Commis de cuisine
- 1 Kochlehrling (Sekundarschule)
- 1 Kellner
- 2 Serviertöchter

Wir bieten Garantielohn, gutes Arbeitsklima. Auf Wunsch Zimmer im Haus.

Anfragen bitte an

E. Koller, Telefon (057) 6 36 73.

ASSA 92-211

Gesucht wird auf Anfang April 1975 tüchtige

Gerantin

zur Führung eines mittelgrossen Land- restaurants in der Nordwestschweiz. Interessante Stelle sowie angenehmes Arbeitsklima. Zeitgemässe Entlohnung.

Offerten bitte unter Chiffre OFA 4711 L1 an Orell Füssli Werbe AG, 4410 Liestal.



Wir suchen für Wintersaison 1974/75

Koch

Familie E. Amslutz
Café Monsch
Telefon (083) 3 73 33.

OFA 56.659.002

Wir suchen sofort oder nach Vereinbarung

Koch-Commis

- 1 Kellner(in)
- 1 Buffettochter
- 1 Officebursche oder -tochter

Schweizer oder Ausländer mit gültiger Arbeitsbewilligung. Kost und Logis in einem neuen Wohngebäude mit Television. Gutes Gehalt. Geregelt Freizeitt.

Offerten an die Direktion
Restauroute Relais Coop
1181 Bursins
Telefon (021) 74 15 65.

P 22-6048

Gesucht auf 1. Dezember nette, freundliche

Barmaid

Sehr guter Verdienst.

Sich melden
Restaurant Pfistern, Biel
Telefon (032) 22 24 92.

P 06-22698

En Gruyère
Hôtel Rôtisserie de la Tour
1935 La Tour-de-Tréme

cherche pour de suite ou à convenir

1 sommelier de restaurant

Téléphone (029) 2 74 70
M. Orlando Grisoni.
Fermé le jeudi.

7402

Hotel Engadinerhof 7550 Scuol Engadin

Erstklasshotel mit 130 Betten.

Für unser Bar-Dancing, offen vom 21. Dezember 1974 bis 31. März 1975, suchen wir eine bestqualifizierte

Bardame

InteressenInnen sind gebeten, sich telefonisch (084 9 14 41) mit Herrn Direktor Claudio de Gennaro in Verbindung zu setzen.

7412

Hotel de la Prairie, Yverdon

sucht jungen

Küchenburschen

mit Französischkenntnissen.

Telefon (024) 21 19 19.

7417

Petit hôtel de famille cherche

jeunes demoiselles
ou jeunes hommes
pour le service.

Hôtel Orient, Lausanne

tél. (021) 26 04 95.

7491

Gesucht für Wintersaison 1974/75, eventuell auch für Sommersaison,

1 junger Koch

als 2. Koch in modern eingerichtete Küche.

Officemädchen oder -bursche

Offerten mit Lohnansprüchen an

Hotel Marguerite
6390 Engelberg
Telefon (041) 94 25 22.

7398

Hôtel d'Angleterre

sucht

Demi-chef de rang

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten an die Direktion.
Tel. (022) 32 81 80.

7476

Berner Oberland

Gesucht tüchtige

Barmaid

Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten bitte unter Chiffre 7456 an die Hotel-Revue, 3001 Bern.

Suchen Sie eine sichere Anstellung?

In Jahresstelle finden Sie auf Mitte Januar 1975 folgende Posten:

Restaurationsstochter Serviertochter

Jungköchin oder angelernte Köchin

Zimmer- und Officemädchen Haus- und Küchenburschen

Neuzeitig eingerichteter Betrieb. Unterkunft in sehr guten Zimmern.

Auskunft: Telefon (033) 43 27 27

Hotel-Restaurant Niesenblick

3625 Heiligenschwendli ob Thun

7454

Gesucht wird für mittleren Hotelbetrieb mit grosser Restauration, vollständig renoviert, im Zentrum von Luzern, ein initiatives, einsatzfreudiges

Geranten-/ Direktions-Ehepaar

das bereits mit Erfolg einen Betrieb geführt hat.

Jahresstelle.

Eintritt baldmöglichst oder nach Vereinbarung.

Basissalär plus Erfolgsbeteiligung.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte unter Chiffre 7308 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



Wir suchen per Februar/März 1975 tüchtigen

Küchenchef oder Koch

Der selbständige Einsatz und die Leitung einer kleinen Brigade, erfordern etwas Organisationsstalent und gute Ideen.

Wir sind ein bekanntes Speiselokal mit Fischspezialitäten in schönster Umgebung, direkt im Seepark.

Hr. Stäger begrüsst Sie gerne zu einem unverbindlichen Gespräch, rufen Sie auf jeden Fall einmal an!

A. Stäger, Hotel Inseli, Romanshorn,
Telefon (071) 63 11 49.

OFA 63.502.003

Gesucht für die kommende Wintersaison

1 Aide de cuisine

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsangaben sind zu richten an

Hotel Falken
3823 Wengen
Telefon (036) 55 14 31

7397

Gesucht für kommende Wintersaison ab 15. Dezember 1974

Buffetbursche

Offerten an Familie R. Schmid

Bergrestaurant Sesselbahn
9658 Wildhaus

7380



sucht für lange Wintersaison jungen, sprachenkundigen

Dancing- und Restaurationskellner

Offerten mit Zeugnissen und Foto an: A. Brossi, Casa Antica, 7250 Klosters.

7144

City Hotel

Erstklasshotel in Zürich sucht sprach- und NCR-kundigen

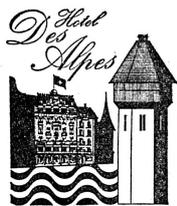
Nacht-Réceptionist

auf Anfang Januar 1975.

(Auf Wunsch Zimmer im Zentrum.)

Telefon (01) 27 21 25 (Bürozeit).

7453



Lucerne

Ich suche in Jahresstelle

Chef de réception

mit Eintritt nach Vereinbarung.

Offerten mit Lohnansprüchen und den üblichen Unterlagen an
Fl. Decurtins, Direktor.

7498



Personalinserat

Ihre Chance dabei zu sein!

Wir suchen noch:

Serviertöchter

Sehr guter Verdienst, Kost und Logis im Hause.

Eintritt per sofort.

Herr Heinrich freut sich auf Ihren Anruf.

P 33-2893

tourotel's - die gastlichen vier Hotels in München, Linz, Wien und Feusisberg bei Zürich

Gesucht auf 1. Dezember oder nach Uebereinkunft jüngere, tüchtige

Serviertochter

Geregelte Arbeitszeit, sehr guter Verdienst.

H. R. Loopacher,
Telefon (061) 25 15 92

Restaurant zum alten Stöckli

Barfüsserplatz 1

4051 Basel

7264



sucht baldmöglichst

Buffettochter Restaurationsstochter Garde-manger Koch-Tournant

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

6929



Wir suchen für Spezialitäten-Restaurant 25- bis 35-jährigen

Küchenchef

mit Führungsfähigkeiten und tadellosem

P 03-2880



Freie Str. 8, 4051 Basel, Tel. 061/25 54 84

Gesucht in lebhaften Betrieb (Stadtteil) tüchtige, sprachkundige

Betriebsassistentin
(wird eingearbeitet).
Eintritt nach Ueberreife, und

2. Sekretärin für Réception
Eintritt 15. Dezember 1974.

Offerten bitte an
Frau D. Waldmeyer
Hotel Kraft, 4058 Basel
Telefon (061) 33 61 00.

Gauer Hotel Schweizerhof, Bern
Wir suchen zum sofortigen Eintritt

**Chef de rang
Chef d'étage
Commis de rang
Barmaid**

Auf Wunsch stellen wir Unterkunft zur Verfügung. Als Stadtbetrieb können wir nur Schweizer oder B- und C-Aufenthalter berücksichtigen.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an die Direktion oder telefonieren Sie uns (031) 22 45 01.

Sind Sie der erfahrene

Koch/Küchenchef

der gerne eine kleine Küche sein eigen nennen möchte? Schätzen Sie eine Jahresstelle, bei der Sie auch im Sommer Skifahren können? Gerne sagen wir Ihnen mehr.

Telefonieren oder schreiben Sie uns

**Hotel Julier
7513 Silvaplana**
Telefon (082) 4 81 86

Wengen

Gesucht wird in schönes Skigebiet, für kleineres Hotel (30 Betten),

Anfangsbarmaid

zur selbständigen Führung einer kleinen Bar,

Tochter oder Frau

zur Mithilfe im Saal.

Es kommen auch Bewerberinnen mit Kind in Frage.

Auf Wunsch Saison- oder Jahresstelle.

Hotel Eden, 3823 Wengen
P. Zobrist, Telefon (036) 55 16 34.

**Hôtel Mont Calme
1961 Haute-Nendaz**

cherche

**lingère
casserolier
barmaid
serveuses
commis de restaurant
femme de chambre**

Faire offres avec curriculum vitae et photo.

Entrée en service 15 décembre.

**Hotel du Commerce
4058 Basel
bei der Mustermesse**

sucht

Réceptionist(in)
Ferienvertretung vom 4. 12.-23. 12. 1974 und 6. 1.-10. 2. 1975.

Anfragen und Offerten an
W. Walbel,
Telefon (061) 32 96 16

**Restaurant Forellensee
Zweisimmen**

sucht für Wintersaison oder in Jahresstelle versierte

Serviertochter
(Schweizerin)
sowie

Service-Aushilfen

Guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit.

Offerten sind zu richten an
E. Glauser, Restaurant Forellensee,
3770 Zweisimmen,
Telefon (033) 2 18 82.

FLORA HOTEL FLORA GRILL
FLORAGARTEN FLORA BAR
FLORA QUICK HAZYLAND
FLORA HÜTTE NIGHTCLUB

Die flora BETRIEBE

SUCHEN:
suchen:
**Zimmermädchen
Kellner /
Serviertochter**
(für Grill-room, ab 3. 12. 74)
**Office-
und
Küchenburschen**
(evtl. Aushilfen)
Kellerbursche
(Ausländer mit Bewilligung B)
7428
Beim Bahnhof Luzern
Tel. 041-22 41 01

**Lenzerheide
Hotel Val Sporz**

sucht für kommende Wintersaison

**Alleinkoch
Serviertochter**

Eintritt 15. Dezember 1974.

Offerten an Familie Steffen,
Telefon (081) 34 12 15.

Gesucht für Wintersaison

**Köchin oder Koch
Restaurationskellner
oder Serviertochter**
(sprachkundig).

Offerten an
Hotel Belmont, 3825 Mürren
Telefon (036) 55 13 71.

**Hotel Edelweiss
Schweizerhof
3715 Adelboden**

sucht für Wintersaison, Dezember bis April,

junge Büropraktikantin

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an Frau Betzold,
Telefon (033) 73 22 41.

**Wengen BO
Hotel Restaurant
Bernerhof**

sucht für Wintersaison 1974/75 folgende Mitarbeiter:

Alleinbarmaid
(hotel-, restaurations-, bar- und sprachkundig).

Restaurationstochter

Eintritt sofort oder nach Absprache.

Offerten an die Direktion.
Telefon (036) 55 27 21.

**Hotel Roter Turm,
4500 Solothurn**
Telefon (065) 2 96 21.

**Koch
Serviertochter
Zimmermädchen**

Nur Schweizer oder Schweizerinnen oder Fremdarbeiter mit Ausweis B.

Anfragen sind zu richten an
Familie Takacs
**Hotel Roter Turm,
4500 Solothurn**
Telefon (065) 2 96 21.

Restaurant Corvatsch

Gesucht in neu umgebautes

**Barmaid
Serviertochter**

Familie G. Bonetti,
Telefon (062) 3 34 39.



**Restaurant Tell
Ostermundigen bei Bern**

sucht

Kochlehrtochter

Unsere gepflegte Küche garantiert eine erstklassige Ausbildung.

Familie G. Duss-Waltert,
Telefon (031) 51 10 21.

Wegen Reduktion des Betriebes

günstig abzugeben:

Lips Universal-Küchenmaschine
Typ Comblax 1, älteres Modell, sehr gut erhalten.
Portionskännchen, Chromstahl, neu, Tischvasen, neu

Telefon (041) 66 35 35.

Wir suchen auf 1. Dezember 1974 oder nach Vereinbarung

**Serviertochter
Buffetdame oder -bursche**

Wir bieten guten Verdienst, Mitarbeit in jungem Team, Verpflegung und Unterkunft im Hause.

Anmeldungen erbeten an
**Restaurant Waldschenke
St. Niklaus / Biel**
H. Friedli, Telefon (032) 80 12 17.
P 06-2234

Wir suchen

Serviertochter

die Freude hat, in einem sauber geführten Hotel-Restaurant zu arbeiten, Speiseservice.

Geboten werden guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit. Auf Wunsch Kost und Logis im Hause.

Familie Hermann, **Seehotel Acheregg,
6362 Stansstad**
Telefon (041) 61 36 26.
Anrufe bitte von 14.00-15.00 Uhr (zurzeit Betriebsferien).
P 25-16001

**Hotel Krone Lenzburg
Hallenbad**

sucht folgende Mitarbeiter

Réceptionist(in)
mit Erfahrung, sprachkundig

Sous-chef
(Saucier) guter Restaurateur

Chef-garde-manger

Leistungslohn mit Ueberstunden-Bezahlung, Unterkunft auf Wunsch im Hause.

Anfragen richte man an:
Familie Gruber, Hotel Krone,
Lenzburg, Telefon (064) 51 42 60.

Gesucht wird per sofort oder nach Vereinbarung

**Koch
Serviertochter
Zimmermädchen**

Anfragen sind zu richten an
Familie Takacs
**Hotel Roter Turm,
4500 Solothurn**
Telefon (065) 2 96 21.

St. Moritz

Gesucht in neu umgebautes

Restaurant Corvatsch

**Barmaid
Serviertochter**

Familie G. Bonetti,
Telefon (062) 3 34 39.

**STOP GUEST-CHECKS
STOP**

und Hotelrechnungen für Hotels und Restaurationsbetriebe?

Bevor Sie eine neue Auflage drucken lassen, verlangen Sie das Angebot der spezialisierten Druckerei System NCR u. a. Sie werden überrascht sein von Preis und Qualität! Ihre Anfrage beantworten wir gerne! Ihr Auftrag freut und verpflichtet uns!

**CASATEC-Druck, 2501 Biel, Fach 834,
Telefon (032) 80 13 43
3274 Bühl bei Aarberg
Walperswilstrasse 60**

**Garderobe-
Ständer**

mit oder ohne
Räder, zerlegbar,
Fr. 89.50, Fr. 126.-
usw.
Ab Spezialfabrik
Schreiber
Suco-Werk,
Friedeggstr. 4,
8005 St. Gallen,
Tel. (071) 24 52 66.
Assa 88-58378

Wir suchen für unsere Tochter

KV-Lehrstelle

in Hotel oder Gastbetrieb. In Frage käme Zürich oder Umgebung.

Anfragen an René Sägger,
Alte Nidelbachstrasse 4,
8803 Rüschlikon.

Administrator

in schweizerischem Erstklasshotel wünscht sich zu verändern

- 2-Jahres-Kurs des Schweizerischen Institut für Unternehmungsschulung.
- Hotelfachschule Lausanne, Diplom.
- Handelsmatura.
- Internationale und praktische Erfahrung in allen Sparten der Hotellerie (Gross- und Mittelbetriebe).
- Sprachen: Deutsch, Englisch, Französisch.
- Oesterreichische Nationalität, zurzeit Jahresbewilligung, ab 1978 Niederlassung.

Zuschriften unter Chiffre 7485 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizer, 30. Koch, Kellner, Hotelfachschule mit In- und Ausländerefahrung in allen Sparten des Hotelfaches sucht interessante Stelle als

**Aide du patron
Gerant oder Pächter**
eventuell Aushilfsstelle.

Offerten unter Chiffre 7429 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizer, 28. ledig, gelernter Koch, Hotelfachschule Lausanne, Erfahrung im F & B, D, F, E, S, möchte sich

voll einsetzen

als Aide du patron oder in F & B, Administration in einem Winterkurort, in Saison- oder Jahresstelle.

Telefon (041) 88 20 18

**Aushilfsstelle gesucht
für Bar oder Service**

auch Teilzeit oder Ablösung. Dezember bis Ende Februar (anschliessend Fachschule). Fachmann, Schweizer, 31. viersprachig, Spezialist für Bar und Service, aber auch Loge und Réception, 10 Jahre Erfahrung In- und Ausland. Zentralschweiz, Zug, Zürich bevorzugt.

Offerten unter Chiffre 44-403678 an Publicitas, 8021 Zürich.

Ich suche eine Stelle als

Hotel-Gouvernante

Ich bin sprachgewandt und kenne das Hotelfach von Grund auf aus der Praxis.

Offerten unter Chiffre 44-24379 an Publicitas, 8021 Zürich.

Junger Schweizer, gelernter Koch, mit guten Servicekenntnissen, zuletzt als Einkaufsfach tätig, sucht verantwortungsvolle

Stelle

Offerten sind erbeten unter Chiffre 7450 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotelfachmann

bisher als Chef de réception tätig, Pernis C, Hotelfachschule, 4 Sprachen, sucht Tätigkeit in Bern oder Lausanne; Restaurant oder Administration. Eintritt nach Vereinbarung.

Anfragen unter Chiffre 7461 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotelfachmann (28)
Handels- und Hotelfachschule
abgeschlossene Kochlehre
mehrfährige Praxis in allen Sparten (Hausmann)
erstklassige Referenzen

sucht

geeignete Position, Führung, Management oder Uebernahme eines Betriebes auf Frühling oder Herbst 1975. Bevorzugt Spezialisten-Restaurant. Eigenkapital vorhanden.

Offerten erbeten unter Chiffre 7452 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Restaurationsfachmann, mit Küchen-, Service- und Administrationskenntnissen, sucht Stelle als

Sales-Manager

in mittleren oder grösseren Restaurations- oder Hotelbetrieb.
Auf 15. Januar 1975, eventuell früher. Bevorzugt Raum Zürich oder Kanton Aargau.

Offerten unter Chiffre 7446 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Eidg. dipl. Küchenchef

32 Jahre, verheiratet, sucht auf Frühjahr 1975 neuen Wirkungskreis. Deutschschweiz bevorzugt.

Offerten erbeten unter Chiffre 7444 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Stellengesuche Demandes d'emploi

19jährige Schweizerin sucht per 15. Januar 1975 oder später Stelle als

Réceptionist(in)

Stadt Zürich, Westschweiz oder Tessin bevorzugt.
Zur Zeit Absolventin H.S.L. (Admin.-Kurs). Muttersprache Deutsch, Englisch perfekt in Wort und Schrift (1 Jahr USA-Aufenthalt, High-School), Italienisch und Französisch gute Kenntnisse in Wort und Schrift, Spanisch Vorkenntnisse.

Gerne erwarte ich Ihre Offerte unter Chiffre 44-403 661 an Publicitas, 8021 Zürich, und freue mich, Ihnen meinen Einsatz und meine Zuverlässigkeit beweisen zu dürfen.

Chef de cuisine

sérieuses références, cherche place.

Ecrire sous chiffre D 339372-18 à Publicitas, 1211 Genève 3.

Junges, unternehmungslustiges

Ehepaar

sucht interessanten, lehrreichen Job im Gastgewerbe.
Er, Koch (28) mit Fähigkeitsausweis A, Sie, Sekretärin (23) noch keine Kenntnisse im Gastgewerbe.

Offerten unter Chiffre 44-403 640 an Publicitas, 8021 Zürich.

Schweizer, Mitte 30, gut präsentierend, Wirtepatent A, KV-Diplom, D, E, F, Sp. in Wort und Schrift, etwas 1. mehrjähriger Auslandsaufenthalt, Hotelfachschule, vom Stagiaire bis Direktor auf allen wichtigen Posten, div. Weiterbildungskurse in Volks- und Betriebswirtschaft, Unternehmungs- und Personalführung, Rechnungswesen und Psychologie sucht

**Hoteldirektion,
Stellvertretung oder
ähnlicher Posten, evtl.
Pacht eines Tea-rooms
oder Lebensstelle in der
öffentl. Verwaltung.**

Vorzugsweise Raum Zürich, Aargau, Zug.

Offerten unter Chiffre OFA 2382 an Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 8022 Zürich.

Franzose (26), Hotelfachschule, Sommerkursus der Cornell Universität, Deutsch, Englisch in Schrift und Wort, zur Zeit

Geschäftsführer und Leiter

der Wirtschaftsabteilung in einem Betrieb in Deutschland mit 3 Restaurants, Bankabteilung, Café und Party Service, sucht für Anfang 1975 eine neue verantwortungsvolle Aufgabe.

Offerten unter Chiffre 7439 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Deutscher (34), seit 15 Jahren im Ausland und Übersee tätig, mit allen Sparten eines First-Class-Betriebes (350 B.) bestens vertraut, sucht ähnliche Stelle als

Hotel-Manager

falls gewünscht mit fachlicher Ehefrau (32), ohne Anhang.
Englisch, Französisch, Deutsch fließend, Spanisch, Italienisch gute Kenntnisse.
Erstklassige Referenzen. Eintritt sofort oder nach Vereinbarung.

Offerten unter Chiffre 7411 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Barmaid

(Anfängerin) sucht Stelle.
Gute Sprachkenntnisse: Deutsch, Französisch, Englisch.

Offerten bitte unter Chiffre G 303139-25 an Publicitas, 6002 Luzern.

Junges Paar sucht auf Mitte März 1975 oder früher Stelle im Tessin (bevorzugt Ascona oder Umgebung).

Sie:

Hotelsekretärin, Schweizerin, 24 Jahre, 3 Jahre Handelsschule, mehrere Jahre Praxis, sucht Stelle an Réception.

Er:

Koch, Schweizer, 28 Jahre, sucht Stelle als Küchenchef in mittlere Brigade.

Zuschriften erbeten unter Chiffre 7416 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Für jungen Burschen, der Freude hat am Kochberuf, suchen wir auf Frühjahr 1975 eine gute

Lehrstelle

in Bern oder Umgebung.

Familie Hans Büschli, Schuhhandlung, 3177 Laupen.

Junge Schweizerin mit 1 1/2 Jahren Praxis im Hotelgewerbe sucht Stelle in Umgebung Lausanne, Genf als

**Hotellassistentin-
Praktikantin**

Einige Französischkenntnisse vorhanden.

Offerten unter Chiffre 7413 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Stellengesuche Demandes d'emploi



Küfmännischer Angestellter, 24, mit Praxis in Hotelbuchhaltung, sucht sofort zwecks Finanzierung von Studium

Wochenendarbeit

Buchhaltung, Büro oder Réception.

Offerten unter Chiffre 7437 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Küchenchef (Absolvent der Meisterprüfung) mit sehr guten internationalen Fachkenntnissen sucht Stelle als

Küchenchef, Sous-chef oder ähnliches

in renommiertem Hotel oder Restaurant. Stadt oder Kanton Zürich bevorzugt. Eintritt 1. Januar 1975 oder nach Vereinbarung.

Offerten unter Chiffre 7475 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizer, 31, verheiratet, in allen Sparten der Küche bestens qualifiziert, mit Ausländerfahrung, sucht Stelle als

Küchenchef

im Raume Basel-Luzern-Zürich. Eintritt nach Übereinkunft.

Offerten mit Lohnangabe erbeten unter Chiffre 7317 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

28-jähriger Schweizer, verheiratet, gelernter Koch mit Fähigkeitsausweis A und 2-jähriger Wirtepraxis, sucht auf anfangs oder Mitte Juni 1975 neuen Wirkungskreis als

Gerant/Geschäftsführer Pächter/evtl. Filialleiter

Offerten bitte unter Chiffre H 25-46504 an Publicitas, 6301 Zug.

Hôteliers et restaurateurs dans toute la Suisse, cette annonce vous concerne!

Si vous cherchez pour le printemps prochain un bon chef de cuisine, jeune, dynamique, avec 10 ans d'expérience dans l'hôtel et restauration, bon organisateur et économiste (Ecole Hôtelière) et une jeune secrétaire, diplômée d'Ecole Commerciale, sachant français, allemand, anglais, italien, bonne présence, capacité de secrétaire de direction, Si notre offre vous intéresse, veuillez nous écrire sous chiffre 7419 à l'Hotel-Revue, 3001 Bern. C'est avec plaisir que nous vous répondrons.

7419

Bin 23-jährige Schweizerin und suche auf 1. Januar 1975 interessante Stelle an der

Réception

Jahres- oder Saisonstelle. Stadthotel bevorzugt. Nebst Hotelpraxis, verfüge ich über Kenntnisse in F und E sowie auf Sweda- und NCR-42-Buchungsaufmachungen. Offerten unter Chiffre 7431 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



Selbstbaugeselle
Werkstatt - Hobby - Garage - Keller - Haushalt - Prospekt u. Preisliste verlangen
emag norm 8213 Neunkirch Schaffhauserstrasse 72

Chef de rang

débutant, Français, plusieurs saisons en Suisse, cherche emploi. Ecrire sous chiffre A 307282 à Publicitas, 3001 Bern.

Tochter mit guten Fremdsprachenkenntnissen sucht Saisonstelle als Sekretärin in Hotelfach. Wintersportgebiet in Graubünden bevorzugt.

Verena Müller c/o Mrs. S. A. Andrews 4, Elm. Court Nether Street Finchley N 3, London oder Tel. (061) 94 20 51 18-19 Uhr 7415

Barman oder Dancing-Barman

Sprachen: D, F, I, E. Jean-Pierre Jampen Tornestrasse 2 8630 Tann-Rüttli/ZH Tel. (055) 31 25 16 7430

ARBEITSSCHWEMME
Junge Sekretärin (23), zurzeit in England, sucht Saisonstelle in Winterkurort (ab 1. 1. 1975). Kein Sieno. Französisch schriftlich nach Vorlage, Englisch. Diplom einer Berner Handelsschule, 5 Jahre Praxis. Offerten mit Gehaltsangaben und Auskunft über Unterkunfts-möglichkeit sind erbeten unter Chiffre 7443 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gesucht für die Wintersaison oder in Jahresstelle, Platz als Saal-Serviertochter oder Buffetdamen. Gute Zeugnisse vorhanden. Offerten unter Chiffre 7490 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



Zu vermieten per 15. März 1975 an bester Verkehrslage in Luzern neuzeitliches

Hotel-Restaurant

mit zirka 10 Fremdenbetten.

Es mögen sich nur solvente Interessenten melden.

Offerten an Postfach 594, 6002 Luzern.

OFA 625040016



La Brasserie Feldschlösschen

met son établissement **Brasserie du Lignon**, centre commercial du Lignon près de Genève,

en affermage

dès le 1er septembre 1975. (Le titulaire actuel se voit confier un de nos établissements plus importants.)

Locaux brasserie et restaurant: 230 places (+ terrasse 160 places).

Couple qualifié avec sérieuses références, disposant de fonds propres, peut adresser ses offres détaillées à:

Brasserie Feldschlösschen

Dépôt de Genève

43-45, route des Jeunes

1227 Carouge

P 18-494

A remettre

(en location)

Le Restaurant-Brasserie «LE CHABLAIS» à Monthey.

Comprenant:

- 1 brasserie avec bar (105 places),
- 1 salle à manger divisible en 2 parties (74 places),
- 1 salle indépendante pour réunions (30 places),
- 1 cuisine aménagement Therna, caves avec monte-charge.

Situation:

Centre-ville. - Construction récente.

Date de reprise: à convenir.

Appartement et chambre indépendante pour personnel à disposition.

S'adresser à:

Caisse de pension Giovanola Frères SA, 1870 Monthey.

7445

Aus Gesundheitsrücksichten in bekanntem Kurort der Ostschweiz zu

verkauften Kleinhotel

(Jahresbetrieb) mit grossem Parkplatz, Passantenrestaurant, Speisesaal und Bar.

Kaufpreis: Fr. 595 000.—.

Hypothesen: Geregelt.

Anzahlung: Fr. 150 000.—.

Anfragen unter Chiffre C 33-904095 an Publicitas, 9001 St. Gallen.

Restaurant self-service

au centre de Montreux

à louer à des conditions extrêmement intéressantes, avec patente alcool vin/bière, bien équipé, 150 places, 2 parking à proximité. Reprise installation et matériel à conditions exceptionnelles.

Ecrire sous chiffre EV 267-92, Journal Est Vaudois, 1820 Montreux.

Einmalige Gelegenheit! Zu verkaufen in Rapperswil an bester Lage, direkt am See

Spezialitäten-Speiserestaurant mit grosser Seeterrasse

Total zirka 190 Restaurationsplätze. Sehr hoher Umsatz kann nachgewiesen werden. Erstklassige Kapitalanlage. Es möchten sich bitte nur kapitalkräftige Interessenten mit den nötigen Eigenmitteln (Barauszahlung) melden.

Offerten unter Chiffre 33-309251 an Publicitas, 9001 St. Gallen.

Hotel-liegenschaft am Thunersee

Wir verkaufen auf sofort oder nach Vereinbarung im Baurecht **Hotel-Restaurant** mit Bar und Hallenbad. Einzige Lage, zirka 30 Betten, 200 Restaurationsplätze, eigene Parkplätze, Mittelklassenbetrieb, jedoch ausbaufähig. Solvente Interessenten melden sich bitte unter Chiffre A 301646 an Publicitas, 3001 Bern.

Provence belle maison

jardin privé, grand parking. Convient-drait spécialement Hôtel-Restaurant. Proximité autoroute du soleil. Plein centre région et ville touristique en plein essor. Ecrire du tél. (022) 21 97 88. Laurancie, 2, rue du Puits-St.-Pierre, Genève. 7410

Lugano

Hotel-Verkauf

In touristisch sehr günstiger Lage am See wird in Lugano, bei ausgezeichnetem Geschäftsgang aus familiären Gründen verkauft:

- Hotel (90 Betten) Garni oder mit Restaurant, moderne Aufenthaltsräume, grosse Speisesäle
- Snack-Restaurant Bar, neu, 70 Plätze
- Dancing bestbekanntester Night Club Einzelverkauf nicht ausgeschlossen.

Kapitalkräftige Interessenten erhalten Auskunft unter Chiffre 7405, Hotel-Revue, 3001 Bern.

LAUSANNE
A remettre **café - brasserie**
Excellente situation. Grande patente. Renseignements sous chiffre PK 903350 à Publicitas, 1002 Lausanne.

Inseratenschluss: Jeden Freitag morgen 11 Uhr!

Interessanter Spezialpreis

ADS-Hotelbuchungsmaschine, neuestes Modell:

- fabrikneu, volle Garantie,
- 19 Speicher- und Rechenwerke,
- automatischer Formulareinzug mit Zeilenfindung.

Wir informieren Sie gerne.

Bitte telefonieren Sie mit Herrn H. Ecker oder Herrn B. Göpfrich.

ADS-ANKER DATA SYSTEM-AG
8021 Zürich, Telefon (01) 23 86 00

7216



... der Schlüssel zur Gastlichkeit

Hotel Mt. Cervin Réception Zermatt

Innenausbau und Möblierung erfolgte durch:

Möbelfabrik Gschwend
3612 Steffisburg
Tel. 033 37 43 43



MÖBEL FABRIK GSCHWEND

Garantiert schönstes
Hotel-Restaurant mit Bar-Dancing
 Ostschweiz, per sofort zu verkaufen. Finanzierung geregelt.
 Anfragen unter Chiffre 44-63844 an Publicitas, 8021 Zürich.

Wir suchen zu kaufen oder zu mieten
Hotel-Restaurants

für fachlich und finanziell ausgewiesene Klienten. Nehmen Sie bitte Kontakt auf mit W. Christen (Diskretion garantiert).

HOTEL-IMMOBILIEN-ZÜRICH AG
 Treuhänderbüro für das Gastgewerbe seit 1905, Seidengasse 20, 8023 Zürich 1, Telefon (01) 23 63 64. Zweigniederlassung: 8620 Wetzikon 1, Morgenstrasse 43, Telefon (01) 77 70 65.

P 44-661

Wir verkaufen das schönste und attraktivste
Dancing der Schweiz
 mit Restaurant, Bar und kleinem Hotel. Sehr guter Umsatz, Liegenschaft allerbestens unterhalten, einmalige Chance. Kapitalkräftige Interessenten erhalten

Auskunft unter Chiffre 44-63992, Publicitas, 8021 Zürich.

Sehr bekanntes, bedeutendes
Hotel-Restaurant
 gelegentlich zu verkaufen.
 Anfragen von kapitalkräftigen Interessenten unter Chiffre 44-63514 an Publicitas, 8021 Zürich.

P 44-661

Importante société possédant affaire saisonnière (restaurant bar dancing avec 25 employés fonctionnant du 1er avril à fin octobre) cherche à acheter ou à louer

affaire
 analogue (éventuel Hôtel) uniquement pour saison hivernale (de décembre à fin mars).
 Unsere Gesellschaft wäre an Kauf oder Pacht eines Wintersaison-Betriebes interessiert. Es kommt nur ein

Hotel oder Restaurant
 eventuell Barbetrieb, in Frage mit maximal 30 Angestellten, welcher von Dezember bis Ende März geöffnet ist, da ab 1. April bis Ende Oktober ein Sommergeschäft betrieben wird. Offerten erbitten an Neuchâtelte A.C. Postfach 639 Neuenburg, Telefon (038) 24 34 00. ASSA 87-463

Kurort

St. Galler Oberland
 Verkauf eines sehr schönen

Hotel-Restaurants
 direkt im Zentrum des Kurortes bei den Skiliften, 20 Betten, Restaurant 150 Plätze, Umsatz über Fr. 300 000,-. Tadellose Existenz für Fachleute.

Verlangen Sie bitte Auskünfte unter Chiffre 44-6163 von Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

Aktion saubere Schweiz
Pour la propreté en Suisse
Iniziativa Svizzera pulita



Wer vermietet Hotel
 oder Pension an Feriengemeinschaft, 50 bis 80 Personen, in Ski- und Wandergelände, März 1975 oder August 1975 und Februar 1976, mit oder ohne Personal?
 Offerten unter Chiffre 44-403937 an Publicitas, 8021 Zürich, oder Telefon (01) 34 97 04.
 P 44-403937

Zu verkaufen in französischer Kleinstadt, Nähe Schweizer Grenze,

Cabaret-Dancing
 Patent für Betrieb bis 04.00 Uhr. Erstklassige Einrichtung. Grosse Kundenschaft. Sehr interessanter Preis.

Angebote unter Chiffre 0 03-992408 an Publicitas, 4001 Basel.

Gerra Gambarogno
 Zu verkaufen, in schöner Aussichtslage,

Pension
 mit 20/22 Betten, Restaurant-Bar, grosse gedeckte Loggia, ebener Garten mit Tanzfläche, Jeder moderne Komfort vorhanden. Interessanter Preis, mit günstigen Zahlungsbedingungen.

Auskünfte erteilt: Casella Postale 12032, 6601 Locarno. ASSA 84-15866

Zürich-City
 Zu verkaufen modern, neuzeitlich eingerichtete

Cafeteria
 Interessanter Betrieb für Gerant(in) oder Ehepaar.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne unter Chiffre OFA 2338 ZD Orell Füssli Werbe AG, 8022 Zürich.

Graubünden
 In der Nähe eines weltbekannten Winter- und Sommersportzentrums

Hotel-Restaurant
 zu verpachten.
 Sehr günstige Konditionen.

Einzelheiten erfahren Sie unter Chiffre 18-5461 bei Publicitas, 7002 Chur.

Ascona
Hotel-Restaurant
 mit 70 Betten zu verkaufen.

Offerten unter Chiffre 163138 an Publicitas, 6601 Locarno.

Im Zentrum Bellinzonas zu vermieten
Hotel-Restaurant
36 Betten

Informationen und Offerten unter Chiffre 124.671, Publicitas, 6601 Bellinzona.

Hotel Garni
Laax bei Films

zu verkaufen
 Projektiertes Hotel Garni mit 3000 m² Bauland an vorzüglicher Geschäftslage im aufstrebenden Sommer- und Winterkurort Laax. Sehr günstige Erstellungskosten. Sonderwünsche können noch berücksichtigt werden.
 116 Betten, 4 1/2-Zimmer-Wohnung
 40 Parkplätze, Autoeinstellhalle für 16 Autos.
 Offerten an Riedi Ruffner Theus Treuhänder- und Revisionsgesellschaft 7000 Chur.
 OFA 55.743.004

Zu verkaufen in bekanntem Sommer- und Winterkurort in der Ostschweiz (Baujahr 1972), modernes, mit allem Komfort ausgestattetes

Hotel-Restaurant, Grill-room, Dancing, Bar
 340 Plätze, 54 Gästebetten, eigenes Hallenbad. Umsatz zirka 1,7 Mio Fr. Verhandlungspreis 3,5 Mio Fr.

Offerten an H. Holenstein, Gaststättevermittlung, Schnebelstrasse 7, 8046 Zürich.

Wir suchen
 als erfahrenes Wirte-Ehepaar mit langjähriger, selbständiger Praxis

per 1. April 1975

oder nach Vereinbarung ein kleineres

Spezialitäten-Restaurant

eventuell mit Hotel garni zu mieten, vorzugsweise im Raume Zürich oder Seegemeinden.

Offerten unter Chiffre 7304 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junges Schweizer Ehepaar sucht auf Ende Sommer 1975

Hotel oder Motel
 mit kleiner Restauration in

Gérance eventuell Pacht
 zu übernehmen.

Offerten unter Chiffre 7472 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Ihr Hotelgast möchte zeigen, wo er seine Ferien verbrachte.

Ein Hotelprospekt in bunten Farben ist eine direkte Werbung für Sie.

Verlangen Sie eine Beratung für den Druck eines Prospektes in Buch- oder Offsetdruck.

Druckerei des «Bund»
 F. Pochon-Jent AG
 Effingerstrasse 1
 3001 Bern
 Tel. (031) 25 66 55

Ehrung von treuen Angestellten

Treuen Angestellten von Zeit zu Zeit etwas persönliche Aufmerksamkeit zu schenken lohnt sich nicht nur, sondern gehört mit zu den Pflichten eines vorzüglichen Arbeitgebers. Ein spontanes Geschenk kann viel Freude bereiten. Deshalb machen viele Arbeitgeber seit Jahren Gebrauch von den vom Schweizer Hotelier-Verein empfohlenen Dienstlergeschenken. Unsere Anregung, treuen Angestellten nach 5jähriger Mitarbeit eine gravierte bronzene, nach 10jähriger Mitarbeit eine silberne und nach 15jähriger Mitarbeit eine goldene Medaille zusammen

Starline-Brass-Dispenser
 Fruchtsaft-Grundstoff (Gadiso-Starline) geeignet für sämtliche Apparate, Orange, Citron und Grapefruit. Prompter Reparaturservice.
 Generalvertretung für die ganze Schweiz
ARAP AG
 8440 Brunnen
 Tel. (043) 31 14 41

Sämtliche Malerarbeiten besorgt schnell und sauber seriöses

Maler-geschäft
 zu günstigen Konditionen.
 Tel. (031) 44 72 65 (nach 19 Uhr)
 Assa 79-55693

Buffetwagen

gesucht (Occasion) für das Servieren von heissen Gerichten.

Offerten an:
 Culinas AG, BSR, Villa Belvoir
 8246 St. Niklausen-Luzern
 Telefon (041) 44 44 44.

P 25-43

Hotel-Revue-Inserate werden in der ganzen Schweiz gelesen!

Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit bestem irischem
Rauchlachs
 (direkt vom Produzenten)
 Seiten zu zirka 1,000 kg Fr. 32.- per kg
 Seiten zu zirka 1,4-1,7 kg Fr. 35.- per kg
 Seiten zu zirka 1,7 und darüber Fr. 38.- per kg
 Frische, Ankunft jeden Mittwoch per Flugzeug.
 Bestellungen ab 5 Seiten.

Semo Trading Ltd.
 Leimenstrasse 76.

4051 Basel
 Telex: 64 168, Telefon (061) 23 69 79, 09.00-12.00 und 14.30-17.00 Uhr.

7341

Aktion saubere Schweiz
Pour la propreté en Suisse
Iniziativa Svizzera pulita



In tiefer Trauer teilen wir Ihnen mit, dass unsere liebe Mutter, Grossmutter, Schwester, Tante und Schwägerin

Anny Bühlmann-Müller
 einst Hotel Mostrose

ihrem geliebten Gatten in die Ewigkeit gefolgt ist. Auch sie starb zwei Wochen später an den schweren Folgen des Verkehrsunfalles im Alter von 64 Jahren. Ihr Leben war selbstlose Unterstützung ihres Gatten und treue Pflichterfüllung.

Wir bitten Sie, der lieben Verstorbenen ein gutes Andenken zu bewahren und ihrer im Gebete zu gedenken.

6000 Luzern, 24. November 1974
 Bergstrasse 38

In tiefer Trauer:
 Rudy und Helga Bühlmann, Origgio, und Tochter Bettina Rosali Stöckli-Müller Mary und Max Keller-Müller und Anverwandte

Trauer Gottesdienst und Beerdigung haben Mittwoch, den 27. November 1974, in Luzern, stattgefunden.

Gemeinsames Sterbegeächtnis: Samstag, den 7. Dezember 1974, 8 Uhr, in der Hofkirche, Luzern.

Statt Blumen möge man bitte wohlthätiger Institutionen gedenken.

Leidzirkulare konnten leider keine versandt werden.

P 25-52305

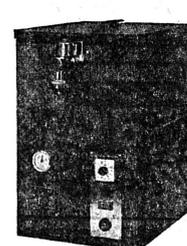
Schlagrahm-Automaten

Wir führen verschiedene Modelle in Chromstahl oder Teak

- Beste Rahmqualität
- Unübertroffene Haltbarkeit
- Dreifache Volumenvergrösserung
- Einfache Bedienung
- Absolute Sauberkeit
- Konstante Kühlung
- Kinderleichte Bedienung, absolut narrensicher

Zurzeit ist ein Vorführmodell zu vorteilhaftem Preis abzugeben. Verlangen Sie unser Angebot.

LEO MEIER, HOTELBEDARF, 8730 UZNACH
Telefon (055) 72 23 77



Herr	Frau	Fr. Name	Vorname	Dienstjahre	von	bis	Diplom in frz., ital.	Medaille bronze silber gold	Gesch.-Nr.	auf dem Diplom einzusetzendes Datum
					19	bis 19				
					19	bis 19				
					19	bis 19				
					19	bis 19				
					19	bis 19				
					19	bis 19				
					19	bis 19				
					19	bis 19				
					19	bis 19				

Hotel: (Stempel) _____ Datum: _____
 Ort: _____ Unterschrift: _____

Unsere Lager haben sich gewaltig gelichtet

Unsere Weberei hat die Fabrikation von Hotelwäsche eingestellt.

Wir offerieren unser gesamtes restliches Warenlager zu folgenden

unglaublichen Preisen:

Tischtücher	weiss 135 x 170 cm Qualität LW	Fr. 19.50
Tischtücher	weiss 100 x 135 cm Qualität de Luxe	Fr. 14.50
Napperons	weiss 90 x 90 cm Qualität LW	Fr. 9.50
Servietten	weiss 40 x 40 cm Qualität Standard	Fr. 1.65
Servietten	weiss 60 x 60 cm Qualität LW	Fr. 2.90

Nur noch solange Vorrat

Die Näherei ist überlastet, darum geben wir 119 Ballen Tisch-
tuchstoff weiss à zirka 50 m, 135 cm breit, zu Fr. 12.50 per m ab.

Buffet-Schürzen mit Latz, weiss	Fr. 12.80
Chef-Schürzen ohne Latz, weiss	Fr. 8.60



Bestellen Sie bald, unser Telefon ist zu folgenden ausserordentlichen Zeiten bedient:

Morgens 6.00–13.00 Uhr
Abends 18.00–21.00 Uhr

Leinen Wicki

Gartenstrasse 69, 4000 Basel
Telefon (061) 22 32 98

Wegen Umstellung auf grössere EDV-Anlage verkaufen wir auf März 1975 unseren

Magnetkarten-Computer NCR 449-701-1

Programm-Unterlagen für Verarbeitung Tageseinnahmen Restaurants, Erstellung Rekapitulationen, Lohnbuchhaltung Gastgewerbe, Betriebsbuchhaltung usw. können mitübernommen werden.

Die Anlage wurde von NCR laufend gewartet.

Es handelt sich um eine äusserst preisgünstige Occasion.

Anfragen und Offerten sind zu richten an

MEIER & CO., Treuhand- und Beratungsstelle für das Gastgewerbe
Kalkbreitestrasse 69
8003 Zürich
Telefon (01) 33 27 03

Danksagung

Die vielen Beweise mitfühlender Anteilnahme, die wir beim Heimgang unseres lieben Gatten, Vaters, Schwiegervaters, Grossvaters, Schwagers und Onkels

Josef Bühlmann-Müller

In so reichem Masse erfahren haben, sind uns ein grosser Trost im schweren Leid und eine Quelle der Kraft. Bewegten Herzens danken wir Herrn Domherr Pfarrer Bühlmann für seine ergreifenden Worte am Grabe und in der Hofkirche wie auch allen Verwandten, Freunden und Bekannten für die prachtvollen Kranz- und Blumenspenden und die zahlreichen Zuwendungen an wohltätige Institutionen. Unseren innigen Dank sprechen wir dem Männerchor Frohsinn für den erhebenden Gesang und den Fahndedelegationen für ihr Grabgeleit aus. Schliesslich danken wir allen aufs herzlichste, die dem lieben Verstorbenen durch ihre Teilnahme an der Trauerfeier die letzte Ehre erwiesen haben. Wir bitten, ihm ein gutes Andenken zu bewahren und seiner im Gebet zu gedenken.

Luzern, im November 1974

Die Trauerfamilien

Sterbgedächtnis: Samstag, den 7. Dezember 1974, 8 Uhr, in der Hofkirche.

30 000 Angestellte fehlen dem schweiz. Gastgewerbe

Dies bedeutet: Lohnkostenexplosion, Umsatzeinbussen, Leistungsabbau, Betriebsschliessungen.

Diese schwerwiegenden Folgen können teilweise vermieden werden.

Die Lösung heisst:
konsequente Arbeitsteilung – optimale Rationalisierung.

Wir haben uns das Ziel gesetzt, Sie von den Wäschesorgen zu befreien. Deshalb erstellen wir die modernste Waschanstalt Europas. Wir sind in der Lage, Sie mit gepflegter Leihwäsche in bester Qualität zuverlässig und vorteilhaft zu bedienen.

Grosse Vorteile für Sie:

- jederzeit **problemlos** erstklassige Wäsche für Ihre Gäste,
- das bisher in Wäscherei und Lingerie eingesetzte Personal kann künftig besser eingesetzt werden, in Küche, Keller, Service, am Buffet und in den Etagen,
- Investitionen für Wäsche und Waschmaschinen entfallen,
- freierwerdender Raum lässt sich ertragbringend nutzen.

HOTEL-WÄSCHE AG

Weinbergstrasse 149, 8006 Zürich, Telefon (01) 60 17 02

213



Inseratenschluss: Jeden Freitag morgen um 11 Uhr!



Aktion Chef-Torchons

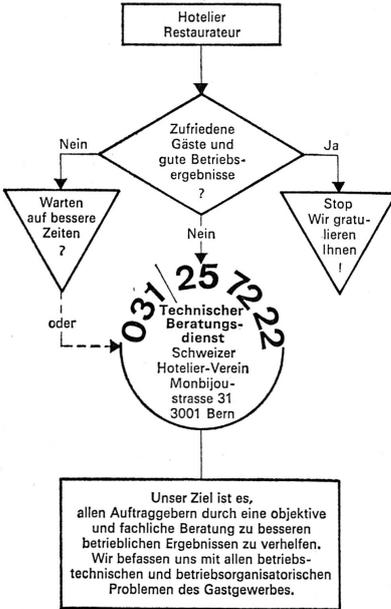
Art. Nr. 100-1, aus la Spezial-Torchongewebe, Zwirn, écu, 45 x 75 cm
Stückpreis bei Bezug von

St.	25	50	100
Fr.	1.85	1.75	1.65

Bestellen Sie bitte heute noch! Telefon (041) 22 55 85

Abegglen-Pfister AG Luzern

Anschlagbrett Tableau noir



Individuelle, moderne, zielstrebige Service-Stufenausbildung für die gepflegte Praxis im Hotel- und Gastgewerbe. Nächste Kurse:

BLÄTLERS
Spezialfachschule

Service
27. 1.-7. 2. / 5. 5.-16. 5.

Bar
6. 1.-17. 1. / 3. 3.-14. 3.

Flambieren/Tranchieren
20. 1.-24. 1. / 17. 3.-21. 3.

Chef de service
26. 5.-30. 5.

Weinseminar
24. 2.-28. 2.

Bar-Management
7. 4.-11. 4.

6000 LUZERN
Murbacherstrasse 16

Massage-Kurse

Rasche und seriöse Ausbildung in allgemeiner Körper- und Sportmassage. Diplomabschluss. Prospekte anfordern.

Leitung: P. Härtsch, Masseur der Schweiz. Skinationalmannschaft Fitness-Center Flair, Torstrasse 17 9000 St. Gallen
Telefon (071) 25 37 60.

P 33-43439

Für Ihre Agenda

Pour votre agenda

Datum/Dauer	Veranstaltung	Ort
Dezember		
2. 12.	Bündner Hotelier-Verein	Chur
3. 12.	Verwaltung Reka	Bern
4. 12.	Zentralvorstand SHV	Bern
4. 12.	Verwaltungsrat Holding SHV AG	Bern
4. 12.	Generalversammlung Holding SHV AG	Bern
4. 12.	Verwaltungsrat Planag SHV AG	Bern
4. 12.	Generalversammlung Planag SHV AG	Bern
4. 12.	Stiftungskomitee Hotelfachschule SHV	Bern
5. 12.	Ausserordentliche Delegiertenversammlung SHV	Bern
9.-13. 12.	Betriebsleiterkurs SHV	Interlaken
17.-20. 12.	Kaderkurs SHV Nr. 47	Interlaken
18. 12.	Abteilungsleiter-Rapport Geschäftsstelle SHV	Bern
1975		
Januar		
13.-15. 1.	ERFA 11	Sonnenalp/ Sonthofen
27. 1.	Beginn Vorbereitungskurs Hotelfachschule	Lausanne
		Luzern
		Films
27.-28. 1.	ERFA 1	
28.-29. 1.	ERFA 7	

Was tut sich in der Schulung?

Dürfen wir Sie orientieren?

Sagen Sie uns, für welche Kurse, Seminare und Dienste unserer Abteilung Sie sich interessieren. Wir senden Ihnen gerne eine umfassende Dokumentation!

- Seminar SHV für Unternehmungsführung in Hotellerie und Restauration; mit Diplomabschluss (viermal 3 Wochen)
- Betriebsleiterkurs SHV (5 Tage)
- Séminaire de développement humain en Suisse romande (3 jours)
- Kaderkurs SHV (4 Tage)
- Fachkurse SHV/SWV zu Fragen der Rationalisierung (1 Tag)
- Dokumentation über die gastgewerblichen Lehrberufe
- Dokumentation über die gastgewerblichen Ausbildungsmöglichkeiten
- Anmeldeformular für die Vermittlung von Kochlehrlingen und Köchinnen-lehrtöchtern

Wo erreicht Sie unsere Information?

Name: _____ Vorname: _____

Adresse: _____

Telefon: _____

Wo erreichen Sie uns?

Schweizer Hotelier-Verein, Abteilung für berufliche Ausbildung
Monbijoustrasse 31, 3001 Bern, Telefon (031) 25 72 22

Prescriptions de place

Des prescriptions relatives à la publication d'annonces à des places déterminées ne peuvent être acceptées que comme des vœux, mais en aucun cas comme conditions de l'ordre d'insertion.

NEUE BAR-FACHSCHULE

Neuzeitliche Fachausbildung für MIXEN und BAR-SERVICE. Langjährige Kursleiterin. Tages- und Abendkurse in Deutsch, Französisch und Englisch.

Schüler mixen selbst!

Unsere BAR-Kurse beginnen:

2. Dezember 1974

27. Januar 1975

M. Fürer, Kursleiterin

Leonhardstrasse 5, 8001 Zürich, neben Hotel Leoneck
Tel. (01) 32 04 64/(01) 34 92 55



Management im Gastgewerbe
2 1/2 tgl. FÜHRUNGSLERHANG für Selbständige, Vorgesetzte und Nachwuchskräfte. Prospekt anfordern.
CH-1854 Leysin · HOSPRO S.A.
Telefon 025/ 6 25 24

Die Hotel-Fachschule ist ein guter Weg für Leute, die im Beruf vorwärtskommen wollen

Das ist unbestritten. Wer aber aus irgendwelchen Gründen keine Fachschule besuchen kann, der braucht dennoch nicht auf eine seriöse Weiterbildung zu verzichten.

Denn es gibt jetzt einen modernen Weg, sich weiterzubilden, ohne auf Arbeit und Verdienst zu verzichten: den neuen Heimlehrgang für das Hotel- und Restaurationswesen am Institut Mössinger, der Fernschule mit Erfahrung.

Sie lernen zu Hause, in der Freizeit, wann es Ihnen am besten passt. Sie halten engen Kontakt mit Praktikern aus der Hotel-Branche, die Ihnen in jeder Beziehung raten und helfen. Und Sie machen zum Schluss eine Prüfung an unserer Fachschule in Zürich.

Tun Sie etwas für den Erfolg im Beruf. Unternehmen Sie etwas, um mehr zu wissen, mehr zu können, mehr zu leisten. Wenn Sie uns den nachstehenden Bon senden, dann informieren wir Sie kostenlos über das Kursprogramm.

Institut Mössinger, 8045 Zürich
Räffelstrasse 11, Telefon (01) 35 53 91

HR 55
Kostenlose Informationen erbeten für neuen Hotel-Fachkurs.

Name _____

Strasse _____

Ort _____

Planen Sie Ihre Karriere!

hotel revue

Werden Sie Abonnent

Für Fr. 46.- pro Jahr (Inland) oder Fr. 60.- pro Jahr (Ausland) erhalten Sie die HOTEL-REVUE jede Woche ins Haus. Lückenlos. Nur so sind Sie sicher, keinen Artikel und kein Inserat zu verpassen, das Ihre berufliche Laufbahn entscheiden könnte.

hotel revue

- Das Fachorgan für Hotellerie und Fremdenverkehr
- Attraktiver Stellenanzeiger
- Erscheint jeden Donnerstag

Name: _____

Vorname: _____

Beruf: _____

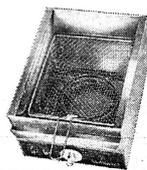
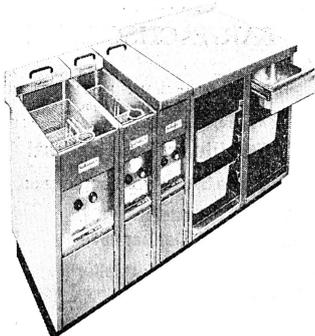
Strasse: _____

PLZ/Ort: _____

HOTEL-REVUE
Postfach, 3001 Bern

Valentine-Friteusen nach Gastronom

Oelinhalt:
9, 12 und 18 Liter



Tischfriteuse T-4-INOX,
380 V, 3800 W, 5 Liter
Fr. 490.-

Beliebig kombinierbar. Einheiten von 20, 30 und 40 cm Breite
Gastronorm: Höhe/Tiefe 85 x 60 cm oder 90 x 70 cm
Diese fahrbaren Typen nur noch in die Kombination einschieben, sie passen zu allen Arbeitsfischen usw.

Vollautomatische Oelklärung
einfachste Bedienung, spezieller Trockengangschutz
grosse Leistung, sehr günstiger Preis,
minimster Platzbedarf

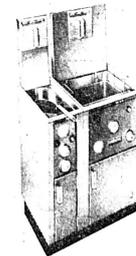
Weiter liefern wir zu vorteilhaften Konditionen: Alle Lükon-Apparate, Waagen, Aufschnittmaschinen, Kartoffelschälmaschinen, Wäschemangen.

Generalvertretung und Service:
H. Bertschi, 8053 Zürich, ☎ (01) 53 20 08, Sillerwies 14

Valentine-Friteusen

Standmodelle, freistehend, ab Fr. 1370.—

Bassin-Inhalt 6-18 Liter.
Ausführung in Chromstahl.
Alle Bassingrößen beliebig kombinierbar.

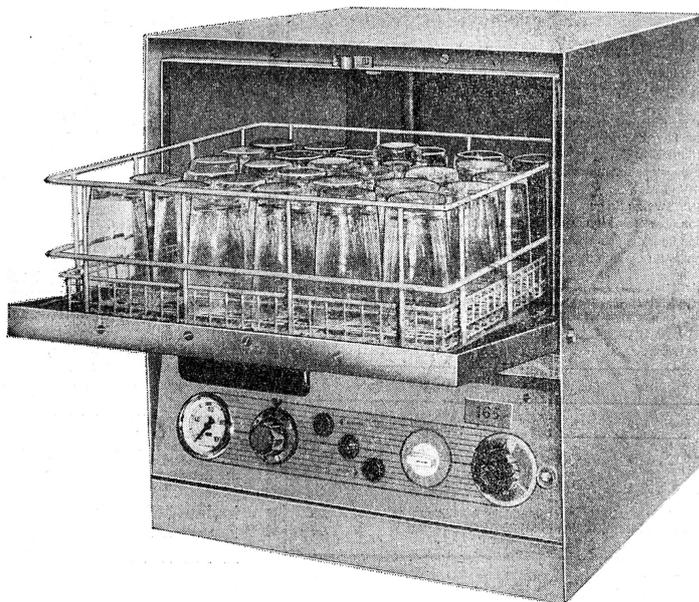


P-1

COMBI P 1 + C

LIBO BERN

Geschirrwashautomaten für das Gastgewerbe



Gläserwaschautomat LIBO GWA 165

Abmessungen: 45 x 45 x 61 cm
Leistung: 1000 Gläser pro Stunde gewaschen – gespült,
auf Wunsch Biergläser zusätzlich kaltgespült

LIBO BERN Geschirrwashautomatenfabrik

Länggassstrasse 65 / Gewerbestrasse, 3012 Bern, Telefon (031) 23 83 55/56

WELCHE ERLEICHTERUNG!
Ein ganzes Jahr garantiert keine Küchenschaben.
Offerte und Referenzen erhalten Sie kostenlos.
Hans Wyss AG, Hygiene-Service,
Alte Landstrasse 61, 8800 Thalwil,
Telefon (01) 720 65 66.
OFA 67873005

In der Zeit

die es braucht, um dieses Inserat zu lesen, hätten Sie eine Mahlzeit in Ihrem



Litton Mikrowellen-Herd

kochen und braten können.



Von beerex, dem Perfektionisten für Verpflegungs-Profis.

beerex ag, Talacker 42, 8001 Zürich,
Telefon (01) 23 33 49.

Inseratenschluss:

Jeden Freitag morgen 11 Uhr!

Sie — oder 12 Männer

Mit dieser Rolba-Kleinschneeschleuder R-60 erzielen Sie die Leistung von 12 fleissigen Schneeschauflern. Fordern Sie unverbindlich unsere Winterdienstdokumentation an — oder greifen Sie zum Telefon. Unter 01/25 67 50 stehen Ihnen unsere Berater für Ihre Schneeprobleme zur Verfügung... und eine Rolba-Servicestelle ist bestimmt in Ihrer Nähe. Rolba-Schneefrässchleudern ab Fr. 3140.-



ROLBA AG
Bärengrasse 29
8039 Zürich
Tel. 01/256750

Ein Schweizer Produkt

Neu: Einrichtungscener für das Gastgewerbe



Lassen Sie Ihr Hotel, Restaurant oder Café durch unser Fachpersonal einrichten. Wir leisten saubere Arbeit und liefern Qualitätsmöbel zu vernünftigen Preisen. — Wir lösen Ihr Problem. Ganze Restaurationsbestellungen. — Vorhänge, Lampen, Wandteppiche, Spannteppiche direkt ab Rollen in extra strapazierfähiger Qualität. — Grosse Auswahl. — Verlangen Sie unverbindliche Offerte mit Referenzliste.

Möbel- und Teppich-Center Ferrari Jona/Rapperswil

Tel. (055) 27 71 21

Filialen in: Winterthur, Tel. (052) 23 70 61 und Brunnen, Tel. (043) 21 65 65 an der Hauptstrasse Rapperswil-St. Gallen
St. Gallerstrasse 40 vis-à-vis Bahnhof

BON Bitte senden Sie mir den neuen Rolba-Registerprospekt für Kleinschneeschleudern

Name: _____
Adresse: _____
(PLZ) Ort: _____
Einsenden an: ROLBA AG, Postfach, 8039 Zürich