Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 83 (1974)
Heft: 49

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

hotel revue

Nr. 49 5. Dezember 1974

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
Einzelnummer Fr. 1.–

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

Währungspolitisch flexibel

Von Dr. Richard Schwertfeger

Die schweizerische Fremdenverkehrswirtschaft hat die Aenderungen im Weltwährungssystem über die anhaltende Aufwertung des Schweizer Frankens seit 1971 immer stärker zu spüren bekommen. Auch die Septemberzahlen, die als letzte vorliegen, melden wieder einen Rückgang der Ausländerübernachtungen um 6 Prozent gegenüber dem Vorjahr bei konstanten Inländerfrequenzen und weiter rückläufiger Bettenbesetzung.

Hinter der Währungsentwicklung stehen Ursachen, die sich der Einflussnahme durch unser kleines Land entziehen. Um so mehr kann verlangt werden, dass jene wenigen Beeinflusungsmöglichkeiten voll ausgeschöpft werden, die den Währungsbehörden der Schweiz – Bundesrat und Nationalbank – zur Verfügung stehen. Dies war, wie wir mit Befriedigung feststellen, anlässlich der neuen Spekulationswelle der Fall, wenn auch die Reaktion des Bundesrats etwas zu spät erfolgte.

Bundesrat und Nationalbank standen vor der Aufgabe, eine massive Nachfrage nach Schweizer Franken durch ausländische Interessenten – worunter Oelproduzenten – abzuwehren, ohne der Inflationsbekämpfung untreu zu werden und die Interessen der aussenwirtschaftsorientierten Branchen auf unheilvolle Weise zu beeinträchtigen. Letzteres wäre wohl eingetreten, wenn man in Zürich und Bern der Entwicklung freien Lauf gelassen hätte in der Erwartung, der freischwankende Wechselkurs würde früher oder später zu einem Zusammenbruch der Spekulation führen. «Früher oder später» wäre aber für zahlreiche Unternehmungen, ja ganze Branchen entscheidend geworden. Es ist nicht auszudenken, welche Auswirkungen das überhöhte Kursniveau der letzten Wochen auf die Ausländerfrequenzen in der bevorstehenden Wintersaison, aber auch in der Sommersaison 1975 hätte bewirken können, wenn die Korrektur noch Monate auf sich hätte warten lassen.

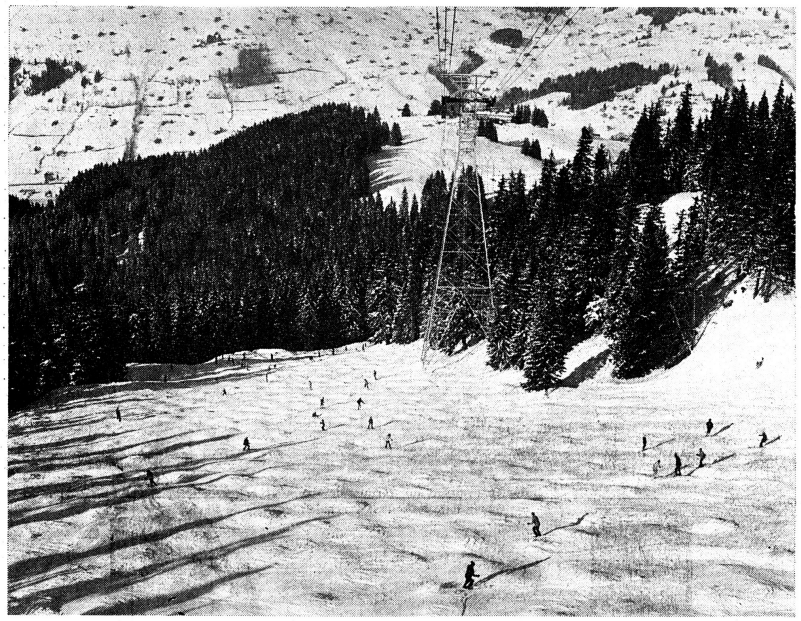
Man hätte diese Korrektur auch einfach der Nationalbank überlassen können. Diese wäre dann gezwungen gewesen, am Devisenmarkt Dollars zur Stützung aufzukaufen und die schweizerische Notenbank-Geldmenge entsprechend zu vergrössern. Angesichts der Höhe der Beträge, die unser Noteninstitut hätte übernehmen müssen, wäre das Ziel der Inflationsbekämpfung über eine geplante Gestaltung der Geldmenge rasch ins Wanken gekommen. Die Kurskorrektur hätte mit mehr Inflation erkauft werden müssen. Was der Fremdenverkehr beim Wechselkurs gewonnen hätte, hätte er sogleich durch den Preis- und Kostenauftrieb wieder verloren.

Dass der Bundesrat mit einer neuen «Verordnung über Massnahmen gegen den Zufluss ausländischer Gelder», gestützt auf den Währungsbeschluss, die Situation wieder unter Kontrolle gebracht hat, ist auch die für den Fremdenverkehr günstigste Lösung. Die Verordnung bekämpft nicht die Symptome der neuen, kurzfristigen Geldschwemme aus dem Ausland, sondern ihre Ursachen: ein fast hysterisch zu nennendes Profit- und Sicherheitsstreben mächtiger Dollarbesitzer. Das Profitstreben wird ihnen dadurch verleidet, dass sie einstweilen für ihre neuen Anlagen in der Schweiz mit einer Strafkommission von nicht weniger als 3 Prozent im Quartal rechnen müssen. Es ist auch nicht mehr so leicht möglich, diese Strafkommission, die zum wiedereingeführten Verzinsungsverbot für neue ausländische Gelder hinzukommt, durch Devisentermingeschäfte zu umgehen. Die Schweizer Banken dürfen Franken auf Termin an Ausländer nur in dem Ausmasse verkaufen, in welchem sie diese Transaktionen im Oktober – vor Ausbruch der Spekulationswelle – taten. Es ist klar, dass sie dabei jenen den Vorrang gewähren werden, die schon vorher ihre traditionellen Kunden waren und die Mittel zur Finanzierung von Aussenhandelstransaktionen benötigen.

Die neue Verordnung hat den grossen Vorteil, dass von ihr keine Auswirkungen auf die schweizerische Notenbank-Geldmenge ausgehen. Diese kann weiterhin unter Kontrolle gehalten werden, so dass die Inflationsbekämpfung in dem Ausmasse fortgeführt wird, das gesamtwirtschaftlich als tragbar erscheint. Nationalbank und Bundesrat haben erst vor kurzem wieder bekräftigt, dass sie keine Deflationspolitik verfolgen, die unkontrollierbare Beschäftigungseinbrüche nach sich zöge.

Die Devisenmärkte haben auf die schweizerische Massnahme sofort reagiert. Erste Folge war eine kräftige Befestigung der D-Mark, die fremdenverkehrspolitisch im jetzigen Zeitpunkt sehr erwünscht ist. Der Dollarkurs schwankt immer noch. Hier sind nach wie vor Kräfte am Werk, die sich dem Einfluss der Schweiz entziehen.

Das geschickte, wenn auch etwas späte Handeln der Bundesbehörden lässt den Schluss zu, dass bei künftigen Währungsunruhen, die ja leider nicht auszuschliessen sind, die berechtigten Anliegen der Fremdenverkehrswirtschaft im Rahmen des Möglichen gewahrt bleiben. Gegenüber der Situation von 1971 oder 1973 ist dies ein deutlicher Fortschritt, ein Lichtblick für die nächste Zukunft, für die ja nicht nur währungspolitische Störfaktoren zu berücksichtigen sind, sondern auch zunehmende konjunkturelle Ungewissheiten im In- und Ausland. Die Hoffnung ist nicht ganz unberechtigt, dass Bundesrat und Nationalbank bald auch in der Konjunkturpolitik so flexibel zu handeln verstehen, wie sie dies soeben in der Währungspolitik bewiesen haben.



Jamais la Suisse n'aura connu une avant-saison d'hiver à marquer d'une pierre aussi blanche qu'en 1974! Il est vrai que cette année, à maints autres égards, était déjà entrée dans l'Histoire. (Photo ONST)

A propos des votations du 8 décembre 1974

Déficits sans fin?

Le 8 décembre prochain, le peuple et les cantons devront se prononcer sur deux questions de la plus haute importance concernant la situation financière et les comptes de la Confédération. Il s'agit plus précisément de l'arrêté fédéral instituant des mesures propres à améliorer les finances fédérales et de l'arrêté fédéral freinant les décisions en matière de dépenses (frein aux dépenses).

Ces deux arrêtés impliquant une modification de la constitution fédérale sont donc soumis au référendum obligatoire et proposés sans retard à la décision des citoyens et des cantons. Comme nous venons de le dire, il s'agit d'une votation fort importante ou, en d'autres termes, d'une décision dont la portée et l'urgence sont considérables. C'est pouquoi il est indispensable que chaque citoyen conscient de ses responsabilités se fasse une opinion et l'exprime par son bulletin de vote.

Besoins croissants

Chacun sait que, depuis 1971, les dépenses de la Confédération augmentent constamment et que l'accroissement des recettes ne suit pas au même rythme. Depuis quelques années, les comptes de la Confédération bouclent par des déficits de plus en plus considérables. Il est facile de fulminer à ce sujet, mais cela ne sert à rien. Il ne faut pas perdre de vue que ce n'est pas le seul plaisir de dépenser ou le renchérissement qui sont responsables de cette situation, mais bien plus l'augmentation des tâches qui chaque année sont confiées à l'Etat et qui mettent les deniers publics à contribution. C'est certainement la principale cause de cette évolution. Lorsque, en 1973, les comptes de la Confédération bouclèrent par un déficit de 780 millions de francs et que le budget pour l'année suivante confirma cette tendance, le Conseil fédéral proposa au Parlement une série de mesures pour, d'une part procurer davantage de recettes à la Confédération et, d'autre part, freiner les dépenses, afin qu'elles demeurent dans des limites supportables.

Regrettable résistance

Certaines mesures d'urgence pour rétablir l'équilibre des finances fédérales sont déjà en vigueur. C'est le cas par exemple de la surtaxe douanière sur les carburants, de l'augmentation des droits sur les huiles de chauffage, de l'interdiction d'augmenter l'effectif du personnel de la Confédération, etc. S'il est compréhensible d'une part que les personnes les plus touchées veuillent recourir au référendum facultatif contre les surtaxes ci-dessus mentionnées, il est regrettable que les premières tentatives absolument nécessaires pour équilibrer les finances fédérales se heurtent à une résistance et risquent ainsi de devenir inefficaces.

Eviter des déficits!

Les textes législatifs visant, par voie constitutionnelle, à augmenter notablement les recettes (hausse de l'impôt sur le chiffre d'affaires et de l'impôt de la défense nationale) et pour freiner les dépenses (freiner les décisions du Parlement en matière de dépense) ont donc une importance économique et politique considérable. Ils constituent la condition sine qua non pour éviter de nouveaux et plus grands déficits dans les comptes de la Confédération et pour maintenir l'équilibre des finances fédérales. Il est clair que de telles mesures ne sont guère populaires, mais il est clair aussi que le citoyen conscient de ses responsabilités et jugeant la situation objectivement ne pourra nier qu'elles sont absolument indispensables. Un rejet des propositons présentées le 8 décembre au vote populaire aurait des conséquences incalculables et représenterait pour de nombreuses années une lourde hypothèque économique.

La loi sur le crédit hôtelier en danger

L'hôtellerie serait peut-être une des premières à ressentir les effets d'un résultat négatif de la votation du 8 décembre. Nous pensons en particulier à la revision de la loi sur le crédit hôtelier qui a déjà été approuvée par le Conseil des Etats et qui sera discutée par le Conseil national au début du mois de décembre. Une des principales innovations de cette revision est de renforcer la base financière de la Société suisse de crédit hôtelier (SCH), renforcement qu'on ne saurait trop souhaiter, si l'on veut que cette institution puisse poursuivre son activité – actuellement stagnante – dans le domaine des rénovations et des achats d'hôtels ainsi que de la rénovation des équipements de stations. La nouvelle loi devrait autoriser le Conseil fédéral à mettre à la disposition de la SCH, en cas de besoin, de nouveaux prêts d'un montant maximal de 5 millions de francs par an, jusqu'à une limite maximale de 25 millions de francs. Dans les conditions actuelles et étant

(Suite deuxième page)

Aus dem Inhalt

ERFA-Symptome	**2**
Une intéressante année de voyages	**3**
CIWLT: Dem Schlafwagen entwachsen	**3**
Die Sorgen der Reisebüros	**5**
Une station à cœur ouvert	**7**
Inflation: un appel au monde	**9**
Ramada polstert sich	**11**
La cuisine au gaz naturel	**13**
Von der Idealkost zur Diät	**14/15**
Swissair-Catering	**16**

Aus der ERFA-Bewegung

ERFA-Gruppe 6 SHV

4 Hotel- und 5 Restaurantbetriebe mit angeschlossenem Saalgeschäft.
Obmann G. Marugg, Restaurant Schützenhaus, Basel.
Sitzung vom 21. und 22. Oktober 1974 im Restaurant Schützenhaus, Basel.
– 15 Jahre ERFA-Gruppe 6: Die Veranstaltung steht unter dem Zeichen der vor 15 Jahren erfolgten Gründung der ERFA 6. Der Obmann schliesst seinen Rückblick über die verflossene Zeit mit der Feststellung, dass viel Nützliches geleistet worden ist. Bewusst wurden ja auch gut organisierte Studienreisen ins Ausland durchgeführt. Viel wichtiger aber ist die Tatsache, dass die Arbeit immer in offener, ehrlicher Atmosphäre und auf betont freundschaftlicher Basis erfolgte.
– Betriebsvergleich 1973: Im Vergleich zum Vorjahr konnte der Betriebserlös mehrheitlich verbessert werden. Zwei Betriebe erlitten einen Umsatzrückgang von je 10 %. Der Kostenauftrieb im Waren- und vor allem im Personalsektor wurde in allen Betrieben sehr stark empfunden. Von einer Ausnahme abgesehen, sind alle prozentualen Betriebsergebnisse I rückläufig.
– Rückblick auf das Jahr 1974: Die Meldungen sind recht uneinheitlich und variieren je nach dem Standort der Betriebe. Der Rückgang der Nachfrage nach Bankettleistungen ist indessen unverkennbar. Das Publikum ist wesentlich preisbewusster geworden.
– Massnahmen zur Bewältigung der betrieblichen Schwierigkeiten: Angesichts der Unmöglichkeit, die stetig ansteigenden Betriebskosten vollumfänglich auf die Preise abzuwälzen, muss die Rationalisierung noch weiter vorangetrieben werden. Dies setzt vielerorts einen gewissen Abbau leistungsmässigen Prestigedenkens voraus. Im Bankettgeschäft sind arbeitssparende Massnahmen zu einem guten Teil auf dem Wege von Rationalisierungsinvestitionen realisierbar, wobei jedoch die heutigen Finanzierungsschwierigkeiten recht enge Grenzen setzen.
Die ERFA-Gruppe 6 ist der Auffassung, dass die Betriebslöhne heute die Grenzen der Lohnzahlungsfähigkeit erreicht haben. Generelle Reallohnerhöhungen können nicht mehr verkraftet werden, aber auch der automatische Teuerungsausgleich ist in Frage gestellt. Die angestrebte Lohnstabilisierung lässt sich wahrscheinlich nur verwirklichen, wenn die Naturallöhne und die Sozialleistungen aus der Berechnung ausgeklammert werden.

ERFA-Gruppe 7 SHV

7 Ein- und 5 Zweisaisonhotels der oberen Preisklassen.
Obmann R. Ed. Bezzola, Parkhotel Waldhaus, Flims.
Sitzung vom 23. und 24. Oktober 1974 im Albergo Ascona, Ascona.
– Betriebsvergleich 1973: Die Zahl der Logiernächte in den Mitgliederbetrieben der ERFA 7 ist gegenüber dem Vorjahr um 7 % zurückgegangen. Die prozentuale Bettenbelegung fiel demzufolge von 74 % des Jahres 1972 auf 66 %. 9 Betriebe konnten ihren Vorjahresumsatz verbessern. Die Umsatzzunahme der ganzen Gruppe beträgt aber nur 2,3 %, wogegen die Betriebskosten weit stärker anstiegen. Nur ein Betrieb konnte sein prozentuales Betriebsergebnis I verbessern. Im Gesamtbild der ERFA 7 ist das Betriebsergebnis I von 31,0 Umsatzprozenten des Vorjahres auf 28,5 % zurückgefallen. Während sich die Warenrenditen auf den Küchen- und Kellerleistungen leicht verbessern liessen, ist die durchschnittliche Lohnbelastung von 30,3 auf 31,8 Umsatzprozente angestiegen.
– Rückblick auf die Sommersaison 1974: Die Betriebe melden deutliche Frequenzrückschläge gegenüber dem Vorjahr, hauptsächlich bedingt durch die ungünstigen Währungsrelationen der Schweiz gegenüber dem Ausland, aber auch als Folge der schlechten Witterung.
– Kostenentwicklung und Preispolitik: Trotz der unaufhaltsamen Aufwärtsentwicklung der Kosten empfiehlt es sich sehr, bei der Festlegung der Preise Mass zu halten. Dies gilt insbesondere für die sogenannten Extras.
– Marketing: G. Biasca und H. Leu orientieren über grundsätzliche Fragen im Zusammenhang mit der marktorientierten Führung gastgewerblicher Unternehmungen.
– Orchestergagen: Eine Sondererhebung liefert interessante Vergleichsmöglichkeiten hinsichtlich der bezahlten Orchester-, Musiker- und Artistengagen sowie der Engagementdauer und der täglichen Einsatzzeiten.
– Besichtigung: Das neu in die ERFA 7 aufgenommene, umfassend renovierte Albergo Ascona wird eingehend besichtigt. In verdankenswerter Weise steht der Betrieb seit dem Jahr 1973 dem SHV auch als Schulhotel zur Verfügung.

ERFA-Gruppe 12 SHV

11 Hotels der oberen Preisklassen und 1 Grossrestaurant, alle Betriebe in der Stadt Zürich gelegen,
Obmann R. Mühlberg, Hotel Schweizerhof, Zürich.
Sitzung vom 25. Oktober 1974 im Hotel Schweizerhof, Zürich.
– Geschäftsentwicklung Januar bis September 1974: Die Hotelbetriebe erlitten in den ersten 9 Monaten des laufenden Jahres eine Frequenzeinbusse von 2,1 % an der entsprechenden Vorjahresperiode gemessen. Die durchschnittliche Bettenbesetzung sank demzufolge von 73,2 % auf 71,6 % und die Zimmerbesetzung von 78,6 % auf 77,6 %.
Trotz der Minderfrequenz konnte dank einer leichten Erhöhung der Logementmoyennes der durchschnittliche Beherbergungsumsatz um 2,2 % verbessert werden. Im Verpflegungsbereich wurden gar 10,6 % mehr umgesetzt als in der Vorjahresperiode. Der Gesamtumsatz aller ERFA 12-Betriebe zeigt einen Zuwachs um 9,1 %.
Die Lohnsumme der Hotelbetriebe ist in den 9 Monaten um 3,6 % angestiegen. Am Umsatz gemessen, beträgt die Lohnsumme noch 38 %, gegenüber 40 % in der Vorjahresperiode. Die Gründe für diese Entwicklung liegen nicht in Mehrleistungen und auch kaum in Rationalisierungsmassnahmen, sondern in erster Linie in vorgenommenen Leistungsanpassungen und zum Teil auch im Leistungsabbau. Die kritische Situation auf dem gastgewerblichen Arbeitsmarkt der Stadt Zürich kommt hier deutlich zum Ausdruck.
– Lohnerhebung per Ende September 1974: Dieser Lohnvergleich bietet eine Grundlage für die Gestaltung der künftigen Lohnpolitik. Die Mitglieder der ERFA 12 wollen den Begehren der Arbeitnehmerschaft auf verschiedene Weise zu entsprechen versuchen: voller oder teilweiser Teuerungsausgleich oder aber individuelle Lohnanpassungen. Ganz besonders verdient der Gedanke hervorgehoben zu werden, dass beim gastgewerblichen Personal, welches in Hausgemeinschaft lebt, kein voller Teuerungsausgleich gerechtfertigt ist; denn in diesen Fällen werden gewichtige Teuerungsfaktoren, wie Verpflegung, Beherbergung, z. T. auch Bekleidung, durch den Betrieb getragen. Dagegen verspüren Angestellte ohne diese Hausgemeinschaft das Gewicht der Teuerung in seinem vollen Ausmass.
– Preispolitik im Hotelsektor: Es werden Minimalofferten ausländischer Reiseveranstalter bekanntgegeben. Im Prinzip sollte die geltende Preisordnung des SHV vor Unterbietungen schützen. Dennoch besteht der Wunsch, dass bei eindeutiger Unterbeschäftigung die Preisordnung flexibler zu handhaben sei, als dies heute der Fall ist. H. R.

Déficits sans fin

(Suite de la première page)

donné la situation qui règne sur le marché des capitaux (raréfaction du crédit), ces nouveaux moyens seraient infiniment bienvenus pour la SCH, et lui permettrait de satisfaire dans une certaine mesure les besoins justifiés de crédits de l'hôtellerie et des stations. Chacun en est conscient et nous n'avons pas besoin de nous étendre sur cet aspect du problème. Mais comment – doit-on se demander – le Conseil fédéral pourrait-il faire usage de sa compétence d'élargir les bases financières de la SCH s'il n'en a pas les moyens et s'il était obligé, ici comme dans de nombreux autres domaines (par exemple la construction de logements, l'aide économique aux régions de montagne), de procéder à des réductions ou des ajournements des crédits proposés?

Deux fois oui

L'hôtellerie suisse et spécialement l'hôtellerie saisonnière attendent de la revision de la loi fédérale sur l'encouragement du crédit à l'hôtellerie et aux stations de villégiature, de nouvelles impulsions à la rénovation d'hôtels. Or, seuls les efforts généraux déployés pour améliorer les finances fédérales – efforts qui devraient donc trouver leur consécration le 8 décembre 1974 – permettront de ne pas décevoir les espoirs en question. C'est pourquoi il ne faut pas hésiter, tant en ce qui concerne l'amélioration des finances fédérales (nouvelles ressources) que le frein aux dépenses, à déposer dans l'urne *deux oui catégoriques.* *SSH*

Assemblée des délégués de l'Association hôtelière du Valais

AHV: informations et décisions

Le 25 novembre, une importante séance a réuni, à Sion, sous la présidence de M. Fritz Balestra, les délégués de l'Association hôtelière du Valais.

Section régionale regroupant près de 600 membres et de 27 000 lits d'hôtel, l'Association hôtelière du Valais s'est dotée, depuis plus de deux ans, d'une assemblée des délégués composée de 60 représentants des sociétés locales ou régionales. Se réunissant deux à trois fois par année, ces délégués se penchent sur les principaux problèmes de l'hôtellerie valaisanne et suisse.
Au cours de leur dernière séance, les délégués ont voté à l'unanimité le budget de l'AHV pour l'année 1975, nommé les 23 représentants de la section cantonale à l'assemblée des délégués de la SSH et préparé la prochaine réunion de cet organe qui aura lieu le 5 décembre à Berne. Ils ont approuvé le principe et les lignes générales d'une intervention qui y sera faite sur la manière de travailler de l'organisation centrale en liaison avec les sections, particulièrement dans le domaine de la formation professionnelle et de l'encouragement à l'apprentissage.

A l'unanimité des délégués présents, l'assemblée a décidé de soutenir la candidature de M. Peter Andreas Tresch au poste de Président central de la SSH. Elle espère que la personnalité de M. Tresch et son dynamisme seront des facteurs positifs pour une évolution favorable de l'activité de la SSH et de ses services.

L'assemblée a écouté avec intérêt une orientation de Mme Quartier de Montreux sur une nouvelle méthode de formation du personnel de l'hôtellerie au moyen de diapositives. Ensuite, les délégués se sont rendus dans le nouveau bâtiment de Provins-Valais où ils ont eu l'occasion de se familiariser, sous la conduite de M. Karlen, chef du service commercial, avec les techniques modernes de stockage, d'embouteillage et de traitement des vins. Une collation généreusement arrosée les a, par ailleurs, convaincus que la technicité s'allie fort bien avec la qualité du produit. J. B.

ASCO teilt mit

Wenn ausländische Arbeitskräfte aus fernen Ländern in die Schweiz einreisen wollen, um hier einer kurzfristigen Beschäftigung nachzugehen, verlangen die kantonalen Fremdenpolizeibehörden vom Arbeitgeber die Unterzeichnung einer vorgedruckten Garantieerklärung. Neuerdings wird eine solche Garantieerklärung auch für das Engagement einer Unterhaltungskapelle oder eines Artisten aus «fernen Ländern» verlangt.
Mit ihrer Unterzeichnung verpflichtet sich der Betriebsinhaber zur Deckung der Rückreisekosten, wenn die Kapelle aus irgend welchen Gründen nicht befriedigen sollte und nicht über genügend Geld für die Rückreise verfügt. Ferner übernimmt er mit seiner Unterschrift die Haftung für alle dem Bund, den Kantonen oder den Gemeinden aus Unfall oder Krankheit der Ausländer entstehenden Kosten. Ohne diese Garantieerklärung riskiert der Betriebsinhaber, die Einreisebewilligung nicht zu bekommen. Diese behördliche Praxis stützt sich auf ein Rundschreiben der Eidg. Fremdenpolizei an die Kantone aus dem Jahr 1964.
Nach unserem «Werkvertrag für Orchester und musikalische Formationen» ist der Kapellmeister der Arbeitgeber seiner Musiker. Die Ansicht, nicht der Betriebsinhaber, sondern der Kapellmeister solle diese Garantieerklärung unterzeichnen (als Arbeitgeber), ist hier nicht vertretbar. Nach einem noch nicht veröffentlichten Urteil des Kassationshofes des Bundesgerichts hat das Fremdenpolizeirecht seinen eigenen Arbeitgeberbegriff. Dies wird auch vom BIGA bestätigt.
Die Unterzeichnung der Garantieerklärung durch den gastgewerblichen Betriebsinhaber wird deshalb nicht zu umgehen sein, wenn er nicht die Ablehnung des Einreisegesuches für eine ausländische Unterhaltungskapelle «aus einem fernen Land» riskieren will. Die mit der Unterzeichnung eingegangenen Verpflichtungen gehen aber für den Betriebsinhaber sehr weit, weshalb er sich gut überlegen muss, ob sich unter den gegebenen Verhältnissen ein Engagement überhaupt noch lohnt.
Die Erfahrungen lehren, dass die Probleme, mit welchen sich unsere Mitglieder im Alltag auseinanderzusetzen haben, vorwiegend regionaler oder örtlicher Natur sind. Und hier interessiert den einzelnen Betriebsinhaber, wie seine Kollegen damit fertig werden, wie sie das Problem anpacken, welche Lösung sie ins Auge fassen.
Der Vorstand hat deshalb beschlossen, die ASCO-Mitglieder in regionalen Gruppen oder Verbänden zusammenzuschliessen, ähnlich wie dies bereits seit Jahren in einigen Städten (Genf, Lausanne, Basel und Zürich) der Fall ist. Diesbezügliche Vorarbeiten sind denn auch bereits eingeleitet worden, vorwiegend in der Ostschweiz (Thurgau, St. Gallen) und in der Westschweiz (ohne die Stadt Genf). Geplant sind analoge Zusammenschlüsse im Kanton Graubünden, in der Zentralschweiz und im Kanton Bern. – Für die aktive Mitarbeit in diesen Regionalgruppen sind wir unsern Mitgliedern und weiteren Interessenten heute schon dankbar.

Une journée en faveur des déshérités et des personnes âgées

Allongez la Chaîne du Bonheur!

Le mardi 10 décembre, la Radio suisse romande organisera une Journée de la Chaîne du Bonheur, qui sera cette année en faveur des personnes âgées de notre pays qui n'ont que peu ou pas du tout la possibilité de s'offrir des vacances.

Choisies par la Chaîne du Bonheur en liaison avec les offices compétents pour l'aide à la vieillesse, ces personnes du troisième âge bénéficieront soit d'une semaine de vacances à l'étranger, soit d'une semaine ou d'un week-end de vacances en Suisse, et cela au printemps 1975 (sauf Pâques) ou à la fin de l'été 1975.

La Radio suisse romande et la Chaîne du Bonheur – qui font le nécessaire pour les séjours à l'étranger – souhaitent que les milieux touristiques de notre pays s'associent à leur initiative. L'Office national suisse du tourisme (ONST), qui a d'ores et déjà décidé d'offrir deux semaines de vacances, a lancé un appel aux offices régionaux et locaux de tourisme pour qu'ils allongent la Chaîne du Bonheur en faveur des déshérités.

Les membres de la Société suisse des hôteliers qui souhaitent appuyer l'action lancée par la Radio suisse romande – que ce soit en offrant une semaine ou un week-end de vacances, ou alors en consentant des conditions très avantageuses pour des séjours analogues dans leur établissement – sont priés d'en aviser directement, jusqu'au lundi 9 décembre dernier délai: Radio suisse romande, M. Jean Martel, Chaîne du Bonheur, 1010 Lausanne (tél. 021 / 21 71 11, télex 24130 rarom). La chaleur de l'hospitalité, le soleil des vacances: N'est-ce pas là une heureuse formule pour réchauffer les cœurs de ceux que le sort n'a pas favorisés? Les animateurs de la Chaîne du Bonheur remercient d'avance tous les donateurs de leur généreux concours. *ONST*

(Note de la rédaction: Nous ne pouvons qu'encourager nos membres à participer à cette action de la Chaîne du Bonheur qui rejoint en quelque sorte les préoccupations de la SSH dont on connaît les efforts entrepris depuis quelques années pour faciliter les vacances des personnes âgées dans le cadre de sa campagne permanente «Le Printemps des moins jeunes».)

Les hôteliers de Montreux-Vevey sont fâchés

A propos d'une hausse immodérée des taxes d'épuration

Les hôteliers de Montreux-Vevey ont une nouvelle inquiétude: celle de devoir payer une somme démesurément augmentée pour la taxe d'épuration des eaux que leur réclame le Service intercommunal SIEG. Décidés à ne pas se laisser imposer cette nouvelle charge, bon nombre de membres des sections de Montreux et Vevey de la SSH ont recouru à la Commission de recours de cette institution. Ils ont avancé comme arguments l'arbitraire dans la taxation, du fait que, d'une commune à l'autre dans le même canton, on peut constater une injuste différence. Un exemple: tel hôtel lausannois paie 11 576 francs alors qu'un établissement de même capacité et de même catégorie est taxé à Montreux 90 000 francs. Un autre reproche est fait au SIEG, celui de l'incompétence de son administration qui, fixant le budget primitif de l'ouvrage en 1962 à 18 millions de francs environ, atteint à fin décembre dernier un investissement total de 114 millions pour un ensemble de travaux qui est loin d'être terminé. Ils font enfin grief aux responsables de l'augmentation de la taxe de l'avoir appliquée à un moment où, de toutes parts, on demande un effort de stabilisation des prix.

Les recourants sont décidés de poursuivre la lutte s'ils n'obtiennent pas gain de cause. Par la voie de leur avocat, Me Heider, et par l'organe du président de l'ACVH et de la section de Montreux de l'ACVH, ils ont signifié à la Commission de recours, leur volonté de demander une enquête et une expertise au sujet de l'énorme dépassement du coût initial des travaux prévu au budget, et de recourir au Tribunal fédéral pour inégalité de traitement.

PAHO

Anspruchsberechtigung für Arbeitslosenunterstützung

Diese richtet sich nach den Bundesvorschriften. Wichtigste Voraussetzungen für den Taggeldbezug sind:

- mindestens sechsmonatige Mitgliedschaft,
- vollständig nachbezahlte Prämien,
- volle Arbeits- und Vermittlungsfähigkeit,
- Nachweis von mindestens 150 Arbeitstagen in den 365 Tagen vor der Bewerbung um Unterstützung,
- unverschuldete Arbeitslosigkeit,
- keine Kontrollversäumnisse in den letzten drei Monaten,
- erfolglose persönliche Arbeitsbemühungen.

Weiterbildung

Nach dem ebenso gut besuchten wie erfolgreichen Weiterbildungskurs unseres Verbandes vom 20./22. Oktober 1974 auf dem Berner «Gurten» bieten sich in nächster Zeit verschiedene weitere Möglichkeiten zur fachlichen Weiterbildung.

12. bis 28. Januar 1975
Fachkurs für die Fremdenverkehrspraxis in Pirmasens

7. bis 10. April 1975
Europäisches Seminar für Tourismus in Villach

Personelles

Nach 25jähriger erfolgreicher Tätigkeit als Direktor des Kurhauses Sonn-Matt, Luzern, hat sich Walter Bossi auf Ende Oktober aus dem Geschäftsleben zurückgezogen. Als neues Direktionsehepaar wählte der Verwaltungsrat H. und A. Swierstra-Studer.

Vom Haslital ins Lötschental disloziert der Meiringer Verkehrsdirektor Marco Agostini. Er wird als Kurdirektor des Walliser Bergtales für die neuen Feriengebiete zwischen Goppenstein und Lötschenlücke werben.

Dafür kommt ein Walliser nach Meiringen. Die Aufgabe von Direktor Beat Nellen im Haslital wird vor allem sein, dem Gebiet Meiringen, das mit den neuen Meiringen-Hasliberg-Planplatten-Bahnen touristisch einen beträchtlichen Sprung nach vorn getan hat, den Weg zum Wintersportzentrum zu bereiten.

Avis

Ne pas confondre!

Suite à l'article paru dans le no 46 de l'Hôtel-Revue concernant la faillite de l'Agence Leisurac former Albertsen World Travel Organisation à Wane Pa./USA, l'Agence ALBERTSEN VOYAGES, à Lausanne, nous informe qu'elle n'a rien de commun avec l'Agence de voyages Albertsen mentionnée dans ledit article.

Nicht verwechseln!

Mit Bezug auf den in Hotel-Revue Nr. 46 gemeldeten Konkurs der Firma Leisurac former Albertsen World Travel Organisation in Wane Pa./USA gibt uns das Lausanner Reisebüro ALBERTSEN VOYAGES bekannt, dass keinerlei Verbindungen zwischen ihm und der in Konkurs gegangenen Firma bestehen.

hotel revue

Verlag Schweizer Hotelier-Verein

Verantwortlich für die Herausgabe:
Gottfried F. Künzi

Deutsche Redaktion:
Maria Küng, Gottfried F. Künzi

Französische Redaktion: José Seydoux

Anzeigen und Abonnemente:
Paul Steiner, Dora Artoni, Otto Hadorn

Hotel-Revue, Postfach, 3001 Bern
Tel. 031 / 25 72 22

Die publizierten Beiträge verpflichten nur den Autor.

Assemblée de la Fédération suisse des agences de voyages

Une année pleine d'enseignements

Le dernier exercice de la Fédération suisse des agences de voyages embrasse la période du 1er octobre 1973 au 30 septembre 1974 et c'est une précision particulièrement intéressante, parce qu'il s'agit d'une année englobant exactement le début de la crise du pétrole, une saison d'hiver et une saison d'été. Le rapport d'activité de notre association partenaire mérite dès lors une attention toute particulière.

Ce bilan d'une année, qui restera gravée dans les annales historiques, a été au centre des préoccupations de la Fédération suisse des agences de voyages, dont les assises annuelles se sont déroulées le 27 novembre à Berne, sous la présidence de M. Rodolphe Hintermann.

Des problèmes qui se corsent

Après un départ extrêmement hésitant et laborieux, l'exercice examiné reprit du poil de la bête à partir d'avril où les agences de voyages suisses enregistrèrent une vague de réservations. Un rythme d'affaires par la suite soutenu permet de penser que, d'ici la fin de l'année 1974, de nouveaux records de vente seront atteints, dans la mesure où l'on ne considère pas le chiffre d'affaires.

Cependant, le rendement, de l'avis de la FSAG, ne suivra pas la même courbe, en raison des nombreux obstacles qui empêchent une rentabilité normale de toutes les prestations des professionnels du voyage. Ceux-ci font notamment état, hormis les difficultés internationales, le prix du carburant et la guerre de Chypre (qui coûta 500 000 francs aux agences suisses), de l'inadaptation des taux de commissions de la part des prestataires de services, en particulier des compagnies de transports. Alors que leurs frais généraux ont augmenté plus rapidement que les tarifs moyens des transporteurs, les agences de voyages sont dans une situation saine; on pourrait d'ailleurs penser que le contraire aurait déjà entraîné plusieurs faillites en Suisse (voir le seul exemple de Court Line en Grande-Bretagne). La position relativement bonne de la branche voyages chez nous est certainement due à ses bases solides et sérieuses, à l'efficience de ses représentants et à leur refus de vendre, massivement et à vil prix, certains arrangements de «tour operators». La majorité des membres de la FSAG ne sont pas prêts, néanmoins, à renoncer à la vente de produits venant de «tour operators» ne faisant pas partie de la Fédération.

Le torchon brûle entre les agences et l'IATA

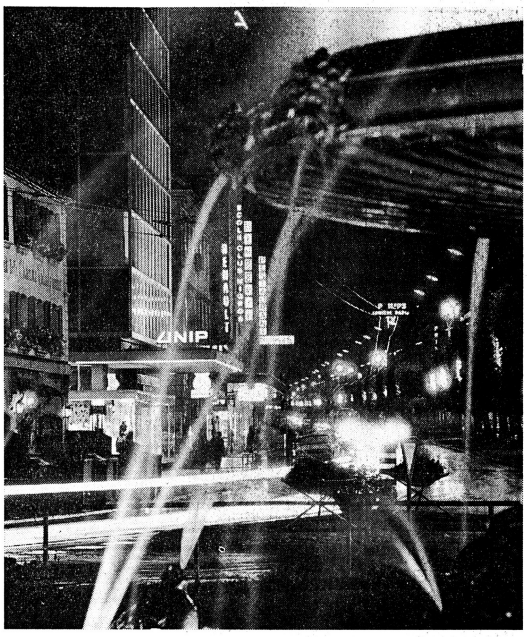
Le problème découlant du fait que des billets d'avion pouvaient s'acheter meilleur marché à l'étranger qu'en Suisse, par suite des cours de change «peu réalistes» de l'IATA, a pu être résolu en partie vers la mi-septembre. Toujours est-il qu'un nombre croissant d'agences de voyages s'étaient mises dans la nécessité de se procurer des billets d'avion à l'étranger et de faire profiter leurs clients des réductions ainsi obtenues ou alors de les perdre.
«On ne peut pas faire de reproche aux agences qui n'ont pas voulu se résigner à accepter cette dernière possibilité, précise le rapport de la FSAV. C'est pourquoi il est étrange qu'un inspecteur de l'IATA ait choisi arbitrairement et au hasard quelques agences de voyages, qu'il y ait procédé à des achats de contrôle et qu'il ait ensuite signalé ces entreprises aux instances compétentes de l'IATA pour infraction à ses règlements.» D'autre part, l'on sait que le torchon brûle entre l'IATA et la Fédération universelle des associations d'agences de voyages (FUAAV), la première refusant d'accepter toute discussion sur la question du taux de la commission. Ce n'est qu'un litige parmi d'autres existant entre ces deux associations faîtières, l'un de ceux-ci étant la tendance, manifestée par les compagnies aériennes, d'offrir un service de voyage complet en plus du simple transport.

Des questions d'éthique professionnelle

Il y a dans tout événement, de prime abord négatif, un enseignement à tirer. Et l'année, qui s'est achevée pour la Fédération suisse des agences de voyages, n'en est pas exempte tant s'en faut. A la défense de l'image même de la FSAV, s'ajoute celle des membres et de la clientèle des membres. Cette tâche, moins contradictoire qu'elle n'en paraît à priori, implique une définition claire des droits de chacun. Réelle s'avère en l'occurence la difficulté consistant, d'une part, à exprimer clairement que l'organisateur de voyages se porte garant de la qualité de son produit et, d'autre part, à ne pas donner une arme aux «spécialistes des vacances» qui visent à utiliser de petites insuffisances comme prétexte à des revendications démesurées. Des normes minimales seront fixées par le comité de la FSAG pour remédier à cette situation.
Il n'empêche que le secrétaire général de la Fédération, M. Paul Sprecher, jouant à la fois le rôle d'ombudsmann pour les clients mécontents et celui d'avocat pour ses membres, n'a pas la tâche facile, si l'on sait que la seule Fédération suisse des agences de voyages représente quelque 300 points de vente. Le champ d'activité d'une agence et ses limites seront mieux connus du public le jour où la politique d'information et de relations publiques, entreprise depuis peu par les organes de la FSAG, aura réellement porté ses fruits. Les mass media ne doivent d'ailleurs pas craindre d'exercer une critique objective à ce sujet.
Pour le reste, nos partenaires du voyage sont confrontés aux mêmes soucis que les hôteliers: formation professionnelle, amélioration de leur image, collaboration et collégialité, défense de leurs intérêts devant les autorités, etc. C'est la constante tâche du tourisme. J. S.

Neuchâtel de A à Z

Achevé d'imprimer sous les dernières feuilles mortes et les premiers flocons de novembre, «Neuchâtel de A à Z» est le nouvel abécédaire que l'Association pour le développement de Neuchâtel (ADEN) destine à tous les amis de cette belle cité, trait d'union entre le lac et la montagne.
Ce sympathique petit opuscule est naturellement dû aux multiples talents du directeur de l'ADEN dont on connaît déjà le trait d'humour et le coup de crayon. Alex Billeter est à la fois l'auteur du texte et des illustrations; il nous entraîne dans une promenade alphabétique et poétique à travers un pays qu'il connaît bien, nous faisant découvrir où conduit le petit sentier secret, ce que dissimule une vieille façade, dans quel estaminet typique on peut faire causette ou disputer un yass et tout ce que l'on a le loisir d'admirer entre l'eau, la vigne et la forêt.
De plus, cet ouvrage, en vente dès maintenant dans les librairies de Neuchâtel, prouve, si nécessaire, que la poésie et la propagande touristique ne sont pas incompatibles. Alors, Neuchâtelois d'un jour et de toujours, à vos lettres!



Temps de l'Avent! Verra-t-on en ce mois de décembre les traditionnelles illuminations de Noël? Le souci du futur nous incite à répondre par la négative. Mais où seront les lumières d'antan? Quelque part entre Ryad et Abou Dhabi? (Photo M. Freitag)

Création d'un prix littéraire «Horizons 2000»

Pour encourager la littérature romande et pour donner un plus grand rayonnement à la valeur culturelle et touristique de notre pays, l'Association suisse des écrivains du tourisme (ASSET), affiliée à la Fédération internationale des journalistes et écrivains du tourisme – statut consultatif de l'Unesco – a décidé:

- la création du prix littéraire «Horizons 2000»,
- l'attribution par un jury national d'une distinction touristique «ASSET».

Le prix «Horizons 2000» sera attribué annuellement, pour la première fois en 1975, à un auteur suisse ou résidant en Suisse, pour un roman inédit. Le jury couronnera une œuvre dont la forme et le fond témoigneront autant de talent que d'originalité.
Les écrivains et auteurs désirant concourir pour le prix «Horizons 2000» 1975 sont priés d'adresser leur manuscrit sans nom ni signature mais avec, en première page, uniquement une citation de leur choix. Le manuscrit sera accompagné d'une enveloppe fermée sur laquelle figurera la même citation et à l'intérieur de laquelle sera glissé un feuillet portant le nom de l'auteur, sa date de naissance, son pseudonyme éventuel, son adresse complète avec numéro de téléphone et le nom de l'ouvrage.
Le tout est à envoyer au Président de l'Association suisse des écrivains du tourisme, 14 rue Etienne-Dumont, 1204 Genève. Le règlement du prix «Horizons 2000» peut être demandé à la même adresse.

Nouvelles publications de l'ONST

Les nouveautés de l'hiver

La brochure «Nouveautés – Saison d'hiver en Suisse 1974/75» de l'Office national suisse du tourisme vient de paraître. Cet opuscule de 72 pages contient tous renseignements sur les moyens de transport, les piscines couvertes, les pistes de ski de fond et de randonnée, les hôtels, les abonnement et les cartes hebdomadaires, dans plus de 160 stations. En outre, la brochure indique avec précision 95 arrangements forfaitaires et des nombreuses pistes de ski de fond.
Vient également de sortir de presse la liste des possibilités de séjour et de logement pour la jeunesse, dans les instituts et les écoles privées de 25 stations de sports d'hiver de montagne en Suisse, pendant les vacances de fin d'année et celles de Pâques.

Das Interview

Heute mit Herrn Franz Marty, Direktor, Compagnie Internationale des Wagons-Lits et du Tourisme, Basel

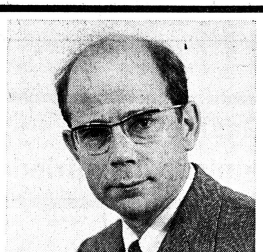
CIWLT — ein «Tourismus-Multi»

Herr Marty, der Name Wagons-Lits lässt vermuten, dass sich Ihre Gesellschaft vorab mit dem Schlafwagengeschäft befasst. Dies ist jedoch nur eine Sparte der Geschäftstätigkeit von CIWLT. Auf welchen Sektoren ist Ihre Firma international tätig?

Wir sprechen intern von vier Tätigkeitsbereichen: Bahnsektor, Tourismus, Restauration und Hotellerie. Im traditionellen Bahngeschäft fühlen wir uns als ein gastgewerbliches Unternehmen und nicht einfach als Schlafwagenbetrieb.
Es wäre naheliegend, die im Bahngeschäft gewonnene Erfahrung auch in der standortgebundenen Hotellerie und Restauration nutzbar zu machen. Im Restaurationsbereich wurde zusammen mit Nestlé die internationale Tochtergesellschaft Eurest S.A. gegründet. Schwerpunkt in der Entwicklung: Kollektiv- oder Personalverpflegung einerseits und öffentliche Restauration andererseits. Diese zweite Sparte umfasst Flughafen-, Autobahn- und Stadtrestaurants.
Unsere Tätigkeit in der standortgebundenen Hotellerie ist in Holland, Dänemark und Deutschland besonders ausgeprägt. Viele Schweizer Hoteliers kennen bereits unsere Verkaufs- und Reservationskette Etap-Hotel. Die Expansion ist schon seit einigen Jahren auf den Mittleren Osten ausgerichtet, eine Politik, die durch die neueste Entwicklung als richtig bestätigt worden ist.
In unserer Reiseorganisation Wagons-Lits/Cook arbeiten wir mit dem englischen Partner Thomas Cook zusammen. Unsere Büros sind auf der ganzen Welt anzutreffen, und wir stellen mit einem Verkaufsumsatz von nahezu einer Milliarde Schweizer Franken eines der grössten Unternehmen dieser Branche dar. Wir vermitteln alle Arten von Reiseangeboten – und teilweise produzieren wir sie selber.

Welches sind die Schwerpunkte der Aktivität von CIWLT in der Schweiz?

Wir beschäftigen im Bahnsektor zirka 150, in den Reisebüros zirka 140 und in den Restaurationsbetrieben zirka 200 Personen. Das Ertragsverhältnis ist dazu proportional. Die einzelnen Sektoren:



Bahn: Gleichviel Umsatz aus der Betreuung von Schlafwagen- wie von Liegewagenreisenden; Reisebüros: Besondere Stärke in der Westschweiz und ein gewisses Gleichgewicht zwischen sogenannten Incoming-Agenturen und solchen, die auf das Outgoing-Geschäft ausgerichtet sind; Restauration: Auch hier ziemlich ausgeglichenes Verhältnis zwischen Betriebsrestauration und Stadtbetrieben.

Eine möglichst ausgewogene Entwicklung der einzelnen Tätigkeitssparten und somit eine Verteilung des Risikos ist eines unserer wichtigsten Unternehmungsziele. In diesem Zusammenhang prüfen wir gegenwärtig, ob es sinnvoll ist, dass wir unsere Erfahrung im Hotelbereich auch für die Hotelbetriebsführung in der Schweiz zum Einsatz bringen. Bleibt zu erwähnen, dass wir unsere Anstrengungen fortsetzen, auch in der Schweiz in den grossen Städten mindestens einen repräsentativen Hotelbetrieb an unser Verkaufs- und Reservationssystem der Etap-Hotel-Gesellschaft anzuschliessen.

Ihre Firma hat am 1. April dieses Jahres von Merkur die vier Saison-d'Or-Restaurants übernommen, dazu das «Rotonde» in Genf. Ist dies der Anfang einer Wagons-Lits-Offensive in schweizerischen Städten?

Ich würde das nicht so formulieren. Wir sind bestrebt, die verschiedenen Geschäftssparten möglichst ausgeglichen zu entwickeln. Es war daher naheliegend, dass wir auch in der Schweiz in der sogenannten öffentlichen Restauration aktiv würden. Die Uebernahme der Saisons-d'Or-Betriebe und der Rotonde in Genf bot dazu eine willkommene Gelegenheit.

Will sich Wagons-Lits auch am schweizerischen Autobahnnetz niederlassen?

Einige Restaurants an Schweizer Autobahnen wären zweifellos eine sinnvolle Ergänzung unserer Angebotspalette. In Anbetracht des sehr harten Wettstreits um die entsprechenden Konzessionen und der oft übersetzten Anforderungen der zuständigen kantonalen Behörden, sind wir nicht mehr so überzeugt, dass es uns gelingen wird, unsere diesbezüglichen Pläne zu verwirklichen.

Ihre Reisebürokette hat international eine starke Stellung: Ueber 300 eigene plus 260 Verkaufsstellen von Cook, an welchem CIWLT beteiligt ist. Wie lautet das Verhältnis zwischen Incoming- und Outgoing-Geschäft in den CIWLT-Büros der Schweiz?

Wir stellen hier starke Unterschiede fest zwischen einzelnen Agenturen. Im gesamten halten sich aber die Zahlen in beiden Sparten ungefähr die Waage. Wir vermitteln in der Schweiz jährlich zirka 30 000 Privatreisen irgendwelcher Art, also Ferien, Kreuzfahrten, Gruppenreisen. Unter Berücksichtigung der mit Thomas Cook in unser Land reisenden Gäste erreichen die Incoming-Kunden eine ähnliche Zahl.

Eine Reihe von CIWLT-Gesellschaften befasst sich mit dem Hotelgeschäft, nachdem Wagons-Lits bereits Ende des letzten Jahrhunderts eine Anzahl von Grands Hotels in «eisenbahnwichtigen» Städten betrieben hat. Welche Firmen und Betriebe sind in der Schweiz tätig?

Wir haben seinerzeit die Gesellschaft Beresto AG mit Sitz in Bern gegründet, welche sich mit dem Betrieb von Wagons-Lits-eigenen Hotels und Restaurants befassen sollte. Die Entwicklung der Restauration ist unterdessen andere Wege gegangen.

Denkt CIWLT trotz schrumpfender touristischer Wachstumsraten an eine Ausdehnung ihres Hotelangebotes, speziell in Europa und in der Schweiz? Welche konkreten Projekte liegen vor?

International ja, vor allem in Richtung des Mittleren Ostens einerseits und in Richtung eines preisgünstigeren Angebots in den westeuropäischen Ländern andererseits. In Frankreich haben wir zusammen mit einer Grossbank eine Studiengesellschaft gegründet im Hinblick auf die Errichtung einer Hotelkette auf dem Qualitätsniveau «2 étoiles», was am ehesten mit Mittelklasshotels zu übersetzen wäre. In diesem Bereich können in kurzer Zeit einige Projekte in Frankreich verwirklicht werden. Die Ausdehnung des Konzepts auf andere Länder wird ebenfalls studiert. Die Schweiz wird dabei miteinbezogen, steht aber sicher nicht im Vordergrund.

Verfügt Ihre Hotelkette über eigene Verkaufs- und Reservationseinrichtungen?

Unsere Kette ETAP-Hotel verfügt über eigene Verkaufs- sowie Reservationszentralen. Diese sind über ganz Europa verteilt und befinden sich in Kopenhagen, London, Amsterdam, Paris, Frankfurt, Brüssel, Madrid und Zürich. Die Büros sind so eingerichtet, dass eine Reservation umgehend am Telefon bestätigt werden kann.

Wie würden Sie aus der Sicht einer multinationalen Tourismusunternehmung die Marktstellung und Zukunftschancen der Schweizer Hotellerie beurteilen?

Unsere touristische Weltorganisation vertritt schon jahrzehntelang die Interessen der Schweizer Hotellerie in aller Welt. Die Abflachung und Verlagerung der Nachfrage in jüngster Zeit hat uns in ähnlicher Weise getroffen wie einen Teil der Schweizer Fremdenindustrie. Wir sitzen also gewissermassen im gleichen Boot, und unsere diesbezüglichen Ueberlegungen sind mindestens zum Teil für Schweizer Hoteliers anwendbar. Ich gestatte mir daher zwei Anregungen:

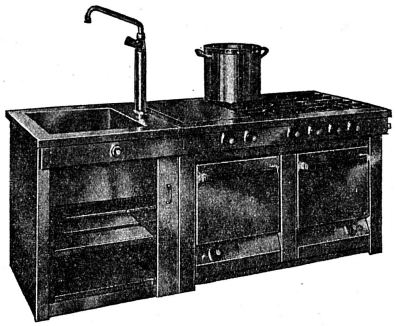
1. Umdenken und Anpassen sind gegenwärtig oft gehörte Stichworte. Wir sind der Auffassung, dass gewisse Hoteliers ihre Betriebsrechnungen überprüfen und verfeinern sollten, um in der Preispolitik flexibler zu werden. Wir sind überzeugt, dass sich diese Massnahme in verschiedenen Unternehmungen bewerkstelligen liesse, so dass sie für grosse Touroperators attraktiv würden.

2. Ein konkreter Vorschlag unsererseits an die Schweizer Hotellerie. Ab 1. Oktober dieses Jahres besteht unter dem Namen CAN/ALP innerhalb unserer Organisation eine für die Alpenländer zuständige Einkaufs- und Reservationszentrale mit Sitz in Zürich. Sie umfasst die Regionen Schweiz, Oesterreich, Dolomiten, Piemont und Savoyer Alpen. Sie koordiniert die Verkaufswünsche unserer internationalen Reiseorganisation und kauft als konzentriertes Angebot Hotelzimmer in dieser Region ein.

Abschliessend möchte ich folgendes sagen: In öffentlichen Stellungnahmen wird immer wieder vor Schwarzmalerei und Krisenmacherei gewarnt. Auch wir sehen die Zukunft keineswegs so schwarz. Allerdings muss man dabei eine vielleicht banale Tatsache beachten, dass in der veränderten Situation die Chancen auf der Seite derjenigen Hoteliers liegen werden, die sich selber an die neue Lage anpassen.

HENKELL TROCKEN
der Sekt, der eine ganze Welt beschwingt

Premier fabricant de Suisse Romande



Genève : 022/36 54 37
Berne : 031/25 66 99
Valais : 025/ 2 13 88

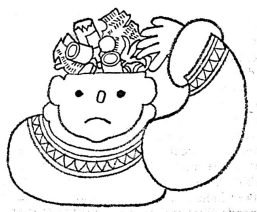
ERCAL GRANDES CUISINES

hammer

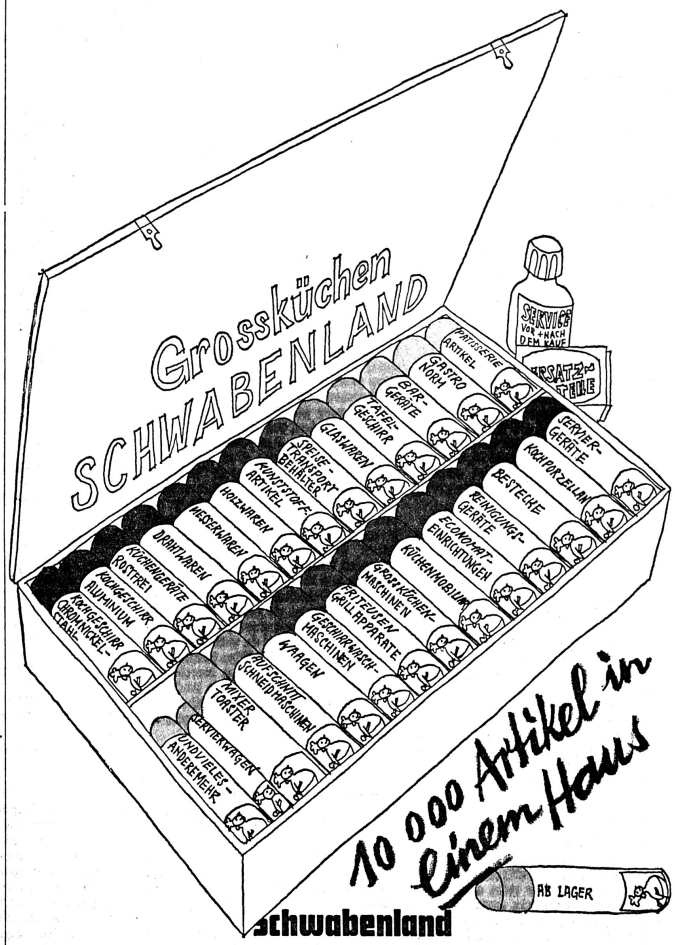
Portier-Gilets

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

A. Hammer & Co., 3000 Bern
Berufskleiderfabrikation, Falkenplatz 7, Tel. (031) 23 78 18



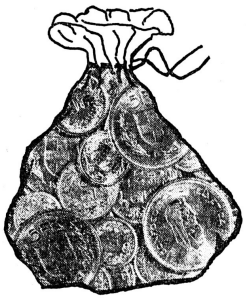
Aktion saubere Schweiz — Pour la propreté en Suisse — Iniziativa Svizzera pulita



Spezialhaus für komplette Grossküchen-Einrichtungen.
8021 Zürich: Nüschelerstr. 44, Tel. 01 25 37 40 / 1000 Lausanne: 15, av. Denantou, Tél. 021 26 20 07.

HAMO

Spitzenprodukte für das Gastgewerbe
Schweizer Qualitätserzeugnisse für zufriedene Kunden



Eine Einsparung, die notwendig ist...

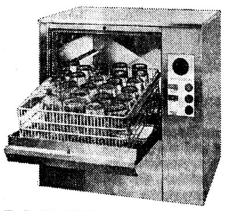
HAMO-Geschirr- und -Gläserspülautomaten sind zuverlässige Helfer im Gastgewerbe, tausendfach bewährt im In- und Ausland dank dem unübertroffenen Wasch- und Spülsystem aller HAMO-Modelle.
Wir bauen jede Grösse und Ausführung, genau auf die Bedürfnisse unserer Kunden abgestimmt.

Alle HAMO-Modelle:

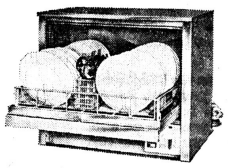
standortunabhängig durch eingebaute Laugenpumpe
können dank mitgelieferter Panzerschläuche sofort in Betrieb genommen werden
können an Ihre Heisswasserversorgung angeschlossen werden oder an Kaltwasser (mit eingebautem Boiler)
sind freistehend verwendbar oder können eingebaut werden
sind auf Wunsch mit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

Wussten Sie, dass . . .

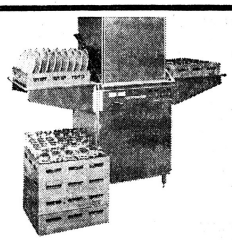
. . . wir die Waschsysteme unverändert von den Labormaschinen – wo bekanntlich höchste Anforderungen gestellt werden – übernommen haben?



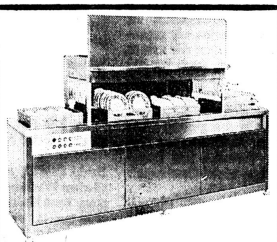
HAMO GS 10 – 15 – 20
Gläserspülautomaten in verschiedenen Grössen.



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



HAMO-TDS 1000
Durchschiebe-Geschirr- oder -Gläserspülautomat.



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

Schweizer Reisebüroverband:

Mit der IATA auf Kriegsfuss

Probleme um Flugtarife und die Belieferung beziehungsweise Mitgliedschaft von Warenhäusern standen im Mittelpunkt der 47. Generalversammlung des 417 Mitglieder umfassenden Schweizer Reisebüro-Verbandes, welche bereits zum 14. Male in Bern stattfand.

Rückschau

Im Berner Rathaus konnte Präsident R. Hintermann (Genf) eine stattliche Anzahl von Teilnehmern und Gästen – an ihrer Spitze der bernische Regierungspräsident Ernst Blaser – begrüssen. Seine einleitenden Worte waren den Hauptereignissen des am 30. September abgelaufenen Geschäftsjahres gewidmet. Nachdem sich dieses anfänglich wegen Treibstoffzuschlägen und wirtschaftlicher Unsicherheit schlecht angelassen hatte, trat vom April an ein Umschwung ein, welcher sich bis zum Jahresende in einen neuen Umsatzrekord steigern könnte, ertragsmässig aber Wünsche offen lässt. Obwohl die verschiedenen Leistungsträger ihre Kommissionssätze immer noch nicht angepasst hätten und trotz der unrealistischen IATA-Wechselkurse stehe die Reisebürobranche immer noch auf einem soliden Fundament; der Verzicht auf unsinnige Preisunterbietungen habe sich als richtig erwiesen.

Preisinsel Schweiz

Der Abschnitt «Luftverkehr» des Jahresberichtes gab sodann Anlass zu einer Debatte über die «unrealistischen» Währungsumrechnungskurse der IATA, welche dazu geführt haben, dass Flugbillette im Ausland bis zu fast 20 Prozent billiger beschafft werden können, was aber den IATA-Vorschriften widerspricht und dementsprechend geahndet wird. Auch nachdem seit dem 15. September sogenannte Währungsrabatte Anwendung finden, ist das Problem nicht gelöst. Es beruht auf der Tatsache, dass Fluggesellschaften in Ländern, deren Währung faktisch abgewertet worden ist, ihre Tarife nicht kompensatorisch erhöhen und sich dadurch unverdiente Wettbewerbsvorteile ergeben. Wie H. P. Hagedorn, Tarifspezialist der Swissair, dazu ausführte, ist zumindest vorderhand nicht mit einer Nivellierung des Tarifgefüges zu rechnen. Immerhin plant man eine Bindung der IATA-Tarife an die vom Internationalen Währungsfonds kreierten «Sonderziehungsrechte» – eine Art Papiergeld, dessen Wert sich an einem «Korb» verschiedener bedeutender Währungen misst – statt an Pfund und Dollar wie bisher. Diese Lösung ist aber noch nicht spruchreif. Vorderhand müsse man auf das Verständnis der Partnerländer hoffen. Da jedoch Preissenkungen im Inland nicht möglich seien, habe man sich mit der Schweiz als «Preisinsel im Luftverkehr» abzufinden – ein Bescheid, welcher die Reisebürovertreter kaum zufrieden stimmen dürfte.

Warenhaus-Boykott

Nach erfolgter Genehmigung von Jahresbericht und -rechnung stimmte die Versammlung einem neuen Mitgliederbeitragssystem und dem darauf basierenden Budget zu, genehmigte ein neues Programm der gemeinschaftlichen Werbung, welches Inserate in schweizerischen Wochenzeitschriften beinhaltet und bekräftigte in gleicher Abstimmung den bereits früher gefassten Beschluss, Warenhäusern weder Arrangements zu vermitteln noch sie als Verbandsmitglieder aufzunehmen. Es bleibe Berufeneren überlassen, zu beurteilen, wie weit diesem Entscheid deklamatorische Funktion zukommt, wie weit dessen Einhaltung auch überwacht werden kann und wird.

Weiterbildung

Den Schluss der Tagung bildete ein Referat über die Bedeutung der Information für das Marketing im Reisebürogewerbe, in welchem Prof. C. Kaspar (St. Gallen) darauf hinwies, dass der Einsatz des besten Wissens die beste Unternehmung kennzeichnet, wobei dieses zweckorientierte Wissen in jeder Phase der unternehmerischen Entscheidungen wichtig sei. Bereits am Vortage hatte unter der Leitung des Referenten eine Arbeitstagung über Marketing im Reisebürogewerbe stattgefunden.

Varia

Weitere Highlights der Verbandstätigkeit können dem Jahresbericht entnommen werden. So wird Klage geführt über das Scheitern der Gespräche zwischen dem Internationalen Reisebüroverband FUAAV und der IATA betreffend die Höhe der Provisionen, sodann werden die Tendenzen von Fluggesellschaften, nicht bloss Transport, sondern auch Reiseservice zu verkaufen, gerügt. Im weiteren vernimmt man, dass die kulante Behandlung im Zuge der Zypernkrise gestrandeten Reisenden die betroffenen Reisebüros etwa eine halbe Million Franken gekostet, dafür aber in der Presse ein sehr positives Echo gefunden habe. Beachtenswert ist ferner die PR-Philosophie des Reisebüro-Verbandes, welche absoluter Ehrlichkeit verpflichtet ist und negative Erwähnungen in den Massenmedien als immer noch besser erachtet als gar keine. Schliesslich sei auf die Bestrebungen zur Revision der Haftungsklausel hingewiesen, welche dem Kunden einen Rechtsanspruch auf Schadenersatz auch dann sichern soll, wenn keine Verletzung der Sorgfaltspflicht des Reiseveranstalters vorliegt. GFK

SVZ publiziert

Soeben ist die von der Schweizerischen Verkehrszentrale zusammengestellte Broschüre «Schweiz: Winter 1974/75» herausgekommen. Das 72 Seiten starke Bändchen enthält, in alphabetischer Reihenfolge, Angaben über neue Transportmittel, Hallenbäder, Skiwanderloipen, Hotels, Abonnements und Wochenkarten usw. in über 160 Schweizer Winterkurorten. Weiter aufgeführt sind 95 Pauschalarrangements mit genauer Beschreibung sowie Langlaufmöglichkeiten am Ort. Ebenfalls frisch ab Presse kommt das Verzeichnis über Aufenthaltsmöglichkeiten für junge Leute in Instituten und Privatschulen von 25 Wintersportorten in den Schweizer Bergen über die Weihnachts- und Osterferien. Beide Publikationen sind bei der SVZ, Talacker 42, CH-8001 Zürich, zu beziehen. SVZ

Wie wird die Wintersaison?

Um die sich im Vorfeld der Wintersaison präsentierende Lage in den wichtigsten Herkunftsländern unserer Gäste etwas zu erhellen, haben wir eine Reihe von SVZ-Agenturchefs um eine kurze Beurteilung gebeten. In der zweiten Runde äussern sich die SVZ-Statthalter in Holland und Belgien.

Amsterdam: Durchaus positiv

Interessant ist die Feststellung, dass jede zehnte niederländische Winter-Uebernachtung in Arosa stattfindet, beinahe jede vierte sogar in den fünf Bündner Orten Arosa, Davos, St. Moritz, Pontresina und Lenzerheide.

Die Konkurrenten

Niederländische Reisebürokreise beurteilen die kommende Wintersaison mit bescheidenem Optimismus, wobei die «Charterflug-Sonnenferien im Winter» nach südlicheren Destinationen etwas deutlicher gefragt sind als Wintersportferien im Alpenraum. Die Wintersportferien haben – auf dem holländischen Markt – zudem in Norwegen (neue und preiswerte Ferryverbindungen), Bulgarien (mit Tiefstpreisen) und Spanien (Kombination Sonne/Schnee) neue Konkurrenten erhalten.

Die Resultate des Vorwinters scheinen minimal gehalten zu werden; einige Tour Operators sprechen von leichten Buchungszunahmen für die Destination Schweiz. Auch die Niederländischen Staatsbahnen vertreten die Ansicht, die Wintersportsaison im Alpenraum dürfte minimal Vorjahresresultate ausweisen.

Noch Reserven

Allerdings möchten wir beifügen, dass, in einem gewissen Gegensatz zu andern Ländern, die Entwicklung des niederländisch-schweizerischen Fremdenverkehrs vor allem im Sommer positive Erfolge zeigte (im letzten Dezennium), während im Winter gewisse Schranken zu bestehen scheinen (Zweitferien sind noch selten; Breitenentwicklung des Wintersportes lässt auf sich warten; Winterferien gelten deutlicher als elitäre Ferien).

Global glauben wir an eine durchaus positive Entwicklung – bei weiterhin stärkern Sommer- als Winterumsätzen – nicht zuletzt dank der wirtschaftlichen Lage der Niederlande, die infolge des Erdgasreichtums als positiv beurteilt werden kann. Helmut Klee

Brüssel: Lichtblicke

Es steht fest, dass die Oel-Krise mit dem seinerzeitigen Auto-Fahrverbot, der Einschränkung der öffentlichen und privaten Heizungen auch in Belgien einen «psychologischen Schock» ausgelöst hat, der durch die Inflation noch verstärkt wurde. Es hat daher den Anschein, dass die Erhebungen der Sondage-Institute recht behalten haben. Diese stellten im Frühling fest, dass 50 Prozent der Belgier, die gewöhnlich in die Ferien reisen, dieses Jahr zu Hause bleiben werden.

Einbussen

Die meisten Ferienländer, die sich der Gunst der belgischen Kundschaft erfreuen, melden für den vergangenen Sommer Einbussen. Die Schweiz ist leider keine Ausnahme. Zum ersten Male seit den ersten Nachkriegsjahren ist die steigende Kurve der Uebernachtungs-Tabelle der Belgier in der Schweiz unterbrochen worden. In Anbetracht vorgenannter Situation im Einzugsgebiet unserer Agentur dürfte es nicht schwer halten, eine Prognose für die kommende Wintersaison zu wagen.

Doch noch

Man kann jedoch im Tourismus nicht mit Pessimismus werben, weshalb wir auch die positiven Anzeichen suchen, die uns erlauben, der Wintersaison mit mehr Zuversicht entgegenzusehen:

- Es wird angenommen, dass ein Teil der «Heimgebliebenen» sich doch noch für einen Ferienaufenthalt im Ausland entschliesst. Die Luftveränderung würde auf den Winter fallen.
- Die Reisebüros haben ihre Arrangements trotz des Wechselkurs-Risikos äusserst knapp kalkuliert und offerieren Ferien auch für kleine Börsen.
- Die Wirtschaftslage im Export-Sektor hat sich nicht wesentlich verschlechtert.
- Besser bemittelte Kreise können es sich aus Prestige-Gründen nicht leisten, auf Winterferien zu verzichten.

Dies sind einige Lichtblicke, die jedoch die unberechenbaren Folgen der Energiekrise für den Tourismus in nächster Zeit kaum zu erhellen vermögen.

Adolf Heuberger

Hotelkreditgesetz revidiert

Mit 98 zu 0 Stimmen hat am Montagabend der Nationalrat der Revision des Hotelkreditgesetzes zugestimmt. Nach dem Willen der Grossen Kammer sollen dabei auch die Jugendherbergen in den ungeschmälerten Genuss der Förderungsmassnahmen kommen.

Nach der grossen Sparübung der Vorwoche passierte das Hotelkreditgesetz die Hürden des Nationalrates ohne Blessuren. Selbst der Sprecher des Landesrings, Nationalrat König, welcher wie Kommissionspräsident Blatti (fdp) und die Fraktionsredner Müller (frn), Cantieni (cvp), Sauser (ev), Tschumi (svp), Speziali (fdp) und Rubi (sp) für Eintreten votierte, vermochte keine anstössige Subventionsphilosophie hinter der Vorlage zu erblicken. Allgemein wurde auf die Notwendigkeit der Hotelerneuerung in Zeiten wachsender Auslandskonkurrenz, Währungsproblemen und Kostensteigerungen hingewiesen. Mit den Ausschlag zur Zustimmung dürfte hingegen die Aufgabe des revidierten Gesetzes als Teil des Entwicklungskonzeptes für das Berggebiet gegeben haben; Bundespräsident Brugger bezeichnete die Berghilfe denn auch als elementares Anliegen.

Die Detailberatung brachte gemäss Antrag der Kommission die Behebung eines ungewollten Lapsus', welcher die Jugendherbergen schlechter stellen wollte als sie es unter der alten Regelung gewesen waren. Die Gesellschaft für Hotelkredit kann somit nach der Regelung des Nationalrates für Jugendherbergen Zinserleichterungen unbefristet gewähren, während diese für besonders förderungswürdige Vorhaben in Regionen mit Entwicklungskonzept höchstens während 5 Jahren angewendet werden können. Die Vorlage geht zur Bereinigung dieser Differenz nochmals an den Ständerat, welcher indessen zustimmen dürfte.

Ein für die Zukunft der Schweizer Hotellerie bedeutsamer Markstein ist gesetzt. Wir haben allen Grund, Bundespräsident Brugger, aber auch den Ratsherren dankbar zu sein. r.

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

Pro und kontra Kurtaxe

Das in touristischen Kreisen berühmt gewordene Urteil des Bundesgerichtes vom 30. Januar 1974 i. S. Philippe Andersen gegen Société de développement de Verbier hat dem Kanton Wallis vorübergehend arge Schwierigkeiten bereitet, hat doch das Bundesgericht die gesetzliche Grundlage zur Erhebung der Kurtaxe als in wesentlichen Elementen verfassungswidrig erklärt. Die durch das Urteil aufgeworfenen grundsätzlichen Probleme beschäftigen heute jedoch nicht nur die zur Gesetzgebung zuständigen Organe des Kantons Wallis, sondern nahezu sämtliche kantonalen und kommunalen Instanzen, in deren Zuständigkeit der Fremdenverkehr eine Bedeutung erlangt hat oder noch erlangen soll. Kaum überraschend taucht denn auch da und dort die «ketzerische» Frage auf, ob die traditionelle Form der Kurtaxe den heutigen finanziellen Anforderungen einer nachfragegerechten Angebotsgestaltung unserer Ferienorte noch genügen könne. Eine Frage, die sich nicht mit einem klaren Ja oder Nein beantworten lässt.

Mittels Beantwortung einer Reihe von Fragestellungen wollen wir versuchen, die juristischen Charakteristiken des schweizerischen Kurtaxenrechts und deren Auswirkungen auf die wirtschaftliche Realität kurz darzustellen:

– Wie kann die Kurtaxe nach schweizerischem Recht umschrieben werden?

Sie ist eine **öffentlich-rechtliche Abgabe,** welche der Gast eines bestimmten Ferienortes bzw. -region als Beitrag zur Finanzierung von touristischen Einrichtungen und Veranstaltungen zu leisten hat, welche speziell für ihn geschaffen wurden und von welchen er in überwiegendem Masse profitieren kann.

– Welcher Art öffentlich-rechtlicher Abgabe ist die Kurtaxe?

Namhafte Vertreter der Wissenschaft und das Bundesgericht vertreten die Ansicht, die Kurtaxe erfülle sämtliche Merkmale einer sogenannten **Zwecksteuer,** was bedeutet, dass sie durch ein zur Steuererhebung ermächtigtes **öffentliches Gemeinwesen** zur Deckung der Auslagen eines **gesetzlich festgelegten Zweckes** verwendet werden darf.

– Wer ist auf Grund dieser rechtlichen Qualifikation der Kurtaxe zum Erlass, Erhebung und Verwendung der Kurtaxe ermächtigt?

Verfassungsrechtlich liegen sämtliche Steuerbefugnisse bei den Kantonen (Art. 3 der Bundesverfassung). Diese dürfen indessen bestimmte öffentlich-rechtliche Körperschaften, insbesondere die Gemeinden, zur Steuererhebung ermächtigen. Sowohl auf kantonaler wie kommunaler Ebene ist es jedoch stets die Legislative (gesetzgebende Behörde), welche die Kurtaxengesetzgebung erlassen und durch den Souverän (Volk) genehmigen lassen muss. Die Gemeinde ihrerseits kann die ihr allfällig eingeräumte Kompetenz zur Kurtaxenerhebung nur im Rahmen der nachstehend aufgeführten Bedingungen weiterdelegieren – nach schweizerischer Rechtslehre allerdings nur an eine **Exekutive** (z. B. Gemeinderat) und niemals an eine privatrechtliche Organisation, wie beispielsweise einem Kur- und Verkehrsverein – wonach auf Grund des Gesetzmässigkeitsprinzips im formellen Erlass der gesetzgebenden Behörde der **Kreis der Steuerpflichtigen** (Gäste), der **Betrag,** die **Berechnungsmethode** (pro Logiernacht) und der **Verwendungszweck** der Kurtaxe enthalten sein muss.

Wir sind jedoch der Ueberzeugung, dass die Kur- und Verkehrsvereine auch weiterhin Bezug, Verwaltung und Verwendung der Kurtaxe beanspruchen dürfen, sofern sie gesetzlich durch das Gemeinwesen als deren Vertreter bestellt und umfassend kontrolliert werden, was in Tat und Wahrheit heute schon vielerorts zur Selbstverständlichkeit geworden ist.

– Wozu darf die Kurtaxe verwendet werden?

Auch diese Frage hat stets zu lebhaften Diskussionen und rechtlichen Auseinandersetzungen Anlass gegeben. Zum richtigen Verständnis des Problems müssen wir uns vergegenwärtigen, dass die Kurtaxe nur erhoben werden kann, **wenn sie als** geringfügige Zweckssteuer ausgestaltet wird. Den zulässigen Zweck hat das Bundesgericht in verschiedenen Urteilen zu umreissen versucht, ohne vollständige Klarheit zu verschaffen. Immerhin hat es festgehalten, dass die Erträge einzig zur Finanzierung von touristischen Einrichtungen und Veranstaltungen (inklusive den Betrieb eines reich dokumentierten Verkehrsbüros) verwendet werden dürfen, welche für den Gast geschaffen und welche von ihm in überwiegendem Masse benützt werden können. Nicht zulässig sind indessen Aufwendungen für **Werbung** und **ordentliche Aufgaben des Gemeinwesens,** da sie den wirtschaftlichen Interessen der ansässigen Bevölkerung und nicht direkt dem Gast dienen.

– Wer hat die Kurtaxe zu bezahlen?

Im juristischen Sinne ist die Frage recht einfach; es ist diskussionslos der **Gast,** der die Abgabe zu berappen hat. Bei wirtschaftlicher Betrachtungsweise wird die Sache schon etwas schwieriger und hängt vom Standpunkt des Betrachters ab. Der Beherberger, insbesondere der Hotelier, vertritt infolge der heute weit verbreiteten Pauschalangebote die Auffassung, er bezahle in Wirklichkeit die Kurtaxe, der Gast wiederum steht auf dem Standpunkt, er leiste diese nach wie vor, allerdings versteckt im pauschalierten Preis. Wie dem auch sei, soll die in der Praxis gefestigte und grundsätzlich bewährte Finanzierungsquelle der Kurtaxe beibehalten werden, muss an der rechtlichen Zuordnung des Steuerpflichtigen festgehalten werden.

– Welche Argumente sprechen bei der heutigen Situation für bzw. gegen eine Beibehaltung der kurtaxenrechtlichen Lösung?

Für eine Beibehaltung spricht, dass

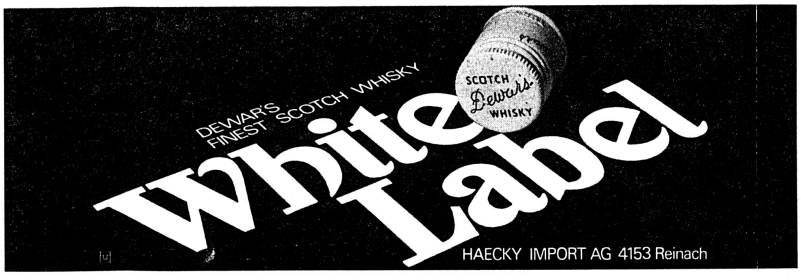
- bei geringfügigen Anpassungen an die rechtlichen Anforderungen die Kontinuität der Finanzierung nicht gefährdet ist
- die ausschliessliche Verwendung der Erträgnisse zu touristischen Zwecken gewährleistet ist
- im juristischen Sinne der Verursacher (Gast) belastet wird
- sie politisch relativ leicht durchzusetzen ist
- kein zusätzlicher administrativer Aufwand nötig wird.

Gegen eine Beibehaltung spricht, dass

- bei wirtschaftlicher Betrachtungsweise nur der Beherbergungssektor finanziell belastet wird, die übrigen Nutzniesser im Sektor Fremdenverkehr somit ungerechtfertigt bevorzugt werden
- gesetzliche Beschränkungen in bezug auf die Höhe der Kurtaxe (Geringfügigkeit), den Kreis der Steuerpflichtigen (rechtsgleiche Behandlung sämtlicher Gäste) und insbesondere die Verwendung der Mittel bestehen
- zusätzliche Finanzierungsquellen mobilisiert werden müssen, um die unerlässlichen Werbemassnahmen finanzieren zu können.

Die summarische Beantwortung einzelner herausgegriffener Fragenkomplexe zum schweizerischen Kurtaxenrecht soll einerseits die auf Grund der Lehre und bundesgerichtlichen Praxis bestehende rechtliche Situation umreissen, andererseits dazu beitragen, eine sachgerechte Diskussion zur Verbesserung der bestehenden gesetzlichen Grundlagen zu fördern. Wir sind der Ansicht, die Sicherung der finanziellen Bedürfnisse durch zweckmässige und juristisch haltbare gesetzliche Massnahmen könne wesentlich dazu beitragen, eine harmonische und marktgerechte Angebotsgestaltung auch weiterhin zu gewährleisten.

Peter Anrig, Notar
Mitarbeiter der Dokumentations- und Beratungsstelle des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes
Monbijoustrasse 29, 3011 Bern



KADI-FRITES

und zur Abwechslung

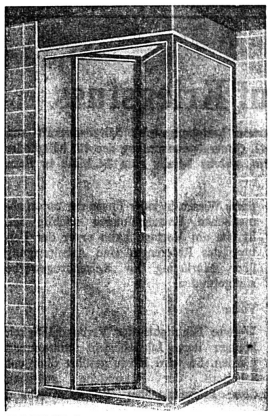
KADI rissolées

Lückenloser Nachschub
Rationell und sparsam im Gebrauch
Tadellos in Geschmack und Präsentation
Sichere Kalkulation
Günstige Gewerbepackung

Service 2 mal pro Woche

Verlangen Sie unverbindlich Muster

Kartoffelflockenfabrik
4900 Langenthal
Tel. 063 2 41 56, Abt. Kadi-Frites



BLENDA
Bade- und Duschanlagen

Duschen mit Münzzähler
Duschen mit Toilette im Baukastensystem
Duschen mit Toilette, Lavabo oder Bad

Zuverlässige Geräte mit langer Lebensdauer.
Sehr günstige Preise und Zahlungskonditionen.
Schnelle und problemlose Montage durch Fabrikmonteure.
Ueberall aufstellbar ohne bauliche Veränderungen.
Profitieren Sie jetzt von unserem Angebot, dann sind Sie den anderen eine Nasenlänge voraus, und Ihre Gäste werden Ihnen dankbar sein.
Einige Duschen von Ausstellungen am Lager, ungebraucht, ohne Fehler, mit 10 % Rabatt.
Prüfen Sie – vergleichen Sie – profitieren Sie!

Th. Bühlmann-Felder, Seefeldstrasse 17
6008 Luzern-Seeburg
Telefon (041) 31 41 56 (nur vormittags)

GUTSCHEIN
für unverbindliche und kostenlose Katalogvorlage mit Preislisten.
Name:
Strasse:
PLZ/Ort:

---

provap

plant und realisiert Wäschereien für die Hotellerie z.B. Hotelwäsche Richterswil

Provap AG, 3202 Frauenkappelen
031 50 12 56

WIR BEFREIEN SIE VON DER LÄSTIGEN PLAGE DURCH KÜCHENSCHABEN!

Jahresgarantie – Saubere und sorgfältige Ausführung – Diskret und unsichtbar.
Verlangen Sie Referenzen und eine kostenlose Offerte.

Hans Wyss AG, Hygiene-Service
Alte Landstrasse 61, 8800 Thalwil
Telefon (01) 720 85 86

OFA 67.973.005

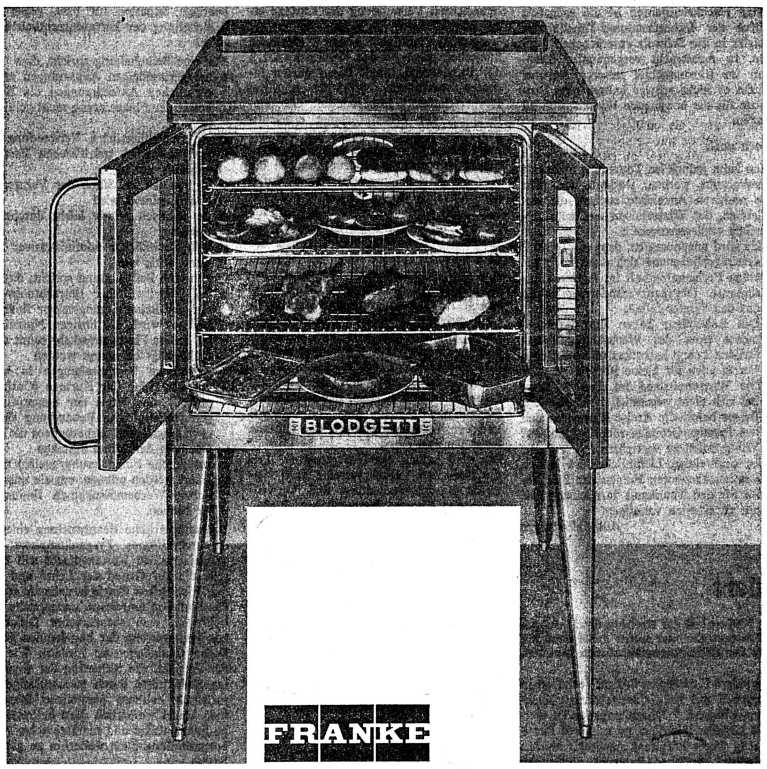
Kochmützen

Art. 6004-1, Papier, weiss, nassfest imprägniert, luftdurchlässig, Kreppfaltboden, Kopfweite veränderbar. Stückpreis:

Stk.	25	50	100
Fr.	2.50	2.10	2.—

Bestellen Sie bitte heute noch! Telefon (041) 22 55 85

Abegglen-Pfister AG Luzern



BLODGETT-Umluftofen — für kühle Rechner und Betriebe mit grossen Ansprüchen

Wenn mit einem Apparat eine Steigerung der Kapazität, eine Rationalisierung und Vereinfachung der Produktion erreicht wird, bedeutet dies für den kühlen Rechner eine Erhöhung der Rentabilität und Wirtschaftlichkeit.

Wenn aber zudem mit einem Apparat gebacken, gebraten, gratiniert, aufgetaut, regeneriert, warmgehalten und getoastet werden kann und zudem die Speisen schonender, besser und geschmacksvoller zubereitet werden können, so bedeutet dies für jeden Betrieb die Erfüllung von grossen Ansprüchen und zufriedene Kunden.

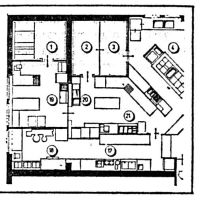
Lassen Sie sich über die zahlreichen grossen Vorteile des BLODGETT-Umluftofens durch uns unverbindlich orientieren.

Coupon Walter Franke AG
4663 Aarburg
Einsenden an: Telefon 062 41 21 21

Wir sind interessiert an:
☐ Ihrem Prospekt- und Dokumentationsmaterial
☐ einem Besuch Ihres Spezialisten gegen Voranmeldung
☐ einer Demonstration in Ihrem Betrieb

Name
Adresse
PLZ/Ort

Beratung Planung



Fabrikation

Installation

für Grossküchen-Einrichtungen, Buffet- und Selbstbedienungsanlagen hat schmid kühlmöbel eine grosse Erfahrung

Seit Jahren planen, bauen und installieren wir individuelle Anlagen. Funktionsfähigkeit und Wirkungsgrad einer Grossküche oder einer Getränkeausgabe hängen weitgehend von der richtigen Planung ab. Küchenplaner und Innenarchitekt bilden ein erfahrenes Team von Fachleuten. Das Gesamtprojekt wird in Zusammenarbeit mit Architekten oder dem Bauherrn direkt abgewickelt. Unsere Referenzen umfassen bedeutende Bauten wie Mövenpick-Restaurants, Hotel Tschuggen, Swiss-Center London usw. Es lohnt sich, bei Neu- oder Umbauten unseren Rat einzuholen. Unsere Erfahrung ist Ihr Vorteil.

schmid kühlmöbel ag 9320 Arbon 071 46 39 22

Verkaufsbüro Basel-Bern-Luzern:
Schmid Kühlmöbelfabrik AG
4324 Obermumpf (AG)
Tel. 064 63 17 97

Unser Fabrikationsprogramm umfasst:
Grossküchen-Einrichtungen, Buffet-, Bar- und Officeanlagen, Gastro-Norm-Kühlmöbel, Selbstbedienungsanlagen für Schwimmbäder, Ladeneinrichtungen usw.

COUPON HR

Senden Sie uns Ihre ausführliche Dokumentation.
Name:
Strasse:
Ort: B 1

Anzère: une station à coeur ouvert

La société Pro Anzère Holding SA a bouclé son exercice au 30 avril par un bénéfice de 1,5 million de francs, ce qui permet de ramener la perte totale consolidée à 6,07 millions de francs. Dans son excellent rapport de gestion, elle constate qu'elle est capable de gérer ses affaires dans des conditions et dans le but d'une «saine économie», suivant les critères définis par l'administration fédérale, pour autant qu'on lui permette d'exercer une activité immobilière et touristique normale.

Les difficultés de la jeune station valaisanne, dont le développement a toujours été rigoureusement planifié, ne sont cependant pas résolues pour autant, compte tenu des obstacles qui la freinent: loi Furgler, arrêtés fédéraux sur la vente aux étrangers et le crédit, incertitudes économiques qui affectent la commercialisation d'Anzère à l'étranger.

Une exploitation rentable

Le département immobilier de Pro Anzère agit, d'une part, au niveau de la prestation de services pour la réalisation d'opérations immobilières pour son compte ou celui de tiers et, d'autre part, au niveau du financement d'opérations immobilière pour son propre compte. C'est ainsi que Pro Anzère commercialise un programme immobilier, grâce à son réseau de bureaux de vente à Anzère et ailleurs; ces services sont rémunérés par des commissions de vente. La société est également chargée de la gestion d'un programme immobilier (de la conception à la réalisation) et de la mise en valeur des immeubles auprès de la clientèle. «Nous pouvons constater cette année», déclare M. Xavier-L. Givaudan, président du conseil d'administration de Pro Anzère Holding SA, «que le département exploitation, qui recouvre toute l'activité de gérance, de location des appartements et chalets et en général de la gestion quotidienne de la station, a atteint le seuil de rentabilité.»

L'immobilier «made in Switzerland»

La station d'Anzère compte 4500 lits (dont 425 lits d'hôtel); les plans d'origine font état d'une capacité finale totale de 9000 à 10 000 lits, objectif remis en cause par les nouvelles lois sur la construction et la vente de biens immobiliers aux étrangers. Dans le cadre de l'application de la loi Furgler, Anzère a été placée devant la nécessité d'attirer une clientèle suisse, ce qu'au demeurant elle n'a jamais cessé de faire. Cependant, comme les autres stations de ce type, elle se heurte à l'étroitesse du marché suisse par rapport à l'ensemble de l'offre et constate que la vente sur ce marché ne compense pas – et de loin – l'absence de clientèle étrangère. A cela, s'ajoutent les restrictions de crédit et l'absence d'organisme en Suisse spécialisé dans l'octroi de crédit immobilier. «Or, affirment les responsables de Pro Anzère, si l'on veut financer le tourisme suisse par des capitaux suisses en lieu et place de capitaux étrangers, il faudrait au moins encourager ce flux de capitaux suisses.»

Il est d'ailleurs paradoxal, sur un plan purement économique, de constater qu'un acheteur suisse obtient plus facilement un crédit en France pour acquérir un appartement dans une station française qu'un crédit en Suisse pour acquérir un appartement dans une station suisse. Pour la seule année 1971, les acquisitions de biens immobiliers en France par des capitaux suisses ont atteint le montant de 343 millions de francs!

Pour de nouvelles formes hôtelières

A l'instar d'autres stations helvétiques, Anzère constate une désaffection de la clientèle pour l'hôtellerie traditionnelle en faveur de la para-hôtellerie, mais également en faveur de nouvelles formes hôtelières. Le facteur prix et l'essor des vacances familiales ne sont pas étrangers à cette mutation. Plus encline à s'adapter au marché «et à chercher à satisfaire cette évolution du goût de la clientèle plutôt qu'à s'y opposer sous prétexte d'aider l'industrie hôtelière», Pro Anzère compare froidement les résultats, au sein de sa propre station, des hôtels d'une part et des locations d'appartements/chalets d'autre part: – 9,6 % des nuitées hôtelières d'un côté et + 69 % des nuitées para-hôtelières de l'autre.

Conscients néanmoins de la valeur d'une infrastructure hôtelière au sein d'une station, sinon d'un certain équilibre entre l'hébergement traditionnel et l'hébergement dit complémentaire, les responsables d'Anzère ont ouvert un nouvel hôtel, le «Zodiaque». Il s'agit d'une résidence hôtelière de 125 studios, exploitable comme un hôtel classique, selon une formule désormais consacrée. Le nouvel établissement comprend une réception avec bar, un restaurant avec service traiteur, un grill, une salle de conférence (servant de salle de concert et de cinéma), une salle d'exposition, un salon de jeux, un sauna, une discothèque et une galerie marchande. Cet hôtel devrait permettre aussi de développer l'organisation hors-saison de congrès et de séminaires.

Anzère: 10e station valaisanne

Avec 4347 lits recensés, Anzère arrive au dixième rang des stations de montagne valaisannes. Anzère-Ayent compte également 2722 habitants, d'où le rapport de 1,6 lit par habitant, alors que la moyenne des dix stations s'élève à 3,54 lits. Le phénomène de la para-hôtellerie se confirme cependant très nettement puisque la station d'Anzère n'enregistre que 25,02 nuitées par habitant, alors que des stations très hôtelières comme Loèche-les-Bains, Saas Fee et Zermatt en dénombrent, respectivement, 802, 748 et 361. Par lit d'hôte, Anzère ne compte que 15,67 nuitées, un taux également très bas par rapport aux neuf stations qui la précèdent, mais qu'on s'efforcera d'améliorer.

*

Une station, dont la conception et la dimension avaient été dûment acceptées il y a une décennie lors de son lancement, se bat aujourd'hui pour survivre. Pour qu'on lui reconnaisse, au-delà des imbroglios à son avis plus politiques qu'économiques ou monétaires, le droit à la vie au sein d'une région de montagne. Son dernier rapport d'activité reste le constat d'une opération à cœur ouvert; ce n'est pas encore celui d'une autopsie. J. S.

Grisons: vers une plus grande aide touristique

(ATS) En raison de l'activité «importante et significative» que l'Office du tourisme des Grisons déploie en faveur de la publicité pour développer l'attrait du canton tout entier vis-à-vis des touristes étrangers, le Grand Conseil a décidé de porter la contribution cantonale à l'Office du tourisme cantonal de 125 000 à 225 000 francs. Cette décision a été acceptée par 91 voix contre 6 voix socialistes. Le Parlement a en outre décidé d'abandonner la limite de 150 000 francs de la contribution supplémentaire variable du canton et de fixer celle-ci à un tiers du montant des participations privées reconnues par le canton. Le projet de loi révisé qui sera soumis au peuple a été adopté par 98 voix contre 4. Le chef du Département de justice et police a relevé que le tourisme avec une participation de 40 % à l'économie grisonne était devenu la branche économique la plus importante du canton et qu'en dépit du succès touristique, 13 millions de nuitées par année, pour le premier canton touristique de Suisse, la publicité touristique mérite aussi, a-t-il ajouté, le soutien de l'Etat précisément dans une période de stagnation économique sinon de récession.

Echos du Valais

Tourisme en baisse

La Fédération économique du Valais a donné à ses membres, lors de sa récente assemblée à Viège, un aperçu de la situation du canton et a précisé que le pessimisme n'était pas de mise, même si les affaires ne vont plus aussi bien que par le passé. Pour le tourisme, par exemple, le nombre de nuitées a doublé en 12 ans seulement et les reculs enregistrés sont moins importants que dans le reste du pays.

En 1973, le Valais avait été la seule région où le nombre de nuitées hôtelières a marqué encore une modeste progression (+1 %); dans l'ensemble du pays, on avait enregistré une baisse de 1,3 %. Or, pour les 9 premiers mois de cette année, notre canton accuse une régression de 8,8 % (–292 000 nuitées hôtelières; hôtes suisses –0,4 %; hôtes étrangers –14,7%). Sur le plan suisse, le recul total ne se chiffre qu'à 5,1 %.

Quelles sont les causes de cette situation imputables presque exclusivement à la clientèle étrangère? Il y a, tout d'abord, un ralentissement général de la conjoncture dans plusieurs pays qui nous fournissent traditionnellement de forts contingents d'hôtes. Malheureusement, cette influence négative risque de s'aggraver encore dans un proche avenir. Toutefois, le coup de frein le plus sensible a été porté par l'alourdissement progressif du franc suisse qui s'est d'ailleurs accentué encore ces dernières semaines. Si ces deux facteurs négatifs extérieurs échappent à notre influence, il faut regretter d'autant plus vivement qu'en ce moment critique l'organisation faîtière du tourisme valaisan ait dû réduire son effort de publicité de façon draconienne.

Toujours les concessions

Les taxes de séjour ayant terminé de tenir la vedette, ce sont les concessions pour établissements publics qui prennent leur place. Et voici que, de protestation en pétition, de recours en déclaration, l'on en arrive à une situation qui ne peut plus durer. M. Lorétan, chef du Département des finances, l'a affirmé récemment et a déclaré que l'Etat allait faire le nécessaire pour remettre de l'ordre. Il continuera à sévir, chaque fois qu'il sera avisé d'un écart. Rappelons que ce sont les communes qui accordent les concessions et que c'est à elles qu'il appartient de faire respecter la loi. Les homologations ne confirment pas toujours le préavis favorable de la commune. En cinq ans, 119 demandes ont été refusées, bien que préavisées favorablement, sur les 262 présentées.

Quant à la clause interdisant de tenir un établissement public à une personne ne possédant pas le certificat de capacité, elle va être appliquée très strictement. L'on prévoit une enquête généralisée sur l'ensemble du canton pour le début de l'année prochaine.

Tout savoir...

L'Office cantonal des statistiques vient de publier un copieux volume de 540 pages sur les statistiques valaisannes, premier du genre mais d'une importance indiscutable. Il renseigne sur tout, allant de la géographie à la démographie en passant par l'agriculture, l'économie, l'industrie et la politique.

Le tourisme, bien sûr, a sa place dans de nombreux tableaux et il est possible de savoir, par district et par commune, depuis 1965, le nombre d'établissements hôteliers, d'établissements publics, de lits hôteliers et parahôteliers disponibles, le mouvement hôtelier, les hôtes du pays, les hôtes étrangers, la durée moyenne de séjour, le taux d'occupation, les remontées mécaniques, etc.

Visite d'un cours intercantonal

Commencé le 21 octobre dernier, le cours intercantonal pour apprentis cuisiniers d'établissements saisonniers se poursuit à Sion jusqu'au 14 décembre. Lors de la journée officielle avec visite des parents et des patrons, M. Gérard Follonier, directeur du centre de formation professionnelle, a prononcé quelques paroles de bienvenue, puis les invités visitèrent les cuisines et les salles de cours avant de se retrouver autour d'un magnifique buffet froid préparé par les élèves.

En l'absence de M. Coquoz, président de la commission de formation professionnelle, c'est Mlle Suzanne Brun qui introduisit la partie officielle en soulignant l'importance du cours. On remercia tout particulièrement MM. Joseph Maye et Henri Follonier, professeurs, de leur dévouement. 28 élèves suivent le cours de première année; ils viennent d'établissements bernois, vaudois, valaisans et neuchâtelois. Les 25 élèves de deuxième année viennent des cantons de Berne, Vaud, Neuchâtel, Grisons et Valais. 28 plats avaient été confectionnés avec un soin tout particulier et ont fait le régal des participants. Cly

Les remontées mécaniques: une industrie déficitaire

Au cours de l'année 1972, l'industrie des remontées mécaniques n'a pas connu une évolution particulièrement favorable. Sur 201 entreprises recensées dans l'ensemble de la Suisse, 71 ont été déficitaires, soit le 34 %. Ces entreprises déficitaires ont accusé une perte de 24,4 millions de francs, alors que les entreprises bénéficiaires enregistraient un boni de 15,1 millions de francs, d'où un déficit net de 9,3 millions de francs (9,4 millions l'année précédente). Leur chiffre d'affaires total s'est élevé à 144 millions de francs, ce qui ne représente toutefois, compte tenu du grand nombre de petites entreprises, qu'un chiffre d'affaires moyen de 716 000 francs par entreprise. L'industrie suisse des remontées mécaniques occupe un effectif de 3050 employés (en moyenne 15 par entreprise) et a transporté 53,8 millions de personnes. Ce sont des chiffres qui démontrent, d'une part, les problèmes de rationalisation et d'exploitation qui s'y posent et, d'autre part, l'indifférence et la méconnaissance du public à son égard.

Les implantations d'installations mécaniques n'ont malheureusement pas été toutes réalisées sur des bases économiques et financières valables, ce qui explique en partie certaines difficultés actuelles et une moins grande ardeur dans les projets d'investissement. Seul un accroissement du nombre de lits (hôteliers et parahôteliers) dans les stations permettra une meilleure rentabilité des installations existantes.

Nouvelles vaudoises

De quelques statistiques

Au terme du premier semestre de 1974, les hôtels et pensions du canton de Vaud avaient enregistré une perte de 154 092 nuitées sur les résultats de la même demi-année précédente. Le nouveau total s'élevait à 1 438 019 nuitées réparties en 527 862 nuitées suisses et 910 157 nuitées étrangères. Le fléchissement moyen était de 9,7 %, les nuitées suisses étant demeurées stables (– 0,1 %), cependant que les nuitées étrangères diminuaient dans une proportion de 14,5 %. De 40,9 % qu'il était pour les six premiers mois de 1973, le taux d'occupation des lits disponibles descendait cette année à 37,3 %.

La situation ne s'est pas améliorée au cours des mois d'été; 49 493 nuitées au total ont été perdues en juillet (– 10,7 %), 49 845 en août (–10,4%) et 39 914 en septembre (– 11,1 %).

Comparées aux pertes signalées pour l'ensemble de la Suisse qui, selon les estimations de l'ONST, seraient de l'ordre de 5 % en moyenne, celles constatées dans les établissements hôteliers vaudois sont donc plus sévères.

Les vraies raisons d'un recul plus marqué

En y regardant de plus près et en se basant sur les statistiques vaudoises de ces dernières années, on constate que cette différence est facilement explicable; les circonstances conjoncturelles et monétaires ont frappé particulièrement la clientèle étrangère la plus fidèle de la région lémanique: française, anglaise, américaine, italienne. Si l'on y ajoute encore les nuitées belges et néerlandaises, on constate, à l'exception des nuitées allemandes, que la récession a été particulièrement sensible dans le canton de Vaud.

Montreux accuse des pertes de 50 à 60 % de la part des touristes britanniques, Lausanne subit les effets du recul des nuitées françaises et italiennes, les deux cités lémaniques partageant équitablement les pertes sensibles des nuitées américaines. Il n'est pas possible, en revanche, de les compenser par la très modeste avance des nuitées allemandes.

Autre volet du jeu touristique du canton de Vaud, les Alpes vaudoises, où l'on compte également des pertes de la part des mêmes clientèles étrangères.

L'effet sur les taxes cantonales de séjour

Cette situation décevante n'est heureusement pas aussi apparente dans le tableau des recettes des taxes de séjour. En effet à fin septembre, pour un total des taxes de 1 283 186.62, les pertes sur les recettes des neuf premiers mois de 1973 ne s'élèvent qu'à fr. 31 137.81 soit 2,7 % de moins au total.

C'est bien entendu le secteur para-hôtelier qui sauve la situation; car les taxes perçues dans les hôtels et pensions (fr. 582 589.85) sont inférieures de fr. 67 337.20 à celles encaissées en 1973; il en va de même pour celles encaissées dans les secteurs «hôpitaux et cliniques» (– 7756.30), «chambres privées» (– 18 151.50) et «pensionnats, instituts, homes d'enfants» (– 18 289.10).

Les taxes perçues dans les campings sont demeurées inchangées mais une plus-value très importante a été apportée par la catégorie «villas, chalets et appartements». Les taxes encaissées se montent à 417 810.82 avec fr. 81 264.29 de plus qu'en 1973.

Ce qui donne à penser qu'en plus des efforts de la récession et de la hausse de la valeur de notre monnaie, le goût toujours plus marqué de la clientèle pour la résidence secondaire ou l'hébergement extra-hôtelier est lui aussi responsable des pertes enregistrées dans la comptabilité mensuelle des nuitées, réservée jusqu'ici au seul secteur hôtelier. jd.

Coups de ciseaux

Mirages et bon sens

Sous ce titre, notre excellent confrère EQUIP'HOTEL publie un éditorial que lui inspire l'actualité touristique et statistique au cours de ces derniers mois. En voici quelques extraits:

Le tourisme «de masse» a du plomb dans l'aile. De belles envolées lyriques, inspirées par une imagination plus commerciale que poétique, nous prédisaient des temps nouveaux où le ciel serait sillonné de voies aériennes engorgées de trafic. On verrait des rames de charters décoller et atterrir, au chronomètre, sur un réseau dont le maillage serait d'une densité comparable à celle du métro, avec des aéroports de correspondance pour tous les horizons.

A terre, des lits par millions, disposés en hauteur, en largeur et en profondeur, devaient se multiplier sur les sables des plages et des deserts, dans les forêts et dans les champs, aux portes des villes et au pied des montagnes. Il en fallait des multitudes pour accueillir les grandes transhumances aéroportées d'hommes migrateurs, attirés par des mirages aux couleurs de paradis. Comme le fameux esperanto, qui devait effacer les barrières des langues, le tourisme «de masse» allait abolir les frontières, enrichir les pays pauvres et balayer les conflits dans un grand élan pacifique lancé à la conquête de toutes les parties du monde. Mais tout ce beau programme n'était qu'une don quichotterie. En quelques mois de crises économiques et politiques dans le monde, il n'en reste plus que du vent.

(Harry Gewill)

•

Avenir programmé

L'ORDRE PROFESSIONNEL, sous la signature de Didier Fleck, publie de savoureuses réflexions sur ce que pourrait être la restauration de demain, si l'ordinateur s'en mêle, comme en témoigne la lettre d'un lecteur écœuré qu'on lui refuse des hors-d'œuvre parce qu'ils n'étaient pas «programmés»...

Il y a aussi, là-dedans, l'image de ce qui nous attend peut-être chez nous. Voyez-vous, vous avez eu de la chance dans votre malheur. La chance de trouver un établissement ouvert, d'abord. La chance qu'un être humain et non un robot vous adresse la parole. La chance que l'ordinateur n'ait fait que programmer les menus et ait laissé à un cuisinier – même peu doué – le soin de les préparer (du moins peut-on encore le supposer).

Déjà, des touristes se plaignent que, les choses étant ce qu'elles sont, l'hôtellerie suisse n'est plus ce qu'elle était.

Demain, peut-être, en passant devant l'ordinateur programmeur, cuistot, serveur et caissier, rêverons-nous avec nostalgie à l'époque bénie où une jeune frontalière nous servait l'osso bucco du chef italien proposé par un maître d'hôtel espagnol. Demain peut-être serons-nous tous ulcérés par l'innommable tambouille que déjà des entreprises nous proposent sans rire sous emballage d'aluminium, sous vide et sous peine d'en crever, du moins de tristesse. Et que déjà de jeunes couples sans âme et de vieux messieurs sans âme sœur osent avaler. Mais il y a encore, dans cette mini-aventure, quelque chose de plus subtil. Il y a de la «graine de mieux». Pour ceux qui ne le sauraient pas, c'est un petit arbuste qui commence à pousser lorsque les vents sont contraires, lorsque les choses se mettent à aller de travers; il porte des fruits dont l'ingestion donne le virus de la réflexion et de la recherche du mieux, jusque dans des domaines où l'on avait – par facilité – un peu perdu l'habitude de se creuser les méninges. Ceux qui en sont atteints ne veulent plus se contenter de l'à peu près, n'admettent plus la médiocrité, le font savoir et n'hésitent pas, le cas échéant, à taper sur la table (du bistrot ou d'ailleurs). Ils réagissent, virus se transmet, les yeux s'ouvrent, les consciences – professionnelles ou autres – se ressaisissent.

Ein Jahr vor dem grossen Tag. Im Dezember 1975 will das Hotel Kulm in Arosa mit dem neuen Gebäude in die Wintersaison und einen neuen Abschnitt seiner Geschichte gehen. Noch grad rechtzeitig unter Dach gebracht, verglast und geheizt, kann nun der Innenausbau vonstatten gehen. Und man verspricht sich von ihm einiges. Im stehen gelassenen Teil schlägt die Kulm-Saison trotzdem wie gewohnt Wellchen und Wellen. (Foto Homberger)

Brief aus dem Tessin

Neues Naturparkprojekt

Nachdem das Tessiner Volkswirtschaftsdepartement vom Lausanner Planungsbüro Urbaplan ein Projekt für die Anlage eines Naturparks im oberen Maggiatal hat ausarbeiten lassen (und nachdem vom Zentralpräsident der Pro Ticino bereits ein Gegenprojekt» dazu veröffentlicht wurde), haben die Mitglieder des Verkehrsvereins Gambarogno nun beschlossen, auch für dieses Gebiet eine Studie eines entsprechenden Naturparks ausarbeiten zu lassen. Es handelt sich dabei um die Bergregion auf der linken Seite des Langensees, die das tessinerische Gambarogno und die italienischen Täler Veddasca und Dumentina (Region Luino) umfasst.

Auch im September Zunahme

Wie schon im August, der nach Monaten der Rezession eine – zwar bescheidene – Touristenzunahme erfahren hat (0,9 %), wurden auch im darauffolgenden September im Tessin mehr Gäste registriert. Wie der kantonale Verkehrsverband in Bellinzona mitteilt, wurde gegenüber dem Vorjahres-September ein 1,3prozentiger Anstieg verzeichnet.

Lugano um eine Touristenattraktion ärmer

Eine Veranstaltung, die sich im letzten und diesem Jahr – insbesondere in touristischer Hinsicht – sehr gut angelassen hat, fällt im kommenden Jahr aus: der III. Internationale Salon für Aviatik in Lugano/Agno. Da öffentliche Institutionen nur etwa 40 % der Kosten bezahlen wollen, können sich die – meist – privaten Initianten nicht entschliessen, eventuelle Fehlbeträge von immerhin rund 140 000 Franken selbst zu tragen.

Strassenpläne genehmigt

Die besonders in der Sommerzeit der unzähligen Touristen wegen unhaltbare Verkehrssituation im Locarnese soll nun demnächst endlich saniert werden: Der Tessiner Regierungsrat hat die Pläne für Teilstrecken der Locarno/Ascona-Umfahrung genehmigt. Vorgesehen sind zunächst der Anschluss von der N 2 auf der Magadinoebene bis eingangs Agglomeration Locarno (Stradonino-Mappo) und Locarno–Ascona. Die Arbeiten der beiden Teilstücke werden insgesamt 87,8 Millionen Franken kosten, wovon der Bund 43,9, der Kanton 37,9 und die beteiligten Gemeinden 6 Millionen Franken übernehmen werden. w. z.

Skiferien auch in der Umgebung von Lugano

Vom 21. Dezember bis 22. März bietet das neue Hotel Origlio Country Club attraktive Pauschalskiwochen im Gebiete des Monte Tamaro. Das Arrangement umfasst folgende Leistungen: 7 Tage Halbpension, Willkommensdrink, freie Benützung von Hallenbad, Fitness-Räumen, Sauna und Höhensonne, Transfer zur Talstation der Gondelbahn, 2 Stunden Skiunterricht und Tageskarte für sämtliche Kosten: für Erwachsene 540 Fr., für Kinder bis zu 16 Jahren 370 Fr.; ohne Skischule 495 Fr. für Erwachsene und 335 Fr. für Kinder. luf

Tessiner Winterchancen

Die sieben Wintersportplätze des Kantons Tessin (Airolo, Cari, Cardada, Nara, Campo Blenio, Tamaro und Bosco/Gurin) sind – verglichen mit Stationen in Nachbarkantonen und im benachbarten Italien – kaum konkurrenzfähig. Ihre Anlagen sind ungenügend ausgelastet, die Abfahrten im allgemeinen zu kurz, das Beherbergungsangebot umfasst lediglich 2500 Betten. Dies geht aus einer vom kantonalen Amt für Wirtschaftsforschung kürzlich vorgestellten Studie hervor. Der Ausbau der Stationen habe sich daher vorab auf den Tagesskifahrer auszurichten. Auch die Werbung solle auf die besondere Struktur des Tessiner Wintersportangebotes Rücksicht nehmen und die spezifischen Vorteile für den Tagesausflügler betonen. Voraussetzung bilde jedoch, so wurde an einer Pressekonferenz erklärt, eine gewisse Zurückhaltung bei der Preisgestaltung sowohl der Transport- wie auch der Beherbergungsbetriebe. r.

Gästeunterhaltung – was tun?

Diese Frage wurde früher gelöst, indem der Gast beim Concierge ein Halmaspiel holen konnte, um den Abend totzuschlagen. Oder er ging aus Ihrem Haus, zum Beispiel in ein Lokal, das ihm die Unterhaltung bot, die Ihr Haus ihm nicht bieten konnte. Sie können das verhindern, indem Sie Ihren Gästen eine zeitgemässe Unterhaltung bieten. In Ihrem Hause, an Ihrer Bar, in Ihrem Lokal. Sprechen Sie mit den Leuten von Mülek. Die wissen wie!

Telefon (01) 814 12 62

MÜLLER ELEKTRONIK
Schaffhauser Strasse 161
8302 Kloten

Gastliche Ostschweiz

In neuem Gewand

In Unterwasser präsentiert sich das Gasthaus zur Traube in neuer, vergrösserter Form. Nebst den Restaurationsräumlichkeiten wurden auch die Zimmer renoviert und durch einen neuen Gästetrakt ergänzt. Ein Teil der Zimmer dieses 40-Betten-Hotels ist mit Dusche/WC ausgerüstet.

Rustikale Aussenansicht und zeitgemässer Innenausbau kennzeichnen das von Grund auf erneuerte, vornehmlich auf den Geschäftstourismus ausgerichtete Hotel Uzwil. Das Hotel enthält eine geräumige Halle, 33 Gästezimmer, alle mit Bad oder Dusche, ein Restaurant und ein Café, einen Klubraum mit Bar sowie verschiedene Sitzungszimmer.

Liechtensteiner Hotel mit Hallenschwimmbad

Grosszügig gestaltete Räumlichkeiten, verschiedene Gesellschafts- und Konferenzlokale sowie 27 Doppel- und Einzelzimmer mit allem Komfort zeichnen das wiedereröffnete Hotel Schaanerhof in Schaan aus. Als besondere Leistung ist im Zimmerpreis ein englisches Frühstück inbegriffen. Das hoteleigene Hallenschwimmbad mit Trennglaswänden in den Garten ist auch für die Oeffentlichkeit zugänglich.

Erfassung der Parahotellerie

Ab 1. Januar 1975 werden in den 31 kurtaxenberechtigten Gemeinden des Kantons St. Gallen neben den Logiernächtezahlen der Hotellerie neu auch jene der Parahotellerie statistisch erhoben. Die neue Statistik umfasst nebst Uebernachtungszahlen in Ferienhäusern, Ferienwohnungen, Privatzimmern, Zelt- und Wohnwagenplätzen auch Angaben über Herkunft und Altersstruktur der Feriengäste. Auf Grund dieser Information können inskünftig noch gezieltere Werbeaktionen durchgeführt und noch vermehrt Schwerpunkte touristischer Investitionen gelegt werden. Damit die Verarbeitung der Daten durch das Eidgenössische Statistische Amt möglichst rationell erfolgen kann, wurde vom Volkswirtschaftsdepartement des Kantons St. Gallen für die gesamte Parahotellerie im Kanton ein einheitlicher Meldeschein geschaffen. Den Kur- und Verkehrsvereinen entsteht aus der neuen Erhebung keine nennenswerte Mehrbelastung, weil dieser neue Meldeschein zugleich als Formular für die Kurtaxenabrechnung dient. wb

Ausbau der Kuranlagen in Bad Ragaz

Im Kassaraum der Thermalbäder soll eine Cafeteria eingerichtet und dem Fangoraum eine Sauna und Kneippabteilung angegliedert werden. Besondere Aufmerksamkeit gilt dem wintersicheren Ausbau der Thermalquelle, dessen Realisierung sich über Jahre erstrecken wird. Der älteste Gebäudeteil des Grand Hotels «Hof Ragaz», der heuer 200 Jahre alt geworden ist, soll restauriert und für den Winterbetrieb besser eingerichtet werden. Eine weitere Bauaufgabe, die 5 bis 6 Millionen Franken erfordern dürfte, ist der Neubau der zentralen Wäscherei. hm

Swiss Domino

Acht Schweizer SRS-(Steigenberger Reservation Service)-Hotels in Basel, Bern, Genf, Interlaken, Locarno, Luzern, Montreux und Zürich haben in Zusammenarbeit mit Danzas Zürich ein Pauschalprogramm unter dem Namen «Swiss Domino» herausgebracht. Hierbei kann der Gast sich einen 6- oder 8-Tage-Aufenthalt wie beim Dominospiel beliebig zusammenstellen. Die garantierten Festpreise von 790 bzw. 638 Franken, gültig bis Ende März 1975, schliessen die Uebernachtungen, die Transfers von und zum Bahnhof bzw. Flughafen und den Swiss Holiday Pass, 1. Klasse, der Schweizer Bundesbahnen ein. Darüberhinaus sind eine Stadtrundfahrt, Willkommen-Cocktails und Ermässigungen auf vielen privaten Bergbahnen enthalten.

Wochen-Digest hotel revue

Beruhigung an den Devisenmärkten

Die Spekulationswellen der letzten Wochen haben sich wieder gelegt. Da der deutsche Zahlungsbilanzüberschuss geringer als erwartet ausgefallen ist, wurde weniger auf die D-Mark spekuliert, so dass diese gegenüber dem Franken wieder etwas unter Druck geriet. Schwach notieren weiterhin der französische Franken, die Lira und das britische Pfund.

Zollsenkung auf Neujahr

Am 1. Januar 1975 vollzieht die Schweiz die dritte Etappe des Zollabbaus gegenüber der EWG. Die Reduktion wird dann im Normalfall 60 Prozent des Ansatzes im Gebrauchszolltarif ausmachen.

Massnahmen für die Berglandwirtschaft

Der Bundesrat hat die Kostenbeiträge an Viehhalter im Berggebiet und in der Hügelzone kräftig erhöht. Beitragsberechtigt sind die ersten 15 Grossvieheinheiten pro Betrieb. Dass willkommene Geld vom Bund wird den Bergbauern noch vor Weihnachten ausbezahlt.

Stagnierende Detailhandelsumsätze

Die Kleinhandelsumsätze lagen im Oktober 1974 wertmässig um 8,9 Prozent über dem Vergleichsstand des Vorjahres. Im September 1974 hatte der Zuwachs 8,6 Prozent betragen. Gegenüber 1973 verlangsamt sich das Konsumwachstum deutlich. Der Konsum richtet sich – unter dem Einfluss der Lebensmittelteuerung – wieder stärker nach dem Zwangsbedarf: Lebens- und Genussmittelumsätze haben überdurchschnittlich, nämlich um 11 Prozent zugenommen, auf Kosten insbesondere der langlebigen Konsumgüter (Möbel usw.).

Neuordnung der Zeitungsvertragung

Die PTT werden in einigen Regionen bereits ab Neujahr 1975, im Rest des Landes ein Jahr später die sogenannte Zeitungsnachvertragung neu organisieren, d. h. abbauen. Es sollen nur noch jene Zeitungen, die für die normale Zustellung zu spät eintreffen, nachvertragen werden, deren Ausbleiben eine echte Informationslücke verursachen würde. Die Zeitungsverleger müssen sich an den Kosten bis zu 15 Rappen pro Zeitung beteiligen.

Das neue System bringt Nachteile für die Hotellerie dort mit sich, wo der Uebergang von der zweimaligen zur täglich einmaligen Postzustellung erfolgt. Den Hoteliers wird empfohlen, von den Möglichkeiten, ab 1. Januar 1975 Gratispostfächer zugeteilt zu erhalten, regen Gebrauch zu machen. So kann vielfach die kontinuierliche Zustellung auch auswärtiger Zeitungen gesichert werden, an denen die Gäste interessiert sind. R. S.

Nordatlantik: Keine Einigung

Die am 20. November einberufene Konferenz von 29 Luftfahrtgesellschaften zur Neufestsetzung der Flugtarife für die Nordatlantikroute ist am 27. November erneut auf unbestimmte Zeit vertagt worden. Wie der Internationale Luftverkehrsverband (IATA) in Genf bekanntgab, sprach sich zwar eine Mehrheit für ein Abkommen aus, hingegen konnte die erforderliche Einstimmigkeit nicht erreicht werden. IATA-Generaldirektor Knut Hammarskjöld wird nun Ort und Datum für eine Wiedereinberufung der Konferenz festlegen.

Hammarskjöld betonte namentlich, dass das Fehlen jeglicher gemeinsamer Politik zwischen den beteiligten Regierungen die Aufgabe der Luftfahrtgesellschaften, zu einer Einigung über die Nordatlantik-Flugtarife zu kommen, noch erschwere. Unter diesen Umständen sei es auch unmöglich, gänzlich neue Grundlagen für die Preisgestaltung für diesen Luftraum zu finden. Bestenfalls könne man wiederum mit einem Interimsabkommen rechnen.

Gegenwärtig besteht für die Nordatlantiktarife eine bis zum 31. Januar 1975 gültige Uebergangsregelung. Diese stellt die überarbeitete Version eines bereits im August ausgehandelten Preissystems dar, das wegen Meinungsverschiedenheiten über die Höhe der Charterflugpreise zusammengebrochen war. sda

Teurer Umweltschutz

Im Jahre 1973 gaben Bund, Kantone und Gemeinden insgesamt 1298 Millionen Franken für Umweltschutzaufgaben (Gewässerschutz, Kehrichtbeseitigung usw.) aus. Seit 1970 sind die öffentlichen Ausgaben für diese Zwecke um 77 Prozent gestiegen. Die Umweltschutzaufwendungen von Bund, Kantonen und Gemeinden machten im Jahre 1973 rund 1 Prozent des schweizerischen Bruttosozialproduktes und rund 4 Prozent der Ausgaben der öffentlichen Hand der Schweiz aus. wf

Nichtkotierte Schweizer Aktien

mitgeteilt von der VOLKSBANK WILLISAU AG, Luzern

Datum: 28. November 1974

	Geld	Brief
Ankerbrauerei AG, Frenkendorf (N)	5500	6000
Birra Bellinzona	800	—
Brauerei Falken, Schaffhausen (St & Pr)	3350	—
Brauerei Feldschlösschen (N)	5450	5650
do. (GS)	1200	1250
do. (PS)	450	500
Brauerei Haldengut (N)	4400	4660
do. (PS)	2150	2350
Brauerei Hürlimann AG (N)	3550	3650
Brauerei Schützengarten (N)	7000	—
Brauerei Warteck AG (Fr. 1000.– nom.)	6250	6500
do. (Fr. 500.– nom.)	3100	3300
Calanda Bräu (N)	450	500
Flughafen-Immobilien-Gesellschaft (N)	400	450
Lindt & Sprüngli AG, Kilchberg (I)	2600	2700
do. (N)	2550	2625
Löwenbräu AG, Zürich, Prior. Serie «A» (N)	4850	5150
Sibra Holding SA, Fribourg (I)	230	240
do. (N)	200	220
Therma AG, Schwanden (N)	450	525
Arth-Rigi-Bahn, Goldau I. Rang	220	240
do. II. Rang	50	55
do. III. Rang	30	40
Bergbahnen Brämabüel & Jakobshorn AG	950	1000
Bergbahnen Crap Sogn Gion AG (I)	1200	1250
do. (N)	600	—
Bergbahnen Flims AG, Flims (N)	450	525
AG Davos-Parsenn-Bahnen (N)	1275	1350
Diavolezza-Bahn AG (N)	2750	2900
Drahtseilbahn Engelberg–Gerschnialp (N)	420	—
AG Drahtseilbahn Schwyz–Stoos (N)	775	850
Drahtseilbahn Unterwasser–Iltios	1150	—
Funicolare Lugano-Paradiso–Monte San Salvatore SA	1300	1375
Hoch-Ybrig AG, Unteriberg	50	65
Lagalb-Bahn AG (N/I)	250	300
LSB Andermatt–Gemsstock	400	475
LSB Celerina–Saluver AG	4500	4750
LSB Corviglia–Piz Nair	800	875
LSB Gerschnialp–Trüebsee (N)	750	800
LSB Klosters–Gotschnagrat–Parsenn (N/I)	600	—
LSB Surlej-Silvaplana-Corvatsch AG	1700	1900
LSB Wangs–Pizol	500	575
Nandrò-Bergbahnen AG (I)	350	400
Pilatusbahngesellschaft, Alpnach (Stamm)	330	360
do. (Prior)	420	460
Rhätische Bahn Chur (Stamm)	50	—
do. (Prior)	50	—
Rigi-Bahn-Gesellschaft, Vitznau (Stamm)	45	60
do. (Prior)	115	130
Rothornbahn & Scalottas AG (Prior)	850	—
Säntis-Schwebebahn AG, Urnäsch (Prior)	2700	2900
do. (Stamm)	2700	2900
Schiff'ges. des Vierwaldstättersees (Prior)	400	450
do. (Stamm)	100	150
Schilthornbahn AG, Mürren	450	500
Sportbahnen Pischa AG, Davos	550	—

Avec une offre basée sur l'authenticité

La Hongrie sur le front du tourisme international

Budapest n'est pas seulement la capitale de la Hongrie, mais aussi l'une de ses principales curiosités touristiques. Le visiteur étranger retrouve ici aussi bien les ruines et les monuments gardant l'ambiance de l'époque romaine ou médiévale, que le confort de la vie moderne et ses distractions préférées. Cette grande cité de l'Est est aussi le reflet vivant des efforts entrepris depuis quelques années pour faire de la Hongrie une région touristique des plus attractives.

Evasion, mode et musique à la hongroise! (Photo M. Imsand)

Budapest est située dans un environnement naturel tout à fait exceptionnel, sur les deux rives du Danube; sur la rive droite, la ville est entourée des montagnes verdoyantes de Buda, et, sur la rive gauche, commence la grande plaine, le Puszta hongrois.

L'art

Les collections de 39 musées, dont celles du Musée des Beaux-Arts ou de la Galerie nationale, sont à la disposition des amateurs d'arts. A l'ex-Palais Royal, on est en train de construire le plus grand centre culturel d'Europe où, à part les nombreux musées et expositions, seront accueillies la Galerie nationale et la Bibliothèque nationale. A Buda, des parties mises à jour et restituées du palais de Mathias Corvin sont les résultats de la sauvegarde des monuments historiques de Hongrie, appréciés et reconnus à l'échelle européenne.

Les événements saillants de la célèbre vie musicale de Hongrie ont pour cadre les deux Opéras et l'Académie de Musique. Le château-fort du sport hongrois – à part les 2000 autres établissements sportifs – est le stade populaire de 100 000 places, bien connu pour sa conception architecturale.

L'eau

Budapest est également l'une des principales villes d'eau de l'Europe, grâce à la présence de nombreuses piscines en plein air et de bains thermaux à effets thérapeutiques déjà connus et utilisés par les Turcs.

A part Budapest, la plus importante curiosité touristique de Hongrie est le Balaton, le plus grand lac d'eau douce de l'Europe centrale dont la température moyenne oscille entre 22 et 26 degrés en été. Sa plage de sable assure des baignades excellentes et de merveilleuses vacances aux familles. Tout au long de la côte, on trouve aussi bien des hôtels de première classe que des emplacements de camping et divers systèmes d'hébergement.

De nombreuses régions de Hongrie offrent également des bautés naturelles, des curiosités touristiques et folkloriques: le méandre du Danube, au nord de Budapest, le fameux «puszta» de Hortobàgy avec le haras hongrois, les villes historiques de Pécs, Eger, Sopron ou la célèbre région vinicole de Tokay.

Le folklore

L'art folklorique hongrois s'est développé à partir des traditions centenaires du village hongrois et s'est enrichi pendant des siècles par le style et le goût particuliers de chaque région. En Hongrie, le folklore vit sa nouvelle renaissance où prennent part les célèbres maîtres potiers, les céramistes, les brodeuses et les tisseuses déjà très connus à l'étranger.

L'Ensemble folklorique hongrois qui, au cours de 25 années de son existence a présenté son programme dans 33 pays, devant 4 millions de spectateurs, offre le choix le plus coloré des traditions de la danse et des chants folkloriques hongrois.

La gastronomie

L'art culinaire hongrois a ses traditions centenaires. Les étrangers se méfient un peu quelquefois du célèbre paprika hongrois qui sert à l'assaisonnement des repas hongrois les plus célèbres, tels que la goulache, la soupe de poissons ou le ragoût, mais le paprika rouge spécial de Szeged est préparé en plusieurs variantes douces que l'on peut aussi obtenir à l'étranger. La cuisine hongroise – hormis les repas principaux à base de viande et de graisse – se compose surtout de galettes feuilletées aux fruits, au fromage blanc ou aux noix, ainsi que de pâtes à crêpes comme dessert.

Depuis longtemps, la Hongrie est réputée pour ses grands crus. Tout le monde connaît le tokaï, que Voltaire a chanté dans l'un de ses poèmes, et que l'impératrice Marie-Thérèse a envoyé en cadeau au pape! Mais les vins blancs, provenant des sols volcaniques du Badacsony, comme le Kéknyelü, le Szürkebaràt, le «sang de taureau», le Kékfrankos de Sopron et le medoc ou le burgundi de Villany deviennent de plus en plus connus à l'étranger. Quant aux diverses eaux-de-vie de fruits, en premier lieu celles d'abricots et de cerises, elles jouissent, comme on le sait, d'une excellente réputation.

ANALYSES – REVISION – CONSEILS

L'industrie hôtellère a ses problèmes très particuliers – ayez donc recours aux services d'un personnel entièrement spécialisé, qu'il s'agisse de mandat de revision, de contrôle, d'analyse de comptes d'exploitation ou de gestion, de comptabilité, de problèmes fiscaux, d'élaboration de contrats, de conseils de toute nature!

TREUHANDSTELLE SHV FIDUCIAIRE SSH

1820 Montreux: 18, rue de la Gare (021) 61 45 45
3000 Bern: Länggassstrasse 36 (031) 23 56 64
8037 Zürich: Habsburgstrasse 9 (Kreis 6) (01) 44 06 77

France

Suppression du poste de commissaire au tourisme!

Le Gouvernement français a procédé à d'importants remaniements dans l'organisation administrative du tourisme; l'un des plus importants est sans conteste la suppression du poste de commissaire au tourisme, qui a entraîné le départ de celui qui en était le titulaire depuis quelques années déjà: M. Jean-Pierre Dannaud.

Voici brièvement le contenu des trois décrets qui confirment la nouvelle organisation touristique: l'administration, relevant de l'autorité du ministre chargé du tourisme (M. André Jarrot, ministre de la qualité de la vie, assisté d'un secrétaire d'Etat, M. Gérard Ducray), se compose désormais de quatre départements: une inspection générale, une direction de l'aménagement et des professions touristiques; un service de l'action touristique et des relations internationales; des délégués régionaux et des représentants à l'étranger. Le rôle, joué jusqu'ici par le commissaire, sera tenu par le nouveau directeur de l'aménagement et des professions touristiques, M. Bertrand Rebeillé-Borgella. C'est à lui qu'incombera les tâches d'animation et de coordination des actions d'aménagement, de tutelle sur les professions, de contrôle de l'aide au financement des hébergements, de mise en œuvre d'une politique sociale des loisirs, et de coordination des études et de la recherche, ainsi que toutes les questions administratives et financières au niveau de l'Etat.

Semaine d'étude de l'AIT

Problèmes de tourisme au niveau international

La 13e Semaine d'étude de l'Alliance internationlae de tourisme (AIT), qui s'est déroulée cet automne à Florence-Calenzano (Italie), a réuni 7 commissions et 80 délégués venant principalement des pays d'Europe, mais aussi d'Asie et d'Afrique.

Les sujets traités portaient sur les activités de plein air, le tourisme social, le tourisme des jeunes et les voyages.

Parmi ceux-ci, citons le projet d'une synthèse des divers systèmes de classification des terrains de camping en vue d'une unification sur le plan mondial; l'adoption d'une taxe suffisante pour le stationnement des caravanes afin de permettre aux gestionnaires des camps de mettre une plus grande partie de leur terrain à la disposition des campeurs mobiles sans encourir une perte de revenus; la requête faite aux clubs d'user de leur influence pour que les autorités locales mettent davantage de terrains à disposition. La commission des activités en faveur des jeunes souhaite que soient facilités les contacts internationaux et l'auto-stop. En outre, elle constate avec plaisir le développement des tourismes nautique et pédestre. Quant à la commission de cyclotourisme elle a notamment relevé avec intérêt l'initiative prise par le TCS de créer en Suisse un réseau de cyclocentres.

Deux entreprises de voyages font faillite en Angleterre

Après la faillite de la compagnie Court, dont les répercussions continuent à se faire sentir et viennent de causer celle de la chaîne hôtelière espagnole Cristalotel, dont elle était la principale cliente, l'entreprise de vacances anglaise *Apal* vient à son tour de déposer son bilan, à la suite de la déconfiture de la Banque israélo-britannique. Elle fait face à un déficit de près de 159 000 livres. Le cautionnement de 60 000 qu'elle avait déposé auprès de l'Association des entreprises de voyages ne sera certainement pas suffisant pour satisfaire ses quelque 3000 clients, d'autant moins qu'une bonne partie de cette somme devra servir à payer les notes d'hôtel de ceux qui étaient en vacances au moment de la faillite de l'Apal.

Une autre entreprise de voyages, Kentravel, vient également de déposer son bilan, mais son importance est relativement minime, et ses quelque 600 clients pourront être dédommagés, pour autant qu'ils soient déjà en voyage; toutefois, ceux qui n'ont pas encore pris leurs vacances avec cette compagnie les perdront. R. E.

Tous les pays industrialisés concernés par le programme de stabilisation des Etats-Unis

WIN: un appel au monde

Le développement économique des Etats-Unis et celui des autres Etats industriels sont étroitement liés. Le potentiel économique des USA est presque aussi grand que celui des autres pays de l'OCDE réunis. Une poussée conjoncturelle ou une récession aux Etats-Unis se répercute fortement sur les autres pays industriels, ces derniers étant dépendants dans une large mesure des exportations.

Le programme en dix points que le président des USA a présenté le 9 octobre 1974 est fort différent du programme d'aide économique établi le 15 août 1971 par le gouvernement Nixon, qui avait fortement modifié la structure de la politique monétaire et économique. La situation économique actuelle a été qualifiée de «récession particulière». Aux difficultés auxquelles les USA se heurtaient déjà en 1971 – inflation et chômage – s'est ajouté le problème d'un prix du pétrole quatre fois plus élevé. A vrai dire, le fort déficit de la balance des paiements a une signification totalement différente depuis l'adoption des cours flottants.

L'expansion en Europe et aux Etats-Unis

La situation de l'économie mondiale en 1971 était commentée de la manière suivante: crise économique aux USA et crise monétaire en Europe; en 1974, on a parlé seulement d'inflation et de risques de sous-emploi en Europe et aux USA. En 1971 les intérêts économiques et politiques des Américains et des Européens étaient opposés et leurs politiques économiques divergeaient. Depuis 1970, les USA poursuivaient une politique d'expansion avec des taux d'intérêt bas, afin de relancer leur économie anémiée, alors qu'en Europe la lutte contre l'inflation de la demande avait la priorité (taux d'intérêt très hauts). La politique d'expansion des USA contrecarrait donc les mesures restrictives des autres pays industriels.

Les pays industrialisés: front commun contre l'inflation

Aujourd'hui, la situation se présente sous un jour totalement différent. Les conjonctures se développent parallèlement, alors que l'économie se trouve à la fin d'une phase de haute conjoncture caractérisée par des taux élevés d'inflation, des problèmes d'ordre structurel et de fortes hausses de prix des matières premières et des produits agricoles. Pour tous les pays, cela signifie une détérioration des balances des paiements et des risques de chômage. Une politique monétaire restrictive, mais néanmoins flexible, est appliquée dans la plupart des cas. Les taux d'intérêt dans le monde sont élevés. Les pays industriels occidentaux se doivent donc d'appliquer ensemble une politique de lutte contre l'inflation tout en maintenant cependant aussi bas que possible le risque de chômage. Si un pays, en particulier le plus important, renonçait à cette tentative de stabilisation, les autres pays ne seraient plus à même de contrôler «leur propre stabilité».

Le nouveau badge des Américains: WIN

Le programme du gouvernement Ford s'attaque davantage à la lutte à moyen terme contre l'inflation. Les USA s'efforcent néanmoins de ne pas exporter leur récession dans les autres nations industrielles en prenant garde d'appliquer une politique restrictive trop sévère. Dans sa politique financière, Ford a envisagé une stratégie à plus long terme en remaniant l'impôt sur le revenu et en prenant des mesures favorables à la formation du capital et surtout aux investissements. La limitation du déficit des finances publiques et l'aide aux chômeurs font également partie du programme comme lors des années précédentes. Le contrôle des salaires et des prix par contre fait défaut (Nixon avait introduit le blocage des salaires et des prix en 1971). On peut se demander quelles seront les suites de l'appel adressé aux citoyens (WIN = Whip Inflation Now), afin de lutter contre l'inflation et d'économiser l'énergie. Les appels antérieurs à une discipline économique ont été plutôt décevants.

La situation économique dans notre pays

Gros nuages à l'horizon

«Pour suivre l'évolution de l'économie suisse, en cet automne 1974, il ne suffit pas de se référer aux statistiques officielles; le temps qui s'écoule entre les enquêtes et la publication des résultats est trop long. Une série de coups de téléphones à des entreprises de divers secteurs et de plusieurs cantons permet mieux de prendre la température. L'appréciation se fonde sur des informations peut-être trop partielles, mais elle colle mieux à l'actualité.» Ainsi s'expriment, dans leur dernier communiqué, les Groupements patronaux vaudois, qui viennent de faire un tour d'horizon des principaux secteurs économiques suisses.

Construction

Dans l'industrie de la construction, les effets des arrêtés conjoncturels et du resserrement des liquidités sont durement ressentis. A Berne, des entreprises réduisent leurs investissements; en 1974, l'engagement des saisonniers a été plus faible; aujourd'hui, certaines ne remplacent pas les ouvriers qui s'en vont, d'autres ont dû procéder à des licenciements. Dans le canton de Vaud, des entreprises soumissionnent des travaux dans un rayon géographique plus étendu; il n'est pas rare de voir une offre provoquer une centaine de soumissions; pour 1975, les carnets de commandes sont maigres. Un puissant groupe bâlois a dû demander un sursis concordataire en raison d'une crise de liquidités.

Machines

Dans l'industrie métallurgique et des machines, une entreprise bâloise se déclare satisfaite de la marche des affaires; pour l'instant, l'emploi est assuré, mais les commandes en provenance du bâtiment ont baissé. De même, une fabrique d'Uri annonce que son activité se maintient à un niveau normal, mais des difficultés d'écoulement apparaissent en ce qui concerne la clientèle de la construction, le secteur automobile et les PTT. Une entreprise vaudoise continue sur la lancée, bénéficie d'un haut degré d'activité et souffre toujours de la pénurie de personnel. Plusieurs industries prévoient d'allonger les «ponts» de fin d'année, en raison de la réduction de l'activité, mais aussi par nécessité d'économiser l'énergie; les frais de mise en marche des installations sont devenus excessifs pour une «semaine» de deux jours.

Chimie

L'industrie chimique bâloise enregistre en 1974 une augmentation appréciable du chiffre d'affaires; l'avenir est vu avec optimisme. Toutefois, la plus grande prudence se manifeste en ce qui concerne les investissements et les charges.

Horlogerie

Dans l'horlogerie, après un bel essor des exportations au cours des huit premiers mois, les entreprises vaudoises constatent une stabilisation, voire un début de récession depuis septembre. Une entreprise genevoise de la bijouterie-orfèvrerie considère ses affaires comme très florissantes, grâce à la clientèle étrangère.

Arts graphiques

Les arts graphiques donnent une image contrastée. Une entreprise zurichoise de reliure industrielle est en excellente situation; une entreprise bernoise bénéficie d'un portefeuille bien garni pour quelques mois, mais juge incertaines les perspectives pour 1975, ses marges se réduisent. Une imprimerie genevoise déclare éprouver de très graves difficultés.

Plein emploi, mais difficultés sectorielles

L'impression générale est celle-ci: une grande partie de l'économie suisse bénéficie encore du plein emploi, mais plusieurs secteurs sensibles sont obligés de prévoir des réductions de leurs effectifs. Dans les journaux, les pages d'offres d'emplois restent garnies, mais ces offres concernent un nombre de professions plus restreint.

Les nombreuses personnes qui, ces dernières années, ont vertement critiqué la croissance économique sont peut-être satisfaites de ce début de stagnation! En revanche, dans les milieux touchés par le ralentissement, et très particulièrement dans l'industrie du génie civil, on se demande avec inquiétude combien de mois il faudra à la Confédération pour adapter sa politique conjoncturelle à... la conjoncture.

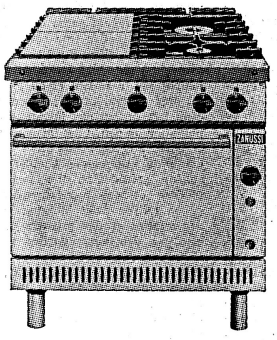
Un magnifique résultat dû à une excellente gestion

Swissair: un bénéfice envié

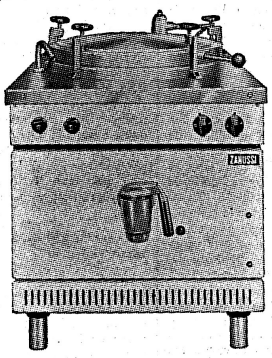
(ATS) Selon le quotidien «Le Monde», seules la Swissair et la SAS (Scandinavian Airlines System) enregistreront, en 1974, un bénéfice brut, la première de 315 millions de francs français environ, c'est-à-dire à peu près équivalent à l'excédent d'exploitation de l'an dernier, et la seconde d'un montant qui n'est pas encore fixé, mais qui lui permettra d'équilibrer en tout cas ses comptes, étant donné qu'au 30 septembre dernier, son bénéfice net pour les neuf premiers mois était de 81 millions de francs français.

Les seize autres compagnies régulières européennes ne pourront pas équilibrer leurs comptes. «Le Monde» affirme que les British Airways prévoient un déficit voisin de 200 millions de francs français approximativement, tandis que celui d'Air France se chiffrera à 500 millions de francs au moins.

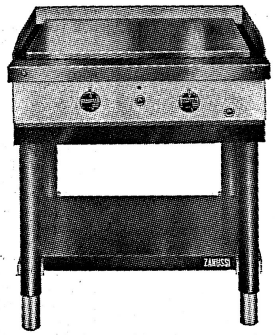
GASTRO



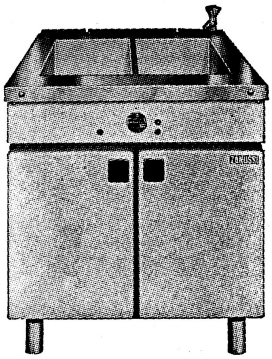
Gas-Herde mit Bratofen oder Wärmeschrank, 4–8 Brenner, 2 Fortkochplatten, usw.



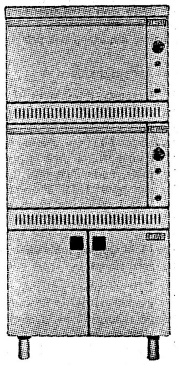
Gas-Standkessel, 125 l, indirekt geheizt (kein Anbrennen)



Gas-Bratplatte für alle Spezialitäten (Fisch, Fleisch, Würste, Hamburger, Spiegeleier) einfache Reinigung, ideales Zusatzgerät.

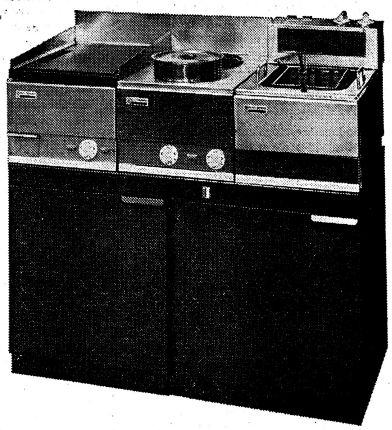


Gas-Bain-Marie, 2/1 Gastronorm mit Wärmeschrank.



Gas-Brat- und Backofen mit und ohne Wärmeschrank Gastronorm 2/1.

2-Flammen-Tischherd für Propangas
8-Flammenherd mit 2 Backöfen gasbeheizt
Bain-Marie gasbeheizt
Herd mit geschlossenen Kochstellen
Kippgruppe Locher Occasion revidiert mit Fabrikgarantie (1 Kessel 80 l und 1 Bratpfanne 40×40 cm)
Rechauds Relais 400/650 Locher
Salzplatz für Friteusen
Loweratorwagen mit 3 Röhren ø 140 mm
Rolli 2×1/1 GN, 76 cm hoch, rostfrei mit Deckblatt
Abräumrolli GN 2/1 + GN 1/1
Schnelldämpfer Standmodell 125 kg
Wärmeschrank mit Sockel 800/900/610
Diverse Bodenroste mit Rahmen
Gemüseeinsätze für Kippkessel
Diverse GN-Schalen, Normfächer usw.
sowie diverse andere Geräte, Occasionsapparate



Verschiedene Snack-Einheiten

Für Snackbar und A-la-minute-Stationen die leistungsfähigen Kochgeräte, beliebig anreihbar, mit passenden Unterbauten, elektrisch.

GASTRO

£

Caravelle landet bei Ramada

Seit Mitte November hat die Ramada Inns Incorporation, nach Holiday Inns mit 700 Hotelbetrieben die zweitgrösste Hotelkette der Welt, das Management des zwölf Stockwerke hohen, 236 Zimmer umfassenden Caravelle-Hotels in der Oeserstrasse in Frankfurt übernommen. Es wird sich von nun an «Ramada Frankfurt – Caravelle Hotel» nennen.

Die Verbindung kam nach kurzfristigen Verhandlungen zustande, nachdem die Caravelle-Hotelgesellschaft im Oktober mit beinahe zehn Millionen DM Verbindlichkeiten Konkursantrag gestellt hatte. Bankverbindungen bestanden zur Hessischen Landesbank, die wiederum von den Vereinigten Sparkassen Heilbronn abgedeckt war.

Die Rhein-Main-Bauträger AG, die das am Stadtrand, zwischen Messe, Autobahn und Flughafen gelegene Gebäude für 150 Apartment-Eigentümer 1970 erstellt hatte, das dann seit 1972 mit Hilfe einer Kommandit-Gesellschaft als Hotel in Betrieb genommen worden war, ist schon seit März nicht mehr geschäftsfähig. Während die 132 Kommanditisten aller Voraussicht nach ihre drei Millionen DM in den Schornstein schreiben müssen, rechnen die Apartment-Eigentümer, die sich zu der Cafra-Auffanggesellschaft zusammengeschlossen haben, nun spätestens in einem Jahr erstmals mit Rendite.

Vorbei mit Phantasiegehältern

Den hundert Hotelangestellten wurde am 15. November kurzfristig gekündigt. 80 haben ein neues Angebot, allerdings zu reduzierten Gehältern, bekommen. 56 Mitarbeiter und 15 Lehrlinge werden bleiben. Für die Zukunft seien ihre Arbeitsplätze gesichert, erklärte der Geschäftsführer der Cafra. Das Hotel sei bisher von Nichtfachleuten mit Phantasiegehältern geführt worden und vom ersten Tag an verschuldet gewesen.

Das Hotel war bisher im Durchschnitt zu 40 Prozent ausgelastet. Man hofft, die Kapazität mit Hilfe des internationalen Reservierungssystems und des Verkaufsbüros in der Bockenheimer Anlage zu steigern. Neuer Direktor des Hauses ist Ulrich Renner, der seit einem Jahr das Ramada-Hotel in Ludwigshafen führte.

Die seit 15 Jahren existierenden Ramada-Hotels mit Stammsitz in Phoenix, Arizona, gehören der Economy-Klasse an, bemühen sich aber um einen luxuriösen, etwas nostalgischen Touch. In der Bundesrepublik sind sie bisher in Ludwigshafen und Leverkusen vertreten. Ein weiteres Haus befindet sich in Düsseldorf im Bau. Das weltweite Hotelnetz umfasst in seinen 709 Häusern 97 350 Zimmer und beschäftigt über 60 000 Mitarbeiter. Das Frankfurter Hotel bietet Konferenz- und Banketträume für Gruppen von zehn bis 450 Personen, Hallenschwimmbad und Sauna und einen Limousinenservice zum Flughafen.

Dorothee Backhaus

Brief aus Argentinien

Zu viele Reisebüros

Ungefähr 350 Vertreter von argentinischen Reisebüros beteiligten sich Anfang November in der Stadt Córdoba am 3. Jahreskongress der Vereinigung argentinischer Reisebüros. Bei der Debatte wurde die Fremdenverkehrs-Direktion des Landes energisch aufgefordert, der weiteren Ausbreitung des Reisebüro-Gewerbes durch strenge Anwendung der gesetzlichen Massnahmen entgegenzuwirken. In Argentinien arbeiten zurzeit 1150 Reisebüros mit staatlicher Autorisation – davon 680 in Buenos Aires. Von weiteren 65 Reisebüros wurde ein diesbezügliches Gesuch eingereicht, aber noch nicht genehmigt.

Zu diesen 1215 Reisebüros muss man aber ungefähr weitere 600 sogenannte «Reisebüros» hinzu rechnen, welche den behördlichen Vorschriften nicht entsprechen, schwarz arbeiten, und oft als wilde Eintagsfliegen den Kunden, den Hotelier, oder die Transportgesellschaft schädigen. Wenn man bedenkt, dass in Spanien knapp 700 Reisebüros mit staatlicher Lizenz arbeiten, ist die Zahl für den Markt Argentiniens gewiss zu gross! In Argentinien wurde vor 2 Jahren ein Gesetz erlassen, welches die Voraussetzungen für staatliche Lizenzen festlegte, aber die bisherige Anwendung dieser gesetzlichen Bestimmungen lässt zu wünschen übrig. Eine Resolution des Kongresses von Córdoba verlangt nun von den Behörden scharfe Kontrolle der Reisebüros und Massnahmen gegen die den Berufsstand und die Allgemeinheit schädigenden Mitläufer.

Zusammenarbeit mit den Hoteliers

Der Vereinigung argentinischer Reisebüros ist es bis heute nicht gelungen, mit der argentinischen Hotelier-Vereinigung einen Vertrag abzuschliessen, welcher die Zusammenarbeit zwischen Reisebüros und Hoteliers für die Mitglieder beider Vereinigungen bindend festlegt. Dementsprechende Vorschläge wurden schon vor Jahren ausgearbeitet, aber sowohl die Reservierungsklauseln, wie die Provisionszahlung und die Zahlungsweise werden je nach Gutdünken, oder laut einer bilateralen Vereinbarung, gehandhabt. Eine Resolution des Kongresses ersucht nun die Hotelier-Vereinigung, sich baldmöglichst zu einem vorliegenden Vertragsentwurf zu äussern.

Europa-Werbung

Urs Eberhard, Vertreter der Schweizerischen Verkehrszentrale in Buenos Aires, hat als Beobachter an dem Kongress teilgenommen. Gemeinsam mit den offiziellen Fremdenverkehrsvertretungen von Spanien, Italien, Frankreich, Oesterreich, Holland und Irland hat die SVZ in Córdoba eine Europa-Cocktail-Party offeriert, welche in das offizielle Kongressprogramm eingefügt wurde. Ueber 400 Gäste aus dem argentinischen Reisebürofach erschienen an der Veranstaltung, welche eine ausgezeichnete Werbung für den europäischen Fremdenverkehr war. Die neu gegründete Europa-Kommission in Buenos Aires mit den Vertretern von (bisher) 7 europäischen Staaten beabsichtigt in nächster Zeit weitere Gemeinschaftsaktionen in Argentinien durchzuführen.

Mehr Touristen aus den USA

Das «Nettleton Research Center» New York veröffentlichte eine Statistik der nordamerikanischen Immigrationsbehörde und das Studium dieser Zahlen ergibt eine beträchtliche Zunahme des Reiseverkehrs von den USA nach Zentral- und Südamerika in den ersten drei Monaten des gegenwärtigen Jahres. Mit dem Flugzeug reisten vom 1. Januar bis 31. März 1974 27,7 % mehr Bewohner der USA nach den anderen 22 Staaten des amerikanischen Kontinents, wie im gleichen Zeitpunkt des Vorjahres. Die Zunahme der Flugpassagiere aus den USA betrug im ersten Vierteljahr 1974:

nach den 10 Staaten

Südamerikas	41,8 %
Zentralamerika und Panama	40,3 %
den Karibischen Inseln	18,8 %
Mexiko	10 %

Dabei ist zu berücksichtigen, dass Mexiko und die Karibischen Inseln stets bevorzugte Reiseziele der Nordamerikaner waren, aber nun infolge Dollarentwertung zu den teuren Reiseländern zählen. Bemerkenswert ist die Zunahme des Reiseverkehrs nach Zentral- und Südamerika, denn diese Staaten werden sporadisch und mit geringen Mitteln in den USA. Sie haben den Ruf politischer Unstabilität und im allgemeinen in den USA eine schlechte Presse.

Argentinien im internationalen Fremdenverkehr

Die argentinische Direktion für den Fremdenverkehr veröffentlicht Zahlen vom 1. Halbjahr 1974. Entsprechend diesen Erhebungen sind vom 1. Januar 1974 bis zum 30. Juni 1974 mit Flugzeug, Schiff und Autobus 388 974 Touristen in Argentinien eingetroffen und haben im Land rund 50 700 000 USA-Dollars ausgegeben. Im Vergleich mit dem gleichen Zeitraum des Jahres 1973 ergibt die Zahl der Ankünfte eine Zunahme von rund 17 %. Der grösste Anteil kam aus dem Nachbarland Brasilien: 67 899 Ankünfte, durchschnittlicher Aufenthalt: 11 Tage, durchschnittliche Tagesausgabe: 30 Dollar. Totalausgaben: 22 400 000 USA-Dollar. Den zweiten Platz belegen die Touristen aus den Vereinigten Staaten: 25 375 Ankünfte, durchschnittlicher Aufenthalt: 5 Tage, durchschnittliche Tagesausgabe: 30 Dollar. Totalausgaben: 3 800 000 Dollar. Für die Bewohner Brasiliens und der USA ist Argentinien heute ein billiges Touristenland; allerdings sind die Flugpassagen USA–Argentinien sehr teuer. Des weiteren sind 295 673 Touristen aus den südamerikanischen Nachbarländern Südamerika und aus anderen Teilen der Welt in Argentinien angekommen. Bei ihnen beträgt die durchschnittliche Aufenthaltsdauer: 6,2 Tage, die durchschnittliche Tagesausgabe: 19½ Dollar.

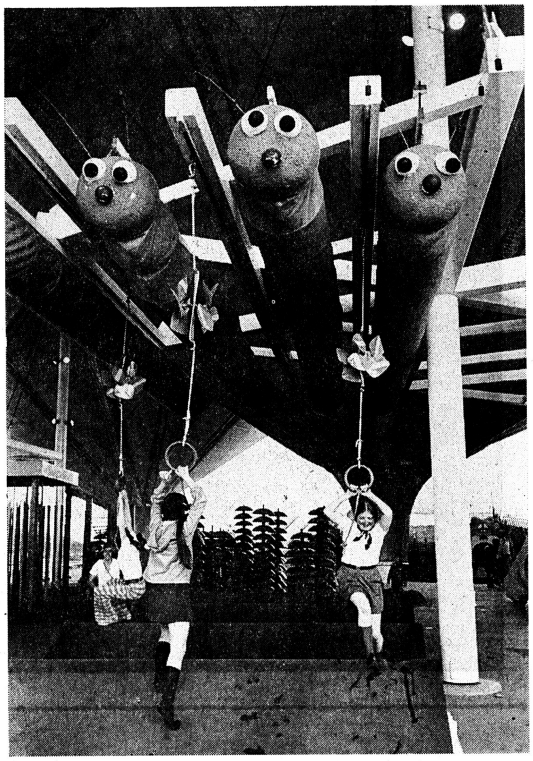
In Argentinien bestanden 1973 312 IATA-Reisebüros – 180 in Buenos Aires und 132 in den anderen Städten des Landes. Diese 312 Reisebüros haben 1973 insgesamt für 87 959 926 Dollar internationale Flugpassagen verkauft.

Ausland-Werbung

Die Nationale Fremdenverkehrsdirektion von Argentinien wurde von der Regierung beauftragt, im Ausland elf Agenturen zu eröffnen. Die Werbebüros sollen in den Städten Madrid, Frankfurt, München, Rom, London, Beirut, New York, Los Angeles, Rio de Janeiro, Sao Paulo und Porto Alegre (Brasilien) errichtet werden. Die Agenturen sollen als Casa Argentina» bezeichnet werden und es wird ihre Aufgabe sein, für den argentinischen Fremdenverkehr und für argentinische Kultur zu werben.

Die Fremdenverkehrsdirektion wird die verantwortlichen Leiter für diese Agenturen ernennen. In dem entsprechenden Regierungsdekret wird die Bedeutung des Fremdenverkehrs als Devisenbringer und als kultureller Werbefaktor besonders hervorgehoben.

AW



Das Childrens Village von Torontos Ontario Place – eine Touristenattraktion ersten Ranges.

Schulterschluss

63 skandinavische Hotels bilden «Inter Scan Hotels» und in Kopenhagen schlossen sich fünf Betriebe zur Kooperationsgemeinschaft «Fünf Kopenhagener» zusammen.

Die vor einigen Jahren unter der Bezeichnung «DK-Hotels» gegründete Arbeitsgemeinschaft von 26 dänischen Hotels hat sich jetzt mit 25 schwedischen und 12 norwegischen Häusern zusammengeschlossen. Die Gesamtgruppe nennt sich «Inter Scan Hotels» und verfügt über insgesamt 5700 Zimmer. Alle Hotels befinden sich in Privatbesitz und sind vorwiegend Provinzhotels.

Hauptzweck des Zusammenschlusses ist eine gemeinsame Verkaufs- und Buchungstätigkeit, doch soll die Zusammenarbeit später auch auf Ausbildung und Produktentwicklung ausgedehnt werden. «Inter Scan Hotels» ist nicht nur Skandinaviens grösste Hotelgruppe, sondern auch die einzige, die in allen drei Ländern tätig ist. Als erste Aktivität soll ein Repräsentant nach den USA entsandt werden, um dort für die Hotels der Gruppe zu werben. In Kopenhagen, Oslo und Stockholm werden gemeinsame Buchungsbüros errichtet werden.

Die Inter Scan Hotels müssen sich neben einer allgemeinen Zusammenarbeit auch zum gegenseitigen Erfahrungsaustausch verpflichten. Sie streben die Schaffung eines eigenen Reservierungssystems an. Jedes Mitgliedhotel hat einen einmaligen Betrag in Höhe von rund 5000 Schweizer Franken zu entrichten, der in drei Jahresraten gezahlt werden kann.

Die Sprecher der neuen skandinavischen Hotelgruppe machen keinen Hehl daraus, dass die wachsende Konkurrenz der internationalen Hotelkonzerne Hauptursache des Zusammenschlusses ist. In den letzten Jahren hätten diese Konzerne auch in den skandinavischen Hauptstädten Fuss gefasst.

Dänisch

Erst vor wenigen Monaten hatten sich fünf Kopenhagener Hotels der gehobenen Mittelklasse unter dem Namen «Die fünf Kopenhagener» zu einer Arbeitsgemeinschaft zusammengefunden, die ähnliche Ziele verfolgt und auch in der Auslandswerbung bereits sehr aktiv ist. So war sie beim Deutschen Reisebürotag in Bonn im November durch einen eigenen, viel beachteten Stand vertreten.

Im Gegensatz zu den meisten anderen Hotelketten sind diese fünf Häuser völlig unterschiedlich in Lage, Art und Atmosphäre.

Darin sehen die Gründer einen grossen Vorteil. Denn der Gast kann sich das ihm genehmste Haus wählen, er kann aber auch wechseln zwischen einem städtischen und einem mehr ländlichen Hause, einem Hochhaus-Hotel und einem guten Hafen-Hotel. Zwischen den fünf Hotels wird ein für die Gäste unentgeltlicher Kleinbus-Pendeldienst betrieben. Gemeinsam ist den fünf Häusern, dass es sich um gute, nicht zu grosse Mittelklassehotels mit individueller Atmosphäre und mässigen Preisen handelt. Insgesamt verfügen die «Fünf Kopenhagener» über 1000 Betten in 500 Zimmern, alle mit Bad und WC. Als Initiator des Zusammenschlusses gilt der Direktor des Hotels «Fem Svaner» (Fünf Schwäne), Ben Arzi. Die übrigen Hotels sind Eremitage, Gentofte, Hellerup und Nyhavn.

Zwei der grössten dänischen Reisebüros – Jorgensen und World Tourist – haben ihre Incoming-Abteilungen zusammengelegt und eine gemeinsame Firma geschaffen. Die «United Tours of Skandinavia» werden als selbständiges Unternehmen arbeiten, dessen Aktienkapital die beiden Büros zu gleichen Teilen beigesteuert haben. Die Reisebüro-Inhaber Bent Jorgensen und H. Minor Andersen bilden den Vorstand der Aktiengesellschaft, zu deren Geschäftsführer der 48jährige Knud Stenbaek bestellt wurde, bisher Direktor des Reiseunternehmens «Scandinavian Express».

Waschmittel und Reisen

RESO Schwedische Reisebüro- und Freizeitorganisation soll vom Kooperativen Verband (Konsum) geschluckt werden

Nach langwierigen Verhandlungen steht fest, dass das Reisebüro RESO und die mit diesem verbundenen Freizeitorganisationen sowie die dazugehörenden 13 Hotels, 10 Urlaubsanlagen in Schweden und den beiden Urlauberzentren Riva del Sole und La Serra in Italien von dem schwedischen Kooperativen Verband (Konsum) übernommen werden. Diese Transaktion soll an der bisherigen Tätigkeit von RESO sowie deren gewerkschaftlicher Ausrichtung nichts ändern. Dagegen muss RESO der zukünftigen Entwicklung des schwedischen Freizeit- und Ferienkonsums gerecht werden, die zweifellos wesentliche Kapitalzuschüsse fordert.

Vor einem Jahr begannen RESO, der Kooperative Verband, die kooperative Einkaufsgenossenschaft schwedischer Oelverbraucher (OK), Schwedens Gewerkschaften und die Zentralorganisation schwedischer Angestellter (TCO) mit der Behandlung der Zukunft von RESO. Dabei wurde vorgeschlagen, ein kapitalkräftiger Interessent solle die Organisation übernehmen.

Der Kooperative Verband (Konsum) manifestierte in letzter Zeit sein Interesse für die Reisebürobranche durch seine Kaufhaus-Restaurants und seinen deutlich in Erscheinung tretenden Appetit auf das Freizeitgeschäft. Da Reisen einen bedeutenden Anteil des schwedischen Konsums verzeichnen, will der Kooperative Verband diese auch in seinen Kaufhäusern und Konsum-Läden verkaufen.

Dass sich aber auch die kooperative Einkaufsgenossenschaft schwedischer Oelverbraucher (OK) mit dem Geschäft befasste, hängt damit zusammen, dass es in Schweden bereits elf OK-Motorhotels gibt. Zwei weitere befinden sich im Bau. RESO hat einen jährlichen Umsatz von über 300 Millionen sKr. Das Unternehmen verkauft jährlich zirka 250 000 Reisen. Ausserdem ist RESO einer der allergrössten Kongressveranstalter in Schweden. Organisatorisch besitzt RESO 66 Reisebüros sowie rund 50 «Informationsstellen» in Schweden. Gegründet wurde die Gesellschaft 1937. Sie befand sich im Besitz der Gewerkschaften, der Zentralorganisation schwedischer Angestellter (TCO), des Kooperativen Verbandes (Konsum) und weiterer schwedischer Volksbewegungen.

GHM

Oesterreich hilft Togo

Obgleich die eigene Fremdenverkehrswirtschaft pausenlos die Behörden auf ihre Hilfsbedürftigkeit hinweist, konnte sich Oesterreich doch entschliessen, einige Mittel aus seinem bekanntlich relativ geringen Fonds für Entwicklungshilfe für zwei touristische Erschliessungsprojekte in der afrikanischen Republik Togo freizustellen. Der nicht genannte Betrag soll für Bau und Einrichtung eines Feriendorfes moderner Art mit 1500 bis 2000 Betten am Atlantik bei Anecho und für ein 500-Betten-Hotel in Bungalow-Art am Togosee im Inland verwendet werden. Planung und Bauleitung liegen in Händen von Oesterreichern, und auch die Mehrzahl der Einrichtungs- und Ausstattungsgegenstände wird von österreichischen Firmen hergestellt.

F. F. S.

Inlandstourismus im Gespräch

Rund 80 Vertreter aus allen deutschen Ferienlandschaften, den Städten und Ferienorten trafen anlässlich des Deutschen Reisebürotages anfangs November in Bonn erstmals mit den deutschen Reisebüros zu einem zentralen Verkaufsgespräch zusammen. Die Veranstaltung, die vom Deutschen Fremdenverkehrsverband (DFV) durchgeführt wurde, wurde von den Teilnehmern grundsätzlich als eine gute Möglichkeit für die Aufnahme neuer Geschäftsbeziehungen bezeichnet.

Sie fördern die Marktchancen bisher weniger bekannter Feriengebiete und -orte und bieten auch den bereits bekannten Orten die Chance, wiederum neue touristische Angebote den Reisebüros zu präsentieren.

Bedauert wurde von den Fremdenverkehrsstellen, dass diese Veranstaltung von den Reisebüroinhabern relativ schwach besucht wurde. Offensichtlich benötigt eine solche Veranstaltung eine längere Anlaufzeit, als bei den Reisebüros vermutet wurde.

pd

Israel hält Hotelpreise

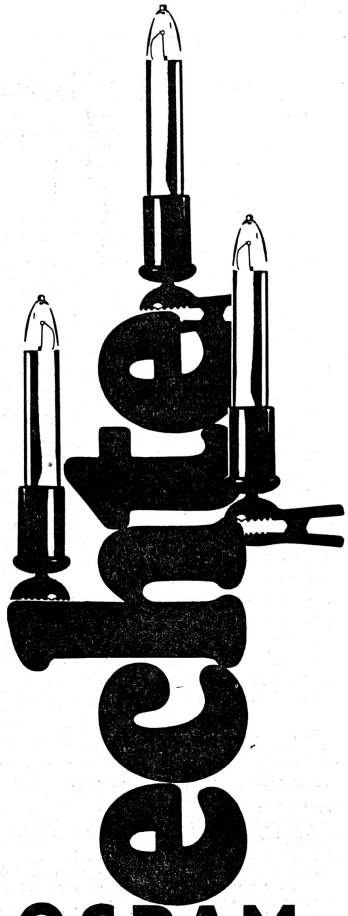
Die Preise für Hotelübernachtungen und Transportleistungen (z. B. bei Rund- und Besichtigungsfahrten) in Israel wurden jetzt vom Ministerium für Tourismus in Jerusalem ohne Aenderung bis zum März 1976 garantiert, sofern die Gegenleistung hierfür in Devisen und nicht in israelischen Pfunden erfolgt, wie das Staatliche Israelische Verkehrsbüro bekanntgibt. Die im Zusammenhang mit der kürzlich erfolgten Abwertung der Landeswährung genannte Erhöhung der Hotelpreise um 43 % betrifft lediglich Gäste, die in israelischen Pfunden ihre Rechnungen im Lande selbst bezahlen. Allen Reisenden wird daher empfohlen, die Hotelbuchungen entweder bereits in den Heimatländern vorzunehmen oder aber für die Begleichung von Hotelrechnungen im Lande entsprechende Devisenbeträge bar oder als Reiseschecks mitzunehmen. Die bereits für März 1975 angekündigten Hotelpreiserhöhungen um rund 15 und eine ebenfalls geplante 20prozentige Erhöhung der Transportkosten wurden damit zurückgezogen.

E. S.

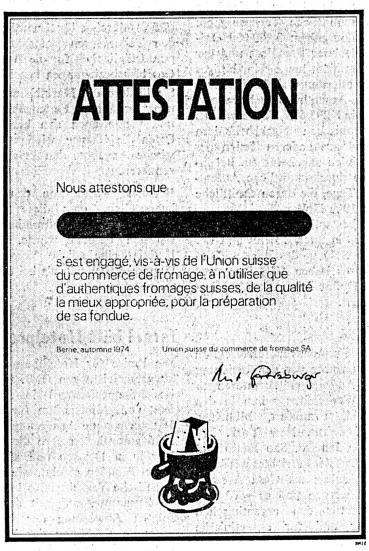
Passunion

Die Bürger der Europäischen Gemeinschaft sollen vom 1. Januar 1977 an ohne Passkontrollen in alle EG-Staaten reisen können. In ihrer Sitzung in Brüssel einigten sich die Minister am 11. November auf die Einsetzung einer Arbeitsgruppe, die rechtzeitig zu diesem Termin die Voraussetzungen für die «Europäische Pass-Union» schaffen soll. Dazu wird auch eine gemeinsame Ausländergesetzgebung sowie die Harmonisierung der Einreisebestimmungen in die EG gehören.

E. S.



La fondue "Maison", la fondue traditionelle préparée avec amour et à l'aide de bons fromages suisses mérite d'être louée!



Chaque restaurateur ou hôtelier qui prend l'engagement de n'utiliser que des fromages suisses de la qualité la mieux appropriée reçoit une attestation (à afficher) faisant foi de cet engagement, ainsi qu'un signet-symbole auto-collant. Ne voilà-t-il pas de la bonne publicité?

Voulez-vous jouer le jeu? Alors, remplissez et retournez le coupon ci-dessous à:

Union suisse du commerce de fromage SA
Case postale 1762
3001 Berne

Les détaillants, spécialistes en fromage, qui affichent ce symbole de la fondue, se sont engagés à n'utiliser que d'authentiques fromages suisses de la qualité la mieux appropriée pour la composition de leur mélange à fondue.

Coupon

Je m'engage à n'utiliser pour ma fondue «Maison» que d'authentiques fromages suisses de la qualité la mieux appropriée. Je vous prie donc de me faire parvenir votre attestation et le signet-symbole de la fondue.

Nom: _____

Restaurant: _____

Rue: _____

No postal, lieu: _____

Date, signature: _____

6 2

Sie erhalten
gratis
12 Flaschen
LAUDER'S
finest Scotch Whisky
bei einer Bestellung von 5 Original-kartons à 12 Flaschen bis
31.12.74

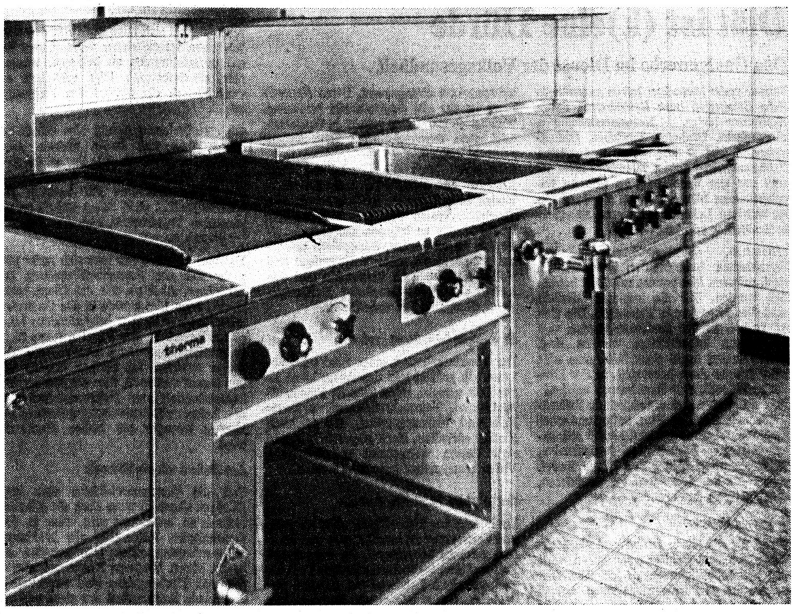
Coupon an René Wenger Import Postfach 4009 Basel

Ich/wir bestellen LAUDER'S Scotch Whisky
5 Kartons à 12 Fl. à Fr. 27.— pro Fl. + Wust
1 Karton à 12 Fl. gratis (43 Vol.% 70 cl)

Adresse: _____

Unterschrift: _____

La cuisine au gaz naturel



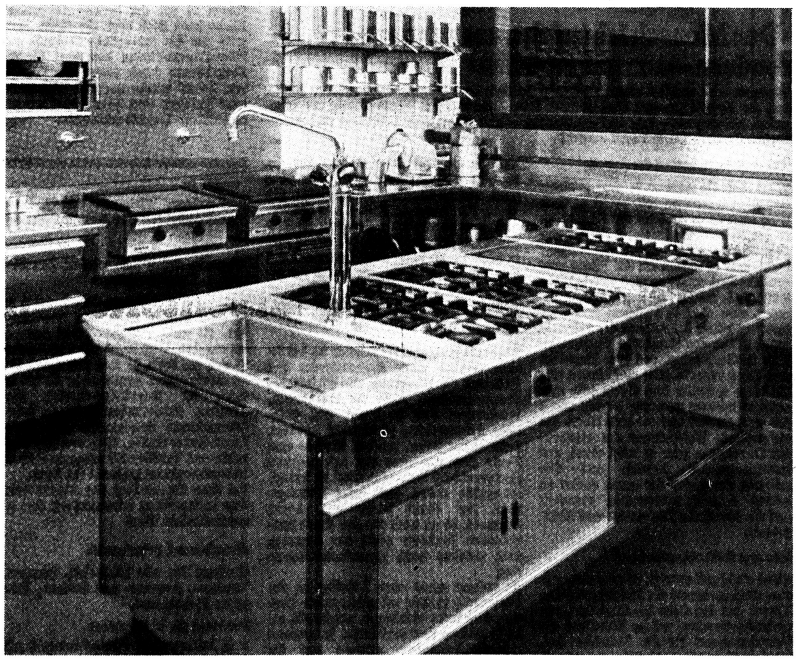
par M. Pierre Lichtenauer, chef de cuisine, professeur à l'Ecole hôtelière SSH, Lausanne

Parmi les progrès actuels, l'un des plus considérables est l'adoption de nouvelles sources d'énergie. Au début du siècle, le bois et le charbon se partageaient la responsabilité du chauffage. Les inconvénients étaient nombreux: transport du combustible, chargement régulier des fourneaux, lenteur de chauffage, poussière peu compatible avec l'hygiène de l'alimentation. Les chefs de la génération précédente regrettèrent cependant le pain cuit dans un four alimenté au charbon de bois ou l'entrecôte et certains poissons préparés sur le feu de bois. Mais l'on n'arrête pas le progrès! Aujourd'hui, l'électricité a remplacé presque partout le bois et le charbon. Ses avantages sont suffisamment connus pour qu'il ne soit pas nécessaire d'y revenir. Depuis quelques années, dans les catalogues des fabricants, on trouve des appareils utilisant de nouvelles sources d'énergie: le gaz, le fuel, et maintenant le gaz naturel. Le restaurateur ou l'hôtelier, à un moment donné, se pose la question du choix de l'énergie qu'il va utiliser pour satisfaire les besoins thermiques de son établissement.

C'est une question fondamentale et l'objet de cet article est de rassembler quelques données techniques ainsi que de répondre à certaines questions. Je vous propose de traiter le gaz comme élément énergétique dans la cuisine. Quels sont les avantages de son utilisation et quels en sont les inconvénients?

Les qualités du gaz

On peut ainsi définir les qualités propres du gaz: souplesse, puissance et automatisme. Une campagne publicitaire représente la ménagère souriante réglant du bout du doigt l'intensité de la flamme. C'est en effet l'un des aspects les plus positifs du gaz que d'être une énergie visible, réglable et utilisable instantanément. La plaque électrique demande un certain temps avant d'atteindre sa température d'utilisation. La flamme est prête à la seconde. C'est pourquoi elle est tant appréciée lors du coup de feu ou de l'imprévu.



Le gaz est propre, il ne laisse ni cendre, ni résidu, ou très peu, et n'a normalement aucune odeur désagréable. Son acheminement, comme celui de l'électricité, ne pose aucun problème, il suffira de tourner le bouton pour son arrivée.

Des progrès sensibles ont été réalisés, surtout en ce qui concerne les brûleurs. Ceux-ci, grâce à leur flamme pilote et autostabilisée, apportent un avantage certain. La flamme est plus nerveuse à grand débit, et plus stable au ralenti. Les cuisinières sont pratiquement toutes dotées d'un thermostat et équipées pour assurer un maximum de sécurité.

La bonne combustion dépend surtout de ce que la quantité d'air primaire mélangé au gaz soit parfaitement dosée.

Air primaire: c'est la quantité d'air mélangé à l'unité de volume du gaz combustible avant que la combustion ne se produise.

Quelques inconvénients

En contrepartie de tous ces avantages, le gaz a cependant un grand inconvénient: mal manipulé, il peut exploser. C'est le fait de toutes les sources d'énergie que de pouvoir déployer leur force en dehors du programme prévu. Les courts-circuits, le feu et l'explosion sont des dangers constants pour la cuisine. Le gaz doit faire l'objet d'une attention plus particulière. Sa discrétion est telle que souvent on ne remarque pas sa présence, ou trop tard. Cependant, on trouve sur le marché des détecteurs qui rendent les fuites repérables bien avant qu'elles ne soient dangereuses. Les autres désavantages sont plus légers: nettoyages réguliers de brûleurs, prix de revient légèrement supérieur à celui de l'électricité (les gros utilisateurs bénéficient toutefois d'un tarif spécial). Cependant, il est bon de noter le faible pourcentage d'incidents en regard à l'énorme quantité d'appareils à gaz qui fonctionnent chez nos voisins français, tant chez la ménagère que chez le professionnel.

Peut-être devrions-nous faire remarquer que de grands chefs français travaillent au gaz. C'est sans doute la preuve que ce combustible offre des avantages et qu'il mérite de figurer dans nos cuisines au même titre que l'électricité. Ces deux sources d'énergie, si différentes l'une de l'autre, ne se combattent pas, mais se complètent.

L'arrivée du gaz naturel en Suisse

Nous commençons maintenant à assister à l'arrivée en Suisse du gaz naturel qui alimentera les fourneaux, fours, grils, marmites, etc. Certaines régions utilisent déjà le gaz naturel, surtout en Suisse alémanique.

Une énergie propre et pratique

Le gaz naturel, d'une composition différente de celle du gaz manufacturé, détient un pouvoir calorifique supérieur à ce dernier. C'est une énergie propre, non polluante. Le gaz naturel, une fois sur place, peut être transformé en gaz semblable à celui livré à présent, ou utilisé à l'état pur. C'est la deuxième solution la plus avantageuse, car elle permet de supprimer la transformation.

Les chefs qui ont adopté le gaz n'auront pas de soucis à se faire quant à la qualité de la cuisson par cette nouvelle énergie. Il développe une chaleur plus importante et demande un apport d'air plus élevé. Un changement des installations de distribution ainsi que des appareils intérieurs est nécessaire. On appelle cela la *conversion.*

La conversion des appareils de cuisine

La conversion des appareils est en général réservée à une équipe de spécialistes qui établissent une liste des travaux à effectuer. Il va de soi qu'il ne faut pas s'y prendre à la dernière minute, mais «planifier» ce travail.

Voici quelques indications:

- Les appareils fabriqués dès 1962, selon leur mode de construction, peuvent être convertis sans trop de frais. Cela dépend aussi de leur état d'entretien.
- Les appareils «bigaz» ou «multigaz» sont des appareils récents et modernes et peuvent être réglés sur place.
- Les appareils dont la conversion n'est plus possible ou plus rentable sont ceux qui sont techniquement dépassés ou ne sont plus conformes aux normes de sécurité actuelles.

En général, les travaux de remplacement suivants doivent être effectués pour convertir un appareil:

- injecteurs à changer
- thermostates des fours à modifier
- brûleurs à flamme blanche à éliminer
- veilleuse à changer.

Sur les appareils multigaz, on change les injecteurs et on règle l'air primaire, et ceci sur place.

Les distributeurs de gaz apportent une participation sous forme d'importants rabais sur le montant des frais de modernisation. L'hôtelier sera sans doute, dans bien des cas, soumis à l'alternative de faire convertir ses anciens appareils ou d'en acheter de nouveaux.

L'approvisionnement est assuré

Les abonnés du gaz recevront une lettre d'information annonçant l'arrivée des recenseurs. On leur communiquera les résultats du recensement des appareils avec une estimation du coût de transformation. On leur donnera également tous les renseignements de sécurité. Il est indispensable que le recensement soit terminé plusieurs mois avant l'arrivée du gaz. Certains hôteliers devront changer leurs appareils et peuvent déjà prendre des contacts avec les services compétents sans attendre le recensement.

En suisse romande, on peut acheter de nouveaux appareils portant l'estampille «SIG». Il s'agit là d'appareils «tous gaz», encore réglés sur le gaz manufacturé, mais qui seront adaptés sans frais au moment de l'arrivée du gaz naturel.

Actuellement, la Suisse consomme un peu moins de gaz que les pays importateurs. Selon une estimation de l'Office fédéral de l'économie énergétique à Berne, en l'an 2000 les besoins énergétiques seront de même ordre que pour les autres pays.

Transit Gaz S.A. construit le tronçon suisse du gazoduc international Hollande–Italie, duquel la Suisse pourra prélever à partir de cette année ½ million de m³.

Pour le moment, l'approvisionnement du gaz naturel provient des gisements d'Europe occidentale, avant tout hollandais. On ne perd pas de vue des gisements plus éloignés: ceux de l'URSS et de la Mer du Nord et on espère en profiter. Le prix du gaz naturel pour la Suisse correspond au prix sur le marché européen. Le gaz naturel est amené par voie souterraine et ne nuit pas à la beauté du paysage.

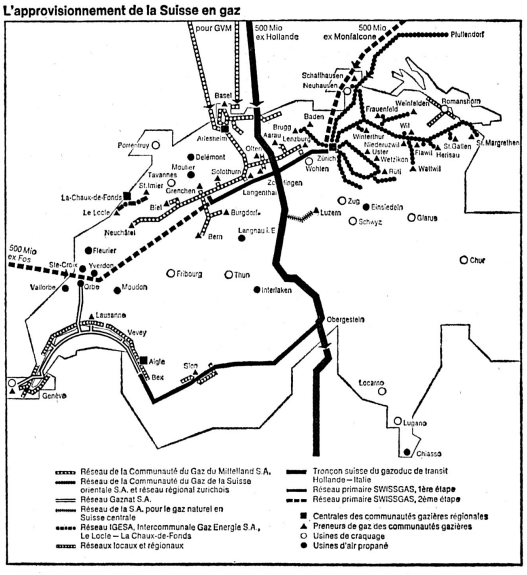
De plus, les chefs de cuisine n'ont aucun souci à se faire: selon les spécialistes, les réserves de gaz naturel sont suffisantes, bien au-delà de l'an 2000!

Pierre Lichtenauer

Tableau récapitulatif du changement du gaz en Suisse romande:

Société	Recensement des appareils domestiques	Date du changement de gaz
Société du gaz de la Plaine du Rhône, Aigle	nov./déc. 1973	16 sept. au 13 oct. 1974
Compagnie industrielle et commerciale du Gaz S.A., Vevey	décembre 1973 à mars 1974	14 oct. au 15 déc. 1974
Services industriels de Sion	janvier 1974	2 sept. au 15 sept. 1974
Services industriels de Genève	dès avril 1974	de janvier 1975 à juin 1977
Services industriels de Nyon, Aubonne, Morges, Rolle et Lausanne pour ses abonnés «La Côte»	novembre 1974	septembre 1975
Services industriels de Lausanne	à la suite des Services industriels de Genève	2ème semestre 1977

L'approvisionnement de la Suisse en gaz



Diät ist (k)eine Hürde

Das Gastgewerbe im Dienst der Volksgesundheit

Immer mehr Menschen haben gesundheitliche Störungen oder Krankheiten durch Ernährungsfehler. Koronarerkrankung, Herzinfarkt, Diabetes, Fettleber, Gallensteine, Gicht – alle diese verbreiteten Zeitkrankheiten haben irgendwie auch etwas mit der Ernährung zu tun. In beträchtlichem Masse könnten sie durch eine heutigen Lebensbedingungen angepasste Ernährung verhütet werden.

Menschen, die ernährungsabhängige Krankheiten haben oder übergewichtig sind, müssten konsequent mit Diät behandelt werden. Für die moderne Medizin sind dies feststehende Tatsachen. Die Zeit ist vorbei, in der Ernährungsfragen von Medizinern bagatellisiert worden sind. Vieles deutet sogar daraufhin, dass eine medizinische Aera heranreift, in der klassische Diätetik eine Renaissance erfährt. Wie sollte eine sich entwickelnde Präventivmedizin mit der Flut aufgekommener Stoffwechselstörungen und häufig alimentär bedingter Krankheiten fertigwerden, wenn sie nicht Mittel und Wege findet, schon jüngere Menschen zu motivieren, sich richtig zu ernähren?

Schlechte Prognosen

Wenn wir die Dinge laufen und die Menschen weiterhin wahllos essen lassen, wird der gesundheitliche Status der Bevölkerungen in den Industrienationen immer schlechter werden. Alle müssten dafür zahlen und die Sozialversicherungen müssten aufgrund der zunehmenden Zahl ernährungsabhängiger Krankheiten kaum mehr tragbare Belastungen auf sich nehmen. Dies mag so übertrieben klingen, wie die Prognose des Club of Roms bezüglich bevorstehender Bevölkerungsexplosion und Nahrungsmittelverknappung. An der Berechtigung solcher Voraussagen ist jedoch kaum zu zweifeln.

Die Verpflegung ist eine wichtige Komponente der Erholung

Also müssen wir uns damit beschäftigen, die Ernährung diätetisch auszurichten. Auch die Gastronomie ist dazu berufen. Gerade, wenn sich Gäste längere Zeit in Kurorten oder Kurbetrieben aufhalten, ist diese Aufgabe aktuell. Noch so wirksame ortsgebundene Kurmittel dürfen heute nicht mehr ohne die Unterstützung einer auf vernünftige ernährungsphysiologische Zieldaten orientierte Kost bleiben. Im Sinne klassischer Diätetik ist eine solche geordnete Nahrung nichts anderes als Diät.

Falsche Vorstellungen

Diät ist in der Gastronomie leider ziemlich verpönt, und die Forderung, Diätkost abzugeben, wird teilweise als unüberwindliche Hürde angesehen. Das ist verständlich, solange man davon ausgeht, dass Diät eine ausgefallene Extremnahrung ist, nichts Geniessbares darstellt oder nur mit unzumutbarem Aufwand realisiert werden kann. Schliesslich kann die Gastronomieküche in der Regel keine ausgebildete Diätassistentin oder einen diätetisch geschulten Koch einstellen. Es ist in diesem Gewerbe ohnehin schwierig geworden.

Wer verlangt, dass sich die Gastronomie mit Diät beschäftigt und diätbedürftige Gäste angemessen versorgen soll, muss zuerst komplizierende Fehlvorstellungen beseitigen und aufzeigen, dass sich dieses Problem auch ohne grösseren Aufwand, auch in der normalen Küche, auch im kleineren Betrieb und auch mit einem durchschnittlich intelligenten Küchenchef lösen lässt. Die Sache sieht dann anders aus.

Es hört sich nur kompliziert an

Für die wichtigsten ernährungspräventiven oder ernährungstherapeutischen Indikationen werden heute Langzeitdiäten benötigt, die praktisch einer idealen Normalkost mit individuell eingestelltem Kalorienlimit, ausgewogener Nährstoffrelation und angemessener Nahrungsmittelqualität entspricht. Es müssen jeweils mehr oder weniger gleichbleibende ernährungsphysiologische Ansprüche bzw. diätetische Regulationen berücksichtigt werden. Die moderne Diätetik strebt einer weitgehenden Vereinfachung zu. Mit anderen Worten, Langzeitdiäten, die für risikogefährdete Personen, für Personen mit frühdiabetischen Stoffwechselstörungen, für Personen mit Fettstoffwechselstörungen (z. B. erhöhtem Serumcholesteringehalt) oder für Personen mit Koronarerkrankung, manifestem Diabetes, Gicht oder chronischen Lebererkrankungen benötigt werden, sind in Grundsätzen, Komposition und Zubereitung weitgehend identisch geworden. Kurzum und was für die Gastronomie vielleicht das wichtigste ist: **Man kann sie aus einer den Gast voll zufriedenstellenden Idealkost ableiten.**

Was ist Idealkost?

Eigentlich braucht man daher nur zu lernen und zu begreifen, was eine den Erkenntnissen progressiver Ernährungswissenschaft entsprechende Idealkost ist und diese von einer vielfach üblichen Fehlernährungskost abzugrenzen. Diese Abgrenzung ist für die Gastronomie besonders wichtig, da zweifellos gerade in Gastronomieküchen durchschnittlich viele Fehler gemacht werden.
Schliesslich läuft die Darstellung einer Idealkost nur darauf hinaus, die Kalorienmenge zu reduzieren, erhöhte Fettgehalte abzubauen, mehr fettarme Eiweissträger in die Menüs zu bringen, die Gehalte an Zucker zu verringern, Süsspeisen sparsamer zu plazieren, mehr Vollkornbrot und Vollkornprodukte zu verwenden und den Anteil attraktiv zubereiteter Rohkostgerichte (Rohsalate) zu vergrössern.

Je weniger fein, desto gesünder

Der Gesundheitswert einer Kost wird automatisch grösser und den Ansprüchen einer Diät gerecht, wenn Zucker, Feinmehlbackwaren, Feinmehlteigwaren, polierter Reis und Nahrungsmittel, die reichlich Zucker enthalten, stark eingeschränkt und statt dessen weitgehend naturbelassene Vollnahrungsmittel verwendet werden.

Butterküche in Ehren, aber ...

Darüberhinaus kann häufig nützlich sein, den Fettverzehr zu modifizieren und Nahrungsfette zu bevorzugen, die vorwiegend Polyensäuren (=hochungesättigte Fettsäuren) enthalten. Letzteres hat grössere Bedeutung, wenn bestimmte Formen von Fettstoffwechselstörungen (z. B. Hypercholesterinämien) diätetisch zu beeinflussen sind. Dann kann die sogenannte Modifikation des Fettverzehres ausschlaggebende diätetische Massnahme sein. Auch darauf müsste man sich in der Gastronomieküche teilweise einstellen.
Es ist immer heikel, für einen Austausch der Butter gegen Pflanzenöle oder polyensäurereiche Margarinesorten zu plädieren. Bei allem Respekt vor dem wertvollen Naturfett Butter, muss man jedoch begreifen, dass die Beeinflussung erhöhter Blutcholesteringehalte durch gezielte Zufuhr polyensäurereicher Pflanzenöle zu einem wichtigen Prinzip klinischer Diätetik geworden ist. Und in der Küche lässt sich mit Pflanzenölen oder Diätmargarinen genau so gut wie mit Butter kochen. Das Problem des Austausches der Nahrungsfette wird im übrigen um so kleiner, je mehr man sich daran hält, eine Diät im Gesamtfettgehalt zu begrenzen und die Fett-Eiweissrelation zugunsten des Eiweisses auszurichten.

Die Basis für viele Diäten

Auffallend ist, dass die als Modell von Langzeitdiäten geforderte Idealkost weitgehend mit moderner Diabetesdiät übereinstimmt. Wenn in der Gastronomieküche eine dem Konzept massgeblicher Diabetologen entsprechende Diabetesdiät bereitgestellt werden kann, ist man auch für andere wichtige Diätindikationen gerüstet. Der Trend zur Vereinfachung in der Diätetik lässt sich an diesem Beispiel gut demonstrieren.

Alles mit Mass

Keinesfalls sollte man sich in der Gastronomie, wenn Diätkost abgegeben wird, von allerlei modischen Diätkonzepten irritieren lassen. Beispielsweise auch nicht von der Empfehlung, sehr fettreiche und extrem kohlenhydratarme Reduktionskost für Uebergewichtige zu machen. Auch eine Reduktionskost verlangt eine möglichst ausgewogene Nährstoffrelation. Schliesslich muss Reduktionsdiät längere Zeit eingehalten werden und deshalb sollte man extremen Veränderungen in der Nährstoffrelation sehr kritisch gegenüberstehen.
Langzeitdiäten müssen immer auf günstigste Weise den Gesamtorganismus und sein Stoffwechselgeschehen beeinflussen. Wenn irgendeine Diät Nebenwirkungen aufweist, oder, wie es bei extrem kohlenhydratarmer und fettreicher Reduktionskost der Fall ist, zu Azidose (=Uebersäuerung) führt, sollte dies stutzig machen. Begrenzung der Fettmenge, Anhebung des Eiweissgehaltes und massvolle Limitation der Kohlenhydratzufuhr sind auch in der Reduktionskost mit Rücksicht auf einen möglichst reibungslosen Stoffwechselablauf zweckmässig. Grundsätze, die wiederum auch für die Diabetesdiät Bedeutung haben.

Das Gastgewerbe wird nicht überfordert

Abgabe ganz spezieller Diätformen, z. B. bei bestimmten fortgeschrittenen Nierenerkrankungen oder bei bestimmten ausgefallenen Darmerkrankungen, ist nicht Aufgabe der Gastronomie. Dementsprechend braucht man sich kaum mit solchen speziellen Diätkostformen zu beschäftigen. Dies bleibt der klinischen Diätetik oder spezialisierten Kurbetrieben vorbehalten. In der Gastronomie kommt es nur darauf an, eine befriedigende Basis für zahlreiche diätbedürftige Gäste zu finden, die einer idealen Normalkost entsprechende Langzeitdiät benötigen, um ernährungsprävetiv oder ernährungstherapeutisch den meist wichtigsten ernährungsabhängigen Krankheiten zu begegnen.

Es hängt nicht am Fleisch

Man braucht sich auch nicht mit den Auffassungen verschiedener vegetarischer Ernährungsrichtungen zu befassen, wonach eine eiweissbetonte Diät schädlich sei oder Fleisch ein abträgliches Nahrungsmittel.

Ob eine Nahrung richtig oder falsch ist, hängt nicht von ihrem Fleisch- oder Nichtfleischgehalt ab. Die Parameter sind andere. Sie betreffen das Kalorienlimit, die Nährstoffrelation, die Auswahl der Nahrungsmittel nach ihrem Gehalt an essentiellen Nährstoffen und die Zubereitungstechnik.

Darüber hinaus sollte man sich mehr und mehr mit der Fremdstoffbelastung beschäftigen. Aber so, wie die Dinge heute liegen, kann dies gerade in der Gastronomieküche nur in sehr beschränktem Masse geschehen. In der Regel müssen Nahrungsmittel verwendet werden, die der Markt anbietet. Im übrigen müssen wir uns darauf verlassen, dass die Fremdstoffkontamination der Nahrungsmittel von den Lebensmitteluntersuchungsämtern zukünftig strenger als bisher überwacht wird.

Am Ende noch ein Hinweis

Soll die Gastronomieküche eine gute Diätkost abgeben, muss auch die Küchentechnik so entwickelt sein, dass in den verarbeiteten Rohstoffen ein Maximum an wertbestimmenden Inhaltsstoffen erhalten bleibt. Moderne Kücheneinrichtungen und Küchengeräte sind unerlässlich, ebenso ein Küchenchef, der nicht nur die «grosse feine Küche» und ihre Kniffe beherrscht, sondern auch wertstofferhaltend und mit ernährungsphysiologischem Verstand zu kochen versteht.
Natürlich ist auch bei Zubereitung jeder Diätkost dafür zu sorgen, dass sie auch von empfindlichen Personen vertragen wird. Nahrungsmittel, die durchschnittlich und erfahrungsgemäss unverträglich sind, müssten konsequent ausgeschaltet werden. Aber die Liste dieser Nahrungsmittel ist gar nicht so gross. Alte Vorstellungen über Unverträglichkeiten von bestimmten Nahrungsmitteln oder auch Gewürzen sind ohnehin zu korrigieren.

Im Grunde muss wohl in der Gastronomie noch viel geschehen, um Diätkost in der Form zu realisieren, wie es moderne Diätetik verlangt. Unüberwindlich sind jedoch die Schwierigkeiten nicht. Man muss nur alte Zöpfe abschneiden und einen Blick für das Wesentliche gewinnen. Letzthin auch den Mut haben, die gar nicht so grosse Hürde Diätkost zu überspringen.

Meiner Meinung nach kann in Kooperation zwischen Arzt und aufgeschlossenem Küchenchef ein hervorragendes «Diätkost-Ergebnis» erzielt werden. Fangen wir an!

Dr. H. Anemueller

Wissenschaftliches Archiv für Ernährung und Diätetik, Bernau am Chiemsee

Hinweis: Der Verfasser hält an der Reformhaus-Fachakademie einwöchige Diätkurse für Fachkräfte aus Grossküchen. Auskünfte oder Anmeldungen: Reformhaus-Fachakademie BRD 637 Oberursel-Oberstedten, Postfach 20.

«Der Mensch lebt nicht, um zu essen, sondern — um gut zu essen»

Wodurch wird nun bei einem Tischgast, der sich an bestimmte Diätregeln zu halten hat, der Appetit geweckt? Und wodurch kann diese wichtige Voraussetzung zur nützlichen Nahrungsaufnahme und -verwertung – und damit zum leiblichen und moralischen Genuss – gewährleistet werden?

Vor dem Essen kommt der Appetit

Wenn man die Antwort in einer gewissen Reihenfolge notieren soll, so ist es doch wohl so, dass es zunächst der Hunger, also das Nahrungsbedürfnis an sich ist, das den Menschen zu dessen Befriedigung treibt, dass es sodann die der Küche oder dem Ess-Saal entströmenden wunderbaren Düfte sind, welche den ersten Appetit anregen, dass aber in vielleicht noch vermehrtem Masse der Anblick der aufgetragenen Speise den Strom der Verdauungssäfte in Gang bringt und zum Zugreifen und Essen verlockt. Hier nun können sich die Wege entweder zum Guten oder zum «Bösen» trennen: entweder bereitet schon der erste Anblick und der erste Bissen das vielgerühmte Wohlbehagen des ungetrübten Genusses – oder es wird durch den unbefriedigenden Anblick und Geschmack der Speise der ganze vorher so schöne Appetit vollkommen abgestellt und die Moral des Tischgastes «auf Null» gesenkt.

Was sagt Brillat-Savarin dazu?

«Was die Moral anlangt, so wird der, welcher die Einwirkung der Nahrung auf den Körper und den Geist ins Auge fasst, ohne Mühe einsehen, welche Bedeutung die Feinschmeckerei für die Sittlichkeit hat, insofern diese mit der leiblichen und geistigen Gesundheit in Zusammenhang steht.
Die Feinschmeckerei tut aber mehr: sie veredelt das Gemüt, indem sie das Gefühl der Bewunderung für die Werke der Natur und der Küche in der Seele wachruft. Und wo dieses auf der Achtung beruhende Gefühl Raum findet, da ist eine Stätte für alles Gute, Edle und Schöne, denn das Achtungsgefühl, die Ehrfurcht, ist der Urquell und die Grundlage aller Moral.»
Was für den Gesunden selbstverständlich, gilt für den Diätbedürftigen in mehrfachem Masse: ist doch bei ihm sehr oft im vornherein der Appetit nicht normal vorhanden und muss durch allerlei kulinarische Künste erst angeregt werden.

Der «beschwerliche» Duft

Die Erfahrung, der Umgang mit diätbedürftigen Gästen lehrt, dass es sehr oft gewisse Küchendüfte – vor allem solche von überhitzten und auch nicht immer erstklassigen Fetten sind, welche bei gesundheitlich «angeschlagenen» Gästen, besonders bei Leber-Gallen- oder Magen-Darm-Empfindlichen, so abstossend wirken, dass sie am liebsten kehrum machen und gar nicht essen möchten. Was zeigt, dass es auf dem Gebiete der Diät im Gastgewerbe in besonderem Masse auf die Qualität und Herkunft der verwendeten Rohstoffe, vor allem bei den Fetten, ankommt.

Hauptsünde: Fett

Die erste Forderung, wie sie Dr. Anemueller in seinem Artikel bezüglich der Fette aufstellt, nämlich anstelle der üblichen, meist gehärteten Fette mit grossem Anteil tierischer Herkunft mehr solche mit hohem Gehalt an diätetisch wichtigen mehrfach-ungesättigten Fettsäuren zu verwenden, ist sicher ohne Schwierigkeit in die Tat umzusetzen. Tut man dies für die ganze Küche, so vereinfacht sich alles noch mehr. Beachtet man zudem die zweite Forderung des Arztes, den Fettverbrauch allgemein zu reduzieren, so fällt damit zugleich das Argument, solche Fette seien teurer, unter den Tisch, denn mit dem Einsparen an Quantität wird der etwas höhere Preis diätetisch erwünschter Fette und Oele praktisch ausgeglichen.

Nicht zu hitzig!

Ebenfalls unschwer zu erfüllen ist bei jedem wirklich guten Bratenkünstler und Rôtisseur die Forderung, das Fleisch bei Pfannengerichten nicht in überhitztem, rauchendem Fett zu braten und Grill- oder Spiessgerichte nicht über offenem, rauchendem Feuer, sondern nur vor dem Feuer und nur über der mit weissem Aschenschleier bedeckten Glut zu braten. Abgesehen davon, dass jedes Fleischgericht auf diese Weise viel besser schmeckt, ist es auch für den damit hantierenden Rôtisseur nicht nur angenehmer, sondern auch gesundheitsschonender.
Es müsste schon dem Lehrling in der Fachschule zutiefst «eingehämmert» werden, dass jedes verbrannte, rauchende, also überhitzte Fett schädliche, ja krebserregende Substanzen aufweist und für Menschen mit Leber-Gallen- oder Magen-Darm-Empfindlichkeit, aber auch für solche mit zu hohem Blutdruck, zu viel Cholesterin im Blut und für Diabetiker in höchstem Masse gefährlich ist und also vermieden werden muss. Dasselbe gilt für die dabei entstehenden harten, äusserst schwer verdaulichen Bratkrusten, die sich bei einer Zubereitung mit weniger hohen Hitzegraden leicht vermeiden lassen. Mit am schlimmsten sind für solche empfindliche Tischgäste alle im Fett oder Oel schwimmend gebackenen Speisen. **Friture-Gerichte sind bei Diät-Menus am besten vollkommen auszuschalten.**

Der Gesundheit strahlt die Sonnenblume

Im positiven Sinne dagegen, also gesundheitsfördernd, blutdrucksenkend, Cholesterinspiegel- und Blutfettgehalt regulierend wirken kaltgepresste Sonnenblumenöle oder schonendst behandelte andere Oele mit nachgewiesen reichem Gehalt an hochungesättigten Fettsäuren und E-Vitamin, die man nur zur Salatbereitung, also Rohkostküche, niemals aber zum Kochen verwenden soll. Auch sie sollen ökonomisch angewendet, doch darf ein Mindestmass auch nicht unterschritten werden.

Zünden mit Salat

Und so wie man bei jeder Art von Energie-Erzeugung, sei es Autofahren oder Ofenanheizen, zuerst den «Zündschlüssel» oder Schalter betätigen muss, so soll bei Diät-Menus wo immer möglich ein Salat-Hors-d'œuvre oder Salat-Cocktail mit solchen diätetisch wertvollen Oelen voraus, als erstes, serviert, mindestens angeboten werden, denn sowohl die Rohkost bei den Salatgemüsen wie die kaltgepressten Oele enthalten jene gesundheitlich unentbehrlichen Fermente, die bei der Verdauung und im Zellstoffwechsel wie Zündschlüssel wirken, diese Prozesse also im erwünschten Masse einzuleiten vermögen.
Voraus servierte Rohkost-Hors-d'œuvres mit den erwähnten Oelen sind ein unerlässliches «Muss» bei Diät-Menüs, bei denen der Gast die Wirkung auch tatsächlich zu spüren bekommt. Es ist ja auch heute vielfach direkt Gewohnheit geworden, Salate voraus zu bestellen, um den ersten Hunger zu stillen und dabei besser und geduldiger auf das nachfolgende gekochte Gericht warten zu können. Der Salat-Küche ist deshalb unbedingt grössere Aufmerksamkeit als bisher einzuräumen, sie ist die erste Visitenkarte der Küche und entscheidet über deren Wert und Güte! Appetitanregend zusammengestellt und mit immer wieder wechselnden Saucen und Kräutern zubereitet, befriedigen solche Hors-d'œuvre-Teller oder Cocktail-Salate in Coupes nicht nur Auge und Gaumen, sondern die gesundheitlich wesentlichen Bedürfnisse des gesamten Organismus.
Auch bei dem heute überall notwendigen Trend nach Vereinfachung würde es keinem Küchenchef rund um die Welt in den Sinn kommen, vom Montag bis Samstag stets dieselbe Suppe oder ein und dasselbe Fleischgericht mit stets der gleichen Sauce zu servieren.

Warum lässt man sich nicht auch in der kalten Küche etwas anderes einfallen

und macht aus den rohen Salatgemüsen ebenso, wie man es für die gekochten Gerichte tut, durch phantasievolle Saucen-Variationen und wechselnde Kombinationen stets neue verlockende Teller, Platten oder Salat-Cocktails in Coupes?
Genau so wie der Saucier der warmen Küche kann doch auch die «kalte Mamsell» für die Salatteller, Cocktails oder Hors-d'œuvre-Platten aus zwei bis drei Grundsaucen durch wechselnde Beigaben von immer wieder anderen Würzzutaten oder Kräutern stets neue, appetitanregende Rohkost-Gerichte zubereiten.

Aus meinem Wintersalat-Buch*), dessen Saucenkapitel mit dem Satz überschrieben ist

«Erst die Sauce unterscheidet den Salat vom ... Kaninchenfutter!»

notiere ich drei Saucen-Grundrezepte mit je einer kleinen Reihe von Abwandlungen, die nicht viel Arbeit und Aufwand verursachen. Wer mehr wünscht, beschaffe sich das Buch, in dem sich neben über 40 verschiedenen Saucen mehr als 200 Rezepte für Salat-Teller-Service, Hors d'œuvres, Salat-Cocktails, Kinder-Salate, internationale Spezialsalate und Quick-Lunch-Teller finden. 16 ganzseitige Farbtafeln und Tabellen für saisongemässe Salatkombinationen ergänzen das Buch.
Bei allen Saucen liegt der Akzent neben dem kulinarischen besonders auf dem gesundheitlichen Wert.

Grundsauce I (Vinaigrette)

Geeignet für alle Blattsalate, Peperoni-, Tomaten-, Avocado- und Gurken-, Käsesowie Fleischsalate.

Portionen für 10 Personen:

1 dl kaltgepresstes Sonnenblumenöl oder Maiskeimöl, 0,2 dl milder Apfel- oder Obstessig, sparsam Streuwürze und frischgemahlener Pfeffer (den man zur Abwechslung durch Currypulver auswechseln kann), 2–3 zerquetschte Knoblauchzehen, Spur Zucker; etwas Soja- oder Cenovis-Würztropfen, zur Abwechslung ein wenig Senf, täglich andere frische oder sorgfältig getrocknete, grüne Würzkräuter.

Variationen zu Grundsauce I:

Sauce provençale

zur Hälfte reines, kaltgepresstes Olivenöl verwenden und mehr Knoblauchzehen sowie reichlich Petersilie und – sofern erhältlich – Basilikum beifügen.

Sauce moutarde

reichlicher Senf und etwas grüne Pfefferkörner beigeben.

Sauce sicilienne

zur Hälfte reines, kaltgepresstes Olivenöl verwenden. Feingehackte, entsteinte grüne oder schwarze Oliven beifügen.

Sauce espagnole

zur Hälfte reines, kaltgepresstes Olivenöl, Beigabe von roten milden Zwiebeln, feingehackten Kapern und ebenso gehackten Peperoni sowie frischen kleinen Tomatenwürfeln oder durchs Sieb gestrichenes reifes Tomatenfleisch.

Sauce Estragon

Anstelle von Essig zur Abwechslung Zitronensaft verwenden und reichlich feingeschnittenes, frisches oder sorgfältig getrocknetes Estragon beigeben.

Sauce Roquefort

Unter die Grundsauce 100 g zu Pomade verrührten Roquefort und ein paar Löffel

M-Dessert oder Rahm oder Joghurt mischen.

Grundrezept II (Leichtere Mayonnaise)

(Leber-Gallen- oder sonst Verdauungstrakt-empfindliche Gäste können die Normal-Mayonnaise wegen des zu hohen Fett- und Eigehaltes nicht gut vertragen, auch für zu hohen Blut-Cholesterinspiegel ist sie nicht geeignet)
1/3 Mayonnaise nach Grundrezept
2/3 Joghurt oder M-Dessert, wenig Zitronensaft (frisch!) oder Obst- oder Apelessig.
Damit können sämtliche Abwandlungen von Mayonnaise bereitet werden, ebenso alle Cocktail-Saucen auf Mayonnaise-Basis.

Grundrezept III (weisse Sauce)

Dazu bestens geeignet ist das M-Dessert

Proportionen für 10 Personen:

2–2½ Gobelets M-Dessert (notfalls Joghurt mit Zusatz von etwas Kaffeerahm); sehr wenig Salz oder Streuwürze, frischgemahlener Pfeffer, abwechslungsweise 2–3 Esslöffel Zitronensaft (frisch) oder Apfelessig. Spur Zucker zur Abrundung. Kann gelegentlich auch mit etwas Senf bereichert werden.
Geeignet zu Blattsalaten, vor allem auch zu Brüsseler-Chicoree, zu Sellerie-, rohem Blumenkohlsalat und zu Meerettichsauce, zu Karotten-, Rettich- und Radieschensalat, zur Abwechslung auch zu Gurken- und Kartoffel- sowie Kabissalaten.

Variationen

Mit reichlich frischen Kräutern (Schnittlauch und Petersilie) und etwas grünem Pfeffer besonders zu Avocados oder zu Fenchelsalat; ohne Kräuter, aber mit ein wenig frischgeriebenem Meerrettich besonders pikant an Chicoreesalat oder Chicoree-Grapefruit-Cocktail; mit kleiner Schlagrahmbeigabe zu Apfel-Selleriesalat oder Sellerie-Ananas-Cocktail; mit etwas Roquefort vermischt zu Stangensellerie und gelegentlich auch zu Blattsalaten; mit frischgeriebenem Meerettich und Apfel (1/3+2/3) vermischt als rassige Meerrettichsauce z. B. über Randensalat oder zu Lachs-Cornets auf dem Hors-d'œuvre-Teller, zu Wurst- oder Fleischsalat usw.; mit ein wenig Tomaten-Ketchup und Chilisauce vermischt zu Blattsalaten oder als milde Cocktailsauce für Krabben-, Hummer-, Crevetten- oder Thonsalaten.

Noch ein Wort zum Thema Vereinfachung

Früher pflegte ich im Hotel meinen täglich anderen Hors-d'œuvre-Tellern und Salat-Kombinationen spezielle Namen zu geben. Im Carlton-Hotel und später dann auch im Suvretta House in St. Moritz gab man den bestens eingeführten Tellern der Einfachheit halber den Namen «Assiette Nelly». Warum nicht? Die Gäste wussten ja, dass es sich dabei um die gesundheitlich ausgerichteten Vorspeisen mit den extra dazu ausgewählten Grundzutaten handelt. Man bleibt auf diese Weise in der Küche freier beim Einkauf der Salatgemüse und Beilagen und kann sich nach dem jeweilen besten Angebot des Tages richten. Und schliesslich lassen sich ja auch die verschiedenen in Coupes angerichteten Cocktail-Salate auf einem Teller servieren, wobei es freigestellt bleibt, ob man den Cocktails auf der Karte ihre Namen geben oder dazu nur die Notiz «mit Sauce Nelly» anbringen will.

Nelly Hartmann-Imhof

*) Das Buch ist erhältlich durch den Buchhandel, auf Wunsch über die Union Helvetia oder direkt bei N. Hartmann-Imhof, 8700 Küsnacht, Schiedhaldenstrasse Nr. 33. Preis: Fr. 8.60.

Der neue Dekor RUSTICA 1704 auf Hotel-Hartporzellan von Eschenbach

Bestecke Tafelgeräte
Hotelporzellane Hotelgläser
Küchenbatterien Kleinmaschinen
Flambierwagen Servierwagen

Sternegg
Sternegg AG
8201 Schaffhausen
Tel. (053) 5 12 91
Laden + Ausstellung
8003 Zürich
Manessestrasse 10
Tel. (01) 39 32 88

Rund ums Brot

Auf der seit 40 Jahren kleinsten Anbaufläche wurde dieses Jahr eine der bisher grössten Brotgetreide-Ernten eingebracht. Die Eidgenössische Getreideverwaltung schätzt die Ablieferungsmenge auf rund 36 000 Wagen, was gegenüber dem Vorjahr einer Erhöhung um 11 % entsprechen würde.
Nur in den Jahren 1967, 1968, 1971 und 1972 war mehr Brotgetreide geerntet worden. Die Anbaufläche, auf der die Grossernte 1974 erzielt wurde, war mit 100 000 ha um 6,4 % kleiner als jene des Vorjahres. Neben den ausgesprochen hohen Flächenerträgen – der Ertrag pro ha liegt um rund 19 % über dem Vergleichswert 1973 – soll auch die Qualität der 74er Ernte gut sein.
Laut den Ergebnissen einer vom BIGA durchgeführten Erhebung über die Haushaltrechnungen im Jahr 1972 hat der Rückgang des Brotkonsums weiter angehalten, sich aber im Berichtsjahr wesentlich verlangsamt. Im Jahr 1920 verbrauchte eine Familie durchschnittlich 331,7 kg Brot. Die Zahl ist seither ununterbrochen zurückgegangen auf 135,5 kg Brot pro Familie im Jahr 1972. gls

Bundesrepublik Split

Der Zwang zu neuen Ice-Cream-Produkten

Die vielen neuen Ice-Cream-Produkte, die jährlich auf den Markt kommen, sind für die Hersteller zu einer wirtschaftlichen Notwendigkeit geworden: Der Absatz neu eingeführter Artikel liegt wesentlich höher als beim Standard-Sortiment. Beispielsweise machten die fünf 1973 von Langnese eingeführten Kleinpackungen mengenmässig 22 % des Totalabsatzes aus. Bei Hauspackungen erreichten die seit 1969 eingeführten Kreationen 40 % des Gesamtumsatzes von Langnese-Iglo GmbH.
Das auf diesem Sektor führende Unternehmen in der Bundesrepublik konnte von 1960 bis Ende 1973 seine Produktion verfünffachen. Mit einer Herstellung von rund 340 Millionen Litern im Vorjahr erzielte die Firma gegenüber 1972 einen Umsatzzuwachs von 15 %.
Wertmässig wurden im letzten Geschäftsjahr 723 Millionen DM umgesetzt. Etwa die Hälfte hiervon entfällt auf das Ice-Cream-Geschäft.
Auch für die nächsten 10 Jahre wird Ice-Cream noch ein Wachstumsmarkt sein, wobei man sich bei Langnese auf eine Zuwachsrate von 5 bis 7 % einstellt.

Was ist Pilsner Bier?

In der westböhmischen Stadt Pilsen – tschechisch «Plzen» – wird seit nahezu 700 Jahren ein spezifisch gehopftes helles Bier gebraut, das seine Mundigkeit einer besonderen Braumethode, dem in der Gegend wachsenden Hopfen und dem dort aussergewöhnlich weichen Quellwasser verdankt.
Im Bestreben, aus der Provenienz Pilsen Kapital zu schlagen, wurden in verschiedenen Ländern Brauerzeugnisse ebenfalls mit «Pilsen», «Pilsener», «Pilsner» oder «Pils» benannt, obwohl diese Biere nicht aus Pilsen stammten.
Demgegenüber verhielten sich die schweizerischen Brauer korrekt. Unter den Importbieren fanden sich jedoch zwangsläufig auch Pilsner- und Pils-Biere, die nicht aus Pilsen stammten. Auch in Kreisen der einheimischen Brauindustrie wurde beschlossen, es nunmehr mit einem in der Schweiz gebrauten Pils zu versuchen. Als das Eidgenössische Amt für geistiges Eigentum die Eintragung der Pils-Marke verweigerte, hatte das Schweizerische Bundesgericht Gelegenheit, sich als oberste Verwaltungsgerichts-Instanz zur Sache auszusprechen, und es entschied, dass die Bezeichnungen «Pilsener», «Pilsner» und «Pilsen», desgleichen aber auch das Kurzwort «Pils», nicht für Biere verwendet werden dürfen, die ausserhalb von Pilsen gebraut worden sind.

Firmennachrichten

Informationstagung

Rund 60 Vertreter aus dem Gastgewerbe nahmen kürzlich im Hotel Rössli, in Augst, an einer Informationstagung der zur Usego-Trimerco-Gruppe gehörenden Gromerco AG (Cash & Carry's) teil, an der diese über Möglichkeiten zur Rationalisierung im Gastgewerbe orientierte. Der Präsident des Wirtevereins des Kantons Baselland, Herr F. Thommen, wies einleitend darauf hin, dass der Gast heute nicht nur gut und preiswert essen, sondern auch rationell und freundlich bedient sein will. Angesichts der Tatsache, dass auch das Gastgewerbe Personal einsparen muss, um der Kostenexplosion Herr zu werden, kommt deshalb dem sogenannten Convenience Food und der Verwendung von Mikrowellen - und Heissluftumwälzofen immer grössere Bedeutung zu. pd

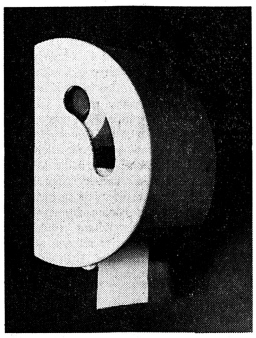
Pernod heiratet Whisky

Die Whisky-Brennerei S. Campbell and Son Ltd., Glasgow, wurde von dem Pernod-Konzern übernommen. Das Unternehmen, das jährlich über 8 Millionen Flaschen Malt-Whisky produziert, beliefert hauptsächlich Australien, die USA und Italien. WFaE

Neue Erzeugnisse

Zweirollen-Papierspender diebstahlsicher

Die Steiner Company Lausanne, 5, avenue Jurigoz, 1000 Lausanne, hat einen Toilettenpapierspender aus widerstandsfähigem weissem ABS-Kunststoff herausgebracht, der eine Reserverolle unter Verschluss hält und bei Bedarf automatisch freigibt.



Das neue Modell mit seiner ansprechenden «italienischen» Stilform eignet sich besonders für Toilettenräume mit anspruchsvollem Dekor. Laut Steiner ist jedoch der eigentliche Zweck der Schutz – sowohl der Betriebs- wie der Reserverolle – vor Diebstahl. Die Reserverolle ist oberhalb der in Benutzung befindlichen Rolle in Wartestellung montiert und fällt herab, wenn diese zu Ende ist. Der Papiervorrat kann durch ein seitlich angebrachtes Sichtfenster sofort festgestellt werden; hierdurch wird Wartungszeit eingespart und der Verschluss geschont. Das Gerät ist 134 mm breit, 292 mm hoch und 191 mm tief. Es nimmt Rollen bis zu 120 mm Breite auf.

Universal-Reiniger

Spiegelblanke Flächen besitzen auch ihre Tücken: oft sind sie eigentliche Sammelplätze für Fingerabdrücke, Schlieren und Striemen oder Verschmutzungen jeglicher Art. Da es sich meist um kleinere Flächen oder Gegenstände handelt, sind nicht jederzeit Reinigungsleute zur Hand. Auch ist es nicht jedermanns Sache, mit Eimer und Putzzeug derartigem Schmutz auf den Leib zu rücken. Hier springt der neue Soilax Spray Cleaner in die Lücke! Ein richtiger, moderner Universal-Reiniger, praktisch verpackt in einer Sprühdose. Er ermöglicht es jedermann und jederzeit, auch hartnäckigen Verschmutzungen auf den Leib zu rücken: Glas, Spiegel, Keramik- und Kunstharzplatten, Plastiküberzüge, Porzellan und polierte Metallbeschläge werden blitzschnell und gründlich gereinigt, ohne Eimer, Wasser, Bürste und Schwamm! Aufsprühen, sofort wegwischen, strahlende Sauberkeit! Ohne Striemen und Schlieren, ohne Nachpolieren. Ein besonderer Zusatz verzögert zudem neue Schmutzablagerungen; also dauerhafter Glanz und Sauberkeit.
Soilax AG, Friesstrasse 50, 8050 Zürich

Hygienische «Sitzung»

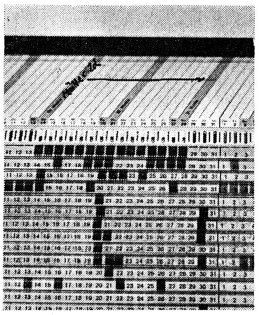
Das bisher unbewältigte Hygieneproblem bei WC-Sitzen in Toiletten mit Publikumsverkehr löst ein neuer WC-Sitz der Pag Presswerk AG, Essen; in der Schweiz durch Böni + Co. AG, 8500 Frauenfeld, vertreten. Die Besonderheit des «Pagette-Hyclomat» liegt in einer hydraulischen Automatik, die für jeden WC-Benutzer eine frische Papier-Sitzrosette auflegt. Der WC-Gast zieht vor der Benutzung des WC einen seitlich angebrachten Hebel. Dadurch senkt sich die Sitzbrille mitsamt der Sitzrosette auf den Klosett-Topf. Nach der Benützung, wenn der Sitz frei ist, wird die Rosette beim Spülen mitabgezogen. Ohne Berührung stellt sich der Sitz nach Benutzung langsam wieder in die Ausgangsposition.

Geschirrspülmaschine mit Wärmepumpe

Etwa 3/4 der Heizenergie von Geschirrspülmaschinen gehen in Form von Wasserdampf und fühlbarer Wärme an die Raumluft verloren. Bei grossen Anlagen handelt es sich dabei immerhin um Heizleistungen von 100 kW und mehr! Neben dem Energieverlust macht sich dabei vor allem die unangenehme, raumklimatische Belastung des Personals bemerkbar. Dem wurde bisher meist durch Dampfkondensationseinrichtungen nur teilweise abgeholfen. Aber das ist gleich ein doppelter Verlust! Für die Energiebeseitigung muss wiederum Energie aufgewendet werden. Und dazu wertvolles Frischwasser! Die zusätzliche Raumwärme muss ausserdem durch weiteren Energieaufwand lüftungstechnisch abgeführt werden.
Stierlen hat die «Energiefalle» Grossküche in ein «Kraftwerk» verwandelt. Durch die Entwicklung der Wärmepumpe zur Wärme-Rückgewinnung bei gewerblichen Geschirrspülmaschinen.
Die Stierlen-Wärmepumpe entzieht der Raumluft Wärme, bringt damit das Waschwasser auf Betriebstemperatur und liefert 50 Prozent der nötigen Energie für das Nachspülwasser. Kondensationsanlagen entfallen genauso wie die herkömmliche Tankheizung. Die Wärmebelastung des Raums wird um 60 bis 70 Prozent verringert und die Arbeitsatmosphäre dadurch erheblich verbessert. In günstigen Fällen amortisiert sich die Wärmepumpe bereits nach 2 Jahren allein durch die eingesparte Energie!
Stierlen-Maquet AG, Vertrieb und Montage Gesamtschweiz, Stierlen AG Zürich

Optiplan an der Reception

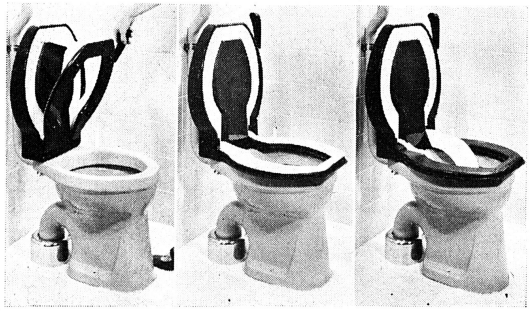
Optiplan von Wagner Visuell, Nussbaumstr. 9, 8003 Zürich, ist eine Planungstafel für Zimmerreservationen, die einfach und



rasch zu bedienen ist und auf einen Blick Uebersicht bietet. Es handelt sich um eine Zwischenlösung von Staffelkartei und Plantafel.
Jedes Zimmer erhält eine Staffelkarte, welche am unteren Sichtrand mit einer Einteilung von Tagen und Monaten bedruckt ist. Ueber jedem Tag steht ein unsichtbares Signal bereit, welches mit einem Kugelschreiber nach unten gezogen werden kann, sobald eine Reservation fällig wird. Die darüberliegende diagonallinierte Reservierkarte kann Namen des Gastes und Bemerkungen aufnehmen.
Dieses neue System ist nicht allein für Grossbetriebe gedacht, sondern soll auch den kleinen und mittleren Unternehmen die Arbeit vereinfachen.

Tischdecken-Gleitschutz

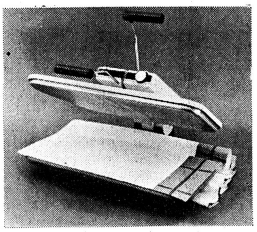
AKO-Ideal, die weisse Tischdecken-Unterlage, ist so dünn und weich, dass man der Tischdecke gar nicht ansieht, dass etwas darunterliegt. Sie ist weich, haftend, waschbar, hitzebeständig und schonend. Ako Ideal hält die Decke dort fest, wo sie hingehört. Ihre Gäste verbringen gelegentlich einige Stunden an Ihren Tischen, sei es beim Essen, Trinken, Jassen usw. Sie spüren die angenehme Weichheit der neuen Tischdeckenunterlage. Tischplatten sind empfindlich gegen Hitze, Flüssigkeiten und heftige Schläge. Ako Ideal nimmt das alles auf sich. Spurenlos! Ako Ideal ist hitzebeständig und waschbar bei maximum 60°. Ako Ideal ist ein geschäumter Kunststoff mit Gewebeeinlage, der durch seine verschiedenen, chemisch hochwertigen Substanzen unübertroffene Eigenschaften besitzt.



Verlangen Sie Ako Ideal bei
Gummi Hug AG, Lindenstrasse 38–40, 8034 Zürich, Telefon 01/34 11 22.

Bügeln ohne Bein- und Rückenschmerzen

Die Elna SA, 1211 Genf 13, verkündet, dass dank der Elnapress die langen und ermüdenden Bügelstunden der Vergangenheit angehören.



Die Elnapress verlangt kein Umlernen bei der Vorbereitung des Bügelgutes, kein technisches Verständnis und keine besondere Geschicklichkeit oder Kraft: Den hohen Bügeldruck von annähernd 45 kg, verbunden mit bester Bügelqualität, erreichen Sie mit einem einfachen Fingerdruck. Mit thermostatisch geregelter Temperatureinstellung glättet die Elnapress alle Kleidungs- und Wäschestücke. Die Heizsohle ist ungefähr zehnmal so gross wie die eines konventionellen Bügeleisens. Das bedeutet weniger Arbeit und durchschnittlich um die Hälfte verkürzte Bügelzeit.
Die Elnapress ist einfach zu bedienen, sie ist schnell, bügelt mehr und besser und ist auch sicher, denn die Heizsohle ist isoliert, und das Modell Elnapress electronic summt und stellt den Strom ab, wenn sie zu lange geschlossen bleibt.

Guter Schlaf inbegriffen

Der Gast hat Anrecht auf ein gutes Bett, d. h. auch ein gutes Kopfkissen

Dass viele Menschen schlecht schlafen, liegt – wie Aerzte feststellten – in den meisten Fällen an Kleinigkeiten, die sich ohne weiteres beheben lassen: Aufregende Fernsehsendungen oder koffeinhaltige Getränke können das Einschlafen erschweren. Auch Lärm, zu warme Zimmertemperatur, eine rutschende Bettdecke oder ein altes Kissen können den Schlafenden stören.
Ein Sprichwort sagt: Ein sauberes Gewissen ist das beste Ruhekissen. Ebensowahr ist der leicht abgeänderte Spruch: Ein gutes Kissen ist das beste Ruhekissen. Denn Physiologen haben die erstaunliche Feststellung gemacht, dass das Kopfkissen die Schlaftiefe noch mehr beeinflusst als die Matratze!
Wenn man bedenkt, wie ein Kissen Nacht für Nacht belastet, zerknautscht und verschwitzt wird, ist es einleuchtend, dass auch das beste Federkissen diese Strapazen nicht jahrelang schadlos übersteht. Die Kiele verlieren ihre Spannkraft und brechen. Die Feder fällt zusammen, verliert ihren luftigen, weichen Charakter und ist auch vom hygienischen Standpunkt aus nicht mehr einwandfrei. Kissen, die jede Nacht gebraucht werden, sollten – je nach Qualität – nach 5 bis 8 Jahren durch neue ersetzt werden.
So stellt man fest, ob Kopfkissen noch funktionstüchtig sind:
Test 1: Drücken Sie mit der flachen Hand auf das Kopfkissen. Wenn es sich nicht sofort erholt, sind die Federn altersschwach.
Test 2: Ein zusammengedrücktes Kissen gewinnt durch Aufschütteln wieder die ursprüngliche, voluminöse Form.
Test 3: Ein gutes Kissen ist immer regelmässig gefüllt: Wenn Sie es an einer Ecke halten, sinken die Federn nicht nach unten.

Die Ecke der Inserenten

Koch AG – eine Kältefirma mit Profil

Eine junge, dynamische Unternehmung in Appenzell hat einen respektablen Neubau erstellt und ihn in diesen Tagen offiziell eröffnet. Die Koch AG sieht ihre Aufgabe darin, die vielfältigen Kühlprobleme im gastgewerblichen Betrieb auf praktische und wirtschaftliche Weise zu lösen. Als Generalvertreter für Eisfink-Kühlgeräte in der Schweiz gilt es, in allen Kühlfragen kühlen Kopf zu bewahren und in kooperativer und konstruktiver Zusammenarbeit mit Planern und Baufachleuten optimale Leistungen zu erbringen.

«Tag des Kontakts» bei Zettler

Mehr als 1000 Glarner waren der Einladung der Zettler-Elektro-Apparate AG gefolgt und bis aus den hintersten Tälern zum «Tag des Kontakts» nach Näfels gekommen. Trotz des Wochenendes hatten die Firmenangehörigen bereitwillig ihre Arbeitsplätze aufgesucht, um die Besucher in die Entstehung elektrischer Kontakte einzuweihen. Kontakte sind ein wesentlicher Bestandteil von Relais, Lichtruf-, Feuer- und Einbruchmeldeanlagen, mit denen Zettler die ganze Welt beliefert. pd

Fingerlecken in 10 000 m Höhe

Die Flugküche der Swissair

«Diner Marco Polo» steht auf der Speisekarte. Neben Cavaillon-Spargeln und Bündnerfleisch wird der Gast mit Steak, Butternudeln, gefüllten Tomaten, Käse, einem süssen Dessert und Kaffee verwöhnt. Wer lieber etwas anderes geniessen möchte, wählt eben das zweite Menu, das ebenso exquisit zusammengestellt ist. Das Diner wird nicht etwa in einem gepflegten Landgasthof, sondern auf rund 10 000 Meter über Meer zwischen Genf und der pakistanischen Stadt Karachi serviert, und zwar in einer Düsenmaschine der Swissair. Es versteht sich von selbst, dass der Erstklasspassagier noch viel reicher tafelt: Hummer, Champagner, Rehrücken und frische Früchte sind in der «First Class» selbstverständlich!

«Die Liebe geht durch den Magen», sagt das Sprichwort. Die Zuneigung des Publikums zu einer bestimmten Fluggesellschaft scheint ebenfalls zu einem grossen Teil durch den Magen zu gehen. Kurt Kocher vom Swissair-Pressedienst erklärt: «Neben Sicherheit und Zuverlässigkeit tragen ein gepflegter Service und die an Bord gebotenen kulinarischen Genüsse entscheidend zum Erfolg einer Airline bei.» Aus diesem Grunde wird heute ein respektabler Aufwand getrieben, um den Luftreisenden zu verwöhnen. Während noch bis vor kurzem eher ein Serviceabbau zu beklagen war, überbieten sich die Fluggesellschaften jetzt gegenseitig im Offerieren von speziellen Leistungen an Bord. Die Schlacht um die Belegung der reichlich vorhandenen Flugzeugfauteuils wird denn auch nicht zuletzt am Kochherd, das heisst in den Grossküchen der Luftfahrtgesellschaften geschlagen.

Bis zu 17 000 Mahlzeiten im Tag!

Selbstverständlich gibt sich auch unsere nationale Fluggesellschaft alle Mühe, ihren Gästen möglichst reichhaltige Gaumenfreuden zu servieren. Gekocht werden die Herrlichkeiten zum grossen Teil in der 1961 erstellten Flugküche, welche sich im Borddienstgebäude des Flughafens Kloten befindet. Obwohl die Expansion des Luftverkehrs bei der Planung berücksichtigt wurde, musste die Anlage sechs Jahre später erweitert werden. Und heute befassen sich die zuständigen Stellen bereits mit dem Bau einer neuen Küche, denn der Betrieb platzt bereits wieder fast aus den Nähten. Kurt Kocher führt uns durch die Anlage, welche aus Flugküche, Buffet- und Kabinenbereitstellung, Beladung und Wäscherei besteht: «85 Köche sind hier beschäftigt, dazu zwanzig Hilfspersonen. Gut dreissig Personen arbeiten in Bäckerei und Patisserie, während ein halbes Dutzend Metzger allein für die Bereitstellung des Fleisches sorgt.» Es herrscht emsige Betriebsamkeit in allen Sektoren. Kunststück, bei der Produktion an Mahlzeiten aller Art, die hier zu bewältigen ist! Betriebschef Stefan Merkli blättert in der Statistik: «Nehmen wir einen beliebigen Tag des Monats April. 11 525 Mahlzeiten für die Swissair und zusätzlich 2280 Portionen für andere Gesellschaften wurden bereitgestellt. Natürlich sind in diesen Zahlen auch die kleinen Zwischenverpflegungen enthalten, aber es bleiben doch Tausende grösserer Mahlzeiten und Hunderte ausladender Erstklassdiners, deren Herstellung trotz Rationalisierung mit viel Arbeit verbunden ist.» Die Klotener Küche liefert an Spitzentagen, die wegen der vielen Charterflüge immer aufs Wochenende fallen, bis zu 17 000 Mahlzeiten!

Am besten auf alles gefasst sein

Die Belegschaft einer Flugküche muss auf alles gefasst sein. Zusätzliche Flüge, die natürlich ebenfalls verpflegt werden müssen, sind an der Tagesordnung, ebenso Annullationen oder Störungen des Flugverkehrs durch missliche Wetterbedingungen. All das wirkt sich auf dem Verpflegungssektor sofort aus.

In der «Kommandozentrale» der grössten Swissair-Flugküche gibt uns Stefan Merkli Auskunft: «Ueber den Telex erhalten wir die Buchungszahlen für die einzelnen Flüge, damit wir wissen, wieviel Mahlzeiten bereitgestellt werden müssen. Bei den Grossraumflugzeugen (Jumbo und DC-10) ist die ungefähre Auslastung bereits einen oder zwei Tage vor dem Abflug bekannt, damit wir besser disponieren können». Wie gut die Küche arbeitet und wieviel Organisation tagtäglich geleistet werden muss, zeigen folgende Zahlen: Jeden Tag sind rund fünfzig Europakurse mit Mahlzeiten für den Hin- und Rückflug zu versehen. Dazu kommen noch eine ganze Anzahl der besonders arbeitsintensiven Langstreckenkurse in alle Himmelsrichtungen.

Viele «Extrawürste»

Die Swissair gibt sich Mühe, Spezialwünsche der Gäste bezüglich Verpflegung zu erfüllen. Bereits mit der Buchung des Platzes kann der Luftreisende Wünsche äussern, die manches Restaurant in Verlegenheit bringen könnten: Für Juden steht eine grosse Zahl von Koscher-Mahlzeiten zur Verfügung, die bei einem jüdischen Lieferanten bezogen werden. Neben Menüs für Mohammedaner oder Hindus werden auf Wunsch die verschiedensten Diäten gekocht. Stephan Merkli: «Immer populärer wird das Fitnessmenü 666, eine Mahlzeit die nur 666 Kalorien enthält.» Die Zubereitung all dieser Speisen gehört zur Tagesroutine in der Flughafenküche, denn der Anteil der Sondermenüs ist in stetigem Steigen begriffen.

Zum verbesserten Service bei der Swissair gehört auch das Porzellangeschirr mit Silberbesteck, das auf Flügen, die länger als eine Stunde dauern, neuerdings wieder verwendet wird. Eine Zeitlang hatte man auf Einwegutensilien aus Plastik umgestellt, die nicht sehr beliebt waren. Natürlich verursachen die Retouren jetzt mehr Arbeit. Eine riesige, mit kalkfreiem Wasser arbeitende Geschirrwaschanlage bewältigt aber die zurückflutenden Geschirrmassen mühelos, reinigt sie doch 7760 Teller pro Stunde. Eine andere Maschine bringt Gläser auf Hochglanz, die Container-Waschanlage schliesslich säubert die Container, in denen die Mahlzeiten transportiert werden. Zu den Retouren gehören auch die nicht gebrauchten Esswaren, die in Kloten immerhin als Schweinefutter Verwendung finden. In New York beispielsweise müssen alle Resten, sei es nun Hummer, Brot oder Kaviar verbrannt werden!

Komplizierte Organisation

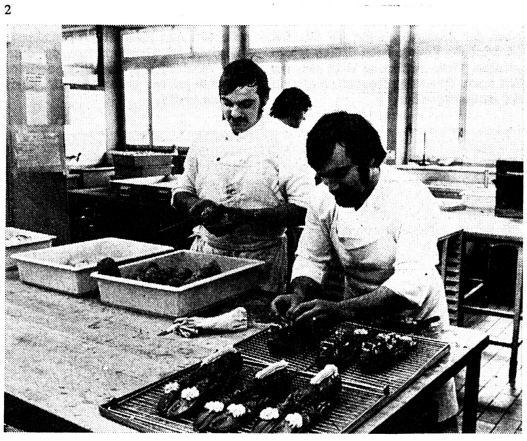
Um die vielfältigen Gelüste der 353 Passagiere an Bord eines vollbesetzten Jumbos zu stillen, lädt das Personal nicht weniger als 4,5 Tonnen in Containern gestapeltes Material ins Flugzeug, nämlich die Mahlzeiten, Getränke aller Art, Geschirr, Servietten, Raucherwaren, Süssigkeiten und anderes mehr. Trotz des beträchtlichen Aufwandes sind Jumbo-Flüge nach New York vergleichsweise einfache Operationen bezüglich Verpflegung, kehren doch die Maschinen am folgenden Tag wieder in die Schweiz zurück. «Kompliziert wird die Sache zum Beispiel bei Flügen in den Fernen Osten», erklärt Betriebschef Merkli, «bei diesen Kursen muss die Verpflegung der Passagiere und des fliegenden Personals für mehrere Tage sichergestellt werden.» Er blättert im Flugplan: «Nehmen wir diesen Swissair-Kurs nach Tokio, der sich inklusive Retourweg und Zwischenlandungen in verschiedenen Städten über mehrere Tage hinzieht. Auf der Strecke Genf–Zürich erhält der Erstklasspassagier ein heisses Getränk, der Gast in der Touristenklasse muss sich mit einer Schokolade begnügen. Beides lädt der Borddienst in Genf ein.

Von Zürich bis Athen geniessen die Passagiere beider Klassen ein warmes Essen, das in Zürich an Bord kommt. Auf dem Weiterflug nach Bangkok wird selbstverständlich wieder getafelt, und zwar gleich zweimal. Alles, was serviert wird, stammt aus der Küche in Kloten. Zwischen Bangkok und Hongkong dampfen heisse Omeletten auf den Tellern, dazu werden frische Eier, Joghurt, Melonen und natürlich Tee oder Kaffee serviert. Die Omeletten stammen aus einer thailändischen Küche, die restlichen Bestandteile des Frühstücks wurden in Zürich geladen. Die kulinarischen Leckerbissen schliesslich, die auf dem Flug nach Tokio verzehrt werden, lud man in Hongkong ein, ausser Pralinees, Käseplatte und Gänseleber für die erste Klasse, die aus Zürich stammen.»

Zusammenarbeit mit der Konkurrenz

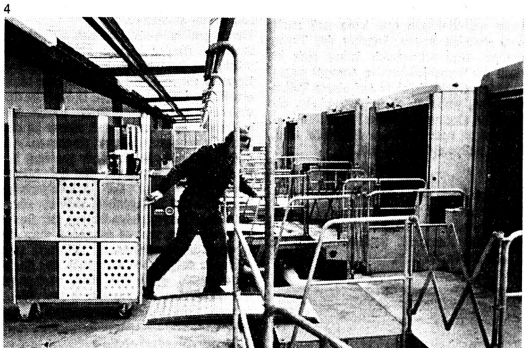
Allerhand an Organisation ist also vonnöten, dass auf jedem Flug für jede Klasse die richtige Verpflegung an Bord bereit steht. Kurt Kocher: «Um diesen Service sicherzustellen verfügt die Swissair über Küchen in Kloten, Genf, Basel, New York und Karachi. Wo immer es geht, nehmen die Flugzeuge die Mahlzeiten für den Hin- und Rückflug mit, denn die Oefen an Bord erlauben das Aufheizen von gefrorenen Mahlzeiten.» Wie wir erfahren, wird das Essen in verschiedenen Städten aus Erstklasshotels bezogen. Noch öfter aber aus den Flugküchen anderer Gesellschaften. Die verschiedenen Luftfahrtgesellschaften mögen sich noch so sehr bei der Werbung um die Passagiere bekämpfen, auf dem Verpflegungssektor sind sie aufeinander angewiesen. Die Swissair-Küche beliefert rund 30 Konkurrenzgesellschaften mit Mahlzeiten.

1



2

3



4

5

1 Die Mahlzeiten entstehen in der Swissair-Küche unter rationellsten Bedingungen in grossen Serien.

2 Besonders aufwendig ist die Zubereitung der Erstklassmenus. Hier garniert ein Fachmann Hummer.

3 Diese Menus werden im Flugzeug kurz vor dem Servieren noch einmal aufgeheizt, darum erhalten sie eine Abdeckung aus Alu-Folie.

4 In Container rationell verpackt gelangen die Mahlzeiten in den Lastwagen, der die appetitliche Fracht zum Flugzeug bringt.

5 Die Luftfahrt-Gesellschaften geben sich Mühe, auch Spezialwünsche zu erfüllen. Hier bringt ein Kurier in letzter Minute ein Diätmenu an Bord einer DC-9.

Text: Werner Catrina
Bilder: Jules Vogt (Comet-Reportage)

Stellenangebote Offres d'emploi

Inseratenschluss: Freitag, 11 Uhr

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

Hotel Seehof Arosa

Hotel Seehof, Arosa

sucht für Wintersaison 1974/75

Zimmermädchen

Etagenportier

mit Praxis

Eintritt 16. Dezember.

Offerten mit Unterlagen an
Hotel Seehof, 7050 Arosa,
Telefon (081) 31 15 41.

7363

HOTEL DREI KÖNIGE AM RHEIN
BASEL

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft

Direktionssekretärin

Haben Sie kaufmännische Praxis, Erfahrung in Buchhaltung und Lohnbuchhaltung und Kenntnisse der französischen und englischen Sprache?
Dann sind Sie die Person, die wir suchen.
Wir bieten Ihnen einen abwechslungsreichen und selbständigen Posten in einem jungen Team mit neuzeitlicher Geschäftsführung.
Auf Wunsch Einzelzimmer im Haus.
Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung an Bernhard Amberg, Hotel Drei Könige, Postfach, 4001 Basel.

7521

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 Patissier, *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

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 Frehner, Verwalter des Kurhotel und Klinik Valens, 7311 Valens, Tel. (085) 9 24 94.

7481

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.
(Sommersaison 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

Bei uns in Basel soll es einen hübschen Rahmen geben für Bankette, Kongresse und alle Feste, die man feiert wie sie fallen:
die Bankettassistentin.

Nach Uebereinkunft oder für sofort suchen wir Sie:

die Sekretärin
die Korrespondentin
die charmante Hostess
die nette Kollegin

Perfekte Steno- und Maschinenschreibkenntnisse sowie Kenntnisse in Service setzen wir neben viel Freude an einer abwechslungsreichen Tätigkeit, bei der es auch einmal später Abend werden darf, voraus. Wir bieten Ihnen dafür ein entsprechendes Salär, ein gutausgerüstetes Büro, Sicherheit durch unser spezielles Sozialpaket und ein junges Team. Wohnen können Sie auf Wunsch in einer hübschen 1-Zimmer-Dachwohnung.

Senden Sie Ihre Bewerbung oder diesen Coupon.

Herr Bodo Schöps, unser Personalchef, freut sich auf ein Gespräch mit Ihnen
(061) 22 18 70

7525

(Bitte Zutreffendes ankreuzen)

☐ Ich möchte gerne als _____ im neuen Hotel International Basel mit von der Partie sein. Sagen Sie mir doch, was Sie mir bieten können.

☐ Ich möchte zuerst noch detailliertere Informationen. Schicken Sie mir bitte den Personalprospekt.

Ich heisse _____

Strasse/Nr. _____

PLZ/Ort _____

Tel. Gesch. _____

Tel. priv. _____

(einsenden an Hotel International Basel, Steinentorstrasse 25, 4001 Basel)

Hotel International Basel

Anmeldeformular für Stellensuchende

(Gebührenfreie Vermittlung)

Bewerber, die sich für einen Arbeitsplatz in einem unserer Mitgliederbetriebe interessieren, wollen bitte nebenstehenden Coupon in Blockschrift gut leserlich 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 / Teléfono / 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 posee / 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/Saesonal 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 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

St. Moritz

Gesucht in neu umgebautes

Restaurant Corvatsch

Barmaid
Serviertöchter

Familie G. Bonetti,
Telefon (082) 3 34 39.

7409

Schweizerhof LUZERN

Wir suchen

Commis de cuisine
Casserolier

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten mit Zeugnisabschriften, Foto und Lohnansprüchen erbeten an

Hotel Schweizerhof, 6002 Luzern
Telefon (041) 22 58 01

7233

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 8

SWISSAIR

P 44-1312

Hotel Alpfrieden Bettmeralp

Für die Wintersaison 1974/75 suchen wir

1 Zimmermädchen

Schreiben oder rufen Sie uns an:
Familie Minnig,
Telefon (028) 5 34 36.

P 36-012556

Für die Wintersaison in Bergrestaurant bei Château-d'Oex suchen wir 2 freundliche

Serviertöchter

Familiäres Betriebsklima, guter Verdienst. Möglichkeit zum **gratis Skifahren.**

Familie H. Keller,
Tea-room Wendelsee
3653 Oberhofen
Telefon (033) 43 14 04

P 05-25620

Gesucht auf **Bettmeralp** tüchtige

kaufmännische Angestellte

- Sekretariat des Skischulbüros
- Büroarbeiten im Sportgeschäft

Französisch- und Englischkenntnisse erforderlich. Eintritt sofort.

Schweizer Skischule,
3981 Bettmeralp
Telefon (028) 5 33 01.

P 36-122457

Gesucht für lange Wintersaison

Hilfsköchin

Anfragen an:
Hotel Adler, 3981 Riederalp
Telefon (028) 5 38 51.

P 36-122605

Davos

Gesucht tüchtige

Buffettochter

Keine Nachtarbeit, Kost und Logis im Hause, gute Verdienstmöglichkeit.

Restaurant Bolgen
K. Meyner, zurzeit Telefon (083) 3 58 56.

OFA 56.503003

Café Früh, Wildhaus

sucht per sofort für Wintersaison

2 Serviertöchter

Kost und Logis im Hause.

Auf Ihren Anruf freut sich
Familie Werner Knaus,
Telefon (074) 5 16 46.

P 13-30006

Tessin

Nähe **Locarno/Ascona** gesucht auf 15. Januar

Serviertochter
auch Anfängerin.

Guter Verdienst, Kost und Logis im Hause.

Sich wenden an
Familie Christener
Restaurant San Giorgio
6616 Losone
Telefon (093) 35 15 25.

ASSA 84-15922

Hotel-Restaurant Römertor
Oberwinterthur

Gesucht per 1. Februar 1975, eventuell früher,

Hotelsekretärin

Auskunft erteilt:
G. F. Käslin, Hotel Römertor,
Guggenbühlstrasse 6, 8404 Winterthur,
Telefon (052) 27 69 21.

P 41-746

Jungfrau Hotel und Restaurationsbetriebe

Für unser Bahnhofbuffet Kleine Scheidegg suchen wir

Betriebsassistentin

Der Aufgabenbereich umfasst:
- Vertretung des Betriebsleiterehepaares,
- allgemeine Büroarbeiten,
- Warenkontrolle,
- Kassa-Selfservice.

Sollten Sie an dieser interessanten Tätigkeit in unserem jungen, dynamischen Team interessiert sein, schreiben Sie uns oder rufen Sie uns einfach an.

Auskunft erteilt:

Herr Grossenbacher, administratives Büro
Hotel Metropole, 3800 Interlaken
Telefon (036) 21 21 51

7570

Hotel Schweizerhof, Basel

sucht

Sekretär(in)

für NCR, Kassa, Korrespondenz, Réception und Mithilfe in der Administration.

Eintritt Februar/März 1975.

Offerte an P. Götzinger. Telefon (061) 22 28 33.

7569

Grand Hotel Kronenhof Pontresina

sucht für die kommende Wintersaison sprachenkundige

Restaurationstochter

für A-la-carte-Service.

Offerten sind erbeten an
Grand Hotel Kronenhof, Pontresina
Direktion L. Gredig-Laporte

7568

Restaurant des Halles à Neuchâtel

cherche le personnel suivant :

restaurant français: **chef de service**
chef de rang
commis de rang

pizzeria: **serveuse**

cuisine: **dames de buffet**
filles de buffet

divers: **aide**
pour la cave et l'économat
fille ou garçon d'office
casserolier
garçon de cuisine
1 couple
pour nettoyage

Veuillez adresser les offres à la direction.

Restaurant des Halles, 2001 Neuchâtel
Téléphone (038) 24 31 41

7572

The Peninsula Group – Hongkong

Unsere Gesellschaft steht unter Schweizer Leitung und führt in Hongkong

The Peninsula Hotels
The Hongkong Hotels
The Empress Hotels
The Repulse Bay Hotel
The peak tower restaurants
The Marco Polo Hotel (Singapur)

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir für sofort oder nach Uebereinkunft folgende Mitarbeiter für unsere Betriebe im Fernen Osten:

Assistant Manager
Maître d'hôtel
Chef de partie

Wir bieten der Position entsprechende Entlöhnung, Sozialleistungen sowie freie Unterkunft und Verpflegung.
Hin- und Rückflug und zwei Monate bezahlte Ferien nach einer zweijährigen Vertragsdauer.

Bewerber richten ihre vollständigen Unterlagen an die Generaldirektion
Peninsula Group, c/o Peninsula Hotels Hongkong.

7554

England 1975

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

Küche:	**Chefs de partie** **Commis de cuisine** **Chef pâtissier** **Commis pâtissier** **Kaffeeköchinnen** **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

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

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

Köche und Hilfsköche

(auch Bäcker, Konditoren und verwandte Berufe)

finden in unseren Abteilungen für Fixfertig-Konserven- und Tiefkühl-Mahlzeiten interessante Aufgaben in der industriellen Herstellung von Lebensmitteln.

In einer persönlichen Besprechung orientieren wir Sie gerne über die grosszügig ausgebauten MIGROS-Sozialleistungen, die MIGROS-Erfolgsbeteiligungen usw.... Sie können auch Ihren zukünftigen Arbeitsplatz kennenlernen.

Denken Sie an Ihre Zukunft, wählen Sie einen sicheren Arbeitsplatz in der Lebensmittelindustrie.

Fragen Sie uns an! Wir haben Ihnen einiges zu bieten!

P 41-915

Bischofszeller Konserven

Konservenfabrik Bischofszell AG
9220 Bischofszell, Tel. 071 / 81 33 11
Ein MIGROS-Produktionsbetrieb

Ich interessiere mich für eine Stelle als:

☐ Ich möchte mit Ihnen einen Termin vereinbaren
☐ Senden Sie mir vorerst Ihren Personalprospekt

Name/Vorname
Strasse
Plz. Ort
Tel.

Das Kongresshaus in Zürich

hat zwar ein gepflegtes Restaurant Français, einen geschäftigen Snack-Corner und eine gute Küche, doch fehlt im Moment noch ein

Chef de partie

und ein

Commis de cuisine

Wenn es Ihnen möglich ist, diese Stelle bald anzutreten, würden wir Sie gerne kennenlernen.
Unsere Personalchefin, Frl. M. Wicki, freut sich auf Ihren Anruf!

01 36 66 88
Direktion: Hermann P. Sahli

763

HOTEL BEATUS MERLIGEN

THUNERSEE

Hotel allerersten Ranges, direkt am See, mit grossem Restaurationsbetrieb, in zauberhafter Gegend, sucht für lange Sommersaison 1975: April bis zirka Ende Oktober

1. Oberkellner

der es versteht, einer grossen Brigade vorzustehen.

Verlangt werden:
überdurchschnittliches Organisationstalent, gute Sprachkenntnisse.

Geboten werden:
der Verantwortung entsprechendes Honorar, Pensionskasse.

Offerten mit Lebenslauf, Zeugnissen, Referenzen, Passfoto sind zu richten an **Direktion Hotel Beatus, 3658 Merligen.**

7537

---

du Midi CENTRAL SEEHOF
STIFFLER HOTELS DAVOS
Davos

Für den kommenden Winter suchen wir noch einen qualifizierten

Chef-restaurateur

für unsere A-la-carte-Küche.

Ihre Bewerbung senden Sie bitte an das Zentralbüro,

Hotel du Midi
7270 Davos Platz

7531

Art Furrer Riederalp sucht

1 Serviertochter

Eintritt zirka 15. Dezember 1974.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Restaurant Art Furrer Stube
3981 Riederalp/Wallis
Telefon (028) 5 38 48, Frau Zimmermann.

P 36-122606

Warum nicht einmal aufs Land hinaus?

In unser gutbesuchtes und sehr gemütliches Spezialitäten-Restaurant suchen wir

1. Kellner (Chef de service)

sowie eine nette

Serviertochter

für unseren gepflegten Speiseservice.
Sie finden bei uns sehr gute Verdienstmöglichkeiten bei geregelter Arbeitszeit und freie Kost und Logis.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf unter Telefon (071) 48 12 04.

Gasthaus Linde, Spezialitäten-Restaurant, 9325 Roggwil
Familie Hans Alder-Kistler, Küchenchef.

ASSA 76-53425

HOTEL BAUR AU LAC ZÜRICH

Für den Posten einer

1. Etagengouvernante

(Generalgouvernante)

suchen wir eine Persönlichkeit mit ruhigem, freundlichem Wesen, viel Takt und guten Umgangsformen im Verkehr mit unserer internationalen Kundschaft einerseits und im Umgang mit dem Personal anderseits.

Sehr gute Bedingungen, zeitgemässe Sozialleistungen, angenehmes Betriebsklima, auf Wunsch mit Kost und Logis.

Für Ausländerinnen nur wenn mit Permis «B» oder «C».

Telefonieren Sie unserem Personalchef, Telefon (01) 23 16 50, oder schreiben Sie uns.

HOTEL BAUR AU LAC
Talstrasse 1, Postfach, 8022 Zürich 1
(Eingang Börsenstrasse)

7524

Hôtel Amat-Carlton

cherche

gouvernante d'hôtel

expérimentée, début février 1975,

et de suite

serveuse

pour notre bar-rôtisserie.

Faire offres avec curriculum vitae à la direction, 22, rue Amat, **1202 Genève,** téléphone (022) 31 68 50.

7520

Hôtel des Bergues, Genève

cherche

1 caissier(ère)/ réceptionniste

français, anglais, NCR 42.

Place à l'année, nourri et logé.

Faire offres au bureau du personnel, Hôtel des Bergues, 33, quai des Bergues, 1201 Genève.

7518

Wir suchen per 20. Dezember 1974

im Service erfahrene Tochter

Anmeldung erbeten an

Hotel Albula
Tiefencastel/Graubünden
Telefon (081) 71 11 21, Familie Schnöller.

7511

L'Hôtel Astoria, Genève

cherche

un ou une secrétaire de réception

Possédant expériences hôtelières, et parlant anglais.

Ambiance de travail agréable, congé régulier. Bon salaire. Possibilité de logement. Faire offres à la direction, 6, place Cornavin.

Téléphone (022) 32 10 25

7540

Kreisspital Männedorf

Für unsere gut eingerichtete Lingerie suchen wir eine

Stellvertreterin der Lingerieleiterin

für die Uebernahme von selbständigen Arbeiten in der Näherei, Glätterei und Wäscherei.

Neuzeitliche Anstellungsbedingungen, geregelte Arbeits- und Freizeit, vorzügliche Personalverpflegung, schöne Unterkunft.

Anmeldungen sind zu richten an die Verwaltungsdirektion des Kreisspitals 8708 Männedorf, Telefon (01) 922 11 11.

ASSA 90-55147

Wengen

sucht für seinen Kinderhort (3- bis 7jährige) ab zirka 20. Dezember 1974 bis nach Ostern 1975

Kinderbetreuerin

mit Englisch- und Französischkenntnissen.
Zimmer vorhanden.

Rufen Sie uns an und verlangen Sie Herrn J. Brunner, Telefon (036) 55 14 14.

P 05-12921

Hotel BRISTOL Adelboden

Familie J. Friedli
3715 Adelboden
Schweiz
Berner-Oberland
Tel. 033 73 14 81

Gesucht für kommende Wintersaison

Commis de cuisine oder Jungköchin

Eintritt auf 15. Dezember 1974.

Telefon (033) 73 14 81. Bitte verlangen Sie unseren Herrn Lutz.

7534

Kiebitz

(ist natürlich ein Vogel), aber auch ein gemütliches Restaurant im Zentrum der Garten- und Industriestadt **Winterthur.**

2 Service-Mitarbeiterinnen

welche **Freude** am Beruf,
Freude an einem guten Betriebsklima
und **Freude** an einem guten Verdienst haben,
finden bei uns im Kiebitz ab 1. Januar 1975 oder Uebereinkunft einen zufriedenstellenden Posten.

Rufen Sie uns doch einfach mal an und verlangen Sie Herrn L. Blunschi, Direktor, oder Herrn H. Fuchs, Chef de Service.

Hotel Volkshaus Winterthur
Telefon 052 22 82 51 L. + G. Blunschi

7538

Wir suchen für kommende Wintersaison folgendes Personal:

Chef de partie
Portier/Kondukteur
Etagenportier
Zimmermädchen
Lingeriemädchen
Buffetmädchen/-bursche
Restaurationstöchter

Offerten mit Zeugniskopien und Fotos sind erbeten an die Direktion des

Hotel Brüggli, 7050 Arosa

7442

DOLDER Grand Hotel ZURICH

sucht mit Eintritt für sofort oder nach Uebereinkunft

Réceptionnaire/ Mecanographe NCR 42
2. Barmaid
Commis de rang
Commis d'étage
Kellerlehrling
Etagenportier
Zimmermädchen-Tournante

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

Offerten mit vollständigen Unterlagen sind an die Direktion erbeten.

7336

SEEHOTEL WALDSTÄTTERHOF

CH-6440 BRUNNEN - AM VIERWALDSTÄTTERSEE - SCHWEIZ
DIRECTION: F.G.&J.EDER - ☎ 043/31 10 12 (331 33) - TELEX 78 378

Ab zirka 15. Dezember 1974 bis Ende der Sommersaison 1975 (November) suchen wir noch qualifizierte Mitarbeiter:

1 Barmaid
1 Buffettochter

Rufen Sie uns noch heute an und verlangen Sie die Direktion

Ambassador Service Hotels Switzerland

oder senden Sie uns baldmöglichst Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen.

7530

---

berndorf luzern

caldomet – gastromet – multimet
rationelle Speisenverteilsysteme nach Mass

Auf Grund der stetig wachsenden Nachfrage suchen wir einen gewandten, jüngeren

Küchenchef

für Einführungen, Propaganda und Demonstrationen.

Wir erwarten:
- Fähigkeiten, bei Kunden und Interessenten (Grossverbraucher) die Vorteile unserer weltbekannten Speisenverteilsysteme zu demonstrieren und einzuführen,
- Freude am Kontakt mit Unternehmern und Berufskollegen,
- Interesse an der Mithilfe beim Verkauf von zukunftsorientierten, vielseitigen Speisenverteilsystemen,
  gute Sprachkenntnisse (Deutsch, Französisch, evtl. Italienisch).

Wir bieten:
- selbständiges, vielseitiges Arbeitsgebiet in unseren neuen Demonstrations- und Ausstellungsräumen und bei den Kunden,
- ausbaufähige Position im Rahmen eines bekannten, gut fundierten Unternehmens,
- überdurchschnittliche Entlöhnung und Sozialleistungen, Firmenwagen und Reisespesen.

Gerne erwarten wir Ihre Kurzbewerbung über unseren Unternehmensberater, welcher Ihnen eine absolute Diskretion zusichert. Telefonische Auskünfte können abends zwischen 19 und 21 Uhr erteilt werden.

Peter R. Epp – Wirtschafts- und Marketingberatung
4008 Basel, Postfach 141, Telefon (061) 76 87 87

OFA 53.319.001

ANTWERPEN ESSO HOTEL
sucht zum raschmöglichsten Eintritt für das «Steward»-Departement einen

Chief Steward

Antwerpen Esso Hotel ist das neueste Hotel der Esso Hotelkette und verfügt über 314 Zimmer, Konferenz- und Gesellschaftsräume für 10 bis 500 Personen.

Bewerbungen mit Lebenslauf erwarten wir gerne an unsere Adresse zuhanden von Herrn De Rooden.

761

ANTWERPEN ESSO HOTEL
G. Legrellelaan – 2020 Antwerpen
☎ 031-37.29.00 (10 L.)
Part of Crest Hotels
*Crest Hotels are the authorised licensee of Esso marks and names.

Gesucht in führenden Restaurationsbetrieb für zirka 6 Monate zu baldigem Eintritt

Büropraktikant

für Bonkontrolle, Küchen-, Bar-, Wein-, Likörsberechnungen, Lohn und Fakturawesen usw.

Offerten mit Zeugniskopien und Fotografie an

Restaurant du Théâtre 3001 Bern

H. Reiss

7549

Geschäftsführer evtl. Pächter

Wir suchen auf Frühjahr dynamische Persönlichkeit, eventuell Ehepaar, welche mit allen Sparten der Branche bestens vertraut ist:

Der Bewerber muss fähig sein, ein Restaurant mit Grill (90 Plätze) sowie Bar und Club (100 Plätze) selbständig nach modernen Erkenntnissen zu führen.

Er sollte ferner sofort bei der Planung, Ausführung und Eröffnung auf Frühjahr eines Selbstbedienungs-Saisonrestaurants am See mithelfen, dessen Führung er ebenfalls zu übernehmen hätte.

Grundbedingung ist, dass er sehr gute Küchenkenntnisse mitbringt sowie Erfahrung im Umgang mit Personal besitzt.

Jahresumsatz 1,5 Millionen.

Für Geschäftsführer Beteiligung erwünscht.

Bei Pacht müsste Kleininventar und Warenlager im Betrag von zirka 250 000 bis 350 000 Fr. übernommen werden. Teilfinanzierung möglich.

Das Geschäft befindet sich in Neuenburg.

Es wollen sich bitte nur ernsthafte Interessenten mit den erforderlichen Bewerbungsunterlagen und Referenzen melden.

Offerten unter Chiffre 87–463 an Schweizer Annoncen AG, ASSA, 2001 Neuenburg.

Hôtel Elite, 2501 Bienne

cherche pour de suite ou à convenir

chef de partie (saucier)

possédant bonnes expériences. Place à l'année.

Faire offres à la direction.
Téléphone (032) 22 54 41.

7546

Hotel Danilo, 7451 Savognin

Gesucht per 13. Dezember 1974 junge

Anfangsbarmaid

für Hotelbar. Offerten sind zu richten an W. Pavan-Aellen, Telefon (081) 74 14 66.

7543

RESTAURANT TIDO HOTEL PLAZA

Hotel Plaza, 8001 Zürich

Goethestrasse 18
Telefon (01) 34 60 00

sucht

Buffetdame

Rufen Sie uns an oder schicken Sie Ihre Offerte an die Direktion.

7539

Ihre Stelle beim SV-SERVICE

In modernem, grosszügig angelegten Basler Personalrestaurant erwartet Sie eine interessante, vielseitige Aufgabe.

Für die Arbeits- und Einsatzplanung sowie die Führung und Betreuung des umfangreichen Mitarbeiterstabes benötigt die Betriebsleitung zu ihrer Entlastung eine

Assistentin

Das Aufgabengebiet setzt nebst Freude und Geschick im Umgang mit Menschen jeden Alters einige praktische Erfahrung voraus. Eine gute gastgewerbliche oder hauswirtschaftliche Ausbildung (dipl. Hausbeamtin), Italienisch- und Spanischkenntnisse sind unerlässlich. Der Eintritt kann sofort oder nach Uebereinkunft erfolgen.
Der SV-Service bietet ein angemessenes Salär, eine geregelte Arbeitszeit und vorzügliche Sozialleistungen.

Nähere Auskunft erteilt Ihnen gerne:
SV-Service Schweizer Verband Volksdienst,
Neumünsterallee 1, 8032 Zürich,
Telefon (01) 32 84 24, intern 51.

P 03-2992

Hotel Hirschen, Wildhaus

sucht für die Wintersaison oder in Jahresstelle einen

Koch/Garde-manger

In junges Team.

Offerten bitte an Gebrüder A. und R. Walt AG, Telefon (074) 5 22 52.

7515

Seehotel & Restaurant Hallwil 5712 Beinwil am See

bietet Jüngling oder Tochter Stelle als

Kochlehrling

Ebendaselbst ist die Stelle als

Kellnerlehrling oder Servicelehrtochter

frei.

Garantiert wird einwandfreie Lehre, hoher Lohn sowie Kost und Logis im Hotel. Eintritt Frühjahr 1975.

Offerten erbeten an A. Reiss-Eschmann, Telefon (064) 71 11 02.

7513

Bergrestaurant Längfluh ob Saas Fee

sucht für die Wintersaison ab zirka 15. Dezember

Serviertochter

Guter Verdienst zugesichert.

Telefon (028) 4 88 82.

7506

Hotel Savoy, Bern

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft jungen, tüchtigen und sprachenkundigen

Direktions-Assistenten
(Schweizer)

Offerten mit Lebenslauf, Zeugniskopien, Foto und Gehaltsanspruch sind zu richten an R. Tanner.

7512

Hotel Monopol 7500 St. Moritz

sucht ab sofort

Chef pâtissier
Kaffeeköchin

Offerten sind erbeten an die Direktion Tel. (082) 3 44 33

7551

L'hôtel-restaurant

à Bienne

engagerait de suite ou à convenir:

chef de service

(évtl. aussi demoiselle)

parlant le français et l'allemend, aimant le contact avec la clientèle et sachant diriger du personnel. Nous offrons place stable à l'année et bonne ambiance de travail.

Offres écrites, s. v. p. ou prendre rendez-vous par téléphone pour une entrevue.
Téléphone (032) 42 22 61 (M. Morel)

7532

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
Buffettochter
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

Sunstar Hotel, Lenzerheide

modern – komfortabel – sportlich
170 Betten – Hallenbad, Restaurant, Bar

Umständehalber suchen wir für die beginnende Wintersaison noch folgende Mitarbeiter:

Küche:	**Garde-manger**
	Patissier
Saal:	**Commis de rang**
	Servicepraktikant
Etage:	**Zimmermädchen/Tournante** (Anfängerin)
Buffet:	**Buffettochter** (Anfängerin)

Gerne erwarten wir Ihre Eilofferte oder einen Anruf für nähere Auskunft über Telefon (081) 34 24 91.

Familie A. Omischl-Kobi, 7078 Lenzerheide

7566

Neueröffnung
Restaurant Set Stadt-Casino
BASEL
Sie sollten dabeisein ...

- wenn Sie gerne in gepflegter, heimeliger und lebendiger Atmosphäre arbeiten
- in der **Küche** als: Saucier, Rôtisseur, Garde-manger, Entremetier, Tournant und Commis
- im **Service** als: Kellnerin, Kellner und Commis
- oder im **Hilfsdienst** als: Casserolier und Küchenbursche
- ganztags oder aushilfsweise
- insbesondere auch, wenn Sie entwicklungsfähige und erfolgversprechende Möglichkeiten in der modernen Gastronomie suchen
- und bei geregelten Schichtarbeitszeiten gut verdienen möchten

Uebrigens: Anruf genügt
Herr Spühl oder Frau Trémolat orientieren Sie gerne.
Telefon (061) 25 38 45

OFA 63784002

Für besondere Anfragen verlangen Sie bitte
Herrn Lutzi, zentraler Personaldienst
Set-Setos AG,
Kornhausstrasse 3, 9001 St. Gallen
(071) 22 16 44/24 83 33

set

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

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

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

EUROTEL

Le Mirador

Hotel * Country Club

Hôtel de luxe

90 lits

cherche pour la saison 1975 (1er mars au 15 décembre)

1 secrétaire
langue maternelle française, avec connaissances d'anglais et d'allemand
commis pâtissier
commis de cuisine
chef de rang
demi-chef de rang
commis de rang

Faire offre complète à G. Feldner, directeur, **Hôtel Le Mirador, 1801 Mont Pèlerin** (sur Vevey), **téléphone (021) 51 35 35.**

7536

Restaurant Moulin
3906 Saas Fee

sucht für lange Wintersaison

eine Buffettochter

Auskunft erteilt Telefon (028) 4 82 19.

7529

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft junges, dynamisches

Geranten-Ehepaar

zur selbständigen Führung eines besteingerichteten, sehr gut frequentierten Restaurants mit Bar, im Zentrum der Stadt Basel. 45 Sitzplätze, sehr hoher Umsatz.

Wir wünschen jemanden, der:
- den Fähigkeitsausweis besitzt,
- Freude hat an einem grossen Bier-Umsatz und die dazugehörenden Gerichte zu servieren weiss,
- Erfahrung hat im Restaurationsfach oder in der Führung eines ähnlichen Betriebes,
- mit Freude und Einsatz dieses Geschäft führen will.

Wir bieten Ihnen:
- beste Entlöhnung,
- schöne 2-Zimmer-Wohnung,
- gute Zusammenarbeit.

Ihre Offerten erwarten wir gerne an folgende Adresse:
E. Rykart, Rebgasse 1, 4000 **Basel,**
Telefon (061) 25 48 19.

OFA 53.638.505

Restaurant-bar exclusif et de grande classe en Suisse romande engage de suite ou pour date à convenir

directeur

éventuellement couple responsable de la marche de l'établissement.

Le candidat, expérimenté dans le domaine de la restauration, d'excellente présentation, agé entre 30 et 45 ans, disposera d'une grande indépendance d'action dans le cadre des objectifs fixés. Il bénéficiera de très bonnes conditions d'engagement et d'intéressement au chiffre d'affaires.

Les offres détaillées, avec photo, sont à adresser sous chiffre 87-463 aux Annonces Suisses S.A. «ASSA», Faubourg du Lac 2, 2001 Neuchâtel.

Hotel Martinshof
4528 Zuchwil/SO

sucht vorübergehend oder in Jahresstelle

Chef de partie
Commis de cuisine
evtl. Köchin

Sehr guter Verdienst und geregelte Freizeit selbstverständlich.

Schreiben oder telefonieren Sie uns bitte.

Familie Kancz, Telefon (065) 5 47 61.

7495

Nestlé

Afin de compléter l'équipe de nos restaurants d'entreprise, nous cherchons

1 casserolier

pour s'occuper de l'entretien du matériel de cuisine.

Les personnes intéressées, de nationalité suisse ou possédant un permis de travail, peuvent fixer un rendez-vous en téléphonant à Mlle M. Schacher, service du personnel, No (021) 51 02 11, interne 2116, ou lui adresser leurs offres à

Nestlé, service du personnel,
1800 Vevey

Nestlé

OFA 67.678.010

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)

Restaurationstöchter und Kellner

(für die Gaststube, Stadthausstube und Burgerstube)

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

7488

Sibra Management

Wir suchen für unser Restaurant

Cardinal-Standstrasse in Bern

ein erfahrenes, fachlich und kaufmännisch gut ausgewiesenes

Pächter-Ehepaar

das in der Lage ist, diesen Betrieb baldmöglichst zu übernehmen.

Ihre Anmeldung mit den üblichen Bewerbungsunterlagen erbitten wir an

SIBRA MANAGEMENT AG
Abteilung für Immobilien und Restaurants
Regionaldirektion Basel, c/o Salmenbräu, Tel. (061) 87 51 22, 4310 **Rheinfelden**

P 03-4647

Agency
8039 Zürich
Tel. (01) 36 41 10
Stockerstrasse 55

METRO

sucht laufend Hotel-, Restaurant- und Privatpersonal und Au-pair-Girls für

England, Jersey, Bermuda, Scandinavia, Canada, USA, Bahamas, Bermuda, Paris, South Africa (alle Berufe)

Ueberseeschiffe

laufend englisch-sprechende Stewards, Bar und Diningroom, Head Waiter, Asst. Man., Cooks Butchers-Pastry, Cooks Galley Boys and Girls, Cabin and cleaning Staff, Bartenders and Bäckers, Service Girls.

5918

Gesucht für Wintersaison

Köchin oder Koch
Restaurationskellner
oder Serviertochter
(sprachenkundig).

Offerten an

Hotel Belmont, 3825 Mürren
Telefon (036) 55 13 71.

7467

Wengen BO
Hotel Restaurant
Bernerhof

sucht für Wintersaison 1974/75 folgende Mitarbeiter:

Alleinbarmaid
(hotel-, restaurations-, bar- und sprachenkundig),

Restaurationstochter

Eintritt sofort oder nach Absprache.

Offerten an die Direktion.
Telefon (036) 55 27 21.

7465

Gesucht wird per sofort oder nach Vereinbarung

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.

7414

Grand établissement-hôspitalier de la place engagerait pour tout de suite ou date à convenir

cuisiniers

Faire offres détaillées à la Direction de l'Hôpital Cantonal, 1011 Lausanne. Téléphone (021) 41 20 12

P 22-100325

Tessin

Lello Bar, Ascona

cherche pour tout de suite

barmaid ou barman

Téléphone (093) 35 13 73

P 24-163155

Wir suchen für lange Wintersaison

eine Saaltochter
eine Saalpraktikantin
einen Jungkoch
eine Tournante

Offerten sind zu richten an:
Familie Bumann
Hotel Britannia
3906 Saas Fee
Telefon (028) 4 84 43.

P 36-12568

---

stifag

Grindelwald
Wir suchen tüchtigen

Geranten

Vorzugsweise Ehepaar, für kleineres Hotel garni mit Restaurant, 40 Plätze + 40 Plätze Sonnenterrasse. Umsatzbeteiligung.

Pacht oder Miete möglich.

P 05-11099

stifag Bau-Planungs AG
Bundesplatz 4, 3011 Bern
Telefon 22 02 25

City Hotel

Erstklasshotel in Zürich sucht sprachen- und NCR-kundigen

Nacht-Réceptionist

auf Anfang Januar 1975.

(Auf Wunsch Zimmer im Zentrum.)

Telefon (01) 27 21 25 (Bürozeit).

7453

HOTEL ZUM STORCHEN ZÜRICH

Erstklasshotel in Zürich

Junges einsatzfreudiges Team sucht per sofort oder nach Uebereinkunft folgende Mitarbeiter:

Rôtisserie: **Restaurationskellner** (sprachenkundig, gute Berufserfahrung)
Commis de rang

Küche: **Chef de partie** (versiert im Direktverkauf, sprachenkundig)
Chef tournant

Zimmer oder Wohnungen können auf Wunsch zur Verfügung gestellt werden. Ausserdem bieten wir geregelte Arbeitszeit, zeitgemässe Entlöhnung und ein junges, initiatives Arbeitsklima. Wir bitten nur bestausgewiesene Interessenten, ihre Bewerbungen zu schicken an

Hotel zum Storchen, Personalbüro
Weinplatz 2, 8001 Zürich, Telefon (01) 27 55 10

7242

Restaurant-Konzertsaal SET
sucht für sofort oder nach Vereinbarung

Serviertochter und Kellner

- Sehr guter Verdienst,
- angenehme Arbeitsatmosphäre in jungem Team,
- auf Wunsch schönes Zimmer im Hause.

Melden Sie sich bitte persönlich oder telefonisch (Samstag erst ab 15 Uhr).

P 05–10107

SET Bern
Speicher-gasse 37
Telefon 031/22 12 87

set

Hotel Brunnerhof

Für unseren lebhaften Betrieb suchen wir für die kommende Wintersaison

Barmaid

evtl. Jahresstelle.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen an: J. J. v. d. Zyeden, Hotel Brunnerhof, 6440 Brunnen.

7528

Wir suchen auf 1. Februar 1975 oder nach Vereinbarung

Köchin

als Stellvertreterin des Küchenchefs. Wir bieten sehr guten Lohn, auf Wunsch Unterkunft in nettem Zimmer.

Offerten sind erbeten an die Verwaltung des

Krankenhauses Horgen,
8810 Horgen am Zürichsee
(Tel. 01/725 24 44).

7535

Vorschriften

über das Erscheinen der Inserate an einem bestimmten Platz in der Hotel-Revue werden immer nur als Wunsch, jedoch nicht als Bedingung entgegengenommen

---

Hôtel d'Angleterre

sucht

Demi-chef de rang

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten an die Direktion.
Tel. (022) 32 81 80.

7476

Hotel de la Prairie, Yverdon

sucht jungen

Küchenburschen

mit Französischkenntnissen.

Telefon (024) 21 19 19.

7417

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

Interessentinnen sind gebeten, sich telefonisch (084 9 14 41) mit Herrn Direktor Claudio de Gennaro in Verbindung zu setzen.

7412

Hotel

Wir suchen für Spezialitäten-Restaurant 25- bis 35jährigen

Küchenchef

mit Führungsfähigkeiten und tadellosem

P 03-2880

prof-team ag
Freie Str. 8, 4051 Basel, Tel. 061/25 54 84

Hotel Bahnhof Terminus
4310 Rheinfelden bei Basel

Wir suchen nach Uebereinkunft in unseren vielseitigen Betrieb einen jüngeren, einsatzfreudigen

Küchenchef

Grossbankett- und Restaurationserfahrung sind die Voraussetzungen. Fachliche wie menschliche Führung werden erwartet.

Offerten erbeten an J. Lüthi,
Tel. (061) 87 51 11.

7482

Palace Hotel, St. Moritz

sucht für Wintersaison 1974/75

Journalführer
Zimmermädchen
Etagenportier-Tournant
Näherin
Krankenschwester

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

7545

Hotel Alpenhof
8842 Unteriberg, Schwyz

Gesucht für Wintersaison oder Jahresstelle

Alleinkoch oder Köchin
2 Serviertöchter
Zimmermädchen
Küchenhilfe
Barman
Barmaid

Geregelte Arbeitszeit.

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

7309

Holiday Inn

FRANKFURT

Main-Taunus-Zentrum
6231 Sulzbach, Postfach 12 25, Tel. (0 61 96) 2 90 11

OBERKELLNER

als Stütze des F & B Managers

Aufgabengebiet: Organisation des Service im Restaurant und im Veranstaltungsbereich
Führung der Brigade nach modernen Gesichtspunkten
Fortlaufendes Training in Zusammenarbeit mit dem Monagement

Erwünscht: Sprachkenntnisse (mindestens Engl.)
Praktische Erfahrung und gute Umgangsformen

Eine interessante Position im Hinblick auf Karriereplanung und Gehalt.

Asst. F & B controller

für Frühjahr 1975

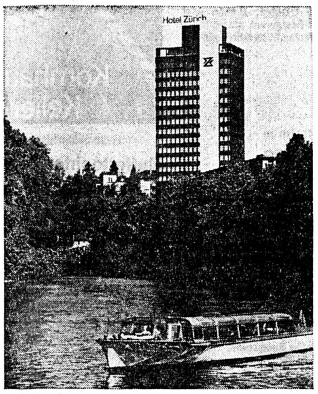
Aufgabengebiet: Mitarbeit in Einkauf und Kontrollbüro
Warenannahme und -ausgabe
Erstellung von Inventuren und Kostenstellenberechnungen

Die Position gestattet den Einblick in Aufwand und Ertrag der verschiedenen Abteilungen und vermittelt somit ein umfassendes Bild der F & B Operation.

7310

Hotel Zürich

8001 Zürich
Neumühlequai 42
Telefon (01) 60 22 40



Wenn Sie gerne von Ihren ausgezeichneten Sprachkenntnissen in der gepflegten Bar eines Erstklasshotels im Herzen der Stadt Zürich Gebrauch machen würden, dann sind Sie bei uns am rechten Ort.

Wir haben folgende interessante Stellen anzubieten:

2. Chef de bar
Barwaitress
Commis de bar

Unser Personalchef, Herr Peter Eggermann, steht Ihnen für weitere Auskünfte gerne zur Verfügung.

Hotel Zürich

7505

Modernes, bekanntes Restaurant in Zürich, Kreis 1, sucht für sofort oder nach Uebereinkunft:

2 Köche oder Köchinnen
1 Sous-chef
(Aufstiegschance für jungen Koch mit mehrjähriger Berufserfahrung)
1 Chef de service

Wir fordern:
- abgeschlossene Berufslehre oder gleichwertige Ausbildung
- Berufserfahrung und Fachkenntnisse
- gute Umgangsformen
- Organisationstalent

Wir bieten:
- geregelte Arbeitszeit
- Schichtbetrieb
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- Aufstiegsmöglichkeiten
- angemessenes Salär

Anfragen mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 7503 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Eurotel Christina

Hôtel de 135 lits

Pour la prochaine saison d'hiver
lesplaces suivantes sont encore à pourvoir:

lingère
garçon ou fille de salle
cuisinier tournant

Entrée au 15 décembre 1974

Adresser offres à la direction
Tél. (027) 7 38 91

7519

EUROTEL

Hotel Parsenn
7280 Davos Platz

vis-à-vis der Parsenn-Bahn, sucht per sofort

Entremetier
Commis de cuisine

Telefon (083) 3 53 80

7559

PANORAMA SPORTHOTEL · SÖRENBERG ·

Panorama Sporthotel
CH-6174 Sörenberg/Luzern

Ergänzen Sie unser fleissiges Team für diesen Winter als

Saaltochter/Kellner
Serviertochter
Zimmermädchen

Offerten bitte schriftlich oder telefonisch an:
Panorama Sporthotel, 6174 Sörenberg, Luzern, Telefon (041) 78 16 66. Direktion: P. Omlin-Pfeiffer.

7562

Hotel Schweizerhof
6490 Andermatt

Gesucht

Barmaid

für Wintersaison 1974/75, evtl. bis Ende September 1975.

Telefon (031) 22 48 06 (Herrn Wicki verlangen).

7564

Hotel Bristol, Saas Fee

sucht ab zirka Mitte Dezember 1974

Commis de cuisine

Offerten mit Zeugnissen sind zu richten an Familie Othmar Bumann, Saas-Fee, Telefon (028) 4 84 34.

7563

Milano Hilton

Für unser Erstklass-Hotel im Zentrum Mailands suchen wir per sofort oder nach Uebereinkunft

1 Verkaufschef
Sales Manager
direttore delle vendite

Nebst Grundausbildung in der Hotelbranche sollten Sie ein sicheres Auftreten und folgende Sprachkenntnisse besitzen: Italienisch perfekt, Deutsch- und Englischkenntnisse.

Sind Sie der an selbständiges Arbeiten gewöhnte und tüchtige Verkäufer? – Ja? Dann freuen wir uns, Ihre Bewerbung entgegennehmen zu dürfen.

Roman O. Rickenbacher
Manager
Milano Hilton
Via Galvani 12, I–20124 Milano

7565

Restaurant des Halles
à Neuchâtel

cherche pour entrée de suite

aide de direction

et une

secrétaire

Faire offres à la direction. Téléphone (038) 24 31 41.

7571

Restaurant Le Mazot
Spitalgasse 26, 2500 Biel

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft, jüngere

Serviertochter
(evtl. zum Anlernen)

Hilfsköchin oder Bursche

Schönes Zimmer im Hause, geregelte Arbeit und Freizeit.

Anfragen erbeten an:
Bruno Künzli oder Telefon (032) 22 46 61 (morgens)

ASSA 80-19996

Nach **Klosters** gesucht:

Buffettochter
Anfängerin wird angelernt

Kindermädchen

Offerten an Familie U. Altermatt
Sporthotel Kurhaus
7252 Klosters Dorf
Telefon (083) 4 11 12

7544

Hotel Bergheimat, Saas Fee
Wallis

sucht für die Wintersaison eine

Saaltochter

Telefon (028) 4 83 32

7542

Liestal Schützenstube

sucht per 1. Februar oder nach Uebereinkunft

Chef de partie
Commis de cuisine
Küchenbursche

Unser Betrieb ist modern eingerichtet und vielseitig.
Rufen Sie uns bitte an.

Fam. Tüller, 4410 Liestal,
Telefon (061) 91 08 08
(Montag geschlossen).

OFA 61835007

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: per sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an:
Karl Prieth, Dir.
Hotel Schwarzsee
3920 Zermatt
Telefon (028) 7 72 63

7204

Hotel Säntis
9657 Unterwasser

sucht für kommende Wintersaison

Servier-/Saaltochter
Anfangssaaltochter

Eintritt 18. Dezember 1974.

Offerten sind zu richten an
E. Feiss, Direktor
Telefon (074) 5 21 41

7560

Nach **Davos** gesucht 2 tüchtige, arbeitsfreudige

Köche

zur Ergänzung unserer Brigade in Saison- oder Jahresstelle.
Eintritt per sofort oder spätestens 15. Dezember 1974.

Offerten bitte an
J. L. U. Civelli
Hotel Ochsen
7270 Davos Platz
Telefon (083) 3 52 22

7551

Hotel Engiadina
7503 Samedan

sucht für lange Wintersaison (auch Jahresstelle)

Restaurationstochter

Offerten sind erbeten an
R. Donatz, Telefon (082) 6 54 19

7296

Für die Sommersaison 1975, Mitte März bis Ende Oktober, suchen wir für unser Hotel-Restaurant mit 45 Betten tüchtigen, restaurationskundigen

Alleinkoch
sowie
1 Jungkoch

Offerten sind erbeten an
Hotel Mirto am See,
6614 Brissago TI

7523

Hotel Sternen, Zofingen

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft eine im Speiseservice gewandte

Serviertochter

Guter Verdienst, geregelte Freizeit und Ferien.

Offerten an Familie Kumschick,
Telefon (062) 51 26 91.

7509

Saas-Fee

suchen auf Wintersaison 1974/75

Hotel Europa/Saaserhof
1 Réceptionistin
1 Commis de cuisine
2 Saaltöchter oder
Restaurationstöchter
1 Barmaid/
Restaurationstochter
Tea-Room Saaserhof
1 Restaurationstochter
Restaurant Taverna
1 Restaurationstochter

Offerten mit Zeugnissen und Foto sind zu richten an:
Personalabteilung **Hotel Europa Saas Fee**
Telefon (028) 4 87 25.

7499

Gesucht nach **Thun**

2 Jungköche
in abwechslungsreiche à-la-carte- und Bankettküche.
Eintritt zirka 10. Januar 1975.

Offerten bitte an
Restaurant Français
«Falken»
3600 Thun
Telefon (033) 22 60 33.

7498

Buon albergo alto **Ticino** cerca

capo servizio

esperto, lingue. Salario ottimo.

Offerte a cifra 7516, Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Hotel Derby, 3906 Saas Fee

Wir suchen für lange Wintersaison

Restaurationstochter
(sprachenkundig)
Saaltochter
Saalkellner

Offerten sind zu richten an
Familie Supersaxo, Tel. (028) 4 89 45.

7552

Hôtel Riffelberg

cherche

chef de partie
commis de cuisine
secrétaire
caissière pour self-service
pour saison d'hiver.

Tél. (027) 7 72 16 **ou écrire à l'Hôtel** Riffelberg, 3920 Zermatt.

7550

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.

7308

Kornhaus — Keller Bern

sucht baldmöglichst

Buffettochter
Restaurationstochter
Garde-manger
Koch-Tournant

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

6929

Gesucht wird auf Anfang April 1975 tüchtige

Gerantin

zur Führung eines mittelgrossen Landrestaurants in der Nordwestschweiz. Interessante Stelle sowie angenehmes Arbeitsklima. Zeitgemässe Entlöhnung.

Offerten bitte unter Chiffre OFA 4711 Li an Orell Füssli Werbe AG, 4410 Liestal.

---

sucht auf Weihnachten Personal für

Buffet
Lingerie
Office

auf März 1975

Serviertöchter

Sprachenkenntnisse.

7315

---

vorwärts mit MÖVENPICK

Für unser Restaurant, Place de la Riponne in Lausanne, suchen wir einen

Sous-chef

Sie werden von uns sorgfältig in Ihre neue Aufgabe eingeführt und haben die Gelegenheit, sich im Rahmen unseres Unternehmens weiterzubilden.

Wir bieten Ihnen:
- zeitgemässes Salär,
- angenehmes Arbeitsklima,
- moderne Arbeitsplätze,
- Logiermöglichkeiten.

Es besteht die Möglichkeit, zum 2. Chef de cuisine befördert zu werden.

Schreiben oder telefonieren Sie bitte an:

H. J. Appelt, Direktor,
Mövenpick Riponne,
Place de la Riponne,
1000 Lausanne 9,
Telefon (021) 20 70 51.

P-44-61

MÖVENPICK
Ein Unternehmen.
100 Berufe. 100 Wege in die Zukunft.

HOTEL Inseli ROMANSHORN

Wir suchen per Februar/März 1975 tüchtigen

Koch/Küchenchef

Der selbständige Einsatz und die Leitung einer kleinen Brigade, erfordern etwas Organisationstalent 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

Stellengesuche Demandes d'emploi

Suissesse, quarantaine, avec expérience, français, allemand, italien, cherche place stable comme

gouvernante

Entrée le 1er janvier 1975. Lausanne et environs.

Ecrire sous chiffre PB 353749 à Publicitas, 1002 Lausanne.

29jähriger, gelernter Gärtner (Schweizer) möchte sich zum Koch ausbilden, ist jedoch darauf angewiesen, sich selbst zu erhalten. Wo findet er eine geeignete

Koch-Lehrstelle?

Offerten unter Chiffre OFA 4732 Li an Orell Füssli Werbe AG, 4410 Liestal.

Junger Schweizer, 25 Jahre, bewirbt sich als

Pächter oder Gérant

(auf Sommer/Herbst 1975, eventuell früher).

Bin gelernter **Koch,** habe praktische Erfahrung **als Kellner,** zurzeit **Gérant.**

Ernstgemeinte Offerten an
Mercel Wenker, Restaurant Old Train, Viktorarain 21, 3013 Bern.

7526

Tüchtiger

Barman

mit besten Referenzen, sucht Stelle für den Winter. Bevorzugt Kanton Graubünden oder St. Gallen.

Offerten unter Chiffre 7507 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Quel patron d'hôtel de premier rang à Genève cherche une

réceptionniste/
téléphoniste

Suissesse allemande, 18 ans, J'ai de bonnes notions en français et me débrouille en anglais et italien. Je vous aiderais consciencieusement.

Si vous avez un bon poste annuel, adressez-vous à
Marie-Therese Mengis, Hôtel Zayetta,
3954 Loèche-les-Bains,
téléphone (027) 6 46 46.

7504

Junger **Küchenchef** (26),
verheiratet, in allen Sparten der Gastronomie bewandert, 4sprachig, sucht neuen Wirkungskreis.

Offerten unter Chiffre 7497 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizer (26), mit Erfahrung im **Wareneinkauf und Réception,** sucht auf 1. Januar 1975 oder nach Uebereinkunft, der Ausbildung entsprechende, verantwortungsvolle Tätigkeit.
Ausbildung:
Kochlehre, Handelsschule, Fähigkeitsausweis Kanton Bern, Diplom Hotelfachschule Lausanne.
Sprachen:
Deutsch, Französisch, Spanisch, Englisch.

Offerten unter Chiffre 7496 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

15jähriger Sekundarschüler sucht auf Frühjahr 1974 im Welschland eine

Kochlehrstelle

E. Burri, Lehenweg 9, **4852 Rothrist**

7533

Directeur de nationalité française, opérant actuellement en Suisse romande cherche

direction

dans la même région.

Faire offres sous chiffre 7541 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Aushilfestelle 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 L-25-460314 an Publicitas, Gubelstrasse 19, 6301 Zug.

Schweizerin, dipl. Hotelfachschule Lausanne, sucht passende
STELLE
für Wintersaison.
Sprachen D, F, E, I.
Offerten unter Chiffre 7558 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Barmaid
Schweizerin, 4sprachig, sucht neuen Wirkungskreis.
Eintritt nach Vereinbarung.
Offerten unter Chiffre 7555 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gerant
sucht neuen Wirkungskreis.

Offerten unter Chiffre 44-403724 an Publicitas, 8021 Zürich.

Dynamischer Schweizer

Hoteldirektor

45 Jahre, Mitglied des SHV, mit grosser Erfahrung, 5 Sprachen und nachweisbarem Erfolg im In- und Ausland (drei Neueröffnungen von Grosshotels), sucht neuen Wirkungskreis ab zirka 1. Februar 1975.

Offerten erbeten unter Chiffre 7557 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

MASSEUR SPORTIF
pédicure médical diplômé, libre de suite, bonnes références suisses cherche place dans le Valais.
Ecr. M. Carlo Béguin
30, rue de la Bruyère
1428 Lillois (Belgique)

749

Jeune fille, Française, cherche emploi
barmaid discothèque,
ou serveuse bar ou restaurant. Saison hiver dans station. 10 ans exp., libre de suite.

Faire offres
à Mlle Duvernet,
16, route de Challanges,
21200 Beaune, France.

7527

Junge Schweizerin
sucht **Aushilfsstelle im Service.**
In Restaurant oder Bar. Von Mitte Dezember bis Mitte Januar 1975. Sprachen: D, E, F, Spanisch.

Offerten unter Chiffre 7501 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junger Schweizer, Absolvent der Schweiz. Hotelfachschule in Luzern, sucht
Interessanten Job
in mittelgrossem Hotel auf Mitte Dezember. Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch, Italienischkenntnisse.

Offerten unter Chiffre 7500 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Inseratenschluss:
Jeden Freitag
morgen 11 Uhr!

Beschäftigung gesucht als
Masseuse oder Yoga-Lehrerin
vom 26. 12. 1974 bis 5. 1. 1975.

J. Roovers,
Joh.-Hirt-Strasse 25,
8804 Au, Tel. (01) 75 54 00.

7548

Junge, attraktive
BARMAID
sucht Wintersaison-, evtl. Jahresstelle, evtl. auch als Serviertochter in Speiserestaurant. Kenntnisse vorhanden. Kanton Graubünden und Wallis bevorzugt.

Offerten mit Lohnangaben unter Chiffre 7547 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junge
EMPFANGSSEKRETÄRIN
(24 Jahre), 6 Jahre Hotelpraxis, sucht verantwortungsvolle Stelle an der Réception oder Direktion für die Wintersaison. Englisch- und Französischkenntnisse sowie Erfahrung an der NCR. Firstclass-Hotel bevorzugt.

Angebote an:
Gertrud Lochbrunner
Hauptstrasse 98
D-8909 Niederraunau

7567

Vertriebsgesellschaft gesucht!

Organisations- und Planungsgeräte für kommerzielle Zwecke. Insbesondere für die Zimmerbelegung in Hotels und Appartementwohnungen.

PLAN – Planungsgeräte (BRD)
D-6461 Biebergemünd 2.

7510

Walliser Krüge
mit Kette (Satz 8 Stück)
95% Zinn, Fr. 670.–.
Tel. (093) 33 41 66.
Assa 84-22597

Zu verkaufen englischer
Billardtisch
3,8 x 1,9 m breit, zum Montieren, mit allem Zubehör. Absolut neuwertig. Fr. 10 000.–.

Tel. (030) 5 13 63.

7508

Zu verkaufen
8 fabrikneue, luxuriöse
Hochpolster-Fauteuils (Marke Horgen-Glarus)
Neupreis Fr. 750.–, durch besondere Umstände zum einmaligen Preis von Fr. 250.– das Stück.
Einmalige Gelegenheit zur vornehmen Ausstattung von Hotelhalle, Sitzungszimmer, Aufenthaltsraum usw.
Zu besichtigen in Zürich und Davos.

Anfragen Davos
Tel. (083) 3 56 28

OFA 56.265.001

Starline-Brass-Dispenser
Fruchtsaft-Grundstoff (Cadiso-Starline) geeignet für sämtliche Apparate, Orange, Citron und Grapefruit. Prompter Reparaturservice.

Generalvertretung für die ganze Schweiz
ARAP AG
6440 Brunnen
Tel. (043) 31 14 41

160

Prospektwerbung

Für Prospekte beraten wir Sie gerne:

Druckerei des «Bund»
F. Pochon-Jent AG
Effingerstrasse 1
3001 Bern
Tel. (031) 25 66 55

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles

Zu verpachten auf 1. Mai 1975 der altbekannte, gepflegte

Landgasthof zum Brunnen

in Fraubrunnen (zwischen Bern und Solothurn).

- 135–150 Sitzplätze,
- 25 Betten,
- grosser Parkplatz,
- schöne, ruhige 4-Zimmer-Wirtewohnung.

Wir suchen ein fachlich bestens ausgewiesenes Ehepaar und legen Wert auf eine gepflegte Küche. Günstiger Pachtzins (inklusive Wirtewohnung).

Offerten sind zu richten an
Familie W. Koller-Marti
Postfach 19, 3150 Schwarzenburg.

7514

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

A remettre:

pour début mars 1975

l'hôtel City-Café-Restaurant à Payerne VD

complètement rénové.

Etablissement moderne, 32 lits, café 50 places, petite salle 24 places, appartement de 4 pièces (pour le tenancier).
Prix de remise fr. 150 000, inventaire et matériel.
Location modérée.

S'adresser à F. Lauber, téléphone (037) 61 14 64.

7502

Per ragioni di famiglia cedesi

albergo-ristorante-bar

di fronte al mare
sulla Riviera dei Fiori (zona Alassio).
21 camere, 120 posti ristorante, 100 posti terrazzo per ristorante e bar. Arredamento completo e moderno. Converrebbe per coppia o famiglia rientrante in patria.
Prezzo della cessione: Lire 70 milioni, condizioni pagamento da discutere.
Rivolgersi a:
Baldacci Aldo, Florissant, 64,
CH-1206 Genève
Telefono (022) 47 88 70.

P 18-339996

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.

Zu verpachten auf April 1975 altbekanntes

Restaurant

an guter Passantenlage (Bahnstation), 5 Autominuten von der Stadtgrenze Zürich entfernt, zwei vollautomatische Kegelbahnen, Gartenwirtschaft, grosser Parkplatz.

Fachkundige Interessenten wollen sich bitte melden unter Chiffre 44-403761 an Publicitas, 8021 Zürich.

Hotel-liegenschaft am Thunersee

Wir verkaufen auf sofort oder nach Vereinbarung im Baurecht

Hotel-Restaurant

mit Bar und Hallenbad. Einzigartige Lage, zirka 30 Betten, 200 Restaurationsplätze, eigene Parkplätze, Mittelklassbetrieb, jedoch ausbaufähig.
Solvente Interessenten melden sich bitte unter Chiffre A 901646 an Publicitas, 3001 Bern.

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

Treuhandbüro für das Gastgewerbe seit 1905, Seidengase 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 44-63892, Publicitas, 8021 Zürich.

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 44-64163 von Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

Suche gutgehendes, mittleres

Restaurant

als Pächter oder Gérant. Wirtepatent Typ 1, in der Gegend **Bündner Rheintal.**

Offerten unter Chiffre AS 15934 Lo an ASSA, 6601 Locarno.

Umständehalber zu verkaufen am Murtensee, **mit direktem Seeanstoss,** kleinere

Hotel-Restaurant-Liegenschaft

mit 22 bis 24 Gastbetten, Speisesaal, Seeterrasse, Autopark, grosser Umschwung.

Interessenten können sich melden unter Chiffre P 17-29662 an Publicitas SA, 1701 Freiburg.

A louer

par suite de résiliation honorable de bail,

l'Hôtel Terminus à Neuchâtel

comprenant 45 lits, restaurant, bar, salles à manger.
Délai 31 octobre 1975. Bail de longue durée. Fonds nécessaires pour le rachat du mobilier.

Les candidats ou de préférence les couples qualifiés possédant une expérience suffisante dans l'administration hôtelière et la restauration sont priés d'adresser leur offre avec curriculum vitae, copies de certificats et photographie à la Direction d'arrondissement postal, division des bâtiments à **2001 Neuchâtel.**
Téléphone (038) 22 16 50

P 05-7550-1467

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

LOCARNO

Zu verkaufen bekanntes, typisches und guteingeführtes

Tessiner Restaurant

(Gebäude plus Inventar), neu eingerichtet, mit grossem Garten und eigenem Parkplatz.

Bitte Offerten unter Chiffre 975194 an Publicitas, 6601 Locarno.

P 24-17661

Zu vermieten an sehr guter Lage in Industriezentrum im Kanton Aargau

Hotel-Restaurant

mit Restaurant, Speisesaal und kleinem Säli.

Für tüchtige und gut ausgebildete Fachleute eine

erstklassige Existenz

Umsatzzins. Notwendiges Kapital zirka 40 000 Franken.

Offerten sind zu richten an:
Chiffre OFA 15502 Cw Orell-Füssli Werbe AG, 5001 Aarau.

RESTAURANT

inkl. Haus mit Wohnungen in gutem Quartier der Stadt Bern infolge Krankheit des Besitzers zu verkaufen.

Fachlich und finanziell gut ausgewiesene Bewerber erhalten weitere Auskunft auf schriftliche Anfrage unter Nr. 2643 durch **G. Frutig,** Hotel-Immobilien, Amthausgasse 20, 3011 **Bern.**

107

An erstklassiger Geschäftslage in Basel, gegenüber der Schweizer Mustermesse, erstellen wir einen Geschäftshaus-Neubau.
Auf Herbst 1976 vermieten wir im Erdgeschoss

Restaurant

mit Galeriegeschoss. Grundfläche zirka 185 m².
Ausbauwünsche können noch berücksichtigt werden. Auf Wunsch auch Vermietung im Rohbau.
Langfristiger Mietvertrag möglich.

Auskunft:
M. Diener, Architekt
Henric-Petri-Strasse 22, 4010 Basel
Telefon (061) 23 50 33

P 03-994

Zu verkaufen im Berner Oberland (Saanenland)

kleines Hotel

24 Zimmer, 7 Personalzimmer, grosse Aufenthaltsräume, Dépendance (Chalet), ausgezeichneter baulicher Zustand.
Areal 4000 m².

Auskunft und Dokumentation unter Chiffre W 03-995589 an Publicitas, 4001 Basel.

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, Schneebelistrasse 7, 8048 Zürich.

P 44-24338

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.

Man redet in

Zürich

von rückläufigen Frequenzen, ungenügender Bettenbesetzung und Preisunterbietungen.
Trotzdem finde ich kein

60- bis 80-Betten-Hotel

in Miete oder Kauf. Wer kann etwas offerieren?

Bitte schreiben Sie unter Chiffre 44-64145 an Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

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** bestbekannter Night Club

Einzelverkauf nicht ausgeschlossen.

Kapitalkräftige Interessenten erhalten Auskunft unter Chiffre 7405, Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu vermieten, direkt am Bielersee, gutgehendes

Speise-Restaurant

Für Uebernahme Inventar und Einrichtungen betriebsnotwendiges Kapital Fr. 400 000.–.

Nur solvente Interessenten richten ihre Anfragen unter Chiffre Y 22785 an Publicitas, Neuengasse 48, 2501 Biel.

Lago Maggiore

Hotel-Restaurant mit 50 Betten

neben Schiffstation, ist auf Frühjahr 1975 zu verpachten, eventuell zu verkaufen.
Bevorzugt wird Küchenchef mit fachkundiger Ehefrau.

Offerten sind zu richten unter Chiffre 7522 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Umständehalber sofort zu verkaufen Nähe Aarau

Restaurant mit Bar und Kegelbahn

5-Zimmer-Wohnung mit Dusche und WC, 3 Garagen, inklusive Grobinventar.
Die Gebäulichkeiten sind in einwandfreiem Zustand. Vorteilhafter Preis.
Anzahlung mindestens Fr. 200 000.–.
I. Hypothek kann übernommen werden.

Telefon (057) 6 45 80.

ASSA 92-50371

Zu vermieten, eventuell zu verkaufen, auf 1. Februar 1975, Nähe Baden AG

Hotel-Gasthof

Grosses Restaurant mit Cheminée-Grill, Speisesäli, 5 Gästezimmer, modern eingerichtete Küche, schöne Wirtewohnung sowie sehr grosser Parkplatz.

Anfragen unter Chiffre 02-26871 an Publicitas AG, 5401 Baden.

Druck-sachen

die Sie benötigen

können wir Ihnen in kürzester Zeit liefern.

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

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

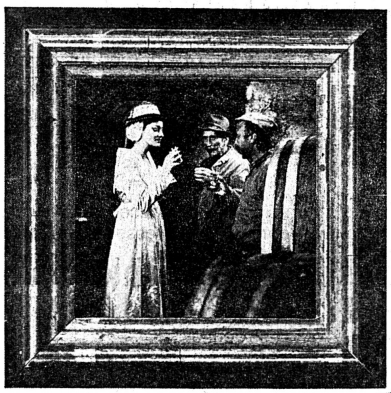
DAS ECHTE GEBRAUT IN PILSEN
Pilsner Urquell
PILSEN

Tuborg Bier
KOPENHAGEN

LÖWENBRÄU
MÜNCHEN

Generalvertretung für die Schweiz
Bier-Import AG
8910 Affoltern am Albis
Tel. 01 998093

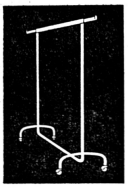
Der Wein eines Jahrhunderts... und der vier Jahreszeiten



Auch der Winter hat sein Gutes. In der Stille der Keller gewinnt der Wein seine Reife. Versuchen und kosten, welche Mühe hat man doch... und welche Freude zugleich.
Willkommen Etoile du Valais. Fendant, rassige Munterkeit.

1874–1974
Seit hundert Jahren pflegt Orsat für Sie immer wieder neu diese herrliche Gabe der Natur.

Alphonse Orsat S.A., Martigny – Propriétaires-éleveurs de vins du Valais



Garderobe-Ständer
mit oder ohne Räder, zerlegbar, Fr. 89.50, Fr. 126.– usw.
Ab Spezialfabrik
Schreiber Suco-Werk,
Friedeggstr. 4, 9006 St. Gallen, Tel. (071) 24 52 66.
Assa 88-58378

Farbige
Ansichts–Postkarten
Preis-beispiel: 5000 10 Rp. per Stück
am günstigsten direkt von der Druckerei
Fotoaufnahmen, wenn nicht vorhanden Fr. 250.–/Tag
4-Farben-Litho, wenn nicht vorhanden Fr. 340.– pro Sujet

senn
H. Senn, Offset/Buchdruck/Fotosatz
5702 Niederlenz Telefon 064 51 13 52

Disc-Jockey, animateur
libre du 26 décembre au 5 janvier.
Téléphone (022) 93 15 77
7556

Hotel-Revue-Inserate
werden in der ganzen Schweiz
gelesen!

die totale Kellnerselbstbedienung
mit dem SWEDA-HABIMAT System

Registrierkasse **SWEDA** Elektronik — Getränkeausgabe **HABIMAT 2000R**
Spirituosen | Soft-Drinks | Kaffee | Tee

Zehn Gründe, die für das SWEDA-HABIMAT 2000R-System sprechen

1. Identifikation des Bezügers an der Kasse **und** an der Bezugsstelle
2. Modernste Elektronik erübrigt den Weg zur Kasse
3. Beliebig viele Preis/Produkte-Kombinationen möglich
4. Tages- und Nachtpreise (Doppelprogramm)
5. Dank Doppelprogramm Preisänderungen mit einem Griff
6. Portionenzähler für jedes Produkt
7. Gleichzeitiger Doppelbezug an der Kaffeemaschine
8. Bei Weinbezug Wahltasten für verschiedene Mengen der gleichen Weinsorte
9. Baukastenprinzip, dadurch optimal servicefreundlich, beliebig ausbaubar, individuelle Lösungen
10. Dosierungen, manuelle Umschaltungen, Portionenzählerablösung an jeder einzelnen Zapftaste

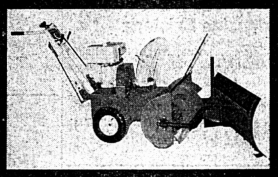
SWEDA-HABIMAT-System, schnell, sicher, service-freundlich

Verlangen Sie Dokumentation und Vorführung über

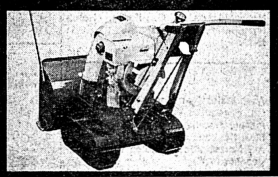
Litton **SWEDA**
LITTON BUSINESS SYSTEMS
Seefeldstrasse 123, 8034 Zürich
Telefon 01-47 96 00

HABIMAT **HABIMAT AG**
Spiegelgasse 27, 8001 Zürich
Telefon 01-47 86 77

INTRAVEND + Gilson Schneefräsen
unerreicht in Qualität, Leistung und Preis (ab Fr. 1990.–)



PS: 5, 7, 9, 10, 12, 14, 16
Arbeitsbreiten: 67, 90 und mehr cm
Zubehöre: Verladekamin, Raupenantrieb; Ansteckpflüge: 1,10 m, 1,40 m, 1,80 m



INTRAVEND AG
Postfach 8048 Zürich Tel. 01 62 88 22
Telex 54289
Wir suchen noch einige Gebietsvertreter

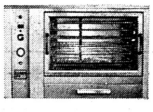
Auf die Feiertage offerieren wir Ihnen aus frischer Inland-Jagd

Reh-Schnitzel
in Cello, dressiert, keine Abschnitte.
Nüssli-Bäggli Unterspälte **p/kg** **Fr. 28.–**

Reh-Rücken
nieder geschnitten, in Cello **p/kg** **Fr. 23.–**

Max Wipf AG
Fleisch und Wurst – Wildspezialitäten
8408 Winterthur, Telefon (052) 25 34 21.

ERFOLG

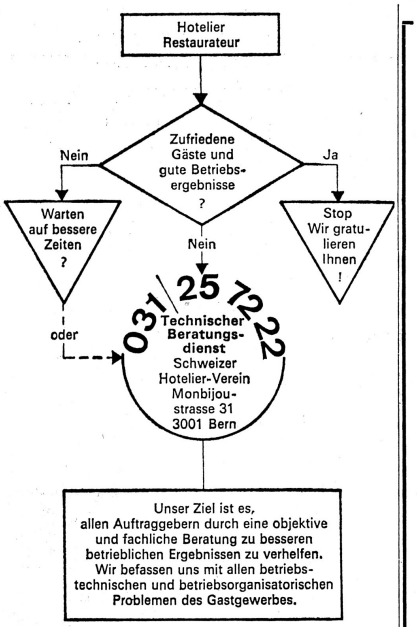


-reich mit Heissluft produzieren heisst:

Hohe Leistung (bis 300 ° C)
Sichtscheibe zum Wegschieben
Frischluftspülung (Pfannengerichte)
Fettschublade in der Kaltzone
Vollautomat
Diese Vorteile bietet der Heissluftofen
beerex convecto

beerex convecto
Verlangen Sie Unterlagen und unverbindliche Beratung von beerex, dem Perfektionisten für Verpflegungsprofis
beerex ag
Talacker 42
8001 Zürich, Telefon (01) 23 33 49

Anschlagbrett Tableau noir



Was tut sich in der Schulung?

Dürfen wir Sie orientieren?

Sagen Sie uns, für welche Kurse, Seminarien 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

Suchen Sie einen Kochlehrling/eine Kochlehrtochter?

Wenn ja, senden Sie uns bitte den untenstehenden Anmeldetalon!

Wir sind gerne bereit, Ihnen die Adressen unserer Interessenten anzugeben.

Betrieb: Ort:

Inhaber/Leiter:

Telefon:

- ☐ Jahreslehrstelle
- ☐ Saisonlehrstelle

Stellenantritt:

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Abteilung für berufliche Ausbildung
Monbijoustrasse 31
3011 Bern

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.

HOSPRA
Management im Gastgewerbe
2½ mtg. FÜHRUNGSLEHRGANG
für Selbständige, Vorgesetzte und Nachwuchskräfte · Prospekt anfordern.
CH-1854 Leysin · HOSPRA S. A.
Telefon 025/6 25 24

UII Union Internationale des Interprètes et Traducteurs
Sonneggstrasse 82
8006 Zürich, Tel. (01) 26 80 91

Der Partner für Ihr Sprachproblem

Sie schreiben in Ihrer Muttersprache.

Wir übersetzen in alle westlichen Verkehrssprachen.

Gute Uebersetzungen brauchen im Preis nicht übersetzt zu sein.

P 44-1971

Individuelle, moderne, zielstrebige Service-Stufenausbildung für die gepflegte Praxis im Hotel- und Gastgewerbe. Nächste Kurse:

BLÄTTLERS
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

Kursdokumentation, Spezialkursausweis, Gratis-Placierung. Auskunft, Schulprospekt und Kursprogramm erhalten Sie unverbindlich.
Sekretariat Telefon (041) 44 69 55

108

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

Hotel-Fernkurs

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, um 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

Kostenlose Information erbeten für neuen Hotel-Fachkurs. HR 56

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:

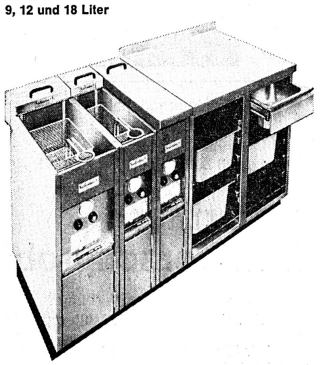
PLZ/Ort:

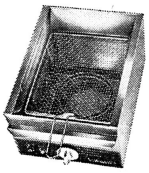
HOTEL-REVUE
Postfach, 3001 Bern

HR

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 Arbeitstischen usw.

Vollautomatische Oelklärung
einfachste Bedienung, spezieller Trockengangschutz
grosse Leistung, sehr günstiger Preis,
minimster Platzbedarf

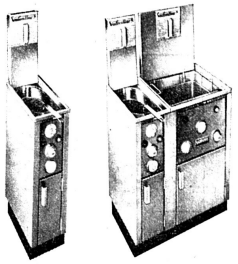
Weiter liefern wir zu vorteilhaften Konditionen: Alle Lükon-Apparate, Waagen, Aufschnittmaschinen, Kartoffelschälmaschinen, Wäschemangen.

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

Die Schweizer Mikrowellenherde 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**

DANKSAGUNG

Nachdem nun unsere liebe Mutter, Grossmutter, Schwester, Tante und Schwägerin

Anny Bühlmann-Müller

nach zwei Wochen ihrem geliebten Gatten in die Ewigkeit gefolgt ist, durften wir wiederum unzählige Beileidsbezeugungen entgegennehmen. Wir danken von Herzen für die wunderbaren Kränze und Arrangements, die zahlreichen Messbundstiftungen, Spenden und Zuwendungen an wohltätige Institutionen, das grosse Grabgeleit sowie für die vielen tröstlichen Zuschriften.

Alle diese Zeichen der Liebe und Wertschätzung für unsere allzu früh durch ein tragisches Schicksal von uns Geschiedene haben uns tief gerührt und helfen uns, den schmerzlichen Verlust zu tragen.

Wir bitten, ihr ein gutes Andenken zu bewahren und ihrer im Gebet zu gedenken.

Die Trauerfamilien

Gemeinsames Sterbegedächtnis: Samstag, den 7. Dezember 1974, in der Hofkirche Luzern.

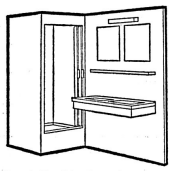
P 25-52394

Fremdenzimmer mit Komfort

Wertzuwachs und Umsatzsteigerung für Ihr Hotel – ohne kostspieligen Umbau!

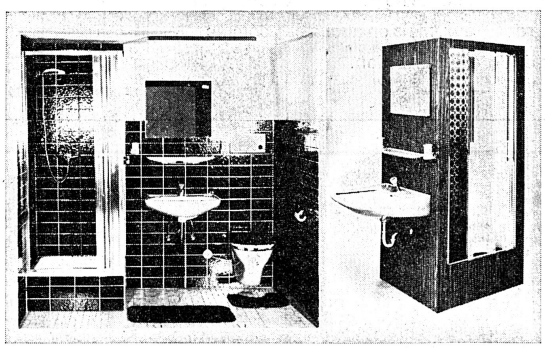
Praxmarer

In ein paar Stunden sind Ihre Hotelzimmer mit Duschen, Dusch-Wasch-Kombinationen oder fertigen Badezimmern ausgestattet. Mit dem speziell für Hotels entwickelten «Fertigbäder- und Duschen-Programm». Lieferbar in verschiedenen Holztönen, passend zu Ihrer Einrichtung.
Uebrigens: Die Referenzliste beweist, bei wie vielen fortschrittlichen Hoteliers sich unsere Duschen und Bäder bereits erfolgreich bewähren.



Dusch-Kombination mit Doppelwaschtisch an separater Wand.

Fertigbad mit Wanne, Frontabschluss mit Türe.



Fertig-Bad mit Dusche, Frontabschluss mit Türe.

Dusch-Wasch-Kombination (oder nur Dusche).

HR

Bon

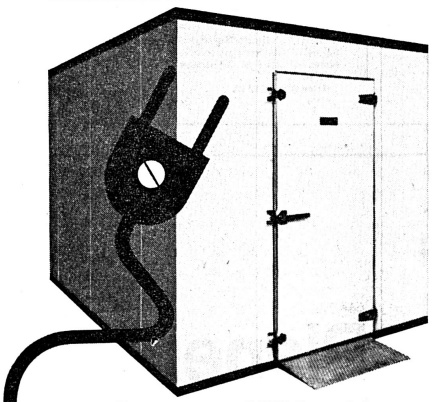
Ich bitte um kostenlose und unverbindliche Katalog-Vorlage des REX-Fertigbäder-Gesamtprogramms.

Name
Vorname
Name des Betriebes
Wohnort PLZ
Strasse Nr.
Telefon

Einsenden an

REX-electric
Bernstrasse 85
8953 Dietikon

ROSENMUND Kühlzellen



Wir lösen Ihre Kühlprobleme steckerfertig!

Gratis-Dokumentation durch:
ROSENMUND, 4410 LIESTAL
Telefon 061-91 91 55

ROSENMUND Kühlzellen