Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 83 (1974)
Heft: 51-52

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

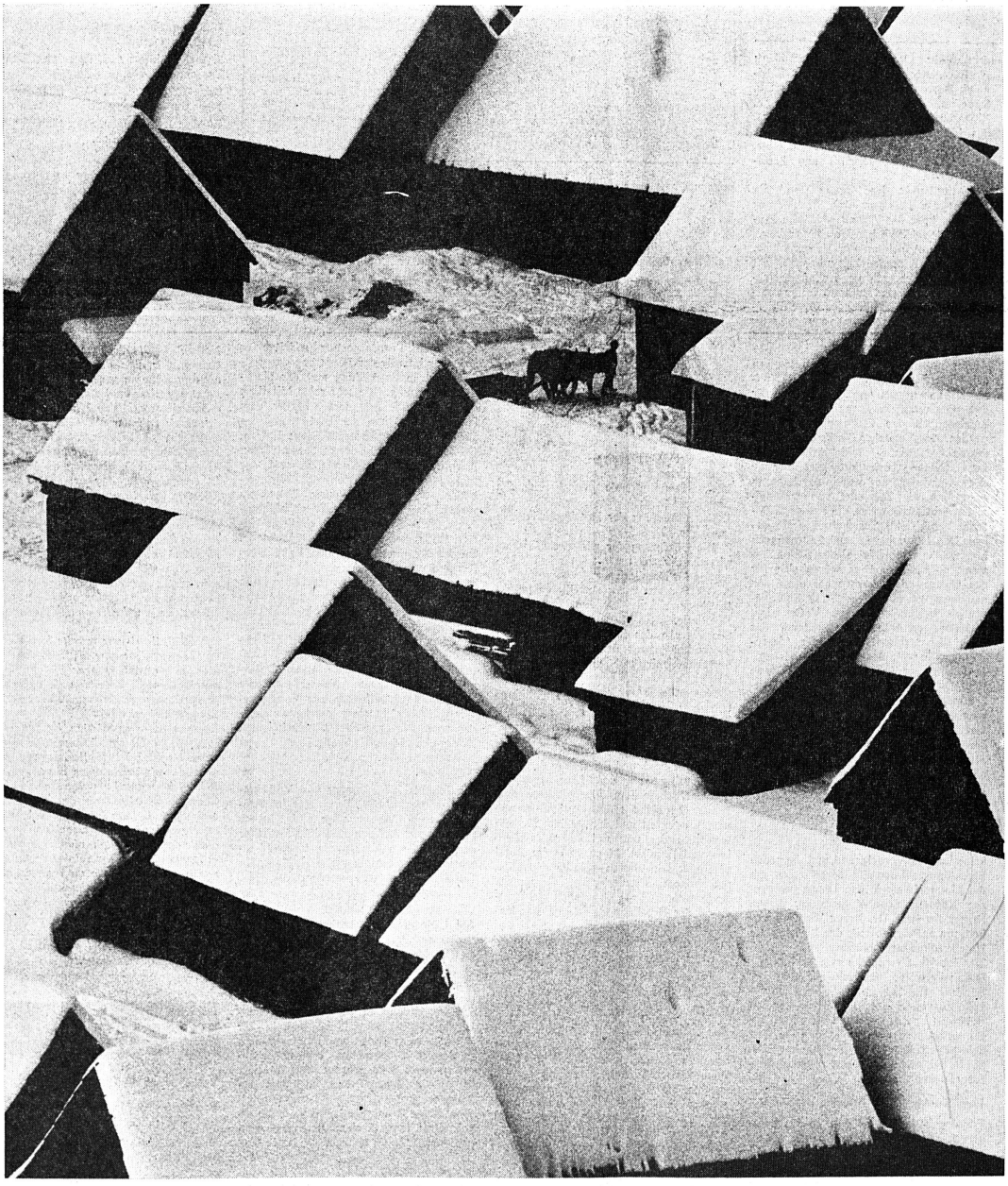
Nr. 51/52 19. Dezember 1974

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



(Foto Ferment)

Friede und Freude mögen unter allen Dächern einkehren und die Türen offen stehen für alle, die einen Platz an der Wärme und ein wenig Geborgenheit suchen

Wir wünschen allen Lesern und Inserenten ein frohes, besinnliches Weihnachtsfest und ein gutes, glückliches neues Jahr

Que tous les toits du monde abritent la paix comme la joie et que les portes s'ouvrent à tous ceux qui cherchent une place au chaud et un peu d'amour!

Nous souhaitons à tous nos lecteurs et annonceurs une joyeuse fête de Noël, ainsi qu'une heureuse nouvelle année

Zu harter Schweizer Franken!

Besprechung mit Nationalbank-Generaldirektor Schürmann

Am 11. Dezember wurden die Zentralpräsidenten und Direktoren des Schweizer Hotelier-Vereins und des Schweizer Wirte-Verbandes – die Herren Tresch, Moren, Dietrich und Dr. Frei – von Nationalbank-Generaldirektor Schürmann zu einer Aussprache über die gegenwärtige Lage und die mutmasslichen Entwicklungen in Hotellerie und Restauration geladen.

Nachstehend in Stichworten die Darlegungen der Vertreter der Hotellerie und des Gastwirtschaftsgewerbes:

– Rückgang der Logiernächte und Restaurationsumsätze besonders aus Gästeländern, deren Währungen im Verhältnis zum Franken stark abgeschwächt wurden (USA, Grossbritannien, Italien, Frankreich, Niederlande);

– Befürchtungen, eine weitere Währungseinbusse – vor allem des Dollars und der D-Mark könnten zu massiven Einbrüchen führen (Annullationen von Buchungen, Ausweichen auf währungsgünstigere Länder);

– Befürchtungen, die Währungsverhältnisse könnten zusätzlich viele Schweizer bewegen, die Sommerferien 1975 im Ausland zu verbringen;

– Die Ertragslage der Betriebe hat sich empfindlich verschlechtert (Kostenexplosion Lohnkosten, Lebensmittel, Getränke, Energie, Miet- und Pachtzinsen usw.) Die Kosten können nur noch bedingt auf die Preise überwälzt werden, da psychologische und währungsbedingte Preisgrenzen erreicht sind.

– Die Kreditrestriktionen machen Verbesserungen, Rationalisierungsmassnahmen, Anpassungen, praktisch unmöglich.

– Der Arbeitsmarkt – vor allem in den Städten – ist nach wie vor angespannt und teilweise immer noch ausgetrocknet.

– Es besteht die Gefahr, dass sich einzelne Kurorte und Betriebe aus Existenzgründen gezwungen sehen, vermehrt ins Geschäft mit einem billigen Massentourismus einzusteigen, was der Struktur des schweizerischen Tourismus unwiederbringlichen Schaden zufügen könnte.

Professor Schürmann zeigte Verständnis für die geäusserten Bedenken und Befürchtungen und versicherte, die Nationalbank prüfe zurzeit verschiedene Massnahmen, die geeignet wären, ein weiteres Absinken wichtiger Wechselkurse zu verhindern. Ueber Details konnte sich Herr Schürmann aus begreiflichen Gründen nicht auslassen.

Es ist zu hoffen, dass man in den heiligen Hallen der Nationalbank dem Milchkühlein Tourismus vermehrt Beachtung schenkt – es liefert nämlich seit Jahren Qualitäts-Devisen ab – und dies ohne Subventionen und Export-Risikogarantien.

FD

Aus den Sektionen

Generalversammlung des Bündner Hoteliervereins

Zur diesjährigen Generalversammlung, welche unter dem Vorsitz des Vereinspräsidenten R. Kienberger, Sils im Engadin, tagte, fand sich eine bedeutende Anzahl von Gästen aus Verwaltung und Wirtschaft ein, welche einleitend gebührend begrüsst wurden.

R. Kienberger warnte davor, nun Krisenstimmung zu machen, weil die Frequenzen in den Hotels gesamtschweizerisch leicht zurückgegangen sind. Von der Frequenzeinbusse wurde Graubünden kaum betroffen. Die Zahlen des vergangenen Sommers liegen zwar noch nicht vor, doch dürften sie besser sein als erwartet. Leider hat das äusserst schlechte Herbstwetter ein rasches Saisonende herbeigeführt und jene Gäste, welche gerade im Herbst Gebirgswanderungen bevorzugen, blieben aus. Im weitern gab der Vorsitzende seiner Genugtuung über die wuchtige Verwerfung der dritten Ueberfremdungsinitiative Ausdruck.

Die Entwicklung der jüngsten Zeit hat einen Strukturwandel in Gang gesetzt, indem immer mehr bekannte Hotelunternehmungen an Organisationen des Massentourismus verpachtet werden. Alte Familienbetriebe stellen ihre Häuser besonders im Sommer grossen Reiseunternehmungen zur Verfügung, was dazu führt, dass die traditionelle, individuelle Betreuung des Gastes im Familienbetrieb immer mehr eingeschränkt wird. Mit einer Empfehlung an die Mitglieder, die Betriebsführung genau zu verfolgen, alle nur möglichen kostensparenden Massnahmen zu ergreifen, um auf diese Weise die erschreckenden Folgen der Inflation in den Griff zu bekommen, eröffnete R. Kienberger die Versammlung.

Die statutarischen Geschäfte, nämlich Genehmigung des Jahresberichtes, der Jahresrechnung und Festsetzung der Jahresbeiträge nahmen wenig Zeit in Anspruch. Der Vorstand wurde in der bisherigen Zusammensetzung für eine dreijährige Amtsdauer in folgender Zusammensetzung wiedergewählt: R. Kienberger, Präsident; H. Guler, Klosters, Vizepräsident; P. Rinaldi, Davos, Th. Regi, Scuol, V. Candian, Samedan, Chr. Heinrich, Pontresina, E. Degiacomi, St. Moritz, J. Müssgens, Sils i/E, P. Demisch, Celerina, C. Steier, Savognin, E. Traber, Arosa, H. Hotz, Flims, L. Vinzens, Disentis und P. Räschle, Chur.

Im Mittelpunkt der Tagung stand ein Referat des Direktors des SHV, Franz Dietrich, über das Thema «Aktuelle Fragen des Schweizerischen Hoteliervereins». Mit einem Appell an die Versammlung, der vor uns liegenden Zeit mit Zuversicht entgegenzusehen, schloss der ausgezeichnet dokumentierte Referent seine aufschlussreichen Ausführungen. Der Präsident dankte Herrn Dietrich namens aller Zuhörer und eröffnete die Diskussion, die fleissig benützt wurde.

Anfragen betreffend Neufestsetzungen der Naturalentschädigung und des Vollzugskostenbeitrages von 10 Franken für den Gesamtarbeitsvertrag konnten zur Zufriedenheit der Votanten beantwortet werden. Der Vorsteher des kantonalen Industrie-, Gewerbe- und Arbeitsamtes, Dr. G. Calonder, orientierte kurz über die Arbeitsmarktlage und war in der Lage, in bezug auf die Zuteilung von ausländischen Arbeitskräften an die einzelnen Betriebe beruhigende Zusicherungen abzugeben. Dir. Dietrich wies auf Bestrebungen hin, welche dahin zielen, das Saisonnierstatut aufzuheben. Dies würde sich für das Gastgewerbe katastrophal auswirken und muss von unserer Seite mit Entschiedenheit bekämpft werden. V. Candrian, Samedan, ersuchte den Vorstand, der Frage der Neueinschätzung der Liegenschaften die volle Beachtung zu schenken.

In einem ausführlichen Votum äusserte sich Dr. A. Brenn, Direktor der Graubündner Kantonalbank zum Eigentumswechsel bei der AG Hotel Waldhaus Vulpera. Er konnte insbesondere Verlautbarungen entgegentreten, welche der Befürchtung Ausdruck verliehen, das Unternehmen werde seinem Zweck entfremdet. Dies sei keineswegs der Fall, denn die Häuser wolle man als Hotels weiterführen, jedoch auch für den Winterbetrieb bereitstellen. Ein Einbau von Appartements und Eigentumswohnungen stehe keineswegs im Vordergrund, und die neuen Eigentümer würden alles daran setzen, um das Unternehmen in den Dienst des ganzen Kurortes Scuol-Vulpera zu stellen. Ferner benützte Dr. Brenn die Gelegenheit, um auf die Vorteile der Revision des Hotelkreditgesetzes hinzuweisen.

Der Präsident verdankte zum Schluss alle Diskussionsvoten und betonte, dass der Bündner Hoteliervereín die verständnisvolle Zusammenarbeit mit den kantonalen Behörden und den anderen Wirtschaftsorganisationen sehr zu schätzen weiss. Mit den besten Wünschen für die bevorstehende Saison fand die interessant verlaufene Tagung ihr Ende. -tz-

Familien-Abend der Brunner Hotellerie

Für den initiativen Präsidenten des Hoteliervereins Brunnen, Arnold Lang, war es eine Freude festzustellen, dass man mit einer zündenden Idee die Mitglieder begeistern kann und sie auch praktisch vollzählig an einen Tisch bringt – dies erst noch mit Gattinnen, Bräuten oder Geliebten, wie die originelle Einladung gestattete.

Die zündende Idee:

Warum nicht von den Künsten der 23 Köche profitieren, welche im Hotel Bellevue-Kursaal Brunnen den Vorbereitungskurs für die höhere Fachprüfung für Küchenchefs absolvierten? Gesagt, getan! Der Hoteljerverein Brunnen übernahm zusammen mit einigen einheimischen Geschäften das «Rohmaterial», die angehenden diplomierten Küchenchefs schufen daraus eine Anzahl delikater Platten, die sich zu einem exquisiten Buffet reihten. Kritische Fachlehrer – u. a. bemerkte man Ferdinand Ballmer aus Aarau – bewerteten die Präsentation.

Die Gewissheit, eine trotz allem befriedigend verlaufene Sommersaison hinter und die Ferien vor sich zu haben, die stimmungsvolle Musik, die gelungene Ambiance überhaupt, schufen bald eine gelöste Stimmung, der man nur ungern Adieu sagte. Vielleicht gibt's eine Wiederholung dieses Anlasses, denn es herrscht ein ausgezeichnetes Verhältnis zwischen der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe – welche diesen Kurs durchführt –, den teilnehmenden Küchenchefs und der Brunner Hotellerie. br

Auf dem Weg zu festen Hotelpreisen

Immer deutlicher ertönt auch im Tourismus der Ruf nach festen Preisen; mit den berüchtigten «Von ... biss»-Preisen, mit unklaren Angaben über die effektiven Kosten eines Ferienaufenthaltes, ist in der harten Business-Welt von heute nicht mehr viel zu machen. Der Gast, auch der begüterte, denkt realistisch und wünscht ein klar umschriebenes Angebot, wie in allen andern Geschäftsbranchen. An seiner diesjährigen Generalversammlung legte daher der Vorstand des Hoteliervereins Davos seinen Mitgliedern einen Antrag vor, welcher die Erarbeitung von Fixpreisen (gestaffelt nach Saison) für Hotelbetriebe fordert, um damit die Voraussetzungen für neue, noch zu gestaltende Verkaufsmöglichkeiten zu schaffen. Die einstimmige Annahme dieses Antrags zeugt von Aufgeschlossenheit und vom grundsätzlichen Willen, die Preis-Transparenz auch in der Hotellerie in die Praxis umzusetzen. Lh.

Anpassung der Versicherungspolicen

Nach Art. 45 des Landes-Gesamtarbeitsvertrages des Gastgewerbes sind die Policen für die Unfallversicherung bis Ende Dezember 1974 den Bestimmungen des Gesamtarbeitsvertrages anzupassen. Geschieht dies nicht und genügt die bisherige Deckung den Vorschriften des Gesamtarbeitsvertrages nicht, haftet ab 1. Januar 1975 der Betrieb für die Differenz. Für Betriebe, die auch mit der Unfallversicherung der Hotela angeschlossen sind, ergeben sich keine Aenderungen.

Adaptation des polices d'assurance

En vertu de l'art. 45 de la Convention collective de travail nationale de l'hôtellerie et de la restauration, les polices concernant l'assurance-accident doivent être adaptées **d'ici la fin décembre 1974**, *à la nouvelle Convention collective. Si cette adaptation n'est pas faite et si la couverture des risques ne correspond plus aux nouvelles prescriptions, l'entreprise devra supporter la différence, et ce dès le 1er janvier 1975. Pour les entreprises, qui sont affiliées à la caisse-accident de l'HOTELA, il ne résulte aucune modification.*

Personelles

Emil Boral 80jährig

Am 24. Dezember feiert Herr Emil Boral, Besitzer des Hotels Plaza in Zürich in beneidenswerter geistiger und körperlicher Frische seinen 80. Geburtstag.

Am 8. Dezember 1970 ist Herr Emil Boral in die Geschichte der Hotelfachschule Lausanne eingegangen. An diesem Tag hat er in Anwesenheit und unter Mitwirkung führender Persönlichkeiten aus Tourismus, Hotellerie und Wissenschaft sowie der Behörden eine ganz bedeutende Summe in Form einer Stiftung – sowie durch letztwillige Verfügung – unserer Fachschule vermacht.

Die Stiftungsurkunde umschreibt den Zweck wie folgt:

1. Die Förderung der Hotelfachschule in Lausanne,
2. Die Förderung der wissenschaftlichen, wirtschaftlichen und technischen Forschung für Hotellerie und Restauration.
3. Die Förderung der Ausbildung begabter jüngerer Leute für die Berufe in der Hotellerie.

Die Zwecke der Stiftung können durch Zuwendungen aus den Erträgnissen des Stiftungsvermögens und nötigenfalls durch Verwendung von Teilen des Stiftungsvermögens zur Schaffung und zum Unterhalt zweckdienlicher Institutionen der Hotelfachschule in Lausanne und des Schweizer Hotelier-Vereins erreicht werden.

Zentralvorstand und Direktion des SHV sowie Stiftungsrat und Lehrkörper der Hotelfachschule Lausanne entbieten dem Jubilar herzliche Glückwünsche zu seinem Wiegenfest und danken ihm für sein wohlwollendes und weitblickendes Denken und Handeln. Möge es Herrn Boral vergönnt sein, durch sein prachtvolles, mit hohem künstlerischem Geschmack ausgestatteten Hotel Plaza noch viel Freude an der Hotellerie zu erleben, der Hotellerie, der er in so grosszügiger Art und Weise seine Sympathie bekundet hat.

hr

Neuer Direktor der Hotelfachschule Luzern

Auf Ende 1974 ist Dr. F. Portmann, der in Personalunion seit 1952 das Amt eines Schulpräsidenten und Schulleiters der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern ausübte, als Direktor der Schule zurückgetreten. Auf Wunsch hat er sich bereit erklärt, bis zum Ablauf der statutarischen Amtsdauer (Ende 1976) der Schule als Schulpräsident vorzustehen.

Zum neuen Direktor der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern hat die Geschäftsleitung der Union Helvetia Hans Müller (39), Inhaber des Hotels Diana, Luzern, gewählt. Er wird den Posten auf Beginn 1975 antreten.

Der neue Direktor ist in Luzern aufgewachsen. Er besuchte in Luzern die Schulen und erwarb an der Kantonsschule Luzern das Handelsdiplom und die Handelsmatura. In der Folge besuchte er die Hotelfachschule des SHV in Lausanne, an der er die Ausbildung mit dem Diplom abschloss. In verschiedenen Kursen eignete er sich zusätzliche Kenntnisse in Betriebs- und Personalführung an. Beruflich war Hans Müller in sämtlichen Sparten des Hotelbetriebes im In- und Ausland tätig. 1967 übernahm er die Leitung des Hotels Diana, Luzern, das schon von seinen Eltern betrieben wurde. Neben seiner beruflichen Beanspruchung widmete er sich sehr intensiv der Förderung der gastgewerblichen Ausbildung und der Nachwuchsbetreuung. Wie sehr seine Mitarbeit geschätzt wurde geht daraus hervor, dass ihm das Präsidium der Fachkommission für das Gastgewerbe der Kantone Luzern, Ob- und Nidwalden, der gastgewerblichen Lehrlingsbetreuungskommission und der Berufsbildungskommission des Wirteverbandes des Kantons Luzern übertragen wurde. Im Rahmen der Vorbereitungskurse für die Wirteprüfung erteilt er Unterricht in Service- und Getränkekunde. Im Militär bekleidet er den Rang eines Hauptmanns. Massgebend wirkt er in den verschiedenen Berufsorganisationen mit. Im Hinblick auf die bloss saisonweise Führung des eigenen Betriebes steht dem beruflich bestens ausgewiesenen neuen Direktor der Schweizerischen Hotelfachschule, vor allem auch während des Vollbetriebs der Bildungsstätte in den Herbst- und Wintermonaten, die erforderliche Zeit für die Schulleitung zur Verfügung. Wir wünschen ihm in seiner bevorstehenden verantwortungsvollen Tätigkeit vollen Erfolg und viel Befriedigung.

hr

Rund 600 m höher hinaus will Verkehrsdirektor Werner Filli. Er tauscht das Prättigau gegen das Schanfigg und Klosters gegen Arosa. Auf den 1. Mai 1975 wird er dem Verkehrsverein Klosters lebewohl sagen und als Nachfolger von H. Ramstein Kurdirektor von Arosa werden.

hr

Am 1. November übernahmen Claire und Wolfgang Pinkwart die Direktion des Hotels Mont Cervin-Seilerhaus in Zermatt, nachdem sie während drei Jahren dem Seiler Hotel Monte Rosa vorgestanden haben. W. Pinkwart hat seine vielseitige Ausbildung in bestbekannten Erstklasshotels in Deutschland und in der Schweiz im vergangenen Monat mit dem erfolgreichen Abschluss des Unternehmerseminars SHV gekrönt. Er kann sich in seiner neuen verantwortungsvollen Aufgabe an der Spitze eines traditionsreichen Betriebes auf die kompetente Mitarbeit seiner fachlich ebenfalls bestens ausgewiesenen Gattin stützen.

hr

Die Nachfolge in der Direktion des Hotels Monte Rosa übernahm Urs H. Keller, dessen berufliche Laufbahn über führende Häuser in der Schweiz, in Italien und in Kenya nach Zermatt führte. Auch der Monte-Rosa-Direktor ist diplomierter Hotelier SHV und Mitglied der VDH.

Auskunft

Unerwünschte Reklame mit «Schweizer Touristenführer»

Bereits im November vorigen Jahres gelangte Herr Wirz, Organisation Schweizer Touristenführer in Basel, mit dem Projekt für gastgewerbliche Inserierung an unsere Mitglieder, ohne in dieser Angelegenheit mit uns vorher Kontakt aufgenommen zu haben. Wir sehen in dieser Broschüre keine Notwendigkeit, da unser Schweizer Hotelführer, mit einer Auflage von 350 000 Exemplaren, über die Schweizerische Verkehrszentrale an sämtliche Auslandsagenturen abgegeben wird. Ebenso erhalten ihn die Schweizer Botschaften und Konsulate im Ausland sowie die Auskunftsbüros SBB, die Reise- und Verkehrsbüros. Zudem ist die Inserierung sehr teuer.

Hotel Sales Management Association

Ende November fand im Hotel International in Basel die 3. Generalversammlung des HSMA Swiss Chapter's statt.

Dieser Vereinigung, welche vor rund 3 Jahren gegründet wurde, gehören heute über 90 Hotel- und Verkaufsdirektoren aus der ganzen Schweiz an.

In den Vorstand wurden für 1975/76 gewählt:

Präsident: J. Ph. Jaussi, Sales Manager, Hotel Zürich, Zürich

1. Vizepräsident: S. Sadok, Direktor, Hotel Carlton Elite, Zürich

2. Vizepräsident: J. C. Papazian, Direktor, Lausanne, Convention Bureau

Sekretär: E. K. Greif, Sales Manager, Holiday Inn & Mövenpick

Kassier: J. Ph. Lugon, Sales Manager, Hotel Nova Park, Zürich.

Coin des Anciens

† M. Paul Grimm

C'est avec le plus grand chagrin que nous avons appris le décès de notre cher ami Paul Grimm, membre d'honneur de l'Association des anciens élèves de l'Ecole hôtelière de Lausanne.

Né en 1890, d'origine bernoise, Paul Grimm, fils d'un directeur de brasserie, eut tout jeune un penchant pour l'hôtellerie et, après ses études primaires et secondaires, il accomplit en 1906/07 un apprentissage de cuisinier à l'Hôtel Continental & des Bains à St-Raphaël.

En 1908/09, il suivit les cours de l'Ecole hôtelière, sous la direction de M. Raach. (A cette époque, il y avait 35 élèves à l'Ecole!) Puis il voyagea, afin d'acquérir une certaine expérience de l'hôtellerie et c'est en 1917 qu'il entra à l'Hôtel Beau-Rivage Palace, à Ouchy-Lausanne, sous la direction de M. Otto Egli. Dans cet hôtel il gravit différents échelons en qualité de secrétaire, caissier, chef de réception, directeur de réception pour y passer 40 ans, les plus belles années de son existence.

Dès 1958, il prit une retraite bien méritée tout en gardant une activité dans une branche en rapport avec l'hôtellerie, ce qui lui donnait l'occasion de voyager et de garder un certain contact avec les collègues hôteliers.

Lorsque notre association fut fondée en 1926, il en fut un des membres fondateurs. De 1937 à 1953, il assuma les fonctions de caissier de notre association. En 1953, il fut nommé membre d'honneur.

Tous les «Anciens» qui ont connu notre ami Paul Grimm savent l'attachement qu'il avait pour notre association et avec quelle joie il assistait régulièrement aux «stamm» ainsi qu'aux soirées de fin d'année où toujours, avec un cœur jeune, il donnait de l'entrain et aimait danser.

Nous présentons tout particulièrement à sa fille, Madame Clairette Schläpfer-Grimm, ainsi qu'à toute sa famille nos vives condoléances et les prions de croire à notre sympathie émue. *E. W.*

Dancing, Club, Diskothek?

Wie man den Ort auch nennt, wo sich die Gäste aufhalten und unterhalten: Haben muss man ihn! Besonders wenn man ein Hotel hat. Denn die Unterhaltung, die der Gast am Abend ausserhalb Ihres Hauses suchen muss, bringt Ihnen nichts ein. Die Leute bei Mülek wissen, wie man diese Probleme löst. Fragen Sie einmal die Profis!

Telefon (01) 814 12 62

MÜLLER ELEKTRONIK
Schaffhauser Strasse 161
8302 Kloten

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.

Le tourisme suisse est en bonnes mains

A l'heure où le tourisme suisse donne d'évidents signes d'épuisement – sans qu'il soit justifié de parler de crise – et que son développement nécessite plus que jamais une prise de conscience et des mesures politiques à tous les niveaux de la collectivité, nous pensons qu'il n'est pas inutile de revenir sur quelques considérations émises par M. W. Rohner, ancien conseiller aux Etats, lors de la dernière assemblée de la Fédération suisse du tourisme.

Depuis que le tourisme – jugé sur les premières données provisoires de la statistique – semble aller un peu moins bien que ces dernières années, caractérisées par une croissance continue, les masse média ont découvert que le tourisme était un sujet intéressant se prêtant aux commentaires et comptes-rendus les plus variés. Ils se croient obligés de peindre déjà tout en noir, de parler de crise, de se poser en censeurs et d'exiger énergiquement que l'économie touristique suisse oriente sa pensée dans d'autres directions. L'on s'est tellement habitué à la croissance (ou à ce que beaucoup considèrent malheureusement toujours comme croissance), que l'on s'effraie si les chiffres de fréquentation n'augmentent plus aussi rapidement que ces dernières années. Sans parler du fait que ce ne sont pas les chiffres d'affaires mais les résultats économiques finals, les résultats d'exploitation, qui sont importants, il faudrait peut-être rappeler à ceux que le fantôme d'une crise touristique inquiète, que la demande touristique a toujours été très souple et que le tourisme international est celui qui est le plus sensible et qui réagit le plus vite à certains facteurs du marché.

Facteurs antitouristiques et goodwill

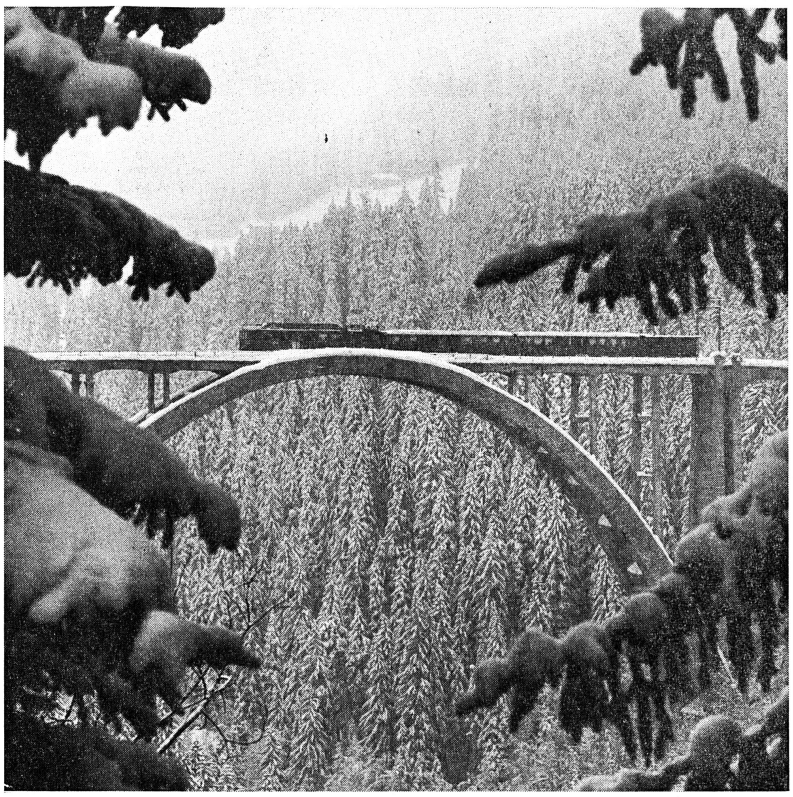
C'est pourquoi, les familiers du tourisme n'ont pas été étonnés – car ils l'avaient d'ailleurs prédit – que l'afflux de touristes étrangers ait diminué de quelques pourcents en 1973 et que cette régression se soit poursuivie en 1974. Les manipulations monétaires, la crise de l'énergie, l'inflation mondiale et la détérioration de l'économie de divers grands pays – d'où proviennent nos hôtes – ont vraisemblablement constitué une somme de facteurs antitouristiques qui devaient nécessairement exercer aussi leurs effets sur le tourisme suisse. Etant donné leur importance, l'on aurait pu admettre avec raison que l'étendue des dommages serait immense. Ce n'est heureusement pas le cas et cela témoigne de l'énorme goodwill dont jouit la Suisse, pays de vacances qui occupe une place en vue sur le marché touristique international grâce à la haute qualité de ses services touristiques.
Certes, 1974 ne sera pas une année record et l'on ne peut s'y attendre si l'on considère tous les facteurs négatifs que nous venons d'énumérer. Mais il n'y a absolument pas lieu de créer un atmosphère de crise. L'économie touristique suisse a toujours prouvé qu'elle possède la souplesse nécessaire pour pouvoir s'adapter à des conditions de marché différentes. Nous sommes convaincus qu'elle y parviendra cette fois aussi.

Une politique touristique doublement nécessaire

L'élaboration d'une conception touristique suisse demandée depuis de nombreuses années par la Fédération suisse du tourisme est maintenant en cours. D'après l'état des choses, l'on est vraiment en droit d'espérer que toutes les études nécessaires dans ce but ne conduiront pas seulement à une conception directrice purement théorique qui ne serait guère applicable dans la pratique quotidienne. L'on entend au contraire élaborer une base fondamentale qui puisse constituer un instrument utilisable à tous les niveaux de décision, c'est-à-dire par les communes, les cantons, les régions et enfin par les chefs d'entreprise pris individuellement. La question «Tourisme suisse quo vadis?» est posée. Elle n'a pas été posée trop tôt, certes, mais il n'est pas trop tard non plus. Nous sommes tous appelés à contribuer à formuler une réponse mûrement réfléchie à cette question.

Les régions de montagne espèrent et planifient

L'entrée en vigueur de la nouvelle loi fédérale sur l'aide en matière d'investissements dans les régions de montagne marquera le début proprement dit de la réalisation d'une conception du développement économique général des régions de montagne. Ce qui importe ici, ce n'est pas seulement l'aide financière de la Confédération prévue en faveur des tâches d'infrastructure qui incombent aux communes de montagne aptes à se développer. Ce qui est encore plus important, à long terme, c'est de devoir, en liaison avec la loi sur l'aide en matière d'investissements, d'élaborer des conceptions de développement régionales.
Depuis que l'on sait que, grâce à cette loi, il sera bientôt possible d'obtenir des moyens financiers, les régions de montagne de notre pays poussent activement les travaux de planification et de conception. Ce que l'on mettait autrefois de nombreuses années à exécuter, ou ce qui paraissait même quasi impossible, se fait maintenant en un temps relativement court, souvent à un rythme qui vous coupe le souffle. Partout, l'on constitue des associations de planification régionale. Partout des comités de travail régionaux intercommunaux se réunissent pour se pencher sur l'avenir de leur région. Ces efforts sont dirigés et coordonnés par l'Office central pour l'encouragement économique régional, créé à cet effet au Département fédéral de l'économie publique, office qui est parvenu fort habilement à faire entrer les travaux de conception dans la phase de la discussion parlementaire de la loi sur l'aide aux investissements, ceci afin d'éviter toute perte de temps. Tous ceux auxquels l'avenir de l'économie touristique suisse en général et de nos sites de détente en particulier tient à cœur se réjouiront de ces nouveaux événements.



L'essentiel, c'est de passer le pont, entre une année pleine de difficultés et d'enseignements et une autre, vide de soucis et de nostalgie. La Société suisse des hôteliers, son comité central, sa direction et son personnel vous souhaitent à tous de bien franchir ce pont et de trouver le chemin du succès. (Photo ONST)

Der Schweizer Hotelier-Verein, der Zentralvorstand, die Direktion und das Personal der Geschäftsstelle wünschen Ihnen einen guten Start über die Brücke der Zuversicht und Hoffnung hinüber in ein vielversprechendes, erfolgreiches neues Jahr.

Mais il reste encore beaucoup à faire, car l'on ne sait pas encore exactement – et l'on ignore surtout les détails techniques – comment de telles conceptions de développement régional doivent être présentées et réalisées. La voie est cependant tracée et pour une fois, tout le monde semble vouloir vraiment la suivre. Au cours d'une deuxième phase, il faudra étendre le développement économique régional aux régions qui ne sont pas situées à la montagne. Notre Fédération est intervenue énergiquement en faveur de cette extension et nous avons donc notre mot à dire également lors de la discussion de l'ensemble de la politique régionale.

Les chefs de réception soignent leurs relations publiques

Conformément à une tradition désormais bien établie, les chefs de réception des hôtels de grande classe internationale se sont réunis à Bâle sous la présidence de M. Jean Armleder.

Ils ont été les hôtes de MM. A. Kienberger et W. Scheel, respectivement propriétaire et directeur des Hôtels Trois Bois et Euler, qui n'auront pas ménagé leurs sympathiques efforts pour faire de ces deux journées vécues dans l'amitié un magnifique succès. 33 chefs de réception étaient présents, dont 17 Suisses, 7 Allemands, 5 Italiens, 1 Belge, 1 Hollandais, 1 Luxembourgeois et 1 Espagnol (nouveau membre, représentant l'Hôtel Villa Magna de Madrid). Conséquence de la récente grève des postes, les chefs de réception français des hôtels membres des H.G.C.I. n'avaient malheureusement pas pu venir.
Un certain nombre de questions d'ordre professionnel furent d'abord traitées, qu'il s'agisse des cartes de crédit, des «mauvais payeurs», des commissions à verser à diverses organisations de tourisme, des prix pour 1975. A ce sujet, on a pu noter que l'Allemagne s'en tiendrait en général aux prix 74 cependant que les prix italiens et espagnols risquent d'être en assez forte hausse, la Belgique se situant entre les deux tendances. Quant à la Suisse, il semble bien que tout sera fait, compte-tenu de la cherté de notre franc, pour que les hausses (si hausses il y a) soient aussi limitées qui possible, ainsi que l'a bien précisé le Président Armleder.
Cette année, le Président avait demandé à M. Jacques Souvairan d'évoquer le problème des relations publiques dans l'hôtellerie internationale, ce qu'il fit en abordant successivement des questions d'ordre pratique, telles que les relations avec la presse, les guides, l'accueil, etc.
En se quittant, les chefs de réception des H.G.C.I. convinrent de se retrouver début décembre 1975 à Vienne, la réunion de 1976 étant d'ores et déjà prévue à Munich.

Das Interview

mit Herrn Peter-Andreas Tresch Zentralpräsident SHV, Amsteg

Herr Tresch, wir möchten Ihnen vorerst unsere Glückwünsche zur ehrenvollen Wahl als neuer Zentralpräsident des SHV entbieten. Wir wollen Sie jedoch nicht über Ihre zukünftige Amtsführung befragen, sondern Sie jenen Lesern, die Sie noch nicht kennen, «menschlich» vorstellen. Würden Sie sich selber als Vollblut-Hotelier bezeichnen?

Ich danke für die guten Wünsche – sie sind sicher zu gebrauchen!
Vollblut-Hotelier – bliebe vorerst abzuklären was darunter zu verstehen ist. Gertrud Benker geht in ihrem Buche «Der Gasthof» den Wurzeln der Gastlichkeit nach und sucht nach einer Definition für den Begriff «Wirt». Sie kommt unter anderem zum Schluss: «Gastsein und Wirtsein sind offenbar menschliche Urzustände, sie rühren an Gefühle bzw. Seelenbezirke, die der menschliche Geist nicht weiter zu erklären vermag.»
Verpflanzen wir das alles in unsere heutige Zeit und nehmen wir an, dass das «Hotelier-Sein» immer noch eher ein Zustand als eine reine Tätigkeit ist – in dem Falle würde ich Ihre Frage bejahen.

Haben Sie sich je mit dem Gedanken befasst, einen andern Beruf als den des Hoteliers zu ergreifen oder waren Sie auch schon versucht, ihn an den Nagel zu hängen?

Oh ja, neben dem üblichen Lokomotivführer der Bubenjahre – heute dürfte es ein Pilot sein! – liebäugelte ich bis gegen das Ende der Mittelschule mit dem Forstingenieur. Ohne eigentliche Beeinflussung seitens meines Vaters entschied ich mich dann aber als einziger Sohn, den väterlichen Betrieb zu übernehmen. Und ich glaube, der Entscheid war richtig!
Seitdem gab es auch Tage, an denen ich alles, was mit dem Gastgewerbe zu tun hat, ins Pfefferland wünschte. Ich merkte dann aber allerdings immer wieder, dass ich ja keinen Beruf ausübte, sondern einfach in einem Zustand lebte... siehe oben!

Sie sind seit langem ein «politisierender Hotelier». Glauben Sie, dass politisches Engagement in unserer Branche besonders wichtig ist und dass Ihnen die in öffentlichen Aemtern erworbenen Erfahrungen auch als Zentralpräsident des SHV zugute kommen werden?

Das politische Engagement ist eine rein persönliche Angelegenheit. Hingegen erachte ich irgendeine Form der Oeffentlichkeitsarbeit im Sinne von echten Public Relations für einen Hotelier als unumgänglich. Ob es sich hiebei um Politik oder etwas anderes handelt ist jedem seine eigene Sache.
Rein vom Verfahren und von der Technik her glaube ich, wird mir meine Erfahrung in öffentlichen Aemtern nützen. In der Substanz handelt es sich teilweise um etwas anderes.

Sie sind, bedingt durch Ihr Engagement für die Oeffentlichkeit, oft weg vom Betrieb und werden es in Zukunft noch in vermehrtem Masse sein. Was haben Sie vorgekehrt, damit es trotzdem wie am Schnürchen läuft? Wie sieht das «Schnürchen» aus – führen Sie durch delegieren?

Hier muss ich unterscheiden:
Den eigenen Betrieb in Amsteg führen meine Frau und ich gemeinsam. Hinzu kommt ein kleiner, eingearbeiteter und treuer Mitarbeiterstab. Im gleichen Rahmen werden wir weiterarbeiten.
Die übrigen Betriebe funktionieren nach folgenden grundsätzlichen Ueberlegungen:

1. auf der Ebene Verwaltungsrat – Delegierter des Verwaltungsrates – Direktion bestehen schriftlich festgehaltene Konzeptionen, Organigramme und Kompetenz- und Pflichtenschematas;
2. jeder Direktor ist angehalten, seinem Betrieb seinen ureigensten, persönlichen Stempel aufzudrücken;
3. hinter der Front werden alle Tätigkeiten durch das zentrale Verwaltungsbüro in Amsteg koordiniert.

Wie oft nehmen Sie sich Zeit für ein Gespräch mit den Gästen? Ziehen Sie aus diesen Gesprächen mehr Schlüsse für Ihre Geschäftspolitik oder Ihre politische Tätigkeit?

a) Bei jeder sich bietenden Gelegenheit. Ich glaube, ich habe den Status des Dorfwirtes – oder besser gesagt, eines der Dorfwirte – nicht verloren. Das gleiche gilt für den Hotelgast;
b) es kommt darauf an, von was wir reden! Jedes gute Gespräch regt zum Nachdenken an, und dann müssen daraus die entsprechenden Schlüsse gezogen werden. Ich schätze es aber auch sehr, einen Abend lang zu blödeln und dann lebt man dem Augenblick!

Nach Amsteg fährt man unter anderem auch, um im Hotel Stern und Post gut zu essen. Mit welchen Spezialitäten haben Sie den grössten Erfolg? Was muss für Sie gekocht werden, wenn Sie wieder einmal Ihr Lieblingsgericht haben wollen?

a) Echte Bachforellen sind immer sehr gefragt. Mit der Nostalgiewelle wurde in letzter Zeit die Urner Küche wieder entdeckt;
b) Hackbeefsteak oder Hackbraten mit Bratkartoffeln.

Bei welcher Beschäftigung oder Nichtbeschäftigung können Sie am besten ausspannen? Wann kommen Ihnen die guten Ideen?

Beim Autofahren.

Ist in Ihren Betrieben im zu Ende gehenden Jahr etwas billiger geworden oder wird im nächsten Jahr etwas billiger sein?

Nein.

Was glauben Sie, schätzt der Hotelgast am meisten, günstiger Preis, Freundlichkeit, Qualität?

Am meisten schätzt er sicher, wenn er hohe Qualität zu einem günstigen Preis freundlich serviert bekommt. Wenn Sie nun eine Reihenfolge verlangen, so kommt es wiederum auf den Betrieb an. In meinem Fall sieht das ungefähr so aus:

- auf dem Gotthard Hospiz, dem Klausenpass und der Gurschenalp will der Gast schnell, preiswert und gut serviert sein;
- in Amsteg und in der Krone in Andermatt legt er mehr Wert auf Freundlichkeit-Ambiance, Qualität, und der Preis spielt nicht mehr eine so grosse Rolle.

Wenn Sie der Schweizer Hotellerie ein kurzes Zeugnis auszustellen hätten, was würden Sie als besonders lobenswert hervorheben, und welches wäre der dunkelste Punkt?

Besonders positiv beurteile ich die eigentliche Effizienz der Schweizer Hotellerie, gepaart mit einer weitgehend intakten Dienstleistungswilligkeit.
Einen dunklen Punkt sehe ich in der Tendenz, sogenanntes «modernes Management» einführen zu wollen, ohne genau zu wissen, um was es sich handelt. Damit reduziert sich die ganze Uebung auf ein kostspieliges Nachäffen, und bewährte, selbstentwickelte Methoden gehen verloren.

Wohnkultur.

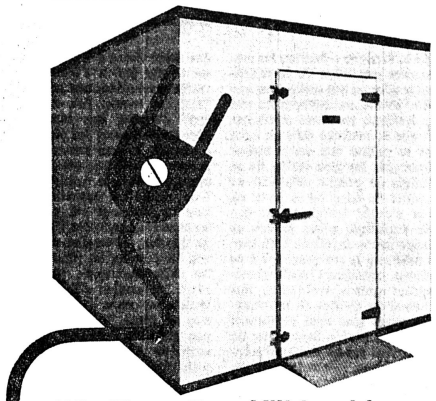
„Original Plank", ein exquisites, rustikales Stuhlprogramm aus Südtirol. Dort wo man die Gemütlichkeit ebenso pflegt wie gute, unverfälschte handwerkliche Qualität. Original-Plank-Stühle sind gastliche Wohnkultur im rustikalen Stil. Aus Massivholz. Ausnahmslos. In jedem Detail. (Auch wo man sonst häufig einen Hilfsstoff findet.) Diese Qualität, diese Formgebung haben ihren Preis. Es ist ein gutes Gefühl, zu wissen, daß sie ihren Preis wert sind. Das Original-Plank-Programm umfaßt 10 verschiedene Modelle.

ORIGINAL PLANK®

PLANK & CO. KG – BOZEN/SÜDTIROL

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

ROSENMUND Kühlzellen

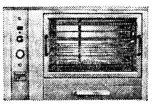


Wir lösen Ihre Kühlprobleme steckerfertig!

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

ROSENMUND Kühlzellen

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

KADI-FRITES

und zur Abwechslung

KADI rissolées

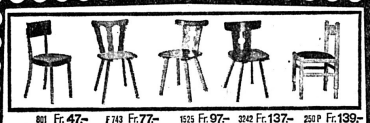
Lückenloser Nachschub
Rationell und sparsam im Gebrauch
Tadellos in Geschmack und Präsentation
Sichere Kalkulation
Günstige Gewerbepackung

Service 2 mal pro Woche

Verlangen Sie unverbindlich Muster

Kartoffelflockenfabrik
4900 Langenthal
Tel. 063 241 56, Abt. Kadi-Frites

Schlager ab Lager



801 Fr. 47.– F 743 Fr. 77.– 1525 Fr. 97.– 3242 Fr. 137.– 250 P Fr. 139.–

Stühle
über 50 Modelle
ab Fr. **36.–**
2 Jahre FABRIKGARANTIE

Tische
auf jedes Mass
ab Fr. **150.–**

Sofort farbigen GRATIS-KATALOG verlangen!

Unsere SPEZIALITÄT: **Rustikale Stabellen**

GRÖSSTE FABRIKAUSSTELLUNG!

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

N1 Ausfahrt LENZBURG 10 Min. Richtung ZUG

BON für GRATISKATALOG
Name
Adresse
PLZ, Ort

KEUSCH + SOHN AG
Tisch- + Stuhlfabrik
Keusch
5623 BOSWIL AG
Tel. 057 7 42 84

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

Bertolt Brecht

Die gute Nacht

Der Tag, vor dem der grosse Christ
zur Welt geboren worden ist
war hart und wüst und ohne Vernunft.
Seine Eltern, ohne Unterkunft
fürchteten sich vor seiner Geburt
die gegen Abend erwartet wurd.
Denn seine Geburt fiel in die kalte Zeit.
Aber sie verlief zur Zufriedenheit.
Der Stall, den sie doch noch gefunden hatten
war warm und mit Moos zwischen seinen Latten
und mit Kreide war auf die Tür gemalt
dass der Stall bewohnt war und bezahlt.
So wurde es doch noch eine gute Nacht
auch das Heu war wärmer, als sie gedacht,
Ochs und Esel waren dabei
damit alles in Ordnung sei.
Eine Krippe gab einen kleinen Tisch
und der Hausknecht brachte ihnen heimlich einen Fisch.
(Denn es musste bei der Geburt des grossen Christ
alles heimlich gehen und mit List.)
Doch der Fisch war ausgezeichnet und reichte durchaus
und Maria lachte ihren Mann wegen seiner Besorgnis aus
denn am Abend legte sich sogar der Wind
und war nicht mehr so kalt, wie die Winde sonst sind.
Aber bei Nacht war es fast wie ein Föhn.
Und der Stall war warm und das Kind war sehr schön.
Und es fehlte schon fast gar nichts mehr
da kamen auch noch die Dreikönig daher!
Maria und Joseph waren zufrieden sehr.
Sie legten sich sehr zufrieden zum Ruhn
mehr konnte die Welt für den Christ nicht tun.

Glasfenster von Yoki. (Foto Rast)

Das unbehagliche Fest

Sollen wir oder sollen wir nicht? Am wöhlsten wäre uns, wir könnten es ganz bleiben lassen. Aber es ist doch so üblich. Es würde bestimmt dem einen oder andern auffallen. Weihnachten muss sein, auch in einer Fachzeitung.

51mal pro Jahr Wirtschaftsberichte, Statistiken, Technik Management und Rationalisierung. Wie klemmt man beim 52. Mal etwas Besinnliches dazwischen? Ist es zudem nicht Privatangelegenheit des Lesers, ob er sich Weihnachten zu Gemüte führen will? Die meisten Hoteliers werden sowieso erst nach den Festtagen wieder Zeit finden, etwas mehr als das Tagesnotwendigste zu lesen. Und am 7. Januar noch auf eine Krippengeschichte zu stossen, wie peinlich!

Das Dilemma ist echt. Man möchte nicht Weihnachten in die seelenlose, zahlen- und datenträchtige Fachwelt hereinzerren und anderseits nicht die ach so kaltschnäuzige Fach- und Sachlichkeit sogar an Weihnachten ganz ohne Wärme belassen.

Es ist das Dilemma unserer Zeit. Was machen wir mit Weihnachten? Die Tradition des christlichen Abendlandes heisst uns ein Fest zu feiern, dessen der Zeitgeist spottet. Zu stolz, in einen Stall zu flüchten, zu bedrückt und geängstigt, ganz aus seiner Reichweite zu rücken, setzen wir zwischen ihn und uns die weltliche Betriebsamkeit. Wenn es sich grad so ergibt, kann man dann immer noch schnell hineinschlüpfen in die Geborgenheit.

*

Weihnachten ist voller Unbehagen. Unbehagen wegen Gefühlsduselei, aufflackernder Religiosität, lebendig werdenden Erinnerungen, Unsicherheit in bezug auf das möglicherweise doch geschehene Wunder von Bethlehem bei den einen und Unbehagen bei den andern denjenigen gegenüber, welchen die Freude fremd ist, denen kein Licht leuchtet, das tägliche Brot fehlt, kein Friede gegeben ist.

Schwankend zwischen dem Bedürfnis, es sich warm ums Herz werden zu lassen und der Furcht, sich eine sentimentale Blösse zu geben, finden viele nur eine verkrampfte Einstellung zum Fest der Liebe. Sie sind anfällig für die in diesen Tagen so rührigen Bittsteller mehr und weniger gemeinnütziger Werke und ärgern sich dann doch wieder darüber, dass man die Stimmung nutzend zum Teil so penetrant in Gutes-tun macht. Dann lässt man wieder fünfe gerade sein und drückt die Augen ein paarmal mehr als üblich zu, das erwarten sie doch in diesen Tagen. Vielleicht fasst man auch ein paar gute Vorsätze bezüglich Familie, Zeit haben, etwas friedfertiger sein und so. Möglicherweise bringt es auch jemand fertig, uns eine echte Freude zu bereiten, unser Innerstes zu rühren.

Und dann bekommt man allmählich wieder Alltagsboden unter die Füsse. Silvesterliche Papierschlangen, Tischbomben und andere Scherze lockern die bethlehemsche Beklemmung und mit dem Bärzelistag ist es dann glücklich wieder für ein Jahr überstanden.

*

Warum ist Weihnachten für so viele so zwiespältig?

Warum kommen so viele mit Weihnachten nicht zurecht?

Warum ist gerade dieses Fest das umstrittenste des Jahres?
Weil die Gesellschaft das Feiern dieses Festes zwingend bestimmt, man es aber nur als Christ sinnvoll feiern kann? Weil nur gläubige Demut den Schlüssel zum Schatzkästlein dieses Festes gibt? Weil eben das Christkind und nicht der Osterhase das Bäumchen und die Geschenke bringt?

Eines ist sicher, an Weihnachten kann man nicht so tun als ob. Weihnachten stellt eine Frage, die mit eindeutigem Ja oder Nein beantwortet werden muss: Bin ich ein Christ?

*

Ist es ein Nein, warum macht man dann die Festlichkeiten um ein Ereignis mit, zu dem man keinen Bezug hat? Warum feiert man die Geburt eines Sohnes mit, dem man nicht Bruder und nicht Weggefährte sein will? Da heuchelt man sich etwas vor. Daher muss ja ein unangenehmes Gefühl allem gegenüber rühren, das mit dem Sinn dieses Festes zusammenhängt. Versöhnung, Friede, Mitleid, Hoffnung und deren Erfüllung, haben sie ohne das Geschehen der Heiligen Nacht eine gültige Dimension? Und wenn man nicht an Bethlehem glaubt, ist es dann ehrlich, trotzdem gerade an Weihnachten diese Anker der Menschheit auszuwerfen und sich scheinbar an sie zu klammern?

*

Und diejenigen, die mit ja antworten? Was beeinträchtigt ihr Weihnachtsfest? Warum können sie sich nicht vorbehaltlos der Freude und dem Freudemachen hingeben?
Weil ihr Christsein das Jahr über im Schrank eingeschlossen ist, wie die Christbaumkugeln und die Krippenfiguren? Weil sie trotz der Frohbotschaft traurige Christen sind? Weil sie zwar denken, doch vergessen haben, dass Gott lenkt?

*

Wer glaubt, Weihnachten sei das Geburtsfest des Erlösers, muss und darf auch an die Erlösung glauben, glauben, dass von all jenen, die leiden, frieren, hungern, sich fürchten, einmal das Leid, die Kälte, der Hunger, die Angst genommen wird. Weihnachten ist nicht ein Tag – Weihnachten ist ein Heimkehren, ein seit zwei Jahrtausenden auf Irr- und Umwegen erfolgendes Heimkehren. Wir sind nur zu beschäftigt, um uns des Unterwegseins inne zu werden. Wir sehen Krisen, Leid, Probleme auf uns zukommen. Sie sind, wir durchschreiten sie nur auf dem Weg zu einem Ziel. Wir schauern vor dem Hass, dem Morden, der Gleichgültigkeit, der Not, und wir sagen Er muss doch einmal eingreifen, wenn es Ihn tatsächlich gibt. Wollen wir nicht begreifen, dass Er es schon getan hat? Es geschah damals. Mit der Geburt begann sich der Fluch, der auf der Menschheit lastet, aufzuheben. Er kennt nämlich keine Zeit, das müssen wir uns vor Augen halten. Und dann müssen wir, wir Heldenverehrer, Machtgläubigen, Starproduzierenden, Rekordjäger, Grössenwahn-Sinnvollfindenden, uns halt noch damit abfinden – das löst möglicherweise das stärkste Unbehagen aus – dass mit einem armen Wurm von Säugling das Heil seinen Anfang nahm und dass wir um dieses Kind nicht herum kommen, wenn wir heimkehren wollen. Draussen in der Finsternis will aber sicher niemand bleiben, auch wenn er sich das nur in seinem ganz, ganz Innersten eingesteht.

Deshalb hat es wohl seine Richtigkeit, wenn wenigstens einmal jährlich die Sach- und Fachlichkeit auseinandergeschoben und uns bewusst wird, wie unsäglich endlich sie zum unendlich Unsäglichen sind.

War dies ein Beitrag, der mitgeholfen hat, sich all dessen zu entledigen, was daran hindern könnte, Weihnachten wirklich froh und ohne alles Unbehagen zu feiern? Ich hoffe es.

Maria Küng

Also es ist schon eine wunderliche Welt,
in der's von Eseln abhängt
ob der Heiland am Leben bleibt.

Thornton Wilder

BRIXEN – kulturhistorisches Kleinod des Südtirols

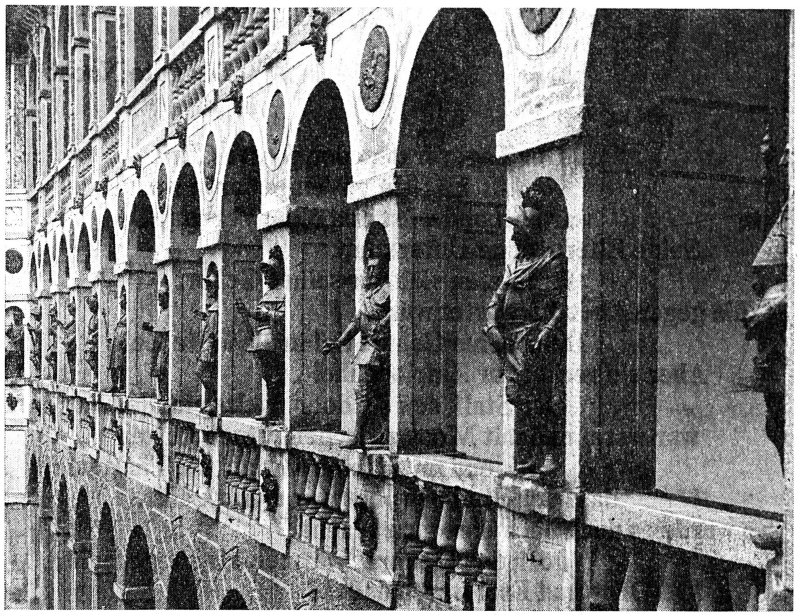
Zwischen rebenumrankten Hügeln, wohlgepflegten Gärten und grossen Obstplantagen liegt an der Mündung der Rienz in den Eisack die Stadt Brixen. An der Schnittlinie der germanischen und der italienischen Kulturwelt gelegen, ist Brixen, eine mehr als 1000jährige Stadt, auch heute noch das geistige und kulturelle Zentrum des deutschsprachigen Südtirols.

Ihre grösste Bedeutung hatte die Stadt im Mittelalter, und die überschwengliche Fülle kulturhistorischer Bauten ist ein bleibendes Zeugnis einstiger Grösse. Im Jahre 1080 fand hier das berühmte Konzil statt, das den Papst Gregor VII. absetzte und den Erzbischof Wibert von Ravenna zu seinem Nachfolger wählte. Als Klemens III. ging er als Gegenpapst in die Geschichte ein.

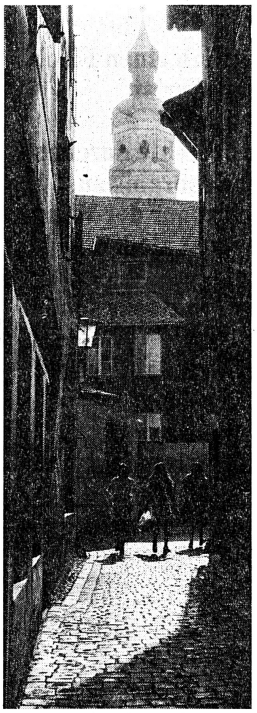
Bedingt durch seine Lage an einer der wichtigsten Durchgangsstrassen am Fusse des Brennerpasses, hatte Brixen Anteil an bedeutenden geschichtlichen Ereignissen. Jahrhundertelang zogen Kaiser und Könige, Fürsten und Ritter, Kreuzfahrer und Landsknechte, Händler und Abenteurer durch die Stadt und erfüllten sie mit buntem Leben. Während der Kriege von 1797, 1805 und 1866 hatte das Land viel zu leiden. Napoleonische Truppen brandschatzten 1809 Brixen und Umgebung. Die Säkularisation der geistlichen Fürsten erfolgte 1803 und war ein grosser Schaden für die Stadt. Die bischöflichen Behörden wurden abgesetzt, viele Adelsfamilien wanderten ab und verursachten auf diese Weise einen starken Rückschlag im Wirtschaftsleben der Stadt. In seiner wechselvollen Geschichte und durch die Brechung der Vorherrschaft Oesterreichs in Italien kam Brixen mit Südtirol 1809 an das napoleonische Königreich Italien. Im Wiener Kongress 1814/15 erlebte Brixen die Wiedervereinigung mit Oesterreich. Erst im Friedensvertrag von Saint-Germain 1919 fiel das Südtirol bis zum Brenner an Italien, und mit der Machtübernahme von Mussolini begann die systematische Einwanderung von Süditalienern in die Region Bozen–Brixen. Trotz dieser Umstände haben die Südtiroler ihren eigenen Charakter bewahrt und pflegen in ganz besonderer Weise ihr Volks- und Brauchtum. Wenn die Amtssprache auch das Italienische ist, so ist die Umgangssprache der Südtiroler das Deutsche geblieben.

Aus der Kunstgeschichte ist besonders zu erwähnen der romanische alte Dom von Brixen mit seinem stimmungsvollen Kreuzgang aus dem 12. Jahrhundert. Berühmt und von grossem Wert sind auch die gotischen Freskenzyklen im Kreuzgang des Domes. Das berühmteste Bauwerk aus der Zeit der Renaissance ist das Pfaundlerhaus (16. Jahrhundert), und aus der Zeit des Barocks ist der grossartige Profanbau der Bischofsburg (18. Jahrhundert) hervorzuheben. Einer der berühmtesten Barockmaler, der Pustertaler Paul Troger, schmückte zwischen 1745 und 1754 den neuen Dom von Brixen. Weitere Sehenswürdigkeiten sind die grossen und kleinen Lauben, das Diözesanmuseum mit seiner weithin bekannten Krippensammlung sowie das benachbarte Kloster Neustift, das reich an Kunstschätzen und seiner Gemäldegalerie wegen sehenswert ist. Von der Blüte geistigen und kulturellen Schaffens zeugen im übrigen die vielen Schulen, Bibliotheken und Sammlungen. Aus neuerer Zeit sind erwähnenswert die Kunst- und Musikschule und die Nikolaus-Cusanus-Akademie. Ausserdem ist Brixen bereits seit dem Jahre 1952 Sitz der Sommerkurse der Universität von Padua.

Neben den Kunstschätzen ist Brixen ein landschaftlich sehr reizvoller Sommer- und Winterkurort. Ausgedehnte und gutausgebaute Skipisten für den Wintersportler sowie die Möglichkeit für unerschöpfliche Wanderungen für den Sommergast machen Brixen auch zu einem Ferienort, der allen Ansprüchen des modernen Tourismus gerecht wird.

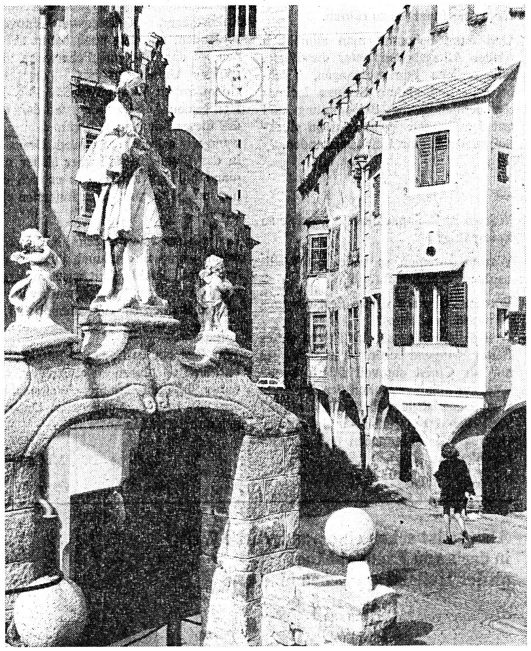


Innenhof der Bischofsburg – Statuen der Habsburger Herrscher

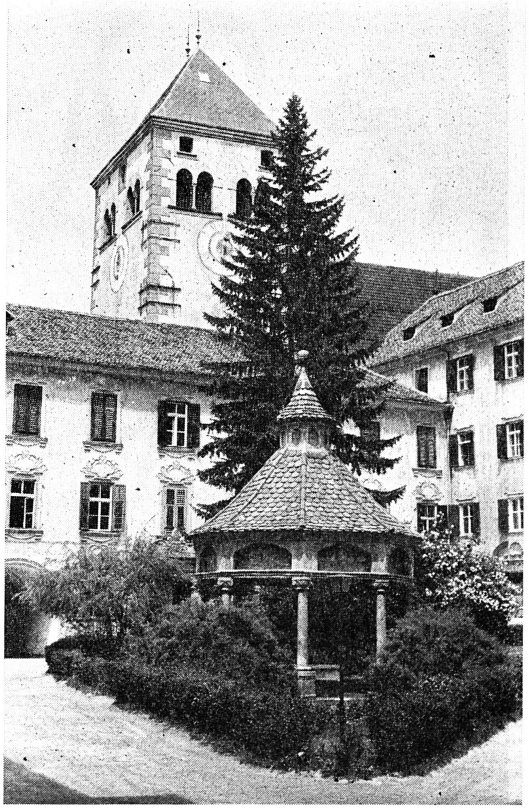


Junges Leben in alten Gassen

Der neue Dom, erbaut 1234–1745



Lauben und Erker prägen das Stadtbild



Kloster Neustift

Bilderbericht: Fritz Kehrer

Fraternoël

Noël: une fête solidaire en Suisse romande

FRATERNOEL! Ce cri du cœur retentit dans les villes et les campagnes romandes depuis les premiers flocons de l'hiver. Lancé par une poignée de frères enthousiastes, il désire rallier une grande famille: celle des milliers d'hommes et de femmes, de jeunes et de moins jeunes pour qui la fraternité et la solidarité sont les plus beaux cadeaux de Noël. Nous avons pensé que, cette année, cette page devait être consacrée à cette exceptionnelle campagne du bonheur et favoriser sa réussite. D'autant que Jésus n'est pas né à l'hôtel, mais peut-être dans la rue.

Le 24 décembre 1974, entre 21 h. 30 et 22 h. 30, cette rue sera en fête. Parce que FRATERNOEL propose à toute la population de Suisse romande, non pas de renoncer à célébrer Noël selon la tradition, mais de redécouvrir le message d'espérance de communion fraternelle, de contemplation et de libération auquel nous sommes tous profondément attachés. Avec éclat et dans la gaîté. Dans la rue, mais aussi sur les places de village ou dans les lieux publics.

Entrez dans la fête!

C'est ainsi qu'il est proposé aux familles, aux solitaires, à l'ensemble de la population, qu'elle soit suisse ou étrangère, enracinée ou en vacances dans quelque lieu de Romandie, de consacrer une heure de la veillée de Noël pour descendre dans la rue et manifester, le cœur en fête, sa joie, mais aussi son profond désir de comprendre, d'aimer et d'aider son prochain. Ce sentiment, chacun devra le partager avec autrui, sans distinction d'âge, de confession, de position sociale ou d'opinion politique. En communion avec les plus pauvres, les plus opprimés, les plus affamés, les plus ignorants. Ils sont des millions, de par le monde, à penser en effet que Noël n'est pas une fête comme les autres ...

«Cette proposition de fête ne peut se réaliser que dans une visée commune de réconciliation et d'union, déclarent les animateurs de FRATERNOEL. Nous croyons que nous pouvons partager, coopérer avec les plus proches d'entre nous – nos voisins – comme les plus éloignés, que nous pouvons ensemble contribuer à cette promotion de tous, hommes, femmes, enfants, vieillards, forts et handicapés, ceux qu'on appelle «de chez nous» comme ceux qu'on qualifie d'«étrangers». L'une des grandes contradictions de notre monde moderne ne réside-t-elle pas, précisément, dans cette incapacité à rendre efficaces la communication et la rencontre lorsqu'elles sont au service de l'amour, de la justice, de la liberté et de la paix, alors qu'on y parvient aisément pour promouvoir, pour vendre, pour gagner et pour s'armer! La consommation ne devrait pas seulement trouver un frein et des limites dans la conjoncture du moment, mais aussi dans sa conscience et son degré d'égoïsme. Mais FRATER NOEL n'est qu'une première marche sur le chemin de la solidarité humaine. Peut-être nous permettra-t-il de rencontrer, à deux pas du sapin, des frères qui ne nous ressemblent pas, ni par l'âge, l'aspect physique, ni par la condition sociale, la langue, la nationalité, l'idéologie ou la religion! Et de communiquer avec eux grâce au message de Noël.

On ne peut rien faire quand on est seul . . .

... il faut donc se mettre à plusieurs. Voilà pourquoi FRATERNOEL, sans rien ôter à la tradition et au sens de la fête, aimerait simplement y ajouter un petit cœur. Tout en prônant, à cette occasion, la fraternité plutôt que le paternalisme. Et ce cœur agrandi et embelli, désormais vraiment gros comme ça, inspirera des sentiments d'amour et de générosité non seulement à l'égard de sa petite famille, mais aussi à l'égard des autres, surtout des plus malheureux d'ici et d'ailleurs. A la dimension familiale de la fête de Noël, viendra se greffer un nouveau terrain de réflexion, un nouveau champ d'activités spirituelles et matérielles. A la condition, bien sûr, qu'on ne s'isole pas, mais qu'on se réunisse dans sa rue, dans son quartier, son village ou sa station. Car on a souvent besoin d'un plus triste que soi.

Si FRATERNOEL se fait un devoir de se placer en dehors de toutes contraintes religieuses ou politiques, souhaitant même un respect total des spécificités locales, ce mouvement a été proposé à l'origine par des chrétiens et touchait d'abord les milieux de nos Eglises. Cependant, on espère aujourd'hui qu'il s'ouvre à toutes

C'est le grand jeu de la solidarité de Fraternoël qui se joue selon le principe du jeu de l'oie. Par un chemin jonché de cas de conscience, de bonnes actions à faire et d'appels à son bon cœur, chaque joueur est directement amené à descendre dans la rue et à rejoindre la fête Fraternoël de sa localité. Le jeu avec son règlement complet paraîtra dans votre quotidien habituel. A jouer le soir de Noël!

---

les générosités et à tous les engagements volontaires, en respectant l'identité de chacun. «Tant criera-t-on Noël qu'à la fin il vient!» Dès lors, l'invitation de participer à FRATERNOEL, adressée à tous, se double aussi d'un appel à tous les groupes et autres collectivités en vue de former les équipes d'animation: conseils de paroisse, groupements paroissiaux de jeunes, mouvements scouts, enseignants, sociétés locales, associations de quartier, sociétés d'étrangers, municipalités. La rue ne sera plus anonyme, mais animée, ne serait-ce que parce que les lueurs des bougies et des flambeaux risquent de se substituer – fait ô combien symptomatique! – à la lumière artificielle des décorations des Noëls ... d'antan.

Une atmosphère de FRATERNOEL

FRATERNOEL se propose de n'être pas qu'une fête, mais d'atteindre à un véritable état d'esprit qui, à l'image du message chrétien de Noël, doit se maintenir et s'épanouir tout au long de l'année. Dans le but de sensibiliser la population romande à ses thèmes de prédilection et de l'inviter à la soirée du 24 décembre, le mouvement a émis de nombreuses suggestions. Il est encore temps de s'en inspirer pour fêter dignement FRATERNOEL.

C'est ainsi qu'ont été lancées de nouvelles idées de cadeaux à offrir ou à faire: recettes pour fabriquer des bougies, choix de livres, bons d'actions à soutenir. Une décoration spéciale est proposée pour les sapins: guirlandes de mots, boules représentant le globe terrestre (carte de la richesse et de la pauvreté), cheveux d'ange, cheveux du diable, cheveux sur la soupe ... On peut également établir des menus de solidarité, pour des réveillons de Noël et des repas de fête qui réjouissent les cœurs et les corps sans trop alléger le porte-monnaie ou alourdir l'estomac. Le théâtre de rue aura naturellement aussi sa place, et nombre de saynètes évoqueront les enseignements bibliques ou ceux qui s'inspirent de la réalité quotidienne. Quant aux «frères-Noël», ils sont une alternative pour ceux qui ne croient plus au Père du même nom. En revanche, ils distribuent des invitations à la fête, valables pour deux personnes; à chacun de découvrir l'autre moitié! FRATERNOEL a trouvé ses troubadours ...

Ils sont certainement plus drôles et plus poétiques que les mass media; toujours est-il que les moyens modernes d'information ont été mis en branle pour donner à la fête tout l'éclat nécessaire, seul garant du succès du mouvement qui vient d'être amorcé. Il ne faut pas y voir le signe d'une quelconque commercialisation, mais bien le désir de mobiliser l'opinion publique à des fins heureuses, de la sensibiliser aux problèmes de ce monde et de lui permettre de s'exprimer à l'occasion de Noël, en traduisant concrètement ses bonnes dispositions. Tout particulièrement un jour où les plus seuls et les plus démunis ressentent, en voyant et en sentant la joie souvent égoïste des autres, un isolement et un éloignement encore plus marqués que les autres jours. L'atmosphère de FRATERNOEL, au contraire, tentera de créer des liens entre les uns et les autres, de chercher le bonheur pour mieux en faire profiter les malheureux et de distribuer un peu de bien-être. C'est aussi cela la grande Réconciliation de Noël et le vrai partage des cœurs.

Du plaisir à être ensemble

Comment se déroulera la fête? Il est bien difficile de répondre à une telle question. Car il y aura autant de fêtes que de rassemblements. Des équipes locales sont en place depuis plusieurs semaines déjà, d'autres se formeront encore. L'idée n'est pas tellement d'offrir un spectacle que de faciliter la rencontre, de permettre aux gens de s'associer, de découvrir les autres, semblables et différents ou divergents, proches ou lointains, d'avoir du plaisir à être ensemble. Toutefois, comme il ne s'agira ni d'une foire, ni d'un simple mouvement de foule, les animateurs locaux ne comptent pas trop sur l'improvisation pour donner à la fête sa véritable dimension.

La rue, la place ou la salle lui servant de cadre sera décorée. On y apportera du thé ou du vin chaud, des instruments de musique, des chants et des enfants. Cortèges aux flambeaux, feux de joie et danses de groupes seront en principe organisés. On pourra, ci et là, assister à des jeux théâtraux, à des concerts de jeunes, à des expositions, etc. On projette également de jouer au scrable, mais à un scrable vivant: chacun recevra une grande lettre, qu'il portera autour du cou, et devra composer des mots avec d'autres personnes, le jeu consistant à participer à l'élaboration d'un maximum de mots. Il en sera de même au puzzle où tous les joueurs se rendront compte, ici comme dans le grand jeu de la vie qui se déroule sur la scène mondiale, que chacun a besoin des autres. Si les gens le veulent bien, ils pourront devenir, le soir de Noël, majuscule ou minuscule, apostrophe ou trait d'union, à moins qu'ils ne servent d'élément à un vaste dessin humain posé à même la rue!

Pour le reste, on compte sur l'imagination des «Frères-Noël», car le seul mot de FRATERNOEL est une source d'idées et de thèmes intarrissable. De tous les coins de Romandie, nous sont parvenues des rumeurs de fête ... et les prétextes à se rassembler dans la joie de Noël et de FRATERNOEL ne manquent pas: soupe collective, cortège musical, conte mimé par des enfants, projection géante de diapositives, veillée chantante, collation et prière communes, panneaux d'expression libre, grillade géante, jeu scénique, exposition de dessins d'enfants, vente de bûches de Noël en crème ou... en bois, productions folkloriques. Les motivations sont identiques, seuls les moyens de réunion changent! Une grande fête se prépare.

L'œuvre de FRATERNOEL en Suisse et à l'étranger

FRATERNOEL poursuit également son action à l'extérieur. Cette fraternité et cette solidarité que le mouvement cherchera à développer chez nous le soir du 24 décembre, doivent aller dans tous les azimuths. C'est la raison pour laquelle une commission de FRATERNOEL groupant des représentants de tous les cantons de Suisse romande, ont sélectionné un certain nombre de projets à soutenir, en Suisse comme à l'étranger, en particulier outre-mer. Il n'y a pas de commune mesure entre l'oppression et la misère qui existent en certaines parties du monde et les petits problèmes de la Suisse. Mais notre pays tient toujours un rôle de phare et de pilote qui, à travers son image traditionnelle, fait que nombreux sont ceux qui, aux quatre coins de la planète, ont les yeux fixés sur nous. Sachons donc nous montrer à la hauteur de notre réputation et responsables de ce qui se passe chez nous. Ce sont en effet les hommes

du tiers monde qui nous disent que la première aide dont ils ont besoin réside dans la lutte des pays industrialisés contre l'injustice chez eux. Et, en Suisse, c'est incontestablement les étrangers qui méritent, en cet hiver 1974/75 et deux mois après un certain 20 octobre, qu'on mette en pratique notre attitude solidaire et fraternelle.

Toutefois, les responsables précités ont choisi plusieurs projets de solidarité en Suisse, représentant autant de petites initiatives qui méritent d'être soutenues. Il s'agit d'abord des centres de contact de Lausanne, Genève et Neuchâtel, qui ont pour but, en toute liberté politique, économique et confessionnelle, de promouvoir, stimuler et coordonner les activités qui tendent à faciliter nos relations avec les travailleurs étrangers en Suisse. Puis des «Magasins du monde» qui, dans toute la Suisse romande, organisent des ventes non lucratives de produits du Tiers monde, afin d'exposer concrètement les problèmes des pays pauvres et de promouvoir une organisation sociale plus juste à l'échelle mondiale. Parmi les projets plus régionaux, citons le mouvement «Aide à toutes détresses» (promotion des personnes en difficultés dans notre société), à Fribourg; l'aménagement d'un centre d'animation permanent des jeunes, aux Emibois (Jura); la «Ferme du bonheur», aux Bayards (NE); des appartements d'accueil pour jeunes en difficultés, à Bienne; l'animation permanente pour les jeunes, à Charmey (FR), la relance du journal «2001», ainsi que le «budget des autres», un projet ayant pour but d'apporter une aide bienvenue, de dépanner des personnes et des familles de Suisse romande qui, à la suite de circonstances souvent dramatiques, sont en difficultés financières.

Enfin, plusieurs projets concernent l'étranger, notamment la reconstitution de pâturages et le reboisement d'une région du Sahel, la mise en place et le développement d'installations médicales et sociales au Mozambique, un service d'éducation des masses paysannes et urbaines dans 14 pays latino-américains, une activité d'animation rurale et artisanale au Sud-Vietnam, des bourses de participation à l'Institut œcuménique au service du développement des jeunes (Paris), un centre agricole pour jeunes chômeurs au Zaïre, une organisation de travail artisanal en Afrique du Sud, la création d'un dispensaire à Madagascar, ainsi que des projets éducatifs, médicaux, sociaux, de sensibilisation et de prise de conscience des missionnaires valaisans dans le tiers monde.

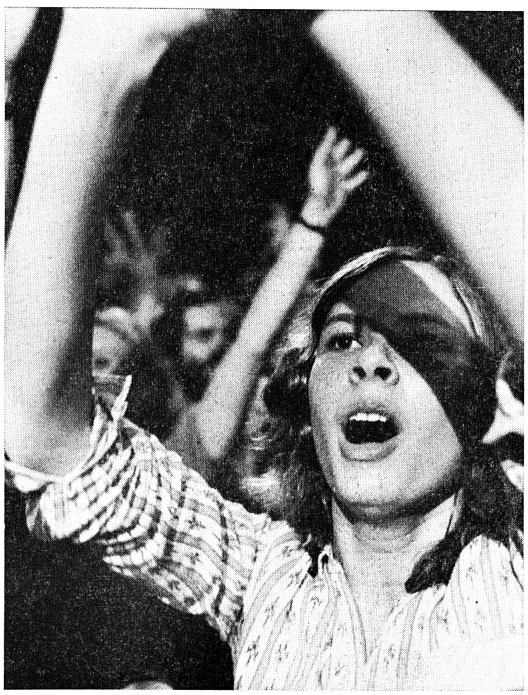
On constate en effet avec plaisir que si FRATERNOEL représente un temps de solidarité entre les communautés ecclésiastiques et la population romande, son action doit déboucher sur des cas concrets et pratiques de solidarité et de fraternité. La soirée du 24 décembre, bien que ne comprenant aucune collecte directe – les divers projets précités nécessitant tous, on s'en doute, un soutien matériel – mais qu'une distribution de bulletins de versement, apparaît dès lors également comme une possibilité unique de prendre conscience de certains problèmes qui nous touchent de près s'il s'agit de la Suisse et d'un peu moins près, physiquement sinon moralement, s'il s'agit de l'étranger. Et c'est peut-être ici que FRATERNOEL par cette référence à des problèmes essentiels, ce don de joie et cette promesse d'appuis financiers, prend sa dimension la plus complète.

*

Le message de NOEL et de FRATERNOEL doit également être perçu dans les milieux de l'hôtellerie et du tourisme comme une possibilité d'exercer leur profession, déjà très empreinte de contacts humains, avec du cœur et jusqu'au bout. Il n'est pas question de faire de la philanthropie, mais de remplir cette mission de pastorale touristique en accordant toute son attention à l'accueil – au sens le plus large du terme – de ceux qui, souvent, cherchent dans un hôtel une maison. Il y a peut-être déjà, d'ailleurs, des «Frères Noël» parmi les hôteliers; il y en a en tout cas parmi leurs collaborateurs, suisses et étrangers, leurs hôtes et leurs amis. Au soir du 24 décembre, c'est ce petit frère que nous fêterons tous ensemble.

Joyeux NOEL et joyeux FRATERNOEL!

José Seydoux



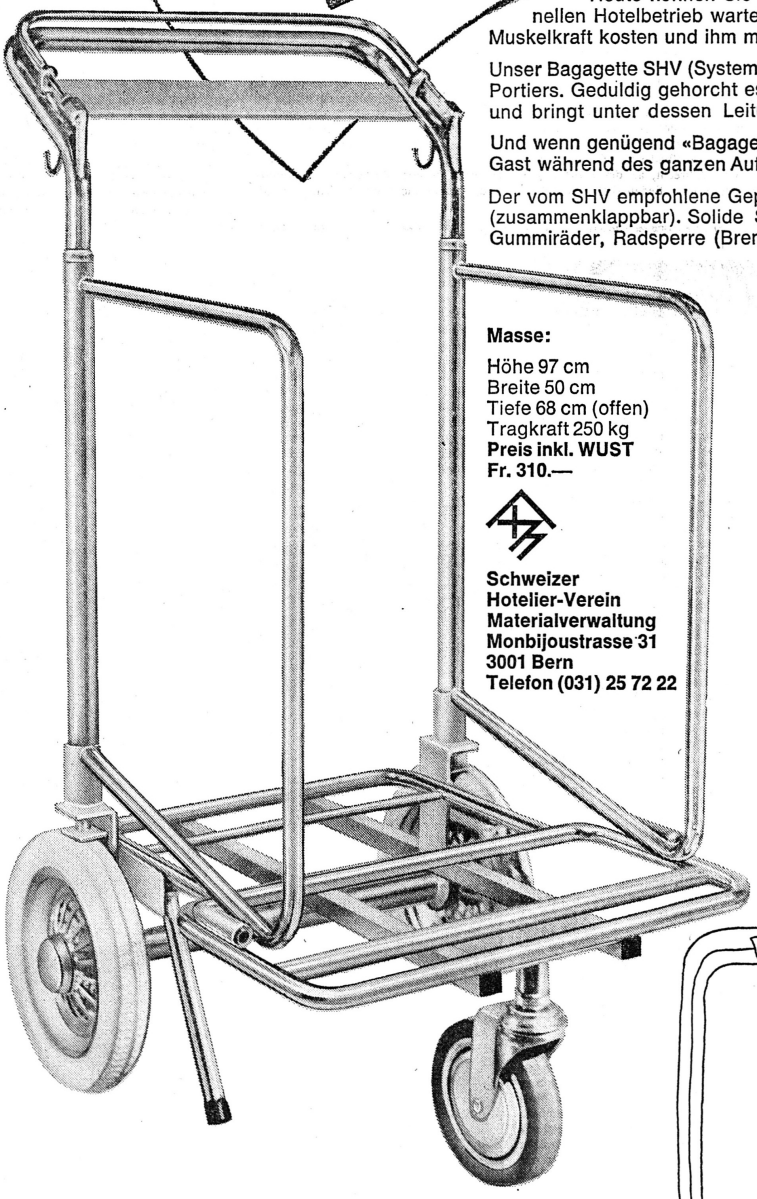
Unserem Portier herzlichen Glückwunsch zur Pensionierung

Heute können Sie auf die Selbständigkeit Ihrer Gäste vertrauen. Im rationellen Hotelbetrieb warten auf den Portier andere Aufgaben, die ihn weniger Muskelkraft kosten und ihm mehr Zufriedenheit bringen.

Unser Bagagette SHV (System Trippi/Geiger) ist ein würdiger Nachfolger Ihres Portiers. Geduldig gehorcht es jedem Gast – ganz gleich, welcher Landessprache – und bringt unter dessen Leitung das Gepäck auf das Zimmer.

Und wenn genügend «Bagagette-Kollegen» angestellt worden sind, wird es gern dem Gast während des ganzen Aufenthalts Gesellschaft leisten.

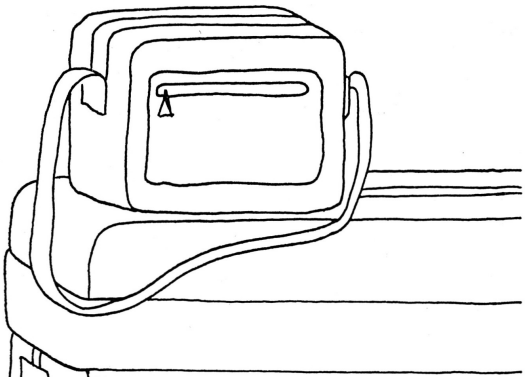
Der vom SHV empfohlene Gepäckwagen ist äusserst praktisch und platzsparend (zusammenklappbar). Solide Stahlrohrkonstruktion, glanzverchromt, nichtzeichnende Gummiräder, Radsperre (Bremse), Aluminiumplatte für Beschriftung 44×5 cm.



Masse:

Höhe 97 cm
Breite 50 cm
Tiefe 68 cm (offen)
Tragkraft 250 kg
Preis inkl. WUST
Fr. 310.—

Schweizer
Hotelier-Verein
Materialverwaltung
Monbijoustrasse 31
3001 Bern
Telefon (031) 25 72 22



Talon

Mit diesem Gepäcktalon sagen Sie ja zur Rationalisierung und Ihr Portier nimmt Abschied vom ewigen Kofferschleppen.

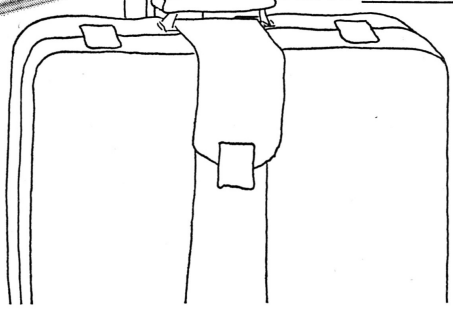
Hiermit erteilen wir Ihnen folgende Bestellung:

Bagagette SHV, Anzahl _____

Hotel _____

Strasse _____

PLZ/Ort _____



Schweizer
Hotelier-Verein
Materialverwaltung
Monbijoustrasse 31
3001 Bern
Tel (031) 25 72 22

Neues unter alter Kuppel

In sechsmonatiger Bauzeit, während welcher der Hotelbetrieb aufrechterhalten blieb – und nebenbei noch eine Rekordsaison herausschaute – ist das Zürcher Eden au Lac mit Schallschutz und Klimaanlage versehen worden. Gleichzeitig hat man durch Renovation eines Altbaues ein zweckmässiges Personalhaus gewonnen.

Renommiert

Das im Jahre 1908 als biedere Pension eröffnete Eden au Lac am Zürcher Utoquai hat seit seiner Uebernahme durch A. L. Thurnheer im Jahre 1936 einen stetigen Aufstieg erlebt. Als der Patron vor acht Jahren das Szepter dem heutigen Direktor R. A. Bärtschi übergab, hatte es sich unter Gourmets und kultivierten Reisenden weltweiten Ruf erworben, war (Gründungs-) Mitglied des Groupement des Hôtels de Tout Premier Rang de Suisse und hatte etwas unter dem jährlich zunehmenden und jüngst durch eine definitive Umleitung verschärften Verkehrslärm zu leiden – ein nicht eben standesgemässes Uebel. Nachdem über die Jahre sukzessive der sanitäre Komfort à jour gebracht worden war, wandte man sich im Frühling dieses Jahres unter der architektonischen Leitung von R. Neukomm dem Kampf gegen den Lärm zu.

Lautlos

Stockwerkweise gelangten neue Fenster zum Einbau – der Hotelbetrieb ging unbeirrt weiter – schallhemmende Fenster und Türen, welche diesen Namen zu Recht tragen. Konsequent musste man in der Folge das Problem der Luftzufuhr neu lösen: Durch ein Absenken der Decken in Zimmern und Korridoren konnte Raum für das notwendige, nicht gerade kleinkalibrige Röhrenwerk der Klimaanlage gewonnen werden, was ganz nebenbei den klassisch-geschmackvoll eingerichteten Räumen etwas behaglichere Proportionen verlieh. Jeder Gast kann nun durch Drehen eines Knopfes die gewünschte Raumtemperatur provozieren. Die Anlage, beziehungsweise deren Fuktionieren ist durch feine, in geometrischen Mustern an der Decke angeordnete Spalten zu erkennen, durch welche die nach Wunsch aufbereitete Luft in den Raum strömt – über den Betten nicht – während die Abluft das Zimmer an den Deckenrändern verlässt. Kein störendes Rauschen verrät die künstliche Beatmung.

Für das Personal

Zwei voluminöse Klimazentralen versorgen zusammen mit der Kälteanlage im Keller die Zimmer und die beiden Restaurants mit Frischluft. Die gleiche Bauetappe brachte den insgesamt 65 Mitarbeitern des Hauses ein gemütliches Selbstbedienungsrestaurant mit rund 30 Plätzen, welches an der Stelle der früheren Lingerie (das Eden wäscht heute zusammen mit dem benachbarten Bellerive) eingerichtet wurde. Alle Zimmer wurden zudem mit Direktwahltelefon, Radio, Unifridge-Bar und TV-Anschluss versehen. Ziemlichen Aufwand erforderte das «In-den-Senkel-Stellen» der Türstürze, denn das edle Eden verneigt sich um einige wenige Grade vor dem Zürichsee.

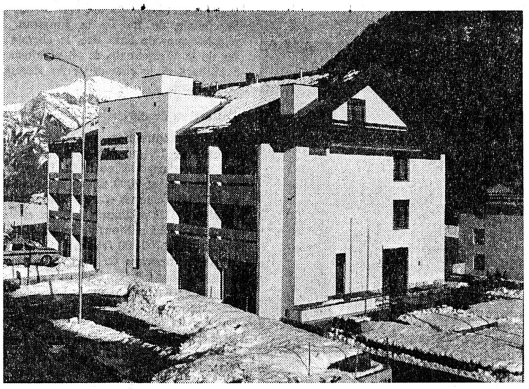
Fünfzehn Fussminuten vom Hotel entfernt – an der Gartenstrasse – logiert das Personal; durch die Renovation eines Bürohauses wurde komfortabler Platz für etwa 50 Personen geschaffen. Jeder Stock verfügt über zwei Duschen oder Badezimmer und eine geräumige Küche mit Waschmaschine. Die Zimmer haben grossenteils Altbau-Masse und veritable Stuckdecken. Das koloniale Mobiliar stammt aus den alten Beständen des Hotels und ist schon fast wieder modern zu nennen. Besonderen Wert wurde auf den Brandschutz gelegt, das vom «Cerberus» erschnüffelte Räuchlein wird direkt der Städtischen Brandwache gemeldet.

Die Kuppel

Seit Jahren bald ist das Eden au Lac im Gerede, nicht bloss wegen der Spitzenleistungen seiner Küche, sondern ob seiner Kuppel, welche türmchenbewehrt das Haus krönt und von Leuten, die etwas davon verstehen sollten, als erhaltenswert taxiert wird. Die städtebaulich bedeutsame Kuppel stellt indessen die Besitzer des darunterliegenden Hotels vor nicht geringe Probleme: Sie verhindert einerseits einen Ausbau des Hotels auf sechs Etagen, wie es der Geschäftsgang in absehbarer Zeit rechtfertigen würde, zum zweiten stellt er seiner Baufälligkeit halber eine Gefahrenquelle dar. Allenfalls wäre ein Ausbau des heute leerstehenden fünften Stockwerkes unter Erhaltung der offenbar unverzichtbaren Kuppel möglich. Der Fall ist in der Obhut der Behörden. Den Entscheidenden ist die Einsicht zu wünschen, dass bereits die Erhaltung des Eden – mit oder ohne Kuppel obendrauf – eine denkmalschützlerische Tat ist; und auch eine gastrosophische, wie wir beifügen möchten. GFK

Kurhotel Valens eröffnet

Vor bald zehn Jahren haben die Thermalbäder und Grand Hotels AG Bad Ragaz das Gasthaus «Pizol» in Valens käuflich erworben in der Absicht, dieses Gasthaus zu erhalten und weiter auszubauen. Nach ersten Vorprojekten wurde nach einer neuen Konzeption gesucht, bei der ein Hotelneubau eine direkte Verbindung zur Rheumaklinik mit ihrem Thermalschwimmbad haben sollte.



Die grossen Kosten zwingen aber hierbei zu behutsamem Vorgehen. Für heute konnte eine sofortige Erweiterung des dringend notwendigen Angebots von Hotelbetten in Valens durch die pachtweise Uebernahme des neuerstellten Kleinhotels gefunden werden. Eigentümer des neuen Hotels und Restaurants ist der Kanton St. Gallen. Damit ist im Ausbau des Badekurortes Valens wiederum ein bedeutsamer Schritt nach vorwärts getan worden.

Die Rheuma-Klinik Valens ist seit ihrer Inbetriebnahme im Jahr 1970 dauernd gut besetzt, so dass sich vor allem für die dem Kanton St. Gallen reservierten zehn Rheumabetten monatelange Wartefristen ergeben. Zur Entlastung der Klinik wird eine Neuordnung mit den Krankenkassen beitragen, nach der ambulante Patienten mit normalem Krankenschein behandelt werden können.

Mit dem Bau der Rheumaklinik und dem neuerstellten Hotel ist auch praktische Berghilfe geleistet worden, wie der Präsident der Thermalbäder und Grand Hotels AG, Hans Albrecht, an der Eröffnungsfeier hervorhob. Bedauerlich sei allerdings, dass einige Grundstückspekulanten die Entwicklung des Kurortes Valens hemmen.

Allen denjenigen, die am Zustandekommen des nun vollendeten Werkes beteiligt waren, allen voran Verwaltungsratspräsident Hans Albrecht, sprach Regierungsrat Schmucki im Namen der Behörden den offiziellen Dank aus.

Das neue Kurhotel Valens umfasst in 6000 Kubikmeter umbautem Raum 12 Doppelbettzimmer, 8 Einbettzimmer, ein Restaurant mit rund 110 Plätzen, eine Sonnenterrasse mit rund 50 Plätzen sowie eine Dreizimmerwohnung, drei Angestelltenzimmer, die Hotelküche und Nebenräume. Die Baukosten betragen rund 2,76 Millionen Franken ohne Innenausbau des Restaurants, für dessen Kostentragung der Kanton St. Gallen mit der Pächterin eine besondere Vereinbarung treffen wird.

Das ehemalige Gasthaus Pizol ist nun in ein Personalhaus der Rheumaklinik umgewandelt worden. Es dient der Klinik wie dem neuen Kurhotel. Ob später darin wieder ein Café oder Restaurant eingerichtet wird, ist noch nicht entschieden. H. M.

Mehr Klartext in der Werbung

Gegenüber den professionellen «Reiseverbesserern» und den Verkäufern von «Reisen zu sanften» Preisen, die ihre Produkte – wie Urlaubsreisen nach Tunesien / Hammamet, USA oder Bangkok / Moskau, Hongkong – auf den Inseratseiten der Tagespresse neben Angeboten der Pelz-, Käse-, Waschautomaten- und Juwelenhändler sowie den Anzeigen für die Behebung von Bruchleiden und dem Hinweis auf Investmentpläne verkaufen, nehmen sich die touristischen Ankündigungen vieler Hotels und Verkehrsvereine auf den Spezialseiten der Reisebeilagen als recht zaghafte Gehversuche im Dschungel der Werbung aus.

Wer die Seiten grosser Blätter nach einem klaren Angebot absucht, ist ob dem Ergebnis der gebotenen Information, die da für meist teures Geld placiert wird, eher erschüttert als ermuntert. Ermuntert, um zum Telefon zu greifen oder per Telex oder Brief weitere Einzelheiten einzuholen, wird der Leser kaum, weil ihm eine «gesellige Gemütlichkeit an der Kaminecke», «modernisierte Zimmer», «vernünftige Preise», ein «stimmungsvolles Bergdorf» oder das «Skiparadies» auf Erden angepriesen wird. Hoteliers und Verkehrsdirektoren sollten sich des Klartexts bedienen, wie die Profis in der Branche. Also Pauschalpreis, wie vier Tage Tunesien inkl. Vollpension ab Zürich Fr. 289.–; Fliegen, Essen, Schlafen, Duschen, Baden, Bedienung, Taxen – einfach alles. So etwas verkauft sich tatsächlich wie eine Kraftessenz, eine Unterwassermassage, wie Büromaschinen, Schweinsvoressen und Tessiner Rollbraten.

In den Kurorten will man sich noch nicht zu klaren Zahlen durchringen. Der Gast muss den Kalender zu Rate ziehen, um die günstigsten Daten herauszufinden, um in den Genuss der offerierten «Minipreise» oder der «Preisreduktion bis zu 40 %» zu kommen, die da offeriert wird. Es bleibt für den Ferienkonsumenten schleierhaft, warum er für die gleiche Leistung im gleichen Hotel und im gleichen Wintersportplatz und dazu noch bei schlechterer Belegung für weniger Geld Gast sein darf. Der Discountpreis in der Hotellerie schafft nicht die gewünschte Transparenz. Er verwirrt im Gegenteil noch die Gemüter und regt zu Spekulationen an, die diesem Gewerbe eher abträglich sein können. Das Eis gebrochen haben jene Stationen und Hotels, die sich wenigstens zu Angeboten durchgerungen haben wie «7 Tage ab Fr. 240.–» (Grindelwald) oder «7 Tage Vollpension, Luftseilbahn, 7 Skilifte, Hallenbad, Mittagessen in Bergrestaurant Fr. 385.– alles inbegriffen» (Hotel Pointe de Zinal, Zinal) oder «Zimmer mit Bad oder Dusche, WC, 7 Tage Vollpension Fr. 330.– inkl. Luftseilbahn und Skilifte» (Hotel Alpenblick, Fieschertal), ein Angebot übrigens, das für die ganze Wintersaison gelten soll.

Gefragt sind also klare Angebote in Franken und Rappen für die ganze Wintersaison, für das ganze Angebot der Station und für alle zusätzlichen Leistungen vom Gepäcktransport bis zum Supplement eines Brötchens beim Frühstück. Mehr Ferien von der Stange könnte das Wintergeschäft erfreulich beleben. Die Katze im Sack will niemand mehr. Auf dieses ***Hobby*** *ist man nicht mehr stolz.*

Peter Argwohn

Wie wird die Wintersaison?

Nach den Saisonprognosen aus New York, London, Tokio, Amsterdam und Brüssel geben wir heute abschliessend dem SVZ-Vertreter in Italien das Wort.

Die Voraussetzungen für eine günstige touristische Entwicklung in Italien sind aus bekannten Gründen allgemein ungünstig. Wie überall hat auch Italien – und trotz des für die Ausländer günstigen Wechselkurses der Lira – einen Rückgang seines Fremdenverkehrs erfahren und die erwartete grosse Zunahme im Inlandtourismus nicht erlebt. Alles in allen (wir besitzen noch keine zuverlässigen Resultate) ein schwaches Jahr für den italienischen Tourismus. Viele Italiener scheinen kürzere Inlandferien und noch weniger Ferien im Ausland gemacht zu haben. Richtung Schweiz können wir als Trost feststellen, dass, obwohl wir aus Italien mit einer Abnahme von rund 15 Prozent zu rechnen haben, anfangs Jahr einen Rückgang unserer italienischen Kunden von 20 bis 25 Prozent befürchten mussten.

Image gerettet

Und wie steht es mit der kommenden Wintersaison? Schon hofften wir, durch eine intensive Winterwerbung die nächste Saison einigermassen zu retten. Aber die noch unsicherer gewordene wirtschaftspolitische Lage und die grossen Schwierigkeiten zur Bildung einer neuen Regierung sowie die zunehmende Unsicherheit im Lande erschweren die Aussichten für einen guten Start der kommenden Wintersaison. Das stets noch ausgeprägter werdende Währungsgefälle zwischen der Lira und dem Franken wird zunehmend zur nur schwer überwindlichen Hemmungsschwelle im Ferienverkehr Richtung Schweiz kommen. Unser Volk hat glücklicherweise kürzlich für einen vernünftigen Entscheid gesorgt: die Verwerfung der dritten Ueberfremdungsinitiative. Das Resultat hat natürlich in Italien grosse Freude ausgelöst. Die gesamte Presse, Radio und TV haben die zivile, humane Haltung der Schweizer mit grosser Genugtuung hervorgehoben. Auch wir Schweizer in Italien konnten endlich aufatmen und unserer Freude Ausdruck geben, dass das Image der Schweiz überall im Ausland in ein besseres Licht gestellt wurde. Als touristische Mitarbeiter können wir heute bestätigen, dass die Schweiz in erster Linie durch den guten Ausgang der letzten Volksabstimmung wieder als das traditionelle «Fremdenverkehrsland» bezeichnet werden kann.

Hartnäckige Werbung

Trotz wirtschaftspolitischen Schwierigkeiten aller Art, trotz verschiedener ungünstiger Faktoren wie Währungsschwierigkeiten, Benzinverteuerung und, was sehr negativ wäre, einer eventuellen Wiedereinführung des Sonntagsfahrverbotes, nebst der Abschaffung der Sonntagsbillette bei den Bahnen, wird der italienische Skifahrer sowie der Winterferientourist unsere Sportkurorte und unsere Skigebiete nicht ganz verlassen. Wenn keine ausserordentlichen Geschehnisse politischer oder wirtschaftlicher Natur eintreten, wird unsere hartnäckige Werbung zu Gunsten der kommenden Wintersaison nicht fruchtlos sein und wir werden von den letztjährigen Resultaten nicht allzu weit entfernt bleiben.

Dante Frigerio

WIR ENTLASTEN SIE
WIR HELFEN IHNEN

Sorgen mit der Buchhaltung? Mit dem Abschluss? Probleme mit den Steuern?

Berichten Sie uns für alle Treuhandarbeiten – wir sind im Gastgewerbe spezialisiert!

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

Wochen-Digest hotel revue

Teuerung 9 Prozent

Der Index der Konsumentenpreise stieg im November gegenüber dem Vormonat um nicht weniger als 1,4 Prozent auf 159,3 Punkte. Dies ergibt eine Jahresteuerung von 9 Prozent. Entscheidend für diese Entwicklung war die Neuerhebung der Wohnungsmieten, bei welchen erstmals die am 1. Oktober vorgenommene Hypothekarzinserhöhung in Erscheinung trat.

Die Preise im Gastgewerbe, die ebenfalls neu erhoben wurden, zeigen eine gegenüber dem Vorjahr deutlich verlangsamte Auftriebstendenz. Auswärts konsumierte Mahlzeiten wurden seit dem Frühjahr noch um 4,2 Prozent teurer, Tee 4,1 Prozent, Kaffee in Restaurants 3,6 Prozent. Gegenüber dem November 1973 erreichen die entsprechenden Preiserhöhungen allerdings 12,3 bzw. 9,5 und 8,2 Prozent. Es zeigt sich, dass die Kostensteigerungen im Gastgewerbe überwiegend auf jene Konsumationen überwälzt worden sind, die vom Index erfasst werden. Das Nachlassen der Preiserhöhungen deutet aber darauf hin, dass die Kostensteigerungen der letzten Monate nicht mehr auf die Preise überwälzt werden konnten, da der Markt keine nennenswerten Preiserhöhungen mehr zu schlucken bereit ist.

Günstige Exportzahlen

Im November 1974 sind die schweizerischen Einfuhren gegenüber dem Vergleichsstand des Vorjahres wertmässig um 3,5 Prozent zurückgegangen, während sich die Ausfuhren um 6 Prozent erhöht haben. Die Ausfuhr vermochte dadurch die Einfuhr wertmässig mit 94,1 Prozent zu decken, was ein ausserordentlich günstiges Verhältnis bedeutet. Trotzdem dürfte der Fehlbetrag der schweizerischen Handelsbilanz im laufenden Jahr 9 Milliarden Franken erreichen.

618 Ganzarbeitslose

Die schweizerischen Arbeitsämter zählten Ende November 618 Ganzarbeitslose. Die Zahl der Stellensuchenden liegt wesentlich höher. Ungefähr die Hälfte der bei den Arbeitsämtern der grossen Städte gemeldeten offenen Stellen entfällt auf das Gastgewerbe. Die Zahl der Arbeitsplätze in der Schweiz dürfte sich im laufenden Jahr um 40 000 vermindert haben. Der Ausgleich wurde durch eine entsprechende Reduktion des Saisonnierbestandes herbeigeführt.

Zur Währungslage

Man nimmt allgemein an, dass sich der amerikanische Dollar nicht rasch von seinem Tiefstand erholen dürfte, so dass eher noch mit einer weiteren Abschwächung in den nächsten Wochen zu rechnen wäre. Befestigt hat sich nach dem Zusammenbruch der Streiks in Frankreich der französische Franken. Besser werden auch die Aussichten für das britische Pfund beurteilt. Weiterhin schwach notieren die Deutsche Mark – als Folge der beschlossenen Massnahmen zur Konjunkturbelebung in der Bundesrepublik – sowie die italienische Lira. R. S.

Graubünden

Guter Sommer in Laax

Nach der Statistik des Verkehrsvereins Laax haben die Logiernächte während der Monate Juli bis und mit Oktober gegenüber dem Vorjahr von 67 768 auf 73 268 (um 8,1 %) zugenommen. Rückläufige Zahlen ergab einzig der Monat August (– 16 %). Eine erfreuliche Zunahme verzeichnen die Hotels und Pensionen mit 15,1 % (24 166 Uebernachtungen gegenüber 20 999 in den Vergleichsmonaten des vergangenen Jahres). So auch die Ferienlager mit 6268 Logiernächten (5159). Bei den Ferienwohnungen ist der Zuwachs von 41 610 auf 42 834 Logiernächte im Vergleich mit den letzten Jahren eher bescheiden (3 %).

Fachschule für Reisebüros und Touristik

Im Rahmen der Hotelsekretariatsschule Chur werden in der Ausbildung von Reisebürofachleuten neue Wege gegangen. Ein dreijähriger Lehrgang, verbunden mit Praktika, wird jungen Leuten trotz Fehlens von Lehrstellen eine Reisebüroausbildung ermöglichen.

Umweltschutz in Arosa

An der letzten Gemeindeabstimmung wurde die Gemeindepolizeiverordnung, die in einzelnen Punkten revisionsbedürftig war, gutgeheissen So wird jeder Besitzer einer Feuerungsanlage verpflichtet, mit seiner Feuerungsanlagefirma einen Revisionsvertrag abzuschliessen. Ueber die jährlichen Kontrollen und Revisionen hat diese der Gemeinde schriftlich Bericht zu erstatten. Ferner dürfen während der Wintersaison vom 15. Dezember bis 15. April weder Abbruch-, Aushub-, Spreng-, noch Rohbauarbeiten ausgeführt werden. Ausserdem sind von Mitte Juli bis Ende August Aushubarbeiten, Rammarbeiten, Fundationen und andere immissionserzeugende Arbeiten untersagt. Im übrigen dürfen nur Arbeitsmaschinen verwendet werden, deren Lärmpegel 85 Dezibel nicht überschreitet.

Kontra Splügenbahn

Die Vereinigung gegen den Bau der Splügenbahn beginnt mit einer Unterschriftensammlung für eine Petition zuhanden des Grossen Rates, der aufgefordert werden soll, alles in seiner Macht Stehende zu tun, um den Schutz der Bevölkerung und der Natur, einer internationalen Transitbahn durch Graubünden voranzustellen.

St. Moritz: Mobile Jugendherberge

Als Ergänzung zur alten Jugendherberge wurde kürzlich die erste mobile Herberge aufgestellt. Diese soll beitragen, den akuten Platzmangel zu beheben. Die Zusatz-Unterkunft ist möbliert, mit Duschen und WC ausgerüstet und bietet 16 Gästen bequem Platz. Geplant ist aber ein Jugi-Neubau, der zeitgemäss und komfortabel eingerichtet sein wird. R. So.

Skiwanderweg im Sertigtal

Der Kurverein Davos hat neben den 30 km kontrollierten und unterhaltenen Langlaufloipen im Sertigtal nun noch einen eigentlich Skiwanderweg erstellt. Dieser führt von der Mühle Sertig bis zum Sertig Dörfli und misst hin und zurück 10 km. sda

Francfort-sur-le-Main, le plus grand aéroport d'Europe

L'aéroport de Francfort-sur-le-Main se trouve à 9 km du centre de la ville. Conçu et réalisé pour accueillir 30 millions de passagers par an, il est le plus grand du continent européen. Il a été construit surtout en fonction de l'avenir, puisque le volume de son trafic actuel est encore assez loin d'atteindre cette capacité.

En 1973, l'aéroport de Francfort a été fréquenté par 11 382 250 passagers, le mouvement des avions a été de 202 502 et le fret que l'on y a manipulé a atteint le volume de 400 979 tonnes. L'aéroport se compose d'un immense corps de bâtiment allongé, projetant dans différentes directions plusieurs ailes importantes, dont une qui lui est perpendiculaire, avec des ramifications à partir d'elle aussi. Ces dernières conduisent à toute une série de jetées d'embarquement ou de débarquement, reliées directement au niveau des cabines des avions par des galeries téléscopiques, de hauteur variable.

179 destinations

Tout ce qui est accessible aux passagers est réparti sur trois niveaux différents. Les locaux sont répartis en trois zones strictement délimitées. Il y a la zone A, qui est réservée aux passagers de la Lufthansa, la zone B, où se trouvent les comptoirs et les installations de toutes les autres compagnies de navigation aérienne et la zone C, qui est attribuée au trafic des charters. Chaque semaine, il y a un total de 4800 vols à destination de 179 villes, réparties dans 88 pays différents.

C'est en fonction de ces trois zones que toute la signalisation est basée à l'intérieur de l'aérogare, dont les communications horizontales sont assurées par des tapis roulants et celles verticales par des escaliers mécaniques, des ascenseurs et des escaliers conventionnels. Il existe un nombre assez élevé de comptoirs d'information; durant la nuit, un appareil téléphonique permet au passager d'entrer en contact avec une centrale d'information.

Une véritable cité satellite

L'autoroute ainsi qu'une voie de chemin de fer mettent l'aérogare en relation directe avec la ville de Francfort-sur-le-Main. Il existe des lignes d'autobus et un service de taxis; le parking est suffisant pour accueillir 7000 voitures. Dans les profondeurs de l'aérogare, une station ferroviaire a été aménagée avec quatre voies. Une bonne douzaine de restaurants et de snacks-bars sont situés sur les différents niveaux de ce terminus géant, et c'est par dizaines que l'on compte les magasins et les boutiques. Il existe même un super-marché où alcools, tabacs, parfums et autres articles similaires peuvent être achetés exempts de droit de douane. Une boutique spéciale est réservée aux passagers quittant le territoire de la République fédérale allemande à destination de l'un ou l'autre des pays du Marché Commun. Et oui, il y a aussi deux Sex-shops, et ce ne sont pas eux qui font le moins de recettes! Il convient de signaler aussi l'existence d'une chapelle de caractère œcuménique, d'une grande pharmacie, d'offices postaux, de plusieurs agences bancaires et de voyages, d'une permanence médicale, d'un cabinet dentaire, d'un hôtel, d'installations de bain et de douche, d'un centre de presse et même d'un véritable centre de conférence.

L'aéroport de Francfort sert de base principale d'entretien et de quartier général pour les appareils de la Lufthansa. La flotte de cette compagnie se compose de 88 appareils à réaction, qui, en 1973, ont transporté 7 985 000 passagers, 244 000 tonnes de fret et 35 380 tonnes de courrier postal dans un réseau s'étendant sur 405 811 km. Quant à l'effectif de son personnel, il est de 22 888 collaborateurs et collaboratrices. V.

Les transports publics ne roulent pas sur l'or

L'Union suisse de transports publics rassemble les plus importantes entreprises de transport privées existant en notre pays, le réseau de celles-ci totalisant 8179 kilomètres, alors que les Chemins de fer fédéraux, qui sont une entreprise nationale, possèdent un réseau de 2926 kilomètres. Le moins qu'on puisse dire, c'est que ces sociétés ne roulent pas sur l'or.

Entreprises du trafic local

Les entreprises du trafic local, au nombre de 24, occupent 6986 personnes et ont transporté, en 1973, 705 millions de voyageurs à bord des trams, trolleybus et autobus. Leurs charges d'exploitation se sont élevées à 392 millions de francs, tandis que leurs recettes ne se sont accrues que de 5,7 %, atteignant 300 millions de francs, ce qui laisse donc apparaître un excédent de dépenses de 91 millions.

Dans cette catégorie de transporteurs, quatre seulement ont bouclé leurs comptes avec un bénéfice qui représente environ un million de francs au total. Il s'agit du «Métro» Lausanne-Ouchy, des Transports en commun de Saint-Gall, de l'Auto SA Schwyz et du funiculaire urbain du Dolder, à Zurich.

Chemins de fer du trafic général

Les chemins de fer du trafic général, au nombre de 62, avec 8399 collaborateurs, ont transporté en 1973, 96,4 millions de voyageurs et 13,8 millions de tonnes de marchandises. Leurs charges se sont montées à 486 millions de francs et leurs recettes à 442 millions, d'où un excédent des charges de 44 millions de francs.

Sur ces 62 chemins de fer du trafic général, 13 seulement ont enregistré un excédent des produits se montant au total à 17,9 millions, les 49 autres accusant un déficit global de 62,3 millions. L'excédent de produits concerne essentiellement le chemin de fer Berne–Loetschberg–Simplon et le chemin de fer Brigue–Viège–Zermatt. Quant aux entreprises les plus déficitaires, il s'agit du Furka–Oberalp, du Gurbetal–Berne–Schwarzenbourg et du Montreux–Oberland bernois.

Services routiers

Les services routiers du trafic général, au nombre de 21, qui occupent 744 personnes, ont transporté 23,6 millions de voyageurs. Leurs charges se sont accrues de 4,1 millions pour atteindre le total de 37,5 millions de francs, tandis que leurs produits n'ont augmenté que de 2,8 millions, pour atteindre 34,1 millions de francs. Il s'ensuit un excédent des charges de 3,4 millions de francs, le plus fort déficit ayant été atteint par les services automobiles des chemins de fer fribourgeois, avec un million et demi de francs.

Chemins de fer de montagne

Les chemins de fer de montagne, au nombre de 23, dont le personnel atteint l'effectif de 868 unités, ont transporté l'an passé, 14,5 millions de voyageurs. Ces entreprises sont celles qui se trouvent en meilleure posture. En effet, alors que leurs charges ont atteint le total de 50.4 millions de francs, leurs produits d'exploitation se sont élevés à 58,7 millions de francs, en augmentation de 3,7 millions sur 1972.

A l 'exception de l'une d'entre elles seulement – il s'agit du chemin de fer Brienz–Rothorn qui, encore exploité à la vapeur, a enregistré un léger déficit – toutes les entreprises bouclent par un boni d'exploitation. Les excédents des produits les plus considérables ont été réalisés par le chemin de fer de la Jungfrau, les téléphériques de Saas Fee, le chemin de fer de la Wengernalp, le téléphérique du Schilthorn et le chemin de fer Zermatt–Gornergrat.

Entreprises de navigation

Enfin, les entreprises de navigation, au nombre de 12, qui occupent 653 personnes, ont transporté, en 1972, 10 millions de passagers et 7000 tonnes de marchandises. Leurs charges d'exploitation se sont élevées à 33,2 millions de francs et leurs produits à 32,5 millions de francs, d'où un excédent de 700 000 francs.

De ces entreprises de navigation, quatre pourtant sont bénéficiaires. Il s'agit de la Société de navigation sur le Lac des Quatre-Cantons, du bac Horgen–Meilen, des services de navigation du chemin de fer BLS et de la compagnie de navigation du Lac de Hallwil.

L'équipement à la disposition de la clientèle

Il n'est pas sans intérêt de signaler que les chemins de fer du trafic général possèdent notamment un parc de 161 locomotives électriques, 26 locomotives diesel ou à vapeur, 480 automotrices électriques (capables d'accueillir à leur bord 21 536 voyageurs et 188 tonnes de marchandises) et 1171 wagons voyageurs (offrant un total de 65 764 places).

Du côté des chemins de fer à crémaillère, la situation est la suivante: 34 locomotives électriques, 12 locomotives à vapeur ou diesel, 82 automotrices électriques et 137 voitures à voyageurs (offrant ensemble 10 731 places). Les funiculaires possèdent 108 voitures à voyageurs (d'une capacité de 7250 places), les téléphériques 233 cabines, ainsi que 17 178 nacelles et sièges.

Les entreprises de transport du trafic local disposent de 973 trams, 706 trolleybus et 1002 autobus. Les entreprises d'automobiles concessionnaires assurent le trafic régional ont un parc de 548 véhicules, offrant 38 000 places. Quant aux compagnies de navigation, l'ensemble de leur flotte se compose de 15 bateaux à vapeur (avec 16 700 places) et de 106 bateaux à moteur diesel (avec 41 941 places). V.

Le «74» vaudois: morose, à l'image de l'époque

La récolte vaudoise 1974, baptisée «La majorité», bien qu'inférieure en quantité, se prépare à réjouir les connaisseurs de vins qui les aiment bien typés et un peu secs; la qualité sera bonne. Les moûts sont encavés et la fermentation du vin nouveau est terminée.

La récolte des vins vaudois est faible quantitativement; les prévisions n'ont pas été respectées, puisque la récolte sera de 30 à 50 % inférieure à celle de 1973. Qualitativement, 1974 sera une bonne année, légèrement supérieure à 1973. Le millésime 1974 se caractérisera par une acidité plus forte qu'en 1973 et en fera de ce fait un vin typé et accueillant.

En général, les vendanges ont débuté (comme l'an passé) le 7 octobre, pour se terminer le 26 octobre dans les grands domaines.

Les vendanges 1974 ont été marquées par une quantité inférieure de 30 à 50 % à celles de 1973, et surtout par des conditions météorologiques désastreuses: il a plu du début à la fin des vendanges et la température était très basse pour la saison.

Etat de la vendange

Les raisins sont en général plus petits et plus espacés sur la grappe qu'en 1973; cette situation a permis d'éviter, compte tenu des conditions climatiques, une pourriture abondante. Le rendement du moût est nettement inférieur à l'année exceptionnelle de 1973; sa qualité par contre, malgré les conditions météorologiques désastreuses de 1974, est bonne, voire supérieure à 1973.

Quantités

Les prévisions ne seront malheureusement pas respectées, principalement dans les vins blancs de La Côte.

Les résultats officiels sont: 17 837 400 de dorins et spécialités blanches, 3 487 000 de Pinots et Gamay (Salvagnin), 444 400 de jus de raisin, soit au total 21 768 800 litres.

Qualité

La qualité, malgré tout, est en général bonne.

Le 74 sera un vin un peu plus sec que le 73, mais certainement mieux typé; dans certaines régions, on pourra déguster une «bonne goutte».

La dégustation du moût a permis de constater qu'il avait un goût agréable, franc, un peu moins sucré que l'an dernier.

Dorins

Le niveau qualitatif paraît très homogène; il sera légèrement supérieur au 1973. L'acidité étant normale, les vins seront plaisants et typés.

Bien que la récolte soit nettement plus faible, les stocks existants de 1973 devraient permettre un approvisionnement normal, même dans les régions «prisées» par le consommateur (Féchy, Dézaley, Aigle).

Salvagnins

La quantité de Salvagnin sera un peu plus faible qu'en 1973. La qualité des Salvagnins est équilibrée dans l'ensemble du canton; elle sera certainement supérieure à celle de 1973.

Rappelons que les rouges vaudois sont soumis, par des experts, à une dégustation comparative et à une analyse très poussée. L'appellation de provenance et de qualité Salvagnin est destinée aux vins qui obtiennent 17 points et plus, selon la tabelle choisie pour le concours de l'Exposition 1964 de Lausanne. En 1973, 90 % de la récolte a obtenu cette appellation.

Le marché

Le marché est calme; les prix ne sont pas encore officiellement fixés; ceux-ci devraient, selon les conventions passées, rester identiques à ceux de l'an dernier.

Mises des vins de la Ville de Lausanne:

La paix des prix

(ATS) Les traditionnelles mises des vins de la Ville de Lausanne, qui sont un peu le baromètre du marché, se sont déroulées sous le signe de la paix des prix. Les enchères ont donné les résultats suivants (moyennes en francs par litre):

Allaman (la Côte, blanc): 4.42 (3.88 en 1973)
Abbaye de Mont (la Côte, blanc): 5.10 (4.20)
Burignon (St-Saphorin, blanc): 6.02 (6.77)
Clos des Moines (Dézaley, blanc): 7.65 (7.80)
Clos des Abbayes (Dézaley, blanc): 8.00 (8.12)
Allaman (rouge): 4.49 (3.85)
Abbaye de Mont (rouge): 4.67 (4.21)
Burignon (rouge): 5.35 (6.78)
Clos des Moines (rouge): 11.33 (7.97)
Clos des Abbayes (rouge): 8.07 (8.29).

Il faut noter que la vendange totale des vignobles de la Ville de Lausanne a baissé de 308 000 litres en 1973 à 211 000 litres en 1974.

Brillant succès de la Vinifera 74

La Vinifera 74, Salon international de vin à bord des bateaux de la flotte biennoise, a remporté un brillant succès et le résultat final est, à tout point de vue supérieur à celui de l'année passée.

Les crus provenaient de plusieurs régions viticoles étrangères et suisses. Le cercle des intéressés s'est également agrandi. Si le nombre des visiteurs de Bienne et environs fut plus élevé cette année, en pourcentage, ce résultat ne fut cependant que légèrement plus fort que celui de l'an passé: 1974 48 % (1973 47 %).

Il est de plus en plus évident que la Vinifera est le lieu de rencontre des amis et connaisseurs du vin. Les visiteurs firent largement usage de la possibilité qui leur était offerte de compléter ou d'agrandir leur assortiment personnel. Le nombre des visiteurs qui s'est élevé à 11 867 a dépassé celui de 1973 de 19,6 % (9920). Les vins de luxe eurent davantage d'amateurs que l'année passée, de même que les vins plus avantageux, en provenance d'Espagne, de France, de Roumanie et en partie de Suisse. Bien que l'on dise que l'amateur suisse préfère boire du vin blanc sec, cette année, les vins blancs doux d'Allemagne et d'Autriche se vendirent très bien.

L'indice à fin novembre: + 1,4 %!

(ATS) L'indice suisse des prix à la consommation calculé par l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail (OFIAMT), indice reproduisant l'évolution des prix des principaux biens de consommation et services entrant dans les budgets familiaux des ouvriers et des employés, s'est inscrit à 159,3 points à fin novembre 1974 (septembre 1966 = 100). Il a ainsi progressé de 1,4 % depuis fin octobre 1974 (157,1) et de 9,0 % par rapport au niveau de fin novembre 1973 (146.1), indique un communiqué de l'OFIAMT.

La moyenne des hausses d'une année à l'autre observées à la fin de chaque mois au cours des onze premiers mois de 1974 a atteint 10,0 %, contre 8,5 % au cours de la même période de l'année passée par rapport à celle de 1972.

Le mouvement ascendant de l'indice général en novembre 1974 s'explique surtout par la prise en considération de la hausse du niveau moyen des loyers intervenue depuis le printemps. Une autre hausse notable par rapport au mois précédent est celle de l'indice de l'alimentation. Ont monté en outre les indices des groupes de dépenses comprenant les boissons et tabacs, les transports et communications ainsi que l'instruction et les divertissements. En revanche, l'indice du chauffage et de l'éclairage accuse une régression.

Bonne vente des vins de Beaune

(ATS) La 114ème vente aux enchères des vins des Hospices de Beaune, l'un des plus célèbres crus de Bourgogne, qui s'est déroulée à Beaune (Côte d'Or), sous la présidence de l'historien français Alain Decaux, a rapporté près de trois millions et demi de francs. Elle portait sur 418 pièces de vin rouge, 72 pièces de vin blanc et 24 feuillettes (de 112 litres) d'eau-de-vie de marc de Bourgogne.

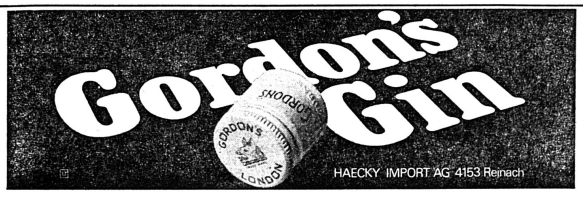
Bien que les chiffres-record de l'année dernière, 871 pièces vendues pour un total de plus de huit millions de francs, n'aient pas été atteints, les grands crus ont conservé tout leur prestige et toute leur valeur. C'est ainsi qu'un «Corton Charlemagne» blanc a égalé le record absolu de 1973 à 30 000 francs la pièce (228 litres) et qu'en rouge, les cuvées «Charlotte Dumay» et «Nicolas Rolin» se sont maintenues aux environs de dix mille francs la pièce. Un meursault blanc «Goureau» a même atteint 57 % de hausse, passant de 7100 francs la pièce en 1973 à 11 100 francs cette année.

Le bateau «Helvétie» sauvé

(ATS) En un an, 535 745 francs ont été récoltés par la Compagnie générale de navigation sur le Léman dans sa campagne de sauvetage du vapeur «Helvétie». Or, il lui fallait 1 500 000 francs pour acquérir les nouvelles machines nécessaires à la rénovation du bateau. Entretemps, le coût de ces machines a encore augmenté. Mais, par chance, la compagnie a pu mettre la main sur une occasion unique, plus exactement, c'est pour bientôt: elle achète pour trois fois moins l'installation propulsive d'un remorqueur à roues, le «Goliath», appartenant à la «Donau - Dampfschiffahrts-Gesellschaft», le remorqueur en question devant être désarmé à la fin de cette année.

Encore en parfait état, les machines ont exactement les caractéristiques requises pour motoriser l'«Helvétie»: deux moteurs Man de 750 CV **chacun** avec deux génératrices d'une puissance de 500 kw, deux moteurs électriques pour entraîner les roues et tous les accessoires.

L'«Helvétie» naviguera encore à la vapeur tout l'été prochain. Son coût actuel d'exploitation le réserve aux services à la demande en automne, il sera retiré du service pour la transformation. Rassurons tout de suite ses amis: les superstructures ne seront pas modifiées et la silhouette du plus beau bateau de nos lacs restera exactement ce qu'elle est.



Ouverture d'un nouvel établissement à Genève

Amat-Carlton: un hôtel de la nouvelle génération

Il y a des hôtels qui deviennent des résidences – et c'est dommage – et il y a des résidences qui deviennent des hôtels – et c'est heureux. Surtout lorsqu'on ne craint pas de prendre le nom de Carlton, une appellation qui n'est pas protégée, mais qui implique qu'on la serve avec toute la noblesse et la dignité voulue. Un gage donc de bons services pour l'Amat-Carlton, le nouvel établissement de l'hôtellerie genevoise sis aux 20, 22 et 24 de la rue Amat.

Le restauration de l'Amat-Carlton et son bar d'ambiance.

Son distingué directeur n'est autre que M. Bernard Grütter, le président de la Société des Hôteliers de Genève et celui de l'Union internationale des anciens élèves d'écoles hôtelières, assisté de sa femme, d'origine allemande, professionnelle de l'hôtellerie elle aussi.

Au cœur de la ville et de l'hôtellerie urbaine

L'Hôtel Amat-Carlton se trouve en plein centre de Genève, à trois minutes à **pied** de la gare, de la poste et du lac. Ce qui ne serait pas particulièrement original pour un hôtel urbain, si cet établissement n'était pas dans un quartier épargné par le bruit, discret et tranquille. De son 7ème étage, on est même en plein ciel... avec vue sur le lac!

«Avec l'Amat-Carlton, déclare M. Grütter, est née une nouvelle génération d'hôtels modernes, fonctionnels, confortables pour hommes d'affaires et touristes.» On retrouve, en effet, ces différents adjectifs pour qualifier tant la conception que l'aménagement du nouvel établissement de 123 chambres, appartements et superstudios. On a su d'ailleurs judicieusement marier les avantages de la résidence aux services complets d'un hôtel de premier rang. Et Amat-Carlton correspond aux exigences nouvelles de la clientèle qui aime se sentir à l'hôtel «comme chez soi».

Chambre et cuisine

Afin d'assurer un confort optimal à la clientèle et de lui permettre de recevoir des amis ou de mijoter des petits plats, chaque chambre ou studio est équipé d'une cuisinette avec four, frigo et vaisselle. La clef de cette mini-cuisine n'est donnée que pour des séjours de longue durée.

Tous les studios offrent une salle de bains, téléphone, la radio, la télévision et, ce qui est plus rare, un balcon. Les murs sont recouverts de moquette, afin d'assurer une bonne isolation contre le bruit. L'ameublement, quant à lui, est avant tout fonctionnel et n'encombrent pas les chambres qui offrent toutes un vaste espace vital, en raison même des objectifs définis dans la politique de l'hôtel-résidence. Certains appartements comportent également un salon-salle à manger; ils sont loués soit à la journée, soit au mois.

Au dernier étage, les studios sont en attique et ne sont pas dénués de charme, ce mot qui désigne si bien ce qui a échappé au rationnel, au fonctionnel et à l'efficacité. Mais qui donne une petite touche ô combien appréciable à l'établissement.

L'Amat-Carlton offre naturellement, grâce à ses 35 collaborateurs, tous les services hôteliers, y compris celui du petit-déjeuner en chambre pour ceux qui le préfèrent au buffet spécial qui attend chaque matin les hôtes de l'établissement. Celui-ci pratique des prix à la journée, tout en offrant des arrangements pour longues durées (sans petit-déjeuner).

Une rôtisserie bien placée

La rôtisserie de l'établissement, qui sert de restaurant d'hôtel et de ville, se veut aux antipodes de la formule «snack-pommes frites». Il s'agit d'un très agréable endroit, d'une capacité de 80 couverts, doté d'un bar et d'une cuisine ouverte sur la salle. Une véritable maison de verre, où officient un chef français, Joël Tissot, et sa jeune brigade! Peut-être a-t-on adopté ce sympathique système en vertu d'une nécessité sans cesse plus impérative: la transparence du marché! Toujours est-il que la rôtisserie de l'Amat-Carlton est fort bien placée, à proximité des bureaux de nombreuses organisations internationales et autres sociétés commerciales et administratives. De plus, un parking souterrain de 50 places est réservé à la clientèle: ce n'est pas le moindre des atouts à Genève.

Réalisé sur deux niveaux, le nouveau restaurant comporte notamment un mur de liège du plus bel effet, ainsi que des mobiles d'éclairage qui, à eux seuls, créent déjà une atmosphère douce et intime. Bien à l'image de la définition que l'Amat-Carlton s'est donné: un hôtel jeune, héritier de la tradition suisse, avec un charme tranquille.

*

Nulle surprise, dès lors, qu'il soit l'établissement choisi pour représenter Genève dans la nouvelle chaîne volontaire suisse qui, à l'enseigne de «Chic-Hôtels», groupe 14 hôtels se caractérisant par «un confort international et un charmant accueil». Une nouvelle génération qui promet!

J. S.

Un studio avec, à droite, une cuisinette entièrement équipée.

Nouvelles vaudoises

Veillée d'armes

A la veille des fêtes de fin d'année, dont on peut dire dès maintenant qu'elles seront très favorables pour les stations de sports d'hiver, l'Association touristique des Alpes vaudoises (ATAV) fait le point. Cette organisation régionale, à côté de l'Office cantonal du tourisme dont nous rendrons compte par ailleurs de l'activité – l'assemblée d'information d'automne venant de se tenir à Lausanne ce dernier lundi – à côté aussi de l'action promotionnelle des stations, contribue à faire mieux connaître cette partie essentielle du patrimoine touristique vaudois.

Aux dires du nouveau président de l'ATAV, M. Olivier Chevallaz, les nuitées totalisées dans l'Est vaudois représentent la moitié de celles enregistrées dans le canton; ce qui est remarquable et qui justifie la volonté de ce groupement de participer activement aux décisions prises à l'échelon supérieur.

La tâche régionale n'est pas aisée; il faut vaincre l'esprit de clocher, surmonter des rivalités inévitables, admettre le plein exercice de la libre-concurrence.

Mais l'époque exige des concentrations d'efforts. Si chaque station doit chercher avant tout à se faire connaître, l'Est vaudois alpin a tout à gagner d'une action conduite sur le plan régional.

La plaquette «les Alpes vaudoises à la carte» est un élément intelligent de cette propagande commune. L'organisation du tourisme réceptif doit aller plus loin, par la coordination des manifestations, l'amélioration des liaisons routières entre les stations afin de permettre aux hôtes de changer d'horizons et de terrains de sports.

Un jour verra sans doute la réalisation d'un abonnement de ski valable dans toutes les Alpes vaudoises. Ce ne sera pas encore cet hiver mais l'idée est en marche.

Les Diablerets à l'heure américaine...

Près de 60 journalistes de ski américains, membres de l'«Eastern Ski Writers Association» viennent de tenir leur assemblée de décembre dans les Alpes suisses. Leur voyage a été mis sur pied par la Swissair et l'Office national suisse du tourisme et l'itinéraire comprenait, outre deux stations de Suisse alémanique, quelques jours aux Diablerets.

La dynamique station vaudoise, qui, par la volonté de son directeur M. Pierre Schwitzguebel, est parvenue à prendre rang parmi les «Grands» du ski helvétique, pourra bénéficier d'une propagande précieuse, et ce d'autant plus que les conditions de neige étaient excellentes durant ce séjour.

...et du cinéma français

La presse précède le cinéma aux Diablerets, puisque c'est là aussi qu'une société de production française tournera ce mois encore d'importantes séquences d'un film mis en scène par Georges Lautner. C'est dire que l'on parlera et reparlera beaucoup de cette station qui monte! jd.

L'Association française des barmen en Suisse

Les Clefs d'Or sont fréquemment les invités de nos hôtels, les chefs de réception parfois, mais les chefs barmen presque jamais!

Et pourtant combien est importante – nous dirions même, essentiel – le rôle des chefs barmen de la grande hôtellerie de tradition dans le domaine des contacts humains! En fait, des hommes comme Rudolf du George V, Georges du Plaza-Athénée, Jules du Carlton de Cannes ont pratiqué les relations publiques bien avant que cette profession ne fût officiellement créée.

Aussi bien, pour réparer en quelque sorte un oubli et pour témoigner de l'estime en laquelle est tenue ici l'Association des barmen, M. Richard A. Lendi avait-il convié en Suisse, pendant le week-end du 6 au 9 décembre, une délégation de 11 membres des chefs barmen de Paris représentant le Prince de Galles, le Claridge, le Grand Hôtel, le Hilton, le Vernet, le Méridien, le Château-Frontenac, le Celtic, le Frantel, le Penta et la Péniche de l'Ile de France.

Les membres de la délégation parisienne, qui étaient accompagnés de leurs épouses, ont d'abord été reçus à l'Hôtel du Rhône par MM. Lendi, Glauser et Souvairan. Ils ont ensuite passé une journée de détente à Crans-Montana, et leur hôte a été M. Jean-Claude Bonvin, propriétaire de l'Hôtel du Golf. Rentrés à Genève, les chefs barmen de Paris ont fait un repas campagnard à l'Auberge de Châteauvieux avant d'être conviés le soir à un dîner d'adieu à l'Hôtel de la Paix, en présence de MM. Vaage, directeur, et Theo Henlé, chef barman du Rhône.

Shorts de Londres s'est installé à Genève

Shorts de Londres, c'est le plus ancien établissement de dégustation de vins de la City puisque existant depuis 302 ans. Cette firme est actuellement propriétaire de 25 pubs et hôtels en Grande-Bretagne. A l'occasion de son 300ème anniversaire, Shorts a franchi résolument le Canal et c'est à Zurich qu'il aménagea son premier pub hors du territoire britannique. L'entreprise vient de franchir maintenant un nouveau pas en s'installant en plein cœur de la vieille ville de Genève.

L'établissement, dans le style traditionnel de la vieille Angleterre est situé sur deux niveaux. De plein pied, c'est le pub proprement dit, avec son imposant comptoir, et, au sous-sol, le restaurant spécialisé dans la cuisine du Royaume-Uni, où le beef est tout particulièrement à l'honneur. Il se dégage de cet ensemble une atmosphère très sympathique et le personnel porte gilet ou jupe longue en tissu écossais.

Une réception inaugurale a été organisée par son directeur, M. Richard Mario Gasser, qui, pendant une vingtaine d'années, a travaillé dans l'hôtellerie aux Antilles, aux Etats-Unis et en Grande-Bretagne. Il a pu s'assurer la collaboration, aux fourneaux de l'établissement, d'un chef réputé, M. René Laurent. Pour la circonstance, deux gardes royaux, ainsi que quelques Ecossais, portant le kilt, avaient été mobilisés pour créer une ambiance typiquement britannique. V.

Les campings s'organisent

(ATS) Réunis en assemblée constitutive à Berne, des propriétaires, gérants et exploitants de terrains de camping de toute la Suisse ont décidé la création d'une «Association suisse des campings – Verband Schweizerische Campingplätze – Associazione dei Campeggi».

Cette nouvelle association a pour buts:

- de grouper les propriétaires et gérants de terrains de camping du pays pour sauvegarder leurs intérêts dans les domaines économiques et sociaux, et dans toutes questions techniques ou touristiques,
- de représenter ses membres auprès des autorités, offices ou associations diverses, ainsi qu'auprès des organisations touristiques de Suisse et de l'étranger,
- d'encourager la collaboration et la collégialité entre ses membres et de défendre leurs intérêts économiques et professionnels,
- de promouvoir la formation professionnelle de ses membres et de leur personnel, de contribuer à l'établissement d'une réglementation adéquate, aux niveaux fédéral et cantonal, des terrains de camping et de caravaning.

Les associations cantonales déjà existantes (Vaud, Valais et Tessin), auxquelles sont venus s'adjoindre les campings groupés en une association de l'Oberland bernois, sont à la base de la création de cette organisation faîtière. De nombreux responsables de campings d'autres régions participaient également à l'assemblée constitutive, laquelle, après avoir adopté les statuts élaborés par un comité provisoire, a élu son comité dont la présidence a été confiée à M. G. Gross.

Echos du Valais

Nouveau guide gastronomique

La revue mensuelle «Treize Etoiles» publie depuis quelques années un supplément gastronomique, une fois l'an. Elle a décidé, en collaboration avec l'Union valaisanne du tourisme et Publicitas, d'éditer séparément ce guide qui est sorti de presse pour la première fois.

Innovation importante, il divise le canton en six régions, toutes axées autour d'une ville, et donne des plans et des détails généraux précis sur l'équipement, le nombre de lits des stations. Par contre, les restaurants et les hôtels n'y figurent qu'à la seule condition de payer cette publicité et c'est la raison pour laquelle la liste n'est pas complète.

Ce premier pas pourra se compléter par la suite et les renseignements qu'il donne sont déjà précieux pour le tourisme.

Pour le prochain cours hôtelier

Le cours pour l'obtention du certificat de capacité hôtelier se donnera du 15 avril au 23 mai à Sierre, si le nombre d'inscriptions est suffisant. Dans le cas contraire, il sera reporté à l'automne. Pour pouvoir suivre ce cours, il faut être en possession du certificat de cafetier-restaurateur valaisan ou d'un diplôme similaire reconnu d'un autre canton. Il faut également réussir les examens préliminaires fixés au 29 janvier 1975 et qui porteront sur la langue maternelle, sur les calculs écrits, la rédaction et notion d'une deuxième langue, la géographie touristique du canton et les notions d'instruction civique.

Une belle cohorte

Sur les 1168 apprentis qui ont reçu leur diplôme de fin d'apprentissage au cours de cérémonies qui se sont déroulées à Sion et à Brigue, il y a 71 cuisiniers, 3 cuisinières et 7 sommeliers. On le voit, la profession de cuisinier est toujours très appréciée et la relève paraît assurée.

Cly

OTV: dans un an, dans trois ans . . .

Certains experts estiment que le tourisme risque de connaître un fléchissement d'une durée approximative de trois ans, mais qu'il s'agit là plutôt d'un temps d'arrêt que d'une situation de crise. C'est ce qu'a relevé le directeur de l'Office du tourisme du canton de Vaud, M. Jean-Jacques Schwarz, lors de l'assemblée d'automne que cet organisme a tenue lundi à Lausanne. Les impératifs de la mise en page et les fêtes de fin d'année nous contraignent à renvoyer le compte-rendu de cette importante assemblée à l'année prochaine...

La loi valaisanne sur le tourisme bientôt devant le Grand Conseil

(ATS) Le Conseil d'Etat du canton du Valais vient de terminer l'élaboration d'une nouvelle loi sur le tourisme laquelle sera soumise au cours des semaines à venir au Grand Conseil. La mise sur pied de ces nouvelles dispositions contenues dans un document d'une vingtaine de pages a été rendue nécessaire à la suite des décisions capitales prises récemment par le Tribunal fédéral en matière de perception de taxes de séjour.

La loi a dû de ce fait supprimer toute discrimination entre propriétaires de chalets ou de résidences secondaires en fait **de taxes.** Tous seront sur le même pied et il n'y aura plus ainsi de traitement de faveur à l'égard même des Valaisans qui ne seront pas domiciliés sur la commune où se trouve leur immeuble.

La loi a dû également limiter les compétences des sociétés de développement chargées de l'encaissement de ces taxes. Ces sociétés seront en quelque sorte assujetties à la commune qui pourra déléguer son pouvoir mais gardera un droit de surveillance en la matière.

Les montants provenant de la taxe de séjour (des millions de francs) ne pourront plus être affectés à des fins publicitaires comme ce fut parfois le cas dans le passé par le canal de l'Union valaisanne du tourisme, mais servir directement à l'agrément des hôtes (constructions de remontées mécaniques, entretien de chemins, manifestations diverses), en plus des frais propres à l'administration.

Quant à l'Union valaisanne du tourisme elle sera davantage subventionnée par l'Etat et recevra les montants provenant d'une taxe d'hébergement, taxe modeste de 10 centimes par nuités mais qui ne sera pas perçue chez les propriétaires de bâtiments mais chez ceux qui logent contre rémunération.

La nouvelle loi sera soumise au peuple l'an prochain, date à laquelle prendra fin le décret d'urgence voté par le Parlement à la suite du verdict rendu par les juges fédéraux.

Grossmutters Rezepte sind Gold wert

Frau Marianne Kaltenbach

serviert zum Jahresende ein mit viel Liebe und etwas Nostalgie zubereitetes Festessen

«Nimm feines Mehl

mache einen Schoppen guten weissen Wein siedend, rühre ihn sorgfältig an das Mehl, dass es keine Knollen gibt, thue 2 Löffel voll Kirschengeist, 2 Eigelb, das zu Schaum geschlagene Weisse der 2 Eier und Zucker nach Belieben dazu, schäle gute, saure Aepfel, schneide sie in 2 oder 4 Theile, indem Du das Kernhaus und die Butzen sorgfältig entfernst, tunke die Aepfel in den Teig, der nicht viel dünner als ein Spatzenteig sein darf, backe sie langsam im Schmalz und bestreue sie warm mit Zucker und Zimmt oder brenne den darauf gestreuten Zucker mit einem glühenden Schäufelchen.»

So lautet das gemütliche Grossmutterrezept für Apfelküchlein. Wer es liest, bekommt Lust auf diese Süssspeise, die nun da und dort wieder zu Ehren kommt. Die vielzitierte Nostalgiewelle reicht eben bis in die Küche. Haben wir in den letzten Jahren mit Vorliebe Grillfleisch gegessen, so wenden wir uns heute wieder vermehrt den guten, alten Gerichten unserer Grossmütter zu. Wir schwärmen vom stundenlang schmorenden Voressen mit dunkler, sämiger Sauce, erklären Geschnetzeltes oder Hackbraten zu unserem Lieblingsgericht und fahren kilometerweit für Kutteln oder Schweinsfüsse. Dieser grossmütterliche Küchenzettel passt aber auch in unsere Zeit, sind wir doch oft gezwungen, unser Augenmerk wieder vermehrt auf etwas billigere Fleischstücke zu richten. Ausserdem ergeben Fleischgerichte mit längeren Kochzeiten herrliche Saucen. Und Saucenliebhaber werden mit Freuden – wie zu Kinderzeiten – einen Krater in den Kartoffelstock bohren, um ihn mit Sauce zu füllen.

Das Heimweh nach der guten, alten Zeit

hat auch auf das Restaurant übergegriffen. Gewitzte Restaurantmanager oder Wirte haben es bereits «erlickt», dass Gerichte wie «Blanquette de veau», pochiertes Huhn mit Reis, Sauerbraten, Frikassée oder Krautwickel erfolgreiche Zugpferde sind. Wehe ihnen, wenn aber diese Hausspezialitäten nur den vielversprechenden Hinweis auf «Grossmutters Rezeptbuch» tragen und den Vorstellungen des Gastes nicht entsprechen! Leider allzuoft werden ganz alltägliche Gerichte auf der Menükarte mit Fantasienamen versehen, damit sie an die Nostalgie des Gastes appellieren. Die Enttäuschung ist dann doppelt gross, und die Küche wird sicher einen schwarzen Fleck in ihr Reinheft bekommen. Denn der Gast, der Grossmutterrezepte liebt, weiss auch, wie sie schmecken müssen. Er merkt es, wenn ein gewöhnliches Voressen im Mikrowellenherd aufbereitet und nur mit einer stereotypen Garnitur versehen wird.

Was ist ein wirkliches Grossmuttergericht?

Diese Frage muss man sich stellen, bevor man die Karte in diesem Sinne auffrisiert. Ein Grossmutterrezept muss echt sein, wenn es Bestand haben soll. Es braucht nicht nur Können für die Zubereitung, sondern auch Freude am Kochen. Auch die verwendeten Zutaten sollten reell sein und dem Originalrezept entsprechen. Zu verantworten ist höchstens eine Reduktion des Fettgehaltes, damit es nicht gar zu üppig wird.

Wo findet man Rezepte aus Grossmutters Rezeptbuch?

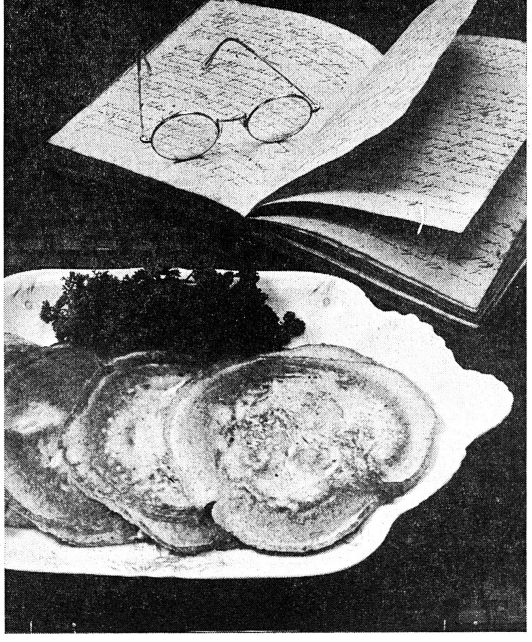
Meistens in der eigenen Familie oder im Freundeskreis oder natürlich in älteren Kochbüchern aus dem 19. Jahrhundert, mit denen die Weiblichkeit der damaligen Zeit beglückt wurde. Daneben in der klassischen Küche unserer Nachbarländer oder, was wir allzu gerne vergessen, im Repertoire unserer Schweizer Spezialitäten. Ein Urner Häfelichabis, eine Potée vaudoise oder Desserts wie die Aargauer Rüeblitorte finden immer Anklang bei Gästen, die Schnitzel und Pommes frites, Currygerichte oder Fruchtsalat satt haben.

Wichtig ist natürlich, dass man diese Grossmutterrezepte darauf untersucht, ob ihre Zubereitung für die Küche tragbar ist. – Allerdings – wer die Wahl hat, hat die Qual! Es gibt so viele dieser Spezialitäten, die etwas längere Kochzeiten oder das Wiederaufwärmen ertragen, dass dies eigentlich kein Problem sein sollte.

Um herauszufinden, ob, wann und warum der Einsatz von Grossmutterrezepten für das Restaurant interessant ist, habe ich mich mit einigen erfolgreichen Fachleuten in grossen und kleinen Betrieben über dieses Thema unterhalten:

Grossmütterlicher Erfolg im Grossbetrieb

Herr Mahler, Direktor der zentralen Produktions- und Verkaufsplanung bei der Zentralverwaltung Mövenpick, meint dazu folgendes: «Das Mövenpick hat mit Grossmutterrezepten schon verschiedentlich erfolgreiche Versuche gemacht. Die Gäste lieben diese zum Teil währschaften Gerichte, vor allem aber die Desserts aus der guten, alten Zeit, wie verschiedene Strudel, Apfelcharlotten, Savarin, Reispudding, Bratäpfel, Flamri, echte Cremen und Apfelküchlein. Für den Betrieb dürfen aber solche Gerichte nicht zur Belastung werden. Gerade bei den Desserts braucht es für die Zubereitung einen Fachmann, denn ein Koch hat in diesem Fach meistens zu wenig Uebung. Grossmuttergerichte müssen kunstgerecht zubereitet werden, sonst merkt es der Gast und ist enttäuscht. Wenn man diese Bedingung nicht erfüllen kann, sollte man lieber auf das Angebot solcher Spezialitäten verzichten.»



Echte Tradition

Frau Galliker vom Wirtshaus Galliker, Luzern, verwöhnt ihre Stammgäste mit hausgemachten Gerichten. Sie führt persönlich das Zepter in der Küche und kennt sich auf diesem Gebiet besonders gut aus. Die normale Karte enthält bereits Gerichte wie Pot-au-feu, Kutteln, Kalbskopf und hausgemachten Apfelkuchen. Je nach Saison gibt es ausserdem Wildgerichte nach alten Rezepten, traditionelle Fastenspeisen oder gar eine Martinigans. Eingeweihte fragen vor dem Konsultieren der Karte immer: «Was gits hüt Spezielles?» Das «Spezielle» kann Schweinspfeffer, geschmorter Rinds- oder Schweinsbraten, Schnitz und Drunder, eine Chässuppe oder ein richtig bodenständiges Voressen sein. Auch die Desserts sind immer hausgemacht: Früchtekuchen nach Saison und, wenn man Glück hat, Oepfelchüechli oder eine feine hausgemachte Creme. Die Grossmutterrezepte von Frau Galliker stammen bereits aus der Küche ihrer Schwiegermutter, die wiederum viele Gerichte von einer treuen, alten Köchin übernommen hatte. Sie werden heute noch nach den gleichen Rezepten wie damals zubereitet. Als einzigen Nachteil dieser Gerichte nennt Frau Galliker nur die Planung. «Man weiss nie, wieviel Braten man zubereiten soll. Sehen Sie, heute an einem Montag habe ich 5 kg Rindsbraten gekocht, ich hätte das Doppelte brauchen können. Aber meistens handelt es sich bei den Grossmutterrezepten um Gerichte, die man bis zum nächsten Tag aufbewahren kann, oder sonst essen wir sie noch so gerne selbst.»

Vom Erfolg kann man sich mit Leichtigkeit selbst überzeugen, muss man doch immer im voraus einen Tisch bestellen, wenn man im «Galliker» essen will, und zwar tagaus, tagein, am Montag genau so wie am Samstag. Als Gäste trifft man dort vorwiegend Feinschmecker und Leute, die das «Chichi» – das modische Getue – satt haben. Alle sind sich darüber einig: Frau Gallikers Küche passt in die alte, schöne, zum Glück noch nie umgebaute Wirtschaft.

Den Gourmet beim Krautwickel packen

Herr Buholzer, Restaurant «Old Swiss House», Luzern, sucht jedes Jahr wieder nach einigen «Schlagern» für seine Speisekarte. Einmal sind es «Côtes de porc à la grand-mère», dann einfaches Siedfleisch oder Krautwickel. Auch er meint, dass viele verwöhnte Gäste solche Gerichte besonders gerne mögen. Ein grosser Erfolg ist auch seine zur Tradition gewordene «Metzgete» im Spätherbst. Zu diesem Anlass serviert er seinen Gästen hausgemachte Würste in einer Qualität, die weit und breit nicht mehr zu finden ist, dazu Schlachtplatte mit erstklassigen Rippli, Speck, gekonnt zubereitetes Sauerkraut, Kartoffelstock und Apfelmus. Als Abschluss gibt es natürlich Oepfelchüechli und, wenn man ihn gerne hat, einen zünftigen Luzerner Kafi. Es ist erstaunlich zu sehen, dass diese Art von Gerichten gerade in diesem überaus gepflegten Restaurant besonders erfolgreich sind.

Gschwellti à la carte

In Oerlikon hat Herr Schläpfer, Besitzer der «Schlapferstube» unter dem Namen «Jackys Buurestube» so etwas wie eine bescheidenere Filiale aufgemacht. Er bietet dort seinen Gästen, die sehr oft von der benachbarten Industrie mit Geschäftsfreunden zum Essen kommen, lauter hausgemachte Spezialitäten. Unter anderem köstliches Siedfleisch mit echter Bouillon und in der eigenen Küche hergestellten Beilagen. Dann gibt es frische «Gschwellti» mit einer ausgezeichneten Käseplatte. Auf die Frage, wie es denn möglich sei, im Restaurant wirklich frisch gekochte Kartoffeln zu servieren, verriet uns Frau Schläpfer das Geheimnis: Die Kartoffeln werden portionenweise bei jeder Bestellung ganz schnell in einem kleinen Haushaltdampfkochtopf gekocht! Ein solches Detail hört sich vielleicht ein bisschen seltsam an und wird wahrscheinlich bei verschiedenen Küchenchefs ein mitleidiges Lächeln bewirken. Aber der Ruf dieses Restaurants ist gerade wegen solcher Kleinigkeiten hervorragend, und es scheint, dass sich diese Kleinarbeit ohne allzu grosse Schwierigkeiten bewältigen lässt.

Meine Begleiterin, eine bekannte Redaktorin einer Frauenzeitschrift, brach in Begeisterung aus, als sie auf der Karte Griesspudding mit Zwetschgenkompott entdeckte, und der Generaldirektor eines Grosskonzerns sagte ebenso spontan: «Hier kann man wirklich noch gut essen. Wenn ich denke, was man sonst sehr oft bekommt und wieviel man dafür bezahlen muss!»

So gut wie bei der Nonna...

Frau Piccoli im Restaurant Accademia, Zürich, schreitet jeden Mittag mit ihrem Buffetwagen wie eine Königin durch das Lokal. Majestätisch schneidet sie für ihre Kunden wohldimensionierte Tranchen ab, vom herrlichen hausgemachten Braten an nicht minder herrlichen italienischen Saucen «alla nonna», von den verschiedenen Fleischsorten des Bollito misto, oder sie serviert mit Grandezza ausgezeichnete Spezialitäten aus der südlichen Grossmutterküche. Wer dies einmal entdeckt hat, richtet es so oft wie möglich ein, am Mittag bei ihr zu speisen. Die relativ hohen Preise werden in Kauf genommen, denn das Essen ist dafür einmalig, so richtig wie bei der «nonna» in Italien. Frau Piccoli weiss dies seit vielen Jahren, und sie würde nie daran denken, dieses System aufzugeben. Aber eben, es steht und fällt mit der Zubereitung und der Allgegenwart der Besitzerin. Wohl ist dieses Lokal ein gutgeführtes italienisches Spezialitätenrestaurant, aber das, was mittags auf dem Wagen serviert wird, sind nicht nur gute Spezialitäten wie jene auf der Karte, sondern noch mehr. Man spürt die Liebe, mit der sie zubereitet wurden.

Wo man sich dazu inspirieren kann

Bernerisches Koch-Büchlein

Wer Freude hat an alten Rezepten, kann sich die hübsche Faksimile-Ausgabe dieses Büchleins besorgen. Allerdings muss dazu gesagt werden, dass die meisten Rezepte heute nicht mehr in ihrer ursprünglichen Form anwendbar sind. Andere muss man zuerst ausprobieren und für heutige Begriffe umarbeiten. Aber es ist vieles drin, was unser Repertoire wieder bereichern kann. Bereits beim Durchblättern fällt einem dies und jenes wieder ein, was einfach in Vergessenheit geraten ist. Vor allem originell sind die Süssspeisen, zum Beispiel das Seidenmüslein oder die Sträublein, alles Gerichte, die wieder sehr «en vogue» sind. Aber eben, wer sich an solche Dinge wagen will, braucht Zeit, Freude und Liebe zum Kochen und Pröbeln.
(Benteli-Verlag, Bern 1970)

Grossmutters Rezepte – modern gekocht

Dieses Buch, von Gerhart Eckert verfasst, vermittelt über 100 Rezepte aus der guten alten Zeit, die von Inge Eckert alle ausprobiert und der modernen Küche zeitgemäss ans Herz gelegt werden. Die meisten Rezepte sind denn auch in zwei Fassungen aufgeführt: einmal als Originalrezept und dann angepasst an unsere Zeit. Ab und zu kommen scheinbar auch noch exotische und amerikanische Grossmütter zum Wort, zum Beispiel bei der Currysuppe, der Cocosnuss-Suppe und der amerikanischen Austernsuppe. Diese Rezepte sind vielleicht nicht gerade für unsere Speisekarten geeignet. Die Auswahl ist recht gross und reicht von Vorspeisen und Suppen über Haupt- und Eintopfgerichte bis zu köstlichen Süssspeisen.
(Bertelsmann Ratgeberverlag)

«Evergreen»-Kartoffelgerichte

Die Kartoffel ist genau das geblieben, was sie schon zu Grossmutters Zeiten war: gut, gesund und billig. Nur wir haben uns geändert; vor lauter Sorgen um die schlanke Linie glauben wir, die braune Knolle meiden zu müssen. Ganz zu unrecht, denn bei Kalorienvergleichen schneidet die Kartoffel immer gut ab. Es wäre vernünftiger, sich bei Süssigkeiten und Mehlspeisen Mässigung aufzuerlegen... Kein Nahrungsmittel eignet sich ausserdem so gut für die Zubereitung von echten Grossmutterrezepten wie die Kartoffel. Wie gut diese schmecken, wissen vor allem Männer, die den Köstlichkeiten aus Mutters oder Grossmutters Küche nachtrauern. Welch ein Fest, wenn es Aprikosenknödel gab und man so viele essen durfte, bis der Magen kugelrund war! Und die herrlichen Kartoffelpuffer sind auch unvergessen. Mit der Rezeptkartenserie, die 12 Spezialitäten aus Grossmutters Küche umfasst, kann auch die Restaurantkarte bereichert werden. Zur grossen Freude vieler Gäste! Die Rezepte sind ausprobiert und für Grosskücken sicher adaptierbar. Teilweise können auch halbfertige Kartoffelprodukte dafür Verwendung finden, sind doch viele dieser Gerichte auf der Basis von Kartoffelstock aufgebaut. Zu beziehen bei der Schweizerischen Kartoffelkommission, 3186 Düdingen (Preis Fr. 1.–).

Vieilles Recettes... Cuisine d'aujourd'hui

Auch in Frankreich liebt man neben der klassischen Küche jene der Grossmütter. So sind doch die wenigen Restaurants, die noch von einer «Mère» geführt werden, wieder ganz besonders gefragt. Elisabeth Lange hat Rezepte aus alten Küchen modernisiert und vermittelt dazu aber immer noch den besonderen Tip der Grossmütter, der das Gericht durch ein gewisses Detail zu etwas Besonderem macht. Auch betont sie mit Recht, dass die Qualität der Zutaten sehr wichtig ist. Die beschriebenen Rezepte sind denkbar einfach, und ich könnte mir vorstellen, dass sie sich gerade deshalb für Grossbetriebe eignen. Also, wer sich von dieser Seite inspirieren möchte, findet in dieser Sammlung ohne Zweifel vieles, was seine Gäste mit Begeisterung aufnehmen werden.
(Editions Arts & Voyages, Diffusion Gamma)

Le carnet d'Anna

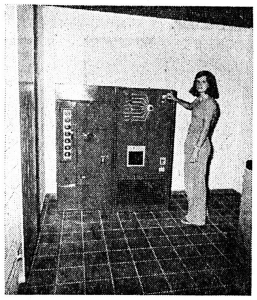
Ein hübsch gestaltetes Büchlein von E. de Pomiane, welches Rezepte einer Köchin aus Grossmutters Zeiten wiedergibt, mit allen ihren Anmerkungen und einfachen, fast naiven Tips, die man natürlich mehr als Unterhaltung aufnehmen soll. Immerhin enthält dieses kleine, hübsche Werk ganz interessante Grossmutterrezepte wie Œufs brouillés au boudin», «Omelette du Curé», «Boeuf mariné» und «Blanquette d'agneau» sowie klassische französische Rezepte, die aber «à la grand-mère» zubereitet werden.
(Ed. Calman Lévy)

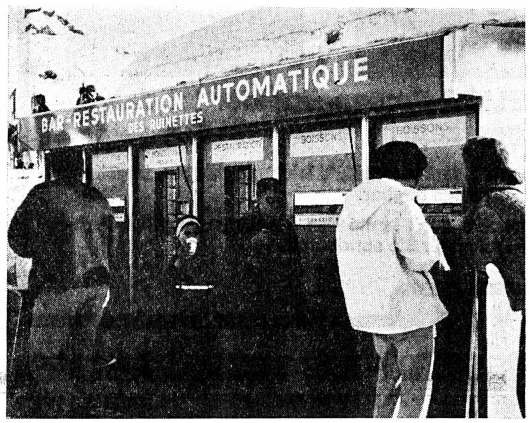
Verkaufen mit Automaten

W. E. Batt, Dipl.-Ing. SIA, Rothrist

Wenn wir heute über Automaten sprechen, so soll keineswegs ein vollautomatisiertes Hotel propagiert werden und auch kein Automaten-Restaurant. Aber wir dürfen Automaten aller Art als Verkaufshilfe auch nicht von vornherein ablehnen, als nicht zum Standard passend beiseiteschieben. Wir müssen uns informieren, die Möglichkeiten eines Einsatzes von allen Seiten beleuchten, um dann das Bestmögliche für unseren Betrieb einzusetzen. Verkaufsautomaten sollten wir als Ergänzung unseres Angebots betrachten und sie vor allem überall dort einsetzen, wo aus irgendeinem Grund die bisherige Personalbedienung nicht wirtschaftlich anwendbar ist. Automaten brauchen keineswegs den Service zu mindern. Im Gegenteil, in den meisten Fällen erweitern sie doch unsere Leistungen.

1 Rechts Warmgetränke-, links Kaltgetränkeflaschen-Automaten als zusätzliches Angebot auf dem Zimmerkorridor im Motel Bad Muntelier.





2 Automatenstation im Skigebiet «des Ruinettes», Verbier, auf 2530 m Höhe (Firma Selecta, Murten).

Zigarettenautomaten

sind wohl die heute weitverbreitetsten Geräte. Sie entlasten einmal das Servierpersonal. Zum andern kann sich der Raucher jederzeit bedienen, auch wenn die Bedienung übermässig belastet ist. Zudem ist ein Verkauf auch zu den Zeiten möglich, an denen die Restauration geschlossen ist. Man sollte also die Standortwahl für Zigarettenautomaten genau überdenken, damit der Hotelgast praktisch jederzeit seine heissgeliebte Ware kaufen kann. Damit erreiche ich eine Verkaufsdauer von 24 Stunden, was mit Bedienung nie möglich wäre.

Diese Automaten haben in wenigen Jahren auch eine bemerkenswerte konstruktive Entwicklung durchgemacht. Früher musste alles auf einen Einheitspreis ausgerichtet sein, die Packungen waren wegen der unterschiedlichen Preise verschieden gefüllt. Es brauchte also spezielle Automatenpacks. Und bei Preisänderungen waren komplizierte Manipulationen erforderlich. Heute kann jede Sorte = jeder Schacht separat auf seinen Preis eingestellt und auch sehr einfach umgestellt werden. Der Kunde braucht oft nicht mehr ganz bestimmte Münzen in bestimmter Folge einzuwerfen, sondern es kann die Summe mit z. B. vier verschiedenen Münzsorten in beliebiger Anzahl bis zum erforderlichen Preis bezahlt werden.

3 Captain-Service-Bar als Verkaufsautomat mit automatischer Entnahmeanzeige bei der Reception im Hilton-Airport-Hotel Kloten (Coruso AG, Zürich).

Auch Restgeld-Rückgeber sind heute schon vielfach eingebaut. Und auch das Sortieren der eingeworfenen Geldstücke übernimmt manchmal schon der Automat.

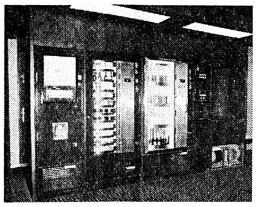
Getränkeautomaten

kennen wir vor allem von Büros der Industrie und der Verwaltung her. Aber auch in Hotels und Gaststätten findet man sie immer häufiger. Hier wie dort werden sie aber hauptsächlich als Ergänzung und für Zwischenverpflegung eingesetzt. In den USA zum Beispiel befinden sich in fast allen Hotels auf den Etagenkorridoren oder nahe dabei solche Automaten. Diese Einrichtungen schmälern den Umsatz in den Restaurants und Bars keineswegs, sie ergänzen das Getränkeangebot nur in einzelnen Raumbereichen und in restaurantlosen Zeiten. Wer oft sehr früh aus dem Hotel gehen muss, bevor der Frühstücksdienst beginnt, weiss den Wert des Automatenkaffees zu schätzen. Und wer hätte nicht schon einmal nachts Durst bekommen? Da helfen nur Automaten.

Aber auch abseits gelegene Räume und Orte, wo man sich kaum in voller, korrekter Bekleidung aufhält, sind für die Aufstellung von Getränkeautomaten prädestiniert. Vor allem dann, wenn keine kurze, direkte Verbindung zu Restaurant oder Bar besteht. Wir denken hier zum Beispiel an das Schwimmbecken, ans Hallenbad, an Fitness-Zentrum und Kegelbahn, an Solarium, Dachterrasse oder Park.

Automaten können teilweise einen Kiosk ersetzen und sind auch in Konferenzsektoren gut einsetzbar. Hauptgedanke ist immer die Frage: Wo kann ein Bedarf entstehen, der gross genug ist, um ihn erfüllen zu müssen, – der aber mit der bestehenden Organisation nicht wirtschaftlich gedeckt werden kann.

Getränkeautomaten gibt es einmal für Warmgetränke, also für Kaffee, Tee, Milchmischgetränke und auch für Bouillon. Auch hier ist in wenigen Jahren viel Neues auf den Markt gekommen. Neben den bekannten Instant-Getränken werden eine Reihe von Filterkaffee-Frischbrühautomaten angeboten, die frischgemahlenen Kaffee oder echten Tee für jeden Becher frisch zubereiten. Auch Geräte mit eingebauter Kaffeemühle werden schon angeboten, und einige Apparate stellen neben Filterkaffee auch Espresso her.



4 Automatenbatterie auf der Etage des Hotels Nova-Park Zürich mit Kaffee-, Trommel-, Kaltgetränk in Flaschen-, Geldwechsel- und Schuhputzautomat (AVAG Betriebsverpflegung AG, Zürich)

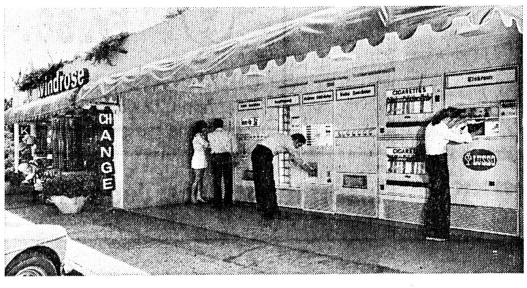
Bei Kaltgetränken unterscheiden wir Automaten für die becherweise Abgabe und für den Verkauf fertiger Flaschen oder Dosen. Beide sind mit oder ohne Kühlung zu haben.

Becherautomaten haben sich den in unseren Ausgabebuffets bewährten Systemen angeglichen, das heisst man kann Verkaufsautomaten nach dem Premix- und solche nach dem Postmix-Verfahren einsetzen. Das bedeutet wie schon beim Kaffee einen Qualitätsanstieg auf die Stufe der auch in den Restaurants abgegebenen Getränke.

Dass Kombinationen verschiedenster Art innerhalb eines einzigen Geräts möglich sind, beweisen die reichhaltigen Sortimente der Automatenfirmen. Sie bieten Einzelapparate an, die sowohl Warmgetränke als auch Kaltgetränke abgeben könnnen, z. B. Filterkaffee in mehreren Varianten und Postmix-Getränke.

Trommelautomaten

sind kleine Verkaufsläden, in denen verpackte Waren praktisch aller Art offeriert werden können. Je nach der Konstruktion und dem Trommelinhalt muss allerdings die Paketgrösse vorberechnet werden. Zumeist werden hier Süsswaren verkauft, aber auch Snacks, Milch, Joghurt, Salate, Desserts, Sandwiches und ganze Convenience-Menüs finden darin Platz. Bei Bedarf sind solche Anlagen natürlich auch mit Kühlung erhältlich. Und in Verbindung mit einem bereitstehenden Mikrowellengerät können warme Speisen ab Automat verkauft werden. Wo solche Automaten zum Einsatz kommen sollen, muss natürlich genau abgeklärt werden. In den meisten Fällen werden sie wohl Bestandteil einer ganzen Automatenbatterie sein, die nebeneinander ein grosses Angebot aufweisen. Autobahnraststätten sind oft damit ausgerüstet, um ganz besonders eilige Gäste bedienen zu können, und um nachts einen gewissen Service aufrecht zu erhalten. Aber auch an Skipisten und an einigen Orten des Ferien-Reiseverkehrs, an Aussichtspunkten, Raststellen usw., wo sich kein bedienter Verkaufsstand lohnt oder wo Automaten als personalsparender Zusatz für Kioske angesehen werden, finden wir schon Automatenbatterien.



5 Automaten-Aussenstation an der Raststätte «Windrose» in Gunzgen-Süd der N 1 (Firma Selecta)

Wo mehrere Automaten stehen, sollte auch ein Geldwechselautomat vorhanden sein. Nicht alle Geräte sind, wie bei den modernen Zigarettenapparaten, mit Wechsel- und Rückgabevorrichtung ausgestattet.

Dienstleistungsautomaten

werden nur teilweise als Verkaufshilfen angesehen. Zum Teil gehören diese Leistungen direkt zu unseren Betrieben, die wir nur vom manuellen auf den automatischen Sektor verlagern. Hierzu zählen z. B. die Schuhputzgeräte, die Seifenspender in den Toiletten, die Handtuchrollen und Papiertuchspender.

Aber auch auf dem Unterhaltungssektor sind wir doch schon stark automatisiert. Wie gerne vertreibt man sich die Zeit bei Schlechtwetter mit den verschiedenen Spielautomaten. Immer neue, immer einfallsreichere Spiele kommen auf den Markt, die sich teilweise grosser Beliebtheit erfreuen. Denken Sie doch einmal an Ihre «kleinen» Gäste! Und auch Musik strömt heute überall aus Automaten.

Nicht überall ist alles angebracht. Man muss vor einer Anschaffung genau überlegen, welcher Bedarf an welchem Ort gedeckt werden soll. Und dann, womit der beste Effekt zu erzielen ist. Dabei müssen alle «Nebenerscheinungen» mit berücksichtigt werden. Wenn Sie z. B. Getränke in Original-Flaschen oder -Dosen anbieten, muss auch gut sichtbar und bequem erreichbar die Deponie des Leergutes ermöglicht sein. Und Plastikbecher und Verpackungsmaterial sollen doch auch nicht frei in der Gegend herumliegen.

Und verfallen Sie ja nicht in den Irrtum, dass ein Automat alles automatisch selbst erledigt. Er muss nachgefüllt werden, er muss gepflegt, gereinigt und gewartet werden. Da lohnt sich oft die Ueberlegung, ob man das Gerät kaufen und in eigener Regie betreiben soll, oder ob man sich einer Operating-Organisation anschliesst, die alle diese Arbeiten übernimmt. Der Aufsteller wird dann je nach dem Verkaufserfolg am Erlös beteiligt.

Automaten können eine gute Verkaufshilfe sein. Wenn man sie gezielt und überlegt einsetzt.

6 Kaltgetränke-, Ansichtskarten- und Schuhputzautomat im Treppenhaus des Hotels Bad Ramsach.

Beim SHV-Dokumentationsdienst sind als Lieferantenadressen eingetragen:

Verkaufsautomaten

Avag AG
Birmensdorferstrasse 101
8000 Zürich
01/35 74 44

Bürke & Co.
Berneggstrasse 25/27
9000 St. Gallen
071/22 83 83

Coruso AG
Münchhaldenstrasse 7
8034 Zürich
01/55 08 08

Gisi-Automatic AG
5610 Wohlen
057/6 21 71

Schweri AG
Ob. Hauptgasse 78
3601 Thun
033/2 28 00

Unifontes AG
Mineralquellen Verkaufsges.
Verkaufsdirektion Eglisau
8193 Eglisau
01/96 37 73

Weber & Cie AG
Förrlibuckstr. 220
8037 Zürich
01/44 50 60

Neue Erzeugnisse

Verstärkung für Sitzmöbelgestelle

Mit der Entwicklung der sogenannten Waso-Ecke wurde einem seit langem bestehenden Wunsch nach einer Eckverstärkung aus Holz, die sich auf einfachste Weise montieren lässt und sowohl für die Reparatur als auch für das anspruchsvollere Sitzmöbelgestell geeignet ist, entsprochen. Daueruntersuchungen haben ergeben, dass auch bei antiken Sitzmöbelgestellen, die oft rauhe Zargeninnenflächen aufweisen, Dauerstabilität erreicht werden kann.

Die Möglichkeit zum Verstellen des Winkels ist raffiniert kombiniert. Durch die Ueberschiebung von zwei Langholzschenkeln erhält man eine Ueberkreuzung, die nach vorheriger Leimangabe mittels einer Kugelschraube zusammengepresst werden kann. Letztere ist nur soweit zu lösen, bis mit einem Furnier- oder Kartonstreifen Leim eingeführt werden kann. Die beiden Schenkel werden also nicht demontiert.

Das Loch in der Kugelschraube dient zur diagonalen Anziehung des Gestellbeines. Dadurch entsteht auf die ganze Verbindung eine Presswirkung, die selbst dem Schaukeln mit Sitzmöbeln widersteht.

Die Wasko-Ecke ist daher besonders für den Polsterer geeignet. Er kann diese Verstärkung bei Reparaturarbeiten auf einfachste Weise selbst einsetzen. Bei einem losen Bein ist Tuch und Gurt örtlich nur leicht zu lösen, bis mit der Eckverstärkung eingefahren werden kann. Die beiden Schenkel werden dann mit Zwingen an die Zargen gepresst. Dank der Langholzstruktur erübrigt sich das seitliche Verschrauben. Selbst von Hilfskräften ist diese Arbeit auszuführen. Ganze Hoteleinrichtungen werden heute auf diese Weise verstärkt.

Die Ecken sind auch für alle Sitzmöbel mit geschweiften Stilgestellen vorrätig. Spezielle Ausschweifungen werden nach der eingesandten Schablone vorgenommen. Weitere Auskünfte und Bezug durch Walter Sollberger, 3012 Bern (Schweiz), Bühlstr. 27a und 35. -rz-

Neuer Handtuch-Automat

Die Firma Steiner in Lausanne hat ein neues Modell ihrer kontinuierlichen Stoffhandtuch-Automaten auf den Markt gebracht. Der neue Visiomatic besteht teilweise aus transparentem Polykarbonat, so dass die Handtuchverbraucher sehen können, wieviel von der Rolle noch vorhanden ist und Ersatz anfordern, bevor die Versorgung ausfällt. Der Automat wurde auch im Hinblick auf ein besseres Aussehen neugestaltet.

Der Automat hat die Masse 305 x 370 x 230 mm und fasst eine Stoffhandtuchrolle von 41 m. Der Handtuchzug misst 22 cm und wird von einem einstellbaren Zeitstopp gesteuert. Der benutzte Teil der Rolle wird im Spender wieder automatisch aufgerollt. In der oberen Hälfte des Automaten aus weissem, emailliertem Stahl befinden sich der Mechanismus und die gebrauchte Handtuchrolle. Das Spenderunterteil aus transparentem Polykarbonat ist rauchgetönt und dient der visuellen Ueberwachung. Der Automat ist abschliessbar.

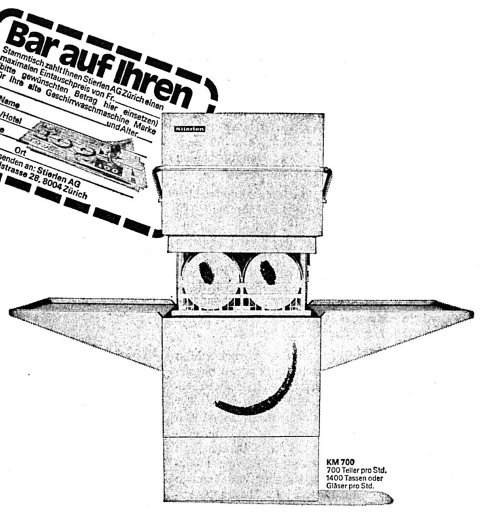
The new way

No hotel-keeper likes it to see his guests disappear after supper to spend time and money for entertainment outside his own hotel. Your guests like to go to places where they can relax and where an interesting show or modern music is being produced. Ask the young team of Mülek about the possibilities to keep the guests at your place – in your own hotel, to make it worth spending the late evening there.

Telefon (01) 814 12 62

MÜLEK

Müller Elektronik
Schaffhauserstrasse 161
8302 Kloten



Für Ihre alte...

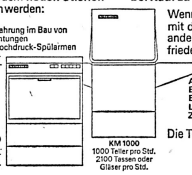
...Geschirrwaschmaschine zahlen wir Ihnen einen maximalen Eintauschpreis. Je nach Marke, Alter und Zustand der Maschine. Sofort bar auf den Stammtisch. Profitieren Sie von dieser einmaligen Eintauschaktion der Stierlen AG Zürich, der neuen Tochter einer der grössten Grossküchenhersteller Europas.

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

- 2 Jahre Garantie-Service
- Modernste Technik dank über 40jähriger Erfahrung im Bau von Geschirrwaschmaschinen und Kücheneinrichtungen
- Einwandfreie Sauberkeit dank rotierenden Hochdruck-Spülarmen
- Überlange Lebensdauer und absolute Säurebeständigkeit dank totaler Chromnickelstahl-Konstruktion
- Anspruchslose Bedienung dank narrensicherer Vollautomatik
- Überdurchschnittliches Leistungsvermögen bei geringen Kosten
- «Alles-inbegriffen»-Montage
- 7teiliges Korbsortiment inbegriffen

- Anbaubarer Zu- und Ablauftisch in verschiedenen Standardlängen
- Weitere Normtische zu sehr vorteilhaften Preisen
- Absolute Hygiene
- Besonders günstiger Verkaufspreis dank Direktlieferung ab werkseigener Generalvertretung
- Auch im Leasing erhältlich
- Auch in Probemiete erhältlich

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



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

Hier sind einige:
Arosa: Hotel Tschuggen, Herr Wyssmann, Tel. 081 311431
Bern: Weltpostverein, Herr Meier, Tel. 031 43 2211
Bülach: Konditorei Klaus, Herr Klaus, Tel. 01 96 07 44
Lugano: Hotel Beha, Herr Dietschi, Tel. 091 541331
Zürich: Hotel Baur au Lac, Herr Malacarnet, Tel. 01 231650

Die Telephonkosten vergüten wir Ihnen gerne.

Stierlen

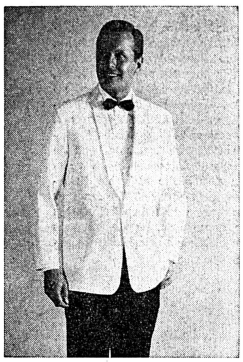
Stierlen AG, Schöntalstrasse 28, 8004 Zürich, Telefon (01) 23 96 55

TEXTIL-INFORMATION FÜR DIE HOTELLERIE PFEIFFER + CIE

Ihre Angestellten sind

Ihre besten Verbindungsleute

Der erste Blick der Gäste fällt auf die äussere Erscheinung Ihrer Mitarbeiter.



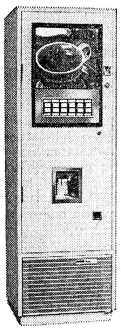
ANGELICA-Personalkleider ist das Erfolgsrezept:

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

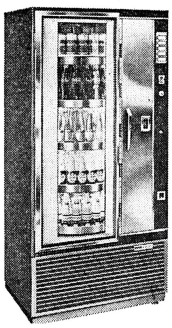
Verlangen Sie noch heute den 84seitigen Angelica-Farbkatalog. Er liegt für Sie abrufbereit.

DER PFEIFFER – IHR TEXTILPARTNER

8753 MOLLIS TEL. 058 34 11 64



Verpflegung rund um die Uhr



mit:
Bohnenkaffee-Automaten,
Heiss- und Kaltgetränke-Automaten,
Flaschen- und Dosenautomaten,
Verpflegungs-Automaten,
Waren-Automaten,
Geldwechsel-Automaten.

Kundendienst in der ganzen Schweiz.

Verlangen Sie eine kostenlose und unverbindliche Beratung.

Avag Betriebsverpflegung

Bahnhaldenstrasse 12
8052 Zürich
Telefon (01) 50 24 11

NAPOLITAINS

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

Fr. 56.– franko Domizil

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

Inseratenschluss: Jeden Freitag morgen um 11 Uhr

Kreis AG

Allen unseren Geschäftsfreunden entbieten wir die herzlichsten Wünsche für ein frohes Weihnachtsfest und ein glückliches neues Jahr

Egon Kreis
Kreis AG
Spezialist für Verpflegungstechnik
Zürcherstrasse 204
9014 St. Gallen

Tecnhotel et Bibe 74

Invitée par les organisateurs de Tecnhotel et Bibe, à Gênes, et gentiment reçue par leur représentant, Dr. Saverio Medolago Albani, une délégation de la SSH, sous la direction de M. Kurt Gertsch, Interlaken, membre de la Commission des finances SSH, a visité cette exposition d'intérêt hôtelier.

Un stand original pour présenter des produits alimentaires.

L'édition 1974 de Tecnhotel-Bibe – manifestation née de la fusion de l'Exposition internationale d'équipement hôtelier et touristique et de l'Exposition internationale des vins, liqueurs et autres boissons, respectivement patronnées par la FAIAT (Federazione Associazioni Italiane Alberghi e Turismo) et la FIPE (Federazione italiana Publici esercizi) – retrouve sa caractéristique principale dans l'effort accompli par la FIERA de Gênes pour élargir et étendre son rôle au service de l'exportation italienne.

C'est le but poursuivi depuis le début qui revêt aujourd'hui une importance particulière en considération des conditions économiques du pays qui, dans l'accroissement des ventes à l'étranger, constituent un élément décisif pour le rétablissement d'une économie équilibrée.

Tecnhotel-Bibe est favorisée dans sa fonction par le crédit dont jouissent les producteurs de l'industrie italienne en matière d'installations d'ameublement hôtelier, de vins et de liqueurs. Plus de 1450 exposants, dont 550 proviennent de 25 pays, participent à cette exposition qui s'étend sur 80 000 m².

Centre international Echanges

Une importante innovation de Tecnhotel-Bibe, le «Centre international Echanges», favorise les contacts entre les délégations et les visiteurs étrangers d'une part et les exposants italiens d'autre part. Des délégations de plus de 20 pays ont été invitées à visiter l'exposition et à prendre contact avec les exposants.

Le cadre de Tecnhotel

En tant que manifestation autonome, Tecnhotel a atteint, sous l'égide de la FAIAT, sa onzième année d'activité et peut être considérée aujourd'hui comme la plus importante manifestation de ce genre dans le bassin méditerranéen. Dans les diverses sections du pavillon, sont exposés les grandes installations, l'outillage, le linge, les installations auxiliaires, ainsi que le matériel destiné aux commerces de détail et aux établissements publics. Un effort particulier a été fourni en faveur des produits du Mezzogiorno (vins, céramique, mobilier, aliments, etc.).

TIP-Hôtel

TIP-Hôtel, le «Salone dell'Arredamento Alberghiero», forme une partie théorique consacrée à l'ameublement hôtelier. La Fiera de Gênes a organisé un rapport direct entre hôteliers et fournisseurs, afin de favoriser la création d'un type spécial d'ameublement particulièrement étudié et réalisé pour donner satisfaction aux multiples exigences des installations hôtelières. De ces négociations, est né, il y a un an, le «Salone dell'Arredamento Alberghiero» dont l'utilité a été immédiatement reconnue et qui a rencontré cette année une trentaine de participants occupant un plus grand espace. De son côté, TIP-Hôtel s'est trouvé fortement aidé, dans ses recherches d'une solution intégrale pour l'installation de locaux hôteliers, par l'œuvre des architectes De Angelis et Sartor du «Studio D'A.S».

Parmi les raisons qui font l'intérêt de l'édition 1974 de Tecnhotel, on peut noter la 1ère «Rassegna d'impiantistica sportiva», réalisée avec la collaboration de la «Consulenze Sportive Italiane», qui donne avec de plus amples détails la disposition du matériel destiné au sport et à l'emploi du temps libre, désormais un important atout de plus pour les entreprises hôtelières opérant dans le secteur du tourisme et des vacances. Etant installée à ciel ouvert, cette partie de l'exposition a souffert, hélas, du temps peu favorable qui a régné pendant l'exposition.

Le cadre de BIBE

BIBE, exposition internationale de vins, liqueurs et autres boissons, patronnée par la «Federazione Italiana Pubblici Esercizi» et réalisée avec l'apport actif de la FEPAG (Federazione Esercizi Pubblici Associati Genovesi) a atteint cette année sa 5e édition, démontrant ainsi, dans le cercle de Tecnhotel-Bibe, son intérêt grandissant auprès des hôtels, des établissements publics et des restaurants, ainsi que du grand public, intérêt qui se reporte sur l'industrie italienne des vins et des liqueurs, laquelle se base sur la consommation des produits de qualité et sur leur réputation.

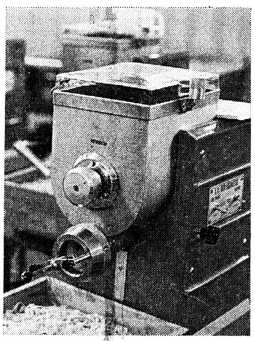
Les manifestations annexes

Depuis des années, Tecnhotel-Bibe représente un point de rencontres pour toutes les catégories qui, directement ou indirectement, s'intéressent au secteur hôtelier et touristique. L'exposition sert aussi de cadre à d'importantes assemblées où l'on a discuté une trentaine de problèmes généraux concernant les secteurs hôteliers et touristiques, entre autres la «Rationalisation de l'ameublement hôtelier», sujet qui a fait l'objet d'une table ronde consacrée à «La partie habitable de l'hôtel: études et échanges d'idées».

Futur Tecnhotel

Cette exposition a lieu toutes les années au mois de novembre à Gênes. En plus, une Tecnhotel plus concentrée et organisée par la Fiera de Gênes aura lieu au mois de juillet à Moscou, ville qui hébergera en 1980 les Jeux olympiques, ce qui donne un grand appui au développement hôtelier soviétique.

Antonio Trippi



Cette machine à faire les pâtes, grâce à des disques interchangeables, est en mesure de produire des spaghetti, ravioli, cannelloni, etc. (Photos P. Derron)

Le BIT se préoccupe de l'avenir des travailleurs de l'hôtellerie

Le Bureau international du travail, dont le siège se trouve à Genève vient de convoquer dans cette ville la deuxième Réunion technique tripartite pour les hôtels, restaurants et établissements similaires, qui a permis de réunir, du 26 novembre au 6 décembre, les représentants gouvernementaux, employeurs et travailleurs de 21 pays, afin d'étudier divers problèmes en rapport avec l'industrie hôtelière.

C'est ainsi que, compte tenu de la récession touristique dans le monde, les participants ont passé en revue l'évolution de l'hôtellerie, ainsi que les mesures prises par l'organisation internationale du travail, à la suite de la première réunion technique de 1965: coopération technique entreprise dans 51 pays, conditions de travail et de vie des travailleurs migrants ou saisonniers employés dans l'industrie hôtelière, formation professionnelle des employés et des cadres.

Inquiétudes au niveau de l'emploi

Ainsi que le relève l'enquête entreprise par le BIT avant la convocation de cette réunion, il ressort que le tourisme est maintenant en baisse aussi bien en Europe qu'en Afrique, en Extrême-Orient et dans le Pacifique. Ce changement fait suite à plusieurs années de croissance continue durant lesquelles sont apparues diverses formes nouvelles de tourisme, comme le tourisme de congrès qui, en République fédérale allemande, par exemple, représentait 10 % environ de l'ensemble des touristes venant dans les principales villes du pays. En outre, le développement du tourisme avait encouragé la création de structures d'hébergement nouvelles dans nombre de pays, soit villages de vacances, aquatels, matels, etc.

Le ralentissement en cours de l'activité touristique suscite certaines inquiétudes concernant les perspectives d'emploi dans l'industrie hôtelière. C'est pourquoi la Réunion qui vient de se tenir à Genève a étudié les effets possibles, sur l'emploi, d'une mécanisation continue et des nouvelles formes d'organisation hôtelière.

Au cours de ces dernières années, les taux de salaire, dans certains pays tout au moins, ont connu un accroissement rapide. Néanmoins, l'industrie de l'hôtellerie, par sa nature même, est l'une de celles où le nombre des heures supplémentaires reste le plus élevé.

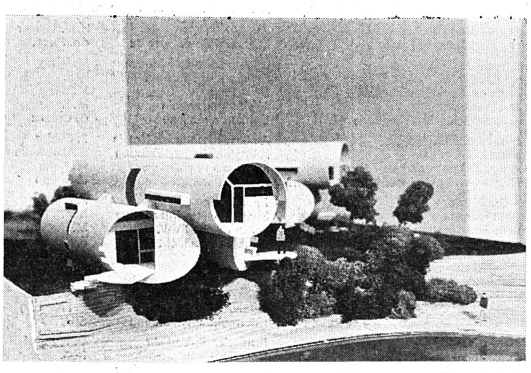
Perfectionnement = mobilité des travailleurs

Pour de nombreuses catégories de travailleurs de l'industrie hôtelière, et cela ne peut que contribuer, du reste, au perfectionnement de leur métier et à une meilleure connaissance des langues étrangères, il est tout à fait normal de se rendre d'un pays à l'autre pour y travailler durant une période plus ou moins prolongée. Aussi la réunion de Genève a-t-elle étudié la possibilité d'instaurer un Registre international des candidats à un emploi ou à un perfectionnement, à l'étranger, indiquant leurs qualifications spécifiques, registre sur la base duquel il serait possible d'accorder rapidement des permis de travail.

Ce système n'est pas destiné à réduire les possibilités de se rendre à l'étranger, bien au contraire, mais d'ouvrir des possibilités supplémentaires de perfectionnement, en assurant une plus grande mobilité des travailleurs et en les protégeant contre toutes sortes d'abus. Car il est bien évident que les structures hôtelières ne sont pas toujours les mêmes d'un pays à l'autre et que, dans certaines régions du monde, il y a plutôt pénurie d'instructeurs qualifiés pour former une main-d'œuvre qui, elle, est souvent pléthorique.

La Réunion de Genève s'est également préoccupée de la formation des cadres et des instructeurs et de la contribution positive que l'organisation internationale du travail pourrait lui apporter.

V.



Des missiles de vacances! Ces cellules, en matière synthétique et complètement équipées, peuvent être utilisées pour des hôtels, des bungalows, des résidences secondaires balnéaires, etc. Simple fantaisie ou construction de l'avenir?

Le cours par correspondance de l'UIOOT sur le marketing

Le cycle 1975 du cours de marketing de l'Union internationale des organismes officiels de tourisme (UIOOT) débutera en janvier prochain.

C'est en 1971 que, dans le cadre de son programme de formation professionnelle, l'UIOOT avait lancé son cours par correspondance sur le marketing dans le tourisme, cours qui a pour but de former les opérateurs aux différentes techniques pour rendre cohérentes l'offre et la demande, pour prévoir les besoins et le pouvoir d'achat de leur clientèle, pour déterminer la clientèle la plus souhaitable et la plus rentable pour un pays ou une entreprise, ainsi que pour développer la publicité la plus intéressante.

Le prochain cours se composera de deux sections, chacune de six chapitres:

a) Etudes de marché

b) Prévision, distribution et promotion

Ces sections peuvent être suivies séparément ou conjointement.

Les connaissances ainsi acquises permettront aux étudiants de répondre plus efficacement aux exigences, d'appliquer les techniques les plus modernes pour saisir et satisfaire une clientèle toujours croissante et de plus en plus sollicitée par une concurrence devenue mondiale.

Le cours a été établi, à la demande de l'UIOOT et en collaboration étroite avec son Secrétariat général, par M. Georges Miquel, directeur de l'Institut européen de management des entreprises touristiques. Les demandes d'inscription doivent être adressées: UIOOT–CPC, Palazzo del Lavoro, 140 Corso Unità d'Italia, 10 127 Turin (Italie).

Inauguration d'un nouveau tronçon de l'autoroute blanche

(ATS) L'autoroute blanche, l'autoroute «la plus acrobatique» du monde, s'est allongée à travers les montagnes et par dessus les torrents d'une nouvelle section de 13,5 kilomètres de Bonneville à Cluses, inaugurée par M. Robert Galley, ministre de l'équipement.

Au-delà des 39 kilomètres en service entre Genève et Cluses le long de la vallée de l'Arve, l'autoroute blanche atteindra avant un an Sallanches après un nouveau bond de dix kilomètres, puis Saint-Gervais au début de 1976. Une voie rapide à quatre couloirs reliera alors l'autoroute blanche au tunnel sous le Mont-Blanc en direction de l'Italie.

La nouvelle autoroute permettra de parcourir à 130 kilomètres-heure, une région au relief tourmenté. Pour s'infiltrer dans une étroite vallée et franchir des torrents comme l'Arve ou le Borne, l'autoroute a été construite sur d'impressionnants ouvrages d'art. Au pied du Salève, un passage en encorbellement, long de 208 mètres, est à 35 mètres au-dessus des eaux entre montagne et torrent. Plus loin, une tranchée avec des parois de 90 mètres de haut, la plus profonde tranchée autoroutière d'Europe. A plusieurs reprises, le lit de l'Arve a dû être déplacé.

Au total sur cette section, on trouve 5 ponts mesurant bout à bout plus de 800 mètres et un parcours acrobatique dans une nature grandiose sur un fond de sommets **enneigés.**

Placée dans l'axe Paris–Genève–Turin–Rome l'autoroute blanche drainera un important trafic vers le tunnel routier sous le Mont-Blanc. Près d'un million de véhicules emprunteront en effet le tunnel cette année, avec une cadence de près de 1000 camions pour jour.

Trust Houses Forte arrête son expansion

La principale chaîne hôtelière européenne, Trust Houses Forte vient d'annoncer que ses bénéfices pour 1974 passeront de 19,5 millions de livres en 1973 à environ 15 millions en 1974 et qu'en conséquence elle arrête momentanément le programme d'expansion qui aurait ajouté, moyennant une dépense de plus d'un million de livres, 160 chambres à ses capacités d'hébergement en Angleterre. C'est ainsi que l'érection d'un nouveau motel à Haydock Park, commencée en septembre et la reconstruction de l'Imperial Hotel à Exmouth, entièrement détruit par un incendie en janvier 1973, ont été subitement arrêtées. Le PDG du groupe, Sir Charles Forte, a commenté que sa compagnie, comme la plupart des entreprises hôtelières, traverse actuellement une mauvaise passe, mais qu'elle n'est que passagère.

R. E.

Le Savoy et l'Organisation Thomson en perte de vitesse

Le groupe comprenant les hôtels Savoy, Claridge et Connaught à Londres annonce une perte de 202 000 livres pour le premier semestre de 1974, alors que, pour la période correspondante de 1973, il avait réalisé des bénéfices bruts de 225 000 livres. Le chiffre d'affaires durant les premiers six mois de 1974 a diminué de 6 %; toutefois, durant le troisième trimestre de cette année, il a augmenté de 10 % par rapport à l'an dernier.

L'organisation Thomson, la principale entreprise britannique de vacances, a également été durement atteinte par la crise: pour le premier semestre de 1974, elle accuse une perte de 88 000 livres, qui fait contraste avec un bénéfice de 1,8 million de livres durant la même période de 1973. La direction de l'entreprise fait prévoir que, pour l'année entière, la perte sur les voyages sera de l'ordre de 2 millions de livres; par contre, elle espère réaliser en 1975 des bénéfices pour cette branche de ses activités. Mais Thomson est surtout une entreprise journalistique, et la plupart de ses journaux (sauf The Times) et de ses très nombreux périodiques ont été profitables.

R. E

Ascension et chute des hôtels Hickmet

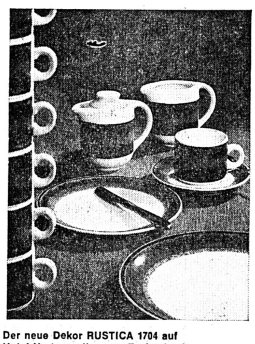
Le groupe d'hôtels britanniques dirigé par M. Nevvar Hickmet, vient de déposer son bilan à la suite d'insurmontables difficultés de trésorerie. Ce groupe avait connu une ascension assez sensationnelle depuis 1969, quand il vendit son restaurant à l'aérodrome de Gatwick à la chaîne Berni Inns. Il contrôlait le Grand Hôtel, Birmingham, qu'il avait modernisé à grands frais en 1973; le Continental à Plymouth; le Victoria à Torquay; le Queens à Hastings; ainsi que deux hôtels à Gatwick. Au début de 1974, il avait racheté d'un seul coup les hôtels londoniens du groupe Piccadilly Estates, tombé lui-même en déconfiture: le Montcalm, le Rathbone et deux encore en construction, le New Drury Lane et le Lords. M. Hickmet, qui a été dans l'industrie hôtelière depuis plus de trente ans, affirme que tous ses établissements continuent à fonctionner normalement et que tous les créditeurs seront payés intégralement. Ses difficultés financières soulignent néanmoins le retour des «vaches maigres» après les sept années de «vaches grasses» dans l'hôtellerie londonienne.

R. E.

Les demeures historiques britanniques : un succès

L'année 1974 marque le 25ème anniversaire de Longleat House, la grande demeure historique que son propriétaire, le marquis de Bath, ouvrit au public en 1949, moyennant finance. Bon impresario, il peupla son vaste domaine de lions et autres bêtes sauvages – et les visiteurs affluèrent: il en reçoit à lui seul 1,4 million par an. Depuis, son exemple a été imité par bon nombre d'autres propriétaires, tels que Lord Montagu, qui créa dans son palais de Beaulieu un grand musée de l'automobile; le duc de Bedford, qui, à Woburn Abbey, offrit aux touristes un immense parc zoologique et d'innombrables richesses artistiques. En tout, plus de 900 demeures historiques sont aujourd'hui visitées annuellement par 43 millions de curieux. Leur nombre augmentera sans doute encore, maintenant que beaucoup d'estivants ont été frustrés de leurs vacances par leurs déconvenues parmi les agences de voyages.

R. E.



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

Verzeichnis

der wichtigsten Artikel, die im Jahr 1974 in der HOTEL-REVUE erschienen sind

Nr.	Titel	Sujet	Autor
1	Interview: Rolf Gasteyger	Kooperation	Red.
	Informationslücken	Marketing	U. Meierhofer
	Parlamentarische Hilfe für Gastwirte und Hoteliers	Bundesrepublik	E. Scholz
2	Das Rennen ums Risiko	Sportveranstaltungen	G. F. Künzi
	Rollt es bergauf oder bergab?	Feriensiedlung Soleval	M. Küng
	Ausländer fahren nicht gratis	Strassengebühren	FRS
	Fitness für den Gast	Indoorsport	M. Meier
3	. . . und schliesse meine Augen zu	Ferien und Politik	M. Küng
	Interview: Peter Eberschweiler	Citel Space Bank	Red.
	Geschäfte mit der Natur (I)	Fremdenverkehrspolitik	U. Meierhofer
	Zu Gast im Mittelalter	Die spanischen Staatshotels	R. Fischler
4	Raubbau	Ueberfremdungsinitiative	G. F. Künzi
	Geschäfte mit der Natur (II)	Fremdenverkehrspolitik	U. Meierhofer
	Der Raumplanung die Zähne ziehen	Landschaftsschutz und -pflege	G. F. Künzi
	Entwicklungs- und Strukturmerkmale der touristischen Erschliessung	Französische Wintersport-Stationen	M. Bonorand
	Verfassungswidrig: Kurtaxe nur für Ausserkantonale	FV-Gesetzgebung	R. Bernhard
5	Die Erdöl-Lektion	Folgen der Erdölkrise	G. F. Künzi
	Der SHV nimmt Stellung	Revision des Hotelkredit-Gesetzes	G. F. Künzi
	Mit einem blauen Auge davongekommen?	Heizölversorgung	M. Küng
6	. . . des andern Freud	Bauwirtschaft und Arbeitsmarkt	P. Eisenring
	Neue Chance für das Haslital	Meiringen-Hasliberg-Bahnen	G. F. Künzi
	Je forscher der Ton, desto verdächtiger der Führer	Dubiose Telex-, Hotel- und andere Verzeichnisse	M. Küng
	Auf dem Weg zur Mehrwertsteuer	Wesen und Wirkung der Mehrwertsteuer	H. Gerber
	Hotelprospekte – Stiefkinder der Werbung	Informations-Gehalt des Werbematerials	E. Hilburger
7	Furcht vor dem Sommer 1974	Marktforschung	P. Kühler
	Interview: Ludwig Thiede	Konzept des Verkehrsvereins Baden	Red.
	Appenzell Innerrhoden: Leitbild findet Marktlücken	Wirtschaftsförderung	T. Spirig
	Umgepolter Reisestrom	Marktforschung	P. Eisenring
	In Touristikkreisen fehlt es nie an Gesprächsstoff	Winterseminar der öster. Hoteliervereinigung	G. Graenz
8	Marketing und Wintersport – eine problemlose Verbindung?	Konsumtendenzen im Wintersport	E. Meier
	Aufforderung zum Kauf ohne Verpflichtung?	Internationale Ferienmesse Lausanne	M. Küng
	Horizon-Konkurs trifft Ausländer		G. F. Künzi
9	Hotellerie, freier Wechselkurs und Inflationsbekämpfung	Währungssituation und Lohnkostenexplosion	R. Schwertfeger
	Interview: Fritz Bonauer	Airtour Suisse	Red.
	Was einmal war, kann wieder werden	Kurort Rheinfelden	M. Küng
	Warum drei Flugpreiserhöhungen in drei Monaten?	Oelkrise und Tarifpolitik	W. Leibacher
9	Startours fällt vom Himmel	Betriebseinstellung des dänischen Reiseveranstalters	G. Kuttner
10	Parahotellerie am Engpass?	Bremswirkung durch Kreditbeschluss	P. Eisenring
	Ferien- und Kurort ist nicht dasselbe	Anforderungen an Klimakurorte	J. von Deschwanden
	Beherbergungsstatistik 1973	Logiernächtezahlen der Bundesrepublik	F. Wahl
11	Nur ein Telefonverzeichnis?	Hotelführer SHV	P. Kühler
	Interview: Fred Rubi	Fremdenverkehrspolitik des Bundes	Red.
	Berner Oberland: Die Zukunft gestalten	Regionalplanung	F. Baumgartner
	1973 neue Rekorde im Fremdenverkehr?	Statistik der IUOTO	Pressedienst
12	Einen Grundstein gelegt und einen Markstein gesetzt	Neubau Hotelfachschule	M. Küng
	Wird die Schweiz umfahren?	Verkehrspolitik	W. H. Müller
	Aus alt mach neu	Hotel City, Bern	G. F. Künzi
	Swissair: Schwieriges Jahr		W. Leibacher
	ITB Insider, Touristen, Berliner	Tourismus Börse, Berlin	P. Kühler
13	Vernunft statt Emotionen	Ueberfremdungsinitiative	G. F. Künzi
	Interview: Balz Brunner	Sporz – ein gangbarer Weg	Red.
	Das Fremdenverkehrsjahr 1973	Zahlen des Eidg. Statistischen Amtes	
	Präsenz der Schweiz oder nur Verkehrswerbung	Bundesbeiträge an die SVZ	P. Eisenring
	Landeswerbung und Business – keine Gegensätze	Tourismus Börse, Berlin	P. Kühler
14	Zweckorientiertes Wissen	Marktgerechte Unternehmungsführung	G. F. Künzi
	Fast 370 000 japanische Logiernächte	Touristenmarkt Japan	W. Leibacher
	Swissair volkswirtschaftlich gesehen	Die Rolle der Swissair in der Handelsbilanz	W. Leibacher
15	Interview: Kurt Huggler	Mürren und seine touristischen Infrastrukturen	Red.
	Pistenskilauf in der Krise?	Massenbewegung in der Wachstumskrise	F. H. Schwarzenbach
	Nur noch bedingt zuversichtlich	Balair AG	W. Leibacher
16	Mit der Energiekrise leben?	Treibstoffverknappung und -verteuerung	Wochenbericht Bär und Co.
	Das Berner Oberland im Fernen Osten	Werbereise des VBO	W. Twerenbold
	Rekord knapp verpasst	Fremdenverkehr 1973 in der Stadt Zürich	Eidg. Stat. Amt
	Auf der Suche nach einer Politik	Touristische Entwicklung Graubündens	R. Sommer
	Praktischer Anschauungsunterricht	Studienexkursion der Hochschule St. Gallen nach Davos	W. Bernet
	Deutsche Erfahrungen mit der Mehrwertsteuer	Belastung des Gastgewerbes	R. W. Schelbert
17	Interview: Hans Meier	Tourismus im Glarnerland	Red.
	Engelberg demoskopisch	Gästeumfrage	Ch. Christen
	St.-Galler Fremdenverkehr vermisst die Ausländer	Jahresbericht VV St. Gallen	H. U. Sonderegger
	Mit der Eisenbahn zum Flugzeug	SBB Flughafenlinie	H. U. Sonderegger
	Das Leitbild des Klein- und Mittelunternehmers	Chancen und Anforderungen	E. Berger
18	Anatomie einer Bierpreiserhöhung	Funktion der staatlichen Preisüberwachung	R. Schwertfeger
	Unsicheres Japangeschäft	Touristenmarkt Japan	G. F. Künzi
	Welches Profil gebe ich meinem Angebot?	Marketing	U. Zellweger
	Swissair als Hotelier	Beteiligungen der Swissair	H. U. Sonderegger
19	6 Hoteliers beantworten 6 Fragen	Touristische Probleme Interlakens	Red.
	Interview: Dr. Roland Hirni	Bergbahnen in der Jungfrau-Region	Red.
	Die Wiederauferstehung der 3 Könige	Umbau Hotel 3 Könige, Basel	G. F. Künzi
	Schweizer Buchungstrends	Sommer Ferienziele 1974	Pressedienst
20	Inter-Hotels: Auf der Suche nach neuen Lösungen	Kooperation	G. F. Künzi
	Chancen verbessern – Risiken vermindern	Unternehmungsführung	M. Lehner
	Neue Engadiner Dörfer	Landschaftsschutz	M. Steiger, L. Huber
21	Ziel erreicht / Interview	Landesgesamtarbeitsvertrag	Red.
	Im Zeichen der Konsolidierung	Vertrag Delegiertenversammlung SHV	Red.
	Auf die Barrikaden für den «Service inbegriffen»!	Taxihalter und Coiffeure	P. Kühler
	Oesterreichische Aufwertung – psychologisch ungeschickt	Währungsfragen	P. Eisenring
	Es ist ein Kreuz mit den Krediten	Oesterreich	G. Graenz
	Hotelmanager made in Kenia	Entwicklungshilfe	P. Justitz
22	Welcome in Kloten	Welcome-Inn	G. F. Künzi
	Autoreisezug – ein marktgerechtes Angebot		G. F. Künzi
	Von der Gästebetreuung zur Gästewerbung	Marketing	E. Hilburger
23	Interview: A. W. Mörgeli	Chic-Hotels	Red.
	SVZ-Barometer veränderlich bis schön	Mitgliederversammlung SVZ	G. F. Künzi
	Lebens- und leistungsfähig	Vereinigung dipl. Hoteliers	M. Küng
	Preisentwicklung im deutschen Gastgewerbe		F. Wahl
24	Vom Aelpler bis zum Hotelier	Entwicklungskonzept für das Berggebiet	H. U. Sonderegger
	Das Unternehmerseminar war nur ein Anfang	Weiterbildung	E. Berger
	Verkehrsvereine auf der Schulbank	Touristischer Erfahrungsaustausch	H. U. Sonderegger
	Der deutsche Urlauber ist zufrieden	Marktforschung	E. Scholz
25	Preisklarheit am Beispiel Tessin	Preisüberwachung	R. Schwertfeger
	Stafettenwechsel in der Zentralschweiz	Verkehrsverband Zentralschweiz	M. Küng
	Jetzt Trümpfe ausspielen	Nordostschweiz. Verkehrsvereinigung	H. U. Sonderegger
	Erstmals über 100 000 Reisende	Popularis Tours	sda
	Der spanische Fremdenverkehr in der Sackgasse?	Marktforschung	A. Weidmann
	Hobby-Ferienangebote – eine Marktlücke?	Marktforschung	R. Fischler
	Neues aus der Tiefkühltruhe	Schweiz. Tiefkühlinstitut	P. Steiner
26	Bundesgericht seziert Walliser Kurtaxe		R. Bernhard
	Frischer Wind weht in die Paläste	Groupement	M. Küng
	Markstein für Intersoc	Stahlbad St. Moritz	G. F. Künzi
	Rekordumsatz bei Kuoni	Reisebüro Kuoni	sda
	Die modernsten Londoner	Hotelneubauten	F. Weale
27	In die Praxis umsetzen	Gesamtarbeitsvertrag	B. Miescher
	Interview: Walter Twerenbold	Konzept des VBO	Red.
	Trend zur Ruhe und zur Parahotellerie	Berner Oberland	G. F. Künzi
	Auf soliden Fundamenten die Zukunft bauen	Graubünden	M. Küng
	Warum kein Nordostschweizer Hotelier-Verein?	Kooperation	H. R. Wieser
	Kritisches zum Hotelkreditgesetz		G. F. Künzi
	Anders als die andern	Origlio Country Club	G. F. Künzi
	Polen verliebt sich in den Tourismus	Orbis Hotels	D. Aden
28	Vernachlässigte Schweizer	Touristenmarkt Schweiz	H. U. Sonderegger
	Gegenvorschlag geht zu weit	Fremdarbeiterregelung	Red.
	Rot-weisse Statistiken und Tendenzen	Oesterreich	G. Graenz
29	Interview: Albin Heimann	Entwicklungskonzept für das Berggebiet	Red.
	Der Kuchen wird noch kleiner	Fremdarbeiterregelung	H. U. Sonderegger
	Mehr french als français	Hotel Méridien, Nizza	G. F. Künzi
30	Ernüchterung nach dem grossen Hotelboom	Touristisches Wachstum	P. Eisenring
	Statistiker entdecken Parahotellerie	Tessin	W. Zimmermann
	Feilschen um Hotelpreise	Bundesrepublik	F. Wahl
	Ferienparadies im Südpazifik	Neue Hebriden	M. Meier
31	Woher kommt der Trend?	Sommer 1974	G. F. Künzi
	Interview: Paul Joss	Groupement	Red.
	Zürich: Goldrichtig, erstklassig	Hoteliers und Verkehrsverein Zürich	G. F. Künzi
32	Ungereimtes an der Autobahn	Gast- und Raststätten	H. U. Sonderegger
	Was wird aus Obersaxen?	Ferienzentrum Cresta	U. Meierhofer
	Seilziehen um die Walliser Kurtaxe		sda
	Ein Blitzlicht von den grossen Amerikanern	Hotelketten	Pressedienst
33	Zuviel des Guten	Aktive Ferien	M. Küng
	Interview: Hans Rathgeb	Verband Schweiz. Verkehrsvereine	Red.
	Der Reisekultur verpflichtet	Politik der SVZ	J. Krippendorf
	Die Schweiz als Vorreiter ins Wellental?	OECD-Bericht	R. Schwertfeger
	Der Traum vom Schweizer Bergkurort	Gästebefragung	R. Fischler
	Deutliche Gewinnsteigerung bei Mövenpick	Jahresbericht 73/74	W. Leibacher
34	So geht's nicht	Entwicklungskonzept für das Berggebiet	G. F. Künzi
	Eurotel kontra Lex Furgler	Stockwerkeigentum	R. Bernhard
	Bünden sucht wirtschaftlichen Ausgleich	Entwicklungskonzept für das Berggebiet	K. Rahn
35	Ohne Krücken	Staatsinterventionen im Tourismus	G. F. Künzi
	Interview: Karl H. Hatzfeld	Münchner Hotellerie	Red.
	Erholungs- oder Massentourismus im Val Müstair?	Touristische Planung	S. Bühler
	USA: Umdenken in den Städten	Oeffentlicher Verkehr	H. U. Sonderegger
	Package Tours, Pleite inbegriffen	Court Line Konkurs	F. Weale
	Der Papa wird's schon richten	Oesterreich	G. Graenz
	Wie reagieren Ferienorte auf Gästeanfragen?	Test mit Verkehrsbüros	E. Hilburger
36	Impertinent	Pressekommentare zur Situation im Fremdenverkehr	G. F. Künzi
	Keine Benützungsgebühren für öffentliche Badestrände	Bundesgerichtsentscheid	R. Bernhard
	Wintersaison im Zahlenspiegel	Statistik 1973/74	Eidg. Stat. Amt
	Ist die traditionelle Gaststätte noch existenzfähig?	Deutsches Gastgewerbe	F. Wahl
	Prager sticht zu	Generalversammlung Mövenpick	Pressedienst
37	Ein Schlag für den Fremdenverkehr	Benzinpreiserhöhung	R. Schwertfeger
	Interview: Eugen Foglia	Lugano	Red.
	Waldhaus Vulpera am Scheideweg	Besitzerwechsel und Umstrukturierung	S. Bühler
	Gebremste Höhenflüge	Dänemark	E. Kuttner
38	Warum keine Risikodeckung bei Pauschalreisen?	Reiseveranstalter-Konkurse	P. Eisenring
	Lex Furgler funktioniert	Ausverkauf der Heimat	Pressedienst
	Das Gewerbe beim Bundesrat	Wirtschaftslage	F. Dietrich
	Bilanz ziehen	Touristische Situations-Analyse	E. Hilburger
	Fremdenverkehrsjahr 1973	Definitive Zahlen	Eidg. Stat. Amt
	Nur die Bergbahnen rentieren	Jahresbericht VST	sda
39	Schwache Besetzung	Fremdenverkehrspolitik	M. Küng
	Interview: Ernst Hegner	Bern	Red.
	Fremdenverkehrsverband (vorläufig) ohne Budget	Generalversammlung SFV	G. F. Künzi
	Erste «Snow»-Flocken	Snow 75 Basel	M. Küng
	Die Probleme der italienischen Küste	Umweltschutz	H. Herbst
40	Problem Naherholung		G. F. Künzi
	Muss Naherholung geplant werden?		J. Jacsman
	Gibt es eine EG-Verkehrspolitik?		Wochenbericht Bär & Co.
	Die europäischen Hotelriesen	Hotelketten	Pressedienst
41	Bachab schicken!	Ueberfremdungsinitiative	F. Dietrich
	Erste Hürde genommen	Hotelkreditgesetz	G. F. Künzi
	Komprimiertes Wachstum bei der Howeg	Geschäftsbericht Howeg	G. F. Künzi
	Zurückgehende Uebernachtungen	Bundesrepublik	F. Wahl
42	Auf dem Weg zu einem Fremdenverkehrskonzept		C. Kaspar
	Leistungszusammenbruch?	Ueberfremdungsinitiative	D. Oeggerli
	Touristisches Leitbild für Uri		H. G. Villiger
	Bernische Berghilfe kommt in Fahrt	Kant. Einführungsgesetz	Ch. Prétat
43	Gestern Nein, heute Ja	Ueberfremdungsinitiative	M. Küng
	Interview: Toni Cantieni	Bauern und Touristen	Red.
	Ein Dorfplatz auf dem Markt betrieben wird	Nova Park	M. Küng
	Bern: Guter Durchschnitt	GV Verkehrsverein	M. Küng
	Zahlen aus der österreichischen Hotellerie	Betriebsvergleiche	G. Graenz
44	Kooperation: Praktische Erfolge	Ambassador Service Hotels	P. Kühler
	Konzept unerlässlich	Antizyklische FV-Werbung	W. J. Amrein
	Arbeitsteilung und Zusammenarbeit	Fremdenverkehrspolitik	M. Küng
	Kooperationsbörse – was ist sie, was kann sie leisten?	Unternehmungsführung	P. R. Epp
45	Klare Preise – Gutes Image	Preispolitik	P. Kühler
	Interview: Bruno Franzen	Swiss Chalets-Inter Home	Red.
	Zugang zum Erlebnis schaffen	Antizyklische FV-Werbung	M. Kutter
	Erfahrungen mit «Yogis»	Neue Gästeschicht	F. Ritter
46	Nur ein Belegungsproblem?	Zweitwohnungsbau	G. F. Künzi
	414 Franken für Auslandreisen	Outgoing Tourismus	Eidg. Stat. Amt
	Vorausgesetzt dass . . .	Antizyklische FV-Werbung	H. U. Schweizer
	Ungleiche Ellen	Parahotellerie	P. Eisenring
	Ständig verbessern	Unternehmungsführung	SIU/HD
47	Unter Druck setzen lassen?	Nordatlantik-Verkehr	G. F. Künzi
	Interview: Ch. F. Baumgartner	Camping-Tourismus	Red.
	Lehren aus Luzern	Fremdenverkehrs-Seminar	G. F. Künzi
	Wo steht unser Skischulwesen heute ? (I)		K. Gamma

Kapazitätskrise bei den SBB?

In öffentlichen Vernehmlassungen des Vorstehers des Eidgenössischen Verkehrs- und Energiewirtschaftsdepartements, Bundesrat Ritschard, sowie auch der Geschäftsleitung der Schweizerischen Bundesbahnen war in jüngster Zeit im Zusammenhang mit der prekären Finanzlage des grössten Dienstleistungsbetriebes unseres Landes und deren Ursachen wiederholt die Rede von einer baulich und damit notwendigerweise auch betrieblich bedingten Kapazitätskrise.

Von derselben, so hiess es, sei im besonderen der ertragswirtschaftlich in seiner Eigenschaft als Einnahmenquelle Nummer 1 wesentliche Güterverkehr betroffen. Man habe – so Generaldirektor Wellinger – so und so viele Millionen eingebüsst, weil die SBB nicht in der Lage gewesen seien, allen Transportaufträgen zu genügen. Mit anderen Worten: Einträgliche Aufgaben, die ihrer Art nach von der Bahn am raschesten und preisgünstigsten hätten ausgeführt werden können, mussten ausgerechnet auf die Strasse verwiesen werden, weil man ausserstande war, sie zu bewältigen.

Zu spät geplant?

Als Ursache dieser nicht nur unerfreulichen, sondern geradezu alarmierenden Tatsache wurde die seit Jahren schon akute Verknappung der für zum Teil vordringlichen Bauaufgaben erforderlichen Mittel genannt, zu der Engpässe im Personalsektor vor allem in den grossen Rangierbahnhöfen hinzukommen. Ueber die tieferen Ursachen dieser Kapazitätskrise wurde indessen wenig oder gar nichts verlautbart. Sie ist in sehr wesentlichen Punkten darauf zurückzuführen, dass die gesamte Bau- und Beschaffungspolitik der SBB erst seit rund zwei Jahrzehnten in weiträumig geordnete Bahnen gelenkt und systematisch geplant und organisiert wurde. Mit dem sogenannten langfristigen Bauprogramm, das im Jahre 1954 in seiner ersten und seither erneuerten Fassung vorgelegt wurde, hätten die kriegs- und finanzierungsbedingten Rückstände der dreissiger und vierziger Jahre aufgeholt und zugleich die Voraussetzungen für die Bewältigung des stark ansteigenden Verkehrsaufkommens geschaffen werden sollen.

Es erwies sich jedoch in der Folge, dass sowohl die verfügbare Zeit als auch die durch günstige Rechnungsabschlüsse Ende der fünfziger und während der sechziger Jahre sowie durch Abschreibungen gewonnenen Mittel zur Finanzierung der Bauinvestitionen und Rollmaterialbeschaffungen bei weitem nicht ausreichten. In grossem Umfang mussten festverzinsliche Fremdgelder aufgenommen werden, die heute die Finanzrechnung überaus stark belasten. Anderseits blieb die von den eidgenössischen Räten nach allzu langem Hin und Her endlich gutgeheissene Erhöhung des (variabel, d. h. dem Geschäftsgang entsprechend verzinslichen) Dotationskapitals weit hinter dem wirklich notwendig gewesenen zurück.

Bundestreue

Es lässt sich nicht leugnen, dass in eben diesen Jahren seitens der verantwortlich gewesenen Geschäftsleitung einige Fehler begangen wurden, deren Folgen sich heute als schwerwiegend erweisen. Art und Umfang dieser Irrtümer lassen auf eine zeitweilige «Managementkrise» schliessen, die erst mit der vor bald Jahresfrist erfolgten Neuaufteilung und Umstrukturierung der einzelnen Departemente ein Ende nahm. Währenddem grosse Privatbahnen, unter denen wir an erster Stelle die BLS nennen, zum Zwecke einer grosszügigen Baufinanzierung vor klugerweise stark übersetzten Abschreibungen nicht zurückschreckten, hielten sich die SBB diesbezüglich stets in relativ engen Grenzen – mit dem Resultat, dass die sich hier bietenden Möglichkeiten zu grossen Teilen ungenutzt blieben. Sodann schreckte man auch davor zurück, durch erhebliche zusätzliche Belastungen der Baurechnung die Gewinn- und Verlustrechnung so zu gestalten, dass auch in Zeiten guten Geschäftsganges eine vierprozentige Verzinsung des Dotationskapitals nicht hätte erfolgen können. Man wäre damit dem Bund gegenüber auch im Hinblick späterer Gesuche um (weitere) Erhöhungen des Dotationskapitals kaum in Nachteil oder vermehrte Abhängigkeit geraten, wagte aber einen solchen Schritt offenbar aus einer extensiv ausgelegten «Bundestreue» heraus nicht.

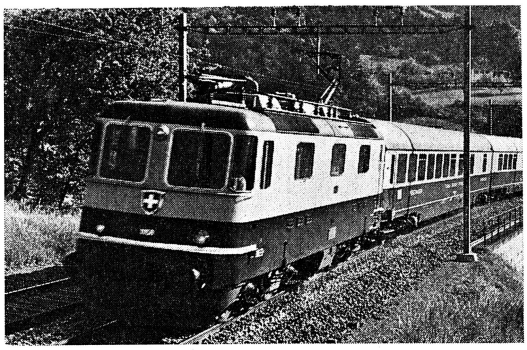
Baurückstände

Die Folge bestand zunächst einmal darin, dass die Beschaffung von Güterwagen, im besonderen jene von Güterwagen für Spezialtransporte, jahrelang ins Hintertreffen geriet und relativ preisgünstige grosse Serien nicht aufgelegt werden konnten. Die heutige Kapazitätskrise ist natürlich nicht nur eine Folge des Mangels an Güterwagen aller Art. Der allgemeine Baurückstand wirkt sich noch weit mehr – nicht zuletzt auch im Ablauf des Personenverkehrs – aus. Wichtigste Bauvorhaben, wie etwa die Sanierung des Knotenpunktes Olten, des Bahnhofs Arth-Goldau, die Erstellung zweiter Streckengeleise auf hochbelasteten Linien und anderes mehr mussten um Jahre zurückgestellt werden.

Auch der Gotthard-Basistunnel Amsteg–Giornico, dessen Erstellung in den siebziger und Inbetriebnahme zu Beginn der achtziger Jahre vor nicht allzu ferner Zeit als unabdingbare Voraussetzung für die Erhaltung unserer erstrangigen Position im internationalen Alpentransitverkehr bezeichnet wurde, kann wegen Geldmangels nicht oder – wenn überhaupt – zu spät gebaut werden. Wenngleich ausländische Verhältnisse auf die unsrigen nicht ohne weiteres übertragen werden können, so verwundert es dennoch, dass ausgerechnet das stets am Rande des Staatsbankrotts stehende Italien mit seinen noch weit schlechter als die SBB dastehenden Staatsbahnen es fertigbringt, wichtige Hauptlinien mit einem Milliardenaufwand neu anzulegen und vor allem die den Gotthard stark konkurrenzierende Brennerlinie im Zeitraum von nur acht Jahren zu sanieren.

Kommt die Schnellbahn?

Nun, auch die SBB, genauer gesagt die zu Beginn der sechziger Jahre neu geschaffene Studiengruppe für Bau und Betrieb, bewegen sich in zukunftsträchtigen Bahnen. Währenddem für die Realisierung der vordringlichsten baulichen Massnahmen des bestehenden Netzes die Mittel



TEE «Helvetia» Zürich–Frankfurt–Hamburg im aargauischen Fricktal. TEE-Züge bilden heute das Rückgrat fahrkomfort- und fahrgeschwindigkeitsmässig hochwertiger internationaler Tagesverbindungen. Sie wurden seit dem Jahre 1954 zunehmend eingesetzt, um den Strassen- und vornehmlich den Luftverkehr wirksamer konkurrenzieren zu können.

weitgehend fehlen, wird an einer künftigen Schnellbahn Bern–Zürich herumlaboriert, deren Verwirklichungschancen ausserhalb des engen Kreises ihrer Promotoren als äusserst gering eingeschätzt werden und die in erster Linie jenen Fahrgästen zu dienen vermöchte, die um das Jahr 1990 sich mit der dannzumal zu erwartenden Fahrzeit von knapp 70 Minuten zwischen Bern und Zürich aus unerfindlichen Gründen nicht zufriedengeben können. Für diesen einigen Wenigen zugute kommenden Zeitgewinn Milliarden von Steuergeldern aufzuwenden und Hunderte von Jucharten besten Kulturlandes zu opfern wird natürlich nie und nimmer die Zustimmung von Volk und Ständen finden. Die Planung indessen hat schon Hunderttausende, wenn nicht gar Millionen verschlungen.

Pünktlichkeit erhalten!

Doch zurück zur tatsächlich eingetretenen Kapazitätskrise, die sich allerdings seit Wochen und Monaten schon gewissermassen stabilisiert hat, weil sich nämlich der Personenverkehr in zwar geringem Ausmass, jedoch stetig rückläufig entwickelt. Dasselbe ist neuerdings auch im Güterverkehr der Fall. Der Reisende mag auf gewisse Annehmlichkeiten vielleicht noch eher verzichten als auf die Pünktlichkeit der Züge. Das Leistungsangebot muss sich daher nach den vorhandenen Transportmitteln und der Leistungsfähigkeit der Anlagen richten. Bei der Konzipierung des Zweijahresfahrplans 1975/1977 wurde auf diesen Umstand nur in geringem Masse Rücksicht genommen: Wir fürchten, dass der Unzulänglichkeit der festen Anlagen wegen der Fahrplan nur in ungenügendem Ausmass eingehalten werden kann. Nicht nur sie, auch das Rollmaterial und im besonderen das Fahr- und Betriebspersonal werden durch die stark ansteigenden Fahrleistungen bis an die oberste Grenze des Tragbaren beansprucht.

Es mutet seltsam an, dass in diesem Zusammenhang von der im übrigen so oft genannten Kapazitätskrise nicht die Rede war. Hier tritt ein Widerspruch zutage, der zur Annahme verleiten könnte, dass das genannte Schlagwort dank seiner alarmierenden Eindringlichkeit als Mittel zum Zweck dienen und gewissermassen als Aushängeschild und zugleich «schwarzer Peter» für die nicht ganz ohne Eigenverschulden eingetretene Notlage gedacht sein könnte.

W. H. Miller

Nr.	Titel	Sujet	Autor
48	Defizite ohne Ende	Bundeshaushalt	SVH
	Bäderverband auf neuen Wegen		G. F. Künzi
	Wie wird die Wintersaison?	Marktforschung	B. Baroni/A. Kunz R. Müller
	Eingezogene Kurtaxen müssen abgeliefert werden	Walliser Kurtaxe	R. Bernhard
	Wo steht unser Skischulwesen heute? (II)		K. Gamma
	Deutsches Gastgewerbe profitiert vom Staat	Kreditförderung	F. Wahl
49	Währungspolitisch flexibel		R. Schwertfeger
	Interview: Franz Marty	Compagnie Internat. des Wagons-Lits et du Tourisme	Red.
	Wie wird die Wintersaison?	Marktforschung	H. Klee, A. Heuberger
	Mit der IATA auf Kriegsfuss	Schweiz. Reisebüro-Verband	G. F. Künzi
	Pro und kontra Kurtaxe		P. Anrig
50	Basel in Erwartung des Bettenbooms	Hotelneubauten	M. Marti
	Kontinuität gewahrt	a. o. Delegiertenversammlung SHV	G. F. Künzi, M. Küng
	Pistenskilauf in der Krise?	Verteidigung eines Volkssportes	W. Gurtner
	Realer Umsatzrückgang	Tendenzen im deutschen Gastgewerbe	F. Wahl
51/52	Interview: Peter-Andreas Tresch	Neuer Zentralpräsident	Red.
	Wie wird die Wintersaison?	Marktforschung	Dante Frigerio
	Kapazitätskrise bei den SBB?		W. H. Miller
	Bald mehr Menschen als Mücken	Languedoc-Roussillon	E. A. Sautter

Gastromarkt

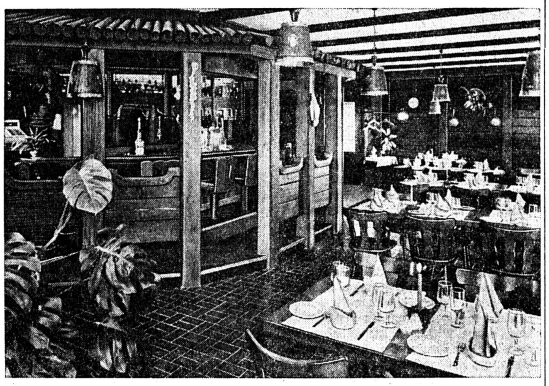
4	Auf den Vordervierteln stehen	Verwertung weniger begehrter Rindfleischstücke	M. Küng M. Kaltenbach Th. Gasche
6	Vom Wein und den Weinpreisen	Marktrundschau	A. Affolter
10	Vegetarier sind auch Gäste	Gesunde Ernährung	N. Hartmann
11	Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen	Ess- und Trinksitten in alter und neuer Zeit	A. Hauser
13	Nahrungsmittelfabrikanten – Handlanger oder Spezialisten?	Zusammenarbeit Nahrungsmittelindustrie und Hotellerie	W. Röthlin, H. Rumpf
15	Lieben Sie Fisch?	Fische, frisch und tiefgefroren, Rezepte	diverse
18	Menukarten – warum eigentlich?	Verkaufsförderung im Betrieb	M. Lehner Ch. Muther M. Kaltenbach
21	Frau und Restaurant	Der «vernachlässigte» weibliche Kunde	M. Küng, E. M. Borer M. Kaltenbach N. Suter
22	Kühle Schleckereien	Alles über Glace, Softice und Ice-Cream	diverse
28	Das Lunchpaket und seine Alternativen	oder wie man das Mittagessen wieder an den Gast bringt	M. Küng
31	Der motorisierte Gast	Autofahrergerechte Verpflegung	P. Mösli, J. Ried M. Kaltenbach
33	Das zeitgemässe Bankett	Organisation und Einsatz neuer Apparate	M. Küng
37	Eine Exkursion auf den Rindfleischberg	Interview mit Dr. Gasche, Howeg-Frigo, über die Situation auf dem Fleischmarkt	Red.
38	Senioren sind auch Gäste	Richtige Verpflegung für ältere Menschen	N. Hartmann
39	Tiefkühlen richtig verstanden		M. Fausch
42	Essen zum Zweck und zum Vergnügen	Entwicklungstendenzen in der Bedarfs- und Genussverpflegung	diverse
48	Mehr Phantasie bei warmen Getränken	Erweiterung des Angebotes warmer Getränke	M. Küng
	Festtage in der Küche	Organisation Menuplanung	H. Jolidon
49	Diät ist (k)eine Hürde	Diät im Hotel	N. A. Anemueller N. Hartmann
51/52	Grossmutters Rezepte sind Gold wert	Verkaufsförderung durch altbekannte Hausmannskost	M. Kaltenbach

Technik

2	Gehaltsabrechnung mit dem Computer	Rationalisierung durch EDV	F. Woern
3	Wo hält sich der Hotelgast eigentlich auf?	Aufenthaltsräume und Unterhaltungsmöglichkeiten	W. E. Batt C. Zimmermann
6	Das Weintageslager	Geeignete Einrichtungen für richtige Ausschanktemperaturen	W. E. Batt
8	Konferenzzubehör	Einrichtungen für den Klein- und Mittelbetrieb	diverse
9	Kompakte oder gegliederte Baukörper	Hotel-Gebäudeformen	W. E. Batt
11	Aufschnittmaschinen und Waagen		W. E. Batt R. Vaterlaus
12	Wenn die Küche im Keller liegt	Distanzen für Bestellungen, Speisen und Schmutzgeschirr überwinden	W. E. Batt W. Rohner
14	Die Hausdruckerei	Vervielfältigungsverfahren und -apparate	H. Graber
16	Was man über Wasseraufbereitung wissen muss	Wasserqualität, Wasseraufbereitungsverfahren	A. Kalt, W. E. Batt D. Körber
20	So stellt man Glace und Softice her	Einrichtungen, Apparate und Hygiene	W. E. Batt H. Schneider
24	Wie plant man eine Küche?	Verpflegungskonzept und räumliche Organisation	W. E. Batt A. Junker
25	Der Gast mit Auto – der Dienst am Auto	Komfort für den motorisierten Gast	W. E. Batt
29	Der klare Kubus mit Rechteckgrundriss	Hotelgebäudeformen	W. E. Batt
32	Glänzt Ihr Silber?	Putzen und Polieren	W. E. Batt N. Sprenger
38	Sicherheit muss sein	«Unfallquellen» im Hotel	W. E. Batt D. Körber
39	Ein neuer Weg zu Nr. 8	Vorfabriziertes Hallenbad	A. Trippi
	Ein Becken allein macht noch kein Schwimmbad	Schwimmbad-Zubehör	D. Körber
41	Was den Senior freut	Einrichtungen für ältere Gäste	W. E. Batt
42	Die moderne Gasküche		G. Beyer
43	Die Selbstbedienungsanlage	Die richtige Konzeption	A. Junker
46	Geschichte einer Norm	10 Jahre Gastronorm	A. Trippi
50	Ueber Fenster lässt sich vieles sagen		W. E. Batt
51/52	Verkaufen mit Automaten		W. E. Batt

.... der Schlüssel zur Gastlichkeit

Hotel Eurotel
Restaurant und Bar
Les Diablerets



Innenausbau und Möblierung erfolgte durch:

Möbelfabrik Gschwend
3612 Steffisburg
Tel. 033 37 43 43

MÖBEL FABRIK GSCHWEND

Nun ist er da: Der Hotel-Buchungsautomat NCR 5, den sich alle leisten können.

Nach dem weltweiten Erfolg der «sagenhaften» NCR 42 (rund 500 Maschinen allein in der Schweizer Hotellerie) endlich das perfekte System für den Klein- und Mittel-Betrieb.

NCR 5
für die Hotellerie
ermöglicht rationellste Gästebuchhaltung durch

- *enorme Zeitersparnis*
- *sofortige Aufteilung des Pauschalpreises nach Erlösen*
- *vollautomatische Abrechnung*
- *kinderleichte Bedienung*

Verlangen Sie bitte unseren ausführlichen Prospekt. Sie werden begeistert sein.

NCR
NCR (Schweiz)
8023 Zürich – Stampfenbachstrasse 48 – 01 47 40 00

Kochmützen

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

Stück	25	100	500	1000	5000
Fr.	–.50	–.45	–.42	–.39	–.37

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

Abegglen-Pfister AG Luzern

Wenn Sie einen schädlingsfreien Betrieb wünschen, Sicherheit und sorgfältige Arbeit –
vertrauen Sie auch uns, wie alle die vielen, zufriedenen Kunden in den vergangenen zehn Jahren.
Verlangen Sie eine kostenlose Offerte und Referenzen.

Hans Wyss AG, Hygiene-Service
alte Landstrasse 61
8800 Thalwil
Telefon (01) 720 85 86 67.973.005

Inseratenschluss:

Jeden Freitag morgen 11 Uhr!

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

DU 19 JANVIER

CARNAVAL à RIO

AU 13 FEVRIER

et 26 jours à travers
L'EQUATEUR, LE PEROU, LA BOLIVIE
et
LE BRESIL

Demandez
les autres programmes
spéciaux vers l'AMERIQUE LATINE
le MEXIQUE et les ANTILLES

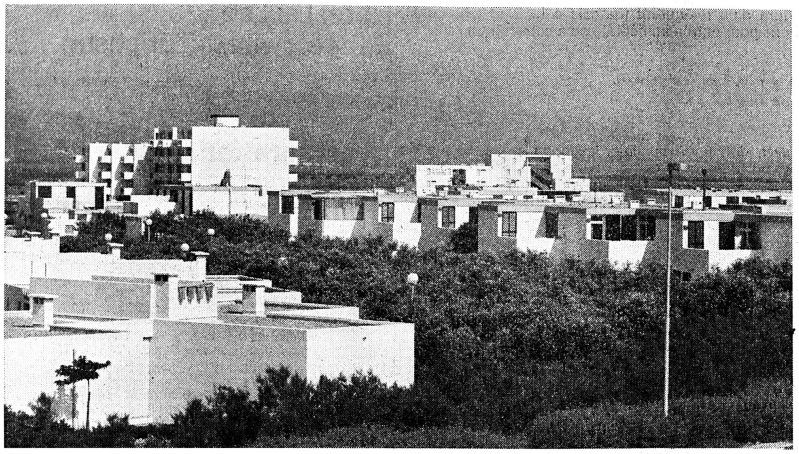
Adressez-vous à votre agence de voyages IATA ou à

AIR FRANCE

Genève ✆ (022) 20 28 44 Zurich ✆ (01) 23 96 44 Bâle ✆ (061) 44 47 77

Bald mehr Menschen als Mücken

An zwei Informationstagen Mitte November stellten die Vertreter des französischen Küstengebietes von Languedoc-Roussillon schweizerischen Interessenten in Zürich und Lausanne die neuen Touristenregionen am Mittelmeer vor und orientierten über deren Entwicklung.



Port-Leucate liegt zwischen Narbonne und Perpignan rund 560 Strassenkilometer von Genf entfernt am Mittelmeer. Das von Chefarchitekt Georges Candilis projektierte Ferienzentrum soll im Endausbau 40 000 Betten zählen.

An dem 200 km langen Strand zwischen der Camargue und der spanischen Grenze mit 2750 Sonnenstunden und nur 13 nebligen Tagen im Jahr und einer mittleren Temperatur von 15,4 Grad C wurde in den vergangenen 120 Monaten eines der ehrgeizigsten Touristikprojekte verwirklicht, über das heute Gültiges gesagt werden darf. Aehnlich wie beim Bau der kühnen Skistationen in den Meeralpen, so sind auch die Badeorte und Jachthäfen in den Regionen Port-Camargue, La Grande Motte mit seinen bereits berühmten Pyramiden, Cap D'Agde, Gruissan, Port-Leucate und Port-Barcarès auf den Reissbrettern entstanden. Das Wagnis, eine Landschaft zu entsumpfen, die Mücken zu vertreiben, Hotels, Häuser, Höfe und Häfen nach den Vorstellungen einiger Planer, wie der Architekten Jean Balladur, Jean La Couteur, Gleize und Hartané, Georges Candilis und D'Outreligne, zu bauen, kann heute als gelungen bezeichnet werden: die Mücken sind den Menschen gewichen.

Aufenthaltsdauer: durchschnittlich 22 Tage!

Der in Paris domizilierte Missionsleiter, Roger Landry, erklärte an der Pressekonferenz, dass der Staat seit 1963 636 Millionen Francs im Küstengebiet Languedoc-Roussillon investiert habe. 1967 wurde mit den ersten Bauten in Grande Motte und Saint-Cyprien begonnen, dann folgten Port Leucate und Porte Barcarès, Cap d'Agde, Port Camargue und Carnon sowie 1974 das Programm für Gruissan mit 42 000 Betten.

Innert zehn Jahren stieg die Besucherzahl in diesem französischen Küstengebiet von einer halben Million im Jahr auf rund 1,5 Millionen an. Die Zahl der Uebernachtungen stieg von 23,4 Millionen in den vier Sommermonaten des Jahres 1972 auf 28,6 Millionen im Sommer 1974. Was aber am meisten erstaunt, ist die während dieser Zeit beobachtete durchschnittliche Aufenthaltsdauer von 22 Tagen pro Gast.

Es harzt noch mit der Vor- und Nachsaison

Die Belebung der Vor- und Nachsaison in diesen sechs Regionen mit je 24 000 bis 50 000 Betten, wie La Grande Motte, ist indessen die Hauptsorge der Languedoc-Roussillon-Werber. Während in früheren Jahren diese Gegend wegen der Mückenplage und des fehlenden Komforts kaum mehr als während sechs Wochen besucht wurde, beginnen jetzt die Juni- und Septemberfrequenzen dank dem Ausländerzustrom aus dem Norden (Deutschland und Skandinavien) sich zu verbessern. Nach einem zögernden Start scheine sich nun auch die Hotellerie in diesen Zentren zu entwickeln.

«Hotel-résidence»: 100 Tage genügen

Bis im September 1974 wurden im Languedoc-Roussillon-Gebiet 17 500 Wohnungen, Bungalows und Villen verkauft. Die grosse Nachfrage nach Mietobjekten, Wohnungen und Häuschen hat indessen alle Erwartungen übertroffen und die Ausnützungskoeffizienten erreichten in der Hochsaison (Juli/August) 100 Prozent und in den Monaten Juni und September 80 Prozent. Zu dieser Entwicklung bemerkte Roger Landry in Zürich: «Die rege Tätigkeit auf diesem Sektor hat dieses Jahr zur Schaffung einer neuen Hotel-Kategorie geführt. Die ‚hôtels-résidences' müssen über mindestens 600 Betten verfügen. Der erste Hotelkomplex dieser Art ist im Juni 1974 in La Grande Motte eröffnet worden. Weitere Projekte sind ausführungsreif, zumal die Rentabilität schon bei einer jährlichen Belegung von hundert Tagen gewährleistet ist.»

Spiele um wilde Tiere

Neben den zwanzig Häfen für den Segel- und Motorsport und rund 20 000 Anlegeplätzen im Jahr 1985, die nur vermietet werden dürfen, entstehen entlang der Küste die ersten Spiel-Casinos, wie in La Grande Motte und in Port Barcarès – auf dem ausrangierten Linienschiff «Lydia», der einstigen «Moona» aus den dreissiger Jahren – sowie Golfplätze (bei Saint-Cyprien) und ein Wildpark für seltene Tiere Afrikas zwischen Gruissan und Port Leucate. An ausländischen Investoren gebricht es nicht: die «Lydia» wird von einer japanischen Gesellschaft betrieben und die beiden 18-Loch-«links» bei Saint-Cyprien werden durch eine englische Firma, die Golf Services International Ltd., gefördert. Im übrigen sei die Küste von Languedoc-Roussillon der der Schweiz nächstgelegene Meeresstrand, so M. Roger Landry, der da offensichtlich zwei verschiedene Massstäbe erwischte, als er die Distanzen zwischen Genf und dem Golfe du Lion sowie Lugano und dem Golfo Genova auf der Europakarte abstach. Die Strecke nach der italienischen Riviera ist etwa um die Hälfte kürzer als die Fahrt ins Languedoc-Roussillon-Gebiet. Unter 400 Autokilometer ist die Küste des Sonnenkults zwischen La Grande Motte und Saint-Cyprien nicht zu haben. Aber es macht den Eindruck, der Besuch rechtfertige ein solches Opfer. Die Organisatoren weckten jedenfalls eine starke Neugierde, die es früher oder später zu stillen gilt. Und aufs Ferienmachen haben sich die Franzosen ja immer verstanden. Vielleicht ist das schon Grund genug, um nach Westen zu fahren.

E. A. Sautter

Mehr Kunden durch grössere Attraktivität

Im Tourismus sieht die Deutsche Bundesbahn Möglichkeiten, aus dem grösser werdenden Defizit wenigstens streckenweise herauszufahren. Die Bundesbahn will deshalb in Zukunft wieder stärker zum gesuchten Partner der deutschen Reiseveranstalter und Reisebüros werden.

Diese von Optimismus getragene Feststellung traf der Vorstandsvorsitzer der DB, Dr. iur. Wolfgang Vaerst, bei der Jahrestagung des Deutschen Reisebüro-Verbandes (DRV) in Bonn. Vaerst bot den Reiseveranstaltern dabei eine noch engere Zusammenarbeit an, wobei er eine bessere Ware «Bahn» zur Vermarktung zur Verfügung zu stellen versprach. Die negative Entwicklung im krisenreichen Jahr 1974, in dem der Umsatzrückgang im schroffen Gegensatz zu den beängstigenden Kostensteigerungen stand, dürfe nicht als unabänderlich hingenommen werden. Vielmehr sollte gemeinsam überlegt werden, welche Massnahmen zu ergreifen sind, um diese Krise zu überwinden.

Der Markt ist nicht ausgeschöpft

Auf der Suche nach potentiellen Kunden müsse ferner mit viel Initiative und Einfallsreichtum eine echte Aufbauleistung erbracht werden. Als Herausforderung an alle bezeichnete Dr. Vaerst dabei die Tatsache, dass etwa 51 % oder rund 24 Millionen Bundesbürger über 14 Jahre überhaupt nicht in Urlaub reisen, andererseits Zweit-, Dritt- und Kurzurlaub ständig zunehmen würden. Dieses riesige zur Verfügung stehende Marktpotential gelte es jetzt zu mobilisieren. Gerade im Hinblick auf die im Auto-Absatz erreichte Sättigungsgrenze und die Tatsache, dass das Auto längst kein Statussymbol mehr sei, müsse der Gedanke eines gesundheitsfördernden und erholungsreichen Urlaubs mehr und mehr Anhänger gewinnen. Hier bestünde die Möglichkeit, mit überzeugenden Gründen für die Bahnreisen zu werben.

Es genüge allerdings nicht mehr, nur anzubieten und es dem Kunden zu überlassen, ob er von dem Angebot Gebrauch macht. Der Kunde müsse vielmehr aufgespürt, mit möglichst vielen neuen Ideen angesprochen und durch ein attraktives Angebot überzeugt werden. E. S.

Schnellrestaurants am Ende des Booms?

Fastfood – Schnellgerichte! Das ist mehr ein kurzlebiger amerikanischer Begriff, denn Konzerne mit Milliardenumsätzen entstanden daraus. Es ist darum kein Wunder, dass die fünfzig grössten Schnellrestaurantbetriebe sämtlich amerikanische Unternehmen sind. Inzwischen scheint sich jedoch auch hier das Wachstum zu verlangsamen.

Die beiden grössten der Branche erreichen Jahresumsätze, die weit über eine Milliarde Dollar hinausgehen. Das grösste Schnellrestaurantunternehmen der Welt, das die Führung seiner Betriebe zu 85 Prozent an Dritte in Konzession gibt, ist McDonald's – ein Konzern, der 1973 einen Umsatz von 1,5 Milliarden Dollar erzielte. Ende jenes Jahres gab es bereits 2784 McDonald's Schnellrestaurants. Das Erfolgsrezept dieses Unternehmens – beschränkte Speiseauswahl, dafür sehr schnelle Bedienung. Kein Gast soll länger als eine Minute auf sein Essen warten müssen! Wichtigstes Angebot blieben «Hamburger» und Pommes frites.

In Europa weniger gefragt

Das erste europäische McDonald Restaurant wurde 1971 in den Niederlanden eröffnet. Danach begannen sie auch in Europa zu wuchern, ohne jedoch denselben Erfolg wie in Amerika zu erreichen. In letzter Zeit siedeln sich die McDonald's Schnellrestaurants gerne in der Nachbarschaft von Universitäten und Museen an.

Der zweitgrösste Schnellrestaurantkonzern der Welt ist die Kentucky Fried Chicken. Das Unternehmen kam 1973 auf einen Umsatz von 1,2 Milliarden Dollar, brauchte dazu jedoch 5252 Schnell-Restaurants. Kentucky Fried Chickens breitet sich nicht mehr so schnell aus wie in den ersten fünfzehn Jahren ihres Bestehens (gegründet wurde sie erst 1955!). Dennoch vermehrte sich der Restaurantbestand 1973 allein um 403, obwohl das Unternehmen in Europa, speziell in Deutschland und Oesterreich, Misserfolge hinnehmen musste. In Oesterreich meldeten die Konzessionäre schon 1971 Konkurs an und auch in der Bundesrepublik Deutschland blieben diese Hähnchenbratereien ohne Erfolg, weil an Brathähnchen auf Kentucky-Art offenbar wenig Nachfrage besteht. Erfolg hatte die Kentucky Fried Chicken in Europa bisher nur in Grossbritannien.

Erschöpfungssymptome

An dritter Stelle der Weltrangliste der Schnellrestaurants steht oder stand zumindest 1973, die Marriott Corporation mit ihren 1386 Speiselokalen und einem Umsatz von 872 Millionen Dollar. 1974 wird dieses Unternehmen durch die Schulspeisungslokale des US-Landwirtschaftsministeriums von seinem dritten Platz verdrängt. Marriott wird 1974 auf den fünften Platz rücken, überholt auch noch durch die Schnellrestaurantkette der US-Armee.

Die hohe Zeit der privaten Schnellrestaurantunternehmen scheint auszulaufen. Erschöpfungssymptome sind festzustellen. So sank der Umsatz in den Schnellrestaurants der Howard Johnson von 383 Millionen auf 360 Millionen, obwohl die Zahl der Schnellrestaurants von 935 auf 944 erhöht wurde. Auch die Schnellrestaurantkette der Sheraton Corporation weist einen Umsatzschwund von 85 Millionen Dollar auf 773 Millionen Dollar aus. Die Burger Chef Schnellrestaurants schliesslich stiessen fünfzig unrentable Betriebe ab und konnten dadurch die Umsätze von 218 auf 235 Millionen Dollar verbessern.

ig.

Ahornblätter

Das Hotelbaufieber hält an

Trotz des immer stärkeren inflationären Trends und den drastischen Kursstürzen an der Börse hält Kanadas Hotelboom an. Die stärkste Aktivität wird aus Edmonton und Calgary in dem ölreichen Alberta, Toronto, der Olympiastadt Montreal und Quebec City gemeldet. In Vancouver plant Canadian Pacific den Bau eines 600-Zimmer-Hotels. In Calgary wurde das Four Seasons Hotel (387 Zimmer) bereits eröffnet. Das Edmonton Plaza, das Raum für 415 Gäste hat, wurde im Juli in Betrieb gestellt. Im Laufe der letzten 12 Monate wurde – durch Zubauten bestehender Häuser – die Zahl der Hotelzimmer Edmontons um weitere 460 erhöht.

Im Stadtkern Torontos wird das Hotel Plaza II (300 Betten) im kommenden Mai eröffnet. Im September 1974 wird das Hotel Toronto (610 Zimmer) der Western International Kette seine Pforten öffnen. In Quebec City wurde kürzlich das Quebec Hilton (512 Zimmer) und Loews Le Concorda (450 Zimmer) eröffnet. Vor Jahresende werden das Hotel des Gouverneurs (400 Zimmer) und die Holiday Inn (250 Zimmer) die ersten Gäste willkommen heissen.

Als Stätte der Sommerolympiade 1976 ist das Hotelbaufieber in Montreal eine Notwendigkeit. Auberge Richelieu (330 Zimmer) wird bereits vor Jahresende eröffent; das Meridien-Montreal (600 Zimmer) wird im Laufe des kommenden Jahres fertiggestellt. Einige der bestehenden Hotels, darunter das Airport Hilton – expandieren. Und mehr Hotels werden hier eröffnet werden.

Keine Arbeitslosigkeit in der Hotellerie ...

Das Hotelbaufieber und der Zustrom (vornehmlich) amerikanischer Touristen nach Toronto hat hier zu einer argen Knappheit von Hotelangestellten geführt. Die 60 Hotels der Metropole am Ontariosee beschäftigen rund 13 000 Angestellte; zurzeit sind über tausend Arbeitsplätze nicht besetzt. In Torontos Airport Hilton sind beispielsweise 40 der 225 Stellen vakant.

Da Kanada jüngstens auch das Tor für Einwanderer nicht mehr so weit offen lässt wie vorher, ist kaum eine Besserung der Lage zu erwarten, um so mehr, als die vor der Eröffnung stehenden Grosshotels Hunderte von neuen Stellen schaffen.

Kampf um Japaner

Der Zustrom japanischer Touristen nach Kanada ist in vollem Gange. Schon rangieren sie nach den Amerikanern, Briten, Deutschen und Franzosen an fünfter Stelle. 1974 werden es schätzungsweise bereits über 84 000 sein. Neben den Besuchern aus dem südlichen Nachbarland USA war nur die Zahl der Briten (342 000), der Deutschen (120 000) und der Franzosen (74 000) grösser.

Verständlich, dass die Zahl der Hotels, die japanische Menus bieten und japanische Angestellte beschäftigen, immer grösser wird, besonders in British Columbia und hier vor allem in Vancouver, dem «Torweg des Pazifik».

Auf der Abbruchliste

Das schmucke Laurentien Hotel, erst vor 26 Jahren eröffnet, sollte geschlossen und abgebrochen werden. Das Laurentien (1001 Zimmer) war das erste Grosshotel, das nach dem letzten Krieg im Stadtkern einer nordamerikanischen Metropole gebaut worden war. 1971 wurde das Laurentien von der Sheraton Kette an Marathon Realty Co. (eine Tochtergesellschaft der Canadian Pacific) für 8 Millionen Dollar verkauft. Das Grosshotel, das 400 Angestellte beschäftigt, sollte dem neuen Hauptsitz der Bank of Montreal Platz machen.

Mit 1001 Zimmern repräsentiert das Laurentien 5 Prozent der Hotelzimmer Montreals. Der Entschluss, das Hotel abzureissen, während die Unterbringung der Olympiadebesucher Probleme kreiert, stiess auf den erbitterten Widerstand weiter Kreise. Ihre Bemühungen waren erfolgreich. Das Laurentien wird auch während der Olympiade in Betrieb sein.

Da der Zimmerpreis des Laurentien, im Schnitt, nicht mehr als 20 Dollar beträgt, erfreut es sich bei vielen Besuchern Montreals einer beneidenswerten Popularität. Das Laurentien gehört zu den einträglichsten Hotels in Nordamerika, doch der Standort im Stadtkern Montreals ist so kostspielig, dass der Abbruch wohl verschoben, doch nicht verhindert werden kann.

Neuer Flughafen

Wie Kanadas Transportminister Jean Marchand berichtet, wird der Internationale Flugplatz Mirabel im Herbst 1975 in Betrieb genommen – 18 Monate später als ursprünglich beabsichtigt wurde. Mirabel befindet sich 55 Kilometer nordwestlich vom Stadtkern Montreals und 51 Kilometer nordwestlich vom derzeitigen Flugplatz Dorval. Der gesamte internationale Flugverkehr wird von Dorval nach Mirabel verlegt werden. Die Realisierung des Grossprojektes verschlang bereits über 400 Millionen Dollar. WJ

Kopenhagens Hotellerie hat Sorgen

Die Zahl der Kopenhagener Hotelübernachtungen wird 1974 um 6 Prozent fallen, die Zahl der ausländischen Touristen in der dänischen Hauptstadt um 8 Prozent und die Zahl der Zimmervermittlungen im Kopenhagener Hauptbahnhof um 11 Prozent. Selbst die Billig-Uebernachtungen der städtischen Campingplätze und «Sleep-Inns» wird um 8 bis 19 Prozent zurückgehen.

Diese Zahlen sind im jetzt veröffentlichten Bericht 1974 des Kopenhagener Verkehrsvereins enthalten. Die Preisentwicklung habe wesentlich zu diesem Rückgang beigetragen, der auch zu Schliessung und Verkauf von Hotels bzw. zur Aufgabe von Hotelplänen geführt habe. Die Kopenhagener Hotellerie setze jetzt ihre ganzen Hoffnungen auf die Wochenend-Arrangements, für die der Kopenhagener Verkehrsverein und der Dänische Fremdenverkehrsrat umfassende Werbemassnahmen im Ausland eingeleitet haben. Trotz vergrösserter Einnahmen, die teilweise auf die in Dänemark 15 Prozent betragende Inflationsrate zurückzuführen seien, befände sich die Hotellerie in gefährlicher Nähe der roten Zahlen, nicht zuletzt auch wegen der Kostenexplosion. Für 1975 hoffe man durch steigenden Kongress- und Ausstellungstourismus auf bessere Ergebnisse.

Die Stagnation und der Rückgang sind aber offenbar nicht kennzeichnend für die gesamte Hotellerie der dänischen Hauptstadt. So berichteten mehrere Hotelbesitzer, ihre Häuser seien gut bis sehr gut belegt. Ein Hotelier teilte mit, sein Haus sei für die Saison 1975 bereits ausgebucht. ku

Les grands vins de Bordeaux des domaines
CORDIER
350 hectares de vignes de grands crus
PRESTIGE ET TRADITION
Agent exclusif pour la Suisse:
PLANTEURS RÉUNIS SA
1002 Lausanne – Tél. 021 20 69 31
St.Julien-Médoc
CHÂTEAU GRUAUD-LAROSE
CHÂTEAU TALBOT
St. Estèphe-Médoc
CHÂTEAU MEYNEY
Sauternes
CHÂTEAU LAFAURIE-PEYRAGUEY
St. Emilion
CHÂTEAU CLOS DES JACOBINS

Stellenangebote Offres d'emploi

Inseratenschluss: Freitag, 11 Uhr

Gesucht für kommende Wintersaison

1 Saaltochter

Eintritt 15. Dezember 1974.

Offerten an

Familie Pilet-Roux

Hotel Bahnhof

Telefon (030) 4 15 06

3777 Saanenmöser

7590

Frühjahr 1975

Suchen Sie einen neuen Wirkungskreis? Unsere langjährige 1. Sekretärin möchte in den Ruhestand treten. Es handelt sich um einen

Vertrauensposten

Kaufm. Ausbildung, Buchhaltungs- und Fremdsprachkenntnisse sind erforderlich. Ins Fachwissen können wir Sie einführen.

Jahresstelle. Eintritt nach Uebereinkunft.

Interessenten und Interessentinnen wollen ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen einreichen an die Direktion des

Hotel Paxmontana
6073 Flüeli-Ranft, Obwalden

7640

Für sofort oder nach Uebereinkunft suchen wir:

Barman

(Panorama-Dancing)

Wir bieten beste Verdienstmöglichkeiten, 5-Tage-Woche, grosszügige Koordinierung der Arbeitszeit, Self-Service Restaurant für unsere Mitarbeiter und ein modernes Personalhaus mit Einzelzimmern und Wohnungen.

Schreiben oder rufen Sie uns an

7696

hotel International zürich
am Marktplatz
8050 Zürich-Oerlikon
Telefon 01/46 43 41

K73

Pour l'ouverture d'un restaurant français à **LAGOS (NIGERIA)**, nous cherchons pour entrée immédiate ou à convenir un

chef cuisinier

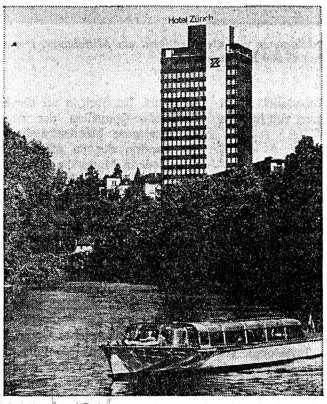
Préférence sera donnée à cuisinier avec au moins 5 ans de pratique et ayant fonctionné comme sous-chef dans un établissement renommé. Bonnes connaissances de l'anglais parlé souhaitées. Conditions d'engagement intéressantes sont offertes à personne capable.

Prière d'adresser offres écrites complètes à

Mlle Taiwo Shoibare
c/o Mrs. F. Adebanjo
12, chemin Colladon
Petit-Saconnex
Genève, tél. (022) 98 34 77

7665

Hotel Zürich



8001 Zürich
Neumühlequai 42
Telefon (01) 60 22 40

Wenn Sie gerne von Ihren ausgezeichneten Fach- und 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

Hotel Du Lac Rapperswil am Zürichsee

Wir suchen in Jahresstelle, mit Eintritt auf 1. Februar oder nach Uebereinkunft, 1 bis 2 nette und zuverlässige, im Speiseservice gewandte

Restaurationstöchter

Wir bieten Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima und einen guten Verdienst. Kost und Logis eventuell im Hause.

Ebenfalls auf Anfang Februar suchen wir für unsere Abend-Bar mit Pianist eine tüchtige, selbständige

Barmaid

welche es versteht, unsere Stammkundschaft mit etwas Charme zu verwöhnen.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder noch besser ... kommen Sie vorbei. (Unser Betrieb ist vom 12. 1. bis 31. 1. 75 geschlossen.)

Schriftliche oder telefonische Anfragen an M. Brüllhardt, Telefon (055) 27 19 43.

7639

Hotel-Restaurant Kindli Stadtzentrum Zürich

Wir suchen per sofort

Küchenbursche

- gutes Salär
- geregelte Freizeit

Telefon (01) 23 41 82

761:

CASINO BERN

Terrassen-Restaurant – Bierquelle – Bar Relais – Dancing Happy-Light

sucht

Chef de service

(Herr oder Dame)

Wenn Sie an einer sehr vielseitigen Mitarbeit in einem modernen Betrieb interessiert sind, erwarten wir gern eine kurzgefasste Bewerbung oder Ihren telefonischen Anruf!

Casino Bern, Herrengasse/Casinoplatz, 3000 Bern. Telefon (031) 22 20 27 (Direktion verlangen).

7614

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	

Hôtel du Lac, Coppet

Suite départ imprévue hôtel-restaurant de luxe 12 km de Genève cherche

maitre d'hôtel expérimenté

(28 à 35 ans), anglais, allemand indispensables.

Nourri. Appartement à disposition.

Entrée immédiate ou à convenir.

Faire offres manuscrites ou téléphoner à la direction, téléphone (022) 76 15 21.

7697

Wir suchen für unser **Grill- und Rustikal-Restaurant** je eine tüchtige und willige

Serviertochter

Eintritt Februar bis März 1975. Es handelt sich dabei um gute Jahresstellen mit hohem Verdienst. Sehr geregelte Arbeits- und Freizeit. Kost und Wohnung im Hause.

Arbeiten Sie gerne in einem Haus mit guter Betriebsatmosphäre?

Wenden Sie sich an

Max-R. Meier

Hotel Löwen, 8944 Sihlbrugg

Telefon (01) 729 95 55

7690

Gesucht auf 15. Januar 1975

Alleinkoch

in Jahresstelle.

Familie Kaufmann

Hotel Kreuz
6170 Schüpfheim

Tel. (041) 76 12 64

7685

Hotel Kreuz, 3001 Bern

Wir suchen für zirka 1. Februar 1975 qualifizierte

Empfangssekretärin

NCR-Kenntnisse unerlässlich. Wir sind ein lebhafter Hotelbetrieb im Zentrum der Stadt Bern und bieten Ihnen einen sehr angenehmen und absolut selbständigen Arbeitsplatz mit Schichtarbeit.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an

Hotel Kreuz, 3001 Bern, Tel. (031) 22 11 62
Albert Fankhauser (Direktor)

7680

Wir suchen für unseren modernen und gutgeführten Restaurationsbetrieb einen tüchtigen

Buffetburschen

oder eine

Buffettochter

Es können auch eventuell Anfänger eingearbeitet werden. Wir bezahlen gute Löhne, geben freie Kost und Wohnung.

Sehr geregelte Arbeits- und Freizeit.

Wenden Sie sich an Max-R. Meier

Hotel Löwen, 8944 Sihlbrugg

Telefon (01) 729 95 55

7689

In unser neues aufstrebendes Geschäft suchen wir zum 15. Januar 1975 oder nach Vereinbarung

Serviertochter

sowie

Buffettochter

(eventuell Anfängerin)

Wir bieten Ihnen fortschrittliche Arbeitsbedingungen.

Bei Bedarf neues Zimmer im Hause.

Restaurant Emmenpark
4562 Biberist

(4 km von Solothurn)

Telefon (065) 4 67 57

7652

In unmittelbarer Nähe der Mustermesse Basel werden wir im Februar 1975 das moderne Mot-Hotel Europe eröffnen – Basels neues, wohnliches Hotel.

MOT-HOTEL EUROPE
BEI DER MUSTERMESSE
BASEL

Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter schätzen die 5-Tage-Woche, die fortschrittlichen Sozialleistungen, das zeitgemässe Salär und die gute Betriebsatmosphäre. Im neuen Personalhaus warten schöne und komfortable Zimmer auf Sie.

Der erste und der letzte Eindruck sind für den Gast entscheidend.

Empfangs-Kassiererin/ Kassierer
Nachtsekretäre
Empfangssekretärinnen
Nachtportier
Telephonistin

Wir suchen
- eine erfahrene Empfangs-Kassiererin oder einen erfahrenen Empfangs-Kassierer (Sprachen d, f, e; Einarbeitung auf modernstem Buchungsautomaten),
- freundliche Nachtsekretäre,
- gewissenhafte Empfangssekretärinnen (Sprachen d, f, e),
- einen zuverlässigen Nachtportier,
- eine freundliche, erfahrene Telephonistin.

Der Eintritt ist zwischen dem 15. Januar und dem 1. Februar 1975 vorgesehen.

Wir wollen uns Lob verdienen: für Küche, Keller, Kuchen.

Patissier/Konditor
Commis de cuisine

Wir suchen für unsere hauseigene Konditorei einen tüchtigen Patissier/Konditor (als Stellvertreter) und für unsere modernen Küchen einen Commis de cuisine. Der Eintritt ist zwischen dem 15. Januar und dem 1. Februar 1975 vorgesehen.

Sie werden Gäste aus aller Welt kennenlernen.

1. Barmaid
2. Barmaid
Serviceleiterin
Serviertöchter

Wir suchen eine sympathische Barmaid und eine Stellvertreterin für unsere Oldtimer-Bar; ausserdem eine tüchtige Serviceleiterin für Frühstück und Bankett sowie freundliche Serviertöchter (ebenfalls für Frühstück und Bankette). Der Eintritt ist zwischen dem 15. Januar und dem 1. Februar 1975 vorgesehen.

Wir haben uns praktisch und arbeitssparend eingerichtet.

Hilfsgouvernante
Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter für die Reinigungsequipe
Zimmermädchen

Wir suchen eine tüchtige Hilfsgouvernante für Etage, Office und Betrieb, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter für unsere Reinigungsequipe sowie Zimmermädchen. Der Eintritt ist zwischen dem 15. Januar und dem 1. Februar 1975 vorgesehen.

Bitte schreiben oder telephonieren Sie Herrn Erich Lesmann, Direktor des Mot-Hotels Europe Basel, Clarastrasse 35-43, 4058 Basel, Telephon 061/32 44 66.

Mot-Hotel Europe – ein Unternehmenszweig von Coop Basel ACV.

446.512-515

P 03-304

Rationalisierung im Getränkesektor

Wir suchen für eine gutfundierte und entwicklungsfreudige Unternehmung die

Verkäuferpersönlichkeit, die das Gastronomiegewerbe sehr gut kennt.

Seit Jahren haben sich die zu verkaufenden Apparate und Dienstleistungen bewährt. Es lohnt sich, den Marktanteil zu vergrössern.

Durch Ihren Einsatz und Ihre Verkaufskenntnisse erzielen Sie die entscheidende Steigerung des Verkaufsumsatzes. Sie bauen die Verkaufsorganisation aus und bearbeiten den Markt zukunftsgerichtet.

Den hohen Anforderungen entsprechend werden Ihre Leistungen honoriert. Aufstieg in die Geschäftsleitung und Beteiligung ist möglich.

Ihre schriftliche Bewerbung mit Angaben über bisherige Tätigkeit und Gehaltsvorstellung beantworten wir rasch und absolut vertraulich.

Institut für Absatzforschung AG
8307 Effretikon

Industriestrasse 5

P 44-24638

Spricht Sie das an?

- 5 Tage-Woche (45 Stunden)
- Umsatzbeteiligung
- Angenehmes Arbeitsklima
- Auf Wunsch Einzelzimmer,

dann wären Sie die aufgeschlossene, freundliche

Serviertochter

für unseren Betrieb.

Telefonieren Sie noch heute mit unserem Herrn Hiltbrunner.

Restaurant **MA POMME** Bahnhofstr. 76
8500 Frauenfeld Telefon 054 7 20 51

MA POMME

P 05-9170

Hôtel de grandeur moyenne, situé sur les bords du Lac Léman, cherche à engager pour le 30 janvier 1975 (date de réouverture après fermeture annuelle)

cuisinier qualifié
capable de seconder efficacement le chef de cuisine et de le remplacer lors de ses congés

maître d'hôtel ou chef de rang pouvant être formé comme tel
connaissance des langues souhaitée (printemps)

apprenti-cuisinier
(printemps)

Faire offres avec prétentions de salaire et copies de certificats à: **J. U. Schoch**

Hôtel-restaurant Beau-Rivage, 1260 Nyon

Tél. (022) 61 32 31

7681

Gasthof Geerlisburg, ob der weltoffenen Flughafenstadt Kloten

sucht auf Mitte bis Ende Januar 1974

2 oder 3 Serviertöchter evtl. Kellner

Grosse Verdienstmöglichkeiten, moderne Anstellung.

Telefon (01) 813 71 46.

7701

Kulm Hotel, St. Moritz

Haus allerersten Ranges

sucht für lange Wintersaison wegen Nichterscheinens des Stelleninhabers per **sofort**

Chef de froid

Kenntnisse im Modellieren und etwas Sprachkenntnisse erwünscht.

Kontaktaufnahme – auch telefonisch – erbeten an

Pierre Gilgen, Chef de cuisine, Kulm Hotel, 7500 St. Moritz, Tel. (082) 3 45 15 oder (082) 2 11 51.

7699

Gesucht für Wintersaison in Parkhotel am Pizol

Barmaid

Guter Verdienst, geregelte Freizeit, Unterkunft im Hause.

Auskunft:
Peter Schumacher
Hotel Graue Hörner
7323 Wangs
Telefon (085) 2 16 66

OFA 63.407.080

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft versierte

Barmaid

in gutgehenden Dancing-Betrieb, in Ostschweizer Industriestadt. Hoher Verdienst, nur Abenddienst.
Unterkunftsmöglichkeit.

Kurzofferten sind erbeten unter Chiffre OFA 454 Sch an Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 8201 Schaffhausen.

Hôtel Au Ver Luisant
1936 Verbier

cherche pour de suite

une femme de chambre
une aide-femme de chambre

Faire offres à

H. Michollod, téléphone (026) 7 10 61

7703

Drucksachen

die Sie benötigen, können wir Ihnen in kürzester Zeit liefern.

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

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

Gesucht

Serviertochter

Eintritt sofort.

Saison- oder Ganzjahresstelle.

Post-Hotel
7078 Lenzerheide

Tel. (081) 34 11 60

7691

Im Auftrage einer Zürcher Zunft suchen wir für deren modernes, gepflegtes Zunftlokal mit zirka 200 Plätzen, auf den 1. April 1975 , ein

zünftiges Pächter-Ehepaar

um dem bereits bestehenden Betrieb mit persönlichem Einsatz neue Impulse zu geben.

Wir suchen nicht den Top-Manager, doch glauben wir, dass das zukünftige Restaurateur-Ehepaar

- eine gründliche berufliche Ausbildung,
- praktische Erfahrung in der Betriebsführung eines Restaurantbetriebes,
- ausgesprochene Kontaktfreudigkeit und Sinn zur Pflege der Gäste ob gross oder klein,
- etwas Eigenkapital zur Uebernahme des Kleininventars,

für dieses zünftige Lokal mitbringen sollte.

Interessenten, die sich auf dieses Inserat angesprochen fühlen, sind höflich gebeten, zwecks unverbindlicher Kontaktaufnahme die selbstverständlich diskret behandelt wird, ihre Unterlagen mit kurzem Lebenslauf unter Chiffre 7675 an Hotel-Revue, 3001 Bern, einzusenden.

Rietbad am Säntis

in Jahres- oder Saisonstelle gesucht tüchtiger

Küchenchef/Alleinkoch
Jungkoch oder Köchin

Offerten mit den üblichen Unterlagen bitte an

Hotel Kurhaus Rietbad
9650 Nesslau

Telefon (074) 4 12 22.

7667

RESTAURANT *Le Gambrinus*
HÔTEL DE FRIBOURG
DANCING - NIGHT-CLUB *Fouji Yama*

sucht für Eintritt auf 1. 1. 1975 oder nach Uebereinkunft eine

Gouvernante

für Hotel und Restaurants.

Voraussetzungen:

Erfahrung im Hotel- und Gastgewerbe;
Fähigkeit, sich in einem vielseitigen und lebhaften Betrieb durchzusetzen;
Organisationstalent;
Erfahrung im Wareneinkauf und in der Lingerie;
Führungstalent;
Mindestalter 28 Jahre.

Geboten werden:

zeitgemässe Entlöhnung;
geregelte Arbeitszeit in einem jungen, dynamischen Team.

Schriftliche Offerten sind zu richten an:

R. Neuhaus, directeur,
Hôtel de Fribourg
1700 Fribourg,
téléphone (037) 22 25 22

7647

Wir suchen für unser Selbstbedienungs-Restaurant in Sursee einen versierten

Koch/Geranten

mit Fähigkeitsausweis.

Wir freuen uns auf Ihre Offerte.

coop Zentralschweiz

Personalabteilung
Coop-Betriebszentrale
6010 Kriens, Nidfeldstrasse

Telefon (041) 40 11 77

P 25-829

Kranzler-Huguenin, Zürich

Bahnhofstrasse 39, 8001 Zürich, Telefon (01) 27 37 96

sucht

Barmaid

- Wir bieten Ihnen geregelte Arbeitszeit.
- Guter Verdienst und ein angenehmes Arbeitsklima.

Wenn Sie sich für diese Stelle interessieren, rufen Sie uns an!

Verlangen Sie D. Bühlmann, Telefon (01) 27 37 96.

Kranzler Huguenin, Bahnhofstrasse 39, 8001 Zürich

P 44-24528

Das grosse neue
Antwerpen Esso Hotel
(314 Zimmer, Bankett- und Kongresssäle bis 500 Personen) sucht zu raschmöglichstem Eintritt einen

Food-and-Beverage-Manager

Für diesen Vertrauensposten denken wir an einen ehrgeizigen und befähigten Mann, der als Food- und Beverage-Manager bereits gute Erfahrung im internationalen Hotel- und Gaststättengewerbe erstklassiger Häuser hat.
Französische und holländische Sprachkenntnisse erwünscht.

Ihre schriftliche Bewerbung mit Unterlagen und Foto erwarten wir gerne an unsere Adresse zuhanden des General Managers.

768

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.

Wir suchen
jüngeren Koch
zu Wärdshuset Stallmästaregarden, ein populäres Restaurant in Stockholm. Mindestens 4 Berufsjahre. Guter Lohn für einen tüchtigen Arbeiter.

Antwort zu
Küchenchef Karl-Heinz Krücken
Wärdshuset Stallmästaregarden
S-11347 Stockholm, Schweden

P 14069-6

Hostellerie J.-J. Rousseau
2520 La Neuveville

cherche pour le 1er mars 1975

chef de cuisine

possédant très bonnes expériences.
Place à l'année.

Faire offre ou prendre rendez-vous pour une entrevue à M. Marty, téléphone (038) 51 36 52.

7668

Wir suchen für Neueröffnung 1. Februar 1975 in modern eingerichteten Betrieb

Aide du patron
Commis de cuisine
(neben Chef und Lehrling in junge Brigade)
Küchenhilfe
(eventuell Ehepaar)
Haus- und Küchenmädchen
Serviertöchter
Serviertöchter oder Kellner
(Speiseservice)

Offerten oder Anfragen an:
Fam. Ziltener
Restaurant «Zythus»
Luzernerstrasse 92
6330 Cham
Telefon (042) 36 45 68

P 25-13582

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

Schloss Laufen am Rheinfall

Gesucht auf Anfang Januar in Jahresstelle

Sekretärin

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsansprüchen erbitten wir an:
W. Bührer, zurzeit Hotel Ekkehard, Rohrschacherstr. 50, 9000 St. Gallen, Tel. (071) 22 47 14.

7684

Badhotel Hirschen
5400 Baden
(100 Betten)

sucht in Jahresstelle

Küchenchef
(Eintritt ab Januar, evtl. Februar, Alter 30–50 Jahre, zuverlässig)
Gouvernante
(sprachenkundig, Eintritt Januar oder Februar)
Zimmermädchen
Eintritt Januar oder Februar
Saalanfängerin
(ab 16 Jahren, Eintritt Januar oder Februar)
Buffetanfängerin
(ab 16 Jahren, Eintritt Januar oder Februar)

Schriftliche Offerten sind erbeten an Frau R. Friz-Wüger.

7683

Restaurant Brauerei
3860 Meiringen
Wir suchen per 1. Februar 1975

Serviertöchter
Küchenhilfe

Wenn Sie jung, fröhlich und initiativ sind, passen Sie in unser kleines Team.

Anfragen an: A. Michel, Telefon (036) 71 11 15.

ASSA 79-769/61

Wir suchen in familiäres Betriebsklima

2 Saaltöchter
(Anfängerinnen können angelernt werden).

Eintritt per sofort.

Hotel Schwert
6411 Rigi-Klösterli
Telefon (041) 83 15 45.

P 25-187 597

Suchen Sie eine interessante Aufgabe in einem krisensicheren Betrieb?

Als initiativer und tüchtiger

Aide du patron

haben Sie ab anfangs Januar oder nach Vereinbarung die Chance, beruflich vorwärtszukommen und Ihre Karriere aufzubauen.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten unter Chiffre D 25-76674 an Publicitas, 6002 Luzern.

Jelmoli

Sind **SIE** unser junger, dynamischer Mitarbeiter aus dem Gastgewerbe?

Als

Assistent

in unserer **Restaurationsplanung** übernehmen Sie einen abwechslungsreichen Aufgabenbereich: Allgemeine Büroarbeiten, Korrespondenz, Verkaufsstatistiken erstellen und auswerten, Mitwirkung bei den Inventuren, Kostenüberwachung und Mithilfe beim Projektieren von Küchen- und Buffeteinrichtungen.

Bei einer persönlichen Besprechung orientieren wir Sie gerne über die Vorteile unserer Mitarbeiter.

Rufen Sie uns bitte an, wir möchten einen Termin mit Ihnen vereinbaren.

Jelmoli, Personaldirektion,
St.-Anna-Gasse 18, 8021 Zürich,
Tel. (01) 29 30 11, intern 578.

P 44-655

Restaurantpersonal
Hotel Inter-Continental,
London
Hyde Park Corner,
London W1

Wir erbitten hiermit Ihre Bewerbungen für die folgenden Stellungenin unserem exklusiven, französischen Restaurant und englischem Kaffeehaus im Stile des 18. Jahrhunderts, alle in Londons neuestem Luxushotel, das im Frühjahr 1975 eröffnet wird.

Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang
Serveuse/Kellnerinnen

Erfolgreichen Antragstellern werden die Reisekosten per Eisenbahn nach London rückvergütet, und wir bieten ebenfalls Hilfe mit zeitweiligen Unterkünften.

Bewerbungen sollten entweder an Herrn H. Maissen, Tel. (061) 22 38 38, vom 18. bis 24. Dezember, oder Tel. (081) 22 93 93, vom 26. bis 31. Dezember, oder schriftlich (in Englisch oder Muttersprache) an den «Director of Personnel», obige Anschrift, gerichtet werden.

P 46-7993-129

Importante chaîne d'hôtels et de restaurants de Suisse romande cherche pour l'un de ses établissements à Lausanne:

assistant de direction

nationalité suisse, sérieuses connaissances de service et de cuisine, bonnes références. Nous souhaitons personne énergique, expérimentée, esprit d'initiative.

Adresser offres écrites, accompagnées de copies de certificats et références à

Organisation GO
Administration
à l'attention de M. H. VOGEL,
1, bd de Grancy,
1006 Lausanne

P 22-6390

Cherchons de suite ou à convenir

chef de service

(remplaçent du patron)
pour notre **restaurant entre Nyon et Lausanne.**

Nous sommes une maison avec un gros chiffre d'affaires, employant 20 personnes dynamiques, enthousiastes et de bon commandement.

Pour cela, nous exigeons une **très forte personnalité entre 35 et 50 ans** d'âge minimum, avec grande expérience de la branche.

Nous offrirons un salaire important en rapport avec ces qualifications. **Seulement si vous pensez remplir toutes nos exigences,** faites parvenir votre offre avec curriculum vitae, photo, certificats et références sous chiffre PW 31699 à Publicitas, 1002 Lausanne.

Falls Sie einen neuen, interessanten Aufgabenbereich als

Küchenchef

suchen, würden wir gerne näheren Kontakt mit Ihnen aufnehmen. Wir sind ein dynamischer, mittlerer Betrieb in der Ostschweiz und verlangen von Ihnen:

- Menü- und Verkaufsplanung
- Führung einer kleineren Brigade
- gute Ideen, Verantwortung, tadellose Kalkulation und Freude am Selberkochen
- Lehrlingsausbildung

Wir bieten:

- absolut selbständigen Aufgabenbereich (auch Einkauf)
- neuzeitliche Anstellungsbedingungen
- Jahresstelle mit überdurchschnittlicher Entlöhnung

Ihre Kurzofferte erwarten wir gerne unter Chiffre 7653 an Hotel-Revue, 3001 Bern, damit wir baldmöglichst Kontakt mit Ihnen aufnehmen können.

Restaurant-Rôtisserie Schweighof, 8045 Zürich

Tel. (01) 35 86 80

Nach neunjähriger, erfolgreicher Tätigkeit verlässt uns unser Chef.

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

Küchenchef

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

Kleine Brigade, junges Team.

Richten Sie bitte Ihre Offerte mit den üblichen Beilagen an die Direktion.

Restaurant Schweighof – Rôtisserie Cochon d'Or,
H. A. Heim, Schweighofstr. 232, 8045 Zürich.

7666

Hotel-Restaurant-Dancing Rondo, Oensingen

(Autobahnausfahrt N 1)

sucht per **sofort** oder nach Uebereinkunft

1 Serviertochter

mit Erfahrung im Speiseservice.

Schichtbetrieb – guter Verdienst.

Bitte wenden Sie sich telefonisch an Herrn oder Frau Walker, Tel. (062) 76 21 76.

7664

Wir suchen für die Leitung

unseres ganzjährig geöffneten und vollständig renovierten

Parkhotel Laurin

in Bozen (Südtirol – Italien)

jüngeren, strebsamen Herrn

mit Erfahrung und Kenntnissen in Küche, Bankettservice und im Umgang mit Gästen und Mitarbeitern.

Erstklassige Ausbildung, Einsatzfreude, Initiative und einwandfreie Sprachkenntnisse in Wort und Schrift werden vorausgesetzt.

Geboten werden: weitgehend selbständige Arbeit, Aufstiegsmöglichkeit, gutes Arbeitsklima, ein den Leistungen und der Ausbildung entsprechendes Gehalt, Verpflegung und eventuell Unterkunft im Hause.

Bewerbungen sind zu richten an:

Direktion Hotel «GREIF», I-39100 BOZEN,
Walther platz 7, Telefon (0471) 27-0-57

770

NEUERÖFFNUNG

Hotel Anker, Luzern

Wir suchen im Speiseservice gewandte

Serviertöchter

Schreiben oder telefonieren Sie uns:

Telefon (041) 22 18 94 (Fräulein Amstad),

Hotel und Speiserestaurant Anker,
Pilatusplatz/Obergrundstrasse 5, 6005 Luzern.

7588

Die Hotels- und Restaurationsbetriebe der Thermalquelle **AG in Bad Zurzach** suchen:

Hotelsekretärin

Kassiererin
für Badrestaurant (Mithilfe am Buffet)

Buffettochter
für Turmhotel

Zimmermädchen

Portier

Restaurationskellner

Chef de partie/Entremetier

Hohe Löhne. 5-Tage-Woche. Unterkunft in Privatwohnungen mit Bad. Gratis-Eintritt ins Thermalbad Zurzach. Jahresstelle. Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft. Momentan nur Schweizer und Entplafonierte. Ab 1. März 1975 auch Saisonniers.

Offerten bitte senden an:

M. Jordan-Kunz

Turmhotel, 8437 Zurzach

Telefon (056) 49 24 40.

7574

Importante chaîne d'hôtels et de restaurants cherche pour l'un de ses établissements à La Chaux-de-Fonds:

chef de cuisine

Place intéressante offrant grandes possibilités d'avenir pour personne capable et énergique, ayant plusieurs années de pratique. Personne mariée trouverait, mieux qu'ailleurs, facilités de logement.

Adresser offres écrites, accompagnées de copies de certificats et références à

Organisation GO,
Administration
à l'attention de M. H. Vogel,
Bd de Grancy 1,
1006 Lausanne

P 22-31495

HOTEL ZUM STORCHEN ZÜRICH

Erstklasshotel in Zürich

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

Loge, Réception: **Sekretärin**
für Réception und Telefonablösung

Rôtisserie: **Restaurationskellner**
(sprachenkundig, gute Berufserfahrung, auf 15. Januar 1975)

Etage: **Zimmermädchen**

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

ENGLAND
Osborne Hotel, Torquay

Modernes Hotel 1. Ranges (200 Betten), mit direkter Lage am Meer, sucht ab 24. März bis Ende Oktober:

Chef saucier
Garde-manger
Entremetier
Tournant
Pâtissier
Commis de cuisine
Küchenbursche
Officemädchen

2. Oberkellner
Weinbutler
Chefs de rang
Commis de rang
Hallentochter

Barman

Nachtportier

Zimmermädchen

Wir bieten unseren Mitarbeitern Unterkunft und Verpflegung, geregelte Arbeitszeit und Ferien.

Bewerbungen mit Zeugniskopien, Lebenslauf und Foto an

K. Kappeler, Proprietor-Direktor, Osborne Hotel, Torquay, England.

7674

Hotel Zurzacherhof

Per sofort oder nach Vereinbarung

Restaurationskellner
Serviertochter
Bartochter

Hausportier
Zimmermädchen

Telefonieren Sie uns bitte, oder senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto.
Telefon (056) 49 01 21.

7669

Suchen Sie eine Stelle als

Aide du patron?

In bekanntem Mittelklass-Hotel des Berner Oberlandes (Sommer- und Winterkurort) wird dieser Posten frei für absolut zuverlässigen Bewerber, der Freude an weitaus selbständiger Arbeit hat.

Schreiben Sie uns unter Beilage von Zeugniskopien und Bild, mit Angabe der Gehaltsansprüche und Eintrittsdatum unter Chiffre 7654 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Wir suchen nach **Zermatt**

ein berufstätiges Wirte-Ehepaar

zur Führung unseres Restaurants und Carnotzets.

Bewerber mit gründlichen Kochkenntnissen werden bevorzugt.

Interessenten sind wir gerne bereit, nähere Angaben über den Aufgabenbereich zu erteilen.
(Kompetenz und Verantwortung)

Eintritt anfangs Mai 1975.

Offerten unter Chiffre 7655 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hôtel-restaurant **tour** **Bienne**

65 lits – 1er rang – téléphone (032) 42 22 61

cherche:

1 secrétaire-réceptionniste

ayant déjà occupé poste similaire, sachant l'allemand et le français (écrit et oral) et l'anglais (parlé), et aimant les responsabilités.

Faire offre écrite, s. v. p.

7678

Wir suchen für einen lebhaften Restaurationsbetrieb

Geschäftsführer evtl. Ehepaar

gut ausgewiesen. Mit Freude an viel Arbeit (aber auch die «Kohle» stimmt).

Interessenten melden sich bitte unter Chiffre OFA 6067 CH an Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 7002 Chur.

Casino Taverna
6612 Ascona

Wir suchen für 1. Februar

Barmaid
Kellner

Für Night.

Offerten mit Foto und Zeugnissen an die Direktion.

Telefon (093) 35 13 81.

7604

Eden-Roc, 6440 Brunnen

Hotel-Restaurant-Bar-Dancing

sucht nach Uebereinkunft

Barmaid

Aide de patronne

(eventuell Barmaid, die sich verändern möchte).

Telefon (043) 31 17 98 ab 20.00 Uhr oder 31 13 10.

7596

Hotel Des Alpes

7050 **Lucerne**

Ich suche in Jahresstelle eine freundliche Mitarbeiterin als

Réceptionistin/
Hotelsekretärin

mit Eintritt nach Vereinbarung.

Offerten mit Lohnansprüchen und den üblichen Unterlagen an

Fr. Decurtins, Direktor.

7595

Hotel Rubschen
8784 Braunwald

sucht für die Wintersaison ab sofort junges

Zimmermädchen

Guter Verdienst. Geregelte Freizeit.

Offerten an

Familie Pfannenmühle
Telefon (058) 84 15 34

7630

Gesucht nach Basel in gepflegtes Hotel-Stadtrestaurant

Restaurationstochter

Fach- und sprachenkundig.

Büropraktikant(in)

Für Ablösung am Empfang, Kontrollen, Statistik und Warenausgabe.

Auf Wunsch Zimmer im Hause.

Eintritt Ende Dezember – anfangs Januar.

Geregelte Freizeit.

Bewerbungen an:

Hotel Central
Falknerstrasse 3
4051 Basel
Telefon (061) 25 44 48.

7621

Gesucht für Wintersaison

JUNGKOCH

evtl. Köchin, neben Patron, in moderne Küche eines Passantenrestaurants der Zentralschweiz. Gelegenheit zum Skifahren.

Auskunft: Tel. (043) 21 28 54.

P 25-18085

Gasthof zum roten Löwen Hildisrieden (Lu)

Der **rote Löwen** ist ein wunderschöner Landgasthof mit regem Bankett- und Restaurationsbetrieb.

Wir sind ein junges, strebsames und familiäres Team, welches ein Mitglied zwecks Weiterbildung verliert.

Sind Sie ein gut ausgewiesener Koch oder Köchin, mit Interesse an einer phantasiereichen Küche; sind Sie ein guter Rechner und ordnungsliebend, dann sind Sie der richtige Ersatz für unseren

Küchenchef
oder Chef-Köchin

Eintrittsdatum: 1. Februar 1975.

Senden Sie uns bitte Ihre Unterlagen mit Gehaltsangaben.

Sepp Schnarwiler,
Telefon (041) 99 16 88.

OFA 62.610.021

POSTHOTEL VALBELLA
VALBELLA INN

Für die Wintersaison 1974/75 benötigen wir ab sofort noch folgende Mitarbeiter:

Buffetgouvernante
(Küche)
Chef de garde
Restaurationstochter
Serviertochter
Buffettochter

Setzen Sie sich bitte mit unserem Herrn Kipfer in Verbindung, damit er das Weitere mit Ihnen besprechen kann.

7077 Valbella,
Telefon (081) 34 12 12.

7645

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

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

INTERCONTINENTAL LONDON

Küchenpersonal
Hotel Inter-Continental,
London
Hyde Park Corner,
London W1

Wir erbitten hiermit Ihre Bewerbungen für die folgenden Stellungen an unseren Exekutiv-Chef, Herrn P. Kromberg, in Londons neuestem Luxushotel, das im Frühjahr 1975 eröffnet wird.

Sous-chef
Chefs de partie
Chef pâtissier
Boucher
Demi-chefs de partie
Commis de cuisine

Erfolgreichen Antragstellern werden die Reisekosten per Eisenbahn nach London rückvergütet, und wir bieten ebenfalls Hilfe mit zeitweiligen Unterkünften.

Bewerbungen sollten entweder an Herrn H. Haissen, Tel. (061) 22 38 36, vom 18. bis 24. Dezember, oder Tel. (081) 22 93 93, vom 26. bis 31. Dezember, oder schriftlich (in Englisch oder Muttersprache) an den «Director of Personnel», obige Anschrift, gerichtet werden.

P 46-7993-128

HOTEL BAUR AU LAC ZÜRICH

Wir suchen zum Eintritt sobald wie möglich:

Réception/Kasse: **Maincourantier(ère)**
NCR
Réceptionstournant

Etage: **1. Etagengouvernante**
Zimmermädchen

Restaurant/
Grill-room: **Chef de rang**

Economat/Office: **Economatgouvernante**

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

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

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

HOTEL BAUR AU LAC

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

7676

Sommersaison 1975

Wir würden uns freuen, wenn wir Sie jetzt schon als unsere Mitarbeiter für die Saison 1975, Mitte März bis Ende Oktober, vormerken dürften. Es sind in allen Sparten Posten frei:

Köche
Servicetöchter/Kellner
Büropersonal
Buffettöchter
Etagenportier
Zimmermädchen
Hilfspersonal

Eintritt: März/April.

Hotel Paxmontana
6073 Flüeli-Ranft (Obwalden)

Telefon (041) 66 22 33.

7656

Der Storchen in Schönenwerd ist ein moderner, vielseitiger Hotel- und Restaurationsbetrieb, im Raum **Aarau/Olten.**

Unsere Gäste kommen aus dem In- und Ausland und wollen an der Réception kompetent bedient und beraten werden. Zur Führung eines kleinen Teams suchen wir eine zuverlässige

Chefin der Réception

welche aufgrund ihrer Berufserfahrung in der Lage ist, alle anfallenden Arbeiten zu erledigen oder zu delegieren.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktnahme.

Hotel Storchen
5012 Schönenwerd

R. M. Dönni,
Telefon (064) 41 47 47.

7673

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

Hotel Schweizerhof 6490 Andermatt

Gesucht

Barmaid

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

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

7564

---

sonnenberg

In unseren lebhaften Hotel- und Restaurationsbetrieb suchen wir für lange Sommersaison 1975 mit Eintritt Februar/März/April (15. Februar bis 15. März: 3 ostafrikanische Spezialitätenwochen)

Commis de cuisine
Jungköchin
Kochlehrtochter
Serviceangestellte
Restaurationskellner
Buffettochter
Haustochter
Lingerietochter

Schriftliche Anfragen mit Zeugniskopien sind erbeten an: Anton Zibung-Ziegler, **Hotel Sonnenberg, 6010 Luzern/Kriens,** Tel. (041) 22 26 33.

7677

R. Wismer
Hotel Sonnenberg
8032 Zürich
Tel. 01 47 00 47

zürich

Wir wollen etwas Neues machen!
Sie könnten dabei eine reizvolle Aufgabe übernehmen, wenn Sie als

Küchenchef

einen feinen Geschmackssinn besitzen, ideenreich sind, über Organisationstalent verfügen und Sinn für ökonomischen Einkauf haben.

5 bis 8 Mitarbeiter und eine gut eingerichtete Küche in unserem beliebten Stadtrestaurant in Bern bilden Ihren erfreulichen Arbeitsplatz. Wir vergüten Ihr Interesse und Ihren Einsatz angemessen und beteiligen Sie ausserdem.

Bitte schreiben Sie uns vertrauensvoll unter Chiffre 7698 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

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

Moderner Restaurationsbetrieb (Nähe Wintersport) sucht mit sofortigem Eintritt eine freundliche

Serviertochter

Sehr guter Verdienst, Kost und Einzelzimmer im Hause.

Restaurant San Bernardino Nord
7431 Hinterrhein
Telefon (081) 62 12 56.

7584

Hotel Bahnhof
8200 Schaffhausen

Auf Mitte Januar 1975 suchen wir für unsere Hotelbar

1 Barmaid

In Jahresstelle.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen an A. W. Graf
Tel. (053) 5 40 01

7626

Regina

Erstklasshotel sucht in Jahresstellung

Chef de réception

als Nachfolger eines langjährigen Mitarbeiters.

Eintritt nach Uebereinkunft, wenn möglich noch während der Wintersaison 1974/75.

Offerten mit Gehaltsvorstellungen und Foto bitte an Jack Meyer, Hotel Regina, 3823 Wengen.

Wengen

7693

Nous cherchons personnel pour le 1er février 1975 au Buffet de la Gare à Delémont

sommelière/sommelier
apprentie sommelière
une dame de buffet
une fille d'office
un commis de cuisine
un apprenti de cuisine
un garçon de cuisine

Faire offre à:
P. Di Giovanni
Hôtel-Restaurant de la Crosse de Bâle
2855 Glovelier
Téléphone (066) 56 72 44.

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

Seiler's
ERMITAGE
am See
Küsnacht/Zürich 01 90 44 41

Wir suchen
auf 1. März (evtl. 20. Februar) 1975:
1. für unser auf hohe gastronomische Qualität eingestelltes **Restaurant** (A-la-carte-Spezialitäten, Bankette, starkes Gartengeschäft in den Sommermonaten) einen 30- bis 50jährigen führungserprobten, einsatzfreudigen

Küchenchef

in Jahresanstellung.

(Brigade in der Hochsaison: 7 oder 8 Mann.) Wir offerieren ein entsprechendes Spitzensalär und Beteiligung am Küchenertrag.

2. für unser kleines, erstklassiges, von einer treuen, internationalen Stammkundschaft wegen seiner Ruhe und warmen Ambiance bevorzugtes **Hotel** einen einfühlungsbegabten, sprachgewandten und zuverlässigen

Chef de réception/ Kassier

in Jahresanstellung mit entsprechendem Salär und Beteiligung am Logis-Mehrumsatz.

3. ein gut angelerntes, freundliches

Zimmermädchen

vorzugsweise Schweizerin.

Offerten mit Zeugnissen und Foto an: Dr. Eduard Seiler, Hotel ERMITAGE, 8700 Küsnacht.

7672

---

la marmite basel

Klybeckstr. 15, 4000 Basel,
Tel. 061 33 03 54

In unsere Brigade suchen wir für **sofort oder nach Uebereinkunft tüchtigen**

Saucier

Mindestalter 25 Jahre, der auch den Chef an Ruhetagen ablösen kann.

Ebenso suchen wir

Commis de cuisine

Beides sind Jahresstellen in einem lebhaften Betrieb.

Bitte melden Sie sich im

Restaurant
La Marmite du Beaujolais
Klybeckstrasse 15
4057 Basel
Telefon (061) 33 03 54, E. Zahler.

7624

Hotel Splendide
3800 Interlaken

das ganze Jahr offen.

Gesucht ab sofort bis April 1975

Alleinkoch/Köchin

Telefon (036) 22 76 12.

7606

Hotel Derby, 3906 Saas Fee

Wir suchen für lange Wintersaison

Restaurationstochter
(sprachenkundig)
Saaltochter
Saalkellner

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

7552

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

Saas Fee

Wir suchen für die kommende Wintersaison ab Mitte Dezember

Koch oder Köchin

Wir bieten:
- Geregelte Arbeitszeit
- Zeitgemässe Entlöhnung

Offerten sind zu richten an Urs Zurbriggen
Hotel Beau-Site
3906 Saas Fee
Telefon (028) 48 11 02.

7651

VITZNAU

Der **Kurort Vitznau** sucht

Leiter oder Leiterin
des Verkehrsbüros.

Eintritt nach Uebereinkunft.

Schriftliche Offerten sind an den Vorstand des Kurvereins z. H. des Präsidenten Herrn Peter Bally
Parkhotel, 6354 Vitznau
Telefon (041) 83 13 22 zu richten.

P 25-52640

Hôtel de Ville Rue

cherche

sommelière

Entrée de suite ou à convenir.
Bon gain, nourrie, logée, vie de famille.

S'adresser à:
Jean-François Prélaz
Tél. (021) 93 50 23

P 17-30199

Les annonces de l'Hôtel-Revue sont lues dans toute la Suisse.

Stellengesuche Demandes d'emploi

25jährige Engländerin sucht

Posten

für Wintersaison oder länger im Hotelfach. Sprachen: Englisch, Französisch, Anfangskenntnisse Deutsch.

Miss J. Strong c/o Tormead School, Guildford, Surrey, England.

P 46-7993-127

Schweizer, 37,
sucht für 1. Januar 1975
neuen Wirkungskreis als Direktor/Geschäftsführer

Ausgebildet in allen Sparten des Gastgewerbes,
Diplom der Handelsschule Juventus, Zürich,
Diplom der Hotelfachschule in Lausanne,
Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch, Spanisch, mehrjährige Praxis,
zuletzt als Direktions-Assistent.
Offerten bitte unter Chiffre 7663 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Chef de cuisine

In meinen Lehr- und Wanderjahren habe ich manchen Sturm erlebt. Jetzt, nahe der 30, möchte ich gerne sesshaft werden. Welches mittlere bis grössere Erstklasshotel, 2-Saison- oder Jahresbetrieb in heimeliger Gegend bietet mir ab Frühjahr 1975 die Möglichkeit dazu?

Ihre freundliche Antwort erreicht mich unter Chiffre 7662 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Kellner/Chef de service

Fähigkeitsausweis A, sucht neuen Wirkungskreis. Eintritt 10./15. Januar 1975.

Offerten unter Chiffre H 305082 an Publicitas, 3001 Bern.

Junger Schweizer, 25 Jahre, sucht Stelle als:

Filialleiter, Gerant oder Aide du patron

Zweisprachig: Deutsch, Französisch. Fähigkeitsausweis A. Gelernter Koch, Servicekurs. Schweiz. Wirteverband. Praxis und Erfahrung auf beiden Branchen.

Offerten unter Chiffre 7650 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Student (Schweizer) sucht

Arbeit in Winterkurort

ab Januar 1975.

D, F, E, Spanisch.

Offerten unter Chiffre 7658 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junge 1. Sekretärin mit einigen Jahren Praxis sucht neuen

Wirkungskreis

evtl. auch als Aide du patron oder Gerantin (Fähigkeitsausweis A vorhanden). Mittelgrosser Betrieb bevorzugt.

Offerten unter Chiffre 7659 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Italiener, 37jährig, mit guten deutschen und französischen Sprachkenntnissen, sucht Wintersaisonstelle als

Hausbursche-Portier

mit Einzelzimmer.

Offerten unter Chiffre 7695 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Cuisinier, 35 ans, cherche place stable comme
CHEF DE CUISINE
Excellente et sérieuses références. Date d'entrée à convenir.

Faire offres sous chiffre 7688 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Schweizerin mit Fähigkeitsausweis sucht passende

Stelle

nahe Thun-Bern bevorzugt.

Offerten unter Chiffre 7686 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zurück aus England ab 20. Dezember. Junge Tochter sucht Stelle in Hotel als
Anfangssekretärin
Bevorzugt: Wintersportgebiet oder Kurort. Handelsschuldiplom 2 Jahre Büropraxis, Englandaufenthalt.
Offerten erbeten an
Verena Hugentobler
Hauptstrasse 76, 8531 Amlikon.
Telefon (072) 5 61 82.

7660

Tochter (22) mit Fremdsprachenkenntnissen Französisch, Italienisch und Englisch sucht
Saisonstelle
an der Réception auf 1. Januar 1975.
Offerten unter Chiffre 7657 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizer Koch, verheiratet, zurzeit als

Saucier/Sous-chef

tätig, sucht Jahresstelle. Eventuell als Anfangs-Küchenchef in mittl. oder Kleinbrigade. Meine Frau möchte im Service oder am Buffet arbeiten.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 7687 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gelernter Kaufmann

zuletzt im touristischen Sektor ausgebildet und mit den einschlägigen Aufgaben vertraut, sucht eine neue Kaderstelle in Luftseilbahnunternehmung oder verwandter Betriebe, auch Kurdirektion.

Offerten unter Chiffre 77.756 an Schweizer Annoncen AG ASSA, Postfach 225, 4001 Basel.

Deutscher (26, seit 7 Jahren im Ausland tätig, GB, S, CH) sucht Stelle als
SOUS-CHEF oder CHEF-SAUCIER
in einem First-Class-Betrieb. Ferner Osten oder Uebersee bevorzugt. Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten unter Chiffre 7633 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junger branchen- und verkaufserfahrener

Kaufmann sucht Stelle als Sales Manager

Auch Offerten für kurzfristige Aktionen sind angenehm.

Offerten unter Chiffre 7608 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles

Verpachtung eines SBB-Buffets

Die Kreisdirektion II der Schweizerischen Bundesbahnen in Luzern eröffnet den Wettbewerb über die Verpachtung des SBB-Buffets

Brünig-Hasliberg

Pachtantritt: 1. November 1975.

Anmeldetermin: bis zum 31. Januar 1975.

Dem handschriftlichen Bewerbungsschreiben sind eine Beschreibung des Lebenslaufes, Zeugnisabschriften und eine Fotografie beizulegen. Es wird nur ein Bewerber berücksichtigt, der den Buffetbetrieb selbst führt.

Die allgemeinen Vorschriften über die Pacht und den Betrieb der SBB-Buffets können bei der Betriebsabteilung, im Büro 231 des Verwaltungsgebäudes der SBB, 6000 Luzern, Schweizerhofqual 6, eingesehen werden; sie werden auf Wunsch gegen Einsendung von 5 Franken auch per Post zugestellt. Dieser Betrag wird nicht rückerstattet.

Die Interessenten werden gebeten, sich nur auf Einladung hin vorzustellen. Offerten erbeten an: Kreisdirektion II der SBB, Postfach, 6002 Luzern.

P 86-2001

En suite de transformation de chambres

à vendre

50 meubles d'appui combinés 2,80 m × 50 cm, composés:

- d'une tablette de 1,85 m × 50 cm dans laquelle sont incorporés 2 tiroirs et 1 casier;
- d'une rayonnage inférieur et portebagage, 1,45 m × 50 cm.

Pour tout renseignement complémentaire, s'adresser à la **direction de l'Hôtel du Rhône, Genève,** téléphone (022) 31 98 31.

7679

CASTAGNOLA (TI)

Hotel garni mit Bar und Grill-Room auf Saison 1975 zu verkaufen. Sehr interessantes Geschäft für Ehepaar.

Verlangen Sie bitte Unterlagen unter Chiffre 44-64299 an Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

P 44-661

Familienexistenz

Zu verkaufen oder zu vermieten, Innerschweiz 1500 m/M, bekanntes, renommiertes

Touristen-Hotel-Restaurant

Sommer- und Wintersaison.

58 Betten, Touristenlager 100 Betten, Selbstbedienungsrestaurant 100 Plätze, rustikales Speiserestaurant 75 Plätze, grosse Aussichtsterrasse.

Umsatz zirka	Fr. 700 000.–
Kaufpreis	**Fr. 1,5 Mio.**
Anzahlung	Fr. 500 000.–
Miete	Fr. 75 000.–
Barmittel	Fr. 100 000.–

Offerten an:

Hans Holenstein
Gaststättenvermittlung
Schneebelistrasse 7, 8048 Zürich
Telefon (01) 62 99 90.

P 44-24538

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.

Sehr bekanntes, bedeutendes
Hotel-Restaurant
gelegentlich zu verkaufen.

Anfragen von kapitalkräftigen Interessenten unter Chiffre 44-63514 an Publicitas, 8021 Zürich.

P 44-661

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-ZURICH 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

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.

Wir verkaufen in **Zürich 70-Betten-Hotel garni,** sehr geeignet als

Appartementhaus

Gäste- oder Personalhaus.

Tadelloser Ausbau, sehr attraktive Rendite. Auch als Kapitalanlage geeignet.

Eilanfragen nur von kapitalkräftigen Interessenten unter Chiffre 44-64324 an Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

Hotel-Restaurant

mit Seeanstoss, Bootsplätzen, in der Zentralschweiz auf **Frühjahr 1975** zu verpachten.

Aeusserst günstige Pachtbedingungen. Anfragen unter Chiffre C 25-90104 S an Publicitas, 6370 Stans.

Altershalber per sofort zu verkaufen neues

Hotel-Restaurant

mit voller Sicht auf Lugano, mit 20 komfortablen Zimmern, mit Bad, Bidets, WC, Telefon, Radiotelefon, Fernsehen, grosse Terrasse, 7 Garagen und grosser Parkplatz, 3160 m² Bauland.

Diskussionspreis **zirka 1,1 Millionen,** Schatzung **zirka 2,4 Millionen.**

Geeignet für **Kur- oder Ferienhaus,** Jugend- oder Altersheim, **Pensionskassen** usw.

Offerten unter Chiffre 7700 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu verkaufen

Hotel-Restaurant

mit 14 Betten.
Sehr schöne Lage, direkt am See, bei Interlaken.

Offerten sind zu richten unter Chiffre 7692 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

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

Zu verpachten auf 1. April 1975
gut eingeführtes

Quartier-Restaurant

im modernen Erholungszentrum Wallisellen bei Zürich.

Seit fünf Jahren bestehendes, sehr gut geführtes, bestbekanntes und modern eingerichtetes **Speiserestaurant** mit Alkoholausschank, 176 Sitzplätze im Restaurant und 100 Terrassenplätze. Sehr schöne Vierzimmerwohnung mit Garage und 4 separaten Personalzimmern.

Uebernahme des Kleininventars durch den Pächter.

Offerten bis 31. Dezember 1974 an den Gemeinderat Wallisellen. Auskünfte erteilt Tel. (01) 830 01 41 (intern 22).

7642

Weltweite und weltoffene Hotelkette sucht diverse

Grosshotels

evtl. ganze Hotelkette in ganz Europa.

Sich melden mit Hotel-Exposé unter Chiffre 7702 an Hotel-Revue, 3001 Bern. (Strenge Diskretion zugesichert.)

---

30 000 Angestellte fehlen dem schweiz. Gastgewerbe

Dies bedeutet: Lohnkostenexplosion, Umsatzeinbussen, Leistungsabbau, Betriebsschliessungen.

Diese schwerwiegenden Folgen können teilweise vermieden werden.

Die Lösung heisst:
konsequente Arbeitsteilung – optimale Rationalisierung.

Wir haben uns das Ziel gesetzt, Sie von den Wäschesorgen zu befreien. Deshalb erstellten wir die modernste Waschanstalt Europas. Wir sind in der Lage, Sie mit gepflegter Leih-Wäsche in bester Qualität zuverlässig und vorteilhaft zu bedienen.

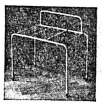
Grosse Vorteile für Sie:

- jederzeit **problemlos** erstklassige Wäsche für Ihre Gäste,
- das bisher in Wäscherei und Lingerie eingesetzte Personal kann künftig besser eingesetzt werden, in Küche, Keller, Service, am Buffet und in den Etagen,
- Investitionen für Wäsche und Waschmaschinen entfallen,
- freiwerdender Raum lässt sich ertragbringend nutzen.

HOTEL-WÄSCHE AG

Weinbergstrasse 149, 8006 Zürich, Telefon (01) 60 17 02

213



Kofferböcke

Metall, aus Stahlrohr, glanzverzinkt, mit Wand- und Bodenschoner, Tragkraft 150 kg, **stapelbar.** Höhe total 58 cm, Breite 38 cm, Länge 60 cm, Höhe bis Tragfläche 43 cm.

Preis per Stück	**Fr. 39.70**
ab 10 Stück, per Stück	**Fr. 39.20**

Telefon (041) 22 55 85

Abegglen-Pfister AG Luzern

Zeugnishefte

Mit Register und Talon für die Personalakten

Heft zu 20 Blatt	**Fr. 9.—**
Heft zu 50 Blatt	**Fr. 16.—**
Heft zu 100 Blatt	**Fr. 25.—**

Schweizer Hotelier-Verein,
Materialverwaltung, Monbijoustrasse 31,
3001 Bern, Tel. 031 25 72 22

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

Trio noch frei

für Silvester.

Telefon (031) 56 13 53.

P 05-309 149

Inseratenschluss:

Jeden Freitag morgen 11 Uhr!

Stellengesuche Demandes d'emploi

Junger Auslandschweizer, 17jährig, sucht für baldigst, mit guten Vorkenntnissen

Kochlehrstelle

In gut geführtem Hotel-Restaurant. Logis im Hause erwünscht.

Offerten sind zu richten an: Karl Niederer, La rue, 3740 Mt. Diablo BLVD, Lafayette – Ph 284-5700.

7694

Sämtliche Malerarbeiten besorgt schnell und sauber seriöses

Malergeschäft

zu günstigen Konditionen.

Tel. (031) 44 72 65 (nach 19 Uhr)

Assa 79-55693

Walliser Krüge

mit Kette (Satz 8 Stück) 95% Zinn, Fr. 670.–. Tel. (093) 33 41 66.

Assa 84-22597

Junge Sekretärin, 25 Jahre, 4 Jahre Hotelpraxis, sucht

Interessante, verantwortungsvolle

Stelle

per 1. März 1975.

KV-Abschluss, Deutsch, Englisch, Französisch perfekt und Italienischkenntnisse.

Offerten erbeten unter Chiffre 41-23733 an Publicitas, 8401 Winterthur.

Junger deutscher Student sucht per 1. Januar 1975

Saisonstelle im Gastgewerbe
(Wintersportort).

Bewilligung nicht vorhanden. Hans-Peter Kamberger, Geibelstrasse 7, 8037 Zürich.

7670

Schweizer Hotelfachmann, 27 Jahre alt, mit guter Ausbildung in allen Sparten der Hotellerie (Kochlehre, Kellnerlehre, Diplom Hotelfachschule Lausanne), momentan in leitender Stellung im Ausland, sucht neuen Wirkungskreis als

Direktionsassistent
Aide du patron

Sprachen, D, F, E, I, Sp.
Offerten unter Chiffre 7661 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

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

Zielgruppe

Grossverbraucher:

Hotel-Revue.

denn:

1. 75,6 % aller Einkäufer von Grosskonsumentenbetrieben, welche die Hotel-Revue lesen, sind regelmässige Leser (IHA 71)
2. In 69 % aller Fälle wird die Hotel-Revue zuerst dem Direktor vorgelegt (SCOPE 70)
3. Durchschnittlich 4 Leser pro Exemplar (SCOPE 70)
4. Die Hotel-Revue wird als vielseitig interessant und als aktuell beurteilt = wertvolles Umfeld (SCOPE 70) usw.

darum:

1. Dokumentation anfordern
2. Prüfen und vergleichen
3. Einen Versuch starten – Erfolge buchen

Hotel-Revue, 3001 Bern
Monbijoustrasse 31,
Telefon (031) 25 72 22

Madame Valentine Hauri, Les Avants sur Montreux;
Monsieur et Madame Max Hauri et famille, à Genève;
Monsieur et Madame Pierre Hauri et famille, à Pietrasanta;
ainsi que les familles parentes et alliées
ont le chagrin de faire part du décès de

Monsieur Arnold W. Hauri

ancien hôtelier
Hôtel Lorius à Montreux

leur très cher époux, père, beau-père, grand-père, frère, beau-frère, oncle, parent et ami, survenu le 12 décembre 1974, après une courte maladie, à l'âge de 77 ans.

Les obsèques ont eu lieu le lundi 16 décembre.

Cet avis tient lieu de lettre de faire-part.

P 22-43

Kurs SHV für Betriebsinhaber und Direktoren in Hotellerie und Restauration

Im Rahmen der Geschäftspolitik spielt die Personalpolitik heute mehr denn je eine entscheidende Rolle. Personalführung darf kein Schlagwort sein, sondern muss zur echten Verpflichtung werden. Der verantwortungsbewusste Unternehmer kennt heute die wichtigsten personalpolitischen Grundsätze und Massnahmen. Aus dieser Erkenntnis heraus wird es ihm gelingen, einen tüchtigen Mitarbeiterstab aufzubauen und zu erhalten!

Bezeichnung:	Kurs SHV für Betriebsinhaber und Direktoren in Hotellerie und Restauration, Nr. I/75.
Datum:	10. bis 14. Februar 1975.
Kursort:	Hotel Stella, Interlaken.
Kursleitung:	Manfred Ruch, Leiter der Abteilung für berufliche Ausbildung und Personalchef SHV.
Kurskosten:	pro Person Fr. 450.–, für Ehepaare Fr. 700.–.
Thematik:	– Der Mensch als Individuum – Der Unternehmer als Persönlichkeit – Der Mitarbeiter in der betrieblichen Gemeinschaft – Arbeitstechnik und Chefentlastung – Grundgesetze der Führung – Führungsaufgaben und Führungstätigkeiten – Führungsinstrumente

Ich interessiere mich für den Kurs I/75 und bitte Sie, mir die entsprechenden Unterlagen und das Anmeldeformular zuzustellen.

Herr / Frau / Fräulein

Name: _____

Vorname: _____

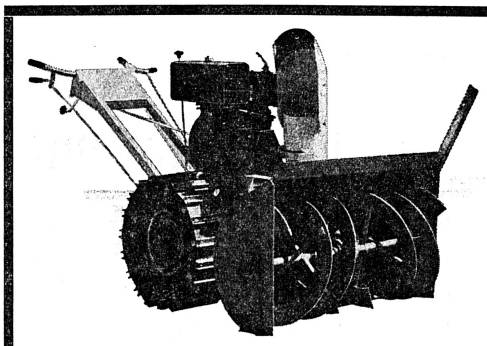
Jahrgang: _____

Stellung im Betrieb: _____

Betrieb: _____

Adresse: _____

Einsenden an: Schweizer Hotelier-Verein, Abteilung für berufliche Ausbildung, z. Hd. Frl. H. Rickenmann, Monbijoustrasse 31, 3001 Bern.



INTRAVEND-Schneefräsen

unerreicht in Qualität, Leistung und Preis. PS: 4, 5, 8, 12, 16. Arbeitszeiten: 67, 90, 100 und mehr cm. Zubehöre: Verladekamin, Raupenantrieb. Ansteckpflüge: 1,10 m, 1,40 m, 1,60 m.

Traktoren mit komplettem Anbauprogramm zur Rasenpflege und Bodenbearbeitung, zum Schneeräumen und Kehren.

INTRAVEND AG

Postfach, 8048 Zürich, Telefon (01) 62 88 22, Telex 54 289

Wir suchen noch einige Gebietsvertreter.

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

HOSPRA
ECOLE HOTELIERE DE LANGUE ET DE MANAGEMENT

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

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

Englisch in England

Gute Englischkenntnisse werden heute in jedem Beruf verlangt. Eine kleine, gut geführte Privatschule gibt Ihnen beste Lernmöglichkeiten. Schöne Lage am Meer.

Vorteilhafte Preise.

Nächste Kurse beginnen Januar 1975. Verlangen Sie Prospekte und weitere Auskünfte durch:

The Principal, Ecole internationale, Herne Bay, Kent, England.

P 22-310 066

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.

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

Bar MIX
der internationalen
Barfachschule KALTENBACH
für Damen und Herren

Perfekt im Fach durch Kaltenbach, wo denn sonst!

Kursbeginn: **6. Januar** **3. Februar**

KURS

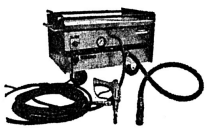
Tages- und Abendkurse auch für Ausländer. Neuzeitliche fachmännische Ausbildung.

deutsch, französ., italien., engl.

Auskunft und Anmeldung:
KALTENBACH, Weinbergstrasse 37
8006 Zürich (3 Min. vom Hauptbahnhof)
Tel. 01-47 47 91 Staatlich konzess. Agentur
Kostenlose Stellenvermittlung!

Cremers
Hochdruckreiniger

klein – handlich – fahrbar
das universelle Reinigungsgerät



speziell für Küche, Kühlräume, Keller, WC-Anlagen usw.

Verlangen Sie unverbindliche Vorführung.

Gort AG, Tel. (058) 21 19 82
8866 Ziegelbrücke

P 19-18

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

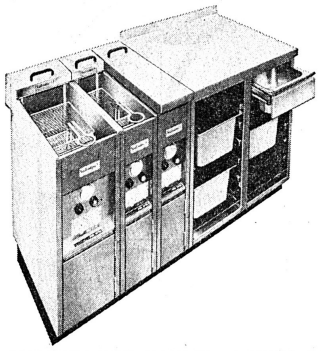
Name _____

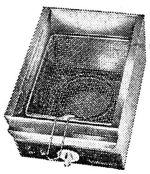
Strasse _____

Ort _____

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

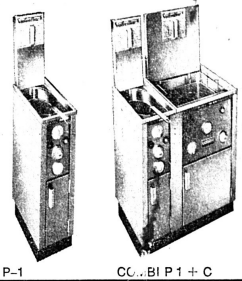
Weiter liefern wir zu vorteilhaften Konditionen: Alle Lükon-Apparate, Waagen, Aufschnittmaschinen, Kartoffelschälmaschinen, Wäschemangen.

Generalvertretung und Service:
H. Bertschi, 8053 Zürich, ✆ (01) 53 20 08, Sillerwies 14

Valentine-Friteusen

Standmodelle, freistehend, ab Fr. 1370.—

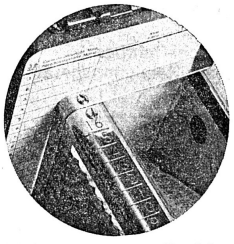
Bassin-Inhalt 6–18 Liter,
Ausführung in Chromstahl.
Alle Bassingrössen beliebig kombinierbar.



P–1 CO..BI P 1 + C

bei SWEDA ist der Service inbegriffen

SWEDA-Registrierkassen haben sich von anderen Modellen schon immer dadurch unterschieden, dass sie echte Mehrleistungen erbrachten, ohne deshalb auch gleich mehr zu kosten.
‹Service inbegriffen› stellt SWEDA nicht vor neue Probleme, denn verschiedene SWEDA-Modelle sind mit einer Kontokartendruckerei ausgerüstet, die Lohn-, Steuer-, und Sozialkostenberechnungen wesentlich erleichtert. Die Abrechnungsperiode kann dabei täglich, wöchentlich oder monatlich sein, die SWEDA erstellt sie jedesmal zuverlässig ohne Mehraufwand.
Bereits die einfachen Restaurant- und Hotelmodelle bieten neben der Formulardruckerei bis zu 18 Service- und Spartenzählwerken, die grösseren Modelle bis zu 27 Service- und Spartenzählwerken.



Nicht zu vergessen die vielen anderen positiven Eigenschaften, wie die Sicherheit im Betrieb, die Unmöglichkeit von Manipulationen, die tägliche Nullstellung mit der gedruckten Nullstellnummer, die fehlerfreie Registrierung durch den programmierten Bedienungsablauf usw.
Verlangen Sie detaillierte Unterlagen und den Besuch des SWEDA-Beraters in Ihrer Nähe.

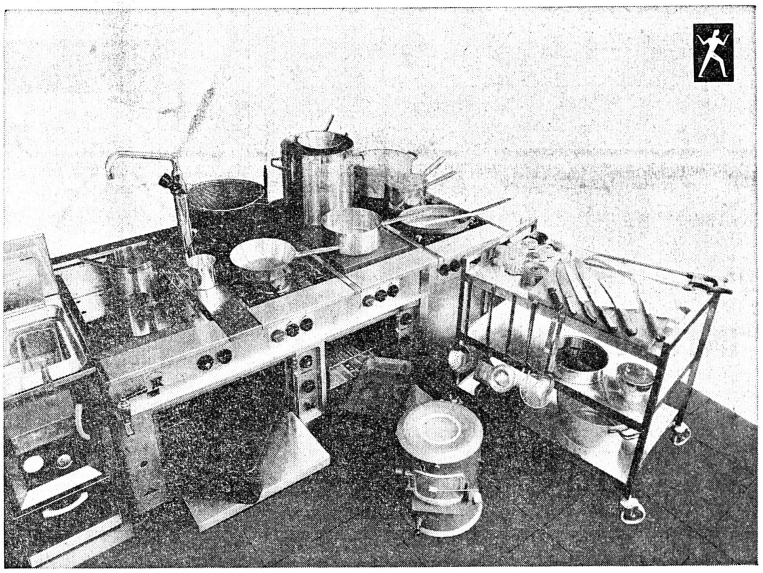
LITTON BUSINESS SYSTEMS
SWEDA-Registrierkassen und Terminals
Seefeldstrasse 123, 8034 Zürich 8, Telefon 01-47 96 00, Telex 53 761
Filialen und Ausstellungsräume in:

Basel	061-22 28 80	Kriens	041-45 33 00
Bern	031-22 16 33	Lausanne	021-23 14 33
Chur	081-22 02 73	Lugano	091- 32 040
Genf	022-36 54 88	St. Gallen	071-27 75 27

Litton

BEARD

Wenn dies Ihre Küche wäre, die Anordnung würde anders sein...
Diese Veranschaulichung zielt einzig und allein auf die Darstellung einer möglichst reichhaltigen Auswahl von Küchen-Geschirr und -Geräten ab. Gerne senden wir Ihnen auf Anfrage unseren vollständigen Katalog.



BEARD SA

Hotel- und Haushaltbedarf 1820 Montreux ✆ (021) 62 38 62 Telex 24 263
Ausstellungsräume in Zürich, Genf, Locarno, Läden in Montreux und Vevey

Vollständige Skala von versilberten wie auch rostfreien Stahl-Artikeln, Glas- und Porzellanwaren, Küchengeräten sowie Kücheneinrichtungen.

provap
plant und realisiert Wäschereien für die Hotellerie z.B. Hotelwäsche Richterswil
Provap AG, 3202 Frauenkappelen
031 50 12 55

Papier-Toques

Art. 6004-2, Papier weiss, Kreppkopf mit luftdurchlässigem Oberteil und veränderbarer Kopfweite, 22 cm hoch, Stückpreis:

Stück	10	100	500	1000	5000
Fr.	–.95	–.90	–.87	–.85	–.83

Bestellen Sie gleich jetzt! Telefon (041) 22 55 85

Abegglen-Pfister AG Luzern

Inserieren bringt Erfolg!

SORGENBRECHER!

Problemlos und mit Sicherheit befreien wir Ihren Betrieb von Küchenschaben und anderen lästigen Tierchen.

Verlangen Sie darum Referenzen und eine kostenlose Offerte.

Hans Wyss AG **Hygiene-Service**
alte Landstrasse 61, 8800 Thalwil, ✆ (01) 720 85 86
OFA 67973005