Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 84 (1975)
Heft: 14

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. 14 3. April 1975

Schweizer Hotel-Revue
Erscheint jeden Donnerstag
84. Jahrgang

Revue suisse des Hôtels
Paraît tous les jeudis
84e année

3001 Bern, Monbijoustr. 31
Tel. 031 / 25 72 22
Einzelnummer Fr. 1.20

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

Votre hôtel en 1985

Dix ans, c'est un laps de temps très court dans la vie d'une entreprise. La durée d'un bail, l'amortissement d'une machine, le temps de former trois apprentis. Il apparaît également plus raisonnable, depuis peu, de penser à 1985 plutôt qu'à l'an 2000 pour préparer ce que l'on appelle le futur. La distance est plus tangible, le choc moins violent. Et les chances de choisir aujourd'hui la politique qui conviendra à ce moment-là sont très réelles. Enfin, une décennie, même dans ce dernier quart de ce siècle troublant et versatile à souhait, correspond tout à fait à la durée d'un plan d'investissement à long terme et surtout à l'assurance, sauf catastrophe, que la réalisation finale sera conforme à ce qu'on en attend. Il est donc judicieux, ainsi que l'on fait des centaines d'hôteliers français dans le cadre d'une enquête conduite par le Crédit hôtelier, commercial et industriel, de se pencher sérieusement sur l'avenir de nos établissements et de notre profession.

On ne saurait évidemment réfléchir sur cet avenir sans mettre en parallèle l'évolution du tourisme en général; et s'imaginer que la prochaine décennie sera moins sujette à mutations que la précédente. Or, si l'on en croit les professionnels et les experts les plus crédibles, notre tourisme aura un avenir. Celui-ci repose sur divers facteurs plus ou moins interdépendants. C'est ainsi que nous assisterons, au cours des dix prochaines années, à un accroissement quasi certain du produit national, à une augmentation du pouvoir d'achat (dans la plupart des pays émetteurs de touristes), à une réduction encore sensible du temps de travail et à un allongement du temps de loisirs (vacances, week-ends, etc.), qui se répercutera sur le budget familial, à l'extension du marché du 3e âge, à une constante fuite de la vie urbaine en faveur de l'évasion dans la nature et à l'intensification de diverses motivations d'ordre social, familial et personnel.

Il ressort de l'enquête précitée, réalisée sur un échantillon d'hôteliers indépendants représentant des établissements de catégorie moyenne et de caractère avant tout familial, que l'hôtellerie traditionnelle demeurera vivante dans la mesure où elle procédera à certaines adaptations liées tant à l'offre qu'à l'exploitation et à la gestion. Or, l'hôtellerie française, composée en majorité d'établissements de petite et moyenne importance, présente une grande analogie avec l'hôtellerie suisse, encore que cette dernière ait le privilège éventuel de ne pas subir l'assaut des chaînes intégrées dans la même mesure que sa collègue d'outre-Jura. Il n'empêche qu'à la lumière de cette enquête et des tendances qui se font jour dans notre branche, on peut dessiner les grandes lignes de ce que sera l'hôtellerie traditionnelle, dans la meilleure acception du terme, en 1985.

Précisons d'emblée que, malgré la forte progression qui caractérisera les chaînes hôtelières ces dix prochaines années, l'hôtellerie dite traditionnelle, individuelle et familiale – ce qui n'exclut nullement, bien au contraire, toute forme de collaboration et d'association volontaire – représentera encore 90 % de l'offre hôtelière européenne globale. Cette hôtellerie fera reposer ses atouts sur la qualité du service et sur le confort. Mais se déclare, aujourd'hui déjà, devant l'impérative nécessité d'accompagner ces deux atouts d'un appareil de gestion absolument indispensable, sans lequel ils deviendraient caducs. L'hôtel idéal disposera d'une capacité légèrement plus élevée qu'aujourd'hui (minimum de 40 chambres) et le chiffre de 125 chambres pourrait bien s'avérer le mieux à même de répondre au rapport coût/bénéfice. Il offrira des chambres dotées, dans l'ordre d'importance, de toilettes, de l'isolation phonique, d'une salle de bains et du téléphone direct. Les services annexes les plus démandés seront le nettoyage des vêtements, l'appareil de photocopies, le service de dactylographie, l'équipement pour handicapés, la garderie d'enfants, le local pour animaux domestiques et le matériel individuel pour le petit déjeuner. Quant aux équipements annexes jugés indispensables par la majorité des hôteliers interrogés, ils ont trait au salon de lecture-TV, aux salles de séminaires, aux jeux d'extérieur et à la bibliothèque. Sont considérés comme moins importants les jeux d'intérieur, le sauna, les boutiques, le dancing et le salon de coiffure.

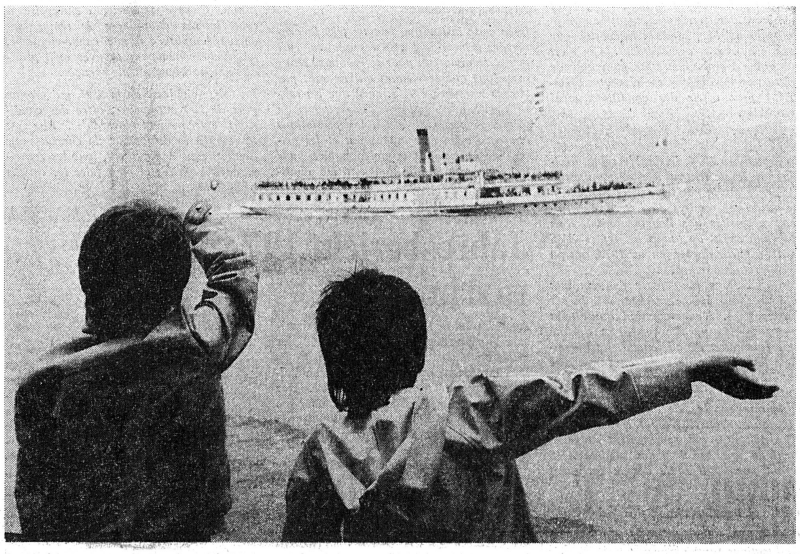
Les hôteliers interrogés, dont les réponses peuvent être évidemment très subjectives encore que l'on puisse espérer qu'elles reflètent une réelle connaissance des goûts, besoins et motivations de la clientèle, se déclarent, dans 75 % des cas, favorables à un type d'établissement confortable et typique plutôt qu'à un hôtel standardisé, s'ils devaient reconstruire leur établissement. Un tiers d'entre eux se prononcent en faveur des formules de collaboration inter-hôtels, montrant d'abord leur intérêt pour le plan régional et pour des actions axées plus sur la commercialisation que sur la gestion. A leur avis également, les chaînes intégrées représenteront un plus grand danger que la para-hôtellerie ou que la concurrence des autres hôtels traditionnels. On considère aussi qu'une meilleure rationalisation de la gestion permettra encore de réduire les charges, notamment les charges salariales par compression de personnel, les principales revendications de ce dernier reposant d'abord sur la durée du travail quotidien et sur les congés hebdomadaires et annuels. Le problème numéro un, celui de la qualification du personnel, se posera avec toujours plus d'acuité.

Les problèmes de l'hôtellerie traditionnelle de demain s'avéreront donc avant tout liés à la qualité des établissements et des hommes. Qualité du personnel, de la gestion, de l'équipement, de la communication. On restera très traditionnel, mais la tradition n'excusera pas tout. Et le clivage, qui semble dès maintenant s'inscrire entre l'hôtellerie indépendante et les chaînes intégrées, confirme ce sentiment. C'est, à notre avis, regrettable et préjudiciable à l'ensemble de l'hôtellerie. 1985 nous permettra, de part et d'autre, de compter les points.

José Seydoux

Uf miim Täller lüüchteds hell: Sommergmües vom BONDUELLE.

howeg Bonduelle



La saison a commencé dans une **bise** *frisquette pour les compagnies qui naviguent sur les lacs suisses et qui représentent* **un atout** *pour notre tourisme estival. Souhaitons-leur bon vent bien sûr, mais surtout beaucoup de soleil: c'est l'énergie qui leur coûte le moins et celle dont il manque le plus! (ASL)*

Harte Saison zu erwarten

Der Schweiz prophezeit die OECD für das laufende Jahr einen weiteren Rückgang der Produktion und der Detailhandelsumsätze, zunehmende, aber in Zahlen noch bescheidene Arbeitslosigkeit, rückläufige Investitionen und eine sinkende Teuerungsrate. Für die Herkunftsländer unserer Auslandsgäste lautet die Prognose gesamthaft wie folgt: durchschnittlicher Anstieg des Preisniveaus 11 Prozent, reale Zunahme des Bruttosozialprodukts 0,5 Prozent – also Nullwachstum –, Stagnation des internationalen Tourismus infolge geringerer verfügbarer Einkommen bei hohen Inflationsraten.

Die Aufgabe, die der Hotellerie unter diesen Bedingungen gestellt ist, lautet klar und einfach: Behauptung in einer rezessiven Gesamtsituation. Im Augenblick deuten die meisten Indizien darauf hin, dass sich die schweizerische Hotellerie den neuen Verhältnissen gewachsen erweisen wird. Welche Ueberlegungen haben uns zu diesem Schluss geführt?

Stabile Preise – neue Märkte

Wir gehen einmal vom durchwegs erfreulichen Verlauf der Wintersaison im Berggebiet aus. Die Schneefälle der letzten Wochen bewirkten eine erfreuliche Frequenzsteigerung über Ostern hinaus. Die Januar-Ergebnisse zeigen, dass in unserem Land noch kein Einbruch der Massenkaufkraft stattgefunden hat. So vermochte der Frequenzzuwachs der Inlandgäste um 2 Prozent den erfreulich geringen Frequenzrückgang der Auslandsgäste um 1 Prozent auszugleichen. Diese günstige Konstellation wird sich aber in der Sommersaison nicht mehr wiederholen.

Zweites Indiz für unsere These ist die Feststellung, dass trotz der für den schweizerischen Fremdenverkehr besonders ungünstigen Entwicklung der Wechselkurse der Frequenzeinbruch bei den Auslandsgästen bedeutend geringer war als in den meisten anderen «klassischen» Fremdenverkehrsländern. Was sich vollzieht, ist eine massive Strukturbereinigung, indem die Gästezahlen aus währungsschwachen Ländern rasch zusammenschmelzen. Bereits von Januar bis Oktober 1974 hat die Zahl der britischen Gäste je nach Monat zwischen 30 und 46 Prozent gegenüber dem Vorjahr abgenommen. Es wird nicht möglich sein, diese weitgehend verlorenen Märkte kurzfristig zurückzugewinnen. Das Potential, das noch mit Erfolg ausgeschöpft werden kann und den Zahlen für die Wintermonate nach auch wird, liegt in den währungsstarken Ländern. Diese Konstellation wird sich auch für die Sommersaison 1975 ergeben. Der Frequenzeinbruch gegenüber dem vorletzten Jahr wird diesmal um so geringer ausfallen, je mehr diese Marktchancen ausgenützt werden. Dies setzt ein stabiles Preisniveau in unserem ganzen touristischen Angebot voraus.

Die Sicherung der Frequenzen in der Sommersaison 1975 hat somit zwei Aspekte: die Rekrutierung zusätzlicher Gäste aus währungsstarken Ländern – eine unabdingbare Folge der bestehenden Wechselkurssituation – und die Stabilhaltung des Preisniveaus. Sowohl in der Restauration wie bei den Pauschalarrangements schluckt der Markt keine Preiserhöhungen mehr. Es sind vielfach Abschläge in Form gezielter Aktionen etwa im Verpflegungssektor das ganze Jahr über oder in der Uebernachtung ausserhalb der Saisonspitzen erforderlich, um die Umsätze einigermassen zu stabilisieren.

Auf eine rasche Hilfe von aussen kann die Hotellerie dabei nicht rechnen. Selbst wenn die Bemühungen um den Anschluss der Schweiz an die «kleine Währungsschlange» der EWG Erfolg haben sollten, werden dadurch nur die Wechselkurse gegenüber jenen Märkten stabilisiert, auf denen wir jetzt schon einigermassen gut dastehen. Ein «Touristen-Dollar» liegt für die Sommersaison 1975 noch nicht im Bereich des Möglichen.

Erhebliche Marktchancen

Es gilt folglich, die positiven Aspekte unserer momentanen schweizerischen Wirtschaftslage touristisch zu nutzen. Erstes Ziel müsste deshalb sein, einen möglichst grossen Teil der noch ungebrochenen Inlandkaufkraft für die Sommersaison 1975 in der Schweiz zu binden. Zweitens können wir darauf hinweisen, dass die Schweiz trotz allem in vielen Bereichen immer noch preiswert ist: Benzin, Einkaufsmöglichkeiten gerade beim gehobenen Bedarf, keine Autobahngebühren usw. Das dritte grosse Verkaufsargument ist unseres Erachtens der Appell an die Individualität des Gastes. Wir garantieren jedem Gast auch in der Hochsaison ein Bett in einem Hotel nach seinem Geschmack.

Wägen wir Negatives und Positives gegeneinander ab, so sehen wir klar, dass der Schweizer Hotellerie auch unter den geänderten Verhältnissen erhebliche Marktchancen offenstehen. Die vorhandene Betriebsstruktur, die mit ihr verbundene Beweglichkeit und Anpassungsfähigkeit sprechen zu ihren Gunsten. Wir erleben heute, dass die Hotellerie, die noch vor nicht allzulanger Zeit als strukturschwaches Gewerbe apostrophiert wurde, gerade wegen ihrer strukturellen Differenziertheit als Ganzes weniger konjunkturempfindlich ist, als etwa die Uhrenindustrie oder das graphische Gewerbe. Die Tatsache, dass es doch gelungen ist, Ueberbordungen der touristischen Investitionen in der vorangegangenen Hochkonjunkturphase weitgehend zu verhindern, zahlt sich nun aus. Es wird darum gehen, gerade jetzt neue Investitionen in die Kurorteinrichtungen vorzunehmen, wie sie aus dem Hotelkredit und einzelnen kantonalen Eventualbudgets finanziert werden können. Die Chance ist nicht so schlecht, dass sich die Hotellerie mit ihrer Investitionspolitik als im guten Sinne antizyklisch erweisen könnte.

Vor diesen längerfristigen Perspektiven kommt noch die Durststrecke einer harten Sommersaison 1975. Nach dem Grundsatz, dass nicht die guten Aepfel zuerst von den Bäumen fallen, werden einzelne Strukturbereinigungen unvermeidlich sein. Sie gewährleisten, dass die Schweizer Hotellerie als ganzes gestärkt und nicht geprügelt aus dieser Zeitspanne des Umbruchs und des Uebergangs hervorgeht.

Richard Schwertfeger

Sommaire

Interview de M. J.-J. Bakkers	**3**
Selbstentfaltung des Konsumenten	**3**
Une chaîne de pintes?	**5**
Les Diablerets stürmt Gipfel	**7**
Verantwortliche gesucht	**9**
La restauration glacée	**11**

Rapport annuel 1974

HOTELA

En 1974, les assurances sociales ont de nouveau été au centre de l'actualité suisse. Le parlement a décidé d'améliorer notablement les prestations de l'AVS et de l'AI. Un avant-projet de loi fédérale sur la prévoyance-vieillesse professionnelle (deuxième pilier) a été soumis pour avis aux milieux intéressés. Le peuple et les Etats ayant, lors de la votation du 8 décembre 1974, refusé aussi bien une initiative que le contre-projet du Conseil fédéral, l'assurance-maladie devra se développer sur la base des dispositions constitutionnelles en vigueur. Des propositions de revision ont été faites, tant en ce qui concerne les allocations pour perte de gain aux militaires, que l'assurance-militaire et l'assurance-chômage.

Les caisses sociales SSH ont, en 1974, amélioré certaines prestations sans pour autant augmenter les primes, ce que les membres ont particulièrement apprécié étant donné la période d'insécurité que nous traversons actuellement. Ce n'est que grâce à l'administration commune de toutes nos institutions sociales que l'HOTELA peut offrir des conditions aussi favorables.

Caisse AVS

En septembre 1974, la double rente, décidée par le parlement à titre de mesure d'urgence dictée par le renchérissement, a été payée aux rentiers AVS et AI. Les travaux nécessités par l'augmentation, d'en moyenne 25 %, de toutes les rentes AVS et AI, à partir du 1er janvier 1975, ont pu être effectués à temps.

Ces allocations pour perte de gain aux militaires ont été augmentées dès le 1er janvier 1974. L'augmentation qui atteint jusqu'à 50 % a pu être assurée sans prime supplémentaire. Parallèlement, les indemnités journalières de l'assurance-invalidité ont été adaptées de la même manière.

Enfin, nous attirons, aujourd'hui déjà, l'attention sur le fait qu'en vertu de la décision du Conseil fédéral, les cotisations AVS/AI/APG, qui représentent actuellement au total, le 9 % des salaires AVS seront portées à 10 % dès le 1er juillet 1975.

Caisse d'allocations familiales

Les allocations versées par notre caisse d'allocations familiales ont passé, à partir du 1er janvier 1974, de 40 francs à 50 francs par enfant et par mois. L'on a pu, ici aussi, renoncer à adapter les cotisations.

Ce n'est pas sans inquiétude que nous constatons que certains cantons cherchent à introduire une surcompensation entre les caisses d'allocations familiales reconnues. Nous luttons énergiquement contre ces tendances, car une telle réglementation entraînerait de graves complications administratives et nous obligerait à augmenter fortement les cotisations à notre caisse pour soutenir les caisses déficitaires d'autres associations professionnelles.

Caisse-maladie

Les prestations de notre caisse-maladie ont pu encore être améliorées à partir de 1974. En outre, dès 1975, les conditions d'assurance pour des indemnités journalières seront améliorées comme suit:
80 % du salaire AVS à partir du 31e jour = 0,9 % (jusqu'à présent 1 %)
80 % du salaire AVS à partir du 4e jour = 2 % (jusqu'à présent à partir du 8e jour)

L'énorme augmentation des frais d'hospitalisation se poursuit et, il faut s'attendre, en 1975 aussi, à une nouvelle explosion des coûts dans le secteur hospitalier. La plupart des caisses-maladies se sont déjà vues contraintes d'augmenter massivement leurs primes. En revanche notre caisse-maladie maintiendra la prime de base de 1 % en 1975 aussi et le Conseil de fondation se prononcera vers la fin de l'année – si l'on voit plus clair quant à l'augmentation des frais d'hospitalisation – sur une éventuelle adaptation des primes. L'effectif des membres a continué à s'accroître et la caisse a payé en 1974 des prestations se montant au total à 7,6 millions de francs.

Assurance-accidents

Pour cette institution, le taux très favorable des primes de 1,2 % des salaires AVS peut être maintenu pour le moment. Nous rappelons que les jeunes qui ne sont pas encore soumis à l'AVS, ainsi que les rentiers AVS sont aussi assurés sans payer de prime. A partir de 1974, les prestations ont encore pu être améliorées et les primes de l'assurance complémentaire pour les frais d'hospitalisation ont été abaissées.

Les avantages substantiels de notre propre assurance-accident, tant en ce qui concerne les prestations d'assurance que les taux extrêmement bas des primes, devraient engager les entreprises qui ne sont pas encore affiliées de s'assurer à la prochaine occasion contre les accidents auprès de l'assurance de la SSH. C'est dans leur propre intérêt.

Caisse-vieillesse

Les participants à l'assemblée extraordinaire des délégués de la SSH du 5 décembre 1974 ont été renseignés en détail sur un avant-projet de loi fédérale concernant la prévoyance professionnelle (deuxième pilier). A côté des difficiles problèmes techniques qui doivent être résolus, les aspects économiques de ce projet sont lourds de conséquences. Le parlement s'en occupera prochainement.

Toutefois, l'on constate aujourd'hui déjà que les entreprises qui disposent d'une fondation de prévoyance en faveur de leur personnel pourront plus facilement faire face aux frais supplémentaires futurs. Chaque tenancier d'entreprise a tout intérêt d'annoncer à temps ses anciens employés à une caisse-vieillesse, ne serait-ce que pour prouver qu'il pratique une politique sociale avancée.

La caisse-vieillesse de la SSH, qui groupe plus de 200 entreprises, offre des conditions extrêmement favorables. Elle est toujours à la disposition de chacun pour donner, sans engagement, tous les renseignements désirés et pour faire les calculs nécessaires.

Jahresbericht 1974

HOTELA

Auch im Jahre 1974 stand die schweizerische Sozialversicherung im Blickfeld der Oeffentlichkeit.

Das Parlament beschloss wesentliche Leistungsverbesserungen der AHV/IV. Der Vorentwurf für ein Bundesgesetz über die berufliche Vorsorge (zweite Säule) wurde den interessierten Kreisen zur Vernehmlassung unterbreitet. Der Ausbau der Krankenversicherung wird auf Grund der geltenden Verfassungsbestimmungen zu erfolgen haben, nachdem Volk und Stände in der Abstimmung vom 8. Dezember 1974 sowohl eine Initiative wie auch den Gegenvorschlag des Bundes verworfen haben. Auf dem Gebiete der Erwerbsersatzordnung für Wehrpflichtige sowie der Militär- und Arbeitslosenversicherung wurden Revisionsanträge unterbreitet. Die sozialen Kassen SHV konnten im Jahre 1974 ohne Prämienerhöhungen gewisse Leistungen verbessern, was von den Mitgliederbetrieben gerade in der heutigen, recht unsicheren Zeit mit Genugtuung zur Kenntnis genommen wurde. Nur Dank der gemeinsamen Verwaltung aller sozialen Institutionen kann die Hotela äusserst günstige Bedingungen offerieren.

AHV-Ausgleichskasse

Im September 1974 wurden den AHV-IV-Rentnern die vom Parlament als teuerungsbedingte Sofortmassnahme beschlossene doppelte Rente ausbezahlt. Die Arbeiten für die ab 1. Januar 1975 eingetretene Erhöhung aller AHV-IV-Renten um durchschnittlich 25 % konnten rechtzeitig abgeschlossen werden.

Eine Erhöhung der Leistungen betreffend die Erwerbs-Ersatz-Ordnung für Militärdienst trat auf den 1. Januar 1974 in Kraft. Die bestehenden Tarife wurden ohne Mehrprämie bis zu 50 % erhöht. Parallel wurden auch die Ansätze für das Taggeld der Invalidenversicherung auf die gleiche Art angepasst.

Ferner machen wir bereits heute darauf aufmerksam, dass gemäss Bundesratsbeschluss die AHV/IV/EO-Beiträge von gegenwärtig total 9 % ab 1. Juli 1975 auf 10 % erhöht werden.

Familienausgleichskasse

Die Zulagen der vereinseigenen Familienausgleichskasse wurden ab 1. Januar 1974 von monatlich Fr. 40.– auf Fr. 50.– pro Kind erhöht. Von einer Anpassung der Beiträge konnte abgesehen werden.

Mit Besorgnis stellen wir fest, dass einzelne Kantone gedenken, den Sekundärausgleich unter den anerkannten Familienausgleichskassen einzuführen. Wir bekämpfen all diese Tendenzen energisch, denn eine solche Regelung würde grosse administrative Umtriebe nach sich ziehen und dazu führen, dass die Beiträge unserer Kasse stark erhöht werden müssten, um die defizitären Kassen anderer Berufsverbände zu unterstützen.

Krankenkasse

Die Leistungen der Krankenkasse konnten ab 1974 noch weiter verbessert werden. Ab 1975 traten ausserdem folgende Verbesserungen betr. der Taggeldversicherung in Kraft:

80 % des AHV-Lohnes
ab 31. Tag = 0,9 % (bisher 1 %)
80 % des AHV-Lohnes
ab 4. Tag = 2 % (bisher ab 8. Tag)

Das gewaltige Ansteigen der Pflegekosten hält an und im Jahre 1975 ist mit einer erneuten Kostenexplosion auf dem Spitalsektor zu rechnen. Bereits sahen sich die meisten Krankenkassen veranlasst, ihre Prämien massiv zu erhöhen. Unsere vereinseigene Krankenkasse wird die Grundprämie von 1 % auch im Jahre 1975 beibehalten und der Stiftungsrat wird gegen Jahresende, d. h. wenn über die Erhöhung der Spitalkosten Klarheit herrscht, über eine eventuelle Prämienanpassung beschliessen. Der Mitgliederbestand hat sich weiterhin erhöht und im Jahre 1974 konnten total 7,6 Millionen Franken an Leistungen ausbezahlt werden.

Unfallversicherung

Für diese Institution kann der sehr günstige Prämienansatz von 1,2 % auf den AHV-Löhnen vorderhand beibehalten werden. Wir erinnern daran, dass noch nicht AHV-pflichtige Jugendliche sowie AHV-Rentner ohne Prämienbezahlung mitversichert sind. Ab 1974 konnten nochmals Leistungsverbesserungen vorgenommen werden und die Prämien der Zusatzversicherung für Spitalbehandlungskosten wurden herabgesetzt. Die substantiellen Vorteile der vereinseigenen Unfallversicherung sowohl in bezug auf die Versicherungsleistungen als auch auf die niedrigen Prämienansätze dürften die noch aussenstehenden Betriebe in ihrem eigenen Interesse veranlassen, der Unfallversicherung auf den nächstmöglichen Termin beizutreten.

Alterskasse

Ueber den Vorentwurf für ein Bundesgesetz betr. die berufliche Vorsorge (2. Säule) wurde an der ausserordentlichen Delegiertenversammlung SHV vom 5. Dezember 1974 eingehend orientiert. Neben den grossen technischen Problemen, die es zu lösen gilt, sind auch die volkswirtschaftlichen Aspekte von grösster Tragweite. Das Parlament wird sich mit diesem Problem zu befassen haben.

Immerhin steht schon heute fest, dass Betriebe, die über eine Personalfürsorgestiftung verfügen, die künftigen Mehrkosten eher verkraften können. Aus Gründen einer fortschrittlichen Personalpolitik liegt die rechtzeitige Anmeldung des Stammpersonals in eine Altersversicherung im Interesse jedes Betriebsinhabers.

Personelles

Peter Helfer, Betreuer der Fachkurse und Arbeitsgruppen in der Abteilung für Berufliche Ausbildung SHV, hat die Kurse für Betriebsberatung und Unternehmungsführung im Gewerbe mit Erfolg bestanden und sich das Diplom erworben. Er ist berechtigt, den Titel «Diplomierter Betriebsberater SIU» zu führen. Wir gratulieren!

«Basler Mimpfeli auf Reisen»

Die HOGAKA 75, Hotel- und Gaststätten-Fachschau in Karlsruhe, ist nach bemerkenswertem Zustrom von Besuchern mit gutem Erfolg zu Ende gegangen.

Neben schwedischen, dänischen, luxemburgischen, jugoslawischen und österreichischen Küchenmeistern waren es vor allem Schweizer und Deutsche, die zum guten Gelingen beitrugen. Und wo es etwas zu sehen und zu gewinnen gibt, durften auch Basler auf keinen Fall fehlen: Die Herren Victor Marx, Restaurateur, Gasthof Neubad, Basel/Binningen; Jean Richon, Restaurateur, Arlésienne, Arlesheim; Otto Ledermann, Fachlehrer, Gewerbeschule Basel, sowie die beiden Binninger Küchenchefs Peter Kirchstrasser und Fritz Allenbach waren mit von der Partie.

Sie kreierten und schufen baslerische Kochkunst, die nicht im Prunk und Monumentalen sich widerspiegelte, sondern vielmehr dem Gesunden, Verträglichen Rechnung trug. Geschmückt mit 7 Goldmedaillen und Auszeichnungen kehrten die 5 Ambassadoren baslerischer Gastlichkeit wieder an ihren eigenen Herd zurück. Wir gratulieren!

Aus den Sektionen

Hotelier-Verein Flims auf Schnuppertour

Kürzlich trafen sich die Mitglieder des Flimser Hotelier-Vereins auf Einladung der Bergbahnen Flims und des Herrn Hotz, um das neu erstellte Bergrestaurant Naraus zu besichtigen. Dieses war im Dezember 1973 den Flammen zum Opfer gefallen und musste so rasch wie möglich wieder erstellt werden, da sich das Bergrestaurant Naraus in einer zentralen Lage innerhalb des Skigebietes «Weisse Arena» befindet.

Eine Attraktion stellte die neue Kaffeemaschine dar. Diese funktioniert in Selbstbedienung. Wahlweise können Tee, Kaffee, Kaffee-Creme und Milchkaffee bezogen werden. Durch das eingebaute Zählwerk können die bezogenen Getränke mit den einkassierten kontrolliert werden. Neben der Kaffeemaschine ist ein Milchaufschäumer erstellt, an dem die Gäste ihre Milch für Ovomaltine oder Milchkaffee beziehen können. Der Kaffee wird in jeweils 2 Behältern zu 2 Liter gekocht. Ist der eine Behälter bis zu einem gewissen Quantum geleert, wird der zweite Behälter automatisch neu gefüllt. Ebenfalls hat sich die Maschine bisher von der Kapazität her sehr gut bewährt. Die Tassen neben der Kaffeemaschine sind in einem Wärmebehälter gestapelt. Alle Tabletts und übrigen Einrichtungen sind nach Gastronorm konzipiert.

Als einzige Mängel haben sich bisher das etwas zu klein geratene Getränkebuffet erwiesen sowie – weniger gravierend – der etwas zu kleine Keller.

An Spitzentagen arbeitet das Bergrestaurant Naraus mit 9 Mitarbeitern. Die Investitionskosten beliefen sich alles in allem auf über 1 Million Franken.

Für die Hoteliers in Flims, die täglich sehr viele Lunchcoupons für die verschiedenen Bergrestaurants an ihre Gäste ausgeben, war es von grossem Nutzen, sich über die Qualität des Essens, der Preisgestaltung sowie der Einrichtung informieren zu können. Sie danken sowohl den Bergbahnen Flims als Besitzer als auch Herrn und Frau Hotz als Betriebsführer, hierzu Gelegenheit gegeben zu haben.

ASCO teilt mit

Orchestergagen

Wie der Vorstand feststellen musste, versuchen die Unterhaltungskapellen ihre Tagesgagen unvermindert in die Höhe zu treiben. Sie begründen ihre finanziellen Forderungen mit der anhaltenden Teuerung. Diese unerfreuliche Entwicklung mahnt zur Vorsicht! Wenn schon die Musiker nicht einsehen wollen, dass sie sich bei der heutigen Wirtschaftslage die Verdienstmöglichkeiten selbst abgraben, sollten es jedenfalls die Inhaber der gastgewerblichen Unterhaltungsbetriebe. Hohe Gagen müssen sich ja auf die Preise auswirken, und wo die Preise das vernünftige Mass überschreiten, bleiben die Besucher weg!

Leider gibt es aber Konzertlokal-Inhaber, und dies vor allem unter den Aussenseitern unseres Verbandes, welche die unsinnig überforderten Orchestergagen nicht nur tolerieren, sondern sie auch noch zahlen!

Und dann wird über die «roten Zahlen» gejammert. Man könne nicht mehr wirtschaftlich arbeiten. Man schimpft über die Konkurrenz, schiebt Kino und Fernsehen die Schuld in die Schuhe.

Schliesst Euch der ASCO an! Hier vernehmt Ihr, welche Musiker-Gage das Unterhaltungsgewerbe als vernünftig und tragbar bezeichnet. Werbeunterlagen verschickt das ASCO-Sekretariat, Postfach 331, 8053 Zürich.

Mitteilungen des Verbandes schweizerischer Konzertlokal-, Cabarets-, Bar- und Dancing-Inhaber (ASCO), Postfach 331, 8053 Zürich

Einige wichtige Daten

16. April 1975 **Instruktionskurs über den Landes-GAV** in Bern. Hier werden speziell jene Fragen behandelt, die mit den Unterhaltungsbetrieben zusammen hängen;

Ende April 1975 Gründungsversammlung des **«Regionalverbandes Ostschweiz der ASCO».** Ort und Datum werden noch rechtzeitig bekannt gegeben;

6. Mai 1975 **Generalversammlung in Fribourg.** Die Vorbereitungen für diese Jahrestagung sind in vollem Gang. Reservieren Sie sich unbedingt dieses Datum. Wir rechnen unbedingt mit Ihrer Teilnahme!

Vermisst wird ...

Vor wenigen Tagen flog uns ein Rundschreiben einer schweizerischen Vereinigung auf den Tisch, das mit den Worten beginnt: «Vermisst wird der Kontakt zwischen den Mitgliedern und den leitenden Gremien der Vereinigung.» Auch wir können diese Vermisstmeldung durchgeben. In der Tat ist es bedauerlich, dass sich unsere Mitglieder nicht enger mit dem Verband verbunden fühlen. Und dabei passiert doch so vieles, das wir eigentlich wissen müssten, wenn die ASCO dagegen antreten sollte. Aber wenn wir uns nur auf Vermutungen abstützen müssen, hilft das leider nicht viel. Um wirksam vorgehen zu können, sollten wir handfeste Beweise haben. Es würde uns freuen, wenn wir vermehrt mit der Unterstützung durch unsere Mitglieder rechnen dürften.

Sie wollen Beispiele? Da sind sie:

- ausgefallen hohe Musikergagen sollten uns gemeldet werden. Wir würden dann gerne in jedem Einzelfall intervenieren.
- Gegen die gesetzwidrigen Managerverträge können nur Massnahmen seitens der zuständigen Behörden ergriffen werden, wenn Beweise vorliegen.
- Warum zeigen unsere Mitglieder so wenig Interesse an den verbandseigenen Ausbildungskursen für Disc-Jockeys? Ihre Gründe würden uns interessieren.
- Haben Sie auch schon festgestellt, dass einzelne Konzertagenturen uns den Text unserer Werk- bzw. Disc-Jockey-verträge «stehlen»? Zwei Agenturen sind uns bereits bekannt. Können Sie uns noch andere nennen?

Das sind selbstverständlich nur einige wenige Beispiele. In Wirklichkeit gäbe es uns noch viel mehr zu melden. Helfen Sie uns, damit die ASCO sich wirklich auch für Ihre ureigensten Interessen einsetzen kann. Wir danken Ihnen.

Avis

Attention, mauvais payeurs!

Malgré plusieurs sommations, les agences de voyages suivantes n'ont pas réagi et n'ont effectué aucun paiement:

- Dobelle Voyages, 10, rue des Sergents, F–80000 Amiens
- Giraux Voyages, 14, rue de l'Hôtel-Dieu, F–95300 Pontoise
- Voyages Ouairy, 52, rue Nationale, F–37000 Tours
- Stuart Travel, 357 Milburn Avenue, Milburn, N.J. 07041, USA
- Envoy Travel, Main Street, New Jersey (Filiale in London)
- Airservice, Karlstrasse 46, D–8000 München 2

En outre, nous prions nos membres de prendre bonne note que l'agence Voyages Monit, 4, place de l'Opéra, F–75002 Paris, est en liquidation. Toutes les créances doivent être adressées à:
Maître Regnard, 169, rue St-Jaques, F–75005 Paris.

Todesanzeige

Wir haben die schmerzliche Pflicht, die Vereinsmitglieder davon in Kenntnis zu setzen, dass unser Veteranenmitglied

Elisabeth Bucher-Zahno

Hotel Weisses Kreuz, Murten

am 25. März 1975 gestorben ist.

Wir versichern die Trauerfamilie unserer herzlichen Anteilnahme und bitten die Mitgliedschaft, dem Verstorbenen ein ehrendes Andenken zu bewahren.

Namens des Zentralvorstandes,
der Zentralpräsident
Peter-Andreas Tresch

hotel revue

Editeur: Société suisse des hôteliers
Responsable de l'édition:
Gottfried F. Künzi
Rédaction allemande:
Maria Küng, Gottfried F. Künzi
Rédaction française: José Seydoux
Annonces et abonnements:
Paul Steiner, Dora Artoni, Otto Hadorn
Hôtel-Revue
Case postale, 3001 Berne
Tél. 031 / 25 72 22
Les articles publiés n'engagent que la responsabilité de leur auteur.

Gäste-unterhaltung – was tun?

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

Telefon (01) 814 12 62

MÜLLER ELEKTRONIK
Schaffhauser Strasse 161
8302 Kloten

Konsumentenverhalten ändert sich:

Ziel: Sich selbst entfalten

Sind die Rückgänge und die Verschiebungen im privaten Konsum von Waren und Dienstleistungen einfach eine Folge der konjunkturellen Abschwächung? Oder kann man darin Anzeichen für einen Strukturwandel, eine grundsätzliche Verlagerung der Bedürfnisse und Wünsche erkennen? Die Antwort auf diese Frage, ist angesichts der Ueberlagerung verschiedener Einflussfaktoren nicht leicht zu geben. Immerhin deuten sich einige Verhaltensänderungen an: So scheint der Mobilitätsdrang der letzten zwei Jahrzehnte abzunehmen, und immer mehr Menschen beurteilen Produkte und Dienstleistungen – besonders jene für die Freizeit – nach ihrem Beitrag zur persönlichen Selbstverwirklichung.

Wie schwer es in der Praxis ist, Konjunktureinflüsse und Auswirkungen eines grundlegenden Verhaltenswandels auseinander zu halten, zeigt sich in der Hotellerie immer wieder. Wieviel vom Frequenzrückgang, den das renommierte Haus an der Durchgangsstrasse in Kauf nehmen muss, geht auf vorübergehende Sparzwänge bei den motorisierten Kunden zurück, wieviel auf die echte Abkehr vom mobilitätsbesessenen Autotourismus? Keine noch so detaillierte Statistik kann darüber befriedigenden Aufschluss geben.

Konjunkturelles Aufschrecken beschleunigt Verhaltensänderungen

Eines zeigt sich immer wieder: das gegenwärtige konjunkturelle Aufschrecken breiter Bevölkerungskreise, die Erkenntnis, dass das materielle Wachstum der Wirtschaft so selbstverständlich nicht mehr weitergeht, hat ein bisher latentes Unbehagen über die Schattenseiten der Wohlstandentwicklung verstärkt und die Abkehr von der materiell-technischen Wachstumseuphorie der Nachkriegszeit begünstigt und beschleunigt. Abgelehnte Strassenbaukredite, die verstärkte Bereitschaft zu Rückzonungen, das Engagement von Feriengästen für die «Bewahrung von Erholungsräumen» zeugen ebenso wie das stärkere Ueberdenken des eigenen Konsumverhaltens für diese Entwicklung, hinter der im übrigen nicht selten verstärkte und als Nostalgie modisch verbrämte konservative Denkweisen sichtbar werden.

Offener für Neues

Vom konjunkturellen Auf und Ab der Wirtschaftsentwicklung weniger berührt werden zwei andere wichtige Faktoren für den Wandel im gesellschaftlichen Verhalten. So steigt der Bildungsstand in unserem Lande wie in der ganzen Industriewelt stetig an. Das fördert beim einzelnen das kritische Denken und Handeln, aber auch die Bereitschaft, sich auf Neues und Unbekanntes einzulassen. Der wachsende Erfolg der Konsumentenbewegung etwa, das deutlichere Engagement für politische Probleme – so lange sie im überschaubaren kommunalen Rahmen auftauchen – und die Bildung neuer gesellschaftlicher Gruppen sind direkt mit dieser Ausweitung des Wissens, der Urteilsfähigkeit und der Kritikbereitschaft verknüpft.

Es gehört auch zu dieser Entwicklung, dass sie nicht-materielle Bedürfnisse wieder stärker in den Vordergrund rückt und die Gesellschaft in neue Untergruppen mit differenzierten Ansprüchen aufsplittert. Das zeigt sich vor allem in der Freizeit; eine wachsende Zahl von Menschen gestaltet sie aktiver und zielbewusster als noch vor 15 Jahren. Wohl in keinem andern Lebensbereich sind im übrigen so viele neue Gruppen und Gemeinschaftsformen entstanden.

Wiederaufwertung der Arbeit?

Noch ein zweiter Trend dürfte sich zunehmend auf die Freizeitgestaltung auswirken: es macht den Anschein, als könne sich die industrielle Arbeit wieder stärker aus den Fesseln des Job-Denkens befreien. Die zunehmende Automatisierung, die das geisttötende Fliessbandarbeiten ersetzt, die Anstrengungen zum job enlargement, welche die manuelle Tätigkeit wieder befriedigender machen, vor allem aber auch die wachsende Bedeutung von Know-how-Leistungen, geben der Arbeit in vielen Bereichen wieder mehr Sinn. In dem Masse aber, in dem sie über die materielle Entschädigung hinaus menschliche Bedürfnisse befriedigen kann, «entlastet» sie auch die Freizeit; das in den beiden letzten Jahrzehnten sichtbar gewordene hektische Verlangen, in der Freizeit und den Ferien möglichst viel zu erleben – Skiwochenende und Reiseferien wurden nicht selten bis zur körperlichen Erschöpfung ausgekostet – dürfte eher einer ruhigeren und überlegeneren Freizeitgestaltung Platz machen.

Selbstentfaltung und verstärktes Gemeinschaftsleben

In der Praxis äussern sich derartige Entwicklungen natürlich in einer Vielzahl von Trends, die auf den ersten Blick oftmals gegenläufig sein können. So gibt es zwar immer mehr Menschen, die wegkommen von der «Mobilität um der Mobilität wegen», für die ferne Reisedestinationen an Attraktivität verlieren, weil das Fliegen kein Erlebnis mehr, sondern eine nüchterne «Fahrt» ist. Andererseits verstärkt der Trend zum Erleben neuer Welten, neuer Lebensgruppen usw. die Mobilitätsbereitschaft von einer andern Bedürfnisseite her.

Offensichtlich ist zurzeit jedoch, dass die Freizeit immer mehr zur Selbstentfaltung, zu eigenen schöpferischen Aktivitäten genutzt wird, dass sich viele Leute nicht mehr mit dem blossen passiven Entgegennehmen begnügen. Hausmusik kommt trotz perfekten Heimstereoanlagen wieder mehr auf, die Zahl der Freizeitmaler, Freizeit-Wissenschafter usw. wird immer grösser.

Parallel dazu geht eine Verlagerung der Statussymbole aus der materiellen Welt in andere Erlebnisbereiche. Mehr und mehr ist nicht der Besitz der teuren Kamera entscheidend für das Ansehen in der sozialen Gruppe, sondern die Bilder, die man macht... Da gleichzeitig auch ein Trend zu verstärktem, unkonventionellerem Gemeinschaftsleben führt, entstehen immer neue Erlebnis- und Bedürfnisgruppen, oftmals in der Form von spontan entstehenden Cliquen. Es ist kein Zweifel, dass die bestehenden Freizeitinstitutionen auch im Bereich des Tourismus sowohl die Tendenz zur Selbstentfaltung wie zur freien Gruppenbildung mit neuen flexiblen, Lösungen entgegenkommen müssen.

Bedeutungsvoll ist wohl auch, dass der Trend «zum einfacheren Leben» nicht nur einer nostalgischen Mode, sondern einer nüchterneren und weniger prestigebeladenen Einschätzung des Luxus entspricht. Der Manager, der auf beruflichen Reisen den Standard internationaler Klasse beansprucht, weicht nicht selten in seiner Freizeit in einfachere Etablissements aus, die wiederum andere seiner Erlebnisbedürfnisse befriedigen können.

Für das vorausschauende Marketing im Freizeitbereich bieten derartige Entwicklungen neue Chancen. Im Bereich der Hotellerie und des Tourismus dürften sich – da die Marktsegmentierung deutlich differenzierter wird – vor allem auch für den persönlich und beweglich geführten kleinern und mittleren Betrieb zahlreiche neue Möglichkeiten ergeben.

Jakob Keller

Graubünden

Kein Käufer fürs «Carina»

Das in der Nähe der Luftseilbahn Brambrüesch und des Skiliftes Brambrüesch–Hühnerköpfe gelegene Berghotel «Carina» wurde am 14. Februar 1975 ohne Erfolg auf die freiwillige öffentliche Versteigerung gesetzt. Die Investitionen des 1968/69 gebauten Hotelkomplexes belaufen sich auf 1,65 Millionen Franken. Der Besitzer war zur öffentlichen Versteigerung genötigt, nachdem kein Käufer gefunden werden konnte.

Hohe Frequenzen in Flims und Laax

Im Monat Januar haben die Bergbahnen Flims trotz dem unbeständigen Wetter eine erfreuliche Steigerung der Frequenz um 52 % erfahren. Auch im Monat Februar herrschte auf den Transportanlagen Hochbetrieb, ganz besonders am 9. Februar, der den absoluten Besucherrekord von 36 908 Frequenzen erreichte.

Die Frequenzsteigerung bei den Bergbahnen Crap Sogn Gion, Laax, betrug bis Ende Februar 36,7 %, von 1 309 514 beförderten Personen im letzten Jahr auf 1 784 904 in dieser Saison. rs

Teamwork zwischen Hotels und Bahn

Als kürzlich die Luftseilbahn Surlej-Silvaplana-Corvatsch AG den 20millionsten Gast feiern konnte, erklärten sich die drei Silvaplaner Hotels Julier, Post und Sonne spontan bereit, den Jubiläumsgästen je für 2 Personen eine Woche Gratisaufenthalt bzw. ein Wochenende in ihren Häusern zu spenden.

Hotellerie: geringe Einbussen

Mit rund 5,976 Millionen Uebernachtungen in Hotels und Pensionen im Jahre 1974 konnte die Bündner Hotellerie das Vorjahresergebnis knapp halten. Die approximativen Zahlen für 1973 lauten 5,987 Millionen Logiernächte. Am letztjährigen Ergebnis sind die Gäste aus der Schweiz mit rund 2,61 und jene aus dem Ausland mit 3,37 Millionen Uebernachtungen beteiligt. Das bedeutet für die Gäste aus der Schweiz gegenüber dem Jahr 1973 eine Zunahme von rund 41 000 und bei jenen aus dem Ausland einen Rückgang von rund 42 000 Logiernächten.

Minimaler Zuwachs in St. Moritz

Die St. Moritzer Fremdenverkehrsstatistik des laufenden Winters darf sich wohl sehen lassen. Das Total der Logiernächte vom 1. November 1974 bis 31. Januar 1975 zeigt einen minimalen Zuwachs von 1,24 Prozent. Das Januarergebnis erlitt allerdings eine geringe Einbusse, zwar nur von 1,82 Prozent. Dieser Ausfall ist weitgehend währungsbedingt. Der Logiernächterückgang aus den USA betrug 40 Prozent, die Italiener lieferten 7,7 Prozent weniger Uebernachtungen als im Januar 1974. Massgebend zum Ausgleich der Statistik trug die Zunahme der Logiernächte aus Deutschland und Frankreich bei, während die Zahl der Schweizer Gäste ungefähr gleich hoch blieb. pd

---

Notre interview

Monsieur J.-J. BAKKERS, conseiller spécialisé en formation et psychosociologie des entreprises et des organisations, Saint-Prex

L'hôtelier, chef d'entreprise responsable

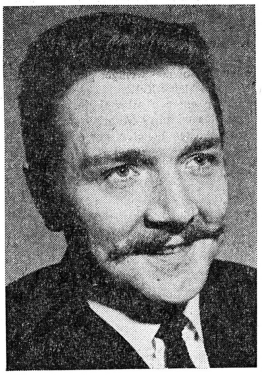
Les hôteliers et, d'une manière générale, tous les professionnels du tourisme sont ou devraient être des chefs d'entreprise. Que peut leur apporter votre travail et notamment la psychosociologie?

Le chef d'entreprise est, plus que d'autres hommes, un responsable de contacts humains; la nature de son contact avec l'être humain, avec son personnel, c'est précisément l'objet de notre démarche, de notre étude, de notre action de formation. Etudier l'homme seul, l'individu, rechercher les moyens de lui apporter de l'aide, c'est faire de la psychologie. A l'autre extrémité de l'échelle, si l'on étudie la foule, les grands groupes, le comportement d'une ville ou d'un village, on parle d'une science appelée sociologie. La psychosociologie, c'est l'espace compris entre les deux, c'est l'étude des petits groupes que l'on a arbitrairement fixés jusqu'à 25 personnes environ, le groupe idéal variant entre 7 et 12 personnes. Celui-ci a un comportement qui lui est particulier, il a une «groupalité» exactement comme une personne a une personnalité. Il est évident que cela répond assez bien à la définition de l'entreprise hôtelière, composée d'un seul ou de plusieurs groupes.

Qu'est-ce que la formation et qu'appelez-vous la formation personnelle?

Il faut distinguer entre la formation: préparer à faire ce qui doit être fait et toutes les démarches qui visent à perfectionner l'homme *dans ce qu'il doit faire*. Si un employé d'hôtel doit apprendre à faire un certain nombre de choses, les lui faire faire de mieux en mieux, c'est de la formation. Il y a une autre démarche de développement humain, c'est ce que l'homme peut *être et devenir*. Dans l'exercice de sa fonction, dans son travail, dans sa vie professionnelle, l'homme apporte à la fois le «faire» et l'«être». Toutes les démarches qui tendent à porter l'homme vers un mieux être, sont du développement humain.

Troisième élément: la permanence, la durée dans le temps. On ne peut pas considérer une démarche de formation ou de développement isolément comme un seul événement de la vie, il faut en prévoir la durée. On obtient donc trois axes qui sont le temps, la formation et le développement humain, le tout formant ce que l'on appelle l'éducation permanente.



Diriger, c'est aussi animer. Comment un directeur peut-il devenir un animateur?

Diriger, c'est être «au-dessus de» et animer, c'est être «au milieu de», au centre des relations humaines de l'entreprise, peut-être descendre de son piédestal. C'est une forme plus démocratique de la relation patron-employé. Le but n'est pas de vouloir rendre l'employé heureux à tout prix, mais de mieux harmoniser les gens, de mieux les *adapter* à leur milieu de travail. Il en découle une meilleure motivation et quelqu'un d'heureux ne travaille en tout cas pas plus mal que quelqu'un de malheureux. Cela se résume finalement à des choses très simples, très concrètes sur le plan de la mentalité du chef, puis d'une certaine technique facile à acquérir. On voit hélas trop souvent la psychologie comme un grand terme très abstrait.

Comment peut-on motiver le personnel?

La motivation est la relation qui existe entre l'homme et son travail. Le matin, avant de se rendre au travail, est-ce qu'une personne a le sourire? On a inventé une quantité de moyens pour motiver les gens; le salaire était le premier outil de motivation, il y en a d'autres: les fleurs, l'affiche, les primes occasionelles, etc. Toutes les démarches sont bonnes dans la mesure où elles sont entreprises avec une mentalité sincère et spontanée. Le patron doit penser à des choses simples qui puissent motiver *sur place*, un décor agréable, une façon directe et cordiale de s'aborder les uns les autres, le sentiment de faire partie d'une équipe, celui d'être informé sur les buts que l'on vise. Les gens doivent savoir exactement ce que l'on attend d'eux et pourquoi: c'est la grammaire de base de la motivation. Certaines barrières, derrière lesquelles se retranchait le patron, ne sont peut-être plus de mise aujourd'hui. Et si le chef d'entreprise se montre simple, d'un abord facile et agréable, son personnel finalement le rehausse dans son prestige. Il faut quitter la notion d'autorité dont on s'empare pour aborder la notion d'autorité que l'on *reçoit*, qui vous est offerte en quelque sorte par le personnel.

Saint-Exupéry a dit: «Etre homme, c'est d'abord être responsable». Que recouvre, dans le monde moderne et dans le cadre de l'entreprise, cette notion de responsabilité?

Le responsabilité, c'est «prendre en charge» l'être humain. Or, jusqu'ou peut-on aller? Ni le chef d'entreprise, ni personne ne peut prendre tout le monde en charge, absolument et aveuglément. Nous ne pouvons nous occuper que d'une sphère de personnes qui nous entourent: notre famille, nos collaborateurs directs. On revient à la dimension psychosociologique qui définit le groupe idéal entre 7 et 12 personnes. Voilà à peu près professionnellement le nombre de personnes que l'on peut valablement prendre en charge; sinon, il faut créer des échelons intermédiaires dans la hiérarchie. Maintenant, face à une personne à problèmes, jusqu'où le milieu professionnel peut-il intervenir, investiguer, prendre connaissance de ses difficultés? Là est le véritable dilemme: la *confiance* qui s'établit ou ne s'établit pas. Or, celle-ci, ne se définit pas: c'est une communication informulée. Il faut respecter d'autre part le jardin secret de chacun, ne pas brusquer la confidence. C'est à ce moment-là d'ailleurs que le chef d'entreprise peut, dans les cas graves et importants, faire appel à un conseiller externe.

Comment un patron peut-il améliorer son image à l'intérieur de son entreprise et en augmenter la valeur et la portée?

Assez simplement, je crois, en s'adaptant à une relation sociale qui a évolué. Les jeunes, en particulier, ne refusent pas l'autorité, ils en refusent les formes, l'habit extérieur. Le chef d'entreprise devrait se dépouiller de son apparat, de ce que l'on a appelé le «prestige»: les grands bureaux, les signes extérieurs de l'autorité, pour en arriver à mieux comprendre l'essence et la nature mêmes de cette autorité. Le patron étant dès lors «mieux *accepté* par son personnel», son image s'en trouve améliorée.

Ensuite, il ne suffit pas de bien faire, on peut aussi le faire savoir. Et les entreprises, dans lesquelles un tel climat de rapprochement s'effectue, deviennent des entreprises avec «un certain sourire». Cela finit par se savoir rapidement à l'extérieur, surtout dans une branche comme l'hôtellerie.

En quoi consiste le Séminaire SSH de développement humain et à qui est-il destiné?

Le séminaire SSH offre la possibilité de s'adapter à ce qui va se passer demain, car en tant qu'homme d'affaires et en tant qu'hôtelier c'est l'évolution du monde qu'il faut essayer de prévoir. S'adapter d'abord au futur et donner ensuite à l'homme honnête les outils, les moyens concrets de mettre de l'ordre dans ses idées, de ranger ses concepts. Aussi, le but du séminaire, c'est de *réfléchir ensemble*, grâce à l'isolement dans un climat de détente et d'échange, avec un certain recul, par rapport à l'action journalière.

Concrètement, nous avons deux séminaires. Le séminaire initial consiste à envisager les trois situations de la vie d'un chef: seul, à deux et en groupe. On aborde donc la connaissance de soi, puis la relation à deux – l'entretien, la négociation –, enfin le petit groupe.

Au cours du deuxième séminaire, nous étudions encore les notions d'animation de groupes pour aborder la démarche autorité. Nous en étudions la nature, les excès, les déformations possibles, et cette notion d'autorité nous conduit vers la notion d'éducation, car le but ultime de l'autorité, c'est d'éduquer l'autre, le «faire grandir».

Ces séminaires sont divisés en trois parties: un tiers de théorie, un tiers de discussion de cette théorie, d'échange d'avis entre les participants, et un tiers d'exercices. La télévision en circuit fermé permet aux gens de se voir comme ils sont vraiment, comme les autres les voient, et non comme ils s'imaginent être. Lorsque l'on a affaire à des gens qui se débattent tous les jours avec ce type de difficulté de la relation humaine, on quitte rapidement la théorie. La psychologie ne s'apprend pas seulement dans les livres!

Nous essayons de nous adresser à des adultes qui ont une vie professionnelle qui inclut les relations humaines, à des responsables: propriétaires, directeurs d'hôtels, cadres supérieurs, autant à des participants féminins que masculins.

Dans quelle mesure l'enseignement que vous dispensez peut-il influer sur le comportement du chef d'entreprise face à la conjoncture?

C'est un problème de mentalité et de relation humaine. Puisque phénomène de crise il y a, il ne faudrait pas, le recrutement devenant plus facile et le personnel plus aux aguets pour une prestation satisfaisante, retourner aux méthodes du maître de forge. La crise ne durera pas éternellement et il serait dangereux qu'elle se complique de remous sociaux. C'est au moment de la relance économique, de la reprise des affaires, qu'on courrait de tels risques.

Il y a donc, en conclusion, un grand avenir dans la connaissance humaine?

Henry Ford junior a dit: «L'entreprise, c'est trois fois P: un Produit, un Profit et des Personnes.» Les stratégies qui concernent le produit et le profit sont connues; elles sont maîtrisées par le technicien, par l'homme d'affaires, par le chef d'entreprise. Demandons-nous dans lequel des trois secteurs des progrès sont encore possibles. C'est naturellement dans celui de la connaissance humaine.

Dans son livre «Le Développement de la Personne», Carl Rogers dit notamment ceci et ce sera notre conclusion: «Les terrifiants progrès accomplis par l'homme ne peuvent apparamment que conduire à la destruction totale de notre planète, à moins que nous n'accomplissions d'énormes progrès dans la compréhension et la manière de traiter les tensions qui s'élèvent entre personnes et entre groupes. J'attends le jour où nous investirons l'équivalent du coût d'une ou deux fusées dans la recherche d'une compréhension plus adéquate des relations humaines. Mais je déplore amèrement que les connaissances que nous avons acquises soient si peu reconnues et si peu utilisées. Nous possédons *déjà* les connaissances qui, mises en application, utilisées préventivement, pourraient aider au développement de personnes mûres non défensives et compréhensives.»

Einer der vielen Glaceposten die wir planen und einrichten durften.

Es muss was dran sein... denn 9 von 10 Frischeisautomaten in der Schweiz werden von uns geliefert.

Generalvertreter für die Schweiz:
walko ag zürich
Forchstrasse 59 8032 Zürich
Telephon 01-47 82 63

Gebietsvertretung für den Kanton Bern:
Vendomat AG
Worbstrasse 185 3073 Gümligen
Telephon 031-52 28 66

Gebietsvertretung für Suisse romande:
GASTROMAT
38, rue St-Martin 1005 Lausanne
Telephon 021-22 15 62

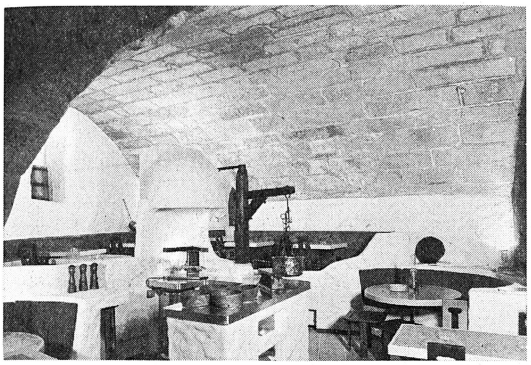
Gebietsvertretung für Kanton Tessin:
ROWAT
Attilio Roveda
Via Trevani 4
6600 Locarno Telephon 093-31 58 31

MUSTERMESSE BASEL 12.–21 April 1975, Halle 22, Stand 471

Remise à l'honneur d'une authentique pinte vaudoise

Le Café des Philosophes, premier maillon d'une chaîne de pintes?

Il fallait être un brin philosophe et romantique pour décider de recréer, au cœur de Lausanne, une ancienne pinte vaudoise, même si celle-ci avait eu son histoire, ses grandes figures et son air d'accordéon. C'est pourtant à un homme qui n'a pas l'habitude de se tromper en matière de promotion hôtelière et de substituer l'improvisation poétique à la gestion prévisionnelle que l'on doit la remise à l'honneur d'une authentique pinte vaudoise: le Café des Philosophes, propriété de M. Carlo de Mercurio.



Le Caveau, un restaurant typique où l'on sert une authentique cuisine régionale. (Photo Germond)

Réflexion faite, cet établissement colle parfaitement à la réalité et s'inscrit dans le style «rétro» que l'on (re)découvre aujourd'hui (selon son âge), dont on peut d'ailleurs se demander si, plus qu'une mode nostalgique, il ne traduit pas ce besoin, exprimé ardemment par l'homme moderne, de retourner au naturel, à l'authenticité, et de se resituer par rapport à des éléments plus solides, plus humains. C'est du moins ce que j'ai ressenti en entrant aux «Philosophes». Le contenu de mon assiette allait me confirmer dans mon sentiment et mes impressions.

Pour l'animation du quartier

Derrière une façade classée du plus bel effet, une pinte bonhomme et rustique, composée d'un café de 55 places, avec son zinc, ce bar-debout cher à Maigret, et d'un exquis petit restaurant «Le Caveau», à coins et recoins, réalisé dans une magnifique cave voûtée offrant 55 places. Les architectes, MM. Stroumza et Muller, ont su parfaitement reconstituer le sympathique estaminet d'autrefois, le propriétaire de ces lieux en ayant par ailleurs doté ses coulisses d'un équipement technique rationnel. Là est toute la différence entre le Café des Philosophes et le petit café traditionnel.

Dirigé par M. Barroud, un Vaudois – authentique lui aussi! – qui règne sur une équipe d'une douzaine d'employés, le Café des Philosophes se propose en effet d'attirer, grâce à des prix fixés le plus bas possible tout en restant dans les normes officielles, une clientèle de quartier. Pas n'importe quel quartier toutefois, puisqu'il accueille chaque jour aussi bien des banquiers et des hommes d'affaires que des fonctionnaires, des employés, des vendeuses et des étudiants. Sans oublier les paysans qui viennent y tenir marché et les écrivains qui, de Chessex à Simenon, se sont déjà montrés philosophes... On essaiera également d'intégrer à cette clientèle, dont tous les éléments recherchent désormais le cadre et l'ambiance d'une pinte, des touristes, mais en nombre restreint, afin qu'ils ne chassent pas les «habitués», sans lesquels la couleur locale – premier élément d'animation – est impossible.

La cuisine vaudoise à l'honneur

La première attraction du Café des Philosophes, qui se présente sous la forme d'une offre bien précise, sera sa cuisine. Savoureuse, mais fruste, campagnarde, vaudoise. Authentique, quoi! «Il n'est de bonne cuisine que simple», proclame le dicton. C'est celle que M. de Mercurio, par l'intermédiaire de son chef de cuisine,

Le Café des Philosophes, dans l'un des plus anciens quartiers de Lausanne, aujourd'hui carrefour de la culture et du commerce. (Photo Germond)

M. Robert Mouche, propose à ceux qui accordent leur prédilection à la cuisine régionale plutôt qu'à la gastronomie internationale et exotique.

Ces petits plats mitonnés dans la meilleure tradition vaudoise, entrecoupés de quelque dorin ou salvagnin «Réserve Café des Philosophes», vous vous en souvenez: des rebibes de La Forclaz aux gâteaux au vin cuit, à la crème ou au «nillon», en passant par la terrine de lapin au marc, le boutefas et saucisson sec, le gâteau aux épinards, la tête de veau ou la fricassée de porc.

*

La restauration suisse aurait besoin de plus de cafés de ce genre (nous avons déjà eu l'occasion de le dire ici) et peut-être de plus de philosophes qui n'imitent pas simplement ce qui se fait ailleurs, mais qui cherchent à réaliser ou à reconstituer – avec le recours aux méthodes modernes d'exploitation et de gestion – une œuvre se rattachant à de vraies valeurs. «Ce vœu sera peut-être exaucé, m'affirme M. de Mercurio, car du succès du Café des Philosophes, dépendra le lancement d'une nouvelle chaîne.»

La première chaîne de pintes du monde?

J. S.

Lisez et faites lire

l'Hôtel-Revue

le principal hebdomadaire suisse d'hôtellerie et de tourisme

Votre journal spécialisé!

Echos du Valais

L'autoroute se construira

Depuis que l'on a pris conscience, en haut lieu, de la nécessité de doter le Valais de son autoroute (N 9) et de ne pas laisser ce canton à l'écart des grands axes, diverses réactions ont été enregistrées. Elles se sont concrétisées au cours d'une récente émission télévisée qui a opposé partisans et adversaires de cet équipement, jugé indispensable par les premiers, même si quelques sacrifices sont nécessaires, et inutiles par les seconds qui argumentent sur le thème des nuisances et proposent des compromis, préconisant notamment l'amélioration de la route cantonale actuelle et la multiplication des déviations de localités.

Récompense pour un «homme du tourisme»

Les journalistes sportifs viennent de décerner leurs mérites pour 1974. Parmi les lauréats, se trouve M. Guy Rey-Bellet, chef de presse de l'Union valaisanne du tourisme. Il a été désigné comme le dirigeant le plus méritant, lui qui s'est consacré au sport actif durant de très longues années, puis à l'arbitrage. Cly

Sierre: la politique des prix des hôteliers

Les hôteliers de Sierre et environs, réunis en assemblée sous la présidence de M. André Oggier, ont décidé, à l'unanimité, de maintenir en 1976 les mêmes prix que ceux qui sont appliqués cette année et même d'en abaisser certains. C'est une intelligente politique qui ne manquera pas de porter ses fruits dans les établissements de cette société, situés principalement à Sierre, Granges et Salquenen.

Un centre sierrois des loisirs

On a inauguré récemment, à Sierre encore, un Centre de loisirs et de culture qui passe, à l'échelon suisse, pour être un modèle du genre. Créé par l'Association sierroise de loisirs et culture et subventionné par la Municipalité, ce centre offre la particularité d'être non point réservé aux jeunes, comme c'est souvent le cas, mais ouvert à toute la population, à qui il offre, en plus de la possibilité de parfaire sa formation, physique, bibliothèque, salles de jeux, salle de télévision, salle de conférence, local de bricolage, laboratoire-photo, centre vidéo, foyer, etc.

Des animateurs facilitent les loisirs en groupes (jeunes, adultes et gens du 3e âge) en organisant les activités les plus diverses sous la forme de séances de travail, débats contradictoires, expositions, recherches, etc.

La nouvelle loi sur les auberges

Comme on le sait déjà, le Grand Conseil valaisan a adopté en première lecture le projet de la nouvelle loi cantonale sur les établissements publics, l'hébergement touristique et le commerce des boissons alcooliques. Dans le but d'améliorer le service à la clientèle, par des mesures plus sévères dans l'octroi des patentes et des certificats de capacité professionnelle, le législateur a introduit de nombreuses innovations dans cette nouvelle loi. Citons notamment l'obligation d'avoir des places de parc en nombre suffisant, l'autorisation pour les jeunes sportifs, apprentis et étudiants en déplacement de fréquenter les établissements publics à partir de 16 ans, la fermeture de ces mêmes établissements à minuit au lieu de 23 heures, l'ouverture des cafés le dimanche même durant les offices, etc. Des faveurs sont également prévues dans les endroits touristiques, permettant aux responsables de laisser ouverts leurs établissements jusqu'à 2 heures du matin, avec l'autorisation du Conseil d'Etat.

Hôtellerie et emploi

Comme nous l'avons appris, l'Association hôtelière du Valais a lancé un appel public à la population valaisanne au sujet du marché du travail et de la situation de l'emploi. En voici en extrait:

«La prudence commande d'ores et déjà de s'interroger sur les moyens de recycler d'éventuels chômeurs et surtout d'offrir aux jeunes gens et jeunes filles des possibilités d'apprentissage dans des professions susceptibles de leur asurer un avenir dans notre canton. C'est dans cette optique que nous aimerions attirer l'attention sur les perspectives ouvertes par l'hôtellerie. Durant la période de haute conjoncture, le recrutement d'employés d'hôtel s'est avéré particulièrement difficile en Valais comme dans l'ensemble du pays. Aussi a-t-on largement fait appel à du personnel de nationalité étrangère qui, petit à petit, s'est mis à occuper non seulement les emplois subalternes mais aussi les postes de cadres moyens, intéressants et bien rémunérés. Comme, d'autre part, les conditions de travail et de rémunération ont été sensiblement améliorées par la nouvelle convention collective nationale de travail, l'hôtellerie est à même d'offrir des situations appréciables aux Valaisans qui voudront bien lui fournir leurs services.»

1ère assemblée de l'Association suisse des écrivains du tourisme

Création de deux prix touristiques

Morgins a eu le privilège de recevoir dernièrement les membres de l'Association suisse des écrivains du tourisme (ASSET) réunis pour leurs premières assises annuelles sous la présidence de M. Bertrand C. Favre, de Genève. Rappelons que, sous cette appellation, cette Association, créée il y a un an, regroupe de nombreuses personnes qui, à des titres divers et d'une façon plus ou moins permanente, s'occupent d'information et de littérature touristiques.

La première assemblée de l'ASSET s'est tenue en présence de MM. Jean Vuarnet, président de l'Association des Portes-du-Soleil, Bernard Bornet, préposé au tourisme à l'Etat du Valais, et Jorge Felner da Costa, président de l'Association des offices nationaux du tourisme en Suisse. Cette dernière association fera d'ailleurs l'objet d'un échange d'affiliation avec l'ASSET, cette proposition devant encore être soumise à l'approbation de son comité directeur.

L'ASSET a également décidé d'attribuer un grand prix annuel du meilleur ouvrage touristique rédigé par un auteur suisse et de décerner un autre prix à l'auteur du meilleur reportage touristique. Au cours de son assemblée, elle a encore désigné, à l'unanimité, comme premier membre d'honneur, M. Werner Kämpfen, directeur de l'Office national suisse du tourisme.

Courrier de Genève

Nouveau directeur d'Air India en Suisse

A l'occasion de son départ, M. S. J. Fernandez, directeur régional d'Air India pour la Suisse et l'Autriche, a donné une réception dans les salons de l'Hôtel Richemond, ce qui a été également l'occasion, pour lui, de présenter son successeur, M. B. Rustomjee, en présence de nombreux diplomates, représentants des autorités genevoises, du monde des voyages et des transports aériens.

Quinzaine touristique tunisienne

Sous les auspices de l'ambassadeur de Tunisie à Berne, M. Abdelmelek Bargaoui, et du directeur de l'Office du tourisme tunisien en Suisse, M. Abdelaziz Zarrouk, s'est récemment tenue, au Centre commercial de Balexert, une Quinzaine touristique tunisienne. Durant ces dernières années, nouvelle venue dans la course au tourisme de masse, la Tunisie a accompli un effort considérable dans le domaine de l'équipement hôtelier. Au cours des cinq dernières années, quelque 35 000 touristes helvétiques sont venus passer leurs vacances dans ce beau pays d'Afrique du Nord. Et c'est afin que le nombre de ceux-ci s'accroissent encore que les responsables du tourisme tunisien avaient entrepris cette action de promotion.

Le Sénégal à l'honneur

En collaboration avec la compagnie aérienne Air Afrique, M. André Curchod vient d'organiser, dans les huit restaurants dépendant de sa chaîne genevoise, une Quinzaine consacrée au Sénégal. Non seulement la cuisine sénégalaise était à l'honneur, mais une atmosphère typique y était créée par la présence du ballet de Mansour Gueye, composé de cinq danseuses fort attrayantes, de trois danseurs, d'un acrobate et de cinq musiciens, qui se sont produits, tour à tour, dans les différents restaurants.

Pour que la cuisine sénégalaise qu'il offrait à sa clientèle en soit vraiment caractéristique, M. Curchod avait fait venir tout spécialement Kane Seny, maître-queux du «Teranga», l'un des restaurants réputés de Dakar. Et elle l'a été, ayant été en outre marquée par une ouverture brillante, qui avait bénéficié de la présence des ambassadeurs du Sénégal auprès des Nations Unies, à Genève, et en République fédérale allemande, ainsi que de celle des représentants des autorités genevoises. V.

Le cyclotourisme se porte bien, merci!

Toute la Suisse à vélo

(ONST) Grâce au vélo – qui gagne de plus en plus d'adhérents convaincus – la Suisse peut être découverte au rythme plaisant de la détente. Pour faciliter le développement de ce nouveau hobby, le Touring Club Suisse a inauguré son premier cyclo-centre en 1973 à *Yens*, dans le vignoble lémanique. D'autres centres ont suivi, tel celui de *Kallnach*, situé à une demi-heure d'auto de Berne, avec un réseau de 520 km de routes qui ne présentent aucune côte insurmontable. Pour sa part, *Saignelégier* est le point de départ de 16 itinéraires à travers le Jura. Dans le Rheintal saint-gallois, *Rebstein* est au centre de 12 promenades à travers les vignes et les petits villages. Enfin, depuis *Oberägeri*, on peut pédaler dans une belle région des Préalpes de Suisse centrale. Les cyclo-centres du TCS louent des bicyclettes et distribuent des brochures qui recensent tous les circuits possibles. Ceux qui souhaitent entreprendre une plus longue randonnée, peuvent se joindre au périble de 5 jours autour du Lac Léman sous les auspices de «Welcome Swiss Tours», Lausanne.

Nouvelles vaudoises

Renouveau dans l'hôtellerie lausannoise

En cette époque de fêtes pascales et d'ouverture de la saison d'été, deux nouvelles, très positives, attestent du renouveau de l'hôtellerie lausannoise. C'est d'une part la réouverture, après transformations, de l'Hôtel des Chevreuils, à Vers-chez-les-Blancs et d'autre part, les importants travaux qui entraîneront la rénovation complète de l'Hôtel du Parc à Lausanne-Ouchy.

Dans l'arrière-pays lausannois

Ancienne «Pension Barraud», devenue il y a quelques années «Hôtel des Chevreuils», cette maison située en bordure des forêts du Jorat et à deux pas des centres sportifs du Chalet-à-Gobet est propriété de la ville de Lausanne.

C'est le lieu de rappeler que le territoire de cette commune est particulièrement favorisé puisqu'il touche largement au rivage lémanique avec la zone résidentielle et hôtelière d'Ouchy, au vaste secteur urbain dominé par la cathédrale, puis aux domaines du Jorat où l'on atteint en quelques minutes l'altitude de 900 mètres, où l'on skie en hiver et qui sert de cadre au golf de 18 trous et au remarquable Centre équestre. C'est là d'ailleurs que s'achève la construction de l'Ecole hôtelière.

Durant quelques mois, on éprouva des craintes quant à la survie hôtelière de l'Hôtel des Chevreuils; des études furent entreprises par la Ville pour l'affecter au logement de groupes de jeunes, doublant ainsi l'exploitation des Prés-de-Vidy.

Fort heureusement, face à la prise en charge de l'exploitation par la société de l'Hôtel de la Paix, la solution hôtelière a été choisie.

C'était l'autre soir la réouverture officielle de l'établissement, remis à neuf et qui offre maintenant dans les meilleures conditions de confort et de tranquilité 80 lits. C'est un hôtel de second rang, de prix très raisonnable et qui sera ouvert toute l'année.

Au cours d'un dîner présidé par M. Francis Yaux, président de la société de l'Hôtel de la Paix, M. Mugny, directeur des Finances et conseiller national de Lausanne dit la confiance que les autorités éprouvent à l'égard des nouveaux exploitants: Mme Jacqueline Brunetti-Imfeld, administratrice, M. I. Boraiy, directeur de l'Hôtel de la Paix.

La direction des Chevreuils a été confiée à M. et Mme H. Süsstrunk.

Du nouveau à l'Hôtel du Parc

On savait que la Société du Lausanne-Ouchy, propriétaire de l'Hôtel du Parc, étudiait depuis plusieurs mois une formule nouvelle d'exploitation. L'heure était venue, en effet, soit de rénover complètement l'établissement, soit de le convertir en appartements.

Cette dernière solution n'aurait pas présenté de grandes difficultés, en raison de l'excellente situation de l'immeuble, en plein cœur d'Ouchy.

Fort heureusement et grâce à l'esprit d'initiative de M. Jean Perret, administrateur-délégué du Lausanne-Ouchy et président de l'Office du tourisme et des congrès, la formule hôtelière a été choisie; c'est tant mieux pour le tourisme lausannois.

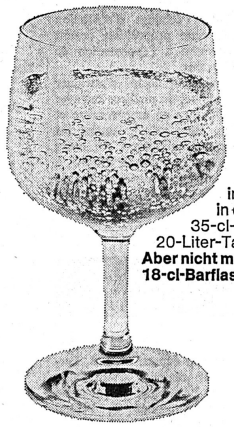
Le projet, sur lequel nous reviendrons en temps utile, sera prochainement soumis aux autorités, les travaux pouvant s'étendre sur une période de cinq à six mois. D'ici là, l'exploitation se poursuit comme par le passé. jd.

Cointrin: un peu moins de monde en 1974

(ATS) 3 636 633 passagers ont été dénombrés en 1974 à l'aéroport intercontinental de Genève-Cointrin, soit une baisse de 2,5 % par rapport à 1973. Le recul enregistré dans le trafic des lignes régulières est de 1,3 %, tandis que celui du trafic non régulier (charters) accuse une chute de 16,7 %. Les passagers en transit (+ ½ %), les taxis et les vols de plaisance (+ 10,4 %) ainsi que ceux du trafic non commercial en revanche ont été en hausse.

Quant aux mouvements, ils ont très légèrement augmenté en 1974 (+ 1,7 %). Le trafic des lignes régulières (+ 0,5 %), taxis, vols de plaisance et autre trafic commercial (+ 9,1 %), le trafic non commercial (+ 5,4 %) et surtout hélicoptères (+ 43 %) ont fait contrepoids à la diminution des mouvements du trafic non régulier (– 26,5 %).

Weil der Rivella-Durst immer grösser wird, ziehen wir die Rivella-Flasche für den kleinen Durst zurück.



Ab 1. Mai 1975 liefern wir in der deutschen Schweiz Rivella in der 30-cl-Flasche, in der 1-Liter-Flasche, in 35-cl-Dosen und in 20-Liter-Tanks.
Aber nicht mehr in der sog. 18-cl-Barflasche.

POOL

rivella

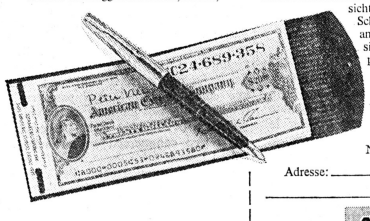
Der meistakzeptierte Reisescheck der Welt öffnet die Tür zu neuem Umsatz.

Viele Reisende, die die Schweiz besuchen, haben heute Reiseschecks bei sich. Das ist sicher und bequem. Und die meisten von ihnen reisen mit American Express-Reiseschecks. Weil davon täglich mehr in aller Welt eingelöst werden als von irgendeinem anderen Reisescheck. Nicht nur bei Banken, sondern überall: bei Fluggesellschaften, Hotels, Restaurants, Auto-Vermietungen und Einzelhandelsgeschäften.

Jemand, der mit dem meistakzeptierten Reisescheck der Welt unterwegs ist, erwartet natürlich, dass er damit bezahlen kann. Deshalb wird er vor allem dort kaufen, wo das American Express-Zeichen zu sehen ist.

Wenn Sie diesen Fensteraufkleber gut sichtbar an Ihrem Schaufenster anbringen, kann sich das sehr positiv auf Ihren Umsatz auswirken. Jeder Scheck ist – sofern Sie ihn unseren Richtlinien entsprechend einlösen – garantiert voll von uns gedeckt. Gute Gründe sprechen dafür, American Express-Reiseschecks anzunehmen – genauso, wie gute Gründe dafür sprechen, selbst damit zu bezahlen.

Fordern Sie den American Express-Aufkleber und das Merkblatt für ordnungsgemässe Einlösung bei dem American Express-Büro an. Denn – wie wir schon sagten: Sie können dabei nur gewinnen.



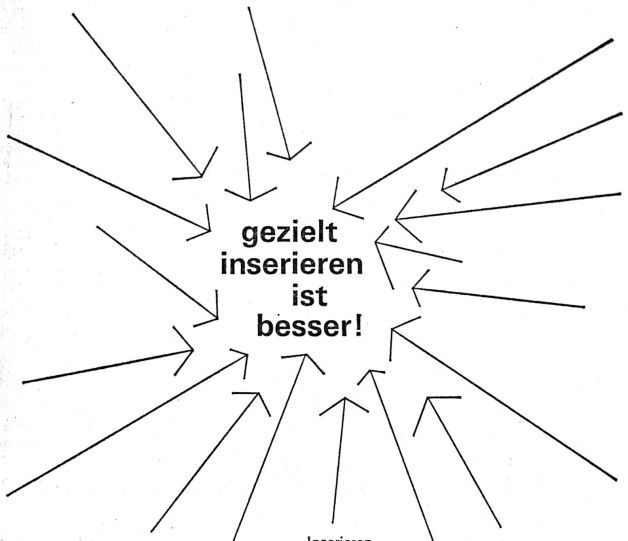
American Express Company, Travelers Cheques Division, CH 8000 Zürich/Schweiz, Baumacker Strasse 42
Bitte senden Sie mir den American Express-Fenster-Aufkleber und Merkblätter.

Name: _____

Adresse: _____

AE 3/75 TC (ww) 2

AMERICAN EXPRESS
American Express Travelers Cheques



Inserieren heisst informieren! Erweitern Sie Ihren Kundenkreis in Hotellerie und Gastgewerbe mit einer gezielten Werbung in der Hotel-Revue, der offiziellen Fachzeitung des Schweizer Hotelier-Vereins. Die Technische Beilage der Hotel-Revue behandelt das weitgespannte Gebiet der Hoteltechnik, deren Entwicklung im vollen Gange ist. Werben Sie deshalb nicht irgendwo für Ihre Produkte, sondern dort, wo Ihr Inserat von Fachleuten gesehen und gelesen wird, in der Hotel-Revue, dem Fachblatt für den Fachmann.

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

Adelbodner Aktion

Herrliches, gesundes Mineralwasser
ADELBODNER Mineral
leicht kohlensäurehaltig
ADELBODNER Spezial
mit Kohlensäure

Spritzige Durstlöscher
ADELBODNER Citron Fin
ADELBODNER Grapefruit Fin
ADELBODNER Orange Fin

Vorteilhafte Tafelgetränke
ADELBODNER Orange Aroma
ADELBODNER Citro Aroma
ADELBODNER Himbo

Und das kalorienarme Erfrischungsgetränk «deit» mit Vitaminen
«deit» Citro
«deit» Orange

Mineral- & Heilquellen AG
3715 Adelboden
Telefon 033/73 21 81

Presta Quinine Water

Presta Bitter Lemon

Presta Bitter Orange

können Sie jetzt das ganze Jahr zum Sonderpreis von **50 Rappen** statt **59 Rappen** je Flasche einkaufen.

Pro Harass gewinnen Sie Fr. 2.70.

Bestellen Sie noch heute Presta bei Ihrem Lieferanten.

NEU: Jetzt gibt's «deit» Citro und Orange, die kalorienarmen Erfrischungsgetränke in der **3/10-Gastronomie-Flasche!**

Bestellung

_____ Har. «deit» Citro 3/10 zu 60 Rp. je Flasche

_____ Har. «deit» Orange 3/10 zu 60 Rp. je Flasche

Lieferant: _____

Adresse: _____

Datum und Unterschrift: _____

Gegen Einsendung dieses Talons an die Mineralquelle 3715 Adelboden erhalten Sie gratis die «deit»-Fitnessbroschüre.

Les Diablerets: Swiss Village Club

Der pauschale Gipfel

In einer Zeit, da der Wechselkurs-Höhenflug des Schweizer Frankens Hoteliers und Verkehrsdirektoren schlaflose Nächte beschert und ihnen zusätzliche Anstrengungen abverlangt, den ausländischen Gästen die Rast in der Schweiz weiterhin schmackhaft zu machen, packt ein Westschweizer Winterkurort den Stier bei den Hörnern: Angelehnt an die Erfahrungen des Club Méditerranée – «aber für eine individualistische Kundschaft» – lanciert die waadtländische Skistation Les Diablerets für den nächsten Winter eine kühne und attraktive neue Ferienformel.

Unter dem Markenzeichen «Swiss Village Club» offeriert Les Diablerets seinen Besuchern ab Ende November 1975 während der ganzen Saison wöchentliche Pauschalarrangements, die in der Schweiz ihresgleichen suchen: Sie bilden in der Hand des Feriengastes im wahrsten Sinn des Wortes einen Passepartout, der alle Türen des gesamten Wintersportangebots zu öffnen vermag.

Alles unter einem Hut vereint

Wer den einmaligen Pauschalpreis entrichtet hat, ist eingeladen, sich nach Belieben an sämtlichen Aktivitäten des Kurortes zu beteiligen, alle Sportarten auszuüben, sich an jeden gewünschten Ski- und Sportlehrer zu wenden, alle Sportbahnen und Skilifte zu benützen, in irgendeinem Restaurant nach eigener Wahl zu dinieren – und alles ohne zusätzliche Unkosten! Auch an die Kinder hat man gedacht: sie können für einen Tag oder für die ganze Woche in Obhut gegeben werden.

«Die Touristen wollen heute vermehrt wissen, mit welcher Sauce sie verspiesen werden», erklärte Pierre Schwitzguebel, Verkehrsdirektor von Les Diablerets, kürzlich an einer Pressekonferenz humorvoll, und meinte weiter: «Unsere Idee zielte darauf ab, alle Hoteliers, Gesellschaften und Privatunternehmer zu vereinigen, um den Feriengästen alle Dienstleistungen unter einem einzigen Banner anbieten zu können.»

Les Diablerets in der Offensive

Wer erinnert sich nicht der verschiedenen Publikationen namhafter schweizerischer Fremdenverkehrsfachleute und -wissenschafter, in denen nachdrücklich vermehrte Kooperation und Koordination des sich ergänzenden Angebots der einzelnen Fremdenverkehrsbetriebe und -organisationen gefordert wird? Wer kennt nicht die darin wiederholt gemachte Feststellung, dass Pauschalangebote auf der Ebene von Kurorten das A und O einer offensiven Marketingstrategie bilden? Les Diablerets hat nun – wohl als erster Wintersportort der Schweiz – diese Gedanken in vollem Umfang übernommen und mutig in die Tat umgesetzt. Hinter der etwas banal tönenden Formel «Swiss Village Club» steckt die ständige Suche eines Winterkurortes nach neuen Möglichkeiten zur Verbesserung des Ferienangebots.

Sie brauchen nur zu wählen!

Sieben Programme – «les sept formules ‚sans soucis' du Swiss Village Club» – lassen dem Ferienhungrigen das Wasser im Mund zusammenlaufen; Hauptschlager ist das Pauschalangebot «Senior» zu drei verschiedenen Preisen – je nach Kategorie des gewählten Hotels: Ein Angebot für sieben Tage Vollpension (Wein, Mineralwasser und Kaffee bei jeder Mahlzeit inbegriffen), mit freier Wahl des Restaurants, Gratiseintritt und -benützung aller Sportbahnen, der Eisbahn, des Fitness-Centers, des Hallenbades und der «salle de spectacle», mit täglichem Skikurs von zwei Stunden, Einführungskursen im Deltafliegen, Hot-Dog-Skiing (Ski-Akrobatik) und Tauchen, mit einer von Bergführern geleiteten Skitour, mit morgendlicher Frühgymnastik, aber auch jeden Tag mit dem Leibblatt, der Schokolade und dem Blumenstrauss auf dem Zimmer ...

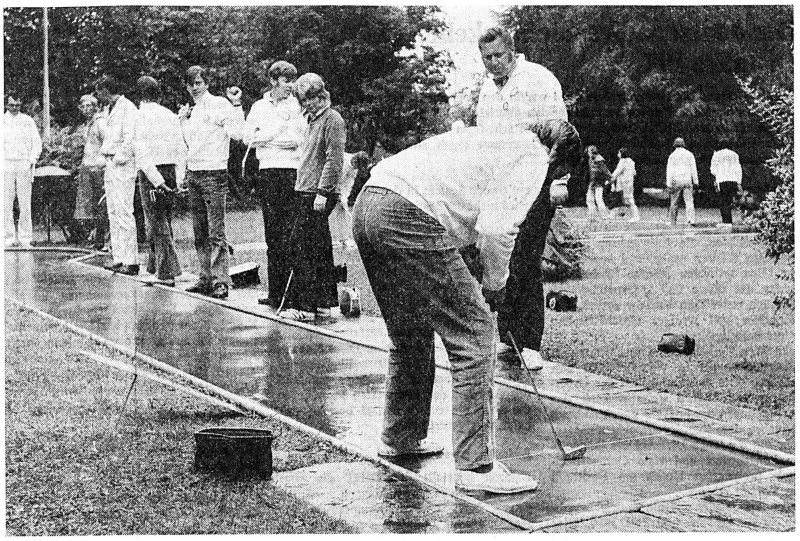
Für Kinder: «Junior» und «Mini»

Das Pauschalangebot «Junior» ist für Kinder von 10 bis 16 Jahren gedacht, die im Kinder-Ferienzentrum «Les Diablotins» untergebracht sind und von Erwachsenen betreut werden. Auf die Kleinsten von 1 bis 10 Jahren ist das Pauschalarrangement «Mini» zugeschnitten; dieser jungen Gäste, die im Ferienheim «La Cottetaz» wohnen, nehmen sich Kinderschwestern, Kindergärtnerinnen und spezialisierte Unterhalter an. Auch den Kindern und Jugendlichen steht ein überaus breites Betätigungs- und Vergnügungsfeld offen.

Les Diablerets hat für die nächste Wintersaison aber noch andere Ueberraschungen vorbereitet: Skikurse für einen besseren Start in die Skisaison, ein Pauschalarrangement «Gogo-Ski» mit freier Fahrt auf den 74 Bergbahnen und Skiliften der waadtländischen Alpen, ein Kurs im Deltafliegen, aber auch Fitness-Ferien im Regenerations- und Schlankheitszentrum «Diablerets-Santé». Alle Packages sind nach der «Swiss Village Club»-Formel konstruiert – ein klarer Preis und absolute Freiheit für den Gast, der wieder einmal wirklich König sein darf.

Kooperationsbereit auf allen Stufen

Unter der Leitung der Verkehrsdirektion hat Les Diablerets ohne Zweifel zu einer verblüffenden und wegweisenden Kooperation aller touristischen Dienstleistungsbetriebe gefunden. Die Gründung des Swiss Village Club ist das erfreuliche Resultat einer seltenen Bereitschaft aller zur Zusammenarbeit und der Erfolg einer weitsichtigen und konsequenten lokalen Fremdenverkehrspolitik. TH



Die Minigolfer gehören zu den ersten Sommersportlern, die ihre Anlagen wieder benutzen können. Die einen betreiben das Spiel mit dem kleinen Ball zum Vergnügen, die andern als meisterschaftswürdigen Wettkampfsport. (rbd)

Davos meldet 135 Kongresstage

Dem von der Leitung des Davoser Kongresshauses mit Kongressmanager Bruno Gerber an der Spitze veröffentlichten Bericht über das 5. Betriebsjahr vom 1. November 1973 bis 31. Oktober 1974 ist zu entnehmen, dass in diesem Zeitraum 29 Kongresse und Tagungen mit insgesamt 135 Kongresstagen durchgeführt wurden.

Es handelte sich dabei um nationale und internationale Kongresse von 2 bis 14 Tagen Dauer. Zu erwähnen sind darunter die Kongresse des Wissenschaftlichen Studienzentrums Forum Davos (250 Teilnehmer), der Arbeitsgemeinschaft für Osteosynthesefragen (800), der Deutschen Bundesapothekerkammer (1200), des Fortbildungskongresses des Freien Verbandes Deutscher Zahnärzte (1100) und der Deutschen Bundesärztekammer mit 3250 aktiven Teilnehmern.

Grosser Anhang

Die Zahl der Begleitpersonen machte dabei 30, 50 und mehr Prozent jener der aktiven Teilnehmer aus. Beim Fortbildungskongress der Bundesärztekammer standen den 3250 aktiven Aerzten sogar 5500 Begleitpersonen und solche aus dem Referenten- und Organisationsstab gegenüber. Im Berichtsjahr 1973/74 resultierten allein aus den erwähnten 135 Kongresstagen 165 820 Logiernächte. Stellt man pro Logiernacht – sämtliche Ausgaben des Kongressteilnehmers inbegriffen – 150 Franken ein, so ergibt dies geschätzte Bruttoeinnahmen in der Höhe von 24,87 Millionen Franken. Selbst wenn die reine Betriebsrechnung des Kongresshauses mit einem Rückschlag abschliesst, zeigt sich die eminente wirtschaftliche Bedeutung des Zentrums für die Landschaft Davos.

Für das Jahr 1973/74 ergibt sich bei 197 205 Fr. Einnahmen (Vorjahr 189 061 Fr.) und Gesamtausgaben von 488 753 Fr. (365 488 Fr.) ein Ausfall von 291 547 Fr. gegenüber 176 426 Fr. im Vorjahr. Im buchhaltungsmässigen Defizit sind 13 500 Fr. für grössere Anschaffungen und Unterhaltskosten sowie 38 000 Fr. für besondere propagandistische Aufwendungen eingeschlossen.

Prognose optimistisch – schärfere Konkurrenz

Im Hinblick auf die erfreuliche Auswärtsentwicklung im Berichtsjahr und die für 1975 und die folgenden Jahre vorliegenden Belegungen darf die Zukunft für den Davoser Kongresstourismus trotz zunehmender Konkurrenz positiv beurteilt werden. Günstige Aussichten verspricht auch die Möglichkeit, Kongresse in der Zwischensaison von Frühjahr und Herbst durchzuführen. Ein Positivum sind auch die längeren, sich auf eine, zwei oder sogar drei Wochen ausdehnenden und alljährlich wiederkehrenden Kongresse, auf die sich Davos heute stützen kann.

Neben den erwähnten Kongressen diente das Davoser Kongresshaus zahlreichen weiteren Veranstaltungen mannigfacher Art. Gesamthaft war das Davoser Kongresshaus im Jahre 1973/74 an 207 Tagen belegt, davon an 31 Tagen mit Doppelveranstaltungen. Demgegenüber waren es im Betriebsjahr 1972/73 191 (20) und im Jahre 1971/72 154 (18) Belegungstage. K. R.

Gastliche Ostschweiz

Dreiländer-Werbung in Düsseldorf

Erstmals unternahm der Internationale Bodensee-Verkehrsverein (IBV), dem die anliegenden und benachbarten Orte und Verkehrsvereine auf deutscher, österreichischer und Schweizer Seite angehören, eine gemeinsame Werbekampagne. Sie bestand aus Schaufenster-Ausstellungen und Dekorationen im bekannten Warenhaus Horten, aus Präsentationen für die Reisebüros, einer Pressekonferenz und einem Besuch bei Düsseldorfs Bürgermeister. Besonders Anklang fand die Goodwill-Aktion «Sorgenkind», welche der IBV durch einen originellen Bodenseewein-Ausschank unterstützte.

Standort für die St. Galler Messe

Anlässlich einer Presseorientierung in St. Gallen wurden die Schlussfolgerungen des mit Spannung erwarteten Gutachtens der Professoren A. Camenzind (ehemaliger Expo-Architekt) und B. Antonini über den Standort der Olma und der Fachmessen bekanntgegeben. Die beiden beauftragten Architekten und Planer liefern interessante Entscheidungsgrundlagen zu den Fragen, bisheriger oder neuer Standort. Bei einem möglichen Auszug aus dem St. Jakobsareal stände die bisher vom Militär belegte «Kreuzbleiche» im Vordergrund. Der Umzug könnte jedoch frühestens 1977 erfolgen.

Publikumsmagnet für gross und klein

Nach einer kurzen Winterpause hat der Zirkus Knie seine Tournee wieder angetreten und in seinem Stammquartier in Rapperswil die Tore für den Kinderzoo geöffnet. Seit 1962 wurde das kleine Paradies in der St. Galler Hafenstadt am Zürichsee von über drei Millionen Erwachsenen und Kindern besucht. Nebst der Delphinschau zählen dieses Jahr vier südamerikanische Seelöwen zu den Hauptattraktionen.

Glockenspiel im Toggenburg

In Libingen ob Bütschwil wurde an Ostern das grösste Glockenspiel Europas wieder eröffnet. Das Carillon hat 60 Glocken von 8 bis 4000 Kilogramm. Turm und Albert-Schweitzer Gedächtnisstätte sind täglich von 8 bis 18 Uhr geöffnet. Glockenspieler Walter Meierhans ist jeden Samstag und Sonntag, für angemeldete Gruppen auch täglich, zu hören. In einer 200jährigen Zehntenscheune werden Kulturfilme und Tonbildschauen über das Urwaldspital Dr. Schweitzers in Lambarene vorgeführt. Ab Mai 1975 wird in Libingen auch eine Albert-Schweitzer-Bibliothek eröffnet.

Appenzeller Fremdenverkehrsgesetz

In Appenzell Ausserrhoden wurde eine Fachkommission bestimmt, welche sich mit der Schaffung eines kantonalen Fremdenverkehrsgesetzes befassen soll. Dieses Gremium steht unter dem Präsidium von Regierungsrat Ernst Vitzthum und setzt sich im weitern zusammen aus Peter Aeschbacher, Hotelier, Heiden; Arthur Gächter, Präsident des Verbandes appenzellerischer Verkehrsvereine, Teufen; Siegfried Lutz, Direktor der Kantonalbank, Herisau; Georges Rohner, Kantonsrat, Urnäsch; Erich Schmid, Feriendorf Wienacht AG, Wienacht-Tobel; Hans Tobler, Chef des Kantonspolizeiamtes. wb

Brief aus dem Tessin

Auch Januar mit mehr Gästen

Nachdem schon im vergangenen November und Dezember die Anzahl der das Tessin besuchenden Gäste zugenommen hatte, setzte sich dieser Trend nun auch im vergangenen Januar fort. Die gesamtschweizerischen Ergebnisse sind sich gegenüber Januar 1974 zwar gleich geblieben, im Tessin jedoch konnten 5,7 Prozent mehr Uebernachtungen verbucht werden. Wieder waren es das Luganese (mit 1,5 Prozent) und das Locarnese (mit 15 Prozent), die von der Zunahme am meisten profitiert haben.

Monsterdelegation im Norden

Die alljährlich durchgeführte Tessiner Werbeaktion ist dieser Tage erfolgreich abgeschlossen worden. Dies meldeten Vertreter des kantonalen Verkehrsvereins (ETT) in Bellinzona. Eine 78köpfige Delegation mit Köchen, Musikern und Sängern besuchte dieses Jahr die Städte Köln, Den Haag und Liège. 7000 Kamelien, 10 000 Portionen Risotto und zehntausende von Prospekten wurden verteilt. Allein in Köln besuchten 1200 Personen den zu diesem Zweck veranstalteten Tessiner Abend. Man rechnet, dass mindestens 30 000 Personen von den verschiedenen Aktionen direkt berührt wurden. Als besonderen Erfolg aber werden die durchwegs positiven Berichte über das Tessin in Presse und Radio der jeweiligen Länder bezeichnet.

4,5 Millionen für Nara

Mit einer Botschaft hat die Tessiner Regierung dem Grossen Rat die Gewährung eines 4,5-Millionen-Kredites für die erste Etappe der vom Staat zu bauenden Infrastrukturen im geplanten (und bereits zum Teil errichteten) Ferienzentrum am Nara im Bleniotal vorgeschlagen. Das genannte Ferienzentrum ist eines der Projekte, mit dem der Staat durch finanzielle Beteiligung und durch Kontrollfunktion eine Tessiner Bergregion wirtschaftlich wieder in Gang bringen will.

Spielkasino in Stabio?

In Stabio bei Mendrisio ist ein weiterer Kursaal mit Spielbetrieb geplant. Die Initianten können bereits auf die Unterstützung des Tessiner Volkswirtschaftsdepartements, und des kantonalen und lokalen Verkehrsvereins zählen. Dagegen ausgesprochen haben sich die Gemeinde Stabio selbst und vor allem die Stadt Lugano, die für ihren eigenen Kursaal unliebsame Konkurrenz befürchtet. Die Angelegenheit wird zurzeit in Bern geprüft.

Volksinitiative für mehr Flusswasser

Die kürzlich in Bellinzona zusammengekommenen Delegierten der 13 Tessiner Fischereivereinigungen befürworteten einmütig eine Volksinitiative für einen gesetzlich bestimmten Minimal-Wasserabfluss der Tessiner Flüsse. wz

Kurhaus Stoos in Flammen

Das Sporthotel «Kurhaus Stoos» ist in der Nacht zum 25. März vollständig niedergebrannt. Es muss mit einem Sachschaden von rund 4 Millionen Franken gerechnet werden. Der Brandausbruch wurde von einem Hotelgast entdeckt. Das Feuer hatte sich im Dachstock ausgebreitet, und an eine Rettung des alten Holzhauses war nicht mehr zu denken. Glücklicherweise konnten alle 24 Personen unverletzt das Brandobjekt verlassen.

Wie die Untersuchungen ergaben, liegt der eigentliche Brandherd im Dachstock des über hundert Jahre alten Hauses. Dieser durfte übrigens, wie auch das oberste Wohngeschoss, aus feuerpolizeilichen Gründen nicht mehr bewohnt werden. Durch veraltete Installationen an der hauseigenen Stromverteilung, so nimmt man auf Grund des derzeitigen Untersuchungsstandes an, ist ein Glimmbrand entstanden, der sich im alten Holzhaus schnell ausbreitete. sda

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

Umweltschutzpapier in Fremdenverkehrsbetrieben

«Recycling» ist mehr als nur ein Modewort unserer Zeit. Man versteht darunter die Rückgewinnung von Rohstoffen aus Abfällen und ihre Rückführung in den Produktionskreislauf. Die Wiederverwertung und Weiterverwendung von Altstoffen ist heute zu einem dringenden Gebot der Stunde geworden. Die Gründe liegen unter anderem in der weltweiten Verknappung der Energie- und Rohstoffquellen sowie in der Umweltbelastung, hervorgerufen durch unverhältnismässiges Wachstum und Verhalten. Gerade die rohstoffarme Schweiz hat allen Grund, sich diesen Fragen intensiv zu widmen. Bereits wurden in verschiedenen Kreisen von Industrie, Wirtschaft und Verwaltung die konkreten Anwendungsmöglichkeiten des «Recyclings» konkret geprüft. Der St. Galler Ernst Bonda hat es sich zur Lebensaufgabe gemacht, die Altstoffbewirtschaftung in der Praxis zu verwirklichen. Sein «Modell-Fall Stadt St. Gallen» erlangte europäischen Ruf. Für seine Arbeit «Sammeln, verwerten und verwenden von Altpapier» wurde er durch das Internationale Design Zentrum in Berlin ausgezeichnet.

Das in der Schweiz hergestellte Umweltschutzpapier ist qualitativ einwandfrei. Es wird aus Papierabfällen ohne Gewässerbelastung, Entfärbung, Färbung und Bleichung unter bedeutender Einsparung von Rohstoffen, Wasser und Energie hergestellt. Schon allein die enormen Vorteile in bezug auf den Umweltschutz (Wiederverwertung statt Vernichtung eines Materials nach Gebrauch, Verringerung der mit öffentlichen Mitteln zu beseitigenden Abfälle, Schonung der natürlichen Rohstoffquellen usw.) sollten auch die Kur- und Verkehrsdirektoren bewegen, für ihre Tonnen von Drucksachen nach Möglichkeit Umweltschutzpapier zu verwenden. Jules Eberhard, Hoch-Ybrig, verfügt bereits über diesbezügliche praktische Erfahrungen und gibt gerne Auskunft. Besonders erwähnenswert ist auch die regelmässig vom Kurverein Davos (Enrico Giacometti) durchgeführte Aktion «Altpapierabfuhr zur Wiederverwertung». Interessenten für die Verwendung von Schweizer Altpapier und Karton wenden sich am besten an den Recycling-Initianten, Ernst Bonda, Waldgutstrasse 27, 9000 St. Gallen. wb

Der deutsche Fremdenverkehr im Jahre 1974

Die Entwicklung der Sommersaison 1974 war in den deutschen Fremdenverkehrsgebieten nach dem Mitte Februar veröffentlichten «Bericht 1974» des Deutschen Industrie- und Handelstages (DIHT) uneinheitlich. Nach schwerem Anlauf hat sich die Lage in vielen Gemeinden allmählich verbessert. Insgesamt ergab sich eine Zunahme der Uebernachtungen gegenüber dem Vorjahr.

Besucherrückgang in den Städten

Auch in der Sommersaison war nach dem DIHT-Bericht, im Gegensatz zu den Erholungsgebieten, die Entwicklung in den deutschen Städten weitgehend negativ. In fast allen grösseren Städten blieben die Zahlen der Gäste und Uebernachtungen erheblich unter dem Vorjahr zurück, insbesondere weil weniger Geschäftsreisen unternommen wurden.
Schnellere Verkehrsmittel machen zudem Uebernachtungen in vielen Fällen entbehrlich. «Die Schwierigkeiten der Grossstadthotellerie haben sich» – nach den Feststellungen des DIHT – «auch dadurch vermehrt, dass sich der Geschäftsreiseverkehr auf die Tage Dienstag bis Donnerstag konzentriert und viele Geschäftsreisende preiswerten Hotels am Stadtrand den Vorzug geben.»
Besonders negativ war die Entwicklung in den Monaten Juni und Juli 1974. Hier gingen die Einbussen teilweise über 20 Prozent hinaus. Die beiden folgenden Monate brachten den Ausgleich. Die Ausfälle in den Monaten Juni und Juli sind u. a. auf die Ferienverschiebung Nordrhein-Westfalens und auf die Fussballweltmeisterschaft zurückzuführen.

Urlauber sparen

Das zunehmend preisbewusstere Verhalten der Urlauber erfuhren im Sommer 1974 alle deutschen Feriengebiete. In der Gunst der Erholungsuchenden und Feriengäste standen Privatquartiere, Ferienhäuser, Urlaubsquartiere auf dem Bauernhof und preiswerte Gasthöfe und Hotels. Stärker als in früheren Jahren bekamen die gewerblichen Anbieter die Konkurrenz der Privatvermieter zu spüren.

Preissteigerungen bis 15 Prozent

Unter der Zwischenüberschrift «Preissteigerungen in Grenzen» wird über die hierzu getroffenen Feststellungen berichtet. Die Uebernachtungspreise erhöhten sich, wie eine Umfrage bei den Mitgliedern des Arbeitskreises Fremdenverkehr des DIHT ergab, gegenüber dem Sommer 1973 zwischen 4 und 10 Prozent, die Verpflegungsleistungen wurden zwischen 5 und 15 Prozent teurer.
Stabile Preise gingen zu Lasten der Leistung. Die Preise der sonstigen Dienstleistungen, zum Beispiel Eintrittspreise für Schwimmbäder, haben sich in vielen Gebieten gegenüber dem Vorjahr kaum geändert.

Preisanhebungen 1975

Die angespannte Ertragslage der Betriebe wird – so meint der DIHT – «auch 1975 die Preise für Fremdenverkehrsleistungen in Bewegung halten, doch ist, angesichts der Zurückhaltung der Verbraucher, der Spielraum für Preisanhebungen sehr begrenzt».

Ausflugsreiseverkehr

Obwohl der Ausflugsreiseverkehr während des Sommers zeitweilig, besonders anfänglich, durch das ungünstige Wetter beeinträchtigt wurde, verlief er insgesamt, von den Seebädern abgesehen, «für das Gewerbe befriedigend». Der Urlaubsreiseverkehr wurde wie in den Vorjahren teilweise durch den Naherholungsverkehr beeinträchtigt. Die Auswirkungen der Sommerferienordnung 1974 – erstmals das rotierende System in den Bundesländern – wird nicht ungünstigt beurteilt.

«Hotelbau-Boom» hält an

Der «Hotelbau-Boom», vom deutschen Gastgewerbe seit Jahren mit Sorge und Kritik verfolgt, ist nach dem DIHT-Bericht «noch nicht beendet». In den Grossstädten, auf die 10 Prozent der Beherbergungskapazitäten entfallen, ist die Bettenzahl weiter gestiegen. Diese Kapazitätsausweitung betrifft überwiegend Hotels der obersten Preisklasse, während das Angebot der preiswerten Hotels, für die noch ein echter Bedarf besteht, sich kaum vergrössert hat.

Bedenken gegen «Prämie»

Kritisch beurteilt der DIHT die vom Hotelgewerbe vorgeschlagene «Stillegungs- bzw. Umwandlungsprämie» für Hotels, die für Altenheime oder Krankenhäuser bereitgestellt werden. Nach seiner Meinung bestehen gegen eine solche Massnahme «erhebliche Bedenken». Hierzu gehört der schwerwiegende Einwand, solche Stillegungsprämien würden Investitionskontrollen nach sich ziehen.

Konzentration

Die Konzentration im deutschen Hotel- und Gaststättengewerbe hat sich auch 1974 fortgesetzt. Die Zahl der Hotelketten und ihr Gewicht hat weiter zugenommen. Im Bereich der Spitzenhotels spielen sie bereits eine dominierende Rolle. Für Einzelhoteliers wird es immer schwieriger, ihren Platz in den oberen Rängen zu halten, weil ihnen der Kosten- und Risikoausgleich innerhalb der Unternehmensgruppe fehlt. Neben den deutschen und amerikanischen Hotelketten kommen jetzt auch französische Unternehmensgruppen auf den deutschen Markt.

Kooperationsbereitschaft

Angesichts der zunehmenden Konzentration und der sich aus dem Kostenanstieg ergebenden Schwierigkeiten hat die Kooperationsbereitschaft im Hotel- und Gaststättengewerbe zugenommen. Im abgelaufenen Jahr sind mehrere neue Kooperationen entstanden. Die bereits bestehenden Kooperationen konnten ihren Aktionsradius ausweiten, zum Beispiel Team-Hotels Service, Ringhotels, Schwabinger Hotel-Service.

Aussichten

Für die kommende Reisesaison ist bei der gegenwärtig durch hohe Arbeitslosenzahlen, stagnierendes Realeinkommen und allgemeine Kaufzurückhaltung bestimmten Wirtschaftslage mit einer vorsichtigen Urlaubsnachfrage zu rechnen. Diese vermutliche Entwicklung steht in einem gewissen Gegensatz zu dem augenblicklich von einigen Grossveranstaltern – vielleicht aus taktischen Gründen – gemeldeten starken Buchungseingang. Man sollte hierbei aber nicht übersehen, dass dieser Buchungsboom sich fast nur auf den Flugreiseverkehr erstreckt und dass es sich hier sehr oft nur um Scheingewinne handelt, weil die Buchungen in den ersten Monaten des vergangenen Jahres 1974 extrem niedrig lagen. ES/dfv

Aus der österreichischen Nachbarschaft

Endlich Parkplätze für Salzburg

Nach den neuesten Informationen aus dem Rathaus werden die 1500 Parkplätze für Salzburgs Autogäste in den beiden Kavernen im Mönchsbergfelsen hinter dem Festspielhaus tatsächlich in diesem Jahr ab 15. Juli zur Verfügung stehen. Bequem ausgestattete Tunnels verbinden mit der «Aussenwelt»; ein Gang führt sogar direkt zu den Festspielhausgarderoben. An- und Abfahrt erfolgen von der Westseite des Mönchsberges her, wo neben dem historischen Neutor aus der fürsterzbischöflichen Zeit umfangreiche Bauanlagen erforderlich wurden.
Die Stadt Salzburg wendet für diese Parkmöglichkeiten 250 Millionen Schilling auf. Für Hotels und Gaststätten der Salzburger Innenstadt, deren autofreie Fussgängerzone im historischen Teil nunmehr erweitert werden kann, gibt es ein erleichtertes Aufatmen, denn das Fehlen von Abstellmöglichkeiten für die fahrbaren Untersätze bot nicht nur während der Festspielzeit eine Fülle unlösbarer Probleme. Erfreulicherweise will man ganze Arbeit leisten und baut auch in der Neustadt – wo wichtige Hotels liegen – unter dem Mirabellplatz umfangreiche Tiefgaragen.

«Alpenfrühstück»

Da Oesterreich bekanntlich dasjenige Land ist, in welchem die Anteile des zentralen europäischen Alpengebirges im Verhältnis zu seiner Gesamtfläche am grössten sind (rund 70 Prozent), wundert es nicht, dass in Wien und Salzburg die «Touristische Gemeinschaft der Alpenländer» ihren Sitz hat und man sich hier auch mit alpinen Problemen kulinarischer Art in besonderem Masse beschäftigt: Die Bundes-Innung der Bäcker und einige fremdenverkehrswirtschaftliche Organisationen wollen ein spezielles «Alpenfrühstück» einführen! Um zu einer Auswahl von praktischen Vorschlägen zu gelangen, wurde für die Hotelfachschulen ein Preisausschreiben in die Wege geleitet, das zwar erst am 31. März abläuft, jedoch schon jetzt zu einer Fülle von Einsendungen aus Schülerkreisen geführt hat. Die Jury bewahrt einstweilen strengstes Stillschweigen; man darf also mit Recht auf das Ergebnis neugierig sein, das den Alpenländern ein neues Frühstückgefühl bescheren soll ...

Interessanter Versuch: ein Vermieter-Seminar

Die schon vielfach erhobene Forderung, nicht nur Fremdenverkehrskurse für die Werbung, sondern auch für die gastronomische Seite zu veranstalten, wurde erstmalig vom Kur- und Verkehrsamt des Kneippkurortes Scheidegg im Bayerischen Allgäu mit guter Beteiligung verwirklicht. In einem viertägigen «Vermieter-Seminar» erhielten etwa 150 Teilnehmer vor allem aus der Privatzimmersparte durch Referate erfahrener Fachleute – u. a. auch Aerzten, Rechtsanwälten und Chefs de service – wertvolle Ratschläge für die Gästebetreuung. Eine Ausstellung «Das zeitgemässe Gästezimmer» gab praktische Anregungen. Alle Teilnehmer waren sich darüber einig, dass hier ein neuer, für die günstigere Entwicklung des örtlichen Tourismus wertvoller Weg beschritten worden ist.

Sommerfrische Betten

Nachdem Oesterreichs Fremdenverkehrsexperten sich entschlossen haben, Opas «Sommerfrische» wieder für ihre Werbung zu neuem Leben zu erwecken, weil ihrer Ansicht nach gerade ihr Land über besonders viele preiswerte klein- und mittelbetrieblich strukturierte Hotel- und Gaststättenbetriebe verfügt, darf eine soeben veröffentlichte Statistik dieses Wirtschaftszweiges besonderes Interesse beanspruchen.

Diese Kategorien-Zimmerstatistik zeigt das folgende Bild:

Kategorien	Betriebe	Anteil %	Anzahl Betten	Anteil %
A 1 und A	774	4,0	62 576	11,6
B	2 759	14,5	112 955	21,0
C und D	13 153	69,1	301 555	56,0
Sonstige	2 354	12,4	61 753	11,4
Insgesamt	19 040	100,0	538 839	100,0

Die Uebersicht bestätigt also die offiziellen Verlautbarungen, wonach Oesterreich über einen relativ hohen Anteil von Klein- und Mittelbetrieben im Beherbergungsgewerbe verfügt, der immerhin 77 Prozent beträgt. Auch die 11,4 Prozent nicht in die Kategorieneinteilung aufgenommenen Betriebe dürften mit Sicherheit noch dazu gerechnet werden können, womit sich 88,4 Prozent für diese Unterkunftsstufe der «familiären Sommerfrischen-Gastlichkeit» ergeben würden.
Bei Kategorie B ist keine Mindestanzahl von Badezimmern mit WC, aber moderner Komfort (WC, Dusche, Waschraum usw.) gefordert; in den letzten beiden Jahren hat dieser Komfortzimmer-Typ mit 9500 Neumeldungen erheblich zugenommen. Uebrig bleiben die Kategorien C und D mit einfacherer Ausstattung und in der Regel ohne Badezimmer und eigenes WC. Im übrigen gelten bestimmte Richtlinien für die Mindestausstattung, unter denen besonders die Anbringung von Lärmschutzeinrichtungen auffällt. ffs.

Loews in Monte Carlo

Die volle Auslastung der Hotelkapazität im Fürstentum an der Côte d'Azur und die steigende Nachfrage sowie ein neues, auf Südeuropa ausgerichtetes Konzept, hat die amerikanische Loews-Hotelkette zum Anlass für die Eröffnung eines neuen Hauses genommen.
Das Loews Monte Carlo ist ganz im Stil der anderen Luxushotels dieser Gruppe konzipiert. Die 650 vollklimatisierten Zimmer und Suiten, die Bars und drei Gourmet-Restaurants, eines davon direkt am Swimmingpool, sind mit ausserge-wöhnlichem Komfort ausgestattet.

EIN NAME DER NACH WEIN DUFTET

Eden Rose, ein Hellroter, passend bei jeder Gelegenheit. Frisch und frank ist er, ein wahrer Schalk.
Alphonse Orsat S.A., Martigny – 026/2 24 01

Lettre de Londres

L'hôtellerie britannique fait-elle face à la catastrophe?

L'orgie de construction, à laquelle s'est livrée l'hôtellerie britannique quand ses dirigeants croyaient que le boom touristique durerait toujours, continue à porter ses fruits maléfiques. Les hôteliers n'étaient du reste pas les seuls responsables: le gouvernement travailliste, en accordant durant deux ans des subventions de 1000 livres par chambre d'hôtel nouvelle, eut sa bonne part de responsabilité dans cette fureur de bâtir. Le fait demeure que, de toutes parts, les résultats annoncés par les groupes hôteliers s'avèrent désastreux, ou à tout le moins en baisse sensible par rapport aux exercices précédents.

Le plus grand d'entre eux, Trust Houses Forte, a vu ses bénéfices bruts tomber de 24 millions à 11 millions de livres, en dépit d'un chiffre d'affaires en augmentation de 12 %; l'une des causes principales en a été la hausse du taux d'intérêt.
Les résultats sont encore plus fâcheux pour la seconde par ordre d'importance des grandes chaînes. Grand Metropolitan Hotels: ici, en dépit d'un chiffre d'affaires atteignant presque un milliard de livres, les bénéfices nets n'ont été que de 17,5 millions, en régression de 40 % comparés à l'exercice précédent; ici encore, le PDG, M. Maxwell Joseph, attribue ce revers principalement à la même cause. De plus, certains événements défavorables ont aggravé la situation, notamment l'effondrement du marché des vins de Bordeaux et la banqueroute d'un important client de la section fromagère du groupe.
Un troisième groupe, l'Organisation Rank, a vu les bénéfices de ses hôtels diminuer de 28,4 % et ceux de ses restaurants de 26 %; fort heureusement, ses intérêts dans la minoterie et dans les autocopieurs Xerox, dont les résultats ont été beaucoup plus favorables, lui ont permis de tenir le coup, et le PDG, Sir John Davis, annonce que grâce à des mesures prises récemment, l'avenir se présente sous un meilleur jour.

Une vraie crise

Ces exemples, qui pourraient être multipliés, montrent assez qu'une crise sérieuse sévit dans l'hôtellerie britannique, même dans ses groupes les plus puissants. Pour ceux qui le sont moins, la situation peut devenir tragique, comme c'est le cas, par exemple, pour la chaîne C & H, l'une des principales dans le nord-est de l'Angleterre, et pour sa principale propriété, le Grand Hôtel à Scarborough. Quand il fut ouvert en 1867, on déclara que c'était le plus beau et, avec ses 365 chambres, le plus grand d'Europe; c'était alors un établissement de grand luxe et le principal ornement de cette plage de la Mer du Nord. Depuis, il était allé péricliant, malgré les efforts faits pour y attirer des congrès, à l'intention desquels l'énorme salle de bal avait été transformée il y a quelques années en deux salles de conférences. Rien n'y a fait, et le groupe vient de déposer son bilan.

Londres est chère

Bien des facteurs ont contribué à conduire l'hôtellerie britannique à ce mauvais point, à part même la récession du tourisme qui affecte tous les pays. L'un d'eux, et peut-être le plus important, est que, malgré les dévaluations successives de la livre sterling, elle est devenue relativement chère. Une enquête menée par le magazine américain *«Business Week»* dans quelques-unes des grandes villes du monde démontre que Londres, sans être la plus dispendieuse d'entre elles, a perdu une bonne partie de l'avantage que lui avait donné la dévaluation de 1972. La comparaison a porté sur une chambre pour deux et sur un dîner, également pour deux, boissons, service et impôt compris, tous deux dans un établissement de premier rang; les prix ont été réduits en livres sterling pour la commodité de la comparaison.

	Chambre d'hôtel £	Dîner pour deux £
Bruxelles	21	20
Londres	20	20
Madrid	14	15
Moscou	22	17
New York	22	20
Paris	26	24
Stockholm	16	22
Tokio	17	30

L'explosion des salaires

Ce renchérissement est dû surtout à la hausse des salaires qui, en moyenne, ont augmenté de 35 à 40 % dans l'industrie hôtelière et la restauration britanniques en 1974, soit à peu près le double de la majoration indiquée par l'index du coût de la vie, qui a été de 19,5 %. Or, comme les salaires constituent de loin la partie la plus importante des frais généraux des hôtels comme des restaurants, ceci a eu comme inévitable conséquence une hausse des tarifs qui en 1974 a été généralement de 20 % seulement, les hôteliers ayant pris sur eux la différence, afin de ne pas trop effaroucher la clientèle. Il va de soi qu'ils ont ainsi dangereusement réduit la marge de leurs bénéfices, sans pour autant augmenter sensiblement leurs taux d'occupation.
L'augmentation démesurée des salaires, imposée par la puissance toujours grandissante mais aveugle des syndicats, s'ajoutant aux autres facteurs défavorables, risque bien d'être la goutte d'eau qui fait déborder le vase (ou, comme on dit en anglais plus pittoresquement, *the straw that breaks the camel's back* – le fétu de paille qui casse le dos du chameau). C'est pourquoi M. Clive Derby, directeur de l'Association des hôtels et restaurants britanniques, vient de déclarer que si le gouvernement ne vient pas en aide à l'industrie hôtelière, des centaines d'hôtels devront fermer leurs portes ou augmenter leurs tarifs à un niveau inacceptable. Il fait remarquer que les autorités sont en partie responsables de cette situation. En effet, comme pour compenser leur imprévoyante libéralité quand elles subventionnèrent la construction de nouveaux hôtels, elles ont imposé à l'hôtellerie (comme aux autres industries, d'ailleurs) d'écrasantes charges fiscales: l'impôt à la valeur ajoutée a quadruplé les taxes sur l'emploi et sur le chiffre d'affaires qu'il était censé remplacer, et les impôts communaux ont doublé. Enfin, le coût des rénovations imposées par la nouvelle loi sur la protection contre l'incendie dépasse souvent les possibilités financières des petits hôtels.
Jusqu'à présent, le gouvernement s'est montré réticent, il a donné à entendre que l'assistance financière éventuelle irait surtout ou exclusivement aux régions dont le potentiel touristique est encore insuffisamment développé et qui pourraient attirer davantage de visiteurs d'outre-mer. Même ainsi, les subsides seraient considérablement réduits. L'avenir s'annonce donc sombre pour l'industrie hôtelière britannique. *René Elvin*

L'hôtellerie internationale s'intéresse au Portugal

(OMT) La plupart des grandes chaînes hôtelières internationales se sont montrées vivement intéressées par les possibilités touristiques du Portugal et y ont construit des hôtels ou en construisent de nouveaux.

● *Sheraton* dispose déjà de deux hôtels, l'un à Lisbonne et l'autre à Funchal (Madère); une autre unité est en construction à Vilamoura (Algarve) et l'ouverture d'un autre établissement à Porto est actuellement à l'étude.
● *Holiday Inn*, outre son hôtel de Madère, inaugurera prochainement l'Estoril Holiday Inn, ainsi qu'un autre établissement à Vilamoura. Un quatrième Holiday Inn est actuellement en construction à Lisbonne et ouvrira en 1976.
● *Eurotel* est implantée à Tavira (Algarve) et a des projets visant à la construction de deux autres hôtels en Algarve et à Lisbonne.
● *Penta* ouvrira les portes de son nouvel hôtel de Lisbonne en mars 1975.
Mais les entreprises portugaises ne restent pas inactives et comptent de nombreuses réalisations au projets à l'étude.
● A Albufeira (Algarve), le *Montechorro Hôtel* a été inauguré l'été dernier et deux autres nouveaux établissements seront prochainement mis en service.
● *Torralta*, un important groupe portugais, a acquis une participation dans l'Hôtel Fénix de Lisbonne et prévoit, en collaboration avec la compagnie italienne CIGA, la construction d'une unité dans le centre de Lisbonne.
● *Madère* connaît aussi une expansion très rapide et, parmi les prochaines ouvertures, citons celles du village de vacances de Matur, du Casino Parque Hôtel à Funchal, du Cristina Hôtel et du Flora Aparthôtel. Enfin, le Novo Mundo Hôtel a été inauguré en 1974 dans l'île de Porto Santo.

Hertenstein

WEGGIS

am Vierwaldstättersee
Warum in die Ferne reisen?
Weggis, die Riviera der Schweiz, erwartet Sie für erholsame Frühlingsferien.
Wandern, Tennis, Schwimmen in geheizten Hallenbädern, Sauna, Solarium
Offizielles Verkehrsbüro Weggis
Telefon (041) 93 11 55, Telex O. V. W. 78395

HOTEL HERTENSTEIN
erwartet Sie für geruhsame **Frühlingsferien!**
Hallenbad, Sauna, Solarium
Telefon (041) 93 14 44, Telex 72284

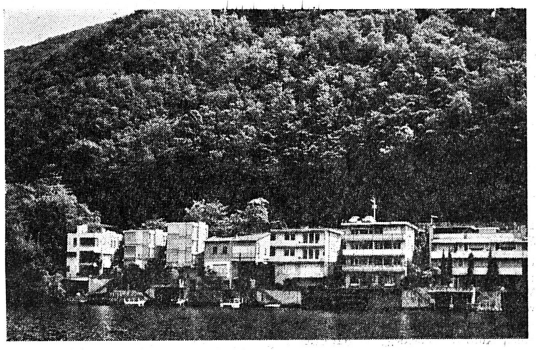
Touristische Landschaftszerstörung:

Wer ist dafür verantwortlich?

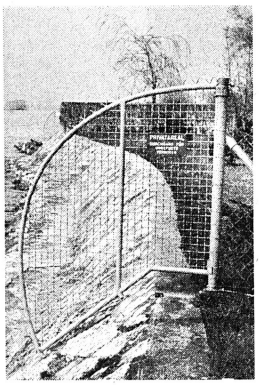
Auszüge aus «Die Landschaftsfresser» von Prof. Dr. Jost Krippendorf

In ungewohnt offener Sprache greift der Berner Fremdenverkehrsfachmann Jost Krippendorf in seinem dieser Tage im Buchhandel erschienenen Werk «Die Landschaftsfresser» das brennende Problem der fortschreitenden Zerstörung der Erholungslandschaften durch den Tourismus auf. Bereits in der Hotel-Revue Nr. 12 vom 20. März 1975 haben wir ausführlich auf diese interessante Neuerscheinung in der Touristik-Fachliteratur hingewiesen. Heute dürfen wir Ihnen einen weiteren Text- und Bildauszug präsentieren, der zum Nachdenken zwingt ... und – vielleicht – eine fruchtbare Diskussion in Gang bringt. Red.

«... Bestürzend ist die Tatsache, dass die *Anhänger des Tourismus selbst* als seine Totengräber auftreten. Noch befolgen die meisten Touristen eine «Have-a-good-time-Ideologie», und im Gefühl der Nichtverantwortung, im Sinne der «Morgen-sind-wir-schon-wieder-fort-Haltung» wird auch die Landschaft behandelt. Man hat dafür bezahlt und glaubt deshalb, ein Recht auf Zerstörung zu haben. Oder: Die Urlauber sind schizophren wie jener



Es lächelt der See, er ladet zum Bauen. Das Gerangel um ein Stückchen Seeufer ist oft nur ein Kampf unter Starken.



Ein neues Verständnis von Privatbesitz muss erlernt werden. Der Ausschluss der Oeffentlichkeit von der Landschaft sollte für ungesetzlich erklärt werden.

Werbung ...

... und Wirklichkeit.

Bodenbesitzer, der mit allen erdenklichen Mitteln um die Zuteilung einer Baubewilligung kämpft, aber – wenn er dann seinen Ferienbunker gebaut hat – niemanden mehr neben sich haben möchte, keinem anderen mehr das gleiche Recht gönnt und zum noblen Landschaftsschützer wird.

Profit aus der Sachwertpsychose

«Da ist auch die Kategorie der *Spekulanten, der Bau-, Immobilien- und Kapitalgesellschaften und Makler.* Meistens sind es typische touristische Konjunkturblüten, deren Hauptinteresse darin besteht, durch den Immobilienhandel in Feriengebieten möglichst kurzfristig möglichst hohe Gewinne zu erzielen – aus ihrer Sicht durchaus legitim. Sie nutzen die Sachwertpsychose unserer Zeit rücksichtslos aus. Baulandspekulation, Baugewinnspekulation und Mietzinsspekulation stehen im Vordergrund. Es wird den Touristen sogar Immobilienbesitz im Ausland mit Steuervorteilen angeboten: z. B. Abschreibungshotels für deutsche Steuerzahler in Spanien.

Oder: die Niederlassungsbewilligung als Beigabe zum Kaufvertrag. Der Immobilienverkauf wird mit allen (auch illegalen) Mitteln gefördert. Seine Promotoren erzwingen den Ausbau der Infrastruktur und der touristischen Einrichtungen auf Kosten der Allgemeinheit, damit ihr Geschäft weiterlaufen kann. Wenn die Gewinne einkassiert sind, kümmern sie sich nicht länger um die «Erschliessung» und überlassen die missbrauchte Landschaft ihrem Schicksal.

Mehr auf ideelle Aufgabe besinnen!

Reiseveranstalter müssen in hartem Konkurrenzkampf immer neue Destinationen «entdecken» und anbieten, die *Fluggesellschaften* ihr Ueberangebot an Sitzplätzen anbringen können. Auch hier steht die Landschaft nicht im Vordergrund des Interesses. Immerhin: Es gibt bereits Reiseveranstalter, die etwas gemerkt haben. Wörtlich sagte ein Vertreter einer der grössten Tour-Operator der Welt kürzlich: «Die Verschandelung von Urlaubszentren durch wildes Aneinanderbauen, durch eine blosse Quantifizierung von Betten löscht die unverwechselbare Atmosphäre eines Gebietes aus und treibt den Gast in eine andere Gegend. Dem werden die Veranstalter entgegenwirken. Sie suchen nicht für eine unbestimmte Masse, sondern für ihren einzelnen Gast das Besondere, und sie werden es finden. Denn sie zahlen dafür.» Ich nehme diese Aeusserung als Indiz dafür, dass sich die Reiseveranstalter in Zukunft wieder mehr auf ihre idelle Aufgabe besinnen und sich – wenn auch vorerst noch sehr zaghaft – in die Bestrebungen zum Schutze der Landschaft in ihren Zielgebieten einschalten werden – weniger um der Gebiete willen, als um das Geschäft nicht zu verlieren.

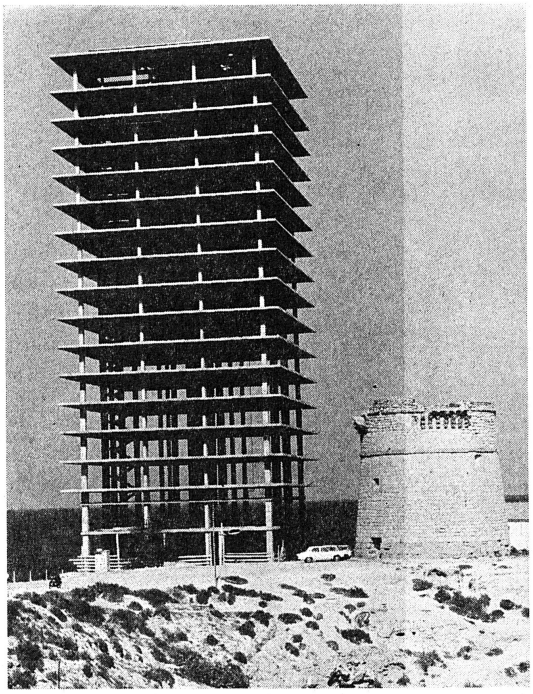
Nicht die Kuckucksuhrmacher im schönen Schwarzwald, nicht die Holzschnitzer im bernischen Brienz, auch nicht die Antiquitätenverkäufer in Italien und schon gar nicht die eifrigen Wasserfarbenmaler an der Côte d'Azur – die Immobilienbauer sind die wahren Superstars im grossen Tourismusgeschäft.

Gegen diese moderne Spezies von Räubern musste der alte römische Wachtturm endgültig kapitulieren. Gegen den hemmungslosen Machtanspruch der touristischen Eisenbetonproduktion scheint noch kein Kraut gewachsen. Der kulturlose Tourismus vergewaltigt selbst überliefertes Kulturgut. Ausbeutung geht vor Schutz.

Für Baugewerbe statt Tourismus

Auch den *Architekten* kann man Vorwürfe nicht ersparen. Es ist ihnen nicht gelungen, eine Freizeitarchitektur zu entwickeln, die diesen Namen verdient – im Gegenteil. Die einzig plausible Erklärung dafür ist offenbar, dass ein Teil der «Freizeitarchitekten» mit der Kategorie derjenigen Spekulanten unter einer Decke steckt, denen schnell verdientes Geld wichtiger ist als architektonische Anliegen. Auch fügen sich die «Ferienbaumeister» allzuoft bereitwillig und liebedienerisch den skurrilsten Bauherrenwünschen, oder sie lassen sich von den Promotoren einen Baustil aufzwingen, der nicht in erster Linie auf Bedürfniskonformität, sondern auf Kosteneinsparung ausgerichtet ist. Sie bauen für das Baugewerbe und nicht für den Tourismus. Was dabei herauskommt, wird kommende Generationen schrecken.

Neben dieser Spezies Architekten gibt es noch die Kategorie der Selbstbeweihräucherer», die sich ebenfalls wenig um echte Freizeitbedürfnisse scheren und sich selbst Denkmäler errichten oder aber an den Haaren herbeigezogene «Bedürfnisse» konstruieren, um ihren Baustil zu rechtfertigen. So verteidigte kürzlich ein berühmter Architekt eines seiner Bauwerke, welches den im dahinterliegenden Hotel wohnenden Gästen die Hälfte der ursprünglich herrlichen Aussicht auf See und Berge nimmt mit den Worten, die unruhige Bergwelt bedürfe eines Haltes und einer Basis, und diese seien nun durch das langgezogene Dach seines Bauwerkes gegeben.



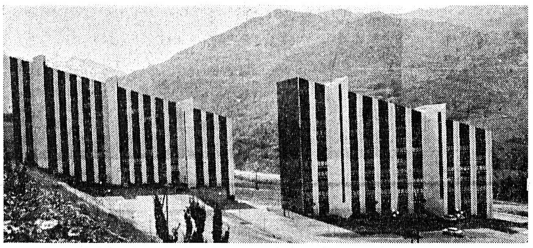
Schwarzer Peter mit im Spiel

Die meisten Ferienarchitekten, besonders jene der neuen touristischen Grosszentren im Alpengebiet und an den Meeresküsten, kamen vom Städte- und Industriebau her. Sie habe keine tiefere Beziehung zur Erholungslandschaft. Die fehlenden geistigen und künstlerischen Voraussetzungen machten sie anfällig für jegliche Modeströmung. Die moderne Ferienarchitektur ist vorwiegend eine «Architektenarchitektur» und nicht gleichzeitig auch eine «Konsumentenarchitektur»: Die Wertmassstäbe der Architekten (oder der Promotoren) und nicht jene der Touristen sind bestimmend. Und ebensowenig wie auf die Bedürfnisse der Konsumenten wird auf die Landschaft Rücksicht genommen: architektonische Landschaftszerstörung noch und noch.

Alle geschilderten Missstände werden zusätzlich gefördert durch stupide, überholte Honorarordnungen, die dazu animieren, mit möglichst geringem Aufwand möglichst grosse und teure Bauvolumen zu realisieren, und jene «Idealisten» bestrafen, die sich die unwirtschaftliche Mühe nehmen, kostspielige Ueberlegungen zur Qualität der Architektur anzustellen. Und da ist auch noch der Schwarze Peter im Spiel, den man sich gegenseitig zuschiebt: Die Architekten beklagen sich über allzueng gefasste Bauordnungen mit unmöglichen Vorschriften, die ihnen ihr sich selbst verschafftes, aber noch kaum durch bahnbrechende Konzepte untermauertes «Recht auf freie Gestaltung» nehmen. Die Baubehörden ihrerseits beweisen ihr mangelndes Vertrauen in die Kunst der Architekten mit minuziösen, oft von falschen Klischeevorstellungen inspirierten Reglements.

Touristische Allheilmittel – eine Mär

Auch die *behördlichen Stellen* aller Stufen sind zur Rechenschaft zu ziehen: Gerade sie, die es in der Hand gehabt hätten, die Entwicklung unter Kontrolle zu halten, wurden von ihr besonders überrascht, überrannt und überfordert. Auch feierte der Wachstumsenthusiasmus in offiziellen amtlichen Stellen wohl seine grössten Orgien – aus Gründen des Prestiges oder aus blosser Ignoranz. Da die Landwirtschaftspolitik in zahlreichen Räumen Europas und der übrigen Welt zu einer Steigerung des Wohlstandes im ländlichen Raum nicht entscheidend beizutragen vermochte, bot sich der Tourismus als neuer Trumpf an, und die Mär vom touristischen Allheilmittel verbreitete sich mit Windeseile. In blindem Vertrauen auf die segenbringenden Touristenfranken wurde öffentlicher Grundbesitz verkauft, wurden kostspielige Strassen, Wasser- und Abwasserleitungen, oft auf blosse Versprechungen hin, gebaut, irgendwelche «Promotoren» mit allen erdenklichen Mitteln unterstützt. In vielen Gebieten empfand man den Tourismus als gerechten Ausgleich für die zurückliegenden wirtschaftlich mageren Jahre und wollte sich nun ausgiebig an ihm schadlos halten. Doch im Goldrausch wurde oft der Baum statt die Aepfel verkauft.



Die Unwirtlichkeit der Städte greift mit erschreckender Eigengesetzlichkeit auf die Ferienregionen über. Die Erholungslandschaften werden mit gestaltloser und auswechselbarer Vorstadtarchitektur überzogen.

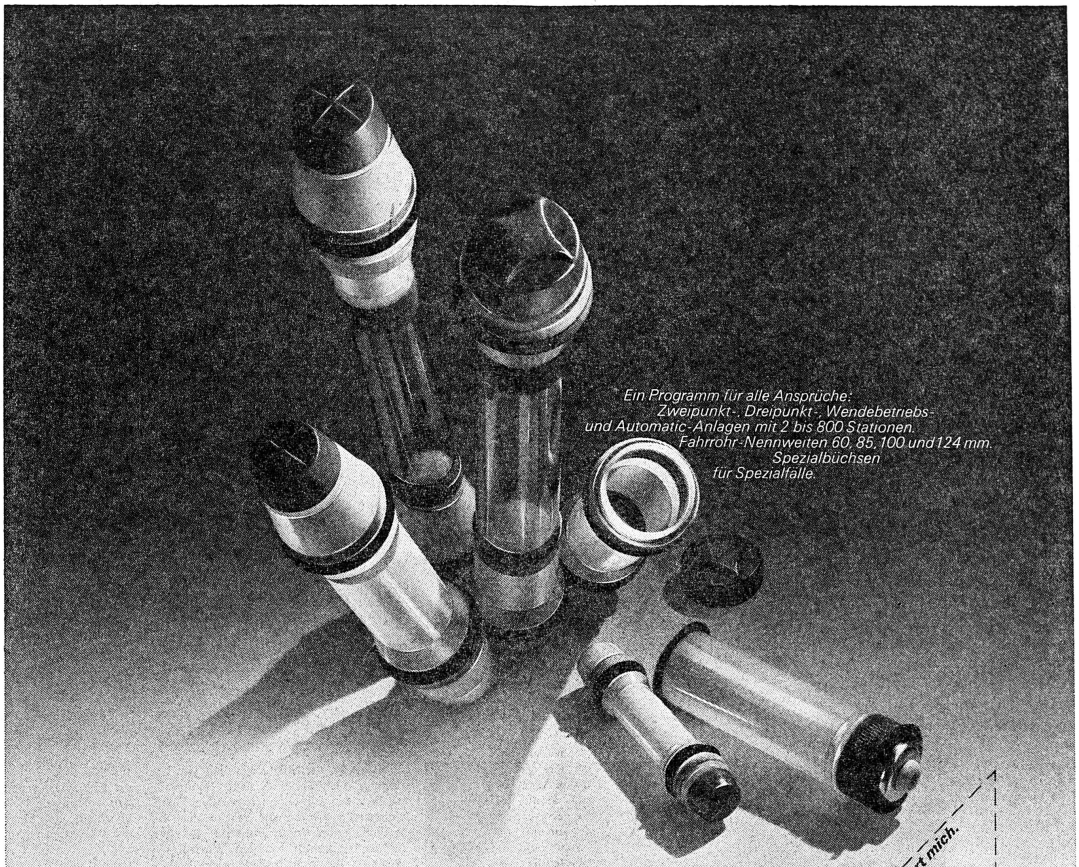
Wissenschafter miteingeschlossen

Schuld an touristischen Fehlentwicklungen und Fehleinschätzungen tragen auch die *Verantwortlichen in Fremdenverkehrsorganisationen.* Sie kümmern sich immer noch vornehmlich um Werbung und Verkauf und überlassen die Gestaltung des Angebotes und der Landschaft vertrauensselig der grossen Politik oder irgendwelchen höheren Mächten. Die aber haben offenbar andere Sorgen ...

Selbst die *Fremdenverkehrswissenschafter* sind nicht frei von Schuld. Ihre Zahl blieb zwar immer sehr klein, weil Tourismusforschung nur in schlechten Zeiten wirklich gefragt ist – und da die Entwicklung doch schon seit Jahrzehnten positiv verläuft ... Ihnen ist vorzuhalten, dass sie sich allzulange mehr um die Begründung ihrer Existenzberechtigung und ihrer wissenschaftlichen Eigenständigkeit gekümmert haben als um brennende Gegenwarts- und vor allem Zukunftsprobleme des Tourismus. Rufer in der Wüste hat es zwar auch hier immer gegeben. Man liess und lässt sie im Sinne der Alibipolitik bei Grossveranstaltungen als Redner auftreten, befolgt ihre Vorschläge aber höchstens dann, wenn sie sich mit den eigenen Vorstellungen decken ...»

Jost Krippendorf

Bild und Text aus: «Die Landschaftsfresser» von Jost Krippendorf, Hallwag Verlag Bern und Stuttgart, 1975



Ein Programm für alle Ansprüche:
Zweipunkt-, Dreipunkt-, Wendebetriebs- und Automatic-Anlagen mit 2 bis 800 Stationen.
Fahrrohr-Nennweiten 60, 85, 100 und 124 mm.
Spezialbüchsen für Spezialfälle.

Wenn Sie finden,
qualifizierte Leute sollten auch
qualifizierte Arbeit leisten:

Rohrpost von Autophon!

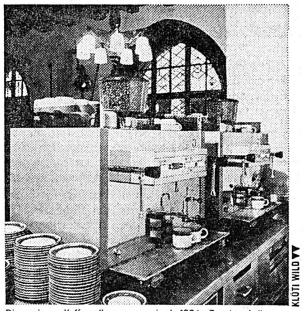
Herumsausen kann jeder. Sollte aber nicht!
Für Botengänge im Betrieb gibt es einen schnelleren, leiseren, wirtschaftlicheren, zuverlässigeren und verschwiegeneren Helfer: die Airfix-Rohrpost von Autophon.
Sie befördert sicher und schnell: Akten, Dossiers, Lochkarten, Arbeitspapiere, Röntgenfilme, Zeichnungen, Pläne, Werkzeug, Klein- und Ersatzteile, Schlüssel, Wechselgeld und vieles mehr.
Der Einbau einer Airfix-Rohrpost ist (dank kleiner Bogenradien) einfach.
Für alle Anforderungen gibt es im Airfix-Programm die richtige Anlage.

Die Gimmer-holmer-längmer-bringmer-Rohrpost interessiert mich. Senden Sie mir Unterlagen.
Einsenden an: Autophon AG, Vertriebsleitung Schweiz, Stauffacherstr. 145, 3000 Bern 22
Name
Firma
Adresse
PLZ, Ort

Airfix – die Gimmer-holmer-längmer-bringmer-Rohrpost.

AUTOPHON AG *Zürich 01–36 73 30/St. Gallen 071/25 85 11/Basel 061–22 55 33*
Bern 031–42 66 66/Luzern 041–44 04 04
TÉLÉPHONIE SA *Lausanne 021–26 93 93/Sion 027–2 57 57*
Genève 022–42 43 50

AUTOPHON
Generalunternehmer für Kommunikationsanlagen



Die zwei egro-Kaffeevollautomaten micado 100 im Zeughauskeller.

Das Kaffeeproblem im Restaurant Zeughauskeller in Zürich.

Das Grossrestaurant am Paradeplatz hat 220 Sitzplätze. In der Mittagszeit herrscht Hochbetrieb. Ebenso zur Nachtessenszeit. Vor allem in der Zeit des Abendverkaufs. Zwischendurch ist der Betrieb etwas ruhiger. Die Besucherzahl hängt an dieser Lage von den Geschäfts- und Ladenöffnungszeiten ab.

Die Frequenz ist also recht unregelmässig. Das war eines der Probleme im Zusammenhang mit dem Kaffeezubereiten.

Die darauf spezialisierte Firma Autometro AG in Zürich hat das gesamte Problem untersucht. Die Beratung hat nicht nur darin bestanden, die der Frequenz entsprechende Zubereitungsmethode zu finden und damit den richtigen Kaffeemaschinentyp zu bestimmen. Es wurde auch der Standort genau geplant und ein idealer Arbeitsablauf festgelegt.

Die seit Mai 1974 bestehende Lösung: Zwei egro-Kaffeevollautomaten micado 100. Dadurch kann eine Buffetdame eingespart werden und der Arbeitsplatz am Buffet ist zugänglicher geworden.

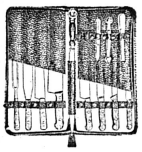
Hersteller: Egloff & Co. AG, 5443 Niederrohrdorf, Tel. 056/96 11 33, Telex 57755

Spezialisierte Berater:
Autometro AG, Rämistr. 14, **8024 Zürich**, Tel. 01/47 42 13
Christen & Co. AG, Marktgasse 28, **3001 Bern**, Tel. 031/22 56 11
Heer+Rossi AG, Bruderholzstr. 6, **4102 Binningen**, Tel. 061/47 35 38
rue de Berne 23, **1200 Genf**, Tel. 022/32 85 44
Grüter-Suter AG, Hirschmattstr. 8, **6002 Luzern**, Tel. 041/23 11 25

egro

Besuchen Sie uns an der MUBA, Halle 22, Stand 433

Eine **NEUHEIT** von **hammer**



Messermappe aus echtem Leder mit den 13 täglich vom Koch benötigten Werkzeugen.

Spezialpreis Fr. 299.–.
Messerkoffer, reich ausgestattet, Fr. 940.—.

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

Foire Suisse d'Echantillons Bâle

LA SEMEUSE
LE CAFÉ QUE L'ON SAVOURE...
BON pour 1 CAFÉ
bar – dégustation
halle 21 – stand 313
HR

La restauration glacée

«A boire et à manger» par Marianne Kaltenbach

Les desserts froids

Il n'y a pas si longtemps encore, les glaces, coupes et autres spécialités glacées étaient principalement consommées dans les confiseries. Actuellement, elles sont de plus en plus servies dans les restaurants où elles figurent en bonne place sur la carte. Les confiseurs, par contre, se sont également mis à servir des mets sur assiette ou des menus simples à leur clientèle.

Les frontières disparaissent à bien des endroits. Bon nombre de restaurateurs se sont rendus compte que les spécialités glacées constituaient un élément susceptible d'accroître leur chiffre d'affaires, tout en leur laissant des marges appréciables, et ceci, sans occasionner de surcharge de travail en cuisine. Car, dans la plupart des cas, les glaces et les ice-creams ne sont pas préparés par le restaurateur lui-même, mais simplement combinées avec des spécialités maison individuelles. Des desserts prêts à l'emploi ou des tourtes glacées simplifient encore la tâche, de même que les petits desserts-portions spéciaux, ceux que l'on flambe à table, pour le plus grand plaisir du client, et qui ne posent aucun problème de service. De toute manière, les desserts glacés enrichissent la carte des mets et l'on constate, dans bien des restaurants, que ce sont les entremets glacés qui rencontrent le plus de faveur.

Ici non plus, il ne faudrait pas oublier de renouveler la carte de temps à autre. Qu'il est donc lassant, pour un habitué, de retrouver à longueur d'année le même «soufflé glacé» ou la même «coupe maison»! Dans ce domaine, il serait bon de s'intéresser à tout ce qui est présenté sur le marché ou de consulter de bons livres de pâtisserie et de cuisine, afin de pouvoir créer des nouveautés qui ne requièrent pas trop de temps de préparation. De nouveaux parfums de glace suffisent souvent à renouveler une coupe et à lui donner une petite note spéciale. Quelques fruits à la liqueur peuvent transformer un dessert glacé en une spécialité maison, une idée nouvelle peut naître de la combinaison de divers éléments existants.

La carte des desserts a également fait ses preuves; elle peut périodiquement être renouvelée et réimprimée, sans que la carte normale en soit modifiée pour autant. On peut alors la présenter au client entre les heures des repas, car il arrive fréquement qu'une spécialité glacée soit consommée indépendamment d'un menu.

La carte glacée «avec histoires»

Pourquoi ne pas présenter de temps à autre un dessert «classique» avec sa petite histoire? Cela plaira certainement aux clients et rendra le dessert en question plus intéressant. Quant à l'anecdote, bien sûr, on ne peut toujours y mettre les mains au feu. Qu'importe si c'est amusant... A vous d'en inventer d'autres!

Le «Sorbet Procope», un don de grand seigneur

A la rue de l'Ancienne-Comédie 13, à Paris, se trouve encore de nos jours, le célèbre Café Procope. Fondé en 1686, il resta, jusqu'au début de ce siècle, le lieu de prédilection des flâneurs distingués, ainsi que des écrivains, des peintres et des musiciens. Le Café Procope ne fut pas seulement le premier des cafés parisiens, Procope fut aussi le premier fabricant de glaces. Le fameux «Sorbet Procope» ne fut toutefois pas créé par Procope lui-même, mais inspiré par un grand seigneur, fort amateur de champagne. Il désira en faire la surprise à une jeune dame de son cœur, ce qui lui réussit parfaitement. Nous nous demandons encore aujourd'hui à qui – du grand seigneur ou de sa jeune dame – nous devons ce rafraîchissement léger, frais, favorisant les épanchements amoureux et ouvrant l'appétit.

La «Pêche Melba», en l'honneur de la cantatrice Nellie Melba

Il n'est certainement pas de vedettes, de célébrités sportives, de chanteurs de rock ou de pop contemporains qui aient joui d'une aussi grande adoration que la cantatrice australienne Nellie Melba, née en 1861 et décédée en 1931. Son prénom fut porté par des centaines et des milliers de jeunes filles; on donna également son nom à des chapeaux, des gants et des vêtements.
Cela se passait à Londres, à l'Hôtel Ritz: Georges Auguste Escoffier (1846–1935), maître queux de réputation mondiale, décida un jour de servir une «Pêche Cardinale» à la cantatrice. Ce dessert simple – connu depuis fort longtemps, composé de pêches, de glace vanille et de sauce framboise – fut préparé avec tant de soin qu'il prit un éclat tout particulier. Escoffier confectionna un cygne de glace dont les ailes portaient des pêches garnies de crème vanille. Cet oiseau devait évoquer le cygne de «Lohengrin», opéra de Wagner dans lequel chantait précisément la cantatrice. Ce dessert eut un si grand succès qu'il entra dans la légende culinaire sous le nom de «Pêche Melba».

Le «Café au parfait» devait évincer la duchesse rivale

Deux duchesses parentes, mais pas moins ennemies pour autant, convoitaient toutes deux la place de favorite lors du Congrès de Vienne.
Car, c'est à Vienne que s'était réuni, en 1815, tout ce que le monde comptait de personnages puissants, influents, célèbres ou tout simplement ambitieux: il s'agissait alors de s'assurer un petit avantage dans le cadre de la «Réorganisation de l'Europe». L'une de ces duchesses n'avait qu'une idée en tête, se débarrasser de sa rivale détestée et obtenir ainsi un de ces petits avantages. Voici comment elle y parvint: sachant que son ennemie avait l'intention d'inviter les plus grands princes et hommes d'état, elle la précéda d'un jour dans ses invitations, portant les vêtements que sa rivale avait l'intention de porter et servant les mets et les boissons que celle-ci avait prévus pour la circonstance. Parmi ces mets, se trouvait un dessert qui resta célèbre en souvenir de cette histoire, il fut baptisé «Café au parfait duchesse».

La «Bavaroise glacée à l'orange», en souvenir d'une vigoureuse fille de Bavière

«Auf der Alm, da gibt's ka Sünd'» – ainsi commence une mélodie populaire chantant l'innocence d'un peuple montagnard. «Heidi» de Johanna Spyri ou d'émouvants romans de Marlitt, Ernst Zahn, Courths-Mahler et Ludwig Ganghofer ont encore contribué à renforcer cette croyance auprès de plusieurs générations de citadins. Ganghofer, cependant, ne connut que trop bien cette prétendue innocence montagnarde: tout en étant fin gourmet, il était aussi très sensible au charme des jolies femmes. Lorsque son succès auprès des filles commença à baisser au cours des années, il se tourna résolument vers le bon vin et les plaisirs gastronomiques. Ses pâtisseries au fromage étaient réputées, ainsi que son rôti de chamois apprêté avec une sauce au vin rouge et de la crème aigre. Le goût légèrement amer du zeste d'orange utilisé dans la préparation de la «Bavaroise à l'orange», créée par lui, devait évoquer le souvenir ancien d'un amer renoncement à une vigoureuse fille de Bavière!

Le dessert à succès:

Zucchotto «Sylvana»

Recette pour 8 personnes:

Biscuit:

75 g de sucre
4 jaunes d'œufs
3 blancs d'œufs
75 g de farine
1 pointe à couteau de poudre à lever
30 g de beurre
30 g de Grand Marnier

Pour fourrer:

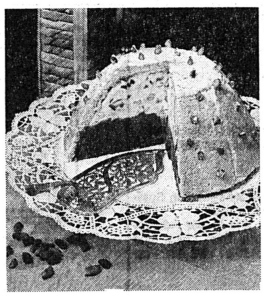
500 g d'ice-cream Pierrot à la vanille
50 g de fruits confits hachés
50 g de pistaches hachées
500 g d'ice-cream Pierrot mocca
15 g de chocolat en poudre
15 g de cognac
15 g de Grand Marnier

Garniture:

10 g de sucre glace
30 g de pistaches

Ebouillanter les pistaches et enlever les peaux. Battre le sucre et les jaunes d'œufs en crème. Mélanger la farine et la poudre à lever, tamiser et ajouter à la crème aux œufs. Bien mélanger avec le beurre fondu. Répandre la pâte sur une plaque rectangulaire. Cuire au four 8–10 minutes. Laisser refroidir sous une feuille d'aluminium.

Tapisser un moule à bombe glacée (ouverture de 20 cm environ) d'une feuille en plastique ou en aluminium. Placer une rondelle de biscuit au centre. Recouvrir les parois de bandes de biscuit. Mélanger l'ice-cream à la vanille un peu ramollie avec les fruits confits et les pistaches hachées. Parfumer l'ice-cream au mocca avec le chocolat et le cognac. Humecter le biscuit de Grand-Marnier. Fourrer d'abord d'ice-cream à la vanille et remplir ensuite le moule d'ice-cream au chocolat. Placer 3 heures au congélateur. Démouler et saupoudrer de sucre glace. Piquer les pistaches dans le biscuit pour le décorer.



Nouvelles spécialités glacées

Il y a quelques années encore, tout ce qui était sucré et glacé portait l'appellation générale de «glace». Le mot «ice-cream» fit tout d'abord son apparition dans les cinémas ou au cirque, lorsque des vendeurs chargés de plateau venaient les offrir au public au moment de l'entracte. On savait déjà que les Américains appréciaient particulièrement ce genre de glaces. Mais, actuellement, l'ice-cream est aussi devenu une des spécialités les plus appréciées chez nous. A cette crème glacée, s'ajoutent encore, depuis peu, la glace au lait et la glace au yogourt, sans oublier ce grand succès qu'est devenu le soft-ice. Quelles sont les particularités de ces diverses sortes de glaces?

Ice-cream ou crème glacée

Comme son nom l'indique, cette glace se compose essentiellement de crème, c'est-à-dire, de crème fraîche et d'ingrédients, tels que sucre, lait concentré, œufs, jus ou pulpe de fruits, café, noix, chocolat ou autres arômes naturels. La crème rehausse la saveur agréable de cette spécialité en la rendant encore plus légère; elle a également pour effet de rendre la crème glacée moins refroidissante, donc parfaitement digeste en hiver comme en été.

La glace au lait

Elle ressemble à la crème glacée, mais elle est un peu moins riche en matières grasses et, de ce fait, pas tout à fait aussi crémeuse. La glace au lait, gelée dans le tiroir à glace, forme volontiers des cristaux, si l'on ne prend pas soin de la remuer suffisamment. Il existe cependant, dans les magasins d'articles ménagers, des petites sorbetières pouvant être placées dans le réfrigérateur et branchées sur le réseau électrique.

Glace au yogourt

Cette glace se compose de deux tiers de yogourt, de fruits et d'une petite part de crème qui relève la saveur et l'onctuosité de cette spécialité. Les glaces au yogourt sont très rafraîchissantes et d'un goût nouveau. Les curieux pourront s'en rendre compte personnellement.

Soft-ice

C'est une glace qui rencontre le plus grand succès. On la sert en cornet ou sous forme d'énormes desserts très alléchants. Ce qui différencie le soft-ice des autres sortes de glaces, c'est avant tout sa consistance molle. Le soft-ice est moins refroidissant, il fond plus rapidement, sa masse est plus aérée, grâce à une préparation mécanique spéciale. Le soft-ice est préparé à partir de composants du lait, de sucre et d'arômes. Les fabricants de soft-ice disposent de mélanges soft-ice prêts à l'emploi qu'il suffit de délayer, mais qui nécessitent un appareil spécial pour leur congélation.

Spécialités rafraîchissantes et vite préparées

Le choix de glaces, ice-cream et desserts glacés prêts à l'emploi est actuellement si riche et de si bonne qualité qu'il ne vaut pratiquement plus la peine de fabriquer soi-même des glaces aux arômes conventionnels, tels que vanille, mocca, chocolat ou fraise. Ceci tout particulièrement lorsque l'on utilise la glace comme base pour des coupes ou autres desserts similaires.

Sorbet

C'est une glace aux fruits, préparée avec de la pulpe ou du jus de fruits. Elle ne contient absolument pas de matière grasse, mais, par contre, un peu plus de sucre et éventuellement du blanc d'œuf. Chez nous, le sorbet se consomme exclusivement en guise de dessert fin, arrosé de liqueur ou de champagne. Certaines glaces se vendent sous cette appellation et n'ont absolument rien de commun avec un sorbet.

Tourtes glacées pour la restauration

Au cas ou vous ne connaîtriez pas encore toutes les tourtes glacées Pierrot, voici de quoi se compose l'assortiment:

Tourte au kirsch: fourrée de véritable parfait au kirsch, de biscuits au kirsch, sur fond de japonais.

Tourte Forêt Noire: fourrée de véritable parfait Forestière et de crème glacée au chocolat.

Vacherin cassis: véritable sorbet de confiseur, à base de pur jus de cassis, garni de meringues. Pour varier, arrosez-le de Cassis Héritier-Guyot!

Vacherin Napoli: vacherin glacé à base de crème glacée au chocolat.

Tourte au nougat: avec des paillettes de nougat.

Tourte Venezia: avec des paillettes de nougat et de la glace fraise, biscuit roulé garni d'une couche de fraises.

Tourte Capri: Couronne de crème glacée au chocolat fourrée de crème, meringues et fruits confits.

Tourte Japonais: fourrée de parfait aux noisettes, fond de japonais et nougat.

Tourte Hawaï: avec ananas et crème glacée aux pommes, sur fond de génoise recouvert de fraises, garnie de crème glacée au chocolat et d'ananas.

Tourte Bella Brasilia: tourte glacée mocca et vanille, garnie de crème et de grains de café. Une suggestion: arroser de cognac devant le client!

DÉCOUVERT pour vous

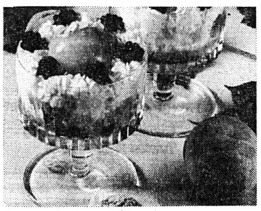
Le livre des desserts

Bavarois au Grand-Marnier – Gordon's Dandy – Surprise Courvoisier – Rainbow Cherry Heering – toute une gamme de délicieux desserts qui enchanteront vos clients. Dans le «livre des desserts» de la Maison Haecky Import SA, à Bâle, vous trouverez les recettes de 10 spécialités sélectionnées (préparées avec des spiritueux de grande marque), expliquées de manière détaillée et présentées schématiquement. Voici comment vous procurer ce livre de façon originale: vous le commandez auprès de la Maison Haecky Import SA, 4153 Reinach, et vous le recevez par retour du courrier, accompagné de 9 bouteilles miniatures de Rhum Negrita, Cognac Courvoisier, Grand Marnier, Vodka Smirnoff, Cherry Heering, Gordon's Gin, Cassis Héritier-Guyot, Whisky White Label, Calvados Morin, plus 1/4 de bouteille de Champagne Heidsieck Monopole, juste de quoi expérimenter ces nouveaux desserts! Et tout ceci ne coûte que 10 francs. Cette série de recettes sera d'ailleurs complétée par d'autres suggestions.

Soft-ice de qualité irréprochable

Le soft-ice est un produit très apprécié des clients, mais délicat à préparer, car il est très sujet aux bactéries. Ce risque est toutefois écarté avec les mixes soft-ice (liquides) de Stalden. Ils sont upérisés et conservés dans des récipients aseptisés, d'où une qualité constante exempte de germes. Le soft-ice Stalden est, par ailleurs, renommé pour sa finesse; il se prête particulièrement bien à la préparation de coupes ou autres spécialités glacées.

La poudre soft-ice Stalden est la dernière nouveauté mise sur le marché, après de longues recherches. Cette poudre soft-ice à l'arôme vanille, fraise, mocca et citron est immédiatement prête à être glacée; elle se caractérise par un remarquable pouvoir de «gonflement». En vente chez: Produits Nestlé SA, Case postale, 8050 Zurich, téléphone 01/46 70 20.



Poudre pour glaces fines à base de fruits naturels

La Société Laitière, à Hochdorf, a mis au point une toute nouvelle poudre pour glaces fines à base de matières premières et de fruits naturels. Selon l'ordonnance sur les denrées alimentaires, seules les glaces effectivement préparées à base de matières premières naturelles peuvent être représentées par des fruits. C'est le cas de «Graziella». Ce label de qualité en dit plus que de longues phrases. L'assortiment se compose des arômes suivants: mocca, chocolat, vanille, fraise, citron, mandarine pistache, noisette et neutre, pour la préparation de spécialités maisons individuelles. La livraison s'effectue dans des sachets en aluminium pratiques, ainsi que dans des sacs de 4,5 et 20 kg.

La préparation de spécialités glacées avec les poudres pour glaces fines «Graziella» est très simple: délayer 500 g de poudre avec un litre d'eau chaude ou froide, laisser reposer 10 minutes, remuer et faire geler... c'est tout! De façon rationnelle, vous êtes à même de servir à vos clients d'excellentes glaces crémeuses, pas refroidissantes, exemptes de paillettes, légères et très digestes: des glaces qui plairont à tous ceux qui recherchent et apprécient ce qui est naturel.

Sur demande, la Société Laitière met à votre disposition un attrayant matériel de publicité représentant des glaces aux fruits.

Stellenangebote Offres d'emploi

Inseratenschluss: Freitag, 11 Uhr

Les Résidences Rosablanche
1961 Super-Nendaz/Valais

1700 m

Appartementhôtel, 500 lits, restaurant, bar, piscine, tennis,
cherchent encore pour la saison d'été les collaborateurs suivants:

chef de cuisine
chef de partie/saucier
femme de chambre
chef de rang
demi-chef de rang

Faire offre avec copies de certificats et prétentions de salaire à
Ph. Annen, dir., téléphone (027) 4 57 55.

2494

Gesucht wird nach Zürich

Geschäftsleiter

(eventuell Ehepaar)

für einen vielseitigen, sehr grossen Restaurationsbetrieb; mit erstklassigem Speiserestaurant und Unterhaltungsgaststätte.

Begingungen:
Längere Tätigkeit als bewährter Küchenchef in Speiserestaurants mit verwöhnter Kundschaft.
Nachweisbare Praxis in Service und in der Administration, wie z. B. der Kalkulation, dem Lohn- und Kassawesen, der Betriebsorganisation und der Personalführung usw.

Geboten wird:
Eine diesen Anforderungen entsprechende Honorierung.

Offerten mit Bericht über bisherige Tätigkeit und Zeugniskopien sowie Schriftprobe und Foto sind erbeten unter Chiffre 2605 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gasthof Grizzlybär
3611 Längenbühl

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft

Kellner

für A-la-carte-Service

Serviertochter

Barmaid

Geregelte Arbeitszeit wird zugesichert.
Auf Wunsch steht Zimmer im Hause zur Verfügung.

Bitte setzen Sie sich mit uns in Verbindung.

Familie P. Schwarzentrub
Telefon (033) 56 26 55

2823

Etablissement hospitalier de la région lémanique

de 180 lits

engagerait

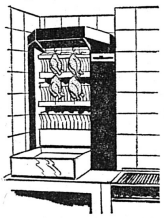
un chef de cuisine

expérimenté et capable de diriger du personnel. Conditions de travail intéressantes.

Prière d'adresser offres avec curriculum vitae, photographie et prétention de salaire, sous chiffre PR 900682 à Publicitas, 1002 Lausanne.

Leading Hotels of the World

Hotel Basilea, Zürich



sucht per sofort

Réceptionistin
Réceptionist

Geregelte Arbeits- und Freizeit.

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

2901

Schweizerhof Pontresina

Hotel Schweizerhof Pontresina

Wir suchen mit Eintritt per Ende Mai 1975 oder nach Uebereinkunft eine tüchtige, freundliche und an selbständiges Arbeiten gewöhnte

Réceptionssekretärin

und eine

Réceptionspraktikantin

in Jahresstelle.

Wir bieten zeitgemässe Entlöhnung und angenehmes Arbeitsklima.
Auf Wunsch kann eine Einzimmerwohnung zur Verfügung gestellt werden.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an die **Direktion Hotel Schweizerhof, 7504 Pontresina.**

2926

Wir suchen für die Sommersaison (Mai bis Ende Oktober 1975)

jungen Kellner

für Restaurant/Dancing und Terrasse.

Bewerbungen mit Zeugnissen und Foto an

Hotel Grächerhof
3925 Grächen

Telefon (028) 4 01 72.

2743

Berner Oberland

Gesucht auf April/Mai 1975

Koch oder Köchin
Restaurationstochter
Buffettochter
für Kiosk am See
Zimmermädchen
Küchenbursche

Offerten mit Zeugniskopien sowie Lohnansprüchen an:

Hotel Bernahof am See
Restaurant Ländte
Familie Wagner
3807 Iseltwald am Brienzersee
Telefon (036) 45 11 07.

OFA 65.158.501

Davos

Hotel Des Alpes in Davos Dorf

sucht auf 1. Juni 1975

Büropraktikantin
Serviertochter
Barlehrtochter
junge Köche
versierten Etagenportier

Bitte schreiben Sie uns oder rufen Sie uns unter Telefon (083) 3 78 55 an.

OFA 56.283.001.3

Saison in Interlaken

Wir benötigen für eine lange Sommersaison noch einige sprachenkundige

Restaurationstöchter

die bei einem hohen Verdienst gerne in einem jungen Team tätig sind. Für nähere Einzelheiten stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung und erwarten gerne Ihre Offerte oder Ihren Anruf im:

Hotel Oberland
3800 Interlaken

Telefon (036) 22 94 31.

2686

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	

Stellenangebote Offres d'emploi

Gesucht für Sommersaison Mai–Oktober

Demi-chef
Chef de rang

Hotel-Restaurant Krebs
3800 Interlaken

2924

---

2. Sekretärin/ Réceptionistin
selbständig

2 Serviceangestellte
für Saal

1 Serviceangestellte
für Halle, Bar, Terrasse, Restauration.

Eintritt April 1975.

Ihre Anfrage, die Sie mit den üblichen Unterlagen zu versehen belieben, beantwortet
E. Müller

Badhotel Limmathof
5400 Baden

2922

Corvatsch-Bahn AG
Silvaplana

Suche für die Sommersaison (14. Juni bis 26. Oktober (1975) tüchtige, sprachenkundige

Serviertochter

sowie

Hilfspersonal

(Office, Abräumen).

Bitte melden Sie sich bei:
Restaurantbetriebe der Corvatsch-Bahn AG,
Herrn W. Rohrer, Direktor,
7513 Silvaplana, Telefon (082) 4 82 42.

P 13-3395

Gesucht auf Sommersaison

Servicepersonal
Töchter oder Kellner
Hostesse
Chef de service
Barmaid
Köche

Offerten sind zu richten an

Schwanen Restaurants
Urs Lauper,
Schwanenplatz 4,
6000 Luzern

2900

Branchenkundige, gut präsentierende und freundliche

Barmaid

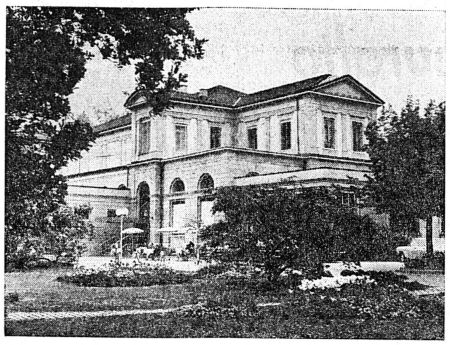
findet per sofort oder nach Vereinbarung Dauerstelle in unserem bestbekannten Dancing-Cabaret in Bern. Angenehmes Arbeitsklima, guter Verdienst.

Interessentinnen melden sich telefonisch bei Herrn H. Sturzenegger,

Dancing-Cabaret
Mocambo Bern

Telefon (031) 22 50 41, täglich ab 16 Uhr.

ASSA 79-901



Kursaal-Casino Baden
sucht

Chef de service

Wir wünschen uns:
- einen Berufsmann mit Sinn und Erfahrung für zweckmässige Organisation und Durchführung von grossen und kleinen Banketten sowie gute Kenntnisse im Service.

Wir sind bereit zu bieten:
- ein der Position angemessenes Gehalt,
- gute Sozialleistungen,
- eine in jeder Beziehung interessante Tätigkeit,
- Wohnmöglichkeit.

Herren, die sich für den obigen Posten ernsthaft interessieren, bitten wir um Zusendung ihrer Bewerbungsunterlagen an:
H. Finster, Direktor, Kursaal-Casino, 5401 Baden.

2809

Andermatt

Hotel Aurora sucht für Sommersaison oder ganzjährig nach Uebereinkunft

Küchenchef/Alleinkoch

Wir sind ein junges Team und suchen einen Chef mit guten Ideen.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an

Hotel Aurora, 6490 Andermatt
Tel. (044) 6 76 61.

2718

Lenzerheide

Gesucht freundliche

Serviertochter

in gutgehendes Café. Stellenantritt 22. April – 15. Mai – 15. Juni oder nach Uebereinkunft. Kost und Logis im Haus.

Offerten an Fridolin Bergamin,

Kaffee Aurora
7078 Lenzerheide
Tel. (081) 34 13 32.

2720

GESUCHT

für lange Sommersaison
bis Mitte Oktober

Grand-Hotel
Territet
Montreux

500 Betten, moderne Einrichtung
4 Monate voll besetzt

Garantielöhne für Servicepersonal

GRATIS:

Gelegenheit zum Besuch von

- **Sprachkursen**
- **Fachkursen**
- **Freizeitgestaltung**

* evtl. Jahresstelle

***Chef de partie/**
***Entremetier**
mit Berufserfahrung
***Patissier**
selbständig

Saaltochter

Barmaid
freundlich, flink, zuverlässig
Aide-Barmaid
auch Anfängerin

Etagenportiers
Zimmermädchen
Hausmädchen
Officemädchen
Buffettochter
Kaffeeköchin
automatische Maschine
Hilfsschreiner

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüchen erbeten an

H. F. Müller, dir. propr.,
Case postale 62, Territet.

2886

Grand hôtel de Lausanne

cherche
pour son restaurant gastronomique

chefs de rang
commis de rang

Entrée en service le 1er mai 1975 ou à convenir.

Faire offre avec curriculum vitae, certificats et photo sous chiffre 2888 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Gesucht für lange Sommersaison, in mittleren Betrieb im Berner Oberland

1 Koch
(Alleinkoch)
1 Köchin
1 Zimmermädchen
1 Tochter für Lingerie
1 Hausbursche/Portier

Guter Lohn und geregelte Freizeit werden zugesichert.

Sich melden mit Zeugnisabschriften unter Chiffre 2890 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

St. Moritz

Gesucht für Sommersaison (Juli–Oktober 1975), Eintritt 1. Juli

Tochter

für Frühstücksservice.

Offerten sind zu richten an

Hotel Eden-Garni, 7500 St. Moritz.

2628

Wir eröffnen demnächst in einer der schönsten Gegenden Englands (Cumberland) ein Luxus-A-la-carte-Restaurant und suchen zu diesem Zweck

1 Chef pâtissier

Bitte senden Sie Ihre Zeugnisunterlagen oder telefonieren Sie

Telefon (028) 4 81 07, Stefan Egloff, Küchenchef,

Grand Hotel, 3906 Saas Fee

2895

Für Neueröffnung im **Tessin, Lago Maggiore,** suchen wir auf 1. Mai 1975 in Jahresstelle

Küchenchef/Alleinkoch
(in italienisches Spezialitätenrestaurant)

Serviertochter
(für Service à la carte)

Haus- und Küchenbursche
Erfahrene Hotelsekretärin

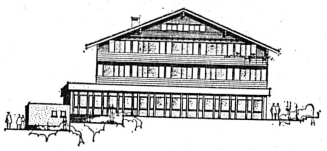
sprachenkundig, D, I, F, E.

Eintritt nach Vereinbarung.

Offerten bitte an R. Hagen,
Postfach 33, 7742 Poschiavo.

2899

Berner Oberland



W. Brunner-Fankhauser, Propr., Tel. (036) 55 14 19

Garni-Hotel und Restaurant
Bären, CH-3823 Wengen

sucht für die kommende Sommersaison 1975, Juni bis Ende Oktober, in neuzeitlich eingerichteten Betrieb

1 Restaurationstochter oder -kellner

Gut ausgewiesene Personen mit guten Sprachkenntnissen, versiert im à-la-carte-Service, freundlich und pflichtbewusst, möchten ihre schriftliche Offerte unter Beilage der Zeugnisabschriften sowie Foto an obengenannte Adresse senden.

2470

Hotel Zwyssighof
Zentral gelegenes Hotel mit 60 Betten
Ausgezeichnete Küche
Wettinger Herrenberg Eigenbau
Banketträume für 14/20/50/160 Personen
Gartenrestaurant
Johann R. Erne Telefon 056 26 86 22
Wettingen

Sie haben direkten Einfluss für das Wohlergehen unserer Gäste!
Wir suchen für unser bekanntes Hotel/Restaurant auf 1. Juni/1. Juli 1975 oder nach Uebereinkunft einen ideenreichen, dynamischen, qualifizierten

Geschäftsführer
(evtl. Ehepaar)

Ihr Aufgabenkreis umfasst in Kürze:
- Stütze des Betriebsinhabers,
- dessen Stellvertretung,
- Erledigung sämtlicher administrativer Arbeiten,
- konsequente Personalführung,
- Organisation von Banketten,
- Serviceüberwachung.

Ihre Bewerbung richten Sie mit den üblichen Unterlagen an Familie J. R. Erne, Hotel Zwyssighof, 5430 Wettingen.

2882

Hotel Seiler au Lac
3806 Bönigen (bei Interlaken)

sucht noch folgenden Mitarbeiter:

Entremetier

Offerten sind erbeten ann Familie E. Zingg,
Telefon (036) 22 30 21.

2868

Hôtel Splendide, 3963 Crans

cherche pour saison d'été 1975 (environ 15 juin au 20 septembre)

cuisinier seul capable

Faire offre avec copies de certificats.
Téléphone (027) 7 20 56.

2869

Wir suchen auf 15. April sprachenkundige

Sekretärin als Aide du patron

mit Fähigkeitsausweis A,
welche gewohnt ist selbständig zu arbeiten.

Wir erbitten Offerte mit Fotos an

Hotel Panorama

Via Maraini 7, Lugano
zu richten.

2873

Hotel-Restaurant Gypsera
1711 Schwarzsee/FR

sucht, nach Uebereinkunft,

Commis de cuisine

Kost und Logis im Hause.

Offerten erbeten an
Familie Nussbaumer, 1711 Schwarzsee FR,
Telefon (037) 32 11 12.

2883

Hotel Couronne, Zermatt

sucht nach Uebereinkunft

1 Sekretärin

sprachenkundig und an selbständiges Arbeiten gewelche gewohnt ist, selbständig zu arbeiten.

sowie

1 Kellner

fach- und sprachenkundig.

Offerten mit Zeugniskopien sind zu richten an
H. Julen, Bes., Hotel Couronne, Zermatt,
3920 Zermatt,
Telefon (028) 7 76 81.

2887

Hotel Belvédère und Post

Scuol – Tarasp – Vulpera

Erstklasshotel – 150 Betten
sucht für lange Sommersaison, Mitte Mai bis Oktober 1975:

1. Oberkellner
Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang
Serviertochter
(à-la-carte-kundig)
Chef pâtissier

Bei gegenseitiger Zufriedenheit Engagement für die nachfolgende Wintersaison möglich.

Offerten bitte an die Direktion.
Telefon (084) 9 10 41

2876

Locarno-Tessin

Hotel *muralto*

Feldpausch

Wir suchen für baldigen Eintritt:

Nachtportier

mit Réceptionserfahrung, viersprachig, in Jahresstelle

Aide-gouvernante

Bitte telefonieren oder schreiben Sie uns:

Feldpausch AG, Herrn S. Saalfrank, 6600 Locarno
Telefon (093) 33 88 81

2790

Andermatt

Hotel Aurora sucht für Sommersoison oder ganzjährig nach Uebereinkunft

Serviertöchter

Hoher Verdienst, geregelte Arbeitszeit. Zimmer auf Wunsch im Hause.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an

Hotel Aurora, 6490 Andermatt

Tel. (044) 6 76 61.

2717

Dynamische Hotelorganisation sucht für die Führung ihres **Appartement-Hotels mit Restaurant in**

Lenzerheide

gutausgewiesenen, jungen

DIREKTOR

Aufgabenbereich: selbständige Leitung des Hotel- und Restaurationsbetriebes, Mitarbeit bei der Gestaltung des Sport- und Freizeitbetriebes.

Verlangt werden:

theoretische und praktische Erfahrung, fachlich gut ausgewiesen, unternehmerisches Denken, Führungsbefähigung, Organisationstalent und Kreativität. Freude an der Gestaltung und Durchführung des Sportbetriebes.

Geboten werden:

gutbezahlte Anstellung mit Sozialleistungen, bei Eignung Dauerstelle.

Offerten mit Lebenslauf, Foto, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an:

Happy Rancho, Hotel-Betriebsgesellschaft
Zentralverwaltung
7000 Chur, Kornplatz 2

P 13–15

Herr und Frau Scherz, die das RADI ST. MORITZ-BAD über fünf Jahre erfolgreich geführt haben, wollen sich selbständig machen.

Deshalb suchen wir nach Uebereinkunft, spätestens auf Herbst 1975 als Nachfolger ein tüchtiges

Geranten-Ehepaar

Wir stellen uns initiative, aufgeschlossene Persönlichkeiten vor, versiert in allen Sparten des Gastgewerbes und fähig, einen solchen verantwortungsvollen und dynamischen Posten in jeder Hinsicht auszufüllen.

Unsere Leistungen:
Gründliche Einführung in die moderne Geschäftsführung; eine dieser Stellung entsprechende Salarierung sowie Personalfürsorgekasse.

Lassen Sie sich diese seltene Gelegenheit nicht entgehen und senden Sie uns Ihre kurze Bewerbung mit den üblichen Unterlagen (Lebenslauf, Foto, Zeugniskopien, Handschriftprobe, Referenzangaben) an:

Genossenschaft RADI
Gastgewerbliche Unternehmen
Zentralverwaltung
Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern

radi

107

Nach Sedrun GR

in lebhaften Betrieb, per zirka 10. Mai gesucht

2 Serviertöchter
1 Buffetmädchen
1 Kindermädchen

für 1½jähriges Kind.

Sie finden hier bei uns eine interessante, gutbezahlte Jahresstelle mit geregelter Arbeits- und Freizeit.
Kost und Logis im Hause.

Offerten bitte an

Hotel Soliva, 7188 Sedrun

Familie Cavegn-Uffer, Telefon (086) 9 11 14.

2894

Hotel San Gian
7500 St. Moritz

Das neueste Hotel von St. Moritz sucht in Saison- oder Jahresstellen, mit Eintritt per 1. Juni 1975, noch folgende Mitarbeiter:

Restaurationstöchter und -kellner
(auch Anfänger)

Commis de cuisine

Tournante Buffet-Etage
(auch Anfängerin)

Buffettochter
(auch Anfängerin)

Nachtportier

Zeitgemässe Entlöhnung, nebst selbstverständlich freier Kost und Logis, in schönen Zimmern mit eigenem oder Gemeinschaftsbad und WC.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die
Direktion Hotel San Gian,
7500 St. Moritz, Telefon (082) 3 20 41.

2920

Hotel Sonne
6375 Beckenried
am Vierwaldstättersee

Gesucht
für die Sommersaison

Koch neben Chef
Jungkoch
Köchin
Hilfskoch/-köchin
Hausmädchen

in mittleres Hotel direkt am See.

Eintritt Mai oder nach Uebereinkunft.
Geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten an
Familie Amstad, Hotel Sonne,
6375 Beckenried, Telefon (041) 64 12 05.

2928

Hotel-Restaurant Weisses Kreuz
3800 Interlaken

sucht noch für kommende Sommersaison mit Eintritt nach Uebereinkunft

Restaurationstochter/
Kellner
Saaltochter/Saalkellner

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an:
Rudolf Bieri, Telefon (036) 22 59 51.

1664

Klinik Hard, Embrach

In Embrach (Zürcher Unterland) entsteht ein modernes psychiatrisches Zentrum. Diesen Herbst eröffnen wir die erste Etappe.

Für unser Personal- und Patientenrestaurant (inklusive Cafeteria) suchen wir bereits auf den Sommer eine

Leiterin

(Fähigkeitsausweis nicht unbedingt erforderlich).

Wenn Sie diese Aufgabe interessiert, telefonieren Sie uns; Frl. Isenmann, Hauswirtschaftsleiterin, erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte.

Klinik Hard
Kant. psych. Klinik und Poliklinik
8424 Embrach
Telefon (01) 80 04 11.

OFA 67.040.469

HOTEL BAUR AU LAC ZÜRICH

Wir suchen für die Sommersaison 1975:

Restaurant: **Commis de rang**

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

Auch für Ausländer ohne Bewilligung möglich.

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

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

2891

Arosa

Erstklasshaus auf der Sonnenterrasse von Arosa sucht für Sommersaison 1975, Anfang **Juni** bis Ende **September:**

Küche: **Chef de partie**
Commis de cuisine

Service **Restaurationstöchter**
Saalkellner

Etage: **Zimmermädchen**

Büro: **Anfangssekretärin**
mit Sprachkenntnissen Französisch und Englisch (auch für Telefonablösungen und Réception)

Wir erwarten gerne Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto an die Direktion E. Traber.

2919

Hotel Roter Turm 4500 Solothurn

Telefon (065) 2 96 21

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung:

Küchenchef
Jungkoch
Kellner oder Serviertochter
Buffetdame
Hotel-Gouvernante

Persönliche Anmeldungen sind erwünscht.
Ausländer nur mit Jahresbewilligung.
L. und E. Takacs.

2777

EUROTEL

Unsere Sommersaison beginnt am 14. Juni 1975 und dauert bis 14. September. Für diese Zeit benötigen wir noch folgende Mitarbeiter:

Chef de cuisine
Chef de partie
Aide de cuisine
Maître d'hôtel
Garçons ou filles de salle
Gouvernante

Wir sind
ein modernes Hotel mit 135 Betten, Schwimmbad, Bars und Restaurants mit lebhaftem Sommer- und Winterbetrieb.

Wir bieten
Mitarbeit in einem fortschrittlich geführten Hotel, geregelte Arbeits- und Freizeit, auf Wunsch und bei Eignung ein Engagement für die Wintersaison.

Wir erwarten
Ihre Offerte mit Unterlagen oder Ihren Anruf auf (027) 7 38 91.
Verlangen Sie
Georg Schraner, Direktor
Eurotel, 3963 Crans

HOTEL MÜLLER GERSAU AM VIERWALDSTÄTTERSEE

sucht ab zirka 15./20. April bis zirka 10. Oktober, für Sommersaison:

Saucier
Entremetier
2 bis 3 Commis de cuisine

Schriftliche Offerten mit Gehaltsanprüchen und Zeugnissen erbeten an:
O. Camenzind-Nigg, Hotel Müller,
6442 Gersau,
Telefon (041) 84 12 14.

2885

Hotel Splendide 3800 Interlake

im Zentum am Höheweg
60 Betten
Engl. Pub mit
Snack-Service
Restaurant
«Au Premier»
mit 100 Sitzplätzen
Gesucht für zirka 1. Mai

Pub:
Barpraktikantin
gute Englischkenntnisse

Restaurant-Saal:
Servicehilfe
mit etwas Sprachkenntnissen

Küche:
Koch/Köchin
(Anfangssaucier)
Commis de cuisine

Familie Hassenstein,
Telefon (036) 22 76 12.

2889

Gesucht nach Uebereinkunft

Koch/Sous-chef

Offerten sind zu richten an R. Steiner
Hotel Weisses Rössli
9422 Staad Rorschach
Telefon (071) 41 61 35.

2858

Hôtel Alba, Genève

cherche

secrétaire/
réceptionniste

Entrée 1er juin.

Faire offres à l'Hôtel Alba,
19, rue du Mont-Blanc, 1201 Genève.

2859

Müller's Hotel Belmonte Lugano-Castagnola TI

Gesucht per sofort in Jahresstelle

1. Sekretär
oder Sekretärin

Aufgaben:
Führung der Réception, NCR- und sprachenkundig, Beherrschung der Debitoren- und Kreditorenbuchhaltung, beziehungsweise City-Ledger und Agent-Ledger.

Offerten erbeten an Herrn Dir. Fabio Müller.

2860

Hotel-Restaurant Cavalier

Breitenstrasse 1
4000 Basel

sucht in Jahresstelle

Buffettochter
Anfängerin wird angelernt.
Eintritt nach Uebereinkunft.

Auf Wunsch Zimmer im Hause.

Bitte rufen Sie Telefon (061) 39 22 62 an und verlangen Sie Herrn oder Frau Gehrig, die Ihnen gerne weitere Auskünfte geben.

2861

Tochter

gesucht für Büro und Tankstelle. Kost und Logis im Hause.

Bohren

Rothenegg-Garage
3818 Grindelwald
Telefon (036) 53 15 07.

2862

Spezialitätenrestaurant Allod, Lenzerheide

sucht

auf die Sommersaison 1975, vom 14. Juni bis 20. Oktober, eine

Barmaid
für Bar/Dancing sowie eine bestausgewiesene

Restaurationstochter
für gepflegten Speiseservice.

Wenn Sie Wert auf ein gutes Teamwork in einer netten Atmosphäre legen, melden Sie sich bei

Familie Erni-von Rickenbach,
Restaurant Allod, 7078 Lenzerheide,
Telefon (081) 34 22 20.

P 13-22637

Gesucht für Sommersaison eine

Barmaid
sowie
zwei
Serviertöchter
Hoher Verdienst. Kurze Arbeitszeit.

Telefon (041) 84 12 27.

OFA 62.781.011

Hotel Huldi & Waldhaus 3715 Adelboden BO

sucht für Sommersaison

Büro:
Praktikant(in)
ab 1. Juni
(Absolvent Hotelfachschule)

Küche:
Küchenchef
(ab zirka Mitte Juni
in Saison- oder Jahresstelle
Rôtisseur
ab 1. Juli
Commis de cuisine
ab Anfang Juni

Service:
Saal und Restauration
Saaltöchter (-kellner)
Restaurationskellner
(-töchter)
Praktikant(in)

Bar:
Barman/Barmaid
für Juli/August.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an die Direktion erbeten.

2294

Gesucht nach Lugano

Saaltochter
(auch Anfängerin)
Zimmermädchen
(auch Anfängerin)
Etagenportier
(kein Ehepaar)
Ausiliario

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Lohnansprüchen an:

Hotel Continental
6903 Lugano

1299

Basler Höhenklinik

Davos

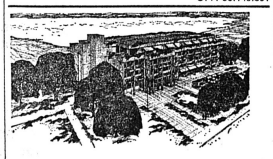
Gesucht

Koch oder Köchin

geregelte Arbeitszeit, Unterkunft und Verpflegung im Hause möglich.

Telefon (083) 6 11 25.

OFA 56.140.001



Kurhotel Heiden

Wir suchen für sofort, eventuell später in unser attraktives, neues Kurhotel über dem Bodensee

Saucier

Bestes Arbeitsklima, zeitgemässe Honorierung.

Offerten mit Bild erbeten an

Direktion Kurhotel, 9410 Heiden.

2916

Gesucht für lange Sommersaison nach Saas Fee

Hotelsekretärin

(kein Hoteljournal)

Saaltochter

(Hotel mit Halbpension, nur Nachtessen).

Eintritt zirka 15. Juni bis Ende Oktober.

Offerten an:
A. Anthamatten
Hotel Elite, Saas Fee
Telefon (028) 4 86 31.

2764

Hotel und Kurhaus 7062 Bad Passugg/GR (bei Chur)

sucht für Sommersaison 1975, Ende Mai bis Mitte September, noch folgende Mitarbeiter:

Loge: **Chasseur**
(deutschsprachig)
Saal: **Demi-chefs de rang**
Restaurationstochter
Etage: **Portier**
Küche: **Chefs de partie**
Patissier
Lingerie: **Glätterin**
Diverses: **dipl. Diät-Assistentin**
(selbständig)

Geboten wird Unterkunft und Verpflegung im Hotel bei guter Entlöhnung, geregelte Freizeit und Arbeitszeit, gutes Betriebsklima. Bei gegenseitiger Zufriedenheit kann auch lange Wintersaison im Hotel Chantarella, St. Moritz, zugesichert werden.

Offerten mit Lohnansprüchen, Zeugniskopien und Fotos sind an die Direktion, Max H. Maurer, zu richten.

2762

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir für nächste Sommersaison (Eintritt zwischen 20. Mai und 10. Juni bis Ende Oktober 1975 oder nach Vereinbarung):

Küche: **Chef P. Saucier**
Chef P. Entremetier
Chef P. Tournant
Commis de cuisine

Service: **2. Oberkellner**
Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang

Spezialitätenrestaurant: **Restaurationstöchter**

Bar: **Barmaid**

Divers: **Chauffeur**

Vier Betriebe. – Neuzeitliche Arbeitsmethoden. – Geregelte Arbeitszeiten.

Offerten an das Personalbüro,
Cresta Hotels, 7270 Davos, Tel. 083/3 55 24.

2814

Hotel-Restaurant Kreuz
3715 Adelboden

sucht auf Ende Mai oder nach Uebereinkunft (Saison- oder Jahresstelle)

Koch oder Köchin
Serviertöchter
Buffettochter oder -bursche

Hoher Verdienst, geregelte Freizeit.

Offerten an Fam. A. Gempeler, Tel. (033) 73 21 21.

2700

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, Paris, South Africa (alle Berufe).

Überseeschiffe

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.

1423

Das bekannte

Strandhotel Belvédère in Spiez

sucht auf anfangs 1976 ein tüchtiges

Geranten-Ehepaar

Ganzjahresbetrieb in Verbindung mit der Schweizerischen Fachschule für das Metzgereigewerbe.

80 Betten, 3 Restaurations- und Gesellschaftssäle, Sitzungszimmer.

Schöner Park mit Seeanstoss (eigenes Strandbad), neues Personalhaus.

Grosser Wert wird auf die Weiterführung der bekannten hervorragenden Küche und auf einen gepflegten Hotelbetrieb gelegt.

Für Ehepaar mit sehr guten Fachkenntnissen, organisatorischen Fähigkeiten und hohem Verantwortungsbewusstsein bietet sich hier eine interessante und selbständige Aufgabe.

Bewerbungen mit Lichtbild, Lebenslauf, Zeugniskopien und Referenzangaben sind bis zum 15. April 1975 zu richten an:

Verband Schweizer Metzgermeister, Herrn Dr. H. Gerber, Postfach, 8028 Zürich.

2769

Hotel Rössli
6493 Hospental

Hotel-Restaurant sucht für Sommersaison, ab 20. Mai, zwei nette, freundliche, im Speiseservice gewandte

Serviertöchter

Schichtbetrieb, hoher Verdienst.

Familie Peter Schmid,
Telefon (044) 6 73 76.

2867

Scheidegg Hotels
Kleine Scheidegg

suchen ab sofort oder nach Uebereinkunft

Sekretär(in)
(sprachenkundig in Wort und Schrift, für Kassa, NCR-Buchungsmaschine und Mithilfe im Empfang)

Telefonist
(sprachenkundig)

sowie gutausgewiesenen

Hausmeister
zur Betreuung und Ueberwachung sämtlicher Installationen sowie für Reparaturen.

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüchen sind zu richten an Frau Heidi von Almen
Scheidegg Hotels
3801 Kleine Scheidegg,
Telefon (036) 55 12 12.

2872

Les Résidences Kandahar
3967 Aminona s/Sierre

cherchent pour la saison d'été 1975

un serveur
pour le restaurant

un serveur
pour la discothèque

animateur/animatrice
un(une) disquaire
une jardinière d'enfants
un commis de cuisine
français, allemand indispensables.

Faire offres manuscrites à
M. Michel Hyver, directeur,
Résidences Kandahar,
3967 Aminona s/Sierre

2881

Dreh-Restaurant Piz-Gloria
Schilthorn

sucht

Hilfskoch
in Jahres- oder Saisonstelle.

Offerten an
W. Feuz, Hotel Alpenruh, 3825 Mürren,
Telefon (036) 55 27 38.

OFA 54.816.004

Sofort oder nach Vereinbarung im Stadtzentrum von Yverdon, renommiertes und gut eingerichtetes

Café-Restaurant

zu übergeben. Langfristiger Pachtvertrag.
Vorzügliches Geschäft mit kleinem Personalaufwand. Umsatz kann belegt werden.

Anfragen beim

Bankhaus Piguet & Cie
Abt. Liegenschaften, 1401 Yverdon

P 22-14074

Für unser **Hotel-Restaurant** suchen wir eine freundliche

Allein-Serviertochter

Wir bieten: Guten Verdienst, Kost und Logis im Haus, geregelte Arbeitszeit (keine Putzarbeiten).

Eintritt: 15. April 1975 / 1. Mai oder nach Uebereinkunft.

Bewerberinnen, die Freude am selbständigen Arbeiten haben, melden sich bei:

L. Livers,
Hotel Pradafenz
7075 Churwalden
Telefon (081) 35 11 04.

P 13-2684

Wir suchen für unser **Grill-Restaurant,** mit zirka 45 Plätzen, einen initiativen

Pächter

Interessenten wollen sich melden unter Chiffre OFA 749 St an Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 9000 St. Gallen.

Hotel ALPENROSE 3823 Wengen

- haben Sie Freude am persönlichen Kontakt mit dem Gast
- fällt es Ihnen leicht, Mitarbeiter konsequent zu führen
- Sind Sie mit allen Sparten der Hotellerie vertraut?

wenn ja, dann haben wir vielleicht den richtigen Job für Sie

Sekretärin/Aide Patron

- interessantes, abwechslungsreiches und verantwortungsvolles Aufgabengebiet
- Eintritt Anfang Mai 1975 oder nach Uebereinkunft (eventuell Jahresstelle)

Offerten mit Unterlagen und Gehaltsansprüchen an:
Familie von Allmen, Alpenrose
3823 Wengen, Telefon (036) 55 32 16.

2662

Hotel-Restaurant Engiadina
7503 Samedan

sucht für Sommersaison 1975 oder Jahresstelle:

Restaurationstochter
Commis de cuisine
Alleinserviertochter
für kleine Kaffeebar
(Anfängerin wird angelernt)

Offerten erbeten an René Donatz, Tel. (082) 6 54 19.

2520

---

sucht auf kommende Sommersaison noch folgende Mitarbeiter:

Officegouvernante
Chef saucier
Chef de partie
Maître d'hôtel
Chef de rang
Commis de rang
Zimmermädchen
Lingeriemädchen

Offerte mit Zeugniskopien und Foto an
Andreas J. Gredig, Flüela Hotel,
7260 Davos Dorf.

2797

Adressänderung (bitte in Blockschrift)

Alte Adresse

Name: Vorname:

Betrieb:

Strasse: Ort:

Postleitzahl:

☐ Mitglied ☐ Abonnent

Neue Adresse

Name: Vorname:

Betrieb:

Strasse: Ort:

Postleitzahl:

☐ Mitglied ☐ Abonnent

Zu senden an: HOTEL-REVUE, Abteilung Abonnemente
Monbijoustrasse 31, 3001 Bern

Changement d'adresse (en lettres capitales, s. v. p.)

Ancienne adresse

Nom : Prénom :

Entreprise :

Rue : Localité :

Numéro postal d'acheminement :

☐ Membre ☐ Abonné

Nouvelle adresse

Nom : Prénom :

Entreprise :

Rue : Localité :

Numéro postal d'acheminement :

☐ Membre ☐ Abonné

A envoyer à : HOTEL-REVUE, Service des abonnements
Monbijoustrasse 31, 3001 Berne

Im Laufe des nächsten Jahres wird unser Leiter des Verpflegungsbetriebes Au in den Ruhestand treten. Ungefähr gleichzeitig eröffnen wir in Zürich-Wiedikon ein weiteres, neues und betriebsinternes Personalrestaurant, das vom Verpflegungsbetrieb Au mit vorgekochten und gekühlten Menüs beliefert wird.
Für die Mithilfe und beratende Unterstützung bei der Neuorganisation der beiden Verpflegungsbetriebe – und um eine kontinuierliche Einarbeitung für die Führung dieser Betriebe zu ermöglichen – suchen wir bereits jetzt einen

Leiter der Personalrestaurants

Der Bedeutung der Position entsprechend wünschen wir uns eine fachlich sehr gut ausgewiesene Persönlichkeit, die schon in ähnlicher Funktion tätig ist, über Initiative und organisatorische Begabung verfügt und beim Umgang mit dem Personal Durchsetzungsfähigkeit mit geschickter Anpassung zu verbinden versteht.
Arbeitsort ist Au-Wädenswil ZH.

Interessenten mit dem Fähigkeitsausweis A wollen sich bitte schriftlich und mit den üblichen Unterlagen an unseren Personalchef, Herrn R. Arnold, wenden.

P 44–109

STR

Standard Telephon und Radio AG
8804 Au-Wädenswil Telefon 01/75 15 21

Hotel Traube
9642 Ebnat-Kappel

Gesucht nach Uebereinkunft

Serviertochter

für gepflegten Speiseservice

sowie

1 Commis de cuisine

Wir bieten geregelte Arbeitszeit, überdurchschnittliche Verdienstmöglichkeiten.

Offerten an R. Rupf,
Telefon (074) 3 28 28.

2731

Wir suchen in bekannten Kurort im **Berner Oberland**

1 Serviceangestellte
1 Buffettochter

wenn möglich Schweizer (wegen Aufenthaltsbewilligung).

Saison bis Ende Oktober.

Eintritt auf 1. Mai oder Uebereinkunft.

Offerten sind erbeten an Hans Vogel,

Hotel Simmenfall
3775 Lenk im Simmental

2750

Hôtel de Strasbourg, Genève

10, rue Pradier, téléphone 31 39 20

cherche pour entrée à convenir

un commis de cuisine

Faire offre à la direction.

2800

Kongresszentrum Thurgauerhof Weinfelden

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft

Chef de service

Fähigkeit zur Führung eines gepflegten Service.

Erfahrung in A-la-carte-Service und Bankettservice.

Bewerbungen erbeten an:

W. J. Gschwend, Hotel Thurgauerhof,
8570 Weinfelden, Telefon (072) 5 28 93.

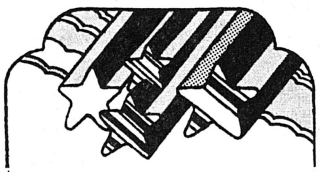
2845

Bekanntes **Zürcher Spezialitätenrestaurant** sucht zum Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung fähigen

Küchenchef

Arbeitsintensive Stelle. Mittelgrosse Brigade. Ueberdurchschnittliche Entlöhnung.

Ihre Offerte mit den üblichen Beilagen beantwortet Chiffre 559, Hotel-Revue, 3001 Bern.



Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir auf 1. Mai 1975 oder nach Uebereinkunft

Serviceangestellte
Servicelehrtochter
oder Kellnerlehrling
Haus- und Officebursche

Offerten und Anfragen sind zu richten an

Hotel Sternen, Nesslau
E. und M. Reber-Leuthard, Dir.
Telefon 074 4 19 13

2740

Sporthotel Pontresina

- Möchten Sie einmal einen Sommer im Engadin erleben?
- Möchten Sie aber auch unsere Gäste mit Ihren Leistungen zufriedenstellen?
- Dann können wir Sie beschäftigen als

Logentournant
(Fahrausweis)

Etagenportier

Demi-chef de rang

Buffettochter
(Restaurant)

Sommersaison von Mitte Juni bis Oktober 1975.

Senden Sie die üblichen Unterlagen an R. Schweizer, Dir.,
Sporthotel, 7504 Pontresina.

2875

GESUCHT nach

Davos

in ruhiges Familienhotel ohne Restauration oder späte Nachtanlässe

1 Sekretärin
(sprachen- und NCR-42-kundig)

1 Oberkellner/
Obersaaltochter
(eventuell Anfänger)

1 Commis de cuisine

1 Zimmermädchen/
Hausmädchen
(auch Anfängerin)

Wiedereingagement für lange Wintersaison 1975/76 ist möglich.

Offerten mit den üblichen Unterlagen und der Bekanntgabe der Lohnansprüche richte man bitte an

Familie H. L. Moser
Bellavista Sporthotel
7270 Davos Platz 2

2694

Grand Hotel Europe
6000 Luzern

sucht für lange Sommersaison folgendes qualifiziertes Personal:

1. Kassier/
2. Chef de réception
korrespondenz- und sprachenkundig
Journalführer(in)
Commis de rang
Wäscher(in)

Offerten mit Foto und Zeugniskopien sind an die Direktion zu richten.
Telefon (041) 30 11 11.
von 8.00–12.00 und 14.00–18.00 Uhr

1071

Hôtel Alpina et Svoy
3963 Crans-Montana

cherche pour l'été évent. hiver

chef de cuisine
chef de partie
commis de cuisine

Faire offre à la direction
téléphone (027) 7 21 42.

2780

Berghaus Eggli, Gstaad

sucht für Sommersaison 1975

Küchenhilfe
Officemädchen
oder -bursche

und

junges Mädchen
als Hilfe für Buffet und Kiosk.

Offerte an Familie J. Dieckmann,
Berghaus Eggli, Gstaad

2742

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung tüchtige

Serviertochter

in heimeliges Hotel-Restaurant nach Gstaad.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 2578 Hotel-Revue, 3001 Bern.

Arosa

Hotel Obersee, 7050 Arosa

sucht auf Mitte Juni für lange Sommersaison, eventuell Jahresstelle

Commis de cuisine
interessante Anstellungsbedingungen

daselbst

Restaurationstochter/
Kellner
Buffettochter

Offerten bitte an
W. Weber, Hotel Obersee,
7050 Arosa.

2783

Muottas Muragl

Wir suchen für lange Sommersaison

2 Commis de cuisine
3 Serviertöchter oder
2 Kellner
(versiert und sprachenkundig)
1 Buffetdame
1 Buffettochter
1 Lingeriemädchen
4 Küchenmädchen oder
-burschen
1 Kioskverkäuferin

Offerten sind zu richten an:
Eugen Meli-Kurath
Telefon (082) 3 39 43 od. (081) 36 35 33
Privat.

P 13-2244

TESSIN
GARTEN-HOTEL
VILLA MARGHERITA

6935 BOSCO LUGANESE
Tel. 091 59 14 31

Erstklassiges Gartenhotel, 65 Betten, sucht ab April bis Ende Oktober bei sehr gutem Verdienst nebst modernen Einrichtungen, Personalhaus, Aufenthaltsraum mit TV folgendes Personal:

Tournante
Zimmer/Saal

2795

Saas-Fee

Hotel Beau-Site

sucht für die kommende Sommersaison auf 15. Juni 1975 oder nach Uebereinkunft noch folgende Mitarbeiter:

Büro/Réception:	**Sekretärin** (NCR 42, dreisprachig)
	Büropraktikantin
Restaurant:	**Serviertöchter**
	Buffettochter
Bar-Dancing:	**Serviertöchter**
Saal:	**Saaltöchter**
Küche:	**Chef de cuisine**
	Commis de cuisine
Etage:	**Zimmermädchen**
	Küchenbursche

Offerten sind zu richten an die Direktion.
Hotel Beau-Site, 3906 Saas-Fee, Tel. (028) 4 81 02

2585

Davos LARET

In unsere, mit viel Liebe und guten Ideen geführte Küche suchen wir zur Mithilfe auf 1. Juni 1975 (Saison- oder Jahresstelle)

Köchin
1 bis 2 Töchter

denen es Spass machen würde, in einer gepflegten Küche angelernt zu werden (am Herd und auf dem Dessert- und Salatposten).

Für unsere Réception
Tochter

sprachen-, eventuell fachkundig, kann aber auch angelernt werden.

Für den Service
Restaurationstochter
(eventuell Anfängerin)

Officetochter
(eventuell Anfängerin)

Ihre Offerte bitte an Frau Elfie Casty,
Hotel und Spezialitätenrestaurant Landhaus,
7299 Davos-Laret (zwischen Klosters und Davos).

2716

Hotel Niesen-Kulm
Berner Oberland

Wir suchen in lange Saison anfangs Mai bis Ende Oktober zuverlässige Mitarbeiter.

Küchenchef
evtl. selbständiger Koch

Aide du patron
Buffettochter
Serviertöchter
Hilfspersonal

Anfragen bitte an

Familie W. Zimmermann, Buffet BLS, **3714 Frutigen,**
Telefon (033) 71 16 61.

2176

FLUGHAFEN-RESTAURANTS
8058 ZÜRICH
Telefon (01) 813 77 66

Wir suchen in Jahresstellung für sofort oder nach Uebereinkunft

Commis pâtissier

Wenn Sie gerne mehr über diesen Posten erfahren möchten, zum Beispiel Lohn, Freizeit, Arbeitszeit, Unterkunft und Verpflegung, dann schreiben Sie uns oder rufen Sie uns doch gleich an. Unser Herr Grohe wird Sie gerne zu einer persönlichen Besprechung einladen.

2905

Flughafen-Restaurants Zürich

Seehotel Nidwaldnerhof
6375 Beckenried

100 Betten, Seeterrasse, Privatstrand

sucht per Ende April/Anfang Mai 1975:

Saucier/Sous-chef
Entremetier
Hilfskoch
Oberkellner/Chef de service
Saalkellner
Generalgouvernante
Zimmermädchen
Lingère/Wäscherin
Buffettochter/-bursche
Casserolier

Offerten erbeten an: Fred F. Greub, Direktion. 2633

Sporthotel Trübsee
6390 Engelberg 1800m

Grill-room, Dancing-Bar, Terrasse, Selfservice

sucht per sofort:

Küchenchef
Saucier/Sous-chef
Hilfskoch
Sekretärin
(sprachenkundig)
Restaurationskellner/-tochter

HOTEL BAUR AU LAC
ZÜRICH

Wir suchen zum Eintritt sobald als möglich:

Küche: **Chef entremetier**
1. Chef tournant

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

HOTEL BAUR AU LAC

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

2892

PANORAMA SPORTHOTEL · SÖRENBERG ·

Wir suchen auf den 1. Mai 1975 zur Ergänzung unserer Brigade noch folgende Mitarbeiter für lange Sommersaison oder in Jahresstelle:

Küche: **Saucier/**
Chef-Stellvertreter
Entremetier
Köchin
Commis de cuisine
Kochlehrling

Service: **Saaltöchter**
Serviertöchter/Kellner

Etage: **Zimmermädchen**

Wir bieten: zeitgemässe Entlöhnung, 5½-Tage-Woche, Kost und Logis im Hause, Hallenbadbenützung und ein gutes Arbeitsklima.

Offerten mit den üblichen Unterlagen (Foto, Gehaltsansprüche) sind zu richten an G. Gaffuri-Wyder, Dir., **Panorama Sporthotel, 6174 Sörenberg.**

2856

Palace Hotel, St. Moritz

sucht

Direktionssekretärin

Jahresstelle. Freie Kost und Logis. Sprachenkundig.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sowie mit Lohnangaben an Palace Hotel, 7500 St. Moritz, Telefon (082) 2 11 01.

2825

Crans-Montana

Cherchons pour longue saison d'été, début juin fin octobre 1975

1 cuisinier seul
1 fille de salle

débutante acceptée.

Faire offre à

l'Hôtel Beausite, 3963 Crans

Téléphone (027) 7 33 13

2828

Gesucht für Sommersaison, Eintritt Mitte Mai oder nach Uebereinkunft

Office-Gouvernante
Lingeriemädchen
Saalkellner
Saaltöchter
Entremetier
Zimmermädchen/Tournante
Gärtner
(Eintritt April)

Offerten mit Lohnanspruch erbeten an

Parkhotel Schönegg
3818 Grindelwald

Telefon (036) 53 18 53.

2781

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

Gouvernante
(für Economat und Mithilfe am Buffet Turmhotel)
Kassiererin
(für Restaurant im Thermalbad Zurzach)
Buffetdame
(für Turmhotel Zurzach)
Zimmermädchen
(für Turm-Pavillon)
Kinderfräulein
(zu Hoteldirektionsfamilie mit drei schulpflichtigen Kindern, Erziehung, Haushalt ohne Kochen)

Offerten bitte senden an:

Turmhotel
M. Jordan-Kunz
8437 Zurzach

Telefon (056) 49 24 40

2824

Hotel Monopol
7500 St. Moritz

sucht per 20. Mai 1975

Wäscher/in

Schriftliche Offerten mit Gehaltsangabe sind erbeten an die Direktion.
Telefon (082) 3 44 33.

2741

Internationale Restaurationsgruppe – Niederlassung Schweiz – sucht den

Verantwortlichen für die zentrale Verkaufsplanung

Diese Position erfordert:
- Erfahrung in der Verkaufsplanung, vorzugsweise in einem Grossunternehmung der geeignet
- Verständnis für die Bedürfnisse der der modernen Restauration
- Ideenreichtum bei der Ausarbeitung und Durchführung von Verkaufsprogrammen
- Energie und Ausdauer bei der Realisierung der gesetzten Ziele
- Gute Französischkenntnisse.

Wir hören gern von Ihnen!

Eurest AG
Stauffacher-Quai 40, 8004 Zürich
Telefon (01) 39 20 12.

P 44-2473

Nous cherchons pour la prochaine saison d'été ou éventuellement à l'année:

un cuisinier
un pâtissier

S'adresser à

l'Hôtel du Parc
3962 Montana/VS
Téléphone (027) 7 41 01.

2913

Hotel Schweizerhof
7531 Sta. Maria
Münstertal/GR

sucht für lange Sommersaison

Alleinkoch
Küchenhilfen
Saaltöchter
Serviertochter
(Restaurant)
Zimmermädchen

Offerten bitte an
Hotel Schweizerhof
Familie Conradin
7531 Sta. Maria
Telefon (082) 8 51 24.

2912

Gesucht für Sommer 1975 ehrliche

Serviertochter
für Speise- und Getränkeservice.

Einer tüchtigen Person kann sehr hoher Verdienst garantiert werden.

Hotel Restaurant
«Bänklialp»
6390 Engelberg
Telefon (041) 94 12 72.

2911

Als Planungsteam für Gastronomiebetriebe suchen wir eine tüchtige **Mitarbeiterin** als

Beratungs-Assistentin

Sie sind:
etwa zwischen 22 und 35 Jahren, Schweizerin (oder mit Niederlassung)

Sie bieten:
Erfahrung und/oder Ausbildung im Gastronomiebereich, sicheres Deutsch und sauberes Maschinenschreiben, Sinn für Teamarbeit bei organisatorischen und planerischen Aufgaben, gute Allgemeinbildung.

Geregelte Büro-Arbeitszeit (Montag bis Freitag).

Eintritt sofort oder auf Vereinbarung.

Fordern Sie die Stellenbeschreibung und Bewerbungsunterlagen an, unter Kurzangaben über Sie.

Dubletta
Abt. Betriebsberatung
Grellingerstrasse 68,
4020 Basel
Telefon (061) 42 66 49.

2903

Hotel Weisses Kreuz
3818 Grindelwald

sucht für kommende Sommersaison oder in Jahresstelle tüchtige, freundliche, sprachenkundige

Restaurationstochter

Offerten mit den üblichen Unterlagen an
Familie Koncett, Hotel Weisses Kreuz, 3818 Grindelwald
Telefon (036) 53 24 92

2898

Nach Zermatt gesucht

Koch
für lange Sommersaison, guter Lohn.
Eintritt ab 15. April oder nach Uebereinkunft.

Schriftliche oder telefonische Anfragen bei

Pension
Restaurant Burgener
Telefon (028) 7 72 57.

2897

Hotel Silvana, Vulpera

Wir suchen für unsere Hotel-Pension mit 45 Betten einen

Alleinkoch

Bei gegenseitigem Einvernehmen Dauerstelle für Sommer- und Wintersaison. Gute Ausbildung, Freude, auch Phantasie bei der Menugestaltung und Kenntnisse in der Kalkulation.

Schreiben Sie an

Waldhaus Vulpera AG
7552 Vulpera.

2918

POSTHOTEL VALBELLA
VALBELLA INN

Für die kommende Sommersaison, eventuell in Jahresstelle, suchen wir für unsere beiden modernen Erstklasshotels folgendes Personal

Sekretärinnen
Korrespondentin/Kassierin
Lingeriegouvernante
Glätterin
Restaurationstöchter
Barmaid/Barkeeper
Commis de rang
Demi-chef de rang

Richten Sie Ihre Offerte an
B. Kipfer, Dir., Posthotel Valbella, 7077 Valbella (GR)
Telefon (081) 34 12 12

2925

Gesucht auf 1. Mai 1975 oder nach Uebereinkunft jüngerer, tüchtiger

Chef saucier
(Sous-chef)
Chef de partie
Commis de cuisine

Erstklassiger Betrieb. Zeitgemässe Arbeits- und Freizeit.

Offerten erbeten mit Zeugniskopien, Saläransprüchen an
Willy Früh,
Restaurant Kunsthalle
Steinenberg 7
4001 Basel
Telefon (061) 22 12 65.

2896

Interlaken

stella · hotel · interlaken · hallenbad

Küchenchef in Jahresstelle (kleine Brigade)

Unsere Forderungen:
- Einsatzfreudigkeit
- guter Führer und Planer
- Interesse als Ausbildner
- Vielseitigkeit und beweglich

Wir unsererseits bieten:
- interessante Anstellungsbedingungen
- gute Teamarbeit (Mitsprache)
- Selbständigkeit
- Weiterbildungsmöglichkeit

Gerne bieten wir auch einem qualifizierten Nachwuchsmann eine Chance.

Dürfen wir Ihre übliche Offerte mit Gehaltsangaben an folgende Adresse erwarten:
D. Frei
Stella-Hotel, 3800 Interlaken
der sich auf die Kontaktnahme freut.

2929

Wir suchen nach Vereinbarung jungen, alleinstehenden

Geranten

womöglich Koch oder Hobbykoch mit Fähigkeitsausweis A Kanton Bern, in kleineres Hotel nach Gstaad. Zuschriften mit Bild erbeten unter Chiffre 2577 Hotel-Revue, 3001 Bern.

Klinik Hard, Embrach

In Embrach (Zürcher Unterland) entsteht ein modernes psychiatrisches Zentrum. Diesen Herbst eröffnen wir die erste Etappe.

Die Wäscheversorgung erfolgt einerseits durch die Zentralwäscherei Zürich und anderseits durch uns.

Unsere künftige

Ober-Lingère

die wir bereits auf den Sommer suchen, soll dem gesamten Wäschedienst vorstehen.

Haben Sie Erfahrung auf diesem Gebiet und interessieren Sie sich für diese neue Aufgabe, telefonieren Sie uns, unsere Hauswirtschaftsleiterin, Frl. Isenmann, wird Ihnen gerne weitere Auskunft erteilen.

Klinik Hard
Kant. psych. Klinik und Poliklinik
8424 Embrach

Telefon (01) 80 04 11.

OFA 67.040.469

Hotel Löwen, 8944 Sihlbrugg

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

Serviertochter

Eintritt März/April 1975.

Ferner suchen wir zur Vervollständigung unserer Brigade einen jungen, tüchtigen

Koch

Eintritt nach Vereinbarung.

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, dann wenden Sie sich bitte an

D. Heer, Hotel Löwen, 8944 Sihlbrugg
Telefon (01) 729 95 55.

2526

Hotel Schweizerhof Andermatt

Telefon (044) 6 71 89

Für die Sommersaison (15. Juni bis 30. September) suchen wir folgende Mitarbeiter:

Discjockey
Barmaid
Kochlehrling
Serviertöchter
Kellner

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Lohnansprüchen sind zu richten an die Direktion.

2910

Fretz Hotels

Hotel Couronne 3900 Brig

Gesucht für lange Sommersaison

Sekretärin
Barmaid
Chef de rang
Comuis de rang
Zimmermädchen

Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten erbeten an
Familie W. Brantschen-Fischer,
Telefon (028) 3 20 21.

2908

Hotel Müller, Pontresina

sucht für sein **Spezialitäten-Restaurant «Arvenstübli»**

Restaurationstochter

(tüchtig und selbständig)

Eintritt nach Uebereinkunft.

Kochlehrling

Eintritt: 1. Juni 1975.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an:
H. Bieri, Dir. Hotel Müller
7504 Pontresina, Telefon (082) 6 63 41.

2654

Swiss Centre Restaurants London

Steckbrief

- Im Herzen der Weltstadt, zwischen Piccadilly und Leicester Square.
- Vier regionale Restaurant-Typen unter einem Dach.
- 360 Sitzplätze, Tagesfrequenz zwischen 2500 und 3000 A-la-carte-Gäste.
- 250 Mitarbeiter mit einer Brigade von 50 Köchen.
- Eine Produktions- und zwei Fertigungsküchen.
- Hauseigene Wursterei, Konditorei und Bäckerei.
- Ein Feinkost-Verkaufsladen.

Gesucht nach Uebereinkunft

Chef saucier
Chef garde-manger

Grundlage für diese Position bilden praktische Küchenerfahrungen in Grossbetrieben in gleicher Stellung. Wir erwarten Qualitätsbewusstsein und ausgeprägte Führungseigenschaften.

Bei Eignung bestehen Aufstiegsmöglichkeiten!

Ihre lückenlosen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

Swiss Fair Limited
Werner Doggwiler
Executive Chef
10, Wardour Street
London W.1

Tel. (01) 734 12 91

2874

PARK HOTEL KURHAUS St. Moritz

Für die Sommersaison, von Juni bis September 1975, suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Büro:	**Sekretär(in)** (NCR 42) keine Anfänger
Loge:	**Nachtconcierge** (Deutsch sprechend) **Chasseur**
Saal:	**Chefs de rang** **Demi-chefs de rang** **Commis de rang** **Praktikanten**
Etage:	**Zimmermädchen** **Hilfszimmermädchen**
Küche:	**Chef de partie** **Commis de cuisine** **Kaltmamsell** **Casserolier**

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüchen sind erbeten an:
K. Illi, Dir., Park Hotel Kurhaus, 7500 St. Moritz.

2923

GAUER HOTELS

HOTEL SCHWEIZERHOF BERN

sucht zum baldigen Eintritt:

Stationskellner
Serviertöchter
(mit Direktinkasso)

Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang

Chef de vin
Commis de vin

Chef d'étage
Commis d'étage

Buffetdame

2. Economat-gouvernante

Auf Wunsch Verpflegung und Unterkunft im Hause. Als Stadtbetrieb können wir nur Schweizer oder B- und C-Aufenthalter berücksichtigen.

Richten Sie bitte Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an die Direktion, oder vereinbaren Sie telefonisch ein Rendez-vous, Telefon (031) 22 45 01.

2904

Erstklasshotel in bekanntem **Sportort in Graubünden** hat eine Stelle als

Gouvernante

zu vergeben.

Wir suchen:

Eine Vertrauensperson, welche über Erfahrung in Personalführung und Betriebsorganisation verfügt. Es handelt sich um einen selbständigen Posten, welcher jedoch persönliche Initiative und Anpassung an unser Unternehmen erfordert.

Wir bieten:

Zeitgemässe Entlöhnung, geregelte Frei- und Ferienzeit. Engagement für Winter- und Sommersaison oder in Jahresstelle.

Offerten mit Zeugnisabschriften bitte unter Chiffre 2798 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hôtel-Restaurant le Château d'Ouchy

cherche pour la saison d'été:

chefs de partie

Faire offre à la direction,
Place du Port,
1006 Lausanne.

2756

Wir suchen in renoviertes Hotel und gepflegtes Restaurant sprachenkundigen

Chef de service
Aide de patron

sowie

Sekretär(in)
Réceptionist(in)

Hotel und Restaurant Florhof
8001 Zürich
Telefon (01) 47 44 70.

2759

Wir suchen eine

tüchtige Person

welche im Büro sowie im Speisesaal zugreifen kann. Sommersaison vom 15. Mai bis zirka Ende September.
Allgemeine Bürokenntnisse, Korrespondenz und Serviceerfahrung sind Voraussetzung.
Gute Entlöhnung und freundliche Behandlung.

Interessenten melden sich baldmöglichst an:
Familie Plozza,

Hotel Waldrand 3823 Wengen

Telefon (036) 55 28 55.

2766

Gesucht nach

Zermatt

Commis de cuisine
Küchen- und Officebursche
Mädchen
Restaurationstöchter
Kellner
Saaltochter
Buffetdame
Tournante
Portier
Sekretärin

Eintritt Mitte Mai.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an
Postfach 111, 3920 Zermatt,
Telefon (028) 7 70 71.

2787

Für lange Sommersaison oder Jahresstelle suchen wir serjöse, gut präsentierende

Dame oder Herrn als Chef de service

für Rôtisserie und Bankette bis 100 Personen.
Nur bestausgewiesene, sprachenkundige Bewerber, nicht unter 30 Jahren,

wollen ihre Offerte unterbreiten an
Dir. Charles Delway,
Hotel Metropol,
9320 Arbon.

2805

HOTEL METROPOL ARBON

GRANDHOTEL
BEAU RIVAGE
INTERLAKEN

Wir suchen für kommende Sommersaison folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Chef saucier
Commis de rang
Demi-chef de rang
Chef de rang
Chasseur
Zimmermädchen
Glätterin
Hotelgärtner
(mit Erfahrung, in Jahresstelle)

Offerten mit Lohnansprüchen bitte an die Direktion.

2810

Parkhotel Giessbach
CH-3855 Brienz, Berner Oberland

sucht für Sommersaison, Mitte Mai bis zirka Ende September,

Garde-manger
Entremetier
Kaffeeköchin
Zimmermädchen
Lingerie-Gouvernante
Wäscher

Offerten mit Gehaltsansprüchen erbeten an:
Direktion Parkhotel Giessbach
Chalet Beryll, CH-3818 Grindelwald

1219

Hôtel Favre
(027) 6 81 82 (65 11 28)
Saint-Luc (VS)
cherche pour la saison d'été voire à l'année, entrée au 15. 6. 1975
2 femmes de chambre-lingères,
1 cuisinier seul,
1 sommelier (ère),
connaissant les deux services, selon la formule ci-dessous.

2736

Gesucht per sofort zuverlässiger

Kellner oder Serviertochter

In gepflegten Speiseservice oder Cafeteria. Schichtbetrieb.

Hotel Linde Baden
Telefon (056) 22 53 85.

OFA 52.606.001

HOTEL RESTAURANT SCHÜTZEN STANSSTAD

Zur Ergänzung unseres Mitarbeiterstabes suchen wir für lange Sommersaison

Speisesaal:
ANFANGSOBERKELLNER
24–26 Jahre alt (1.–10. Mai)
COMMIS DE RANG
(1.–10. Mai)
Restaurant:
SERVIERTOCHTER
eventuell Anfängerin (1. Mai)
HOTELPRAKTIKANTIN
für Réception und Service im Saal
(1.–10. Mai)

Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen sind erbeten an
Robert Näpflin, Telefon (041) 61 13 55

2846

Hotel Bellevue-Garden
3800 Interlaken

sucht für kommende Sommersaison mit Eintritt 1. Mai

Réceptionist(in)

Sprachenkundige mit Erfahrung (Anker).

Offerten erbeten an H. Krebs,
Telefon (036) 22 44 31.

2893

Gasthof/Restaurant Kreuz am See
Oberwil-Zug
Telefon (042) 21 05 63

sucht für Sommersaison per 1. Mai 1975

Kellner oder
Serviertochter
Köchin, Hilfskoch oder
Commis de cuisine

Offerten an:
Familie M. Rickenbacher
Gasthof/Restaurant Kreuz
6317 Oberwil.

2915

Waldhaus Vulpera AG
Vulpera

Ausser unseren zwei grossen Hotels bewirtschaften wir die Hotel-Pension Silvana mit 45 Betten. Sie ist grösstenteils modernisiert, verfügt über nette Aufenthaltsräume und ist auch technisch gut eingerichtet.

Zu deren Führung suchen wir eine zuverlässige und vielseitig ausgebildete

Leiterin

Dabei erhalten Sie von einer fortschrittlich eingestellten Verwaltung die nötige Unterstützung.

Schreiben Sie bitte an
Alfred Wahrenberger
Waldhaus Vulpera AG
7552 Vulpera.

2917

HOTEL BAUMGARTEN AESCHI ob SPIEZ

Für unser Bar-Dancing suchen wir

Barmaid
kann auch Anfängerin sein.

Eintritt 1. Mai 1975, Kost und Logis im Hause.

Offerten an
H. Michel, Telefon (033) 54 41 21.

2921

Brünig

Wir suchen für lange Sommersaison folgende Mitarbeiter in Tagesbetrieb:

Koch oder Köchin
mit Freude am Backen.
Serviertochter
Kioskverkäuferin
selbständig, in Souvenirladen.
Haus-/Küchenbursche
und teilweise Tankstellenbedienung.

Offerten erbeten an
Familie O. Rogger
Tea-room Silvana
6082 Brünig
Telefon (036) 71 16 81.

2650

LA GARE BUFFET DE FRIBOURG

demande

cuisiniers
commis de cuisine
sommelières

Se présenter le matin, au bureau 2ème étage.

Téléphone (037) 22 28 18

P 17-668

Hôtel du Léman, Jongny

cherche pour entrée de suite ou à convenir un jeune

secrétaire

français, allemand. Place à l'année.

Faire offre avec curriculum vitae, copies de certificats et photo à la direction.

2765

Hôtel de l'Ancre, Genève

sucht mit Eintritt nach Vereinbarung

Etagengouvernante/ Aide-Directrice

für enge Mitarbeit.

Modernes Haus mit 100 Betten und 2 Restaurants.

Schreiben Sie bitte an die Direktion,
R. J. Bertocchi,
Hôtel de l'Ancre, Genève,
34, rue de Lausanne.

2753

In lebhaften Passantenbetrieb suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

tüchtiger Koch neben Chef

Im Speiseservice gewandte

Serviertöchter

Guter Verdienst und geregelte Arbeitszeit.
Eintritt: 15. Mai oder nach Uebereinkunft.

Offerten bitte an:
Familie E. Renner,
Hotel 3 Könige & Post
6490 Andermatt
Telefon (044) 6 72 03.

2771

Suche für gut ausgewiesenen Bekannten (junger, gelernter Metzger mit Auslanderfahrung) auf Frühjahr 1975 oder nach Uebereinkunft

Kochlehrstelle

Welsche Schweiz, eventuell Kurort, bevorzugt.

Offerten erbeten an:
Ruedi A. Bärtschi, Direktor,
Hotel Eden au Lac, Zürich

2757

Hotel Münchnerhof
Ristorante Pizza, Basel

Wir suchen für die Zeit der Muba 9.–21. April 1975 folgende Mitarbeiter:

Chef de partie
Restaurationskellner

tranchier- und flambierkundig, sprachenkundig.

Offerten sind erbeten an A. Gloggner,
Telefon (061) 32 93 33.

2760

Gasthof und Metzgerei am Hallwilersee sucht

Alleinkoch oder Köchin

Mit Umsatzbeteiligung.
(Reitgelegenheit, Reitschule Hans Möhr.)

Schreiben oder telefonieren Sie uns:
Gasthof Bären,
5707 Seengen
Telefon (064) 54 12 40.

2600

Continental Hôtel
Lausanne

cherche

économe-magasinier
téléphoniste
un secrétaire de réception

Veuillez téléphoner ou faire parvenir votre offre et copies de certificats à

M. Chr. Hossmann
Hôtel Continental
2, Place de la Gare
1001 Lausanne

2158

Hotel Kreuz
3451 Weier im Emmental

Gesucht in neuzeitliches Hotel und Speiserestaurant, an der Strasse Bern–Luzern (Emmentalroute)

Serviertochter

Sehr guter Verdienst.

Buffettochter

auch Anfängerin. Sehr guter Verdienst.

Offerten an Familie Fritz Gfeller,
Telefon (034) 75 12 44

2733

Café Sattler am Bahnhof

sucht tüchtigen

Allein-Koch

Gut bezahlte Dauerstelle.

Telefon (061) 23 11 77
(zwischen 9.00–11.00 Uhr)

P 03-404

Für lange Sommersaison suchen wir per Anfang Mai gelernte oder erfahrene
Restaurationstöchter
für Rötisserie sowie
Serviertochter
für Lunch-Restaurant (Schichtbetrieb) und Garten sowie
Buffettochter
Bewerbungen erbeten an Direktion Hotel Metropol 9320 Arbon

HOTEL METROPOL ARBON

Hotel Schweizerhaus
Maloja bei St. Moritz

Wir suchen für Sommersaison

Serviertochter
Kellner
Koch
Commis de cuisine

Eintritt anfangs Juni oder nach Uebereinkunft.

Offerten an:
Hotel Schweizerhaus, 7516 Maloja
Telefon (082) 4 31 90.

P 13-22 422

Restaurant du Rhône
1920 Martigny

demande pour entrée le 15 avril

un couple
pour cuisine et office.

Rosalp à Verbier
engageons pour le 1er juillet

une femme de chambre

Téléphone (026) 7 23 23

2840

HOTEL Chesa Rustica

CHEF DE CUISINE
jung und dynamisch für gepflegten A-la-carte-Service, der gewillt ist, etwas mehr zu leisten und eine kleinere Brigade optimal zu führen weiss. Nach Vereinbarung.
CHEF DE PARTIE
der bei Abwesenheit des Küchenchefs die Vertretung übernehmen kann und Freude am Besonderen hat.
COMMIS DE CUISINE
für jungen, aus der Lehre entlassenen Koch, der sich in seinem Beruf weiterbilden möchte.

Sämtliche Stellen sind gut dotiert, geregelte Arbeitszeit. Bitte rufen Sie uns an und verlangen Herrn Altorfer oder Herrn Aregger.

NEU, PERSÖNLICH, ERSTKLASSIG, RUSTICAL

AN DER LIMMAT IM HERZEN DER STADT ZÜRICH

FAMILIE ALTORFER
LIMMATQUAI 70, 8001 ZÜRICH
TELEFON 01/32 92 91 TX: 57380

Hotel Engiadina ZUOZ
Tel. (082) 7 13 55

Wir suchen auf 1. April 1975 in Jahresstelle für Empfang und Büro

Alleinsekretärin
mit Gastgewerbeerfahrung.

Deutsch-, Französisch-, Englisch-Korrespondenz.

Sowie auf Mai in Jahresstelle

Portier
(Führerschein, sprachenkundig)

Offerten an:

D. Pinösch-Engler
Hotel Engiadina
7524 Zuoz/GR
Tel. (028) 7 13 55

1978

CARDINAL

Für modernes Stadtrestaurant in kleine Brigade, für 5 Tage in der Woche, für guten Lohn, in schönes Einzelzimmer
JUNGKOCH
als Alleskönner, oder wer es werden möchte.
Eintritt sofort.

CARDINAL «STANDSTRASSE»
Standstrasse 4 3014 Bern 031 42 82 82

64022 Giulianova Lido

(Mittlere Adria/Italien) sucht für Sommersaison **Sekretär(in)** mit Sprachkenntnissen sowie ANKER-Buchungsmaschine-Erfahrung. Ab Juni bis September.

Offerte an:
Grand Hotel Don Juan
Giulianova Lido
Tel. 003985/863823

558

Inseratenschluss:
Jeden Freitag morgen 11 Uhr!

Hotel Europe au Lac
Ascona

sucht für Sommersaison

Zimmermädchen
Lingeriemädchen
Buffettochter

Offerten erbeten an
Hotel Europe au Lac
6612 Ascona

2763

Ihr Hotelgast möchte zeigen, wo er seine Ferien verbrachte.

Ein Hotelprospekt in bunten Farben ist eine direkte Werbung für Sie.

Verlangen Sie eine Beratung für den Druck eines Prospektes in Buch- oder Offsetdruck.

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

Inseratenschluss:

Jeden Freitag morgen 11 Uhr!

Stellengesuche Demandes d'emploi

Schweizer Hotelfachmann sucht neuen Wirkungskreis als

Direktor

Eintritt nach Uebereinkunft.

Referenzen, Zeugnisse, Fähigkeitsausweise vorhanden.

Offerten unter Chiffre 2621 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Suchen Sie ein

Direktions-Ehepaar

Wir sind ein junges, bestausgewiesenes, initiatives Ehepaar und suchen, nach Uebereinkunft, neuen, verantwortungsvollen Wirkungskreis.

Erfahrung und Erfolg in selbständiger Führung eines grösseren Hotels mit Restauration kann nachgewiesen werden.

Offerten bitte unter Chiffre 2789 an die Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zwei junge Schweizer

Sie: 19, II. Sekretärin
Er: 23, Chef de partie

suchen auf den 18. Mai 1975 eine Stelle.

Offerten bitte schriftlich an
W. Hänni, Hotel Cristallo, 7050 Arosa.

2857

Küchenchef, 33, verheiratet, mit besten Referenzen, sucht

Stelle in Spital

Kantine oder Hotel.

Offerten unter Chiffre 2863 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hôtelier-restaurateur avec grande patente, diplômé chef de cuisine, diplôme école hôtelière, cherche

poste de direction

dans bar-dancing, bar à café avec alcool ou hôtel-restaurant.
Région de Suisse indifférente, étranger accepté.

Faire offre à:
Gérald Reguin
Auberge de Cronay
1411 Cronay,
Téléphone (024) 33 11 40.

2864

Schweizer Koch, 28 Jahre, mit grosser Erfahrung in allen Sparten der internationalen Küche, sucht Jahresstelle als

Küchenchef

Eintritt 1. Juni 1975 oder nach Vereinbarung.

Offerten unter Chiffre 2865 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

28jähriger Schweizer Koch mit Fähigkeitsausweis A und langjähriger Erfahrung in der internationalen Küche sucht Stelle als

Gerant

Eintritt Sommer 1975.

Offerten unter Chiffre 2866 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Initiativer, zurzeit selbständiger

Gastgewerbe-Fachmann (30)

sucht leitende Position in Hotel oder Restaurant, auf zirka 1. Juni, Region Zürich. 14 Jahre Erfahrung. D., F., E., I.

Offerten bitte unter Chiffre 2877 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizer Gärtner

strebsam und arbeitsfreudig, versiert in Topfpflanzen, Schnittblumen und gepflegten Anlagen, sucht auf Anfang April

Vertrauensposten

Ich bin vielseitig interessiert und absolut zuverlässig.

Angebote erbeten unter Chiffre R 25-300919 an Publicitas, 6002 Luzern.

16jähriger Jüngling möchte gerne in einem guten Hause eine

Kochlehre

absolvieren.

Ausbildung: 3 Jahre Gymnasium, 1 Jahr Institut Welschland mit Diplomabschluss.
Eintritt: April 1975.

Zuschriften erbeten unter Chiffre 2902 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junger Schweizer (28) mit Fähigkeitsausweis A, sucht Saisonstelle als

Gerant

für Wintersaison 1975/76.
Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch, Spanisch.

Offerten unter Chiffre K 308284 an Publicitas, 3001 Bern.

37jährige Schweizerin sucht

Teilzeitbeschäftigung

3, maximal 4 Tage pro Woche, in Zürich oder rechtem Seeufer. Langjährige Erfahrung in diversen Sparten der Hotellerie. Fliessend Deutsch, Französisch, Englisch, Spanisch.

Offerten unter Chiffre 44-450995 an Publicitas, 8021 Zürich.

Junger Mann, versiert in allen Sparten des Hotelgewerbes, sucht in der Stadt oder Umgebung Bern

verantwortungsvollen Posten

an der Spitze eines interessanten Betriebes (selbständig oder in Mitarbeit).

Angebote unter Chiffre 2907 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

34jähriger, seit 12 Jahren im Hotelfach und Weingewerbe mit Erfahrung in Einkauf, Verkauf, Réception (NCR 5), Loge (Concierge), Service (Bankett und à la carte) und Kontrolle.
Deutsch, Englisch, Italienisch in Wort und Schrift, Französisch und Spanisch mündlich, sucht **passende Stelle.**
Bevorzugt Engadin und Zürich oder auch Ausland.
Offerten unter Chiffre 2927 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junger Schweizer Koch sucht neuen Wirkungskreis in Saisonstelle als

Chef de partie
oder
Chef entremetier

ab 1. Mai, bevorzugt wird Tessin.

Offerten mit Gehaltsangaben unter Chiffre 2721 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Wollen wir uns kennenlernen?
Ich bin ein junger

Hotelfachmann

mit mehrjähriger Erfahrung in Réception, Einkauf, F+B und Buchhaltung und guten Sprachkenntnissen (Deutsch, Französisch, Englisch, Spanisch).
Sie haben einen vielseitigen Restaurant-/Hotelbetrieb und suchen auf Sommer oder Herbst 1975 eine rechte Hand (Aide du patron/Vizedirektor/Departementschef).

Ihre erste Kontaktnahme erwarte ich gerne unter Chiffre 2749 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Darf ich mich vorstellen?
Als ausgebildete

Hausbeamtin

mit grosser Erfahrung in Mittel- und Grossbetrieben (Hotels und Restaurants), suche ich neuen, vielseitigen und selbständigen Wirkungskreis.
Sprachen: D., E., F., Sp.
Mein Eintritt kann nach Uebereinkunft erfolgen.

Offerten erbitte ich unter Chiffre 2748 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Dipl.

Masseur

sucht Stelle
in Kurort für Sommersaison 1975 als Masseur oder Bademeister.

Auskunft
Tel. (033) 54 26 64
OFA 54.801.509

Maître d'hôtel

expérimenté cherche emploi. Lausanne ou environs.
Ecrire sous chiffre PT 302441 à Publicitas, 1002 Lausanne.

Schweizerin (21) sucht per 1. Mai interessante und vielseitige Stelle als

DIREKTIONS-ASSISTENTIN (dipl. EHL)

gute Zeugnisse vorhanden. Sprachen: D, F, E, etwas I.

Offerten an Monica Kyburz Thunstrasse 186 3074 Muri/BE

P 05-303671

DIPL. MASSEUR

I, F, D, mit Erfahrung, sucht Stelle für Sommersaison 1975. Referenzen vorhanden.

Anfragen bitte an:
Postfach 65
3823 Wengen (BE)

2909

Meldescheine

liefert Ihnen schnell und zuverlässig zu folgenden Preisen:

100 Blocks zu 2×50 Blatt **Fr. 110.—**
1000 Einzelgarnituren **Fr. 48.—**
selbstverständlich auch mit Firmenaufdruck (gegen Aufpreis)

Materialverwaltung des Schweizer Hotelier-Vereins, Monbijoustrasse 31, 3001 Bern, Telefon 031 25 72 22

Suche für kommenden Winter (nur Wintersaison) Stellung als

Direktor

oder in leitender Kaderfunktion (Grosshotel).
Bereitschaft für längeren Vertrag.

Ausbildung: Kaufmann – Hotelfachschule Lausanne – Unternehmerseminar SHV.

Für weitere Auskünfte stehe ich Ihnen unter Chiffre 2871, Hotel-Revue, 3001 Bern, gerne zur Verfügung.

Hoteldirektor

44jährig, Schweizer, verheiratet, seit 9 Jahren Direktor eines bekannten Grosshotels in Portugal, sucht neuen Wirkungskreis in der Schweiz oder im Ausland.

Beste Referenzen sind vorhanden.

Offerten unter Chiffre 2884 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Wir suchen auf 1. Mai neue Stelle in mittleren Betrieb.
Sie: GOUVERNANTE evtl. SEKRETÄRIN
Er: AIDE DU PATRON
Beide mit Hotelfachschule, sprachenkundig.
Bevorzugt wird Jahresbetrieb, evtl. in der Westschweiz.

Offerten unter Chiffre 2906 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junger, dynamischer

Küchenchef

27, verheiratet, beste Referenzen, sucht neuen Wirkungskreis. Dauerstelle.

Offerten unter Chiffre 2705 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles

Wir suchen zu kaufen oder zu mieten

Hotel-Restaurants

für fachlich und finanziell ausgewiesene Klienten.

Nehmen Sie bitte Kontakt auf mit W. Christen (Diskretion garantiert).

HOTEL-IMMOBILIEN-ZÜRICH AG

Treuhandbüro für das Gastgewerbe seit 1905, Seidengasse 20, 8023 Zürich 1, Tel. (01) 23 63 64.

Zweigniederlassung: 8620 Wetzikon 1, Morgenstrasse 43, Telefon (01) 77 70 65.

P 44-661

Touristisches Unternehmen sucht im **Berner Oberland**

Hotel-Restaurant

(eventuell nur Wintersaison), mit mindestens 60 Betten, in Pacht- oder Managementvertrag.

Sie erreichen uns unter Chiffre 2870 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu kaufen oder in Pacht gesucht

Hotel

Winter- und Sommersaison. Minimal 40 Zimmer.

Offerten erbeten an: W. Egli, Rietliaustrasse 4, 8804 Au ZH.

2879

A louer en montagne région Bas-Valais

petit hôtel café-restaurant

à proximité d'une importante station. Début du bail à convenir.

Ecrire sous chiffre P 36-90212 à Publicitas, 1951 Sion.

Wir suchen zu kaufen oder zu mieten

Hotel-Restaurants

für fachlich und finanziell ausgewiesene Klienten. Nehmen Sie bitte Kontakt auf mit W. Christen (Diskretion garantiert).

HOTEL-IMMOBILIEN-ZÜRICH AG

Treuhandbüro für das Gastgewerbe seit 1905, Seidengasse 20, 8023 Zürich 1, Telefon (01) 23 63 64. Zweigniederlassung: 8620 Wetzikon 1, Morgenstrasse 43, Telefon (01) 77 70 65

P 44-661

Zu verkaufen in der Innerschweiz, einzigartig gelegene

Hotel-Liegenschaft (Neubau)

Sommer- und Winterkurort.

Interessenten, die eine grössere Anzahlung leisten können, erhalten Auskunft unter Chiffre 86-5504 an Schweizer Annoncen AG, ASSA, Postfach, 6002 Luzern.

Zu vermieten auf den 1. Oktober 1975, eventuell früher

renoviertes, alkoholfreies Hotel-Restaurant

in grosser Ortschaft am Bodensee. 37 Fremdenbetten, 64 Sitzplätze (Restaurant und Säli), Gartenrestaurant, Wohnung (4 Zimmer mit Bad) im Hause.

Kapitalbedarf: für Uebernahme des Lebensmittelinventars und Sicherstellung der Miete.

Offerten unter Chiffre 2914 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Lenzerheide

Zu vermieten ab 1. Mai 1975

Pension

(Garni-Halb- und Vollpension) mit bis zu 25 Betten.

Inventar Fr. 15 000.

Auf Wunsch Teilzahlung.

Anfragen erbeten unter Chiffre 13-300 841 an Publicitas, 7002 Chur.

A remettre à **Genève**

restaurant

de renommée internationale. Long bail. Appartement et salles. Chiffre d'affaire près d'un million. Vente au prix du chiffre d'affaire. Bénéfice exceptionnel prouvé.

Offres et renseignements sous chiffre M 309644-18 à Publicitas, 1211 Genève 3.

A louer

auberge avec chambres

Val Mesolcina (10 km de Bellinzone)

petit inventaire à retirer

Entrée à convenir.

Ecrire sous chiffre 2247 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Wir **tauschen** unsere preisgünstige

Eigentumswohnung

gegen einen gutgehenden

Gastgewerbebetrieb

ein.

(Hotel, Restaurant, Bar, Dancing, Tea-room usw.)

Offerten unter Chiffre 80-3399 an Schweizer Annoncen AG, 2501 Biel.

Zu verkaufen

Hotel-Restaurant-Bar-Dancing

15 Minuten von Stadtzentrum Zürich, beliebtes Ausflugsziel, prachtvolle Aussicht auf See und Alpen, eigene Zufahrt und Parkplatz.

Gesamtareal 3600 m² wovon 1000 m² überbaubar, baureifes, bewilligtes Projekt für neun 3½-Zimmer-Wohnungen und eine 5½-Zimmer-Attikawohnung vorhanden.

Benötigtes Eigenkapital zirka Fr. 900 000.–.

Nur ernsthafte, solvente Interessenten melden sich unter Chiffre P 03-995886 an Publicitas, 4001 Basel.

Couple d'hôtelier-restaurateur cherche à louer (pas de gérance ou direction) pour l'automne 1975 ou à convenir

hôtel-restaurant ou motel

(grande surface)

Grande patente et expérience – fonds nécessaire.

Faire offres sous chiffres 2730 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Die Hotel-Fachschule ist ein guter Weg für Leute, die im Beruf vorwärtskommen wollen

Das ist unbestritten. Wer aber aus irgendwelchen Gründen keine Fachschule besuchen kann, der braucht dennoch nicht auf eine seriöse Weiterbildung zu verzichten.

Denn es gibt jetzt einen modernen Weg, sich weiterzubilden, ohne auf Arbeit und Verdienst zu verzichten: den neuen Heimlehrkurs für das Hotel- und Restaurationswesen am Institut Mössinger, der Fernschule mit Erfahrung.
Sie lernen zu Hause, in der Freizeit, wann es Ihnen am besten passt. Sie halten engen Kontakt mit Praktikern aus der Hotel-Branche, die Ihnen in jeder Beziehung raten und helfen. Und Sie machen zum Schluss eine Prüfung an unserer Fachschule in Zürich.

Tun Sie etwas für den Erfolg im Beruf. Unternehmen Sie etwas, um mehr zu wissen, mehr zu können, mehr zu leisten. Wenn Sie uns den nachstehenden Bon senden, dann informieren wir Sie kostenlos über das Kursprogramm.

Institut Mössinger, 8045 Zürich
Räffelstrasse 11, Telefon (01) 35 53 91

Kostenlose Information erbeten für neuen Hotel-Fachkurs.

Name HR 60

Strasse

Ort

Konkursamtliche Liegenschaften-Steigerung

1. Hotel Baudet in Flims Dorf

Modernes Hotel, Erstellungsjahr 1969, bestehend aus 31 Zimmern mit 78 Betten, Pub-Snack-Lokal 54 Plätze, rustikales Speiserestaurant 130 Plätze und 120 Terrassenplätze, Rötisserie 60 Plätze.
Beste Lage bei der Talstation der Bergbahnen.

Konkursamtliche Schätzung: Fr. 4 065 000.–.

2. Personalhaus

Aeltere Liegenschaft in «Gutveina/Sumandedas». Konkursamtliche Schätzung: Fr. 150 000.–.

Steigerungsort und Tag:
Hotel Baudet, Flims Dorf, Montag, 14. April 1975, 14.30 Uhr, in der Usteria Raetia.

Die Steigerungsbedingungen liegen ab 1. April 1975 beim Konkursamt Trins in Trin zur Einsicht auf, welches für weitere Auskünfte und für eine Besichtigung der Steigerungsobjekte zur Verfügung steht.

Konkursverwaltung Casa Rätia AG Flims
Hans Panzer, Trin, und Johann Erni, Chur
Telefon (081) 38 11 70

P 13-22648

HOSPRA ECOLE HÔTELIÈRE DE LANGUES ET DE MANAGEMENT

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

Inseratenschluss:
Jeden Freitag morgen um 11 Uhr!

Grande vente aux enchères

du lundi, 14 avril 1975, dès 9 h 30 et dès 14 h. au vendredi, 18 avril si nécessaire.

Par suite de cessation d'exploitation de l'Hôtel Alexandra, 20, avenue Rumine à Lausanne, il sera vendu aux enchères publiques et sur place:

Mobilier d'hôtel moderne et de style
Lits et lits doubles avec matelas ressorts, garniture et entourage. Bureaux, commodes, coiffeuses, armoires sièges cuir et bois, luminaires.

Tapis
Un important lot de tapis d'Orient et moquette. Environ 200 m de passage.

Linge
Draps, taies, couvertures, molletons, édredons, nappes, serviettes, linges de cuisine, linges de toilette, draps de bain, uniformes divers.

Argenterie Béard et divers
Couverts, plateaux, théières, cafetières, plats, léguiers, etc.

Vaisselle et verrerie
Assiettes, tasses, etc. différents décors, verres, carafes, etc.

Matériel d'équipement de cuisine
Balance, friteuses, réchauds, trancheuse, casseroles.

Important
1 salon style Empire, plusieurs salons modernes, marrons, cuir. Tables de conférence avec chaises cuir. Plusieurs grands miroirs de style, entourages de cheminées en marbre, beaux lustres, appliques. Télévisions. Quelques aquarelles et tableaux.

Bureau
Matériel de bureau, machines à écrire et à calculer, 1 machine à affranchir Anker, 1 machine comptable Anker, 2 caisses enregistreuses Anker. Caisses à monnaie avec tiroirs extensibles Bigla, 1 armoire vestiaire Bigla. 2 distributeurs à cigarettes.

Conditions
Vente au comptant, sans garantie, pas d'échute. Tut doit être vendu exclusivement à tout prix. Matériel en très bon état.

Exposition
Vendredi, 11 avril, de 15 à 21 h., samedi, 12 de 10 à 21 h., dimanche, 13 de 14 à 18 h.

Dispositions spéciales: le matériel de chambre à lessive, machines Schulthess, ainsi que les tables de cuisine, plôts, grande balance 60 kg, frigo, etc. seront vendus de gré à gré lors de l'exposition.

Organisation de ventes aux enchères: Daniel BENEY, commissaire-priseur 4, rue de la Louve, 1003 Lausanne Téléphone (021) 22 84 54

OFA 60.149.525.8

Massage-Kurse

Rasche und seriöse Ausbildung in allgemeiner Körpermassage (klass. Zirkulationsmassage).

Theorie und Praxis, Diplom-Abschluss.

Leitung: P. Härtsch

Masseur der Schweiz. Skinationalmannschaft, Fitness-Center Flair, Torstrasse 17, 9000 St. Gallen, Telefon (071) 25 37 60.

Ergreifen Sie jetzt diesen krisenunabhängigen Beruf mit vielen Weiterbildungsmöglichkeiten.

P 33-47171

3–5 Mann urchige **Appenzeller Streich- und Ländlermusik** für Hochzeits- und Geburtagsfeste sowie für öffentliche Anlässe empfiehlt

Jakob Alder, Musiker, 9064 **Hundwil/AR** Telefon (071) 59 11 59 (vormittags).

2878

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

Antiquité particulier vend

morbier

révisé.

Prix Fr. 2800.–.

Tél. (027) 22 96 18

P 36-23504

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

VORSCHRIFTEN

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

NEUE BAR-FACHSCHULE

Neuzeitliche Fachausbildung für MIXEN und BAR-SERVICE.
Langjährige Kursleiterin.
Tages- und Abendkurse in Deutsch, Französisch und Englisch.

Schüler mixen selbst!

Unsere BAR-Kurse beginnen:
21. April 1975
5. Mai 1975
2. Juni 1975

M. Fürer, Kursleiterin
Leonhardstrasse 5, 8001 Zürich, neben Hotel Leoneck
Telefon (01) 32 04 64/(01) 34 92 55

An unsere Inserenten

Aus technischen Gründen können wir leider **an Montagen keine Annullierungen** mehr entgegennehmen.
Wir danken für Ihr Verständnis.

HOTEL-REVUE
Inseratenverwaltung

Anschlagbrett Tableau noir

Teppichreinigung

für Personen, die sich mit der Reinigung von textilen Bodenbelägen befassen müssen

Datum
Dienstag/Mittwoch, 15./16. April 1975.

Dauer: 2 Tage.

Kursort und Anmeldung
Kurs-Center für Gebäudeunterhalt im Personal-Restaurant der Firma A. Sutter AG, 9542 Münchwilen.

Kursbeitrag
Hotelunterkunft in Wil. Volle Verpflegung, Getränke in den Arbeitspausen, Fr. 150.—. Vollständige Dokumentation über den Schulstoff im Kursgeld inbegriffen.

Programm
Der Teppich als Bodenbelag. – Neuzeitliche Reinigungsmethoden für textile Bodenbeläge. – Produkte-Kenntnisse über Teppich-Reinigungsmittel und Desinfektionsmittel. – Fleckenentfernung. – Praktischer Einsatz der verschiedenen Arbeitsmethoden in Objekten.

ibo Institut Borlat

Formation de cadres supérieurs

Gestion – administration d'établissements

hôteliers hospitaliers de stations et offices de tourisme

Enseignement en français
par cycle annuel

pour étudiants de toutes nationalités âgés de 21 ans révolus.

Externat mixte à
Pully-Lausanne
Chemin de Chamblandes 45
1009 PULLY (Suisse)
Tél. (021) 28 33 42

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

BLÄTTLERS Spezialfachschule

Service
5. 5.–16. 5. / 22. 9.–10. 10.

Bar
14. 4.–25. 4. / 2. 6.–13. 6.

Flambieren/ Tranchieren
28. 4.–2. 5. / 16. 6.–20. 6.

Chef de service
26. 5.–30. 5.

Weinseminar
23. 6.–27. 6. / 13. 10.–17. 10.

Bar-Management
24. 11.–28. 11.

6000 LUZERN
Murbacherstrasse 16

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

108

Regionale Tageskurse SHV

II/75 Optimale Reinigungsorganisation im Hotel

Ziele: Konkrete Ratschläge befähigen den Teilnehmer, die Reinigung wirtschaftlich zu planen, Führungshilfsmittel sinnvoll einzusetzen und Zahlen für Wirtschaftlichkeitsvergleiche richtig zu erfassen.

Teilnehmer: Für die Reinigung verantwortliche Betriebsleiter(innen) und Kaderangestellte, welche am 9. April 1975 ihr ausführendes Reinigungspersonal an den Nachmittagskurs «Praktische Reinigung» entsenden.

Programm:
- Organisation der Reinigungsaufgaben
  Planung der Arbeit
  Reinigungsabläufe
- Wirtschaftlichkeitsvergleiche
  Kostenrechnungsunterlagen
  Straffung des Verbrauchs-Sortimentes
  Wirtschaftliches Einkaufen
- Hygiene und Desinfektion
  Sprühdesinfektion in Schwimmbädern
  Desinfizierende Reinigung der sanitären Ausstattung in Bad und WC
- Rationalisierung der Nassreinigung
- Teppichreinigung und Pflege
  Laufende Reinigung = Entstauben, Entflecken
  Zwischenreinigung = Auffrischen
  Grundreinigung = Shamponieren
  Zusatzreinigungen = Desinfektion, Antistatische Behandlung
- Information über den Nachmittagskurs «Praktische Reinigung» für ausführendes Personal, welcher jeweils am darauffolgenden Nachmittag durchgeführt wird.

Kosten: Fr. 65.— exklusive Mittagessen.

Daten:
Region 1: GR, AR, AI, TG, SG, GL, TI – 8. April 1975, Motel Sommerau, Chur
Region 2: ZH, AG, LU, ZG, SZ, UR, OW, NW – 22. April 1975, Hotel Aarauerhof, Aarau
Region 3: BS/BL, SO, BE, NE, VS, GE, VD, FR – 10. Juni 1975, Hotel Metropol, Bern

III/75 Verkaufstechnik und Beratung

Ziele: Die erworbenen Kenntnisse über psychologische Grundlagen der Menschenbehandlung im Verkauf ermöglichen dem Teilnehmer, ein gezieltes Verkaufsgespräch zu führen und den Gast aktiv zu beraten.

Teilnehmer: Leitende Mitarbeiter und Berufsleute im Service, die nicht servieren, sondern verkaufen wollen.

Programm: Bei den zur Diskussion stehenden Themata sind u. a. folgende Schwerpunkte gesetzt:
- Die wichtigsten Voraussetzungen, um zum Verkaufserfolg zu kommen
- Unsere Gäste
  Die verschiedenen Gästetypen
  Verhalten gegenüber dem Gast
- Das Verkaufsgespräch
  Der systematische Aufbau
  Fragetechnik
- Bedeutung von Zusatzverkäufen
- Verhalten bei Reklamationen
- Das praktische Verkaufsgespräch

Methoden: – Kurzreferate, Lehrgespräche, Gruppenarbeiten, Uebung mit dem Video-Recorder

Kosten: Fr. 95.— pro Person exklusive Mittagessen.

Daten:
Region 1: GR, AR, AI, TG, SG, GL, TI – 3. Juni 1975, Motel Sommerau, Chur
Region 2: ZH, AG, LU, ZG, SZ, UR, OW, NW – 22. Mai 1975, Hotel Aarauerhof, Aarau
Region 3: BS/BL, SO, BE, NE, VS, GE, VD, FR – 5. Juni 1975, Hotel Metropol, Bern

Anmeldung:
Schweizer Hotelier-Verein
Abteilung für berufliche Ausbildung
z. H. Frl. V. Streiff
Monbijoustrasse 31
3001 Bern
Telefon (031) 25 72 22

Le Groupe JJB Consultants

(Monsieur J. J. BAKKERS – voir interview page 3)

vient de créer un **Département AUDIOVISUEL** à la disposition des membres de la SSH pour l'étude et la création, selon une formule nouvelle, de

FILMS + DIAPOSITIVES + CAHIERS D'ANIMATION

(super 8 ou 16 mm sonore – couleurs)
pour la formation de votre personnel.

1260 Nyon – 2, place du Marché, téléphone (022) 61 20 63 et 61 60 77

569

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

Der Partner für Ihr Sprachproblem

Sie schreiben in Ihrer Muttersprache.

Wir übersetzen in alle westlichen Verkehrssprachen.

Gute Uebersetzungen brauchen im Preis nicht übersetzt zu sein.

P 44-1971

Mitarbeiter besser führen

Kurs SHV für höheres und mittleres Kader im Gastgewerbe

14. bis 17. April 1975 im Touring Mot-Hotel, Schloss Ragaz

Thematik:
- Urbedürfnisse und Erwartungen des Menschen,
- Motivation der Mitarbeiter,
- Persönlichkeitsstruktur und Autorität des Vorgesetzten
- Der erfolgreiche Führungsstil
- Organisatorische Voraussetzungen im Betrieb
- Lernpsychologische Grundsätze für die Instruktion
- Delegation von Aufgaben, Kompetenzen und Verantwortung

Teilnehmer:
- Damen und Herren in der Position eines Departementchefs
- Inhaber mittlerer Stabsstellen
- deren Stellvertreter.

Unter Berücksichtigung gruppendynamischer Erkenntnisse ist die Teilnehmerzahl beschränkt.

Kosten:
Fr. 350.— inkl. Pausengetränke, exkl. Pensionskosten.

Kursleitung:
Rudolf Bolliger, Leiter Kaderschulung SHV.

Auskunft und Anmeldung:
Schweizer Hotelier-Verein
Abteilung für berufliche Ausbildung, Frl. V. Streiff
Monbijoustrasse 31, 3001 Bern, Tel. (031) 25 72 22

Ich interessiere mich für den Kurs «MITARBEITER BESSER FÜHREN» und bitte Sie, mir die entsprechenden Unterlagen zukommen zu lassen.

Herr/Frau/Fräulein

Name: _____

Vorname: _____

Geburtsdatum: _____

Stellung im Betrieb: _____

Betrieb: _____

Adresse: _____

Kostenbewusste Kellerwirtschaft

der Schweizerischen Obst- und Weinfachschule Wädenswil

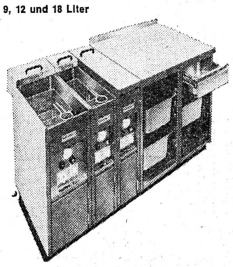
Der diesjährige Fortbildungskurs dient dem Austausch von Erfahrungen. Neben Einführungsvorträgen bilden vor allem Kurzreferate und Voten mit Beispielen aus der Praxis Grundlagen für anschliessende Diskussionen. – Die Themen: Einsparung von Energie in Verwertungsbetrieben, Einsparung von Wasser bei Kühlanlagen, Einsparung von Dampf durch Umbau der Konzentrieranlage, Einsparung von Heizkosten in der Abfüllerei, Senkung der Betriebskosten durch kontrollierten Wasserhaushalt, Kostenvergleich verschiedener Klärenzyme, Lagertechnik und Lagerplanung in der Getränkeindustrie, Verwirklichung eines Blocklagers, Planung eines Reihenlagers, Regal-Lagerung von Weinen und Gesichtspunkte moderner Arbeitstechnik.

Der Kurs findet statt am Donnerstag, 17. April 1975, 9.00 Uhr, im grossen Lehrsaal der Eidg. Forschungsanstalt Wädenswil.

Am folgenden Freitag findet gleichenorts eine **Vortragstagung** über Probleme des Getränkesektors statt.

Valentine-Friteusen nach Gastronom

Oelinhalt:
9, 12 und 18 Liter



HBZ-VALENTINE ZÜRICH
Generalvertretung und Service für die deutsche Schweiz

H. BERTSCHI, 8053 ZÜRICH
Sillerwies 14, Telefon (01) 53 20 08

VALENTINE ist 1975 nur an der IGEHO im November als Aussteller vertreten.

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.

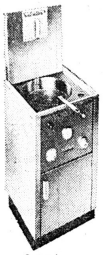
Vollautomatische Oelklärung
einfachste Bedienung, spezieller Trockengangschutz
grosse Leistung, sehr günstiger Preis,
minimster Platzbedarf

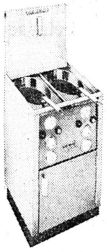
Weiter liefern wir zu vorteilhaften Konditionen: Alle Lükon-Apparate, Waagen, Aufschnittmaschinen, Kartoffelschälmaschinen, Wäschemangen.

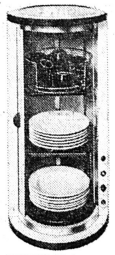
STEIGEN SIE UM AUF EINE SORGENFREIE VALENTINE FÜR VIELE JAHRE!
Vorteilhafte Eintauschmöglichkeiten. Tadelloser Sofort-Service.

Valentine-Friteusen
Standmodelle, freistehend ab Fr. 1370.–
Bassin-Inhalt 7–18 Liter
Spez. Trockengangschutz
Ausführung Chromstahl
Alle Bassingrössen beliebig kombinierbar
Tischmodell inox 5–6 Liter Fr. 490.–

Tellerwärmer VALENTINE-SERVOMAT 50 Teller Inox, braun und crème Standmodell und fahrbar ab Fr. 680.–


S–1 9 L


P–2 2x 6–7 L

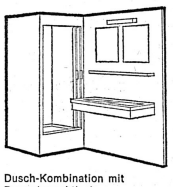

MODELL V–1

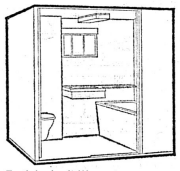
Fremdenzimmer mit Komfort

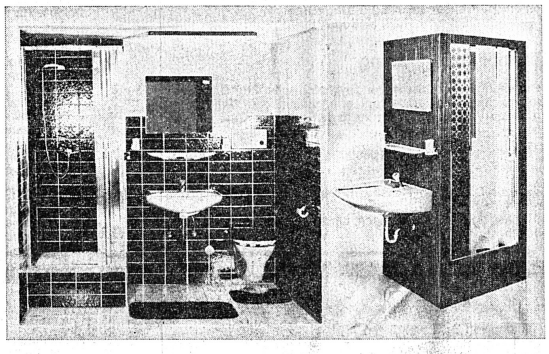
Wertzuwachs und Umsatzsteigerung für Ihr Hotel – ohne kostspieligen Umbau!

Praxmarer

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


Dusch-Kombination mit Doppelwaschtisch an separater Wand.


Fertigbad mit Wanne, Frontabschluss mit Türe.


Fertig-Bad mit Dusche, Frontabschluss mit Türe.

Dusch-Wasch-Kombination (oder nur Dusche).

HR

Bon

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

Name
Vorname
Name des Betriebes
Wohnort PLZ
Strasse Nr.
Telefon

Einsenden an

REX-electric
Bernstrasse 85
8953 Dietikon

KADI-FRITES

hilft rationalisieren

bietet ein interessantes Sortiment vorzüglicher küchenfertiger Produkte

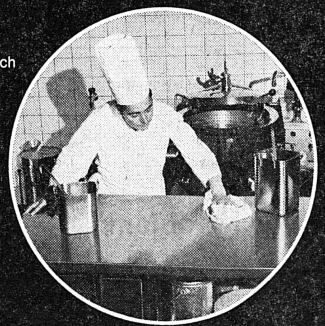
Kartoffelprodukte
diverse Salate
Tiefkühlgemüse
Gnocchi
Knöpfli

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

Das Geheimnis der totalen Reinheit:

DISPO-Allzwecktuch

DISPO, das moderne Einwegtuch aus Textilfasern (Vliestuch) ist immer zur Hand. Es ist
– nass und trocken anwendbar,
– absolut faserfrei,
– enorm saugkräftig,
– mehrmals verwendbar,
– jederzeit sauber und hygienisch



POLYTECHNA Polytechna AG, 8600 Dübendorf 1
Ringstrasse 14, Telefon 01/821 46 46

Kochmützen

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

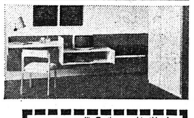
Stück	25	100	500	1000	5000
Fr.	–.50	–.45	–.42	–.39	–.37

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

Abegglen-Pfister AG Luzern

HOTELZIMMER
Betten, Schränke, Nachttischli, Schreibtische, Tische, Stühle, Bettinhalte etc.

2 Abbildungen aus unserem Baukasten-Programm:



- Schlagerpreise
- Grösste Auswahl
- Ausführungen in allen Holzarten
- Jedes Möbel kann einzeln bezogen werden
- Kurzfristig lieferbar franko Haus

Verlangen Sie sofort unsere GRATISPROSPEKTE!

KEUSCH+SOHN AG
Hotelmöbel
5623 Boswil AG
Telefon 057 7 42 84

keusch

BON für Gratisprospekte/Hotelz.
Name
Adr.
PLZ/Ort