

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 84 (1975)
Heft: 15

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: 25.08.2025

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



Nr. 15 10. April 1975

hotel revue

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

Viermal Cervelat

Dem Sommer 1975 können wir getrost entgegensehen. Halbgarer Optimismus ist in grossen Mengen am Lager. Etwas mehr Mut, und wir wagen sogar zuzugeben, einer ausserordentlich interessanten Saison entgegenzugehen – einer Saison der Spreu und des Weizens. Wie nie zuvor wird jeder Betriebsinhaber selbst das Zünglein an der Waage zwischen Plus und Minus sein. Das Examen des bevorstehenden Sommers ist anspruchsvoll und wert, es zu bestehen.

Die Morgenröte ist verheissungsvoller als erwartet. Mehr Buchungen – Ferien werden nicht gestrichen – Nachfrage steigend – man bleibt nicht zu Hause – stand ähnliches in letzter Zeit nicht in allen touristischen Fachzeitschriften und Blättern, die ihr Interesse am Tourismus entdeckt haben? Tinte, respektive das Touristenpotential ist da, um zumindest die Kurven des vergangenen Jahres annähernd nachmalen zu können. Selbst wenn Vergleiche hinken, Buchungseingänge sich zeitlich verschieben und eine gute Dosis Zweckoptimismus beigemischt wird, zeigt sich in den letzten Wochen doch erfreulich deutlich, dass der aufgeschreckte Konsument diesseits und jenseits des Rheins nach wie vor ferienwillig ist. Sachlich ausgedrückt: Das Material, Frequenzlisten zu füllen, liegt bereit.

Aber es ist anders anzupacken! Wer sich von den hoffnungsvollen Meldungen beruhigen lässt, seine Prospekte verschiebt, Inserate einrückt und Anfragen nach dem alten Schema beantwortet, der kann schon heute einen katastrophalen Sommer beklagen. Die Quantität der Urlauber hat sich, trüben die Anzeichen nicht, nur wenig verändert, gewandelt hat sich jedoch der Urlauber in einer verwandelten Welt.

Ferien, sagen die Wissenschaftler, macht der Mensch, um Bedürfnisse zu befriedigen. Und am meisten Touristen holen sich jene Anbieter ins Land und ins Haus, die es verstehen, diese Bedürfnisse aufzuspüren und anzubieten, was sie befriedigt. Weil sich mit der Veränderung der Umwelt die Bedürfnisse – dem Touristen zum Teil selbst nicht bewusst – verändert haben, ist in diesem Jahr «das Gspür», der Riecher, das Fingerspitzengefühl oder wie man immer das Ding nennen will, entscheidend.

Tausende schmieden Ferien- und Reisepläne und gehen dabei von andern Voraussetzungen und Ueberlegungen aus als noch im Vorjahr, wo man zwar von der Erdölkrise geschockt war, aber eine Wirtschaftsstagnation, ja Rezession nur im Sack der Böhmänner vermutete. In Ferien werden unter neuen Aspekten betrachtet und gebucht. Für den Hotelier ist die Schichtung viel feiner geworden. Es wäre beispielsweise falsch, sich zu sagen: Die Schweizer verbringen vermehrt Ferien im eigenen Land, von den Bundesdeutschen, Holländern, Belgiern und Dänen müssen

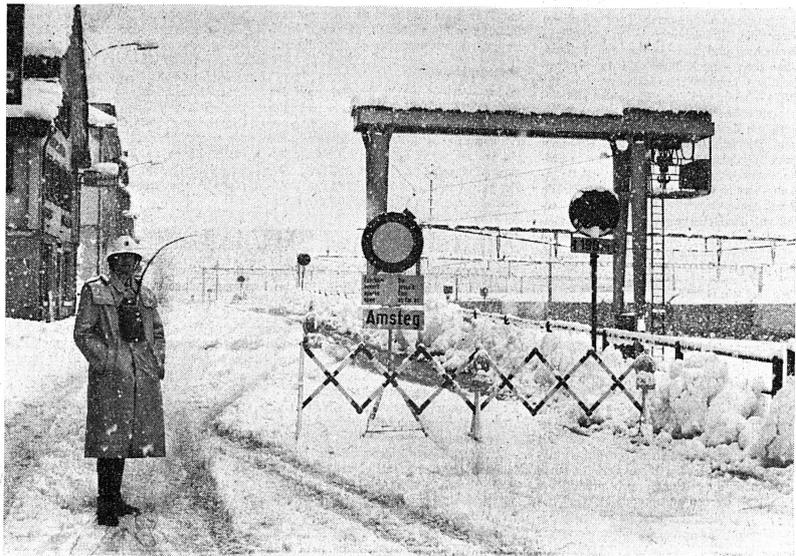
viele ihr Budget und damit die Reise- strecke kürzen. Anstatt nach Jugoslawien, Italien oder Spanien langt es eben nur bis in die Schweiz, also habe ich Chancen, mit einem vernünftigen Preis mir ziemlich viele Gäste zu angeln.

Warum falsch? Ganz falsch ist diese Ueberlegung nicht, aber ganz unvollständig. Denn damit beginnt die heikle Examensaufgabe; wie viele Bedürfnisse werden in diesem Haufen potentieller Schweizer Gäste auszumachen sein? Die einen wollen in der Tat von Anfang an, ohne Alternativen in Erwägung zu ziehen, in der Schweiz Ferien verbringen. Was erwarten diese alles von ihrem Urlaub? Die andern suchen Ersatzbefriedigung für den Süden. Sie werden in Gedanken an Strand, Piazza und Papagalli herumtrotzen und erst nach der Buchung nochmals für die Schweiz gewonnen werden müssen. Viele denken nicht im Traum daran, ihre Feriengewohnheiten zu ändern, sie sprechen auf die gleichen Werbemittel an, erwarten das Gleiche etwas aufpoliert. Viele raten hin und her, leisten wir uns noch Ferien, in welchem Rahmen, was können wir für weniger Geld noch erwarten. Diese wollen zum Ferienmachen überredet sein, sie wollen hören, dass es auch für wenig Geld viel zu erleben gibt. Die einen sparen bewusst und sind für jedes preisgünstige Angebot dankbar. Die andern wollen trotz knappen Moneten anbehalten, dem lieben Ego erst recht zu Prestige verhelfen und reagieren düpiert auf «extra billig». Wer mit Angst um seinen Arbeitsplatz unter der Feriensonne wandelt, sucht Sicherheit und Geborgenheit und ein Stücklein gute alte Konjunkturzeit. Der fest im Sattel Sitzende hingegen wünscht auf keinen Fall zu spüren, dass sich die Zeiten doch gewandelt haben.

Es geht darum, gleichzeitig und überzeugend eine Cervelat dem einen als nostalgische Gourmandise, dem andern für so gut wie ein Kotelett, dem Dritten als vollwertigen Ersatz für Calamare und dem Vierten als Requisite für einen erlebnisreichen Ferientag zu verkaufen. Es geht auch viel weniger um das Was, als das Wie. Als hervorragende Beispiele für die notwendige Fingerspitzen-Verbung sind zu nennen das in der letzten Ausgabe besprochene Projekt Swiss Village Club von Les Diablerets und das Plakat eines Zürcher Bahnhofstrasse-Betriebes, das in mehreren Zeitungen abgebildet wurde: 1 Kaffee + 1 Gipfel + 1 Zeitung = Ein schöner Morgen – zu Fr. 1.70.

Da das Angebot schwieriger den Gästebedürfnissen anzupassen ist, muss in diesem Jahr in noch viel stärkerem Masse die Werbung auf die neuen Wünsche und Hoffnungen eingestellt werden. Die guten Ideen hätten eigentlich schon längst aufblitzen sollen. Abwarten, nachhinken, umgarnieren, zu wenig Courage haben, selbstgefällig sein, ausgetretene Pfade wandeln war nie so gefährlich wie jetzt. Der Kunde lauscht auf neue Melodien, und sie werden ihm von Konkurrenten bereits verlockend, sommerfrisch vorgetragen. Gewiss, die klassischen Platten werden noch ihre Liebhaber finden, aber nicht genug, um Häuser zu füllen. Wer grossen Scharen verlocken will, muss ein neues Liedchen komponieren, muss jene Töne finden, nach welchen der Tourist 1975 die Ohren spitzt.

Maria Küng



Schneekatastrophe in den Alpen. Lawinenofer, abgeschnittene Talschaften und Siedlungen, unterbrochene Transitwege dominierten die Schlagzeilen der letzten Tage. Weisser Schmutz mit tragischem Saisonausklang ... (ast)

L'AIH à la Conférence internationale sur le développement du tourisme et des transports aériens

L'hôtellerie mondiale face à la demande

Lors de la Conférence de Manille, qui s'est déroulée au mois de février dernier et dont nous avons déjà entretenu nos lecteurs, M. Jean Armleder, de Genève, past-président de l'Association internationale de l'hôtellerie, a prononcé un exposé fort remarqué sur l'hôtellerie mondiale face à la demande présente et potentielle. Nous en publions ci-dessous un important extrait consacré aux tâches primordiales de chaque secteur touristique face à la récession actuelle, une question qui, avec celle de la surcapacité des équipements hôteliers (cf. No 12 du 20. 3. 1975), mérite toute notre attention. Titre et intertitres émanent de la rédaction.

Il est rassurant de noter qu'en 1974 le désir de voyager a conservé une priorité importante dans les consommations. Il faut que chaque secteur touristique contribue, dans la mesure de ses moyens, à éviter que cette tendance au voyage se réduise pas trop, en maintenant une offre diversifiée. Mais le rôle principal dans ce domaine appartient aux gouvernements qui doivent résister à la tentation du nationalisme et maintenir les possibilités financières et techniques du tourisme. Financières en évitant les contingents de devises et les limitations de déplacements. Techniques en évitant des mesures telles que l'interdiction de circuler pour les voitures et en ouvrant la possibilité d'un trafic plus large, donc plus rentable, pour les équipements existants, par exemple en levant certains limitations du trafic aérien à la demande et du trafic d'aéroport.

La réflexion du touriste

Aux touristes eux-mêmes, l'hôtellerie souhaiterait demander qu'ils saisissent l'occasion qui leur est offerte pour mieux profiter de leurs vacances et pour réfléchir à l'environnement touristique ainsi qu'à leur apport aux pays qu'ils visitent. L'avenir du tourisme exige que la combinaison des cultures soit revue, et cela ne pourra se faire que si le touriste accepte et demande des intermédiaires une meilleure conception du tourisme. Dans trop de pays, les autorités ont donné la priorité au nombre sur la qualité. Devant la baisse de la demande, l'accent doit être mis sur la qualité et l'habitude prise de donner la priorité à la valeur humaine des séjours devra ensuite être conservée.

La moralisation du marché

Du côté des intermédiaires, nous souhaiterions que les agences de voyages et surtout les «tour operators» recherchent une morale et une éthique mutuelles qui fassent passer la qualité des produits, les conditions matérielles de sa préparation et de son règlement avant la recherche du chiffre global. Il serait souhaitable que la surenchère à la baisse des prix soit écartée, dans l'intérêt de la protection du futur, que la prévision des besoins soit mieux faite et les promesses mieux tenues. L'offre d'un contingent élevé peut amener un prix réduit, mais si elle est faite à tort, cela conduit à des pertes inutiles. Les indemnités d'annulation doivent être payées honnêtement, ne serait-ce que pour empêcher la concurrence déloyale des agences et «tour operators» qui agissent correctement et respectent la convention AIH-FUAAV! Les prestations commandées doivent être payées rapidement, puisque le client les a lui-même payées avant de prendre l'avion ou le train.

Une moralisation du marché est nécessaire. Elle est à notre portée. Chaque service doit être payé à son juste prix et les demandes d'avantages spéciaux, de surcommissions, de rabais déguisés, prélevés sur l'activité d'un tiers, doivent disparaître. Le service fourni au client doit lui être facturé à un prix connu de lui et non incorporé par des prélèvements cachés sur l'hôtellerie ou d'autres secteurs actifs dans un prix final qui en est faussé.

Un appel aux compagnies aériennes

Aux compagnies aériennes, l'AIH souhaiterait demander que, dans l'action qu'elles

doivent entreprendre pour limiter leurs coûts, une part importante soit faite à la considération des effets de ses mesures sur les secteurs aval. Ainsi, la suppression des services doit laisser vivre les hôtelleries et les économies des destinations desservies. Le nombre de sièges doit continuer à fournir assez de possibilités pour atteindre au nombre de séjours nécessaires. Même si parfois il faut accepter des pertes, car pour une économie nationale il peut être encore plus grave de laisser certaines zones touristiques sans desserte convenable.

Aux associations de transporteurs aériens, l'AIH voudrait demander la mise à l'étude et l'adoption rapide de dispositions tarifaires favorisant le maintien de certains trafics, en dépit de l'inflation, d'abord pour le trafic IT qui doit permettre la vente de billets IT dans des conditions à déterminer par les agences des pays de destination. Cela permettrait d'éviter les pratiques monopolistiques qui, en période de récession, conduisent à des pressions indues sur les prix locaux au détriment des économies nationales des pays de destination.

Ensuite, la création de tarifs congrès qui permettent à cette activité de croître en attirant davantage de participants. En effet, actuellement il est très possible qu'un congrès international attire 1000 personnes sans que plus de deux ou trois groupes puissent être constitués. Il faut

(Suite deuxième page)

Aus dem Inhalt

SHV-Behörden tagten	2
SSH: sur le chemin de la stabilité	2
Im verjüngten Carlton St. Moritz	3
Vacances en salle et tourisme actif	3
Mit der grossen Kelle angerichtet	5
Genève, horizon 80	7
Swissair im Wechselbad	9
Swissair: survol de 1974	10
Alles über Vakuumverpackung	13
Foire de Bâle	17
Die Mübe wartet auf Sie!	15-21

Mit wenig Fleisch und mehr Gemüsen gefällt das Menü auch Louisen.

howeg
Bonduelle

Sektionspräsidentenkonferenz

Auf Stabilitätskurs

Orientierungen zur Wirtschaftslage, die Vorbereitung der nächsten Delegiertenversammlung, Berichte über den Stand der Dinge in Sachen Mehrwertsteuer, allfällige Modifikationen des Mitgliederbeitragsystems sowie Informationen über die neue Hotelfachschule standen im Mittelpunkt der am 3. April ins Hotel Lausanne-Palace anberaumten Konferenz der Sektionspräsidenten und -sekretäre. Tags darauf konnten sich die Teilnehmer in Châlet-à-Gobet vom eindrucksvollen Baufortschritt der neuen Hotelfachschule überzeugen.

Vertreter von 33 der 80 Sektionen des SHV waren anwesend, als Zentralpräsident Peter-Andreas Tresch die Konferenz eröffnete. Er betonte einleitend, dass nur durch die aufbauende Mitarbeit der Sektionspräsidenten die notwendige Solidarität und Glaubwürdigkeit des Verbandes auf lange Frist gesichert werden könne.

Realistisch bleiben

Mit einem klaren Bekenntnis zu wirtschaftlicher Stabilität leitete Tresch zur Behandlung der aktuellen Wirtschaftslage über. Direktor Franz Dietrich bot in der Folge einen detaillierten Tour d'horizon über die Entwicklung in verschiedenen Branchen und zog daraus den Schluss, dass man – auch angesichts des fünfprozentigen Logiernüchtereckung im Jahr 1974 – nicht von einer Krise der Hotellerie sprechen könne. Immerhin handle es sich um das drittbeste Ergebnis aller Zeiten. Dietrich trat sodann auf Ursachen und mögliche Massnahmen ein und warnte insbesondere vor Illusionen im Währungsbereich. Weder Abwertung noch ein gespaltenen Schweizer Franken seien geeignet, die Überbewertung unserer Währung zu korrigieren. Der SHV stehe in ständigem Kontakt mit Behörden und Nationalbank.

Wo und wie stabil?

Was kann der Hotelier unternehmen? Unter diesem Motto entspann sich sodann eine längere Diskussion über ein allfälliges Abkommen zwecks Stabilisierung der Preise im kommenden Jahr, welches der Schweizerischen Verkehrszentrale ein hervorragendes Werbeargument in die Hände spielen würde. Eine Konsultativabstimmung ergab eine anscheinliche Mehrheit zugunsten einer solchen Stabilitätsklärung. Immerhin herrschte der Eindruck vor, dass diese Frage noch gründlicher abgeklärt werden müsse. Die Verbandsleitung liess im weiteren keine Zweifel darüber aufkommen, dass sich die Hotellerie auch in weniger prosperierenden Zeiten der liberalen Marktwirtschaft verpflichtet fühlt und sich bewusst ist, dass politische Effekthascherei die Glaubwürdigkeit des Verbandes untergraben müsste. In diesem Sinne stellt sich der Zentralvorstand hinter die bundesrätlichen Massnahmen.

Noch unklar: Mehrwertsteuer

Nach der Bekanntgabe der bereits bekannten Kandidaturen für die an der DV

falligen Wahlen in den Zentralvorstand bot Dr. Beat Miescher einen summarischen Abriss über das System einer schweizerischen Mehrwertsteuer, wie es von einer Expertenkommission vorgeschlagen wurde. Was schliesslich kommen wird, ist noch unklar. Die gastgewerblichen Verbände befassen sich intensiv mit den Vorschlägen und sind auf der Suche nach einem möglichst günstigen Modus. Immerhin müssen ebenfalls andere Möglichkeiten studiert werden, wäre doch eine Belastung der Wirtschaft im vorgesehenen Masse im jetzigen Zeitpunkt nicht tragbar. Auf jeden Fall wird der Stimmbürger Stellung nehmen können, da eine Aenderung der Bundesverfassung notwendig ist.

Entgegenkommen

Dr. Hans Riesen trat in der Folge auf den von der Association cantonale vaudoise des hôteliers eingebrachten Vorschlag auf Aenderung des Mitgliederbeitragsystems ein, welche vorab Betriebe mit hohem Restaurationsanteil entlasten möchte. Der Zentralvorstand schlägt beim ordentlichen Beitrag eine Herabsetzung der Lohn-

summen-Maximalquote von 12 000 auf 10 000 Franken vor, was eine gewisse Erleichterung bringen sollte. Die Sonderbeiträge sollen unverändert bleiben. Die Delegiertenversammlung wird zu diesem Vorschlag Stellung nehmen.

Hotelfachschule

Die an SHV-Versammlungen schon bald zur Tradition gewordene Orientierung über den Neubau der Hotelfachschule wurde auch diesmal von Marcel Burri, Präsident der Baukommission, bestritten. Das Schulgebäude sollte bis zum 5. August fertiggestellt sein. Die Kostenentwicklung hält sich im erwarteten Rahmen, es besteht eine Sicherheitsmarge von 2,7 Prozent der Bausumme. Die Finanzierung der Studentenunterkünfte konnte endlich unter Dach gebracht werden. Auch hier ergeben sich keine Kostenüberschreitungen. An die Stelle des Bauhauses, welches aus ästhetischen Gründen nicht erhalten werden kann, soll ein Freizeitzentrum treten, dessen Finanzierung momentan geprüft wird. Für die Beschaffung künstlerischen Schmuckes werden noch Mäzene gesucht.

Jean Chevallaz, der neue Direktor der Fachschule, ergriff die Gelegenheit, auf eine geplante Umfrage aufmerksam zu machen und die Sektionen um diesbezügliche Unterstützung zu bitten. Den Schluss der Tagung bildete eine Orientierung über den neuen Lehrberuf der Hotelfachassistentin durch Manfred Ruch. Es ist zu hoffen, dass sich recht viele Betriebe zur Mithilfe bei der praktischen Ausbildung bereit erklären können. GFK

Zentralvorstand SHV in Lausanne

Der Zentralvorstand SHV bewältigte unter der Leitung von Zentralpräsident Peter-Andreas Tresch am 2./3. April 1975 im Lausanne-Palace eine umfangreiche Traktandenliste.

Zuhanden der Delegiertenversammlung vom 27./28. Mai 1975 in Brunnen wurden Jahresbericht und Rechnung 1974 genehmigt. Die Rechnung schliesst mit einem erfreulichen Einnahmenüberschuss ab. Es erfolgten verschiedene Wahlen in Kommissionen und Institutionen des Berufsverbandes.

- Zweiter Vizepräsident: E.-L. Niederhauser, Lausanne, als Nachfolger von P.-A. Tresch.
- Präsident Finanzkommission: G. Marugg, Basel, als Nachfolger von P.-A. Tresch.
- Stiftungsrat Hotelfachschule Lausanne: Frau Fassbind, Lausanne.
- Kommission Hotel-Revue: G. Isella, Mendrisio.
- Geschäftsleitung Schweizerische Fachkommission für das Gastgewerbe: E. A. Züllig, Romanshorn.
- Kommission Berufsbildung: G. Barras, Crans sur Siere.
- Kommission Schulhotel Zermatt: G. Barras, Crans sur Siere, L. Perren, Zermatt, F. Clément, Champéry.
- Präsident der Stiftungen Tschumifonds, Personalfürsorgestiftung SHV und Fürsorgestiftung Hotelfachschule: P.-A. Tresch, Amsteg.
- Programm und Traktanden der ordentli-

chen Delegiertenversammlung Brunnen wurden festgelegt. Im Mittelpunkt wird eine Rede von Bundesrat Ernst Brugger stehen.

Einer Vereinbarung mit dem Schweizerischen Verband Christlicher Hospize für engere Zusammenarbeit wurde zugestimmt.

Der Zentralvorstand liess sich über den Stand wichtiger Gesetzeswerke orientieren: Mehrwertsteuer, Raumplanung, Umweltschutz. In all diesen Fragen arbeitet der SHV eng mit den übrigen Organisationen des Fremdenverkehrs und des Gastgewerbes zusammen. Der Zentralvorstand befasste sich auch mit Problemen des Arbeitsmarktes, der Preisnormierung, des Mitgliederbeitrags-Systems und mit internen Fragen.

Marcel Burri, Präsident der Baukommission, und Carlo de Mercurio, Präsident des Stiftungsrates der Hotelfachschule Lausanne orientierten über den Stand der Bauarbeiten und über aktuelle Probleme der Hotelfachschule. Schwerpunkt der Beratungen bildete die gegenwärtige Wirtschafts- und Währungs-lage. Nähere Ausführungen darüber sind in der Berichterstattung über die Konferenz der Präsidenten und Sekretäre der Sektionen festgehalten. FD

détail les propositions qui sont faites et recherchent une forme de compromis la plus avantageuse possible. Il faut de toute façon étudier d'autres possibilités, l'économie ne pouvant certainement pas supporter à l'heure actuelle une telle charge. Le citoyen pourra en tout cas prendre position, un amendement de la loi fédérale s'avérant indispensable.

A propos des cotisations

M. Hans Riesen enchaîna avec la modification du système de calcul des cotisations de sociétaire, faisant suite à la proposition présentée par l'Association cantonale vaudoise des hôteliers. Cette proposition vise en premier lieu à décharger les entreprises qui font un gros chiffre d'affaires en restauration. Pour une cotisation normale, le comité central propose un abaissement de 12 000 à 10 000 francs du quota maximum des sommes des salaires AVS, ce qui devrait représenter un allègement certain. Les cotisations spéciales doivent rester inchangées. L'assemblée des délégués s'exprimera sur cette proposition.

Ecole hôtelière

M. Marcel Burri, président de la commis-

sion de construction de l'Ecole hôtelière, présente une nouvelle fois un exposé sur la construction de l'Ecole, chose qui est presque devenue une tradition aux assemblées de la SSH. Les bâtiments scolaires devraient être achevés avant le 5 août. Les coûts de la construction évoluent selon les prévisions, on peut même disposer d'une marge de sécurité de 2,7%. Le financement des logements des étudiants a pu enfin être assuré. Ici aussi, il n'y a aucun dépassement des coûts. La ferme ne pouvant être conservée pour des raisons éducatives, elle sera remplacée par un centre de loisirs dont le financement est encore à l'étude. Pour l'achat de la décoration artistique, on cherche des mécènes!

M. Jean Chevallaz, nouveau directeur de l'Ecole hôtelière, saisit l'occasion pour attirer l'attention sur une enquête et pour demander aux sections un soutien concernant ce point précis.

M. Manfred Ruch clôture la conférence en présentant un rapport sur la nouvelle profession d'assistant d'hôtel qualifiée. Il faut espérer que d'assez nombreuses entreprises se déclareront prêtes à recevoir des apprenties pour leur formation pratique.

Réunion du comité central de la SSH à Lausanne

Placé sous la direction du président central, M. Peter-Andreas Tresch, le comité central de la SSH a traité les 2 et 3 avril 1975 à l'Hôtel Lausanne-Palace une liste impressionnante de points figurant à l'ordre du jour.

Le rapport annuel et les comptes de 1974 ont été approuvés en vue de la prochaine assemblée des délégués qui aura lieu les 27 et 28 mai 1975 à Brunnen. Les comptes ont été bouclés avec un excédent de recettes satisfaisant.

- On a procédé à diverses élections dans les commissions et institutions de la Société.
- Deuxième vice-président: E.-L. Niederhauser, Lausanne, successeur de M. P.-A. Tresch.
- Président de la commission des finances: G. Marugg, Bâle, successeur de M. P.-A. Tresch.
- Conseil de Fondation de l'Ecole hôtelière de Lausanne: Mme Fassbind, Lausanne.

- Président de la Fondation Tschumi, de la Fondation de prévoyance en faveur du personnel de la SSH et de la Fondation de prévoyance de l'Ecole hôtelière: P. A. Tresch, Amsteg.

Le comité a fixé le programme et l'ordre du jour de l'assemblée ordinaire des délégués de Brunnen, assemblée au cours de laquelle M. Ernst Brugger, conseiller fédéral, prononcera un discours.

Le projet de signer une convention avec la Fédération suisse des hôtels chrétiens en vue d'une collaboration plus étroite entre les deux sociétés a été approuvé.

Le comité central s'est penché sur les travaux actuels du gouvernement concernant des textes de loi importants comme la taxe à la valeur ajoutée, l'aménagement du territoire et la protection de l'environnement. La SSH travaille sur toutes ces questions en étroite collaboration avec les autres organisations de tourisme et de l'industrie de l'hôtellerie et de la restauration. Le comité central a également discuté des problèmes du marché du travail, de la normalisation des prix, du système de calcul des cotisations de sociétaire, ainsi que de questions internes.

M. Marcel Burri, président de la commission de construction de l'Ecole hôtelière, et M. Carlo de Mercurio, président du conseil de Fondation de l'Ecole, ont présenté des exposés sur l'état actuel des travaux et sur les problèmes rencontrés à l'Ecole hôtelière.

La situation économique et monétaire a occupé le centre des discussions. De plus amples détails sur les déclarations faites à ce sujet sont donnés dans le compte-rendu sur la conférence des présidents et secrétaires de section.

M. E.-L. Niederhauser, vice-président de la SSH

Dans sa séance des 2 et 3 avril 1975, le comité central de la SSH a nommé M. Emile-L. Niederhauser, directeur général du Lausanne-Palace, deuxième vice-président de la Société suisse des hôteliers. Il occupera ainsi le siège laissé vacant par M. Peter-Andreas Tresch, élu président central de la SSH.

M. Niederhauser est entré au comité central le 15 juin 1971. Nous le félicitons très chaleureusement pour son élection et lui exprimons d'ores et déjà notre reconnaissance pour avoir accepté cette nouvelle charge au service de la Société.



Neuer Vizepräsident SHV: E.-L. Niederhauser

Der Zentralvorstand des Schweizer Hotelier-Vereins hat an seiner Sitzung vom 2./3. April Herrn Emile L. Niederhauser, Generaldirektor des Hotels Lausanne-Palace, zum zweiten Vizepräsidenten des SHV gewählt. Damit ist er durch die Wahl von Herrn Peter-Andreas Tresch zum Zentralpräsidenten frei geworden. Der Gewählte gehört dem Zentralvorstand des SHV seit dem 15. Juni 1971 an. Wir entbieten Herrn Niederhauser unsere herzlichsten Glückwünsche zu seiner Wahl und danken ihm für seinen Einsatz für unseren Berufsverband.

- Commission Hôtel-Revue: G. Isella, Mendrisio.
- Direction de la commission professionnelle pour l'hôtellerie et la restauration: E. A. Züllig, Romanshorn.
- Commission de la formation professionnelle: G. Barras, Crans sur Siere.
- Commission de l'Hôtel-Ecole de Zermatt: G. Barras, Crans sur Siere, L. Perren, Zermatt, F. Clément, Champéry.

Conférence des présidents de sections SSH

Sur le chemin de la stabilité

Orientations sur la situation économique, préparation de la prochaine assemblée des délégués, rapports sur l'état actuel des choses en matière de taxe à la valeur ajoutée, modification éventuelle du système de calcul des cotisations de sociétaire, information sur la nouvelle Ecole hôtelière enfin, tels furent les thèmes centraux de la conférence des présidents et secrétaires de sections qui s'est tenue le 3 avril à l'Hôtel Lausanne-Palace. Le jour suivant, les participants ont pu constater par eux-mêmes les énormes progrès réalisés au Châlet-à-Gobet dans la construction de la nouvelle Ecole hôtelière.

Des représentants de 33 des 80 sections de la SSH étaient présents quand le président central, M. Peter-Andreas Tresch, ouvrit les débats en insistant tout d'abord sur la nécessité absolue d'une collaboration positive des présidents de sections entre eux si l'on veut assurer à long terme une solidarité et une crédibilité indispensables à la société.

Savoir rester réaliste

M. Tresch passa à la situation économique et se déclara fermement partisan du retour de la stabilité économique. M. Franz Dietrich, directeur de la SSH, fit ensuite un tour d'horizon détaillé sur le développement de plusieurs secteurs de l'hôtellerie et en tira la conclusion que, même en tenant compte du recul des nuitées de 5% en 1974, on ne saurait parler de «crises» dans l'hôtellerie. Il ajouta qu'il s'agissait après tout du troisième meilleur résultat obtenu depuis très longtemps.

Puis M. Dietrich en vint aux causes et aux mesures qu'il serait possible de prendre, et il mit particulièrement en garde contre toute illusion éventuelle dans le domaine des parités monétaires. Il expliqua que ni une dévaluation du franc, ni un franc touristique suisse ne sauraient remédier à la surévaluation de notre monnaie. La SSH reste de toute façon en contact permanent avec les autorités et la Banque nationale.

Stabilité, où et comment?

Quelles mesures l'hôtelier peut-il envisager dans ce contexte? C'est sur ce thème que s'engagea alors une longue discussion sur un accord éventuel visant à stabiliser les prix pendant cette année, accord qui servirait de formidable argument publicitaire à l'Office national suisse du tourisme. Une vote consultatif donna une majorité considérable à cette initiative. Toutefois, l'impression fut très nette qu'il fallait encore approfondir cette question.

Le directeur de la Société ne laissa planer aucun doute sur le fait que l'hôtellerie se sentait des obligations vis-à-vis de l'économie de libre concurrence, surtout dans une période moins prospère, et qu'elle avait conscience qu'une politique recherchant des effets à tout prix ne manquerait pas de nuire à la crédibilité de la Société. C'est pour cette raison que la SSH désire s'aligner sur les mesures prises par le Conseil fédéral.

Un point encore obscur: la taxe à la valeur ajoutée

Après l'annonce des candidatures pour les élections au comité central qui auront lieu à l'Assemblée des délégués (candidatures déjà connues), M. Beat Miescher présenta brièvement un rapport sur le système d'une taxe à la valeur ajoutée suisse, tel qu'il a été proposé par une commission d'experts. Ce qui en sortira en fin de compte n'est pas encore très clair. Les associations des industries de l'hôtellerie et de la restauration étudient très en

L'hôtellerie mondiale face à la demande

(Suite de la première page)

que cette limitation disparaisse et que les congrès internationaux puissent bénéficier des mêmes avantages que les congrès nationaux tenus à l'étranger.

Pour une offre plus dynamique

● L'AIH demande que tous les secteurs intéressés se concertent pour promouvoir des programmes touristiques forfaits de week-end et de morte-saison, comprenant l'hébergement et des activités culturelles, sportives, etc.

● D'autre part, dans le cas où la classification des hôtels serait nécessaire, l'AIH insiste particulièrement sur une collaboration indispensable avec les hôteliers, alors qu'elle n'est trop souvent que du seul ressort des gouvernements ou des offices de tourisme nationaux.

Enfin, je voudrais signaler la nécessité d'une extension aux opérateurs qui vont prospecter une clientèle des facilités de tarif existant pour les agences prospectant une destination. Dans le monde actuel, il est aussi nécessaire de se rendre dans le pays de départ des clients que de se familiariser avec l'endroit où ils se rendent. Des tarifs particuliers sont donc nécessaires pour les agences-réception et les hôtels-réception, afin de leur permettre de mieux préparer le voyage de leurs clients.

Vers une relance touristique

La situation est actuellement difficile, mais la capacité de marché, le désir de voyager et le nombre de touristes restent immenses. Après quelques mois ou quelques années de vaches maigres, le tourisme reprendra sa marche en avant. Il nous appartient de trouver le cadre d'une efficacité renouvelée, dans une optique de saine concurrence, qui seule peut convenir à un tel marché, individualiste par essence. C'est possible par la compréhension et la coopération de tous. Je suis sûr que nous y parviendrons. Mais le plus tôt sera le mieux.

Le dernier semestre à Cour ...

34 pays à l'Ecole hôtelière

La cérémonie d'ouverture des cours du semestre d'été a eu lieu vendredi à l'Ecole hôtelière de la SSH à Lausanne. MM. Peter-Andreas Tresch, président central de la SSH, Jean Chevallaz, directeur de l'Ecole, et Carlo de Mercurio, président de la commission scolaire, ont souhaité la bienvenue aux 300 élèves (dont 140 nouveaux), venant de 34 pays. C'est la dernière volée occupant l'actuel bâtiment de l'avenue de Cour. Le 18 septembre prochain, l'Ecole hôtelière ouvrira ses portes dans les nouveaux immeubles construits au Châlet-à-Gobet.

hotel revue

Verlag Schweizer Hotelier-Verein
Verantwortlich für die Herausgabe:
Gottfried F. Künzi

Deutsche Redaktion:
Maria King, Gottfried F. Künzi
Französische Redaktion: José Seydoux

Anzeigen und Abonnement:
Paul Steiner, Dorca Artoni, Otto Hadorn
Hotel-Revue, Postfach, 3001 Bern
Tel. 031 / 25 72 22

Die publizierten Beiträge verpflichten nur den Autor.

Vacances en salle: du tourisme actif en ville

par M. R. Biard, directeur général de John Valentine Fitness Clubs SA

La vie moderne apporte bien des sujets d'intérêt et de satisfaction. Elle n'en pose pas moins de gros problèmes du fait que la fièvre de notre époque jette le trouble sur notre équilibre naturel, normalement réglé par l'alternance de travail et de repos et par l'alternance d'activités physiques et intellectuelles. Les vacances sont merveilleuses, mais l'homme et la femme de notre époque ont besoin de plus de deux à quatre semaines de vacances par année pour être en mesure de faire face aux exigences de la vie moderne. On a oublié que la routine quotidienne sans détente régulière conduit à des troubles physiques et psychiques.

Des vacances saines se doivent de nous protéger du bruit, des files de voitures et de la poussière, c'est-à-dire de fuir le stress, recouvrer la forme par une harmonisation physique et psychique, afin de pouvoir à nouveau faire face aux exigences quotidiennes et retrouver bonne humeur et joie de vivre. Pour se détendre et conserver sa santé, tout individu a besoin de mouvement et d'ambiance «ensoleillée».

John Valentine Fitness Club

Il existe une organisation qui répond point par point à ces exigences: le John Valentine Fitness Club. Société affiliée à Sandoz-Wander et Globus, elle a été organisée avec la collaboration de médecins, de psychologues, de maîtres de sport et de spécialistes en fitness.

Ses méthodes de base reposent d'abord sur l'activité physique programmée individuelle, suivie d'une détente dans des installations regroupées dans la «zone d'eau». Les prestations de service s'adressent aux femmes comme aux hommes, chaque sexe disposant de locaux séparés: vestiaire, sauna finlandais, bain turc, inhalation d'eucalyptus, solarium, salle de repos. Chaque membre reçoit un programme individualisé, conforme à sa physiologie, à ses besoins et à ses objectifs. De plus, les programmes s'efforcent de tenir compte des goûts de chacun; un membre peut être plus particulièrement intéressé par tel appareil que par tel autre. Les programmes sont une application très simple, très originale des dernières découvertes de la médecine sportive, notamment en ce qui concerne les impératifs de régularité et d'intensité minimum exigés pour obtenir réellement un entraînement de la condition physique, gage de la bonne forme et de la diminution des facteurs de risques de santé.

L'organisation d'un club

Un club comprend environ une vingtaine

de personnes: instructeurs et instructrices de gymnastique, personnel pour la surveillance et le nettoyage constant des installations de zone d'eau et des vestiaires, personnel de réception et de bar. En plus, des prestations complémentaires (massage sportif, etc.) sont offertes aux membres intéressés.

Enfin, un cadre et des installations: tout sous un même toit, en plein centre de la ville, ce qui est une contribution à l'infrastructure de ces villes en ce qui concerne l'activité physique, le sport et la détente. Bains à remous, piscine, coin détente, club bar, salle de gymnastique, hall de réception font l'objet d'un décor agréable et d'un confort recherché. Un fitness club, c'est aussi une machine complexe bien vivante, d'une technicité digne des plus grands paquebots (traitement de l'eau, climatisation, chauffage, etc.).

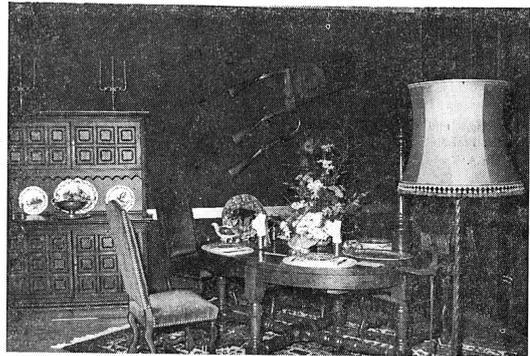
L'originalité d'une offre de loisirs actifs

En quoi sommes-nous originaux? Je pense que les John Valentine Fitness Clubs sont uniques par la qualité et la multiplicité des programmes faits sur mesure. Nous avons plus de 64 programmes de base. Nous sommes originaux aussi par le fait que ces installations sont ouvertes de 9 heures de matin à 9 heures du soir, et que l'on peut venir sans prendre rendez-vous. Nous sommes originaux enfin par cette fixation d'objectifs personnels et par l'aide que l'on apporte aux membres car, qui d'entre nous n'a pas, seul, essayé de réagir contre cette sédentarité qui nous menace tous? Ici, chacun d'entre nous reçoit cette aide, cet encadrement qui est indispensable à la régularité, car tout cela se fait dans la joie, avec entraînement, et permet aussi de rencontrer d'autres visages que ceux que l'on a l'habitude de voir. Notre originalité réside encore dans le fait qu'hommes et femmes peuvent venir et participer. Nous avons actuellement,

dans notre clientèle, 49 % de femmes en Suisse et 51 % d'hommes, de tous les âges, et, si l'on constate une majorité de membres âgés entre 35 et 45 ans, il y a beaucoup de membres très actifs qui sont âgés de plus de 50 ans ou de moins de 30 ans.

Le Marché commun du fitness

Il existe à ce jour 7 clubs John Valentine en Suisse (Spreitenbach, Bâle, Zurich, Berne, Winterthur, Genève, Lausanne) et, sous le nom Club Vitapop, 2 à Paris, 1 à Lyon, 1 à Munich et 1 à Hambourg. John Valentine Fitness Clubs est la plus importante entreprise de recherche et d'application fitness sur le plan européen. C'est une société jeune. Au total, pour l'ensemble des clubs en Europe, nous comptons près de 25 000 membres. Les membres de ces clubs de Suisse, de France, d'Allemagne, ont la possibilité d'aller dans tous les autres clubs des pays correspondants ou même de la chaîne internationale. Les John Valentine Fitness Clubs veulent venir en aide aux citadins et sont fiers d'avoir mérité le qualificatif «d'oasis de détente».



Le salon de l'Ameublement, qui vient de se dérouler à Lausanne, a obtenu un franc succès. Une preuve, s'il en faut, de l'importance que l'Homo Helveticus attache à son intérieur.

Nouveautés estivales dans les stations suisses

Si les caprices du temps et l'ingénuité de Dame neige viennent de contredire à nouveau les petits malins qui prétendent que Pâques marque la fin de la saison d'hiver, les regards des milieux touristiques se portent déjà vers l'été, un été que tout le monde attend avec une certaine anxiété, bien compréhensible eu égard à la conjoncture. Ainsi que nous l'affirme l'ONST, un été qui présentera toutefois de nombreuses nouveautés.

Adelboden annonce un nouveau télécabine automatique qui conduira les touristes de Geils à Hahnenmoos; un autre relie Mörle à Riederalp (Valais), un troisième Feldis à Motta (Grisons). Dans le Jura, un télésiège montera jusqu'à Pasval de Nara (Zertrouçon). On prévoit pour Pentecôte la mise en service du nouveau téléphérique du Stanserhorn, sommet qui permet d'admirer un panorama étendu sur la Suisse centrale. On annonce l'ouverture de nouveaux hôtels à Flims, Frutigen (centre de détente et de sport), Genève, Heiden (établissement de cure), Lugano, Meiringen, Pontresina, Promontog, Saas Fee, Schaan (Lichtenstein) et Zurich. Elm disposera d'un nouveau dortoir pour touristes à Alp Empliächi. Fiesch annonce une auberge de famille et de jeunesse à Küchboden. Le nouveau centre des congrès de Lugano est en exploitation, alors que l'ouverture du nouveau casino

de Montreux, avec piscine, est prévue pour fin avril.

De la promenade à la raquette

La marche à pied ne cesse de se développer. Et les stations suivantes ont créé des nouveaux circuits ou en ont développé d'anciens: Caslano, Chexbres, Elm, Frutigen, Laax, Locarno, Mendrisio, Saas Fee, Sembrancher, Sils et Tenero. Les joueurs de tennis n'ont pas été oubliés non plus; de nouveaux courts les attendent notamment à Agno, Bettmeralp, Chexbres, Grindelwald, Laax, Origgio et Saas Fee. La Lenk a agrandi son école de tennis. A Bad Scuol/Taras-Vulpera, la salle de gymnastique est convertible en court de tennis et, à Vevey, on peut jouer aujourd'hui par mauvais temps dans une halle couverte. Bigne dispose maintenant d'une école de voile.

De l'eau, de l'eau!

Le tourisme de santé est de plus en plus actuel. Ascona annonce un nouveau centre sportif avec piscine couverte, sauna et salle de relaxation. Coire suggère deux possibilités: le nouveau club «fitness» avec piscine couverte à l'Hôtel Duc de Rohan, ainsi que le centre sportif «Obere Au» avec piscine couverte et extérieure, sauna, salle de relaxation, manège. Des piscines couvertes existent maintenant aussi à Bourg-St-Pierre et à Bad Scuol/Taras-Vulpera, des piscines chauffées à Gommiswald, La Lenk et Mendrisio; Savognin a même rempli sa piscine avec de l'eau de mer!

Vacances à la ferme

Adelboden propose aux enfants une nouvelle place de jeux, aux adultes une fontaine d'eau minérale. Le jardin d'escalades d'Ardez est aussi une nouveauté. Parmi bien d'autres innovations, citons enfin les vacances à la ferme à Payerne, les cours de batik à Wildhaus, des cours de cinéma et de télévision pour enfants et adultes à La Lenk, de dessin à Ascona, de lancer de drapeau à Brunnen et des cours de cuisine suisse à Engelberg.

Das Interview

Heute mit Herrn Norbert Cymbalista, Besitzer des Carlton Hotel St. Moritz

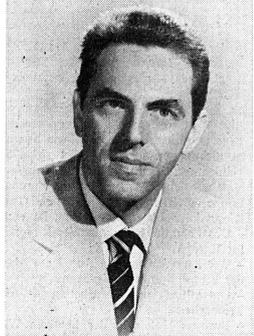
Erfolg über alle Massen

Herr Cymbalista, Sie haben in Ihrem Carlton als erstem Groupement-Haus den Pensionszwang abgeschafft, trotz erheblichen Komfortverbesserungen die Preise gesenkt (Winter-Minimum: Fr. 60.- für Zimmer mit Frühstück) und bieten einen speziell persönlichen Service. Glauben Sie, damit eine Revolution in der Schweizer Hotellerie, speziell der Luxusklasse, hervorgerufen zu haben? Wie lauten Ihre Erfahrungen nach der ersten Wintersaison unter dem neuen Konzept?

Fangen wir vielleicht hinten an. Als Erfahrung gilt, ob sich der erhoffte Erfolg eingestellt hat. Dies ist über alle Massen geschehen. Die Bettenbelegung ist gestiegen, der Umsatz ist beträchtlich höher und, was vielleicht am bedeutungsvollsten für, oder trotz dem neuen Konzept ist, auch die Einnahmen pro capite sind heraufgegangen. Das Carlton hat also allen Grund, mit dem eingeschlagenen Weg zufrieden zu sein.

Es war nie meine Absicht, eine «Revolution» in der Luxushotellerie hervorzurufen. Darf ich Ihnen aber vielleicht als erstes kurz sagen, was ich als Laie und Geschäftsmann, als Ziel eines Hoteliers betrachte? Zufriedene Gäste und eine gute Rentabilität, zu erreichen durch ein sehr gut besetztes Haus.

Obwohl ich in Ihrer Frage festgestellten Tatsachen in der internationalen Presse Schlagzeilen hervorgerufen, sehe ich diese im einzelnen nicht als etwas Unwöhnliches, sondern als neuen Trend oder Anpassung an den neuen Lebensstil der heutigen Gäste. Auch andere Groupement-Hotels in Ferienorten geben Zimmer und Frühstück ab, aber teilweise nur auf besondere Anfrage oder Drängen. Auch andere Hotels derselben Klasse publizieren denselben Preis von Fr. 60.- für Zimmer inklusive Frühstück. Aber im Carlton bekommt der Gast eine gediegene Unterkunft mit modernstem Badezimmer zu diesem Preise auch wirklich. Wichtig erscheint mir, dass der Gast aus dem Angeboten frei das wählen kann, was ihm zusagt. Ausserdem, wenn er, wie es meistens im Carlton vorkommt, dann im Hause «à la carte» ist, weil er die Küche für hervorragend hält, ist dies für das



Hotel sogar noch rentabler. All dies konnte aber nur klappen, da wir 3 grundverschiedene Restaurants, eines davon ohne Tenuenzwang, im Hause zur Auswahl haben.

Sie haben mit einem Aufwand von mehreren Millionen das Carlton einer gründlichen Erneuerung unterzogen: Heute haben alle Zimmer Bad, drei verschiedene Restaurants stehen zur Verfügung, Sauna und Fitnesszentrum sind vorhanden. Könnte man es als ad hoc diabolisch nicht behaupten, es sei leicht, gute Ideen zu haben, wenn man sie finanziell auch verwirklichen kann?

Ich bin da anderer Meinung; gute Ideen sind seltener als finanzielle Mittel. Wenn Sie gute Ideen hatten oder haben, haben Sie normalerweise sich damit schon die nötigen finanziellen Mittel erarbeiten können. Oder Sie finden sicher die Finanzinstitution, welche Sie unterstützt, falls die Idee wirklich gut ist.

Liegt Ihrer Politik die Idee zugrunde, dass gerade etablierte Luxushäuser unbedingt eine neue, jüngere Kundschaft anstreben müssen, um überleben zu können?

Überleben können Luxushäuser wahrscheinlich ewig. Aber es wäre schade, nur zu vegetieren. Und schliesslich ist ein Hotel auch ein Geschäft, das rentieren sollte.

Betreffend der Gäste der Luxushotels sehe ich gerade in einem Ort wie St. Moritz eine Entwicklung, welche zwangsläufig langsam zu einer Umstellung führt. Die sogenannten «Millionäre» haben nun schon meistens ihre Zweit- wenn nicht

sogar Drittwohnung und werden deshalb als Hotelgäste auf die Dauer immer seltener werden. Aber die gehobene Mittelklasse kann sich heute schon relativ früh die oberste Hotelklasse erlauben. Dadurch entsteht automatisch eine Verjüngung der Gäste. Da diese «jüngeren» Gäste mehr Freiheit und einen moderneren Lebensstil gewöhnt sind, hätten sich die Änderungen im Carlton sowieso aufgedrängt.

Wie hat sich Ihre Konkurrenz am Ort selbst, aber auch das Groupement des Hôtels de tout premier Rang zu Ihren Initiativen verhalten? Gelten Sie als «Schwarzes Schaf»?

Das sollten Sie eigentlich die liebe Konkurrenz fragen. Oder sollten wir nicht von Kollegen sprechen? Im Groupement selbst wurden die Initiativen sehr positiv aufgenommen. In St. Moritz dagegen wird die Entwicklung des Carlton abwartend, teils skeptisch verfolgt. Nur wenige freuen sich, dass nun «öppis läuft» oder wie sich die NZZ ausdrückt, «ein frischer Wind im Engadin weht». Ein anderes Groupement-Hotel am Ort hat die Nummer der «Ambiance», in welcher eine 2-seitige farbige Reportage über das neue Carlton erschien, nicht in den Zimmern aufgelegt. Ich glaube nicht, als schwarzes Schaf zu gelten, eher als Kuriosum. Als erfreulich darf die Unterstützung, in jeder Beziehung, der lokalen Behörden gewertet werden.

Als Financier und Baunehmender sind Sie - mit Verlaub gesagt - ein Branchenfremder, der die Hotellerie als Hobby betreibt. Woher wissen Sie, was Ihre Gäste wünschen, welches ist der Gast, den Sie besonders anziehen möchten?

Ein Hoteldirektor sagte mir neulich: «Als Branchenfremder bist Du unbelastet.» Ich weiss heute noch nicht, ob das Kompliment gemeint war! Was der Gast wünscht, habe ich in den letzten 30 Jahren als Hotelgast in guten und besten Hotels selbst erfahren und erlebt. Ich versuche nun einfach von mir auf andere zu schliessen und die Wünsche, welche ich hatte, im Carlton zu verwirklichen.

Der Gast, den ich haben möchte, ist der Gast, der in diese Kategorie Hotels herbeigeeht und sich darin wohlfühlt.

Wo und wie werben Sie für das Carlton?

Als die besten Werbeagenten sehe ich meine zufriedenen Gäste. Und das ist sicher kein abgedroschener Slogan. Ich gebe lieber die Mittel im Hotel aus, die Gäste noch zufriedener zu stellen, als in

Werberreisen und Inseraten mit Versprechungen. Wenn jeder zweite glückliche Gast auch nur einen neuen Gast ins Carlton mitbringt, müssten wir anbauen!

Sie haben, so sagt man, auch im Verkehr mit Reisebüros eigene Wege beschritten. Könnten Sie sich darüber äussern?

Einige wenige, besonders ausgesuchte Reisebüros mit sehr guter Kundschaft, bekommen «free-sale»-Möglichkeit. Das vereinfacht natürlich alles beträchtlich.

Ausserdem zahlen wir den Reisebüros die Kommissionen nicht nur das erste Mal, wenn der Gast kommt, sondern auch dann, wenn der Gast in kommenden Jahren direkt buchen sollte. Zweifellos haben uns die Reisebüros auch deswegen gerne.

Wie hat sich das Geschäft mit Kongressen und Incentives bis jetzt angelassen? Kongresse und Incentives sollten separat behandelt werden.

St. Moritz hatte sich in bezug auf Kongresse nicht sehr bemüht und auch kein Kongresshaus gebaut. Auf eigene Initiative hat nun das Carlton eine Kongressmappe herausgebracht und wirbt für exklusive, kleinere Kongresse und Anlässe. Diese Bemühungen werden vom Kurverein unterstützt. Die ersten Erfolge liessen nicht auf sich warten und wichtige, wenn auch kleinere Kongresse (bis 200 Teilnehmer) sind schon im Carlton vorgesehen. Wir haben den Eindruck, dass bei Kongressen der Preis nicht die entscheidende Rolle spielt, sondern die Qualität. Und auch da liegen wir gut.

Betreffend Incentives ist die Situation anders. Die Firmen «verschenken» die Reise und möchten dafür so wenig wie möglich zahlen. Gewöhnlich wird meistens auch noch ein Package für einige Tage «Vollbeschäftigung». Um solch ein Package preisgünstig anbieten zu können, sind wir auf die Mitarbeit verschiedener Institutionen angewiesen, welche irgend etwas beisteuern können, damit das Ganze dann attraktiv und preiswert aussieht.

Den richtigen Anlauf in St. Moritz mit Incentives sehe ich erst, wenn in Zusammenarbeit mit den interessierten Kreisen ein, was die Nebenangebote betrifft, attraktives, preisgünstiges Programm ausgearbeitet werden kann.

Man darf wohl annehmen, dass Sie mit dem Carlton noch einiges vorhaben. Wie lautet Ihre Beurteilung der näheren Zukunft des Fremdenverkehrs, und welche Massnahmen ergreifen Sie daraus für das Carlton, respektive dessen Politik?

Betreffend der Zukunft des Fremdenverkehrs besonders in der Schweizer Berge bin ich ausgesprochen optimistisch. Wir haben nicht das Problem der Versauerung der Meere und Seen und liegen auch geografisch günstig. Die Bevölkerung hat auch mehr Zeit für Ferien, und immer häufiger kommen auch Gäste für einen zweiten oder dritten Kurzaufenthalt im selben Jahr wieder. Ausserdem bin ich fest überzeugt, dass wir relativ preiswert sind, denn wenn man die Relation Qualität/Preis in Betracht zieht, liegen wir noch immer sehr günstig.

Politik des Carlton? Beibehaltung des höchsten Qualitätsniveaus. Und, in nicht allzu ferner Zukunft, wird das Carlton als erstes Luxushotel in St. Moritz ganzjährig geöffnet werden.

He: Cymbalista, eine letzte Frage, warum haben Sie das Carlton eigentlich gekauft?

Diese Frage ist sicher auch am schwersten zu beantworten. Aber ich versuche, dies mit einer Gegenfrage zu tun: «Wer würde nicht, wenn er dazu die Mittel hat, eines der herrlichsten Häuser im wahrscheinlich schönsten Orte kaufen, wenn ihm das auch noch Gelegenheit gibt, seine Gäste fürstlich zu empfangen, neue Freundschaften zu schliessen, dazu noch eine gute Investition zu tätigen und sogar noch eine anständige Rendite herauszuholen?»

HENKEL TROCKEN

der Sekt, der eine ganze Welt beschwingt



Aus der ERFA-Bewegung

Kurzberichte

ERFA-Gruppe 11 SHV auf der Sonnenalp
9 Einsaison- und 2 Zweisaisonhotels der obersten Preisklasse.

Obmann A. Krebs, Hotel Regina, Grindelwald.
Sitzung vom 13. bis 15. Januar 1975 im Kur- und Sporthotel Sonnenalp bei Sonthofen.

Der Zug in die Ferne: Zum zweitenmal hat die ERFA-Gruppe 11 ihre Winterversammlung in das benachbarte Ausland verlegt, um repräsentative Hotelbetriebe kennen zu lernen. So bot die Reise ins Oberallgäu eine willkommene Gelegenheit zur eingehenden Besichtigung des attraktiven Ferienparadieses auf der Sonnenalp. Die Hotel-Revue wird einen besonderen Bericht über die gewonnenen Eindrücke publizieren.

Rückblick auf das Jahr 1974: Von einer Ausnahme abgesehen, melden die Mitglieder der ERFA-Gruppe 11 Frequenzzuwächse gegenüber dem Vorjahr, was zu mehr oder weniger Umsatzrückgängen führte. Die Kurve der prozentualen Betriebsergebnisse I weist in ihrer Entwicklung eindeutig nach unten.

Eine für die wichtigsten Chargen durchgeführte Erhebung über die monatlichen Durchschnittslöhne des Jahres 1974 ergab deutliche Unterschiede von Hotel zu Hotel, Unterschieden, welche jedoch aus den verschiedenartigen betrieblichen und personellen Situationen erklärt werden können.

Aktivierung der Public-Relations-Tätigkeit: U. Meierhofer, der Beauftragte des Groupement für PR-Fragen, orientierte ausführlich darüber, auf welche Art und Weise die durch die wirtschaftliche Entwicklung am stärksten betroffenen Hotels der obersten Preisklassen ihren Marktanteil zu behaupten versuchen wollen. Es handelt sich um ein recht anspruchsvolles, aber konsequent aufgebautes Aktionsprogramm.

Massnahmen zur Bewältigung der betrieblichen Schwierigkeiten: Die ungünstige Entwicklung der Umsatz- und Kostenentwicklung wird mit Besorgnis verfolgt. Aus einem regen Erfahrungsaustausch geht hervor, dass der Kampf gegen die Verschleuderung von Waren und Betriebsmaterial mit allen Mitteln geführt werden muss. Sodann ist auch der Personaleinsatz weitmöglichst zu rationalisieren. Eine Anregung zielt auch auf vermehrte gegenseitige Ausbilde zwischen Sommer- und Wintersaisonhotels und ganz allgemein auf verstärkte kooperative Aktionen.

ERFA-Gruppe 7 SHV in Lenzerheide

7 Ein- und 5 Zweisaisonhotels der obersten Preisklassen.
Obmann R. Ed. Bezzola, Parkhotel Waldhaus, Filis.

Sitzung vom 28. und 29. Januar 1975 im Grand Hotel Kurhaus, Lenzerheide.

Rückblick und Ausblick: Die an der Sitzung anwesenden Mitglieder der Gruppe melden Frequenzzuschläge, welche sie im Jahr 1974 erlitten haben. Während die Wintersaison 1974/75 einen befriedigenden Verlauf verspricht, sind die Frequenzerwartungen für den Sommer 1975 ungewiss. Der Zug zum Käufermarkt hat sich verstärkt. Vermehrt müssen Packages angeboten werden. Preispolitisch wird man grosse Zurückhaltung üben müssen.

Lohnerhebung 1974: Der gegenseitige Vergleich der verschiedenen Lohnpositionen führt zu einer allgemeinen Aussage über die Zweckbindung der verschiedenen Lohnsysteme sowie über Fragen der Personalvorsorge.

Entwicklungsstendenzen des Kurbetriebs Lenzerheide-Valbella: R. Poltera orientiert in drastischer Weise über den unau-

haltsamen Trend zur Parahotellerie. Das Verhältnis Hotellerie zu Parahotellerie beträgt heute in Lenzerheide-Valbella 1:5. In Ermangelung der gesetzlichen Unterlagen scheint es kaum wahrscheinlich, dass dieser Entwicklung Einhalt geboten werden kann. Die traditionelle Hotellerie wird deshalb der veränderten Situation anpassen müssen, um der heutigen Nachfrage entsprechen zu können, doch wird dies nicht ohne entsprechende Investitionsmöglichkeiten möglich sein.

S. Murk, der neue Kurdirektor, spricht über die Bestrebungen, die darauf abzielen, auch die Parahotellerie zur Aufbringung der Kurtaxen heranzuziehen. Eine Besichtigungsfahrt durch den Kurort führt den Mitgliedern der ERFA-Gruppe deutlich vor Augen, auf welche Art eine Umfunktionierung möglich wird, wenn wieder eine Ortsplanung, noch eine zweckdienliche Bauordnung bzw. Baugesetz bestehen.

ERFA-Gruppe 12 SHV hält Rückschau

11 Hotels der oberen Preisklassen und 1 Grossrestaurant, alle Betriebe in der Stadt Zürich gelegen.

Obmann R. Mühlberg, Hotel Schweizerhof, Zürich.



VDH-Message

Am 25. März 1975 kam die Region Tessin der Vereinigung Diplomierter Hoteliers-Restaurateure SHV zusammen. Diese Region trifft sich alle 14 Tage. Um so überraschender war es, dass sich doch 12 VDH'ler einfanden, denn meines Wissens treffen sich die anderen Regionen nicht so häufig wie unsere Tessiner Freunde. Im allgemeinen kommen sie in Locarno zusammen, waren aber auch schon in Lugano, wie auch die Luganeser nach Locarno kommen. Normalerweise sind die Zusammenkünfte ohne Programm. Sie dienen hauptsächlich dem Gedanken-Austausch, der Pflege des freundschaftlichen Kontakts und der Diskussion über Probleme, die durch den Gedankenaustausch auftriften.

Diesmal hatte der Obmann, aber ein VDH-Thema zur Sprache gebracht, welches den ganzen Abend in Anspruch nahm. Ist es doch die Aufgabe der Region Tessin, die diesjährige Generalversammlung des VDH zu organisieren. Aufgrund des Beschlusses der letzten Vorstandssitzung des VDH mit den Regionen Obmannern findet diese am 10./11. Juni 1975 in Locarno statt. In sehr angeregter Art und Weise wurden die Möglichkeiten zur festlichen Ausgestaltung dieses Anlasses diskutiert. Mit Enthusiasmus und voller Ideen beteiligten sich alle an der Diskussion, so dass schon an diesem Abend ein generelles Rahmenprogramm zustande kam, welches eine sicher erfolgreiche Generalversammlung vom äusseren Rahmen her verspricht. Jeder VDH'ler ist schon heute aufgefordert, sich das Datum des 10. und 11. Juni für Locarno zu reservieren und an dieser Tagung mit dem Partner teilzunehmen. H. G. Radecke

Aus den Sektionen

Generalversammlung des Basler Hoteliervereins

In seiner Präsidiialadresse umriss Peter Goetzinger die derzeitige schwierige Situation der Basler Hotellerie, die einen Rückgang der Logiernächte zu registrieren hat und mit der gegenwärtig zur Diskussion stehenden Mehrwertsteuer sowie dem grossen Bettenzuwachs neue Wol-

sitzung vom 5. Februar 1975 im Hotel Stoller in Zürich.

Die Mitglieder der ERFA-Gruppe verzeichneten vor allem die Frequenzzuwächse und Umsatzsteigerungen der Jahre 1972 und 1973. Sie konnten dabei feststellen, dass die Zahl der Logiernächte gegenüber dem Jahr 1973 um 2% zurückgegangen ist. Dies bewirkte eine Reduktion der durchschnittlichen Bettenbesetzung von 70,4% des Vorjahres auf 68,9%, bzw. ein Rückgang der durchschnittlichen Zimmerbelegung von 76,7% auf 75,6%. Gleichzeitig war es aber möglich, den Durchschnittserlös je Logiernacht leicht anzuhoben, so dass der gesamte Logiernachumsatz des Jahres 1974 um 2,1% höher ausfiel als jener des Vorjahres. Im reinen Verpflegungsgeschäft dagegen konnte ein durchschnittlicher Mehrumsatz von 8,7% erzielt werden.

Interessant ist die Feststellung, dass die 11 Hotelbetriebe eine Gesamtlohnsumme aufweisen, welche um 1,3% über dem Stand des Vorjahres liegt. Auf den Gesamtumsatz bezogen, erreichten diese Bruttolöhne im Jahr 1964 noch 38,2%, gegenüber 40,8% im Jahr zuvor. Diese Erscheinung ist nicht etwa als Frucht vorgenommener Lohnkürzungen zu deuten, sondern sie erklärt sich einzig und allein durch eine zielbewusst vorgenommene Rationalisierung des Personaleinsatzes. HR

Am Horizont heraufziehen sieht. Der Schulterschluss aller am Basler Tourismus interessierten Kreise mit dem Ziel, in vermehrter Masse für Basel zu werben, ist zur dringenden Notwendigkeit geworden. Der Vorstand des BHV rief eine eigene Kommission ins Leben, die sich mit Fragen bezüglich der Zusammenarbeit mit dem Verkehrsverein befasste. Nun soll unter der neutralen Leitung von Dr. Eberhard Weiss, Departementssekretär des Departements des Innern, ein Arbeitsausschuss aus Vertretern des Basler Hoteliervereins, des Verkehrsvereins, der Schweizer Mustermesse und der Swissair gebildet werden, um ein gemeinsames Aktionsprogramm im Interesse eines besseren «Verkaufs der Destination Basel auszuarbeiten. Auch die elässische und badische Nachbarschaft, die dem Touristen vieles zu bieten hat, soll in dieses Programm einbezogen werden.

Die statutarischen Geschäfte fanden eine speditve Erledigung: Einmütig beschlossen die Anwesenden, an der bevorstehenden Delegiertenversammlung des Schweizerischen Hoteliervereins Max Stalder als Mitglied des Zentralvorstands in Vorschlag zu bringen.

In der allgemeinen Aussprache wies Peter Goetzinger die Anklage des Preisüberwachsers, es seien in Basel Abmachungen getroffen worden, während der Dauer von Messen und Kongressen höhere Preise zu verlangen als im Hotelführer publiziert, als ungerechtfertigt entschieden zurück. Eine Orientierung über den Stand der Arbeiten für die neue Hotelfachschule in Châlet-a-Gobet sowie über das Programm des Messejahres 1976 beschlossen die zukunftsorientierte Versammlung. Am Abend vereinigten sich die Mitglieder mit ihren Damen, den Repräsentanten der Behörden und zugewandten Orten zu einem eleganten Diner im prächtig dekorierten Palais-Saal, wo Präsident Goetzinger Hanni und Emil Wartmann, die für die Küche des Bahnhofbuffets einmal mehr grosse Ehre einlegten, zum Jubiläum ihres zehnjährigen erfolgreichen Wirkens in Basel herzlich Glückwünsche entbot. G. A. W.

† René Thiessing

Im patriarchalischen Alter von 96 Jahren ist René Thiessing gestorben, ein Meister unserer Verkehrswerbung, dem alle Nutznießer des schweizerischen Fremdenverkehrs zu grossem Dank verpflichtet sind.

Nachdem der Verstorbene zu Beginn des Jahrhunderts an den Hochschulen von Bern und Berlin Philosophie, Literaturgeschichte und Nationalökonomie studiert hatte, erwarb er sich als Journalist in verschiedenen Sparten dieses Berufes ein vielseitiges Wissen. Zuerst war er Bundesstadtkorrespondent der Basler Nachrichten, dann Redaktor bei der schweizerischen Depeschentelegraphen-Revue und später zur Hotel-Revue. Im Frühjahr 1910 erfolgte seine Wahl in den Stab des Publizitätsdienstes der Schweiz-Bundesanbahn als Stellvertreter des Abteilungschefs und von da an blieb er mit grösster Hingabe der Verkehrswerbung verbunden. Nachdem auf diesem Gebiete im Jahre 1940 eine Einheitsorganisation zustande gekommen war, um alle Kräfte der touristischen Werbung zu koordinieren, bildete die Verschmelzung der Auslandsagenturen SBB mit der Verkehrszentrale in Zürich das Kernstück der Reorganisation. Gleichzeitig wurde auch René Thiessing, der als Chef des Publizitätsdienstes mit den weltweit aufgebauten SBB-Stützpunkten ein hohes Mass an Wirksamkeit erreicht hatte, als Mitglied der Direktion in die Verkehrszentrale berufen. Auf diesem Posten wirkte er noch fünf Jahre lang mit

jugendlicher Tatkraft, bis ihn die Altersgrenze zum Abschied zwang. Sein Jubiläumswerk «Ein Jahrhundert Schweizer Bahnen 1847-1947», eine Dokumentation in fünf Bänden, geniesst in Fachkreisen und Wulfruf. Die Lebensarbeit von René Thiessing war stets vom Willen besetzt, seiner Heimat nach besten Kräften zu dienen. B.

Wir gratulieren!

Am 15. April 1975 feiert Dr. Heinrich Bircher in Muri bei Bern seinen 65. Geburtstag. Im Jahre 1973 sah sich Herr Dr. Bircher gezwungen, aus gesundheitlichen Gründen von seinem Amt als Direktor des Schweizer Hoteliervereins zurückzutreten. Zentralvorstand, Direktion und Mitarbeiter des Berufsverbandes entbieten herzliche Glück- und Segenswünsche. Das Senioralter möge Herrn Dr. Bircher zahlreiche unbeschwerte und frohe Jahre im Kreise seiner Familie bereithalten.

Bon anniversaire!

Le 15 avril 1975, M. Heinrich Bircher, domicilié à Muri près de Berne, fête son 65ème anniversaire. C'est en 1973 que M. Bircher se vit dans l'obligation, pour raison de santé, de se retirer de sa fonction de directeur de la Société suisse des hôteliers. Le comité central, la direction, ainsi que tous les collaborateurs de la Société lui présentent leurs félicitations et leurs meilleurs vœux de bonheur. Que cette période du troisième âge réserve à M. Bircher de longues années de vie paisible et heureuse dans le cercle de sa famille!

SFG gibt bekannt

Die 22. höhere Fachprüfung für Küchenchefs gelangt vom 24. März bis 23. April 1975 in Luzern (Gewerbeschule der Stadt Luzern für theoretische Prüfungsfächer) und Weggis (Hotel Beau-Rivage, Weggis, für praktische Arbeiten) zur Durchführung. Insgesamt 40 Absolventen von Vorbereitungskursen in Basel, Brunnen SZ, St. Gallen und Zürich bewerben sich um das eidgenössische Diplom als Küchenchef. Die Prüfung untersteht der Bundesaufsicht und ist nicht öffentlich. Wir wünschen den Kandidaten vollen Erfolg.

HSMA International tagt in München

In der Zeit vom 29. Mai bis 1. Juni 1975 findet der Internationale Kongress der Hotel Sales Management Association in München statt.

Im Hotelverkauf tätige Mitarbeiter aus aller Welt treffen sich während dieser 4 Tage in München, um fachliche Themen zu diskutieren. Man erwartet zirka 500 Teilnehmer, darunter führende Hotelfachleute aus den USA, Fernost und Europa. Einige der Themen, die in «Round Table Discussions» behandelt werden, lauten:

- Das Potential internationaler Kongresse für Europa
- Wie kann ich meinen Anteil am Markt der Einzelreisenden vergrössern
- Operations und Marketing - eine Teamarbeit

- Europas Hotels in der heutigen Wirtschaftssituation

Die Fachtagung wird durch ein gesellschaftliches Rahmenprogramm abgerundet. Auskünfte und Anmeldungen erteilt das Sekretariat der HSMA

c/o Jürgen Diekmann
D - 8752 Grosswolzheim
Seestrasse 5
Telefon: 06188/5020

Pool-Seminar

Der Erfolg der bisher von der Deutschen Gesellschaft für das Badewesen e.V. in den Jahren 1969 bis 1973 in Zusammenarbeit mit dem Deutschen Hotel- und Gaststättenverband (Dehoga) durchgeführten Seminare «Hotelschwimmbecken» und zahlreiche Anfragen haben veranlasst, vom 17.-19. November 1975 im Revita-Hotel in Bad Lauterberg (Harz) ein weiteres 2tägiges Seminar dieser Art unter Mitwirkung der einschlägigen Fach- und Industrieverbände zu veranstalten. Das Programm wird im Hinblick auf die grosse Zahl bereits vorhandener Hotels mit Schwimmbädern mehr als bisher auf Unterhalt, Pflege und Betrieb der zum Hotel gehörenden Bäder (einschl. der Saunen, Solarien und mediz. Bäder) abgestellt werden. Daneben werden selbstverständlich auch Fragen der Planung und des Baues von Hotelbädern und der Nebeneinrichtungen auf dem Programm stehen. Interessenten werden gebeten, sich rechtzeitig schriftlich an die Hauptgeschäftsstelle der Deutschen Gesellschaft für das Badewesen e.V., 43 Essen 1, Alfr.-distr. 32, zu wenden.

Der SHV sucht

geeignete Lehrstellen für Hotelfachassistentinnen

Über 250 junge Schweizerinnen haben sich für die 2jährige Lehre zur Hotelfachassistentin hauswirtschaftlicher Richtung (Etage, Wäscherei, Lingerie, Buffet, Office, Pass, Ecomat) eingeschrieben. Dank dieser grossen Zahl an Auszubildenden können wir noch einigen geeigneten Lehrbetrieben Hotelfachassistentinnen zuweisen. Die Lehrträchter werden zirka Mitte Mai 1975 aus dem 1. Schulhotelkurs entlassen.

Für Dokumentation und Auskunfts: Schweizer Hotelier-Verein
Abteilung für berufliche Ausbildung
Mombijoustrasse 31
3001 Bern
Tel. 031 / 25 72 22
Fr. E. Mülhler oder
Fr. L. Urweider

Ausbildungsvorschriften - Kochberuf

(SFG) Sind Sie schon im Besitz der neuen Vorschriften für die Ausbildung der Kochlehrlinge? Bestellen Sie die erforderlichen Exemplare telefonisch (01 / 36 72 22) oder schriftlich bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe, Dreikönigstrasse 34, 8002 Zürich.

Ausbildungs- und Prüfungsreglement (mit Normallehrplan und Reglement über die interkantonalen Fachkurse) 1.80

Ausbildungsprogramm für die praktische Ausbildung der Kochlehrlinge in den Lehrbetrieben 1.50

Reglement über die Durchführung der Einführungskurse im Kochberuf 1.50

Arbeitszeitkontrollheft 1.50

Leistungsheft 1.50

BOUCHARD PERE & FILS S.A.
Négociants au Châteaue 21-BEAUNE
Depuis 1711, propriétaires des domaines de Châteaue de Beaune, 40 hectares de grands crus et de premiers crus.

BUJARD FILS S.A.
1095 Lancy / VD
JULES GIX S.A.
1630 Bulle / FR
HERTZ VINS
2301 La Chaux de Fonds / NT
BRAPHOZ PERE & FILS S.A.
1225 Chêne Bourg / GE
RITSCHARD & C° AG
3800 Interlaken / BE
A. RUTISHAUSER & C° AG
8596 Scherzberg / TG
YOSS S.A., 19, Caracast, 8002 Zurich / ZH

BEAUJOLAIS-VILLAGES
CHATEAU DU SOUZAY
Appellation Beaujolais-Villages contrôlée
MONOPOLIE DESTILLERIE EN SUISSE en bouteille 5/10
Lettre de documentation et tarif sur demande à nos Concessionnaires - adresse ci-dessus.

ANALYSES - REVISION - CONSEILS

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



TREUHANDSTELLE SHV FIDUCIAIRE SSH

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

Gastgewerbe und Mehrwertsteuer

Der umfangreiche Bericht der Fachkommission Mehrwertsteuer liegt nun bald zwei Monate vor. Die Meldungen in unseren Zeitungen über die Mehrwertsteuer sind verschwunden, doch die Vernehmlassung ist in Gang. Was unternimmt das Gastgewerbe?

Der Schweizer Hotelier-Verein und der Schweizer Wirtverband beauftragten bereits im Jahre 1973 das Institut für Finanzwirtschaft und Finanzrecht an der Hochschule St. Gallen mit einem Gutachten über die Mehrwertbesteuerung des Gastgewerbes. Die beiden Verbände schlossen sich im letzten Jahr zu einer Arbeitsgruppe zusammen, um die Probleme einer Mehrwertsteuer zu studieren. Nach Eröffnung des Vernehmlassungsverfahrens wurde eine grössere Aktivität entwickelt. Die Arbeitsgruppe verstärkte sich mit den Vertretern des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes und der Schweizerischen Verkehrszentrale, des Schweizerischen Verbandes alkoholfreier Gaststätten, des Schweizer Verbandes Volksdienst, des Schweizer Fachverban-

des für Gemeinschaftsverpflegung. Es fanden bereits eine ganztägige und am 24./25. März eine zwoetägige Sitzung statt, um die Grundlagen für die Stellungnahme auszuarbeiten. Ein abschliessendes Urteil für die Antragstellung konnte natürlich noch nicht gefällt werden.

In der kurzen zur Verfügung stehenden Zeit gilt es vorerst abzuklären, in wie weit die aus der Mehrwertsteuer resultierenden Preiserhöhungen sich auf die internationale Konkurrenzfähigkeit des Gastgewerbes und auf die Wettbewerbssituation im Inland ganz generell auswirken vermögen. Im weiteren müssen alle möglichen Alternativen zum Vorschlag der Fachkommission und deren Auswirkungen untersucht werden. Nach einer zweiten Lesung des Berichtes im April wird in der ersten Hälfte Mai ein Entwurf der Vernehmlassung den Vorständen der Verbände unterbreitet. Voraussichtlich soll nach den Bereinigungen Ende Juni eine gemeinsame Stellungnahme eingereicht werden. avo

Lugnez will hoch hinaus

Das bündnerische Lugnez, ein Tal, das bisher als Stiefkind des Fremdenverkehrs galt, soll touristisch erschlossen werden. Geplant sind vier Ferienhaussiedlungen mit rund 150 Chalets, ein Hotel, Sportanlagen und ein zentrales Einkaufszentrum. Die Gemeinde Igels schied 1971 ein 300 000 Quadratmeter grosses Gebiet für dieses Riesensprojekt als Baugrunderwerb. Mit dem Bau der ersten neun Häuser soll in diesem Frühjahr begonnen werden.

Neue Zukunft

Bei Ilanz, der ersten Stadt am Rhein, öffnet sich nach Süden hin ein romantisches Tal, das Lugnez, romanisch Val Lunnezia. Es gehört zu den wirtschaftlich schwächsten Gebieten der Schweiz. Zahlreiche Gemeinden sind auf den Finanzausgleich angewiesen. Die Tatsache gilt als klassisches Auswanderungsgebiet, und seit jeher sind im Tal nur jene geblieben, die wirklich bleiben mussten. Die junge Generation hat anderswo ihr Einkommen gefunden, und das verträumte Bündner Oberländer Seitental, das unlängst als «Sizilien der Schweiz» betitelt wurde, hat wohl nie ganz jene Zeiten zu spüren bekommen, von denen wir sagen, dass sie «gute» seien. Dem Besucher fällt vor allem das Panorama und die grossartige Weite dieser stillen Gegend auf. Trotz diesen naturgegebenen Vorzügen fehlen bis heute touristische Einrichtungen fast gänzlich. Die Bevölkerung des «vergessenen Tales», meist Kleinbauern und Handwerker, setzt nun auf eine neue Zukunft, die den Tourismus ins Tal bringen soll.

«Vallada Nova»: vier neue Dörfer im Tal

Das Ferienzentrum ist in sechs bautechnisch voneinander unabhängige Bereiche gegliedert, in vier Chalet-Zonen mit verschiedenen Typen von Ferienhäusern, eine Hotelzone und ein Zentrum mit dem Kurgebiet. Die vier Chalet-Zonen bilden eigentliche neue Siedlungen, welche in ihrem Gesamtcharakter den im Tale vorherrschenden Walsiedlungen angepasst werden. Die einzelnen Gebäude werden in der im Tal üblichen Gemischtbauweise erstellt.

Inmitten der vier Ferienhaussiedlungen ist eine zentrale Anlage geplant, die mit Restaurant, Pizzeria, Kindergarten, einem Supermarkt, verschiedenen Geschäften, einer Tankstelle und Dienstleistungsbetrieben wie Coiffeur, Bank und PTT alle Bedürfnisse der heutigen Urlauber erfüllen sollen. Daneben wird auf dem höchsten Punkt des ganzen Baugeländes ein Appartement-Hotel grösseren Stils entstehen, das neben Sauna und Fitness-Raum auch ein Hallenschwimmbad beherbergen soll. Sowohl die Sportanlagen wie auch alle

Vorser wird für den Verkauf der Chalets vorwiegend in Deutschland geworben, anscheinend mit Erfolg; denn bereits sind mehr Objekte verkauft, als dieses Jahr in Angriff genommen werden.

Weitervermietung obligatorisch

Der Bau von Ferienhäusern, die nur wenige Wochen im Jahr und nur an den Wochenenden bewohnt sind, ist für eine Region, die in den Tourismus neue Hoffnungen setzt, äusserst uninteressant. Deshalb soll im Ferienpark «Vallada Nova» dafür gesorgt werden, dass die Gebäude möglichst während des ganzen Jahres besetzt bleiben. Die Käufer haben sich auf Grund des Vertrages mit der Weitervermietung einverstanden zu erklären. Eine zentrale Verwaltungsstelle führt Buch über die Belegung der einzelnen Häuser. Für die Gemeinde Igels ergeben sich mit dem Bau des Monster-Projektes keine Schwierigkeiten. Die Baualt-Projekt AG mit Sitz in Chur, deren Geschäftsführer Fürst von Kropotkin ist, hat sich verpflichtet, alle Erschliessungsmassnahmen zu übernehmen.

145 Millionen bis zum Endausbau

Die sofortige Inangriffnahme der Ueberbauung haben die Kreditrestriktionen vor Jahren verzögert; aber nunmehr ist Grünlicht für den Beginn gegeben, man wartet nur noch auf die Schneeschmelze. Zunächst allerdings beginnt man bescheiden: In diesem Frühling wird mit dem

die aus europäischen Ländern begrenzt. Sie im Gegensatz zu allen umgebenden Ländern und sogar zu jenen Gebieten, die schon lange eine sehr hohe Schnapsbesteuerung kennen, wie die skandinavischen Staaten. Was will man damit erreichen? Zunächst einmal dürfte sicher eine Verminderung des Alkoholismus angestrebt worden sein; andererseits wollte sich der Bund wahrscheinlich eine zusätzliche Finanzquelle (zweifelhaften Ausmasses) sichern. Mit dieser wirklich schikanösen Massnahme steht die Schweiz mitten in Europa einzig da. Nicht nur wurde damit das Prinzip der Verhältnismässigkeit der Steuer verletzt, sondern dem Bürger, der die Grenze überschreitet und dann wieder einreist, die Möglichkeit genommen und vergällt, im Ausland ein kleines und geschätztes Geschenk zu erwerben. Solche Nadelstiche der Verwaltung ärgern eine Grosse Zahl von Bürgern und dürften - obgleich es sich im Gesamtkonzept unserer Finanzwirtschaft nur um eine Kleinigkeit handelt - schwere psychologische Wirkungen haben und mit absoluter Sicherheit dazu beitragen, die Staatsverdrossenheit zu vergrössern.

Hat man an zuständiger Stelle bei der «Ausbrütung» dieses Vorschlages nicht die Statistik konsultiert und festgestellt, wie viele Hunderttausend Schweizer jährlich ins Ausland reisen und Ausländer in die Schweiz, von denen viele an der Grenze wahrscheinlich eine unangenehme Ueberraschung erleben werden, weil sie über die neuen Vorschriften nicht im Bild sind? Inskünftig müssen nämlich für 2 Deziliter Schnaps, den die Reisenden aus dem Ausland ins Schweizer Zollgebiet einführen, sage und schreibe Fr. 9.20 an Monopolgebühren und dazu noch die Umsatzsteuer bezahlt werden. Eine Flasche enthält bekanntlich in der Regel 0.7 Liter. Solche unüberlegte und kleinliche Einschränkungen schaffen bloss Aergernis, viele administrative Umtriebe und sind auf keinen Fall geeignet, den Fremdenverkehr zu fördern, einen Berufsdruck, der angesichts der Währungsplage im Ausland eher Grosszügigkeit an der Grenze - im gleichen Ausmasse wie sie das Ausland handhabt - nötig hätte.

H. Z., Solothurn



Engelberg: bester Februar seit 1965

Die Uebernachtungszahlen in den Engelberger Hotels sind im Vergleich zum Vorjahr im abgelaufenen Monat Februar um 15,6 Prozent angestiegen. Mit 46 674 Uebernachtungen wurde damit das beste Februar-Ergebnis seit 1965 erzielt. Der Anteil der Schweizer an dieser erfreulichen Zahl von Uebernachtungen war mit 15 543 (+20,1 Prozent) am grössten.

Schwyz: Rössli schloss die Pforten

Das alte Hotel Rössli am Hauptplatz in Schwyz wird im kommenden Herbst abgerissen und muss einem Hotel-Neubau weichen. Das über drei Jahrhunderte alte Hotel ging vor rund fünf Jahren in den Besitz der Schweizerischen Bankgesellschaft über. Mit der Schliessung geht eine erfolgreiche Familientradition der Weber und ein langes Stück Schwyzer Ortsgeschichte zu Ende. Der Hotelneubau, für den bereits die Bewilligungen der Behörden und des Heimats- und Ortsbildschutzes vorliegen, soll bis 1977 fertiggestellt sein.

Brunnen: Denkmaljahr und Tourismus

Mit einem «Streifzug durch Geschichte und Kunst der Urschweiz» wirbt das Verkehrsbüro Brunnen für zwei Pauschalarrangements (22.-28.6. und 28.9.-4.10.) im Europäischen Jahr für Denkmalpflege. Auf dem Programm stehen Besuche des Frauenklosters St. Joseph und die Hillgrotten im Muotathal, des Klosters Einsiedeln, der Kolinast Zug, von Herrenhäusern und des Bundesbriefarchivs in Schwyz sowie ein Tagesausflug unter dem Motto «Auf den Spuren Wilhelm Tello».

Kein Luzerner Seenachtsfest

Der leitende Ausschuss der Seenachtsfestkommission hat beschlossen, auf die Durchführung eines Seenachtsfestes 1975 zu verzichten. In den letzten Jahren war es üblich, das Seenachtsfest alle zwei Jahre durchzuführen. Um die Spender - nur dank ihnen kann die Veranstaltung überhaupt durchgeführt werden - nicht zu sehr zu strapazieren, soll der Zweijahresturnus beibehalten werden. Die Einhaltung des Turnus hat auch den Vorteil, dass das Seenachtsfest 1978 mit der 800-Jahr-Feier der Stadt Luzern zusammenfallen wird.

Erfreulicher Zentralschweizer Januar

Sowohl die Zahl der Ankünfte als auch der Logiernächte hat im Januar 1975 gegenüber dem gleichen Monat des Vorjahres zugenommen. Die Zahl der Logiernächte nahm um rund 27 Prozent, von 135 800 auf 172 800 zu. Die Besetzung der verfügbaren Betten betrug im Januar 1975 25 gegenüber 21 Prozent im Vorjahr. Von den sechs Zentralschweizer Kantonen wiesen im Januar 1975 Luzern, Schwyz, Obwalden und Nidwalden eine

Schöndes Fernweh

Obwohl das Wirtschaftsbarometer nicht gerade auf «Sehr schön» steht, scheint des Schweizer Reise- und Ferienlust ungebrochen: Nach einer von der Schweizerischen Handelsgesellschaft durchgeführten Umfrage bei Reisebüros lag der Buchungsstand per Mitte März im Vergleich zum Vorjahr mehrheitlich höher oder gleich als im Vorjahr.

Von den 27 beantworteten Reisebüros meldeten fast die Hälfte, nämlich 48,2 Prozent einen stärkeren Buchungseingang als 1974. Der Aufwärtstrend bewegte sich dabei zwischen 2 und 47 Prozent. Allerdings verteilen sich die Zunahmeraten nicht regelmässig auf sämtliche Destinationen. 40,7 Prozent der Antwortenden stellten gleiche Auftragsbestände fest wie im Vorjahr und lediglich 11,1 Prozent hatten Mitte März ihr 1974er Resultat noch nicht bestimmen.

Aus den Antworten der befragten Reisebüros geht weiter hervor, dass der Reisekonsum zunehmend preisbewusster geworden und dass ein Trend zum billigeren Arrangement zu verzeichnen sei. Vereinzelt wurde auch ein Rückgang bei den Geschäftsreisen festgestellt und andere Stimmen befürchten ein Ansteigen der Annullierungen.

Was für die primär das Outgoing-Geheimnis betreffende Umfrage zutrifft, dürfte auch für die Trends betreffend Ferien im eigenen Land gelten. Man will etwas (mehr) haben für sein Geld. Die erdrückende Mehrheit der Reisebüros glaubt offenbar, dass soziales vor allem im Ausland möglich sei. Lediglich drei von 25 befragten Schweizer Reisebüros favorisieren bei ihren Kunden Schweizer Destinationen. Travel must go both ways. We hope it will.

GFK

massive Zunahme der Logiernächte auf, Uri und Zug einen geringfügigen Rückgang.

FahnenSchwingen für Gäste

Brunnen ermöglicht seinen Gästen - und auch Einheimischen - erstmals in dieser Saison, das FahnenSchwingen zu erlernen. Im vergangenen Jahr wurden am gleichen Ort mit Erfolg Alphornbläserkurse durchgeführt. Für das FahnenSchwingen sind sowohl Einzelkationen zum Preis von 20 Franken als auch Lehrgänge zu 5 Lektionen zum Preis von 80 Franken vorgesehen.

Kä.



Spiezier Minus

Wie der Verkehrsverein Spiez in seinem Jahresbericht meldet, sind im vergangenen Jahr die Uebernachtungen um 6,2 Prozent auf 107 400 zurückgegangen. Ausfälle waren in erster Linie von den Briten, Franzosen, Italienern und US-Amerikanern zu verzeichnen. Im kommenden Sommer wird das Hotel Spiezierhof seine Pforten zum letzten Male öffnen.

Mehr Tennis in Gstaad

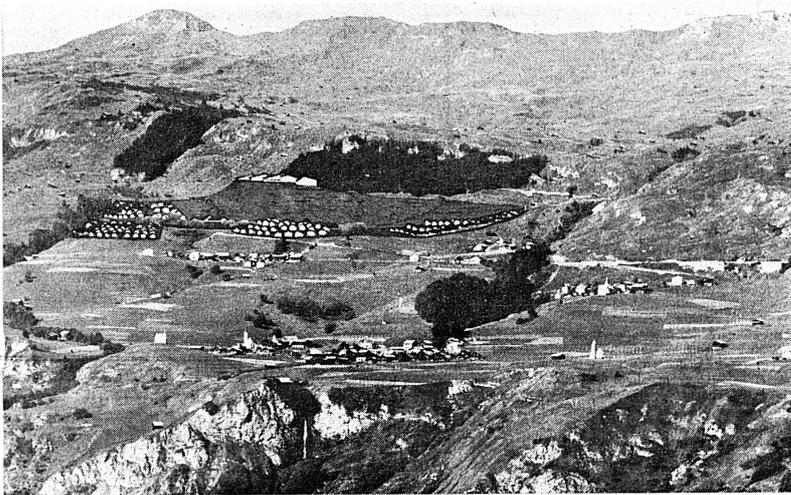
Gstaad rüstet sein Angebot an Sportanlagen weiter auf. Auf dem Eisbahn-Areal im Dorf sollen zwei neue Tennisplätze gebaut werden. Geplant ist im weiteren eine Tennishalle neben dem Hallenschwimmbad. Wintersportlern und Sommerwanderern sodann dient das neue Berghaus Wispi, welches im Juni seiner Bestimmung übergeben werden kann.

Badeanlagenprojekte am Thunersee

Ueber die seit geraumer Zeit in Arbeit stehenden Projekte über die Erstellung von Hallen- und Freibadanlagen am Thunersee gibt der jüngste Jahresbericht des Verkehrsverbandes Thunersee Auskunft. Nachdem in Spiez der Bau eines Hallenbades abgelehnt wurde, sind nun Vorarbeiten für die Erstellung eines geheizten Freibades an die Hand genommen worden. Allerdings soll die Frage über einen allfälligen Hallenbadbau nochmals aufgegriffen werden. - In Merligen steht man vor der Realisierung eines heizbaren Freibades mit moderner Filteranlage. Gute Fortschritte hat das Hallenbadprojekt der AG für Bade- und Tennisport rechtes Thunerseer erzielt. Bereits haben die vier Gemeinden Oberhofen, Sigristwil, Hiltterfingen und Heiligenschwendli Beiträge von zusammen 2,1 Millionen Franken zugesichert. Dieses erste regionale Hallenbad am Thunersee soll im Laufe des kommenden Jahres eröffnet werden.

Ende der Pilotenschule Saanen/Gstaad

Die Betriebsgesellschaft des Flugplatzes Saanen/Gstaad hat beschlossen, die Pilotenschule einzustellen. Der kommerzielle Flugverkehr soll jedoch nach wie vor weiterbestehen, und auch die Segelfluggler im Sommer sollen durchgeführt werden. Der Streit um die Logierschule auf dem Flugplatz Saanen/Gstaad geht auf das Jahr 1972 zurück, als die Bewohner von Rougemont in einer Petition zuzuhören der bernischen Regierung deren Aufhebung vorschlugen. Ende Februar habe sich der wadländische Staatsrat eingeschaltet und beim Luftamt interveniert.



Fotomontage mit den vier Chalet-Dörfern und dem Hotel (oben). Im Vordergrund das Dorf Igels.

Nur mit Vorbehalt empfohlen

Zwar: Im Fremdenverkehrs-Eignungskataster, Prof. Dr. Rischs Gutachten über die Entwicklungsmöglichkeiten in wirtschaftlich schwachen Gebieten, erfüllt die Region Lugnez nicht jene Erwartungen, die man gerne in sie setzen möchte; dort kommen beispielsweise das Münsterthal oder die Region Schams weit besser weg. Für die Lugnez-Seite des Raums um den Piz Mundaun, den «Bündner Rigis», wie der 2000 Meter hohe Skiberg am Anfang des Lugnez oft genannt wird, wird die Erschliessung «nur mit Vorbehalt» empfohlen. Grössere Chancen räumt man dem Gesamtgebiet um den Piz Mundaun ein: «Das Gebiet Obersaxen-Lugnez ist auch für den Ferientourismus im Sommer geeignet; die Voraussetzungen für den Wintersport im Skigebiet Raum P. Mundaun, sind auf der Seite Obersaxens besser als auf der Lugnezseite (starke Sonneneinstrahlung bei vergleichsweise niedrigen Schneemengen). Dieser Nachteil könnte aber weitgehend aufgehoben werden, wenn das Skigebiet zwischen Obersaxen und Lugnez dem Gast als ein zusammenhängendes Skizirkus dargeboten wird»... Vorläufig jedoch entwickelt man sich auf beiden Seiten noch gesondert.

Fehlendes Bettenangebot

Schon vor ein paar Jahren wurde mit dem Bau eines Sessellifts auf die Südseite des Piz Mundaun der Grundstein für die touristische Erschliessung im Lugnez gelegt. Mit der Errichtung dieser Sportanlagen ging jedoch kein gleichzeitiger Ausbau des Bettenangebotes einher. Nunmehr sollen die bescheidenen Beherbergungsmöglichkeiten massiv ausgebaut werden. Oberhalb Vattiz, auf Gebiet der Gemeinde Igels, rund 1300 Meter über Meer gelegen, soll auf einer Fläche von 300 000 Quadratmetern ein gigantisches Ferienzentrum, das Projekt «Vallada Nova» entstehen, das sowohl in seiner Art als auch in seiner Grösse in Graubünden seinesgleichen sucht. Fürstin Nina von Kropotkin, wohnhaft am Gardasee, zeichnet als Grundstückseigentümerin für das Bauland, das hier auf grossartige Weise erschlossen werden soll.

anderen Einrichtungen des Zentrums soll

len später der gesamten einheimischen und touristischen Öffentlichkeit der Region Lugnez-Obersaxen-Vals zur Verfügung stehen.

Autofrei

«Vallada Nova» soll frei von störendem Autoverkehr bleiben. Für die Auto-Parlierung der gesamten Ferienüberbauung sowie für Besucher werden unterirdisch rund 1000 Einstellplätze erstellt. Eine Mehrzweckhalle, Tennisplätze, Eisbahn, ein Freibad sowie ein Anschluss-Sessellift an das erschlossene Skigebiet Lugnez-Obersaxen bilden die zentralen sportlichen Aspekte des Grossprojektes. Zwischen den Bauten im Ferienpark sollen grosse Grünflächen frei bleiben; rund die Hälfte des Areals wird nicht überbaut werden.

1974: Bündnerland stabil

Die Logiernächtezahlen in den bündnerischen Hotel- und Kurbetrieben sind im Fremdenverkehrs-Jahr 1974 im Vergleich zum Vorjahr praktisch unverändert geblieben. Mit 6,543 Millionen liegen sie lediglich um 200 Uebernachtungen oder 0,3 Promille hinter dem Vorjahresergebnis zurück.

Die Kurbetriebe allein weisen mit 0,549 Millionen Logiernächten einen leichten Frequenzzugriff um 1 Prozent auf. Die Zahl der Logiernächte von Gästen aus dem Inland stieg von 2,908 Millionen im Jahr 1973 um 30 000 auf 2,938 Mio im Berichtsjahr. Demgegenüber sanken die Uebernachtungen ausländischer Gäste von 3,636 Mio um 32 000 auf 3,604 Millionen. Die verfügbaren Gastbetten waren im Jahresmittel zu 51 (53) Prozent belegt.

Wieder Aros

Von den 12 bündnerischen Fremdenorten, die mehr als 100 000 Logiernächte aufweisen, verzeichneten deren 8 eine rückläufige Frequenz. Es sind dies Davos (-3 Prozent), Celerina (-2), Disentis (-16), Flims (-5), Klosters (-2), Lenzerheide (-2), Pontresina (-5) und Scuol-Tarasp-Valpurga (-4). Einzig Arosa konnte 10, Maloja 2, St. Moritz 7 und Sils i. E. 2 Prozent mehr Hotelübernachtungen registrieren.

Mehr Amerikaner

Bei den ausländischen Gästen in bündnerischen Hotelbetrieben dominierten nach wie vor die Deutschen aus der Bundesre-

Bau von neun Häusern begonnen. Von kantonaler Seite hat man zu verhindern gewünscht, dass man gleich zu Anbeginn überfordert, gestaffeltes Vorgehen wurde vorgeschrieben. Deshalb darf einsteilen erst die erste Zonenetappe ausgeführt werden, nämlich die Zone I der Ferienhaus-Ueberbauung, ein Drittel der Zentrumsüberbauung sowie das Hotel. Diese erste Etappe wird mit Baukosten von insgesamt 42 Millionen Franken veranschlagt.

Für den Weiterausbau muss später um eine neue Genehmigung nachgesucht werden kann, wird das Projekt auf 145 Millionen Franken geschätzt, davon allein Gebäudekosten von 92 Millionen Franken. CB

publik mit 1,655 (1,619) Millionen Logiernächten, was einer Zunahme um 2,3 Prozent entspricht. Sie werden gefolgt von den Belgiern mit 0,470 Millionen (-4,6 Prozent), den Franzosen mit 0,264 Millionen (-2,6), den Niederländern mit 0,226 Millionen (+0,1), den Amerikanern mit 0,208 Millionen (+3,4) und den Briten mit 0,136 Millionen (-30,4). Erstmals sank die Logiernächtezahlen der Italiener mit 0,099 Millionen unter die Hunderttausendergrenze, was einem Rückgang um 21,1 Prozent entspricht.

Leserbrief

Psychologischer Missgriff

Niemand wird behaupten, dass der Schwierigkeit zu den Hauptaufgaben der schweizerischen Verwaltung gehört; im Gegenteil. Ein Bravourstück - mit negativen Vorzeichen - auf diesem Gebiet leistete sich der Bundesrat, bzw. das Eidgenössische Finanz- und Zolldepartement im Zusammenhang mit den neuen Finanzmassnahmen des Bundes. Bekanntlich wurde die zollfreie Einfuhr von gebrannten Wässern auf 0,5 Liter pro Person und Einreis-

Schweizerischer Kochverband



Nestlé/Maggi Grossküchen-Service

2. Schweiz. Kochwettbewerb: Toque d'Or 1975



Liebe Kollegen,

In einer Zeit,
in der Escoffiers
Kunst - und unser
Metier - mit immer

grösseren Schwierigkeiten zu kämpfen hat, scheint es mir wichtig, dass wir immer wieder gemeinsam nach neuen Möglichkeiten suchen, wie mit den einfachsten Mitteln kulinarisch hochstehende Resultate erreicht werden können. Sicher, Personalprobleme und steigende Kosten sind nicht wegzudiskutieren, aber diese Probleme können für den Fachmann auch Ansporn sein, seine menschlichen und beruflichen Fähigkeiten in dieser nicht einfachen "Schule der Realität" zu höchster Blüte zu bringen.

In diesem Sinne freue ich mich auf die interessanten und schönen Arbeiten, die im Rahmen des diesjährigen "Toque d'Or" sicher wieder eingehen werden. Ich bin überzeugt, dass gerade heute recht viele Berufsleute aus der ganzen Schweiz an diesem den Realitäten angepassten Wettstreit teilnehmen.

J. Ammann

Präsident des
Schweiz. Kochverbandes

Der Schweizerische Kochverband und der Nestlé/Maggi Grossküchen-Service führen auch dieses Jahr gemeinsam den Wettbewerb Toque d'Or durch. Wiederum haben alle Küchenchefs, Köchinnen, Köche und Pâtissiers der ganzen Schweiz die Möglichkeit, ihr Können in einer der vier Kategorien zu messen:

Kategorie 1:

Hotels und Restaurants. Alter ab 25 Jahren
Warme Tellergerichte.
Warenaufwand Fr. 4.50

Kategorie 2:

Personalrestaurants, Spitäler und Anstalten
Warme Tellergerichte
Warenaufwand Fr. 4.-

Kategorie 3:

Süssspeisen
Süssspeisen, die sich portionieren lassen
Warenaufwand Fr. 1.50

Kategorie 4:

Jungköchinnen und Jungköche
Alter zwischen 19 und 25 Jahren sowie
Kochlehrtöchter und -lehrlinge, die im
Jahre 1975 die Lehrabschlussprüfung
absolvieren.
Warme Tellergerichte
Warenaufwand Fr. 4.50

Die Finalrunde findet am 25. Oktober 1975 in Luzern statt. In jeder Kategorie ist wieder die begehrte Gold-, Silber- und Bronzemedaille «Toque d'Or 1975» zu gewinnen sowie interessante Barpreise und Diplome.

Alle näheren Informationen wie Bedingungen, Aufgaben, Preise, Vergütungen usw. stehen auf dem Wettbewerbsformular.

Fordern Sie es mit untenstehendem Coupon an, oder telefonieren Sie uns 01/46 70 22.



Informations- Coupon

Bitte senden Sie mir Unterlagen für den 2. Schweizerischen Kochwettbewerb: Toque d'Or 1975.

Name: _____ HR 1

Adresse: _____

PLZ, Ort: _____

In frankiertem Briefumschlag einsenden an:

Nestlé/Maggi, Grossküchen-Service,
Postfach. 8050 Zürich

Cité verte et heureuse, modèle pour les métropoles de l'Europe?

Genève, horizon 80

M. Claude Ketterer, ancien maire de Genève, présentement conseiller administratif et député au Grand Conseil, est un élu socialiste de longue date. Mais, par delà l'honnêteté politique, Claude Ketterer est un écologiste et un artiste soucieux d'améliorer les conditions de vie de ses concitoyens. En tant que délégué aux travaux publics et à l'aménagement de la cité, et comme président de la Commission municipale du fonds de décoration, il s'est acquis une réputation qui a largement débordé les frontières de Genève et de la Suisse. En témoignent les conférences qu'il a prononcées à Rome sur «Les espaces verts dans les centres urbains de demain», sur «La réhabilitation du piéton» et «Les arbres et la ville», à Vienne sur «Les coûts sociaux dans le développement urbain».

C'est donc avant tout le Genevois qui s'applique à transformer de façon heureuse le visage de sa cité, l'Européen que les villes étrangères consultent pour s'inspirer de l'exemple de Genève, avec qui nous avons eu cet entretien.

Les atouts particuliers à Genève

Genève, nous dit tout d'abord Claude Ketterer, a la chance insigne de posséder une typologie et une morphologie quasiment uniques. D'abord pour ce qui concerne l'origine de ses habitants, qui se répartissent en gros en trois groupes d'importance presque égale mais tout de même significatifs: les Genevois, les confédérés et les étrangers; ensuite pour ce qui est des activités exercées et qui sont, approximativement au nombre de quatre: l'horlogerie, la mécanique de précision et l'industrie qui gravite autour; l'hôtellerie et le tourisme; les banques et la commerce; les institutions internationales et centres de recherche. Si l'on ajoute que Genève est une ville d'ouverture spirituelle (Conseil Océanographique des Eglises, catholiques et protestants en nombre sensiblement égal) et politique (5 partis principaux également représentés), on peut donc affirmer sans risque d'erreur que Genève est une ville d'équilibre, et donc de compromis.

Harmonie et mesure

Occupant une position géographique privilégiée, ayant la chance insigne de bénéficier d'un cadre unique, Genève a donc su, mieux que d'autres villes, poursuivre son développement harmonieux sur la rive gauche jusqu'à la fin du 19ème siècle, et maintenant sur la rive droite du Rhône. Mais harmonie ne signifie pas pour autant facilité, précise Claude Ketterer, qui souligne que la surface de la Commune politique de Genève est 5 fois plus petite que celle de Winterthur, et qu'avec ses 110 habitants à l'hectare, la ville tient le record en Suisse pour la densité de l'habitat. Mais Genève, à travers les décades du passé et jusqu'au présent immédiat, a réussi à préserver l'avenir en maintenant (autant que faire se peut) les données essentielles pour une bonne politique de l'habitat: 1/4 des sols destinés aux résidences et au secteur locatif, 1/4 aux activités administratives, commerciales et industrielles du secteur tertiaire, 1/4 aux chaussées et 1/4 aux espaces verts, d'où le maintien de cet équilibre que nous évoquons précédemment.

Espaces verts, arbres et piétons

Le premier objectif de Claude Ketterer et des autorités municipales a été de redonner la priorité aux piétons, et cette tâche a commencé dès 1967 avec les rues basses et plusieurs places (Métropole, Molard, Italie, etc.). Elle sera poursuivie (places de la Fusterie et de la Madeleine fermées à la circulation), et nécessitera un transfert et un remplacement de certains commerces par d'autres.

Le deuxième objectif poursuivi est la plantation systématique d'arbres en pleine

rue - et plus particulièrement de platanes (voir Place du Cirque et ailleurs) parfois entourés de bancs circulaires. Le journal bruxellois «Le Soir» a consacré un jour un éditorial à Claude Ketterer, qui était intitulé «amour des arbres», et rien n'est plus vrai. En tout cas, ce renforcement de la verdure, s'il est progressif et relativement peu spectaculaire, n'en a pas moins été remarqué et apprécié par les touristes étrangers. Maintenir des zones vertes au cœur de la ville est également un des objectifs prioritaires, et c'est ainsi qu'en 1974 les autorités municipales ont acquis dans le centre 6500 mètres carrés de terrains pour la somme de 13 millions de francs, afin de les conserver en gazon, en fleurs et en arbres.

Restituer la Plaine de Plainpalais aux habitants est encore l'un des buts poursuivis, et cela se fera par la réalisation d'un parking souterrain. La rade dans son ensemble - non seulement le futur Grand Casino - devra également être reconsidérée dans son aspect tant visuel que fonctionnel, afin de faire revivre ses rives le soir. Il n'est pas jusqu'aux Pâquis et aux

quartiers «compacts» en général, qui devront être protégés afin de ne pas se laisser grignoter par le béton. Le maintien de l'habitat au centre de la ville est essentiel et il ne faut pas commettre l'erreur de transformer des rues en musée (Antiquaires, boutiques de luxe, galeries d'art, etc.) comme la Grand-Rue.

Voilà quelques ambitions de nos «aménageurs», telles qu'elles nous ont été brièvement exposées par Claude Ketterer et cela, nous semble-t-il, mérite l'appui raisonnable de la population. Au demeurant, la cause de l'écologie n'est-elle pas déjà gagnée? Le temps paraît bien lointain où 45% de nos concitoyens consultés par référendum n'acceptaient pas les nouveaux quais du Général Guisan et Molard. Aujourd'hui, cette politique n'est plus contestée mais unanimement appréciée, et chacun se réjouit de penser que la Genève de 1980 sera l'une des rares villes de notre vieille Europe où il fera encore «bon vivre».

Jacques Souvairan



Charme fleuri au cœur d'une grande ville...



Présence américaine à Lausanne

Invités par Swissair, une quarantaine d'agents de voyages de Boston et environs ont passé ce dernier week-end à Lausanne, première étape d'une tournée d'étude qui devait ensuite les conduire à Lugano, St-Moritz, Davos et Lucerne. Ils représentaient les plus importantes entreprises de voyages de l'un des secteurs particulièrement actifs de l'Est des Etats-Unis.

Requis au Lausanne-Palace par M. E.-L. Niederhauser, ces hôtes américains furent accueillis officiellement à la Villa Mon-Repos par la Municipalité de Lausanne. Le dîner qui suivit fut offert par l'Office du Tourisme et des Congrès et la Société des Hôtelières de Lausanne-Ouchy.

Le dimanche, le sight-seeing traditionnel les conduisit au Caveau de Chexbres pour une dégustation de vins offerte par l'Office des vins vaudois.

Tournée d'inspection très utile à l'heure où l'on ressent la nécessité de développer toujours plus les liens entre la Suisse et les Etats-Unis.

Les hôtels «protégés»

Dans l'inventaire dressé par le Conseil d'Etat vaudois des monuments non classés mais «protégés» en tout ou en partie, conformément à la loi sur la protection de la nature, des monuments et des sites, figurent deux grands hôtels de la Riviera vaudoise: Le Montreux-Palace, élément représentatif de l'âge d'or de l'hôtellerie sur les bords du Léman, et l'Hôtel des Trois-Couronnes à Vevey.

Ce classement impose aux propriétaires des immeubles concernés de ne pas entreprendre de travaux sans en informer le département des travaux publics, qui statue.

Vers la disparition du Joli-Site à Montreux

Après près de 35 ans de négociations, il semble maintenant que le sort de l'Hôtel Joli-Site à Montreux soit près d'être réglé. On sait que cet hôtel, admirablement situé en ce qui le concerne, provoque un goulet d'étranglement sur la route cantonale en plein Montreux, à côté du débarcadère.

Selon un jugement rendu par le Tribunal Cantonal, l'hôtel pourra être acquis par la Ville, moyennant versement à son propriétaire d'une somme de 1 090 000 francs. Un préavis municipal vient d'être déposé prévoyant en plus un crédit de 130 000 francs pour la démolition et l'aménagement futur des lieux.

Si l'on en croit l'«Est Vaudois» qui commente cette décision, il est bon que cette affaire prenne fin. Mais subsistent plusieurs incertitudes, sur le plan juridique notamment, tant et si bien que Mme Senaud ne sait toujours pas si elle peut ouvrir son restaurant cette saison.

On ne saurait préjuger de la décision du Conseil communal. Si les conclusions sont admises, le bâtiment sera donc enfin démolé. Mme Senaud ne désirant pas recourir non plus. La famille Senaud, qui exploite le Joli-Site depuis cinquante ans (trois générations), entend reprendre un établissement public.

Notre confrère constate que disparaîtra ainsi l'une des rares terrasses de Montreux donnant directement sur le lac, sacrifiée sur l'autel de la sacro-sainte automobile... jd.

Echos du Valais

Pâques de l'espoir

Les vacances pascales ont été celles de l'espoir pour le tourisme valaisain, tant les stations ont connu d'animation. Cela est dû, en tout premier lieu, à la neige fraîche qui venait de tomber et qui a rendu les pistes fort attrayantes. De plus, diverses manifestations avaient été organisées dans les stations pour animer ces journées.

Le bilan est très positif. Il l'est également dans le domaine des transports et plus particulièrement aux tunnels du Grand-Saint-Bernard, du Simplon et du Loetschberg où les chiffres de l'année passée paraissent avoir été dépassés.

Le Valais d'autrefois

Dans le cadre de l'Année européenne du patrimoine architectural, le Valais vient de publier une brochure intitulée «Témoins du passé dans le Valais moderne». C'est en quelque sorte l'inventaire des biens culturels du canton et cela peut servir de guide pour les hôtes désireux de retrouver des lieux historiques.

Martigny est particulièrement touchée par les efforts entrepris au cours de cette année et les recherches archéologiques vont se poursuivre dans la région du forum (place des sports). L'on prévoit également des actions spéciales pour le vieux bourg de Saillon et pour l'ancien village de Naters.

Saas-Fee à l'honneur

La station valaisanne de Saas-Fee sera à l'honneur plusieurs fois durant ces prochaines semaines.

Ce sera, tout d'abord, le 12 avril, le Chapitre de la Sève montante qui se tiendra dans le village des glaciers. L'Ordre de la Chanve y organise son assemblée générale et diverses manifestations qui sont toujours intéressantes.

Puis, en mai, la station aura le plaisir de recevoir M. Hubert Bumann, président de l'UVT, qui fut longtemps directeur de l'Office du Tourisme, et qui aura accédé à la première vice-présidence du Grand Conseil, succédant à M. Riand, président d'Ayent.

Enfin, en juin, la Loterie Romande fera tourner ses sphères pour un tirage important.

Places de tir et tourisme

Après un mariage de plusieurs décades, l'armée et les autorités n'ont plus renouvelé leurs contrats dans la région de Savisè. Cela fait que le camp de DCA de Granais est actuellement en plein démontage et que la place va être affectée à une autre destination. Certains ressentent déjà la désertion de la troupe qui animait les villages durant plusieurs mois de l'année.

Mais les impératifs des prescriptions de sécurité pour les tirs empêchaient le développement du tourisme.

Dans la région de Mund, près de Brigue, l'on envisage la création d'un place de tir de DCA. L'association pour le plan d'aménagement de la région est opposée à une telle implantation. Cly

Un hôtelier candidat au Conseil municipal de Genève

Depuis que, il y a quelques années, M. Charles Leppin, décédé l'automne dernier alors qu'il était président central de la Société suisse des hôteliers et ancien président de la Société des hôteliers de Genève, s'était retiré du Conseil municipal de la Ville de Genève, les hôteliers n'avaient plus la possibilité de faire entendre directement leur voix.

C'est pourquoi il faut savoir gré à M. Olav Vaage, directeur de l'Hôtel de la Paix, d'avoir accepté de faire acte de candidature au Conseil municipal de Genève, dont le renouvellement aura lieu du 23 au 27 avril. M. Olav Vaage figure sur la liste du parti libéral, qui détient actuellement quatorze sièges dans cette assemblée, ainsi que l'un des cinq fauteuils du Conseil administratif. La liste du parti libéral comprend 25 noms, dont ceux de onze des quatorze conseillers municipaux sortants.

Agé de 45 ans, marié et père de deux enfants, M. Olav Vaage est d'origine norvégienne mais né à Genève en 1930 où son père était chef de division au Bureau international du travail. M. Vaage suivit ses parents à Montréal, où il fit ses études secondaires. De retour à Genève en 1947, il fréquenta le Collège Calvin, puis l'Ecole hôtelière de Lausanne, dont il est diplômé. Après avoir accompli des stages en Suisse et en Norvège, il entra, en 1952, à l'Hôtel des Bergues, en qualité de réceptionnaire, pour devenir successivement chef de réception, sous-directeur et directeur adjoint. Depuis novembre 1971, M. Olav Vaage, répondant à l'appel de la famille Lendi, assume la direction de l'Hôtel de la Paix, cet établissement qui est l'un des plus anciens et des plus réputés de Genève. V.

En direct du Tessin

Pas de répit pour la propagande touristique

Rarement la propagande touristique tessinoise n'aura été si ardente qu'en ce printemps 1975. Un vrai feu d'artifice! Après l'action camélias hors de nos frontières, l'Ente ticinese per il Turismo et les offices du tourisme locaux lancent une offensive de charme d'un bout à l'autre du territoire suisse.

Signalons d'abord la réception de journalistes et d'agents de voyages qui eurent le loisir de découvrir le Tessin de la terre, des lacs et ... de haut (grâce à un préplé aérien). Ils visitèrent le futur Palais des Congrès de Lugano, jetèrent un coup d'œil sur le Mendrisiotto, passèrent une soirée au Grand Hôtel «Olivella», à Morcote. Après un arrêt gastronomique au Grand Hôtel «Muratlo», ils se rendirent en bateau à Ascona, puis en car vers Ronco-Arcegno, avant de revenir à Ascona pour prendre la voie des airs et contempler l'extraordinaire beauté du paysage. Une soirée dans un «grotto» de Gordio-Val Maggia mit un terme à la seconde journée, la troisième ayant été consacrée, au choix, aux Iles de Brissago ou à Cardada. La dernière nuit tessinoise se passa à l'Hôtel «Sasso Boretto», à Ascona.

Les couleurs tessinoises à Lausanne

Jusqu'au 13 avril, le Tessin tient le «haut du pavé» d'une rue lausannoise! En effet, une semaine tessinoise se déroule présentement à la rue de l'Alc qui sert de cadre à la présentation des produits de l'artisanat tessinois et de son gai folklore. On y vend force «boccalini», «panettoni», bouteilles de Merlot et autres objets typiques. Placée sous l'égide de l'Office du tourisme de Locarno et de la société «Pro Ticino» de Lausanne, cette semaine aura sa journée officielle le 12 avril. Celle-ci sera aussi brillante et fleurie, puisque des milliers de camélias seront distribués aux passants par de ravissantes Tessinoises en costumes.

Cette semaine sert un peu de prélude à d'autres manifestations, notamment à la Fête des Fleurs, le 18 mai, dont le corso fleuri sera un hommage à la Suisse romande.

Jumelage Brissago - Val de Travers

Dans le cadre de sa campagne de charme auprès des touristes suisses, la Pro Brissago et Ronco s'Ascona a tourné son regard vers le Jura, plus précisément vers le Val de Travers. Cette action de propagande va se concrétiser par un jumelage, celui de Brissago et du Val de Travers, qui donnera lieu à plusieurs manifestations dont une tournée qui se déroulera à Couvet le 12 avril. Y prendront part les représentants des communes de Brissago et de Ronco, les chorales tessinoises des localités jumelées et les membres de la Pro Ticino du Val de Travers.

Sur les routes du Mendrisiotto

La Pro Mendrisio a avec visière initiative d'offrir à ses hôtes des tours en car qui leur permettent de parcourir l'une des plus belles régions tessinoises, tant du point de vue naturel qu'artistique et culturel. Initiative particulièrement heureuse en effet, si l'on sait que le Mendrisiotto recèle dans nombre de ses villages - Bissone, Riva San Vitale, Rancate et bien d'autres - des musées d'art et de sciences. Sans oublier le pittoresque Val di Mugello où les visiteurs pourront faire escale.

L'itinéraire d'une demi-journée permet une randonnée avec visites d'artistes, sous la conduite d'un «scicerone» particulièrement compétent et connu pour ses guides de montage et d'excursions, M. Ritter.

Ces tours, qui viennent de débiter, ont déjà remporté beaucoup de succès et l'on espère qu'ils intéresseront les visiteurs de Mendrisio à Chiasso comme ceux des diverses cités du Luganais et du Mendrisiotto. Y. Go.

L'Académie internationale du Vin dans le Valais

Le Symposium de printemps de l'Académie internationale du Vin, qui s'était tenu l'an passé à Logrono, capitale de la province vinicole de la Rioja, aura lieu cette année du 13 au 15 juin prochain dans le Valais.

Au cours de son assemblée générale à Crans sur Sière, l'Académie rendra un hommage solennel à son Président défunt Constant Bouquerin et procédera à l'élection de son successeur.

Les Académiciens seront reçus à l'Hôtel du Golf de Crans par leurs collègues suisses, Mme Hanny Favre, de Sion, et M. Jacques Souvairan, de Genève; ils seront les hôtes du Haut Conseil d'Etat du canton du Valais et des dirigeants de l'OPAV, et visiteront pendant leur séjour de nombreuses caves et vignobles.

„Zeit

müsste man haben...“

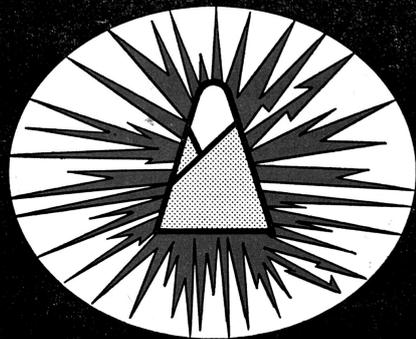
Caterplan hilft Ihnen, Zeit zu gewinnen, dank STOCKI.

Stocki[®] von Knorr

Mit STOCKI geht's so viel leichter – und schneller. Kein Rüsten, Kochen und Pürieren der Kartoffeln mehr! Das bedeutet echte Zeitersparnis für Sie.

STOCKI wird aus auserlesenen Kartoffeln hergestellt. Die schonende Verarbeitung und die aromaschützende Verpackung gewährleisten beste STOCKI-Qualität – das ganze Jahr hindurch.

Jetzt gibt's Knorr STOCKI, Croquettes und Pommes Dauphine zum vorteilhaften Frühjahrspreis!
Fragen Sie den Caterplan-Berater, den Mann von Knorr, Chirat und Hirz.



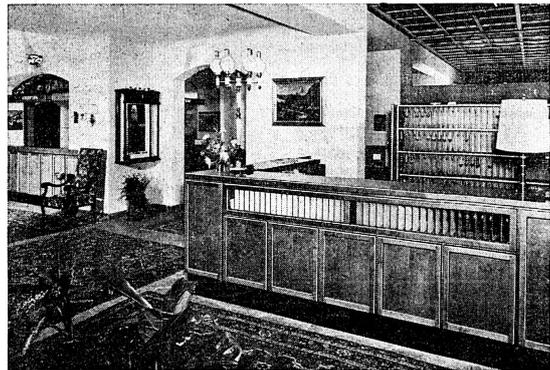
ZUCKERPREIS-EXPLOSION

Wenn der Höhenflug des Zuckerpreises kein Ende nimmt... und immer mehr kalorienbewusste Gäste Assugrin verlangen – was macht der kluge Restaurateur?

Unaufgefordert serviert er Assugrin im kleinen roten Beutel zu Kaffee und Tee. Die Folge: Zufriedene Gäste, die diese Aufmerksamkeit schätzen. Und eine Kostenersparnis für den Restaurateur, denn Assugrin ist klein im Preis.



... der Schlüssel zur Gastlichkeit

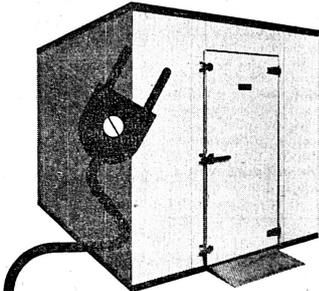


Hotel Mt. Cervin
Réception
Zermatt

Innenausbau und Möblierung erfolgte durch:
Möbelfabrik Gschwend
3612 Steffisburg
Tel. 033 37 43 43

MÖBEL FABRIK GSCHWEND

ROSENMUND Kühlzellen



Wir lösen Ihre Kühlprobleme steckerfertig!
Gratis-Dokumentation durch:
ROSENMUND, 4410 LIESTAL
Telefon 061-91 91 55

ROSENMUND Kühlzellen



Generalvertretung für die Schweiz
Bier-Import AG
8910 Affoltern am Albis
Tel. 01 99 80 93

Swissair-Abschluss:

Auf Rekord folgt Sparwelle

Mit einer Zunahme des Bruttoergebnisses um 20,7% auf 219 (182) Millionen Franken und nach spürbar gesteigerten Abschreibungen von 177 (142) Millionen Franken (+24,6%) weist die Swissair AG, Zürich, für 1974 einen Rekord-Reingewinn von 42,9 (40,2) Millionen Franken vor. - Im 1. Quartal 1975 erreichte das Bruttoergebnis jedoch das Budget nicht, die Verkehrszunahme war schwächer als erwartet; vor allem aber hat die starke Ueberbewertung des Frankens der Swissair zusätzliche Verluste gebracht, die nun durch ein neues Spar- und Rationalisierungsprogramm grösstenteils wettgemacht werden sollen.

Dollarabhängig

Schon in einem frühen Stadium zeigte sich, dass aus den genannten Gründen 1975 gegenüber dem ursprünglichen Budget rund 290 Millionen Franken Mindereinnahmen resultieren würden, während andererseits die Kostenersparnisse (für Ausgaben im Ausland, Treibstoff usw.) nur etwa 220 Millionen Franken einbringen würden. Gegenüber dem Budget hätte dies Mindereinnahmen von 70 Millionen Franken bedeutet. Bereits im Januar hat deshalb die Swissair ein neues Aktionsprogramm (Spar- und Rationalisierungsmaßnahmen, wo immer es möglich ist) ausgearbeitet, das bis zum Jahresende rund 55 Millionen Franken einspielen sollte.

Auf dem Papier bedeutet dies gegenüber dem ersten Budget noch ein Manko von 15 Millionen Franken. Dieser Betrag könnte leicht eingeholt werden, wenn sich der Franken nur um wenige Prozente abschwächt bzw. sich insbesondere der Dollar um einige Prozente erhöht. Auch eine Verbesserung der Erträge um nur 1% würde in der Endabrechnung ein Plus von 20 Millionen bedeuten, wobei allerdings sofort beizufügen ist, dass natürlich auch eine Ertragsminderung oder eine Kostenenerhöhung um diesen Prozentsatz den gleichen Effekt im negativen Sinne hätte.

Baugleim für Penta-Hotel in Genf

Von den Beteiligungsgesellschaften meldet die Swissair, dass ihre in der Reveca AG zusammengefassten Restaurants die Folgen von Teuerung und Beschäftigungslosigkeit zu spüren bekommen. Insbesondere die Ergebnisse der Betriebe in Madrid und Millhausen wurden davon betroffen, während die Rechnung der Swissair-Restaurants auf dem Flughafen Basel und in Buenos Aires erfreulich abschloss. Was die Hotelbetriebe in der Schweiz anbelangt, an denen die Swissair beteiligt ist, so konnten diese allen Widerwärtig-

keiten zum Trotz die Vorjahresergebnisse halten oder leicht übertreffen. Die Betriebe der European Hotel Corporation, insbesondere die Penta-Hotels in Paris und München, durchlaufen aus den gleichen Gründen eine schwierige Periode, wegen der Penta-Hotels in London und Kopenhagen ihre Anlaufschwierigkeiten überwinden haben. Auf dem Programm steht nun die Realisierung des «Genève Penta»; mit dem Bau dieses zwischen Stadt und Flughafen liegenden Hotels

Balair kam gut über die Runden

Anders als ihre Muttergesellschaft Swissair, welcher der überbewertete Schweizer Franken namhafte Ertragsausfälle beschert, profitiert die Basler Charterfluggesellschaft Balair AG vom schwachen Dollarkurs: da sie vorwiegend aus der Schweiz heraus operiert, fallen ihre Einnahmen grösstenteils in Franken an. Ihre Ausgaben dagegen, zur Hauptsache für Treibstoff, nimmt die Balair überwegend im Ausland vor, wo sie mit abgewerteten Dollars zahlen kann.

Langstrecken gewinnen an Gewicht

Es wäre aber zweifellos einseitig und ungerecht, den guten finanziellen Erfolg der Balair nur den Wechselkursen zuzuschreiben. Wenn im vergangenen Jahr der Umsatz um 21% auf 99,5 (82,1) Millionen Franken erhöht werden konnte, dann hat dazu auch insbesondere die erfolgreiche Lancierung neuer Langstrecken-Destinationen beigetragen. Speziell die Flüge nach den USA, die von 8200 Passagieren benützt wurden, trugen wesentlich dazu bei, dass die grossräumige DC-8-63 mit einem Sitzplatzangebot von 249 Plätzen während 4019 Stunden oder täglich 11 Stunden in der Luft war. Auch Rio de Janeiro lockte 13% mehr Passagiere, desgleichen Afrika um 47,5% mehr, wobei sich vor allem Lomé in Togo als Schlager erwies, wegen der Entwicklung der Passagierzahlen, nach Nairobi ebenso rückläufig war wie nach Bangkok. Insgesamt erreichte der Langstreckenverkehr einen Anteil von nahezu 69% an der

wird im laufenden Jahr begonnen. Seine Fertigstellung wird auf 1977 erwartet.

Fertigmahlzeiten aus Irland

Interessant ist auch das gemeinsam mit der Roco AG lancierte Projekt, in Irland eine Produktionsstätte für Fertigmahlzeiten zu errichten, mit denen man insbesondere den Grossverbraucher-Markt bearbeiten will. Die «Swissco Ltd., Dublin» betrieb noch im laufenden Jahr ihren Betrieb auf, die Produktionskapazität ist auf 900 000 Fertigmahlzeiten angelegt. Produziert werden sollen ganze fertige Mahlzeiten (Vorspeise, Hauptgang, Dessert), die sterilisiert und ohne die Verwendung von Kühlkränken längere Zeit gelagert werden können. Es handelt sich um einen vergleichsweise kleinen Betrieb - in ihren eigenen Catering-Betrieben stellt die Swissair heute rund 5,5 Millionen Mahlzeiten pro Jahr her - man misst dem Markt aber gute Entwicklungschancen zu und verfügt insbesondere auch in Roco über einen Partner, der auf diesem Gebiet wichtige Erfahrungen einbringen kann.

Herzog-Gruppe steckt zurück

Erstmals seit Jahren meldet der Herzog-Konzern rückläufige Erträge. Während der Umsatz der Gruppe leicht um 1,6% (Vorjahr: 10,6%) auf 422,4 Millionen Franken stieg, gingen der Reingewinn um 17,4% (+21,5%) auf 12,2 Millionen und der Cash flow (Reingewinn plus Abschreibungen) um 8,1% (+13,1%) auf 22,9 Millionen Franken zurück. Der Gruppenumsatz setzte sich wie im Vorjahr zu 55% auf Früchte- und Gemüsekonserven, zu 15% aus Getränken und zu 30% aus Fleischwaren, Fertiggerichten und weiteren Produkten zusammen. Erfolgreiche Resultate erzielten die Tochtergesellschaften Hero Fleischwaren Lenzburg, die Conservenfabrik St. Gallen AG, die Getreidefloeken AG Lenzburg sowie - trotz stagnierendem Tourismus - die Hero Espana SA. Die Töchter in Holland und Frankreich wiesen negative Ergebnisse auf.

Verstärkte Zurückhaltung der Haushalte, Stagnation im Gastgewerbe sowie starke Preissteigerungen auf der Beschaffungsseite führten beim Mutterhaus Hero Conserven Lenzburg zu einer deutlichen kleineren Umsatzausweitung um nur 4,1% (15,2%). Trotzdem hat sich der Marktanteil leicht verbessert. Der Gewinn der Muttergesellschaft beläuft sich auf 5,5 (5,3) Millionen Franken. Der Verwaltungsrat beantragt die Ausschüttung einer unveränderten Dividende von 85 Franken je Aktie.

1975 lief gut an

Nachdem 1974 - nach deutlich erhöhten Abschreibungen von 9,4 (8,2) Millionen Franken - ein Reingewinn von 2,11 (2,08) Millionen Franken erwirtschaftet worden ist, aus dem wie im Vorjahr eine Dividende von 12 Fr. je Aktie entrichtet wird, beurteilt man die diesjährigen Chancen trotz aller Ungewissheit der wirtschaftlichen Lage erneut zuversichtlich. In den ersten drei Monaten ist jedenfalls das Budget bereits um 10% übertroffen worden. Wenn sich vielleicht auch für einzelne Langstrecken ein zurückhaltendes Interesse zeigt, so sind dafür die Kurzstreckenbuchungen gut. Neben den Langstrecken-Destinationen Bangkok, Colombo, Rio de Janeiro, Nairobi, Lomé, New York, Los Angeles und Oakland-San Francisco sind es im Kurzstrecken-Bereich vor allem Spanien, Griechenland und Tunesien, auf die 90% des gesamten Balair-Sommerverkehrs entfallen.

Firmennachrichten

Cie des Hôtels Jacques Borel expandiert Die zur französischen Jacques-Borel-International SA gehörende Cie des Hôtels Jacques Borel kündigte für 1975 die Eröffnung sechs neuer Hotels an. Für 1976 ist die Inbetriebnahme von 10 weiteren Hotels vorgesehen. Die Hotelkette hatte bereits in den vergangenen Jahren ihre Tätigkeit in Frankreich und im Ausland verstärkt. Im Einklang mit dem wachsenden Kapitalbedarf ist kürzlich eine Erhöhung des Grundkapitals um 40,1 Millionen auf 100,4 Millionen Francs vorgenommen worden.

Wagons-Lits mit kleinerem Reingewinn

Der Reingewinn der belgischen Cie Internationale des Wagons-Lits et du Tourisme SA blieb im Jahre 1974 mit 55,4 Millionen belgischen Francs hinter dem Vorjahresergebnis von 71,9 Millionen Francs zurück. Die Gesellschaft beantragt indessen für 1974 eine gleichbleibende Dividende von 35 Francs. Wie aus einem Communiqué des Reisekonzerns hervorgeht, stagnierte im letzten Jahr der Umsatz (ohne Tochterfirmen der Bereiche Eisenbahn, Hotel und Restaurants) praktisch bei 6,269 Milliarden Francs. Der Zuwachs betrug lediglich 0,5%. Die Geschäftssparte Tourismus erbrachte dagegen eine Umsatzausweitung um 14,1% auf 12,64 Milliarden Francs. Ohne die wechsellkursbedingten Währungseinbußen des französischen Franc und der italienischen Lira gegenüber dem belgischen Franc hätten sich für 1974 Umsatzerwartungen um 6,6% bzw. 17,2% ergeben.

Denner steigert Umsatz

Die Denner AG hat im Jahre 1974 ihren Gesamtumsatz um 15,7 Prozent auf 643 Millionen Franken steigern können. Diese Umsatzsteigerung enthält sowohl eine fünfprozentige Teuerungsrate auf dem gesamten Sortiment als auch die Ausweitung des Filialnetzes um neun Geschäfte. Ohne die Expansion würde die Umsatzsteigerung 13,75 Prozent betragen. Vom Umsatz entfielen 502 Millionen oder 78,1 Prozent auf Superdiscounter ohne Frischprodukte und der Rest auf solche mit Frischprodukten.

Günstige Dienstleistungsbilanz

Nach provisorischen amtlichen Schätzungen dürfte der Export von Dienstleistungen (Fremdenverkehr, Privatasskuranz, Gütertransporte, Transithandel, Lizenzen usw.) der Schweiz im Jahre 1974 rund 11,45 Milliarden Franken eingebracht haben. Der Betrag, den unser Land gleichzeitig für die Beanspruchung ausländischer Dienstleistungen auszuliegen hatte, wird auf 4,60 Milliarden Franken geschätzt. Demzufolge dürfte sich für die schweizerische Dienstleistungsbilanz im Verkehr mit dem Ausland ein Aktivsaldo von rund 6,85 Milliarden Franken ergeben haben. Dieser Überschuss vermochte rund 90 Prozent des Handelsbilanzdefizites der Schweiz zu deckeln.

Neue Schweiz-Broschüre

Die Schweizerische Zentrale für Handelsförderung hat in Zusammenarbeit mit der Schweizerischen Kreditanstalt eine übersichtliche Broschüre «Die Schweiz und ihre Industrien» herausgebracht, worin auf über 200 Seiten mit Bild und Text ein präziser Ueberblick gegeben wird. Vorge stellt werden die Schweizer Institutionen, Bevölkerung und Kultur, Geschichte und politische Struktur. Ausführliche Berichte orientieren über wirtschaftliche und finanzielle Elemente, die Industriezweige, Dienstleistungen und die Verkehrswirtschaft. Der schweizerischen Wirtschafts- und Sozialpolitik sind mehrere Kapitel gewidmet.

Diese Broschüre ist in erster Linie dazu bestimmt, dem ausländischen Leser ein aktuelles und sachbezogenes Bild der Schweiz zu vermitteln; sie kommt vor allem - in deutscher, französischer, englischer und spanischer Sprache - im Ausland zur Verteilung. Sie ist bei der Schweizerischen Zentrale für Handelsförderung, Lausanne und Zürich, zum Preis von 10 Fr. erhältlich.

Rund 136 Milliarden

Nach den vorläufigen Schätzungen der interdepartementalen Arbeitsgruppe für Wirtschaftsprognosen erzielte die schweizerische Volkswirtschaft im Jahre 1974 im Inland eine Produktionsleistung (Bruttoinlandsprodukt) im Wert von 135,85 Milliarden Franken. Dabei wird angenommen, dass der primäre Wirtschaftssektor (Land- und Forstwirtschaft) etwa 6 bis 7 Prozent dazu beigetragen hat. Für den sekundären Sektor (Industrie, Bau, Energie) lautet die entsprechende Schätzung des Produktionsanteils auf etwa 45 Prozent oder mehr. Der tertiäre Sektor (Dienstleistungen) dürfte an dem 1974 erarbeiteten Bruttoinlandsprodukt, groß geschätzt, mit etwa 46 Prozent beteiligt gewesen sein.

Allzu optimistisch

Die Fiskaleinnahmen des Bundes sind im Jahre 1974 um 737 Millionen Franken unter den budgetierten Erträgen geblieben. Einem budgetierten Gesamtbetrag von 11,659 Milliarden Franken standen 10,922 Milliarden Franken gegenüber. Höhere Erträge als im Budget vorgesehen erreichten: die Franksteuer (Budget: 2120 Millionen Franken / Rechnung: 2305 Millionen); Biersteuer (35 Millionen / 36 Millionen); Tabakzölle (4 Millionen / 5 Millionen). Bei allen übrigen Positionen waren die Einnahmen kleiner als im Budget vorgesehen.

management in raten

Erfolgsregeln für Direktwerbung

In dem «Direct Mail and Mail Order Handbook» werden dreimal zehn Gebote der Direktwerbung aufgezählt, die drei bekannte amerikanische Werbetexter als Verfasser haben. Für die Uebernahme und Anwendung bietet sich im Einzelfall ein bedachtam zusammengestellter Mix aus den jeweiligen Empfehlungen an:

- 1. Seien Sie klar.
2. Seien Sie überzeugend.
3. Seien Sie interessant.
4. Uebersetzen Sie Eigenschaften in Vorteile für den Kunden.
5. Beantworten Sie die unterbewusste Frage des Kunden: «Was steckt für mich in der Sache?»
6. Verwenden Sie Adjektive sparsam.
7. Verwenden Sie aktive Verben.
8. Machen Sie nie ein Versprechen, das Sie nicht beweisen können.
9. Geben Sie Ihrem Text Rhythmus.
10. Verkaufen Sie nicht «hart» oder «weich», sondern «einfühlsam».

- 1. Suchen Sie die richtige Liste für Ihr Produkt oder Ihre Dienstleistung aus.
2. Sprechen Sie in Ihrem Text nur zu einer Person.
3. Bieten Sie den wichtigsten Vorteil sofort an.
4. Widerstehen Sie der Versuchung, mit Ihrem Wissen zu glänzen.
5. Beim Schreiben sind die Verben Ihre Freunde und die Adjektive Ihre Feinde.
6. Ueberschätzen Sie nicht das Wissen Ihres Lesers, aber unterschätzen Sie auch niemals seine Intelligenz.
7. Sprechen Sie nicht über sich selbst und über Ihr Produkt, sondern über den Leser und seine Probleme.
8. Geben Sie Ihrem Leser einen Grund zu glauben, was Sie sagen.
9. Wenn Sie nicht glauben, was Sie schreiben - dann hören Sie sofort damit auf.
10. Fordern Sie zum Bestellen auf - wieder und wieder...

- III.
1. Was will ich, ganz präzise formuliert, mit meiner Werbung erreichen?
2. An welche Art Leute schreibe ich?
3. Welcher Punkt in meiner Werbetextschicht wird den Briefpartner am meisten ansprechen?
4. Es soll der Gedanke in den Vordergrund gestellt werden, der am wichtigsten für den Leser sein wird.
5. Kann man mit den ersten vier Gedanken oder Argumenten einen Textanfang formulieren, der beim Leser den Wunsch weckt, mehr zu lesen?
6. Bin ich in der Lage mein Angebot so klar zu formulieren, dass Missverständnisse unmöglich sind?
7. Die Formulierung muss überzeugend sein, ohne in Uebertreibungen flüchten zu müssen.
8. Was kann ich sagen, um meine Behauptungen zu beweisen?
9. Worin besteht für meinen Interessenten der leichteste Weg so zu handeln, wie ich es mir wünsche?
10. Kann ich ehrliche Gründe nennen, warum meine Leser Vorteile haben werden, wenn sie sofort reagieren?

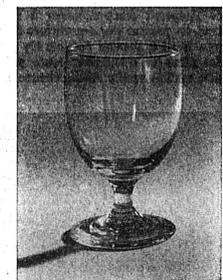
(SIB-Extract)

Nichtkotierte Schweizer Aktien

mitgeteilt von der VOLKSBANK WILLISAU AG, Luzern

4. April 1975

Table with 3 columns: Company Name, Geld, Brief. Lists various Swiss companies like Ankerbrauerei AG, Birra Bellinzona, etc.



BRISTOL - die preisgünstige Glasserie

- B. 127 Weissweinglas 145 g Fr. -85
B. 127+ geeicht auf 1 dl Fr. 1.-
B. 125 Rotweinglas 150 g Fr. 1.-
B. 128 Wasserglas 230 g Fr. 1.15
B. 128 Likörglas 2 flüss auf 2+4 cl Fr. 1.75

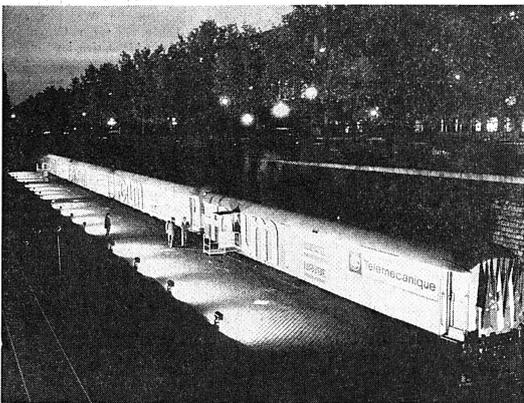
In Kartons zu 35 Stück. Ab Fr. 300.- franko verpackt Ihr Domizil.

SIEMBO logo and address: Sternegg AG, 8201 Schaffhausen, Tel. (053) 5 12 91, Laden + Ausstellung, 8003 Zürich, Manessestrasse 10, Tel. (01) 39 32 88

Une nouvelle idée promotionnelle à l'échelle du Marché Commun

Le train-exposition Forum

On connaissait déjà la voiture publicitaire, le camion-magasin, le car-secrétariat de promotion, l'avion-bureau de presse. Voici maintenant le train-exposition, de loin le plus spectaculaire système qui marie en un seul élément le véhicule et le support publicitaires. Le train Forum a été mis en exploitation par la SNCF pour la première fois en 1972 et doit être considéré, sur le plan européen, comme un nouveau moyen d'exposition itinérante et un instrument original de relations publiques.



Le train-exposition Forum, installé à proximité d'une gare, et dont on voit les voitures-exposition.

Nous avons eu le privilège récemment, à l'occasion de son passage à Fribourg, de visiter ce train-gadget qui s'avère pourtant beaucoup plus que cela. Il répond, à l'image de ceux qui existent déjà en Allemagne, en Angleterre et aux Etats-Unis, à divers besoins et motivations exprimés ces dernières années par les industriels et les commerçants soucieux d'aller au-devant de leur clientèle nationale, voire internationale, plutôt que de l'attendre, à des dates annuelles fixes, dans le cadre statique d'un salon spécialisé.

Une exposition personnalisée sur tous les marchés

Cette approche différente de la clientèle, l'élargissement des marchés au-delà des frontières et la nécessité, pour certaines firmes, de donner une véritable information technologique à leurs acheteurs potentiels sont devenus des impératifs pour de nombreuses entreprises modernes. Chacune d'entre elles, quelle que soit la place qu'elle occupe sur le marché, doit faire des efforts incessants de recherche et d'innovation sur le plan de la production et surtout utiliser les techniques les plus savantes dans le domaine du marketing et de la distribution, pour offrir rapidement ses nouveaux produits à la clientèle.

Répondant à ce besoin, la SNCF a mis au point son train-exposition Forum. Celui-ci peut être composé sur mesure par chaque firme, suivre l'itinéraire de son choix (ce train a déjà parcouru la France, l'Allemagne, l'Autriche, l'Italie, la Suisse, la Belgique, la Hollande et le Danemark) et fixer elle-même la durée des étapes dans chaque ville retenue. Le produit existe, les tarifs sont prêts et les devis concernant le coût d'utilisation sont remis en quelques heures par la SNCF.

Le train Forum peut se composer de 8 voitures-exposition (dont 4 climatisées), de 2 voitures-hôtel, de deux voitures bar-réception, d'une voiture de maintenance-accueil et d'un fourgon. Chaque voiture-exposition est un stand prêt à être décoré en fonction des besoins de chaque entreprise et peut abriter n'importe quel objet, de l'appareil électroménager à l'ordinateur, en passant par des vitrines de montres. Il est également possible d'y projeter des films et d'organiser toute présentation audio-visuelle. Ainsi, chaque société

a la possibilité de donner ici la pleine mesure de son imagination, de sa personnalité et de son sens promotionnel.

Détente et attraction

La voiture-bar, très seyante et très accueillante grâce à un aménagement et à une décoration particulièrement réussis, permet aux utilisateurs du Forum de créer le climat de détente propice à leurs affaires. La voiture-hôtel, elle, permet au personnel de l'exposition de voyager à bord du train; elle comprend, outre les compartiments-lits et les toilettes, une cuisine, une salle à manger-bureau et des douches. Quant à la voiture de maintenance-accueil, elle se compose de trois parties: une partie technique avec 2 groupes électrogènes, une partie rangement ou vestiaire et un hall d'accueil avec poste d'hôte.

Il est évident que la SNCF s'occupe de l'aspect technique de la circulation du train Forum. Celle-ci s'effectue de nuit entre les différentes villes-étapes; ainsi, chaque matin, l'exposition peut s'ouvrir dans une gare différente (ou à proximité immédiate, l'essentiel étant de disposer d'un accès facile). Inutile de préciser que la présence du train Forum dans une localité constitue en elle-même une attraction tout à fait digne d'intérêt.

A quand un train touristique?

La SNCF se déclare très satisfaite des premiers résultats enregistrés avec ce nouvel équipement et envisage d'ailleurs la mise en service d'un second train-exposition, son but étant de fournir aux entreprises un moyen de promotion moderne à l'échelle de la CEE et même du Comecon. Des expositions collectives de plusieurs firmes pourront aussi être prochainement organisées.

L'intérêt de la formule nous fait immédiatement penser à la possibilité ainsi offerte aux milieux touristiques de se lancer sur une telle voie. Une possibilité d'autant plus intéressante qu'à l'heure actuelle les monnaies fortes ne se trouvent ni outre-Manche, ni outre-Atlantique! Et il apparaît bien que le train-exposition est à la fois ou au salon spécialisé ce que le charter est aux moyens de transport touristiques. J. S.



par Paul-Henri Jaccard

Avec des fleurs...

«Bonjour printemps...». Ce charmant accueil, dit avec des fleurs, a marqué l'ouverture de la saison printanière à l'Hôtel Continental de Lausanne. En termes techniques, cela s'appelle l'action du printemps, une de plus dans un établissement où l'imagination est au pouvoir sous la direction experte de MM. P.-A. Schwarzenbach, directeur général, et D. Thuillard, directeur.

Un coup d'œil indiscret sur les instructions internes établies à l'intention de tout le personnel nous apprend que ce début de printemps doit servir de prétexte à une vaste action de bonne volonté; aller à la rencontre du désir de l'homme de gêner sa femme, du souhait de celle-ci d'être gâtée par son mari et du vœu de tous les deux de vivre de belles heures!

D'où l'invitation au personnel de service de redoubler d'amabilité, d'empressement, de politesse. A l'image de la décoration printanière de l'hôtel, des salles et des restaurants, chaque employé portait une fleur à la boutonnière, et ce du 21 au 31 mars.

Suivent des instructions journalières qui vont de l'accueil fleuri du premier jour de la saison nouvelle, ponctué d'un «foyer printemps» aux «pyses Pâques» que l'on a souhaitées neuf jours plus tard. Et en passant par le rappel de ces toutes petites attentions qui devraient, bien sûr, aller de soi mais qu'il n'est jamais inutile de rappeler: les «mercis» et les «au-revoir», le sourire, le service attentif et rapide, la bonne humeur, l'empressement, le soin en toutes choses.

Tout un programme

L'action, prévue pour dix jours, ne doit évidemment pas se limiter là; c'est au contraire la base même de l'accueil et de l'hospitalité. Elle s'insère dans un programme quasi-ininterrompu de semaines, de quinzaines gastronomiques qui voient se succéder, chefs, menus et produits de plusieurs pays tels qu'Israël, l'Allemagne ou la Bulgarie, ou des régions aussi prestigieuses que le Bordelais, sans oublier les saisons des huîtres et des écrevisses, classiques pour tous les établissements de la chaîne CEM.

The right man

A la tête de la direction régionale lausannoise, qui contrôle à la fois le «Continental», son dancing, le «Café Vaudois» et le «Duc Bertold» à Fribourg, cet homme énergique et souriant qu'est P.-A. Schwarzenbach. Ce Zurichois est le fils d'un journaliste remarquable qui se spécialisa à la NZZ dans les affaires africaines et sud-américaines. Une carrière hôtelière encore brève - il n'a que 34 ans - ouverte par un apprentissage de cuisine puis par l'Ecole hôtelière de Lausanne dont il est diplômé. Des stages lausannois eux aussi: au «Palace» pour le service, au «Central» pour l'administration. Il n'en faut pas plus pour lui donner envie de se fixer dans la capitale vaudoise au terme de cinq ans et demi de bourlingage dans le monde entier sur les lignes de Swissair, en qualité de chef de cabine.

Il s'est intégré dans les hôtels et restaurants de M. Caspar Manz, a suivi cet homme dynamique dans la réalisation de ses multiples projets.

En 1971, il rallie Lausanne pour y remplacer M. Thut rappelé au siège central et à la direction régionale zurichoise.

Directeur lausannois

Il a la chance de trouver au «Continental» M. D. Thuillard, un Lausannois cent pour cent, diplômé de l'Ecole de Commerce, de l'Ecole hôtelière, de deux ans son aîné, et qui n'a pas perdu son temps en pratiquant la cuisine à Lyon, le service et la réception à Bâle, puis à Bourmough et à Londres.

A l'ouverture du «Continental», M. Oehn qui venait du «Kursaal» de Berne l'a ramené dans sa ville natale. Il est chargé de l'hébergement, alors que la construction, aux premiers mois de l'Expo 64, n'est pas encore terminée; puis il est promu directeur.

Avec M. P.-A. Schwarzenbach, il forme un remarquable tandem, bien apte à maîtriser les difficultés du temps présent et à préparer l'avenir. Tous deux possèdent ces qualités rares qui sont la précision, l'imagination et surtout l'enthousiasme. D'où l'avis général, exprimé aussi bien par les collègues hôteliers, les agents de voyages et la clientèle: le «Continental», c'est une valeur sûre!

Lisez et faites lire l'Hôtel-Revue

le principal hebdomadaire suisse d'hôtellerie et de tourisme

Votre journal spécialisé!

Swissair : des résultats «brillants» en 1974

(ATS) Malgré la crise du pétrole, l'inflation et les graves difficultés économiques qui ont caractérisé l'année 1974 et mis la plupart des grandes compagnies aériennes dans de graves conditions financières, Swissair a bouclé le dernier exercice avec des résultats qui ont été qualifiés de «brillants».

Les recettes se sont élevées à 1950 millions (+21,2%) et les dépenses sans amortissements à 1730 millions (-21,2%). Le résultat brut s'élève à 219 millions (+20,7%) et le bénéfice net à 43 millions (+6,7%) contre 40,2 millions l'année précédente. Le dividende inchangé sera de 30 francs par action si la proposition du conseil est acceptée.

Le nombre de vols commerciaux s'est élevé à 67 869 (+1,8%), alors que la compagnie offrait au cours de la même année 1757 millions de tonnes kilométriques (+6,4), 939 millions furent utilisées (+8,2%), soit 642 millions en transport de passagers, 273 millions en transport de fret et 22 millions pour la poste. Le taux d'occupation du trafic de lignes régulier fut de 53,5% (52,7%) et celui des places assises de 56,1% (56,5%).

Les points positifs et les points noirs

Les points qui ont permis à la Swissair d'obtenir d'aussi bons résultats en 1974 sont notamment les suivants: forte augmentation du trafic vers l'Afrique, le Moyen-Orient et l'Extrême-Orient, adaptation des tarifs, augmentation du fret à raison de 14,9% sur le plan du tonnage et de 30% sur celui des recettes, organisation flexible de la production, mesures d'économie, investissements, bonne motivation du personnel Swissair. Dans la liste des points noirs, il faut citer la forte diminution du trafic au dessus de l'Atlantique Nord, la stagnation des transports européens, le renchérissement du carburant, (coût sup. = 151 millions), adaptation des salaires du personnel (coût sup. = 60 millions de francs), pertes sur les transferts dues à la surévaluation du franc suisse (40 millions), taxes de survol et d'utilisation d'infrastructures des deux côtes de l'Atlantique.

Sa flotte et sa ponctualité

Swissair possède actuellement une flotte d'appareils modernes adaptés à la situation économique. En effet, la compagnie aérienne suisse a dû se défaire à la fin 1974 de ses sept «Conair-990 Coronado» qui, commandés en 1959, ont volé pendant 236 000 heures, parcouru 175 millions de kilomètres et transporté plus de 9 millions de passagers. Bien que fort appréciés des passagers et des équipages, ces appareils étaient devenus trop chers à exploiter et offraient un nombre de places trop réduit (116). Un de ces «Coronados» sera prochainement présenté au Musée des transports de Lucerne et quatre autres ont été vendus à la compagnie aérienne espagnole Spantax. En revanche, avec l'arrivée de Suisse à la fin février 1975, du huitième DC-10-30, la flotte de DC-10 (249 sièges et 8990 km de rayon d'action) de Swissair est au complet. Il s'agit là d'un long courrier dont les spécifications ont été fixées par le groupe KSSU (KLM, SAS, Swissair et UTA). Mais les deux Boeing 747 de la Swissair étant également des longs courriers, la brèche causée par la suppression des «Coronados» ne sera comblée que par la location à la compagnie suisse d'autres appareils.

Bien que la flotte actuelle de Swissair suffise à satisfaire les exigences du marché, les services de la compagnie étudient déjà l'appareil qui conviendra le mieux au trafic européen des années 80.

Tarifs et cours du franc: vers de nombreux rabais

Le niveau élevé du franc suisse pose également des problèmes à la Swissair, a indiqué H. Hellmuth Scherrer, directeur, qui a traité des achats de titres de transports, en France ou en Italie, par nos concitoyens, depuis l'été dernier. L'introduction d'un rabais de change, le 15 septembre dernier, a pratiquement permis de supprimer la différence avec la France. On espère pouvoir introduire de nouveaux

rabais de change dès le 1er mai prochain, pour faire face aux conséquences de la surévaluation du franc.

Par rapport au prix en francs suisses, l'achat d'un titre de transport en France ou en Italie, permet une économie de 27 à 30%, la Swissair en perdant autant. Les inconvénients de cette situation ont abouti à l'introduction de rabais de change s'élevant de 10 à 16%, pour les vols à longue distance. En automne dernier, il n'y avait pratiquement plus de différence entre la Suisse et la France. Le coût de l'opération, pour notre compagnie d'aviation s'est élevé à près de 10 millions de francs. La nouvelle surévaluation de notre franc permet encore d'obtenir un avantage de change de 20% environ en Italie et de 10% en France. La Swissair estime dès lors inévitable d'introduire de nouveaux rabais de change et des propositions en ce sens vont être présentées à l'Office fédéral de l'air. Si elles sont acceptées, la réduction interviendra au premier mai prochain. Il en résultera pour la Swissair une diminution des recettes de 20 millions de francs en 8 mois.

Moins de vols suisses au-dessus de l'Atlantique

(ATS) Alors qu'en 1974, le trafic Swissair au-dessus de l'Atlantique Nord n'augmentait que de 0,4% par rapport à l'année précédente et que le nombre de passagers transportés diminuait même par rapport aux résultats de l'exercice 1973, la compagnie aérienne suisse va réduire cet été le nombre de ses vols vers les Etats-Unis de 12% par rapport à l'année dernière et de 20% par rapport aux prévisions qu'elle avait élaborées pour 1975. Une telle réduction fait l'objet d'un accord conclu entre les compagnies Swissair et TWA, l'un des géants de l'aviation civile nord-américaine.

Approuvé par les autorités américaines compétentes, cet accord est entré en vigueur le 21 mars dernier.

Les 14 vols de Swissair par semaine à destination de New York seront donc réduits à 10 ou 11. D'autre part, pour la saison d'été toujours, il n'y aura plus 7 vols par semaine pour Boston-Chicago, mais 5 ou 6.

Alors que des compagnies ont du plomb dans l'aile

Swissair va répartir ses bénéfices

Le conseil d'administration de Swissair, dans sa séance du 14 mars 1975, a fixé l'assemblée générale des actionnaires au vendredi 2 mai 1975, à Zurich.

Les résultats de l'exercice 1974 sont favorables. Avec un revenu de 1950 millions de francs (en 1973: 1609 millions) et des dépenses, avant amortissements, s'élevant à 1730 millions de francs (en 1973: 1427 millions), le résultat brut a atteint presque 220 millions de francs contre 182 millions l'année précédente. Après déduction des amortissements ordinaires et extraordinaires d'un montant de 177 millions de francs (en 1973: 142 millions), il reste un bénéfice net de près de 43 millions de francs par rapport à 40 millions une année auparavant. Avec le report du solde actif de l'année précédente, un montant de 47,8 millions de francs est à la disposition de l'assemblée générale.

Le conseil d'administration lui propose de porter 6 millions de francs au fonds de réserve statutaire, 3 millions de francs aux institutions de prévoyance du personnel de Swissair, de distribuer un dividende de 30 francs brut par action, comme l'année précédente, et de reporter à compte nouveau un solde de 4,9 millions de francs.

Les cafetiers suisses et le prix du vin

(ATS) Devant la baisse du nombre de leurs clients, certains cafetiers ont commencé à baisser le prix du vin. La baisse la plus forte enregistrée en Suisse romande est celle d'un cafetier «marginal» de Sion qui a décidé une baisse de 4 francs par litre et de 40 centimes par ballon de Fendant et de Goron.

A la suite de cette situation, le président des cafetiers suisses, M. Pierre Moren, a fait la déclaration suivante:

Il est incontestable que lorsque les affaires vont moins bien, les commerçants, quelle que soit la nature de leur commerce, ont tendance à prendre des décisions rapides et souvent irréfléchies. L'une de celles-ci consiste à baisser le prix de vente en espérant ainsi augmenter son chiffre d'affaires en attirant de nouveaux clients. Cela se passe bien entendu actuellement dans le secteur des cafés-restaurants et hôtels. En réfléchissant bien, l'on peut se demander comment l'on pourrait gagner sa vie en baissant les prix de vente au moment où les taxes, impôts, charges

sociales, loyers, augmentent sans discontinuer.

Si l'on veut augmenter son chiffre d'affaires, et partant ses charges d'exploitation en gagnant moins ou en échangeant de l'argent, alors d'accord. Mais la raison d'exister de toute entreprise commerciale est sa rentabilité. Travailler pour ne rien gagner et se créer des soucis n'a jamais été une preuve évidente d'intelligence. D'ailleurs le prix des consommations n'est pas le critère déterminant de la fréquentation d'un établissement public. Là où le vin est excellent, l'accueil cordial et l'ambiance sympathique, l'on ne regarde pas à 20 ou 30 centimes de plus pour un ballon de Fendant ou un café crème.



L'intérieur d'une voiture-exposition: 55 m2 de surface se prêtant à de multiples utilisations. (Photo Martine)

Endlich: Von der IUOTO zur WTO...

Nach jahrelangen Diskussionen wird es nun, wie aus Genf verlautet, zur obersten Generalversammlung und damit zur offiziellen Geburtsstunde der neuen Welt-Tourismus-Organisation (WTO) kommen: sie soll auf Einladung der spanischen Regierung am 12. Mai 1975 in Madrid zusammentreten.

Aufgabe dieser Zusammenkunft ist es insbesondere, anhand der neuen, und unter vielen Schwierigkeiten zustande gekommenen Satzungen ein Budget und ein System für die Mitgliederbeiträge festzulegen sowie ein erstes Arbeitsprogramm für dieses an Stelle der «International Union of Official Travel Organizations» (IUOTO) getretenen Gremiums zu bestimmen.

Gesucht: ein neues Gesicht

Eine weitere harte Nuss dürfte die Gestaltung des zur Vorbereitung und Durchführung der Aufgaben notwendigen «Kopfes» der WTO sein, der hinsichtlich Vorstand, Generalsekretariat, Ausschüsse und Ländergliederung ein neues Gesicht erhalten wird, nachdem nunmehr ausschliesslich Regierungen oder regierungssamtliche Organe für den Fremdenverkehr Mitglieder sein dürfen. Aus diesem Grunde nehmen an der Madrider Tagung nur 67 Staaten als stimmberechtigte ordentliche Mitglieder teil (früher mehr als 100), während 17 Länder als Beobachter erscheinen. Einstweilen werden die laufenden Aufgaben nach den in früheren Versammlungen gefassten Beschlüssen - insbesondere in Panama - bis zum 31. Dezember 1975 noch vom jetzigen IUOTO-Generalsekretär erledigt, denn erst ab 1. Januar 1976 nehmen die neu gewählten Organe der WTO ihre Tätigkeit auf.

Interessante Ausnahmeregulierung

Die grossen Industriestaaten haben ihre Mitgliedschaft zur WTO bis jetzt nicht er-

klärt, indessen besteht für die Bundesrepublik Deutschland, Frankreich, Australien, Italien, Kanada, Oesterreich und die Schweiz insofern eine interessante Ausnahmeregulierung, als diese nach Artikel 42 der Statuten das Recht haben, an der Arbeit der WTO ein Jahr über die Gründung hinaus mit allen Rechten und Pflichten ordentlicher Mitglieder teilzunehmen. Denn sie haben seinerzeit in Mexico für die Annahme dieser Statuten durch die IUOTO gestimmt, also wesentlich zum Zustandekommen der neuen Weltorganisation beigetragen. Ähnlich eigenwillig und in der rechtlichen Anwendung nicht immer ganz klare Bestimmungen sind eine bezeichnende Eigenschaft der neuen WTO; der praktischen Tätigkeit dürfte dies nicht gerade sehr förderlich sein. So lieten zum Beispiel die ebenfalls bisher ohne WTO-Mitgliedschaft gebliebenen Länder U.S.S.R., Bulgarien, Ungarn, Polen und C.S.S.R. für sich ein Mitwirkungsrecht aus Artikel 42 ab, obgleich sie nicht für die Satzungen stimmten.

Hitzige Diskussionen zu erwarten

Wer soll bei solchen Unklarheiten jetzt und in Zukunft zuständig sein? Zweifellos wird es in Madrid darüber wieder längere Diskussionen geben; übrigens wird auch für die Bestimmung des Sitzes der WTO, um den sich mit besonderem Eifer Mexiko und Zagreb bewerben, eine heftige Auseinandersetzung erwartet. Bekanntlich hatte die IUOTO ihre Hauptgeschäftsstelle in Genf.

Die WTO wird als Organisation regierungsamtlicher Stellen in besonders engem Kontakt zu den Vereinten Nationen stehen, deren Aufgaben in Artikel 3 der WTO-Statuten teilweise in Erscheinung treten; darin heisst es, das fundamentale Ziel ihres Wirkens sei die Förderung und Entwicklung des Tourismus, «um damit einen Beitrag zur wirtschaftlichen Entwicklung, zur internationalen Verständ-

gung, zum Frieden, zum Wohlstand sowie zur gegenseitigen Achtung auf dem Boden der Berücksichtigung der menschlichen Freiheiten und Rechte ohne Unterschied der Rasse, des Geschlechts, der Sprache oder der Religion zu leisten.» ffs.

Hard Selling bei SRS

In Wien trafen sich im März von 81 Hotels Eigentümer und Direktoren aus vier Kontinenten und 22 Ländern zur 6. Generalversammlung des SRS Steigenberger Reservation Service.

Kommerzialrat Otto Scheiner hiess die Teilnehmer der 6. Generalversammlung im Festsaal des Parkhotel Schönbrunn herzlich willkommen. In seiner Begrüssungsansprache wies er auf die Bedeutung des Reiselandes Oesterreich hin und berichtete über die Fremdenverkehrssituation im vergangenem Jahr. Generalkonsole Egon Steigenberger unterstrich die Wichtigkeit des Zusammenschlusses internationaler Individual-Hotels weltweit im SRS und sprach sich für eine Intensivierung dieser erfolgreichen Marketinggemeinschaft aus, deren Ziel neben den gemeinsamen Interessen eine echte Partnerschaft und nicht zuletzt auch Freundschaft sein sollte.

Peter G. Neumann, Geschäftsführender Direktor des SRS, gab anschliessend einen ausführlichen Rückblick auf 1974, das «Jahr des Verkaufs». Man kann eine 50prozentige Steigerung im Reservierungsaufkommen verzeichnen. Anlässlich des fünfjährigen Bestehens des Steigenberger Reservation Services wurde eine Dokumentation vorgestellt, die die Entwicklung des SRS vom 2. Juli 1970 bis zum heutigen Tag aufzeigt. Das Jahr 1975, so führte Peter G. Neumann abschliessend fort, hat man zum «Jahr des Marketing» ernannt. In diesem Jahr wird besonderer Wert auf Analysen von Gästestrukturen und Reisetrends gelegt, die Einfluss auf die Expansionspläne des SRS nach sich ziehen werden. Ausserdem wurde die Steigenberger Consulting, eine Tochtergesellschaft der Steigenberger Hotelgesellschaft, mit einer Marketing-Studie über Länder, Städte und die dort befindlichen SRS-Hotels betraut.



Des cuisiniers suisses au Gabon

Eine semaine gastronomique suisse vient de se dérouler à l'Hôtel Okoumé Palace (Chaîne Intercontinental) à Libreville, capitale du Gabon. Le chef Pierre Béthaz (Restaurant du Raisin, Vevey) était accompagné des chefs Fritz Balestra (Hôtel des Alpes, Champéry) et Hoessli (Vevey). Cette semaine gastronomique a obtenu un grand succès et nombreux furent les Africains qui dégustèrent la viande séchée, le carré d'agneau, le saucisson truffé, le cœur de filet de bœuf, l'entrecôte et les rôtis, les fromages suisses et surtout la raclette qui a tenu la

vedette. Si le tourisme n'est guère développé au Gabon, force est de reconnaître cependant qu'on trouve ici et là des hôtels de qualité. Voici, sur notre photo, l'équipe suisse: (de gauche à droite) M. Muller (un Suisse directeur du restaurant de l'Intercontinental), un serveur africain en «armail» (!), M. Hoessli, M. Béthaz, Mme Béthaz (en costume valaisan), un maître d'hôtel et M. Fritz Balestra.

Les chefs suisses furent admirablement bien reçus au Gabon. Ils eurent la possibilité de visiter le pays, ainsi que les réserves de chasse, tout cela grâce à un avion mis à disposition par le président de la République. Les cuisiniers, les hôteliers suisses sont fort appréciés en Afrique.

In Kürze...

Ein europäisches Reservierungssystem?

Das französische Postministerium hat zusammen mit den Nationalen Fremdenverkehrsamt, den Staatsseisenbahnen, der Air France, der Air Inter, der Union de Transportes Aériens und der Compagnie Générale Trans-Méditerranée ein neues Amt geschaffen - das Groupement de Télétransmission et du Tourisme, kurz GTT genannt. Es soll zunächst für Frankreich nach wirtschaftlichen Möglichkeiten suchen, ein preisgünstiges elektronisches Zimmerreservierungssystem zu schaffen; die ersten Versuche sollen noch in diesem Jahr beginnen.

Das GTT soll nur bis 1976 bestehen bleiben. Sollte man bis dahin zu keiner vertretbaren Lösung finden, wird es wieder aufgelöst, andernfalls durch eine grössere Gesellschaft ersetzt werden. Diese soll zunächst für Frankreich ein elektronisches Zimmerreservierungssystem aufbauen, das als erstes Teilstück eines Transeuropäischen Netzes gedacht ist. Dieses Netz könnte danach bis Ende dieses Jahrzehnts realisiert werden. ig.

Zwiele Seilbahnen und Lifte?

Pressemeldungen über Schwierigkeiten einer Seilbahn (in der Nähe von Salzburg) bei der Erfüllung von Kreditverpflichtungen lenkten die Aufmerksamkeit auf die an einer Tagung in Innsbruck gemachte Feststellung des Vorsitzenden der österreichischen Bundessektion Fremdenverkehr, Heinz Lissbauer, ein weiterer Bau von Seilbahnen oder sonstigen «Aufstiegs-hilfen» sei in Oesterreich nicht erwünscht. Bisher hat die Baulast auf diesem Gebiet ziemlich unvermindert angehalten: die Zahl der Seilbahnen und Lifte erhöhte sich in Oesterreich mittlerweile auf rund 3000 (194 grosse Seilbahnen, 193 Einseilseilifte und 2570 Schlepplifte), die in ihrer Mehrzahl innerhalb der letzten 25 Jahre entstanden. 17 neue Seilbahnen sind gegenwärtig noch im Bau oder werden projektiert. ffs.

Zuwachs deutscher Bahamas-Touristen

Mit 21 949 bezifferte Bahamas Tourist Office in Frankfurt die Zahl der Deutschen, die im Jahre 1974 auf den Bahamas Urlaub machten. Das ist eine Steigerung von 71 Prozent gegenüber 1973 (12 848). Die deutschen Urlauber haben damit zum erstenmal die Anzahl britischer Touristen (16 361) übertraffen. Nach den US-Amerikanern und Kanadiern stellen die Deutschen jetzt das drittgrösste Kontingent von Bahamas-Reisenden. pd



Portugal:

Hotelinvestitionen in Gefahr

Bis vor einem Jahr galt Portugal als zukunftsreichstes Entwicklungsland im europäischen Fremdenverkehr. Mit dem Umsturz blieben die Hotels jedoch zumeist leer. Das wirkte sich darauf gravierend aus, dass Portugal 1974 einen Rückgang des Fremdenverkehrs um vierzig Prozent melden musste.

Für 1975 muss mit einer weiteren Verschlechterung der Lage gerechnet werden. Wenn es den revolutionären Kräften des Landes gelingt, die Macht gänzlich an sich zu reissen, geraten auch die ausländischen Hotelinvestitionen in Portugal in Gefahr.

Verschiedene Projekte aufgeschoben

Die Sheraton Hotel Corporation baut an einem neuen Hotel in der Algarve; es gesellt sich zu den bereits von ihr betriebenen Hotels in Lissabon und auf Madeira. Für die Hafenanlage Porto war ein weiterer Hotelneubau geplant. Die Holiday Inns hatte für den März dieses Jahres die Eröffnung des Estoril Holiday Inn und des Vilamoura Holiday Inn vorgesehen. Das in Lissabon im Bau befindliche Hotelprojekt

- die Eröffnung war für das kommende Jahr vorgesehen - wird vorerst ruhen müssen.

Günstigste Aussichten auf Madeira

Die Eurotel besitzt bereits einen Betrieb in der Algarve. Zwei weitere waren geplant, einer davon für Lissabon. Ebenso wollte die Penta-Hotelgruppe im März ein Hotel neu eröffnen. Am günstigsten scheinen die Aussichten für den Fortgang der Bauarbeiten an Hotelprojekten auf Madeira zu sein. Dort wurden seit dem Umsturz mehrere Hotels eröffnet. Unübersichtlich ist hingegen die Lage in Lissabon. Dort wollte die portugiesische Hotelgesellschaft Torralta, zusammen mit der italienischen Ciega, ein Fünf-Stern-Hotel errichten und für die Algarve wurden eine ganze Reihe von Hotelbauvorhaben gemeldet. ig.



Historische Burg wird Konferenzzentrum!

Leeds Castle in der Nähe von Maidstone, Süd-England, eine der ältesten bewohnten Burgen in Grossbritannien, wurde von der letzten Besitzerin der Nation hinterlassen und wird nun als ein Konferenzzentrum dienen, in dem medizinische Forscher aus allen Teilen der Welt zusammenzutreffen können. Auch denkt man daran, einen Teil der Burg in ein Kunstmuseum zu verwandeln. Die 857 erbaute und 119 weiter befestigte Burg, zu der ein Park mit einer Fläche von 141 ha gehört, befand sich einst im Besitz von König Heinrich VIII.

Au Sénégal

Un ensemble touristique unique en Afrique noire

(OMT) Sali Portulud est un village situé à quelque 80 km de Dakar. C'est aussi le nom d'un projet, celui d'un des plus importants complexes touristiques de l'Afrique noire.

On peut grosso modo définir ainsi le projet de Sali: trois ensembles édifiés sur huit kilomètres de plages, couvrant une superficie de 5700 hectares, entre la Somone et M'Bour.

Chaque ensemble comprendra des hôtels de différentes catégories: 1ère classe, classe moyenne et classe économique. On estime que Sali attirera 40 000 touristes en 1978, et 145 000 en 1985.

L'ampleur d'un tel projet, on le voit, est sans précédent en Afrique noire. Dans le courant de 1973 une compagnie a été créée, la Société de développement et de gestion des sites de Sali. L'Etat sénégalais détient 60 % des actions. Le projet s'étendant sur 15 ans, le financement sera libéré au fur et à mesure de l'avancement des travaux. La première tranche coûtera 7 milliards de francs CFA; les travaux, qui ont commencé fin 1974, dureront 4 ans.

La Grèce construit de nombreux hôtels

(ONI) Selon les statistiques de l'Office national hellénique du tourisme, 103 nouvelles unités hôtelières, d'une capacité totale de 9865 lits, ont été mises en service au cours de l'année 1974, soit 1 hôtel (93 lits), 12 hôtels 1ère catégorie (1835 lits), 38 hôtels 2ème catégorie (4674 lits), 36 hôtels catégorie C (2855 lits) et 16 hôtels catégorie D (408 lits). Par ailleurs, 127 unités hôtelières, dont la capacité totale sera de 49 438 lits, sont en construction. On estime que, dès 1975, 20 000 de ces lits seront disponibles.

Fortement augmentée des faillites dans l'hôtellerie française

(ATS) Les tribunaux de commerce français ont enregistré en 1974 un chiffre inquiétant de faillites: 11 974 contre 9441 en 1973, soit un bond de 27 %. L'augmentation est de 37 % dans le secteur bâtiment-travaux publics et de 33 % dans celui des hôtels, restaurants et cafés qui supportent en majeure partie le poids de la crise. Elle n'est que de 6 % dans les commerces alimentaires et agricoles.

Le nouveau guide gastronomique britannique

L'édition 1975 du Good Food Guide qui vient de paraître (Hodder & Stoughton), sous la direction de Christopher Driver et sous les auspices de l'Association des consommateurs, contient des commentaires et critiques sur plus de 1130 restaurants, hôtels et auberges des îles britanniques. Comme dans le Michelin, les notes publiées sur chacun sont rigoureusement

impartiales, anonymes et implacables. Les établissements considérés ne constituent qu'une faible proportion du total; beaucoup ont été visés mais rejetés dans les ténébreux du dehors pour des raisons parfois insondables: les absents comprennent quelques-unes des maisons les plus anciennes et les plus cotées - et d'ailleurs louangées dans le guide gastronomique concurrent d'Egon Royal, telles que le Coq d'Or, le Café Royal, Hunting Lodge, Prunier et même le prestigieux Savoy, pour ne citer que quelques-unes à Londres. D'autres beaucoup plus modestes sont comprises. Malgré ce choix parfois arbitraire, l'ouvrage est utile par ce qu'il offre de positif; il est spirituellement rédigé et peut servir même à ceux qui ne savent pas l'anglais grâce à des indices signalétiques facilement reconnaissables et indiquant les étapes à ne pas manquer, les hôtels où il fait bon s'attarder à table et les cartes des vins dignes d'intérêt. R. E.

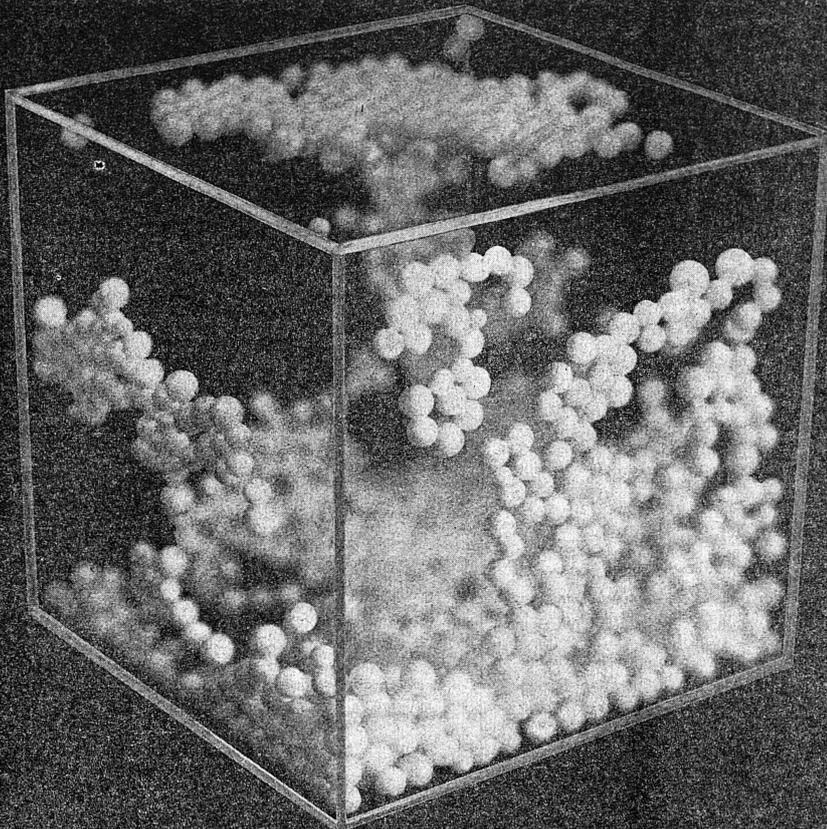
Yugoslavie: le tourisme se porte (encore) bien

(ATS/Reuter) Le tourisme a rapporté 699,2 millions de dollars à la Yougoslavie en 1974, soit 11 % de plus que l'année précédente; le nombre d'étrangers à se rendre en Yougoslavie a pourtant diminué de 7 %, indiquent des statistiques de la Banque nationale publiées récemment à Belgrade.

Les visiteurs étrangers en 1974, ont passé 29 726 620 millions de nuitées en Yougoslavie au lieu de 32 millions l'année précédente. 40 % des touristes sont venus d'Allemagne fédérale, en baisse de 4 % sur 1973. Les touristes italiens sont venus 30 % moins nombreux qu'en 1973, et le tourisme britannique est tombé de 28 %. En revanche, les visiteurs d'Europe orientale sont venus plus nombreux.

EIN NAME DER NACH WEIN DUFDET

Platz für den Dole Romane, für den Grand-seigneur der Walliser Rebberge. Er kennt genau seine Herkunft - römisch und französisch - und ist stolz darauf. Alphonse Orsat S.A., Martigny - 026/2 24 01



Glasklar

ohne angetrocknete Tropfen und Speiseresten wird das Geschirr, wenn Sie **RELAVIT** und **RELAXIN** verwenden.

RELAVIT ist ein Geschirrspülmittel, das sehr einfach anzuwenden ist. Es gibt **RELAVIT** flüssig, in Pulverform und in fünf verschiedenen Typen. Für jedes Wasser das richtige **RELAVIT**.

RELAXIN ist ein flüssiges Glanztrocknungsmittel. Aus drei Konzentrationsstärken wählen Sie sich das passende **RELAXIN** für Ihr Wasser aus.

RELAVIT und **RELAXIN** sind SIH-geprüft und können in jedem gewerblichen Geschirrspülautomaten verwendet werden.

Unsere speziell entwickelten Dosiergeräte sorgen für den sparsamen Verbrauch von **RELAVIT** und **RELAXIN**.

Und wenn Sie einmal ganz schnell eine Auskunft oder Hilfe brauchen, steht Ihnen unser Service (die Wagen sind mit Funk ausgerüstet) zur Verfügung.

Fragen Sie uns, wenn's um Ihr Geschirr geht.

**vanBaerle
CHEMIE**

Van Baerle & Cie AG CH-4142 Münchenstein Tel. 061-46 89 00

An unsere Inserenten

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

**HOTEL-REVUE
Inseratenverwaltung**



Christie's

versteigert unter Mitwirkung von

Pierre Vallade, Genf

Montag, den 28. April 1975,
um 15 und 20 Uhr, im
Hotel Richemond, Genf

Auserlesene und seltene Weine

Zum Verkauf gelangen:
zwei interessante Sammlungen von
feinen Burgunder Weinen;
ein Privatkeller mit einer Anzahl von
aussergewöhnlichen Weinen
verschiedener Herkunft;
eine reichhaltige Auswahl von
Bordeaux-Weinen, vor allem aus
den Jahrgängen 1929, 1945, 1961
und 1971.

Weinprobe: Hotel Richemond, von
12 bis 14 Uhr, am Tage der
Versteigerung.

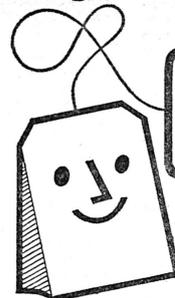
Katalog (Fr. 5.—) und weitere
Informationen durch:

**Christie's International
S.A.**

8, place de la Taconnerie
1204 Genf, Telefon (022) 28 25 44

P 18-2265

Soignez votre thé !



En exigeant
de votre personnel
un service
impeccable.

JEAN WINANDY, agt gén.
1003 Lausanne
Tél. 021/23 51 61

Typhoo Tea

Indor

TEE & KAFFEE
Walter Murbach SA
3074 Muri/BE
Tél. 031/52 04 47

**AUX PLANTEURS
REUNIS SA**
J.-J. Mercier 2
1003 Lausanne
Tél. 021/20 69 31

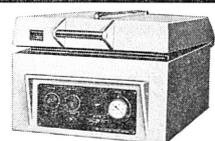
FAMOUS DUKE'S TEA

LIPTON'S TEA

A. BUTTY SA
1023 Crissier
Tél. 021/34 46 74

Keine Luft

aber mehr Gewinn
erhalten Sie durch die
Verwendung von



beerex

**Vacuum-Verpackungs-
maschinen**

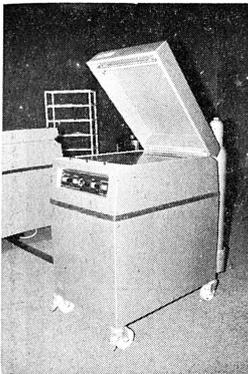
**beerex
vacuum**

Verlangen Sie unverbindliche Unterlagen
und Referenzen.
Von beerex, dem Perfektionisten für
Verpflegungs-Profis.
beerex ag, Talacker 42, 8001 Zürich
Telefon (01) 23 33 49

Vakuumverpackung, eine brauchbare Hilfe

Von Wolfgang E. Batt, Dipl.-Ing., Rothrist

Was Vakuumverpackung ist, weiss wohl heute jedermann in der Gastronomie. Wir wollen zuerst die Rolle einer Verpackung überhaupt und dann die spezifischen Eigenschaften der Vakuumverpackung betrachten. Und natürlich die Anwendungsmöglichkeiten innerhalb unserer Hotelküchen.



Lebensmittel sind der Grundstoff für unser Restaurationsangebot. In den Küchen stellen wir aber diese Lebensmittel nicht her, sondern verarbeiten sie zu warmen und kalten Mahlzeiten. Wir beziehen die Ware also von ausserhalb, lagern sie eine gewisse Zeit, bearbeiten sie und geben sie dann an die Gäste ab.

Diese Arbeitsfolge hat sich praktisch seit Jahrhunderten nicht geändert. Aber es hat sich wesentlich geändert, in welchen Mengen, in welchem Zustand, in welchem Bearbeitungsgrad, in welchen Behältern bzw. in welcher Verpackung wir die Grundlebensmittel einkaufen. Früher kamen die meisten Waren lose oder in grossen Einheiten ins Haus. Fleisch wurde in halben Tieren geliefert, Mehl, Zucker und alle anderen körnigen Materialien sackweise, Käse in ganzen Laiben usw. Dies hat sich allmählich verschoben, immer mehr zu kleineren Portionen hin. Durch die Einführung von Convenience wurden nicht nur verschiedene Verarbeitungsgänge ausser Haus zu Produktionszentralen delegiert, sondern gleichzeitig wurde oft auch die jeweilige Liefermenge aufgeteilt und die kleineren Einheiten wurden dem Bedarf des Betriebsablaufes angepasst. Heute können wir praktisch alle Waren so abgepackt erhalten, wie wir sie bei der Essenzubereitung in der Küche benötigen.

Anforderungen an die Verpackung

Eine Verpackung irgendwelcher Art muss in mehrfacher Hinsicht beachtet werden: - Einmal soll die Ware aus hygienischer Sicht geschützt. Transport- und Lagerarbeiter z. B. dürfen doch nicht mit ihr direkt in Berührung kommen. Und während des Transportes muss sie gegen die Umgebung abgedeckt sein.

- Dann soll die Verpackung die Lagerhaltung, deren Übersicht und Ordnung vereinfachen. Packs lassen sich ja besser in Gestelle oder in Container einordnen als lose Stücke, Flüssigkeiten usw. Normalerweise nehmen sie geordnet auch weniger Lagerfläche in Anspruch.

- Mit einer Reihe von Verpackungen ist gleichzeitig auch eine Behandlung für eine längere Haltbarkeit verbunden. Denken wir z. B. an Konserven. Auf Packs lassen sich auch Verbrauchervermerke und Haltbarkeitsdaten gut sichtbar anbringen.

- Und Packungen können in verschiedenen Grössen hergestellt werden. Hier kann auf den betriebsbedingten Bedarf Rücksicht genommen werden, soweit es die Standardisierung der Zulieferindustrie erlaubt.

- Das Verpackungsmaterial muss umweltfreundlich sein. Einmal ist ein möglichst kleines Volumen des späteren Abfalles anzustreben, und zum andern soll es leicht und einfach vernichtet werden können.

Das wären kurz Vorteile einer Verpackung von Lebensmitteln gegenüber lose gelieferter Ware.

Wie ordnet sich eine Vakuumverpackung nun in den Ablauf ein?

Sie bedeutet, dass die Ware unter Sauerstoffentzug gelagert wird. Dies wird vor allem bei Fleisch, bei vorbereiteten Lebensmitteln (Convenience-Food Stufe II, Ware bearbeitet zum Fertiggut) und bei vorgekochten Speisen (Convenience-Food Stufe III, Ware fertig zum Aufbereiten) praktiziert. Selbstverständlich erfolgt die Lagerung nach wie vor unter Kühl- oder Tiefkühlbedingungen.

Vertragen sich Fleisch und Vakuumverpackung?

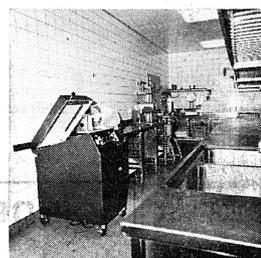
Fleisch wird bekanntlich abgelagert, um zarter zu werden. Die Lagerdauer hängt

je nach Verwendung der einzelnen Stücke vom Alter und vom Nährzustand der Tiere ab, sie beträgt in der Regel zwei bis vier Wochen, teilweise sogar noch länger. Je nach den klimatischen Verhältnissen im Fleischlagerraum entsteht bei der Aufbewahrung ein Gewichtsverlust sowie eine gewisse Wertminderung der äusseren Fleischschicht und besonders auch des Fettes an der Fleischoberfläche.

Entgegen einer weitverbreiteten irrtümlichen Meinung braucht das Fleisch zur Reifung keinen Sauerstoff. Das Reifen ist ein chemischer Prozess, bei dem durch den Einfluss von Enzymen lange Molekularketten von Proteinen in einfachere Substanzen, wie Polypeptide und Aminosäuren, aufgespalten werden. Diese sind dann leichter zu kauen und zu verdauen. Diese Vorgänge wickeln sich also auch ohne frische Luftzufuhr ab, die Fleischstücke können vakuumverpackt genauso reifen.

Wenn die Reifelagerung in vakuumverpacktem Zustand erfolgt, entsteht demgemäss kein Nachteil. Aber eine Reihe von Vorteilen sind dem gegenüberzustellen:

- Während bei unvacuumverpacktem Zustand mit Anschnittverlusten von 4-12% gerechnet werden muss, ergeben sich bei Fleisch in Vakuumverpackungen praktisch keine Verluste dieser Art.



- Die bei offen hängendem Fleisch im Kühlraum unvermeidliche Austrocknung wird weitgehend vermieden. Auch der Sauerstoffverlust wird sehr stark vermindert.

- Ein Versuchsbeispiel über zwei Wochen Lagerzeit mit den beiden Stützen einer Bankhühner ergab einen Lagerverlust von zirka 6,4% und etwa 2,6% Abschnittsverlust bei offener Lagerung, während das vakuumverpackte Fleisch lediglich einen Gesamtverlust von etwa 1,3% aufwies.

Bei der Vakuumverpackung von Fleisch wird man selbstverständlich gleich auf die Betriebsbedürfnisse abstellen, man wird also die Ware portionieren und in den gebräuchlichen Mengen abpacken. Durch diese Massnahme sichert man sich gegen alle Eventualitäten des Betriebsablaufes ab. Immer wird man die benötigten Stück- und Mengenzahlen bereit liegen



haben, ohne erst von grossen Stücken abschneiden oder viele einzelne Stücke anschneiden zu müssen. Die Packgrösse muss also unbedingt auf den einzelnen Küchenbetrieb zugeschnitten sein! Dabei können ohne weiteres Packs von etwa 100 g bis zu 5 kg entstehen.

Beispiele: Dass man Bratenstücke, Grilladen oder Fische in Einer- oder in Mehrportionenpacks direkt bei den Fertigungsstellen in Kühleinheiten parat hält, bedarf wohl kaum noch einer Erklärung.

Die altzeitliche Hilfe

Man kann aber auch Aufschnitt-Teller vorher portionenweise zurechtschneiden

und verpacken. Das Anrichten ist dann, auch nach Küchenschluss, von Service- oder Hilfskräften zu bewältigen und nur noch Minutenarbeit. Und ohne dass von jeder Sorte erst eine Abfallscheibe anfällt. Das gleiche gilt für Bündler Platten, Rauchlachsportionen usw. Mit der Vorbereitung auf diesen Service kann die Abgabe von Kalten Tellern jederzeit innert kürzester Frist erfolgen, mit minimalem Arbeitsaufwand, rasch für den Gast, ohne Verluste. Die Aufzählung der hierfür geeigneten Waren lässt sich noch beliebig erweitern, über Würste und Würstchen, zu Suppe und Saucen, bis zu Salaten, Gemüsen und Käse. Dabei wird immer die Packgrösse dem jeweiligen Angebot des Restaurants angepasst.



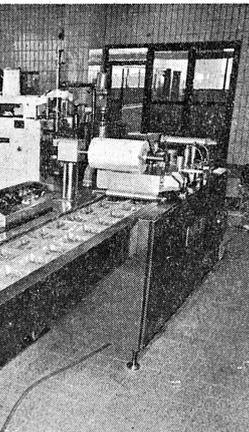
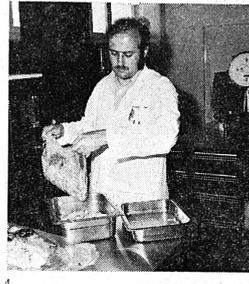
Arbeit einfrieren

Und mit dem Restaurationsangebot kommen wir zur Möglichkeit, ganze Menükomponenten vorzukochen, vakuumzuverpacken und einzulagern. Wir kennen diese Möglichkeit als «tschiffertige Convenience-Foods». Wenn wir die so verpackten Komponenten lediglich im Kühlraum oder -schrank bei +2 Grad bis +4 Grad Celsius aufbewahren, sprechen wir allgemein von Kühlkost und noch tiefer zu empfehlen ist, spricht man von Tiefkühlkost. Lagerdauer hierbei je nach Warenart 6-8 Monate, Lagertemperatur -20 Grad bis -25 Grad.

Geeignet für diese Verfahren sind praktisch alle gekochten Mahlzeiten. Die Vorteile bestehen in der Hauptsache bei der Betriebsorganisation, bei der Möglichkeit einer gleichmässigeren und vollständigeren Ausnutzung der Küchenkapazität und des Personaleinsatzes. Es gibt für den Einsatz vakuumverpackter Lebensmittel zwei Möglichkeiten: Man bezieht die Ware fixfertig in der Verpackung von seinen Lieferanten oder man schafft sich eine eigene Vakuumverpackungsmaschine an und produziert selbst auf Lager. Und man kann natürlich auch beides machen, teilweise fertig einkaufen, wo es für den Betrieb praktischer und günstiger ist, und selbst vakuumverpacken, wo dies betriebsmässig möglich wird.

Vakuumverpackte Ware kaufen ...

Vakuumverpackte Waren sind heute in reichlicher Auswahl auf dem Markt vorhanden. Schon in jedem Supermarkt finden wir ja für den Haushaltgebrauch alle Fleisch-, Wurst-, Käse- und sonstigen Frischwaren in Vakuumbeuteln. Die meisten Grossmetzgereien, die die Gastronomie beliefern, sowie die Spezial-Hotellieferanten verkaufen heute vakuumverpackte Ware. Dies gilt sowohl für Rohwaren als auch für vorgekochte oder fertig zubereitete Komponenten. Und auch frisch gemahlener Kaffee wird wegen des einwandfreien Aromahaltens in Vakuumpacks angeboten.



... oder selber verpacken?

Und wenn die Küche selber damit arbeiten will? Dieses Verfahren wird in vielen Betrieben schon seit Jahren mit bestem Erfolg angewendet. Man muss sich aber dann über die organisatorischen Umstellungen im Arbeitsablauf klarwerden und den ganzen Betrieb darauf abstellen. Denn die Eigenfabrikation von Convenience-Food setzt eine Trennung der Küche in Produktions- und Fertigungsküchen voraus. Zwar nicht immer unbedingt räumlich, aber zeitlich und arbeitsmässig, oft auch personell. Dann allerdings kann auch der Einkauf von günstigen Marktangeboten zu gewissen Zeiten profitieren. Hier unterstützt die Vakuumverpackung die Haltbarkeitsdauer. Aber immer müssen Kühlung und für längere Lagerung die Tiefkühlung dazukommen.

Keine Hexerei, aber Sorgfalt erforderlich

Das Vakuum-Verpacken ist mit den heutigen Apparaten eine wirklich leichte Arbeit. Zuerst wird die Ware so vorbereitet, wie man sie später verwenden will. Fleisch wird also dressiert, alle nicht gleich weiterverwendeten Stücke werden in die gewünschten Portionengrössen und -gewichte zerlegt. Fische können ganz oder auch filetiert verpackt werden. Menükomponenten werden normal zubereitet, ohne besondere Zusätze oder Konservierungsmittel. Vorgekochte Speisen sollten aber etwas abgekühlt werden.

Dann werden die Waren mit einer Plastikfolie umgeben. Dies wird zumeist ein Beutel sein, was z. B. für Flüssigkeiten unumgänglich ist, oder auch glatte Folie. Bei industriellen Grossanlagen werden aus Folienrollen schalenähnliche Vertiefungen gezogen, in die das Verpackungsgut eingefüllt wird. In einer Vakuumverpackungsmaschine werden dann die Ränder der Folie nach dem Entziehen der Luft zusammengeschweisst.

Das Verpackungsmaterial soll möglichst sauerstoffundurchlässig sein. Bei uns werden vorwiegend Kunststoffbeutel aus einem Verbund von Polyamid und Polyäthylen verwendet. Neuerdings auch der sogenannte «Barrier Bag» aus Polyvinylidenchlorid (PVDC), der sich durch eine ausserordentlich geringe Sauerstoffdurchlässigkeit auszeichnet.

Je vollständiger der Ausschluss von Sauerstoff ist, desto günstiger sind die Lagerbedingungen, da mit der Luft auch die zerfallfördernden Bakterien ausgeschlossen

werden. Dazu muss die Verpackungsanlage instand sein, ein möglichst hohes Vakuum zu ziehen. Dieses wird an dem nach der Evakuierung in der Kammer der Maschine verbleibenden Druck gemessen und in Anzahl Torr ausgedrückt, oder aber es wird die relative Luftleere in der Kammer in Prozenten angegeben. Delikates Packgut kann unter Umständen der ziemlich starken Implosion, die bei der Evakuierung und der nachfolgenden Wiederbelüftung der Kammer entsteht, nicht standhalten. Es wird zerdrückt oder platzt. Um diese Zerstörung zu verhindern, kann bei einigen Maschinen eine Begasungsanlage zugesetzt werden. Dabei wird ein Schutzgas an die Stelle des Vakuums treten. In der Schweiz wird hierfür Stickstoff verwendet, welches ein Inertgas ist und keine bakterizide Wirkung aufweist. Es soll den Vakuumdruck innerhalb des Sackes mindern.

Anschließend an die Vakuumverpackung werden die verpackten Waren dann gekühlt oder tiefgefroren und eingelagert. Durch die Verpackung gelten dann die eingangs für alle Packs aufgeführten Vorteile: sauber, hygienisch, einwandfrei, leichte Lagerhaltung auf Stellagen oder in Behältern, gute Ubersichtlichkeit. Und in ihren Kühleinheiten sind sie für die Weiterverwendung dann stets in den Grössenordnungen griffbereit, wie sie benötigt werden. Man hat stets genaue Portionen und eine genaue Kontrolle, versicherte man uns im Hotel International in Basel, das einer der Betriebe ist, die mit Vakuumverpackung schaffen. Ohne diese Hilfe könne man sich die Bewältigung der stark rationalisierten Küchenarbeit heute kaum mehr vorstellen.

1 Vakuumverpackungsmaschine VC 999 der Firma Inauen AG, Herisau.

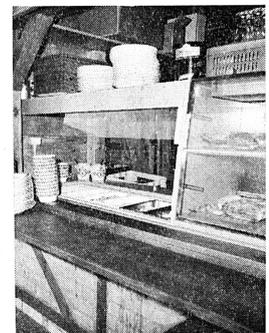
2 Vakuumverpackungsmaschine der Fa. Ed. Barth AG, Kilchberg, in der Produktionszentrale des Hotels International in Basel. Die Schräglage ist für das Verschweissen von Flüssigkeitsbeuteln vorteilhaft. Hier werden praktisch alle möglichen Lebensmittel vorbereitet und vakuumverpackt, die dann in den verschiedenen Fertigungsküchen des Hauses Verwendung finden.

3 Vakuumverpackte Menükomponenten können einfach und gut in Plastikcontainern aufbewahrt und transportiert werden.

4 Lose eingefrorenes Gemüse Howeg-Bondelle kann jederzeit in der gerade benötigten Menge aus der Verpackung genommen und aufbereitet werden.

5 Industrielle Grossanlage der Fa. Gastil D in der Zentralküche der Scano-Catering in Regensdorf. Die Kunststoffschalen sind gestanzt, werden gefüllt und am Bandende mit der Folie der sichtbaren Rolle von oben verschweisst.

6 Rechts in der Kühlvitrine des Selbstservices beim Restaurant Trumpf Buur in Ebikon liegt vakuumverpacktes Fleisch bereit, um vom Gast mitgenommen und selbst über dem grossen Grillfeuer gebracht zu werden.



Beim SHV-Dokumentationsdienst sind als Lieferantenadressen eingetragen:

Beerex AG Talacker 42 8001 Zürich 01 / 23 33 49	DK-Press AG Hinwilstrasse 53 8623 Wetzikon 01 / 77 17 93/94
Barth Verpackungsmaschinen Alte Landstrasse 141 8802 Kilchberg 01 / 91 28 61	

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 01-478263

Gebietsvertretung für den Kanton Bern:

Vendomat AG

Worbstrasse 185 3073 Gümliigen
Telephon 031-522866

Gebietsvertretung für Suisse romande:

GASTROMAT

38, rue St-Martin 1005 Lausanne
Telephon 021-22 15 62

Gebietsvertretung für Kanton Tessin:

ROVAT

Attilio Roveda
Via Trevani 4
6600 Locarno Telephon 093-315831

Leistungsschau und Informationsbörse:

Die Schweizer Mustermesse 1975

Messen nach Mass - dieser Grundsatz gewinnt von Jahr zu Jahr an Bedeutung. Er gilt nicht nur für die von der Mustermesse veranstalteten internationalen Fachmessen, sondern immer mehr auch für die Schweizer Mustermesse, die vom 12. bis 21. April 1975 Basel für zehn Tage Hauptstadt der Schweiz werden lässt. Ubersichtliche Gliederung, Auffächerung und dadurch Transparenz sind wesentliche Voraussetzungen für eine Messe, die Informationszentrum und Treffpunkt für Hersteller, Handel und Verbraucher sein will. Dass beim Angebot auch ausländische Erzeugnisse mit einbezogen werden, versteht sich bei der heutigen weltwirtschaftlichen Verflechtung von selbst.

Schweizer Mustermesse Basel 12.-21. April 1975



Mehr als eine halbe Million Besucher werden zur kommenden Frühjahrsmesse erwartet. Was werden sie zu sehen bekommen? Unmöglich, im Rahmen dieser Vorschau alle Erzeugnisse aufzuzählen, die auf einer Ausstellungsfläche von 170 000 m² gut überschaubar ausgestellt sein werden.

Attraktive Sonderschauen

Besonders hinweisen möchten wir Sie an dieser Stelle auf eine Reihe von Sonderschauen, welche für den in Fremdenverkehr und Gastgewerbe Tätigen von speziellem Interesse sein dürften:

Kultur-Domino

Im Pavillon SBB - Swissair - Schweizerische Verkehrszentrale vor dem Rundhofgebäude im Freien ist die Sonderschau zum Europäischen Jahr für Denkmalpflege und Heimatschutz untergebracht. Sie gliedert sich in drei Teile: die Schweizerische Verkehrszentrale zeigt ein Kultur-Domino mit den Umrisen der Landesgrenzen. Durch Knopfdruck leuchten in den verschiedenen Landesteilen Dias auf und zeigen den Standort wichtiger Bauten und Kulturdenkmäler; die Swissair zeigt anhand von Flugaufnahmen die mannigfaltigen Siedlungsformen der Schweiz, die SBB schliesslich machen auf Burgen, Schlösser und andere Sehenswürdigkeiten unseres Landes aufmerksam, die mit der Eisenbahn bequem erreichbar sind.

Klarheit in der GVK?

Die Darstellung der Eigenösslichkeiten

Kommission für die Schweizerische Gesamtverkehrskonzeption in Halle 8 (Messexkomplex B) ist von hohem Informationswert. Die Kommission versucht, in allgemein verständlicher Form durch Schautafeln und Tonbildprojektion zu zeigen, wie vielfältig das Forschungsspektrum für eine Gesamtverkehrskonzeption ist. Ferner soll erläutert werden, welche Zusammenhänge berücksichtigt und was für Konflikte gelöst werden müssen. Die verschiedenen Aspekte des Verkehrswezens lassen sich in drei Hauptbegriffe zusammenfassen: Befriedigung des Verkehrsbedürfnisses, Wirtschaftlichkeit des Verkehrssystems, Verbesserung der Auswirkungen. Zu erfahren, wie die Kommissionsmitglieder diese Begriffe bewerten, ist ein zusätzlicher Reiz der Schau.

Gute Dienste

Im Sektor Dienstleistungsbetriebe in Halle 8 (Messexkomplex B) wird der Besucher über Unternehmen und Institutionen verschiedenster Art informiert, wie zum Beispiel die Schweizerische Unfallversicherungsanstalt, Suva; die Schweizerische Bewegungsgesellschaft, Securitas; die Schweizer Reisekasse, Reka; den Touring-Club der Schweiz, TCS; die Pro Senectute/Für das Alter; die Union Schweizerischer Ehe-Institute, USE; Radio Schweiz AG usw.

Wie entsteht eine Karte?

«Die Strassenkarte» nennt der Verlag Kümmerly + Frey seine Sonderschau in Halle 8 (Messexkomplex B). Anhand von Bildtafeln und Texten wird dem Kartenbenützer der Wegweg der Landkarte vor Augen geführt. Die Ausstellung ist in neun Gruppen unterteilt: Geschichte der Strasse; Geschichte der Karte; Vermessung der Erdoberfläche; Ausarbeitung des vollständigen Kartenbildes; Herstellung der definitiven Originale; Reproduktion; Ausdruck und Aufdruck; Ausrüstung und Versand; Beispiele für die Vielfalt der Karten und Entwicklungstendenzen in der Kartenherstellung. Die Schau zeigt die Vielgestaltigkeit der Kartographie und soll Verständnis erwecken für den hohen Wert und die Aussagekraft einer Karte.

Botschaft des Bundespräsidenten zur Schweizer Mustermesse 1975

Der Tradition treu bleibend, haben die Organisatoren der Basler Mustermesse ihre ganze Kraft mit Erfolg darauf konzentriert, ein lebendiges Bild der schweizerischen Wirtschaft zu vermitteln. Die Messe ist deshalb sowohl Zeugnis der wirtschaftlichen Leistungen als auch der Anstrengungen, die unternommen werden, um sich einer zunehmend schwierigeren Situation anzupassen.

Im Herzen Europas gelegen und von den grossen internationalen Wirtschaftsströmen abhängig, zudem Finanzplatz von Weltbedeutung, bleibt die Schweiz von den Schwankungen in der allgemeinen Konjunkturlage nicht unberührt. Nirgends sind die Auswirkungen dieser unvermeidbaren Abhängigkeit stärker spürbar als in Basel. Es genügt indessen nicht, sich der Schwierigkeiten der Stunde, die zudem allgemein bekannt sind, bewusst zu werden. Weit wichtiger ist es, sich über die Massnahmen zu verständigen, die geeignet sind, einer Situation zu begegnen, die zwar ernst ist, aber nicht dramatisiert werden sollte. Dies verlangt von uns allen, Behörden, Ausstellern und der Öffentlichkeit, Realismus und Schwierigkeiten müssen wir unsere Anstrengungen verdoppeln, um unserer Industrie die lebenswichtigen ausländischen Absatzmöglichkeiten zu erhalten. Die Industrie ihrerseits muss alles daran setzen, den guten Namen, den sie sich durch die Qualität ihrer Produkte geschaffen hat und der das wesentliche Element unserer wirtschaftlichen Entwicklung bildet, auf höchstem Niveau zu halten. Der Mustermesse kommt deshalb heute noch weit grössere Bedeutung zu als in den Jahren der Hochkonjunktur. Es geht um unsere Zukunft.

Die Mustermesse ist nicht bloss Ort der Begegnung zwischen Aussteller und Käufer im Zeichen von Angebot und Nachfrage; sie ist der Resonanzboden unseres gesamten Wirtschaftslebens. Ich freue mich, der vom 12. bis 21. April stattfindenden 59. Mustermesse und der 3. Europäischen Uhren- und Schmuckmesse im Namen des Bundesrates einen vollen Erfolg wünschen zu dürfen. Ich grüsse bei dieser Gelegenheit auch alle schweizerischen und ausländischen Besucher sowie die Organisatoren und Aussteller dieser grossartigen Schau aufs herzlichste.

Pierre Graber
Bundespräsident



Stimmung gemacht

1975, ein Jahr vor der sechzigsten Auflage der repräsentativen Leistungsschau unseres Landes, ist die Schweizer Mustermesse zu ihrer ursprünglichen Bestimmung zurückgekehrt. In schwerer Zeit aus der Taufe gehoben, hat die Mustermesse ihren Auftrag, den Mut und die Zuversicht in die eigene Leistung zu stärken, vor allem während des Zweiten Weltkrieges erfüllt. Und auch heute wieder will sich die Schweizer Mustermesse in den Dienst dieses Gedankens stellen und durch umfassende Marktinformation dazu beitragen, dass die wirtschaftliche Bewährungsprobe, vor der nicht wenige und nicht unwichtige Branchen unserer Wirtschaft stehen, bestanden werden kann.

In der Tat atmet die Messe im Vorfeld ihrer Eröffnung gesunden Optimismus. Wahrscheinlich kein schlechtes Stimmungsbarometer bildet die Beteiligung an der nun zum dritten Male durchgeführten Europäischen Uhren- und Schmuckmesse: Die Zahl der Aussteller hat sich nochmals um über 100 auf 955 Firmen aus 13 Ländern erhöht. Die rege Beteiligung deutet auf alle Fälle auf den Willen hin, am Markt präsent zu bleiben und das Gespräch mit dem Abnehmer - möge er auch noch so zurückhaltend sein - nicht abbrechen zu lassen. Mit der Einrichtung eines «Termin-Shops», wo in Zusammenarbeit mit Banken Kontrakte mit Tageskursgarantie abgeschlossen werden können, hat die Messeleitung den Beweis für ihre Flexibilität geliefert.

Mustermesse im Zeichen der Rezession - gewiss nach all den Jahren ein seltsam anmutender Gedanke. Und doch Realität. Wahrscheinlich zeigt sich gerade in konjunkturellen Schlechtwetterlagen, ob eine Ausstellung oder eine Messe mehr leisten kann als Treffpunkt von Sonntagsausflüglern zu sein. Die Beobachtung von Nachfragern und Konkurrenten, die Einschätzung des Klimas, wird durch eine Messe, welche diesen Namen verdient, erleichtert, oft erst ermöglicht. An Messen wird Stimmung gemacht. Darum kommt der 59. Mustermesse besondere Bedeutung zu.

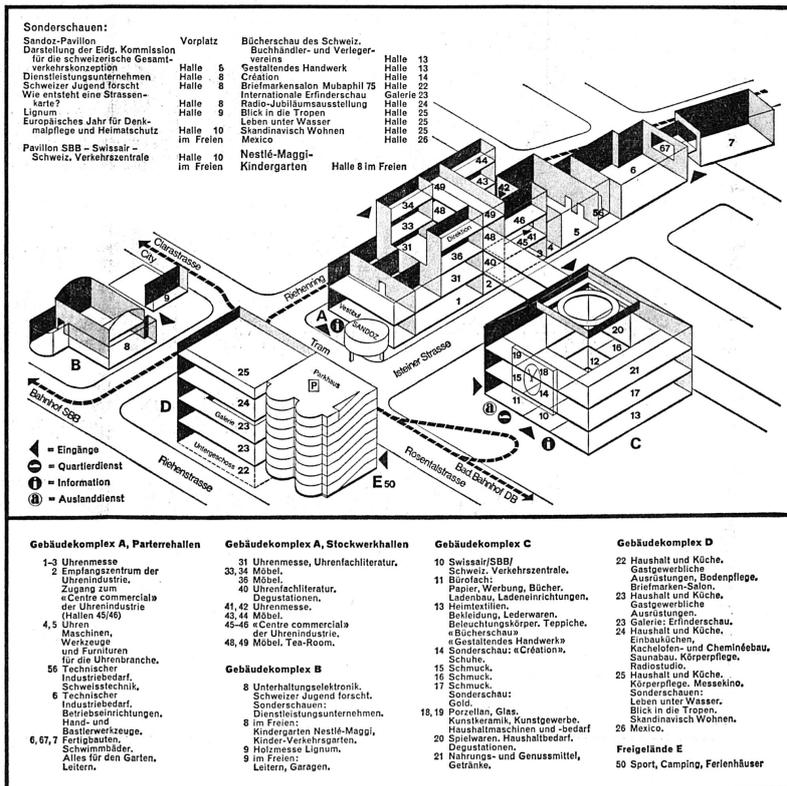
GFK

Altbauanierung

Die Lignum, Arbeitsgemeinschaft für das Holz, hat sich für ihre Sonderschau in Halle 9 (Messexkomplex B) ein aktuelles Thema und einen originellen Titel ausgesucht: Holz gibt alten Bauten neue Leben. Anhand einer thematischen Dokumentation in der spielerischen Form eines Puzzles soll der Besucher eingehend mit den allgemeinen Problemen der Altbauten und deren Sanierung vertraut gemacht werden. Zudem vermitteln gegen 35 Firmen, Firmengruppen und Verbände Anregungen, wie sich mit Holz und Holzwerkstoffen preisgünstige Renovierungen und Umbauten realisieren lassen.

Exotik

Zu einer - vorerst einmal imaginären - Reise lädt in Halle 26 (Parkhaus, Parterre) der Sonderschau Mexiko ein. Im Rahmen der Mexikowoche in der Schweiz (7. bis 21. April 1975) gibt dieses Land mit seiner Schau ausgewählte Konsumgüter (landwirtschaftliche Produkte, Getränke, Industrieprodukte, elektrische Apparate, Lederwaren, Textilien), kunstgewerbliche Erzeugnisse (Glas, Keramik) und sein touristisches Angebot. Eine grosse mexikanische Tanzgruppe und ein Mariachi-Orchester erfreuen die Messebesucher mit Folklore.

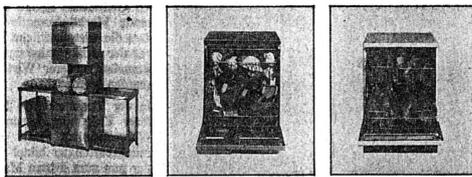


- | | | | |
|--|--|--|--|
| Gebäudekomplex A, Parterrehallen | Gebäudekomplex B | Gebäudekomplex C | Gebäudekomplex D |
| 1-3 Uhrenmesse | 8 Unterhaltungselektronik, Schweizer Jugend forscht, Sonderschau: Betriebsunternehmern, Kindergarten Nestlé-Maggi, Kinder-Verkehrsgarten, Holzmesse Lignum, 9 im Freien: Leitern, Garagen. | 11 Bürofach, Papier, Werbung, Bücher, Ladenbau, Ledereinrichtungen, Heimtextilien, Bekleidung, Lederwaren, Beisuchungskörper, Teppiche, «Bücherschau» «Gastliches Handwerk» Sonderschau: «Création», Schuhe, 15 Schmuck, 16 Schmuck, 17 Schmuck, Sonderschau: Gold, 18, 19 Porzellan, Glas, Kunstkeramik, Kunstgewerbe, Haushaltsmaschinen und -bedarf Spielwaren, Haushaltbedarf, Depositionen, 21 Nahrungsmittel und Genussmittel, Getränke. | 22 Haushalt und Küche, Gastgewerbliche Ausrüstungen, Bodenpflege, Briefmarken-Salon, 23 Haushalt und Küche, Gastgewerbliche Ausrüstungen, 24 Galerie: Erländerschau, 24 Haushalt und Küche, Einbauküche, Kachelofen- und Cheminéebau, Saunabau, Körperpflege, Radiostudio, 25 Haushalt und Küche, Körperpflege, Messokino, Sonderschau: Leben unter Wasser, Blick in die Tropen, Standmisch Wohnen, 26 Mexiko. |
| 4 Uhren | | | |
| 5 Uhren | | | |
| 6 Technische Industriebedarf, Betriebsanrichtungen, Hand- und Bastlerwerkzeuge, Fertigbauten, Schwimmbäder, Alles für den Garten, Leitern. | | | |
| 7 Europäisches Jahr für Denkmalpflege und Heimatschutz im Freien | | | |
| 8 Uhr | | | |
| 9 Uhr | | | |
| 10 Uhr | | | |
| 11 Uhr | | | |
| 12 Uhr | | | |
| 13 Uhr | | | |
| 14 Uhr | | | |
| 15 Uhr | | | |
| 16 Uhr | | | |
| 17 Uhr | | | |
| 18 Uhr | | | |
| 19 Uhr | | | |
| 20 Uhr | | | |
| 21 Uhr | | | |
| 22 Uhr | | | |
| 23 Uhr | | | |
| 24 Uhr | | | |
| 25 Uhr | | | |
| 26 Uhr | | | |
| 27 Uhr | | | |
| 28 Uhr | | | |
| 29 Uhr | | | |
| 30 Uhr | | | |
| 31 Uhr | | | |
| 32 Uhr | | | |
| 33 Uhr | | | |
| 34 Uhr | | | |
| 35 Uhr | | | |
| 36 Uhr | | | |
| 37 Uhr | | | |
| 38 Uhr | | | |
| 39 Uhr | | | |
| 40 Uhr | | | |
| 41 Uhr | | | |
| 42 Uhr | | | |
| 43 Uhr | | | |
| 44 Uhr | | | |
| 45 Uhr | | | |
| 46 Uhr | | | |
| 47 Uhr | | | |
| 48 Uhr | | | |
| 49 Uhr | | | |
| 50 Uhr | | | |

Hygiene ist kein Thema, bei dem der Augenschein genügt



Oberall dort, wo viel Geschirr schnell und hygienisch gespült werden muss – in Hotels, Gaststätten und Pensionen – bewähren sich die Spezialspüler von Miele. Die Eintank-, Frischwasser- und „Schnellprogramm“-Maschinen von Miele sind für die tagtägliche Dauerbelastung konstruiert. Damit keine Zeit verlorengeht und teure Arbeitskräfte eingespart werden. Informieren Sie sich über die rationelle Art, hygienisch rein zu spülen. Mit den Spezialspülern von Miele, deren problemlose Funktion durch den Miele-Service abgesichert ist.



Beispiel 37: G 721 Eintank-Geschirrspüler

Beispiel 38: G 18 mit Hygieneschalter

Beispiel 39: G 700 mit Gläserprogramm



Miele

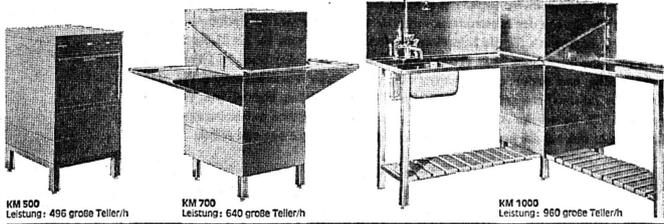
FACHBEREICH GEWERBEMASCHINEN

SCHREIBEN SIE ODER RUFEN SIE HERRN GROB AN: MIELE AG, 8958 SPREITENBACH 2, TEL. 056/70 11 30

Stierlen

Wir garantieren optimale Geschirr-Hygiene, waschen mit 60° C, spülen „hochgradig“ mit 90° C und kennen keine toten Winkel mehr. Denn das rotierende Waschsystem schleudert den Wasservirbel gezielt in jede Geschirrecke.

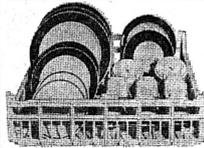
Stierlen besticht, nicht nur von außen!



KM 500 Leistung: 496 große Teller/h

KM 700 Leistung: 640 große Teller/h

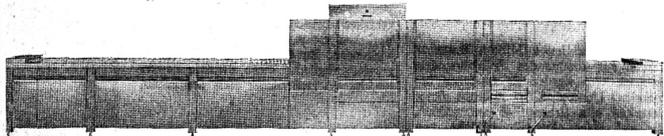
KM 1000 Leistung: 960 große Teller/h



Universalkorb



Einheitskorb



Geschirrspülanlage mit: Bandtransport, Kastendurchlauftransport, Umlauftransport

Beheizung: Elektro, Dampf, Heizwasser

Material: komplett aus Chromnickelstahl 18/9

Sonderausstattung: Kombierte Wascheniederlageeinrichtung, Trockenzone, Ausblasezone, Dosiergerät, Abfallschacht

Außerdem bieten wir Ihnen:

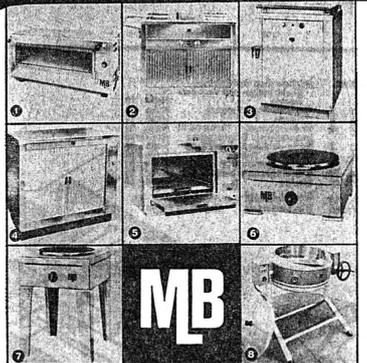
Eine optimale Kundenbetreuung durch werkeigene Kundendienstbüros in Zürich und Bern. Einen perfekten Kundendienst in allen Kantonen

Stierlen AG

Schönthalstr. 28, 8004 Zürich, Tel. 01 23 96 55

Küchenge Gedanken:

MLB – 50 Jahre Erfahrung in der Fabrikation qualitativ hochwertiger Kochapparate.



MLB hält viele gute und neue Ideen für Ihre Kücheneinrichtungen bereit. Verlangen Sie mit untenstehendem Coupon die kostenlose Dokumentation – ganz unverbindlich.

- 1 Der neue Mini-PIZZA-Backofen MLB
- 2 Fahrbare bain-marie
- 3 Neuer Standkocher MLB-Piccolo
- 4 Freistehender Wärmeschrank
- 5 Brat- und Backofen „Gastroform“
- 6 MLB-Gross-Réchauds, Tischmodell
- 7 MLB-Gross-Réchauds, Standmodell
- 8 MLB-Brat- und Kochapparate

Gratis

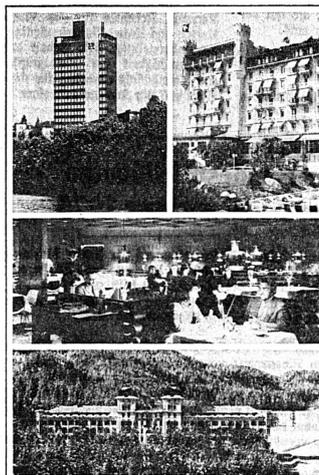
Ich wünsche Prospekt zu erhalten über Nr. _____

Adresse: _____

Max Bertschinger & Co. AG, Fabrik elektrotherm. Apparate, 5600 Lenzburg, Tel. 064 - 51 37 12

Kritische

und anspruchsvolle Gastbetriebe freuen uns am meisten. Denn das bedeutet in vielen Fällen für den Geschirrwashsektor: MEIKO-Planung, MEIKO-Automaten, MEIKO-Service



Sie erwarten von MEIKO nicht nur die besten und zuverlässigsten Maschinen. Sie erwarten dazu eine mustergültige Beratung, eine gut durchdachte Planung des Arbeitsablaufs und einen einwandfreien Service. Und sie haben recht.

MUBA:
Halle 23,
Stand 131

Zum Beispiel:
Hotel Zürich, Palace Hotel Gstaad, Bahnhof-Buffet Bern, Park Hotel Kurhaus St. Moritz und viele andere.

J. Kobelt AG, Industriestrasse 9, 8117 Fällanden, Tel. (01) 89 66 11

Wir möchten uns eingehend aber vollkommen unverbindlich, telefonisch, informieren. Bitte senden Sie uns gratis Unterlagen, über:

- Gläserpülmaschinen
- Kombi-Waschautomat mit Umschaltung für Casserolen und Küchengeschirr

Geschirrspülautomaten für ca. _____
 Ihr Beratungs- und Planungsdienst soll sich bitte mit uns in Verbindung setzen

Anschritt: _____
Name: _____
Strasse: _____
PLZ Ort: _____

Servicestellen in Zürich, Basel, Bern, Luzern, St. Gallen, Interlaken, Locarno, Davos, Brig, Fribourg

59e Foire Suisse d'Echantillons

Bâle, du 12 au 21 avril 1975

Des foires sur mesure - ce slogan gagne chaque année en importance. Il n'est pas seulement valable pour les foires internationales organisées par la Foire d'Echantillons mais il conserve aussi toute sa valeur pour la Foire Suisse d'Echantillons elle-même qui fera de Bâle pour 10 jours la capitale de la Suisse du 12 au 21 avril 1975. Un aperçu synoptique, détaillé par branche professionnelle et facilement accessible à tous, est la condition essentielle pour une Foire qui se veut centre d'information et de rencontre pour le producteur, le commerçant et le consommateur. Il va de soi que l'offre est complétée par des produits étrangers, l'économie mondiale étant aujourd'hui interdépendante dans son ensemble.

L'on attend plus d'un demi-million de visiteurs à la prochaine Foire de printemps. Que pourront-ils y voir? Il est impossible dans le cadre de cette brève présentation d'énumérer tous les produits exposés sur une surface d'exposition de 17000 m². Nous nous contenterons de citer quelques groupes principaux susceptibles d'aiguiser l'appétit des intéressés:

Meubles; ménage et cuisine; artisanat; jouets; alimentation et boissons; camping; livres; fournitures industrielles; entreprises de prestations de service électronique de divertissement, sans oublier bien sûr la 3e Foire Européenne de l'Horlogerie et de la Bijouterie dont l'importance augmente sans cesse.

Présentation de biens de consommation et bourse aux informations - ces deux points d'attraction de la Foire Suisse d'Echantillons sont complémentaires l'un de l'autre et de larges contributions leur sont apportées par des sections spéciales - dont une sur le rôle de la femme dans le monde - consacrées à divers aspects économiques et sociaux.

Tourisme et transports

Dans le pavillon des CFF - Swissair - Office national suisse du tourisme, en plein air est logée la présentation sur «l'Année européenne du patrimoine architectural».

Elle se compose de trois parties: l'ONST présente une mosaïque documentaire avec les contours des frontières nationales. En pressant sur un bouton, des diapositives s'éclaircissent dans les différentes parties du pays et montrent où se situent les monuments historiques les plus importants. Au moyen de vues aériennes, la Swissair étale les diverses formes d'habitat de la Suisse; et enfin les CFF rendent attentifs aux châteaux forts et autres curiosités de notre pays, facilement accessibles par chemin de fer.

La présentation de la Commission fédérale chargée d'élaborer une conception suisse globale des transports à la halle 8 (complexe B) est d'une grande valeur d'information. La Commission essaie de montrer sous une forme généralement compréhensible, au moyen de tableaux et de projections audiovisuelles, combien disparate est le domaine de la recherche

pour une conception globale des transports. Il faut en outre expliquer quelles incidences doivent être prises en considération et les conflits qu'il s'agit de résoudre. Les différents aspects des transports peuvent se résumer en trois termes majeurs: satisfaction des besoins de transport, rentabilité du système de transport et amélioration du rendement.

Dans le secteur des entreprises de services à la halle 8 (bâtiment B), le visiteur est informé sur les entreprises et les institutions des genres les plus divers, comme la Caisse nationale d'assurance en cas d'accidents, la Société suisse de surveillance Securitas, la Caisse suisse de voyages, le Touring-Club suisse, l'Œuvre Pro Senectute / Pour la vieillesse, la Radio suisse SA, etc.

Pour tester vos capacités de manager

En plein air, devant le bâtiment de l'Administration, se dresse le Pavillon Sandoz. Le visiteur y trouvera en quelque sorte une microstructure de l'économie par le truchement de quatre films défilant en permanence sur les thèmes du marketing, du travail, de la production et du financement. Le but de ces films: l'explication de 60 termes de l'économie d'entreprise. La première partie de cette présentation est résumée sous le thème général de phase d'étude. Suit, en deuxième partie, la phase d'application. Dans une sorte de jeu d'entrepreneur, le visiteur doit se prononcer librement sur cinq groupes de problèmes: la recherche et l'achat, la publicité et la vente, le prix à la production, les salaires et l'effectif des collaborateurs. Devoir imposé: le participant se trouve être employeur social, il garde en vue la garantie des places de travail, réalise pour «sa» maison un renforcement et les liquidités nécessaires. Les décisions prises sont évaluées par ordinateur et à la lumière de ces résultats le visiteur peut déjà contrôler ses capacités de manager.

Géographie et cartographie

La carte routière, tel est le nom que donne à leur présentation les éditions Kümmerly + Frey à la halle 8 (bâtiment B). Au moyen de panneaux illustrés

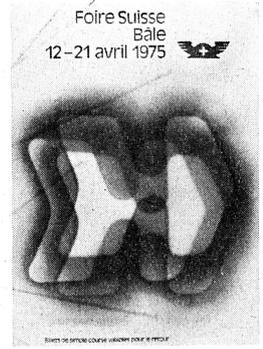
et de textes, la naissance d'une carte géographique est mise sous les yeux de l'utilisateur. L'exposition est divisée en neuf groupes: histoire de la route, histoire de la carte, mesurage de la superficie de la terre, élaboration de la physionomie complète de la carte, établissement des originaux définitifs, reproduction, impression et tirage, finissage et expédition, exemples de la diversité des cartes et tendances d'évolution dans la cartographie. Cette exposition, qui démontre la grande diversité de la cartographie, est bien de nature à faire comprendre la haute valeur et la force d'expression d'une carte géographique.

Sous le signe de la créativité et de l'authenticité

La section spéciale de l'artisanat créateur à la halle 13 (bâtiment C) embrasse les

d'une Nouvelle de Gottfried Keller se réactualise une fois de plus. Dans la halle spacieuse, de nombreux mannequins font admirer par quels tissus de valeur et dentelles de soie, de coton, de laine et de fibres artificielles l'industrie textile suisse sait habiller les amateurs des grandes nouveautés de la mode dans le monde entier. Et puis, en complément, ce contraste à la fois frappant et piquant: un jeu d'ombres mouvantes de poupées nues sur les parois lumineuses...

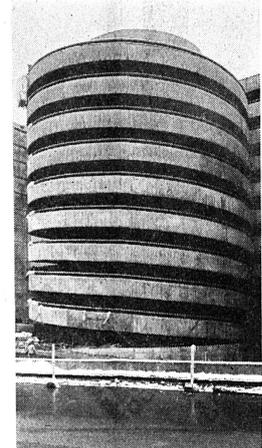
La Lignum, Union suisse en faveur du bois, s'est choisi pour sa présentation à la halle 9 (bâtiment B) un thème actuel et un titre original: le bois rend la vie aux vieilles maisons. A l'aide d'une documentation thématique sous forme d'un jeu de puzzle, le visiteur doit se familiariser exactement avec les problèmes généraux des vieilles constructions et de leur assai-



travaux des domaines de l'habitat et de l'aménagement intérieur; les textiles; les métaux; la céramique; la pierre; le verre; à quoi viennent s'ajouter des orfèvres et des relieurs ainsi que des institutions et écoles. La communauté suisse de travail de l'artisanat créateur - fondée dans les années d'après-guerre - veut promouvoir les réalisations libres et créatrices. L'exposition spéciale à la Foire d'Echantillons est pour la communauté de travail l'un des moyens les plus importants et les plus efficaces pour faire connaître son objectif et les réalisations de ses membres au-delà de leur champ étroit d'activité. Et les visiteurs deviennent de plus en plus nombreux, pour connaître à estimer la valeur particulière d'un travail artisanal individuel et créateur.

L'exposition spéciale des textiles «Créations», à la halle 14, présentée par l'Industrie suisse du coton et de la broderie, est placée sous le titre «Stoffe machen Leute» (= les belles plumes font les beaux oiseaux). Ce slogan emprunté au titre

Le nouveau parking de la Foire de Bâle, à la mesure des ambitions de la grande manifestation commerciale de la cité rhénane. (Photo Dierks)



nissement. En outre, quelque 35 maisons, groupes d'entreprises et associations donnent des suggestions sur la manière de réaliser avec du bois et des produits ligneux des rénovations et des transformations à bon compte. La présentation d'actualité des Intérieurs scandinaves a trouvé place à la halle 25 du bâtiment D. L'exposition commune de cinq maisons suisses importantes, qui se sont spécialisées dans le style des intérieurs scandinaves, permettra à des «designers» de réputation internationale de présenter des travaux en bois (épicéa, teck, palissandre); sous leurs mains, des matériaux modernes (produits synthétiques, verre, chrome, etc.) prennent aussi des formes confortables pour intérieurs.

Présence mexicaine...

La présentation spéciale sur le Mexique invite à un voyage - qui ne sera d'abord qu'imaginaire - à la halle 26. Dans le cadre de la Semaine du Mexique en Suisse (7 au 21 avril 1975), ce pays présente dans son exposition une sélection de biens de consommation (produits agricoles, boissons, produits industriels, appareils électriques, articles de maroquinerie, textiles), des ouvrages d'arts appliqués (verre, céramique), ainsi que son offre touristique. Un grand ensemble de danseurs mexicains et un orchestre Mariachi y exécuteront des productions folkloriques.

... et images d'une ville de foire

L'exposition de toutes les affiches de la Foire d'Echantillons parues jusqu'ici, à la galerie de la halle 23 (bâtiment D) constituera un spectacle de choix, complété par une présentation audio-visuelle, au studio TV de la même galerie, sur Bâle, ville de foires et de tradition, intermédiaire entre l'offre et la demande.

Ces diverses sections spéciales, qui forment principalement sur des sujets économiques, scientifiques et sociologiques, doivent être considérées comme un service rendu au public, dans l'intérêt de la Suisse et de sa position dans le monde. Elles élèvent la Foire d'Echantillons au-dessus de la sphère d'une manifestation purement mercantile et font d'elle ce qu'elle est en réalité: une exposition nationale, riche source d'informations.

M. Walther, directeur de la Foire:

«Les difficultés actuelles de l'économie suscitent un intérêt plutôt accru par rapport à la participation à la Foire.»

Participation renforcée, mais qu'en est-il de la concurrence?

La concurrence internationale dans le domaine des foires, nous répond M. Walther, requiert un aménagement rapide et conséquent des installations de la Foire, non pas dans le sens d'un agrandissement, mais dans celui d'une prestation de service intensive et qualitativement améliorée.

Foires et congrès ne sont-ils pas très liés?

Sur la base d'une conception d'ensemble élaborée par une commission d'experts, on envisage en particulier à Bâle l'implantation d'un Centre de congrès, doté d'installations de «Trade-Centers», en étroite relation avec les halles de la Foire. Ce complément aux équipements actuels de la Foire de Bâle devrait être mis en place le plus rapidement possible.

Et qu'en est-il, sur un plan pratique, du parking des voitures?

Il s'agit d'une autre amélioration très importante: une nouvelle maison de parking qui offrira une capacité de 1400 places et sera à disposition des automobilistes pour la Foire et ensuite durant toute l'année.

Quelle est votre opinion, en tant que directeur de Foire, sur la situation économique actuelle?

Face à la situation économique actuelle et aux difficultés, il faut se garder du danger de tomber dans une panique injustifiée. Avec les besoins sans cesse croissants de l'humanité, les conditions objectives d'une croissance ultérieure sont là, après comme avant, mais un surcroît d'efforts sera nécessaire de la part de tous pour surmonter les difficultés présentes et venir à bout des grandes tâches qui nous attendent à l'avenir.

Bienvenue à la Foire Suisse d'Echantillons de 1975!

2500 exposants, la direction de la Foire et la ville de Bâle vous invitent à visiter la 59e Foire Suisse d'Echantillons. Elle ouvrira ses portes du 12 au 21 avril 1975 et, dix jours durant lieu de rencontre de visiteurs venus de toute la Suisse et du monde entier, elle sera au centre de l'intérêt général. A une époque de tassement de la conjoncture - chez nous également - la transparence du marché et un contact étroit entre producteurs, commerçants et consommateurs revêtent une importance particulière. En tant que manifestation destinée à animer le marché, la plus grande et la plus diversifiée de notre pays, la Foire Suisse d'Echantillons est en mesure d'apporter dans ce sens une contribution décisive. C'est ici que se rencontrent exposants et visiteurs pour procéder à un échange d'informations et d'idées qui ne peut se produire nulle part ailleurs de façon aussi intense et diverse. Vu l'interdépendance toujours plus étroite de l'économie mondiale, le nouveau concept de la Foire comme démonstration de la capacité nationale offrant simultanément un aperçu de l'offre internationale se révèle précisément efficace.

Plus nombreuses que jamais sont les présentations spéciales consacrées aux questions économiques et sociales de notre temps: Année européenne de la sauvegarde du patrimoine national et de la protection de la nature; Présentation de la Commission fédérale de la conception globale suisse des transports; Exposition jubilaire de la radio; Salon philatélique «Mubaphil 75»; Pavillon Sandoz; La vie sous Feau; Coup d'œil sur les tropiques; Pavillon CFF - Swissair - Office national suisse du tourisme; Comment naît une carte routière; Artisanat créateur; Pavillon Création; Exposition Lignum; La science appelle les jeunes; Se Exposition des inventeurs avec participation internationale; Intérieurs scandinaves; Exposition de livres de la Société suisse des libraires et éditeurs; Coopération technique; Mexique; Fleurs de Hollande.

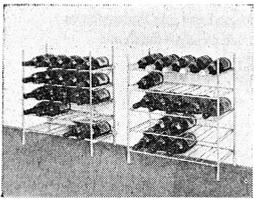
Le secteur qui ne cesse de grandir des entreprises suisses de prestations de services mérite une attention particulière. Les présentations spéciales à l'occasion de l'Année de la femme ne manquent pas d'être très remarquées. Le mercredi 16 avril 1975 a été choisi comme journée de la femme à la Foire de cette année. Le grand nombre de ces présentations spéciales, dont l'aspect a été renouvelé, et de manifestations importantes conjuguées avec l'offre de marchandises venues du monde entier, confère à la 59e Foire d'Echantillons un caractère de haute actualité. Une visite à Bâle - pendant dix jours la capitale économique de la Suisse - en vaut donc certainement la peine pour vous aussi, et vous y êtes cordialement invités.

Foire Suisse d'Echantillons
Le président:
E. Wäss
Le directeur général:
F. Walther

Standbesprechungen bewährter Hotellieferanten

Allround-Regale AG, Stockerstrasse 41, Postfach, 8039 Zürich
Halle 6, Stand 532

Erstmal an der Muba 1975 wird die Firma Allround-Regale AG mit einem Messestand sich einer breiteren Öffentlichkeit vorstellen. Trotz vielzitierten Firmenschlüssen hat es die Allround-Regale AG gewagt, mit einer Firmeneingründung «gegen den Strom» zu schwimmen. Das Programm der Firma ist so vielseitig, wie es der Name zum Ausdruck bringt. An erster Stelle stehen die Regale. Regale für die Geschäftskundschaft, und zwar in Economat- wie in Kühlraum-Ausführung, wobei grundsätzlich Wert auf leichte und variable Erstellbarkeit gelegt wurde.



Neben der Geschäftskundschaft will die Allround-Regale AG aber auch dem Privatmann dienen, und zwar mit einem Programm äusserst günstiger Haushalt-Regale, die man zu den Preisschlagern in dieser Branche zählen darf.

Ergänzt wird dieses Programm durch ein komplettes Betriebs-einrichtungsprogramm. Es reicht von der Werkzeug-über Garderobe- bis hin zu Mehrzweck-schränken, Verpackungsmaschinen und nicht zuletzt zu ganzen Lagereinrichtungen.

Das Angebot versucht, Qualität mit Preisgünstigkeit, Montageleichtigkeit mit Variabilität zu kombinieren, so dass jedermann «allround-bedient» werden kann.

ARO SA, 2520 La Neuveville
Halle 23, Stand 135

Schon immer war es der Firma ARO ein Anliegen, mit der Zeit zu gehen, unerwartete Probleme anzupacken und sich den veränderten Situationen anzupassen. Es musste also eine Lösung gefunden werden, um der Sparwelle Rechnung zu tragen.

Am diesjährigen Stand fällt somit die neue Friteuse frifri 200 S auf, der man wohl die Siegerkrone für die Preisgünstigste überreichen wird. Dasselbe Prinzip, das bereits den frifri-Friteusen so viel Erfolg brachte, wurde auch auf diese neuen Standmodelle angewendet. Der Heizkörper mit dem Schaltkasten und der Ölbehälter lassen sich mit einem Griff entfernen, und daher kennen Besitzer dieser Modelle umständliches Reinigen nur noch vom Hörensagen. Auch «Pannenhilfen» kann sofort gewährt werden, denn alle elektrischen Elemente befinden sich im Schaltkasten, der in 30 Sekunden ausgetauscht werden kann. Damit schrumpfen Reparaturkosten auf ein absolutes Minimum zusammen.

Der letzte Jahr eingeführte Universalofen dürfte ebenfalls seine Liebhaber finden, hat er sich doch unter anderem als das Pizza-Backgerät par excellence herausgestellt, das jedoch auch mit Lasagne, Würsten, Fischen, Brötchen, Torten und was da sonst noch so gebacken wird, fertig wird. Neu ins Programm wurde nun auch wieder ein Salamander, das klassische Ueberbackgerät, aufgenommen. Sie finden also eine Fülle von Möglichkeiten, Ihre Küche modern und wirtschaftlich einzurichten, und das besonders auch für kleine Budgets.

Berndorfer Metallwerk AG, 6002 Luzern
Halle 19, Stand 441

Auch an der Muba 1975 präsentiert Berndorfer wiederum verschiedene Neuheiten. Fachleute sind sich einig, dass die Berndorfer-System-Kollektion eine Höchstleistung in funktionaler, gestalterischer und qualitativer Hinsicht darstellt und ihrer Zeit voraus ist. Besteckneuheiten in Nicro-Edelstahl oder schwerkmetall mit verstärkter Auflage stellen bestehen ebenso wie das weltweit berühmte Berndorfer-Bauscher-System-Hartporzellan, das bis in die letzten Einzelheiten neue Wege weist.

Daneben informiert Berndorfer auch über die erfolgreichen System-Speiseaufbereitungs- und -Verteilanlagen «Caldomats», «Multimet» und «Gastromet». Berndorfer verfügt somit nicht nur über ein wirklich umfassendes Systemprogramm, sondern hilft auch aktiv mit bei der Rationalisierung von Verpflegungsbetrieben. Ein Besuch an diesem Stand lohnt sich. Versierte Fachleute geben jederzeit gerne weitere Auskünfte.

Egloff & Co. AG, «egro»-Kaffeemaschinen, 5443 Niederrohrdorf
Halle 22, Stand 433

Neue «egro»-Brühmaschine
«marabu» 1x3 Liter oder 1x5 Liter. «marabu» 2x5 Liter.
Diese Neukonstruktion kann einerseits als unabhängige Anstellmaschine zur «micado» verwendet werden, eignet sich aber auch als leistungsfähige Brühmaschine für Frühstück- und Bankettservice; in der Ausführung «Selfservice» ist sie die ideale Maschine für alle Betriebe mit Selbstbedienung.

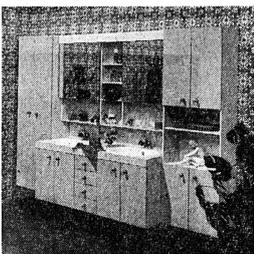
Die «marabu» hat die formschöne Verschönerung der «micado». Durch den in der Maschine eingebauten Boiler inklusive Schaltanordnung ist bereits im Standardmodell mit automatischer Abstellvorrichtung sowie mit automatischer Temperaturregulierung für die Behälter ausgerüstet. Für Stosbetrieb liefern wir diesen neuen Maschinentyp auch mit dem automatischen Druckprüfsystem mit einer Leistung bis zu 35 Liter Kaffee und bis zu 25 Liter Heisswasser pro Stunde.

Neue «egro»-Durchlaufgruppe

Die neue Durchlaufgruppe mit Druckknopfbetrieb und Frischwasseranschluss findet als Einzelbrüharmatur Verwendung für jede Tassengrösse. Da im Gegensatz zum hydraulisch gesteuerten «Egromat» keine beweglichen Teile vorhanden sind, ist die Gruppe mit der grossen Tassenleistung sehr günstig im Unterhalt. Selbstverständlich erhalten Sie auch mit dieser Neuentwicklung den gewohnten Kolbenkaffee mit der maximalen Ausnutzung des Kaffeepulvers.

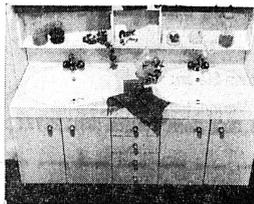
Walter Franke AG, 4663 Aarburg
Halle 23, Stand 225

An der Muba 1973 hat Franke erstmals sein neues Badezimmermöbel-Programm «Romantic» präsentiert. Ein Badezimmermöbel-Programm, wie man es schöner, praktischer, vielseitiger und eleganter nicht wünschen könnte. Seit seiner Einführung erfreut sich dieses Franke-Badezimmermöbel-Programm einer steigenden Beliebtheit. Inzwischen ist von verschiedenen Seiten der Wunsch an Franke herangetragen worden, zum bewährten Badezimmermöbel-Programm «Romantic» eine zusätzliche preisgünstige und ausführungsmässig weitere Variante zu entwickeln.



Badezimmer-Möbel «Charme»

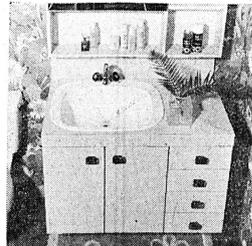
Franke kann an der Muba dieses neue Badezimmermöbel-Programm unter dem Namen «Charme» präsentieren. Ein neues Programm, das beweist, dass man auch mit relativ wenig Geld viel aus einem Badezimmer machen kann.



Waschbecken «Lady»

Gleichzeitig mit diesem neuen Badezimmermöbel-Programm «Charme» kann Franke eine weitere Neuheit vorstellen. Die neuen Einsatz-Waschbecken «Lady» und «Ragazza», aus emailiertem Stahlblech. Hier hat Franke das Nützliche in eine vollendete Form gebracht: «Lady» - das elegante, stilvolle und exquisite Waschbecken mit der weichen ovalen Form. «Ragazza» - das reizende und jugendliche Waschbecken mit den klaren Linien. Beide Waschbecken sind in sechs attraktiven Farben erhältlich.

Im Sektor Grossküchen präsentiert Franke eine neue Generation von Apparaten, die jedem Betrieb echte Vorteile in Bezug auf mehr Leistung, grössere Vielseitigkeit und bessere Rendite bringen. Die praktische Demonstration der Apparate und die Degustation der Fertigprodukte erbringen



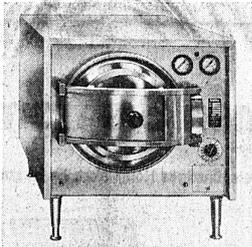
Waschbecken «Ragazza»

den Beweis, dass hier wirkliche Vorteile für das Gastgewerbe geboten werden. Als Neuheiten seien speziell erwähnt:

- der Franke-Dampfkochapparat für die minutenschnelle Zubereitung von Fertigprodukten, vorgekochte oder tiefgekühlte Speisen. Dieses vielseitig einsetzbare Hochleistungsgerät besitzt einen eingebauten Dampferzeuger.

- Philips hat zwei neue Mikrowellengeräte auf den Markt gebracht! Als Vertreter dieser weltbekannten Marke präsentiert Franke den neuen Mikrowellengerät für den privaten Haushalt Typ 600 D sowie den Typ 2010 C als Hochleistungsgerät für den professionellen Einsatz. Dieses Gerät besitzt eine 2-Stufen-Schaltung und kann 4 Teller aufnehmen.

- Ganz besonders freut sich Franke, wiederum den Blodgett-Umluftofen vorstellen zu dürfen. Dieser Umluftofen zum Backen, Braten, Gratinieren, Auftauen, Warmhalten und Regenerieren



Dampfkoch-Apparat (Fotos Franke)

hat sich in der Praxis bereits hundertfach bewährt und erbringt eine echte Leistungssteigerung in der Küche.

Zum Schluss seien noch die Franke-Briefkästen erwähnt. Hier hat Franke die PTT-Vorschriften in eine schöne Form gebracht. Als Brief- und Ablegekasten zum Aufstellen am Durchgangsweg des Postboten bestechen durch ihre originale und sehr attraktive Form. Neue kann Franke eine preisgünstige Variante präsentieren, die ebenfalls durch ihre schöne durchdachte Form auffällt.

HAMO AG, 2500 Biel-Bienne
Halle 23, Stand 531

Die Firma HAMO AG in Biel befasst sich seit über 15 Jahren ausschliesslich mit der Konstruktion und Fabrikation von Geschirrwash- und Gläserpülautomaten für den Haushalt, das Gastgewerbe und das Labor. Die Modelle aller Kategorien sind am Stand ausgestellt. Das Lieferprogramm umfasst verschiedene Grössen und Ausführungen. Alle Maschinen weisen das seit Jahren erprobte Waschsyste auf. Es ist äusserst sparsam und rationell, werden doch pro Waschprozess je nach Maschinentyp 4-8 l Wasser gebraucht.

Für das Gastgewerbe bietet das Unternehmen HAMO AG, Biel, verschiedene Modelle und Ausführungen an:

HAMO GS-10 / GS-15 / GS-17. Diese äusserlich kleinen Gläserpülmaschinen leisten sehr viel, können doch bis 1000 Gläser pro Stunde gewaschen und gespült werden. Die Maschinen können dank ihrer geringen Massen von 55 x 55 x 47 cm überall platziert und sofort in Betrieb genommen werden. Konstruktion in Chromnickelstahl 18/8 mit dichtungsfreier Fronttür und Sicherheitsschalter. Zwei Programmwahltasten mit 2 1/2-5-Minutenpro-

gramm. Kaltspülung für Biergläser auf Wunsch. Analog der GS-10 wird die GS-15 gebaut. Die Masse betragen 45 x 76 x 47 cm; auf Wunsch kann diese Maschine zusätzlich mit einem Boiler für Kaltwasseranschluss versehen werden.

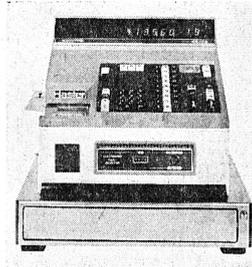
HAMO GS-20. Dieser Spülautomat für Gläser und Geschirr wird nach den Normmassen 60 x 76 x 57 cm hergestellt. Die Maschine fasst Gastronormkörbe mit den Massen 50 x 50 cm und ist enorm leistungsfähig. Die Programmsteuerung erfolgt mittels Drucktastenschaltung, Knopfdruck genügt. Die Maschinen sind serienmässig mit einem Glanztrocknungsautomaten und wie alle HAMO-Modelle mit einer Auslauspumpe ausgerüstet und werden dadurch standortunabhängig. Selbstverständlich verfügt die Maschine über ein Programm mit Kaltspülung für Biergläser. Der Gläserpüler wird als Einbau- oder Standmodell geliefert. Auf Wunsch kann ein Boiler eingebaut werden.

HAMO-Express. Die Ingenieure und Techniker der Firma HAMO AG haben das bewährte Modell HAMO-Express neu überarbeitet und dem neuesten Stand der Technik angepasst. Bereits Tausende dieser Maschinen versehen im In- und Ausland täglich ihren Dienst in Gaststätten, Hotels, Bars, Kantine, Spitäler usw. Die Masse sind 72 x 60 x 55 cm, und die Maschine eignet sich als Tisch- oder Standgerät ebenso wie als Einbauelement. Mit einer Kapazität von 440 Tassen und Unterzügen gleichzeitig, 400 Suppentellern oder bis 1000 Gläsern pro Stunde steht die Maschine einzig da. Zwei Programmwahltasten mit 2 1/2- und 5-Minuten-Programmen. Kaltspülung für Biergläser, Boiler für Kaltwasseranschluss auf Wunsch.

HAMO TDS-1000. Mit dieser Maschine hat die Firma HAMO AG ein Qualitätsprodukt mit enormer Kapazität auf den Markt gebracht. 1000 Geschirrteller pro Stunde können gereinigt werden. Robuste Konstruktion, aus rostfreiem Stahl gefertigt. Reinigung durch zwei rotierende Breitstrahlröhren mit einer Wassermenge von 600 l/Min. Die Nachspülung mit Frischwasser (80 Grad Celsius) erfolgt mittels Rundstrahlröhren. Der gesamte Zyklus dauert lediglich 90 Sek. Zusätzlich Nachspülung durch einfachen Tandruck möglich. Ein Sicherheitsschalter stoppt die Maschine bei unbeabsichtigtem Öffnen der Haube augenblicklich. Kann mit Gastronorm-Körben 50 x 50 cm oder mit HAMO-Normkörben ausgerüstet werden. Die Wasch- und Spültemperaturen werden automatisch reguliert. Wahrhaftig ein Spitzenprodukt zu einem erstaunlichen Preis!

Hasler Registrierkassen AG, 3018 Bern
Halle 11, Stand 275

Die neue Hasler E 938 ist nicht nur elektronisch, sie ist auch klein, damit Platzprobleme gar nicht erst entstehen können. Und was heute besonders von Bedeutung ist, wollen wir gleich vorwegnehmen: Die Preisunter ist durchbrochen! Jetzt gibt es keinen Grund mehr, auf die Vorteile der Elektronik zu verzichten. Auch nicht für den kleinen Betrieb. Der Einsatz der elektronischen Hasler E 938 ist eine echte Investition in die Zukunft, und rasch amortisiert, weil die Leistung überzeugt - und der Preis äusserst günstig ist. Sie können die Maschine kaufen, mieten oder leasen, je nach Ihren individuellen Bedürfnissen.



Die neue elektronische Hasler E 938.

Detaillierte Prospektunterlagen liegen bereit und geben Aufschluss über die einzigartigen Vorzüge der Elektronik:

- Beliebige Preisprogrammierung mit gleichzeitiger Speicherung (keine manuelle Preiseinstellung und Zählwerkanschaltung; ein Tastendruck genügt und alles geht automatisch).
- Bar- und Kreditverkäufe, Subtraktionen, Ausgaben, bezahlte Rechnungen und der effektive Schubladenbestand werden in Sekundenschnelle gespeichert und ausgedruckt: Uebersichtlich, mit grossen und gut lesbaren Zahlen.
- Mengen- und Betragsspeicher auslastbar nach Bedürfnis bis je 38.
- Bediener-Bezeichnungen und -Summen.
- Datensicherung bei Stromausfall.
- 10er-Tastatur für Blindbedienung.
- Grosse elektronische Panorama-Sichtanzeige.

**Schweizer
Mustermesse
Basel
12.-21. April
1975**



- Fehlerkorrektur für Eingabe und nach Ausdruck.
- Storno-Funktion für alle Operationen (unter Verschluss). Keine Fehllege mehr bei der Abrechnung.
- Automatische Errechnung des Rückgeldes.
- Ueberlappende Eingabe (Pufferung).
- Elektronische Repetition und Multiplikation.
- Gebaut für Dauerbetrieb.

Zudem zeigt Hasler die Serie HV 300 und 400 jetzt auch mit Finanzkontenrechnung und gedruckter Debitorenkontrolle. Kreditlieferungen und Akontozahlungen werden laufend auf der Kontokarte verbucht, und der Saldo ist jederzeit ersichtlich. Eine Applikation, die sich auch für Tankstellen (mit zusätzlicher Literregistrierung), für Hotels, Pensionen und andere Bedürfnisse eignet.

Für das Gastgewerbe wartet die Hasler mit vier verschiedenen Guest-Check-Varianten auf. Für jede Organisationsform wird das geeignete Gästerechnungssystem angeboten; und auch hier überrascht der günstige Preis.

Ed. Hildebrand Ing. AG, 8355 Aadorf
Halle 23, Stand 245

Als Messeneinheit stellt die Firma Ed. Hildebrand Ing. AG das neuentwickelte Schuppen-Förderband vor. Das patentierte System erlaubt eine direkte Rückführung des Förderbandes, was an einem 6 Meter hohen Fördertrum gezeigt wird. Die Hildebrand-Förderanlage ist sehr preisgünstig, denn die Fabrikation aus Normteilen erlaubt eine entsprechende Kalkulation. Diese Transporttechnik findet Anwendung in Restaurationsbetrieben und Spitätern. Das schmutzige Geschirr wird damit direkt in die Abwässer befördert. Auch andere betriebliche Förderprobleme lassen sich mit dem Hildebrand-Förderstrahl lösen. Besonders stolz ist die Firma auf eine komplizierte Anlage, die bereits im Februar ins Rigshospital nach Kopenhagen geliefert wurde. Bei Sandoz in Basel ist ein weiteres Förderband vor einigen Tagen in Betrieb genommen worden.

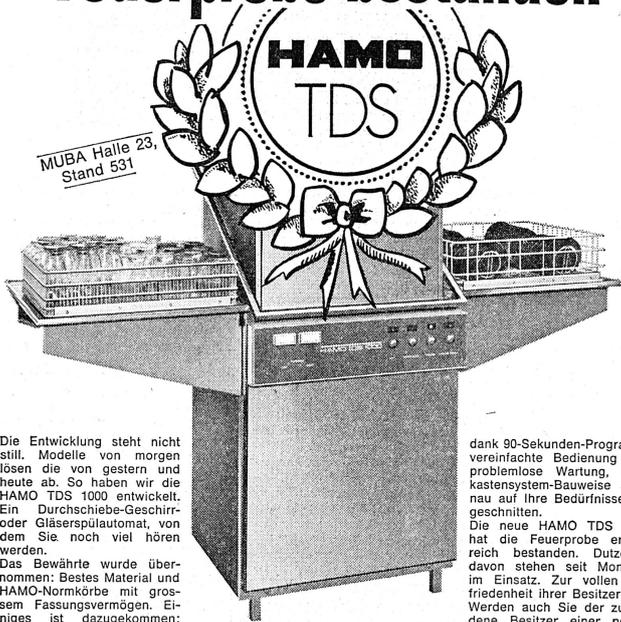
Zum Abwaschen von Metzgerei-, Bäcker- und Küchenutensilien, wie Kochtöpfe, Kuchenbleche usw., hat die Firma Hildebrand eine neue Maschine entwickelt. Das Modell H 475 U hat eine ausgereifte Waschtechnik, arbeitet mit grossem Pumpendruck und zeichnet sich durch einen äusserst günstigen Preis aus. Wer diese Maschine gesehen hat, zweifelt nicht mehr daran, dass eine Marktlücke gefunden wurde und ein grosser Bedarf vorhanden ist.

Die Firma Hildebrand hat auch die bewährten Korbdurchlauf- und Banddurchlaufautomaten der Serie 611 ausgestellt. Diese in Elementfabrikation hergestellten Maschinen sind derart durchkonstruiert, dass zum Beispiel die einzelnen Aggregate bei Störungen in Minutenschnelle ausgetauscht werden können. Die Verkaufserfolge im In- und Ausland sind bedeutend, was auf den günstigen Preis zurückzuführen ist, der durch die Vorfabrikation der einzelnen Vorwasch-, Wasch- oder Trockenzonen entsteht.

Auch stellt die Firma Hildebrand die Waschmittel selbst her und verkauft diese seit mehr als zwanzig Jahren unter dem geschützten Namen «Aqualyt». Die Dosierpumpen für die Wasch- und Glanztrocknungsmittel sind Entwicklungen der Firma Hildebrand, weshalb geschulte und erfahrene Fachleute für die Beratung von Waschproblemen zur Verfügung stehen. Selbstverständlich fehlen auch die verschiedenen Geschirrwash- und Gläserabwaschautomaten für das Gastgewerbe am Stand der Firma Hildebrand nicht. Bei allen Modellen ist das Spülsystem technisch so durchdacht konzipiert, dass wirklich jeder Geschirrteller absolut mit frischem Leitungswasser übersprüht wird, also kein Badewanneneffekt. Ueber 8500 Hildebrand-Geschirrwashmaschinen sind in der Schweiz installiert. Diese grossen Erfolge beweisen, dass sich einwandfreie Qualität, ausgereifte Konstruktion, hoher Waschwirkungsgrad und prompter Service für die Kunden und die Unternehmung bezahlt machen.

Ueber zwanzig gut ausgebildete Servicemonteur stehen in der ganzen Schweiz für den Kundendienst zur Verfügung. Bei der Firma Hildebrand wird der «Service» gross geschrieben. Die Servicefahrzeuge sind fahrende Werkstätten und Ersatzteillager, die mit Funk ausgerüstet sind - und dies alles im Dienste der Kunden.

Feuerprobe bestanden



Die Entwicklung steht nicht still. Modelle von morgen lösen die von gestern und heute ab. So haben wir die HAMO TDS 1000 entwickelt. Ein Durchschiebe-Geschirrs- oder Gläserpülautomat, von dem Sie noch viel hören werden. Das Bewährte wurde übernommen: Bestes Material und HAMO-Normkörbe mit grossem Fassungsvermögen. Einziges ist dazugekommen: Enorme Leistungsfähigkeit

dank 90-Sekunden-Programm, vereinfachte Bedienung und problemlose Wartung. Baukastensystem-Bauweise genau auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten. Die neue HAMO TDS 1000 hat die Feuerprobe erfolgreich bestanden. Dutzende davon stehen seit Monaten im Einsatz. Zur vollen Zufriedenheit ihrer Besitzer. Werden auch Sie der zufriedene Besitzer einer neuen HAMO TDS 1000.

Bitte, schicken Sie mir **HAMO AG**

Ihre Dokumentation
 Ihren Gebietsvertreter

Name:
Adresse:
Ort/PLZ:
Telefon:

Bitte einsenden an
HAMO AG,
Solothurstr. 140
2500 Biel
Telefon 032 42 40 23



De Telegraaf ist der einflussreichste Hotelier in den Niederlanden



Wir sind Hollands grösste Tageszeitung
(Verkaufsaufgabe: 522.000 Exemplare)
Wir werden von 1.580.000 Personen gelesen
(A/B-Leserschaft: 40% davon)
Wir sind da – jeden Morgen –
bevor unsere Leser ihre Ferien planen
Sie sollten auch da sein – durch uns

De Telegraaf

Für weitere Informationen:
für Touristikwerbung:
MOSSE Mosse-Annoncen A.G.
Limmatquai 94
8023 - Zürich
Tel. 01 - 473400

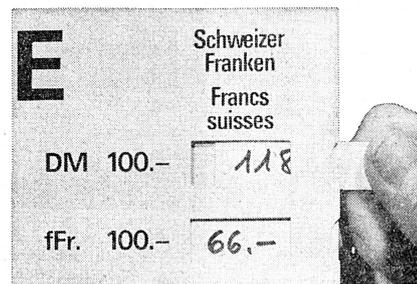
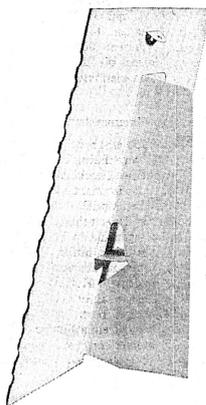
De Telegraaf- Hollands grosse Tageszeitung mit Niveau

Immer wieder dieselbe Frage an Ihrer Réception ...

zu welchem Kurs nehmen Sie fremde Währung an?

Hier hilft Ihnen die praktische Changetabelle, ein fünffarbiges, preisgünstiges Hohlplakat. Es ist aus Chromokarton hergestellt und sehr einfach zu beschriften.

CHANGE		Schweizer Franken Francs suisses	
	Deutschland/Allemagne	DM 100.-	118.-
	Frankreich/France	fFr. 100.-	66.-
	Italien/Italie	Lit. 100.-	
	Oesterreich/Autriche	S 100.-	
	England/Angleterre	£ 1	
	Belgien/Belgique	bFr. 100.-	
	Niederlande/Pays-Bas	hfl. 100.-	
	Schweden/Suède	sKr. 100.-	
	Spanien/Espagne	Ptas. 100.-	
	USA	\$ 1	
	Kanada/Canada	\$ 1	
	Japan/Japon	Yen 100.-	



So einfach ist das Eintragen oder Wechseln des Kurses

Sie können es aufstellen oder an die Wand hängen

Ihre Bestellung richten Sie an:
Schweizer Hotelier-Verein, Materialverwaltung
Monbijoustrasse 31, 3001 Bern, Telefon (031) 25 72 22

Bestellung:

..... Changeplakate Nr. 699 Fr.
mit 200 Beschriftungsstreifen
+ 1 Filzschreiber zu total Fr. 35.- (+ Versandkosten)

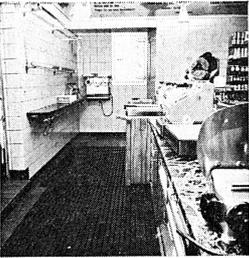
Absender:

Originalgrösse 37 x 25 cm

Standbesprechungen bewährter Hotellieferanten

Hulfegger & Co. AG, 8712 Stäfa
Halle 6, Stand 217

Die Halle 6, welche mehr und mehr zum Zentrum der Betriebsinrichtungsbranche wird, beherbergt auch den Stand der Stäfer Spezialfirma für Transport- und Lagertechnik Hulfegger & Co. AG. Neben Leichtmetall-Leitern aller Art für Gewerbe und Haushalt, den bekannten Gestellprogrammen Handy Angle (gehoher Konstruktionswinkel) und Kästen sowie verschiedenen kleinen Helfern für innerbetriebliche Transportprobleme entdeckt man als Sortimentsneuheit Industrie-Gummimatten in verschiedenen Ausführungen.



Eine zeitgemässe Arbeitsplatzvorlage für Industrie und Gewerbe: 18 mm starke, dauerhafte Gummimatte aus reinem, anorganischem Gummimateriale.
(Foto: Hulfegger + Co. AG, Stäfa)

Es handelt sich um Arbeitsplatzvorlagen aus hochwertigem Gummimaterial, welche keinerlei Drähte oder Metallstäbe aufweisen, immer plan liegen und praktisch unverwundlich sind. Die Matte wird in erster Linie als elastische, rutschsichere und isolierende Vorlage an Werkbänken und Maschinen eingesetzt, findet aber auch Anwendung als schalldämmender, fäugnissicherer und einfach zu reinigender Bodenbelag in Industriebetrieben, Labors, Prüfwerkstätten, Metzgereien usw. Neben der beidseitig verwendbaren Standardausführung mit Grob- bzw. Feinrillen sind auch Ring-Gummimatten mit geschlossenem oder offenem Boden erhältlich sowie eine universell einsetzbare Waffelmatte.

Weitere Auskünfte durch: Advena, AG für Kommunikationsberatung, Falkenstrasse 26, 8008 Zürich, Tel. 01 / 32 07 62.

Hupfer-Regale, Badenerstrasse 330/334, 8040 Zürich
Halle 24, Stand 352

An unserem diesjährigen Stand an der Muba finden Sie ein komplettes Verkaufsprogramm an genormten Regalen, deren Vielfalt in Ausführung und Zweckbestimmung das Interesse jedes einzelnen Besuchers finden wird. Die Haushalt-, Keller-, Flaschen- und Industrie-Regale sowie die drei Varianten der Kühlraum-Regale zeigen, wie diese Gestelle ohne Wandbefestigungen sich trotz den genormten Teilen jedem Raum massgerecht anpassen.



Diese Anpassungsfähigkeit ist meist auch entscheidend für den Privatmann, dem oft kompliziert gegliederte Räumlichkeiten zur Verfügung stehen, die er aber zu Recht voll ausnützen will. Hierfür haben sich in der Vergangenheit besonders Hupfer-Economat-Regale - in verschiedenen Ausführungsqualitäten -, Haushalt- und Flaschen-Regale ausgezeichnet. Sie bieten auch dem Privatmann keinerlei Schwierigkeiten in der Zusammenstellung; alle Teile werden eingehängt, sind fast ohne Schraubverbindung und können als Gestell auch frei aufgestellt werden. Zudem erfüllen sie jede nur erdenkliche Anordnung in bezug auf Eckverbindungen. In der Höhe sind sie genauso variabel wie in der Tiefe und den Aufgabeständen, wobei die verschiedensten Auflagen für jeden Zweck ins Programm aufgenommen wurden.

Sowohl qualitativ wie preislich bieten wir so dem Privaten wie dem Geschäftsmann (Metzger, Bäcker, Konditor, Lebensmittel-

händler usw.) ein Optimum an Variabilität bei einem Minimum an Aufwand bei der Montage.

Kisag AG, 4512 Bellach
Halle 22, Stand 443, Halle 19, Stand 127

Absolut neu! Der KISAG-Gas-Plattenwärmer jetzt mit automatischer Zündung!

Ein Knopfdruck genügt - und der Plattenwärmer brennt! Der KISAG-Gas-Plattenwärmer für das Gastgewerbe. Ohne Aufheizzeit. Ohne Kabel. Ohne Kerzen. Jedoch mit einer konstanten, genügend warmen Flamme. Der eingebaute Druckregler - ein kleines technisches Wunderwerk - ermöglicht eine dauernde, gleichmässige Energieabgabe. Die Wärmeplatte, kratzfest und rutschsicher, kühlt sich nicht, zusammen mit den Speisen, langsam ab, sondern behält für die ganze Dauer des Gebrauchs ihre 150 Grad. Die Speisen bleiben daher warm. Wo Sie wollen (sogar im Freien). Der KISAG-Gas-Plattenwärmer ist stapelbar, daher platzsparend. Er ist formschön, elegant und solid. Abstellfläche 33 x 18 cm.

Weiter sehen Sie den perfektesten Bläser von KISAG. Die Tülle kann unter Druck ausgewechselt werden. Neu ist auch die Konzeption und Farbgebung. Selbstverständlich zeigen wir Ihnen unsere bestbewährten Gastwirtschafts-Artikel, wie Kartoffel-Schälmaschine, Pommes-frites-Schneider, Rahmbläser, Rührstab, Gläserständer usw.

J. Kobelt AG, 8117 Fällanden
Halle 23, Stand 131

Diese Firma zeigt einen repräsentativen Querschnitt aus dem Verkaufsprogramm der gewerblichen MEIKO-Geschirrwäsche- und -Spülmaschinen, der ATIR-Gemüsewaschmaschinen sowie Convectomaten JUNO.

Gläserpülmaschinen
Besonders beachtenswert ist das «Mini-Modell» FV 40 GE mit den kleinen Ausmassen und der grossen Leistung. Diese Maschine ist so konzipiert, dass sie sowohl als Einbauprodukt wie auch als freistehendes Modell Verwendung findet.

Einbaumaschinen

Die Modelle der FR- und FV-Reihe eignen sich besonders als Einbaugeschirrwäscher in Kombinationen. Sie werden von der Front her bedient und sind mit rundem oder viereckigem Korb 500 x 500 mm ausgerüstet.

Durchschleibmaschinen

Die Modelle OR 40 H und OR 60 H zeichnen sich durch ihre Vielseitigkeit besonders aus. Sie werden von oben bedient und weisen eine hydraulische Hebe- und Senkvorrichtung auf, die das Arbeiten mit diesen Maschinen besonders für weibliches Personal als sehr angenehm empfinden lässt. Die Modelle DR 90 und DV 111 sind mit patentierter Frischwasser-Vorabräumung versehen, anstelle der herkömmlichen Brausen vor den Geschirrwäscherinnen.

Korbtransportmaschinen Bandmaschinen Umfanganlagen

Alle diese Grossmaschinen sind in Elementarbauweise hergestellt. Sie können individuell, nach den Bedürfnissen der einzelnen Betriebe, ausgerüstet und durch diverse Zusatzgeräte, wie Eckumlenkungen um 90 oder 180 Grad, Rollengleitsche, Abstell- und Sortierische, Einweichrollen für Bestecke, Abfallrollen usw., ergänzt werden.

Behälter- und Küchenschirw-Waschautomaten

Casserollen, Töpfe aller Art, Chromnickelstahl-Geschirr, Gastro-Norm-Behälter, kurz alles, was an Grossgebäuden aus Bäckerei, Metzgerei, Hotelküche usw. anfällt, kann in den Typen DV 221 B und DV 250 B einwandfrei sauber gewaschen werden.

ATIR-Salat- und Gemüsewaschmaschinen

Die ATIR-Salat- und -Gemüsewaschmaschinen haben sich in aller Welt tausendfach bewährt. Es stehen fünf Modelle zur Verfügung, die je nach Grösse des Betriebes eingesetzt werden können. ATIR wäscht alle Salate, Gemüse, Früchte und Knollenfrüchte sowie Geflügel und Fleisch in frischem oder tiefgefrorenem Zustand in kürzester Zeit einwandfrei und ohne Beschädigung.

JUNO-Convectomaten

Die JUNO-Convectomaten (Heissluftöfen) sind seit Jahren ein Begriff in der Küche, und es sind Tausende schon in Betrieb.

Kreis AG, Spezialist für Verpflegungstechnik, 9014 St. Gallen
Halle 23, Stand 223

Den Schwerpunkt der Ausstellung der Kreis AG bilden dieses Jahr Hotel Silber und Mikrowellen-Geräte.

Die reichhaltige Kollektion Hotel Silber enthält klassische und moderne Formen. Sie finden alles, was zum schön gedeckten Tisch und zum kultivierten Essen gehört, und zwar in ganz verschiedenen Preislagen.

Mit den Mikrowellen-Geräten beweist die Kreis AG, dass sie sich mit Recht zu den Pionieren der Verpflegungstechnik zählt. Laufend werden an der Muba Demonstrationen durchgeführt. So haben Sie Gelegenheit, sich von der ungläublichen Geschwindigkeit des Regenerierungsvorganges zu überzeugen und selber festzustellen, wie leistungsfähig, geräumig und praktisch die Kreis-Mikrowellen-Geräte sind und welche Möglichkeiten sich im Gastgewerbe durch deren Einsatz ergeben.

Über das weitere grosse Fabrikationsprogramm der Kreis AG - Speiserverteilanlagen, Grosskichen, Selbstbedienungsbuffets - orientieren Sie an der Muba unsere Mitarbeiter.

NCR (Schweiz)
Halle 11, Stand 415

Das Programm der NCR spiegelt den raschen Vormarsch elektronischer Geräte für die Datenerfassung sowie für die Kontrolle von Verkaufstransaktionen wieder. Deshalb bilden auch die elektronischen Kassen und Kassenterminals einen eindeutigen Schwerpunkt am NCR-Stand:

Elektronische Registrierkasse NCR 230

Dieses moderne Führungsinstrument für den fortschrittlichen Betrieb eignet sich sowohl für kleinere und mittlere Geschäfte als auch für Grossunternehmen. Das System NCR 230 gibt dem Geschäftsinhaber die Möglichkeit - nebst den Verkaufsdaten -, auch noch die folgenden Informationen zu ermitteln: Umsatz, Bruttogewinn, Marge, laufender Lagerbestand und Lagerumschlagshäufigkeit, mit Aufteilung in bis zu 30-Warengruppen oder Abteilungen.

Elektronisches Datenerfassungssystem für den Detailhandel NCR 280

Das Kernstück des Systems ist der elektronische Kassenterminal NCR 280 für das automatische Lesen von Warenetiketten. Die für die spätere Auswertung mit dem Computer erforderlichen Begriffe wie Warengruppe, Abteilung, Artikelnummer, Grösse und Preis sind auf der Etikette nicht nur in Klarschrift, sondern auch in einem optisch lesbaren Farbstichcode enthalten. Mit dem Lesesicht gleitet die Verkäuferin über diesen Code, und damit werden die Daten rasch und fehlerfrei ins Datenerfassungsgerät eingelesen.

Elektronisches Kassensystem NCR 250

Mit der NCR 250 erhält der Detailhandel ein Gerät, das wirtschaftlichste Lösungsergibt für eine moderne Geschäftsführung ermöglicht. Die hohe Anzahl Abteilungspeicher - 65 bei Modell 1, 97 bei Modell 2 mit acht bzw. zehn Saldierungen von Gruppen - gibt die Möglichkeit, den Umsatz und Bruttogewinn der einzelnen Sortimentsgruppen zu überwachen. Durch die elektronische Konzeption der NCR 250 ist der gesamte Geld- und Debitorenverkehr gesichert. Infolge Programmierbarkeit vereinigt die NCR 250 die Vorzüge einer mechanischen Registrierkasse mit jenen eines Mini-Computers.

Alphonse Orsat SA, Marigny
Halle 19, Stand 101

Es ist längst Tradition geworden, an der Basler Mustermesse die neuen Jahrgänge vorzustellen. Dieses Jahr geht es um die «74er». Sie offenbaren sich als angenehme, fruchtige und harmonische Weine.

Aus den so mannigfaltigen Rebsorten, die dem sonndurchfluteten Boden entgegenwachen, werden Sie sich besonders merken: den Fendant Etoile du Valais, den Clos de Montbeuge, den Johannisberg Vent d'Est, den Dôle Romane... alles Namen, die nach Wein duften. Natürlich gehören noch weitere dazu, wie der Humagne Les Pierres Vives und Muscat Pays d'Oc, seltene Tropfen, deren 73er-Reserve schon lange erschöpft ist. Die Zahl der Rebsorten ist gross, doch hat jeder Wein seine Herkunft, seine Geschichte und sein eigenes Temperament. Sie können sich darauf verlassen, bei Orsat machen Sie immer eine interessante Entdeckung.

W. Peterhans, Maschinenbau, Goldach
Halle 22, Stand 631

«Schlagra»-Schlagrahmautomaten sind in den letzten Jahren in Gross- und Kleinbetrieben des Gastgewerbes dank ihren besonderen Vorzügen für den Service- und Stossbetrieb, aber auch in Industrierestaurants und Spitälern unentbehrlich geworden. Vor allem im Sommerbetrieb hat dieser Schlagrahmautomat bewiesen, dass alle Rahmprobleme der warmen Jahreszeit mühelos zu bewältigen sind. Das in der Maschine eingebaute, gut isolierte, vollautomatische Kühlsystem sorgt dafür, dass die Maschine auch in extrem warmen Räumen immer Qualitätsschlagrahm liefert.

Alle mit Rahm in Berührung kommenden Teile sind aus milchsäurebeständigem Material hergestellt, vorwiegend aus Chromnickelstahl. Solide schweizerische Qualitätsarbeit bürgt für Robustheit und wandfreie Funktion. Der «Schlagra»-Schlagrahmautomat ist bis zur Düse ständig auf 1 bis 3 Grad gekühlt. Das Rahmgefäss kann jederzeit aus dem gekühlten Innenraum der Maschine gehoben und der flüssige Rahm ohne weiteres einem andern Verarbeitungszweck zugeführt werden. «Schlagra» ist immer betriebsbereit.

Die «Schlagra»-Schlagrahmautomaten sind in drei Grössen als 2-, 4- und 6-Liter-Typen erhältlich.

«Schlagra» bietet eine maximale Wirtschaftlichkeit, indem nur das benötigte Quantum zu Schlagrahm verarbeitet wird und auch direkt ab Maschine dressiert werden kann. Durch die automatische Anpassung an den Fettgehalt liefert «Schlagra» eine hervorragende Schlagrahmqualität mit der besten Ausnutzung. Geschmack und Aussehen bleiben stundenlang unverändert. Der Rahm erfährt in der Maschine eine dreifache Volumenvergrösserung.

Der «Schlagra»-Portionenautomat ermöglicht durch die Einstellung einer Portionierung, jede Entnahme genau zu dosieren. Ist z. B. die Portionenuhr auf 5 Sekunden eingestellt, genügt ein kurzer Tastendruck; «Schlagra» liefert dann während dieser Zeit Rahm und stellt dann automatisch ab. Gleichzeitig ist es aber bei eingestelltem Portionenautomat möglich, dauernd Schlagrahm zu fördern. Dafür genügt ständiger Tastendruck oder das Einrasten der Taste in die Arretierung für Dauerförderung. Damit bietet «Schlagra» die ideale Kombination von Portionierung und Dauerförderung.

Als Neuhet wird auf Wunsch der «Schlagra»-Portiomat für Selbstbedienungsrestaurants geliefert. Nach der Entnahme der gewählten Schlagrahm-Portion kehrt der Rahm entnommen werden.

Zwei neue Modelle kommen den individuellen Bedürfnissen besonders entgegen. Das «Schlagra»-Kleinmodell ohne eingebautem Rahmgefäss - es kann direkt aus einem Rahmbehälter über einen Schlauch Rahm angesaugt werden, der dann in der Maschine verarbeitet wird. Dieses Modell ist besonders für den Stossbetrieb geeignet, erbringt es doch eine Stundenleistung von 40 bis 50 kg/h.

Die neue Kühlkombination für Grossbetriebe verbindet in einem Kühlkasten zwei Rahmkannen direkt mit der Schlagrahmmaschine. Kannen und Schlagapparat stehen unter Dauer Kühlung und ermöglichen so ohne jede Umstellung Dauerförderung von grossen Schlagrahm-Quantitäten.

Schaller AG, Bern
Halle 22, Stand 531

Tiefkühlung hilft rationalisieren

Die Firma Schaller AG, Bern, ein bedeutendes Unternehmen der Kälte- und Klimabranche, zeigt an ihrem Stand in der Halle 22 Produkte für die Kälteanwendung in Gewerbe und Industrie. Die Tiefkühlung ist nicht nur die unbestritten beste Konservierungsart für Lebensmittel, denn Aussehen, Geschmack und Nährwert werden bei fachgerechter Anwendung kaum beeinflusst, sondern sie bietet auch in Form der im Grossverbrauchersektor mehr und mehr verwendeten «Convenience Food» echte Rationalisierungsmöglichkeiten. Die Absatzzahlen für tiefgekühlte Menübestandteile nehmen deshalb auch von Jahr zu Jahr zu. Kein Wunder, dass in zunehmendem Masse Restaurationsbetriebe aus dem «Kühl-schrankzeitalter» hinauswachsen und zu-

Schweizer
Mustermesse
Basel
12.-21. April
1975



sätzlich Kühl- und Tiefkühlraum benötigen. Daher hat die Firma Schaller vorfabrizierte und standardisierte Kühl- und Tiefkühlzellen entwickelt, die sie in ihrem Werk in Zollikofen unter dem Namen «Normoflex» herstellt.

Diese Zellen bestehen aus einzelnen, hochwertig isolierten, rostfreien Elementen aus Aluminium, die im Bankensystem gefertigt sind. Sie werden durch Werk spezialisten in wenigen Stunden am Aufstellort zu einem steckerfertigen Kühl- oder Tiefkühlraum zusammengesetzt. Dank dem gewählten Modulsystem ist eine Vielzahl von Zellengrössen möglich; sie lassen sich somit praktisch jedem Raum anpassen. Alle notwendigen Teile, wie Kälteaggregat, Instrumentenkasten usw., sind fest eingebaut und verdrahtet. Der Raum ist zudem jederzeit demontierbar und versetzbar, aber auch erweiterungsfähig.

La Semeuse, La Chaux-de-Fonds
Halle 21, Stand 313

A propos de Café Choix La Semeuse, le café que l'on savoure «un nom pour votre renom» Qualité confiance réciproque contre les cadeaux illusoire prix réels torréfaction Café.

.... vérité dans la tasse rendement entre nous satisfaction. Service à la clientèle libre de tout engagement qualité.

.... expérience tradition La Semeuse soigner plaisir tasse régularité convaincre.

En fait, La Semeuse vous attend à la Foire Suisse d'Echantillons de Bâle à son Bar-Dégustation, salle 21, Stand 313.

Therma-Kälte, kälte- und klimatische Apparate und Anlagen, Zürich
Halle 23, Stand 431

Aus dem Programm der Therma-Kälte werden dieses Jahr interessante Geräte und Apparate gezeigt.

Für Umbauten und Erneuerungen im Gastgewerbe, in Spitälern, Anstalten und Lebensmittelgeschäften eignen sich besonders Therma Kühl- und Tiefkühlzellen. Sie sind transportabel, zerlegbar, lassen sich in wenigen Stunden aufstellen und können jederzeit erweitert oder an einen anderen Aufstellort versetzt werden. Kospiegelige Baurbeiten lassen sich dadurch einsparen. Durch die serienmässige Fertigung von Elementen nach dem Baukastensystem stehen eine Reihe von Standardtypen zur Verfügung, und individuelle Wünsche können berücksichtigt werden.

Neben dem bekannten Sortiment der Gastnorm-Kühlschränke, Tiefkühlschränke und Kühlkorpusse werden eine neue Sandwichmaschine und eine Kühlvitrine für Selbstbedienungsbuffets gezeigt.

Die Klimaschränke und -kammern zur Forschung und Entwicklung in der Umweltechnik sind durch neue Steuersysteme erweitert worden. Es können die Faktoren Wärme, Kälte, Feuchte, Licht, Luftgeschwindigkeit, Unterdruck und Ueberdruck simuliert werden. Eine Tiefkühltruhe ermöglicht die Einhaltung eines Temperaturbereichs von Raumtemperatur bis -90 Grad Celsius. Alle Geräte benötigen kein Kühlwasser, da sie mit luftgekühlten Kühlaggregaten ausgerüstet sind.

Der Gasstand an der Mustermesse
Halle 23, Stand 325

Der Stand des Verbandes schweizerischer Gaswerke, der sich wie jedes Jahr in der Halle 23 beim Eingang des Rosentalgebüdes befindet, bietet diesmal eine besondere Attraktion. Stellvertretend für die insgesamt 26 000 verschiedenen Gasanwendungen in Gewerbe und Industrie - von denen viele auch in der Schweiz zunehmend Bedeutung gewinnen - ist am Gasstand eine praktische Demonstration einer Gasanwendung in der Bäckerei zu sehen. Es handelt sich um einen modernen Backschrank, der mit einem Gasgläserbrenner beheizt ist. Zweimal täglich werden damit praktische Backdemonstrationen veranstaltet, wobei der ganze Arbeitsablauf des Bäckers vom Teig bis zum fertigen Brötchen gezeigt wird. Eine zweite Attraktion ist die beleuchtete Ubersichtskarte der Gastransportsysteme in der Schweiz, die durch das Publikum von einem Steuerpult aus bedient werden kann.



Philips-Mikrowellenherde von Franke machen Menükarten grösser und Personalprobleme kleiner.

In Sekundenschnelle lassen sich im Mikrowellenherd Tiefkühlprodukte auftauen und fertig gekochte Speisen erhitzen.

Zu jeder Tageszeit sind die verschiedensten Menus sofort servierbereit. Ihre Menükarte wird um ein interessantes Angebot an Zwischen- und Spätmahlzeiten reicher. Und trotzdem wird Ihr Küchenpersonal dabei überhaupt nicht zusätzlich beansprucht, da Mikrowellenherde auch vom Servierpersonal bedient werden können. Franke gibt Ihnen mit dem Philips-Mikrowellenherd die Sicherheit der richtigen Wahl! Es sind durch und durch ausge-

reifte Geräte, in denen sich sogar 4 Portionen gleichzeitig auftauen und erhitzen lassen. Sie haben sich schon tausendfach bewährt - in Restaurants mit A-la-carte-Service, in Tea-rooms usw., wo man auch ausserhalb der normalen Servicezeit mit warmer Küche mehr Umsatz machen will, schnell bedienen muss und einen prompten Service schätzt. Lassen Sie sich von einem Franke-Apparatspezialisten beraten, wie auch Sie mit einem Mikrowellenherd in Ihrem Betrieb mehr Umsatz machen können. Oder senden Sie den Coupon ein und informieren Sie sich anhand der ausführlichen Dokumentation.



Walter Franke AG
4663 Aarburg
Telefon 062 41 21 21

Coupon
Bitte senden Sie mir unverbindlich ausführliche Informationen über Philips-Mikrowellenherde.

Name: _____
Strasse: _____
PLZ/Ort: _____
Einsenden an:
Walter Franke AG, 4663 Aarburg

Verrechnung kann durch Howeg erfolgen.

Besuchen Sie uns an der Muba: Halle 23, Stand 225

Foire Suisse
d'Echantillons, Bâle

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

HOTELZIMMER
Betten, Schränke, Hochstuhl, Schreibtische, Tische, Stühle, Bettwäsche etc.

2 Abbildungen aus unserem Bestekata-Programm:

- Schlafpreise
- 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 067 7 42 84

BON für Gratisprospekte/Hotels
Name: _____
Adress: _____
PLZ: _____
Ort: _____

keusch

Schlüssel-Anhänger

elegant, solid, lackschönend, unverwundlich, voluminös, mit Zimmer-Nr. und Hotel-Inschrift. Preis sehr günstig!

Verlangen Sie bitte Muster, Tel. (041) 22 55 55

Abegglen-Plister AG Luzern

berndorf luzern

System-Speiseaufbereitung • System-Speiseverteilung
System-Hotelporzellan • System-Bestecke
Produkte mit Vorsprung

MUBA HALLE STAND 441
19 1975

Wir freuen uns, Ihnen neu: System-Bestecke • System-Hotelporzellan • System-Speiseaufbereitungs- und Verteilanlagen • vorzustellen!

Berndorfer Metallwerk AG, 6002 Luzern
Tel. 041/22 47 91

Nun ist er da:

Der Hotel-Buchungsautomat NCR 5, den sich alle leisten können.

Nach dem weltweiten Erfolg der «sagenhaften» NCR 42 (rund 700 Maschinen allein in der Schweizer Hotellerie) endlich das perfekte System für den Klein- und Mittel-Betrieb.

NCR 5
für die Hotellerie ermöglicht rationelle Gästebuchhaltung durch

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

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

NCR (SCHWEIZ) HOTEL-SYSTEME ZÜRICH/WALLISELEN
NCR POSTFACH 579
8301 GLATTZENTRUM
TELEFON (01) 830 50 50

Niederlassungen in Basel - Bern - Biel - Chur - Freiburg - Genf - Lausanne - Lugano - Luzern - Sitten - St. Gallen

MUBA: Stand 415, Halle 11

40% billiger

Gastronomie-Flüge
mit Schweizer Küchenberatung
X 1 Woche ab Fr. 335.-

Coronado-Jetflüge ab Basel, Zürich und Genf.
Vollpension und Transfer.
Glasgedeckte Meerwasserschwimmbäder

Nächste Abflüge:

20. April bis 27. April 1975
27. April bis 4. Mai 1975
4. Mai bis 11. Mai 1975

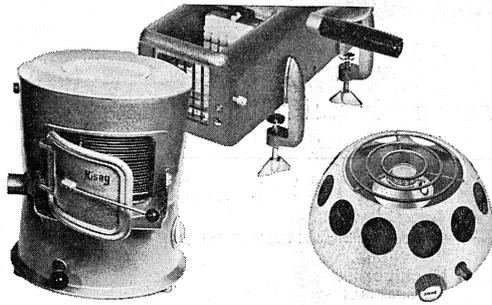
mallorca

Auf Mallorca spezialisiert:
UNIVERSAL FLUGREISEN
SUAC AG Steinenbachgässlein 34
4002 Basel Telefon 061 - 22 15 44

Für jedes Hotel und Restaurant das geeignete Gerät

Kisag-Artikel sind problemlos, einfach in der Bedienung, platzsparend, praktisch, wirtschaftlich, wie die

- **Kisag-Kartoffel-Schälmaschine** mit 2 Geschwindigkeiten zum Schälen und Ausschleudern.
- **Pommes-frites-Schneider** Nichtrostende Aluminiumkonstruktion, verschiedene Messergrößen.
- **Kisag-Rechaud Feumatic** mit automatischer Zündung, Flamme stufenlos regulierbar.



● Kisag-Gas-Plattenwärmer

jetzt mit automatischer Zündung. Gleichbleibende Wärme während 7 Stunden. Ohne Kabel, ohne Kerzen, stapelbar, modern in Form und Farbgebung.

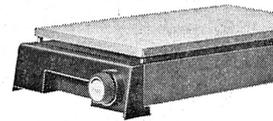
Verlangen Sie unverbindlich Offerten und Prospekte!



Kisag AG, 4512 Bellach
Tel. (065) 37 12 01

MUBA
Halle 22, Stand 443,
Halle 19, Stand 127.

NEU



Ferrum Ihr Spezialist für komplette Wäschereianlagen.

Profitieren Sie von unserem Verkaufsservice »Alles aus einer Hand«

Unser Verkaufsprogramm:

- Minor** Wasch-Schleuder-Schüttelmaschinen, Normal- und Spital-Ausführung
- Kleindienst** Pressen, Pressensätze, Mangel-Vorbereitungs- und Eingabemaschinen, Längs- und Kreuzfaltmaschinen
- Passat** Trockenmaschinen
- Frista** Zentrifugen
- Ferrum** Glättemaschinen



Ferrum AG, Giesserei und Maschinenfabrik, 5102 Ruppertswil, Tel. 064/47 23 23



Heute: Spargeln

Im Gourmet Tip sollen in Zukunft Ratschläge, Tipps und Kniffe aus der täglichen Praxis; neue, originelle Menuvorschläge (die gegen Einsendung des Talons bezogen

Spargeln mit Rauchlachs Spinat, Salzkartoffeln Sauce Hollandaise

werden können) veröffentlicht werden. Der Inhalt soll sämtlichen Fachleuten aus der Küche eine gerne gelesene Lektüre sein.

Spargelzeit — Schlemmerzeit. Schade nur, dass sie nicht länger dauert. Darum, oder gerade deshalb, sollten Sie Ihre Gäste so oft als nur möglich mit Spargeln verwöhnen. Und bedenken Sie: ob nun die französischen Cavailon oder Schweizer Spargeln — die Zubereitung verdient Ihre volle Aufmerksamkeit.

Noch ein kleiner Tip: Jeder Gast liebt und schätzt gesunde Ernährung. Schälen

Den totalen Spargelliebhabern bieten Sie folgende Exklusivität: 5 x Spargeln im Menu, Spargelcocktail, Spargelcrèmesuppe, Spargeln soufflé Milanaise, Spargeln Gourmet Tip, Spargelglace.



Sie deshalb die Spargeln erst kurz vor dem Kochen. So bleiben die Vitamine A + B, Eisen, Phosphor und Kalk voll erhalten.



Auf Wunsch senden wir Ihnen gegen diesen Talon die Rezepte gerne zu.

Speziell für die Spargelsaison:

Haco Sauce Hollandaise. Einfach und schnell zubereitet. Ideal für sämtliche Ableitungen. Sauce Hollandaise ist Bain-marie-fest, kann also jederzeit heiss serviert werden.

HACO-H

Fabrik für Nahrungs- und Genussmittel, 3073 Gümligen
Tel. 031/52 00 61



Auch die servierbereite Haco Sauce Mayonnaise schmeckt ausgezeichnet zu Spargeln. 2 Produkte der Haco, die das uneingeschränkte Lob vieler Küchenchefs geniessen.

TALON

Einsenden an: Receptdienst
Haco AG Gümligen
3073 Gümligen

Name _____
Vorname _____
Betrieb _____
Adresse _____
PLZ/Ort _____

Planen Sie Ihre Karriere!

hotel
revue

Werden Sie Abonnet

Für Fr. 46.- pro Jahr (Inland) oder Fr. 60.- pro Jahr (Ausland) erhalten Sie die HOTEL-REVUE jede Woche ins Haus. Lückenlos. Nur so sind Sie sicher, keinen Artikel und kein Inserat zu verpassen, das Ihre berufliche Laufbahn entscheiden könnte.

hotel
revue

- Das Fachorgan für Hotellerie und Fremdenverkehr
- Attraktiver Stellenanzeiger
- Erscheint jeden Donnerstag

Name: _____
Vorname: _____
Beruf: _____
Strasse: _____
PLZ/Ort: _____

HOTEL-REVUE
Postfach, 3001 Bern

Stellenangebote Offres d'emploi



Inseratenschluss: Freitag, 11 Uhr

2. Sekretärin/ Réceptionniste

selbständig

2 Serviceangestellte

für Saal

1 Serviceangestellte

für Halle, Bar, Terrasse, Restauration.

Koch-Aushilfe

Eintritt April 1975.

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

Badhotel Limmathof 5400 Baden

2922



In unserem Restaurant in BERN-Bümpliz wird der interessante Posten der

Assistentin/ Aide du patron

auf Mitte Mai 1975 frei.

Die Aufgaben umfassen unter anderem:
- Stellvertretung des Betriebsleiters,
- Ueberwachung des Service,
- administrative Arbeiten.

Wenn Sie gute Erfahrungen im Gastgewerbe (speziell im Service) haben und nun Ihre erste Vorgesetztenstelle antreten möchten, dann rufen Sie uns bitte an.

Wir werden dann mit Ihnen eine erste Besprechung vereinbaren.

Café-Restaurant MERKUR, Bümplizstr. 118, 3018 Bern (Telefon 031/55 23 45, verlangen Sie Herrn Beer),

P 05-6036

Hotel La Margna, St. Moritz

sucht für Sommersaison: Eintritt Anfang Juni 1975 bis Ende September 1975,

- Loge: **Nachtportier** (sprachkundig)
Küche: **Chef entremetier**
Kochlehrling
Saal: **Chef de rang**
Commis de rang
Etage: **Zimmermädchen**
Hilfsportier
Lingerie: **Stopferin/Näherin**
Lingeriemädchen
Haushalt: **Kindermädchen/Hausmädchen**

Schriftliche Offerten mit Zeugniskopien sind zu richten an Fam. Schweizer-Pitsch, Hotel La Margna, 7500 St. Moritz.

2959

Per ALBERGO AD ASCONA (TICINO)
cerchiamo per la stagione estiva 1975 (entrata immediata o da convenire)

assistente alla direzione

con conoscenza dell'italiano, tedesco e possibilmente buone nozioni di francese e inglese, facilità di contatto con la clientela, doti organizzative, senso di responsabilità, capacità di dirigere il personale, esperienza in uguale posizione.

Interessati vogliono inviare un'offerta scritta, dettagliata, completa di certificati e curriculum vitae a cifra 2992, Hotel-Revue, 3001 Berna.

Holiday Inn® FRANKFURT

Main-Taunus-Zentrum
D-6231 Sulzbach, Postfach 1225, Telefon 06196/29011

Unsere Verkaufsleiterin sucht zuverlässige

Sekretärin

die nach angemessener Einarbeitung selbständig auf verschiedenen Gebieten des Sales, Marketing und Public Relations arbeiten kann.



Neben den leidigen Routearbeiten bietet sich hier ein interessantes Arbeitsgebiet für eine junge Dame, die nicht nur Büroarbeiten verrichten möchte.

3099

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

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

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 in 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

Anmeldeformular für Stellensuchende

(Gebührenfreie Vermittlung)

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

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Stellungsvermittlung
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 Bern

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 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 datori di lavoro 3 últimos patronos 3 last Employers			
Wünscht Stelle als Désire place de Desidera posto di Desee puesto de Post desired		Sprachkenntnisse Langues étrangères Lingue straniera Conocimientos de lenguas extranjeras Languages spoken		Jahres- oder Saisonstelle Place à l'année ou saisonnière Posto annuale o stagionale Puesto anual/temporero Annual/Seasonal employment		
Bemerkungen Observations Osservazioni Observaciones Remarks		Gewünschtes Eintrittsdatum Date désirée d'entrée en fonction Entrata in servizio desiderata Fecha de comienzo que se desea Desired Date of Entrance				

Ramada Hotel Huskvarna Schweden

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft jüngeren, gut versierten

Küchenchef

für mittlere Brigade

sowie (mind. 4 Jahre Praxis).

Anstellung für mindestens 1 Jahr erwünscht. Reisekosten werden vergütet.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an Kurt Ritter, Hotel Ramada, P.O.Box 134, S-56100 Huskvarna, Schweden.

3078

Restaurant Falken Thun

Wir suchen für unser Spezialitätenrestaurant tüchtige

Restaurationstochter

oder

Kellner

Eintritt 16. April 1975 oder nach Vereinbarung.

Offerten bitte an Familie T. Ryser, Telefon (033) 22 60 33.

3077

Isola di Albarella, 45010 Rosolina (Rovigo/Italia) Tel. 0039/426/61 778, Sig. F. Gazza

cerchiamo segretario

in un complesso eccezionale per stagione estiva (eventualmente impiego annuale). A partire dal 10 giugno 1975.

3098



Hotel Volkshaus

Restaurant / Bar «Zu de 7 Stube» Zeughausgasse 9 3000 Bern 7

Restaurant «Zu de 7 Stube»: 240 Sitzplätze «7-Bar»: 30 Sitzplätze

Zwei moderne, heimelige, gastliche und originelle Lokale in Bern.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für sofort oder nach Vereinbarung

Empfangssekretärin/ (Réceptionistin)

Wenn Sie ein gutes Betriebsklima sowie geregelte Arbeitszeit zu schätzen wissen und Sie zudem noch gut verdienen möchten, dann melden Sie sich bei uns.

Telefon (031) 22 29 76.

Verlangen Sie Herrn Panayides.

3096

Wir suchen für die Sommersaison 1975, Eintritt 5. Juni bis Ende Oktober:

Lingère

Zimmermädchen

Saaltochter

Buffetmädchen

Küchenbursche

Geregelte Arbeitszeit. Hoher Verdienst, neues, komfortables Personalhaus.

Offerten an

Hotel Walliser Spycher 3981 Riederalp VS

Telefon (028) 5 33 26 oder (028) 5 34 67.

3102

Hôtel Terminus, Sierre

cherche pour mai 1975 ou date à convenir

secrétaire/ réceptionniste

évent. débutante.

Travail intéressant et varié. Très bon salaire.

Faire offres écrites ou téléphoner à M. André Oggier, téléphone (027) 5 04 95.

3100

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



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 Entlohnung 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



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**
Hilfzimmermädchen
- 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

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
- *Pâtissier
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

Ostschweizerischer Golfclub

sucht Ehepaar als

Geranten

für die Betreuung des Clubhaus-Betriebes. Ideal wäre: Er, guter Koch, Sie, betreut und leitet den Service. Aushilfs-Servierpersonal steht zur Verfügung. Als Unterkunft wird in nächster Nähe ein Einfamilienhaus zur Verfügung gestellt.

Geeignete Bewerber finden eine finanziell und arbeitsmässig interessante Stelle. Eintritt: Sommer 1975.

Weitere Auskünfte erteilt gerne
Telefon (073) 51 56 09 (bitte mittags oder abends nach 18.00 h anläuten).
(Telefon anderer Zeitungen sind nicht erwünscht.)

P 33-120277

SEILER HOTELS ZERMATT



- Hotel Mont Cervin
- Hotel Monte Rosa
- Restaurant Seilerhaus

Hotel Monte Rosa

Wir suchen für die Sommersaison ab 10. Mai 1975:

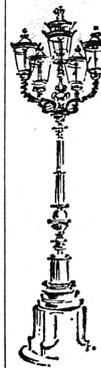
- Réception: **Hotelsekretärin**
Hotelpraktikant
- Cuisine: **Entremetier**
Pâtissier
Etagegouvernante
- Restaurant: **Demi-chef de rang**

Ihre Offerte mit Zeugniskopien und Foto richten Sie bitte an:

Seiler Hotels Zermatt
z. H. von Herrn R. Spengler
3920 Zermatt
Telefon (028) 7 71 50

2952

Kurhaus Baden-Baden



Nach kompletter Neugestaltung eröffnen wir Anfang Mai 1975 unsere Restaurants: Paddock-Bar, Boulevard-Terrasse und Grill-room mit einem neuen gastronomischen Konzept. Zur Vervollständigung unseres Mitarbeiterstabes suchen wir noch

- Serviererinnen**
- Restaurantkellner**
- Buffetdamen**
- Assistentin der Hausdame**

Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Kurhaus-Betriebe, Kaiser-Allee 1
D-7570 Baden-Baden, Tel. 0049/7221/22717

P 44-61



Die San Marco AG

Express-Kaffee-Maschinen in Lausanne, seit 1955 in der französischen Schweiz, sucht

Agenten, Wiederverkäufer Vertreter

in den Kantonen der deutschen Schweiz.

Basler Mustermesse -
Stand Nr. 22373, Halle 22.

P 22-3251

Für unseren modern eingerichteten Grill-room suchen wir einen

Grill-Koch

(Chef de partie)

welcher Freude hat, unsere Gäste zu verwöhnen. Selbständiger Posten, geregelte Arbeitszeit mit fortschrittlichen Sozialleistungen (Pensionskasse) sowie sehr gutem Lohn. Eintritt nach Uebereinkunft. Modernes Einzelzimmer kann zur Verfügung gestellt werden.

Interessenten melden sich persönlich, schriftlich oder telefonisch bei Fritz Haller, Bahnhofbuffet, 3001 Bern, Tel. (031) 22 34 21 oder beim Personalchef.

2997

2886

Gesucht für die Sommersaison nach Pontresina:

- Küchenchef**
zu kleiner Brigade
- Commis de cuisine**
- Alleinsekretärin**
(sprachkundig)
- Gouvernante/Aide du patron**
- Saaltöchter**
- Officemädchen**
- Zimmermädchen**
- Zimmermädchen/Tournante**
- Etagenportier**
- Lingeriemädchen**

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an:

Hotel La Collina & Soldanella
CH 7504 Pontresina

2745

Hotel Rössli
6493 Hospental

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

Serviertöchter

Schichtbetrieb, hoher Verdienst.

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

2857

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

Für das neu eröffnete Hotel Uzwill suchen wir noch einen

Commis de cuisine

in Jahresstelle oder als Aushilfe für 1-2 Monate. Schönes Zimmer mit Dusche im Hause. Eintritt nach Uebereinkunft.

Anfragen erbeten an R. Bolliger,

Hotel Uzwill
9240 Uzwill

Telefon (073) 51 51 51.

3041

Hotel Schiller

6002 Luzern

sucht in Jahresstelle

Réceptionspraktikantin
(englischsprachend)

2. Réceptionssekretärin
(englischsprachend)

Chef de partie
Pâtissier

Offerten mit Zeugniskopien, Gehaltsansprüchen und Foto sind zu richten an das Personalbüro Hotel Schiller, Luzern, Telefon (041) 22 48 21.

3039



Ab zirka Mitte Mai sind bei uns noch folgende Stellen neu zu besetzen: Saisondauer bis 2. Hälfte Oktober

Chef de partie/
Entremetier

Restaurationsstöchter

in rustikalen Grill Cabana

Hotelsekretärin

(zur Ablösung der Buchhalterin)

Saaltöchter

oder-lehrtochter

Zimmermädchen

Etagenportier

Wer fachkundig ist, Freude an einem guten Hoteldienst hat und sich für diese Stellen interessiert, wende sich bitte mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Bild an
H. Holz, 7018 Flims Waldhaus



3038

Regina

Wir suchen zur Führung (alleinige Bedienung) unserer Dancing-Diskotheek

2 junge Leute

für Bar- und Tischservice.

Offerten mit Bild an:
Jack Meyer, Hotel Regina
3823 Wengen
Telefon (036) 55 15 12.

Wengen

3030



L'Hôtel du Signal,
Chexbres,
par 1604 Puidoux-gare
Lac Léman

130 lita, renové, cherche des maintenant (ou à convenir)

demi-chef
commis de salle
filie de salle
portier tournante

Saison jusqu'à fin octobre.
Bon logement, congés réguliers.

Offres avec copies de certificats et si possible photo.

3069

Chesa Grischuna

7250 Klosters

Gesucht

Sekretärin

mit Erfahrung in Saisonhotels. Sehr gute Sprachkenntnisse, insbesondere Englisch und Französisch in Wort und Schrift, zur selbständigen Führung der Korrespondenzen. Kenntnisse NCR 42 vorteilhaft. Gute Umgangsformen sowie Interesse an einem äußerst lebhaften Betrieb. Initiativer, an selbständiges Arbeiten gewöhnter Mitarbeiterinnen bieten wir ein gutes Salär und ein angenehmes Betriebsklima in einem Familienhotel. Eintritt anfangs Mai 1975.

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen und Ihren Telefonanruf.
Tel. (083) 4 22 22.

3050

Gesucht per sofort in Luxushotel Nähe Shannon (Irland):

1 Manager

für Küche, Bar und Dining-room

1 Küchenchef

1 Koch oder Köchin

Senden Sie bitte Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an Mr. Paul Dyer,

Hotel Clare Inn

New Market on Fergus, Conty Clare (Irland).

567

Uns fehlen KEIN Küchenchef, KEIN Chef de service, KEINE Gouvernante, KEINE Sekretärin, KEINE Zimmermädchen, KEINE Hilfskräfte, KEINE Büffeldamen im:



1 tüchtiger Koch

(Brigade)

1 freundliche Servicemitarbeiterin

(Eintritt 1. Mai 1975 oder nach Uebereinkunft).

Rufen Sie uns doch einfach einmal an, wir können Ihnen dann erschöpfend Auskunft über unseren Betrieb geben:

HOTEL VOLKSHAUS / RESTAURANT KIEBITZ
8400 WINTERTHUR, Telefon (052) 22 82 51

Bitte verlangen Sie Herrn Leonz Blunsch, Direktor, oder Herrn Max Steiner, Küchenchef, oder Herrn Hans Fuchs, Chef de service.

3089

Hôtel des Bergues, Genève

cherche :

1 serveuse

pour la saison d'été.
Nourrie et logée si désiré.
Date d'entrée à convenir.

Faire offres à la Direction de l'Hôtel des Bergues, 33, quai des Bergues, 1201 Genève.

3087

St. Moritz

für kommende Sommersaison ab Ende Mai 1975, eventuell in Jahresstellung, suchen wir noch

3 Köche

(Garde-manger, Commis de cuisine)

1 Serviertöchter

Wir bieten:

- den Leistungen entsprechende Salarierung,
- vorzügliches Arbeitsklima,
- geregelte Arbeits- und Freizeit,
- schöne Unterkünfte,
- neuzeitliche Sozialleistungen.

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen richten Sie an:

Restaurant RAD1
Familie J. P. Scherz
7500 St. Moritz-Bad
Telefon (082) 3 30 22



107

Important établissement de Suisse romande - Lausanne

cherche :

chef de cuisine

entrée à convenir.

Nous demandons :

- personne expérimentée et dynamique,
- très bonnes connaissances de la grande cuisine, du service des banquets et de la cuisine snack,
- habitué à diriger une brigade de 15 cuisiniers,
- doit avoir de bonnes connaissances dans la calculation des prix de revient et dans les achats.

Nous offrons :

- très bon salaire, avec participation aux rendements,
- place à l'année,
- excellente ambiance de travail dans une entreprise jeune et dynamique.

Offre détaillée, avec références et photographie, sous chiffre 2954 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

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



**Hotel Pilatus
am Vierwaldstättersee**

Wir suchen für die Sommersaison

**Chef de partie
Commis de cuisine
Saaltochter**

Offerten an Familie Fuchs, Hotel Pilatus,
6052 Hergiswil, Telefon (041) 95 15 55.

2967

Gesucht

in kleineres Erstklasshotel, Stadt Zürich.

Nachtportier/Concierge

Anfragen sind erbeten unter Chiffre 2982 an Hotel-
Revue, 3001 Bern.

Unsere Arbeitszeit ist günstig und beliebt. Nicht nur
die Gäste, auch unsere Mitarbeiter fühlen sich in un-
serem Restaurant mit 250 Plätzen an der Bahnhof-
strasse in Zürich wohl. Wir haben deshalb gut auf-
einander eingespieltes Personal in unserem am
Sonntag geschlossenen

Tagesrestaurant

für das wir einen

Geranten

suchen. Er soll eine gute Berufsausbildung, Erfah-
rung im Führen eines ähnlichen Restaurants und das
Patent A besitzen, sowie alle guten Eigenschaften
eines Chefs, der das Können und die Freude hat,
einen Betrieb wirtschaftlich und gepflegt zu führen.
Wir möchten auch, dass der neue Gerant originale
Ideen hat um die Spezialitäten-Wochen weiterzuföh-
ren.

Wir bitten Interessenten, uns ihre schriftliche Bewer-
bung mit Lebenslauf und Zeugniskopien einzurei-
chen.

Oscar Weber AG, Personalabteilung Zentrale,
Binzstrasse 23, 8045 Zürich,
Telefon 33 32 20, intern 216.



preiswert und freundlich

2983



Gesucht wird zur Ablösung unserer Economat-Gou-
vernante, in einem nicht alltäglichen Betrieb, eine
angehende

Gouvernante

Verlangt wird:
eine Ausbildung als Hotelfachassistentin SHV oder
ähnliche Ausbildung,
Exaktheit,
Takt.

Geboten wird:
die üblichen Sozial- und Freizeitleistungen,
auf Wunsch Kost und Logis im Hause,
Möglichkeit der Entfaltung eigener Ideen,
Mitspracherecht gemäss Pflichtenheft.

Offerten an die Direktion Kurhaus Sonn-Matt,
6006 Luzern, Telefon (041) 31 32 32.

2993

Wir suchen für unser vollständig umgebautes Ferien-
heim für Sehbehinderte, in schönster Lage im Berner
Oberland (51 Betten), ein

Leiterehepaar

Ein Ehepaar mit guten Kenntnissen in der Hotelbe-
triebsführung, organisatorischen Fähigkeiten, Ein-
satzbereitschaft und sozialem Verständnis findet hier
eine erfüllende, vielfältige und selbständige Aufgabe.

Wir stellen Ihnen eine Vierzimmerwohnung zur Verfü-
gung.
Stellenantritt Sommer 1975.

Bewerben Sie sich mit Lichtbild, Lebenslauf, Zeug-
niskopien und Referenzangaben beim:

Schweizerischen Blindenverband
Postfach 55,
3000 Bern 9

Nähere Auskunft: Telefon (031) 23 33 76.

2973



SEEHOTEL WALDSTÄTTERHOF

CH-6440 BRUNNEN - AM VIERWALDSTÄTTERSEE - SCHWEIZ
DIRECTION: F.G.&J.EEDER - TELEFON 043/931133 - TELEX 78 978

Wir suchen noch folgende qualifizierte Mitarbeiter für die kommende Sommer-
saison, zum Teil in Jahressstelle. Eintritt nach Uebereinkunft. Ehemalige Ange-
stelte erhalten den Vorzug.

Sekretariat/
Réception: **Stagiaire**

Loge: **Tournant**
(Führerausweis Kategorie A)

Nachtconcierge/Nachtsekretär

Service: **3 Commis**
2 Serviertöchter

Saal/
Grill-room: **Commis de rang**

Rest. Sust/
Seeterrasse: **Serviertöchter**

Buffet: **Buffettochter**
ab zirka 15. Mai 1975 oder nach Uebereinkunft

Divers: **Tennistrainer**
(oder Student)

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



Mitglied

2822

Hotel Waldhaus, St. Moritz

sucht für Sommersaison: Eintritt zirka Mitte Juni bis Ende September 1975,

Küche: **Küchenchef**
(evtl. Jahressstelle)

Réception: **Réceptionssekretärin**
Réceptionspraktikantin

Etage: **Zimmermädchen**

Service: **Kellner**
Serviertöchter

Küche: **Chef de partie**
Commis de cuisine
Küchen- und Officebursche

Schriftliche Offerten mit Zeugniskopien sind zu richten an Fam. W. Felix-
Testa, Hotel Waldhaus, 7500 St. Moritz.

2959

Wir suchen für Beirut

Direktor

(Schweizer oder Oesterreicher bevorzugt)

der alle Ansprüche erfüllt, die von einer sehr verwöhnten Clientèle in einem
kleinen Luxushotel (125 Zimmer) gestellt werden.

Gründliche Kenntnisse der französischen Küche besonders wichtig. Dazu Spr-
achen Französisch, Englisch, Deutsch und möglichst in der Buchhaltung
American Uniform System of Accounts.

Baldiger Eintritt erwünscht.

Luftpostbewerbungen mit den üblichen Beilagen und Angabe der Gehalts-
wünsche an

Mr. H. L. Teufel, General Manager,
Hotel Phoenicia Intercontinental,
Beirut, Libanon

2979

Nach Kehrsatz, Bern

Gesucht per Ende April

Sous-chef/Koch

Für diesen Posten erwarten wir einen initiativen, im A-la-carte-Service ge-
wandten Koch.

Hilfspersonal (Ehepaar)

Buffetmädchen

Offerten sind zu richten an Herrn Wiedmer, Restaurant Bachmühle, 3087
Niedermuhlern, Tel. (031) 81 17 02.

3029



Gesucht per 1. 5. 1975

**2. Chef
de service**

Lohn nach Ueberein-
kunft. Kost und Logis.

Hotel Stoller,
Badenerstr. 357,
8003 Zürich,
Tel. (01) 52 65 00.

3020



Fassbind Hôtels
Lausanne

cherchent:

assistant de direction

pour le restaurant

**chef de service
demi-chef de rang**

Places stables pour personnes jeunes et dynami-
ques, qui apprécient des méthodes rationnelles et
une ambiance moderne.

Prière d'envoyer les offres écrites à:
Hôtel Alpha-Palmiers, 1001 Lausanne.

3023

**Café-Tea-room Rialto
3780 Gstaad**

sucht ab sofort oder nach Uebereinkunft

1 oder 2 Serviertöchter

für Sommersaison oder Jahressstelle.

Schriftliche Offerten sind erbeten an
Familie F. Burri-Gauch, Hotel National-Rialto,
3780 Gstaad.

3011

Hôtel Central, Fribourg

cherche

1 cuisinier

capable de travailler seul pour remplacement du
1er mai au 15 juin.

Offres à Louis Joye, Hôtel Central, 1700 Fribourg,
téléphone (037) 22 21 19.

3019

Gesucht in mittleres Hotel-Restaurant junge, sympa-
thische

Aide du patron

mit Hotelfachkenntnissen, eventuell Führerschein. In-
teressante, selbständige Tätigkeit in jungem Team.
Gute Entlohnung, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Eintritt: 1. Mai oder nach Vereinbarung.

Hotel Adler

H. Enzmann,
6170 Schöpfheim

Telefon (041) 76 12 22.

3014

Dr. John Valentine Fitness Club Bern sucht zur
Ergänzung seines dynamischen Teams einen

Masseur

Die Arbeitszeit beträgt pro Woche 27 Stunden. Der
Bewerber sollte einwandfreie Umgangsformen, beruf-
liche Erfahrung und ausgeprägten Sinn für Hygiene
und Sauberkeit besitzen.

Als Tochterfirma von zwei schweizerischen Gross-
konzernen offerieren wir unseren Mitarbeitern sehr
interessante Verdienstmöglichkeiten und wesentliche
soziale Vorteile (Volldeckung bei Krankheit und Un-
fall sowie Pensionskasse).

Interessenten wenden sich mit Kurzofferte oder
telefonisch an

Urs G. Gnehm
Club-Manager
City West

3008 Bern, Laupenstrasse 17
Telefon (031) 25 69 15-17



**JOHN VALENTINE
FITNESS CLUBS**

P 05-12552

Wir suchen

Geschäftsführer und Geschäftsführer- assistenten oder -assistentinnen

für weitere Restaurant- und Pubbetriebe in der ganzen Schweiz.
Deutsch und Französisch sprechend.
Eintritt nach Uebereinkunft.

GASTRAG

(Hr. A. Weber)

Beratung, Planung, Bau und Leitung gastronomischer Betriebe
Elisabethenanlage 7

4051 Basel

Telefon (061) 23 04 79.

3034

Gesucht für die Sommersaison nach Saas Fee

Hotel Christiania Restaurant «Chämi-Stube»

Grillkoch
Rôtisseur
Koch
Commis de cuisine
Serviertochter
Saaltochter

Gut bezahlte Stellen und geregelte Freizeit.

Anfragen mit Unterlagen an
Herrn Karl Burgunder, Saas Fee
Telefon (028) 4 84 53.

3044



Grand-Restaurant
Tea-room
Confiserie
«Schuh»
3800 Interlaken

sucht für Mai oder nach Uebereinkunft:

1. Confiserie-Verkäuferin Serviertochter Kellner jüngere Allgemein- gouvernante

Offerten sind an F. Beutler jun. zu richten.
Tel. (036) 22 94 41.

3071

Seerose Faulensee-Spiez Bekanntes Speiserestaurant direkt am Thunersee

sucht nette, gewandte

Restaurations- tochter

Guter Verdienst, angenehmes Arbeitsklima.

Weitere Auskünfte erteilt gerne
Hs. Fuhrer-Hofstetter
Tel. (033) 54 10 25

3036

Nous cherchons pour notre propriété située non loin de Lausanne

maître d'hôtel de maison privée

ayant déjà occupé un poste similaire, bon organisateur et de toute moralité.

Le candidat aura à coordonner les activités d'une petite équipe et collaborer à la mise sur pied de réceptions diverses, tout en assurant personnellement certains services.

La connaissance des langues est utile.
Age idéal : 30 à 40 ans.

Conditions de travail moderne, salaire élevé. Le logement est assuré.

Prière d'adresser les offres, accompagnée d'une photo et de références de premier plan sous chiffre PW 900779 à Publicitas, 1002 Lausanne.

Grand restaurant de Suisse romande, Lausanne, cherche

directeur adjoint

Entrée 1er mai 1975 ou à convenir.

Nous demandons :

- personne expérimentée et dynamique,
- apprentissage ou formation hôtelière équivalente,
- grande expérience dans le domaine de la restauration banquets, etc.,
- facilité d'organisation et de diriger le personnel,
- âge idéal 25-30 ans.

Nous offrons :

- très bon salaire,
- place à l'année,
- excellente ambiance de travail.

Offre détaillée avec références et photographie sous chiffre 2949 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

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

Berghaus Tannalp, Melchsee-Frutt

suchen wir auf den 15. Juni 1975 oder nach Uebereinkunft

Geranten oder Geranten-Ehepaar

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

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

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

OFA 62521001

Andermatt

Hotel Aurora sucht für Sommersaison oder ganzjährig nach Uebereinkunft

Serviertochter

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

Flumserberge

Wir suchen für die Sommersaison 1975 oder eventuell ganzjährig einen

Küchenchef

(Alleinkoch im Sommer), für unser Hotel-Restaurant.

Wir sind ein junges Team und suchen einen Chef mit guten, neuen Ideen.
Eintritt 15. Mai 1975 oder nach Uebereinkunft. Zeitgemässe Entlohnung.

Hotel Tannenheim

EDY BRUGGMANN

8891 Tannenheim

Telefon (085) 3 24 24

3075

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

Mein Ziel Savognin

Wir suchen auf den 1. Mai 1975 eine freundliche

Serviertochter

Kost und Logis im Hause. Zeitgemässe Entlohnung sowie geregelte Arbeitszeit.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf.
Familie Steier-Casanova.

Hotel Arlos, 7451 Savognin

Telefon (081) 74 17 74.

2940

Hotel Mirada, 7099 Trin GR

sucht

Kochlehrling

Offerten an T. Stalvies-Peer,
Telefon (084) 9 21 46 oder Telefon (081) 38 11 44.

2941



Hotel Bären 4900 Langenthal

Wir suchen auf den 1. Mai oder nach Uebereinkunft in Jahresstelle

Sekretärin

für Büro und Réception (KV-Ausbildung erwünscht)

sowie

Commis de cuisine

Rufen Sie uns an damit wir ein Rendez-vous vereinbaren können.
P. und M. Hunziker, Hotel Bären, Langenthal,
Telefon (063) 2 29 41.

2947

Zermatt

Gesucht für Sommersaison

1 Serviertochter

(eventuell Anfängerin) für Speise- und Getränkeservice.

Offerten mit Lohnangaben und Bild an

Hotel Elite, 3920 Zermatt

Telefon (028) 7 74 90.

2948

BAD HOTEL RESTAURANT HORN

AM BODENSEE
9326 Horn/TG
Telefon 071/41 55 11

sucht auf den 1. Mai oder nach Uebereinkunft in Saison- oder Jahresstelle

Zimmermädchen Buffettochter Serviertochter

(auch Anfängerinnen)
Service-Aushilfen
Hotelpraktikantin
für Empfang und Etage.

Auf Wunsch Zimmer im Hause.

Interessieren Sie sich für eine dieser Stellen, so rufen Sie uns bitte an!
Telefon (071) 41 55 11 (Herr U. Wächli).

2950

Für unser an einem touristischen Treffpunkt gelegenes Spezialitätenrestaurant suchen wir auf 1. Mai 1975 oder eventuell nach Uebereinkunft, für lange Sommersaison, eine tüchtige

Sekretärin/Aide du patron

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an F. Hofstetmann, Direktor

Badstube
8260 Stein am Rhein

Telefon (054) 8 60 93.

3053

Hôtel saison été demande

maincourantier

pratique sur «anker» (mai-septembre).
Ecrire à main avec curriculum vitae et photo à:

Hôtel Miramar
Calafell Playa
(Tarragona) Espagne

P 46-6901-17

Hotel Couronne Zermatt

sucht mit Eintritt auf den 1. Mai 1975

1 Sekretärin

sprachenkundig und an selbständiges Arbeiten gewöhnt
sowie

1 Kellner

fach- und sprachenkundig.

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

2887



Hotel Raetia, Arosa

sucht für die Sommersaison, 20. Juni bis 15. September

Restaurationskellner

mit Kenntnissen in der Bar.

Bewerbungen sind zu richten an:
Familie M. Hasler-Hofer
Hotel Raetia, 7050 Arosa
Telefon (081) 31 14 55.

3047

Hotel-Restaurant Bären

3715 Adelboden

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft

Serviertochter oder Kellner

Koch - Commis de cuisine

Guter Lohn bei geregelter Freizeit.

Offerten an
P. Trachsel, Telefon (033) 73 21 51.

3040

Société technologie

hôtelière S.A.

Genève

cherche pour entrée immédiate ou à convenir

jeune technologue hôtelier

ayant acquis une certaine expérience dans:

- commandes d'équipements hôteliers
 - les études de faisabilité de projets
- Toute personne de nationalité suisse, ayant travaillé dans un bureau d'études et possédant une expérience de l'étranger est priée d'adresser ses offres à
H. T. T., 10, rue de La Bourse
1204 Genève.

3037

Hôtel Beau-Rivage

1006 Lausanne-Ouchy

cherche

femme de chambre

qualifiée

à partir 1er mai ou date à convenir.

Offres avec références à la direction de l'hôtel.

3032



Sunstar Hotel

Lenzerheide

Ein modernes, zentral gelegenes, sportliches Erstklasshotel mit 170 Betten.

Spezialitätenrestaurant - Terrasse - Bar - Hallenbad.

sucht auf Ende Mai oder später für lange Sommersaison noch folgende Mitarbeiter:

Réception: **Sekretär(in)**
mit Hotelerfahrung

Küche: **Patissier**
Commis de partie

Lingerie: **Lingeriemädchen**

Wir freuen uns auf Ihre Offerte mit Foto, Zeugnisschriften und Gehaltsansprüchen.

SUNSTAR HOTEL, 7078 Lenzerheide
Tel. (081) 34 24 91, H. Imboden, Direktor.

3033



La Direction du 1er arrondissement des CFF, à Lausanne, met en soumission l'affermage et l'exploitation du

Buffet de la Gare de Vallorbe

Entrée en fonction: 1er mars 1976.

Délai d'inscription: 31 mai 1975.

Les offres manuscrites doivent être accompagnées d'un curriculum vitae, de copies de certificats et de la photographie des deux conjoints.

Les renseignements et conditions peuvent être obtenus, sur demande écrite, auprès de la Division de l'exploitation des CFF, case postale 1044, 1001 Lausanne, contre versement de Fr. 5.— en timbres-poste, montant qui ne sera pas remboursé.

ASSA 83-222



Hilton International

1975 Johann-Strauss-Jubiläumsjahr . . .

Aber auch Eröffnungsjahr des grössten Hilton-International-Hotels in Europa, des **WIEN HILTON**.

Möchten Sie bei dieser Eröffnung mitwirken?

Wir haben noch Stellen zu vergeben als:

Chef de service	Chef de rang
Commis de rang	Commis de bar
Serviertöchter	
Sous-chefs	Chefs de partie
Chef pâtissier	Commis de cuisine

Internationale Erfahrung vorteilhaft.

Englischkenntnisse für Service-Angestellten ist notwendig.

Richten Sie bitte Ihre Bewerbung an:

WIEN HILTON
Personalabteilung
A-1030 WIEN
Reisnerstrasse 4

2958

R. Jöge - Foto-Grafik - Zürich



Famille grecque habitant Lausanne cherche

femme de chambre

personnelle

pour Monsieur et Madame.

Elle aurait à s'occuper surtout de leur appartement et de leur garde-robe. Les services de ménage et de cuisine sont assurés par d'autres employés.

Cette place conviendrait à une personne qui a travaillé comme femme de chambre dans de bons hôtels et qui désire une vie un peu moins épuisante. Il faudrait qu'elle parle le français ou l'anglais et qu'elle soit disposée à accompagner le couple dans ses voyages.

Veillez adresser vos offres avec copies de certificats et références à M. Georges Helms, 14, avenue Mon-Repos, 1005 Lausanne.

3088

Gesucht nach Zermatt

Restaurationstochter (Kellner)

Saaltochter

2 Zimmermädchen

1 Küchenbursche

Eintritt zirka 15. Juni 1975.

Ferienhaus Silvana

3920 Zermatt

Telefon (028) 7 70 12.

3031

Grösseres Erstklasshotel in der Zentralschweiz sucht ab sofort oder nach Uebereinkunft

Grillkoch/

Rôtisseur

Chef

entremetier

Chef tournant

Zuschriften mit Unterlagen erbeten unter Chiffre 3045 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



HOTEL BAUR AU LAC

ZÜRICH

Wir suchen zum Eintritt sobald als möglich:

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

Restaurant: **Commis de rang**
Anfangskellner

Grill-room: **Barmaid**

Etage: **Etagenportier**

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

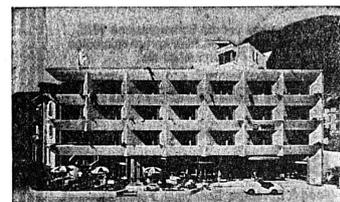
Für Ausländer nur wenn mit Permis «B» oder «C».

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

HOTEL BAUR AU LAC

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

3042



Hotel Bernerhof

3800 Interlaken

sucht für lange Sommersaison (eventuell in Jahresstelle) per sofort oder nach Uebereinkunft

1. Hotelsekretärin/

Aide-direktion

(Alter: mindestens 25 Jahre).

Offerten an
Familie H. P. Andereg, Telefon (036) 22 31 31.

3084

Schlosshotel 7018 Flims-Waldhaus

Für die kommende Sommersaison sind in unserem Hotel folgende Stellen zu besetzen:

- Küchenchef**
- Commis de cuisine**
- Köchin**
- Saaltochter**
(auch Anfängerin)
- Portier**

Offerten mit Zeugniskopien erbeten an:
H. und B. Burkhardt
Schlosshotel, 7018 Flims-Waldhaus
Telefon (081) 39 12 45

3083

Hotel des Bergues in Genf

sucht:

- 1 Buffettochter**
- 2 Commis de cuisine**
- 1 Commis de rang**
- 1 Praktikant**

für die Warenkontrolle
(Grundkenntnisse in Französisch)

Jahresstellen, Kost und Wohnung im Hause.

Gelegenheit, die französische Sprache zu lernen.

Angebote mit Bewerbungsunterlagen an die Direktion des Hotéis des Bergues, 33, quai des Bergues, 1201 Genf.

3086

Au Tessin

nous cherchons

1 demi-chef

1 barmaid

1 sommelière

pour hôtel renommé. Bon salaire.

Faire offres avec références sous chiffre 3080 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

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



Eurotel St. Moritz

Wir suchen auf die Sommersaison 1975, Juni bis September, eine sprachenkundige Persönlichkeit als

1. Hausbeamtin

sowie

Betriebsassistentin
(Food & Beverage, Economat, Personalwesen).

Sollte Sie eine dieser Stellen interessieren, so schicken Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns einfach an und verlangen Herrn Geissler, er gibt Ihnen gerne Auskunft.

Telefon (082) 2 11 75

3074

9657 Unterwasser
Unterwasser
sucht für kommende Sommersaison

**Commis de cuisine
Serviertochter
Anfangsserviertochter
Saaltochter
Saalpraktikantin**
auf 1. Mai.

Sekretärin/Praktikantin
auf 15. April.

Offerten sind erbeten an die Direktion
Telefon (074) 5 21 41.

2945



Sporthotel Clavadel

sucht für lange Sommersaison

**Alleinkoch
Commis de cuisine
Buffettochter
Serviertochter**
(auch Anfängerin)

Eintritt 20. Mai oder nach Uebereinkunft.

Offerten an
Leo Spinatsch, 7272 Clavadel,
Telefon (083) 3 60 51.

OFA 56.879.004

Restaurant Schlossberg
Madetswil

Spezialitäten-Restaurant
sucht per sofort im Speiseservice
gewandte

Serviertochter

Offerten bitte an:
Gerhard Joh, Restaurant Schlossberg,
8321 Madetswil, Telefon (01) 97 24 39.

P 19-120116



Restaurant Eisbahn

sucht auf anfangs Juni in Saison-
oder Jahresstelle

**Serviertochter
Buffettochter**

Offerten sind zu richten an
W. Camenzind, Telefon (083) 3 57 41.

OFA 56.313.001

On cherche pour entrée de suite ou
date à convenir

sommelière

de bonne présentation. Débutante
acceptée. Nourrie, logée. Très bonnes
conditions de travail avec horaires in-
téressants.

Faire offre:
Restaurant de la Prairie

2000 Neuchâtel
Téléphone (038) 25 57 57.

ASSA 67-202

Wenn Sie sich als freundliche, tüch-
tige

Serviertochter

einen sehr guten Verdienst
geregelt Freizeitt
und ein Zimmer im Hause wünschens-
dann sind Sie bei uns an der richti-
gen Adresse.

Gasthof Rössli

Familie H. Wenger
3144 Gasel bei Bern
Telefon (031) 84 02 11.

OFA 54.752.005

Wir suchen per sofort jungen

Koch

neben Patron.
Sehr schöner Verdienst. Geregelt
Freizeit. Zimmer im Hause.

Gasthof Rössli

Familie H. Wenger-Käch
3144 Gasel bei Bern
Telefon (031) 84 02 11.

OFA 54.752.005

Tessin
Gesucht

Serviertochter

Antritt nach Uebereinkunft.
Sich wenden an
Restaurant del Ponte, 6616 Losone/TI
Telefon (083) 35 15 44.

ASSA 84-23955

Lucono
Gesucht für sofort

gewandte Serviertochter

Bitte sich vorstellen am Morgen oder
schreiben an:
Fritz Burkhardt, Grill Room Coraso,
6900 Cassarate-Lugano TI.

P 24-304069

Restaurant Waldschenke

Das renommierte Speiserestaurant im
St. Niklaus ob Biel sucht auf 1. Mai
1975

2 Serviertochter

eventuell 2 Freundinnen, die zusam-
men arbeiten möchten.

Barmaid

Sonntag und Montag frei.
Garantielohn.
Unsere Arbeitsatmosphäre ist ange-
nehm, die Verdienstmöglichkeiten
sehr gut.

Rufen Sie uns bitte an und verlangen
Sie Herrn Friedli oder Frau Frutig.
Telefon (032) 80 12 17.

P 06-2234

Gesucht per 1. Mai freundliche

**Serviertochter
für Speiseservice**

in gutes Hotel-Restaurant.

1-Zimmer-Wohnung kann zur Verfü-
gung gestellt werden.

Wir bieten sehr hohen Garantielohn,
geregelt Freizeitt.

Bitte melden Sie sich bei

Hotel Im Portner

Familie Egli,
Bankgasse 12, 9000 St. Gallen,
Telefon (071) 22 97 44.

P 33-3601

Golf-Club Lenzerheide-Valbella
sucht für Sommersaison, ab Juni,

Pächter oder Gerant

zur Führung des Restaurationsbetrie-
bes unseres Clubhauses.

Bewerbungen mit den üblichen Unter-
lagen erbeten an

**Golf-Club
Lenzerheide-Valbella**
7078 Lenzerheide

3049

Hotel Restaurant Seeblick
3705 Faulensee
am Thunersee

sucht per sofort oder nach Ueberein-
kunft

Restaurationstochter

1 Koch

Offerten bitte an:

Familie Habegger, Hotel Seeblick,
Telefon (033) 54 23 21
3705 Faulensee

3046



Für unsere zwei Betriebe in Genf
suchen wir

Sous-chef de cuisine

2. Chef de cuisine

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

Wir bieten Ihnen:

- zeitgemäßes Salär
- angenehmes Arbeitsklima
- moderne Arbeitsplätze
- Logiermöglichkeiten

Schreiben oder telefonieren Sie bitte
an:
B. Zinniker, chef du personnel,
Direction régional du Mövenpick
17, rue du Candrier, 1211 Genève
Téléphone (022) 31 64 03.

P 44-61

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

Hotel Schweizerhof Andermatt

Telefon (044) 6 71 89

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

- Discjockey**
- Barmaid**
- Kochlehrling**
- Serviertochter**
- Kellner**

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Lohnan-
sprüchen sind zu richten an die Direktion.

2910

Gesucht nach

Zermatt

**Commis de cuisine
Mädchen
Restaurationstochter
Kellner
Saaltochter
Buffetdame
Tournante
Sekretärin**

Eintritt Mitte Mai.

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

2787

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 Be-
trieb

1 Restaurationstochter oder -kellner

Buffet/Officeburschen oder -dame

(Deutschkenntnisse)

Gut ausgewiesene Personen mit guten Sprachkennt-
nissen, versiert im à-la-carte-Service, freundlich und
pflichtbewusst, möchten ihre schriftliche Offerte un-
ter Beilage der Zeugnisschriften sowie Foto an
obengenannte Adresse senden.

2470

Wir suchen zur Ergänzung unseres Teams:

Chef de partie Commis de cuisine

Gute Entlohnung, ausgezeichnete Organisation
und fortschrittliche Anstellungsbedingungen sind in
unserem bestegerichteten Betrieb selbstver-
ständlich.



Charles + Dr. René Sidler,
Blumenrain 12, 4000 Basel, Tel. (061) 25 30 44

2955

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



Sunstar Hotels Davos

Suchen Sie eine verantwortungsvolle Jahresstelle in einem modernen Saisonbetrieb? Folgende Kaderpositionen sind zu besetzen:

Etagengouvernante Chef Lagerhaltung und Nachtstellen

Eintritt zirka Mitte Mai, auf Wunsch versuchsweise zuerst nur Saisonvertrag.

Bewerbungen mit Unterlagen an Hans Geiger, Direktor, senden.

2944



Per Ende Mai 1975 suchen wir in Jahresstelle einen tüchtigen, fachlich bestens qualifizierten

Koch

als Chef de production.

Ihr Aufgabenbereich umfasst die Mahlzeitenvorbereitungen für unser Schwimmbadrestaurant sowie den Restaurationsbetrieb.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte an: W. Gehrig, Dir., Hotel Airport, Oberhauserstrasse 30, 8152 Glattbrugg, Telefon (01) 810 44 44.

2958

Wir suchen auf Herbst 1975 für unser neu eingerichtetes Dancing, in einer grossen Stadt der Deutschschweiz, jüngeren

Geschäftsführer

Der Aufgabenbereich umfasst die weitgehend selbständige Führung eines Dancings. Nur Nachtbetrieb. Praktische Erfahrung ist nicht unbedingt notwendig, hingegen setzt die Stelle Initiative, Kontaktfreudigkeit, die Fähigkeit zur Personalführung und Sinn für Zusammenarbeit mit der Direktion voraus.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten unter Chiffre 2960 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

2960

Hotel Hirschen 3800 Interlaken

sucht für die Sommersaison 1975, mit Eintritt auf 17. Mai 1975 (oder nach Vereinbarung), junge, etwas sprachenkundige

Anfangs-Hotelsekretärin

Offerten mit Angabe über bisherige Tätigkeit und Lohnanspruch an Fräulein Th. P. Bühler.

2961

Wir suchen in renommiertes Spelersrestaurant am Zugersee eine tüchtige, im A-la-carte-Service kundige

Serviertochter

Wir bieten sehr guten Verdienst, geregelte Arbeitszeit.

Offerten erbeten an Telefon (042) 64 11 55.

2965

Hôtels Bristol et de Berne Genève

cherchent:

filles de lingerie laveur garçon cuisine/office

Faire offre à la Direction de l'Hôtel Bristol, 10, rue du Mont-Blanc, 1201 Genève.

2966

Gesucht in kleines Team

Serviceangestellte

Eintritt baldmöglichst.

Hotel Neues Schloss Zürich

Stockerstrasse 17, 8022 Zürich, Telefon (01) 36 65 50.

2978



Gesucht

in ruhiges Familienhotel ohne Nachtbetrieb und Restauration für die Sommersaison 1975 (Juni bis September), eventuell mit Verlängerung für Wintersaison 1975/76:

1 Oberkellner/ Obersaaltochter

(Saaldienst und Hausbardienst)

3 Commis de salle/ Saaltöchter

(auch Anfänger/innen)

1 Commis de cuisine/ Praktikant(in)

(auch Hilfskoch oder Köchin)

1 Etagenzimmermädchen

Schriftliche Bewerbungen mit Zeugniskopien, Foto und Lohnansprüchen richte man an: Familie H. L. Moser

Sporthotel Bellavista
Davos
7270 Davos Platz

3017

Hotel Schützen
3822 Lauterbrunnen
(Bernser Oberland)
sucht

Serviertochter

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Fam. P. von Allmen
Tel. (036) 55 20 32

3024



Hotel Segnes & Post
7018 Flims-Waldhaus

sucht für lange Sommersaison

Sekretärin

für Korrespondenz und NCR-Buchungsmaschine

Restaurationstochter Commis de cuisine Telefonist-Conducteur

Offerten sind erbeten an A. Klaingut.

3022



sucht für lange Sommersaison (eventuell in Jahresstelle):

Anfangsgouvernante/ Etagengouvernante tüchtigen Koch

(1- bis 2-jährige Berufserfahrung)

Eintritt: nach Vereinbarung.

Anfragen: an F. Zurschmiede
Hotel Bären, 3812 Wilderswil.

3018

Hotel Rössli, 4710 Balsthal

sucht auf 1. Mai oder nach Vereinbarung

Serviertochter

(à-la-carte-kundig)

D. Lorenz-Wirth
Telefon (062) 71 58 58

3015

Gesucht für sofort in Jahresstelle

Koch Chef de partie

Hotel-Restaurant Oberland
3803 Beatenberg
Telefon (036) 41 12 31

3009

Costa-Brava/Spainien
S'Agaró

Gesucht für die Sommersaison 15. Juni bis 20. Oktober in kleineren Schweizer Hotelbetrieb, jüngeren, dynamischen

Alleinkoch

Salär gemäss Uebereinkunft. Anteil an Reisespesen.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten unter Chiffre OFA 3425 Zt an Orelli Füssli Werbe AG, Postfach, 8022 Zürich.

OFA 67.144.009

Gesucht für die Sommersaison

Serviertochter

sowie

Ladentochter

(Mithilfe in Küche)

Eintritt zirka Mitte Mai 1975. Guter Verdienst, angenehmes Arbeitsklima.

Offerten sind zu richten an

Rosina
Bäckerei-Konditorei-
Restaurant
7513 Silvaplana
Telefon (082) 4 81 25.

EP

Restaurant-café-discothèque
1260 Nyon cherche

1 chef de rang 1 sommeller(ière) 2 barmaids (man)

Place à l'année. Conditions de travail agréables. Fermé le dimanche.

Faire offre sous chiffre 112-52 à Publicitas, 1800 Vevey ou téléphoner (021) 53 21 39.

Hotel Planta
Orselina s/Locarno

sucht für sofort oder nach Vereinbarung

Saaltochter

auch Anfängerin

oder

Saalkellner

Offerten erbeten an Familie M. Christen, Tel. (093) 33 10 22

2975

Parkhotel Waldhaus
Flims Waldhaus

sucht für kommende Sommersaison

2 Oberkellner

Bewerbungsunterlagen mit Zeugniskopien und Foto senden Sie bitte an Direktion Parkhotel Waldhaus 7018 Flims Waldhaus

2980

Hotel Rigi-Bahn
6411 Rigi Staffel

sucht jungen, tüchtigen

Commis de cuisine

Eintritt 1. Mai oder nach Uebereinkunft.

Offerten an: Josef Rickenbach, Tel. (041) 83 11 57

2984



Auf 1. Mai sind neu zu besetzen die Stellen einer

Barmaid

sowie die einer

Dancing-Serviertochter

eventuell

Kellner

Sehr guter, regelmässiger Verdienst. Angenehmes Arbeitsklima. Nur seriöse Bewerberinnen wollen sich unter Beilage von Zeugniskopien melden bei

Familie E. Glauser, 3770 Zweisimmen/BO

2986

Hotel Florida

Haus erster Klasse
150 Betten

Seefeldstrasse 63
8008 Zürich

Telefon (01) 32 68 30

Wir suchen zur Ergänzung unseres Teams per sofort oder nach Uebereinkunft:

Alleinkoch

für unser gepflegtes Hotel-Restaurant

Lingerlemädchen

Schweizer oder Ausländer mit Niederlassung werden bevorzugt.

Wir erwarten gerne Ihren Anruf oder Ihre Offerte.

2989

Hotel Schiff, Murten

sucht für lange Sommersaison

Chef de partie

Commis de cuisine

Eintritt ab 15. April oder nach Uebereinkunft.

Offerten an die Direktion Hotel Schiff, 3280 Murten, Telefon (037) 71 26 44.

3006

Für unser modernes Kurhotel im Schwarzwald, mit 240 Betten, suchen wir folgende qualifizierte Mitarbeiter:

2. Empfangschef(in)

Empfangssekretärin

(NCR 42, Sprachen)

Chef de rang

Commis de rang

Commis de bar

Senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Park-Hostellerie Hotel und Kurklinik

D-7290 Freudenstadt
Karl-von-Hahn-Strasse.

2977

Buffet de la Gare CFF, Cornavin-Genève, cherche pour le 15 avril 1975 ou date à convenir

une gouvernante générale

expérimentée dans la branche hôtellerie-restauration.

Place stable. Avantages sociaux d'une grande entreprise. Caisse de pension.

Faire offres à la Direction avec curriculum vitae. Renseignements au téléphone (022) 32 43 06, interne 34.

2991

Hotel-Restaurant Kreuz 3715 Adelboden

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

Koch oder Köchin Serviertochter Buffetochter oder -bursche

Hoher Verdienst, geregelte Freizeit.

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

2700

Gesucht für die lange Sommersaison

Kellner oder Saaltochter

(eventuell Anfänger)

Zimmermädchen

Guter Lohn, geregelte Freizeit.

Hotel Hannigalp, Grächen

Telefon (028) 4 01 55.

3060

Wir suchen in Jahresstelle

Chef de service

(eventuell Anfänger)

sowie

Sous-Chef

per sofort oder nach Uebereinkunft. 5-Tage-Woche. Lohn nach Uebereinkunft.

Restaurant Parmentier

Theaterstrasse 10

8001 Zürich

3055

Gesucht für Sommersaison Mai/Okttober

Demi-Chef Commis de rang

Offerten an

Hotel Krebs 3800 Interlaken

3054



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 Zwissighof, 5430 Wettingen.

2892

Hotel Seiler au Lac 3806 Bönigen (bei Interlaken)

sucht noch folgenden Mitarbeiter:

Entremetier

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

2868

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. Geregeltete Arbeits- und Freizeit.

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

2928



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

**Restaurant Konzertlokal
SET Bern**

sucht für seine originelle Fessli-Bar eine(n)

**Serviertochter oder
Barkellner**
evtl. Aushilfe ab 19 Uhr

Sehr guter Verdienst, angenehme Arbeitsatmosphäre. Auf Wunsch schönes Zimmer im Haus.

Sich melden vormittags.

P 05-10107

**Restaurant
Konzertlokal
SET Bern**
Spetcher-
gasse 37
☎ 031/22 12 87

Gesucht nach Lugano

Saaltochter
(auch Anfängerin)

Zimmermädchen
(auch Anfängerin)

Etagenportier
(kein Ehepaar)

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Lohnansprüchen an:

**Hotel Continental
6903 Lugano**

3057



Wir suchen für kommende Sommersaison folgende qualifizierte Mitarbeiter:

**Chef saucier
Commis de rang
Demi-chef de rang
Chef de rang
Cassier(ère)**
NCR 42

**Zimmermädchen
Glätterin
Hotelgärtner**
(mit Erfahrung, in Jahresstelle)

Offerten mit Lohnansprüchen bitte an die Direktion.
Tel. (036) 22 46 21

2810

Tessin
Nähe Locarno-Ascona

Gesucht für den 1. Mai

Serviertochter

Guter Verdienst, Kost und Logis im Haus.

Christener
**Rist. S. Giorgio
6616 Losone**
Tel. (033) 35 15 25

Asa 84-45420



Wir suchen für die Sommersaison, eventuell in Jahresstelle

auf 1. Juli
Saucier/Sous-chef

auf Mitte Mai
Commis pâtissier

auf 1. Mai
**Buffetdame
Kioskverkäuferin**

Angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an W. Bühler, Direktor
Tel. (053) 2 12 21

3072

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



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

Berghotel



Samedan

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



6935 BOSCO LUGANESE
Tel. 091 59 14 31

Tournante Zimmer/Saal

2795

In lebhaften Passantenbetrieb suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

**tüchtiger Koch
neben Chef**

Im Speiservice 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

SEILER HOTELS ZERMATT



Hotel Mont Cervin
Hotel Monte Rosa
Restaurant Seilerhaus

Hotel Mont Cervin

Wir suchen für die Sommersaison ab 1. Juni 1975:

Réception: Réceptionssekretär
Loge: Telefonistin
**Cuisine: Chef saucier
Chef entremetier**
**Bar: erfahrenen Barman
oder Barmaid**
für die Hotel-Bar

Ihre Offerte mit Zeugniskopien und Foto richten Sie bitte an:

Seiler Hotels Zermatt
z. H. von Herrn R. Spengler
3920 Zermatt
Telefon (028) 7 71 50

3092

Hotel Atlas, Pontresina

sucht für die Sommersaison von Anfang Juni bis zirka Ende September 1975 folgende Mitarbeiter:

**Réception: 1. Sekretär /
Journalführer**
(Sweda-Buchungsautomat)
Büropraktikanten

Loge: Logensekretär

Cuisine: Küchenchef
(Kleine Brigade)
Bäcker/Konditor
Zimmermädchen

**Service: Chef de rang
Commis de rang**

Divers: Aufsicht
für Schwimmbad

**Lingerie: Lingere
Gouvernante**

Offerten mit Foto und Gehaltsansprüchen sind an die Direktion erbeten.

Auskunft erteilt Telefon (082) 6 63 21.

3043



sucht auf kommende Sommersaison noch folgende Mitarbeiter:

Officegouvernante
Chef saucier
Chef de partie
Maitre d'hôtel
Chef de rang
Commis de rang
Barmaid
Lingeriemädchen

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

2797

Wir suchen für längere Sommersaison noch folgende Angestellte:

Hilfskutscher
Saaltöchter
Restaurationskellner
Kassiererin
für Hallenbad

Eintritt zirka 10. Juni bis zirka Ende September 1975.

Offerten an:
**Hotel und Garni Christiania
Zermatt**

3101

Holiday Inn®

FRANKFURT

Main - Taunus - Zentrum
6231 Sulzbach, Postfach 1225, Tel. 06196/29011

FRONT OFFICE

sucht:

Kassierer(in) NCR
Réceptionist(in)
Telefonist(in)



Wir legen sehr viel Wert auf nette Kolleginnen und Kollegen, die ausser fachlichen Qualitäten auch noch soviel natürliche Freundlichkeit mitbringen, dass unser gutes Betriebsklima erhalten bleibt.

2994

Stellenangebote Offres d'emploi



CASINO-KURSAAL Interlaken

sucht für lange Sommersaison

Buffetdame oder Buffetier Koch Kellner und Serviertöchter

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:
Casino Kursaal, 3800 Interlaken.

3013

Hotel Albana Pizzeria Bruno, Davos

Wir suchen

Restaurationsstochter oder Kellner

Eintritt auf Mitte Mai.
Hoher Verdienst, geregelte Arbeitszeit.

Offerten an Familie Bruno Ghidoni,
Telefon (083) 3 58 41.

3010

NEUCHÂTEL Hotel SUISSE Beaulac

1^{er} rang A - Téléx 35122 - ☎ 038 25 88 22

cherche pour le 1^{er} mai jeune fille en qualité de

secrétaire de réception

Nous souhaitons que cette collaboratrice ait une bonne formation, de préférence EHL.

Ainsi que

portier tournant

expérimenté et

femme de chambre qualifiée

Bonne ambiance de travail. Places à l'année ou de saison.

Faire offres avec photo et références à la Direction.

2976



Sunstar Hotels Davos

Wir suchen für lange Sommersaison

2 Réceptionistinnen

NCR-42-kundig, Praxis, erfahren.
Eintritt sofort oder per 19. Mai,

sowie

2 tüchtige Chefs de partie

mit einigen Jahren Praxis.

Bewerbungen mit Zeugnissen an Hans Geiger, Direktor.

2943

Hotel Müller, Pontresina

sucht für kommende Sommersaison:

Chef garde-manger-tournant Kochlehrling

Eintritt 1. Juni oder nach Uebereinkunft.

Für sein Spezialitäten-Restaurant «Arvenstübl»:

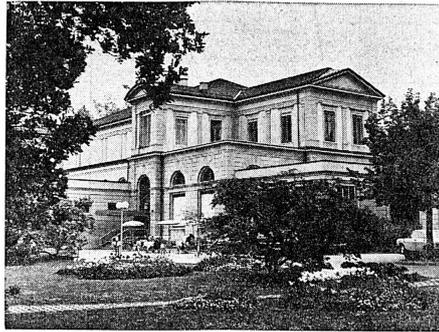
Restaurationsstochter

(selbständig und tüchtig).

Eintritt nach Uebereinkunft.

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

3012



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

Geranten-Ehepaar

mit Fähigkeitsausweis.

Er: Wenn möglich gelernter Koch.

Sie: Praxis in Service, Administration und Personalführung.

Geboten werden: gutsalarierte Anstellung mit Sozialleistungen, Dauerstelle.

Offerten mit Fotos und Unterlagen sind erbeten unter Chiffre 2990 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel du Lac 3800 Interlaken

sucht für lange Sommersaison

Serviertochter

Restaurationsstochter

Entremetier

Commis de cuisine

Wäscherin

Offerten erbeten an P. Hofmann, Propr.

3011

Pour l'ouverture du 1^{er} juin 1975 d'un restaurant de spécialités à Fribourg nous cherchons

commis de cuisine

Nous offrons: Très bon salaire avec participation aux rendements, excellente ambiance de travail dans une entreprise jeune et dynamique, place à l'année.

Offre détaillée, avec références et photographie sous chiffre 3001 à l'Hotel-Revue, 3001 Bern.



Hotel Schweizerhof 7500 St. Moritz
Erstklasshaus im Zentrum
150 Betten
Restaurant ACLA

Für die kommende Sommersaison suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Restaurationsstochter Restaurationskellner

Nachtportier

(alle sprachenkundig).

Wir freuen uns auf Ihre vollständige, schriftliche Bewerbung.

Hotel Schweizerhof, 7500 St. Moritz.

2981

Gesucht per 1. Mai oder nach Uebereinkunft

Nachtportier

sprachenkundig, in gutbezahlte Jahresstelle.

Hotel Royal Garni 8001 Zürich

Leonhardstrasse 6,
Telefon (01) 47 67 10.

2987

City-Hotel

im Zentrum von Zürich, sucht

Oberkellner

mit Sprachkenntnissen und Organisationstalent,

Nacht-Concierge

sprachen- und NCR-kundig,

Telefonistin

nach Möglichkeit PTT-Ausbildung, mit Deutsch, Französisch, Englisch.

Tüchtige Fachleute möchten ihre handschriftliche Offerte mit Unterlagen an die Direktion, Löwenstrasse 34, 8001 Zürich, richten.

2988

tartine

Eine Realisation der Merkur AG Bern

Für die Leitung unseres Restaurants «Tartine» im Zentrum der Stadt Baden suchen wir

Gerantin/Gerant

Eintritt nach Uebereinkunft, spätestens 1. Mai 1975.

Wir bieten Ihnen:

- einen selbständigen Posten innerhalb einer Restaurantkette,
- Möglichkeit zur späteren Uebernahme eines grösseren Betriebes,
- ein interessantes Beteiligungssystem,
- Pensionskasse, Krankentaggeldversicherung, sehr gute Unfallversicherung.

Wir erwarten von Ihnen:

- praktische Erfahrung in Küche, Service und Administration, wenn möglich schon Tätigkeit als Gerantin/Gerant,
- Freude an der Verantwortung und den Willen zu einer überdurchschnittlichen Leistung,
- Erfahrung in der Führung von Mitarbeitern,
- Besitz des Fähigkeitsausweises.

Sind Sie ernsthaft interessiert? Wenn ja, so senden Sie uns bitte Ihre Bewerbung mit handgeschriebenem Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien an folgende Adresse:

MERKUR AG, Eigene Gaststätten,
Fellerstr. 15, 3027 Bern.

P 05-6036

tartine

Holiday Inn®

FRANKFURT

Main - Taunus - Zentrum
6231 Sulzbach, Postfach 1225, Tel. 06196/29011

F & B CONTROLLER

Ihr Aufgabengebiet umfasst die **Leitung** der Abteilung, die im wesentlichen aus Einkauf, Warenausgabe und Kontrolle besteht.
In Zusammenarbeit mit Ihrem Assistenten und Sachbearbeiter disponieren Sie selbständig, sind für exakte Inventuren (auch des Non-Food-Bereiches) zuständig und erstellen monatliche F & B-Berichte.

Voraussetzungen:

- solide kaufm. Kenntnisse,
- Erfahrung im F & B-Bereich,
- Englischkenntnisse.



Bewerber in Jahresstellung wenden sich bitte an P. Bierwirth, Direktor.

2995

Hotel Mischabel, 3906 Saas Fee
 sucht auf 1. Juni 1975 für lange Sommersaison oder in Jahresstelle
Küchenchef-Alleinkoch Saaltochter Serviertochter

Offerten mit den üblichen Unterlagen an die Direktion
 Telefon (028) 4 81 18.

2999

Hotel Niesen-Kulm Berner Oberland
 Wir suchen in lange Sommersaison anfangs Mai bis Ende Oktober zuverlässige, freundliche

Buffetdame als Aide du patron
Buffetochter

Anfragen bitte an Familie W. Zimmermann-Rohner Buffet BLS, 3714 Frutigen
 Telefon (033) 71 16 61

2998

Hotel Alpina 8784 Braunwald
 sucht für lange Sommersaison oder in Jahresstelle, Eintritt April/Mai

Chef de partie Commis de cuisine Serviertochter Buffetochter (eventuell Bursche)

Anfangs-Saaltochter Ehepaar für Küche/Lingerie oder
Ehepaar für Hausbursche/Lingerie-Zimmer

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbiten wir an: Familie Rolf Schweizer, Hotel Alpina 8784 Braunwald, Telefon (058) 84 32 84.

2968

Gesucht, Stadt Zürich, in Speise-Restaurant

versierte Buffetdame
 Hoher Lohn und angenehmes Arbeitsverhältnis zugesichert.
 Auf Wunsch Zimmer oder Wohnung im Hause.

Offerten und Anfragen unter Chiffre 2951 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

2951

Gesucht nach Saas Fee für die Sommersaison

1 Köchin 1 Serviertochter (auch Anflängerin)

Saaltochter (auch Anflängerin)
 in kleines Hotel mit Restaurant. Guter Lohn, geregelte Freizeit.

Offerten sind erbeten an Julius Bumann
Sporthotel Saas Fee 3906 Saas Fee
 Telefon (028) 4 83 44.

2942

On cherche

maitre d'hôtel
 indépendant, très qualifié. Références de premier ordre exigées.

S'adresser à **Gérances de Luze SA, 1110 Morges**
 Téléphone (021) 71 14 15/16.

2946

Restaurants du Métropole
 Place Bel-Air, 1003 Lausanne
 cherche de suite:

première dame de buffet expérimentée

aide gouvernante éventuellement stagiaire ou débutante

économe remplaçant caviste

filles et garçons de buffet chefs de rang cuisiniers commis de cuisine pizzaiolo éventuellement débutant

lingère expérimentée

Faire offres avec copies de certificats, photo et présentations ainsi que genre de permis de travail A ou B à la direction.

2933

Hotel-Restaurant, Porte Sut in Films
 sucht **Serviertochter**
 auf 1. Mai 1975 für Saison- oder Jahresstelle.
 Für Ausländerin Bewilligung vorhanden.
 Telefon Films (081) 39 26 57
 Telefon Amriswil (071) 87 23 39 (Frau Eichenberger verlangen).
 P 33-49098

Hotel Belvedere, Interlaken
 sucht für Sommersaison noch folgende Mitarbeiter:

Restaurationstochter eventuell Kellner Commis de cuisine Bar-/Hallentochter (eventuell Anfängerin).
 Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten erbeten an die Direktion.
 Telefon (036) 22 32 21.

3063

Gesucht nach Luzern

Koch oder Köchin
 Angenehmes Arbeitsklima, gute Entlohnung.

Offerten an Felix Waser
Hotel Untergrund
 Baselstrasse 57
 6003 Luzern
 Telefon (041) 22 47 51.

3062

Hotel Engiadina ZUOZ
 Tel. (082) 7 13 55

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

Alleinsekretärin
 Deutsch-, Französisch-, Englisch-Korrespondenz.

Sowie auf Mai in Jahresstelle

Portier (Führerschein, sprachenkundig).

Offerten an: D. Pinösch-Engler
 Hotel Engiadina
 7524 Zuoz GR
 Telefon (028) 7 13 55.

3061

Hotel Bellevue 3855 Axalp BO

sucht ab Ende Mai oder nach Uebereinkunft, jüngeren, tüchtigen

Alleinkoch versierte Köchin Alleinvertier Zimmermädchen

Offerten an Familie P. Bieri,
 Telefon (036) 51 15 21 oder
 Telefon (036) 51 17 72.

3058

RESTAURANT SCHIFF

Wir suchen auf 1. Mai 1975 oder nach Uebereinkunft tüchtigen
Chef de cuisine
 Gepflegter A-la-carte-Service. Sollte fähig sein, eine kleinere Brigade (6 Mann) optimal zu führen.
Chef de partie
 Sollte den Küchenchef vertreten können.
 Sämtliche Stellen sind gut dotiert, Fünftagewoche, geregelte Arbeitszeit.
 Bitte rufen Sie uns an (01) 34 34 55 oder (01) 32 92 91.

3048

HOTEL Chesa Rustica
 NEU-PERSÖNLICH, ERST-KLASSIG, RUSTICAL
 AN DER LIMMAT IM HERZEN DER STADT ZÜRICH
 FAMILIE ALTORFER
 LIMMATQUAI 70, 8001 ZÜRICH
 TELEFON 01/32 92 91

HOTEL BAUMGARTEN
 L. 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

APART-HOTEL CENTRAL LENZERHEIDE

sucht auf April 1975 noch folgende Mitarbeiter:

Empfangssekretärin Zimmermädchen

Gerne erwarten wir Ihre Offerte oder Ihren Anruf.

Familie E. Taverna-Mathis
 Telefon (081) 34 24 89

OFA 55259006

Hôtel Suisse
 Plaine 8
 1400 Yverdon

cherche pour entrée en service tout de suite ou à convenir

2 serveuses

pour son restaurant «Goya». Très bons gains.

Adresse offres à la Direction ou téléphoner au (024) 21 11 25.

2964

Ihr Erstklasshotel in St. Gallen

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Restaurationstochter oder Kellner (Speiservice)
Buffetochter

Offerten oder Anruf an: E. und B. Leu-Waldis,
 9001 St. Gallen,
 Telefon (071) 22 29 22.

2962

Hotel Freienhof 6362 Stansstad

am Vierwaldstättersee (Nähe Stadt Luzern)

sucht in lange Sommersaison zuverlässigen

Koch

Offerten sind erbeten an Familie R. Schmid,
 Telefon (041) 61 35 31.

2957

Hotel Solemare, Milano Marittima (Adria) sucht für Sommersaison

Hilfe für die Sekretärin

auch erste Stelle, perfekt in Deutsch/Italienisch, gutes Gehalt, Freizeit.
 Telefon 0532/854161.

564

Continental Hôtel Lausanne
 cherche de suite ou à convenir

contrôleur économe un secrétaire de réception chef de garde chef tournant commis de cuisine un portier d'étage

Veuillez téléphoner aux heures de bureau ou de préférence faire vos offres par écrit avec copies de certificats et une photo à

Continental Hôtel M. Chr. Hossmann
 2, place de la Gare, 1001 Lausanne
 Telefon (021) 20 15 51

2974

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

Hotel Villa Maria 7552 Vulpera

sucht für lange Sommersaison

Jungkoch Köchin

Diätkenntnisse erwünscht, aber nicht erforderlich.

Büropraktikantin Saalkellner Saaltöchter Zimmermädchen Hilfszimmermädchen Haus-/Officebursche Küchenmädchen

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsansprüchen an Erich Jäger, Hotel Villa Maria 7552 Vulpera,
 Telefon (084) 9 11 38.

3052

Parkhotel Giessbach CH-3855 Brienz, Berner Oberland

sucht für Sommersaison, Mitte Mai bis zirka Ende September.

Chef garde-manger Entremetier Wäscher

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

2932

Grand Hotel Europe 6000 Luzern

sucht für lange Sommersaison folgendes qualifiziertes Personal:

Journalführer(in) Chasseur Commis de cuisine 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.

2931

Badehotel Bären 5401 Baden (bei Zürich)

sucht folgende Mitarbeiter

Obersaaltochter eventuell Oberkellner Saaltochter oder Kellner Praktikant(in)

Offerten mit den üblichen Unterlagen an Familie Gugholz,
 Telefon (056) 22 51 78

2631

Führendes, internationales Hotel im Raum Frankfurt am Main, sucht einen versierten Fachmann als

Chief Night-Auditor (nur Bewerber aus EG-Ländern)

Wir erwarten fundierte Kenntnisse in der Hotel-Administration sowie in der Handhabung der NCR-42-Buchungsmaschine.

Wenn Sie Geschick im Umgang mit Gästen und Mitarbeitern haben und ausserdem den Ehrgeiz, noch mehr aus sich zu machen, besteht später die Chance, bei uns Night-Manager zu werden.

In unserem jungen Team erwartet Sie ein interessanter und sicherer Arbeitsplatz mit leistungsgerechter Arbeit.

Offerten unter Chiffre 566 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

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

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

STANDSTRASSE
 Standstrasse 4 3014 Bern 031 42 82 82

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, 9003 St. Gallen.

Golf Hotel des Alpes 7503 Samaden (Engadin)

sucht in Saison- oder Jahresstelle eine

Saaltochter jüngeren Koch Hausbursche

Eintritt baldmöglichst oder nach Uebereinkunft.

Telefon (082) 6 52 62.

3057

Hotel Blume 3800 Interlaken

Für lange Sommersaison, eventuell Jahresstelle, suchen wir tüchtige, freundliche

Restaurationstochter

für einfachen Speiservice (Tellerservice).

Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an Familie H. Oberli-Steiner,
 Telefon (036) 22 71 31.

3056

Radackerhof

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Chef de rang und

Serviceangestellte Jahres- oder Saisonstelle.

Telefon oder Kurzworte an C. Seiler, Tel. (061) 94 32 22
 Hotel-Restaurant Radackerhof 4410 Liestal/Basel

3076



Golf und Sporthotel Hof Maran

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 Telefonabläufe und Réception)

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

2919

Gesucht für lange Sommersaison nach Saas Fee

Hotelsekretärin

(kein Hoteljournal)

Saaltöchter

(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

DANCE & SHOW
Wischli
Telefon 226047 St. Gallen

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft
Dancingkellner
evtl.
Serviertöchter
Sehr guter Lohn, angenehme Arbeitsbedingungen.

Auskunft:
Telefon (071) 22 60 47,
ab 19.30 Uhr.

3090



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. - Neuzzeitliche Arbeitsmethoden. - Geregelte Arbeitszeiten.

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



2814

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
Steinberg 7
4001 Basel
Telefon (061) 22 12 65.

2896

Hotel Haldi & Waldhaus
3715 Adelboden BO

sucht für Sommersaison

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

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
(-tüchter)
Praktikant(in)

Bar: Barman/Barmaid
für Juli/August.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an die Direktion erbeten.

2294

Basler Höhenklinik



Gesucht

Koch oder Köchin

geregelt Arbeitszeit, Unterkunft und Verpflegung im Hause möglich.

Telefon (083) 6 11 25.

OFA 56.140.001

Hotel Schweizerhof
7531 Sta. Maria
Münstertal/GR

sucht für lange Sommersaison

Alleinkoch
Küchenhilfen
Saaltöchter
Serviertöchter
(Restaurant)

Zimmermädchen

Offerten bitte an
Hotel Schweizerhof
Familie Conradin
7531 Sta. Maria
Telefon (082) 6 51 24.

2912

Interlaken



Küchenchef
in
Jahresstelle
(kleine Brigade)

Unsere Forderungen:
- Einsatzfreudigkeit
- guter Führer und Planer
- Interesse als Ausbilder
- 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

Hôtel Favre

(027) 5 81 29 (65 11 29)

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.

2736

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 Maschinenschieben, 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 Kurzbangaben über Sie.

Dubletta
Abt. Betriebsberatung

4020 Basel

Telefon (061) 42 66 49.

2903

FLORA HOTEL
FLORA GRILL
FLORA GARTEN
FLORA BAR
FLORA QUICK
FLORA HÜTTE
FLORA NIGHTCLUB

flora
BETRIEBE

SUCHEN:

Commis de salle
Restaurationskellner
Serviertöchter

Eintritt nach Vereinbarung

3093

Beim Bahnhof Luzern
Tel. 041-224101

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

Tochter

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

Bohren

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

2852

Hotel Weisses Kreuz
3818 Grindelwald

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

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 (029) 7 72 57.

2897

Eden-Roc
6440 Brunnen

sucht

Barmaid

Tel. (043) 31 17 98 oder
Tel. (043) 31 13 10

3008

Gesucht nach Uebereinkunft

Aide de patronne

Vierwaldstättersee.

Offerten unter Chiffre
3007 an Hotel-Revue,
3001 Bern.

Gesucht auf 1. Mai
bis Oktober 1975

Sekretärin
(evtl. Anfängerin)
für Hotelbüro

Bitte Offerten mit Foto
und Gehaltsansprüchen an

J. J. Währlich
Hotel
Beau-Rivage
3600 Thun

3091

Vorschriften

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

Stellengesuche Demandes d'emploi

Suisse, 29 ans, diplômé école hôtelière, 4 langues, large expérience dans l'hôtellerie et la restauration (établissements moyens et chaînes internationales), désirent se créer une situation stable et d'avenir, cherche

poste à responsabilité

en Suisse (préférence Genève) ou à l'étranger.

Faire offre sous chiffre 3073 à l'Hotel-Revue,
3001 Bern.

Wir suchen Stelle in Kanada

Sie: **gelernte**
SERVIERTÖCHTER
Er: **gelernter**
KOCH und KELLNER

in englischsprachigem Teil von Kanada. (Visum beantragt.)

A. Styger
Freiestrasse 24
8952 Schlieren

Offerten unter Chiffre
2936 an Hotel-Revue,
3001 Bern.

3065

Junger Restaurateur (26) sucht neuen Wirkungskreis als

Aide du patron /
Geschäftsführer

in mittlerem Betrieb oder Hotel. Hotelfachschule und Fähigkeitsausweis A.

A. Styger
Freiestrasse 24
8952 Schlieren

Offerten unter Chiffre
2936 an Hotel-Revue,
3001 Bern.

3065

Suisse, 26 ans, marié, cherche pour date à convenir

Gouvernante

cherche place région lémanique.

Faire offres sous chiffre 3064 à l'Hotel-Revue, 3001 Bern.

3096

gérance ou direction

en Suisse romande.

- cert. adm. EHSB à Lausanne

- cert. de capacité café, restaurant, hôtel

- expériences dans poste similaire

- sérieuses références

Faire offres sous chiffre 3097 à l'Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junges Paar sucht passende Stelle ab September 1975

Sie: **Als 1. Sekretärin (Chef de réception)**
Sprachen: E, D, F, S, NCR-kundig, Hotelfachschule Luzern

Er: **Als 2. Maître d'hôtel (Anfänger) oder Chef de service**
Sprachen: D, E, F, S, I.
Hotelfachschule in Spanien.
 Muss nicht unbedingt im gleichen Betrieb sein.
 Offerten an
A. Amhäh, Sandgrubenstrasse 811
4614 Hägendorf

3095

Stellengesuche Demandes d'emploi



Initiativer, fachkundiger Hotelfachmann sucht per Juni/Juli 1975 neuen Wirkungskreis als

Direktor, Geschäftsführer oder Pächter

eines Hotels oder grösseren Restaurationsbetriebes.

Ich bin 31jährig, Schweizer, verheiratet. Erfahrung und Erfolg in der selbständigen Führung von Betrieben kann nachgewiesen werden.

Offerten unter Chiffre 3051 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Directeur

Suisse, diplômé de l'Ecole hôtelière SSH, Lausanne, dirigeant actuellement un grand établissement, cherche nouvelle position pour date à convenir.

Très bonnes références.

Collaboration de l'épouse souhaitée.

Gérance ou location non exclue.

Faire offre sous chiffre 3035 à l'Hôtel-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.

Für unseren 16jährigen Sohn suchen wir

Lehrstelle als Koch

Primar- und Realschulbildung. Eintritt August 1975. Raum Luzern bevorzugt.

Franz auf der Maur, Listrigstrasse 18, 6020 Emmenbrücke. 3005

Réceptioniste

suisse, 21, et

réceptionist

suisse, 24, langue maternelle allemande, cherche une place dans un hôtel dans l'environnement du Lac Léman. Langues: français, anglais et italien. Faire offres sous chiffre 2972 à l'Hôtel-Revue, 3001 Bern.

Schweizerin (20), mit Handelsdiplom, Sprachen Deutsch, Englisch und Französisch, sucht Stelle als

kaufmännische Angestellte

auf 1. Mai oder nach Uebereinkunft. Oberwallis und Raum Kandersteg bevorzugt.

Offerten unter Chiffre 2971 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Küchenchef

und Serviertochter

suchen für sofort oder nach Uebereinkunft einen interessanten Arbeitsplatz (eventuell Kantine).

Offerten unter Chiffre 2970 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Eidg. dipl. Bäcker-Konditor, mit Hotelkenntnissen und Fähigkeitsausweis A, sucht Stelle als

Aide-du-patron

oder

Logotournant

Sprachen: D, F, E. (Sommer- eventuell auch Wintersaison.)

Offerten unter Chiffre G 306351 an Publicitas, 3001 Bern. P. 05-306351

Junge Schweizerin, 21, Absolventin der Hotelfachschule in Lausanne sucht Stelle als

Réceptionistin/Sekretärin

Bevorzugt wird: Bern und Umgebung.

Offerten unter Chiffre 2938 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

22jähriger Absolvent der Hotelfachschule Luzern sucht Saisonstelle als

Aide du patron/ Réceptionist

KV, Sprachen D, F, E, I, NCR 42.

Testin bevorzugt. Eintritt zirka 1. Mai oder nach Uebereinkunft.

Offerten sind zu richten unter Chiffre 2939 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizer, erfahrener Aide-Patron im elterlichen Betrieb, sucht Saison- oder Jahresstelle als

Warenkontrollleur

Offerten unter Chiffre 2937 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

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

Professeur de ski, 26 ans, langue maternelle allemande, parlant français et bonnes connaissances d'anglais, cherche

place dans hôtel.

Diplôme d'école de commerce et pratique sur ordinateur. Si possible région lémanique. Adresser offres à: Hans Troxler, 3983 Mörel, ou téléphoner entre 12.00 et 13.00 au (029) 5 33 25. 2969

Junger Verkehrs- und Verwaltungsschüler sucht interessanten

Job

in Hotel, Réception oder Verkehrs- büro, Jahres- oder Saisonstelle. Eintritt nach Vereinbarung.

Angebote unter Chiffre R 20726 an Publicitas, Neugasse 48, 2501 Biel.

Küchenchef

sucht neuen Wirkungskreis infolge Betriebsaufgabe des bisherigen Arbeitgebers. Zentralschweiz und nähere Umgebung bevorzugt. Offerten sind erbeten an Fritz Reinhard, Wydenhofstrasse 9, 6030 Ebikon, Telefon (041) 36 38 23. 3025

Etudiant (21) cherche du travail comme

garçon de buffet ou sommelier

en temps de 20 avril - 20 septembre 1975.

Offres sous chiffre 6854 Lz Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 6002 Luzern.

Junges Paar sucht ab sofort oder nach Uebereinkunft verantwortungsvolle Stellen. Beide Absolventen der Schweizerischen Hotelfachschule mit praktischer Erfahrung.

Er:

Schweizer (24), Sprachen D., F., E., Sp., als Réceptionist oder Aide de direction.

Sie:

Dänin (27), D., F., E., Sp., als Réceptionist oder als Gouvernante. Offerten erbeten unter Chiffre 3059 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

An alle Besitzer von Einfamilienhäusern, Bauernhäusern, Ferienhäusern, Mehrfamilienhäusern, Pensionen, Hotels und erhaltenswerten Altbauten, die wirklich Heizenergie sparen wollen:

mit VETROFLEX-Isolierprodukten wird der Verbrauch von Heizenergie viel kleiner und der Komfort umso grösser!

Eine richtige Isolierung macht sich mehrfach bezahlt, aber nur wenn die richtigen Isolierprodukte am richtigen Ort richtig verlegt werden. Improvisieren kann teuer werden. Zu teuer. Bevor Sie Ihr Objekt sanieren oder umbauen (und jetzt wäre die Zeit dazu) sollten Sie sich beraten lassen. Es lohnt sich. FIBRIVER steht Ihnen zur Seite, mit Fachleuten, die über ein umfassendes Wissen verfügen.

Machen Sie ernst mit sparen, ohne an Komfort einzubüssen. Verlangen Sie mit dem untenstehenden Coupon unseren Fragebogen, damit wir Ihr Problem erkennen - und Sie entsprechend - und zwar unentgeltlich beraten können, und dies nach Mass!

FIBRIVER (vorm. Glasfasern AG) 8155 Niederhasli/ZH

ISOVER VETROFLEX
Isolierprodukte

Coupon Ich mache ernst mit dem Heizenergie-sparen und möchte Ihren Fragebogen, um mein Problem aufzuzeigen: HR/75

Name: _____

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____

Bitte einsenden an FIBRIVER, 8155 Niederhasli/ZH



Regionale Tageskurse SHV

II/75 Optimale Reinigungsorganisation im Hotel

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

Teilnehmer: Für die Reinigung verantwortliche Betriebsleiter(innen) und Kantinenangestellte, welche am darauffolgenden Nachmittag ihr ausführendes Reinigungspersonal an den «Praktischen Reinigungskurs» entsenden.

Programm:

- Organisation der Reinigungsaufgaben
- Planung der Arbeit
- Reinigungsabläufe
- Wirtschaftlichkeitsvergleiche
- Kostenrechnungsunterlagen
- Straffung des Verbrauchs-Sortiments
- Wirtschaftliches Einkaufen
- Hygiene und Desinfektion
- Sprühdeseinfektion 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 Nachmittagkurs «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, Hotel Sommerau, Chur
Region 2: ZH, AG, LU, ZG, SZ, UR, OW, NW, SH
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
- Kurzreferate, Lehrgespräche, Gruppenarbeiten, Übung mit dem Video-Recorder

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

Daten: Region 1: GR, AR, AI, TG, SG, GL, TI
3. Juni 1975, Hotel Sommerau, Chur
Region 2: ZH, AG, LU, ZG, SZ, UR, OW, NW, SH
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. Fr. V. Streiff
Monbijoustrasse 31
3001 Bern
Telefon (031) 25 72 22

Wer bietet Chance

dipl. Masseur

Schweizer, für verlängerte Skisaison evtl. Sommersaison in Berggebieten selbständig zu arbeiten.

Offerten sind zu richten unter Chiffre 3066 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

22jährige Schweizer Hotelsekretärin mit Englisch, Französisch und Spanisch in Wort und Schrift, NCR-Kenntnissen, Buchhaltung usw. sucht

neuen Wirkungskreis

in Hotel oder Reisebüro auf 15. April in Basel oder Ausland.

Offerten bitte unter Chiffre 3081 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Stelle gesucht als

**Tennistrainer
Tennisplatzwart
Barman, Dipl.**
Sprachen D, E, F.

Postfach 255
2500 Biel

28jähriger Oesterreicher sucht auf zirka 1. Mai Stelle als

**Chef de service/
Aide du patron
oder Barman**

Offerten unter Chiffre 2847 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizerin (21) sucht Saisonstelle im Tessin als

**Réceptionistin/
Sekretärin**

Kaufmännische Ausbildung, Sprachen: D, F, E.

Offerten an:
Brigitte Feurer
Ch. des Noutes 5
1023 CRISSIER

3085

Gelernter Koch

mit 1 1/2jähriger Erfahrung in Datenverarbeitung (vorwiegend buchhalterischen Problemen) sucht

neuen Wirkungskreis.

Offerten unter Chiffre 3084 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Dipl. Gymnastik-lehrerin

mit Kenntnissen in Deutsch, Französisch, Englisch, sucht Stelle für Sommersaison. Eintritt zirka Mitte Mai.

Offerten unter Chiffre 3002 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junge Hotelfach-assistentin SHV sucht Stelle als

Gouvernante

oder sonst Passendes. Stadt Basel und Umgebung. Eintritt sofort oder nach Uebererinnung.

Tel. (033) 36 30 56

3004

Masseur, zurzeit in Saisonstelle in Arosa, sucht

Stelle

in der Westschweiz.

Offerten unter Chiffre 2933 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gesucht für Sommersaison (eventuell Jahresstelle) Stelle als

**Oberkellner/
Chef de service**

(eventuell Restaurationskellner) Interfakem oder Umgebung.

Tel. (033) 81 15 39

2934

Deutsche Servier-tochter, 23, sucht

STELLE

für Sommersaison. Eventuell auch Tea-room oder Saal.

Offerten unter Chiffre 2935 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

3027

Junge, erfahrene

Barmaid

Schweizerin, sucht Job anfangs Mai im Raume Zürich oder Umgebung.

Offerten unter Chiffre 3028 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

3028

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

Des prescriptions relatives à la publication d'annonces à des places déterminées ne peuvent être acceptées que comme des vœux, mais en aucun cas comme conditions de l'ordre d'insertion.

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'Hotel Alexandra, 20, avenue Ruminé à Lausanne, il sera vendu aux enchères publiques et sur place:

Mobilier d'hotel 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 oliviers.

Argenterie Bédard et divers Couverts, plateaux, théières, cafetières, plats, légumiers, 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 enregistres Anker. Caisnes 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 Schult-hess, ainsi que les tables de cuisine, plats, grands 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

Zu vermieten

Hotelbuchungsmaschine

NCR 4220

vom 1. Mai bis 31. Oktober 1975 zu Fr. 450.- pro Monat, inklusive Bringen und Abholen.

Kontaktadresse: Postfach 117, 7050 Arosa.

2985

Alteingesessenes Architekturbüro in Zürich

übernimmt Umbauten und Hausrenovationen. Beratungen, Eingabepläne an die Behörden, Werkpläne, Davis, Abrechnungen. Sehr gute Bauführung durch versierten Bauführer.

Auskunft erteilt

Telefon (01) 35 32 66.

1589

Zu verkaufen:

2 Hochleistungs-Gas-Grills
Marke Thermo

Grillfläche 60x44 cm. Verhandlungspreis pro Stück Fr. 750.-.

Nähere Auskunft erteilt:

Telefon (064) 24 45 71, Frau Zogg.

3018

Starline-Brass-Dispenser

Fruchtsaft-Grundstoff (Cadias-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

Günstig zu verkaufen

1 Perl-Kaffeemühle mit Käsereibe, neuwertig sowie

1 massive Tischwaage Beides zusammen Fr. 500.-

Offerten unter Chiffre 3068 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

3068



Aktion saubere Schweiz
Pour la propreté en Suisse
Iniziativa Svizzera pulita

Bonbücher

Mit Doppel à 300 Bons*	Fr. 1.80	1.60
mit Doppel à 1680 Bons*	Fr. 6.90	5.90
3fach à 300 Bons**	Fr. 2.45	1.90
3fach à 1008 Bons**	Fr. 8.—	7.30
Weinbonbuch à 200 Bons	Fr. 3.40	2.80

* in 7 Farben ** in 4 Farben

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

Zeugnishefte

Mit Register und Talon für die Personalakten

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

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

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



Tessin

A louer

hôtel renommé

50 lits, sur la route internationale.
Tout confort. Petit inventaire à retirer.

Faire offres sous chiffre 3079 à l'Hotel-Revue, 3001 Bern.

Ein neuer Kombi-Steller

Der Steller schafft Klarheit und Ordnung.

Er ist verwendbar für das Aufbewahren der Kassenzettel sowie zum Einstecken von Menükarten, Reservationskarten, Reklame usw.

Der Kombi-Steller ist aus **schlagfestem** Polystyrol.

Farbe orange, beidseitig schwarz bedruckt.

Aussenmasse: Länge 68 mm, Breite 33 mm, Höhe 53 mm.

Einzelpreis: bei 10 Stück Fr. 2.—, 50 Stück Fr. 1.80, 100 Stück Fr. 1.60.



Ihre Bestellung richten Sie an:

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

Eine Verwendungsmöglichkeit



Bestellung

..... Kombi-Steller zu Fr. Total Fr.....
(+ Versandkosten)

Absender: _____

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



Zu verkaufen

Hotel-Restaurant

mit Tessiner Grotte, 6 km von Lugano. Parkhaus für 40 bis 50 Autos. 11 Zimmer, grosser Garten. Verkaufspreis Fr. 500 000.-. Notwendiges Kapital Fr. 220 000.-.

Offerten erbelten unter Chiffre 3003 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu verkaufen, eventuell zu verpachten, per 1. Oktober 1975, das altrenommierte

Hotel und Restaurant Sternen

in Menziken (Aargau) (Säle, Bar, 40 Fremdenbetten) Grosser Parkplatz und Umschwung vorhanden. Finanzierung gesichert.

Offerten oder Anfragen sind zu richten an die Bank in Menziken oder an die Brauerei Eichhof, Luzern.

Zu verkaufen, umständehalber alkoholfreies

Restaurant und Tea-Room

mit über hundert Sitzplätzen, in der Stadt Luzern. Gute Existenz.

Kapitalkräftige Leute erhalten Auskunft unter Chiffre OFA 8841 Lz an Orell Füssli Werbe AG, Postfach 1122, 6002 Luzern.

OFA 62.114.545

Zu verkaufen im Berner OBERLAND (Saanenland)

kleines Hotel

24 Zimmer, 7 Personalzimmer, grosse Aufenthaltsräume, Dependence (Chalet), ausgezeichnete bauliche Zustand. Areal 4000 m².

Auskunft und Dokumentation unter Chiffre E 03 995 926 an Publicitas, 4001 Basel.

Restaurant

am linken Zürichseeufer, Nähe Bahnhof, 45 Sitzplätze, 5-Zimmer-Wohnung, ist baldmöglichst neu zu verpachten.

Interessenten wollen sich melden bei der Brauerei Wädenswil Weber AG, Verkaufsabteilung, 8820 Wädenswil (Telefon 01/75 25 13).

P 44-1100

Rentabilität, vacances, retraite

Le soleil, la mer,

des oranges, des citronniers, des amandiers, des oliviers, des poivriers, des pamplemousses, ou des pins et du romarin.



Avec Fr. 20 000.-, entrez dans votre villa en Espagne

Julien Bourqui
13, rue Pestalozzi, 1202 Genève, tél. (022) 34 00 63 ou (021) 23 05 19.

S.v.p., une documentation.

Nom:

Adresse:

Tel.:

P 22-351576

Zu verkaufen in der Innerschweiz, einzigartig gelegen

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.

Eine interessante Kapitalanlage am Vierwaldstättersee Altershalber zu verkaufen in

Küssnacht a. R. Mehrfamilienhaus mit Restaurant, Saal, Bar-Dancing

Mitten im Dorfkern gelegen, 1200 m² Umgelände, 40 Parkplätze, 12 Wohnungen (vollvermietet, günstige Mietzinsen), Gepflegtes Restaurant mit Saal und Bar-Dancing. Neuwertiges Mobiliar und Inventar, Gefühl als Hotel garni mit wenigen Fremdenzimmern. Infolge Erbschaftsgangs wesentlich unter dem Erstellungspreis zu verkaufen! Notwendige Eigenmittel zirka Fr. 500 000.-. Termin: nach Vereinbarung. Unterlagen und Verkauf:

Immobilienbüro Carlo Sommacal Küssnacht a. R.

Telefon (041) 81 34 20 oder 81 33 05 3070

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

Inflationssichere Kapitalanlage

Im schönen Gambarogno (vis-à-vis von Locarno), am Ufer des Lago Maggiore, günstig

zu verkaufen

dreistöckiges Gebäude und Keller mit Diensträumen (Fläche jedes Geschosses: 148 m²) und Garten mit Rustico (410 m² + 17 m²). Wirtschaftspatent eventuell zur Verfügung. Baujahr 1962. Preis: Fr. 590 000.- (Hypothek von Fr. 140 000.- kann übernommen werden, Rest in bar), verhandelbar. Vermittler verboten.

Offerten an Postfach 58, 6500 Bellinzona

P 24-120402

Abzugeben in LOCARNO guteingeführtes

Restaurant/Pizzeria

nur an seriöse und kapitalkräftige Interessenten.

Anfragen unter Chiffre AS 16282 Lo an -ASSA, 6601 Locarno.

Zu vermieten, eventuell zu verkaufen (Anzahlung Fr. 100 000.- erwünscht), neu eingerichteter

TEA-ROOM

im Randgebiet von Zürich.

Offerten unter Chiffre 565 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

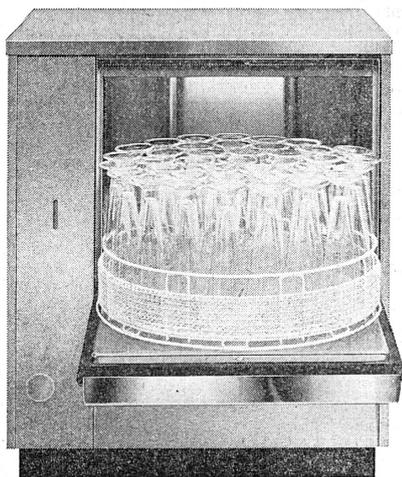
Vorschriften

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

Inseratenschluss: Jeden Freitag morgen 11 Uhr!

An das Gastgewerbe, an alle Heime und Anstalten:

Der neue Schulthess Geschirrwaschautomat SG 8/G wäscht schneller und wäscht individuell.



Der SG 8/G wäscht schneller:

Die Stundenkapazität des SG 8/G ist erstaunlich. So können Sie mit den speziell konstruierten Geschirrkörben z. B. bis zu 300 Suppenteller, 600 kleine Teller, 800 Gläser oder 500 Tassen blitzblanksauber waschen und spülen, so sauber als ob sie von Hand gereinigt würden.

Der SG 8/G wäscht individuell:

Sie können nicht nur durch die Wahl der verschiedenen Geschirrkörbe auf Ihre individuellen Wünsche eingehen, sondern auch aus einer Vielzahl von Programmen die für Sie geeigneten wählen. Sämtliche Programme sind auf Lochkarten gespeichert, was Ihnen die Garantie gibt, stets

einen modernen Geschirrwaschautomaten zu besitzen.

Und das sind die weiteren Vorteile des SG 8/G:

Kann überall aufgestellt oder in die Gastro-Norm-Öffnung eingebaut werden * Anschliessbar an Kalt- oder Warmwasserhahn * Geringer Wasser- und Stromverbrauch * Eingebauter Katastrophenschutz verhindert das Überlaufen * Mit oder ohne Boiler lieferbar * Leicht zu reinigen * Beinahe geräuschlos * Wasserhärter nicht notwendig. Kurz: Der SG 8/G ist der ideale Geschirrwaschautomat für kleinere und mittlere Betriebe.

Verlangen Sie eine unverbindliche Demonstration durch unsere Schulthess-Berater.



Schulthess finden Sie in:

Zürich, Bern, Chur, St. Gallen, Gd. Saconnex GE, Lausanne, Cressier NE, Lugano-Viganello, Basel (Sanitär Kuhn AG).

Mitarbeiter besser führen

Kurs SHV für höheres und mittleres Kader im Gastgewerbe

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

Thematik:

- Überbedürfnisse 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 gruppenspezifischer 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, Fri. 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:

Anschlagbrett Tableau noir



Internationale BARFACHSCHULE Kaltenbach

Neuzeitliche fachmännische Ausbildung. Tages- und Abendkurse mit Diplomabschluss. Deutsch, französ., italien., engl.

Kursbeginn: 5. Mai
2. Juni

Auskunft und Anmeldung:

KALTENBACH, Weinbergstrasse 37
8006 Zürich (3 Min. vom Hauptbahnhof)
Tel. 01-47 47 91 Staatlich konzess. Agentur
Älteste Fachschule d. Schweiz, gegr. 1913
Kostenlose Stellenvermittlung!

SOCIÉTÉ SUISSE DES HOTELIERS Service de formation professionnelle

Séminaire SSH de développement humain

Comme chaque année (printemps et automne), le Service de formation professionnelle de la SSH organise son séminaire de «Développement humain», en langue française.

Ce cours de 3 jours est destiné aux patrons, gérants et directeurs d'entreprises hôtelières, ainsi qu'à leur conjoint. Ce séminaire traite essentiellement de psychosociologie d'entreprise.

La fonction de Direction est d'informer - coordonner - étudier - décider - prospecter l'avenir; c'est-à-dire d'ANIMER.

A un tel point de complexité, il apparaît de plus en plus dans les entreprises que COMMANDER, ce n'est plus «être obéi par des hommes», mais... «être relayé par un groupe».

Faire s'exprimer ses collaborateurs, les informer, faire converger leurs efforts, les faire communiquer entre eux, les faire participer, les intégrer. Telle est la première, sinon l'unique responsabilité du dirigeant et le but essentiel de notre séminaire.

Nous vous y convions vivement:

Lieu: Résidence Bellavista, 1875 MORGINS/VS

Dates: du 22 au 25 avril 1975

Animateur: Monsieur Joseph-J. Bakkers, consultant en psychosociologie d'entreprises et organisations.

Prix: par personne fr. 500.-; par couple fr. 800.-

Renseignements et inscriptions: Société Suisse des Hoteliers, Service de formation professionnelle, Mile V. Streiff, Monbijoustrasse 31 (031 / 25 72 22), 3001 BERNE.

Talon à découper

Je m'intéresse au séminaire SSH de Développement humain, session de printemps/d'automne et désire obtenir des renseignements plus détaillés.

Nom, prénoms: _____

Adresse exacte: _____

Entreprise: _____

Fonction occupée: _____

Lieu et date: _____

Signature: _____

Le Groupe JJB Consultants

(Monsieur J. J. BAKKERS)

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

563

Was tut sich in der Schulung?

Dürfen wir Sie orientieren?

Sagen Sie uns, für welche Kurse, Seminarien und Dienste unserer Abteilung Sie sich interessieren. Wir senden Ihnen gerne eine umfassende Dokumentation!

- Seminar SHV für Unternehmungsführung in Hotellerie und Restauration; mit Diplomabschluss (viermal 3 Wochen)
- Betriebsleiterkurs SHV (5 Tage)
- Séminaire de développement humain en Suisse romande (3 jours)
- Kaderkurs SHV (4 Tage)
- Fachkurse SHV/SWV zu Fragen der Rationalisierung (1 Tag)
- Dokumentation über die gastgewerblichen Lehrberufe
- Dokumentation über die gastgewerblichen Ausbildungsmöglichkeiten
- Anmeldeformular für die Vermittlung von Kochlehrlingen und Köchinnen-lehrtöchtern

Wo erreicht Sie unsere Information?

Name: _____ Vorname: _____

Adresse: _____

Telefon: _____

Wo erreichen Sie uns?

Schweizer Hotelier-Verein, Abteilung für berufliche Ausbildung
Monbijoustrasse 31, 3001 Bern, Telefon (031) 25 72 22



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



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 Heimlehrcurs 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 _____



Management im Gastgewerbe
2/2 mit FÜHRUNGSLERHRGANG für Selbständige, Vorgesetzte und Nachwuchskräfte - Prospekt anfordern.
CH-1854 Leysin - HOSPRO S.A.
Telefon 025/6 25 24



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, zielstrabige 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.

Fiambieren/Tranchieren
28. 4.-2. 5. / 18. 6.-20. 6.

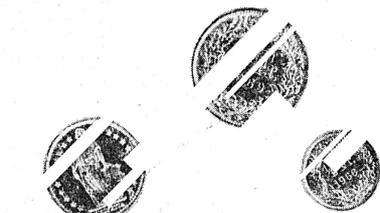
Chef de service
28. 6.-30. 6.

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

Bar-Management
24. 11.-28. 11.

6000 LUZERN
Murbacherstrasse 16

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



DER WERBE-SPLITTER

Denken Sie daran: Streuerluste kosten viel Geld - Fachblätter **selektionieren** selbsttätig.

Ihre HOTEL-REVUE



Hotelschule Lötscher
6356 Rigi Kaltbad
Tel. (041) 83 15 53

Für welchen Kurs dürfen wir Ihnen nähere Unterlagen senden?

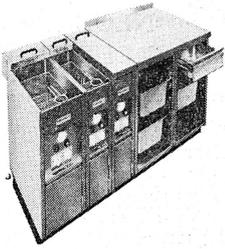
- Diplomkurs**
28. 9. 1975 bis 23. 9. 1977
- Hoteladministrationskurs**
6. Oktober bis 5. Dezember 1975
- Küchenkurs**
3. November bis 5. Dezember 1975
- Servicekurs**
3. November bis 5. Dezember 1975

Name: _____

Adresse: _____

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
1966 nur im oberen
RECHNO mit
alle Anstellter ver-
treten.

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
Arbeitsflächen usw.

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

Weiter liefern wir zu vorteilhaften Konditionen: Alle Lükon-Apparate, Waagen, Aufschnitt-
maschinen, Kartoffelschälmaschinen, Wäschemangen.
STEIGEN SIE UM AUF EINE SORGENFREIE VALENTINE FÜR VIELE JAHERE!
Vorteilhafte Eintauschmöglichkeiten. Tadelloses Sofort-Service.

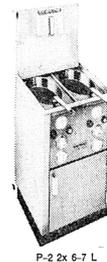
Valentine-Friteusen

Standmodelle, freistehend ab Fr. 1370.-
Bassininhalt 7-18 Liter
Spez. Trockengangschutz
Ausführung Chromstahl
Alle Bassingrößen beliebig kombinierbar
Tischmodell Inox 5-6 Liter Fr. 490.-

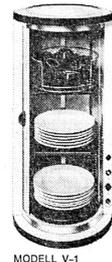
Tellerwärmer
**VALENTINE-
SERVOMAT**
50 Teller
Inox, braun und
crème
Standmodell und
fahrbar
ab Fr. 680.-



S-1 9 L



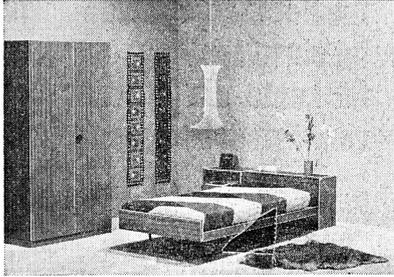
P-2 2x 6-7 L



MODELL V-1

Möbel-Center Ferrari

die beste Adresse für Hotelmöblierung.



Ein echter Schlager von Möbel-Ferrari

Jede Kombinationsmöglichkeit von Einer- zum Doppelzimmer.
Unschlagbar im Preis, beste Qualität, 10 Jahre Garantie.

Couchbett nur 95.- Schrank nur 350.-
Nachtschli nur 100.- Matratzen ab 45.-
Kommode nur 229.- Teilzahlung möglich.

Lieferung in der ganzen Schweiz franko Haus.

Möbel-Center Ferrari, Jona/Rapperswil

An der Hauptstrasse Rapperswil-St. Gallen, Tel. (055) 27 71 21

Filialen: Winterthur, St.-Galler-Strasse 40, Tel. (052) 22 71 21
St. Gallen, Fürstenlandstr. 101, Tel. (071) 28 18 18
Brunnen, vis-à-vis Bahnhof, el. (049) 31 25 65

P 19-23

GRATISKATALOG verlangen!

Schlagermodell!
Schlager
ab Lager
nur Sobalange
Vorrat

Mod. 30 163.-
Mod. 29 127.-
Mod. 52 43.- Mod. 52a 50.-
Andere Modelle ab Fr. 29.-

KEUSCH+SOHN AG
Gartenmöbel
5523 Baswil AG
Tel. 057 7 42 84

Tun Sie etwas für Ihre Gesundheit



Kennen Sie den idealen Schweizer
Klimakurort und das Wanderparadies

Bad Scuol-Tarasp-Vulpera

Testen Sie dies mit einer Schnupper-Kur.

**Das Kurhaus Bad Tarasp offeriert Ihnen ab 24. Mai
bis Ende September:**

1 Woche Kur in Zimmer mit fliessendem Wasser zu Fr. 540.-
1 Woche Kur in Zimmer mit Privat-WC zu Fr. 680.-
1 Woche Kur in Zimmer mit Privatbad zu Fr. 790.-

Inbegriffen Vollpension, Bedienung, Taxen und folgende Sonderleistungen:

- Sinnvolle Programmgestaltung Ihrer Schnupper-Kur auf Grund einer ärztlichen Untersuchung.
- Trinkkur mit den Schulser und Tarasper Heilquellen nach ärztlicher Verordnung.
- Drei natürliche Kohlensäure-Mineralbäder.
- Eine Fangobehandlung.
- Eine Teil-Massage.
- Wenn gewünscht ärztlich überwachte Diät.

Für eventuelle Verlängerung
2. und 3. Kurwoche:

Zimmer mit fliessendem Wasser Fr. 65.- pro Tag und Person
Zimmer mit Privat-WC Fr. 95.- pro Tag und Person
Zimmer mit Privatbad Fr. 100.- pro Tag und Person

Arzt und Therapien nach Tarifen.

KURHAUS BAD TARASP
7551 Bad Tarasp/Engadin

Direktion: Max Peter
Tel. (084) 9 12 21

Einzig am Platz mit den natürlichen
Kohlensäure-Mineralbädern im Hause
selbst sowie diversen Therapien.

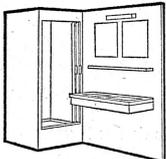
Aerztliche Leitung:
Dr. med. M. S. Meier

EINZIGE GLAUBERSALZQUELLEN DER SCHWEIZ

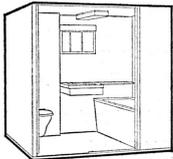
Fremdenzimmer mit Komfort
Wertzuwachs und Umsatzsteigerung für
Ihr Hotel – ohne kostspieligen Umbau!

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 Holztonen, passend zu Ihrer Einrichtung.

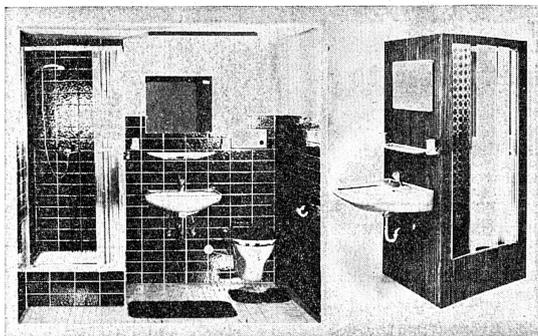
Uebrigens: Die Referenzliste beweist, bei wie vielen fortschrittlichen Hoteliers sich unsere Duschen und Bäder bereits erfolgreich bewähren.



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).

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

Name _____
Vorname _____
Name des Betriebes _____
Wohnort _____ PLZ _____
Strasse _____ Nr. _____
Telefon _____

HR

Einsenden an
REX-electric
Bernstrasse 85
8953 Dietikon

**Frucht-
glace
Graziella**

das
Feinglacepulver
aus natürlichen
Früchten.
In 8 Aromen
erhältlich.
Einfachste Her-
stellung –
grosszügige Ver-
kaufunterstützung. Das Glacegeschäft,
richtig aufgezoogen, wird lukrativer! Wir
kennen den Weg; rufen Sie
uns bitte an.



Schweiz, Milch-Gesellschaft AG,
6280 Hochdorf, Telefon 041/881313

Winterrabatt 30 Rp. pro kg bis 30. 4. 1975