

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 84 (1975)
Heft: 18

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 17.08.2025

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



Nr. 18 1. Mai 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
Einzelnnummer Fr. 1.20

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

USA: on brade

Le p'tit Suisse à la Victor Hugo, qui trait sa vache et vit en paix, sans se soucier des autres mais tout en leur vendant du chocolat, des montres à quartz, des locomotives, des pilules et même des vacances, ne peut pas désormais ignorer ce qui fait leurs heurs et malheurs. Car, quoi qu'on en dise, il n'a pas plus d'amis que de clients et sa dépendance des marchés est totale, conditionnant indirectement autant son niveau de vie que son bonheur. Il ne saurait dès lors rester dans l'ignorance des profondes mutations qui caractérisent l'Amérique du Nord, son marché potentiel le plus important (plus de 200 millions de consommateurs) et sur lequel l'Helvétie, terre de vacances bénie des dieux, a toujours joui d'une enviable prédilection. Observer la vie américaine reste enfin le meilleur moyen d'examiner les tendances qui se dessinent dans la plupart des préoccupations de la société occidentale, ce qui n'est pas nécessairement un exercice enthousiasmant, mais procède d'une logique généralement respectée. On pourrait étayer cette thèse d'une multitude d'exemples et ce ne sont pas les derniers avatars survenus à l'économie américaine qui nous détonneront. Quant à l'Amérique gelotte, l'Europe éternue... Ainsi connaissons-nous d'ordinaire par anticipation et la maladie qui nous guette et la thérapie à appliquer pour nous en remettre!

Il sied dès lors de considérer les lignes qui suivent comme les réflexions d'un observateur et non d'un prophète. L'Amérique connaît sa plus grande crise économique depuis 1958 (s'étonnera-t-on d'apprendre en passant que cette année marque aussi l'avant-dernier recul conjoncturel de l'économie suisse?) et celle-ci se manifeste de curieuse façon. Les habitudes des consommateurs subissent de profondes modifications dont il est trop tôt de juger du caractère temporaire ou définitif. Toujours est-il que l'on constate une méfiance, nouvelle outre-Atlantique, à l'égard du petit crédit (voiture, maison, etc.) et un véritable «rush» sur les loisirs («à consommation immédiate»), tels que les repas au restaurant, les soirées au cinéma, les week-ends à l'hôtel, sinon déjà les vacances à l'étranger. Fuite en avant ou manifestation de spontanéité à l'égard de plaisirs superflus qui pourraient être demain sacrifiés sur l'autel de l'austérité? Cette attitude presque enfantine ne laisse pas d'étonner les adultes que nous sommes, persuadés jusqu'à ce jour qu'en période de crise le superflu cédait le pas au nécessaire. Et n'est peut-être pas loin de donner une chance au tourisme européen.

Autre phénomène significatif: un certain retour à la petite entreprise en laquelle on replace sa confiance et qui n'est pas soupçonnée d'avoir contribué, par un développement démesuré et inhumain, aux problèmes actuels:

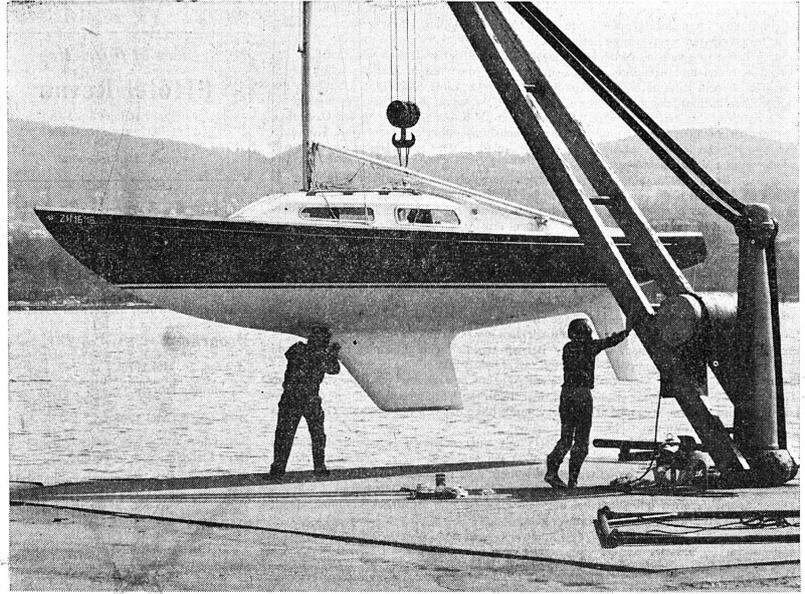
accroissement énorme des stocks, chute des ventes, chômage (8% de la population active). Va-t-on progressivement vers une réhabilitation de l'épicerie face au supermarché et de l'auberge de campagne face à la chaîne d'hôtels standardisés? L'Europe dira merci! On accuse aussi la publicité et son univers antaques de tous les maux, sans pour autant prétendre s'en passer, il est vrai. Quant aux soldes sensationnels organisés pour stimuler la consommation et pour écouler les objets invendus, il semble qu'ils aient été boudés par les Américains, sinon par les étrangers accourus pour mieux profiter de la braderie du siècle. Décidément, les Américains ne nous avaient pas habitués à ce genre de réflexion.

Devant cette apathie du peuple américain, de plus en plus méfiant face à la croissance économique – à laquelle il doit pourtant tout, ses désillusions présentes comprises – le Gouvernement a décidé de rembourser une partie des impôts perçus, à raison de quelques centaines de francs par famille. L'industrie touristique européenne saisira-t-elle sa chance en sachant profiter tant soit peu de cette historique réinjection de dollars qui – n'en déplaise aux stratèges de l'économie américaine – pourrait se transformer en devises sonnantes et trébuchantes dans les pays d'accueil de ce côté-ci de l'Atlantique?

Cet article pose de nombreuses questions et bien malin sera celui qui y répondra immédiatement. Ce qui est certain, en revanche, c'est que l'économie touristique a tout à gagner de cette évolution, caractérisée par certaines prises de conscience hors du commun. De plus, également affecté, en Suisse comme ailleurs, par la récession et les soubresauts monétaires, le tourisme, qui a marqué le pas, doit se réjouir des diverses mesures prises en Europe et aux Etats-Unis pour relancer l'économie. Et ses responsables se satisfont de pouvoir à nouveau compter sur le pouvoir d'achat de leur clientèle avant la récession, alors que les économistes espèrent parvenir à une augmentation de la productivité. Les spécialistes s'accorderont à reconnaître que 1976 marquera le début de la relance. Il n'empêche que rien ne sera plus tout à fait comme avant, les réactions de la clientèle américaine, ainsi que nous le soulignons ci-dessus, l'ont prouvé.

En Suisse, l'abrogation de plusieurs arrêtés fédéraux, acquise ou imminente (construction, crédits, etc.), favorisera une certaine reprise des affaires. Nos autorités seront cependant impuissantes face à la forte réévaluation du franc qui porte atteinte à la capacité concurrentielle des produits d'exportation et limite la force d'attraction de la Suisse en tant que pays de vacances, y compris auprès de la clientèle américaine. Pour faire contre mauvaise fortune bon cœur, on s'efforcera de tenir compte de l'exemple américain en maintenant, dans notre pays, une industrie touristique harmonieuse et équilibrée, rationalisée dans ses méthodes mais humaine dans son accueil et ses prestations. L'heure est à l'amélioration plus qu'au développement. Car nous avons aujourd'hui constaté qu'en cédant au gigantisme et à la déshumanisation la nation la plus puissante et la plus riche du monde avait perdu le sens de la mesure. Dieu merci, elle est en train de le retrouver.

José Seydoux



Da schwebt an einem Kran nicht nur der schnittige Besitz eines stolzen Kapitäns, sondern auch die Hoffnung auf schöne Sommerstage und kühle Brisen. Wünschen wir es dem Segler und uns, dass die Hoffnung sich erfüllt. (Comet)

Zur landwirtschaftlichen Preisrunde 1975

Marktbewusst entschieden

Der 1. Mai ist dieses Jahr ein Stichtag, an welchem es der Bundesrat niemand rechtmäßig kann. Dann treten die neuen landwirtschaftlichen Preisbeschlüsse in Kraft, welche für die Bauern eine – von vielen als ungenügend betrachtete – Verbesserung ihres Einkommens, für die Konsumenten eine zusätzliche Belastung ihres Portemonnaies, für den Index der Konsumentenpreise einen voraussichtlichen Anstieg um 0,3 Prozent und für die Hotellerie eine zusätzliche Verteuerung des Wareneinstandes bedeuten.

Konsumenten geschont

Der Bundesrat ist in doppelter Hinsicht gegenüber den bäuerlichen Preisbegehren ziemlich fest geblieben. Er hat den Bauern die Paritätslohnanpassung nach Landwirtschaftsgesetz nur für acht Monate, nicht für eine volle Zwölfmonatsperiode ausserachtet. Damit wird ein Teil der dieses Jahr eintretenden Steigerung der landwirtschaftlichen Produktionskosten auf das Jahr 1976 hinübergeschoben. Im weiteren hat die Landesregierung versucht, gleichzeitig ihre eigenen finanziellen Mittel zu schonen und die Belastung der Konsumenten möglichst klein zu halten. Diese Politik äussert sich darin, dass die beschlossene Erhöhung der Produzentenpreise um rund 4 Prozent Preiserhöhungen auf der Detailstufe von «nur» 2,7 Prozent mit sich bringt. Diese entfallen einmal auf die Milch – der Liter Pastmilch wird um 5 Rappen teurer – sodann auf Schweine- und Wurstfleisch. Beim Käse ist es so, dass die neuen Preiszuschläge auf Importkäse – 50 bis 80 Franken je Zentner – voll zur Verbilligung schweizerischer Weich- und Halbhartkäse eingesetzt werden. Hier liegt es somit an der Einkaufspolitik des Gastgewerbes, Erhöhungen der Einstandspreise zu vermeiden.

Die zahlreichen Verbesserungen, welche den Bauern bei ihren Erlösen aus dem Feldbau zufließen, berühren die Detailhandelspreise und die Einstandspreise des Gastgewerbes kaum. So wird der Mischpreis für Brotgetreide und Backmehl nicht verschlechtert; Beweis dafür bildet die Brotpreissenkung vom 1. Mai 1975. Ebenso wenig werden die Preiserhöhungen bei Raps und Zuckerrüben auf die Detailpreisdurchschlagen. Die schweizerische Zuckerproduktion, die nennmehr 30 Prozent des Inlandbedarfs decken sollte, bleibt

auch zu den neuen Bedingungen rentabel, solange der Weltmarktpreis nicht unter Fr. 1.60 das Kilo sinkt. Dies ist bei der derzeitigen New Yorker Notierung von rund 25 US-Cents pro lbs. noch lange nicht zu erwarten.

Marktgerechter Entscheid

Beim Fleisch ist durch die Beschlüsse des Bundesrates eine recht interessante Situation eingetreten. Die Erhöhung des Richtpreises für Schweinefleisch um 10 Rappen je Kilo Lebendgewicht war praktisch bis zur letzten Stunde vor dem Entscheid der Landesregierung umstritten. Den Ausschlag dürfte die Erwägung gegeben haben, dass der neue Richtpreis praktisch vom Markt bereits erreicht wurde. Keine Preiserhöhungen gibt es aber bei Qualitäts-Rind- und Kalbfleisch, also beim grösseren Teil der Fleischeinkäufe der Hotellerie. Dieser Beschluss wurde dem Bundesrat durch die Marktsituation aufgezungen. Jede Preiserhöhung bei diesen Fleischsorten hätte zu einer empfindlichen Reaktion des Marktes geführt und Verwertungsprobleme geschaffen. Es muss aber doch anerkannt werden, dass der Bundesrat den Bemühungen der Hotellerie um die Stabilisierung ihrer Preise im laufenden und kommenden Jahr mit seinem Fleischpreisenentscheid ein Stück weit entgegengekommen ist.

Als weiteres verdient festgehalten zu werden, dass der Bundesrat den Bauern hinsichtlich einer weiteren Verschärfung des Einfuhrregimes an der Grenze keine Zusicherungen gemacht hat. Eine Ausnahme bilden die Futtermittel, bei denen die Einfuhrkontingente im laufenden Jahr nochmals um 11 Prozent reduziert werden, um den «Bahnhofbauern» das Handwerk zu legen und die drohende Ueberproduktion in der Milchwirtschaft aufzuhalten. Der

Bundesrat hat übrigens in aller Form erklärt, dass eine weitere Erhöhung des Brutpreises nicht vorgesehen sei.

Gewichte etwas verschoben

Bei der Begründung der neuen Massnahmen hat Bundesrat Brugger auf zwei Bestimmungen des Landwirtschaftsgesetzes hingewiesen, welche in den letzten Jahren offenbar etwas in Vergessenheit geraten sind. Einmal ist der Bundesrat gemäss Artikel 29 gehalten, dem wirtschaftlichen Gesamtwohl Rechnung zu tragen. Dazu gehört sicher auch die Erhaltung der touristischen Wettbewerbsfähigkeit unseres Landes. Ferner ist laut Artikel 18 auf die Marktverhältnisse Rücksicht zu nehmen. Das heisst wohl auch, dass der Absatz im Gastgewerbe als wichtiger Absatzweg landwirtschaftlicher Produkte nicht gefährdet werden darf. Der Bundesrat hat dieses Mal gegenüber den Forderungen der Landwirtschaft seinen eigenen Ermessensspielraum besser zu wahren gewünscht, den ihm Gesetz und Verordnungen geben. Die Hotellerie gehört zu jenen, die ihm dafür zu Dank verpflichtet sind. R. S.

Sommaire

Eine Spar-Philosophie	2
Interview de Mlle Catherine Berney	3
Die Palaces wollen es sagen	3
Politique des prix et gestion	5
Kein Entscheid ohne Information	7
Les dangers du protectionnisme	9
Outgoing wird nochmals billiger	9
Auch Austria im Minus	11
Du programme de vente à la carte des mets	12/13
New Look bei Haco	15
Bouquet garni	15
GB: les guides touristiques	16

Oui, cet hôte est revenu à cause de BONDUELL au menu.

HUEG
Bonduelle



Georg Marugg, Restaurant Schützenhaus, Basel

Sparen tut not!
Sparen heisst...

Inert kürzester Zeit sind wir einer Aenderung im Geschäftsleben bewusst geworden. Eine überhitzte Konjunktur, verbunden mit grösseren Einnahmen, leichteren Geldverdiensten, steigenden Kosten und starker Inflation wurde ganz kurzfristig durch eine Rückbildung des allgemeinen Geschäftsvolumens, durch grösseres Preisbewusstsein des Gastes, durch vorsichtigere Dispositionen und eine allgemeine Zurückhaltung abgelöst.

Wenn wir realistisch die Lage betrachten, so können wir vielleicht sogar beruhigt auf diese Entwicklung blicken. Weist sie uns doch auf Möglichkeiten hin, die wir im steten Vorwärtskommen, Umsatzsteigerung, persönlichen Stress, vielleicht vernachlässigt oder sogar vergessen haben. Ich meine damit die Möglichkeit, uns zu besinnen, unseren Betrieb zu konsolidieren, uns selber und den Gast neu zu entdecken und unsere Mitarbeiter näher zu analysieren und für die uns gestellte schwierige Aufgabe zu begeistern. Wir lassen uns nicht mehr vom Geschehen treiben, sondern nehmen die Probleme wieder ganz fest selber in die Hand und sind gezwungen, gute Entschiede zu fällen, Neuanordnungen zu treffen, zu sparen und uns einzuschränken, damit wir überleben können. Ich will nun im nachfolgenden keine Sparrezepte aufstellen, ich will nur versuchen, den Begriff Sparen etwas neu zu definieren.

Sparen heisst rationalisieren. Bei dem Begriff Rationalisieren denken wir zuerst an unsere Maschinen und Apparate, an Massnahmen, die die meisten Betriebe schon längst getroffen haben. Rationalisieren heisst jedoch in erster Linie Studieren; - Studium der Betriebsbereitschaft, des zeitlichen und effektiven Warenangebotes, des Personaleinsatzes. Sparen heisst, den Betrieb mit andern Augen als bisher anzusehen, sich Gedanken darüber zu machen, wo wir noch von der Wachstumsperiode geleitet sind. Konjunktur- und Prestigedenken sind heute nicht mehr am Platz. Der echte Dienst am Gast soll wieder in den Vordergrund gestellt werden.

Sparen heisst in diesem Sinne, sich zu vergewissern, ob der persönliche Einsatz gross genug ist, ob man nicht gewisse administrative Aufgaben und Arbeiten delegieren kann, um sich vermehrt persönlich in den Dienst des Gastes zu stellen. Es heisst aber andererseits auch, auf gewisse Mitarbeiter zu verzichten, ihre Arbeit aufzutellen.

Sparen darf auf keinen Fall Leistungsabbau bedeuten. Straffung des Angebotes ist nicht Leistungsabbau, Leistungsabbau ist Nachlassen der Qualität.

Sparen heisst, sich wieder auf die kleinen Details in der Dienstleistung zu besinnen, die uns berühmt gemacht haben, den Gast in den Mittelpunkt zu stellen, ihm jene Gastfreundschaft zu bieten, die ihm zum Gast-Freund macht. Fragen wir uns, ob wir nicht in der Lage sind, die sogenannte Präsenzzeit auf ein Minimum zu beschränken, dafür in dieser Zeit wirklich ganze Arbeit zu leisten.

Sparen heisst, auszurechnen, wann der Betrieb wirklich eine Leistung erbringt, und wann er zu einem gewöhnlichen geöffneten Lokal herabsinkt.

Sparen will ausdrücken, dass man in seinem Angebot beweglicher wird, dass man dem Gast die Möglichkeit gibt, zwischen zwei oder mehreren Varianten zu wählen, dass man auf seine finanziellen Wünsche Rücksicht nimmt, ohne die von uns gesetzte Grenze des Existenzminimums zu unterschreiten.

Ich bin überzeugt, dass wir im Jahre 1975 mit einer gewissen Durststrecke rechnen müssen. Das heisst mit anderen Worten, dass wir während dieser Zeit den Franken zweimal umdrehen sollen, bevor wir ihn ausgeben, dass wir nicht dringend notwendige Anschaffungen zurückstellen, bis wir klarer sehen, was uns die Zukunft bringt.

Dieser Sparwille muss unbedingt bei uns selber zuerst zum Ausdruck kommen, damit auch unsere Mitarbeiter sehen, worum es geht.

In eigener Sache:

4.8 Mlle Maria-Carla Grandi, Hôtel Duc Bertold, Fribourg
4.3 Mlle Arlette Duc, Hôtel Alpina, Gstaad

Sommeliers(ères)

Prix de l'ACVH:
5.4 Mlle Anne Giger, Hôtel Sunstar, Grindelwald

Prix de l'Union Helvétique:
4.9 Mlle Marie-Françoise Jaquet, Hôtel Touring & Gare, Vevey

Prix de la SVCRH récompensant le meilleur classé de technologie:
4.8 Mlle Pia-Doris Mettler, Buffet de la Gare, Vevey

Vient ensuite dans l'ordre de mérite:
4.8 M. Eric Schner, Hôtel Gurten-Kulm, Wabern

4.7 Mlle Solange Ferrari, Hôtel National-Bellevue, Zermatt
4.6 Mlle Maryline Wagnière, Hôtel Elite, Bière

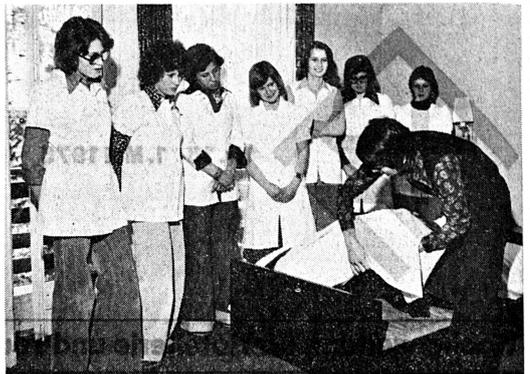
4.6 Mlle Danielle Christen, Hôtel De la Forêt, Montana
4.4 Mlle Noëlle Tharin, Hôtel Splendid, Montreux j. mury

Lisez et faites lire

l'Hôtel-Revue

le principal hebdomadaire suisse d'hôtellerie et de tourisme

Votre journal spécialisé!



Der Gast will faltenlos gebettet sein. Die Fachlehrerin zeigt den angehenden Hotelfachassistentinnen wie man es macht. Es heisst aufpassen, denn in einem Monat muss man selbst Zimmermädchen instruieren.

Das Wallis ist dabei

Das Hotel Schweizerhof in Zermatt hat den Betrieb als 9. Schulhotel SHV aufgenommen

Am Sonntag, 20. April, hat ein neues Kapitel in der grossen Geschichte der Walliser Hotellerie begonnen. Geschrieben wird es nicht von einem Ritz und nicht

von einem Seiler, sondern von jungen, unbekannteren Mädchen, die mit den Weltbekannteren aber sehr viel gemeinsam haben, denn auch sie wollen dem König Gast dienen und in der Hotellerie Karriere machen. Begonnen hat diese Karriere ganz bescheiden auf der Schulbank im Hotel Schweizerhof in Zermatt, wo die über hundert Töchter nun ihre ersten Schritte als Hotelfachassistentin tun.

In einer kleinen Feier, verbunden mit dem ersten Schulbesuch, freute sich der Vorstand des Walliser Hotelier-Vereins gemeinsam mit Vertretern der kantonalen und kommunalen Behörden sowie der Presse über das Erreichen des seit langem von ihm verfolgten Ziels: ein Schulhotel SHV im Wallis. Präsident F. Balestra dankte allen, die mitgeholfen haben, das Projekt zu realisieren, insbesondere auch Dr. Walter Zimmermann, der den Schweizerhof mit erheblichem Aufwand für den Schulbetrieb hat ausrüsten lassen. H. Schellenberg, Präsident der Kommission Berufsbildung SHV orientierte die Gäste über das Ausbildungskonzept des SHV und A. Rohrer, Mitarbeiter der Abteilung für berufliche Ausbildung, erläuterte das System Schulhotel. Schulleiter K. Burgener und Internatsleiter A. Willi gaben Auskunft darüber, was im Schweizerhof gelehrt, gefordert und geboten wird. Geleitet von vier Hotelfachassistentinnen erhielten die Gäste anschliessend Einblick in den Schulbetrieb.

Das Zermatter Schulhotel ist ein neuer, fester Knoten im Band, das die Schweizer Hotellerie und das Wallis verbindet. Mögen recht viele junge Tüchter im Matterhorn-Dorf einen Beruf lücheln lernen, der ihnen den Weg in die weite Welt hinaus öffnet, aber auch den Weg zum Mitmenschen finden lässt, dem zu dienen sie sich ja vorgenommen haben. MK

Ordentliche Delegiertenversammlung 1975

Dienstag/Mittwoch, 27./28. Mai 1975, Brunnen

Programm

Montag, 26. Mai 1975

Nachmittag Anreise

Dienstag, 27. Mai 1975

8.30 Uhr: Aula Kornmattschulhaus: Interne Delegiertenversammlung

11.30 Uhr: Aula Kornmattschulhaus: Delegiertenversammlung der Familienausgleichskasse SHV und der Versicherungskasse SHV

12.30 Uhr: Lunch individuell

15.00 Uhr: Aula Kornmattschulhaus: Öffentliche Delegiertenversammlung. Ansprache von Bundesrat Ernst Brugger. Anschliessend Aperitif offeriert vom Hotelier-Verein Brunnen

19.00 Uhr: Nachtessen in den Unterkunftshotels

ab 21.30 Uhr: Seehotel Waldstätterhof und Hotel Bellevue Kursaal: Tanz und Unterhaltung

Mittwoch, 28. Mai 1975

10.30 Uhr: Schiffstation Brunnen: Abfahrt zur Seerundfahrt und Mittagessen an Bord

zirka 14.30 Uhr: Rückkehr und Schluss des offiziellen Teils

Traktandenliste interne Delegiertenversammlung

Eröffnung, Begrüssung, Konstituierung

Eröffnung durch den Zentralpräsidenten

Begrüssung durch die gastgebende

Sektion

Wahl der Stimmzähler

Genehmigung von Protokollen

Protokoll ordentliche Delegierten-

versammlung 14./15. Mai 1974

Protokoll ausserordentliche Delegierten-

versammlung 5. Dezember 1974

Jahresbericht 1974

Finanzielles

Jahresrechnung 1974

Revisoren- und Kontrollstellberichte

Mitgliederbeitragssystem

Zinsleistungen der Stiftung

Hotelfachschule

Wahlen

Zentralvorstand

Rechnungsrevisor und Suppleant

Orientierungen

Neubau Hotelfachschule

Aktuelle Probleme

Anträge von Sektionen und Mitgliedern

Verschiedenes und Umfrage

Ort der ordentlichen Delegiertenver-

sammlung 1976

Hotelführer 1976

Am 30. April 1975 ist die Meldedfrist für die Angaben im Hotelführer 1976 abgelaufen. Noch hat uns eine beträchtliche Anzahl von Mitgliedern die neuen Angaben nicht eingereicht. Sie riskieren damit, dass die letztjährigen Preise unverändert in die neue Ausgabe übernommen werden, welche gemäss unseren Bestimmungen verbindlich sind und während der Geltungsdauer des Hotelführers eingehalten werden müssen.

Aus termlichen und finanziellen Gründen können keine Fristverlängerungen gewährt werden. Es ist daher höchste Zeit! Senden Sie uns bitte umgehend den ausgefüllten Fragebogen zu, damit wir eventuelle Änderungen noch berücksichtigen können. Es liegt im Interesse jeden Mitgliedes, wenn die Angaben im Hotelführer korrekt sind und der Wirklichkeit entsprechen.

Sollte ein Mitglied aus irgendwelchen Gründen weder von der Geschäftsstelle noch der Sektion einen Fragebogen erhalten haben, bitten wir um sofortige Benachrichtigung.

Anfragen sind zu richten an: Schweizer Hotelier-Verein, Monbijoustrasse 31, 3001 Bern, Telefon (031) 25 72 22, Mitgliederdwesen, Herrn Alex Biber.

Guide des hôtels 1976

Le 30 avril 1975, le délai d'envoi des indications pour le Guide des hôtels 1976 est arrivé à échéance. Cependant un nombre notable de membres ne nous ont pas envoyé les nouvelles indications. Ils risquent ainsi que les prix de l'année dernière soient repris sans changement dans la nouvelle édition et de devoir les respecter selon les prescriptions obligatoires pour la durée de validité du Guide des hôtels.

Pour des raisons financières et pour que le guide puisse paraître à temps, aucune prolongation de délai ne peut être accordée. C'est donc le dernier moment! Envoyez-nous, s'il vous plaît, par retour du courrier le questionnaire rempli, afin que nous puissions tenir compte d'éventuelles modifications. Chaque membre a certainement intérêt à ce que les indications de prix figurant dans le Guide des hôtels soient correctes et répondent à la réalité.

Si, pour une raison quelconque, un membre n'avait pas reçu de questionnaire ni du centre de la SSH à Berne, ni de sa section, nous le prions de nous en informer immédiatement.

Les demandes doivent être adressées à: SSH, Service des membres, M. Alex Biber.

Fragebogenaktion «Neuer Schweizer Hotelführer»

Mitteilung für verschiedene ausgewählte Erfa-Hotels

Sie haben vom SHV Bern im März eine Anzahl Fragebogen, Hotelführer und Antwortkuverts an das Institut Scope, Luzern, erhalten.

Wir bitten Sie dringend, die noch verbliebenen Fragebogen weiterhin Ihren Gästen auszubändigen, damit die Aktion termingerecht per Mitte Mai abgeschlossen wird.

Besten Dank.
Schweizer Hotelier-Verein
Bern

Promotions à l'Hôtel-école SSH de Glion

L'Hôtel des Alpes vaudoises à Glion a été le théâtre, les 15 et 16 avril derniers, des examens de fin d'apprentissage pour sommeliers, sommelières et, pour la première fois, des assistantes d'hôtel. 12 jeunes filles et jeunes gens, malgré le «trac» inhérent à tout examen, ont ainsi mis un terme heureux à deux années de formation professionnelle assidue.

Une «première» donc, en ce qui concerne les assistantes, puisque experts comme élèves se trouvaient pour la toute première fois en scène pour ce test. A en juger d'après le palmarès, nous ne pouvons que constater la réussite de l'expérience et féliciter les lauréats.

Il appartient à M. C. Dafflon, du Service de la formation professionnelle, d'apporter les salutations du canton de Vaud, alors que M. R. Pfister, directeur de l'hôtel-école, citant les difficultés actuelles du marché du travail, encouragea vivement les élèves à poursuivre et à améliorer

leur sans cesse leur bagage professionnel. La SSH félicite également ces apprentis et publie ci-dessous le palmarès:

Assistants d'hôtel

Prix des maîtres de technologie pour la meilleure moyenne:
5.1 Mlle Catherine Berner, Hôtel de l'Etrier, Crans s/Sierre

Prix de l'hôtel-école récompensant le meilleur classé de technologie:
5.0 Mlle Marie-Thérèse Ducrest, Hôtel de Fribourg/Le Gambreus, Fribourg

Vient ensuite dans l'ordre de mérite:



Editeur: Société suisse des hôteliers

Responsable de l'édition:
Gottfried F. Künzi

Rédaction allemande:
Maria Küng, Gottfried F. Künzi

Rédaction française: José Seydoux

Annonces et abonnements:
Paul Steiner, Dora Artoni, Otto Hadorn

Hôtel-Revue
Case postale, 3001 Berne

Tél. 031 / 25 72 22

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

Erste Groupement-Pressefahrt

Als Marke etablieren

Was im Juni letzten Jahres von der Generalversammlung des «Groupement der Hotels allerersten Ranges» in Locarno beschlossen wurde, soll nun erste Früchte tragen. Im Rahmen des durch den neuen PR-Beschwerter Urs Meierhofer geschaffenen Konzeptes wurde eine Pressefahrt für Deutschschweizer Journalisten ins Welschland durchgeführt.

Seit langem musste befremden, dass eine Hotelgruppe, deren Hauptmerkmal die hohe und sorgfältig gehetzte Qualität ihrer Leistungen ist, durch gediegene Zurückhaltung gegenüber der Öffentlichkeit glänzt. Die letzten Jahre brachten nun auch der Prestige-Gruppe der Schweizer Hotellerie einen sachten Generations- und Sinneswandel, welcher im Engagement eines Beauftragten für Public Relations seine augenfällige Bestätigung gefunden hat. Urs Meierhofer, der auserwählte Mann, hat die Zeit seit seiner Amtsübernahme offenbar genutzt. Die erste unter seinen Fittichen durchgeführte Pressefahrt darf als vielversprechender Anfang gewertet werden.

Auftrag

«Dem Groupement soll international zu einem höheren Bekanntheitsgrad verholfen werden, und zwar ebenso bei Reiseveranstaltern und Reisemittlern wie auch beim Publikum. Es muss sich in allen diesen Kreisen als Marke etablieren können, wobei sich in der Folge das Image der Gruppe vorteilhaft auf die Frequenzen der Hotels auswirken hat.» So oder ähnlich lautet der Auftrag, der den PR-Bestrebungen zugrunde liegt. Zur Erreichung des Zieles sind folgende Massnahmen vorgesehen: Publizität (Presse, Dienst, Pressekonferenzen usw.), Inserate, Neukonzeption der Groupement-eigenen Zeitschrift «Ambiance», Public Relations an Fachtagungen sowie interne Beratung und Information. Unter Publizität wäre die erwähnte Pressefahrt einzureihen, an welcher neun ausgewählte Vertreter durchwegs sehr seriöser Zeitungen teilnehmen durften.

Lausanne und Ouchy

Im Lausanne-Palace wurde der Gruppe durch Generaldirektor E.-L. Niederhauser und Frau Jacqueline Bailly vom Lausanner Verkehrs- und Kongressbüro ein herzlicher Empfang zuteil. Nach einer Diskussion über das Lausanner Kongressgeschäft - welches durch zusätzliche Hotelbetten profitieren könnte - und der Besichtigung des Hauses mit den zwei renovierten Etagen begab man sich ein erstes Mal zur Tafel. Lausanne will übrigens (wer nicht?) den Inlandmarkt bedeutend stärker bearbeiten. Der nächste Besuch galt dem grossartig gelegenen Beau-Rivage in Ouchy, wo neben den stillvollen Zimmern und Suiten die imposanten

Werkstätten sowie die Wäscherei zu sehen waren. Gewissermassen nebenbei erhielten die Presseleute Einblick in eine musterhafte Hotelierskarriere, dargeboten von Generaldirektor W. O. Schnyder.

Genf

Der weitere Verlauf führte die Gruppe sodann nach Genf. Ein Aperitif im Hotel de la Paix in Anwesenheit von Direktor O. Vaage sowie ein festliches Nachessen im heuer hundert Jahre zählenden Richemond von Jean Armleder vermittelten exzellente Eindrücke von Stil und gastronomischer Kunst der Groupement-Häuser. Tags darauf fand in den Räumen des Du Rhône ein Gespräch über die Organisation von Tagungen statt. Die Herren R. A. Lendi, J. Armleder und W. Glauser standen freimütig Red' und Antwort, wobei vorab die Stärke der beteiligten Häuser in der Organisation von kleineren und mittleren Anlässen mit Spezialwünschen aller Art zum Ausdruck kam.

Im übrigen scheint der Auftragsbestand an internationalen Kongressen darauf hinzuweisen, dass die gezielte Akquisition von Kongressen in der Rhonestadt eine bedeutend geringere Rolle spielt als etwa in Lausanne und Montreux, welche weniger mit internationalen Organisationen und wichtigen Geschäftsdomicilen gesegnet sind. Dem Mittagessen im Hotel des Bergues (Direktion Emile Soutter) schloss sich ein kurzer Rundgang durch das imposante neue Genfer Konferenzzentrum an, welches füglich als Aushängeschild betrachtet werden darf.

Montreux und Vevey

Die nächste Etappe führte den Pressevertretern ein gänzlich anders gelagertes Betriebskonzept vor: Das Montreux-Palace als «Kongresshotel» unter den Groupement-Häusern vermerchte vor allem dank dem Gegensatz zwischen seinem traditionellen Interieur und der oft schon gadgetartigen technischen Perfektion zu interessieren. Besonders die Eingangshalle, wo Generaldirektor Alfred J. Frei den Aperitif servieren liess, verfehlte ihren Eindruck nicht, ebensowenig die 1500 Franken teure und entsprechend gediegene Bellevue II-Suite.

Von den intensiven Anstrengungen, Kongresse und Incentives nach Montreux zu bringen und sie durch eigene Veranstaltungen zu ergänzen, berichtete Experte

Raymond Jaussi am nächsten Tage. Die Bedeutung solcher Anlässe wird klar, wenn man weiss, dass das Montreux-Palace auf eine Grossveranstaltung pro Monat angewiesen ist. - Als Abschluss folgte ein Aperitif auf Château Châtelard und - als Gäste von Direktor Gaston Herminjard - ein vorzüglicher Lunch im Des Trois Couronnes von Vevey, dem ältesten der Groupement-Häuser am Genfersee.

Es ist hier nicht der Ort, unseren Lesern Besonderheiten der erwähnten Hotels oder touristische Probleme rund um den Léman zu schildern - die Hotel-Revue berichtet im französischen Teil kontinuierlich über diese Dinge. Immerhin sei der positive Gesamteindruck ihres Berichterstatters über das Gesehene, Gehörte und Erfüllte nicht verschwiegen. Auch wenn man hier und dort so penetrant mit glorioser Vergangenheit konfrontiert wird, dass man darob die Frage nach der Zukunft kaum zu stellen wagt; auch wenn man in dieser oder jener modernisierten Etage vergeblich nach wirklich Modernem sucht, so kann die Groupement-Hotellerie ihre Berufung zum Bannerträger gepflegter Gastlichkeit trotz äusserer Anfechtungen noch immer durch Leistung belegen. Ueber die Eindrücke anderer Teilnehmer wird eine kleine Presseschau in einer der nächsten Ausgaben Zeugnis ablegen.

GFK

SZ: Werbung koordinieren

«Werbung in Theorie und Praxis» - so hiess das Thema der ersten Arbeitstagung des Schwyzer Fremdenverkehrsverbandes im Kongresszentrum und Seehotel «Waldstätterhof» in Brunnen. Kurt Kern, Vizepräsident der Nordostschweizerischen Verkehrsvereinigung, eröffnete die Tagung mit einem Vortrag, worauf die kommunalen, kantonalen und sogar regionalen Möglichkeiten der Werbung erörtert wurden. Dass regionale Koordination, Gemeinschaftswerbung über die Ortsgrenzen hinaus, das Zauberwort ist, um den Werbefranken jedes einzelnen zu strecken, wurde erkannt.

Ein Beispiel von überkantonaler Werbung zeigte Vorstandsmittglied Camenzind, Gersau, mit der «Rigi-Sonnenseite» auf. Unter diesem Namen haben sich die beiden Luzerner Gemeinden Weggis und Vitznau mit der Schwyzer Gemeinde Gersau zu einer erfolgreichen Werbegemeinschaft zusammengeschlossen.

Auch Hoch-Ybrig-Verkehrsdirektor Jules Aeberhard wies auf die Möglichkeiten einer erspriesslichen Zusammenarbeit hin, wie die des Schwyzer Ski- und Wanderkarsussells zeigt, das 61 Transportunternehmen aus dem Kanton Schwyz umfasst. «Unser nächstes Ziel wird es sein, einen Gesamtprospekt für den ganzen Kanton auszuarbeiten», meinte FVSZ-Präsident Robert Achermann zum Abschluss dieser ersten Arbeitstagung. k



Schloss Brandis, einst Kern der Bündner Herrschaft und Landvogtsitz der Drei Bünde, ist in den letzten Jahren etappenweise renoviert worden. Während der alte Schlosssturm mit seiner Wirtschaft nahezu unverändert erhalten blieb, wurde das Schlossrestaurant völlig neu gestaltet und eine neue Küche eingebaut. Nördlich des Turmes entstand ein moderner Saalbau. Unser Bild zeigt die renovierte Gaststube im Schlosssturm mit den Wappen der ehemals hier residierenden Landvögte. hm

Interlaken im Abwind

In eindrucksvoller Zahl fanden sich die Mitglieder des Verkehrsvereins Interlaken zur 80. Jahresversammlung. Dem Jahresbericht wie den Ausführungen von Verkehrsdirektor René Schnider war zu entnehmen, dass Interlaken gegenüber dem Rekordjahr 1972 im Jahre 1973 bereits 37 699 weniger Logiernächte zu verzeichnen hatte. Für 1974 bezifferte sich der Verlust auf 70 578 Logiernächte gegenüber dem Vorjahr 1973, was einen Ausfall von über 13 Prozent bedeutet.

Obschon mit den Logiernächten von 518 131 ungefähr der Stand von 1969 erreicht wurde, sind die Aufwendungen aller am Fremdenverkehr Beteiligten seit 6 Jahren rapid gestiegen. Der Minimal-Mitgliederbeitrag beträgt - weiterhin 20 Franken, wobei von den direkt am Fremdenverkehr Interessierten erheblich höhere Beiträge erwartet und auch geleistet werden.

Erstmals rote Zahlen

Die Jahresrechnung pro 1974, die erstmals mit einem Verlust von etwa 38 000 Franken abschliesst (Logiernächteverlust!), wurde genehmigt, ebenso das Budget pro 1975, das mit einem Verlust von 19 750 Franken rechnet. Die Versammlung begrüssigte die von Gemeindebehörden von Interlaken, Matten und Untertosen beschlossene Einführung einer Winter-Kurtaxe.

Am Platz des ausscheidenden Hoteldirektors Fritz Ritter (nun in Mürren) beliebte neu als Vorstandsmittglied Direktor Emanuel Berger vom Hotel Victoria-Jungfrau.

Der neue Verkehrsdirektor Urs Zaugg stellte sich der Versammlung mit sympathischen Worten vor, während Kursaaldirektor René Leuz eingehend über die Durchführung des internationalen Bogenschessens Ende Juni in Interlaken berichtete. ld.

Notre interview

Mademoiselle Catherine BERNEY, première assistante d'hôtel qualifiée de Suisse romande



Une nouvelle profession: assistante d'hôtel

La SSH vous félicite, Mademoiselle, à un double titre, parce que vous êtes à la fois la première assistante d'hôtel de Suisse romande à obtenir un certificat fédéral d'apprentissage dans cette nouvelle profession et la première lauréate de votre promotion. Pourquoi avez-vous choisi l'hôtellerie d'abord et le poste d'assistante ensuite?

J'ai d'abord choisi l'hôtellerie comme secteur d'activité sur la foi des bons renseignements que l'on m'a donnés sur ses carrières et en raison des avantages offerts par ce milieu: facilité des contacts humains, diversité des tâches, chances de promotion. De plus, servir le client implique également une certaine attitude à votre égard, faite de respect, d'amabilité, de politesse.

Dans ce cadre et dans cette ambiance de travail, le poste d'assistante d'hôtel offre un éventail d'activités très variées, ainsi que de nombreuses possibilités de contacts, notamment au niveau du personnel. L'assistante est un peu à l'hôtel ce que la ménagère est au ménage familial et, si elle a la faculté de passer dans tous les départements d'une exploitation, son travail est très intéressant, ce qui a été mon cas dans l'établissement où j'ai accompli mon apprentissage, l'Hôtel de l'Etrier, à Crans.

Quel est le champ d'activité d'une assistante d'hôtel et en quoi consiste son travail? L'assistante d'hôtel s'occupe de l'organisation de tous les travaux d'économie ménagère. Elle est responsable de l'instruction

et de l'occupation du personnel auxiliaire, ainsi que du contrôle et de l'exécution des différents travaux de son secteur. Son champ d'activité recouvre dès lors de nombreux départements: étages, lingerie, cafétéria, économat, office, buffet et, selon les hôtels, la cave et la salle à manger. L'assistante exerce progressivement une fonction de chef d'équipe et de monitrice qui a pour tâche l'organisation et le contrôle du travail des portières, femmes de chambre, lingères, demoiselles de buffet, etc. Suivant l'importance de l'établissement, elle sera plus ou moins une employée polyvalente ou une gouvernante chargée de responsabilités plus générales.

Comment se déroule, pratiquement, cette formation?

L'apprentissage, qui dure deux ans, comprend en alternance des cours théoriques et pratiques (10 semaines au total) - à l'Hôtel-école des Alpes vaudoises, à Glion, en ce qui concerne la Suisse romande - et des stages pratiques dans un hôtel. Le but général de l'enseignement est d'acquieser une vue d'ensemble sur les tâches et activités dans le secteur de l'éco-

nomie ménagère; de connaître l'équipement et les machines des différents départements, ainsi que leur fonctionnement; de se familiariser avec les principes du commandement du personnel auxiliaire et d'être capable d'assumer des fonctions de chef de département dans un des secteurs qui nous intéressent.

Quelles sont, à votre avis, les qualités nécessaires pour embrasser une telle carrière?

Certainement d'abord un caractère très ouvert et assez souple, car il faut savoir s'adapter aux différentes personnes qui travaillent dans les nombreux départements de l'hôtel, notamment à leurs responsables, aux gouvernantes, etc. Je pense qu'il est aussi nécessaire d'aimer le contact, de savoir se montrer digne de confiance, d'avoir le sens de l'organisation et de la débrouillardise, certaines facultés d'adaptation, et d'être à la hauteur de ses responsabilités. C'est d'ailleurs cette notion de responsabilité, inculquée finalement très rapidement aux jeunes assistantes, qui fait aussi l'attrait de la profession.

Quelles sont les possibilités de carrière qui s'offrent à une assistante d'hôtel... hormis celle de marier un hôtelier bien sûr?

Une fois son certificat en poche, l'assistante qualifiée doit se perfectionner en accomplissant des stages dans tous les départements d'un ou de plusieurs hôtels, car il est évident, malgré l'étendue et la diversité de sa formation et de ses tâches (personnes simplement à ses fonctions d'organisatrice du travail et de monitrice du personnel auxiliaire), qu'elle n'a pas la prétention de tout connaître de son métier.

En fait, plus l'envergure de l'hôtel est réduite, plus le rôle de l'assistante gagne en importance, car elle sera appelée à travailler, avec les tâches d'organisation, de contrôle et de coordination que cela suppose, dans tous les départements, ce qui ne sera pas le cas dans un grand établissement où la répartition du travail est bien structurée. Par la suite, une assistante d'hôtel peut prétendre, je pense, à occuper

un poste de gouvernante de département, puis de gouvernante générale.

Incontestablement, l'intérêt de votre nouvelle profession réside dans la conception même de la formation qui prépare des jeunes à occuper immédiatement des postes à responsabilité dont le niveau est bien précisé et à résoudre des problèmes nouveaux. Selon vous, qu'est-ce qu'une femme peut apporter dans un hôtel?

J'estime qu'il y a, dans chaque hôtel, des travaux, sinon des départements entiers, qui sont vraiment faits pour des femmes: les étages, la lingerie, la cafétéria, le buffet. D'autre part, la femme est appelée de plus en plus à jouer un rôle de conseil au sein d'un établissement, ne serait-ce que dans le choix de la décoration, de l'aménagement, de l'aménagement intérieur. Sans même parler des fleurs...

Au niveau de l'assistante, dont une des tâches consiste à diriger le personnel auxiliaire d'un département, il ne fait aucun doute qu'une jeune personne doit faire preuve de certaines qualités, de beaucoup de tact et de diplomatie pour faire valoir son rôle, ses méthodes et sa conception du travail auprès d'employés plus âgés, plus routiniers, etc.

Quelle image pensez-vous que les jeunes se font actuellement de l'hôtellerie et de ses professions?

La première réaction de mes amies, lorsque je leur ai annoncé mon départ dans l'hôtellerie, a été l'étonnement. Il faut en effet avoir certaines dispositions de caractère pour accepter de travailler quand les autres s'amuse et pour rechercher les contacts avec les gens. Deux ans après, je trouve que ma personnalité s'est développée plus rapidement que la leur et que les contacts ont été enrichissants!

Mais les jeunes sont actuellement conscients du sérieux de l'hôtellerie, de ses possibilités de carrière et de la sécurité de l'emploi qu'elle est en mesure d'offrir. Les gens devront toujours prendre des vacances, les hommes d'affaires n'arrêteront jamais de voyager: je pense que l'hô-

tellerie va continuer de vivre encore longtemps!

En choisissant le poste d'assistante d'hôtel, vous avez laissé, de l'autre côté de la barrière, des jeunes gens et jeunes filles susceptibles de devenir un jour vos hôtes. Comment vous imaginez-vous l'hôtel idéal qui serait en mesure de les attirer et de les accueillir?

J'ai longtemps pensé que des établissements neufs, modernes, risquant de susciter davantage d'intérêt auprès de la jeune clientèle. Mais je pense aujourd'hui que celle-ci recherche avant tout des établissements offrant des prix avantageux, un équipement d'animation et... une clientèle jeune. Si les jeunes désertent l'hôtel, c'est surtout parce qu'ils s'ennuient et qu'ils le payent très cher. Il manque des hôtels avec des installations telles que salle de musique, dancing, piscine, tennis; d'autre part, l'organisateur de loisirs fait aussi défaut.

HENKEL TROCKEN

der Sekt, der eine ganze Welt beschwingt



Einer der vielen Glacéposten 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

«Besuchen Sie uns an der BEA Bern, Halle 5, Stand 517»

La politique de prix au service de la gestion d'entreprise

Nous reproduisons ci-dessous un excellent éditorial, paru dans l'un des récents numéros des «Nouvelles Horvay», et dont le sujet, de brûlante actualité, nous paraît mériter l'intérêt de nos lecteurs, tous plus ou moins confrontés aujourd'hui aux problèmes de prix et de gestion. Les intertitres émanent de la Rédaction.

Il est du secteur du domaine d'activité du chef d'entreprise auquel les tiers ne devraient toucher en aucun cas s'ils ne veulent pas risquer de s'y brûler les doigts. L'un de ces secteurs est certainement celui de la politique des prix. D'autre part, cependant, celle-ci est d'une telle importance pour la prospérité de l'entreprise que, de temps en temps, les questions de principe, pour le moins, ont besoin d'être revues.

On comprendra mieux la signification de la politique des prix en vue du succès de l'activité du chef d'entreprise à mesure que l'on s'enfoncera aux problèmes d'économie générale. On se rend alors compte que, notamment, le problème du prix et de la valeur ne peut être abordé indépendamment de considérations de profit et de frais. Effectivement, l'homme n'achète que les choses que la nature ne lui offre pas en quantités illimitées (biens indispensables), où dont il croit avoir besoin (articles de luxe). Cette distinction est particulièrement importante en matière de politique de prix. En effet, alors que les biens indispensables doivent être achetés, même si leur prix est élevé, la demande d'articles de luxe peut disparaître complètement s'ils reviennent trop cher. Mais le prix d'un bien dit «de luxe» peut être aussi de telle nature qu'une certaine demande subsiste, mais que celle-ci accuse un caractère nettement régressif. Il faut en conclure que ce prix-là n'est plus, de l'avis de l'acheteur, en rapport avec le besoin qu'il en éprouve, c'est-à-dire, qu'à ce prix-là, il n'est plus disposé à s'acheter cette marchandise. Mais cela ne signifie pas non plus qu'à un prix un peu modéré l'acheteur ne puisse, à nouveau, être compté parmi les clients réguliers.

Le rapport prix/besoin

Dans cette perspective, un contrôle des ventes acquiert une valeur considérable puisqu'il indique à l'entrepreneur de façon sûre le moment auquel un réexamen de ses prix de vente devient une

nécessité absolue, quand il s'agit de maintenir la capacité de concurrence. Le chef d'entreprise progressiste devra être conscient du fait qu'il est plus facile de perdre de plus en plus de terrain par suite d'une politique de prix fantaisiste que de récupérer ensuite les clients perdus grâce à des efforts prolongés et pénibles. Déjà pour cette raison, il ne considérera jamais une courbe des ventes régressive comme le résultat d'un mauvais sort que l'on peut influencer, mais il devra, au contraire, rechercher aussi les causes internes d'une telle évolution. Il soumettra par exemple son compte de frais et ses marges de gain à un examen minutieux pour procéder ensuite, dans la mesure du possible, à une adaptation des prix de vente.

Considérer l'attitude psychologique du client

Comme nous le voyons, une politique de prix pas trop rigide, marquée par des majorations du prix coûtant restant les mêmes à longue échéance n'est pas un moyen approprié pour le maintien d'un certain volume d'écoulement aux époques de fortes variations de prix et de demande. Cette politique n'est déjà pas justifiée, parce qu'à l'instar des nouveaux investissements, des agrandissements, des mesures de rationalisation, etc., les marges de gain sont nécessairement soumises à de constantes fluctuations. Il ne faut, par ailleurs, pas s'attendre à ce que le client ne s'y jamais en mesure de constater ou de juger si le prix d'une marchandise offerte se fonde sur une politique de prix sérieuse ou si, au contraire, il a été nettement exagéré. C'est pourquoi la politique de prix ne consiste pas seulement dans l'application de principes commerciaux, mais encore, à un degré raisonnable, dans la prise en considération de l'attitude psychologique de l'acheteur. De ce fait, elle devient une tâche essentielle de tout chef d'entreprise, et devrait par conséquent occuper aussi la place qui lui revient dans l'hôtellerie et la restauration. W. S.

Pilier principal d'une chaîne familiale d'établissements hôteliers

L'Hôtel Richemond, à Genève, a cent ans

L'Hôtel Richemond, ce fleuron de la grande hôtellerie, prend désormais rang parmi les établissements centenaires de Genève. Mais un centenaire tout fringant, parce que les trois générations de la famille Armleder, qui se sont succédées à sa tête ont su le moderniser, l'adapter, le perfectionner, pour en faire un palace où le confort et la qualité ne le cèdent en rien à la personnalisation de l'accueil.

Il y a donc cent ans que naquit l'Hôtel Richemond, grâce à A. R. Armleder, descendant d'une vieille famille enracinée dans le Wurtemberg, qui vint se fixer à Genève en 1874. L'année suivante déjà, il racheta une petite pension, à l'enseigne de «Riche-Mont», qui abritait 25 lits et dont la pension était facturée 2 fr. 75. En 1896, A. R. Armleder, qui avait vu son affaire prospérer et se développer, racheta un petit hôtel particulier, situé dans la même rue, qui abritait la pension Eden. Le tout fut alors transformé et reçut le nom d'Hôtel Richemond.

Pierre par pierre...

Victor Armleder, fils du fondateur, procéda ensuite à l'achat de plusieurs immeubles contigus, qui permirent l'agrandissement de l'Hôtel. Mort jeune, c'est sa

veuve, qui réalisa cet important projet, aidée en cela par un excellent directeur, M. G. Lang, dont le fils, M. André Lang, continue d'assurer les mêmes fonctions auprès de M. Jean Armleder, représentant de la troisième génération, qui, à vingt ans déjà - il en aura soixante l'an prochain - par suite de circonstances familiales, dut rapidement se charger de lourdes responsabilités. C'est lui qui, en 1950, reconstruisit entièrement l'Hôtel Richemond et l'agrandit notamment, par l'édification d'une aile nouvelle sur la rue Philippe-Plantamour. Désormais, disposant d'une magnifique salle pour banquets, bals et autres manifestations, d'un grill-room «Le Gentilhomme», d'une salle de conférences et de chambres tout confort, l'Hôtel Richemond se hisse au rang des grands palaces.

Tout récemment, M. Jean Armleder a fait procéder à l'aménagement de nouvelles suites de luxe, à la décoration des chambres, à la mise en place d'une nouvelle centrale téléphonique automatique et à l'installation d'ascenseurs automatiques et ultra-rapides. C'est dire que l'Hôtel Richemond sait allier le goût et la tradition à ce qui se fait aujourd'hui de mieux dans le domaine de l'équipement et du perfectionnisme.

Parallèlement, M. Jean Armleder qui, depuis tant d'années, préside aux destinées de l'établissement, a accompli une brillante carrière au sein des organisations professionnelles de l'hôtellerie suisse, tout comme son père et son grand-père, il a été président de la Société des hôteliers de Genève et membre du comité central de la SSH. Il est présentement vice-président de l'Office du tourisme de Genève, membre du comité directeur de l'ONST, président-fondateur de l'Association des hôtels de grande classe internationale, et past-président de l'AIH.

M. Armleder a également créé, à Genève, l'Hôtel Grand-Pré, ainsi qu'une importante blanchisserie coopérative, ouverte aux grands hôtels de la ville; il exploite «La Réserve», autre hôtel de grand luxe aux portes de Genève, ainsi que plusieurs restaurants, dont l'Auberge de la «Mère Royaume», la «Coupole» et le «Parc Bertrand». V.

Nouvelles vaudoises

Début d'année difficile

Si, grâce aux sports d'hiver, les stations d'altitude n'ont pas souffert de la conjoncture, au cours de ce premier trimestre, il n'en va pas de même pour les villes et stations des bords du lac; le recul amorcé l'an dernier se maintient et son ampleur varie de 10 à 20%.

C'est ainsi que Lausanne et environs qui avaient échappé en 1974 durant cette période aux premiers effets de la crise, le repli est particulièrement sensible au mois de février.

Les statistiques du Bureau fédéral font en effet apparaître une perte de 8421 nuitées pour un total de 49 495, soit de 14,5%. Cette perte provient aussi bien des nuitées étrangères (- 5613, - 16,6%) que des nuitées suisses (- 2808, - 11,7%). De ce fait le taux d'occupation des lits disponibles dans les 90 hôtels en exploitation a passé de 37,9 à 32,7% au cours de ce mois.

A des gains de 11,9% de l'Allemagne fédérale et de 4,1% des Etats-Unis s'opposent des pertes de 29,8% de nuitées italiennes, de 34% de nuitées anglaises et de 4,7% de nuitées françaises.

Les Français demeurent cependant, et de loin, les plus fidèles clients de l'agglomération lausannoise après les Suisses et devant les Allemands dont la progression est remarquable, les Italiens et les Américains du Nord.

Taxe de séjour cantonale en 1974

On s'attendait à une baisse sensible du rendement de la taxe de séjour cantonale; les résultats cumulés de l'exercice 1974 en donnent l'envergure. La perte totale approche de peu le somme globale de fr. 90 000.- pour un montant général récolté de fr. 1 854 000.-.

Elle provient en tout premier lieu du recul des nuitées hôtelières qui se traduit par une perte de fr. 94 000.- pour un total de fr. 694 000.-, soit environ 15%. S'y ajoutent les pertes enregistrées sur les versements des hôpitaux et cliniques: - fr. 3000.- pour fr. 69 000.-, des campings: - fr. 6000.- pour fr. 227 000.-, des chambres privées: - fr. 32 000.- pour fr. 80 000.-, et des pensionnats, instituts et hômes d'enfants: - fr. 29 000.- pour fr. 148 000.-.

A noter que le recul des chambres privées est dû davantage à un assouplissement du règlement de perception qu'à une diminution du trafic.

Seule la catégorie des villas, chalets et appartements apporte une plus-value de fr. 76 000.- pour un total de fr. 635 000.-. Ce qui permet de limiter quelque peu le déficit, cependant sensible et qui manquera fort cette année dans les comptes de l'OTV comme dans ceux des principales stations.

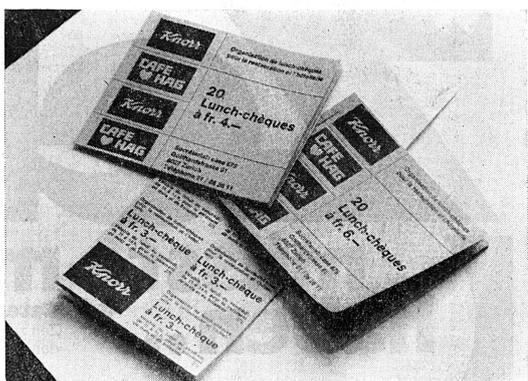
Autre statistique

Ce qui ne fléchit pas, en revanche, c'est la progression constante du trafic sur l'auto-route du Léman (Villeneuve-Lausanne). De 3 567 313 véhicules en 1972, on a passé à 3 800 765 en 1973 et à 3 916 165 en 1974. Cette augmentation est due à l'ouverture, l'automne dernier, du tronçon Chexbres-Lausanne, qui a eu comme conséquence inverse une très forte diminution de la circulation sur la route cantonale Villeneuve - Montreux - Vevey - Lausanne. jd.

Des chèques de voyage en francs suisses

(ATS) L'Union de Banques Suisses, la Société de Banque Suisse, le Crédit Suisse, la Banque Populaire Suisse et toutes les banques cantonales ont décidé d'introduire en commun un chèque de voyage uniforme en francs suisses sous la dénomination de «Swiss bankers travellers cheques». Ce nouveau chèque de voyage sera négociable dans le monde entier, aura une durée de validité illimitée et sera remplacé selon les conditions usuelles en cas de perte ou de vol. Imprimé selon les procédés les plus modernes, ce chèque offrira un maximum de garanties contre des falsifications de tout genre.

Au plus tard à la date d'introduction du «Swiss bankers travellers cheques», toutes les banques participant à ce projet cesseront de vendre leurs propres chèques de voyage. Dans certaines régions, le groupe Thomas Cook fonctionnera comme «ser-vice-agent». Afin d'assurer les relations avec les agents de vente et de paiement, une centrale, dénommée «Swiss bankers travellers cheque centre» sera créée; cet organisme, domicilié à Berne, fonctionnera en étroite collaboration avec les banques partenaires. Il sera chargé de la promotion, de la diffusion, de la comptabilité, etc.



Quelque 1800 employés de Lausanne et des environs sont invités à adhérer à l'Organisation de lunch-chèques pour la restauration et l'hôtellerie. Avec la collaboration de la section de Lausanne de la Société vaudoise des cafetiers, restaurateurs et hôteliers et de la Société des hôteliers de Lausanne-Ouchy, cette coopérative, dont le siège est à Zurich, a pour but l'introduction de lunch-chèques. En effet, la pratique de ceux-ci en plus répandue d'une pause de midi réduite (semaine anglaise) oblige de nombreux employés à manger à proximité immédiate du lieu de leur travail, et le lunch-chèque permet de choisir son restaurant et son menu. (ASL)



L'Hôtel Intercontinental à l'heure grecque

L'Hôtel Intercontinental vient de vivre à l'heure grecque. L'Office national hellénique du tourisme et la compagnie Olympic Airways, avec la collaboration de deux cuisiniers de l'Hôtel Hilton d'Athènes, ont récemment organisé une manifestation gastronomique destinée à faire connaître quelques-unes des meilleures spécialités culinaires grecques et, du même coup, à promouvoir le tourisme en Grèce. Un petit ensemble de musique folklorique était également de la partie. Cette Quinzaine - de dix jours seulement - a été très réussie, tant en ce qui concerne l'affluence que l'atmosphère qui a régné dans l'établissement.

La KLM à l'Hôtel Méditerranée

Les dirigeants de la KLM pour la Suisse ont récemment organisé à l'Hôtel Méditerranée un déjeuner qui leur a permis de présenter à la presse les nouvelles caractéristiques de l'horaire d'été des ailes commerciales néerlandaises. Sa flotte se compose de 33 appareils long-courriers et de 21 appareils petits et moyens courriers, tandis que le personnel de la compagnie atteint l'effectif de 17 000 personnes, dont 4500 à l'étranger. Pour la Suisse, les services quotidiens sont les suivants, en collaboration avec Swissair: deux fois à destination de Genève et retour à Amsterdam, cinq fois à destination de Zurich et retour à Amsterdam. Quant au fret, il y a trois services hebdomadaires desservant Zurich au départ d'Amsterdam, avec deux fois escale à Bâle. Dès le 1er juillet prochain, les couverts de table en métal seront réintroduits en classe économique à bord de tous les avions néerlandais.

Les ailes jordaniennes font désormais escale à l'aéroport de Cointrin

Depuis le 22 avril, les avions de la compagnie jordannaise ALA font désormais escale, deux fois par semaine, à l'aéroport de Cointrin. C'est la première fois que les appareils de cette compagnie desservent une ligne régulière Ammann-Genève, avec prolongation jusqu'à Bruxelles et Amsterdam. C'est avec un appareil du type Boeing 707 que les ailes royales jordaniennes assurent cette nouvelle liaison. La venue du premier appareil de cette com-

pagne à Cointrin a été marquée par un déjeuner inaugural offert par Alia, dont l'agence est également chargée de la promotion touristique. V.

A Genève, la guerre des prix du vin continue...

La guerre des prix cassés pour le vin continue à Genève. Sur les vitrines de son établissement, M. Armand Dumoulin a maintenu ses affiches annonçant que le vin valaisain est offert à un prix tout ce qu'il y a de plus avantageux.

Dans notre dernier numéro, nous avons fait état de la séance du comité de la Société des cafetiers, restaurateurs et hôteliers du canton de Genève, au cours de laquelle cette question était à l'ordre du jour. Un lapsus nous a fait écrire que c'est avec la participation de M. Armand Dumoulin que cette séance s'était déroulée alors que nous voulions dire le contraire, soit sans la participation de celui-ci. En effet, depuis une année environ, M. Armand Dumoulin, qui se déclare toujours membre du comité de la société ne participe plus aux travaux de celui-ci, se distanciant ainsi quelque peu de certains de ses collègues. V.

Lausanne

Le salon du tourisme n'est pas mort

(ATS) A l'occasion de l'assemblée générale de la Société coopérative du Comptoir Suisse, à Lausanne, M. Marc-Antoine Muret, directeur général, a fait le point sur le Salon international du tourisme et des vacances, importante manifestation du Palais de Beauvef. Il répondait ainsi aux questions posées par des porteurs de parts au sujet d'articles récents parus dans la presse sur ce salon.

Malgré la conjoncture, le Salon 75 a atteint ses objectifs. L'enquête faite par les organisateurs donne 70% d'exposants satisfaits des affaires traitées, 78% satisfaits de l'organisation et 88% entendant participer au Salon de 1976. Celui-ci peut d'ores et déjà annoncer - en plus des sections traditionnelles tourisme, tentes et caravanes - la photo, les deux-roues et le nautisme. Il se déroulera au Palais de Beauvef et sera organisé par le comité du Salon, en liaison avec le Centre patronal vaudois et les services du Comptoir suisse.

Montreux: la Rose d'Or

(ATS) Le 15e Concours international d'émissions de variétés pour la télévision, dit de la «Rose d'Or», s'est ouvert dimanche à la Maison des congrès de Montreux. Vingt-six organismes de télévision de vingt-cinq pays présenteront leurs émissions jusqu'au 3 mai, en présence de quatre cents spécialistes de radio et de télévision et de cent vingt journalistes venus du monde entier.

La Société suisse de radiodiffusion et télévision, qui organise le concours avec la ville de Montreux, est représentée par une émission de la TV alémanique «Philharmonica», spectacle burlesque réalisé par Roger Burckhardt, avec Philip Sonntag comme acteur principal et le groupe «Brain Tickers», assumant la partie musicale.

Le concours a été officiellement ouvert par M. Stelio Molo, directeur général de la SSR, qui a salué notamment MM. J.-J. Evens, syndic de Montreux, et Raymond Jaussi, président du concours. Après des allocutions de MM. Frank Tappolet,

secrétaire général de la «Rose d'Or», Paul Vandembusch (Belgique), président du jury international, et Richard Last (Grande-Bretagne), président du jury de la presse, ce fut le tirage au sort pour l'ordre de projection des œuvres au cours de la semaine qui vient.

Le jury international décernera, le 3 mai, la «Rose d'Or» avec un montant de 10 000 francs, la «Rose d'Argent», la «Rose de Bronze» et le prix de la ville de Montreux, pour l'œuvre la plus gaie, tandis que le jury de la presse attribuera un prix spécial.

PLANTEURS RÉUNIS
IMPORTATEUR EXCLUSIF POUR LA SUISSE 1000 LAUSANNE
TEL. 021/20 69 31

„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.



Betriebsbuchhaltung

Wir können Ihnen ein ausgereiftes, speziell für das Gastgewerbe entwickeltes Buchhaltungssystem anbieten:

- Geringer Arbeitsaufwand
Keinerlei Investitionen
Einführung jederzeit möglich
- Monatliche oder vierteljährliche Abschlüsse mit Bilanz und Betriebsabrechnung innert 30 Tagen
- Ausbau- und anpassungsfähig, da Bausteinsystem, für jeden Betriebstyp und jede Betriebsgrösse geeignet
- Integrierte Kosten- und Ertragsstellenrechnung, Betriebsstatistik und Nachkalkulation möglich
- Vollautomatisches Mahnwesen für Ihre Debitoren auf Wunsch
- Automatischer Budgetvergleich
- Durch optimale Organisation äusserst günstige Tarife
- Praxisbezogene Bearbeitung und Erläuterung durch Spezialisten für das Gastgewerbe

Verlangen Sie unverbindliche Information.

571

URS LOEW & KURT WALKER
Betriebsberatung
Schulung/Organisation
Hügsamstrasse 5
8833 Samstagern
Tel. 01 765959

Wenn Sie Ihren Küchenbetrieb rationalisieren möchten, sollten Sie zuerst diese Broschüre lesen:

Vakuum verpacken in der Gastronomie

Gutschein ausschneiden und einsenden an:
Inauen AG
Kasernenstr. 39
9100 Herisau



Die Möglichkeiten der Vakuum-Verpackung in der rationalen Gastronomie-Küche.

Verfasser:
Ernesto Schlegel, Küchenchef Gauer-Hotels
Bernhard Inauen, Herisau
Tel. 071 / 51 33 62

VC999

Bitte senden Sie mir gratis die Informationsbroschüre «Vakuum verpacken in der Gastronomie»

Hotel/Restaurant: _____

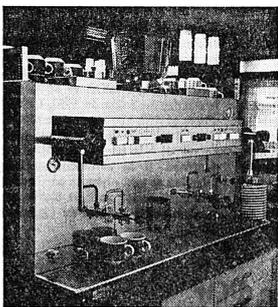
Strasse: _____

PLZ: _____ Ort: _____



Gutschein

© Editeur: Ed. Böhler



Der egro-Kaffeefüllautomat micado 200 im Tea-Room Knaus.

Das Kaffeeproblem im Tea-Room Knaus in Oensingen.

Das Tea-Room Knaus verfügt über 100 Sitzplätze. Die Besucherfrequenz ist unberechenbar, da kein eigentliches Einzugsgebiet vorhanden ist. Dennoch kann es vorkommen, dass der Raum innert 10 Minuten voll besetzt ist. Vor allem an Wochenenden und zu Zeiten, in denen Militär in Oensingen stationiert ist.

Diesem unregelmässigen Andrang rationell zu begegnen, war eines der Probleme im Zusammenhang mit dem Kaffe Zubereiten.

Die darauf spezialisierte Firma Christen & Co. AG in Bern hat das gesamte Problem untersucht. Sie musste in Betracht ziehen, dass das Tea-Room nach einem Erweiterungsbau ein Angebot von 160 Plätzen haben wird. Die Beratung hat nicht nur darin bestanden, die der Frequenz entsprechende Zubereitungsmethode zu finden und damit den richtigen Kaffeemaschinentyp zu bestimmen. Es wurde auch der Standort genau geplant und ein idealer Arbeitsablauf festgelegt.

Die seit Januar 1973 bestehende Lösung: der egro-Kaffeefüllautomat micado 200. Statt drei Personen stehen nun noch zwei Personen hinter dem Buffet. Selbst in den Stosszeiten. Die Arbeit ist bequemer geworden.



Hersteller: Egrot AG
5443 Nüzdenriedhof
Tel. 059/59 11 33
Telex 57755

Spezialisierte Berater:
Autonoro AG
Rämistr. 14
8024 Zürich
Tel. 01/ 47 42 13

Christen & Co. AG
Marktgasse 28
3001 Bern
Tel. 031/22 56 11

Hess + Rossi AG
Bruderholzstr. 6
4102 Binningen
Tel. 061/47 35 38

me de Beme 23
1200 Genf
Tel. 022/32 85 44

Grüter Suter AG
Hirschemstr. 8
6002 Luzern
Tel. 041/23 11 25

Neu aus den USA: Ein revolutionäres Ergebnis der Weltraumforschung

wurde für die Allgemeinheit nutzbar gemacht: SOLAR MASTER – ein dünner Film, bestehend aus ähnlichem Material wie die Hitzeschilde der US-Satelliten und Raumstationen – kann ganz einfach auf Ihre Fenster oder Glasfronten montiert werden und

hilft Ihnen sofort Energie einzusparen!

- senkt im Winter den Wärmeverlust um mehr als 40%
- Ergebnis: reduzierte Heizkosten
- hält im Sommer bis zu 80% der Sonnenhitze fern
- Ergebnis: reduzierte Kühlkosten (Klimaanlage)

- Ausnutzung der unbenutzten Sonneneinstrahlung
- Waren in Schaufenstern verderben nicht
- schützt Farben vor dem Verblasen

Ergebnis: Textilien in Schaufenstern sind geschützt – verhindert Blendwirkung
Ergebnis: besseres Arbeitslicht

SOLAR MASTER ist schnell, leicht und mit minimalem Aufwand an jeglichem Fenster montiert, keine Störung Ihres Betriebsablaufes durch Gerüche, giftige Chemikalien usw.

Sie haben ausserdem keine Unterhaltskosten, und SOLAR MASTER ist äusserst langlebig (Garantie).

Informationscoupon

- Ja, ich interessiere mich für diese Neuheit. Bitte orientieren Sie mich unverbindlich.
- Adresse: _____

Einsenden an
NOVIMPORT AG
Badenerstr. 727
8048 Zürich



Pränumer. Nr.

Tagung des St. Galler Instituts für Fremdenverkehr:

Was tun mit Information?

Auch die diesjährige Kursveranstaltung des Instituts für Fremdenverkehr an der Hochschule St. Gallen stellte wieder eine aktuelle Frage zur Diskussion, um die Brücke von der wissenschaftlichen Theorie zu Möglichkeiten und Lösungen der Praxis zu schlagen. War die 74er-Fachtagung dem generellen Thema «Informationen über den touristischen Markt» gewidmet, so galt die Neuaufgabe dem speziellen Problem der Interpretation und Anwendung touristischer Marktinformationen.

Durch den intensiveren Wettbewerb unter den Anbietern touristischer Leistungen als Folge der wirtschaftlichen Rezession und ihrer negativen Auswirkungen auf den Fremdenverkehr habe sich, wie Institutsdirektor Professor Dr. C. Kaspar einleitend feststellte, nachdrücklich gezeigt, dass die Informationen als Basis jedweden Entscheids, der unternehmerische Einsatz des besseren Wissens» erneut an Bedeutung gewonnen habe. «Auch wenn der Einbruch in die internationale Wirtschaft, ausgelöst durch die Ölkrise und gepaart mit der galoppierenden Inflation, nicht in dieser Stärke vorzuzusehen war, hat es nicht an Anzeichen gefehlt, welche die in den letzten Jahren grassierende touristische Euphorie hätten dämpfen sollen. Der Hotelboom in den grösseren Städten, der sich auf keine seriöse Marktforschung abstützte, ist ein sprechendes Beispiel, ... wie man es nicht machen soll.

Marktgerechte Unternehmungspolitik

Der hohe Wert der touristischen Marktinformationen ist nach Kaspar aus der Tatsache abzuleiten, dass dem Nachfrager von touristischen Leistungen im Marktgeschehen Priorität zukommt. Damit wird die Datenbeschaffung (räumliche Markuntersuchung und zeitliche Marktbeobachtung) zum unerlässlichen Hilfsmittel von jeder marktgerechten - und damit marktgerechten - Unternehmungspolitik. Bei diesen Informationen müssten - so Kaspar - indessen immer wieder die entsprechenden Umweltsbedingungen politischer, wirtschaftlicher und gesellschaftlicher Natur berücksichtigt werden.

Ein Informationsbedürfnis, bezogen auf den einzelnen Fremdenverkehrsorort, bestehe beispielsweise bezüglich der Gestaltung der Marktleistung, der Preispolitik und der Bearbeitung des touristischen Marktes. Domizil- und Gästebefragungen könnten wertvolle Anhaltspunkte über die Vorstellungen verschiedener Gästegruppen über Fremdenverkehrsdienste, über deren Anforderungen an das touristische Angebot, über Preisentwürfe und Reaktionen auf Preismassnahmen liefern. Auch auf die Fragen, wofür, wo, wie und wann erworben werden soll und welche Verkaufskanäle eine erfolgreiche Verkaufsförderung versprechen, könne nur durch entsprechende Marktinformationen eine Antwort gefunden werden.

Informationsnotstand?

Auch wenn, theoretisch zumindest, die Bedeutung der Marktinformation erwiesen sei, führte Professor Kaspar weiter aus, sei immer wieder festzustellen, dass Entscheidungen vielfach ohne genügende Absicherung durch Informationen getroffen werden. Zweifellos sei dies auf eine Überschätzung eigener Beurteilungsfähigkeit, aber auch auf mangelnde Kenntnis der Informationsquellen zurückzuführen. Zugleich stelle sich aber auch die Frage, welchen Aussagewert (Aktualität, Richtigkeit, Genauigkeit und Vollständigkeit) zugängliche Erhebungen für konkret gestellte Probleme hätten.

Trotz eines Überangebot an Informationen durch die Massenmedien müssten Qualität und Aussagekraft der beschafften Daten überprüft werden, um den Informationsnotstand zu überwinden. Auf noch grössere Schwierigkeiten stösse die Beurteilung von Marktbefragungen, insbesondere hinsichtlich der Repräsentativität der Ergebnisse. Im weiteren bestehe ein eigentlicher Mangel an Informationsübersicht.

Lösungen für die Praxis

Folge davon: der Ruf nach einer touristischen Datenbank, «einer Stelle, welche die verschiedenen Informationen sammelt, klassifiziert, kommentiert und für die verschiedenen Fragestellungen aufbereitet». Abschliessend forderte der Referent einmal mehr eine bessere Zusammenarbeit in der Informationsgewinnung und -auswertung, aber auch eine «bessere Aufgabenteilung in der Beschaffung der verschiedenen für die Fremdenverkehrspolitik wie für die einzelnen Fremdenverkehrsmassnahmen wichtigen Basisdaten». Wichtiger als die theoretische Erörterung war für die grösstenteils an der Front stehenden Teilnehmer aber die praktische Lösung des Problems. An einem Beispiel erläuterte deshalb Dr. H. P. Schmidhauser, stellvertretender Direktor des St. Galler Fremdenverkehrsinstituts, die mögliche Aufteilung eines touristischen Marktes in einzelne Segmente, in Gruppen von tatsächlichen und potentiellen Gästen, die sich hinsichtlich ihrer Bedürfnisse und Interessen mehr oder weniger deutlich voneinander abheben.

Unterschiedliche Zielgruppen

Die neueste, sich heute immer mehr

durchsetzende Methode - bekannt als «psycho-demographische Marktsegmentation» - bestimmt die unterschiedlichen Käufergruppen oder Verhaltenstypen in erster Linie anhand psychologischer Merkmale, in deren spezifische Beschreibung allerdings auch die erheblichen demographischen und weitere Verhaltensdaten miteinbezogen werden. Ziel derartiger Bemühungen: die Entwicklung von Marketing-Massnahmen und damit auch von Kommunikationsstrategien, die den unterschiedlichen Zielgruppen möglichst weitgehend gerecht werden.

Schmidhauser analysierte in der Folge die sogenannte «Brigitte-Frauentypologie», ein deutsches Beispiel einer derartigen Marktsegmentierung, und untersuchte dabei insbesondere, welche Erkenntnisse daraus für das Reiseland Schweiz abgeleitet werden können. Es gelang der überzeugende Nachweis zweier klar voneinander verschiedener Marketing-Zielgruppen, die für den schweizerischen Fremdenverkehr besonders interessant sind, aber unterschiedlich angesprochen werden müssen: einerseits die «mobile, jugendlich-orientierte Städterin», andererseits die «ländlich-konservative gesetzte Frau». Bei der einen profitiert - laut Schmidhauser - die Schweiz von der hohen Mobilität und Reisefreudigkeit dieses Typs; sie stehe aber einer ausgeprägten Konkurrenz durch zahlreiche andere Länder gegenüber. Die andere Gruppe enthält vor allem «Osterreich-Italien-Schweiz-Typen»; für die Schweiz vorteilhaft sei dabei die zum vornehmlich eingeschränkten Konkurrenzangebot, das dem Bedürfnis dieser Frauen nach Bewährtem, Vertrautem und Risikolosem entgegenkomme.

Domizil- und Gästebefragungen

Für die zweite Hälfte der Tagung hatte der Veranstalter Exponenten der Praxis

Die zwei Seiten des Davoser Schnees

Anlässlich der ausserordentlichen Budget-Generalsammlung des Kurvereins Davos nahm Direktor Enrico Giacometti die Gelegenheit wahr, soweit möglich über die abgelaufene Wintersaison aus dem Blickwinkel des Kurvereins zu orientieren. Kurz zusammengefasst: es war trotz düsterer Voraussagen eine gute, aber auch eine lange Wintersaison.

Lang deshalb, weil der erste Schnee bereits am 26. September gefallen war und Davos somit seit mehr als sechs Monaten eingeschneit ist. Für den Kurverein hat sogar der Schnee zwei Seiten. Eine positive, weil der Schnee den eigentlichen «Rohstoff» für den Sportort darstellt, eine negative, weil er dem Kurverein über einen ausserordentlichen Einsatz für die Schneeräumung enorme Kosten verursacht. So brachte im Jahre 1973/74 zum Beispiel alles das Strassenwesen Ausgaben in der Höhe von rund 821 000 Franken.

Befriedigend ausgefallen sind nach Direktor Giacometti die Kurtaxeneinnahmen. Angesichts der schlechteren Wirtschaftslage ist im Voranschlag 1974/75 ein Rückgang der Kurtaxeneinnahmen um 8 Prozent angenommen worden. Erfreulicherweise war diese vorsichtige Prognose falsch. Nach den bisher vorliegenden Ergebnissen kann gesagt werden, dass das letztjährige Resultat mindestens wieder erreicht werden dürfte.

Kurskator aktivieren

Falsch wäre es nach Direktor Giacometti, die erzielten Erfolge nur dem Wetter und dem Schnee zuzuschreiben. Neben dem Sport- und Kurskator bildet das Kongresszentrum die dritte Säule im Tourismus, deren Bedeutung besonders in Krisenzeiten nicht unterschätzt werden kann. Demgegenüber mussten in den letzten Jahren im Kurskator immer wieder Rückschläge in Kauf genommen werden. Von der Struktur her würde sich Davos sehr gut als Rehabilitationszentrum eignen. Man müsse sich deshalb fragen, ob dies nicht ein Weg wäre, die freien Kapazitäten in den Heilstätten besser auszulasten und damit diesem Sektor seine frühere Bedeutung zurückzugeben. Giacometti regte ferner eine Aktion zum Abbau des Innerortverkehrs an.

Mehr Wege

Der Kurverein hat sich in den letzten Jahren immer wieder bemüht, das Angebot an Winterspazierwegen zu erweitern. So sind im Winter 1972/73 die sogenannten Fussgängerloipen vom See bis zum Bogen entstanden. Ein Jahr darauf wurde der bestehende Weg von Frauenkirch nach Glaris geöffnet. Als letztes Teilstück ist der Dammweg von Davos Platz nach Frauenkirch nun erstmals auch im Winter

eingeladen, sich über die Anwendung und Interpretation zweier an der Hochschule St. Gallen erarbeiteter touristischer Marktstudien auszupprechen. «Wir haben bei der Schweizerischen Verkehrszentrale mit den Marktinformationen der Studie «Reisemarkt Schweiz», die alle zwei Jahre durch Domizilbefragungen erhoben werden, ausgezeichnete Erfahrungen gemacht», meinte John Geissler von der SVZ-Abteilung Dokumentation und Statistik. Die Ergebnisse würden genau ausgewertet und brächten wichtige Informationen, die teilweise intern verwendet, teilweise aber auch publiziert würden. Anleitet für Werner Kipfer, Repräsentant der CIT Schweiz AG, hat «Reisemarkt Schweiz» verschiedene wertvolle Informationen gebracht: «Die Studie hat unsere Erwartungen bezüglich neuer Marktinformationen nicht enttäuscht, auch wenn sie für den Hausgebrauch eher zu wissenschaftlich abgefasst ist.» Aus den gewonnenen Erkenntnissen sind - wie Kipfer ausführte - für die Unternehmungspolitik der CIT verschiedene Schlüsse gezogen und entsprechende Massnahmen ergriffen worden - konkrete Auswertung touristischer Marktinformationen.

Kein «wissenschaftliches Valium»!

Den Reigen der Gastreferenten beschloss Marco Solari, Direktor der Ente Ticinese per il Turismo, mit einer Orientierung über eine grossangelegte Gästebefragung im Tessin (Kostpunkt: 50 000 Franken). «Die Studie dient als Instrument zur Gestaltung der Fremdenverkehrspolitik der lokalen Verkehrsvereine, aber auch des regionalen Verkehrsverbandes; sie bietet den Fremdenverkehrsverbänden eine wissenschaftliche Grundlage und erlaubt die Überprüfung gewisser Hypothesen und Überzeugungen.» Teils hätten die Forschungsergebnisse vorgefasste Meinungen bestätigt, teils aber auch zu überraschenden Erkenntnissen geführt. Als Ziel bezeichnete Solari eine objektive, von jedem Wunschenken befreite Auswertung der Informationen. Die Gästebefragung im Tessin dürfe aber keine Allfunktion erfüllen und lediglich als Beruhigungsmittel («wissenschaftliches Valium») dienen. Die Resultate dieser Erhebung werden anfangs Mai der Schweizer Presse vorgestellt. Wir werden somit in nächster Zeit Gelegenheit haben, unsere Leser noch näher über diese Marktstudie zu informieren. TH

Die zwei Seiten des Davoser Schnees

Anlässlich der ausserordentlichen Budget-Generalsammlung des Kurvereins Davos nahm Direktor Enrico Giacometti die Gelegenheit wahr, soweit möglich über die abgelaufene Wintersaison aus dem Blickwinkel des Kurvereins zu orientieren. Kurz zusammengefasst: es war trotz düsterer Voraussagen eine gute, aber auch eine lange Wintersaison.

Lang deshalb, weil der erste Schnee bereits am 26. September gefallen war und Davos somit seit mehr als sechs Monaten eingeschneit ist. Für den Kurverein hat sogar der Schnee zwei Seiten. Eine positive, weil der Schnee den eigentlichen «Rohstoff» für den Sportort darstellt, eine negative, weil er dem Kurverein über einen ausserordentlichen Einsatz für die Schneeräumung enorme Kosten verursacht. So brachte im Jahre 1973/74 zum Beispiel alles das Strassenwesen Ausgaben in der Höhe von rund 821 000 Franken.

6-Millionen-Budget

Der Voranschlag 1975/76 sieht bei 6 Mio Franken Ausgaben einen ausgeglichenen Jahresabschluss vor. Auf der Ausgabenseite sind für das Strassenwesen 0,82 Mio, für die Kehrichtabfuhr 1,03 Mio, für den Autobusbetrieb 0,79 Mio und für den Betrieb der Eisenbahnen 0,83 Mio budgetiert. Für Sportanlagen und Spazierwege dürften 0,37 Mio benötigt werden, wovon allein für den Unterhalt der Spazier- und Reitwege 0,26 Mio eingesetzt sind. Die Einnahmen aus den Kurtaxen sind mit 1,7 Mio veranschlagt.

Verkehrsverein schafft Basispreise

Auch der Verkehrsverein Davos führte eine ausserordentliche Versammlung zwecks Beratung und Genehmigung des Voranschlags für das Jahr 1975/76 durch. Nachdem der Verkehrsverein die Beiträge seit rund sechs Jahren unverändert belassen hatte, drängte sich angesichts der stagnierenden Frequenzen und der steigenden Betriebskosten eine Anpassung auf, um die Werbeanstrengungen im bisherigen Masse weiterführen zu können. Wie von Verkehrsdirektor Hannes Waldburger zu erfahren war, wird der Kurverein künftig jährlich 62 000 Fr. leisten gegenüber 50 000 Fr. bisher, die Bergbahnen 120 000 Fr. (95 000 Fr.), die Hotels und Pensionen 350 000 Fr. (258 000 Fr.) und die Handels- und Gewerbeunternehmungen 85 000 Fr. gegenüber 70 000 Fr. in den vergangenen Jahren. Es ist vorgesehen, ab 1976 auch die Ansätze für Ferienwohnungen und Privatzimmer zu erhöhen. Der Voranschlag sieht Einnahmen und Ausgaben in der Höhe von 883 000 Fr. vor gegenüber 805 000 Fr. im Budget 1974/75.

Transparentes Angebot

Neben den zahlreichen für 1975 vorgesehenen Aktionen, zum Teil in Zusammenarbeit mit dem Verkehrsverein für Graubünden und der SVZ, wird für Davos die Schaffung von Basispreisen für drei Saisonzonen vorgesehen, um ein transparentes Angebot präsentieren zu können. In seiner Orientierung appellierte Landammann Dr. Chr. Jost an die Fremdenver-

kehrsinteressenz, in der Preispolitik den Bogen nicht zu überspannen. Leider träten immer wieder vereinzelt Auswüchse auf, die künftig gehandelt werden müssten. Zu diesem Zwecke sei die Schaffung gesetzlicher Massnahmen vorgesehen. Auf keinen Fall darf es nach Landammann Jost dazu kommen, den Kongress-tourismus als Ersatz für die abnehmenden Frequenzen in den andern Sektoren weiter auszubauen. KR



100 Jahre Arth-Rigi-Bahn

Der bunte Veranstaltungskalender der dieses Jahr jubilierenden Arth-Rigi-Bahn wurde am 3. April mit dem Tag der Reisebüros und Reisedienste begonnen. Am 12. Mai gehen die Festlichkeiten mit dem offiziellen Pressetag und am 4. Juni mit der Jubiläumfeier in Arth und auf Rigi-Kulm weiter. Für den 27. Juni ist auf Rigi-Klösterli ein volkstümlicher Rigi-Abend vorgesehen. Am 6. Juli wird der Rigi-Schwinger abgehalten und am 15. Juli ein Rigi-Tag mit einem Alpaufzug. Am 1. August ist die Rigi-Bundesfeier und am 16./17. August das «60 Jahre Rigi-Schiess» auf Rigi-Klösterli. Am 17. September werden die Vitznauer mit ihrer Bahn nach Arth fahren und ihre Grüsse überbringen.

Militär und Tourismus

Der Widerstand gegen den bei Rothernturm (Kanton Schwyz) geplanten Waffenplatz wächst zusehends. Im benachbarten Oberägeri (Kanton Zug) hat dieser Tage der Einwohnerrat seine Bedenken angemeldet. Seiner Meinung nach fehlen ausreichende volkswirtschaftliche Erhebungen in bezug auf die Auswirkungen eines Waffenplatzes in dieser Gegend auf den Tourismus im Ageral. Diese Region hat als einzige nennenswerte Einkommensquelle neben der Landwirtschaft den Fremdenverkehr zur Verfügung.

«Was die Chemische für Basel ...

ist die Hotellerie für Luzern. Nur etwas umweltfreundlicher.» Mit dieser Zusammenfassung wurde im Luzerner Hotel Palace ein politischer Informationsabend beschlossen. Bei dieser Gelegenheit wartete der städtische Finanzdirektor Armand Wyrsch mit einigen interessanten Zahlen auf. So seien für ihn die Hotellers nicht wie oftmals in Luzern behauptet - «die schlechtesten Kihle im Stall». Nach Angaben des Finanzdirektors verzeichnen die Wirte und Hotellers in der Stadt Luzern im Durchschnitt rund 4600 Franken jährlich als natürliche Personen und 5600 Franken als juristische Personen.

Vitznau: die Yogis helfen

Auch Vitznau verzeichnete im Sommerhalbjahr einen Rückgang bei den Logiernächten (um 13,7 Prozent gegenüber 1973). Doch dann wurden erstmals seit dem Zweiten Weltkrieg die Vitznauer Hotels auch im Winter offen gehalten und an die Vereinigung der Lehrer der Transzendentalen Meditation vermietet. Die Yogis helfen, den im Sommer erlittenen Rückgang an Logiernächten bis auf ein halbes Prozent wettzumachen. kö



Jungfrau steigt herab

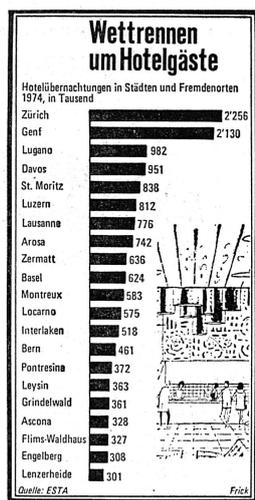
Mit Spezialitäten - zum Teil aus Grossmutter Rezeptbuch - ist dieser Tage die Jungfrau-Region im Berner Bahnhofbuffet zu Gast. Auch wenn im Zielgebiet noch meterhoch Schnee liegt, beginnt man jetzt schon, für den Bergfrühling im Jungfraugebiet zu werben, wohl in Anbetracht der durchschnittlichen Berner Reaktionsgeschwindigkeit.

Oberländer Winterplus

Aus den bis jetzt vorliegenden statistischen Unterlagen (November 1974 bis Februar 1975) geht hervor, dass die Hotels und Pensionen im Berner Oberland insgesamt 739 728 Winter-Logiernächte verzeichnen, was einem Zuwachs von 2,1 Prozent gegenüber dem Vorjahr entspricht. Zum Teil erhebliche Zunahmen meldeten die Bergkurorte, währenddem die Seekurorte Einbußen in Kauf nehmen mussten. Brienz weist zwar eine recht grosse Zunahme auf, was auf die relativ schneesichere Axalp zurückzuführen ist. Eine empfindliche Einbusse erlitt Interlaken in erster Linie aufgrund der in diesem Winter reduziert durchgeführten Kurse der Bergkurorte ihre Frequenzen halten und zum Teil erfreulich verbessern. Erfreuliche Zunahmen aber auch namentlich in Adelboden, Grindelwald, Hasliberg, Meiringen und Müren.

Interlaken beschliesst Nachtlärm

Nachdem das Interlakener Gemeindeparlament im Februar für die Hauptverkehrsachse Bahnhofstrasse - Höwegweg mit 15.



Genf als bisher erste Fremdenstadt der Schweiz ist letztes Jahr von Zürich entronnen worden, sofern man die gebuchten Hotelnächte zum Gradmesser nimmt. Dieser Platzwechsel kam nicht durch ein Vorrücken Zürichs zustande, das letztes Jahr ebenfalls zurückfiel, sondern durch die Schwäche Genfs, dessen «Nächterverkauf» seit 1972 ständig sinkt. Ähnlich geht es ausser der Rhodanest in den Seesüdlichen Lausanne, Luzern und Lugano. Von den 21 wichtigsten Fremdenorten mit über 300 000 Logiernächten im Jahr kann nur einer auf einen seit Jahren ununterbrochenen Anstieg zurückblicken: Arosa, das zusammen mit St. Moritz letztes Jahr der einzige Touristenort mit einem Pluszeichen blieb. fr

Juni bis 15. September ein Nachtfahrerbot gutgeheissen hatte, ist man nun auf den Beschluss zurückgekommen. An einer auf Grund verschiedener Einwände einberufenen dringlichen Sitzung kam ein politischer Entscheid zugunsten einer allgemeinen Freigabe des Verkehrs im Interlakener Zentrum zustande. Dieser Beschluss bedeutet einen bedauerlichen Rückschritt.

Eisenbahn-Verkehr

Der erste Deutsche Intercity-Gasturbinnen-Sonderzug, welcher je die Schweiz befand, wird Ende Mai in Interlaken erwartet. Es handelt sich dabei um eine Sonderfahrt, welche die Deutsche Bundesbahn für Eisenbahnanfänger organisiert. Den rund 150 Teilnehmern soll allerdings geboten werden, so eine Fahrt mit dem Dampfzug auf die Schynge Platte und natürlich ein Besuch auf dem Jungfraujoch.

Berner Wanderland

Der Verein «Berner Wanderwege» legt für die bevorstehende Sommersaison wieder ein vielfältiges, abwechslungsreiches Programm vor. Von Bern, Burgdorf, Biel, Langenthal und Thun aus führen in den Monaten Mai bis September nicht weniger als dreizehn gemeinsame und geführte Wanderungen ins Berner Oberland. Neu sind die beiden verlängerten Wanderwochenende, von denen eines am 1. August beginnt, vier Tage dauert und den Teilnehmern das Oberhasli erschliessen wird. Wer das Diemtaldal oder das Saanenland zu Fuss entdecken will, dem seien die BWW-Wanderwochen empfohlen.

Merligen erhält neues Freibad

Nach sechsjährigen Vorarbeiten und vielen Schwierigkeiten kam auf Ende Mai das neue geheizte Freibad Merligen eröffnet werden. Das Schwimmbassin mit einem Ausmass 25 x 11 m und einer Maximumtiefe von 1,7 m liegt direkt am See. Das Wasser wird mit einer Wärmepumpe aufgeheizt und mit einer Filteranlage aufbereitet. Die alten Kabinen wurden abgerissen, die Grünanlage erweitert und im bestehenden Haus zwei neue Garderobräume mit insgesamt 140 Kleiderkästen sowie Duschen und Toiletten geschaffen. Zusätzlich wird ein ebenfalls geheiztes Kinderbassin erstellt. r.



therma

Austausch-Aktion für Kochherde

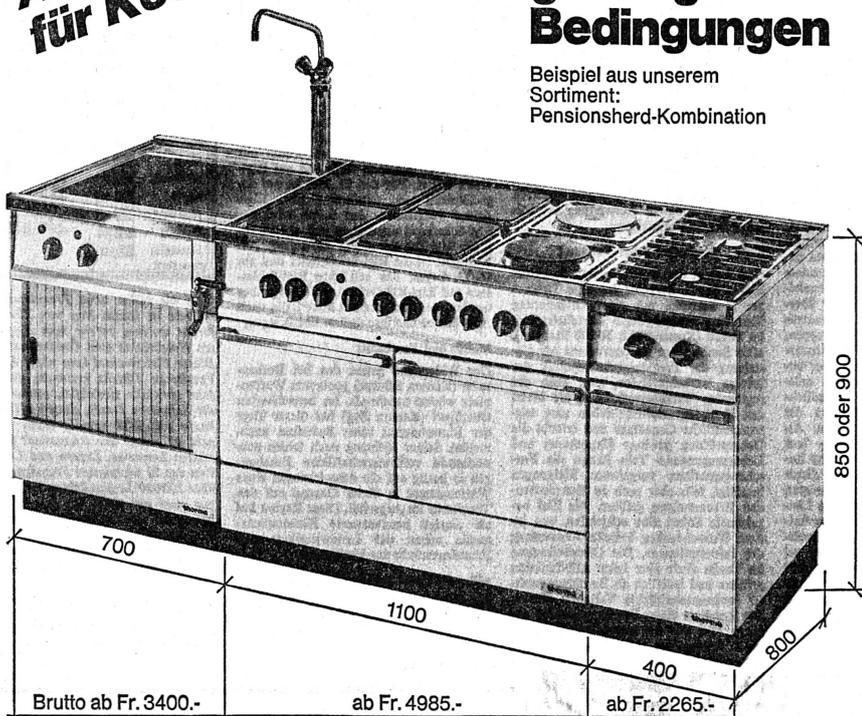


Therma Grossküchen
8952 Schlieren,
Zürcherstrasse 125
Telefon 01 981871

1006 Lausanne,
64, avenue d'Ouchy
Telefon 021 27 64 64
6593 Cadenazzo,
Telefon 092 621606

zu äusserst günstigen Bedingungen

Beispiel aus unserem Sortiment:
Pensionsherd-Kombination



Brutto ab Fr. 3400.-

ab Fr. 4985.-

ab Fr. 2265.-

Profitieren Sie von dieser Gelegenheit. – Ersetzen Sie jetzt Ihren alten Herd durch einen modernen, leistungsfähigeren! Wir haben für jeden Betrieb den passenden Kochherd. Ausstellungsräume in Schlieren, Lausanne und Cadenazzo

Prospekt-Coupon:

bitte einsenden an
Therma Grossküchen, Zürcherstr. 125
8952 Schlieren

Wir bitten um unverbindliche Beratung durch einen Fachmann

Wir bitten um Zustellung von Unterlagen für:

- Pensionsherde elektrisch
 Restaurationsherde elektrisch

- Pensionsherde Gas
 Restaurationsherde Gas

Adresse:

HR



Herzliche Einladung zur k. und k. Weinprobe

Weine aus Österreich, die sind eben k. und k. Kühl und köstlich. Die edlen österreichischen Weissweine werden bei uns von Jahr zu Jahr besser bekannt. Frische, fruchtige Weine, Weine zur Abwechslung, Weine für Neugierige, Weine für Kenner.

Ganz speziell für die Schweizer Fachleute im Weinhandel und im Gastgewerbe organisieren der Österreichische Wirtschaftsfonds und der Österreichische Handelsdelegierte für die Schweiz und Liechtenstein eine

Weinprobe, mit der Möglichkeit einer Aussprache mit österreichischen Exporteuren im Hotel Novapark in Zürich, am 7. Mai 1975, von 10 bis 12 Uhr und von 15 bis 19 Uhr.

Eine ideale Gelegenheit für Sie, um ein halbes Hundert k. und k. österreichische Weine einzeln kennenzulernen. Sie werden mit österreichischen Produzenten und Schweizer Importeuren Fachgespräche führen können. Sie werden alles über Namen, Sorten und Preise erfahren können. Und selbstverständlich wird Ihr Gaumen die Bekanntheit mit den österreichischen Weinen schliessen, erneuern oder vertiefen je nachdem!

Bei der Weinprobe können Sie sich davon überzeugen, dass das österreichische Weingütesiegel die Garantie für amtlich geprüfte Qualitätsweine ist. Und Sie werden sich sicher überlegen, ob österreichische Weine nicht auch für Sie eine echte Chance sind. Eine Chance, die durch ein neues Werbekonzept noch verbessert wird. Nehmen Sie sich ein paar Stunden Zeit für Österreichs Weine. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.



Aktion Chef-Torchons

Art. Nr. 100-1, aus la Spezial-Torchongewebe, Zwirn, 40cm, 45 x 75 cm
Stückpreis bei Bezug von

St.	25	50	100
Fr.	2.30	2.20	2.10

Bestellen Sie bitte heute noch!

Telefon (041) 22 55 85

Abegglen-Pfister AC Luzern

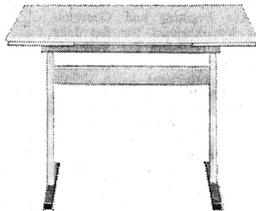
Einmalig günstig! Tische und Stühle von Möbel-Ferrari



Tisch, Mod. 6204, weiss oder nussbaum, 70 x 110 cm, Doppelauszug 285.-
Tisch ohne Auszug nur 145.-



Holzstühle ab 25.-



Tisch, Mod. 6255, 70 x 110 cm, kelkobraun, mit Schublade 225.-



Stabelle sehr schön und stabil 65.-

Wichtig: Ihre alten Möbel werden an Zahlung genommen. Verlangen Sie den Gratiskatalog. Einer- und Doppelzimmer, Spannteppiche, Bodenbeläge, Vorhänge, Wandbeläge, Lampen in einmalig grosser Auswahl und zu absoluten Tiefpreisen. Renovationsarbeiten, Ueberziehen alter Polstermöbel werden prompt und günstig durch unser Fachpersonal ausgeführt. Profitieren Sie von den Angeboten der Spezialfirma.

Filialen in:
St. Gallen: Fürstenlandstr. 101, Tel. (071) 28 18 18,
Winterthur: St. Gallerstrasse 40, Tel. (052) 22 71 21,
Brunnen SZ: vis-à-vis Bahnhof, Tel. (043) 31 25 65.

Möbel-Ferrari, Jona/Rapperswil

St. Gallerstrasse, Tel. (055) 27 71 21

P 19-23



Glasklaren Glanz mit Ambra! Zum Geschirrwaschen von Hand und für die Reinigung

Ein Qualitätsprodukt zu einem vernünftigen Preis (für die Reinigung sollte man nicht mehr Geld ausgeben als nötig).

Natürlich von STEINFELS, dem Spezialisten für Waschmittel- und Reinigungsprodukte

Ambra flüssig
STEINFELS

Inseratenschluss: Jeden Freitag morgen um 11-Uhr!

Nestlé-Umsatz: 16,6 Milliarden Franken

Der konsolidierte Nestlé-Umsatz hat 1974 nur noch um 1,2% auf 16 624 (16 420) Millionen zugenommen; der konsolidierte Reingewinn sank um 7,5% auf 742 (802) Millionen. Ohne erneute starke Aufwertung des Schweizer Frankens würden sich beide Zahlen sehr viel erfreulicher präsentieren: der Umsatz hätte um 18% auf rund 19,5 Milliarden Fr. und der Gewinn um 5% auf etwa 840 Millionen Fr. zugenommen. Die Aktionäre erhalten eine unveränderte Ausschüttung von 65 Fr. je Nestlé- und von 3,75 Dollar je Unilac-Aktie.

Weltweite Aktivitäten

Wie dem Jahresbericht entnommen werden kann, entwickelt sich trotz starker Konkurrenz das Restaurationsgeschäft kontinuierlich. Die mit der Compagnie Internationale des Wagons-Lits et du Tourisme betriebenen Gemeinschaftsunternehmen wurden unter der Marke «Euro-rest» in allen neun europäischen Ländern, in denen Nestlé tätig ist, zusammengefasst. Eine neue Entwicklungsstrategie veranlasste Nestlé, in Italien und Österreich zentrale Küchen einzurichten, welche Kleinbetriebe mit fertigen Mahlzeiten beliefern. In Grossbetrieben, wie Personalrestaurants, Schulen, Spitälern und Altersheimen, wo das Essen an Ort und Stelle zubereitet wird, werden täglich 250 000 Mahlzeiten serviert. Sodann sind fünf neue Restop-Raststätten eröffnet worden, obwohl die Erdölkrise das Geschäft in den europäischen Autobahnstadien etwas gestört hat. Die Präsenz in Finnland wurde durch den Kauf der Restaurantkette Go Inn in Helsinki verbessert. Die Nestlé gehörenden Cahills-Restaurants in Sydney (Australien) konnten ihre Position ebenfalls festigen.

Probleme mit Stouffer

In den USA hat die Stouffer Corporation

in Washington DC ein weiteres Hotel eröffnet; ferner wurden zwei neue Restaurants in Betrieb genommen. Gleichzeitig hat sich die Zahl der unter der Leitung von Stouffer stehenden Grossverpflegungsgaststätten von 96 auf 117 erhöht, was das Total der jährlich ausgegebenen Mahlzeiten um 4 Mio erhöht.

Ueber den Erwerb der Stouffer Corp. ist Nestlé übrigens mit der amerikanischen Federal Trade Commission in ein Antitrust-Verfahren verwickelt. Ein Verwaltungsrichter muss entscheiden, ob diese Übernahme das Spiel der freien Konkurrenz auf dem Gebiet der tiefgekühlten Fertiggerichte in den USA beeinträchtigt, weil sich Nestlé nicht veranlasst gesehen habe, aus eigener Kraft in diesen Markt einzusteigen. Wie Nestlé im Jahresbericht betont, hätte der Verwaltungsrat wohl nie 335 Mio Franken für den Kauf von Stouffer bewilligt, wenn sich Nestlé in der einen oder anderen Form in der Lage gesehen hätte, aus eigener Kraft in den amerikanischen Markt einzudringen. Nestlé bekennt die Absicht, den Erwerb von Stouffer mit allen Mitteln zu verteidigen, wobei das ganze Verfahren Jahre dauern kann. wl.

Flüge ab Schweiz nochmals billiger

Die Swissair teilt mit, dass ab 1. Mai 1975 mit Genehmigung des Eidg. Luftamtes be die meisten Tarifen weitere Währungsabschläge in Kraft treten, was zu einer erneuten Verbilligung der Flüge ab der Schweiz führen wird.

Bereits am 1. Januar und am 15. September des vergangenen Jahres sowie am 1. April 1975 waren bereits Rabatte eingeführt worden, um beim Flugscheinkauf die durch die Währungssituation entstandenen Tarifunterschiede zu den umliegenden Staaten abzubauen. Mit der vierten Ermässigungsrunde per 1. Mai wird nun der Preisunterschied gegenüber den meisten Ländern weitgehend eliminiert, wie die Swissair in einer Pressemitteilung erklärt.

Nun auch bei Spezialtarifen

Anders als bisher wird sowohl bei Normal- als bei Spezialtarifen im jeweiligen Verkehrsgebiet ein gleich hoher prozentualer Währungsabschlag gewährt. Bisher kamen vorwiegend die Normaltarife in den Genuss von Rabatten. Während die bereits reduzierten Normaltarife im Vergleich zu den heute gültigen Preisen noch zusätzlich um bis zu 3% ermässigt werden, betragen die Rabatte auf den Spezialtarifen ab 1. Mai bis zu 18%. Bei den Spezialtarifen handelt es sich immer um preisgünstige Retourflüge in Form von Einzelkursen, Gruppen- und Wochenreisen, bei denen gewisse zeitliche Beschränkungen gegeben sind. In Europa beträgt der Währungsabschlag ab 1. Mai insgesamt 8%. Eine Ausnahme

bilden lediglich Flüge nach Deutschland und Österreich; wegen des geringeren Währungsfalles beträgt der Abschlag hier nur 4%. Beispiel: Weekend-Exkursionstarif Zürich-London retour = bisher Fr. 518.-, neu Fr. 477.-.

Auf den Strecken nach Nordamerika werden auf allen Tarifen einheitlich 14% Währungsabatt eingeführt. Beispiel: Zürich-New York retour, neuer APEX-Tarif (2 Monate Vorausbuchung) in der Zwischenreise = bisher Fr. 1188.-, neu Fr. 1135.-, d.h. zusätzliche 4% zu den bisherigen 10% Rabatt. Die gesamten Währungsabatte auf den übrigen Langstreckenflügen nach Südamerika, Afrika sowie Naher, Mittlerer und Ferner Osten betragen ab 1. Mai einheitlich 18%. Beispiel: Einzel-Exkursionstarif Zürich-Lagos retour 19/25 Tage = bisher Fr. 2266.-, neu Fr. 1859.-. Dieser vierte Tarifschritt zugunsten der Schweizer Kundschaft verursacht der Swissair jährlich Mindereinnahmen von rund 25 Mio Franken; alle vier «Rabatt-Runden» zusammen führen zu einer Ertragssteigerung pro Jahr in Höhe von 50 Mio Franken. Die Swissair erwartet allerdings, dass ein Teil dieser Ertragsausfälle durch eine Belebung des Verkehrs dank Währungsabatten aufgewogen wird. pd

Rund um das Bier

Das Bild von David und Goliath gilt nach Ansicht des Generaldirektors der Sibra-Gruppe, J. Sunier, für die Schweizer Bierbrauer im Vergleich zu den internationalen Konkurrenten. In diesem Sinne gestaltete sich ein vom Schweizerischen Bankverein in Zusammenarbeit mit Schweizer Brauereien durchgeführter Pressetag.

Bier-Zahlen

Vom Pro-Kopf-Konsum des Durchschnittsschweizers an gekauften Getränken von 550 Liter pro Jahr entfallen 80 Liter auf Bier (130 Liter auf Milch,

100 auf Mineralwasser und Fruchtgetränke, 62 auf Wein und Spirituosen und 178 Liter auf Kaffee, Tee und andere Getränke). Das entspricht einem gesamtschweizerischen Bierkonsum von 4,9 Millionen Hektolitern, wovon 94,5 Prozent von den in Schweizerischen Bierbrauereiverband zusammengeschlossenen Brauereien produziert wird.

Die 6 grössten Brauereien und Brauereigruppen beanspruchen für sich einen Marktanteil von 75 Prozent und weitere 28 Brauereien einen solchen von 25 Prozent. Diese 6 Grossen sind Feldschlösschen (mit einem Anteil von 28,4 Prozent), die Sibra-Gruppe (Cardinal-Bier, Anteil 20,8 Prozent), Hürlimann (7,5 Prozent), Haldengut (6,5), Eichhof (6) und Wartec (5,8 Prozent).

Gastgewerbe noch an der Spitze

Getrunken wird 56,5 Prozent des Bieres in Gaststätten, 5,8 Prozent in Kantinen, 37,3 Prozent im Haus und 0,4 Prozent in den Brauereien. Wie Werner Kim, Marketingleiter der Brauereigruppe Feldschlösschen, ausführte, ist der Markt des alkoholfreien Bieres nicht sehr ausbaufähig, da er sich ausschliesslich aus verbindenden Biertrinkern zusammensetzt. Bezüglich des Profites des Bierkonsuments erklärte er, dass 87 Prozent der Männer und 50 Prozent der Frauen vor dem 21. Geburtstag mit dem Bier in Kontakt kämen

und sich so die Konsumgewohnheiten relativ früh bildeten.

«Geringe»

Das Werbebudget sei relativ gering und wird mit zirka 8,4 Millionen Franken gesamtschweizerisch angegeben. Davon entfallen 1,9 Millionen Franken oder 0,15 Rappen pro Becher Bier auf die Gemeinschaftswerbung des Bierbrauereiverbandes und 6,5 Millionen Franken oder 0,5 Rappen pro Becher auf die individuelle Werbung der einzelnen Brauereien.

Exportmärkte gesucht

Während sich J. Sunier fragt, ob es nicht wirtschaftlicher Unsinn sei, zur Ausgeglichenheit der Schweizer Handelsbilanz durch den Import von Produkten (gemeint ist Bier) beizutragen, sucht er auf der andern Seite nach Exportmöglichkeiten. In Frage kommen der Export von Produkten, die Investitionen in Ländern mit einer interessanten Entwicklung, der Verkauf von Dienstleistungen und schliesslich der Absatz von Lizenzen. Daneben böten aber gewisse Entwicklungsländer auf dem Sektor der Investitionen reelle Entwicklungschancen auf dem Biersektor. spk

Flaute bei Hotelplan

Nahostkonflikt, Erdölkrise, Krieg in Zypern haben dazu geführt, dass die Genossenschaft Hotelplan, das zum Migros-Genossenschaftsbund gehörende Reiseunternehmen, einen Umsatzrückgang von 2,5% auf 271,86 Millionen Franken zu verzeichnen hat. Der Schweizer Umsatz lag allein höher als im Vorjahr, die ausländischen Tochtergesellschaften verzeichneten ausnahmslos zuzulegen: Deutschland +7,7%, Italien +16,9%, Niederlande +15,4%, Belgien +11,7%, Grossbritannien +4,5% und Frankreich +1,8%. Auch der Reingewinn erfuhr eine Abnahme, von 317 700 auf 193 200 Franken. Beantragt wird die Ausschüttung einer unveränderten Dividende von 5%.

Reiseziele mit besonderem Erfolg waren im abgelaufenen Geschäftsjahr die USA und Togo. Die von Hotelplan geführten Hotels und Feriendörfer verspürten die Rückgänge im Tourismus ebenfalls. r.



Landwirtschaftliche Preisrunde

Der Bundesrat gewährt der Landwirtschaft ab 1. Mai 1975 eine Erhöhung ihrer Produktpreise um rund 4 Prozent. Diese bewirken eine Verteuerung auf der Konsumstufe von durchschnittlich 2,7 Prozent. Es werden durch: Milch, Schweinefleisch, Wurstwaren, Importkäse, Eier. Unverändert bleiben die Preise für Qualitäts-Rind- und Kalbfleisch und Butter. Der Brotpreis wird auf 1. Mai um 5 Rappen je Kilo gesenkt.

Schlechte Finanzlage der SBB

Die Rechnung der SBB für 1974 schloss mit einem Verlust von 234 Millionen Franken ab. Budgetiert war ein Defizit von 105 Millionen. Der Rückschlag ist eine Folge des rückläufigen Güterverkehrs sowie der um 70 Millionen mehr als budgetiert gesunkenen Lohnkosten. In Würdigung der Marktlage wollen die SBB auf die vorgesehene Tarifierhöhung im Güterverkehr auf 1. Januar 1976 verzichten. Im Personenverkehr treten am 29. Oktober 1975 Tarifierhöhungen in Kraft. Die Abonnementpreise werden linear um rund 9,5 Prozent erhöht. Der Retourtarif wird von 25 auf 20 Prozent reduziert und auf Kurzstrecken bis 20 Kilometer ganz aufgehoben. Dafür bleiben die Fahrpreise einfacher Fahrt auf kürzeren Distanzen unverändert; auf längeren Strecken werden sie um 4 Prozent teurer.

Abkommen über Betriebschliessungen

Am Dienstag stellte Bundesrat Brugger im Beisein der Vertreter der Spitzenverbände der Arbeitgeber und Arbeitnehmer ein neues Abkommen der Betriebschliessungen vor. Es sollen die wolverworfenen Rechte der Arbeitnehmer besser gewahrt und die Behörden früher informiert werden, damit sie die notwendigen Hilfsmassnahmen rechtzeitig einleiten können.

Aufhebung der Kreditwachsbegrenzung

Bundesrat und Nationalbank haben die Kreditwachsbegrenzung (nicht dagegen die übrigen Bestimmungen des Kreditbuchs) auf Ende April ausser Kraft gesetzt. Damit können die Banken im Rahmen der ihnen zur Verfügung stehenden Mittel wieder unbegrenzt an jedermann Kredit gewähren. Die Nationalbank hat eine Reihe von Empfehlungen an die Banken gerichtet, die verfügbaren Kredite sinnvoll zur Sicherung von Arbeitsplätzen und Export einzusetzen. (Dazu gehört selbstverständlich auch der Fremdenverkehr.) Die Nationalbank will sich für eine Politik stabiler Zinsen einsetzen und falligen Tendenzen zu einem neuen Zinsanstieg mit geeigneten Mitteln entgegenwirken. R. S.

Pour la Suisse, le protectionnisme est dangereux

(PAM) Nos industries d'exportation, du moins une partie d'entre elles, traversent actuellement une phase difficile. Leurs difficultés ont débuté avec le ralentissement de l'activité économique chez nos partenaires traditionnels. Puis est intervenue la flambée du franc suisse, qui a rendu nos exportations encore moins concurrentielles. Immédiatement - et le débat «conjoncturel» des Chambres l'a amplement démontré - s'est levé un certain vent de protectionnisme.

Certes, «consommer suisse» résoudrait bien des problèmes dans la chaussure par exemple. De même, si chaque Suisse buvait un grand verre de lait, tous les deux jours, nous ne connaîtrions plus de problème laitier.

Tributaire de l'étranger pour acheter comme pour vendre

Mais la situation apparaît sous un jour bien différent en ce qui concerne nos exportations. En effet, le peuple suisse n'est simplement pas en mesure d'absorber toute notre production horlogère. Dès lors, le problème de nos exportations reste posé, d'autant que nous exportons plus de biens d'équipement que de produits de grande consommation.

Certains, au Conseil national notamment, en sont donc venus à proposer d'instaurer des taxes à l'importation qui, sous une forme ou une autre, seraient affectées à nos exportations ou au subventionnement de nos exportations. Copendiant, il faut être bien conscient - et M. Brugger l'a fortement souligné - qu, chez tous nos partenaires commerciaux, la situation économique est nettement plus grave qu'en Suisse. Le Conseil fédéral, en conséquence, ne peut être qu'opposé à l'idée même de protectionnisme. Son argumentation est simple: toute restriction, taxe à l'importation ou autre mesure destinée à protéger la production intérieure, entraînerait immédiatement des mesures de rétorsion de la part de l'étranger, lesquelles menaceraient nos industries encore plus gravement que la semi-récession actuelle.

Nos dix meilleurs clients

Il suffit, du reste, d'examiner la liste de nos dix meilleurs clients pour s'en convaincre, d'autant que ces dix pays ont absorbé, en 1974, plus des trois cinquièmes de nos exportations.

En tête, l'Allemagne fédérale, en légère régression (13,7% en 1974; 14% en 1973; 15% en 1972). En deuxième et troisième position, suivent respectivement la France, avec 8,8%, et l'Italie avec 8%. Puis viennent la Grande-Bretagne et les Etats-Unis. Sur cette liste figurent encore l'Autriche, le Japon, la Suède, l'Espagne et les Pays-Bas.

Ainsi, la plus grande partie de nos exportations (soit 69%) reste en Europe, principalement dans des pays appartenant au Marché commun (Allemagne, France et Italie notamment). Connaissant les difficultés actuelles de ces pays, il est évident que toute mesure protectionniste entraînerait, après réaction en chaîne, des dommages irréparables à notre économie.

Le «serpent» monétaire

Par contre, l'adhésion au «serpent» monétaire européen, elle, dans la mesure où elle lierait le franc suisse aux monnaies de nos principaux partenaires commerciaux, se révélerait infiniment bénéfique pour nos exportateurs. Le Conseil fédéral et la Banque nationale en sont bien conscients qui, actuellement, s'efforcent de faire baisser le franc - avec un succès discret - afin de faciliter notre adhésion.

Il faut perpétuellement se le rappeler: nous vivons de l'étranger, tant pour nos importations (80% de notre énergie; 100% pour les matières premières; 40% pour l'alimentation) que pour nos exportations, qui représentent près de 39% de notre produit national brut. Sans oublier ni le tourisme ni la banque qui, eux aussi, ne vivent que grâce à l'étranger.

Dès lors, en cas de crise, le repli sur soi-même n'est simplement pas possible. Et seule la concertation, la coopération avec l'étranger peut nous permettre de retrouver quelque équilibre. C'est une contrainte parfois lourde à accepter. Mais c'est la seule attitude raisonnable possible...

Cremo SA en 1974: du lait et des touristes

(Cria) Le chiffre d'affaires consolidé de Cremo SA Fribourg a augmenté de 12,36% et a atteint 105 millions de francs, en 1974.

Par une politique de diversification appliquée ces dix dernières années, Cremo fournit aujourd'hui une gamme de produits laitiers qui vont du lait en vrac aux pâtes fraîches, molles et mi-dures, en passant par les yogourts et les crèmes de consommation.

Ses pourparlers engagés depuis plusieurs années déjà avec la Centrale laitière de Neuchâtel, la Fédération laitière et agricole du Valais et l'Union laitière vaudoise, en vue de rationaliser les fabrications et les ventes, ont abouti à des accords dont les résultats semblent prometteurs.

La Fromagerie de démonstration de Gruyères, dont le nombre de visiteurs a atteint le chiffre de 1 million au mois de juin 1974, les laiteries du Lac-Noir, de Tavel et de Montana ont également enregistré une augmentation importante de leur chiffre d'affaires.

Le résultat de l'exercice a permis le versement d'un dividende brut inchangé de 7½%.

SATA sur l'Atlantique Nord

(ATS) Moins d'une année après avoir sollicité des autorités aéronautiques américaines l'autorisation d'opérer sur l'Atlantique Nord, la compagnie aérienne SATA de Genève a reçu la nouvelle que le gouvernement américain avait accordé l'autorisation demandée. Ainsi donc, le DC-8-63 cf, acquis l'an dernier, pourra dorénavant transporter les touristes suisses désireux de découvrir le Nouveau-Monde.

Flâner avec les CFF et Swissair...

A partir du 1er mai 1975, Swissair offre pour la première fois des voyages combinés par train et avion à l'intérieur de la Suisse, en collaboration avec les CFF et diverses compagnies de chemins de fer privés. Ces arrangements à des prix avantageux s'intitulent «Le Flâneur suisse», qui est un complément au programme de Swissair offrant des voyages forfaitaires à destination de 23 villes européennes.

Le «Flâneur suisse» comprend le voyage en train du lieu de domicile à Genève ou à Zurich, le trajet en autobus Swissair de la gare principale à l'aéroport ou vice-versa, le vol Genève-Zürich ou vice-versa à bord d'un avion gros porteur Boeing-747 ou DC-10-30 de Swissair, et le retour par le train de Genève ou de Zurich au lieu de domicile.

Les réservations peuvent être faites auprès des agences de voyages, des gares et de tous les bureaux de voyages aériens de Swissair à Genève, Lausanne, Bâle, Berne et Zurich, aussi bien en ville qu'à l'aéroport. Des prospectus «Le Flâneur suisse» contenant les tarifs et toutes les informations utiles sont à disposition du public dans tous ces bureaux.

Les CFF introduisent la carte journalière

De la fin avril à la fin mai 1975, les CFF et les entreprises de transports publics émettront à certaines dates des abonnements généraux d'un jour. Le rayon de validité de ces cartes est semblable à celui des abonnements généraux ordinaires; il couvre tout le réseau des CFF ainsi qu'une grande partie des chemins de fer privés et des entreprises de navigation (5000 kilomètres au total). Pour d'autres compagnies privées, pour les lignes d'autobus des PTT et de nombreuses entreprises concessionnaires, les adultes peuvent retirer des billets à demi-tarif. Le prix de la carte journalière est de 36 francs en seconde classe et de 54 francs en première. Pour les enfants, il est perçu la demi-taxe de la classe correspondante et pour les chiens la moitié du prix de seconde classe. Les cartes journalières s'assortissent même de facilités offertes aux familles.

Ces titres de transport seront en vente à tous les guichets des billets des CFF et dans la plupart des gares des chemins de fer privés, sans qu'une photographie soit nécessaire, les samedis 26 avril, 3, 10 et 24 mai; les dimanches 27 avril, 4, 11 et 25 mai; les mardis 13 et 20 mai; les mercredis 14 et 21 mai; les jeudis 15 et 22 mai.

53 millions de passagers dans les cars PTT

(ONST) Près de 53 millions de passagers ont été transportés par le Service voyageurs des PTT en 1974, l'augmentation de 1,6 million de personnes étant légèrement inférieure à la progression record de l'année précédente. Pour les 610 lignes de cars PTT circulant sur un réseau de 7536 kilomètres, les recettes se sont élevées en 1974 à 68 millions de francs, soit 1,29 franc par passager. Le Service voyageurs des PTT, Viktoriassrasse 72, 3000 Berne 33, fournit sur demande des propositions de randonnées pédestres, par exemple pour celle qu'il organise du 11 juillet au 14 septembre dans le massif du Gothard avec le concours de l'Ecole alpine de sports d'Andermatt.

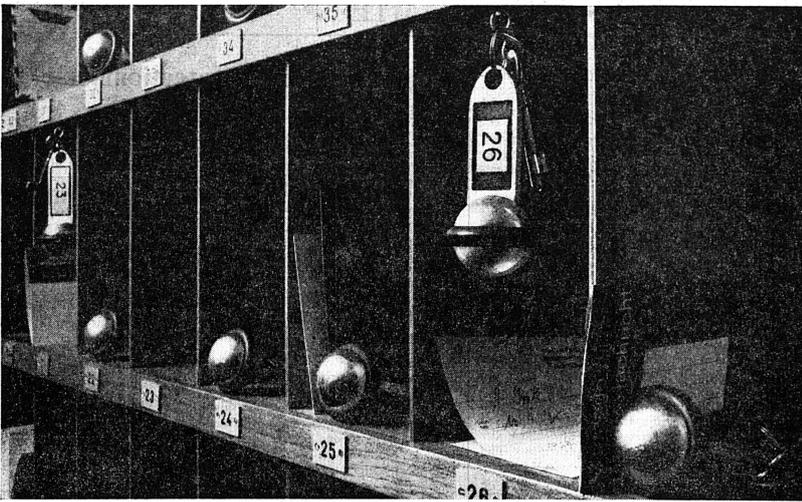
Einladung zu preisgünstigen Ferien

350 Schweizer Hotels bieten den Inhabern des SBB Altersabonnements und Ihren Ehegatten in ruhigen Ferienzeiten Unterkunft und Frühstück zum günstigsten Pauschalpreis an.

Verlangen Sie das Verzeichnis der beteiligten Hotels am Bahnschalter oder beim Schweizer Hotelierverein.

Postfach, 3001 Bern, Tel. 031 257222

SAISON FÜR SENIOREN



Ein Hotelumbau sollte nicht nur den Gästen weiteren Komfort bringen, sondern dem Hotelier keinen Ausfall

Das oberste Ziel eines jeden Hoteliers ist es, seine Gäste zufrieden zu stellen. Da sich jedoch deren Bedürfnisse im Laufe der Zeit wandeln, muss sich auch sein Hotel «verwandeln». Hotelumbauten sind daher nicht nur notwendig, sie liegen auch im Zuge der Zeit.

Nun, wird sich mancher Hotelier sagen, das Umbauen wäre ja gut und recht, wenn es nicht mit einem Erwerbsausfall verbunden wäre, der beim Umbauen eigentlich automatisch hingenommen werden muss. Wer mit Ortobau umbaut, hat diese Probleme auf ein tragbares Minimum reduziert.

Unsere Arbeit beginnt aber nicht erst beim

Bauen oder Umbauen, sondern viel früher, nämlich beim exakten Planen. Als Generalunternehmer nutzen wir alle technischen und organisatorischen Möglichkeiten, um die Umbauprobleme so wirtschaftlich wie möglich zu lösen. Deshalb nennen wir uns nicht nur Generalunternehmer, sondern auch Generalplaner. Und wer gut plant, spart sein gutes Geld. Was auch Sie sich überdenken sollten.

Als Hotelier wissen Sie, dass bekanntlich viele Köche den Brei verderben. Daher sollte man eine so wichtige Aufgabe wie Umbauen einem Generalunternehmer in die sichere Hand geben. Am besten uns.

ORTOBAU

Ortobau AG, Dörflistrasse 112 8050 Zürich, Telefon 01 48 44 23 Generalplaner und Generalunternehmer

PFISTER



CHAMPAGNE POMMERY

alle Sorten

12 Flaschen für 11

Wenden Sie sich bitte an Ihren Grossisten.
Generalagentur für die Schweiz:
E. Oehninger AG, Montreux



HOTELZIMMER
Betten, Schränke, Nachttisch, Schreibtische, Tische, Stühle, Bettinhalte etc.
2 Abbildungen aus unserem Bildkatalog-Programm:

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

Verlangen Sie sofort unsere **GRATISPROSPEKTE!**

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

BON für Geschenkartikel, Prospekte, etc.

KEUSCH

Direkt ab Fabrik

Tischwäsche

Zwirnhalbleinen gebleicht
Servietten 50 x 50 oder 50 x 35 cm
Tischdecken 100 x 100 – 135 x 140 cm
Tischdecken 135 x 180 – 135 x 240 cm
uni-weiss oder mit Ecksteinmuster.
Erstklassige, preisgünstige Qualität.

Leinenweberei Im Obersteg
9105 Schönengrund, Tel. (071) 57 12 66/67

ASSA 88-727

KADI-FRITES

hilft rationalisieren

bietet ein interessantes Sortiment vorzüglicher küchenfertiger Produkte

Kartoffelprodukte
diverse Salate
Tiefkühlgemüse
Gnocchi
Knöpfli

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

Ein Mehrzweckreiniger für hygienische Sauberkeit

Mit antibakteriellem Zusatz, konzentriert, daher ausgiebiger. Für glatte Flächen: Plättböden, Linoleum, Schüttsteine, Lavabos, Fenster, Wände, Kücheneinrichtungen. Natürlich von STEINFELS, dem Spezialisten für Waschmittel+Reinigungsprodukte. **Warnung auf der Packung beachten!**

Ofloor STEINFELS

Zu verkaufen infolge Geschäftsaufgabe:

- 1 Waschmaschine Schulthess 12 kg
- 1 Waschmaschine Schulthess 10 kg
- 1 Waschmaschine Schulthess 6 kg
- 1 Schwinge Schulthess 8 kg
- 1 Tumbler Avro gross
- 1 Mange Breite 2 m

sowie diverse Wäschekörbe und -wagen zu sehr reduzierten Preisen.

Adresse unter Tel. (041) 94 10 55.

Oesterreichische Fremdenverkehrsbilanz 1974

Mitte des Jahres 1974 hegte man in Oesterreich die Befürchtung, es werde ein starker Rückgang bei den Ausländernächtingungen eintreten. Allgemein schätzte man den Rückgang auf etwa 7 bis 8 Prozent gegenüber 1973. Nun, nachdem die Ergebnisse des Jahres 1974 vorliegen, zeigt sich, dass das Befürchtete nicht ganz eingetreten ist.

Insgesamt wurden in Oesterreich im Jahr 1974 89 316 715 Nächstingungen in gewerblichen Beherbergungsbetrieben gezählt, das ist um 3,5 % weniger als im Jahr 1973. Bei den Ausländernächtingungen wurde mit 68 224 826 ein Rückgang von 5,0 % ermittelt, wogegen die Inländernächtingungen mit 21 091 889 eine Zunahme von 1,5 % aufwiesen. Interessant ist in diesem Zusammenhang die Entwicklung bei den gewerblichen, beziehungsweise bei den privaten Betrieben. Während die gewerblichen Beherbergungsbetriebe mit 58 739 745 einen Rückgang von 2,3 % hatten, erhöhte sich der Rückgang bei den Privatquartieren mit 30 576 970 um 5,8 % gegenüber 1973. Die Gesamtnächtingungen (inklusive Camping) betragen 1974 99 706 262, das sind um etwa 6,2 % weniger als 1973. Diese Ergebnisse bestätigen den Trend: weitere Rückgänge der Ausländernächtingungen, dafür aber eine Zunahme der Inländernächtingungen.

Den Oesterreicher packte die Wanderlust

Dass die Oesterreicher ein sehr reiselustiges Volk sind zeigen aber auch die Ausgaben für ihren Urlaub im Ausland. 1973 wurden 16 082 Md S Devisenausgänge gezählt, 1974 waren es bereits 20.537 Md S, das heisst, 27,7 % mehr. Die Deviseneingänge aus dem Fremdenverkehr sind gegenüber 1973 fast gleich geblieben. Lagern sie 1973 bei 42.895 Md S, so betragen sie 1974 42.773 Md S, also nur 0,3 % weniger als im Vorjahr. Der Nettosaldo verringerte sich jedoch um 17,1 % gegenüber 1973.

Die «Billigen» tauchten

Vergleicht man nun die Nächstingungen in den Bundesländern, so zeigt sich, dass die Länder mit überwiegend Sommer-Saisonbetrieben, weiterhin einen starken Rückgang aufweisen. Das betrifft vor allem Dingen Kärnten, das einen Rückgang von 8,8 % hinhemmen musste und Oberösterreich mit minus 9,9 %. Es folgen das Burgenland mit 5,9 % und die Steiermark mit 5,4 %. Dieser Rückgang ist insofern interessant, als gerade die genannten Länder zu den sogenannten billigen Urlaubszielen zählen.

Zunahmen bei den Inländernächtingungen gab es mit Ausnahme von Kärnten und Niederösterreich sowie der Steiermark in allen Bundesländern, vor allem in Salzburg, mit einer Zunahme von rund 10 %. Aber auch Tirol mit 6,2 %, Wien mit 4,1 % und Vorarlberg mit 3,0 % Zunahmen gegenüber dem Vorjahr zeigen, dass der Oesterreicher im Jahr 1974 mehr für den Urlaub ausgegeben hat, als man erwartete.

Es darf was kosten

In diesem Zusammenhang sei auch auf eine Untersuchung hingewiesen, die vor kurzem durchgeführt wurde. Hier wurde festgestellt, dass die Tagesausgaben bei einem 14tägigen Urlaub inklusive der Reisekosten in der Kategorie Unternehmer bei über \$1000,- bei Angestellten bei etwa \$680,-, bei Arbeitern bei etwa \$490,- und bei Pensionisten bei etwa \$180,- liegen, das heisst also, dass ein Grossteil der österreichischen Urlauber

bereit ist, täglich Ausgaben zu leisten, die bereits 1974 höher lagen als die Durchschnittsausgaben des Gastes aus der BRD. Die Werbung um den Inlandgast lohnt sich also.

Sechzigprozentiger Bruder

Von den Gesamtnächtingungen 1974 mit 89 316 000 entfallen 61,3 %, das sind 54 760 000 auf Gäste aus der Bundesrepublik Deutschland, 23,6 % auf Inlandgäste, das sind 21 091 889, 4,3 % auf Gäste aus den Niederlande, das sind 3 869 000, 1,9 % auf Gäste aus Grossbritannien und 1,4 % auf Gäste aus den USA, die restlichen Prozenz verteilen sich auf Gäste aus anderen Staaten.

Insgesamt konnte 1974 vor allem bei den Ausländernächtingungen in gewerblichen und privaten Betrieben eine Zunahme von 10,7 % aus Gästen aus der Schweiz festgestellt werden. Zunahmen wurden weiterhin bei Gästen aus der CSSR und Jugoslawien verzeichnet. Rückgänge gegenüber 1973:

Grossbritannien	- 42,5 %
USA	- 17,0 %
Frankreich	- 18,9 %
Italien	- 12,4 %
Canada	- 18,4 %
Ungarn	- 17,1 %
Israel	- 12,8 %

Nur geringe Abnahmen gab es bei den Gästen aus der BRD (-2,6 %), Niederlande (-3,9 %), Belgien-Luxemburg (-3,3 %), Schweden (-5,0 %) und Dänemark (-7,2 %).

Und 1975?

Was das Jahr 1975 betrifft, so rechnet man mit keinem grossen Umschwung. War die Wintersaison 1974/75 überraschend gut, so befürchtet man einen weiteren Rückgang in den Sommermonaten. Allgemein wird jedoch angenommen, dass sich die Entwicklung des österreichischen Fremdenverkehrs 1975 nicht erheblich verschlechtert. Eine kürzlich in der BRD durchgeführte Untersuchung ergab das überraschende Ergebnis, dass sich etwa 5 Millionen Deutsche im Jahr 1975 einen zusätzlichen Urlaub leisten werden. Oesterreich hofft auf einen erheblichen Anteil. Wenn auch diese Untersuchung zu optimistisch bewertet wurde, rechnet man doch mit einer knappen Zunahme der Gäste aus der BRD, wobei man sich jedoch bewusst ist, dass dieser Gästekreis vorwiegend nur Kurzurlauber in Oesterreich verbringt und billigere Quartiere, vor allem in den Sommermonaten, bevorzugen dürfte.

Statistik-ungläubiges Dänemark

Mehr Devisen, weniger Uebernachtungen

Ausländische Touristen brachten Dänemark 1974 fast vier Milliarden Krone oder rund 1,8 Milliarden DM ein, wie die jetzt veröffentlichte Statistik zeigt. Das bedeutet zwar einen Zuwachs von 12 Prozent gegenüber dem Vorjahr. Da die dänische Inflationsrate aber fast 15 Prozent betrug, zeichnete sich für den dänischen Fremdenverkehr eine ähnliche Stagnation ab wie für die meisten anderen westeuropäischen Länder. Fast 30 Prozent der dänischen Deviseneinnahmen aus dem Tourismus stammen von westdeutschen Touristen, 26 Prozent von Schweden und 12 Prozent von Amerikanern. In die restlichen 32 Prozent teilen sich alle anderen Länder. Auffallend niedrig waren die Anteile der Franzosen und Holländer mit je 2 Prozent oder zirka 75 000 DM. Dänische Touristik-Fachleute sehen nicht nur in diesen als wenig glaubwürdig bezeichneten Zahlen einen neuen Beweis für die begrenzte Zuverlässigkeit der Fremdenverkehrs-Statistiken überhaupt. Es verblüfft auch, dass die Einnahmen aus dem Amerikaner-Verkehr um 7 Prozent auf über 200 000 DM anstiegen, obwohl die Einreisen und Uebernachtungen der Amerikaner gleichzeitig um 9 bzw. 30 Prozent zurückgingen.

Rückläufige Hotelfrequenz

Die Hotelstatistik für 1974 brachte einen Rückgang der Hotel-Uebernachtungen um 6 Prozent auf 6,8 Millionen. Davon entfielen im Landesdurchschnitt fast die Hälfte auf Ausländer, in Kopenhagen mit 2,8 Millionen jedoch nahezu 80 Prozent. Gleichzeitig ging die durchschnittliche Belegungsquote der durchs 43 Prozent im Jahre 1973 auf 40 Prozent im Vorjahr zurück. Am höchsten war die Betten-Ausnutzung in Kopenhagen und auf der überwiegend von Deutschen frequentierten Ferieninsel Bornholm (jeweils 48 Prozent), am niedrigsten auf der Insel Seeland (ohne Kopenhagen) mit 25 Prozent. Eine Aufschlüsselung nach Nationalitäten liegt noch nicht vor, doch ist bekannt, dass beispielsweise 90 Prozent aller Amerikaner-Uebernachtungen in Kopenhagen erfolgen.

Keine Einreisestatistik mehr

Mit Beginn des Jahres 1975 haben die dänischen Behörden auf die gesamte Einreisestatistik verzichtet - «auf Grund wachsender Schwierigkeiten und wegen Unsicherheit beim Zählen an den Grenzübergangsstellen», wie es in einer offiziellen Erklärung heisst.

Die dänische Einreise-Statistik war seit jeder von vielen Seiten als zumindest problematisch bezeichnet worden. Da die nordischen Staaten durch eine Passunion verbunden sind, brauchen Skandinavien keinerlei Ausweis, um von einem Land ins andere zu reisen. Ausländer werden nur im ersten von ihnen vertretenen skandinavischen Land registriert.

Als weiterer Grund für die Abschaffung der Grenzstatistik gilt deren mangelnde Zuverlässigkeit. So differierten die Angaben der dänischen und der deutschen Polizei am selben Grenzübergang der Europastrasse 3 (Kupfermühle/Flensburg) jährlich um Hunderttausende und zeitweise um mehr als eine Million, obwohl es sich um jeweils dieselben Personen handelte, die der eine Grenzbeamte als Ein-

reisende, der andere als Ausreisende registrierte.

Erhalten bleiben soll dagegen die erst kürzlich wieder eingeführte Registrierung der Hotel-Uebernachtungen, obwohl in dänischen Fachkreisen weitgehend Einigkeit darüber herrscht, dass auch diese Zahlen aus verschiedenen Gründen keine auch nur annähernd zuverlässigen und international vergleichbaren statistischen Erkenntnisse sichern. Im übrigen ist in Dänemark die Zahl der Camping-Uebernachtungen (fast acht Millionen) um einige Hunderttausend höher als die der Hotelübernachtungen.

Kopenhagens traditionsreichstes Restaurant geschlossen

Eines der bekanntesten und traditionsreichsten Restaurants nicht nur der dänischen Hauptstadt, sondern ganz Skandinaviens hat seine Pforten geschlossen. Das zum Kopenhagener Tiwoli-Vergnügungspark gehörende «Wivex» hat sich nicht mehr halten können, nachdem es vor fünf Jahren in eine schwere Krise geriet und für rund 10 Millionen DM völlig umgebaut worden war. Branchenkenner geben nicht zuletzt dieser kostspieligen Modernisierung die Schuld an der jetzigen Pleite: Der Umbau erfolgte zu einem Zeitpunkt, als sich das Publikum nicht mehr für die von Wivex gewählte moderne Linie, sondern für einen «Hauch von Nostalgie» auch in der Restaurationsbranche interessierte.

Im Jahre 1973 zogen sich die beiden Inhaber Steinmetz und Pedersen aus dem Geschäft zurück. Die Stadt Kopenhagen und das Tiwoli, denen das Restaurant gehört, verpachteten es an den britisch-japanischen Konzern Nikko-Hiller, eine Tochtergesellschaft der Japan Airlines. Aber das in bester Lage Kopenhagens befindliche, seit Generationen renommierete Restaurant brachte keine ausreichende Rendite, obwohl es u. a. durch einen publizistisch aufgeputzten, aber am Ende doch erfolglosen Getränke-Preiskrieg von sich reden machte und das dürftige Image zu überflinchen versuchte.

Schon vor zwei Monaten wurden 14 Mitarbeiter in der Hoffnung entlassen, das marode Unternehmen könne dadurch gerettet werden. Aber auch diese Rechnung ging nicht auf, und nachdem der Konzern sich monatelang vergeblich darum bemüht hatte, einen anderen Pächter in den Vertrag einzusetzen, wurden Anfang April auch die restlichen 40 Mitarbeiter entlassen und das aus vier «Teilrestaurants» bestehende Unternehmen geschlossen.

Deutsch-dänisches Badewasser

Das Badewasser nördlich und südlich der Flensburger Förde soll künftig nach einheitlichen Massstäben beurteilt werden. Dänische und deutsche «Hygienetechniker» wollen gemeinsame Richtlinien erarbeiten, die auf den neuesten Erkenntnissen der WHO (Welt-Gesundheitsorganisation) und der Europäischen Gemeinschaft beruhen. Gegenwärtig sind die einschlägigen dänischen Bestimmungen strenger als die deutschen, aber in der Praxis werden an der dänischen Küste Badeverbote erst erlassen, wenn die in der Bundesrepublik geltenden Messwerte erheblich überschritten sind.



Im Holiday Inn von Leiden, dem ersten Holiday Inn Europas, wurde eine zehnbahnige Bowlinganlage eröffnet. Begründung der Direktion hierzu: Der Konkurrenzkampf unter den Hotels in unserem Teil des Landes war so stark geworden, dass wir uns gezwungen sahen, mit einer neuen Idee neue Gäste, Passanten sowie auch Einheimische anzuziehen. Unser Foyer, das Restaurant und die Gästezimmer wurden neu gestaltet, um sie komfortabler und attraktiver zu machen. Aber das genügte uns nicht; wir wollten unseren Gästen mehr bieten, um ihnen einen Hotelaufenthalt zum Vergnügen werden zu lassen. Eine grossartige Idee wurde zum Konzept, und wir begannen Pläne für die Bowlingallee und ein Sportzentrum als integrierten Teil unseres Hotels zu entwickeln.

Holiday Inns hat noch nicht genug

In Anwesenheit von David Lewis, dem Generaldirektor der Holiday-Inns-Incorporation für Europa, wurde in München über die derzeitige Geschäftslage und über Plannungen der Hotelkette berichtet.

In Europa stehen derzeit 53 Hotels unter dem «Holiday Inn-Zeichen. Davon sind 14 Häuser firmeneigen. Die Belegungsquote liegt bei 55,1 Prozent. Im deutschsprachigen Raum - BRD, Oesterreich und Schweiz - gibt es 16 Hotels mit 2931 Zimmern. Davon werden 12 durch die Franchising-Partner Overseas Inns, United Inns, Mövenpick, Tom Voigt, Dr. Fischer, Schützenbaumer und Lütze betrieben.

Grosse Baupläne ohne Geld

«Wir wollen in Deutschland weiter expandieren» sagte Dr. Lewis. 30 bis 40 Hotels in eigener Regie oder als Franchising-Betriebe seien in der BRD denkbar. An zwanzig Standorten in Deutschland habe man eine sehr strenge Marktanalyse betrieben. Bochum, Hamm, Darmstadt wurden genannt. Bis Ende 1975 sollen sich zwei bis drei neue Holiday Inn im Bau befinden. Allerdings seien die Eigenmittel begrenzt. Man wolle also zu Investitionen anregen.

Man strebe übrigens, wie in der BRD, auch in Grossbritannien an, die Zahl der Holiday Inn-Hotels von derzeit elf auf 30

bis 40 zu bringen. Gross expandiert die Gesellschaft auch in Südafrika.

Einsicht

Was die Gastronomie betreffe, so habe man in der Europa-Zentrale Brüssel erkannt, dass die Betriebe im deutschsprachigen Raum zu amerikanisch seien. Zwar sage der gebotene Komfort den Gästen zu, doch empfänden die Reisenden die Atmosphäre als sachlich, perfektioniert oder zu nüchtern. Da so manche Gruppenpreise aus den USA ausblieben und der japanische Markt überschätzt worden sei, wolle man nun innenarchitektonische Änderungen vornehmen und die Speisekarte vermehrt auf regionale Spezialitäten abstellen. Holiday Inns in Deutschland hätten derzeit zwischen 65 bis 85 Prozent deutsche Gäste. Das Schwabinger Holiday Inn weist eine Belegung von 54,8 Prozent auf und die Zimmerbelegung arbeitete 1974 mit roten Zahlen. In den ersten beiden Monaten dieses Jahres konnten die beiden Münchner Hotels einen Zuwachs von 5 Prozent erzielen, dasjenige von Augsburg 20 Prozent. kpk

Sorgen ohne Ende?

Die Londoner Hoteliers kämpfen mit Rabatten und manövrieren ihre Häuser zum Teil in immer bedenklichere Situationen. Selbst bisher gesunde Unternehmen geraten in den Sog der Krise.

Das Rabattgeschäft der Londoner Hotels, das zurzeit in grossem Umfang getätigt und von den Reiseagenturen ausgenutzt wird, kann zum Selbstmord führen, wenn die Nachlässe aus Konkurrenzgründen zu hoch angesetzt werden. Die in vier Jahren entstandene vierzigprozentige Zunahme der Bettenkapazität konnte und kann unter den herrschenden Umständen nicht verdaut werden. Die neuen Flughafen-Hotels von Heathrow konnten ihre Tarife 1974 nur um 1 Prozent erhöhen. Nach Angaben der Hotelkonsultanten Cornwell Greene ist auch der Restaurantbetrieb der meisten Hotels in eine Krise geraten. In der letzten Zeit sind drei grosse Hotelorganisations in Konkurs geraten. Nach Ansicht von Fachleuten könnten ihnen in diesem Jahre weitere folgen. Zur Misere trage nicht nur die heutige Situation sondern auch die Unfähigkeit vieler Hotelmanager bei.

Es gibt aber auch Lichtpunkte. Dazu gehören zum Beispiel der Konzern der Centre Hotels (Kensington) sowie die DeVero Hotels (Kensington). Die Centre Hotels haben keine Politik der Interessenstreuung betrieben. Ihre Gewinne sind (vor Steuerleistung) zwischen 1965 und 1973 von 100 000 Pfund auf 1,6 Mio Pfund gestiegen. Obwohl nun in den letzten zwei Semestern ein Gewinnrückgang eingetreten ist, ist der Konzern am Kauf anderer Hotels interessiert, sofern er sie preiswert übernehmen kann.

Es wird immer röter

Als charakteristisch für die derzeitige Lage gelten auch die Vorgänge beim weltbekanntem Ritz-Hotel. An der Generalversammlung waren nicht einmal zehn Aktionäre anwesend. Für die Zahlung einer Dividende mussten die Reserven mit 3540 Pfund herangezogen werden. Der Grill Room sollte in einen Nachtklub umgewandelt werden; diese Absicht wurde aufgegeben und die Räumlichkeiten sind geschlossen worden. Die Aktionäre drängen auf ein Angebot billiger Weekends für Ausländer.

Krisensymptome zeigt auch das zur Luxus-kategorie gehörende Savoy Hotel. Der vorjährige Gewinn von 427 885 Pfund hat sich in einen Verlust von 355 138 Pfund verwandelt. Seit 1940 hatte der Konzern, zu welchem auch Claridge Hotel sowie das umgebaute Berkeley Hotel gehören, keinen Verlust ausgewiesen. Ueber die Höhe der Verschuldung (darunter in Auslandsanleihen) erfolgen keine Angaben; die Schuldzinsen für 1974 betragen jedoch um 157 310 Pfund mehr als 1973. Der Konzern der Lex Service Hotels, der überwiegend in den Vereinigten Staaten engagiert ist, hat in London erst vor verhältnismässig kurzer Zeit mit dem Carlton Tower Hotel und mit dem erst 1973 eröffneten Heathrow Hotel sein Tätigkeitsfeld erweitert. Der Gewinn des Carlton ist von 821 533 Pfund im Jahre 1972 auf 599 295 Pfund in 1973 gesunken, als infolge von Renovierungsarbeiten die Bettenbelegung von 83 auf 75 Prozent sank. Der Geschäftsbericht für 1974 liegt noch nicht vor. In der ersten Jahreshälfte 1974 betrug die Bettenbelegung 78,2 Prozent gegenüber 86,5 im Vorjahr. Das Heathrow Hotel hat die scharfe Konkurrenz der anderen Flughafen-Hotels zu spüren. Die Zimmerpreise mussten ermässigt werden, anstatt dass sie den steigenden Kosten angepasst werden konnten.

Liebhügeln mit Paris

Die ganz grossen Londoner Hotel-Bosse sind zurzeit stärker in ihren Plänen auf dem Kontinent als in London engagiert. Sir Charles Forte (Trust Houses Forte-Konzern, London), der bis vor Kurzem der Verwaltung der in Rom domizilierten «Ciga» (Società Generale Immobiliare S.A.) angehörte, liess sich - Presseberichten zufolge - über die zum Verkauf stehenden zwei Pariser Luxus-Hotels der Ciga, das Grand Hotel in der Rue Scribe, und des Meurice in der Nähe des Place Vendôme, informieren. Auch der Londoner Grand Metropolitan Konzern soll, wie behauptet wird, diesem Pariser Geschäft Aufmerksamkeit widmen.

EIN NAME
DER NACH WEIN
DUFTET

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

Du programme de vente... à la carte des mets

par M. Jean Froidevaux, professeur à l'Ecole hôtelière de la SSH, Lausanne

Hier... et aujourd'hui

Au commencement, il n'y avait pas de carte! Adam ne savait pas lire, mais Eve, la vendeuse de charmes, a bien su assimiler les arguments que lui a insufflés le premier publiciste: le serpent. Dès ce jour-là, les pommes se vendaient sous toutes leurs formes de préparation pour éviter d'éventuelles chutes du chiffre d'affaires.

D'où nous vient alors la carte? Il semble qu'à son origine, la carte ait été une affiche ou un simple aide-mémoire du maître d'hôtel, billet que lui faisait parvenir le chef de cuisine avant le service. Plus tard, le billet fut proprement recopié pour être remis au client, moins parce que la liste était trop difficile à mémoriser que par le fait que la clientèle était devenue impatiente et pressante, et qu'il fallait l'occuper avant de pouvoir prendre la commande. Dès lors, le rôle du maître de céans passa de créateur à celui d'ordonnateur et de conseiller, rôle subtil et complexe exigeant de l'initié une maîtrise du langage et des langues, du geste et du goût qu'il ne peut acquérir qu'avec l'expérience.

Mais revenons à notre carte: qu'est-elle devenue depuis? Les bons vendeurs se font rares, même dans les établissements réputés de grande classe. Une multitude de restaurants nouveaux se destinent à assouvir la faim et à étancher les grandes soifs d'une couche moyenne sans cesse grandissante de la population. Ici, les spécialistes de la vente font cruellement défaut. Il faut donc assurer l'augmentation du chiffre d'affaires par de meilleures cartes des mets et boissons, par des affiches frappantes, papillons et autres auxiliaires de la vente, et si possible, par des méthodes dites de «vente visuelle». Plus qu'un simple moyen d'information, la carte est devenue un instrument de vente destiné à ordonner autour d'elle tous les attributs permettant de créer une bonne image de marque.

La base: un programme de vente «idéal»

Avant de procéder à la confection de la carte, le restaurateur devrait élaborer un programme de vente conforme au marché et en vérifier ensuite l'économie. Dans les chaînes de restaurants, on accorde un soin particulier à ce travail de planification, fréquemment précédé d'une étude du marché. Dans le petit établissement toutefois, c'est le besoin d'une nouvelle carte qui incite son propriétaire à en modifier l'assortiment. Pour autant qu'il soit pris

de vitesse, sa réflexion aura tendance à se fixer dans une optique de production plutôt que de marketing: que pouvons-nous produire avec nos installations, le chef et le personnel actuels? Nous n'avons rien contre ce genre de réflexion, mais il s'agit non seulement de faire des affaires, mais d'en réaliser de meilleures. Or, ceci ne sera possible que si l'on accapare une partie supplémentaire du marché, qu'il faut connaître d'abord, et sur lequel il faudra agir ensuite.

Ainsi les questions:

- qui sommes-nous?
- quels sont nos concurrents? leurs produits? leurs clients?
- quelle est notre clientèle potentielle, son pouvoir d'achat?
- que désire cette clientèle, à quel prix, devront précéder les questions d'ordre économique.

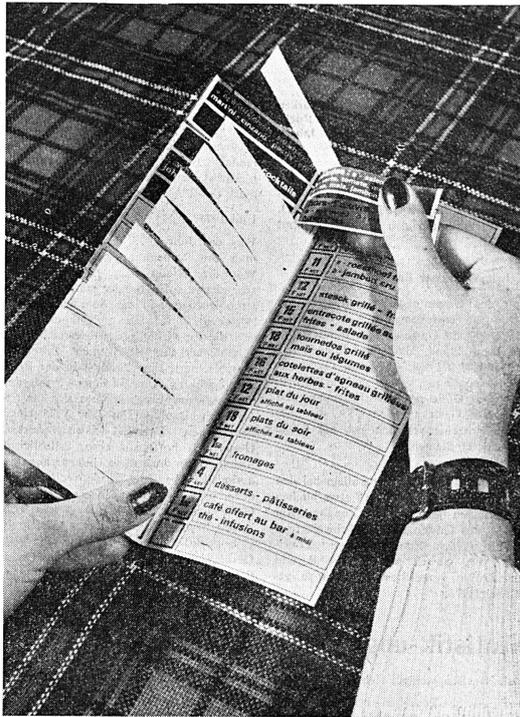
Dresser le cadre de l'offre

On élabore donc, sur la base de ces renseignements, un premier programme idéal, dont on vérifie l'équilibre en inscrivant dans une grille le nombre des mets chauds du programme fixe et du programme variable (changement midi et soir, chaque jour, chaque semaine, etc.), le nombre des mets froids fixes et variables, les accents et les spécialités. Il en va de même pour les boissons chaudes et froides, avec et sans alcool.

Un programme attrayant...

L'attrait d'un programme de vente réside principalement dans ses accents fixes et ses éléments variables. En effet, par les spécialités fixes, on se crée une clientèle fidèle, à condition d'assurer la constance de la qualité. On va chez Maître Jean pour son canard aux olives, à la Brasserie Bavaria parce qu'on n'est jamais déçu de sa choucroute. Le permanent fait sérieux! Le variable introduit cet élément nouveau auquel le public a été habitué sous l'influence de la publicité et de la mode: «Cette semaine, le chef vous propose la tarte aux poires de la mère Mathieu, d'après une vieille recette oubliée.» Aujourd'hui, l'homme fuyant vers l'avenir essaie de s'accrocher désespérément à certaines valeurs du passé qui le sécurisent. Pourquoi le lui refuser? Jamais les anti-

Avec peu de frais on peut composer une carte pour enfants. Il suffit de quelques décalques... et un peu de fantaisie.



Carte du restaurant La Salamandre: il s'agit d'une combinaison entre une carte, les bons de commande et la note que le client présente à la caissière à la sortie du restaurant.

quités, les anciens films et les vieilles recettes ont fait courir autant les foules. Tradition et renouveau!

... et original

L'originalité d'un programme est obtenue par les articles distincts de ceux de la concurrence d'une part, d'autre part en regroupant l'offre autour d'un thème, véritable fil conducteur reliant tous les éléments pour créer l'ambiance: le décor, l'éclairage, les uniformes, etc. Ce thème peut être unique, comme celui d'un restaurant à spécialités de fruits de mer, ou partiel, selon les heures de la journée, comme par exemple un «petit déjeuner des sportifs» (sain, léger mais varié), ou le «dîner aux chandelles» (flambés à la table du client).

Adapter le programme

Le programme sera plus ou moins volumineux selon le type d'établissement, l'une des catégories l'emportant parfois sur l'autre. Un libre-service aura plus de mets froids que chauds, par exemple. La notion d'équilibre variant selon le genre de clientèle, on peut néanmoins énoncer les principes suivants:

- à clientèle stable, fidèle: offre variable accrue, à clientèle variée, changeante: offre fixe accrue;
- éviter un programme trop vaste, car plus il est volumineux, moins la rotation de la mise en place sera rapide; il en résultera des pertes dans tous les domaines: travail, énergie, marchandises, place, hygiène et valeur nutritive des aliments;
- limiter les recettes de base, augmenter les recettes de finition: en changeant garnitures, récipients et dénominations d'une recette de base, on donne l'illusion d'une grande variété de plats offerts.

Le catalogue des recettes

Après cette première adaptation du programme idéal, on détermine pour chaque article fixe la portion idéale à servir et son prix de vente. C'est ensuite seulement qu'on fixe la quantité optimale à produire à la fois et qu'on calcule le prix de revient. La marge de bénéfice, différente pour chaque article (aussi en %), fera l'objet d'une décision: maintien, modification ou élimination de la recette. Ainsi obtient-on un programme de vente adapté, qui tient compte aussi bien des exigences du marché que des possibilités de production rationnelle!

La carte: partie intégrante de l'organisation

Généralement, la carte est présentée au client par le personnel de service. Parfois, on en place une sur toutes les tables.

- la note qu'on lui remet et qu'il devra présenter à la caissière, à la sortie;

- ou les deux systèmes combinés, les bons imprimés que l'on détache, le double faisant office de note (voir photo de la carte-facture du restaurant La Salamandre).

● Une carte pourrait être un moyen de faire patienter «activement» un client, notamment un enfant. Pourquoi ne pas prévoir:

- qu'un enfant puisse colorier un dessin de la carte?
- qu'il puisse en découper certains éléments (attention aux nappes)?
- qu'un client puisse envoyer la carte à des amis, le port étant supporté par la maison?

La carte: titres et sous-titres

Le programme de vente étant déterminé, il s'agit de regrouper judicieusement l'assortiment et de trouver les termes adéquats et accrocheurs pour chaque groupe et chaque article.

La Grande Cuisine française possède depuis le XIX^{ème} siècle un canevas rigide où les mets sont classés dans une succession qui a fait des preuves: hors-d'œuvre froid, consommés et potages, hors-d'œuvre chaud, poissons, entrées, etc. Cette «règle» des mets trouve sa place dans les restaurants de luxe et les auberges gastronomiques. Mais aucun client d'un restaurant simple, d'un snack ou d'une brasserie ne s'offusquera de trouver une croûte aux champignons classée sous «entrées». Au contraire, on trouverait curieux d'être obligé de chercher sous ce titre les tournedos désirés comme plat principal.

PROJET CADRE DE L'OFFRE				
LOCAL DE VENTE: AU BALDAQUIN				
TYPE: CAFE BOULEVARD DE SHOPPING-CENTER				
FOURCHETTE DES PRIX DES METS: de: fr. 1.20 à: fr. 12.50				
GROUPE D'ARTICLES	NOMBRE	FIXE		TOTAL
		FIXE	VARIABLE	
METS CHAUDS				
1. Potages	2	2		4
2. Snacks, premiers	4	1		5
3. Plats principaux	6	2		8
4. Spécialités	2	1		3
		14	6	20
METS FROIDS				
5. Salades	3	1		4
6. Snacks, premiers plats	4			4
7. Desserts	5	2		7
8. Glaces, coupes	7	1		8
9. Tourtes, gâteaux	4	2		6
10. Pâtisserie (env. 15 sortes)	1			1
		24	6	30
ACCENT, CHAUD	Croustade, rumpsteak	Café de Paris		50
ACCENT, FROID	Tourtes, salades			

RESERVATION	ARTICLES	PRIX IND.	GARNITURE	MATRIEL DE SERVICE	REMARQUES
1	MIDI:				
1	Potage:				
1	potage cultivateur	1.20		bol et soucoupe	*
3	Plat du jour:				
1	émincé au curry	7.80	ananas, riz, creòle, salade	assiette spécial.	*
	SOIR:				
1	Potage:				
1	crème andalouse	1.20		bol et soucoupe	*
3	Plat du jour:				
1	Steak au poivre	8.50	p. frites, laitue braisée	assiette spéc.	*
	JOURNALIER:				
2	Snack:				
1	toast aux champignons	4.50			*

Cadre de l'offre des mets et programme variable-type: sur une liste séparée figureront les articles en rotation, soit 9 autres potages de midi, etc.

Dans les établissements dits de «néo-restaurants», ne pourrait-on pas mieux l'intégrer dans le circuit entre la commande et l'encaissement? Voici quelques solutions qui ont toutes déjà été expérimentées avec succès:

● Le programme fixe pourrait être imprimé sur des nappons en papier (sets), sinon l'offre des mets, du moins celle des boissons? Ou peut-être l'offre du petit déjeuner?

● Une carte restreinte pourrait devenir: - le bon de commande que remplit le client lui-même;

Le regroupement des articles peut se faire selon des critères qui diffèrent de la structure classique pour se diriger vers certains centres d'intérêts de notre public-cible, par exemple:

- tout ce qu'on peut obtenir sans attente (menus-express),
- les mets servis sur assiettes,
- les mets à basses calories,
- les spécialités que l'on prépare pour deux personnes (le coin des amoureux),
- les spécialités qu'on prépare, découpe, flambe à la table du client,
- tout ce qu'on peut consommer avec le café: tourtes, pâtisserie, liqueurs,
- tout ce qu'on peut trouver exposé au buffet,
- tout ce qu'on peut commander entre les heures de repas,
- tout ce qu'on peut acheter «à l'emporté».

CAFE DU JORAT

PETITE CARTE POUR NOS JEUNES CLIENTS



ASSIETTE DU PETIT NAIN
* GRINCHEUX * 2.80

Omelette aux fines herbes ou au fromage et une salade verte



ASSIETTE * MILOU * 2.50

Petit rösti et un oeuf ou plat à cheval



LE REGIME DU PROFESSEUR * TOURNESOL * 3.

1 tranche de jambon et rondelles de salami, pommes frites



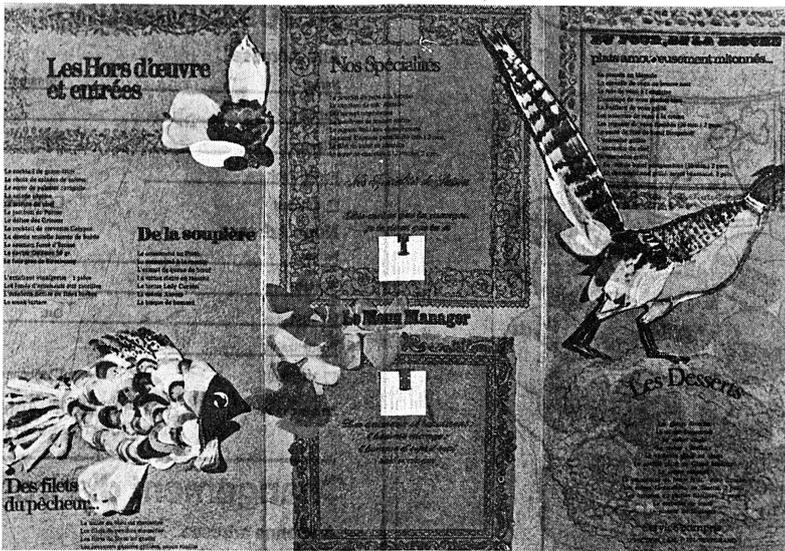
LE BOEUF DU CAPITAIN * HADDOCK * 5.--

Une mignonnette d'entrecôte avec pommes frites et salade.

Si la carte doit être cet instrument de vente que l'on souhaite, il faut la doter de sous-titres accueillants et originaux, voire frappants. Conditionnés par la publicité et les grands titres des journaux, nous ressentons des termes trop simples - même précédés de l'article défini comme par exemple «les potages» - comme froids et peu attractifs.

Pourquoi ne pas écrire, à l'instar de «La Voile d'Or à Lausanne»:

- De la souprière.
- Des filets du pêcheur.
- Le menu manager.
- Du four, de la broche, plats amoureuxment mitonnés.
- etc.



Carte de la Voile d'Or, Lausanne, sans prix... pour les dames. Les curieuses, qui soulèveront les «stickers», seront gratifiées d'un proverbe ou d'une maxime.

Entre deux rendez-vous

- Lundi: Goulash hongroise, avec pommes vapeur et salade panachée fr. 8.50
- Mardi: Choucroute alsacienne, etc.

A la leur des bougies

- Lundi: Pât-au-feu Henri IV fr. 9.50
- Mardi: etc.

Toute la nature dans un verre

- Vin blanc du pays (2 dl) 3.20
- Gamay (2 dl) 3.20

Ces grandes blondes en bouteilles

- Feldschlösschen 1.50
- Bière de Munich 1.50

Ce que le progrès nous apporte d'ici et d'ailleurs

- Henniez 1.-
- Evian naturelle 1.30
- Coca cola 1.30
- San Pellegrino 1.30

N'oubliez pas vos chères petites têtes blondes bouciées

- Sirops de grenadine
- Sirops de menthe
- Sirops d'orange
- (avec Evian ou Henniez gazeuse) -.80
- N. B. Qui vous empêche de les imiter?

Hummmmmm! Gourmandise... quand tu nous tiens!

- Bretzels aux nougats, sauce vanille 1.50
- Igloo au chocolat 1.50

Voilà le steamer...

- Café noir, nature ou crème 1.30
- Thé nature, citron ou crème 1.30

Carte en feuille de vigne... pourquoi pas si on n'a rien à cacher.

L'accent est mis sur la stabilité des prix! On ne mange pas de planche de sitôt.

- Comment va-t-on imprimer et présenter le programme variable (menus du jour, spécialités de la semaine, etc.)?
- imprimer? dactylographié et tiré au stencil par nos soins?
- tiré sur une simple feuille que l'on place sur table? ou dans la carte?
- tiré sur des étiquettes que l'on agrafe aux endroits réservés sur la carte (stickers)?

On constate ici combien il est facile de commettre une faute de goût, si l'on ne pense pas avant à l'harmonie des formes et des couleurs.

Penser à l'avenir

Une carte peut coûter très cher. On comprend dès lors les réticences à investir des sommes importantes dans un auxiliaire de la vente qui s'use très rapidement, qui est vite démodé. En période d'inflation, les prix doivent être continuellement réajustés. Même la chaîne des «Mövenpick» revient à des cartes plus simples: impression en noir sur papier jaune, type emballage (Lausanne). Le problème se pose essentiellement pour le programme fixe. Essayons de dresser un catalogue non exhaustif de solutions:

En ce qui concerne les changements de prix

- imprimer la carte sans les prix, écrire ceux-ci à la main;
- prévoir sur la carte - comme élément décoratif - une bande de couleur sur laquelle seront imprimés les prix. En cas de changement de prix, imprimer les nouveaux prix sur des bandelettes adhésives de même largeur et couleur;
- imprimer les prix du programme fixe uniquement pour les articles où la marge de bénéfice est suffisante ou pour les articles de choc qui ont un rôle publicitaire. Les autres articles passent dans le programme variable en tant que spécialités de la semaine, du mois, de la saison. Prévoir alors des espaces plus grands pour les «stickers».

En ce qui concerne les changements de programme et de prix

- réduire les frais d'impression en choisissant du papier meilleur marché, en supprimant les photos et l'impression en quadrichromie, etc., afin de pouvoir réimprimer toute la carte plus souvent;
- choisir une fourre protectrice plus luxueuse et éventuellement des chemises en plastique transparent pour y insérer la carte tirée sur papier. (Attention: la pré-

Langue et langage

Si la langue est une chose vivante, le langage des maîtres cuisiniers évolue plus lentement. Les étiquettes que les grands chefs d'antan ont collées sur leurs spécialités ne sont aujourd'hui correctement interprétées que par les gastronomes. Quelques termes sont connus du grand public: l'entrecôte café de Paris, l'escalope viennoise, la pêche Melba. Mais qui se souvient encore qu'Escoffier a nommé ainsi son dessert en l'honneur d'une cantatrice célèbre, Nellie Melba, qui avait commandé un dîner au Savoy à Londres, avec des pêches flambées, ce qui était contraire aux règles du bon goût du chef. Ainsi, petit à petit certains termes culinaires se vident de leur sens. Le langage de la carte devient esotérique, réservé aux seuls initiés et aux snobs... dont la restauration ne saurait se passer! Loin de contester le droit aux appellations désormais classiques d'une cuisine française devenue internationale, nous pensons néanmoins que le public a droit à une certaine information, à certaines explications écrites, même si le personnel de service est compétent à les lui fournir verbalement. Il en va de même pour les «néologismes culinaires». Il faut traduire en clair les «coupe Eddie Merckx» et autre «tarte de Tante Agathe». On ne laissera qu'un seul article «surprises» pour les éternels indécis. Gardons-nous aussi de doter d'un nom mirobolant un plat ridiculement quelconque, car c'est tromper et décevoir son monde. On peut donc tomber dans les deux extrêmes: celui du «steak, frites, salade, un point c'est tout», et celui du «épice de Charolais sur feu de bois avec un délicieux beurre aux herbes des Alpes», s'il s'agit du même steak, frites...

Les informations complémentaires

En ce qui concerne l'ensemble ou une partie des articles, devrait-on faire figurer en regard du texte:

- des numéros d'identification (statistiques des ventes)?
- le nombre de calories?
- le temps de préparation,
- le poids d'une viande? la quantité ou le volume?
- l'inventeur de la recette?
- le vigneron pour les crus?

Un point nous semble essentiel: on devrait faire figurer, avec certaines spécialités, une ou deux boissons qui se marient particulièrement bien avec le mets en question.

Très souvent, il reste des espaces libres, voire un pan entier du verso de la carte. En plus de la raison sociale de l'établissement et de son sigle, on pourrait y ajouter:

- le nom du directeur, du chef de cuisine, du maître d'hôtel;
- le numéro de téléphone avec l'indication du moment à partir duquel on peut réserver une table;

Sortir des chemins battus

Les idées nouvelles sont l'apanage de la jeunesse. Elle nous apporte la fraîcheur et la gaieté... jusque dans nos cartes des mets. Ainsi, après avoir élaboré un programme de vente théorique pour la restauration d'une surface de vente, les étudiants de l'Ecole hôtelière de Lausanne doivent confectionner un projet de carte des mets. Nous publions ci-dessous quelques extraits du travail de M. Richard Quichaud, qui a imaginé pour son «café-boulevard» une carte hebdomadaire, imprimée comme un journal:

Au saut du lit...

Le petit déjeuner est prêt.
Le strict minimum:
café, thé ou chocolat
2 croissants
1 petit pain
beurre et confiture
et aussi le journal du matin fr. 4.-
Vous êtes sportif? Vous avez une dure journée devant vous? Il vous faut quelque chose en plus.
Pourquoi pas un jus d'orange frais pour commencer, puis du fromage et un œuf à la coque?

Au complet, le petit déjeuner fr. 6.-
Votre ligne... Des regrets... N'hésitez pas, notre pain de seigle beurré est là, il n'attend que votre appel: la pièce fr. -.50
N. B.: Rien ne vous empêche de choisir un «extra» en page 2.

La remorque du café

- Kirsch de Bâle 1.50
- Lie du Père Hic 1.50

Les idées fixes de Monsieur Froid...

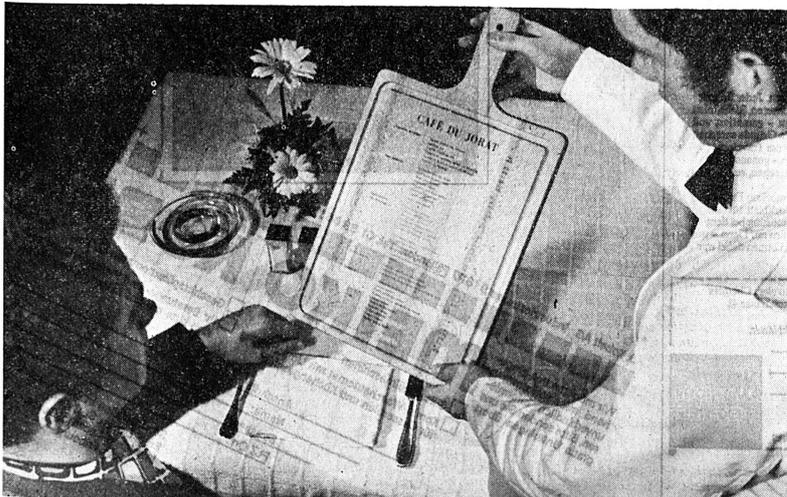
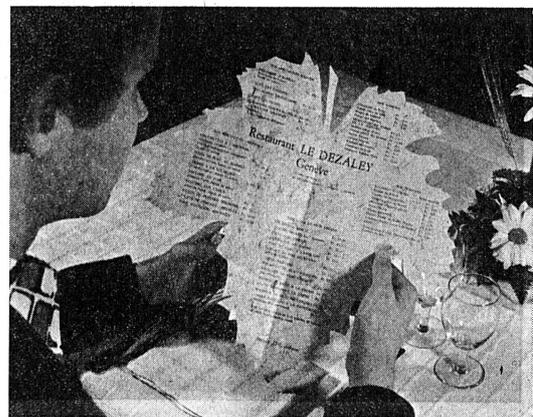
- Parfum café, chocolat, fraise, vanille, melon et pistache
- La part de l'ogre (3 boules) 2.80
- Pour le petit poucet (1 grosse boule) 1.50
- Avec une montagne de Chantilly (suppl.) 1.-

... et son coup de pouce: la coupe

- Coupe Jack (glace fraise et fruits frais) 4.-
- Coupe pêche Marasquino 4.-

Formes et matériaux

L'aspect formel de la carte dépend du concept de restaurant et de son organisation. Une carte qui doit être placée debout sur une table sera matériellement différente de celle qu'un maître d'hôtel devra présenter au client. Si la forme de



la carte est principalement influencée par l'organisation, le choix des matériaux et des couleurs par contre découle du concept et des thèmes de vente. La carte devient ainsi un élément important du décor, destinée à soutenir l'image de marque de l'établissement.

C'est ici que chaque chef d'entreprise peut donner libre cours à son imagination... dans les limites de son budget. On peut confectionner des cartes en parchemin, en cuir, en plastique, en bois, en tissu, en métal. On peut écrire, imprimer ou graver ses menus sur des ardoises, des pochettes, des planchettes, des sous-plats, des plaques de cuivres. Néanmoins, le carton reste l'élément de prédilection pour les raisons suivantes:

- on peut découper toutes les formes recherchées (voir illustration)
- on peut facilement le plier et le coller (cubes, pyramides, etc.)
- on peut trouver tous les coloris souhaités
- on peut aisément imprimer des textes, dessins, photos.

Mais avant de fixer son choix il faudrait tirer au clair les deux questions suivantes:

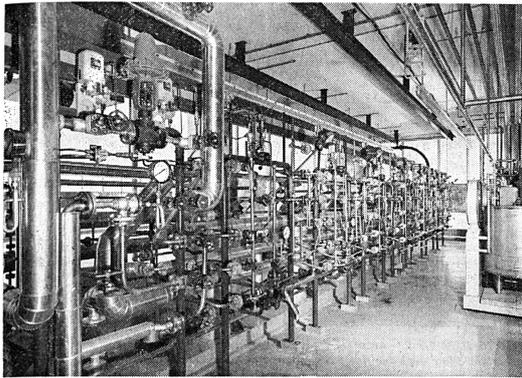
- Faut-il doter la carte d'une fourre protectrice et décorative?
- Si oui, dit-on soigner particulièrement sa présentation?

sentation extérieure ne doit pas choquer avec l'intérieur qui risque de faire «bon marché»;

- prévoir un grand tirage en quadrichromie, mais seulement de l'extérieur de la carte. Afin de diminuer proportionnellement le prix d'unité, imprimer avec le même cliché des chemises pour l'envoi des offres de menus (banquets). Selon la dimension des photos, imprimer aussi des cartes postales. Si les coûts d'impression de l'intérieur de la carte paraissent trop élevés, tirer le programme fixe au stencil et coller les feuilles de papier dans la carte. (Attention: ne coller que d'un côté, en haut.)
- Pour ne pas courir trop de risques, il serait bon de lister les solutions envisagées dans un tableau pour en calculer les frais annuels. Par ce tableau, on déterminerait la durée de vie de chaque élément, le besoin journalier et annuel (rotation) et finalement le coût.
- Mais ne nous leurrions pas: c'est moins dans la beauté de la carte que réside le succès durable de l'entreprise... que dans le plat que reçoit notre client.
- Adam a croqué la pomme... et non la feuille!

Die Haco ist zum Handschlag bereit

Die Haco AG in Gümligen, einer der grossen Nahrungsmittelfabrikanten unseres Landes, nahm die Fertigstellung einer neuen Produktionsstätte und der Energiezentrale zum Anlass, ihre Verbundenheit mit dem Gastgewerbe zu vertiefen und für eine echte Partnerschaft zwischen Industrie und Grossverbraucher zu werben.



Frölein, bitte es Kaffi-Technik! Ist man nicht versucht dies zu sagen, beim Anblick dieser vollautomatischen Kaffee-Extraktionsanlage?

Partnerschaft, eine Forderung unserer Zeit

Im Alleingang sei es kaum mehr möglich, all die sich aufdrängenden Probleme zu lösen und die Ertragskraft der Unternehmen zu sichern, führte Direktionspräsident, Dr. W. Heusser, in seinem Referat aus. Die Industrie sei nicht allein an einem grösseren Absatz interessiert, sondern am Erfolg ihrer Kunden. Um den Erfolg sicherzustellen, müsse der gastgewerbliche Unternehmer mehr denn je nach kaufmännischen Grundsätzen überlegen und handeln. Nur wer die Bedeutung von Einkaufspreisen, Betriebskosten und Verkaufserfolg richtig gegeneinander abwäge, erreiche ein Optimum an Geschäftserfolg und Rentabilität. Die Nahrungsmittelindustrie könne dem Gastgewerbe eine grosse wirtschaftliche Entlastung bringen, denn sie biete ihm zusammen mit dem Produkt noch eine Dienstleistung an (Arbeitszeit, Haltbarkeit, Lagerfähigkeit, rasche Einsatzbereitschaft usw.). Dieser Umstand sei eben in die kaufmännischen Überlegungen einzubeziehen. Je besser das Gastgewerbe die Industrie über seine Probleme und Wünsche ins Bild setze, desto eher sei dieses in der Lage, jene Produkte herzustellen, die der Problemlösung dienen. Gesunde Ernährung und Lebensmittylhygiene seien zwei grosse Gebiete, die einer partnerschaftlichen Bearbeitung warteten. Mit dem Forum Culinaire hat die Haco bereits vor einigen Jahren ein Instrument geschaffen zur Verwirklichung ihrer Idee von der Partnerschaft zwischen Gastgewerbe und Industrie.

Das Gesetz des Handels macht der einzelne

Dr. W. Senn, Direktionspräsident der Haco, zeichnete in seinem Gastreferat 1975 als Jahr der Herausforderung für das Gastgewerbe. Ausgehend von der bekannten Tatsache des Konjunkturrückganges und seiner Folgen forderte er vom gastgewerblichen Unternehmer folgende Kampfmaßnahmen: - verstärktes Marketing, verbunden mit rigoroser Kostenkontrolle - keine Kürzung des Werbebudgets - aktiveres Verkaufen am Verkaufspunkt - dauernde Prüfung und Modernisierung der Einrichtungen

Deutschland:

Verbandsaktivitäten in der Gemeinschaftsverpflegung

Die in den letzten Jahren auch in der Bundesrepublik Deutschland ständig an Bedeutung zunehmende Gemeinschaftsverpflegung hat in den Verbänden neue Aktivitäten ausgelöst. So wird diesem gastronomischen Teilbereich künftig besondere Aufmerksamkeit gewidmet, die in diesen Wochen ihre ersten sichtbaren Zeichen zeigen.

Gründung von Arbeitskreisen

In der zuständigen Fachabteilung Gemeinschaftsverpflegung und Catering im Deutschen Hotel- und Gaststättenverband (Dehoga) sind zwischenzeitlich drei Arbeitskreise gegründet worden, in denen spezielle Probleme dieser gastronomischen Anbieter behandelt werden. Die Ergebnisse sollen der Gesamtheit der Gemeinschaftsverpfleger zur Verfügung gestellt werden.

Arbeitskreis Kalkulationsschema

Zurzeit werden zwischen der Geschäftsstelle des Dehoga und den einzelnen Ausschussmitgliedern Überlegungen koordiniert, die für die Erarbeitung von Kalkulationsschemen eine realistische Grundlage darstellen können. Sobald hier eine gemeinsame Fragestellung und Zielsetzung

- vermehrtes Umsorgen der Gäste der Parahotellerie - sorgfältige Preispolitik

Das Schlusswort des Referates ist dazu angetan, verunsicherte, sich machtlos führende Betriebsinhaber wieder zu ermutigen und ihnen das Heft in die Hand zu drücken: Trotz der nicht zu übersehenden Bedeutung der Naturschönheiten einer intakten Umwelt, hängt der Erfolg im Gastgewerbe doch vor allem vom Leistungswillen und von der Phantasie der im Gastgewerbe tätigen Menschen ab. Alles übrige sind Hilfsmittel, materielle und ideelle. Sie stehen grundsätzlich jedem zur Verfügung, wenn er nur bereit ist, sie zu erkennen und sinnvoll einzusetzen.

Die Herausforderung gilt denn auch dem Menschen, seiner Benennung auf die im eigenen Betrieb vorhandene Kraft, Industrie und Handel stehen mit einem immensen Arsenal an Produkten und Dienstleistungen unterstützend zur Seite. Was heute not tut, ist der Mut zu neuen Entschlüssen und zu kooperativem Verhalten.

Leistungsfähig und umweltbewusst

Zwischen den bedeutungsvollen Referaten und dem hervorragenden Mittagessen, eine Meisterleistung der Forum-Culinaire-Brigade, hatten die Gäste die Möglichkeit zur Besichtigung der neuen vollautomatischen Kaffeeherstellung. Sie gehört weltweit zum modernsten auf diesem Gebiet. Es wird sowohl gefriergetrocknete wie spraygetrocknete löslicher Sofortkaffee hergestellt. Neu wird der feine spraygetrocknete Pulverkaffee durch Agglomerieren zu grobkörnigen Teilchen zusammengefügt. Er kann so besser dosiert werden, löst sich schneller auf und entwickelt ein noch volleres Aroma.

Sehr umweltfreundlich präsentiert sich die Energiezentrale. Wiederaufbereitung von Wasser und Verbrennen sämtlicher Abfälle, vor allem des Kaffeesatzes, sparen pro Jahr Zehntausende von Litern Frischwasser und Schweröl. Kostspielige Zyklen- und Filteranlagen verhindern Luftimmissionen. Rund zehn Prozent der sehr hohen Investitionskosten liess sich die Haco den Umweltschutz kosten. Sie will nämlich nicht nur dem Gastgewerbe, sondern auch der Gemeinde und ihren Bürgern Partner sein. MK

wissenschaftlichen Institutionen und dem Gesundheitsministerium zusammen, um optimale Ergebnisse zu gewährleisten.

Arbeitskreis Grossküchen

Es hat sich gezeigt, dass bestimmte Modelle für Grossküchen zu erarbeiten sind, an die sich der Unternehmer halten kann. Dabei wird auf gängige Betriebsgrössen und -arten, auf apparative Ausrüstung, Verwendung bestimmter Lebensmittelprodukte und Organisationsformen abgestellt. Ein kleiner Kreis von Experten wird auf der Basis der erarbeiteten Grossküchen-Modelle betriebswirtschaftliche Daten liefern, die für geplante oder schon bestehende Grossküchen Orientierungshilfen sein können. Der Expertenausschuss sieht eine enge Zusammenarbeit mit entsprechenden Fachinstituten, wie zum Beispiel dem Deutschen Tiefkühlinstitut, der Deutschen Gesellschaft für Ernährung und der Zentralen Marketing Gesellschaft der Deutschen Agrarwirtschaft mbH (CMA) vor. Von seiten des Bundesverbandes wird noch zu klären sein, inwieweit das Bundesministerium für Wirtschaft oder das Bundesministerium für Landwirtschaft und Forsten sich finanziell an den Aktivitäten der Fachabteilung Gemeinschaftsverpflegung und Catering beteiligen könnten. F. W.

Hier ist eine Frau der Chef

Anlässlich einer kleinen, aber mit Charme und Herzlichkeit organisierten Presseveranstaltung wurde einmal mehr bestätigt, was viele Männer schon seit Jahren und Jahrzehnten wissen, ohne es wahrhaben zu wollen: Das Jahr der Frau ist keineswegs auf ein bestimmtes Jahr fixiert! Die Gastgeberin Frau Behr, zum Beispiel, Firmeninhaberin der Behr AG, Getränke-Import, hat schon 1952 beschlossen, für sich allein das Jahr der Frau zu proklamieren. Sie gründete den Einfrau-Betrieb in der Branche Getränkeimport. Und als typische Vertreterin des schwachen Geschlechts wusste sie um die Gefahr, die ein Machtanspruch einer Frau in einer reinen Männerwelt in sich birgt. Sie

übernahm die Vertretung von Henninger Bräu Frankfurt, wohl wissend um das edle und eifrig gepflegte Brauchtum des Mannes, seinen Durst und das Löschen desselben nach Möglichkeit zu kultivieren. Ihre Rechnung ist aufgegangen. Wer Freude schenkt, hat wenig Feinde und so kam eins zum andern. Heute, nach 23 Jahren, präsentiert sich die Firma als AG, ohne Aenderung der Besitzverhältnisse. Sie hat weitere Vertretungen bekannter Marken-Spirituosens an sich gezogen.

IGEHO-Sonderschau

«Speisekarten - die Etikette des Hauses»

Im Rahmen der Sonderschau: «Speisekarten - die Etikette des Hauses» wird an der IGEHO 75 erstmals eine umfassende und speziell für diesen Zweck zusammengetragene Sammlung von Menu- und Speisekarten aus vergangenen Zeiten, über Ausgefallenes und Raritäten bis zu den Präsentationen, wie sie heute in den verschiedensten gastgewerblichen Betrieben verwendet werden, gezeigt.

Zur Realisierung dieses Vorhabens richtet sich die Messleistung der IGEHO 75 an alle gastgewerblichen Betriebe und Sammler mit der Bitte um Zustellung von Menükarten, Speise- und Dessertkarten nach folgenden Gruppierungen:

- a) Speisekarten-Raritätenkabinett
 1. Bis zur Jahrhundertwende
 2. 1900-1950
 3. Ausgefallenes - Originelles - Exklusivitäten
 4. Ausserordentliche Menus besonderer Anlässe
 5. Aus Privat-Sammlungen
- b) Speisekarten aus der heutigen Zeit
 6. Restaurants
 7. Grillrooms
 8. Spezialitäten-Restaurants
 - 8.1 Landesspezialitäten (italienisch, spanisch, chinesisches usw.)
 - 8.2 Produktspezialitäten (Fisch, Geflügel, Beef usw.)
 9. Quartierwirtschaften
 10. Snack-Betriebe
 11. Landgasthöfe

Durch Beteiligung bei einer Schwesterfirma im Tessin kann sie jetzt ihre Markenprodukte auch in dem attraktiven Feriengelände placieren. Der Jahresumsatz ist denn auch respektabel: 6 Millionen Franken. Der frühere Einfraubetrieb beschäftigt heute 20 Menschen, und 90 Prozent davon sind Männer. Und das klappt vorzüglich. Der ausgewiesene Erfolg gibt der Chefin recht. Auch das soll einmal im viel belächelten Jahr der Frau gesagt sein. PS

- 12. Tea Rooms
- 13. Bergrestaurants
- 14. Aktionen - Sonderangebote usw.

Die Karten und Unterlagen, die uns für das Speisekarten-Raritätenkabinett (Gruppe a) zur Verfügung gestellt werden, werden nach Ausstellungsbeginn an die Eigentümer zurückgegeben. (Bitte genaue Adresse angeben.)

Für die unter Gruppe b) eingereichten Speisekarten aus der heutigen Zeit benötigen wir 2 bis 3 Stück pro Exemplar. (Bitte mit der entsprechenden Kennzahl versehen; zum Beispiel 6. Restaurants, 8.1 italienisch usw.)

Die Sammlung beginnt ab sofort und wird Mitte Juni 1975 abgeschlossen. Senden Sie Ihre Karten und Unterlagen bitte an den Beauftragten der Messleistung:

Herrn Curt Spörri
Betriebsberater VFSC
Lägerstrasse 27
8600 Dübendorf
Tel. 01 / 820 17 29.

Wer Raritäten erst kurz vor der Eröffnung der IGEHO 75 zur Verfügung stellen möchte, soll sich bitte mit Herrn Spörri bis Mitte Juni telefonisch in Verbindung setzen.

Wir hoffen, dass Sie sich recht zahlreich an dieser attraktiv gestalteten Sonderschau beteiligen werden und danken Ihnen schon heute recht herzlich für Ihr «Mitmachen»!

Bouquet garni

Ein Bündel Neues und Interessantes aus der grossen weiten Welt der Nahrungsmittelindustrie

Produkt-Corner

Die «Caterplan-Organisation» der KNORR-Nahrungsmittel AG hat eine neue Sauce-Varietät auf den Markt gebracht: Zwiebelsauce. Besonders zu erwähnen ist dabei die neuartige Verpackung. Da sich bekanntlich Zwiebeln und Masse in den für solche Produkte üblicherweise verwendeten Dosen stark entmischen, wurden bei Knorr Beutel für je 1 Liter Sauce geschaffen (1 Verkaufskarton enthält 8 Beutel). Dadurch ist auch bei der Zubereitung kleinerer Mengen ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Masse und Zwiebeln gewährleistet.

Zwei neue Salami-Typen hat jetzt die HERO FLEISCHWAREN LENZBURG in ihrem Verkaufsprogramm: Superio Tipo Milano mit der feinen Körnung und Superio Nostrano mit der groben Körnung.

Neu ist die Sauce-Champignons vom NESTLE-MAGGI GROSSKÜCHENSERVICE.

An einer neuen Verpackung sind die kalibrierten, tiefkühlgetrockneten Champignons von der Saucenmasse getrennt. Diese neue Verpackungsart gewährleistet einen bruchsicheren Schutz der Champignons und eine individuelle Dosierung. Nach langen Versuchen ist es der GAUTSCHI SPEZIALITÄTEN AG Utzenort gelungen, Saucen durch das Pasteurisationsverfahren wie «hausgemacht» zu fabricieren. Die Saucen müssen nur noch erhitzt werden. Erhältlich sind: Béarnaise, Champignons, Chausseur aus Chantrelles, Hollandaise und Morelsauce.

Neuheiten aus der Tiefkühltruhe

Eine Anzahl neuer Produkte haben in der Tiefkühltruhe Platz gefunden, nämlich: Calamari alla Romana - Tintenfischering im Ausbacktrieb - als Vorspeise oder zum Apéro von Hand zu essen. Fischklösschen à la florentine - Fischklösschen auf Blattspinat, mit einer leichten Käsesauce nappiert, in einer backfesten Aluschale. Lachs-Quenelles - einer delikaten Crevettesauce in backfester Aluschale - eine stürkliche Vorspeise für Feinschmecker. Spargeln, weiss, geschält, aus Formosa. Rösti, geräffelt, tiefgefroren. Walliser Käsekuchen mit kräftiger, fein schmelzender Käsefüllung auf Blätterteig. Champignons-Krustade - Blätterteig mit feiner Champignonsfüllung. Mit Salat eine ganze Mahlzeit, oder zwischendurch als Snack.

Aprikosenstrudel, ähnlich dem schon lange bekannten Apfelstrudel.

Aktuell

Die meistgefragten Schöpfgläser: Amarena, Anfehlblüten, Caramellita und Baumsumma führt die HOWEG Grenchen bis zum 31. Mai 1975 zu Aktionspreisen.

Bis zu diesem Zeitpunkt sind zudem die HOWEG-Glasespezialitäten zu den bisherigen Preisen - also ohne Preisauflage - erhältlich.

Vom 14. April bis 30. Mai 1975 offeriert die HERO CONSERVEN LENZBURG einen Sonderrabatt von 6% auf bestimmten Produkten bei: Konfitüren, Früchte-, Gemüse- und Salatkonserven.

Ab 1. Mai bis mit 31. Juli 1975 wartet die HACO AG, Gümligen, für ihre Kunden mit einem interessanten Angebot auf! Bei Abnahme von 12 Dosen Mocafino à 250 g; entweder 1 Dose à 250 g gratis - oder 6 Original «Kaffi-fertig-Gläser».

Die Kaffee-Spezialisten des NESTLE-MAGGI-GROSSKÜCHENSERVICES haben ein «absolut neuartiges Dosiergerät für Neseafé Gold entwickelt, das in Tests seine Bewährungsprobe im praktischen Einsatz bestanden hat. Das Dosiergerät ist in allen Betrieben des Kollektivhaushaltes auf kleinster Fläche sofort einsatzfähig. Dank einer 3-Stufen-Schaltung: schwach-mittelstark, ist ein individuelles Dosieren und damit eine genaue Portions- und Kostenkontrolle möglich.

Das neue Dosiergerät wird innerhalb eines Spezialangebotes gratis abgegeben.

Aus «fremden Küchen»

Küchenfertiges, tiefgekühltes Suppengrün: Petersilie, Dill und Schnittlauch, wird in Deutschland neu von der Firma Iglo angeboten.

Neue Zitrusfrüchte aus Israel

Die Tangelo, eine Mischung aus Tangerine und Grapefruit, zeichnet sich besonders durch ihren süssen, erfrischenden Geschmack aus. Das sehr saftige Fruchtfleisch wird von einer dünnen, vollfarbigen Schale umschlossen. Tangelos haben die Grösse einer Orange. Das Fruchtfleisch der Pomelo, die bis zu sechs Pfund schwer werden kann, ist fast hermetisch in acht grosse Fruchtkammern eingeschlossen und scheidet kaum Saft aus. Das Fruchtfleisch ist süsser als das der Grapefruit - es schmeckt eher nach Beeren und eignet sich so auf vielfältige Art und Weise für die Zubereitung von Desserts.

In den USA hat die Firma Kellogg's 3 neue, fixfertig zubereitete Salate in Dosen

speziell für Grossverbraucher entwickelt und auf den Markt gebracht. Es handelt sich um: Geflügel-Salat, Schinken-Salat und Thon-Salat. Gekochtes Ei in Stangen «Gourm-egg» ist ein neues Convenience-Produkt in Amerika. Das Ei gelb ist gleichmässig in der Mitte der zirka 35 cm langen Ei-Stange verteilt; sie ist garantiert 1 Jahr haltbar und kann individuell in gleichmässige Eischeiben geschnitten werden. Eignet sich vor allem für Sandwiches und Garnituren.

Termine

20./21. Mai 1975 Forum Culinaire Internationaler Tag der Milch, Pressekonferenz und Schlusswettkochen des aus diesem Anlass unter dem Patronat des Zentralverbandes Schweizerischer Milchproduzenten organisierten Kochwettbewerb im Forum Culinaire in Gümligen.

22. Mai 1975 Schweiz. Tiefkühl-Institut, Pressekonferenz unter dem Motto: «Essen auf Schienen».

9. bis 15. Mai 1975, Düsseldorf Interpack 75 - Internationale Messe für Verpackungsmaschinen und Verpackungsmittel.

10. bis 13. Juni 1975, Düsseldorf Interhospital - Internationale Krankenhaus-Ausstellung

13. bis 18. September 1975, Köln ANUGA 75 - Allgemeine Nahrungs- und Genussmittel-Ausstellung mit Inter-Non-food. Fachschau für Gastronomie und technisches Zentrum für die Ernährungswirtschaft

12. bis 20. Oktober 1975, Paris Equip'Hotel - 21. Internationale Fachmesse für Hotellerie und Restauration.

13. bis 19. November 1975, Basel IGEHO 75 - 6. Internationale Fachmesse für Gemeinschaftsverpflegung, Hotellerie und Restauration.

«Die Soufflé-Pumpe»

Was ist ein Snob? Ein Mann, der sich seinen Spinat durch Fleurop schicken lässt. spö

Dübendorf, 19. April 1975

Lettre de Londres

Des guides comme s'il en pleuvait

Personne ne peut désormais prétendre que les Britanniques ne s'intéressent pas aux hôtels et restaurants: la prolifération des guides ayant trait à ces établissements montre assez qu'il y a au Royaume-Uni un vaste public pour ce genre d'ouvrages. Ils sont en général publiés annuellement et éclosent chaque printemps avec les pâquerettes.

L'édition 1975 du *Good Food Guide*, qui vient de paraître (Consumers' Association/Hodder & Stoughton, £ 2.95) est éditée comme précédemment par Christopher Driver, dont il reflète la personnalité quelque peu sardonique dans les commentaires fréquemment assez acerbes qu'il consacre à bon nombre de maisons. C'est le plus littéraire de tous, et les glosses qu'il contient sont généralement longues, détaillées et d'une lecture souvent amusante, de sorte qu'il se lit aisément même si l'on n'est pas à la recherche de renseignements gastronomiques. Inconvénient majeur: le choix des restaurants qu'il discute est capricieux et arbitraire: nombre de ceux-ci, célèbres ou d'une réputation solidement établie, n'y figurent pas, tandis que de petits bistros sans prétention y sont représentés. Pour le reste, le livre est compilé sur la base des observations envoyées par ses lecteurs, dont les jugements diffèrent souvent. Il contient d'utiles articles sur la législation et l'hygiène des restaurants; des plans des villes avec l'emplacement de ceux-ci; ainsi que des listes de ceux qui sont ouverts le dimanche et après minuit.

Les guides traduisent une baisse de la qualité

Le *Guide Egon Ronay 1975* (Hutchinson, £ 2.75) est plus rationnel et plus complet dans la sélection des établissements considérés; il comprend d'ailleurs moitié plus de pages, tout en étant un peu moins cher, ceci étant dû au fait qu'il accepte la publicité - mais non pas celle des hôtels et restaurants, ceci afin de sauvegarder son impartialité, qui est tout aussi irréprochable que celle du volume précité. Ses commentaires sont plus brefs, mais suffisent à «situer» le cadre et la qualité de chaque maison. Les considérations générales qui y font le point de la situation sont intéressantes: elles notent que le niveau de la qualité a continué à baisser dans l'ensemble, avec naturellement d'heureuses exceptions, et en attribuent la cause à l'inflation, qui a obligé bon nombre d'établissements à réduire leurs frais, ce qui n'a pas été sans faire baisser les normes: le personnel est moins bon tant parmi les cuisiniers que parmi les serveurs, tandis que la qualité des denrées comme leur préparation laisse souvent à désirer. Ceci est vrai, dit Ronay, notamment pour les chaînes, à l'exception de celle des *British Transport Hotels* (l'organisation hôtelière des chemins de fer britanniques), qui a au contraire amélioré ses prestations.

Notons aussi qu'Egon Ronay publie cette année pour la première fois, en collaboration avec l'Office britannique du tourisme, un petit *Guide de Londres* fort bien fait, donnant toutes sortes de renseignements utiles sur ce qu'on peut voir et faire dans la métropole; il constitue un cicerone amène et érudit pour les touristes (Hutchinson, £ 1.20).

Des étoiles prudentes

Le *Guide Michelin 1975 Great Britain and Ireland* (Michelin, 51 Fulham Road, Londres SW3 6RD, £ 2.50) est également rédigé à leur intention, et contient des informations sur 2527 hôtels et 1100 restaurants, dont 31 reçoivent l'accolade d'une étoile; 39 sont mentionnés comme offrant un séjour particulièrement agréable ou reposant. Le Guide fait valoir que le nombre relativement restreint des étoiles attribuées aux bonnes tables ne constitue pas une critique de la qualité des restaurants au Royaume-Uni, mais bien une application de la règle de prudence que s'impose la rédaction: il cite le cas d'un pays européen (sans le nommer) qui dut attendre sept ans pour avoir une étoile attribuée à l'un de ses restaurants. Comme tous les autres guides Michelin, il contient, sous une forme très concentrée, de nombreux renseignements intéressants l'automobiliste.

Le guide *Let's Halt Awhile in Great Britain* d'Ashley Courtenay (Michael Joseph, £ 2.10) en est à sa 42ème édition et est d'assez loin le pionnier parmi ceux publiés régulièrement en Angleterre. Il est plus disert que les précédents et est surtout un vade-mecum des hôtels et auberges; chacun est décrit en détail avec tous les renseignements nécessaires et sa photographie. Il est sélectif et ne comprend que les établissements «personnellement visités et recommandés par l'auteur et son organisation», ce qui fait que ses commentaires sont assez uniformément élogieux.

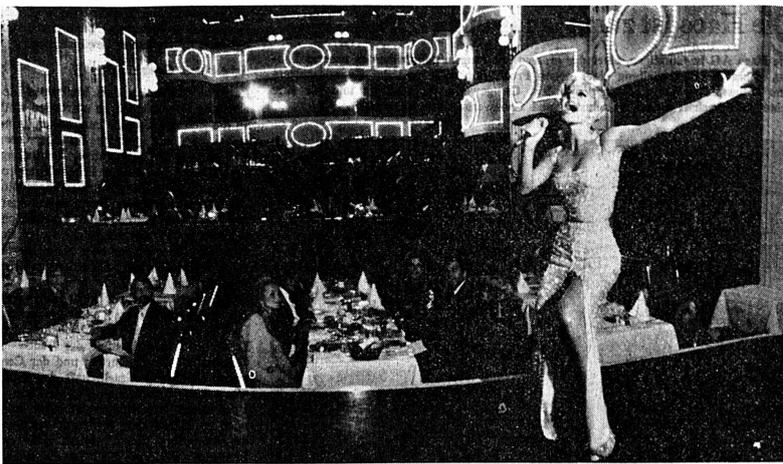
Hotels & Restaurants in Britain est le guide «officiel» de la British Tourist Authority, qui est une organisation officielle largement financée par l'Etat. Il se garde donc bien de formuler des jugements sur les établissements qu'il mentionne, et leur inclusion (qui est gratuite) est basée uniquement sur leur aptitude à satisfaire les besoins et les désirs des touristes étrangers. C'est assez dire qu'il ne prétend aucunement être complet; mais tous ceux qui y figurent sont conformes aux standards minimums édictés par l'Office.

Pour les touristes motorisés

Les deux grandes organisations du tourisme automobile en Grande-Bretagne s'entendaient jusqu'à récemment pour publier un guide commun des hôtels et restaurants. Elles se sont, au moins pour l'instant, scindées, et l'Automobile Association publie maintenant un important *Guide to Hotels and Restaurants in Great Britain and Ireland* qui n'est pas sans ressembler aux précédents et qui contient sous une forme succincte tous les renseignements sur l'hôtellerie et la restauration britanniques et irlandaises pouvant être utiles notamment aux voyageurs motorisés. Ici encore, la classification adoptée est rigoureusement impartiale et digne de confiance, et la présentation du volume permet de trouver rapidement les informations désirées.

Le *Restaurant Guide & London Information* se restreint à la seule région du Grand-Londres et est en conséquence d'un format plus restreint. Il est curieux de comparer les établissements qu'il honore de ses rosettes avec ceux des autres guides; parfois, ceux qui sont distingués par plusieurs de ces signes honorifiques ne figurent même pas dans les ouvrages parallèles - et réciproquement, il est vrai le vieux dicton: *de gustibus non est disputandum*.

Mentions en fin de Guide officiel de la *British Hotels, Restaurants & Caterers Association* (20, Upper Brook Street, Londres W1Y 2BH) qui, à 1 livre, est le meilleur marché des guides sur la gastronomie



Montréal attend beaucoup des Jeux olympiques 1976. Ici, à l'école avant la lettre de la mode rétro, le plus célèbre «caf» conc' d'Amérique du Nord, à l'Hôtel «Château Champlain», une réplique fidèle des modèles français... (Jelen)

et l'hébergement au Royaume-Uni. Il comprend une liste complète des 7500 établissements faisant partie de cette Association, ainsi qu'un répertoire illustré d'un certain nombre d'entre eux; ce ne sont pas nécessairement les meilleurs, étant donné que l'insertion dans cette section est payante; mais les indications fournies par ceux qui y figurent sont objectives. Le livre contient 200 illustrations et cartes.

René Elvin

Trop d'hôtels à Grenoble ?

L'excès dans la construction d'hôtels ne se limite pas aux seules grandes villes ni aux régions touristiques. L'Association internationale de l'hôtellerie a très souvent mis en lumière l'erreur économique consistant à mettre en place des capacités hôtelières excédentaires, soit dans de grandes villes, en fonction de besoins artificiels qui ne se sont jamais concrétisés, soit dans des régions touristiques, au mépris de la nécessaire coordination des marchés entre pays qui dans l'esprit du client restent similaires.

Henri Ducret, conseiller AIH et président de la Chambre hôtelière d'Iaère, vient, lors d'un colloque à Grenoble, de montrer que cette erreur existe aussi dans une petite ville, métropole régionale soutenue pourtant par une industrie dynamique. Dans cette ville, on va ajouter aux 3000 lits existants 300 lits supplémentaires. Cela paraît facile dans une économie de grandes nombres, mais cela suffit pour déséquilibrer durablement les possibilités de gestion.

Un marché potentiel, mais trop sollicité

M. Ducret a relevé que la source de telles erreurs doit être recherchée dans le manque de coordination des investisseurs: ils se basent sur une étude de marché, sans

tenir compte du fait que plusieurs investisseurs font la même étude en même temps dans l'ignorance ou la négligence coupable de facteurs pratiques, tels que la périodicité hebdomadaire, l'amélioration des relations aériennes et ferroviaires, etc. Cette ignorance est aggravée par une analyse déficiente des besoins, qui ajoute des désirs mais néglige la capacité et la nature du client.

Si l'on ajoute à cela la difficulté qu'il y a à combiner la clientèle d'affaires de la semaine et la demande complémentaire en fin de semaine et pendant les vacances, demande pourtant essentielle à la rentabilité, il n'est pas étonnant que l'équilibre financier ne puisse être atteint. Il ne suffit pas de construire, il faut rentabiliser.

plus tard; une sorte de record qui tient du miracle!

Force de caractère

Reconstituer ce qui est détruit, c'est déjà une lourde tâche, mais maintenir l'esprit, la classe, assurer la pérennité d'une institution alors que les temps sont durs, pour tout le monde dans l'Italie d'aujourd'hui, voici ce qui demande une solide force de caractère.

Grâce au ciel, Angelo la possède au plus haut degré! On s'en est rendu compte, depuis la reprise de l'après-guerre dans toutes les associations internationales professionnelles, les clubs touristiques et gastronomiques, au sein desquels l'Italie du Nord n'a pas de meilleur Ambassadeur. On aurait pu croire l'âge venant - mais peut-être la question d'âge pour une personnalité aussi dynamique? - qu'Angelo Pozzi s'accorderait le temps de souffler un peu, de se reposer peut-être sur son ravissant petit hôtel de famille, à Maderon, au bord du Lac de Garde, cette «Villa Adèle» de quinze chambres qui unit à la tranquillité d'une villa privée un confort de premier ordre.

Les «Lieux historiques»

Il a laissé à son fils Dino la direction du «Savini» mais cela ne l'empêche pas de créer encore de nouveaux contacts. Telle cette association des «Lieux historiques d'Italie» qu'il vient de fonder, voici quelques semaines, avec une vingtaine de ses collègues et amis.

Pour être admis dans ce cercle très fermé, l'établissement doit dater de plus de cent ans et avoir conservé jusqu'ici le décor d'origine et le même esprit...

Bien sûr, Angelo Pozzi n'en restera pas là, son idée, il compte bien la transposer sur le plan international. Afin que l'existence des hauts-lieux de l'accueil et de l'art culinaire et tous les souvenirs qui s'y attachent soient conservés et préservés! Un mouvement qui devait partir de l'Italie; et il est bon qu'il soit inspiré par Angelo Pozzi, du «Savini» de Milan.

Vers une reprise du tourisme en Grèce

(ATS) Quelque 3,3 millions de touristes se sont rendus en Grèce en 1973, soit environ 20% de plus qu'en 1972. Pour 1974, année marquée en Grèce par un changement de régime et les événements de Chypre, on prévoit, lorsque les statistiques seront établies, une baisse de 20 à 30% du mouvement touristique dans ce pays, a indiqué M. Gotsis, directeur de l'Office national hellénique du tourisme en Suisse, qui s'est en revanche montré optimiste pour cette année, avec un nombre d'arrivées de touristes dépassant peut-être même «toutes les prévisions». Pour l'Office hellénique du tourisme, 4 régions sont appelées dans un proche avenir à un développement touristique exceptionnel: Halkidiki, dans le Nord, la Crète, Porto-Héli, dans l'Argolide, et Corfou. Si 18 131 touristes suisses s'étaient rendus en 1968 en Grèce, ils étaient 75 000 en 1973, a aussi indiqué M. Gotsis.

Israël: des charters et des congrès ?

Vers un encouragement des vols charters

Selon une étude publiée par le bureau-conseil américain Dixon and Speas et soumise au Ministère du tourisme, les vols organisés par charters vers Israël devraient être encouragés. Cette étude, dont les recommandations ont déjà été portées à l'attention du Ministère des transports et des compagnies El Al et Arkia, sera rendue publique prochainement. Elle se prononce en faveur de tels vols au départ des Etats-Unis, de France, d'Allemagne et de Grande-Bretagne.

Quand Sheraton devient Pal

M. Arié Paluch, propriétaire de l'Hôtel Pal (ancien Sheraton) et du «Grand Beach Hotel», a précisé que le nouvel Hôtel Pal sera aménagé dans le but d'en faire l'étoile le prestige d'un palace avec tout le luxe et le confort exigés aujourd'hui par la grande clientèle internationale.

Il a également demandé au Ministère du tourisme d'élaborer une politique destinée à promouvoir le tourisme conformément aux conditions du pays et à mobiliser dans ce but les meilleurs spécialistes du tourisme. Il a déclaré qu'il y a de grandes possibilités de faire d'Israël un centre de congrès internationaux et d'y attirer des milliers de touristes américains.

J. Aelion

Un observatoire sous-marin pour les touristes

Une nouvelle attraction touristique, «Le monde des coraux», a été inaugurée à Eilat, en Israël. Elle permettra aux visiteurs d'admirer «de visu» la faune et la flore sous-marine, ceci grâce à un observatoire de 7,5 m de diamètre pouvant accueillir quelque 80 personnes et équipé de 20 fenêtres panoramiques.

Cet observatoire, conçu par l'architecte Léon Charney, permettra de voir évoluer les poissons et les autres animaux des mers tropicales dans leur milieu naturel, et ceci à une centaine de mètres du rivage.

Helsinki: un puissant équipement de congrès

(ONI) Le succès que la capitale finlandaise rencontre dans l'organisation des congrès risquait de trouver, à brève échéance, une limite de saturation. Cet écueil est provisoirement évité, grâce aux premiers effets des mesures énergiques qui ont été prises. Ainsi, le nouveau

Palais des Expositions de Helsinki, dont le hall principal, converti en auditorium, accueille 4000 personnes et offre une superficie couverte d'exposition de 24 000 m². Situé à 3 km du centre même de Helsinki, le Palais des Expositions est relié à la gare centrale par un service de train direct.

L'achèvement de la nouvelle aile du Palais Finlandia, en plein centre de la ville, portera à 3500 le nombre total des congressistes pouvant être accueillis dans ce bel ensemble.

L'ouverture de l'Hôtel de Congrès de Kalastajatorppa, à l'ouest d'Helsinki, permet d'offrir 500 lits et de servir de lieu de réunion pour un total de 1700 personnes, la plus grande salle groupant 550 personnes.

Le Bureau des Congrès de Helsinki, créé l'automne dernier, vient de s'installer dans les locaux de l'Hôtel Intercontinental et envisage d'importantes actions pour faire connaître Helsinki comme ville de congrès.

URSS: 3,4 millions de touristes étrangers en 1974

(ONI) Au cours d'une conférence de presse tenue à Moscou, le président de l'Intourist, M. Viktor Boichenko, a annoncé que 3,4 millions de touristes étrangers s'étaient rendus en 1974 en Union soviétique, ce qui représente une augmentation de 15% par rapport à l'année précédente.

60% de ces touristes étrangers venaient de pays socialistes. Le nombre des touristes en provenance de France, de Belgique, de Finlande, du Canada, de la Norvège, de la Syrie, du Liban et du Sud-Est asiatique s'est accru d'une année à l'autre; en revanche, le nombre des Israéliens, Américains, Ouest-Allemands, Britanniques et Japonais s'est inscrit en baisse en 1974 par rapport à 1973.

Par ailleurs, toujours suivant les précisions fournies par le président de l'Intourist, 2,2 millions de touristes soviétiques se sont rendus à l'étranger l'année dernière (55% d'entre eux se sont rendus dans les pays socialistes). Au total de 1966 à 1973, 13,6 millions de touristes soviétiques s'étaient rendus en voyage à l'étranger.

L'aéroport de Cologne/Bonn a son Holiday Inn

Holiday Inn vient d'ouvrir son 14ème hôtel en Allemagne. Il s'agit d'une unité de 120 chambres près de l'aéroport international de Cologne/Bonn et non loin de la jonction des autoroutes de Hannover-Frankfurt. Ce nouvel Inn est aussi le 50ème en Europe de la plus grande chaîne hôtelière mondiale.

Les 120 chambres du nouvel Inn sont insonorisées; chacune est équipée d'un ou de deux lits à deux places, d'une salle de bain privée avec douche, de la radio et télévision en couleurs, d'un téléphone avec sortie directe et d'un système d'air conditionné. Un large éventail de mets internationaux, ainsi que diverses spécialités allemandes, sont servis au restaurant «Red Baron», qui offre un service rapide de petite restauration 16 heures sur 24. La piscine de l'hôtel nommée «Cap'n Nemo» et les saunas offrent des possibilités d'exercices et de relaxation.

Une grande importance a naturellement été donnée à l'aménagement de salles de banquet et de conférence. Une vaste salle, appelée 4711, peut recevoir jusqu'à 150 personnes et peut être également divisée en deux salles de réunion plus petites. Toutes les salles de conférence sont équipées d'appareils audio-visuels les plus modernes. Pour les séminaires, deux autres salles de réunions (Cologne et Bonn) sont également disponibles.

Stellenangebote Offres d'emploi

Pour l'ouverture du nouveau Casino de Montreux et pour compléter notre effectif nous cherchons encore

- un chef de rang
- un commis de rang
- une barmaid
- personnel d'office
- personnel de maison

Veillez adresser vos offres avec copies de certificats et curriculum vitae au bureau du personnel,

Casino de Montreux 1820 Montreux

té. (021) 62 44 71.

3436

Erstklasshotel in grösserer Schweizer Stadt (Umsatz mehrere Millionen) sucht

Direktions-Ehepaar

Handschriftliche Offerten mit Gehaltsansprüchen sind erbeten unter Chiffre 3349 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Mitarbeiter für das grösste Hotel der Schweiz.



Kommen Sie nach Zürich ins Hotel Nova-Park.
Das wird ein Markstein in Ihrer Karriere sein.

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft

Barmaid Barman

Nehmen Sie unverbindlich – telefonisch oder schriftlich – Kontakt auf mit unserem Personalchef, Herrn F. Gassmann. Selbstverständlich wird Ihre Bewerbung vertraulich behandelt.

584

Hotel Nova-Park – wo man sich trifft
Hotel Nova-Park, Badenerstrasse 420, CH-8004 Zürich, Telefon 01 54 22 21

Wir suchen das A und O unserer guten Küche...

den Produktionschef

Den dynamischen Fachmann, der dafür sorgt, dass unser Küchenchef aus einer guten Küche die beste macht!

Sie haben ausgezeichnete Küchenkenntnisse, sind heute Sous-chef oder Chef saucier, verfügen über ein gebühtes Organisationsstalent, können völlig selbstständig arbeiten und einer kleinen Brigade vorstehen.

Als Produktionschef haben Sie in der Regel Samstag und Sonntag frei. Dem qualifizierten Fachmann möchten wir gerne einen entsprechend hohen Leistungslohn zahlen.

Eintritt nach Uebereinkunft.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien, Lebenslauf und Foto an Herrn Bodo Schöps, Personalchef, oder telefonieren Sie ihm (061/22 18 70) oder schicken Sie einfach diesen Coupon.

3366

(Bitte Zutreffendes ankreuzen)

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

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

Ich heisse

Strasse/Nr.

PLZ/Ort

Tel. Gesch.

Tel. priv.

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



Restauration Canadienne cherche

chefs/sous-chefs/ chefs de partie

qualifiés.

Envoyez offre curriculum vitae, photo à
Thierry Demière
Donald D. Ogilvie Associates
P. O. Box 2061
Halifax, Nova Scotia, Canada

3346

Hotel Rigi-Bahn
6411 Rigi Staffel

Commis de cuisine

Eintritt 1. Mai oder nach Uebereinkunft.

Offerten an:
Josef Rickenbach, Tel. (041) 83 11 57

2984



kurhotel bad ramsach
Tel. 062 69 23 23
4633 Läufelfingen

Ein Kurhotel mit Hallenbad reizvolle Gegend im Oberbaselbiet freundliche Mitarbeiter

Wir suchen

Koch

versiert in allen Sparten geübt im Umgang mit Lehrlingen

Rufen Sie uns an Herr oder Frau Kälin geben Ihnen gerne nähere Auskunft

578

HOTEL



PONTRESINA (50 Betten)

suchen für Sommersaison (Anfang Juni bis 20. Oktober)

Sekretärin/Aide du patron

Kellner/Serviertöchter Alleinportier (mit Fahrbewilligung)

Etagenportier Zimmermädchen

Buffetöchter Lingeriemädchen

Offerten sind zu richten an O. Kochendörfer Hotel Albris, 7504 Pontresina Telefon (062) 6 54 35

3341

Gesucht versierte, freundliche und sprachkundige

Barmaid

In gepflegte Hotel-Bar in der Stadt Zürich. Fünftagswoche, kein Sonntagsdienst, festes Gehalt.

Offerten erbeten unter Chiffre 3379 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Sporthotel-Garni Hemmi Café-Restaurant

sucht für Sommersaison

Serviertöchter

Eintritt Ende Mai oder nach Uebereinkunft.

Familie Franz Hemmi 7075 Churwalden Tel. (081) 35 12 48

3378

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft eine

Sekretärin

mit Berufserfahrung und Fremdsprachenkenntnissen für Korrespondenz, Réception und Kasse.

Auf Wunsch Kost und Logis im Hause.

Hotel Jura, 4002 Basel

Tel. (061) 23 18 00

3377

Zu verantwortungsvoller Zusammenarbeit suchen wir eine sprachkundige, jüngere

Aide-patron/Sekretärin

(Schweizerin) in mittlerem Hotel- und Restaurantbetrieb.

Offerten mit Referenzen und Foto an

Hotel Maloja-Kulm 7517 Maloja

3372

Hotel und Spezialitäten-Restaurant Tenne 3906 Saas Fee

sucht vom 1. Juni bis zirka 20. Oktober 1975 tüchtigen, selbständigen

Koch oder Köchin Restaurationstochter

Tochter oder Frau (für Zimmer und Lingerie)

Küchenhilfspersonal

Offerten an: R. Lomatter, Tel. (028) 4 81 52 (Es sollen sich nur Schweizer bewerben.)

3369

Wir suchen nach Gstaad:

Küchenchef

(auf 15. Mai)

Zimmermädchen

Buffetöchter/-bursche

Offerten mit Gehaltsansprüchen bitte an

Sporthotel Victoria 3780 Gstaad

3364

Wir suchen für unsere beiden gut-frequenzten Restaurants je eine

Serviertöchter

die schon in ähnlichen Betrieben gearbeitet hat. Wir legen grossen Wert auf einen gepflegten Service und gute Zusammenarbeit. Der Verdienst ist sehr gut, freie Kost und Wohnung im Hause. Arbeits- und Freizeit gut geregelt. Im Juli 3 Wochen Betriebsferien.

Hotel-Restaurant «Drei Könige», 9475 Sevelen

Tel. (085) 5 54 22, Max-R. Meier

3354

Zermatt

Gesucht nach Zermatt in Sommer- und Wintersaison

ein Ehepaar

als Aide du patron zum Betrieb eines Bergrestaurants (2000 m ü. M.). Koch-, Service- und Sprachkenntnisse sind erforderlich.

Sich melden bei Telefon (028) 7 73 24

3357

Die Direktion des Flughafens BASEL-MULHOUSE sucht Schweizerin als



Hostess

für ihren Informationsdienst (Auskünfte an Passagiere, Ansagen usw.).

Es werden gefordert: gute Allgemeinbildung, gute Deutsch-, Französisch- und Englischkenntnisse.

Geboten werden: gute Salarierung, 4 Wochen Ferien, diverse Sozialleistungen.

Schriftliche Offerten erbeten an die Direktion des Flughafens Basel-Mulhouse, Personalabteilung, Postfach, 4030 Basel (Telefon 061/44 32 40).

P 03-2695

Hotel Carmenna

7050



Wir suchen ab Mitte Juni 1975:

Büro: 2. Empfangssekretärin mit Praxis
Tournante
Ablöse an Réception, Buffet, Etagen- und Lingeriekontrolle

Küche: Küchenchef
Chef de partie/
Patissier
Saucier
Commis-Tournant
Restaurationskellner
Serviertöchter
Bardame für Taverna

Buffet: Buffetburschen
Buffetöchter
Etagen/Lingerie: Zimmernädchen
Lingere
Officeburschen
Casseroliers

Offerten oder Anruf an Anneliese Kranz, Hotel Vaduzerhof, 9490 Vaduz, Liechtenstein, Tel. (075) 2 21 40 oder (081) 31 17 67.

P 13-23560

HOTEL AIRPORT
ZÜRICH
GLATTBRUGG



Zur Eröffnung unseres alkoholfreien Frei- und Hallenbad-Restaurants in Glattbrugg suchen wir per Ende Mai 1975

2 Mitarbeiterinnen

Für den allgemeinen Aufgabenbereich Buffet – Kassa – Mahlzeitenzubereitung und Kiosk.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte.

Hotel Airport, Oberhauserstrasse 30, 8152 Glattbrugg, Telefon (01) 810 44 44.

3427

Gesucht nach

Morcote Luganersee
erstes Haus am Platz

Restaurationstochter

(flink und sprachkundig) guter Verdienst

Partiekoch

(Tournant)

Offerten mit Foto und Zeugnissen an:

«Carina», 6922 Morcote

J. H. Geissler,

3425

City Hotel in Zürich

sucht erfahrenen

2. Chef de Réception

sprach- und NCR-kundig.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf, Telefon (01) 27 21 25 Bürozeit, oder handschriftliche Offerte mit Unterlagen an:

Direktion City Hotel, Löwenstrasse 34, 8001 Zürich.

3171

Restaurant Heuwaage, Basel

Für unser neurenoviertes Restaurant suchen wir per sofort oder nach Uebereinkunft

Serviertöchter (Kellner) Hilfspersonal

Geregelte Arbeits- und Freizeit. 5-Tage-Woche.

Offerten erbeten an Artur Pfenniger, Binnigerstrasse 5, 4051 Basel, Tel. (061) 23 12 63.

3397

Berner Oberland



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

Garni-Hotel und Restaurant Bären, CH-3823 Wengen

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

1 Restaurationstochter oder -kellner

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

2470

Ihr guter Start beim SV-SERVICE

Restauration - Betriebsberatung - Sozialberatung

Die bedeutendste schweizerische Organisation für Gemeinschaftsverpflegung ist auf die Mitarbeit tüchtiger Frauen angewiesen. Wir suchen gut qualifizierte, initiativ und verantwortungsbewusste

Betriebsleiterinnen

nach Luterbach, in der Nähe von Solothurn für die umsichtige Führung des Wohlfahrthauses eines Industriebetriebes, Eintritt Herbst/Winter 1975.

Der Fähigkeitsausweis zur Führung alkoholfreier Gaststätten ist unerlässlich. Eine Wohngelegenheit ist vorhanden.

Nach Penthalaz, in der Westschweiz für die selbständige Leitung des Personalrestaurants eines Industrieunternehmens, Eintritt sofort oder nach Vereinbarung. Gute Französischkenntnisse sind erforderlich. Eine Wohngelegenheit steht zur Verfügung.

Der SV-Service bietet ein zeitgemässes Gehalt, eine geregelte Arbeitszeit sowie vorzügliche Sozialleistungen. Die sorgfältige Einführung in das vielseitige Tätigkeitsgebiet einer SV-Betriebsleiterin ist selbstverständlich.

Nähere Auskunft erteilt gerne:
SV-Service Schweizer Verband Volksdienst, Neumünsterallee 1, Postfach, 8032 Zürich, Tel. (01) 32 84 24, für Bar-Dancing

P 44-855



Hotel Danilo-Val Verda-Restaurant 7451 Savognin Graubünden

sucht per Anfang-Mitte Juni 1975

Sous-chef de cuisine Jungkoch Barmaid

für Bar-Dancing

Dancing-Kellner oder Tochter Dancing-Buffer-Bursche

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Lohnanspruch erbeten an
W. Pavan-Aellen, Dir.
Tel. (081) 74 14 66/67.

3390

International bekanntes Haus mit anspruchsvoller Kundschaft sucht auf

Anfang 1976

30- bis 35jährigen, gut versierten

Küchenchef

für mittelgrosse Brigade.

Wir erwarten:

- beste Ausbildung und Erfahrung,
- Kalkulationssicherheit,
- Organisationstalent,
- die Fähigkeit, Untergebene zu führen.

Es handelt sich um eine Position auf lange Sicht mit entsprechendem Salär, geregelten Ferien und Arbeitszeit, Pensionskasse usw.

Alle Anfragen werden sehr diskret behandelt.

Bewerbungen mit ausführlichem Lebenslauf, Zeugniskopien, Referenzen und Foto sind zu richten unter Chiffre 3352 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Wir bieten einem einsatzfreudigen

Küchenchef

(Schweizer)

in mittlerer Brigade in Restaurationsbetrieb in renommiertem Winter- und Sommerkurort

Jahresstelle

Wir bieten: sehr guten Lohn, grosse neue 3-Zimmer-Wohnung möbliert, inklusive Wäsche, Geschirr usw.

Eintritt nach Uebereinkunft, evtl. auf Herbst 1975.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 3368.

3368

Pour raison de santé, nous offrons à

excellent cuisinier

dont l'épouse est du métier, l'occasion de devenir indépendant

Au Vieux Moulin à Verbier

Café-restaurant de 130 places (restaurant français, carnotzet, brasserie et petite salle) et terrasse.

Pour traiter s'adresser à Me Gérard Perraudin, avocat, à 3960 Sierre. Tel. (027) 5 11 01.

3351

Gesucht wird nach Zürich:

Geschäftsleiter (evtl. Ehepaar)

für grossen Restaurationsbetrieb, bestehend aus Spezialitäten-Restaurant, Snack-Bar und Unterhaltungsgaststätte.

Voraussetzung:
nachweisbare Praxis in Küche, Service, Kalkulation, Betriebsorganisation, Personalführung und Administration.

Geboten wird:
eine diesen Anforderungen entsprechende Honorierung.

Offerte mit Bericht über bisherige Tätigkeit, Zeugniskopien, Foto und Schriftprobe sind erbeten unter Chiffre 3392 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



sucht wegen Militärdienstes und Krankheit unvorhergesehen noch folgende Angestellte:

Chef gardemanger Chef tournant Chef de garde

Herr Schreiber gibt Ihnen gerne nähere Auskunft, falls Sie uns unter Telefon (041) 24 33 22 anrufen möchten oder andernfalls uns Ihre Bewerbung senden.

Tessin



Gesucht in neu renoviertes Hotel und Speiserestaurant, an sehr schöner Lage ob dem Lago Maggiore:

Serviertöchter Commis de cuisine oder Chef de partie

Auf Wunsch Kost und Logis im Hause.
Eintritt: März-Juni oder nach Vereinbarung bis Ende Oktober.

Offerten sind erbeten an:
Fam. Hugo Schnarwiler-Hess,

Hotel della Posta 6605 Locarno - Monti

Tel. (093) 31 13 12.

P 24-17585

Nach Arosa gesucht nette

Serviertochter

auch Anfängerin

sowie vielseitiges

Mädchen oder Bursche

zur Mithilfe überall im Hause.

Es besteht die Möglichkeit auch im Winter bei uns zu arbeiten.

Wir bezahlen einer(m) freundlichen, willigen Mitarbeiter(in) gerne einen guten Lohn. Setzen Sie sich doch mit uns in Verbindung, um Näheres zu erfahren.

Restaurant Burestübli 7050 Arosa

Fam. E. Schwendener,
Tel. (081) 31 18 38.

3444

St. Moritz

Freundliche, ehrliche

Serviertochter

sowie

Buffettochter

und

junger Koch

(neben Chef)

gesucht in gutgehendes Speiserestaurant im Zentrum.

Eintritt zirka 15. Juni 1975. Saison-, evtl. Jahresstelle. (Betriebsferien 5. Mai bis 15. Juni 1975.)

Während dieser Zeit bitte schriftliche Offerten!

Familie F. Carettoni,

Restaurant Alpina 7500 St. Moritz

Telefon (082) 3 50 69.

3205



Grand Hôtel du Parc 1884 Villars-sur-Ollon

hôtel de toute première catégorie (150 lits), cherche pour la saison d'été (entrée de suite ou date à convenir)

- 1 chef de rang
- 1 demi-chef de rang
- 2 commis de rang
- 2 commis de cuisine
- 1 gouvernante de lingerie
- 1 jardinière d'enfants

(mois de juillet et août)

Faire offres écrites avec copies de certificats, curriculum vitae et photographie à la direction.
Tel. (025) 3 24 34.

3445

3404

Wir suchen tüchtige, sprachkundige

Restaurationsstochter oder Kellner

in gepflegten Betrieb.
Für unsere Espresso-Bar mit Kiosk eine freundliche

Tochter

Offerten bitte an

Hotel Weisses Kreuz und Post, 3818 Grindelwald

Tel. (036) 53 24 92.

3361

Glogghuis Melchsee - Frutt

Wir suchen für die Sommersaison 1975:

- 2 Serviertöchter**
- 1 Koch (Commis)**
- 1 kaufm. Angestellte**

für Büro, Kiosk und z. T. Buffet.

Ein junges Team in dynamischem, neuem Betrieb, freut sich auf Ihren Anruf.

Jugendsporthotel Glogghuis
6061 Melchsee-Frutt, Tel. (041) 67 11 39
Hotel - Restaurant - Hallenbad - Kiosk.

3409



Wir suchen für lange Sommersaison

Commis / Chef de rang
Commis de rang
Kaffeeköchin

sowie für unser modernes, neues

Bergrestaurant Pischa
(2485 m. über Meer)

Zimmer in Davos oder im Bergrestaurant.

Alleinkoch

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an
Andreas Gredig, Hotel Flüela, 7260 Davos Dorf,
Tel. (083) 6 12 21.

3359

Hotel Zurzacherhof

Gesucht in Jahresstelle:

Chef de partie
Jungkoch

Officemädchen
Hausbursche
Zimmermädchen

Büropraktikantin
Restaurationskellner
Restaurationsstochter

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

3363

Hotel-Restaurant Engadinerhof 7504 Pontresina

sucht für Sommersaison 1975

Sekretärin oder Sekretär
sprachkundig, in Jahresstelle,

Nachportier

Zimmermädchen

Hallen- und Restaurationskellner
oder -tochter

Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen
bitte an Familie Heinrich, Hotel Engadinerhof,
7504 Pontresina.

3367

Wir suchen nach Uebereinkunft für unsere besteingerichtete Konditorei/Confiserie an bester Lage in Locarno ein

Betriebsleiter-Ehepaar

ER als Leiter des gesamten Betriebes

SIE als Leiterin im Verkaufsladen

Wir erwarten:

- 35- bis 45jährige, kontaktfreudige Persönlichkeit,
- Ehepaar, das bereits in ähnlicher Funktion erfolgreich gewirkt hat,
- abgeschlossene Lehre als Konditor/Confiseur mit ausserordentlichen Kenntnissen und viel Phantasie im Sektor Konditorei/Confiserie,
- dass Sie bereits erfolgreich Personal geführt haben,
- dass Sie fliessend Italienisch und Deutsch sprechen.

Wir bieten:

- selbständiges Arbeiten in besteingerichteter Produktion und Verkaufsladen,
- sehr gutes Salär mit Umsatzbeteiligung.

Interessenten richten ihre Offerten mit den üblichen Unterlagen wie Lebenslauf, Zeugniskopien, Referenzangaben und Foto unter Chiffre 3401 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



Castello del Sole (Hotel Sonnenhof) 6612 Ascona

sucht für sofortigen Eintritt für lange Sommersaison tüchtigen

Chef saucier

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind an die Direktion erbeten.

Telefon (093) 35 11 65.

3438

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

Telefon (044) 6 76 61.

2713

Wir suchen auf den 1. Juni 1975

Barmaid

in Jahresstelle.

Offerten bitte an:

Hotel Stadthof, 3011 Bern

E. Fasnacht,
Tel. (031) 22 77 27.

3420



Grand-Restaurant

Tea-room / Confiserie

«Schuh»

3800 Interlaken

am Höheweg

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Allgemeingouvernante

ausgebildete Hotelfachassistentin SHV
(hauswirtschaftliche Richtung)

1. Verkäuferin
für Confiserie

Serviertöchter und Kellner
Konditor

Anfragen und Offerten sind erbeten an F. Beutler jun., Tel. (036) 22 94 41.

3443

Hôtel Alpina-Rosat 1837 Château d'Oex

cherche

cuisinier qualifié

Entrée en mai. Pour saison d'été et d'hiver.
Tel. (029) 4 62 12.

3360

Wir suchen für die Sommersaison

Hotelpraktikantin

Büro und Mithilfe Service, Eintritt Mitte Mai,

Serviertochter

für Restaurant
Eintritt Mitte Mai,

Serviertöchter oder Kellner

für Restaurant / Dancing / Speisesaal,
für Juli und August auch Anfänger akzeptiert.

Jungkoch

Offerten an Fam. Supersaxo,

Hotel Dom, 3906 Saas Fee

Tel. (028) 4 85 61.

3370

Für unser neu renoviertes

Casino Dancing St. Moritz

suchen wir vom 14. Juni bis Mitte September

Barmaid

Commis de bar

Serviertochter

Bei Zufriedenheit Winterengagement zugesichert.

Offerten mit Zeugnisausschnitten und Foto sind zu
richten an:

Direktion Kulm Hotel, 7500 St. Moritz
(Tel. 082) 2 11 51.

3318



Palace Hotel, St. Moritz

sucht

Direktions-Sekretärin
(sprachkundig, Jahresstelle, Eintritt sofort)

sowie für Sommersaison 1975

Telefonistin
2. Oberkellner
Krankenschwester

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an Palace
Hotel, 7500 St. Moritz (Telefon 3 38 19 oder 2 11 01).

3400



Eurotel
1865 Les Diablerets

cherche pour la saison d'été, entrée à
convenir

administration:
food and beverage
contrôleur(euse)

divers:
mécanicien-artisan
(entretien)

nurse
(à partir du 1er juillet 1975)

Veillez adresser vos offres à Daniel Baumann,
directeur, téléphone (025) 6 47 21.

Afrique centrale

Groupe suisse cherche pour un complexe hôtelier sous direction suisse

un chef de cuisine un commis de cuisine

de nationalité suisse.
Très bonnes conditions. Entrée immédiate.

Offres avec curriculum vitae et photo à

Satel SA

Delsbergerallee 38

4018 Bâle

Téléphone (061) 34 81 17

3381

Gesucht in neuzeitliches Hotel-Restaurant Nähe Zürich

Frau/Fräulein

als Tournante (Stütze des Patrons in allen Gebieten), evtl. mit Wirtfachprüfung.

Vormittags oder ganzer Tag.

Telefon (01) 813 23 61 nur vormittags.

3380

Bahnhofbuffet, 3920 Zermatt

Wir suchen mit Eintritt nach Uebereinkunft

1 Restaurationskellner

oder

Restarationstochter

1 Commis de cuisine

Beste Verdienstmöglichkeiten, Zimmer im Hause.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an M. Kuonen oder Telefon (028) 7 71 26.

3371

Wir suchen per 15. Mai/1. Juni 1975 für Sommersaison

Commis de cuisine- Jungkoch evtl. Köchin

Buffet-Tochter

(auch Anfängerin)

Offerten an:

H. Vetsch-Koller

Hotel Toggenburg
9658 Wildhaus

Telefon (074) 5 23 23

3374

Directeur de restaurants

F & B manager, ayant vocation de restaurateur, éventuellement couple, âge idéal entre 28 et 35 ans, est cherché pour la

promotion de nos restaurants

bien situés dans une ville de Suisse romande.

- Salaire fixe et intéressement.
- éventuellement affermage.
- Entrée automne 1975.
- Discretion assurée.

Faire offres avec curriculum vitae et références sous chiffre 3365 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Gesucht versierte(r)

Restaurationstochter oder Kellner

mit Eintritt nach Uebereinkunft in Jahresstelle (nur Schweizer oder Jahresaufenthalter).

Offerten erbeten mit Bewerbungsunterlagen an

Hotel Kronenhof
8200 Schaffhausen

3375



Wir suchen für lange Sommersaison noch folgende Mitarbeiter in einem jungen, dynamischen Team:

- 1 Küchenchef / Saucier
- 1 Entremetier
- 2 Kochlehrlinge
- 2 Zimmermädchen
- 2 Kellnercommis
- 2 Serviertöchter
- 1 Barmaid (hoher Garantielohn)
- 1 Buffettochter (auch Anfängerin)
- 1 Hilfskoch
- 2 Küchenburschen

Angebote mit den üblichen Unterlagen sowie Gehaltsansprüche an:

Hotel Guarda Val, Sporz, R. W. Koskamp, 7078 Lenzerheide, Tel. (081) 34 22 14.

3287



Das Kongresshaus in Zürich

hat zwar ein gepflegtes Restaurant
Français, einen geschäftigen Snack-Corner
und eine gute Küche,
aber im Moment zuwenig

Restaurations-Töchter Restaurations-Kellner

Wenn Sie gutausgewiesen sind in den
Bereichen à-la-carte- oder Teller-Service
und - bei geregelter Freizeit -
gut verdienen möchten, dann würden wir
Sie gerne kennenlernen.

Unsere Personalchefin, Fr. M. Wicki,
freut sich auf Ihren Anruf!

01 36 66 88



Ecole hôtelière de la SSH Lausanne

NOUS PRÉPARONS L'AVENIR DE L'HOTELLERIE.
VOULEZ-VOUS COLLABORER AVEC NOUS?

Nous cherchons pour l'automne 1975 un

professeur de planification technique

Tâches principales :
- collaborer à la préparation du cours de planification technique,
- enseigner ce programme dès février 1976,
- enseigner d'autres branches hôtelières en collaboration avec une équipe de professeurs.

Nous offrons :
- un travail varié faisant appel à la créativité,
- une période d'introduction et de formation didactique,
- une formation permanente poussée,
- les avantages sociaux d'une entreprise moderne.

Nous demandons :
- une formation de restaurateur ou d'hôtelier, ainsi qu'une bonne expérience dans le domaine des installations techniques,
- du sens pratique et manuel,
- des aptitudes pour le dessin technique.

Prière d'adresser vos offres de service, avec curriculum vitae, photo, références et prétentions de salaire, à la direction de l'Ecole hôtelière, case postale No 119, 1000 Lausanne 3.

3387

Hôtel 80 personnes en Valais
cherche

gérant

suisse, de préférence couple, formation hôtelière et cuisine.

Connaissance français/anglais. Travail et conditions intéressantes. Entrée le 15 juin 1975.

Adresse sous chiffres 3393 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Für unser 1. Klass-Restaurant mit internationaler Kundschaft und dementsprechendem Ruf, in Stadt der deutschen Schweiz, suchen wir einen

maitre d'hôtel

der in der Lage ist einen solchen Betrieb zu führen.

Wir stellen uns einen nicht zu jungen Herrn vor, sprachgewandt, gepflegt und mit tadellosen Umgangsformen.

Eintritt nach Uebereinkunft. Bewerbungen mit sämtlichen Unterlagen unter Chiffre 3386, an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zur Bearbeitung unserer Grosskonsumenten-Kundschaft (Besuch von Hotels, Restaurants, Kantinen, Spitätern usw.) suchen wir einen

Aussendienstmitarbeiter

im Alter von 23 bis 30 Jahren für die deutsche Schweiz.

Wir erwarten von Ihnen:

- Initiative und selbständiges Denken
- Kontaktfähigkeit und Verhandlungsgeschick
- wenn möglich kaufmännische Ausbildung oder Hotelfachschule.

Wir bieten:

- weitgehend selbständige Arbeit
- intensive Unterstützung Ihrer Verkaufstätigkeit
- der Leistung entsprechendes Salär und 13. Monatsgehalt
- Sepsenvergütung, Auto
- vorbildliche Sozialleistungen
- Fortbildungskurse

Rufen Sie uns an unter Tel. (01) 48 55 77, intern 203, oder schreiben Sie an
Nestlé Produkte AG, Personalabteilung
8050 Zürich, Postfach

Mosse 255

Im Auftrag einer namhaften Firma in Baden suchen wir nach Uebereinkunft

Conciierge-Bürodiener

zur Betreuung der Direktoren-Etage und Sitzungsräume.

Ihr Aufgabengebiet umfasst:
Besucherempfang, Botengänge innerhalb und ausserhalb des Betriebes, Vervielfältigungs- und Fotokopierarbeiten, Postabfertigung, Sitzungs- und Konferenzräume zweckmässig einrichten und in Ordnung halten, Bereitstellen von Hilfsmitteln wie Leinwände, Projektionsapparate, usw.

Wir erwarten:

- einen Mann im Ideallalter von 25 bis 45 Jahren
- vertrauenswürdig, gepflegte Erscheinung mit guten Umgangsformen und Initiative
- sicheres Auftreten und verschwiegenen Charakter
- Dienstbereitschaft und Teamgeist

Wir bieten:

- sichere Vertrauensstellung in gut fundiertem Unternehmen
- interessante, abwechslungsreiche Aufgabe
- geregelte Arbeitszeit
- gute Entlohnung und zeitgemässe Sozialleistungen.

Bewerber bitten wir, mit uns telefonisch Kontakt aufzunehmen.

Käner SVO

Jakobstrasse 1

5430 Wettingen

Tel. (056) 25 43 80.

P 02-2230

Speiserestaurant Mittagspitze Trisuna Grill-Dancing FL - Triesen

In unser Speiseservice suchen wir tüchtige, nette

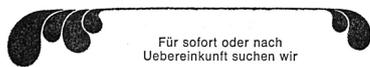
Serviertochter

die auch gewillt wäre, abwechslungsweise in unserem Dancing zu servieren (Salat-Buffer). Kenntnisse im Speiseservice unbedingt erforderlich. Hoher Lohn, geregelte Freizeit und Schlichtbetrieb.

Rufen Sie an, Herr oder Frau Bless wird Ihnen gerne weitere Auskunft erteilen.

Tel. (075) 2 36 42
(Anrufe anderer Zeitungen unerwünscht)

OFA 654.081



Für sofort oder nach Uebereinkunft suchen wir

Restaurationskellner

deutsch- und französischsprachig, flambierkundig.

Es erwarten Sie interessante Anstellungsbedingungen.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Telefon (061) 44 31 67, Herrn Mathis verlangen.



**AIRPORT RESTAURANTS
BASEL-MULHOUSE**

3423



**Centre Sportif
et Hippique
Montilier**

Restaurant Le Chablais im Sportzentrum in Montilier-Murten sucht

Commis de cuisine

Möchten Sie gerne in unserem interessanten Betrieb arbeiten, so telefonieren Sie uns.

Restaurant Le Chablais, 3280 Montilier-Murten, Tél. (037) 71 59 32, Kurt Meier.

3439

Hotel Derby, 3906 Saas Fee

Wir suchen für lange Sommersaison

- 1 Koch**
- 1 Commis de cuisine**
- 1 Serviertochter**
- 1 Restaurationstochter**
- 1 Saaltochter oder Saalkellner**
- 1 Kassierin für Self-Service** für Juli und August.

Freie Kost und Logis im Hotel.
Geregelte Freizeit.

Offerten sind erbeten, mit Zeugniskopien und Foto, an Familie Supersaxo-Kalbermatten, Telefon (028) 4 89 45.

3184

Haben Sie Freude an etwas Neuem

Wenn Sie Ihre Zukunft sichern möchten und bereit sind Ihr Wissen und Können voll zu entfalten und auszuschoöpfen, dann setzen Sie sich bitte mit uns in Verbindung.

Wir suchen für das neu und modern eingerichtete Hotel Restaurant Rössli in Beromünster einen jungen dynamischen

Koch

- 1 Koch-Konditor**
- 2 Küchenburschen oder -mädchen**

Drei freundliche, saubere und tüchtige

- Serviertochter**
- 2 Zimmermädchen (auch für Lingerie)**

Eintritt 1. Juni oder nach Vereinbarung.

Anfragen sind erbeten an Tel. (062) 4134 54.

P 29-774

Important établissement de Suisse romande - Lausanne

cherche:

chef de cuisine

Personne expérimentée et dynamique, très bonne connaissance de la grande cuisine, bon organisateur pour restaurant à la carte, snack et banquets. Apte à diriger brigade de 6 cuisiniers, bonnes connaissances calculation prix de revient et rendements.

Très bon salaire, place à l'année et possibilité de logement pour famille.

Offre détaillée, avec curriculum-vitae, copies de certificats, photographie et références sous chiffre no 3399 à l'Hotel-Revue, 3001 Berne.

Hotel Schiller

6002 Luzern

sucht in Jahresstelle

Réceptionspraktikantin

(englischsprachig)

2. Réceptionssekretärin

(englischsprachig)

Chef de partie Pâtissier

Commis de cuisine Zimmermädchen

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

3039

Gesucht nach



Jungkoch Buffetochter Officemädchen

in gutgehendes Café-Spessrestaurant.

Café Monsch

E. Amstutz
Promenade 72

7270 Davos Platz

Telefon (083) 3 73 33

OFA 56.659.002

Nach Arosa gesucht

Serviertochter

auch Anfängerin.

Hotel Quellenhof

Familie Wolf
Tel. (081) 31 17 18

3307

Für die kommende Sommersaison suchen wir noch eine sprachkundige, selbständige

Empfangssekretärin (NCR)

Eintritt zirka Ende Mai. Saison- oder Jahresstelle.

Sporthotel Happy Rancho 7131 Laax

Ch. Müller, Dir.
Telefon (081) 39 22 56 / 39 21 49



Wir suchen für kommende Sommersaison folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Chef saucier/Sous-chef Demi-chef de rang

Offerten mit Lohnansprüchen bitte an die Direktion,
Telefon (036) 22 46 21.

3275

Hotel Schwarzsee ob Zermatt

am Fusse des Matterhorns

sucht für kommende Sommersaison:

- 1 Anfangsküchenchef oder selbständigen Koch** zur Führung einer kleinen Brigade
- 1 Koch-Pâtissier**
- 1 Commis de cuisine**
- 1 Kellner oder Serviertochter**
- Kassierin (Self-Service)**
- 1 Zimmermädchen-Lingère**
- diverses Personal** für Küche und Office

Schriftliche Offerten mit Zeugniskopien sind erbeten an: Karl Prieth, Dir., Hotel Schwarzsee, 3920 Zermatt.

3139

Restaurant Heuwaage, Basel

Für unser neurenoviertes Restaurant suchen wir per sofort oder nach Uebereinkunft noch folgende Mitarbeiter

- Sous-Chef/Saucier**
- Chef de partie**
- Commis de cuisine**
- Hilfskoch**

Geregelte Arbeits- und Freizeit, 5-Tage-Woche, zeitgemässe Entlohnung.

Offerten erbeten an

Artur Pfenniger, Binningerstrasse 5, 4051 Basel, Tel. (061) 23 12 63.

3348

IMPORTANT ETABLISSEMENT DE SUISSE ROMANDE

cherche:

- cuisine: gouvernante d'économat
cuisiniers
pâtissier/glacier
pizzaiolo
commis de cuisine**

- brasserie: 1ère dame de buffet
filles (garçons) de buffet
sommeliers(ières)**

- restaurant: chefs de rang**

- cabaret: garçon de buffet responsable
barmaid
sommeliers
dame de vestiaire**

Suisses ou étrangers avec permis B ou C.
Offres détaillées avec copies de certificats et photographie sous chiffre 3398 à 'Hotel-Revue, 3001 Berne.



Neuestes Erstklasshotel von Zermatt mit Hotel-Restaurant, Grill-Rôtisserie, Panoramabar, Hallenbad, Saunas, Solarium.

Zur Komplettierung unseres treuen Mitarbeiterstabes suchen wir für die Sommersaison von Ende Mai bis Anfang Oktober noch folgendes Personal:

Zimmermädchen Commis de rang

Offerten mit Foto und Zeugniskopien sind an die Direktion zu richten. Telefon (028) 7 85 33.

3340



Haben Sie Freude am persönlichen Kontakt mit dem Gast?

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

Sekretärin/Réceptionistin

Interessantes, abwechslungsreiches und verantwortungsvolles Aufgabengebiet (Buchungsmaschine Sweda).

Eintritt Ende Mai 1975 oder nach Uebereinkunft.

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

3304

Wir suchen für die Sommersaison (Juli bis Mitte September)

jungen Kellner-Commis

(Schweizer erwünscht)

für Mithilfe Terrasse, Restaurant/Dancing.

Offerten mit Zeugnissen, Foto und Lohnansprüchen an

Hotel Grächerhof 3925 Grächen

Telefon (028) 4 01 72.

Anrufe anderer Zeitungen unerwünscht.

3284

Gesucht wird auf den 1. Juni

Bademeister

in Jahresstelle

Offerten bitte an

Hotel Schweizerhof 5401 Baden

3121



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. Entremetier
Chef P. Tournant**
- Service: Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang**

Vier Betriebe. - Neuzzeitliche Arbeitsmethoden. - Geregelte Arbeitszeiten.

Offerten an den Personalchef P. Badrudt Cresta Hotels, 7270 Davos, Tel. 083/3 55 24.



2814

Restaurationsbetrieb in Sport- und Kultur-Zentrum Region Aargau

Im Auftrag eines Kunden suchen wir auf Herbst 1975

Mieter

Faire Mietbedingungen geben gut ausgewiesenen Ehepaar eine Chance den lebhaften Betrieb zur allseitigen Zufriedenheit und mit Erfolg zu führen.

Schriftliche Kurzzofferten sind einzureichen an: Katag Treuhand, Habsburgerstrasse 22, 6002 Luzern.

P 25-3726

Hôtel des Bergues, Genève

cherche

1 aide-gouvernante d'étage

(français, anglais, nourrie, logée). Place à l'année.

Faire offre détaillée à la direction de l'Hôtel des Bergues, 33, quai des Bergues, 1201 Genève.

3274

Restaurants Aéroport Genève

André Canonica
cherchent: date d'entrée à convenir,

gouvernante

Nous demandons: Personne d'expérience, capable de diriger le personnel d'office et de lingerie. Langues: français et espagnol.

Faire offre écrite aux Restaurants de l'Aéroport Case postale 309 1215 Genève 15.

3264

Hotel Couronne, Zermatt

sucht

1 Koch/Commis

und

1 Kellner

fach- und sprachkundig.

Eintritt: 1. Mai 1975 oder nach Uebereinkunft.

Offerten bitte an H. Julien, Besitzer, 3920 Zermatt, Hotel Couronne, Telefon (028) 7 76 81.

3250

Hôtel de tout premier rang à Genève

cherche:

1 responsable

pour la pâtisserie.

Possibilité de promotion.

Faire offre détaillée sous chiffre 3249 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Ich suche für mein gepflegtes 35-Betten-Haus in der Umgebung von Scuol GR

Koch oder Köchin

Fähigkeit zur selbständigen Führung der Küche für anspruchsvolle Gäste Voraussetzung.

Saison- oder Jahresstelle.

Haus Paradies

Frl. F. M. Rislér

7551 Ftan

3291

Important restaurant centre de Lausanne

cherche de suite ou à convenir:

1ère dame de buffet

bonne organisatrice et doit avoir le sens des responsabilités pour superviser nos différents buffets, contrôle des stocks et des commandes. Age indifférent, grande expérience souhaitable.

Emploi stable et bien rétribué, possibilité de logement.

Faire offre avec curriculum-vitae, copies de certificats, photographie et prétentions sous chiffre 3400 à l'Hôtel-Revue, 3001 Bern.



sucht nach Uebereinkunft

Garde-manger Restaurationstochter Buffettochter

Offerten mit Zeugniskopien richten man bitte an: Th. Gerber, Restaurant Kornhauskeller, Postfach 124, 3000 Bern, Telefon (031) 22 11 33.

3255

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

Gesucht für Sommersaison 1975

Strandbad Tiefenbrunnen 8008 Zürich

15. Mai eventuell 1. Juni bis Ende August, eventuell 12. September 1975.

Alleinkoch Servicepersonal

auch

Aushilfen Küchenbursche

Sich melden Telefon (01) 34 49 53 oder (01) 55 02 52, von 9-11 Uhr. Hochuli.

P 44-31086

Riviera - Finale Ligure - Hotel Olympic

Telefon 019-62005 sucht für 1. Juni bis 30. September weibliches Personal für Zimmer und Speisesaal, möglichst mit Sprachkenntnissen, jedoch nicht unbedingt erforderlich. Schweizerisch-italienische Leitung.

579



sucht

Commis de cuisine Köchin

Familie Schneider Telefon (036) 22 70 41

3269



Nous cherchons pour notre établissement Riponne à Lausanne

chef de rang chef de service

Nous offrons: bon salaire, bonne ambiance de travail, place de travail moderne, possibilité de logement.

Nous demandons: Apprentissage du métier ou formation similaire, ou au moins une année d'expérience dans la restauration.

Adressez vous par écrit ou par téléphone à H. Schoelli, Restaurant Riponne, place de la Riponne, 1000 Lausanne téléphone (021) 20 70 51.

Seuls les Suisses ou personnes munies du permis B ou C pourront être prises en considération.

P 44-61



une entreprise, cent professions et métiers, cent carrières d'avenir

Hotel Vaduzerhof 9490 Vaduz

Wir suchen ab Mitte Mai bis Ende Oktober 1975

Tournante

für Frühstückservice, Etagen- und Lingeriekontrolle

Zimmermädchen

Wäscherin

Officeburschen

Küchenburschen

Offerten oder Anruf an Anneliese Kranz Hotel Vaduzerhof 9490 Vaduz, Liechtenstein Telefon (075) 2 21 40.

P 13-23554

Gesucht nach Lugano

Saaltochter (auch Anfängerin)

Etagenportier

Offerten mit Unterlagen an

Hotel Continental 6903 Lugano Telefon (091) 3 11 12.

3396

Gesucht nach Klosters, in Saison- oder Jahresstelle

Serviertochter Saaltochter

Anfängerinnen werden angelehrt.

Kindermädchen

Wir bieten sehr guten Verdienst, geregelte Freizeit, Zimmer im Hause.

Offerten an Familie U. Allematt

Sporthotel Kurhaus 7252 Klosters-Dorf Telefon (083) 4 11 12 (bis 8. Mai Telefon (027) 6 47 89, von 8.00-10.30 Uhr und 17.00-18.30 Uhr).

3395

Hotel-Restaurant Weisses Kreuz 3800 Interlaken

sucht noch für kommende Sommersaison, mit Eintritt nach Uebereinkunft.

Saaltochter/Saalkellner

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

1664

Für meinen neuzeitlichen Betrieb suche ich eine freundliche und tüchtige

Restaurationstochter

sowie einen

jungen Koch

(neben Chef) Eintritt baldmöglichst, Jahresstellen.

Offerten sind erbeten an M. Pfister-Staub.

Motel-Barcarola-Restaurant 6423 Seewen am Lauerzersee Telefon (043) 21 50 45.

3402

Hotel Restaurant Krebs Interlaken

Gesucht für Sommersaison, Mai bis Oktober.

Commis de rang

Offerten sind zu richten an Hotel Krebs, 3800 Interlaken.

3385



Wir suchen in Jahresstellung

Hilfsköchin

und

Hausburschen

(eventuell Ehepaar).

Eintrittstermin: 1. Juli 1975 (eventuell früher nach Vereinbarung). Unsere künftigen Mitarbeiter finden bei uns günstige Anstellungsbedingungen.

Anfragen sind zu richten an die Schweizerische Alpine Mittelschule Davos, Verwaltung, 7270 Davos Platz, Telefon (083) 3 52 36.

OFA 56.847.003

Restaurants Aéroport Genève

André Canonica
cherchent, date d'entrée à convenir

adjoint de direction

(responsabilités)

Age: 30 ans environ. Langues: français, anglais (couramment), allemand ou espagnol.

Poste conviendrait à une jeune personne dynamique, cherchant poste d'avenir.

3263

Hotel Bahnhof 3777 Saanenmöser

sucht ab Ende Mai

Zimmermädchen Lingère

Offerten an Familie A. Pilet-Roux, Telefon (030) 4 15 06.

3260

Kurhotel in der Nähe von Zürich gelegen sucht mit Eintritt nach Uebereinkunft in Jahresstelle.

Lingeriegouvernante

Gärtnermeister

diese beiden langjährigen Angestellten möchten sich wegen Erreichung der Altersgrenze zurückziehen.

Oberkellner

mit Erfahrung und Organisationstalent

Etagegouvernante

mit Erfahrung und Autorität

Patissier

Nachtportier

Offerten unter Chiffre 3326 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

3326



8058 Zürich Telefon (01) 813 77 66

In Jahresstelle auf 1. Juli 1975 suchen wir eine flinke

Buffettochter

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

3350



Flughafen-Restaurants Zürich

Davos

Hotel Des Alpes in Davos Dorf

sucht auf 1. Juni oder nach Uebereinkunft in Saison- oder Jahresstelle

Serviertochter oder Kellner
(in Restaurationsbetrieb)

1 Jungkoch

**Nachtportier oder evtl.
Etagenportier**
(gute Deutschkenntnisse Bedingung)

Bitte schreiben Sie uns oder rufen Sie uns unter Nr. (083) 6 12 61 an.

OFA 56-283001

A leading Hotel Group in the Far East wish to employ a

front office manager

to be in charge of Reservations, Reception, Information, Mail, Baggage and Transportation Departments of an 800-room first class hotel.

Requirements - minimum age 27, with a solid background experience and career in hotel management. Only persons presently holding similar positions need apply.

We offer a 2 year contract with 2 month paid leave after 22 months, return air passage from Europe and social securities.

Please apply with full curriculum vitae, copies of certificates and recent photo to Chiffre 3261, Hotel Revue, 3001 Berne.

Geranten-Ehepaar

gesucht für Pensionsbetrieb, verbunden mit Alterswohnung.

Eintritt nach Uebereinkunft.

Auführliche Offerten mit Gehaltsansprüchen unter Chiffre 2543 B an Orell Füssli Werbe AG, 3001 Bern.

Für die **Wiedereröffnung** unter neuer Leitung des

Restaurants Ratskeller

suchen wir auf 1. Juni

Kellner/Serviertochter
versiert im Speisesservice

**Koch und Kochlehrling
Buffetpersonal**

Telefonische Anmeldung an Heinz Meister jun. zurzeit Restaurant **Fédéral**, Bern, Telefon (031) 22 15 24.

P 05-21872

Ascona

Für neu zu eröffnendes Café-Restaurant suchen wir:

**1 Buffetdame
1 Kellner(in)
1 Officebursche**

Zuschriften erbeten an:
Werner Taglio, Ascona,
Telefon (093) 35 13 33.

ASSA 84-45539

**Hotel Sántis
9657 Unterwasser**

sucht für kommende Sommersaison

**Commis de cuisine
Serviertochter
Anfangsserviertochter
Saaltochter
Saalpraktikantin**

Eintritt Mai oder Juni

Offerten sind erbeten an die Direktion
Telefon (074) 5 21 41.

2945

Kiki-Bar Ascona

cherche pour le 1 mai 1975

Barmaid

Telephoner ou se présenter au Bar
Tel. (093) 35 17 35.

ASSA 84-45578



sucht ab sofort

Serviertochter

selbständig und sprachenkundig

Telefon (033) 35 19 04

3426

Für die Neueröffnung eines vielseitigen Restaurationsbetriebes suchen wir nach Zurich (Bade- und Kurort)

Küchenchef

qualifiziert für Spezialitäten

**Commis für Küche
Küchen- und
Hausburschen
Chasseur/Chasseuse
Kellner und Serviertochter
Buffetpersonal**

auch Anfänger

Eintritt 27./28. Mai 1975.

Offerten erbeten an
Fam. Folini-Kaufmann
Schwertgasse 5, 8437 Zurzach
oder unter Telefon (056) 49 12 50

3424

**Hotel Alpfrieden,
3981 Bettmeralp**

sucht für die Sommersaison 1975

**Saaltochter
Zimmermädchen
Etagenportier**

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

P 36-12556



**Hotel Euler
4002 Basel**

sucht in Jahresstellen

**1. Etagegouvernante
(Mindestalter 25-28 Jahre)**
(Mindestalter 25-28 Jahre)

Economat-Officegouvernante
(Anfängerin wird angelehrt)

**Chef de rang
Commis de bar
Kaffeekoch(köchin)**

Ausländer nur mit Bewilligung B oder C.

Offerten erbeten an die Direktion
Telefon (061) 23 45 00.

3297

Hôtel-Café-Restaurant

Verluisant

1936 Verbier (VS)

cherche pour la saison d'été ou à l'année

une serveuse

une femme de chambre

Faire offres à H. Michellod, téléphone (026) 7 10 61.

3440

Gesucht für die Sommersaison nach

ZERMATT

Saaltöchter

Frühstücksserviertöchter

Etagenportier

Zimmermädchen

Officemädchen

Wir offerieren Ihnen eine interessante Stelle in unserem Familienhotel sowie freie Kost und Unterkunft.

Richten Sie bitte Ihre Offerte an

**Hotel Julien Europe garni
3920 Zermatt**

Telefon (028) 7 74 81

3329

**Hotel du Lac, 3654 Gunten
(Thunersee)**

sucht für sofort für Sommersaison

Praktikant

junger Schweizer, für Büro, Réception, Loge

Koch

neben Chef

Offerten an
Fam. Fürt, Tel. (033) 51 14 21

3419

**Kuwait Hotels
Company**

requires

qualified managerial staff for hotels in the Middle East Asia and Arab Golf States

**Executive
Assistant Managers**

**Food and Beverage
Managers**

Reception Managers

Send curriculum vitae with full details of experience and relative certificates with recent photograph. English language essential.

Address to:
Kuwait Hotels Company
c/o Association des Anciens Elèves
Institut International de Gilon
CH-1823 Gilon-sur-Montreux (Suisse)

3417



Kulm Hotel, St. Moritz

Haus allerersten Ranges

Für die Sommersaison - zirka 20. Juni bis anfangs September suchen wir noch folgende Mitarbeiter (bei Zufriedenheit Winterengagement garantiert):

Büro: Réceptionist(in)

Loge: Telefonistinnen

**Küche: Chefs de partie
Commis de partie**

**Restaurant: Maître d'hôtel de rang
Chef d'étage
Chef de rang
Commis de rang**

**Economat: 1. Gouvernante
Kaffeeköchin
Economathilfe**

Lingerie: Näherin

für Casino Dancing
vom 14. Juni bis Mitte September:

**Barmaid
Commis de bar
Serviertochter**

Offerten mit Zeugnisabschriften und Foto sind zu richten an:
Direktion Kulm Hotel, 7500 St. Moritz,
Tel. (082) 2 11 51.

3319



Wir suchen für lange Sommersaison

Chef de partie

Commis de cuisine

Jungkoch

Buffetochter

Saaltochter

Serviertochter

Zimmermädchen

Offerten sind erbeten an:
G. Hold

Hotel Hold, 7050 Arosa

3345



**HOTEL DREI KÖNIGE AM RHEIN
BASEL**

Haben Sie Freude an einer guten Zusammenarbeit?
Wir suchen noch folgende Mitarbeiter in Jahresstellen:

**CHEF DE RANG
RESTAURATIONSTOCHTER
COMMIS DE RANG
PATISSIER**
(neu eingerichtete Patisserie steht Ihnen zur Verfügung)
CHEF DE PARTIE

Für arbeitsfreudige Personen bieten wir ein angenehmes Arbeitsklima, zeitgemässe Entlohnung, fortschrittliche Sozialleistungen, Self-Service-Personalrestaurant und Logis im Hause.

Bitte verlangen Sie Herrn Bachmann.
Wir freuen uns auf Ihren Anruf.
Telefon (061) 25 52 52

3391

Hotel Polo, 6612 Ascona

sucht

**1 Portier
1 Küchenburschen**

Offerten mit den üblichen Unterlagen an die Direktion.

Telefon (093) 35 44 21

3328

**In unseren Restaurants
in Basel
sind folgende Posten
neu zu besetzen:**

Paprika

Blumenrain 12, 4000 Basel
Telefon 061 / 25 30 44

Chef de partie

Commis de cuisine

Serviertochter

Kellner

Le Cochon d'Or

Blumenrain 12, 4000 Basel
Telefon 061 / 25 30 44

Chef de rang

In unseren attraktiven, modern konzipierten Restaurants bieten wir fortschrittliche Arbeitsbedingungen, geregelte Freizeit, sehr guten Verdienst und von den schönsten Arbeitsplätzen im Basler Gastgewerbe.

Schriftliche Bewerbungen oder telefonische Anfragen sind bitte direkt an den einzelnen Betrieb zu richten.

3416



sucht ab 1. Juni in Jahresstelle freundliche, branchenkundige

Barmaid

(Schweizerin)

Interessentinnen melden sich telefonisch bei
Frau G. Claus, Telefon (081) 24 18 48
täglich zwischen 11.00-13.00 Uhr oder
Offerten an Dancing Felsenbar, Chur.

P 13-1360

Hôtel-restaurant Le Château d'Ouchy

cherche pour la saison d'été

chef de partie

(sauceur)

Faire offres à la direction, place du Port, 1006 Lausanne, tél. (021) 26 74 51.

3430

Tessin 6937 Cademario bei Lugano

Für unser neuzeitlich geführtes Hotel suchen wir noch eine

Restaurationstochter oder Kellner

eine Saaltochter oder Kellner

Gerne erwarten wir Ihre Offerte.

Hotel Cacciatori

6937 Cademario bei Lugano, wo auch gerne Auskunft erteilt wird. Tel. (091) 59 22 36.

3435

Wir suchen für die kommende Sommersaison versierte

Restaurants/ Serviertochter

Guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit.

Wegen Betriebsferien bitte schriftlich melden bei Familie R. Widmer-Perreten,

Posthotel Rössli 3780 Gstaad

3434

Gesucht nach Zermatt für die kommende Sommersaison

1 Saaltochter

sprachenkundig

1 Tournante

Offerten sind erbeten an:

Hotel Alphubel 3920 Zermatt

3422

Der «SEA GYPSIES CLUB» ist ein exklusiver Club von Fernostbegeisterten, unter dem Patronat des thailändischen Kronprinzen S. M. V. Mahibol, die auf 3 mit viel Komfort ausgerüsteten chinesischen Dschunken im malaysischen Archipel herumsegeln. Sie fischen, tauchen, schwimmen, haben Beachparties, Picknicks, braten Spanferkel auf palmenumrandeten, kilometerlangen Traumstränden usw. Zur Betreuung unserer Clubgäste suchen wir pro Schiff je

2 Purser - Hostessen

die mit viel Charme und Rasonanz als Gastgeberinnen auftreten.

Sie müssen mindestens 2 oder 3 Sprachen fließend sprechen, im Badeanzug gepflegt und nett aussehen, intelligent und unverheiratet sein, Vertragsdauer 1 bis 3 Jahre, Idealter 20 bis 28 Jahre.

(Wenn Sie noch Gitarre spielen oder singen können, um so besser.) Einen Purser suchen wir, um uns bei den Vorbereitungsarbeiten zu helfen, per sofort, die anderen für Herbst.

Sea Gypsies Club, Postfach 128, 8027 Zürich, Tel. (01) 36 49 20.

3418

Restaurant de 1ère classe, situé au bord du lac Léman, cherche, entrée 15 mai ou 1er juin 1975,

chef de cuisine

Nous demandons:
Collaborateur consciencieux, sobre, propre, organisé, travaillant au fourneau avec petite brigade, âge souhaité: 28 à 40 ans.

Nous offrons:
Place à l'année, gros gain, possibilité de devenir aide de patron.

sommelière

connaissant les deux services, français et allemand souhaités.

Entrée 1er ou 15 mai 1975.

Faire offres avec curriculum vitae, copies de certificats et photos sous chiffre 3135 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

In sehr gut frequentiertes, mittelgrosses Hotel, mit Eintritt Anfang Juni 1975, für lange Sommersaison gesucht:

freundliche Saaltochter

Melden Sie sich, wenn Sie Freude an einer guten Zusammenarbeit in einem jungen Team und einer modernen Hotelführung mit bestem Arbeitsklima haben!

Hotel Chesa Randolina 7515 Sils-Baselgia

Telefon (082) 4 52 24.

3288

Gesucht auf Ende Mai gutausgewiesener

Alleinkoch

Gutes Hilfspersonal vorhanden.

Kellner oder Serviertochter

Offerten an
Hotel Bergsonne
6356 Rigi-Kaltbad

3356



Speiserestaurant
Grill-room

**Zum
grünen
Affen**

2545 Altreu
an der Aare

Wir suchen

Serviertochter oder Kellner Buffetochter

Familie R. Lehmann
Telefon (065) 61 10 73
Montag geschlossen

OFA 58104004



Kreuzstrasse 40, 8008 Zürich

sucht per sofort oder nach Vereinbarung

Jungkoch

neben eidg. dipl. Küchenchef,
5-Tage-Woche und guter Lohn zugesichert.

Offerten an die Direktion.
Telefonische Auskunft erteilt
(01) 47 42 70.

3410

Gesucht

Serviertochter

sowie

Buffetochter

(eventuell Anfängerinnen).

Guter Verdienst garantiert.

Bitte melden bei:

Hôtel de la Gare 3855 Brienz

Telefon (036) 51 11 13.

3407

Hotel Cristina

Postfach 53, 6902 Lugano/Paradiso

sucht

qualifizierten Koch

Interessanter Lohn, Eintritt für sofort oder nach Uebereinkunft.

Bitte Offerten an die Direktion mit Zeugnissen.

P 24-305000

POSTHOTEL VALBELLA VALBELLA INN



Sommersaison 1975

(Anfang Juni bis Mitte Oktober)
Für unsere beiden modernen Erst-
klassen-Hotelbetriebe suchen wir noch
folgendes Personal:

Réceptionistin/ Korrespondentin

(mit Praxis)

Sous-chef

1. Lingère

Nachtportier

1. Saaltochter

Restaurationstochter

Buffetdame

Zimmermädchen

Commis de cuisine

Saalcommis

Lingeriemädchen/ Glätterin

Wenn Sie gerne mehr über unsere
Arbeitsbedingungen erfahren möchten,
richten Sie Ihre detaillierte Offerte an
Posthotel Valbella, Personalbureau,
7077 Valbella/Lenzerheide GR.

3412

ASTORIA

Für Stadt-Restaurant gesucht freundliche, versierte

Restaurationstochter Commis de cuisine Zimmermädchen Kellerbursche

Geregelte Arbeitszeit und guter Verdienst sind zugesichert.

Anfragen bitte an:
Hotel Astoria,
Telefon 23 53 23, intern 127.

P 25-69



Telefon
082/7 13 55

Wir suchen in Jahresstelle für Empfang und Büro

Alleinsekretärin

Deutsch-, Französisch-, Englisch-Korrespondenz.

Offerten an:
D. Pinobach-Engler
Hotel Engiadina
7524 Zuoz GR
Tel. (082) 7 13 55

3061

Hotel Münchnerhof Ristorante Pizza Basel

Wir suchen in Jahresstelle, Eintritt sofort.

Restaurantskellner

franchiser- und flambierkundig, sprachkundig.

Buffetdame

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

3296

Wir suchen **Aide du patron/
Gouvernante** in Hotel- und
Restaurationsbetrieb.



Freie Strasse 8, Basel
Tel. 25 54 84

Hotel Freienhof 6362 Stansstad am Vierwaldstättersee

(Nähe Stadt Luzern)

sucht initiative

Aide du patron/Tournante

Eintritt nach Vereinbarung.

Offerten sind erbeten an
Familie Rolf Schmid,
Telefon (041) 61 35 31.

3257

Otten/leuebad

Schwarzenburgerland 1430 m

Berner Voralpen

Komfortables Kleinhotel mit
Ambiance, idyllischer Ferienort, Aus-
flugziel, sucht für Sommersaison,
Mai bis Oktober,

Saaltöchter

Serviertochter

Buffetochter

Auch Ausländerinnen werden berücksichtigt.
Anfängerinnen werden gerne ange-
lernt.

Bitte schreiben oder telefonieren Sie uns:

Familie
H. Wüthrich-Rohrer
Telefon (031) 93 51 32
1711 Ottenleuebad

P 05-9605

Hôtel-Restaurant des Mèlèzes 3963 Crans-sur-Sierre

cherche

chef de cuisine qualifié

(place à l'année)

garçon de salle

stagiaire de bureau

Faire offres avec certificat et photo à la direction,
téléphone (027) 7 38 12.

3278



Hotel und Kurhaus 7062 Bad Passugg bei Chur

sucht für die Sommersaison 1975, ab Ende Mai,
noch folgende Mitarbeiter:

Loge: Chasseur
(Deutschkenntnisse)
Etage: Zimmermädchen-
Tournante
(Deutsch)
Saal: Demi-chefs de rang
Küche: Chefs de partie
Chef pâtissier
Lingerie: Wäscher-Wäscherin
Diverses: dipl. Diät-Assistentin
(selbständig)

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

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

3298

Hotel-Restaurant Sonnental, 8600 Dübendorf

sucht auf 1. Juni oder nach Uebereinkunft

Serviceangestellte

5-Tage-Woche sowie guten Verdienst können wir Ihnen garantieren.

Hätten Sie Lust in einem jungen Team unsere neue Mitarbeiterin zu werden? Wir freuen uns auf Ihren Anruf, um alle weiteren Details persönlich zu besprechen.

H. Hausheer-Teuscher,
Telefon (01) 820 61 52.

3235

Restaurationsbetrieb in Sport- und Kultur-Zentrum Region Aargau

Im Auftrage eines Kunden suchen wir auf Herbst 1975 (ca. 1. September)

Geranten oder Geranten- ehepaar

Gut ausgewiesene Bewerber mit entsprechenden fachlichen und menschlichen Führungseigenschaften sind gebeten, schriftliche Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen einzureichen an:

Katag Treuhand, Habsburgerstrasse 22, 6002 Luzern.

P 25-3726

A leading Hotel Group in the Far East wish to employ a

Food and Beverage Manager

to be fully in charge of the Catering Operation in a leading first class hotel.

Requirements - minimum age 27, with a solid background experience and career in hotel management. Only persons presently holding similar positions need apply.

We offer a 2 year contract with 2 months paid leave after 22 months, return air passage from Europe and social securities.

Please apply with full curriculum vitae, copies of certificates and recent photo to chiffer 3422, Hotel Revue, 3001 Berne.

Stellengesuche Demandes d'emploi



Verantwortungsvolle Stelle

Schweizer, 29jährig, gelernter Koch mit Service-Erfahrung, gewandt in der Réception, gegenwärtig als Direktions-Assistent tätig, sucht interessante Stelle.

Offerten unter Chiffre 3272 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotelfachmann

28 Jahre alt

mit mehrjähriger Erfahrung und Auslandsaufenthalt sucht Kaderstelle.

Ausbildung:
Verwaltungslehre
Hotelfachschule Lausanne
Deutsch, Französisch, Englisch

Offerten unter Chiffre 3339 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizer Hotelfachmann sucht neuen Wirkungskreis als

GESCHÄFTSFÜHRER

In mittelgrossem Betrieb. Eintritt: 1. November 1975 oder nach Uebereinkunft. Fähigkeitsausweis vorhanden. Kaufmännische Bildung, SHF Luzern (Koch-Service-Kurs), Auslandsaufenthalt, Tätigkeit in allen Sparten der Hotellerie, seit zwei Jahren Direktionsstelle.
Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch, Italienisch (Verständigung).

Offerten sind erbeten unter Chiffre N 351805 an Publicitas, Neuengasse 48, 2501 Biel.

Chef de service

30 Jahre, Fähigkeitsausweis A, D., F., E., gelernter Koch, sucht Stelle (auch Saison).

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten unter Chiffre M 25-301230 an Publicitas, 6002 Luzern.

32jähriger, mit Fähigkeitsausweis A und mehrjähriger Praxis in eigenem Café-Restaurant, sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Gerantenstelle

im Raume Graubünden, Tessin, Zentralschweiz, Genfersee.

Eventuell käme auch kaufmännisch/praktische Mitarbeit in grösserem Hotelsaisonbetrieb in Frage.

Offerten bitte unter Chiffre 3394 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Holländische (26) avec permis B, cherche poste intéressant avec responsabilité.

Si possible en haut Tessin. Diplôme Belvoir Parc Zurich. Expérience dans l'hôtellerie, restauration, secrétariat, agence de voyage, guide de voyages. Langues: hollandais, allemand, français, anglais, notions d'italien.

Faire offres sous chiffre 3442 à l'Hotel-Revue, 3001 Bern.



Wichtig

Bitte Erscheinungsdatum vorschreiben

Mehr als ein Drittel der Stellenangebote von SHV-Mitgliedern werden der Post am Freitag, Samstag oder Sonntag übergeben. Sie erreichen uns nach dem Anzeigenschluss Freitag 11 Uhr.

Ein Teil der bis Montag 8 Uhr eintreffenden schriftlichen Aufträge wird noch in die Ausgabe der gleichen Woche aufgenommen. Dazu muss die Druckerei Nachtarbeit leisten. Deshalb geht den Mitgliedern der übliche Mitglieder-Rabatt verloren.

Da aus den Aufträgen nicht hervorgeht, wie dringend sie sind und für telefonische Rückfragen die Zeit fehlt, bitten wir um Angabe des Erscheinungsdatums. Am besten schreiben Sie dieses präzise vor. Sie können aber auch die Ausdrücke «sofort» und «so bald als möglich» verwenden.

Sofort bedeutet, das Stellenangebot soll noch in der gleichen Woche erscheinen, unter Verlust des Mitglieder-Rabattes. So bald als möglich bedeutet, dass die reguläre Ausgabe der nachfolgenden Woche abgewartet werden kann.

Bei fehlender Erscheinungsvorschrift müssen wir uns vorbehalten, nach freiem Ermessen vorzugehen.

Stellenangebote

Offres d'emploi

Restaurant Trotte 8610 Uster

Wir suchen für unser gehendes Bier- und Speiselokal eine tüchtige

Buffettochter

Sie soll selbständig arbeiten können und sich in einem eingespielten Team wohl fühlen.

Wir bieten bei geregelter Arbeitszeit in einem angenehmen Arbeitsklima 5-Tage-Woche sowie zeitgemässe Entlohnung. Stellenantritt nach Uebereinkunft.

Bitte telefonieren Sie uns

Restaurant Trotte Poststrasse 9 8610 Uster Tel. (01) 87 17 04 oder Hotel Illuster Tel. (01) 87 85 85 (Herr Odermatt verlangen.) 3384

Wir suchen für anfangs Mai bis Oktober

Töchter für Service und Zimmer.

Fam. Stämpfli Les annonces de l'Hotel-Revue sont lues dans toute la Suisse. 3411

Wir suchen für anfangs Mai bis Oktober

Réceptionniste-Sekretärin

Berner Oberland bevorzugt. Offerten unter Chiffre 3431 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

3406

Zu verkaufen aus Wohnungsliquidation

2 grosse

secht goldgerahmt, mit Eckenornamenten (83 x 150 cm) und dazu passende Nussbaum-

Konsolen

geeignet für grosses Entrée oder Saal, sowie

1 Pariser Pendule

Interessenten wenden sich an Postfach 308, 7002 Chur oder Telefon (081) 21 44 87. P.13-942

Das sollte Sie interessieren!

Zarte, gut gelagerte

Huft

für Grillsteak, Rumpsteak in den heissen Sommertagen. Lieferbar jede Menge, Komplett auspariert, für Sie kein Gramm Verlust.

Nur Steakfleisch, keine Abschnitte, VAC-verpackt, Post- oder Bahnversand. Interessanter Preis.

Metzgerei Beat und Georg Aklín am Zyturm, 6300 Zug Tel. (042) 21 22 22 (aut. Tel.-Beantwortung) 3433

Klaren Kopf bewahren

Eptinger

trinken

Eptinger erfrischt auf der Stelle und macht trübe Gedanken heiter. Es hilft verdauen und belebt den ganzen Organismus. Mit seinen wertvollen, wohlausgewogenen Mineralstoffen entschlackt Eptinger den Körper, regt die Tätigkeit der Nieren an und erleichtert damit auch die Erhaltung einer schlanken Linie. Eptinger tut gut und ist gut. Man trinkt es mit Vergnügen, vom ersten bis zum letzten Schluck.

Eptinger

Calciumsulfathaltiges Mineralwasser mit angenehm wenig Kohlensäure. Mit blauer Etikette: ohne Kohlensäure.

SEEHALER DIRNDL SUI



SEEHALER DIRNDL SUPER DISCOUNT

5616 MEISTERSCHWANDEN, BOX 8 TEL. 064/54 31 33

Die prachtvollsten Stickerl-Dirndl kauft man am günstigsten im SUPER-DISCOUNT, grösste Auswahl der Schweiz! Bevor Sie ein Dirndl kaufen, vergleichen Sie unbedingt unsere Traummodelle und Preise. Kein Kaufzwang! Keine Nachnahme! Verlangen Sie noch heute eine unverbindliche AUSWAHL (Taillennasse angeben).

DISCOUNT SEEHALER DIRNDL SUI



Ein preiswertes Qualitätsprodukt!

Für alle Teppichreinigungsgeräte. Zur gründlichen und schonenden Pflege von Teppichen, Polstermöbeln und Autositzen. Regelmässige Reinigung macht sich bezahlt!

Natürlich von STEINFELS, dem Spezialisten für Waschmittel+Reinigungsprodukte

Teppich-Shampoo STEINFELS

Prescriptions de place

Des prescriptions relatives à la publication d'annonces à des places déterminées ne peuvent être acceptées que comme des vœux, mais en aucun cas comme conditions de l'ordre d'insertion.

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



A vendre ou à louer à Montana-Crans

hôtel

50 lits. Convientrait à jeune couple hôtelier (cuisinier et secrétaire gouvernante).

Faire offres sous chiffre 3353 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Bei Fr. 300 000.- Eigenkapital bieten wir unser bekannt gut geführtes

Hotel-Restaurant in Weggis am Vierwaldstättersee

zum Kaufe an. 60 Betten, Restaurant eignet sich als Ganzjahresbetrieb und weist 100 Plätze auf; Gartenrestaurant.

Zweites Grundstück als Parkanlage, für Erweiterungsbauten oder für eine separate Bebauung. Total 4200 m². Angestellentrakt, 50 m vom See entfernt. Ältere, jedoch gut erhaltene Hotelliegenschaft. Eine vorteilhafte Gelegenheit für Hotelier-Ehepaar.

Kaufpreis inklusive betriebsbereitem Inventar Fr. 1 300 000.-
Kontaktnahme erbeten unter Chiffre W 25-70452 an Publicitas, 6002 Luzern.

Werden Sie Eigentümer Ihres Hotel-Restaurants

An der waadtländischen Riviera, Touristen-Zentrum, Hotel-Café-Restaurant, vollständig neu renoviert, zu verkaufen.
Neues Betriebsmaterial. Grossartige Aussicht auf den See und die Alpen. Sehr gute Finanzierung. Preis nach Vereinbarung.
Offerten unter Chiffre 108-26 an Publicitas, 1800 Vevey.
P 22-8108

A vendre

éventuellement à remettre dans principale ville du Valais central

café-restaurant-bar

affaire du 1er ordre.

Pour tous renseignements, écrire sous chiffre 89-103 Annonces Suisses S.A. ASSA, 1951 Sion.
ASSA 89-103

Vend cause départ

une petite pension

à cinq minutes de Lugano. Vue splendide sur le lac!

Faire offre sous chiffre 3437 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

A louer ou à vendre

Nouvel établissement à lancer

«La Pinte»

1820 Veytaux-Montreux
café-restaurant comprenant 93 places, soit au rez-de-chaussée: le café - pinte de village, au sous-sol-plain-pied: le restaurant-auberge, situé dans un charmant village vaudois au bord du Léman et installé dans une vieille ferme transformée et personnalisée au centre du village.

Pour visites et renseignements:
Architecture et décoration - Grand-Rue 12, 1844 Villeneuve, tél. (021) 60 24 76.
3421

Zu vermieten im TESSIN nach Uebereinkunft gut-geführtes

Dancing-Night club

(zirka 300 Sitzplätze)

komplett eingerichtet für Orchester und Diskothek. Jahresgeschäft.

Anfragen unter Chiffre 3429 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu verkaufen, eventuell zu verpachten auf 1. Dezember 1975 besteingeführtes

Hotel und Restaurant in Bad Scuol Tarasp Vulpera

Angesehenes Familienhotel, Ganzjahresbetrieb, in bester und ruhiger Lage, mit grosser Stammkundschaft.

40 Betten, Zimmer teilweise mit Bad/Dusche und WC; schöner Aufenthaltsraum, Privatwohnung; grosser Parkplatz und Umschwung.

Solvente Interessenten erhalten Auskunft unter Chiffre 3265 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Tessin

Zu verkaufen alteingeführtes, bestbekanntes

Hotel

mit 150 Betten. Zimmer teilweise mit Privatbad, grosser Park mit heizbarem Schwimmbad, vollständig eingerichtet.

Anfragen unter Chiffre 3428 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

A louer

auberge avec chambres

Val Mesolcina (10 km de Bellinzona)

petit inventaire à retirer

Entrée à convenir.

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

Junges Küchenchef-ehepaar sucht zu pachten oder zu kaufen

ausbaufähiges Speiserestaurant oder Hotel-Restaurant an gut frequentierter Lage.

Offerten sind zu richten unter Chiffre 3383 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Inseratenschluss: Jeden Freitag morgen 11 Uhr!

Starline-Brass-Dispenser

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

Generalvertretung für die ganze Schweiz
ARAP AG
6440 Brunnen
Tel. (043) 31 14 41
160

Zu verkaufen
AQUARIUM (Meerwasser), freistehendes Modell der Aquariumentchnik Luzern, aus Gagengeschäft, Länge 190, Breite 80, Tiefe 68 cm, wie neu, Einfahrperiode hinter sich, mit allem Zubehör, inkl. Korallen, Fischen usw., komplett ausgerüstet. Preis Fr. 5300.- (Neupreis Fr. 8850.-), 600 l Inhalt.
Anfragen an Rüscher
Tel. (01) 89 87 48
Messe 99.767.92

Express-

Ablaufreinigungs-Service

chemisch-mechanisch. Tag und Nacht

Tel. (061) 34 05 92, wenn abwesend
Tel. (061) 25 55 78
P 03-352231

VORSCHRIFTEN

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

ORIGINAL PLANK

Stabellen aus Bozen, Südtirol

- formvollendet
- preiswert
- dauerhaft

Verlangen Sie Unterlagen bei der Generalvertretung

Hannes Hindermann & Co.
Reinhardstrasse 11-15, 8008 Zürich
Telefon (01) 34 25 23

TESSIN - LAGO MAGGIORE

Aus Gesundheitsgründen per sofort oder nach Uebereinkunft in Pacht abzugeben

Hotel-Restaurant

in bekanntem Touristenort, 33 Betten, grosser schöner Garten und Terrasse. Das ganze Jahr geöffnet. Günstig für Koch.

Offerten unter Chiffre 84-45567 an Schweizer Annoncen AG, ASSA, 6601 Locarno.

A louer dans le Jura bernois

café-restaurant

entièrement transformé, comprenant cuisine très moderne, une salle café-restaurant de 72 places ainsi qu'une salle à manger de 35 places, pour de suite ou à convenir. Logement à disposition.

Pour tous renseignements, écrire sous chiffre 3338 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Discrétion assurée.

Zu verkaufen im Weltkurort Saas-Fee neuerwertiges

Hotel

voll in Betrieb, mit guter Stammkundschaft. Rendite nachweisbar. Ideale Familienexistenz.
Erforderliches Kapital zirka Fr. 400 000.-

Anfragen unter Chiffre 44-6566 an Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.
P 44-661

Zu verkaufen ideale

Fabrikationsräume

für Betrieb der Nahrungsmittelbranche, grosse Kühlräume, sämtliche Installationen und gesundheitsspolizeiliche Bewilligung vorhanden, geräumige Lager- und Speditionshalle. Sonnige 5-Zimmer-Wohnung und Angestelltenzimmer im Hause.

Ihre Anfrage erwarten wir unter Chiffre OFA 3607 Z1 an Orell Füssli Werbe AG, 8022 Zürich.

Zu verkaufen einer der schönsten und entwicklungsfähigsten

Landgasthöfe

im Berner Seeland.

Auskunft erteilt gerne Chiffre 44-65122, Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

Aktion saubere Schweiz

Chiffre-Dienst

Nach allgemeiner Regel im Annoncen-Gewerbe werden bei Chiffre-Inseraten Offerten von Vermittlern oder anonyme und Serienangebote, welche inhaltlich nicht dem Zweck der Inserate entsprechen, nicht weitergeleitet.

Verband Schweizerischer Werbegesellschaften VSW

Sind Sie ein guter Menschenkenner?

Sie kennen die Welt, Sie kennen die Menschen, Sie kennen sich aus. Niemand kann Ihnen etwas vormachen. Wissen Sie aber auch, warum Menschen so sind, wie sie sind? Warum Menschen auf bestimmte Anstösse ganz bestimmt reagieren? Warum reagiert der Einzelmensch anders als der Mensch in der Gruppe?

Wer hierüber gründlich Bescheid wissen will, der müsste Psychologie studieren. Da aber auch der berufliche Alltag psychologische Probleme mit sich bringt, sollte man sich zumindest in den Grundzügen der Arbeits- und Betriebspsychologie auskennen.

Dieses psychologische Spezialwissen kann Ihnen unser Grundkurs der Arbeits- und Betriebspsychologie innerhalb eines Jahres vermitteln. Wir führen Sie an die wichtigsten Probleme heran, die am Arbeitsplatz auftauchen. Wer sich nicht auf das berühmte «Fingerspitzengefühl» verlassen möchte, dem können wir unseren Psychologie-Kurs wärmstens empfehlen.

Sie lernen zu Hause, in Ihrer Freizeit, wann es Ihnen am besten passt. Ihre Fortschritte werden von erfahrenen Psychologen überwacht. Prüfung an unserer Fachschule in Zürich. Fordern Sie mit dem nachstehenden BON noch heute ausführliche Informationen.

INSTITUT MOESSINGER, 8045 Zürich, Räfelfstrasse 11, Telefon (01) 35 53 91

Bon Informieren Sie mich kostenlos über den Kurs: Arbeits- und Betriebspsychologie:

Name: _____ HR 61

Strasse: _____

Ort: _____

Anschlagbrett Tableau noir



Betriebsleiterkurs «Finanz und Rechnungswesen»

Fachwissen und praktische Erfahrung gehören zweifellos zum Rüstzeug eines guten gastgewerblichen Betriebsleiters. Wenn er aber seinen Betrieb wirkungsvoll und konkurrenzfähig führen will, muss er heute mehr denn je die Zahlen in den Griff bekommen. Kurz – er muss sein betriebliches Finanz- und Rechnungswesen beherrschen.

Wir wollen Ihnen helfen, sich in die Probleme des betrieblichen Finanz- und Rechnungswesens hineinzuverarbeiten. Der nachstehend umschriebene Kurs, aufgeteilt in 4 Teile, ist für den gastgewerblichen Praktiker konzipiert.

Teil A vom 14. bis 15. Mai 1975 im Hotel Stella, Interlaken
– Einführung in die doppelte Buchhaltung – Aktiven/Passiven
– Aufwand/Ertrag – Führen des Hauptbuches

Teil B vom 16. bis 18. Juni 1975 im Hotel Stella, Interlaken
– Jahresabschluss – Abschlüsselemente – Transitorische Posten
– Abschreibungen – Verbuchen des Jahresabschlusses

Teil C vom 22. bis 24. September 1975 im Hotel Stella, Interlaken
– Hilfsbücher – Lohnbuchhaltung – Gästebuchhaltung
– übrige Hilfsbücher

Teil D vom 20. bis 21. November 1975 im Hotel Stella, Interlaken
– Organisationsprinzipien der Buchhaltung – Abrechnungsschema
– Kontierungssysteme – Interpretation der Bilanz und der Erfolgsrechnung – Erarbeiten von Kennzahlen.

Kursleitung:
M. Ruch, Leiter der Abteilung für berufliche Ausbildung SHV
Dr. H. Riesen, Delegierter für betriebswirtschaftliche Fragen im SHV
E. Berger, Leiter der Unternehmensschulung SHV
R. Bolliger, Leiter der Kaderschulung SHV
Treuhandstelle SHV AG

Kurskosten:
– Total für alle 4 Teile (9½ Tage) inklusive Material Fr. 1400.–
– Verpflegung/Unterkunft ca. Fr. 600.–

Dokumentation:
– es wird eine, auf die Praxis bezogene Dokumentation ausgehändigt
– im Kursgeld sind Buchungsplatte, Kontenblätter, Journale und weiteres Material inbegriffen.

Auskünfte:
– Schweizer Hotelier-Verein, Abteilung für berufliche Ausbildung, Frl. H. Rickenmann, Tel. (031) 25 72 22.

Bitte senden Sie mir die Anmeldeformulare und weiteres Informationsmaterial

Name: _____
Vorname: _____
Adresse: _____
Wohnort: _____
Tel.: _____

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

La SSH vous procure des étudiants

Le service de placement de la SSH dispose d'un grand nombre d'inscriptions

d'étudiants et étudiantes

qui cherchent des occupations pour les mois de juin, juillet, août. Durée du contrat: en général 2 mois.

En outre il y a un nombre limité d'inscriptions de

débütants de service et cuisine

(élèves d'école hôtelières étrangères) qui désirent faire un stage de 3 mois en Suisse (15 juin au 15 septembre et 1er juillet au 30 septembre 1975).

Nous vous prions de vous inscrire immédiatement en téléphonant au numéro (031) 25 72 22. Prière de demander Madame Modosi.

Société Suisse des Hôteliers, Service de placement

Studenten suchen Arbeit

Wir haben eine grosse Anzahl Anmeldungen von

Studentinnen und Studenten

die für die Monate Juni, Juli, August eine Beschäftigung suchen. Vertragsdauer in der Regel 2 Monate. Ferner steht eine beschränkte Anzahl ausländischer

Praktikanten

(Hotelfachschüler) zur Weiterausbildung in Service und Küche zur Verfügung. Vertragsdauer 15. Juni bis 15. September und 1. Juli bis 30. September 1975.

Sofortige Anmeldung unter Telefon (031) 25 72 22 erwünscht. (Bitte Frau Modosi verlangen).

Schweizer Hotelier-Verein, Stellenvermittlung

Eintageskurse

für Reinigungspersonal, welches mit Maschinen und Geräten praktisch arbeiten muss.

Ort und Datum 1975

Zürich-Schlieren
Kurs A Mittwoch, 7. Mai
Kurs B Mittwoch, 14. Mai
Kurs C Mittwoch, 21. Mai

Chur
Kurs A Mittwoch, 4. Juni
Kurs B Mittwoch, 11. Juni
Kurs C Mittwoch, 18. Juni

Dauer: 1 Tag

Kursbeitrag
Mittagsverpflegung und Getränke in den Arbeitspausen
Fr. 40.– pro Tag.

Programm
Kurs A 1. Tag
Praktische Reinigungsarbeit mit Maschinen und Geräten: Feuchtwischen, Spray-Reinigung, maschinelles Fegen, Absaugen mit Industriesaugern, Nassreinigung, Einsatz Desinfektionsmittel
Kurs B 2. Tag
Arbeitsablauf der Grundbehandlung, Pflege von elastischen Kunststoffbelägen, Parketbelägen, Steinbelägen, Fensterreinigung, vollständige, hygienische Reinigung von WC-Anlagen
Kurs C 3. Tag
Teppichreinigung, Entstauben und Entflecken, Shampooieren mit Maschinen, Spülmethode, Sprüh-Extraktions-Verfahren, antistatische Behandlung und Desinfektion

Anmeldung:

Kurs-Center für Gebäudeunterhalt, Firma Sutter AG, 9542 Münchwilen.



Formation de cadres supérieurs

Gestion –
administration d'établissements

hôtelières 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

Kurs

Gebäudeunterhalt

für Verantwortliche der Gebäudereinigung und des Gebäudeunterhalts.

Daten

Dienstag bis Donnerstag, 13.–15. Mai 1975
Dienstag bis Donnerstag, 17.–19. Juni 1975

Dauer: 3 Tage.

Kursort und Anmeldung:

Kurscenter für Gebäudeunterhalt im Personal-Restaurant der Firma A. Sutter AG, 9542 Münchwilen.

Kursbeitrag

Hotelunterkunft in Wil, volle Verpflegung, Getränke in den Arbeitspausen Fr. 225.–. Vollständige Dokumentation über den Schulungsstoff im Kursgeld inbegriffen.

Programm

Organisation der Reinigungsaufgaben – Neuzzeitliche Reinigungsmethoden für Hartbeläge mit praktischer Demonstration – Reinigungs- und Pflegemittel – Arbeitssparende Geräte und Produkte – Mechanisierung der Reinigung durch Maschinen – Wartungsdienst – Neuzzeitliche Reinigungsmethoden für textile Bodenbeläge – Behandlung von Spezialfällen – Grossflächenreinigung – Sanitäre Installationen.

Inserieren bringt Erfolg!

Mitteilung an unsere Inserenten!

Da über Pfingsten von Samstag, den 17. Mai 1975 bis und mit Pfingstmontag, den 19. Mai 1975, die Dienste der PTT sowie der Druckerei der Hotel-Revue stark eingeschränkt werden, muss der

**Inseratenschluss für die Nummer 21 vom
22. Mai auf Donnerstag, 15. Mai 1975,
11 Uhr**

vorverlegt werden.

Wir bitten unsere verehrte Inseratenkundschaft, den vorverlegten Inseratenschluss bei der Auftragserteilung zu beachten; andernfalls wären wir infolge der über Pfingsten ausfallenden Arbeitstage nicht in der Lage, eine fristgemässe Erledigung der Aufträge zu gewährleisten.

Inseratenverwaltung der Hotel-Revue

hotel
revue

Communication à nos annonceurs!

Comme les services des PTT ainsi que ceux de l'imprimerie de l'Hotel-Revue sont fortement réduits pendant les fêtes de Pentecôte, soit du samedi 17 mai au lundi de Pentecôte 19 mai 1975.

**le dernier délai pour les insertions
du numéro 21 du 22 mai a dû être avancé
au jeudi 15 mai, 11 h.**

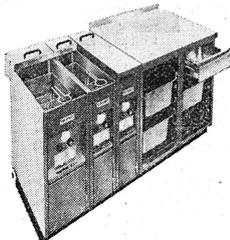
Nous prions notre clientèle de bien vouloir passer ses ordres à temps. Sinon, en raison des fêtes de Pentecôte, nous ne serions pas en mesure de garantir l'exécution des ordres dans les délais.

Administration des annonces de l'Hotel-Revue

hotel
revue

Valentine-Friteusen nach Gastronomie

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

Beliebig kombinierbar. Einheiten von 20, 30 und 40 cm Breite
Gastronomie: Höhe/Tiefe 85 x 90 cm oder 90 x 70 cm
Diese fahrbaren Typen nur noch in die Kombination einschleiben, sie passen zu allen Arbeitstischen usw.

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

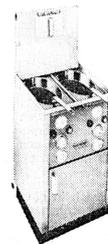
Weiter liefern wir zu vorteilhaften Konditionen: Alle Lükon-Apparate, Waagen, Aufschnittmaschinen, Kartoffelschälmaschinen, Wäschemangen.

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

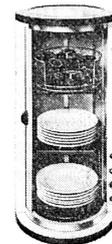
Tellerwärmer
VALENTINE-SERVOMAT
50 Teller
Inox, braun und crème
Standmodell und fahrbar
ab Fr. 680.-



S-1 9 L

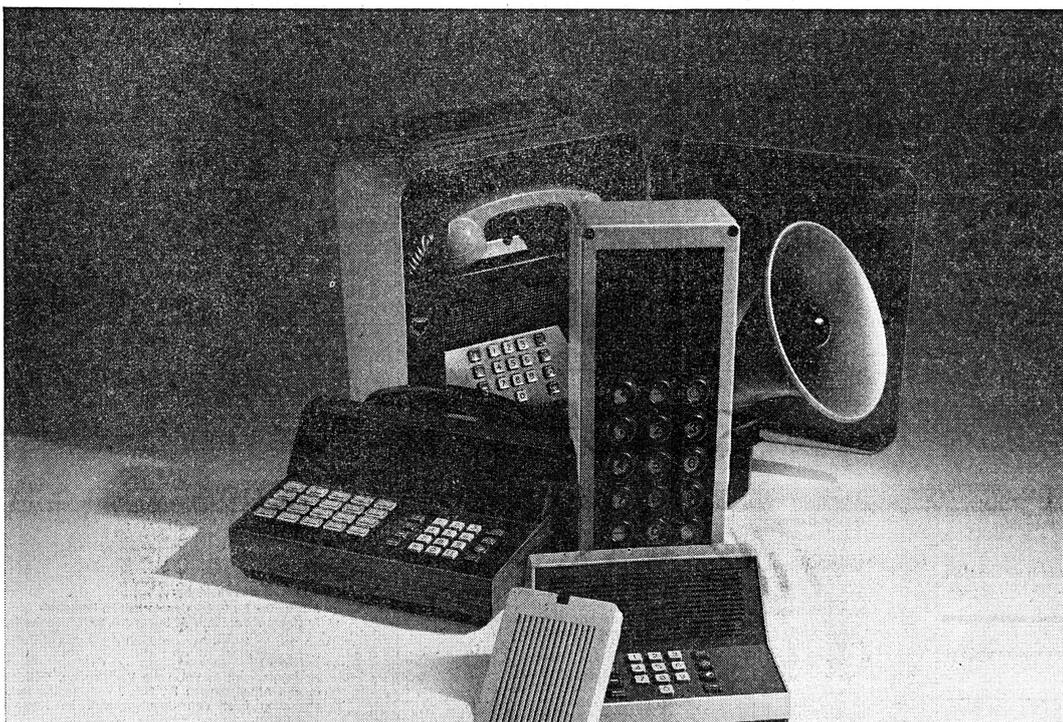


P-2 x 6-7 L



MODELL V-1

Jede Valentine gibt es auch im Valentine-Leasing! Verlangen Sie eine ausführliche Offerte! Steigen Sie um auf eine sorgenfreie Valentine für viele Jahre



Wenn Ihre Leute zusammenarbeiten wollen (oder sollen):

Direktsprechanlagen von Autophon!

Wohl die häufigste Entschuldigung für Unterlassungssünden: Sie waren gerade am Telefon... Die zweite Gesprächsebene (= Direktsprechanlage) hält das Telefon frei für seine Hauptaufgabe: die Verbindung nach aussen. Dank der Sprechanlage erreichen die Mitarbeiter einander durch einfachen Tastendruck, schnell und sicher, trotz Mauern und Distanzen. Der Angerufene braucht die Arbeit nicht zu unterbrechen, muss nichts betätigen – nur sprechen. Bessere Kommunikation = bessere Zusammenarbeit!

Autophon führt Gegen- und Wechselsprechanlagen für 2 bis 8000 Teilnehmer. Elegant und repräsentativ, oder auch explosionsgeschützt und spritzwasserdicht. Alles ausbau- und kombinierbar, in neuester Technik.

Auch bei uns will man zusammenarbeiten. Senden Sie uns Unterlagen.
Autophon AG, Vertriebsleitung Schweiz, Stauffacherstr. 145, 3000 Bern 22
Einsenden an:
Name _____
Firma _____
Adresse _____
PLZ/Ort _____

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



Generalunternehmer für Kommunikationsanlagen

Sprechanlagen spricht man mit Autophon.

Massage-Kurse

Rasche und seriöse Ausbildung in **Klassischer Zirkulations-Massage** (allgemeine Körper- und Sportmassage). Theorie und Praxis. Diplombabschluss. Prospekte anfordern.

Neu: Kosmetik-Kurse
Ergreifen Sie jetzt diesen krisenunabhängigen Beruf mit vielen Weiterbildungsmöglichkeiten.

Leitung: **P. Härtsch**, Masseur der Schweizer Skinationalmannschaft.

Massage- und Kosmetikschule Flair
Torstrasse 17, 9000 St. Gallen
Telefon (071) 25 37 60

P 33-50025

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

BLÄTTLERS Spezialfachschule

- Service**
5. 5.-16. 5. / 22. 9.-10. 10.
- Bar**
2. 6.-13. 6. / 1. 9.-12. 9.
- Flambieren/Tranchieren**
15. 9.-19. 9./16. 6.-20. 6.
- Chef de service**
26. 5.-30. 5.
- Weinseminar**
23. 6.-27. 6. / 13. 10.-17. 10.
- Bar-Management**
24. 11.-28. 11.

6000 LUZERN
Murbacherstrasse 16

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

108

Kehrichtcontainer

600 und 800 Liter, mit eingebautem Deckelheber.
Ab Fabrik zu Fabrikpreisen.



U Aktiengesellschaft für Umwelttechnik
9494 Schaan Tel. 075/2 57 57
P 33-51

un NOM pour votre RENOM

LA SEMEUSE
LE CAFÉ QUE L'ON SAVOURE...

Echantillons sur demande
Tel. (039) 23 16 16
2301 La Chaux-de-Fonds