

**Zeitschrift:** Hotel-Revue  
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
**Band:** 84 (1975)  
**Heft:** 20

## 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:** 10.01.2026

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





Nr. 20 15. 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  
Einzelnummer Fr. 1.20

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

## La grande chance

Il peut paraître paradoxal de constater que les déficiences actuelles de la conjoncture servent les intérêts de l'hôtellerie plus qu'elles ne les desservent. Une récente enquête de notre journal a en effet montré que la détente sur le marché du travail et l'écroulement de l'emploi dans certains secteurs économiques avaient d'heureuses répercussions sur la situation de l'emploi dans notre profession. Nous en voulons pour preuve la fin de la pénurie quantitative de personnel, l'arrivée inespérée dans nos établissements de chômeurs en quête de travail et le succès du recrutement professionnel auprès de la jeunesse. D'autres indices, chiffrés cette fois-ci, devraient définitivement nous convaincre de la période faste que nous vivons actuellement et de la bonne image que l'on se fait de plus en plus de l'hôtellerie en tant qu'employeur. C'est ainsi qu'en 1975 on dénombre en Suisse 2000 apprentis cuisiniers et plus de 200 assistantes d'hôtel: une année comme les autres pour la Société suisse des hôteliers qui investira encore 4 millions de francs dans la formation professionnelle, sans compter ce que lui coûte l'Ecole hôtelière.

Jamais plus qu'aujourd'hui, l'hôtellerie n'aura été en si bonnes conditions pour affirmer sa position sur le marché de l'emploi et se forger un cadre pour l'avenir. Elle détient une merveilleuse chance à la fois de se réhabiliter moralement auprès des grands secteurs économiques qui ne lui ont pas ménagé leur commiseration et de se faire une place au soleil pour le jour où, avec les affaires, reprendra la lutte sur le marché du travail. Il s'agit, dès lors, de porter ses efforts actuels sur le maintien de la situation acquise, fragile dans la mesure où elle n'est peut-être que temporaire, mais suffisamment forte si l'on tient compte du fait qu'elle est aussi le fruit des initiatives et des investissements consentis par nos milieux en matière de formation professionnelle. Que souhaiter de plus, en effet, si ce n'est la «pole position» de l'hôtellerie sur la ligne de départ de la relance économique, une formule qui, sans nécessairement nous faire gagner la course, nous donne en tout cas la chance de ne pas la perdre!

Or, force nous est de constater que tout le monde ne partage pas cet avis ni cet enthousiasme. Le moteur a des ratés et l'on rencontre même, en bordure de circuit, des gens ennemis du dynamisme, de ceux qui, aux méthodes du pilote d'usine moderne, préfèrent celles, surannées, du maître de forge. Substituez au premier nommé le terme «chef d'entreprise» et au second celui de «mauvais patron» et vous aurez un reflet particulièrement édifiant d'une certaine mentalité qui se fait jour et qui ne concerne, heureusement, qu'une minorité.

Ainsi, sous prétexte d'une détente sur le marché du travail, certains hôteliers refusent d'engager des apprentis, notamment de ces assistantes d'hôtel qualifiées, nouvellement formées et exerçant certainement le métier le mieux adapté aux besoins de notre hôtellerie et capable avec le temps de relever considérablement le niveau professionnel des emplois subalternes dans notre branche. D'autres commencent à se désintéresser de la formation professionnelle, arguant qu'elle n'est plus un objectif prioritaire, ce qui ne les empêche point, maintenant qu'ils en ont la possibilité, de choisir, pour repouvoir un poste de travail, le candidat le mieux formé! Deux poids, deux mesures? Il en est même qui trouvent que la formation professionnelle leur coûte trop cher, alors qu'elle ne représente qu'une infime contribution à une charge que l'on peut assimiler à la recherche et dont on doit accepter la nécessité comme la permanence. Même si elle ne constitue temporairement plus le problème numéro un, la politique tendant à améliorer la formation professionnelle sous toutes ses formes ne peut se satisfaire de demi-mesures, de moyens matériels insuffisants et d'actions sporadiques. Investir dans l'homme reste la façon la plus intelligente de placer son argent. On ne peut malheureusement pas qualifier du même terme l'attitude de ceux qui, au mépris de toute politique du personnel, pronent une baisse des salaires acquis! Scènes véceus.

Bien que ne reflétant pas l'opinion générale, ces exemples, systématiquement appliqués, suffiraient à ternir à nouveau toute l'image de la profession hôtelière. Et à se demander si la «grande leçon» n'a pas porté ses fruits, si, réellement, on risque de retomber dans les erreurs du passé. N'a-t-il pas fallu des années à notre hôtellerie pour appliquer, sous l'emprise de l'évolution, des méthodes modernes – ou presque – de conduite du personnel et pour rattraper le retard accumulé en matière sociale et salariale? Son auto-critique, l'hôtellerie suisse l'a faite; sa dette, elle l'a payée. Très cher même: des années de pénurie de personnel. On ne va pas permettre à une minorité d'inconscients de faire croire à l'opinion publique que l'hôtellerie a déjà oublié les erreurs du passé et de ternir une image sociale acquise au prix de lourds sacrifices.

Bien au contraire, tout en espérant sur une prochaine relance économique mondiale qui devrait nous ramener une bonne partie de la clientèle perdue, l'hôtellerie suisse s'efforcera d'affiner ses méthodes de gestion et de direction du personnel, laissant à chaque entreprise le soin d'appliquer une politique dépourvue d'un appareil et d'un prestige qui ne sont plus de mise aujourd'hui, mais fondée sur des rapports de confiance, de sincérité et de spontanéité. Les relations humaines internes et les différents moyens qui s'y rattachent (information, participation à certaines décisions, formes d'intéressement à la qualité, simplification des rapports hiérarchiques, etc.) n'auront jamais été si utiles qu'à l'époque actuelle.

Il faut à tout prix que l'hôtellerie cesse de pleurer et commence à sourire. Il y en a d'autres qui sont plus malheureux qu'elle. Et la chance pourrait tourner.

José Seydoux



Beginn der Badesaison: Wie Pilze der Gattung Riesenschirmlinge präsentieren sich die neuen Sonnenschirme im Zürcher Seebad Mäthenquai. (Comet)

Gästebefragung Tessin 1974

## Die Sonnenstube im Examen

Ein 200-Seiten-Werk des Instituts für Fremdenverkehr an der Hochschule St. Gallen stand im Mittelpunkt einer Pressekonferenz in Bellinzona, zu der die Ente Ticinese per il Turismo am 13. Mai geladen hatte: die Gästebefragung Tessin 1974. Resultate und Kommentare der voluminösen – und entsprechend kostspieligen – touristischen Markstudie (Verfasser: Dr. H. P. Schmidhauser) sollten den lokalen Verkehrsvereinen und dem regionalen Fremdenverkehrsverband den Weg in die touristische Zukunft der Schweizer «Sonnenstube» weisen.

Hotelgäste, Urlauber in Ferienhäusern und -wohnungen sowie Camping-Fans in und um Lugano, Locarno und Ascona hatten an sechs Stichproben während der zweiten Hälfte des vergangenen Jahres Gelegenheit, anhand eines 16seitigen Fragebogens in vier Sprachen ihre Tessiner Ferienfreuden und -leiden kundzutun. Erklärte Ziele dieser breit angelegten Informationsammlung: detaillierte Aufschlüsselung der Gästestruktur, Feststellung der Motivationen für Ferien im Tessin, Auskunft über das Image der Ferienorte in den Augen der Gäste; Hinweise auf Art und Gestaltung von Reise und Aufenthalt, auf positive und negative Tessiner Ferieneindrücke, den Grad der Zufriedenheit mit dem Ferienaufenthalt, mit dem touristischen Angebot... und Antwort auf viele Detailfragen. Die Ergebnisse der Umfrage sollten überdies zur Klärung der Frage beitragen, inwiefern der Rückgang des Fremdenverkehrs in den Tessiner Seegebieten innerhalb der letzten Jahre durch Schwächen des touristischen Angebotes bedingt sein könnte.

Treue Tessiner Stammgäste

Die nach zwanzig verschiedenen Gliederungskriterien gewonnene Struktur der erfassten Gäste bildet eine wertvolle Grundlage für die verbesserte Ausrichtung der touristischen Marketing-Instrumente auf die wichtigsten Zielgruppen. Interessante Informationen brachte die Gästebefragung insbesondere auch für die Tessiner Hoteliers, die im grossen und ganzen auf die Untersuchungsergebnisse recht stolz sein dürfen.

Total wählten rund zwei Drittel der Befragten – in der Umgebung von Lugano und Ascona gar über 80 Prozent – ein Hotel, einen Gasthof oder eine Pension als Unterkunft. Fast zwei Drittel der Hotelgäste waren in Zimmern mit Bad oder Dusche und WC untergebracht; über 40

Prozent konnten im Hause über einen privaten Swimming-Pool verfügen. Noch immer ist Vollpension der am häufigsten verlangte «Verpflegungsmodus», doch ist – von Lugano abgesehen – eine allmähliche Abkehr vom Zwang der Vollpension festzustellen. Mehr als die Hälfte der Urlauber (in der Hotellerie 55,5 Prozent) hat bereits mehr als drei Reisen ins Tessin hinter sich; unter den Schweizer Hotelgästen gehören sogar über 75 Prozent zur Kategorie «Stammkundschaft» – Zeichen für den überdurchschnittlichen Goodwill, der dem Tessin als Ferienregion entgegengebracht wird. Deutlich über 90 Prozent aller Gäste – drei Viertel davon sind in der Schweiz oder in Deutschland zuhause – planen ihren Ferienaufenthalt in der Südschweiz individuell. Selbst für die Hoteliers spielten organisierte Gruppenreisen anscheinend bis anhin eine relativ bescheidene Rolle. Immerhin buchten 35 Prozent der Erstbesucher und rund ein Fünftel der unter 26jährigen die 74er-Ferien im Tessin in Form eines Pauschalarrangements bei einem Reiseveranstalter.

Motiv Nr. 1: Landschaft und Klima

Auf der Suche nach den Motiven für die Wahl des Tessins als Ferienregion stiegen die St. Galler Marktforscher weitaus am häufigsten auf die leicht angestaubte, aber offensichtlich nach wie vor zugkräftige Cliché-Vorstellung der «Sonnenstube der Schweiz». Klima und Landschaft schwebten in der Rangliste der hauptsächlichsten Anziehungsfaktoren des Tessins mit grossem Abstand obenaus. Bei den Hotelgästen belegten die Gründe «Unterkunft, Komfort, Gastlichkeit und Gastronomie» einen erfreulichen Ehrenplatz, gefolgt von der Motivgruppe «Art, Ambiance und Ferienatmosphäre im Tessin, Mentalität der Bevölkerung und Kultur». Je nach Herkunftsland, Saisonperiode, Besuchshäufig-

keit, Alter, Reiseform oder Zielgebiet fiel jedoch das Gewicht der einzelnen Motive recht unterschiedlich aus.

Anhand zahlreicher positiver und negativer Eigenschaften versuchten die Verfasser der Studie, das Image der erfassten Tessiner Aufenthaltsorte herauszukristallisieren. Allgemein gelten die Tessiner Seegebiete in den Augen der befragten Gäste als «landschaftlich reizvoll, klimatisch angenehm, freundlich, sauber, erholsam, malerisch, romantisch und verkehrsgünstig»; für die Hotellerie stehen zusätzlich die Eigenschaften «gediegen, gepflegt und gemütlich» im Vordergrund. Zwischen den einzelnen Ferienorten sind allerdings erhebliche Unterschiede festzustellen: so gilt Lugano im innerregionalen Vergleich beispielsweise als relativ lärmiger, am wenigsten gemütlicher und erholsamer, aber auch als elegantester, abwechslungsreichster und verkehrsgünstigster Aufenthaltsort. Ascona und Brissago dagegen stehen im Ruf besonders gemütlicher, malerischer, romantischer und sportlicher Ferienziele, die jedoch wenig verkehrsgünstig liegen und am meisten im Verkehr zu ersticken drohen.

Verkehr, Gewässer und Preise...

Interessante Hinweise brachten die Auskünfte der Gäste über ihre Ferienaktivitäten: an den in letzter Zeit stark propagierten Hobbykursen beteiligten sich beispielsweise nur 0,3 bis 1,1 Prozent (je Fortsetzung Seite 2)

## Sommaire

Nochmals vom Sparen	2
Interview de M. José Cioeca	3
Ein neues Hotel für Lugano	3
Chronik des Prüfungserfolges	4
La Suisse, mon violon d'Ingres	5
Werben Sie gemeinsam?	7
La mission du Transjuraplin	9
Mit Fachleuten an der Bar	12/13
Zinal, station-pilote	15



Le prix est vraiment sensationnel  
des légumes Howeg-BONDUELLE.



Franz Dietrich, Direktor SHV, Bern

Spare in der Zeit...

«In eigener Sache» hat Herr Georg Marugg in Nummer 18 der Hotel-Revue sehr bemerkenswerte Gedanken über das Sparen niedergelegt.

Ueber weiteste Strecken gehe ich mit Herrn Marugg vollständig einig: Besinnung auf unsere Aufgabe als echte Gastgeber – die Frage nach dem Sinn der Arbeit: Wirtschaften, um zu leben, oder leben, um zu wirtschaften – soigner les détails – wirtschaftliches Denken – vermehrt auf Gästewünsche eingehen: mit allem hundertprozentig einverstanden.

Nicht ganz einig gehe ich mit den Ausführungen, die sich auf das frankennässige Sparen, auf äusserste Vorsicht bei Anschaffungen, Investitionen beziehen. Und dies aus Gründen der Gesamtwirtschaft.

Die Entwicklung der Wirtschaftslage hat in breiten Kreisen der Bevölkerung Unsicherheit geschaffen. Arbeitgeber und Arbeitnehmer werden durch negative Wirtschaftsmeldungen stark beeinflusst. Und wenn der kleinste, schon längst am Rande der Existenz lebende Handwerksbetrieb schliesst, berichten die Massenmedien – vor allem das Fernsehen – ausführlich darüber. 1974 wurden 200 Betriebe geschlossen und 136 neu gegründet. Haben wir ungefähr jeden dritten Tag von einer Firmen-Neugründung vernommen? Mitteilich! Aber es ist gelungen, Angst und Unsicherheit zu verbreiten. Wer kann zu einer Belebung des Marktes massgebend beitragen? Nur die Verbraucher aller Stufen.

Vermehrte Nachfrage nach Konsumgütern erhöht den Auftragsbestand der Unternehmungen. Erhöhter Auftragsbestand ist Voraussetzung für Investitionen. Investitionen lösen weitere Investitionen aus und bringen Arbeit. Arbeit bringt Verdienst. Verdienst gestattet Konsum und so weiter...

Löhne und Gewinne erlauben es, Steuern zu zahlen. Steuereingänge ermöglichen dem Staat Investitionen, Ankurbelung der Wirtschaft, das Erhalten der Arbeitsplätze. Erhaltung der Arbeitsplätze und damit Sichern des sozialen Friedens muss in der schweizerischen Demokratie ein oberstes Ziel darstellen. Sparsamkeit im jetzigen Zeitpunkt gefährdet die Arbeitsplätze.

Das alte Sprichwort: «Spare in der Zeit, so hast du in der Not» beweist gerade heute seinen tiefen Wahrheitsgehalt. Es mag sein, dass angesichts der Wachstums- und Inflationsphorie (mit der Inflation liess sich eigentlich lange Zeit ganz gut leben) das Sparen von vielen Leuten als unmörmend erachtet wurde. Alles in allem sind wir dennoch ein sparsames Volk geblieben. Wenn wir der gesamten Wirtschaft helfen wollen, ist der Zeitpunkt gekommen, von der hohen Kante einen Teil herunterzuziehen und sinnvoll auszugeben.

Von allen Seiten wird der Bundesrat aufgefordert, jetzt und sofort der Wirtschaft Belebungsspritzen zu verschreiben. Wer soll das bezahlen? Selbstverständlich wir alle – l'Etat c'est nous!

Es wäre falsch, darauf zu hoffen, die Kunden und Gäste würden weiterhin kaufen, konsumieren, investieren – selber aber ängstlich jede Investition oder Ausgabe zu vermeiden.

Es liegt mir fern, die gegenwärtige Lage zu verniedlichen. Wir haben Schwierigkeiten, Kurzarbeit, Lohnkürzungen in einzelnen Branchen. Aber wir haben keine Wirtschaftskrise. Lähmende Angst könnte aber zur Krise führen. Es tut vor allem not, bei einer vernünftigen Grundhaltung zu bleiben, die wirtschaftlichen Zusammenhänge ganzheitlich zu sehen und uns auf die Stärke und die Kraft unserer Wirtschaft zu besinnen. Nur wir selbst können uns helfen.



Dans la rubrique «Entre nous» du no 18 de l'Hôtel-Revue, M. Georg Marugg a fait part d'idées très intéressantes sur la nécessité d'économiser.

Je suis d'accord avec M. Marugg sur la majeure partie de son article: Réfléchir sur notre véritable tâche d'hôtelier, se poser la question éternelle sur le sens du travail: produire pour vivre ou vivre pour produire, soigner les détails, se préoccuper davantage des désirs de la clientèle... sur tout cela, je suis d'accord à cent pour cent. Là où je ne suis plus tout à fait d'accord par contre, c'est en ce qui concerne une épargne de moyens financiers, une précaution extrême dans les achats et les investissements, et ceci pour des raisons qui touchent l'économie dans son ensemble.

Le développement de la situation économique a provoqué une vive inquiétude chez une grande partie de la population. Employés et employeurs ont été largement influencés par des informations économiques négatives parce que trop pessimistes. Dès que la moindre petite entreprise artisanale, qui était déjà depuis longtemps au bord de la faillite, ferme ses portes, les mass-media (surtout la télévision), en font toute une affaire. En 1974, 200 entreprises ont été fermées pour 136 qui ont été ouvertes. Est-ce qu'on entend parler d'une nouvelle création d'entreprise tous les 3 jours? Certainement pas! Mais tout cela a eu pour grave conséquence de propager la peur et l'incertitude.

Qui peut contribuer essentiellement à la reprise des affaires? Seulement les consommateurs, à tous les niveaux. Une demande accrue de produits de consommation augmente le volume des commandes des entreprises. Un volume de commandes accru conduit à l'investissement. Les investissements déclenchent d'autres investissements, et sont une source d'emploi. L'emploi apporte les revenus, et les revenus permettent la consommation, et ainsi de suite...

Salaires et revenus vont donner lieu à l'imposition. Les entrées d'impôts vont permettre à l'Etat d'investir, de relancer l'économie, de créer des emplois. Le maintien de l'emploi, et la garantie de la paix sociale qui en dépend, doivent constituer le but principal de la démocratie suisse. Economiser à l'heure actuelle, c'est donc menacer l'emploi.

L'époque actuelle témoigne plus que jamais de la vérité du vieux proverbe: «Il faut garder une poire pour la soif». Si l'on tient compte de l'euphorie de croissance et de la progression de l'inflation (en fait, on a vécu très bien, pendant longtemps, avec l'inflation), il est possible qu'économiser ait été considéré par beaucoup comme une attitude peu moderne. Mais nous sommes de toute façon une petite économie. Cependant, si nous voulons aider l'économie dans son ensemble, l'heure est maintenant venue de dépenser, mais de dépenser judicieusement.

Le Conseil fédéral est invité de toutes parts à administrer d'urgence des mesures de relance à l'économie. Qui doit en supporter les frais? Nous tous, bien sûr. «L'Etat, c'est nous». Il serait faux de croire que la clientèle va acheter, consommer, investir de plus en plus, si nous évitons nous-mêmes toute dépense et investissement. Loin de moi l'idée de minimiser l'état actuel de la situation. Nous avons des difficultés, du chômage partiel, des réductions de salaires dans toutes les branches de l'industrie. Mais nous n'avons pas de crise économique. Cependant, une peur paralysante pourrait bien y conduire.

La toute première nécessité est donc de nous en tenir à une attitude fondamentalement raisonnable, de voir les phénomènes économiques dans leur ensemble, et de nous souvenir de la puissance et de la force de notre économie. Nous sommes les seuls qui pouvons nous aider!

## Cours professionnels intercantonaux des cuisiniers

Les cours professionnels intercantonaux des cuisiniers et cuisinières se déroulent en 1975 comme suit:

- Cours de 7 semaines (2e année d'apprentissage) du 20 octobre au 6 décembre 1975
- Cours de 8 semaines (1ère et 2e année d'apprentissage) du 20 octobre au 13 décembre 1975

Afin de pouvoir réserver ces places dans les cours intercantonaux, les intéressés sont priés d'adresser les contrats d'appren-

tissage, pour approbation, aux offices cantonaux de formation professionnelle correspondants, ceci dans les plus brefs délais. Des renseignements concernant les cours professionnels sont fournis par: Commission professionnelle suisse pour les hôtels et les restaurants Dreikönigstrasse 34 8002 Zurich tél. 01 / 36 72 22

Commission professionnelle valaisanne pour les hôtels et les restaurants Rue Chanoine-Berchold 7 1950 Sion tél. 027 / 22 47 47

In eigener Sache:

## Aus den Sektionen

### Zürcher Hotelier-Verein unter neuem Präsidium

Anlässlich der am vergangenen 23. April unter Rekordbeteiligung im Hotel Baur au Lac abgehaltenen Generalversammlung wurde H. J. Ulrich, Hotel Rigihof, zum neuen Präsidenten des Zürcher Hotelier-Vereins gewählt. Nach 18jähriger Tätigkeit im Vorstand, davon 13 Jahre als Präsident, ist Ch. Kracht, Hotel Baur au Lac, zurückgetreten. In Würdigung seiner grossen Verdienste um die Hotellerie und den Tourismus wurde Ch. Kracht mit Akklamation zum Ehrenpräsidenten ernannt.

### Ehrlang

In seiner Laudatio führte der neue Präsident u. a. aus: «Herr Charles Kracht wurde im Mai 1957 erstmals in den Vorstand gewählt. 3 Jahre später erfolgte seine Wahl zum Vizepräsidenten, 1962 diejenige zum Präsidenten des Zürcher Hotelier-Vereins. Eine ausserordentlich lange Zeitspanne hat Ch. Kracht somit unser Vereinsschiff als Kapitän gesteuert.

Der ZHV ist während diesen Jahren erheblich gewachsen. Unter dem Präsidium von Herrn Kracht erfolgte im ZHV ein praktisch vollständiger Zusammenschluss aller Beherbergungsbetriebe von Zürich und Umgebung. In den letzten Jahren sind bekanntlich zahlreiche neue Hotels in unsere Hotel-Familie aufgenommen worden.

Dieser gute Organisationsgrad unseres Vereins war immer ein vordringliches Anliegen von Herrn Kracht. Zur Interessenvertretung gegenüber den Behörden, dem Verkehrsverein und andern Verbänden hat er immer mit Erfolg auf eine alle umfassende Berufsorganisation hingewirkt. – Dank seiner natürlichen Autorität ist es dabei immer gelungen, gelegentlich auch auftretende Schwierigkeiten zum Wohl von uns allen aus dem Weg zu räumen. Für die Interessen der Mitglieder des Hotelier-Vereins setzte sich Ch. Kracht auch während Jahren in der Geschäftsleitung des Verkehrsvereins ein.

All die grosse Arbeit im Dienste seiner Kollegen hat er immer ohne grossen Aufheben geleistet. Im Namen aller Mitglieder danke ich deshalb heute Herrn Kracht sehr herzlich für diese jahrelange Tätigkeit im Interesse unseres Berufsstandes.

Nach langjähriger verdienstvoller Mitarbeit sind auch die Vorstandsmitglieder F. Nussbaumer, Hotel Limmathof, und L. Bachmann, Hotel Jura, zurückgetreten. Als neue Vorstandsmitglieder wählte die Versammlung G. C. Hangartner, Dolder Grand Hotel, und Y. W. Winkler, Hotel International.

### Arbeitsprogramm

In Zusammenarbeit mit der Swissair, dem Verkehrsverein Zürich, der Schweizerischen Verkehrszentrale und andern Organisationen wird im Rahmen der traditionellen jährlichen Veranstaltung «Hospitable Zurich» vom 30. Juni bis 7. Juli 1975 für eine Gruppe von südafrikanischen Reiseexperten ein Besuchsprogramm mit Ausflügen auch in die weitere Umgebung von Zürich vorbereitet. – Anlässlich der kommenden Juni-Festwochen haben sich verschiedene Hotels und Restaurants zur Durchführung eines gastro-

nomischen Kontrastprogramms zusammengeschlossen. In Vorbereitung befinden sich auch «Zürcher Schmunzel-Festwochen» mit Karikaturisten.

### Stellungnahmen

- Mit der konjunkturellen Tendenzwende sind die Probleme des Arbeitsmarktes auch für das Gastgewerbe etwas in den Hintergrund getreten. Nachdem jedoch gegenwärtig auf verschiedenen Ebenen die künftige Ausländergesetzgebung vorbereitet wird, stimmte die Versammlung nach einem Referat von Dr. E. Böhli einstimmig der folgenden Stellungnahme zu:
- Aufrechterhaltung des Saisonierstatus
- Freigabe der ausländischen Praktikanten
- Ablehnung der «Mitenands»-Initiative

Anschliessend an die Generalversammlung trafen sich über 50 Mitglieder mit ihren Damen zum Apéro und festlichen Nachessen im Baur au Lac. In witziger Red und Gegenred liessen der alte und neue Präsident die gemeinsame Wegstrecke im Vorstand des Zürcher Hotelier-Vereins Revue passieren, und der Ehrenpräsident erwies sich einmal mehr als ausserordentlich grosszügiger Gastgeber. zhv

### Interlaken stabil

Der Hotelier-Verein Interlaken hat an seiner diesjährigen Versammlung beschlos-

## Les hôteliers de Vevey se donnent un nouveau président

Lors de l'assemblée générale de 1974, le comité de la Société des hôteliers de Vevey et environs avait accepté le renouvellement de son mandat en le limitant à une année seulement, désireux de laisser bientôt à des forces nouvelles la responsabilité de la conduite de cet important groupement corporatif. Ce désir est aujourd'hui devenu réalité.

En effet lors de ses assises tenues à l'Hôtel Touring et Gare, la Société des hôteliers de Vevey et environs a accepté, non sans regret, la démission de MM. N. Ming, en tant que président, M. Herminjard et E. Mayer, membres du comité. Elle a désigné pour remplacer les deux derniers nommés MM. D. Krühenbühl (Hôtel de Famille) et Edm. Chappex (Hôtel du Parc). M. N. Ming a bien voulu conserver un poste au comité pour assurer à la fois la transition et la continuité. Ont été confirmés dans leurs fonctions M. V. Ceranini, vice-président, J. Riedweg, trésorier, C. Bonjean, P. Rosset, membres. Le secrétariat est assuré par M. F. Müller. Enfin, pour succéder à M. Ming à la présidence, l'assemblée générale a désigné M. Gaston Herminjard, qui a succédé à son père l'an dernier à la direction de l'Hôtel des Trois Couronnes.

### Problèmes divers, soucis communs

L'Assemblée a désigné également ses représentants dans les diverses institutions touristiques locales, régionales et vaudaises; elle a approuvé les comptes, le budget, admis de nouveaux membres. De brefs exposés ont été prononcés touchant les problèmes actuels de l'hôtellerie veveysanne, notamment les relations avec l'ADIVE et le recours déposé par une quarantaine d'hôteliers montreuillais et veveysans concernant la taxe d'épuration du SIEG, dont le montant total pour ce seul groupement atteint plus de 330 000

francs. Ce recours, refusé par la Commission locale, se poursuit sur le plan cantonal.

Le Comité a fait part de son effort particulier réalisé dans le domaine de la prospection et de la propagande à l'étranger. Quatre représentants de la Société des hôteliers de Vevey et environs ont effectué, à deux reprises, un voyage d'une semaine en Allemagne, en Belgique, en Hollande, en France et en Angleterre. Les résultats, obtenus par ces nouveaux contacts directs entre hôteliers et agences de voyage ont été très satisfaisants. Au cours de cette assemblée générale, M. V. Ceranini, vice-président, a dit la reconnaissance de la Société à l'égard de deux de ses membres sortant du comité, les remerciant pour les services rendus: M. Marcel Herminjard, depuis 37 ans à la tâche, et M. Niklaus Ming, dont les sept ans de présidence ont mis en évidence les qualités d'animateur, de conciliateur, de chef qui a su allier le travail et la bonne humeur. Le nouveau président, M. G. Herminjard, a exprimé son désir de mener la Société dans le même esprit que celui de son prédécesseur.

## hotel revue

Editeur: Société suisse des hôteliers

Responsable de l'édition: Gottfried F. Küzli

Rédaction allemande: Maria Küng, Gottfried F. Küzli

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.

**SAISON FÜR SENIoren**

**Einladung zu preisgünstigen Ferien**

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

**Verlangen Sie das Verzeichnis der beteiligten Hotels am Bahnschalter oder beim Schweizer Hotelier-Verein, Postfach, 3001 Bern, Tel. 031 / 25 72 22**

**SAISON FÜR SENIoren**

## Die Sonnenstube im Examen

Fortsetzung von Seite 1

nach Ferienort) der Hotelgäste. Relativ geringes Interesse manifestierten die Tessinurlauber auch bezüglich des Abendverlaufs und zusätzlicher folkloristischer Veranstaltungen. Ueberwiegend plädierten die Gäste dagegen für eine weitere Ausdehnung der Fussgängerzonen in den Tessiner Ferientenzern. Nicht zu überhören war auch der Ruf nach besserer Signalisation und Markierung der Tessiner Wanderwege.

Durchschnittlich 70 Prozent der Gäste zeigten sich hinsichtlich ihres Ferienaufenthaltes gesamthaft sehr befriedigt; weniger oder gar nicht zufrieden waren höchstens zwei von hundert. An der Spitze der Beunruhigten standen – für niemanden überraschend – die mit dem Verkehr zusammenhängenden Belästigungen und Unannehmlichkeiten, gefolgt von der Gewässerverschmutzung und dem hohen Preisniveau. Entsprechend zieren «Sanierung der Gewässer» denn auch den Kopf der Liste der Verbesserungsvorschläge. Weiter äusserten die Tessiner Feriengäste häufig den Wunsch nach einem grösseren Angebot an Unterhaltungsmöglichkeiten und Freizeitanlagen.

### Ehrenmeldung für die Hotellerie

Ein spezielles Kapitel widmete Schmidhauser dem «Grad der Zufriedenheit mit Detailspekten des touristischen Angebots». Dabei durfte die Hotellerie des Tessins mit Genugtuung feststellen, dass die spezifisch hotelbezogenen Bereiche wie Lage des Hauses, Komfort und Grösse der Zimmer, Qualität des Essens und

Bedienung die höchsten Anteile an sehr zufriedenen Gästen (64 bis 83 Prozent) auf sich zu vereinen vermochten. Einzig mit der Ruhe in der Unterkunft waren 18,4 Prozent der Hotelgäste weniger oder gar nicht zufrieden. – Weitere wichtige Informationen lieferte die Befragung der Gäste über ihre Ausgaben im Kanton Tessin, deren Auswertung nun erlaubt, die wirtschaftliche Bedeutung des Fremdenverkehrs in dieser Region genauer abzuschätzen. Hotelgäste geben dabei im Durchschnitt pro Person und Tag rund doppelt soviel wie die Ferienwohnungs-gäste und rund dreimal soviel wie die Campinggäste aus.

Eine eingehende Analyse der mit dem Aufenthalt im Tessin Unzufriedenen beschiess die 50 000-Franken-Studie des St. Galler Fremdenverkehrsinstituts. Einerseits stehen diese Gäste stellvertretend für jene, die in den Vorjahren vom Tessin enttäuscht worden sind und ihre Ferien nicht mehr in der Südschweiz verbringen wollen, andererseits deckt eine derartige Untersuchung die wesentlichsten Ansatzpunkte auf, an denen die fremdenverkehrspolitischen Hebel anzusetzen sind. Grundsätzliches Fazit: ein einziger Grund vermag den Grad der allgemeinen Zufriedenheit mit einem Ferienaufenthalt noch nicht wesentlich zu beeinträchtigen; dieser ist vielmehr abhängig von mehreren «Unzufriedenheits-Faktoren» und variiert je nach deren Summe und Kombination. Ein Berg an Informationen liegt also bereit; die Verantwortlichen des Tessiner Fremdenverkehrs werden dafür zu sorgen haben, dass er keine Maus gebiert. TH





## Admiral in See gestochen

Dieser Tage ist in Lugano/Paradiso das neue Hotel Admiral im Beisein zahlreicher Gäste feierlich eingeweiht worden.

### Lückenschliesser

Der modern konzipierte, nur 200 Meter von der Seepromenade entfernt liegende neunstöckige Bau schliesst mit seinen 150 Betten (34 Einzel- und 58 Doppelzimmer) mit Bad oder Dusche, Telefon, Radio, Weckuhr, Frigobar und TV-Anschluss heute wenigstens einen Teil der Hotellücke, die in der Stadt seit dem Abbruch etlicher älterer Hotels herrscht und die mit der Eröffnung des neuen Kongresshauses eher noch prekärer geworden ist. Im Hinblick auf seine Lage – relativ ruhiges Residenzquartier in der Stadt – wurde das Gebäude mit spezieller Schallschallisolierung versehen und dürfte eben dieser Lage wegen (Nähe zur Autobahnausfahrt Lugano-Süd) von Autofahrern geschätzt werden, verfügt das Haus doch über eine Tiefgarage mit 150 Plätzen.

### Bad auf dem Dach

Mit seinem Motto «kreativ, erholsam, erfolgreich tagen, konferieren, informieren im Hotel Admiral» will der Betrieb seinen Gästen sowohl die unerlässliche Ar-

beit wie auch die Entspannung während und nach dieser Arbeit besonders attraktiv gestalten. Ein mit Videogeräten, Film- und Diaprojektionsanlagen usw. ausgestattetes Konferenzzimmer und auf der anderen Seite grosszügig angelegte Sport- und Fitnessmöglichkeiten (Hallenbad mit Kinderplanschbecken, Sauna, Massage- und Fitnesszimmer mit verschiedensten Geräten) sorgen dafür. Dazu gehört auch das während den Sommermonaten benutzbare Freibad auf dem Hoteldach mit einer Sonnenterrasse von rund 100 Quadratmetern. Es versteht sich von selbst, dass das vom Luganeser Stadtzentrum in nur 15 Fussminuten zu erreichende Admiral mit Bar (45 Plätze), Restaurant (80 Plätze), Grill-Room (40 Plätze) und Boulevard-Café sowie seinen Banketträumlichkeiten und einer leistungsfähigen Küche auch für das leibliche Wohl der Besucher zu sorgen weiss. Die Preisgestaltung in den Restaurants soll jeder Börse gerecht werden, wie überhaupt das dem Gast gebotene Wohlbefinden sich nicht unvorteilhaft auf die Preise auswirken soll – und umgekehrt.

WZ

## Biel multivisioniert

Die Uhrenstadt Biel verfügt nun über ein ausgezeichnetes Medium für ihre Selbstdarstellung wie für die touristische Werbung: Eine attraktive Multivisions-Schau mit 600 Bildern und Stereosound.

Das von Jürg Weil, einem Mitarbeiter der Bieler Petraglio AG und Spezialisten auf dem Gebiet der Tonbildschau geschaffene Werk trägt den Titel «Biel-Bienne, Metropole des Seelands». Es zeigt die Stadt und ihre Umgebung aus kultureller, sportlicher, touristischer, industrieller und somit volkswirtschaftlicher Sicht. Ein raffiniertes Projektionsystem, bestehend aus 6 Diaprojektoren auf 3 nebeneinanderliegenden Bildflächen ermöglicht einen 35 Minuten dauernden, harmonischen Ablauf von 600 eindrucksvollen Fotos mit schnellen und langsamen Unterblendungen. Das Visuelle wird durch Kommentar und Musik in Stereo unter-

maht. Die lebendige und intensiv informierende Schau zeigt die Stadt sowohl aus der Sicht des Bieler als auch des Besuchers. Ausser für Biel wirbt sie für das Seeland und die Jurahöhen. Diese erste in Form einer Tonbildschau entstandene Reportage über Biel und seine Region wird sowohl vom Produzenten wie vom Bieler Verkehrsverein einem vielfältigen Publikum bei Kongressen, Ausstellungen, Besuchen in Biel vorgeführt. Darüber hinaus wird die in deutscher und französischer Version bestehende Schau vom Produzenten Firmen und Vereinen mietweise zur Verfügung gestellt.

hs

## 25 Sitzungen – 240 Anträge – 110 Millionen

Die durch den Regierungsrat des Kantons Bern im Jahre 1964 eingesetzte Fachkommission für Fremdenverkehrsfragen begutachtet – nebst der Behandlung fremdenverkehrspolitischer Fragen – auch die Gesuche um Beiträge aus dem Ertrag der Beherbergungsabgabe an die Kosten von touristischen Anlagen und Massnahmen. In 25 Sitzungen hat die Fachkommission bisher 240 Beitragsgesuche behandelt, davon 188 als subventionswürdig anerkannt und der kantonalen Volkswirtschaftsdelegation Beiträge in der Höhe von insgesamt 22,9 Millionen Franken beantragt. Die durch diese Beiträge ausgelöstten Investitionen betragen rund 110 Millionen Franken.

An der dieser Tage stattgefundenen 25. Kommissionsitzung benützte der Volkswirtschaftsdirektor des Kantons Bern, Regierungsrat Dr. Bernhard Müller, die Gelegenheit, um Generaldirektor Dr. Paul Risch, welcher die Fachkommission seit deren Bestehen präsidierte, zu verabschieden und ihm den Dank für die grossen Verdienste im Interesse der bernischen Wirtschaft zu überbringen. Als neuen Präsidenten der Fachkommission hat der Regierungsrat Prof. Dr. Jost Krippendorf, Direktor des Forschungsinstituts für Fremdenverkehr der Universität Bern und gleichzeitig Direktor des Schweizeri-

schen Fremdenverkehrsverbandes, gewählt. Die an der Sitzung beantragten Subventionen erreichten die Summe von 6,765 Millionen Franken, was eine Investition von rund 27,5 Millionen auslösen wird.

### ASK in England

Unter dem Thema «Switzerland – where the world meets» luden kürzlich die Arbeitsgemeinschaft schweizerischer Kongressorte (ASK) die Schweizerische Verkehrszentrale und die Swissair rund 250 Direktoren und Leiter von britischen Grossfirmen aus Industrie und Handel, internationalen und nationalen Organisationen, welche für die Veranstaltung von Kongressen, Tagungen und Incentive Tours in Frage kommen, zu drei Empfängen in London und Birmingham ein. Zweck dieser Anlässe war, die Schweiz als ideales Land für die Abhaltung von Kongressen, Konferenzen, Tagungen, Seminaren und Incentive Tours vorzustellen. Eine von den drei Organisationen geschaffene Tonbildschau, ein Verkaufseminar und ein Workshop dienten der Anknüpfung und Vertiefung von Beziehungen, zur Demonstration der vielfältigen Kongressmöglichkeiten in unserem Land sowie zu konkreten Verkaufsgesprächen.

SVZ

## Der heikle Faktor

«Ein Mitglied äussert sich zu Hüttenbau und Hüttenverwaltung. Es wird im wesentlichen beanstandet, dass das Latrinienproblem bei den Hütten der Sektion immer noch nicht gelöst sei. Anstelle von Reden über den Umweltschutz sollte endlich die Tat folgen.» – «Der Hüttenverwalter rät davon ab, das Hüttenproblem nur unter dem Gesichtspunkt der Latrinienfrage zu sehen.»

Sie haben, geschätzter Leser, richtig geraten: Es geht bei den zitierten Sätzen um Anliegen des SAC, um eine Diskussion im Rahmen der grössten Sektion des Schweizer Alpen-Clubs, in der genannten Fassung festgehalten in der sektionsinternen Berichterstattung. In den Kreisen unserer Alpinisten wird seit Jahren um einen Problemkomplex gerungen, den manche als widerwärtig oder gar unappetitlich betrachten, andere aber beinahe als Schande im Touristenland Schweiz. Das «Hüti!» (zumeist etwas abseits von den SAC-Bergunterkünften gebaut und in der Regel über nichts als eine Grube verfügend) ist zum Gegenstand des Anstosses geworden, sei es angesichts eines verstärkten Umweltbewusstseins, sei es wegen vermehrter Komfortanforderungen, und daraus hat sich das Latrinienproblem entwickelt.

Ein echtes Problem! Wer darob die Nase rümpfen sollte, möge sich folgendes vergegenwärtigen: In den meisten SAC-Hütten haben die Uebernachtungszahlen in den letzten Jahren stark zugenommen; das führt zu vermehrter Inanspruchnahme jener Örtchen, «wo jeder mal muss» (wie die Bundesdeutschen sich auszudrücken pflegen); also ist der Anfall von «Materials» grösser, die Geruchsbildung intensiver, die Beseitigungsfrage heikler. Hinreichende WC-Anlagen sind auch kostspielig – bei der Albert-Heim-Hütte (Furkagebiet) wurde mit 30 000 Franken gerechnet.

Wissenschaft und Technik haben neue Verfahren entwickelt, die sich auf grossen Höhen (Solvay-Hütte am Matterhorn) aber nicht bewähren haben sollen bzw. noch nicht hinreichend geprüft werden konnten (Aussage von Fachleuten). Die Menschen liegen zwar auf den Mond, aber für das Allzumenschliche in den hohen Bergen haben sie noch kein Rezept.

rlm.

## Notre interview

Monsieur José CIOCCA, président du Groupement romand de l'Association suisse des tenanciers de cafés-concerts, cabarets, bars et dancing (ASCO)

### Des oiseaux de nuit dans le tourisme suisse

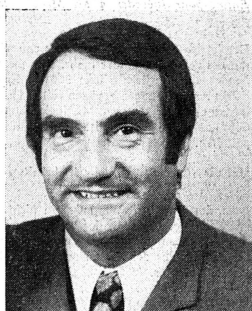
Pouvez-vous rappeler à nos lecteurs les buts de l'ASCO et les raisons qui vous ont incité à en créer le Groupement romand?

L'ASCO a pour objectif principal la promotion de la profession «tous azimuts», non seulement sur le plan de son image et de son éthique, mais aussi par l'amélioration de son fonctionnement commercial et technique. Ce dernier point recouvre toutes nos relations avec la clientèle, les autorités, les milieux professionnels partenaires, la presse, etc., ainsi que des questions telles que la protection contre le feu et l'amélioration de la formation professionnelle des musiciens et disc-jockeys. A cette défense des intérêts de la profession, doit donc correspondre une amélioration de la qualité des établissements et de leurs responsables, ce qui suppose aussi une lutte contre les mauvais établissements qui nuisent à la réputation de la branche.

L'ASCO suisse, qui a 42 ans, s'est toujours préoccupée des problèmes de notre profession sur le plan fédéral. Or, la nécessité s'est progressivement fait sentir de pouvoir intervenir également sur le plan cantonal. Depuis mon entrée au comité suisse il y a plus de 12 ans, j'ai compris que l'efficacité de notre action dépendait de liens étroits entre l'ASCO et ses membres, lesquels se nouent plus facilement au niveau régional. Genève s'était constituée déjà en groupement régional; aujourd'hui, le Groupement doit l'assumer la présidence réunit les membres de l'ASCO de tous les autres cantons de Suisse romande. L'union fait la force, les besoins ont créé cette union; dès lors, notre Groupement a pour but d'être un intermédiaire entre l'ASCO suisse et ses membres romands, tout en traitant les problèmes typiquement locaux et cantonaux qui se posent.

Quelle place occupent en Suisse, dans l'ensemble des établissements publics, les établissements de nuit?

On dénombre en Suisse quelque 500 établissements de nuit (de danse ou de spec-



tacle) : près de 300 sont membres de l'ASCO, petits et grands établissements, les premiers étant plus vulnérables que les seconds. En Suisse romande, il y a une septantaine de membres, sans compter ceux de Genève qui disposent de leur propre section.

### Peut-on dresser le portrait-type du noctambule?

D'une manière très générale, le noctambule est une personne qui n'a pas envie d'aller dormir, pour une quelconque raison, qui cherche une collectivité, de la distraction, une ambiance, qui aime la musique et le monde. En fait, il y a trois portraits-types, qui correspondent à nos trois catégories d'établissement:

- le cabaret, où le spectacle est primordial et l'orchestre secondaire. La clientèle, d'un certain niveau financier, y cherche du spectacle et la femme y joue un rôle de premier plan.
- le dancing: l'orchestre est l'élément numéro un et attire une clientèle plus saine qui se rend dans ce genre d'établissement pour danser, pour entendre de la musique et pour se détendre. Il s'agit d'une clientèle plus jeune, plus motivée, plus exigeante sur le plan des orchestres.
- la discothèque: cet établissement travaille avec une clientèle encore plus jeune à qui il est en mesure d'offrir, du fait de l'absence d'orchestre, des prix plus bas. C'est aussi cette catégorie-là qui donne le plus de soucis aux autorités de police...

Les établissements de nuit subissent-ils la concurrence de la télévision?

Une très forte concurrence! La télévision et désormais la chaîne HI-FI retiennent énormément de monde à la maison,

notamment toute une clientèle qui, auparavant, venait dans nos établissements pour y trouver du spectacle, ce qu'il peut faire maintenant en pesant simplement sur le bouton de son appareil de TV.

Vous dirigez le Sporting de Villars depuis de nombreuses années, pensez-vous qu'un cabaret ou un dancing soit, en plus d'un indéniable élément d'animation, un facteur d'attraction touristique, tant on a dit que la vie nocturne d'une station contribue beaucoup à son succès?

Je crois qu'on peut parler de ce facteur d'attraction à l'imparfait, car la clientèle touristique actuelle n'a plus du tout les mêmes goûts que dans les années 50 ou 60. Jadis, les gens en vacances – dépourvus de télévision dans leurs chambres, leurs appartements et leurs chalets – manifestaient le besoin de sortir le soir, de s'habiller avec élégance et de se détendre en public. Leur budget était aussi nettement supérieur à celui des touristes actuels qui ne peuvent guère se permettre de grandes folies nocturnes. Or, on constate aujourd'hui que la vie nocturne, même dans les stations qui s'en étaient fait une réputation sur le plan international, a fortement diminué. Le mythe a disparu, sauf dans quelques hauts lieux étrangers où les casinos sont encore en mesure d'offrir, grâce aux recettes des jeux, des orchestres et des attractions de grande valeur.

Sans aller jusqu'à déterminer son choix, les prestations des établissements de nuit peuvent néanmoins contribuer au succès des vacances d'un touriste. Or, estimez-vous que les produits que vous vendez sont bien intégrés à l'offre touristique?

Hélas non, alors même qu'un dancing est un équipement touristique au même titre qu'un téléski ou une piscine, faisant partie de toute station digne de ce nom! De plus en plus, la clientèle en vacances participera à la vie nocturne dans la mesure où nos prestations – une soirée dans un dancing par exemple – seront comprises dans des arrangements forfaitaires de séjour. Le principe idéal consisterait à prévoir un ou deux bons par semaine, valables pour des consommations dans un établissement de nuit.

Quels sont en 1975 les problèmes spécifiques qui se posent à l'exploitant d'un établissement de nuit?

S'il travaille avec des orchestres, c'est celui des permis de travail pour musiciens étrangers ramenés à 3 mois par l'OFIAMT. Toutefois, grâce à l'ASCO, cette durée a de fortes chances d'être por-

tée à 8 mois. Il n'empêche que cette restriction (3 mois) a compliqué d'une manière catastrophique la situation des dancing et singulièrement augmenté, pour des raisons faciles à comprendre, les frais de ces établissements, donc de leurs prestations.

Sur le plan romand, la criminalité et toute la question de la sécurité de nos personnes, de nos employés et de nos établissements constituent un autre problème important. Nous avons en effet été très sensibilisés par certaines aventures qui sont arrivées à quelques collègues et nous étudions, en collaboration avec les autorités de police, les possibilités d'améliorer cette situation. Là aussi, mieux qu'un seul établissement, l'ASCO peut intervenir plus efficacement pour faire modifier les lois qui nous régissent.

Votre Groupement s'occupe également de formation professionnelle; quelle est, à votre avis, la formation idéale d'un responsable d'établissement de nuit?

Nous ne nous occupons pas de la formation des dirigeants, mais plutôt du personnel technique, ceci en fonction de l'évolution des goûts, de la musique, etc. Un cours pour disc-jockeys a d'ailleurs été mis sur pied récemment.

Le responsable d'un établissement de nuit doit avoir suivi les cours officiels de cafetiers-restaureurs; pour être membre de l'ASCO, il doit également faire partie d'une association filière: SSH ou FSCRH. Il y a en effet une lacune, car on pourrait envisager qu'un futur tenancier, dans ce secteur, complète sa formation par un bref cours axé sur les problèmes spécifiques de l'établissement de nuit et par des stages. Car l'exploitation surtout d'un cabaret ou d'un dancing est finalement très différente de celle d'un hôtel ou d'un restaurant. La politique de vente, la psychologie de la clientèle, le traitement des orchestres, la publicité y diffèrent sensiblement.

Quelles sont les grandes tendances qui se dessinent dans l'animation nocturne?

Il y a beaucoup de modes. L'invention du 45 tours avait créé une petite révolution et donné naissance, de par les qualités musicales qu'il offrait, à la discothèque qui a connu son âge d'or de 1960 à 1968. L'essor de celle-ci s'est depuis stabilisé, certains établissements ont même dû revenir au système du dancing avec orchestre qui offre plus de contacts humains et visuels, une ambiance plus souriante. Les discothèques à succès sont maintenant celles qui offrent des décors séduisants et fréquemment renouvelés – un élément

## HENKEL TROCKEN

der Sekt,  
der eine ganze  
Welt  
beschwingt



Lehrabschlussprüfungen 1975 in den Schulhotels SHV:

## Ein historisches Ereignis

Das Augenmerk bei den dieses Jahr im April durchgeführten Lehrabschlussprüfungen war speziell auf die Schulhotels SHV Regina Interlaken und Waldhof-National Arosa gerichtet. Dort nämlich konnte dank dem Entgegenkommen des Bundesamtes für Industrie, Gewerbe und Arbeit sowie aller Kantone den erfolgreichen ausgerichteten Hotel-fachassistentinnen bereits dieses Jahr der eidgenössische Fähigkeitsausweis abgehoben werden. Gratulieren dürfen wir 76 Lehrkräfte, die in dieser Berufsgruppe die Lehrabschlussprüfung bestanden haben und damit sicher einen soliden Grundstein für ihre weitere berufliche Karriere gelegt haben.

Aber auch die Kandidatinnen und Kandidaten der Serviceberufe erzielten an ihren Lehrabschlussprüfungen gute Resultate. Unsere Gratulationen gehen hier an 68 Servicelehrtüchter und 11 Kellnerlehrlinge, die künftig als qualifiziertes Servicepersonal ihre Fähigkeiten als Verkäufer und Berater des schweizerischen Gastgewerbes anwenden und vertiefen können.

### Die Durchschnittswerte

Interessant für die Verantwortlichen der Ausbildung in den Schulhotels SHV sowie auch für die Lehrmeister sind jedes Jahr die erzielten Durchschnittswerte. Sie haben diesen Jahr folgendes Aussehen:

- Serviceangestellte: 68 Prüflinge, Durchschnittsnote: 5,0
- Kellner: 11 Prüflinge, Durchschnittsnote: 4,6
- Hotelfachassistentin: 76 Prüflinge, Durchschnittsnote: 4,9

Es darf an dieser Stelle ohne Ueberheblichkeit gesagt werden, dass wir mit der Ausbildung im Schulhotel SHV auf dem richtigen Weg sind und sich das grosse persönliche Engagement eines jeden Lehrmeisters, das sich in den guten Durchschnittswerten widerspiegelt, sicher lohnt.

### Die besten Ergebnisse

(Auszug aus den Ranglisten)

### Hotelfachassistentinnen

5,6 Tanner Elisabeth, Hotel Alpina, Gstaad.  
5,5 Herren Kathrin, Hotel Schweizerhof, Basel.

5,4 Lüthi Anna Rosa, Hotel Europe Interlaken, Derby Hotel Bahnhof Grindelwald.  
5,3 Bordini Isabella, Hotel Schinznach Bad, Morosani's Post & Pöstli Davos; Nobis Katharina, Neues Posthotel St. Moritz; Roos Theres, Hotel Eden au Lac Zürich; Weckerle Karin, Hotel Krone Winterthur.

5,2 von Burg Dorothea, Hotel Beau-Rivage Lausanne; Feuz Theres, Hotel Beau-Rivage Interlaken, Hotel Merkur Arosa; Gohl Barbara, Hotel Margna Sils-Baselgia; Gisin Käthi, Carlton Hotel Tivoli Luzern, Hotel Tschuggen Arosa; Lüscher Christina, Château Glitsch Luzern; Meyer Esther, Seehotel Romanshorn; Moor Hedwig, Hotel Wildstrubel Lenk; Mosimann Katharina, Hotel Europa Lugano; Müller Susanne, Hotel Central Arosa; Surber Maya, Hotel Tamina Bad Ragaz, Hotel Valsana Arosa; Stöckli Margrit, Palace Hotel Gstaad; Vogel Christine, Hotel Bellevue au Lac Zürich; Weber Katrin, Hotel Bären Langenthal.

5,1 Amrein Judith, Hotel Helvetia Castagnola, Hotel Kulum Arosa; Ehrensperger Gabriela, Hotel Bahnhof Schaffhausen; Frey Anne-Marie, Hotel International Basel; Grogg Erica, Hotel Goldey Interlaken, Hotel Nicoletta Zermatt; Hartmann Marlies, Hotel Carlton Elite Zürich; Heiniger Maya, Hotel Sunstar Lenzersheid; Jördi Sonja, Kleine Scheidegg Hotels; Mösch Doris, Hotel Bären Baden.

### Serviceangestellte

5,6 Mion Rebecca, Hotel Meierhof Davos; Wiederkehr Pia, Hotel Stern & Post Amsteg, Hotel Krone Andermatt.

5,5 Flückiger Madeleine, Hotel International Basel; Jenni Elisabeth, Parkhotel

Giessbach, Giessbach, Parkhotel Schönenegg Grindelwald; Noser Imelda, Hotel Schwert Näfels; Pfäffli Ruth, Hotel Schweizerhof Bern; Semling Ruth, Hotel Beau-Site Interlaken.

5,4 Aebi Monica, Hotel Wildstrubel Lenk, Hotel Spiezherhof Spiez; Gauch Hildegard, Grand Hotel Bellevue Gstaad.

5,3 Benz Yvonne, Hotel Storch Zürich; Blumer Hedy, Hotel Schwert Näfels; Dätwiler Monika, Hotel Schwanen Rheinfelden; Hotel Elisabeth, Hotel Wildstrubel Lenk, Hotel Ursula, Hotel Rössli Gstaad; Meier Katharina, Hotel Post Davos-Frauenkirch; Rufibach Dora, Hotel Segnes & Post Flims, Hotel Bären Guttannen; Wieser Irène, Hotel Lattmann Bad Ragaz.

5,2 Bracher Ursula, Au Rendez-vous Grindelwald; Christen Renate, Restaurant Du Théâtre Bern; Geller Eva, Regina Interlaken, Bahnhofbuffet Bern; Gisler Christa, Hotel Alpina Gstaad; Keusch Irène, Hotel Schinznach Bad Schinznach, Posthotel Davos; Müller Marlis, Hotel Du Lac Interlaken; Schweizer Katharina, Hotel Touring & Red Ox Basel; Spahr Franziska, Parkhotel Adelboden; Thum Silvia, Hotel Wildstrubel Lenk; Ehrensperger Elisabeth, Hotel Krone Bremgarten.

5,1 Bircher Margrit, Hotel Valsana Arosa; Feissli Ursula, Hotel Wildstrubel Lenk; Geiser Barbara, Posthotel, Davos; Mathys Brigitte, Hotel National Flims; Schwab Marlies, Hotel Europa Interlaken, Hotel Belvédère Grindelwald; Wasser Margrit, Hotel Bernina Samedan; Werro Bernadette, Hotel Europa Lugano, Hotel Ochsen Davos; Zappa Beatrice, Hotel Stern Chur.

### Ohne Experten keine Prüfungen...

Ein herzliches Dankeschön gebührt an dieser Stelle einmal allen unseren Prüfungsexperten und Experten, die durch ihren grossen persönlichen Einsatz jedes Jahr viel zum guten Gelingen der Lehrabschlussprüfungen in unseren Schulhotels beitrugen. BK

## Zu Bestem verpflichtet

Mit 21 weiteren diplomierten Küchenchefs stieg die Zahl der eidgenössisch diplomierten Küchenchefs nach der Prüfung vom Frühjahr 1975 auf 221 an.



Herr Bruno Johann Rosenkranz, Chur, erhält die aus dem Maggi-Fonds gestiftete Neuenburger Pendule aus den Händen von Herrn Dr. E. Suppiger. Links stehend der Präsident der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe, Herr Franz Frei, daneben Herr Raymond Frei, Geschäftsführer der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe, Herr Mar Geering, Hotel Beau-Rivage, Weggis, Mitglieder der Prüfungskommission und Experten.

Die Prüfungskommission für die Durchführung der höheren Fachprüfungen für Küchenchefs versammelte sich am Mittwoch, 23. April 1975, im Zunfthaus zum Rüden, Zürich. Die von Präsident Eugen Pauli, Aarau, geleitete Kommission konnte vom reibungslosen Verlauf der 22. höheren Fachprüfung für Küchenchefs Kenntnis nehmen. Die theoretischen Prüfungen erfolgten in den Räumen der Gewerkschule der Stadt Luzern und die praktischen Arbeiten einmal mehr im Hotel Beau-Rivage, Weggis. Jeder Kandidat hatte sein Wissen in den verschiedenen Sparten der Prüfung zu beweisen, so in mehr fachlichen Bereichen, wie Warenkunde, Menükunde und Menü-Rechtschreibung, Ernährungslehre und Berechnungen, oder in allgemeiner Hinsicht, wie Rechtskunde, Korrespondenz, Lehrgangsausbildung und Personalfragen. Zu diesen theoretischen Bewertungen kamen dann auch die Noten der praktischen Prüfungsfächer «Kalte Küche», «Warme Küche», «Süssspeisen».

Nur wer sich über längere Zeit seriös auf die Prüfung vorbereitete und zudem die einschlägigen Kurse (Vorbereitungskurse und Spezialkurse) besucht hatte, konnte an der Prüfung bestehen. Die 39 Kandidaten erwarben ihre Vorbildung in Vorbereitungskursen an den Gewerkschulen der Städte Basel, St. Gallen und Zürich oder im Internatskurs im Hotel Bellevue au Lac, Brunnau.

Die hohen Anforderungen konnten von den 39 Kandidaten nur von 21 oder 53,85 % erfüllt werden. Sie durften vom Präsidenten der Prüfungskommission das eidgenössische Diplom als Küchenchef in Empfang nehmen und tragen inskünftig den Titel «diplomierter Küchenchef». Es handelt sich um die Herren:

Beyerle Dieter  
Restaurant Drachen, Basel

Brack Karl  
Kantonsspital, Basel

Brandt Dieter  
Rest. Zoologischer Garten, Basel

Brunner Alex  
Speiserestaurant Ochsen, Gossau SG

Egli Carlos  
Hotel Nova-Park, Zürich

Elsenbast Ludwig

Hotel Verenaahof, Baden

Götte Albert

Hotel Sonne, Altstätten

Gretener Peter

Kreisspital, Männedorf

Hansmann Kurt

Restaurant Schnegg, Buchs

Joseph Guy

Ecole cantonale vaudoise d'infirmières-assistantes, Vevey

Jurczyk Christian

Hotel Rosatsch, Pontresina

Klarer Bernhard

Schiphol Airport Hilton-Hotel, Amsterdam/NL

Koch Hans

Hotel Quellenhof, Bad Ragaz (Sommer)

Berghotel Schatzalp, Davos (Winter)

Kuchler Wolfgang

Sanatorium Bellevue, Kreuzlingen

Kuster Peter Fritz

Hotel Hirschen, Hinwil

Müller Robert

Hotel Schweizerhof, Basel

Raedle Rolf

Braustube Hürlimann, Zürich

Posenkranz Bruno Johann

Mothotel Sommera, Chur

Rossal Siegfried

Kurhaus Eden Montana, Ilanz

Schmid Konrad

Hotel Beatus, Merligen (Sommer)

Grand-Hotel Belvédère, Davos (Winter)

Walker Anton

Personalrestaurant Sandoz, Basel.

An der Diplomfeier im Constaftsaal des Zunfthauses zum Rüden in Zürich hob der Präsident der Prüfungskommission in seiner Gratulationsansprache die Bedeutung der Aus- und Weiterbildung hervor. Die Diplomanden haben gezeigt, dass sie im Beruf bestehen wollen. Der erworbene Titel muss nun für die Zukunft im täglichen Leben ständig neu bestätigt werden. Wir gratulieren den neu diplomierten Küchenchefs zum erfolgreichen Abschluss und danken allen Beteiligten für den Einsatz und für die Bemühungen um die gastgewerbliche Aus- und Weiterbildung.

## Neubau Hotelfachschule — was tut sich?

(Fortsetzung und Schluss)

### Freizeit-Zentrum

Wie Sie sich vielleicht erinnern, hatte die Baukommission die Absicht, das bestehende Bauernhaus in ein Freizeit-Zentrum für die Studenten umzuwandeln. Mit dem Fortschritt der Bauarbeiten der Schule musste sie sich jedoch mit gemischten Gefühlen und einigem Bedauern von diesem Gedanken lösen, da sich das Bauernhaus durch seine Form und sein Volumen mehr und mehr als Fremdkörper im Gesamtkonzept erwies. Die Architekten wurden somit beauftragt, einen Neubau mit Kostenvoranschlag zu projektieren. Das Projekt mit Kosten in der Höhe von etwa 1 Million Franken durchlief in der Zwischenzeit das Genehmigungsverfahren.

Hingegen stehen die Abbruchbewilligungen für das Bauernhaus und die Baubewilligung aus politischen Gründen immer noch aus. Wir hoffen, die mit der Stadt noch bestehenden Differenzen in den nächsten Tagen regeln zu können.

Ein Gesuch zur Subventionierung durch den Bund wurde eingereicht. Wir erwarten einen positiven Bescheid, obwohl sich die finanzielle Lage des Bundes gegenüber 1974 wesentlich verschlechtert hat. In der Zwischenzeit wird die Restfinanzierungsfrage von der Baukommission sorgfältig geprüft, verbunden mit der Hoffnung, eine vertretbare Lösung zu finden. Wir hoffen zuversichtlich, das Freizeitzentrum ohne direkte Beteiligung der Mitglieder SHV finanzieren zu können, und werden es nicht unterlassen, Sie zum gegebenen Zeitpunkt näher darüber zu informieren.

### Künstlerische Ausschmückung

Schliesslich möchten wir Sie noch kurz über zwei Kunstwettbewerbe orientieren, die von der Baukommission ausgeschrieben wurden. Es handelt sich einerseits um die Erstellung einer Plastik (bis 10 Meter

hoch), die als Wahrzeichen der Schule gedacht ist, andererseits um die künstlerische Gestaltung einer Wand neben dem Haupteingang zum Schulgebäude. Für den Plastikwettbewerb wurden zwei Waadtländer und drei Deutschschweizer Künstler ausgewählt. Der Wettbewerb für die Wandgestaltung steht allen Waadtländer Künstlern, unabhängig von ihrem Wohnsitz, und Ausländern, die seit mindestens drei Jahren ihren Wohnsitz im Kanton Waadt haben, offen.

Eine erste Informationssitzung für Interessenten fand am 13. Dezember 1974 statt und wurde von etwa 50 Personen besucht, wovon sich anschliessend zirka 40 für die Teilnahme am Wettbewerb einschrieben.

Die Jury beurteilte am 15. April die über 30 eingereichten Projekte und beauftragte 5 Künstler (3 für die Skulptur, 2 für die Wand), ihre Ideen bis zum 20. Juni nach den Wünschen der Jury weiterzubearbeiten. Die definitive Wahl wird vor Ende Juni getroffen, damit die Werke bis zur Einweihung erstellt werden können.

Die Baukommission ersuchte die Verwaltung der Kunstfonds der Stadt Lausanne, des Kantons Waadt und, auf Bundesebene, der Gleyre-Stiftung um einen Beitrag. Unser Gesuch wurde von den beiden genannten Institutionen abgelehnt. Die Gleyre-Stiftung hält die Möglichkeit eines Beitrages offen, vorbehaltlich der Vorlage des Projektes und unter der Voraussetzung, dass der Preisträger Schweizer ist. Für die Finanzierung dieser Kunstwerke sind bestimmte Beträge bereits vorhanden, die jedoch nicht ausreichen werden. Wir wenden uns somit an alle bekannten und unbekannten Mäzene und solche, die es werden möchten, mit der Bitte, die künstlerische Ausstattung der neuen Schule durch einen grosszügigen Beitrag zu unterstützen.

Baukommission SHV

## Der Hotelführer — nur ein Branchentelefonbuch?

Interview mit Jean-Claude Bonvin, Crans (Valais)

Herr Bonvin, der Schweizer Hoteller-Verein sucht eine neue Konzeption für den Schweizer Hotelführer. Warum ist man nicht mehr zufrieden mit dem jetzigen Hotelführer?

Der jetzige Schweizer Hotelführer entspricht leider nicht mehr den heutigen Bedürfnissen. Es zeigt sich immer mehr, dass dieses wichtige Marketinginstrument unseres Verbandes, das jährlich in über 300 000 Exemplaren in alle Welt geschickt wird, zusätzlichen Anforderungen genügen sollte. Da der Schweizer Hotelführer den SHV viel Geld kostet und wir unseren MitgliederInnen gerade in diesen schwierigen Zeiten mehr Gäste zuführen müssen, ist der Hotelführer neu zu überdenken und vielleicht neu zu gestalten.

Hat die von Ihnen präsierte Arbeitsgruppe bereits ein konkretes Projekt ausgearbeitet?

Nein. Im Gegenteil. Wir möchten nicht den Fehler machen, einen neuen Hotelführer nach den Vorstellungen der Hoteliers zu gestalten. Vielmehr soll der neue Hotelführer den Wünschen und Anforderungen der tatsächlichen Benutzer entsprechen. Also: ein Hotelführer für den Gast bzw. die Fachleute der Reisebranche, nicht ein Hotelführer für die Hoteliers.

Wie setzt sich denn Ihre Arbeitsgruppe zusammen?

Sie besteht aus drei Hoteliers, zwei leitenden Mitarbeitern von Swissair, dem Präsidenten des Schweizerischen Reisebüroverbandes, einem Agenturchef der Schweizerischen Verkehrszentrale, dem Sekretär eines städtischen Hotelier-Vereins, dem Direktor des Schweizer Hotelier-Vereins und dem Geschäftsführer einer schweizerischen Hotelorganisation.

Damit sind in dieser Arbeitsgruppe Anbieter und Nachfrager, also Hersteller und Benutzer des Hotelführers vertreten. — Um aber eine wirklich repräsentative Meinung der Benutzer des Hotelführers zu erhalten, haben wir eine Umfrage bei rund 1000 Reisebüros im In- und Ausland sowie bei rund 2000 Gästen von Schweizer Hotels durchgeführt, die zurzeit läuft und deren Ergebnisse im Juni ausgewertet sein werden.

Sollen mit der Neugestaltung des Hotelführers gleichzeitig andere Postulate durchgesetzt werden, wie z. B. Verzicht auf die Publikation von Minimalpreisen, Einführung von Qualitätskategorien, Anschlag der Preise im Hotelzimmer usw.?

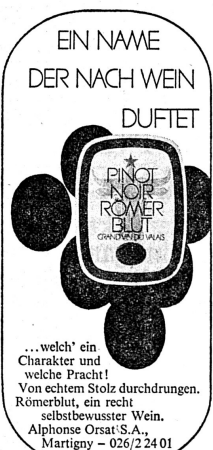
Dazu möchte ich vor Auswertung der Umfrage nicht Stellung beziehen. Wenn der Gast solche Dinge mehrheitlich wünscht, müssen wir wohl oder übel darüber diskutieren.

Inwieweit ist die Tätigkeit Ihrer Arbeitsgruppe eingeschränkt durch die bestehende Preisordnung des SHV?

Ich erinnere daran, dass unsere Arbeitsgruppe auf Vorschlag der Preisnormierungskommission ins Leben gerufen wurde. In der jetzigen Evaluationsphase fühlen wir uns in keiner Weise eingeschränkt, sondern frei für alle Verbesserungsvorschläge. Es wird dann Aufgabe unserer Arbeitsgruppe sein, solche Vorschläge zu präsentieren, die einerseits marktgerecht sind und andererseits von den Mitgliedern des Schweizer Hotelier-Vereins akzeptiert werden. Ich persönlich zähle da auf die Aufgeschlossenheit unserer Hoteliers, den Sinn für Realitäten und das Verständnis für die Notwendigkeit zu dauernder Verbesserung. Die Schweiz liegt nach wie vor in harter Konkurrenz mit anderen Reiseländern — wir müssen also dem Gast und den Fachleuten mit dem Hotelführer ein leichtverständliches und vollständiges Informationsmittel in die Hand geben. Ich persönlich möchte nicht länger den sicherlich berechtigten Vorwurf hören, der Schweizer Hotelführer sei lediglich ein gutes Branchentelefonbuch.

In welchem Jahr wird dann erstmals ein Hotelführer in der neuen Konzeption erscheinen?

Bis Sommer 1975 wird die Fragebogenaktion ausgewertet sein. Unsere Arbeitsgruppe wird darauf basierend Alternativvorschläge für die zukünftige Gestaltung des Schweizer Hotelführers ausarbeiten, diese Vorschläge mit der Preisnormierungskommission und dem Zentralvorstand diskutieren und dann baldmöglichst den Sektionen weiterbreiten. Ich hoffe, dass die Delegiertenversammlung im Herbst 1976 definitiv Beschluss fassen kann über die neue Konzeption des Schweizer Hotelführers, so dass der im August 1977 erscheinende Hotelführer 1978 erstmals in der neuen Gestalt vorliegt. Es sind viele technische Probleme zu lösen (z. B. Computersatz), und wir wollen saubere und gründliche Arbeit leisten. Dazu ist viel Arbeit — und deshalb auch viel Zeit — erforderlich.





Une offre touristique toujours plus «im»

## La Suisse, mon violon d'Ingres

(ONST) Toujours plus nombreuses sont les stations qui organisent des cours d'initiation aux différents hobbies pendant les vacances d'été. Le choix est vaste et englobe les domaines les plus divers, tels que la peinture paysanne, le tissage à main, le modelage, la poterie, la peinture, le dessin, ainsi que la sculpture sur bois et le batik.

La photo et le film sont l'objet d'une attention spéciale notamment à Mürren. Les vacances spéciales de hobby de La Lenk, organisées en juillet à l'intention des enfants, proposent des cours de musique, de chant, de théâtre expérimental, de rythmique, de pantomime, ainsi que de nouveaux cours de film et de télévision. La Lenk pense aussi aux adultes en mettant sur pied le 5e Forum suisse pour la musique et le mouvement (du 9 au 15 juin). Ceux qui désirent garder la forme peuvent s'inscrire à des cours de yoga, de danse populaire ou sur glace, de ballet, de gymnastique, ainsi que des semaines «fit-ness». A Carona, près de Lugano, on peut s'initier aux rudiments de l'astronomie. Engelberg a mis deux nouveautés à son programme: des cours de cuisine suisse y seront dispensés de juin à septembre, tandis qu'un spécialiste montrera les techniques de l'émallage. Outre l'apprentissage du cor des Alpes, Brunnen propose aussi

cet été l'art de jeter le drapeau, tandis que des agriculteurs de la région de Payerne accueilleront chez eux tous ceux qui désirent passer des vacances à la ferme. Les amateurs de marche à pied et de promenades peuvent choisir entre une cinquantaine de stations qui ont inscrit à leur programme des semaines et des journées d'excursions avec visites de gîte, de fromageries, de musées folkloriques, promenades botaniques et ornithologiques. Les amis du cheval ne sont pas non plus négligés: une trentaine de stations offrent des vacances d'équitation. Des mulets conduiront d'autre part les amateurs à travers le Valais, à moins qu'ils ne préfèrent visiter le Jura en roulotte tzigane. Il y a encore le tennis, le golf, le ski d'été, la voile, le canot, la natation, le cyclisme: autant de distractions décrites en détail dans la brochure que doit publier en mai l'Office national suisse du tourisme.

Suisse primitive, Chine, Kenya, El Salvador

## Les hôtes d'honneur du 56e Comptoir Suisse

L'événement économique d'automne le plus important de notre pays, le Comptoir Suisse, Foire nationale de Lausanne, aura lieu du 13 au 28 septembre prochain: manifestation d'autant plus significative que la mise en valeur de nos activités fondamentales s'avère aujourd'hui plus nécessaire que jamais et qu'elle sera, de surcroît, enrichie des participations de quatre hôtes d'honneur.

Sur le plan national, saluons d'abord, en la grande Salle des congrès, les quatre Etats, berceau de la Confédération: à l'en- seigne symbolique de «N.O.U.S. (Nidwald, Obwald, Uri, Schwyz), la Suisse primitive aujourd'hui», ils présenteront les arts, les coutumes, l'évolution de cette attachante région et ouvriront, au grill-room, un restaurant typique, agrémenté des productions de notre plus ancien et plus authentique folklore. La nouvelle est d'autant plus heureuse qu'en accueillant la Suisse des origines, la Foire de Lausanne renoue avec une tradition qui lui est chère et à laquelle le peuple suisse attache le plus grand prix.

Au pavillon de l'entrée principale, l'exposition officielle de la Chine, hôte d'honneur, apportera un heureux corollaire à l'exposition des industries suisses qui fut présentée à Pékin l'an dernier. Sous le

haut patronage de son Ambassade en Suisse, la Chine nous renseignera sur son peuple et ses activités, sur son agriculture, ses biens de consommation, ses biens d'investissement, son artisanat et ses arts. Au pavillon de la Grande-Avenue, c'est, à nouveau, un jeune Etat de l'Afrique Noire, le Kenya, déjà célèbre par son tourisme et ses safaris d'images, qui va se présenter à nous dans tout l'essor de ses productions agricoles, artisanales et de ses industries nouvelles, activités auxquelles nos propres industries portent le plus actif et le plus efficace intérêt.

Au pavillon du rez-de-chaussée du Corps central, le Comptoir Suisse aura le privilège d'accueillir El Salvador que son économie en progrès désignait tout naturellement pour être, à son tour, l'Ambassadeur de l'Amérique latine, à la Foire nationale de Lausanne.

Michael était célibataire; il ne le sera plus demain.

Ce que l'on appelle une solide formation

On me permettra de m'arrêter quelques instants sur la carrière de cet hôtelier de grande valeur auquel, sans flatterie, on peut prédire un bel avenir.

C'est né à Wolfegg, en Allemagne de l'Ouest, le 6 mars 1943, ce qui lui donne tout juste 32 ans. C'est en 1961 qu'il entra à l'Ecole hôtelière de la SSH, dont il obtint le diplôme, les trois cours accomplis, en 1964, après des stages de sommellerie à l'Hôtel National à Montreux, de cuisine au Mövenpick de Zurich et d'administration au Gstaad-Palace.

Des emplois au «Freienhof» de Thun, au «Mont Parnes» d'Athènes puis au «Queen Elizabeth» de Montréal, au temps de l'Exposition Universelle, et à l'Intercontinental de Hanovre précédèrent de nouvelles études à l'Université de Cornell puis à celle de Michigan State. Solidairement doté, Michael poursuivit la ronde des grands hôtels de l'Intercontinental passant de Tahiti à Djakarta, avec arrêt à Téhéran. C'est en 1973 qu'il rallia le «Loews-Concorde» à Québec et en 1974 qu'il en devint le directeur général. Parlant couramment huit langues, il est parfaitement à son aise dans cette capitale de province francophone. Il y retournera sous peu, admirablement secondé!

Un hôtel tout neuf

Quelques mots enfin du «Loews Concorde» dont l'ouverture, l'architecture, la conception d'ensemble ont fait sensation l'an dernier au Canada. De forme semi-pyramidale, l'hôtel est chapeauté au sommet de ses 29 étages, d'un restaurant tournant, énorme rotonde qui gravite sur elle-même en une heure. On est là à 300 pieds du sol et à 630 du niveau de la mer. C'est dire que la vue y est superbe. 18 salles parfaitement équipées, la plus grande capable d'accueillir 1200 personnes, s'ajoutent aux suites, aux chambres et à toutes les facilités que peut offrir un grand hôtel moderne.

C'est un bel instrument pour un jeune couple hôtelier. Michael et Anne-Marie Hirsch-Châtelain, à qui vont tous nos vœux, y sont parfaitement à leur place, à la tête de quelque 500 employés.

Nouvelles  
vaudoises



On prépare l'avenir aux Diablerets

C'est l'an prochain que Les Diablerets pourront disposer d'un Parc des sports agrandi et perfectionné, répondant pleinement aux exigences des hôtes. L'essor hôtelier et touristique de cette station au cours de ces dernières années, qui s'est traduit par la construction de plusieurs hôtels et de nombreux chalets, justifiait l'amélioration de ce Parc créé il y a une vingtaine d'années.

Les plans désormais adoptés prévoient un achat de terrain, le chauffage de la piscine, la construction de deux courts supplémentaires de tennis, la création d'une surface de glace artificielle de 1000 mètres carrés pour le patinage et le curling, l'aménagement de locaux sanitaires et des vestiaires et la transformation du restaurant et du bâtiment.

Ce projet nécessitera un investissement de 1 820 000 francs. L'augmentation du capital de la Société d'exploitation par l'émission de nouvelles actions, la participation financière de la commune d'Ormont-Dessus, les contributions du fonds d'équipement cantonal du Crédit hôtelier et des instances locales assumeront, avec les emprunts bancaires, la couverture financière du projet.

L'effort des Alpes vaudoises

L'exemple des Diablerets, résolu à améliorer l'infrastructure touristique, est significative de l'esprit d'initiative et de renouveau qui anime les stations des Alpes vaudoises.

On l'a vu à Villars, dont les réalisations sont très spectaculaires, et à Leysin où les projets foisonnent. C'est la preuve de la confiance commune des autorités et des offices du tourisme, en dépit des difficultés actuelles.

Reprise à Montreux

Un important congrès américain à Montreux, qui ne rassembla cependant que 900 participants alors qu'on en attendait 1600, la Rose d'Or et bientôt le symposium de télévision, cette manifestation biennale dont Montreux est l'hôte depuis plusieurs années, et plusieurs autres rencontres relanceront en mai la saison touristique.

Un congrès des loges maçonniques a essuyé les platres du nouveau Casino; on vient d'inaugurer officiellement l'Hôtel Eden entièrement rénové. M. Jaussi, délégué au développement économique, annonce l'installation prochaine d'une nouvelle entreprise... le vent souffle du bon côté. On s'en réjouit après une année décevante et un laborieux début de 1975.

Sainte-Croix-Les Rasses

Un grand hôtel ferme ses portes

(ATS) Suite à la décision de la municipalité de Bulle (dans le Jura vaudois, près de Sainte-Croix) de refuser en dernier ressort le concordat déposé devant le tribunal de Grandson, la direction du Grand Hôtel des Rasses et Golf Hôtel SA, aux Rasses, l'un des plus grands hôtels du canton de Vaud, a dû fermer ses portes et licencier son personnel.

En effet, pour que le concordat fût valable, il fallait la caution des deux communes de Sainte-Croix et de Bulle. Sainte-Croix maintenait sa position favorable à l'exploitation, tandis que Bulle retirait sa caution avant la séance d'homologation du concordat fixée au 21 mai.

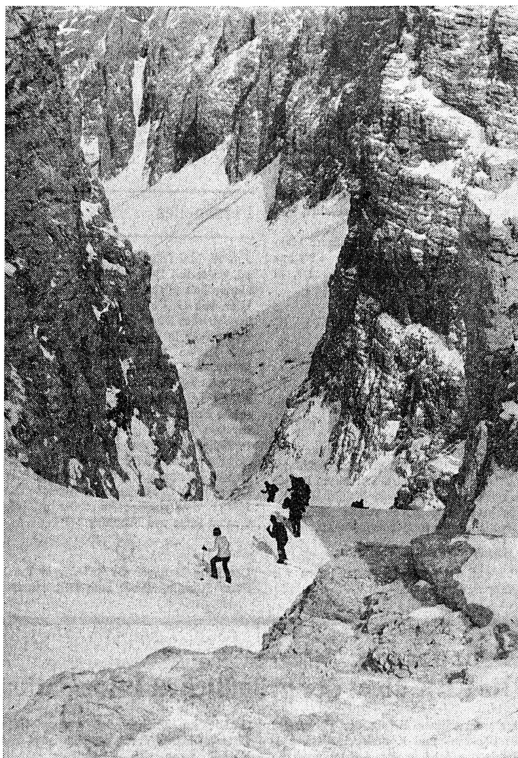
La situation financière de l'hôtel, de plus en plus difficile depuis plusieurs années malgré les efforts consentis pour le maintenir à flot, avait, conséquence de la situation économique générale, abouti à la faillite.

Le Grand Hôtel des Rasses, splendide- ment situé face aux Alpes, avait 110 lits, une piscine couverte et chauffée depuis quelques années, quatre salles de banquets et de conférences pouvant offrir la place à 300 couverts. D'hôtel de premier rang de grande réputation avant la dernière guerre, il s'était ouvert à une clientèle de plus en plus étendue, et son directeur, M. Willy Hofer, y avait organisé d'innombrables séminaires et réunions de tous les milieux, surtout hors saison. L'hôtel affichait surtout pour septembre prochain. Sa fermeture cause un tort très grave au tourisme régional, d'autant plus qu'il y a deux ans, Sainte-Croix-Les Rasses venait en deuxième position dans l'augmentation des nuitées dans le canton.

Lisez et faites lire  
l'Hôtel-Revue

le principal hebdomadaire suisse  
d'hôtellerie et de tourisme

Votre journal spécialisé!



Les passionnés de ski en haute altitude peuvent enfin s'en donner à cœur joie. Ainsi la «Haute Route», qui relie Argentières à Saas-Fee, voit défilier des skieurs toujours plus enthousiasmés par la beauté de ce site. (COMET)

Courrier  
de Genève

Ambassade touristique du Kenya

Venus de Nairobi, MM. Wandera, secrétaire général du ministère du tourisme et Tlusty, conseiller touristique, qu'accompagnait M. Waffula, directeur à Paris de l'Office du tourisme du Kenya, ont fait étape à Genève pour donner à l'Hôtel Intercontinental une réception à laquelle avaient été conviés des représentants du tourisme pour leur expliquer l'intérêt et l'importance que le tourisme représente pour le Kenya, activité maintenant devenue la troisième ressource du pays. La projection d'images a permis de se rendre compte de la beauté des paysages, de la qualité des hôtels et de l'accueil que le Kenya est à même d'offrir.

Hélas, les urnes ne lui ont pas souri...

M. Olav Vaage, directeur de l'Hôtel de la Paix, avait accepté de faire acte de candidature pour le renouvellement du Conseil municipal de la Ville de Genève. Nouveau venu dans l'arène politique, il n'a pas été élu, mais a tout de même fait un nombre estimable de voix. Il s'en est fallu de peu pour que M. Vaage ne franchisse le seuil du Conseil municipal. C'est dommage, car le directeur de l'Hôtel de la Paix aurait fait un excellent conseiller municipal et, du même coup, un porte-parole autorisé de l'hôtellerie et du tourisme dans l'enceinte parlementaire communale.

Le Cervin et Blatten en pleine ville de Genève

Un habitant de l'Avenue Luserna avait aménagé un jardin fleuri, dans une partie duquel il avait reconstruit le village de Zermatt. Aussi avait-il habillé le mur du garage qui fermait sa propriété d'une fresque évoquant le Cervin et le petit hameau de Blatten. L'élargissement de l'avenue Luserna vient de faire disparaître le jardin et ses petites constructions, mais non la fresque elle-même, qui continue de subsister et devant laquelle se trouve maintenant un trottoir, où l'on a installé deux bancs publics. C'est ainsi que, dans cette zone urbaine en pleine expansion, subsiste un vaste panorama du Cervin. Réclame permanente et gratuite pour la station du pied du Cervin, qui ne manque pas d'attirer l'attention des passants et des promeneurs.

Tourisme fribourgeois en 1974: faible baisse

Le canton de Fribourg a dénombré l'année dernière, 123 282 arrivées et 267 716 nuitées (dont 107 554 nuitées étrangères), ce qui correspond à une diminution de 3% par rapport à 1973.

La saison d'été reste la saison de prédilection des touristes qui choisissent le canton de Fribourg pour leurs vacances. Le total des nuitées pour cette période s'est élevé à 169 915, soit 94 438 nuitées suisses et 74 577 nuitées étrangères, en diminution de quelque 8000 nuitées par rapport à l'été 1973. La clientèle suisse vient en tête, suivie des Allemands, des Français, des Hollandais, des Belges et des Italiens.

Bienne

L'audio-visuel pour promouvoir le tourisme

(ATS) Avec sa situation au bord d'un lac, au pied d'une chaîne de montagnes, la ville de Bienne se prête au tourisme au même titre que Montreux, Lugano ou Lucerne, estime la Société de développement de Bienne et environs. C'est pourquoi, une entreprise bernoise a conçu un spectacle audio-visuel qui montre la ville sous tous ses aspects: culturel, sportif, touristique et industriel. Celui-ci, composé de quelque 600 diapositives projetées simultanément sur trois écrans et accompagnées de commentaires et de musique, sera principalement à disposition de l'Office du tourisme bernois qui s'en servira pour sa propagande à Bienne et à l'étranger.

Les établissements de cure en 1974

Les Suisses, nos premiers curistes!

En 1974, on a dénombré 78 établissements de cure (36 maisons de cure, 32 sanatoriums de montagne et 10 établissements populaires d'eaux thermales) disposant de 6554 lits d'hôtes. Les 74 maisons ouvertes, en moyenne, comptaient 6359 lits.

Ces établissements ont enregistré en tout 1,69 million de nuitées, soit 28 000 ou 1,7% de moins qu'en 1973. Le nombre des nuitées d'étrangers (371 000) s'est accru de 1%, mais celui des nuitées d'hôtes suisses (1,32 million) a diminué de 2,5%. La clientèle étrangère a fait inscrire 22% du total des nuitées; elle était formée principalement de curistes allemands, qui ont fourni 14% de l'ensemble des nuitées et 63% du total des nuitées d'étrangers.

Les sanatoriums d'altitude ont accueilli 46% des hôtes, les maisons de cure 37% et les établissements populaires d'eaux thermales 17%. Par rapport à l'année précédente, la fréquentation a diminué de 3% dans les sanatoriums de montagne et de 4% dans les maisons de cure, tandis qu'elle a augmenté de 7% dans les établissements de bains.

Aux 4 jeudis...

Par Paul-Henri Jaccard

Les cloches sonneront...

Ce prochain vendredi, Anne-Marie Châtelain épousera à Lausanne Michael F. Hirsch. Ce pourrait être un extrait d'état-civil ou la présentation d'un faire-part de mariage; c'est en même temps la conclusion d'une très jolie histoire que j'ai plaisir à vous conter et qui nous touche de près.

Anne-Marie Châtelain est une charmante jeune Lausannoise, fille d'un juge fédéral, attirée depuis son plus jeune âge par l'hôtellerie. C'est dans ce but qu'elle fut une brillante élève de notre école hôtelière et son diplôme est encore très récent. Il y a un peu plus d'une année, à la faveur d'un lunch rotarien, M. Châtelain père demanda à Carlo de Mercurio de conseiller sa fille sur le choix d'un stage à l'étranger, outre-mer si possible. Chose promise, chose faite, les suggestions ne manquèrent pas, la candidate ayant déjà donné, au cours des précédents emplois temporaires, la preuve de ses capacités: les Etats-Unis avec le Waldorf-Astoria, le Canada avec Montréal ou Québec s'ouvraient à elle.

Canada, me voici!

Anne-Marie choisit le Canada, un pays jeune et dynamique comme elle; et ce fut Québec qui l'accueillit, plus particulièrement ce tout nouvel hôtel Loews-Le Concorde dont Anthony C. Tuor, spécialiste des ouvertures de grands établissements, avait assuré et la mise en activité et les premiers pas.

Fidèle à ses attaches lausannoises, A. Tuor s'était entouré d'une équipe d'anciens élèves de notre école hôtelière, si bien qu'Anne-Marie se trouva très entourée dès son arrivée à Québec.

L'Executive Assistant Manager était Michael F. Hirsch, lui aussi diplômé de l'Ecole hôtelière de Lausanne; appelé à un autre poste en Orient - il existe encore tant de grands hôtels à ouvrir dans le monde - Anthony Tuor ne tarda pas à passer la main à Michael Hirsch... Or

## Auskunft



### Vorsicht!

Wir machen unsere Mitglieder darauf aufmerksam, dass das Reisebüro Vacances Continentales «les Bancelles» Cailly-sur-Eure, in F-27 490 La Croix-Saint-Leu-froy auf Mahnungen nicht reagiert, dies auf Grund unserer Zahlungsaufforderungen, die als «nicht zustellbar» zurückgeschickt wurden.

Ebenfalls ohne Reaktion auf unsere Mahnungen bleibt das Reisebüro Playtime Org. Viaggi, Via Federico Cesi, 1/7, in I-00193 Roma.

### Vorsicht, schlechter Zahler!

#### Widerruf

Auf Grund unserer Veröffentlichung der «Aviroma-Aviators»  
Agenzia Viaggi e Turismo de Poli  
Via Farsalo 20 (jetzt Via Metaponto 2/4/6)  
IT-00183 Roma

als schlechten Zahler (Hotel Revue vom 27. Februar 1975), hat sich ein Zahlungsmissverständnis geklärt. Wir bitten unsere Mitglieder um Kenntnisnahme, dass oben erwähntes Reisebüro seinen Zahlungsverpflichtungen immer nachkommt.

#### Konkurs

Von gut unterrichteter Stelle haben wir erfahren, dass

Generalatours, Via S. Maria Segreta 7, Milano, am 15. April 1975 den Konkurs angemeldet hat. Die ausstehenden Forderungen sind zu richten an die lombardische Reisebürovereinigung A.R.L.I.V.E.T., Viale Caldera 43, IT-20122 Milano, unter Beilage aller Unterlagen in Fotokopie (Reservationsanfrage, Voucher, Mahnungen usw.).

## Personelles

Am 19. Mai feiert Arthur Bossi in Orselina, wo er seit 1971 wohnhaft ist, bei guter Gesundheit seinen 70. Geburtstag. Der Jubilar, von 1933 bis 1970 Patron des Familienbetriebes Posthotel Julier in Tiefencastel, erfüllt in seinem Leben die Freuden und Leiden eines Hoteliers in hohem Masse. An seinem grossen Tag darf er mit berechtigtem Stolz auf ein reich erfülltes Lebenswerk zurückblicken. Zahlreiche Freunde und Bekannte, die Bewohner von Tiefencastel und des Kreises Alvaschein wie auch Berufskollegen und Mitarbeiter danken Arthur Bossi für sein grosses Lebenswerk, gratulieren sehr herzlich zum 70. Geburtstag und wünschen dem Jubilar viele sonnige Jahre der wohlverdienten Ruhe und Erholung.

Der Sales Manager der Swissair in Basel, Peter Stöcklin, wurde zum Distriktsman-

ager der Gesellschaft für Jugoslawien, Bulgarien und Albanien ernannt.

Rodolphe W. Schelbert, bisheriger Geschäftsführender Generaldirektor des Hotels Schweizerhof Berlin übernimmt am 1. Juni die Direktion der «Société de Participations Hôtelières Internationales S.A. (SOPHI)», Zürich, einer Holding, die sich an Hotels, Gaststätten und verwandten Unternehmen auf internationaler Basis beteiligt und deren Verwaltung übernimmt. Enge Beziehungen hat diese Holding insbesondere zum Schweizerischen Bankverein. Kooperationspläne bestehen ebenfalls mit der «International Hotel Management Prohotel AG» mit Sitz in Zürich und mit der Swissair.

## Wiedersehen in Luzern

Am 14. und 15. April 1975 versammelten sich in Luzern die Mitglieder der Vereinigung der «Ehemaligen der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern» (VESHL) zu ihrer 10. ordentlichen Generalversammlung. Das Organisationskomitee hatte für diesen Anlass ein zweitägiges Programm ausgearbeitet.

Der geschäftliche Teil der GV wickelte sich unter dem Vorsitz des Präsidenten der Vereinigung, Gilbert Pacozzi, im Hotel Montana in Luzern ab. In seiner Begrüssungsrede würdigte der Präsident das 10jährige Bestehen der Vereinigung und

vermittelte einen guten Einblick in die Entstehungsgeschichte und die Vereinstätigkeit der letzten zehn Jahre. Er gab seiner Hoffnung Ausdruck, dass auch in Zukunft die VESHL im Sinne und Geiste ihrer Gründer geprägt bleibe. Die Vereinstätigkeit der Schweizer Union, der Vereinigung der Ehemaligen der Hotelfachschulen Genf, Glion, Lausanne, Luzern und Zürich, welche auf Initiative der VESHL im Jahre 1971 gegründet wurde, war Gegenstand eines weiteren Traktandums. Besonders hervorgehoben wurde dabei der grosse Erfolg des Hotelschiltes. Dietmar Beerfelde, als Vertreter des Organisationskomitees, informierte über den Stand der Vorbereitungen des diesjährigen Kongresses der «Union internationale», welche vom 22. bis 25. November in Zürich abgehalten wird. In der abschliessenden Diskussion wurden vor allem die Mitgliederwerbung, das Vereinsbulletin und die Beziehungen zur Hotelfachschule erörtert.

J. C. S.



## VDH-Message

Am 16. April 1975 traf sich der Vorstand VDH mit den Regionen-Obmännern zu einer erweiterten Vorstandssitzung im Bahnhofbuffet Zürich. Eines der Haupt-

traktanden war die diesjährige GV des VDH vom 10./11. Juni in Locarno. In groben Zügen wird das Programm folgendermassen aussehen:

### Dienstag, 10. Juni:

15.00 Uhr GV im Hotel Muralto. 20.00 Uhr Hotel Orselina. Apéritif, Diner, Tanz und Unterhaltung. Die Kleidung sollte festlich sein, aber ohne Smoking.

### Am Mittwoch, 11. Juni:

10.30 Uhr wird eine Bergfahrt auf die Cardada organisiert, mit Mittagessen im Bergrestaurant und gemütlichem Ausklang.

Die offizielle Einladung mit der Traktandenliste erschien in der Diplomessage Nr. 12. Ausserdem erfolgt eine persönliche Einladung an jedes Mitglied durch die Region Tessin.

Im Rahmenprogramm zu der GV wird Herr Dr. Bossart ein Referat über das Thema «Mut und Kraft zu einer ehrlichen Geschäftspolitik» halten – Geanken eines Ausenstehenden zur Bewährung der Hotelunternehmung in der heutigen Zeit.

Zum Abschluss der Vorstandssitzung berichten die Obmänner kurz über die Tätigkeiten in ihren Gruppen, aus welchen hervorgeht, dass sich in allen Regionen, mit Ausnahme der Westschweiz, die institutionalisierten Treffen gut eingebürgert haben.

## Mehr denn je: Die FBK dient der gründlichen Information

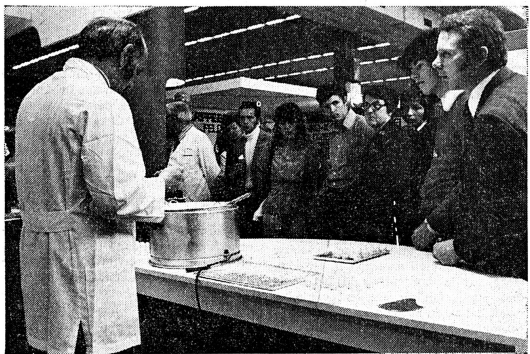
Der unbestrittene Erfolg der Fachmesse für Bäckerei- und Konditoreibedarf, welche letztes Jahr in der Ausstellungshalle Bern veranstaltet wurde, hat selbst die Optimisten überrascht. Dank der guten Verkehrsverbindungen mit der Bundesstadt, der guten Parkmöglichkeiten in unmittelbarer Nähe des Messe-Geländes und der einzigartigen Präsentation aller Ausstellungsgüter unter einem Dach erlebte die FBK einen Massenaufmarsch fachlich interessierter Besucher aus allen Teilen der Schweiz.

Bern bleibt deshalb Austragungsort der bereits zum 11. Mal vom 25. bis 29. Mai 1975 (Öffnungszeiten: täglich von 09.00-18.00 Uhr) zur Durchführung gelangenden Fachmesse für Bäckerei- und Konditoreibedarf. Mehr als 100 Unternehmen, die rund 50 Firmen vertreten, stellen eine Fülle von Maschinen, Apparaten, Geräten, Halbfabrikaten sowie Fertigprodukten aus und machen die Zuschauer mit neuen Fabrikationsmethoden und Dienstleistungen bekannt, der der Arbeits erleichterung und der Kosten-Reduktion im Betrieb dienen.

Gerade im Zeichen der gegenwärtigen wirtschaftlichen Veränderungen ist es von Vorteil, wenn sich Berufsleute ständig darüber informieren, wie die wirtschaftliche Lage ihres Betriebes verbessert werden kann. Dieses Ziel lässt sich durch den Besuch der brancheneigenen oder branchennahen Fachmesse, die von den wichtigsten Lieferanten des Bäckerei- und Konditorei-Gewerbes fast lückenlos beschickt wird, am besten erreichen. Für den Fachmann ist die FBK deshalb so wertvoll, weil er sich an einem einzigen Ort in kürzester Zeit eine Übersicht verschaffen kann, was auf dem Markt an Neuheiten und Verbesserungen angeboten wird. Die FBK dient damit mehr denn je der gründlichen Information, an der auch Sie interessiert sind.

Reservieren Sie sich deshalb genügend Zeit für den Besuch dieser für Sie wichtigen Veranstaltung.

Wir heissen Sie herzlich willkommen zur Fachmesse für Bäckerei- und Konditoreibedarf 1975 in Bern.

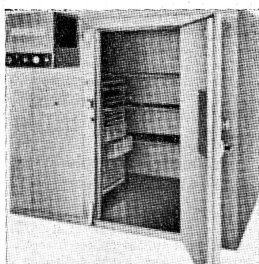


### Schaller-Bäckerfroster helfen den Betrieb rationalisieren

Die vor Jahresfrist neu ins Verkaufsprogramm der Firma Schaller AG Bern aufgenommenen Bäckerfrosterschränke haben sich bestens bewährt. An der FBK 1975 sind sie in Betrieb zu sehen. Die im Baukastensystem leicht montier-, aber auch demontierbaren Frosterschränke kennen keine Einbringprobleme und lassen sich veränderten Betriebsverhältnissen jederzeit leicht anpassen. Die Einheiten mit zwei übereinander liegenden Türen können zu ganzen Froster-Batterien zusammengebaut werden. Der Schrank besteht aus Chromnickelstahl und ist mit einer 10 cm starken Polyurethan-Isolierung gegen Kälteverluste geschützt. Durch einfaches Zuschalten eines Luftkanals kann das mittels Zeitschaltuhr überwachte Frosterabteil bis auf -35 Grad Celsius abgesenkt werden. Nach erfolgtem Frosten lässt sich dann im ganzen Schrank eine Lagertemperatur von -20 Grad Celsius einhalten.

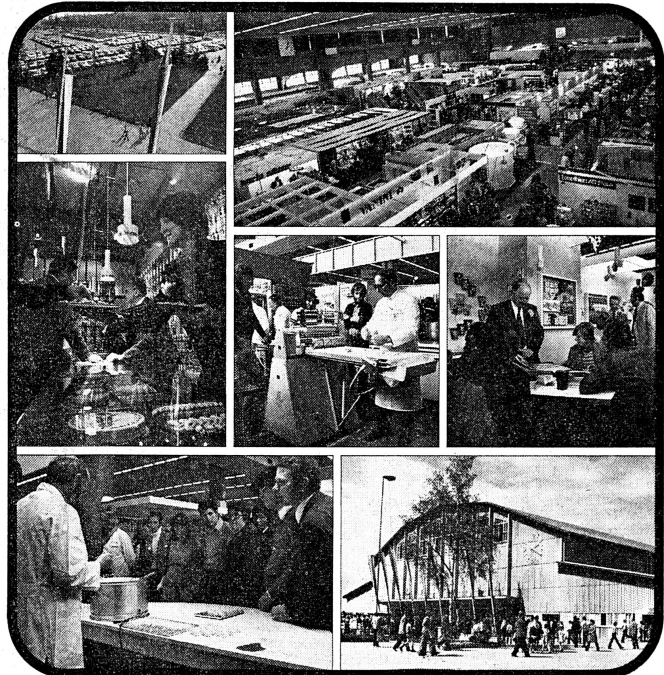
Die Firma Schaller erstellt aber auch moderne Hochleistungs-Schockfrostanlagen zum Einfrieren von offenem Gebäck, individuell auf den Betrieb abgestimmt.

Ferner sind am Stand die vorfabrizierten Kühl- und Tiefkühlräume Normoflex ausgestellt, die innert Stunden durch Werks-spezialisten an Ort und Stelle montiert werden, die sich aber auch jederzeit vergrössern oder versetzen lassen. Das Kälteaggregat ist steckerfertig eingebaut. Weitere Kühl- und Tiefkühlmöbel, ohne die der fortschrittliche Bäcker und Konditor kaum mehr auskommen kann, vervollständigen das Ausstellungsprogramm dieser Spezialfirma.



(Photo Normoflex)

## FBK 25.-29. 5. 1975 Bern



### Informieren-diskutieren-degustieren-projektieren-alles unter einem Dach

Ideen holt man sich an der Fachmesse für Bäckerei- und Konditoreibedarf! Über 100 Aussteller mit mehr als 60 Vertretungen zeigen soviel Interessantes und Wissenswertes, dass sich die Fahrt nach Bern auf jeden Fall lohnt – auch dann, wenn keine grösseren Neuschaffungen in Aussicht stehen. Wer mit der beruflichen Entwicklung Schritt halten will, der muss stets auf dem laufenden bleiben!

11. Fachmesse für Bäckerei- und Konditoreibedarf  
Öffnungszeiten: 9-18 Uhr

### Informen-discuter-déguster-projecter-tout ça sous un même toit!

On va chercher des idées à la Foire spécialisée en matériel de boulangerie et pâtisserie. Plus de cent exposants et soixante représentations présentent des choses tellement intéressantes et instructives qu'il vaut la peine, en tout cas, de se rendre à Berne – même si vous n'envisagez l'acquisition d'aucune grande nouveauté. Celui qui veut suivre l'évolution de la profession doit constamment rester au courant du progrès!

11<sup>e</sup> Foire spécialisée en matériel de boulangerie et pâtisserie  
Heures d'ouverture: de 9 à 18 heures

«Der Graf-Schlagrahm-Automat» lohnt sich auch für Ihren Betrieb! Das einzige, das Sie tun müssen, ist: 4 dl bis maximal 4 l Vollrahm (flüssig) in den Behälter leeren, alles andere besorgt der Automat.

Der mit dem GRAF-SCHLAGRAHM-AUTOMATEN geschlagene Rahm behält

seine Festigkeit stundenlang garantiert, ohne dass er in eine undefinierbare Masse verläuft. Dank einem automatisch gesteuerten Kühlsystem bleibt der Rahm im Behälter tagelang frisch und hygienisch sauber. Ein Rahmverlust ist unmöglich. Die Reinigung der Maschine ist sehr einfach und rasch (keine Demontage nötig).

Der GRAF-SCHLAGRAHM-AUTOMAT in Chromstahl, konstruiert für das Gastgewerbe, Tea-Rooms, Konditoreien, Spitäler usw., wird in der Schweiz hergestellt und verfügt über einen ausgezeichneten Service.

R. Wieland, 3515 Oberdiessbach



# Gemeinschaftswerbung unter der Lupe

Wer kennt sie nicht, die unter verschiedensten Rubriken zusammengefassten «Inseratenplantagen» in unserer Presse? Wer hätte nicht schon erwogen, selbst auf diese Weise zu werben? Den Gemeinschaftswerbungskuchen haben zwei Firmen fast ausschliesslich untereinander aufgeteilt. Um unseren Lesern ein Urteil über den Stil der Firma zu erlauben, haben wir die zuständigen Direktoren von IVA und Mosse um eine «Selbstdarstellung» gebeten. Dem Alphabet folgend, bringen wir heute den Beitrag von Albert Kern, Direktor der IVA AG für internationale Werbung, Zürich.

Die neue Aera des schweizerischen Fremdenverkehrs begann im Jahre 1945, als es nach Kriegsende darauf ankam, in einer veränderten Welt wieder internationale Beziehungen anzuknüpfen. Das Problem stellte sich für die touristischen Angebote der verschiedenen Regionen, Orte und Interessengruppen, optimale Kommunikationsformen und -mittel zu finden. Die Zusammenfassung zu Gemeinschaftsanzeigen mit einheitlichen Werbeplänen drängte sich auf, sowohl aus Gründen der Wirtschaftlichkeit wie der Wirkungssteigerung.

Drei Jahrzehnte praktischer Erfahrung haben inzwischen die Zweckmässigkeit selektiver Kollektivaktionen unter Beweis gestellt. Auch heute, wo ein Trend zu individueller Anzeigenwerbung festzustellen ist, gilt der Grundsatz, dass Zusammenschluss stärker macht und den wirtschaftlich Schwächeren ebenfalls eine Chance gibt, auf dem internationalen Reisemarkt präsent zu sein. Nichts gegen eine kräftige Solostimme, aber oft ist schon viel erreicht, als Orchestermittel bei der Veranstaltung einer erfolgreichen (Werbe-) Konzerttournee für Ferienkonsumenten dabei zu sein.

## Struktur des Angebots

Seit je gehörte es zum Geschäftsprinzip unserer Firma, im Zusammenwirken mit den zuständigen Fremdenverkehrsfachleuten möglichst marktkonforme und praxisnahe Werbeprogramme auszuarbeiten. Jedes Jahr erscheinen ein neu konzipiertes Sommerprogramm und ein Winterprogramm. Sie enthalten Vorschläge für Gemeinschaftswerbung nach folgendem Ordnungssystem:

### 1. Inlandwerbung

#### 1.1. Ueberregionale Kollektivaktionen für Verkehrsvereine

Streubereich: deutsche und/oder französische Schweiz.

Werbeträger:  
a) Tages- und Wochenzeitungen  
b) Illustrierte, Familienblätter, Frauenzeitschriften  
c) Spezialorgane, Fachblätter

#### 1.2. Regionale Kollektiv

für Graubünden, Berner Oberland, Wallis, Zentralschweiz, Ostschweiz, Westschweiz, Mittelland, Jura, Tessin. Werbeträgerauswahl nach den gleichen Kriterien wie unter 1.1.

#### 1.3. Hotelkollektiv

a) mit gesamtschweizerischem oder regionalem Streubereich  
b) mit Ausrichtung auf bestimmte Zielgruppen (Kaufkraftklassen, Führungskräfte, berufstätige Frauen usw.)  
c) vorbestimmt für gewisse Hotelkategorien (Erstklassenhäuser, Familienhotels für Ferien mit Kindern, Berg-, Sport-, Bade-hotels usw.)  
Werbeträgerklassifizierung wie unter 1.1.

#### 1.4. Themenkollektiv

Für die Leserschaft sind Informationen über Spezialgebiete im Bereich «Ferien, Reisen, Sport, Erholung, Gesundheit, Ausbildung» eine willkommen Orientierung.  
a) Aktive Ferien: Gemeinschaftsanzeigen für Golf, Tennis, Bergsteigen, Schwimmen (Hotels mit Hallenschwimmbädern), Segeln, Wanderferien, Skisport, Curling, Eislauf usw.  
b) Ferien für Individualisten: Hobby-Ferien, Kunst und Geschichte, Urlaub abseits der Heerstrasse, Plauschferien für die ganze Familie, Ferien des Chefs, Sportfischer usw.

Zielgruppengerechte Werbeträgerauswahl. Quellen für die Beschaffung der Basisdaten: Multimediastudie der AG für Werbemittelforschung, Kartei VSW, Fachbuch für Presse und Werbung, IVA-Dokumentation.

#### 1.5. Gesundheit, Verjüngung

a) Heilbäderkollektiv für die Mitglieder des Verbandes Schweizer Bäderkurorte.  
b) Klimakurorte. Werbung für die Mitglieder der Schweiz. Vereinigung der Klimakurorte.  
c) Kur-Anzeiger. Allgemeine Zusammenfassung der Kurhäuser und Sanatorien.  
d) Manager-Reaktivierung. Speziell für die dem Stress unterworfenen Führungskräfte.

#### 1.6. Erziehung und Ausbildung

a) Für die Institute und Pensionen der französischen Schweiz. Streubereich: Deutschschweiz.  
b) Speziell für Maturitätsinstitute.  
c) Für die Mitglieder des Verbandes Schweiz. Erziehungsinstitute und Privatschulen.

#### 1.7. Geschäftstourismus

Gezielte Ansprache der Kaderleute und gewerbmässiger Vermittler, die für die Veranstaltung von Kongressen, Tagungen, Seminaren, Betriebsausflügen zuständig sind.

#### 1.8. Aktionswerbung

Für bestimmte Sportanlässe, Dezemberskizzen, kulturelle Veranstaltungen, Messen, usw. Oder für spezielle Verlagsleistungen (Dokumentationen, Reisebeilagen, Sonderthemen).

### 2. Auslandwerbung

Im Ausland hat sich die Schweizer Fremdenverkehrswerbung gegenüber dem grossen internationalen Touristikangebot zu behaupten. Es geht um grössere Räume und höhere finanzielle Einsätze. Eine Konzentration auf die Länder, die für unsere Fremdenverkehrswirtschaft von Belang sind, ist unerlässlich. Und hier wiederum geht es um die Auslese von Einsatzschwerpunkten (regional oder nach Zielgruppen) Hilfsmittel für die Erstellung der Werbepläne: Die Gästezahl

um liegt auch der Werbeinsatz hinter der statistischen Position zurück.

#### Benelux-Staaten

Die Niederlande und Belgien/Luxemburg sind mit zusammen 2,8 Millionen Logiernächten nach wie vor recht ergiebig für unseren Fremdenverkehr. Hier lohnt sich auch die Pressewerbung und es wird reger davon Gebrauch gemacht.

#### Grossbritannien/Irland

Einst der Stolz unserer Ausländerhotellerie, heute mit 1,3 Millionen Ueberrnachtungen und einem Drittel Rückgang seit 1973 zu einem Schattendasein herabgesunken. Entsprechend wenig touristische Schweizer Werbung.

#### Italien (-16 %), Österreich und Skandinavien

sind vom Blickfeld des schweizerischen Fremdenverkehrsfachmannes aus Sekundärräumen.

#### Uebersicht

Die USA stehen mit 2,1 Millionen Logiernächten im Jahre 1974 trotz wechselkurs-

verkürzt. Eine solche Massnahme mag geeignet sein, aus einer momentanen Verlegenheit zu helfen, ist auf die Länge aber nicht ungefährlich. Es bedarf später eines mehrfachen Werbeaufwandes, um verlorenes Terrain zurückzugewinnen. Der internationale Reisemarkt ist stark unworben. Ständig treten neue Länder und Reisegelegenheiten auf den Plan. An dieser permanenten Ferienmesse auf dem Papier muss auch die Schweiz mit ansprechenden «Schaufenstern» präsent sein. Auch der ständige Prozess der Anpassung des touristischen Angebots an die sich rasch wandelnden Bedürfnisse macht die Werbung zu einem Akt der Selbstbehauptung gegenüber der Konkurrenz.

Die Situation ist für die Schweiz im Winter wesentlich besser als im Sommer. Nur eine begrenzte Anzahl Fremdenorte in den Alpen und Voralpen sind schneesicher und für den Wintersport voll ausgebaut.

### Der Firmenstil

Zwischen Angebot und Nachfrage, zwischen Zeitungswald und Ferienwelt nimmt die IVA eine Mittlerstellung ein. Unser Team für Tourismus und Ausbildungsverwesen besteht aus neun Ausendienstmitarbeitern und 18 Fachleuten für Planung, Realisation und Durchführung. Auf jeden Mann an der Verkaufsfunktion kommen also zwei Personen für die Dienstleistung im Interesse der Kundenschaft. Dazu gehört ein grafisches Atelier und ein Composer für die Erstellung von Schriftsätzen.

Die verkaufswirksame Gestaltung und zweckmässige Streuung stehen im Mittelpunkt der Planungs- und Steuerungsfunktionen. Die Erstellung von Medienkonzeptionen setzt ein hohes Mass an Können, Erfahrung und Einfühlungsvermögen voraus. Es gilt auch, die regionalen und strukturellen Entwicklungen frühzeitig zu erkennen, um die Kundenbedürfnisse entsprechend zu koordinieren. Im Bestreben, die Aussagekraft und Bildhaftigkeit des touristischen Angebots zu

steigern und für eine bessere Profilierung der Gemeinschaftswerbung in der Presse zu sorgen, pflegt unsere Firma unter anderem folgende Sonderformen:

- Publikation der Kollektiven im Rahmen von Reisebeilagen und -seiten. Die Redaktion hat so die Möglichkeit, touristische Themen ausführlicher zu behandeln als dies im allgemeinen Textteil möglich wäre.
- Public-relations-Seiten. Illustrierte Anzeigen in Reportageform zu ermäßigtem Preis.
- Sonderplatzierungen auf Textseiten z. B. Sockelanzeigen am Fuss, Griffdecken, Felder, Kästchen auf bestimmter Seite.
- Coupon-Anzeigen. Wettbewerbs-Anzeigen. Wir raten zu Vorsicht: Prospekt- und Gratisferieninteressenten sind noch lange keine Hotelgäste. Bei kaufkraftstarken Zielgruppen wenig empfehlenswert.
- «Redaktionell» wirkende Gemeinschaftsanzeigen mit mehreren Wirkungskomponenten: Leittext, Illustrationen, Angebote.

### Zukunftsansichten

Die schweizerische Fremdenverkehrswirtschaft hat eine solide Basis. Das Kultur- «Reisen und Erholung» ist immer noch im Entwicklungsstadium, wenigstens was die breiten Bevölkerungskreise anbelangt. Die Branchenaussichten sind alles in allem gut, wenn auch der Brotkorb etwas höher hängt.

Als Werbemittel bei den Ferienkonsumenten bietet sich wie selbstverständlich die Anzeige in Zeitungen und Zeitschriften an. Kein anderes Medium ist so flexibel, ausstrahlungskräftig und preiswürdig. Im schweizerischen Gastgewerbe steht noch immer der Einzelgast an erster Stelle. Er informiert sich über Ferienfragen durch die Presse. Regional oder thematisch aufgetragene Gemeinschaftsanzeigen orientieren umfassender. Diese rationelle «Kompaktförderung» wird immer die Basis der meisten touristischen Werbepläne bilden.

Albert Kern

**BAD RAGAZ**  
Quellenhof Kur und Golfhotel  
Haus allerersten Ranges Telefon 085/9 18 03  
Grand Hotel Hof Ragaz  
Telefon 085/9 15 03  
Erstklassenhotel für Kur und Erholung  
Ganzjährig geöffnet.  
Beide Häuser mit direkter Verbindung zu den Thermen- und Kuranlagen und dem medizinischen Institut.  
Akrotherme 37 Grad C.  
Golf-Klubhaus direkt neben den Hotels.  
Die ideale Kombination von Kur und Sport.

**BAD RAGAZ** Hotel Latmann  
2 Minuten vom Golfplatz.  
Prachtvolle Golfanlage (18 holes).  
Ihr gediegenes Kur- und Sporthotel in zentraler Lage zu den Thermenbädern.  
Zimmer mit jedem Komfort — Spezialitäten-Restaurant — Bar — ruhiger Garten.  
Massage und eigene Therapieabteilung.  
Sämtliche Kurmöglichkeiten. Ganzjährig geöffnet (ausgenommen im November).  
Tel. 085/9 13 15 Familie R. Martin  
Telefax 74 159

**LENZERHEIDE** Hotel Schweizerhof  
Hallenschwimmbad, (Sauna/Massage) mit sonniger Liegewiese.  
Eigene Tennisplätze — Golf (18 holes) — Reiten.  
Telefon 081/24 11 81 Telefax 74 141

**6600 LOCARNO** Hotel Esplanade  
Ganzjährig geöffnet.  
Ruhige, sonnige Lage mit herrlicher Panoramablick.  
Grosser Park, geheiztes Schwimmbad.  
U. P. Schattner, Direktor  
Telefon 093/33 21 21 Telefax 79 470

**6983 MAGLIASIO** Villa Magliasina  
Für Golfer: gepflegter 18-Locher-Platz vor dem Haus und weitere 6 bekannte Golfplätze in 50 Autominuten erreichbar.  
Für Nicht-Golfer: Ruhe, Erholung und herrliche Ausflüge in die Kastanienwälder und typischen Tessiner Dörfer des Malcantone.  
Das Hotel: in Jeder Hinsicht erstklassig. Alle Zimmer mit Bad, Telefon und Radio. Geheiztes Schwimmbad.  
Tel. 091/71 12 62

## Golferferien



len der Verkehrsvereine und Hotels, Eidgenössische Fremdenverkehrsstatistik, ein klar definiertes Werbeziel.  
In bezug auf die Werbekosten hat der hochschweizerische Schweizer Franken auch sein Gutes: er verbilligt die Preise der ausländischen Inserationsorgane.  
Nach Ländern geordnet ergibt sich folgende Reihenfolge für das im Ausland eingesetzte schweizerische Werbepotential:

#### Bundesrepublik Deutschland

Mit 6,3 Millionen Logiernächten im Jahre 1974 die «épice de résistance» unter den Herkunftsländern unserer Auslandsgäste. Ziemlich konstant bleibender Touristenzustrom. Die BRD ist im Durchschnitt als Gästereisort und Werbefeld für uns so wichtig wie alle übrigen europäischen Staaten zusammen.

#### Frankreich

Steht mit 2,2 Millionen Ueberrnachtungen trotz beträchtlichem Rückgang noch an zweiter Stelle in unserer Fremdenverkehrsstatistik. Diese Rangfolge ist aber mit Vorsicht zu interpretieren. Es besteht keine Symmetrie zu dem alle Regionen befruchtenden deutschen Tourismus. Dar-

bedingtem Rückgang Frankreich nicht nach. Die «Travel Section» der New York Times ist ein bewährter Resonanzboden für eine Schwerpunktwerbung der schweizerischen Fremdenverkehrswirtschaft.  
Auch schon nach Japan haben sich Pioniere unserer touristischen Werbung vorgewagt.

### Tendenzen

In den letzten Jahren ist der Anteil der Inlandwerbung am gesamten Werbeaufwand der Fremdenverkehrswirtschaft kontinuierlich gestiegen. War das Verhältnis in den sechziger Jahren etwa zwei Drittel Ausland zu einem Drittel Inland, so nähert es sich jetzt dem Gleichstand, obschon nach den Ueberrnachtungen 40 Prozent Inlandgästen noch immer 60 Prozent Auslandsgästen gegenüberstehen.

#### Nicht nachlassen!

Die Zuwachsraten der touristischen Werbebudgets bleiben im allgemeinen hinter den Preisteigerungen der Inserationstarife zurück, was weniger Werbeaufwand und den Verzicht auf Expansion bedeutet. In gewissen Fällen wurden die Budgets infolge der verschlechterten Ertragslage sogar

**Brief aus dem Tessin**

#### Kunst-Etikette

Zum Anlass des Europäischen Jahres für Denkmalpflege und Heimatschutz sollen die wichtigsten Baudenkmäler in den verschiedenen Gemeinden des Kantons Tessin mit Hinweisstafeln versehen werden. Diese Arbeit wird vom Tessiner Amt für Denkmalschutz in Zusammenarbeit mit dem kantonalen Verkehrsverein ausgeführt. Neben historischen Daten sollen die Tafeln auch praktische Hinweise (Öffnungszeiten, Schlüsseldepots, nächstes Verkehrsbüro usw.) enthalten.

#### Auch im Februar mehr Touristen

Laut Mitteilung des Tessiner Verkehrsverbandes konnte im Südkanton auch im Februar wieder ein Zuwachs von 6,2 Prozent der Ueberrnachtungen (gegenüber Februar 1974) verzeichnet werden. Das Ergebnis ist hauptsächlich Besuchern aus der übrigen Schweiz zuzuschreiben; von ihnen kamen 13,3 Prozent mehr ins Tessin, während die Zahl der ausländischen Touristen um 4,5 Prozent abnahm.

#### Luganeser City am Abend leer

Der Luganeser Verkehrsverein soll Anstrengungen unternehmen, um – mit Veranstaltungen, Darbietungen oder ähnlichen Attraktionen – die Innenstadt insbesondere während den Abendstunden wieder zu beleben. Solches wurde an der Generalversammlung des Luganeser Wirtvereins gefordert. Die zunehmende Verdünnung der City in den Abendstunden ist eine Folge der Verkehrslenkung an bestimmten Orten der Innenstadt.

#### Für 15 Franken ein Tag See

Touristen sollen künftig für nur 15 Franken (Ferienbillet), Generalabonnementsinhaber oder Kinder 10 Fr.) einen ganzen Tag auf dem Luganensee fahren können. Benützer dieser Tageskarte können so im Verlaufe eines Tages alle Dörfer des Sees besuchen, an einer Nachfahrt teilnehmen und zusätzlich die Kostbarkeiten im Museum Tencalla in Bissonne ansehen.

#### Gleiche Preise auch in Ascona

Nach jenem von Bellinzona hat nun auch der Hotelier-Verein von Ascona/Brissago beschlossen, Preise für Speisen und Getränke unverändert zu lassen. Gleichzeitig wurde die Gemeindeverwaltung von Ascona aufgefordert, für Beseitigung des exzessiven Motorenlärms in den frühen Morgen- und späten Abendstunden besorgt zu sein.

#### 39 mal Lugano

Für den Sommer 1975 ist Lugano der meistbesuchte Ferienort der Schweiz in den Katalogen der deutschen Reiseveranstalter: 39 mal wird dieser bekannte Ort am Luganensee angeboten.

#### Gewässerschutz im Locarnese

Der Tessiner Grosse Rat hat einem Kredit in Höhe von 34,32 Millionen Franken für Arbeiten an Kanalisationen und Kläranlagen im Locarnese zugestimmt. Der Dringlichkeit wegen wurden die Arbeiten an insgesamt 101 Millionen verschlingenden Werk schon vor einigen Wochen begonnen und sollen in rund sechs Jahren abgeschlossen sein.

#### Gefragtes Luganeser Kongresshaus

Die bereits eingetroffenen zahlreichen Anfragen und Buchungen für Kongresse und Vereinsveranstaltungen im neuen Luganeser Kongresshaus haben gezeigt, dass das im Endbaustadium stehende Gebäude in Lugano wirklich einem Bedürfnis entspricht. Bis zum kommenden Dezember sind 44 internationale, nationale und lokale Versammlungen und Kongresse mit jeweils zwischen 100 und 1000 Teilnehmern gemeldet.

#### Weekend für Italiener

Trotz ungünstiger Frankenparität zur Lira sollen auch wieder vermehrt Italiener Ferienorte im Tessin verbringen. Solches haben die Hoteliers des Mendrisiotto während ihrer kürzlich abgehaltenen ordentlichen Generalversammlung in Bissonne beschlossen. Neben der Fortführung gezielter Werbung in der deutschen Schweiz will man den Bewohnern der näheren und weiteren Grenzzone Italiens mit Spezialarrangements – Weekends alles inbegriffen – das Südtessin mit seinen Wanderwegen und Touristenattraktionen schmackhaft machen.

### Verkehrsvereine berichten

#### Zmore uf em Märt

Ein eigenartiges Bild bot sich am Muttertag-Morgen den Passanten in der Basler Innenstadt. Der alterwürdige Marktplatz vor dem Rathaus hatte sich in einen grossen Picknick-Platz verwandelt. An kleinen Tischen mit Campingstühlen oder auf Decken hatten sich ganze Familien niedergelassen, um gemeinsam zu frühstücken. Die Idee zu diesem «Bürger-Zmore uf em Märt» stammt vom Basler Verkehrsdirektor Paul Gutzwiller, der damit die an Sonntagen fast ausgestorbene Innenstadt wieder beleben will. Rund vierhundert Personen waren dem Aufruf gefolgt. Am 22. Juni findet das nächste Pfisterzmore statt.

#### Savognin erlässt Bausperre

Im jungen und aufstrebenden Sport- und Ferienort Savognin ist auf Grund des kantonalen Raumplanungsgesetzes für das gesamte Gemeindegebiet eine Bausperre bis zum 31. Dezember 1975 mit sofortiger Wirkung erlassen worden. Baubewilligungen können nur dann erteilt werden, wenn dadurch die vorgesehenen Planungsmassnahmen weder erschwert noch beeinträchtigt werden.





## Le Transjuralpin: une mission internationale

Créée dès 1860, la ligne Paris-Pontarlier-Neuchâtel-Berne est loin de connaître le succès que l'on serait en droit d'en attendre. Certes, à la suite de diverses campagnes de promotion, de très nets progrès ont été réalisés, notamment en 1973, mais les résultats sont encore très insuffisants si l'on considère les possibilités économiques et touristiques du Transjuralpin. Quelles sont les raisons de la désaffection d'une liaison qui est pourtant la plus courte entre les deux capitales?

Pour comprendre les difficultés auxquelles se heurte la Fédération du Transjuralpin, il est nécessaire de considérer la structure actuelle des transports ferroviaires suisses. Leur principale caractéristique est d'être essentiellement orientés autour de l'axe Nord-Sud, c'est-à-dire autour de Bâle et du tunnel du Gothard.

Les goulots d'étranglement de Bâle, d'Olten et du Gothard, un problème à résoudre.

L'histoire explique en partie cet état de fait. La ligne du Transjuralpin fut pendant longtemps la seule liaison entre la France et la Suisse, mais les percements des tunnels du Gothard, du Simplon et du Lötschberg bouleversèrent toutes les données de la politique des transports. Il s'agissait de rentabiliser au maximum des installations qui avaient coûté fort cher. La France était très intéressée par le BLS (Berne-Lötschberg-Simplon) qui lui ouvrait l'accès à l'Italie, mais une fois l'Alsace-Lorraine redevenue française, elle préféra utiliser ses voies de plaine jusqu'à Bâle, délaissant ainsi les lignes traversant le Jura.

Dès 1945, les deux pays concentrèrent donc leurs efforts sur Bâle, et c'est ainsi que s'explique la situation actuelle, à savoir l'engorgement de Bâle, d'Olten et des lignes de transit vers le sud. La concentration du trafic ferroviaire sur Bâle et son suréquipement sont tels que cette gare peut atteindre une saturation de 120 % à certaines périodes de l'année. Par ailleurs, M. Ritschard, conseiller fédéral, a lui-même admis que les capacités des tunnels du Gothard et du Lötschberg étaient déjà épuisées et que cette situation constituait «un lancinant problème».

### Les dispositions envisagées par les autorités fédérales

Force est de constater que les projets présentés par le Conseil fédéral, notamment le rapide dédoublement des voies du Lötschberg et de plusieurs tronçons ferrés (Bâle-Délémont, Spiez-Brigue), ainsi que la construction d'un tunnel de base du Gothard entre Erstfeld et Biasca contiennent de s'orienter autour de Bâle et de l'axe Nord-Sud. D'autres projets, comme le percement de tunnels à l'est du Gothard, semblent écartés, provisoirement du moins, du fait de leur coût très élevé.

La Fédération du Transjuralpin s'étonne donc que les autorités n'envisagent pas d'exploiter au maximum les possibilités offertes par le Transjuralpin. Car, même si les statistiques publiées par la Direction des douanes ont fait état d'une augmentation du trafic de 70 % en 1973, les capacités du Transjuralpin sont loin d'être pleinement utilisées.

### Les obstacles auxquels se heurte le Transjuralpin

La concurrence du trafic Bâle-Gothard n'est pas la seule difficulté que rencontre l'exploitation du Transjuralpin. Pour bien comprendre le problème, il est nécessaire d'examiner la structure de la ligne. Si, en France, la ligne Dijon-Dôle-Mouchard-Frasne forme un tout, sa continuation en Suisse se sépare en deux branches distinctes: d'une part, Vallorbe direction Lausanne-Genève, le Valais et le Simplon et, d'autre part, les Verrières en direction de Neuchâtel, Fribourg, Berne et l'Ober-

land bernois. Or, il faut bien constater que la liaison Paris-Milan par Vallorbe-Lausanne-Valais est nettement avantagée quant au profil: le tracé permet des vitesses élevées et culmine à des hauteurs plus basses, les courbes sont moins serrées et l'enneigement n'est pas permanent de décembre à fin mars, facilitant ainsi les conditions de travail du personnel. Vallorbe s'impose donc par des avantages d'ordre géographique et topographique, tout en offrant un équipement ferroviaire bien supérieur: double voie bientôt continue de Vallorbe à Milan par le Valais, ligne de vitesse par excellence.

A cet avantage technique, s'ajoute pour la ligne Vallorbe-Valais un avantage économique. La contrée desservie par le Paris-Berne n'est encore que faiblement industrialisée et, d'autre part, l'Oberland bernois reste fidèle à un tourisme classique et ne connaît pas un essor comparable à celui du Valais par exemple.

Il faut bien admettre enfin que les décisions en matière de transport international ne sauraient être prises unilatéralement, la situation du trafic actuel par le Transjuralpin étant le résultat d'une concertation entre les autorités suisses, françaises et allemandes. C'est ainsi que le passage par Bâle bénéficie d'une offre de grands avantages tarifaires, ce qui n'est pas le cas du Transjuralpin.

### Le «Franco-Suisse», une réalité technique, économique et politique

Le Transjuralpin, immédiatement utilisable à 100 %, est pourtant une voie complètement électrifiée qui offre d'énormes possibilités: les spécialistes estiment qu'il pourrait absorber un trafic deux fois supérieur et surtout faciliter un acheminement plus régulier des marchandises à destination de la Suisse, dégageant ainsi Bâle et les autres lignes de transit. Le Transjuralpin permet lui aussi l'accès direct au Lötschberg: il est très possible de dédoubler ses voies, et ceci certainement à des coûts moins élevés que le percement d'un nouveau tunnel oriental des Alpes.

Mais ce sont surtout les implications économiques et touristiques du Transjuralpin

qui sont à relever. Il serait inutile d'insister sur les disparités économiques et démographiques des régions jurassiennes franco-suisse. Or, le Transjuralpin offre une possibilité exceptionnelle de stimuler l'activité... et par conséquent le tourisme des cantons de Neuchâtel, de Fribourg et de Berne pour ce qui concerne la Suisse. Le Transjuralpin est bien à la hauteur de cette mission internationale. Sa rapidité (liaison la plus courte, il met moins de 6 heures pour faire Paris-Berne), son confort, ses horaires pratiques, la beauté des régions qu'il traverse, les perspectives ouvertes par l'exploitation prochaine du turbo-train sur la ligne Paris-Lyon, la renommée de certains trains internationaux comme le Direct-Orient... autant d'atouts prometteurs que les autorités fédérales devraient maintenant jouer!

Ch. R.

### Europabus 1975: 118 services de qualité

L'Union des services routiers des chemins de fer européens (URF), qui compte seize réseaux-membres, a établi son 24ème programme Europabus, complément touristique du rail européen. On compte cette année 51 lignes régulières, 44 circuits, 23 excursions et «package tours», soit au total 118 services de qualité.

Le programme 1975 ne comporte que peu de modifications par rapport à celui de l'année passée. Notons cependant l'arrivée sous le pavillon «Europabus» de nouveaux circuits du «Deutsche Touring»; d'Allemagne médiévale et moderne; «Joyaues de l'Allemagne» et «Beautés de l'Allemagne», de l'Autriche et de la Suisse. Plusieurs itinéraires sont modifiés, afin d'en renouveler l'attrait et de satisfaire les nouveaux besoins de la clientèle.

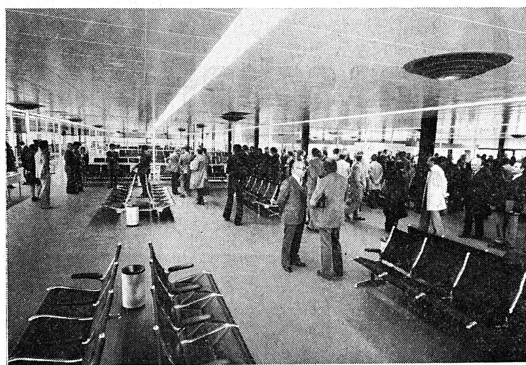
### La Suisse favorite des Japonais

(ATS) La Suisse est le pays favori des Japonais, indique un sondage d'opinion publique réalisé en avril. 34,9 % des 2000 personnes interrogées sur leur pays préféré ont choisi la Suisse. Suivent les Etats-Unis (21,9 %), la France (21,6 %), le Royaume-Uni (18,8 %) et l'Allemagne de l'Ouest (14,3 %).

Trois pays communistes se classent dans les dix premiers de la liste: la Chine (11,2 %), l'Union soviétique (2 %) et la Corée du Nord (0,7 %). D'après le même sondage, 40,6 % des personnes interrogées estiment que le Japon devrait s'aligner sur le monde libre, tandis que 30 % sont en faveur de la neutralité politique et 2,2 % penchent pour le bloc communiste.

### Cointrin a inauguré son bâtiment d'accueil pour les avions gros-porteurs

L'aéroport de Genève-Cointrin a inauguré, en présence des représentants des autorités, des dirigeants de Swissair et d'un grand nombre d'invités, le nouveau bâtiment d'accueil pour avions gros-porteurs.



(Photopress)

Il s'agit d'un bâtiment long de 64 m et large de 30 m, sur deux niveaux, situé dans le prolongement nord-est des installations existantes. Au rez-de-chaussée, il abrite 1700 m<sup>2</sup> utilisés pour la mise en conteneurs des bagages, tandis qu'à l'étage ont été aménagés les comptoirs d'information et de change, un kiosque à journaux, une boutique hors-douane, les installations sanitaires, trois salles de préembarquement, chacune dotée des installations de sécurité nécessaires. Tout est clair, net, confortable et parfaitement dimensionné.

### Un équipement indispensable aux besoins du trafic

C'est Swissair qui a financé ce nouveau bâtiment, qui était parfaitement indispensable aux besoins du trafic. Le coût de la construction se monte à 6,75 millions de francs, soit 4,5 millions pour le bâtiment proprement dit et 2,25 millions pour l'équipement intérieur. L'autorisation de construire a été accordée le 31 mai 1974.

V.

les travaux ont débuté deux mois plus tard et tout est maintenant terminé, à la veille de la grande saison des transports aériens.

Lors de cette inauguration, les allocutions ont été prononcées par le conseiller d'Etat et conseiller national Henri Schmitt, par MM. Armin Baltensweiler, président de la direction générale de Swissair, et Willy Wyler, directeur de Swissair pour la Suisse romande.

Cet équipement complète les installations de l'aéroport dans l'enceinte duquel travaillent quotidiennement 3600 personnes pour le compte de 123 organisations différentes. Genève est reliée, grâce à son aéroport, à 89 villes de 53 pays, par l'intermédiaire de 46 compagnies assurant des vols réguliers, tandis que 85 compagnies charters assurent, quant à elles, des vols irréguliers vers 194 villes de 61 pays. L'an passé, Cointrin a enregistré 3 636 633 passagers, ce qui représente une légère diminution de 2,5 % par rapport à l'année précédente.



### Ombres sur le tourisme européen

Dans l'excellent REPERTOIRE DES VOYAGES, Jean-Marie Thurot émet, sous ce titre, quelques réflexions qui lui inspirent les temps actuels. Nous reproduisons ci-après l'introduction de son article:

Dans l'introduction d'une publication faite en 1973, nous remarquons, à propos du tourisme tropical, que les hauts lieux de ce tourisme sont les terrains où se sont traditionnellement affrontées au cours des siècles, les diverses politiques impériales. Dans un monde où l'intervention armée était devenue d'un emploi délicat ou incertain, le tourisme présentait une alternative intéressante et devenait à son tour, pour reprendre la formule de Clausewitz, «une simple continuation de la politique par d'autres moyens». Malheureusement, les chancelleries ne s'intéressent qu'aux moyens nobles de la politique étrangère — guerres et tueries diverses ainsi qu'aux discours et conférences qui s'y rapportent — et laissent l'usage des autres aux offices du tourisme, agences de voyages et autres boutiques. Le paradoxe, c'est que ce secteur économique a scrupuleusement exécuté son mandat, mais gratuitement et à l'insu de tous. Maintenant que l'entreprise touristique court en Europe, du fait de la crise qui se développe, un grand péril, l'Etat est-il capable de concevoir que l'affaiblissement de ce secteur — et à fortiori son approbation par des intérêts non européens (à la satisfaction des vendeurs) — constitue une très mauvaise affaire pour lui?

### Les stations françaises et le franc suisse

Un hebdomadaire savoyard, LE MESSAGER, a fait récemment le bilan d'une saison d'hiver qui aurait valu à la Haute-Savoie quelque 600 000 touristes et 7 millions de journées de vacances. Et se loue des innombrables vertus du prestigieux franc suisse...

C'est cependant à deux impondérables que la saison doit d'avoir connu une vie trépidante. Le premier est d'origine climatique. (...) Le second impondérable est bien connu des financiers. Il s'agit de la faiblesse du franc français par rapport aux monnaies étrangères et notamment du DM et du franc suisse.

Quel rapport avec les sports d'hiver? Il est aussi simple qu'évident. Notre franc

### L'indice qu'on mérite

Le JOURNAL DE GENEVE s'est dernièrement penché, par la plume de Pierre-André Stauffer, sur le problème de l'indice suisse des prix, dont la modification a fait l'objet — comme on le sait — d'un premier rapport de commission. Voici ce qu'en pense notre confrère genevois:

Ceux qui s'attendaient à une révolution statistique seront déçus. Certes, la liste type sera allongée, mais point sa nature. Néanmoins, elle devrait permettre de cerner de plus près les habitudes de la consommation. En treize ans, elles ont eu tout le temps de changer, d'être bouleversées, fut-ce à l'intérieur des ménages de salariés avec enfants. Indépendamment de la révision totale, la nouvelle enquête sur les budgets familiaux a déjà commencé. Sans doute l'événement était réjouissant en soi mais, d'un autre côté, il a quelque chose d'un peu prématuré. En ce sens que l'enquête 1975 ne pourra tenir compte des recommandations, fort timides pourtant, de la commission. En 1975, ce seront toujours les mêmes catégories sociales, ou presque, qui seront soumises aux interrogations des enquêteurs, lors même que le panier des ménages recensés a singulièrement perdu de sa «représentativité» à l'échelle suisse. (...) On peut retourner l'indice de tous les côtés, c'est toujours, presque fatalement, la question de son usage qui revient au premier plan. L'indice des prix à la consommation n'est qu'un vulgaire instrument de mesure, rien de plus. Plus ou moins exact, plutôt moins que plus, c'est déjà beaucoup. On n'en fait que ce qu'on veut bien en faire.

**SPECIALITES GASTRONOMIQUES INTERNATIONALES**

**PLANTEURS REUNIS** sa

Lausanne (021) 20 69 31

## Des nuages dans le ciel helvétique

(ATS) L'Office fédéral de l'air a publié sa statistique du trafic aérien pour l'année 1974. Ce rapport souligne notamment les difficultés intervenues du fait de l'augmentation des prix des carburants, des crises politiques et des conflits. Il souligne aussi que le taux de progression du nombre des passagers et de la quantité de fret a été le plus faible enregistré depuis 1958.

Dans le domaine international, des accords bilatéraux ont été paraphés, signés, modifiés ou complétés avec le Canada, le Burundi, Cuba, l'Equateur, le Guatemala, la Jamaïque, la Jordanie, le Rwanda, la Colombie, le Soudan, le Pakistan, les Philippines, Sri Lanka et le Zaïre. Au chapitre des relations, le principal problème a sans doute été constitué par la tentative des autorités américaines d'obtenir une réduction importante de l'offre sur l'Atlantique-Nord pour contribuer à assainir les entreprises américaines de lignes victimes de difficultés financières.

### Trafic commercial et trafic de ligne

Dans le trafic commercial, l'augmentation des prix du carburant a entraîné une hausse de la quotité de celui-ci qui a représenté plus de 20 % des frais de Swissair, par exemple, en 1974, contre moins de 10 % en 1973. D'autre part, le trafic et l'exploitation, tant en Suisse qu'à l'étranger, ont encore été influencés par des facteurs inflationnistes, par des désordres monétaires, par l'apparition de crises politiques, par la récession et par d'autres augmentations des coûts.

L'évolution du nombre de passagers et de la quantité de fret n'a guère été réjouissante puisque les passagers, avec 505 millions de personnes, n'ont progressé que de 3 % (exercice précédent 9 %) et le fret, avec

19 650 millions de tonnes-kilomètres, de 12 % (17 %). La flotte de Swissair s'est agrandie de cinq DC-10, tandis que les corvées étaient retirées du trafic en fin d'année. Il a fallu d'autre part réduire le programme sur l'Atlantique-Nord du fait de difficultés d'approvisionnement en carburant dans cette région. Une ligne rapide a par contre été introduite avec le Japon.

### Trafic hors lignes et aéroports

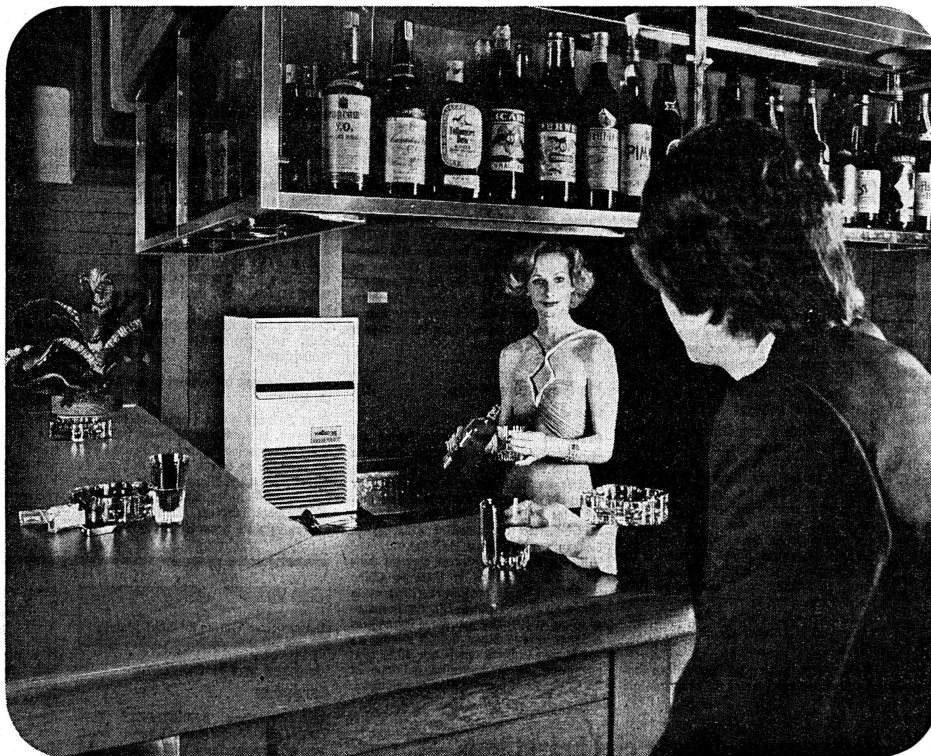
A la fin de l'année dernière, 63 entreprises suisses disposaient d'une autorisation générale d'exploitation, contre 64 l'année précédente. Les entreprises suisses ont effectué 6527 vols d'affrètement dont 1042 vols interville, ce qui représente une diminution importante.

En 1974, des subventions fédérales pour un montant total de 54 millions ont été allouées pour l'agrandissement des aéroports nationaux. On a en outre donné l'autorisation de construire pour deux champs d'aviation destinés à des hélicoptères. L'un à Gstaad-Gruendl, l'autre à Gampel. On a aussi poursuivi l'étude des questions de bruit près des aéroports, notamment par la préparation de plans de zones de bruit sur les aéroports de Zurich et de Genève, un réexamen global du projet ayant été entrepris. Toujours en raison du bruit, si des compromis satisfaisants ont souvent pu être trouvés, la situation reste tendue à Saanen, à Lommis et à Zermatt.

### Les aéroports européens les plus importants

	mouvements (en milliers)	passagers (en milliers)
1. Londres (Heathrow, Gatwick)	342,8	26 093,8
2. Paris (Orly, Le Bourget)	260,0	16 567,8
3. Francfort	185,3	10 648,3
4. Rome (Ciampino, Fiumicino)	129,6	6 772,1
5. Copenhague	158,5	7 636,0
6. Madrid	104,3	7 365,2
7. Amsterdam	127,5	7 180,5
8. Palma	75,0	7 019,3
9. Zurich	100,3	5 853,2
.....		
18. Genève	64,7	3 246,3

# 1000 Eiswürfel im Tag – das schafft nur ICE-STAR 12-6 von Walko. Die kleinste, preisgünstigste Eiswürfelmaschine.



## Für überall dort, wo man Eiswürfel in nächster Nähe zur Hand haben muss.

Mit ihrem Preis von nur Fr. 1585.– ist ICE-STAR 12-6 aus robustem Chromnickelstahl ca. 50% günstiger als die bisher kleinste Eiswürfelmaschine. Und dank ihren geringen Massen von nur 32x56,5x38 cm bringt man sie auch überall dort spielend unter, wo ein solches Gerät schon immer am Platz gewesen wäre, aber bisher keinen Platz fand. Wir haben speziell ein Kartonmodell der ICE-STAR 12-6 in Originalgrösse angefertigt. Gratis für Sie. Damit Sie selbst an Ort und Stelle feststellen können, dass sie genau dorthin passt, wo Ihnen die Eiswürfelmaschine in Griffnähe schon immer gefehlt hat.

Generalvertretung für die Schweiz:

**walko ag**  
zürich

Forchstrasse 59, Postfach,  
8032 Zürich, Telefon 01/47 82 63

Gebietsvertretungen: für Bern

**Vendomat AG**

Turbenweg 11, 3073 Gümligen  
Telefon 031/52 28 66

**Coupon:** Bitte senden Sie uns  
gratis das Kartonmodell  
der Eiswürfelmaschine ICE-STAR 12-6 in Originalgrösse  
sowie Ihren ausführlichen Prospekt:

Hotel/Restaurant/Bar  
(Name)

Frau/Frl./Herr

Strasse, Nr.

PLZ, Ort

Telefon

Coupon bitte an eine der nebenstehenden Adressen  
einsenden.

pour la Suisse romande

**GASTROMAT**

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

per il Ticino

**ROUAT**

Attilio Roveda  
Via Trevani  
6600 Locarno  
Telefono 093/3158 31



## Wochen-Digest hotel revue

### Stand des Umweltschutzes

Anfang 1975 standen in der Schweiz 583 zentrale kommunale Abwasserreinigungsanlagen für 977 Gemeinden in Betrieb. Im letzten Jahr sind 47 Sammelkläranlagen für 141 Gemeinden erstellt worden. 50 Prozent der Bevölkerung sind diesen Anlagen angeschlossen. Zu Jahresbeginn standen 111 Klärwerke für 377 Gemeinden mit weiteren 11,9 Prozent der Landesbevölkerung im Bau. 93 kommunale Abwasserreinigungsanlagen für 205 Gemeinden sind baufertig. Die Schweiz wendet im Jahr 1,3 Milliarden Franken für die Abwasseranfertigung auf. In der Schweiz bestehen 55 Abfallverwertungsanlagen, nämlich 15 Verbrennungsanlagen, 28 Anlagen mit Verbrennung ohne Wärmeverwertung und 12 Kompostwerke. Weiter bestehen 22 geordnete Deponieplätze für häusliche Abfälle. Diese Anlagen dienen der Abfallbeseitigung von 1761 Gemeinden mit rund zwei Dritteln der schweizerischen Wohnbevölkerung. 6 weitere Verbrennungswerke für 406 Gemeinden sind im Bau. Die häuslichen Abfälle nehmen erstmals seit Jahren nicht mehr zu. Daran sind auch die intensiven Altpapiersammlungen beteiligt.

### Verlangsamte Teuerung

Der Index der Konsumentenpreise stieg im April nur noch um 0,2 Prozent auf 161,9 Punkte. Diese Teuerung geht vor allem auf die Erhöhung der Heizölpreise, die neu erhobenen Arztarife und die weiterbedingte Verteuerung bei Früchten und Gemüse zurück. Weil der Index vor einem Jahr infolge des damaligen massiven Rückgangs der Heizölpreise rückläufig war, ergab sich trotzdem eine Jahressteigerung von 9,2 Prozent. Die Grosshandelspreise gingen im April weiter um 0,1 Prozent zurück; gegenüber dem Vorjahresstand ergibt sich damit eine – im wesentlichen importbedingte – Verbilligung um 1,8 Prozent.

### Kurzfristig verbesserte Steuereingänge

Die eidenössischen Fiskaleinnahmen haben im ersten Quartal mit 2,86 Milliarden Franken die Erträge vor einem Jahr um rund 20 Prozent überschritten. Für den Rest des Jahres wird aber eine rückläufige Entwicklung erwartet. Die Kassenlage des Bundes hat sich damit kurzfristig verbessert. Der Bundesrat beantragt dem Parlament, den aufgelaufenen Fehlbetrag der SBB von über 200 Millionen aus allgemeinen Bundesmitteln zu decken. Die Nachtragskredite für 1975 halten sich trotzdem erfreulicherweise in engen Grenzen.

### Frankreich will wieder zur Währungsschlinge

Nach der erfolgten Befestigung des Franc hat die französische Regierung ihre Bereitschaft bekundet, sich wieder an der gemeinsamen Wechselkurspolitik der EWG-Länder (ausser Italien und Grossbritannien) zu beteiligen. Hinsichtlich der Möglichkeiten der Schweiz, sich an die «Währungsschlinge» anzuschliessen, herrscht weiterhin Ungewissheit.

Der amerikanische Dollar und das britische Pfund standen weiter unter Abgedruck und sind im Kurs wieder zurückgefallen. R. S.

## HR-Investment

### Euro-Obligationen oder Eurobonds

In der Fachliteratur wird die Euro-Anleihe als Schuldverschreibung definiert, die gleichzeitig in mehreren Ländern untergebracht wird und die auf eine Währung lautet, die weder diejenige des Anleihennehmers, diejenige der vermittelnden Banken noch diejenige der Anleger als Geldgeber zu sein braucht; sie kann auch auf mehrere Währungen lauten. Die Verzinsung der Euro-Obligationen erfolgt ohne Abzug von Quellensteuern.

Eurokapitalmarkt und Eurogeldmarkt werden oft miteinander verwechselt. Jeder Anleger sollte sich den Unterschied zwischen dem langfristigen Kapitalmarkt und dem kurzfristigen Geldmarkt vor Augen halten. Am Kapitalmarkt wird Kapital langfristig, d. h. meistens zwischen 5 und 20 Jahren angelegt, während am Geldmarkt Gelder kurzfristig, d. h. meistens für 90 Tage investiert wird.

### Ursprung

Schon im Jahr 1957 wurden vereinzelt Euro-Anleihen aufgelegt. Im Juli 1963 hatte Präsident Kennedy dem Kongress die Einführung einer Steuer auf Käufen ausländischer Wertpapiere – Aktien und Obligationen – durch amerikanische Bürger und Körperschaften beantragt. Diese Zinsausgleichssteuer auf Aktien belief sich auf 15 Prozent, diejenige auf Anleihen war nach Laufzeiten abgestuft von null bis 15 Prozent. Man darf den Eurokapitalmarkt bis zu einem gewissen Grad als «Kind» der amerikanischen Zinsausgleichssteuer bezeichnen, denn die vom

amerikanischen Kapitalmarkt verbannten Emittenten sahen sich gezwungen, ihren Kapitalbedarf in Europa zu decken. Emissionshäuser begannen, vorerst auf Dollars, später auch auf europäische Währungen lautende Anleihen ausserhalb des jeweiligen Währungsgebietes zur Zeichnung aufzulegen. Auf diese Weise konnten gleichzeitig an mehreren Finanzplätzen Mittel abgeschöpft werden, ohne dass für ausländische Geldaufnahmen geltende Restriktionen wirksam wurden. Dadurch entstand, sozusagen den nationalen Kapitalmärkten überlagert, ein internationaler Markt, der sogenannte Eurokapitalmarkt oder Eurobondmarkt.

### Riesiger Kapitalmarkt

Der Eurokapitalmarkt gehört heute zu den weltgrössten Kapitalumschlagplätzen. Bis Ende 1972 wurden Titel im Gesamtwert von rund 23 Millionen Dollar gegeben.

Weshalb konnte es zu diesem überwältigenden Erfolg kommen? Die Beliebtheit des Eurokapitalmarktes für den Anleger war während Jahren in den hohen Zinssätzen zu suchen. Im Jahr 1960 entfielen auf den 90 Prozent der in Europa aufgelegten Auslandsanleihen auf den Finanzplatz Schweiz. Seither ist der schweizerische Anteil allerdings stark zurückgegangen, was auf der zeitweise restriktiven Kapitalexportpolitik unserer Behörden zusammenhängen dürfte.

### Im Schatten der internationalen Währungskrise

Für den Anleger gilt: auf fremde Währungen lautende Obligationen sollten nur erworben werden, wenn unbedingtes Vertrauen in die politische, soziale und wirtschaftliche Stabilität des Währungslandes besteht. Die Frankenaufwertung im Mai 1971 und die erste Dollarabwertung im Dezember 1971, die zweite Dollarabwertung im Februar 1973 und zahlreiche Auf- und Abwertungen fast aller Währungen zeigen, dass der Anleger die Entwicklung im Währungssektor genau verfolgen sollte. Hatte der Dollarkurs vor Mai 1971 Fr. 4,30 betragen, so fiel er in den letzten Wochen bis auf Fr. 2,43.

Wer wagt im Währungsschlingel noch eine langfristige Prognose? Etwa jener bekannte Schweizer Bankier, der im November 1971 folgende Prophezeiung wagte: «Wenn wir annehmen – und es scheint mir eine realistische Annahme –, dass sich die Kursrelation Franken/Dollar in den nächsten fünf Jahren nicht mehr als 15 Prozent verschiebt, die Aufwertung vom letzten Mai eingeschlossen, so heisst das, dass man seine Währungsverluste in fünf Jahren aufgeholt hat und für den Rest der Laufzeit der Obligation einen beträchtlichen Renditevorsprung hat.»

Es ging dabei um einen Vergleich zwischen Euro-Obligationen und auf Schweizer Franken lautende Anleihen. Wie der Leser inzwischen hat feststellen können, bestehen zwischen Prognosen und Realität doch noch geringfügige Unterschiede. ... RL

### Firmennachrichten

#### Leichter Umsatzrückgang bei Bell

Der Konzernumsatz des Fleischwarenunternehmens Bell AG hat sich im Geschäftsjahr 1974 um 0,5 auf 689 Mio Franken zurückgebildet, während das Basler Stammhaus selbst eine Zunahme um 5,9 % auf 356 Mio zu verzeichnen hatte. Dank verschiedenen Rationalisierungsmaßnahmen, die sich unter anderem in einem Rückgang des Personalbestandes innerhalb der Gruppe von 3654 auf 3583 Mitarbeiter auswirkten, konnte der Gewinn von 1,59 auf 1,61 Mio Fr. verbessert werden. Der Generalversammlung wird die Ausschüttung einer unveränderten Dividende von 7 Prozent auf dem

Aktienkapital von 20 Mio Fr. vorgeschlagen.

#### Sata im Aufwind

Die Schweizer Chartergesellschaft Sata mit Sitz in Genf hat ihren Umsatz im vergangenen Jahr um 40 % auf 53,3 Mio Franken gesteigert. Der Betriebsergebnis im Betrage von 6,5 Mio ist um 12,7 % gestiegen und erlaubte Abschreibungen von 5,1 Mio, woraus ein Reingewinn von 1,4 Mio Franken resultiert. Der Verwaltungsrat beantragt die Ausschüttung einer unveränderten Dividende von 6,5 %. In bezug auf das laufende Geschäftsjahr gibt sich die Sata zuversichtlich. Die Anschaffung einer DC-8-63 sowie die Einräumung der Verkehrsrechte auf dem Nordatlantik durch die US-Regierung eröffnen der Genfer Firma neue Märkte.

#### Grösstes CC der Region Zürich

Dieser Tage eröffnete die Gromerico AG, eine Tochtergesellschaft der Uego-Triemco-Gruppe – in Dübendorf ihr siebenstöckiges Cash & Carry. Im ehemaligen SHG-Gebäude ist mit 3600 m<sup>2</sup> Nettoverkaufsfläche auf zwei Etagen und mit einem Sortiment von 12 000 Artikeln eines der grössten Cash & Carry der Schweiz entstanden. Es tritt, dank seinem vorzüglichen Standort, anstelle des früheren Gromerico CC in Volketswil und richtet sich in den Regionen Zürich, Zürcher Unterland, Zürcher Oberland, Winterthur, Schaffhausen, Gasterland und March an rund 8000 Kunden. Die Kundengruppe setzt sich ausschliesslich aus Wiederverkäufern und Grossverbrauchern zusammen.

#### TWA: 73,3 Mio Dollar Defizit

Die amerikanische Luftfahrtgesellschaft Trans World Airlines (TWA) hat ein Defizit von 73,3 Millionen Dollar in den ersten drei Monaten des Jahres bekanntgegeben. Im gleichen Zeitabschnitt des Vorjahres hatte die TWA 47,3 Millionen Dollar verloren.

#### Schillthornbahn zahlt erstmals Dividende

Die Einnahmen der Schillthornbahn und ihrer Nebenbetriebe erreichten im abgelaufenen Geschäftsjahr 7,7 Millionen Franken (+11 Prozent). Der Gewinn stieg auf 754 000 Fr. (Vorjahr 530 000 Fr.), während sich die Abschreibungen beachtlich auf 1,83 Millionen Fr. (1,2 Mio Fr.) erhöhten, so dass der Cash-flow 2,585 Millionen Franken (1,451 Mio Fr.) erreichte. Der Verwaltungsrat wird am 23. Juni in Mürren stattfindenden Generalversammlung erstmals die Ausschüttung einer Dividende vorgeschlagen.

#### Kontraktion bei Roco

Der Verwaltungsrat der Roco Konserven Rorschach beantragt der Generalversammlung die Ausschüttung einer gegenüber 1973 unveränderten Dividende von 55 Franken pro Inhaberaktie und 11 Franken pro Namenaktie. Roco konnte im Jahr 1974 mit einem Unternehmensgewinn von 2,907 Mio das Vorjahresergebnis von 3,101 Mio Franken nicht mehr ganz erreichen. Der Umsatzzuwachs des Stammhauses verlangsamte sich per 31. Dezember 1974 gegenüber dem vorigen Geschäftsjahr auf 3,95 Prozent und erreichte 101,1 (97,31) Mio Franken.

#### 2,1 Mia Intersport-Umsatz

Mit mehr als 1700 angeschlossenen Sportfachgeschäften (wovon 114 in der Schweiz) in 15 Ländern ist die Intersport International Corporation (IIC) mit Sitz in Ostermündigen/Bern der grösste und bedeutendste Sportartikelhersteller der ganzen Welt. Der Gesamtumsatz aller 15 Intersport-Länderzentralen betrug rund 650 Mio Schweizer Franken, während sich der Detailhandelsumsatz aller angeschlossenen Intersport-Geschäfte auf zirka 2,1 Mia Schweizer Franken beziffert.

## Ölwechsel mit Kartoffelsalat

Auf der munter sprudelnden Benzinwoge schwimmen immer mehr Artikel des täglichen Bedarfs mit. Die Mineralöl-Konzerne haben nämlich zum Ausgleich sinkender Durchschnittserlöse an den Tankstellen wachsende Konsummärkte für immer mehr mobile Verbraucher ins Visier genommen.

Im Jahr 1975 wird voraussichtlich nur noch ein Drittel des Gesamteinkommens der Tankstellen auf den Verkauf von Treibstoffen entfallen, ein weiteres Drittel kommt dann auf Autopflege und das letzte Drittel auf Konsumgüter im weitesten Sinne. 1975 dürfte der gesamte Folgemarktumsatz in der Bundesrepublik Deutschland zwölf Milliarden DM erreichen gegenüber rund acht Milliarden 1969, und der bisher relativ schwache Anteil der Tankstellen wird sich von 20 auf 24 Prozent erhöhen.

Das heisst jedoch nicht, dass aus jeder Tankstelle ein Supermarkt werden muss, jede Station ist abhängig vom Standort und Kundenstamm. Man spricht von einem ganz neuen Typ der Tankstellen-Partners, der ein Allround-Mann und vor allem auch ein Kaufmann sein muss. So werden beispielsweise die Tankstellen-

Partner des Deutschen Total regelmässig im Schulungszentrum trainiert, wobei das Folgemarkt-Geschäft mit der notwendigen Ausführlichkeit behandelt wird.

#### Auch fast food

Die Conoco, Hamburg, geht jetzt einen neuen Weg, indem sie an 50 bis 60 Standorten ihres Jet-Tankstellennetzes einen Snack-Pavillon mit einem Kostenaufwand von 45 000 DM aufstellt; angeboten werden hier Suppen, Koteletts, Schaschlik, Würstchen und Kartoffelpuffer, auch ein Hühnerchen-Grill kann eingesetzt werden. Getränke werden aus Automaten und Flaschen serviert. Umsätze von 2000 bis 3000 DM pro Tag sollen anvisiert werden. Conoco bietet jetzt die Verkaufspavillons aus Verbrauchermärkten und Warenhäusern an. H. H.



### Pressebesuch im Toggenburg

Man setzt hierzulande für die kommende Sommersaison ganz besonders auf die Schweizer Gäste. Als erste Vorboten folgen 15 Redaktoren und Journalisten einer Einladung des Toggenburger Verkehrsverbandes. Kurze Besuche abseits der bekanntesten Routen vermittelten interessante Einblicke in den Alltag von Toggenburger Dörfern, in leistungsfähige Hotels und Bäder, kleine Wirtschaften und Pensionen mit grossgeschriebener Gastlichkeit, in das traditionelle bäuerliche Kunsthandwerk und die Folklore. Politiker zeigten den Weg zur engeren Zusammenarbeit zwischen der Berglandwirtschaft und dem Tourismus auf, während Vertreter von Verkehrsvereinen, Hotels und Verkehrsunternehmen die Attraktivität des touristischen Angebots im Toggenburg dokumentierten. Ferienhobbies wurden am Beispiel der Forellenfischerei in der Thur demonstriert.

### 35 Bodensee-Hotels

Rorschach, Arbon-Horn, Romanshorn-Uttwil und Kreuzlingen offerieren gemeinsame Wochenende und Wochenpausen in 35 Hotels aller Kategorien. Die äusserst preisgünstigen Angebote sind, mit Ausnahme von Pfingen, durchgehend bis Ende Juni gültig. Verlockend ist auch das variantenreiche Rahmenprogramm mit organisierten Carfahrraten durch den Thurgau, Schiffsausflügen, Abstechern an deutsche Ufer, ins Appenzellerland und nach St. Gallen.

### Wandern nach Punkten

Wanderfreudige Besucher von Wildhaus, Unterwasser und Alt St. Johann können sich in diesem Sommer eine besondere Auszeichnung verdienen. Für verschiedene Wanderungen und Touren werden Wanderpunkte vergeben und diese in einer in den Verkehrsbüros erhältlichen Bewertungskarte eingetragen. Fünf Punkte berechtigen zum Tragen der dekorativen Wandernadel und gleichzeitig zur Mitgliedschaft des Wandervereins Alpestein-Churfirsten, der ein vielseitiges Sommerprogramm mit wöchentlich geführten Wanderungen, Touren entlang der Churfirsten nach Amden, Herbstwanderwochen und einem internationalen alpinen Zwei-Tage-Marsch anbietet.

### Ostschweizer Treffen im Glarnerland

Als einer der sechs NOV-Kantone führt Glarus die diesjährige Generalversammlung der Nordostschweizerischen Verkehrsvereinigung durch. Diese findet am 18. Juni 1975 in Elm im Sernfald statt. Regierungsrat K. Ryner wird am Beispiel diese aufstrebenden Sommer- und Wintersportorte die wirtschaftliche Bedeutung des Fremdenverkehrs für Bergkantone aufzeichnen. Wir empfehlen den Hoteliers der ganzen Region heute schon, diesen attraktiven Glarner Tag in ihrer Agenda vorzunehmen. wb

### Appenzeller Bauern- und Trachtenstube

Schon allein die malerische Ausstellung der Trachten, Blusen und verschiedener Bauern- und Souvenirartikel ist einen Besuch der neugestalteten Tuch- und Trachtenstube an der Appenzeller Hauptgasse wert. Im geschmackvoll zusammengestellten reichhaltigen Angebot aus Appenzeller Senntum und Folklore finden sich auch zahlreiche Raritäten.

### Thurgau: 74er-Bilanz

Der Fremdenverkehr im Kanton Thurgau litt im Jahre 1974 unter schlechter Witterung. Er weist daher nochmals einen dünnen Rückgang der Ankünfte um 1,44 Prozent (Vorjahr 2,5) und der Logiernächte um 4,62 (2,97) Prozent auf. Vom Eidgenössischen Statistischen Amt wurden 98 055 Ankünfte gemeldet, die Zahl der Logiernächte ging um 15 817 auf 323 894 zurück. Bei den berufstätigen Dauergästen beträgt der Rückgang der Logiernächte gegenüber dem Vorjahr 7548 oder 14,9 Prozent. Ohne diese Dauergäste würde der Rückgang der Logiernächte nur noch 2,7 Prozent betragen.

Die Inlandgäste registrierten einen Rückgang um 4,3 Prozent, die Gäste aus dem Ausland buchten 5,4 Prozent weniger als 1973. fb

### Ganzjahreskurort Bad Ragaz

Das zweite Jahr, in dem Bad Ragaz seine Bäder- und Kurorteinrichtungen sowie einen Teil seiner Hotels ganzjährig offenhält, hat bewiesen, dass dieser Schritt richtig war. Die 1974 erzielten Logiernächte betrugen, bei 13,5 Prozent mehr Ankünften als im Vorjahr, insgesamt 374 758. Sie lagen somit um 12 Prozent über den Vorjahresübernachtungen. Nach wie vor dominierten in Bad Ragaz die Schweizer Gäste. Ihr Anteil am Logiernächteanteil betrug 65 Prozent. Weitere 25 Prozent entfielen auf Gäste aus der Bundesrepublik Deutschland, während sich die restlichen 10 Prozent auf andere Herkunftsländer verteilten. Die Logiernächte

in der Parahotellerie stiegen um rund 23 Prozent und erreichten 90 554. Demgegenüber entfielen 264 765 Übernachtungen auf die angestammte Hotellerie. Weitere 2552 Logiernächte verzeichnete die Berghäuser im Padielgebiet und 16 887 der Campingplatz.

### Ausserroder Minus

Im Kanton Appenzel-Ausserroden hat sich die Zahl der Logiernächte im vergangenen Jahr um 4,6 Prozent oder 12 000 Übernachtungen verringert. Insgesamt waren gemäss der Statistik des Verbandes Appenzelischer Verkehrsvereine 261 600 Übernachtungen zu verzeichnen, 42 800 entfielen auf Gäste aus dem Ausland.

### Innerroden über dem Durchschnitt

Entgegen der gesamtschweizerischen Logiernächteüberschüsse von 5 Prozent hat Appenzel IR den 1973 erreichten Stand knapp halten können. Die Frequenzen im Verlauf des Jahres 1974 verliefen allerdings sehr unterschiedlich. In der ersten Jahreshälfte war, verglichen mit 1973, noch eine Zunahme von 7 Prozent zu verzeichnen. Im dritten Quartal wurde ein Rückschlag von fast 8 Prozent gemeldet, der im Oktober mit 23 Prozent seinen Höhepunkt erreichte. Bereits im Dezember 1974 wieder die Übernachtungszahlen jedoch wieder eine steigende Tendenz auf, die sich im Januar 1975 fortsetzte. Bereits 1973 war die Entwicklung in Innerroden besser verlaufen als in der übrigen Schweiz. Während gesamtschweizerisch ein Rückgang der Logiernächte um 2 Prozent festzustellen war, wies Innerroden eine Zunahme von 2,5 Prozent auf. Das vergangene Jahr hat diese Entwicklung bestätigt: Innerroden weist ein Ergebnis auf, das um etwa 5 Prozent über dem gesamtschweizerischen Mittel liegt. pd

### Pardenn jubiliert

Klosters hat es nicht nur verstanden, das Bild eines währschaftigen Bauernhofes zu wahren, sondern es verfügt über mehrere Hotels, die den Stil des gepflegten Ferienhotels gehobener Klasse bis in die jüngste Zeit wahren konnten. Zu ihnen zählt das Pardenn, das unter der Leitung seines Besitzers Hans Grüssli und dessen Gattin in fünfzigjähriger Entwicklung und Anpassung an die neuen Ansprüche der Gäste zum führenden Etablissement von Klosters herangewachsen ist. Ende 1924 ist das Hotel Pardenn, damals in währschaftigem Bündnerstil gebaut, von Herrn Grüssli eröffnet worden. Geradezu sensationell war zu damaliger Zeit die Ausstattung der Zimmer mit fliessendem Wasser und Privatbädern. Vier Jahre später wurde das Bettenangebot von 40 auf 70 und im Jahre 1932 sogar auf 85 erhöht und durch einen grösseren Speisesaal erweitert. 1968 fiel der Entscheid zu einer grosszügigen Erweiterung. Das Bettenangebot wurde auf 140 erhöht, dem Hotel ein Hallenbad mit Fitness- und Gymnastikraum, Sauna, Massage- sowie ein Schönheitssalon und eine gemütliche Terrasse angegliedert und eine Autoeinstellhalle erstellt. 1972 erfolgte die stilistische Anpassung des Altaubes an die modern gestalteten Neubauten, und in den vergangenen zwei Jahren bedurfte es der Vergrösserung der Halle und des Saales. Mit Abschluss der Wintersaison 1974/75 sind nun auch die letzten Ergänzungsarbeiten beendet worden, so dass Herr und Frau Grüssli im Jubiläumsjahr ihrer Hotelier-Tätigkeit in Klosters den Gästen an sonniger und ruhiger Lage weiterhin Erholung und den Ausgleich zum Stress des Alltags bieten können. kr

### 16 Mio-Projekt in Falera

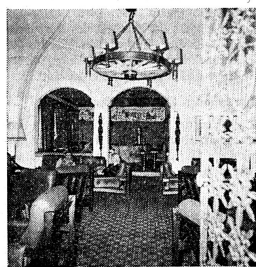
Gegen ein von der Churer Firma «Atelier 3» am Rande von Falera/Fellers in der Weissen Aare geplantes 320-Betten-Appartementshotel haben rund 40 Gemeindeglieder von Falera eine Initiative gestartet. Bereits 1972 war ein ähnliches Projekt abgelehnt worden. Vor dem Dorf sollen in neun einzelnen terrassenförmigen Gebäuden 102 Appartements entstehen, ferner Schwimmbad, Sauna, Ladenstrasse, Restaurants und Garagen. Die Opponenten machen geltend, dass eine Erweiterung der heute 400 Betten starken Beherbergungskapazität von Falera durchaus erwünscht sei, nicht jedoch im geplanten Ausmasse. Ferner befürchtet man ein Überhandnehmen des fremdländischen Elementes sowie eine Überbelastung des Gemeindehaushaltes durch die zu erwartenden Infrastrukturaufwendungen. r.

### 20 Jahre Freizeitanlagen

Die neueste Ausgabe der Zeitschrift «Pro Juventute» ist den Zürcher Freizeitanlagen gewidmet, die letztes Jahr 20-jähriges Bestehen feieren konnten. Zwei Artikel des Zentralsekretärs der Stiftung Pro Juventute, Dr. Alfred Ledermann, zu den Themen «20 Jahre Freizeitanlagen» und «Freizeitpolitik – Ein Weg zu einer humanen Umwelt» rahmen 12 Interviews ein, die mit den Leitern der verschiedenen Anlagen und Kurse geführt wurden. r.

# Die Hotelbar — ein Kann, ein Soll, ein Muss?

Von Wolfgang E. Batt, Dipl. Ing. SIA, Rothrist, Planungsberater für Hotelbau  
Fach-Hinweise von Helmut Kuen, Hotel Albana, St. Moritz



Eine Hotelbar ist eine Bartheke in Verbindung mit weiteren Sitzplätzen an Tischen im zentralen Bereich eines Hotels. Ausschlaggebend sind

- die Lage innerhalb des Hotel-Raumgefüges
  - welche Räume nach zu ihrem direkten Einzugsgebiet gehören
  - welchen Gästen sie dienen soll.
- Nur eine Bar um der «Bar» willen ist sinnlos!

Die Hotelbar muss ein Ort der Kontakte sein

In vielen Hotels, besonders in Städten, ist sie neben der Hotelhalle der einzige öffentliche Gäste-Aufenthaltsraum. Und aus dieser Aufgabenstellung heraus leitet sich in erster Linie ihr Standort ab, ihre Lage im Hotel.

«Man muss direkt über die Hotelbar stolpern», wenn man das Hotel betritt, wenn man in den Speiseraum gehen will, wenn man sich in den Räumen bewegt. Die Bar muss irgendwie im Mittelpunkt des täglichen Geschehens liegen. Sie bedeutet Leben, denn eine isolierte, eine wenig besuchte Bar ist tot, sie erfüllt ihren Zweck nicht, sie ist nutzlos.

Die Hotelbar soll auch nicht allein für sich liegen. Sie sollte ein Zentrum für die umliegenden Räumlichkeiten bilden. Von hier aus wird gerne der Service für die Halle, für Aufenthaltszimmer, für Separatzimmer und andere auch unbediente Räume organisiert. Auch als Warte- oder Vor-Station für den Speiseraum, wie dies z. B. in Amerika weiterverbreitet ist, erfüllt sie ihren Zweck.

Die Hotelbar ist eine Bar vornehmlich zum Trinken. Spezielle Ausbildungen als Essbar erfordern zumeist eine andere Aufgabenstellung, eine andere Lage und auch eine andere Gestaltung. Frühstücksbars z. B. wollen wir nicht der Hotelbar gleichsetzen. Und auch all die auf spezielle Zwecke ausgerichteten Baranlagen, wie im Dancing, im Night-Club, bei Sportanlagen und Aussen-Barstationen am Strand, am Tennisplatz, in Clubhäusern usw. erfüllen andere Aufgaben, auch wenn sich diese teilweise mit denen der Hotelbar decken.

Im Prinzip ist es gleich, wie die Bar bestuhlt ist. Für Essbars werden feste Sitze vorgezogen. Für Hotelbars empfiehlt es sich, mindestens einen Teil der Theke mit beweglichen Hockern zu versehen. Im Bedarfsfall können diese dann schnell beiseite gestellt werden. Man ist so flexibler dem Publikum und dem Andrang gegenüber.

Eine Hotelbar sollte nicht nur auf Hotelgäste ausgerichtet sein. Der Passant und der Einheimische sollen sich von ihr genauso angezogen fühlen. Es soll ja ein Ort der Kontakte sein.

Wenn wir der Lage der Bar und ihrer Zuordnung zu anderen Räumen so grosse Bedeutung beimessen, so muss auch im gleichen Atemzug ihr «Hinterland» erwähnt werden. Man kann wohl stellen alles, was irgendwie zu einer Bar gehört, in Theke und Rückkorpus unterbringen. Man sollte also nach Möglichkeit immer eine Art Office dahinter oder daneben anordnen, wo dann die Waren und die Utensilien placiert werden können, die «ebenbeim» und «manchmal» vonnöten sind. Dieser Servicebereich sollte rückwärts angelegt sein, mit einer Verbindung, die nicht durch Gästebezüge führt.

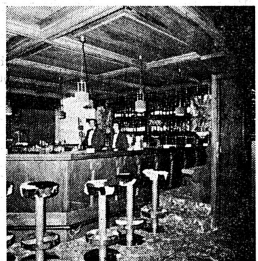
Ob eine Hotelbar bei den Gästen Anklang findet, hängt neben der Lage von der Ambiance ab, die sie ausstrahlt. Das ist ein gestalterisches Problem, eine Aufgabe für Innenarchitekten und Designer. Dabei müssen natürlich der eigentliche Barbereich und auch die lose dazu gehörenden Raumeinheiten einbezogen werden.

Wir hatten eingangs festgestellt, die Hotelbar bestehe aus der Bartheke und weiteren Sitzplätzen. Aber sehr oft sind weitere Attraktionen möglich, wie zum Beispiel ein Cheminée, eventuell mit einer separierten Sitznische, ein erleuchtetes

Aquarium, usw. Das alles gehört zur Raumgestaltung und zur Raumeinrichtung. Eine wesentliche Frage ist auch die Placierung der Bartheke im Raum und wie die Gästeplätze in Beziehung zum Raum liegen. Die Stereotype, früher fast immer gleich angelegte Form einer geraden oder ein wenig geschwungenen Bar parallel zur Raumabschlusswand, bei der die Bargäste stur das Riesensortiment an Flaschen mit ihren vielen bunten Etiketten vor den Augen hatten, ist wohl überholt. Der Gast will das Leben um sich herum beobachten, will Kontakte knüpfen, Gespräche führen. Bars in U-Form oder auch auf allen vier Seiten freistehend, bei der die Theke sozusagen als grosser Tisch wirkt, über den hinweg man sich unterhalten kann, findet man immer häufiger. Und die Sitze am Ende, an einer Querseite oder gar «hinter» der Bar sind am geschtesten, weil man von hier aus den besten Ueberblick geniessen.

## Einige Bar-Richtmass:

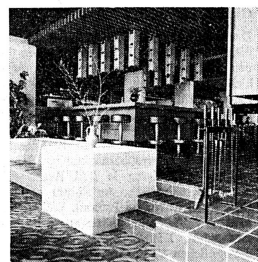
Das Barblatt soll bei Trinkbars mindestens 30 cm breit sein, bei Essbars 50 cm und mehr. Gästeseitig ist ein Ueberstand der Tischfläche erforderlich, damit man seine Beine unterbringen kann. Und auch an Ablageflächen für Handtaschen, oder wenigstens an Haken dafür, sollte man denken. Besonders, da heute auch Herren Taschen tragen. Seitlich ist ein Platzbedarf von 55 bis 65 cm pro Gast anzunehmen. Die Thekehöhe kann unterschiedlich sein. Seltener geht man auf normale Tischhöhe, häufiger sind 90 cm (mit Sitzhöhe von 60 cm und Fussstütze 20 cm), üblich sind etwa 110 cm mit Sitzen von 80 cm, Fussstützen 40 cm. Dieser Höhe auf der Gästeseite steht manchmal eine andere Höhe auf der Bedienungseite gegenüber, das heisst der Fussboden ist nicht gleich hoch. Ob dies allerdings immer vorteilhaft ist, wenn entweder der Gast oder die Bedienung Stufen zu überwinden hat, ist eine andere Frage.



Flaschen und Gläser sind wohl das wichtigste

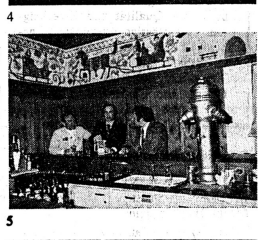
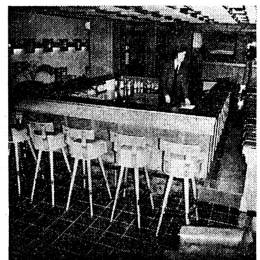
Auch für den Gestalter der Bar. Die Flaschen werden zur Dekoration herangezogen, indem man oft alle Sichtflächen mit Flaschen bestückt, den Rückkorpus, die Wandflächen darüber und auch über der Theke werden Hängegestelle placiert. Alles möglichst noch unter Spot-Beleuchtung. Muss das eigentlich sein? So schön ist diese Riesen-Flaschenbatterie doch nicht. Und ob sie an diesen Orten für den Barman am besten greifbar sind, ist zu meist fraglich. Fraglich ist auf jeden Fall die Temperatur, besonders unter der Spot-Heizung.

Gläser müssen genügend vorhanden sein. Es ist aber zu empfehlen, das Sortiment etwas einzuschränken, einige Mehrzweckgläser sind doch vorteilhafter. Mit 5 bis 6 Typen sollte man nach Meinung von Fachleuten auskommen. Und wo sind die Gläser deponiert? Bitte nicht alle in Reih und Glied auf der Arbeitsfläche des Bar-korpus aufstellen! Auch sollten sie nicht gerne mit indirekter Beleuchtung unter dem Thekenblatt ins volle Rampenlicht gerückt werden. Jede kleinste Faser des Trockentuchs und jede Ablagerung aus der Spülmaschine ist dann vom Gast vergrößert sichtbar. Viel besser und mindestens ebenso griffbereit stehen Gläser auf Auszügen in Unterbau-Schranksystemen.



## Zu Flaschen gehört Kühlung

Eine Bar muss viel Kühlfläche aufweisen. Meistens werden die Kühleinheiten an der Bar zu gering dimensioniert. Auch sollte man dem wirklichen Bedarf vorher mehr Beachtung schenken. Die Flaschen werden stehend aufbewahrt, also benötigt man in erster Linie Schubladen und Auszüge. Aber man braucht hauptsächlich kleine Flaschen, viele kleine Flaschen. Die meisten sind heute schon grössermässig normiert. Darauf sind die Schubladen in der Höhe auszurichten. Das gilt für Mineralwasser mit und ohne Geschmack, für Biere und für Jus. Aber auch Alkoholika braucht man oft gekühlt. Kühl lagern sollten doch Obstbrände, Grappa und Sherry. Und Aquavit, Wodka, Genever, Schwedenpunsch, Steinhäger, Doornkaat und Champagner sollten doch sehr kalt lagern. Sind hierfür die Kühleinheiten immer vorhanden, mit der richtigen Einstellung, am richtigen Ort? Bleiben wir bei der Kühlung, beim technischen Teil. Eine Bar wird ja nicht gleichmässig über den ganzen Tag im Betrieb gehalten. Vielleicht kürzere Zeit über Mittag, dann ab 17 oder 18 Uhr bis zur Sperrstunde. Während der übrigen Zeit läuft nichts. Und auf diesen Rhythmus muss die Kälte eingeleitet sein. Im Betrieb werden die Kühleinheiten sehr häufig geöffnet, die Kälte fällt heraus, sie muss rasch ersetzt werden. Die Aggregatleistung muss hoch sein, um die Ware bei der gewünschten Temperatur zu halten. Während die Bar geschlossen ist, tritt nur



1. Auf dem Wege vom Hoteleingang zu Reception, Etagen und Speiseraum öffnet sich der Blick in Halle-Aufenthaltsraum und anschließende Bar. Hinter der Bar liegt gleich das zentrale Office, hier optimal ausgenutzt für Bar, Halle, Speiseraum und Separatzimmer. (Hotel Albana, St. Moritz)

2. Von der Eingangshalle des Tschuggen-Hotels Arosa «stolpern» man sofort in die Hotelbar. Diese hat nach rechts direkte Verbindung zum Küchenbereich. Von der Bar aus werden alle Gästezentren des Erdgeschosses erschlossen.

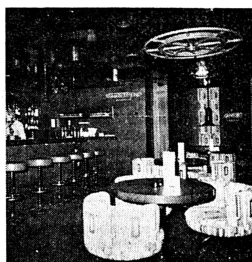
3. Hotelbar im Hotel Zayetta in Leukerbad. Die Bar verbindet zuzusagen Speiseraum (hinten rechts) und Aufenthaltsraum (vorne). Rechts im Vordergrund steht das grosse Cheminée.

4. Kurhotel Ronacher in Bad Kleinkirchheim/Kärnten. Links Hotel-Eingangsstreife, im Hintergrund rechts Reception und Administration, daneben Treppe und Lift zu den Etagen, davor nach rechts der Durchgang zu Aufenthaltsraum und Speiseraum. Kann eine Bar noch günstiger liegen? Diese steht zudem frei im Raum, von allen Seiten für die Gäste zugänglich.

5. Dieser originelle Bierauschank-Hydrant sieht in der Hotelbar des Hotels Albana in St. Moritz. Es ist eine Bar in U-Form, die Gäste können sich frei über die Theke hinweg unterhalten, nichts stört die Verbindung. (W. E. Batt beim Bar-Fachgespräch mit den Herren Frey und Kuen vom Hotel Albana).

6. Marine- und Seefahrtsmotive beherrschen die Ausstattung der Hotelbar im Hotel International in Basel. Die Bar öffnet sich direkt im Anschluss an die Eingangshalle. Auf die Ambiance — und auf die Zweckmässigkeit wurde grösster Wert gelegt. Hinter der Bar ein kleines Office mit Kaffee- und Gläserspülmaschine und Verbindung zum internen Service-Korridorsystem.

7. Ein Detail: Flaschendepot in einem Bar-korpus, durch Rolläden abschliessbar, mit sehr grossem Fassungsvermögen auf kleinem Raum, alles stets in Griffhöhe und -höhe, mit leicht zu reinigender Bodenfläche.



noch wenig Kälteverlust auf. Und bis zur Wiederinbetriebnahme vergehen bis zu 18 Stunden. Da muss die Kältesteuerung eingreifen und die Leistung drosseln oder sogar abstellen. Sonst ergeben sich leicht viel zu tiefe Temperaturen und ein zu hoher Energieverbrauch. Oft wären mehrere, kleinere Aggregate günstiger. Eine Schalthuhr ist immer zu empfehlen. Denn Getränke müssen immer richtig temperiert sein. Zu kalt ist schlecht, und zu wenig kalt ist ebenfalls schlecht. Getränke im Offenausschank lohnen für eine Hotelbar selten. In einigen Bars mag ein Bierauschank angebracht sein. Es muss aber ein gepflegtes Bier sein. Nur um offenes Bier ausschanken zu können, rentiert der Aufwand bestimmt nicht. Frage Flaschenstiefel: als grösseren Kühlebehälter oder als Einzel-Einstellboxen? Man sollte daran denken, dass der Boden gereinigt werden muss, dass manchmal ein Ablauf wünschenswert wäre, dass unten zwecks Geräuschkämpfung oft eine Einlage nötig ist. Dann erscheint eine Wanne für mehrere Flaschen wohl doch als günstiger.

## «Eis ist das Gold der Bars»

meinte einmal ein Barman. Es muss jedenfalls stets in ausreichender Menge vorhanden sein, mit Eis sollte man nicht sparen müssen. Diskussionsobjekt ist immer wieder die Form und die Grösse der Eiswürfel. Zu grosse Würfel dürfen es nicht sein, sonst gehen sie gar nicht in manche Glasformen hinein. Zu kleine Würfel haben den Nachteil, dass sie schneller schmelzen, das Getränk verwässern und als Kleinstücke leicht mitgetrunken werden können. Vom Verkauf her sind sie allerdings günstiger, da sie im Glase dicht aneinander eine gute Kühlmasse abgeben. Schuppen- oder Flockeneis wird an der Bar seltener gebraucht. Eine Maschine hierfür wird nur in ganz seltenen Fällen benötigt. Im Bedarfsfall kann man sich mit einer Mühle aus Würfel-eis die Schuppen rasch selbst herstellen. Eine Eiswürfelmaschine sollte jedoch vorhanden sein. Doch ist sie besser im hinteren Bereich, also in einem Office, placiert. In Thermobehältern wird das Eis dann überall dort aufgestellt, wo es benötigt wird. Oft sind ja mehrere Bedarfsstellen



vorhanden. Mit den Behältern ist man immer flexibel. Neben kalten werden an der Hotelbar aber auch warme Getränke verlangt. Hierzu ist eine Kaffeemaschine erforderlich. Da in der Praxis der Kaffee an der Bar doch eher eine untergeordnete Rolle spielt, nutzt man gerne den an sich grossen Platzbedarf einer solchen Anlage für andere Zwecke aus. Die Kaffeemaschine wird dann ebenfalls im Office installiert. Das Zentrum des Hallenservices liegt also nicht unbedingt, wie wir jetzt sehen, an der Bar selbst, sondern zum grossen Teil im Bar-Nebenraum.

Als weiteres Gerät ist der Mixer zu nennen. Hier sollte man möglichst darauf achten, einen Mixer mit beweglichen Flügeln zu erhalten, der das oft mit erforderlicher Eis nicht restlos zerhackt, wie es manche Gratsgeräte tun. (Die an sich ja auch nur für einige Aufgaben konstruiert sind.)

Eine Gläserwaschmaschine ist heute wohl unerlässlich. Ob sie aber unbedingt im Blickfeld der Bargäste untergebracht sein muss? Auch für sie wäre das Office ein geeigneter Standort.

Und natürlich braucht man eine Registrierkasse. Direkt an der Bartheke steht sie übrigens ungünstig, denn wie leicht kippt dort man ein Glas um — Kassen liegen keine Feuchtigkeit im Innern und Reparaturen sind teuer und aus diesen Anlässen unnötig.

Dass Wasserstellen an einer Bar vorhanden sind, schreiben die gewerbepolizeilichen Bestimmungen vor. Bei grösseren Anlagen empfehlen sich sogar mehrere Becken. Die Korpusausbildung hängt wohl ganz vom jeweiligen Betrieb ab. Kunststoffverkleidetes Holz oder auch Naturholz sind die Werkstoffe für die Bar, als Abdeckung der Arbeitsfläche ist auch Chromstahl geeignet. Metall kommt wohl nur bei einzelnen Einheiten in Betracht. Und als Dekorationselemente kann praktisch alles Verwendung finden.

Die Hotelbar — ein Kann, ein Soll, ein Muss? Die Antwort kann in jedem Fall nur der Gast geben. Sagen ihm Lage und Ambiance der Bar zu, frequentiert er sie auch. Dass sie wirtschaftlich läuft, hängt aber in erster Linie vom Besuch ab. Und von der praktischen Anlagengestaltung, im Ganzen und im Detail.

## Die Hotelbar — schwarze oder rote Zahlen?

Einige betriebswirtschaftliche Ueberlegungen zur Hotelbar

Einleitend ist eine Abgrenzung notwendig. Unsere betriebswirtschaftlichen Ueberlegungen beziehen sich vor allem auf die Hotelbar und nicht auf die öffentliche Bar. Der Kundenkreis der Hotelbar besteht hauptsächlich aus eigenen Hotelgästen und nur zu einem kleinen Teil aus Passanten, da in der Regel die Hotelbar keinen direkten Zugang von der Strasse her und nur beschränkte Öffnungszeiten hat. Diese Unterscheidung scheint uns wichtig, weil für eine öffentliche Bar die gleichen wirtschaftlichen Ueberlegungen gelten wie für einen anderen Restaurationsbetrieb (Hauptgeschäft), während der Hotelbar bei der Hotelbar eher an Zusatz-erlöse und Zusatzkosten denkt. Die nachstehenden Gedanken zur Wirtschaftlichkeit der Hotelbar können natürlich im Rahmen dieses kurzen Beitrages keineswegs Anspruch auf Vollständigkeit erheben.

### Umsatz und Umsatzüberwachung

Die vorstehenden Ausführungen von

Dazu ein Beispiel:

	1973	1974	Abweichung
Erlöse «Bar» Wintersaison (Umsatz)	92 500.—	95 520.—	+ 3 020.—
Anzahl Logiernächte	18 500 LN	19 900 LN	+ 1400 LN
Umsatz pro Logiernacht	5.—	4.80	J. —20
Umsatz pro Sitzplatz und Tag	12.85	13.27	J. +.42
Analyse der Umsatz-Erhöhung von 3020 Fr.			
Einfluss besserer Frequenz (Logiernächte):			
1400 Logiernächte à Fr. 5.—			Fr. 7 000.—
Einfluss schlechterer Moyenne:			
19 900 Logiernächte à Fr. —20			Fr. 3 980.—
			Fr. 3 020.—



Durch die bessere Bettenbesetzung haben wir also 7000 Fr. mehr Hotelbar-Einnahmen erzielt, andererseits aber durch einen Rückgang der Durchschnittseinnahme pro LN von 20 Rappen 3980 Fr. eingebüsst, so dass eine Netto-Zunahme von 3020 Fr. verbleibt. Erwähnt sei an dieser Stelle, dass sich die gleiche Umsatz-Analyse auch pro Konsumation (wenn die Registrierkasse mit einem entsprechenden Zählwerk ausgerüstet ist) sowie auf die Sparten «Logements» und «Pensions» anwenden lässt und dem Hotelier wertvolle Kennzahlen liefert.

#### Die Betriebsrechnung bzw. Deckungsbeitragsrechnung der Hotelbar

Eine vollständige Betriebsrechnung für die Hotelbar allein finden wir in der Praxis selten. Dazu wäre eine Kostenstellenrechnung und die Aufschlüsselung der fixen Kosten (Heizung, Elektrizität, Zinsen usw.) nötig, was einen grossen Zeitaufwand und fundierte Kenntnisse der Kostenrechnung erfordert. Zur laufenden Überwachung der Ergebnisse der Hotelbar empfehlen wir deshalb eine Art «Deckungsbeitragsrechnung», indem den Erlösen die direkten Kosten – vor allem Waren und Personal – angerechnet werden. Auch hier ein einfaches Zahlenbeispiel:

<b>Fixe Zusatzkosten</b>	Fr.	
120 Tage à 150 Fr.	18 000.–	
AHV, Verpflegung und andere Fixkosten	3 000.–	
	21 000.–	
<b>Deckungsbeitrag in Prozent</b>		
Bruttoergebnis auf Waren	75 %	
/. variable Mehrkosten	5 %	
	70 %	
<b>Erforderlicher min. Mehrumsatz:</b>		
(um die zusätzlichen Kosten zu decken)		
$21\,000 \times 100\% =$	Fr. 30 000.–	
$70\%$		

#### Deckungsbeitragsrechnung Hotelbar Wintersaison 1974/75

Erlös (Umsatz)	Fr.	%
Wein	19 000.–	20
Likör und Spirituosen	28 500.–	30
Bier	9 500.–	10
Mineral und alkoholfrei	9 500.–	10
Café	28 500.–	30
<b>Total Erlöse</b>	95 000.–	100
<b>Warenaufwand</b>	25 650.–	27
<b>Bruttoergebnis</b>	69 350.–	73
<b>Personalkosten</b>		
(Bruttolöhne, AHV, Vers.)	19 500.–	(20)
<b>Direkte Betriebskosten Bar</b>		
(Bar-Nebenkosten, Ersatz und Unterhalt usw.)	3850.–	(4)
<b>Deckungsbeitrag</b>	46 000.–	49

zur Deckung der fixen Kosten  
(wie Raumkosten, Verwaltung, Zinsen, Abschreibungen)

Die Umsätze der Sparten «Keller» und «Café» versprechen eine überdurchschnittliche Bruttoerträge, die in der Regel zwischen 70 bis 80 Prozent liegen dürfte. Die Personalkosten sind stark von der Öffnungszeiten der Hotelbar abhängig und sollten laufend auf Grund des Verhältnisses zum erzielten Umsatz überprüft werden.

Bei der Beurteilung einer Neuinvestition sollte – sofern die Investitionskosten der Hotelbar überhaupt bekannt sind – nach unserem Dafürhalten der Deckungsbeitrag (wie oben berechnet) mindestens 20 bis 25 % der Investitionssumme betragen.

#### Barplanist – wirtschaftlich tragbar oder nicht?

In der öffentlichen Bar finden wir sehr oft Musiker oder eine gut ausgestattete Diskothek-Installation. Auch viele Hoteliers versuchen schon – zum Teil mit gutem Erfolg – durch Beizug eines Pianisten bzw. Musikers den Umsatz der Hotelbar zu erhöhen. Die zu erzielenden Mehrumsätze, um die Zusatzkosten zu decken, sind aber beträchtlich, und in vielen Fällen

Selbstverständlich haben die berechneten 30 000 Fr. Mehrumsatz nur Gültigkeit, wenn der Personalbestand nicht erhöht werden muss. Benötigt man zum Beispiel eine Service-Aushilfe mehr, so sind die Zusatzkosten um den entsprechenden Lohnanteil zu erhöhen.

#### Schlussfolgerung

Die summarischen Überlegungen über die Wirtschaftlichkeit der Hotelbar zeigen, dass diese wohl in der Lage ist, das Gesamtergebnis des Betriebes zu verbessern. Die Überwachung der Umsätze und vor allem auch der Kosten (Warenaufwand, Personal, Musik usw.) ist aber notwendig, um zu vermeiden, dass aus den vermeintlichen schwarzen Zahlen rote Zahlen werden.

Victor Sermet,  
Treuhandstelle SHV AG, Zürich

## Brandschutz in Deutschland

Die in den letzten Wochen aus allen Teilen der Welt zu hörenden Nachrichten von Hotelbränden mit zahlreichen Menschenopfern haben auch in der deutschen Öffentlichkeit intensive Diskussionen ausgelöst. Dabei wird immer wieder die Frage aufgeworfen, ob die Brandschutzbestimmungen für Hotels in der Bundesrepublik ausreichend sind.

Der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband hat gegenüber der «Welt am Sonntag» – einer der namhaftesten überregionalen Zeitungen Deutschlands – Stellung genommen und für die Hotellerie erklärt, dass die Sicherheitsanforderungen so streng sind, dass Hotelbrände zwar nicht gänzlich auszuschliessen sind, bei ihrem Auftreten aber der grösstmögliche Schutz gewährleistet ist.

Unabhängig von Verbandshinweisen und der Behandlung von Brandschutzthemen in den Gremien und Versammlungen ist jeder Hotelier gehalten, sein Sicherheits-system gegen Hotelbrände regelmässig zu überprüfen. Dabei ist einerseits auf die

gesetzlichen Bestimmungen zum Brandschutz und zum anderen auf die Funktionsfähigkeit der einzelnen Brandschutzeinrichtungen zu achten. Das Gesamt-gewerbe ist sich der Verantwortung gegenüber den Gästen voll bewusst und unternimmt jede Anstrengung, um optimale Sicherheit zu gewährleisten. Die Zusammenarbeit mit den örtlichen Brandschutzorganisationen ist dabei selbstverständlich.

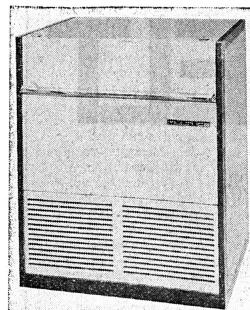
#### Vereinheitlichung der Bestimmungen

Federführend für das gesamte Bundesgebiet arbeitet das Innenministerium von Nordrhein-Westfalen zurzeit an einer bundeseinheitlichen Hotel- und Gaststättenverordnung, die sich in starkem Masse mit dem Brandschutz befasst. In diese Verhandlungen ist auch der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband eingeschaltet, um seine praktischen Erfahrungen in die gesetzliche Novellierung des Brandschutzsystems einfließen zu lassen. Der Verband begrüsst vor allem die Vereinheitlichung für das Bundesgebiet, da dadurch für Personal und Gäste die Einrichtungen des Brandschutzes effektiver werden können. F. W.



#### Eiswürfel- und Flockeneismaschine

Nach gründlichen Prüfungen im Versuchsaum wie in der Praxis hat sich die Firma Schaller AG, Stauffacherstrasse 60, Tel. (031) 41 37 33, in Bern, entschlossen, eine neue Eiswürfel- und Flockeneismaschine in ihr Verkaufsprogramm aufzunehmen.



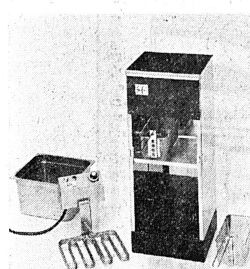
Die neuen Schaller Eiswürfelmaschinen sind sowohl als Tisch- wie als Standmodell lieferbar. Die Würfel werden nach dem Jet-Spray-Verfahren hergestellt, d. h. ohne elektrisches Schneidsystem und bewegliche Teile, die sich in der Praxis als besonders störungsanfällig erwiesen haben. 20 kg kristallklare Eiswürfel in zwei Grössen nach Wahl liefert das kleinste Modell in 24 Stunden. Es verfügt zudem über einen Lagerbehälter von 9 kg. Weitere Modelle für alle Bedürfnisse und bis zu einer Leistung von 100 kg täglich sind lieferbar.

Mit dieser Rubrik informieren wir unsere Leser regelmässig über neue Erzeugnisse. Leider ist es aus personellen Gründen nicht möglich, diese Erzeugnisse zu testen und über ihre Qualität und Zweck-eignung zuverlässige Auskünfte zu geben. Wir verlassen uns deshalb weitgehend auf die Angaben der Hersteller. Bei Rückfragen: Beratungsdienst SHV, Fr. D. Körber.

#### Friteusen und Universal-Ofen

Die Aro SA, La Neuveville, bringt neue Friteusen zu günstigen Preisen auf den Markt. Ihre Vorteile:

- kein unnötiger Luxus
- einfach zu reinigen, dank leicht entfernbarem Heizkörper und Behälter
- grosse Sicherheit und Temperaturkonstanz im Gebrauch
- wirksame Kaltzone, die die Ölpflege automatisch besorgt



– grosse Ausbackleistung. Kleiner Öl-/Fettinhalt. Geringer Stromverbrauch. Auswechselbare Ölbehälter.

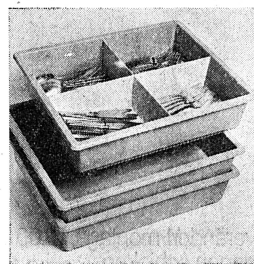
– Sollte wider Erwarten eine Reparatur notwendig werden, brauchen Sie nicht den ganzen Apparat ins Werk zu senden, da die ganze Steuerung im Schalt-

kasten montiert ist. Diesen Schaltkasten können Sie in weniger als einer Minute selbst gegen einen neuen austauschen.

Der Universal-Ofen ist kein Mikrowellenherd; gleichwohl ist er fast ebenso schnell. Auf jeden Fall bräunt er die Gerichte. Ob Backen, Schmoren, Grillen, Toasten, Auftauen oder Aufwärmen – auf zwei Etagen mit Ober- und Unterhitze hat es Platz für vieles. Ob das Gerät an der Bar, am Buffet oder in der Küche steht, mit zwei 46 cm-/27 cm-Schüben bietet es selbst für 65 cm hohe Gerichte viel schnellen Backraum. Der Ofen wird äusserst schnell heiss. Die richtige Hitze bestimmen Sie am Thermostat selbst. Der Zeitschalter geht bis 30 Minuten.

#### Mehrzweckschale «SR»

Breite 40 cm, Länge 50 cm, Höhe 11 cm. Diese aus hellgrauem Polypropylen hergestellte Schale ist praktisch unverwundlich. Sie kann mit Dampf bis 130 Grad Celsius gewaschen werden. Für viele Zwecke verwendbar. Mit Kreuzeinsatz besonders geeignet als Besteckkasten. Die Unterteilung

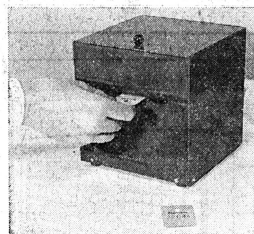


(Kreuz-einsatz) kann herausgenommen werden, dies erleichtert das Waschen. In Verbindung mit dazu lieferbaren Gleitschienen auch als Einbauschublade verwendbar.

Hersteller und Lieferant: WEZ Kunststoffwerk AG, 5036 Oberentfelden, Tel. 064 / 43 17 51.

#### Datiergerät für Tageskarten

Auf Veranlassung ihrer Skifitkunden hat die Billettdruckerei Guhl & Scheibler AG, Aesch-Basel, ein Gerät herausgebracht, womit sich Tageskarten automatisch mit dem Datum bedrucken lassen. Zusätzlich zum optischen Bild entsteht auch eine



Prägung, um die Kontrolle eines ver-wischten Stempelaufdrucks zu erleichtern. Das handliche und trotzdem äusserst standfeste Gerät wird auf dem Schalter-tisch aufgestellt und an das Lichtnetz angeschlossen. Druck- und Prägevorgang erfolgen automatisch nach Einschieben der Karte. Zum Datumwechsel sind die Druckdekaden mittels Stift verstellbar. Das Gerät ist für Karten von 40–80 mm Breite verwendbar.

#### Rustikales Service

Melitta, ein Name, den man sonst eher in Zusammenhang mit Kaffeefiltern und Haushaltsartikeln nennt, ergänzte dieses Frühjahr das Geschirrsortiment mit einigen interessanten neuen Formen. Ein Beispiel aus dem Neuheitenkatalog ist etwa das Kaffee- und Tafelservice Holstein aus dem unverwundlichen Hartsteinzeug Ceracron, das sich durch porzellanähnliche

Härte auszeichnet. Das Service Holstein, behäbig wie die Häuser in jener norddeutschen Küstenlandschaft am Wattenmeer, deren Namen es sich ausliehen hat, passt in jede gemütlich, freundliche Umgebung. Das zarte, mokkabraune Blum-motiv auf dem sandfarbenen Grund steht in wirkungsvollem Gegensatz zum rusti-kalen Charakter der Form und des Mate-rials.

Dasselbe Service ist auch in Beige uni, ohne Blumendekor, oder in Moosgrün mit weissem Innenleben erhältlich.

Melitta GmbH, Egerkingen

#### Geräuscharmer Rasenmäher

Der Firma Wolf-Geräte, seit Jahren mit der Entwicklung von umweltfreundlichen Benzinrasenmähern beschäftigt, ist es jetzt gelungen, einen Benzinmäher zu entwickeln, der fast gleich leise arbeitet wie ein Elektromäher. Das von neutralen Organen festgestellte Mähergeräusch von 63 dba wird gegenüber den üblichen Mähern (75 dba) vom Gehör 75 Prozent leiser empfunden. Bei dieser beträchtlichen Geräuschverminderung hat die Leistung des Mähers dennoch nicht abgenommen und der Mehrpreis fällt gemessen am Mehrkomfort nicht ins Gewicht.

Als weitere Neuheiten für den Garten stellt Wolf vor: Die weiterentwickelten Batterie-Rasenkanthenscher, die es jetzt auch mit einem Stiel und Rollen (zum Abnehmen) sowie einer stufenlosen Drehvorrichtung gibt. Ein Sprühergerät zum Besprühen von Zierpflanzen und Obstbäumen, mit einer Sprühleistung von 0,4 Liter pro Minute. Auf dem Sektor Dünger sind der Spezialdünger mit Unkrautvernichter für Rosen und Ziersträucher, der Rasendünger mit «Katzenaugel»-Vernichter und der Rasendünger mit Hirseverhütung neu im Programm.

#### Harte Tests für Dampfkochtöpfe

In Deutschland wurde eine neue DIN-Norm für Dampfkochtöpfe geschaffen, die mit Januar 1975 in Kraft trat. Die Testreihen dafür gehen weit über die bisherigen Anforderungen hinaus.

Die schweizerischen Duromat-Dampfkochtöpfe und Dampfbratpfannen bestanden diese Drucktopfprüfung – die härteste der Welt – auf Anhieb und mit Glanz. Materialqualität, Lebensdauer aller Teile, insbesondere auch der Gummidichtung, genigten den strengen Dauerprüfungen der durchgeführten Tests; die 6 Sicherungen (2fache Drucksicherung im Hauptventil, 2fache Überdrucksicherung im Dekkelrand, automatische Schliess- und Öffnungssicherung) erfüllten alle Forderungen.

Die Herstellerfirma darf in ihrem Jubiläumjahr (50 Jahre Kuhn/Rikon) stolz sein auf diese Qualitätsbestätigung.

#### Ohne Groschen mal dürfen

Die Zeiten, in denen in Hotels und Gaststätten für die Benutzung der Toilette ein oder mehrere Groschen von den Wirtin verlangt werden konnten, sind endgültig vorbei. Die in Ergänzung zum Gaststättengesetz seit Ende 1972 gültige Gaststättenverordnung verbietet die Erhebung des sogenannten Toiletteengroschens.

Obwohl die Neuordnung nunmehr seit zwei Jahren in Kraft ist, findet man in der Bundesrepublik noch viele Lokale, die nach wie vor den Toiletteengroschen erheben. Die Umstellung auf die Neuordnung erfolgt nur sehr zögernd, wobei die Ordnungsämter bisher Kulanz gezeigt haben. Es ist aber damit zu rechnen, dass die Ordnungsämter in Zukunft stärker durchgreifen und empfindliche Strafen verhängen werden, wenn die Wirtin weiterhin die neue Verordnung umgehen bzw. ignorieren. F. W.

#### Bestens...

... über Ihren Berufsverband informiert sind die Besitzer des neuen «Ordner SHV».

Für Fr. 12.– zu beziehen bei der Materialverwaltung des Schweizer Hotelier-Vereins, Monbijoustrasse 31, 3001 Bern, Tel. (031) 25 72 22.

**BOUCHARD PÈRE & FILS**  
MAISON FONDÉE EN 1820  
Négociants au Chateau 21-BEAUNE  
Depuis 1721, propriétaires des domaines du chateau de Beaune, 50 hectares de grande crue et de premiers crus.

**BEAUNOIS VILLAGES**  
CHATEAU DU SOLEIL  
appellation BEAUNOIS-VILLAGES contrôlée  
MONOPOLÉ DÉPOSÉE EN FRANCE et BREVETÉE SUISE  
Prix de commercialisation et tarif sur demande  
à nos Concessionnaires - adresse ci-dessus.

**BEAUNOIS VILLAGES**  
CHATEAU DU SOLEIL  
appellation BEAUNOIS-VILLAGES contrôlée  
MONOPOLÉ DÉPOSÉE EN FRANCE et BREVETÉE SUISE  
Prix de commercialisation et tarif sur demande  
à nos Concessionnaires - adresse ci-dessus.

# Vom 20. Mai 1975 an

wird die WELT in Bonn gemacht.

Die wöchentliche WELT-Beilage

# REISE-WELT

erscheint dann nicht mehr freitags, sondern

## jeden Donnerstag

Anzeigenschluß ist unverändert montags, 12.00 Uhr.  
Aufträge und Druckvorlagen schicken  
Sie bitte in 1-facher Ausfertigung an

## DIE WELT

UNABHÄNGIGE TAGESZEITUNG FÜR DEUTSCHLAND

Anzeigenabteilung  
REISE-WELT  
2 Hamburg 36,  
Kaiser-Wilhelm-Str. 1  
Tel.: (040) 347-1  
Telex: 02-11 898

IVA, AG  
für Internationale Werbung,  
8035 Postfach, Zürich,  
Beckenhofstr. 16,  
Tel.: 26 97 40,  
Telex: 53 844 ivatravel Zch

## GRAF Schlagrahm- Automat

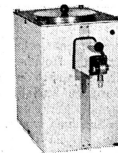
- Beste Rahmqualität
- Unübertroffene Haltbarkeit
- Einfache Bedienung
- Luftgekühlt
- Schweizer Fabrikat

Verlangen Sie Offerte oder am besten  
eine unverbindliche Vorführung.

Verkaufsausstellung: Bern,  
Papiermühlestrasse 2.  
Offen: Montag bis Donnerstag (nur  
nachmittags).  
Tel. (031) 42 64 01.

**R. Wieland**

Bäckereimaschinen, 3515 Oberdiessbach, Tel. (031) 92 59 57



FBK,  
Stand 17.



Ein Mehr-  
zweckreiniger  
für hygienische  
Sauberkeit

Mit antibakteriellem Zusatz,  
konzentriert, daher ausgiebi-  
ger. Für glatte Flächen: Plätt-  
böden, Linoleum, Schütt-  
steine, Lavabos, Fenster,  
Wände, Kücheneinrichtungen.  
Natürlich von STEINFELS, dem  
Spezialisten für Waschmittel-  
Reinigungsprodukte.  
Warnung auf der Packung  
beachten!

**Ofloor  
STEINFELS**

**Schaller Stufenkühlvitrine:**  
Für den Grossraumladen wie für  
das kleine Spezialgeschäft.

**Schaller Gastro-Norm Kühlmöbel:**  
Reichhaltige  
Auswahl.

**Schaller Getränkekühlvitrine:**  
Für rationalen  
Umschlag.

**Schaller Tiefkühl-  
vitrinen:**  
Viele Insel- und  
Wandmodelle.

**Schaller NORMOFLEX:**  
Ein System vorfabrizierter,  
standardisierter Kühl- und Tiefkühl-  
räume für jeden Temperaturbereich  
und jede Grösse. Sofort betriebsbereit.  
Immer mobil.

## Kühlprobleme? \*

Dann werden Sie kaum um  
uns herumkommen! Wir  
haben für jeden Zweck, jeden  
Bedarf und jedes Produkt  
die richtige (Kühl-) Lösung.  
Wir liefern Kühlanlagen,  
die auf Ihre Bedürfnisse  
zugeschnitten sind. In der  
Grösse wie in der Ver-  
schiedenartigkeit und im  
Temperaturbereich. Oder Sie  
sagen uns, was Sie haben  
möchten. Denn Schaller  
baut Ihnen auch jede  
Spezialanlage.

Zu einem guten Produkt  
gehört auch ein guter  
Service: Der ausgezeichnet  
organisierte Schaller Kun-  
dendienst ist in Ihrer Nähe  
und jederzeit erreichbar.  
Schaller Kühlmöbel sowie  
Schaller Kühl- und Tiefkühl-  
zellen können Sie natürlich  
auch mieten. Mit voller  
Anrechnung bei späterem  
Kauf.

**SCHALLER**

Für alles was kühl oder klimatisiert sein muss.  
Paul Schaller AG Stauffacherstrasse 60, 3001 Bern

**NEU NORMOFLEX**  
die komplette Reihe  
Vorfabrikation der grossen  
Reihen

Rufen Sie uns an! Unser  
Reise-Klimatisierungs-  
dienst steht Ihnen zur  
Verfügung.

**031 41 37 33**

**CARPETRON -  
EIN RIESE  
UNTER ZWergen**

Diese robuste Maschine wurde speziell zum Trocken-Schaum-  
Shampooieren konstruiert.  
Dank müheloser Handhabung sind grösste Teppichflächen im  
Handumdrehen wieder sauber. Sogar eine unerfahrene Person  
kann schon beim ersten Einsatz der Carpetron wie ein Pro-  
fessioneller damit umgehen. Dabei besteht absolut keine Ge-  
fahr des so häufigen Übermässens. Deshalb dürfen Sie Ihre  
Teppichböden so oft reinigen wie es die Verschmutzung erfor-  
dert.  
Extrem geräuscharmer Arbeitsinsatz, eine wartungsfreie Kon-  
struktion sowie die formvollendete Ausführung, sprechen für  
dieses Advance-Produkt.

Jetzt durch:

**WIBIS**

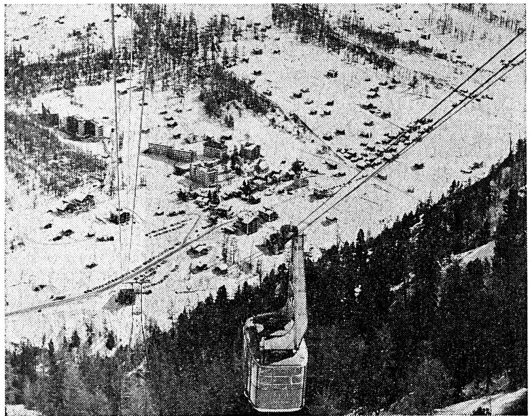
Wibis AG Reinigungsmaschinen - Geräte und -Produkte  
5910 Alförlern a. A. Telefon 01/99 63 36 + 99 51 94



# Zinal

## Un village de montagne sauvé par le tourisme

Zinal en Anniviers, 1960: 6 habitants, 12 212 francs de recettes fiscales, aucun lit d'hôtel, 1974: 132 habitants, 451 548 francs de recettes fiscales, 2100 lits, 143 929 nuitées. Ces chiffres, mieux que des mots, montrent tout le chemin parcouru par l'homme pour sauver ce qui n'était plus que l'ombre d'un village il y a 15 ans et pour redonner vie au prince héritier de la couronne impériale des grands sommets de 4000 m qui le domine: Zinal. 1960-1974: c'est aussi, à travers la renaissance d'un village valaisan, l'abécédaire économique d'Ayer - la commune à Zinal - la station et l'exercice de style, de A à Z, d'une nouvelle conception des vacances. C'est l'histoire du tourisme.



L'œuvre entreprise dans ce village traditionnel de montagne, presque insulaire et tribulaire d'une vie pastorale forgée sous le soleil et dans la neige de nos hautes Alpes, est avant tout celle d'une équipe d'hommes attachés à un travail de reconversion qui apparaît bel et bien, avec le recul, comme une opération de sauvetage. Cette équipe est celle qui a été formée par la Commune d'Ayer et la Société d'expansion touristique (SET), dont le siège se trouve à Glion et dont le premier président n'était autre que M. Frédéric Tissot.

### De la grande époque à l'exode...

C'est à pied ou à dos de mulet qu'au 18<sup>e</sup> siècle déjà les premiers touristes atteignaient le village de Zinal, à 1670 m d'altitude, point de départ d'ascensions euphoriques vers les grands sommets qui surplombent ce bout d'Anniviers: Diablons, Bishorn, Weissorn, Rothorn, Dent Blanche et autre Cervin qui ont contribué, avec les chalets-pensions de l'époque, à faire de cette modeste localité annivierse le «petit Zermatt».

Mais, peu à peu, sous l'effet de l'industrialisation de la plaine qui offre aux gens de la vallée l'occasion d'un travail mieux rémunéré, l'agriculture de montagne se meurt, les habitants de Zinal rapprochent leur domicile principal de leur lieu de travail. C'est l'exode rural, mais les Anniviers n'en délaissent pas pour autant leurs demeures et Zinal ne vit que le temps d'un été. Pour la tradition, la nostalgie et le souvenir. La grande époque a vécu. Ailleurs, le tourisme moderne est né.

### Un village devient station

Les promoteurs précités décident d'implanter une station dans ce site merveilleux où le climat et les paysages servent d'atouts naturels indiscutables et qui est prolongé par un grand plateau de 3 km de long propice à l'aménagement d'une infrastructure de loisirs. Mais pas une station comme les autres, puisque Zinal se destine d'ores et déjà à une clientèle sportive appartenant à toutes les couches sociales de la population. L'ancien village est là, sobre et immuable. Les champs de neige n'attendent que leurs premiers skieurs. Encore faut-il les y conduire!

La SET-Zinal SA, créée en 1964 avec un capital d'un million de francs, et la Commune d'Ayer se lancent dans un audacieux mais raisonnable projet d'implantation touristique. On met en chantier en 1966 l'infrastructure générale, les routes, les canalisations et la première remontée mécanique: le téléphérique Zinal-Sorebois. L'investissement est facilité par les banques qui ont exigé préalablement la garantie d'un chiffre d'affaires plancher. Celui-ci ne peut dépendre que de l'existence et de la bonne occupation d'un minimum d'hébergement.

Succèsivement, un hôtel de 440 lits se construit; il sera occupé à 100% pendant 4 mois d'hiver par le Club Méditerranée qui assure ainsi, par des forfaits, la moitié du chiffre d'affaires du téléphérique. La SET-Zinal achète et agrandit les deux anciens hôtels de la station (plus de 400 lits), loués, puis ensuite vendus au Club.

La Pointe de Zinal dans un paysage bucolique. (Photo Frida)

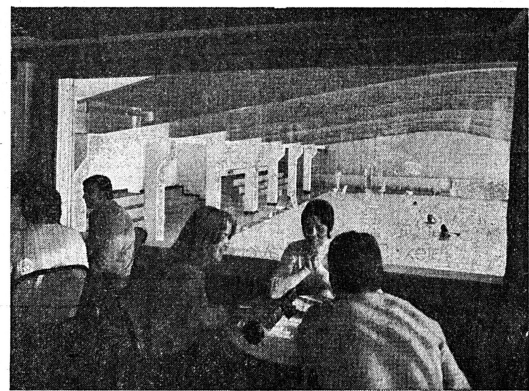
ces. Le propriétaire ou le locataire d'un appartement - car c'est naturellement le système de la co-propriété qui a été choisi pour construire cet hôtel - peut l'occuper durant la période désirée, en bénéficiant d'un service hôtelier facultatif. Il devient automatiquement actionnaire de la Société des Remontées mécaniques et de la Société d'Équipement sportif, afin de pouvoir bénéficier de nombreuses facilités tarifaires.

Le Flotel, que dirigeant M. et Mme Zinsel, se présente sous l'aspect d'un grand chalet traditionnel, équipé d'un restaurant, d'un bar, d'une piscine couverte et d'un petit centre de shopping. Chaque appartement est doté d'une cuisinette; il est vendu ou loué entièrement meublé et équipé (vaisselle et literie comprises). Cet établissement, pilier de l'hébergement hôtelier de Zinal, sera complété, dans le courant de cette année, par un second établissement similaire d'une capacité de 220 lits également. De par sa conception, sa distribution et sa décoration, le Flotel est tout à fait en mesure de satisfaire une clientèle sportive moderne et de lui offrir, d'une façon simple et authentique, une sympathique ambiance montagnarde. Absolument intégrées au village, ses installations (piscine notamment) sont naturellement ouvertes à l'ensemble de la clientèle de la station.

Enfin, il sied de ne pas omettre de préciser que toutes les exploitations, aujourd'hui, tournent, sans bénéfice, ni déficit, et que leur construction a été presque entièrement réalisée par des entreprises de la vallée. Il s'agit en l'occurrence d'une saine politique d'économie régionale, l'une des raisons parmi d'autres de ce qu'on peut appeler un succès sur le plan de l'implantation d'une station touristique de montagne. La SET a réellement procédé à la planification de cette réalisation, travaillant d'une façon artisanale, simple et sans luxe. Et même si ses initiatives émanaient de l'extérieur, il ne faut pas sous-estimer le rôle d'une Commune qui s'était manifestée massivement dès le début en faveur d'une expansion touristique. Le Président de la Commune d'Ayer, M. Germain Melly, voit, quant à lui, ce magnifique résultat comme «le fruit d'une bonne collaboration entre sa commune et ses partenaires: SET, Club Méditerranée, Remontées mécaniques». C'est aussi lui qui compte les enfants de Zinal; ils sont aujourd'hui au nombre de 53 (moins de

### 1975: les objectifs sont atteints

Zinal s'est érigé en station sur la base d'une méticuleuse planification. Son activité s'étend sur les saisons d'été et d'hiver avec un égal bonheur si l'on ne songe qu'aux joies du ski et de la neige le village annivierse ajoute, les beaux jours venus, un cirque de montagnes unique, une flore alpestre remarquable, des sentiers pédestres et mille possibilités de sport et de détente dont le visiteur ne manquera pas



de profiter... avant de succomber à des délices plus gastronomiques et mieux arrosées, du pain de seigle à la raclette.

L'équipement touristique de Zinal comprend aujourd'hui 2300 lits hôteliers et para-hôteliers (dont 1200 lits collectifs) - Club Méditerranée, Flotel, appartement house, 4 résidences de vacances, 2 hôtels-restaurants -, le complexe mécanique de Sorebois (1 téléphérique et 6 téléskis), une piste de fond de 6 km, 1 piscine couverte, 1 patinoire, 4 courts de tennis, ainsi que divers établissements publics et magasins qui donnent à la station une agréable animation. Pour un village qui se mourait il y a peu de temps encore, la performance est éloquentement autant que symptomatique.

«Nos objectifs sont atteints, déclare M. Bernard Gehri, président de la SET; Zinal est en mesure de tout offrir ou presque. Le temps des améliorations et des détails est venu.» En fait, la SET-Zinal, simple filiale de la SET-mère, a tout en main, y compris les terrains. Mieux encore, les capitaux investis sont entièrement suisses. Et les promoteurs ont tout lieu d'être satisfaits, car ils sont parvenus à construire une station, que l'on peut considérer comme une station-pilote, et à commercialiser un produit correspondant

parfaitement à un marché, celui-là même qui englobe tous les amateurs d'une station de cette altitude, axée sur le sport et le ski.

Ceci malgré les difficultés économiques, les arrêts fédéraux, et sans procéder à des opérations particulières sur le plan financier. Tous les bénéfices, réalisés dans le secteur immobilier, ont été immédiatement réinvestis dans les équipements de la station: piscine, locaux communs du Flotel, etc., ce qui n'a pas manqué de mettre sur le marché des studios d'un prix très abordable. Pas un centime n'a quitté la vallée! Il est vrai que les investissements sur Zinal ne correspondent pas à la garantie de rendement à laquelle sont habitués les grands financiers modernes. Ceci explique cela.

Enfin, il sied de ne pas omettre de préciser que toutes les exploitations, aujourd'hui, tournent, sans bénéfice, ni déficit, et que leur construction a été presque entièrement réalisée par des entreprises de la vallée. Il s'agit en l'occurrence d'une saine politique d'économie régionale, l'une des raisons parmi d'autres de ce qu'on peut appeler un succès sur le plan de l'implantation d'une station touristique de montagne. La SET a réellement procédé à la planification de cette réalisation, travaillant d'une façon artisanale, simple et sans luxe. Et même si ses initiatives émanaient de l'extérieur, il ne faut pas sous-estimer le rôle d'une Commune qui s'était manifestée massivement dès le début en faveur d'une expansion touristique. Le Président de la Commune d'Ayer, M. Germain Melly, voit, quant à lui, ce magnifique résultat comme «le fruit d'une bonne collaboration entre sa commune et ses partenaires: SET, Club Méditerranée, Remontées mécaniques». C'est aussi lui qui compte les enfants de Zinal; ils sont aujourd'hui au nombre de 53 (moins de



Le Flotel «Les Erables», une architecture et des matériaux traditionnels pour une résidence hôtelière moderne.

volonté manifestée par les animateurs de cette société, en particulier de M. Bernard Gehri, également administrateur délégué de l'Institut, d'offrir un type d'enseignement nouveau, motivé et adapté aux réalités pratiques.

Placée dans le contexte d'un institut de formation des cadres de l'hôtellerie et du tourisme, Zinal apparaît comme la station d'application idéale qui contribue à donner aux étudiants, professeurs et praticiens une vision branchée sur la réalité. Chaque année d'ailleurs, les étudiants séjournent une semaine dans cette station où, grâce à des conférences données par les responsables (directeur, architecte, hôteliers, etc.), ils ont la faculté d'approcher les problèmes dans le terrain. A titre d'exemple, citons simplement leur récente participation, dans le cadre du cours «Sondages, enquêtes, études du marché» donné par M. Francis Scherli, à une enquête d'opinion qui leur a permis de suivre toutes les phases d'une telle opération: élaboration du questionnaire, interviews sur place, dépouillement des réponses, interprétation, etc. Plus tard, les étudiants se servent des données ainsi récoltées pour participer, en étroite collaboration avec les professeurs et les praticiens intéressés, à l'organisation de la station. Il convient de signaler, à ce propos, la participation active du Centre informatique de Glion (émancipation de la SET et dirigé par M. R. Turian) qui contribuera à un traitement optimal des données recueillies.

Cette symbiose existant entre la SET et l'Institut parachevée dans une certaine mesure - ce faisceau d'initiatives prises en commun et cette collaboration ville - campagne qui ont permis à la station de se créer et qui soulignent, une fois de plus, l'impérative nécessité, lorsqu'on implante une station de montagne, de faire de la coopération et de la complémentarité les moyens de sa politique.

### Sous le signe de la jeunesse

J'ai été frappé, en découvrant Zinal après de nombreuses années, de la jeunesse de cette station. Non pas que les vieux Anniviers au teint bruni par le soleil aient définitivement déserté leurs mazots centenaires ou qu'ils se soient rangés parmi les décors naturels non moins immuables qui donnent au site une dimension grandiose. Mai j'ai été favorablement impressionné par la jeunesse qui l'anime; partout, aux postes de commande en particulier, les jeunes sont présents, actifs et dynamiques: une vision reconfortante à souhait et d'autant plus sympathique qu'elle touche un très ancien village. Ces jeunes cadres touristiques font peut-être plus pour l'image de la station que n'importe quelle campagne de promotion.

Ayant délibérément choisi une vocation sportive, axée sur les vacances actives d'hiver et d'été, Zinal se singularise également par une clientèle forcément un peu plus jeune que dans certaines stations techniquement moins équipées et moralement plus snobs. Le fait d'avoir créé un complexe touristique essentiellement voué au sport et surtout accessible à toutes les catégories de clientèle, quel que soit leur pouvoir d'achat, constitue l'élément d'une saine politique d'implantation et de commercialisation de station. Ainsi, divers groupes sociaux y coulent une harmonieuse coexistence, animés par une même motivation: les vacances sportives. Précisons d'ailleurs que le Club Méditerranée - qui avait permis à Zinal de faire ses premiers pas grâce à la garantie d'une forte occupation - ne représente aujourd'hui plus que le 12% des nuitées enregistrées dans l'ensemble de la station.

Ce village de montagne, sauvé par le tourisme, afflige un démenti cinglant à tous les fanatismes inconscients qui sortent leur mouchoir, de leur poche gauche généralement, dès que l'on désire entreprendre le développement touristique et économique d'une région montagnarde et campagnarde. Il est un exemple, en effet, de ce que le tourisme dirigé et maîtrisé par des professionnels, est capable de réaliser, à partir de données existantes, pour réinjecter la vie dans une population qui se meurt et remettre en valeur l'une des plus pittoresques vallées des Alpes suisses. Du moment que les Anniviers eux-mêmes le disent...

José Seydoux

16 ans) sur 137 habitants! La relève, donc l'avenir, est assuré.

### La collaboration ville-campagne

Nous l'avons déjà souligné, la réussite de Zinal est le résultat d'une communauté d'intérêt qui s'est instaurée entre l'organisme de promotion, la SET, et la commune d'Ayer. Certes, si la SET-Zinal, à la tête de laquelle se trouve M. R. Nanzler, a pignon sur rue au cœur de la station et s'occupe de tâches aussi diversifiées que la coordination, la promotion et l'animation, la construction de Zinal a été téléguidée de l'extérieur. Parce que les spécialistes du tourisme s'y trouvaient et qu'il n'était pas aisé de disposer sur place des personnes qualifiées pour mener à bien l'édification d'un tel ensemble touristique. Il n'empêche que cette «globalisation» des intérêts, notamment des intérêts financiers, constitue aussi un des facteurs qui ont permis d'atteindre les objectifs fixés aussi rapidement.

Reste l'amélioration de l'image de la station, le soin des détails. On s'y emploie désormais. Divers aménagements sont en cours: chalets, routes de station, jardins, parcs VITA, chemins pédestres, zone sportive supplémentaire, etc. Signalons, à ce propos, qu'il existe un projet d'implanter un golf de 18 trous dans le fond de la vallée qui s'y prêterait remarquablement. «Mais l'atout numéro un, nous confie M. André Genoud, le président de la Société de développement, reste l'accueil chaleureux, l'authenticité de notre offre et les contacts humains offerts par notre station.» Autant d'éléments essentiels que s'efforce de conserver jalousement la Société de développement de Zinal, chargée en outre de la perception de la taxe de séjour, de l'accueil, de l'Ecole suisse de ski et de la célèbre Ecole des guides.

### Une station au service de la formation professionnelle touristique

On ne saurait trop insister, d'autre part, sur la communauté d'esprit existant entre la Société d'expansion touristique et l'Institut International de Glion, ce dernier s'occupant, comme on le sait, de la formation supérieure des cadres de l'hôtellerie et du tourisme. Les activités de la SET n'ont jamais cessé d'être liées à la formation, et Zinal n'est qu'un exemple de la





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

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

## Rohrpost von Autophon!

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

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

**AUTOPHON**   
Generalunternehmer für  
Kommunikationsanlagen

**Die Gimmer-holmer-längmer-bringmer-Rohrpost interessiert mich.**  
Autophon AG, Vertriebsleitung  
Name \_\_\_\_\_  
Firma \_\_\_\_\_  
Adresse \_\_\_\_\_  
PLZ/Ort \_\_\_\_\_  
Eingenden an: Staufacherstr. 145, 3000 Bern 22, Schweiz

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



# Planen Sie Ihre Karriere!

# Werden Sie Abonnent

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

## hotel revue

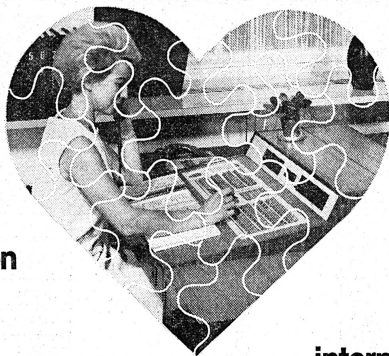
- Das Fachorgan für Hotellerie und Fremdenverkehr
- Attraktiver Stellenanzeiger
- Erscheint jeden Donnerstag

Name: \_\_\_\_\_  
Vorname: \_\_\_\_\_  
Beruf: \_\_\_\_\_  
Strasse: \_\_\_\_\_  
PLZ/Ort: \_\_\_\_\_

 HOTEL-REVUE  
Postfach, 3001 Bern



Eine Ihrem Unternehmen angepasste Haustelefonanlage setzt sich aus vielen wichtigen Funktionen zusammen. Wie ein Puzzlespiel.



Nur das geplante Zusammenspiel aller Möglichkeiten einer Hasler SKW 1000 erlaubt Ihnen eine optimale interne und externe Kommunikation.



**Durchwahl**  
Der interne Teilnehmer kann von aussen direkt angewählt werden und zwar mittels der 2 ersten Ziffern der Firmennummer plus die 4-stellige interne Nummer.



**Ziffernsperreinrichtung**  
Beschränkung des nicht über die Telefonistin gehenden Amtsausgangsverkehrs auf 3 verschiedene Programme, z.B.:  
- Wahlberechtigung nur Lokalnnetz  
- Wahlberechtigung nur Netzgruppe  
- Wahlberechtigung nur national



**Kurzrufnummernwahl**  
Häufig benutzte Nummern – bis 16-stellig, also inkl. Ausland – können programmiert werden und sind mit 2-stelligen Kennziffern wählbar.



**Gruppierung**  
Ankommender und abgehender Amtsverkehr kann in mehrere Firmengruppen unterteilt werden.



**Gebührenerfassung**  
- Mittels Gebührenmelder bei der Telefonistin  
- Mittels individuellem Zähler pro Zweignummer  
- Elektronische Gesprächsdatenerfassung und automatischer Ausdruck mittels Schreiber der gewählten Amtsnummer, Zweignummer, Taxe und Zeit.



**Drahtlose Personensuchanlage**  
Jeder Mitarbeiter kann über die Telefonanlage automatisch gesucht werden. Hasler bietet Ihnen den kleinsten Miniaturempfänger der Welt – Sie können ihn als Krawattenhalter benutzen – mit Sprachdurchsage.



**Mehrfachschaltung**  
Zusammenfassung mehrerer Teilnehmeranschlüsse auf eine Gruppennummer. Der nächstfreie Anschluss gibt Antwort.



**Nachtschaltung**  
Jeder beliebige Telefonapparat kann als Nachtapparat geschaltet werden, um die ausserhalb der Geschäftszeit eintreffenden Anrufe zu empfangen.



**Spezielle Kundendienstschaltung**  
Die Anrufe gelangen, ohne Vermittlung der Telefonistin, direkt auf eine Gruppe von Apparaten, welche für die Entgegennahme von Kundenaufträgen eines speziellen Kunden- oder Bestelldienstes bestimmt sind. Die Anrufe werden im Turnus gleichmässig verteilt.



**Abwesenheitsschaltung**  
Ist ein Mitarbeiter abwesend, können alle Anrufe zur Telefonistin umgelenkt werden. Eine weitere Möglichkeit bietet ein separates Abwesenheitstabelleau der Personensuchanlage. Bei deponiertem Taschentelefon leuchtet bei einem Ruf die dem Empfänger zugehörige Lampe auf.



**Konferenzschaltung**  
Die Telefonistin kann mehrere interne Teilnehmer unter sich oder mit einem externen Partner zu einem Konferenzgespräch verbinden.



**Optischer Nummernanzeiger**  
Beim Vermittlerapparat leuchtet jeweils die Nummer des anrufenden oder gewählten internen Teilnehmers auf.



**Tastenvwahl**  
Bei vielbenutzten Apparaten wirkt sich eine Tastatur anstelle der Wahlscheibe für den internen Verkehr zeitsparend aus.



**Chefstationen**  
Diese Apparate erlauben z.B. direkte Querverbindungen zu engen Mitarbeitern und zur Telefonistin, Umleitung der Anrufe zur Sekretärin, Türslingbedienung, Sekretärinnenruf, usw.



**Wachstum/Ausbau**  
Die Hasler SKW 1000 ist das Herz Ihrer Kommunikationsanlage. Sie erlaubt auch nachträglich den mühelosen Ausbau um weitere Einheiten, unabhängig ob es sich um interne Anschlüsse, Amtseleitungen, Vermittlerplätze oder Zusatz-ausrüstungen handelt.

Welche Funktionen und Möglichkeiten fehlen in Ihrem Puzzle?

Lassen Sie sich frühzeitig orientieren bei Ihrer Kreisteledirektion  
Tel. Nr. 13

**Hasler**

oder bei der Hasler AG,  
Belpstrasse 23, 3000 Bern 14,  
Telefon 031 65 21 11

Ein Qualitätsprodukt, das vieles leistet, aber wenig kostet!  
In 5-kg-Bidons mit praktischer Spritzflasche zum Nachfüllen

Für Fenster, Spiegel und Autoscheiben. Löst jeden Schmutz. Die Scheiben sind sofort sauber und glänzend und bleiben klar.

Natürlich von STEINFELS, dem Spezialisten für Waschmittel- und Reinigungsprodukte

**Fensterreiniger STEINFELS**



## Kochmützen

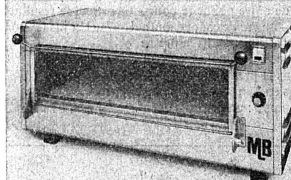
Art. 6004-1, Papier, weiss, nassfest imprägniert, lufthaltig, Krepplattboden, Kopfteile veränderbar. Stückpreis:

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

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

**Abegglen-Pfister AG Luzern**

**MB** Max Bertschinger + Co. AG  
Fabrik elektrotherm. Apparate  
5600 Lenzburg, Tel. 064 51 37 12  
**präsentiert:**



## neu Mini-Pizza-Backofen MB

Der Mini-Pizza-Backofen MLB gestattet Ihnen innert kürzester Zeit herrlich duftende Pizza oder auch Käsetörtchen etc. zu servieren. Seine elegante Form eignet sich vorzüglich zur Aufstellung in Ihrem Lokal.

## Gratis

Wir wünschen unverbindlich Prospekte

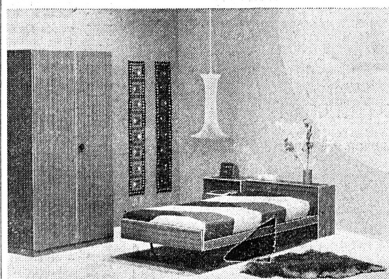
- ☐ über MLB Mini-Pizza-Backofen  
☐ über Ihr ganzes Fabrikationsprogramm

Adr.: \_\_\_\_\_

HR

## Möbel-Center Ferrari

die beste Adresse für Hotelmöblierung.



### Ein echter Schlager von Möbel-Ferrari

Jede Kombinationsmöglichkeit vom Einer- zum Doppelzimmer. Unschlagbar im Preis, beste Qualität, 10 Jahre Garantie.

Couchbett nur 95.-  
Nachtisch nur 100.-  
Kommode nur 229.-

Schrank nur 350.-  
Matratzen ab 45.-  
Teillzahlung möglich.

Lieferung in der ganzen Schweiz franko Haus.

Möbel-Center Ferrari, Jona/Rapperswil

An der Hauptstrasse Rapperswil-St. Gallen, Tel. (052) 27 71 21

**Filialen:** Winterthur, St.-Galler-Strasse 40, Tel. (052) 22 71 21  
St. Gallen, Fürstentlandstr. 101, Tel. (071) 28 18 18  
Brunnen, vis-à-vis Bahnhof, el. (043) 31 25 65

## 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

Calciumsulfat-haltiges Mineralwasser  
mit angenehm wenig Kohlensäure.  
Mit blauer Etikette: ohne Kohlensäure.



Annonce «Radio TV»



Annonce «Bouquet»



Annonce «Trente jours»



Annonce «Illustré»



Annonce «Salut Les Copains»



Annonce «Semaine sportive»



Annonce «Touring»



Annonce «Le Voyageur»



Annonce «Sélection»

## Une publicité multiple – afin que se multiplient pour vous les occasions de servir du jus de pomme.

Vos clients ont divers visages. De même les amateurs de jus de pomme. Et de même les journaux qui lisent vos clients. D'où la variété de notre publicité pour le jus de pomme – au gré de chaque journal et de ses lecteurs attirés. Dans la presse féminine: des conseils pour le bien-être des enfants. Dans la presse sportive: des informations en marge du sport. Dans la grande presse: un divertissement.

Une publicité multiple pour le jus de pomme – afin que chacun de vos clients se sente concerné. Seul le résultat manquera de diversité: «Un jus de pomme, un!»

Merveilleux jus de pomme.



**Günstiger können Sie keinen Backofenreiniger kaufen, der so wirkungsvoll ist**

Entfernt gründlich und bequem angebackene Krusten in Backofen + Grills. Anwendbar mit der praktischen und handlichen Spritzpistole. Natürlich von STEINFELS, dem Spezialisten für Waschmittel + Reinigungsprodukte. Warnung auf der Packung beachten!

**Backofenreiniger STEINFELS**

**ROSENMUND Kühlzellen**

**Wir lösen Ihre Kühlprobleme steckerfertig!**

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

**ROSENMUND Kühlzellen**

**Lips UNIVERSAL KÜCHEN-MASCHINEN**

Combirex Piccolo und Junior sind zwei kleine Modelle der LIPS Universal-Küchenmaschinen.

Dank ihrer sehr grossen Leistungsfähigkeiten bei minimalem Wartungsbedarf, sind beide Maschinen die bestgeeigneten Küchenmaschinen für kleine bis mittlere Betriebe. Beide Typen verfügen, wie alle LIPS-Maschinen, über eine reichhaltige Auswahl an Zubehör.

LIPS-Küchen-Maschinen sind in 10 verschiedenen Grössen erhältlich. Verlangen Sie unverzüglich eine ausführliche Dokumentation.

**JAKOB LIPS, Maschinenfabrik, 8902 Urdorf, Tel. 01/98 75 08**

**Zubehöre:**

**COMBIREX PICCOLO + JUNIOR**

## 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 an Ihre Fenster oder Glasfronten montiert werden und

## hilft Ihnen sofort Energie einzusparen!

- SOLAR MASTER – die fortschrittliche Fensterisolation
  - 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 Sonnenarbeitsplätze
  - Waren in Schaufenstern verderben nicht
  - schützt Farben vor dem Verblassen
  - Ergebnis: Textilien in Schaufenstern sind geschützt
  - vermindert 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 ausserst dauerhaft (Garantie).

### Informationscoupon

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

Adresse:

Einsenden an  
**NOVIMPORT AG**  
Badenerstr. 727  
8048 Zürich

### Bar

Zu verkaufen für Pub oder ähnlich gelagertes Restaurant neuwertige

aus Mahagoniholz, mit 8 Sitz- und 6 Stehplätzen, inklusive diversen Unterbauten.

Interessenten melden sich bitte unter Telefon (01) 91 01 21, Herr Spörri.

Mövenpick Projektierungs- und Management AG, Zürichstrasse 108, 8134 Adliswil.

Wegen Liquidation günstig zu verkaufen:

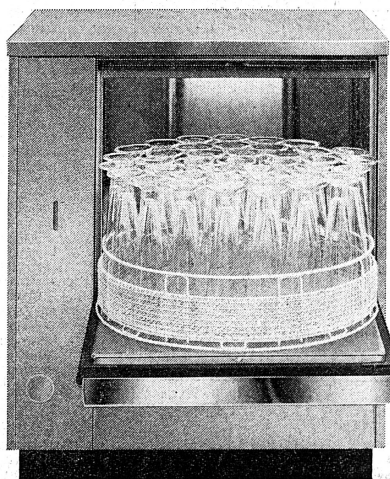
## 10 Koffergestelle 1 Sweda Registrierkasse

neuwertig, geeignet für Hotel.

Anfragen unter Chiffre 3542 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

An das Gastgewerbe, an alle Heime und Anstalten:

# Der neue Schulthess Geschirrwaschautomat SG 8G wäscht schneller und wäscht individuell.



## Der SG 8/G wäscht schneller:

Die Stundenkapazität des SG 8/G ist erstaunlich. So können Sie mit den speziell konstruierten Geschirrkörben z.B. bis zu 300 Suppenteller, 600 kleine Teller, 800 Gläser oder 500 Tassen blitzblanksauber waschen und spülen, so sauber als ob sie von Hand gereinigt würden.

## Der SG 8/G wäscht individuell:

Sie können nicht nur durch die Wahl der verschiedenen Geschirrkörbe auf Ihre individuellen Wünsche eingehen, sondern auch aus einer Vielzahl von Programmen die für Sie geeigneten wählen. Sämtliche Programme sind auf Lochkarten gespeichert, was Ihnen die Garantie gibt, stets

einen modernen Geschirrwaschautomaten zu besitzen.

## Und das sind die weiteren Vorteile des SG 8/G:

Kann überall aufgestellt oder in die Gastro-Norm-Öffnung eingebaut werden \* Anschliessbar an Kalt- oder Warmwasserhahn \* Geringer Wasser- und Stromverbrauch \* Eingebauter Katastrophenschutz verhindert das Überlaufen \* Mit oder ohne Boiler lieferbar \* Leicht zu reinigen \* Beinahe geräuschlos \* Wasserenthärter nicht notwendig. Kurz: Der SG 8/G ist der ideale Geschirrwaschautomat für kleinere und mittlere Betriebe.

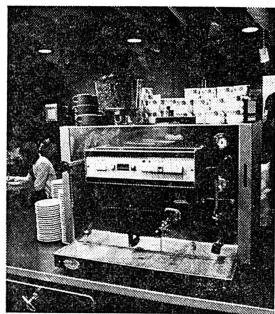
Verlangen Sie eine unverbindliche Demonstration durch unsere Schulthess-Berater.



# SCHULTHESS

Schulthess finden Sie in:

Zürich, Bern, Chur, St. Gallen, Gd. Saconnex GE, Lausanne, Cressier NE, Lugano-Viganello, Basel (Sanitär Kuhn AG).



Der egro Kaffeevollautomat micado 100 im Babü-Café.

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

**Spezialisierte Berater:**  
Autometro AG  
Ramistr. 14  
8024 Zürich  
Tel. 01/47 42 13

rue de Borne 23  
1200 Gené  
Tel. 022/32 85 44

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

Heer & Rossi AG  
Bruderholzstr. 6  
4102 Binningen  
Tel. 061/47 35 38

Grüter-Suter AG  
Hirschmattstr. 8  
8002 Luzern  
Tel. 041/23 11 25

## Das Kaffeeproblem der Restaurants im Bahnhof Luzern.

Das heutige Provisorium, das nach dem Grossbrand im Jahre 1971 errichtet wurde, besteht aus dem Babü-Café mit 40 Sitzplätzen und dem Selfservice-Restaurant mit 120 Plätzen. Beide Betriebe weisen eine grosse Frequenz auf mit täglich mehreren Spitzenzeiten. Zudem hat man es hier oft mit eiligen Leuten zu tun, die «noch schnell einen Kaffee» wollen.

Mit dem etwas hektischen Betrieb fertig zu werden, war eines der Probleme im Zusammenhang mit dem Kaffeezubereiten.

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

Die heutige Lösung: zwei egro Kaffeevollautomaten micado 100 und micado 200. Damit werden sämtliche Spitzenzeiten gemeistert bei einer gleichmässigen guten Kaffeequalität.

**egro**

**SEETALER DIRNDL SUPER DISCOUNT**

**SEETALER DIRNDL SUPER DISCOUNT**  
5616 MEISTERSCHWANDEN, BOX 8  
TEL. 064/54 31 33

Die prachtvollsten Sticker-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) anfragen.

un NOM pour votre RENOM

**LA SEMEUSE**  
LE CAFÉ QUE CON SAVOURE...

Echantillons sur demande  
Tel. (039) 23 16 16  
2301 La Chaux-de-Fonds

## KADI-FRITES

hilft  
rationalisieren

bietet ein interessantes  
Sortiment vorzüglicher  
küchenfertiger  
Produkte

Kartoffelprodukte  
diverse Salate  
Tiefkühlgemüse  
Gnocchi  
Knöpfli



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



# Stellenangebote Offres d'emploi



Inseratenschluss: Freitag, 11 Uhr

## Hotel Du Lac, Rapperswil am Zürichsee

Für unseren lebhaften Restaurationsbetrieb suchen wir für die Sommersaison (Mitte Mai bis Mitte Oktober) noch 2 nette, flinke und im Speisesevice gewandte

## Restaurationstöchter

Nebst freier Station garantieren wir eine sehr hohe Verdienstmöglichkeit.

Schriftliche oder telefonische Anfragen an:  
M. Brühlhardt, Hotel Du Lac, Rapperswil, (055) 27 19 43 3483

Gesucht nach Saas Fee in kleineres Hotel für die Sommersaison

## Köchin oder Koch Saaltöchter Serviertöchter

(auch Anfängerin)

Guter Lohn, geregelte Freizeit

Offerten sind erbeten an

## Sporthotel Saas Fee

Julius Bumann, Telefon (028) 4 83 44

## HECHT ST. GALLEN das gute HOTEL

Hotel Hecht St. Gallen am Bodensee  
Tel. (071) 22 65 02  
W. und R. Studer

### Das Gastgewerbe bietet viele Möglichkeiten!

Suchen Sie eine abwechslungsreiche und interessante Tätigkeit, dann können wir Ihnen nebst überdurchschnittlichem Verdienst, geregelten Arbeitszeiten und einem flotten Arbeitsklima in unserem jungen Team gute Chancen zum beruflichen Erfolg bieten.

Wir suchen Mitarbeiter als

**Commis de cuisine**

**Buffethilfe**

**Kellner oder Serviertöchter**

Auskunft erteilt gerne: W. und R. Studer, Hotel Hecht, Marktplatz, St. Gallen, Tel. (071) 22 65 02.

3650



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

**Büro: Sekretär(in)**

**Loge: Chasseur**

**Saal: Chefs de rang  
Demi-chefs  
Commis de rang  
Praktikanten(innen)**

**Küche: Kaltmamsell  
Commis de cuisine**

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüchen sind erbeten an:  
K. Illi, Dir. Park Hotel Kurhaus, 7500 St. Moritz, Telefon (082) 2 21 11.

3566

## Restaurant-Rôtisserie «Schweighof»

Schweighofstrasse 232, 8045 Zürich

Wir suchen auf 1. Juni 1975 oder nach Uebereinkunft gut ausgewiesenen, strebsamen und zuverlässigen

## Küchenchef

für gepflegten Restaurations- und Bankettservice. Gewünscht wird Erfahrung mit Lehrlingen und Führung einer kleinen Brigade. Es handelt sich um einen Posten auf lange Sicht. Interessanter, selbständiger Aufgabenbereich mit entsprechendem Salär.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen an  
H. A. Helm, Telefon (01) 35 86 80.

3534

Im Auftrag einer namhaften Firma in Baden suchen wir nach Uebereinkunft

## Concierge-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 Idealfall 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

## Les Résidences Rosablanc

## 1961 Super-Nendaz Valais

1700 m, 500 lts, restaurant, bar, dancing, tennis, piscine

cherche pour le 1er juin ou date à convenir:

**secrétaire de réception /  
réceptionniste  
stagiaire de réception**  
(français-allemand)

**chef saucier  
1er commis de cuisine/saucier  
chef d'entretien**

Prière de faire offre à  
Ph. Annen, dir.,  
Résidences Rosablanc, 1961 Super-Nendaz  
Téléphone (027) 88 27 55.

3508



Erstklasshotel in Zürich.

Wir suchen für unseren gut frequentierten Hotel- und Restaurationsbetrieb, direkt an der Limmat, per sofort oder nach Uebereinkunft folgende Mitarbeiter:

**Loge: Telefonistin**  
erfahren und sprachkundig

**Rôtisserie: Chef de rang**  
versiert und sprachkundig

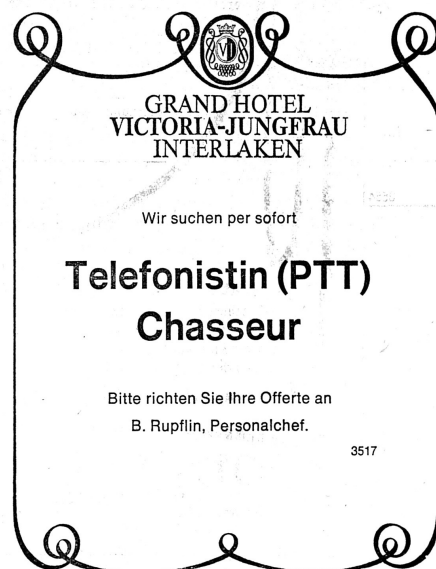
**Commis de rang**  
(gute und vielseitige Weiterbildungsmöglichkeiten)

**Küche: Demi-chef de partie**  
(Tournant)  
**Commis de cuisine**

Wir sind ein junges, einsatzfreudiges Team und würden uns freuen, auch Sie für unseren Betrieb begeistern zu können. Eine geregelte Freizeit, die Fünftagewoche, eine zeitgemässe Entlohnung sowie das Teamwork innerhalb des ganzen Betriebes sorgen für ein gutes und ausgeglichenes Arbeitsklima.

Gerne würden wir Ihre Bekanntschaft machen und bitten Sie, uns anzurufen oder Ihre Bewerbung zu schicken an  
**Hotel zum Storchen, Personalbüro, Weinplatz 2, 8001 Zürich, Tel. (01) 27 55 10.**

3504



Wir suchen per sofort

## Telefonistin (PTT) Chasseur

Bitte richten Sie Ihre Offerte an

B. Rupflin, Personalchef.

3517

## Anmeldeformular für Stellensuchende

(Gebührenfreie Vermittlung)

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

**SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN**  
Stellenvermittlung  
Postfach 2657  
3001 Bern

## Formule d'inscription pour employés cherchant une place

(Le placement est exempt de taxes)

Les candidats qui désirent trouver un emploi dans un des hôtels membres de notre société sont priés de remplir complètement et lisiblement en lettres capitales le coupon ci-contre et de le retourner à l'adresse suivante:

Société suisse des hôteliers  
Service de placement  
Case postale 2657  
3001 Bern

Name Nom Cognome Apellidos Name	Vorname Prénom Nome Nombre Christian Name	Geboren am Né le Nato il Nacido el Date of Birth
Wohnadresse Domicile (adresse exacte) Indirizzo attuale Domicilio Permanent Address		Telefon Téléphone Telefono Telefono Telephone
Nationalität Nazionalità Nacionalidad Nationality	Art der Bewilligung für Ausländer Genre de permis pour étrangers Genere di permesso per stranieri Permiso para extranjeros que posea Kind of Labour-permit for Foreigners	
Bisherige Tätigkeit Activité antérieure Attività svolta Actividad anterior Professional Activities up to now	3 letzte Arbeitgeber 3 derniers employeurs 3 ultimi datori di lavoro 3 últimos patronos 3 last Employers	
Wünscht Stelle als Désire place de Desidera posto di Desea puesto de Post desired		
Sprachkenntnisse Langues étrangères Lingue straniere Conocimientos de lenguas extranjeras Languages spoken	Jahres- oder Saisonstelle Place à l'année ou saisonnière Posto annuale o stagionale Puesto anual/temporero Annual/Seasonal employment	
Bemerkungen Observations Osservazioni Observaciones Remarks	Gewünschtes Eintrittsdatum Date désirée d'entrée en fonction Entrata in servizio desiderata Fecha de comienzo que se desea Desired Date of Entrance	

Ascona

# hotel eden roc

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft

Barman

(evtl. Barmaid)

**Demi-chef de rang**  
**Commis de rang**

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind zu senden an die Direktion:

HOTEL EDEN ROC  
6612 ASCONA, Telefon (093) 35 52 55

3647

Lenzerheide

Gesucht freundliche, tüchtige

**Serviertochter**

sowie

**Buffettochter**

Eintritt Mai oder Juni. Kost und Logis im Hause.

Offerten sind erbeten mit Zeugniskopien und Foto an F. Bergamin,

**Café Aurora**  
**7078 Lenzerheide**

Tel. (081) 34 13 32.

3528

Pour ALICANTE cherchons

**directeur**

pour hôtel neuf de 100 chambres.

Faire offres à ROCAFEL, Finca A. D. O. C.  
Albufera, Alicante - Espagne

3554

Gesucht wird nach Zürich:

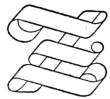
**Geschäftsleiter**  
**(evtl. Ehepaar)**

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.



*Das*  
**Kongresshaus**  
*in Zürich*

hat zwar ein gepflegtes Restaurant  
Français und eine gute Küche, aber  
im Moment fehlt der

**Chef Gardemanger**

Setzen Sie sich mit unserem  
Direktor Hermann P. Sahli in  
Verbindung. Er freut sich  
auf Ihren Anruf!

**01 36 66 88**

## Stellenangebot

Hier haben Sie Gelegenheit, bei einem zukunfts-trächtigen Unternehmen von Anfang an mit dabei zu sein. Nutzen Sie dieses Sprungbrett.



Y. Noorlander

### Was ist Churrasco?

Churrasco ist ein neuer Restaurant-Typ, der in der Schweiz keine Vorbilder hat. Churrasco ist nach einem neuen Gastronomie-Konzept aufgebaut. Churrasco ist eine Steak-House-Kette, die in Europa bereits 16 Betriebe unterhält.

### Wen sucht Churrasco?

Churrasco sucht Mitarbeiter, die sich für eine Stelle interessieren, die ihnen besser zusagt als die jetzige:

**Kassiererinnen und Kassierer, Empfangs-Hostessen, Griller und Köche, Küchenhilfen, Buffett Damen und Buffetburschen, Salatiere, Serviertöchter und Keller.** (Auch Teilzeitarbeit ist möglich.)

Fachkenntnisse sind erwünscht, doch auch wenn Sie kein Gastronomie-Fachmann sind: Churrasco schult Sie um.

Wenn Sie beweglich sind, interessante Arbeit schätzen, vielseitige menschliche Kontakte lieben, dann wird Ihnen Ihre neue Stelle neue Welten eröffnen.

*Favorita invariata vostra  
offerta in Italia.  
Direzioni analide.*

## Test

Füllen Sie diesen  
Test aus, dann wissen Sie, ob  
Sie an der richtigen Stelle arbeiten  
(Setzen Sie neben das für Sie Zutreffende einen Punkt ein.)

A B	
Ich verdiene soviel, wie ich benötige.	Ich könnte mehr brauchen, als ich gegenwärtig verdiene.
An meinem jetzigen Arbeitsplatz kann ich nichts mehr dazulernen. Und das ist mir recht so.	Ich möchte mich gerne fachlich weiterbilden, oder umschulen lassen.
Dort, wo ich arbeite, bieten sich mir keine Aufstiegsmöglichkeiten. Und ich bin auch nicht interessiert daran.	Eine Position mit Aufstiegsmöglichkeiten ist das, was ich mir wünsche.
Ich arbeite in einem Grossbetrieb und bin gerne einer von vielen. (Auffallen liegt mir nicht.)	Ich bin lieber in einem kleineren Team tätig, bei dem noch bemerkt wird, was der Einzelne leistet.
Ich bin am Erfolg der Firma, in der ich arbeite, nicht beteiligt. Mein Lohn genügt mir.	Ich würde gerne dort, wo ich mitarbeite, am Erfolg beteiligt sein (neben dem festen Lohn natürlich).
Ich bin mit meinem jetzigen Arbeitsplatz zufrieden.	Wenn ich an meine tägliche Arbeit denke, muss ich sagen: Ein Teil meiner Fähigkeiten liegt brach.
Mein Wohnungsproblem ist gelöst.	Ich bin an einer möblierten Personalarwohnung interessiert oder an der Mithilfe bei der Wohnungssuche.
Total	

### Resultat

So, nun zählen Sie die Punkte der beiden Kolonnen zusammen. Wenn die Punktzahl bei A überwiegt, gratulieren wir Ihnen. Bleiben Sie an Ihrem Arbeitsplatz, Sie sind an der richtigen Stelle.

Wenn die Punkte bei B überwiegen, dann empfehlen wir Ihnen, sofort den untenstehenden Coupon auszufüllen und einzusenden. Oder telefonieren Sie: 061/25 74 74 und verlangen Sie Herrn Ybert Noorlander.

*Nos sera agrada de veibi  
su oferta en español.  
Direzión asegurada.*

## Coupon

# CHURRASCO



Einsenden an: CHURRASCO AG, Basel/Bern  
Herrn Y. Noorlander, Schiffände 1, 4051 Basel.

Name: \_\_\_\_\_ Vorname: \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_

PLZ/Ort: \_\_\_\_\_ Telefon: \_\_\_\_\_

Ich bin interessiert an einer Stelle bei Churrasco,  
Steakhouse im Simplon, Bern

als: \_\_\_\_\_

Absolute Diskretion zugesichert.

145

Unternehmen der Ausser-Haus-Verpflegung sucht  
zum sofortigen Eintritt oder für später den

## Küchenchef

Nach einem neuen Verfahren produzieren wir in unserer neuen Betriebsstätte in Deutschland im Raum Frankfurt vorgefertigte Menüs von Spitzenqualität.

Sie sollten Küchenmeister sein und bereits vorhandenes Personal zweckmässig einsetzen und qualifiziert führen können. Unsere Küche ist neu und technisch hochwertig ausgerüstet. Das Funktionieren unserer Produktionsstätte ist permanent durch technisches Personal - Meister und Ingenieure - gewährleistet. Natürlich sollten Sie Erfahrung in der industriellen Fertigung von Mahlzeiten oder in der Führung einer Grossküche haben.

Gehalt und Sozialleistungen, die wir zu bieten haben, werden Sie zufriedenstellen. Samstags, Sonntags- und Nachtarbeit kennen wir nicht.

Nach Eingang Ihrer Kurzbewerbung unter Chiffre 589 an Hotel-Revue, 3001 Bern, setzen wir uns dann umgehend mit Ihnen in Verbindung.

# Als Kaufmann mit fundierten Kenntnissen im Gastgewerbe — oder als Fachmann aus dem Gastgewerbe mit kaufmännischen Ambitionen...

... finden Sie bei uns einen ausgesprochen interessanten Posten.

Wir sind ein in voller Expansion begriffenes gastgewerbliches Unternehmen. Der Erfolg unserer Idee bringt es mit sich, dass wir zur Verwaltung und Betreuung unserer Restaurants einen weiteren Mitarbeiter brauchen, der Vielseitigkeit ebenso wie eine Spezialausbildung mitbringt.

Ihr zukünftiges Arbeitsgebiet ist sehr komplex: Unter anderem sollten Sie speziell bei Neueröffnungen dem Geschäftsführer zur Seite stehen, indem Sie alle anfallenden administrativen Arbeiten, die Personalschulung und das Kontrollwesen übernehmen und solange betreuen, bis der Betrieb selbstständig geführt werden kann. Daneben sind die bestehenden Betriebe ständig zu betreuen, mit einem wesentlichen Augenmerk auf die Verkaufsförderung.

Es handelt sich um eine sehr selbstständige Tätigkeit, deren Umfang wir hier nur knapp skizzieren konnten.

Für diesen anspruchsvollen Posten suchen wir einen kontaktfreudigen Mann mit tadellosen Umgangsformen, der seine Verkaufs-Ideen direkt von der «Front» mitbringt.

Wenn Sie glauben, den Anforderungen dieser Stelle zu genügen, senden Sie bitte Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen (Lebenslauf, Foto, Handschriftprobe, Referenzangaben) an



Genossenschaft RADI  
Zentralverwaltung  
Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern

107



Wir suchen jüngere Fachkräfte des Gastgewerbes, die in unserer Restaurantkette (zur Zeit 15 Betriebe) als

## Gerantinnen und Geranten

mitarbeiten möchten.

Was wir Ihnen bieten können:

- eine sorgfältige Einführung in Ihre neue Aufgabe
- betriebliche und ausserbetriebliche Weiterbildung
- eine Beteiligung, deren Höhe weitgehend von Ihren Leistungen bestimmt wird
- sehr gut ausbaufähige Sozialleistungen (Pensionskasse)

Was wir von Ihnen erwarten:

- eine gute Ausbildung im Gastgewerbe
- Initiative und Begeisterungsfähigkeit
- Erfahrung in der Führung von Mitarbeitern
- Besitz des Fähigkeitsausweises

Senden Sie uns bitte Ihre schriftliche Offerte mit handgeschriebenen Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto an die folgende Adresse. Wir werden dann eine erste Besprechung mit Ihnen vereinbaren!

Merkur AG, Abt. Eigene Gaststätten, Fellerstrasse 15, 3027 Bern  
Bern – Genf – Biel – Basel – Thun – St. Gallen – Olten – Baden – Schlieren – Glatzentrum

P 05-6036

Gesucht

## Köchin

in lebhaften Restaurationsbetrieb.

Wir bieten hohen Verdienst, neuzeitliche Arbeitsbedingungen. Nach Wunsch schönes Zimmer im Hause. Sonntags frei.

Gerne erwarte ich Ihren Anruf.  
Telefon (01) 25 18 05  
Herr Brüh

## Restaurant Kropf

In Gassen 16  
8001 Zürich  
beim Paradeplatz

3521

## Hotel Schweizerhof Andermatt

Telefon (044) 6 71 89

Für die nächste Sommersaison (1. Juni bis 30. September 1975) fehlen uns noch folgende Mitarbeiter:

## Discjockey Barmaid

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

3520

Gesucht

## Koch

in Saison- oder Jahresstelle. Hoher Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Familie Inauen

## Hotel Krone, 9050 Appenzell

Telefon (071) 87 13 21.

3514

## Hotels Continental und Park Luzern

Conti Corner Locanda ticinese

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft

## Direktionsassistent/Aide patron

Absolvent einer Hotelfachschule

## Receptions-Praktikant(in) Servicetochter Saalpraktikant(in)

Schriftliche Offerten oder tel. Anfrage erbeten an:  
Hotel Continental  
Morgartenstrasse 4, 6002 Luzern  
Telefon (041) 22 15 68

3457

Wenn Sie sich als freundliche, tüchtige

## Serviertochter

einen sehr guten Verdienst, geregelte Freizeit, 5-Tage-Woche und ein Zimmer im Hause wünschen, dann sind Sie bei uns an der richtigen Adresse.

## Gasthof Rössli

Fam. H. Wenger  
3144 Gasel b. Bern  
Tel. (031) 84 02 11.

54.752.005



sucht ab sofort

## Serviertochter

selbständig und sprachenkundig

Telefon (093) 35 19 04

3426



Für unseren modernen Erstklassbetrieb im Zentrum von St. Moritz suchen wir für die Sommersaison:

Restaurant:

## Servicetochter oder Kellner Buffettochter Jungkoch

Konditorei:

## Verkäuferin

Hotel:

## Hotelpraktikantin

sprachenkundig.

Bestens organisierter Betrieb mit gutem Arbeitsklima, legen Wert auf Teamwork. Bei Zufriedenheit kann Winterengagement zugesichert werden.

Offerten erbeten mit Zeugniskopien. Auskunft erteilt Telefon (082) 3 44 02.

3515

## Hostellerie Tenne, Zermatt

Erstklassiges Restaurant sucht für die Sommersaison

## Restaurationskellner

sprachenkundig;

## Koch

mit guter Ausbildung und einiger Erfahrung.

Offerten mit Foto, Zeugnisschriften und Lohnansprüchen sind zu richten an:  
Fräulein A. Stöpfer,  
Telefon (028) 7 78 23.

3495

## Hotel und Spezialitäten-Restaurant Tenne 3906 Saas Fee

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

## Koch oder Köchin Restaurations-tochter Tochter oder Frau

(für Zimmer und Lingerie)

## Küchenhilfspersonal

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

3369

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft nette

## freundliche Serviertochter

Hoher Verdienst, geregelte Arbeitszeit.

Offerten an

Herrn Fl. Arpagaus

## Hotel-Restaurant Bahnhof 7504 Pontresina

Telefon (082) 6 62 42.

3513

## Hôtel de l'Ancre, Genève

sucht für sein modernes Haus für sofort oder nach Vereinbarung:

## Kellner Serviertochter Anfangskellner Buffetochter

Für Ausländer haben wir noch Saisonbewilligungen frei.

Offerten sind erbeten an  
R. J. Bertocchi, Dir.  
Hôtel de l'Ancre, 1200 Genève, 34, rue de Lausanne,  
Telefon (022) 32 18 31 oder (022) 32 05 40.

3505



## Hotel Danilo-Val Verda-Restaurant 7451 Savognin Graubünden

sucht per Anfant-Mitte Juni 1975

## Sous-chef de cuisine

## Jungkoch

## Barmaid

für Bar-Dancing

## Dancing-Kellner oder Tochter

## Dancing-Buffet-Bursche

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

3390



## Hotel Zurzacherhof

Gesucht in Jahresstelle:

## Chef de partie Jungkoch

## Officemädchen Hausbursche Zimmermädchen

## Büropraktikantin

## Restaurationskellner Restaurations-tochter

Telefonieren Sie uns bitte, oder senden Sie Ihre Unterlagen mit Foto.

Telefon (056) 49 01 21.

3363



## Continental Hôtel Lausanne

cherche de suite

pour sa cuisine :  
chef garde-manger  
chef de garde

pour sa pâtisserie :  
chef de rang  
commis de rang

Veillez faire parvenir vos offres avec copies de certificats et photographie à  
Hôtel Continental  
Chr. Hossmann  
2, place de la Gare, 1001 Lausanne

3553

# Hotel-Restaurant Belvoir 8803 Rüschlikon/ Zürich

Wir suchen

## Chef de service

(mit Initiative und fachlichem Können)  
Eintritt zirka 15. Juni.

## Buffettochter

Eintritt nach Vereinbarung.

Unsere Pluspunkte: Grossstadtnähe (direkte Busverbindung). Auf Wunsch Einzelzimmer im Hause. Vernünftige Arbeitsbedingungen.

Offerten an E. Schriber-Rust, Tel. (01) 724 18 08.

3640

# Hotel Hirschen, Kehrsatz Restaurant Grill-Room

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft gut versierten

## Küchenchef

### Wir erwarten:

Beste Ausbildung und Erfahrung. Nach Möglichkeit Grillenerfahrung. Organisationstalent, Ideenreichtum. Kurzum, jemanden, der es versteht, unsere Kundschaft zu verwöhnen.

Es handelt sich um eine gutbezahlte Jahresstelle in einem jungen Team.

Offerten sind zu richten an  
Hotel Hirschen, 3122 Kehrsatz,  
Tel. (031) 54 02 04.

3624

# Hotel Vira-Lago 6574 Vira-Gambarogno

Für Neueröffnung eines Erstklasshauses im Tessin suchen wir ab 30. Juli 1975 noch folgende Mitarbeiter in Saison- oder Jahresstelle:

### Hotelsekretär(in)

selbständig, Deutsch, Französisch, Englisch, Italienisch. Eintritt nach Vereinbarung

### Hotelpraktikantin

### Nachportier

sprachkundig

### Grill-Koch

### Koch-Commis

### Pizzaiolo

### 2 Chefs de rang

### 2 Commis de rang

### 2 Serviertöchter

### 2 Buffettöchter

### 2 Zimmermädchen

(Lingerie)

### 1 Etagenportier

### 1 Wäscherin

### 1 Lingeriemädchen

### 1 Hausbursche

(tutto fare)

### 1 Küchenbursche

### 2 Officeburschen oder -mädchen

Offerten mit den üblichen Unterlagen an die Direktion.

Telefon (093) 61 15 91

3557



Wir suchen

## Hallentournant

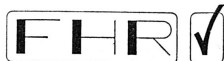
(Nachtconcierge und Telefonabläß)

Schweizer, englisch und französisch sprechend, 5-Tage-Woche, Kost und Logis.

Lohn nach Uebereinkunft.

Hotel Stoller, Badenerstrasse 357,  
8003 Zürich,  
Telefon (01) 52 65 00,  
W. Stoller, jun.

3599

Franz H. Ruchti  
Gastgewerbe-Management  
Grendelstrasse 15  
6004 Luzern

sucht für gastgewerbliche Betriebe im Bündnerland, im Berner Oberland und in der Zentralschweiz

## Geranten und Gerantinnen

mit Fähigkeitsausweis A.

Weiter suchen wir laufend:

## Geschäftsführer-Aspiranten

mit guter Grundausbildung im Gastgewerbe, die in verschiedenen Betrieben unserer Managementorganisation zu Geranten ausgebildet werden.

Wir sind eine junge Beratungs- und Verwaltungsorganisation und bieten tüchtigen Fachleuten gute Zukunftschancen.

Verlangen Sie ein Bewerbungsformular!

Franz H. Ruchti, Personal- und Betriebsberatung  
Grendelstrasse 15, 6004 Luzern, Telefon (041) 22 47 77

P 25-6515

## Werkhotel Gerlafingen 4563 Gerlafingen (SO)

Gutbürgerliches Restaurant, Speisesäle, Bankettsäle für 700 Personen, Konferenzzimmer, Kegelbahnen, Gartenwirtschaft.

Für unseren vielseitigen, regen Betrieb suchen wir für sofort oder nach Uebereinkunft eine flinke, fröhliche

## Serviertochter

in junges Team.

Geregelte Arbeitszeit und guter Verdienst sind selbstverständlich.

Offerten sind erbeten an Herrn oder Frau Pelzmann, Telefon (065) 35 24 24.  
Montags sowie am 3. Sonntag im Monat geschlossen.

OFA 65.946.001

## HECHT ST. GALLEN das gute HOTEL

Sind Sie ein Initiator, tüchtiger Fachmann, dann können wir Ihnen unsere Kaderposition an-  
bieten.

## Chef de service/Aide de patron

Ihr Tätigkeitsgebiet umfasst die Uebersicht über unsere ganze Restauration mit Stadt-Restaurant, Hecht-Bar und -Grill und Banketten sowie die Lehrlingsausbildung und die Stellvertretung des Patrons bei seiner Abwesenheit.

Interessieren Sie sich für diese selbständige und verantwortungsvolle Stellung, so senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Gehaltsansprüchen. Eintritt nach Uebereinkunft.

W. + R. Studer, Hotel Hecht, Am Bohl 1, 8004 St. Gallen  
Telefon (071) 22 65 02

3605



— First-rate men for first-rate hotels and restaurants —

Im Auftrag eines Grosshotels der Luxusklasse in Abidjan (Elfenbeinküste) suchen wir für umgehenden Eintritt

## Kälte- und Klimatechniker

Zweijahresvertrag, 2 Monate bezahlte Ferien nach 12 Monaten, bezahlte Flugreisen, Unterkunft und Verpflegung.

Für nähere Auskünfte rufen Sie bitte Telefon (022) 33 93 22 an.

Hotel Executive Service  
4, rue Montbrillant, 1201 Genève

3591

## Hotel Mischabel, 3906 Saas-Fee

sucht auf 1. Juni für lange Sommer-  
saison

## Serviertochter Saaltochter Commis de cuisine oder Köchin

Offerten mit den üblichen Unterlagen  
an die Direktion. Tel. (028) 4 34 40.

3452

Grosser Internatsbetrieb sucht für  
baldigen Eintritt in Jahresstelle

## 1 Köchin evtl. Hilfsköchin oder Hilfskoch

Wir bieten angenehme Anstellungs-  
bedingungen, 10 Wochen bezahlte Fe-  
rien, eigenes Hallenbad.Offerten mit Gehaltsansprüchen an  
Chiffre 3474 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

## Saas-Fee

Spezialitätenrestaurant sucht für lange  
Sommersaison

## Koch oder Köchin Serviertochter

Guter Verdienst, geregelte Freizeit.

## Restaurant Vieux Châlet Geschwister Bumann

3906 Saas-Fee  
Tel. (028) 4 81 87.

3449

Wir suchen per sofort jungen

## Koch Commis

neben Patron. Sehr schöner Verdienst.  
Geregelte Freizeit. Zimmer im Hause.

## Gasthof Rössli

Familie H. Wenger-Käth  
3144 Gassel/Bern  
Tel. (031) 84 02 11.

54.752.005

## Hotel Säntis 9657 Unterwasser

sucht für sofort oder nach Ueberein-  
kunft

## Commis de cuisine

E. Felsa, Direktor  
Telefon (074) 5 21 41

3555

Hotel  
Couronne  
3900 Brig

Gesucht für sofort

## Barmaid Chef de rang Commis de rang

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche  
Offerte an:Familie W. Brantschen-Fischer,  
Telefon (028) 3 20 21.

3600

## Französisches Spezialitätenrestaurant

## Restaurant Eichmühle Wädenswil

Wir suchen für unser ausserordentlich gepflegtes  
Restaurant noch eine

## Serviertochter

mit sehr guten Fachkenntnissen und wenn möglich 1  
bis 2 Fremdsprachen (Französisch, Englisch).Wir bieten einen extrem hohen Verdienst, 5-Tage-  
Woche, Zimmer im Hause.

Eintritt nach Uebereinkunft.

Paul Wannenwetsch, Telefon (01) 75 34 44.

3602

## Hôtel-Restaurant Le Château d'Ouchy

cherche pour la saison d'été

## chefs de rang

Faire offre à la direction, place du Port, 1006 Lau-  
sanne, téléphone (021) 26 74 51.

3593

Hôtel de 1re catégorie au Tessin cherche pour date  
à convenir:

## 1er barman

ayant de bonnes connaissances professionnelles, de  
sens de responsabilité et de l'organisation et égale-  
ment la connaissance des langues nationales, parti-  
culièrement l'italien.Il s'agit d'une place à l'année, bien retribué avec  
tous les avantages sociaux.  
Seul les offres des candidats de nationalité suisse  
ou des étrangers avec permis de travail B ou C seront  
tenus en considération.Faire offre sous Chiffre 3592 à l'Hôtel-Revue,  
3001 Berne.Wir suchen für die Leitung unseres mittleren, altein-  
geschossenen Restaurantsbetriebes im Kreis 1 in  
Zürich (Nähe Bahnhofstrasse), einen gewandten, tat-  
kräftigen

## Geschäftsführer/Gerant evtl. Gerantenehepaar

mit mehrjähriger Erfahrung in ähnlicher Funktion.

### Verlangt werden:

Gründliche Kenntnisse in allen Sparten eines  
Restaurantsbetriebes, Organisationstalent, auch in  
administrativen Belangen, gute Führungseigenschaf-  
ten, um einen Mitarbeiterstab von rund 20 Personen  
vorzustehen. Kochausbildung Bedingung.

### Wir bieten:

Dauerstelle mit einem den Anforderungen dieser  
Stelle in jeder Beziehung entsprechenden Gehalt.Interessenten bitten wir, ihre Offerten mit den  
üblichen Unterlagen unter Chiffre 44-65211 an Publi-  
citas, 8021 Zürich, zu richten.

## 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 Auskunt  
erteilt wird.

Telefon (091) 59 22 36.

3435



## Hotel Edelweiss 7500 St. Moritz

sucht für Sommersaison

### Büropraktikantin Koch-Commis Zimmermädchen Portier Saaltöchter Saalkellner

Eintritt 23. Juni 1975 oder nach Uebereinkunft.

Offerten erbeten an  
L. Bermann, Uetlibergthalde 7,  
8045 Zürich, Telefon (01) 35 93 56.

3509

Gesucht nach Uebereinkunft in alkoholfreien Tea-Room, an guter Passantenlage, tüchtige

## Alleinköchin oder Koch

Modern eingerichtete Küche.  
Schöne 3 1/2-Zimmer-Wohnung steht zur Verfügung.

Anfragen an

### R. Knaus, Tea-Room 4702 Oensingen/SO

Telefon (062) 76 19 19.

3567

## Hotel Misani, Oberengadin

Für die Sommersaison (Ende Juni bis Ende Oktober)  
suchen wir:

### eine Alleinsekretärin eine Saaltöchter(-kellner) ein Zimmermädchen

Offerten mit den üblichen Unterlagen sowie Gehalts-  
ansprüchen erbeten an  
Hotel Misani, 7505 Celerina.

3575

## Hotel Rosenberg in Zug

sucht per 1. Juli 1975 in Jahresstelle selbständige  
und sprachgewandte

## Hotelsekretärin

Hoher Lohn, sehr angenehme Arbeitszeiten.

Telefon (042) 21 43 43.

3576

Gesucht für Saison

## Alleinköchin/Koch

in kleineres, gutgehendes Hotel-Restaurant.

Eintritt nach Uebereinkunft. Gute Entlohnung zugesichert.

Offerten an Familie Schöni

## Hotel-Restaurant Aarburg 3800 Unterseen/Interlaken

Telefon (036) 22 26 15.

3564

Wir haben die Oberaufsicht über ein Stadt-Restaurant in der deutschsprachigen Schweiz und suchen per 1. Juli oder nach Uebereinkunft einen

## Geschäftsführer

Wir stellen hohe Anforderungen an Sie. Nebst einer gründlichen Ausbildung in der Restauration, erwarten wir von Ihnen in erster Linie ein ausgeprägtes Umsatz- und Renditedenken.

Sie werden den Auftrag erhalten, den heutigen Umsatz um 20 % zu steigern, und gleichzeitig die Rendite zu verbessern sowie die Unkosten zu senken. Wir verlangen dabei nichts Unmögliches. Die Voraussetzungen für die erfolgreiche Realisierung dieses Auftrages sind in jeder Beziehung gegeben. Nur eben: ein überdurchschnittlicher Einsatz, Ideenreichtum und Durchsetzungsvermögen bei Personal und Gästen sind Vorbedingungen.

Die Probleme müssen vor allem an der «Front» gelöst werden. Sie sollten deshalb kein reiner Administrator sein.

Nach einer gründlichen Einführung arbeiten Sie völlig selbständig und ungestört. Eine spätere Uebernahme in Pacht ist nicht ausgeschlossen.

Stellen Sie uns bitte einen kurzen Lebenslauf zu und teilen Sie uns gleichzeitig mit, wo und wann wir Sie telefonisch erreichen können.

Offerten unter Chiffre 3583 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

## Kochlehrling oder weiblicher Kochlehrling

(Eintritt auf Herbst 1975 oder Frühling 1976)

Wir bieten strebsamem Jüngling oder strebsamer Tochter die seltene Gelegenheit, in unserem bestrenommierten Betrieb den Kochberuf gründlich zu erlernen.

Vorausgesetzt Du hast die Sekundarschule besucht, bist willig und arbeitssam, so erwarten wir gerne Deine Offerte mit Zeugniskopien und Passfoto.



Culinarium AG.  
Personal-Restaurationbetriebe der  
Schweizerischen Bankgesellschaft  
Zürich, Bahnhofstrasse 45,  
Telefon (01) 29 44 11, 43064 Intern.

P 44-3877

Gesucht

### seriöse(r) Geschäfts- partner/-partnerin

zur Uebernahme eines Hotelbetriebes.

Offerten an Postfach 113,  
4603 Olten-Stadt.

P 37-22120

Wir suchen für einen befreundeten  
Klienten für einen neuen Pachtbetrieb,  
in guter Lage im Tessin (Chiasso), ein

### Wirteehäpar

(er Koch, sie Service). Das Lokal ist  
am Sonntag geschlossen. Es ist mit  
den letzten technischen Neuheiten  
ausgebaut und sehr schön dekoriert.

Offerten an:  
Yves Schlaepfer, Mövenpick Zentral-  
verwaltung, Zürichstrasse 77,  
8134 Adliswil,  
Telefon (01) 91 01 01.

P 44-61

## MÖVENPICK

Wir suchen nach Bern in kleines  
Team, freundliche

### Serviertochter

Rufen Sie uns an, damit wir Ihnen  
nähere Auskunft geben können.

Mövenpick AG Bern,  
Aarbergstrasse 39, 3011 Bern,  
Telefon (031) 22 22 93,  
Fräulein Furter oder Herrn Preiss ver-  
langen.

P 44-61

Gesucht nach

### Zermatt

für die kommende Sommersaison, An-  
fang Juni bis Ende September,

### 1 Saaltöchter

Offerten sind erbeten an

Hotel Alphubel,  
3920 Zermatt  
Telefon (028) 7 72 69.

3595

### Berghaus Bärtschi Engstligenalp 3715 Adelboden

sucht für kommende Sommersaison

### Serviertochter

auch Anfängerin. Guter Verdienst.

Eintritt 20. Juni.

Bitte schreiben Sie uns!

3594

Gepflegtes Speise-Restaurant im  
Raume Zürich sucht auf 1. Juni 1975  
oder nach Vereinbarung, zwei freund-  
liche

### Serviertöchter

Wenn Sie Freude haben in einem  
modern geführten, lebhaften Betrieb  
bei überdurchschnittlichem Gehalt un-  
sere Gäste zu verwöhnen, so setzen  
Sie sich bitte mit uns in Verbindung:

Telefon (01) 833 07 88 (Herrn oder Frau  
Lustl verlangen),  
Gasthof Bahnhof, 8305 Dietlikon.

3590

Gesucht auf 1. Juni 1975

### Alleinkoch

mit Erfahrung und an selbständiges  
Arbeiten gewöhnt,  
sowie

### Serviertochter

in gutbürgerliches Restaurant

### Buffetöchter

Schichtbetrieb, Mittwoch geschlossen.

Restaurant Niederholz  
4125 Riehen (Basel)  
Telefon (061) 49 25 60.

P 03-4254

Gesucht nach



In gutes Familienhotel ohne Restau-  
rant und Nachtbetrieb, für die Som-  
mersaison 1975 (Ende Mai bis Septem-  
ber), eventuell mit einem Wiederenga-  
gement für die Ski-Wintersaison  
1975/76 (Dezember bis Ostern),

### 1 Commis de cuisine

eventuell Hilfskoch oder Kochpraktikant.

Senden Sie Ihre Bewerbung mit den  
üblichen Unterlagen, Foto und Lohn-  
ansprüchen an

Familie H. L. Moser

### Sporthotel Bellavista

7270 Davos Platz

Telefon (083) 3 51 83 oder (083) 5 17 10.

3589

Schätzen Sie selbständige Arbeit?  
Wenn Sie gute Sprachkenntnisse und  
Praxis im Hotellfach haben, melden  
Sie sich als

### Sekretärin-Receptionistin (NCR-42-Kenntnisse).

Ihr Arbeitsplatz befindet sich in einem  
Erstklasshotel im Berner Oberland  
Eintritt zirka Mitte Juni.

Offerten mit Zeugniskopien und  
Foto unter Chiffre U 460029 an Publici-  
tas, 8640 Rapperswil.

Wir suchen für die Sommersaison 1975

### 1 Saaltöchter oder Kellner

### 1 Serviertochter oder Kellner

Sich wenden an:

Hotel Adler, 3981 Riederalp,

Telefon (028) 5 38 51.

P 36-120880

### Restaurant «La Cascade»

19, quai des Bergues

1201 Genève

téléphone (022) 32 25 66,

recherche

### chef de cuisine

connaissant la cuisine Italienne et  
pouvant prendre l'entière responsa-  
bilité de la cuisine. Bons gains.

Entrée immédiate ou à convenir.

P 18-6468

### Hôtel d'Allève, Genève

cherche pour entrée entre début et  
mi-juin

### une secrétaire-réceptionniste téléphoniste

Anglais exigé.

Faire offres ou téléphoner au:

(022) 32 15 30.

P 18-60695

### Hotel-Restaurant Seeblick

3705 Faulensee

am Thunersee

sucht per sofort

### 1 Restaurationstochter

Offerten bitte an

Familie Habegger, Hotel Seeblick,  
Telefon (033) 54 23 21,  
3705 Faulensee.

3559

Bestbekanntes Restaurant im Zentrum  
Zürichs sucht nach Uebereinkunft,

### Chef de service

Gerne erwarten wir von gesetzteren  
fach- und sprachkundigen Bewer-  
ber Offerte mit Gehaltsansprüchen  
unter Chiffre 3560 an Hotel-Revue,  
3001 Bern.

### Directeur

est cherché par important restaurant  
de la Vieille-Ville, Genève. Place de  
ter ordre pour personne capable et  
possédant qualités requises. Nationa-  
lité suisse. Bonne prestation. Forma-  
tion hôtelière ou commerciale. Con-  
naissance des langues.

Entrée début juin ou à convenir.

Offres avec photo, curriculum vitae et  
copies de certificats sous chiffre  
D 920207-18, Publicitas, 1211 Genève 3.

Gesucht per 1. Juni 1975 nach Beatenberg, Nähe  
Interlaken,

## junger Koch

### Hotel-Restaurant Jungfraublick, 3803 Beatenberg

Tel. (036) 41 15 81 oder (036) 41 14 72.

3625

Wir sind die Verwaltungsgesellschaft einer Gruppe  
von Hotels und Restaurants in der ganzen Schweiz.

Für unser Sekretariat und das zentrale Reservations-  
büro suchen wir eine gewandte, erfahrene und  
freundliche

### Hotelsekretärin

Die Sprachen Englisch, Französisch und möglichst  
etwas Italienisch sind erforderlich.  
Eintritt sofort oder nach Vereinbarung.

Bewerbungen sind zu richten an:  
Till E. Metzger,

### CEM-Management AG

Morgartenstrasse 3 (Nähe Stauffacher),  
8023 Zürich, Tel. (01) 23 59 66.

P 44-1075



## Hotel Balances-Bellevue 6002 Luzern

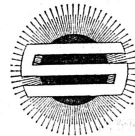
sucht für die Dauer der Sommersaison vorzugsweise  
jüngeren

## Warenkontrollleur/Ökonom

**Aufgabenbereich:**  
Kontrolle der eingehenden Waren und der Lieferan-  
tenrechnungen, Warenausgabe Economat,  
Führung der Warenkartothek und der täglichen  
Küchenabrechnungen.

Offerten erbeten an die Direktion, Tel. (041) 23 18 33.

3652



## Sun Star Hotel Grindelwald

sucht für Sommersaison, Eintritt Ende Mai / anfangs  
Juni (Saisondauer bis Mitte Oktober)

Snack-Bar:

Service:

Büro/Halle:

### Serviertochter Commis de rang Nachtportier

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten  
an Sun-Star-Hotel, 3818 Grindelwald,  
Tel. (036) 53 17 17.

3656

## 2. Sekretärin/ Réceptionniste

selbständig, offerieren wir Jahresstelle.

Ihre Offerte beantwortet E. Müller,

## Badhotel Limmathof CH - 5400 Baden

Tel. (056) 22 60 64,

3653



## 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 con-  
venir)

### 1 chef de rang 1 demi-chef de rang 2 commis de rang

### 1 gouvernante de lingerie

### 1 jardinière d'enfants

(mois de juillet et août)

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

3445



# Stellenangebote Offres d'emploi



1006 Lausanne-Ouchy

Cherchons de suite ou à convenir

## 1 cuisinier seul

Place à l'année.

Faire offres avec certificats et prétention de salaire, ou téléphoner à:

Hôtel Du Port

1006 Lausanne-Ouchy

Téléphone (021) 26 49 30.

3246

## Zermatt

Wir suchen für unser modern eingerichtetes Souvenir-Geschäft sprachkundige

## Verkäuferin

(auch Anfängerin)

für die Sommersaison 1975.

Eintritt Anfang Juni oder nach Uebereinkunft. Wir bieten gute Entlohnung und geregelte Arbeitszeit. Zimmer mit Kochgelegenheit kann zur Verfügung gestellt werden.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

G. Biner-Julen, Souvenirs, Bahnhofplatz, 3920 Zermatt  
Telefon (028) 7 60 60 Geschäft, 7 72 71 Privat

3635

Gesucht

## 1 freundliche Serviertochter

(auch Anfängerin)

Eintritt: 1. Juni 1975 oder nach Uebereinkunft.

## 1 Buffettochter

(auch Anfängerin)

Eintritt: 1. Juni 1975 oder nach Uebereinkunft.

Offerten an Familie W. Danioth-Roth

Hotel Badus

6490 Andermatt

Telefon (044) 6 72 86.

3563

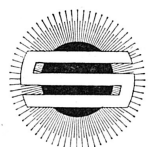
## CASINO-KURSAAL Interlaken

sucht für die Sommersaison

## Chef de service Buffetdame oder Buffetier Kellner und Serviertöchter

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:  
Casino Kursaal, 3800 Interlaken.

3561



## Sunstar-Hotels Davos

Wir suchen für unsere modernen Erstklass-Hotels (340 Betten, alle Zimmer mit Bad) eine

## Etagengouvernante

mit Erfahrung und Autorität.

Es handelt sich um eine Ganzjahresstelle auf lange Sicht.

Unsere Gouvernante soll eine unentbehrliche Stütze in unserem Kader werden. Wir garantieren gute Zusammenarbeit und volle Unterstützung. Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten sind erbeten an:

Hans Geiger, Direktor, Sunstar Hotels,  
7270 Davos Platz,  
Telefon (083) 3 67 41.

3611

## Restaurationstochter

findet interessanten Posten mit hohem Verdienst und geregelter Arbeitszeit (kein Nachtbetrieb). Einzelzimmer. Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten an P. Loosli-Kambly,

Restaurant Blausee, B.O.

Telefon (033) 71 16 42.

3615

## Songez-vous à une situation stable ?

Nous serions alors heureux de vous confier le poste de

## maître d'hôtel

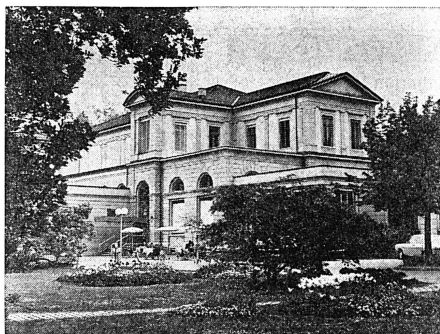
à notre propriété située non loin de Lausanne.

Si vous êtes âgés de 30 à 40 ans, célibataire de préférence, si vous possédez des qualités d'organisateur et si possible l'expérience du service en maison privée, vous trouverez au sein de notre famille des conditions de travail exemplaire ainsi qu'une rémunération élevée.

Le poste offert comporte des responsabilités, fait appel à votre discrétion et exige une excellente présentation. Vous devez en outre parler parfaitement le français et avoir de bonnes connaissances de l'anglais.

Logement assuré.

Les offres de service détaillées accompagnées d'une photo et de références de tout premier ordre sont à adresser sous chiffre PU 901168 à Publicitas, 1002 Lausanne.



## Kursaal-Casino Baden

sucht

## Chef de service

Wir wünschen uns:

- einen Berufsmann mit Sinn und Erfahrung für zweckmässige Organisation und Durchführung von grossen und kleinen Banketten sowie guten Kenntnissen im Service.

Wir sind bereit zu bieten:

- ein der Position angemessenes Gehalt,
- gute Sozialleistungen,
- eine in jeder Beziehung interessante Tätigkeit,
- Wohnmöglichkeit.

Herren, die sich für den obigen Posten ernsthaft interessieren, bitten wir um Zusendung ihrer Bewerbungsunterlagen an:

H. Finster, Direktor, Kursaal-Casino, 5401 Baden.

2809

## Geschäftsführer Restaurationsbetriebe

Wir suchen jüngeren, erfahrenen Geschäftsführer für 4 zusammenhängende Restaurationsbetriebe im Raume Limmattal.

6 Fragen an unseren neuen Mitarbeiter:

- **haben Sie** fundierte Kenntnisse im Gastgewerbe (speziell Restaurationsbetriebe)?
- **sind Sie** integre Persönlichkeit mit sehr guten Führungseigenschaften (Personalführung)?
- **sind Sie** verkaufsorientiert, ideenreich?
- **haben Sie** Fähigkeiten zur weitgehend selbständigen Betriebsführung?
- **sind Sie** guter Organisator?
- **sind Sie** Inhaber des Wirtpatentes A für den Kanton Aargau?

Falls Sie diese 6 Fragen alle bejahen können, freut es uns, wenn Sie sich raschmöglichst mit uns in Verbindung setzen. Was wir Ihnen ausser einer Vertrauensposition und einer fixen Entlohnung mit Umsatzbeteiligung noch bieten können, möchten wir gern mit Ihnen persönlich besprechen.

Senden Sie uns kurz die notwendigen Unterlagen unter Chiffre 75-2835 an Schweizer Annoncen AG, ASSA, 5001 Aarau.

Sie werden von uns hören.

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

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft:

## Serviertöchter

### Kellner

### Buffetbursche oder -tochter

### 1. Confiserieverkäuferin

### Konditor(in)

Ausgebildete **Hotelfachassistentin SHV** hauswirtschaftlicher Richtung.Anfragen und Offerten sind erbeten an:  
F. Beutler jun., Telefon (036) 22 94 11.

3604

Wir suchen für unser Spezialitätenrestaurant

## Zentrum

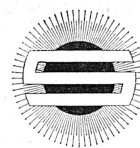
eine freundliche

## Service- Angestellte

mit Interesse an einem gepflegten A-la-carte-Service.

Verlangen Sie für nähere Auskunft bitte Herrn G. Meier, Direktor.

3597



## Sunstar-Hotels Davos

Wir suchen für die Sommersaison bis Ende Oktober

Küche: **1 Sous-chef**  
Hausbar: **1 chef de partie**

### 1 Barmaid

(eventuell Anfängerin)

Eintritt sofort oder bis Ende Juni.

Offerten an:

Hans Geiger, Direktor, Sunstar Hotels,  
7270 Davos Platz,  
Telefon (083) 3 67 41.

3610



Meilen

sucht per 1. Juni oder nach Uebereinkunft, in schönen Landgasthof am rechten Zürichseeufer, tüchtigen

## Commis de cuisine

in modern eingerichtete Küche. Geregelter Arbeits- und Freizeit. Kost und Logis im Hause.

Offerten an W. Wolf,  
Telefon (01) 923 43 66.

3598



Wir suchen

## Disc-jockey

eventuell Mädchen für die Monate Juli und August. Ein prima Sommerjob auch für Nichtprofis. Er braucht nur etwas Sinn für gute Musik.

Interessiert? - Dann rufen Sie mich an!  
E. A. Scherz, Palace Hotel, 3780 Gstaad,  
Telefon (030) 4 33 44.

3617

Nach Grindelwald gesucht für sofort  
junge, flinke, branchenkundige

## Serviertöchter

Hoher Verdienst, geregelte Freizeit.

Offerten bitte an:  
Familie Boss-Fischer

**Gasthaus Steinbock**  
3818 Grindelwald

Telefon (036) 53 10 10.

3485



**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  
Chasseur  
**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  
Serviertöchter

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

3319

**Davos**

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. – Neuzeitliche Arbeitsmethoden. – Geregelte Arbeitszeiten.

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

2814

**Hotel Schweizerhof**  
3818 Grindelwald

sucht auf Ende Mai bis Anfang Juni:

**Saucier**  
**Entremetier**  
**Saaltöchter**  
**Saalköchin**  
**Saalköchin**  
**Lingère**  
**Lingeriemädchen**

Angebote an:  
Fam. O. Hauser, Tel. (036) 53 22 02.

3545

Gesucht fähige, saubere und fleissige

## Jungköchin

für à la carte, Bankett und Hotelgäste.  
Mitarbeit neben Patron.  
Saison- oder Jahresstelle.  
Eintritt sofort oder nach Ueberein-  
kunft.

**Jungköchin**  
**Hotel-Restaurant**  
**Niesenblick**  
**und Palma-Bar**  
Familie Fernand Steinmann  
3625 Heiligenschwendi ob  
Thun  
Telefon (033) 43 27 27.

3582

Wir suchen für 1. Juni 1975,  
in unser Speiserestaurant

## Serviertöchter

eventuell Kellner  
Wir bieten ein kameradschaftliches  
Arbeitsklima, sonnige freie, zeitge-  
mässe Entlohnung.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.  
V. & P. Balz

**Hotel Restaurant**  
zum Goldenen Adler  
Gerechtigkeitstrasse 7  
3011 Bern  
Telefon (031) 22 17 25.

3586

## HOTEL STADION

Wettingen

Für unsere

## Rôtisserie «la cabane»

mit Ihrer verwöhnten Kundschaft suchen wir auf Vereinbarung im A-la-carte-Service ausgewiesene

## Tochter oder Kellner

Wir bieten selbständigen Posten mit  
sehr gutem Salär. Sprachen F und E  
angenehm.

Wir erbitten Ihre Offerte an:

A. Wermelinger, Seminarstrasse 71  
Telefon (056) 26 72 62

**RÔTISSERIE**  
**la cabane**  
P 02-570



**Hôtel Eden au Lac**  
1820 Montreux

Etablissement de premier rang, com-  
plètement renouvelé, cherche le per-  
sonnel suivant:

**restaurant:**  
chef de rang  
commis de rang  
**cuisine:**  
chef de partie  
commis de cuisine  
casserolier  
**étages:**  
portier d'étages  
femme de chambre  
**Lingerie:**  
laveur  
fille de lingerie

Faire offres manuscrites avec curri-  
culum vitae, copies de certificats et  
photo.

3637

Für Sommersaison im Tessin ge-  
sucht

**1 Saalpraktikantin**  
**1 Servicepraktikant**

**Hotel Brenscino**  
6514 Brissago  
Telefon (093) 65 14 21

3634

Kurort Amden

Gesucht

**Saaltöchter**  
auch Anfängerin, wird angeleitet.

Familie Thoma-Kehl,  
Pension Alpenblick, 6873 Amden,  
Telefon (058) 46 11 72.

P 19-21865

**Davos**



Hotel  
Davoserhof

Wir suchen per sofort oder nach  
Uebereinkunft

## 2 Serviertöchter

## 1 Commis de cuisine

auf 15. Juni

## Barman oder Barmaid

3639

Gesucht in kleineren Hotel-Restaura-  
tionsbetrieb ab 15. Juni für Sommer-  
eventuell Wintersaison tüchtige

## Alleinköchin

Offerten an:  
**Hotel Belmont, Mürren**  
Telefon (036) 55 15 02

3636

**Hotel National**  
6353 Weggis

komplett neu renoviert – Wiederer-  
öffnung 1. Juli 1975.

Einzigartig in seiner Ausstattung, In-  
teressant im Angebot.

Eine Freude zum Arbeiten – hätten  
Sie Lust mitzumachen?

Sind Sie ab 15. Juni/1. Juli frei?

Wir suchen:

**Alleinkoch**  
(genügend Hilfskräfte)

**Zimmermädchen**

**Hilfskoch/-köchin**

**Haus-/Buffetburschen**

**Hilfskräfte für alle**

**Sparten**

Schreiben Sie bitte mit Zeugnis-  
kopien, Foto und Gehaltsansprüchen an:

**Hotel National**  
Seestrasse, 6353 Weggis  
Telefon (041) 93 12 25

3623

Gesucht nach Klostern, in Saison-  
oder Jahresstelle,

**Serviertöchter**  
**Saaltöchter**

Anfängerinnen werden angeleitet,

**Kindermädchen**

Wir bieten sehr guten Verdienst, ge-  
regelte Freizeit, Zimmer im Hause.

Offerten an

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

3395

**Morgins Hôtels**

cherche

**1 lingère**

**1 portier d'étages**

**1 femme de chambres**

**1 commis de restaurant**

**1 laveur**

Entrée de suite ou à convenir.

Ambiance de travail agréable.

Faire offre à Morgins Hôtels, Case 14,  
1875 Morgins, tél. (025) 8 38 41.

3654

Gesucht ab sofort

**Barmaid**  
**2 Serviertöchter**

Eventuell Anfängerinnen.

Garantielohn.

Tel. (041) 84 12 27

3657

**Hotel Carmenna**

7050



Wir suchen ab Mitte Juni 1975:

**Büro:** 2. Empfangssekretärin  
mit Praxis  
**Tournante**  
Ablösung an Réception, Buffet  
Etagen- und Lingeriekontrolle  
**Küchenchef**  
Chef de partie/  
Pâtissier  
Saucier  
Commis-Tournant  
Restaurationskellner  
Serviertöchter  
Bardame  
(für Taverna)  
**Buffet:** Buffetburschen  
Buffetköchin  
**Etagen/Lingerie:** Zimmermädchen  
Lingère  
Officeburschen  
Casseroliers

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

P 13-23876



**Palace Hotel, St. Moritz**

sucht

**Direktionssekretärin**

(sprachkundig, Jahresstelle, Eintritt sofort)

sowie für Sommersaison 1975

**Journalführer-Praktikant**  
**Telefonistin**  
Chef de rang  
Commis de rang  
Krankschwester  
Disk-Jockey (Girl)

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

3588



**HOTEL BAUR AU LAC**  
**ZÜRICH**

Wir suchen zu baldmöglichstem Eintritt:

**Restaurant:** Chef de rang  
Demi-chef de rang  
**Küche:** Chef entremetier  
Chef tournant  
1. Commis  
(Erfahrung erwünscht)  
**Etage:** Zimmermädchen

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

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

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

**HOTEL BAUR AU LAC**

Talstrasse 1, Postfach, 8001 Zürich 1  
(Eingang Börsenstrasse)

3587

**Hotel**  
**Restaurants**  
**Metropole**  
3000 Bern  
Zeughausgasse 28  
Telefon 031 22 50 21

**W E R B U N G**

Zur Ergänzung unseres Mitarbeiterstabes suchen wir  
per 1. Juli 1975 eine tüchtige, zuverlässige und erfah-  
rene

**Generalgouvernante**  
für Hotel/Lingerie (100 Betten).

Wir bieten Ihnen: sehr guten Verdienst, geregelte  
Arbeits- und Freizeit sowie ein kameradschaftliches  
Arbeitsklima.

Bewerberinnen, welche an selbständiges Arbeiten  
gewöhnt sind, melden sich bitte bei P. Stettler, Hotel-  
Restaurant Metropole, Zeughausgasse 28, 3000 Bern,  
Telefon (031) 22 50 21.

3511



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.

3616

## Hotel Righihof, 8033 Zürich

sucht per 1. Juli 1975 oder nach Uebereinkunft, in Jahresstelle

## Réceptionssekretärin oder Sekretär

für den Empfang der Gäste, Kassa, Rechnungswesen, Korrespondenz und Telefon (wenn möglich NCR-42-kundig).

Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch in Wort und Schrift, Italienisch- und Spanischkenntnisse erwünscht.

5-Tage-Woche (45 Stunden).

Offerten sind erbeten an die Direktion  
Hotel Righihof, Universitätsstrasse 101, 8033 Zürich,  
Telefon (01) 26 16 85.

3612

Modernes, bedeutendes Grosshotel (2-Saison-Betrieb), in bekanntem Kurort Graubündens, sucht in Jahresstelle

## Küchenchef

der folgende Erwartungen erfüllen kann:  
Optimale Führung der Küchenbrigade, neuzeitliche Menüplanung, einwandfreie Rezeptur und Kalkulation, Lehrlingsausbildung, Verantwortungsbewusstsein und fröhlicher Charakter.

Absolute Diskretion zugesichert.

Offerten unter Chiffre 3609 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gesucht per anfangs Juni bis Mitte Oktober

## 2 Köche evtl. Köchin Hilfskoch

und eine

## Küchenhilfe

## Hotel Schweizerhof 7531 Santa Maria i.M.

Telefon (082) 8 51 24, Familie Conradin.

3608

## Café-Restaurant-Pizzeria en Suisse romande

cherche

## cuisinier

sachant prendre des responsabilités.  
Age désiré: environ 30 ans.  
Entrée à convenir.

Faire offres sous chiffre 17-500323 à Publicitas SA, 1701 Fribourg.

## Hotel Vaduzerhof 9490 Vaduz

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft tüchtige

### Empfangssekretärin

(absolut selbständig; Deutsch, Französisch, Englisch in Wort und Schrift)

Daselbst suchen wir ab Mitte Mai bis Ende Oktober 1975

### Tourante

für Frühstücksservice, Etagen- und Lingeriekontrolle

### Zimmermädchen Wäscherin Officeburschen Küchenburschen

Offerten oder Anruf an  
Anneliese Kranz, Hotel Vaduzerhof  
9490 Vaduz, Liechtenstein, Telefon (75) 2 21 40

P 13-23921



sucht

### Jungkoch Köchin

Familie Scheidiger,  
Telefon (036) 22 70 41.

3562

### Sporthotel La Riva (ehemals Happy Rancho)

### 7077 Lenzerheide

(Hallenbad, Sauna, Fitnessraum, Solarium)

Für die Sommersaison suchen wir noch:

### 1 Kindermädchen 1 Serviertochter

Kost und Logis im Haus, guter Lohn sowie geregelte Arbeitszeit werden zugesichert.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte.  
Bruno Zörjen, Direktor.

3569

### Grand Hotel Europe 6000 Luzern

sucht zu baldigem Eintritt:

### Chefs/Demi-chef de rang (Englisch)

### Commis de rang

Offerten mit Unterlagen sind an die Direktion zu richten.  
Telefon (041) 30 11 11.

3571

### Hotel Pollux Nordend, Zermatt

Wir sind ein junges Arbeitsteam und suchen noch folgende Kolleginnen:

### 1 Tochter

für Frühstücksservice

### 1 Tournante

Eintrittstermin: nach Möglichkeit sofort.

Hotel Pollux Nordend, Zermatt,  
Telefon (028) 7 74 32.

3573

In lebhaften Passantenbetrieb suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

### tüchtigen Koch

neben Chef

### Serviertochter

für Speiseservice

### Mädchen

für Freitagsabblösung, Zimmer, Küche, Office.

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

Offerten bitte:

Familie Renner

### Hotel 3 Könige & Post 6490 Andermatt

Telefon (044) 6 72 03.

3574

Gesucht freundliche

### Serviertochter

für sofort oder nach Uebereinkunft.  
Guter Lohn, geregelte Arbeitszeit.

### Spezialitätenrestaurant Viktoria 3920 Zermatt

Telefon (028) 7 88 71.

3579

Gesucht tüchtiger, versierter

### Alleinkoch

In ein Erstklasshotel mit Halbpension, nach Leukerbad.  
Verlangt werden: fachliches Können und einwandfreier Charakter.  
Geboten werden: freie selbstständige Arbeit, gute Entlohnung und angenehmes Arbeitsklima.

Offerten richten an:  
A. Rudin

### Hotel Linde 8304 Wallisellen bei Zürich

Telefon (01) 830 23 00.

3580

### Hotel Tschier, 7531 Münstair (GR)

Wir suchen in unseren neuro-nervierten Betrieb

### selbständige Köchin (evtl. Jungkoch)

### junge Mädchen

zur Mithilfe überall (auch Bauern-tochter).

Offerten an  
Fam. Othmar Conrad-Fankhauser,  
oder Tel. (082) 6 51 52.

3486

Cherchons

### une serveuse

22 à 35 ans, connaissant les deux services, nourrie, logée, bon gain, vie de famille; ainsi qu'une dame de ménage pouvant aider au service.

### Hôtel-restaurant «Les Pargots» Les Brenets (NE)

Tel. (039) 32 11 91. Fermé le Jeudl.

3651

### Hotel Freienhof 6362 Stansstad am Vierwaldstättersee (Nähe Stadt Luzern)

sucht in lange Sommersaison zuverlässigen

### Koch

Offerten sind erbeten an  
Fam. R. Schmid, Tel. (041) 61 35 31

3648

### HOTEL VICTORIA AU LAC 6902 LUGANO-PARADISO

sucht ab sofort oder nach Uebereinkunft junge

### Büropraktikantin

Offerte mit Foto an die Direktion.  
Tel. (091) 54 20 31

3646

### Hotel Spinne Grindelwald

Für unsere Rôtisserie - Pizzeria - Pub suchen wir auf den 15. Mai oder 1. Juni

### Restaurationstochter oder Kellner Barmaid/ Restaurationstochter

Offerten erbeten an R. Märkle, Hotel Spinne, 3818 Grindelwald.

3643

Erstklasshotel in Graubünden sucht für sofort oder nach Uebereinkunft tüchtigen

### Chef de réception

Vielseitiger Betrieb mit grosser Restauration, Hallenbad usw. Jahresstelle.

Interessanten melden sich bitte unter Chiffre 3642 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gesucht für die Sommersaison in kleines Hotel

### Köchin

oder Tochter mit Kochkenntnissen.

Offerten an

### Hotel Breithorn 3920 Zermatt

Telefon (028) 7 72 67  
oder Telefon (028) 7 87 83.

3491

### Hotel Müller, Pontresina

Für kommende Sommersaison, eventuell längeres Engagement, suchen wir tüchtige und selbständige

### Lingère

die befähigt ist unserer Lingerie-Wascherei vorzustehen.

Eintritt nach Uebereinkunft.

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

3519



sucht per sofort

## Economat/ Officegouvernante Restaurationstochter

Anfragen an  
Urs Kari, Direktor,  
Hotel Astoria, Pilatusstrasse 29,  
6000 Luzern, Telefon (041) 23 53 23.

3499

Gesucht in neuerbautes Hotel nach Samedan bei St. Moritz

## Commis de cuisine

in Saison-, evtl. Jahresstelle.

Modernes Personalzimmer steht zur Verfügung.

## Club-Hotel Quadratscha 7503 Samedan

Tel. (082) 6 53 19.

3655

### St. Moritz

Freundliche, ehrliche

## Serviertochter

sowie

## Buffettochter

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. Caretoni,

## Restaurant Alpina 7500 St. Moritz

Telefon (082) 3 50 69.

3205

Hotel gehobener Klasse sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

## Direktionsassistent oder Ehepaar

Der Interessent sollte sich über eine erfolgreiche Karriere im Hotelfach ausweisen können.

Interessanter und vielseitiger Posten in lebhaftem Betrieb im Kanton Graubünden.

Offerten sind zu richten mit den üblichen Unterlagen an

## Hotel Cresta 7451 Savognin

3641

Per sofort oder nach Uebereinkunft suchen wir:

## Nacht-Concierge

Wir bieten beste Verdienstmöglichkeiten, Fünftage-woche, grosszügige Koordinierung der Arbeitszeit, Self-Service-Restaurant für unsere Mitarbeiter und ein modernes Personalhaus mit Einzelzimmern.

Schreiben oder rufen Sie uns an.

3629

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



K73

Gesucht nach Pontresina/Engadin:

**Alleinsekretärin**  
(sprachkundig)  
**Zimmermädchen**  
(selbständig)  
**1. Lingere**  
**Zimmermädchen/Tourante**

Offerten sind erbeten an:

**Hotel La Collina**  
CH 7504 Pontresina

3506

**Hôtel Mon Abri**  
**Les Diablerets**

cherche

**cuisinier qualifié**  
**sommelier ou sommière**  
**femme de chambre**

Entrée en mai.

Ecrire à la direction.  
Téléphone (021) 61 61 45.

3484

**Hôtel de la Paix**  
**Lausanne**

cherche de suite

**secrétaire/réceptionniste**  
**chasseur**

Place à l'année.

Faire offre à la direction.  
Téléphone (021) 20 71 71.

3544

Auf Ende Mai/Anfang Juni suchen wir einen selbständigen und tüchtigen

**Koch**

(Saison- oder Jahresstelle)  
sowie ein Junges

**Mädchen für Zimmer**

Hoher Lohn, geregelte Freizeit.

Offerten an Familie S. Bumann,  
**Hotel Restaurant Alfa, 3901 Saas Grund**  
(bei Saas Fee)  
Tel. (082) 4 86 06

3464

Für unser neu renoviertes

**Casino Dancing St. Moritz**

suchen wir vom 14. Juni bis Mitte September

**Barmaid**  
**Serviertochter**

Bei Zufriedenheit Winterengagement zugesichert.

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

3318

**Pension Rendez-Vous**  
**3906 Saas Fee**

sucht für die kommende Sommersaison, auf Mitte Juni oder nach Ueberkunft, noch folgende Mitarbeiter:

**Köchin oder Koch**  
**Serviertochter**  
**Küchenmädchen**  
**Hausbursche**

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an die Direktion.  
Telefon (028) 4 48 40.

3446



Wir suchen nach Ueberkunft möglichst gelernte oder mindestens erfahrene (auch ohne Flambierkenntnisse) etwas sprachkundige

**Restaurationstochter**

für unsere Rotisserie 1. Stock

Bitte melden Sie sich unter  
Tel. 071 46 35 35

**HOTEL METROPOL ARBON**

3472

Auf den 1. Juli 1975 suchen wir für unseren Spezialitätengasthof an der Stadtgrenze Zürich einen bestausgewiesenen

**Küchenchef**

sowie einen

**Koch**

der fähig sein muss, den Chef zu vertreten. Zeitgemässe Entlohnung. Nach Wunsch Logis im Hause. Melden Sie sich bitte schriftlich oder telefonieren Sie.

A. Colomb  
**Restaurant**  
**Schaffhauserplatz,**  
Hotzstrasse 65  
**8006 Zürich**  
Tel. (01) 26 18 55.

347

**Hôtel de la Paix, Genève**

cherche

**un demi-chef de rang**  
**des commis de restaurant**

Se présenter à la direction de l'hôtel.  
11, quai du Mont-Blanc,  
tél. (022) 32 61 50.

P 18-529



**BOLDT - HOTEL - ARCADIA**  
CH - 6976 CASTAGNOLA - LUGANO

sucht ab sofort oder nach Ueberkunft für Saison bis Ende Oktober 1975

- 1 Saaltochter
- 1 Saalpraktikantin-Anlern-tochter
- 1 Zimmermädchen
- 1 Hilfszimmermädchen

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und den Lohnansprüchen sind zu richten an die Direktion.  
Telefon (091) 51 44 41

3473

**Hotel Burgener**  
**Restaurant Ski-Hütte**  
**3906 Saas Fee**

sucht auf Mitte Juni bis ca. Mitte Oktober

**1. Koch**  
**Commis de cuisine**

Telefon (028) 4 82 22

3465

Gesucht für Sommersaison Juni bis September versierte

**Zimmermädchen**  
**Alleinportier**

Offerten mit Zeugnissen und Unterlagen an:

**Hotel Eiger**  
**3825 Mürren**  
Telefon (036) 55 13 31

3550



**Hotel Schweizerhof**  
**7078 Lenzerheide**

Hallenbad - Tennis

Gesucht für die Sommersaison mit Eintritt Anfang Juni bis Ende September

**Empfangssekretärin**  
**Büropraktikant**  
**Logentourant**  
**Nachportier**  
**Chef saucier**  
**Chef garde-manger**

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Lohnanspruch an die Direktion erbeten.

3481

Internationale Restaurationsgruppe - Niederlassung Schweiz - sucht den

**Verantwortlichen für die zentrale Verkaufsplanung**

Diese Position erfordert

- Erfahrung in der Verkaufsplanung, vorzugsweise in einem Grossunternehmen angeeignet,
- Verständnis für die Bedürfnisse der modernen Restauration,
- Ideenreichtum bei der Ausarbeitung und Durchführung von Verkaufsprogrammen,
- Energie und Ausdauer bei der Realisierung der gesetzten Ziele.
- Gute Französischkenntnisse.

P 44-2473



Wir suchen mit Eintritt per sofort oder nach Ueberkunft

**Restaurationstochter**

Anfragen sind erbeten an

**Familie A. Zibung-Ziegler**  
**Hotel Sonnenberg**  
6010 Luzern-Kriens  
Telefon (041) 22 28 33.

3606



Erstklasshotel in Zürich

Als Stütze für unseren 1. Küchenchef suchen wir auf Ende Juni bestqualifizierten

**2. Küchenchef**

Wir bieten eine interessante und verantwortungsvolle Tätigkeit, geregelte Arbeitszeit, zeitgemässe Entlohnung sowie ein junges, initiatives Betriebsklima. Sollten Sie über ein gut fundiertes Fachwissen verfügen und einen ausgesprochenen Sinn für produktives Teamwork haben, so bitten wir Sie Ihre Bewerbung zu schicken an:

**Hotel z. Storchen, Weinplatz 2,**  
8001 Zürich,  
Telefon (01) 27 55 10.

3603

**Tessin**

Gesucht junge, hübsche

**Barmaid**

für sofort oder nach Ueberkunft.

Offerten mit Foto an:

U. Murer  
**Bar Brissago**  
6514 Brissago  
Tel. (033) 65 12 60,  
ab 20 Uhr

ASSA 84-24277

Wir suchen für Anfang Juli bis Ende August

**Barmaid**

auch Anfängerin, für Nachtlokal-Diskotheek. Guter Verdienst mit freier Kost und Logis im Hause.

Offerten an:  
**Club-Internationale**  
6540 San Bernardino  
Tel. (092) 94 11 68

3568

**Hotel-Restaurant Weisses Kreuz**  
**6454 Flüelen/Vierwaldstättersee**

Wir suchen für Sommersaison tüchtige

**Serviceangestellte**

Wir bieten: sehr guten Verdienst, geregelte Arbeitszeit, interessante Stelle.

Offerten bitte an obige Adresse oder Tel. (044) 2 16 12

3645

Gesucht in lebhaften Restaurationsbetrieb Jüngerer

**Koch**

Jahresstelle, Zimmer auf Wunsch im Hause, geregelte Arbeitszeit.

**Familie Wild**  
**Restaurant Morgensonne**  
Zürichbergstrasse 197  
**8044 Zürich**  
Tel. (01) 32 28 29

AAA



**Hotel Euler**  
**4002 Basel**

sucht in Jahresstellen

**Sekretär/Journalführer**  
**Logentourant/Telefonist**  
**1. Etagegouvernante**  
(Mindestalter 25-28 Jahre)

**Economat-Officegouvernante**  
(Anfängerin wird angeleitet)

**Commis de bar**

Ausländer nur mit Bewilligung B oder C.

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

3297

**Hotel Ermitage**  
**3718 Kandersteg**

Für kommende Sommersaison suchen wir in modernes, neues Haus, freundlichen, versierten

**Alleinkellner**

(eventuell Serviertochter)  
Eintritt Anfang Juni 1975.

Offerten an:  
**Familie W. Hirschi,**  
Telefon (033) 75 15 12.

3614

**Hotel La Torre**  
**6900 Lugano-Cassarate**

sucht auf 1. Juni 1975

**Sekretärin**

Offerten an die Direktion.

3601

Hotel-Revue-Inserate

werden in der ganzen Schweiz gelesen!

**Fehlt es Ihrem Hotel an Innenleben ?**

Ich gehe ganz neue Wege in Inneneinrichtung und Altbau modernisierung. Gerne würde ich Sie ausführlich informieren.

**Glösa Spiess**  
Inneneinrichtungen und Dekorationen  
Stollbergstrasse 26, 6003 Luzern  
Tel. (041) 23 78 62

3630

## Stellengesuche Demandes d'emploi



Auf 1. Juni sucht tüchtiger

**Jungkoch**

Aushilfsstelle für zirka 3 Monate.  
Tel. (071) 63 18 93 oder 63 30 59.

ASSA 88-9480

Schweizer, verheiratet, sucht neuen Wirkungskreis als

**Geschäftsführer oder Pächter**

eines Restaurant- oder Hotelbetriebes.

Offerten unter Chiffre 3659 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zwei junge, im Speiseservice

**gewandte Serviertöchter**

suchen Stelle auf den 15. Juli oder nach Ueberkunft.

Offerten unter Chiffre 29-460651 an Publicitas AG, 5000 Aarau.

**Jeune fille**

de restaurateur (18 ans), Allemande, candidate à une école hôtelière suisse, cherche emploi dans un hôtel ou restaurant de grandeur moyenne, en Suisse romande, si possible entreprise familiale, pour compléter ses connaissances de français.

Entrée dès août/septembre.

Faire offres sous chiffre 3572 à l'Hotel-Revue, 3001 Bern.

Koch, 28jährig, mit Fähigkeitsausweis, sucht Stelle als

**Saucier oder Küchenchef**

In Jahres- oder Saisonbetrieb auf 10. Mai. Raum Lugano.

Telefon (031) 96 77 18

3618

**Zimmermann-Schreiner**

Deutscher, 44, mit Schweizerin verheiratet, Kenntnisse in Sanitär und Elektrik, sucht Stelle als Haushandwerker-Hauswart.

Offerten unter Chiffre 3622 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizer (31), ledig, sucht

**Stelle als Gerant**

In kleineres Hotel-Restaurant oder Hotel garni, ganze Schweiz, eventuell Deutschland oder Oesterreich, auch Uebersee. F-, I-, S-, E-Sprachkenntnisse. Praktikum in Büro, Reception und Loge. Fähigkeitsausweis vom Schweiz. Wirtverein. Abgeschlossene Kochlehre mit Fähigkeitszeugnis. Referenzen stehen zur Verfügung. Jahres- oder Saisonstelle.

Offerten erbeten unter Chiffre 3607 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Einsatzfreudiges, vielsprachiges, in allen Sparten der Hotellerie und Restauration gut bewandertes Hoteller-Ehepaar sucht im In- oder Ausland neue

**Hotel-Direktion**

Erfahrung in selbständiger Führung eines mittleren und grösseren Betriebes kann nachgewiesen werden.

Offerten unter Chiffre 3532 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Eidg. dipl. Küchenchef, Schweizer (38), verheiratet, Erfahrung in der Organisation von Küche, Service und Schulung, Wirtpatent, sprachkundig, sucht Stellung als

## Geschäftsführer/Gerant

evtl. Executive Chef in Hotel, Restaurant, gastgewerblich verwandten Betrieb, Schweiz oder umliegende Staaten. Eintritt Januar 1976 oder später. Für eventuelle Planungen jetzt schon zur Verfügung.

Offerten unter Chiffre 3475 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

3475

**Barman**

8 années de pratique, 3 langues, cherche place dancing ou club privé. Bonne référence. Région Genève. Faire offres sous chiffre M 315826-18 à Publicitas, 1211 Genève 3.

**Serviertochter**

sucht Stelle Umgebung Montreux, Lausanne, zur Verbesserung ihrer Französischkenntnisse per sofort oder Ueberkunft.

Offerten unter Chiffre 3570 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

**Koch, 24**

Absolvent der Handelsschule Bern und der Hotelfachschule Luzern (Servierkurs), sucht verantwortungsvolle Stelle im Hotelgewerbe.

Offerten sind zu richten an:  
Paroz Roger, Bergfeldweg 9, 2504 Biel.  
Telefon (032) 41 78 94.

P 06-352062



Schweizerin, 32jährig, mit Fähigkeitsausweis A, sucht Stelle als

### Aide du patron

In Hotel- oder Restaurationsbetrieb. Sprachen D., F., E. 9jährige Erfahrung als Air-Hostess. Kanton Bern bevorzugt.

Offerten unter Chiffre A 308435 an Publicitas, 3001 Bern.

Junger Schweizer, 27jährig – gelernter Koch – Handelsschule – Diplom Hotelfachschule – flambier- und NCR-42-kundig – Sprachen D/F/E/wenig I mit Erfahrung in allen Sparten der Hotellerie, sucht

### Kaderstelle

In Hotel oder Restaurant im Raum Zürich. Offerten unter Chiffre 3620 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

25jährige Sekretärin (Gym./Mat.), mit Ausländerausweis B, einsetzfreudig und sprachgewandt (D, F, E, Slow., Serb.-kroat., ital. Kenntnisse) sucht infolge Wohnortwechsels anspruchsvolle Halbtags- oder Saisonstelle im Raum Bern-Interlaken, vorzugsweise

### Hotel/Fremdenverkehr

heiratet, Kenntnisse in Sanitär und Ticketing Reservation Agent und Direktionssekretär bei Air Lines tätig, versiert im Kundenverkehr Tel./Telex. Offerten bitte unter Chiffre 3633 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizer, 44 Jahre, langjährige Praxis in allen Sparten der Hotellerie, sucht Jahresstelle als

### Chef de service oder Aide du patron

Sprachen: D, E, F, I. Eintritt sofort oder nach Vereinbarung. Zentral-, Nord- oder Westschweiz bevorzugt.

Offerten unter Chiffre 3619 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

### Chef de cuisine

(Français) cherche place à l'année.

Faire offres sous chiffre 3578 à l'Hotel-Revue, 3001 Bern.

Monsieur, 62 ans, laborieux et dynamique, langues italien, espagnol, français, cherche place comme aide dans hôtel, restaurant ou bar de Suisse romande.

Faire offres à: L. P. c/o Widmer Berchtoldstrasse 41 3012 Bern 3581

Schweizerin, 20, Handelsschule, HS Löcher, sucht Saisonstelle als Anfangssekretärin Sprachen: D, E, F.

Offerten an: Pia Niffeler Restaurant Bürgli 9100 Herisau Tel. (071) 51 13 28 3632

### Dipl. Masseur

Schweizer, langjährige Erfahrung, M. L. Reflexionsther., 6 Sprachen, sucht neuen Wirkungskreis.

Offerten unter Chiffre 3628 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizer, 24, Ausländerfahrung und sehr gute Referenzen, französische Sprachkenntnisse, sucht verantwortungsvolle Stelle als

### Koch

Eintritt sofort möglich.

Offerten unter Chiffre 3625 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

20jährige Tochter sucht Stelle als

### Saaltöchter

Weischland bevorzugt.

Tel. (031) 95 02 22 3626

Oesterreicherin, 21 Jahre alt, möchte Sommersaison 1975, beginnend mit Juni, gerne am Genfersee in einem netten Hotel als

Réceptionistin oder Direktionsassistentin verbringen. Deutsch, Englisch perfekt, Französisch gute Kenntnisse, bereits an der Réception und anderen Sparten des Hotelgewerbes gearbeitet.

Wenden Sie sich bitte an Frl. Wimmer Hildegard, Puschmannstrasse 33, 4400 Steyr, Österreich.

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



Zu mieten oder kaufen gesucht in Sommerkurort

### Familienhotel

zirka 60-80 Betten.

Offerten an:

GOWA Gottfried Waser AG, Stansstadterstrasse 54, 6370 Stans, Telefon (041) 61 17 17 (Herr Böni).

P 25-16202/01

Zu verkaufen an bester Lage

### Gasthaus

mit zirka 20 Betten,

### in Altanza / TI

Moderne Küche und grosses Restaurant. Räume für Passanten. Ebenfalls zirka 800-1000 m² Umschwung. Eignet sich sehr gut für tüchtige Familie, eventuell auch für Ferienkolonien.

Auskünfte erteilt: PIERINO FRY, 6776 PIOTTA / TI.

3631

### Stadt Zürich

Wollen Sie eine eigene Existenz aufbauen?

Für die käufliche oder mietweise Uebernahme eines modernst eingerichteten

### Tea-Rooms

(mit kleinem Verkaufsladen)

jüngeres, tüchtiges Konditor-Ehepaar gesucht.

Kapitalbedarf bei Miete zirka Fr. 30 000.-, bei Kauf Anzahlung zirka Fr. 100 000.-. Anfragen erbeten unter Chiffre 3660 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

A remettre centre de Lausanne

### magnifique hôtel garni

de 71 lits, avec superbe café-restaurant, agencement et installation quasiment neufs. Excellente rentabilité. Bail de 14 ans.

Prix de vente: Fr. 650 000.-.

S'adresser sous chiffre 3771 L, Orell Fussli Publicité, 1002 Lausanne.

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'Hotel-Revue, 3001 Bern.

A louer pour le 1er décembre dans le Bas-Valais au Châble (20 minutes de Verbier, 10 minutes de Brunson)

### hôtel-café-restaurant du Giétroz

Partiellement rénové, 26 lits.

Faire offre à

Mme Gérard Fornay, 50, avenue de la Gare, 1920 Martigny, téléphone (026) 2 54 85.

3488

Français, 29 ans, avec permis C, cherche bonne place comme

### sous-chef chef saucier

à Zurich ou environs. Excellentes références.

Faire offres sous chiffre 3468 à l'Hotel-Revue, 3001 Bern.

3468

Für Sekundarschüler aus Langenthal suche ich mit Lehranfang Frühjahr 1975 eine gute

### Koch-lehrstelle

Offerten unter Chiffre 3644 an Hotel-Revue, 3001 Bern

## Ihr Hotelgast möchte zeigen, wo er seine Ferien verbrachte.

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

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

Druckerei des «Bund»

F. Pochon-Jent AG

Effingerstrasse 1, 3001 Bern

Telefon (031) 25 66 55



## L'ABC du froid

Nos techniciens connaissent l'ABC du froid. Ils le connaissent même de A jusqu'à Z. Aussi y a-t-il toujours plus de maisons de votre branche qui font appel à leurs services pour résoudre tous les problèmes de réfrigération qui peuvent se poser. Parce que les spécialistes SILAG sont des hommes sûrs.

Nous savons nous conformer à la grande diversité des vœux et des besoins de nos clients et nous mettons à leur disposition le vaste assortiment de la maison Detroit. C'est le plus grand fabricant européen d'installations industrielles de froid. Ses produits ont fait leurs preuves dans le monde entier.

Notre assortiment pour la fabrication de la glace jusqu'aux grandes cellules frigorifiques démontables, en passant par les armoires frigorifiques, les vitrines réfrigérées et de congélation pour viande, fruits, légumes, produits laitiers et surgelés. Tous les appareils à compresseur incorporé peuvent faire l'objet d'un contrat de leasing.

Mais un bon produit n'est pas tout: l'efficacité et la bonne organisation de notre service après-vente dans la Suisse entière met nos clients à

l'abri de toute contrariété, après l'installation surtout.

Pour tout ce qui concerne le froid, ayez donc recours à la compétence des spécialistes SILAG.

**SILAG**  
Detroit

SILAG – votre partenaire en matière de froid.

☐ J'aimerais être conseillé par un spécialiste SILAG  
☐ Veuillez d'abord m'envoyer votre documentation. Je m'intéresse particulièrement à:

Nom: \_\_\_\_\_  
Rue: \_\_\_\_\_  
NPA et localité: \_\_\_\_\_  
Téléphone: \_\_\_\_\_  
Coupon à expédier à:  
SILAG Siegrist & Leiser SA  
Diggelmannstr. 22, 8047 Zurich

# Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



## Kanton Graubünden: Freiwillige Liegenschaftssteigerung

**Eigentümer:** Erbengemeinschaft Josef Büchler-Betschart, Chur.

**Steigerungstag:** Dienstag, 27. Mai 1975, 14.30 Uhr, im Posthotel Parpan, Parpan.

**Auflegung der Steigerungsbedingungen:** Ab 12. Mai 1975 bei:  
- Treuhand GRISCHA AG, Rätusstrasse Nr. 7, 7000 Chur.  
- Grundbuchamt Valbella, Valbella.

**Steigerungsobjekt:** Posthotel Parpan in Parpan mit Saal- und angebauten Ferienwohnungen, Ferienwohnungsstrakt mit autom. Kegelbahnen, Verbindungsgang mit Skieinstellhalle, Garagen, Curlingplatz, Parkplätzen, Hofraum und Wiese. Totalmass: 7128 m<sup>2</sup>. Hotelbetriebsmobiliar.

**Besichtigung:** Diese ist wie folgt möglich:  
- Freitag, 23. Mai 1975, von 14 bis 16 Uhr, sowie am  
- Steigerungstag von 9 bis 11 Uhr.

Der Erwerber hat am Steigerungstag anlässlich des Zuschlages Fr. 50 000.— anzuzahlen. Im übrigen wird auf die aufliegenden Steigerungsbedingungen verwiesen.

Ferner wird ausdrücklich auf den Bundesbeschluss über den Erwerb von Grundstücken durch Personen im Ausland vom 23. März 1961, verschärft durch Änderungen aus dem Jahre 1973, hingewiesen. Auch Personen mit Wohnsitz bzw. Sitz in der Schweiz haben, soweit sie unter die Bestimmungen fallen, vor dem Zuschlag eine rechtskräftige Bewilligung vorzulegen.

Chur, den 6. Mai 1975

Der Steigerungsleiter:  
J. Erni, Wälschweg 21, 7000 Chur

P 13-1198

Zu vermieten im Berner Oberland total

## neu renoviertes Hotel

mit 37 Betten, Restaurant mit Bar für zirka 80 Personen, in Gsteig bei Gstaad.

Auskunft erteilt:

Architekturbüro Gehret, 3781 Feutersony, Telefon (030) 5 12 95.

3577

## finanzkräftige Teilhaber

Internationale Interessengemeinschaft für Hotelbauten im Staate Florida (Amerika) sucht für das neueste Projekt (erschlossen am Meer in Luxusferienort), bestehend aus 680 Hotelrooms = zirka 1200 Betten, 6 verschiedenen Restaurants (internationalen Charakters), Clubs und Bars,

aktiver oder passiver Art. Mindestbeteiligung 800 000 Schweizer Franken. Verzinsung zugesichert.

Das Projekt ist bis 92 % der schlüsselfertigen Gesamtkosten finanziell sichergestellt. Das Management wird von Schweizer und deutschen Hoteliers gestellt. Interessenten erhalten unter Chiffre 3613 der Schweizer Hotel-Revue, 3001 Bern, aufschlussreiche Unterlagen. Absolute Diskretion zugesichert.

## Disentis/GR

Im Auftrage suchen wir qualifiziertes Ehepaar als

## Fächter

eines auf den 1. 12. 1975 neu zu eröffnenden Appartement-Hotels mit zirka 20 Betten und Restaurants mit 63 Sitzplätzen.

Bewerber mit Fähigkeitsausweis A oder mit mindestens 2 Jahren Praxis im Gastgewerbe, die u. a. ebenfalls Gewähr für eine ausgezeichnete Küche bieten, werden bevorzugt.

Schriftliche Bewerbungen sind zu richten an: Riedi Cathomas Theus, Treuhand- und Revisionsgesellschaft, 7130 Ilanz, Telefon (086) 2 33 55.

OFA 55.743.008

Zu verpachten auf Mitte September 1975

## Hotel-Restaurant

in grösserem Amtshauptort des Kantons Luzern. Viel Industrie und Sommertourismus.

Verlangen Sie bitte nähere Auskünfte unter Chiffre 3638 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

In grosser Industriegemeinde, Nähe der Stadt Solothurn, haben wir ein

## Spezialitätenrestaurant

zu verpachten.

Das Haus wird mit französischer Küche geführt und ergibt bei zirka 60 Plätzen (Restaurant 30 - Säli in französischem Stil 30 Sitzplätze) einen Umsatz von zirka Fr. 500 000.—.

Die langjährige, treue Kundschaft schätzt die in ihrer Art einzigwirkende Ambiance.

Im Haus steht eine 5-Zimmer-Wohnung zur Verfügung. Die Pachtbedingungen sind sehr günstig, Diskussionspreis Fr. 3000.— monatlich. Offerten sind erbeten unter Chiffre I 50131 an Publicitas, 4500 Solothurn.

Zu verkaufen im Weltkurort Saas-Fee neuwertiges

## Hotel

voll in Betrieb, mit guter Stammschuld. Rendite nachweisbar. Ideale Familienexistenz. Erforderliches Kapital zirka Fr. 400 000.—. Anfragen unter Chiffre 44-65066 an Publicitas, Postfach, 8021 Zürich. P 44-661

Zu pachten gesucht

## Restaurantsbetrieb/Bar-Dancing

(auch Neueröffnung unter Mitwirkung der Planung). Offerten unter Chiffre 590 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu vermieten in Bern-Bümpliz, an sehr guter Lage,

## Tea-Room

Interessenten erhalten Auskunft unter Chiffre G 90076 an Publicitas, 3001 Bern.

## Hotel garni

(oder eventuell mit Café/Bar). Graubünden oder Berner Oberland bevorzugt. Offerten unter Chiffre 3596 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu vermieten in Brissago TI

## Hotel-Pension

## Liegenschaft

8 Gästezimmer mit 14 Betten, Garage, Parkplatz, südlicher Garten, Seebühne. Offerten unter Chiffre OFA 2069 A an Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 4001 Basel.

Im Zentrum eines grösseren Industrieortes im Berner Seeland ist ein günstig gelegenes und gutgehendes

## Restaurant

mit 80 Plätzen auf den 1. Oktober 1975 zu vermieten. Dazu gehören 4-Zimmer-Wirtswohnung, 3-Zimmer-Wohnung, Hof mit Parkplätzen und Garage.

Qualifizierte Interessenten werden gebeten über Chiffre 3584 der Hotel-Revue, 3001 Bern, Kontakt aufzunehmen.

Zu verkaufen eine der besten

## Gaststätten

Das Lokal wird von ausserwählter Schweizer und ausländischer Kundschaft besucht. Für nähere Auskünfte sich wenden unter Chiffre 24-1 900439 an Publicitas, 6901 Lugano.

Zu verkaufen in Sils im Engadin an vorzüglicher Lage am Silsersee (Plaun da Lej) gediegene

## Pension

(18 Betten). Ideale Unterkunft für Fischer und Passanten. Diskussionspreis: Fr. 600 000.—, 1. und 2. Hypothek kann übernommen werden.

Nähere Auskunft erhalten Sie über Telefon (082) 4 54 45 oder (082) 4 53 52. Ihre Offerte wollen Sie bitte an Postfach 8, in 7514 Sils Maria, richten.

## hôtél-pension

30 lits. Ecrire sous chiffre P 36-301183 à Publicitas, 1951 Sion.

In der Westschweiz verkaufen wir ein in der Anlage und den Perspektiven einmaliges Objekt.

Der Komplex umfasst:

- Rôtisserie
- Rôtisserie
- Hotel
- Bar-Restaurant
- Dancing

Verlangen Sie bitte eine Offerte bei Ihrem Fachmann für das Gastgewerbe, W. Christen, in Firma

## HOTEL-IMMOBILIEN-ZÜRICH AG

Treuhandbüro für das Gastgewerbe seit 1905, Seidengasse 20, 8022 Zürich 1, Telefon (01) 23 63 64 Zweigniederlassung: 8620 Wetzikon 1, Morgenstrasse 43, Telefon (01) 77 70 65. P 44-661

Zu verkaufen einer der schönsten und entwicklungsfähigsten

## Landgasthöfe

im Berner Seeland. Auskunft erteilt gerne Chiffre 44-65122, Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

## Tessin

région très favorable,

## hôtel

tout confort, à louer. 50 lits, bonne clientèle. Petit inventaire à retirer. Eventuellement directeur. Faire offres sous chiffre 3493 à l'Hotel-Revue, 3001 Bern.

Bei uns finden Sie mit Sicherheit das umfassendste Angebot für

## Hotel-Restaurants

vom Kleinbetrieb bis zum ausgesprochenen Grossbetrieb in allen Kantonen der Schweiz. Unser Herr Christen dient Ihnen gerne mit individuellen Offerten und berätet Sie zu Ihrem Vorteil. Persönliche Besprechungen bedingen eine telefonische Terminvereinbarung.

## HOTEL-IMMOBILIEN-ZÜRICH AG

Treuhandbüro für das Gastgewerbe seit 1905, Seidengasse 20, 8022 Zürich 1, Tel. (01) 23 63 64. Zweigniederlassung: 8620 Wetzikon 1, Morgenstrasse 43, Telefon (01) 77 70 65. P 44-661

Inseratenschluss:

Jeden Freitag morgen 11 Uhr!

## Express-Abblaufreinigungs-Service

chemisch-mechanisch. Tag und Nacht. Tel. (061) 34 05 92, wenn abwesend Tel. (061) 25 55 78 P 03-352231

Zu verkaufen

## 2 Soft-Ice-Maschinen

Tischmodelle. Occ. 220 V. Neuwertig. Auskunft Tel. (055) 72 23 77 3527

## Günstige Gelegenheit!

Zu verkaufen: neuwertige Kaffeemaschine Olympia

Mod. Combi-Cubica, mit 2mal 3-Liter-Behälter für Kaffee, 1 Kolben, 3-Liter-Behälter für Heisswasser und Dampf, 3 x 380 Volt E, Fr. 3900.— (nur 1 Jahr in Betrieb).

Kaffeemühle SWAP 380 Volt, nur Fr. 500.— sowie zirka

40 Frühstück-Services weiss mit blauem Dekor.

Tel. (083) 3 55 22, von 8.30-9 Uhr oder Tel. (081) 24 61 46 OFA 56.678.002

## Umständehalber besterstellender amerikanischer

## POOL-Billardtisch

zu verkaufen!

Auskunft erteilt Tel. (041) 66 41 49 oder 66 19 91 3649

## Ihr Hotelgast

möchte

zeigen,

wo er seine

Ferien

verbrachte.

Ein Hotelprospekt

in bunten Farben

ist eine direkte

Werbung für Sie.

Verlangen Sie eine

Beratung für den

Druck eines Prospektes

in Buch- oder

Offsetdruck.

Druckerei des «Bund»

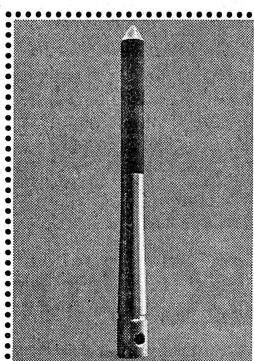
F. Pochon-Jent AG

Eiffingerstrasse 1

3001 Bern

Tel. (031) 25 66 55

# Personaleinsparung plus Mehrumsatz minus Arbeitsaufwand ist Rationalisierung im Gastgewerbe!



Jetzt kommt HABIMAT 2000 R. Die Rationalisierungs-idee für das moderne Gastgewerbe, die so verblüffend ist und trotzdem keine Zauberei. Sondern ganz einfach: elektronische Kellner-Selbstbedienung für heisse und kalte Getränke! Mit Zentralelektronik und Anschlussmöglichkeiten für jede Anker- und Sweda-Registrierkasse. Und mit praktischen Code-stiften. Für jeden Kellner einen. Der HABIMAT-Codestift ist «das Herz» des ganzen Systems. Und das sind seine 3 exklusiven Vorteile:

Mit dem HABIMAT-Codestift geht alles schneller!

Bei der gewünschten Produkteneinheit einführen. Sofort wieder herausziehen. Und schon ist der HABIMAT-Codestift für eine neue Bestellung frei!

Mit dem HABIMAT-Codestift ist alles einfacher!

Die Bestellung, der Bezug, die Fakturierung - alles wird mit einem Griff erledigt. Nämlich mit dem völlig unkomplizierten Einführen des HABIMAT-Codestiftes!

Mit dem HABIMAT-Codestift ist man sicherer!

Jeder Kellner hat seinen persönlichen HABIMAT-Codestift, der sich niemals irrt. Automatisch werden alle Bezüge auf dem persönlichen Spartenzähler registriert. Freibezüge sind nicht möglich.

Möchten Sie mehr über HABIMAT 2000 R wissen? Wollen Sie die individuelle HABIMAT-Lösung für Ihren Betrieb kennenlernen? Dann senden Sie bitte untenstehenden Coupon ein!

## INFORMATIONEN-COUPON

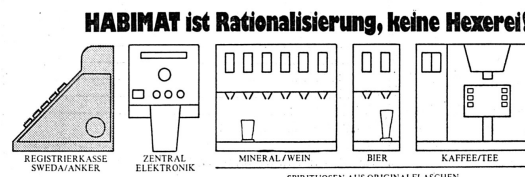
Rationalisierungsprobleme hat jeder. Nur eine Lösung nicht. Deshalb bitte ich Sie

- ☐ um den Anruf eines HABIMAT-Beraters, damit wir einen Termin für ein unverbindliches Informationsgespräch abmachen können
- ☐ vorerst um weitere Informationen

Name

Adresse

Ausschneiden und einsenden an: HABIMAT AG, 8001 Zürich, Spiegelgasse 27, Telefon 01 47 86 77/32 61 28



# Anschlagbrett Tableau noir



## Schweizerische Fachkommission für das Gastgewerbe, Zürich

### Interkantonale Fachkurse für Kochlehrlinge/Köchinnenlehrtöchter 1975

Die Fachkurse für Kochlehrlinge und Köchinnenlehrtöchter gelangen in diesem Jahr in folgenden Zeiträumen zur Durchführung:

7wöchiger Kurs in Davos (2. Lehrjahr)  
20. Oktober bis 6. Dezember 1975,  
8wöchige Kurse (1. und 2. Lehrjahr)  
20. Oktober bis 13. Dezember 1975.

Die Lehrmeister sind gebeten, die Lehrverträge möglichst schnell dem zuständigen kantonalen Amt für Berufsbildung (Lehrlingsamt) einzureichen, damit die Plätze in den interkantonalen Fachkursen reserviert werden können.

Auskunft über die Fachkurse erteilen gerne:

**Schweizerische Fachkommission für das Gastgewerbe,**  
Dreikönigstrasse 34, 8002 Zürich,  
Tel. (01) 36 72 22,  
**Walliser Fachkommission für das Gastgewerbe,**  
7, rue Chanoine-Berthold,  
1950 Sitten, Tel. (027) 22 47 47.

## Formation de cadres supérieurs

Gestion-Administration d'établissements

**hôtelières  
hospitalières  
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



**ibo** 1009 PULLY(Suisse)  
Tél. (021) 28 33 42  
Institut Borlat



## NEUE BAR-FACHSCHULE

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

### Schüler mixen selbst!

Unsere BAR-Kurse beginnen:

2. Juni 1975  
23. Juni 1975  
7. Juli 1975

M. Fürer, Kursleiterin

Leonhardstrasse 5, 8001 Zürich, neben Hotel Leonce  
Telefon (01) 32 04 64/(01) 34 92 55



### Massage-Kurse

Rasche und seriöse Ausbildung in Klassischer Zirkulations-Massage (allgemeine Körper- und Sportmassage). Theorie und Praxis. Diplomabschluss. Prospekt 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

## Was tut sich in der Schulung?

### Dürfen wir Sie orientieren?

Sagen Sie uns, für welche Kurse, Seminarien und Dienste unserer Abteilung Sie sich interessieren. Wir senden Ihnen gerne eine umfassende Dokumentation!

- ☐ Seminar SHV für Unternehmungsführung in Hotellerie und Restauration; mit Diplomabschluss (viermal 3 Wochen)
- ☐ Betriebsleiterkurs SHV (5 Tage)
- ☐ Séminaire de développement humain en Suisse romande (3 jours)
- ☐ Kaderkurs SHV (4- und 1-tägige)
- ☐ Dokumentation über die gastgewerblichen Lehrberufe
- ☐ Dokumentation über die gastgewerblichen Ausbildungsmöglichkeiten
- ☐ Anmeldeformular für die Vermittlung von Kochlehrlingen und Köchinnenlehrtöchter

### Wo erreicht Sie unsere Information?

Name: \_\_\_\_\_ Vorname: \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_

### Wo erreichen Sie uns?

Schweizer Hotelier-Verein, Abteilung für berufliche Ausbildung  
Monbijoustrasse 31, 3001 Bern, Telefon (031) 25 72 22



# Gross- verbraucher: Hotel- Revue.

denn:

- 75.6 % aller Einkäufer von Grosskonsumgüterbetrieben, welche die Hotel-Revue lesen, sind regelmässige Leser (IHA 71)
- In 69 % aller Fälle wird die Hotel-Revue zuerst dem Direktor vorgelegt (SCOPE 70)
- Durchschnittlich 4 Leser pro Exemplar (SCOPE 70)
- Die Hotel-Revue wird als vielseitig, interessant und als aktuell beurteilt = wertvolles Umfeld (SCOPE 70) usw.

darum:

- Dokumentation anfordern
- Prüfen und vergleichen
- Einen Versuch starten - Erfolge buchen

Hotel-Revue, 3001 Bern  
Monbijoustr. 31, Tel. 031 / 25 72 22

## Internationale BARFACHSCHULE Kaltenbach

Neuzeitliche fachmännische Ausbildung. Tages- und Abendkurse mit Diplomabschluss. Deutsch, französ., italien., engl.

Kursbeginn: 2. Juni  
7. Juli

Auskunft und Anmeldung:

**KALTENBACH, Weinbergstrasse 37**  
8006 Zürich (3 Min. vom Hauptbahnhof)  
Tel. 01-47 47 91 Staatlich konzess. Agentur  
Älteste Fachschule d. Schweiz, gegr. 1913  
**Kostenlose Stellenvermittlung!**

## Bon bûcher

	1	50
Mit Doppel à 300 Bons*	Fr. 1.80	1.60
mit Doppel à 1680 Bons*	Fr. 6.90	5.90
3fach à 300 Bons**	Fr. 2.45	1.90
3fach à 1008 Bons**	Fr. 8.—	7.30
Weinbonbuch à 200 Bons	Fr. 3.40	2.80

\* in 7 Farben \*\* in 4 Farben

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

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

### BLÄTTLERS Spezialfachschule

#### Service

23. 6.-4. 7. / 22. 9.-10. 10.

#### Bar

2. 6.-13. 6. / 1. 9.-12. 9.

#### Flambieren/ Tranchieren

16. 6.-20. 6. / 15. 8.-10. 9.

#### Chef de service

26. 5.-30. 5.

#### Weinseminar

13. 10.-17. 10.

#### Bar-

#### Management

24. 11.-28. 11.

### 6000 LUZERN

Murbacherstrasse 16

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

108

## Hotel-Fernkurs

Sie lernen zu Hause, in der Freizeit, wann es Ihnen am besten passt, Sie halten engen Kontakt mit Praktikern aus der Hotel-Branche, die Ihnen in jeder Beziehung raten und helfen. Und Sie machen zum Schluss eine Prüfung an unserer Fachschule in Zürich.

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

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

Kostenlose Information erbeten für neuen Hotel-Fachkurs.

Name \_\_\_\_\_

Strasse \_\_\_\_\_

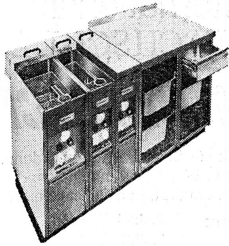
Ort \_\_\_\_\_

HR 62



**Valentine-Friteusen  
nach Gastronom**

Ölinhalt:  
9, 12 und 18 Liter



Beliebig kombinierbar. Einheiten von 20, 30 und 40 cm Breite  
Gastronom: Höhe/Tiefe 85 x 60 cm oder 90 x 70 cm  
Diese fahrbaren Typen nur noch in die Kombination einschieben, sie passen zu allen  
Arbeitsflächen usw.

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

Weiter liefern wir zu vorteilhaften Konditionen: Alle Lökön-Apparate, Waagen, Aufschnitt-  
maschinen, Kartoffelschälmaschinen, Wäschemengen.

**HBZ-VALENTINE ZÜRICH**  
Generalvertretung und Service für die deutsche Schweiz  
**H. BERTSCH, 8053 ZÜRICH**  
Sillerwies 14, Telefon (01) 53 20 06

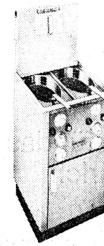
**Valentine-Friteusen**

Standmodelle, freistehend ab Fr. 1370.-  
Bassin-Inhalt 7-18 Liter  
Spez. Trockengangschutz  
Ausführung Chromstahl  
Alle Bassingrößen beliebig kombinierbar  
Trischmodell inox 5-6 Liter Fr. 490.-

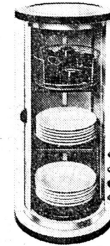
Tellerwärmer  
VALENTINE-  
SERVOMAT  
50 Teller  
Inox, braun und  
crème  
Standmodell und  
fahrbar  
ab Fr. 600.-



S-1 9 L



P-2 2x 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**

# therma

## Austausch-Aktion für Kochherde

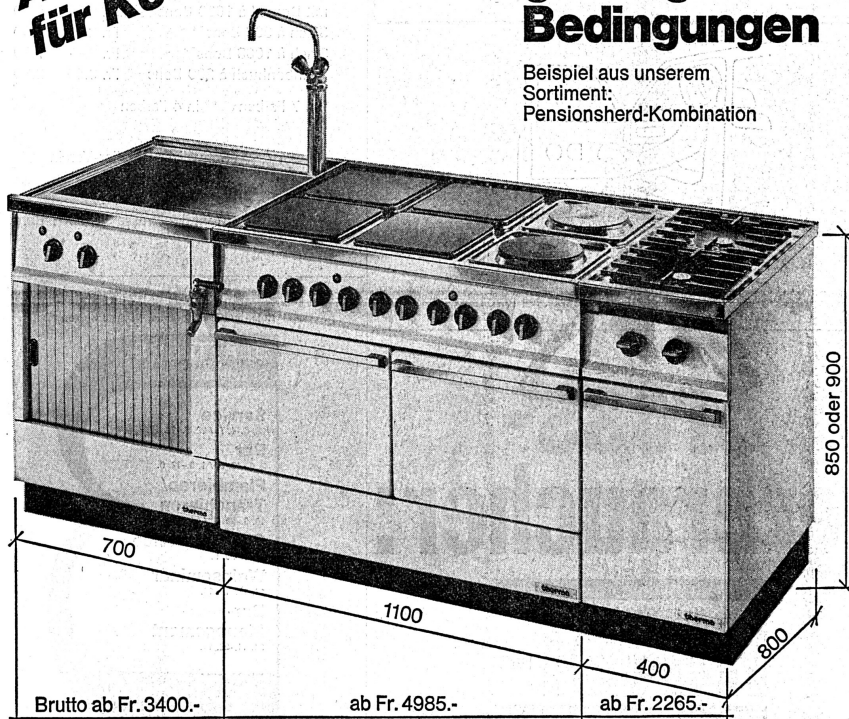


Therma Grossküchen  
8952 Schlieren,  
Zürcherstrasse 125  
Telefon 01 981871

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:

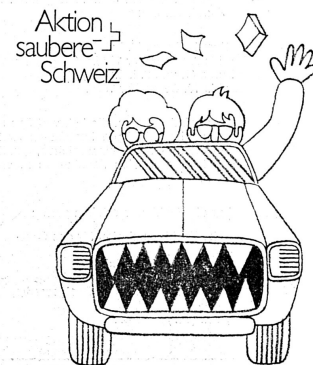
☐ Pensionsherde elektrisch  
☐ Restaurationsherde elektrisch

☐ Pensionsherde Gas  
☐ Restaurationsherde Gas

Adresse:

HR

Inseratenschluss: Jeden Freitag morgen um 11-Uhr!



**ORIGINAL  
PLANK**

Stabellen aus  
Bozen, Südtirol  
● formvollendet  
● preiswert  
● dauerhaft

Verlangen Sie Unterlagen bei der Generalvertretung



**Hannes Hindermann & Co.**

Reinhardtstrasse 11-15, 8008 Zürich  
Telefon (01) 34 25 23

# Zielgruppe

## Gross- verbraucher:

## Hotel- Revue.

denn:

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

darum:

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

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