

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 84 (1975)
Heft: 22

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: 18.08.2025

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



Nr. 22 29. Mai 1975

hotel revue

Schweizer Hotel-Revue
Erscheint jeden Donnerstag
84. Jahrgang

Revue suisse des Hôtels
Paraît tous les jeudis
84e année

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

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

L'enjeu touristique du 8 juin

par Richard Schwertfeger

Une votation fédérale sur des thèmes fiscaux — qu'a-t-elle de commun avec la situation du tourisme suisse? N'est-il pas vrai que toute augmentation de charges fiscales nuit au tourisme du fait que toute augmentation d'impôts correspond à une augmentation des frais d'exploitation de l'hôtellerie et, de ce fait, réduit sa capacité concurrentielle sur les marchés mondiaux du tourisme? Il serait bien simpliste de raisonner ainsi. Des raisons valables nous permettent de prétendre le contraire: que les quatre arrêtés en matière fiscale servent les intérêts du tourisme suisse. Le but commun des quatre sujets de votation est d'empêcher une détérioration inquiétante de la situation financière de la Confédération. Car c'est l'hôtellerie qui ferait les frais d'une politique malsaine de déficits accumulés et de recours permanents à l'emprunt: par des taux d'intérêts plus élevés, par un taux inflationniste qui ne diminuerait plus, par une ascension encore plus vertigineuse des frais d'exploitation et de ce fait, d'une perte globale de stabilité économique et de capacité concurrentielle.

Après avoir réduit les dépenses de la Confédération de l'ordre de 1,15 milliard de francs, le Parlement fédéral soumet à l'approbation du peuple — et, pour autant qu'il s'agisse de dispositions au niveau constitutionnel, aussi des Etats — un plan servant à garantir les recettes absolument nécessaires à la Confédération sans créer de nouvelles tensions inflationnistes. Il s'agit donc d'un plan de stabilisation financière anti-inflationniste. Depuis plusieurs années déjà, les recettes de la Confédération croissent plus lentement que les dépenses. L'ampleur des moins-values douanières est particulièrement frappante. Elles ont deux raisons: la structure de notre tarif douanier — impossible à corriger — et les accords de libération des échanges passés avec le GATT, le Marché commun et l'AELE. Cette moins-value douanière s'éleva à un milliard et demi de francs pour l'année en cours — moins-value qu'il faut compenser par des recettes supplémentaires, si possible dans le domaine des impôts indirects.

Quelles sont les recettes nouvelles demandées par la Confédération? Il s'agit d'abord des 360 millions que la surtaxe de 10 centimes par litre d'essence doit rapporter — surtaxe destinée à la construction des routes nationales à proportion de 800 millions de francs par an, parce que la Confédération renoncera en cas de rejet à verser aux

routes nationales les 400 millions de francs par an provenant de ses propres fonds. Rejeter l'arrêté fédéral concernant le financement des routes nationales serait une décision «anti-tourisme». Même constatation pour l'objet no 2, la loi fédérale modifiant le tarif général des douanes. Il s'agit là de confirmer l'augmentation des droits de douane sur les huiles de chauffage, augmentation dont découlent des recettes supplémentaires de la Confédération de 150 millions par an. Rejeter cet arrêté signifierait, certes, du mazout moins cher — mais à quel prix? La Confédération se verrait dans l'obligation de réduire certains subsides dans le secteur des denrées alimentaires, notamment du pain et du beurre.

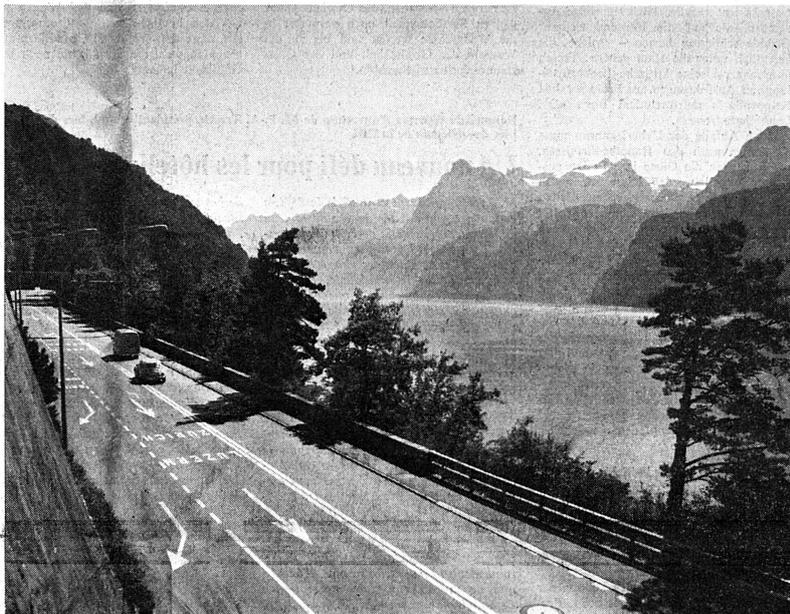
La mesure centrale du «paquet financier» du 8 juin est, l'arrêté fédéral concernant l'augmentation des recettes fiscales des 1976, arrêté qui modifie légèrement les taux d'impôt sur le chiffre d'affaires et de l'impôt fédéral direct, en procurant des recettes supplémentaires de 1075 millions de francs par an.

Quelle serait l'alternative en cas de rejet? La part des cantons aux recettes de l'impôt fédéral direct (Impôt pour la défense nationale) devrait être fortement réduite. Cette mesure entraînerait le blocage quasi complet des mécanismes de péréquation financière au sein de la Confédération. Les cantons les moins favorisés sur le plan économique — les cantons périphériques et de montagne — seraient les plus touchés. Les établissements touristiques de ces régions seraient inévitablement frappés de fortes augmentations des impôts cantonaux. L'hôtellerie n'a donc aucun intérêt à se prononcer contre l'augmentation des deux principaux impôts fédéraux.

D'autre part, l'arrêté fédéral freinant les décisions en matière de dépenses correspond à la volonté que le peuple suisse a déjà exprimé lors de la votation populaire du 8 décembre 1974, c'est-à-dire que les moyens financiers de la Confédération devraient faire l'objet d'une politique de dépenses bien réfléchie et coordonnée, ceci afin de préserver les contribuables de charges fiscales qui ne sont pas absolument indispensables pour le bon fonctionnement de l'Etat et de l'économie nationale.

Ces quatre objets forment un tout. Le rejet de tout ou partie de ces propositions entraînerait, inévitablement, de nouvelles mesures d'économies, dont les répercussions atteindraient surtout les cantons touristiques.

Notons — pro memoria — que nous voterons, le 8 juin, également l'arrêté fédéral sur la sauvegarde de la monnaie. C'est grâce à cet arrêté urgent — qu'il s'agit de prolonger de deux ans — que le Conseil fédéral et la Banque nationale ont pu prendre des mesures utiles contre l'afflux de capitaux spéculatifs vers notre pays, afflux qui tendrait à modifier les relations de parité existantes entre le franc suisse et les autres monnaies encore plus au détriment de notre économie touristique. La hausse du franc qui suivrait un rejet de cet arrêté serait une menace directe sur l'emploi et l'hôtellerie suisse dans son ensemble.



Die Fahrtrichtung für ein weiteres Vereinsjahr bestimmten am vergangenen Dienstag die Delegierten des SHV in Brunnen. Hoffen wir, es werde ebenso flott und unbehindert vorwärtsgen, wie hier an der Ausfallstrasse Brunnens nach dem Süden. (Foto SVZ)

Rezession hilft abbauen

Der Bundesrat hat eine neue Fremdarbeiterverordnung in die Vernehmlassung geschickt. Die Regelung, welche im Laufe des Monats Juli in Kraft treten soll, visiert ausgedehnt die rezessiven wirtschaftlichen Entwicklung die Stabilisierung der gesamten ausländischen Wohnbevölkerung bereits auf Ende 1976 an.

Noch verschärft

In seinem Begleitschreiben weist der Bundesrat einleitend darauf hin, dass sich das Uebererfordernis in gewisser Richtung sogar noch akzentuiert habe. Betriebsschließungen und -einschränkungen hätten das Konkurrenzverhältnis zwischen einheimischen und ausländischen Arbeitskräften verschärft. Diese Erscheinungen, beziehungsweise der Schutz der einheimischen Arbeitnehmer, veranlassen den Bundesrat, die in der Verordnung vom Juli 1974 auf das «Ende dieses Jahrzehntes» projektierte Stabilisierung der gesamten ausländischen Wohnbevölkerung schon auf Ende des nächsten Jahres anzustreben. Wenn zufolge der Rezession die Ausreisen in den nächsten Monaten stark zunehmen, könnte das Ziel bereits bis Ende 1975 erreicht werden.

Keine Aufenthaltserkontingente mehr

Da die Kantone die ihnen zur Verfügung gestellten Jahresaufenthalter-Höchstzahlen bisher nur zu einem Drittel auszunutzen konnten, sollen ihnen keine neuen Kontingente für neu Einreisende zur Verfügung gestellt werden. Um die allerdingsten Bedürfnisse im Gesundheitswesen zu befriedigen, dürften die Kantone die Hälfte der bisher nicht ausgenutzten Kontingente aufbrauchen. Mit Rücksicht auf die unsichere Wirtschaftsentwicklung behält sich aber der Bundesrat vor, auch diese Kleinen Restkontingente ganz oder teilweise zu sperren. Beim BIGA-Kontingent, welches für die Bedürfnisse der wissenschaftlichen Forschung, der Hochschulen usw. besteht, tritt eine Kürzung von bisher 2500 auf 2000 ein.

Fortschritt: «Kurzaufenthalter»

Als wichtigste Neuheit bringt der Verordnungsentwurf eine neue Kategorie «Kurzaufenthalter». Diese findet Anwendung auf Ausländer, welche ohne Familiennachzug höchstens ein Jahr in der Schweiz weilen,

dies in erster Linie zum Zwecke der Weiterbildung. Hierunter fällt der für die Hotellerie bedeutungsvolle zwischenstaatliche Austausch von Praktikanten und Stagiariers. Um eine einheitliche Bewilligungspraxis für Weiterbildungsaufenthalter zu erreichen, wird neu ein BIGA-Kontingent für Kurzaufenthalter geschaffen, welches 3500 Einheiten umfasst; davon 1600 zur Abdeckung der staatsvertraglich fixierten Stagiariers-Quoten und weiterer Gruppen von Praktikanten (Entwicklungshilfe, Austauschprogramme von Berufsorganisationen, Stipendien internationaler Organisationen). Das neue BIGA-Kontingent ändert nichts am bisherigen Recht der Kantone, 1000 Praktikanten für höchstens sechs Monate zuzulassen. Um künftig auch Gesuche für Au-pair-Mädchen berücksichtigen zu können, wird dieses Kontingent auf 1500 Einheiten erhöht.

Noch 145 000 Saisonniers

Die wirtschaftliche Entwicklung — insbesondere die Beschäftigungsrückgänge im Bausektor — beeinflusste offenbar auch die Zielsetzungen in bezug auf die Saisonarbeiter. Hatte man 1974 einen Höchstbestand von 192 000 dekretiert, so wies die jüngste Zählung einen Bestand von lediglich 152 000 auf. Neu soll der Höchstbestand auf 145 000 fixiert werden, was eine Kürzung der kantonalen Einreiseshöchstzahlen um einen Viertel bedeutet. Am Verteilungsschlüssel ist aber nichts geändert worden. Das BIGA-Kontingent soll hier von 7500 auf 6000 verringert werden.

Wichtige Details

Bei den Grenzgängern wird auch weiterhin auf eine Beschränkung verzichtet. Die wirtschaftliche Rezession führte — so schreibt der Bundesrat — zwangsläufig zu einer Reduktion dieser Bewilligungen. Beim Kreis der nichtunterstellten Personen beziehungsweise der Ausnahmen werden folgende Neuerungen beantragt: Aus-

länder, die mit einer Schweizerin verheiratet sind sowie ausländische Kinder von Schweizern und Schweizerinnen fallen nicht mehr unter den Beschluss; Künstler, Musiker und Artisten für kurzfristige Engagements (höchstens 8 Monate im Kalenderjahr) werden von der Zulassungsbegrenzung ausgenommen. Neu ist ferner die Herabsetzung der Fristen bei Berufs- und Kantonswechsel von Jahresaufenthaltern, die vom 1. Januar 1976 nur noch ein Jahr (statt zwei) betragen sollen.

Im Sinne einer ersten Würdigung wird man mit Befriedigung zur Kenntnis nehmen können, dass das für das Gastgewerbe lebenswichtige Saisonnierstatut unangetastet geblieben ist, entgegen hier und dort gehörter Befürchtungen. Nicht zu verkennen ist sodann der Wille der Behörden, mit dem politisch nach wie vor charigierten Stabilisierungsziel fertig zu werden. Allerdings leistet zu diesem Behufe der wirtschaftliche Rückgang seine Dienste in einer Masse, das schon eher besorgniserregend ist. In diesem Lichte ist denn auch das noch verbleibende Saisonnierkontingent von 145 000 als genügend zu bezeichnen. Positiv würdigen muss man sodann die Tendenz, bei den «überfremdungsmässig nicht sehr ins Gewicht fallenden» Praktikanten und Stagiariers die

Fortsetzung Seite 2

Sommaire

Zentralpräsidiales Wort	2
Luxus auf neuen Wegen	3
Interview de M. Jacques Belay	3
Vacances à la ferme	5
La petite hôtellerie face à la conjoncture	5
Eine Chance: Umschulung	7
Gemeinsam werben	9
Konzerne flirten mit der Gastronomie	11
Vacances à la française	12
Gastromarkt	13

Légumes BONDUELLE à domicile, quand le temps passe, c'est bien utile!

howeg
Bonduelle

Delegiertenversammlung SHV

Appell an Mensch und Unternehmer

«Unsere Schweizer Gäste sind uns Schweizer Hoteliers im vergangenen Jahr treu geblieben! Zweierlei Schlüsse dürfen wir daraus ziehen: unsere eigenen Landsleute sind mit uns zufrieden und anerkennen sie, und wir Hoteliers wissen, dass in dieser Anerkennung für uns eine hohe Verpflichtung liegt, nämlich dafür zu sorgen, dass dieses Vertrauensverhältnis erhalten bleibt.» Mit dieser erfreulichen Feststellung zu Beginn der Eröffnungssprache an der SHV-Delegiertenversammlung in Brunnen leitete Zentralpräsident Peter-Andreas Tresch eine konzentrierte Analyse der heutigen Situation in der Hotellerie ein.

Gleichzeitig kam er bei seiner Standortbestimmung nicht um die weniger erfreuliche Aufgabe herum, auch die erneut gesunkenen Frequenzen in der schweizerischen Hotellerie anzuführen und die Frage nach dem «Warum» des beunruhigenden Absinkens ausländischer Übernachtungen zu stellen.

Bedürfnisgerechtes Angebot?

Neben den sattsam bekannten Gründen, wie Härte des Schweizer Franks, weltweite Inflation, wirtschaftliche Flaute und Beschäftigungsrückgang verweist der Zentralpräsident nachdrücklich auf einige Anzeichen, die auf die Existenz weiterer Gründe schliessen liessen - «solche, die eigentlich unter der Haut gehen». Tresch untermauerte seine kritische Lagebeurteilung mit Ausführungen aus Professor Jos Krippendorfs auftriefendem Buch «Die Landschaftsfresser».

An den Anfang der Überlegungen muss die Frage nach den Hauptbedürfnissen, nach welchen die Gäste ihre Ferien ausrichten, gestellt werden. Diese war in den nicht allzuweit zurückliegenden Zeilen grosser Nachfrage vielfach unbeantwortet geblieben. Im Vordergrund stehen nach Krippendorfs die Bedürfnisse nach Ruhe, körperlicher und geistiger Erholung, Abwechslung als Gegengewicht zum Alltag sowie Befreiung von Bindungen und Konventionen. Bei den Motiven zur Wahl der Ferienart, der Ferienregion und des Ferienortes dominieren entsprechend der «Erlebniswert der Landschaft» und das «Kontrasterlebnis». «Hier mag ein wichtiger Grund liegen», meinte Tresch, «weshalb ein grosser Teil der potentiellen Gäste nicht auf den schon gesehenen und schon erlebten Ferienpfaden der Schweiz wandelten...»

Neue Herausforderung in Sicht

Die Untersuchungen des Berner Fremdenverkehrsdezenten hätten aber auch ergeben, dass beim Gast ein zunehmendes Verständnis für immaterielle Werte festzustellen sei, dass Gesundheit, Umwelt, Natur, Wissen und Bildung wieder gefragt seien. An diese Äusserungen knüpfte der Zentralpräsident die optimistische Prognose, «dass wir einer, touristisch gesehen, menschlicheren Zeit entgegengehen, dass nach der hochkonjunkturellen Hektik auch in unsern Landen wieder etwas mehr Ruhe einzieht, dass die gefragte Ab-

wechslung vom Alltag wieder in unsern Gegenden gefunden werden kann, und dass in diesem neuen Klima die zwischenmenschliche Beziehung wieder vermehrt zu blühen beginnt». Damit der Hotelier diese sich abzeichnende Entwicklung meistern kann, muss er sich - so Tresch - der neuen Herausforderung an den Menschen und an den Unternehmer in ihm stellen. «Eines ist sicher: einfacher wird unser Beruf nicht!» Als warnherziger Mensch müsse der Hotelier die Hauptbedürfnisse des Gastes in einem vermehrt individuellen Rahmen zu befriedigen versuchen, das Gewicht seiner ganzen Persönlichkeit noch vermehrt in die Waagschale werfen und bis an die Wurzeln der Gastlichkeit und der Gastfreundschaft zurückkehren.

Résumé du discours d'ouverture de M. P.-A. Tresch, président central, lors de l'assemblée des délégués de la SSH

Un nouveau défi pour les hôteliers

M. Tresch, président central de la SSH, a commencé par brosser un rapide tableau de la situation actuelle de l'hôtellerie suisse. Il énuméra les raisons connues qui expliquent cette situation: cherté du franc suisse, inflation internationale, marasme économique, mauvaise météorologie... autant de sujets d'inquiétude. Puis, se référant au livre de M. Jos Krippendorff, «Die Landschaftsfresser», il procéda à une analyse plus scientifique des mobiles qui poussent les touristes à choisir leur type de vacances.

Vers un tourisme plus humain

Il se dégage ainsi trois besoins fondamentaux, à savoir la détente et le repos, le dépassement et la libération des contraintes, trois facteurs qui orientent généralement les touristes dans leur choix. Parallèlement, l'étude précitée montre que les vacanciers font preuve d'un intérêt de plus en plus croissant pour des valeurs non matérielles comme la santé, l'environnement, la nature, la science. L'anonymat de la production de masse trouve désormais une opposition farouche parmi le grand public, et le tourisme devait nécessairement s'adapter à cette nouvelle tendance, par conséquent devenir plus humain, et permettre aux relations humaines de s'épanouir encore plus. Le président central de la SSH a ensuite souligné les conséquences que cette adaptation entraînerait pour les hôteliers.

Etre homme et chef d'entreprise

Une telle évolution dans les mentalités implique nécessairement de nouvelles difficultés pour les hôteliers. Le président central s'est adressé à la fois aux êtres humains et aux chefs d'entreprise qui constituent son auditoire. Aux êtres humains, il explique que l'hôtellerie suisse, essentiellement composée de petites et moyennes entreprises, remplit toutes les conditions nécessaires pour répondre à ce besoin de chaleur humaine que réclame le public. Il s'agit en fait pour l'hôtelier de demain de faire preuve

Kein Tempel sakrosankter Tradition

Auch an den Unternehmer würden neue Anforderungen gestellt, in denen ein gewisser Zwiespalt liegen könne. Der Hotelier müsse daher an zwei Fronten kämpfen: «Vor der Front, quasi am Gast, muss der Mensch dominieren, hinter der Front, im Büro, am Pult, sitzen wir als Unternehmer.» Diesen Ruf richtete der Zentralpräsident aber nicht an den «Fasadenhotelier», sondern an den überlebigen, gekonnten und menschlichen Hotelier, der in der Lage ist, beide Anforderungen zu genügen und gerecht zu werden. «Für den Menschen und den Unternehmer, also für den ganzheitlichen Hotelier, müsse aber noch eine letzte Forderung aufgestellt werden: «Er muss, will er künftighin bestehen, den Mut haben, eine Hotellerie zu betreiben, die letztlich ausschliesslich auf seinen Gast ausgerichtet ist.» Das Hotel dürfe nicht länger als Tempel sakrosankter und unumstösslicher Tradition betrachtet werden, der Gast nicht länger in ein Schema gedrängt und gezwängt werden. «In einer kontinuierlichen Evolution müssen und können wir uns den heutigen Erfordernissen anpassen, ohne dass wir dabei Grundsätze aufgeben müssen, die auch heute noch ihre Gültigkeit haben.»

de beaucoup de personnalité, et surtout de savoir retourner aux sources mêmes de l'hospitalité et de la cordialité. Aux chefs d'entreprise, M. Tresch conseille de conserver, de l'autre côté de la barrière, leurs qualités de chefs. Mais il reste persuadé qu'il est possible au management de garder un visage humain, et de n'être pas exclusivement orienté sur le calcul. Une autre condition est encore nécessaire pour faire un hôtelier complet: pratiquer à chaque instant une hôtellerie exclusivement orientée sur le client. Après une mise en garde contre une certaine mentalité qui pousse parfois les hôteliers à penser que la clientèle doit s'estimer bienheureuse de se voir proposer une chambre, étant donné l'affluence à certaines époques, M. Tresch insiste encore plus sur le fait qu'il était à l'heure actuelle irrémédiablement dépassé de considérer un hôtel comme le temple de la sacrosainte tradition, à maintenir à tout prix.

Savoir garder confiance

Faisant une brève digression historique, le président central, lui-même originaire de la Suisse primitive, a rappelé que, sur ce sol quasi légendaire, les époques difficiles avaient toujours été maîtrisées grâce à la confiance que la population avait su garder en elle-même. Il s'agit désormais pour les hôteliers de suivre cet exemple. Au début de son allocution, M. Tresch avait déjà souligné un sujet de satisfaction, à savoir la fidélité de la clientèle suisse. Il garde aussi confiance en l'intelligence des hôteliers qui, en agissant avec finesse, peuvent très bien s'adapter aux conditions actuelles sans pour autant abandonner les principes qui ont jusqu'aujourd'hui encore une valeur. Le président central termina son discours en lançant un appel particulier aux futurs étudiants de la nouvelle Ecole hôtelière de Lausanne: qu'ils sachent reconnaître, avec tous les hôteliers, les signes de notre époque, et orientent leurs études en fonction de ce critère!

ASCO teilt mit

Unter dem Vorsitz ihres Präsidenten, Hans König, versammelte sich eine stattliche Mitgliederzahl am 6. Mai 1975 in Freiburg zur statutarischen Jahresversammlung.

In seinem Begrüssungswort wies der Vorsitzende darauf hin, dass nach einem Jahrzehnt der Hochkonjunktur die Inhaber gastgewerblicher Unterhaltungsbetriebe sich nun unvermittelt mit Stagnations- und Rezessionserscheinungen befassen müssen. Eine ganze Reihe von damit zusammenhängenden Schwierigkeiten sind plötzlich aufgetaucht und werden noch in vermehrter Masse in Erscheinung treten. Sie werden uns eine Neubewertung der gesamtwirtschaftlichen Überlegungen aufzwingen. Während bis vor kurzem das Personalproblem unsere Betriebsinhaber mit Unbehagen erfüllte, stürzt heute die Sorge um die Aufrechterhaltung der Umsätze über uns herein.

Guter Zuwachs

Die Begrüssungsadresse gab H. König auch Gelegenheit, seiner Freude über die äusserst zufriedenstellende Zunahme des Mitgliederbestandes Ausdruck zu geben, eine Entwicklung, die insbesondere auf die Gründung von Regionalverbänden der ASCO (Groupement Romand de l'ASCO für die Kantone Neuenburg, Waadt, Freiburg und Valais) und den Regionalverband Ostschweiz für die Kantone Thurgau, St. Gallen, beide Appenzel und das Fürstentum Liechtenstein) zurückzuführen ist. Diese Regionalverbände ermögli-

chen es unsern Betriebsinhabern, den immer brennender werdenden Lokalfragen besser und wirksamer Rechnung zu tragen und die Verbindung mit den kantonalen Wirte- bzw. Hotelier-Vereinen enger zu knüpfen. Analoge Gruppierungen sind in aller nächster Zeit in der Zentralschweiz, im Kanton Bern und im Kanton Graubünden zu erwarten. Sorge bereitete der Verbandsleitung der Fremdarbeiterbeschuss des Bundesrates, der ab Sommer 1974 auch Musiker und Artisten den Beschränkungsmaßnahmen unterstellen, und die unentwegt steigenden Musikkosten. Abschliessend verwies der Vorsitzende auf die stets gute und erfreuliche Zusammenarbeit mit den gastgewerblichen Landesverbänden.

Sparmassnahmen

Im Rahmen der statutarischen Geschäfte sei lediglich im Zusammenhang mit dem Budget 1975 erwähnt, dass weitere Ausbildungskurse für Disc-Jockeys während ein Jahr ausgesetzt werden, weil das Interesse momentan trotz einer gewissen Arbeitslosigkeit nicht so gross ist, um die Kurse wirtschaftlich genug gestalten zu können, und die Herausgabe eines neuen ausführenden Mitgliederzeichnisses ebenfalls zurückgestellt worden ist. Die bisherigen Vorstandsmitglieder wur-

Erhöhung der AHV-, IV- und EO-Prämien auf den 1. Juli 1975

Der Bundesrat hat unter Ausschöpfung der ihm erteilten Kompetenz die AHV-, IV- und EO-Prämien auf den 1. Juli 1975 erhöht.

Die Erhöhung der AHV-Prämie ist mit dem im Januar 1975 vom Parlament gefassten Entscheid verbunden, den Bundesbeitrag an die AHV um 540 auf 770 Millionen zu reduzieren. Die defizitäre Entwicklung bei der Invalidenversicherung erfordert ebenfalls eine Prämienhöhung. Die bei der EO-Prämie vorgesehene Erhöhung reicht aus, um eine Verbesserung der Erwerbsausfallentschädigung zu finanzieren. Ein entsprechender Antrag ist dem Parlament unterbreitet worden.

In Anwendung des Gesetzes vom 30. Juni 1972 über die 8. AHV-Revision kann der Bundesrat die AHV-Prämie um höchstens 0,6% und die Prämie für die Invalidenversicherung um höchstens 0,2% erhöhen. Gemäss dringlichem Bundesbeschluss vom 31. Januar 1975 ist zudem der Bundesrat ermächtigt, die Prämie für die Erwerbsausfallentschädigung um höchstens 0,2% zu erhöhen. Aus organisatorischen Gründen ist es notwendig, die Prämien der drei Versicherungswege gleichzeitig zu erhöhen. Der Bundesrat hat demnach die Prämien neu wie folgt festgesetzt:

Arbeitnehmer und Arbeitgeber:	momentane Beiträge	Beiträge ab 1. Juli
AHV	7,8 %	8,4 %
IV	0,8 %	1,0 %
EO	0,4 %	0,6 %
Total	9,0 %	10,0 %

Selbständig Erwerbende:	momentane Beiträge	Beiträge ab 1. Juli
AHV	6,8 %	7,3 %
IV	0,8 %	1,0 %
EO	0,4 %	0,6 %
Total	8,0 %	8,9 %

Die Beiträge der selbständig Erwerbenden, deren Einkommen weniger als 20 000 Franken im Jahr beträgt, sind nach einer progressiven Skala festgesetzt, wonach der Gesamtbetrag der Beiträge auf den 1. Juli 1975 bis auf 5,1% (jährliche Einkommen von weniger als 7000 Franken) reduziert wird.

den mit Akklamation für eine weitere dreijährige Amtsdauer bestätigt. An Stelle des zurückgetretenen Reto Badrut wurde neu Jacques Rüdisser, Posthotel Arosa, in den Vorstand gewählt.

Ein Problem, das heisser wird

Hauptgeschäft der Jahrestagung bildete ein Referat von Rechtsanwalt Roland Jaton (Lausanne) über den «Schutz des Betriebsinhabers, seiner Angestellten und der Gäste». Der Referent erinnerte einleitend an Beispiele jüngerer Vergangenheit, wonach Ruhe und Ordnung in Unterhaltungsbetrieben heute viel schwerer zu wahren sind, als noch vor wenigen Jahren. Zwar gibt das Gesetz dem Betriebsinhaber gewisse Möglichkeiten, sich, sein Personal und die Gäste von Gewaltakten zu schützen. Eine enge Zusammenarbeit mit den Polizeibehörden lässt sich aber nicht umgehen, obwohl der Betriebsinhaber für Ruhe und Ordnung in seinem Betrieb in erster Linie selbst verantwortlich ist. Das geeignete Forum für eine Verbesserung der Beziehungen mit den kantonalen Instanzen sieht der Referent in den neu geschaffenen Regionalverbänden. Der erste Schritt bestehe aber in der Stärkung der eigenen Berufsorganisation. Um mit Erfolg etwas erreichen zu können, müsse ein vermehrter Zusammenschluss aller oder der grossen Mehrheit der Betriebsinhaber erreicht werden. Dann müsse aber auch jeder einzelne Betriebsinhaber selbst zu einer besseren Zusammenarbeit mit den Polizeibehörden bereit sein. Das Problem rechtfertige ein näheres Studium, wozu spezielle Kommissionen innerhalb der Regionalverbände die notwendigen Erhebungen vornehmen möchten. Auf diesem Wege bestehe eine Chance, das gesteckte Ziel erreichen zu können.

Selbstverständlich boten die Ausführungen des Referenten reichlich Stoff zu einer angeregten Diskussion, die im Schosse der Regionalverbände hoffentlich fortgesetzt wird.

Mit einem Appell zu vermehrtem Zusammenschluss und zu kollegialer Zusammenarbeit konnte der Vorsitzende die Tagung schliessen. FB

Umschulung

Auf Ersuchen des Bundesamtes für Industrie, Gewerbe und Arbeit hat der Schweizer Hotelier-Verein Möglichkeiten der Umschulung in das Gastgewerbe geprüft. Er hat in der Folge ein Umschulungsprogramm «Service» ausgearbeitet, das bezweckt, den vor allem in der Stadthotellerie bestehenden Mangel an gut ausgebildeten Personen im Service (Kellner, Serviceangestellte) zu beheben. Die Umschulung beginnt mit einem dreiwöchigen Kurs in einem Schulhotel, dem eine viermonatige Praxis in einem Betrieb folgt. Anschliessend findet erneut ein dreiwöchiger Kurs in einem Internat statt, der mit einer Prüfung abschliesst. Der Kurs ist gratis und vor allem für junge Berufsleute mit abgeschlossener brantenfremder Lehre bestimmt. Interessenten können nähere Informationen schriftlich oder telefonisch beim Schweizer Hotelier-Verein, 3001 Bern, Postfach 2657, Telefon (031) 25 72 22, einholen und die Anmeldeunterlagen verlangen. Neben dem Schweizerischen Wirtver-

band und dem Schweizer Hotelier-Verein haben auch die Mövenpick-Unternehmen als grösstes gastgewerbliches Unternehmen der Schweiz damit begonnen, von andern Branchen freigesetzte Arbeitskräfte für eine Tätigkeit im Gastgewerbe umzuschulen und vorzubereiten. Mehrere Kurse zur Umschulung von Branchenfremden für eine Tätigkeit im Restaurant-Service sind in Zürich bereits durchgeführt worden. Dieser Tage konnte auch erstmals in Bern ein derartiger Lehrgang abgeschlossen werden. Während drei Tagen wurden die Teilnehmer an diesen Umschulungskursen, die zu einem grossen Teil aus dem Baugewerbe kamen, auf den Weg zum fachgerechten Servieren geführt und bekamen ausserdem Kenntnisse über Waren und Getränke vermittelt. pd



Diese Woche feiert in Wengen Hedi von Allmen den 80. Geburtstag. Sie blickt bei diesem denkwürdigen Anlass nicht bloss zurück, sondern zugleich zugleich zurückblickend ihrer 125. Saison im eigenen Hotelbetrieb. Ihre Persönlichkeit und ihr Arbeitsverständnis verliehen dem «Falken» ebenso Kontinuität in der Führung wie den Ruf eines renommierten Hotels. Für viele Gäste wurde das «Falken»-Hotel das Ferien-Zuhause und ein Ort freundschaftlicher Begegnungen. Hedi von Allmen pflegt, und zwar unaufdringlich, den persönlichen Kontakt mit den Gästen. Wir wünschen Hedi von Allmen weiterhin das, was ihr Leben bis jetzt erfüllt hat. -yer

Bestens...

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

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



Editeur: Société suisse des hôteliers

Responsable de l'édition: Gottfried F. Künzi

Rédaction allemande: Maria Künz, Gottfried F. Künzi

Rédaction française: José Seydoux

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

Hôtel-Revue Case postale, 3001 Bern, Tél. 031 / 25 72 22

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

EIN NAME DER NACH WEIN DUFTE

Edén Rose, ein Helvetter, passend bei jeder Gelegenheit. Frisch und frank ist er, ein wahrer Schalk. Alphonse Orsat S.A., Martigny - 026/22401

Der Luxus profiliert sich

Im gewohnt festlichen Rahmen fand in Basel die Generalversammlung des Groupements des Hotels de haut premier rang de Suisse statt. Trotz strahlendem Wetter und während acht Stunden diskutierten die Fünfsterner-Hoteliere Vereinigungen und Probleme, wobei zu Tage trat, dass sich noch nicht alle im neuen PR-Anzug wohl fühlen. Der Aufbruch des Groupements aus der isolated splendour zu dynamischer, profilierter, marktkonform agierender Allererstangigkeit nimmt jedoch seinen Fortgang.

Die Generalversammlung des Groupements hat weniger den Charakter einer geschäftlichen Angelegenheit denn eines Sippenreffens. Eine Sippschaft im alten, schönen Sinne des Wortes sind ja, die Fünfsterner-Hoteliere der Schweiz. Freundschaftliche und familiäre Bande knüpfen sie mindestens ebenso stark zusammen wie zweckerzielte Interessen und gemeinsame Verpflichtungen. So hält an ihrer Jahrestagung elegante Festlichkeit und unbelastetes Fröhlichsein dem ernsthaft Geschäftlichen die Waage. Wer sich selbst ein so zauberhaftes Bankett, abgehalten im wunderschönen Wenkenhof zu Riehen, zu bieten wuens, setzt wirklich Normen für Allererstangigkeit. Und wer sich gleich darauf im Fasnachtskeller eine Waggistlarve über den Kopf stülpt, zeigt, dass er sie nicht als alleinigelig betrachtet.

Um jeden Preis Preisstabilität

Auch die Probleme, mit denen sich die Luxushoteliere herumschlagen haben, liegen nicht in höheren Schlägen, sondern auf dem gleichen harten Grund und Boden, auf dem auch Unbesten sich vorwärts kämpfen. Für die Groupement-Häuser ist die Situation heutzutage möglicherweise sogar noch schwieriger, haben sie doch im Anpassen nicht allzu viel Spielraum. Obschon vor allem die steigenden Soziallasten, die immer eher werdende Spanne zwischen Preis und Kosten und die stets grösser werdende Unsicherheit bezüglich Gästezustrom grosse Sorgen bereiten, war von Klagen nicht die Rede. Dafür wurde um so deutlicher eigenes Bemühen gefordert, um die Schwierigkeiten zu meistern. Hauptgewicht legte Paul O. Joss in seiner Präsidialansprache auf eine kluge, klare Preispolitik. Er warnte dringend vor Preisunterbietungen. Preisunterbietungen seien eine äusserst kurzfristige Massnahme, die keine Nachfragefrage auslöse, dafür aber zur Preiszerstörung, Betriebssterben und Verschiebung in Gästekreis führe. Ebenso eindringlich jagte der Präsident seinen Mitgliedern nahe, durch noch straffere Betriebsführung die vom Schweizer Hotelier-Verein herausgegebene Richtlinie betreffend zurückhaltende Preispolitik einzuhalten. Preisstabilität sei heute eines der wichtigsten Werbepunkte, das um so erfolgversprechender sei, je mehr die Inflation in andern Ferienländern grassiere.

Ein Schuss vor den Bug

Wenig erfreut ist das Groupement darüber, dass es auf der heutigen Gratwanderung in als unfair erachteter Weise von jener Hotelgruppe bedrängt wird, der die nationale Flugesellschaft zu Gevatter steht. Es hofft, die Proteste werden am Balsberg nicht auf taube Ohren stossen.

Sie flirten ungern mit der PR

Härteste Knacknuss ist für das Groupement die an der Generalversammlung 1974 beschlossene Neukonzeption der PR geliebten. Für das Thema wurde eine besondere Sitzung anberaumt, an der Urs Meierhofer, der neue PR-Mann, ausführliche Auskunft erteilte über das seit seinem Amtsantritt im November Gesicherte. Gemaltete, Eingefädelte und Erreichte. Obwohl es ihm, kräftig unterstützt von Groupementmitgliedern, gelungen ist, in wenigen Monaten die Gruppierung der Luxushoteliere in der Öffentlichkeit zu profilieren - dem Leser sind sicher die sich im Zeitungswald häufenden Meldungen über das Groupement nicht entgangen - sind die Meinungen über Notwendigkeit und Wert der gemeinsam institutionalisierten betriebenen PR immer noch geteilt. Von Erfolg begleitete, jahrzehntlang geübte vornehme Zurückhaltung, der Glaube an die Priorität der Leistung, die Tatsache, dass Ergebnisse von PR-Aktionen nicht messbar sind sowie die nicht zu geringe Einschätzung des eigenen Könnens und die Skepsis gegenüber dem Nicht-hoteliere halten einige Groupiers davon ab, der PR-Konzeption aus ganzem Herzen zuzustimmen.

Dass zu respektierende eigene Ansichten aber zu bemitleidenswerter Kurzsichtigkeit, wenn nicht gar Blindheit, führen können, muss man dann annehmen, wenn sich nur die Hälfte der Generalversammlungsteilnehmer und mit Ausnahme der «vollamtlichen» Frau Gauer keine einzige Hoteliere das Referat des international anerkannten Unternehmensberaters und Dozenten für Markt-Kommunikation, F. U. Gass, über Marketing und Werbung in der Spitzenhotellerie anhört. Immerhin liessen sich einige Statistiken von mehreren Dynamischen soweit mitreissen, dass die Weiterführung des PR-Experimentes und die hierzu erforderlichen recht erklecklichen finanziellen Beiträge mit nur einer Enthaltung beschlossen wurden. Einheit-

lich ist man im Groupement der Ansicht, mit der PR allein sei es nicht getan, sie müsse in Sales Promotion übergehen und das Endziel «gross Buchungen» erreichen.

Familienzuwachs

Unter dem Traktandum Mitglieder-Mutationen änderte die Versammlung die Doppelgemeinschaft des Grand Hotel und des Palace Hotels in die Einzelmitgliedschaft «Bürgenstock-Hotels». Gleichzeitig wurde Direktor A. J. Good als Zweitmitglied aufgenommen. Ebenfalls fand Norbert Cymbalista, Carlton Hotel, St. Moritz, als Zweitmitglied Aufnahme im Fünfsterner-Club. Gaston Herminard jun. übernimmt den Sitz seines Vaters. Neu zum Groupement gehört nun das Tschuggen Hotel, Arosa, mit Direktor Armin Wyssmann. Ausgetreten ist infolge Wechsels und damit verbundener Neuformulierung der Geschäftspolitik das Hotel Saratz in Pontresina.

Gut bestellter Acker

Mit wohlgeordneten Vereinigungen, verstärkt durch neue, junge Kräfte, ausgerichtet auf ein grosses Ziel, ausgerüstet mit tauglichen Instrumenten, gefestigt in der Frundschaft, haben die Groupementmitglieder ein neues Vereinsjahr angetreten, das seinen Abschluss im Engadiner Frühling bei den St. Moritzer Mitgliedern finden soll. In der Zwischenzeit werden die wichtigen Aufgaben des Groupements der Hotels allerersten Ranges der Schweiz in enger Zusammenarbeit in der den Erfahrungsgruppen weiter verfolgt und gelöst. Mit dem herzlichen Dank an die Basler Groupies Walter Scheel, Peter Götzinger, Bernhard Amberg und ihre Gattinnen für die bestens organisierten, mit Geist und Liebe gestalteten Basler Tage sei der Schlusspunkt einer weiteren, der zurzeit häufig stattfindenden Generalversammlungen gesetzt. Maria Küng

Osterdatum liefert März-Plus

Der Fremdenverkehr, der sich im vergangenen Winterquartal auf dem Vorjahresniveau bewegt hat, hat im März 1975 zugenommen. Nach den Erhebungen des Eidg. Statistischen Amtes wurden in den Hotelbetrieben 3,07 Millionen Uebernachtungen registriert, das sind 214 000 oder 7,5 Prozent mehr als vor einem Jahr.

Es dürfte sich allerdings nicht um eine echte Belebung, sondern um einen durch das frühe Osterdatum bedingten Zuwachs handeln: 1974 fielen die Osterfeiertage in den April, diesmal in den März.

Neuer Ausländerrekord

Die Frequenz aus dem Inland blieb im Berichtsmonat mit 1,12 Millionen um 4 Prozent unter dem Vorjahresumfang. Abgenommen haben namentlich die beruflich motivierten Aufenthalte. Einen neuen Märzhochstand erreichte mit 1,95 Millionen die Zahl der Logiernächte ausländischer Besucher, die sich im Vergleich zum März 1974 um 15,5 Prozent erhöhte. Der andauernde Rückgang der Uebernachtungen nordamerikanischer (-18,2 Prozent), italienischer (-13,6 Prozent), französischer (-9,5 Prozent) und britischer (-5,2 Prozent) Touristen wurde durch den ungewöhnlich starken Zustrom bundesdeutscher Gäste von 44 Prozent weit mehr als aufgewogen. Ein richtiges Bild der Nachfrageentwicklung im Vorfrühling wird man sich indessen erst machen können, wenn die Aprilergebnisse der Hotelstatistik vorliegen. Dies gilt auch für die Beurteilung des Frequenzverlaufs in den einzelnen Zonen, Regionen und Fremdenorten.

Der Gesamtbestand an Hotelbetten ist im Berichtsmonat nicht weiter gestiegen; im Februar belief er sich auf annähernd 280 000.

3 Prozent in drei Monaten

Für die drei ersten Monate des Jahres

1975 ist gesamthaft eine um 3 Prozent gestiegene Logiernächtezahl zu melden, zu welcher die Gäste aus dem Ausland mit einem Plus von 5, jene aus der Schweiz mit einer Zunahme von 0,3 Prozent beitragen. Beträchtliche Zuwächse konnten von Januar bis März das Tessin (+33,7 Prozent) sowie die Zentralschweiz mit 23,8 Prozent verbuchen, während die Regionen Genfersee, Waadtländer Alpen, Jura, Ostschweiz und Mittelland Verluste hinnehmen mussten. Graubünden konnte um 4,4, das Berner Oberland um 4,7 und das Wallis um 6,8 Prozent zulegen.

esta./r.



Bünden in Basel

In den Geschäften der Freiestrasse in Basel wurde vom 13. bis 25. Mai das Ferienland Graubünden unter dem Motto: «Bunte Ferienpalette Graubünden» und «Fit durch Erholung und Sport in Graubünden» vorgestellt. Ein kleines Auskunfts-Chalet diente als Informationsstand und die Open-air Dia-Shows in den Geschäftspassagen machten das Publikum mit Graubünden näher vertraut.

Mini-Ueberbauung in Obersaxen

Nachdem eine Befragung von potentiellen Kunden kein Bedürfnis für einen Hotelbau nach dem ursprünglichen Konzept zeitigte, hat die Cresta Ferien AG ein

neues Projekt ausgearbeitet. Es ist gegenüber dem vormals geplanten Zeldachbau wesentlich bescheidener und wird über 200 Betten verfügen. Für dieses Projekt musste gemäss Baubordnung kürzlich eine Ausnahmebewilligung der Gemeindeversammlung eingeholt werden. Bei einer Stimmabstimmung von nur 30 Prozent wurde die Bewilligung mit 78 Ja zu 23 Nein erteilt. Einem Baubeginn stehen allerdings noch zwei Einsprachen von Anwohnern im Weg.

Suvretta House wird renoviert

Die relativ kurze Zeit der Zwischensaison nutzt die Direktion des Suvretta-Hotels in St. Moritz aus, um das 1912 erbaute Luxushotel innen und aussen in Etappen umbauen und renovieren zu lassen, wobei darauf geachtet wurde, dies ohne Verzerrung des Charakters zu tun. Zurzeit werden die Nordfassade und das Dach ausgebaut und am 21. Juni wird das Haus für die Sommersaison eröffnet.

Pro und Kontra Autobahn-Raststätte

Zwischen Landquart und Maienfeld soll an der Autobahn N 13 eine Raststätte mit Restaurant und Tankstelle entstehen. Die Pläne des Kantonalen Tiefbauamtes wurden der Gemeinde Maienfeld zur öffentlichen Auflage zugestellt. Dem Projekt ist von vielen Lesern bereits Opposition erwachsen. Das Gastgewerbe ist positiv eingestellt, die Tankstellhalter und das Gewerbe sind eher skeptisch. Die Verkehrsvereine begrüssen im Prinzip die Raststätte, da sich eine Informationsstelle einbauen liesse.

Familien-Mauschotel in Disentis

Kürzlich hat das Aufrichtest im Bau befindlichen Hotels «La Cucagna», das ein «Schlaraffenland» für Familien werden soll, stattgefunden. Das Haus, das ausser den schönen Zimmern auch mit genügend Aufenthaltsräumen, Cafeteria und der Rotisserie «Stiva 1700», einem Coiffeursalon und Coop-Einkaufszentrum ausgerüstet wird, sollte Ende August fertig erstellt sein.

2,8 Millionen-Beute

Der Anteil des Kantons Graubünden an den von sämtlichen Bündner Gemeinden im Jahre 1974 erhobenen Beherbergungstaxen belief sich auf rund 2,8 Millionen Franken gegenüber 2,7 Millionen Franken im Vorjahr. Mit 695 919 Franken kommt der höchste Betrag aus der Region Oberengadin, gefolgt von Davos mit 469 977 Franken, Schanfigg mit 296 219 Franken und dem Kreis Trin mit 100 000 und Laax mit 153 779 Franken. Ueber 100 000 Franken liegen auch Alvaschein mit 151 996 Franken, Klosters mit 130 638 Franken, Disentis mit 117 788 Franken und Oberhalbstein mit 111 505 Franken Beherbergungsgabgaben an den Kanton. spk



Monsieur Jacques BELAY, directeur de GIRA S. A. (Gordon International Research Associates), Genève

Le marché européen de la restauration

En quoi consiste exactement l'activité du groupe GIRA, bien connu dans les milieux professionnels de la restauration moderne?

Nous faisons des études de marché qui ont deux caractéristiques constantes: d'une part, elles sont pratiquement toujours européennes, d'autre part, elles sont toujours prévisionnelles à 5 - 10 ans. Nos études ne sont jamais une photographie de la situation actuelle; les principaux facteurs que nous faisons rentrer en ligne de compte sont la technologie et des questions d'ordre structurel, nous étudions l'évolution des rapports de force entre les agents économiques.

Sur quoi ont porté particulièrement vos activités dans le domaine du tourisme?

La société holding GIRA coiffe deux filiales: l'une est la GIRAL, GIRA loisirs donc, plus spécialement concernée par les problèmes du tourisme. L'autre, la GIRA consult, est spécialisée dans la méthode de consultation, et non pas dans un secteur spécifique d'activité.

En 1972, nous avons d'abord fait une étude sur la situation hôtelière à Genève, étude commandée à l'origine par un groupe hôtelier qui voulait s'implanter à Genève. Puis cette étude a été transformée en étude de groupe qui a été vendue à plusieurs chaînes hôtelières européennes. Dans ce même ordre d'idée, GIRAL est en train de lancer une étude qui s'appelle «l'hôtellerie urbaine», et qui porte sur une trentaine de villes européennes environ. Nous avons fait par ailleurs une grosse étude individuelle pour un projet touristique à Sousse en Tunisie, étude commandée par un organisme para-public tunisien. Toujours dans ce domaine des loisirs, nous avons également produit



une étude sur le marché de la moto en Europe, et sur la navigation de plaisance.

Qui sont vos souscripteurs en général, des agences de voyage, des chaînes d'hôtel?

Tout dépend évidemment des sujets. Les principaux souscripteurs de notre étude sur la restauration commerciale et collective étaient des sociétés alimentaires. Ce sont toujours de grandes sociétés internationales, car nous ne vendons pratiquement jamais à de petites entreprises.

A part les sociétés alimentaires, nous avons eu des clients qui sont des sociétés de restauration comme Jacques Borel, Wagon Lits Cook..., grandes sociétés à l'échelon européen. Puis quelques sociétés diverses qui fournissent des services aux collectivités, services de nettoyage, services financiers, mais en nombre assez limité.

Est-il possible d'analyser avec précision le marché de la restauration collective et commerciale?

Certainement. Pour notre étude, nous avons procédé en divisant l'Europe en deux groupes de pays, d'une part les quatre grands pays européens (France, Allemagne, Italie, Royaume-Uni), et trois autres marchés plus petits, la Suisse, la Belgique et les Pays-Bas. En comparant les pays entre eux, nous avons remarqué que la répartition entre les différents institutions et les différents types de collectivité est assez peu homogène. Ainsi, la part des restaurants d'entreprise change

beaucoup selon les pays. Tout cela dépend en fait de la politique globale, de l'organisation de la journée scolaire, du rôle de la femme. Par exemple, le marché des écoles et des universités est très important en France, au Royaume-Uni, et pratiquement inexistant en Allemagne. La restauration commerciale et traditionnelle reste cependant un des secteurs les plus difficiles à étudier, car c'est un marché très peu structuré, avec des exploitations familiales en général, qui font souvent des déclarations fiscales étrangement fausses. Or, comme nous avons travaillé en chiffre d'affaires et non pas en nombre de repas, nous avons eu quelques difficultés et avons dû en rester au stade des généralités.

Quelles sont les tendances générales qui se dessinent dans le développement de la restauration européenne?

Par une étude comparative de la restauration commerciale par rapport à la restauration collective, nous avons observé une sorte de brisure dans l'évolution entre 1965 et 1970. Après la seconde guerre mondiale, la restauration collective s'est développée plus vite; mais, à partir de 1965, il y a eu une cassure qui fait qu'à l'avenir, la restauration commerciale va au contraire se développer plus rapidement, ceci surtout en fait pour une question d'adéquation des prix. Les années 60 ont vu fleurir de nouvelles formes de restauration commerciale genre pizzeria, self-services; les coûts se sont alignés, de nouvelles formules de tickets de restaurant sont apparues, les revenus ont augmenté. Ces trois facteurs - adaptation de nouvelles formules de restaurant moins chers, augmentation des prix au niveau des collectivités, revenus plus hauts - font que, à notre avis, la restauration commerciale va se développer plus vite que la restauration collective.

Au niveau de l'Europe, quel est en 1975 le pourcentage de la restauration collective par rapport à la restauration commerciale?

A peu près 50%, exprimé en chiffre d'affaires. Bien entendu, si le pourcentage est exprimé en nombre de repas, le rapport

est de 2 à 1, car la restauration collective fait deux fois plus de repas que la restauration commerciale. La variation n'est pas très grande suivant les pays, sauf pour la Suisse, qui a la plus forte restauration commerciale (70%), en raison de son importante activité touristique. Dans cette analyse, la distance du lieu de travail joue un rôle important. On a remarqué que le seuil à partir duquel les employés ne rentrent pas chez eux à midi est 20 minutes de transport. Il faut également compter avec la qualité de la cafétéria, et avec le rapport de prix. Si celui-ci est de 1 à 10, la question ne se pose même pas. Mais s'il est de 1 à 2, les gens conservent alors leur restaurant d'entreprise comme solution de base et lui font quelques «infidélités» une ou deux fois par semaine. Le travail de la femme est également un facteur décisif.

Quelles sont les caractéristiques du marché suisse de la restauration?

J'ai déjà parlé de la forte proportion en Suisse de la restauration commerciale. Il faut également souligner cette espèce d'homogénéité dans la moyenne. Il n'y a pas en Suisse de très grands établissements de restauration de grande réputation, comme en France: c'est plutôt une bonne qualité standard. Une autre caractéristique suisse est celle des coûts élevés des prestations, expliqués par les coûts du personnel de restauration.

En ce qui concerne la pénétration des repas préfabriqués en Suisse, je pense qu'elle sera du même ordre de grandeur qu'en Allemagne, car cela convient mieux à une cuisine un peu monotone; les cuisines centrales sont d'ailleurs beaucoup plus implantées en Suisse allemande. Nous envisageons de toute façon de remettre à jour notre étude sur la restauration collective en Europe, en nous concentrant plus particulièrement sur six points: idées de restauration, cuisines centrales, consommation des aliments préparés, circuits d'approvisionnement en produits alimentaires, nouveaux types de formules de restauration commerciale, et distributeurs automatiques. Nous comptons rassembler ces informations en 1975-76, au fur et à mesure que nous pourrions financer ces études.

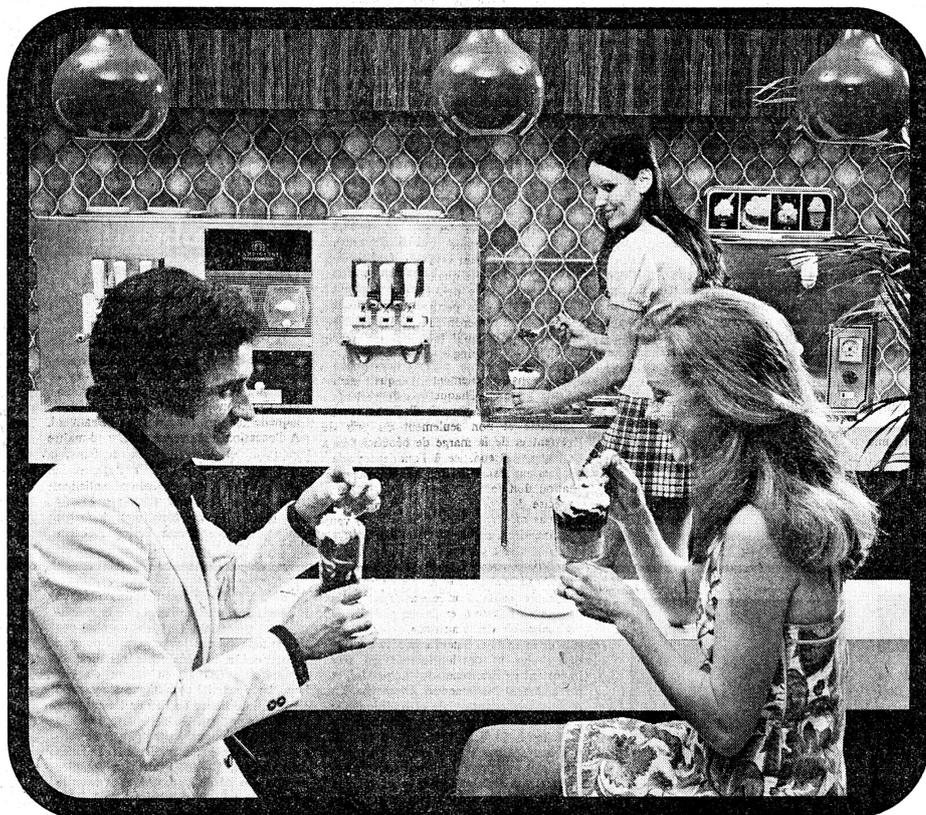
Dans quelle mesure les professionnels suisses de l'hôtellerie et de la restauration pourraient obtenir les informations qui les intéressent?

La seule filière que nous conseillons habituellement est de souscrire à nos études! Les clients peuvent y souscrire à titre individuel, solution que choissent les grandes sociétés. Pour les petites et moyennes entreprises, nous pouvons signer avec les organismes professionnels. Avec un syndicat, nous négocions le prix de nos études en fonction du nombre de ses membres.

Nous avons été très frappés au cours de nos études par l'hétérogénéité des orientations de ce marché de la restauration collective et commerciale, et par la non-rationalité des acheteurs. Mais l'évolution va quand même vers une plus grande rationalisation économique et vers une plus grande homogénéité à travers les pays.

HENKEL TROCKEN
der Sekt, der eine ganze Welt beschwingt

Einer der vielen Glacéposten die wir planen und einrichten durften.



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

Generalvertreter für die Schweiz:

walko ag
ZÜRICH

Forchstrasse 59 8032 Zürich
Telephon 01-478263

Gebietsvertretung für den Kanton Bern:

Vendomat AG

Worbstrasse 185 3073 Gümliigen
Telephon 031-522866

Gebietsvertretung für Suisse romande:

GASTROMAT

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

Gebietsvertretung für Kanton Tessin:

ROJAT

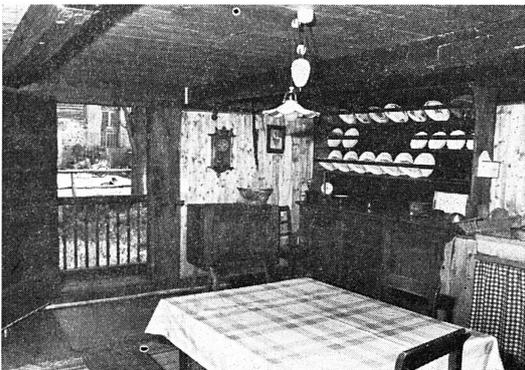
Atilio Roveda
Via Trevani 4

6600 Locarno Telephon 093-315831

Pour la première fois en Suisse, une intéressante initiative en faveur du «tourisme vert»

Les vacances à la ferme

Afin de promouvoir une autre forme de tourisme que celui de passage, qui lui est important, l'Office du tourisme de Payerne lance pour la première fois cette année «Les vacances à la campagne». Il y a en effet dans les villages broyards bon nombre de fermes ou de maisons disposant de chambres inoccupées et qui, moyennant quelques améliorations, peuvent aisément devenir chambres d'hôte. Les «vacances à la ferme» existent depuis plus de dix ans dans certains pays d'Europe; elles connaissent un succès remarquable en Autriche, en Scandinavie, au Royaume-Uni, en France et en Allemagne.



Un intérieur de ferme tel qu'on en propose dans les «vacances à la campagne»: rustique et agréable, il est complété par toutes les installations sanitaires nécessaires. (Photo Juriens)

On sait que la Vallée de la Broye, à part les rives des Lacs de Neuchâtel et de Morat n'a pas un tourisme très développé. Pourtant cette contrée mérite d'être mieux connue. Elle offre en effet des paysages paisibles et très diversifiés et sa situation géographique la désigne un peu comme le centre de la Suisse occidentale.

Un véritable retour à la nature

Le responsable de l'Office du tourisme payernois, M. J.-P. Schulz, a entrepris un travail d'information auprès des populations campagnardes, afin d'inciter les agriculteurs ou les particuliers à mettre des locaux à disposition des vacanciers. Actuellement, une soixantaine de lits, se répartissant dans quelques localités vaudoises et fribourgeoises environnant Payerne, peuvent être offerts aux touristes.

Dans les pays susmentionnés, toute une infrastructure a été mise en place, qui permet aux touristes de trouver dans les fermes un appartement ou un logement individuel. Cette forme de séjour permet quelquefois d'exercer des activités sportives annexes, mais exclut toute participation, même bénévole, aux travaux ruraux. La forme la plus usitée consiste à louer une chambre d'hôte, qui devient parfois un studio ou un petit appartement dans le bâtiment d'habitation de la ferme. Ces locaux sont proposés, selon les cas, sans repas, avec le petit déjeuner, la demi-pension ou la pension complète.

Le confort des chambres fait l'objet de critères bien précis. En Allemagne, par exemple, elles doivent disposer de l'eau chaude et froide, ainsi que du chauffage. Les WC doivent être dans la maison et la douche ou la salle de bain attenantes ou communes. En France, c'est la Fédération nationale des gîtes ruraux qui contrôle l'état des pièces mises à disposition et s'occupe de la promotion de ce «tourisme vert».

Ce genre de séjour, un véritable retour à la nature, permet de passer une ou plusieurs semaines dans des fermes à des conditions très avantageuses - par exemple à Payerne 100 francs par semaine, plus taxe, pour 3 lits et un lit d'enfant,

ainsi que l'utilisation de la cuisine pour le petit-déjeuner.

Retombées économiques non négligeables

Aussi les «vacances à la ferme» ouvrent-elles un nouvel horizon à de nombreux agriculteurs en leur apportant des revenus substantiels. L'argent investi pour la transformation des locaux et les installations sanitaires se révèle être un excellent placement. Dans certains cas, ces revenus constituent le 40% du total annuel et permettent ainsi aux paysans qui ne peuvent plus vivre de la seule exploitation de leurs terres ou de leur bétail de compléter d'une manière agréable leur gagne-pain. Les retombées économiques dans les zones où se pratiquent les «vacances à la ferme» ne sont pas non plus négligeables, puisqu'on a calculé l'an dernier en France que chaque vacancier dépensait en moyenne 12 à 15 francs par jour dans les pays.

Les investissements nécessaires pour développer cette forme de tourisme sont assez minimes et dans certains cas, on pourra avoir recours à l'office d'investissement agricole, afin d'obtenir des prêts à des conditions favorables. A Payerne, on attend beaucoup de cette promotion touristique que l'on espère développer ces prochaines années. On souhaite aussi intéresser les personnes du 3e âge à venir respirer l'air campagnard pendant l'entre-saison.

La Suisse en retard

On peut souhaiter qu'à une époque où le tourisme, quelle que soit sa formule, doit permettre aux hommes d'occuper leurs loisirs et de redécouvrir en vacances le vrai sens des choses et de la vie, l'initiative de l'Office du tourisme de Payerne soit couronnée de succès. La portée économique et sociale des «vacances à la ferme» n'est plus à démontrer, leur rôle de catalyseur au niveau des relations entre l'agriculture et le tourisme non plus. On peut d'ailleurs s'étonner de constater que cette très intéressante forme d'hébergement complémentaire n'ait pas jusqu'ici trouvé beaucoup d'écho dans la Suisse pastorale qui, par définition, se prêterait en ce point plus aisément à son développement.

exploitation, la nature de sa gestion, la tenue de son personnel, l'originalité et l'authenticité de son offre qui font finalement la véritable valeur d'un établissement. Et non son volume et son format. Voilà pourquoi je suis persuadé qu'il nous appartient à tous de soigner notre image, de réfléchir avant de procéder à une quelconque initiative, afin de voir si elle correspond réellement aux besoins et aux goûts de la clientèle.

Le succès de votre établissement dépend de vous: de votre présence, de votre sourire, de votre dévouement de votre savoir-faire bien sûr, mais aussi de votre aptitude à l'adapter aux exigences de la clientèle. C'est en fonction de celle-ci que vous travaillerez, c'est lorsqu'elle sera satisfaite que vous pourrez, vous, vous déclarer satisfait. Le «marketing» - cette technique que l'on assimile trop facilement aux grands établissements - ce n'est, finalement, pas autre chose.»

La politique des prix dans les petits hôtels

Le Président des hôteliers fribourgeois fit également allusion au succès de la formation professionnelle dans l'hôtellerie suisse, soulignant les devoirs de chaque tenancier d'établissement dans ce domaine. A l'issue de l'assemblée, les participants assisteront d'ailleurs à une présentation du système Didacotel de formation professionnelle; l'exposé et la démonstration de son fondateur, M. J.-F. Quartier, le PDG de la société moutonnaise, enthousiasmèrent tous les hôteliers présents.

C'est néanmoins pour ses considérations pertinentes sur la politique des prix dans les petites et moyennes entreprises que nous laisserons à M. Lehmann le soin de conclure:

«Il y a aussi de façon de mettre l'imagination au service de l'offre hôtelière. Je vous entretiendrai d'une seule d'entre elles: la politique des prix, car il s'agit aussi d'un instrument de travail. Seule une politique de prix raisonnable - pour des services d'une qualité irréprochable - est en mesure de permettre à l'hôtellerie suisse de ne pas perdre plus de clients qu'elle n'en a perdu jusqu'ici. Mais cela ne signifie pas qu'il faille casser les prix ou faire du dumping.

Observons simplement quelques règles fondamentales: Chaque prix de vente doit tenir compte du pouvoir d'achat de votre clientèle et non seulement du prix de revient et de la marge de bénéfice (on a eu quelque tendance à l'oublier ces dernières années). - Chaque produit ou prestation doit faire l'objet d'une calculatrice précise de ses différents composants et ne pas offrir plus que le client n'en veut. - Considérer bien le fait que, dans le Guide des hôtels comme dans toutes les formes de recommandations relatives à la formation des prix, le tarif minimum protège le prestataire ou le tenancier de l'établissement public et le tarif maximum protège le consommateur. - N'oubliez jamais que vous faites de la libre entreprise et que ce sont les lois de l'économie d'entreprise qui sont les seules valables dans vos établissements.» J. S.



Pour prendre date...

Juin sera le mois des assemblées générales de deux des plus importantes associations touristiques du canton. Le 19, l'Association cantonale vaudoise des hôteliers tiendra ses assises à Lausanne, au Palais de Beaulieu, tandis que le lendemain l'Office du tourisme du canton de Vaud organisera à Yverdon son assemblée générale statutaire.

Des regrets, dans le Nord Vaudois

Alors qu'en juin dernier, le Conseil communal de Bullet - tout comme celui de Ste-Croix - avait admis le principe d'un cautionnement de 150 000 francs en faveur du Grand Hôtel des Rasses, cette somme multipliée par deux devant permettre de réaliser un assainissement spectaculaire des dettes chirographaires, un vote-face des autorités communales de Bullet, tout aussi spectaculaire, a condamné l'entreprise de sauvetage du conseil d'administration de l'hôtel. La faillite que l'on aurait pu éviter demeure donc la seule solution... Et l'on espère très vivement qu'elle ne débouchera pas sur la disparition définitive d'un établissement très important pour l'activité touristique de la région.

En cette époque de récession...

En dépit des résultats satisfaisants de la dernière saison d'hiver pour les stations d'altitude, il est compréhensible que les milieux qui ne sont pas directement concernés par le tourisme et l'hôtellerie soient sensibilisés par les difficultés présentes et hésitent à faire confiance à l'avenir touristique. Le cas de la commune de Bullet n'est pas unique; dans les Alpes vaudoises même,

on se demande parfois si l'intérêt de la collectivité ne dépend pas davantage de l'agriculture que du tourisme. C'était le cas voici quelques semaines à Château-d'Oex où un excellent exposé de M. Olivier Chevallaz, directeur de l'Office du tourisme, a tenté de clarifier le dilemme. Il semble évident que loin de s'exclure, agriculture et tourisme doivent s'interpénétrer. Ce n'est plus le moment de mettre tous les œufs dans le même panier!

Le tourisme à Villeneuve

Sise à l'extrémité est du Léman, la petite localité de Villeneuve est un exemple typique de la cohabitation d'hôtels, de pensionnats, de restaurants, de vignes et d'industries légères. L'année 1974 fut toutefois difficile et marquée par une sensible diminution des nuitées; de 32,1% des nuitées hôtelières, de 9,2% dans les campings et de 46% dans l'hébergement complémentaire (chambres privées, etc.). En revanche, il y eut une légère augmentation des nuitées dans l'enseignement privé. jd.



Ambassade touristique marocaine

A l'occasion de la venue à Genève de directeurs de chaînes hôtelières marocaines et en présence de l'ambassadeur Ali Skalli, l'Office national du tourisme marocain et la compagnie nationale Royal Air Maroc ont organisé, à l'Hôtel Méditerranée, une séance d'information. Celle-ci a permis de souligner les grands efforts accomplis par le Maroc afin de constamment améliorer ses prestations dans le domaine touristique, tant en ce qui concerne l'accueil que l'hôtellerie et les différentes infrastructures, en vue d'obtenir, à partir de 1977, une capacité de trois millions de touristes par an. Ils ont annoncé que, prochainement, quatre festivals vont être organisés au Maroc. Deux films, récemment tournés au Maroc, ont agrémenté cette rencontre.

Intronisation solennelle à l'Ordre des Anseytiers du Roy

Enregistré au Châtellet par Etienne Boileau, en 1263, l'Ordre des Anseytiers du Roy possède, depuis plus de vingt ans, une Commanderie genevoise, à la tête de laquelle se trouve M. John Beauverd. A l'occasion de la venue du Grand-maître mondial, M. Carlos Ledoux, de Paris, la Commanderie genevoise a organisé un chapitre, avec intronisation solennelle d'une dizaine de nouveaux membres de l'Ordre. Cette cérémonie, agrémentée d'un dîner de grande classe, s'est déroulée au château de Coppet, dans un décor fort agréable.

Les prochaines Fêtes de Genève sur le thème du Carnaval

C'est du 15 au 18 août qu'auront lieu les Fêtes de Genève 1975, sur le thème du Carnaval, qui doivent permettre une participation maximum de la population à ces manifestations festives, dont les pièces maîtresses restent le corso fleuri et la fête de nuit, avec tir d'un somptueux feu d'artifice. On s'est d'ores et déjà assuré la participation de la Pasadena High School Marching Band de Californie, avec 76 musiciens, 89 majorettes et ses bannières, et des majorettes de Bellinzona. De belles heures en perspective. V.

Le mouvement hôtelier en Suisse

Mars: + 15,5% de nuitées étrangères!

(ATS) Après s'être maintenu au même niveau que l'année précédente durant le trimestre d'hiver, le mouvement hôtelier s'est amplifié en mars dernier. Selon les relevés du Bureau fédéral des statistiques, l'hôtellerie a enregistré alors 3,07 millions de nuitées, soit 214 000 ou 7,5% de plus que pendant le même mois de l'année dernière.

Il s'agit vraisemblablement non pas d'une véritable expansion, mais bien d'un supplément fortuit dû au fait que les vacances de Pâques tombaient cette fois-ci en mars et non en avril, comme l'an passé.

La demande intérieure (1,12 million de nuitées) est restée de 4% plus faible qu'il y a un an; la régression concerne surtout les séjours pour motifs professionnels. En revanche, le nombre des nuitées d'hôtels étrangers (1,95 million) atteint un nouveau record de mars et dépasse de 15,5% les résultats de mars 1974. La diminution constante de la clientèle nord-américaine, italienne, française et britannique a été largement compensée par un afflux exceptionnel de touristes venus de la République fédérale d'Allemagne.

On ne pourra toutefois donner une image pertinente de l'évolution du tourisme pendant les premiers mois de cette année que lorsque les résultats d'avril seront connus. Cela vaut également pour la fréquentation des différentes zones, régions et stations.

Récession, chômage et main-d'œuvre étrangère

J'ai même vu des xénophobes heureux

Dans le dessin d'arriver plus vite à ses fins, l'Action nationale - ainsi qu'on a pu le lire il y a quelques semaines dans la presse - a lancé une initiative populaire «Pour la protection des travailleurs suisses». Il s'agirait de percevoir auprès des employeurs ayant plus de cinq étrangers à leur compte un impôt calculé sur toutes les prestations versées à l'ensemble de leur effectif en travailleurs étrangers. Le caractère xénophobe d'une telle mesure saute aux yeux, ce qui n'empêche pas, la sécurité de l'emploi ayant été sérieusement affectée depuis la votation fédérale du 20 octobre 1974, qu'elle trouvera certainement des sympathies dans l'électorat ouvrier le plus menacé par la récession actuelle. En plus de ses graves implications économiques, l'acceptation d'une telle initiative ne manquerait pas de justifier l'expulsion de milliers d'étrangers. Et ce n'est pas sa clause de retrait qui nous réconfortera, puisqu'elle serait appliquée en cas de succès de l'initiative déjà déposée du Mouvement républicain. Les groupuscules xénophobes helvétiques ont donc trouvé, dans la récession et le chômage, des alliés de choix.

Il fallait une certaine dose d'opportunisme pour agir de la sorte. Paradoxalement les phénomènes conjoncturels du moment viennent d'inciter le Conseil fédéral à en faire de même. Et sa nouvelle ordonnance sur les travailleurs étrangers, en mesure de stabiliser l'ensemble de la population étrangère à fin 1976 au plus tard (même plus tôt, mais en tout cas plus simplement «au cours de cette décennie»), est fille de la récession économique. Ainsi la Suisse parviendra à cette fameuse stabilisation dans des délais inespérés: c'est un objectif qui n'était guère contesté, encore qu'on eût préféré l'atteindre dans de plus agréables circonstances. L'occasion, il est vrai, ne se serait peut-être pas présentée souvent d'ici 1985!

Les mesures préconisées par nos autorités fédérales entraîneront inévitablement de nombreux départs d'étrangers (supprimeront en tout cas leur retour) et seront censés «protéger» les travailleurs suisses. Elles aussi. Mais elles auront le mérite d'être réalistes, même parfois très intéressantes, et surtout de protéger également les travailleurs étrangers. Voici les principales:

- Suppression totale des contingents de nouveaux travailleurs «à l'année» accordés aux cantons.
- Réduction de 2500 à 2000 du contingent attribué pour des cas spéciaux à l'OFIAMT.
- Réduction de 192 000 à 145 000 du contingent de saisonniers, lesquels pourront commencer leur travail le 15 mars déjà (au lieu du 1er avril), possibilité leur étant ainsi donnée de transformer leurs permis de saisonniers en permis à l'année après 4 séjours.
- Introduction - une innovation intéressante - d'une réglementation spéciale pour les étrangers qui désirent séjourner en Suisse, sans leur famille, une année au plus (stagiaires, etc.).

Dans la mixture des législations et des mesures relatives à la main-d'œuvre étrangère en Suisse, il y a surtout du poivre, du sel et quelques sucres. La récession économique fait qu'ils forment un cocktail d'un goût amer. Mais qui plaindre le plus? Les xénophobes qui jubilent, les étrangers qui seront chômeurs dans leur propre pays, les ouvriers suisses dont l'emploi est menacé ou tous les autres citoyens de notre pays qui, pas directement concernés, n'aiment guère appuyer des mesures dont le caractère est forcément discriminatoire? C'est un débat qui pourrait être national. J. S.

Un véritable manuel des vacances à la carte

L'Office national suisse du tourisme vient de publier un très intéressant document sur les innombrables possibilités de vacances-hobbys «à la carte». Il se présente sous la forme d'un petit dossier comprenant six listes qui recensent les cours de vacances pour hobbys qui ont été communiqués à l'ONST, ceci pour les 10 grandes régions touristiques de notre pays.

Les arts, les sports et toutes les autres formes de vacances actives ont été classés comme suit: liste 1: arts appliqués, dessin et peinture, film et photographie; liste 2: musique et danse, jeu et détente, art et culture; liste 3: équitation, cyclisme; liste 4: tennis, golf, ski d'été; liste 5: tourisme pédestre, alpinisme; liste 6: voile, ski nautique, canoë, natation.

Pour chaque forme de vacances à intérêt spécifique, on indique les périodes, la durée des cours, le coût du séjour ou seulement du cours, le lieu d'inscription, etc.

Assemblée générale de la Société des hôteliers du canton de Fribourg

Les petits hôtels face à la conjoncture

La Société des Hôteliers du canton de Fribourg, formée d'une soixantaine de tenanciers de petits et moyens établissements surtout, est indéniablement très représentative d'une certaine hôtellerie suisse de tradition familiale qui supporte relativement bien les secousses de la conjoncture actuelle. Ce qui ne signifie pas qu'elle n'ait point de problèmes et qu'elle tourne le dos à l'avenir. Le rapport de son président, M. Freddy Lehmann (Morat), et l'exposé sur la formation professionnelle qui constituait, avec la partie statutaire, l'essentiel des assises annuelles de la société ont prouvé que les hôteliers fribourgeois étaient conscients de leur devoir.

Cette assemblée s'est déroulée à l'Hôtel des XIII Cantons, à Châtel-St-Denis, pour la partie officielle et à l'Hôtel Corbetta, aux Paccots, pour les festivités gastronomiques et oratoires, tout ceci en présence de plusieurs personnalités politiques et touristiques fribourgeoises. La situation financière très saine de la société, dont le trésor est gardé par M. André Cottier (Bulle), permettait en effet d'organiser sciemment un grand rendez-vous de l'amitié et du sourire.

Où faut-il porter ses efforts?

Dans son tour d'horizon présidentiel, M. Lehmann commença par relever quelques-uns des facteurs qui ont fortement influé sur les mouvements touristiques en 1974, tout en précisant que la faiblesse de

la croissance comme la cherté du franc avaient aussi leur aspect positif. L'hôtellerie fribourgeoise n'a d'ailleurs accusé qu'une diminution de 3,5% en 1974, totalisant 123 282 arrivées et 267 729 nuitées. «L'avenir de la petite hôtellerie suisse en particulier», déclara M. Lehmann, passe par le maintien et l'amélioration de son offre, entez par ce terme la qualité de nos établissements, de nos prestations, de notre accueil. Ce n'est pas parce que notre hôtel a été construit dans des dimensions raisonnables qu'il offrira automatiquement, par rapport aux grands établissements, une ambiance plus chaleureuse, un service plus personnalisé, des prestations de meilleure qualité et des prix plus raisonnables. C'est la personnalité de son directeur, l'organisation de son



Die zwei egro-Kaffeevollautomaten micado 100 im Zeughauskeller.

Das Kaffeeproblem im Restaurant Zeughauskeller in Zürich.

Das Grossrestaurant am Paradeplatz hat 220 Sitzplätze. In der Mittagszeit herrscht Hochbetrieb. Ebenso zur Nachtessenszeit. Vor allem in der Zeit des Abendverkaufs. Zwischendurch ist der Betrieb etwas ruhiger. Die Besucherzahl hängt an dieser Lage von den Geschäfts- und Ladenöffnungszeiten ab. Die Frequenz ist also recht unregelmässig. Das war eines der Probleme im Zusammenhang mit dem Kaffeezubereiten. Die darauf spezialisierte Firma Autometro AG in Zürich hat das gesamte Problem untersucht. Die Beratung hat nicht nur darin bestanden, die der Frequenz entsprechende Zubereitungsmethode zu finden und damit den richtigen Kaffeemaschinentyp zu bestimmen. Es wurde auch der Standort genau geplant und ein idealer Arbeitsablauf festgelegt. Die seit Mai 1974 bestehende Lösung: Zwei egro-Kaffeevollautomaten micado 100. Dadurch kann eine Buffetdame eingespart werden und der Arbeitsplatz am Buffet ist zugänglicher geworden.

Hersteller: Egloff & Co. AG
5443 Niederrohrdorf
Tel. 056/95 11 33
Telex 57755

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

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

Heer+Rossi AG
Bubenrostr. 6
4102 Birmingenen
Tel. 061/47 35 38

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



Bestecke und Platten aus Silber geben der Tafel festlichen Glanz! Aber was glänzen soll, muss gepflegt werden.

Silber-Tauchreiniger und Silver-Polish sind spezielle Reinigungsmittel für reines Silber und gut versilberte Gegenstände. Sie reinigen und schützen lange Zeit vor dem Anlaufen.

Natürlich von STEINFELS, dem Spezialisten für Waschmittel-+Reinigungsprodukte.

Silver-Polish STEINFELS

Führende Hotels wollen führend bleiben

Führende Schweizer Hotels offerieren heute Ihren Gästen das Farbfernsehgerät im Hotelzimmer. Eine Leistung, die immer Anerkennung findet. Eine Investition, die sich lohnt. Radio TV Steiner kennt optimale, günstige Lösungen, die sich schon in namhaften Häusern bewährt haben. Verlangen Sie deshalb mit dem untenstehenden Coupon detaillierte Informationen und eine repräsentative Referenzliste.

Coupon

Das Fernsehgerät im Hotelzimmer.

Senden Sie mir bitte weitere Informationen.

Hotel: _____
 Name: _____
 Adresse: _____
 PLZ/Ort: _____
 Telefon: _____

RADIO TV STEINER

Radio TV Steiner Abteilung Hotels
3018 Bern, Winterholzstrasse 55, Tel. 031 55 45 81

8 Juni

Arbeitsplätze sichern!

Die Zeiten sind wirtschaftlich härter geworden. Damit hat sich für viele auch das Verhältnis zum Staat gewandelt. Viele sehen heute, dass wir einen leistungsfähigen Staat brauchen. Mit leeren Kassen kommen wir nicht aus den Schwierigkeiten heraus. Das aber mühen wir dem Bund heute zu. Um Arbeitsplätze zu sichern, braucht der Bund Geld. Darum fünf mal Ja gegen die Schuldenwirtschaft.

Für gesunde Bundesfinanzen

5x ja

Schweizerisches Aktionskomitee für gesunde Bundesfinanzen

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 Hitzeschilder 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 Fensterisolierung

- 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 unbeliebten Sonnenarbeitsplätze
Waren in Schaufenstern verderben nicht

- schützt Farben vor dem Verblässen
- Ergebnis: Textilien in Schaufenstern sind geschützt
- verhindert Blendwirkung
- Ergebnis: besseres Arbeitslicht

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

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

Informationscoupon

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

Adresse: _____

Einsenden an
NOVIMPORT AG
Badenerstr. 727
8048 Zürich

Leute lasst euch umschulen!

Im «Haus zur Schützenburg» an der Uetlibergstrasse in Zürich, dem Schulzentrum des Zürcher Gastgewerbes, werden gegenwärtig Zürcher Arbeitslose aus den verschiedensten Berufen in Gratis-Umschulungskursen auf einen neuen Weg in eine vielleicht krisenfestere Zukunftsbefähigung vorbereitet.

Nach wie vor ist der Bedarf an Küchen-, Buffet- und Servierpersonal in der Stadt Zürich nicht gedeckt. Die strukturelle Arbeitslosigkeit, wie im graphischen Gewerbe und auf dem Bausektor, hat die Verbände des Zürcher Gastgewerbes (Wirtverein des Bezirks und der Stadt Zürich, Verband der alkoholfreien Gaststätten und Zürcher Hotelier-Verein) und das Städtische Arbeitsamt zu einer «Feuerwehrübung» bewegt.

Echtes Bedürfnis

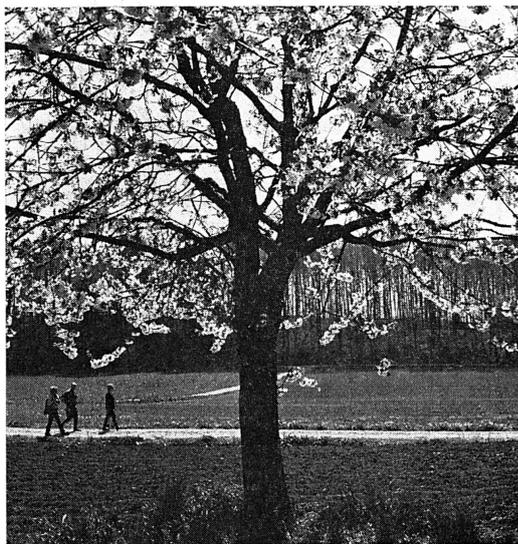
An einer Presseorientierung des Gesundheits- und Wirtschaftsamtes des Zürcher Gastgewerbes legte Stadträtin Dr. Regula Pestalozzi und F. Werthmüller die Ziele der Umschulungskurse dar, für die heute nicht nur in der Stadt Zürich, sondern in der ganzen Schweiz ein echtes Bedürfnis bestehe. Eine erste Bekanntmachung durch die Presse Mitte April fand grosses Echo. Die Kurse sind heute bereits überbelegt. Die vom Zürcher Gastwirt Gusti Egli geleiteten Kurse sind für in Zürich wohnhafte Teilnehmer gratis, da die Kosten von den drei Verbänden des Zürcher Gastgewerbes sowie von der Stadt übernommen werden, die für diesen Zweck den Fonds für Wiedereingliederungs-, Weiterbildungs- und Umschulungskurse zum Flüssen brachte. Auch das Mittagessen an den Kurstagen und das Kursmaterial wird unentgeltlich abgegeben. Auswärtige Kursbesucher haben die Hälfte des Kursgeldes von rund 300 Franken zu übernehmen.

Abenteurer?

Aus persönlichen Gesprächen mit Kursteilnehmern zwischen zwanzig und vierzig Jahren geht hervor, dass sich auch Leute aus anderen Berufen in der Rezession wieder zum «Verdienen mit Bedienen» hinfinden, zu einem Beruf, der zu lange als nicht attraktiv galt. So sprachen wir mit einer Kindergärtnerin, einem Feinmechaniker aus Zagreb, einem ungelerten jungen Temporärarbeiter, der einmal eine Kochlehre begonnen hatte sowie mit einem Handelsreisenden mittleren Alters und Hobby-Koch. Ihre Freude am neuen «Job» nach einer Kurswoche war noch ungebrochen. Man hat sich auf ein kleines Abenteuer eingelassen und man wird für mindestens ein halbes Jahr im Gastgewerbe sich zu bewähren versuchen. Die Stellenvermittlung für die Kursteilnehmer erfolgt durch den Zürcher Wirtverein.

Zivilcourage

Das gelungene Zürcher Experiment dürfte in der Schweiz Schule machen. Der Schweizer Hotelier-Verein hat ja bekanntlich in Zusammenarbeit mit dem BIGA ein Umschulungskonzept ausgearbeitet. Allerdings braucht es dazu nicht nur ein fortschrittliches Gastgewerbe und eine rasch schaltende Verwaltung, sondern auch eine gesunde Portion Zivilcourage der Arbeitslosen zum Umsatteln auf einen neuen Beruf, der viel Einsatzfreude verlangt, der aber auch Chancen für einen beruflichen Aufstieg einräumt. cas.



Freude am Wandern! Die Schweiz besitzt 45 000 Kilometer gut markierter und abwechslungsreicher Wanderwege durch Wälder, Hügel und Dörfer bis hinauf in die Berge. Und Wandern ist zudem an keine Saison gebunden.

25 Jahre Bodensee-Verkehrsverein

Der Internationale Bodensee-Verkehrsverein (IBV), der sämtliche Bodenseeuferstaaten umfasst, kann auf sein 25jähriges Bestehen nach dem letzten Weltkrieg zurückblicken. Der IBV ist jedoch nicht der erste internationale Verkehrsverband am Bodensee. Sein erster Vorläufer reicht in das Jahr 1902 zurück.

Damals wurde der Bodensee-Verkehrsverein in Friedrichshafen gegründet, in welchem sich alle Bodensee-Anliegerstaaten vereinigten, um «den durch Eisenbahn und Schifffahrt - der Autoverkehr spielte damals gar keine Rolle - aufkommenen Reiseverkehr auch an den romantischen und verträumten Bodensee zu lenken».

Entstehungsgeschichte

In seinem Jahresbericht schildert Dr. K. Tizian, Bregenz, der derzeitige Präsident des IBV, die Entwicklung des internationalen Fremdenverkehrs am Bodensee. Den ersten Weltkrieg hatte der Verein gut überstanden. Als 1939 in Deutschland der Reichsfremdenverkehrsverband seinen Mitgliedern am deutschen und, ehemals österreichischen Ufer die Zugehörigkeit zum Bodensee-Verkehrsverein untersagte, wessen vorläufiges Ende gekommen. Seit 1949 sammelte sich am badischen und württembergischen Ufer unter Oberbürgermeister Franz Knapp, Konstanz, ein Kreis von privaten und öffentlichen Interessenten, die den Fremdenverkehr am Bodensee aus dem Kriegs- und Nachkriegszeit herausführen wollten. So entstand die Arbeitsgemeinschaft für Fremdenverkehr am Bodensee, zu der bald auch die bayerischen Kollegen und die Vertreter Österreichs und der Schweiz eingeladen wurden. 1950, also vor 25 Jahren, wurde der neue Verband an der Taufe gehoben. Am 4. April 1951 fand die historische Gründungsversammlung des jetzigen IBV in Bregenz statt, bei der Franz Knapp zum Präsidenten gewählt wurde.

Aktiv und stabil

Seither hat sich der IBV als die aktivste, stabilste und wirksamste internationale Organisation am See erwiesen. 1952 zählte man 2 Millionen Uebernachtungen, 1960 bereits 3,5 Millionen. Der IBV kann für sich in Anspruch nehmen, als erster für die Bodenseereinhaltung eingetreten zu sein. 1955 begann das Bemühen des IBV um den Natur- und Landschaftsschutz. Dem Verein ist es zweifellos gelungen, den Gedanken des Fremdenverkehrs und seiner wirtschaftlichen Bedeutung stark und wirksam zu verankern.

Frequenzentwicklung

Im Fremdenverkehrsjahr 1973/74 waren die Uebernachtungszahlen leicht rückläufig. Insgesamt ging in den Mitgliedscommunen des IBV die Zahl der Uebernachtungen von 4,31 auf 4,26 Millionen zurück; am deutschen Ufer stieg die Zahl der Logiernächte hingegen von 3,32 auf 3,34 Millionen, am österreichischen Ufer ging die Zahl der Uebernachtungen von 442 000 auf 421 000 zurück und am Schweizer Ufer - ohne Herbergen und Camping - von 547 000 auf 499 000 Uebernachtungen.

Präsidentenwechsel

Zum neuen Präsidenten des IBV ist an der 25. Jahreshauptversammlung in Tettan Gemeindefamern Adolf Schatz aus Romanshorn (TG) gewählt worden. Der bisherige Präsident des IBV, Karl Tizian (Bregenz), wurde zum Ehrenpräsidenten ernannt. fb

Leserbriefe

Verzicht in Kauf nehmen

Durch verminderte Wirtschaftstätigkeit, den tiefen Dollarkurs und die grosse Wirtschaftsangst hat auch das Gastgewerbe mit einer Umsatzverminderung zu rechnen. Wie schon Herr G. Marugg in der Hotel-Revue ausführte, kann man der nicht durch unüberlegte Schritte und nicht genau geprüfte Rationalisierungsaktionen begegnen. Viele Fragen müssen gestellt und mancher Verzicht in Kauf genommen werden.

Doch wie und wo sind diese Verzichte am besten zu verkräften? Ist unsere Preispolitik richtig? Entspricht sie noch unseren gebotenen Dienstleistungen? Oder liegt ihnen nur ein übergrosses Gewinnstreben von Aktionären, Besitzern, Patrons, Direktoren und Mitarbeitern zugrunde? Haben wir nicht vielleicht Fehlinvestitionen getätigt (z. B. jedem Hotel ein eigenes Hallenbad, statt ein einziges zentral gelegen), die wir jetzt gerne auf den Gast abwälzen möchten?

Ist es wirklich nötig, diese Investitionen in einem oder zwei Jahren zu amortisieren, entgegen unserer alten Geschäftspolitik, welche uns gelehrt hat, erst Leistungen zu erbringen, um dann dafür den Lohn zu erhalten? Wollen wir heute nicht zuerst den Lohn und dann den Einsatz? Würde es nicht besser und finanziell möglich, die Preise zu senken, eins, zwei magere Jahre mit etwas weniger Gewinn in Kauf zu

nehmen und dafür den Fremdenverkehr zu erhalten, bevor er ganz am Boden liegt? Guido Senn, Praktikant, Luzern

RhB-Discount

Die Rhätische Bahn wird, in Weiterführung der erfolgreichen schweizerischen Aktion «Tageskarte» und in Ergänzung ihrer seit drei Jahren jeweils im Herbst durchgeführten Aktion «Silberdelt», an den Wochenenden vom 31. Mai/1. Juni, 7./8. und 14./15. Juni an der Ausgabe von Tageskarten festhalten. Diese werden zum Preis von 20 Fr. in der 2. Klasse und 30 Fr. in der 1. Klasse abgegeben. Sie berechnen am Ausgabebetrag zu beliebigen Fahrten auf dem gesamten 390 Kilometer messenden Netz der RhB. Familien erhalten noch zusätzliche Ermässigungen.

Berner Wirte bauen

Der Berner Stadtpräsident Dr. Reynold Tschäppät hat - symbolisch mit der Maurerkelle - den Grundstein für ein neues Wirtshaus an der Standstrasse gelegt. Das neue Heim wird es erlauben, das städtische kantonale Sekretariat des Wirtvereins und die Lokale für Ausbildungskurse und Diplomprüfungen in geeigneten Räumen zentral unterzubringen. Wie Kantonalpräsident P. Staudenmann, Thun, an einer kleinen Feier mitteilte, absolvieren jährlich rund 250 angehende Wirtinnen und Wirte die Vorbereitungs- und Kochkurse. r.

Wanderförderer

Die Schweizerische Arbeitsgemeinschaft für Wanderwege hat auch 1974 die Förderung der Wanderwege - rund 50 000 km dürften in unserem Lande markiert sein - weiterbetrieben. Im Tessin befinden sich zwei neue Höhenwege in Projektierung, eine «strada del mont» oberhalb der «strada alta» auf der linken Seite der Leventina, sowie ein Tal- und ein Höhenweg im Bleniotal, deren Ausführung dank einer Zuwendung aus dem Jubiläumsfonds des Schweizerischen Bankvereins möglich wird. Zeitlich festgelegt wurden weitere Migros-Grossprojekte, nämlich Brüning-Häslberg für 1975, «Rund um die Mythen» im Jahre 1976 und der Pilgerweg Oberägeri-Einsiedeln für 1977. Die SAW bewilligte aus eigenen Mitteln Beiträge an den Uferwegausbau am Sihsee im Euthal, an den Ausbau von Wanderwegen im Weissensteingebiet, an den Wanderweg-Ausbau Baden-Anzfluh und an den Fussgängersteig im «Verschlag» Benken.

Ein regional durchgeführter Markierungskurs, um die Einheitlichkeit der Wegmarkierung im ganzen Land zu fördern, wurde bei sehr guter Beteiligung durchgeführt. Neu geordnet wurden die Subventionsmöglichkeiten an die Sektionen bei der Herausgabe von Wanderbüchern und Wanderkarten. spk

CH-Freizeitführer

Im vergangenen Jahr hat der Berner Verlag Kümmerly und Frey eine neuartige Karte des «Freizeitlandes Schweiz» im Masstab 1:300 000 vorgelegt. Mit verschiedenenfarbigen, sehr vielfältigen Signalen werden darin die sportlichen, touristischen, kulturellen und andern Einrichtungen aufgeführt, die in irgendeiner Weise zur Aktivität in der Freizeit bereitstehen.

Die fast überreich ausgestattete Karte ist nun durch ein Kompendium weiterer Angaben - in Form von Texten, tabellarischen Übersichten und Sonderkarten zu einem eigenartigen Atlas über «Freizeit in der Schweiz» erweitert worden. Die Publikation präsentiert sich im gefälligen und handlichen Format der Autokarten. Ihr Textteil gliedert sich in neun Kapitel, die zusammenfassend über Touristik und Sport, Heilbäder, Naturschönheiten, Kultur- und Baudenkmäler, Bibliotheken und Institute, Musik, Theater, Film, Volksbräuche, Messen und Kongresse orientieren. Sehr viel bereits in anderweitigen Publikationen, u. a. auch in Broschüren der Schweizerischen Verkehrszentrale, in Ausgaben der Gesellschaft für schweizerische Kunstgeschichte usw. zusammengetragener Stoff ist hier gerafft wiederverwendet worden, so dass der Benutzer an Information wahrlich nicht zu kurz kommt. Ein ergiebiges Ortsregister hilft ihm überdies beim Erkunden des vorliegenden Materials. spk

Davoser Bahnjubiläum

Mit der Generalversammlung vom 30. Mai 1975 kann die Bergbahnen Brämabühl & Jakobshorn AG Davos ihr 20. Geschäftsjahr abschliessen. Am 23. Dezember 1954 erfolgte die offizielle Jungfernfahrt der neuen Luftseilbahn Davos-Ischalp und des Skilifts Ischalp-Brämabühl, der damals im Sommer noch als Sessellift betrieben wurde. Bereits zwei Jahre später konnte das Bolgenareal mit dem ältesten Biigel-Skilift der Welt übernommen werden.

Trotz mannigfacher wirtschaftlicher und technischer Probleme sind in den Jahren 1958 bis 1960 in einer zweiten Bauperiode die Luftseilbahn von der Ischalp zum Jakobshorn weitergeführt sowie die kleine Verbindungsluftseilbahn, der Clavadeler-Skilift und die Bergrestaurants auf dem Jakobshorn und auf Clavadeleralp verwirklicht worden. Ihnen folgten die Übungslift Carjöl, die Doppelliftanlage Brämabühl und der Jatzhornlift. Zur Entlastung der Luftseilbahn wurden 1971 der Skilift Usser Isch und einige Monate später die Sesselbahn Carjöl-Usser Isch erstellt.

In den 20 Betriebsjahren sind auf den elf Anlagen 31 766 884 Personen befördert worden, wozu 93,3 Prozent im Winter und 6,67 Prozent im Sommer. kr

Kanadische Vorhut

Vom 19. bis zum 25. Mai erlebten 25 kanadische Reisegäste die touristische Vielfalt und die Gastfreundschaft unseres Landes. Die auf Einladung von Swissair Nordamerika und Ambassador Service Hotels durchgeführte Reise führte von Zürich über die Ostschweiz, Graubünden, Tessin, Wallis, Genfersee bis nach Genf, von wo die Gäste via Zürich nach Toronto/Montreal zurückflogen. Die Reisegäste sind sozusagen die «Vorhut» kanadischer Touristen, die nach ihrer Ankunft in Zürich oder Genf die Schweiz unabhängig mit dem Mietwagen oder mit der Bahn bereisen und zu Einheimistern Unterkunft in den 80 Ambassador Service Hotels finden. Preisgarantie und Freizügigkeit kennzeichnen dieses Programm, das unter der Bezeichnung «take a break in europe» auch in den USA angeboten wird. pd

SVAG-Heerschau 1975

Hoch über dem Zürichsee, im tourotel Wienerwald Feusberg, trafen sich Mitglieder und Vertreter befreundeter Verbände vergangene Woche zur öffentlichen Delegiertenversammlung des Schweizerischen Verbandes alkoholfreier Gaststätten (SVAG). Überzeugend belegte der Vorstand unter der initiativen Leitung des Zentralpräsidenten Erwin Aschinger anhand der Rechenschaftsberichte die Existenzberechtigung dieses besonderen gastwirtschaftlichen Zusammenschlusses.

Hinweise auf die gegenwärtigen Hauptprobleme im Fremdenverkehr - Frequenzrückgänge und Umsatzstagnation - und auf die wichtigsten Ursachen wirtschaftlicher Krisensymptome durften natürlich auch in den einleitenden Worten des Zentralpräsidenten nicht fehlen. Daneben nahm er auch die «Parastreatauren» - Schulmenschen und Betriebskantinen - freundschaftlich aufs Korn, die mit ihrer Tendenz zur Öffnung für einen weiteren Kundenkreis allmählich zur ernsthaften Konkurrenz heranzuwachsen droht.

Licht und Schatten...

Grundsätzlich herrschte aber doch eine gelöste und zuversichtliche Stimmung vor; im Vertrauen auf die eigenen Möglichkeiten und mit einer selbstbewussten «Jetzt-erst-recht»-Haltung werden - so der allgemeine Tenor zwischen den Zeilen - auch schwierigere Zeiten zu meistern sein. An die Mitglieder richtete sich speziell der Aufruf, die Dienstleistungen des SVAG besser zu nutzen und aktiver am Verbandsgeschehen teilzunehmen.

In seinem Jahresrückblick verwies der hauptamtliche Verbandsekretär Fernand Loup besonders auf die positiv zu werten- de Entspannung auf dem Personalsektor; auch wenn noch immer ein Mangel an Kadreleuten festzustellen sei, dürfe doch mit Befriedigung die Rückkehr vieler «Ehemaliger» verzeichnet werden. Er streifte weiter die gelungene Einführung des «Service inbegriffen», die Aufklärungsarbeit gegen die dritte Ueberfruchtungsinitiative, die Mitarbeit am Landes-Gesamtarbeitsvertrag und anderes mehr.

Kostenschiere öffnet sich

Dem Bemühen, den anwesenden Mitgliedern neben der «Verbandschronik 1974» auch einige Impulse und An-

regungen für die betriebliche Zukunft mit auf den Weg zu geben, waren die weiteren Traktanden gewidmet. Wertvolle Informationen brachte die Auswertung der ERFA-Fragebogen 1974 über Umsatzziffern, Warenaufwand, Lohn- und Mietverhältnisse; ebenso informativ für die einzelnen Betriebsinhaber war der am Vortag erarbeitete aktuelle Preis- und Lohnvergleich für das Frühjahr 1975. Die grundlegende Erkenntnis: während die Preise im allgemeinen stagnierten oder gar leicht rückläufig waren, stiegen die Löhne und Gehälter in diesem Zeitraum um durchschnittlich neun Prozent - die berühmte Preis-Kosten-Schere öffnet sich auch im alkoholfreien Gastgewerbe. Als Konsequenz schlug Vorstandsmitglied Manfred Beck den Delegierten vor, die Planung im Betrieb noch weiter zu verbessern. Insbesondere müssten laufende Beurteilungen in Form von Rück- und Ausblicken erfolgen, klare Ziele gesetzt, Umsatz und Kosten schriftlich budgetiert und alle drei Monate mit den tatsächlichen Ergebnissen verglichen werden, um die Entwicklung unter Kontrolle halten und zur richtigen Zeit die richtigen Massnahmen ergreifen zu können.

Steuertouren an der Wand

Eine Orientierung des Präsidenten über die vorgesehene Mehrwertsteuer und deren Auswirkungen zeigte den Teilnehmern auf, welche neuen Probleme die finanziellen Sorgen des Staates dem alkoholfreien Gastgewerbe beschern könnten: administrative Umtriebe, massive Preiserhöhungen, verminderte Konkurrenzfähigkeit gegenüber dem Ausland, Umsatzverluste durch vermehrten Verkauf über die Preise und häufigere Veranlassung von Privatparties. Die Überlegungen der gastgewerblichen Fachkommission zu diesem Problemkreis sind den verschiedenen Verbänden zugestellt worden. TH

Umweltschutz koordinieren

Die Schweizerische Vereinigung für Gewässerschutz und Lufthygiene (VGL) kann auf eine 25jährige erfolgreiche Tätigkeit zurückblicken. Beschränkte sie sich vorerst auf den Schutz ober- und unterirdischer Gewässer mit ihren Ufern und Einzugsgebieten, wurde im Jahre 1963 der Lufthygiene-Sektor mit einbezogen.

Seit 1971 betreut die VGL zusätzlich die «Koordinationsstelle für Umweltschutz», und seit 20 Jahren bildet sie den Vorort der Föderation Europäischen Gewässerschutz (FEG) mit 12 Landesorganisationen. Unter dem Präsidium von Prof. Dr. R. Braun setzt sich die VGL zurzeit aus folgenden Mitgliedern zusammen: 6 eidgenössische Behörden, 25 Kantonsregierungen, 331 Gemeindeverwaltungen, 176 Körperschaften, 224 Industrie- und Handelsunternehmen und 85 Einzelmitglieder.

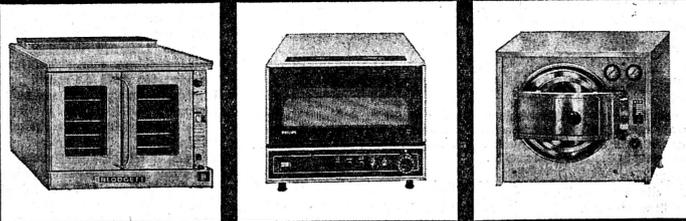
Mit der Erarbeitung von Grundlagen, mit verbandseigenen Fachzeitschriften, Dokumentarfilmen, Schulwandbildern, Plakaten und anderen Informationen leistet die VGL eine wesentliche Öffentlichkeitsar-

beit. Auch über die Gewässerschutzprobleme in schweizerischen Fremdenorten wurden Untersuchungen angestellt, wobei insbesondere das Kehrlochproblem, das Trinkwasser- und Abwasserproblem und die Frage der Finanzierung studiert wurden. Ihre künftige Aufgabe sieht die VGL vorwiegend in der Koordination der sich mit Umweltschutzfragen befassenden Instanzen und in der sachlich fundierten, emotionalen Information der Öffentlichkeit. Angesichts der allgemeinen Sparten- dezent erwartet die VGL von der öffentlichen Hand einen optimalen Einsatz der vorhandenen finanziellen Mittel, aber auch eine Rationalisierung und Konzentration der Kräfte zur Lösung der infrastrukturellen Probleme. HR

Drei ganz konkrete Vorschläge, wie die Rendite im Gastgewerbe ganz konkret vergrössert werden kann.

Die Kosten steigen und steigen. Soll dies nicht zu Lasten der Rendite erfolgen, so muss die Wirtschaftlichkeit des Betriebes genau überprüft werden. Oft lassen sich schon mit verhältnismässig geringen Investitionen die Personalkosten verringern und die Leistungsfähigkeit der Küche erhöhen. Franke bietet Ihnen drei preiswerte, ausgereifte Apparate, die dank ihren vielseitigen Einsatz-

möglichkeiten jedem Betrieb echte Vorteile bringen: den Philips-Mikrowellenherd, den Blodgett-Umluftofen und den Franke-Dampfkochapparat. Lassen Sie sich von einem Franke-Apparate-Spezialisten einmal ausführlich beraten, wie auch in Ihrem Betrieb die Rendite ganz konkret vergrössert werden kann. Oder verlangen Sie mit dem Coupon völlig unverbindlich informatives Dokumentationsmaterial.



Walter Franke AG
4663 Aarburg
Telefon 062 41 21 21

FRANKE

Coupon
Bitte senden Sie mir
unverbindlich
konkrete Information über
das Franke-Apparate-Programm.

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

Verrechnung kann durch Howeg erfolgen.

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

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

Natürlich von STEINFELS, dem Spezialisten für Waschmittel-+Reinigungsprodukte

Ambra flüssig
STEINFELS

Ihr Abfall ist... .. unser Fall!

ALL PACKER

Der Abfall-Verdichtungsautomat der Ihren Abfall in:



Saubere, hygienische und geruchlose Abfallbeseitigung. Reduziert das Abfallvolumen bis auf 1/10 mit bis zu 12 Tonnen Verdichtungsdruck. Senkt geräuschlos Ihre Abfallbeseitigungskosten. Beschränkt den Raum für die Aufbewahrung von Abfällen auf ein Minimum. Verringert die Arbeitskosten um bis zu 75%.

Fünf Modelle - kleinstes Modell = B = 51 cm, T = 50 cm, H = 147 cm, grösstes Modell = B = 102 cm, T = 78 cm, H = 183 cm. Alle Modelle für 220V, 50/60 Hz, 10 kW. Selbstkosten gering. Preisvorteil hydraulisch, benötigt nur 17 Sekunden.

INTRAVEND AG
Postfach 8048 Zürich Tel. 01 62 88 22 Telex 54 289



Der Gast hat Anspruch auf Hygiene und Sauberkeit!

Auch beim Zucker.



Der hygienisch und sauber verpackte, zweckmässige Portionen-Würfelzucker erfüllt diese Anforderungen.

Zuckerfabrik + Raffinerie Aarberg AG
Zuckermühle Ruppertswil AG

8 Juni

Am rechten Ort sparen!

Am 8. Dezember hat das Schweizer Volk den Behörden den Sparmarsch geblasen. Bundesrat und Parlament brachten im Januar das notwendige Musikgehör auf: Sie haben am Budget 75 nochmals 1,15 Milliarden Franken abgestrichen.

Sparen ist gut. Aber es hat seine Grenzen. Blindes Sparen kann auch in die Krise führen. Heute ist die Sicherung der Arbeitsplätze vorrangig. Deshalb müssen Bund und Kantone 1,1 Milliarden Franken als Konjunkturspritze einsetzen. Dazu braucht es mehr Geld.

Für gesunde Bundesfinanzen
5x ja
Schweizerisches Aktionskomitee für gesunde Bundesfinanzen



Papier-Toques

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

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

Bestellen Sie gleich jetzt!

Telefon (041) 22 55 85

Abegglen-Pfister AG Luzern

DEHNA der ideale Wand- und Deckenbelag für Hotel-Renovationen

bietet die zeitgerechten Vorteile:

Bis 30 % Heizkosten sparen Sie ein

dank dem hohen Isolationswert der Dehna-Beläge. Bezahlt sich also in kurzer Zeit selber!

Lärmfreies – gesundes Wohnen

garantiert Ihnen der Dehna-Belag, er besitzt enormes Schallschluckvermögen und ist atmungsaktiv.

Risse in Decken und Wänden verschwinden für immer

Ganze Decken und Wände werden an einem Stück bis 5 m Breite und bis 50 m Länge verlegt. Der Belag ist 9 mm stark und dauerelastisch.

Feuerhemmender Belag – bis Brandklasse 5

Spezialausführung.

Strapazierfähige, neuzeitliche Oberfläche

Der Dehna-Belag hat eine gut waschbare, lichtechte und alterungsbeständige fertige Oberfläche mit einer 8 mm starken Isolationsunterschicht.

Schnelle und saubere Verarbeitungsweise

Teure, zeitraubende und schmutzanfällige Vorarbeiten fallen meistens weg. Ein Zimmer in einem halben Tag wieder bewohnbar!

Garantie

Der Dehna-Belag ist ein reines Schweizer Qualitätsprodukt und hat sich seit über 15 Jahren bestens bewährt.

Günstiger Preis

Der Dehna-Belag kann mit seinen markanten Vorteilen und dem günstigen Preis als äusserst wirtschaftlich bezeichnet werden.

Verlangen Sie Muster und Offerten beim Alleinhersteller

**Firma
Walter Gutknecht**

Fabrikation von Isolationsbelägen
Seestrasse 133, 8820 Wädenswil, Telefon (01) 75 49 71



Links: Hotel Waldhaus Dolder Zürich
Unten: Holiday Inn und Mövenpick Zürich-Regensdorf

**happy
Betten**

Diese
und über 100 weitere neue Schweizer Hotels beweisen es:

happy-Betten
verschaffen zufriedene Gäste

happy Bettwarenfabriken, A. Fröhlich & Co, 9202 Gossau SG



Lips
ELEKTRO-KARTOFFEL-SCHÄLMASCHINEN

Die technisch vollkommenen und vielseitigen Maschinen der Gegenwart.
Sie schälen verblüffend rasch und sauber Kartoffeln, Rüben, Sellerie usw.
LIPS-Schälmaschinen gibt es für Kapazitäten von 4-50 kg pro Füllung in 5 verschiedenen Grössen.
Sämtliche Typen sind mit einer Salat-zentrifuge kombinierbar. Einzelne Maschinen sind in Spezialausführung auch als Fichtschälmaschinen lieferbar.

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

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

**HOTEL-REVUE
Inseratenverwaltung**

Der schönste Rasen und damit Ihre Nachbarn Freunde bleiben.

Zündapp bringt das Rasenmäherprogramm mit den vielen Pluspunkten:

1. Leise, leise, leise...
2. Mit robustem Benzinmotor.
3. Oder der starke Akkumäher
4. Und der neue Kabelmäher mit Sicherheits-Auslaufbremse
5. Optimale Sicherheit. Rutsch-Kupplung. Geringste Bodenfreiheit.
6. Garantiert beste Schnittqualität.
7. Elegante Form, vollständig verkleidet.
8. Erstklassiger Service in Ihrer Nähe.
9. Und nochmals leise, leise, leise... und viele weitere Vorteile.



Coupon
Ich will mehr über den besten Rasenmäher mit dem erstklassigen Service wissen.
Bitte senden Sie mir Ihre Dokumentation mit dem Bezugs- und Servicestellennachweis.

Name: _____
Adresse: _____
PLZ und Ort: _____ HR

Generalvertretung:
Christen Bern, Marktgasse / Zeughausgasse, 3000 Bern, Telefon 031 22 56 11

Konzerne diversifizieren in die Gastronomie

Immer mehr Konzerne und mittlere Handelsbetriebe rechnen sich in der Gastronomie langfristige Wachstumschancen aus. Oldtimer wie Wimpy oder Newcomer wie Weinkrüger sind unter verschiedenen Vorzeichen in das risikoreiche, aber auch erfolgversprechende Geschäft mit Gaststätten-Ketten, Imbissbetrieben, Cafeterias oder anspruchsvollen Restaurants eingestiegen. Die einen spinnen Franchise-Netze über den ganzen Erdball, andere wieder suchen durch Diversifikation in Gastronomie-Filialsysteme eine neue Anlage ihrer Gewinne aus dem angestammten Markt. Neuerdings häufen sich auch die Fälle, in denen Weingüter, Brauereien, Nahrungsmittel-Konzerne und Fleischfabriken eigene oder Franchise-Gaststätten gründen, um einen besseren und risikolosen Absatz ihrer Produkte zu erzielen.

Produktbezogene Expansion

Die zur Schweissfurth-Gruppe (Herten) gehörende Casserole Feine Fleischkost Filialgesellschaft mbH & Co. hat soeben ihr elftes Vollrestaurant in Neuss eröffnet. Die Restaurants werden genau wie die Metzgerei-Filialen nach einheitlichen Grundsätzen geführt, jedoch ist jedes anders ausgestattet, so wie es für den Platz zweckmässig erscheint. Alle haben das selbe Grundsortiment. Für sämtliche Gerichte gibt es klare Rezepturen, alle sind fleischorientiert. In Herten werden in der Zentral-Küche Braten, Saucen, Suppen und Salate produziert, um die einzelne Filialküche von Produktionsaufgaben zu entlasten. Weitere Filialen sind im Bereich des bisherigen Netzes im Rhein-Ruhr-Gebiet geplant.

Einem einträglicheren Hobby frönt Freiherr von Maltzahn. Der Hamburger Gastronom will seine Churrasco-Kette, die bis jetzt aus 15 Betrieben in der Bundesrepublik und einer Filiale in Basel besteht, auf 20 Steakhäuser erweitern. Churrasco ist in Südamerika die Bezeichnung für Fleischzubereitung über offenem Feuer. Auch in Deutschland stellt die hierzu-lande grösste Steakhaukette saftige Steaks vom Holzkohlegrill in den Mittel-punkt ihrer sorgfältig komponierten Speisekarte, ergänzt durch andere argentinische Spezialitäten, die das neue gastronomische Lechfeld beherrschen.

Neben einigen Weingütern, die in ihren Restaurants eigene Weine kredenzen, geht die Weinkrüger Weinhandels- und Gaststätten GmbH (Hamburg), eine Tochtergesellschaft der Interversa Gesellschaft für Beteiligungen - BAT-Holding in Deutschland, einen anderen Weg. Der Name «Weinkrüger» hat eine Geschichte: Mehrere Jahrhunderte hindurch hiessen ländliche, besonders anheimelnde Gaststätten «Krug», und der Wirt war der «Krüger». Mit diesem Hauch ländlicher Gemütlichkeit betreibt Weinkrüger zurzeit in Deutschland 11 Weinlokale; Ziel sind nach Abschluss der Testphase 100 bis 150 Filialen. Die Weinkarte umfasst mehr als 30 Qualitätsweine im Schoppenwein-Angebot. Daneben werden an die 40 verschiedene Flaschenweine offeriert. Alle deutschen Anbaugebiete sind vertreten. Das Speiseangebot ist ganz auf den Wein-genuss abgestimmt.

Die Maizena GmbH (Hamburg) hat sich mit ihren Pantry-Restaurants wiederum ein anderes Ziel gesteckt. Die drei Filialen sind vorerst Versuchsbetriebe für ein Küchensystem mit vorfabrizierten Produkten. Es ist noch völlig offen, ob ausser den drei bestehenden Restaurants weitere eröffnet werden.

In der Expansion auf dem gastronomischen Sektor befindet sich auch die Nordsee-Deutsche Hochseefischerei GmbH, die mit 10 000 Beschäftigten das bedeutendste Unternehmen der deutschen Fischwirtschaft ist. Heute gibt es rund 300 Nordsee-Feinkostgeschäfte, zum Teil kombiniert mit Fisch-Restaurants oder Imbissabteilungen. In Deutschland unterhält die Nordsee zurzeit 103 Restaurants (davon 7 als Quicks), in Holland 13 Quicks und seit kurzem auch ein Quick in der Schweiz. Damit hat sich eine Idee durchgesetzt, die Ende des vorigen Jahrhunderts von Bremer Reedern und Kaufleuten in die Tat umgesetzt wurde. Man wollte den Fisch

Brauereien wollen mit dabei sein

Auch aus dem Wirkungskreis der Brauereien werden neue Konzeptionen bekannt. Quasi als Gegengewicht zu den ausländischen Giganten führte Freiherr von Süsskind vor kurzem in Ulm ein eigenes Gastronomie-Franchise-System ein. Als Musterbetrieb arbeitet «Braumaster's Bier-Bar» erfolgreich in Neu-Ulm. Es handelt sich um eine gänzlich biorientierte Gaststätte, in deren Mittelpunkt ein grosses Fass als Zapfstelle steht. Der neue Gaststättentyp wird schliesslich und betriebsfertig vom Franchisegeber vorbereitet. Auch im Caféhaus-Bereich weht ein frischer Wind, wie das Beispiel der stark diversifizierenden Hüssel AG (Hagen) beweist. Durch Beteiligung an der Confiserie Feller AG, Rütli (Schweiz), der unter anderem ein renommierter Café in Bern gehört, ist Hüssel jetzt in der Schweiz auch in den Caféhaus-Bereich vorgestossen.

Einer wagt es nicht

Wie risikoreich freilich die Gastronomie auch in Zukunft bleiben wird, unterstreicht der Entschluss der Aral AG (Böchem), Kooperationspartner der schweizerischen Firma Nestlé und der belgisch-französischen Compagnie Internationale des Wagons-Lits et du Tourisme S.A., den in Kölnar Raum seit 1973 laufenden Test mit 4 Snacky-Restaurants zu beenden. Das negative Testergebnis hat zum Verzicht auf die ursprünglich geplante Errichtung einer in Eigenregie betriebenen Restaurant-Kette von 100 Betrieben geführt. Von Aral hören wir, dass der gerade in den letzten Jahren in der Gastronomie eingetretene Kostenauftrieb sowie limitierte Standortmöglichkeiten an Tankstellen die ursprüngliche Erfolgserwartung nicht habe eintreten lassen. -h-

nicht nur mit eigenen Schiffen fangen und anlanden, sondern auch selbst verkaufen.

Die grossen Namen machen sich breit

Wimpy wurde als «Hamburger-Restaurants» lange Zeit als erfolgreichste Franchise-System in Europa bezeichnet. In Deutschland gibt es inzwischen 26 Wimpy's. Auf der gleichen Welle schwimmt jetzt mit wachsendem Erfolg die amerikanische Schnellgaststätten-Kette McDonald's, die in München startete und jetzt im Ballungsraum Köln Fuss fassen konnte. Bis 1976 sind in der Bundesrepublik 50 bis 60 Filialen geplant.

Zurzeit überlegt sich auch die Wienerwald-Gruppe (München), ob sie gross ins Franchise-Geschäft einsteigen soll. Aus Deutschland und Oesterreich liegen ihr über 800 Angebote von Wirten vor, die ihre Restaurants nach dem Wienerwald-Modell umstrukturieren wollen. Wienerwald testet das Franchising seit etwa einem Jahr in Japan in Kooperation mit Grossen der Branche.

Der römische Brunnen

Stagnerender Fremdenverkehr in Bozen

Der Fremdenverkehr der Stadt Bozen geht, im Gegensatz zu anderen Orten der Region, von Jahr zu Jahr zurück. Dies wirkt sich auf die gesamte Wirtschaft der Südtiroler Landeshauptstadt nachteilig aus. Die Hauptgründe sind Verkehrsprobleme und mangelnde Parkplätze in der Nähe der Altstadt. Durch den geplanten Hochhausbau der Landesverwaltung am Bahnhofplatz, die künftige Sperrung des Waltherplatzes für den Verkehr wird die Lage noch verschlechtert. Es ist unbedingt notwendig, so meint man in Bozen, so bald wie möglich um den Stadtkern Parkmöglichkeiten zu schaffen, damit das Ziel erreicht wird, zu verhindern, dass die Altstadt ein «steriles» Museum wird.

Erste «Meisterschaft» des Weins

Was Campionato in Italien bedeutet, wissen selbst kleine Kinder: Meisterschaft, und meist wird dabei an Fussball gedacht. Diesmal geht es aber, man möchte es kaum glauben, um «Campionato di vino», eine Weltmeisterschaft des Weins und dabei beileibe nicht um eine Meisterschaft im Weinrinken.

Im kommenden September findet anlässlich der Levantemesse in der südtirolischen Stadt Bari am ionischen Meer die erste Meisterschaft statt, die wörtlich aus dem Italienischen übersetzt, den Titel führt «Italienische Meisterschaft des Qualitätweins».

Es ist eine originelle Idee, die ab 1976 als «Weltmeisterschaft» mit internationaler Beteiligung ausgeschrieben wird. Für Fachleute, die mehr über die Veranstaltung wissen möchten, erteilt die Messegesellschaft Bari, Uffici Fiera del Levante, 1 - 70124 Bari, Auskunft.

Ende der Luxus-schiffahrt

Noch im vergangenen Jahre glaubten italienische Touristik-Fachkreise, mit Kreuzfahrten seien weiterhin Geschäfte zu machen. Das war, zumindest für die grossen

«Luxusdampfer ein Irrtum. Gleichermassen wie die Passagierflotte in Deutschland stillgelegt oder verkauft wurde, so bahnt es sich in Italien an. Die beiden Flagg-schiffe der Finnare-Flotte «Raffaello» und «Michelangelo» haben ihre letzte Fahrt durchgeführt. Mit der Stilllegung beider Schiffe erspart sich die italienische Regierung schon in diesem Jahr rund 23 070 Millionen Lire, die sonst für ihren Unterhalt als staatliche Subventionen nötig gewesen wären.

Weitere 15 Passagierschiffe sollen in den kommenden zwei Jahren abgerüstet, aber dafür fast hundert neue Fracht- und Fährschiffe in Dienst gestellt werden, damit grössere Entlastungen des Personals der staatlichen Handelsmarine vermieden werden können.

Sommerzeit

Ab 1. Juni dieses Jahres gilt in Italien wieder die Sommerzeit, was die Vorverlegung um eine Stunde gegen die Normalzeit bedeutet. Ende wird die Ora legale - «gesetzliche Stunde» - wie man in Italien die Sommerzeit bezeichnet, am 28. September.

Erhaltung historischer Lokale

In Mailand wurde von einer Gruppe Journalisten, Behördenvertreter und Angehörigen der Kunstwelt eine «Vereinigung zur Erhaltung und den Schutz der historischen Lokale in Italien» gegründet. Der Mailänder Journalist Enrico Guagnini erläuterte in der Gründungsverammlung der «Konservatoren» die Ziele: Man will die bekannten Lokale, die mit kulturellen Ereignissen oder Personen und mit der Geschichte des Vaterlandes eng verknüpft sind, im Originalzustand erhalten. So denkt man zum Beispiel an das Café Greco und die Osteria dell'Orso in Rom, die schon von Goethe frequentiert wurden, an die Diodici Apostoli (die 12 Apostel) in Verona, das Café Florian in Venedig, die Cafés Pedrocchi in Padua und Savini in Mailand. -st-

In Kürze...

Pariser Kongresszentrum erfolgreich

Das Internationale Kongresszentrum von Paris (CIP), das am 28. Februar 1974 seine Pforten geöffnet hatte, kann nach Angaben der Betriebsleitung auf ein erfolgreiches erstes Jahr zurückblicken. Die erzielten Ergebnisse und die sich abzeichnenden Tendenzen entsprechen den Erwartungen: 300 Kongresse führten im CIP 105 000 Teilnehmer zusammen, die im Mittel zwei Tage in Paris blieben. An den 100 ausländischen Kongressen nahmen 800 Personen teil, deren durchschnittlicher Aufenthalt bei knapp vier Tagen lag. Teilnehmer an internationalen Kongressen wurden 28 000 registriert, wobei die Aufenthaltsdauer im Schnitt 3,7 Tage betrug.

«Jantalpin» in Innsbruck

Als Auftakt des Olympiawinters 1975/76 lädt die Tiroler Landeshauptstadt Innsbruck für die Zeit vom 7. bis 10. Oktober 1975 erstmals zu einer umfassenden internationalen Fachausstellung für Alpinismus, Winterdienstgeräte, Einrichtungen zur Erschliessung der Bergwelt sowie Schutz- und Rettungswesen in den Alpen ein. Im Innsbrucker Kongresshaus wird in enger Zusammenarbeit mit dem Olympiaorganisationskomitee eine bedeutende Informationschau über den Alpinismus geboten, die alle zwei Jahre wiederholt werden soll. Die Ausstellungspalette umfasst neben Pistenpflege- und Schneeräumgeräten aller Art auch Winterfahrzeuge. Daneben wird auch der gesamte Seilbahn- und Skiliftbereich, alpine Ausrüstung, insbesondere Rettungsgeräte und -einrichtungen sowie alle Lawenschutzbauten mit einbezogen.

Gute Wintersaison

Das österreichische Bundesland Salzburg blickt auf eine günstige Wintersaison 1974/75 zurück, die nach vorläufigen statistischen Erhebungen eine Zuwachsrate von über 17 Prozent gegenüber dem Vorjahres-Winter brachte. Vom November 1974 bis einschliesslich Februar 1975 übertrafen die Übernachtungen das Vorjahresergebnis um 662 741 oder 17,3%. Der absolute Zuwachs bleibt damit annähernd gleich hoch wie im ganzen Winterhalbjahr 1973/74.

Spanischer Fremdenverkehr

Die Gold- und Devisenreserven Spaniens erhöhten sich im März 1975 um 110,7 Mio US-Dollar auf 5,801 Milliarden US-Dollar, nachdem sie im vorjährigen Dezembermonat noch um 191 Mio US-Dollar gefallen waren. Wie die Bank von Spanien dazu mitteilte, ist die im Berichtsmonat verzeichnete Aufwärtsentwicklung vor allem auf die verbesserten Devisenerträge aus dem Fremdenverkehr zurückzuführen sowie die von Spanien in dieser Zeit in Anspruch genommenen Spezial-Girorechte aus dem Erdölfonds des IWF (Internationaler Währungsfonds), die dem Lande für 1974 zustanden. chg

Auslandsreisen für DDR-Bürger

Um zehn Prozent sollen die Auslandsreise-möglichkeiten für DDR-Bürger 1976 ge-

genüber diesem Jahr erhöht werden. Es geht dabei nicht so sehr um neue Reiseziele als vielmehr um eine Vergrösserung der Chancen, die bisher beliebtesten Reiseziele auch in der Hauptaison zu erreichen. Als diese Ziele werden die Schwarzmeer- und Ostseeküste der Sowjetunion, der Kaukasus, die Hohe Tatra, das Riesenengebirge und der Plattensee genannt.

Mehr Sitzplätze nach Israel

Im Liniendienst zwischen Frankfurt und Tel Aviv erhöhte die Deutsche Lufthansa ihr Sitzplatzangebot Anfang Mai um rund zehn Prozent. Zwei der sechs wöchentlichen Flüge auf dieser Route sollen dann nicht mehr mit Boeing 727, sondern mit Boeing 707 bedient werden. Es ist dies bereits die zweite Erhöhung der Sitzplatzkapazität innerhalb eines Jahres. E. S.

Loews Monte Carlo

Die volle Auslastung der Hotelkapazität im Fürstentum Monte Carlo und die steigende Nachfrage nach Reisen in diesem Vergnügungsparadies sowie ein neues, auf Sideuropa ausgerichtetes Konzept, hat die amerikanische Loews-Hotelkette zum Anlass für die Errichtung eines neuen Hauses genommen. Das Loews Monte Carlo ist ganz im Stil der anderen Luxushotels dieser Gruppe konzipiert. Die 650 vollklimatisierten Zimmer und Suiten, die Bars und drei Gourmet-Restaurants, eines davon direkt am Swimmingpool, sind elegant und mit aussergewöhnlichem Komfort ausgestattet. ks

Eine Spritze für den Kudamm

Grosse Pläne hat Hans Grothe, Immobilienkaufmann aus Homberg am Niederrhein, mit dem imposanten Bau des «Kudamm-Ecks» in Berlin, das er im Oktober vorigen Jahres für 25,1 Millionen Mark ersteigerte. Mit einem Kostenaufwand von rund zehn Millionen Mark soll der Gastronomie- und Geschäftskomplex an der Ecke von Kurfürstendamm und Joachimsthaler Strasse durch aufwendige Umbauten zur Berlin-Attraktion gemacht werden.

Grothe erläuterte jetzt die Einzelheiten der Pläne, mit denen er Schwung in das bisher etwas glücklose Haus bringen will. So soll im Untergeschoss nach dem Vorbild des verrickten Pariser Amüsier-Theaters «L'Alcazar» ein Theater mit Manege entstehen und 550 Plätze. Daneben soll im Keller ein offener «Pub» eingerichtet werden.

Neben dem bereits vorhandenen Kino im Untergeschoss sollen zwei neue in der dritten und vierten Etage hinzukommen. Dafür werden dort einige der Geschäfte verschwinden. Vom Umbau profitieren wird auch das «Café des Westens».

Erhalten bleiben sollen auf jeden Fall das im Hause befindliche Panoptikum mit seinen Wachsfiguren sowie die Bowlingbahn. Wenig Chancen hinsichtlich des behördlichen Segens hat die Fussgängerbrücke zum ersten Stock des «Kudamm-Ecks», die Hans Grothe und seine Architekten gern über die Joachimsthaler Strasse spannen würden. nd

Deutschland:

Schwarz auf weiss

In Bonn wurden die Verbände zum Gesetzentwurf in Sachen «Allgemeine Geschäftsbedingungen» gehört. Das Bundesjustizministerium hat zu einem Hearing eingeladen, bei dem auch der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband vertreten war. Der Gesetzentwurf bringt auch Änderungen für die Hausordnungen in Hotels. Zwar werden andere Geschäftszweige stärker betroffen sein, so z. B. Versicherungen, Banken usw., doch sind die Auswirkungen auf die Gastronomie in einigen Punkten wesentlich.

Gastaufnahmevertrag bleibt unberührt

Die deutsche Hotellerie hat sich vor Jahren «Allgemeine Geschäftsbedingungen» für die Abbestellung von reservierten Hotelzimmern gegeben, die zwischenzeitlich von der Rechtsprechung auch anerkannt werden. Sie sind Ausfluss des Bürgerlichen Gesetzes und fallen nicht unter den jetzt vom Bundesjustizministerium vorgelegten Gesetzentwurf.

Hausordnungen als Vertragsbestandteil

Anders sieht es dagegen bei den Hausordnungen der Hoteliers aus, die mehr oder weniger stillschweigend zum Vertragsbestandteil von Gastaufnahmeverträgen in der Vergangenheit gemacht wurden. In ihnen werden üblicherweise Einzelvertragsbedingungen, wie etwa der Zeitpunkt der Räumung des Zimmers und wann das Frühstück einzunehmen ist, geregelt. Diese Hausordnung sollen nach dem Willen des Gesetzgebers künftig als Folge der Gesetzgebungsinitiative nur noch Bindung für die Vertragsparteien haben, wenn der Gast den mühelos lesbaren Wortlaut der massgebenden Bedingungen zugeleitet bekam und er sich mit seiner Geltung schriftlich einverstanden erklärte. Eines schriftlichen Einverständnisses bedarf es nach dem Gesetzentwurf nur dann nicht, wenn der Hotelier in einem schriftlichen Vertragsangebot auf die Bedingungen hingewiesen und der Gast das Angebot ohne Vorbehalt angenommen hat.

Konsequenzen für die Hotellerie

Für die Hotellerie bedeutet dies, dass beim schriftlichen Abschluss von Gastaufnahmeverträgen der Hotelier die Hausordnung mit einem ausdrücklichen Hinweis auf ihr Vorhandensein mitschicken muss. Unabhängig von einem erheblichen Mehraufwand im täglichen zur Routine im Beherbergungsgewerbe gewordenen Ablauf von Hotelreservierungen, erscheint das Verfahren bei telefonisch vorgenommenen Zimmerreservierungen vollkommen unpraktikabel.

Einsicht beim Ministerium

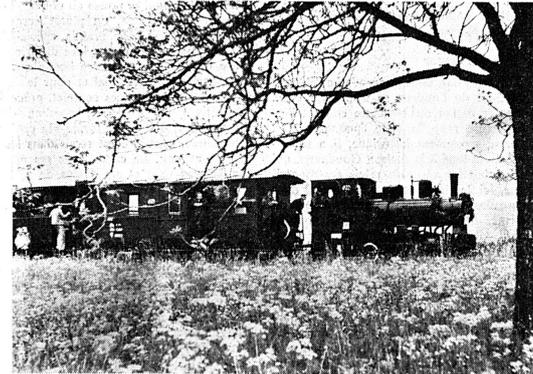
Die Vertreter des Bundesjustizministeriums räumten hierzu ein, dass man hinsichtlich der telefonischen Vertragsabschlüsse eine Ergänzung zu § 2 des Referentenentwurfs vornehmen werde, wobei man allerdings auf die nachfolgenden Grundsätze nicht verzichten werde:

- Verlangen des ausdrücklichen Hinweises auf die Geschäftsbedingungen
- Möglichkeit der Kenntnisnahme durch den Kunden und
- Einverständnis des Kunden muss sichtbar werden.

Im übrigen werden man sich im Ministerium die vom Dehoga genannten Bedenken überlegen und nach einer präzisierbaren Regelung suchen. H. W.

Produkte mit Vorsprung
z.B. auf Ihre Anforderungen zugeschnittene und individuell dekorierte System-Porzellan ohne Mehrpreis
BERNDORF-BAUSCHER

berndorf luzern
8002 Luzern, Tel. 041/55 95 05



Ferienromantik in Oesterreich. Auch in unserem Nachbarlande erfreuen sich Sonderfahrten mit Dampfzügen grosser Beliebtheit. Acht Schmalspurbahnen führen in diesem Sommer regelmässig historische Bummelzüge. Im Bild ein Zug der Gurktalbahn.

Vacances à la française

Le Syndicat national des agences et bureaux de voyages (SNAEV) a réalisé lors du dernier Salon du tourisme une enquête sur les vacances des Français; 1075 personnes ont été interrogées. En voici les principaux résultats:

A quelle époque prenez-vous vos vacances?

Dans le mois d'août rassemble les suffrages de 49% des cas; 27% des interrogés le citent seul, 22% en association avec juillet et septembre.

On trouve surtout cette tendance chez les quadragénaires, dépendant le plus souvent des vacances scolaires (32% des départs en août, 22% en juillet). Le troisième âge, par contre, pratique plus volontiers l'étalement des vacances en choisissant juin, septembre ou le printemps.

Dans quel pays préféreriez-vous passer vos vacances?

L'analyse montre que la France n'atteint pas 50% des souhaits et que l'étranger par contre représente une grande attirance pour les Français (dont 10% toutefois se rendent à l'étranger). Parmi les destinations préférées: l'Espagne et le Portugal: 20%; la Grèce et la Turquie: 16%; l'Italie: 14%; les pays de l'Est, l'URSS: 14%; la Scandinavie: 11%; la Grande-Bretagne: 6%.

Le Maghreb, les USA-Canada, l'Amérique du Sud, les Dom-Tom sont les pays les plus cités après l'Europe et ses différents Etats.

A quelle date préparez-vous vos vacances?

Sur l'ensemble des visiteurs interrogés, 29% ont déclaré préparer leurs vacances à la dernière minute (de 1 à 4 semaines); 18,5% mettent de 2 à 3 mois; 18% de 3 à 6 mois; 18,5% de 6 mois à un an. Il ressort donc que 47,5% n'ont pas encore choisi leurs vacances au mois d'avril. Ce pourcentage varie selon les tranches d'âge de la façon suivante: 47% pour les moins de 20 ans; 56% pour les 20 à 24 ans; 33% pour les 25 à 29 ans; 43% pour les 30 à 39 ans; 44% pour les 40 à 49 ans; 44% pour les 50 à 59 ans; 42% pour les 60 à 65 ans et 51% pour les plus de 65 ans.

Quelle formule préférez-vous?

Voici les réponses à cette question: hôtel:

28%; camping: 17%; circuits: 16,5%; location de villa: 16%; village-vacances: 8%; croisières: 6%; caravanning: 4%.

Par tranches d'âge: de 20 à 24 ans, le camping arrive en tête (34%), suivi des circuits (28%). De 25 à 30 ans: égalité entre l'hôtel, les circuits et le camping (20%). De 30 à 39 ans: l'hôtel domine (30%); viennent ensuite: les locations de villa (15%); les circuits (15%); le camping (14%); les villages-vacances (13%). De 40 à 49 ans et de 50 à 59 ans: l'hôtel l'emporte (28% et 30%), suivi des locations de villa (20% et 24%). De 60 à 65 ans et plus de 65 ans: l'hôtel rassemble la majorité des suffrages (50 à 45%); toutefois les circuits gardent la faveur du troisième âge (18%).

Trois remarques: - seuls 6% des gens de 25 à 30 ans ont déclaré rechercher l'insolite et l'aventure; le caravanning n'est cité de manière notable qu'entre 30 et 64 ans; les croisières recueillent un fort pourcentage chez les jeunes jusqu'à 24 ans, mais le mot «croisière» semble davantage être interprété dans le sens «croisière à voile» que dans celui des «produits croisières» des compagnies spécialisées.

Ameriez-vous séparer vos vacances en deux périodes?

Oui: 71% non: 24%. 6% seulement ont déclaré prendre leurs vacances en plusieurs fois. L'écart est grand entre les désirs et la réalité.

Considérez-vous comme essentiel que les enfants prennent leurs vacances avec leurs parents?

Oui: 56%; non: 38%.

Considérez-vous que la période des vacances doit vous permettre d'apprendre quelque chose de nouveau?

Parmi les réponses positives, l'activité culturelle est la plus citée: 40%; l'activité touristique et artisanale: 25%; les sports: 20%.

Si les activités culturelles prédominent dans toutes les couches d'âge, les sports connaissent une chute régulière à partir de 40 ans.

La Suède veut intensifier la promotion de son tourisme

Dans le but d'intensifier la promotion de son tourisme, la Suède se propose de créer, dès le 1er janvier 1976, un nouvel organisme: le Conseil du Tourisme suédois, qui remplacerait l'actuel Office national du tourisme.

Une proposition a été faite dans ce sens par le gouvernement et soumise à l'approbation du parlement, soit le Riksdag. Le nouvel organisme disposerait d'un budget annuel fixé initialement à 23 millions de couronnes, soit environ 16 millions de francs suisses. La plus grande partie de cette somme proviendrait d'une nouvelle taxe qui serait prélevée sur les nuitées à raison de 0,75 couronne par client (45 cts suisses).

Ce Conseil du tourisme serait une fondation formée conjointement par l'Etat et les administrations suédoises, tant départementales que municipales. Au sein de l'organe de direction de ce conseil seraient représentés les milieux du tourisme, des délégués de la compagnie aérienne SAS et des chemins de fer à ceux des associations groupant les hôtels et les restaurants en passant par les syndicats des ouvriers et des employés concernés par le tourisme.

Les concierges dans le monde: la clef sous le paillason ?

Lors d'un récent voyage au Moyen-Orient, en Extrême-Orient et en Australie, nous avions remarqué une certaine tendance à l'effacement des grands Clefs d'Or ou, dans tous les cas, à une diminution de l'importance de leur rôle traditionnel. Allait-il en être de même lors d'un nouveau déplacement professionnel qui nous a amené cette fois à Berlin, Hambourg, Stockholm, Oslo et Copenhague.

Pour ce qui est de l'Allemagne, nous avons été immédiatement rassuré. Que ce soit au Kempinski ou au Schweizerhof de Berlin, ou encore au Vier Jahreszeiten ou à l'Atlantic de Hambourg, les chefs concierges n'ont pas abdicqué, loin de là! Ici, en tout cas, cette profession reste indis-

Lettré de Londres

De nouveaux restaurants, malgré la crise

Malgré la misère des temps et la crise qui sévit en Angleterre, la restauration y demeure plus prospère que la plupart des autres branches de l'économie britannique. Après tout, il faut manger pour vivre, et ceux qui s'occupent de nourrir les gens ne meurent généralement pas de faim! Certes, la crise se fait sentir parmi les restaurants de grand luxe; la plupart peuvent juste porter les deux bouts, d'autres travaillent à perte, et certains ont même dû fermer leurs portes.

Mais, pour ceux qui, en dépit de l'inflation, s'efforcent de maintenir leurs prix dans des limites raisonnables, tout en offrant une cuisine et un service satisfaisants, les choses ne vont pas trop mal, et l'on note même quelques intéressantes créations.

Fisherman's Wharf

Le faubourg londonien de Wimbledon est célèbre dans le monde entier pour ses tournois annuels de tennis; il pourrait désormais le devenir aussi chez les gourmets, pour le restaurant Fisherman's Wharf, tout proche du stade. Spécialisé dans tout ce qui vient de la mer, il a été créé par la grande maison J. Lyons & Co, la même qui, il y a plus de 80 ans, fonda les premières teashops, aujourd'hui répandues à travers toute l'Angleterre et où, dans un cadre propre et coquet, on peut encore se procurer à prix modiques des rafraîchissements, des snacks et des repas plus substantiels.

Depuis, la firme a beaucoup étendu son champ d'action, qui comprend maintenant des établissements de haute classe tels que Fisherman's Wharf. Les huîtres et les langoustes y sont délicieuses, les soles et piles très bien préparées, et les crêpes aux fruits de mer y constituent une excellente spécialité. Sous la direction d'un jeune gérant plein d'entregent, le service est impeccable; le cadre, orné de filets de pêcheur et autres évocations de la mer, est fort plaisant.

Wyllotts Manor

A Potters Bar, dans la grande banlieue au nord-est de Londres, se trouve un vieux manoir datant du 14^e siècle et dont l'architecture rappelle cette époque reculée. Classé monument historique, il a récemment été loué à la maison Goodhews, qui en a fait un véritable relais gastronomique. Ici, la chère, comme il convient dans ce cadre, est anglaise au meilleur sens du terme. Le menu est bref, mais tout ce qu'il comprend est admirablement soigné. En fin de semaine, on peut danser aux sons d'un bon orchestre.

Magnolia House

Dans un autre village encore de la banlieue, à Beaconsfield, le restaurant Magnolia House vient d'ajouter une note d'une élégante distinction. Dès qu'on pénètre dans le foyer, on est charmé par le goût parfait du décor de style Empire comme par les délicates crudités et autres amuse-gueules qu'on y trouve avant de

pensable à la bonne marche d'un hôtel de luxe. A Stockholm par contre, dans ce magnifique hôtel de tradition qu'est le Grand Hôtel, il n'y a plus de véritable Clef d'Or, et conciergerie et réception offrent conjointement leurs services.

A Oslo, c'est pire, il n'y a même plus de conciergerie au Bristol et ce sont souvent des jeunes filles qui vous répondent. A Copenhague, par contre, à l'excellent Hôtel d'Angleterre, Paul Krarup, président d'honneur des Clefs d'Or du Danemark, est fidèle au poste et a même fort judicieusement préparé sa succession. Si la profession de Clef d'Or, membre officiel de l'UIPGH, reste bien vivante en Suisse, en France, en Allemagne et en Grande-Bretagne, elle commence à péricliter ailleurs - souvent parce qu'il ne s'agit plus de vrais professionnels - et risque de s'éteindre lentement si cette corporation ne sait pas mieux faire ses relations publiques... et défendre ses intérêts!

S. N.

Même au Bangladesh...

L'industrie touristique internationale apparaît décidément comme une planche de salut pour l'économie de nombreux pays neufs, ainsi qu'en témoigne aujourd'hui la place qu'occupe le tourisme dans le plan quinquennal de développement du Bangladesh! Toutes les phases d'une implantation touristique programmée sont prévues: amélioration des équipements existants, aménagement de nouvelles zones et création de l'infrastructure de communication correspondante, promotion, formation professionnelle.

Les principaux objectifs à atteindre résident dans l'amélioration des moyens d'hébergement existants, notamment à Dacca, Chitagon et Khulna, ainsi que dans les «stations touristiques» du pays; dans l'aménagement de centres nautiques, la mise en service de bateaux destinés aux visiteurs et l'organisation d'un réseau de transport touristique à travers le pays. Parallèlement à l'édification de son tourisme, le Bangladesh envisage l'installation de bureaux de représentation à l'étranger et la création d'un institut de formation hôtelière et touristique.



Par Paul-Henri Jaccard

Un passé prestigieux

Consacrée à un jeune couple hôtelier germano-suisse, récemment uni à Lausanne, ma dernière chronique a rappelé l'ouverture à Québec du tout nouvel hôtel «Loew- Le Concorde» qui dressé ses 29 étages dans le ciel de la capitale de la très francophone province canadienne.

Mais comment évoquer Québec sans lui associer immédiatement le nom très prestigieux d'un autre hôtel, silhouette sans laquelle cette ville ne serait pas ce qu'elle est: le «Château Frontenac»?

Parler du «Château Frontenac», c'est faire aussi un retour en arrière dans l'histoire de cette charmante province canadienne. Car l'hôtel, propriété de la très puissante société «Canadian Pacific», a été aménagé sur le site d'un château historique qui fut longtemps la résidence des gouverneurs de la Nouvelle France.

C'est en 1893 que l'hôtel ouvrit ses portes au public... Un hôtel encore embryonnaire qui devait au fil des ans et jusqu'en 1924, date de l'ouverture de la tour centrale de dix-sept étages, reconstruire et élargir l'aspect du château historique.

Présence suisse à la direction

Avec le directeur, notre compatriote Jacques A. Hamberger, dont le père, récemment décédé, dirigea notamment le «Bellevue Palace», à Berne, puis l'Hôtel International à Genève, j'ai fait le tour de ce château historique, jalonné de plaques commémoratives évoquant des faits, des rencontres et des hommes qui ont marqué le destin du Canada et du monde, au cours des siècles passés.

La Croix de Malte, datant de 1647, insérée dans la clé de voûte de l'arche d'entrée du Château, écusson du gouverneur Montmagny, successeur du fondateur de Québec, Samuel Champlain, et le symbole de l'Ordre de St-Jean de Malte, dont M. de Montmagny était membre.

Plus loin, les armes de l'illustre Comte de Frontenac, grande figure de l'histoire du Canada. Puis une plaque évoquant la mémoire des officiers et soldats d'un régiment royal de fusiliers britanniques qui défendirent Québec en 1775 et 1776, celle du Château Haldimand, qui dut être démolie pour permettre la construction de l'hôtel actuel, le souvenir encore, plus proche de nous, de conférences mondiales qui choisirent pour cadre cette somptueuse demeure: les chefs des forces alliées qui y séjourneront en août 1943, puis en septembre 1944 pour y étudier des plans de haute-stratégie qui devaient assurer leur victoire finale, puis les négociateurs chargés de la remise en marche de l'économie mondiale au lendemain de la guerre.

Le village dans l'hôtel

Ces quelques images du passé, si prestigieuses soit-elles, ne signifient pas que l'hôtel vit uniquement de souvenirs. C'est au contraire une ruche extraordinairement active qui entend transformer intérieurement ces vieux murs en un hôtel pourvu du dernier confort.

Mais on a su y respecter le charme et les traditions de jadis: témoin cet étonnant village réplique de l'un des premiers villages canadiens-français, qui vient d'être ouvert au public à l'étage de la terrasse de l'hôtel.

Ainsi que nous le précise M. Peter D. Price, directeur général, ce «Village» complète la première phase d'un programme de restauration de plusieurs millions de dollars. De style 17^e siècle, il renferme un restaurant - le Café Canadien - où la cuisson des aliments se fait à la vue des clients, un petit bar intime - l'«Habitant» - et une boulangerie unique, L'«Île d'Orléans».

On y trouve aussi l'Auberge, pour manger, boire et danser, un foyer canadien original et des meubles d'époque, un jardin-terrasse et de nombreuses boutiques.

Travaux de restauration

Cette réalisation ne compromet en rien le réaménagement de 650 chambres et salles publiques, l'instauration de bars et de restaurants, d'un centre de divertissements et de boutiques et l'installation de la climatisation dans tout l'hôtel ainsi que la réfection des systèmes de chauffage, plomberie et électricité.

Pour un hôtel construit il y a presque cent ans, ce n'est pas une petite affaire pour qui veut - à tout prix - lui conserver son charme de jadis et recréer à l'intérieur l'époque du comte de Frontenac... «Nous restaurons le Château, nous ne le rénovons pas», précise fort justement M. Price.

Lisez et faites lire

L'Hôtel-Revue

le principal hebdomadaire suisse d'hôtellerie et de tourisme

Voire journal spécialisé!



Les Antilles françaises, l'une des nouvelles et des plus fascinantes régions touristiques du monde, entre le marché européen et le marché américain. Ou la douceur de vivre en vacances...

Le tourisme français présente en Suisse une offre très diversifiée, recouvrant les grandes régions touristiques de l'Hexagone et toutes les formes de tourisme à intérêt spécifique (sports, hobbies, culture, etc.). Il semble que la France soit particu-

lièrement bien adaptée aux motivations des personnes recherchant des vacances balnéaires et des séjours culturels, à moins qu'elles ne soient des adeptes du tourisme itinérant ou du tourisme rural. L'image de marque de la France auprès du public suisse peut être résumée en quelques mots: pays de grandes richesses culturelles, art de bien vivre et de bien manger très développé, facilité de contact partout et... prix aujourd'hui très intéressants en raison de la lourdeur de notre franc.

Deux nouvelles brochures, extrêmement bien faites et complètes, ont été éditées dans le but de promouvoir les vacances en France auprès de la clientèle helvétique. L'une présente toutes les possibilités de tourisme avec, pour chaque motivation (alpinisme, gastronomie, thalassothérapie, etc.), les lieux où il est possible de la satisfaire, et l'autre un extrait des programmes des agences de voyages et des clubs; cette brochure s'intitule d'ailleurs «Vacances en France... made in Switzerland».

Deux régions font l'objet d'une promotion toute spéciale en Suisse: les Antilles françaises (Martinique et Guadeloupe) et la Picardie, cette région à vocation rurale et vinicole qui se prête à un tourisme culturel (art gothique surtout) très personnalisé.

R. E.

Gebrannte Wasser im Abwärtstrend

Es ist eine unumstößliche Tatsache, dass der Konsum von Spirituosen schon seit längerer Zeit rückläufig ist. Dieser Tatbestand wird unmissverständlich untermauert durch den Voranschlag der Eidgenössischen Alkoholverwaltung für die Zeitperiode vom 1. Juli 1975 bis zum 30. Juni 1976. Der Ertragsüberschuss wird mit 285 Millionen Franken veranschlagt. Für das Rechnungsjahr 1974/75 hat man einen Reinertrag von 304 Millionen Franken eingesetzt. Und es ist erst noch nicht sicher, ob dieses Ergebnis erreicht wird.

Unsere Bundesbehörden werden sich mit etwelcher Wehmut der stolzen 320 Millionen Franken erinnern, die 1973/74 erwirtschaftet worden sind. Man wird sich in Bern wohl auch Gedanken darüber machen, ob die am 10. Januar und am 1. März 1975 dekretierten Erhöhungen der Fiskalbelastung auf Spirituosen das erhoffte Resultat erbringen werden, nämlich 10 Millionen Franken Mehreinnahmen. Wir haben schon im Januar die Befürchtung geäußert, dass diesmal die Idee mit dem Schnaps eine Schnapsidee sein könnte.

Weniger Alkohol bedeutet nicht weniger Alkoholiker

Frohlocken ob des Konsumrückgangs bei den Spirituosen werden ohne Zweifel die Abstinente. Diese nimmermüden Eiferer, die unsere Schweiz am liebsten trockenlegen würden, werden die neueste Entwicklung mit Genugtuung verfolgen. Dabei besteht viel Grund zur Annahme, dass auch bei ihnen die Rechnung nicht aufgehen wird. Denn eines muss hier wieder einmal in aller Klarheit gesagt werden: Alkoholiker sind kranke Menschen. Es sind Leute, die vom Alkoholgenuss abhängig sind, die in medizinische Behandlung und unter die Aufsicht des Sozialarbeiters gehören. Und diese kranken Menschen werden ihren Alkoholgenuss nicht einschränken, auch wenn das Geld hierfür nicht mehr ausreicht, weil sie eben nicht mehr Herr ihres eigenen Willens sind. Darum wird das Problem des Alkoholismus auch bei rückläufigem Schnapskonsum unvermindert bestehen bleiben.

Zum Beispiel Kirsch

Es ist viel und oft davon die Rede, dass die Hauptsache des Konsumrückgangs bei den hohen - zu hohen - Ausschankpreisen im Gastgewerbe zu suchen sei. Das stimmt nur bedingt. Es zeigt sich nämlich, dass auch der Verkauf über den Ladentisch, als das beste Beispiel hierfür ist der Kirsch. Seitdem das Fondue in weitesten Volkskreisen als Nationalgericht Eingang gefunden hat, das speziell auch im geselligen Familienkreis verspielt wird, hat der Kirschkonsum stark zugenommen. Letztes Jahr nun sind die Kirschkpreise, als Folge

der immens hohen Kosten für Brennkirschen, stark angestiegen. Angesichts der hohen Preise, 35 Franken und mehr per Liter, hat Kirsch beim Konsumenten plötzlich einen bitteren Beigeschmack bekommen. Ein Konsumstreik hat eingesetzt, plötzlich, nachhaltig. Zuerst waren es die Hausfrauen, welche die Kirschkirschen auf den Regalen haben liegen lassen. Erst später war auch in den Gaststätten eine Abkehr vom Kirsch zu andern Spirituosen festzustellen. Heute stehen wir vor der Tatsache überdimensionierter Kirschkbestände bei den Brennereien und beim Handel und, als Folge davon, vor Preisrückgängen erheblichen Ausmasses. Die unausweichliche Konsequenz wird sein, dass sich der Rückschlag bis auf die Produzentenpreise auswirken wird. Denn es wird kaum ein Brenner bereit sein, 1975 Brennkirschen zu den übersetzten Notierungen des letzten Jahres zu übernehmen.

Salonfähiger Brönz

Unangefochten an der Spitze des Spirituosenkonsums steht seit Jahren der Kernobstbranntwein, der zum überwiegenden Teil von der Eidgenössischen Alkoholverwaltung in den Handel gebracht wird. Noch vor wenigen Jahren galt Kernobstbranntwein (Bätzi, Brönz) als die Spirituose des armen Mannes, der sich nichts Besseres (oder Teureres) leisten konnte. Dann ist «Kafi fertig» in Mode gekommen. Und mit dem «Kafi fertig» ist auch der Kernobstbranntwein gesellschaftsfähig geworden, der das Rückgrat dieses Modetränkchen bildet.

Wohlstandskonsum

Merklich an Bedeutung verloren haben gewisse Importspirituosen. So insbesondere Cognac und Whisky. Diese Destillate sind, einmal vom Produkt her, dann aber insbesondere der drückenden Monopolbelastung wegen, für grosse Konsumentenschichten ganz einfach zu teuer geworden. Dies kommt besonders deutlich zum Ausdruck, seitdem sich die Wirtschaftslage merklich verschlechtert hat. Damit ist gleich dargelegt, dass die zukünftige Entwicklung des Spirituosenmarktes in starkem Masse von einer florierenden Gesamtwirtschaft abhängig ist.

Franz Affolter



Dass der Durchschnittsschweizer kein Fischgourmet ist, beweist die Statistik der OECD, zumindest, wenn man nach der konsumierten Quantität urteilt. Während bei uns lediglich 4,5 kg Fisch (541 g aus einheimischen Gewässern) jährlich verzehrt werden, werden in Amerika immerhin 6,7 kg und in Deutschland 7,2 kg konsumiert. Der Japaner isst sogar 32,5 kg und der Portugiese gar 37,1 kg Fisch jährlich. In der Fleischkonsumation steht die Schweiz mit 72,3 kg pro Jahr an dritter Stelle hinter den USA (113,1 kg) und Deutschland (85 kg). Um den Fischstand in unserem Land ist es indessen auch nicht mehr bestens bestellt. Scharfe gesetzliche Anforderungen betreffend Hygiene lassen nurmehr den bestehenden freien Fischverkauf zu und verbieten neue Stände. (Comet)

10 cm erreicht haben, um dort den Fortpflanzungszyklus durch Paaren und Laichen fortzusetzen. Grosse Mengen dieser Tiere sind gefangen, markiert und wieder ausgesetzt worden. Dabei hat sich gezeigt, dass die Mortalität dieser Tiere jedenfalls nicht direkt mit dem Umstand in Zusammenhang steht, ob die betreffende Gegend stark oder weniger stark befischt wird. Vielmehr glaubt man feststellen zu können, dass zum Beispiel eine relativ geringe Niederschlagsmenge während der Regenzeit im Norden Australiens eine beträchtliche Verminderung der Pawns zur Folge hat.

Aufgrund dieser Feststellungen und einer Reihe weiterer, noch zu erforschender Zusammenhänge, wird möglicherweise entschieden werden, ob die vieldiskutierte und im Bundesstaat Queensland bereits eingeführte Schonzeit für den Fang dieser Tiere sinnvoll ist, oder ob die grossen Schwankungen bei den Fangergebnissen andern Umständen zuzuschreiben sind. Ein Entscheid, dem in Anbetracht der jährlichen Fangträge in Australien im Wert von rund 250 Millionen Franken doch eine gewisse Bedeutung zukommt. - efb -

Sternschnuppen

Die 175 Spitzenstars der französischen Gastronomie, Inhaber der begehrten Drei-Sterne-Restaurants, bleiben auch 1975 unangefochten in exklusivem Kreise. Die neue Ausgabe des «Guide Michelin» hat an ihrer Zusammensetzung nichts geändert. Dass trotzdem am gastronomischen Sternenhimmel manches nicht in Ordnung ist, beweist die Deklassierung mehrerer Restaurants in Paris («Laperouse», «Cocoonas») und in der Provinz, die einen, manche sogar ihre beiden Sterne verloren.

E. S.

Schnell-Restaurants auf dem europäischen Markt

Das Pariser Institut für Selbstbedienung befasste sich in einer Studie mit den Möglichkeiten der Schnellgerichte und Schnell-Restaurants in Europa.

Das Schnell-Restaurant ist ein Betrieb mit einem von aussen deutlich erkennbaren Merkzeichen, ausreichenden Parkmöglichkeiten, einem ansprechend eingerichteten Speisesaal, einer schnellen Bedienung, einem kleinen standardisierten Speiseangebot mit scharf kalkulierten Preisen. Darin unterscheidet sich ein europäisches Schnell-Restaurant nicht wesentlich vom amerikanischen. Dennoch gibt es merkwürdige Unterschiede, die dazu führten, dass die amerikanischen Schnell-Restaurant-Filialbetriebe, die in Europa Fuss zu fassen versuchten, nicht dieselben aufsehenerregenden Erfolge erzielen konnten wie drüben und einige sogar ihre europäischen Betriebe wieder aufgeben mussten. Dadurch hat sich der Eindruck gebildet, das Schnell-Restaurant sei für europäische Verhältnisse ungeeignet.

Die Chance - ein Begriff

In Paris vertreten viele Unternehmer von Schnell-Restaurants den Standpunkt, dass die Beschränkung des Angebotes auf zwei bis drei Speisen die Entwicklung dieses Restauranttyps in Europa behindere und dass man lieber an der Bedienung etwas einsparen sollte, um das Speiseangebot reichhaltiger zu gestalten.

Anderer, wie etwa die amerikanische McDonald Restaurantkette, weisen die Möglichkeit von der Hand, dass sich das Speiseangebot beim Schnell-Restaurant abändern lasse ohne den Charakter dieses Restauranttyps aufzugeben. Jede Ausweitung des Speiseangebots müsse die Schnellbedienung verlangsamen. Voraussetzung für den Erfolg eines Schnell-Restaurants sei es, sich durch eine dichte Kette von gleichartigen Betrieben, durch ein leicht erkennbares Firmenzeichen einzuführen. Der Gast müsse den Betrieb überall antreffen können und im Voraus wissen, was er dort zu welchen Preisen erwarten könne.

Sonntag, Handikap des Kaufhaus-Restaurants

Schnell-Restaurants in Kaufhäusern litten darunter, dass sie nicht an sieben Tagen der Woche geöffnet halten können und auch das Abendgeschäft nicht mitbekommen, weil sie an die Ladenschlusszeiten des Einzelhandelsbetriebes gebunden sind. Dadurch komme es in diesen Schnell-Restaurants häufiger als anderswo zu Stosszeiten und andererseits zu häufigen stillen Zeiten, die dem Schnell-Restaurant ab-

träglich sind. Der Vorteil der Schnell-Restaurants in Kaufhäusern liege hingegen darin, dass durch den zentralen Einkauf von Lebensmitteln diese Betriebe schneller rentabel gemacht werden können.

Der Europäer is(s)t noch nicht so schnell

Schnell-Restaurants müssen darauf bedacht sein, einen möglichst gleichbleibenden Zulauf an Gästen zu bekommen, die rasch bedient werden können. Der Gast darf auch nicht zum Verweilen angeregt werden, denn der Erfolg eines Schnell-Restaurants mit seinen scharf kalkulierten Preisen hängt vom schnellen Gästeumschlag ab. Diese Eiligkeit des Gastes, sein Nahrungsaufnahmebedürfnis zu befriedigen, ist anscheinend in Europa nicht so stark entwickelt wie in Amerika, wo die Schnell-Restaurants ziemlich gleichmässig besucht werden.

Verbunden damit dürfte auch die Tatsache sein, dass die Preise in Europa nicht so scharf kalkuliert sind wie drüben, was sich wiederum nachteilig auf den Ausser-Haus-Verkauf, der in Amerika beträchtlich ist, auswirkt. In Europa macht er nur fünf bis zehn Prozent des Umsatzes der Schnell-Restaurants aus.

Untersuchungen des Pariser Instituts zeigten, dass es vor allem die jungen Leute sind die Schnell-Restaurants bevorzugen. Die Gäste bis zu 35 Jahren machen fünfzig Prozent des Gesamtaufkommens aus.

Lizenzierter Erfolg

Das Pariser Institut für Selbstbedienung sieht die besten Entwicklungsmöglichkeiten bei Schnell-Restaurants in den Lizenzbetrieben. Der Vorzug, Name und Angebotstyp von einem Lizenzgeber gegen Grundgebühr und Umsatzbeteiligung zu übernehmen, bringe während der Einführungszeit wenig Nutzen, helfe danach aber die Rentabilität des Betriebes durch die Teilung in einer Markenbezeichnung zu verbessern.

Wie die grosse Zahl an Imbissstuben in Europa beweise, habe auch das Schnell-Restaurant hier durchaus eine Zukunft. Wo immer der Versuch gemacht werde, lokale Verkehrsgewohnheiten und Wohnstiltarten besser zu berücksichtigen als es die amerikanischen Schnell-Restaurant-Betriebe in Europa taten, blieb der Erfolg nicht aus.

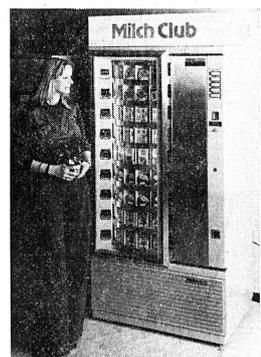
Trinkt Milch!

Mit der Aktion «Komm zum Milch-Club» wird in Betrieben und Schulen, bei Sportorganisationen und Gartenbädern zukünftig für Milch geworben.

Mit diesem Projekt verfolgt der ZVSM, Zentralverband schweizerischer Milchproduzenten, drei Ziele: Unternehmen und Organisationen erhalten einen Milchautomaten und die dafür notwendige Serviceorganisation kostenlos zur Verfügung gestellt. Beide tragen damit zur Volksgesundheit bei, und die Unternehmen bieten damit ihren Mitarbeitern eine willkommene Alternative zu anderen Getränken. Das Sortiment umfasst Milch und Milchgetränke.

Die Aufstellung und Betreuung der Automaten erfolgt kostenlos. Ferner wird eine Frische-Garantie gewährt, denn eine speziell für dieses Projekt aufgebauete Serviceorganisation füllt die leeren Produktfächer an Automaten laufend nach und nimmt auch eventuell verfallene Getränkepackungen zurück. Das Leistungssystem im Automaten sorgt dafür, dass die Produkte angenehm kühl konsumiert werden können.

Ein erster Grossversuch läuft im Raume Zürich. Bei entsprechendem Erfolg ist die gesamtschweizerische Einführung geplant. Für die Planung, Realisation und Durchführung dieses Projektes zeichnet der Zentralverband schweizerischer Milchproduzenten, Bern, verantwortlich. Dort können sich Interessenten gern über Einzelheiten der Milch-Club-Aktion unterrichten lassen.



Würde sich ein solcher Milchautomat nicht auch an Ihrem Kiosk, auf dem Tennisplatz oder im Garten gut machen?

Die rätselhaften Riesen-Crevetten

Aus gewissen Gegenden des Pazifiks kommen als Delikatessen bekannte Riesencrevetten auf den Markt. Sie sind unter dem Namen «prawns, jumbo» oder «bananaprawns» bekannt. Da sie der australischen Fischerei jährlich eine Viertelmilliarde Fangerträge einbringen, hat sie ein Forscherteam beauftragt, das unberechenbare Verhalten der Tierchen, insbesondere ihr zeitweises Verschwinden, zu ergründen.

Die Prawns kommen hauptsächlich im westlichen Teil des Indischen Pazifiks vor, so vor allem auch an der Nordküste Australiens im Golf von Carpentaria. An den abgelegenen Küsten Australiens wird das Meer noch nicht durch Industrie und menschliche Massensiedlungen verschmutzt, was in Küstengewässern anderer Länder die Fischerei-Erträge teilweise bereits um mehr als die Hälfte reduziert hat.

Per Flugzeug auf Verhaltensforschung

Warum ausserordentlich gute Ernten mit fast plötzlicher Abwesenheit dieser Tiere abwechseln, weiss bis heute niemand. Die Australian Commonwealth Scientific

and Industrial Research Organization (CSIRO) versucht dieses Geheimnis zu lüften. Zu diesem Zweck ist Brian Taylor und einigen seiner Mitarbeiter in Darwin ein Cessna-185-Wasserflugzeug zur Verfügung gestellt worden. Ihr Arbeitsgebiet erstreckt sich über Meeresbucht und Flussmündungen von der Gove-Halbinsel bis zum Ord-River im Norden von Westaustralien. Nach dem Absetzen auf der Meeresarmen und Flussmündungen werden zwei Netze ausgeworfen. Eines davon wird auf dem Flusbett, das andere nach der Wasseroberfläche dem langsam über das Wasser gleitenden Amphibien-Flugzeug nachgezogen. Die eingefangenen Prawns werden eingetrennt und mit allen wichtigen Daten versehen, wie Ort, Tiefe und Temperatur des Wassers, Entfernung und Beschaffenheit des Ufers usw., in die Versuchstation der CSIRO nach Darwin gebracht. Der Computer, dem diese Daten bis anhin eingegeben worden sind, hat jedoch noch keine Antwort auf das rätselhafte, unregelmässige Verhalten dieser Tiere liefern können; dazu müssen wohl die erst seit Januar 1973 aufgenommenen Untersuchungen noch längere Zeit weitergeführt werden. Das damit verbundene Geschäft ist der australischen Wirtschaft diese Mihe wert, beträgt doch die jährliche Ernte rund 13 Millionen kg, wovon ein grosser Teil exportiert wird.

Ein weibliches Prawn legt jährlich um die 100 000 Eier. Obschon bis zu 98 Prozent dieser Eier ohne ausgeschlüpften Larven als Futter für andere Fische, oder aus anderen ungünstigen Verhältnissen zugrunde gehen, haben die restlichen 2 Prozent bis anhin nicht für den Fortbestand, sondern auch für die erwünschten ertragreichen Ernten ausgereicht.

Die bisherigen Erkenntnisse sind bereits wertvoll

Die Prawns laichen im offenen Meer, vorzugsweise an Stellen, wo die Strömung die Eier in geschützte Buchten oder Flussmündungen treibt. Junge Prawns messen knapp 1 cm und wandern ins Meer zurück, wenn sie die Grösse von zirka



BRISTOL - die preisgünstigste Glasserie

- B. 127 Weissweinglas 145 g Fr. --.85
- B. 127+ geeicht auf 1 dl Fr. 1.--
- B. 125 Rotweinglas 150 g Fr. 1.--
- B. 128 Wasserglas 220 g Fr. 1.15
- B. 128 Likörglas 2 flets auf 2+4 cl Fr. 1.75

In Kartons zu 36 Stück. Ab Fr. 300.- franko verpackt Ihr Domizil.

SIEMENS
 Sternegg AG
 8201 Schaffhausen
 Tel. (053) 5 12 91
 Laden + Ausstellung
 8303 Zürich
 Monnesstrasse 10
 Tel. (01) 39 32 88

Stellenangebote Offres d'emploi



Inseratenschluss: Freitag, 11 Uhr

Für unser gut geführtes Bar-Dancing mit Orchesterbesetzung in Lenzerheide suchen wir vom 14. Juni bis 15. Oktober

freundliche Barmaid

Bei Zufriedenheit Winterengagement zugesichert.

Telefonieren Sie uns: Telefon (041) 93 16 50, Familie Erni v. Rickenbach.

3665



**Hôtel des Alpes
Restaurant Le Pertems**
1260 Nyon, Lac Léman
Tél. (022) 61 49 31



cherche pour son exploitation jeune et dynamique

un bon saucier sous-chef

Entrée en service de suite ou à convenir. Chambre confortable à disposition. Bonnes conditions de travail. Bon salaire.

Offres avec références à la direction.

3518



ST. MORITZ

Als Nachfolger unseres langjährigen Mitarbeiters, der im Frühjahr 1976 in den Ruhestand tritt, suchen wir auf die Sommersaison 1976 einen bestausgewiesenen

1. Oberkellner

Ein vorzeitiger Eintritt, zur Einführung, auf die Wintersaison 1975/76 oder schon auf die Sommersaison 1975 wäre wünschenswert, ist aber keine Bedingung.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind an die Direktion erbeten.

3733



Hotel Beau-Site

sucht für kommende Sommersaison auf 15. Juni noch folgende Mitarbeiter:

2 Commis de cuisine 2 Serviertöchter

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

3673



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):

- Loge: **Chasseur**
 - Réception: **Réceptions-praktikant(in)**
 - Küche: **Chefs de partie
Commis de partie**
 - Restaurant: **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:
Serviertochter

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

3319



8058 Zürich Telefon (01) 813 77 66

In Jahresstellung auf Anfang August 1975 oder nach Uebereinkunft suchen wir für unsere Personalkontrolle einen

Kontrollleur/Portier/ Personalassistent

Es handelt sich um einen selbständigen Posten mit leichten administrativen Aufgaben. Diese Stelle ist sehr geeignet für junge Berufsleute (Kellner, Koch), die sich in die Administration einarbeiten möchten. Wenn Sie gerne mehr über diese Stelle erfahren möchten, schreiben Sie uns oder rufen Sie uns an. Unser Herr Grohs wird Sie gerne zu einer persönlichen Besprechung einladen.

3802



Flughafen-Restaurants Zürich



Per sofort oder nach Uebereinkunft suchen wir:

Chef de rang

(Panorama-Grill)

Bar-Kellner

(Panorama-Dancing)

Wir bieten beste Verdienstmöglichkeiten (zum Teil mit Umsatzbeteiligung), Fünftagewoche, grosszügige Koordinierung der Arbeitszeit, Self-Service-Restaurant für unsere Mitarbeiter und ein modernes Personalhaus mit Einzelzimmern.

Bitte schreiben Sie oder rufen Sie uns an.

3734

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



473

Anmeldeformular für Stellensuchende

(Gebührenfreie Vermittlung)

Bewerber, die sich für einen Arbeitsplatz in einem unserer Mitgliederbetriebe interessieren, wollen bitte nebenstehenden Coupon in Blockschrift gut lesend 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

hier abtrennen

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

Auf 1. Juli 1975 oder nach Uebereinkunft findet gutausgewiesener, strebsamer und zuverlässiger

Küchenchef

gute Jahresstelle in bekannten Hotelbetrieb mit Speiserestaurant.

Gewünscht wird Erfahrung mit Lehrlingsausbildung und Leitung des Küchenpersonals.

Offerten mit nötigen Unterlagen sind erbeten an Rich. Zumbühl-Halter,

Hotel Löwen am See 6300 Zug

3710

Le Grill de l'Hostellerie de Caux, 1824 Caux

cherche à l'année ou saison:

- filie de salle**
- sommelier**
- commis de rang**
- demi-chef de rang**

Entrée de suite ou à convenir.

Offre avec photo, curriculum vitae et certificat à Charles Rust, L'Hostellerie de Caux, 1824 Caux, téléphone (021) 61 56 25.

3709

Hotel Steffani

Für sofort wird gesucht

1 Nachtportier

ab 1. 7. 1975

1 Commis de salle

1 Lingeriemädchen

evtl. Studentin
ab 1. 7.-30. 9. 1975.

Wir bitten Sie, uns die üblichen Unterlagen zuzustellen.

02091

Hotel Steffani, 7500 St. Moritz,
Telefon (082) 2 21 01.

3722



Hotel Weisses Rössli Spezialitäten- Restaurant 6440 Brunnen

Wir suchen noch für die Sommersaison, eventuell Jahresstelle,

Jungkoch oder Commis de cuisine

Familie Ratt-Lang, Telefon (043) 31 10 22.

3702

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.

Hôtel luxe *** Relais de Campagne

12 km de Genève
bord du lac

cherche pour entrée 1er juillet 1975 :

aide de direction

Nous demandons :
bonnes connaissances des diff. secteurs hôtellerie et tout spéc. du service ; français, anglais, allemand indispensables ; permis de conduire.

Fonctions :
responsable service banquets et traiteur, activités diverses au sein de l'entreprise.

Poste conviendrait à :
jeune homme (24 ans minim.), désireux de parfaire son expérience et d'assumer des responsabilités.

Nous offrons :
bon salaire, nourri et logé seul à nos frais.

Envoyer offre détaillée, curriculum vitae, photo
Hôtel du Lac, 1296 Coppet, téléphone (022) 76 15 21

3731

Pour la restauration de l'hôtel du Midi à Genève nous cherchons un

couple de gérant

dynamique pour entrée immédiate ou à convenir.

Nous demandons une expérience approfondie dans tous les domaines de la restauration, ainsi que la connaissance parlée et écrite du français et de l'allemand.

Nous offrons un salaire correspondant aux prestations demandées.

Offres manuscrites avec curriculum vitae, photocopies de certificat et références sont à adresser à



Société Radl
Administration de restaurants
Habsburgerstrasse 22
6003 Lucerne

107

Junger Betrieb sucht junge Leute!

Eintritt: zirka 15. Juni 1975 oder nach Uebereinkunft,

1 Restaurationsstochter
(à-la-carte-kundig)

1 Buffetchter/Snackbarmaid

Eintritt: zirka 1. August 1975 oder nach Uebereinkunft, für unsere Küchenbrigade

1 Chef garde-manger
(qualifiziert und verantwortungsbewusst)

2 Commis de cuisine

Ihr Arbeitsplatz:
modernes Kongresszentrum in unmittelbarer Nähe von Basel.

Ihr Verdienst:
überdurchschnittlich.

Ihre Mitarbeiter:
aufgeschlossen und freundlich.

Ihr Chef:
Kurt Jenni freut sich auf Ihren Anruf und erteilt gerne nähere Auskünfte.

**kongress
zentrum
hotel mittenza
muttenz**

Direktor Kurt Jenni
Telefon (061) 61 06 05

3692

Hotel Bristol 3906 Saas Fee

sucht für die Sommersaison eine

Saal- oder Restaurationstochter

Offerten sind zu richten an die Direktion.
Telefon (028) 4 84 34.

3703

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



Erstklassiges Hotel im Tessin sucht für sofort

Sekretär

für Réception/Korrespondenz/Kasse/NCR 42.

Offerten mit vollständigen Unterlagen unter Chiffre 3698 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



Auberge
de
la Sauge

Junges Team am Neuenburgersee sucht für sofort

Serviertochter

Guter Verdienst.

Offerten an:

Familie E. Wurmser, Auberge de La Sauge, 1588 Cudrefin,
Telefon (037) 77 14 20.

3696

Banktassistentin

(Banktassistentin)

Der richtige Job für die freundliche Sekretärin, die auch umfassende Kenntnisse des Hotelfachs mitbringt. Speziell im Service! Englisch und Französisch in Wort und Schrift! Sie erleben die Organisation und Durchführung von Banketten und Konferenzen und sind hauptsächlich für die Organisation verantwortlich.

Sie sind die rechte Hand unseres Bankettmanagers, Herrn R. Schenke, und werden von ihm gründlich eingeschult.

Neben den üblichen Sozialleistungen, auch Pensionskasse und einem angemessenen Salär, bieten wir Ihnen auf Wunsch eine hübsche, vollmöblierte Einzelzimmerwohnung.

Eintritt für sofort oder nach Uebereinkunft.

Bitte telefonieren Sie unserem Personalchef, Herrn Bodo Schöps, oder senden Sie Ihre Bewerbung. Ganz einfach geht's, indem Sie den Coupon ausgefüllt an uns senden!

3773

(Bitte Zutreffendes ankreuzen)

- Ich möchte gerne als im neuen Hotel International Basel mit von der Partie sein. Sagen Sie mir doch, was Sie mir bieten können.
- Ich möchte zuerst noch detailliertere Informationen. Schicken Sie mir bitte den Personalprospekt.

Ich heisse

Strasse/Nr.

PLZ/Ort

Tel. Gesch.

Tel. priv.

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



Hotel La Perla Agno-Lugano

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft:
tüchtige, fachkundige

Generalgouvernante

für Etage und Lingerie

**Serviertochter
Lingeriemädchen
Telefonist
Buffetbursche**

Schriftliche Offerten an Hotel La Perla, Agno-Lugano.

3869

Liebe Hotel-Direktions- assistentin,

Ihnen steht eine vielseitige und interessante Stelle offen. Kein ruhiger Platz – gewiss nicht, sondern eine Herausforderung für eine jüngere Sekretärin (Direktions-Assistentin SHV erwünscht), die abwechslungsreiche Arbeit und Umgang mit Menschen liebt.

Wir freuen uns auf Ihren Brief mit den üblichen Unterlagen. Für Auskünfte wenden Sie sich bitte an Herrn W. Hodel.

HOTEL RESTAURANT Erlbacherhof

ERLENBACH/ZH
Seestrasse 83, Tel. (01) 90 55 22.

(10 Minuten ab Stadtzentrum, am rechten Zürichsee-Ufer).

3812



Hôtel du Léman 1805 Jongny

cherche pour entrée immédiate ou à convenir un jeune

secrétaire/aide du patron jeune fille

pour aider dans les chambres, office, buffet et service.

Places à l'année. Congés réguliers.

Faire offre à la direction.

3809



1.-Klass-Hotel in Zürich

Für unsere renommierte Rôtisserie suchen wir per 1. August oder nach Uebereinkunft

1 Maitre d'hôtel

Wir bieten: eine verantwortungsvolle Tätigkeit, eine geregelte Freizeit sowie eine gute Entlohnung. Nur bestausgewiesene Interessenten werden gebeten ihre Offerten zu senden an
Direktion Hotel zum Storchen,
Weinplatz 2, 8001 Zürich,
Telefon (01) 27 55 10.

3798

Hôtel Richemond

case postale 684
1211 Genève 1

cherche

commis pâtissier

Entrée immédiate ou à convenir.

Faire offre complète au bureau du personnel.

3810



6815 Melide

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft noch folgendes Personal in Saison- oder Jahresstelle

**Chef de partie
Commis de cuisine
Küchenchef
à-la-carte- sowie bankettkundig
Barmaid
gut-präsentierend.**

Offerten sind zu richten an die Direktion
La Romantica, 6815 Melide, Tel. (091) 68 75 21.

3836



**Hotel Fürigen – FÜRIGEN-Bahn –
Strandbad FÜRIGEN**

Fürigen – das dominierende Hotel am
Bürgenstock bei Luzern

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft folgendes Personal

**Restaurant: 2. Oberkellner
Kellner
(für Restauration)
Serviertochter
(für Spezialitätenrestaurant)**

**Etage: Zimmermädchen
Portier**

**Economat: Buffettochter
Hilfspersonal**

Interessenten melden sich bitte schriftlich oder telefonisch bei Hotel FÜRIGEN, 6862 FÜRIGEN, Nidwalden, Tel. (041) 61 12 54.

3851

Hotel-Restaurant-Bar

Chesa Grischuna

7250 Klosters

sucht in Jahresstelle (Eintritt nach Uebereinkunft)

Sekretärin

für Réception, Korrespondenz, Kassawesen NCR 42 sowie allgemeine Büroarbeiten.

Wir erwarten:
einige Jahre Erfahrung in guten Hotels,
gute Sprachkenntnisse in Französisch und Englisch,
gute Umgangsformen.

Wir bieten:
gute Entlohnung,
Unterkunft in modernem Personalhaus,
angenehmes Betriebsklima.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen erbitten wir an: Hans Guler, Hotel Chesa Grischuna,
7250 Klosters (Tel. 093/4 22 22).

3853



Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft tüchtige

Buffettochter Commis de cuisine Jungkoch

Offerten bitte mit Gehaltsanspruch,
Zeugniskopien und Foto an
Hotel Bären, 3855 Brienz

3761

Von einer der grossen Beratungsfirmen auf dem Platze Zürich bin ich beauftragt, einen

Chefberater

für die Erfüllung von Beratungsverträgen mit Hotel- und Restaurantgesellschaften zu suchen.

Seine Aufgaben werden sein:

- Führung eines Beraterteams
- Standort- und Wirtschaftlichkeitsanalysen
- Marketing- und Produktstudien
- Entwicklung der Betriebskonzepte in Zusammenarbeit mit den Auftraggebern
- Betreuung des Rechnungswesens der beratenden Firmen
- Allgemeine Führungs- und Ueberwachungsaufgaben
- Akquisition und Verhandlung mit neuen Kunden.

Es muss die Bereitschaft vorhanden sein, sich innerhalb der Schweiz und, bei entsprechenden Aufträgen, auf der ganzen Welt zu deplazieren.

Interessenten wenden sich bitte an
Hr. Dr. Raoul Widmer
Rechtsanwalt
Stämpfenbachstrasse 85
8006 Zürich

44-61

Nachtklokal-Disco-Dancing Ali-Baba Pizolstübli 7323 Wangs

sucht auf 27. Juni oder 1. Juli 1975 tüchtige

Barmaid

Kenntnisse im Barbetrieb unbedingt erforderlich.

Hoher Lohn, geregelte Freizeit.

Rufen Sie bitte an, Frau Bersano gibt Ihnen gerne weitere Auskunft.
Telefon (085) 2 18 12 bis 31. Mai,
Telefon (061) 46 02 53 ab 1. Juni.
(Anrufe anderer Zeitungen unerwünscht.)

OFA 63.716.080



Gesucht in Brigade fachkundiger

Koch Koch-Commis Serviertochter

Familie P. Walch-Ricci, 3504 Naters,
Telefon (028) 3 34 44.

P. 36-012198

Café-Restaurant- Pizzeria Le Raccard à Crans

cherche

2 sommielières un garçon de cuisine

Nour(ies), Logé(es).
Téléphone (027) 41 23 72.

P. 36-25358

Hôtel en Valais

cherche

couple de sous-directeur et secrétaire

Faire offre écrite sous chiffre
P. 36-301301 à Publicitas, 1951 Sion.



Hotel Restaurant Obersee
7050 Arosa

sucht mit Eintritt Mitte Juni

Restaurationstochter Restaurationskellner

Schriftliche Offerten mit Unterlagen
bitte an
Familie W. Weber.

3794

Berghotel Oeschinensee ob Kandersteg

sucht

jungen Koch

ab Juni bis Oktober.

Offerten an Familie David Wandfluh-
Berger,
Telefon (033) 75 11 19.

3793

Hôtel Bellevue 2726 Saingelégier

cherche

cuisinier femme de chambre dame de buffet

Téléphone (039) 51 16 20.

3792

Hotel Alfa Basel-Birsfelden

sucht jungen, strebsamen

Koch

der in der Lage ist, unseren Küchenchef an Frei- und Ferientage zu vertreten.

Bitte wenden Sie sich an
Herrn Vom Endt,
Hotel Alfa, 4127 Birsfelden,
Hauptstrasse 15,
Telefon (061) 41 80 15.

3789

Tessin

Hôtel soigné, 50 lits,
cherche

jeune secrétaire

connaissance des langues.

et une

barmaid expérimentée

Ambiance de travail agréable.

Faire offres sous chiffre 3788 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Hôtel de l'Ancre, Genève

34, rue de Lausanne,
1211 Genève 2, case postale 155,
téléphone (022) 32 18 31.

engage pour entrée immédiate ou date à convenir:

secrétaire d'hôtel

pour réception et administration,
ayant formation hôtelière, éventuellement

secrétaire débutant(e)

Faire offre manuscrite avec photo et prétention de salaire à la direction.

3808



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

Restaurant: Serviertochter oder Kellner Jungkoch

Konditorei:

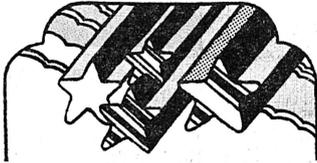
Verkäuferin

sprachenkundig.

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

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

3805



Wir suchen auf 1. Juni oder nach Uebereinkunft:

Serviceangestellte
Kellner
Servicelehrtöchter
oder
Kellnerlehrling

Anfragen sind zu richten an:

Hotel Sternen, 9650 Nesslau
(Telefon 074/4 19 13)

3530



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

Hotel-Restaurant Bären
3715 Adelboden

Wir suchen auf 1. Juni 1975 oder nach Uebereinkunft

Serviertöchter

(eventuell Kellner)

Guter Verdienst bei geregelter Freizeit.

Offerten an P. Trachsel,
Telefon (033) 73 21 51.

3683

Kornhauskeller Bern

sucht nach Uebereinkunft in Jahresstelle jüngeren, einsatzfreudigen

Chef de service

Nur ausgewiesener Bewerber (Schweizer) mit guten Fachkenntnissen, Deutsch, Französisch, Englisch sprechend, welcher Freude am Organisieren und an Büroarbeiten hat, richte seine handschriftliche

Offerte an

Th. Gerber, Restaurant Kornhauskeller, Postfach 124, 3000 Bern 7.

3681

Gesucht nach Zermatt

Koch neben Patron

für lange Sommersaison. Guter Lohn.

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Telefonische oder schriftliche Anfragen sind zu richten an

Hotel-Restaurant Burgener
3920 Zermatt

Telefon (028) 7 72 57.

3674

Flughafen-Restaurant, 8058 Zürich-Kloten
Telefon (01) 813 77 66

In Jahresstellung auf den 1. August 1975 oder nach Uebereinkunft suchen wir für unsere mit modernen Maschinen eingerichtete Patisserie und Bäckerei einen

Commis pâtissier

Diese Stelle ist geeignet für junge Berufsleute nach der Lehre (Bäcker, Konditor, Koch). Wenn Sie gerne mehr über diese Stelle erfahren möchten, z. B. Lohn, Unterkunft, Verpflegung, Arbeitszeit und Freizeit, so schreiben Sie uns oder rufen Sie uns an. Unser Herr Grohe wird Sie gerne zu einer persönlichen Besprechung einladen.

3799



Flughafen-Restaurants Zürich

Für unseren vielseitigen Grossbetrieb, mit zirka 90 Mitarbeitern in Grosstadt in der Westschweiz, an der besten Lage, suchen wir nach Uebereinkunft ein

Direktionsehepaar

zirka 40jährig, Französisch und Deutsch in Wort und Schrift sowie Italienisch sprechend, das bereits einem ähnlichen Betrieb erfolgreich vorgestanden hat.

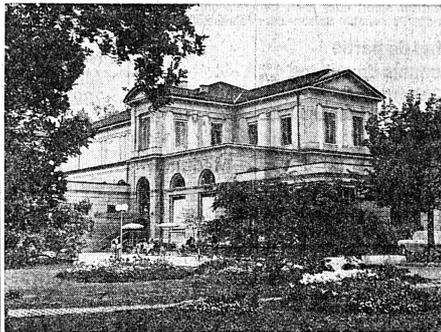
Offerten mit den üblichen Unterlagen wie Lebenslauf, Fotos, Zeugniskopien und Referenzangaben sind zu richten unter Chiffre 3818 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Für unseren Grossbetrieb (6 Restaurants) in Lausanne suchen wir per sofort oder nach Uebereinkunft einen

Verkaufs-Servicechef

zirka 30jährig, Französisch und Deutsch in Wort und Schrift sowie Italienisch sprechend, dem das Departement Küche sowie Service zur selbständigen Führung und Ueberwachung nach vorgegebenen Richtlinien übertragen werden kann.

Offerten mit den üblichen Unterlagen wie Lebenslauf, Foto, Zeugniskopien und Referenzangaben sind zu richten unter Chiffre 3817 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



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



Rôtisserie Müli
5243 Mülligen

Nähe Baden und Brugg
15 Autominuten ab Zürich (Autobahn)

sucht

qualifizierten
Restaurationskellner
Buffettöchter

(auch zum Anlernen)

Sehr hoher Verdienst, geregelte Freizeit werden geboten.

Anfragen unter Telefon (056) 85 11 54, Familie E. Samson-Zellweger.

3803

Saas Fee

Gesucht für die Sommersaison, Juni bis Oktober,

1 Köchin oder junger Koch

1 Portier/Hausbursche
Officemädchen

Hotel mit 40 Betten, keine Restauration.

Offerten sind zu richten an Familie Otto Burgener-Im seng,

Hotel Bergfreude
3906 Saas Fee

Telefon (028) 4 81 37.

3701

Mittelgrosses Erstklasshotel in Kantonshauptstadt der deutschen Schweiz sucht auf Herbst 1975

1. Chef de réception

Wir bieten optimale Bedingungen und eine verantwortungsvolle Tätigkeit.

Nur erfahrene und bestausgewiesene Interessenten werden gebeten ihre Bewerbung zu senden.

Offerten unter Chiffre 3834 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hôtel Château d'Ouchy
Lausanne

cherche pour la saison d'été

un chef de partie (sauceur)

Entrée de suite.

Faire offres à la direction.

Place du Port, 1006 Lausanne, tél. (021) 26 74 51.

3826

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

Hotel Elite, 3906 Saas Fee

sucht für Sommersaison, 1. Juli bis zirka 15. Oktober

Saaltöchter

(Halbpension)

Offerten an A. Anthamatten, Tel. (028) 4 86 31.

3823

Réceptionsssekretärin

Sind Sie sprachenkundig und korrespondieren auch in Englisch und Französisch?

Lieben Sie den Umgang mit Gästen? Sind Sie bereit, im Schichtdienst die Verantwortung für die Réception ganz allein zu übernehmen?

... dann! sind Sie sicherlich die richtige Person für unsere Réception, die sich auf Mitte Juni oder Anfang Juli noch eine erfahrene Mitarbeiterin wünscht.

Sichere Sozialleistungen, entsprechendes Salär und auf Wunsch ein Einzelzimmer, das möchten wir Ihnen gerne bieten.

Schreiben Sie Ihre Bewerbung oder telefonieren Sie unserem Personalchef, Herrn Bodo Schüps (061/22 18 70) oder senden Sie einfach diesen Coupon.

3774

(Bitte Zutreffendes ankreuzen)

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

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

Ich heisse

Strasse/Nr.

PLZ/Ort

Tel. Gesch.

Tel. priv.

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



Hôtel Château d'Ouchy

cherche

une secrétaire de réception

Place à l'année. Date d'entrée à convenir.

Faire offres à la direction avec certificats, curriculum vitae et photo, Place du Port, 1006 Lausanne.

3825



Hotel Pilatus am Vierwaldstättersee

sucht nach Uebereinkunft

Restaurationstochter Zimmermädchen Officemädchen

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

3725

Gesucht zuverlässigen

Koch

Eintritt sofort.

Offerten an René Donatz, Hotel Engiadina, 7503 Samedan, Telefon (082) 6 54 19.

3828

Hotel-Restaurant Tea-Room Bar Rotes Haus, 5200 Brugg

Wir suchen in Jahresstelle

Serviertochter

in gutgehendes Speiserestaurant sowie Tea-Room. Guter Verdienst, geregelte Freizeit, Schichtbetrieb.

Weiter wird die Stelle für ein

Lingerie-/Zimmermädchen

frei.

Eintritt per sofort oder nach Uebereinkunft.

J. Maurer-Haller, Telefon (056) 41 14 79.

3695

metropole

CH-3800 Interlaken
Bernser Oberland



100 Zimmer, 100 Betten
100 Zimmer, 100 Betten
E. und B. Leu-Waldis
9001 St. Gallen
Telefon (071) 22 29 22.

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft

Serviertochter (Metro-Snack)

Chef de partie (Metro-Snack)

Commis de cuisine

Etagenportier

Wir bieten fortschrittliche Arbeitsbedingungen, geregelte Arbeitszeit und eine den Leistungen entsprechende Besoldung.

Schriftliche Offerten sind zu richten an W. Obrist, Direktor,
Hotel Metropole, 3800 Interlaken.

3756

In familiär geführtes Mittelklasshotel
suchen wir für die Sommersaison:

2 Mädchen

für Saalservice. Anfängerinnen können
angelernt werden.

1 Büropraktikantin

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

P 25-22909

Hôtel de tout premier rang cherche
pour entrer à convenir

chef d'étage

expérimenté, à l'année.

Prière de faire offre, accompagnée de
copies de certificats, sous chiffre 3679
à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.



sucht per sofort oder nach Ueberein-
kunft

Restaurationstochter oder Kellner

Wir bieten die Fünf-Tage-Woche.

Offerten oder Anruf an:
E. und B. Leu-Waldis
9001 St. Gallen
Telefon (071) 22 29 22.

3675

Gesucht jüngerer, zuverlässiger

Koch

in lebhaften Betrieb.
Gute Entlohnung, geregelte Freizeit.

Offerten an Hans Hauri
Gasthof und Metzgerei «Rebstock»,
5707 Seengen,
Telefon (064) 54 11 32.

ASSA 75-56162

Cuisinier

Jeune commis de cuisine sérieux est
demandé, entré le 15 juin ou 1er juillet,
pour travailler dans cuisine à
plein pied. Suivant capacités, très bon salaire.

Faire offres au
Buffet de la Gare
Yverdon,
téléphone (024) 21 49 95

P 22-14805

Cuisinier/chef de partie

sérieux, ayant quelques années de
pratique, est demandé pour travailler
dans cuisine moderne et à plein pied.

Entrée en service s'out le 15 juin ou le
1er juillet. Suivant capacités, très bon
salaire.

Faire offres au Buffet de la Gare,
Yverdon,
téléphone (024) 21 49 95.

P 22-14805

Wir suchen für unsere beiden gut-
frequentierten Restaurants je eine

Serviertochter

die schon in ähnlichen Betrieben ge-
arbeitet hat. Wir legen grossen Wert
auf einen gepflegten Service und gute
Zusammenarbeit. Der Verdienst ist
sehr gut, freie Kost und Wohnung im
Haus, Arbeits- und Freizeiten gut
geregelt. Im Juli 3 Wochen Betriebs-
ferien.

Hotel-Restaurant «Drei Könige», 9475 Sevelen

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

3354

In lebhaften Passantenbetrieb suchen
wir noch folgende Mitarbeiter:

tüchtigen Koch

neben Chef

Serviertochter

für Speiseservice

Mädchen

für Freitagsablösung, Zimmer, Küche,
Office.

Eintritt: 15. Mai oder nach Ueberein-
kunft. Guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit.

Offerten bitte:

Familie Renner

Hotel 3 Könige & Post 6490 Andermatt

Telefon (044) 6 72 03.

3574

Gesucht nach



in gutes Familienhotel ohne Restau-
rant und Nachtbetrieb, für die Som-
mersaison 1975 (Ende Mai bis Septem-
ber), eventuell mit einem Wiederein-
gagement 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

Saas Fee

Gesucht auf 1. Juni oder nach Ueber-
einkunft bis zirka 20. Oktober tüch-
tiger, selbständiger

Koch oder Köchin Serviertochter

(eventuell Anfängerin)

Offerten an:
R. Lomatter

Hotel und Spezialitäten- Restaurant Tenne 3906 Saas Fee

Telefon (028) 4 81 52.

3718



Gesucht für sofort - Sommersaison

Koch Commis de cuisine Jungkoch Zimmermädchen Buffettochter

Offerten sind erbeten an
Hotel Hold, 7050 Arosa, Tel. (081) 31 14 08.

3685

Hôtel Valaisia 3962 Montana-Crans

cherche à partir du 25 juin jusqu'à fin août

commis de bar chef de rang demi-chef de rang femme de chambre portier d'étage portier de nuit cafétière commis de cuisine à partir du 15 juillet jusqu'à fin août une femme de chambre

Faire offres par écrit à la direction.

3669

Gesucht nach Zermatt

Restaurationstochter

Eintritt 15. Juni.

Ferienhaus Silvana 3920 Zermatt

Tel. (028) 7 70 12.

3835

Gesucht

Alleinköchin oder Koch

(Schweizer oder Jahresaufenthalter)

Eintritt zirka 25. 6. 1975.

Walliser Spezialitätenrestaurant Zumlauf, Wald,
Kanton Zürich.

Offerten erbeten an K. Zimmermann, Strandweg 4,
6374 Buochs, Nidwalden, Tel. (041) 64 18 77.

3827



Zur Vervollständigung unseres Teams su-
chen wir für nächste Sommersaison (Ein-
tritt 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 Arbeitsmetho-
den. - Geregelte Arbeitszeiten.

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



2814

RESTAURANT STEINBOCK

Wir suchen

Kellner oder Serviertochter

mit «Chefqualitäten» zur teilweisen
Ablösung unseres Chef de service.

Eintritt per 1. Juli 1975 oder evtl. einige
Tage früher.

Schweizer oder deutschsprechende Nie-
derlasser mit guter Berufserfahrung senden
ihre Offerte mit Zeugnissen und Foto an die
Direktion Restaurant Steinbock,
Postfach 19, 7000 Chur.

3758

BAHNHOFPLATZ CHUR.



Hotel Taverne zur Krone 8953 Dietikon

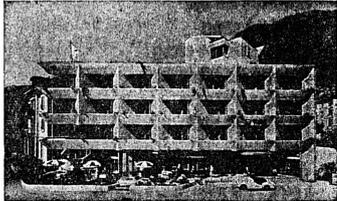
sucht für sein gepflegtes Speiserestaurant

Serviertochter oder Restaurationskellner

Neben der Fünftageweche können wir Ihnen noch einige weitere Vorteile bieten.

Telefonieren Sie bitte unter Tel. (01) 88 60 11 und verlangen Sie Herrn Wiede.

3848



Hotel Bernerhof 3800 Interlaken

bietet willigem

Koch

(oder Interessenten mit guten Vorkenntnissen) einen guten Platz.

Tel. (036) 22 31 31, H. P. Anderegg.

3849



Hotel Pilatus am Vierwaldstättersee

Wir suchen für unseren Pilatus-Keller

Dancing-Serviertochter

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

3852



Grand Hôtel du Parc 1884 Villars-sur-Ollon

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

- 1 chef de rang
- 1 demi-chef de rang
- 2 commis de rang
- 1 gouvernante de lingerie
- 1 portier d'étages

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

3840

Hotel Touring au Lac Neuchâtel

Téléphone (038) 25 55 01
cherche

commis de cuisine

Faire offres ou se présenter à la direction.

3853

Wir suchen für sofort

Haus- und Küchenbursche

womöglich mit Kochkenntnissen.

Ferner

Tochter oder Frau

für Zimmer und Küche.

Offerten bitte an Familie S. Rubin

Hotel Rössli 3800 Interlaken

Tel. (036) 22 78 16

3859

Mittelgrosses Erstklasshotel auf dem Platze Zürich sucht für sofort oder nach Uebereinkunft selbständigen

Chef de Service Barman

(Barmaid)

Kellner

sprachkundige

Réceptionistin

sowie zuverlässige

Zimmermädchen

Unterkunftsmöglichkeiten bei uns.

Bewerbungen mit Zeugnissen und Foto sind erbeten unter Chiffre 3857 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Berghaus Oeschinensee 3718 Kandersteg

Für kommende Sommersaison suchen wir freundliche

Serviertochter

(auch Anfängerin oder Tochter aus anderem Beruf).

Offerten an Familie W. Hirschi, Tel. (033) 75 15 12

3833

Wir suchen für sofort oder nach Vereinbarung in gutgehendes Restaurant

Kellner

der bei Abwesenheit des Garanten die Stellvertretung übernehmen kann.

Sowie tüchtigen

Koch

in modernst eingerichtete Küche.

Sehr gute Verdienstmöglichkeiten und angenehme Arbeitsatmosphäre.

Restaurant Beppi 8645 Jona/Rapperswil

Tel. (055) 28 18 19

P 19-22



Wir übernehmen laufend im In- und Ausland Beratungsaufträge für Restaurantprojekte. Wir helfen bei der Erstellung der Verkaufsprogramme und Stellenplänen sowie der Ueberwachung erfolgreicher Hotels und Restaurants.

Wir suchen für eine vollamtliche Tätigkeit oder auch für eine projektbezogene Tätigkeit einen

dipl. Küchenchef

(eventuell auch einen Herrn, der sich aus dem Berufsleben zurückgezogen hat)

der in der Lage ist, als erfahrener Berater unsere Firma in Zusammenarbeit mit unseren Betriebswirtschaftlern und Technikern selbständig zu vertreten.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an: Mövenpick, Personaldirektion Zürichstrasse 77, 8134 Adliswil Tel. (01) 91 01 01

P 44-61

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



Hotel Euler 4002 Basel

sucht-in Jahresstellen

Sekretär/Journalführer Logentourant/Telefonist 1. Etagegouvernante

(Mindetalter 25-28 Jahre)

Commis de bar Commis de cuisine

(für unser Snack-Restaurant Metro)

Glätterin/Stickerin

Ausländer nur mit Bewilligung B oder C.

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

3297

le sporting

VILLARS 1300 m

cherche pour entrée de suite ou à convenir:

commis de cuisine serveuse débutante

pour Pub

jeune-fille

«au pair» pour garder un enfant et aide au ménage.

Ecrire Sporting VILLARS 1884, avec photo, copies de certificats et prétentions de salaire.

3858

Chef de cuisine

dynamique, sobre, de 30 à 40 ans, capable de prendre des responsabilités, ayant de bonnes références, bon calculateur, est demandé pour diriger petite brigade dans une des villes les plus intéressantes du canton de Vaud. Très bon salaire selon aptitudes.

Entrée le 1er septembre 1975.

Faire offres sous chiffre 22-14805-165 à Publicitas, 1401 Yverdon.

P 22-14805

Für unseren Grossbetrieb suchen wir für baldigen Eintritt erfahrenen

Kellerburschen

mit Fahrausweis A, in Jahresstellung.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungen mit Zeugniskopien unter Chiffre 3678 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel Freienhof 6362 Stansstad am Vierwaldstättersee

(Nähe Stadt Luzern)

sucht in lange Sommersaison zuverlässigen

Koch

Offerten sind erbeten an: Fam. R. Schmid, Telefon (041) 61 35 31

3648

Hotel Schützen 4310 Rheinfelden

Wir suchen für netten Kochlehrling eine passende

Lehrstelle für den Winter

jeweils Winter 1975/76, 1976/77 und 1977/78.

Offerten erbeten an Familie Kottmann, Telefon (061) 87 50 04.

3768

Schloss Brandis
Fam. K. u. I. Weber, Tel. 085/9 24 23
MAIENFELD

Unser neu eröffnetes Speise-Restaurant wird sehr gut frequentiert, deshalb brauchen wir noch zu baldigem Eintritt

SERVIERTOCHTER freundlich und gewandt;
Hoher Verdienst sowie Kost und Logis frei.

CHEF DE PARTIE in mittlere Brigade.

Anfragen sind erbeten an Fam. K. Weber Tel. (085) 9 24 23

3555

Hôtel Bonivard (Genfersee) 1820 Montreux

cherche de suite ou à convenir

secrétaire de réception qualifiée

(place stable).

Addresser offre complète à la direction de l'Hôtel Bonivard, 1820 Montreux.

3807

Hotel-Restaurant Krebs 3800 Interlaken

sucht für Sommersaison

Commis de cuisine Commis de rang

Offerten erbeten an Ed. Krebs, Hotel Krebs, Interlaken.

3804

Bürgenstock Hotels

Wir suchen per sofort, für lange Sommersaison, noch folgendes qualifiziertes Personal:

Chef de réception Réceptionspraktikant Chef de rang Chef garde-manger

Wir bitten Sie, Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto zu adressieren an:

Anton J. Good, Bürgenstock Hotels, 6366 Bürgenstock.

3801

Für unser neu renoviertes

Casino Dancing St. Moritz

suchen wir vom 14. Juni bis Mitte September

Serviertochter

Bei Zufriedenheit Winterengagement zugesichert.

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

3318

Nach Grindelwald gesucht für sofort junge, flinke, branchenkundige

Serviertöchter

Offerten bitte an: Familie Boss-Fischer

Gasthaus Steinbock 3818 Grindelwald

Telefon (036) 53 10 10.

3485

Hotel Segnes und Post 7018 Flims-Waldhaus

sucht zu baldigem Eintritt

Restaurations-tochter Telefonist/Kondukteur

Anmeldungen an A. Klainguti, Telefon (081) 39 12 81.

3821

Gesucht nach Zürich in gutfrequentierte Restaurant

chef de service

arbeits- und einsatzfreudig, dynamisch, mit fundiertem fachlichem Können, Organisationstalent und Sprachkenntnissen.

Es handelt sich um eine selbständige, interessante, verantwortungsvolle Tätigkeit.

Bitte richten Sie Ihre Offerte mit handgeschriebenem Lebenslauf und Gehaltsvorschlagen unter Chiffre 3816 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Pour compléter son personnel, le Casino de Montreux cherche pour entrée immédiate:

1 magasinier

pour son économat et sa cave. Cette personne doit avoir une excellente formation dans ce domaine et être à même d'organiser les contrôles d'économat et des marchandises.

1 commis de rang 1 chef de rang

pour son économat et sa cave. Cette personne doit avoir une excellente formation dans ce domaine et être à même d'organiser les contrôles d'économat et des marchandises.

Veillez envoyer vos offres avec curriculum vitae, photo et photocopie de certificats à
M. P. Bourquin

Casino de Montreux
1820 Montreux

3769



Restaurant / Bar / Pizzeria
3200 Murten / Morat

2 Restaurationskellner

für lange Sommersaison bis Ende Oktober, Minimum-Garantie Fr. 2200.- pro Monat, Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch erwünscht sowie

1 Chef de partie

zu mittlerer Bridade, Chef und 5 Köche

1 Commis de cuisine

Alle beide mit bester Bezahlung und geregelter Freizeit.

Gesucht auf sofort oder nach Uebereinkunft

Saal-Commis

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an

Hotel Eiger, 3823 Wengen
Familie K. Fuchs
Telefon (036) 55 11 32

3745



Pontresina

sucht für kommende Sommersaison

**Sekretärin/Aide de patron
Serviertöchter/Kellner
Portier**
Fahrausweis Kat. A

Jungkoch

Offerten sind zu richten an
Frau Boner

Hotel Palü, 7504 Pontresina
Telefon (082) 6 66 68.

3737



**Hotel Schweizerhof
St. Moritz
Restaurant ACLA**

Für unser Erstklasshaus im Zentrum suchen wir für die Sommersaison noch folgende Mitarbeiter:

Restaurationskellner oder -töchter

(sprachkundig)

Commis de rang

Nachtportier/Night-Auditor

(sprachkundig)

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den entsprechenden Zeugnissunterlagen.

Direktion Hotel Schweizerhof, St. Moritz.

3861

3862

Hotel Posthuis Melchsee-Frutt

sucht für die Sommersaison

Serviertochter Jungkoch oder Köchin

Saisonbeginn 20. Juni, guter Verdienst, geregelte Freizeit.

Fam. Rohrer, Hotel Posthuis, 6061 Melchsee-Frutt, Tel. (041) 66 28 45.

3860

Bermuda Luxury Hotel requires

Chef de cuisine

single, high negotiable pay, no income tax. Room and board provided. Send C. V. to Mr. K. Porter, P.O. Box 473, 1211 Genève 3. Appointment will be made for interviews in Geneva the morning of June 12.

3855

Hôtel des Platanes 2025 Chez-le-Bart

au bord du lac de Neuchâtel,
téléphone (038) 55 29 29.

Nous cherchons pour entrée immédiate ou à convenir

1 sommelier qualifié 1 commis de cuisine

3767

Hotel National 7018 Flims-Waldhaus

sucht für Sommersaison 1975:

1 erste Saaltochter 1 Serviertochter für Restaurant 1 Zimmermädchen

Offerten an H. Schneider-Truninger,
Telefon (081) 39 12 24.

3766

Spitzingseehotel bei Schliersee, Oberbayern

Moderner Erstklass-Jahresbetrieb
sucht per sofort:

Oberkellner oder Hostess Zimmermädchen Chef de partie Restaurationskellner oder -töchter Buffettöchter Etagepersonal

(Zimmermädchen/Portier)
Wegen Arbeitsurlaubis Engagement
nur für deutsche Staatsbürger möglich.

Offerten an die Direktion,
Ruth und Rudolf Pemsel,
Spitzingseehotel,
D-8161 Schliersee-Spitzingsee.

3762



Hotel-Restaurant Kappelenbrücke, Bern

Wir suchen nette

Serviertochter

Angenehmes Arbeitsklima in modern
eingrichtungem Betrieb, gepflegter
Speiseservice. Jahresstelle mit sehr
gutem Verdienst. Zimmer im Hause
möglich.
5-Tage-Woche, Montag und Dienstag
geschlossen.

Gebrüder Gygax, Hotel-Restaurant
Kappelenbrücke, am Wohlensee bei Bern,
Telefon (031) 55 15 15.

P 05-9648

Internationale Restaurationsgruppe -
Niederlassung Schweiz - sucht den

Verantwortlichen für die zentrale Verkaufsplanung

Diese Position erfordert

- Erfahrung in der Verkaufsplanung,
vorzugsweise in einem Grossunter-
nehmen angeeignet,

- Verständnis für die Bedürfnisse der
moderneren Restauration,

- Ideenreichtum bei der Ausarbeitung
und Durchführung von Verkaufspro-
grammen,

- Energie und Ausdauer bei der Realis-
ierung der gesetzten Ziele.

- Gute Französischkenntnisse.

Eurest AG
Stauffacherquai 40
8004 Zürich
Telefon (01) 39 20 12.

P 44-2473



Wir suchen auf Mitte Juni oder nach
Uebereinkunft

Nachtportier

mit Fremdsprachenkenntnissen.
Interessenten wollen sich bitte mel-
den unter Telefonnummer (01) 814 07 27.



Gesucht per sofort in neues Hotel am Untersee,
junge, tüchtige, im Speiseservice gewandte

Serviertöchter oder Kellner

Fremdsprachen erwünscht. Wenn möglich Schwei-
zer.

Ebenfalls

Buffettöchter

(auch Anfängerin).

Hoher Verdienst, schöne Zimmer mit Dusche stehen
zur Verfügung.

Offerten bitte an Frau R. Tschudi,

Hotel Krone 8274 Gottlieben

Telefon (072) 9 61 30.

3498



Hotel Waldhaus 7514 Sils-Maria

(Engadin)

Gesucht für die Sommersaison 1975 (Eintritt nach
Uebereinkunft)

1 Sekretär(in) - Kassier(in)

(eventuell in Jahresstelle oder Sommer- und Winter-
engagement); SWEDA-Buchungsmaschine (Einfüh-
rung);

1 Chef-Restaurateur- Tournant

(interessante Aufgabe für jungen, Initiativen Koch).

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an Rolf
Kienberger.

3784

Oeschinensee Kandersteg, Berner Oberland

Neues originales

Hotel-Restaurant «Zur Sennhütte» Alp-Wirtschaft

Wir suchen ab zirka 15. Juni bis Ende Oktober 1975

Alleinserviertochter jungen Koch

Wir sind ein junges, unternehmungsfreudiges Wirt-
ehepaar.
Wir garantieren Ihnen guten Lohn, eigenes Zimmer
und viel Spass.

Nicole und Werner Wandfluh-Vermeer,
3718 Kandersteg,
Telefon (033) 75 14 79,
morgens bis 9.00 Uhr, über Mittag oder abends ab
19.00 Uhr.

OFA 54.933.505

Wir gehören zu den führenden Restaurants in Aarau.
Im Herzen der Stadt gelegen, dürfen wir Persönlich-
keiten aus Politik, Industrie und Wirtschaft zu unse-
ren Gästen zählen.

Unser guter Ruf verpflichtet! Die Stelle des

Küchenchefs

die wir zu vergeben haben, ist eine anspruchsvolle,
aber dankbare und gutbezahlte Aufgabe und eine ab-
solute Vertrauensposition.
Unser neuer Chef sollte nicht nur kompetent der
Küchenbrigade vorstehen, sondern als rechte Hand
unserer Patronne diese in ihren mannigfaltigen Auf-
gaben unterstützen und vertreten können.

Wir erwarten gerne die Offerten von erfahrenen
Chefs und freuen uns auf Ihre Kontaktnahme.

Restaurant «Chez Jeannette»

Frau J. Bettenmann

Aarau

Vordere Vorstadt,
Telefon (064) 22 77 88.

OFA 51.262.003



Hotel Balances-BelleVue 6002 Luzern

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft für die
Dauer der Sommersaison

Patissier Chef de rang Demi-chef de rang

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

3785

**Parkhotel Sonnenhof
Vaduz
Fürstentum Liechtenstein**

Welches zuverlässige und tüchtige

Zimmermädchen

und weiche junge, freundliche

Saaltochter

(auch Anfängerin)

suchen einen idealen Arbeitsplatz mit Familienatmosphäre, gutem Verdienst und geregelter Freizeit?

Wir würden uns über Ihre Bewerbung freuen.

Familie Emil Real.

Jahresbewilligung für Ausländer ist vorhanden.

3754



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

sucht per 15. Juni 1975 oder nach Uebereinkunft:

Commis de cuisine

Offerten sind an Fr. Beutler jun. zu richten.
Telefon (036) 22 94 41.

3750

**Hotel-Restaurant Rubschen
8784 Braunwald**

sucht für die Sommersaison, vom Juni bis Ende Oktober,

**Restaurations-tochter
oder Kellner**

für gepflegten Spelsservice.
Hoher Verdienst, geregelte Arbeitszeit.

Offerten an Familie Pflanzenmüller,
Telefon (058) 84 14 34.

3748

Chef de restaurant

Der Bewerber sollte profunde Kenntnisse auf dem Gebiete der Brigadeführung, der Betreuung einer anspruchsvollen Kundschaft sowie Freude an einer aktiven Verkaufsplanung mitbringen.
(Mindestalter 30 Jahre.)

Wir bieten entsprechendes Salär, 5-Tage-Woche sowie zeitgemässe Sozialleistungen.

Offerten unter Chiffre 3746 an Hotel-Revue,
3001 Bern.

**Hôtel Alpina-Rosat
1837 Château-d'Oex
téléphone (029) 4 62 12**

cherche

**un cuisinier
un garçon de cuisine**

Entrée immédiate.

Faire offres à la direction.

3744

**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 Spelsservice gewandte

Restaurations-töchter

Nebst freier Station garantieren wir eine sehr hohe Verdienstmöglichkeit.

Schriftliche oder telefonische Anfragen an:
M. Brüllhardt, Hotel Du Lac, Rapperswil,
Telefon (059) 27 19 43.

3739



Für unsere beiden modernen Erstklass-Hotelbetriebe suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

**Sous-chef
1. Lingère
Nachportier
Restaurationstochter**
(qualifiziert oder angeleitet)
**Buffetdame
Zimmermädchen
Commis de cuisine
Saaltochter**
(eventuell Studentin oder Commis de rang)

Barmaid
Saison von Juni bis Mitte Oktober 1975.

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

3800

**Bar - Grill-Room
Hotel Simmental
3770 Zweisimmen**

Wir suchen auf 14. Juni 1975 bis 30. September 1975 freundliche, ehrliche

Barmaid
Anfängerin mit Servicekenntnissen wird bevorzugt.

Offerten bitte an Familie F. Balsiger, Telefon (030) 2 17 15.

3806

**Hôtel Alpina et Savoy
3963 Crans Montana**

cherche pour saisons d'été et d'hiver

1 chef de cuisine
Faire offre à la direction.
Téléphone (027) 41 21 42.

3797



**Schloss Laufen
am Rheinfall**

Wir suchen für die Sommersaison, eventuell in Jahresstelle,

**Commis de cuisine
Commis patissier**

**Buffetbursche
oder -tochter
Kioskverkäuferin**

Angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten bitte an W. Bühner, Direktor, Restaurant Schloss Laufen, 8447 Dachsen, Telefon (053) 2 12 21.

3796

Schloss-Taverne
Schützenhaus Albisgülli (Tramendstat. 13)
Uetlibergstr. 341 - Zürich - 7 01 33 05 22
Konferenzräume

Gesucht auf 15. Juni oder nach Vereinbarung:
**Chef de partie
Sous-chef**
in junges Team. Neuzeltliche Arbeitsbedingungen. Fünftagewoche. Die Direktion der Schloss-Taverne/Schützenhaus Albisgülli erwartet gerne Ihre Bewerbung. Wenden Sie sich bitte an Ernst Wittwer oder Fräulein T. Robbi.

619

SCHÜTZENHAUS ALBISGÜLLI

**Swiss Centre
Restaurants
London**

suchen

**Kellner
Serviererinnen
Köche**

Bitte bewerben Sie sich schriftlich, oder rufen Sie uns doch einfach an.

Swiss Fair Limited
Personnel Office
10, Wadour Street
London W 1
Telefon (00441) 7341291

3765

**Hotel Schweizerhof
Ascona**

sucht ab sofort

**Chef de rang
Demi-chef**
(Saalkellner)

Offerten an Hotel Schweizerhof, Ascona.

3752

**Serviertochter
Zimmermädchen
Saaltochter**

(Mithilfe im Restaurant)

**Hotel Bergdohle
3981 Riederalp**

Telefon (028) 5 37 17.

P 36-012516

ins Engadin gesucht, für die Sommersaison,

Serviertochter
Hoher Verdienst und angenehmes Arbeitsklima.

Offerten sind zu richten an:

**Restaurant
Konditorei Rosina
7513 Silvaplana**

bei St. Moritz,
Telefon (082) 4 81 25.

P 13-24344

Für Erstklasshotel in Zürich

**Direktor
resp.
Direktionsehepaar**

mit Flair und Passion für Gastronomie gesucht.

Aus Discretionsgründen sehen wir uns gezwungen, das Inserat unter Chiffre aufzugeben. Wir versichern Ihnen sofortige und vertrauliche Behandlung Ihrer Unterlagen.

Offerten unter Chiffre 44-65261 an Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

**Hôtel du Monde
à Grandvaux**

cherche pour le café

**sommelière
fille de buffet**
débutante acceptée.

Nourrie et logée dans la maison.

Les offres sont à adresser à:
M. Eric Magas
Hôtel du Monde
1503 Grandvaux
téléphone (021) 99 11 74.

3776

**Seerose Faulensee-Spiez
Bekanntes
Speise-Restaurant
direkt am Thunersee**

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

jungen Koch
in kleinere Brigade.

Auskunft erteilt gerne Hans Fuhrer,
Telefon (033) 54 10 25.

3771

**Hôtel Primavera
3962 Montana**

(60 lits et restaurant)

cherche

un chef de cuisine

Place à l'année. Entrée en service le 1er juin ou à convenir.

Faire offres écrites avec curriculum vitae, certificats et prétentions de salaire à
Hôtel Primavera, 3962 Montana.

3780



Spezialitäten-Restaurant - Dancing - Bar

Wir suchen in Saison- oder Jahresstelle folgende Mitarbeiter:

Restaurant-Kellner

(Chef de rang)

oder

Restaurant-Tochter

(Service-Angestellte)

für à-la-carte- und Dancing-Service.
Sehr guter Verdienst (13,04 %), beste Arbeitsbedingungen, gute freie Unterkunft und Verpflegung.
Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten sind zu richten an Max Looser,
Hotel Sternen, 9857 Unterwasser,
Telefon (074) 5 24 24.

3778

Gesucht per 1. Juli oder nach Uebereinkunft

**Réceptionist(in)-
Sekretär(in)**

in gutfrequenziertes Zweitklasshotel in der Stadt Zürich.

Haben Sie Freude an persönlichem Kontakt mit Gästen aus aller Welt, dann melden Sie sich.

Interessantes Aufgabengebiet: Empfang der Gäste, Kassa, Korrespondenz, Telefonbedienung (Anker-Buchungsmaschine).

Deutsch, Französisch und Englisch in Wort und Schrift Bedingung. Italienischkenntnisse erwünscht.

Offerten unter Chiffre 3775 an Hotel-Revue,
3001 Bern.

**Bahnhofbuffet
3920 Zermatt**

Wir suchen mit Eintritt auf zirka 15. Juni/1. Juli fachkundigen

Restaurationskellner

(Stossbetrieb)

oder

Serviertochter

Offerten bitte mit den üblichen Unterlagen, oder Telefon (028) 7 71 26, oder Herrn Pfamatter Beno verlangen.

3783

**Hotel La Margna
St. Moritz**

sucht für Sommersaison, Eintritt 12. Juni

**Hilfspotier
Lingeriemädchen
Näherin/Flickerin**

Offerten sind erbeten an die Direktion.

3781

Chinnel Islands-Guernsey

2 junge Saalkellner

ab 1. Juni 1975 in Familienhotel, für Saison bis Ende September 1975, gesucht.

Senden Sie bitte Ihre Unterlagen und wir informieren Sie gerne über Anreise, Lohn und Aufenthalt.
V. Speiser, Assistent manager,

Manor Hotel

Forest, Guernsey, Channel Islands.

3757

Das grosse, neue **ANTWERPEN ESSO HOTEL** (314 Zimmer, Bankett- und Kongresssäle bis 500 Personen) sucht zum schnellstmöglichen Eintritt einen

Food & Beverage Manager

Wir danken für diesen Vertrauensposten an einen ehrgeizigen und befähigten Mann, der als Food und Beverage Manager bereits gute Erfahrung hat im internationalen Hotel- und Gaststättengewerbe erstklassiger Häuser.

Französische und holländische Sprachkenntnisse erwünscht.

Betreffs Ihre finanziellen Ansprüche werden wir uns jetzt und später immer verständigen können.

Ihre schriftliche Bewerbung mit Unterlagen und Foto erwarten wir gerne an unsere Adresse zuhänden von R. J. H. Gol, General Manager.

ANTWERPEN ESSO HOTEL
G. Legrellelaan — 2020 Antwerpen
☎ 031-37.29.00 (10 L.)

Part of Crest Hotels
*Crest Hotels are the authorised licensee of ESO marks and names



Hotel Bergheimat
3906 Saas Fee/Wallis

sucht auf zirka Mitte Juni

Restaurationstochter
Serviertochter
(eventuell Anfängerin)

Koch oder Köchin

Telefon (028) 4 83 32.

3787



Palace Hotel, St. Moritz

Direktionssekretärin
(sprachenkundig, Jahresstelle)

sowie für Sommersaison 1975

Chef de rang
Commis de rang
Disc-Jockey (Girl)

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an Palace Hotel, 7500 St. Moritz, Telefon (082) 3 38 19 oder 2 11 01.

3837

Das grosse, neue **ANTWERPEN ESSO HOTEL** (314 Zimmer, Bankett- und Kongresssäle bis 500 Personen) sucht zum schnellstmöglichen Eintritt einen

Food & Beverage Controller

Wir danken für diesen Vertrauensposten an einen ehrgeizigen, jungen Mitarbeiter, der bereits gute Erfahrung hat im internationalen Hotel- und Gaststättengewerbe erstklassiger Häuser.

Französische und holländische Sprachkenntnisse erwünscht.

Betreffs Ihre finanziellen Ansprüche werden wir uns jetzt und später immer verständigen können.

Ihre schriftliche Bewerbung mit Unterlagen und Foto erwarten wir gerne an unsere Adresse zuhänden von R. J. H. Gol, General Manager.

ANTWERPEN ESSO HOTEL
G. Legrellelaan — 2020 Antwerpen
☎ 031-37.29.00 (10 L.)

Part of Crest Hotels
*Crest Hotels are the authorised licensee of ESO marks and names



Das Hotel

Du Lac
1470 Estavayer-le-Lac

sucht für lange Sommersaison, eventuell in Jahresstelle, noch folgendes Personal:

Küche:
Tournant
(fähig den Küchenchef zu vertreten)

Commis de cuisine
Officebursche

Restaurant:
junger
Restaurationskellner

Buffet:
Buffetochter
(auch Anfängerin/Studentin)

Etage:
Hilfzimmermädchen/
Lingeriehilfe

Wir bitten Sie, uns die üblichen Unterlagen zuzustellen oder direkt anzurufen.
Telefon (037) 63 13 43.

3770

Vorschriften

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



Aktion saubere Schweiz
Pour la propreté en Suisse
Iniziativa Svizzera pulita

Gesucht für die Sommersaison:

1 Jungkoch oder Köchin
1 Mädchen

mit Kochkenntnissen. Sehr gute Entlohnung.

Offerten sind erbeten an:
Hotel
Schönegg
3920 Zermatt
Tel. (028) 7 72 50

3854

Eden Roc
6440 Brunnen

sucht

Barman
Bartochter
für Kaffeebar

Kellner

Tel. (043) 31 17 98

3822

Rest. Trotte
8610 Uster

Ein tüchtiges **Küchenmädchen** oder ein **Haus- und Küchenbursche** findet bei uns noch einen angenehmen Arbeitsplatz.

Wir bieten: geregelte Arbeitszeit, Fünftagewoche, zeitgemässe Entlohnung bei einem freundlichen Arbeitsklima. Bitte schreiben oder telefonieren Sie uns. (Hr. Odermatt verlangen.)

Restaurant Trotte 8610 Uster/Zürich
Tel. (01) 87 17 04

3814

Drucksachen

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

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

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

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

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

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



Sun Star Hotel
Grindelwald

sucht für Sommersaison, Eintritt Mitte Juni 1975 (Saisondauer bis Mitte Oktober):

Snack-Bar:
Serviertochter
Commis de rang

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

3856



HOTEL BAUR AU LAC
ZÜRICH

Wir suchen zum Eintritt so bald wie möglich:

Restaurant:
Küche:
Etage:

Chef de rang
Chef entremetier
Chef tournant
Zimmermädchen

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

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

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

HOTEL BAUR AU LAC
Talstrasse 1, Postfach, 8001 Zürich
(Eingang Börsenstrasse)

3753

Restaurant Grebelacker
am Bucheggplatz
8057 Zürich

Modernen Restaurationsbetrieb sucht per 1. Juli 1975 noch folgende Mitarbeiter:

1 Alleinkoch/-köchin
2 Serviertöchter
1 Hausbursche
1 Küchermädchen

Ihre telefonische oder schriftliche Kurzzofferte erwartet: Pierre Galliker, Im Brächli 19, 8053 Zürich, Telefon (01) 53 49 66.

3777

Hôtel Méridien

recherche pour affectation **Bresil, Antilles, Sénégal, Egypte**

1er commis de cuisine
chef de partie
sous-chef
chef pâtissier

Addresser curriculum vitae détaillé plus photos et états de service à R. Lortal, 13, square Max Hymans, Paris 15e.

3779

Restaurant Rôtisserie Sonne
Scheunenberg

Für unseren gepflegten Speiseservice suchen wir freundliche, zuverlässige

Serviertochter
Buffetochter

für unseren Grill: einsatzfreudigen **Commis de cuisine**

Offerten sind zu richten an R. und U. Frei, Telefon (032) 84 91 84.

P 06-2249

Grand Hôtel à Genève
cherche:

1 chef pâtissier
1 chef

pour le contrôle des marchandises

Faire offres avec photographie, curriculum vitae et copies de certificats sous chiffre 3786 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Hotel Dom, Zermatt

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Jungkoch oder Köchin

Anmeldungen bitte an Telefon (028) 7 72 23.

3743

Wir suchen für unser schönes Restaurant freundliche

Serviertochter
mit Fachkenntnissen sowie jüngere tüchtige

Köchin

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

Restaurant West-End, 3800 Interlaken
Familie K. Zwingli, Telefon (036) 22 17 44.

3738

Posthotel Rössli
3780 Gstaad

Für unser Speiserestaurant suchen wir in Sommersaison oder auch in Jahresstelle

Restaurations-Serviertochter

Guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit, Kost und Logis im Hause.

Anfragen schriftlich oder telefonisch an R. Widmer-Perreten, Telefon (030) 4 34 12.

3736

Wir suchen zu baldmöglichem Eintritt in unser Ferien- und Kulturzentrum (300 Betten)

Nachtportier

Jahresstelle für Schweizer oder Ausländer mit Niederlassungsbewilligung.
Gutes Salär und neuzeitliche Sozialleistungen.

Direktion Laudinella (K. Blumer), 7500 St. Moritz,
Telefon (082) 2 21 31.

3735

Hotel Derby
3906 Saas Fee

sucht für lange Sommersaison

1 Saaltochter oder Saalkellner
1 Restaurationstochter
oder
Restaurationskellner

Freie Kost und Logis.

Offerten sind zu richten an:
Familie Supersaxo, Telefon (028) 4 89 45.

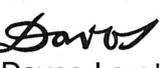
3795

Gesucht in Ferien- und Bildungszentrum Matt
6103 Schwarzenberg

junge Tochter
für Service.

Wir erwarten gerne Ihren Anruf:
Telefon (041) 97 20 22.

3791



Davos-Laret

In unsere mit viel Liebe und guten Ideen geführte Küche suchen wir zur Mithilfe (neben Chef) in Saison- oder Jahresstelle

Köchin
Commis de cuisine

Offerten bitte an Frau Elfie Casty,
Hotel und Spezialitätenrestaurant Landhaus
7299 Davos-Laret
Telefon (083) 5 21 21.

3790

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

Stellengesuche Demandes d'emploi



Schweizer, 30, mit gründlicher Ausbildung, Gymnasium, Handelsschule, Reisebüroerfahrung, Hotelfachschule und Fähigkeitsausweis, Praxis in allen Sparten der Hotellerie, zurzeit Direktor eines mittleren Erstklassenhauses, sucht Stelle per sofort oder nach Uebereinkunft als

Vizedirektor oder Direktor

im In- oder Ausland.

Offerten unter Chiffre 3672 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gerant-Küchenchef, 32

sucht Stelle als Fachberater, Verkaufplaner, Instruktor, eventuell Pächter, versiert in SB-Restaurant, Stadt Bern, Emmental, Solothurn, bevorzugt, aber nicht Bedingung.

Offerten unter Chiffre 400310 an Publicitas, 3400 Burgdorf.

Retour de l'étranger

jeune cadre

Suisse, 27 ans, cherche place avec responsabilités dans hôtel ou restaurant. Suisse Romande de préférence.

CV: Maturité scientifique Zuoz, Ecole Hôtelière Lausanne, 3 ans pratique. Alle, Fr, Esp, Angl, Ital.

Faire offres sous chiffre 3716 à l'Hôtel-Revue, 3001 Bern.

Assistent

29, Schweizer, sucht verantwortungsvolle Tätigkeit in Hotel- oder Restaurationsbetrieb. Personalwesen, F&B, Sales.

Koch, Servierkurs Hotelfachschule Luzern, Administrationskurs Hotelfachschule Lötscher, D, F, E. In- und ausländische Erfahrung, Zürich und Umgebung bevorzugt.

Offerten unter Chiffre 3638 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gelernter

Büroangestellter

sucht für sofort eine Stelle in der französischen Schweiz.

Offerten unter Chiffre 3864 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Als

Hotelsekretärin

suche ich entsprechende Beschäftigung.

Sehr gute Sprachkenntnisse: Deutsch, Englisch und Französisch sowie gute Verständigungsmöglichkeiten in Italienisch.

Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung.

Offerten unter Chiffre 3749 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Versierter, einsatzfreudiger Schweizer sucht für sofort oder nach Uebereinkunft neuen Wirkungskreis als

Geschäftsführer oder Direktor

eines Restaurations- oder Hotelbetriebes.

Offerten unter Chiffre 3856 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizerin sucht

Stelle

In gutgeführten Spezialitätenrestaurant. Franchiser- und flambierkundig

Französische Schweiz bevorzugt.

Ausführliche Offerten unter Chiffre 3740 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Autrichien, possédant permis B, cherche place comme

sommelier

Région du Lac Léman.

Monsieur J. Schrotter Bad Ramsach 4633 Läufelfingen

P 29-300540

Servier- tochter

sucht Stelle für sofort in gutgehendes Spisesrestaurant.

Raum Luzern bevorzugt.

Offerten unter Chiffre 2760 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizer, 37 Jahre, sucht Stelle als

Alleinkoch

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten unter Chiffre 3620 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junger, 28jähriger Mann sucht Stelle im Hotelgewerbe, Hausbursche, Portier, evtl. Empfang oder auch für Büroarbeiten. Stadt Bern bevorzugt. Eintritt 1. Juli oder nach Uebereinkunft.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 3832 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Norditaliener, sprachkundig, Jahresbewilligung, gründliche SWEDA-Kenntnisse, sucht Stelle als Logenjournalist oder Empfangsportier ab 15. Juni, im Raume Zürich. Zeugnisse vorhanden.

Offerten erbeten unter Chiffre 8935, Mosse-Annoncen AG, 8023 Zürich.

Suisse, 21 ans, l'école de commerce de la ville de Lucerne, séjour en angleterre (Lower), cherche place à l'année ou saison, dans la Suisse romande

comme secrétaire

pour compléter ses connaissances de français.

Offre à: Mlle Marguerite Schneider, Stadthofstrasse 13, 6002 Lucerne.

P 25-301450

Schweizerin, mit Französisch- und Englischkenntnissen, sucht Stelle als

Büroangestellte- Réceptionistin

Offerten sind erbeten unter Chiffre 3764 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Freundliche

Barmaid

mit grossem Geschäftsinteresse. 25 Jahre, Oesterreicherin, D, E, F., sucht Stelle in der deutschsprachigen Schweiz.

Roswitha Hechenberger, A-6414 Barwies 267, Telefon 05264 241.

Jeune cuisinier Suisse

(22 ans)

bonnes références, cherche place dans restaurant ou hôtel de première ordre, de préférence en Suisse française.

Offres: Peter Adam, Bellachstrasse 221, 4515 Oberdorf SO, téléphone (065) 22 56 65.

OFA 65.103.501

Hotelfachmann, Schweizer (30), versiert, sucht neuen Wirkungskreis als

Chef de réception/ evtl. Aide du patron

in grosseren Betrieb.

Ausbildung: Diplom HFL Berufslehre, Mehrjährige Erfahrung in Administration-Réception.

Sprachen: D, F, E, I. Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten bitte unter Chiffre 3845 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Wissen Sie... dass ein Schweizer, 28, D, F, E, ledig, gepflegt und sicher im Auftreten, bisherige Praxis in Werbung, KV, Verkauf, eine neue Zusammenarbeit im kaufm. Bereiche (Hotelbetrieb) In- und Ausland, mit Verantwortung sucht.

Angebote unter Chiffre 3850 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizer, 18, gelernter

Koch

sucht neuen

Wirkungskreis

in Hotel oder Restaurant, zur Weiterbildung.

Offerten unter Chiffre 3848 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Ich suche Stelle an

Bar oder als Dancing- serviertochter

Sprachen D, F, E. Eintritt anfangs Juli.

Offerten unter Chiffre 3847 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Viersprachiger

Barmann

mit besten Referenzen sucht Stelle in Sommersaison.

Offerten unter Chiffre 3843 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Restaurations- keller

31, Deutsch, Französisch, sucht Jahresstelle auf Anfang Juni.

Schlegel Hans Landgasthof Halbinsel Au 8804 Auwädenswil 3694

2 Barmaids suchen

Stelle

Zürich und Umgebung bevorzugt.

Offerten unter Chiffre 3830 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizerin, 26jährig, mit guter Ausbildung und Praxis im Hotelfach sucht interessante Stelle als

Hotelsekretärin

Sprachen: D, F, E, etwas I.

Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten unter Chiffre 3828 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Professionnel dans la branche hôtelière, actuellement en activité comme directeur d'hôtel en Italie, personnalité remarquée dans le groupement italien du tourisme, cherche après accord

poste de direction

en Suisse, dans hôtel ou position identique dans chaîne d'hôtels. Nombreuses années d'activité à l'étranger et grande expérience dans la réalisation de chaînes d'hôtels. 5 langues.

Les offres sont à adresser sous chiffre OFA 3108 A à Orell Fussli Publicité SA, case postale, 4001 Bâle.

Schweizer Hotelfachmann sucht neuen Wirkungskreis als

Direktor

eines grösseren internationalen Betriebes.

Eintritt nach Uebereinkunft.

Internationale Erfahrung, mehrsprachig, Mitte 40, beste Referenzen.

Offerten bitte unter Chiffre 3755 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junger, dynamischer Schweizer sucht

Direktionsstelle

Seit 5 Jahren in internationaler Hotelkette im Fernen Osten tätig und seit 2 Jahren Vizedirektor in 450-Zimmer-Hotel.

Möchte zurück nach Europa.

Schriftliche Offerten sind zu richten unter Chiffre M 25-301523 an Publicitas, 6002 Luzern.

Jeune maître d'hôtel

parlant quatre langues cherche une place pour la saison d'été. Permis C. Avec préférence dans le Tessin.

Faire offres sous chiffre 3631 à l'Hôtel-Revue, 3001 Bern.

Junge, ausgerichtete

Service- tochter

Deutsch, Französisch, sucht Saisonstelle in gutem Spisesrestaurant.

Offerten unter Chiffre D 465166 an Publicitas, 2540 Grenchen.

Hotelsekretärin (23)

sucht Saisonstelle als

Réception- istin/ Sekretärin

Kaufm. Ausbildung, NCR-42-kundig.

Sprachen: D, F, E.

Offerten an: Astrid Mauron Fellerstrasse 30 A 5 3027 BERN 3782

Aide du patron/ Gouvernante

Sprachen: D, F, E, I. Sehr gute Erfahrungen in allen Sparten des Gastgewerbes.

Offerten mit Lohnangaben und Arbeitszeiten unter Chiffre 3844 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Jungkoch

der die Arbeit liebt, sucht Stelle vom 1. Juni bis anfangs September in der Deutsch- oder Westschweiz.

Stefan Felder Tel. (022) 36 57 78 ab 12 Uhr 3824

Zu verkaufen

2 Soft-Ice- Maschinen

Tischmodelle. Occasionen. 220 V. Neuwertig.

Auskunft Telefon (055) 72 23 77 3527

neues Tätigkeitsfeld

Offerten unter Chiffre 3842 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Cadre hôtelier suisse

(36 ans)

cherche une place de responsabilité (chef du personnel, chef de réception, directeur adjoint, etc.) dans hôtel, hôpital ou branche de tourisme. Ecoles de commerce et hôtelière. Bonnes références.

Ecrire sous chiffre OFA 4516 GK, Orell Fussli Publicité SA, 1211 Genève 2.

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.

Prescriptions de place

Des prescriptions relatives à la publication d'annonces

à des places déterminées ne peuvent être acceptées

que comme des vœux, mais en aucun cas comme

conditions de l'ordre d'insertion.

Das Geheimnis der totalen Reinheit:

DISPO-Allzwecktuch

DISPO, das moderne Einwegtuch aus Textilfasern (Vliesstoff) ist immer zur Hand. Es ist

- nass und trocken anwendbar,
- absolut faserfrei,
- enorm saugkräftig,
- mehrmals verwendbar,
- jederzeit sauber und hygienisch

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

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



Zu verkaufen einer der schönsten und entwicklungsfähigsten

Landgasthöfe
im Berner Seeland.

Auskunft erteilt gerne Chiffre 44-65122, Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

Zu verkaufen, eventuell zu verpachten.

Hotel-Restaurant im Obertoggenburg

Restaurant 70 Plätze, Stübli 20 Plätze, Säli 35 Plätze.
13 Betten, genügend Parkplatz, kleine Terrasse.
Hypothesen geregelt, Kaufpreis Fr. 530 000.-
Sommer- und Winterseason, Zwischenseason Militär.
Umsatz kann nachgewiesen werden. Eignet sich vorzüglich als Familienbetrieb.

Offerten unter Chiffre WA 2140, Orell Füssli Werbe AG, Postfach 30, 9630 Wattwil.

Restaurabilität, vacances, retraite

Le soleil, la mer

des orangers, des citronniers, des amandiers, des oliviers, des poivriers, des pamplemousses, ou des pins et du romarin.



Avec fr. 20 000, entrez dans votre

villa en Espagne

Julien Bourqui
13, rue Pestalozzi, 1202 Genève, téléphone (022) 34 00 63 ou (021) 23 05 19.
S.v.p. une documentation.

Nom: _____
Adresse: _____
Téléphone: _____

Auf Herbst 1975 an tüchtiges Wirtepaar zu vermieten oder zu verpachten (Kaufrecht möglich) **Hotel-Restaurant Tüttschach** in **Grindelwald**

Das Haus ist sonnig und ruhig gelegen, zirka 900 m vom Bahnhof entfernt. Es umfasst 13 Doppelzimmer (garni) mit Dusche und ein Restaurant mit zirka 50 Plätzen, Bar und Sonnenterrasse mit zirka 35 Plätzen. Die Küche ist modern und sehr rationell eingerichtet. Notwendiges Kapital für Kleininventar und Warenlager zirka Fr. 45 000.-, für das gesamte Inventar zirka Fr. 170 000.-. Der Betrieb kann mit wenig Personal geführt werden und bietet gute Existenz mit Zukunftschancen. Offerten mit Fähigkeits- und Kapitalnachweis bitte an Stüfag Bau-Planungs AG, Bundesplatz 4, 3011 Bern.

P 05-11099

A vendre

immeuble locatif et commercial en S.A.

comprenant 8 appartements, un restaurant et un cinéma.

Le tout très bien entretenu. Occasion exceptionnelle.

Estimation cadastrale: Fr. 1 400 000.-
Assurance incendie: Fr. 2 200 000.-
Assurance du mobilier: Fr. 200 000.-
Prix de vente: Fr. 1 200 000.-
+ mobilier et matériel selon entente.

Pour tous renseignements, écrire sous chiffre 3815 à l'Hotel-Revue. Discretion assurée.

3815

Wir suchen zu kaufen oder zu mieten

Hotel-Restaurants

für fachlich und finanziell ausgewiesene Klienten.

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

HOTEL-IMMOBILIEN-ZÜRICH AG

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

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

A louer dans le Jura Bernois

café-restaurant

entièrement transformé, comprenant cuisine très moderne une salle café-restaurant de 72 places ainsi qu'une salle à manger de 35 places pour de suite ou à convenir.
Logement à disposition.

Pour tous renseignements écrire sous chiffre 3819 à l'Hotel-Revue. Discretion assurée.

3819

Zu mieten oder kaufen gesucht kleineres

Hotel garni

Offerten unter Chiffre 3666 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

A louer ou vendre tout de suite ou date à convenir

hôtel soigné

Centre touristique au Tessin.
Affaire intéressante, conditions avantageuses.

Faire offres sous chiffre 3783 à l'Hotel-Revue, 3001 Berne.

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
Efffingerstrasse 1
3001 Bern
Telefon (031) 25 66 55

Solventes Fachehepaar sucht wegen Pachtablaufs in Deutschland auf Herbst 1976

modernes Hotel garni/ Pension

nicht unter 30 Betten, zu pachten, evtl. Kauf möglich, im Engadin oder Tessin.

Kontaktaufnahme erbeten unter Chiffre 3841 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Ausserst günstiges und vorteilhaftes Angebot:

Infolge Geschäftsaufgabe zu verkaufen

«Gelati-Lido» Eisautomat (Soft-Ice)

- Ohne Vorbereitung jederzeit einsetzbar.
- Produziert nur die tatsächlich benötigte Menge Soft-Ice.
- Leicht zu bedienen.
- Stundenleistung zirka 420 Portionen zu 75 g.
- Vorratsbehälter 2x10 Liter.
- Ausserst wenig gebraucht.

Preis bei sofortiger Wegnahme Fr. 9500.-
(Neupreis August 1973 Fr. 21 500.-)

Weitere Auskünfte durch **A. Seglias, Café Conda, Untere Bahnhofstrasse, 7013 Domat-Ems.**
Telefon (081) 36 22 36.

3759

Achtung Fremdenattraktion

Zu verkaufen

Buggy (Sporzi)

blau, ab Kontrolle.
Telefon (041) 55 73 71 / 55 76 37

ASSA 86-5837-1

Fehlt es Ihrem Hotel an Innenleben ?

Ich gehe ganz neue Wege in Inneneinrichtung und Altbaumodernisierung.

Gerne würde ich Sie ausführlich informieren.

Gisela Spiess
Inneneinrichtungen und Dekorationen
Stollbergstrasse 26, 6003 Luzern
Tel. (041) 23 78 62

3630

Inseratenschluss:
Jeden Freitag morgen 11 Uhr!

Bekanntschaffen

JUNGER MANN

möchte gerne mit Dir seine Zukunft aufbauen, sportlich und vielseitig interessierter Chefkonditor, 30, 169, sucht noch sein **passendes Du**.

Bist Du eventuell vom Fach und hast ein Geschäft oder Interesse dafür so freue ich mich auf Deine Zuschrift unter Chiffre 3547 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

un NOM pour votre **RENOM**

LA SEMEUSE
LE CAFÉ QUE L'ON SAVOIRE...

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

Ein neuer Kombi-Steller

Der Steller schafft Klarheit und Ordnung.

Er ist verwendbar für das Aufbewahren der Kassenzettel sowie zum Einstecken von Menükarten, Reservationskarten, Reklame usw.

Der Kombi-Steller ist aus **schlagfestem Polystyrol**.

Farbe orange, beidseitig schwarz bedruckt.

Aussenmasse: Länge 68 mm, Breite 33 mm, Höhe 53 mm.
Einzelpreis: bei 10 Stück Fr. 2.-, 50 Stück Fr. 1.80,
100 Stück Fr. 1.60.



Eine Verwendungsmöglichkeit



Ihre Bestellung richten Sie an:

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

Bestellung

..... Kombi-Steller zu Fr. Total Fr.
(+ Versandkosten)

Absender: _____

Wenn weniger Gäste kommen, ist es höchste Zeit für Werbung

Jetzt ist es besonders wichtig, dass möglichst viele Leute Ihr Angebot kennen und sich dafür interessieren. Das Inserat ist dabei ein sicheres Mittel, um Ihre potentiellen Gäste kostengünstig anzusprechen. Voraussetzung ist allerdings, dass das Inse-

rat mit der richtigen Information, in der richtigen Zeitung, mit der richtigen Gestaltung erscheint.

Wenn weniger Gäste kommen, sollten Sie mit uns über Ihre Werbung sprechen. **01/47 34 00** gibt Ihnen jederzeit Auskunft.

MOSSE MOSSE ANNONCEN AG, Touristikwerbung, Limmatquai 94, 8023 Zürich

Steigerungs- bekanntmachung

(Art. 257 bis 259 SchKG)

Konkursamt Gaster in Weesen SG (Telefon 058/43 15 42)

Gemeinschuldner: Hans Stenz, Hotelier, Amden.
Ganttag: Freitag nachmittag, 20. Juni 1975, 15 Uhr.
Gantlokal: Hotel Churrlisten, Amden.

Auflage der Steigerungsbedingungen: vom 28. Mai bis 6. Juni 1975 beim Konkursamt Gaster, Gemeindehaus, Weesen.

Zur Versteigerung gelangt das Hotel Löwen Unterbach, Amden

bestehend aus Hotel und Restaurant mit Bar inklusive sämtliche dem Restaurants- und Hotelbetrieb zudienenden Maschinen und Einrichtungen (Zubehör).

Konkursamtliche Schätzung: a) der Liegenschaft Fr. 680 000.—
b) des Zubehörs Fr. 75 000.—
zusammen Fr. 755 000.—

Der Ersteigerer hat unmittelbar vor dem Zuschlag auf Anrechnung am Zuschlagpreis eine Barzahlung von Fr. 30 000.— zu leisten. Das Steigerungsobjekt steht am Montag, 16. Juni 1975, zwischen 16.30 und 18 Uhr, zur Besichtigung offen. Es wird ausdrücklich auf Art. 71 ff. der Konkursverordnung, Art. 130 ff., der Verordnung über die Zwangsverwertung von Grundstücken und auf die einschlägigen Bestimmungen über den Erwerb von Grundstücken durch Personen im Ausland aufmerksam gemacht.

Siehe auch Publikationen im Schweiz. Handelsamtsblatt vom 24. Mai 1975 oder im St. Galler Amtsblatt vom 26. Mai 1975.
8872 Weesen, 22. Mai 1975

Das Konkursamt Gaster

3813

**BOUILLONS-SUPPEN-SAUCEN
DESSERT-CREMEN
ASSUGRIN-Süssstoffe**

LUCUL

Durch den Vertrauenslieferanten
LUCUL Nahrungsmittelfabrik AG
8052 Zürich, Telefon (01) 50 27 94



Edgar Blöchliger

Peter Finger

Willy Gilland

Hans Rüedi



Arthur Somnavilla



Christian Salzgeber



Hans Dübi

Wenn Sie einen dieser Herren kennenlernen, nehmen Sie sich 10 Minuten Zeit. Es geht um den Bohnenkaffee mit dem höchsten Bekanntheitsgrad und um Ihren Kaffeeumsatz.

Ihr



Mercur AG, Fellerstrasse 15, 3027 Bern, Telefon 031/55 11 55



Ein preiswertes Qualitätsprodukt!

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

Natürlich von STEINFELS, dem Spezialisten für Waschmittel-+ Reinigungsprodukte

Teppich-Shampoo
SEINFELS

SEETAALER DIRNDL SUI



**SEETAALER 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 (Tailenmasse angeben).

SUPER DISCOUNT SEETAALER DIRNDL

DISCOUNT SEETAALER DIRNDL SUI

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-Berchtold,
1950 Sitten, Tel. (027) 22 47 47.



Mitarbeiter besser führen

Kurs SHV für höhere und mittlere Kader im Gastgewerbe Nr. 50.

24.-27. Juni 1975 im Hotel Neuhaus, Interlaken.

Thematik:

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

Teilnehmer:

- Damen und Herren in der Position eines Departmentchefs,
- Inhaber mittlerer Stabsstellen,
- deren Stellvertreter.

Unter Berücksichtigung gruppendynamischer Erkenntnisse ist die Teilnehmerzahl beschränkt.

Kosten: - Fr. 350.— inkl. Pausen-Getränke, exkl. Pensionskosten.

Kursleitung: Rudolf Bolliger, Leiter der Kadenschulung SHV.

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

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

Herr/Frau/Fräulein
Name: _____
Vorname: _____
Geb.: _____
Stellung im Betrieb: _____
Betrieb: _____
Adresse: _____



Regionale Tageskurse SHV

Voranzeige für Ihre Agenda

Nr. V/75
Krankenpflege und 1. Hilfe im Hotel.
Teilnehmer: Departmentchefs.
Kosten: Fr. 65.— exkl. Mittagessen.

Nr. VI/75
Küchenkontrolle und Kalkulation.
Teilnehmer: Küchenchefs.
Kosten: Fr. 65.— exkl. Mittagessen.

Nr. VII/75
Blumenpflege und Floristik.
Teilnehmer: Governanten.
Kosten: Fr. 65.— exkl. Mittagessen.

Nr. VIII/75
Der Vorgesetzte als Ausbilder.
Teilnehmer: Departmentchefs.
Kosten: Fr. 65.— exkl. Mittagessen.

Genauere Angaben können Sie den Detailausschreibungen entnehmen, die rechtzeitig an alle Mitglieder versandt werden.

Für Auskünfte:
SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Abteilung für berufliche Ausbildung
Frl. V. Streiff
Mombijoustrasse 31
3001 Bern
Tel. (031) 25 72 22

KURSDATEN:

Kurs Nr.	V/75	VI/75	VII/75	VIII/75
Region 1 Kantone: UR/AR/ AI/GR/TV/SG/GL/SG	2. 9. 1975	9. 10. 1975	11. 11. 1975	9. 12. 1975
Region 2 Kantone: AG/SH/ BS/BL/NW/OW/LU/ ZG/ZH/SZ	3. 9. 1975	2. 10. 1975	28. 10. 1975	27. 11. 1975
Region 3 Kantone: BE/SO/ OW/BS/LU/NE/FR/ VD/GE/VS	9. 9. 1975	7. 10. 1975	30. 10. 1975	28. 11. 1975

KURSORTE

Region 1
Hotel Duc Rohan
7000 Chur

Region 2
Hotel Aarauerhof
Bahnhofstrasse 68
5000 Aarau

Region 3
Hotel Metropole
Zeughausgasse 28
3000 Bern

Die Schweizerische Vereinigung der Fernmelde-Benutzer «ASUT» veranstaltet am
Donnerstag, 12. Juni 1975
im Konferenzzentrum ALFA, Laupenstrasse 15 in
Bern
ein Seminar über

Telefon- Gebührenerfassung bei Haustelefonzentralen.

Zielsetzung

Die Teilnehmer werden über sämtliche Möglichkeiten der Telefongebührenerfassung bei Haustelefonzentralen, sowie deren Auswertung und Einsparungsmöglichkeiten orientiert.

Dauer

1 Tag, von 10.00 bis zirka 17.00 Uhr.

Dokumentation

Jeder Teilnehmer erhält eine umfassende Dokumentation (sämtliche Vorträge und Prospekte) in deutscher und französischer Sprache.

Referenten

Herr P. Haeni, Chef der Unterabteilung Teilnehmer- und Starkstromanlagen, Generaldirektion PTT, Bern.
Herr R. Wible, Vizedirektor der Sodeco-Sala S.A., Genf, Produktebereich Telefonie.

Herr W. Schibli, Fernmeldeingenieur HTL, Hasler AG, Bern, Chef der Stromkreisentwicklung.
Herr K. Meister, Dipl.-Ing. ETH, Gfeller AG, Bern, Abteilungsleiter Verkauf Telefonie.

Herr H. Maag, Prokurist, Siemens-Albis AG, Bern, Leiter der Abteilung Projektierung Haustelefonzentralen.

Herr J. Zaugg, Dipl.-Ing. ETH, Autophon AG, Solothurn, Leiter der Entwicklungsabteilung.
Herr A. Flückiger, Manager Telecommunications, Dow Chemical Europe S.A., Horgen.

Anschliessend an diese Vorträge stehen die Referenten sowie weitere Vertreter der Generaldirektion PTT und der Telefonindustrie für Fragen aus dem Teilnehmerkreis zur Verfügung. In einer kleinen Ausstellung werden verschiedene Geräte zur Gesprächsdokumentation gezeigt.

Kosten (Tagungskarte)

Mitglieder des SHV Fr. 60.—
Nichtmitglieder Fr. 150.—
In den Kosten sind Dokumentationsmappe sowie ein Arbeitslunch enthalten.

Teilnahmemöglichkeiten

An diesem Seminar kann jeder Interessent teilnehmen; die Teilnehmerzahl ist jedoch beschränkt. Sollten mehr Anmeldungen eingehen, als Plätze zur Verfügung stehen, haben die Mitglieder der ASUT den Vorrang. Die übrigen Anmeldungen werden in der Reihenfolge des Eintreffens berücksichtigt.

Anmeldung

bis spätestens 31. Mai 1975 an:
ASUT
Postfach 3210
8023 Zürich



vous invite à participer au
**séminaire «Le coût des
approvisionnement et de
la gestion des stocks»**

les 18 et 19 juin prochains.
Renseignements aux Chamblandes 45
à Pully, téléphone (021) 28 33 42.

133

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. 9.-19. 9.

Chef de service
10. 11.-21. 11.

Weinseminar
13. 10.-17. 10.

**Bar-
Management**
24. 11.-28. 11.

6000 LUZERN
Murbacherstrasse 16

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

108

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

Formation de cadres supérieurs
Gestion-Administration d'établissements
hôtelières hospitaliers de stations et offices de tourisme
Enseignement en français par cycle annuel pour étudiants de toutes nationalités âgés de 21 ans révolus
Externat mixte à Pully-Lausanne
Chemin de Chamblandes 45
ibo 1009 PULLY(Suisse)
Tel. (021) 28 33 42
Institut Borlat



NEUE BAR-FACHSCHULE

Neuzzeitliche 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. Führer, Kursleiterin

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

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

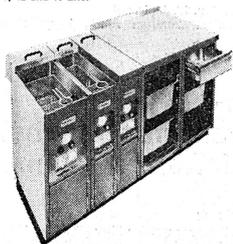
Kostenlose Information erbeten für neuen Hotel-Fachkurs.

Name _____
Strasse _____
Ort _____

HR 62

Valentine-Friteusen nach Gastronom

Oelinhalt:
5, 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 einstecken, sie passen zu allen Arbeitstischen usw.

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

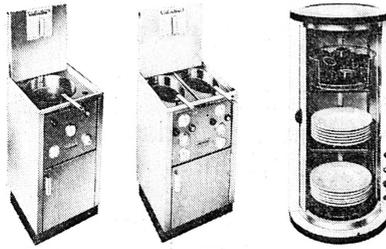
Weiter liefern wir zu vorteilhaften Konditionen: Alle Lükon-Apparate, Waagen, Aufschnittmaschinen, Kartoffelschälmaschinen, Wäschemengen.

HBZ-VALENTINE ZÜRICH
Generalvertretung und Service für die deutsche Schweiz
H. BERTSCHI, 8053 ZÜRICH
Sillerwies 14, Telefon (01) 53 20 08

Valentine-Friteusen

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

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



Jede Valentine gibt es auch im Valentine-Leasing! Verlangen Sie eine ausführliche Offerte! Steigen Sie um auf eine sorgenfreie Valentine für viele Jahre

LES BONS VINS DE LA MAISON Bouteilles 7/10 et 1/1

ALBERT BIOLLAZ & CIE

PROPRIÉTAIRES
AU PRIEURÉ de SAINT-PIERRE-DE-CLAGES en Valais
Tél. (027) 86 28 86

622

therma

Austausch-Aktion für Kochherde

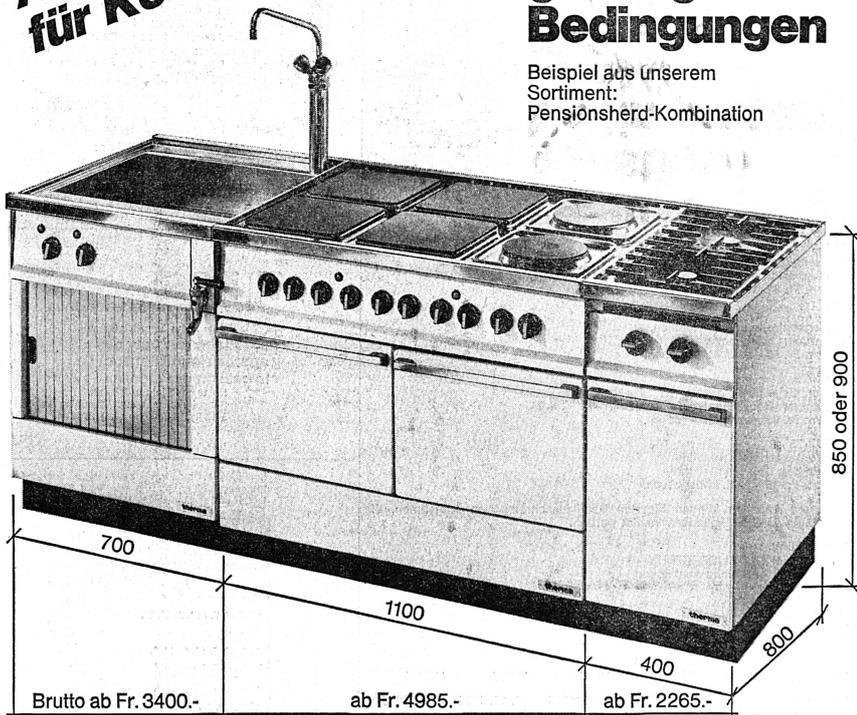


Therma Grossküchen
8952 Schlieren,
Zürcherstrasse 125
Telefon 01 991871

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



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

Klaren Kopf bewahren

Eptinger trinken

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

Eptinger

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

Vorhang-Stoffe

direkt ab Webereien!

Unser Montagsschlager!

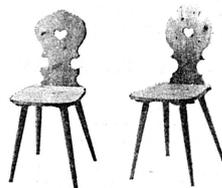
Stoffe, welche in der Zeit vom 3. bis 7. Juni 1975 bei uns gekauft werden, verarbeiten wir mit 10% Zuschlag (für Material).

gratis!

Vorhang-Schwager

früher Krinau, jetzt Bütschwil
Hauptstrasse, Telefon (073) 33 15 84

3751



ORIGINAL PLANK

Stabellen aus Bozen, Südtirol
● formvollendet
● preiswert
● dauerhaft

Verlangen Sie Unterlagen bei der Generalvertretung



Hannes Hindermann & Co.

Reinhardstrasse 11-15, 8008 Zürich
Telefon (01) 34 25 23

VORSCHRIFTEN

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