Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 84 (1975)
Heft: 26

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: 16.08.2025

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

Nr. 26 26. Juni 1975

hotel revue

Schweizer Hotel-Revue
Erscheint jeden Donnerstag
84. Jahrgang

Revue suisse des Hôtels
Paraît tous les jeudis
84e année

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

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

La paix des prix

Une information vient de faire la «une» de certains journaux romands: un hôtel genevois dont la consonnance latine a quelque rapport avec notre titre et qui n'est pas membre de la Société suisse des hôteliers aurait créé le Franc touristique suisse! Une petite «bombe» qui, à la réflexion, n'en est pas une, bien qu'on lui ait accordé une publicité (gratuite bien sûr) qui fera le beurre de son auteur. Pour une salade dont on peut s'étonner de trouver la recette dans la rubrique économique et financière plutôt que dans la page gastronomique! On savait que le franc suisse était trop cher et que notre tourisme en pâtissait, ce qui a valu au mouvement hôtelier de diminuer dans l'ensemble du pays de 4,9 % (–8,2 % de nuitées étrangères), dans les zones de montagne de 3,9 % (–6,9 %), dans les régions des lacs de 8,3 % (–13 %) et à Genève de 8 % (–10 %), ces chiffres étant précisés pour démentir les assertions de l'hôtelier en question qui fait état d'une baisse de l'ordre de 28 % à Genève et de 40 % dans les régions saisonnières.

Nous avons expliqué ici même (cf. no 6 du 6 février 1975) les raisons qui font qu'il n'est pas possible d'instituer une monnaie touristique ou de décréter purement et simplement une dévaluation de notre franc. Or, voilà qu'un hôtelier, qui ne se cache point de vouloir faire des émules, décide de «casser les prix» ou, si l'on préfère, de créer un petit «franc touristique», avec son propre taux de conversion des monnaies: 1 franc suisse = 1 franc français ou 200 lires ou 10 francs belges ou 100 yens, etc. Ce taux de change est appliqué sur chaque deuxième nuitée passée à l'hôtel; une nuit sur deux, les touristes bénéficient ainsi de réductions de 35 à 40 %, soit grosso modo de 20 % par jour. Précisons d'emblée qu'il serait illusoire de croire que cette façon de procéder soit comparable à l'institution d'un véritable franc touristique: il ne s'agit que d'un rabais. Destiné, paraît-il, à sortir la Suisse de son isolement monétaire, à lancer un cri d'alarme (et un «mouvement dissident»), à favoriser le tourisme étranger dans notre pays et à contraindre nos autorités à prendre des mesures pour soutenir le tourisme suisse.

Si l'on peut saluer certaines initiatives nouvelles en matière de prix, dans la mesure où elles reposent sur des études préliminaires sérieuses ayant trait au marché, à l'offre et à la rentabilité, il faut lutter contre celles qui font bon marché des principes d'économie d'entreprise et s'apparentent au «dumping». Celle qui nous occupe aujourd'hui n'est pas soutenable, dans la mesure où elle ouvre la porte aux pires excès et laisse supposer que tous les hôteliers, désormais, peuvent offrir des réductions de l'ordre de 20 % sur leurs prix minimum. Jeter en pâture à l'opinion publique de telles informations, sous le couvert d'une initiative pompeuse qui ne résiste même pas à un examen critique, relève d'une singulière désinvolture et d'une profonde méconnaissance des principes de gestion d'entreprise. Car, de deux choses l'une: ou bien cet hôtelier pratiquait jusqu'ici des prix trop élevés et peut dès lors se permettre aujourd'hui d'accorder des rabais aussi substantiels, ou il a d'ores et déjà décidé de se lancer dans la philantropie! Car les marges de bénéfice dans l'hôtellerie, qui se sont considérablement réduites ces dernières années pour compenser dans une certaine mesure la poussée inflationniste, ne sont pas aujourd'hui telles qu'elles permettent une aussi large générosité. Une récente étude de la SSH ne montrait-elle pas, sur la base d'une enquête menée auprès d'hôteliers sérieux, que sur 100 francs de chiffre d'affaires, il ne restait que 21 francs environ pour payer les frais d'administration, les impôts et autres redevances, les intérêts passifs, le loyer et le fermage, l'amortissement sur les investissements et les créances, les réserves pour provisions le propre salaire du chef d'entreprise, ainsi que les intérêts des capitaux propres et le bénéfice?

L'hôtellerie suisse, dont la crédibilité pourrait être affectée par des mouvements irréfléchis de ce genre, n'est pas une mine d'or... tout en reconnaissant que des abus ont été commis et que certains établissements n'ont pas craint de se complaire dans une gestion euphorique qu'ils payent aujourd'hui. Mais de là à se prostituer et à marchander, il y a un pas qu'elle ne franchira pas, se réservant la possibilité d'accueillir, le cas échéant, une clientèle peut-être moins traditionnelle mais plus diversifiée. Sous prétexte que ça branle au manche, on «casse les prix», on organise son petit change et on solde: décidément, tout cela n'est pas sérieux! Et d'une facilité par trop déconcertante. Arithmétiquement parlant, à moins d'un miracle, ce «franc touristique-là» ne peut servir qu'à s'offrir une jolie faillite, mais certainement pas à revaloriser ou à redresser financièrement un établissement. A moins...

A moins qu'on décide d'accompagner cette réduction de prix d'une réduction (ou d'une suppression) de prestations, ce qui bien sûr, dans certaines circonstances, est possible, voire souhaitable. Et compatible avec les exigences de certains marchés. Dans ce cas, il faut le dire; mais il ne peut être question d'associer à ce principe toute l'hôtellerie suisse. Celle-ci n'est pas maître des facteurs extérieurs qui influent sur la conjoncture et sur notre régime monétaire. En revanche, elle est en mesure de développer une politique de prix même flexibles, même spéciaux, mais dans une fourchette dont les tarifs minimum assurent la rentabilité de l'entreprise. L'hôtelier suisse – et sa réputation l'y contraint – doit aujourd'hui conserver la qualité de ses services, présenter une offre valable déjà psychologiquement attrayante et faire preuve d'imagination autant que d'originalité pour que le produit qu'il propose justifie son prix. Car, s'il n'a aucun pouvoir mathématique d'influer sur les composantes du prix, dans la mesure où son entreprise est organisée efficacement et rationnellement, il en a par contre pour élaborer son offre. Le reste, au choix, relève de la farce ou du suicide. A sensation.

José Seydoux

Offerier dem Gast zum Wein Winzerschinken, ohne Bein!

HOWEG

L'oisiveté a également droit de cité en Suisse. Pour ses adeptes, un parapluie a plusieurs fonctions: protection contre l'ensoleillement abusif, contre une averse subite ou pour chasser un cygne trop empressé. Lohengrin l'aurait évidemment utilisé comme voile pour voguer vers sa bien-aimée... (Photo ONST)

Noch viele Wünsche offen

Kürzlich ist in der Reihe Fremdenverkehr der «St. Galler Beiträge zum Fremdenverkehr und zur Verkehrswirtschaft» die Dissertation «Fremdenverkehrswerbung, dargestellt am Beispiel schweizerischer Kur- und Verkehrsvereine» von Dr. Joseph Zenhäusern erschienen. Die Arbeit baut auf einer umfangreichen Erhebung bei 36 verschiedenen Kur- und Verkehrsvereinen auf. Neben einer kritischen Analyse erarbeitet der Verfasser Vorschläge und Anregungen, die nicht nur für die Werbung auf der Ebene des Fremdenverkehrsortes von Interesse sind. In Anlehnung an seine «Schlussbetrachtungen» sollen deshalb die wesentlichsten Ergebnisse der Untersuchung hervorgehoben und zusammengefasst werden.

Die Forderung nach einer rationellen und wirkungsvollen touristischen Werbung gewinnt beim zunehmenden Konkurrenzkampf – gerade auch in Zeiten wirtschaftlicher Stagnation und rückläufiger Frequenzen – ständig an Bedeutung. Im Gegensatz dazu stehen die vielerorts beschränkten finanziellen und auch organisatorischen Möglichkeiten der Verantwortlichen für die Fremdenverkehrswerbung.

Organisation und Finanzen

Mit der Behandlung dieser hautnahen Problematik entspricht der Autor dem unter touristischen Praktikern weitverbreiteten Bedürfnis, einen Ueberblick über die Zielsetzungen und Massnahmen zu gewinnen, mit welchen die einzelnen Vereine ihre werblichen Aufgaben zu erfüllen trachten. Nach einem einleitenden gerafften Ueberblick über die theoretischen Grundlagen der Fremdenverkehrswerbung legt Zenhäusern in einem zweiten Kapital das Schwergewicht auf die organisatorischen und finanziellen Aspekte der Verkehrsvereine als Träger der Werbung. Im abschliessenden dritten Teil befasst er sich mit einer vergleichenden Analyse der Werbepolitik schweizerischer Fremdenverkehrsorte.

Die Fremdenverkehrswerbung findet – so der St.-Galler Doktorand – heute ihre besondere Bedeutung einmal in dem ständig wachsenden Angebotspotential. Neue Reiseziele stehen den «klassischen» Fremdenverkehrsgebieten und -orten gegenüber; dies bedingt auf beiden Seiten erhöhte Anstrengungen, um dieses Angebot für den Gast «transparent» zu gestalten. Zum andern stellt auch die Entwicklung der Nachfrage wesentliche Anforderungen an die heutige Werbung. Trotz langfristig günstiger Perspektiven vermag nur eine verstärkte Marktsegmentierung sowie eine gezielte und geplante Werbung den Ansprüchen der immer komplexer und differenzierter sich auffächernden Nachfrage gerecht zu werden.

Ein Instrument unter andern

Bei aller Wichtigkeit, die der eigentlichen Werbung für eine positive Entwicklung des Fremdenverkehrs zukommt, darf – wie Zenhäusern betont – indessen nicht vergessen werden, dass sie nur innerhalb eines umfassenden Marketing-Programms erfolgreich sein kann. «Nur allzu lange ist die Werbung im Tourismus als selbständiges, ja sogar als alleiniges Förderungsinstrument betrachtet worden. Dies führte mancherorts dazu, dass die angebotenen Leistungen, die Preise oder auch die Verkaufsanstrengungen mit der Werbung nicht übereinstimmten, was ernsthafte Konflikte auslöste und zu Enttäuschungen bei den Gästen führte.»

Die finanziellen Grundlagen für die Werbung der Kur- und Verkehrsvereine erachtet der Verfasser im grossen und ganzen als ungenügend. Diese Tatsache sei zur Hauptsache auf die mangelhafte Unterstützung durch verschiedene lokale, vom Tourismus direkt oder indirekt profitierende Gruppen, wie die Parahotellerie oder das Restaurationsgewerbe, zurückzuführen. Nur durch eine zielbewusste und auf umfassender Information beruhende Führungskonzeption des Kurdirektors seien – mangels Macht und finanziellen Mitteln – die vielfältigen Ziel- und Interessenkonflikte abzubauen. Seine Vorschläge: Public Relations am Ort, Ausdehnung der Taxpflicht, vermehrte Gemeinschaftswerbung, Führung einträglicher Nebenbetriebe, Gemeinschaftsaktionen mit der Industrie, gebührenpflichtiger Verkauf von Imprimaten, aber auch die zeitliche Ausdehnung der Budgetierungsphase. «Denn die Werbung kann nicht nur für das nächste Jahr geplant und finanziert werden; längerfristige Konzepte drängen sich auf.»

Ungenügende Differenzierung

Bei einer grossen Zahl von Kur- und Verkehrsvereinen lässt nach Zenhäusern des weiteren Umfang und Qualität der durchgeführten Marktforschung sowie der Werbeplanung zu wünschen übrig – selbst wenn berücksichtigt wird, dass räumliche Distanz zum potentiellen Gast und finanzielle Grenzen die eigene Markt- und Motivforschung erschweren. «Nicht nur auf dem Gebiet der Durchführung der Werbung», führt der Autor dazu aus, «sondern auch bei der Marktforschung bleibt ein breites Feld für eine vermehrte vertikale und horizontale Zusammenarbeit und Koordination unter Führung der SVZ offen.»

Die Steigerung der Frequenzen bei gleichzeitiger Kostenersparnis hat sich bei der Untersuchung als eine der Hauptzielsetzungen der touristischen Werbung heraus-

Fortsetzung Seite 2

Sommaire

Notre attitude sur les marchés 2
Interview de M. Jean-Claude Bonvin 3
Kreditkarte (II): Pro und kontra 3
La pénurie d'énergie... humaine 5
SGH: Zurückhaltende Investoren 6
Des Turbotrains à Genève 6
Ostschweizer und Oberländer tagten 7
La Buanderie centrale de Leysintours 9
Unser Bouquet garni 11

Les marchés de demain pour l'hôtellerie suisse

«Dépouiller les habits du vieil homme»

Dans les «business schools» américaines, on enseigne fort justement que l'émiettement des productions fait la souplesse et que, tous les marchés étant rarement simultanément en crise, une telle politique est la meilleure pour passer les caps difficiles. Nous pensions à cela en constatant avec quelque angoisse que, du fait du fléchissement continu des clientèles américaine anglaise, française et italienne, notre hôtellerie était devenue étroitement dépendante – et à un degré probablement exagéré – de la clientèle allemande.

L'hôtellerie suisse de luxe est actuellement en crise relative, même si nous croyons personnellement que le creux de la vague est prêt d'être atteint, et que la reprise à l'étranger nous permettra de tourner à nouveau à un rythme fort acceptable dès le début de 1976.

RP et vente

Nous constatons qu'un groupe de nos hôtels les plus prestigieux s'est enfin et très justement décidé à se lancer dans la «bagarre internationale», et que son action se traduit essentiellement par l'établissement de contacts avec des journalistes suisses et étrangers plus ou moins spécialisés dans le tourisme. Dieu sait si nous avons conscience de l'importance de la presse, mais les RP, pour indispensables qu'elles soient à tout moment, ne sont qu'un élément parmi d'autres lorsqu'elles s'appliquent à la promotion hôtelière. Et lorsqu'il s'agit de remplir des chambres à prix élevés et en période de récession, nous doutons qu'il faille trouver là la solution de nos problèmes immédiats et de ceux à venir.

Pour sauvegarder notre industrie, il nous faudra plutôt aller toujours davantage «sur le terrain», c'est-à-dire au contact avec ceux dont les responsabilités pratiques et les activités professionnelles (directeurs d'hôtels étrangers, d'offices de tourisme, de compagnies aériennes et de transports, responsables d'agences de voyages et de tours spécialisés dans le traitement de la clientèle à moyens aisés) sont susceptibles d'avoir par leur comportement particulier une incidence directe sur la survie et le développement de nos entreprises. Et cette tâche, pour qu'elle soit efficace, ne peut être menée que par les directeurs généraux d'hôtels eux-mêmes ou, à la rigueur, par leurs directeurs des ventes dotés de la plus large autonomie dans l'action comme dans la décision sur place.

Des marchés et des faits

Il nous faudra aussi regarder plus loin qu'avant vers ces pays nouveaux qui s'ouvrent déjà à la richesse ou qui vont bientôt la connaître. Nous pensons bien sûr à l'Iran et aux Emirats, à l'Australie et à l'Afrique du Sud, à Hong-Kong et à Singapour; mais nous pensons également au Brésil, au Vénézuela, au Mexique, comme nous avons reconnu de longtemps le fait espagnol et pressentons pour demain le fait indonésien, philippin et même malais. Cela ne veut nullement dire que nous devions négliger le marché nord-américain ou le marché japonais qui demeurent vitaux pour nous, pas plus que la vieille Europe qui reste étroitement liée à notre vie et à notre prospérité futures. Cela signifie seulement qu'il nous faut une fois pour toutes sortir des chemins archi-battus et répartir au mieux les risques dans l'optique de l'horizon 80 et même 90.

Projeter d'une meilleure façon l'image de notre pays à l'étranger en organisant une «semaine suisse» à Téhéran, puis dans un autre pays tel que le Brésil, faire venir à Genève le Liban, «gate-way» de tout le Moyen-Orient, puis Singapour, clé de voûte de l'Orient nouveau qui s'organise: voilà quelques exemples de ce qui sera prochainement réalisé ou le sera par la suite, et qui, au delà de l'intérêt national, devrait contribuer à faciliter la tâche des futurs «missi dominici» du tourisme et de l'hôtellerie helvètes. *Jacques Souvairan*

Aux 4 jeudis...

par Paul-Henri Jaccard

Un marché à reconquérir

Nous conservons toute notre estime et notre affection pour votre pays, nous disaient récemment des agents de voyage français, mais décidément votre franc est trop lourd pour nos faibles moyens... Ils justifiaient ainsi le recul constant des nuitées françaises dans nos statistiques; elles ont en effet passé de trois millions et demi en 1964 à un peu plus de deux millions seulement l'an dernier et ne représentent plus aujourd'hui que le 11 % des nuitées étrangères. Ce qui est bien peu quand on pense aux longues relations de bon voisinage qui ont toujours existé, faisant de la France un partenaire essentiel de nos relations touristiques internationales. Il y a eu dix ans l'an dernier, avec 4 980 000 nuitées, les Allemands seuls dépassaient en nombre les nuitées françaises.

Mais tandis que la présence allemande dans nos stations et nos villes allait s'affirmant régulièrement d'année en année, pour se stabiliser depuis deux ans aux environs de six millions et demi de nuitées, soit près du 33 % des nuitées étrangères en Suisse, l'effritement des nuitées françaises ne semble pas pouvoir être enrayé.

Les circonstances, c'est certain, ne sont guère favorables actuellement à une reprise. En dépit d'un léger progrès qui s'est manifesté dans le cours du change au profit de nos voisins d'Outre-Jura, la différence est encore grande entre le franc suisse et le franc français. Est-elle cependant aussi manifeste qu'on veut bien le dire, au point d'éliminer – dans bien des cas – la Suisse de presque tous les itinéraires de voyages, à plus forte raison de destinations de vacances?

Car il faut bien reconnaître que ni les agences de voyage françaises ni la presse spécialisée, qui consacre des pages entières à des buts de vacances, des plus économiques aux plus onéreux, ne font grand cas de nos offres, souvent très compétitives.

Mais voilà... Une fois pour toutes, on a établi que la Suisse est un pays cher et on s'y tient, sans chercher à se rendre compte de l'exactitude de cette affirmation. Ce qui me paraît le plus dangereux, dans les circonstances présentes, c'est cet oubli volontaire, cette quasi-élimination de la part de ceux qui devraient au contraire informer impartialement.

Au cours d'une «table ronde» que nous avons tenue à Nice au début du mois de juin en compagnie des représentants de l'Office national suisse du tourisme en France, nous avons eu la très nette impression que la cause était loin d'être perdue. Placés en face d'offres précises, de forfaits, d'itinéraires, nos interlocuteurs se sont pris au jeu; ils ont comparé, à valeur égale, le coût de leurs prestations et les nôtres. Ils ont bien dû reconnaître même avec un franc lourd, la Suisse n'était pas si chère que cela!

En considérant même des propositions de vacances dans des provinces françaises, présentées comme de «bonnes affaires», ils ont dû admettre, preuves à l'appui, que l'on pouvait aussi trouver chez nous des possibilités d'évasion accessibles à toutes les bourses.

La démonstration faite, il importe maintenant de la répéter le plus souvent possible. Sans qu'il en soit de notre faute, mais parce que les circonstances économiques étaient contre nous, nous avons accumulé un gros retard; nous ne devons pas compter sur nos voisins pour le combler; ce doit être notre travail et nous devons l'accomplir avec persévérance, si nous voulons remonter la pente.

Le jeu en vaut la peine, mais il n'y a plus un moment à perdre!

En 1974, une diminution des crédits hôteliers

(ATS) L'aide de financement de la Société suisse de crédit hôtelier (SCH) a passé en 1974 de 15 à 12 millions de francs. Dans son rapport annuel, la société indique que l'aggravation de la situation monétaire, les signes de récession et l'incertitude qui règne quant au développement futur agissent de façon négative sur le mouvement hôtelier international.

En 1974, la SCH a accordé des cautionnements et des prêts pour 12,2 millions de francs, dont 70 % environ ont été affectés à la rénovation d'hôtels, 20 % à l'équipement de stations de villégiature et 10 % à l'achat d'hôtels. La société a ainsi pu couvrir un manque de fonds pour un besoin total de 84,8 millions. S'il est tenu compte des facilités accordées, le total des investissements auxquels la SCH a contribué par son aide directe et indirecte s'élève à 97,4 millions de francs.

Les dispositions de la loi sur le crédit à l'hôtellerie, révisées en décembre dernier, permettront à la société de participer financièrement dans les régions de montagne, non plus seulement à la rénovation d'hôtels, mais aussi à la construction de nouveaux hôtels. Dans ce but, et après entrée en vigueur des nouvelles dispositions, le Conseil fédéral pourra mettre à disposition de la SCH des prêts supplémentaires jusqu'à concurrence de 5 millions de francs par année, mais au maximum de 25 millions de francs.

Ecole hôtelière

Vorbereitung für das Hotelier-Diplom (3½ Jahre, Praktikum inbegriffen) und für das Direktionsassistentinnen-Diplom (2 Jahre, Praktikum inbegriffen).
Für Schweizer Studenten sind noch einige Plätze frei für den Kurs, der im Februar 1976 in der neuen Schule in Chalet-à-Gobet beginnen wird. Noch einige Möglichkeiten im September 1975 für die Direktionsassistentinnen.
Für weitere Auskünfte wenden Sie sich bitte an: Ecole hôtelière, avenue de Cour 119, Case postale 22, 1000 Lausanne 3, Tel. 021 / 26 59.23.

ASCO teilt mit

Mitglieder-Rekrutierung

Im letzten Jahresbericht haben wir darauf hingewiesen, dass die ASCO Ende 1974 insgesamt 247 Mitglieder zählte. Seither ist der Mitgliederbestand stark angestiegen, durften wir doch in den ersten fünf Monaten dieses Jahres bereits 33 weitere Konzertlokal-Inhaber neu in die ASCO aufnehmen. Damit zählt die ASCO heute bereits 280 Mitglieder. Werden wir bis Ende 1975 die Zahl 300 erreichen?
Bekanntlich hat die Firma Interlight in Fribourg als Werbeprämie ihr berühmtes Briquet «Cartier» für jenes Mitglied in Aussicht gestellt, das bis zur Generalversammlung 1976 am meisten neue Mitglieder geworben hat. Dieses Geschenk dürfte ein paar Telefonanrufe an Inhaber gastgewerblicher Unterhaltungsbetriebe wert sein! Dürfen wir mit Ihrer Mithilfe rechnen?

Apprentissages: des records

Le rapport annuel 1974 de la Commission professionnelle suisse (CPS) contient les chiffres les plus récents sur l'évolution des apprentissages dans la restauration et l'hôtellerie:

	1974	1973	Augmentation
Examens de fin d'apprentissage	1604	1508	+ 6,3 %
Nouveaux contrats d'apprentissage	2110	1824	+15,6 %
Effectif des contrats d'apprentissage	3833	3478	+10,2 %

Sur 1604 apprenties et apprentis, 72 candidates et candidats n'ont pas réussi l'examen, soit 56 cuisiniers, 10 cuisinières, 3 sommeliers et 3 sommelières.
Le nombre des nouveaux contrats d'apprentissage a augmenté de 286 ou de 15,6 % en comparaison avec l'année précédente. 148 contrats concernent la nouvelle profession d'assistante d'hôtel, 95 contrats la profession de cuisinier, 20 contrats la profession de cuisinière et 31 contrats la profession de sommelier. L'effectif total des contrats d'apprentissage a augmenté de 355 ou 10,2 %. Pour les diverses professions, l'augmentation se partage comme suit: cuisinier 158, cuisinière 39, sommelier 7 et assistante d'hôtel 177. Le nombre des sommelières a diminué de 26.
Avec 3833 contrats d'apprentissage, un nouveau record a été atteint. La nouvelle profession d'assistante d'hôtel, qui figure pour la première fois dans les statistiques, a contribué à cette évolution satisfaisante. Partagés entre diverses écoles, 2916 apprenties et apprentis suivent l'école des arts et métiers, 505 les cours professionnels intercantonaux pour apprentis cuisiniers et apprenties cuisinières et 412 les cours professionnels intercantonaux pour apprentis sommeliers, apprenties sommelières et apprenties assistantes d'hôtel.

Kochkunstausstellung

Im Rahmen des europäischen Fleischforscher-Kongresses, welcher vom 30. August bis 7. September 1975 im Ausstellungszentrum Bern am Guisanplatz stattfindet, wird der Cercle des Chefs de cuisine von Bern eine Kochkunstausstellung mit in- und ausländischer Beteiligung organisieren. Teilnahmeberechtigt für diese Ausstellung sind Hoteliers, Restaurateure, Küchenchefs, Köche, Köchinnen, Patissiers, Confiseure und Metzgereien (Traiteurs), Lehrtöchter und Lehrlinge ab 2. Lehrjahr.
Mit dieser Ausstellung soll der Fachwelt und den an kulinarischen Leistungen interessierten Besuchern die sich stets wandelnde Kochkunst in ihrer Vielfalt zeitgemäss demonstriert werden. Die Arbeiten werden mit Diplom, die besten mit Medaillen aus Gold, Silber oder Bronce ausgezeichnet.
Interessenten wenden sich schriftlich an den Präsidenten des Organisationskomitees des CCC Bern, Herrn Ernesto Schlegel, wo auch Reglemente und Anmeldungsformulare angefordert werden können.

Adresse:
Herrn Ernesto Schlegel
Schwarztorstrasse 32
3007 Bern.

Ein Erlebnis

war die diesjährige Wallfahrt nach Amden, welche von der Horesa eigens für Leute aus dem Gastgewerbe organisiert wurde. Rund 150 Personen fanden sich am Wallfahrtsort ein. Die Messfeier in der wunderschön geschmückten Kirche war eindrucksvoll, besonders auch die Worte des Predigers. Einmal mehr kam zum Ausdruck, wie gross und befriedigend die Aufgabe sein kann, für den Gast da zu sein. Nach dem Gottesdienst wurde in verschiedenen Hotels zu Mittag gegessen. Anschliessend trafen sich alle zum gemeinsamen Kaffee. Nebst dem Sich-besinnen war der Tag ja vor allem auch ein Tag der Begegnung. Man sass also beieinander, und es war eine Freude zu sehen, wie sehr sich jedermann wohlfühlte. Der Nachmittag brachte manche Höhepunkte. Dankbar war man auch für die kurzen, persönlichen Grüsse der Gemeinde, des Schweizer Wirtevereins, der Union Helvetia und natürlich der Arbeitsgemeinschaft Horesa (Gastgewerbe-Seelsorge).
So ein Tag, so wunderschön wie heute, so ein Tag, der dürfte nicht vergehn! ... das war der Wunsch der meisten – doch leider, es wurde Zeit zum Aufbruch. Auto und Autocars füllten sich mit fröhlichen Menschen, glücklich, einen Tag erlebt zu haben anders als andere, einen Tag der Besinnung und der Begegnung, der sie reich machte und sie begleiten wird im künftigen Alltag. ms

Auskunft

Konkursmeldung

Wir teilen unsern Mitgliedern mit, dass das Reisebüro Léon Loward, Avenue de la Reine 165, 1000 Bruxelles, in Konkurs geraten ist. Finanzielle Ansprüche sind beim Advokaturbüro Daniel Absil, Avocat près la Cour d'Appel, 505, avenue Molière, 1060 Bruxelles, zu erheben.

Faillite

Veuillez prendre note que l'agence de voyages Léon Loward, Avenue de la Reine 165, 1000 Bruxelles, a fait faillite. Les recouvrements financiers peuvent être réalisés auprès de Me Daniel Absil, avocat à la Cour d'Appel, 505, avenue Molière, 1060 Bruxelles.

Personelles

Erstmals wird man in diesem Sommer Alois Strüby – oder «Louis», wie ihn viele Gäste nannten – nicht mehr wie eh und je in der Loge des «Grand Hotel National» in Luzern antreffen. Fast ein halbes Jahrhundert lang wirkte «Louis» in diesem Fünfsternhotel am Vierwaldstättersee, anfänglich als Chasseur und Liftier, später als Conducteur und seit 1937 als 1. Concierge.
Der Schweizer Hotelier Albert R. Hofmann, bisher director of sales für Hilton International in Südostasien wurde bei der gleichen Gesellschaft Marketingdirektor für Südostasien und Australien.

Dieser Tage beging Charles Schenk-Witschi, der von 1946 bis 1964 mit grossem Erfolg das Grand Hotel & Beau Rivage in Interlaken geleitet hatte, seinen 75. Geburtstag. Der Jubilar durfte bei dieser Gelegenheit viel Dank und Anerkennung entgegennehmen für den grossen Einsatz, den er und seine Gattin für das Gedeihen der Interlakner Hotellerie und den Ruf des Kurortes geleistet haben. Ihr grosses Interesse am Ergehen der Hotellerie und der Kontakt mit ihrem weiten Freundeskreis erfüllen auch ihren Lebensabend mit Sinn und Befriedigung.

Anfang Juni ist der langjährige administrative Direktor der Gauer Hotels, Pierre Hugentobler, zur UTO-Unternehmungsgruppe übergetreten, innerhalb der er die verantwortliche Gesamtleitung der International Uto-Hotels AG übernimmt. Es wird diesem guten Kenner des internationalen Hotelwesens kaum schwer fallen, sich auch mit den Problemen der Entwicklung und des Verkaufs von Aparthotels vertraut zu machen. Sein spezielles Anliegen wird sein, der attraktiven Formel besonders auf dem touristischen Markt zu noch grösserer Bekanntheit zu verhelfen.

Die Direktion des Tschechoslowakischen Verkehrsbüros Cedok in Zürich, welche Prof. Karel Chaloupka bisher innehatte, wurde am 20. Juni von Ing. Jan Karel übernommen.

Adressänderung

Die Kontrollstelle für den Landes-Gesamtarbeitsvertrag des Gastgewerbes (L-GAV) und die Geschäftsstelle der Aufsichtskommission für den L-GAV befinden sich ab **23. Juni 1975** an der:

Steinenvorstadt 73
Postfach
4001 Basel

Die bisherige Telefonnummer (061/ 23 51 46) bleibt unverändert.

Todesanzeige

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

Herr Fritz Schmidt-Keller

ehemals Hotel Storchen, Schönenwerd,

im Alter von 84 Jahren gestorben ist.

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

Namens des Zentralvorstandes,
der Zentralpräsident
Peter-Andreas Tresch

Noch viele Wünsche offen

Fortsetzung von Seite 1

kristallisiert. Bei der Mehrheit der Orte unterscheiden sich die daraus abgeleiteten Zielsetzungen und Konsequenzen aber kaum: nahezu die gleichen Zielgruppen auf den gleichen geografischen Märkten werden mit den selben Argumenten und Appellen – wie Vielfalt und Schönheit der Landschaft, Klima, Ruhe und Erholung sowie Sportmöglichkeiten – angesprochen. Sich voneinander abzuheben und zu profilieren ist dabei ein Ding der Unmöglichkeit. Ein Ueberdenken der aktuellen Werbestrategien unserer Kurorte und die Ausarbeitung von neuen, geplanten Werbekonzeptionen gehören zu den vordringlichsten Aufgaben.

Werbemittel und Erfolgskontrolle

Nach Einsatz und nach Belastung der Werbebudgets stehen – wie die Analyse aufzeigt – die bereits «klassischen» Werbemittel Prospekt, Plakat und Inserat im Vordergrund. Zenhäusern erachtete es als nützlich, wenn bei der Planung und Gestaltung dieser Mittel vermehrt externe und unbefangene Stellen beigezogen würden: «Einmal gilt es, das Werbematerial mit Blick auf das Zielpublikum zu gestalten. Zum andern verlangt die zukünftige Werbearbeit – auch im Hinblick auf eine Rationalisierung – die Anwendung von detaillierten Streuplänen für alle Mittel. Dabei ist den zeitlichen Schwerpunkten, der Anwendungsdauer der Werbemittel und der Verwendung von Konstanten (Schriftzug, Wappen, Slogans usw.) grössere Aufmerksamkeit als bisher zu schenken.»
Im Zusammenhang mit den Möglichkeiten und Grenzen der Werbeerfolgskontrolle wird in der Dissertation abschliessend festgestellt, aufgrund vieler unberechenbarer Einflussfaktoren könne es eine optimale und umfassende Kontrolle nicht geben, doch seien bereits unvollständige Kontrollmassnahmen und Teilkontrollen immer noch besser als der – heute übliche – gänzliche Verzicht. Ein entsprechender Nachweis würde sich letztlich für den Verein nicht nur in einer effektvolleren zukünftigen Werbung, sondern, dank der besseren Information, auch in einer vermehrten moralischen und finanziellen Unterstützung durch die lokale Bevölkerung auswirken. TH

hotel revue

Editeur: Société suisse des hôteliers

Responsable de l'édition:
Gottfried F. Künzi

Rédaction allemande:
Maria Küng, Gottfried F. Künzi

Rédaction française: José Seydoux

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

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

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

Die Kreditkarte unter der Lupe (II)

Pro und Kontra Kartenkredit

Sieben Jahre lang machte der Schweizer Hotelier-Verein alle Bemühungen der Diners Club Suisse SA und ähnlicher Kreditkarten-Organisationen zunichte, schweizerische Hotels als Vertragsunternehmen zu gewinnen. Vom Schweizerischen Reisebüroverband in seiner ablehnenden Haltung bestärkt, erklärte der SHV den Beitritt zu einer dieser Organisationen als unvereinbar mit der Verbandszugehörigkeit. Nach erzielter Einigung mit den Kreditkartenherausgebern aber wuchs die Zahl der Kredit-Türkleber auch an den Portalen der Schweizer Hotels rasch an.

Bedeutet die Kehrtwendung – sie begann sich mit einem Antrag an der Delegiertenversammlung in Engelberg im Januar 1967 abzuzeichnen – in der SHV-Verbandspolitik gegenüber dem Kartenkredit, dass damit alle Bedenken zu diesem bequemen «Zahlungsmittel ohne Wertangabe» gegenstandslos geworden und alle Probleme gelöst sind? Mitnichten. Gerade in jüngster Zeit mehren sich die kritischen Stimmen, nicht zuletzt aus Hotels und Restaurants, welche die Gewinnmargen internationaler Kreditkarten-Organisationen für ungerechtfertigt, die vereinbarten Kommissionen für übersetzt halten und die Abkehr des Hotelier-Vereins von seiner feindlichen Einstellung bedauern, «dank» der die Bäume der führenden Unternehmungen im blühenden Kreditkartengeschäft allzuhoch in den Himmel gewachsen seien.

«Irgendwie bestraft . . .»

In einer Kolumne zitierte Alfred Neukomm, Sekretär der Stiftung für Konsumentenschutz, einen Konsumenten aus Luzern: «Ich habe immer ein ungutes Gefühl, wenn ich ein Geschäft betrete, auf dessen Eingangstüre die verschiedenen Kleber angebracht sind . . . Der Verkäufer verzichtet damit zum vornherein – unter der Voraussetzung, der Käufer sei Mitglied einer solchen Organisation – auf bares Geld. Ich komme mir irgendwie dumm vor, wenn ich stante pede in bar begleiche, im Bewusstsein, dass der Geschäftsinhaber seinerseits die Kreditkarte teuer bezahlt: 8 bis 10 Prozent des Verkaufspreises Abgabe an die Kreditorganisation, Wartefrist von einigen Monaten bis zum Eingang des Geldes. Als Barzahler fühle ich mich irgendwie bestraft.» Nicht nur Konsumenten, auch Hoteliers machen sich derartige Gedanken. Kürzlich schrieb uns ein solcher, er halte Diners Club und ähnliche Organisationen «für sehr feine Wertabschöpfungsinstitute», die den Gästen Kredite offerierten, welche nicht von ihnen selbst, sondern von den Hoteliers und Wirten gewährt werden müssten. Und weiter: «Da ich persönlich kaum reise, oder wenn, dann mit Swiss- oder Eurocheque, brauche ich keine Kreditkarte. Im letzteren Fall kann ich kein Bargeld verlieren, der Hotelier muss aber auch nicht für mich bezahlen.»

Keine Statussymbole!

Konsumentenschutz-Organisationen betonen, dass Konsumkredite in irgendwelcher Form in gewissem Ausmass zu inflationären Wirkungen beitrügen. Bei der Kreditkarte im besonderen dürften – so Neukomm – zwei Nachteile nicht übersehen werden: 1. Die Kosten des Kreditgeschäftes sind in den Verkaufspreisen enthalten; auch die Barzahlenden müssen also dazu beitragen. 2. Die Karten können zu unkritischen Einkäufen führen (Mehrkonsum); dadurch werden Preisvergleiche häufig vernachlässigt. Der Sekretär der Stiftung für Konsumentenschutz schliesst daraus: «Kreditkarten dürfen keine begehrenswerten Statussymbole sein, solange sie barzahlende Käufer diskriminieren und die Inflationsmentalität fördern.»

Aehnliche Ueberlegungen haben seit einiger Zeit den Prozenthandel zwischen Vertragsfirmen und Kunden aufblühen lassen; clevere Käufer jonglieren gleichzeitig mit Bargeld und Kreditkarten, um einen Barzahlungsrabatt herauszuhandeln. Damit hat eine Entwicklung eingesetzt, die für all jene Branchen, deren Klienten bei der Präsentation der Rechnung häufig einen Kugelschreiber anstelle der Brieftasche zücken, äusserst gefährlich werden kann.

Barzahlen preisgünstiger?

Interessiert sind an diesem «Geschäft» – sehr zum Missfallen der Kreditkarten-Organisationen, die den Rabatthandel für die angeschlossenen Unternehmungen wie für die Kreditkarteninhaber als «missbräuchliche Verwendung» deklarierten – Käufer und Verkäufer: der eine erzwingt einen ungerechtfertigten Preisnachlass, der andere erspart sich administrative Umtriebe und lange Wartefristen, unter Umständen sogar einen Teil der bei Kreditkäufen in Abzug gebrachten Kommission. Mit Erfolg vermochte die amerikanische Konsumentenunion das von den Kreditkarten-Organisationen verhängte Verbot der Rabattgewährung vor etwa einem Jahr zu unterlaufen. Auf ihr Betreiben hin musste American Express die Rabattgewährung offiziell sanktionieren; bar zahlen wurde – weil preisgünstiger – damit wieder attraktiv. Wie würde wohl bei uns ein derartiger Präzedenzfall entschieden?

Eines jedenfalls steht fest: irgend etwas kann bei diesem ganzen Kreditkartengeschäft nicht mehr stimmen, wenn Barzahlungsrabatte derart interessant geworden sind, dass sie überhaupt verboten werden müssen. Den Argumenten der Kreditkarten-Organisation zufolge müsste der Konsum per Plastikkärtchen und Unterschrift nämlich für Karteninhaber und Vertragsunternehmen vorteilhaft sein.

Nicht nur für Bequemlichkeit

Für den Inhaber hat der Besitz einer Kreditkarte tatsächlich ins Gewicht fallende Vorteile: Diners Club beispielsweise verbürgt seinen Mitgliedern das Recht, «zu den gleichen Preisen und Bedingungen auf der ganzen Welt in Vertragsgeschäften die Rechnungen zu unterschreiben, statt bar zu bezahlen». Monatliche Abrechnungen dienen nicht nur der Bequemlichkeit, sie erlauben auch eine Ueberprüfung der Ausgaben. Kreditkarten machen nicht nur unabhängig von Bargeld, sie entlasten ebenso von entsprechenden Risiken, während das eigene Kapital während kurzer Zeit noch zinstragend auf der Bank liegt.

Neben den früher angetönten Schwächen schlagen auf Seite der Konsumenten und Kreditkartenbesitzer aber auch weitere Gründe negativ zu Buch: Abgesehen von der Eintrittsgebühr müssen die Kredit-Mitglieder einen jährlichen Beitrag entrichten – Versicherungsprämie für momentane Bargeld-Pannen und kurzfristige Liquiditätsprobleme. Weiter wiesen amerikanische Untersuchungen nach, dass Inhaber von Kreditkarten bis zu 30 Prozent mehr ausgeben, bedeutend öfter und leichter Spesen machen.

Steigende Umsätze

Schliesslich darf auch der Umfang der missbräuchlichen Benutzung verlorener oder gestohlener Kreditkarten sowie der Aufwand zu deren Bekämpfung nicht unterschätzt werden. Grundsätzlich ist der Inhaber für die Kreditkarte verantwortlich; ein allfälliger Schaden ist allerdings vom Zeitpunkt der Verlustanzeige beim Herausgeber in der Regel durch eine Versicherung gedeckt. Darüber hinaus sind auf internationaler Ebene umfangreiche – aber auch entsprechend kostspielige – Kontroll- und Sicherheitssysteme aufgebaut worden. Durch Rückfragen, Computerkontrollen, jährliche Erneuerung und «schwarze Listen» wird es jedoch kaum gelingen, ein hauptsächlich auf Vertrauen und Kreditwürdigkeit aufgebautes Geschäft vor «faulen Kunden» gänzlich abzuschirmen.

Entsprechend der gesteigerten Ausgabefreudigkeit bei Kredit-Konsumenten kann als grösster Vorteil auf Seite der Vertragsunternehmen ein Mehrumsatz festgestellt werden, der allerdings je nach Branche und Produkt sehr stark variiert. Wenn daneben berücksichtigt wird, dass die Risiken der kreditierten Beträge vollumfänglich beim Kartenherausgeber, niemals aber beim Vertragsunternehmer liegen, kann man bescheidenen Kommissionen ihre Berechtigung nicht absprechen. Gleichzeitig wird dadurch die Behauptung mindestens teilweise widerlegt, das Kreditkartengeschäft müsse notwendigerweise zu Preissteigerungen führen, die der Barzahler mitzutragen hätte. Erhöhte Umsätze führen – bei einer annähernd gleichbleibenden Fixkostenbelastung – zweifellos auch zu höheren Gewinnen. Zusätzlich gelten die bekanntesten Kredit-Signete am Geschäftseingang in weiten Kreisen auch als Qualitätsbeweis.

Trotzdem unbefriedigend

Dennoch sind viele Vertragsunternehmen mit dem florierenden Kreditkartengeschäft nicht restlos glücklich. Insbesondere im Bereich des Fremdenverkehrs führen die verlangten Kommissionen der Kreditkartengesellschaften – kumuliert mit den Reisebüroprovisionen – häufig zu kaum erträglichen Doppelbelastungen. Die zum Teil recht langen Wartefristen bis zur Rückzahlung der ausstehenden Beträge führen vielerorts auch zu ernsthaften Liquiditätsproblemen. In der Hotellerie beispielsweise verlangt Diners Club Suisse SA 4 Prozent Kommission bei einer Frist von 60 Tagen, 4½ Prozent bei 30 und 5 Prozent bei 10 Tagen – zumindest theoretisch. Unbefriedigend ist daneben für viele Hoteliers aber auch, dass die führenden Kreditkarten-Organisationen mit grossen Hotelbetrieben spezielle Vereinbarungen getroffen haben sollen. Eine Neuordnung der Verhältnisse zwischen Hotellerie und Kreditkartenherausgebern wird in absehbarer Zeit unumgänglich werden. TH

Die Schweiz mit dem Fahrrad entdecken, heisst das Land von einer anderen Perspektive kennenlernen. In Ruhe – aber doch aktiv.

Luzerner Kursaal in Nöten

Der Kursaal Luzern blickt mit gewissen Sorgen in die Zukunft. Eine Sonderkommission untersucht gegenwärtig, wie die bauliche Struktur des bekannten Unterhaltungs-Palais am Nationalquai den heutigen Anforderungen angepasst werden könnte. Wenn möglich sollte dabei die schmucke äussere Fassade erhalten bleiben; in Richtung des Hotels Palace wird ein Erweiterungsbau in Erwägung gezogen. Finanzielle Rückschläge legen dem Verwaltungsrat der Kursaal-Casino AG Luzern aber Zurückhaltung auf.

An der 79. Generalversammlung mussten die Aktionäre vom rückläufigen Kursaalbetrieb im Jahre 1974 Kenntnis nehmen. Der «Chalet-Folklore-Betrieb» beispielsweise erlitt durch den Ausfall ausländischer Gäste – insbesondere der Amerikaner – einen Rückgang um nahezu 40 Prozent. Da Löhne und Unkosten nicht den verminderten Frequenzen angepasst werden konnten, musste der scheidende Verwaltungsratspräsident Werner Kopp die Jahresrechnung mit einem sechsstelligen Defizit präsentieren. Einzig der Spielbetrieb hat sich seit der Umstellung auf Ganzjahres-Betrieb und den Verzicht auf die traditionellen Theater- und Konzert-Veranstaltungen einigermassen stabil gehalten. PW.

Notre interview

Monsieur Jean-Claude BONVIN, membre du Comité central de la Société suisse des hôteliers, président de la Société de développement de Crans.

Le prix, élément dominant de notre offre touristique et du futur Guide suisse des hôtels

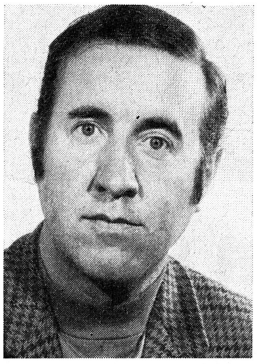
Dans le climat conjoncturel plutôt tendu que nous connaissons actuellement, quelles sont les préoccupations prioritaires du Président d'une grande société de développement?

Dans le canton du Valais, la grande préoccupation du moment est sans conteste la préparation de la loi sur le tourisme valaisan. Cette loi, en discussion devant le Grand Conseil pour la deuxième fois, devrait être soumise au peuple en septembre prochain déjà. Tous les regards des responsables du tourisme en Suisse convergent à cet effet vers le Valais, dans l'attente de voir la position que prendra ce canton face à cette importante question de la législation touristique. L'avenir du tourisme et des offices du tourisme s'y joue, car une politique trop poussée lui serait néfaste.

Sur un plan plus général et parmi d'autres soucis très actuels, il convient de mentionner la concurrence toujours plus active des régions touristiques des pays limitrophes et les prix «sauvages» pratiqués dans certains cas.

Quelle a été l'incidence des prix – ces derniers étant liés à la surévaluation du franc suisse – sur la compétivité et l'impact de l'offre proposée à l'étranger par votre station?

La surévaluation du franc suisse a eu pour cause principale une très forte diminution de la clientèle italienne et, dans une moindre mesure, de la clientèle française. Par chance, dans la conjoncture



présente, nous n'avions pas concentré notre promotion sur les Etats-Unis, le Japon et la Grande-Bretagne, mais plutôt sur le Bénélux, l'Allemagne et la Suisse naturellement, ce dernier marché étant aussi important pour notre région.

D'une manière générale, paie-t-on aujourd'hui les fautes passées, en particulier l'absence d'une réelle politique des prix axée sur les impératifs du marché?

Il est évident que la plupart de nos hôtels suisses ont été gérés d'une manière assez empirique. A tel point que nombre d'hôteliers n'ont à l'heure actuelle aucune autre porte de secours – dans la mesure où c'en est une – que de se tourner désespérément vers leur office du tourisme local, régional ou cantonal et de prier pour que l'on fasse des miracles à ce niveau. Or, il se passera peut-être quelque chose, mais seulement pour les établissements qui se déclareront prêts à lutter sur le marché touristique et surtout à adapter leur offre aux conditions de ce marché. Les autres, ceux qui ne voudront pas s'adapter ou qui ne le pourront pas, risquent de payer fort cher leur insouciance ou leur incompétence.

Conditionnée par la valeur de notre franc, l'offre touristique suisse doit néanmoins continuer à s'imposer sur nos principaux marchés. Quels sont, à votre avis, les moyens dont on dispose pour y parvenir?

Pour continuer à pouvoir s'imposer sur le marché touristique international, il est nécessaire de reconsidérer l'offre et de s'assurer que le produit proposé convienne à la demande, tant du point de vue de sa composition que de son prix. Car on ne peut sous-estimer l'importance de certains marchés touristiques qui sont favorables à la Suisse.

Comme l'hôtelier en est réduit à diminuer sa marge de bénéfice, il convient d'étudier, au sein de chaque entreprise, quelles sont les prestations qui peuvent être modifiées ou purement supprimées, sans porter atteinte naturellement au renom de son établissement, de sa localité ou de son pays. Il semble que la qualité du service suisse et la grande stabilité, relative, qui caractérise les secteurs économiques et sociaux de notre pays, figurent aussi parmi nos atouts majeurs.

Vous présidez le groupe de travail SSH qui élabore une nouvelle conception du Guide suisse des hôtels; quelles en seront les qualités et les principales modifications par rapport à la formule actuelle?

Il ne m'est pas possible de préciser aujourd'hui déjà la conception et la forme du futur Guide suisse des hôtels. Ce qui est cependant certain, c'est que nous voulons créer un guide pratique à l'usage essentiel du client ou de l'utilisateur, c'est-à-dire de l'intermédiaire: agent de voyage, agent de comptoir, etc. Il faut que l'hôtelier comprenne ce principe de base fondamental. On envisage même la possibilité, le cas échéant, de procéder à deux éditions séparées, l'une pour la clientèle privée et l'autre pour les professionnels. De plus, on étudiera d'une manière approfondie la possibilité d'utiliser ce document touristique comme guide régional ou local, ce qui nous amènerait évidemment fort loin de la formule actuelle qui a besoin d'être adaptée aux nouveaux besoins de la clientèle.

Le groupe de travail, actuellement au travail, fondera ses conclusions sur le résultat d'une vaste enquête entreprise auprès des divers milieux qui utilisent plus ou moins régulièrement le Guide suisse des hôtels. En connaît-on déjà les premières données?

Pour l'instant, nous ne connaissons que les réponses de 150 questionnaires remplis par des clients, ce qui est très peu par rapport à l'effort demandé aux hôteliers, et de 800 à 1000 questionnaires remplis par des professionnels du tourisme. Trois semaines seront nécessaires pour obtenir les résultats et les commentaires relatifs au dépouillement de l'enquête.

Selon l'ampleur des changements à envisager par rapport au guide que nous connaissons actuellement, il faudra peut-être envisager une modification du règlement des prix (abolition des prix minima, classification selon les prestations, etc.). On constate donc d'emblée que le nouveau Guide des hôtels rique de ne pas être simplement modifié dans sa présentation, mais aussi dans sa conception qui touche à la politique des prix de l'hôtellerie suisse.

A quelle date approximative, le guide «new look» sera-t-il opérationnel?

Il est possible que l'on parvienne à la nouvelle solution en 1977 déjà. Toutefois, s'il s'avère nécessaire de procéder à une modification du règlement des prix, ainsi que je viens de le préciser, il faudra bien compter un an de plus, car l'assemblée des délégués de la SSH serait appelée à se prononcer à ce sujet. Mais il est prématuré, aujourd'hui déjà, de se faire une opinion précise sur ce qu'il adviendra du guide actuel.

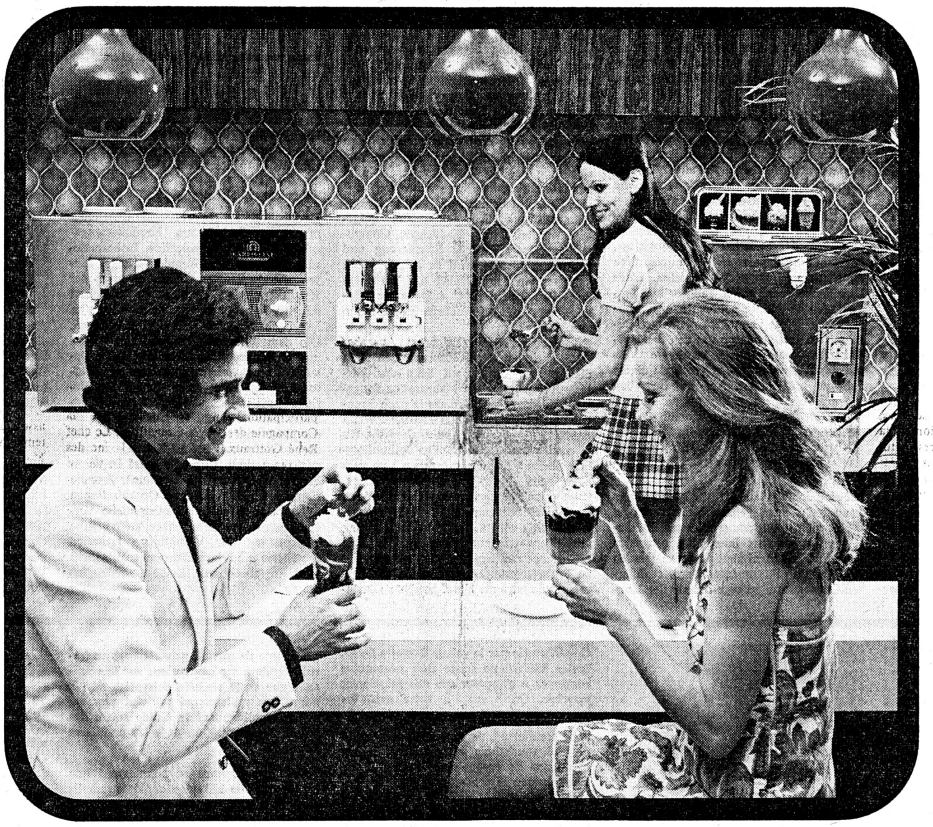
Comment aimeriez-vous personnellement pouvoir considérer le futur Guide suisse des hôtels: comme un instrument de protectionnisme, un outil de travail au service de la politique commerciale de l'industrie touristique suisse, un support publicitaire, un moyen d'appliquer certains principes d'économie d'entreprise?

A mon avis, il serait tout à fait vain de songer à continuer avec la formule actuelle. Il faudra absolument que l'on accepte les innovations qui nous sont réclamées à cor et à cri par notre clientèle et par tous les utilisateurs de l'actuel «livre de téléphone et d'adresses» qui nous sert de Guide des hôtels!

Nous devrons faire preuve de courage et d'imagination pour trouver une formule radicalement nouvelle et moderne, adaptée au marché touristique, quitte, pour cela, à renoncer à certaines vieilles (et inutiles) habitudes. Car le futur Guide suisse des hôtels devra être en mesure de nous amener de la clientèle. Dans ces conditions seulement, nous disposerons enfin d'un support publicitaire tout à fait extraordinaire.

HENKELL TROCKEN
der Sekt, der eine ganze Welt beschwingt

Einer der vielen Glaceposten die wir planen und einrichten durften.



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

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

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

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

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

Assemblée générale de l'Association cantonale vaudoise des hôteliers

S'il y a une crise, c'est celle de l'énergie humaine

«Je m'en voudrais d'être pessimiste et de parler de crise, pourtant crise il y a. Elle ne se mesure pas par une récession des nuitées, mais plutôt par un recul du dynamisme et de l'initiative devant l'impossibilité de prévoir l'avenir.» C'est en ces termes que M. H. F. Muller a ouvert la dernière assemblée générale de l'Association cantonale vaudoise des hôteliers, qui s'est déroulée au Palais de Beaulieu, à Lausanne. Or, la conclusion de l'excellent rapport d'activité de l'ACVH pour 1974 était précisément empruntée à Klaus Schwab: «La pire crise de l'énergie arrive lorsque l'énergie humaine est dissipée au lieu d'être motivée.»

L'hôtellerie vaudoise a subi en 1974 un fort recul des nuitées étrangères, de l'ordre de 14,5 % (ou 338 198 nuitées), alors que ce pourcentage s'élève à 8,2 % pour l'ensemble de la Suisse. Au total, le canton de Vaud a enregistré 3 208 903 nuitées (–9,88 %). L'ACVH estime que, si l'hôtellerie vaudoise accuse davantage le coup de la régression du mouvement des étrangers en Suisse, c'est principalement en raison des problèmes économiques et monétaires qui ont été plus ressentis par la clientèle traditionnelle du canton (Français, Anglais, Américains et Italiens), de la progression vers la para-hôtellerie et d'une certaine faiblesse sur le marché allemand. Et le Président Muller de remarquer fort pertinemment: «Moult régions, voire certains pays entiers ont tout misé sur cette clientèle à la monnaie bien portante, sacrifiant jusqu'aux traditions culinaires pour lui être agréable!»

Le triangle parfait

Conseillant à ses troupes de ne pas dramatiser la situation ou d'exagérer dans le pessimisme, car l'hôtellerie a déjà surmonté d'autres crises, M. Muller reconnaît que les services – qui en ont précisément fait la réputation – coûtent très cher et que la solution résidera toujours dans la rationalisation du travail, encore que la mécanisation des services ait des limites. «Il s'agit avant tout, explique-t-il, de trouver une combinaison rationnelle entre l'artisanat et l'industrialisation de nos services. La suppression totale de ces derniers mettrait fin au sens profond de l'accueil, base du tourisme hôtelier.»

Le Président de l'ACVH compare les problèmes principaux de l'hôtellerie à un triangle. Au sommet, se trouvent les problèmes économiques et à la base les problèmes de la réorganisation des services, c'est-à-dire une meilleure utilisation de la main-d'œuvre disponible et une restructuration des budgets tenant compte des fluctuations monétaires et du manque de liquidités. La nécessité de réorganiser les services prêchent en faveur d'une plus large polyvalence des professions hôtelières, qui permettrait une certaine diminution des charges salariales tout en indexant les salaires. La mécanisation et l'automatisation faciliteraient grandement la tâche des employés qui domineraient leur secteur propre: la cuisine, le nettoyage, etc. La production sera de plus en plus centralisée: cuisine, service d'entretien des bâtiments et des machines, buanderie, achats, etc. M. Muller termina son exposé en faisant appel à ses collègues, afin qu'ils ne se découragent pas et restent solidaires, pour de ne pas hypothéquer l'avenir par des actes irréfléchis.

Une intense activité au service de la formation professionnelle

La Commission professionnelle vaudoise pour les cafés, restaurants et hôtels, que préside M. Guy Froidevaux, a pu mener à chef une série de tâches particulièrement utiles. Citons simplement la mise sur pied d'un cours test d'introduction pour les apprentis cuisiniers, l'organisation des commissaires professionnels dans les six nouvelles régions du canton et sa collaboration au déroulement des journées «portes ouvertes» qui ont accueilli 300 jeunes gens et jeunes filles.

M. H. F. Muller, pour sa part, a proposé récemment, à titre de contreproposition au cours ultra-rapide de recyclage destiné aux personnes venant d'autres secteurs économiques, l'élaboration d'un apprentissage complémentaire dans l'hôtellerie qui s'adresserait aux apprentis ne trouvant pas de travail dans leur secteur d'activité. Quant aux hôtels-écoles SSH, l'ACVH constate avec plaisir le succès de l'unique institution de ce genre, à Glion, tout en regrettant qu'il n'y en ait point d'autre en Suisse romande. En fait, on compte outre-Sarine sept fois plus d'élèves, l'intérêt des hôteliers y est aussi plus vif: ceci explique cela!

Des prix élevés et des difficultés d'investissement

Tout en constatant que, malgré l'inflation, l'hôtellerie vaudoise a pu généralement conserver ses prix dans les limites du raisonnable, l'ACVH ne craint pas d'affirmer que «l'augmentation des prix, conjuguée à la dévaluation de plusieurs monnaies a pour conséquence que le coût de la vie en Suisse, pour la clientèle étrangère, est l'un des plus élevés du monde». D'où sa réticence pour venir en Suisse, la brièveté de ses séjours et sa préférence pour la para-hôtellerie. L'aspect positif de la récession actuelle n'est toutefois pas à négliger: la détente sur le marché du travail permet aux hôteliers de parfaire leur accueil, la formation de leur personnel, et à l'hôtellerie suisse de revaloriser son image.

M. Daniel Aubort (Clarens) y voit encore une période favorable pour procéder à des transformations et à des rénovations d'hôtels, dont les coûts ont baissé. Au nom des jeunes hôteliers, placés devant d'insurmontables difficultés pour obtenir des capitaux dans ce but, il demande que l'ACVH étudie la possibilité de les aider soit en empruntant, soit en bénéficiant d'une caution auprès de l'ACVH et de sa caisse d'allocations familiales, dont l'assemblée s'est déroulée le même jour, sous la présidence de M. Georges Baehler (Montreux). «La fortune de ces deux associations, déclare M. Aubort, a été amassée sagement par les hôteliers vaudois durant de longues décennies; or, pour prolonger cet état de fait, il faut que la jeune génération puisse continuer à offrir une infrastructure valable. Actuellement, les banquiers ne distribuent des crédits qu'au compte-gouttes, encore faut-il avoir des garanties financières que les jeunes hôteliers n'ont pas! Par la bouche de son président, l'ACVH promet de se pencher sur ce problème.

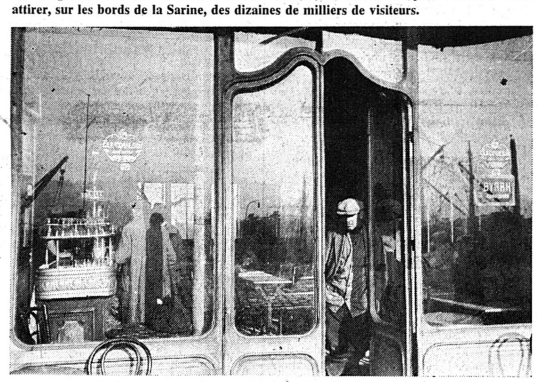
Le capital touristique

Il serait difficile d'énumérer ici les nombreuses activités de l'ACVH, du «Nippon Service Hotel Switzerland», ce groupement d'hôteliers désireux de recevoir de la clientèle japonaise et de se soumettre à cet effet à un certain nombre de règles, jusqu'à ses préoccupations dans le domaine des réservations d'hôtel assurées par les pompistes et de la signalisation touristique.

Ces diverses initiatives n'ont qu'un seul but: permettre à notre capital touristique de fructifier vraiment harmonieusement. M. Gérard Modoux, professeur à l'Université de Genève, y avait déjà fait allusion en traitant des problèmes de gestion dans le cadre d'un remarquable exposé sur lequel nous reviendrons ultérieurement. Au dessert, ce fut également l'occasion pour M. J.-J. Cevey, conseiller national et syndic de Montreux, de se servir de ce thème pour encourager une meilleure collaboration des pouvoirs publics et de l'initiative privée. Pour tirer un meilleur parti de ce capital touristique, il faut en effet présenter une offre qualitativement défendable, un équipement adapté aux besoins de la clientèle moderne et compétitif. «Le tourisme doit être enfin pris au sérieux, déclare M. Cevey, notamment à l'heure où l'on parle de relance économique.» De leur côté, les hôteliers ne peuvent se satisfaire de vivre sur leur lancée et sur leur réputation de qualité, mais adopter, dans le contexte touristique international, une politique plus dynamique et envisager les problèmes sous un angle plus réaliste. J. S.

A Fribourg, s'est ouverte la TIP 75

Vendredi, la ville de Fribourg en liesse a assisté au vernissage de la 1ère Triennale internationale de la photographie (TIP 75) et à la remise des diaphragmes d'or, d'argent et de bronze qui récompensaient les meilleurs œuvres sélectionnées par un prestigieux jury parmi 3484 photos envoyées par 920 photographes de 39 pays. Durant tout l'été, Fribourg vivra à l'heure de la TIP et d'un véritable festival artistique et culturel censé attirer, sur les bords de la Sarine, des dizaines de milliers de visiteurs.



TIP 75: Une des photos de l'exposition rétrospective Henri Cartier-Bresson.

Visant un double but, l'animation touristique de la cité et la promotion de l'art de la photographie, TIP 75 est placée sous le haut patronage du Conseiller fédéral Hans Hürlimann, ainsi que de l'Etat et de la Ville de Fribourg. Le jury international, présidé par M. Hans Falk (Suisse), a finalement sélectionné 236 photographies d'une centaine de photographes professionnels, le Diaphragme d'or ayant été décerné à un jeune Bâlois, M. Christian Vogt.

Des expositions dans la ville

La Triennale comprend plusieurs lieux d'exposition, disséminés dans la localité, notamment dans la Vieille Ville où des caves voûtées du plus bel effet ont été transformées en galeries d'art. Le Musée d'art et d'histoire abrite la plus grande partie des œuvres choisies, tandis que le hall d'entrée de l'Université sert de cadre à la remarquable exposition rétrospective des photographies de Henri Cartier-Bresson, prises de 1929 à aujourd'hui, hommage rendu à un exemplaire témoin de l'homme.

Cette décentralisation des lieux d'exposition doit permettre au visiteur de découvrir la partie ancienne de la ville de Fribourg, qui recèle des richesses artistiques trop méconnues. A cet effet, des arrangements forfaitaires touristiques ont été élaborés, afin de combiner la visite de la Triennale et un séjour dans le canton. De plus, réalisé pour la Triennale, le «Diarama – TIP 75» attirera certainement beaucoup de monde; ce spectacle en multivision présentant l'art et l'esprit de Fribourg est donné en permanence dans la Chapelle de l'Hôpital des Bourgeois. Enfin, un vaste programme de manifestations en tous genres (concerts, festival folklorique, fêtes populaires, etc.) a été mis sur pied pour donner à la Triennale 75 l'éclat d'un grand événement et d'une «première» prometteuse.

Le président du Comité d'organisation, M. Ferdinand Masset, ne cache pas son désir d'en faire une manifestation de haute tenue et un moteur du tourisme fribourgeois. Nous aurons l'occasion prochainement de revenir plus en détail sur cette 1ère Triennale internationale de la photographie, dans le cadre d'un reportage plus substantiel, non sans avoir précisé aujourd'hui qu'en choisissant un art en pleine évolution et accessible à tous et en le faisant descendre dans la rue, Fribourg a choisi un objectif de tout premier plan pour le mettre au service de la meilleure cause: l'animation touristique et culturelle d'une cité. J. S.

Swiss Chalets en ville!

L'offre de Swiss Chalets – Inter Home vient de s'élargir de beaux appartements de vacances situés en ville de Lucerne. Lucerne est la première ville intégrée dans cette offre et sera bientôt suivie par une sélection d'autres «villes de vacances».

Récemment construit, cet immeuble se trouve dans la vieille ville de Lucerne et son équipement moderne comblera les vœux des personnes les plus exigeantes. Les appartements sont aménagés de façon pratique et conviennent parfaitement à des séjours de longue durée. La durée de location minimum est d'une semaine. Cette offre devrait permettre de satisfaire la demande de logements de vacances pour Lucerne, aussi bien pour les visiteurs et les participants aux divers congrès que pour les excursionnistes qui ont là un point de départ idéal pour toute la Suisse centrale.

Les appartements sont disponibles dès le 1er juin 1975. Les locations se font directement par Swiss Chalets – Inter Home ou par les agences de voyages.

Courrier de Genève

Rotary Club de Genève: cinquante ans de fidélité à l'Hôtel des Bergues

Il y a cinquante ans se fondait le Rotary Club, soit vingt ans après que ce mouvement international ait vu le jour aux Etats-Unis. Des 23 membres fondateurs, seul M. René Baezner, alors directeur de l'Hôtel des Bergues est encore en vie. C'est tout naturellement dans cet établissement que le Rotary Club décida de se réunir régulièrement. Aujourd'hui encore, les rotariens continuent de se rencontrer, chaque semaine. C'est par une série de manifestations, ainsi que par un don important de cent mille francs – permettant de financer la construction d'un atelier pour handicapés – que le Rotary Club a récemment fêté ce jubilé. Depuis une quinzaine d'années déjà, il existe aussi un second club de rotariens genevois. Il s'agit de celui de Genève-Sud dont les membres, qui se recrutent principalement dans les cités périphériques, se rencontrent régulièrement au restaurant de l'Olivier de Provence à Carouge.

Les «dîners gourmands» de poissons

L'Hostellerie de la Vendée au Petit-Lancy organise jusqu'au 5 juillet une quinzaine de dîners gourmands de poissons. Le loup farci en croûte, le feuilleté d'anguilles au beurre blanc, la sole des sables à l'oseille, le suprême de turbotin soufflé, ainsi qu'une dizaine d'autres spécialités, apprêtées par le chef Michel Bonneau, sont particulièrement à l'honneur. Un déjeuner d'ouverture a permis de souligner les mérites, comme vin d'accompagnement des différentes sortes de poissons, un Beaujolais village rouge servi frais.

L'Ordre de la Channe valaisanne et l'Académie du Cep

On ne pouvait imaginer mariage plus heureux que ce chapitre commun, placé sous le signe des feuilles, qui s'est déroulé à Plan-les-Ouates, entre l'Ordre de la Channe valaisanne, à la tête duquel se trouve l'impressionnant Guy Zwissig, de Sierre, procureur superbe s'il en est, et l'Académie du Cep, de Genève, dont le Grand-maître est M. François Wirthner. Un certain nombre d'intronisations eurent lieu, selon le cérémonial d'usage, et avec la participation d'un détachement de la Compagnie des Vieux-Grenadiers. Le chef René Gottraux, officier de la Chaîne des rôtisseurs, avait provisoirement quitté ses fourneaux de Coppet pour venir confectionner un repas digne de son talent et que, tout au long, escortèrent une gamme de vins valaisans et genevois. V.

Des repas à bon marché pour les bénéficiaires de l'AVS

Les Directions des restaurants «Continental» et «Café Vaudois», à Lausanne, ainsi que du «Duc Bertold», à Fribourg, viennent de prendre une heureuse initiative en accordant une réduction de 12 % sur tous les repas aux bénéficiaires de l'AVS. Une initiative en faveur d'une classe très méritante de la population qui sera appréciée à sa juste mesure!

Lisez et faites lire

l'Hôtel-Revue

le principal hebdomadaire suisse d'hôtellerie et de tourisme

Votre journal spécialisé!

Nouvelles vaudoises

On reparle d'un hôtel sur le terrain de l'Ecole hôtelière

Maintenant que l'installation de la nouvelle Ecole hôtelière au Chalet-à-Gobet n'est plus qu'une question de mois, on reparle de l'utilisation future de la grande parcelle de l'avenue de Cour. On sait que cet emplacement était convoité par des promoteurs hôteliers désireux d'installer là l'hôtel qui leur avait été refusé à Ouchy, mais suivant des plans excluant la construction d'une tour. La commune de Lausanne, en revanche, s'était prononcée en faveur de l'installation du siège d'Interfood S.A. – précédemment Suchard Holding S.A., fondée en 1905 avec siège à Lausanne, l'un des premiers groupes chocolatiers en Europe et la deuxième entreprise alimentaire de Suisse après Nestlé.

Les surfaces disponibles le permettant, le plan d'extension proposé au Conseil Communal par la Municipalité prévoit maintenant une solution susceptible de rallier tous les suffrages: d'une part l'implantation de deux bâtiments administratifs pour Interfood S.A., d'autre part d'un hôtel de 250 lits.

Ce n'est pas cependant la capacité souhaitée par les promoteurs hôteliers dont les projets portaient sur la réalisation d'un hôtel plus grand: 200 à 250 chambres. Mais, il n'est pas exclu qu'une formule intermédiaire puisse encore être trouvée pour augmenter sensiblement la capacité du futur hôtel et le rendre mieux apte à recevoir des groupes et des congrès.

Car il ne semble pas, pour le moment, que le très beau projet de construire un grand hôtel de congrès, près du Palais de Beaulieu, puisse être réalisé à brève échéance.

Il est certain que l'emplacement de notre ancienne Ecole, l'environnement, la proximité du lac et des terrains de sports, de l'autoroute et du centre universitaire de Dorigny, rendent particulièrement attrayant un projet de construction d'hôtel à l'avenue de Cour. jd.

A l'Office du tourisme de Leysin

L'Office du tourisme de Leysin a tenu son assemblée générale extraordinaire de printemps sous la présidence de M. Roland Mages.

Au niveau de la structure, on peut relever, d'une part, la vente à la Commune des installations sportives et, d'autre part, le transfert à une importante organisation touristique de la licence d'émission de billets d'avion, ce qui a permis la récente ouverture d'une agence de voyages IATA, à Leysin.

Le principal changement intervenu dans le personnel est bien sûr représenté par le départ du directeur par intérim, M. Andreas Hefti – qui avait en son temps fait connaître son intention de ne pas solliciter le renouvellement de son mandat – et son remplacement par M. William Y. Peneveyre, engagé comme directeur à partir du 1er juillet prochain. M. W. Peneveyre, un Vaudois âgé de 32 ans, possède déjà une solide expérience touristique et administrative et la station de Leysin espère beaucoup qu'il saura la mener très rapidement vers de nouveaux succès.

L'assemblée générale a encore été appelée à élire un nouveau président pour succéder à M. R. Mages, président par intérim pendant 18 mois. Son choix s'est porté sur M. Paul Jotterand, personnalité fort connue à Leysin et dans toute la région.

Assemblée générale de l'Union valaisanne du tourisme

Une loi nécessaire

L'assemblée ordinaire de l'Union valaisanne du tourisme avait rarement réuni autant de personnalités que cette année. Tenu à Grimentz sous la présidence de M. Hubert Bumann, ce congrès a vu la participation de tout ce que le canton compte d'autorités dans les domaines politique, économique et touristique.

Le Conseil d'Etat était représenté par M. Guy Genoud et le Grand Conseil par son président: les associations des cafetiers, des hôteliers, les chemins de fer et les offices de tourisme avaient également envoyé de nombreux délégués pour représenter leurs intérêts.

«Pas de solution de rechange»

La situation actuelle exige en effet que l'on se serre les coudes si l'on veut permettre à l'équipe de M. Fritz Erné, directeur, de mener à bien sa mission. Il est plus que jamais nécessaire que le canton fasse de la publicité pour son tourisme, ceci d'autant plus que les autres régions suisses ou étrangères ne manquent pas d'intensifier la leur. Il devient donc urgent d'introduire une loi sur le tourisme, et ceci dans les plus brefs délais. M. Genoud, représentant du Conseil d'Etat, a souligné que si le peuple ou le gouvernement allaient refuser cette loi, il serait difficile aux autorités de trouver une solution de rechange.

M. U. Kittel a poursuivi en donnant un aperçu de la vallé d'Anniviers et de son économie qui reste un exemple de ce qui peut se faire quand toutes les forces s'unissent.

Un apéritif sur la place du village et le repas officiel dans la résidence Lona ont terminé cette journée importante.

Le temps des vacances

Le temps des vacances est arrivé. Les chalets commencent à rouvrir leurs volets, les campings se repeuplent et la montagne va prendre vie à nouveau pour les deux mois de l'été. Si le temps réussit enfin à se mettre au beau, la saison d'été sera bonne, tout comme le fut celle d'hiver. En effet, les nuitées de 1974/75 sont presque égales à celles de 1973/74 et atteignent 1 623 064 l'hiver dernier. Il faut cependant noter que les nuitées d'avril ont enregistré une baisse de 81 456 par rapport à 73/74. Si le nombre des Suisses a augmenté de 2,5 %, les nuitées étrangères ont baissé de 1,8 %. Cy.

Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit (SGH)

Investoren halten zurück

Der Jahresbericht pro 1974 der SGH gibt Aufschluss über die Entwicklung der Wirtschaft und insbesondere des Fremdenverkehrs, die Tätigkeit der Gesellschaft im abgelaufenen Geschäftsjahr sowie die von den eidgenössischen Räten am 13. Dezember 1974 beschlossene Revision des aus dem Jahr 1966 stammenden Hotelkreditgesetzes.

Ergänzt werden diese Angaben durch Ausführungen über die Angebots- und Nachfragesituation, Tabellen über die Geschäftstätigkeit, einen – inoffiziellen – Gesetzestext mit den neuesten Aenderungen sowie die in Fachkreisen geschätzten statistischen Beilagen.

Bewilligungen rückläufig

Die von der SGH zur Mitfinanzierung von Hotelerneuerungen, Kurortseinrichtungen und Hotelkäufen bewilligten Bürgschaften und Darlehen waren gesamthaft rückläufig, was auf eine gewisse Zurückhaltung bei der Realisierung von Investitionsprojekten, zum Teil aber auch auf eine Verknappung der der Gesellschaft zur Verfügung stehenden Geldmittel zurückzuführen ist.

Die Finanzierungshilfen verteilten sich 1974 mit rund 3,5 Mio Franken auf Graubünden, mit 2,5 und 2,4 auf die Westschweiz und das Berner Oberland, mit 2,2 auf die Zentralschweiz, mit 0,9 auf die Ostschweiz und mit 0,7 Mio Franken auf das Wallis.

Von den Bürgschaften und Darlehen waren zirka 70 % für Hotelerneuerungen bestimmt, gut 20 % für Kurortseinrichtungen und knapp 10 % für Hotelkäufe. Es konnten damit Finanzierungslücken bei einem gesamten Finanzbedarf von 84,8 Mio Franken geschlossen werden. Berücksichtigt man dazu noch die durch Vorgangserhöhungen, Pfandfreigaben und Amortisationssistierungen gewährten Erleichterungen, so erhöhen sich die durch die SGH direkt und indirekt mitfinanzierten Investitionen gar auf 97,4 Mio Franken.

Refinanzierung eingeleitet

Das Ausmass der bewilligten Direktdarlehen lag in den letzten Jahren deutlich über dem Total der geleisteten Rückzahlungen. Um weiterhin aktionsfähig zu bleiben, musste 1973 und 1974 die Gesellschaft ihre Wertschriften und Festgeldanlagen um rund 11 Mio Franken reduzieren. Zusätzlich ist eine Refinanzierung mit Hilfe der in den Fremdenverkehrsgebieten am meisten engagierten Banken in die Wege geleitet worden.

Die revidierten Bestimmungen des Hotelkreditgesetzes werden der Gesellschaft erlauben, in touristisch förderungswürdigen Entwicklungsregionen des Berggebietes neben der blossen Hotelerneuerung auch eigentliche Hotelneubauten mitzufinanzieren. Um der SGH die Erfüllung der erweiterten Aufgaben zu erleichtern, kann der Bundesrat nach Inkrafttreten der neuen Vorschriften im Bedarfsfall weitere Bundesmittel im Betrage von maximal 5 Mio Franken pro Jahr, insgesamt aber höchstens 25 Mio Franken zur Verfügung stellen.

Ueberschuss von 462 500 Franken

Die Bilanzsumme der Gesellschaft liegt mit 68,94 Mio Franken nur unwesentlich über derjenigen des Vorjahres. Der Darlehensbestand ist um weitere rund 3,5 Mio Franken angestiegen und liegt mit fast 60 Mio Franken beinahe 13 Mio Franken über dem Betrag des Bundesdarlehens.

Die Gewinn- und Verlustrechnung schliesst mit einem leicht abgeschwächten Gesamtertrag von knapp 3,9 Mio Franken und ergibt nach Abzug des Aufwandes sowie gegenüber dem Vorjahr verminderten Abschreibungen einen Ueberschuss von ungefähr 462 500 Franken. Die Verwaltung schlägt wiederum die Verzinsung des Anteilscheinkapitals zum Satz von 3½ % vor. pd

Mehr Kurzentschlossene — weniger Frühbucher

Reisebüro Kuoni ist nach einem sehr guten Jahr 1974 auch für 1975 zuversichtlich.

Die schon 1974 angesichts der anhaltenden wirtschaftlichen und politischen Unsicherheit deutlich erkennbare Tendenz, anstelle einer frühzeitigen Buchung kurzfristige Kaufentschlüsse zu fällen, hält nach Beobachtungen des Reisebüros Kuoni auch im laufenden Jahr an.

Im Incoming-Geschäft, das heisst in Reisen aus Uebersee nach Europa und besonders in die Schweiz konstatiert Kuoni neben einer deutlichen Abschwächung aus USA vor allem eine spürbare Belebung aus Japan, eine Tendenz, die 1975 angehalten hat: am 31. Mai 1975 wies der Status der Japan-Europa-Touren eine um 61 % höhere Anzahl gebuchter Kunden aus als in der Vergleichsperiode des Vorjahres. Allerdings ergibt sich trotz dieser enormen Zunahme an Buchungen ein Ertragsausfall in Schweizer Franken, weil sich die Yen/Franken-Relation erneut verschlechtert hat und weil vor allem viele Besucher auf billigere Arrangements ausweichen.

10 % Dividende erwirtschaftet

Das Geschäftsjahr 1974, über das Generaldirektor Jack Bolli an einer Pressekonferenz Rechenschaft ablegte, brachte der Kuoni-Gruppe einen Umsatzzuwachs auf 518 (473) Mio Franken. Davon stammten 369 (343) Mio Franken aus der Schweiz. Der Reingewinn hat sich weiter auf 2,13 (1,97) Mio Franken verbessert, so dass auf das AK von 10 Mio Franken erneut eine Dividende von 10 % ausgeschüttet werden kann. Zum guten Resultat hat insbesondere auch die gute Auslastung der Sonderflüge beigetragen, die bei City-Flügen rund 95 % erreicht und bei den übrigen Flügen (Ueberseeflüge, Badeferien) zwischen 90 und 92 % liegt.

Vor- und Nachsaison werden attraktiver

Was die Geschäftsentwicklung im laufenden Jahr anbelangt, meinte Bolli, dass man bis jetzt mit einem blauen Auge davongekommen sei. So weit das Jahr bis heute überblickt werden könne, lasse sich feststellen, dass 1975 eine Rekordzahl an Buchungen bringen werde. Die Zurückhaltung des Reisepublikums habe sich bis heute noch nicht in einem Rückgang der Nachfrage manifestiert, sondern in der ganz deutlichen Verlagerung auf billigere Lösungen. Das könne sich ausdrücken etwa in der Wahl einer Kurzdestination im Bereich des Mittelmeeres anstelle einer Reise nach einem fernen Kontinent, oder aber in der Wahl eines billigeren Unterkunftsstandards. Auch sei unübersehbar, dass vermehrte Buchungen zu günstigeren Preisen in der Vor- oder Nachsaison vorgenommen würden – ein Verhalten, das die Reisebüros bis jetzt meistens mit wenig Erfolg zu fördern suchten.

Obwohl sich nach Jack Bolli die Folgen von Kurzarbeit und Betriebsschliessungen noch nicht in letzter Konsequenz ausgewirkt haben, rechnet man bei Kuoni mit einer neuerlichen Steigerung des Gruppenumsatzes um 10 %. Kaum mehr an das gute Vorjahr anschliessen können wird allerdings die Ertragsentwicklung, weil doch der Gewinnanteil bei einer Kurzstreckenreise nicht der gleiche ist wie bei einem Ueberseeflug und weil natürlich auch die personellen Unkosten nach wie vor ansteigen. Immerhin hofft man, im vor kurzem bezogenen neuen Zürcher Verwaltungsbau vor allem auch dank einem konsequenten Einsatz der elektronischen Datenverarbeitung soviel zu rationalisieren, dass sich insgesamt das Ergebnis von 1974 halten lassen sollte.

USA-Boom

Als besondere Schlager im laufenden Jahr bezeichnet man bei Kuoni die Flugreisen nach den USA – hier wurden 1974 in 24 Flügen 5570 Passagiere befördert –, wo man das Angebot neu um eine Kette nach Kalifornien erweitert hat –, ferner Spanien, die Kanarischen Inseln und sehr ausgesprochen auch Tunesien. Dagegen verzeichnen Jugoslawien und Rumänien merkliche Rückgänge in den Buchungen; auch Flugreisen an die Algarve (Portugal) sind – aus politischen Gründen – weniger gefragt.

Von der im letzten Jahr erworbenen 50%-Beteiligung am Club Méditerranée (Suisse) SA war zu vernehmen, dass sich dieses Geschäft gut angelassen habe. Bei einem Umsatz von rund 10 Mio Franken schloss die Rechnung ausgeglichen ab. wl.

SBB 1974: Einbussen bei Personen und Fracht

Die Schweizerischen Bundesbahnen haben 1974 einen Betriebsüberschuss von rund 286,5 (Vorjahr 352,9) Millionen Franken erzielt. Da dieser Ueberschuss aber die Jahresaufwendungen der Gewinn- und Verlustrechnung für Abschreibungen, Kapitalkosten, Ergänzungsbeiträge an die Personalkassen, Teuerungszulagen an Rentner und Sonstiges nicht zu decken vermag, wird die definitive Rechnung des vergangenen Jahres mit einem grösseren Defizit abschliessen. Den provisorischen Zahlen lässt sich entnehmen, dass sowohl bei Personen wie bei Gütern Verkehrseinbussen verzeichnet werden mussten, dass aber lediglich im Güterverkehr auch ein Einnahmenverlust eintrat.

Im vergangenen Jahr beförderten die SBB im Reiseverkehr 219,6 Mio Reisende; das sind 4,3 Mio Personen oder 1,9 Prozent weniger als im Vorjahr. Der Rückgang war mit 3 Prozent am stärksten bei den Einzelreisenden. Die Einnahmen aus dem Reiseverkehr stiegen dank der Tariferhöhung um 8,3 Prozent auf 819,1 Mio Franken.

Im Güterverkehr wurden 46,2 Mio Tonnen oder 3 Prozent weniger als 1973 transportiert. Der Aussenhandels- und Binnenverkehr büsste 3,4 Prozent, der Transitverkehr 1,8 Prozent des letztjährigen Transportvolumens ein. Die Frachteinnahmen erreichten 1 230,3 Mio Franken (–2,2 Prozent). Der Verkehrsrückgang, der im zweiten Semester einsetzte, sei vor allem der stark nachlassenden Bautätigkeit und der übrigen Abschwächung der Wirtschaftsentwicklung zuzuschreiben, schreiben die SBB. sda

Gebremstes Wachstum

Obwohl 1974 weltweit mehr Passagiere und Fracht befördert wurden, war die Zuwachsrate für den gesamten Luftverkehr die niedrigste seit 1958. Der Anteil der Treibstoffe an den Gesamtkosten stieg stark an – so bei der Swissair von weniger als 10 auf über 20 Prozent.

Die Verkehrs- und Betriebsergebnisse der Unternehmungen wurden ausserdem durch die allgemeine Inflation, Währungsunruhen, politische Krisen, Konjunkturrückgang und andere kostensteigernde Einflüsse beeinträchtigt.

Nach den ersten Schätzungen der Internationalen Zivilluftfahrtorganisation (ICAO) erhöhte sich im weltweiten Linienverkehr (inkl. Sowjetunion, ohne China) die Zahl der beförderten Passagiere noch um 3 (Vorjahr 9) Prozent auf 505 Millionen, jene der Passagierkilometer um 4 (11) Prozent auf 642 000 Millionen und jene der Gütertonnenkilometer um 12 (17) Prozent auf 19 650 Millionen. sda

Populäre Popularis

Die Jahre des Riesen gehen zu Ende. Der Reisekonsument wird noch preisbewusster – aber buchen tut er doch.

Die Generalversammlung der Reiseorganisation Popularis Tours hat am Donnerstag in Bern im Beisein von Bundesrat Willi Ritschard und zahlreicher Behördevertreter davon Kenntnis genommen, dass Direktor Werner Riesen auf Jahresende altershalber von der Geschäftsleitung zurücktreten, jedoch mit Sonderaufgaben betraut wird. Neu bestellt hat daher der Verwaltungsrat auf 1. Juni die Direktion, bestehend aus dem zum Direktor beförderten Vizedirektor Fred Ramseier sowie den Vizedirektoren O. Burri und H. Meier. Von der Generalversammlung sind der abtretende Direktor Riesen und Direktor H. Risch von der Schweizerischen Reisekasse (als Nachfolger des verstorbenen Prof. Dr. W. Hunziker) neu in den Verwaltungsrat gewählt worden.

Wie an der vom Genossenschaftspräsidenten, Dr. W. Zürn, geleiteten Generalversammlung festgestellt wurde, könne die Umstellung von einer intensiven touristischen Wachstumsepoche in eine abgeschwächte Phase als gelungen betrachtet werden. Auch die Popularis Tours verspüre indessen das gesteigerte Preisbewusstsein der Ferienkonsumenten.

Der Gesamtumsatz der Popularis Tours ist 1974 um 4,8 % auf 73,7 Mio Fr. gesunken. Der Reiseumsatz stieg dagegen um 1 % und der Reiseertrag um 3,5 %. Der Gewinn von 0,16 Mio Fr. erlaubt die Verzinsung des Genossenschaftskapitals zu 4,5 %. Im Geschäftsbericht wird der Jahresabschluss als im ganzen betrachtet befriedigend bezeichnet.

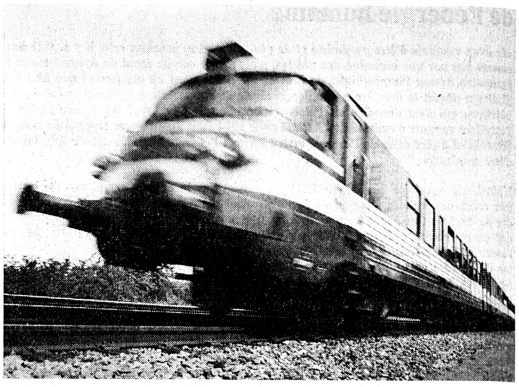
Wenn nicht Amerika, dann Europas Ströme

Aufschlüsse über touristische Probleme vermittelten die Direktoren Ramseier und Riesen: Die Nachfragetendenzen in den verschiedenen Reisesparten und Zielgebieten gestalten sich auch in der angelaufenen Saison recht unterschiedlich. 1974 konnten die Flugpauschalreisen einschliesslich der Airtour-Suisse-Sonderflüge trotz den Treibstoffzuschlägen gesteigert werden. Die preisgünstigen USA- und Kanada-Flüge nach 11 nordamerikanischen Städten erreichten durch den günstigen Dollarkurs die doppelte Zahl Passagiere des Vorjahres. Die Schiffsreisen und Kreuzfahrten erlitten einen Rückgang. Dagegen erfreuten sich die beliebten Flussfahrten auf dem Rhein und auf Hollands Wasserwegen sowie auf der Donau einer Zunahme von über 50 Prozent. Spanien, Frankreich und Jugoslawien waren Badeferien-Destinationen mit zunehmenden Teilnehmerzahlen, während Italien und der Nahe Osten einschliesslich Griechenland (Zypernkrise) rückläufige Frequenzen aufwiesen. Das eigene Popularis-Feriendorf Golfo del Sole in der Toscana, mit einer Kapazität von 1200 Betten wohl der grösste schweizerische Gastbetrieb im Ausland, verzeichnet nach wie vor eine sehr gute Nachfrage.

Das Filialnetz der Popularis-Büros wurde durch zwei Neueröffnungen in Olten und Schaffhausen auf nunmehr 22 Aussenstellen erweitert. sda

Vers une nette amélioration des relations ferroviaires franco-suisses

Des Turbotrains à Genève



Pour la date du 28 septembre 1975, la SNCF annonce de grandes améliorations «voyageurs» au départ de Genève vers Lyon, les Alpes, la Méditerranée et l'Espagne.

● Le Trans Europ Express Catalan–Talgo «Genève–Barcelone», détourné par Lyon, offrira une nouvelle relation aller-retour entre les deux grandes métropoles: départ de Genève à 11 h. 33 et arrivée à Lyon à 13 h. 19, départ de Lyon à 17 h. 41 et arrivée à Genève à 19 h. 26.

En outre, cette modification d'itinéraire permettra un gain de temps de l'ordre de 30 à 40 minutes sur le parcours Genève–Barcelone ou vice versa.

● Simultanément des Turbotrains du type ETG, dont le confort et la vitesse ont déjà été appréciés sur la ligne Paris–Caen–Cherbourg, assureront de nouvelles dessertes entre Genève et Valence, via Chambéry et Grenoble.

Pour la clientèle suisse, ces turbotrains seront en correspondance avec les rapides et express desservant la Côte d'Azur, le Languedoc et la Provence.

Une navette Genève–Lyon

De plus, vers le 1er avril 1976, date de changement de l'heure légale en France, la desserte de la ligne Genève–Lyon sera entièrement remaniée, grâce aux facteurs suivants: accélération de la plupart des trains, matériel plus confortable, création d'un nouvel aller-retour, portant ainsi à onze le nombre de relations dans chaque sens.

Ces nombreuses modifications favoriseront les échanges entre Genève et les grandes villes françaises des Alpes et du Sillon Rhodanien. En moins de deux heures, le train reliera durant toute la journée les deux grandes métropoles que sont Genève et Lyon.

Groupe du Montreux-Palace: un exercice moins brillant

Dans son rapport annuel 1974, symbole de la transparence des structures organiques et financières du «groupe Montreux-Palace», la Société des Hôtels National et Cygne, à Montreux, précise que l'activité de ses établissements a été affectée par la détérioration du mouvement touristique à destination de la Suisse et de Montreux. Cette dernière localité a vu son total des nuitées passer de 783 926 en 1973 à 632 306 en 1974 (–20 %), alors que le Palace lui-même a déploré une baisse de nuitées de plus de 30 %, par rapport à un exercice 1973, il est vrai, exceptionnel.

Le chiffre d'affaires de la société s'est élevé à 10,3 millions de francs en 1974, contre 11,9 millions en 1973, celui du Montreux-Palace lui-même passant de 9,2 millions à 6,7 millions de francs. Les autres établissements du groupe sont le National, le Lorius, le Pavillon et la Maison Livet, à Vevey. Le Palace occupe une place prépondérante au sein de la société; de plus, la forte diminution des nuitées que cet établissement a enregistrée l'année dernière a été compensée dans une certaine mesure par une augmentation des recettes par client et du chiffre d'affaires résultant de l'organisation de banquets. La société montreusienne négocie actuellement un contrat de gestion à plus long terme pour l'Alexandra Palace, à Arosa.

Pas de subventions pour les bateaux du Léman!

(ATS) La longue période de mauvais temps de l'automne dernier et la baisse du tourisme ont provoqué en 1974, pour la Compagnie générale de navigation sur le Léman, à Lausanne-Ouchy, une régression du nombre des voyageurs transportés de 1 597 907 à 1 560 621. Les seize unités de la flotte ont parcouru 338 000 km et desservent trente-six ports vaudois, savoyards, genevois et valaisans.

Les recettes du trafic voyageurs ont atteint 6 971 000 francs, soit 11 % de plus qu'en 1973 (les tarifs ayant été relevés de 23 %). Quant aux dépenses, elles ont été de 6 918 000 francs, soit 12 % de plus (le coût du mazout utilisé pour les bateaux à vapeur a plus que doublé). Le compte de pertes et profits de l'exercice présente une perte de 324 000 francs. Le déficit reporté s'élève à 542 000 francs.

La Confédération a rejeté totalement la demande d'indemnisation pour les prestations en faveur de l'économie générale et de couverture des déficits que la compagnie lui avait adressée, en raison du fait que les services assurés quotidiennement durant toute l'année ont un caractère international. Mais elle continue de taxer le carburant Diesel comme s'il était consommé en trafic intérieur, et, de plus, comme si les bateaux de la compagnie utilisaient le réseau routier...

L'indice en mai: + 0,7 %

(ATS) L'indice suisse des prix à la consommation calculé par l'OFIAMT, indice qui reproduit l'évolution des prix des principaux biens de consommation et services entrant dans les budgets familiaux des ouvriers et des employés, s'est inscrit à 163,1 points à fin mai 1975. Il a ainsi progressé de 0,7 % depuis fin avril et de 8,2 % par rapport au niveau de fin mai 1974.

La hausse de l'indice général en mai s'explique essentiellement par l'élévation de 4,8 % du niveau des loyers que le nouveau calcul résultant du recensement semestriel a révélée par rapport à novembre 1974. Ont monté, en outre, l'indice des boissons et tabacs, celui du chauffage et de l'éclairage ainsi que celui des transports et communications. L'effet de ces hausses a cependant été atténué par la régression de 1 % de l'indice de l'alimentation et le léger mouvement de repli qu'a connu l'indice de l'instruction et des divertissements.

SATA se porte toujours bien

(ATS) L'assemblée générale de la Société anonyme de transport aérien (SATA) vient de se tenir à Genève en présence de 199 actionnaires. Elle a approuvé le rapport de gestion pour 1974 et a accepté le versement d'un dividende inchangé de 6,5 % sur le capital social de 15 millions de francs. Le chiffre d'affaires de la SATA s'est élevé à 53,3 millions de francs, soit une hausse de 40 %, et le bénéfice net a atteint 1,4 million de francs.

NOV-Generalversammlung:

Touristisches Bewusstsein wächst

Zahlreiche Vertreter aus Fremdenverkehrskreisen der Kantone Schaffhausen, Thurgau, St. Gallen, Appenzell Inner- und Ausserrhoden, Glarus und des Fürstentums Liechtenstein, folgten der Einladung der Nordostschweizerischen Verkehrsvereinigung (NOV) zu ihrer Generalversammlung ins touristisch aufstrebende Sernftal. Auf besonderes Interesse stiess dabei das Referat des Glarner Landstatthalters Kaspar Rhyner über die beachtliche «touristische Neuentwicklung in Elm».

NOV-Präsident Walter Ballmoos brachte die Tagung – mit den üblichen Traktanden – speditiv und reibungslos über die Bühne des neuen Elmer Gemeindezentrums, während die für den Nachmittag vorgesehene Exkursion ins Kurgebiet des Glarner Hinterlandes den Launen Petri zum Opfer fiel.

Näher zusammengerückt

Etwa zu gleichen Teilen hätten Hotellerie und Parahotellerie der touristischen Region Ostschweiz im vergangenen Jahr zusammen fünf Millionen Uebernachtungen aufgewiesen, stellte Regionaldirektor Werner Boos in seinem Tätigkeitsbericht fest. Ohne Sommerausflugs- und Wintersportverkehr ergäben sich damit Gesamteinnahmen von rund 400 Millionen Franken. «Diese Zahl unterstreicht die wirtschaftliche Bedeutung des Fremdenverkehrs in unserer Region. Nicht umsonst kann ein wachsendes Fremdenverkehrsbewusstsein seitens der Behörden, der Wirtschaft und der gesamten Bevölkerung festgestellt werden.» Erfreulich sei – so Boos weiter – auch das nähere Zusammenrücken der kantonalen und subregionalen touristischen Organisationen innerhalb der ganzen Region und die dadurch ermöglichte verstärkte Präsenz innerhalb des schweizerischen touristischen Angebots. Trotz der heterogenen Zusammensetzung der sich vom Rheinfall bis zum Tödi und vom Bodensee bis zum Säntis erstreckenden Region Ostschweiz dürfe diese als eine der geschlossensten Schweizer Regionen bezeichnet werden; eine noch vermehrte und intensivere Zusammenarbeit mit der Schweizerischen Verkehrszentrale werde dadurch wesentlich erleichtert.

Das Angebot entscheidet

Als fortschrittliche Massnahme mit bedeutenden wert- und werbemässigen Vorteilen bezeichnete der St. Galler Verkehrsdirektor die in der Werbung in Uebereinstimmung mit den Nachbarregionen und der SVZ erfolgte Umbenennung von «Nordostschweiz» in «Ostschweiz». Er betonte aber: «Viel grösserer Wert als diesen formellen Aeusserlichkeiten kommt jedoch dem touristischen Angebot, der Vielfalt an Ferien- und Ausflugsmöglichkeiten zu. Preisgestaltung, Konkurrenzfähigkeit, verbesserte Dienstleistungen, Freundlichkeit und Zuvorkommenheit gewinnen merklich an Bedeutung und sollen die Region Ostschweiz im besondern auszeichnen.» Die Ostschweiz schaffe sich mit günstigen Preisen bei überdurchschnittlichen Leistungen und betonter Gastfreundschaft die besten Voraussetzungen, um in der bevorstehenden Saison bestehen zu können.

Und die Aussichten? Auch wenn sie schwer zu beurteilen sind, sollte nach Boos' Auffassung unangebrachter Pessimismus eher einem gedämpfen Optimismus Platz machen. Ein im gesamtschweizerischen Vergleich unterdurchschnittlicher Rückgang der Hotellogiernächte im vergangenen Jahr, eine hervorragende Wintersaison und der traditionell hohe Anteil an Schweizergästen nähren seine Ueberzeugung: «Die unstabile wirtschaftliche Lage sowie der hohe Schweizer-Franken-Kurs könnten zu einem weitern Rückgang an ausländischen Gästen führen. Dagegen sollte der Binnentourismus eher stabil bleiben. Dieser ist, wie der Naherholungs- und Ausflugsverkehr, allerdings sehr stark vom Wetter abhängig und ebenso vom bereits erwähnten attraktiven und gleichzeitig preisgünstigen Angebot. Bei allen Anstrengungen auf dem Gebiet der Werbung wird vor allem die Leistung von der Gastgeberseits her gesehen entscheidend sein.»

Informationsprobleme

Auf einige besondere Aspekte der Werbung kam anschliessend Vizedirektor K. Kern zu sprechen. Im Zentrum stand dabei die wiederholte Bitte an die lokalen Kur- und Verkehrsvereine, die regionale Verkehrsvereinigung vermehrt und besser zu informieren, sei es für das ostschweizerische Wintersportbulletin, den Hotelführer Nordostschweiz, die Zusammenstellung von Pauschalarrangements, die Kooperation mit Reisepost und Swissair, den Veranstaltungskalender oder das monatliche Pressebulletin.

Nach einem amüsanten Rückblick in Elm's touristische «Urgeschichte» erläuterte der dynamische Glarner Regierungsrat Kaspar Rhyner die erstaunliche Entwicklung des lokalen Fremdenverkehrs in den letzten Jahren. Schon zu Beginn habe man auf Grund der geographischen Lage erkannt, dass sich Elm vorwiegend auf den Tagesverkehr – trotz einiger negativen Begleiterscheinungen – ausrichten und ein entsprechendes Leitbild schaffen müsse. «Die Erholungsfunktion nicht überbaubarer, dem Sport und Tourismus dienender Gebiete, die im Sernftal fast im Ueberfluss vorhanden sind, galt es einerseits zu schützen und zu erhalten, andererseits den Bedürfnissen der Erholungssuchenden anzupassen und entsprechend auszubauen.» Der Sektor «Zweitwohnungen» sei dabei durch die Zonenplanung in sehr beschränkten Ausmassen gehalten worden, um auf der einen Seite die Infrastruktur der Gemeinde nicht zu strapazieren, auf der andern Seite Streubauweise und Beeinträchtigung der Landschaft zu verhindern.

Gesunde Massstäbe

Auf der Grundlage zweier Gutachten über touristische Entwicklungsplanung und verantwortbare Investitionen im Anschluss an die Regionalplanung Glarner Hinterland-Sernftal schritten die Elmer mutig zur Tat; der bisherige Erfolg rechtfertigt ihre Zuversicht, bestätigt aber auch ihren Sinn für realistische Proportionen. Besonders stolz sind die Elmer zu Recht auf ihr neues Gemeindehaus, in das neben einem modernen Saal mit Bühne auch ein zeitgemässes Touristenlager mit 20 Betten integriert worden ist. Nicht zu vergessen sei – so Rhyner abschliessend – die ergänzende Entwicklung des Tourismus durch die Präsenz des Militärs im Zusammenhang mit dem Schiessplatz Wichlen: «Wird auch viel und oft Tourismus und Militär als nicht vereinbar bezeichnet, so ist in Elm das Gegenteil bewiesen worden. Der Schweizer Soldat ist ein guter und gern gesehener Gast und kommt in Zivil sehr oft an diesen Ort zurück, der für junge, sportliche und aktive Menschen erschlossen worden ist.» TH

Mit den Oberländern ist zu rechnen

Sie möchten zahlreich teilnehmen und sich zu Problemen äussern, das wünscht sich mancher Vereinsvorstand von seinen Mitgliedern. Manchmal kommen ihm schlechtere Zeiten zu Hilfe, welche die Leute für gemeinsame Aufgaben sensibilisieren. Mit über zweihundert Personen, hörenswerten Kurzreferaten und guter Diskussion konnte vergangene Woche der Verkehrsverein Berner Oberland im Hotel Beau Rivage in Interlaken seine diesjährige Generalversammlung durchführen.

In Interlaken fand eine Diskussion statt. Das war das Bemerkenswerteste an der Generalversammlung des VBO, weil es die Tagung der Oberländer Fremdenverkehrsleute von den in den letzten Wochen pflichtbesuchten Veranstaltungen unterschied. Diskussionsbereitschaft wurde geschaffen durch vier ausgezeichnete Kurzreferate, gehalten vom Berner Volkswirtschaftsminister Dr. B. Müller, Fachmann Prof. Dr. J. Krippendorf, Hotelier M. Burri und Bahndirektor Dr. R. Hirni. Es wurde zwar über längst im Gespräche Stehendes gesprochen, doch hat die klipp und klare, allgemeinverständliche Darlegung bei vielen Zuhörern vielleicht endlich den Aha-so-ist-das-Effekt ausgelöst. Die Referenten befassten sich sowohl mit allgemein touristischen Belangen wie spezifisch oberländischen Problemen und hier insbesonders mit der sehr unbefriedigenden Verkehrssituation des Haslitales und der Wünschbarkeit eines wintersicheren Anschlusses an die Gotthardachse. Hervorgehoben wurde die spürbare Verbesserung der verkehrsmässigen Erschliessung des Oberlandes durch die Autobahn N 6, die sich für den Tagestourismus bis weit in den süddeutschen Raum hinein ausgewirkt hat.

Kurtaxenreglement, Konzessionierungs- und Bewilligungspraxis für touristische Transportanlagen, Hotelerneuerung, Preistransparenz, Investitionsruinen und Berghilfe und das marktgerechte Angebot waren Gegenstand der Fragen aus dem Publikum.

Gutes Gefühl

Referate und Diskussion hinterliessen einen sehr positiven Eindruck, nicht nur weil eine gute Dosis Zuversicht zu spüren war, sondern vor allem auch deshalb, weil man das Gefühl hatte, man wolle einander verstehen und sei bereit, miteinander wünschenswerte Verbesserungen zu realisieren, ob dies nun ein regionales Pauschalarrangement oder die Vereinfachung der Meldeformulare betreffe. Im Oberland scheint man gewillt, den Fremdenverkehr auf den Beinen zu halten oder ihm gar Beine zu machen.

In den nächsten Monaten wird sich im Gebiet des VBO also Aktivität entfalten, die nicht im Tätigkeitsprogramm aufgeführt ist. Dieses hat den Schwerpunkt auf die Werbung zu legen, allerdings nicht ohne auf das Produkt und den Preis Einfluss zu nehmen. Das Werbeziel, das Absatzvolumen zu halten, soll insbesonders mit der Schaffung eines prägnanten Werbestils, der sich von andern Regionen abhebt, der Propagierung von vier Jahreszeiten mit Frühling und Herbst anstatt Vor- und Nachsaison, totalen Aktionen mit Beteiligung aller Fremdenverkehrskreise sowie der Intensivierung der Werbung im Raume Brüssel erreicht werden. Förderung des Fremdenverkehrsbewusstseins setzt sich der VBO ebenfalls als vordringliche Aufgabe.

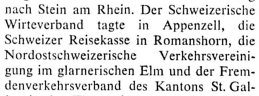
Das Tätigkeitsprogramm fand die Zustimmung der Vereinsmitglieder, die auch das hiezu erforderliche Budget mit Ausgaben von rund einer Million genehmigten. Ein Votant bemängelte die sehr bescheidene Beitragsleistung der Banken.

Das vergangene Jahr bestätigte die Tendenzen

An Generalversammlungen wird vorwärts geschaut und zurückgeblickt. Wir geben hier nur die kurze Zusammenfassung bezüglich Frequenzen aus dem Jahresbericht wieder: Das Berner Oberland konnte sich vor allem im Sommer der allgemeinen Tendenz zur Abschwächung der touristischen Frequenzen nicht entziehen: im Winterhalbjahr 1973/74 (November–April) wurden in der Region 1 169 399 Logiernächte in Hotels und Pensionen verbracht. Gegenüber dem Vorjahr betrug die Abnahme 20 283 oder 1,7 Prozent. Angenehm fällt die prozentuale Zunahme der Wintergäste aus der Schweiz auf (+ 2,4 Prozent), wogegen beim Ausland ein Rückgang um 5,2 Prozent zu verzeichnen ist. Im Sommerhalbjahr 1974 (Mai–Oktober) musste das Berner Oberland einen Uebernachtungsrückgang von 6,9 Prozent in Kauf nehmen. Dieses Minus geht eindeutig auf das Konto der Ausländer (–11,3 Prozent), die Gäste aus dem Inland hingegen vermochten ihren Anteil um 2,5 Prozent zu verbessern. In der Parahotellerie schliesslich (d. h. in Chalets, Ferienwohnungen und Campings) stieg die Zahl der Logiernächte gegenüber dem Vorjahr 1973 um 588 106 Einheiten oder um nahezu 20 Prozent auf nicht weniger als 3 358 282 Logiernächte an. Betrachtet man das Gesamttotal an Uebernachtungen, also die Ergebnisse, die aus der Hotellerie und der Parahotellerie gemeldet wurden, kann eine Zunahme von 363 328 Logiernächte (+ 5,7 Prozent) festgestellt werden, was kaum als Stagnation oder gar als Frequenzrückgang interpretiert werden darf.

Sehr stark wurde im vergangenen Jahr auch die Regional- und Ortsplanung im Berner Oberland-Ost vorangetrieben, wobei wirkliche Planung im ursprünglichsten Sinne des Wortes betrieben wird. Als Vereinsgeschäft hatte die Versammlung noch drei neue Vorstandsmitglieder zu wählen. Es sind die Herren M. Frutiger, Oberhofen, E. Junker, Spiez, und P. Märkle, Grindelwald. Mit Genugtuung nahm die Versammlung zur Kenntnis, dass am Vortage der Nationalrat die vom VBO'ler Dr. F. Rubi eingereichte Motion erheblich erklärt hatte, mit welcher die Beibehaltung der Tarifannäherung gefordert wird. Dieses Geschäft ist für das bahnenreiche Berner Oberland von grösster Bedeutung.

Die Schwierigkeiten hätten sich verlagert, aber die Summe der Probleme bleibe konstant, stellte Präsident Adolf Michel in seinem Schlusswort fest. Trotzdem wolle man nicht erlahmen, sondern mehr denn je den festen Schulterschluss anstreben und im Miteinander der gesamten oberländischen Wirtschaft den Schwierigkeiten Widerstand leisten und der Sonne zum Durchbruch verhelfen. MK



Treffpunkt Ostschweiz

Zahlreiche mit dem Tourismus eng verbundene nationale und regionale Organisationen hielten in den letzten Wochen ihre Jahresversammlungen in der Ostschweiz ab. Die Schweizerische Verkehrszentrale verband ihre Generalversammlung in Weinfelden mit einem Ausflug nach Stein am Rhein. Der Schweizerische Wirteverband tagte in Appenzell, die Schweizer Reisekasse in Romanshorn, die Nordostschweizerische Verkehrsvereinigung im glarnerischen Elm und der Fremdenverkehrsverband des Kantons St. Gallen in den Flumserbergen.

Curling im Sommer

Der bekannte Obertoggenburger Sommer- und Winterkurort entwickelt sich immer mehr zu einer Hochburg des Curlingsports. Erstmals steht das blanke Curlingeis auch bei hochsommerlichen Temperaturen zur Verfügung. Die Curlinghalle steht vom 4. Juli bis Ende August in Betrieb. Während dieser Zeit werden drei Turniere und verschiedene Trainingslager durchgeführt. Zusätzlich kann die Halle auch von Curling-Liebhabern unter den Kurgästen und Passanten benützt werden.

Appenzeller Kinderparadies

Das bekannte Herisauer Ausflugsrestaurant Sedel darf als wahre Fundgrube für jugendliche Vergnügungsfreuden bezeichnet werden. Eine Schmalspurbahn lädt zur Sedel-Berg-Fahrt ein. Auf dem höchsten Punkt des Sedel wurde eine Rutschbahn eingerichtet. Zu den weitern Attraktionen zählen Kettenkarussell, Helikopterbahn, Miniautos und seit kurzem ein Kleinkino mit Walt-Disney-Filmen.

Erweiterte Hafenanlagen in Weesen

Die Nachfrage nach Ufer- und Bojenplätzen hat auch am Walensee stark zugenommen. Dank einem von der Bürgerschaft Weesen zugestimmten Kredit von 180 000 Fr. konnten nun die Hafenanlagen im prächtigen Ferien- und Ausflugsstädtchen Weesen ausgebaut und auf 140 Bootsplätze vergrössert werden.

Fuhrwerkfahrten im Schaffhauserland

In Zusammenarbeit mit dem Verkehrsverein Hallau, dem dortigen Gastgewerbe sowie den Fuhrleuten und Kellereien werden auch dieses Jahr wieder die populären Fuhrwerkfahrten für Gruppen, Vereine und Gesellschaften durchgeführt. Die Wagenfahrten eignen sich für Gruppen von 15 bis 250 Personen. Sie führen durch herrliche Rebgelände von der Siblingerhöhe nach Hallau. Die Einsatzstelle wird von Walter Meier, Tel. 053/2 30 21, betreut, der Bestellungen und Reservationen entgegennimmt und detaillierte Programme unterbreitet.

40. Musikwoche in Braunwald

Fünf öffentliche Konzerte und sechs Kursanlässe umfasst das diesjährige Jubiläumsfestival auf der Glarner Sonnenterrasse. Die Braunwalder Musikwoche ist dieses Jahr Mozart gewidmet. Es beteiligen sich bekannte Solisten, Chöre und Orchester sowie namhafte Referenten aus dem In- und Ausland. Der Anlass steht unter dem Patronat der Regierung des Kantons Glarus und verspricht den Musikliebhabern eine seltene Gelegenheit gemeinschaftlichen Kunstgenusses in Verbindung mit Ferientagen im autofreien Höhenkurort. W. B.

Unterschiedliche Uebernachtungszahlen im März und April

Während der Tessiner Märztourismus mit einer Zunahme von 58,7 Prozent gegenüber dem gleichen Monat des letzten Jahres überaus erfreulich ausfiel, trat im April das genaue Gegenteil ein: 30 Prozent weniger Gäste als im April 1974. Allerdings gibt es dafür eine einfache Erklärung. Die traditionellerweise zu Tessinbesuchen benutzten Osterfesttage fielen dieses Jahr in den Monat März, im Vorjahr aber in den April. Trotz dieser Erklärung darf man aber die Gästefrequenz des Monats März als überdurchschnittlich bezeichnen.

Corippo und Europäisches Jahr für Denkmalpflege

Die Sanierungsarbeiten im und um das Dorf Corippo (im Verzascatal), das von der Tessiner Regierung als Restaurationsobjekt der italienischen Schweiz für das Europäische Jahr für Denkmalpflege und Heimatschutz ausgewählt wurde, sollen insgesamt 6,9 Mio Franken kosten. Mit der Wiederherstellung und Instandhaltung von alten typischen Tessinerhäusern (von der Bevölkerung künftig an Feriengäste zu vermieten), Anlagen von neuen Wegen, Kanalisationen mit Kläranlage, einer Wasserleitung und eines Parkplatzes will man die Entvölkerung des Dorfes (heute noch 50 Einwohner) stoppen und den Bewohnern verbesserte Lebensbedingungen schaffen.

Zweimal typische Schweizer Ferien in einem Mal

Zwei Wochen Ferien, wovon eine am See in Lugano und im Tessin, die zweite in den Bergen im Engadin, bieten die Hotels Meister und Admiral in Lugano in Zusammenarbeit mit dem Hotel Edelweiss in Sils-Maria. Das Kombi-Arrangement in den drei Erstklass-Hotels (Preisklassen von 540 oder 785 Franken für Garni, bis 1100 oder 1275 Vollpension pro Woche) bietet zusätzliche Attraktionen, wie Ausflüge, Schiffahrt, typische Gerichte der Gegend. Es versteht sich von selbst, dass die drei Hotels ihren Gästen jede gewünschte Annehmlichkeit (Sauna, Schwimmbad u. a. m) bieten können.

Gästezuwachs im Raume Mendrisio und Tenero/Verzasca

Sowohl im Mendrisiotto, wie auch in der Region Tenero (am oberen Langensee) und Verzasca sind die Uebernachtungen 1974 im Vergleich zum Jahr zuvor massiv gestiegen. Im Mendrisiotto von 201 096 im Jahre 1972 auf 227 217 im darauffolgenden Jahr und um ganze 112 092 auf 339 309 im Jahre 1974. In der zweiten genannten Region von 476 728 auf 537 714 im Jahre 1974. Während man den Zuwachs im Mendrisiotto mit speziell für Touristen durchgeführte Veranstaltungen erklärt, spielt bei der Zunahme in Tenero/Verzasca sicher die nicht gerade rosige wirtschaftliche Situation eine grosse Rolle. In dieser Region verbringen vornehmlich Ferienwohnungs- und Campinggäste mit einer gewissen Ausgabenlimite ihren Urlaub.

Aktivierung der Gastronomischen Woche im Mendrisiotto

An der vor kurzem abgehaltenen Versammlung der Hoteliers und Gastwirte des Mendrisiottos wurde unter anderem auch der – leider nicht zufriedenstellende – Erfolg der jedes Jahr durchgeführten Gastronomischen Woche debattiert. Nachdem einige Versammlungsmitglieder die Fortführung der Veranstaltung in Frage gestellt hatten, wurde beschlossen, dass sie beibehalten werden, und dass mit entsprechenden Verbesserungen die Permanenz der «settimana gastronomica» garantiert werden soll. wz

Mit Genugtuung...

Gegen den erbitterten Widerstand des eidgenössischen Verkehrsministers hat am vergangenen Mittwoch die grosse Kammer des Parlamentes die Motion des Berner SP-Nationalrates Fred Rubi überraschend deutlich gutgeheissen, mit welcher der Bundesrat beauftragt wurde, seinen Beschluss vom 30. April 1975 zur teilweisen Aufhebung der Tarifannäherung für Privatbahnen wieder rückgängig zu machen. Eine weitere Motion von Ueltschi (SVP, Bern), die über eine grosszügigere Tarifannäherungspraxis eine verbesserte Privatbahnhilfe forderte, wurde am selben Tag ebenfalls mit einer klaren Mehrheit überwiesen. Und schliesslich doppelte der Ständerat am letzten Donnerstag mit der 27:10-Annahme eines analog zur Motion Rubi formulierten Vorstosses des Walliser CVP-Ständerates Bodenmann unmissverständlich nach.

Danach ging ein grosses Aufatmen durch die Reihen der helvetischen Fremdenverkehrsleute: für einmal hat die Interessenvertretung für eine bisher oft als Stiefkind behandelte Branche auf der schweizerischen Polit-Bühne geklappt. Für einmal haben sich die häufigen Stossseufzer von Touristik-Fachleuten, der Fremdenverkehr sei politisch krass untervertreten, als ungerechtfertigte Unkenrufe erwiesen. Und damit ist eine wichtige Schlacht zugunsten der entwicklungsschwachen Berggebiete, in denen der Fremdenverkehr häufig die einzige Chance im Kampf gegen das wachsende Wohlstandsgefälle gegenüber den Ballungszentren darstellt, entschieden worden.

Beginnt damit der Tanz um die goldenen Bundessubventionen wieder von neuem? Setzen nun die unheilvollen Kuhhändel «Wie du mir, so ich dir...» um den Strahl aus der nationalen Giesskanne wieder ein? Kaum. Derartige Befürchtungen, die Ende der letzten Woche verschiedentlich durch den schweizerischen Blätterwald geisterten, sind kaum sachlich zu begründen. Wohl aber wäre es widersinnig gewesen, die Berggebiete auf der einen Seite über das unbestrittene Investitionshilfegesetz und flankierende Massnahmen zu fördern, um auf der andern Seite über eine Belastung des Fremdenverkehrs in diesen Regionen eines Teils der Substanz wieder zu berauben.

Dass mit einer rigorosen Streichung der Tarifannäherung für den allgemeinen Verkehr am falschen Ort gespart wird, hat die Hotel-Revue bereits vor Wochen deutlich artikuliert (vgl. Leitartikel HR Nr. 17 vom 24. April 1975). Der Schweizer Hotelier-Verein hat denn auch mit Genugtuung von der Unterstützung des Fremdenverkehrs durch die Bundesversammlung Kenntnis genommen. Ebenso deutlich wurde damals aber betont, dass nicht einer Subventionspolitik das Wort geredet werden soll, welche florierenden Transportunternehmungen zu höheren Ausschüttungen verhilft. Die im Verlauf der Parlamentsdebatte wiederholt abgegebenen Beteuerungen und Empfehlungen, gegen die gezielte Beseitigung tatsächlicher Schwächen des Tarifannäherungsbeschlusses sei nichts einzuwenden, die Korrektur einzelner Mängel des Systems sei im Gegenteil zu begrüssen, gibt damit ebenfalls zu Genugtuung Anlass.

Und dennoch bleibt ein ungutes Gefühl zurück: Hätte sich das politische Gewicht der grossen Zahl verschiedenartiger Fremdenverkehrsträger, deren Interessen meist stark ortsgebunden – und auch auf dieser Ebene noch sehr unterschiedlich – sind, auch dann derart wirkungsvoll einsetzen lassen, wenn es nicht gleichzeitig allen ans Portemonnaie gegangen wäre? Hätte sich der im Fremdenverkehr besonders stark ausgeprägte Interessenpluralismus auch dann überbrücken lassen, wenn nicht die National- und Ständeratswahlen vor der Tür gestanden hätten? Bei der fälligen Ueberprüfung der heutigen Regelung der Tarifannäherung wird es sich weisen. *Toni Häusler*

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

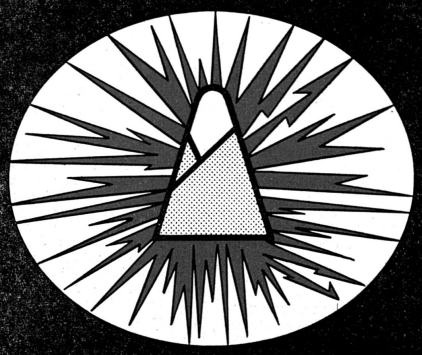
Das Fernsehgerät im Hotelzimmer.

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



ZUCKERPREIS-EXPLOSION

Wenn der Höhenflug des Zuckerpreises kein Ende nimmt... und immer mehr kalorienbewusste Gäste Assugrin verlangen – was macht der kluge Restaurateur?
Unaufgefordert serviert er Assugrin im kleinen roten Beutel zu Kaffee und Tee. Die Folge: Zufriedene Gäste, die diese Aufmerksamkeit schätzen. Und eine Kostenersparnis für den Restaurateur, denn Assugrin ist klein im Preis.

3 Süsswürfel für Kaffee, Tee und alle warmen Getränke
Sofort löslich, kalorien- und kohlenhydratfrei, koch- und backfest

Assugrin®

Moderner künstlicher Süssstoff auf Basis von Cyclamat

Tägliche Höchstmenge, die für Erwachsene als unschädlich gilt: 88 Würfel Assugrin vollsüss (= 3,5 g Cyclamat)

Hermes Süssstoff AG
8026 Zürich

Edgar Blöchlinger · Peter Finger · Willy Gilliand · Hans Rüedi
Arthur Sommavilla · 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

Merkur Kaffee bringt in Schwung, weil er so fantastisch schmeckt.

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

GASTWIRTE !!

Heute noch die illustrierten Gratiskataloge und Prospekte verlangen über

☐ Tische und Stühle Eckbänke
☐ Gartenmöbel
☐ Hotelzimmer

Bitte ankreuzen ☒

Firma _____
PLZ Ort _____

Einsenden an
KEUSCH+SOHN AG

Tisch- u. Stuhlfabrik
5623 Boswil AG
☎ 057 7 42 84

keusch

Wir können nicht zaubern ...
aber unsere RAGEBA-Einbaufenster montieren, damit Ihre Gäste kaum gestört werden ...
das können wir.

Unser **RAGEBA-Einbaufenster** ist von uns speziell für die Altbaumodernisierung entwickelt worden.

- Ein komplett fertiges Fenster – kein Herausreissen des alten Rahmens – also keine zusätzlichen Handwerker.
- Zweifache Neoprene-Dichtung in den Fälzen, daher beste Schallisolation.
- Lieferung direkt ab unserer Fabrik – kein Zwischenhandel – Garantie für saubere Qualität und korrekten Preis.

Verwenden Sie untenstehenden Coupon für eine für Sie völlig **unverbindliche** Beratung oder Offerte.

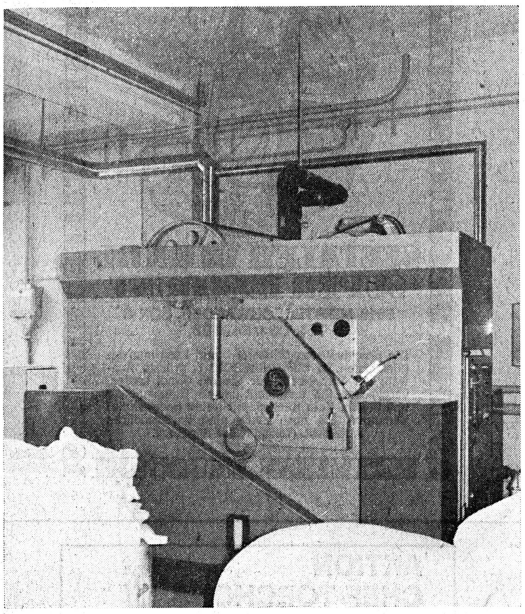
ruegsegger ag

Fensterfabrik, 8625 Gossau ZH

Coupon einsenden an:
Ruegsegger AG, Fensterfabrik, 8625 Gossau ZH

Name: _____
Strasse: _____
PLZ/Ort: _____
Telefon-Nr.: _____ HO

La Buanderie centrale de Leysintours S. A.



Sous l'impulsion dynamique de Leysintours, Société anonyme pour le financement et l'exploitation d'entreprises touristiques de Leysin, cette dernière station met à disposition de ses hôtes plus de 3000 lits répartis dans 25 hôtels et pensions, sans compter les nombreux chalets de vacances. En outre, cette société est devenue le promoteur touristique de Leysin en lui assurant un flot ininterrompu de touristes, grâce aux accords passés avec de nombreuses organisations de voyages dont l'une des plus connues est le Club Méditerranée.

La nouvelle buanderie centrale

En 1958, une buanderie centrale de Leysin avait été mise en service pour les raisons suivantes:

– faire face à la pénurie de personnel intervenue dans les buanderies individuelles de nombreux hôtels,

– éviter à chaque restaurateur / hôtelier d'importants investissements.

Aussi la buanderie centrale de Leysin a-t-elle suscité d'emblée un vif intérêt auprès des hôteliers-restaurateurs! En effet, son équipement permettait de traiter 20 tonnes de linge sec par mois.

En corrélation avec le développement touristique de la station de Leysin durant ces dernières années, il a fallu également *augmenter la production* de la buanderie centrale créée en 1958. Afin de *rationaliser l'exploitation* sans augmenter l'effectif du personnel, certaines machines ont été remplacées, non seulement par de plus puissantes, mais également par de plus rapides. *La nouvelle buanderie centrale a été mise en service à mi-décembre 1974.*

La transformation, d'un coût approximatif de 500 000 francs, a été faite dans le temps record de 1½ mois, avec la collaboration efficace de la Société du Gaz de la Plaine du Rhône, Aigle/Vevey.

Production actuelle de la nouvelle buanderie

Le linge sale, livré par camionnettes au rez-de-chaussée de la buanderie, est tout d'abord pesé, étiqueté, trié, pour être ensuite lavé et essoré. Après essorage, le linge humide est mis dans des chariots qui passent, par un ascenseur, à la lingerie qui se trouve au 1er étage. Ici, le linge est séché, puis, après avoir été introduit dans une préparatrice, le linge plat est déposé sur les chariots qui alimentent la calandre-sécheuse-plieuse. Ensuite, le linge est contrôlé et prêt pour l'expédition à chaque client.

La totalité du travail est fait par deux personnes au rez-de-chaussée et par huit à la lingerie. Ainsi, *10 personnes* traitent:

7,5 tonnes de linge par semaine de 5 jours ou 10 tonnes de linge par semaine de 6 jours.

Cette production pourrait être encore plus élevée, si nécessaire, en conservant le même parc de machines mais en travaillant à l'aide de deux équipes par exemple.

Il est intéressant de comparer la *production* de ces années passées à celle des premiers mois de 1975 avec la nouvelle installation:

linge sec traité en 1972/73	83 222 kg	10 mois	
en 1973/74	78 637 kg	10 mois	
en janvier 1975	30 061 kg		
en février 1975	29 638 kg		
en mars 1975	27 760 kg	87 459 kg	3 mois

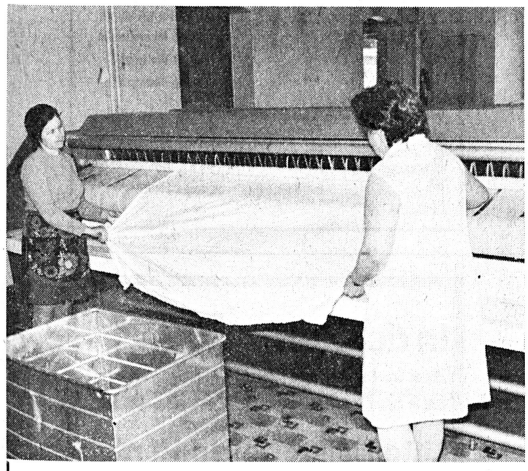
Il ressort de ces quelques chiffres que la quantité de linge traité durant 3 mois en 1975 est déjà supérieure à celle des années précédentes et ceci sans augmentation de personnel. Ainsi, avec cette solution qui donne une excellente productivité, le *kilo de linge* lavé, repassé et plié est facturé à Fr. 1.90. Vu son intérêt financier, le Club Méditerranée à Villars-sur-Ollon, habitant le Villars-Palace SA de 450 lits, donne également son linge à la buanderie centrale de Leysin, bien qu'elle soit distante de 32 km. De plus, l'ancienne buanderie du Villars-Palace SA est d'ores et déjà supprimée.

Machine à laver et à essorer de 120 kg (3 compartiments de 40 kg); vitesse d'essorage 2665 m/min.

3 sécheurs rotatifs chauffés au gaz d'une production de 80 à 100 kg/h chacun

Chaudière à vapeur de 645 000 kcal/h – 10 bar / 180 degrés Celsius avec brûleur à gaz à air soufflé

Calandre-repasseuse-plieuse compacte de 300 kg/h; rouleau au diamètre de 60,5 cm, longueur 305 cm.



Choix de l'énergie

L'alimentation de la buanderie centrale de Leysin a fait l'objet de plusieurs études et il s'est avéré que pour le mazout le transport par camion-citerne sur une route de montagne est limité et, de plus, sujet aux aléas de l'hiver. En outre, le stockage du mazout demande un investissement élevé auquel viennent s'ajouter les frais des révisions périodiques des réservoirs, etc.

Pour être indépendant de ces diverses circonstances, Leysintours SA a choisi le *gaz naturel*, énergie fiable, ami de l'environnement, qui est distribué en moyenne pression dans toute la station à 120 mbar et détendu à 22 mbar avant son emploi (1 bar env. 1 kg/cm²; 1 mbar env. 10 mm colonne d'eau).

Chauffage centralisé et individuel des machines

Le chauffage centralisé depuis une chaufferie convient pour de puissantes machines installées dans les buanderies industrielles ayant un débit quasi constant. Le chauffage choisi peut être la vapeur, l'eau surchauffée ou l'huile thermique. A la buanderie centrale de Leysintours SA, la vapeur a été retenue pour deux machines à laver de 15 et 120 kg/h, comprenant chacune une vitesse d'essorage très rapide, ainsi que pour une calandre (sécheuse-repasseuse-plieuse) de 300 kg/h. Ces machines de grande puissance ne se trouvent pas sur le marché avec un équipement individuel au gaz; c'est donc pour cette raison qu'elles sont alimentées à la vapeur.

Il est à relever que la vapeur produite à 10 bar et 180 degrés C provient d'une chaudière Chappaz de 645 000 kcal/h alimentée en gaz naturel. Sa mise en service ou hors service est commandée par une horloge électrique. Ainsi, le matin, dès l'arrivée du personnel, la mise en température des machines est assurée.

La consommation de vapeur par kg de linge lavé, essoré, repassé et plié correspond à 2580 kcal. Les machines à laver de 15 et 120 kg sont à vapeur perdue, tandis que l'on récupère le condensat de la machine à calandrer.

Le chauffage individuel au gaz des machines de buanderie convient aussi bien pour la petite machine utilisée dans la villa ou l'immeuble locatif que pour les grandes machines de buanderie comme celles de Leysin. Les machines individuelles à gaz ont l'avantage d'être équipées de leur propre chauffage qui a été calculé pour un rendement optimal. Cette solution souple permet d'augmenter le nombre des machines ou de les remplacer par de plus puissantes, sans renforcement ou modification de la chaufferie centrale à vapeur qui entraîne toujours de grands frais. C'est pourquoi, la solution d'utiliser les machines individuelles à gaz a été également retenue à la buanderie centrale de Leysin.

Description des machines de buanderie en service

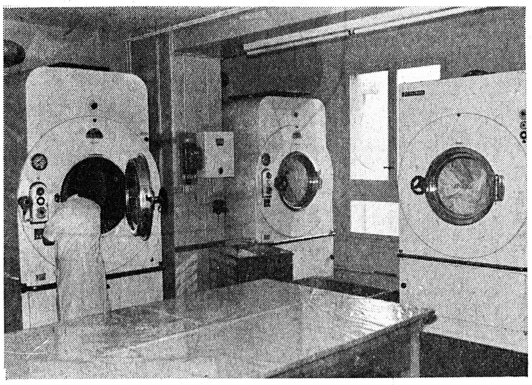
Rez-de-chaussée: 160 m² (y compris chaufferie, locaux pour produits de lessive et chariots)

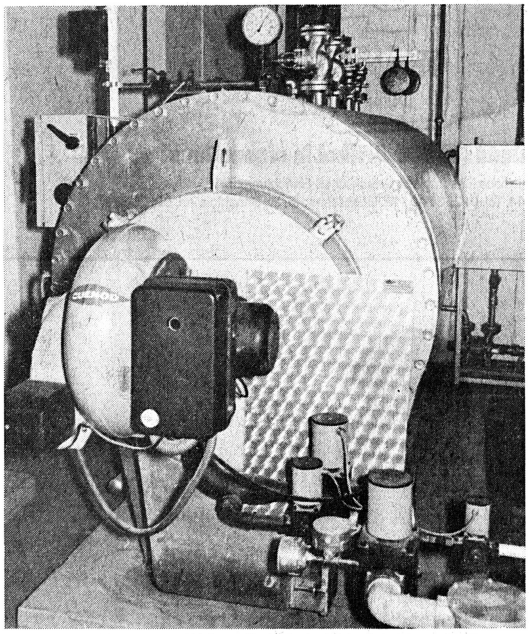
2 machines à laver et à essorer, frontales Cleis A30g (gaz);

1 machine à laver et à essorer à tambour longitudinal Dubix AS 15 kg (vapeur);

1 machine laver et à essorer, à tambour transversal avec 3 compartiments de 40 kg chacun de Souza-Dubix DYS 120 RS (vapeur);

vitesse circonférentielle d'essorage avec le tambour de 1,6 m de diamètre est de 530 t/min ou 2665 mètres/min.;





5 essoreuses indépendantes de 1000 à 1500 t/min. L'essorage à 1500 t/min. permet de réduire l'humidité de 0,4 à 0,45 kg d'eau par kg de linge sec.

1er étage: 220 m² (y compris bureau et local d'expédition)

3 séchoirs rotatifs AVRO GT de 80 à 100 kg/h (gaz);

1 préparatrice à draps Bravetti SP400 à 4 chariots;

1 calandre (sécheuse-repasseuse-plieuse) Unistar 600 (vapeur), diamètre du tambour 605 mm, longueur utile du tambour 3050 mm, vitesse de travail 7 à 16 m/min., production 300 kg/h avec un taux d'humidité de 50 %, production 420 kg/h avec un taux d'humidité de 40 %;

1 plieuse compacte Jean-Michel faisant corps avec la calandre (vapeur)

Conclusions

Le développement remarquable de la buanderie centrale de Leysintours, en relation avec celui de la station, montre qu'une *rationalisation efficace* porte ses fruits. Elle est due, entre autres, au choix des machines de qualité à haute performance fonctionnant soit au gaz par un chauffage individuel, soit à la vapeur par un chauffage centralisé équipé d'une chaudière à gaz.

En raison de la pénurie persistante du personnel dans l'hôtellerie, la suppression des buanderies individuelles d'hôtels et de restaurants au profit d'une buanderie centrale se justifie pleinement, aussi bien du point de vue pratique que financier.

J.-A. Crottaz Usogaz Zurich / Lausanne

Chaudières à vapeur CHAPPAZ

de 100 à 3000 kg/h de vapeur équipées de brûleurs à gaz ou à mazout.

Pour buanderies privées et collectives.

REPRÉSENTATION GÉNÉRALE

LAVY S.A.

1530 Payerne

Téléphone (037) 61 25 10
Télex 36 471

Montage et service après-vente assurés.

La buanderie centrale de Leysin a été réalisée par la maison
Charly Blanc, Grandvaux
téléphone 021 99 10 79 télex 25069

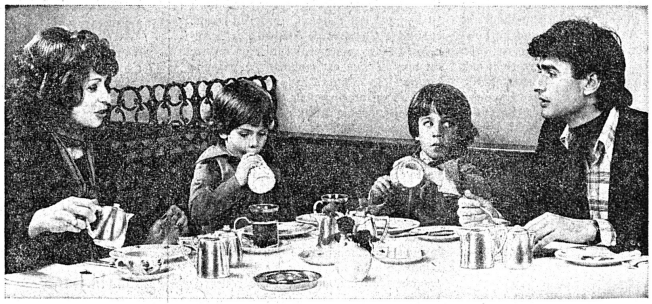
Die Zentralwäscherei von Leysin wurde installiert durch die Firma
Charly Blanc, Grandvaux
Telephon 021 99 10 79 Telex 25069

Schwabenland: 10 000 Artikel in einem Haus!

Spezialhaus für komplette Grossküchen-Einrichtungen.
8021 Zürich: Nüschelerstr. 44, Tel: 01 25 37 40 / 1000 Lausanne: 15, av. Denantou, Tél. 021 26 20 07.

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 Rupperswil AG

SEETALER DIRNDL SUPER DISCOUNT

SEETALER DIRNDL SUPER DISCOUNT

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

Die prachtvollsten Stickerei-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** (Taillenmasse angeben).

AKTION CHEF-TORCHONS

Art. 100–1 aus Ia-Spezial-Torchonsgewebe, Zwirn, écru, 45/75 cm, gebündelt zu 10 Stück

Preis pro Stück jetzt nur **Fr. 1.95**

Greifen Sie sofort zu!
Telefon (041) 22 55 85

Abegglen-Pfister AG Luzern

hammer

Portier-Gilets

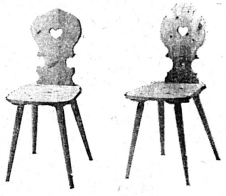
div. Dessins, gediegen, solide Massarbeit, auch Portiermützen.

Verlangen Sie Vertreterbesuch für Offerte und Massnehmen.

Alle Berufskleider für Köche und Kellner von

A. Hammer & Co., 3000 Bern

Berufskleiderfabrikation, Falkenplatz 7, Tel. (031) 23 78 18



ORIGINAL PLANK

Stabellen aus Bozen, Südtirol

- formvollendet
- preiswert
- dauerhaft

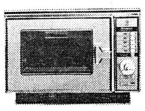
Verlangen Sie Unterlagen bei der Generalvertretung

Sitzmöbel hindermann

Hannes Hindermann & Co.

Reinhardstrasse 11–15, 8008 Zürich
Telefon (01) 34 25 23

In der Zeit



die es braucht, um dieses Inserat zu lesen, hätten Sie eine Mahlzeit in Ihrem

Litton Mikrowellen-Herd

kochen und braten können.

beerex mikro

Von beerex, dem Perfektionisten für Verpflegungs-Profis.

beerex ag, Talacker 42, 8001 Zürich, Telefon (01) 23 33 49.

Versorgung mit Rindsnierstücken

Eine Attacke im seit Jahre dauernden Krieg um die Rindsnierstücke hat in der vergangenen Woche Nationalrat W. Röthlin, Kerns, eingeleitet. Nachdem in der GSF (Schweizerische Genossenschaft für Schlachtvieh und Fleischverwertung) die berechtigten Forderungen des Gastgewerbes und der Konsumenten immer wieder unter den Tisch gewischt wurden, hoffen wir, die Interpellation im Parlament führe nun zu einem Erfolg.

Interpellation Röthlin

Die Versorgung des Gastgewerbes mit Nierstücken, insbesondere für diejenigen Betriebe, die auf ausländische Gäste ausgerichtet sind, ist für die kommende Saison nicht sichergestellt. Vom ersten Semester 1972 bis und mit erstes Semester 1975 wurde der Import von Nierstücken um 52 Prozent gedrosselt, wogegen die Inlandproduktion in der gleichen Zeit lediglich um 13 % anstieg.

Diese Mangelsituation hat zwangsläufig eine unerwünschte Verteuerung der Nierstücke zur Folge, wobei Preissteigerungen im Rahmen des sogenannten «Telefon-Kontingenthandels» bis zu 75 Prozent auf den Einstandspreisen importierter Nierstücke nachweisbar sind.

Jahr	Importe 1. Sem.	2. Quart.	Total pro Jahr	Inland-Nierstücke (ohne Knochen)
1972	5355	2819	10 556	4380
1973	4580	2248	9 638	4550
1974	3007	1496	5 742	4960
1975	2566	1148		

Einem Rückgang der Importe um 52 % – jeweils im 1. Semester in der Zeit von 1972 bis 1975 – steht eine Zunahme der Inlandproduktion von Qualitätsschlachtvieh von lediglich 13 % gegenüber. Dies entspricht einem Minderangebot von 39 %. Selbst wenn der Nierstückanteil sämtlicher Wurstkühe voll mit einbezogen wird, ergibt sich eine Angebotsverknappung von 24 %.

Die BIGA-Statistik vom 22. Mai 1975 (BIGA-Schlachtungen) zeigt auf, dass die Inlandschlachtungen an grossem Schlachtvieh in den ersten vier Monaten des Jahres 1975 gegenüber der gleichen Periode

Diese Entwicklung läuft den Anstrengungen des Gastgewerbes krass zuwider, welches angesichts der schwierigen Wirtschafts- und Währungsverhältnisse die Verkaufspreise stabil halten will.

Frage: Ist der Bundesrat bereit, diese Mangelsituation sofort zu beheben, indem zusätzliche Importe bewilligt werden?

Begründung:

Gemäss Geschäftsbericht 1974 der schweizerischen Genossenschaft für Schlachtvieh- und Fleischversorgung (GSF) und der BIGA-Statistik vom 23. Mai 1975 betragen die Importe und die Inlandschlachtungen von Rindsnierstücken in Tonnen:

1974 stagniert haben. Demgegenüber sind die Nierstückimportfreigaben im gleichen Zeitraum in Widerspruch zu den Bedürfnissen des Marktes um 20 % gekürzt worden, obschon besonders die Metzgerschaft und das Gastgewerbe wiederholt auf die Mangellage aufmerksam gemacht haben.

Die Uebernachtungen in Hotelbetrieben betrugen in den Jahren 1972 bis 1974 konstant jährlich rund 35 Millionen und die Parahotellerie verzeichnete ansehnliche Zuwachsraten. Da die Prognose der schweizerischen Fremdenverkehrswirtschaft für das laufende Jahr positiv lautet, wird der Bedarf an Rindsnierstücken gegenüber 1974 eher höher sein.

ANUGA 1975 — Weltmarkt für Ernährung

Die «ANUGA 75» – der grösste Weltmarkt für Ernährung vom 13.–18. September 1975 in Köln – wird noch übersichtlicher, fachlicher und internationaler als in früheren Messen. In einem neuen «Look» offeriert sie ihr weltweites Angebot in einer noch gezielteren Konzeption.

Den Wünschen der mit diesem Weltmarkt seit Jahrzehnten eng verbundenen Ausstellerfirmen Rechnung tragend, werden in diesem Jahr zwei wesentliche Neuerungen eingeführt: zur ANUGA 75 werden nur noch Fachbesucher eingeladen. Die Veranstaltung präsentiert sich in bedarfsorientierter Konzeption mit klarer Trennung in drei internationale Fachbereiche.

Die ANUGA-consuma

(in den Hallen 1 bis 11 und 15, Erd- und Obergeschosse) umfasst das weltweite Angebot von Nahrungs- und Genussmitteln aller Art, die offiziellen Staatenschauen und den Sektor Nonfood, wobei Angebotsschwerpunkte für Süsswaren, Tiefkühlkost, Importwaren, Milchprodukte, Fleisch- und Wurstwaren, Getränke, Konserven aller Art und Nonfood-Artikel die Uebersichtlichkeit noch verbessern. Dieser Fachbereich richtet sich vor allem an Besucher aus dem Handel aller Stufen, dem Gastgewerbe, den Gemeinschaftsverpflegern und dem Handwerk.

Die ANUGA-systema

(in den Hallen 12 und 13, Erdgeschosse) zeigt Einrichtungen und Ausstattungen für das Gastgewerbe und für Gemeinschaftsverpfleger sowie Grosskochanlagen, Automaten, Grill- und Imbissbedarf mit speziellen Angebots-Gruppierungen für Warenautomaten und Hoteleinrichtungen. Die systema wendet sich vor allem an folgenden Besucherkreis: Gastgewerbe, Hotellerie, Caterer, Grossgruppenverpfleger, Grill- und Imbissgewerbe.

Die ANUGA-technica

(in den Hallen 12 und 13, Obergeschosse) zeigt Maschinen und Geräte zur Verarbeitung und Verpackung, Ladeneinrichtungen und Ausstattungen, wobei die Angebotsschwerpunkte für Handel, Handwerk und Industrie ganz klar gegeneinander abgegrenzt werden. Interessenten aus dem Lebensmittelhandel und dem Lebensmittelhandwerk, vor allem Bäckereien und Fleischereien, sowie aus der Nahrungsmittelindustrie dürften den Hauptteil der Besucher in diesem technischen Bereich stellen.

Neu: Computerservice

In Ergänzung zur Aussteller- und Besucherkennzeichnung wird ein Computerservice eingerichtet. Die Einkäufer können dadurch in den Haupteingängen EDV-gespeicherte Ausstellerlisten mit den gesuchten Angeboten abrufen.

An der Ausstellung beteiligen sich 70 Länder mit insgesamt rund 3000 Unternehmen. Sonderschauen, Kongresse und Fachtagungen ergänzen die Monsterschau. Der Besucher wird also gut daran tun, sich ein paar Tage Zeit zu nehmen, wenn er die ganze Fülle der Information, welche die ANUGA auf dem Gebiet der Ernährung weltweit bietet, erfassen will.

da/pd

Lunch-Schecks setzen sich durch

Die Lunch-Schecks, die bereits in Zürich und Bern in Gebrauch sind, werden nun ebenfalls in der Westschweiz eingeführt, und zwar diese Woche bereits in Lausanne, ab nächstem Jahr in Genf. In Zürich beträgt der Umsatz schon sechs Millionen jährlich, und die Lunch-Schecks werden von rund 6000 Angestellten täglich benützt. Die Kundengeschäfte, Verwaltungen, Industrien, Banken usw. kaufen bei der Genossenschaft Mahlzeitengutscheine von 2, 4 oder 6 Franken, welche den Angestellten abgegeben werden.

Diese Gutscheine können jeweils von Montag bis Feitag zwischen 11 und 14 Uhr in den Restaurants, welche der Genossenschaft «Organisation der Lunch-Schecks für die Restauration und Hotellerie» angehören, an Zahlung gegeben werden. spk

Veuve Cliquot magert ab

Die französische Champagnerfirma Veuve Cliquot Ponsardin (gegründet 1772) verzeichnete im Jahre 1974 einen Rückgang ihrer Exportverkäufe um 23,3 %, während der Inlandabsatz im gleichen Zeitraum gegenüber 1973 eine leichte Steigerung um 5,9 % erfuhr. Im Branchendurchschnitt waren die Lieferungen nach dem Ausland 1974 um 32,3 % und im Inland um 6,1 % rückläufig gewesen. Insgesamt schrumpften die Verkäufe der Gesellschaft mengenmässig um 17,7 %. Der Absatz lag indessen um nur 3,9 % unter dem Vorjahresniveau. Da die Gewinnmargen zufriedenstellend geblieben sind, konnte nach Mitteilung der Firma der Ertragsrückgang in relativ bescheidenem Rahmen gehalten werden. Der Bruttogewinn stellte sich auf 20,31 (Vorjahr 25,69) Millionen fFr. Der Verwaltungsrat schlägt der Generalversammlung vom 24. Juni vor, eine höhere Nettodividende von 8.50 (7.62) fFr. auszurichten. chg

Rollende Selbstbedienung

Die seit dem Sommer 1973 auf einigen der Strecken der deutschen Bundesbahnen versuchsweise eingesetzten «Quick-Pick»-Speisewagen scheinen die Fahrgäste zufriedenzustellen. Es gibt keine Wartezeit, da diese Wagen auf Selbstbedienung eingestellt sind. Man holt sich im Snack-Bar-System alles, was man benötigt, und zahlt am Ende des Durchgangs.

Die Deutsche Schlafwagen- und Speisewagen-Gesellschaft hatte sich zu dieser modernen Form entschlossen, nachdem die einst begehrten Mittag- und Abendessen auf einen Gesamtartikel-Umsatz von nur 3,5 Prozent herabgesunken waren. Mit über 60 Prozent liegen in den Restaurantwagen der IC- und TEE-Züge heute die Getränke an der Spitze. Rund 40 Prozent entfallen auf Kaffee, Tee und Kakao. Warme Speisen wurden mit 11,7 Prozent und kalte Speisen mit 6,3 Prozent registriert.

Unter diesen Voraussetzungen erscheint ein Selbstbedienungsbetrieb auf Rädern heute die rationellste Form der Bewirtung zu sein.

Neuer Zuchtpilz für Steinpilz

Im Gegensatz zu den meisten Nutzpflanzen ist es ausserordentlich schwierig, Pilze in den züchterischen Griff zu bekommen. Ueber Jahrzehnte hinaus waren es in Europa nur Champignons, die eine gelenkte Vermehrung ermöglichten. Danaben kennt man aus Japan die Shitake-Baumpilze und die chinesischen Mur-Err. Erst vor etwa zwei Jahren tauchte als Neuheit der Austernpilz auf, der bereits in einigen Ländern, darunter auch in der Bundesrepublik, gezüchtet wird. Von diesem Sommer ab wird es daneben einen weiteren Zuchtpilz geben, den Riesen-Träuschling.

Der bisher in keinem üblichen Nachschlagewerk verzeichnete Speisepilz hat im ersten Wachstumsstadium grosse Aehnlichkeit mit dem Steinpilz. Er existiert sowohl in einer gelb-ocker als auch rötlich-braunen Tönung. Der Kopfdurchmesser liegt zwischen 7 und 25 cm. Das Fleisch ist fest, wohlschmeckend und riecht würzig mild. Die Unterseite hat Lamellen, die je nach Wachstumsstadium hellgrau bis schwarz-violett gefärbt sind.

Nach jahrelanger intensiver Arbeit der Forschungsstelle von Sengbusch in Ahrensburg und dem Versuchsgelände für Pilzanzucht in Handeloh bei Hamburg ist es gelungen, den Pilz zu domestizieren. Die Ergebnisse hierüber wurden bereits auf dem 9. internationalen wissenschaftlichen Kongress für die Kultur essbarer Pilze im letzten November vorgetragen. Jetzt ist es soweit, dass die Pilzbrut an Züchter und Sämereigeschäfte verkauft werden kann.

Für die Landwirtschaft ergeben sich mit diesem neuen Pilz interessante Möglichkeiten. Er kann im Freiland auf praktisch jedem Boden gezogen werden. Voraussetzung sind Strohbeete mit einer Saat-Deckerde. Die Saatkosten liegen dabei zwischen 1.– und 2.– DM pro m². Die Ernte hiervon läuft sich auf 5 bis 15 kg in einer Saison. Etwa drei Monate nach Anlage des Beetes kann mit den ersten Pilzen gerechnet werden. Die Kulturen sind jedes Jahr zu erneuern. FaF

Bouquet garni

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

Produkt-Corner

Unter der Bezeichnung **Sommergemüse»** bringt die **FRISCO–FINDUS CATERING AG,** Rorschach, ein neues tiefgekühltes Mischgemüse auf den Markt. Das neue und vielseitig verwendbare Produkt setzt sich zusammen aus: Blumenkohl-Röschen, geschnittenen Bohnen, Gartenerbsen und in Scheibchen (Wellenschnitt) geschnittenen Karotten. Die einzelnen Gemüsesorten sind lose tiefgekühlt, daher problemlos und individuell portionierbar, und in Verpackungs-Einheiten zu 4 kg erhältlich. Die Kochzeit dauert 5 Minuten oder 7–8 Minuten zum Dämpfen. Preis pro kg: Fr. 5.50 bzw. pro 100 g: Fr. –.55. Zu beachten ist die speziell für dieses Produkt abgegebene **FINDUS**-Garantie: alle Gemüse-Komponenten werden gleichzeitig gar!

Die Firma **BELL AG** Basel hat eine Tiefkühlanlage mit einer einzigartigen Kühlleistung installiert und kann jetzt das Fleisch nach einem neuen, wirkungsvollen Verfahren tiefkühlen. Dieses neue Tiefkühlsystem verhindert Zellsprengungen, das Fleisch bleibt saftig und behält die hohe Qualität. Gleichzeitig mit diesem neuen, schonenden Tiefkühlverfahren offeriert nun die Firma **BELL AG** Basel als Neuheit: exakt portionierte, lose tiefgekühlte **Steaks, Schnitzel, Koteletten** und andere Spezialitäten. Je nach Bedarf können die einzelnen Fleischportionen sofort und individuell zubereitet werden.

Nebst einer exakten Portionenkontrolle (Gewichtsschwankungen höchstens +/–5 g) beinhaltet dieses neue Leistungsangebot der Firma **BELL AG** Basel eine weitere Vielzahl von echten Dienstleistungen im Sinne von Convenience im Fleischeinkauf.

«Jambon des vignerons» oder **«Winzer-Schinken»** ist ein von der **HOWEG–FRIGO,** Bettlach, neu und exklusiv hergestelltes Produkt. Er wird nach einem erprobten Rezept hergestellt, ist ein bekömmlicher Delikatess-Schinken ohne Bein, mild gesalzen und wenig Fett, in Original-Schinkenform.

Im VAC-Beutel bei zirka 75 Grad Celsius während 2½ Stunden erhitzt, eignet sich der **«Winzer-Schinken»** für Tellergerichte, Berner Platten oder als eigene Hausspezialitäten. Der Preis pro kg beträgt Fr. 13.90.

Neu von **HERO CONSERVEN** Lenzburg: **Fleischkügeli an Bratensauce** in 1/2-Dosen!

Das Sortiment küchenfertiger Kartoffelprodukte ist seit kurzem durch ein weiteres neues Produkt bereichert worden. **Stocki-Kartoffel-Chüechli mit Speck und Kräutern** heisst die neue und sehr einfach zuzubereitende Spezialität aus der «Kartoffel-Küche» der **KNORR NAEHRMITTEL AG.**

Allerdings sind diese Kartoffel-Chüechli nur im 3–4-Portionen-Beutel erhältlich und folgedessen nur für den Einzelhaushalt bestimmt. Eigentlich schade, dass sich die Spezialisten von **KNORR** nicht – oder noch nicht – entscheiden konnten, dieses neue, qualitativ einwandfreie, leicht und einfach zuzubereitende und preisgünstige Produkt auch dem Gastgewerbe anzubieten – was nicht ist, kann vielleicht noch werden, oder?

Die **FRIONOR AG** Basel hat zwei Produkte neu in ihr Sortiment aufgenommen, nämlich: geschälte, ungekochte und einzeln tiefgekühlte brasilianische **Shrimps,** 11–15 Stück pro lb. (453 g), Beutel zu 3 lb. = 1359 g zum Preis von Fr. 46.95. Die Shrimps sind leicht glaciert, entvent und in Plastikbeuteln (Original-Karton zu 12 Beutel) luftdicht verpackt.

Echte **Nordsee Sole-Filets,** lose tiefgekühlt, roh, ohne Haut und Gräten, in Poly-Säcken zu 2,5 kg, zum Preis von Fr. 60.– pro Beutel oder Fr. 24.– pro kg.

Die Möglichkeit, noch besser, schmackhafter und erfolgreicher zu kochen, verspricht das neue Produkt **Milerb** – eine Kräuterpaste aus frischen Küchenkräutern. **Milerb** ist keine fertige Sauce, sondern ein Rohprodukt, das in der Küche individuell eingesetzt werden kann. Die verwendeten Kräuter sind nicht getrocknet und verbrennen deshalb nicht beim Grillieren, Braten, Backen usw. Hersteller ist die **FOOD ENGINEERING OSKAR KUNZ AG** in Pfäffikon ZH.

Das führende deutsche Gewürzhaus **«FUCHS»** hat vor kurzem in der Schweiz ein eigenes Verkaufsbüro eröffnet. Das sehr vielseitige und insbesondere preisgünstige Angebot umfasst mehr als 56 verschiedene Gewürze und Kräuter in funktionsgerechten Verpackungen mit dem 3fach-Dosierwählsystem für das Gastgewerbe. Interessant sind u. a. auch die verschiedenen Gewürzmischungen wie: Fisch-Gewürzkomposition, Poulet-Würzmischung, Kräuterbutter-Würzpowder, Spaghettigewürz sowie ein ebenso reichhaltiges Sortiment von Würz-Saucen.

Speziell für das Gastgewerbe hat die **WANDER AG** Bern eine Grosspackung für das Produkt **Coupe Hotel Vanille** herausgebracht. Die neue 800-g-Packung reicht für 5 Liter Milch und ergibt 50–60 Portionen. Der Preis pro Packung beträgt Fr. 9.50 oder 16–19 Rappen pro Portion.

Aus «fremden Küchen»

Die Selbstversorgung ist im Zunehmen begriffen, und Omas Einmachgläser und Einlegetöpfe kommen zu neuen Ehren. Selbstgepflanztes und geerntetes Obst und Gemüse wird wieder – wer hätte das gedacht – selbst eingemacht. Nachdem diese Art des «Do-it-yourself» in Amerika einen neuen Aufschwung erlebt, hat sie nun ganz offensichtlich auch auf unsere Nachbarn in Deutschland übergegriffen. Diese Entwicklung hat sich die deutsche Konservenfabrik **HENGSTENBERG** zu Nutze gemacht und einen speziellen Aufguss, den **Gurkenmeister,** entwickelt; denn, so sagt die Firma, beim Selbsteingemachten oder bei den Dosenkonserven kommt es nebst der Produktequalität immer auf den Aufguss an.

Ein neues, patentiertes Verfahren für Reisgerichte in Dosen hat die Firma **KELLOGG'S** entwickelt und auf dem deutschen Markt eingeführt. **Kellogg's Dinner Reis** wird in 3 verschiedenen Varianten, nämlich auf chinesische, indische und spanische Art, angeboten. Jedem Reisgericht ist eine hiefür speziell entwikkelte Würzmischung beigelegt. Die Reisgerichte müssen nur noch erhitzt werden und kommen garantiert trocken und lokker aus der Dose.

Die deutsche Tiefkühlfirma **LANGNESE-IGLO** hat auf Grund ihrer erfolgreichen Einführung der tiefgekühlten Spezialsuppen «Mexikanische Bohnensuppe» und «China-Suppe» nun neu eine **Pusztasuppe** anzubieten, und zwar in 1-Portionen-Beuteln von je 200 g.

Bekanntes und Unbekanntes — neu aufgetischt

Die seit Jahren beliebte und zeitsparende Dessertcrème **Coupe Hotel Vanille** der Firma **WANDER AG** Bern bietet die Möglichkeit für vielseitige Geschmacksvariationen. So zum Beispiel: mit Kaffeepulver für Moccacrème, mit Zimtpuder für eine Crème Ceylonaise, mit frischen Früchten für eine Crème Tutti Frutti.

Ausserdem können beispielsweise unter Beigabe von Rum, Kirsch oder anderen Spirituosen und Likören individuelle Geschmacksvariationen erzielt werden.

Variationen mit **Kartoffelstock** hat der **HACO** Rezeptdienst ausgearbeitet. So sind folgende bekannte Kartoffelprodukte auf der Basis der Croquettes-Masse herstellbar: Pommes croquettes, galettes, princesse, Berny, Williams, Reinette, à l'ancienne, Byron, bouchon d'or, duchesse, St. Florentin, sowie auf der Basis der Dauphine-Masse: Pommes Dauphine, Lorette, vénitiennes. Die entsprechenden Rezepte sind beim **HACO** Rezeptdienst erhältlich.

Für die bevorstehende Sommersaison hat der Rezeptdienst auch ein ebenso beliebtes wie denkbar einfaches Milch-Shake-Getränk entwickelt: den **Coffee-Shake Mocafino!** Das Rezept hiefür: 1 Kaffeelöffel Mocafino forte, 3 Kaffeelöffel Grieszucker, 2 dl eiskalte Pastmilch, 2 Eiswürfel; alle Zutaten zusammen zirka 20 Sekunden gut mixen und in vorgekühltes Glas eingiessen und servieren.

Apparate, Maschinen

Am 1. Juli 1975 bringt die Firma **WANDER AG** Bern ein neues **Mixermodell** auf den Markt. Dieses Gerät löst den bisher bekannten, bewährten und im Schweizer Gastgewerbe geschätzten Ovo-Mixer ab. Das neue Modell verfügt über die gleichen Vorzüge wie der alte Mixer: einfachste Bedienung, problemlose Pflege, hohe Leistung. Hingegen wurde er im Design modernisiert, wobei auf Grund technischer Bedingungen auf Kunststoffkorpus umgestellt werden musste. Erwähnenswert sind die Gewichtsreduktion von bisher 9 auf 4 kg und der fast geräuschlose Lauf des neuen Mixers. Er ist durch die Wander AG Bern, Abteilung Grossverbraucher, oder durch den Vertreter, trotz einer Vielzahl von Verbesserungen zum unveränderten Spezialpreis von Fr. 390.– erhältlich.

Pommes frites aus dem Heissluftofen

Wie einer Pressenotiz zu entnehmen ist, ist auf dem deutschen Markt ein spezielles Gerät (Rotüre) zum Garen von vorblanchierten, vorgebackenen Pommes frites ohne Fett, nur in heisser Luft, erhältlich. Das Gerät soll innerhalb von 10 Minuten bis zu 2 kg Pommes frites knusprig und wohlschmeckend zubereiten können.

Aktuell

Die beiden Firmen **FRIONOR AG,** Basel, und **FRIGEMO,** Winterthur, haben gemeinsam ein neues, erfolgversprechendes Verkaufskonzept **«Fish and frites»** für die Bearbeitung der Strandbäder und Campingplätze ausgearbeitet. Die Aktion wird mit entsprechend gestaltetem Werbematerial, wie: Einweg-Essgeschirr, Signalfahnen und Produktetafeln als direkte Verkaufsförderung unterstützt. Bemerkung: diese Verkaufs-Idee wäre sicher auch auf andere gastgewerbliche Betriebe übertragbar...

Anlässlich der **Salat-Aktion** 1975 schlägt die **HACO AG** Gümligen einen neuen und sehr begrüssenswerten Weg in ihrer Verkaufstätigkeit ein, indem sie bewusst auf Rabatte oder Gratisware verzichtet. Sie bietet ihren Kunden aber eine umfassende Verkaufshilfe in Form von attraktiv gestalteten Tischkärtchen, Tischsets und einer Reihe von gluschtig ausgearbeiteten Salat-Rezepten zur Förderung des Salatkonsums bzw. zur Steigerung des Umsatzes an.

Stellenangebote Offres d'emploi

Inseratenschluss: Freitag, 11 Uhr

mothotel sommerau chur Emserstr. Tel.081 22 55 45

Chur Ihr Arbeitsplatz!

Commis de cuisine

1. Juli 1975 (in mittlere Brigade)

Praktikantin

Büro/Réception

(2 Tage Ablösung am Buffet)

Ideale Stelle zur Weiterbildung.

Offerten bitte an John Seiler, Direktor, Telefon (081) 22 55 45.

4086

Hotel Schatzalp
7270 Davos-Schatzalp

Erstklasshotel – 200 Betten

sucht folgende qualifizierte Mitarbeiter für die Wintersaison:

Chef de réception
(auch Empfangsdame, sprachen- und NCR-kundig)

Maître d'hôtel
(sprachenkundig, in Brigade zu 20 Kellner)

für unseren Restaurationsbetrieb:

Chef de service
(für diesen Posten ist auch eine weibliche Führungsperson geeignet. Jahres-, evtl. Saisonstelle)

Für weitere Auskünfte wenden Sie sich bitte an die **Direktion Hotel Schatzalp, 7270 Davos Platz**
Telefon (083) 3 58 31

4098

LA CUCAGNA

Gesucht für Neueröffnung

Koch

Küchenbursche

Kellner für Rôtisserie

Serviertochter für Cafeteria

Offerten an:

4171

disentis

G. Schwarz, Hotelier 7180 Disentis Tel. 086/ 7 59 54

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft

Restaurationstochter

à-la-carte-kundig; für Speiserestaurant

sowie

Commis de cuisine

Wir bieten:
- interessante und abwechslungsreiche Arbeit in aufgeschlossenem Mitarbeiterteam,
- sehr guten Verdienst,
- auf Wunsch schönes Zimmer im Hause.

Arbeitsort:
modernes Kongresszentrum in unmittelbarer Nähe von Basel.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf.

kongress zentrum hotel mittenza muttenz

Telefon (061) 61 06 06

Direktion: Kurt Jenni

4126

Centre Sportif et Hippique Montilier

«Le Chablais»
das Restaurant im Sport- und Reitzentrum Muntelier-Murten

Wir sind ein Restaurationsbetrieb, jung und fröhlich, das ganze Jahr geöffnet. Wir haben uns einerseits einem gepflegten Service verschrieben, andererseits aber auch grosse und grösste Anlässe zu bewältigen.

Wir suchen zum Eintritt nach Uebereinkunft junge und fröhliche Leute, die den Plausch nicht nur an der geregelten Frei-, sondern auch an der ebenso geregelten Arbeitszeit haben, als

Serviertochter

Kellner

Buffetdame

Commis de cuisine

Interessiert Sie eine interessante Beschäftigung in einem interessanten Betrieb, so schreiben oder telefonieren Sie uns.

RESTAURANT LE CHABLAIS im SPORT- UND REITZENTRUM
3280 MUNTELIER/MURTEN
Telefon (031) 71 59 32, Kurt Meier

4123

Gesucht für sofort oder nach Uebereinkunft im Bündnerland:

selbständige, erfahrene

Hotelsekretärin

oder Sekretär für Réception
Kassa und NCR 42. In Jahresstelle

Alleinkoch

Commis de cuisine

Serviertochter

Offerten mit Zeugniskopien sowie Foto sind zu richten unter Chiffre 4047 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Welches jüngere, tüchtige

Gerantenehepaar

hätte Lust, einer erstklassig geführten Café-Snack-Bar in Basel vorzustehen?

Er: versierter Koch,
Sie: freundliche Wirtin mit Service- und Buffet-Erfahrung.

Es kommen nur bestausgewiesene Leute in Frage, die es schätzen, einem Betrieb selbständig vorzustehen. Es braucht keinen Fähigkeitsausweis.

Offerten mit den nötigen Unterlagen erbeten unter Chiffre 4058 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

---

mothotel sommerau chur Emserstr. Tel.081 22 55 45

Leicht werden Sie es nicht haben!
Möchten Sie es trotzdem versuchen? Als

Direktionsassistent

Gute Allgemeinausbildung im Hotelfach.
Einsatz vor allem an der Front.
Vertretung der Direktion.
Jung und einsatzfreudig.
Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten bitte an J. Seiler, Direktor, Telefon (081) 22 55 45.

4085

Gesucht für Sommersaison freundliche

Serviertochter (evtl. Kellner)

Offerten sind erbeten an Josef Walker,

Hotel Tell & Post
6454 Flüelen

Telefon (044) 2 16 16.

3958

Anmeldeformular für Stellensuchende

(Gebührenfreie Vermittlung)

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

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Stellenvermittlung
Postfach 2657
3001 Bern

Formule d'inscription pour employés cherchant une place

(Le placement est exempt de taxes)

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

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

hier abtrennen

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

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 Brigade, Chef und 5 Köche

1 Commis de cuisine

Alle beide mit bester Bezahlung und geregelter Freizeit.

4133

St. Moritz

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Barmaid

eventuell auch Anfängerin.

Offerten sind zu richten an Familie G. Bonetti,

Restaurant Corvatsch
St. Moritz

Telefon (082) 3 34 39

4155

L'Hostellerie de Caux
1824 Caux (ob Montreux)

sucht ab sofort

Generalgouvernante

(als Stütze des Patrons)

Serviertochter

oder

Kellner

Schriftliche oder telefonische Anfragen an:
M. Charles RUST, Propr., l'Hostellerie de Caux
1824 Caux, Telefon (021) 61 56 25

4153

Gesucht per sofort

2 Köche

Restaurant Jungfraujoch
3801 Jungfraujoch

Telefon (036) 55 22 91

4150

Gesucht ins **Tessin**

Direktions- oder Pächterehepaar

mit Erfahrung. Fachlich gut ausgewiesen. Für renommiertes Erstklasshotel.

Offerten unter Chiffre 4149 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel Balances-Bellevue
6002 Luzern

sucht für möglichst sofort für die Dauer der Sommersaison

Patissier

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

4138

Institut International de Glion

Formation supérieure en hôtellerie et tourisme
CH–1823 Glion-sur-Montreux

Pour notre secteur HOTELLERIE, nous désirons engager

un professeur de service

Demandé :
Solide formation professionnelle et expérience du service, habitude du commandement, personnalité présentant toute garantie de sérieux et de sobriété, expérience ou grand intérêt pour la formation professionnelle.

Offert :
Une situation en rapport avec les qualifications du candidat retenu, conditions de travail de qualité (salaire, horaire régulier, caisse de retraite, vacances prolongées, population estudiantine internationale de 19 à 27 ans).

Date d'entrée en fonction :
au plus tôt le 1er août, au plus tard le 15 septembre 1975.

Faire offre à :
M. W. Quenon, directeur de l'Institut International
1823 Glion-sur-Montreux

4037

Für unseren Bankettbetrieb mit grosser Gartenterrasse in Neuenburg suchen wir für sofort oder nach Uebereinkunft einen

Direktor oder Direktions-Ehepaar

Wir erwarten:

Persönlichkeiten ab 35 Jahren, sehr sprachgewandt, ideenreich und phantasievoll, mit Ausbildung in den Sektoren Gastgewerbe und eventuell Reiseunternehmen, der es versteht, mit Persönlichkeiten der Wirtschaft, Politik und Industrie zu verhandeln, um Bankette und Gesellschaftsanlässe zu organisieren und erfolgreich durchzuführen.

Wir bieten:

sehr gutes Salär mit Erfolgsbeteiligung;
verschiedene, sehr schöne antike Bankettlokalitäten

Offerten mit den üblichen Unterlagen wie Lebenslauf, Zeugniskopien, Foto und Referenzangaben sind zu richten unter Chiffre 4063 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Wir sind ein international sehr renommierter Betrieb im Raume Zürich.
Auf Herbst 1975 oder nach Uebereinkunft suchen wir

1. Maître d'hôtel

mit folgenden Voraussetzungen:

- Sie können sich über eine internationale und lückenlose Karriere ausweisen,
- Sie sind eine vorbildliche Führungskraft,
- Sie können sich restlos mit dem Betrieb identifizieren,
- Sie haben in sprachlicher Hinsicht überhaupt keine Probleme,
- Sie sind ungefähr 30 bis 40 Jahre alt.

Wenn Sie sich dieser anspruchsvollen und gutbezahlten Dauerstelle gewachsen fühlen, senden Sie doch Ihre üblichen Unterlagen unter Chiffre 4036 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Wir sichern Ihnen absolute Diskretion zu.

Arosa

Kursaal - Casino

Salle de jeu, Casino Night-Club, Casino-Bar, Arvestübli-Rôtisserie, Cava Dancing-Bar, Espresso-Bar, Cinéma, Kongress-Saal

Wir suchen für lange Wintersaison:

Büro:	**Praktikantinnen**
Spielsaal:	**Croupier, Bouleur**
Casino Night-Club/Bar:	**Barman, Dancingkellner**
Cava-Dancing/ Espresso-Bar:	**Dancing-/Barkellner**
Stübli-Rôtisserie:	**Restaurationskellner**
Küche:	**Commis de cuisine**
Garderobe:	**Garderobiers**
Allgemein:	**Buffettochter/-burschen**

Wir bieten in unserem lebhaften Betrieb gute Entlöhnung, ein freundliches Arbeitsklima und geregelte Arbeitszeit.
Logis in komfortabel eingerichteten Zimmern unseres neuen Personalhauses. (Bad/WC und Kochnische.)

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüchen sind zu richten an:
Direktion P. de Lorenz-Bretscher
Kursaal-Casino Arosa AG, 7050 AROSA
Telefon (081) 31 12 61

4161

Gesucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Commis de cuisine

Offerten an

Hotel-Restaurant Krebs
3800 Interlaken

Telefon (036) 22 71 61.

4068

Hotel Hirschen, Grindelwald

sucht in Jahresstelle sprachenkundige

Sekretärin

(Aide du patron)

Chef de service

(Aide du patron)

Offerten an Familie Bleuer,
Telefon (036) 53 27 77.

4109

L'Hôtel du Lac à Vevey
(am Genfersee)

cherche pour tout de suite ou pour date à convenir

commis de cuisine

Très bonnes possibilités d'apprendre le français, la brigade étant entièrement formée de cuisiniers de langue française.

Faire offre à la direction.
Eventuellement téléphone (021) 51 10 41.

4107

Channel Islands Guernsey

2 junge Saalkellner oder Saaltöchter

In Familienhotel für Saison bis Ende September 1975 gesucht.

Eintritt nach Uebereinkunft.

Senden Sie bitte Ihre Unterlagen und wir informieren Sie gerne über Anreise, Lohn und Aufenthalt.

V. Speiser, Assistant manager,

Manor Hotel, Forest,
Guernsey, Channel Islands

4111

Toronto Canada
Luxury Canadian
Hotel requires

executive chef

European and North American experience essential. Challenging position with excellent salary and company benefits.

Apply in confidence to Marius B. Klaesi,
Sutton Place Hotel Ltd., 955 Bay Street
Toronto, Canada

4128

Gesucht

Gerant(in)

eventuell

Ehepaar

in Bergrestaurants an bekanntem Wintersportplatz in Graubünden für Wintersaison 1975/76, evtl. ganzjährig.

Anfragen unter Chiffre 13–5799 an Publicitas, 7002 Chur.

7 Hotels mit 430 Betten

HOTEL- & BÄDER-GESELLSCHAFT

Ernest A. Reiber
Direktor
Telefon (027) 61 14 44

Wir suchen mit Eintritt am 1. Juli 1975 für Sommersaison, evtl. Jahresstelle,

sprachenkundige Sekretärin (NCR)

Chef de partie

Verpflegung und Unterkunft im neuen Personalhaus (Einzelzimmer mit WC und Lavabo). Kostenlose Benützung des Hallenschwimmbades.

Offerten sind zu richten an Ernest A. Reiber, Direktor, **Hotel- und Bädergesellschaft, 3954 Leukerbad.**

4074

Hotel Losone bei Ascona

sucht

Restaurationskellner

Barmaid
auch Anfängerin

Kindermädchen
zur Betreuung der Hotelkinder

Offerten sind zu richten an

Familie Glaus Somaini
Albergo Losone
6616 Losone
Tel. (093) 35 01 31

4169

Gesucht auf Herbst 1975

zur Führung eines Hotels im Kanton Nidwalden, mit zirka 50 bis 80 Betten und grosser Seeterrasse, einen beruflich bestens ausgewiesenen

Pächter

Bewerber, welche für eine gute Küche bürgen, werden bevorzugt.

Ernsthafte Bewerbungen mit den nötigen Unterlagen sind zu richten unter Chiffre 4061 an die Expedition des Blattes.

Adressänderung (bitte in Blockschrift)

Alte Adresse

Name: Vorname:

Betrieb:

Strasse: Ort:

Postleitzahl:

☐ Mitglied ☐ Abonnent

Neue Adresse

Name: Vorname:

Betrieb:

Strasse: Ort:

Postleitzahl:

☐ Mitglied ☐ Abonnent

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

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

Ancienne adresse

Nom : Prénom :

Entreprise :

Rue : Localité :

Numéro postal d'acheminement :

☐ Membre ☐ Abonné

Nouvelle adresse

Nom : Prénom :

Entreprise :

Rue : Localité :

Numéro postal d'acheminement :

☐ Membre ☐ Abonné

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

Restaurants Métropole S.A.
Place Bel-Air 1, Lausanne.

Cherche:

chef de rang
pour restaurant Santa-Lucia

sommelier (ière)
pour la brasserie

fille (garçon) de buffet pâtissier-glacier

Faire offres avec copies de certificats à la direction.
Téléphone (021) 23 83 18.

4116

Hotel Europe au Lac
6612 Ascona

suchen für sofortigen Eintritt

Chef de rang

Offerten erbeten an die
Direktion Hotel Europe au Lac
6612 Ascona
Telefon (093) 35 28 81.

4112

Angleterre

Le Chalet Suisse groupe à Creydon (20 minutes de Londres)
cherche pour son nouveau restaurant:

3 jeunes filles

(18-25 ans)
en qualité de sommelière-serveuse.

1 cuisinier

bonnes possibilités d'apprendre l'anglais.
Ambiance jeune et agréable, bon salair. Chambre à disposition.

S'adresser au:
Chalet Suisse groupe
15 Selsdon Road
South Croydon
Surrey / Angleterre
Téléphone (00441) 6 88 8 777.

P 03-353404

Gesucht in gut bürgerliches Restaurant

Alleinkoch

mit Erfahrung und an selbständiges Arbeiten gewöhnt.
Antritt auf 1. Juli 1975 oder nach Uebereinkunft. Auf Wunsch Kost und Logis im Haus.

Restaurant Niederholz,
4125 Riehen/Basel
Telefon (061) 49 25 60.
(Mittwoch geschlossen).

P 03-4254

Gesucht nach Lugano

junges Mädchen für Lingerie
(auch Anfängerin)

Officebursche/ Ragazzo per office

Hotel Primerose au Lac
6902 Lugano-Paradiso
Telefon (091) 54 28 41

4137

Hotel im Berner Oberland sucht für sofort einen tüchtigen

Küchenchef

in Saison oder Jahresstelle.

Offerten mit Gehaltsansprüchen unter Chiffre 4134 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hôtel Mediterranée
à Genève

cherche pour entrée immédiate ou à convenir

cuisiniers

Téléphone (022) 31 62 50,
heures de bureau.

P 18-2720

In gepflegten Restaurationsbetrieb in Arlesheim bei Basel suchen wir per sofort

Commis de cuisine

Landgasthof Rössli
4144 Arlesheim
Telefon (061) 72 12 50

(Mittwoch geschlossen.)

OFA 53.752.514

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

Gerantinnen und Geranten

mitarbeiten möchten.

Was wir Ihnen bieten können:
- eine sorgfältige Einführung in Ihre neue Aufgabe
- betriebliche und ausserbetriebliche Weiterbildung
- eine Beteiligung, deren Höhe weitgehend von Ihren Leistungen bestimmt wird
- sehr gut ausgebaute Sozialleistungen

Was wir von Ihnen erwarten:
- eine gute Ausbildung im Gastgewerbe
- Initiative und Begeisterungsfähigkeit
- Erfahrung in der Führung von Mitarbeitern
- Besitz des Fähigkeitsausweises

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

Merkur AG, Abt. Eigene Gaststätten,
Fellerstrasse 15, 3027 Bern
Telefon (031) 55 11 55.

P 05-6036

Sport/Erholungs-Zentrum Frutigen
berner oberland

800 m ü. M.

Pachtausschreibung Frutighus
Wir suchen auf den 1. Mai 1976, eventuell früher,

Betriebsleiter-/ Pächterehepaar

für die Leitung des Frutighus.
(180 Betten, hauptsächlich Zwölfer- und Sechserzimmer) Ferienlager, Sportlager und militärische Einquartierungen.
Interessenten mit Fähigkeitsausweis und entsprechender Erfahrung wenden sich für eine erste Kontaktnahme an Herrn Grossen, Verkehrsbüro, 3714 Frutigen Telefon (033) 71 14 21.

P 05-10136

POSTHOTEL VALBELLA
VALBELLA INN

Gesucht ab sofort bis Ende Oktober 1975:

Serviertöchter
(auch Anfängerinnen)

Hallenbadaufsicht

Commis de cuisine

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen an Personalbüro

Posthotel Valbella
7077 Valbella

4170

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

DER WERBE-SPLITTER

Denken Sie daran: Streuverluste kosten viel Geld – Fachblätter **selektionieren** selbsttätig.

Ihre HOTEL-REVUE

Zeugnishefte

Mit Register und Talon für die Personalakten

Heft zu 20 Blatt **Fr. 9.—**
Heft zu 50 Blatt **Fr. 16.—**
Heft zu 100 Blatt **Fr. 25.—**

Schweizer Hotelier-Verein,
Materialverwaltung, Monbijoustrasse 31,
3001 Bern, Tel. 031 25 72 22

Kranzler-Huguenin, Zürich

Bahnhofstrasse 39, 8001 Zürich, Telefon (01) 27 37 96

sucht

Barmaid

- Wir bieten ihnen geregelte Arbeitszeit.
- Guter Verdienst und ein angenehmes Arbeitsklima.

Wenn Sie sich für diese Stelle interessieren, rufen Sie uns an!

Verlangen Sie D. Bühlmann, Telefon (01) 27 37 96.
Kranzler Huguenin, Bahnhofstrasse 39, 8001 Zürich

P 44-31738

La Direction du 1er arrondissement des CFF, à Lausanne, met en soumission l'affermage et l'exploitation du

Buffet de la Gare de Vallorbe

Entrée en fonction : 1er mars 1976.

Délai d'inscription : 31 juillet 1975.

Les offres manuscrites doivent être accompagnées d'un curriculum vitae, de copies de certificats et de la photographie des deux conjoints.

Les renseignements et conditions peuvent être obtenus, sur demande écrite, auprès de la Division de l'exploitation des CFF, case postale 1044, 1001 Lausanne, contre versement de Fr. 5.— en timbres-poste, montant qui ne sera pas remboursé.

ASSA 83–222

Vulpera-Hotels, Vulpera

Wir suchen eine

Sekretärin

zu baldmöglichstem Eintritt.

Sie haben das Direktionssekretariat zu besorgen und – wenigstens teilweise – auch die Reservierungskorrespondenz zu schreiben.

Gewünscht wird eine Mitarbeiterin mit Persönlichkeit, besten Sprachkenntnissen (Auslandsaufenthalte!) und Sekretariatserfahrung. Wir brauchen Ihren Einsatzwillen und die Freude am selbständigen Denken und Handeln; auch für den Chef.

Wir bewirtschaften drei grössere Hotels und verfügen über eine vielgestaltige, eigene Infrastruktur.

Wir bieten eine Dauerstelle mit gutem Gehalt und freiem Aufenthalt in landschaftlich sehr schöner Gegend.

Ihre handschriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen richten Sie bitte unter «vertraulich» an Alfred Wahrenberger, Waldhaus Vulpera AG, 7552 Vulpera.

4145

Agency

METRO

8039 Zürich
Telefon (01) 36 41 10
Stockerstrasse 55

sucht laufend Hotel-, Restaurant- und Privatpersonal und Au-pair-Girls für

England, Jersey, Bermuda, Scandinavia, Canada, USA, Bahamas, Paris, South Africa (alle Berufe).

Überseeschiffe

laufend englisch-sprechende Stewards, Bar und Diningroom, Head Waiter, Assistant Manager, Cooks Butchers-Pastry, Cooks Galley Boys and Girls, Cabin and cleaning Staff, Bartenders and Bäckers, Service Girls.

3961

Hôtel Continental
Lausanne

cherche pour sa rôtisserie de 1er ordre:

chef de rang
commis de rang

pour sa cuisine:

chef garde-manger
commis de cuisine

Date d'entrée immédiate ou à convenir.

Veuillez faire parvenir vos offres avec copies de certificats à

M. Hossmann, Chris., ou téléphoner aux heures de bureau pour tous renseignements au (021) 20 15 51.

3966

Strandhotel Belvédère
3700 Spiez am Thunersee
Telefon (033) 54 33 33

sucht per sofort

1. Saaltochter
Saaltochter
Aide du patron
(Anfängerin)

Bis Ende Sommersaison.

Offerten erbeten an die Direktion.

4038

Kurhaus in der **Bodenseegegend** sucht gelegentlich

1 Küchenchef
(diätkundig, wenig à la carte)
Chance für zielstrebigen, jüngeren Mann

1 Serviertochter
(die dem Patron zur Leitung des Restaurantbetriebes als verantwortliche Person unter die Arme greifen kann)

1 Büroangestellte im Empfang
(welche freundlich ist und mit unseren vorwiegend älteren Gästen und Patienten umgehen kann)

Sind für Sie Freundlichkeit und Sauberkeit eine Selbstverständlichkeit, dann setzen Sie sich doch mit uns in Verbindung. Wir sind ein Jahresbetrieb in ländlicher Gegend und freuen uns auf eine frohe Zusammenarbeit im Betrieb.

Bitte setzen Sie sich mit uns unter Chiffre 4166 an Hotel-Revue, 3001 Bern, in Verbindung.

Derby-Hotel

Davos

sucht auf die kommende Wintersaison (anfangs Dezember 1975 bis nach Ostern)

1. Oberkellner

evtl. mit kleiner Brigade. Es wollen sich nur Interessenten aus erstklassigen Häusern melden mit den üblichen Unterlagen.

4114

Hotel Seerose
Faulensee bei Spiez

Bekanntes Speiserestaurant direkt am Thunersee sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

jungen Koch
in kleinere Brigade.

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

4157

Nach

Davos

gesucht freundliche

Serviertochter
für sofort oder nach Vereinbarung.

Café Trauffer, 7270 Davos Platz
Telefon (083) 5 36 46

OFA 56890002

Nach Basel . . .

Wir suchen in ein Grossrestaurant im Zentrum einen qualifizierten

Chef de service
(auch Dame)

Ihre Anfrage richten Sie bitte unter Chiffre E 03-996159 an Publicitas, 4001 Basel.

Gesucht für zirka Ende Juli bis Mitte Oktober 1975 freundliche

Serviertochter
oder
Kellner

Fam. Eyholzer
Hotel Adler
3981 Riederalp (VS)
Tel. (028) 5 38 51

P 36-121231

Hotel Schwarzsee
ob Zermatt
am Fuss des Matterhorns

sucht noch für kommende Sommersaison:

Jungkoch oder Köchin
(evtl. Hilfskoch)
1 Kellner oder Serviertochter

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Schriftliche Offerten mit Zeugniskopien sind erbeten an:
Karl Prieth, Dir.
Hotel Schwarzsee, 3920 Zermatt
Telefon (028) 7 72 63

3962

Hotel Vira Lago
Vira Gambarogno

sucht auf 1. 7. 1975 noch folgendes Personal:

Küchenbursche
Frau für Office

Ofefrten an Frau Hagen, Hotel Vira Lago, 6574 Vira-Gambarogno, Telefon (093) 61 15 91.

4163

Hotel Münchnerhof
Ristorante Pizza Basel

Wir suchen in Jahresstelle, Eintritt sofort:

Restaurationskellner

tranchier- und flambierkundig, sprachenkundig.

Offerten sind erbeten an
A. Gloggner, Telefon (061) 26 77 80.

4108

Cercasi giovane

cuoco

capace.

Cucina italiana. Albergo rinomato Ticino. Buon salario.

Entrata prima settembre 1975. Posto duraturo.

Offerte sotto cifra 4106, Hôtel-Revue, 3001 Berna.

Nach **Klosters** gesucht

Saaltochter

Anfängerin wird angelernt. Guter Verdienst, geregelte Freizeit. Zimmer im Hause.

Offerten an
Familie U. Altermatt

Sporthotel Kurhaus
7252 Klosters Dorf

Telefon (083) 4 11 12.

4124

Zürich

Gesucht in mittleres Erstklass-Hotel

einsatzfreudigen Etagenportier

Unterkunftsmöglichkeiten bei uns.

Offerten sind erbeten mit Zeugnissen und Foto unter Chiffre 4122 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zürich

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft in mittelgrosses Erstklass-Hotel mit renommiertem kleinem Speiserestaurant

Hilfskoch (-köchin)

sowie

Küchenbursche (-mädchen)

Bewerbungen mit Zeugnissen und Foto sind erbeten unter Chiffre 4121 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zürich

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft in mittelgrosses Erstklass-Hotel mit renommiertem kleinem Speiserestaurant

Küchenchef/Alleinkoch

Einem initiativen Fachmann bieten wir
- gutes Grundgehalt
- Ertragsbeteiligung
- 1- bis 2-Zimmer-Dienstwohnung

Bewerbungen mit Zeugnissen und Foto sind erbeten unter Chiffre 4120 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Graubünden

Modernes Passanten-Restaurant sucht mit Eintritt nach Uebereinkunft

Alleinkoch

(Küchenchef)

Es besteht die Möglichkeit, die Ehefrau im gleichen Betrieb zu beschäftigen.

Bewerber, die sich für diese Jahresstelle interessieren, melden sich unter Chiffre 4118 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Rad-Taverne Zurzach

Für unseren neueröffneten, vielseitigen Restaurationsbetrieb suchen wir per sofort oder nach Uebereinkunft:

Küchenchef
Commis de cuisine

in kleine Brigade

Serviertöchter und Kellner

Schriftliche oder telefonische Anfrage bitte an
Familie Folini, Telefon (056) 49 12 50

4117

Gasthof zum letzten Batzen Hirsernbad

4937 Ursenbach (bei Langenthal)

Charmante Landbeiz mit Reitschule wird nach längerem Umbau wieder eröffnet und sucht auf bald, spätestens 1. August:

Alleinkoch oder Köchin
in ultramoderne Küche mit ländlichen und französischen Rezepten. Einarbeitung durch den Patron, Alter nebensächlich.

2 Serviertöchter
die eine möglichst hübsch, die andere möglichst gut (diese auch als Aide du patron).

2 Küchen- und Hausmädchen oder Burschen
für Küche, Parterre, Garten und Etage.

Keine Ausländer bewilligt.

Telefon (063) 8 11 63

P 09-1353

Für unsern lebhaften Hotel-/Restaurantbetrieb suchen wir

2 Serviertöchter

Schichtbetrieb, Fünftagewoche auf Wunsch.

Otto Jauch
Hotel Goldener Schlüssel
6460 Altdorf/Uri
Telefon (044) 2 10 02

3933

Lenk Grand Hotel Kurhaus
3775 Lenk
Dir. Peter C. Taylor Tel. 030 / 3 14 24

Nach **Lenk** suchen wir

Sekretärin

für Réception, Korrespondenz, NCR 42. Bewerberinnen ohne Hotelerfahrung, aber mit Büropraxis werden angelernt.

Offerten an die Direktion
Peter C. Taylor, Telefon (030) 3 14 24

4154

Wir suchen für die Sommersaison

tüchtigen Koch

Anfragen bitte an

Berghotel Schwarenbach
am Gemmipass
3718 Kandersteg
Telefon (033) 75 12 72

4151

Hôtel de 1er rang de la ville de Lausanne cherche pour date à convenir

une gouvernante générale expérimentée

un chef de service

Veuillez faire parvenir votre offre détaillée avec photo et copies de certificats sous chiffre 4050 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Continental Hôtel
Lausanne

cherche

un secrétaire de réception

connaissances français, allemand, anglais, ainsi que la NCR 42.

Place stable. Date d'entrée à convenir, Veuillez faire parvenir votre offre détaillée avec copies de certificats à:

M. Ch. Hossmann
Continental Hôtel
2, place de la Gare, 1001 Lausanne

4142

Wir suchen erfahrene(n)

Küchenchef(in)
Koch (Köchin)

Eintritt nach Vereinbarung, zeitgemässe Entlöhnung.

Zuschriften und Zeugniskopien an Dr. Gademann,

Institut am Rosenberg
Höhenweg 60, 9000 St. Gallen

P 33-4130

Wir suchen in Jahres- oder Saisonstelle tüchtigen

Küchenchef/Alleinkoch

und

Jungkoch

Offerten mit Zeugnisunterlagen an:

Hotel Kurhaus Rietbad
9650 Nesslau/SG

4030

LAC LEMAN

Nous cherchons pour nouvelle ouverture au début d'août

cuisine:	**cuisinier qualifié** **commis de cuisine** **garçon de cuisine**
snack-piscine:	**serveur**
restaurant-bar:	**serveuse** **2 sommeliers**

Faire offres à R. Vitolo

Restaurant le Rieu
Chemin le Rieu 18
1206 Genève

Jusqu'au 1er juillet téléphone (056) 94 90 59.

4173

Ecole hôteliere
de la SSH
Lausanne

Nous préparons l'avenir de l'hôtellerie. Voulez-vous collaborer avec nous?

Nous cherchons pour l'automne 1975 un

professeur de planification technique

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

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

Nous demandons:
- soit une formation d'hôtelier ou de restaurateur avec une expérience technique,
- soit une formation de technicien du bâtiment avec une expérience dans le domaine hôtelier,
- du sens pratique et manuel,
- si possible des aptitudes pour le dessin technique.

Prière d'adresser vos offres de service **avec curriculum vitae, photo, références et prétentions de salaire** à la direction de l'Ecole hôtelière, case postale 22, 1000 Lausanne 3.

4162

Restaurationsbetriebe
CASINO BERN

Wir suchen nette und tüchtige Mitarbeiterin (Frau/Fräulein) als

Betriebsassistentin

Aufgabe: nach gründlicher Einarbeitung übernehmen Sie die Führung eines rustikalen Lokales mit lebhaftem Betrieb.

Wir bieten weitgehende Selbständigkeit und alle Vorteile eines modernen Unternehmens.

Interessentinnen erhalten alle gewünschten Auskünfte durch Frl. Rothen, Telefon (031) 22 20 27.

CASINO BERN

Terrassenrestaurant – Bar – Tea-room Relais – Bierquelle – Dancing Happy Light
Casinoplatz/Herrengasse

4160

---

hotel sonne
7513 silvaplana

Renoviertes Hotel mit Personalhaus sucht für Sommersaison 1975 per sofort oder nach Uebereinkunft:

Restaurant	**Serviertochter**
Bar	**Barmaid** (Eintritt am 3. Juli 1975)
Saal	**Commis de rang** **Saaltochter**
Küche	**Commis de cuisine**

Richten Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an die Direktion, Hotel Sonne, 7513 Silvaplana.

4113

Im Kursaal Baden eröffnen wir ein zeitgemäss eingerichtetes, volkstümliches, neues Restaurant. Wir suchen zur selbständigen Leitung dieses Betriebes einen

Restaurationsfachmann

Wir wünschen einen jungen, dynamischen Restaurateur, phantasiereich, kontaktfreudig und volksverbunden. Der Aufgabenkreis umfasst: die Organisation der Restaurationsbetriebe und die Erarbeitung eines kreativen, neuzeitlichen Küchen- und Kellerangebotes. In den übrigen Belangen der Kursaalgeschäfte werden Sie als Stellvertreter der Geschäftsleitung amten.

Der Eintritt könnte sofort oder nach Uebereinkunft erfolgen. Sofern Sie Interesse haben, bitten wir Sie, Ihre Offerte an den Präsidenten der Kursaalkommission zu richten.

Direktor W. Keller,

Verenahof Hotels
5401 Baden

4141

Zur Leitung eines vielseitigen, lebhaften **Restaurant- und Barbetriebes** im Herzen der **Stadt Bern** suchen wir per sofort oder nach Uebereinkunft einen tüchtigen und initiativen

Geranten

(evtl. Ehepaar)

Fachlich sehr gut ausgewiesene und charakterlich einwandfreie Bewerber richten ihre Offerte mit lückenlosen Unterlagen und Handschriftprobe an:

Katag Treuhand

Habsburgerstrasse 22

6003 Luzern

4110

Restaurantunternehmen in norddeutscher Grossstadt sucht einen jungen, dynamischen und modern ausgebildeten

Restaurant-Betriebsleiter

Unsere Restaurants sind modern und nach neuesten Erkenntnissen geplant und realisiert!

Wir bevorzugen Bewerber zwischen 28 und 40 Jahren mit umfangreichen Erfahrungen.

Wir bieten überdurchschnittlichen Verdienst und bei Eignung Möglichkeit zur Vergrösserung des Aufgabenkreises.

Bitte richten Sie Ihre Offerte und Schriftprobe unter Chiffre 44–452163 an Publicitas, 8021 Zürich.

Stellengesuche Demandes d'emploi

Hotelkader ★★★
Kaderselektion

FHR ✓

Im Auftrag folgender Personen und Ehepaare
suchen wir Stellen im Hotel- und Gastwirtschaftsgewerbe

Hoteldirektor
geb. 1945, gesch., gelernter Koch, Absolvent Fachschule Lötscher, Fähigkeitsausweis Kanton Zürich und Kanton Tessin. Mehrjährige Direktionserfahrung im Berner Oberland, im Kanton Tessin und im Kanton Graubünden. Gute Erfahrungen und gute Beziehungen für den aktiven Verkauf im Aussendienst. Alle Sparten in der Hotellerie mit Erfolg durchlaufen. Nach Uebereinkunft wird neue Stelle als Hoteldirektor gesucht. Stellenantritt sofort möglich.
Anfragen sind zu richten an Franz H. Ruchti,
Personal- und Betriebsberatung,
Grendelstrasse 15, 6004 Luzern,
Telefon (041) 22 47 77.

Direktionsehepaar/Dipl. Hotelier SHV
34/28, beide Personen haben langjährige Erfahrung in der Eröffnung von Hotelneubauten und in der Leitung von mittleren bis grossen Erstklasshotels. Sehr gute Administrationskenntnisse. Eventuell kommt auch eine Stelle als Vizedirektor mit Ehefrau als Generalgouvernante in Frage. Bevorzugt wird die Westschweiz und das Berner Oberland, eventuell Mittelland.
Anfragen sind zu richten an Franz H. Ruchti,
Personal- und Betriebsberatung,
Grendelstrasse 15, 6004 Luzern,
Telefon (041) 22 47 77.

Direktionsehepaar
29/32, beide Personen sind Inhaber des Diploms der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern. Praktische Erfahrung in der Betriebsführung. Gewünscht wird die Direktion eines Hotels, eines Hotel garni oder eines Motels. Stellenantritt Frühjahr 1976 möglich.
Anfragen an Franz H. Ruchti,
Personal- und Betriebsberatung,
Grendelstrasse 15, 6004 Luzern,
Telefon (041) 22 47 77.

Gerantenehepaar/SIU-Absolvent
Jahrgang 1945, sucht Stelle in Zürich oder Umgebung als Gerant mit Ehefrau, Fähigkeitsausweis Kanton Zürich. Gelernter Kellner, Erfahrung als Oberkellner und F&B-Manager.
Anfragen sind zu richten an Franz H. Ruchti,
Personal- und Betriebsberatung,
Grendelstrasse 15, 6004 Luzern,
Telefon (041) 22 47 77.

Hotelsekretär
25, Diplom Schweizerische Hotelfachschule Luzern, sucht Stelle in Hotel mit zirka 100 bis 150 Betten, wo ihm Management-Aufgaben übertragen werden. Gelernter Koch, gute Fremdsprachenkenntnisse. Eintritt November 1975.
Anfragen an Franz H. Ruchti,
Personal- und Betriebsberatung,
Grendelstrasse 15, 6004 Luzern,
Telefon (041) 22 47 77.

Hotelsekretär/Kassier
27, Diplom der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern, sucht Stelle in Hoteladministration oder Front-Office als Aide du patron. Bevorzugt wird die Zentralschweiz, Bern-Land oder der Kanton Graubünden. Eintritt September 1975.
Anfragen an Franz H. Ruchti,
Personal- und Betriebsberatung,
Grendelstrasse 15, 6004 Luzern,
Telefon (041) 22 47 77.

Steak-House
Aide patron/erfahrener Oberkellner, 31, sucht in Luzern oder Umgebung eine Stelle als Gerant/Geschäftsführer, wo er seine Idee – die Eröffnung eines Steak-Houses – verwirklichen kann. Gesucht wird ein Hotelier, der dem jungen Oberkellner den Restaurantteil anvertrauen will.
Anfragen an Franz H. Ruchti,
Personal- und Betriebsberatung,
Grendelstrasse 15, 6004 Luzern,
Telefon (041) 22 47 77.

Pizzeria
Italiener, 32, langjährige Erfahrung als Restaurationskellner, bisher Gerant eines Italienertreffpunktes, sucht Hotel oder Restaurant, wo er auf eigene Rechnung oder als Gerant eine Pizzeria eröffnen kann. Bevorzugt Luzern oder Umgebung.
Anfragen an Franz H. Ruchti, Personal- und Betriebsberatung,
Grendelstrasse 15, 6004 Luzern,
Telefon (041) 22 47 77.

Jung-Hoteller
31, Handelsmatura, Diplom der Hotelfachschule SHV, bisher Erfahrung als Aide du patron, wünscht leitende Stelle in mittlerem Hotel in der Ostschweiz oder im Bündnerland. Erwartet wird zielgerichtete Einführung in alle Arbeiten eines Hoteliers und klare Kompetenzen. Der Vater dieses Fachmannes hat kürzlich seine Firma verkauft und beabsichtigt für seinen Sohn ein mittleres Hotel zu kaufen.
Anfragen an Franz H. Ruchti,
Personal- und Betriebsberatung,
Grendelstrasse 15, 6004 Luzern,
Telefon (041) 22 47 77.

Personal- und Betriebsberatung
Wir lösen Personal- und Betriebsprobleme aus praktischer Erfahrung mit Analysen, Vorschlägen, Expertisen und der Vermittlung von Kontakten. Interessenten verlangen bei uns das «Kaderbulletin» (Angebot von Kaderpersonal), «HMI Hotellerie Management Information», die Privatinformation für Unternehmer und Kader in Gastgewerbe und Tourismus (Probenummer verlangen), das Vorschlagsdossier (Formular für stellensuchende Kaderleute), die Orientierung über die Betriebsberatung in Klein- und Mittelbetrieben oder das Formular «Personalbedarf» (Ausfüllen – Einsenden – Vorschläge abwarten). Telefonieren Sie uns – es lohnt sich.

FHR ✓

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

P 25-6515

Stellengesuche Demandes d'emploi

Serviertochter (20) und Koch (22)

suchen Stelle auf 1. Juli 1975. Tessin bevorzugt.

Offerten unter Chiffre 4130 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Koch

mit langjähriger Praxis, sucht Jahresstelle in Chur oder Umgebung.

Offerten unter Chiffre B 03-353398 an Publicitas, 4001 Basel.

Cuisinier

26 ans, marié, avec d'excellentes références, cherche pour date à convenir **place dans restaurant français** de 1er ordre, en qualité de sous-chef ou chef saucier.

Les intéressés sont priés d'écrire sous chiffre V 320435 à Publicitas, Rue Neuve 48, 2501 Bienne.

Possédent patente Neuchâteloise

Je cherche place comme remplaçant du patron pendent vacances

ou autre, 30 ans d'experience. Restaurant ou Hôtel.

Faire offre sous chiffre 24-I 307061 à Publicitas, 6901 Lugano/TI.

Initiatives, einsatzfreudiges Ehepaar mit Fähigkeitsausweis und sehr guten Referenzen sucht auf Frühjahr 1976 oder nach Uebereinkunft Stelle als

Geranten-Ehepaar

Spätere Pacht möglich.
Zurzeit in leitender Stellung in bekanntem Hotel am Vierwaldstättersee.

Offerten erbeten unter Chiffre G 25-485015 an Publicitas, 6370 Stans.

Nationalité suisse, diplômée, cherche place en Suisse ou à l'étranger en qualité

d'aide du patron gouvernante

Langues: français, allemand, anglais et italien, notion d'arabe.
Expérimentée, bonne connaissance dans tous les secteurs hôteliers, références.

Offres sous chiffre 4125 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Junge kaufm. Angestellte (19jährig) mit KV-Abschluss/Zürich, sucht Stelle als

Sekretärin-/Receptionistin-Anfängerin

in gutem Hotel.

Offerten an
Marlies Wuhrmann, Rairing 22
8108 Dällikon, Telefon (01) 844 10 08.

Hôtesse

diplômée du concours international cherche emploi, si possible, dans région lémanique.
Français, anglais, italien, connaissances d'allemand.

Ecrire sous chiffre PK 305070 à Publicitas, 1002 Lausanne.

Bin 31 Jahre jung, 16 Jahre im Gastgewerbe tätig im In- und Ausland und suche

leitende Position

im Hotelfach auf 1. Oktober 1975.
Meine Fähigkeiten:
Kochlehrabschluss, 3 Fremdsprachen, Chef de rang, Gerant/Küchenchef.

Offerten unter Chiffre 4135 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Suche Arbeit im Hotelgewerbe, bevorzuge die

Réception

Ich bin 22 Jahre alt, spreche D, F, E und habe Erfahrung im Hotelgewerbe. Interessiere mich auch für das Ausland.

Offerten sind zu richten an:
Frl. Anne Peyer
Brünnenstrasse 119, 3018 Bern

4139

Junge, erfahrene

Gerantin

(Speiserestaurant)

sucht auf dem Platz Zürich neuen Wirkungskreis in Tea-room oder kleinerem Speiserestaurant.

Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten unter Chiffre 4146 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

15jähriger, arbeitswilliger Bauernsohn, guter Primarschüler, mit Französischkenntnissen, seit 3 Jahren Schnupperlehrling an Wochenenden und in den Ferien im Hotel Kreuz, Weier, sucht auf Frühling 1976

Kochlehrstelle

Offerten an
Urs Weiermann, Landwirt
3451 Weier im Emmental
Telefon (034) 75 13 19

4140

Jeune hôtelière

(Suissesse), 33, actuellement en poste à l'étranger, avec
- certificat fédéral d'employée de commerce
- diplôme école hôtelière Genève
- français, allemand, anglais (couramment)
- italien, bonnes connaissances
- pratique secrétariat, gouvernante, service

cherche pour l'automne ou date à convenir
nouvelles responsabilités
dans l'hôtellerie, restauration ou tourisme.

Faire offers sous chiffre 4144 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Schweizer, 32, verheiratet

Küchenchef

sucht neuen Wirkungskreis auf Herbst 1975. Jahresstelle. Evtl. Spital oder in Lebensmittelbranche.

Offerten unter Chiffre 4159 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Sehr tüchtige, fach- und sprachenkundige Deutsche (28) sucht bestdotierte Stelle als

Servier-/Restaurationstochter

in bestrenommiertem Erstklassrestaurant. Ich bin seit Jahren im Hotelfach tätig, u. a. Réception, Telefon, allgemeine Büroarbeiten, NCR 42, Gouvernante, Barmaid sowie Service, ausserdem internationales Kosmetikdiplom.
Stadt **Basel** bevorzugt, jedoch nicht Bedingung. Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten unter Chiffre 4165 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

23jährige Oesterreicherin, staatlich geprüfte

Masseuse

mit Berufserfahrung als selbständige

Physiotherapeutin

in der Schweiz (Jahrsbewilligung) sucht neuen Wirkungskreis in Klinik, Kurhaus, Sauna oder Fitnesscenter ab 1. 2. 1975. Französische Schweiz oder Frankreich bevorzugt.

Angebote an Frl. A. Kranabetter, Kurhotel Horn, 3800 Interlaken.

4168

Aus familiären Gründen muss ich leider auf die Uebernahme des eigenen Betriebes verzichten, möchte aber weiterhin mit dem Gastgewerbe in Verbindung bleiben, und suche deshalb auf Herbst oder nach Uebereinkunft interessante, selbständige Tätigkeit in

Gastgewerbe, Hotellerie oder Lebensmittelbranche

eventuell berufsverwandte Gebiete. Tagesarbeit erwünscht.
Steckbrief: Schweizer, 28, gelernter Koch, abgeschlossene Hotelschule, Fähigkeitsausweis A, Auslandaufenthalte (England, Australien), seit 3 Jahren Betriebsassistent. Sprachen: D, F, E, I, Span. Sporadische Auslandreisen angenehm.

Offerten sind erbeten unter Chiffre **4119 an** Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gelernter

Restaurationskellner

22jährig, deutsch, ledig, sucht Stellung in gutem Hause zur Weiterbildung.

Offerten unter Chiffre 4164 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Suche Stelle als

Fachberater, Verkaufsplaner, Instruktor, eventuell Pacht.

Kanton Bern bevorzugt aber nicht Bedingung.
Bin 32, zurzeit als Gerant tätig, versiert im SB-Geschäft.

Offerten unter Chiffre 400364 an Publicitas, 3400 Burgdorf.

Jeune Autrichienne (21), permis B, langues allemand, anglais, français, cherche place comme

sommelière ou barmaid

dans région lac Léman ou Valais.

Offres à
M. Beringer
Innrain 64/122
A-6020 Innsbruck

4131

Barmaid sucht

STELLE

In Rorschach und Umgebung.

Zuschriften erbeten an
Ingrid Vogel
Nord
9428 Walzenhausen
Tel. (071) 44 10 45

4132

2 étudiantes

20 ans, cherchent emplois pour août et septembre. Toutes situation acceptées.

S'adresser à
Véronique Chapatte
10, Chanteclair
2800 Delémont

P 14-300412

Chef de partie

cherche place, région Bienne/Berne, pour juillet 1975.

Ecrire sous chiffre
14-300406 à
Publicitas SA,
2800 Delémont.

Cherche place

chef de cuisine

français. Pour début août.

Jean Plejoux
54, av. Ed. Rostand
33701 Mérignac
(France)

4129

Selbständiger deutscher Patissier sucht

Stelle

in Umgebung Luzern.
Wenn möglich in Hotelbetrieb.

Bitte schreiben Sie an
Silvia Grand
Hotel Pilatus
6052 Hergiswil

4158

19jährige

Studentin

sucht vom 21. Juni an für 4-5 Wochen Arbeit **in einem Hotel oder Restaurant.**

Offerten bitte an:
Agnes Lauper, Lanthen
3185 Schmitten (FR)
Tel. (037) 36 11 89

P 17-303117

Gesucht Stelle auf 1. 9. 1975 oder nach Uebereinkunft als

Gerantin eventuell Gerantenehepaar

Fähigkeitsausweis A vorhanden. Mehrjährige Praxis im Hotelfach. Bevorzugt Stadt Bern.

Offerten unter Chiffre 4127 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizerin (25) mit kaufm. Ausbildung, Englisch- und Französischkenntnissen, sucht auf 1. August 1975, evtl. 15. 7. 1975, Stelle als

Réceptionspraktikantin

Tessin, Engadin, Berner Oberland bevorzugt.

Offerten an:
R. Weber
Zürichstrasse 50
8610 Uster
Tel. (01) 79 71 17

4143

Holländischer Koch, mit Niederlassungsbewilligung, 27, sucht Stelle als

SOUS-CHEF

in mittel- bis grossem Erstklass-Betrieb. Raum Winterthur, Zürich. Spezialkenntnisse in Gardemanger, Poissonier, orientalischer Küche.

Offerten unter Chiffre 4148 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Vorschriften

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

Hôtelier suisse, 52 ans,

Directeur pendant plus de 20 ans d'établissements de toute 1ère classe, organisateur – cinq langues,

cherche **direction** ou **poste de confiance**
et responsabilité en Valais – Suisse romande ou étranger.

Ecrire sous chiffre P 36-400525 à Publicitas, 1951 Sion.

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles

Zu vermieten

alkoholfreies Restaurant

- Neuzeitliche Einrichtung
- Günstige Lage – Raum Zentralschweiz
- Geeignet für Familienbetrieb

Interessenten wollen sich bitte melden unter Chiffre F 25-70646 an Publicitas, 6002 Luzern.

Zu verkaufen, 15 Autominuten ab Zürich, linkes Zürichseeufer, renomiertes

Restaurant/Bar

mit Kleinhotel, an wunderschöner Lage mit Seesicht, gute Zufahrt sowie grosser Parkplatz vorhanden.
Eigenkapitalbedarf 0,5 Mio Fr.

Auskunft und Besichtigung
Eugster-Immobilien, Telefon
(01) 820 04 33.

ASSA 90-5033

Station d'été et d'hiver
à **louer**

Hôtel-Restaurant d'excellente renommée.

Préférence sera donnée à un couple d'hôteliers. L'époux doit si possible être chef de cuisine.

La reprise de l'établissement peut être effective selon convenance.

Pour tous renseignements:
Bureau d'affaires touristiques
A. Corvasce, 3961 Vercorin
téléphone (027) 55 03 86.

152

Zu vermieten
in Bezirkshauptort Nähe Baden

Café

(ohne Alkohol) mit nachweisbarem, sehr gutem Umsatz, besonders für Ehepaar geeignet.

Ihre Anfrage richten Sie bitte unter Chiffre 44-31778 an Publicitas, 5401 Baden.

P 44-31778

Wallis

100-Betten-Hotel

gelegentlich zu verkaufen.
Ueberdurchschnittliche **Rendite** wird nachgewiesen.

Verlangen Sie bitte die Unterlagen unter Chiffre 44-65432 an Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

P 44-661

Wallis

In Weltkurort wird ein gut eingeführtes

100-Betten-Hotel ***

aus langjährigem Familienbesitz verkauft. Das Objekt erlaubt eine interessante Expansion (grosse Landreserven). Umfassende Unterlagen (Gutachten usw.) stehen ernsthaften Interessenten zur Verfügung.

Schreiben Sie bitte unter Chiffre 44-65440 an Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

P 44661

Tessin Ronco s. Ascona

Zu verkaufen sehr gut eingeführte

rustikale Bar-Pizzeria

mit Terrasse und Blick auf See und Berge. 45 Plätze intern und 25 extern. Mit 4-Zimmer-Appartement, Bad und Küche.
Nur an solvente Interessenten.

Auskunft erbeten unter Chiffre 84-45831 an Schweizer Annoncen AG, «ASSA», 6601 Locarno.

Zu mieten gsucht auf Wintersaison von Ehepaar mit grosser Erfahrung und Fähigkeitsausweis

Restaurant oder Bergrestaurant

Offerten unter Chiffre 4156 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Altershalber sofort zu verkaufen neueres, mittelgrosses

Hotel-Restaurant

mit voller Sicht auf Lugano. Traumhaft schöne Lage, mildes Klima, Garagen, grosser Parkplatz, zirka 3000 m² Bauland. Verhandlungspreis 800 000 Franken. Schatzung zirka 2,2 Mio.

Anfragn unter Chiffre 4172 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Fachtüchtiges Ehepaar (35) mit Eigenkapital sucht zu pachten eventuell zu kaufen

Pension oder Hotel garni

eventuell Tea-room oder Speiserestaurant mit Wohnung, in Winter- und Sommerkurort.

Zuschriften bitte unter Chiffre 4006 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

A remettre pour cet automne au centre de Lausanne

restaurant de bonne rénommée

Prix intéressant.

S'adresser sous chiffre 4147 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

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'orde d'insertion.

Konkursamtliche Versteigerung

Samstag, den 28. Juni 1975, 14.30 Uhr, gelangt im Restaurant «Rathaus» in Lichtensteig SG, auf einmalige öffentliche Versteigerung

Hotel «Hirschen», Bunt 9630 Wattwil

Anfragen betreffend Versteigerungsbedingungen, Anzahlung, Hypothekarbelastung usw. sowie wegen einer eventuellen Liegenschaftsbesichtigung durch

Konkursamt Neutoggenburg
9652 Neu St. Johann
Telefon (074) 4 19 68

Deutlich geschriebene Inserattexte erleichtern das Absetzen und verhindern unliebsame Druckfehler.

Name und Adresse möglichst in Blockbuchstaben!

Todesanzeige

Wir trauern um meinen lieben Gatten, unsern treubesorgten Vater, Grossvater und Schwiegervater

Fritz Schmidt-Keller

alt Storchenwirt, Schönenwerd

Er ist kurz vor seinem 84. Geburtstag nach einem reicherfüllten Leben sanft entschlafen. Seine Liebe und Güte werden uns stets ein leuchtendes Vorbild sein.

5000 Aarau, den 19. Juni 1975
Zelglistrasse 9

Elsa Schmidt-Keller
André und Rita Schmidt-Walther
mit Simone, Fabienne, Antoinette und André
Anton Schmidt

Die Trauerfeierlichkeit fand statt am Dienstag, den 24. Juni 1975, um 14 Uhr, in der grossen Abdankungshalle im Krematorium Aarau.

Statt Blumen zu spenden bitten wir Sie, der Schweizerischen Schwerhörigenschule Landenhof, Unterentfelden, Postscheckkonto 50 - 1097, zu gedenken.

OFA 51822527

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles

Gesucht wird in der Zentralschweiz

Hotelliegenschaft mit ca. 40 — 60 Betten

als Sommersitz einer bekannten englischen Schule.

Gewünscht werden grosser Garten, schöne Aussicht und maximal 40 km Entfernung von der Stadt Luzern.

Langjähriger Ganzjahresmietvertrag. Kauf nicht ausgeschlossen.

Beste Referenzen von Schweizer Banken vorhanden.

Offerten und Anfragen an den Beauftragten:

FHR

Franz H. Ruchti
Gastgewerbe-Management
Grendelstrasse 15
6004 LUZERN
Tel. (041) 22 47 77

P 25-6515

Zu verkaufen an guter Verkehrslage in der Gegend von Yverdon berühmter

Landgasthof

vollständig renoviert. Antritt nach Uebereinkommen. Pacht nicht ausgeschlossen. Erforderliches Eigenkapital: bei Kauf Fr. 350 000, bei Pacht Fr. 200 000.

Bankhaus Piguet & Co. Abt. Liegenschaften, 1401 Yverdon, Telefon (024) 23 12 61, intern 48.

22-14074

Château-d'Oex à vendre

Hôtel – Café – Restaurant

Situation centrale. Restaurant env. 70 places. Hôtel env. 50 lits.
Bon chiffres d'affaire.

Ecrire sous chiffre 4062 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Zu vermieten

Nähe Stein am Rhein direkt am Bahnhof

heimeliger Landgasthof

Für junges Kochehepaar gute Familienexistenz.
Günstige Konditionen.

Offerten unter Chiffre 4053 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Vorschriften

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

---

Von Privat dringend zu verkaufen

Farbfernseher

wie neu, mit Neugarantie, sofort bar. Spottbillig.

Tel. (01) 39 92 20
evtl. (01) 99 52 18
(10.00–12.00 oder 19.00–20.00 Uhr)

ASSA 90-2554

Dans station de montagne prospère, Alpes, saison d'été et d'hiver,

plein centre

à louer, avec bail de longue durée,

hôtel-café-restaurant-bar

importants établissements, entièrement aménagés. Reprise de matériel et stock, pas de paiement de pas-de-porte, décision pressante, mais période d'essai envisageable.

Répondre sous chiffre PS 45724 à Publicitas, 1002 Lausanne.

Aus gesundheitlichen Gründen des bisherigen Pächters zu verkaufen, eventuell zu verpachten, auf Frühjahr 1976,

Hotel Münzhof Rorschach

Zentrale Lage, 60 Hotelbetten, schönes Restaurant mit 90 Sitzplätzen, Speisesaal und Bar.

Wir garantieren eine gute Existenz für initiatives und tüchtiges Ehepaar.

Fachlich und finanziell ausgewiesene Interessenten wollen ihre schriftliche Offerte richten an:

HORBA IMMOBILIEN AG
9326 HORN TG

P 33-14131

Wir suchen geeignete Nachfolger als

Käufer oder Pächter

für unser

Hotel-Restaurant

an der Riviera vaudoise, auf 1100 Meter.
Sehr schönes, neuzeitlich eingerichtetes Geschäft.
Umsatz Fr. 500 000.—. Notwendiges Kapital für Käufer Fr. 300 000.—.

Anfragen von ernsthaften Selbstkäufern oder Pächtern erbeten unter Chiffre 4152 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Qualifizierter Fachmann der Hotellerie und Gastronomie sucht grösseren Hotel- oder Restaurationsbetrieb in

Direktion oder Pacht

Offerten bitte unter Chiffre 4067 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Erfahrenes Wirte-Ehepaar sucht in

Pacht oder Gérance

Restaurant, kleineres Hotel oder Hotel garni.

Offerten unter Chiffre 4136 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu verpachten

Bar

im Hotel Rawyl-Sternen in Zweisimmen für sofort bis Ende Jahr, Fähigkeitsausweis Bedingung.

Interessenten melden sich bei Fam. J. Mathier, Hotel Rawyl-Sternen, Zweisimmen, Tel. (030) 2 12 51.

4167

Lugano

Wegen Todesfalles **zu verkaufen** zentral gelegenes, gut frequentiertes

Restaurant mit Bar

Gediegene Räumlichkeiten für zirka 50 Personen. Nähe grosser Auto-Parkplatz.

Seriöse Interessenten wenden sich unter Chiffre 24-R 900551 an Publicitas, 6901 Lugano.

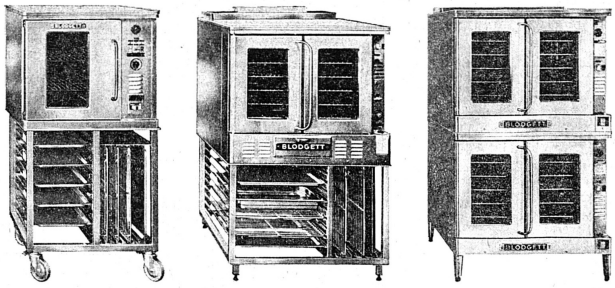
ALBERT BIOLLAZ & CIE

PROPRIÉTAIRES
AU PRIEURÉ de SAINT-PIERRE-DE-CLAGES en Valais
Téléphone (027) 86 28 86

FENDANT Les Riverettes
le Fendant qui fait risette
JOHANNISBERG *le Burgrave*
DOLE *de la Cure*
PINOT NOIR *le Sarrazin*

622

Der Blodgett-Umluftofen von Practico rationalisiert und vereinfacht die Produktion



Blodgett-Pluspunkte:

- Rationalisierung und Vereinfachung der Produktion
- Optimale Ausnützung des Backraumes
- Möglichkeit einer mehrfachen Beschickung
- Sofort einsatzbereit. Schon in 10 — 12 Minuten ist eine Temperatur von 200° C erreicht
- Falls das Kochgut es erfordert, lässt sich die Temperatur innert kürzester Zeit reduzieren
- Gleichzeitige Zubereitung verschiedener Speisen ohne Geschmacksübertragung (z. B. Fleisch, Fisch, Backwaren usw.) möglich
- Fettzugabe ist überflüssig, was besonders wichtig ist bei der Zubereitung von fett- und kalorienarmen Speisen
- Geringe Saft- und Gewichtsverluste
- Kein Wenden und Arosieren
- Rasche Bräunung beim Gratinieren
- Schaltuhr und Thermostat machen die notwendige Ueberwachung des Kochprozesses minimal
- Einfache und problemlose Bedienung
- Erstaunlich niedrige Investitions- und Betriebskosten
- Sehr grosser Backraum, und dennoch geringe Aussenmasse
- Bequeme Türbedienung mit einer Hand
- Sichtglas-Türen und Innenbeleuchtung ermöglichen eine rasche Kontrolle des Kochprozesses
- Die geschickte Rostführung verhindert beim Herausziehen der Gitterroste, dass diese herunterfallen
- Innen und aussen leicht zu reinigen
- Dank der soliden, ausgereiften und einfachen Konstruktion ist die Wartung minimal

Unser Angebot: Unverbindliche Information durch einen Spezialisten von Practico über Rationalisierung und Vereinfachung der Produktion und alle Einzelheiten des Geräte-Programmes

practico

Practico AG
Fabrik für Mikrowellenherde
Marsstr. 1 9014 St. Gallen
Telefon 071 27 71 27

Informations-Bon

Ich wünsche Information über
☐ Blodgett-Umluftöfen
☐ Practico-Microwellenherde
☐ Besuch Ihres Spezialisten

Name _____
Strasse _____
PLZ/Ort _____

Bitte einsenden an: Practico AG Marsstr. 1 9014 St. Gallen

100-Betten-Hotel

am Thunersee ist altershalber zu verkaufen.
Einmalig schöne Lage mit entwicklungsfähigen Landreserven. Sehr günstiger Preis.

Anfragen bitte unter Chiffre 44-65286 an Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

40-Betten-

Hotel-Pension

in **Zürich,** beste, ruhige Lage, altershalber abzugeben; kaufkräftige Stammkundschaft; die Inventarübernahme (teilweise antik) stellt sich auf über Fr. 200 000.–; Ia Familienexistenz.

Anfragen bitte unter Chiffre 44-65332 an Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

Schöner, antiker

Bündner Tisch Ls XIII

restauriert, nur Fr. 1550.–, 126 x 78 cm, Höhe 77 cm, sehr geeignet in Hotelhalle.

Tel. (031) 45 03 21

P 05-308630

Les annonces de l'Hôtel-Revue sont lues dans toute la Suisse.

Anschlagbrett Tableau noir

SFG

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.

Hotelschule Lötscher
6356 Rigi Kaltbad
Tel. (041) 83 15 53

Für welchen Kurs dürfen wir Ihnen nähere Unterlagen senden?

- ☐ **Diplomkurs**
  28. 9. 1975 bis 23. 9. 1977
- ☐ **Hoteladministrationskurs**
  6. Oktober bis 5. Dezember 1975
- ☐ **Küchenkurs**
  3. November bis 5. Dezember 1975
- ☐ **Servicekurs**
  3. November bis 5. Dezember 1975

Name: _____

Adresse: _____

SPEZIALKURSE
Herbst 1975

die günstigste Weiterbildungsmöglichkeit in der Zwischensaison.

Tranchieren/Flambieren
20. bis 25. Oktober, 24. bis 29. November,
1. bis 6. Dezember 1975
(theoretische und praktische Küchenkenntnisse erforderlich)

Bar
6. bis 18. Oktober 1975
(gute Service- und Weinkenntnisse erforderlich)

Diät
25. Oktober bis 1. November 1975
(theoretische und praktische Küchenkenntnisse erforderlich)

Spezialprospekt sofort auf Verlangen
Telefon (041) 23 08 64

Schweiz. Hotelfachschule
6002 Luzern
Postfach 1115

635

LITTLE SCHOOL OF ENGLISH & COMMERCE

2, Liverpool Terrace
Worthing/Sussex/England

NACH SAISONSCHLUSS – NACH ENGLAND!
ENGLISCH-INTENSIVKURSE für Hotelangestellte.
Kursbeginn: 22. September 1975 und 5. Januar 1976.
Dauer: 12 Wochen. Vorbereitung auf alle anerkannten Englischprüfungen, kleine Klassen. Unterkunft in gepflegten englischen Familien. Sport/Studienfahrten. Schule direkt am Meer.

Verlangen Sie unverbindliche Auskünfte und Dokumentation bei:
Frl. G. Fawer, 22, chemin Caroline, **1213 Petit-Lancy.**

P 18–321279

Internationale BARFACHSCHULE Kaltenbach

Modernste Fachausbildung mit Diplomabschluss.
Deutsch, franz., ital., engl. Älteste u. meistbesuchte Fachschule der Schweiz, gegr. 1913. Staatlich konzess. Agentur.
Kostenlose Vermittlung, stets gute Stellen frei.

Kursbeginn: **7. Juli und 4. August**

Auskunft u. Anmeldung: **KALTENBACH, Weinbergstr. 37**
8006 Zürich, Tel. 01-47 47 91 (3 Min. v. Hbh.)

Regionale Tageskurse SHV

Voranzeige für Ihre Agenda

Nr. V/75
Krankenpflege und 1. Hilfe im Hotel.
Teilnehmer: Departementchefs.
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: Gouvernanten.
Kosten: Fr. 65.– exkl. Mittagessen.

Nr. VIII/75
Der Vorgesetzte als Ausbilder.
Teilnehmer: Departementchefs.
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
Monbijoustrasse 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/TI/SG/GL/TG	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**

Formation de cadres supérieurs
Gestion-Administration d'établissements
hôteliers hospitaliers de stations et offices de tourisme

Enseignement en français
par cycle annuel pour étudiants de toutes nationalités âgés de 21 ans révolus
Externat mixte à **Pully-Lausanne**
Chemin de Chamblandes 45

ibo **1009 PULLY(Suisse)**
Tél. (021) 28 33 42
Institut Borlat

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

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

Denn es gibt jetzt einen modernen Weg, sich weiterzubilden, ohne auf Arbeit und Verdienst zu verzichten: den neuen Heimlehrkurs für das Hotel- und Restaurationswesen am Institut Mössinger, der Fernschule mit Erfahrung.

Sie lernen zu Hause, in der Freizeit, wann es Ihnen am besten passt. Sie halten engen Kontakt mit Praktikern aus der Hotel-Branche, die Ihnen in jeder Beziehung raten und helfen. Und Sie machen zum Schluss eine Prüfung an unserer Fachschule in Zürich.

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

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

Kostenlose Information erbeten für neuen Hotel-Fachkurs.

Name _____ HR 63

Strasse _____

Ort _____

NEUE BAR-FACHSCHULE

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

Schüler mixen selbst!
Unsere BAR-Kurse beginnen:
7. Juli 1975
4. August 1975
25. August 1975

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

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

BLÄTTLERS
Spezialfachschule

Service
22. 9.–10. 10.
Bar
1. 9.–12. 9. / 20. 10.–31. 10.
Flambieren/ Tranchieren
15. 9.–19. 9. / 3. 11.–7. 11.
Chef de service
10. 11.–21. 11.
Weinseminar
13. 10.–17. 10.
Bar-Management
24. 11.–28. 11.

6000 LUZERN
Murbacherstrasse 16

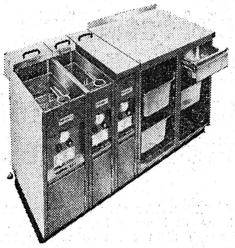
Kursdokumentation, Spezialkursausweis, Gratis-Placierung. Auskunft, Schulprospekt und Kursprogramm erhalten Sie unverbindlich.
Sekretariat Telefon (041) 44 69 55

108

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

Valentine-Friteusen nach Gastronom

Oelinhalt:
9, 12 und 18 Liter



HBZ-VALENTINE ZÜRICH
Generalvertretung und Service für die deutsche Schweiz

H. BERTSCHI, 8053 ZÜRICH

Sillerwies 14, Telefon (01) 53 20 08

Beliebig kombinierbar. Einheiten von 20, 30 und 40 cm Breite
Gastronorm: Höhe/Tiefe 85 x 60 cm oder 90 x 70 cm
Diese fahrbaren Typen nur noch in die Kombination einschieben, sie passen zu allen Arbeitstischen usw.

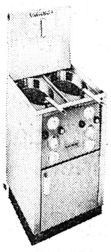
Vollautomatische Oelklärung
einfachste Bedienung, spezieller Trockengangschutz
grosse Leistung, sehr günstiger Preis,
minimster Platzbedarf

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

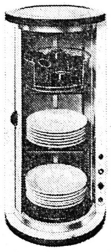
Valentine-Friteusen
Standmodelle, freistehend ab Fr. 1370.–
Bassin-Inhalt 7–18 Liter
Spez. Trockengangschutz
Ausführung Chromstahl
Alle Bassingrössen beliebig kombinierbar
Tischmodell inox 5–6 Liter Fr. 490.–

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

S.-1 9 L



P.-2 2x 6-7 L



MODELL V.-1

Jede Valentine gibt es auch im Valentine-Leasing! Verlangen Sie eine ausführliche Offerte!
Steigen Sie um auf eine sorgenfreie Valentine für viele Jahre

Bei Giger-Tiefkühlspezialitäten tauen auch die kühlsten Rechner auf.

Die Giger-Tiefkühlspezialitäten bringen Ihnen neue, attraktive Ideen zur Menu-Gestaltung.

Unser Tiefkühlangebot erleichtert Ihnen die Kalkulation und trägt erheblich zum rationellen Einsatz Ihrer Arbeitskräfte bei.

Unser Angebot umfasst ein reichhaltiges Sortiment an qualitativ hochstehenden Produkten und weitgespannte Service-Leistungen.

Die Giger-Spezialisten beraten Sie jederzeit gerne.

Hans Giger AG
Abteilung Tiefkühl-Spezialitäten
Gutenbergstrasse 3, 3001 Bern, Telefon 031 25 27 35, Telex 32266

Das aktuelle Giger-Angebot:

Truten-Spezialitäten

Brust und Schenkel ohne Haut und Knochen
Schnitzel nature (kalibriert)

Braten roh und gekocht
Geschnetzeltes Schenkelfleisch

Wetterfeste

Stapelstühle
Stapelstühle
Stapelstühle
Stapelstühle

Terrassen-Stühle

Fr. 108.– per Stück

Besonders für Terrassen-Restaurants und Garten geeignet, weil diese exklusiven Rohrstühle
— bequem zum Sitzen
— leicht herumzutragen
— gut stapelbar
— äusserst wetterfest
— von Hand geschaffen
— robust gebaut und
— preisgünstig sind.

Versand in die ganze Schweiz

Grösste Auswahl an Korbmöbeln für Wohnzimmer und Garten — Flechtwaren aus aller Welt.

Verlangen Sie Offerte für Ihren speziellen Bedarf, dazu den Rohrmöbelkatalog 1975.

kunsthandwerk anderegg
Kurt Anderegg

Kramgasse 48, 3000 Bern
Telefon 031 / 22 02 01

Ihr Spezialist für Rohrmöbel mit eigener Service-Werkstätte.

Ford Galaxie

Direktionsfahrzeug, 1974, erst 6000 km, wie neu, schriftliche Garantie, geeignet für Gästetransport.

Telefon (01)821 41 21 (Hr. Grossglauser verlangen).

OFA 67.771.005

Einmalige Gelegenheit!

Wegen Räumung des Lagers nur solange Vorrat.
Fabrikneue
drahtlose automatic Sprechanlagen 220 V
Absolut keine Montage!
2 Apparate jetzt nur Fr. 148.–
(Katalogpreis Fr. 348.–)
Bestellen Sie noch heute.
Kundert & Co. 8967 Widen/Mutschellen
Telefon (057) 5 20 02.

P 02-2311

un NOM
pour votre
RENOM

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

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

Druck-sachen

die Sie benötigen
können wir Ihnen in kürzester Zeit liefern.

Ein Anruf, Telefon (031) 25 66 55, genügt.
Druckerei des «Bund»

F. Pochon-Jent AG
Effingerstr. 1, 3001 Bern

DAS ECHTE GEBRAUT IN PILSEN
Pilsner Urquell
PILSEN

Tuborg Bier
KOPENHAGEN

LÖWENBRÄU
MÜNCHEN

Generalvertretung für die Schweiz
Bier-Import AG
8910 Affoltern am Albis
Tel. 01 998093