

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 84 (1975)
Heft: 27

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 17.08.2025

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



Nr. 27 3. Juli 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

Schweizer Hotellerie — heute und morgen

Prospektivstudie des Schweizer Hotelier-Vereins

Der Zentralvorstand des Schweizer Hotelier-Vereins hat Ende 1971 eine Arbeitsgruppe beauftragt, die nun vorliegende Prospektivstudie zu erarbeiten. Rund 20 Jahre nach Erscheinen des sogenannten «Luzerner Berichts», welcher Massnahmen zur Förderung der schweizerischen Hotellerie der Nachkriegsjahre vorschlug, drängt sich eine neue Standortbestimmung auf. Beschleunigter gesellschaftlicher Wandel und stürmische Wirtschaftsentwicklung liessen es darüber hinaus wünschbar erscheinen, eine zukunftsgerichtete Gesamtanalyse vorzulegen. Im Gegensatz zu erfahrungs- und traditionsgeleitetem Tun richtet sich prospektive Haltung auf die mögliche und wünschbare Zukunft aus.

Mit dieser Studie sollten zwei Ziele verfolgt werden: Es sollte versucht werden, die Entwicklung darzustellen, welche die Schweizer Hotellerie seit der letzten umfassenden Darstellung ihrer Problematik durch den «Luzerner Bericht» von 1952 durchgemacht hatte. Dabei hat sich das — paradoxe — Ergebnis herausgestellt, dass in der gegenwärtigen Periode eines weltweiten Konjunkturrückgangs und massiver struktureller Störungen der Weltwirtschaft gewisse Grundprobleme, welche schon die Autoren des «Luzerner Berichts» beschäftigt hatten, wieder sehr an Aktualität gewonnen haben. Es geht dabei etwa um die Frage der Ertragskraft der Hotelbetriebe, der Ausländerfrequenzen oder der wirtschaftspolitischen Ziele der Schweizer Hotellerie.

Das zweite Ziel, das sich die Autoren der Studie weitgehend selbst gesetzt haben, besteht darin, Aussagen zu machen, welche Ausgangspunkte für unternehmerische Entscheidungen der Gegenwart und damit für die Bewältigung der Zukunft der Schweizer Hotellerie bilden können. Diese Aussagen stellen — wie jede vernünftige prospektive Tätigkeit — weder ein Rezeptbuch für die einzelnen Unternehmungen noch ein verbandspolitisches Credo dar. Sie sind lediglich als Anstoss zum Überlegen und Handeln zu verstehen — Überlegen und Handeln auf Grund einer klaren Prioritätsordnung, welche die Selbsthilfe über Fremdhilfe und Staatsintervention stellt. Mit diesem ordnungspolitischen Bekenntnis, das auch den Verzicht auf die Erhaltung nicht mehr lebensfähiger Strukturen in sich schliesst, ergibt sich gegenüber dem «Luzerner Bericht» von 1952 eine deutliche Akzentverschiebung.

Diese Akzentverschiebung wird deutlich, wenn man sich vor Augen hält, welche Ziele des «Luzerner Berichts» in der Zwischenzeit im wesentlichen verwirklicht worden sind. Es sind dies die Zielsetzungen, welche durch den Schweizer Hotelier-Verein und seine Sektionen selbst verwirklicht werden konnten: Verbesserung der beruflichen und unternehmerischen Ausbildung, Aufbau wirksamer Konzepte der Unternehmensführung, Verwirklichung einer fortschrittlichen Personal- und Sozialpolitik der Hotellerie. In diesen drei Bereichen sind die Fortschritte seit 1952 unverkennbar. Ein Blick auf die Verbandsfähigkeit des Schweizer Hotelier-Vereins oder auf den neuen, ersten Landes-Gesamtarbeitsvertrag für das schweizerische Gastgewerbe, der auf 1. Juli 1974 allgemein verbindlich erklärt wurde, zeigt dies mit aller Deutlichkeit.

Gerade in der jetzigen, veränderten Konjunkturlage bewährt sich die geleistete Aufbauarbeit der letzten zwei Jahrzehnte. Die Hotellerie ist heute einer der wenigen Wirtschaftszweige, die noch eine erhebliche

ungedeckte Nachfrage nach qualifizierten schweizerischen Arbeitskräften aufweist. Die notwendigen Institutionen sind vorhanden, um die noch bestehenden Lücken im Personalsektor rasch zu schliessen. Die sozialen und materiellen Bedingungen des Hotelpersonals sind heute so, dass sie den Vergleich mit verwandten Wirtschaftszweigen gut aushalten. Auch dies zeigt die Studie auf, zusätzlich aber formuliert sie als Ziel weitere Verbesserungen der Arbeitsbedingungen, die nicht über höhere Preise, sondern über Produktivitätsfortschritte zu erwirtschaften sind.

Eines steht fest: die Schweizer Hotellerie ist heute keine «strukturschwache Industrie» mehr, wie noch vor wenigen Jahren behauptet wurde. Sie ist ein in Unternehmensführung, Marketing und Personalpolitik durchaus zeitgemässer Dienstleistungssektor mit erheblichen Zukunftschancen.

Um diese Chancen wahrzunehmen, bedarf es allerdings auch der Formulierung gewisser politischer Zielvorstellungen. Der Hotellerie kommt in der schweizerischen Fremdenverkehrspolitik eine führende Rolle zu. Diese rührt nicht nur vom bestehenden Verhältnis der Uebernachtungen zwischen Hotels und nicht-hoteltartigen Beherbergungsformen («Hébergement complémentaire» oder «Parahotellerie» genannt), das sich allerdings zugunsten der nicht-hoteltartigen Beherbergungsformen verschiebt, sondern vom wesentlichen Anteil der Hotellerie am Ausgleich der schweizerischen Ertragsbilanz sowie von der Funktion der Hotellerie als Träger der touristischen Infrastrukturen in Kurort und Fremdenverkehrsregion. Die Schweizer Hotellerie muss sich deshalb über die verschiedenartigsten politischen Problemkomplexe Gedanken machen — über Probleme, die von der Geld- und Kreditpolitik über die Währungspolitik bis zu Sozialpolitik, Bodenpolitik und Umweltschutz reichen. In diesem Zusammenhang ist der Umweltschutz für die Schweizer Hotellerie nichts Neues. Dort, wo in Fremdenverkehrsgebieten massive Beeinträchtigungen der natürlichen Umwelt, zum Beispiel durch eine überbordende Bautätigkeit, eingetreten sind, geht dies nicht auf das Konto der Hotellerie. Die Hotellerie ist die im Verhältnis zur Ertragskraft umweltschonendste Beherbergungsform im Ferndenverkehr.

Auch diese Zielvorstellungen werden in der Studie formuliert und konkretisiert. Es zeigt sich dabei, dass die Fremdenverkehrspolitik gegenüber anderen Bereichen der Wirtschaftspolitik — vor allem auf Bundesebene — noch einen deutlichen Nachholbedarf aufweist. Fremdenverkehrspolitik ist übrigens auch ein Stück regionaler Wirtschaftsförderung. Gerade die Ferienhotellerie mit ihrer Konzentration in der Bergregion und der voralpinen Seenregion unseres Landes bildet einen nicht zu unterschätzenden Ausgleich gegen überbordende Ballungs- und Konzentrationstendenzen. Eine moderne und leistungsfähige Hotellerie ist deshalb Voraussetzung praktisch jeder auf regionalen Ausgleich bedachten Wirtschafts-, Raumplanungs- und Entwicklungspolitik.

Dabei bewegt sich die Schweizer Hotellerie innerhalb der ihr gesetzten Rahmenbedingungen. Sie kann das Klima und die Witterungsverhältnisse unseres Landes

(Fortsetzung Seite 7)



Sie fliegen nicht, sie fahren. Vom 22. Juni bis zum 5. Juli 1975 ist Mirren wiederum Treffpunkt der Ballonfahrer-Elite: Hier finden die 14. internationalen Ballonsportwochen statt. (Foto eus)

Des avions pour le tourisme

Au cours de la récente assemblée générale de l'Office du tourisme de Genève, M. Armin Baltensweiler, président de la direction de Swissair, a prononcé un exposé intitulé «Aviation et tourisme — Swissair et l'Aéroport de Genève». Nous publions ci-après de larges extraits de la première partie de cette allocation. Le titre et les intertitres émanent de la Rédaction.

L'avion est un moyen de transport à l'échelle de la planète. En 1945, il avait transporté 9 millions de passagers et parcouru 600 millions de kilomètres. Trente ans plus tard, les passagers des services aériens étaient 500 millions et le nombre de kilomètres parcourus a dépassé 8 milliards. Quelque 7800 appareils sont utilisés par 130 compagnies qui emploient 800 000 personnes et dont l'ensemble des recettes dépassent 30 milliards de dollars par année.

Un développement à l'échelle de la planète

Sous toutes les latitudes, le transport aérien a pris une extension considérable. Si les zones de plus grande densité du trafic se situent encore aux Etats-Unis, en Europe et au-dessus de l'Atlantique Nord, les autres parties du monde participent toujours plus au développement de l'aviation commerciale.

Dans certains pays, même très vastes, le transport aérien est souvent le seul moyen de déplacement permettant l'administration efficace du territoire. Il est parfois l'unique liaison avec le reste du monde. Ces pays connaissent les avantages du tourisme et savent que l'avion peut les aider dans ce domaine. Pour les jeunes Etats, une compagnie d'aviation représente, en outre, un moyen important de propagande à l'étranger et la possibilité d'asseoir plus rapidement leur vocation internationale (...)

Dans le domaine du trafic passagers, le transport maritime a dû progressivement céder du terrain à l'avion. Aujourd'hui, l'avion l'importe nettement sur les liaisons long-courrier et moyen-courrier ainsi que sur certaines liaisons courtes. En 1948, 28% des passagers utilisaient l'avion entre l'Amérique du Nord et l'Europe. Dix ans plus tard, en 1958, l'avion détrô-

na le bateau pour la première fois. 57% des passagers ont préféré la voie aérienne. Aujourd'hui, la presque totalité des voyageurs arrivent à New York en avion. (...)

Le soleil et les affaires

Et pour tirer le meilleur parti de ses congés payés, le touriste va limiter le temps du voyage. Cela d'autant plus qu'il va loin. L'expérience montre que l'allongement des vacances, la diminution relative des tarifs aériens, l'évolution quantitative des niveaux de vie, permettent au touriste américain ou européen d'atteindre la neige ou le soleil en toute saison dans des délais brefs. C'est ainsi qu'est exploitée peu à peu toute l'étendue de la terre. Le développement des Inclusive Tours, des voyages organisés et des marchés de «week-end» a aussi beaucoup fait pour lier le transport aérien au tourisme. Au tourisme de loisirs individuel ou collectif, au tourisme social ou de masse, s'est joint dernièrement un tourisme d'affaires et de congrès. C'est le touriste à «attaché-cas» qui participe, seul ou en couple, à un voyage d'études, à des visites d'entreprises, à des séminaires, à des colloques, à des congrès.

Ces hommes d'affaires, ces congressistes sont également, sans le savoir, des touristes. Ils le sont à part entière, après le travail, au restaurant au cinéma et au cinéma au cabaret. Ils le sont aussi à part entière, après le colloque ou le congrès, lorsqu'ils prolongent leur séjour pour «profiter du voyage», comme ils disent. La frontière est parfois étroite entre le tourisme de loisirs et le tourisme d'affaires. D'où la difficulté des entreprises de préciser la proportion des passagers qui voyagent dans un but purement touristique. (...)

Un seul marché indivisible

Selon une étude récente de l'OA CI sur le développement des voyages aériens internationaux en Europe, environ 85% des voyageurs internationaux qui arrivent dans les pays d'Europe viennent pour y passer des vacances ou pour d'autres raisons personnelles, et 15% seulement pour des raisons d'affaires. Et, fait significatif, la demande de ces 85% de voyageurs semble avoir été le principal facteur de la croissance rapide du trafic aérien.

Il est vrai que le transport à la demande, par les compagnies régulières ou par les compagnies charters, représente lui aussi une part importante du trafic international de passagers en Europe ou à destination de l'Europe. Mais qu'il soit régulier ou à la demande, le transport aérien forme un seul marché indivisible. D'ailleurs, un nombre croissant de touristes utilisent les lignes régulières en bénéficiant de tarifs spéciaux concernant les voyages à forfait (IT), les excursions, les groupes, les week-ends, les couples, les vols de nuit, des durées minimales de séjour à

(Suite deuxième page)

Aus dem Inhalt

Kapital vermehren	2
La Suisse et l'OMT	3
Siegen und werben	3
Assemblée de l'OTV	5
Generalversammlungen der Regionalverbände	7/9
Zollfreie Souvenirs	10
Für guten Kaffee	11
Vacances de grand style à l'américaine	13
Suivez le soleil en Israël	13

Frau Huber schwärmt in einem Fort:
«Wie schön ist Howeg-Schlafkomfort!»

HOWEG

Fähigkeitskapital das Polster für härtere Zeiten

Als es im Wirtschaftsgarten noch blühte und spross

Wie Pilze sind sie aus dem Boden geschossen, die Management-Schulen, die Symposien, die Tagungen für das «Top-» und die Kurse für das «Middle-» und «High-Management». Wie die Hausfrauen in den Ausverkaufsläden, haben sie sich gedrängt in die Plenumsäle, in die Konferenzräume und in die Tagungsorte. Vom Drang besetzt mit der Bildung unternehmerisch (= finanziell) weiterzukommen die Anbieter, durch die Bildung beruflich (= finanziell) weiterzukommen die Nachfrager. Ja damals, als es noch blühte und spross im Wirtschaftsgarten, als Gäste noch in Hülle und Fülle und zu guten Preisen zu haben waren, als nur gerade das verfluchte Personalproblem des Unternehmers Alltag trübte. Alle haben sie sich aus-, weiter-, vorwärts- und hochgebildet.

prüfen und den veränderten Verhältnissen Rechnung tragend, neu zu formulieren.
- Das Marktrisiko ist breit zu streuen. Abhängigkeiten von einzelnen Märkten sind zu verhindern. Der Unternehmer zeigt ein dynamisches Marktverhalten.
- Es ist die optimale Leistungsstruktur anzustreben, das heisst die marktmässig richtige muss sich mit der betrieblich besten Leistungsstruktur so weit wie möglich decken.
- Dem betrieblichen Rechnungswesen kommt je länger desto mehr Bedeutung zu. Es ist zu einem wirksamen Führungsinstrument, auszubauen. Kurzfristige Erfolgserrechnungen sind zu erstellen, um Anhaltspunkte zu erhalten, welcher Massnahmen es bedarf, die Budgetzahlen zu erreichen.
- Um die grossen Beschäftigungsschwankungen auszugleichen ist zu versuchen, die Mitarbeiter im Betrieb multipel einzusetzen.



- Mit der Deckungsbeitragsrechnung verschafft sich der Hotelier ein Instrument, das seinen Wirkungskreis in der Preisgestaltung wesentlich erhöht.
- Im Personalwesen ist die Verlockung gross, den teuren Mitarbeiter durch den billigen zu ersetzen. Achtung: dieser Erfolg hat kurze Beine; die Quittung für das schamlose Ausnutzen augenblicklicher Situationen wird langfristig solchen Unternehmern kühl serviert. Es gilt: der schlechte Mitarbeiter ist durch den guten, der gute durch den besseren zu ersetzen. Ubrigens: die heutige Lage hilft dem aufgeschlossenen Vorgesetzten und Patron, aus schlechten gute, aus guten bessere Mitarbeiter zu machen.
- Um die grossen Beschäftigungsschwankungen auszugleichen ist zu versuchen, die Mitarbeiter im Betrieb multipel einzusetzen.

- Im Beschaffungsbereich wird sich die gute Marktübersicht auszahlen. Der Einkaufspolitik- und Lagerbewirtschaftung liegt eine seriöse, Selbstkostenkalkulation zugrunde. Dabei darf sich der Unternehmer nicht vom Einstandspreis optisch täuschen lassen, er muss genau definieren, welche zusätzlichen Leistungen des Lieferanten einen allenfalls höheren Einstandspreis rechtfertigen.
- Nicht nur das Pflichtenheft des Unternehmers wird in Zeiten stagnierender Wirtschaft umfassender, auch das Anforderungsprofil, das ein gastgewerblicher Betrieb von seinem Chef erheischt, erfährt eine qualitative Aufwertung. Selbst für den Unternehmer gilt: zum Lernen ist es nie zu spät. Schon gar nicht, wenn der eigene Berufsverband die Unternehmerschulung in solch wirkungsvoller Form anbietet, wie dem

ferner und Diskussionsbeiträge der Teilnehmer; Podiumsgespräche, Interviews, Demonstrationen und Besichtigungen.



Von diesen Methoden gewinnt die Einzelarbeit im Verlaufe des Seminars zunehmend an Bedeutung. An Hilfsmitteln werden von Fall zu Fall eingesetzt: Wandtafel, Flipplaptablet, Moltontafel; Dia- und Filmprojektor; Hellraumprojektor. Den Seminararbeitsvorteil fortlaufend eine ausführliche schriftliche Dokumentation abgeben, die neben den wichtigsten Zusammenfassungen bewährte Arbeitsunterlagen für die Praxis enthält.

3. Aus dem Stoffprogramm

Kurs I «Personalwesen»
Der Mensch als Individuum. Komponenten der Leistungsbereitschaft. Probleme des Jugendlichen. Der Mensch als soziales Wesen. Der Mensch in der Gruppe.



Der Vorgesetzte. Autorität und Persönlichkeit. Die Kunst der Führung. Betriebsklima. Nachwuchserfahrung. Personalpolitik. Führungsmittel.

Kurs II «Planung, Technik und Organisation»

Neu- und Umbauplanung. Planungsvorgehen. Leistungskonzept erarbeiten. Die Rolle des Hoteliers im Planungsprozess.



Der Architekturauftrag. Lesen und Interpretieren von Plänen. Das Hotel - Funktionstüchtigkeit und Aesthetik. Innenarchitektur. Installationen, Maschinen und Apparate. Rationalisierungsprogramme. Arbeitszeitsplannung. Kontrollwesen. Die Ist-Analyse.

Kurs III «Rechnungswesen»

Betriebsrechnungen, Bilanzen, Bilanzanalysen. Betriebsabrechnung auf Kostenstellenbasis, Kalkulation und Preisstellung, Budget, kurzfristige Erfolgsrechnung, Betriebsstatistik, Betriebsvergleich, Steuerfragen.

Kurs IV «Unternehmensführung»

Marketing im Fremdenverkehr. Volkswirtschaft und Wirtschaftspolitik. Finanzierung im Gastgewerbe. Die Zukunftschancen des Gastgewerbes. Familienbetrieb - Chance oder Belastung? Das Leitbild eines Klein- und Mittelunternehmers. Die Beweggründe unternehmerischen Handelns.

4. Teilnahmebedingungen

Die in deutscher Sprache durchgeführte Unternehmensschulung kann international - von Damen und Herren - besucht werden. Sie steht Hoteliergebern, Direktoren, Betriebsleitern und -verwaltern, Vizedirektoren, Assistent Managers, kaufmännischen und technischen Direktoren sowie allen ersten Nachwuchskräften des Gastgewerbes und verwandter Berufszweige des In- und Auslandes offen.



Weitere Voraussetzungen für die Teilnahme sind:

- Sehr gute Kenntnisse der deutschen Sprache;
 - Vollabschluss an der Hotelfachschule Lausanne oder einer gleichwertigen Fach- und Berufsschule, einige Jahre Praxis; oder
 - abgeschlossene Mittelschule und längere praktische Erfahrung im Gastgewerbe oder in andern Kollektivhaushalten; oder
 - abgeschlossene Lehre, Zusatzkurse im Bereich des Gastgewerbes, lange praktische Erfahrung; oder
 - Hochschulabschluss, einige Jahre Praxis.
- Mindestalter: 25 Jahre.
Es werden in der Regel nur Interessenten aufgenommen, die sich für den ganzen Zyklus anmelden.

5. Diplomabschluss

Die Bedingungen für das Diplom sind in einem besonderen Prüfungsreglement festgehalten. In den einzelnen Kursen finden mindestens zwei Prüfungen statt. Zu Beginn des Kurses IV ist eine Gesamtzwischenprüfung zu bestehen. Das Diplom erhält jeder Teilnehmer, der alle Prüfungen absolviert und die vorgeschriebenen Mindestnoten erreicht. Das Diplom berechtigt zum Titel: «Diplomierter Hotelier-Restaurateur SHV».

6. Kursgeld

Kursgeld je Kurs *Fr. 1250.- **Fr. 1500.-
Total pro Kurszyklus *Fr. 5000.- **Fr. 6000.-
*Mitglieder SHV und Mitarbeiter von Mitgliederbetrieben SHV.
**Nichtmitglieder SHV.

In den Kurskosten eingeschlossen sind: der Methodikkurs und allfällige weitere Vorkurse, die Prüfungsgebühren, die Pflichtlektüre und die gesamte Dokumentation.

Nicht eingeschlossen sind die Kosten für Unterkunft und Verpflegung, Reisespesen, Literatur, die freiwillig über die Pflichtlektüre hinaus angeschafft wird, die Auslagen für Exkursionen, kulturelle und gesellschaftliche Anlässe.

7. Anmeldung und Auskunft

Interessenten für die Teilnahme am Seminar SHV für Unternehmensführung in Hotellerie und Restauration verlangen das Anmeldeformular beim

Schweizer Hotelier-Verein
Unternehmerschulung
Morbijoustrasse 31
3011 Bern
Telefon (031) 25 72 22
Auf Wunsch werden jederzeit persönliche Besprechungen vereinbart.

Des avions pour le tourisme

(Suite de la première page)

l'étranger ou, encore, les jeunes. Quoi qu'il en soit, Suisse est tenue à maintenir sa place dans le transport aérien à la demande.

De l'avion à l'hôtel

L'institut Battelle note, dans un étude récente relative à l'importance d'un aérodrome sur l'économie publique d'un canton, que l'avion amène actuellement aux hôtels de la ville de Zurich plus du tiers de leur clientèle, soit le contingent le plus important. La même constatation a été faite à Genève où, pour la première fois en 1969, l'avion a été le moyen de transport le plus utilisé par les hôtes arrivés dans l'ensemble des hôtels de cette ville. (...)

Nous sommes tous convaincus qu'un nombre toujours plus élevé de touristes choisissent le lieu de leurs vacances en fonction de la proximité d'un aéroport, ce qui leur permet une économie de temps considérable. Cela permet de développer non seulement le transport aérien, mais également l'hôtellerie et une infrastructure touristique propre au comportement du touriste moderne, qu'il soit vacancier, congressiste ou homme d'affaires. Cela permet aussi de préparer l'opinion publique à l'accueil des touristes, de simplifier les formalités de douane et le contrôle des personnes, et de préparer efficacement la publicité à l'étranger.

Swissair: 26 millions pour la publicité

Pour ce qui est de la publicité à l'étranger, Swissair y consacre des sommes considérables en faveur de la Suisse, environ 26 millions de francs par an. Notre compagnie dispose, pour cela notamment, de ses propres représentations dans 172 villes du monde et d'agents généraux dans 81 villes supplémentaires.

Nous avons créé une série de campagnes promotionnelles qui s'adressent surtout au touriste étranger et qui mettent en valeur les attraits de notre pays. Voici quelques exemples:

«Alpine Highlife 1975» comprend les voies et moyens pour découvrir la région des Alpes. L'inconnu ayant toujours excité une grande influence sur l'esprit humain, nous proposons d'approcher les Alpes par la voie aérienne et de les parcourir par la voie terrestre. Nous proposons la Suisse avec ses trois aéroports, 1896 mètres de chemin de fer, 5297 ponts et 611 tunnels. Nous offrons la possibilité de louer un train à vapeur, l'«Express romantique», dans le Toggenburg. C'est un programme d'été.

«Snow Beach» est un programme qui lie les sports d'hiver aux plages de neige. C'est une sorte de dictionnaire des Alpes très complet, un guide de voyage fort utile qui dépeint tout ce que les Alpes offrent au visiteur. On y trouve des chapitres consacrés à l'organisation sportive, aux différents sports eux-mêmes, aux remontées mécaniques et aux arrangements hôteliers spéciaux à prix réduits.

«Swissair Alpine Society» offre un «paquet» de séjours de ski à forfait dans quatre stations réputées de notre pays. «Best of All Worlds 1975» s'adresse spécialement au vacancier qui, du printemps à l'automne, désire parcourir les grandes voies du tourisme européen, par tous les moyens de transport.

«Take a Break 1975» est destiné au touriste qui cherche plus le repos que l'errance. C'est un tourisme local qui se pratique également du printemps à l'automne.

Enfin, «Swissair Interline Holidays» cherche à faire venir en Suisse des employés des compagnies d'aviation pour toucher, par eux, un grand nombre de touristes de tous les continents.

Ces quelques exemples pourraient encore être complétés par les accords de coopération que nous avons avec l'Office national suisse du tourisme et ses organismes régionaux ou locaux, avec l'Office suisse d'expansion commerciale, avec les CFF, et les relations que nous maintenons avec les organismes et institutions intéressés à la présence de la Suisse à l'étranger. Mais je pense que ma démonstration est suffisante. Le développement du tourisme est grandement lié à celui du transport aérien, et réciproquement.



Und heute? Dem Fahren schlägt keine Stunde. Vieles, das noch bis vor kurzem rund gelaufen ist, harzt; es hat Sand im Wirtschaftsgetriebe. Gottlob nicht so, dass der Karren stillsteht. Die Räder drehen noch, doch weniger leicht, an der Spitze braucht es mehr Kraft, sie in Fahrt zu halten. Wohl dem Unternehmer, der jetzt, dem Sande trotzend, diese Kraftreserve ausspielen kann.

Die Zukunft gehört dem besseren Unternehmer

Der härtere Wirtschaftsboden setzt die Gewichte in der unternehmerischen Tätigkeit unbestritten neu. Wie sieht es aus? Wo liegen die unternehmerischen Aufgaben?

Ein grösseres Angebot steht einer kleineren Nachfrage gegenüber. Ein heftiges Ringen um den Gast setzt ein.
Der Gast ist nicht mehr sehr konsumfreudig. Die Moyenne geht zurück, doch die Kosten tun es nicht; so schrumpft der Gewinn zusammen, auch der betriebsnotwendige.

Die Flucht nach vorn, das heisst die Expansion ist aus vielfältigen Gründen verbrat. Kurz, für den Unternehmer ist ein neues Pflichtenheft zu erstellen. Darin müssen die Tätigkeiten so lauten:
- Die Geschäftspolitik ist öfters zu über-

Seminar SHV für Unternehmensführung in Hotellerie und Restauration

Ausschreibung Zyklus 7, 1976/77, Beginn Frühjahr 1976

Anmeldeschluss: 15. August 1975.

Der 7. Seminarzyklus

Kurse	Datum	Ort
Vorkurs	17.-19. 1.76	Gurten-Kulm, Bern
Kurs I «Personalwesen»	1.-20. 3.76	Gurten-Kulm, Bern
Kurs II «Planung, Betriebstechnik und Organisation»	20.9.-10.76	noch unbestimmt
Kurs III «Rechnungswesen»	März 1977	Gurten-Kulm, Bern
Kurs IV «Unternehmensführung»	Sept./Okt. 1977	Gurten-Kulm, Bern

1. Ziel und Zweck des Seminars

Das Seminar will den Teilnehmern einen allgemeinen, praxisnahen Überblick über die Zusammenhänge und wichtigen Bereiche des Betriebes vermitteln. Es bezweckt also keineswegs eine wissenschaftlich gründliche Schulung, sondern will dem Praktiker unter Verwendung modernster Schulungsmethoden jene Grundlagen und Arbeitsinstrumente zur Verfügung stellen, die ihm erlauben, sich im scharfen Konkurrenzkampf heute und morgen erfolgreich zu behaupten. Obwohl es umstritten ist, ob die eigentliche Kunst der Unternehmensführung lehr- oder lernbar sei, muss es gelingen, aus dem spezialisierten und oft einseitig an das Technische gebundene Fachmann eine tüchtige und erfolgreiche Führungskraft zu machen: durch aktives Erarbeiten von Erkenntnissen, Lösungen und Verhaltensweisen sollen Schritt für Schritt die Voraussetzungen geschaffen werden, damit die im beruflichen Alltag von allen Seiten

anfallenden Probleme mit ständig wachsender Sicherheit gelöst werden können. So verstanden stellt das Seminar eine zielgerichtete und auf das Wesentliche konzentrierte Weiterbildungsstätte dar.

2. Seminarmethode

Unter dem Motto «Aus der Praxis für die Praxis» hat sich auf Grund der bisherigen guten Erfahrungen eine spezielle Seminarmethode entwickelt: nur jenes Wissen soll in Form von Kurzreferaten vermittelt werden, das nicht durch die Teilnehmer selbst erarbeitet werden kann. Aus der Ueberlegung heraus, dass es bei einer Unternehmerschulung für erfahrene Hoteliers, Restaurateure und qualifizierte Nachwuchskräfte in leitenden Positionen neben der Erweiterung von Kenntnissen in erster Linie darum geht, aus Erfahrungen zu lernen, werden moderne Methoden angewandt wie Seminaregespräche, Einzel-, Team- und Gruppenarbeit; Incident-Methode, Rollenspiel und Fallstudie; Tonbildschau, Betriebshörspiel; Quiz; Kurzre-

Seminar SHV für Unternehmensführung in Hotellerie und Restauration

Der/Die Unterzeichnete interessiert sich unverbindlich für die Teilnahme am Unternehmerseminar SHV und wünscht die Zustellung des Anmeldeformulars.

Name, Vorname: _____
 Geburtsdatum: _____
 Berufliche Stellung: _____
 Nationalität: _____
 Adresse mit Postleitzahl: _____
 Bemerkungen: _____
 Datum: _____
 Unterschrift: _____



Verlag Schweizer Hotelier-Verein
 Verantwortlich für die Herausgabe:
 Gottfried F. Künzi
 Deutsche Redaktion:
 Maria Küng, Gottfried F. Künzi
 Französische Redaktion: José Seydoux
 Anzeigen und Abonnemente:
 Paul Steiner, Dora Artoni, Otto Hadorn
 Hotel-Revue, Postfach, 3001 Bern
 Tel. 031 / 25 72 22
 Die publizierten Beiträge verpflichten nur den Autor.

Avant une décision des Chambres fédérales

La Suisse adhérera-t-elle à l'Organisation mondiale du tourisme?

(ATS) Le Conseil fédéral a publié un message par lequel il demande aux Chambres d'approuver l'adhésion de la Suisse à l'Organisation mondiale du tourisme (OMT) dont les statuts avaient été signés à Mexico par le plénipotentiaire suisse en 1970 déjà.

L'OMT succède à l'UIOOT qui était une organisation de droit privé tandis que la nouvelle organisation se présente sous une forme intergouvernementale. Plusieurs raisons ont présidé à cette transformation. Le nombre des touristes internationaux a décliné depuis la fondation de l'UIOOT et celui des Etats participant aux échanges touristiques n'a cessé d'augmenter. En même temps, dans la plupart des pays de tourisme, les pouvoirs publics se sont occupés de plus en plus intensément des activités touristiques. La conséquence en a été d'amener les Nations Unies et d'autres organisations internationales à s'occuper accessoirement de questions touristiques. Vu son caractère privé, l'UIOOT s'est donc trouvée limitée dans ses efforts pour harmoniser les activités touristiques internationales.

L'image et le rôle de la Suisse

L'objectif de la nouvelle organisation est de promouvoir et de développer le tourisme en prêtant une attention particulière aux activités de recherches et de conseils en faveur des pays en voie de développement.

Plusieurs éléments militent en faveur de l'adhésion de la Suisse à l'OMT. Tout d'abord notre tourisme apporte une contribution essentielle à l'équilibre de la balance suisse des revenus. Dépendant dans une large mesure de l'étranger, il ne saurait renoncer à la coopération internationale. De plus, l'adhésion de notre pays constitue un acte de solidarité envers les pays en voie de développement dont les

besoins touristiques seront particulièrement pris en considération par l'OMT. Nous pourrions ainsi faire également valoir notre influence sur la politique internationale de développement touristique.

Une modeste contribution pour un grand mouvement

En ce qui concerne les données chiffrées,

Selon le Bureau fédéral de statistique

L'hiver dans l'hôtellerie: plus de skieurs, moins d'hommes d'affaires

Pour le semestre d'hiver de 1974/75 (de novembre à avril), on a déclaré 12,94 millions de nuitées d'hôtel, soit 3% de moins que pour la même période de l'année précédente, voire 41/2% de moins que pour l'hiver record de 1972/73. La clientèle suisse a fait inscrire 5,50 millions de nuitées (-4% par rapport à l'hiver de 1973/74) et les hôtes étrangers 7,44 millions (-21/2%). L'offre s'étant agrandie de 1,3%, le taux d'occupation des lits a baissé de 36 à 341/2% en moyenne saisonnière et annuelle.

Voyages professionnels et tassement économique

La cause principale du fléchissement de la demande indigène était la forte diminution des séjours pour motifs professionnels. L'affaiblissement de l'apport étranger - qui n'est pas très prononcé grâce à l'augmentation de l'affluence belge (+2%), allemande, néerlandaise (+3%), japonaise (+41/2%), latino-américaine (+9%) et israélienne (+34%) - est dû à la réduction sensible de la clientèle française (-101/2%), nord-améri-

can nota que le chiffre d'affaires du tourisme international, au cours des vingt-cinq dernières années a passé de 5 à 28 milliards de dollars (de 5 à 77 milliards de francs suisses) et que les arrivées de touristes internationaux ont progressé de 25 à 215 millions. Seuls les 6% de la population mondiale font actuellement des voyages à l'étranger.

On se demandera aussi ce que l'adhésion de la Suisse va coûter à la Confédération. Pas grand chose à vrai dire. Notre pays fait partie d'un groupe de huit Etats - dont l'Allemagne fédérale, la France et l'Italie - qui doivent verser chacun une contribution de 2,5% du budget de l'OMT; ainsi, ce n'est guère qu'une contribution de quelque 160 000 francs que nous devons verser l'an prochain.

Les villes plus affectées

D'une manière générale, les résultats enregistrés pour la saison d'hiver de 1974/75 ont été assez satisfaisants dans les centres de sports d'hiver, dont la fréquentation a presque atteint le niveau de l'année précédente (-0,3%). La clientèle a été plus abondante dans les stations de ski de l'Oberland bernois et de la Suisse centrale. Le fléchissement de la demande au cours du semestre d'hiver de 1974/75 est dû en bonne partie à l'évolution peu favorable dans les grandes villes, pour lesquelles on note des pertes de 71/2% en moyenne. Le mouvement hôtelier a perdu de son ampleur dans les régions voisines des lacs, généralement peu fréquentées en hiver (-3%), ainsi que dans les zones restantes (-6%).

Popularis se porte bien

Popularis Tours a enregistré en 1974 des évolutions différentes selon les secteurs de voyages et les destinations. Les voyages à forfait par avion ont pu être légèrement développés et les vols à destination des Etats-Unis et du Canada, les plus avantageux quant au prix, ont attiré deux fois plus de passagers que l'année précédente. Dans le secteur des voyages par bateau et des croisières, une spécialité de Popularis, on a enregistré un recul qui doit être attribué à la suspension de l'exploitation des lignes israéliennes. En revanche, les voyages toujours fort appréciés sur le Rhin et sur le Danube ont bénéficié d'une augmentation de 50%. Les vacances sur les plages d'Espagne, de France et de Yougoslavie ont attiré un nombre plus élevé de touristes, alors qu'on a constaté un fléchissement des fréquentations à destination de l'Italie, du Proche-Orient et aussi de la Grèce.

Le réseau des succursales de Popularis a été élargi de deux nouvelles filiales à Olten et Schaffhouse: il compte désormais

23 bureaux. Peu avant la nouvelle année touristique, le siège principal de Berne a ouvert le «Travel Café» et créé un guichet express dans son agence de voyages.

Pour le 100e anniversaire de sa naissance

Le Valais en fête pour Rainer-Maria Rilke

Il y a cent ans naissait à Prague Rainer-Maria Rilke, de nationalité autrichienne, qui devait se faire une place de choix dans le domaine des lettres. La mort s'empara de lui le 29 décembre 1926 et c'est au chevet de la merveilleuse petite église de Rarogne qu'il repose à jamais.

En 1920, Rainer-Maria Rilke résidait à Etoy; des amis l'emmenèrent en Valais, pour lui faire découvrir cette région qu'il ne connaissait pas encore. Il fut immédiatement conquis par la beauté de la Noble Contrée. L'intense lumière qu'il y découvrit lui rappela aussitôt la Provence et l'Espagne. Il céda rapidement au charme valaisan puisque, en 1921, il décida de venir s'installer à Vevras dans une vieille tour construite en 1260. C'est dans ce site merveilleux qu'il passa les cinq dernières années de sa vie, qu'il écrivit quelques-unes de ses œuvres maîtresses et qu'il dédia ses fameux «Quatrains valaisans» à une habitante de la région.

En Valais, et plus particulièrement dans la région de Sierre, on a décidé de commémorer le centenaire de la naissance du poète errant et toute une série de manifestations ont été prévues. La ville de Sierre a fait créer une rose nouvelle, d'un rouge saumoné, au parfum discret, dont le floraison s'étend de la fin du printemps jusqu'en plein automne. Elle portera le nom de Rainer-Maria Rilke, homm. « dédicat rendu à cet éminent représentant des lettres pour qui la rose était la fleur préférée. Et c'est à Sierre, au cœur même de la Noble Contrée, qu'elle sera baptisée. V.

Das Interview

Heute mit Herrn Adolf Ogi, Technischer Direktor des Schweizerischen Skiverbandes (SSV), Bern

Logiernächte durch Siege

Herr Ogi, man spricht heute immer häufiger von der «Krise des Pistenskilaufes». Ist nicht der internationale Skizirkus mit all seinen kommerziellen und prestigebedingten - zum Teil auch chauvinistischen - Ueberreibungen eine Manifestation dieser Krise?

Sie stellen eine Grundsatzfrage. Man muss sich zuerst bewusst sein, was erreicht werden soll. Will man im Skisport mit Aussicht auf Erfolg mitkämpfen, muss man auch bereit sein, all diese negativen Begleitumstände irgendwie zu akzeptieren. Hat man keine Erfolgsambitionen, will man also nicht siegen - um es klar auszudrücken -, dann kann man Chauvinismus, Kommerzielles, Prestigedenken und Uebertriebene verhindern, oder zumindest bekämpfen; dies aber wird dann wahrscheinlich an Stelle des Erfolges treten.

Vorläufig gehört es in mein Pflichtenheft, die nötigen Voraussetzungen für den Erfolg zu schaffen, damit unsere Aktiven (alpin und nordisch) mit Aussicht auf Erfolg in den Wettkampf steigen können. Der SSV steht hinter dieser These; wir müssen deshalb gewisse negative Aspekte, die in der letzten Zeit zweifellos aufgetreten sind, in bestimmten Grenzen auch akzeptieren - als eine Konsequenz des Erfolges. Andererseits versuchen wir aber natürlich, so weit als möglich gegen diese auch uns zum Teil sehr unangenehmen Auswüchse anzukämpfen. Dieser Kampf kann nicht immer mit Erfolg geführt werden, aber wir dürfen doch feststellen, dass in einzelnen Belangen gewisse Erfolge erzielt worden sind.

Welches sind eigentlich die konkreten Gründe, die die Schweiz - beziehungsweise den SSV - veranlassen, im internationalen Skizirkus mitzumischen? Spielen insbesondere auch Momente der Fremdenverkehrswerbung mit?

Meines Erachtens müsste diese Frage unterteilt werden: Wir haben - erstens - einen formellen Auftrag des Skiverbandes an die Kommission für Training und Wettkampf, sich am internationalen Wettkampfsport zu beteiligen - mit dem Ziel, dabei erfolgreich zu sein. Zum zweiten gibt es natürlich verschiedene Ueberlegungen, die zu diesem formellen Auftrag geführt haben: wir sind u. a. der Ueberzeugung, für den Fremdenverkehr im allgemeinen und für den Wintertourismus im speziellen etwas Gutes zu tun. Der Skisport darf deshalb nicht mit andern Sportarten in denselben Topf geworfen werden. Wir sind der Auffassung, der Skiverband lebt, wenn er erfolgreich ist, eine starke Ausstrahlung auf den Tourismus aus. Gewisse Beispiele - ich denke vor allem an Sapporo - belegen doch deutlich, dass die Auswirkungen schweizerischer



Skierfolge für den Wintertourismus von Bedeutung sind. In diesem Zusammenhang darf ich auf eine Basler Diplomarbeit von Martin Degen «Die Bedeutung des Ski(renn)sportes in der Schweiz» hinweisen, in der es heisst, Auftreten und Erfolge der Skifahrer in Sapporo hätten unter anderem im Ausland den Beweis erbracht, dass die Schweiz eine einzigartige Ski-Nation sei. «Gerade die gastgebenden Japaner», so stellt der Verfasser fest, «wurden in der Folge oft und gern gesehene Gäste in der Schweiz.» Beispielsweise stellte die Japaner im darauffolgenden Jahr bei der Teilnahme unter den verschiedenen Herkunftsländern das grösste Kontingent von Passagieren.

Wie würden Sie also den Werbewert von Schweizer Skierfolgen und in unserem Land ausgetragenen Top-Rennen für den Schweizer Fremdenverkehr einstufen? Bringen Schweizer Siege Schweizer Logiernächte?

Man darf ruhig die Behauptung aufstellen - das stammt nicht von Ogi, sondern aus der bereits erwähnten Diplomarbeit -, dass die Schweiz an touristischer Anziehungskraft verlieren würde, wenn die Spitzenfahrer plötzlich in der Versenkung verschwinden würden. Und in einem Bericht des Forschungsinstituts für Fremdenverkehr an der Universität Bern heisst es: «Die Popularität einer Sportart und die Aktualität eines Landes als Ziel für ausländische Wintersporttouristen ist eben auch eng mit dem Spitzensport verbunden.»

Auch wenn ich nicht mit Zahlen aufwarten kann, bin ich doch davon überzeugt, dass Schweizer Siege tatsächlich Schweizer Logiernächte bringen. Wenn unsere Wettkämpfer sich einwandfrei aufführen und Erfolg haben, finden sie auch ein entsprechendes Echo in der ausländischen Presse. Dies wird den einen oder andern dazu aufmuntern, seine Ferien in der Schweiz zu verbringen.

Für die einzelnen Stationen, welche Rennen verschiedenen Kalibers organisieren, schaut vordergründig meist ein mehrstelliges Defizit heraus. Die Sache scheint sich aber wegen des publizistischen Echos

trotdem zu lohnen. Lohnt es sich Ihrer Ansicht nach wirklich?

Ich bin der Auffassung, dass der werbe- und publizitätsmässige Nutzen für den Fremdenverkehr bei der Durchführung eines internationalen Weltcup-Skirennens vielfach zu gering eingeschätzt wird. Uebertragungen am Fernsehen - vor allem Abfahrtsrennen - werden doch von Millionen von Zuschauern verfolgt. Während der Wintersaison steht praktisch jedes Wochenende «Skisport» auf dem TV-Programm; dieser wirkt sehr fernsehrattraktiv und stösst bei den Zuschauern deshalb auf besonderes Interesse, selbst wenn sie keine Skisportler sind.

Ich darf in diesem Zusammenhang nochmals den Bericht Degen zitieren, in welchem die Auswirkungen des Skisports auf den Schweizer Fremdenverkehr als besonders wichtig herausgestrichen werden: «Fremdenverkehrsorganisationen, Bergbahnen, Skilifte und Hotelbetriebe profitieren vom Volkssport Skilaufe ebenso wie die Vertreter der Sportindustrie. Aber auch der Rennsport vermehrt wahrscheinlich (man ist in diesem Punkt auf Vermutungen angewiesen) die Renditen der Bergbahnen und Wintertouristen.» Weiter darf ich darauf hinweisen, dass der Schweizerische Skiverband auch die Ski-wanderbewegung erfasst und organisiert hat. Die erfreuliche Entwicklung der letzten Jahre im Sektor Langlauf-Skiwandern ist - neben andern Faktoren - auch auf die sympathischen Erfolge unserer Aktiven zurückzuführen. Diese haben viele, auch ältere Leute, zu begeistern gewusst, die heute diese Sportart selbst betreiben - ein Beitrag des SSV an die Volksgesundheit der Nation, den keine Sportart in diesem Ausmass leisten kann.

Die «Herstellung» von Schweizer Skierfolgen kostet Geld, sehr viel sogar. Wie wird dieses Geld aufgebracht?

Unser Budget für das nächste Jahr beläuft sich für Training und Wettkampf in allen Disziplinen auf rund 1,8 Mio, das Gesamtbudget auf rund 4 Mio Franken. Die Oesterreicher verfügen - als Vergleich dazu - allein für die Alpinen über mehr als 2 Millionen Schweizer Franken. Wir wollen versuchen, dieses Handicap auf irgendeine Weise wettzumachen, aber wir sind natürlich auf grosszügige Geldgeber angewiesen. Unsere verbandseigene Gönnerorganisation, die «Freunde des Schweizer Skiteams», bezahlt uns etwa 160 000 Franken, die Organisation der Austrier - der Swiss Ski-Pool - rund 450 000 und die Supportervereinigung der Skinatinalmannschaft weitere 150 000-200 000 Franken. Mit einem Betrag in der Grössenordnung von 500 000-600 000 Franken unterstützen uns auch der Schweizerische Landesverband für Leibesübungen (SL), das Nationale Komitee für Elite-Sport (NKES) und die Sporthilfe tatkräftig. Sodann kommt natürlich über die Bundes-subsidationen Geld herein; diese Mittel sind aber für die Leiter-Ausbildung zweckgebunden und nicht in erster Linie für den Wettkampfsport vorgesehen. Und schliesslich gibt es noch weitere Institutionen, die uns immer wieder mit Aktionen unterstützen oder Material zur Verfügung stellen. Der Rest von rund 500 000 Fran-

ken muss vom Skiverband getragen werden; jedes Mitglied leistet damit jährlich ungefähr 2 bis 3 Franken für den Skirenn-sport. Vergleichen Sie das einmal mit dem Preis eines Kinobillets!

Dem Vernehmen nach will sich eine prominente und bisher offenbar recht spendable Firma aus dem Lieferantenpool zurückziehen. Ist dies als Zeichen der Rezession zu werten und/oder beginnen die Lieferanten am Ertrag ihrer Investitionen zu zweifeln? Ist mit anderen Worten die Finanzierung schweizerischer Skierfolge für den Olympiawinter gefährdet?

Ich muss vorausschicken, dass die Verhandlungen mit dieser Firma noch nicht abgeschlossen sind. Rein juristisch gesehen wäre diese Firma auch für die Saison 1975/76 vertraglich gebunden, uns über den Swiss Ski-Pool zu unterstützen. Es ist heute ausserordentlich schwierig, über die Auswirkungen dieses möglichen Austritts mich zu sagen. Bei dem Beschluss der Firma Lange handelt es sich um einen anhand nackter Zahlen gefällten Computer-entscheid, der in New York - also weit entfernt von der Schlagader des Wettkampfsports - für ganz Europa getroffen wurde.

Die Finanzierung schweizerischer Skierfolge im Olympiawinter kann noch nicht gefährdet sein, wenn eine einzige Firma aus einer Fülle von Firmen den Austritt erklärt, der noch nicht einmal als definitiv zu betrachten ist. Ich glaube und hoffe, dass dieses Beispiel nicht Schule machen und zu einer Kettenreaktion führen wird, welche die Existenz des Pools gefährdet und eine Umstrukturierung der Mittelbeschaffung notwendig machen könnte. Im Moment ist der Swiss Ski-Pool noch da; er ist für uns eine äusserst wichtige Organisation, die uns finanziell unterstützt und mit der wir gute Beziehungen aufrecht erhalten. Es wird im Interesse des Pools sein, alles zu unternehmen, das andere Unternehmen nicht ausseren.

Der Schweizer Hoteller-Verein leistet jährlich insgesamt 9000 Franken an den SSV. Scheint Ihnen dieser Beitrag angesichts des erhaltenen «Gegenwerts» angemessen?

Ich möchte zuerst für diesen Betrag danken, auch wenn wir natürlich jederzeit gerne mehr entgegennehmen. Wenn ich die zusätzlichen Leistungen einzelner Hoteliers betrachte, muss ich allerdings sagen, dass der Schweizer Hoteller-Verein - in diesem Rahmen gesehen - einen recht grossen Beitrag leistet. Nochmals herzlichen Dank! Auf der anderen Seite wäre ich trotzdem froh, wenn die Leistungen aus Hotellerie und Fremdenverkehr noch etwas verstärkt werden könnten. Denn wir glauben, für die schweizerische Hotellerie ebenfalls etwas zu tun und auf den Wintertourismus einen direkten positiven Einfluss auszuüben. Wenn wir den Anschluss an die internationale Spitzenklasse verlieren, weil wir nicht genügend Mittel investieren können, müssen wir nicht nur das letzte helvetische Reservat in der absoluten Weltklasse des Sportes abtreten, sondern auch negative Auswirkungen auf den Fremdenverkehr in Kauf nehmen. Und der Anschluss ist rasch verpasst...

Wie Sie erwähnt haben, werden Sie nicht bloss vom Berufsverband der Hotellerie, sondern auch von einzelnen Betrieben unterstützt. Haben Sie in dieser Hinsicht Wünsche anzubringen oder Anregungen zu machen?

Die Mittel diktiert unsere Möglichkeiten. Da wir eigentlich nie genau wissen, mit welchen Mitteln wir rechnen können, müssen wir vorläufig leider auf eine mittel- bis langfristige Planung verzichten. Wir sollten deshalb in nächster Zukunft finanzielle Quellen finden, die regelmässig fließen und uns gestatten, besser und weiter in die Zukunft zu planen. Wenn ich sehe, was andere Nationen für den Skirenn-sport aufwenden, dann habe ich manchmal schlaflose Nächte. Dieses Handicap ist nicht einfach aufzuheben; es braucht dazu wirklich den Willen von allen, den Willen zur Mehrarbeit und eine grosse Bereitschaft bei den Offiziellen und den Aktiven.

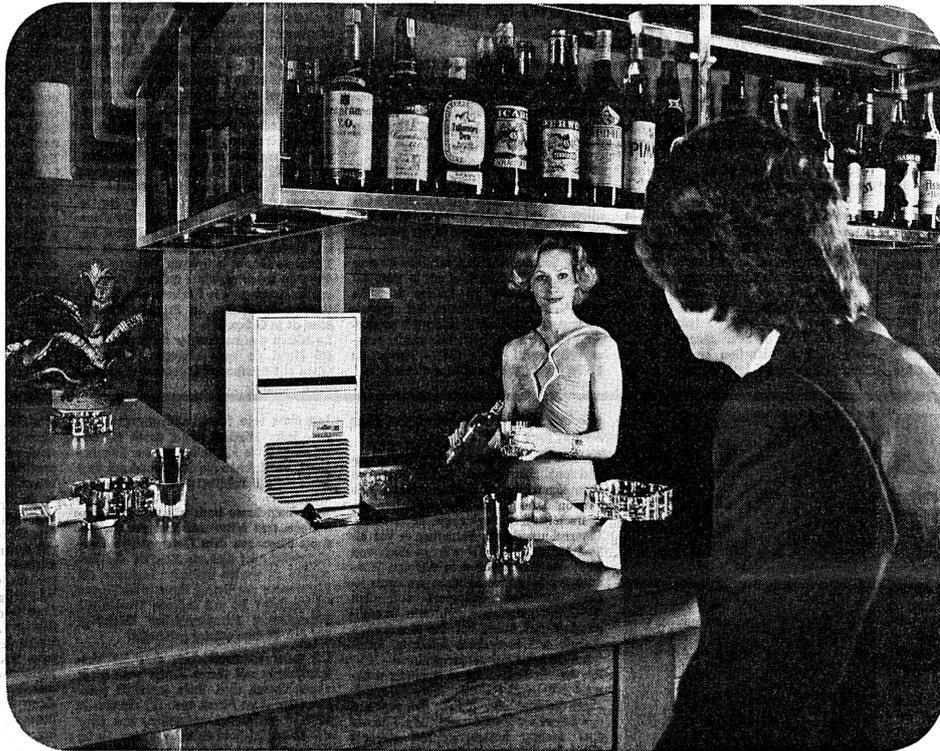
Ich glaube aber auch, dass wir in Zukunft vermehrt versuchen müssen, vom «End-kommentar» - dem Gast - einen kleinen Beitrag zu erhalten. Ein Hotel in Zermatt hat beispielsweise bereits dieses Jahr pro Logiernacht 20 Rappen kassiert, die der SSV erhalten wird. Meine Gedanken gehen aber noch weiter: wir möchten pro Skiläufer an den Volsk-Skiangläufern einen oder zwei Franken pro Teilnehmer, vielleicht einen Zehntel-Rappen pro verkauftes Skilift-Billet, 10 Rappen pro Halbtages-Lektion in den Skischulen... Sie sehen, wir möchten also vom einzelnen eine bescheidene Leistung. Aus all diesen Quellen können insgesamt beträchtliche Mittel fließen, die uns gestatten würden, vielleicht noch etwas mehr für den Fremdenverkehr zu tun und in enger Zusammenarbeit mit der Schweizerischen Verkehrszentrale die Erfolge, die sich - so hoffe ich - noch einstellen werden, propagandistisch etwas besser für das Wintersportland Schweiz auszunützen.

HENKELL TROCKEN

der Sekt, der eine ganze Welt beschwingt



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



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

Mit ihrem Preis von nur Fr. 1585.– ist ICE-STAR 12-6 aus robustem Chromnickelstahl ca. 50% günstiger als die bisher kleinste Eiswürfelmaschine. Und dank ihren geringen Massen von nur 32 x 56,5 x 38 cm bringt man sie auch überall dort spielend unter, wo ein solches Gerät schon immer am Platz gewesen wäre, aber bisher keinen Platz fand. Wir haben speziell ein Kartonmodell der ICE-STAR 12-6 in Originalgrösse angefertigt. Gratis für Sie. Damit Sie selbst an Ort und Stelle feststellen können, dass sie genau dorthin passt, wo Ihnen die Eiswürfelmaschine in Griffnähe schon immer gefehlt hat.

Generalvertretung für die Schweiz:

walko ag
zürich

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

Gebietsvertretungen: für Bern

Vendomat AG

Turbenweg 11, 3073 Gümligen
Telefon 031/52 28 66

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

Hotel/Restaurant/Bar
(Name)
Frau/Fr./Herr
Strasse, Nr.
PLZ, Ort
Telefon

Coupon bitte an eine der nebenstehenden Adressen
einsenden.

pour la Suisse romande

GASTROMAT

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

per il Ticino

ROVATI

Attilio Roveda
Via Trevani
6600 Locarno
Telefono 093/3158 31



Assemblée générale de l'Office du tourisme du canton de Vaud

Deux vertus pour rééquilibrer la relation «prix-qualité»

Les assises annuelles de l'Office du tourisme du canton de Vaud (OTV), qui se sont déroulées à Yverdon, précédant une agape fort réussie à l'Hôtel de la Prairie et une excursion sur le site de la bataille de Grandson, ont montré, à l'image de leur programme, que le tourisme vaudois continuerait de miser sur deux plans: la qualité de ses prestations et l'agressivité sur les marchés. Mais cette réunion du monde touristique vaudois a été avant tout marquée par deux brillants exposés qui, non seulement, ont dressé le bilan d'une activité, mais fait prendre conscience des problèmes qui nous attendent et de l'attitude à prendre pour les comprendre et peut-être pour les résoudre.

Le premier a été prononcé par M. Eric Giorgis, président de l'OTV, et le second, par le Professeur François Schaller. Devant une nombreuse assistance et un parterre de personnalités politiques, économiques et touristiques, l'un et l'autre ont en quelque sorte replacé l'église au milieu du village: soit, d'un côté, l'hôtellerie dans le tourisme moderne et, de l'autre, le franc suisse dans l'économie mondiale. Nous publions ci-après de larges extraits de l'exposé du président de l'OTV, nous réservant le plaisir de présenter, en une autre occasion, le remarquable exposé du Professeur Schaller.

«La Suisse est chère, trop chère»

C'est ce que nous entendons dire sur les marchés que nous prospectons, déclare M. Giorgis. Mais nous constatons avec satisfaction que notre hôtellerie jouit à l'étranger d'une image de qualité encore intacte et combien enviée. Or, la Suisse n'a jamais eu la réputation d'être un fournisseur bon marché. Notre hôtellerie comme les autres membres de notre économie, a constamment présenté sur les marchés des produits de bonne facture à un prix parfois plus élevé que ses concurrents mais que leur qualité justifiait pleinement. En s'efforçant de respecter scrupuleusement la relation prix demandé - qualité offerte, elle a connu pendant une très longue période un développement remarquable. Depuis quelques années, il en va autrement.

Il ne reste dès lors à notre hôtellerie, qui demeure le pilier essentiel de notre tourisme, qu'à viser à retrouver sa juste place en cherchant à rééquilibrer la relation prix - qualité que la baisse des cours des monnaies étrangères a encore modifiée de façon plus marquée.

«Pensons à l'accueil et à l'hospitalité»

Puisque nous ne disposons d'aucun levier propre à corriger la disparité accentuée des cours des échanges, nous pouvons - ou mieux nous devons - agir de manière à offrir à notre clientèle quelque chose de plus qui conserve à notre produit touristique son attractivité en justifiant son prix. Et nous pensons tout naturellement à l'accueil et à l'hospitalité qui demeurent les meilleures garanties d'un séjour réussi. Que ce soit dans la rue, sur la route, dans les magasins, les restaurants, les hôtels, nous ne donnons plus toujours au touriste le sentiment qu'il est non seulement souhaité, mais bienvenu.

Et il ne faut pas en incriminer le personnel étranger qui a pour beaucoup contribué à notre prospérité. Car il provient souvent de pays du Sud dans lesquels la cordialité, la gentillesse et le sourire sont largement répandus. Non! Le problème de l'accueil et de l'hospitalité nous touche tous, Suisses et étrangers. En faisant comprendre à nos populations l'importance du tourisme pour notre économie - donc pour elles-mêmes -, en instruisant les collaborateurs de l'hôtellerie et de la restauration, en s'assurant le concours du personnel des transports publics, du commerce de détail, des banques, on doit arriver sans trop de peine à redonner très vite à nos hôtes le sentiment qu'ils sont ici chez eux.

En lui assurant les moyens financiers de sa politique, la loi permettra à l'OTV de poursuivre sa mission au bénéfice de l'ensemble du secteur économique qu'est le tourisme, notamment par le biais de la promotion collective et de la publicité générale. Une part plus élevée des taxes de séjour sera ristournée aux offices de tourisme locaux pour qu'ils améliorent leur service à la clientèle, tout spécialement sur le plan de l'accueil et de l'animation. J.S.



L'avenir des produits touristiques

Le REPERTOIRE DES VOYAGES consacre un intéressant article aux perspectives touristiques de l'année 1975; nous en reproduisons ci-après quelques extraits qui sont autant de sujets de réflexion:

1975 risque d'être une année encore plus redoutable, même si l'inflation ralentit. Le consommateur sera très préoccupé par les problèmes de prix et comme il verra en général son revenu réel, toute augmentation sera très mal venue. Or il y aura des augmentations, sur les prix des billets de transports, des hôtels, des excursions. Il s'agit donc de faire en sorte que l'accroissement des coûts ne soit pas considérable.

Comment? En réorganisant une chasse au gaspillage, et surtout en s'ingéniant à rechercher des idées nouvelles, fraîches, des innovations qui soutiendraient la croissance du tourisme. Il ne faut, en aucun cas, se laisser paralyser jusqu'à perdre l'usage de son savoir, de ses méthodes face aux problèmes difficiles. Il est nécessaire de redoubler d'efforts pour ne pas abandonner toute rigueur méthodologique, tout plan, toute analyse, tout stratégie. Une gestion lucide des affaires et un marketing intelligent sont donc plus que jamais indispensables. (...)

Or, depuis plus de trente ans, c'est l'innovation dans les produits nouveaux qui a caractérisé la croissance de l'industrie touristique. Et il ne s'agit pas de s'arrêter, surtout en cette période de crise.

Parce que l'industrie touristique est hautement compétitive, certains vendeurs ont essayé d'offrir toutes sortes de produits, toujours plus importants et toujours moins chers que ceux de leurs concurrents, ce qui, inévitablement, conduit à une dépréciation de la qualité des services. Ce zèle dans la compétition à tout prix leur fait perdre non seulement la confiance des touristes-clients qui ne reviennent plus chez eux, mais encore celle de détaillants ou des revendeurs qui préfèrent proposer des produits aux valeurs plus sûres. L'avenir est donc à la qualité. (...)

Les innovations permettent d'augmenter la productivité générale de l'entreprise et ainsi l'entrepreneur innovateur pourra réaliser des marges bénéficiaires. Mais tout commence par la recherche. Quand un chef d'entreprise se lance dans une politique de recherche, il le fait pour des raisons identiques à celles qui le poussent à produire un bien matériel ou un service déterminé. La volonté de profit n'en est pas absente et d'une manière générale, il espère trouver dans le résultat de cet investissement de recherche, la même utilité que dans un investissement en moyens de production matérielle. C'est là la meilleure incitation à innover. (Robert Lanquar)



Désormais, les joueurs d'échecs lausannois peuvent combiner l'exercice intellectuel et l'exercice physique en déplaçant les figures d'un jeu d'échecs géant. (Photo A.S.L.)

Ne pas baisser les bras

Dans un article de W. Senn, les NOUVELLES HOWEG font état du défi que représentent 1975 pour les hôtels et les restaurants suisses; nous en publions ci-dessous un passage fort pertinent plus particulièrement consacré à la publicité:

Même d'importantes entreprises commerciales et industrielles cherchent toujours, quand la situation est critique, à réduire les frais de marketing et le budget publicitaire. Elles ne comprennent pas que, précisément en période de récession, le maintien de leur quote-part du marché est déterminant pour leur existence. Quand les dépenses publicitaires d'un hôtelier, d'un restaurateur sont inférieures à 1% du chiffre d'affaires, cela signifie qu'il s'abandonne par trop aux incertitudes du hasard. Au moment du lancement, un investissement publicitaire de 2 à 3% du chiffre d'affaires envisagé est indispensable. Hôtels et restaurateurs n'expédient que bien rarement des lettres de propagande, bien qu'ils disposent plus que d'autres d'heures creuses.

Etude empirique du marché et publicité dirigée: à ces deux éléments du marketing vient s'en ajouter un troisième, essentiel, et beaucoup trop négligé - la vente active au point de vente. Alors que les détenteurs des grandes marques du commerce de détail rivalisent d'efforts au «point of sale» (présentation frappante de la marchandise, dégustations), le restaurateur, l'hôtelier qui disposent de la chance unique de pouvoir, dans leur propre intérêt, parler aux clients, ne la mettent que bien rarement à profit.

Le vacancier de 1975

Le quotidien romand 24 HEURES a enquêté sur les projets de vacances des Suisses. Le voici, même eux-ci dire, c'est que ceux-ci, même eux-ci (!), se sont longuement contentés d'attendre...

Une question: les marchands de vacances font-ils de moins bonnes affaires en raison de la récession? La réponse, cette fois, ne vient pas du tac au tac. Les grands organisateurs de voyages vous disent que ça va plutôt bien, même que ça marche très fort sur tel pays ou tel autre. L'un d'eux enregistre une hausse de 15 à 20% du nombre des réservations par rapport à 1974. Un autre parle de 10%.

Mais ils ajoutent: «N'oubliez pas d'interroger d'autres agences, car il y en a qui vont moins bien.»

La difficulté surgit ici: l'agence qui va moins bien, c'est toujours l'autre. Jusqu'au moment où l'une d'elles, moins chactérière, admet qu'entre eux, les marchands de mer et de soleil tiennent des propos plus réservés. Et que quelques-uns ont de réelles difficultés.

Rien de catastrophique, au demeurant. Il semble que les Suisses sont prêts à renoncer à beaucoup de choses plutôt que de sacrifier leurs vacances. Mais ils comptent davantage leurs sous et leurs kilomètres. Ce qui entraîne un ralentissement des affaires et des choix plus modestes sur la carte géographique et dans la manière de passer ses vacances. (...)

Ce qui distingue particulièrement le vacancier de 1975, par rapport à celui des années précédentes, c'est qu'il hésite très longtemps avant de choisir le lieu de ses vacances. Les agences sont unanimes sur ce point: les réservations se sont faites beaucoup plus tard que de coutume. Les gens veulent garder leur argent le plus longtemps possible. Ne sachant pas comment la «crise» va évoluer, ils temporisent.

Ajoutons à cela - c'est important - les ménages touchés par le chômage total ou partiel. On pensera ici à la disparition de certains salaires «complémentaires» de l'époque, qui étaient consacrés à la voiture et aux vacances. (V. Ph.)



L'étang de Lucelle est protégé

Nouveau site protégé, dans le Jura: l'étang de Lucelle, à la frontière franco-suisse, à mi-chemin entre Porrentruy et Laufen. Le gouvernement bernois a décrété la protection de cette région, qui, depuis quelques années, suscite certaines inquiétudes parce que la vase et le limon envahissent peu à peu les rives... On protège enfin cet étang qui a failli disparaître il y a un quart de siècle: les propriétaires, une institution bâloise, envisageaient de le vider pour le transformer en prairie. Le projet a échoué et c'est tant mieux, car sa réalisation aurait privé le Jura d'un plan d'eau parmi les plus charmants.

Au fil des ans, l'étang de Lucelle s'est malheureusement rétréci, les rives grignonnées par le limon et par les déchets. On a songé à le draguer, mais ce projet devait lui aussi faire long feu, remettant en cause la survie de la nappe d'eau.

L'étang de Lucelle est maintenant sous protection: il était temps, car une zone marécageuse importante s'est développée aux alentours. Le moment était donc venu, faute de pouvoir entreprendre un dragage systématique, de prendre les mesures permettant tout au moins de conserver un juste équilibre entre l'eau et le marécage.

La mise sous protection de l'étang de Lucelle est accompagnée de quelques crédits, pour certains aménagements. Premiers travaux envisagés: la digue et le trop-plein seront améliorés, le barrage relevé de quelques centimètres, un bassin de décantation construit pour éviter l'invasion progressive des rives.

L'étang de Lucelle conservera sa pisciculture où l'on prélève chaque année un million d'œufs de truites, mais sa mise sous protection est assortie d'interdictions telles que navigation, baignade, chasse, aménagement de places de jeu et de pique-nique, atteintes à la flore et à la faune, développement désordonné du tourisme. La nappe d'eau jurassienne est promise à une nouvelle vocation, celle de réserve naturelle et d'espace vital qui jusqu'à maintenant faisait défaut, dans toute la région, pour les plantes et oiseaux aquatiques. Mais aussi zone de repos, de détente et de calme, pour les amis du rêve et de la solitude... DM.

Jura: nouveau guide des hôtels

Un nouveau guide des hôtels du Jura? Le moins qu'on puisse dire, c'est qu'il est attendu, sous sa couverture bigarrée représentant les cotéaux de La Neuveville et les pâturages des Franches-Montagnes... Pro Jura, l'Office jurassien du tourisme, édite tous les deux ans son guide des hôtels et restaurants de la région, rédigé en trois langues et proposant, sous une forme graphique facile à déchiffrer, les étapes gastronomiques et les lieux de séjour pour touristes faisant halte dans les diverses régions jurassiennes. Indications très précises, en particulier sur les prix pratiqués dans les hôtels et restaurants, précisions sur les possibilités de distraction offertes, spécialités culinaires, confort: tout cela fait du guide des hôtels et restaurants du Jura un document rudement utile au voyageur et au vacancier. Avec, en plus, un petit détail qui a toute son importance et qui fait de cette publication un guide indispensable: une mention du jour de fermeture... DM.

Lisez et faites lire
l'Hôtel-Revue
le principal hebdomadaire suisse d'hôtellerie et de tourisme
Votre journal spécialisé!

UNSER SPARANGBOT



BRISTOL - die preisgünstige Glasserie

- B. 127 Weisswinglas 145 g Fr. -85
- B. 127+ geeicht auf 1 dl Fr. 1.-
- B. 125 Rotwinglas 150 g Fr. 1.-
- B. 126 Wasserglas 230 g Fr. 1.15
- B. 126+ geeicht auf 2 dl Fr. 1.40
- B. 128 Likörglas 2 Filets auf 2+4 cl Fr. 1.75

In Kartons zu 36 Stück, Ab Fr. 300.- franko verpackt Ihr Domizil. Verlangen Sie Muster!

Stierweg AG
8201 Schellhausen
Tel. (059) 5 12 81
Laden + Aussenlting
8003 Zürich
Manessestrasse 10
Tel. (01) 39 22 88

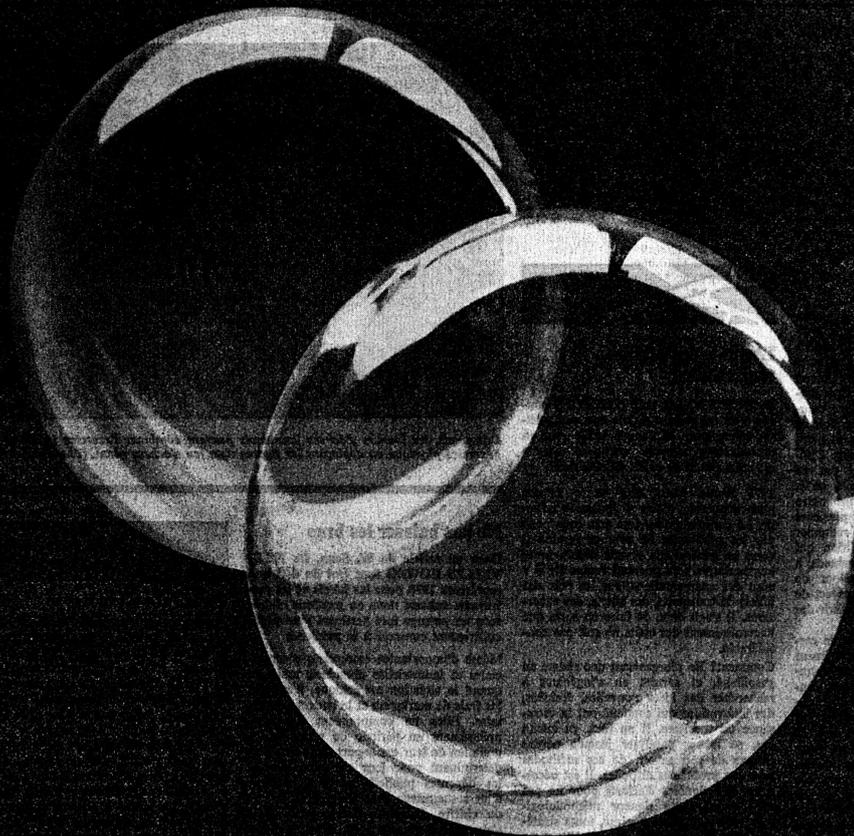
Tourisme en Ajoie: à cœur ouvert...

Livre blanc: c'est le titre d'un document d'une très belle tenue et au contenu fort intéressant, publié par l'Association pour le développement économique du district de Porrentruy (ADEP). Livre blanc, ou l'Ajoie à cœur ouvert. Une sorte de catalogue des avantages et des faiblesses de cette région jurassienne, à la recherche d'un nouveau souffle économique.

Recherche de nouvelles industries, amélioration des possibilités de développer le secteur agricole, mais surtout ambition de promouvoir les activités les plus diverses dans le secteur des services, où le tourisme devrait prendre bonne place. La tradition touristique ajoïote est connue, encore faut-il dépasser le cadre de la simple hospitalité pour faire du tourisme un élément rentable de l'économie régionale. «Dans le district de Porrentruy», précisent les auteurs du Livre blanc de l'ADEP, «le tourisme est encore peu important: l'Ajoie, zone de transit entre la France et le Plateau suisse, ne connaît presque essentiellement que le tourisme de passage, qui accuse une nette régression... Les voyageurs rallient plus volontiers le Plateau par Bâle, le réseau de communications étant particulièrement déficient dans le Jura. La Transjurane accroît le flux des voyageurs, mais ne favoriserait pas nécessairement leur arrêt, à moins qu'une politique d'accueil ne soit mise en place. L'économie locale ne tire aucun bénéfice de l'implantation des résidences secondaires: cette forme de tourisme résidentiel de

plus en plus envahissante n'est en général pas souhaitable dans la région, mais il s'agit cependant de favoriser l'activité de cette catégorie de touristes pendant leur séjour. Au contraire, la visite des villes et des cités médiévales, les forfaits comprenant le voyage, la visite commentée et le repas, pourraient se développer judicieusement en Ajoie et dans le Clos-du-Doubs. Un grand effort peut encore être réalisé dans le domaine de l'équipement et de la publicité, car l'Ajoie présente toutes les caractéristiques nécessaires au développement d'un tourisme social, de détente, de repos et de distractions.»

Livre blanc: l'Association pour le développement économique du district de Porrentruy relance le tourisme en Ajoie. Avec des partenaires aussi dynamiques que l'Office jurassien du tourisme, la Société de développement de Porrentruy et les groupements de l'hôtellerie ajoïote, on peut être certain que la réalisation des projets annoncés dans cette photographie de l'économie régionale ne saurait tarder... DM.



Glasklar

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

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

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

RELAVIT und **RELAXIN** sind SIH-geprüft und können in jedem gewerblichen Geschirrspülautomaten verwendet werden. Unsere speziell entwickelten Dosiergeräte sorgen für den sparsamen Verbrauch von **RELAVIT** und **RELAXIN**.

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

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

vanBaerle
CHEMIE

Van Baerle & Cie AG CH-4142 Münchenstein Tel. 061-4689 00

Amis de l'E.H.L.

Le cours été 75 vous attend avec joie

vendredi 18 juillet 1975

à 20 heures pour se joindre à sa **soirée** de fin de cours, qui a lieu à l'école: 119, avenue de Cour.

Tenue de soirée exigée.
Droit d'entrée: 12 Frs.

4243

Aus Eintauch haben wir folgende superautomatische Kaffeemaschinen zu Tiefpreisen abzugeben:

1 Rex-Vollautomat mit einer Expressgruppe und einem Behälter zu 2 Liter, Dampf und Tee;

1 Rex-Vollautomat mit einer Expressgruppe, Dampf und Tee;

1 Rex-Vollautomat mit zwei Expressgruppen, Dampf und Tee;

1 Olympia-Vollautomat mit einer Expressgruppe, Dampf und Tee, 2 Jahre im Gebrauch;

1 Faema-Vollautomat mit zwei Kaffee-Elementen und einem Dampf-/Tee-Element.

Aus Platzmangel müssen wir uns dieser Maschinen dringend entledigen, weswegen wir sie zu wirklich einmaligen Preisen verkaufen.

La Cimball Kaffeemaschinen
Vassalli & Moresi
Jungholzstrasse 43, 8050 Zürich
Telefon (01) 48 64 65.

4188



DER WERBE-SPLITTER Wie können Sie trotz Budgetkürzung die Effektivität Ihrer Werbung erhalten? Verzichteten Sie auf Nebensächlichkeiten wie Luxusausstattung und Prestigemeden. Werben Sie dort, wo jeder Leser ein potentieller Käufer ist: Im Fachblatt.

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

.... der
Schlüssel
zur
Gastlichkeit

Bar
Hotel Ascolago,
Ascona



Innenausbau und
Möblierung
erfolgte durch:

Möbelfabrik Gschwend
3612 Steffisburg
Tel. 033 37 43 43

MÖBEL
FABRIK
GSCHWEND

WIR BIETEN IHNEN SICHERHEIT!
Ein Jahr Ruhe vor Küchenschaben!
Eine Sorge weniger. (Jahresgarantie.)
Verlangen Sie eine kostenlose Offerte und Referenzen.

Hygiene-Service Hans Wyss AG
8300 Thalwil, Telefon (01) 720 85 86

Region Basel	Hygiene-Service	Telefon (061) 35 14 13
Region Bern	Hygiene-Service	Telefon (033) 54 20 15
Region Ostschweiz	Hygiene-Service	Telefon (071) 67 44 22

OFA 67973005

Ein Verkehrsdirektor liess aufhorchen

Zu den fünf regionalen Verkehrsverbänden, die vergangene Woche ihre Generalversammlung durchführten, gehörten auch die Zentralschweizer. Sie tagten auf dem Bürgenstock und überliessen es ihrem neuen Direktor, Kurt Eichenberger, der Versammlung Lichter aufzusetzen.

Mehr Teilnehmer als in andern Jahren bekundeten ihr Interesse am Wohl und Weh des zentralschweizerischen Fremdenverkehrs. Präsident S. Nussbaumer tat sich gut daran, nicht schon x-mal Gesagtes zu wiederholen und auf eine Skizzierung der Wirtschaftslage und der touristischen Entwicklung zu verzichten. Es hat aber doch ein wenig erstaunt, dass sich der Präsident einer grossen touristischen Trägerorganisation damit begnügte, den aus der Region kommenden Teilnehmern die Geschichte der Bürgenstock-Hotels vorzutragen. Hat ein Präsident in der heutigen Zeit seinen Mitgliedern wirklich nicht mehr zu sagen? Den Appell zu stärkerem Zusammenhalten, um sich gegenüber andern Regionen zu behaupten, richtet der Landmann des gastgebenden Kantons, G. Murer, an die Versammlung. Er legte auch dar, warum und wie sich Nidwalden so sehr bemüht am Fremdenverkehrsball zu bleiben.

Wahlen mit Beigeschmack

Die Legitimations-Traktanden, Jahresbericht, Jahresrechnung und Budget gingen so diskussionslos über die Bühne, wie dies allgemein üblich ist. Die finanziellen Sorgen des VVZ sind mit einem Passivsaldo von rund 32 700 Franken nicht kleiner geworden und das Jahr 1975 wird das Loch voraussichtlich um 12 000 Franken vergrössern. Die Wahlen liefen darauf hinaus, die Vorschläge der Kantone und des Hotelier-Vereins Zentralschweiz zu sanktionieren. Der Vertreter von Schwyz, J. Feusi, Wollerau und von Nidwalden, A. Christen, Büren, sind schon seit Juni 1974 im Amte. P. Bally, Vitznau ersetzt F. Furler, Luzern. Der Kanton Zug wünschte, wie seit jeher, seinen Volkswirtschaftsdirektor in den Vorstand des VVZ zu entsenden. Die Versammlung

entsprach diesem Wunsche mit der Wahl von Dr. Planzer. Nachträglich stellte sich die Frage, ob damit das Präsidium noch den Statuten entspreche, ist doch S. Nussbaumer nun eigentlich durch seinen Departementsnachfolger ersetzt. Die im Ganzen befriedigende Statutenrevision soll ein klareres Verhältnis von Beherbergungsabgabe und Stimmrecht bringen.

Aufgepasst!

Den etwas vereinsamerhaften Eindruck der Generalversammlung verwischte Direktor K. Eichenberger mit seiner «Regierungsverkörner» vollständig. Überzeugend vermochte er den Anwesenden darzulegen, welches Kapital die Zentralschweiz besitzt, wie die Mittel einzusetzen sind, wie das Miteinander von einzelnen und Gemeinschaft spielen muss, soll es für beide fruchtbar sein. Er erläuterte, nach welchen Zielsetzungen und mit welchen Instrumenten erworben werden soll und konnte als sichtbares Zeichen der neuen Aktivität das neue Verbandslogo des VVZ vorstellen. Es ist erstauslich, wie viele «Nägel mit Köpfen» in so kurzer Zeit gemacht wurden. Das Statement Eichenbergers liess darauf schliessen, dass der Verkehrsdirektor in der Zentralschweiz auch Leute gefunden hat, denen Management, Theorien und Konzepte kein Grauel sind, sondern Mittel und Wege, die lebenswichtige Fremdenverkehrsindustrie wieder flott in Fahrt zu bringen. Es wird sich lohnen, sich mit dem Marketing-Konzept des VVZ, das voraussichtlich ab Ende August bezogen werden kann, näher zu befassen. Wenn ein geeinter Vorstand dahinter und hinter dem Präsidenten ein geeinter Vorstand steht, muss aus diesem Konzept der Zentralschweiz Gutes und wieder ein dynamisches Image erwachsen. MK

Kanton Graubünden nicht mehr interessiert sind, soll ab Wintersaison 1975/76 auf die Herausgabe desselben verzichtet werden. Nach Auffassung der interessierten Kreise genügt der Schweizerische Hotelführer und die von lokalen Kur- und Verkehrsvereinen herausgegebenen Hotelverzeichnisse.

Mit rund 12,95 Mio Logiernächten im Jahre 1974 in allen Beherbergungssektoren gegenüber 12,73 Mio im Vorjahr haben sich die angesichts der allgemeinen wirtschaftlichen und politischen Weltlage gehegten Befürchtungen nicht erfüllt, so dass der Kanton Graubünden mit dem Fremdenverkehrsjahr 1974 noch zufrieden sein kann. Dies soll aber alle am Fremdenverkehr interessierten Kreise nicht daran hindern, das Erreichte durch zielbewusste Werbung, durch preiswürdige Angebot weiter auszubauen. Auch die Frage der Abgabe von päuschlichen Ferienpaketen soll weiter geprüft werden.

Das Budget bestimmt der Kanton

Die Jahresrechnung 1974 schliesst bei einem Gesamtaufwand von 940 781 Fr. mit einem Fehlbetrag von 11 292 Fr. ab. Für 1976 ist ein Notbudget mit 906 000 Fr. Ausgaben und ein Normalbudget mit einem Aufwand von 1,06 Mio Fr. aufgestellt worden. Letzteres soll dann wirksam werden, wenn die Stimmbürger des Kantons Graubünden der kantonalen Beitragserhöhung zustimmen. Diese sieht eine Erhöhung des jährlichen kantonalen Beitrages um 100 000 Fr. auf 225 000 Fr. und die Aufhebung der bisherigen Begrenzung des variablen Beitrages von 150 000 Fr. vor.

Regierungsrat Jakob Schutz nahm als Vorsteher des Justiz- und Polizeidepartements und damit als Schirmherr des Verkehrswesens positiv Stellung zu der geplanten Autobahn-Raststätte und würdigte die Tätigkeit des Verkehrsvereins für Graubünden, die im Dienste der gesamten Bündner Volkswirtschaft stehe. Im Jahr der Denkmalpflege gelte es auch, das Auge und den Sinn zu wecken zur Erhaltung des reichen kulturellen Erbes. Den Abschluss der Tagung bildete die Vorführung der beiden Werbefilme «Glissando» und «Happy Holiday Arosa». kr.

Hospitable Zurich/Schweizland

Die seinerzeit auf Initiative des Zürcher Hotelier-Vereins organisierte Veranstaltung «Hospitable Zurich/Schweizland» für Reisebürofachleute aus aller Welt wurde in unregelmässigen Abständen in Zusammenarbeit mit dem Verkehrsverein Zürich und der Schweizerischen Verkehrszentrale wiederholt. Verkehrsverein und Hotelier-Verein, unterstützt von der Swissair und der Schweizerischen Verkehrszentrale, haben nun wieder ein Programm für 50 Reisebürofachleute aus Südafrika vorbereitet, das sich während der ersten Juli-Woche im Raume Zürich-Ostschweiz abwickeln wird.

Anfangen von der Stadtrundfahrt über einen Ausflug in die Umgebung mit Besuchen auf der Halbinsel Au und in Rapperswil bis zum Ausflug in die Ostschweiz mit Besteigung des Säntis, wird den Reisefachleuten aus Südafrika ein umfassendes Programm geboten, das ihnen die touristischen Möglichkeiten der Region Zürich-Ostschweiz zeigen soll.

Ein Seminar unter Mitwirkung von Stadtpräsident Dr. S. Widmer und Vertretern von Banken, der Swissair und anderen touristisch interessierten Kreisen wird die vergnügliche Unternehmenseise für die südafrikanischen Gäste beschliessen.

Jubiläum mit Defizit

Die Appenzeler Bahn feiert dieses Jahr das Jubiläum ihres hundertjährigen Bestehens - mit einem grossen Loch in der Kasse.

Das hundertste Geschäftsjahr brachte mit einem Überschuss des Betriebsaufwandes von 1,73 Mio Franken das bisher grösste Betriebsdefizit. Die Zahl der beförderten Personen ging 1974 um 6,1 Prozent auf 1,3 Millionen zurück, auch der Güterverkehr nahm um rund 10 Prozent ab und erreichte noch 17 000 Tonnen.

Trotzdem frohgemut

Die Gründe für dieses schlechte Betriebsjahr liegen gemäss Geschäftsbericht einerseits in den für den Tourismus ungünstigen Wettverhältnissen, andererseits in dem teuren Schweizer Franken, die einen Rückgang des Fremdenverkehrs und der Güterbeförderung mit sich brachten. Allerdings hat sich der Verkehrsvertrag der Bahn trotzdem im vergangenen Jahr um rund 0,2 Mio auf 2,62 Mio Franken erhöht.

Die Bahn ist im Zuge der technischen Sanierung der Privatbahnen schon weitgehend mit Bundeshilfe modernisiert; sie steht deshalb trotz dem hohen diesjährigen Defizit nach den Worten der Direktorin «frohgemut an der Schwelle ihres zweiten Jahrhunderts». sda

Schweizer Hotellerie - heute und morgen

Prospektivstudie des Schweizer Hotelier-Vereins (Fortsetzung von Seite 1)

nicht ändern - aber sie kann das beste aus ihnen zu machen versuchen, siehe den Aufschwung des Wintertourismus. Die Schweizer Hotellerie kann - und will - den Sachverhalt nicht ändern, dass die Preise landwirtschaftlicher Produkte in der Schweiz, welche auch die Preise des Verpflegungsangebots der Hotellerie bestimmen, wesentlich - im Durchschnitt rund 40 Prozent - über dem Preisniveau anderer Fremdenverkehrsländer liegen. Es gilt aber, durch geeignete politische Massnahmen eine Kumulation ungünstiger Einflussfaktoren zu verhindern, denn die Ertragslage und damit die Lebensfähigkeit der Hotelbetriebe ist nicht beliebig strapazierfähig. Es ist nicht möglich, teurer einzukaufen, höhere Löhne zu zahlen, die Kosten höherer Bodenpreise und teurerer Infrastrukturen zu tragen und erst noch billiger als andere anzubieten. Dies bedingt auch eine Reihe unternehmenspolitischer Optionen in der Schweizer Hotellerie. Es wird ihr nicht möglich sein, sich in Richtung auf einen Billigpreismassentourismus zu entwickeln. Darin kann auch nicht die fremdenverkehrspolitische Berufung unseres Landes liegen. Aber eines ist sicher: die Schweizer Hotellerie wird alles daran setzen, um ihre Leistungen preiswert, d.h. in einem vernünftigen Verhältnis von Preis und Leistung, zu erbringen: hohe Leistung zu einem angemessenen Preis, dessen Obergrenze klar durch die internationalen Wettbewerbsverhältnisse auf dem Fremdenverkehrsmarkt gegeben ist. Nichts wäre nach Auffassung der Autoren der Studie unangebrachter, als ins andere Extrem zu verfallen und das Heil einseitig in Richtung auf den teuren Luxustourismus suchen zu wollen.

Jede einseitige Ausrichtung wäre für die Schweizer Hotellerie selbstmörderisch. Ihre Stärken liegen in der Differenziertheit und Beweglichkeit ihres Leistungsangebots sowie in der «menschlichen Dimension», die sich aus dem Überwiegen klein- und mittelbetrieblicher Unternehmensgrössen ergibt. Gerade daraus erwachsen wertvolle Anstösse für die zwischen- und überbetriebliche Kooperation und damit für Rationalisierungsvorteile, welche den erreichten Leistungsstand nicht beeinträchtigen, aber dem Gast in Form einer massvollen Preisgestaltung zugute kommen. In dieser Richtung müssen in nächster Zeit noch grosse Anstrengungen unternommen werden, ebenso wie auf den Gebieten des Marketings und der Absatzförderung. Die Autoren der Studie meinen, dass diese Aufgaben zu einem wesentlichen Teil überbetrieblich zu lösen sind, d.h. Ziele für die Verbandspolitik bilden und durch ein besseres Zusammenwirken aller Fremdenverkehrsträger zu verwirklichen sind.

Durch ein entsprechendes Vorgehen wird gewährleistet, dass die lebensfähigen Strukturen der Schweizer Hotellerie ohne Stützung von aussen erhalten bleiben, und dass ein für das Fremdenverkehrsland Schweiz unangemessener Konzentrationsprozess unterbleibt. Es ist zuzugeben, dass einzelne Überlegungen dieser Art schon früher hätten gemacht werden sollen. Es ist aber auch festzuhalten, dass gewisse entstandene Überkapazitäten (z.B. in den Flughafenstädten) auch auf das Ein-

(Die Studie kann beim SHV gratis bezogen werden.)

dringen an sich branchenfremder Investitionen in die Schweizer Hotellerie zurückzuführen sind. Der Investitionspolitikk der Schweizer Hotellerie wird deshalb für die nächsten Jahre im Zeichen von Kapitalknappheit, Zinststeuerung und beengten Ertragsverhältnissen noch wesentlich grösseres Gewicht zukommen. Soweit staatliche Investitionen oder Investitionshilfen im Spiel sind - beispielsweise im Rahmen des Entwicklungskonzepts für das Berggebiet - wird die Hotellerie alles daran setzen, um in einem angemessenen Rahmen in den Genuss dieser Leistungen zu kommen und gleichzeitig Gefährdungen öffentlicher oder privater Mittel im Rahmen ihrer Möglichkeiten zu verhindern. Es geht dabei, wie die Studie festhält, ja nicht nur um die Existenz der Hotellerie, sondern um die Erhaltung einer menschenswürdigen Umwelt überhaupt. In 10 Thesen lassen sich die Erkenntnisse der Prospektivstudie wie folgt zusammenfassen:

- Die Schweizer Hotellerie hat ihre Ertragskraft und Leistungsfähigkeit seit den fünfziger Jahren eindeutig verbessert.

- Gewisse Grundprobleme - wie Einstandspreise, Betriebskosten oder das Personalproblem - bleiben von dauernder Aktualität. Mit dem wechselnden Konjunkturverlauf verschiebt sich die Dringlichkeitsordnung zwischen den einzelnen Teilproblemen; diese bleiben aber als Ganzes bestehen.

- Der nationale und der internationale Fremdenverkehrsmarkt haben die Anstrengungen der Schweizer Hotellerie um die kontinuierliche Erbringung qualitativ hochwertiger und marktkonformer Leistungen im wesentlichen honoriert. Dies zeigt sich besonders im gegenwärtigen Konjunkturabschwung.

- Die vorhandene Betriebsgrössenstruktur der Schweizer Hotellerie - Überwiegen des Mittelbetriebs - ist auch für die Zukunft lebensfähig. Es braucht aber zusätzlich ein grosses Mass an unternehmerischer Beweglichkeit sowie den Willen zur zwischen- und überbetrieblichen Kooperation.

- Die Schweizer Hotellerie hat eine regional ausgleichende Funktion.

- Ohne die Hotellerie gibt es keine ausgeglichene Ertragsbilanz der Schweiz.

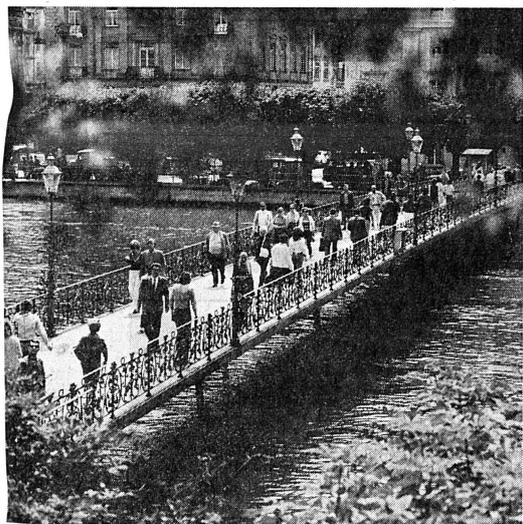
- Die Hotellerie verfügt noch über grosse unausgeschöpfte Märkte - nicht zuletzt in der Schweiz selber.

- Die Wettbewerbsfähigkeit der Schweizer Hotellerie kann sowohl auf den Absatzmärkten wie auf dem Arbeitsmarkt durch kräftige Produktivitätssteigerungen unter Beibehaltung ihres hohen Leistungs-niveaus weiter verbessert werden.

- Wenn es der Schweizer Hotellerie gelingt, ihre Arbeitsproduktivität zu heben, ihren Bodenbedarf und ihren Investitionsbedarf zu tragbaren Bedingungen zu sichern, wird sie auch ihre Absatzmärkte halten können.

- Hotellerie hat Zukunft.

Dr. R. Schwertfeger



Der Sieg hinüber in den Sommer, vom Alltag in die Ferien, von den Sorgen zum Unbeschwertem: Rathausbrücke Luzern. (Foto Kehrer)

Die Bündner wollen das Angebot verbessern

Der Verkehrsverein für Graubünden hielt am Samstag, den 21. Juni, im Schloss Brandis in Maienfeld unter dem Vorsitz von alt Nationalrat Dr. Ettore Tenchio seine 70. ordentliche Delegiertenversammlung ab, die im Zeichen der gegenwärtigen Redimensionierung, aber auch im Zeichen des Zukunftsglaubens und neuer Zielsetzungen stand.

Der Fremdenverkehr sei nicht krisenempfindlicher als andere Wirtschaftszweige. Der gegenwärtigen Entwicklung, die auch in Graubünden einen kalten Wind spürbar werden liess, könne einerseits mit der Verbesserung der Qualität und des Angebotes und andererseits durch die Herstellung des Gleichgewichts zwischen Leistung und Gegenleistung begegnet werden. Da der Gast auch preisbewusster geworden sei, müsse ihm ein preiswürdiges Angebot offeriert, das heisst, für sein gutes Geld mehr Ferien in der Schweiz angedoten werden.

Graubünden hängt am Verkehr

Als vordergründiges Ziel bezeichnete Dr. Tenchio die Verbesserung der Verkehrsstruktur im Kanton. Mit Interesse habe man deshalb die Beschlüsse des National- und Ständerates zur Kenntnis genommen, durch welche die vom Bundesrat verfierte Aufhebung der Tarifanhebung für Privatbahnen wieder rückgängig gemacht worden sei. Zur Verbesserung der Verkehrsstruktur trage der Ausbau der N13 auf vier Spuren bis Thuis bei. Dr. Tenchio nahm auch Stellung zu der aus dem Raume Maienfeld laut gewordenen Oppo-

sition gegen die vorgesehene Autobahn-Raststätte bei Maienfeld. Regierung, Hotellerie und der Verkehrsverein für Graubünden befürworteten deren Standort bewusst innerhalb der Bündner Kantons-grenzen. In Verbindung mit der Autobahn-Raststätte sei ein Informationszentrum vorgesehen, von der Werbe-Impulse für den ganzen Kanton Graubünden ausstrahlen können.

Auch im Jahre 1976 Schwerpunktwerbung

Nach Raoul Sommer, Direktor des Verkehrsvereins für Graubünden, soll wie bereits im Jahre 1975 auch für 1976 die Schwerpunktwerbung im Mittelpunkt der Bemühungen stehen. In der Schweiz wird diese den Raum Baden - Brugg - Aarau - Olten - Luzern erfassen, jene in Deutschland ist auf das Ruhrgebiet ausgerichtet. Darüber hinaus sind im Rahmen der bisherigen Werbung verschiedene Sonderaktionen vorgesehen. Neuaufgaben sind für das Wanderbuch Graubünden und den Bündner Kunstführer vorgesehen. Im weitern ist von privater Seite die Herausgabe einer Vogelschau-Karte von Graubünden geplant. Da die Bündner Hoteliers an der Herausgabe des Hotelführers für den

tes an die Hand genommen haben. Die konsequente Beteiligung der SBB-Mitarbeiter an der Ausarbeitung der Unternehmensziele dürfte richtungweisend sein. Die Tagung wurde mit einer interessanten Diskussion abgeschlossen, in der vor allem von den Praktikern auf die Schwierigkeiten hingewiesen wurde, klare unternehmenspolitische Zielsetzungen in der Praxis auch durchzusetzen. pd

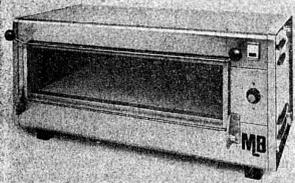
Supranational Reservations

Die Centre Hotels (England), La Chaîne des Hotels Concorde (Frankreich), Space Hotels (Italien), Reso-Hotels (Schweden), Sokos/Helsinki-Hotels (Finnland), Marriott Hotels (USA und Amsterdam), die Grand Hotels (Dänemark) und die CEM-Hotels (Schweiz) haben sich zu dem gemeinsamen Reservations-System Supranational Reservations zusammengeschlossen. Zurzeit können in 160 Hotels mit 25 000 Zimmern jederzeit, schnell, zuverlässig und problemlos Hotelzimmer gebucht werden. Alle Buchungen erfolgen kostenlos.

In unmittelbarer Zukunft werden auch Hotelgesellschaften in Deutschland, Spanien, Südamerika und im Fernen Osten sich Supranational Reservations anschliessen.

Ueber Supranational Reservations sind neben Erstklass-Hotels auch preiswerte Mittelklass-Hotels problemlos zu erreichen. Mit allen Reisebüros besteht eine enge Zusammenarbeit. In der Schweiz nehmen alle CEM-Hotels Buchungen entgegen. - Das zentrale Verkaufsbüro und Reservationsbüro für die Schweiz befindet sich in Zürich.

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



neu
Mini-Pizza-Backofen **MB**

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

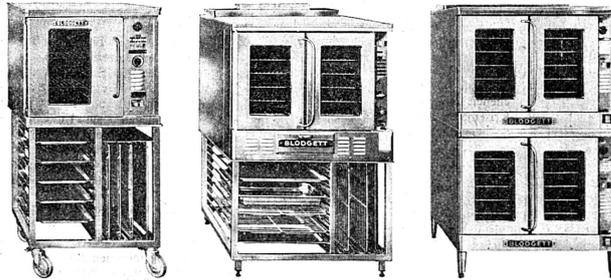
Gratis

Wir wünschen unverbindlich Prospekte

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

Adr.: _____

Der Blodgett-Umluftofen von Practico
rationalisiert und vereinfacht die Produktion



Blodgett-Pluspunkte:

- Rationalisierung und Vereinfachung der Produktion
- Optimale Ausnutzung 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 Geschmackübertragung (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 Gratieren
- Schaltuhr und Thermostat machen die notwendige Überwachung des Kochprozesses minimal
- Einfache und problemlose Bedienung
- Erstaunlich niedrige Investitions- und Betriebskosten
- Sehr grosser Backraum, und dennoch geringe Ausmassen
- 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-Mikrowellenherde
 - Besuch Ihres Spezialisten

Name _____
Strasse _____
PLZ/Ort _____
Bitte einsenden an: Practico AG Marsstr. 1 9014 St. Gallen



Kriechendes Ungeziefer?

Diesen ungebeten Gästen im Haus das Handwerk legen mit

Insectan Spray

unsichtbarer Belag
wochenlange Wirkung

Bestes Mittel gegen
Haus- und Küchenschaben
und anderes
kriechendes Ungeziefer

Dr. R. Maag AG 8157 Dielsdorf

Giftklasse 5, Warnung auf Packung beachten

TURSAL Unkrautvertilger

Wir helfen Ihnen

für Gemeinden, Schulen, Industrien und Private, zur Anwendung auf Strassen, Plätzen, Parkanlagen, Sportanlagen, Kies- und Plattenwegen, Garageplätzen, Gartenwegen usw.

- **einfach:** TURSAL löst sich leicht und schnell im Wasser auf.
- **rasch:** In wenigen Tagen stirbt das Unkraut ab.
- **radikal:** TURSAL wirkt gegen alle Unkräuter (Totalherbizid).
- **preisgünstig:** 1 kg TURSAL genügt für eine Fläche von 50 m², Kosten ca. 3-6 Fr., je nach Bezugsmenge.
- **umweltfreundlich:** TURSAL hinterlässt im Boden keine abwasserschädlichen Rückstände.

Verpackungen: Blechtrommeln zu 50 und 100 kg netto, Kessel zu 5, 10 und 25 kg netto, Portionenbeutel 5 zu je 200 g netto. Verlangen Sie unsere Prospekte und unsere anwendungstechnische Beratung.

Chemische Fabrik Uetikon
CH-8707 Uetikon am Zürichsee, Tel. 01-9221141, Telex 75675

Schweizerischer Kochverband



Nestlé/Maggi Grossküchen-Service

2. Schweiz. Kochwettbewerb: Toque d'Or 1975



Heinz Imhof, Goldmedallengewinner 1974 in der Kategorie «Hotels- und Restaurantküche von 19 - 25 Jahren»

«Lasst Euch diese einzigartige Gelegenheit nicht entgehen. Ich hatte letztes Jahr wirklich Spass daran ... und die Goldmedaille gewonnen.»

Fordern Sie das Wettbewerbsformular mit diesem Coupon an oder telefonieren Sie uns 01/46 70 22.

Informations-Coupon

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

Name: _____
Adresse, PLZ: _____

In frankiertem Briefumschlag einsenden an:
Nestlé/Maggi,
Grossküchen-Service,
Postfach 8050 Zürich
Anmeldeschluss:
31.7.1975

Tessin: Aufwärts mit der Parahotellerie

Als letzter der Regionalverbände hielt der Tessiner Verkehrsverein (ETT) in Lugano - im Beisein von Stadtpresident Pelli, des Präsidenten der Schweizerischen Verkehrszentralen Luvini, des neuen Chefs des Tessiner Volkswirtschaftsdepartements, Cotti, und zahlreicher Mitglieder - seine Generalversammlung ab.

Ein paar Tage zuvor erhielten Interessenten, Mitglieder und Presse aus Bellinzona den dazugehörigen Rechenschaftsbericht, aus dem als wichtigste Tatsache hervorgeht, dass die Übernachtungen im letzten Jahr wiederum zugenommen haben. Und zwar um annähernd 10 Prozent oder 564 332 Einheiten (schon von 1972 auf 73 verzeichnete man einen Übernachtungszuwachs von 5,2 Prozent). Zwar ist - wie das auch die vorjährigen statistischen Erhebungen gezeigt haben - der Anstieg ausschliesslich der Parahotellerie und den erstmals Kurtaxe zahlenden und dadurch mitgerechneten Tessinern zuzuschreiben. Er betrug nicht weniger als 572 413 Übernachtungen oder 25,8 Prozent (1972 auf 1973 = 29,3 Prozent). Die Hoteliers mussten erneut einen Rückgang von 2,5 Prozent oder 68 899 Logiernächten hinnehmen (immerhin weniger als der Verlust von 1972 auf 1973 = 4,1 Prozent). Diese Steigerung - etwa weil sie nicht in den Hotels stattgefunden hat - darf man nicht einfach beiseite schieben, denn auch Ferienwohnungs- oder Campinggäste gehen während ihrer Ferien zum Teil in die Hotels. Und nicht einmal wenig, wie die vor kurzem veröffentlichte Umfrage unter Tessiner Feriengästen ergeben hat.

Ohne Bemühen kein Erfolg

Es ist denn auch erfreulich, dass der Zweckpessimismus, der in den letzten zwei, drei Jahren noch vorgeherrschte hat, in der Präsidentschaft von Pelli in der Direktorialrede weitgehend verschwunden sind. So erwähnte der ETT-Präsident Lafanchi in seiner Ansprache unter anderem die gesunde Reputation, die der Kanton Tessin und sein Touristikwesen, nicht nur aus Tradition, sondern heute eben so sehr der gezielten Anstrengungen wegen bei seinen Besuchern finde. Wichtige Vorhaben in fremdenverkehrstechnischer Hinsicht (wie zum Beispiel die Entwicklung der Bergregionen) müssten zum Teil aus wirtschaftlichen Schwierigkeiten und der leeren Staatskasse wenn im Moment zu geringfügig gestellt werden, seien jedoch keinesfalls aufzugeben. Ferner wünschte sich Lafanchi, dass man den Tourismus

nicht so ohne weiteres - sozusagen als «Geschenk» - hinnehme, sondern sich auch bewusst werde, dass nur mit stetig sich steigernden Bemühungen das Gedeihen dieses Wirtschaftssektors garantiert werden könne. Während der Anteil des Fremdenverkehrs am Tessiner Volkseinkommen vor sechs Jahren noch mit einem Viertel angegeben wurde, ist es heute nach Angaben eines Beamten des Departements für Volkswirtschaft auf ein Drittel gestiegen; und das in einem ausgesprochenen Rezessions-, um nicht zu sagen Krisenjahr. Der Präsident erinnerte zum Schluss mit bewegten Worten an das zurzeit wichtigste Problem: den Schutz der Umwelt. Auch zu grosser Eifer in bezug auf touristische Entwicklung und Erschliessung könne falsch sein, meinte er, denn letztlich leide nur die Umwelt darunter, die doch eben für diesen Tourismus da sein müsse.

Zuversicht herrscht auch im Tessin

ETT-Direktor Solari seinerseits gab Auskunft über seine nun zweijährigen Erfahrungen mit seiner Equipe, deren Haupterfolg sicher ein immer grösseres werdendes «Touristik-Bewusstsein» in einer breiten Bevölkerungsschicht sei. Im weiteren tonte er die Möglichkeit einer gemeinsamen Aktion bei der Staatsbank an, auf dass diese bei der Verbesserung der touristischen und Hotelstruktur etwa mit Kredit-erleichterungen oder Zinssenkungen helfe. Andererseits wies er aber nachdrücklich auf die Privatinitiative hin, in der sich eine Fremdenverkehrspolitik insbesondere in den traditionellen Zentren ausdrücken müsse. Solari kam schliesslich auf den Lärm als eine der schlimmsten Plagen für die Tessinbesucher zu sprechen und konnte mitteilen, dass vom Kanton eine Arbeitsgruppe gebildet worden sei, die dringliche Vorschläge zur Lösung des Problems bereits ausgearbeitet habe. Wenn auch Rückschläge und Desillusionen nicht ausblieben, schloss Solari, so schaue er doch mit Vertrauen in die Zukunft; ganz besonders, weil den Anstrengungen der ETT ein gewisser Erfolg nicht abzuspüren sei. WZ

Geschäftsleute bekamen kalte Füsse

Logiernächte im Winterhalbjahr 1974/1975

Für das Winterhalbjahr 1974/75 (November bis April) ermittelte das Eidgenössische Statistische Amt 12,94 Mio Hotelübernachtungen, das sind 3% weniger als im Vorjahr und 4 1/2% weniger als im Rekordwinter 1972/73. Die Beherbergungsziffer aus dem Inland sank gegenüber 1973/74 um 4% auf 5,5 Mio, und der Reiseverkehr aus dem Ausland verminderte sich um 2 1/2% auf 7,44 Mio. Das um 1,3% umfangreichere Bettenangebot wurde im Saison- und Jahresmittel zu 34 1/2% (36%) ausgenutzt.

Hauptursache des rückläufigen Binnenverkehrs war eine starke Abnahme der beruflich bedingten Aufenthalte. Die Frequenzabschwächung aus dem Ausland, die sich dank des regen Zustroms aus Belgien (+2%), der Bundesrepublik Deutschland, den Niederlanden (je +3%), Japan (+4 1/2%), Lateinamerika (+9%) und Israel (+34%) in engen Grenzen hielt, ist auf den empfindlichen Ausfall an Übernachtungen aus Frankreich (-10 1/2%), Nordamerika (-12%), Italien und Grossbritannien (je -16%) zurückzuführen.

Der Frequenzverlauf aus dem Ausland, das 57 1/2% (im Vorjahr 57%) der Hotelübernachtungen stellte, ergab eine weitere Anteilsverschiebung zugunsten der bundesdeutschen Besucher, auf die 36% (im Winter 1973/74 34%) der Übernachtungen fremder Gäste entfielen.

Kaum Einbussen im Wintersport

In den Wintersportgebieten nahm die Saison 1974/75 einen gesamthaft betrachtet erfreulichen Verlauf. Die Zahl der Hotelübernachtungen erreichte dort nahezu das Vorjahresniveau (-0,3%). Reger war der Fremdenverkehr in den Skisportstationen des Berner Oberlandes und der Zentralschweiz. Der Frequenzrückgang im vergangenen Winterhalbjahr ist zu einem grossen Teil der ungünstigen Entwicklung in den grossen Städten zuzuschreiben, die im Mittel eine Logiernächteinbusse um 7 1/2% hinnehmen mussten. Bei saisonbedingter schwacher Nachfrage war der Zuzug in den Sommer (-3%) und in den übrigen Landesteilen (-6%) weniger intensiv als im Winter 1973/74. esta.

Initiative, sondern auch mit ebenso grosser Sachkenntnis geleitet hat, wurde der verdiente Dank der Versammlung ausgesprochen.

Anschliessend an die Generalversammlung orientierte der Direktor des Verkehrsverbandes Zentralschweiz, Kurt Eichberger, zugleich Geschäftsführer des Hoteliers-Vereins Zentralschweiz, über seinen Aktionsplan für die kommenden Jahre, dem wertvolle Ideen und Anregungen zur Zusammenarbeit aller touristischen Kreise der Zentralschweiz entnommen werden konnten.

Defizit beim Verkehrsverein Luzern

Die Jahresrechnung 1974 des Verkehrsvereins der Stadt Luzern schliesst bei Einnahmen von 968 245 Franken und Ausgaben von 1 022 119 Fr. mit einem Defizit von rund 54 000 Fr. ab. Während die Einnahmen vorwiegend aus Kurtaxen- und Mitgliederbeiträgen sowie Subventionen bestanden, sind auf der Ausgabe Seite die Gehälter mit rund 446 000 Fr. und die Werbung mit 260 000 Fr. die grössten «Brocken».

Wie aus dem Jahresbericht 1974 des Verkehrsvereins der Stadt Luzern weiter zu entnehmen ist, ist die Zahl der Logiernächte im abgelaufenen Jahr um 9,2 Prozent zurückgegangen (Schweizer Durchschnitt 4,9 Prozent). Der Grund für diesen überdurchschnittlichen Rückgang liegt darin, dass im gesamtschweizerischen Durchschnitt die Bundesdeutschen an erster Stelle liegen, in Luzern aber erst an dritter Stelle kommen. Bei 39 Prozent der Ankünfte 1974 in Luzern handelte es sich immer noch um Besucher aus den USA. Während die Zahl der Amerikaner gegenüber 1973 um rund 22 Prozent zurückging, stieg der Anteil der Logiernächte von Westdeutschen nur um 18 Prozent, womit sich der überdurchschnittliche Rückgang einigermaßen erklären lässt. k.



Die MOB in Zahlen

Die Montreux-Oberland-Bahn hat im vergangenen Jahr 1 589 600 Reisende und 30 600 Tonnen Fracht befördert, woraus Einnahmen von rund 5,85 Millionen Franken resultierten. Allein in Gstaad wurde über eine Million Franken einkassiert.

Thriller-Schauplatz

Auf Mäggsalp-Hasliberg und auf dem Sessellift Mäggsalp-Planplatten drehte der Hollywood-Starregisseur Jack Arnold die dramatischen Schlusszenen des Reissers «Swiss conspiracy». Hauptdarsteller in dieser deutsch-amerikanischen Coproduktion sind Senta Berger und Elke Sommer sowie der als «Dr. Kimble» weltberühmt gewordene David Janssen.

Touristische Information

In der Münsinger Autobahn-Raststätte wird der VBO bis Ende 1975 einen Informationsstand einrichten und mit einer Auskunftsperson besetzen. Zudem erarbeitet eine Interlinker Spezialfirma gegenwärtig verschiedene Varianten und Offerten für eine elektronische Hotelreservationsanlage. Sie soll die Informationsdienste ergänzen und direkte Hotelreservierungen im Berner Oberland ermöglichen. Die Schulung des Auskunftspersonals wird der VBO in Zusammenarbeit mit den lokalen Organisationsvereinen.

Gstaader Attraktionen

Vom 5. bis 13. Juli finden in Gstaad einmal mehr die Internationalen Tennismesterschaften der Schweiz statt. Ein spektakuläres Spielfeld kämpft in diesem «Wimbledon der Alpen» zugleich um die 50 000-Dollar-Prämie des Commercial Union Grandprix. Eine weitere Attraktion folgt zwischen dem 8. August und dem 2. September: das 19. Yehudi-Menuhin-Festival in der Saanenkirche. Namhafte Solisten und Orchester bieten während dieser Zeit zwölf Musik- und Konzertabende; ausser Programm wird auch der Schweizer Clown Dimitri zweimal auftreten.

Sportliche Vierzigjähriger

Vor vierzig Jahren ist am Thunersee die erste Schweizerische Segelschule gegründet worden. In den vier Jahrzehnten ihres Bestehens hat die «Schweizer Segelschule Thunersee» (SST) nicht weniger als 20 000 Wasserratten zu Bootsführern ausgebildet. Heute vertritt die Schule auf ihren drei Stationen Hilteringen, Spiez und Interlaken-Neuhaus über 38 Jachten und Jollen, sowie über 9 Motor-, Rettungs- und Boote.

Ferien auf dem Bauernhof

Annähernd siebzig Adressen enthält das vom Verkehrsverein Berner Oberland neu herausgegebene Verzeichnis der Oberländer Bauernfamilien, bei denen jene Gäste willkommen sind, die ihre Ferien auf einem Bauernhof verbringen möchten. vbo/pd

Le revirement conjoncturel s'accroît en 1975

D'après les estimations les plus récentes du Groupe des prévisions économiques de l'administration fédérale, le revirement conjoncturel qui a commencé en 1974 s'accroît cette année.

Sous l'influence du net ralentissement survenu dans la construction et le secteur des exportations, ainsi que du fléchissement sensible de la consommation des ménages privés, le produit national réel va sans doute diminuer encore de bien 3% en 1975, après avoir déjà baissé d'environ 1% l'an dernier. C'est la plus grave régression de l'économie générale enregistrée depuis 1950, mais il ne faut toutefois pas perdre de vue qu'elle fait suite à une longue période de croissance économique très soutenue.

En valeur nominale cependant, le produit national a encore augmenté de près de 7% en 1974 et s'est ainsi élevé à quelque 138 milliards de francs. Pour 1975, on escompte une progression de 3,5%, ce qui le porterait à environ 143 milliards de francs. Le ralentissement de l'activité économique que fait prévoir la situation actuelle aura naturellement des répercussions sur le niveau de l'emploi. Vu les circonstances, les facteurs qui provoquent la hausse des prix devraient perdre de leur dynamisme au cours de l'année.

Pas d'amélioration avant 1976

De l'avis du groupe de travail, une certaine amélioration de la situation économique internationale et le passage à une politique conjoncturelle plus expansive entraîneront vraisemblablement une stabilisation approximative du produit national réel en 1976. On compte en premier lieu sur la fin de la régression dans les secteurs particulièrement touchés de la construction et des exportations. Un nouveau ralentissement se manifesterait sans doute dans la hausse des prix.

Une étude sur les stations touristiques de montagne...

Les problèmes posés par le développement du tourisme dans les Alpes ont été abordés dans une étude intitulée «Stations touristiques de montagne - éléments pour une politique de planification» et entreprise sous les auspices de l'Ecole polytechnique fédérale de Lausanne. L'accent a été plus particulièrement porté sur les interactions entre l'exploitation touristique, l'occupation du sol et le système des transports.

Réalisé par l'Institut de technique des transports de l'EPFL et par le bureau d'études Urbanplan, à Lausanne, ce travail se fonde sur l'analyse approfondie de 4 stations prestigieuses des Alpes suisses (Leysin, Saas Fee, Verbier et Zermatt) et débouche sur une mise en question des règles qui, imitées de celles qui s'imposaient dans les villes, se sont révélées inadaptées aux problèmes des stations de montagne.

Cette remarquable étude-pilote - qu'on peut obtenir auprès d'Urbanplan, avenue Monthoisi 9, Lausanne, et dont nous publions ultérieurement des extraits - ne manquera pas d'intéresser tous les professionnels de l'hôtellerie et du tourisme, ainsi que de nombreuses personnes dont les activités publiques ou privées touchent au tourisme.

... et une thèse sur une région fribourgeoise

«Le développement potentiel de la zone touristique Charney-Bellegarde-La Noire», tel est le titre d'une thèse présentée à la Faculté de droit et des sciences économiques et sociales de l'Université de Fribourg, par M. Francis Scherly et acceptée le 4 mars dernier. D'origine grüérienne, le nouveau gradué est un jeune spécialiste du tourisme qui occupe des fonctions dirigeantes au sein de la Société d'expansion touristique SA, à Glion. Son ouvrage, d'un volume important puisqu'il comporte plus de 300 pages, apporte une efficace contribution à l'implantation et au développement d'une activité touristique harmonieuse et équilibrée dans une région du canton de Fribourg qui offre de grandes possibilités, dans la mesure où celles-ci sont soigneusement utilisées. Nous aurons l'occasion de revenir plus en détail sur ce nouvel ouvrage. J. S.

Des pipes de toute l'Europe

Le Musée d'art et d'histoire de Fribourg présente pour la quatrième fois une exposition dans la salle de l'arsenal du Château de Gruyères. Après les channes fribourgeoises, les moultes à pâtisserie et la chasse, il présente cette année la pipe.

La pipe est en mesure d'intéresser autant l'indigène que le touriste étranger qui visite notre pays. En général, objet d'usage quotidien, elle devient de plus en plus une pièce de collection.

L'essentiel de cette exposition tient dans les différents types de pipes suisses, le plus souvent formées d'un fourneau en bois et travaillées différemment selon les régions. Pour expliquer le processus de fabrication de la pipe à «ku-dé-fé» de la Gruyère, sont présentés, de la racine de bruyère jusqu'à la pipe achevée, les différents stades de l'ébauchage, les outils utilisés pour ce travail minutieux et tous les accessoires relatifs à la pipe.

Les pipes de Suisse orientale, d'Appenzell par exemple, sont souvent richement décorées de motifs en argent. Ces pipes, dites paysannes, sont d'une noblesse peu commune et leur fourneau est toujours coiffé d'un couvercle d'argent. Un des buts de cette exposition est de faire connaître aux visiteurs les principaux types de pipes européennes. Il s'agit notamment des pipes en argent du XVIIe siècle et celles en verre de Venise, des pipes en écume de mer, en terre et en bois. L'exposition est ouverte en permanence jusqu'à la fin de l'année.

Le temps des randonnées...

Escapades, randonnées, flâneries: les paysages jurassiens ne manquent pas d'attraits et les nombreux sentiers qui sillonnent cette région offrent aux promeneurs d'innombrables possibilités de parcourir le pays. La Commission jurassienne de tourisme pédestre a remarquablement complété, au cours des années, ce réseau de sentiers et de chemins, au point d'en faire un des plus denses qui soient connus. Mais, toujours à la recherche de nouveaux itinéraires, elle entend baliser cette année encore six nouveaux itinéraires: deux en Haute-Ajoie, trois dans la région de Delémont, un dans les alentours de Laufen et un également dans la région bernoise. Pour faciliter à chacun la découverte des sentiers et chemins balisés, la Commission jurassienne de tourisme pédestre - qui travaille en collaboration avec Pro Jura et l'Association pour la défense des intérêts du Jura - placera une dizaine de tableaux d'orientation dans divers endroits, où la route et le rail rejoignent au point de départ les petits chemins de campagne... DM.

**WIR ENTLASTEN SIE
WIR HELFEN IHNEN**

Sorgen mit der Buchhaltung?
Mit dem Abschluss? Probleme mit den Steuern?

Berichten Sie uns für alle Treuhänderarbeiten - wir sind im Gastgewerbe spezialisiert!

**TREUHANDSTELLE SHV
FIDUCIAIRE SSH**

1820 Montreux: 18, rue de la Gare
(021) 61 45 45

3000 Bern: Länggassstrasse 36
(031) 23 56 64

8037 Zürich: Habsburgstrasse 9
(Kreis 6)
(01) 44 06 77

Aus der Zentralschweiz

Ein Verkehrsverein Nidwalden soll gegründet werden

Die aus elf Mitgliedern bestehende Interessengemeinschaft der Kur- und Verkehrsvereine des Kantons Nidwalden steht vor entscheidenden Aktionen. Ihre wichtigsten Ziele sind die Koordination unter den Nidwaldner Verkehrsunternehmen und unter den Verkehrsvereinen, die Herausgabe des Monats-Saison-Bulletins, die Gründung eines selbständigen Verkehrsverbandes Nidwalden und der Druck eines spezifisch nidwaldnerischen Regionalprospektes. Dieser Werbeprospekt (Auflage 120 000, Kosten 60 000 Fr.) soll noch dieses Jahr im Entwurf vorgelegt werden.

Hotelier-Verein Zentralschweiz neuer Präsident

Anfangs Juni hat im Hotel Hirschen in Kissnacht die Generalversammlung des Hoteliers-Vereins Zentralschweiz stattgefunden. Als Nachfolger des zurückgetretenen Präsidenten Fritz Furler, Luzern, wurde Peter Bally, Parkhotel, Vitznau, gewählt. Als Vizepräsident wird künftig Robert Näpflin, Hotel Schützen, Stansstad, wahlen.

Fritz Furler, der den Hotelier-Verein während sieben Jahren nicht nur mit viel

Eine Lanze für die Duty-Free-Shops

Es gibt kaum einen bedeutenden internationalen Flughafen, der nicht über einen Tax-Free-Shop, also einen Zollfreiladen, verfügt. Trotz ihrer Beliebtheit bei Flugpassagieren auf aller Welt sind Zollfreiläden nicht unbestritten: Politiker fechten vor allem im Namen der Gleichberechtigung des gesamten grenzüberschreitenden Verkehrs die Existenzberechtigung der Duty-Free-Shops an, kommen doch nur die Flugpassagiere sowie Schiffahrtreisende in den Genuss des zollfreien Einkaufs von fiskalisch stark belasteten Waren.

Vor allem dieser fiskalische Aspekt hat in der Schweiz den CVP-Nationalrat Paul Eisenring (Zürich) 1974 zu einem Postulat veranlasst, in dem er zu bedenken gab, dass durch die Verkäufe der Duty-Free-Shops «nicht unerhebliche Ausfälle» an Zoll- und anderen fiskalischen Einnahmen entstehen.

Zwei Seiten

Denn es ist klar: die fiskalisch stark belasteten Waren, die im Zollfreiladen erstanden werden können, dürfen nur von abfliegenden Passagieren gekauft werden und es ist kaum anzunehmen, wenn die Spirituosen, Zigaretten usw. auf dem Flughafen zum gleichen Preis wie in der Stadt verkauft würden, also mit dem normalen Zollzuschlag, dass dann auch nur annähernd so viel umgesetzt würde. Die Aufhebung der Duty-Free-Shops in der Schweiz würde dem Fiskus also kaum mehr einbringen, ganz einfach deswegen, weil der Umsatz entsprechend zurückginge.

Nun hat jedes Ding allerdings zwei Seiten: Der vom Ausland in die Schweiz zurückkehrende Passagier bringt oftmals Spirituosen, Parfums und Tabakwaren zurück, die er auf einem ausländischen Flughafen zollfrei erstanden hat. Er profitiert dann von den Zollfreigrenzen, die etwa für Zigaretten 200 Stück oder für Spirituosen seit kurzem noch 1/2 Liter (früher - und hoffentlich bald wieder - 1 Liter) pro Person betragen. Hier entgehen dem Zoll ganz sicher bestimmte Einnahmen, doch stehen diese Freigrenzen nicht nur den Flugpassagieren, sondern auch dem grenzüberschreitenden Automobil- und Eisenbahnverkehr zu.

Flughafenhalter sind Konzessionäre

Eine Aufhebung der Duty-Free-Shops auf den Flughäfen käme wohl ernstlich nur in Betracht, wenn sie gleichzeitig von allen Ländern in Kraft gesetzt würde. Vor allem aber würden sich die verschiedenen Länder um recht erhebliche Einnahmen bringen, zumal der Kreis der in den Zollfreiläden verkauften Waren in einigen Ländern um einiges grösser gezogen ist als etwa in der Schweiz.

Hier sind es - auf Grund der Luftzollverordnung des Bundes - allein die Flughafenhalter, die berechtigt sind, einen Zollfreiladen zu betreiben. Mit anderen Worten: allein die Kantone Zürich und Genf dürfen Zollfreiläden betreiben, während der Flughafen Basel-Mülhausen zollpolitisch Frankreich untersteht. Sowohl der Kanton Zürich wie der Kanton Genf haben nun ihre Konzession an die Swissair weitervermietet und partizipieren am Verkaufserfolg der Swissair mit einem Umsatzanteil, der in Zürich 19% und in Genf 15% ausmacht.

Umsatz in der Schweiz: 47 Mio Fr.

Die in Zürich und Genf erzielten Umsätze sind nun ganz beachtlich: In Zürich-Kloten setzte der flächenmässig sehr kleine Zollfreiladen für 29 Mio Fr. Waren um, was für den Kanton Zürich Einnahmen von 5,5 Mio Fr. abwarf; in Genf betrug der Staatsanteil bei einem Umsatz von 18 Mio Fr. rund 2,7 Mio Fr. Am Umsatz der Duty-Free-Shops ist natürlich auch die Swissair als Mieterin beteiligt, führt sie doch in Genf und Zürich die Geschäfte, stellt das Personal, besorgt die Abrechnung usw. Obwohl die Swissair im Rahmen ihrer finanziellen Berichterstattung den Nettogehalt aus dem Tax-Free-Shop-Geschäft nicht bekanntgibt, kann angenommen werden, dass diese Sparte einen namhaften Beitrag zum Gesamtertrag abwirft. Interessant ist vielleicht noch, dass nicht etwa Spirituosen oder Tabakwaren den grössten Umsatzanteil am Duty-Free-Geschäft in der Schweiz aufweisen, sondern Parfumerien, auf die rund 40% des gesamten Umsatzes entfallen. Rund 35% oder etwa 16,5 Mio Fr. des gesamten Jahresumsatzes 1974 entfielen auf Spirituosen, rund 25% oder 11,6 Mio Fr. wurden für Tabakwaren ausgegeben.

Ins eigene Fleisch schneiden?

Schon diese wenigen Zahlen deuten an, dass ein Land, das einseitig seine Zollfreiläden aufhebt, sich fühlbar ins eigene Fleisch schneiden würde. Im Falle von Zürich und Genf müsste nicht nur die Swissair auf gewichtige Nebeneinnahmen

verzichten, vor allem auch die beiden Kantone würden Einnahmehäufungen von mehreren Millionen Franken erleiden. Gerade in der heutigen angespannten finanziellen Lage dürfte es deshalb kaum überraschen, wenn die beiden Kantone versuchen würden, sich für einen solchermaßen entstehenden Einnahmehausfall auf andere Weise schadlos zu halten.

In Frage käme dann wohl in erster Linie eine Erhöhung der Flughafengebühr, was nichts anderes bedeutet, als dass dann alle Flugpassagiere das barappen müssten, was heute von den Duty-Free-Kunden quasi freiwillig bezahlt wird. Es wäre aber auch denkbar, dass die Flughafenhalter versuchen könnten, einen Einnahmehausfall aus dem Duty-Free-Geschäft durch eine Erhöhung der Landegebühren bei den Fluggesellschaften wettzumachen. Auch hier allerdings würde diese zusätzliche Belastung von den Fluggesellschaften mit einiger Wahrscheinlichkeit auf die Flugtarife weitergewälzt. Leidtragende wären dann wieder die Flugpassagiere in ihrer Gesamtheit.

Souvenir

Nicht zu übersehen ist schliesslich, dass ein Grossteil der in den Duty-Free-Shops umgesetzten Waren von Ausländern gekauft werden, die ihren Angehörigen, Freunden, Geschäftskollegen oder Bekannten aus dem Ausland gerne ein Mitbringsel überreichen, eine kleine Aufmerksamkeit, die sie wohl kaum erstanden hätten, müssten sie sie zum vollen Preis kaufen. Die Zollfreiläden sind im Laufe der Jahre immer mehr zu einem integrierenden Bestandteil des Luftverkehrs geworden: sie jetzt abzuschaffen - und zwar ganz besonders unilatéral - würde jeglicher wirtschaftlicher Vernunft widersprechen.

In Kürze

Der vom Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit (BIGA) berechnete Landesindex der Konsumentenpreise, der die Preisentwicklung jener Konsumgüter und Dienstleistungen wiedergibt, die im Haushalt von Arbeiter- und Angestelltenfamilien von Bedeutung sind, stellte sich Ende Mai auf 163,1 (September 1966 gleich 100). Er lag somit um 0,7% über dem Stand zu Ende April von 161,9 und um 8,2% über dem Stand vor Jahresfrist von 150,8.

Gemäss den durch Gesamtarbeitsverträge oder Besoldungsordnungen festgelegten Lohnsätzen verzeichneten die Tariflöhne in den Grossstädten von April 1974 bis April 1975 in der Privatwirtschaft eine Zunahme um 7,1% und bei den öffentlichen Diensten eine solche um 14,6%. Verglichen mit den Lohnsätzen vom Oktober 1974 stellten sich die durchschnittlichen Erhöhungen für die privatwirtschaftlichen Berufe auf 5,6% und für den öffentlichen Dienst auf 7,0%.

Bei den schweizerischen Arbeitsämtern waren Ende Mai 1975 insgesamt 6527 Arbeitslose eingeschrieben, gegenüber 5661 Ende April 1975 und 64 Ende Mai 1974. Die Zahl der beim öffentlichen Arbeitsnachweis gemeldeten offenen Stellen belief sich Ende Mai 1975 auf 2805, gegenüber 2629 vor Monatsfrist und 2990 vor einem Jahr. Weitaus die grösste Zahl von Ganzarbeitslosen registrierte das BIGA mit 1841 wiederum bei der Berufspersonalbeschäftigung, bei der gegenüber dem April eine Zunahme um 383 festzustellen ist. Die Zahl der Stellensuchenden nahm gleichzeitig um 681 von 6827 auf 7508 zu.

Der Gemeinderat der Stadt Bern hat einen Kredit über 40 000 Franken für den Bau eines provisorischen Park- und Ride-Platzes mit vorerst 47 Parkplätzen beim Autobahn-Anschluss Neufeld bewilligt. Der Gemeinderat plant, zur Entlastung des Stadtkerfers bei allen Autobahnfahrten schrittweise Park- und Ride-Plätze zu erstellen, von wo aus die Automobilisten mit den öffentlichen Verkehrsmitteln in die Stadt gelangen können.



Zur Eröffnung der diesjährigen inländischen Erdbeersaison haben letzte Woche die Walliser und Thurgauer Produzenten durch attraktive «Erdbeermdädchen» 15 000 Erdbeeren an alle Passanten der Bahnhof Bern (Bild), Biel, Lausanne, Zürich und St. Gallen verteilen lassen. Gleichzeitig orientierten in Bern Vertreter der schweizerischen Erdbeerproduzenten, dass die Importe von Erdbeeren infolge neuer Sorten und neuer Anbautechniken weiterhin eine dominierende Stellung einnehmen werden. Im Jahre 1969 wurden rund 9000 Tonnen eingeführt, die Inlandproduktion betrug 3500 Tonnen, 1973 wurden 12 500 Tonnen importiert, auf die Inlandproduktion entfielen nur noch 2100 Tonnen. Im inländischen Erdbeerenanbau erfolgten in den letzten Jahren stärkere Strukturwandlungen, und es haben sich neue Anbauschwerpunkte gebildet. War es früher das Wallis, so ist heute die Ostschweiz zum Hauptanbaubereich geworden. (Keystone)

Touristik Finanz zuversichtlich

Am 12. Juni 1975 fand in Zürich die 2. ordentliche Generalversammlung der in Baden domizilierten Touristik Finanz AG statt. An dieser Gesellschaft sind zu gleichen Teilen beteiligt: Die Schweizerische Bankgesellschaft, Zürich - die Dresdner Bank AG, Frankfurt - die Motor-Columbus AG, Baden - die A. Steigenberger Hotel- und Verwaltungs AG, Glarus - sowie die Touristik Union International, Hannover. Im Geschäftsbericht 1974 weist die Touristik Finanz AG Mehrheitsbeteiligungen an Hotelgesellschaften auf den Kanarischen Inseln, Mallorca und Korsika aus.

Das ursprüngliche Aktienkapital von 12 Mio Franken ist in den ersten Monaten 1974 voll liberiert und am 15. Juli 1974 auf 20 Mio Franken erhöht worden. Neben der Konsolidierung der bisherigen Beteiligungsaktivität prüft die Touristik Finanz AG auch neue Anlagemöglichkeiten im Mittelmeergebiet und im Karibischen Raum. Die Gesellschaft ist über die Erfolgsaussichten für die bisher erworbenen Beteiligungen zuversichtlich; dies insbesondere dank eines auf soliden Dienstleistungen aufgebauten und in bevorzugten Feriengengebieten gelegenen touristischen Angebotes.

Gemäss vorgesehener Turnus hat der Verwaltungsrat anstelle von Dr. Werner Roesch, Küssnacht (Motor-Columbus AG), Dr. Jörg Bossart, Zürich (Schweizerische Bankgesellschaft) zum neuen Präsidenten gewählt.

Mehr Importschokolade

Auf dem schweizerischen Schokoladenmarkt haben die ausländischen Erzeugnisse stark an Boden gewonnen. Hatte ihr Anteil am Inlandkonsum im Jahre 1960 noch weniger als 1 Prozent betragen, so ging er 1974 zum erstenmal über 10 Prozent hinaus. Fachkreise sehen darin hauptsächlich eine Folge der Benachteiligung, der die schweizerische Nahrungsmittelindustrie und insbesondere die Schokoladenbranche im Bereich der Rohstoffpreise gegenüber der Auslandskonkurrenz unterworfen ist. Die schweizerischen Hersteller mussten im vergangenen Jahr zum Beispiel für Zucker und Milchpulver zeitweise zwei- bis fünfmal soviel aufwenden wie die Fabrikanten in praktisch allen anderen europäischen Ländern.

Wochen-Digest hotel revue

Schutz des Arbeitsverhältnisses bei Militärdienst

Mit einem Merkblatt gibt das Eidgenössische Militärdepartement der Truppe und den militärischen Dienststellen Anleitungen über Rechtslage und Vorgehen bei Kündigungen der Arbeitsverhältnisse von Wehrmännern. Es wird auf den Kündigungsschutz während des obligatorischen Militärdienstes hingewiesen, ebenso auf die Möglichkeit, gegen eine wegen Militärdienstes vorsorglich ausgesprochene Kündigung Einspruch zu erheben, worauf im Falle des Nichtwidertritts eine Entscheidung in Höhe von maximal sechs Monatsgehältern auszurichten ist. Im weiteren wird die Lohnzahlungspflicht des Arbeitgebers dargestellt, welche bekanntlich für das Gastgewerbe durch Gesamtarbeitsvertrag geregelt ist.

Unterdurchschnittliche Kinderzahl der Ausländerfamilien

Nach der Ausländerstatistik von Ende 1974 entfiel im Durchschnitt auf ein ausländisches Ehepaar ein Kind (Jahresaufenthalter 0,95, Niedergelassene 1,25). Die Behauptung, die Kinder der ansässigen Ausländer würden zu einer anhaltenden weiteren Überfremdung der Schweiz führen, ist somit unhaltbar.

Zinssenkungen

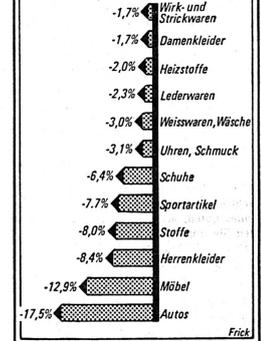
Die Grossbanken haben ihre Zinssätze für Kassenobligationen bei drei- bis vierjährig Laufzeit um ein halbes, bei grösseren Laufzeiten um ein Viertelprozent gesenkt. Gleichzeitig haben sich die Obligationenzinsen um ein weiteres Viertelprozent ermässigt. Für Neuhypotheken sind Zinssenkungen in Aussicht. Es wird erwartet, dass gleichzeitig auch die Sätze für gewerbliche Hypotheken ermässigt werden, soweit diese über das Ausmass der bestehenden Hypotheken hinaus verteuert worden sind.

Frankenkurs Folge des Importrückgangs?

Im Mai 1975 hat der Wert des schweizerischen Exports die Einfuhren zu 97,5 Prozent gedeckt. Dieses ganz aussergewöhnliche Ergebnis ist die Folge des Importrückgangs bei den Rohstoffen, der in einem Jahr 37 Prozent ausmachte. Es ist somit offensichtlich, dass die Ertragsbilanz (und wohl auch die Zahlungsbilanz) der Schweiz trotz Erdölsteuerung und Kapitalexporter zurzeit hoch aktiv ist, was den andauernd hohen Frankenkurs hinreichend erklärt.

Wo wird gespart?

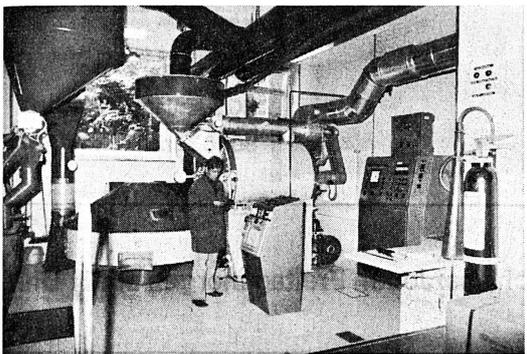
Abnahme der Umsätze im Detailhandel innert Jahresfrist (Durchschnitt aus den Monaten Feb., März und April 1975)



fr. Mehr ausgeben, um die Umsätze zu beleben (von denen ja die Löhne bezahlt werden) ist jetzt volkswirtschaftlich richtig. Mehr zu sparen, um gegen Lohnausfall vorzusorgen, ist persönlich richtig. Der Widerspruch zwischen den beiden Verhaltensweisen ist vorhanden unüberwindlich und ein Merkmal einer Rezession. Versucht man herauszufinden, wie sich der Konsument tatsächlich verhält, verirrt man sich bald im bekannten Dunkel, in dem statistisch der Privatkonsum liegt. Immerhin zeigt sich anhand der BIGA-Zahlen über die Umsätze des Detailhandels, dass es vor allem Textilien und dauerhafte Güter sind, an denen gespart wird. Die Grafik fasst die wichtigsten Produkte zusammen, bei denen der Umsatz tiefer ist als vor einem Jahr.

Ist guter Kaffee selbstverständlich?

Die Zeiten, wo man starr Kaffee vielerorts eine heisse, braune Brühe vorgesetzt erhielt, sind vorbei. Das gute Kaffeegeschäft verdient sich keiner mehr mit einem «Güffli». Überall befähigt man sich, dem Gast einen aromatischen Schwarzen in gefälliger Tasse vorzusetzen. Trotzdem ist in einzelnen Betrieben der Kaffee einfach viel besser als anderswo. Im Gespräch mit Kaffeegeneratoren und -kennern tranken immer wieder Namen auf von Gaststätten, wohin es sich lohne einen Kaffee trinken zu gehen. Würden den Häusern Kaffebohnen – anstatt Sterne – zuteil, gäbe es Ein- bis Fünf-Bohnen-Betriebe. Wir haben uns beim Kaffeetrinken eingehend mit dem Kaffee auseinandergesetzt und dabei eine ganze Reihe von Fragen zusammengestellt, die wir zwei bekannten schweizerischen Kaffeefirmen vorgelegt haben. Unsere Neugierde wurde nicht in allen Punkten befriedigt und bei einzelnen Fragen sind die Firmen etwas ausgewichen. Trotzdem enthalten die ausführlichen Antworten sehr viel Interessantes. Wir hoffen, es rege Sie an, sich wieder einmal ein paar Gedanken über Ihren treuesten Verdienner zu machen – Gedanken, die im Endeffekt zu bestem Kaffee bei gastfreundlichem Preis führen. Unsere Gesprächspartner waren Walter Blaser Erben, Bern, sowie eine renommierte Firma, die ausdrücklich wünscht, nicht genannt zu werden. (Ihre Antwort folgt jeweils nach dem *)



Technik im Dienste hervorragender Qualität. Kaffeerösterei Blaser Erben, Bern.

Der Kaffee hat vom Strauch bis in die Kaffeetasse einen ausserordentlich weiten Weg zurückzulegen. Wo, würden Sie sagen, liegt auf diesem Weg die gefährlichste Stelle für seine Qualität?

- Blaser:
- Am Strauch: Frostgefahr, Insektenfrass und Blattrost.
 - Aufbereitung: Unvorsichtige Aufbereitung, Überfermentation.
 - Lagerung und Versand: Bei zu langer Lagerung in den Ursprungsländern bläst der Kaffee bei tropischem Klima schnell ab. Beim Versand muss beachtet werden, dass Laderäume trocken sind, andernfalls entsteht Kondenswasser, sogenannter Schiffschweiss.
 - Havariagegefahr durch den Transport: Salzwasserschäden machen den Kaffee unbrauchbar.
 - Unschonemässige Lagerung des Rohkaffees: Kaffee muss in dunklen, trockenen und kühlen Räumen, bei zirka 55 Prozent Luftfeuchtigkeit, gelagert werden.
 - Sorgfältige Zubereitung und saubere Gerätschaften sind für einen gepflegten Kaffeesschank erforderlich.

Ist diese Frage nur auf Rohkaffee gestellt, dann liegt die gefährlichste Stelle bestimmt auf dem Transportweg, wobei die Temperaturschwankungen auf diesem weiten Weg für die Qualität des Kaffees ausschlaggebend sein können, ebenfalls die Luftfeuchtigkeit.

Hat die OPEC-Mentalität auf den Kaffeemarkt abgehabt? Müssen Sie heute als Kaffeeproduzent anders disponieren als vielleicht noch vor fünf Jahren? Wie beurteilen Sie die Preisentwicklung bis Ende der siebziger Jahre?

Blaser: Die OPEC-Mentalität ist ein Wunschdenken der kaffeeproduzierenden Länder, welches sich nur schwer realisieren lässt. Die beste Preisstabilität war seinerzeit durch die Internationale Kaffeefirma (ICO) erreicht worden: diese besteht heute noch, jedoch ohne Wirkungskraft. Als Kaffeeproduzent muss man heute sicher anders disponieren als vor 5 Jahren, indem zum Beispiel Grossröster Spezialverträge mit Brasilien abschliessen. Die Beurteilung der Preisentwicklung bis Ende der siebziger Jahre ist schwer vorzusagen, jedoch ist anzunehmen, dass wir den Tiefpunkt der Rohkaffeepreise erreicht haben und dass in Zukunft erneut mit höheren Preisen zu rechnen ist.

Die OPEC-Mentalität auf dem Kaffeemarkt ist sozusagen unverändert. Was sich vor allem in den letzten Jahren verändert hat, ist die Tatsache, dass das Internationale Kaffeefirma (ICO) und die Internationale Kaffeefirma (ICO) sich einestils aufgelöst haben, und dass dadurch die einzelnen Produzenten-Länder ihre Preise nach Gutdünken machen können. Der Kaffee-Import beziehungsweise der Ankauf von Kaffee in diesen Ländern hat sich durch verschiedene Einzelabkommen wie zum Beispiel mit dem IBC (Instituto Brasileiro do Café) sehr verändert. Nebst den enormen Kurschwankungen auf dem \$- und £-Sektor sind auch die Preisveränderungen infolge dieser Abkommen sehr stark in Erschei-

Geheimnis, wie sie ihren Rohkaffee verarbeitet. Die einen betätigen das Rosten von gemischten Sorten, die anderen das Rosten nur einer einzelnen Sorte, um sie dann anschliessend mit anderen Sorten zu mischen.

Die 2. Variante ist arbeitsintensiver und kostspieliger. Die erstgenannte Variante wird mehr in grösseren Betrieben angewendet, die nur wenige verschiedene Mischungen herstellen. Diese Firmen werden sich bemühen, konstante Kaffeefirmen oder Provenienzen einzukaufen, um eine gleichmässige Mischung herstellen zu können. Die nach der 2. Variante arbeitenden Firmen werden mehr Provenienzen einkaufen, um so verschiedene Geschmacksrichtungen in ihre Mischungen zu erzeugen. Man könnte sagen, dass diese Firmen die eigentlichen Kaffeespezialisten sind, welche die Wünsche ihrer Kunden in allen Varianten erfüllen können.

Ihre Spezialisten sind dauernd damit beschäftigt, jene Mischungen zusammenzustellen, welche dem Kunden jenen Kaffee garantieren, den er kennt und verlangt. Wird daneben auch noch an neuen Mischungen gearbeitet? Wie oft und aus welchen Überlegungen nehmen Sie einen neuen Kaffee in Ihr Sortiment auf?

Blaser: Auch im Kaffeesektor müssen gewisse Abweichungen in den Konsumgewohnheiten stets mitverfolgt und das Angebot an neuen Röstkaffeesmischungen – jeweils den Bedürfnissen angepasst werden. In den letzten Jahren war der Trend zum Beispiel eher auf stärker geröstete wie säureärmere Kaffees festzustellen.

Eine Spezialfirma der Kaffebranche, die ausschliesslich Kaffee für das Gastgewerbe herstellt, wird ihre Spezialisten dauernd damit beschäftigen, ihre Mischungen den neuen Gegebenheiten anzupassen. Unter diesen neuen Gegebenheiten verstehen wir die immer wieder neu auf dem Markt erscheinenden Kaffeemaschinen, die zur Herstellung des Kaffegetränkes benötigt werden, zu studieren und Kaffeemischungen für einer optimalen Qualität (Geschmack, Aroma, Farbe) herzustellen.

Der Kaffee verlässt die Lieferfirma in bester Qualität. Allerdings gibt es, wie ja aus den Preisen hervorgeht, verschiedene Qualitätsstufen. Woran liegt es zur Hauptsache, dass in den Restaurants doch noch recht beträchtliche Qualitätsunterschiede beim Kaffeetrinken festgestellt werden müssen? Wo liegt die häufigste Ursache schlechten oder doch minder guten Kaffees?

Blaser: Zweifellos erfolgen die Lieferungen diverser Kaffees aus Schweizer Röstereien in einwandfreier Qualität. Damit die volle Röststärke der Ware bis zur eigentlichen Konsumation erhalten werden kann, sind optimale Einfüllmethoden, wie zum Beispiel Vakuum-Verpackungen, einzusetzen. Genau so wichtig wie die Zulieferung und Lagerung des Kaffees ist auch dessen Zubereitung. Insbesondere zu beachten sind folgende Punkte: Sauberkeit der Kaffeemaschinen, genaues Abstimmen der Mahlung und Dosierung auf Wasserdruck und Tassengrösse sowie Prüfung der Wasserbeschaffenheit in bezug auf Temperatur, Härte und Mineralgehalt.

Jede Kaffeerösterei, besonders die Kaffeefirmen sind darauf bedacht, ihren Kunden nur allerbeste Qualität zu liefern. Leider ist es beim Grossverbraucher nicht so, da er vom Kaffee nicht so viel versteht, wie zum Beispiel in der Küche, wo er sich über den Einkauf von Rohmaterialien bestens auskennen muss. Immer wieder müssen wir feststellen, dass kleine Betriebe eine weit bessere Tassen-Qualität herstellen, als die grossen. Aus unseren Erfahrungen geht eindeutig hervor, dass der Grossbetrieb darauf bedacht ist, möglichst günstig einzukaufen, kleine Betriebe müssen, um bestehen zu können, möglichst guten Kaffee servieren. Es liegt auf der Hand, dass der Kaffeeröster nicht zuhören kann, dass will heissen, dass er seine Einkaufspreise so gestalten muss, dass er seinen Verkaufserlös dementsprechend richten kann. Er kann also nicht eine sehr gute Qualität zu einem sehr günstigen Preis verkaufen. Das soll nichts anderes heissen, als dass bei einem Herunterdrücken des Preises, stets auch eine Qualitätseinbusse hingenommen werden muss.

Als 2. wichtigen Punkt muss immer wieder die Tatsache hervorgehoben werden, dass der Kaffee-Spezialist seinen Kunden nur 50 Prozent der Tassen-Qualität liefert, die anderen 50 Prozent gehen zu Lasten der Zubereitung. Hier wird leider im Gastgewerbe viel und stark gesündigt. Der Gast darf mit Recht für einen, man kann heute wirklich sagen guten Preis, auch eine wirklich gute Tassenqualität erwarten.

Das Gastgewerbe sollte sich deshalb diesen Gegebenheiten anpassen und dem Gast wirklich Qualität servieren. Unzulänglichkeiten sind leider nicht auszuschliessen, besonders da, wo Kaffee in grossen Mengen hergestellt werden muss. Inert nützlicher Frist eine grosse Menge guten Kaffees herzustellen, grenzt beinahe

an Zauberei. Es sei denn, dieser Betrieb könne andauernd eine grosse Menge herstellen – dadurch wird ja immer wieder frischer Kaffee zubereitet.

Es ist heute üblich, durch den Tassenuntersatz den Gast wissen zu lassen, wer Kaffeelieferant des Betriebes ist. Sie sind also sehr daran interessiert, dass der Kunde einen Kaffee vorgesetzt bekommt, der für Ihr Produkt wirbt. Kontrollieren Sie die Kaffequalität in den Restaurants Ihrer Bezüger, und was tun Sie, wenn sie nicht Ihren Vorstellungen entspricht?

Blaser: Wir sind sehr daran interessiert, dass der Betrieb, welcher von uns Kaffee ausnenkt, unsere Tassenuntersätze dem Gast präsentiert. Es ist selbstverständlich, dass unsere Aussendienst-Mitarbeiter regelmäßig und vom Kunden unangefordert die Qualität des Kaffees prüfen und wenn nötig Verbesserungen vornehmen. Oft wird beim Automaten die benötigte Kaffeepulvermenge zu knapp, die Wassertemperatur zu niedrig oder zu hoch bemessen. In den wenigsten Fällen liegt die Beanstandung an der gelieferten Qualität.

Wir sind selbstverständlich daran interessiert, dass der Gast weiss, was für einen Kaffee er trinkt. Er kann dies anhand der Tassen-Unterlagen feststellen. Für die Kaffeelieferfirma bedingt dies, eine stete Kontrolle des Ausschanks durch ihre Mitarbeiter, und zwar durch geschulte Fachleute, durchzuführen. Wir legen auf diesen Punkt ganz besonderen Wert, denn eine schlechte Tassenqualität kann beim Gast den Eindruck erwecken, diese Kaffeefirma liefere einen schlechten Kaffee.

Es ist bekannt, die Kostenschiere klappt im Gastgewerbe immer enger zu. Haben Sie festgestellt, dass der Kaffee in die Sparrmassnahmen einbezogen wurde, sei es dass auf preisgünstigere Sorten ausgewichen oder die Mengen kleiner gehalten wurden?

Blaser: Es ist zu betonen, dass die Kaffeepreise im Gegensatz zu andern Produkten in der Genuss- und Nahrungsmittelbranche seit mehreren Jahren praktisch unverändert geblieben sind. In den Kaffeeröstereien wurden höhere Löhne und Verteuerung des Verpackungsmaterials durch rationellere Verpackungsarten und Zustellende kompensiert. Der Kaffee selbst hat im Gastgewerbe eine immer grössere Bedeutung als ersten Unkostenfaktor erlangt. Preiserhöhungen sind meistens differenzierter nach Ausschankart und auf regionaler Ebene vorgenommen worden, wobei praktisch keine Umsatzverluste entstanden sind. Im Zuge von Sparrmassnahmen konnte bis heute kein Ausweichen auf billigere Mischungen oder gar auf reduzierte Dosierungen, die den Interessen jedes Konsumenten zuwiderlaufen würden, festgestellt werden. Im Gegenteil, dank verbesserterem Angebot erstklassiger Kaffees wurde eine erfreuliche Zuwachstendenz verzeichnet.

Diese Tatsache haben wir festgestellt und können ihr nur beipflichten. Wir begrüssen dies allerdings ganz und gar nicht, denn eine Einsparung am Kaffee ist nach unserem Dafürhalten absurd. Man rechnet heute doch mit einem Einkaufspreis von Fr. 12.-/kg für eine gute Qualität. Für die Herstellung einer Tasse Kaffee benötigt man zirka 10 g. Das macht pro Tasse demnach einen Preis von 12 Rappen. Will man nun zum Beispiel 20 Prozent Kaffee einsparen, beträgt diese Einsparung demnach pro Tasse 2.4 Rappen. Bei einem Verkaufspreis von Fr. 1.50 pro Tasse ist diese Einsparung absolut falsch angebracht. Der Gast trinkt viel lieber einen würzigen, starken Kaffee, als einen schwachen. Durch diese Einsparung kann der Wirt den Gast verlieren, oder dieser konsumiert entsprechend weniger.

Haben Sie Tips, wie man beim Kaffee sparen kann ohne die Qualität zu beeinträchtigen?

Blaser: Eine maximale Auswertung des Kaffees kann nur durch eine enge Zusammenarbeit des Kaffeemaschinenfabrikanten mit dem Kaffeeröster erreicht werden. Ist die Präsentation dieses köstlichen Getränkes noch dazu äusserst gepflegt, so wird sich eine stets grössere Kundschaft einfinden.

Ja, Es gibt verschiedene Kaffee-Provenienzen, die von sich aus ein sehr hohes Volumen haben. Dies will nichts anderes heissen, als dass man pro kg Kaffee, viel mehr Kaffeebohnen erhält als bei anderen Sorten. Dieser Kaffee wird demnach in der Zubereitung viel stärker und aromatischer ausfallen. Wird Wert auf solche Kaffees gelegt, liegt es auf der Hand, dass man ohne Bedenken hier die oben erwähnten 20 Prozent einsparen kann, ohne dass die Qualität beeinträchtigt wird, da das Volumen bei der Zubereitung vorhanden ist. Der Grossverbraucher sollte sich daher bei seinem Lieferanten über diese wichtige Tatsache genauestens informieren und sich unter Umständen anhand von Demonstrationen überzeugen, dass sie auch stimmen.

Welches Image hat nach Ihrer Ansicht heute «Kaffeetrinken» in der Schweiz?

Lange Zeit sprach man doch nicht von den «harten Männern» sondern leicht abschätzig von den «Kaffeetanten». Was wird in Sachen Kaffee-Werbung getan?

Blaser: Das Image «Kaffeetrinken» in der Schweiz, hat schon lange nichts mehr mit dem Ausdruck Kaffeetanten zu tun, denn durch die intensive, früher durch die Organisation Procafé durchgeführte Werbung, wurde der Eindruck oder das Empfinden geweckt, dass in jeder Arbeitspause oder zur Krönung des Essens eine gute Tasse Kaffee gehöre.

Vor wenigen Jahren gab es in der Schweiz eine Organisation, welche «Procafé» hiess. Sie hatte zum Zweck, das Kaffeetrinken populär zu machen und durch Werbung dieses Ziel zu erreichen. Finanziert wurde sie von Kaffee-Importeuren einerseits und den Produzenten andererseits. Seit der Aufhebung des internationalen Kaffeekompensations ist auch die Werbung der Procafé eingestellt worden.

Zum Image der «Kaffeetanten» und «harten Männer» möchten wir doch auf die Tatsache hinweisen, dass vor 20 Jahren, bei einem Zusammentreffen von zwei Freunden, es hiess: «Komme wir gehen noch rasch einen halben Liter trinken.» Heute aber im Zeitalter der motorisierten Vehikel und der ständig sinkenden Promille-Grenze ist man doch eher dazu übergegangen, bei einem kurzen Zusammentreffen einen Kaffee zu bestellen. Die beste Werbung für den Kaffee ist sicher eine einwandfreie Zubereitung des Kaffees mit einer guten Qualität. Es gibt nichts Schlimmeres als eine Reklamation am Kaffee, denn sie spricht gegen die Gepflogenheiten des Kaffeetrinkens.

Der Schweizer ist ziemlich reisefreudig. Haben sich andere Länder und andere Kaffeelieferanten auf die Kaffeetrinkgewohnheiten der Schweizer ausgewirkt?

Blaser: Sicherlich hat sich der Schweizer durch seine Reisefreudigkeit an andere Kaffeelieferanten gewöhnt, aber wir glauben, dass sich dies eher auf einen grösseren Kaffeekonsum auswirkte, als auf andere Kaffe Zubereitungsarten. Es ist zur Selbstverständlichkeit geworden, dass in jeder Gaststätte auf Wunsch ein Espresso ausgenenkt wird. Eigentlich ist es sehr bedauerlich, dass im Gastgewerbe nicht vermehrte Kaffeeverienationen angeboten werden. Wir denken zum Beispiel an Kaffeewochen, wo spezielle Kaffeerezepte angepriesen werden, wie zum Beispiel: Café Turque, Cappuccino, Café Pannone, Café Imperial, Café Brûlot, Irish Coffee.

Oh ja, die Zubereitung des Espresso in den Schweizer Gaststätten ist sicher darauf zurückzuführen, dass die Schweizer in den südlichen Ländern diese Zubereitungsart kennen und schätzen gelernt haben. Wenn man früher in den Gaststätten den Kaffee noch im Filterverfahren hergestellt hat, ist es heute doch praktisch 100prozentig so, dass Kaffee-Espresso als Kaffee in Einzellassen hergestellt wird. Interessant ist es, hier festzustellen, dass der Schweizer im allgemeinen in den USA über eine schlechte Kaffe Zubereitung spricht, desgleichen wenn er in Schweden weilte, da dort die Kaffeetrinkgewohnheiten einfach anders sind. Im umgekehrten Fall finden die Bürger jener Länder diese Schweizer Kaffeegewohnheiten, nämlich die Zubereitungsart «Espresso» als nicht gut.

Kann der Kaffeekonsum noch gesteigert werden? Eher im Privathaushalt oder in den Gaststätten?

Blaser: Bestimmt kann der Kaffeekonsum im Privathaushalt wie in den Gaststätten noch gesteigert werden. Siehe unsere obigen Anregungen.

Auf die Frage, ob der Kaffeekonsum im Privathaushalt oder in den Gaststätten noch gesteigert werden kann, können wir nur mit ja und nein beantworten. Sicher wird der Kaffeekonsum im Privathaushalt sich noch steigern, und zwar besonders dann, wenn der Tassenpreis in den Gaststätten noch über Fr. 1.50 steigen wird. Der Konsument kann sich spielend ausrechnen, dass ihm die Tasse Kaffee zu Hause wesentlich billiger zu stehen kommt. Es gilt also eindeutig daraufhin zu arbeiten, dass die Preise in den Gaststätten nicht weiteranstiegen. Auch sollte der Wirt darauf achten, dem Gast eher eine bessere Qualität und vor allem eine sorgfältige Zubereitung zu garantieren.

Bei der Verwendung von Kaffeerahm ist besondere Sorgfalt zu beachten. Wir müssen immer wieder feststellen, dass Kaffeerahm in einzelnen Packungen überaltert und schlecht oder ranzig riecht. Es liegt dann auf der Hand, dass auch der beste Kaffee, wenn er mit diesem Kaffeerahm in Verbindung kommt, praktisch verdorben ist. Wir würden empfehlen, zu einem guten Preis eine gute Tasse Kaffee zu servieren. Dazu gehört nach unserer Auffassung reiner Rahm, wobei die Dosierung nicht unbedingt so hoch sein muss, wie beim Kaffeerahm. Diese etwas höhere Auslage lohnt sich auf jeden Fall, ist doch das Getränk dann von hervorragender Qualität. Interview: MK



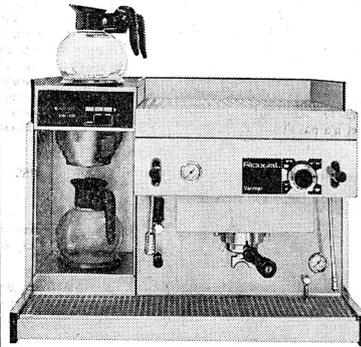
...eine Versuchung

Über Kaffee ist alles gesagt, Sollte man meinen. Fragt sich aber, wie es kommt, dass immer mehr Kenner aus dem Hotel- und Gastgewerbe auf REGINA Bergkaffee wechseln?

Weil Kaffeekenner ständig der Versuchung ausgesetzt sind, einem **noch** besseren Kaffee zu erliegen. Der Name «Bergkaffee» ist für sie zu einem Begriff geworden. Was soll man noch zu einem Kaffee sagen, auf den Kenner kommen, die bereits durch beste Kaffees verwöhnt worden sind?

Am besten, Sie finden das Geheimnis selber heraus. Sie erreichen uns über unsere «Degustationslinie», Telefon 031 45 34 55 O. Aeberhard AG Brunnmattstrasse 46a 3000 Bern 14

Royal®
KAFFEEMASCHINEN
NEU!



ROYAL-Varimat, Modell RV2/GP Kaffeenelement kombiniert mit dem neuen hydraulischen Kolbenelement, mit stufenloser Wassermengendosierung, grosse Druckübersetzung, Doppelpesselsystem, Dampfwasser vom Brühwasser getrennt usw.

Kaffeemaschinen für jeden Bedarf
ROYAL - REX - BRAVILOR

HGZ-Aktiengesellschaft
Zehntenhausstrasse 15-21
8046 Zürich ☎ 01/57 14 40

639

Inseratenschluss: Jeden Freitag morgen um 11-Uhr!



Die Garantie für zufriedene Gäste

Ihr idealer Kaffeepartner mit individueller Beratung.

Rufen Sie uns an für eine unverbindliche Degustation.

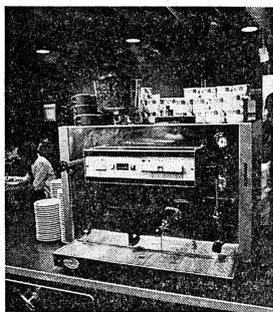
Kolanda AG Tel. 061/63 50 00
4123 Allschwil 1

Bleibe an der Spitze, entscheide richtig:



Der Spezialist im Gastgewerbe

WALTER BLASERS ERBEN
3001 BERN ☎ 031-25 55 55



Der egro-Kaffeefüllautomat micado 100 im Babu-Café.

Das Kaffeeproblem der Restaurants im Bahnhof Luzern.

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

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

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

Die heutige Lösung: zwei egro Kaffeefüllautomaten micado 100 und micado 200. Damit werden sämtliche Spitzenzeiten gemeistert bei einer gleichmässig guten Kaffequalität.



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

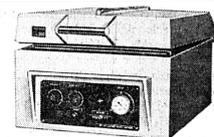
Spezialisierte Berater:
Autometro AG Ramistr. 14 8024 Zürich Tel. 01/41 42 13
Christen & Co. AG Marktgasse 28 3001 Bern Tel. 031/22 56 11
Heer+Rossi AG Bruderholzstr. 6 4102 Binningen Tel. 051/47 35 36

nue de Beme 23 1200 Gené Tel. 022/32 85 44

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

Keine Luft

aber mehr Gewinn erhalten Sie durch die Verwendung von



beerex

Vacuum-Verpackungsmaschinen

beerex vacuum

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

202

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

Vacances de grand style à l'américaine

Cela arrive chaque année au printemps, les oiseaux s'envolent au nord et les fanatiques du baseball au sud. Car c'est au sud que tout se passe: dans 16 communautés de la Floride sud et centrale, se fait l'entraînement des équipes de baseball.

Pour les admirateurs des White Sox, le «training» c'est Sarasota, une ville très active et surpeuplée sur la côte occidentale de Floride qui pourrait être le plus grand site balnéaire de l'Etat. Sarasota n'a pas les grands restaurants ni les artistes renommés de la région de Miami et Ford Lauderdale, mais la ville offre une plage de sable rose qui surpasse n'importe quelle plage de la côte orientale.

Sarasota

Si l'on cherche le paradis, c'est là qu'il faut s'arrêter! Les plages - ô miracle! - ne sont pas bondées. Naturellement, si l'on est un admirateur des White Sox, il faut aller plonger, non pas dans l'eau tiède du Golf du Mexique, mais plutôt au Payne Parc, le stade au centre de la ville où l'équipe présente les jeux d'exhibition. Sarasota offre encore d'autres attractions: le Circus Hall of Fame, les fameux Jardins de la Jungle, et la plus grande attraction de Sarasota, la propriété de John Ringling, un château vénitien, une galerie d'art, le théâtre Asolo et le Musée du cirque.

Les restaurants ne sont pas particulièrement renommés à Sarasota. Les plus populaires n'acceptent pas des réservations et, pour aller faire la queue pendant deux heures, la nourriture n'en vaut guère la peine. Mais le Plaza sert de très bons plats espagnols et pour des dîners plus somptueux il y a le Raft au Reef à l'Hôtel Far Horizons de Longboat Key. A près de 80 miles au sud de Sarasota, à Fort Meyers, les City Royals de Kansas, équipe de baseball, s'entraînent. Là-bas, les plages de l'île Sanibel sont fameuses pour les riches récoltes de coquillages qu'on y trouve.

Miami

Miami est le Las Vegas de l'Est, sauf pour les casinos. Beaucoup d'hôtels s'assurent le concours d'artistes très connus et l'on a quand même la possibilité de jouer; il y a en effet des courses de che-

vaux toute l'année, ainsi que des courses de chiens et deux cours de «jai alai». Daytona Beach est la capitale des courses d'autos pour le Sud; c'est là que se passe la fameuse «Daytona 500». Au sud de Daytona Beach sur la route No 4, se trouvent Orlando et Tampa; sur la côte occidentale de Floride, les Boston Red Sox et les Detroit Tigers ont établi leurs camps d'entraînement.

Des jeux et du baseball

La région de Tampa n'est pas aussi étendue que les autres agglomérations de Floride et n'a pas autant de restaurants et de

La mode des résidences secondaires fleurit également en URSS

Qui n'a pas sa datcha?

Posséder une datcha, fût-elle modeste, fait partie désormais des signes extérieurs de richesse en URSS, non seulement d'un directeur, ingénieur, écrivain ou artiste, mais encore, de tout cadre moyen qui se respecte.

Pour en posséder une, il y a plusieurs moyens. On peut d'abord l'acheter, construire et meubler, mais cela coûte fort cher.

Il est beaucoup plus astucieux et économique de la faire construire, après s'être fait attribuer le terrain... plus ou moins gratuitement.

Il suffit de connaître le président ou quelque membre influent de la municipalité locale, qui estime que la présence du propriétaire de la datcha peut servir ou honorer la localité.

Le terrain acquis, on signe un contrat avec une coopérative de construction, ou avec des copains!

La terre appartient à l'Etat

Dans les deux cas, les relations et le débrouillardise jouent un rôle très important. Avant tout pour le délai, car les entreprises spécialisées demandent un, deux ou trois ans, tant elles sont submer-

gées de commandes et manquent à la fois de matériel et de main-d'œuvre. A ce degré, on peut encore intervenir en se procurant soi-même le matériel de construction nécessaire, la tuyauterie, les appareils de chauffage, etc. Grâce aux relations!

Il y a des datchas dont la construction coûte quinze ou vingt mille roubles, somme énorme quand on pense que le salaire minimum soviétique est inférieur à cent roubles par mois. Mais la même datcha, avec le même matériel et la même installation ne revient à certains que dix, huit ou six mille roubles. Les services et marchandises, destinées à prévenir la publicité mensongère ou fallacieuse, sont appliquées avec rigueur en Angleterre, même quand cela est par inadvertance. C'est ainsi que le Tribunal de Tiverton, dans le Devon, a condamné à 100 £ d'amende l'Hôtel Exeter, appartenant à la grande chaîne Crest, parce qu'un de ses brochures publicitaires déclarait qu'il y avait un poste de télévision dans chacune de ses chambres. Un client, qui tenait particulièrement à voir à l'écran un match de football européen, n'ayant pas trouvé d'appareil dans sa chambre, porta plainte - avec le résultat, inattendu, qu'il avait fait valoir que les postes avaient été commandés avant l'impression des brochures, mais n'avaient pas été livrés à temps.

40 000 à 60 000 datchas aux environs de Moscou
Là, comme partout, il y a évidemment des accommodements avec le Bon Dieu... marxiste-léniniste et une des sources de critiques, à laquelle la presse donne d'ailleurs une place assez large, est de fatiguer ces «profitteurs immobiliers». D'autant que le prix réel n'est naturellement pas déclaré, à cause des taxes fiscales, municipales et autres.

Il serait difficile de donner le chiffre exact des datchas existant en 1975 en URSS. On estime qu'il y en a quarante à soixante mille aux environs de Moscou, dans un rayon de cent kilomètres, ce qui est théoriquement très peu pour une ville de sept millions d'habitants. Comme chaque datcha est utilisée par une famille entière - parents, grands-parents, enfants, souvent même cousins et oncles (au moins dix à douze personnes) - on peut dire cependant que près d'un habitant sur dix profite d'une datcha. Des milliers d'autres Moscovites en possèdent une à la mer ou à la montagne.

40 000 à 60 000 datchas aux environs de Moscou

Il y a des datchas dont la construction coûte quinze ou vingt mille roubles, somme énorme quand on pense que le salaire minimum soviétique est inférieur à cent roubles par mois. Mais la même datcha, avec le même matériel et la même installation ne revient à certains que dix, huit ou six mille roubles. Les services et marchandises, destinées à prévenir la publicité mensongère ou fallacieuse, sont appliquées avec rigueur en Angleterre, même quand cela est par inadvertance. C'est ainsi que le Tribunal de Tiverton, dans le Devon, a condamné à 100 £ d'amende l'Hôtel Exeter, appartenant à la grande chaîne Crest, parce qu'un de ses brochures publicitaires déclarait qu'il y avait un poste de télévision dans chacune de ses chambres. Un client, qui tenait particulièrement à voir à l'écran un match de football européen, n'ayant pas trouvé d'appareil dans sa chambre, porta plainte - avec le résultat, inattendu, qu'il avait fait valoir que les postes avaient été commandés avant l'impression des brochures, mais n'avaient pas été livrés à temps.

Une enquête sur la morte-saison

L'Office anglais du tourisme (English Tourist Board) vient de publier les résultats d'une enquête sur la morte-saison dans l'hôtellerie et les moyens de la combattre en donnant une série de conférences aux hôteliers. Plainte de l'industrie hôtelière, la morte-saison est décrite comme étant la période d'octobre à mi-juin. L'enquête a recherché comment attirer la clientèle à prendre durant cette longue période des vacances supplémentaires d'au moins trois nuitées. Elle a fait ressortir que 93 % des personnes questionnées sur ce sujet estiment indispensables ces évènements du train-train quotidien et que deux tiers d'entre elles prenaient des vacances de ce genre en Angleterre, contre un tiers à l'étranger. Les conférences ont surtout porté sur l'art et la manière de présenter les avantages de chaque établissement pour les personnes désirant prendre ces off-peak breaks, comme ces déjeunés sont appelés en Angleterre.

Dégustation d'huîtres à la manière de Manière

A l'occasion de l'ouverture par Jacques Manière, l'un des plus célèbres représentants de la gastronomie parisienne, d'un nouveau restaurant au Quartier latin, le «Dodin Bouffant» des critiques assez contradictoires ont paru dans la presse parisienne quant à la «manière» de servir les fruits de mer et notamment les crustacés. Le critique du Monde donne des détails savoureux sur la conservation et l'art de servir ces mollusques. Au Dodin Bouffant, la mer est tout près, dans la cave: six viviers, réfrigérés à la bonne température, d'une eau constamment renouvelée et dont le degré de salinité est vérifié chaque matin, permettent aux coquillages de vivre dans leur milieu naturel et d'arriver «en apothéose» sur la table. On aurait tort de trouver que les huîtres sont servies trop chaudes: c'est plutôt avant qu'elles étaient servies trop froides. Et c'est ainsi que le critique du monde parle d'un véritable bouleversement dans la gastronomie: il y a désormais, pour le gourmet, l'an un de la dégustation des fruits de mer: avant Manière et son Dodin Bouffant, et après ledit Dodin Bouffant.

Mais un tout autre son de cloche parvient de la rubrique «A table» de l'Express. Le critique ne voit guère l'utilité du vivier rempli d'eau de mer artificielle, et le plateau de fruits de mer lui a paru un peu maigre. Ces critiques contradictoires prouvent qu'il est parfois délicat d'accorder les divers violons du concert gastronomique français. Qu'il en soit, le vieux slogan latin «de gustibus non est disputandum» n'est plus de mise dans l'art de servir et de déguster les huîtres. W. B.



Une façon originale d'allier poésie et moyen de transport. (Comet)

Prenez garde à votre publicité!

Les lois draconiennes sur la «description des services et marchandises», destinées à prévenir la publicité mensongère ou fallacieuse, sont appliquées avec rigueur en Angleterre, même quand cela est par inadvertance. C'est ainsi que le Tribunal de Tiverton, dans le Devon, a condamné à 100 £ d'amende l'Hôtel Exeter, appartenant à la grande chaîne Crest, parce qu'un de ses brochures publicitaires déclarait qu'il y avait un poste de télévision dans chacune de ses chambres. Un client, qui tenait particulièrement à voir à l'écran un match de football européen, n'ayant pas trouvé d'appareil dans sa chambre, porta plainte - avec le résultat, inattendu, qu'il avait fait valoir que les postes avaient été commandés avant l'impression des brochures, mais n'avaient pas été livrés à temps.

Travailleurs migrants: risques pour les pays d'accueil?

Dans l'hôtellerie et la restauration, le travailleur migrant joue un rôle important. En ce qui concerne plus particulièrement la Suisse, la pénurie de main-d'œuvre que l'on y a connue en fait affluer plusieurs centaines de milliers.

Ces saisonniers posent des problèmes de santé; aussi, tout récemment, sous les auspices du Bureau régional de l'Organisation mondiale de la santé pour l'Europe, un groupe de travail formé de 28 médecins s'est préoccupé de ces travailleurs et des risques qu'ils peuvent présenter pour les pays qui les accueillent, en examinant plus particulièrement le problème sous l'angle de la lutte contre la tuberculose.

La tuberculose est en régression

Il s'en est parvenu aux conclusions que l'incidence plus élevée de la tuberculose chez les travailleurs migrants ne présente aucun danger pour les pays d'accueil, si ceux-ci sont dotés d'un système efficace de surveillance et de lutte anti-tuberculeuse. Il est constaté que cette maladie se trouve actuellement en régression dans beaucoup de pays exportateurs de main-d'œuvre. Toutefois, les travailleurs migrants courent le risque de contracter la tuberculose même lorsqu'ils ont été soumis, avant leur arrivée, à des examens de dépistage.

Le groupe de travail est d'avis que les examens de santé devraient faire partie de la procédure liée à la migration des travailleurs. Il serait préférable qu'ils soient soumis aux examens de dépistage de la tuberculose dans leur pays d'origine; ces derniers pourraient être faits soit par une commission médicale du pays d'accueil, qui se rendrait sur place, en collaboration avec les organismes sanitaires du pays d'origine, soit par les services de santé du pays d'origine eux-mêmes, à la demande du pays d'accueil. Ils devraient comporter un examen radiologique du thorax, qui permettrait également de dépister d'autres affections. En revanche, la radioscopie est à proscrire parce qu'elle est inadéquate, ne fournit aucun document permanent et comporte un risque d'irradiation qui est plus important que l'examen radiologique. Il est souhaitable d'intensifier les études épidémiologiques sur les problèmes de santé des travailleurs migrants ainsi que les échanges d'informations entre les pays d'accueil et les pays d'origine.



Que les touristes s'émerveillent encore une dernière fois sur le Parthénon! Car, à moins que vous ne soyez archéologues - dans quel cas il vous sera encore accessible - l'Acropole vous dit adieu... (Comet)

«Suivez (par charter?) le soleil en Israël!»

Pour la première fois en Israël, un monstrueux meeting a rassemblé récemment à Jérusalem les membres de la Fédération israélienne des hôteliers venus lancer un cri d'alarme pour sauver le tourisme et l'hôtellerie du marasme où ils se trouvent.

Les divers orateurs ont fait des exposés saisissants sur le déclin de la profession depuis deux ans. Branches de très grande importance pour l'économie nationale, le tourisme et l'hôtellerie devraient se voir attribuer des primes d'encouragement, au même titre que les autres industries d'exportation. Mais c'est surtout sur le problème des charters que le président des hôteliers et les autres responsables du tourisme ont exprimé leurs revendications. Ils estiment qu'Israël aurait pu attirer facilement 100 000 touristes supplémentaires par an si les agences de voyage pouvaient offrir des excursions de groupe en Israël à des prix comparables à ceux pratiqués pour d'autres destinations. La réduction de ces tarifs de groupe devrait être de l'ordre de 30%. Comme les prix pratiqués par les hôtels israéliens sont parmi les moins chers, il serait urgent que le gouvernement prenne une décision pour encourager le tourisme par la constitution de vols charters vers Israël.

Les vols charters lésent la compagnie El Al

Les statistiques montrent que, de janvier à avril 1975, le nombre des touristes d'Europe et des Etats-Unis entrés en Israël par le pont Alamy a augmenté de 71% or, ces touristes sont arrivés en Jordanie à bord d'avions charters et ont bénéficié de tarifs très bas. Il s'agirait donc de passer un accord avec la compagnie aérienne El Al pour obtenir des tarifs similaires. Mais

selon l'étude que El Al a fait préparer concernant les vols charters vers Israël, étude dont le but était de contrebalancer celle du bureau conseil américain Dixon and Speas, des vols charters organisés par des compagnies étrangères vers Israël n'augmenteraient pas le nombre des touristes. D'autre part, ils affecteraient gravement la situation financière de la compagnie nationale et constitueraient un obstacle à ses vols réguliers et à ses plans de développement futur.

Contrairement à l'avis des hôteliers, les responsables d'El Al estiment que les prix pratiqués dans les hôtels en Israël sont élevés par rapport à ceux des hôtels étrangers qui reçoivent les touristes de classe moyenne. Ce facteur, ajouté à l'inflation et au chômage, est pour El Al le véritable responsable de la crise que connaît actuellement le tourisme israélien.

Il appartient maintenant au gouvernement de trancher ce débat sur l'opportunité des vols charters vers Israël. Le ministre du tourisme pour sa part a pris toutes les initiatives possibles pour faire face à la crise: une conférence va être organisée à New York pour encourager le tourisme américain en Israël. D'autre part, des entretiens ont eu lieu aux Etats-Unis avec les dignitaires chrétiens pour promouvoir les pèlerinages dans le cadre de l'Année Sainte. Le tout est maintenant de savoir si c'est par charter que les touristes obtiendront au slogan «Suivez le soleil en Israël.» J. Aclion

Bonn überprüft seine Mittelstandspolitik

Die deutsche Gastronomie als ein typisch mittelständisches Gewerbe erhofft sich von den Initiativen des deutschen Bundeswirtschaftsministeriums zu einer verbesserten Mittelstandspolitik nachhaltige Unterstützung. Mit seinem Jahresumsatz von 33,7 Milliarden DM im vergangenen Jahr, knapp 700 000 Beschäftigten in 200 000 Unternehmen gehört die Gastronomie mit Sicherheit nicht zu den kleinsten, anders bei der Beurteilung der jeweiligen Jahresumsätze der Unternehmen: 95% aller Betriebe liegen unter 250 000 DM.

Ministerium hört Verbände

Das Bundeswirtschaftsministerium hatte Mitte Mai zu einer Anhörung der Verbände des mittelständischen Gewerbes geladen, um die Grundsätze seiner Strukturpolitik zur Diskussion zu stellen und entsprechend den Bedürfnissen der kommenden Jahre neu zu konzipieren.

Der DEHOGA hat in diesem Hearing deutlich gemacht, dass er eine erfolgversprechende Zukunft der Gastronomie von einer verbesserten Unternehmerinformation und -weiterbildung abhängig sieht. So seien die mittelständischen Unternehmer des Hotel- und Gaststättenwesens auf Grund ihres permanenten engagierten Einsatzes heute oft nicht mehr in der Lage, sich in die betriebswirtschaftlichen Fragen - allgemeiner wie branchen- und spartenpezifischer Art - so einzuarbeiten und weiterzubilden, um die für ihr eigenes Unternehmen dringend notwendigen Schlüsse ziehen zu können. Es sei erforderlich, durch zu erarbeitende Kennziffern den Betrieben in komprimierter Form das Rüstzeug an die Hand zu geben, das sie im harten Konkurrenzkampf seit Jahren benötigen.

Erhöhung der Zuschussmittel gefordert

Für das deutsche Gastgewerbe wurde herausgestellt, dass die Erhöhung der Bundeszuschüsse für Betriebsberatungen in den letzten drei Jahren um das Dreifache auf nunmehr 900 000 DM im laufenden Jahr begrüßt wird. Trotzdem besteht eine ständig steigende Nachfrage nach Betriebsberatungen, die es mit zu erhöhten Bundesmitteln zu befriedigen gilt.

Ministerium erkennt Schwierigkeiten

Das Bundeswirtschaftsministerium bekennt sich zu dem Grundsatz, dass zu der leistungsorientierten deutschen marktwirtschaftlichen Ordnung eine ausreichende Zahl wirtschaftlich selbständiger Unternehmen am Markt tätig sein muss. Dies

Dänischer Plunder

Mehr bieten auf See

Das größte Restaurantunternehmen Dänemarks, die Restaurants auf den Fähren der Dänischen Staatsbahnen, will den Service weiter verbessern. Zu diesem Zweck wird gegenwärtig eine große Gästebefragung durchgeführt. Vorläufig werden 200 000 Fragebogen verteilt. Mit dieser Marktforschung haben die dänischen Staatsbahnen die bisher größte Analyse auf dem Restaurant-Sektor in Dänemark gestartet.

Umorganisation des SAS-Catering- und Hotel-Service

Die SAS Catering und Hotels, eine zu 100 Prozent im Besitz der SAS befindliche Tochtergesellschaft, hat nach einer gründlichen Analyse aller ihrer Aktivitäten die Gesellschaft in fünf selbständig arbeitenden Divisionen unterteilt, und zwar je ein autonom arbeitendes Restaurant-Unternehmen in Dänemark, Norwegen und Schweden, ferner eine Catering- und eine Hotel-Abteilung. Die Zentrale für die beiden letztgenannten Abteilungen verbleibt weiterhin in Kopenhagen.

gilt auch für den Bereich der Gastronomie: Ein Gewerbe, das sich in der Regel nicht über den Kapitalmarkt finanzieren lässt und von selbständigen, mitarbeitenden Inhabern geleitet wird, ist das unternehmerische Risiko selbst tragen.

Mangelnde Eigenkapitalausstattung

In der mangelnden Eigenkapitalausstattung weiss sich die Gastronomie mit vielen anderen mittelständischen deutschen Branchen in den gleichen Schwierigkeiten. Um diesen Problemen begegnen zu können, werden Überlegungen für steuerfreie Rücklagen für Investitionen und Steuerbefreiungen für den nicht entnommenen Gewinn geprüft.

Schweiz eröffnet Hotelfachschule in Kenia

Soeben wurde Afrikas grösste und modernste Hotelfachschule in Nairobi, Kenia, eröffnet. Die Schule, im Auftrag des Dienstes für Technische Zusammenarbeit von der Schweizer Firma Touristconsult geplant, dient der Ausbildung von Kenianern in sämtlichen Berufen der Hotellerie. Jährlich werden 70 Kellner, 60 Köche, 50 Zimmermädchen, 25 Rezeptionisten und 40 Direktionsassistenten, sowie 10 Handwerker ausgebildet werden. Die Dauer der Kurse variiert zwischen einem Jahr für Kellner, Zimmermädchen und Rezeptionisten und vier Jahren für die Direktionsassistenten.

Die Schule, nach modernster Konzeption erbaut (kleine Klassen, Hellraum- und Dia-Projektoren in jedem Klassenzimmer, 2 Sprachlabore, Demonstrationsküche, Küche mit individuellen Herden für 15 Schüler, 5 komplett ausgerüstete Réceptionen für Übungszwecke usw.), beschäftigt 43 Lehrer und Hilfslehrer, wovon 24 Europäer sind (zu einem grossen Teil Schweizer).

Es ist geplant, ab nächstes Jahr auch noch eine Tourismusschule zu integrieren, in welcher Personal für Fluggesellschaften und Reisebüros sowie Reiseleiter ausgebildet werden.

Ebenfalls der Schule angeschlossen ist ein 100-Betten-Erstklasshotel mit Restaurant, Bar, Schwimmbad und Tennisplätzen, dessen Personal zum grössten Teil Studenten sein werden.

Nach endgültiger Fertigstellung der Schule werden jährlich über 500 Personen ausgebildet werden, was bestimmt noch eine merkliche Verbesserung der ohnehin schon recht guten Fähigkeiten des kenianischen Personals in der Hotel- und Tourismus-Industrie zur Folge haben wird.

400 Campingplätze

Von 60 Millionen Fremdenübernachtungen der österreichischen Sommersaison 1974 entfielen rund vier Millionen auf die rund 400 Campingplätze, das teilte der Geschäftsführer des Oesterreichischen Camping-Clubs mit. In den letzten Jahren haben auch die Zahl der Wohnwagenanhänger in bemerkenswertem Umfang zugenommen: sie stieg von rund 4000 im Jahre 1970 auf rund 10 000 im Jahre 1973. Für 1974 wurden 2000 Neuzulassungen verzeichnet.

Bemerkenswert ist, dass die Campingbewegung sich tatkräftig in die Front der Landschaftsschützer eingereicht hat. Wilde Wohnwagenlums und gewaltsame Eingriffe in die Natur zur Gewinnung von Campingraum werden abgelehnt. Die Wohnzeltwelt ist im übrigen im Abklingen begriffen; vielfach bevorzugt die Auto-Camper gern die auf vielen Campingplätzen vorhandenen «festen» Wohnwagen, die zeitweise vermietet werden.

Hotels werden Altersheime

Im Laufe der letzten Monate wurden zwei erstklassige und bekannte dänische Hotels zwischentrendet. Es handelt sich um das «Hotel Lyngby», das von der gleichnamigen Kopenhagener Vorstadtgemeinde übernommen wurde, die mit einer hohen, nicht eingelösten Kautions «hängengeblieben» war. Jetzt wurde auch erstmals ein Hotel aus der Kette «Weisse Häuser» (Hvide Hus) verkauft, und zwar das Hotel in Frederiksdal, ebenfalls nur wenige Kilometer von der dänischen Hauptstadt entfernt. Hier wird das Kopenhagener Gesundheitswesen ein Pflegeheim einrichten. Das gleiche ist im Hotel Lyngby bereits der Fall.

Reisejournalisten organisieren sich

Auf Initiative des Reiseleiters Svend Aage Andersen (Politiker) haben sich 25 dänische Schriftsteller, Journalisten und Fotografen Anfang Mai zu einer Vereinigung «Dänische Reisekritiker» zusammengeschlossen. Alle Mitglieder befassen sich ausschliesslich über überwiegend mit Tourismus, doch ist der umfangreiche, regelmässig erscheinende Reisetitel in den Tageszeitungen in Dänemark noch nicht eine so feste Institution wie in der Presse vieler anderer Länder. Dies zu erreichen, ist eines der Ziele der neuen Vereinigung. Sie wird auch solche Nichtjournalisten als Mitglieder aufnehmen, die aktiv im oder für den Tourismus tätig sind, darunter die ausländischen Fremdenverkehrsvertreter in Kopenhagen. Der Anschluss an die internationale Organisation der Reisejournalisten, FIJET, ist geplant.

Zufrieden mit dem vergangenen Winter

Die Fremdenverkehrsentwicklung im Winterhalbjahr 1974/75 in der Bundesrepublik.

Im Winterhalbjahr 1974/75 (1. Oktober 1974 bis 31. März 1975) haben die Gästeübernachtungen nach den bisher vorliegenden Angaben des Statistischen Bundesamtes um zirka 2 bis 3% zugenommen. Die Ausländerübernachtungen haben sich im Winterhalbjahr gegenüber dem Vorjahr kaum verändert. Leichten Zunahmen

in einigen Städten stehen erhebliche Abnahmen, -9% in Hamburg und Nürnberg, gegenüber.

Die Berichte der Fremdenverkehrsverbände und Städte bestätigen diese Winterergebnisse im wesentlichen. Besonders hohe Zuwachsraten im Vergleich mit dem Vorjahr weisen hier die Monate Dezember 1974 (+6,0%) und März 1975 (+zirka 5%) auf. Beide Male kommt der immer mehr zunehmende Kurzreiserverkehr an den Feiertagen zum Ausdruck. Bei den Übernachtungen der Ausländer zeigen besonders die Monate Dezember (+2,2%) und Februar (+5%) eine Aufwärtstrendentwicklung, während die anderen Monate (ohne März 1975) noch Rückgänge aufweisen. Der Monat Dezember 1974 war der erste Monat seit Juni 1973, der im Ausländerreiseverkehr wieder Übernachtungszuwächse brachte.

Bayern voran

Von den Urlaubsgebieten der Bundesrepublik weisen besonders die bayerischen Gebiete sehr gute Steigerungsraten auf. Bayern ist im übrigen das einzige Land der Bundesrepublik, das in den letzten Jahren - seit 1968 - eine regelmässige Steigerung der Kapazitätsauslastungen in den Beherbergungsbetrieben aufweist. Gute Ergebnisse kann auch Schleswig-Holstein für den Winter 1974/75 vorzeigen. Hier kam wohl die Wirkung der wetterunabhängigen Feriententren erstmals im Winter voll zum Tragen. Ähnliches gilt auch für den Harz mit seinen Feriententren. Da aber auch alle anderen Reise-landschaften der Bundesrepublik Zunahmen melden, auch wenn sie statistisch im einzelnen noch nicht belegbar sind, kann man für den deutschen Fremdenverkehr von einem zufriedenstellenden Verlauf des Winterhalbjahres 1974/75 sprechen.

In Kürze

«Vienna-Hilton»-Hotel eröffnet

Das grösste österreichische Hotel, das «Vienna-Hilton», ist anfangs Juni in Wien für die ersten 300 Gäste geöffnet worden. Das 622-Betten-Hotel wurde durch die Schweizer Hilti-Swissair-Gruppe mit ihren Gesellschaftern Société de participants hôteliers in Zürich und Swissair für etwa 600 Millionen Schilling (etwa 90 Mio Franken) gebaut. Das «Vienna-Hilton» soll Tagungen, Konferenzen und Veranstaltungen mit bis zu 1500 Teilnehmern aufnehmen.

Notruf für Umweltverschmutzung

Bei den ersten Anzeichen einer Verschmutzung der klaren Wasser des Golfs von Eilat am Roten Meer genügt jetzt ein Anruf bei der Umweltschutz-Station in Eilat, um sofort Gegenmassnahmen auszulösen. Die Station ist Tag und Nacht besetzt und geht auch anonymen Anrufen nach. Wer seinen Namen bei der Anzeige angibt, darf sogar mit einer Belohnung vom israelischen Innenministerium rechnen.

Hilton-Beherbergungsrate gesunken

Nach Mitteilung der Hilton Hotels Inc. ist ihre Beherbergungsrate im Mai für rund 1.097 Mio verfügbare Übernachtungen auf 64,3 Prozent gesunken, verglichen mit einer Quote von noch 69,1 Prozent im Mai 1974 für ein Übernachtungsangebot von etwa 1.024 Mio. Für die ersten fünf Monate des laufenden Jahres ergibt sich eine Verminderung der Beherbergung auf 61,9 (Vorjahr 66,8) Prozent bei höheren verfügbaren Übernachtungsmöglichkeiten von 5.311 (5.005) Mio.

BSQ will Court Hotels übernehmen

Die BSQ Securities hat für die Court Hotels (London) Ltd. ein Übernahmeangebot auf der Basis von 50 Pence pro Court-Aktie unterbreitet. Die Tollman Hotels and Tourist Industries Ltd., welche am Aktienkapital von Courts zu 53 Prozent beteiligt ist, willigte in die Offerte ein. Der Verwaltungsrat der Court Hotels stieß dem Angebot ebenfalls positiv gegenüber.

CP-Hotels leiten Jerusalem Plaza Hotel

Die zur Canadian Pacific Ltd. gehörende CP-Hotels wird die Leitung des Jerusalem Plaza Hotel in Jerusalem übernehmen, wie der kanadische Konzern mitteilte. Besitzerin des im Januar 1975 eröffneten und 300 Zimmer umfassenden Hotels ist die israelische Yehuda Hotels Ltd. Die Leitung des Jerusalem Hotels wird der CP-Hotels im Rahmen eines langfristigen Vertrages übertragen.

«Playboy» schwitzt

Die amerikanische Playboy Enterprises Inc. meldete für das dritte Quartal zum 31. März 1975 einen Verlust, der pro Aktie 4 Cents beträgt, verglichen mit einem Pro-Aktien-Gewinn von noch 11 Cents im vorjährigen Parallelzeitraum. Für den Verlust, der vor allem in der Hotel- und Club-Division entstanden ist, macht das Unternehmen die geringeren Freizeitausgaben in den USA und die steigenden Betriebskosten verantwortlich. Club und Casino der Playboy Enterprises Inc. in Grossbritannien haben in dieser Zeit Gebiete abgeworfen. Im weiteren haben auch höhere Druckkosten, geringere Einkünfte aus dem Inseratengeschäft und leicht rückläufige Auflageziffern der Magazine «Playboy» und «Ouis» den Ertrag geschmälert.

Bevorzugte Reiseländer der Bundesdeutschen

Oesterreich, Italien und die Schweiz standen im Reisejahr 1974 in der Gunst der deutschen Touristen obenan. Nach Ermittlungen der Commerzbank entfielen auf diese drei Nachbarstaaten der BRD etwa die Hälfte der von den deutschen Ausländerreisenden ausgehenden «Touristen-D-Mark» in Höhe von insgesamt 18,4 Mia DM. Dank des günstigen Wechselkurses konnten im Jahre 1974 die USA den kräftigsten Zuwachs unter den Reiseländern verbuchen, deren Reiseeinnahmen von der Bundesrepublik um mehr als ein Fünftel auf 890 Mio DM stiegen. Damit nehmen die USA nunmehr die siebente Stelle der deutschen Reiseverkehrsbilanz - noch vor Jugoslawien mit 878 Mio DM - ein. Starke Zuwachsraten waren auch bei den deutschen Touristen festzustellen, die Frankreich besuchten.

Verstärkter Fährverkehr Schweden-DDR

Anfang Mai ist in Trelleborg eine neue Anlage für Grossfähren sowie ein neuer Fährbahnhof eingeweiht worden. Nach Mitteilung des schwedischen Verkehrsinstitutums wird durch die neuen Hafenanlagen dem stark gewachsenen Personen- und Güterverkehr zwischen Schweden und Ostdeutschland Rechnung getragen, der sich pro Jahr zurzeit auf rund 4,0 Mio Gütertonnen beläuft.

Ein Mammutbau des Parteiprestiges

Um den Bau des neuen Kongresszentrums in unmittelbarer Nähe der Ausstellungshallen am Berliner Funkturm ist ein neuer Parteien-Krach entbrannt. Kurz nachdem der Senat ankündigte, das Projekt werde einschliesslich aller Nebenkosten «bis zu 755 Millionen Mark» kosten, kündigte der Bau-Experte der in Opposition stehenden CDU-Fraktion, Klaus Franke, an: Seine Partei werde sich weiterhin für die Verwirklichung «dieses vom Grössenwahn getragenen Mammutbaus» mit allen parlamentarischen Mitteln widersetzen.

Die Arbeiten zum Bau des neuen Kongresszentrums sind schon seit längerer Zeit im Gang. Mit der Fertigstellung wird bis 1978 gerechnet. Ursprünglich waren die Kosten mit rund 500 Millionen Mark veranschlagt worden.

CDU-Sprecher Klaus Frank nach dem neuen Kostenvorschlag des Senats: Seine Partei lehne jede Verantwortung für die zu erwartenden Baukosten und für die in keinem Verhältnis zu den Einnahmen stehenden Folgekosten, die den Berliner Haushalt in «unerträglicher Weise» belasten würden, entschieden ab. Gegenwärtig sei von jährlichen Betriebskosten in Höhe von mehr als 27 Millionen Mark die Rede. Von den Folgekosten für den Kapitaldienst der erforderlichen Hypotheken in Höhe von jährlich weiteren 30 Millionen Mark werde erst gar nicht gesprochen. Der CDU-Haushalts-Experte Rudolf Mende betonte, das Kongresszentrum werde in den nächsten Jahren den Berliner Haushalt täglich mit 150 000 Mark belasten.

Jürgen Brinkmeier, haushaltspolitisch

Sprecher der SPD-Fraktion, zur Kritik der CDU: Seine Partei sei nach wie vor der Auffassung, dass der Bau des Kongresszentrums für Berlin notwendig sei. Auch die Berliner Industrie- und Handelskammer sei der festen Überzeugung, dass Berlin ein Kongresszentrum in der vorgesehenen Grössenordnung brauche.

FDP-Fraktionsgeschäftsführer Dr. Lothar Griesbach machte keinen Hehl daraus, dass seine Partei über den Bau des Kongresszentrums ebenfalls nicht sonderlich glücklich sei. Man sei jedoch bei den Koalitionsverhandlungen in dieser Sache von der SPD «unter Druck gesetzt» worden. Mittlerweile seien die Planungen in dieser Sache ausserdem bereits so weit fortgeschritten, dass es kein Zurück mehr gebe. Die Berliner Hotel- und Gaststätten-Innung hat sich in den letzten Jahren ebenfalls wiederholt für den Bau des Kongresszentrums stark gemacht. Sie hält es für wichtig, dass Berlin auch in Zukunft ein gewichtiges Wort im Tagungs- und Kongresswesen mitreden kann und nicht von anderen Städten überflügelt wird.



Das zweite italienische Holiday Inn hat den Betrieb aufgenommen. Der 183-Zimmer-Komplex liegt in den Gärten von Naxos, am sizilianischen Strand unterhalb Taorminas. Für die Freizeitgestaltung ist besonders reichhaltig gesorgt. Es gibt Schwimmbad, Freiluftbecken, Sauna, Sonnenterrasse, Gymnastiksaal und Wassersportmöglichkeiten. Bei der Planung des Hotels wurde der Abhaltung von Seminaren und Konferenzen besonderes Augenmerk geschenkt. Es können Tagungen oder Bankette für 8 bis 800 Teilnehmer durchgeführt werden.

Stellenangebote Offres d'emploi



Inseratenschluss: Freitag, 11 Uhr

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 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.



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



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



8058 Zürich Telefon (01) 813 77 66

In Jahresstellung auf den 1. August 1975 suchen wir eine

Buffettochter

Für die Speisen- und Getränkeausgabe des Selbstbedienungsbuffets. Wenn Sie gerne mehr über diese Stelle erfahren möchten, schreiben Sie uns oder rufen Sie uns an. Unser Herr Grohe wird Sie gerne zu einer persönlichen Besprechung einladen.

4226



Flughafen-Restaurants Zürich

Per sofort oder nach Uebereinkunft suchen wir:

Serviertochter

(Snack-Restaurant Marmite)

Bar-Hostess/Barmaid

(Check-Point Bar)

Chef de rang

(Panorama-Grill)

Wir bieten beste Verdienstmöglichkeiten (zum Teil mit Umsatzbeteiligung), 5-Tage-Woche, grosszügige Koordinierung der Arbeitszeit, Self-Service-Restaurant für unsere Mitarbeiter und ein modernes Personalhaus mit Einzelzimmern.

Bitte schreiben oder rufen Sie uns an.

4174

Hotel International zürich
am Marktplatz
8050 Zürich-Oerlikon
Telefon 01/46 43 41

Hilton International

Sind Sie daran interessiert, als:

- Chef de partie**
- Chef pâtissier**
- Commis de cuisine**

in einer internationalen, dynamischen Hotelgesellschaft zu arbeiten?

Ob Sie sofort oder erst in einigen Monaten DIE Stelle suchen, Sie sollten in jedem Fall jetzt schon mit uns Kontakt aufnehmen. Schreiben Sie uns oder besuchen Sie uns zu einem unverbindlichen Informationsgespräch in:

Locarno: Donnerstag, den 10. Juli 1975
Lugano: Freitag, den 11. Juli 1975
Zürich: Freitag, den 18. Juli 1975
Basel: Samstag, den 19. Juli 1975

Rufen Sie uns umgehend an, damit wir Ihnen die notwendigen Informationen geben können.

Culinary Coordination H. I.
C/o Zurich Airport Hilton
3058 Zurich Airport, Telefon (01) 810 31 31, intern 610

«Ueber 60 Hotels auf der ganzen Welt»

4179

R. Jöge - Foto-Grafik - Zürich

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
Stellungsvermittlung
Postfach 2657
3001 Bern

Formule d'inscription pour employés cherchant une place

(Le placement est exempt de taxes)

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

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

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

Afrique centrale

Groupe suisse cherche

directeur

couple préférence, chef de cuisine de nationalité suisse pour les restaurants, bars et dancings d'un complexe hôtelier.
Excellentes conditions d'engagement.

Offres avec photo, curriculum vitae et prétentions de salaire.
S'adresser à

Satel AG, Delsbergallee 38,
4053 Bâle

P 22-45862

**Landgasthof Löwen
Rotisserie
8360 Ischlikon**

Wir suchen

2 Serviertöchter

Wer hätte Lust, auf bald in unser junges Team einzutreten? Ihre Arbeit wird erfordern, dass Sie zusätzlich grillieren, flambieren aber auch abwechslungsweise im Restaurant servieren können. Sie sehen, eine sehr abwechslungsreiche und anspruchsvolle Arbeit erwartet Sie.

Anfängerinnen werden angeleitet. Hoher Garantielohn, 5-Tage-Woche usw.

Familie H. Schildknecht-Burgener,
Telefon (073) 43 17 83.

4213

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft

**Küchenchef
Entremetier**

Offerten erbeten an

Hotel Hold, 7050 Arosa

Telefon (081) 31 14 08.

4223



Grand-Restaurant

Tea-room / Confiserie

«Schuh»

3800 Interlaken

am Höhweg

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft:

Commis de cuisine

Offerten an:

F. Beutler jun., Inhaber,
Telefon (036) 22 94 41.

4227

Erstklasshaus im Berner Oberland sucht, mit Eintritt nach Uebereinkunft, in Jahresstelle

**Chef de réception/
Vize-Direktor**

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten unter Chiffre 4230 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Importante clinique de Lausanne recherche pour entrée de suite ou à convenir

une secrétaire de direction

(allemand, français, anglais).

Situation intéressante à l'année.
Caisse de prévoyance, congé samedi après-midi et dimanche.

Faire offres complètes avec photo et prétention de salaire sous chiffre 4232 à l'Hotel-Revue, 3001 Berne.

Hôtel Excelsior, Genève

cherche

portier de nuit

Téléphone (022) 32 09 45.

4221

Etablissement de première classe dans station,
cherche pour date à convenir, à l'année

un chef de cuisine

de nationalité suisse ou permis B ou C.

Faire offres sous chiffre 4209 à l'Hotel-Revue,
3001 Berne.

**HECHT
ST. GALLEN
das gute
HOTEL**

Das Gastgewerbe bietet viele Möglichkeiten.

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

**Commis de cuisine
Serviertochter oder Kellner**
(à la carte-kundig)

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

4231



**Hotel Restaurant Tea-room
Taverne zur Krone**

Die schönste historische Gaststätte des Limmatales. Besitzer: Alois Gstrein. Tel. 01/88 60 11.

Wir bieten einem jungen tüchtigen Mann aus der Hotelbranche die Gelegenheit, sich bei uns als

Aide-Patron

mit den Pflichten einer erstklassigen Geschäftsführung vertraut zu machen. Alles, was Ihnen zur vollständigen Führung eines Hotels mit erstklassigem Speiserestaurant fehlt, können Sie bei uns lernen.

Sollten Sie auf dem Gebiete der gepflegten Gastronomie und Réception Erfahrung mitbringen – um so besser –, wir können Sie dann schneller selbständig «managen» lassen.

Bitte senden Sie uns eine Kurzzerferte mit Foto, Zeugniskopien, Lebenslauf und Lohnansprüchen oder rufen Sie uns einfach an (bitte vormittags), um Näheres über diesen verantwortungsvollen Posten zu erfahren. Bitte Herrn Gstrein verlangen.

4257

Suisse romande

Je cherche pour entrée à convenir :

restaurateur-directeur

pour un important Restaurant et Snack, 40 employés, affaire à l'année.

Je demande :

- excellente formation de restaurateur,
- sens de l'initiative et du commandement,
- grande patente.

J'offre :

- salaire en rapport avec les responsabilités,
- participation au rendement.

Faire offres avec références et prétentions de salaire sous chiffre 4194 à l'Hotel-Revue, 3001 Berne.

Zug

Wir suchen für unser bedeutendes, attraktives Selbstbedienungsrestaurant auf 1. Oktober 1975 oder nach Uebereinkunft einen routinierten, gut ausgewiesenen

Geranten

mit Fähigkeitsausweis A.

Verlangt wird mehrjährige praktische Tätigkeit als Gerant eines (möglichst Selbstbedienungs-) Restaurants, die Fähigkeit, den Betrieb nach betriebswirtschaftlichen Grundsätzen zu führen und dem Personal beispielhaft vorzustehen.

Wir bieten eine weitgehend selbständige Tätigkeit, fortschrittliche Anstellungsbedingungen (mit Ausnahme des Abendverkaufs abends und sonntags immer geschlossen) und Sozialleistungen; 3-Zimmer-Wohnung könnte übernommen werden.

Detaillierte Offerten (Lebenslauf, Foto, Gehaltsansprüche, Eintrittsmöglichkeit usw.) unter Chiffre Z 25-70709 an Publicitas, 6002 Luzern.

Morgins-Hôtels

Hôtel-restaurants, 300 lits, 1ère classe, cherche de suite ou à convenir:

**1 commis de cuisine
1 chef de rang
1 gouvernante**

Faire offres à:
Morgins-Hôtels, 1875 Morgins,
téléphone (025) 8 38 41.

4199



Les postes suivants sont à repourvoir de suite:

**réception-caisse
et
stagiaire d'administration**

Offres détaillées à la direction de
l'Hotel Royal, 41, rue de Lausanne,
1201 Genève.

4198

**Grand Hôtel
Suisse-Majestic, Montreux**

cherche

sous-chef de cuisine

Les candidatures de chefs de partie expérimentés désirant prendre des responsabilités seront prises en considération. Entrée en service de suite ou à convenir.

Nous offrons:
un travail agréable dans une brigade jeune de 14 cuisiniers, possibilité de préparer une cuisine de grande renommée, place à l'année, très bon salaire, caisse de retraite, congés réguliers.

Faire offres à: (020) 880001

Georges Melly, directeur,
43, avenue des Alpes, 1620 Montreux.

4191

Bekanntes Erstklasshotel in Zürich sucht eine

1. Sekretärin

mit den Fähigkeiten, die Korrespondenz in deutscher, französischer und englischer Sprache erledigen zu können. Erwünscht ist das kantonale Handelsdiplom.

Geboten wird eine sichere Jahresstelle bei geregelter Freizeit und zeitgemässen Sozialleistungen.

Geeignete Interessentinnen richten ihre Bewerbungen mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto bitte unter Chiffre 4190 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



**Leiter der
Zentralproduktion**

Als Dienstleistungsbetrieb beliefert unsere modern eingerichtete Produktionsstätte in Dübendorf unsere Restaurants, Mensen, Schulbuffets und Dritte mit Menus und Backwaren.

Unser zukünftiger Betriebsleiter muss fähig sein einen Mitarbeiterstab von rund 20 Personen (einschliesslich Transportwesen) menschlich und fachlich kompetent zu führen.

Erfahrung in Produktion und im kaufmännischen Bereich sowie Qualitätsbewusstsein und Kostendenken, aber auch Verhandlungsgeschick und Durchsetzungsvermögen bilden die Voraussetzung für diesen anspruchsvollen Posten.

Wir bieten zeitgemässe Anstellungsbedingungen; Arbeitszeit in der Regel von Montag bis Freitag.

Ihre handschriftliche Bewerbung mit vollständigen Unterlagen richten Sie bitte an unseren Personalschef, Herrn K. Bachmann, Telefon (01) 34 14 85.

Zürcher Frauenverein für alkoholfreie Wirtschaften,
Zentralverwaltung, Mühlebachstrasse 86, 8032 Zürich.

4184

HOTEL WALDSTAETTEN

WEGGIS
 RESTAURANT - BAR
 BANKETT- UND KONFERENZRAUM
 TELEFON 041 - 93 13 41

Für unseren Erstklassbetrieb suchen wir in Jahresstelle mit baldmöglichstem Eintritt

1 tüchtige, nette Réceptionssekretärin

1 Service-Hostess

1 Commis de cuisine

1 Zimmermädchen-Lingère

1 Etagen-Portier

(Réceptionablösung)

Wir bieten eine Dauerstelle mit gutem Gehalt, Fünftagewoche, in jungem, dynamischem Team.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an André Chevin, Dir., Hotel Waldstaetten, 6353 Weggis.

4249

Hôtel Olden Gstaad

cherche pour son Olden Bar

une barmaid

Faire offres à la direction ou téléphoner.

Téléphone (030) 4 34 44

4181

Pour compléter notre team nous cherchons

un chef de cuisine

pour l'enseignement de la cuisine dans une école hôtelière en Tunisie.

- Contrat de deux ans environ
- excellentes conditions
- date d'entrée 1er septembre 1975 si possible plus tôt.

Faire offres avec curriculum vitae à

Promotel SA

22a, rue du Cendrier

1201 Genève

Téléphone (022) 31 16 03

4242

Gesucht per sofort

2 Köche

Restaurant Jungfraujoch 3801 Jungfraujoch

Administrationsbüro Hotel Metropole
 Telefon (036) 21 21 51, intern 515

4150

Bahnhofbuffet Bern
 sucht für den behaglichen Grill-room freundliche(n) und tüchtige(n)

Serviertochter oder Kellner
 Eintritt nach Uebereinkunft.

Melden Sie sich bitte persönlich oder telefonisch beim Chef de service oder Personalchef.

Buffet Bern
 Tel. 223421 Fritz Haller

4241

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.

Kongresszentrum 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 MUNTIELIER/MURTEN

Telefon (037) 71 59 32, Kurt Meier

4123



Blackout Airport

Flughafen-Restaurants, Postfach CH-8058 Zürich
 Telefon 01 813 77 66

Herausforderung an eine initiative Führungskraft!

Für die Leitung unserer bestbekanntesten Diskothek am Flughafen Zürich suchen wir einen

Betriebsleiter

Aufgaben:

- Selbständige Leitung des Betriebes mit vorwiegend junger Kundschaft,
- Verhandeln und Engagieren von Orchestern und Künstlern,
- Schulung des Ihnen unterstellten Personals,
- Erstellen von Unterhaltungsprogrammen mit unserem Disc-Jockey und Lightshowman,
- Erstellen von Umsatz-, Werbe- und Unterhaltungsbudgets.

Voraussetzungen:

- Erfahrung in Betriebsführung auf dem Unterhaltungssektor,
- Fähigkeit, seine Mitarbeiter zu begeistern,
- kontaktfreudig, beweglich und sicheres Auftreten,
- gute Französisch-, Englisch- und nach Möglichkeit Italienischkenntnisse,
- Freude an Nacharbeit.

Interessenten für diesen verantwortungsvollen Kaderposten bitten wir, ihre Bewerbung mit Handschriftprobe und Referenzenangaben an die Personalabteilung der Flughafen-Restaurants, 8058 Zürich, Postfach, zu richten.

4175



Flughafen-Restaurants Zürich

Wir engagieren auf 1. September oder nach Uebereinkunft mehrere

Commis de rang

Grundkenntnisse in Französisch notwendig. Kost und Logis frei, gute Entlohnung, 5-Tage-Woche.

Offerten mit Zeugnisabschriften und Foto richten man bitte an:
Direktion Hotel Littré, Rue Littré 9, 75006 Paris.

4183

Ihre Stelle beim SV-SERVICE

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

Betriebsleiterin

für die selbständige Führung des Personalrestaurants eines Industrieunternehmens in Penthelaz VD. Gute Französischkenntnisse sind unerlässlich.

Der Stellenantritt ist sofort oder nach Vereinbarung möglich. Eine sorgfältige Einführung in das Aufgabengebiet ist selbstverständlich.

Der SV-Service bietet ein angemessenes Salär, eine geregelte Arbeitszeit sowie vorzügliche Sozialleistungen.

Nähere Auskunft erteilt gerne:
 SV-Service Schweizer Verband Volksdienst, Neumünsterallee 1, Postfach 124, 8032 Zürich, Telefon (01) 32 84 24, intern 51.

P 44-855

Gesucht per sofort für unsere modern geführte Kollektivverpflegungskette in der welschen Schweiz, Sitz in Genéve, dynamischer, aufgeweckter, verantwortungsbewusster, erfahrungsreicher, führungssicherer

Chef restauration collective

Cherchons, pour tout de suite, personne dynamique avec expérience, capable d'occuper le poste susmentionné en Suisse-Romande. Siège à Genève. Doit avoir le contact agréable et facile avec notre clientèle et le personnel. Doit aussi être bon gestionnaire.

Soumettre offre sous chiffre 44-6497 à Publicitas, case postale, 8021 Zurich.



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

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft:

Serviertochter oder Kellner 1. Confiserie-Verkäuferin Confiserie-Verkäuferin

Offerten an:
 F. Beutler jun., Inhaber, Telefon (036) 22 94 41.

4215



HOTEL BAUR AU LAC ZÜRICH

Infolge Pensionierung einiger langjähriger Mitarbeiter suchen wir in absehbarer Zeit qualifizierte und zuverlässige Fachkräfte in folgenden Abteilungen:

Réception und Kasse

Loge

Etage

(Gouvernanten, Zimmermädchen, Portiers)

Küche

(Partie-Chef)

Es können jedoch nur Anwärter berücksichtigt werden, die über eine entsprechende Hotelfachausbildung und -praxis verfügen.

Wir bieten Ihnen eine gutbezahlte Dauerstelle mit zeitgemässen Sozialleistungen und sichern Ihnen, bei der Prüfung Ihrer Bewerbung, strengste Diskretion zu.

Richten Sie Ihre Bewerbung bitte an unseren Personalchef oder rufen Sie ihn an: Telefon (01) 23 16 50!

HOTEL BAUR AU LAC

Talstrasse 1, Postfach, 8022 Zürich 1 (Eingang Börsenstrasse)

4189



**HOTEL DREI KÖNIGE AM RHEIN
BASEL**

Für unser neues Restaurant Rhy-Deck suchen wir nach Uebereinkunft eine

RESTAURATIONSTOCHTER
sowie für unsere Röstlerie des Rois einen
CHEF DE RANG

Für arbeitsfreudige Personen bieten wir ein angenehmes Arbeitsklima, zeitgemässe Entlohnung, fortschrittliche Sozialleistungen, Self-Service-Personalrestaurant und auf Wunsch Logis im Hause.
Bitte verlangen Sie Herrn Bachmann.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf!
Telefon (061) 25 52 52

4176



**Seiler Hotel Monte Rosa
Zermatt**

sucht zum möglichst sofortigen Eintritt oder nach Uebereinkunft

Chef de rang
oder einsatzfreudigen Demi-chef.

Erlauben Sie mit Lebenslauf und Zeugniskopien sind erbeten an
Urs H. Keller, Direktor
Seiler Hotel Monte Rosa
Zermatt
Telefon (028) 7 77 08

4253

Comersee
Erstklasshotel sucht sprachkundige freundliche

**Sekretärin
Serviertöchter
Officeburschen**
Saison bis Mitte Oktober

Bewerbungen mit Lichtbild, Zeugnisschriften und Gehaltsansprüchen an:
Familie Brebner
**Hotel Metropol,
Bellagio/Comersee**
Telefon (031) 950409

4192



**Hotel Roter Turm
4500 Solothurn**

L. + E. Takacs
Telefon (065) 22 96 21

Wir suchen

**Zwei Serviertöchter
oder Kellner
Buffettochter
Mädchen für allgemeine
Putzarbeiten
Küchenbursche**

Sich melden bei Frau Takacs,
Telefon (065) 22 96 21.

4235

**Pour nos restaurants de haute gastronomie,
situés en Suisse romande,**

nous cherchons pour date à convenir :

**chef de cuisine
chef de service**
(responsable de toute la restauration)

Nous demandons de nos futurs collaborateurs, une forte personnalité, le bénéfice d'une longue expérience, une excellente présentation.

L'âge idéal se situe entre 28 et 40 ans.

Les personnes intéressées sont priées de faire leurs offres avec curriculum vitae, références et photo sous chiffre 28-900179 à Publicitas, 1000 Lausanne.

Gesucht tüchtige

Hotelsekretärin
und Stellvertreterin der Direktion. Vertraut mit NCR-Buchführung. Ab sofort: Jahresstelle. Hotel mit grossem Passantenverkehr in der Zentralschweiz.

Offerten mit Zeugniskopien sind zu richten unter Chiffre 4212 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Belvue Palace Hotel Bern
sucht
qualifizierten, fachtüchtigen, zuverlässigen Mitarbeiter als rechte Hand unseres eidg. dipl. Küchenchefs G. Burkhard, zur weitgehend selbständigen Führung unserer leistungsfähigen kalten Küche als

1. Chef garde-manger
Wir legen besonderen Wert auf künstlerische Gestaltung von kalten Buffets, Kreativität, Sinn für rationelle Lebensmittelverarbeitung.

Bewerber, welche sich über eine gut fundierte und vielseitige Berufsausbildung ausweisen können, sind gebeten, ihre Stellenbewerbung mit den üblichen Unterlagen an unseren eidg. dipl. Küchenchef, G. Burkhard, oder an unseren Personalchef, H. Kunze, zu senden.

Belvue Palace Hotel Bern

4045

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft

**Restaurationskellner
Serviertöchter**
in junges Mitarbeiterteam (Schweizer).

**Hotel-Restaurant Haller
5600 Lenzburg**
Telefon (064) 51 44 51

4262

Wir legen besonderen Wert auf künstlerische Gestaltung von kalten Buffets, Kreativität, Sinn für rationelle Lebensmittelverarbeitung.

Bewerber, welche sich über eine gut fundierte und vielseitige Berufsausbildung ausweisen können, sind gebeten, ihre Stellenbewerbung mit den üblichen Unterlagen an unseren eidg. dipl. Küchenchef, G. Burkhard, oder an unseren Personalchef, H. Kunze, zu senden.

Belvue Palace Hotel Bern

4045

Für unsere zwei Spezialitätenrestaurants in Zürich suchen wir jüngere, einsatzfreudige

Betriebsassistentin
die Freude an einer verantwortungsvollen Tätigkeit hat. Gewünscht wird - nebst Erledigung der anfallenden erforderlichen Büroarbeiten - aktive Mitarbeit in fast allen Sparten des Betriebes: Buffet, Bar, Warenlagerkontrolle usw.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen:
Restaurant Silver Ranch Steakhouse
Letziggraben 245, 8047 Zürich.

640

Für gut eingeführtes Dancing-Diskothek in der Zentralschweiz mit anspruchsvollem Publikum suchen wir einen

Geschäftsführer
zur selbständigen Führung des Lokals. Wir erwarten guten Laumund, ein selbständiges Arbeiten gewöhnten attraktiven Herrn mit Patent, Erfahrung im Umgang mit Personal und Einsatzbereitschaft. Geboten wird Dauerstelle mit bester Bezahlung, Umsatz- und Gewinnbeteiligung.

Angebote unter Chiffre L-25-120633 an Publicitas, Gubelstrasse 19, 6301 Zug.

Das

**Hotel Alban-Ambassador
Basel**
unter neuer Leitung
sucht per 15. Juli 1975 oder nach Vereinbarung

**Direktionssekretärin
Betriebshandwerker**
für die Ueberwachung der Betriebsinstallationen und Ausführung sämtlicher Reparaturarbeiten (z. B. elektrische Installationen, sanitäre Anlagen, kleinere Maler- und Schreinerarbeiten usw.)

**Receptionist(in)/Informations-Clerk
Barmaid
Hilfskoch
Zimmermädchen**
Auch ehemalige Angestellte willkommen.
Bewerbungen sind persönlich zu richten an Uh. Kirchgraber, Direktor, St.-Jakobs-Strasse 90, 4052 Basel, Telefon (061) 35 75 20.

4258

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**

Pächter-Ehepaar
zur selbständigen Führung unseres Hotels/Restaurants (kleine Bar angeschlossen), mit zirka 35 Betten, in bekanntem Sommer- und Winterkurort an der Achse Zürich-Sargans. Inventar vorhanden.

Offerten unter Chiffre 4180 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Wir suchen per sofort oder auf Herbst 1975

In unserem modernen, lebhaften Erstklassbetrieb am Autobahnkreuz N 1/N 2 wird eine interessante Kaderstelle frei:

Chef de service
Dieser Posten ist durch die Vielseitigkeit unseres Betriebes anspruchsvoll und bedingt eine gründliche Berufsausbildung sowie Einsatzfreude und Teamgeist. Wir verlangen ferner ein flexibles Organisationstalent, Verantwortungsbewusstsein und eine korrekte Personalführung.

Der Eintritt hätte zirka auf den 1. August 1975 oder nach Uebereinkunft zu erfolgen. Idealerweise zwischen 30 und 35 Jahre. Für Ihren vollen Einsatz bieten wir Ihnen leistungsgerechte Entschädigung, Jahresstelle und grösste Selbständigkeit. Pensionskasse.

Ihre Offerte behandelt S. Jäggi.
**Motel Agip
am Autobahnkreuz N 1/N 2
4622 Egerkingen-Olten**

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 Bern**



HOTEL WELCOME INN
Tel. 01-814 07 27 - 8302 Kloten

Wir suchen auf Mitte Juni oder nach Uebereinkunft

Nachtportier
mit Fremdsprachenkenntnissen.

Interessenten wollen sich bitte melden unter Telefonnummer (01) 814 07 27.

4255



MOTEL AGIP
am Autobahnkreuz N 1/N 2
4622 Egerkingen
Telefon 062-81 21 21
Tele. 89 664

170 Betten, 25 Zimmer, alle mit Bad (oder Dusche), Konferenzraum, Restaurant, Konferenzsaal, Konferenzparkplatz, Konferenz-Lounge

Basel, Zürich, Luzern

P 29-42

Kurhaus in der Bodenseegegend sucht gelegentlich

1 Küchenchef

(diätetisch, 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...

Bitte setzen Sie sich mit uns unter Chiffre 4169 an Hotel-Revue, 3001 Bern, in Verbindung.

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 Führer, Tel. (033) 54 10 25

Gesucht für zirka Ende Juli bis Mitte Oktober 1975 freundliche

Serviertochter

oder Kellner

Fam. Eyhölzer

Hotel Adler 3981 Riederalp (VS) Tel. (029) 5 38 51

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

Hotel Münchnerhof Ristorante Pizza Basel

Wir suchen in Jahresstelle, Eintritt sofort:

Restaurationskellner

tranchier- und flambierkundig, sprachkundig.

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

cuoco

capace. Cucina italiana. Albergo rinomato Ticino. Buon salario.

Entrata prima settembre 1975. Posto duraturo.

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

Barmaid

oder Serviertochter, welche den Beruf erlernen möchte. Auch Anfängerin. Gute Gelegenheit Französisch zu lernen. Kost und Logis.

Brasserie Bavaria

anc. La Prairie, Monsieur Robatel 2000 Neuchâtel, Telefon (038) 25 57 57

Nach Klosters gesucht

Saaltochter

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

Offerten an Familie U. Allematt

Sporthotel Kurhaus 7252 Klosters Dorf

Telefon (083) 4 11 12.

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 neu eröffneten, vielseitigen Restaurationsbetrieb suchen wir per sofort oder nach Uebereinkunft:

Küchenchef Commis de cuisine

in kleine Brigade

Serviertochter und Kellner

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



4537 Ursenbach (bei Langenthal)

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

Alleinkoch oder Köchin

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

2 Serviertochter

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



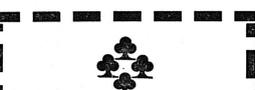
3775 Lenk Dir. Peter C. Taylor Tel. 030 / 3 14 24

Nach Lenk suchen wir

Sekretärin

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

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



Continental Hotel Lausanne

un secrétaire de réception

cherche 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. Hoemann Continental Hotel 2, place de la Gare, 1001 Lausanne

Cherchons

gouvernante

pour éconamat, cuisine, office, lingerie. A mi-temps ou plein-temps. Entrée début septembre ou date à convenir.

Faire offres à:

Ecole internationale Monte Rosa 3, rue de Chillon 1820 Territet-Montreux Téléphone (021) 61 53 51

On cherche pour début septembre ou date à convenir, saison d'hiver ou à l'année

CUISINIER

(30 à 40 ans). Congé le dimanche.

René Magnenet Restaurant Au Chat-Noir rue Beau-Séjour 27, 1003 Lausanne Tél. 22 95 85.

Posthotel Parpan (GR)

sucht per 1. eventuell 15. Juli 1975 und Wintersaison 1975

Chef de cuisine Commis de cuisine Zimmermädchen und Hilfspersonal

Offerten an: P. Rysler Toblerstrasse 69, 8044 Zürich

Gesucht für neues Hotel in Lugano freundliche, zuverlässige

Zimmermädchen

eventuell halbtags. Anfang Juli 1975 oder nach Uebereinkunft.

Bewerbung mit Zeugnissen sind erbeten an

Holiday Hotel Select Salita del Frati, 9 Lugano

Zürcher Erstklass-Hotel

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

tüchtige Lingere

und flinkes Zimmermädchen

Unterkunftsmöglichkeiten im Hause.

Offerten sind erbeten mit Foto unter Chiffre 4187 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zürcher Erstklass-Hotel

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft tüchtigen und sprachkundigen

Kellner

Unterkunftsmöglichkeiten im Hause.

Offerten mit Foto sind erbeten unter Chiffre 4186 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Restaurant Le Leysin

cherche

jeune cuisinier

et

serveuse

Tél. (025) 6 24 78

Tessin

Gesucht für sofort bis Ende Oktober, tüchtigen

Alleinkoch oder Jungkoch

Offerten mit Unterlagen erbeten an Familie Uffer,

Hotel Mirto am See 6614 Brissago

Telefon (093) 65 13 28.

Gesucht nach

ZERMATT

Sekretärin

Eintritt: sofort oder nach Uebereinkunft.

Kost und Logis im Haus, auch für Ausländer.

Offerten sind zu richten an:

Hotel Europe Garni 3920 Zermatt

Telefon (078) 79 19.

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.

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, phantasie reich, 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

Gesucht nach Heiden AR selbständige

Tochter

für Zimmer und Miltheile in Küche. Eintritt 2. August. Anfragen an

Fam. A. Waldvogel, Kurhaus Sulzb., 5410 Heiden, Tel. (071) 91 12 78. Nur vormittags oder abends. Anrufe anderer Zeitungen unerwünscht.

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.

Hôtel de Vichères Liddes

On cherche pour la saison d'été

un chef de cuisine

Tél. (026) 4 13 30 ou (026) 4 12 98

Vorschriften

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

Restaurant de la Côte, canton de Vaud, cherche de suite ou à convenir

jeune cuisinier

pour seconder le patron.

Faire offres Tél. (021) 76 52 50

Hôtel Arnold Sierre

cherche

commis de cuisine

pour la saison d'été.

Entrée de suite.

Tél. (027) 55 17 21

Inseratenschluss:

Jeden Freitag morgen 11 Uhr



Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir in Jahresstellen noch folgende Mitarbeiter: Chef garde-manger, Chef rôtisseur, Commis pâtissier, Demi-chef de rang, Commis de rang, Commis de bar, Zimmermädchen, Buffetedame

Im Auftrag unseres Kunden suchen wir einen

Leiter Restaurationsbetrieb

Sie haben die Hotelfachschule oder Wirtschaftsschule mit dem Fähigkeitsausweis A abgeschlossen, können sich über einige Jahre erfolgreiche Praxis als Geschäftsführer ausweisen, sind versiert in Budgetierung, Küchenplanung und in allen administrativen Belangen. Sie verstehen es, durch geschickte Personalführung einen Service zu bieten und eine Ambiance zu schaffen, die den Gast zum Stammkunden werden lassen.

Bewerber mit spezifischem, kommerziell ausgerichtetem Denken, unermüdetem Einsatz, Verantwortungsbewusstsein und Selbständigkeit bitten wir um Zusendung einer Kurzofferte mit Zeugniskopien.

SOPAC, Stellenberatung und -vermittlung Uraniastrasse 12, 8001 Zürich, Telefon (01) 27 13 27



Stellenberatung + Vermittlung Uraniast. 12 8001 Zürich 01 27 13 27

Gelegenheit Englisch zu lernen.

Commis de cuisine

Gute Bedingungen. Bitte telefonieren Sie per R-Gespräch.

Christian Bühler, Director Novotel, Coventry, Telefon (0044) 203 88833.

4219

Hôtel Richemond

case postale 684, 1211 Genève 1

cherche

commis pâtissier

Entrée immédiate ou à convenir.

Faire offre complète au bureau du personnel.

3810

Hotel Oberalp, Sedrun GR

Gesucht für Juli und August

1 junge tüchtige Barmaid

Offerten sind zu richten an Hotel Oberalp, Sedrun, Tel. (088) 9 11 55.

4245



Hotel Schatzalp
7270 Davos-Schatzalp

Erstklasshotel - 200 Betten

sucht folgende qualifizierte Mitarbeiter für die Wintersaison:

Chef de réception

(auch Empfangsdame, sprachen- und NCR-kundig)

Maitre d'hôtel

(sprachenkundig, in Brigade zu 20 Keilner)

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

Zielgruppe

Grossverbraucher: Hotel-Revue.

denn:

- 75,6 % aller Einkäufer von Grosskonsumentenbetrieben, welche die Hotel-Revue lesen, sind regelmässige Leser (IHA 71)
- In 69 % aller Fälle wird die Hotel-Revue zuerst dem Direktor vorgelegt (SCOPE 70)
- Durchschnittlich 4 Leser pro Exemplar (SCOPE 70)
- Die Hotel-Revue wird als vielseitig interessant und als aktuell beurteilt = wertvolles Umfeld (SCOPE 70) usw.

- dokumentation anfordern
- Prüfen und vergleichen
- Einen Versuch starten - Erfolge buchen

Hotel-Revue, 3001 Bern
Mombijourstrasse 31,
Telefon (031) 25 72 22

Stellengesuche Demandes d'emploi



Jüngere sprachgewandte
Receptionistin
(E, F, Sp, I), mit mehrjähriger Erfahrung, sucht Stelle in Luzern. Oder nach Uebereinkunft.
Offerten sind erbeten unter Chiffre K 25-801823 an Publicitas, 6002 Luzern.

Dame, age 49, certificat de capacité A ct. Berne, A, E, F, I, cherche place de cadre
aide-patron/gouvernante
Entrée à convenir.
Offres sous chiffre A 306721 à Publicitas, 3001 Berne.

Erfahrene
Gerantin
Fähigkeitsausweis A, Kt. Bern, D, F, E, I, sucht neuen Wirkungskreis, auch Aide-patron, Gouvernante. Eintritt nach Uebereinkunft.
Offerten unter Chiffre D 306722 an Publicitas, 3001 Bern.

Für meinen Sohn suche ich eine Stelle als
Kochlehrling
In einem gut geführten Betrieb. Eintritt Frühjahr 1976.
Offerten erbeten an Walter Bitter St.-Jakob-Strasse 23, 4133 Pratteln Telefon (061) 81 59 49

Halbtagsstelle
Vertrauensstelle, Beschäftigung sucht zuverlässiges, bewegliches Fräulein gesetzten Alters in privatem Haushalt einer Hotelierfamilie.
Auf Wunsch teilweise Mithilfe im internen Betrieb. Sept./Okt. Raum Zürich, Winterthur, Zuzach.
Offerten unter Chiffre 4202 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junges Paar:
Er: Gelernter Koch im Besitze des Fähigkeitsausweises A (Graubünden)
Sie: Serverlöcher, auch als Sekretärin tätig.
Spricht Deutsch, Französisch, Italienisch, suchen Stelle als Gerantenehepaar, bevorzugt Graubünden.
Eintrittsdatum: Herbst oder anfangs Winter (1976).
Offerten unter Chiffre 4204 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Chef de service
Italiener, mit Niederlassung, sucht neuen Wirkungskreis. Beste Referenzen. Otschweiz bevorzugt.
Offerten unter Chiffre 4182 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

23jährige Oesterreicherin, staatlich geprüfte
Masseuse
mit Berufserfahrung als selbständige Physiotherapeutin in der Schweiz (Jahresbewilligung) sucht neuen Wirkungskreis in Klinik, Kurhaus, Sauna oder Fitnesscenter ab 1. November 1975. Französische Schweiz oder Frankreich bevorzugt.
Angebote an Fr. A. Kranabetter Kurhotel Horn, 3800 Interlaken

Tüchtiger Schweizer (unverheiratet)
Bademeister
mit Brevet 1 der schweizerischen Lebensrettungs-Gesellschaft (SLRG), guter Schwimmer (E2-Tessiner-Meister), sucht eine Stelle per 1. November im Raume Zug.
Besitze Deutsch- und Französisch-Kenntnisse. Anstellung in einem Hotel bevorzugt.
Bitte Ihre Offerte richten an: Borelli Gianni, Via Monte Boglia 2a 6900 Lugano.

2 gelernte
Servierlöcher
und ein gelernter
Koch (Mädchen)
suchen Stelle in Hotel oder Speiseraum. Umgebung Kerzers bevorzugt.
Eintritt: 15. September/1. Oktober oder nach Uebereinkunft.
Antwort unter Chiffre 4216 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gelernter Koch, 30jährig, Diplom Hotelfachschule Lausanne, Fähigkeitsausweis A, mit 4 Jahren Praxis in der Leitung eines mittelgrossen Restaurationsbetriebes, sucht neuen Wirkungskreis als

Geschäftsführer/Gerant
Raum Zürich-Baden bevorzugt. Eintritt per sofort oder nach Uebereinkunft.
Offerten unter Chiffre 4214 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Wir suchen für unsere Tochter Doris eine
Koch-Lehrstelle
für Frühjahr 1976. Eine Schnupperlehre wäre in den Herbstferien willkommen.
Familie G. Huber-Bannwart Obstatgenweg 1 3414 Oberburg

Suche für sofort oder nach Vereinbarung Stelle als
Hotelsekretärin
Sprachen: Deutsch, Englisch, Französisch, Italienisch.
Offerten bitte unter Chiffre 4234 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel Manager
Openings Marketing Administration
Expert in developing, planning, opening and running touristic enterprises, resort and city hotels. Special contacts to european wholesalers, marketing agencies and hotel consultants.
Wide european experiences, hotel schools and US University, diplomas, 33 years, Swiss, best references. Seeks new, challenging position world-wide.
Please write: box number 4237, Swiss Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizer, 29, sucht auf Herbst Stelle als
Küchenchef
in mittlere Brigade, Raum Zürich.
Seit 2 Jahren in renommiertem Erstklass-Hotel als Sous-chef tätig.
Offerten unter Chiffre 4236 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

ORGANISATIONSTALENT
Schweizer, 25jährig (mech. background + Handelsschule), Erfahrung im Personalwesen sowie in Dienstleistungsunternehmen, sucht interessante Position im Gastgewerbe (evtl. Ausland).
Offerten unter Chiffre 4263 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizer, 25, gel. Koch, Fähigkeitsausweis, Handelsschule, sprachkundig, sucht Job als

Direktionsassistent oder ähnliches
Offerten unter Chiffre 4255 an Hotel-Revue, 3001 Bern.
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: Kochlehraabschluss, 3 Fremdsprachen, Chef de rang, Gerant/Küchenchef.
Offerten unter Chiffre 4135 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Jeune hôtelière
(Suisse), 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'Hotel-Revue, 3001 Bern.

Barmaid
30 Jahre, sucht Jahresstelle in Hotelbar, D, F, E, I. An selbständiges Arbeiten gewöhnt.
Offerten unter Chiffre 4207 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

KOCH/ALLEINKOCH
25 Jahre, sucht Jahresstelle, evtl. Aushilfe, N. B. Muss am 1. September 3 Wochen in den WK.
Offerten an K. Weiss Sinslerstrasse 4 6330 Chans Tel. (042) 36 41 61

Junger Bursche sucht

Kellner-Lehrstelle
Offerten unter Chiffre OFA 8913 R an Orell Füssli Werbe AG, 5001 Aarau.

Après 3 ans à l'étranger et voulant rentrer en Suisse cadre hôtelier

Suisse, 27 ans, diplômé Ecole hôtelière Lausanne, cherche place de responsabilité dans hôtel, restaurant, hôpital ou industrie. Excellents certificats hôtels de luxe. Langues: allemand, français, espagnol, anglais et italien. Entrée à convenir.

Offres sous chiffre 4261 à l'Hotel-Revue, 3001 Berne.

Jeune employé de commerce, parlant allemand et italien couramment, cherche emploi comme

aide réceptionniste ou secrétaire débutant

Ecrire ou téléphoner à l'Hotel d'Anniviers, 3951 Vissoie/Valais, téléphone (027) 6 81 01.

4218

Restaurateur/Chef de service

mit Fähigkeitsausweis A. Viel Erfahrung in Einkauf und Kalkulation, Personalführung und Lehrlingsausbildung (Experte), zurzeit in langjähriger Aide-du-patron-Stelle, sucht neuen Wirkungskreis auf Oktober-November 1975. In Frage kommt Stelle als Geschäftsführer, Gerant oder Vertrauensposten als Aide du patron. Raum Basel-Aargau oder Bodenseegebiet bevorzugt.

Offerten unter Chiffre 4238 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junger, erfahrener Schweizer sucht neuen Wirkungskreis auf Herbst 1975 oder nach Vereinbarung als

Chef de réception

Bevorzugtes Gebiet: Bündnerland. Fähigkeitsausweis A vorhanden.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 4084 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junges, initiatives Schweizer Ehepaar sucht auf Herbst 1975 oder nach Vereinbarung neuen Wirkungskreis als

Direktionsehepaar
Erfahrungen und Fähigkeitsausweis A sind bereits vorhanden.
Offerten sind erbeten unter Chiffre 4083 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizer, 26, gelernter
Koch
mit Auslandsfahrung, sucht Stelle in Basel oder Umgebung.
Offerten unter Chiffre 4229 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizerin, mittleren Alters, 4sprachig, sucht neuen Wirkungskreis als
GERANTIN
für Kantine oder Tearaum. Patent vorhanden. Bevorzugt: Bern oder Umgebung.
Offerten unter Chiffre 4211 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Koch, 27, sucht
STELLE ALS KÜCHENCHEF oder CHEF DE PARTIE
In Jahres- oder Saisonstelle (auch Aushilfe). Franz. Schweiz bevorzugt.

Generalf
Etagengouvernante
in Bern oder Umgebung (Kündigungsfrist 3 Monate).
Offerten unter Chiffre 4087 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Deutsche, 33, Permis B, mit langjähriger Hotelerfahrung in der Schweiz, sucht neue Aufgabe als
General
Offerten unter Chiffre 4208 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Sekretärin, 22, Handelsdiplom, Hotelerfahrung, Sprachen D, E, F, sucht Jahresstelle als
RECEPTIONISTIN
in Zürich.
Offerten unter Chiffre 4259 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

DER WERBERLITTER
Wie können Sie trotz Budgetkürzung die Effektivität Ihrer Werbung erhalten? Verzichteten Sie auf Nebensächlichkeiten wie Luxusausstattung und Prestigemedien. Werben Sie dort, wo jeder Leser ein potentieller Käufer ist: im Fachblatt.
Ihre HOTEL-REVUE

Anschlagbrett Tableau noir



Hotel-Fernkurs

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

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

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

Kostenlose Information erbeten für neuen Hotel-Fachkurs.

Name _____
Strasse _____
Ort _____

HR 64

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:
Fr. G. Fawer, 22, chemin Caroline, 1213 Petit-Lancy.
P 18-321279

Der
«Guide International des Hôtels 1975»
ist bei uns eingetroffen. Richten Sie bitte Ihre Bestellung an den Materialdienst des Schweizer Hotelier-Vereins, Monbijoustrasse 31, 3001 Bern, Telefon (031) 25 72 22.

Le
«Guide International des Hôtels 1975»
vient de sortir de presse. Vous pouvez l'obtenir auprès du service du matériel de la Société suisse des hôteliers, Monbijoustrasse 31, 3001 Berne, téléphone (031) 25 72 22.

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

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: 4. August, 1. September.
Auskunft u. Anmeldung: **KALTENBACH, Weinbergstr. 37**
8006 Zürich, Tel. 01-47 47 91 (3 Min. v. Hbh.)

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

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

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

108



Management im Gastgewerbe

2 1/2 mfg. FUHRUNGSLEHRGANG für Selbständige, Vorgesetzte und Nachwuchskräfte - Prospekt anfordern.
CH-1854 Leyrain - HOSPR S. A.
Telefon 025/6 25 24

hotel
revue

Werden Sie Abonnent

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

hotel
revue

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

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

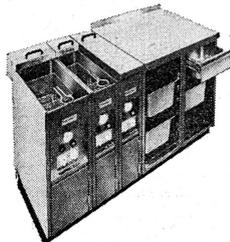
HOTEL-REVUE
Postfach, 3001 Bern

HR

Planen Sie Ihre Karriere!

Valentine-Friteusen nach Gastronomie

Einheitsinhalt:
9, 12 und 18 Liter



HBZ-VALENTINE ZÜRICH
Generalvertretung und Service für die deutsche Schweiz
H. BERTSCHI, 8053 ZÜRICH
Sillerwies 14, Telefon (01) 53 20 08

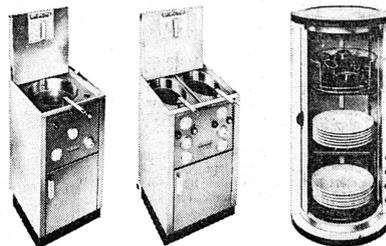
Beliebig kombinierbar. Einheiten von 20, 30 und 40 cm Breite
Gastronomie: Höhe/Tiefe 85 x 60 cm oder 90 x 70 cm
Diese fahrbaren Typen nur noch in die Kombination einschleiben, sie passen zu allen Arbeitstischen usw.

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

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

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.-

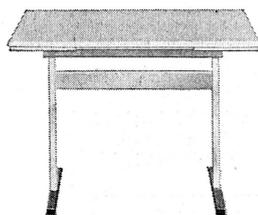
Teilerwärmer
VALENTINE-SERVOMAT
50 Liter
Inox, braun und crème
Standmodell und fahrbar
ab Fr. 680.-



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

Einmalig günstig! Tische und Stühle von Möbel-Ferrari



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



Holzstühle ab 25.-



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



Stabelle sehr schön und stabil 65.-

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

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

Möbel-Ferrari, Jona/Rapperswil

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

P 19-23

AKTION CHEF-TORCHONS

Art. 100-1 aus la-Spezial-Torchongewebe, Zwirn, écu, 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



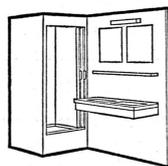
Un placement sur Oasis de paix au cœur du Valais. Station d'été et d'hiver. Vente et location de chalets et appartements.

Bureau d'Affaires Touristiques
A. Corvasce, 3961 Vercorin
tel. (027) 55 03 86.

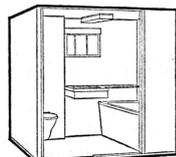
152

Fremdenzimmer mit Komfort
Wertzuwachs und Umsatzsteigerung für Ihr Hotel - ohne kostspieligen Umbau!

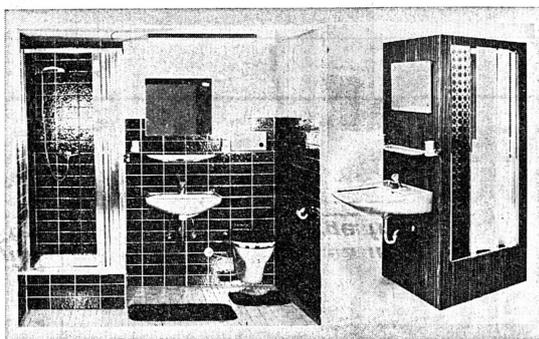
In ein paar Stunden sind Ihre Hotelzimmer mit Duschen, Dusch-Wasch-Kombinationen oder fertigen Badezimmern ausgestattet. Mit dem speziell für Hotels entwickelten «Fertigbäder- und Duschen-Programm». Lieferbar in verschiedenen Holztönen, passend zu Ihrer Einrichtung.
Übrigens: Die Referenzliste beweist, bei wie vielen fortschrittlichen Hoteliers sich unsere Duschen und Bäder bereits erfolgreich bewähren.



Dusch-Kombination mit Doppelwaschtisch an separater Wand.



Fertigbad mit Wanne, Frontabschluss mit Türe.



Fertig-Bad mit Dusche, Frontabschluss mit Türe.

Dusch-Wasch-Kombination (oder nur Dusche).

Bon

Ich bitte um kostenlose und unverbindliche Katalog-Vorlage des REX-Fertigbäder-Gesamtprogramms.

Name _____
Vorname _____
Name des Betriebes _____
Wohnort _____ PLZ _____
Strasse _____ Nr. _____
Telefon _____

Einsenden an
REX-electric
Bernstrasse 85
8953 Dietikon

HR

GRATISKATALOG verlangen!

Smilangebot!
ab Lager
nur solange Vorrat

Mod. 30 163.-
Mod. 29 127.-
Mod. 52 43.-
Mod. 52a 50.-
Andere Modelle ab Fr. 29.-

KEUSCH+SOHN AG
Gartenmöbel
5623 Boswil AG
Tel. 057 7 42 84

KEUSCH

VORSCHRIFTEN

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

WMF aktuell

Bestecke kauft man bei der WMF!

- * Gross ist unsere Auswahl.
- * Funktionstüchtig sind unsere Modelle.
- * Messerscharf kalkuliert sind unsere Preise.
- * Verlangen Sie noch heute unsere Dokumentation.

Ihr Partner und Berater
WMF Zürich AG
8953 Dietikon
Abt. Hotelbedarf
01/98 42 42