Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 84 (1975)
Heft: 28

Heft

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

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

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

Download PDF: 16.08.2025

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

Nr. 28 10. 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

Autocritique et prospective

On reprochait récemment à l'hôtellerie de ne pas satisfaire suffisamment à l'autocritique, ce qui n'était guère un encouragement pour un secteur vital de notre économie qui, par le truchement de son association faîtière, n'a cessé de manifester son esprit novateur et une réelle ouverture sur le monde touristique moderne. Reproche totalement injustifié donc, dans la mesure où l'on accepte de considérer l'évolution générale de la branche hôtelière plutôt que de généraliser le mauvais exemple de l'un ou l'autre des 3600 établissements qui composent, par exemple, la Société suisse des hôteliers. Celle-ci, pour infliger le plus cinglant des démentis à ceux qui n'en connaissent pas l'œuvre et les idées (tant pis pour sa modestie!), vient de rendre publique une étude prospective intitulée par le groupe de travail qui l'a réalisée: «L'hôtellerie suisse d'aujourd'hui et de demain.»

Le «Rapport de Lucerne» avait déjà fixé certains objectifs sur la restructuration de l'hôtellerie pour en accroître l'efficacité, ainsi que sur l'amélioration du rendement des entreprises et de la formation professionnelle. Si la plupart d'entre eux ont été atteints, il reste une gamme de problèmes qui n'ont rien perdu de leur actualité. D'autre part, certaines lacunes, très justement dénoncées à l'époque, n'ont pas encore été comblées près d'un quart de siècle plus tard; il s'agit surtout de l'absence de politique touristique en Suisse et d'une rationalisation insuffisante des achats, des approvisionnements et des équipements du secteur hôtelier. Par contre, le «Rapport de Lucerne» n'avait pas prévu les conséquences de la motorisation individuelle et l'extraordinaire évolution de l'hébergement complémentaire.

La nouvelle étude entend donner quelques critères de réflexion et d'appréciation aux entreprises de la branche, sans prétendre définir le programme politique de la SSH. Fondant leurs propres pensées sur divers facteurs positifs – la stabilité de l'Europe et de l'Amérique du Nord qui encourage le tourisme international, le progrès technologique dans le secteur des transports, la démocratisation du tourisme et l'accroissement du pouvoir d'achat, l'amélioration des conditions sociales, l'importance croissante des sports et des loisirs, la «dynamisation» du tourisme sous l'influence de ces différents facteurs – les auteurs de l'étude envisagent l'évolution de l'hôtellerie suisse avec une certaine sérénité. Quoi qu'on en dise, le tourisme helvétique n'a pas connu des sommets: les taux annuels des augmentations de fréquences hôtelières tendent vers la baisse depuis 1960, l'hôtellerie n'a pas connu de «surchauffe» et son évolution a plutôt été qualitative. Sa position dans le marché touristique international est satisfaisante; elle correspond au 2ème rang des pays de l'OCDE (après l'Autriche) en ce qui concerne le nombre des nuitées étrangères par habitant et, contrairement à ce que d'aucuns prétendent, ses risques sont encore relativement bien répartis, puisque deux tiers de la clientèle étrangère se recrutent dans quatre pays. Enfin, divers facteurs, tels que la tendance globale vers un accroissement durable des échanges touristiques et la progression de l'intensité des voyages, font que les fréquences touristiques peuvent même augmenter en période de «croissance zéro» du produit national brut. Ce phénomène explique le fait que, même en période de ralentissement économique, la fréquentation de l'hôtellerie oppose une certaine «résistance» à la récession conjoncturelle.

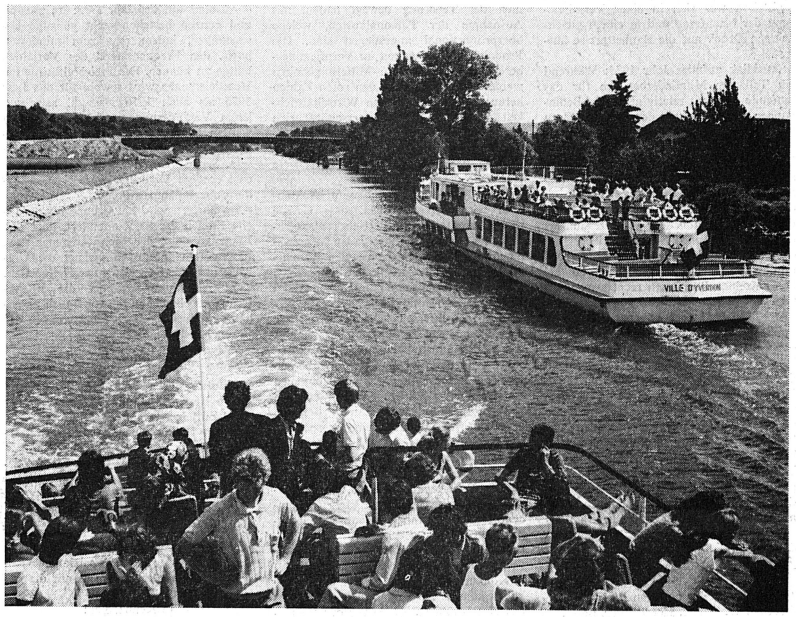
L'étude prospective de la SSH souligne cependant que la politique touristique doit encore couvrir de nombreux besoins par rapport aux autres domaines de la politique économique, en particulier au niveau fédéral, ne serait-ce qu'en raison de son rôle pour promouvoir l'économie régionale. Il s'agit précisément, là où l'on assiste à une forte concentration de touristes, c'est-à-dire dans les régions de montagne et les régions des lacs qui servent de jardin aux populations urbaines, d'installer une hôtellerie de haut rendement, seule en mesure de faire face à une telle intensité de clientèle et d'intégrer dès lors l'activité touristique à la vie régionale. En corollaire à certaines conditions et autres facteurs d'influence défavorables qui caractérisent le contexte dans lequel elle vit (ne songeons qu'à la situation météorologique, aux prix des produits agricoles – 40 % plus élevés que dans les pays touristiques qui nous entourent – et à la progression des coûts), l'hôtellerie suisse est contrainte de prendre une série d'options dans le domaine de la politique d'entreprise. C'est ainsi que l'hôtellerie ne pourra réellement se développer que si, renonçant une fois pour toutes à s'orienter vers un tourisme à bon marché, elle vend ses services à des prix convenables, c'est-à-dire si le rapport prix-prestations reste raisonnable.

Son salut ne se trouve pas plus dans le seul tourisme de luxe, car toute orientation vers un tourisme unique risquerait de constituer son suicide. Ses forces résident dans la variété et la mobilité de son offre, ainsi que dans sa dimension humaine. Celle-ci doit inciter les nombreuses petites et moyennes entreprises de l'hôtellerie suisse à coopérer entre elles et, au niveau de l'activité supra-entreprise, avec leurs associations professionnelles. Pour poursuivre son rôle au service de l'économie suisse, tant au niveau fédéral qu'aux niveaux régional et local, notre hôtellerie devra absolument réussir, dans le futur, à faire accepter les conditions de sa prospérité: une amélioration (4 % par an) de sa productivité de travail, une politique du sol et de l'aménagement du territoire qui soit favorable à son essor, de nouveaux systèmes de financement hôtelier. Aux chefs d'entreprise dynamiques, ensuite, d'être prospectifs, de conquérir de nouveaux marchés et de jouer l'unique jeu qui leur est réservé: celui de l'offre et de la demande.

José Seydoux

Es munden Howeg-Weine aus Tirol – No-n-es Schöppli? – Mirawohl!

HOWEG



Ein richtig sommerliches Vergnügen ist die Drei-Seen-Rundfahrt von Biel durch den Zihl-Kanal zum Neuenburgersee und durch den Broye-Kanal nach Murten. Wichtig ist dabei, dass der Schatiser schön kühl ist. Foto SVZ

Mut zu Investitionen

Die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit (SGH) hielt am 30. Juni 1975 in Bern ihre Generalversammlung ab. Präsident W. F. Siegenthaler mahnte in seiner Ansprache nicht zu Zurückhaltung und Defensive, sondern ermunterte die Hotellerie, das Beste aus der heutigen Situation herauszuholen und die günstigen Voraussetzungen zur Anpassung des touristischen Instrumentariums zu nutzen. Wir geben nachfolgend einen Ausschnitt seiner Präsidialansprache wieder.

Das insgesamt 26 046 Anteilscheine aufweisende Genossenschaftskapital war mit 21 350 Anteilscheinen vertreten. Ohne Gegenstimmen wurden die Anträge über die Genehmigung der Jahresrechnung 1974, über die Verwendung des Jahresergebnisses 1974 sowie über die Entlastung der Verwaltung angenommen. Auch die Wahlgeschäfte verliefen antragsgemäss. Auf den ausführlichen und instruktiven Jahresbericht 1974 der SGH wurde bereits in der Hotel-Revue vom 26. Juni 1975 verwiesen. Eine eingehendere Würdigung des wertvollen, betriebsstatistischen Zahlenmaterials wird noch folgen.

Jetzt erst recht sich selber helfen

In seiner Präsidialansprache ging W. F. Siegenthaler an der Generalversammlung von der heutigen weltpolitischen und weltwirtschaftlichen Situation aus, die durch eine allgemeine Unrast und kontinuierlichen Wandel gekennzeichnet ist. Zufolge der ausgeprägten internationalen Interdependenz kann sich ein einzelnes Land nicht aus diesem Wirrwarr heraushalten. Es wäre aber verfehlt, das Heil der Wirtschaft beim Staat zu suchen. Vielmehr bedarf es einer energisch vorangetriebenen Selbsthilfe, indem alle Kräfte gesunder privatwirtschaftlicher Massnahmen mobilisiert werden. Wörtlich führte Präsident Siegenthaler aus:

Die heutige Lage ist sicher für viele Unternehmungen nicht rosig, aber doch wohl – abgesehen von Ausnahmen – nicht hoffnungslos. Die freie Marktwirtschaft setzt die Ausmerzung leistungsschwacher Betriebe direkt voraus, auch wenn dieser Gesundschrumpfungsprozess nicht ohne Tragik und individuelle Härten abgeht. Wenn das wirtschaftspolitische Klima härter wird, dann muss ganz einfach im einzelnen die Leistung verbessert werden. Das gilt für die Saisonhotellerie genau gleich wie für die touristischen Transporteinrichtungen und andere kurörtliche Anlagen.

Wagen, aber gut wägen

Zur Leistungssteigerung gehört selbstverständlich auch die Erneuerung und Verbesserung des touristischen Angebots. Es ist eine Erfahrungstatsache, dass gut geführte Häuser mit angemessenem Komfort besser arbeiten als solche, bei denen der Unterhalt vernachlässigt und die Anpassung an veränderte Verhältnisse über längere Zeiträume unterlassen wird. Anderseits habe ich Verständnis dafür, dass manch einer vor grossen Investitionen mit vorwiegend fremden Mitteln ganz einfach zurückschreckt, weil er sich lieber nicht in die Sklaverei erdrückender Zins- und Amortisationslasten begeben will. Auch in der Hotel- und Kurortserneuerung ist die Investitionspolitik eine Frage des Masses und der Angemessenheit.

Der Entscheid muss der Grösse und dem Charakter des Betriebes Rechnung tragen, und der zu wagende Einsatz setzt eine gründliche Analyse der Wirtschaftlichkeit voraus. In vermehrtem Mass wird man Komfort und Perfektionismus in die richtige Relation bringen müssen. Auch in der Hotelerneuerung ist nicht das Teuerste das Beste, und die Hotelambiance wächst nicht proportional mit der Höhe der getätigten Investitionen. Hier ist ganz einfach die Unternehmerpersönlichkeit entscheidend.

Die veränderte Konjunkturlage bringt nicht nur Nachteile

Arbeitskräfte sind heute wieder leichter zu finden als noch vor kurzer Zeit. Auch darf damit gerechnet werden, dass die Leistungen im Interesse der Erhaltung des Arbeitsplatzes wieder besser werden. Wenn die Preise nicht angepasst werden können, dann muss der Unternehmer die Kosten besser in Griff fassen, und dazu gehören auch die Löhne. Wenn die Sozialpartner unserer Unternehmungen sich ganz allgemein von solchen Erwägungen leiten lassen, dann leisten sie einen wirksamen Beitrag zur Dämpfung der Teuerung. Echte Partnerschaft zwingt zur Suche des richtigen Masses. Es wäre verhängnisvoll, wenn die heutige Situation zu einem allgemeinen Lohndruck ausgenützt würde. Anderseits wird sich der vernünftige Arbeitnehmer überlegen müssen, dass er für seinen Lohn eine angemessene Leistung erbringen muss. Nur wenn es dem Unternehmer gut geht, kommt der Mitarbeiter auf die Dauer zu seinem Recht. Es schadet wohl nicht, dass der gesicherte Arbeitsplatz heute keine Selbstverständlichkeit ist. Aber auch dauernde Arbeitslosigkeit wäre keine akzeptable Alternative. Es scheint, dass sich in unserem Lande immer mehr Menschen zur Einsicht durchringen, dass Masshalten der Schlüssel zum Abbau der Inflation ist. Masshalten beinhaltet aber auch ein gesundes Sparen, und nicht einen rigorosen Ausgabenstopp.

Die Zeit ist günstig, sich anzupassen

Ein weiteres hat sich wieder zum Bessern gewendet. Die Banken verfügen wieder über die nötige Liquidität, und zu Kredit-

Fortsetzung Seite 2

Sommaire

ERFA-Nachrichten 2
Bauernhof-Tourismus im Emmental 3
Interview de M. N. Béard 3
So sollte Urlaub funktionieren 4
Gastronomie à bon marché: pourquoi pas? 5
Naviguera-t-on un jour du Rhône au Rhin? 6
Verkehrstechnische Geburtstage 7
Bonner Tourismuskonzept 8
Tourisme et loisirs de masse? 8
Für Putzteufelchen 9

Aus der ERFA-Bewegung

Kurzberichte

ERFA-Gruppe 6 SHV

5 Hotel- und 8 Restaurantbetriebe mit angeschlossenem Saalgeschäft.
Obmann G. Marugg, Restaurant Schützenhaus, Basel.
Sitzung vom 28. und 29. April 1975 im Hotel Hecht, Appenzell.

– Rückblick auf das Jahr 1974: Je nach Standort und Charakter der Betriebe fallen die Berichte recht unterschiedlich aus. Die wirtschaftliche Rezession, teilweise auch Schlechtwetterverhältnisse, haben mehrheitlich zu einer rückläufigen Geschäftsentwicklung geführt. Im Aufbau oder in der Umstrukturierung begriffene Betriebe vermochten dagegen ihr Geschäftsvolumen gegenüber dem Vorjahr auszuweiten. Ganz allgemein wird für den Bankettbereich eine spürbare Verschlechterung der wirtschaftlichen Bedingungen registriert, was sich in einer Verminderung der Nachfrage und in einem gleichzeitigen Druck auf die Bankettpreise äussert.
– Ausblick auf das Jahr 1975: Während ein Teil der Mitgliederbetriebe für das laufende Jahr mit relativ günstigen Bedingungen rechnet, glaubt der andere Teil an die Fortdauer der Stagnation. Einig ist man sich über die zu befolgende Preispolitik, welche massvoll und vorsichtig sein soll, um weitere Terrainverluste zu vermeiden. Es macht den Anschein, als ob die Betriebe mittlerer Preiskategorien in dieser Hinsicht günstiger gelagert sind als die ausgesprochenen Spitzenbetriebe.
– Lohnerhebung: Ein per Ende März 1975 durchgeführter Lohnvergleich ergibt bei den einzelnen Positionen recht grosse, betriebs- und ortsbedingte Abweichungen. Die ERFA-Gruppe 6 bekennt sich mehrheitlich zum System der festen Löhne.
– Verschiedenes: Die Mitglieder der ERFA-Gruppe werden über aktuelle Fragen des SHV orientiert, unter anderem auch über die Stellungnahme zu einer schweizerischen Mehrwertsteuer. Des weiteren sprechen sie sich über das Problem des Zapfengeldes aus, welches von den Betrieben auf recht unterschiedliche Art und Weise bewältigt wird. Abschliessend ergänzt die ERFA-Gruppe 6 ihren Mitgliederbestand um 3 Neuaufnahmen. Die nächste Veranstaltung soll wiederum als Studienreise ins Ausland aufgezogen werden.

ERFA-Gruppe 3 SHV

10 Stadthotels der obersten Preisklasse.
Obmann W. Scheel, Hotel Euler, Basel.
Sitzung vom 30. April und 1. Mai 1975 in den Hotels de la Paix und du Rhône, Genf.

– Betriebsvergleich 1974: Im Vergleich zum Vorjahr melden die Mitgliederbetriebe rückläufige Frequenzen. Die Rückschläge sind weniger stark ausgefallen als im Jahr zuvor. Demgegenüber konnten die Umsätze gesteigert werden, vor allem dank der positiven Entwicklung des Restaurationsgeschäftes. Diese Umsatzverbesserung vermochte aber nicht auszureichen, um der Entwicklung der Betriebskosten Herr zu werden. Die prozentualen Betriebsergebnisse I sind demzufolge in recht spürbarem Ausmass zurückgefallen. Im Gefolge der Verteuerung der Beschaffungspreise wurden auch die Küchen- und Kellerrenditen geschwächt.
– Lohnerhebung per Ende Januar 1975: Gegenüber dem Vergleichsmonat des Vorjahres sind für die meisten der untersuchten Lohnpositionen deutliche Zunahmen festzustellen. Die gegenwärtige wirtschaftliche Lage der Betriebe zwingt indessen zu einem Masshalten, weil ein voller Teuerungsausgleich kaum mehr verkraftet werden kann. Quantitativ bietet der Arbeitsmarkt zurzeit kaum Probleme, doch besteht ein Mangel an genügend qualifiziertem Personal. Mit Genugtuung wird festgestellt, dass die Betriebstreue der Angestellten merklich zugenommen hat.
– Preise und Gewichte: Eine vergleichende Uebersicht über Quanten und Verkaufspreise ausgewählter à-la-carte-Gerichte gibt Anhaltspunkte dafür, wo der Kampf gegen die Verschwendung von Waren aufzunehmen ist. Die Quanten für die Beilagen dürften sich vielerorts ohne Nachteile herabsetzen lassen, sofern ein Nachservice geboten wird. Anhand einer sich über 10 Jahre erstreckenden Betriebsanalyse weist R. A. Lendi auf die heute kritische betriebswirtschaftliche Situation des Verpflegungsgeschäftes hin. Nur zu lange hat man sich mit einem einseitigen Warenrenditendenken begnügt. Die Analyse hat eindeutig ergeben, dass sich die meisten Kostenfaktoren im Rahmen der Teuerung bewegt haben, mit Ausnahme der Personalkosten, welche überproportional angestiegen sind. Die Produktivität der Arbeit im Verpflegungsbereich muss mit allen Mitteln gehoben werden, damit man aus den roten Zahlen herauskommen kann. Die Wirtschaftlichkeit des Küchenbetriebes erschöpft sich nicht mit der rationellen Warenverwendung, sondern bedingt auch einen zielbewussten Personaleinsatz und eine scharfe Kontrolle der Gemeinkosten.
– Sales Promotion: Bei diesem Traktandum wird hervorgehoben, dass Grösse und Charakter eines Betriebes massgeblich sind für die zu ergreifenden Massnahmen. Angesichts der wachsenden Konkurrenzierung durch Hotelketten sehen sich grössere Betriebe mehr und mehr zum Anschluss an Hotel Representatives veranlasst, die ihrerseits eine Tendenz zur Ausdehnung des Aktionsbereiches haben, was wiederum zu höheren Beitragskosten führt. Allgemein ist man sich darüber einig, dass Representatives den persönlichen Einsatz eines Betriebes nie voll ersetzen können. Im Bereich der Sales Promotion empfiehlt sich unbedingt eine Prospektion auf lange Sicht.
– Mehrwertsteuer: Die Mitglieder der ERFA-Gruppe lassen sich über die Vorschläge der Expertenkommission zur Einführung einer schweizerischen Mehrwertsteuer orientieren. Anhand konkreter Rechnungsbeispiele wird erkannt, welchen Einfluss eine solche Steuer auf das Preisniveau und damit auch auf die internationale Konkurrenzfähigkeit unserer Hotellerie haben könnte. Zum mindesten müsste für das Hotel- und allgemein für das Gastgewerbe eine Sonderlösung gefunden werden.

ERFA-Gruppe 2 SHV

5 Stadt- und 5 Saisonhotels der oberen Preisklassen.
Neuer Obmann E. Leu, Hotel Walhalla, St. Gallen.
Sitzung vom 5. und 6. Mai im Hotel Montana, Luzern.

– Neuwahl des Obmannes: W. Ryser, Basel, der seit 1972 als Obmann die Geschikke der ERFA-Gruppe 2 leitet, wird durch E. Leu, St. Gallen, abgelöst. W. Ryser war schon vor 31 Jahren bei der Gründung der Gruppe dabei, und seine Kollegen nehmen die Gelegenheit wahr, um ihm aufrichtig für all die geleistete Arbeit und die stete Treue zu der ERFA 2 zu danken.
– Betriebsvergleich 1974: Die Saisonbetriebe vermochten den Stand der Frequenzen und Umsätze des Vorjahres nicht zu halten. Die Stadtbetriebe waren in dieser Beziehung etwas besser daran. Von zwei Ausnahmen abgesehen, haben sich die prozentualen Betriebsergebnisse I in allen Betrieben verschlechtert. Der Kostenauftrieb konnte demnach weder mit Mehrleistungen, noch mit Preiserhöhungen aufgefangen werden.
Einige wichtige Kennzahlen:

	Stadthotels	Saisonhotels
Bettenbelegung	62 %	46 %
Betriebserlös je Anstellungstag	Fr. 152.–	Fr. 121.–
Personalaufwand je Anstellungstag	Fr. 61.–	Fr. 53.–
Personalaufwand in % Betriebserlös	40 %	44 %
Betriebsergebnis I in % Betriebserlös	30 %	19 %

– Ausblick auf das Jahr 1975: Die Geschäftsaussichten werden sowohl von den Vertretern der Stadt- als auch von jenen der Saisonbetriebe nicht als besonders rosig beurteilt. In den Städten machen sich die Rezessionserscheinungen in verschiedenen Wirtschaftszweigen in Form geringerer Nachfrage nach Hotel-, Restaurant-, Bankettleistungen bemerkbar, wozu verschiedenerorts noch das stark aufgeblähte Hotelangebot hinzutritt. Bei den Saisonbetrieben verspürt man vor allem die ungünstige Währungsrelation zu wichtigen Herkunftsländern unserer Gäste. Dennoch wollen die Betriebe versuchen, die Situation mit vermehrten Werbeanstrengungen und gegebenenfalls betrieblichen Umstellungen zu meistern.
– Weitere Diskussionen befassen sich mit aktuellen Fragen des SHV, Fragen der Einführung einer Mehrwertsteuer, und anderem mehr.

ERFA-Gruppe 9 SHV

7 Hotels mit angeschlossenem Heilbäderbetrieb.
Obmann W. Keller, Verenahof Hotels, Baden.
Sitzung vom 13. und 14. Mai 1975 in Baden.

– Mutationen: Tiefbewegt nimmt die ERFA-Gruppe von ihrem treuen, verstorbenen Mitglied Kasimir Wiki Abschied. Das Parc-Hotel des Salines in Bex-les-Bains wird neu in die Gruppe aufgenommen.
– Betriebsvergleich 1974: Die Mitgliederbetriebe melden mehrheitlich Frequenz- und Umsatzzunahmen. In den meisten Fällen konnte auch das Betriebsergebnis I gehalten, zum Teil gar verbessert werden. Bei einer Bettenbesetzung von 67 % erreichten die Bäderhotels der ERFA 9 ein durchschnittliches Betriebsergebnis I von 29 Umsatzprozenten.
– Ausblick auf das Jahr 1975: Im grossen und ganzen bestehen recht günstige Erwartungen, indem man zum mindesten hofft, den Frequenzstand des Vorjahres halten zu können. Die Preispolitik für die Hotelleistungen wird sowohl für das Jahr 1975 als auch 1976 massvoll sein und kaum Veränderungen erfahren. Dagegen werden bei den therapeutischen Leistungen Preisanpassungen nicht zu umgehen sein. Seriöse Kuren bieten den Betrieben eine erhöhte Vertrauenswürdigkeit, erfordern aber adäquate Preise.
– Im übrigen wird die Gruppe über aktuelle Fragen des SHV orientiert, über den Fragenkomplex der Mehrwertsteuer usw. Besonderem Interesse begegnet die Umfrage über die Bewertung der Heilquellen. Zum Abschluss besichtigt die ERFA-Gruppe 9 eingehend die vorzüglich ausgebauten balneologischen Einrichtungen der Verenahof Hotels.

ERFA-Gruppe 12 SHV

10 Hotels der oberen Preisklassen und 1 Grossrestaurant, alle Betriebe in der Stadt Zürich gelegen.
Obmann R. Mühlberg, Hotel Schweizerhof, Zürich.
Sitzung vom 14. Mai 1975 im Hotel Zürcherhof, Zürich.

– Betriebsvergleich 1974: Der Frequenzstand des Vorjahres konnte in den meisten Betrieben nicht gehalten werden, dagegen liess sich der Umsatz mehrheitlich verbessern. Der überproportionale Kostenanstieg drückte anderseits auf die Betriebsergebnisse I.
Einige wichtige Kennzahlen:

	1973	1974
Zahl der erfassten Hotels	12	10
Durchschnittliche Bettenzahl	115	117
Bettenbelegung	72 %	71 %
Betriebserlös je Anstellungstag	Fr. 148.–	Fr. 165.–
Personalaufwand je Anstellungstag	Fr. 62.–	Fr. 70.–
Personalaufwand in % Betriebserlös	41 %	42 %
Betriebsergebnis I in % Betriebserlös	24 %	21 %

– Geschäftsentwicklung im 1. Quartal 1975: In den Monaten Januar bis März 1975 wurden im Vergleich zur Vorjahresperiode 2,5 % weniger Logiernächte registriert. Der Umsatz im Beherbergungsbereich sank um 1 %, während im Verpflegungsbereich ein Mehrumsatz von rund 2 % erzielt wurde. Die Summe der ausbezahlten Bruttolöhne war um 1,4 % höher als im Jahr zuvor, dies dank weiteren Einsparungen im Personalbestand und dank einer massvollen Lohnpolitik.
– Weitere Diskussionspunkte betreffen aktuelle Fragen des SHV, Probleme der Mehrwertsteuer, der Arbeitslosenversicherung und der Telefontaxierung.

ERFA-Gruppe 8 SHV

9 Stadt- und 2 Saisonhotels der oberen Preisklassen.
Obmann R. F. Gasteyger, Hotel International, Basel.
Sitzung vom 21. und 22. Mai 1975 im Parkhotel Kurhaus, Schinznach-Bad.

– Betriebsvergleich 1974: Der Zahlenvergleich ergibt auch für diese Gruppe das übliche Bild: mehrheitlich Frequenzrückgang, Umsatzzunahme, überproportionales Ansteigen der Betriebskosten, abnehmende Betriebsergebnisse I. Im Durchschnitt erzielten die Betriebe im Jahr 1974 eine Bettenbelegung von 62,5 %. Auf den Anstellungstag bezogen, wurden im Mittel Fr. 171.– umgesetzt, während der Personalaufwand Fr. 67.– ausmachte (d. h. 39 % des Betriebserlöses). Das prozentuale Betriebsergebnis I erreichte 22,4 Umsatzprozente, gegenüber 23,5 % im Jahr zuvor.
– Ausblick auf das Jahr 1975: Die Frequenz- und Umsatzerwartungen sind sehr gedämpft. Die konträre Entwicklung der Preise und der Kosten wird sich auch im Jahr 1975 fortsetzen. Im Geschäftsbereich der Bankette, Tagungen und Kongresse wird ein starker Rückgang der Nachfrage festgestellt, der gleichzeitig von einem spürbaren Druck auf die Preise begleitet ist. Im Bereich der Restauration vermögen preisgünstige Betriebe gut zu bestehen.
Hinsichtlich der Preispolitik für das Jahr 1976 sind in Anbetracht der angespannten Wirtschaftslage keine Veränderungen vorgesehen.
– Des weitern befasst sich die ERFA-Gruppe 8 mit aktuellen Fragen des Berufsverbandes, mit der Stellungnahme zur vorgesehenen Einführung der Mehrwertsteuer sowie mit der Jugendschutzgesetzgebung, deren Bestimmungen sich nicht durchwegs mit den gastgewerblichen Bedürfnissen decken. Abschliessend besichtigt die Gruppe die weitläufigen Anlagen und Einrichtungen von Schinznach-Bad.

ERFA-Gruppe 4 SHV

6 Einsaison- und 12 Zweisaisonhotels der mittleren bis oberen Preisklassen.
Obmann E. Fringer, Hotel Valsana, Arosa.
Sitzung vom 17. und 18. Juni 1975 im Hotel Silberhorn, Wengen.

– Betriebsvergleich 1974: Das Berichtsjahr brachte den Mitgliederbetrieben mehrheitlich Frequenzeinbussen. Die Hälfte der Betriebe vermochte den Umsatzstand des Vorjahres zu behaupten. Nur in 3 Fällen war eine spürbare Verbesserung des prozentualen Betriebsergebnisses I möglich. Die angebotenen Betten waren durchschnittlich zu 66 % belegt. Je Anstellungstag wurde ein Durchschnittsumsatz von Fr. 153.– erzielt. Die Personalkosten kamen im Mittel auf Fr. 54.– je Anstellungstag zu stehen, d. h. auf 35 % des Betriebserlöses. Das prozentuale Betriebsergebnis I belief sich auf 25,5 %, gegenüber 26,5 % im Jahr zuvor.
– Rückblick auf die Wintersaison 1974/75: Die Wintersportbetriebe melden mehrheitlich Frequenz- und Umsatzzunahmen. Das Geschäftsvolumen war durch die unterschiedlich gelagerten Schneeverhältnisse beeinflusst.
– Ausblick auf die Sommersaison 1975: Im Gegensatz zu früheren Jahren gehen die Reservationen zögernd ein, was hinsichtlich der bevorstehenden Saison zu gedämpften Erwartungen Anlass gibt. Die in starkem Masse von ausländischen Gästen abhängigen Betriebe verspüren einen starken Preisdruck. Letzten Endes wird die Witterung den Verlauf der Saison entscheidend beeinflussen. HR

Mut zu Investitionen

Fortsetzung von Seite 1

restriktionen besteht gegenwärtig keine Veranlassung mehr. Die Baukosten haben den inflationären Preisauftrieb in jüngster Zeit nur noch teilweise mitgemacht, so dass für Hotelerneuerungen und den Ausbau der kurörtlichen Infrastruktur wieder günstigere Voraussetzungen gegeben sein sollten. Die entscheidende Frage bleibt, ob man heute angesichts einer kaum übersehbaren Zukunft den Mut zu grösseren Investitionen aufbringt. Dazu ist zu sagen, dass die Zukunft immer im dunkeln lag. Da die internationale Konkurrenz immer härter wird und die Witterung in unserem Land mit Schönwetterperioden im allgemeinen nicht besonders reich gesegnet ist, können und müssen wir den Gästen eine Ambiance bereiten, die sie ein schlechtes Wetter einfach vergessen lässt. Ich bin deshalb der Meinung, dass für die Anpassung unseres touristischen Instrumentariums nie günstigere Voraussetzungen bestanden als gerade heute. Auch konjunkturpolitisch liegen Aufträge an eine Vielzahl von Unternehmungen der Bauwirtschaft und des Einrichtungsgewerbes richtig. r.

Gastgewerbe und Tourismus gegen Mehrwertsteuer

In einer gemeinsamen Eingabe haben der Schweizer Wirteverband, der Schweizer Hotelier-Verein, der Schweizerische Fremdenverkehrsverband, die Schweizerische Verkehrszentrale, der Verband Schweizerischer Kur- und Verkehrsdirektoren sowie der Schweizerische Verband alkoholfreier Gaststätten zum Bericht der «Fachkommission Mehrwertsteuer» Stellung bezogen. Aus grundsätzlichen Ueberlegungen lehnen sie den Uebergang von der Warenumsatzsteuer zur Mehrwertsteuer ab. Das System sei in der praktischen Durchführung zu kompliziert, speziell für die in Gastgewerbe und Tourismus vorherrschenden gewerblichen Kleinbetriebe.
Ganz grosse Sorge würde den genannten Organisationen jedoch der durch die Einführung der Mehrwertsteuer bedingte Preisauftrieb verursachen. Preisstabilität sei ein längerfristiges Erfordernis. Durch die Aufwertung des Schweizer Frankens sei unser touristisches und gastgewerbliches Angebot schon heute sehr teuer geworden, so dass eine weitere derart massive Preiserhöhung nicht verkraftet werden könnte. Eine Untersuchung habe ergeben, dass bei einer mehrwertsteuerbedingten Verteuerung um beispielsweise 10 % das touristische Bruttoprodukt um mindestens 330 Mio Franken zurückgehen würde. Hiezu kämen noch die Ausfälle im rein gastgewerblichen Sektor.

Angesichts der volkswirtschaftlichen Bedeutung von Tourismus und Gastgewerbe fordern deren Verbände eine Regelung, wie sie die Fachkommission Rohner für die meisten andern Dienstleistungen vorschlägt, nämlich eine unechte Befreiung.

Diese Lösung dränge sich aber auch aus sozialen Gründen auf, seien doch immer mehr Personen infolge den kürzeren Arbeitspausen und der Trennung von Wohn- und Arbeitsort zu auswärtiger Verpflegung gezwungen.

Dem beschleunigten Rechtssetzungsverfahren können die genannten Organisationen demzufolge aus logischen, aber auch aus grundsätzlichen staatspolitischen Ueberlegungen nicht zustimmen. avo

Le Groupement romand de l'ASCO fait le point

Le Groupement romand de l'ASCO a réuni récemment ses membres à Lausanne, en collaboration avec la Commission des bars, dancings et discothèques de la Société vaudoise des cafetiers, restaurateurs et hôteliers.

Sous la présidence de M. J. Ciocca, de Villars-sur-Ollon, de nombreux problèmes furent évoqués. M. E. Jaquier, Nyon, président de la Commission SVCRH, relata l'activité de celle-ci, qui se penche essentiellement sur les préavis pour l'ouverture de bars et dancings: 17 en 1973, 6 en 1974 et déjà 5 en 1975. M. Ciocca rappela le travail accompli au sein de l'ASCO romande depuis sa création en janvier dernier, insistant sur quelques points: le contrat-type avec les artistes, en voie d'achèvement; les relations avec l'ASCO suisse; les entrevues avec les autorités (en Valais, ce fut un succès); la durée des permis de travail des musiciens étrangers qui, grâce à l'ASCO, a passé de 3 à 8 mois; les contacts avec le Diner's Club; les pourparlers avec Sécuritas pour amener une amélioration des prestations de cette société. M. Ciocca insista surtout sur la solidarité entre membres et sur l'éthique qu'ils doivent s'imposer dans la profession.

Les bals publics

Sait-on qu'il y a eu, officiellement, 244 bals publics au mois de mai en Suisse romande? On imagine aisément la concurrence que cela représente pour les établissements publics. D'autant que pas mal de ces manifestations sont le fait d'organisations qui n'ont plus grand chose à voir avec les sociétés ayant droit – légitimement – à leur soirée.
La discussion, déclenchée par un bref exposé de M. W. Herren, président cantonal de la SVCRH, fut des plus animées sur ce sujet, qui perturbe le «marché» des musiciens, fait souvent fi des mesures d'hygiène les plus élémentaires, contribue à augmenter le danger de l'alcoolisme au volant, etc. Bref, le but consistera à limiter le nombre de ces bals d'une manière raisonnable et veiller à ce que ceux qu'on a joliment baptisé des termes de «professionnels des bals amateurs» n'abusent pas.
En attendant, l'ASCO romande se préoccupe de ses propres soirées, conduites souvent, dans les discothèques tout au moins, par des disquaires ou discjockeys; un cours à leur intention aura lieu vers le 15 octobre, à Lausanne probablement, durera cinq jours et coûtera entre 350 et 400 francs.

La violence

On sait que la violence inquiète à juste titre les tenanciers de ce qu'on appelle volontiers les boîtes de nuit. Me R. Jaton, avocat à Lausanne, a été mandé par le Groupement romand pour étudier le problème.

Son rapport montre que les tenanciers auraient intérêt à améliorer grandement leur «image de marque» afin de s'imposer – collectivement – auprès des autorités; ils devraient également (toujours selon Me Jaton) repenser la nature des services qu'ils offrent à leur clientèle. Pratiquement, les détails suivants pourraient être étudiés: comment se défaire d'un client indésirable, comment récupérer une dette «de consommation» (le maximum légal est actuellement de 10 francs, cela depuis 1916!), comment obtenir l'appui d'agents de police en civil la nuit. On parla d'une «charte des tenanciers» qui leur serait fort utile pour savoir comment se comporter dans diverses circonstances et il fut question, sur le plan vaudois, d'agir auprès des préfets et, conjointement, auprès de la Conférence des polices communales, afin de mieux faire connaître les problèmes des établissements nocturnes. J.

hotel revue

Editeur: Société suisse des hôteliers

Responsable de l'édition:
Gottfried F. Künzi

Rédaction allemande:
Maria Küng, Gottfried F. Künzi

Rédaction française: José Seydoux

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

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

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

Tourisme rural – Chance für das Obere Emmental?

Das Emmental ist eine Klischeelandschaft der Schweiz. Gotthelf, Geranium, Nidle und Schwinger prägen das Bild. Wenn vielleicht auch die Nidle fetter und süsser ist und die Sennen stämmiger sind als anderswo, so hat das Emmental, insbesondere das Obere mit seinen Gräben und Eggen, doch die gleichen Sorgen wie alle Regionen, die von der wirtschaftlichen Entwicklung links liegen gelassen wurden. Ein gesamtwirtschaftliches Entwicklungskonzept soll Handhabe sein, das Gefälle in Zukunft zu verringern. Was kann dabei der Tourismus für eine Rolle spielen?

Es ist nur auf den Sommer Verlass

Im Rahmen des gesamtwirtschaftlichen Entwicklungskonzeptes für die Region Oberes Emmental wurden u. a. auch die Möglichkeiten einer zweisaisonalen touristischen Entwicklung untersucht. Dabei stellte man insbesondere fest, dass angesichts der nicht ausreichenden Eignung für den Winter-Aufenthaltstourismus an eine investitionsintensive Entwicklung des Wintertourismus keinesfalls gedacht werden kann. Landschaften, die keine oder nur mässige Eignung für den Wintertourismus verzeichnen, können touristische Entwicklungschancen nur beigemessen werden, wenn sie über eine sehr gute Eignung für den Sommertourismus verfügen, so wenn sie vorzügliche klimatische Bedingungen und einen oder mehrere Seen aufweisen. Derartige Verhältnisse sind im Oberen Emmental erwiesenermassen nicht in genügendem Masse vorhanden, so dass die Gesamtbeurteilung (Sommer und Winter) der Eignung für die wirtschaftlich erfolgversprechendste Form, nämlich den Ferienaufenthaltstourismus, nicht positiv ausfiel. Im Sommer ermöglichen jedoch die relativ günstigen natürlichen Voraussetzungen im gesamten Gebiet bestimmte andere Formen des Fremdenverkehrs, wie z. B. Familientourismus im Zusammenhang mit «Ferien auf dem Bauernhof» und Naherholungstourismus.

Das Erlebnis Bauernhof

Der sich vor allem im vergangenen Dezennium deutlich abgezeichnete Strukturwandel in der Landwirtschaft hat u. a. bewirkt, dass die Aufmerksamkeit von verschiedener Seite auf zusätzliche Erwerbs- und Einkommensquellen für die landwirtschaftlichen Betriebe gerichtet wurde. Der Tourisme rural, d. h. der «Urlaub auf dem Bauernhof», ist vor allem in ländlichen Gegenden unserer Nachbarstaaten bereits Bestandteil der Agrarpolitik. In Oesterreich und Deutschland beispielsweise sind die Formen des Tourisme rural vielfältig und reichen von der Zimmervermietung mit oder ohne Verpflegung bis zur Vermietung von Wohnungen für Familien mit Kindern mit oder ohne Verpflegung im Bauernhaus.

Nach Angaben der Schweizerischen Vereinigung für die Förderung der Betriebsberatung in der Landwirtschaft lässt sich die Nachfrage grob wie folgt charakterisieren: Familien mit Kindern, alle Einkommensschichten, Berufsgruppe Angestellte und Beamte vorherrschend. Obschon in der Schweiz keine statistischen Daten über die Nachfrage nach Ferienwohnungen in einem Bauernhof zur Verfügung stehen, bildet der Tourisme rural zweifellos einen nicht mehr wegzudenkenden Bestandteil der touristischen Erscheinungsformen. Der Trend «Zurück zur Natur», zur Individualisierung des Ferienaufenthaltes und zu Ferien in intakter Landschaft hat diese Nachfrage anwachsen lassen. Die positiven Aussichten des Tourisme rural können für die Landwirtschaft jedoch nur dann als günstig bewertet werden, wenn aus der Vermietung und zum Teil aus dem Verkauf von Nahrungsmitteln ein spürbarer Nebenerwerb resultiert.

Anforderungsprofil

Aus touristischer Sicht müssen die folgenden wichtigsten Grundvoraussetzungen für «Ferien auf dem Bauernhof» erfüllt sein:

- reizvolle, gepflegte Landschaft
- gute Erreichbarkeit
- ruhige und sonnige Lage
- nahe gelegene Verpflegungs- und Einkaufsmöglichkeiten
- aufgeschlossene Einstellung der ländlichen Bevölkerung.

Hervorragend geeignet

Von diesen Grundvoraussetzungen her betrachtet, eignet sich das Obere Emmental vorzüglich für «Ferien auf dem Bauernhof». Unsicherheit besteht lediglich hinsichtlich der Einstellung der einheimischen Bevölkerung zu dieser Form des Tourismus. Als besonders geeignete Standorte für den Tourisme rural kommen unseres Erachtens in Frage:

- landwirtschaftlicher Siedlungskern im Talboden (Ortschaft oder Weiler)
- typische emmentalische Egg-Siedlungen
- Einzelhof in besonders attraktiver Lage.

In betrieblicher und baulicher Hinsicht müssen die landwirtschaftlichen Betriebe über ausbaufähige und leerstehende Räume verfügen und gross genug sein, um das konfliktfreie Nebeneinander mehrerer Familien (Bauernfamilie und Gästefamilie) zu ermöglichen. Die Anforderungen an den minimalen Komfort können wie folgt umschrieben werden: 2–3 Wohnräume mit 4–6 Betten, Heizung, Kochgelegenheit, warmes Wasser, Dusche, eigenes WC.

Der Weg zum Ziel

Im Teilbericht Fremdenverkehr für die Region Oberes Emmental wird denn auch die Erarbeitung eines Detailkonzeptes zur Entwicklung des Tourisme rural ausdrücklich postuliert. Dabei werden folgende erste Vorgehensschritte empfohlen:

1. Orientierung der landwirtschaftlichen Bevölkerung über die Vor- und Nachteile dieser Tourismusform. Diese Informationskampagnen sollten gemeinsam durch den Verkehrsverband Emmental und die landwirtschaftlichen Betriebsberatung unter Beizug von Tourismus-Fachleuten vorbereitet werden.
2. Detaillierte Erhebung im Felde der räumlichen Verhältnisse, des baulichen Zustandes und der Bereitschaft der Betriebsinhaber. In dieser Ausbauphase sollte auch der Investitionsbedarf abgeschätzt werden können.

Im weiteren wird es darum gehen, die Finanzierung des Investitionsbedarfes sicherzustellen (insbesondere Abklärung von Subventionsmöglichkeiten), eine Vermietungsorganisation zu schaffen und ein spezielles Marketingkonzept zu entwikkeln. Die Verwirklichung eines derartigen Konzeptes ist wirtschaftlich nur dann vertretbar, wenn ein Angebot entwickelt werden kann, das einen bestimmten Umfang, im Minimum etwa 100 Wohnungen mit 500 Touristenbetten, erreicht.

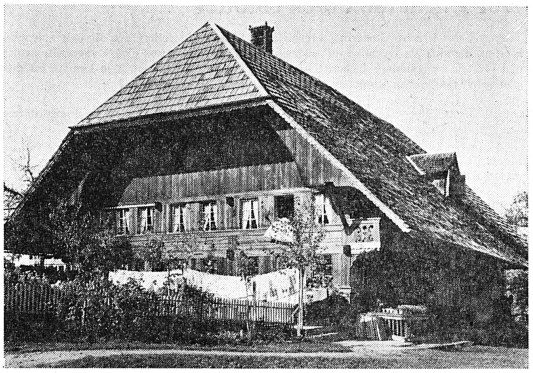
Gegenwärtig versuchen Schweizer Fachleute im Ausland, die Vor- und Nachteile des Tourisme rural anhand praktischer Beispiele abzuklären. Gestützt auf diese Erkenntnisse und in enger Zusammenarbeit mit ortskundigen Personen in der Region Oberes Emmental sowie unter Beizug von Spezialisten (z. B. landwirtschaftliche Betriebsberater) soll ein praktikables Modell des Tourisme rural entwickelt werden, ohne dass den betroffenen Gemeinden durch diese Arbeit namhafte Planungskosten entstehen.

Ein Zweig, der grünen kann

Inwieweit die Entwicklung des Tourisme rural einen spürbaren Beitrag an die wohlstandspolitische Zielsetzung des regionalen Entwicklungskonzeptes zu leisten vermag, bleibt vorerst eine offene Frage. Als anzustrebendes Ziel soll bekanntlich gemäss Bericht der Abteilung Konzeptstudien der kantonalen Planungsgruppe bis im Jahre 1990 in der Region Oberes Emmental 80 Prozent des durchschnittlichen schweizerischen Pro-Kopf-Einkommens erreicht werden (im Jahr 1970 betrug das entsprechende Pro-Kopf-Einkommen nur 47 Prozent). Auch wenn vor einem übertriebenen Optimismus betreffend Steigerung des regionalen Pro-Kopf-Einkommens durch Massnahmen im Bereich des Tourisme rural gewarnt werden muss, gilt es doch mit allem Nachdruck festzuhalten, dass für die in Frage kommenden landwirtschaftlichen Betriebe ein möglicher Zusatzverdienst zweifellos ins Gewicht fällt. Zudem muss an dieser Stelle ausdrücklich betont werden, dass neben der Einkommensverbesserung – die zwar im Vordergrund zu stehen hat – indirekt mitgeholfen werden kann, die fortschreitende Abwanderung insbesondere aus dem Einzelhof-Gebiet aufzufangen. Damit wird ein Beitrag an das bevölkerungspolitische Ziel des regionalen Entwicklungskonzeptes geleistet.

Der Tourisme rural, richtig verstanden, ist somit nicht ein abgedroschenes Schlagwort einiger «Theoretiker», sondern stellt im ländlichen Raum mit der Naherholung (Ausflugsverkehr) zusammen die wohl erfolgversprechendste Form touristischer Entwicklung dar. Es bleibt zu hoffen, dass Landwirtschaft und Tourismus diese sich anbietende Vernunftehe in vermehrtem Masse einzugehen bereit sind.

Urs Schaer



Für Familien, die das Jahr über in lieblosen Steinwüsten leben und die Beziehung zu Tieren auf einen Goldhamster beschränken müssen, bieten Ferien auf einem Heimetli im Emmental, in einem so Geborgenheit ausstrahlenden Holzhaus zweifellos ein totales Ferienerlebnis.

Expansive Prohotel

Die Prohotel, Aktiengesellschaft für Hotel und Reisen in Kloten, die 1969 auf Initiative und unter namhafter Beteiligung der Swissair gegründet wurde, weitet ihren Tätigkeitsbereich aus. Die Gesellschaft wird künftig in Ergänzung zu den bisherigen Aktivitäten im Bereich Beratung, Personalschulung und Verkaufsförderung auch als Management-Gesellschaft tätig werden. Neben dem bereits bestehenden Management-Auftrag für die Prohotel Wäscherei AG in Kloten wurde der Gesellschaft kürzlich die Führung der Hotel- und Restaurationsbetriebe auf dem Flughafen Stuttgart anvertraut. Die Verträge für einen weiteren Betrieb in Oesterreich stehen vor der Unterzeichnung.

An ihrer kürzlichen Generalversammlung haben die Aktionäre beschlossen, die Gesellschaftsbezeichnung in «International Hotel-Management Prohotel AG» abzuändern und das Aktienkapital um 100 000 Fr. auf 500 000 Fr. zu erhöhen.

Ferner konnte die Zusammenarbeit mit den Gesellschaften «Sociétés de participations hôtelières» (SPH und SOPHI) von Dr. J. Rosenstein in Zürich ausgebaut werden, der als Aktionär und Partner neu in die Prohotel eingetreten ist. zp

Notre interview

Monsieur Noël BÉARD, président directeur général de Béard S.A., équipement hôtelier et ménager, Clarens-Montreux

Une industrie en expansion au service de l'hôtellerie du monde entier

Votre société vient de procéder à une importante extension de son usine de Clarens-Montreux. Cette réalisation est le fruit d'une politique dynamique qui caractérise une entreprise étroitement liée à l'évolution de l'hôtellerie. Pouvez-vous retracer brièvement les étapes qui ont marqué le développement de votre société?

Quand l'affaire Béard a été montée au début du siècle, on vendait en gros de la porcelaine et de la verrerie. Puis on a créé un atelier pour la fabrication de certains articles faciles à manufacturer. Nous faisions surtout de la réparation et de la réargenture. C'est ce qui a donné l'idée de fabriquer certaines pièces: puis, à la suite de la grande expansion hôtelière, nous avons acheté des machines pour fabriquer une gamme de produits beaucoup plus vaste. Actuellement, nos grands articles sont surtout les couverts de table, la cafèterie, la platerie, les légumiers, les sauciers, enfin tout ce qu'il y a sur une table de restaurant ou d'hôtel, soit tout ce qu'on appelle «le petit inventaire». La verrerie et la porcelaine sont décorées et stockées dans notre nouveau bâtiment. Le matériel de cuisine est fabriqué par nos usines spécialisées dont nous sommes actionnaires.

Quelles sont vos autres usines à part Clarens?

Comme nous fournissions depuis des dizaines d'années à des centaines d'hôtels en Suisse, nous avons été contactés par des hôteliers étrangers. La demande est alors devenue très forte et nous avons été gênés par le fait que la Suisse ne fait pas partie du Marché commun. Nous avons alors pensé qu'il serait intéressant pour

nos exportations d'avoir une usine dans la CEE. C'est pourquoi nous avons eu l'idée de faire quelque chose d'à peu près similaire en France à Nice, région touristique par excellence. Nous avons également été amenés à monter des ateliers de finissage en Egypte et à prendre des participations dans plusieurs usines en Italie, en France, ceci afin de nous permettre de travailler dans l'ensemble du monde.

Quelle est l'importance du marché hôtelier dans votre activité?

Le marché hôtelier représente environ 90 % de notre activité, le reste étant la vente au détail et les fournitures aux collectivités. Nous avons toujours accordé la priorité à notre clientèle suisse, mais nous sommes allés à l'étranger dès avant la guerre, dans des hôtels d'une quarantaine de pays, nos points forts restant l'Europe, l'Afrique du Nord, l'Afrique orientale et occidentale. Les marchés américains restent très difficiles à aborder du fait des droits de douane très élevés, et des conceptions différentes de l'argenterie et de ses formes.

On a souvent associé le nom de votre maison à l'hôtellerie de prestige, mais vous semblez vouloir démentir maintenant cette image. Qu'en est-il exactement?

C'est dans ce but que nous avons changé la raison sociale de notre société qui est maintenant «Equipement hôtelier et ménager», et non plus «Fabrique d'argenterie». En fait, nous vendons toujours de l'argenterie, mais l'acier inoxydable a pris beaucoup d'importance. Nous travaillons avec toutes les catégories d'hôtels, et vendons du matériel très simple par exemple aux cantines, clubs de vacances, motels, établissements hospitaliers, militaires et scolaires. Evidemment, nous continuons de fournir les hôtels de luxe, nous tenons énormément à cette production et nous l'avons développée. C'est justement notre force que d'avoir gardé une gamme très vaste d'articles pouvant répondre à tous les besoins. Nos concurrents admettent eux-mêmes que nous avons à la fois qualité et diversité.

Le service hôtelier a beaucoup évolué depuis la création de votre maison. Dans quelle mesure cela a-t-il influencé votre production?

En réalité, nous suivons toujours les conseils qui nous viennent de nos contacts avec les clients. Ce sont eux qui sont les utilisateurs et qui nous donnent des idées: nous ne sommes que des fabricants. Si nous sommes passés à l'acier inoxydable, c'est parce que nous voulions satisfaire les besoins exprimés par notre clientèle. Nous avons naturellement nos ingénieurs, mais nous apprenons par le contact direct avec nos clients. La gamme complète nouvelle d'articles à usage multiple que nous allons sortir est le résultat de nos contacts avec les grandes chaînes d'hôtels. C'est un dialogue permanent.

Pensez-vous que la bonne réputation de l'hôtellerie suisse vous a servis pour vos exportations à l'étranger?

Enormément. Nous n'aurions jamais commencé nos premières affaires sans les grands hôteliers suisses, sans le prestige de l'hôtellerie suisse dans son ensemble. Et nous n'oublions pas également que nous avons pu élargir notre production grâce à l'appui de notre clientèle suisse. Nos clients suisses ont toujours la priorité, dans tous les domaines. Ils constituent la base, et quelle que soit la crise, nous assurent la sécurité. Mais c'est notre volume de fabrication à l'étranger qui nous permet de vendre aux clients suisses à des prix plus intéressants. Cette clientèle restera toujours au premier plan de nos préoccupations, car les conditions régissant l'exportation de nos produits, les fluctuations des valeurs des monnaies et des taux de douane, les mesures protectionnistes ne nous garantissent nullement une prévision de ventes régulières. L'extension de Clarens doit servir avant tout à améliorer nos services à cette clientèle suisse.

Vous fournissez également à toutes les grandes chaînes d'hôtels qui elles n'ont rien de suisse ...

C'est exact. Nous fournissons aux Inter-Continental Hotels Co., Hilton, Sheraton, Eurotel, Novotel, Holiday Inns, pour ne citer que quelques-unes des chaînes qui sont nos clientes. Mais nous fournissons également beaucoup de matériel aux grandes écoles hôtelières comme celles de Lausanne, de Glion, de Genève, de Nice, de Nairobi. Ces écoles constituent la source de nos futurs clients.

Est-ce qu'il y a un design Béard?

Certainement. Nous avons une forme très classique que nous appelons «Rhône», une forme moderne, «Scandinavia» et une forme ultra-moderne à usage multiple, «Promotion». Ces deux dernières sont uniques.

Estimez-vous avoir contribué à rationaliser le service dans les établissements publics, par exemple par des formats standard?

Standardiser notre platerie est absolument incompatible avec la forme même des objets. Par contre, nous tenons compte de Gastronorme pour la dimension des plats. L'évolution va de toute façon vers une simplification. Autrefois par exemple, il fallait 17 verres différents pour un équipement d'hôtel. Maintenant, 7 suffisent. Dans ce même ordre d'idée, nous avons lancé notre ligne «promotion» qui est une ligne multi-usage. Un couvercle peut servir en même temps de légumier par exemple, et un légumier servir de cloche. Ce sont encore une fois les hôteliers qui nous ont aidés dans cet effort de rationalisation.

Comment voyez-vous l'avenir de votre secteur?

Quelles que soient les crises, nos ventes s'adressent à une hôtellerie qui existera toujours. Les voyages se font de plus en plus nombreux, ils deviennent plus faciles. D'autre part, il y a encore énormément de pays en voie de développement. Je crois que nous sommes sur la bonne voie en ce qui concerne la rationalisation. Même s'il doit y avoir une simplification de la plupart des hôtels, tout en considérant qu'il y aura toujours des hôtels de luxe, je vois l'avenir prometteur, pour autant que nous suivions l'évolution et les conseils de nos clients. Les gens vont voyager de plus en plus, même si ce n'est pas pour leurs loisirs, ce sera par obligation: le tourisme de congrès se développe très rapidement. Même si nous envisageons une société de plastic, il y aura toujours des consommateurs d'acier inoxydable ou d'argenterie classique et s'il le faut, nous évoluerons avec la tendance, nous changerons.

Ce qui est frappant dans notre entreprise, c'est que nous n'avons pas une industrie axée sur une production à la chaîne: notre production est axée sur la multiplicité des machines, ce qui nous permet une énorme souplesse et une grande flexibilité.

Der Lärm um einen Sünder

Während der letzten Mustermesse erhielten 34 Basler Hoteliers den Besuch von zwei Herren, die sich als Kriminalpolizei-Inspektoren auswiesen und eine Ueberprüfung der den Gästen ausgestellten Uebernachtungsrechnungen vornahmen. Wie kam es zu diesem sicher unüblichen Vorgehen, und was hat dabei herausgeschaut?

Die Ueberprüfung erfolgte gestützt auf den Bundesbeschluss betreffend die Ueberwachung der Preise, Löhne und Gewinne. Bekanntlich ist die Hotellerie einer verschärften Form der Preisüberwachung, der sogenannten kartellistischen Preisüberwachung auf Grund von Artikel 2 des Bundesbeschlusses unterstellt. Dies bedeutet, dass Preiserhöhungen vor ihrer Inkraftsetzung zu melden und zu begründen sind. Meldung und Begründung erfolgen jeweils durch den Schweizer Hotelier-Verein anlässlich der Vorbereitung des neuen Hotelführers. Erhebt der Preisüberwacher gegen die vorgeschlagenen neuen Maximalpreise keinen Einspruch, gelten diese als unbedenklich im Sinne des Ueberwachungsbeschlusses, d. h. dem betreffenden Hotelier kann nachträglich nicht vorgehalten werden, er habe eine ungerechtfertigte Preiserhöhung vorgenommen.

Ein Gutpunkt für den Hotelführer

Dieses arbeitsmässig aufwendige, aber doch rationelle System der Preismeldung hat der Schweizer Hotellerie zweifellos manchen Aerger erspart, vor allem die Unzukömmlichkeiten aus nachträglichen Untersuchungen, wie sie etwa im Gastwirtschaftsgewerbe häufig vorkommen. Das System beruht auf der Funktion des Schweizer Hotelführers und vor allem darauf, dass die in ihm veröffentlichten Maximalpreise unbedingt und bedingungslos eingehalten werden. Die Preisordnung des Schweizer Hotelier-Vereins und die Anwendung des Ueberwachungsbeschlusses durch den Bund decken sich in dieser Hinsicht vollständig.

Polizei auf Preis-Jagd

Der Preisüberwachung wurde kurz vor der Mustermesse 1975 gemeldet, es würden in Basler Hotels für die Messezeit sogenannte Messezuschläge erhoben, welche zu höheren als den im Hotelführer publizierten Maximal-Uebernachtungspreisen führten. Angesichts der kurzen zur Verfügung stehenden Zeit erteilte die Preisüberwachungsstelle in Bern ihrer Partnerbehörde im Kanton Basel-Stadt einen entsprechenden Kontrollauftrag. Diese Partnerbehörde – die kantonale Preiskontrolle – untersteht in Basel-Stadt dem Departement des Innern und der Polizei. In fast allen anderen Kantonen ist die Preiskontrolle der Volkswirtschaftsdirektion unterstellt. Aus der Tatsache, dass die Ueberprüfungen in Basel von Polizeifunktionären vorgenommen wurden, kann nun nicht gefolgert werden, ein besonderes polizeiliches Vorgehen habe sich aufgedrängt. Das Ganze war nichts anderes als eine Auswirkung der bestehenden Verwaltungsordnung im Kanton Basel-Stadt.

Was hat sich bei den Abklärungen gezeigt?

Wie eingangs gesagt, wurden 34 Hotels überprüft. Bei 33 hat sich ergeben, dass die publizierten Maximalpreise auch während der Messe eingehalten worden sind. Ein Sünder blieb hängen, der ohne die erforderliche Genehmigung der Preisüberwachung 20 Franken über den publizierten Maximalpreis hinausgegangen war. Dieser Tatbestand bedeutet eine ungerechtfertigte Preiserhöhung im Sinne des Ueberwachungsbeschlusses und gleichzeitig einen Verstoss gegen die Preisordnung des Schweizer Hotelier-Vereins.

Dem betreffenden Hotel, das die Ueberschreitung mit Kostenerwägungen und einem Irrtum des Direktors bei der Meldung der Preise für den Hotelführer 1975 zu begründen suchte, wurde für die restliche Geltungsdauer des Hotelführers 1975 jede Ueberschreitung der publizierten Maximalpreise untersagt. Was im weiteren geschehen wird, ist nicht mehr Sache der Preisüberwachung, sondern wohl eher ein Internum des Basler Hotelier-Vereins.

Fazit

Es lohnt sich nicht, gegen den noch bis Ende des laufenden Jahres gültigen Ueberwachungsbeschluss zu verstossen, auch dann, wenn die Versuchung gross und die Wahrscheinlichkeit einer Anzeige verhältnismässig gering ist. Von der Schädigung der Interessen der lokalen Hotellerie, die – wie die Ueberprüfung in Basel gezeigt hat – über den Verdacht ungerechtfertigter Preiserhöhungen in ihrer übergrossen Mehrheit erhaben ist, wollen wir gar nicht reden.

Dr. Richard Schwertfeger

Kein obligatorischer «Innsbruck»-Beitrag

Nach dem letztjährigen Defizit von über 100 000 Franken hat der Schweizerische Skiverband (SSV) für die jüngste Delegiertenversammlung – am letzten Samstag in Interlaken – seine Bücher gründlich revidiert; er durfte die Jahresrechnung 1974/75 mit einem Einnahmenüberschuss von 172 900 Franken präsentieren.

Die Enttäuschung des SSV-Direktors Adolf Ogi, dass die Delegierten einem einmaligen Mitgliederbeitrag «Pro Innsbruck» die Zustimmung knapp verweigerten, ist deshalb doppelt verständlich. Seine Beförderung vom technischen zum Gesamt-Direktor durch den SSV-Zentralvorstand mag ihm ein kleiner Trost gewesen sein.

Selber etwas beigetragen

Neben namhaften Zuwendungen einer grossen Zahl von Gönnern und Supportern – Adolf Ogi berichtete den «Hotel-Revue»-Lesern im Interview der letzten Woche von den finanziellen Freuden und Leiden des SSV – ist es nicht zuletzt auch den grossen internen Anstrengungen und Sparmassnahmen zu verdanken, dass die Jahresrechnung 1974/75 überraschend positiv abgeschlossen werden konnte. Trotz der besonderen Probleme, die im kommenden Olympia-Winter zu lösen sein werden, gelang es erfreulicherweise auch, den Voranschlag für die nächste Rechnungsperiode ausgeglichen zu gestalten – ein Beweis dafür, dass die Leitung des Schweizerischen Skiverbandes bereit ist, auch selber etwas beizutragen.

Besondere Wellen warf an der von Zentralpräsident Philippe Henchoz brillant geführten Marathon-Versammlung die Wahl eines neuen Vizepräsidenten. Die Ernennung des Tessiner Regionalpräsidenten Eugenio Filippini durch den Zentralvorstand wurde aus dem Kreis der Bündner Delegation bestritten, aber nach einem Palaver von rund 1½ Stunden durch die Versammlung bestätigt. Touristische Auswirkungen dürfte die neue Regelung der Zuteilung von Weltcup-Rennen zeitigen: nach dem Vorschlag einer Spezialkommission sollen inskünftig die verschiedenen Wintersport-Regionen vermehrt berücksichtigt werden. Nur noch das Lauberhornrennen – als unbestrittene Classique – und die Riesenslaloms von Adelboden sollen alljährlich am selben Ort stattfinden. TH

Graubünden

RhB verbessert Angebot

Mit dem neuen Sommerfahrplan hat die RhB die Verkehrsleistungen ganz wesentlich verbessert. Die Attraktivität wurde für den Bahnreisenden gesteigert, und zwar durch Einlage neuer Züge, durch Umwandlung von Saisonzügen in Jahreszüge, durch Verkürzung der Fahrzeiten und eine vermehrte Trennung des Güter- vom Reiseverkehr. Für Personenzüge ergibt sich eine tägliche Mehrleistung von 800 km.

Zuoz: Umfahrung in zwei Etappen

Nachdem der Verkehr durch das Dorf Zuoz ein unhaltbares Mass angenommen hat, wurde der Kanton ersucht, durch Sanierungsmassnahmen Abhilfe zu schaffen. Die Umfahrungsstrasse La Punt–S-chanf soll nun in zwei Etappen erstellt werden, was zur Folge hat, dass der Durchgangsverkehr durch Zuoz in einer Richtung bestehen bleibt. Wann der Bau realisiert wird, weiss zurzeit niemand. Keines der vier Projekte vermochte restlos zu befriedigen.

Vereinatunnel ins Unterengadin

Die Bündner Regierung hat kürzlich verschiedene Projekte zur wintersicheren Erschliessung des Unterengadins von Klosters/Davos aus vorgestellt. Die Frage tellte sich, ob ein Strassen- oder Bahntunnel – für letzteren die sogenannte «rollende Strasse» – erstellt werden solle. Dabei hat sich herauskristallisiert, dass ein 21 km langer «Vereinatunnel» von Klosters nach Lavin die grösste Chance auf Realisierung hätte.

Bald genug Shopping Centers

Mit der Begründung, dass Chur über keine Basis für die Vergrösserung der Verkaufsfläche am Stadtrand besitze, hat der Vorstand des Verkehrsvereins Chur gegen die Errichtung des geplanten Einkaufszentrums «Rheinfels» Stellung bezogen. Das Geschäftsleben solle sich in der Innenstadt und in den Quartieren abwickeln. Letztere sollten lebendig und aktiv bleiben, was aber nur möglich sei, wenn Fehlentwicklungen unterbunden würden.

rs

Bündner Bergbahnen

An der Generalversammlung der Rothornbahn und Scalottas AG Lenzerheide wurde die Dividende auf 10 % (wie bisher) festgesetzt. Der Verkehrsertrag des ersten Halbjahres 1975 ist um 11 % höher als derjenige im ersten Halbjahr 1974, wogegen der Aufwand vor Abschreibungen nur um 6 % gestiegen ist. Die Versammlung stimmte dem Projekt des Baues einer Gondelbahn zu und bewilligte den nachgesuchten Kredit von 4,5 Mio Fr. für Gondelbahn und neue Parkplätze.

Die sieben Davoser Bergbahnunternehmungen haben im Geschäftsjahr 1974 auf ihren Bahn- und Skiliftanlagen insgesamt 9,71 Millionen Personen befördert, gegenüber deren 9,01 Millionen im Vorjahr. Mit Ausnahme der Bergbahn Davos–Schatzalp, die infolge umfassender Umbauarbeiten für einige Wochen ausser Betrieb war, verzeichneten sämtliche Unternehmungen Mehrfrequenzen.

Die Generalversammlung der Luftseilbahn Surlej-Silvaplana-Corvatsch AG, Silvaplana, hat einer Erhöhung der Dividende um 2 auf 10 Prozent zugestimmt. Der Reingewinn der Gewinn- und Verlustrechnung stieg im Berichtsjahr 1974 bei Erträgen von 0,95 (0,96) Millionen und Aufwendungen von 0,29 (0,54) Millionen um rund 53 (!) Prozent auf 0,66 (0,43) Millionen Franken. Die Frequenzen auf allen Anlagen der Corvatsch-Bahn stiegen 1974 gegenüber dem Vorjahr um 180 000 Personen oder 8,6 Prozent von 2,09 Millionen auf 2,27 Millionen Fahrgäste. pd

In ihrem 20. Geschäftsjahr haben die Bergbahnen Brämabüel und Jakobshorn Davos AG auf ihren elf Anlagen neue Höchstfrequenzen erzielt. Sie beförderten 2,94 Mio Personen gegenüber 2,82 Mio im Vorjahr. Die Gewinn- und Verlustrechnung warf einen Aktivsaldo von 0,37 Mio ab. Dies erlaubt die Ausrichtung einer unveränderten Dividende von 5 Prozent.

Es bleibt bei den Ferien

Der Schweizer verzichtet auch 1975 trotz Rezessionserscheinungen nicht auf Ferienreisen ins Ausland. Hingegen wählt er sorgfältiger, vergleicht Preise und Leistungen schärfer und entscheidet sich in der Regel für die billigere Variante. Dieses wesentliche Resultat hat eine soeben vom Schweizerischen Reisebüro-Verband bei seinen Mitgliedern durchgeführte Rundfrage gezeitigt.

Destinationsverschiebungen

Das preisbewusstere Konsumverhalten hat zu wesentlichen Verschiebungen in der Nachfrage geführt. Die grossen Gewinner sind nach übereinstimmenden Auskünften Tunesien, Griechenland und Spanien – dort vor allem die Kanarischen Inseln. Ebenfalls gut im Rennen liegen Mittelmeerinseln wie Korfu, Korsika und die Balearen. Auch die preisgünstigen Städteflüge sind nach wie vor sehr gefragt. Bei den Ueberseereisen haben die USA, speziell New York und Kalifornien, einen starken Aufschwung zu verzeichnen, während bei Flügen nach Bangkok, Nairobi und Rio eine Stagnation festzustellen ist. – Rückschläge müssen vor allem Jugoslawien und Portugal in Kauf nehmen. Bei manchen Reisebüros liegen aber auch Rumänien, die Türkei und zum Teil Italien schlechter im Rennen als letztes Jahr.

Vermehrte Beanspruchung der Reisebüros

Die Anzahl der Reisebürokunden hat zugenommen, wenn auch nicht überall im gleichen Ausmass. Die diesbezüglichen Angaben schwanken bei der Mehrzahl der Reisebüros zwischen 5 und 12 Prozent; bei einer Firma lag aber der Zuwachs im Vergleich zum Vorjahr bei 23,5 Prozent. Bei den Umsätzen sind die Steigerungen natürlich höher, da bei relativ vielen Reisezielen trotz teilweise günstigerer Wechselkurse Preisanpassungen nötig waren. Bei den meisten Reisebüros liegt die Umsatzzunahme zwischen 10 und 14 Prozent; in einem Einzelfall wurden 30 Prozent erreicht. Das sind aber Gesamtergebnisse, die sich aus viel grösseren Steigerungen bei einigen Reisezielen und aus Rückgängen bei anderen zusammensetzen.

Kurzfristige Buchungen

Einige Sorge bereitet den Reisebüros die Tatsache, dass im allgemeinen viel kurzfristiger gebucht wird als früher. Dies, verbunden mit den grossen Verschiebungen bei den bevorzugten Reisezielen, erschwert die Planung beträchtlich und erfordert oft Umstellungen, die zu einem zusätzlichen Arbeitsaufwand führen. Es wird deshalb allgemein damit gerechnet, dass auch aus diesem Grunde – neben dem Trend zu billigeren Reisen – die Gewinnmarge trotz steigenden Umsätzen schmäler werden wird. sda

Verband Schweizerischer Kur- und Verkehrsdirektoren
VSKVD ASDOT
Association suisse des directeurs d'office de tourisme

Eine Beratungsaufgabe im modernen Fremdenverkehr:

Der funktionelle Urlaub

In unserer hektischen Zeit sind Ferien nicht Luxus, sondern vitale Notwendigkeit; Ausgleich für Alltagsroutine und den beruflichen Verschleiss eines ganzen Arbeitsjahres. Wer unter solchen Umständen seine Ferien einfach nach Farbprospekt, nach Zufall oder Laune, nach der jeweils letzten Urlaubs-Mode oder als Statussymbol – um anderen damit zu imponieren – wählt, verfehlt seinen persönlichen, den Ferienstil nach individuellem Mass. Millionen Menschen wählen heute die falschen Ferien.

Ferien nach Mass

Im Gegensatz zum zufälligen oder willkürlichen ist der richtige Urlaub systematisch bestimmt, unter Berücksichtigung der Persönlichkeit des Zeitpunktes. In Abbildung 1 sind die ferienbestimmenden Faktoren dargestellt. Es werden insgesamt fünf Faktoren gezeigt, als Pfeile, die in das umrahmte Feld des aktuellen Jahresurlaubs eindringen:

1. Umweltschädigungen, die weder in der täglichen noch an den Wochenend-Freizeiten ausgeglichen werden
2. Uebermässige berufliche Belastungen
3. Restausgleich über die tägliche Freizeit hinaus
4. Restausgleich über das Wochenende hinaus
5. Auf den Jahresurlaub entfallender Teil der Selbstverwirklichung

Ausführlicher behandelt wurde das Thema im Beitrag «Funktionelle Urlaubskonzeption» in der «Zeitschrift für Fremdenverkehr», Nr. 4/1974.

Ferienberatung

Wann?	Wo?	Wer?
Lange vor den Ferien	Reisebücher Reisezeitschriften Reisefilme Vorträge Reisender Reisebüro Reiseveranstalter Betrieb	 Ferienberater Ferienberater Betriebsarzt
	Zu Hause	Betriebspsychologe Hausarzt
Bei Ferienbeginn	Verkehrsbüro Kurverwaltung Reisebüro Lokale Veranstalter Hotel	Ferienberater Ferienberater Ferienberater Ferienberater Concierge als Ferienberater
Während der Ferien	Verkehrsbüro Lokale Veranstalter Hotel	Ferienberater Ferienberater Concierge als Ferienberater

Qualifikation des Ferienberaters

- Ortskenntnis des Feriengebietes
- Kenntnis aller Verkehrsverbindungen
- Kenntnis aller vorhandenen Freizeiteinrichtungen
- Kontaktfähigkeit, Menschenkenntnis
- Gereifte Persönlichkeit, Lebenserfahrung
- Organisationsfähigkeit

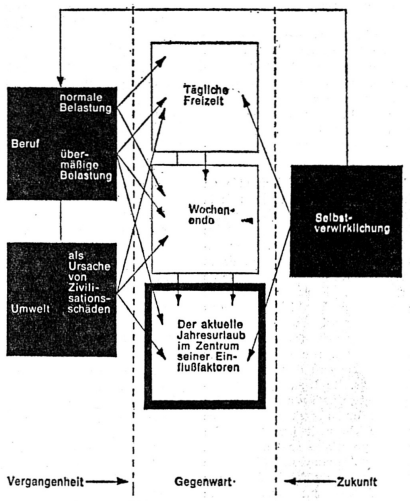
Neben diesen sind je nach dem Fall weitere Kenntnisse und Fähigkeiten erforderlich, entsprechend der Kategorie von Urlaubern und der Organisation als Träger der Beratung – Kurort, Ferienort, Grossstadt, ländliche Gegend usw.

Nach unserer Uebersicht kann die Ferienberatung durch das Verkehrsbüro vor, bei Beginn oder während des Urlaubs erfolgen. Die Beratung durch die Kurverwaltung wird dagegen vor allem lange Zeit vor den Ferien durchzuführen sein, während mit Ferienbeginn der Kurarzt das Programm des Kuraufenthaltes bestimmt.

Fragen an den Verkehrsdirektor/Kurdirektor als Denkanstösse

- Welche Gäste wünschen Ferienberatung?
- Welche Fragen werden von den Urlaubern gestellt?
- Wann erfolgt die Beratung?
- Wo erfolgt die Beratung?
- Wie wird die Beratung durchgeführt? Schriftlich? Mündlich?
- Welche Unterlagen stehen für die Beratung zur Verfügung? Sind sie ausreichend? Ergänzungsbedürftig?
- Wer erteilt Beratung?
- Wie werden geeignete Ferienberater gewonnen oder unter den vorhandenen Mitarbeitern ausgewählt?
- Wie werden Ferienberater für ihre Aufgabe geschult?
- Wie lässt sich die Ferienberatung als zusätzliches Werbeargument auswerten?

Edmond Breuer



Den Jahresurlaub bestimmende Faktoren

Im unteren Teil des Mittelfeldes der aktuelle Jahresurlaub. Im linken Feld die Vergangenheit mit Beruf und Umwelt als urlaubsbestimmende Faktoren. Im rechten Feld die Zukunft mit der Selbstverwirklichung des Urlaubers als Fernziel, das seine Wirkung aber schon in der Gegenwart auf Beruf und Freizeit ausübt. Im Mittelfeld ist die Gesamtfreizeit angeordnet, bestehend aus der täglichen Freizeit, dem Wochenende und dem Jahresurlaub. Jener Teil des Berufs- und Umweltausgleichs, der in der täglichen Freizeit nicht möglich ist, fällt in das Wochenende; was auch am Wochenende nicht voll ausgeglichen werden kann, fällt in die Zeit des Jahresurlaubs. Der Jahresurlaub wird damit zur letzten Chance für den vollen Ausgleich von beruflichem Verschleiss und Zivilisationsschädigung durch die berufliche und Wohnumwelt.
Die in das umrahmte Feld des aktuellen Jahresurlaubs eindringenden Pfeile zeigen die zu berücksichtigenden Urlaubsfaktoren im einzelnen Falle.

Gastronomie à bon marché: pourquoi pas?

Il y a peu d'années, avant que les habitudes ne changent, le mot «manger» avait encore un sens profond. L'on s'arrêtait pour déjeuner, dîner, souper. L'homme d'affaires, celui de la ville ou celui de la campagne, prenait le temps nécessaire au masticage de la nourriture quotidienne à laquelle on vouait un plus grand respect. Souvenez-vous de la «Belle Epoque»! L'habitué des célèbres restaurants de Paris ou des vieux palaces, modernes alors, était bien reçu, considéré, choyé. Le client savait attendre – première vertu du parfait gastronome – ce qui semble avoir bien changé aujourd'hui.

Lorsque le maître d'hôtel arrivait, le client-roi passait sa commande à peu près en ces termes:
– Maître d'hôtel! Je désire une volaille, si possible de Houdan, que vous me ferez sauter à petit feu au départ, puis bien rôtir au four. Vous demanderez au chef d'y ajouter, les cinq dernières minutes, quelques feuilles d'estragon, une pincée de thym. Je tiens aussi à ce que le jus de cette volaille ne soit pas trop salé! Quant à l'entrée, je vous fais confiance!

Manger pour quoi?

On vivait presque pour manger ... alors que maintenant l'on mange pour vivre! Retournement des formes et façons, industrialisation des manières de cuisiner. Vivre avec son temps se conjuguera avec fours à micro-ondes, air liquide, azote, air chaud. Au large les fours à charbon ou à bois et les brigades monumentales de 15 chefs de parties! Mais alors pourquoi ce changement? Pour plusieurs raisons, dont l'éloignement du domicile, le travail du conjoint, les horaires «non stop» et surtout le rythme de vie accéléré.
Prenons pour exemple la secrétaire de 1960 qui prenait le train tous les jours à midi pour se rendre à son domicile situé à 20 km, voire même plus, de son lieu de travail et qui reprenait le chemin du bureau à 13 h. 30, à nouveau par le rail. Combien encore en font-ils autant en 1975? Autre élément: l'argent, donc les affaires. Les sociétés ont créé des horaires plus ou moins libres, des temps de travail sans coupures et, de ce fait, ont dû installer leurs propres réfectoires et restaurants d'entreprise. La personne qui travaille dans ces conditions aura certainement de la peine, lorsqu'elle changera d'emploi, à reprendre le rythme: bus, train, manger-vite, re-train, re-bus, etc. De plus, il n'y a pas plus de 15 ans, le revenu mensuel moyen ne permettait pas à tout le monde de s'asseoir quotidiennement au restaurant, un haut lieu de rencontres et de délassement réservé à une élite tolérant les exceptions.

Comme mangent nos enfants ... mangeront nos futurs clients!

Sur le plan du système éducatif, dans plusieurs pays voisins, les élèves des collèges, lycées, universités, prennent leur repas de midi dans leur école respective. En Suède, le menu de nos chers petits est présenté dans le journal local et ceci depuis plus de 15 ans déjà. De nouveau, la mise en place d'un horaire «non-stop» est à la base de ce changement. Entre les années 1965 et 1975, combien de cantines d'écoles, d'universités, d'usines et de banques se sont créées? Combien d'hôteliers et de restaurateurs ou de rusés financiers ont construit des établissements qui allaient correspondre à ce nouveau genre de vie ... dont les excès peuvent conduire droit à l'infarctus?
Dans combien de familles est-on encore servi à table? N'est-il pas vrai qu'aujourd'hui la plupart des écoliers rentrant après les cours ouvrent le frigidaire et ... se servent? Produits finis en libre service!
Le snack-rapide-self-service est donc né! Celui-ci offrait, pour peu d'argent, une cuisine moyenne, souvent délicieusement dégoûtante, rarement exquise, ainsi que la possibilité de grignoter le tout en quelque 9 minutes 30 secondes.

Réadaptation

Le snack d'aujourd'hui est devenu un restaurant de classe moyenne, où l'on se sent à l'aise, où l'accueil n'est pas toujours en deuil et la cuisine très honnête. Les prix sont calculés presque comme dans l'industrie, que ce soit dans l'agencement ou dans l'assiette. Il est donc possible de se nourrir à bon marché, dans un cadre agréable et ceci surtout le plus près de son travail.
Notre secrétaire ne prendra donc plus le train-train d'avant. Fini de courir, de manger de manière rapide! Pour moins de 10 francs, elle s'en tirera avec une friande assiettine tenant compte des règles essentielles d'une physiologie alimentaire moderne, plus un café et une eau minérale. Non seulement les fabricants ont fait un sérieux effort pour améliorer leurs produits, mais continuent sans cesse leurs recherches. Des produits congelés, lyophilisés, séchés à chaud ou à froid jusqu'au dernier culte: l'azote liquide. En moins de 20 minutes, un plat – par exemple un émincé de veau au curry, dignement apprêté par un excellent chef de cuisine – est surgelé à moins 60 degrés. Plus de phénomène d'osmone! Les mets sont restés comme s'ils étaient servis «à la minute». Cinq mois plus tard, passé à l'air chaud ou au micro-ondes, cet émincé au curry se confond avec celui qui vient d'être préparé. Ou presque. Certes, la fabrication d'un produit tiré à des dizaines de milliers d'exemplaires ou de portions en altérera peut-être la qualité et l'originalité, mais aura, par contre, un effet certain sur le prix de vente. A nous, restaurateurs, de rehausser, lors de la finition, ce produit, et d'y ajouter une note originale et plus personnelle!

Deux tendances qui s'attirent

Force nous est de constater que nous sommes en présence de deux voies diamétralement opposées:
– Celle de la recherche d'une cuisine à bon marché, en constante croissance, convenant à tous ceux qui désirent satisfaire un besoin primaire, c'est-à-dire se nourrir pour conserver la santé tout en gardant le plaisir de manger dignement.
– Celle d'une cuisine ou l'on recherche la perfection en employant les meilleurs produits, sans tenir compte de leurs prix, et en suivant les modes de préparation des grands maîtres de la gastronomie.
Les «temples de la gastronomie» ne seront jamais appelés à disparaître. Fort heureusement, il restera toujours l'amoureux du bien-manger, qui ne discute ni du prix, ni du temps, le gourmet, le riche et le plus riche, le snob et l'ignorant qui croient conserver leur cote en se faisant voir dans de pareils endroits.
Mais, «gastronome» veut aussi dire: laisser aux mets, aux légumes, aux fruits, le goût qu'ils ont. «Gastronome» veut aussi dire: se souvenir des saisons, connaître les façons simples d'apprêter. Alors, pourquoi ne pourrait-on pas faire une cuisine gastronomique moins chère? Etre gourmet, ce n'est pas seulement goûter aux foies gras des Landes escortés d'un Yquem ou d'un Champagne. Un épinard bien hâché, juste cuit, ennobli d'une noix de beurre noisette parfumée à l'ail, et lié de quelques larmes de crème, n'est-il pas aussi un plat gastronomiquement bien fait? Celui qui, en toute simplicité le déguste, n'est-il pas, lui aussi, un gourmet?
Si la gastronomie recherche actuellement une plus grande simplicité, une certaine «vérité», un retour à la nature, la cuisine industrielle s'efforce de son côté d'être plus variée, plus imaginative, plus soignée. Ces deux tendances n'exercent-elles pas réciproquement une attirance l'une vers l'autre?
Elles donneront, et nous le souhaitons, naissance à une foule de formules nouvelles en restauration.

Guy Froidevaux

Vacances: le Suisse ne «boude» pas l'étranger

(ATS) Malgré la récession, le Suisse envisage encore cette année de passer ses vacances à l'étranger, mais il choisit désormais avec discernement, compare prix et prestations et retient généralement l'offre la meilleure marché: telles sont les conclusions que l'on peut tirer d'un sondage opéré pour le compte de l'Agence télégraphique suisse par la Fédération suisse des agences de voyages auprès de ses membres.
Au nombre des lieux de vacances les plus cotés, il faut citer la Tunisie, la Grèce et l'Espagne, plus spécialement les Iles Canaries. Les Iles de la Méditerranée figurent également en bonne place au haut de la liste: Corfou, Corse et Baléares. Comme par le passé, les vols intervilles à bon marché sont très demandés. Si les vols vers Nairobi, Bangkok et Rio connaissent actuellement un succès en stagnation, la demande est en revanche très forte pour le «nouveau monde», essentiellement New-York et la Californie.
Un recul important a pu être enregistré pour les voyages à destination de la Yougoslavie et du Portugal. Quant à l'Italie, la Turquie et la Roumanie, elles sont nettement moins bien placées sur la liste que l'année dernière.
D'une manière générale, la majorité des agences ont perdu 5 à 12 % de leurs clients par rapport à l'an passé, mais l'une d'elles a obtenu, en revanche, des demandes de 23,5 % supérieures à 1974. Quant au chiffre d'affaires des agences de voyages, il a augmenté de 10 à 14 % en moyenne, atteignant même 30 % dans un cas.

L'art de faire revivre le passé d'une Cathédrale

Précédant les manifestations qui marqueront, le 4 octobre prochain, le 700e anniversaire de la Cathédrale de Lausanne, une exposition est actuellement organisée dans les onze salles du Musée historique de l'Ancien-Evêché, exposition qui, sans nul doute, attirera de très nombreux visiteurs.

C'est la première fois que se trouve réuni un tel ensemble de pièces très rares touchant à l'archéologie, à l'architecture et au passé du plus important monument historique du canton de Vaud. L'exposition retrace toute l'histoire et la vie du site de la Cathédrale, site occupé dès 3000 ans avant J. C.

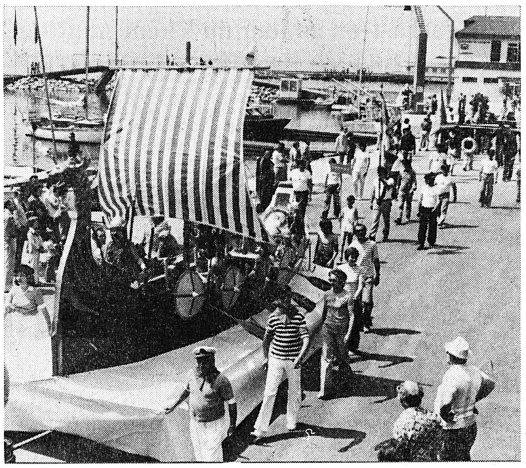
Joyau des XIIe et XIII siècles, le portail peint, appelé communément Porche des Apôtres, représente un document exceptionnel sur la conception de la sculpture monumentale au moyen-âge. Dans la partie consacrée au décor mobilier, les restes des stalles du XIIIe siècle conduisent aux salles du Trésor où les autorités du Musée d'Histoire de Berne ont permis le retour, pour une demi-année, de quelques pièces capitales comme les tapisseries des Trois Rois ou les dalmatiques des Sieurs et Dames de Vaud. Le Trésor est le pôle d'attraction de l'exposition, avec ses richesses textiles du XIVe au XVIe siècle.

En proposant au public les plans concernant l'entretien et la restauration de l'édifice, les organisateurs ont voulu poser le problème des monuments historiques, thème d'actualité s'il en est en cette année européenne du patrimoine architectural. C'est en fait le visage du pays tout entier qui est mis en cause, et non seulement celui de sa cathédrale!

Rappelons que cette exposition sera ouverte tous les jours jusqu'à la fin de l'année. L'entrée est libre.

Tapisserie des Trois Rois – L'Ange, d'après Van der Weyden (?)

Photo: André Held



Un aspect folklorique de la fête internationale de sauvetage à Lausanne. (Photo: ASL)

Courrier de Genève

Independence Day: gala à l'Intercontinental

Depuis 1951, la date du 4 juillet, qui est celle de l'Independence Day, la Fête nationale des Etats-Unis, est célébrée par la colonie américaine, qui organise une vaste kermesse dans une ambiance de liesse générale. Afin de financer les festivités mises sur pied, l'American International Club de Genève avait organisé, à l'Hôtel Intercontinental, un dîner de gala, avec soirée dansante, qui a réuni quelque 400 personnes dans une ambiance des plus chaleureuses.

Les harengs de la KLM

La KLM a coutume d'organiser, dès que les chalutiers de la Mer du Nord rapportent en Hollande les premiers harengs fraîchement pêchés, une soirée au cours de laquelle les filets de ces poissons sont dégustés. A cette occasion, M. Robert Winkler, directeur de la KLM pour la Suisse romande, avait convié, à l'Hôtel des Bergues, les représentants des agences de voyages, du tourisme, de la presse et de Swissair qui firent le plus grand honneur à ces délicatesses, tandis qu'un film était projeté pour évoquer l'âge héroïque de l'aviation commerciale et de son remarquable essor.

Hôtel Richemond: directeur fidèle depuis 40 ans

Agé de 61 ans, M. André Lang est depuis 40 ans fidèle à l'Hôtel Richemond. Il succéda à son père, Gottlieb Lang qui, lui, avait été directeur pendant un demi-siècle. Si cet établissement compte trois générations d'Armleder, il en compte également trois de Lang, puisque le fils de M. André Lang travaille actuellement dans la maison. M. André Lang est le «bras droit» de M. Jean Armleder: cette collaboration étroite et amicale de deux familles durant trois générations aux destinées du même établissement, est sans doute unique dans les annales de l'hôtellerie. V.

En direct du Tessin

Bonnes perspectives pour les vallées tessinoises

Le Tessin compte aujourd'hui 15 Offices du tourisme dont celui de l'Ente turistique du Vedeggio – Capriasca – Valcolla est peut-être l'un des moins connus. Ce qui peut paraître paradoxal, puisque le Val Vedeggio, qui descend vers Lugano, est certainement l'une des routes les plus fréquentées par les automobilistes, et également par les chemins de fer et les cars qui desservent plus de 30 communes. Toute cette région de vallées, montagnes et lac (Origlio) est de plus en plus appréciée pour la beauté de ses sites et sa tranquillité, comme le prouve d'ailleurs le nombre des nuitées en nette augmentation tant dans les hôtels et pensions que dans les logements privés.

Juin, le mois des assemblées des responsables du tourisme

A l'occasion de la récente assemblée de la «Société des hôteliers de Locarno et des environs», le président, M. Franz Helbling et M. A. Varini, président de l'Ente du tourisme locarnais, ont souligné que, malgré la récession des arrivées dans le canton, l'année 1974 pouvait être considérée comme satisfaisante.
Cet optimisme paraît justifié: en effet, Locarno et les communes se trouvant sous sa juridiction ont enregistré 1 261 762 nuitées en 1974, soit un progrès de 44 052 par rapport à 1973. Il est à noter que cette reprise est due en grande partie à l'arrivée en masse des touristes suisses, la situation restant toujours aussi préoccupante pour les touristes étrangers dont la monnaie nationale reste faible par rapport au franc suisse.
La situation monétaire n'est d'ailleurs pas la seule raison, semble-t-il, du recul des nuitées étrangères: on invoque également la pollution de l'air, le bruit, la question des prix ... et le manque de courtoisie. Ceci est devenu le leitmotiv des responsables du tourisme tessinois qui pensent à juste titre qu'un peu plus de gentillesse et d'amabilité ne peut qu'arranger les affaires de tout le monde.

61 œuvres d'art exposées sur les quais d'Ascona

Toujours à la recherche de nouveautés pour son programme d'attractions culturelles, Ascona, qui ne recule jamais devant les difficultés, proposera durant tout l'été une imposante exposition en plein air de sculptures modernes. Cette exposition, ouverte à 23 artistes tessinois, permettra d'admirer 61 sculptures disposées sur les «piazze» et dans les divers jardins des quais asconais. Si certaines de ces œuvres de bronze ou de pierre sont de grande dimension, d'autres, plus petites et en bois, seront exposées au «Museo comunale» et au nouveau «centre d'art» d'Ascona.
Nul doute que cette exposition d'œuvres des plus «avanguardia» va soulever des vagues d'admiration ... et peut-être de contestations. Qu'importe d'ailleurs, le principal n'est-il pas qu'on en parle?

Comment faire revivre les villages abandonnés

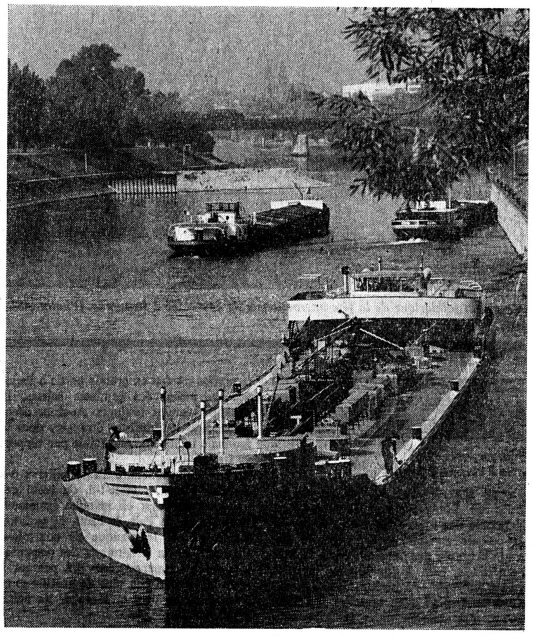
Diverses conférences de presse appelaient récemment les journalistes aux quatre coins des vallées tessinoises. Ce fut d'abord à Sonogno (135 habitants), dernier village du Val Verzasca, où la Fondation suisse pour la protection et l'aménagement du paysage présentait le plan d'aménagement proposé par la population de Sonogno. Ce plan va permettre à une population qui ne demande qu'à rester dans son village de vivre de ses propres ressources: artisanat, agriculture et surtout tourisme. En effet les nombreux «rustici» abandonnés seront tous restaurés, ce qui permettra à ces montagnards de les louer aux vacanciers durant toute la saison. Ces maisons resteront dans les mains de la population grâce à une formule de coopérative ou fondation.
Corippo, petit village du Val Verzasca accroché à la montagne comme un nid d'aigle, vient de recevoir 7 millions de francs de la Confédération pour sa «revitalisation». La situation est à peu près analogue à celle de Sonogno: cependant Corripo a l'avantage d'être assuré d'un apport financier, ce que la population n'aurait jamais osé espérer jusqu'à cette date. Rappelons que Corippo fait partie des 4 cités suisses choisies dans le cadre de l'Année européenne pour une restauration «exemplaire». On pourrait encore allonger la liste des villages qui «bougent», et qui vont faire le bonheur de nombreux touristes. Y. Go.

Tourisme montreusien en baisse

(ATS) Dans son rapport annuel, l'Office du tourisme de Montreux relève que, pour la grande station lémanique, l'année écoulée a été marquée par une importante régression des nuitées, qui sont tombées de 784 000 en 1973 à 632 000 en 1974. Le coût des vacances suisses, exprimé dans la monnaie nationale de nos principaux clients, a pratiquement doublé ces dernières années. La diminution de nuitées la plus spectaculaire à Montreux concerne les Britanniques.

Naviguera-t-on un jour du Rhône au Rhin ?

«Véritable château d'eau, la Suisse envoie dans toutes les directions des rivières abondantes: mais ces rivières sont toutes torrentielles, donc impropres à la navigation.» Cette définition assez brutale illustre bien le premier obstacle auquel les défenseurs de la navigation intérieure suisse se sont heurtés, la nature. Il y en a eu beaucoup d'autres, notamment la réticence du gouvernement. Naviguer du Rhône au Rhin? Ce n'est pourtant plus, et depuis longtemps, une idée utopique qui aurait germé dans l'esprit d'un ingénieur idéaliste.



(Photo Hans Bertolf)

Le projet a fait depuis 1967 de nombreux adeptes et la population suisse a déjà été invitée à donner son avis sur la question. Certes, le stade de la réalisation n'est pas encore atteint, mais les arguments économiques et politiques avancés par les défenseurs du projet font que les autorités fédérales ne peuvent plus reculer et qu'elles envisagent de concrétiser rapidement les propositions qui leur sont faites.

En quoi consiste exactement le projet?

Il est clair que le stade actuel de ce projet résulte d'un long effort engagé depuis 16 ans par diverses sociétés, notamment par l'Association suisse pour la navigation du Rhône au Rhin. De divers rapports et études en commissions, le projet clairement exprimé fut soumis à l'appréciation de tous les cantons: 13 d'entre eux se déclarèrent favorables, ce qui ne manqua pas de fléchir l'attitude pour le moins négative de l'autorité fédérale. Ce fut le mérite de la commission du Conseil des Etats sur proposition de l'un de ses membres, M. Paul Torche, de présenter une motion claire établissant un ordre de priorités. Partisans et adversaires s'affrontèrent sur ce texte aux Chambres fédérales et c'est en 1973 que cette motion capitale fut adoptée.

Le projet présente deux aspects: il s'agit d'une part de protéger le tracé des voies navigables du Rhin supérieur et de l'Aar entre Bâle et Yverdon, et d'autre part de poursuivre les négociations entamées avec l'Allemagne sur l'aménagement du Rhin supérieur jusque dans la région de l'embouchure de l'Aar. Les autres liaisons moins urgentes seraient examinées plus tard, dont celle avec le Rhône. Actuellement, les projets de loi et le rapport final de la commission d'étude sont entre les mains du Conseil fédéral. On peut admettre qu'une consultation des milieux et des cantons intéressés sera engagée, si bien que l'examen parlementaire est encore loin d'être fixé.

L'adoption de la motion Torche est d'une importance capitale: elle signifie que l'idée abstraite d'une navigation intérieure en Suisse est désormais acceptée. Mais, outre cet énorme succès «politique», des résultats pratiques ont également été atteints. 1973 a marqué l'achèvement de la 2e correction des eaux du Jura, travaux entrepris en 1962. Une magnifique voie navigable d'une centaine de kilomètres a été créée entre Yverdon et le barrage de Flumenthal, c'est à dire sur 40 % de la distance jusqu'au Rhin actuellement navigable. Plus de 6 millions de tonnes de matériaux de construction sont déjà transportées chaque année sur 8 des lacs suisses. Un cas très significatif: 50 bateaux transportent chaque année 3 millions de tonnes sur le lac de Zurich sans que le fait soit même connu dans cette ville!

La navigation intérieure, une nécessité économique

C'est presque devenu aujourd'hui un lieu commun que de parler des problèmes énergétiques que connaissent les pays occidentaux. Ce problème prend cependant une acuité exceptionnelle quand il s'agit de la Suisse, pays continental dont l'équilibre économique dépend essentiellement de ses importations en énergie et de ses exportations de produits finis. Or, la question énergétique se complique en Suisse de celle de l'engorgement des infrastructures des transports, surtout dans le port de Bâle et sur les axes Bâle–Olten et Bâle–Zurich. La réexpédition vers l'intérieur des marchandises arrivées par le Rhin est particulièrement cruciale. D'après le conseiller national Trottmann, «le trafic lourd sur la route et l'évacuation des produits pétroliers déchargés dans les ports rhénans ont déjà dépassé la cote d'alarme». La date de saturation est proche.

Or, la navigation apporte une solution aux deux problèmes de l'engorgement des moyens de transports et de leur cherté. En effet, la navigation est de loin le moyen qui utilise le moins d'énergie. Un rapport de la direction générale des transports de la CEE a d'ailleurs consacré cette affirmation: «La voie d'eau dispose de l'atout majeur de l'économie énergétique. A ce titre, ses perspectives d'avenir sont plus importantes que jamais.»

La navigation ne présente pas seulement l'avantage économique de soulager les transports à moindre frais, c'est aussi un moyen d'économiser de la main-d'œuvre. De plus, si une voie d'eau nécessite de l'entretien, ce n'est rien en comparaison des autoroutes perpétuellement endommagées par les poids lourds et les pneus à clous. L'eau se renouvelle indéfiniment... et gratuitement!

La navigation accélère le processus de décentralisation

C'est un fait maintenant établi que la Suisse souffre d'une trop grande concentration de sa population dans les grandes villes. Les autorités fédérales, conscientes de ce problème, ont chargé la commission pour l'aménagement du territoire de préparer le projet d'une conception directrice de l'aménagement de la Suisse, projet baptisé CK 73. Il s'agirait de créer quatre centres principaux sur le plateau qui pourraient contrebalancer les centres existants. Le système des transports doit donc tenir compte de ces objectifs et il est clair que le prolongement de la navigation rhénane de Bâle sur le Rhin supérieur et sur l'Aar peut contribuer activement à leur réalisation et avoir un effet stimulant sur l'économie des régions traversées, par exemple par la création de zones industrielles aux quais d'accostage et de débarquement.

Navigation et environnement

Les deux critères qui président généralement aux décisions prises en matière de transport sont la rentabilité et la mobilité. Les autorités compétentes ont heureusement constaté qu'il fallait en introduire un troisième, la protection de la nature. Environnement, pollution, nature, des mots à la mode qui sont presque des produits de consommation venus hélas trop tardivement sur le marché. Ce n'est pas le cas de la Suisse qui a peut-être plus conscience que les autres pays que de la protection de son environnement dépend le bien-être à long terme de sa population. C'est dans cet esprit que le bureau de planification Basler & Hofmann de Zurich publia en 1973 une étude traitant des atteintes portées à l'environnement. Cette étude comparative entre le camion léger et lourd, le train, l'oléoduc, le bateau et l'avion de fret traite des divers genres d'atteintes portées à l'environnement telles que consommation d'énergie, émissions de matières nocives dans l'air et dans l'eau, besoin d'espace, bruits et accidents. Basler et Hofmann consacrèrent l'énorme supériorité du bateau de navigation intérieure par rapport au train et surtout au camion du point de vue de la protection de l'environnement. Par une formule pour le moins sibylline, Mr. Baldinger, directeur de l'Office fédéral de la protection de l'environnement, déclara à ce sujet qu'en sa qualité de spécialiste de la protection des eaux, «il lui était impossible de dire que protection des eaux et navigation s'excluaient mutuellement».

Voici de quoi rassurer les opposants les plus farouches à la navigation intérieure suisse... et de quoi contenter ceux qui, au-delà des avantages matériels, ne sont pas insensibles à la poésie des péniches et des écluses.

Certes, il ne saurait être question de faire de la poésie en matière de transports, peut-être tout au plus une modeste remarque d'ordre sociologique. Au-delà des notions de rentabilité, d'économie et même d'environnement, le problème de la navigation intérieure suisse révèle une autre réalité, à savoir la vocation de la Suisse de toujours vouloir humaniser son territoire et relever le défi de la nature: en creusant des tunnels sous les Alpes, la Suisse a su briser son isolement, en imposant la navigation intérieure, elle saura répondre à la nécessité que lui imposent les structures des transports internationaux.

Ch. R.

Assemblée générale de la SCH

Une époque favorable aux investissements hôteliers

(ATS) La situation de concurrence dans l'hôtellerie ne devrait pas être aggravée par une politique d'augmentation des prix. Tout au plus pourrait-on augmenter quelque peu les prix pendant que la demande est forte.

Tels sont les propos tenus par M. W.-F. Siegenthaler, président de la Société suisse de crédit hôtelier, au cours de l'assemblée des délégués de la société, à Berne. Il a affirmé qu'une politique flexible des prix constitue la meilleure politique commerciale possible.

Moderniser les hôtels

Les prix pratiqués dans le secteur de la construction n'ayant ces temps, pas suivi la ligne générale ascendante des prix et les banques ayant à nouveau des liquidités à disposition, M. Siegenthaler estime qu'il est avantageux de procéder actuellement à des innovations dans les hôtels et de développer l'infrastructure dans les stations touristiques. Mais, a poursuivi M. Siegenthaler, la question demeure de savoir si les hôteliers ont le courage nécessaire pour procéder à de tels investissements. M. Siegenthaler a encore affirmé que la concurrence internationale devenant de plus en plus forte, il est indispensable d'améliorer l'infrastructure touristique dans notre pays.

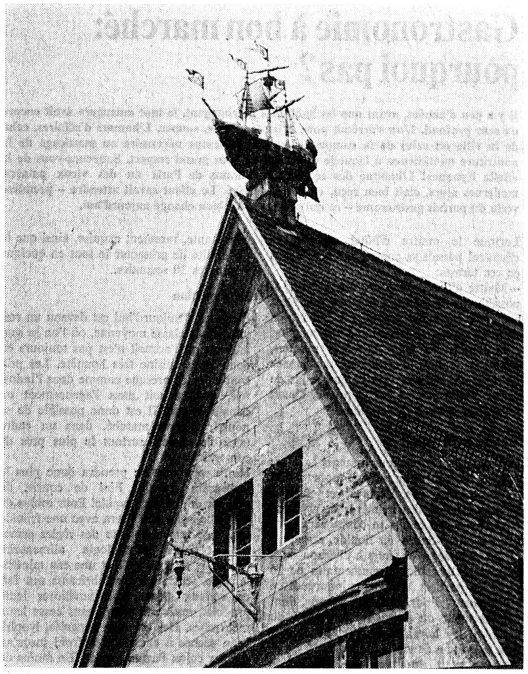
Les délégués à l'assemblée générale ont accepté le rapport annuel pour 1974 et les comptes. Ils ont ensuite nommé au Conseil d'administration M. A. Escher, président de la Banque cantonale du Valais, et M. H.-R. Wuffli, directeur général du Crédit suisse, à Zurich.

Swissair en mai

Dans l'ensemble, le trafic de Swissair au mois de mai a atteint le même niveau qu'en mai 1974, alors qu'au mois d'avril, le trafic était resté en dessous des chiffres de la période correspondante de l'année passée.

Dans les secteurs de l'Europe et de l'Atlantique Nord, le trafic était encore en régression, comme pendant les mois précédents. La tendance a été un peu plus favorable au Canada, qui est desservi séparément. Toronto, la nouvelle destination de la ligne de Swissair reliant la Suisse au Canada, s'est révelé un but de voyage très apprécié.

Le trafic continue de progresser sur les lignes de l'Atlantique Sud et de l'Extrême-Orient; toutefois, la demande n'a pas pu suivre la hausse de l'offre. Au Proche-Orient, le trafic des passagers est resté au même niveau que l'année dernière, alors que les transports de fret ont augmenté. En Afrique, Swissair a enregistré les plus fortes hausses dans toutes les catégories de trafic. Un net accroissement du trafic touristique a été enregistré sur les lignes à destination de l'Afrique du Nord.



Le dernier recours contre la pluie... L'Arche de Noé (Photo Comet)

Il faut savoir mettre de l'eau dans son vin

(ATS) Le Conseil fédéral a décidé de porter à partir du 3 juillet 1975 d'un demi-litre à un litre la franchise accordée aux voyageurs suisses et européens pour les boissons alcooliques importées titrant plus de 25 degrés. La réglementation en vigueur depuis le 15 mars s'était heurtée à quelques inconvénients dont certains n'étaient pas encore connus lors de la décision du Conseil fédéral. La réduction de la franchise à un demi-litre entraînait des complications inutiles dans la procédure de dédouanement à nos frontières. La norme légale autorisée était en effet très peu usitée dans le flaconnage servant au commerce à l'étranger. Il résultait également de l'introduction d'une franchise d'un demi-litre des désagréments pour les touristes et les voyageurs de passage dans notre pays. Il était judicieux au début de la saison touristique de ne pas retarder le retour à l'ancienne franchise.

La décision du Conseil fédéral va dans le sens de la libéralisation actuelle dans le trafic international de l'alcool, notamment des mesures de la communauté économique européenne en la matière.

La Migros en 1974: 17,8 millions par jour de vente

Dans son excellent rapport d'activité en 1974, la Communauté Migros, dont on ne pourra en tous cas jamais contester la transparence financière, dresse le bilan d'une année qui, malgré la récession économique, s'est avérée satisfaisante.

En augmentation de 10,4 %, son chiffre d'affaires général (à l'exclusion de la Banque) s'est monté en 1974 à 6186,5 millions de francs, ce qui représente un chiffre d'affaires moyen global de 17,8 millions de francs par jour de vente (+11,7 %). Les coûts effectifs de personnel (33 769 collaborateurs), y compris les prestations sociales, se montent à environ 981,6 millions de francs (+12,5 %).

146 restaurants

Le réseau de vente comprenait en fin d'année 444 magasins, dont 13 grandes surfaces MMM et 142 marchés Migros (MM), auxquels il convient d'ajouter 119 camions-magasins. On compte aujourd'hui 146 M-Restaurants et M-Snackys qui réalisèrent ensemble un chiffre d'affaires de plus de 190 millions de francs. Près de 60 millions de personnes fréquentèrent au cours de l'année les entreprises de restauration et les services de traiteur Migros.

Un total de 43,7 millions de francs a été en cours d'année consacré à des réalisations d'ordre culturel, social et politico-économique.

Commission fédérale du commerce des vins

La Commission fédérale du commerce des vins, qui est chargée de la mise en œuvre du contrôle des livres et des caves institué dans le commerce des vins en vue de protéger les intérêts légitimes des consommateurs, des vignerons, comme aussi des négociants en vins eux-mêmes, vient de publier son rapport d'activité relatif à l'exercice 1974.

La Commission a contrôlé 899 commerces de vins et a pu constater que la proportion des entreprises qui respectent consciencieusement les prescriptions continue à être satisfaisante. A fin 1974, 1387 entreprises étaient en possession du permis de pratiquer le commerce des vins, contre 1392 l'année précédente.

Le rapport de la Commission s'occupe également de diverses questions actuelles relatives au contrôle. C'est ainsi que des plaintes lui sont à nouveau parvenues à l'encontre de représentants, étrangers la plupart, qui utilisaient des arguments de vente discutables et exigeaient des prix surfaits. Elle rappelle donc que la prudence est de rigueur, c'est-à-dire que le client ferait bien, avant de passer commande, de comparer les prix demandés avec ceux que pratiquent des négociants ayant en Suisse pignon sur rue. En agissant ainsi, il pourrait sans doute éviter maintes surprises désagréables.

La question des certificats d'origine des vins importés a également retenu l'attention de la Commission. Ces documents doivent fournir la garantie concrète que les vins ont effectivement été produits sur les lieux de production dont ils portent le nom, faute de quoi le consommateur serait induit en erreur.

Tunnel du Grand-Saint-Bernard : moins de passages

(ATS) La Société suisse du tunnel du Grand-Saint-Bernard a tenu récemment à Leysin son assemblée générale, ses seuls actionnaires étant les collectivités publiques et les institutions d'intérêt général de Suisse romande. Pour la première fois depuis 1964, année d'ouverture du tunnel, le trafic, en augmentation constante jusqu'ici, a reculé de 30 000 véhicules environ ou de 6 % par rapport à 1973. Ce résultat reste satisfaisant si l'on tient compte des conditions défavorables de l'an dernier: restrictions de circulation en Italie au début de l'année, baisse du tourisme international, déséquilibre des changes. Si les passages des voitures de tourisme ont légèrement diminué, le trafic commercial est en croissance nette. Le résultat des comptes est satisfaisant. Il permet de doter le fonds d'amortissement qui dépasse ainsi 8 millions de francs. L'assemblée a constaté avec satisfaction que, malgré certains facteurs négatifs, les perspectives pour cette année-ci étaient favorables. Pendant les cinq premiers mois de 1975, en effet, le trafic a atteint un chiffre record depuis l'ouverture: 161 212 véhicules contre 140 069 en 1974, soit un progrès de 15 % environ.

Lisez et faites lire

l'Hôtel-Revue

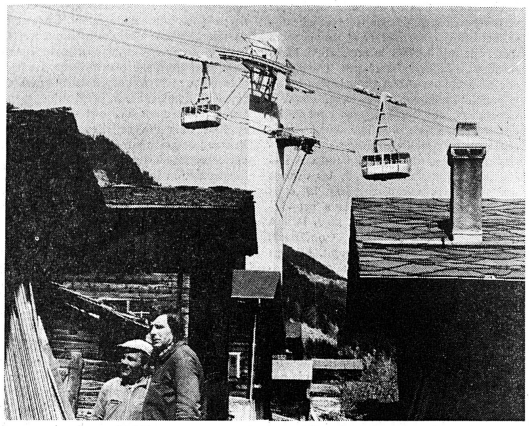
le principal hebdomadaire suisse d'hôtellerie et de tourisme

Votre journal spécialisé!

25 Jahre Riederalpbahnen:

Millionenschweres Geburtstagsgeschenk

Von den Einheimischen als «Kraut-, Stein- und Bergnarren» belächelte Naturforscher entdeckten bereits anfangs des 19. Jahrhunderts die besonderen Reize der Riederalp. Dem Massentouristen zugänglich wurden sie aber erst mit dem Bau der ersten Seilbahn im Jahre 1950. 25 Jahre später konnte nun kürzlich bereits die vierte – eine den modernsten Sicherheitserkenntnissen im Luftseilbahnenbau entsprechende Grosskabinen-Pendelbahn – eingeweiht werden.



Die Zwischenstation der neuen Grosskabinenbahn Mörel–Riederalp in Greich: zwei mit ausgeklügelten Sicherheitssystemen versehene Lifte im Innern der Betonsäule besorgen den Personen- und Warentransport zu den luftigen Ein- und Ausstiegsplattformen 50 Meter über dem Boden.

Trotz der stürmischen Entwicklung gelang es auf der Riederalp, den ursprünglichen Charakter einer Bergstation noch weitgehend zu erhalten. Gerade durch die Bahnen konnte andererseits das einzigartige Aletschreservat und der faszinierende Ausblick auf den grössten Eisstrom Europas, den Aletschgletscher, einem breiteren Publikum zugänglich gemacht werden. Auch in Zukunft soll – wie E. Cathrein, der Präsident der Riederalpbahnen versicherte – die Riederalp durch die Fernhaltung des motorisierten Verkehrs eine Oase der Ruhe und Erholung bleiben.

Ungenügende Konzessionspraxis?

Hubert Bumann, Präsident des Verbandes Schweizerischer Seilbahnunternehmungen und des Walliser Verkehrsverbandes, unterstrich vor Vertretern von Presse und Touristik die grosse wirtschaftliche Bedeutung des Seilbahnbaus in der Entwicklung des Walliser Tourismus, warnte aber gleichzeitig vor einer uferlosen Expansion und forderte eine selektive Konzessionspraxis mit Hilfe einer «Schwerpunktbildung entsprechend der Standortvorteile». Auf die Sicherheit moderner Luftseilbahnen kam anschliessend Willy Habegger zu sprechen; seine Firma in Thun hatte bereits die erste Bahn erstellt und zeichnet auch für die neueste Verbindung zwischen Mörel und der Riederalp verantwortlich. Vehement zog der Referent gegen die Billigpreispolitik im Seilbahnbau zu Feld und attackierte auch die «ungenügende Aufsicht» der bestehenden Anlagen durch das Eidgenössische Amt für Verkehr, an deren Stelle eine permanente fachmännische Betreuung treten müsse. Gegen überstürzte, auf kurzfristige Profite ausgerichtete Erschliessungen wandte sich schliesslich Dr. Urs Halder, der letzte im Reigen der Gastreferenten. Seines Erachtens werden zu viele, zum Teil unnötige Anlagen gebaut; er plädierte deshalb für grossräumige Landschaftsschutzzonen, in denen auf rein touristisch orientierte Installationen zu verzichten sei.

Für Touristen und Einheimische

Die neue Grosskabinenbahn, die rund 10 Millionen Franken verschlang und hauptsächlich von den Einheimischen getragen wird, dient zwar zu einem wesentlichen Teil dem aufblühenden Fremdenverkehr. Sie erfüllt aber auch grundlegende Bedürfnisse der einheimischen Bevölkerung: nur die Bahn kann die wirtschaftliche Versorgung der Riederalp-Bewohner – rund 100 Personen finden heute allein im Tourismus eine Ganzjahresbeschäftigung – sicherstellen. Sie liefert Heizöl und Baumaterial, besorgt die Kehrichtabfuhr und gewährleistet den raschen und sicheren Krankentransport ins Tal. In der Bahnmitte ist zudem die vierte Stütze als komfortable Zwischenstation für die Bevölkerung von Greich ausgebaut worden.
Mit der neuen Grosskabine für 80 Fahrgäste erhöht sich die Gesamtkapazität in einer Richtung auf über 1000 Personen pro Stunde; damit steht auch einem weiteren touristischen Aufschwung in den nächsten Jahren kaum etwas entgegen. Die Riederalpbahnen stellen zu diesem Zweck in der Talstation Mörel ein modernes Bettenlager mit 100 Schlafplätzen zur Verfügung. – Eine zusätzliche Attraktion bildet das neue Naturschutzzentrum, das der Schweizerische Bund für Naturschutz zurzeit in der kuriosen Villa Cassel einrichtet. Neben einer permanenten Ausstellung über die Naturgeschichte des Aletschgebietes soll ein botanischer Demonstrationsgarten angelegt und die Organisation von Führungen und Tagungen übernommen werden. TH

Eine Strasse feiert Geburtstag

Im Juni 1900 ging für die Glarner der Wunsch – wenn auch nur im Sommer – nach einer Verbindung zur Gotthardachse in Erfüllung. Die erste offizielle Postkutsche überquerte die neu erstellte Klausenstrasse.

Was für andere Völker die Seewege, waren für die Schweizer die Passstrassen. Seit man über sie hinwegfliegt oder unten durchfährt, haben sie an Bedeutung eingebüsst. Nur noch die ganz grossen Nord-Süd-Verbindungen stehen im Brennpunkt von Verkehrs- und Wirtschaftsinteressen. Die übrigen Pässe geben nur zu reden, wenn sie nicht auf die Sommersaison hin geöffnet werden können oder ein früher Wintereinbruch sie vorzeitig schliesst.

In vielen Tälern und Dörfern wartet man jedoch sehnsüchtig auf den Augenblick, wo die Tafel «offen» montiert werden kann. Für ein paar Wochen hört die Abgeschiedenheit auf. Mit den Touristen, die zur Hauptsache die landschaftlich sehr reizvollen Uebergänge benützen, kommt ein wenig Welt und etwas Verdienst ins Dorf.

Mit eidgenössischer Bedachtsamkeit

Eine ausgesprochene Ferienstrasse ist heutzutage der Klausenpass. Er bietet dem Ausflügler eine der schönsten Passszenerien und lässt das viel zu selten besuchte Glarnerland in eine Rundfahrt einbeziehen. Man quält sich ja lieber stundenlang am Walensee, als in die Glarner «Sackgasse» hineinzufahren. Das Abseitsliegen hat schon 1864 den Glarner Landrat bewogen, dem Regierungsrat den Auftrag zu erteilen, die Frage einer Oeffnung nach Westen, den Bau einer Strasse über den Klausen zu prüfen. Andere Projekte hatten Vorrang, die Urner – glücklich am Gotthard sitzend – zögerten, und ohne Hilfe des Bundes ging es sowieso nicht. Es musste noch viel diskutiert, verhandelt, begutachtet besichtigt und berechnet werden, bis die Entscheide getroffen und im Jahre 1893 der Bau in Angriff genommen werden konnten. Am 25. Juni 1900 macht die eidgenössische Postkutsche ihre erste offizielle Fahrt und leitete einen rasch zunehmenden Klausenverkehr ein. Die grösste Popularität erreichte die Uri und Glarus verbindende Strasse mit dem berühmten Klausenrennen.

Jetzt, im Zeitalter der grossartigen Autobahnen und spektakulären Strassentunnelbauten, braucht es einen Jubiläumsanlass, damit man für einen Augenblick das Interesse Uebergängen, wie dem Klausen zuwendet. Millionenschwere Ausbauprogramme, Winteröffnung bis Urnerboden, das ist für die breite Oeffentlichkeit kaum von Belang, dafür um so mehr für jene Bergler, für welche sich das Bleiben oder Abwandern am Klausen entscheidet. Mögen recht viele Klausenfahrer in diesem Sommer wiederum die Schönheit des Schächentales und des Urner Bodens auf sich wirken lassen und den Aelplern nicht nur freundlich zuwinken und sie der Folklore wegen knipsen, sondern auch ein paar Gedanken ihrem entbehrungsreichen, harten Dasein widmen – letztlich sollten Strassen ja den Weg zu andern Menschen, zu anderer Art bedeuten. MK

Starke Zunahme im Charterverkehr

Im Flughafen Zürich ist mit 569 637 Fluggästen das Monatstotal im Mai 1975 um 2,5 Prozent über dem Ergebnis des Vergleichsmonats im Vorjahr gelegen. Bei der Swissair wurde im Mai gesamthaft der Indexstand von 1974 erreicht, nachdem deren Verkehr im April noch hinter den Vorjahreszahlen zurückgeblieben war.

Nach der Statistik des Amtes für Luftverkehr (Flughafendirektion) entfallen auf den Linienverkehr 467 270 Passagiere (–0,5 Prozent). Eine massive Zunahme um 19,7 Prozent auf 100 602 Passagiere verzeichnete der Charter- und Sonderverkehr. Im Rundflug und Taxiverkehr zählte man 1765 Personen. Eine Verminderung um 10,6 Prozent ergab sich im Frachtverkehr. Im Mai 1975 wurden 9378 Tonnen Luftfracht umgeschlagen. Das Luftpostaufkommen erhöhte sich um 0,5 Prozent auf 571 Tonnen.

Die Zahl der Flugzeugbewegungen liegt mit total 13 128 um 4,9 Prozent über dem Ergebnis der Vergleichsperiode des Vorjahres. Davon entfallen auf den Linienverkehr 8407 und auf den Charter- und Sonderverkehr 1035 Starts und Landungen. Die übrigen Flugzeugbewegungen stammen zur Hauptsache von Privat- und Geschäftsflügen. Die Zunahme im gewerbsmässigen Verkehr beträgt 3,4 Prozent und diejenige im nichtgewerbsmässigen Verkehr 9,7 Prozent.

Swissair holt auf

Nach wie vor rückläufig war bei der Swissair der Verkehr in Europa und auf dem Nordatlantik. Etwas günstiger als in den Vereinigten Staaten war der Trend in Kanada, das seit diesem Jahr getrennt von den USA bedient wird; Toronto als neue Destination im Swissair-Streckennetz erweist sich als ein beliebtes Reiseziel. Auf dem Südatlantik und im Fernen Osten konnten weiterhin deutliche Zuwachsraten verzeichnet werden, doch vermochten diese noch nicht dem Mehrangebot zu folgen. Im Mittleren Osten blieb der Passagierverkehr auf dem Stand des Vorjahres, während die Frachttransporte weiter zunahmen. Demgegenüber wurden in Afrika die höchsten Zuwachsraten in allen Ladekategorien erzielt. In Nordafrika war ein spürbares Anwachsen des Touristenstromes zu verzeichnen.

Insgesamt wurden 6 Prozent mehr Tonnenkilometer angeboten. Der Passagierverkehr nahm um 1 Prozent zu. Während die Zahl der zu Normaltarifen reisenden Passagiere in einzelnen Gebieten zunahm, blieb die Zahl der zu günstigen Exkursionstarifen reisenden Touristen eher unter dem Vorjahresstand. Die Sitzbelegung fiel von 52 auf 50 und die Gesamtauslastung von 51 auf 48 Prozent zurück.

Berner Mai-Luftverkehr

Die Gesamtzahl der über Bern und Basel beförderten Passagiere hat im Monat Mai 1261 erreicht, was dem bisher grössten Monatsergebnis seit Bestehen der direkten Flugverbindung mit London entspricht. Im April waren es lediglich 876 Passagiere.
Der gesamte Flugverkehr auf dem Belpmoos umfasste 12 145 Flugbewegungen, rund ein Viertel weniger als im Vormonat, wo die fliegerische Vorschulung zu einer aussergewöhnlich hohen Ausbildungstätigkeit geführt hatte. Die Alpar transportierte in 86 Rundflügen 260 Fluggäste, etwas mehr als im Vergleichsmonat April. Die Privatflüge sind mit 2936 Flugbewegungen ebenfalls geringer ausgefallen als vor einem Monat. Der Segelflug schliesslich wies mit 950 Bewegungen eine geringe Zunahme auf. sda/pd

In Kürze ...

Zur Förderung der Wirtschaft und des Tourismus in den Regionen Bern, Berner Oberland, Neuenburg und Freiburg, aber auch im Interesse der Reisenden selbst, soll die Eisenbahnverbindung Paris – Pontarlier – Neuenburg – Bern, die kürzeste Linie zwischen den beiden Landeshauptstädten, ausgebaut werden. Dafür setzt sich die Fédération du Transjuralpin bei den zuständigen SBB-Stellen sowie den französischen Staatsbahnen ein.
Als Verbesserung der Linie möchte die Fédération u. a. deren Weiterführung durch den Lötschberg sowie die ganzjährige Führung von Schlafwagen bis Interlaken erreichen.

hr

Der Flughafen Zürich-Kloten steht nach der Zahl der Fluggäste per 1974 wiederum an 8. Stelle Europas. Gemessen am Total der Luftfracht vermochte Zürich seinen 6. Rang innerhalb der Flughäfen Europas ebenfalls zu halten.

hr

Der Verkehrsertrag 1974 von Luftseilbahn- und Skiliftanlagen der Luftseilbahnen Saas Fee AG ist um 121 000 Fr. auf 5 896 000 Fr. angestiegen. Nach Vornahme der ordentlichen Abschreibungen von 850 000 Fr. verbleibt ein Gewinn von 529 000 Fr. Die Aktionäre hiessen eine unveränderte Dividende von 8 Prozent gut.

hr

Nachdem erst im Herbst 1974 durch die Herabsetzung des Aktienkapitals der Verlustsaldo 1973 von 463 000 Fr. abgedeckt worden ist, brachte auch das Geschäftsjahr 1974 der Schweiz. Schiffahrtsgesellschaft Untersee und Rhein einen Verlust von rund 288 000 Fr. Zu dessen Deckung müssen praktisch die gesamten noch vorhandenen Reserven eingesetzt werden, die damit auf 82 000 Fr. schrumpfen.

hr

Die Generalversammlung der Charter-Luftfahrtgesellschaft Sata in Genf hat den Geschäftsbericht 1974 genehmigt und die Ausschüttung einer Dividende von 6,5 % beschlossen. Der Umsatz erhöhte sich im letzten Jahr um 40 Prozent auf 53,3 Millionen Franken. Der Reingewinn belief sich auf 1,4 Millionen.

hr

Die Genfersee-Schiffahrtsgesellschaft in Lausanne-Ouchy hat im letzten Jahr einen Passagierrückgang um rund 37 000 Personen auf zirka 1 561 000 verzeichnet. Die Gewinn- und Verlustrechnung der Berichtsperiode wies einen Verlust von 324 000 Fr. auf. Das auf neue Rechnung übertragene Defizit beläuft sich auf 542 000 Fr.

hr

In einem Brief an das Eidg. Amt für Verkehr lehnt der Solothurner Regierungsrat das Projekt einer Schnellverkehrslinie der SBB von Bern nach Zürich ab. Der Zeitgewinn von 16 Minuten für die zur Diskussion stehende Strecke und von ungefähr drei Viertelstunden von Zürich nach Bern stünden in keinem Verhältnis zum Aufwand.

hr

Die Piste des Flughafens Basel/Mulhouse soll von heute 2370 auf 3900 Meter verlängert werden. Die Finanzierung soll durch einen Kredit aus der Basler Staatskasse, einen Bundsbeitrag und ein Darlehen aus Basler Wirtschaftskreisen erfolgen.

hr

Um die momentane Kapazitätsüberschreitung aus dem Wege zu schaffen, will die Deutsche Bundesbahn ihr Netz bis 1985 in vier Etappen um 630 km verlängern. Zurzeit befördert die DB jährlich rund 1,6 Milliarden Reisende und rund 370 Millionen Tonnen Güter, doch wird bis 1985 mit einer Zunahme von 100 Prozent im Reiseverkehr und 50 Prozent im Güterverkehr gerechnet. Der Ausbau besteht sowohl im Neubau gewisser Strecken als auch im Ausbau schon bestehender. Auf den ausgebauten Strecken sollen später Intercity-Züge im Ein-Stunden-Takt verkehren.

Wochen-Digest hotel revue

Neues Berufsbildungsgesetz

Der Entwurf zum neuen Berufsbildungsgesetz geht bis zum 15. November in die Vernehmlassung der Kantone und Verbände. Vorgesehen sind folgende Neuerungen: obligatorische Aus- und Weiterbildungskurse für Lehrmeister, Obligatorischerklärung von Grundschulkursen, Erstellung von Modell-Lehrgängen, obligatorische Unfallversicherung der Lehrlinge, Anspruch der Lehrlinge auf halbjährliche Ausbildungsberichte, Kompetenz der Kantone, Anlehren, die mehr als sechs Monate dauern, zu regeln, sowie die Verankerung der Berufsmittelschule, der Technikerschulen und der Höheren Wirtschafts- und Verwaltungsschulen im Gesetz.
Das neue Gesetz bringt höhere Beiträge an die berufliche Ausbildung, von denen auch die Hotelfachschule profitieren wird. So gut wie alle Anforderungen des neuen Gesetzes werden von den bestehenden gastgewerblichen Lehr- und Ausbildungsreglementen bereits erfüllt.

Nachtragskredit für Nationalstrassen

Wie vor der Abstimmung vom 8. Juni versprochen, hat der Bundesrat nun einen Nachtragskredit von 60 Millionen Franken für die Finanzierung zusätzlicher Projektierungs- und Bauarbeiten im Nationalstrassenbau bewilligt. Es stehen nun im laufenden Jahr 1046 Millionen Franken für den Nationalstrassenbau zur Verfügung, was die Beschäftigung im Baugewerbe erheblich verbessern dürfte.

Wieder 1 Liter zollfreie Spirituosen

Der Bundesrat hat ab 3. Juli wieder die zollfreie Einfuhr von Spirituosen im Reiseverkehr im Ausmass von 1 Liter pro Person zugelassen, nachdem die Halbliter-Regelung nicht nur zu heftigen Protesten, sondern auch zu einer Erschwerung der Zollabfertigung an der Grenze geführt hatte, die den Fremdenverkehr beeinträchtigen konnte.

Starker Rückgang der Grosshandelspreise

Der Index der Grosshandelspreise hat sich gegenüber dem Vormonat Mai im Juni um 0,8 Prozent zurückgebildet. Somit sind die Grosshandelswaren in den letzten zwölf Monaten um 3,3 Prozent billiger geworden. Abschläge waren vor allem zu verzeichnen bei Kartoffeln, Kakao, Eiern, Speiseöl, Zucker, Gemüse und Teigwaren. Teurer geworden sind dagegen Kaffee und Früchte.

Befestigung des Dollars

Der Devisenkurs des Dollars hat in den letzten Tagen auf mehr als Fr. 2.54 angezogen. Es zeichnet sich eine Rückkehr des Vertrauens in die amerikanische Währung ab. Auch der Kurseinbruch des britischen Pfundes wurde überwunden. Verhältnismässig schwach notieren zurzeit der französische Franken und die D-Mark.

Mehr Kapitalexport

Zur weiteren Entlastung des Frankenkurses hat die Nationalbank im Juli und August ausländische Anleihen für 400 Millionen Franken zur Placierung beim schweizerischen Publikum zugelassen. Von diesem Kapitalexport, der so weit wie möglich in den Dienst der schweizerischen Ausfuhr und damit der Beschäftigungssicherung gestellt werden soll, wird angesichts der flüssigen Verfassung des Kapitalmarkts kein Zinsauftrieb erwartet. Es ist eher mit weiteren Zinssenkungen zu rechnen. R. S.

Die beeindruckende Landschaft des Urnerbodens hat sich seit der Eröffnung der Klausenstrasse vor 100 Jahren nicht verändert. Anders geworden ist nur das Transportmittel, die Pferde sind unter die Haube geraten. (Schweizer Reisepost)

Bonn nimmt Kurs auf Tourismus

Das deutsche Bundeskabinett hat in einer Sitzung Ende Juni die im Jahreswirtschaftsbericht 1975 angekündigte fremdenverkehrspolitische Konzeption der Bundesregierung «Tourismus in der Bundesrepublik Deutschland – Grundlagen und Ziele» beschlossen.

Damit scheint ein fünfundzwanzig Jahre alter Traum des Hotel- und Gaststättengewerbes Wirklichkeit zu werden: dem deutschen Fremdenverkehr soll endlich auf heimischem Boden die Bedeutung zuerkannt werden, welche die klassischen Reiseländer – und in jüngster Zeit in zunehmendem Masse auch die Entwicklungsländer – längst praktizieren. Doch bei allem Optimismus darf man auch kritische Aspekte und einige Zweifel nicht ausser acht lassen.

Die grosse wirtschaftliche Bedeutung des Tourismus

Dem grossen Ereignis sind gewichtige Gutachten und ein Bericht des Fremdenverkehrsausschusses der OECD vorausgegangen. Was eigentlich seit Jahren nicht mehr zu übersehen war, stellt nun die oberste Regierungsebene fest, dass nämlich der Tourismus als binnen- und aussenwirtschaftlicher Faktor für die Bundesrepublik und Berlin ständig an Bedeutung zunimmt. 1,5 Millionen Arbeitsplätze hängen direkt oder indirekt vom Tourismus ab. Das Hotel- und Gaststättengewerbe mit rund 700 000 Beschäftigten weist einen Jahresumsatz von über 33 Mia DM auf. Jeder zweite Deutsche macht jährlich eine Urlaubsreise; an jedem Wochenende nehmen durchschnittlich rund 10 Millionen Personen am Ausflugs- und Wochenendtourismus teil. Deutsche Touristen geben im Ausland 18,4 Mia DM aus. Diese Devisen sind für die Import- und Zahlungsfähigkeit vieler Länder zum Teil ausschlaggebend. Sie sind damit auch für die Exportchancen der deutschen Wirtschaft und die Sicherung von Arbeitsplätzen im Inland von erheblichem Gewicht.

Für die Bundesregierung, wie sie selbst betont, ergibt sich aus dieser zunehmenden wirtschaftspolitischen Bedeutung des modernen Massentourismus, dem auch wachsendes gesellschaftspolitisches Gewicht zukommt, die Notwendigkeit, die Tourismuspolitik aktiv mitzugestalten – in enger Zusammenarbeit zwischen Bund und Ländern.

Zielsetzung

- Sicherung der für eine kontinuierliche Entwicklung des Tourismus erforderlichen wirtschafts- und gesellschaftspolitischen Rahmenbedingungen,
- Steigerung der Leistungs- und Wettbewerbsfähigkeit der deutschen Fremdenverkehrswirtschaft,
- Verbesserung der Möglichkeiten für die Teilnahme breiter Bevölkerungsschichten am Tourismus.
- Ausbau der Zusammenarbeit im internationalen Tourismus.

Das tourismuspolitische Schwerpunktprogramm sieht unter anderem vor die Erarbeitung einer Uebersicht über alle für Urlaub und Naherholung geeigneten Gebiete, Ausbau der Tourismus-Infrastruktur, Förderung von Anlagen für die touristische Naherholung, Massnahmen des Naturschutzes und der Landschaftsgestaltung, Bestimmung von Belastungsgrenzen für die touristisch genutzten Gebiete.

Unterstützung der Leistungs- und Wettbewerbsfähigkeit

Der Förderung der Leistungs- und Wettbewerbsfähigkeit der deutschen Fremdenverkehrswirtschaft dienen neben fortzuführenden, bewährten Massnahmen solche zur Förderung der Marktforschung und der Absatzförderung sowie deren Verknüpfung mit der Förderung des Ausländerreiseverkehrs in die Bundesrepublik und nach West-Berlin durch die Deutsche Zentrale für Tourismus.

Verbesserung der Information

Ein weiterer Schwerpunkt liegt bei Massnahmen zugunsten der Touristen. Geplant sind die Förderung eines wettbewerbsneutralen Informationsdienstes und Massnahmen, die eine stärkere Beteiligung förderungsbedürftiger Bevölkerungsgruppen, zum Beispiel Familien, ältere Menschen, Behinderte, zum Ziele haben. Der Informationsdienst für Touristen soll nach den Vorstellungen der Bundesregierung von den interessierten Verbänden kooperativ geschaffen und getragen und, in der Ablaufzeit aus Bundesmitteln finanziell unterstützt werden.

Stärkung des Reservationssystems

Die vom Deutschen Hotel- und Gaststättenverband, vom Deutschen Reisebüroverband und vom Deutschen Fremdenverkehrsverband gemeinsam getragene Allgemeine Deutsche Zimmerreservierung (ADZ) soll den Marktzugang von mittleren und kleinen Beherbergungsbetrieben erleichtern und mittelständischen Reisebüros zu einem grösseren Reservierungsangebot verhelfen. 1975 sollen etwa 150 000 Reservierungen vermittelt werden. Die Bundesregierung stellt 1975 für diesen Modellversuch 0,57 Mio DM zur Verfügung. Dabei geht sie davon aus, dass die ADZ zunehmend eigene Einnahmen erzielt und die Förderung degressiv gestaltet werden kann.

Noch kein Gehör für Steuererleichterungen

Obwohl die Konzeption von der gesamten Bundesregierung getragen wird, wollte Bundeswirtschaftsminister Dr. Friderichs auf Fragen nach Spezifizierung der angekündigten Hilfen, insbesondere im steuerlichen Bereich als wirkungsvollste Stütze, nichts wissen ausser den Haushaltsansätzen und den ERP-Mitteln. Der Mangel an steuerlichen Massnahmen bedeutet jedoch ein entscheidendes Handicap auf dem Wege zur Gesundung des Hotel- und Gaststättengewerbes. Mit Recht kommentierte der SPD-Fremdenverkehrsexperte Horst Haase, die Konzeption der Bundesregierung zeige noch manche Lücke, die seine Fraktion durch ihre parlamentarische Arbeit schliessen helfen wolle.

Kein Ministerium für Tourismus

Weit von sich wies Bundeswirtschaftsminister Dr. Friderichs die Installierung eines Ministeriums für Tourismus. Auch einen eigenen Staatssekretär wird es nicht geben. Schon werden in Bonn Stimmen laut, die bezweifeln, dass in dem gesamten Bereich überhaupt eine Bundeshoheit gegeben ist. Ausserdem wird darauf hingewiesen, dass die erstmals gebotene Anerkennung der Bedeutung des deutschen Fremdenverkehrs in gefährliche Nähe des nach den Sommerferien unzweifelhaft schon beginnenden Wahlkampfes gerückt ist. Es wird sich daher erst beweisen müssen, welche echten Ergebnisse zu verzeichnen sind. E. S.

Der römische Brunnen

Das Heilige Jahr scheint nicht zu enttäuschen

Nach Vorliegen der ersten offiziellen Daten der Fremdenverkehrsstatistik im Heiligen Jahr scheint man sagen zu können, dass diesmal die Pessimisten unrecht hatten. Vergleicht man die Zahlen der ersten 3 Monate dieses Jahres mit den Monaten Januar bis März des letzten Heiligen Jahres 1950, so stellt man eine Verdreifachung der Ankünfte fest.

Vom 25. Dezember 1974 bis zum 1. März 1975 kamen bereits rund 600 000 Pilger in Rom an (1950, im gleichen Zeitraum, 210 000). Die Besucherzahl der vatikanischen Museen stieg von 191 000 auf 274 000. Die Experten nehmen aber an, dass die grösste Dichte der Pilgerscharen noch bevorsteht. Nach Aussage des Zentralkomitees für das Heilige Jahr sind die 7577 Betten in römischen Hotels der Mittelklasse und in Pensionen während des ganzen Jahres bereits für Pilger ausgebucht. Allerdings, so sagt man auch hier, «sei noch nicht aller Tage Abend».

Sizilien ist erfolgreich

Nach Angaben der Tourismusorgane der Region Sizilien hat das erste Viertel des Jahres 1975 hinsichtlich des Incoming-Tourismus in der Provinz Messina positiv abgeschlossen. Die Steigerungen bei den Zahlen ausländischer Gäste lassen, bei Anhalten des Trends, auf ein günstiges Fremdenverkehrsjahr schliessen. Diese Aussichten werden bestätigt durch zahlreiche Anmeldungen für Charterflüge aus dem Ausland.

Die Aufenthalte und Uebernachtungen sind im Hotelgewerbe von 72 344 im Januar bis März 1974 auf 91 970 für die gleiche Zeit dieses Jahres gestiegen, das sind 27,1 Prozent mehr als im Vorjahr. Ein leichter Rückgang der Uebernachtungen italienischer Gäste gibt keinen Anlass zur Besorgnis.

In der Provinz Messina hat der in- und ausländische Tourismus im ersten Jahresviertel rund 200 000 Uebernachtungen gebracht. Sie steigen sogar auf 240 000, wenn auch die Logiernächte der übrigen Unterkunftsformen berücksichtigt werden. Insgesamt erreichte der Zuwachs 8,2 Prozent gegenüber dem Zeitraum Januar bis März 1974.

Union der Kleinen

Ein weiterer Zusammenschluss von Hoteliers der Provinz Rom wurde unter der Bezeichnung «Unione Provinciale Alberghi e Turismo» gegründet.

Diese neue Organisation soll alle kleineren und kleinen Unternehmen der Hauptstadt und der Provinz Latium zusammenfassen, aber auch die Besitzer und Pächter von Gasthäusern und Pensionen der ersten bis vierten Kategorie.

Die UPAT, die bereits 200 Mitglieder zählt, will dafür sorgen, dass ihre Betriebe bei der Promotion durch die Reiseveranstalter des Incomingsektors nicht übergangen werden. Man glaubt hier, dass gerade bei der Förderung von Massen- und Jugendtourismus diese Unternehmen besondere Aufgaben zu erfüllen hätten und positive Beiträge zum nationalen und internationalen Fremdenverkehr leisten könnten.

Touristen aus der UdSSR

Am 10. Mai kam die erste von sieben Reisegruppen dieser Saison aus der Sowjetunion auf dem Luftwege in Italien an und fuhr mit Bussen von Rom nach dem Gargano weiter. Bis zum 3. Oktober sollen so insgesamt 2000 russische Touristen Süditalien und besonders Apulien besuchen. In jeweils sechs Tagen werden die Russen einen Teil des Landes zu sehen bekommen, Besuche in Brindisi, Südapulien und im Salento sind vorgesehen, bei denen jeweils Folklore und Kunst auf dem Programm stehen und – so meinen die Veranstalter – es könnten auch persönliche Kontakte mit der Bevölkerung hergestellt werden. -st

Offensive des italienischen Fremdenverkehrs

Die Vertretungen der E.N.I.T. in Südamerika verfügen für 1975 über einen grösseren Werbe-Etat als im Vorjahr. Mit verstärkter Werbung wollen die Behörden des italienischen Fremdenverkehrs einer Wiederholung der rückläufigen Tendenz des Jahres 1974 entgegenwirken. In erster Linie werden Aktionen für das Heilige Jahr in Rom auf breiter Basis mit einflussreichen Kreisen der Kirche durchgeführt. A. W.

Ausgabenfreudige Touristen aus der BRD

Die Reiselust der Deutschen ins Ausland ist in den ersten Monaten des Jahres 1975 trotz der unsicheren Konjunkturerwartungen und die relativ hohe Arbeitslosigkeit nicht gemindert worden. Die Ausgaben deutscher Auslandsreisender sind nach den Angaben der Deutschen Bundesbank von Januar bis April um 13 Prozent gegenüber der gleichen Zeit des Vorjahres gestiegen, während die Umsätze im deutschen Gastgewerbe stagnierten, teilweise rückläufig waren.

Das deutsche Defizit im Reiseverkehr mit dem Ausland hat sich deshalb weiter vergrössert. Es belief sich in den ersten vier Monaten 1975 auf 3,4 Mia DM oder 0,4 Mia DM mehr als ein Jahr zuvor. Insbesondere die Ausgaben deutscher Touristen in den Ländern mit guten Wintersportmöglichkeiten – der Bundesbank-Bericht erwähnt speziell die Schweiz und Oesterreich – haben stark zugenommen. Aber auch in den Niederlanden, Frankreich und Spanien gaben deutsche Reisende mehr Geld aus als im Vorjahr.

Für die deutsche Tourismuswirtschaft tröstlich ist, dass in den ersten vier Monaten 1975 die Bundesrepublik auch von mehr Ausländern als in der entsprechenden Vorjahreszeit besucht wurde. Jedenfalls waren die Einnahmen an Devisen um 14 Prozent in der Berichtszeit höher als vor einem Jahr. E. S.

Uebernachtungssteuer abgelehnt

Die seit längerer Zeit von der Stockholmer Regierung geplante Einführung einer Uebernachtungssteuer auf sämtliche Gäste-Logiernächte, ob in Hotels oder auf Campingplätzen verbracht, wurde im schwedischen Reichstag durch Losziehen abgelehnt. Vorgesehen war die Entrichtung einer Abgabe in Höhe von 0,75 sKr. pro Gast und Nacht. Nachdem zuerst ein einiger Steuerausschuss diese Vorlage der Regierung zurückgewiesen hatte, stimmte der Reichstag mit 175 bürgerlichen gegen und 175 sozialdemokratische und kommunistische Stimmen für das Gesetz, so dass schliesslich das Los entscheiden musste.

Schweizer Gastronomie in Baden-Baden

Die Mövenpick Projektierungs- und Management AG wurde vor zirka zwei Jahren von der Kur- und Bäderverwaltung Baden-Baden beauftragt, die Verpflegungsbetriebe im Kurhaus zu erneuern. Dabei ging es darum, das Aeussere des über 150 Jahre alten Kurhauses unversehrt zu lassen, die Betriebe aber auf einen modernsten Stand zu bringen. Geplant waren folgende neuen Gaststätten: Ein Keller-Dancing und die Casino-Bar mit total 240 Sitzplätzen, ein Boulevard-Restaurant mit 138 Sitzplätzen, die Terrasse für Teekonzerte mit 48 Sitzplätzen, die Club-Bar «Paddock» mit 78 Sitzplätzen, ein Grill-Room mit 100 Sitzplätzen und die Cocktail-Lounge mit 29 Sitzplätzen. Gleichzeitig sollten auch alle «rückwärtigen Dienste» wie Küchen, Lager, Personalräume usw. erneuert werden. Die Gesamtkosten des Umbaus sind auf etwa 18 Millionen Franken veranschlagt worden. Dieser Tage nun wurden die Bauarbeiten abgeschlossen und auch das letzte der geplanten Lokale, der Grill-Room, steht somit dem Besucher offen. apr

Tourisme et loisirs de masse: remise en question

(ONI) Dans vingt ans, sur le sable au bord de la mer, on n'aura plus la place pour s'allonger. Car au rythme où vont les choses et si les touristes voudront toujours, et à tout prix, se concentrer sur la bande des 100 m qui longe le rivage, il y aura, sur la côte française par exemple, 20 millions de touristes entassés à raison d'un par mètre carré!

Certes, avec ses 149 millions de touristes en Europe en 1974, et une recette de 16,8 milliards de dollars, l'industrie touristique se porte très bien. En Autriche et en Suisse, entre les sports d'hiver et les vacances d'été, elle fait doubler la population. Dans certaines stations balnéaires françaises, elle multiple par dix et vingt la densité de la population en période estivale.

Cependant, ces chiffres préoccupent. Ils ont été étudiés de près lors d'une conférence du Conseil de l'Europe sur les loisirs et la conservation de la nature. A l'issue de cinq jours de travail, les experts des ministères compétents de 19 états européens ont adopté plusieurs propositions qui seront soumises en mars 1976 à Bruxelles à la deuxième Conférence ministérielle sur l'environnement. Il s'agit de concilier la légitime aspiration de chacun aux activités de loisirs avec les impératifs de l'environnement.

Proposition de mesures rigoureuses

Au titre des trois thèmes traités, à savoir les loisirs en bordure de l'eau, dans les régions montagneuses et dans les régions urbanisées, ont été notamment recommandées les mesures suivantes.

Il faut éviter absolument de surcharger et d'enlaidir les rivages dans les régions côtières, lacustres et fluviales: il est proposé d'aménager de préférence à l'intérieur des terres toutes les installations de loisirs qui ne sont pas directement liées aux activités aquatiques. Il faut à long terme, s'efforcer de remédier aux dommages déjà subis par l'environnement. Un plan de zonage visera à séparer les activités incompatibles telles que le motonautisme, la nage et la pêche. Les prélèvements d'eau seront réglementés par des mesures juridiques.

Pour les régions montagneuses, des cartes de risques seront établies qui comporteront des interdictions absolues de construire. L'installation de remonte-pentes et de téléphériques devra être limitée et se verra assigner des emplacements adéquats dans le cadre d'une planification. La haute montagne fera l'objet de mesures de protection particulières.

Un intéressement des propriétaires aux revenus tirés des activités de loisirs au lieu de la cession pure et simple des terres agricoles serait une arme efficace contre la spéculation foncière. Il faut en principe maintenir l'agriculture dans les régions de montagne grâce à l'amélioration des infrastructures.

Problème de la concentration urbaine

Dans les régions fortement peuplées, il s'agit, au voisinage des grandes villes, d'aménager ou de créer des zones de loisirs de fins de semaine. La création de plans d'eau, grâce notamment à l'utilisation et à l'aménagement de sablières, de carrières, etc., présente à cet égard un grand intérêt. Il importe d'assurer l'accès à ces zones par des moyens de transport publics et d'interdire le plus possible l'usage des voitures particulières.

L'ultime objectif de la Conférence est la création à travers l'Europe d'un réseau de zones de loisirs et d'aires protégées, dont la conservation serait garantie par des conventions européennes. C'est dans ce sens que la conférence a recommandé un inventaire de ces régions, la collecte de données sur les capacités existantes et permises (nombre de visiteurs, pollution, etc.) et un échange d'informations accru sur les zones protégées. Les travaux préparatoires ont d'ores et déjà commencé à Strasbourg.

La Balance touristique de la France pour 1974

Le Ministère de l'Economie et des Finances vient de publier les chiffres de la balance dite «touristique» de la France pour 1974: selon ces chiffres, l'excédent des recettes sur les dépenses s'élève à 1250 millions de francs, ce qui ne représente qu'une diminution modeste de 73 millions par rapport à 1973. Ce qu'il est intéressant d'analyser, ce sont les détails de structure des recettes et dépenses trimestrielles car ils reflètent l'évolution des tendances monétaires pendant l'année 1974.

Les statistiques officielles du Ministère des Finances font apparaître diverses répercussions monétaires sur l'équilibre de la balance touristique. C'est ainsi que les recettes provenant de la clientèle étrangère se sont accrues moins vite que les dépenses des Français résidant à l'étranger. Le total des recettes en devises a donc fléchi d'environ 1,8 milliard d'une année touristique à l'autre, alors que les touristes français se rendant à l'étranger ont dépensé 1,95 milliard de francs de plus qu'en 1973.

Toujours le problème des parités monétaires

Pendant les 3 mois d'été 1974, le Franc était encore assez faible par rapport aux monnaies du «serpent»: les dépenses des Français en dehors de l'hexagone se sont ainsi accrues de seulement 388 millions par rapport à la même période en 1973. La tendance monétaire a commencé à se modifier vers la fin du quatrième trimestre. Mais les recettes des mois d'octobre à décembre 1974 n'ont progressé que de 275 millions, alors que les dépenses ont augmenté de 311 millions.

Augmentation de la quote-part des Suisses à l'«actif»

Une ventilation par zones monétaires pour 1974 n'est pas encore disponible: dans le dernier communiqué officiel, on ne trouve que les résultats globaux suivants: la balance a été excédentaire avec l'Allemagne fédérale, la Grande-Bretagne, le Bénélux... et la Suisse. Elle était par contre déficitaire avec l'Espagne, l'Italie et les pays du Maghreb. S'il est vrai que les pays de la «Zone Franc» ont contribué à l'excédent global, il est plus que probable que les excédents avec la «Zone Dollar», qui s'étaient déjà rétrécis en 1973, ont continué de régresser en 1974 par suite de la dévaluation continuelle de la monnaie américaine.

Conséquences du redressement du Franc français

Il faut attendre la publication des premiers chiffres détaillés en ce qui concerne les 3 premiers mois de 1975. Si, selon un bilan très provisoire, la tendance passive de la «balance des services» s'est pour la première fois renversée, le nouveau raffermissement de leur monnaie a sans doute incité les Français à se rendre plus nombreux à l'étranger. Mais par ailleurs, les touristes en provenance de pays dont la monnaie est encore plus forte et notamment les Allemands, les Suisses et les ressortissants du Benelux, se heurteront probablement à des prix français assez élevés et, malheureusement, toujours orientés vers la hausse.

Walter Bing

Le Prix Mandarine Napoléon attribué à un Suisse

Notre No 11 du 13 mars dernier annonçait le concours gastronomique créé à l'initiative des Etablissements de vins et spiritueux Fourcroy, dont l'épreuve dénommée «Grand Prix d'Europe» devait opposer les deux chefs belges classés lors d'un premier concours à 8 chefs étrangers.

Devant un jury de huit personnes, présidé par M. Walter Fostier, journaliste gastronomique belge, et où l'on trouvait des gastronomes danois, français, néerlandais, suisses et belges, les dix concurrents européens firent défiler leurs préparations de magrets de canard à la Mandarine Napoléon.

La palme a été remportée par M. Doyen, excellent saucier et beau-fils du propriétaire du restaurant «Mon Moulin» de Charrat, alors qu'un autre Suisse, M. Gay, de l'Hôtel de Châtonneyre, à Corseaux, se classait huitième. Que ces lauréats soient vivement félicités!

D'ores et déjà, l'épreuve 1976 est en préparation sur des bases nouvelles et certains chefs d'autres pays ont fait savoir qu'ils avaient l'intention de s'aligner contre les vainqueurs (suisses, danois, belges, français, néerlandais, italiens). Ce seraient des chefs anglais, autrichiens, monégasques et sénégalais! M. R.

Sabena Business Club à Bruxelles

En collaboration avec l'Office belge du commerce extérieur, la Sabena a ouvert à l'aéroport de Bruxelles-National un salon d'accueil réservé aux membres du «Sabena Business Club», mais aussi aux hommes d'affaires étrangers souhaitant faire appel à ce nouveau département créé à leur intention.

A côté d'un salon de réception doté d'un bar, on trouve telex, téléphone, photocopieuse, dictaphone, minicalculatrice, machine à écrire, etc. Une abondante documentation économique est également mise à disposition.

Ces locaux du «Sabena Business Club» situés dans la zone «transit» de l'aérogare sont accessibles tous les jours ouvrables du lundi au vendredi. Le salon de réception est doublé d'une salle de réunion pouvant accueillir une vingtaine de personnes. Elle pourra être utilisée suite à toute demande introduite au moins quinze jours à l'avance. M. R.

Aus der Praxis für die Praxis

Arbeitsgruppen SHV für Rationalisierungsfragen

Die Idee, Arbeitsgruppen für Rationalisierungsfragen zu bilden, entstammt der Kommission für Berufsbildung SHV. Diese Gruppen sollen in keiner Weise die Erfa-Gruppen SHV konkurrenzieren, sondern eine sinnvolle Ergänzung darstellen.
Betriebsleiterinnen und Betriebsleiter aus ähnlich gelagerten Betrieben oder mit ähnlichen fachlichen Interessengebieten, wie Hauswirtschaft, Küche, Service usw., werden in Gruppen von 10 bis 15 Teilnehmern zusammengefasst. In Zusammenarbeit mit dem SHV werden in periodisch wiederkehrenden Sitzungen (alle 3 bis 4 Monate) aktuelle Probleme aus der Praxis analysiert, deren Ursachen gesucht, Lösungsmöglichkeiten erarbeitet und in der Praxis erprobt. Die Erfahrungen haben gezeigt, dass dem einzelnen Hotelier für die Erarbeitung dieser Phasen in der Regel die Zeit fehlt.
Um alle interssierten Kreise an den Ergebnissen der Arbeitsgruppen teilhaben zu lassen, werden diese in der Hotel-Revue publiziert und zu einem späteren Zeitpunkt in Form von Arbeitshandbüchern in der Materialzentrale SHV zu beziehen sein.

Arbeitsgruppen «in Betrieb»

Unter dem Motto «Aus der Praxis für die Praxis» konstituierte sich 1973 die erste Arbeitsgruppe, in welcher Betriebsleiter aus Hotels und Gasthöfen mit Saalgeschäft zusammengeschlossen sind. Diese Gruppe kann bereits auf eine recht aktive Zeit zurückblicken, konnten doch an den verschiedenen Sitzungen diverse Probleme, wie Aktivierung flauer Zeiten, Verbesserung von Betriebsabläufen und Warenkontrolle usw. behandelt werden.

Die Arbeitsgruppe II wurde im Frühling 1974 ins Leben gerufen. Sie setzt sich aus Spezialistinnen des hauswirtschaftlichen Bereichs zusammen:

Frau Doris Emch	Hotel Bellaria	Ascona
Frau Ella Frei	Hotel Stella	Interlaken
Frau Elisabeth Göldi	Waldhotel National	Arosa
Frl. Verena Güttinger	Hotel Regina	Interlaken
Frau Marie T. Herwig	Hotel Merkur	Arosa
Frau Elisabeth Karpf	Hotel Krone	Bremgarten
Frau Ursula Omischl	Sunstar Hotel	Lenzerheide
Frau Annelise Sandi	Hotel Sandi	Bad Ragaz
Frau Monika Schweizer	Sporthotel	Pontresina
Frau Dani Studer	Hotel Hecht	St. Gallen

Das spezielle Ziel dieser Gruppe ist, in Zusammenarbeit mit Fachleuten aus der Industrie, den Bedürfnissen der Praxis angepasste Kursprogramme auszuarbeiten, praktisch anwendbare Hilfsmittel, wie Checklisten und Arbeitsblätter für den hauswirtschaftlichen Bereich herzustellen und vor allem auch den Gedankenaustausch zu pflegen.

Erste Ergebnisse

Als erste Früchte dieser Arbeitsgruppe II veröffentlichen wir nun hier zwei Checklisten. Wir hoffen, dass die Arbeitsblätter von möglichst vielen Betriebsleiterinnen und Gouvernanten angewendet und uns die gemachten Erfahrungen, Anregungen oder Ergänzungen mitgeteilt werden, um die Checklisten zu vervollständigen.

Zweck der Checklisten:

- Hilfsmittel für die Gouvernante beim Einführen oder Anlernen von neuem Personal.
- Nachschlagewerk für periodische Arbeiten, um beim Erstellen der Mise en place Zeit einzusparen und Leerläufe zu vermeiden.
- Zusätzliche Hilfe beim Bestellen von Verbrauchsmaterial bei den Lieferanten.
- Arbeitsanweisung für Zimmermädchen, Portiers und Personal, welches mit Reinigungsaufgaben betraut ist.

Bei der Erarbeitung dieser Checklisten wurde besonders darauf geachtet, dass sie sich für möglichst alle Betriebstypen (Hotels, Restaurants, Pensionen usw.) eignen, weshalb sie als Richtlinien und nicht als Rezept zu verstehen sind.
Je nach Art des Betriebes müssen noch Ergänzungen gemacht oder einzelne Tätigkeiten gestrichen werden.
Berücksichtigt wurde auch, dass einzelne Arbeitsabläufe sowohl mit Maschinen, als auch mit Handreinigungsgeräten ausgeführt werden können. Von Fall zu Fall sind die Skizzen am rechten Rand mit Fotos der entsprechenden Geräte zu überkleben.

Toiletten-Reinigung

TÄGLICH

Was benötige ich dazu? (Mise en place)

- Eimer
- Nassreinigungsgerät
- Schwammtuch oder Schwamm und Lappen (nur für Toilettenreinigung)
- Spezialmittel für WC-Brille
- Allesreiniger
- Fensterspray
- Ersatzseife, WC-Papier, Handtücher, Hygienebeutel

Arbeitsablauf

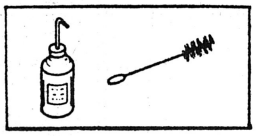
- Fenster öffnen
- Papierkorb leeren
- Aschenbecher leeren
- WC- und Pissoirschüssel durchspülen
- Allesreiniger in Schüssel geben und mit Toilettenbürste fegen
- Durchspülen
- Schüssel aussen und Spülkasten feucht abreiben
- Armaturen polieren
- Griffspuren an Wänden und Türen mit Allesreiniger entfernen
- Seifen ersetzen oder Seifenspender nachfüllen
- WC-Papier, Hygienebeutel und Handtücher ersetzen
- Böden nass aufziehen mit Nassreinigungsgerät und Allesreiniger
- ... x täglich Kontroll- und Auffülltour

.....

WÖCHENTLICH

Was benötige ich dazu? (Ergänzung zu täglichem Mise en place)

- Reinigendes Desinfektionsmittel (anstelle Allesreiniger)
- WC-Reiniger
- Flaschenbürste



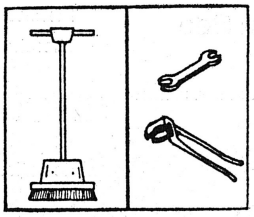
Arbeitsablauf (Ergänzung)

- Plättliwände und Türen einwaschen und trockenreiben
- Urin- und Kalksteinansätze in WC- und Pissoirschüssel entfernen
- Lavaboüberläufe mit Flaschenbürste reinigen

PERIODISCH

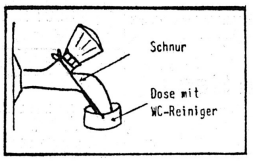
Was benötige ich dazu? (Ergänzungen zu täglichem Mise en place)

- Bodenreinigungsmaschine oder Strupper
- Rohrzange zum Oeffnen der Syphons
- Chromreinigungsmittel



Arbeitsablauf (Ergänzungen)

- Leucht- und Heizkörper reinigen
- Syphons reinigen
- Chromteile polieren
- Wasserhahn entkalken (siehe Skizze)
- Boden gründlich fegen



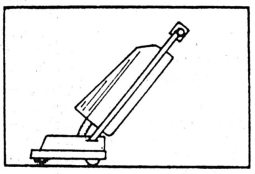
Grundreinigung textiler Bodenbeläge

PERIODISCH

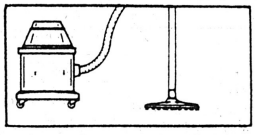
Was benötige ich dazu? (Mise en place)

Ausrüstung

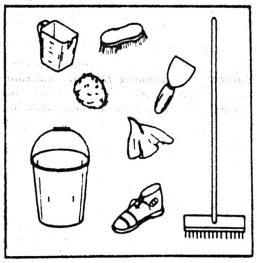
Shampooniergerät mit Zubehör



Sauger mit Zubehör

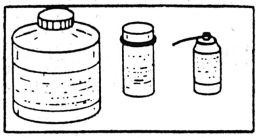


Plastikeimer
Handbürste
Florbürste
Lappen
Massbecher
Turnschuhe
Schwamm
Messer oder Spachtel
Papiertaschentücher
.....



Mittel

Fettlösliches Fleckenentfernungsmittel
Kaugummientferner
Teppichshampoo
.....



Mischung

... lt auf ... lt Wasser (... prozentig)

Arbeitsablauf

1. Vorbereitungsarbeiten

- Bei den verantwortlichen Personen melden, dass Raum ... von ... bis ... besetzt ist
- Ausrüstung bereitstellen (gemäss Checkliste)
- Räder der Arbeitsgeräte feucht abreiben
- Mobiliar wegräumen oder verstellen
- Vorhänge hochbinden
- Die zu shampoonierende Fläche oder Raum absperren
- Wasser holen
- Shampoomischung bereitmachen
- Shampoolösung einfüllen (gemäss Geräte-Betriebsanleitung)
- Schuhe wechseln

2. Hauptarbeiten

- Fenster öffnen
- Gründlich saugen
- Flecken entfernen oder vorbehandeln
- Ränder und Ecken sowie unzugängliche Stellen mit Handbürste und Shampoolösung reinigen
- Freie Flächen shampoonieren

3. Abschlussarbeiten

- Flor aufbürsten
- Gerät leeren und reinigen
- Material versorgen
- Bodenbelag möglichst trocknen lassen
- Nach völliger Austrocknung gründlich absaugen
- Mobiliar einräumen

Weitere Checklisten befinden sich in Bearbeitung und werden zu einem späteren Zeitpunkt auf der Seite Technik publiziert.

Betreuer der Arbeitsgruppen SHV: Peter Helfer, Abteilung für berufliche Ausbildung SHV

Neue Erzeugnisse

«Flugversicherung» für Filme

Allgemein bekannt ist, dass auf Flughäfen verschärfte Sicherheitsmassnahmen eingeführt werden mussten. Eine davon ist die Gepäckkontrolle mit Röntgenstrahlen. Die Praxis beweist nun, dass Röntgenstrahlen nicht nur gefährliche Gegenstände erkennbar machen, sondern leider auch harmlose Dinge, wie Filme, Tonbänder, elektrische Geräte usw. beschädigen können.

Zum Schutze solcher Gegenstände wurde ein spezieller Beutel, der «Film Shield», entwickelt. Er besteht aus einer Bleifolie, die mit zwei widerstandsfähigen, schmiegsamen Kunststoffschichten laminiert ist. Der Film Shield kann immer wieder verwendet werden, erhält dem Reisenden die Freude an den aufgenommenen Fotos oder Filmen und verursacht einmalige Kosten von rund 20 Franken. Der Beutel kann im Fotofachhandel und bei Filmverkaufsstellen bezogen werden.

Telefon-Gebührenmelder

Seit langem bestehen Telefon-Gebührenmelder, die während und nach jedem Gespräch die entsprechende Taxe anzeigen. Bis heute werden diese Apparate vor allem in Restaurants, Hotels und überall dort eingesetzt, wo eine sofortige Einkassierung der Gesprächskosten erfolgt. Zweifellos sind diese Gebührenzähler jedoch auch in Büros, Unternehmungen

und vor allem bei Privatabonnenten nützlich, sei es, weil das Telefon Drittpersonen zur Verfügung steht (Nachbarn, Untermietern, in Ferienwohnungen), oder ganz einfach, weil der Abonnent über seine eigenen Gesprächskosten auf dem laufenden sein möchte.
Das neue Modell des Gebührenmelders «Teletaxe» ist leicht, nimmt wenig Platz in Anspruch und ist von angenehmer Formgebung. Es kann entweder an einer Wand befestigt oder als Tischmodell benützt werden. Der Apparat zeigt dieselben Taxen an, die der entsprechende Zähler in der Zentrale registriert. Er besitzt neben einem nullstellbaren Zählwerk für jedes einzelne Gespräch auch einen Totalisator, der die aufgelaufenen Gebühren erfasst. Der «Teletaxe» wird von allen PTT-Konzessionären installiert, und seine Mietgebühr beträgt 4 Fr. im Monat.

Waschbecken- und Duschensteuerung

Zur automatischen Steuerung des Wasserauslaufes an Lavabos wird eine neue, elektrische Steuerung in der Schweiz vorgestellt. In Kompaktbauweise ist ein GaAs-Infrarot-Näherungsschalter, ein Magnetventil sowie die passende Armatur in einem einzigen Unterputzgehäuse mit Chromstahlfrontplatte eingebaut. Der GaAs-Lichtstrahl ist unsichtbar und braucht nicht justiert zu werden. Bei Näherung der Hände in den Bereich des Waschbeckens fliesst automatisch Wasser, eine regelbare Einstellzeit des Nachlaufes von 2–30 Sekunden erlaubt auch ein kurzzeitiges Entfernen der Hände aus dem Näherungsbereich, ohne dass der Wasserfluss unterbrochen wird. Vor der Waschbeckensteuerung ist ein Thermomischer einbaubar. Diese Anlage garantiert ein Minimum an Wasser- und Energieverbrauch und ein Maximum an Hygiene, da keine Armaturen mehr von Hand betätigt werden müssen.

Der Wasserverbrauch bei Duschanlagen kann mit Sanicontrol Typ T 451 (Patent angemeldet) drastisch reduziert werden. Die Duschensteuerung T 441 besteht aus einer Reflexionslichtschranke mit Gallium-Arsenid-Infrarot-Diode, welche an der Decke oberhalb der Duschkabine montiert wird, damit die Steuerung vor mechanischen Einflüssen geschützt ist. Ein verfliester Reflektor wirft den vollkommen unsichtbaren Infrarotstrahl auf den Empfänger zurück; bei Unterbrechen des Lichtstrahles wird mittels eines Magnetventils der Wasserfluss gesteuert. Ein eingebautes Zeitrelais regelt den Nachfluss. Die Anlage ist für permanent-feuchte Räume zugelassen (24V AC), ein spritzwassergeschützter Trafo für 220 V kann mitgeliefert werden.

Reglomat AG, Flurhofstrasse 158, 9007 St. Gallen. Tel. 071 / 25 28 88.

Stellenangebote Offres d'emploi

Hotel Alexander am See
8800 Thalwil

Wir suchen auf Anfang August oder nach Uebereinkunft in Jahresstelle

1. Sekretär(in)/
Chef de réception
1 Büropraktikant(in)

Bitte setzen Sie sich mit uns in Verbindung, damit wir ein Rendez-vous vereinbaren können.
Telefon (01) 720 97 01.

Hotel Alexander am See
8800 Thalwil

4307

König ist bei uns nach wie vor der Gast, aber auch unsere Mitarbeiter werden geschätzt und ihre Leistungen anerkannt.

Sind Sie eine

Serviertochter

flink und vielleicht sogar hübsch, dann wird es Ihnen in unserem neuen und modern eingerichteten Betrieb sicher gefallen.

Wir erwarten gerne Ihre Offerte oder einen Anruf:
Telefon (041) 82 20 21,
S. Rieder

Restaurant Rigi, 6415 Arth

4305

Wir suchen für unser Berghotel

Kurhaus Weissenstein

dem schönsten und viel besuchten Aussichtspunkt der ersten Jurakette, ob Solothurn, mit Saal und Sonnenterrasse, per sofort oder nach Uebereinkunft ein tüchtiges, initiatives, mit viel Ideen versehenes

Geranten-Ehepaar

Fachlich sehr gut ausgewiesene und charakterlich einwandfreie Bewerber, die über die erforderlichen Kenntnisse in Küche, im Service, in Personalführung und in der Administration verfügen, richten ihre Offerte mit den nötigen Unterlagen an das
Ammannamt der Bürgergemeinde der Stadt Solothurn,
Unterer Winkel 1, 4500 Solothurn,
Telefon (065) 22 62 21.

P 37-98

Bellevue Gstaad
Grand Hotel

Wir suchen ab zirka 1. August (oder nach Uebereinkunft) eine

Réceptionssekretärin

(NCR 42)

(Ganzjahresstelle).

Deutsche, französische und englische Sprachkenntnisse sind unbedingt erforderlich.

Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen richten Sie bitte an:

W. Züst
Bellevue Gstaad Grand Hotel
3780 Gstaad
Telefon (030) 4 32 64.

4290

Grand Hôtel du Parc
1884 Villars-sur-Ollon

hôtel ****, 150 lits, avec restaurant et grill cherche à partir du mois de décembre 1975

un chef de cuisine

Nous proposons à ce future collaborateur une situation intéressante et variée à la tête d'une brigade moyenne. Nous lui demandons des connaissances culinaires approfondies, des qualités d'administrateur et une grande expérience du métier.

Les offres comporteront curriculum-vitae, copies de certificats, références, photographie et prétentions de salaire.

4320

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'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Suchen Sie einen neuen, interessanten Aufgabenbereich als

Küchenchef?

Wir sind ein dynamischer, mittlerer Betrieb in St. Gallen und würden gerne näheren Kontakt mit Ihnen aufnehmen.

Wir bieten:
- absolut selbständigen Aufgabenbereich in neu renovierter Küche (auch Einkauf von Frischwaren),
- nettes, persönliches Arbeitsklima,
- neuzeitliche Anstellungsbedingungen,
- Jahresstelle mit sehr guter Entlöhnung.

Wir verlangen:
- tadellose, seriöse Führung einer kleinen Brigade,
- Menü- und Verkaufsplanung,
- gute Ideen, Verantwortung und perfekte Kalkulation,
- Freude am Selberkochen,
- Lehrlingsausbildung.

Wir erwarten gerne Ihre Kurzofferte oder Ihren Telefonanruf:

Hotel Metropol

Telefon (071) 23 35 35

9001 St. Gallen

P. Musa-Emilson

4228

Das KULM war fast 100 Jahre lang das älteste fröhliche Hotel in Arosa. Jetzt bauen wir es um und vom Dezember 1975 an wird es das neueste fröhliche Hotel in Arosa sein. Das gibt viele zusätzliche Arbeitsplätze und wir möchten diese mit frohmütigen, optimistischen Mitarbeitern besetzen.

Mit Leuten, die wissen, dass gute Gäste dort Ferien machen, wo sie am aufmerksamsten, am zuvorkommendsten, am freundlichsten, am liebenswürdigsten und am persönlichsten bedient werden.

Wir brauchen solche Gäste!

Sie auch?

Dann schreiben Sie uns. Oder rufen Sie 081 31 15 61 an.

AROSA KULM HOTEL
7050 AROSA

4275

MOT-HOTEL EUROPE
BEI DER MUSTERMESSE
BASEL

In unser neues Hotel mit 175 Zimmern, Restaurant, Bar und diversen Banketträumen in unmittelbarer Nähe der Mustermesse in Basel suchen wir per Anfang September 1975 neue Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter:

für den **Küchenbetrieb:**

einen Chef de partie
einen Commis de cuisine

für unsere **Oldtimer-Bar:**

eine 2. Barmaid
oder Ablösung für Feiertage und Messen

für unsere **Essbar:**

einen Chef de rang
eine Serviertochter
für Frühstück und Bankettservice

Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter schätzen die Fünftagewoche, die fortschrittlichen Sozialleistungen, das gute Betriebsklima und das zeitgemässe Salär. Im neuen Personalhaus stehen neue und schöne Zimmer zur Verfügung.

Ihre Anfrage richten Sie bitte an Herrn Direktor E. Lesmann, Hotel Europe, Clarastrasse 35, 4000 Basel, Telefon (061) 26 80 80.

P 03-304

VALMONT
GLION-SUR-MONTREUX
Tél. 021/61 38 02

cherche

secrétaire

Entrée de suite ou à convenir.

Faire offre à la direction, tél. (021) 61 38 02, int. 500 ou 502.

4323

Nous cherchons:

maître d'hôtel

qualifié, 30–35 ans, Suisse ou permis B.

Place stable dans un hôtel de 1er ordre, en station du Valais central (longues saisons).

Entrée hiver 1975/76 ou à convenir.

Faire offre avec curriculum vitae, photo et prétentions de salaire sous chiffre 4318 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

---

vorwärts mit MÖVENPICK

Für unseren Betrieb an der Rue du Cendrier 17 in Genf suchen wir:

1. Chef de cuisine
Sous-chef
Chefs de partie

Chef de rang
Chef de bar

Kellner/Kellnerinnen
Buffetburschen/Buffetmädchen

Wir bieten:
- den Leistungen entsprechendes Salär,
- gute Arbeitsatmosphäre
- moderne Arbeitsplätze
- Logiermöglichkeiten.

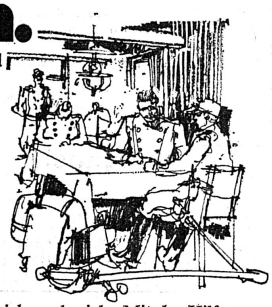
Schreiben oder telefonieren Sie bitte an:

J.-C. Quiblier, Direktor,
Restaurant Mövenpick Cendrier,
17, Rue du Cendrier, 1211 Genève,
Telefon (022) 31 64 00.

P 44-61

MÖVENPICK
Ein Unternehmen.
100 Berufe. 100 Wege in die Zukunft.

Die Geschichte begann vor 60 Jahren mit einer Schar unerschrockener Frauen.



Diese Frauen zögerten und zauderten nicht lange, sie handelten. Diese Frauen richteten fast über Nacht Soldatenstuben ein, denn es war Krieg. Diese Frauen schalteten und walteten mit mütterlichem Verantwortungsbewusstsein in über 1000 Stuben.

Und heute?

An jene Frauen erinnern sich noch viele. Mit der Hilfe von Frauen sind im Laufe der Jahre neue Aufgaben angepackt worden. Ohne das Mitwirken von Frauen geht es auch heute nicht. Und ebenso nötig werden Frauen in der Zukunft sein, im Einsatz in den uns anvertrauten

- **Personalrestaurants**
- **Soldatenstuben**
- **Mensen an Hoch- und Mittelschulen**
- **Alterssiedlungen**
- **Sozialberatungsstellen und ausserdem in**
- **der Zentralverwaltung**
- **dem eigenen Schulungszentrum**

Unsere Mitarbeiterinnen üben die verschiedensten Berufe aus und übernehmen verantwortungsvolle Funktionen. Für uns und mit uns arbeiten Haus- und Küchenhilfen, Buffetangestellte, Kassiererinnen, Köchinnen, Bäckerinnen, Konditorinnen, Assistentinnen, Betriebsleiterinnen, Hauswirtschaftslehrerinnen, Hausbeamtinnen, Ernährungsberaterinnen, Inspektorinnen, Sozialberaterinnen, Krankenschwestern, Juristinnen, Volkswirtschafterinnen, Betriebswirtschafterinnen, Buchhalterinnen, EDV-Spezialistinnen, Einkäuferinnen, Betriebsplanerinnen, Sachbearbeiterinnen aller Art, Sekretärinnen, Kanzlistinnen, Handlungsbevollmächtigte, Prokuristinnen, Vizedirektorinnen, Direktorinnen.

Und unser Schulungszentrum ist mit fröhlichen jungen Mädchen bevölkert.

Bei uns sind willkommen

Frauen jeden Alters mit Kopf, Herz, Charme, geschickten Händen, Organisationstalent, Anpassungsvermögen, Kontaktfreudigkeit, Verantwortungsbewusstsein und was sonst der guten Eigenschaften noch sind.

Wir erwarten von diesen Frauen viel!

Aber unsere Löhne und Sozialleistungen dürfen sich sehen lassen. Unsere Arbeitszeit ist geregelt, die Ferienregelung grosszügig. Erfreulich sind die Weiterbildungsmöglichkeiten und die Aufstiegschancen.
Falls Sie noch mehr über uns wissen möchten, zögern Sie nicht, uns zu schreiben oder zu telefonieren.

SV-SERVICE
Restauration — Betriebsberatung — Sozialberatung
Schweizer Verband Volksdienst, Neumünsterallee 1
8032 Zürich, Telefon 01/32 84 24

75.1.48.2

OFA 67910118

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 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

Das

Hotel Alban-Ambassador
Basel

unter neuer Leitung

sucht per 15. Juli 1975 oder nach Vereinbarung

Koch

(Chef einer kleinen Brigade)

Commis de cuisine

Kellner/Serviertochter

(auch Teilzeit)

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

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

Mit Eintritt auf Mitte August 1975 wird die Stelle der

Hotelsekretärin

frei.

Das Arbeitsgebiet ist vielseitig und interessant. Es umfasst sämtliche Büro- und Réceptionsarbeiten sowie das Personalwesen. Fremdsprachen können Sie sehr gut gebrauchen.

Auf Wunsch kann eine 1-Zimmer-Wohnung zur Verfügung gestellt werden.

J. Maurer-Haller
Tel. (056) 41 14 79

4317

Hotel-Manager

für die selbständige Leitung eines neu erstellten Hotels mit Restaurationsbetrieb in Bad Dürrheim (Schwarzwald) mit rund 200 Betten. Auf Wunsch Beteiligungsmöglichkeit.

Eilangebote an Konrad Eberhardt, Unternehmensberater, D–7200 Tuttlingen, Am Marktplatz.

4309

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'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Welches jüngere, tüchtige

Geranten-Ehepaar

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

Er: versierter Koch.
Sie: freundliche Wirtin mit Service- und Buffeterfahrung.

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

Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten mit den nötigen Unterlagen erbeten unter Chiffre 4185 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

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. Idealalter 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

P 29-42

Hôtel de l'Ancre, Genève

sucht für sein modernes Haus, für sofort oder mit Eintritt nach Vereinbarung:

Kellner oder Serviertochter
Buffettochter
Portier-Hausbursche
Zimmermädchen

Kurzofferten sind erbeten an R. J. Bertocchi, Direktor,

Hôtel de l'Ancre, Genève,
34, rue de Lausanne,
Telefon (022) 32 18 31 oder (022) 32 05 40.

4311

Thyon 2000, station touristique Valais

cherche pour entrée immédiate ou à convenir

une secrétaire
langue maternelle allemande et bonnes connaissances du français

un secrétaire/caissier
bonnes connaissances de l'allemand

une gouvernante d'économat
(aimant les chiffres)

évent. un économe

Faire offres avec curriculum vitae et photo à
Monsieur Rabout, Dir., 1973 Thyon 2000
Tél. (027) 81 16 08

4329

Kleinhotel im Berner Oberland sucht für sofort in Saison- oder Jahresstelle

Koch
Haus- und Küchenbursche
Zimmermädchen
Saal-/Serviertochter oder Kellner
Tochter für Buffet und Service

Bewerbungen sind zu richten an
Familie Ed. Schild

Hotel des Alpes
3718 Kandersteg

Tel. (033) 75 11 12

4328

Rôtisserie-Bar zur Schmitte
Wil, St. Gallen

Gesucht für sofort oder nach Uebereinkunft in exklusive Rôtisserie der Ostschweiz

Kellner

(flambier- und tranchierkundig).

Nur abends geöffnet.

Eine Traumstelle, die Sie schon lange suchen.

Kurzofferten mit Bild an Peter Bigler, Hotel Landhaus, 9500 Wil.

4326

Hotel Schweizerhof
6353 Weggis

sucht für sofort (infolge Krankheitsfall)

Alleinkoch evtl. Jungkoch

Anfragen sind zu richten an
Telefon (041) 93 11 14

4325

Buffet Zürich HB

Für unseren Grossbetrieb suchen wir nach Uebereinkunft in Jahresstelle einen dynamischen, qualifizierten und sprachenkundigen

Chef de service
oder Serviceleiterin

Geregelte Arbeits- und Freizeit, gute Sozialleistungen wie Pensionskasse.
Zeitgemässe Entlöhnung.
Günstige 3 Zimmer-Wohnung oder Zimmer auf Wunsch.

Bitte richten Sie Ihre schriftliche Offerte an

Rudolf Candrian
Restaurants Bahnhofbuffet Zürich HB
Postfach, 8023 Zürich

4324

Grand-Restaurant

Tea-room / Confiserie

«Schuh»

3800 Interlaken

am Höheweg

Grossrestaurationsbetrieb mit 70 Angestellten)

sucht per 8. Dezember 1975 zur Entlastung des Betriebsinhabers

kaufmännischen Mitarbeiter
oder Aide du patron

Wir erwarten:
- charakterfesten Mitarbeiter,
- christliche Einstellung gegenüber dem Nächsten,
- Freude am Hotelfach,
- abgeschlossene Lehre als Kaufmann, Koch oder Kellner, mit entsprechenden Fachkursen,
- sehr gute Service- und Kochkenntnisse.

Geboten werden:
- entsprechendes Salär,
- ein Monat Ferien,
- geregelte Arbeits- und Freizeit,
- interessante, abwechslungsreiche Tätigkeit,
- Mithilfe im Einkauf und Verkauf,
- Mithilfe Personalengagement,
- Mithilfe Personalbetreuung,
- Mithilfe Personalschulung,
- Mithilfe Ausbildung der Lehrlinge.

Offerten sind zu richten an: F. Beutler jun., Telefon (036) 22 94 41.

4292

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft

Geranten-Ehepaar

Wir führen

- ein Hotel/Ferienzentrum mit 130 Betten
- und einem lebhaften Passantenrestaurant
- an titeressanter, exponierter Lage
- in bekanntem Wintersportgebiet Graubündens.
- mit Ganzjahresbetrieb

Den **Anforderungen** entspricht am ehesten

- ein Ehepaar mit Erfahrung in der selbständigen Leitung eines Hotelbetriebes – SIE und ER in sinnvoller Arbeitsteilung
- mit Wirtepatent und Führerschein Kat. A,
- eine kontakt- und einsatzfreudige Persönlichkeit,
- die sich in ähnlicher Funktion über eine erfolgreiche Tätigkeit ausweisen kann,
- die bereits erfolgreich Personal geführt hat,
- die Deutsch und Italienisch spricht,
- die Erfahrung in Budgetierung, Küchenplanung, Einkauf und Administration besitzt.

Wir bieten

- selbständiges Arbeiten,
- klare und weitgehende Verantwortung,
- gutes Salär mit Erfolgsbeteiligung.

Schreiben Sie kurz mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 473 an Hotel-Revue, damit wir ein Rendez-vous vereinbaren können.

Hôtel-École SSH
de Suisse romande

Nous formons dans cet établissement des apprenties assistantes d'hôtel.

Vous plaîrait-il de leur enseigner les branches professionnelles à raison de 10 semaines par an? (Resp. 4 semaines au printemps et 6 semaines en automne, durant l'entre-saison.)

A cet effet, nous cherchons pour la rentrée scolaire de l'automne 1975

un professeur d'économie ménagère

(gouvernante)

Nous offrons :
- des conditions de travail intéressantes,
- une ambiance agréable au sein de l'internat,
- une introduction méthodique et didactique à votre nouveau travail, dans le cadre de l'Ecole hôtelière de Lausanne.

Nous demandons :
- d'excellentes connaissances professionnelles,
- une grande facilité d'élocution,
- le sens du travail en équipe,
- et surtout, de l'enthousiasme pour la formation professionnelle.

Nous attendons avec plaisir votre offre écrite, accompagnée des documents usuels de candidature.

SOCIÉTÉ SUISSE DES HOTELIERS
Le chef du personnel
Monbijoustrasse 31
3001 Berne
Téléphone (031) 25 72 22

4244

Hotel Arche
8910 Affoltern a. A.

Gesucht auf den 1. August oder nach Uebereinkunft in junges Team

2 Serviertöchter oder Kellner

Zimmer auf Wunsch im Hause, Schichtbetrieb, sehr guter Verdienst.

Anfragen sind erbeten an Gebr. Schneider,
Telefon (01) 99 54 33.

4265

Gepflegte Rôtisserie in Zürich sucht ab sofort oder nach Uebereinkunft

Chef de rang
oder Serviertochter

mit überdurchschnittlichen Kenntnissen im gepflegten Speiseservice.

Auskunft erteilt gerne Telefon (01) 32 25 00,
Herrn Müller oder Herrn Meyer verlangen.

4267

Moderner Restaurationsbetrieb in Zürich sucht, ab sofort oder nach Uebereinkunft, fachlich gut ausgewiesenen

Jungkoch

in mittlere Brigade.

Auskunft erteilt gerne Telefon (01) 32 25 00,
Herrn Berres oder Herrn Meyer verlangen.

4266

Le restaurant de l'Hôtel
du Monde à Grandvaux

cherche

sommeliers
sommelières qualifiées

Nourris et logés dans la maison.

Faire offres à:
Eric Mages,
Restaurant de l'Hôtel du Monde, 1603 **Grandvaux,**
téléphone (021) 99 11 74.

4282

Hotel Schwanen
Rheinfelden

sucht in Jahresstelle jüngeren, tüchtigen

Chef de partie

sowie

Commis de cuisine

in mittlere Brigade.

Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten an:
Familie Brun, Hotel Schwanen,
4310 Rheinfelden,
Telefon (061) 87 53 44.

4279

Tessin

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung

qualifizierte Serviertochter

Jahres- oder Saisonstelle.

Grotto Ca' Nostra,
Brione s/Minusio (Tessin)
Telefon (093) 33 58 52.

P 24-17661

Buffet Zürich HB

Wir suchen in Jahresstelle einen

Chef de partie
Anfangs-Chef de partie
Commis de cuisine

Angenehmes Arbeitsklima. Zeitgemässe Entlöhnung.
Auf Wunsch Zimmer in unserem Personalhaus.

Unser Personalchef Herr A. Steurer erteilt Ihnen gerne unverbindlich jede gewünschte Auskunft.
Bahnhofbuffet Zürich HB
Postfach 8023 Zürich,
Telefon (01) 23 37 93.

4281

Ihre Stelle beim SV-SERVICE

In modernes, gut eingerichtetes Solothurner Personalrestaurant suchen wir zur Unterstützung der Leiterin junge, initiative

Assistentin

Das vielseitige und anspruchsvolle Tätigkeitsgebiet erfordert eine gute hauswirtschaftliche oder gastgewerbliche Ausbildung. Einige kaufmännische Kenntnisse sind von Vorteil.

Eintritt sofort oder nach Vereinbarung.

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

Interessentinnen erhalten nähere Auskunft bei:
SV-Service Schweizer Verband Volksdienst,
Neumünsterallee 1, Postfach 124, 8032 Zürich,
Telefon (01) 32 84 24, intern 51.

P 44-855

HOTEL DE LUXE

EXTRÊME-ORIENT

cherche

chef de cuisine

(exécutive)

capable de diriger très grande brigade, plusieurs restaurants, banquets, important «outside Catering». Anglais obligatoire.

Contrat 2 ans, voyage payé.

Faire offres urgentes avec curriculum vitae à Gen. Manager
Président Hôtel Bangkok (Thaïlande).

P 18-322813

Wir suchen für unser Restaurant an bester Lage in Basel einen erfahrenen, beruflich bestausgewiesenen

Pächter

(Pächterehepaar)

der in der Lage ist, den Betrieb baldmöglichst zu übernehmen.

Wir bitten Sie, Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre OFA 3145 A an Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 4001 Basel, zu senden.

Grand-Restaurant

Tea-room / Confiserie

«Schuh»

3800 Interlaken

am Höheweg

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft:

Küchenbursche

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

4308

EN GÉRANCE

Café-Restaurant

A FRIBOURG

Nous cherchons gérant couple, cuisinier désiré, conditions très intéressantes.
Début de l'activité : 1er décembre ou à convenir.

Faire offres avec références sous chiffre 17-500433 à Publicitas, 1701 Fribourg.

Zürcher Erstklass-Hotel

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

tüchtige Lingère

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 sprachenkundigen

Kellner

Unterkunftsmöglichkeiten im Hause.

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

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.

3896

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 (028) 7 79 19.

4225

Arosa

Kursaal-Casino

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

Wir suchen für lange Wintersaison:

Büro:

Praktikant(innen)

Spielsaal:

Croupier, Bouleur

Casino Night-Club/Bar:

Dancingkellner
Commis de bar

Cava-Dancing/Espresso-Bar:

Dancing-/Barkellner

Küche:

Commis de cuisine

Garderobe:

Garderobiers

Letztjährige Mitarbeiter wollen sich bitte möglichst bald schriftlich melden.

Logis in komfortabel eingerichteten Zimmern unseres neuen Personalhauses. (Bad/WC und Kochnische.)

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

4161

Continental Hôtel
Lausanne
cherche

un secrétaire de réception
connaissances français, allemand, anglais, ainsi que la NCR 42.

chausseur/tournante

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

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

4142

Gesucht qualifizierten

Bar- und Restaurantkellner
Bartochter

Eintritt nach Uebereinkunft.

Hotel Eden Roc,
6440 Brunnen
Telefon (043) 31 17 98 (ab 19.30 Uhr).

4268

Hotel Central, am Central
8001 Zürich

Wir suchen per Ende Juli einen

Koch-Tournant

Wenn Sie Interesse an diesem Posten haben, melden Sie sich bei
Hr. Züllig, Telefon (01) 32 68 20.

4280

Der schöne historische Landgasthof

HOTEL
DREI KÖNIGE
Entlebuch

sucht auf 1. September oder nach Uebereinkunft

Küchenchef

in Jahresstelle.

Wir erwarten gerne Ihre Bewerbung.

Oskar und Ursula Marti
Hotel Drei Könige
6162 Entlebuch
Telefon (041) 72 12 27.

4277

Cherchons:

femme de maison

garçon de maison

S'adresser à

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

4274

Gasthof Grizzlybär
3611 Längenbühl

sucht freundliche

Serviertochter

mit Erfahrung im Restaurationsservice.

Guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit und auf Wunsch Zimmer im Hause.

Anfragen an:
Familie P. Schwarzentrub
Telefon (033) 56 26 55.

4295

Gesucht per 1. August oder nach Uebereinkunft:

junger initiativer
Aide du patron

in modernem Restaurationsbetrieb im Kanton Bern.

Näheres erfahren Sie unter
Telefon (056) 28 19 87.

4289

Buffet de la Gare,
Neuchâtel

Nous cherchons pour tout de suite ou date à convenir

chef entremetier

commis de cuisine

Nous vous offrons des conditions de travail agréable dans une cuisine bien aérée et bien équipée.

Nous vous demandons une pleine collaboration et un travail soigné.

Faire offres à
Lucien Gétaz, Buffet de la Gare
Neuchâtel, téléphone (038) 25 48 53.

4288

Per sofort gesucht in ein Grand-Hotel im Bündnerland (für Wintersaison) ein tüchtiges

Hotel-Direktoren-Ehepaar

mit grosser Erfahrung.

Eilofferten sind zu richten unter Chiffre 4272 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Wir suchen auf Februar 1976, für unser

Hotel und Ferienhaus
«Rotschuo», Gersau

am Vierwaldstättersee, mit 100 Betten, ein tüchtiges, initiatives

Geranten-Ehepaar

zur selbständigen Führung des Hauses.

Wir bieten gute Sozialleistungen.
Gut ausgewiesene Bewerber, die über die erforderlichen Kenntnisse in Küche, Service und Administration verfügen, richten ihre Offerte mit lückenlosen Unterlagen an:

GBH
Gewerkschaft Bau und Holz
Herrn A. Frei,
Strassburgstrasse 11, 8021 **Zürich.**

4270

KURHAUS
CADEMARIO

Kurhaus Cademario (über Lugano) sucht auf zirka Anfang Oktober 1975, in Jahresstelle,

Sekretärin als Chef de réception

Muttersprache Deutsch, Französisch-, Italienisch- und Englischkenntnisse. Versiert in sämtlichen Réceptionsarbeiten, insbesondere in der Reservationsplanung.
Kenntisse der NCR 42 erwünscht, jedoch nicht Bedingung.
Freundliches und offenes Wesen wird vorausgesetzt.

Gute Entlöhnung,
geregelte Arbeits- und Freizeit,
Einzelzimmer oder Zimmerentschädigung.

Schriftliche Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:
Georges Loponte, Direktor,
Kurhaus Cademario, 6936 Cademario,
Telefon (091) 59 24 45/46.

4291

Wir sind ein moderner Aparthotelbetrieb und suchen

1 Chef de partie

Eintritt sofort oder nach Vereinbarung.

- Modernstes Apartment steht zur Verfügung
- Leistungslohn
- Saisonstelle / eventuell Jahresstelle mit sehr interessanten Verdienstmöglichkeiten.

Interessenten melden sich bitte mit kurzem Bewerbungsschreiben bei

Aparthotel Panorama Valbella
7077 Valbella

Telefon (081) 34 24 82.

4285

Restaurant — Pub «Le City»
Lausanne

cherche pour sa réouverture le 15 août 1975

chef de cuisine
chef de partie
commis de cuisine
garçon de maison
chef de service
(homme ou femme)
barmaid
barmaid débutante
sommelier ou sommelière
dame de buffet

Nous offrons, salaire en rapport avec les responsabilités et les aptitudes au travail. Ambiance agréable, jeune et dynamique. Semaine de 5 jours, dimanche fermé.

Les intéressés sont priés de faire offre à la direction Restaurant «Le City», Boulevard Caroline, 1000 Lausanne, avec prétention de salaire, certificats et curriculum vitae.

4278

Agency

METRO

8039 Zürich
Telefon (01) 36 41 10
Stockerstrasse 55

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

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

Überseeschiffe

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

3961

Holiday Inn
and MÖVENPICK
Zürich-Regensdorf

Liebe Kollegen,
Ich heisse Urs Grossmann und bin der Küchenchef des zweiten Holiday Inn und Mövenpick in der Schweiz.
Das Hotel umfasst 150 Zimmer mit fünf verschiedenen Restaurants, diversen Bankett-Räumlichkeiten bis zu 1000 Personen sowie ein Hallenbad.

Zur Ergänzung meiner Brigade suche ich auf 1. September 1975 oder nach Uebereinkunft

Chefs de partie
Commis de cuisine

Nebst den auf das modernste eingerichteten Küchen bieten wir Ihnen:
- gute Möglichkeiten zur sportlichen Betätigung: zum Beispiel freie Benützung des Hallenbades, Fussballplatz und Vita-Parcours nur zirka 200 m vom Betrieb entfernt
- modernes Personalhaus
- Uniform wird zur Verfügung gestellt
- zeitgemässe Entlöhnung mit den Mövenpick-üblichen Sozialleistungen.

Ich würde mich freuen Sie kennenzulernen und erwarte Ihren Anruf.

Bitte melden Sie sich bei unserem Personalchef

H.R. Laager
Holiday Inn und Mövenpick, Postfach Regensdorf, (01) 840 25 20.

P. 44-61

---

ein neues attraktiv gestaltetes hotel-restaurant mit 120 plätzen an idealer verkehrslage und in nächster nähe eines weltbekannten sommer-und winterkurortes in der innerschweiz erwartet sie! eröffnung nov. 1975

wir suchen daher ein dynamisches, einsatzfreudiges

geranten – ehepaar

und stellen uns vor:

sie als charmante, aufgeschlossene wirtin für die gästebetreuung u. serviceleitung

er als erfahrener, ideenreicher küchenchef, wirtepatent erforderlich.

Offerten unter Chiffre 4303 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Café-Restaurant
«Le Central»
1008 Prilly

Nous cherchons de suite ou à convenir

jeune commis de cuisine

pour une restauration soignée au côté d'un chef de cuisine diplômé.

Faire offre à
Monsieur Schechinger,
téléphone (021) 24 80 11.

4306

Gesucht

Chef de service

auf Anfang September.

Neueröffnung nach Umbau. Ueberwachung und Mithilfe im Service.

Schriftliche Bewerbung an
Herrn Hartmann
Hotel Central,
Falknerstrasse 3
4051 Basel

4302

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.

Für **Erstklass-Hotel** mit 540 Betten, **in Gambia-Westafrika**

suchen wir in Saisonstelle (Oktober 1975 bis Mai 1976)

2 junge Chefs de partie

Das Hotel steht unter schwedischer Leitung und bisher waren die Hotelgäste zur Hauptsache Touristen aus Skandinavien. Da das Hotel im kommenden Winter auch im Angebot des Reisebüros Kuoni figuriert, soll die Küchenbrigade um zwei Schweizer Köche erweitert werden.

Englischkenntnisse sind erforderlich.

Nebst gutem Salär bieten wir freie Kost und Logis sowie Hin- und Rückflug bezahlt.

Interessenten wollen ihre handschriftliche Bewerbung bis spätestens 20. Juli 1975 einreichen unter Chiffre 44-65568 an Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

P 44-61

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

une gouvernante générale expérimentée
un chef de service

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

Restaurant LE MARKET
1870 Monthey (VS)

cherche pour le 1 septembre 1975

garçon de salle experimenté

Fermeture hebdomadaire le dimanche.

Faire offre à
Fam. Hubert Amos-Kurth
Téléphone (025) 4 23 22

4314

Hôtel Bristol, Genève

cherche:

cuisiniers

Entrée de suite ou à convenir.

Faire offre à la direction de l'Hôtel Bristol, 10, rue du Mont-Blanc, 1201 Genève.

4321

Hotel Schwarzsee
ob Zermatt
am Fuss des Materhorns

sucht noch für kommende Sommersaison:

Jungkoch oder Köchin
(evtl. Hilfskoch)
1 Buffetbursche oder -mädchen
Hilfspersonal

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Schriftliche Offerten mit Zeugniskopien sind erbeten an:

Karl Prieth, Dir.
Hotel Schwarzsee, 3920 Zermatt
Telefon (028) 7 72 63

3962

Für die Warenannahme und Kontrolle wird tüchtiger

Angestellter

gesucht. Branchenkenntnisse (Lebensmittel) sind von Vorteil.

Schriftliche Offerten mit den üblichen Beilagen sind erbeten an

Bahnhof-Buffet, 3001 Bern
Personalbüro

4316

---

hôtel royal

Les postes suivants sont à repourvoir de suite:

réception-caisse
et
stagiaire d'administration

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

4198

---

zfv

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 Personalchef, Herrn K. Bachmann, Telefon (01) 34 14 85.

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

4184

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft für unseren Grossbetrieb mit zwei Lokalitäten, mit zirka 320 Plätzen, an bester Lage in Westschweizer Stadt ein

Direktions-Ehepaar

zirka 40jährig.

Französisch und Deutsch in Wort und Schrift sowie Italienisch sprechend, das bereits einem ähnlichen Betrieb erfolgreich vorgestanden hat.
Es melden sich bitte nur Restaurateure.

Offerten mit den üblichen Unterlagen wie Lebenslauf, Zeugniskopien, Passfoto und Referenzen sind zu richten unter Chiffre 4287 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Ihr Hotelgast möchte zeigen, wo er seine Ferien verbrachte.

Ein Hotelprospekt in bunten Farben ist eine direkte Werbung für Sie.

Verlangen Sie eine Beratung für den Druck eines Prospektes in Buch- oder Offsetdruck.

Druckerei des «Bund»
F. Pochon-Jent AG
Effingerstrasse 1, 3001 Bern
Telefon (031) 25 66 55

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 Richemond
case postale 684, 1211 Genève 1

cherche

commis pâtissier

Entrée immédiate ou à convenir.

Faire offre complète au bureau du personnel.

3810

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

4220

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

4178

Hôtel de la Croix Verte
1260 Nyon
Tél. (022) 61 15 39

cherche

apprenti cuisinier

libre tout de suite.

P 22-667

Gesucht nach Uebereinkunft Mitarbeiter(in) für

Service und Bar

Hotel Merkur, 7050 Arosa

4301

In unserem Zentralbüro haben wir auf Mitte August 1975 die Position als

Personal-Sekretär(in)

in Jahresstelle zu besetzen.
Ihr Aufgabengebiet umfasst:
- Lohnbuchhaltung
- Personalkorrespondenz
- Betreuung des Personals
- allgemeine Aufgaben der Administration

Die Voraussetzungen für diesen vielseitigen und interessanten Vertrauensposten sind fundierte Sprachkenntnisse (D, F, I) sowie gute Allgemeinkenntnisse der Buchhaltung.

Gern erwarten wir Ihre schriftliche Offerte mit den üblichen Unterlagen an:

Seller Hotels Zermatt AG
Herrn R. Spengler
Vizedirektor
3920 Zermatt
Telefon (028) 7 71 50

4299

Prospektwerbung

Für Prospekte beraten wir Sie gerne:

Druckerei des «Bund»
F. Pochon-Jent AG
Effingerstr. 1, 3001 Bern
Telefon (031) 25 66 55

Wir suchen für sofortigen Eintritt

Oberkellner
mit Sprachkenntnissen

Chef de rang

Offerten mit Zeugnissen und Foto an

Motel Mezzovico S.A.
6849 Mezzovico
bei Lugano.

4283

Pour **Genève**

Barman ou barmaid
capable, sens d'initiative, connaissance du métier.

Début août.

Téléphone (022) 32 85 96, matin.

P 18-323023

Restaurant/Bar Pfauen
Brugg
sucht tüchtige, freundliche

Alleinserviertochter
mit Berufserfahrung, an selbständiges Arbeiten gewöhnt, nicht unter 25 Jahre alt.

Wir bieten sehr hohen Verdienst und schöne Arbeitszeit.

Rufen Sie uns bitte an (ab 16.00 Uhr) Telefon (056) 41 23 17, Familie R. Sydler.

OFA 51.713.251

Wir suchen auf 1. August freundliche und gewandte

Servicetochter
mit Englischkenntnissen für unser Restaurant.

Dauerstelle, geregelte Arbeits- und Freizeit, zeitgemässe Entlöhnung.

Anfrage bitte an

Hotel Continental und Park
Morgartenstrasse 4,
6002 Luzern
Telefon (041) 22 15 68.

OFA 62.268.006/7

Brasserie Bavaria
(anc. La Prairie)
Grand Rue 8, Neuchâtel,

cherche de suite ou pour date à convenir

serveuse
débutante acceptée.

Faire offre ou téléphoner à la
Brasserie Bavaria, Neuchâtel
Monsieur Robatel
téléphone (038) 25 57 57

Relais gastronomique engage

commis de cuisine
ou
jeune cuisinière
ainsi que
garçon de buffet-maison

Téléphone (024) 35 11 20.

P 22-14819

Pour la gestion d'un nouvel établissement qui nous sera confié, nous cherchons:

couple de gérants

Nous souhaitons que Monsieur ait des connaissances approfondies en cuisine et Madame de bonnes notions du service-buffets.

Seules les offres complètes (curriculum-vitae, copies de tous les certificats, photo, prétentions de salaire) seront prises en considération.

Faire offres à:
Radi-Restaurants
Monsieur P. Davoine
av. Louis Casaï 27
1211 Genève 28.

P 18-4123

Restaurant Zythus Cham
Café, Restaurant, A-la-carte

Wir suchen auf 1. August 1975 oder nach Uebereinkunft versierte, freundliche

Serviertochter
Wir bieten 5-Tage-Woche, geregelte Freizeit, auf Wunsch neu möbliertes Zimmer im Haus mit Hallenbad.

Anfragen unter Telefon (042) 36 62 46.

P 25-13582

Gesucht
auf 15. Juli 1975 oder nach Vereinbarung in junges Team tüchtiger, zuverlässiger

Koch

Wir bieten angenehme Arbeitsbedingungen, zeitgemässe Ertlöhnung, 5-Tage-Woche, Kost und Logis im Hause.

Bewerbungen an
Restaurant Schlössli
Tüscherz-Alfermee am Bielersee,
Telefon (032) 22 41 46, Hr. Weber.

P 06-2741

Chef de cuisine
est demandé de suite ou à convenir dans une cuisine bien installée et à plain pied.

Place conviendrait à personne sabre, capable, sérieuse et possédant de très bonnes références.

Quinze années de pratique sont plus ou moins demandées.

Faire offres avec curriculum-vitae et certificats, à la
direction du Buffet C.F.F. Yverdon
(Yverdon, ville très agréable).
Vous y trouverez: appartement à votre goût et à un prix raisonnable.

P 22-14805

Stellengesuche
Demandes d'emploi

Fleissiges 19jähriges Mädchen sucht

Kochlehrstelle
Mittelschule, kaufm. Englisch- und Französisch-Kenntnisse.

Bitte melden Sie sich bei
V. Hangartner, c/o W. Rückstein,
one way center, 8820 Wädenswil ZH.

4269

Junge kaufm. Angestellte sucht per 1. November 1975
Wintersaison-Stelle als

Serviertochter
in einem Kurort in Graubünden.

Telefon (033) 37 59 36, 18.30–20.00 Uhr.

4286

Jüngling, 16 Jahre alt, mit Sekundarschulbildung und guten Französischkenntnissen, sucht

Kochlehrstelle
in gutem Betrieb.

Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten unter Chiffre 4271 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

4271

Junge kaufm. Angestellte (19jährig) mit KV-Abschluss/Zürich, Sprachen D, F, E, sucht Stelle als
Sekretärin/Réceptionistin-Anfängerin
in gutem Hotel.
Offerten an
M. Wuhrmann, Dällikon/ZH
Telefon (01) 844 10 08.

4294

26jähriger Koch sucht neuen Wirkungskreis als

Küchenchef
eventuell Gerant, in Jahresstelle.
Gute Referenzen und Wirtepatent A des Kanton Graubünden sind vorhanden.
Eintritt Herbst oder eventuell auch früher.
Offerten unter Chiffre 4312 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotelsekretärin
mit Eidg. Handelsdiplom und mehrjähriger Hotelerfahrung (Deutsch, Französisch, Englisch) sucht **Jahresstelle** als Chef de réception oder Alleinsekretärin.
Eintritt 1. September 1975 oder nach Uebereinkunft. Persönliche Vorstellung ab sofort möglich. Wintersportort bevorzugt.
Offerten unter Chiffre 4310 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junger Koch, 29, sucht neuen, interessanten Wirkungskreis als

Chef oder Sous-Chef
in mittlerer Brigade.
Nur Raum Ostschweiz.

Offerten unter Chiffre 33-311454 an Publicitas, 9001 St. Gallen.

Soeben aus England zurück, suche ich, Schweizerin (22) PTT-Tel., Stelle als
Réceptionistin evtl. Praktikantin
zur Weiterbildung.
Ich habe Hotelerfahrung im Ausland und spreche fliessend E, F, Sp. Ostschweiz bevorzugt.
Offerten erbeten an:
Brigitte Zwicky, Kirchstrasse 45
9400 Rorschach, Tel. (071) 41 25 26

P 33-470860

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 für sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten unter Chiffre 4214 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Auf Ende Oktober eventuell früher suche ich Stelle als

Küchenchef
Alelinkoch in Hotel-Pension. Internat oder ähnliches.
Beste Referenzen zur Verfügung.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 4327 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Stellengesuche Demandes d'emploi

Schweizer, 24, verheiratet, ohne Kinder, Deutsch, Französisch, Italienisch und etwas Englisch sprechend, NCR-kundig, sucht Stelle als

Chef de réception oder Aide du patron

im In- oder Ausland.

Offerten unter Chiffre 4319 an 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.

Dynamischer, unternehmungsfreudiger **Hotelier** mit Passion für die Gastronomie sucht nach Vereinbarung neue

leitende Position

– im Hotelfach

– evtl. Touristikbranche

Offerten sind erbeten unter Chiffre 4322 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Dynamischer, 30jähriger Schweizer, zurzeit als Direktions-Assistent tätig, sucht neuen Wirkungskreis als

Direktions-Assistent
Aide du patron oder
Chef de service/Manager in Dancing

Eintritt nach Uebereinkunft, eventuell auch für Wintersaison.

Offerten unter Chiffre 4304 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Garçon

18 ans, cherche travail dans un hôtel ou restaurant.

Il veut apprendre le service et la langue française.

Entrée le plus vite possible.

Offres sous chiffre K 03-353709 à Publicitas, 4001 Bâle.

Dame

ayant dirigé 13 ans un hôtel, cherche travail indépendant, éventuellement **bar à café ou tea-room.**
Certificat de capacité, réferences.

Faire offres sous chiffre 4296 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Kellner

sucht Stelle in Dancing.

Offerten unter Chiffre 4315 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizerin, 31jährig, sucht Stelle als

Chef de service/Aide du patron

Sprachen D, F, E, I, auf Herbst oder Frühjahr 1976. Kanton Luzern bevorzugt.

Offerten unter Chiffre 4298 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

18jähriges Mädchen sucht Stelle als

Buffettochter

Samstag, Sonntag frei.

Tel. (037) 38 15 46

ASSA 81-50899

Junger qualifizierter **Küchenchef,** in ungekündigter Stellung, sucht neuen Wirkungskreis als
KÜCHENCHEF oder SOUS-CHEF
Stadt Zürich oder Umgebung bevorzugt, aber nicht Bedingung.

Offerten unter Chiffre 4297 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Paar, 50 Jahre alt, sucht Stelle im Raum Montreux Umgebung, Wallis. Er als
Buffet- oder Anfangskellner
(D, F, I).
Sie als **Kioskverkäuferin, Frühstückservice,** evtl. Mithilfe im Zimmer
(D, F).
Eintritt September oder Oktober.

Offerten unter Chiffre 4313 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Verorin
Balcon sur Sierre

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
tél. (027) 55 03 86.

152

Ich möchte meiner Karriere einen neuen Aufschwung geben und suche deshalb eine leitende Position im

Hotel-Management

Meine Kenntnisse und Erfahrungen umfassen folgende Gebiete:

Administration
Personalführung
Personal-Instruktion
Food & Beverage
Bankettsektor
Réception

auf welchen ich jeweils eine Kaderposition bekleidete.

Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch in Wort und Schrift, Italienisch und Spanisch in Wort.

Mein Ziel: eine Stelle mit Verantwortung.

Gerne würde ich Sie treffen, um Einzelheiten zu besprechen.
Schreiben Sie mir bitte unter Chiffre 4300 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

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

Von Privat dringend zu verkaufen

Farbfernseher

wie neu, mit Neugarantie, sofort bar. Spottbillig.

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

ASSA 90-2554

Cadre

28 ans, actuellement en position importante dans Grand Palace de luxe, recherche nouveau champs d'activité. Poste avec responsabilité en France ou en Suisse.

Autrichien, en possession de la carte de séjour pour la France, diplômé de l'Ecole hôtelière, meilleures réferences. allemand, français, anglais, italien.

Ecrire sous chiffre 4330 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Welterfahrener, zuverlässiger

Hoteldirektor

(38) mit Flair und Dynamik ist bereit einen Grossbetrieb (auch Restaurationsbetrieb) erfolgreich zu leiten.

Bringt mit:
aussergewöhnliche Organisationsbegabung, psychologisches Einfühlungsvermögen, grosses Fachwissen, Sprachkenntnisse, kaufmännisches «gewusst wie».

Kapital auch für Pachtübernahme vorhanden.
Ein Vollblut-Hotelhengst wartet auf den Startschuss unter Chiffre 4293 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

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

Zu verkaufen wegen Geschäftsaufgabe

195 gleiche Stühle

modern, leicht, Sitz mit Stoffpolster, passend für Speiserestaurant, Säli oder Sitzungszimmer,

à Fr. 75.–, bei Bezügen ab 50 Stück Mengenrabatt.

Auskunft erteilt Tel.-Nr. (031) 25 38 41.

4332

Zu verkaufen wegen Umbaus

Faltwände (Harmonikatüren)

aus Stamoid 2teilig, grau,

1 Stück 255 x 520 cm,

1 Stück 255 x 625 cm.

Zu besichtigen im Restaurant VEGETARIS **Bern,** Neuengasse 15, I. Stock.

Für telefonische Anfragen: (031) 25 38 41.

4333

BOUILLONS-SUPPEN-SAUCEN
DESSERT-CREMEN
ASSUGRIN-Süssstoffe

LUCUL

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

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles

A vendre en station saison d'été et d'hiver

hôtel-restaurant

d'excellente renommé. Affaire intéressante, très bien situé, 60 lits, grand terrain et bel pelouse (jardin). Pourrait également convenir pour maison de repos, de retrait ou clinique, etc.

Faire offres sous chiffre 4222 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Zu verpachten

per 1. August 1975, eventuell 1. September nettes, in rustikalem Stil neu renoviertes

Restaurant

an ruhiger Lage, aber nicht weit vom Hauptverkehrsstrom weg, mitten im Zentrum eines blühenden Städtchens am Bodensee.
Zirka 80 Plätze, moderne Küche, schöne Gartenwirtschaft.

Interessenten melden sich bitte unter Telefon (071) 46 18 59.

OFA 51.220.887

Aus gesundheitlichen Gründen kommt das altbekannte Familienhotel (100 Betten)

Hotel Du Lac

CH-3654 **Gunten**

in schönster Lage mit grossem Park und Garten direkt am See (5200 m²), zum äusserst günstigen Preis von 1,5 Mio Franken zum Verkauf.

Assekuranz 1974 4,2 Mio Franken.

Einzigartiges Panorama, eigenes Strandbad mit Liegewiese, Ruderboot, Spiel- und Badeplatz für Kinder, alle Zimmer mit fliessend Wasser, warm und kalt, und Telefon, Radio auf Wunsch, teilweise mit Privatbad, WC, Lift, Bar-Dancing, Spielzimmer, Television, Garage und Parkplätze, Autobushaltestelle beim Hause (Linie Thun–Interlaken). 5 Minuten von der Schiffländte entfernt, behagliche Atmosphäre. Es handelt sich um ein einmalig attraktives Objekt für dynamischen Hotelier mit Ideen für den Ausbau und die Weiterentwicklung. Das Objekt ist auch geeignet für Institute, Internate, Schulungszentren, Fachverbände oder als Alters- und Erholungsheim.

Anfragen bitte an die exklusiv mit dem Verkauf beauftragte

HOTEL-IMMOBILIEN-ZÜRICH AG

Seidengasse 20, 8023 Zürich
Telefon (01) 23 63 64
Sachbearbeiter W. Christen
Telefon (01) 27 20 85 oder privat (01) 77 70 65.

P 44-661

Neuvermietung

Jüngerem, fachlich ausgewiesenem Ehepaar, welches Interesse hat an einem entwicklungsfähigen Gastbetrieb mit gepflegter Küche, wird Gelegenheit geboten, das bestbekannte Restaurant

Walliser Kanne Taverna (Naters VS)

in langfristiger Miete zu übernehmen.

Der Betrieb umfasst drei Gaststätten unter einem Dach.

Das gastronomische Angebot reicht von den typischen Walliser Spezialitäten über die traditionellen italienischen Rezepte einer Pizzeria bis zu den Finessen der Gastronomie eines «Restaurant français».

Bewerbungen mit den üblichen Beilagen sind zu richten an:
Herrn M. Roten, rue des Collines 15,
1950 Sion.

P 36-5654

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

Pension oder Hotel garni

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

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

Zu vermieten eventuell zu verkaufen

Restaurant mit Speisesaal

günstig für junge Leute, von denen ein Partner die Küche besorgt.

Offerten an Emile Ritzmann, Croix-Blanche, 2520 La Neuveville.

P 06-21356

A remettre en location ou vente

restaurant avec salle à manger

Conviendrait à jeune couple dont un des partenaires fait la cuisine.

Faire offre: Emile Ritzmann, Croix-Blanche, La Neuveville.

P 06-21356

1340 m **Vercorin** Balcon sur Sierre

Station d'été et d'hiver
à **louer**

Hôtel-Restaurant d'excellente renommée.

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

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

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

152

Wallis

100-Betten-Hotel

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

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

P 44-661

Wallis

In Weltkurort wird ein gut eingeführtes

100-Betten-Hotel ***

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

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

P 44661

100-Betten-Hotel

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

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

Zu verkaufen 15 Autominuten ab Zürich, linkes Seeufer, renommiertes

Restaurant/Bar mit Kleinhotel

an wunderschöner Lage mit Seesicht, gute Zufahrt sowie grosser Parkplatz vorhanden.

Auskunft und Besichtigung:
Eugster-Immobilien, Telefon 820 04 33.

Altershalber zu vermieten in Brissago gut eingerichtete

Hotel-Pension

8 Zimmer, mit 14 Betten, Speisesaal, Aufenthaltsraum, Zentralheizung, südl. Garten, See-Nähe, ruhige Lage.

Anfragen unter Chiffre OFA 2155 A an Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 4001 Basel.

Lötschental

Hotel-Pension-Restaurant per Herbst 1975 zu verkaufen oder zu vermieten.

Es handelt sich um eine tadellose Familienexistenz.

Auskunft wird gerne erteilen unter Chiffre 44-65538 an Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

Zu vermieten im Tessin, Nähe Lugano

Bar-Dancing-Night Club

eventuell mit drei Tennisplätzen.

Offerten unter Chiffre 4284 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Altershalber sofort zu verkaufen neueres, mittelgrosses

Hotel-Restaurant

21 komfortable Zimmer. Mit voller Sicht auf Lugano. Traumhaft schöne Lage, mildes Klima, Garagen, grosser Parkplatz, zirka 3000 m² Bauland. Verhandlungspreis Fr. 800 000.–. Schatzung zirka 2,2 Millionen.

Geeignet für Kür- oder Ferienhaus, Jugend- oder Altersheim.

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

Inserieren bringt Erfolg!

Zu verkaufen wegen Umbaus

Kassierhäuschen

3seitig freistehend,

zirka 200 x 170 cm Grundfläche, abschliessbar, Oberteil aus Glas mit Guichet, passend für Theatersaal, Réception usw.

Zu besichtigen im Restaurant VEGETARIS **Bern,** Neuengasse 15, I. Stock.

Für telefonische Anfragen (031) 25 38 41.

4331

Pour prêt-placement, forme unique simplifiée, cherchons personnes disposant

capitaux

toute importance depuis fr. 5000.–, intermédiaires exclus, bon intérêt, payable par semestre. Références internationales, très sérieux, discrétion assurée.

Offres sérieuses sous chiffre PF 353671 à Publicitas, 1002 Lausanne.

Flugreise nach Bordeaux

26. September bis 3. Oktober.

Eine Reise für den Liebhaber der franz. Gastronomie und für den Kunstfreund. Das Programm enthält zahlreiche Rundfahrten und Besichtigungen.

Pauschalpreis ab Genf Fr. 910.–.

Organisation:
ACS-Reisebüro, 5001 Aarau
Telefon (064) 22 30 60.

OFA 51.124.003.1.02

Im Zentrum von Rheinfelden erstellen wir ein Wohn- und Geschäftshaus. Das Neubauprojekt, direkt gegen den Rhein gelegen, sieht neben weiteren Laden- und Büroflächen ein

Restaurant mit ca. 200m² Cafeteria mit ca. 180m²

jeweils inklusive Nebenräumen, Küche und Lagerräumen vor. Die Bezugsbereitschaft ist ab Frühjahr 1977 vorgesehen.

Nehmen Sie heute schon mit uns Kontakt auf, damit wir bereits in der Planung Ihre spezifischen Ausbauwünsche berücksichtigen können. Langfristiger Mietvertrag, eventuell Erwerb im Stockwerkeigentum, möglich.

Nähere Auskünfte erhalten Sie unter Chiffre 4073 der Publicitas, 4001 Basel.

LITTLE SCHOOL OF ENGLISH & COMMERCE

2, Liverpool Terrace
Worthing/Sussex/England
NACH SAISONSCHLUSS – NACH ENGLAND!
ENGLISCH-INTENSIVKURSE für Hotelangestellte.
Kursbeginn: 22. September 1975 und 5. Januar 1976.
Dauer: 12 Wochen. Vorbereitung auf alle anerkannten Englischprüfungen, kleine Klassen. Unterkunft in gepflegten englischen Familien. Sport/Studienfahrten. Schule direkt am Meer.
Verlangen Sie unverbindliche Auskünfte und Dokumentation bei:
Frl. G. Fawer, 22, chemin Caroline, **1213 Petit-Lancy.**

P 18–321279

GASTWIRTE !!

Heute noch
die illustrierten Gratiskataloge und Prospekte verlangen über

☐ Tische und Stühle Eckbänke
☐ Gartenmöbel
☐ Hotelzimmer

Bitte ankreuzen ☒

Firma
PLZ
Ort

Einsenden an
KEUSCH+SOHN AG
Tisch- u. Stuhlfabrik 5623 Boswil AG ☎ 057 7 42 84
keusch

AKTION CHEF-TORCHONS

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

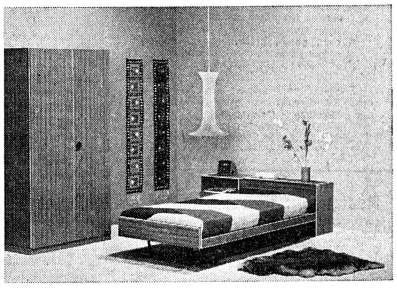
Preis pro Stück jetzt nur **Fr. 1.95**

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

Abegglen-Pfister AG Luzern

Möbel-Center Ferrari

die beste Adresse für Hotelmöblierung.



Ein echter Schlager von Möbel-Ferrari

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

Couchbett nur 95.–
Nachttischli nur 100.–
Kommode nur 229.–
Schrank nur 350.–
Matratzen ab 45.–
Teilzahlung möglich.

Lieferung in der ganzen Schweiz franko Haus.

Möbel-Center Ferrari, Jona/Rapperswil

An der Hauptstrasse Rapperswil–St. Gallen, Tel. (055) 27 71 21

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

P 19-23

Anschlagbrett Tableau noir

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:

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

BLÄTTLERS
Spezialfachschule

Um der Nachfrage besser entgegenzukommen, haben wir einen

Hotel-Restaurant-Administrationskurs

in unser Schulungsprogramm aufgenommen.

1. Kurs vom 2. 2. 1976 bis 11. 4. 1976
Mitarbeit bewährter Fachlehrer und Referenten.

Praxisnaher Ganztagsunterricht.

Spezialkursausweis über umfassende Ausbildung.

108

6000 LUZERN
Murbacherstrasse 16

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

108

NEUE BAR-FACHSCHULE

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

Schüler mixen selbst!
Unsere BAR-Kurse beginnen:
4. August 1975
25. August 1975
8. September 1975

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

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.)

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

Schweizerische Fachkommission für das Gastgewerbe Zürich

Vorbereitungskurse auf die höhere Fachprüfung für Küchenchefs

Zur theoretischen Vorbereitung auf die höhere Fachprüfung für Küchenchefs wird im Herbst 1975 im **Hotel Bellevue au Lac in Brunnen** ein Vorbereitungskurs im **Internatssystem** durchgeführt. Der Kurs wird besonders für Küchenchefs und Köche aus Saisonbetrieben organisiert. Er steht aber auch Interessenten aus Jahresbetrieben zum Besuch offen.

Beginn: Montag, 3. November 1975, 10 Uhr.

Ende: Mittwoch, 26. November 1975, 17 Uhr.

Ort: Hotel Bellevue au Lac, 6440 Brunnen.

Kosten:
Für Teilnehmer mit Unterkunft und Verpflegung: Fr. 980.—
Für Teilnehmer, die nur das Mittagessen am Kursort einnehmen: Fr. 680.—

Aufnahmebedingungen:
Bestandene Lehrabschlussprüfung als Koch. Der Ausweis hierüber ist bei der Anmeldung vorzulegen oder einzusenden.

Fächer:
Warme Küche (theoretisch) – Kalte Küche (theoretisch) – Süssspeisen (theoretisch – Korrespondenz – Warenkunde – Berechnungswesen – Menükunde – Menürechtschreibung und Menüübersetzung – Berufskenntnisse – Ernährungslehre und Kochkunde/Kochkunst – Lebensmittelgesetzgebung – Lehrlingsausbildung und Personalfragen – Rechtskunde.

Stundenplan:
je Montag bis Freitag 08.00 bis 12.00 Uhr
14.00 bis 17.00 Uhr
je Samstag 08.00 bis 12.00 Uhr

Mindestteilnehmerzahl:
10 Teilnehmer. Wird diese Zahl nicht erreicht, muss auf die Durchführung des Kurses verzichtet werden.
Union Helvetia und PAHO gewähren einen Kostenbeitrag.

Ausweis:
Sämtliche Teilnehmer, die den Vorbereitungskurs lückenlos besuchen, erhalten einen Kursausweis.

Anmeldung:
Bis spätestens 30. September 1975 an die Schweizerische Fachkommission für das Gastgewerbe (SFG), Dreikönigstrasse 34, 8002 Zürich, unter gleichzeitiger Einzahlung des Kursgeldes auf das Postscheckkonto der SFG 80 - 29408.
Diese Stelle erteilt auch Auskünfte über den Kurs.

Der Besuch des Vorbereitungskurses verpflichtet nicht zur Absolvierung der Prüfung, die bei genügend Anmeldungen im Frühjahr 1976 zur Durchführung gelangt.

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

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

Anmeldeformular für Stellensuchende

(Gebührenfreie Vermittlung)

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

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Stellenvermittlung
Postfach 2657
3001 Bern

Formule d'inscription pour employés cherchant une place

(Le placement est exempt de taxes)

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

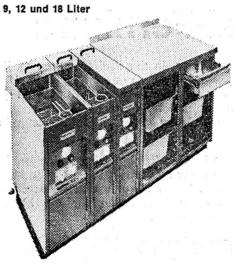
Société suisse des hôteliers
Service de placement
Case postale 2657
3001 Berne

hier abtrennen

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

Valentine-Friteusen nach Gastronom

Oelinhalt:
9, 12 und 18 Liter



HBZ-VALENTINE ZÜRICH
Generalvertretung und Service für die deutsche Schweiz

H. BERTSCHI, 8053 ZÜRICH

Sillerwies 14, Telefon (01) 53 20 08

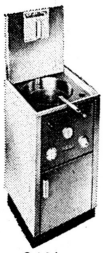
Beliebig kombinierbar. Einheiten von 20, 30 und 40 cm Breite
Gastronorm: Höhe/Tiefe 85 x 60 cm oder 90 x 70 cm
Diese fahrbaren Typen nur noch in die Kombination einschieben, sie passen zu allen Arbeitstischen usw.

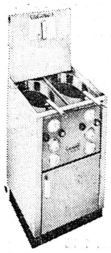
Vollautomatische Oelklärung
einfachste Bedienung, spezieller Trockengangschutz
grosse Leistung, sehr günstiger Preis,
minimster Platzbedarf

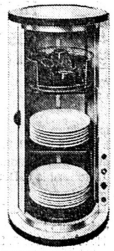
Weiter liefern wir zu vorteilhaften Konditionen: Alle Lükon-Apparate, Waagen, Aufschnittmaschinen, Kartoffelschälmaschinen, Wäschemangen.

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

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


S-1 9 L


P-2 2x 6-7 L


MODELL V-1

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

Diese robuste Maschine wurde speziell zum Trocken-Schaum-Shampoonieren konstruiert.
Dank müheloser Handhabung sind grösste Teppichflächen im Handumdrehen wieder sauber. Sogar eine unerfahrene Person kann schon beim ersten Einsatz der Carpetron wie ein Professioneller damit umgehen. Dabei besteht absolut keine Gefahr des so häufigen Übernässens. Deshalb dürfen Sie Ihre Teppichböden so oft reinigen wie es die Verschmutzung erfordert.
Extrem geräuscharmer Arbeitseinsatz, eine wartungsfreie Konstruktion sowie die formvollendete Ausführung, sprechen für dieses Advance-Produkt.

Jetzt durch:
WIBIS ADVANCE

Wibis AG Reinigungsmaschinen, -Geräte und -Produkte
8910 Affoltern a. A., Telefon 01/99 63 36 + 99 51 94

Alte Polsterstühle neu überziehen – ein kostengünstiger Weg zu gästefreundlicher Ambiance

Warum zum Beispiel gute alte Polsterstühle gleich durch teure neue ersetzen? Was ihnen fehlt ist doch nur ein neues Gesicht – ein neuer und dauerhaft schöner Überzug. Mit Liebe zum Detail gefertigt. Massarbeit zu günstigem Preis.

Für Kundendienst in diesem Sinne sind für Sie bei uns verfügbar:
- ein breites Sortiment an Stuhl- und Bankkissen aus Stoff, Leder und Kunstleder
- ein leistungsfähiges Team von spezialisierten Polsterfachleuten
- Abholdienst in der ganzen Schweiz

Nennen Sie uns Ihre Probleme. Verlangen Sie ein Angebot oder den Besuch eines unserer Spezialisten. Kostenlos für Sie und unverbindlich. Anruf genügt. Sie erreichen uns unter Tel. 056 45 12 24.

Was den Freunden Ihres Hauses lieb ist, muss für Sie nicht teuer sein: wohnliche Ambiance für Ihre Gäste.

wohnbedarf
merlo+hirt
5316 Leuggern
Telefon 056 45 12 24

Wetterfeste
Stapelstühle
Stapelstühle
Stapelstühle
Stapelstühle

Terrassen-Stühle

Fr. 108.– per Stück

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

Versand in die ganze Schweiz

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

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

kunsthandwerk anderegg
Kurt Anderegg
Kramgasse 48, 3000 Bern
Telefon 031 / 22 02 01

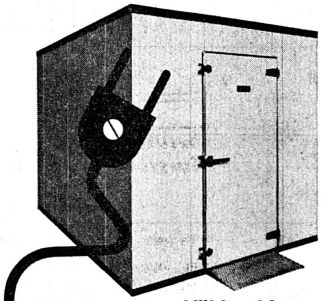
Ihr Spezialist für Rohrmöbel mit eigener Service-Werkstätte.

SEETALER DIRNDL SUPER DISCOUNT SEETALER DIRNDL SUPER DISCOUNT SEETALER DIRNDL SUPER DISCOUNT SEETALER DIRNDL

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

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

ROSENMUND Kühlzellen



Wir lösen Ihre Kühlprobleme steckerfertig!

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

ROSENMUND Kühlzellen

WMF Aktuell

Glace-Set
06.1857.6030

bestehend aus:
1 Glaceschale 10.3 cm ø CROMARGAN® 18/10
1 Glacelöffel 14 cm lang CROMARGAN® 18/10

Stück:	bis 25	25–50	über 50
Preis:	Fr. 7.40	Fr. 7.05	Fr. 6.70

Bestellen Sie noch heute!

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