

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 84 (1975)
Heft: 32

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 18.08.2025

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



Nr. 32 7. August 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

35° à l'ombre

Que l'on sue derrière sa réception ou dans sa cuisine, que l'on s'échauffe dans l'eau limpide d'une piscine tempérée par la brise, que l'on coule des heures heureuses en levant le pouce en bordure de route, que l'on transpire derrière une machine à écrire: la haute saison, c'est toujours celle des autres! Et ce que doivent dire nombre d'hôteliers un brin étonnés de comparer le monde qu'il y a en Suisse actuellement et celui qu'ils accueillent dans leurs établissements. Les premières données très officieuses sur le mouvement hôtelier à fin juin laissent présager un été calme pour l'hôtellerie helvétique dont les années se suivent et ne se ressemblent pas. Il y avait celles où l'on affichait régulièrement complet avec un certain sarcasme, celles où l'on refusait moins de monde que précédemment, celles où l'on se contentait de faire le plein, celles où l'on comptait les lits vides. Et 1975 où il apparaît plus rapide de compter ceux qui sont pleins. Il faut se rendre à l'évidence: le nombre des nuitées dans l'hôtellerie suisse — qui n'est pas encore catastrophique — est une conjonction de faits et de phénomènes auxquels nous ne pouvons peut-être rien, mais avec lesquels il faudra désormais compter, quelles que soient la date et la puissance de la «relance» économique. Tout prouve en effet qu'aux secousses de l'économie et à leurs fâcheuses incidences monétaires s'ajoute une évolution dans la façon de vivre et singulièrement dans celle de prendre ses vacances. En toute liberté, en famille, en pleine détente et en... limitant son budget. L'hôtellerie répond-elle à ses diverses exigences? Réponse (sous forme de réflexion) jusqu'à la fin de l'été 75.

face à la demande (un peu dépassées aussi!) et la première hôtellerie du monde est dans l'incapacité totale, tant du point de vue de son offre que de ses tarifs, d'en faire ses hôtes. Réservée aux adultes.

Un couple et deux enfants en âge de scolarité: la famille helvétique moyenne. Qui a décidé de passer ses vacances en Suisse. Donc, une famille type et une idée sympathique. Et pourtant, ils sont compréhensifs et pleins de bonne volonté, mais, après avoir payé plus de 300 francs par jour en pension complète dans un hôtel d'une station touristique à la mode, non décidément, ils préfèrent la mer à la montagne! Combien sont-elles ces familles de notre pays — et a fortiori d'ailleurs — qui aimeraient passer des vacances à l'hôtel, mais qui y renoncent faute de moyens? N'importe quelle statistique démographique prouvera qu'elles constituent — et de loin — le premier marché potentiel de nos stations touristiques. Malheureusement, une grande partie de cette clientèle nous échappe pour aller grossir — ne l'en blâmons pas! — les rangs de la para-hôtellerie. Nous avons même la preuve que de nombreuses familles... d'hôteliers (jeunes bien sûr) procèdent de la même manière. Alors, que faire pour battre en brèche la concurrence et se réserver quand même une part de cette clientèle qui n'en demande pas plus et ce n'est pas un paradoxe? Offrir peut-être moins et plus simple, adopter de nouvelles structures, trouver de nouvelles idées originales. Faire des miracles s'il le faut. Dans le cas contraire, il serait dommage que notre hôtellerie dédaigne, implicitement, le plus grand marché du monde.

Hôtel Penta, Genève. Ce sera une réalité d'ici 1977, la nouvelle nous est parvenue en ces jours chauds de l'été 1975. Dans deux ans, un établissement de plusieurs centaines de chambres viendra grossir l'offre hôtelière genevoise dont les maisons voient régulièrement diminuer leur taux d'occupation. Le communiqué de presse annonçant l'arrivée prochaine du Penta précise qu'il s'agira d'un hôtel de 1ère classe offrant des prix quelque 30% inférieurs à ceux qui sont pratiqués actuellement. Si l'on prend les prix moyens des établissements de 1ère classe — et non des hôtels de luxe — figurant dans le Guide suisse des hôtels, le futur Penta devrait offrir la chambre double à un tarif se situant entre 55 et 80 francs. Genève rêvait d'un grand hôtel de classe économique; cet établissement pallierait cette lacune dans une certaine mesure. Toutefois, comme les miracles sont rares dans l'industrie de la construction, on attend avec impatience l'arrivée du nouveau Penta, dans lequel Swissair aura certains intérêts financiers, pour voir s'il occupera réellement un nouveau créneau du marché ou si, au contraire, il ne sera qu'un élément concurrentiel de plus. Les hôteliers genevois attendent d'ores et déjà la recette.

Réflexions inspirées par une actualité brûlante, entre un thermomètre qui collectionne les degrés et un baromètre qui reste optimiste.

José Seydoux



En ces jours de grosse affluente touristique et d'intense trafic routier, l'information touristique des automobilistes est primordiale. Une fois de plus, l'Association touristique des Alpes vaudoises a installé son pavillon d'accueil et d'information en bordure de la route du Valais.

Wann kommt der Aufschwung?

Wirtschaftsprognostiker sind heute allgemein wieder sehr gefragt, obwohl die wenigsten von ihnen die Entwicklungen der vergangenen zwei bis drei Jahre auch nur annähernd richtig eingeschätzt haben. Diese paradoxe Situation lässt sich damit erklären, dass die wirtschaftliche Verunsicherung seit den dreissiger Jahren nie mehr so gross war. Trotzdem versuchen wir im folgenden, die konjunkturellen Aussichten für die zweite Jahreshälfte in einigen wichtigen Ländern zu untersuchen.

Allgemeines Ankurbeln

Die wichtigsten Industrienationen befinden sich heute in einer beinahe gleichlaufenden Konjunktur- bzw. Rezessionsphase. Seit zwei Monaten verstärken sich allerdings die Anzeichen, am deutlichsten in den USA, dass der Tiefstand in der konjunkturellen Entwicklung in den Monaten April/Mai erreicht wurde und dieser nun in der zweiten Jahreshälfte von einem langsamen Aufschwung abgelöst werden wird. In Deutschland und Japan scheint die Talsohle ebenfalls erreicht, doch sind konkrete Hinweise einer Tendenzwende schwieriger zu finden.

Fiskalpolitische Massnahmen und entsprechende Budgetdefizite werden in den meisten Ländern postuliert und beschlossen. Infolge tiefer Auslastungsraten der Industrie, ausreichender Verfügbarkeit von Geld und Arbeitskraft sowie rückläufiger Inflationsraten werden solche Stimulierungsmassnahmen allgemein akzeptiert, muss doch ein Wirtschaftsaufschwung bekanntlich auch finanziert werden. Im wichtigsten Wirtschaftsraum — den Vereinigten Staaten — sind die Banken allerdings noch nicht in einer Phase aktiver Kreditexpansion. Es ist aber gerade die Kreditfähigkeit der Banken, welche, neben anderen Voraussetzungen, eine unerlässliche Grösse in einem kommenden Wirtschaftsaufschwung darstellt.

Aktien ziehen bereits an

Der nächste Aufschwung dürfte sich durch seine Gemächlichkeit auszeichnen. Die Anforderungen der Privatwirtschaft an den kurzfristigen Geldmarkt werden daher, mindestens vorerst, auch in engen Grenzen gehalten. Die Belastungen des Kapitalmarktes dagegen werden etwas grösser veranschlagt, bedingt durch Umlagerungen von kurz- auf langfristiges Fremdkapital sowie infolge höherer Staatsverschuldung. Tiefere Inflationserwartungen sprechen jedoch auch hier für etwas schwächere Sätze. Eine Verbesse-

rung der Wirtschaftslage in den führenden Industrieländern dürfte in nicht allzuferner Zukunft stattfinden. Die Aktienmärkte als Vorläufer bestätigen dies.

Schweiz der Talsohle nahe

Als letztes europäisches Land ist die Schweiz Ende 1974 in eine verstärkte Rezessionsphase getreten. Besonders überrascht hat die um 18 Prozent rückläufige Industrieproduktion im 1. Quartal 1975, welche den grössten Einbruch des seit 1958 geführten Index darstellt. Seit November sind Auftragsbestand und -einzug der Industrie rückläufig. Ankündigungen von Betriebsschliessungen und Kurzarbeit beherrschen wiederholt die Schlagzeilen. Die starke Verunsicherung der Konsumenten infolge der Arbeitsplatzsituation hat somit auch zu einer fühlbaren Abnahme der Binnennachfrage und der starken Anstieg des Schweizer Frankens an den Devisenbörsen zu einem abrupten Ausfall der Auslandsnachfrage geführt.

Dank Interventionen der Nationalbank im Umfang von 4,4 Milliarden während der ersten fünf Monate 1975 konnte der Höhenflug des Schweizer Frankens etwas gebremst werden. Nach einem Tiefstand von 2,38 gewann der Dollar wieder ziemlich an Terrain und steht heute bereits wieder auf 2,70.

Eine Wirtschaftserholung in der Schweiz mag vorderhand noch auf sich warten lassen. Wenn wir auch keinen Zweckoptimismus verfolgen wollen, vertreten wir dennoch die Ansicht, dass wir uns so langsam der Talsohle nähern. Obwohl die Aufhebung des Kreditbeschlusses und die dringlichen Bundesbeschlüsse zur Abwehr von Beschäftigungs- und Einkommenseinbrüchen stützend wirken, käme eine länger dauernde Verbesserung des US-Dollars am Devisenmarkt einer Wirtschaftserholung sehr zustatten.

In Anbetracht der gegenwärtigen Industrie-Kapazitätsauslastung von zirka 80

Prozent und einer seit Dezember 1974 rückläufigen Entwicklung im Grosshandelspreisindex, welche auf eine Verlangsamung der Konsumentenpreisentwicklung schliessen lässt, ist im heutigen Zeitpunkt eine vorübergehend leicht stärkere Expansion der Geldmenge nicht direkt inflationsfördernd, da bekanntlich in rezessiven Phasen auch die Umlaufgeschwindigkeit des Geldes abnimmt.

USA: Langsame Aufhellung

Erst nachdem über die Beruhigung an der Preisfront wenig Zweifel mehr bestand und die Arbeitslosigkeit drastisch zugenommen hatte, entschlossen sich Regierung und Notenbank im Januar zum Kurswechsel von Restriktionspolitik auf Rezessionsbekämpfung. Der Wirtschaftsaufschwung hat sich indessen im ersten Vierteljahr nochmals verschärft. Die neuesten Nachrichten zufolge heilt sich die wirtschaftliche Szene jedoch langsam auf. Nach dem acht Monate dauernden Rückgang der Industrieproduktion lag das Niveau im Mai zwar um 11,5 Prozent tiefer als im Vorjahr, aber der zuletzt verzeichnete Rückgang machte nur noch 0,3 Prozent aus, gegenüber 3,6 Prozent im Januar. Dem weiteren Anstieg der Arbeitslosenrate auf 9,2 Prozent im Mai stand erstmals wieder eine Zunahme der Beschäftigtenzahl gegenüber. Im gleichen Monat konnte auch der Sammelindex massgeblicher Konjunkturindikatoren zum dritten aufeinanderfolgenden Mal einen Anstieg verzeichnen.

Zu den überwiegend ermutigenden binnenwirtschaftlichen Meldungen gesellen

Fortsetzung Seite 2

Sommaire

Ecole hôtelière: Cour, c'est fini	2
Interview de M. Hugo Marini	3
Doppelspuriges	3
L'homme et l'entreprise	5
Grosse Pläne in der Lenk	6
Liebe Tomate	7
Les vacances d'été en 1980	8

Heute lebt man doch gesund,
gibt's BONDUELLE, lacht jeder Mund.

howeg
Bonduelle

Promotions du cours d'été 1975

Ecole hôtelière: Cour, c'est fini...

La séance des promotions de l'Ecole hôtelière de Lausanne, qui s'est déroulée le 1er août, a revêtu cette année un caractère tout particulier, puisque c'était la dernière fois que cette cérémonie traditionnelle se tenait dans le cadre de l'immeuble de l'avenue de Cour. Ce mois-ci encore, en effet, l'EHL quittera le lac pour la montagne (ou presque) et s'installera dans ses nouveaux locaux du Châlet-à-Gobet.

C'est donc devant un parterre de personnalités et d'invités encore plus riche que d'habitude que M. Carlo de Mercurio, président de la Fondation de l'EHL, ouvrit les Jeux oratoires - qui étaient à double titre de circonstance en ce jour historique - pour remercier surtout la SSH, les pouvoirs publics et tous ceux qui ont permis la construction de la nouvelle Ecole, ainsi que la direction et les collaborateurs de cette institution.

Un rêve: une école modèle

«Notre école, fleuron de l'hôtellerie suisse depuis 80 ans, va être déplacée. Pourquoi? se demande M. de Mercurio, parce que le monde évolue, qu'il faut s'adapter journalièrement à de nouvelles exigences et, pour ce faire, il est nécessaire de s'organiser dans les meilleures conditions, avec les installations adéquates. C'est pour rester à l'avant-garde, pour répondre à ces exigences, que la SSH a décidé la construction d'une nouvelle école.» Le Président de l'Ecole relève également que l'appui des autorités fédérales, cantonales et communales a permis la réalisation d'un rêve: une école modèle. Il souligne notamment que la renommée mondiale de l'Ecole de Lausanne a été due à une constante adaptation des programmes: «Ce qui revient à dire que nous nous contestons nous-mêmes, avec assez de vigueur et de réflexion pour échapper aux démons qui agitent bien d'autres écoles.»

Le mariage Lausanne - Ecole hôtelière

Avec cet humour dont il a le secret, M. J.-P. Delamuraz, syndic de Lausanne, s'adressa aux étudiants et les exhorta à demeurer, tout au long de leur carrière, des gens d'accueil, des hôteliers dans le vrai sens du terme et des ambassadeurs pour chacun de leur pays. Il souligna, à travers les changements de structures, de dimensions et d'ambiance qui interviendront de Cour au Châlet-à-Gobet, les liens indissociables qui unissent Lausanne, ville carrefour, centre d'études et de rencontres, cité tertiaire par excellence, à l'Ecole hôtelière dont le nouvel immeuble donnera un souffle nouveau à toute la profession hôtelière. A l'occasion du 1er août, M. Delamuraz rappela la nécessité

pour la Suisse de rester ouverte au monde et à l'Europe en particulier. Cette ouverture ne saurait être la tâche des autorités et des responsables de la diplomatie exclusivement, mais également celle des hôteliers qui, de par la formation humaine qu'ils ont acquise, ont un rôle à jouer dans le rapprochement des hommes et l'harmonie des peuples.

Reconnaissance et réalités

Au cours de ce qu'il était aussi convenu d'appeler une manifestation de reconnaissance, le directeur de l'Ecole, M. Jean Chevallaz, prononça une allocution éloquentement de la gratitude des hôteliers d'aujourd'hui à l'égard des pionniers, des anciens et de tous les collaborateurs actuels de l'Ecole qui ont assuré sa valeur et son rayonnement. Il adressa un message d'amitié aux habitants du quartier de Cour qui ont véritablement vécu avec l'Ecole. «C'est un peu grâce à eux, expliqua M. Chevallaz, que Lausanne a pu bénéficier de ces milliers d'ambassadeurs que sont sur les cinq continents nos quelque 18 000 étudiants, définitivement acquis par le cadre, le milieu dans lequel ils ont fait leurs études hôtelières et enrichi leur jeunesse.»

Cette Ecole forme de futurs cadres de l'hôtellerie, mais elle entend surtout former des hommes et des femmes conscients de leurs responsabilités, aussi bien dans les petites que dans les grandes tâches, des hommes et des femmes qui sauront mettre à profit la situation actuelle particulièrement propice à l'initiative personnelle, à la responsabilité individuelle, à l'ingéniosité. La période que nous vivons depuis quelques mois fait notamment appel à ces qualités. «Mais nous ne sommes pas là, affirme M. Chevallaz, pour nous lamenter sur l'instabilité économique, sociale, et sur l'incertitude du lendemain. L'évolution de la situation nous impose tout naturellement, après 25 années d'euphorie, une recherche d'équilibre entre les activités économiques et sociales, un sens plus aigu des responsabilités individuelles et collective, une plus grande solidarité aussi.» Dans cette activité humaine qu'est l'hôtellerie, à un moment où le sens pratique de l'individu, sa faculté d'adaptation, sa dis-

ponibilité intellectuelle sont essentiels, l'Ecole forme des généralistes de l'hôtellerie, parce que ces qualités sont celles des généralistes. J.S.

Palmars des cours d'été

Cours de vente

Mention «très biens»: M. Vetter Olivier, moyenne 5,5 sur 6.

Mention «biens»:

Milles, MM. Isoz Jacques 5,38, de Schrevel Denis 5,31, Smarcan Christoph 5,31, Frauenfelder Kathrin 5,31, Scholl Christin 5,27, Debons Fernand 5,22, Niderer Jean-Claude 5,16, Villommet Claude 5,16, Schönenberger Urs 5,11, Kneubühler André 5,05, v. d. Heuvel Paul 5,00, Fehlmann Helene 5,00, Bolliger Arthur 5,00, Frunz Henri 5,00.

Vient ensuite:

Mme, Milles, MM. Abi-Aad, Angele, Boehm, Boggia, Buey, Daehn, Defayes, Delfoosa, Dumelin, Egli, Etter, Fortis, Francoz, Gaberthül, Gadet, Goyard, Helfer, Hongler, Jaquet, Käser, Krieg Kuhn P., Littauer, Mantel, Mataré, Mieg, Olliger, Petridis, Pflüger, Pinto, Pomi, Roh, Schenkel, Scholl, Schück, Spori, Steiner, Sugino, Sutter, Taugwalder, Te, Stutz, Theissen, Vauthier, De Villele, Vu, Wegmann, Wyss, Zehnder.

Cours de production

Mention «biens»:

MM. Brunschwig Jean-Paul 5,14, Auriol Jean-Pierre 5,10, Bruchez Patrick 5,00, Hoppeler René 5,00, Ostfadt Dag 5,00.

Vient ensuite:

Milles, MM. Annen, Blandy, Bosson, Breltel, Caffisch, Caron, Clarr, Courtois, Dreyfuss, Dub, Feugier, Flückiger, Forte, Fritsch, Fulop, Gauffin, Gehin, Gimenez, Hin-Tung, Hotz, Hullberg, Keller M., Konzett, Kuhn A., Kuhn M., Küpfer, Kürzl, Luechinger, Lutz, Lyginos, Maag, De Mandach, Matmüller, Mendez, Nakazawa, Nikolewski, Noro, Orsenne, Pantazopoulos, Peiffer, Pernet, Pierdes F., Pierdes P., Pollak, Reynolds, de Ricaud, Roberts, Sanchez, Speck, Stachlin, Streit, Stucki, Studer, Thomassin, Verfaillie, Vial, Voegeli, Wattinne, Wehrli, Widler, Wurf, Wurdth, Yu.

Cours de gestion et administration Section gestion hôtelière

Mention «biens»:

Mlle Vedel Magali 5,00.

Vient ensuite:

Milles, MM. Amsler, Baskalovic, Bergquist, Bernigaud, Beswick, Buffy, Cauvin, Darrigade, Fauconnier, Frangos, Franzen, Haeni, Hamilton, Harwell, Hellmann, Hermann, Herzog, Junod, Kemball, Kuhn Y., Lempen, Meiland, Obrist, Ohnwell, Periat, Piccard, Pilsnier, Pugson, Racine, Rivière, Rognon, Sausser, Seiler A., Stettler, Stratmann, Strebel, Tanner A., Tanner M., Vanagt, Varotsis, Wong.

Cours de gestion et administration Section gestion hôtelière et financière

Mention «très biens»:

Mlle Isler Cornélia 5,65, MM. Reagan Thomas 5,54, Stäubli Johann 5,46.

Mention «biens»:

Milles, MM. Henry Jean-Marc 5,30, Wicht Catherine 5,30, Kessler Christa 5,26, Westermann Thomas 5,26, Roth Anne 5,23, Fischer Jacqueline 5,16, Kisseleff Martin 5,08, Roux Pierre 5,04, Hees Petra 5,03, Brandt Johann 5,00, Gard Fabienne 5,00, Prutzschert Roland 5,00.

Vient ensuite:

Milles, MM. Amiot, Aubry, Beco, Bernard, Bidermann, Bourlier, Bovay, Chauve, Corti, Dourmap, Feghali, Fetterwe, Foret, Froidevaux, Grin, Guin, Hofler, Keller C., Landers, Locher, Lombard, Marchessau, Merian, Le Moignan, Nguyen, Raymond, Seyrling, Skardaras, Staviack, Stavrides, Thores.

Cours d'assistantes de direction

Mention «biens»:

Milles Casy Ursula 5,34, Koenig Francisca 5,26, Eichstaedt Ruth 5,03, Quillery Chantal 5,03.

Vient ensuite:

Milles Azzam, Baenziger, Bollig, Borcard, Cachin, Cals, Del Castillo, Cazals, Cedersstrom, Erismann, Houriet, Hoch, Fugtenberger, Jacot, Kallmeyer, Knopf, Krogus, Laurie, Leduc, Machado, Munoz, Petit, Petoud, Pirsch, Rempfer, Scaltri, Sigmund, Spiess, Terpsira, Visnovski, Weishaupt.

Prix

Cours des assistantes de direction

Mlle Ursula Casy, 5,34, Prix Association des anciens. Mlle Francisca Koenig, 5,26, Prix EHL. Mlle Ruth Eichstaedt, 5,03, Prix Association des anciens.

Cours de vente

M. Olivier Vetter, 5,50, Prix EHL. M. Jacques Isoz, 5,38, Prix Société des hôte-

liers de Vevey. M. Denis de Schrevel, 5,31, Prix Association des anciens.

Cours de production

M. Jean-Paul Brunschwig, 5,14, Prix Société des hôteliers de Genève et Prix Société vaudoise des cafetiers, restaurateurs et hôteliers. M. Jean-Pierre Auriol, 5,10, Prix EHL. M. Patrick Bruchez, 5,00, Prix Association des anciens.

Cours de gestion et administration, section gestion hôtelière

Mlle Magali Vedel, 5,00, Prix Etat de Vaud. Mlle Eve-Marie Sausser, 4,91, Prix Société des hôteliers de Montreux. M. Karl Bergqvist, 4,90, Prix Association cantonale vaudoise des hôteliers. Mlle Anne-Marie Cauvin, 4,81, Prix EHL.

Cours de gestion et administration, Section gestion hôtelière et financière

Mlle Cornelia Isler, 5,65, Prix EHL et Prix du Comité central de la SSH. M. Thomas Reagan, 5,54, Prix EHL, Prix USAECH et Prix du Conseil de fondation EHL. M. Johann Staebli, 5,46, Prix SHLO. M. Jean-Marc Henry, 5,30, Prix EHL. Mlle Catherine Wicht, 5,30, Prix Association des anciens.

Personelles

Am 2. August konnte Ernst Schmid, Hotel Bären Sigriswil, bei bester Gesundheit sein 75. Wiegenfest begehen. Unsere besten Wünsche begleiten den rüstigen 1900er auf seinen weiteren Weg.

80 Jahre Schellenberg zur Krone

Auf einer alten Ansichtskarte hat Hans Schellenberg seinen Gästen das 80jährige Schellenberg-Jubiläum bekannt gegeben: «Am 5. Juli 1895 hat Heinrich Schellenberg-Volkart, bis dahin Pächter der Militärläkantäne Frauenfeld, die «Krone» übernommen.

80 Jahre später leitet die dritte Generation Schellenberg die Geschichte der Krone und ist bemüht, die Gaststätte für die Winterthurer so zu führen, dass sich alle wohl fühlen sollen.» Zum Anlass des Jubiläums wurden am 5. und 6. Juli Speisen und Getränke angeboten, die um die Jahrhundertwende beliebt waren. Einige Beispiele:

- Linsensuppe mit Brot und Speckwürfel.
- Kalte Pastete mit Nüssen und Weinbeeren in Cognac.
- Blätterteigpastetli mit Kalbfleischrugeli und Waldpilzen.
- Gekochter Schinken mit Nigeli, Rotweinsauce, Mousseline-Kartoffeln.
- Poulet gedämpft in Weisswein mit Dill, Griessköppli.
- Netfenbacher Stadtreben vom Fass, den Halbritz zu Fr. 3.-
- Bordeaux weiss sec, die 7-dl-Flasche zu Fr. 6.-

Die Winterthurer haben sich bei diesen lebenswürdigen Erinnerungen an vergangene Zeiten in der Krone bestimmt besonders wohlgefühlt. Wir beglückwünschen Hans Schellenberg und seine Frau zum

Neugestaltung Schweizer Hotelführer - Ergebnisse einer Befragung

Mehr als ein Telefonverzeichnis

Die vom Zentralvorstand des Schweizer Hoteller-Vereins eingesetzte Arbeitsgruppe «Neugestaltung Schweizer Hotelführer» hat mit einer Befragung von Gästen in Schweizer Hotels und von in- und ausländischen Touristorganisationen die Wünsche an den zukünftigen Schweizer Hotelführer feststellen lassen.

Das Ergebnis der Befragungen liegt nun vor. Während die Gästebefragung infolge ungewöhnlich tiefer Antwortquote lediglich wichtige Eindrücke vermittelt, ist die Befragung von Reisebüros, Fluggesellschaften und Verkehrsbüros zufolge hoher Antwortquote repräsentativ. De Ergebnisse beider Befragungen sind weitgehend identisch.

Kategorien, feste Preise, genaue Saisonzeiten

Uebereinstimmend werden vor allem folgende Wünsche an den Schweizer Hotelführer gestellt: Zu jedem Hotel soll die Kategorie des Hotels angegeben werden, ähnlich wie das in Frankreich, Spanien und andern Ländern üblich ist. Die Preise sollen als Festpreise jeweils für Rand-, Mittel- und Hochsaison angegeben werden, was zusätzlich die genaue Terminierung der genauen Saisonzeiten erfordert. Weitere wichtige Wünsche betreffen die Lage des Hotels (Zentrum, Randzone oder ausserhalb, besonders ruhige Lage), Hinweis auf Bereitschaft zur Zahlung der üblichen Reisebürokommission usw. Der Schweizer Hotelführer ist bei Gästen wie in der Reisebranche bekannter, als man bisher annahm, und wird intensiv benutzt. Die Benutzer des Hotelführers erwarten einerseits, dass die im Hotelführer aufgeführten Hotels entsprechend Komfort und Qualität der Leistungen bewertet werden

Jubiläum - sie haben die Tradition echter Gastfreundschaft in unsere Zeit weitergetragen und legen durch ihr Wirken Ehre für den ganzen Berufsstand ein. FD

† Caspar Steier, Savognin

In Savognin verbrachte Caspar zusammen mit seiner Schwester Margrit die Unbeschwertheit und Freiheit der Jugend. Doch früh regte sich der Drang in die Welt hinaus zu gehen. Eine Reise, die in der Westschweiz begann, in England eine Fortsetzung erfuhr und ihn als geriffelten Geschäftsmann in alle Kontinente, nach Amerika, Asien, Russland und ganz Europa führte, fand wiederum in Savognin ihren Abschluss.

Der Verstorbene fühlte sich dem Hotel verpflichtet, einem Fach, dem er von der Pike auf in vielen renommierten Schweizer Hotels in verschiedenen Chargen diente. Er wollte aber nicht nur Diener sein, sondern selbst das Steuer halten, so machte er sich in der Stadt Luzern selbstständig, fand in Milly Bossart aus Kriens eine Frau, die es verstand, im Geschäft mit anzufassen und Probleme zu lösen, und mit dabei zusehen, auch wenn es galt, ein steiniges Wegstück zu begehen. Neben seinen Cafés Mariza und Studio und später seinem Restaurant Löwen-denkmal baute er die Firma Crestola auf, in der er sich der Elektrotechnik, hauptsächlich aber der Musik-Abteilung widmete. Auch dieser Betrieb blühte unter seiner Leitung.

Dann kam das Hotel Cresta in Savognin, das er umbaute, vergrösserte und zu einem führenden, weithin bekannten Hauses empor wirtschaftete. Er war Mit-Initiant und langjähriger Vize-Präsident der Ambassador Service Hotels der Schweiz. Auch die Region wusste sich der Fähigkeiten Caspar Steiers zu bedienen. Der Hoteller- und Kurverein suchten und fanden seinen Rat. Hilfe hat er allen gegeben, die Hilfe bei ihm suchten.

Advertisement for 'A nos sociétaires' featuring a large cross symbol and text about the association's regret and the president's name, Peter-Andreas Tresch.

Wann kommt der Aufschwung?

Fortsetzung von Seite 1

sich auch die positive Entwicklung der Handelsbilanz und die markante Verbesserung der Zahlungsbilanz, was sich auf den Ausseiwert der amerikanischen Währung auf längere Frist günstig auswirken müsste.

Deutschland: Noch nichts zu sehen

Der Rückgang des Welthandels hat sich naturgemäss sehr zu Ungunsten der stark exportabhängigen deutschen Wirtschaft ausgewirkt. Die trotz der Massnahmen von Bundesregierung und Bundesbank nur leichte Belebung der Binnennachfrage reichte nicht aus, um den Rückgang im Exportgeschäft wettzumachen. Die Hoffnung auf eine stärkere Expansion des privaten Verbrauchs hat sich bisher noch nicht erfüllt. Der aus Lohnsteigerungen, der Steuer- und Kindergeldreform sowie den hohen staatlichen Unterstützungszahlungen resultierende Anstieg der privaten Einkommen wurde zu einem grossen Teil nicht konsumiert, sondern gespart.

Auf Grund des Auftragsmangels verharret die Industrieproduktion immer noch auf niedrigem Niveau. Die Zahl der Arbeitslosen fiel zwar im Mai zum drittenmal zurück - jedoch nur infolge saisonbedingter Einflüsse. Weniggleich die am Bruttosozialprodukt gemessene Wachstumsrate verschiedentlich nach unten revidiert werden musste, ist ein übertriebener Konjunkturpessimismus angesichts der günstigen Ausgangslage nicht angebracht. Die Geldversorgung der Wirtschaft ist reichlich, so dass der nach unten gerichtete Zinstrend noch anhalten dürfte. Die Preise haben sich auf allen Stufen stabilisiert, und die in diesem Jahr getroffenen Lohnvereinbarungen fielen massvoll aus. Die erhöhten Gewinnchancen dürften die bisher noch verhaltene Investitionseignung der Unternehmer nachhaltig beleben. Im Verlaufe dieses Jahres sollte sich auch der Aufwärtstrend bei der Konsumgüternachfrage verstärken, so dass die Konjunkturindikatoren in den nächsten Monaten ein günstigeres Bild aufzeigen sollten.

England: Tief noch nicht erreicht

Trotz der bisher verzeichneten Wirtschaftschwäche, die vor allem durch den Rückgang der Industrieproduktion verdeutlicht wird, ist das Konjunkturteuf nicht erreicht. Die Investitionstätig-

keit der Unternehmer nimmt stetig ab, und erstmals deuten auch Daten und Schätzungen darauf hin, dass die während der letzten Jahre dank der massiven Lohnerhöhungen erstaunlich hohe Konsumfreudigkeit nachlässt. Im Gegensatz zu anderen Volkswirtschaften hat sich der Preisauftrieb trotz Rezession bedrohlich verschärft. Wie die Preiskommission kürzlich ermittelte, ist die inzwischen registrierte Inflationsrate von 25 Prozent zu zwei Dritteln allein durch die exzessiven Lohnforderungen verursacht worden. Die Erosion der inländischen Kaufkraft trug wesentlich dazu bei, dass auch diesmal die Sterling-Devisen trotz der verbesserten aussenwirtschaftlichen Position Grossbritanniens nicht von Schwächeanfällen verschont blieb.

Preisstopp in Frankreich

Mit Erfolg konnte die 1974 auf Grund der Erdölverteuerung stark aus dem Gleichgewicht gekommene Handelsbilanz seit Anfang dieses Jahres zunehmend aktiviert werden. Die seit Mitte 1974 rückläufige Industrieproduktion ist in den ersten vier Monaten dieses Jahres um weitere 10 Prozent gesunken. Entsprechend hat sich auch die Arbeitslosigkeit verschärft, zählt man doch zurzeit rund 800 000 Stellensuchende. Die Teuerung hat von Jahresbeginn bis Ende Mai mit 3,6 Prozent weiter zugenommen; allerdings hat sich das Tempo deutlich verlangsamt. Um die Jahresrate unter 10 Prozent halten zu können, wurden kürzlich Preisbeschränkungen für eine Anzahl Güter des täglichen Gebrauchs verfügt.

Japan erholt sich

Die japanische Wirtschaft hat die Talsohle der Rezession in den ersten Monaten dieses Jahres erreicht. Erstmals seit 6 Monaten steigt der Produktionsindex wieder, und auch der private Konsum zeigt erste Anzeichen einer leichten Erholung. Ein wichtiger Erfolg konnte die Regierung an der Inflationsfront buchen. Beide Inflationsindizes reflektieren stark abgeschwächte Preisauftriebe. Wir sehen Japan heute am Anfang einer konjunkturellen Erholung, welche allerdings die in der Vergangenheit erzielten Wachstumsraten nicht mehr erreichen wird.

(Aus dem Wochenbericht der Bank Julius Bär & Co. AG)

BLS-Doppelspur: Einigung

Nach langem Sezählen und offenbar unter dem Eindruck der prekären Lage des Bauwerkes haben sich Bund, Kanton Bern und BLS über die Finanzierung des Doppelspur-Ausbaus einigen können: Mit der Ausführung des 700-Millionen-Projektes soll bereits nächsten Frühling begonnen werden, wie der «Zürcher Tages-Anzeiger» meldet.

Sowohl von Bundes- als auch von kantonalen Seite wurde in letzter Zeit keine Gelegenheit ungenutzt gelassen, den durchgehenden Doppelspurausbau der Bern-Lötschberg-Simplon-Bahn als dringlich zu bezeichnen. Dies mit gutem Grund: Gerade die schweren Schneefälle und Lawinnenniedergänge im vergangenen April haben gezeigt, wie verundbar die Paratransitlinie durch den Gotthard ist. Selbst die Züge der ebenfalls blockierten Brenner-Linie wurden damals mit grossem Einsatz durch den Lötschberg- und Simplontunnel geschleust.

Kapazitätsreserve

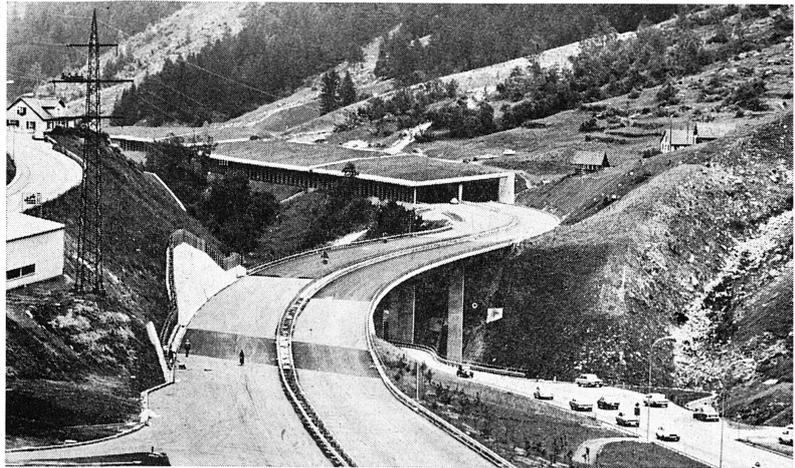
Doch nicht bloss wegen ihrer «Blitzableitfunktion» sollte die BLS rasch ausgebaut werden. Wichtiger ist ihre Aufgabe als Kapazitätsreserve des schweizerischen Schienenstrahls. Diese Rolle ist ja der BLS als «Übergangslösung» bis zur Eröffnung des Gotthard-Basistunnels und der allfälligen Erstellung einer Ostalpenbahn zugeordnet worden. Wohl erscheint angesichts des sinkenden Gütervolumens im Bahnstrahl diese Funktion im Moment weniger dringlich, die Umfahrungsgefahr wird aber im kommenden Konjunkturaufschwung sofort wieder akut werden.

Nur der Weitsicht von Initianten und Behörden ist es jedoch zu danken, dass ein

Ausbau auf Doppelspur überhaupt möglich ist. Hätte man den 1911 durchschlagenden Lötschbergertunnel nicht von Anfang an zweispurig angelegt - und einige kleinere Tunneln und Brücken dazu - so wäre wohl der finanzielle Aufwand nicht zu verantworten. Während die gesamten Baukosten damals auf rund 90 Millionen geschätzt wurden, rechnet man heute allein für den Ausbau mit 700 Millionen... Die Arbeiten sollen insgesamt zehn bis zwölf Jahre dauern. Die Strecke Thun-Spiez wurde bereits 1914 auf Doppelspur ausgebaut, Spiez-Frutigen zwischen 1961 und 1964.

Retiert

Im Gegensatz zu anderen Privatbahnen gilt die BLS als florierendes Unternehmen, welches 1974 einen Rekordgewinn von 2,8 Millionen Franken abwarf, dies nach Vornahme beträchtlicher Abschreibungen und Rückstellungen. Die BLS wird somit auch in der Lage sein, sich angemessen an den Kosten des Doppelspurausbaus zu beteiligen. In diesem Zusammenhang spricht man von einem Bundesdarlehen von 465 Millionen Franken, über dessen Verzinsung nun offenbar zwischen den Parteien Einigkeit erzielt werden konnte. Das letzte Wort in der Sache werden die eidgenössischen Räte in der Winter-session zu sprechen haben.



Mit der Eröffnung des N-2-Teilstückes Meitschlihen-Wassen wird die Nordrampe der Gotthardstrecke wiederum einiges schneller und vor allem auch sicherer. Der 6 Kilometer lange neue Nationalstrassenabschnitt ist am 31. Juli dem Verkehr übergeben worden. Das neue Autobahnstück konnte in wesentlich gestreckterer Linienführung angelegt werden als das durch ein wahres Tunnel-Labyrinth gekennzeichnete untere Teilstück von Amsteg nach Meitschlihen. Doch mussten auch in diesem äusserst abschüssigen Gelände zahlreiche Kunstbauten erstellt werden. So wurde mehrmals die Reuss überbrückt, zahlreiche Lawinenzüge durchquert, sowie auf SBB-Linie und Hochspannungsleitungen Rücksicht genommen. Der Autobahnkilometer kam auf 12 bis 13 Millionen Franken zu stehen.

Unser Bild zeigt den Anschluss Wassen, wo die N2 vorläufig verlassen werden muss. Die Umfahrung Wassen soll in anderthalb Jahren fertig sein... (Bild: Comet)

SBB: Rückgänge in allen Sparten

Mit 106,8 Millionen beförderten Reisenden blieb im 1. Halbjahr 1975 die Frequenz im Reiseverkehr der SBB um 4,1 Millionen oder 3,7 Prozent unter dem Vorjahresergebnis. Rückläufig waren dabei alle Verkehrskarten, vor allem aber der Streckenabonnementsverkehr, welcher 2,4 Millionen Personen einbrachte.

Die Einnahmen, einschliesslich Gepäck und begleitete Motorfahrzeugtransporte, erreichten 381,6 Millionen Franken und verzeichneten damit eine geringere Abnahme (-2,2 Prozent). Im Güterverkehr wurden 16,95 Millionen Tonnen oder 28,5 Prozent weniger als 1974 transportiert. Damit hat sich die rückläufige Entwicklung, die im Spätsommer 1974 als Folge der allgemeinen wirtschaftlichen Rezession einsetzte, verschärft und hat auf praktisch alle Verkehrssparten übergreifen. Der Aussenhandels- und Binnenverkehr schrumpfte um 27,2 Prozent und der Transitverkehr um 33,3 Prozent. Die Durchfuhr litt zusätzlich unter der Umfahrung durch ausländische Bahnen und dem starken Weltwiederbes der Lastwagen. Die gesamten

Frachteinahmen erbrachten 544,4 Millionen (-14,7 Prozent). Damit schliesst das 1. Halbjahr 1975 erstmals mit einem Betriebsfehlbetrag von 15,4 Millionen Franken ab, gegenüber einem Betriebsüberschuss von 172,2 Millionen Franken im gleichen Zeitabschnitt des letzten Jahres. Zu diesem Betriebsfehlbetrag kommen zusätzlich noch die Aufwendungen der Gewinn- und Verlustrechnung für die Abschreibungen, Kapitalkosten, Ergänzungsbeiträge an die Pensions- und Hilfskasse und Teuerungszulagen an Rentner. Per 1975 wurde ein Defizit von 165 Millionen Franken budgetiert. Dieses wird voraussichtlich bedeutend höher ausfallen. Massnahmen, insbesondere tariflicher Art, drängen sich gebieterisch auf.

Konzept-Pioniere

Die Delegiertenversammlung des Planungsvereins Oberes Emmental hiess das ergänzte regionale Entwicklungskonzept gut. Die verschiedenen Ergänzungen wurden nötig, weil die neuen Weisungen der Ausführungsverordnungen zum Investitionshilfegesetz einen nach sachlichen und zeitlichen Dringlichkeitskriterien gegliederten Massnahmenkatalog verlangen sowie ein nach Gemeinden geordnetes Detailprogramm für die nächsten fünf Jahre.

Mit der Genehmigung wird das ergänzte Entwicklungskonzept Kanton und Bund zur Stellungnahme übergeben. Die kantonale Genehmigung dürfte in nächster Zeit erwartet werden. Die Stellungnahme beim Bund werde im Verlauf des Herbstes abgeschlossen sein. Erste Darlehensgesuche für Entwicklungsprojekte könnten somit noch dieses Jahr eingereicht werden. Damit würden die Gesuche der Region Ober-

res Emmental zu den ersten überhaupt gehören, die dem Bund vorgelegt werden.

Kloten: 6,2 Millionen Passagiere

Nach den Angaben im Jahresbericht des Flughafens Zürich benützten im letzten Jahr 6 216 497 Passagiere den Flughafen Zürich, 0,4 Prozent weniger als im Vorjahr. Trotzdem nahm die Gesamtzahl der Flugzeugbewegungen um 745 Starts und Landungen auf 133 319 (0,6 Prozent mehr) zu. Auf dem Zürcher Flughafen wurden in dieser Zeit 463,3 Millionen Liter Treibstoffe ausgeschrieben, 8,1 Millionen Liter weniger als im Vorjahr. Von Zürich aus konnten letzten Sommer 113 Städte in 74 Ländern direkt angefliegen werden.

Auch die Bestrebungen, den Luftverkehr immer leiser zu gestalten, sind im Bericht

enthalten. So wurden nur 44 begründete Ausnahmegewilligungen zum Nachflugverbot erteilt; 54 Prozent davon waren Flüge mit Kranken und Verletzten oder Transportflüge mit Transplantationsorganen. Die Flugbewegungen zwischen 22 Uhr und 6 Uhr haben gegenüber dem Vorjahr um 21,3 Prozent abgenommen. Der Kontrollturm des Flughafens Zürich leitete insgesamt 133 821 (Vorjahr: 132 574) Landungen und Abflüge. Der Tagesdurchschnitt lag bei 365 (363) Bewegungen; Spitzentag war der 29. August mit 501 Starts und Landungen. Von den rund 2,1 Millionen Passagieren, die 1974 nach Bestimmungen in Europa von Zürich aus abflogen, reisten 392 149 nach der Bundesrepublik Deutschland, 261 029 nach Grossbritannien und 202 944 nach Spanien. Im Ueberseeverkehr rangiert Nordamerika mit 286 586 Passagieren an erster Stelle, gefolgt von Afrika mit 162 905 und Asien mit 162 679 Passagieren.

Notre interview

Monsieur Hugo MARINI, président du Groupement des hôteliers des Franches-Montagnes, Saignelégier

Une hôtellerie à la mesure de l'homme et un tourisme à cheval sur la frontière

Le Groupement, dont vous assumez la présidence, est une section régionale de la Société suisse des hôteliers. Quelles sont les caractéristiques de l'hôtellerie franchemontagnarde?

Notre Groupement comprend une dizaine d'hôtels d'une capacité totale de 600 lits; à l'exception de mon propre établissement qui en offre un peu plus de cent, cette hôtellerie est composée de petites entreprises familiales, assez bien équipées, mais d'une manière qu'il faut encore améliorer pour satisfaire pleinement la nouvelle clientèle. La moitié des chambres sont dotées de l'eau courante et d'une douche; un tiers dispose d'une salle de bains avec toilettes, de la radio, du téléphone, voire de la télévision. D'une manière générale cependant, nos maisons sont assez bien adaptées à la clientèle des Franches-Montagnes; en été, celle qui recherche le tourisme pédestre, les vacances à cheval, les plaisirs de la varappe ou de la pêche, et surtout un air pur et frais; en hiver, les amateurs de ski de fond, attirés par l'important circuit de pistes balisées qui sillonne notre plateau.

Vous dirigez le plus grand hôtel du Jura qui compose l'offre touristique au même titre que les petits établissements; comment aimeriez-vous voir évoluer l'hébergement hôtelier dans votre région, compte tenu du tourisme individuel, très humain et personnalisé qui s'y développe?

L'hôtellerie peut très bien être appelée à un développement non négligeable. Je pense qu'elle conservera des structures artisanales et familiales - parce qu'elles sont actuellement les plus rentables - bien que, de l'avis de certains industriels, notre région souffre de l'absence d'un grand hôtel luxueux, dont l'implantation reste



en tout cas prématurée. Le tourisme dans les Franches-Montagnes est inconcevable sans une hôtellerie douce, intime et accueillante.

A l'heure où les petites exploitations familiales doivent aussi penser «gestion», ne pensez-vous pas que la taille même des hôtels jurassiens peut être un handicap pour assurer leur rentabilité future?

Il y a plusieurs facteurs à considérer: sur le plan des frais généraux d'abord, un hôtel de 30 lits emploie 8 à 9 personnes, alors qu'un de 100 lits doit pouvoir compter sur 40 employés au moins, soit 4 à 5 fois plus. Sur le plan des prix, ceux que nous pratiquons sont très bas (25 francs en moyenne avec petit déjeuner) et conviennent bien au type de clientèle qui vient chez nous; or, si un grand hôtel se construit, il ne sera pas en mesure d'offrir les mêmes prix et devra au moins les doubler. La rentabilité des hôtels se fonde encore sur les compétences professionnelles des hôteliers - même si l'on donne trop facilement des patentes à des personnes qui ne les remplissent pas! - et sur la collaboration entre tous les prestataires touristiques (notamment, les cafetiers, les restaurateurs et les hôteliers) qui doit nous permettre d'augmenter notre force. Et puis, il y a l'animation qui fait pratiquement partie de nos préoccupations...

Est-ce dire qu'un hôtelier des Franches-Montagnes doit être un animateur?

Dans la mesure de ses possibilités et de ses disponibilités, oui. L'activité touristique est ici relativement nouvelle et l'infrastructure n'est pas encore suffisante pour laisser les clients se débrouiller seuls dans leurs loisirs. L'hôtelier est régulièrement appelé à organiser l'animation de sa clientèle. Celle-ci, dans les établissements d'une certaine importance, nécessite des investissements dont il faut précisément juger de la rentabilité. Relais-étape dans le circuit jurassien des roulettes tziganes, mon hôtel dispose, par exemple, d'un tennis, d'un sauna, d'un jardin d'enfants et d'une écurie pour les chevaux... Quant à l'aspect gastronomique, on peut affirmer que l'importance de la cuisine dans l'offre touristique des Franches-Montagnes est immense. On y sert surtout une cuisine française, mais également une cuisine régionale franchemontagnarde, formée de fromage «à tête de moine», du plat jurassien avec jambon campagnard, de la carpe, de la truite du Doubs, etc.

Vous avez fait allusion à la collaboration entre hôteliers; dans quels domaines se manifeste-t-elle?

Il s'agit d'une collaboration entre hôteliers d'abord, entre hôteliers et restaurateurs-cafetiers ensuite; elle est excellente et nous travaillons tous la main dans la main, grâce à la bonne entente qui règne entre les présidents des hôteliers et des restaurateurs, groupés encore une fois au sein de la Société franchemontagnarde. Cette collaboration se manifeste sur le plan des réservations, de la répartition de la clientèle, du personnel et de l'organisation de manifestations.

Sur le plan jurassien, nous étudions la possibilité, avec le Groupement des hôteliers de Porrentruy et les autres hôteliers de la SSH rattachés à aucune section, de constituer une véritable section jurassienne qui compterait plus de 40 établissements. Il faut dire ici que la formation hôtelière de certains de nos membres a grandement contribué à donner à l'hôtellerie franchemontagnarde son essor et sa renommée. Ils ne ménagent ni leurs conseils, ni leur aide à ceux qui débutent dans ce secteur, tout en contribuant à la formation professionnelle des jeunes qu'ils amènent sur les sentiers... de l'hôtellerie.

Quelles sont les lacunes dans l'équipement touristique actuel des Franches-Montagnes et les projets en devenir?

Les Franches-Montagnes constituent la principale zone touristique du Jura où l'on séjourne uniquement pour des vacances. La morphologie de la région est faite pour le tourisme, sans oublier bien sûr que cette activité économique doit s'intégrer à un genre de vie jusqu'ici essentiellement agricole. Aujourd'hui, la coexistence est nettement meilleure que jadis entre ces deux secteurs; il s'agissait simplement de comprendre la nécessité d'une parfaite information des agriculteurs et d'une réelle coordination des activités.

Des lacunes dans l'équipement, néanmoins, existent. Il faudrait à tout prix installer un centre de loisirs pour l'ensemble du Jura; un projet d'un tel équipement dans les Franches-Montagnes est à l'étude. Il manque en tout cas un centre équestre, une piscine couverte et une piscine artificielle. Diverses améliorations pourraient naturellement être encore apportées au réseau des remontées mécaniques, aux pistes pour cavaliers et aux circuits de ski de fond. Ceci pour satisfaire à la fois les touristes et la population franchemontagnarde, laquelle parviendrait ainsi à mieux prendre conscience des réalités touristiques. Il est évident que ces divers projets d'aménagement dépendront pour beaucoup de la relance économique.

A votre avis, l'hôtellerie jurassienne a-t-elle touché ses principaux marchés potentiels?

Il y a encore beaucoup à faire sur ce plan, malgré tous les efforts accomplis par Pro Jura jusqu'à ce jour. Certains marchés, en effet, qui nous sont déjà ouverts, pourraient nous valoir une nombreuse clientèle: c'est notamment le cas de l'Allemagne, de la Belgique et de la Grande-Bretagne. L'image des Franches-Montagnes en Suisse n'a pas souffert de remous politiques et reste excellente. Quant aux étrangers, ce sont d'abord des Allemands, des Belges, des Français, des Italiens et des Anglais.

On parle beaucoup, dans les milieux spécialisés de la branche, d'une nouvelle collaboration touristique régionale franco-suisse, par-delà la frontière, entre les

Franches-Montagnes et le Plateau de Maïche. Quelles sont ses réalisations?

Grâce à la collaboration de Pro Jura, du Syndicat d'initiative des Franches-Montagnes, de la Société d'embellissement de Saignelégier, de la Société des cafetiers-restaurateurs et du Groupement des hôteliers, ainsi qu'au concours des hôteliers français groupés à l'enseigne d'Animotel, nous avons réalisé un important dépliant qui constitue un nouvel instrument de propagande commun pour les Franches-Montagnes et le Plateau de Maïche. Hormis cette coopération des plus sympathiques et utiles, nous procédons à des échanges de clients. Il y a d'autres projets dans l'air, telles des excursions à cheval et en autocar par-dessus la frontière... L'avenir de cette collaboration est prometteur, car ces deux régions ont beaucoup de points communs et cherchent à développer le même type de tourisme axé sur les vacances actives dans la nature.

HENKELL TROCKEN

der Sekt, der eine ganze Welt beschwingt



On parle beaucoup, dans les milieux spécialisés de la branche, d'une nouvelle collaboration touristique régionale franco-suisse, par-delà la frontière, entre les

Planen Sie jetzt **Wild-Spezialitäten**

Knorr
Basismischung für Pfeffersauce
...eine richtige «Wunder-Sauce»

- Zum Verlängern und Abschmecken bestehender Saucen.
- Für die Zubereitung von Pfeffer ohne aufwendiges Einbeizen.
- Zum Nachdisponieren von zu knapper Sauce.

Und zu Pfeffer serviert man Spätzli. Knorr Frischeier-Spätzli sind im Handumdrehen zubereitet, sehen aus wie hausgemacht — und schmecken auch so gut!

Profitieren Sie von unserem Aktionspreis und Gratis-Werbematerial. Fragen Sie Ihren Caterplan-Berater — den Mann von Knorr, Chirat und Hirz.

caterplan
Knorr
chirat
HIRZ



Wer beim Fleisch nicht auf gleichbleibende Qualität achtet, schneidet sich ins eigene.

Mit dem Giger-Fleisch-Service lässt sich das leicht vermeiden. Verlangen Sie unsere Dokumentation oder profitieren Sie gleich von unserem aktuellen Angebot.

Das aktuelle Angebot:

- Schweinsnierstück ganz und portioniert
- Kalbfleisch geschnezt
- Rindsbraten I und II
- Rohesspeck



Hans Giger AG, Abteilung Tiefkühl-Spezialitäten und Fleisch
Gutenbergstrasse 3, 3001 Bern
Telefon 031 25 27 35, Telex 32 286

SEETALER DIRNDL SUPER DISCOUNT SEETALER

SEETALER DIRNDL SUPER DISCOUNT
5616 MEISTERSCHWANDEN, BOX 8
TEL. 064/54 3133

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 (Tailormasse angeben).

Super - Aktions - Preise

KIELZAHNSTOCHER Art. 650-1
Imit. einzeln in Papierhüllen verpackt, in Karton zu 1000 Stück.

Preis per Karton statt Fr. 13.50

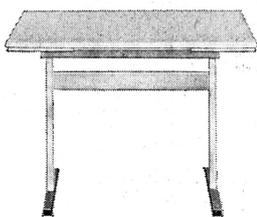
jetzt nur **Fr. 9.80**

Profitieren Sie! Bestellen Sie sofort.

Telefon (041) 22 55 85

Abegglen - Pfister AG Luzern

Einmalig günstig! Tische und Stühle von Möbel-Ferrari



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



Holzstühle ab 25.-



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



Stabelle sehr schön und stabil 65.-

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

Möbel-Ferrari, Jona/Rapperswil

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

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

P 19-23

Günstiges Angebot

Schaleneisschrank

Nur Stromanschluss 220 Volt. Tagesleistung von 10-25 kg. Abmessungen: 55,5 cm breit, 57,5 cm tief, 60,5 cm hoch. Fr. 658.-

Eiswürfelmaschine

Tagesleistung 1000 Würfel (12 kg Eis). Wasseranschluss mit Schlauch. Abmessungen: 33 cm breit, 37 cm tief, 57 cm hoch. Fr. 1650.-

Sandwich-Einheit

für Salate, Glace, Früchte usw. mit Plexideckel inklusiv 6 Chromstahlschalen, unten Kühlschrank. 220 Volt. Fr. 950.-

Frischrahmautomat

Soft-Ice-Maschine

Occ.-Tischmodell. Für zwei Sorten oder zum Mischen. Günstiger Preis.

Leo Meier, Hotelbedarf, 8730 Uznach,
Tel. (055) 72 33 77.

L'homme et l'entreprise (II)

«Quelle doit être l'attitude de l'hôtelier face à la récession?»: à cette question, M. Gérard Modoux, professeur d'économie d'entreprise à l'Université de Genève, a tenté de donner une réponse, contenue dans un exposé dont nous avons publié, la semaine dernière, la première partie. En voici aujourd'hui la suite et la conclusion. (Titre et intérêts émanant de la rédaction.)

Sous les pressions de l'économie, l'hôtelier est en mesure de trouver et d'appliquer des solutions concrètes destinées à éviter tout gaspillage de ressources humaines et financières. La rationalisation est un premier pas. Mais elle n'a de valeur que si elle est complétée par deux séries de mesures:

- les premières d'ordre interne,
- les secondes d'ordre externe.

La mesure d'ordre interne consiste en l'application d'une très grande rigueur dans la gestion quotidienne de l'exploitation. Or, il y a quelques jours, à l'occasion d'un séminaire auquel participaient une dizaine de dirigeants indépendants (dont deux hôteliers), j'ai été surpris de constater que la totalité des entreprises représentées ne disposaient pas d'un véritable appareil de contrôle de leur gestion, elles vivaient dans l'attente des comptes et de leur bouclage.

Par ailleurs, la moitié d'entre elles ne préparaient aucun budget d'exploitation. Ma proposition vise à pallier ces lacunes inacceptables; elle suppose un effort de prévision mensuelle, voire trimestrielle, des charges et des produits, ainsi que la présentation des budgets flexibles d'exploitation et de trésorerie.

Avec le contrôle de ses réalisations le dirigeant est alors conduit à prendre des mesures correctrices, dans la mesure où des écarts apparaissent entre les prévisions et les réalisations. Ce qui peut paraître une simple mesure comptable est en fait décisif pour la gestion de l'exploitation. C'est l'instrument indispensable qui pourra permettre la prise de décisions aussi importantes que les modifications de prix, la rationalisation des coûts, voire le licenciement de collaborateurs.

Marketing oblige

Une seconde mesure est d'ordre externe: elle vise à compléter les accords uniquement défensifs par une stratégie offensive de «marketing». Qu'on ne se trompe cependant pas sur mes intentions. Je ne désire pas introduire de termes anglais ou mexicains dans la gestion de l'entreprise, j'aimerais simplement qu'aucun terme français n'existe pour préciser ce que le marketing implique.

«Le marketing est un état d'esprit, autant qu'une technique, qui privilégie l'étude du marché pour permettre à l'entreprise de s'adapter rapidement aux évolutions économiques, sociales et technologiques.»

C'est la seule stratégie, la seule garantie pour que l'entreprise puisse faire face aux perturbations actuelles et futures. Car, en ce domaine, l'attitude des entreprises est parfois surprenante face à la récession. Pour beaucoup, la réaction révèle une vue à court terme et une analyse partielle de la situation. On renonce à des projets de recrutement et d'extension, on réduit les plans de perfectionnement, on recalcule le budget de publicité, on désire se prémunir contre l'inflation en augmentant ses prix, on fait l'économie de tel ou tel service qui accompagnait jusqu'ici le produit, on passe au peigne fin les frais de représentation, etc. L'entreprise, en somme, entre en état de défense, limite son dynamisme, bloque ses capacités, se rend plus vulnérable.

Elle rentre en quelque sorte dans sa

coquille, attendant que passe l'orage, alors qu'en réalité il s'agit des pluies d'automne.

Compris dans son véritable sens, le marketing n'est pas une politique commerciale de racroc. Il est l'attitude de l'entrepreneur qui réalise les possibilités très variées d'un marché, qu'il étudie, et qui adapte l'ensemble de ses prix, de ses produits, de sa promotion à la situation nouvelle. Et cette attitude est souhaitable.

Formation et gestion

Nul doute, cependant, que le préalable à de telles mesures internes ou externes est d'ordre psychologique. Il concerne le chef d'entreprise et nécessite qu'il y ait de sa part pleine et entière compréhension des mutations en cours et de l'intérêt qu'il a à prévoir. Cette préparation psychologique est impossible sans formation. Je veux parler de la formation à la gestion. En effet, en évoquant la fonction patronale, j'ai sous-entendu que la condition de réussite des entreprises était l'existence, chez leurs dirigeants, d'une «capacité surdéveloppée», une telle «capacité surdéveloppée» est, dans les PME, très souvent technique, commerciale ou administrative. Elle est beaucoup plus rarement existante dans le domaine de la gestion.

C'est donc à partir de cette constatation que l'Union suisse des arts et métiers a créé, en 1966, l'Institut suisse pour la formation des chefs d'entreprise dans les arts et métiers. Les cours, organisés dans ce cadre, se déroulent dans les principales villes de Suisse (Lausanne pour la Suisse romande). Pour les hôteliers en particulier, l'enseignement dispensé permet d'acquiescer une formation de base à la gestion moderne de l'entreprise.

L'homme et ses qualités de chef

Ainsi, au centre de cette communauté d'hommes qu'est l'entreprise, se retrouve à chaque fois un personnage dominant: le chef. «L'entrepreneur brille comme un soleil au centre de la vie de son entreprise», ironise Charbonneau. «L'immense prestige dont il bénéficie laisse peu de place à l'opposition et à la rivalité. Pourtant, il se plaint volontiers de la faiblesse de ses subalternes». Mon souhait est qu'il pense aujourd'hui à la sienne, car l'entreprise exige, plus qu'avant, des dirigeants bien formés.

Et dans l'esquisse de solution que je vous ai présentée, j'ai misé chaque fois sur l'homme et ses qualités de dynamisme, de créativité et d'adaptation.

Pourquoi en douter quand on connaît le potentiel des classes moyennes et la force économique et politique de votre association. C'est donc à vous qu'il appartient de décider les mesures optimales et de marquer votre intérêt pour des solutions communautaires. Des solutions communautaires qui pourraient, à courte vue, paraître contredire vos intérêts personnels, mais qui constituent l'unique moyen de surmonter la crise et d'assurer la défense d'une profession qui a sa place dans l'économie.

Gérard Modoux

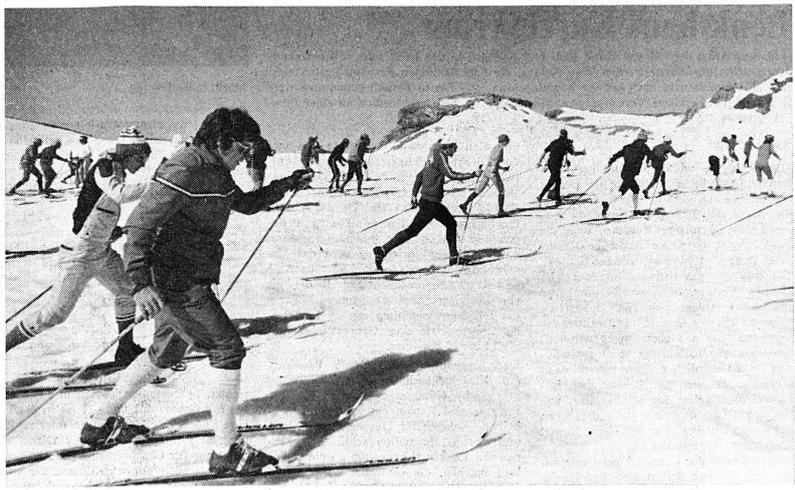


Le «plaisir de recevoir» remis à l'honneur

Si cuisiner est un art, recevoir en est un autre. Savoir allier les deux est parfois chose difficile, un plat savoureux ne garantissant pas toujours une ambiance sympathique autour de la table. Dans son dernier ouvrage «Plaisir de recevoir», Marianne Kaltenbach, qui collabore régulièrement à l'Hotel-Revue, donne des conseils judicieux pour résoudre ce problème à triple facettes: régaler ses invités et créer une atmosphère chaleureuse tout en se faisant plaisir à soi-même. Pour le côté strictement culinaire de la question, les recettes les plus variées, depuis le buffet campagnard jusqu'à la savante préparation d'un canard, peuvent tirer d'embaras n'importe quelle maîtresse de maison, même inexpérimentée.

La place d'honneur revient aux bons vins, à la température qui leur est nécessaire, à leurs affinités avec tel ou tel mets. Mais le principal mérite de ce livre est d'insister sur le fait que les invités préfèrent toujours un repas simple, mais savamment préparé, à un menu hors de prix composé sans recherche et dénué de toute fantaisie. La seule recette qu'une maîtresse de maison peut employer pour réussir un repas, c'est bien, comme le souligne Marianne Kaltenbach, d'éprouver un réel plaisir de recevoir ses amis.

* Edité par Obrist SA, Vevey, et Maurice Gay SA, Sion; disponible dans les librairies Payot, Fr. 12,80.



De la neige sous le soleil: le glacier de la Plaine Morte, au-dessus de Crans-Montana, sert de cadre grandiose à des cours estivaux de ski de fond pour skieurs débutants et avancés. Voilà un produit touristique que l'on n'est pas près de vendre sur les plages méditerranéennes!



Secteur vert et secteur rouge à Cointrin

Comme cela existait déjà à l'aéroport de Zurich-Kloten, celui de Genève-Cointrin vient de se mettre au secteur vert et au secteur rouge, au point de vue contrôle douanier, pour la réception des passagers arrivant à destination à Genève. Cette solution présente l'avantage de rendre plus fluide le passage en douane, celui aussi de permettre le contrôle de l'ensemble des bagages des voyageurs qui se sont engagés dans le couloir rouge, donc qui estiment avoir quelque-chose à déclarer, et de faire confiance à ceux utilisant le couloir vert, parce qu'estimant ne rien devoir régler à la douane. Des contrôles par sondages sont tout de même effectués; il faut bien admettre qu'il y a un peu de resquille, mais sans doute pas plus que ce n'avait été le cas jusqu'ici, avec l'arrêt obligatoire devant le douanier de service.

Un seul inconvénient pour l'ensemble du public, c'est que, du hall des arrivées, il n'est plus possible de distinguer les arrivants, car les vitres ont été dépolies, afin que le contrôle des bagages ne se fasse pas sous les regards des curieux se trouvant à l'extérieur.

Nouveau billet touristique des transports en commun

En vue d'inciter les touristes et les habitants de Genève à mieux connaître les environs de la ville et la campagne, la Compagnie des transports en commun genevois (CGTE) vient d'émettre un nouveau billet, dit touristique, qui permet d'utiliser, durant toute une journée, son réseau des trams, autobus et trolleybus, celui des «Mouettes genevoises», qui accomplissent le service de la rade, le téléphérique du Salève. Tout cela pour moins de dix francs!

Il existe aussi deux autres variantes de ce billet combiné, soit réseau de la CGTE et «Mouettes genevoises», ou réseau de la CGTE et excursion au sommet du Salève en téléphérique. Il s'agit-là d'une heureuse initiative, destinée à rendre de bons services aux touristes.

Les Fêtes de Genève à l'heure du Carnaval de Rio

Lors des prochaines Fêtes de Genève, qui se dérouleront du 15 au 18 août, la ville du bournal de Rio va vivre à l'heure du Carnaval de Rio, puisque c'est le thème que ses organisateurs - en l'occurrence l'Office du tourisme de Genève - ont choisi pour leurs grandes festivités de l'été 1975. En effet, on n'hésite pas à faire se déplacer l'Ecole de samba «Salgueiros qui, depuis deux ans, a remporté le premier prix de la grande fête de la métropole brésilienne. Quant 140 danseuses, danseurs et musiciens animeront la soirée du vendredi 15 août, prendront part aux défilés du corso fleuri le samedi et le dimanche et se produiront encore lundi soir à la patinoire des Vernets, dans un vaste show dont cette troupe partagera la vedette avec le Pasadena High School Band and Drill Team, de Californie, fort de 180 musiciens et majorettes. Participeront également aux corsos la Fanfare «La Racchia» de Sanaragno (Italie), la Guggenmusik de Rothenberg (Lucerne), ainsi que la Musique municipale et celle de Plainpalais, toutes deux de Genève. Des chars seront présentés par un certain nombre d'offices de tourisme, ainsi que par le

Carnaval de Viareggio et celui de Nice, sans oublier la Fête des vendanges de Neuchâtel, la Fête de la montre de La Chaux-de-Fonds et la ville de Zurich. Les burlesques «Brandons» de Payerne seront également du défilé. En tout, il y aura une quarantaine de chars fleuris, de groupes et de musiques.

Les Fêtes de Genève ne peuvent évidemment se concevoir sans un merveilleux feu d'artifice, tiré dans le cadre unique de la rade de Genève. Ce sera une co-production des deux meilleurs spécialistes du moment, en Europe occidentale, soit la maison Hamberg, d'Oberried (Suisse), et la maison Lacroix (France), le bouquet final étant tiré par l'entreprise helvétique.



Regards sur la dernière saison d'hiver

Profitions de la trêve du mois d'août pour jeter un regard sur les résultats détaillés de la saison d'hiver 1974-1975, soit sur le semestre qui, débutant en novembre, a pris fin en avril. C'est à dire que ce semestre dit d'hiver couvre également la saison de printemps; mais à quelques exceptions près, peut-on encore parler de saison printanière alors que la pratique des sports d'hiver dépasse même le cap du premier mai?

Pour ces six mois à prédominance hivernale, donc, le tourisme vaudois a vu se maintenir la tendance à la baisse; baisse générale sans doute, mais plus sensible au bord du Léman et dans les villes que dans les stations de sports d'hiver. Le recul est de 9,7%, plus équilibré au cours de ces derniers mois entre les pertes de nuitées étrangères et celles provoquées par les hôtes du pays. En effet, sur 694 987 nuitées étrangères, la perte a été de 78 485 arrivées soit 10%; pour les nuitées indigènes, sur un total de 498 420, elle a été de 49 084, soit 9%. Les nuitées totales ont donc reculé de 127 569, ce qui a eu pour effet de faire passer le taux d'occupation des lits disponibles de 35,5% à 31,7% et le taux d'occupation des lits recensés de 27,6% à 24,6%. Le nombre d'hôtels ouverts était de 551, offrant 20 790 lits disponibles contre 554 l'hiver précédent, avec 20 580 lits disponibles. A noter, que la proportion Suisse-étrangers, qui était en moyenne de un-tiers, deux-tiers, bascule maintenant en hiver vers le partage 50-50%. Il est vrai que sous l'influence des résultats des villes (Lausanne, Vevey) et de la grande station de Montreux, les résultats des mois d'été marquent une sensible avance des nuitées étrangères.

Recul quasi-général des nuitées étrangères

Avec 224 233 nuitées, les Français demeurent largement en tête de nos hôtes étrangers de l'hiver; ils représentent le tiers de cette clientèle en dépit d'un recul sensible de 9,5%, soit 23 588 nuitées de moins. A noter que ce recul correspond à peu près à celui de l'ensemble des nuitées cantonales. Les Belges, qui occupent traditionnellement le second rang en raison spécialement de leurs établissements de Leysin, n'ont reculé que de 2,3% pour un total de 120 171 nuitées (-2830). Les Allemands, à l'inverse de la tendance constatée dans d'autres régions touristiques de notre pays, sont légèrement en baisse dans les stations vaudoises: -3249 nuitées (-4,1%) sur un total de 76 207; ce ne sont pourtant pas les efforts de propagande en Allemagne qui ont manqué l'an dernier. Viennent ensuite les Italiens qui ont per-

du 10 378 nuitées, soit 17,3%; ils devaient maintenant les touristes des Etats-Unis dont les nuitées ont subi un très fort recul de 32,3% sur un total de 41 199; en revanche les Canadiens sont restés sur leurs positions de l'hiver précédent. A noter enfin la très faible position britannique qui perd encore 4569 nuitées sur 37 341 soit -9,7%, l'avance spectaculaire des Danois (+74,2%), seule note vraiment rose dans ce tableau morose! jd.



Lugano-Agno - Genève-Cointrin en 55 minutes

Le Tessin étant le seul canton suisse exigeant de ses visiteurs de franchir des massifs de montagnes, par route ou par tunnel, il est naturel que la troisième possibilité, celle des airs, soit envisagée. L'initiative en a été prise par la SATA, SA de transports aériens, à Genève, en accord avec l'aéroport d'Agno-Lugano. Ce qui aujourd'hui permet de passer en 55 minutes du Ceresio au Léman. Ce service de taxi aérien est assuré par des «Cessna 401-421» à 6 places, suivant un horaire précis, le lundi, le mercredi et le vendredi. Il aura certes un avantage pour l'homme d'affaires ou le touriste désireux se rendre rapidement de Lugano à Genève. Intéressant aussi pour le Tessin est le fait que les voyageurs arrivant du monde entier à Genève-Cointrin pourront poursuivre leur route vers le Tessin... en avion.

Les tomates «au sommet»

La production des tomates, tant dans la Plaine de Magadino que dans le Mendrisiotto, a terriblement souffert des chutes de grêles de ce début de juillet et l'on ne pense pas que la récolte dépassera les 3 millions de kg, alors que ces années dernières elle atteignait 5 à 6 millions de kg. Ce qui n'a pas empêché Valaisans et Tessinois de se rencontrer pour discuter des problèmes de la tomate, cette «pomme de discorde» en raison de la coïncidence des récoltes et de leur arrivée sur le marché suisse.

Cette rencontre qui s'est déroulée sur le col du Nufenen a permis aux deux cantons représentés par les responsables de l'écoulement des produits et des cultures, de présenter leurs points de vue au sujet des diverses sortes de tomates, tardives ou précoces, et de leur arrivée sur le marché. Les organisateurs avaient profité de cette rencontre pour présenter toute une série de plats à base de tomates, servis dans le restaurant du Nufenen. Des mets forts appréciés et dont le mérite revenait d'ailleurs à un gastronome bien connu, M. Lessy Nesurini, de Gnosca, près de Bellinzona.

Arts et métiers: non à la TVA

(ATS) La Chambre suisse des arts et métiers a décidé de rejeter la taxe à la valeur ajoutée. Cette dernière assujettirait quelque 50 000 entreprises en majorité des entreprises de petite et moyenne taille du commerce de détail, de la branche alimentaire, de l'industrie hôtelière et d'autres professions de type artisanal, entreprises qui ne sont actuellement pas astreintes à l'impôt sur le chiffre d'affaires. Les travaux administratifs des entreprises enlèveraient sensiblement. Elles devraient s'attendre en outre à une réduction de leurs moyens puisque l'impôt ne pourrait pas être transféré intégralement sur les prix.

Lenk baut Kurzentrum

Auf dem Areal der «Grand Hotel Bad- und Kurhaus in der Lenk AG» soll ein neues Kurzentrum geschaffen werden, eine Anlage, die 8,05 Millionen Franken kosten wird und aller Voraussicht nach auf die Sommersaison 1977 hin in Betrieb genommen werden kann. Dies erklärte Verwaltungsratspräsident Prof. Jost Krippendorf an einer Pressekonzferenz.

Bad seit 1688

Die Chroniken wissen zu berichten, dass bereits 1688 die ersten Gäste im Lenker Schwefelwasser gebadet haben. Erst um die Mitte des letzten Jahrhunderts entstand das eigentliche Kurhaus, dem die Lenk das Aufkommen des Fremdenverkehrs in erster Linie zu verdanken hat. Bis 1969 war das Kurhaus im Besitz der Familie Vernier, dann wurde die ganze überalterte Anlage von einer kurzfristig gegründeten, vorwiegend aus Lenkern zusammengesetzten Uebernahmengesellschaft erworben: massentouristische Organisationen hatten nämlich grosses Interesse am Kurhaus bekommen. Die Lenker aber, insbesondere Hotelier Samuel Perollaz, waren überzeugt, dass mit einer derartigen Schwereverlagerung der Kurort Lenk zu stark verändert würde.

Sogleich nach der Uebernahme wurde mit der schrittweisen Renovation des Betriebes begonnen. 1972 wurde dann das Gesellschaftskapital von 1,2 auf 2,8 Millionen Franken erhöht, wobei die Tatsache, dass die Einwohnergemeinde mit einer halben Million «einstiege», die Vermutung bestätigte, in der Lenk werde das Kurhaus als Unternehmen von öffentlicher Bedeutung angesehen. Heute ist das Haus fast vollständig durchrenoviert; zudem wurde eine beträchtliche Summe für die zuvor schon ins Auge gefasste Planung «Kurzentrum Lenk» bereitgestellt und diese weiter vorangetrieben.

Marschhalt

Ende 1973 wurde ein Planungsstopp, ein Besinnungshalt eingeschaltet. Dabei zeigte es sich, dass der Vorentwurf gigantische Züge aufwies; 18 Millionen hätte das neue Kurzentrum kosten sollen. Jetzt war es an den Lenkern, ihre Zielsetzungen neu zu formulieren. Das Kurzentrum sollte die Lenk nicht zu einer Heilstation machen, es sei eine wichtige Kurortseinrichtung, die aber nicht der Dominante werden dürfe. Ausserdem begrenzen sie die Baukosten auf 8 Millionen Franken und stellten einige Forderungen auf: Das neue Kurzentrum müsse eine flexibel erweiterbare Grundanlage darstellen, in der alle Einrichtungen von Anfang an enthalten seien. Heute liegt ein fertiges Projekt vor und wenn die Finanzierung gesichert ist, heisst es: Baubeginn März 1976.

Quelle optimal nutzen

Alfred Ineichen, Präsident der Planungs-

und Baukommission, erläuterte das von den Zürcher Architekten Allemann, Antes und Claus ausgearbeitete Bauprojekt 1975. Die Anlage (Gesamtkubatur 12 050 Kubikmeter) kommt südlich des Grand Hotels im oberen Teil des Parkes zu liegen und umfasst zwei Pavillongeschosse. Augenfällige Einrichtung wird das Mineralischwimmbad (Bassingrösse 6x18 m) sein. Dazu kommen acht Einzelbäder mit verschiedenen Applikationsmöglichkeiten, die Inhalationsabteilung mit 28 Einzelinhalationen sowie einer Gruppeninhalation für 12 bis 14 Personen.

Der sogenannte «polyvalente Pavillon» (10 Einzelbehandlungplätze, wahlweise nutzbar für Gymnastik, Massage, Elektrotherapie und Fango, ein Raum mit Wirbelbad, Anlagen für Duschen und Güsse) und der Arztrevillon schliesslich werden das Lenker Kurzentrum zu einer Anlage machen, die einerseits weder einen Luxus noch einen Spitalbau darstellt, andererseits die stärkste alpine Schwefelquelle optimal zu nutzen erlaubt.

Die Lenker Schwefelquelle liefert in der Minute 60 Liter – allerdings kaltes – Heilwasser, die Kapazität der neuen Anlage wird mit etwas über 270 Einzelbädern und Behandlungen und mit mehr als 900 Inhalationen je Tag angegeben, im Mineralischwimmbad – Wassertemperatur 36 Grad Celsius – können sich täglich bis zu 340 Gäste tummeln.

Woher das Geld?

Nachdem der Kanton bereits Ende 1973 über den Landerverbandsfonds der Wirtschaftsförderung der Gesellschaft knapp 20 000 Quadratmeter Reserveland abkaufte, hat er dem Kurzentrum einen A-fonds-perdu-Beitrag von 2,5 Millionen Franken aus dem Fonds zur Förderung des Fremdenverkehrs in Aussicht gestellt. Dazu werden 2,652 Millionen Franken an Fremdkapital beizubringen sein (die Verhandlungen über dessen Beschaffung sind bereits sehr weit fortgeschritten). 1,4 Millionen stehen noch vom Landerwerb her zur Verfügung und schliesslich soll das Aktienkapital mit der Ausgabe von mindestens 1500 Namenaktien im Nominalwert von 1000 Franken von 2,8 um 1,5 auf 4,3 Millionen Franken erhöht werden. Die Zeichnungsfrist soll noch vor Mitte August beginnen, im Verwaltungsrat hofft man zuversichtlich, gut zwei Drittel der neuen Aktien in der Lenk selbst plazieren zu können. ah



Zwei Millionen am Rheinfall

Rund zwei Millionen Personen besuchten 1974 den Rheinfall. Wie der Verkehrsverein meldet, haben im vergangenen Jahr sowohl die Besucherfrequenz als auch die Ankünfte und Logiernächte um 5 Prozent abgenommen, letztere aber auf 13 000. Dem Hauptanlass, der am 1. August durchgeführten Rheinfallbeleuchtung, wohnten etwa 16 000 Personen bei.

Schaffhausen will Kongresszentrum

Der Verkehrsverein der Stadt Schaffhausen meldet für das vergangene Jahr einen Rückgang der Uebernachtungen um 7,2 Prozent auf 62 518. Um die gegenwärtige Lethargie im Tourismus zu überwinden und die Attraktivität der Munotstadt zu steigern, sollen in den Sommermonaten auf dem malerischen Fonwagplatz Jazzkonzerte, Operettenaufführungen, offene Singen und ähnliche Veranstaltungen durchgeführt werden. Der Stadtrat will durch einen Ideenwettbewerb die Möglichkeit zur Schaffung eines Kongresszentrums im Raume der Schiffkände am Rhein prüfen. spk

Radtouristen im Thurgau

Verschiedene Thurgauer Rad- und Motor-

Tourismus am Fernsehen

Nicht verpassen!
Die Sendung «CH, Berichte, Analysen, Kommentare», des Deutschschweizer Fernsehens vom 8. August, 21.15 Uhr, wird touristischen Fragen gewidmet sein. Unter dem Motto «Schweizer Tourismus – Bilanz und Aussichts» werden verschiedene Beiträge zu sehen sein, so ein Bericht über Vorstellungen und Realitäten amerikanischer Touristen über und in der Schweiz und ein Live-Interview mit SHV-Direktor Franz Dietrich.



Markt in Bellinzona

Ab September dieses Jahres soll in Bellinzona – jeweils samstags – wieder Markt abgehalten werden. Diese von bellinzonerse Geschäftsleuten und Detailisten stammende Idee wurde vor Kurzem an einer Versammlung in Bellinzona bekanntgegeben. Mit dieser Neubelebung einer alten Tradition will man die Stadt sowohl für Einheimische, wie auch für Auswärtige und Touristen attraktiver gestalten. Der Vorschlag wurde von allen Interessierten mit Genugtuung begrüsst und von der Gemeinde bereits genehmigt.

Lufttaxi Genf-Lugano

Die Genfer Fluggesellschaft Sata hat kürzlich einen Flugtaxiservice von Genf nach Agno bei Lugano und retour eingerichtet. Interessenten können in 55 Minuten mit Cessna 401 und 421 (sechszwölfstellige) eine Strecke für 300 Franken oder retour für 500 Franken fliegen. Der Dienst ist nicht nur für Geschäftsleute gedacht, sondern soll auch Touristen dienen, die vom Grossflughafen Genf rasch an ihren Ferienort in der Tessin gelangen wollen.

Guter Frühling

Wie das kantonale statistische Amt in Bellinzona mitteilt, waren in den Frühlingsmonaten dieses Jahres (März bis Mai) in der Tessiner Fremdenindustrie erstmals nach vier Jahren Pluszahlen zu verzeichnen. Während im letzten Jahr noch ein 5,2-prozentiger Verlust gegenüber dem Frühjahr 1973 hingenommen werden musste, sind die Besucherzahlen in den angegebenen drei Monaten dieses Jahres um nicht weniger als 3,7 Prozent gestiegen. Das erfreuliche Resultat ist vor allem auf Gästezuwachs aus dem Inland (+23 241), aber auch auf Zuzug aus dem Ausland (über 5000 mehr) zurückzuführen.

Keine Rezession auf Campingplätzen

«Wenn es für Zellplatzbesitzer eine Krise gibt, so ist es diejenige des Raumes», schreibt eine Tessiner Zeitung und macht gleichzeitig darauf aufmerksam, dass restlos alle Campings des Locarnese das Schild «Completo» – Besetzt – ausgehängt haben. Man rechnet, dass auf den über 20 Zellplätzen der Region (Tenoro am oberen Langensee, bei Ascona auf dem Magliadella und in den Tälern) zurzeit etwa 4,3 000 Personen logieren.

Traditioneller Malerwettbewerb

In Ascona wurde am letzten 26. Juli erneut der bereits traditionelle Wettbewerb «Artisti in Piazza» durchgeführt. Thema war die Piazza von Ascona und ihre unmittelbare Umgebung. Die vor den Augen schaulustiger Einheimischer und Touristen gemalten Bilder wurden am Abend ausgestellt, prämiert und an interessiertes Publikum verkauft. wz

Erste Bergregion im Tessin konstituiert

In Biasca ist Mitte Juli die Region der drei Täler – Limentola, Blenliot und Riviera – gegründet worden. Damit wurde die erste der drei Regionen des Kantons Tessin geschaffen, wie sie das Bundesgesetz über die Investitionshilfe für Berggebiete vorsieht. Die zweite im Entstehen begriffene Region ist jene von Locarno und den umliegenden Tälern und eine dritte könnte das Malcantone sein. Laut Bundesgesetz sollen für die drei Bergregionen in den nächsten fünf Jahren insgesamt 500 Mio an Investitionshilfe bereitgestellt werden.

Tessin macht Ernst

In Zusammenarbeit mit dem Ente ticinese per il Turismo hat das Tessiner Polizeidepartement eine erste Aktion gegen Verkehrsruddies und unnötigen Lärm gestartet. Damit soll erreicht werden, dass Lugano, Locarno und Ascona sowie die Ruhe der Feriengäste als auch jene der Einwohner gewährleistet werden kann.

Rückstichlose Pilszammeler

Im Tessin schreiten gewisse Gemeinden zur Selbsthilfe, um sich gegen rücksichtslose Beeren- und Pilszammeler zu schützen. In Malvaglia, im Blenliot, wurde zum Beispiel ein riesiges Schild aufgestellt mit der Aufschrift: «Ausländern und Personen ohne Niederlassung in Malvaglia ist das Pilszammeln an Sonn- und Feiertagen untersagt.» Diese Massnahme wurde von der Bürgergemeinde getroffen, obwohl der Staatsrat das Gesuch hierfür nie gutgeheissen hatte.

Ein kantonales Gesetz schützt im Tessin Pflze, Himbeeren und Heidelbeeren, doch wird es häufig nicht beachtet. Insbesondere in den letzten Jahren wurden das Pflz- und Beeren sammeln zum Teil «industriell» betrieben. Ganze Gruppen warteten im Wald das Morgengrauen ab, um als erste mit Sammeln zu beginnen. Zum Teil benutzten sie Rechen, mit denen sie die ganzen Pflanzen zerstörten oder aus-



Starker Rückgang im Detailhandel

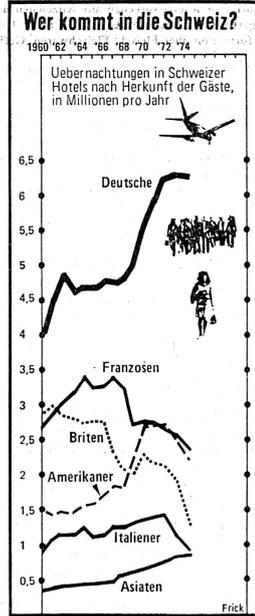
Die Kleinhandelsumsätze lagen im Juni 1975 wertmässig um 5,4 Prozent unter dem Vorjahresstand. Damit hat sich der Rückgang der Verkäufe gegenüber den Vormonaten beschleunigt. Einigermassen stabil sind nur die Lebensmittelkäufe. Nach Abzug der im Index der Konsumentenpreise ausgewiesenen Teuerung ergibt sich gegenüber dem Vorjahr ein mengenmässiger Rückgang von 11,6 Prozent. Für Nahrungs- und Genussmittel betrug die Abnahme 6,6 Prozent, für Bekleidung und Textilien 15,2 Prozent. – Die durchschnittlichen Umsatzrückgänge im Gastgewerbe, das bekanntlich vom Index der Kleinhandelsumsätze nicht erfasst wird, dürften etwa bei 10 Prozent liegen.

Ertragsbilanz 1974

Die Ertragsbilanz der Schweiz für das letzte Jahr ergab einen Aktivsaldo von 510 Millionen Franken (1973: 890 Mio). Diese Entwicklung erfolgte trotz einer gewaltigen Erhöhung des Handelsbilanzdefizits um 940 auf 7580 Mio Franken und praktisch unveränderten Nettoerträgen aus dem Fremdenverkehr (2530 statt 2640 Mio Franken) dank den vergrösserten Kapitalerträgen aus dem Ausland (5920 statt 4740 Mio Franken). Es ist klar, dass dieser unerwartet günstige Abschluss der Ertragsbilanz einen der Gründe für die feste Haltung des Schweizer Frankens darstellt. Infolge der massiven Importrückgänge und der entsprechenden Verbesserung der Handelsbilanz dürfte die Ertragsbilanz des laufenden Jahres einen noch höheren Aktivsaldo ergeben als 1974. Dazu tragen auch die rückläufigen Saisonierbestände bei.

Bundespräsident Graber in Helsinki

Vor der Konferenz für Sicherheit und Zusammenarbeit in Europa erklärte Bundespräsident Graber in Helsinki, einer der hauptsächlichsten Anhaltspunkte, nach dem die öffentliche Meinung der Schweiz die Konferenz beurteilen werde, liege in den Texten, welche die Erleichterung der menschlichen Kontakte und die Liberalisierung der Information zum Ziele hätten. An den Arrivées aus Osteuropa wird sich das nachprüfen lassen. RS



Stützten im letzten Jahr die Schweizer den Fremdenverkehr mit einem Plus an Hotelübernachtungen von 1 Prozent stärker als die Ausländer (minus 3 Prozent), so ist es bisher im laufenden Jahr überraschenderweise umgekehrt: In den ersten fünf Monaten übernachteten einheimische Gäste um 3,5 Prozent weniger oft in Schweizer Hotels, Ausländer dagegen nur um ein halbes Prozent weniger. Dabei hat besonders der Berufsverkehr der Schweizer im Inland gelitten, weniger der eigentliche Tourismus. Die Rezession trifft also den Fremdenverkehr auch dadurch, dass Manager, Vertreter und Monteurs weniger unterwegs sind. Bei den eingezeichneten ausländischen Gästenationen dürfte sich die Kurve 1975 in der gleichen Richtung bewegen wie schon 1974. So ging die Abnahme von Januar bis Mai im Vergleich zum Vorjahr bei den Franzosen weiter (minus 7 Prozent), ebenso bei den Briten (um 10 Prozent) und bei den Amerikanern (um 11 Prozent). Nur bei den Deutschen setzt sich der frühere Aufwärtstrend wieder durch (plus 5 Prozent). Quelle der Zahlen: Eidg. Statistisches Amt. fr.

Marktgerecht!?

In einer Zeit, da der in- und ausländische Gast seine Härter als früher verdienten Moneten geteilter umsetzt, muss sich auch das Fremdenverkehrsgewerbe etwas einfallen lassen, um den Wanderer zum Schritt über die Schwelle eines Hotels oder Speiseraumtes zu bewegen. In Mürren versucht es ein gewitziger Mann mit dem Ausschreiben von «Senioren- und Kinderteller» zum fast halben Preis des ganzen Menüs. Hier hat einer eine Marktlücke entdeckt. Der Kinderteller ist keine Novität, aber der «Angriff» auf die Senioren ist bemerkenswert erfrischend. Fragt sich nur, wie es die Damen halten, die auch kein ganzes Gedeck möchten, sich aber weder als Kind noch als Senior ausweisen können noch wollen.

An Sonntagen ist auch die Post in einen internationalen Kurort vom Range Interlokens geschlossen und verriegelt. Offen ist allerdings der Telefon- und Telegrafendienst. Aber Briefmarkten verkaufen die diensthabenden Beamtinnen nicht. «No stamps» verkündet da eine Tafel klar und deutlich. Zu deutlich, so möchte man meinen, denn ein Markt für Briefmarken wäre vorhanden. Besonders in der nur allzu kurzen Hochsaison. Aber Prinzip ist Prinzip, hier Telefon, hier Post, wenn's auch PTT heisst. Auch staatliche Dienstleistungsbetriebe sollten sich beweglicher zeigen. Die Ausrede mit dem Personalmangel gehört der Vergangenheit an. Auch die Post muss marktgerecht denken. Peter Argwoha



«Kongress der Kongresse» in Kyoto

Zum erstmalig wird der Internationale Kongress über Kongressorganisation in Asien stattfinden. Vom 1. bis 4. Dezember wird die sechste Auflage dieses bedeutenden Weltkongresses in Kyoto (Japan) über die Bühne gehen.

Am Beispiel Japan werden die Teilnehmer zwei wesentliche Trends des Kongresswesens studieren können, nämlich seine rapide Ausdehnung über die ganze Welt und die Anwendung immer zahlreicher und zweckmässigerer technischer Einrichtungen.

Der Kongress beginnt am 1. Dezember mit der Registrierung der Teilnehmer und der offiziellen Eröffnung, unter der Leitung von S. Ohta, Präsident der Japan National Tourist Organisation. Eröffnungssprachen von F. A. Casadio, Präsident der Union des Associations Internationales und des Präsidenten der Internationalen Vereinigung der Kongresshörer leiten den Kongress ein. Gleichzeitig findet die Eröffnung einer Ausstellung über neueste technische Entwicklungen auf dem Gebiet der Audiovision, der Textverarbeitung, der Computertechnik und über «Kongress-Gadgets» sowie neue Kongresszentren statt. Die folgenden Kongressstage sind den sechs Arbeitsgruppen gewidmet, welche folgende Themen behandeln:

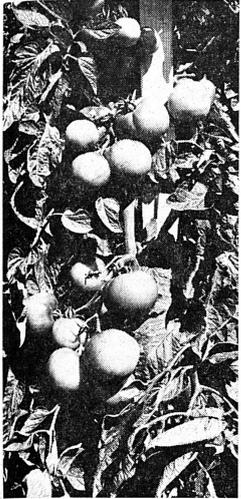
- 1. Kongresse und Tourismus. (Probleme der Organisation in weit entfernten Ländern, Kommunikation und Zusammenarbeit in Asien und im pazifischen Raum, Gruppenreisen und Kongresse)
- 2. Technische Ausrüstung (Einführung, Entwicklungstrends in der Simultanübersetzung, Audiovision, Projektionstechnik, Verbindungsmittel, Textverarbeitung, Fragen der Normierung, Computereinsatz)
- 3. Kongressförderung durch öffentliche Körperschaften (Definition und Aufgaben eines Kongressbüros, speziell in Asien und im pazifischen Raum)
- 4. Professionelle Kongressorganisatoren (Rolle des Initiatoren, Beziehungen zum Auftraggeber, Beratung und Durchführung, Organisatoren in Asien und im pazifischen Raum)
- 5. Der Bau von Kongresszentren (bisherige Erfahrungen, Fragen der Normierung, Rationalisierung, praktische Hinweise für den Bau oder die Verbesserung von Kongresszentren)
- 6. Kongressunterlagen (Arten, Gestaltungsrichtlinien, Verbreitung)

Der Kongress geht am 4. Dezember mit dem Bericht der Arbeitsgruppen und einem Schlussbankett zu Ende.

Der Kongress in Kyoto richtet sich speziell an Vertreter von Kongressstädten, -zentren und -organisationen, Kongressveranstalter, Uebersetzer, Vertreter von nationalen Fremdenverkehrsämtern, Reisebüroleute, Hoteliers, Vertreter von Fluggesellschaften, Architekten und Industrielle. Die Teilnehmerzahl ist auf 350/400 begrenzt. Japan Air Lines hat verschiedene Gruppenpreise zum Besuch des Kongresses zusammengestellt. Nähere Angaben sind erhältlich beim Office National du Tourisme Japonais, Rue de Br...

Die Tomate wartet auf eine Liebeserklärung

Von Natur aus eine Prinzessin, fristet sie in den gastgewerblichen Küchen ein Aschenputtel-Dasein. Sie ist für alles gut genug, muss überall einspringen. Welcher Triumph würde jener kosten, der sie als Mittelpunkt zur festlichen und fröhlichen Tafel führt!



Wenn sie schon im Paradies gewachsen, hätte Adam sicher nicht in den Apfel gebissen. Verführen Sie jetzt wenigstens Ihre Gäste mit dem rot leuchtenden «Paradieser».
Foto Opav

Was soll man über Tomaten schreiben? Jedermann kennt sie ja. Man weiss, dass sie sich als Wurfgeschosse ebenso eignen, wie als Ganzjahresgarnitur auf dem kalten Teller und als ständige Begleiterin jedes dicken und dünnen Stückes Fleisch. An ihnen ist die Schande einer unüberlegten Tat hängen geblieben, und sie sind die Prügelstrafe der Konsumenten. Alljährlich macht man sich mit vorrückendem Sommer gefasst auf den Tag, an dem es heisst: «Sie kommen, die Tessiner und die Walliser!» Mit sichtlich weniger Begeisterung als die Propagandaleute obliegen die Journalisten ihrer fast wasserläufigen Pflicht, dem etwas explosiven Landesprodukt den Weg auf den Familientisch zu ebnen.

Sie verdienen Note 6

Die Tomaten-Herde der Gemüseunion, der Agrosuisse, der OPAN und all der anderen, leider allzuvielen Stellen, die für Landesprodukte werben, können sehr viel Positives verkünden. Die beiden grossen Konkurrenten, das Wallis und das Tessin, sind zum Nutzen aller Partner geworden. Die Qualität der Tomate wurde laufend verbessert, wobei versucht wurde, auch den Wünschen der Konsumenten nach Form, Grösse und Aussehen Rechnung zu tragen. Dem Anbau wurde nicht hemmungslos stattgegeben, um eine gesündere Marktsituation herbeizuführen. Das Wallis hat den Anbau um rund 340 000 Pflanzen verringert und im Tessin ist er seit einigen Jahren mit rund 2 Millionen Setzlingen konstant geblieben. Welche Risiken dabei eingegangen werden, hat der jüngste Hagenschlag gezeigt, der einen grossen Teil der Tessiner Tomatenente vernichtete. Mit Abzügen, berechnet nach abgeernteter Menge, finanzieren die Produzenten der beiden Kantone die Verwertung des Uberschusses mit.

Die grossen Anstrengungen der letzten Jahre und die originellen Tomaten-Aktionen sind nicht ohne Erfolg geblieben. Die Tomate ist zum liebsten Gemüse des Schweizlers avanciert und bringt es auf den Spitzen-pro-Kopf-Konsum von 8 kg. Wie stark da Kolle und die Sexwelle mitgewirkt haben, liess sich untersuchen. Immerhin heisst die Tomate auch pomme d'amour und soll Eigenschaften besitzen, die Aphrodite schirmt.

Aber hier reicht es höchstens für ein «genügend»

Ohne Untersuchung lässt sich leicht fest-

stellen, dass dieser Auftrieb der Tomate nicht oder zu einem minimalen Teil auf das Konto des Gastgewerbes geht. Und das ist der Grund, weshalb man der Tomate doch noch Artikel widmen muss. Die Tomate ist sozusagen Pflichtübung des Gastgewerbes, und man möchte doch so gerne endlich einmal eine Kür sehen. Die Tomate wird täglich verwendet, aber ohne Liebe, einfach deshalb, weil es ein Rezept, das Auge oder die Gewohnheit vorschreiben. Man greift zur Tomate wie zum Zitronenschnitt, zum Peterlißbüschel oder Markbein. Vielleicht stellt irgend jemand im Betrieb fest, dass im Sommer, wenn sie wirklich Chuscht haben, die Tomatengartenern viel weniger oft auf dem Teller zurückbleiben und dass sie im Juli billiger sind als im Januar. Aber sonst?!

Ohne Fehl und Mangel

Warum vermag dieses ausserordentlich schöne, geradezu sinnlich erregend anfassende Geschöpf des Bodens und der Sonne die Phantasie nicht mehr zu beflügeln, die Liebe der Gastronomen nicht zu erregen? Die Tomate entspricht sämtlichen Anforderungen der Ernährungsphysiologie. Sie ist gesund. Sie ist schmackhaft. Sie ist kalorienarm und vitaminreich. Sie lässt das Auge mitgeniessen. Sie ist unerhört vielseitig, wird am Familientisch geschätzt und ist - zu ihrer Zeit in unserer Gegend - preisgünstig. Trotz alledem spielt sie im Angebot des Gastgewerbes eine ausgeleierte, undankbare Nebenrolle.

Gebt der Tomate, was der Tomate ist

Jeder reist sich um die Spargel, Set, Hänger, Tageskarte, Tischsteller, Inserate treiben den Spargelverkehr an, markieren ei-

Internationale Ausstellung und Kochkunst-Ausstellung

Das Nahrungsmittel Fleisch

Erstmals in unserem Lande wird vom 30. August bis 7. September 1975 im Ausstellungsgelände am Gaisplatz in Bern eine Publikumsausstellung über das Thema «Das Nahrungsmittel Fleisch», verbunden mit einer grossen Kochkunst-Ausstellung durchgeführt. Schon jetzt sprechen alle Anzeichen dafür, dass diese Schau als einmalig und einzigartig bezeichnet werden darf. Zum erstenmal in der Schweiz wird eine umfassende Information über Fleisch, Fleischwaren, Geflügel, Wild und Fisch gegeben.

Die Ausstellung ist folgendermassen gegliedert:

Thematische Ausstellung

Sie vermittelt wissenschaftliche, interessante und lehrreiche Informationen über alle das Thema Fleisch berührenden Fragen. Eine informative Tonbildschau sowie ein Publikumsbewerb ergänzen diesen vielseitigen Sektor.

Die Produktschau

wird sicher auf grosses Interesse stossen. Es werden Spezialitäten von Fleisch und Fleischwaren aus dem In- und Ausland präsentiert (Information - Beratung Verkauf). Frankreich als Ehrengast stellt im Rahmen eines nationalen Pavillons eine grosse Auswahl von Fleischprodukten, Geflügel, Fisch und Fertiggerichten vor. Zu erwähnen ist auch der Sonderpavillon der Bundesrepublik Deutschland oder die Pavillons mit den Gaumenfreuden unseres südlichen Nachbarn Italien.

Die internationale Kochkunst-Ausstellung

wird den Höhepunkt bilden. Sie wird jeden Tag neugestaltet. Teilnehmer aus 7

Kalorienbewusste Deutsche...

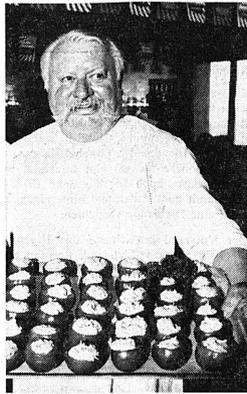
Das Deutsche Bundesgesundheitsministerium bereitet zurzeit eine Verordnung über Nährwertangaben bei Lebensmitteln vor. Diese sogenannte Nährwert-Kennzeichnungsverordnung hat auch für das Gaststättengewerbe Konsequenzen. Danach werden Nährwertangaben auf Speisekarten verlangt, wenn Reduktionskost oder kalorienarme Speisen ausdrücklich angeboten werden.

Wachsendes Ernährungsbewusstsein

In den letzten Jahren ist zu beobachten, dass man zunehmend ernährungsbewusster wird. Ubergewicht wird nicht mehr als «Schicksal» empfunden, sondern auf falsche Ernährung zurückgeführt. Eine systematische Volksaufklärung hat dazu beigetragen, dass nicht mehr wahllos gegessen wird. Man will wissen, wie viele Nährwerte man zu sich nimmt. Nur vereinzelt tragen die Lebensmittelproduzenten diesem Informationsbedürfnis Rechnung. In der Gastronomie sind es bisher ganz vereinzelt Unternehmer, die auf den Speisekarten Kalorien-, Fett-, Eiweiss- und Kohlehydratangaben vornehmen.

Gesetzgeber will nachhelfen

Mit der Nährwert-Kennzeichnungsverordnung sollen dem Konsumenten brauchbare Entscheidungshilfen geboten werden, um eine aus ernährungsphysiologischer Sicht wissenschaftlich Energie- und Nährstoffversorgung zu gewährleisten. Für eine bedarfsorientierte Auswahl von Lebensmitteln ist deshalb eine Deklaration der Energie- und Nährstoffgehalte vor al-



Maestro Lessy Nesurimi ist überzeugter Tomaten-Anhänger. An der Tomatina, dem von der Agrosuisse letzte Woche auf dem Nufenen inszenierten Tomatenfest, heimste er grossen Erfolg mit seinen köstlichen Tomatenrezepten ein.

ne echte Konsumsaison. Es gibt nicht nur Tausende von Gründen, sondern auch Dutzende von Rezepten, die dasselbe Bemühen um die Tomate rechtfertigen, ja gebieten. Ob Freud das Rätsel lösen könnte, weshalb die Spargel im gastgewerblichen Jahreslauf eine so markante, die Tomate eine so untergeordnete Rolle spielt? Wer nicht bei Freud nachschlagen will, im Kochbuch wenig Tomatiges findet und beim Betrachten der hautzarten Roten un kreativ bleibt, wendet sich zum Vorteil seines Geschäftes und im Interesse der Tomaten liebenden Gäste am besten umgehend an die Agrosuisse oder die Schweizerische Gemüseunion, beide in Zürich, beide helfen gerne, für die Tomate den rechten Schuh zu finden. MK

und Nährstoffzusammensetzung gewährleisten und die Auswahl geeigneter Lebensmittel erleichtern. Aus heutiger Sicht wird die Gastronomie durch die geplante Nährwert-Kennzeichnungsverordnung nur mittelbar tangiert. Nährwertbezogene Angaben wie «Reduktionskost» und «kalorienarme Speisen» sind bisher auf deutschen Speisekarten verhältnismässig selten. Es ist aber damit zu rechnen, dass sich die Gastronomie einer ernährungsbewussteren Nachfrage anpassen müssen. So werden sich die genannten Angaben auf den Speisekarten in naher Zukunft immer stärker einbürgern. Dies würde bei Speisewirtschaften mit täglich wechselnder Speisekarte zu einer erheblichen Mehrarbeit führen, denn hydratausrechnungen erfordern - trotz vorhandener Tabellen - einige Arbeit.

F. W.

... und Schweden

Nach Ansicht der schwedischen Gesundheitskommission bietet die Gaststättenküche auf fast allen Speisekarten des Landes ein «bedenkliches Kalorienüberangebot» an. Mindestens die Hälfte des gesundheitsabträglichen Übergewichts der arbeitenden Bevölkerung gehe auf zu einseitige und kräftige «Restaurant- und Kantinekost» zurück. Es wird daher eine Verordnung vorbereitet, dass jedes Gericht auf der Speisekarte mit der Gesamtkalorienmenge ausgezeichnet werden muss. Ausserdem sollen «Gaststätten mit mehr als 300 Plätzen» verpflichtet werden, eine zweite Speisekarte mit kalorienarmen Speisen aufzulegen oder mindestens drei Gerichte mit 400, 500 und 600 Gesamtkalorien oder der entsprechenden Joulemenge anzugeben. jp

Das Ideen- und Praxis-Seminar

der Firmen Frisco-Findus Catering AG, Nestlé AG /Maggi, Walter Franke AG

Eine Neuerung auf dem Gebiet der Informations- und Praxis-Seminare in verschiedenen Regionen durchführen. In Interlaken, in Luzern und in Bern liefen diese Veranstaltungen schon. Wie zu nehmen war, sind für den Herbst dieses Jahres weitere Anlässe in der Ostschweiz geplant.

Worin liegt die verstärkte Informationswirkung? Zur Hauptsache wohl darin, dass das Wissen von drei Industrien aus verschiedenen Bereichen der Verpflegung und der Verpflegungstechnik koordiniert wurde, dass die neuesten Erkenntnisse und die neuesten Erzeugnisse aller drei Firmen präsentiert wurden und - dass das Gesagte und Gezeigte nahtlos ineinandergriff und dem Küchenchef, Geranten, Verwalter oder Wirt einen klaren Gesamteindruck über neue Möglichkeiten und Methoden hinterliess.

Es ist sehr erfreulich, solch eine Kooperation zwischen Lebensmittel-, Tiefkühl- und Einrichtungs-Industrie festzustellen. Es eröffnet sehr positive Aussichten für die Zukunft. Die Seminarteilnehmer profitieren davon, sie werden umfassend und praxisgerecht informiert. Solche Tagungen wünschen wir uns öfter. Die nächsten Ideen- und Praxis-Seminare finden statt am 9. September 1975 im Zentrum Töss in Winterthur, 17. und 18. September 1975 im Stadthof 11, Zürich-Oerlikon, 23. September 1975 im Kongresshaus Schützengarten St. Gallen. Beginn jeweils um 14.00 Uhr. W. E. B.

Weinkonsum ging zurück

In der Periode 1973/74 hat der Weinkonsum in der Schweiz erstmals seit Jahren abgenommen. Diese nicht unerwartete Wendung führt der Schweizerische Weinhändlerverband zur Hauptsache auf das hohe Niveau der Weinpreise und die zurückgebundene Kaufkraft zurück. Das Preisbewusstsein des Konsumenten sei im Gefolge der Erdölkrise dermassen erstarkt, dass der Weinhändlerverband vor einer weiteren Verwertung des Weines warnt.

Zu Lasten der einheimischen Produkte

Der Konsum an Wein ist um 5,1 Mio Liter auf 267,9 Mio Liter gesunken, wobei vor allem 9 Mio Liter einheimischer Wein weniger getrunken wurde. Demgegenüber ist für die ausländischen Provenienzen ein Anstieg um 3,9 Mio Liter festzustellen.

In der Gunst des Konsumenten konnte sich der Weisswein um 2,6 Prozent verbessern, während der Rotwein eine Einbusse um 3,4 Prozent hinnehmen musste. Die ausländischen Weissweine wiesen einen Konsumzuwachs um 5,3 Mio Liter auf, wogegen bei den einheimischen Sorten gleicher Farbe eine Reduktion um 3,5 Mio Liter konstatiert werden musste. Der Verbrauch von importierten Rotweinen nahm um 1,4 Mio Liter, also um 0,8 Prozent, derjenige schweizerischer Rotweine aber um 5,4 Mio Liter oder 13,6 Prozent ab. spk.

Glace-Genuss ohne Risiko

In den Berichten der kantonalen chemischen Laboratorien wird immer wieder auf mangelnde Hygiene im Gastgewerbe und an Glace- und Soft-Ice-Ständen hingewiesen.

Gemäss Jahresbericht 1974 des chemischen Laboratoriums der Stadt Zürich mussten von 73 bakteriologisch untersuchten Proben 15 beanstandet werden. Es gab wiederum nur kleingewerblich hergestellte Glacen und Soft-Ice zu Beanstandungen Anlass, wobei die Beanstandungsquote bei Soft-Ice gegenüber dem letzten Jahr von 42,1 Prozent auf 25,0 Prozent gesunken ist. Von den 15 beanstandeten Proben waren 8 mit Keimen möglicherweise fäkalen Ursprungs kontaminiert.

Es ist kein Zufall, dass industriell hergestellte Glace und Eiscream bei den amtlichen Prüfungen soviel besser abschnitten als gewerblich in Konditorei und Gastgewerbe selbst hergestellte Glace oder an offenen Ständen produziertes Soft-Ice. Die kleinste Unaufmerksamkeit genügt, um einen starken Salmonellenbefall zu bewirken.

Viel Kühles im Jahre 1974

Die Verkäufe der schweizerischen Speiseeis-Industrie hielten sich im Jahre 1974 mit rund 35 Mio Litern ungefähr auf der Höhe des Vorjahres. Nachdem schon dieses wittermässig für die Branche nicht besonders günstig gewesen war, beinhalten die Verkäufe 1974 insbesondere die regnerischen und verhältnismässig kühlen Monate Juni und Juli die Verkäufe. Ein guter August und der verhältnismässig warme September vermochten das Ergebnis wesentlich zu verbessern. Immerhin konnten die Lieferungen an das Gastgewerbe trotz der erwarteten ungünstigen Faktoren und der rückläufigen Touristenzahl leicht gesteigert werden, was auf die zunehmende Beliebtheit von Glace und Eiscream in Restaurants, Hotels usw. hinweist. Auch die Verkäufe von Familienpackungen liegen ungefähr auf der Höhe des Vorjahres, weil sich Speiseeis einen dauernden Platz auf dem Familientisch, weitgehend unabhängig von der Witterung, geschaffen hat. Die Importe nahmen nochmals um rund 40 Prozent zu, sie erreichten rund 3 Mio Liter.

Pernod beschreitet neue Wege

um die Anis-Schranke der deutschen Verbraucher zu überwinden

Nachdem die Firma Pernod Jahre hindurch konventionelle Werbung ohne besondere Erfolge betrieb, änderte sie vor etwa zwei Jahren ihr Konzept. Anstelle der Anzeigenwerbung sollte persönliche Ueberzeugung treten. Mit Hilfe von Pernod-Clubs will die Firma die Geschmacksbarriere gegenüber Anis in der Bundesrepublik abbauen. Nach ausreichenden Erfahrungen im ersten Club in Koblenz wird jetzt mit der Bearbeitung des Hamburger Marktes begonnen. München und Düsseldorf sollen bald folgen. In gemächlich eingerichteten Räumen können sich im Club bei freier Bewirtung jeden Nachmittag an Werktagen Menschen zu Gesprächen oder Veranstaltungen treffen. Wenn man auch nicht eingetragenes Clubmitglied zu sein braucht, wird doch auf eine bestimmte Etikette Wert gelegt. Von der Deutschland-Direktion ausgesuchte «Meinungsbildner» führen hier ihre Freunde ein, und diese können dann später wiederum ihre Freunde im Club empfangen. Ein Schneeballsystem der gesellschaftlichen Begegnung.

Ein wesentliches Moment der neuen Werbung liegt in der veränderten Zielgruppe. Der solide, werktätige Mittelstand soll Pernod zu seinem Standard-Apperitif wählen. Aus allen einschlägigen Berufsgruppen werden Wortführer gesucht und zu Propaganda-Agenten gemacht. Sie können jetzt in ihrem Freundes- und Kollegenkreis von «ihrem» Club sprechen, und wen sie wollen dorthin einladen. Wenn sie dort einen Pernod trinken, werden die neuen Gäste folgen.

Das Konzept scheint zu stimmen.

Pernod verbucht eine ungewöhnliche Umsatzbelegung. Mit einer Steigerungsquote von rund 150 Prozent innerhalb von 12 Monaten glaubt die Firma, heute im Bundesgebiet den Wachstumsrekord zu halten. Der Verkauf im letzten Jahr betrug 900 000 Flaschen. FaE

Der Fabrikant als Salesmanager

«Salat isch gsund, la salade, c'est la santé» - unter diesem Motto führte die Haco AG, Gmülingen, ihre diesjährige Salataktion durch, mit welcher sie neue Wege beschritten hat. Nebst dem reichhaltigen Convenience Sortiment bot die Haco AG den Grossverbraucherkunden in Form von «gluschtigen» Tischnissen und dazu passenden Tischstellern weit überaus attraktive Verkaufshilfen an. Eine Palette sommerlicher Salatrezepte rundete das Aktionsangebot ab.

Wir planen und fabrizieren Ihre Bar- oder Buffetanlage mit sehr interessantem

Spezialrabatt

wenn wir Ihre Anlage an der IGEHO 1975 ausstellen dürfen.

Rufen Sie uns unverzüglich an.

Inaro Innenausbau AG
5443 Niederrohrdorf
Telefon 056/96 31 31

Kapitalistischer Komfort in Zagreb

Zagreb ist die einzige Stadt der Welt, die zwei Intercontinental Hotels besitzt.

Mit der kürzlich Eröffnung des Hotels Intercontinental Zagreb wurde die 205-Betten-Kapazität des seit zehn Jahren existierenden Hotels Espanade um 457 Zimmer mit 920 Betten erweitert. Das neue Hotel des internationalen Konzerns liegt im Zentrum der Stadt an der Kreuzung der Savska- und Krsnjavoga-Strasse. Der 17 Stockwerke hohe Bau öffnet nach Norden hin den Blick auf die zauberhafte Altstadt, nach Süden auf das in die Hügelandschaft wachsende neue Zagreb. Ein Motiv für die jugoslawische Holding-Gesellschaft, den Kontrakt mit dem amerikanischen Konzern zu unterzeichnen, war die internationale Zagreber Messe, während der Mangel an erkranklichen Hotelbetten jedesmal besonders spürbar wird. Ein anderes Motiv: Zagreb hofft Sitz der Fremdenverkehrsorganisation der Vereinten Nationen zu werden. Wie üblich trägt die Innenarchitektur den

Stempel der lokalen Kunst und des Handwerks. Die Lobby macht durch die Kombination von Walnussholz, Carrara-Marmor und leuchtend blauen Teppichen und Tapeten einen sehr freundlichen Eindruck. Gemälde der weltberühmten jugoslawischen Naiven sind in der rustikalen Taverna Griz zu bewundern. Der Kristall-Ballsaal kann 800 bis 1000 Personen aufnehmen. Sein bisheriges Meisterwerk hat Innenarchitekt Neal A. Prince jedoch in der Dachgeschoss-Bar geliefert, die in reinem Jugendstil ausgestattet ist. Hier befindet sich auch das Panorama-Kasino, dekoriert in Grün, Schwarz und Chrom, für jugoslawische Verhältnisse eine Seltenheit. Es wird von einer Schweizer Gruppe geführt und steht nur Ausländern offen. Für jugoslawische Staatsbürger sind so kapitalistische Spiele, wie Roulette, Chemin-de-fer, Blackjack und Baccarat oft limits. Ba

Polen Konkurrent im Tourismus

Die Zahlen von westeuropäischen Touristen steigen überdurchschnittlich - 1974 über 100 Millionen Dollar an Devisen eingenommen.

Nach der UdSSR, Rumänien und Bulgarien entwickelt sich auch Polen innerhalb der Ostblockstaaten immer mehr zu einem ernstzunehmenden Wettbewerber im internationalen Tourismus; die Anziehungskraft für Besucher aus dem Westen und die Höhe der vereinnahmten Devisen steigt ständig. Im Jahre 1974 haben die westeuropäischen Touristen rund 100 Millionen Dollar an Devisen nach Polen gebracht.

Zwischen 15 bis 20 Prozent Zunahme

Diese enorme Zahl wurde Anfang Juli aus offiziellen Warschauer Quellen bekannt, die gleichzeitig darauf hinweisen, dass sie für 1975 eine weitere Steigerung des westeuropäischen Tourismus erwarten. 1974 sind rund 650 000 Touristen aus den kapitalistischen Staaten nach Polen gereist, was eine Steigerung von 15 % gegenüber 1973 bedeutet.

Für 1975 wird mit rund 750 000 mit westlichen Devisen zahlenden Gästen gerechnet, was nach den bisherigen Erfahrungen eine Einnahmesteigerung um 25 % bringen würde. Aus den sozialistischen Staaten kamen 1974 etwa sieben Millionen Gäste nach Polen, darunter allein fünf Millionen aus der DDR. Aus Polen sind nach dem Westen etwa 270 000 Bürger gereist, was einer Zunahme um 7 % gegenüber 1973 entspricht. Die Ausgaben für diese Reisen ins kapitalistische Ausland sind aber um 25 % gestiegen. Als bedenklich wird die Tatsache bezeichnet, dass die Ausgaben für Reisen polnischer Staatsbürger ins sozialistische Ausland fast doppelt so hoch waren wie die Einnahme aus den Aufhalten von Bürgern aus sozialistischen Staaten in Polen. In diese Staaten sind 1974 rund 8,5 Millionen Polen gefahren, allein 6,5 Millionen in die DDR. E. S.

Optimistische Gemeinden

Zwei Untersuchungen über die Entwicklung des österreichischen Fremdenverkehrs im Sommer 1975.

Bei der einen Umfrage ging es um eine Prognoseerhebung bei österreichischen Gemeinden. Insgesamt wurden 108 Gemeinden befragt, wovon 108 Gemeinden die vorgelegten Fragen beantworteten. Eine Auswertung dieser Fragebogen ergab, dass die österreichischen Gemeinden mit einer Zunahme der Logiernächte von 2,2 Prozent für den Sommer 1975 rechnen. Trotz der verschiedenen Prognosen der offiziellen Stellen wurden seitens der Gemeinden die Ausländerübernachtungen günstiger eingeschätzt als die Inländerübernachtungen. Man rechnet für die Sommersaison mit einem Ansteigen bei den Ausländern um 2,3 Prozent, bei den Inländern nur um 0,6 Prozent. Hinsichtlich der Unterkunftsarten schätzen die Gemeinden, dass die gastgewerblichen Betriebe eine Steigerung von rund 1,7 Prozent, die Privatarbeiter von rund 1,4 Prozent aufweisen werden.

Zusätzlich zu der Befragung der österreichischen Gemeinden wurden 44 gewerbliche Beherbergungsbetriebe befragt. Hier ergab es sich, dass die Hoteliers nur eine weitaus geringfügigere Zuwachsrate erwarten, nämlich nur um rund 0,9 Prozent. Man schätzt, dass die Ausländerübernachtungen um etwa 1,4 Prozent zunehmen, die Inländerübernachtungen dagegen um 0,4 Prozent abnehmen werden. Nach Bundesländern geordnet, erwarten die Hote-

liers, dass nach wie vor Tirol, Kärnten, Niederösterreich, Salzburg und die Steiermark am besten besucht werden, während bei den Gemeinden die Reihenfolge Niederösterreich, Tirol, Kärnten, Vorarlberg und Salzburg lautet.

Der Nachbar macht keine Sorgen

Eine weitere Untersuchung, nämlich die Deutsche Reiseanalyse 1974 des Studienkreises für Tourismus in Starnberg in Bayern, lautet ebenfalls durchaus positiv. Man schätzt, dass die Zahl der zu einer Urlaubsreise im Jahr 1975 entschlossenen Personen aus der BRD um etwa 2,5 Millionen, das sind 5,6 Prozent, höher liegen dürfte als 1973. Wenn auch die Wirtschaftslage in der BRD nicht als rosig bezeichnet wird, so soll sich doch eine gesteigerte Reiselust für 1975 der westdeutschen Bevölkerung ergeben. Angesprochen auf den Bekanntheitsgrad der österreichischen Bundesländer sieht Tirol mit 73 Prozent bei spontaner Befragung weit an der Spitze, es folgen Kärnten, Salzburg, Steiermark und Wien. Der Bekanntheitsgrad zeigt ein typisches Nord-Süd-Gefälle, das heisst, für die Befragten im Süden der BRD waren die einzelnen österreichischen Bundesländer eher ein Begriff als für die Befragten im Norden der BRD; allerdings kannten die Hamburger Kärnten am besten. G/Wa

Bundespräsident interessiert sich für Fremdenverkehr

Bundespräsident Walter Scheel hat Mitte Juli in der Villa Hammerschmidt das Präsidium des deutschen Fremdenverkehrs zu einem eingehenden Gespräch über die Situation des deutschen Fremdenverkehrs empfangen.

Die fünf deutschen Fremdenverkehr repräsentierenden Spitzenverbände (DFV, DBV, DZT, DEHOGA, DRV) haben über ihren Sprecher, Staatsminister a. D. Dr. h. c. Rudolf Eberhard, die branchentypischen Probleme dargelegt und die Möglichkeiten für eine zukunftsweisende Entwicklung des deutschen Fremdenverkehrs analysiert.

Nachdem das Bundeskabinett erst vor wenigen Wochen den besonderen Stellenwert des Fremdenverkehrs in der Volkswirtschaft in einem eigenen dafür geschaffenen Gutachten hervorgehoben hatte, gab nun auch Walter Scheel als erster Mann des Staates durch den von ihm gewährten Empfang dem Fremdenverkehr das entsprechende Gewicht.

Der Bundespräsident zeigte viel Interesse für die aktuelle Situation des deutschen Fremdenverkehrs und brachte seinerseits sein Verständnis über die vorgelegten Anliegen zum Ausdruck. Er sprach sich

für alle Massnahmen aus, die zu einer weiteren Expansion des Fremdenverkehrs im deutschen wie im internationalen Bereich führen können.

Zuvor hatte Präsident Dr. Eberhard aus der Sicht des DFV einige wichtige Daten genannt, die das wirtschaftliche Gewicht der Fremdenverkehrswirtschaft betreffen und die auch in dem kürzlich verabschiedeten Schwerpunktprogramm der Bundesregierung genannt sind. In gleicher Weise kam auch das Problem der Koordinierung der Fremdenverkehrspolitik, das Bundesländer-Verhältnis und die Bemühungen um eine verstärkte Werbung angesichts der wachsenden Auslandskonkurrenz zur Sprache.

Die im Fremdenverkehrspräsidium vertretenen Verbände werden zu dem von der Bundesregierung vorgelegten Fremdenverkehrsprogramm in nächster Zukunft konkrete Vorschläge zur Ausführung dieses Grundsatzprogramms vorlegen. E. S.

In Kürze...

Kempinski nur halb zufrieden

Eine ausgeglichene Bilanz mit einem Gewinn von 150 000 DM - er wird auf seine Rechnung übertragen - legte der Vorstand der Kempinski-Hotel-Betriebs-AG in Berlin für das 78. Geschäftsjahr vor. Die Aktionäre müssen im Interesse der Gesellschaft auch für das Jahr 1974 - und damit zum drittenmal hintereinander - auf eine Dividende verzichten.

Der Vorstand bezeichnete das Ergebnis für 1974 als unbefriedigend. Bei den Beherbergungsbetrieben der Gesellschaft werden sich die Wechselkursänderungen bei einem Anteil der Ausländer von etwa 60 Prozent besonders stark auswirken. Man habe jedoch durch mehr inländische Gäste für einen Ausgleich sorgen können. Alles in allem müsste Kempinski - im Vergleich zu anderen Betrieben - eigentlich ganz zufrieden sein. Vor allem die ersten Monate dieses Jahres gaben zu Optimismus Anlass. Man hoffe, dass die Gesellschaft bald in der Lage sein werde, auch die Führung anderer Betriebe zu übernehmen.

Das Berliner Gastgewerbe

In Berlin gibt es gegenwärtig 5720 Gaststättenbetriebe, 450 davon befinden sich in Hotels und Pensionen. Die Zahl der Fremdenbetten dürfte bei etwa 150 000 liegen. Der Umsatz aller gastgewerblichen Betriebe wurde mit rund einer Milliarde DM angegeben.

Berlin wies für das Jahr 1974 eine durchschnittliche Bettenbenutzung von 48,2 Prozent auf. Dies ist ein bedeutender Rückgang, wenn man die Vergleichszahlen der Vorjahre heranzieht: 1970 betrug die Belegung noch 55,1 Prozent. Die Zahl der Fremden - sie bleiben im Durchschnitt etwa 2,7 Tage in West-Berlin - sank von 1 052 000 (1972) auf 1 021 248 (1973) und auf 957 031 (1974). Die Zahl der Übernachtungen belief sich auf 2 847 078 (1972), 2 777 683 (1973) und 2 609 751 (1974).

Es ist nicht nur ein hauptsächlich durch die Verschiebung der Währungsparitäten bedingter Rückgang der ausländischen Besucher zu verzeichnen, sondern auch die Zahl der deutschen Besucher in der Stadt an der Spree ist rückläufig. Gross ist die Fluktuation im Berliner Gaststättengewerbe. In manchen Betrieben wechselt der Inhaber drei- bis viermal im Jahr. Ausserdem gibt es mittlerweile in West-Berlin etwa 800 ausländische Betriebe, wobei die Italiener, Jugoslawen, Chinesen und Türken dominieren. -nd

Schwierigkeiten auf den Bahamas

Die Sheraton Hotelgruppe hat während der letzten vier Jahre in ihren Bahamas-Operationen 3,5 Mio Dollar verloren. Im British Colonial Hotel in Nassau ist ein Drittel der 450 Zimmer ausser Betrieb gesetzt worden. 20 Angestellte werden entlassen. Ähnliche Massnahmen treffen Paradies Island und Cable Beach. Das grösste Hotel in der Westindischen See, das Bahamas Princess mit 800 Zimmern und 700 Angestellten sollte letzten Nachrichten zufolge geschlossen werden. Bereits im vergangenen Jahr hat die Regierung drei grosse Hotels aufgekauft, die in finanzielle Schwierigkeiten geraten waren. Ein staatlicher Bericht über die Hotelindustrie spricht von einer Krise. Schon 1974 war ein Besucherrückgang von 8,7 Prozent gegenüber 1973 zu verzeichnen. Als Problemsachen werden die zunehmende farbige Bevölkerung, eine das Festland übersteigende Inflationsrate sowie die ausserordentlich hohen Betriebskosten, die Gewinne fast ausschliessen, angeführt. FJV.

Australische Hotels nehmen arabisches Geld auf

Die Australian National Hotels Ltd. hat von Saudiarabien eine 8 1/4 %-Anleihe mit fünfjähriger Laufzeit im Gegenwert von 6,0 Mio australischen Dollars (etwa 20 Mio Schweizer Franken) aufgenommen, die der Expansion des Hotelkonzerns dient. Wie die Tjuringa Securities mitteilt, ist die Anleihe durch die Mitwirkung der Arab Finance Corporation SAL, die Kiyadh Bank Ltd., die Byblos Bank SAL und die National Commerce Bank Saudiarabiens emittiert worden.

Kein Aufschwung in Griechenland

Der griechische Fremdenverkehr konnte sich in den ersten Monaten 1975 noch nicht erholen. Nach Angaben des Nationalen Statistischen Amtes Griechenlands wurden für die Periode Januar bis April dieses Jahres insgesamt 448 809 Touristen registriert, verglichen mit noch 500 568 in den ersten vier Monaten 1974. Das entspricht einem Rückgang um 10,3 Prozent. Nach Ländern gegliedert stammen die meisten Touristen aus den USA, 22,9 Prozent, gefolgt von den Deutschen mit 11,7 Prozent. Trotz dieser um insgesamt 10,3 Prozent kleineren Besucherzahlen im Zeitraum Januar/April 1975 erhöhte sich der Devisenerlös aus dem Fremdenverkehr auf 113,3 (gleiche Vorjahresperiode 95,0) Mio Dollar. chg

Ralentissement du tourisme dans les pays de l'OCDE

Le ralentissement du tourisme international, amorcé en 1973, s'est fortement accentué en 1974, pour la première fois depuis l'après-guerre, les mouvements touristiques internationaux dans la plupart des pays membres de l'OCDE ont été en net régression. Le nombre des nuitées enregistrées dans 14 pays s'est élevé à 597 millions, ce qui représente une baisse de 4,4 % par rapport à 1973; le nombre des arrivés étrangers, après avoir diminué de 7 %, n'a atteint que 145 millions. Toutefois, les premiers mois de 1975 tendraient à montrer une légère reprise.

Selon l'OCDE, le mouvement touristique international en 1974 a été caractérisé par les éléments suivants:

- Influence de la conjoncture économique, réduction du pouvoir d'achat, hausse de coût des transports aériens, dépréciation de certains taux de change, réactions psychologiques à ces différents événements.

- Baisse des recettes touristiques en termes réels, puisqu'avec une somme de 26 milliards de dollars elles n'ont progressé que de 6 % (taux inférieur de moitié aux taux moyens de l'inflation dans les pays de l'OCDE).

- Seuls les touristes allemands (parmi les principaux pays émetteurs) ont été en augmentation dans certains pays récepteurs. On note une forte baisse des mouvements en provenance des USA et du Japon.

- Le développement du tourisme national a été fortement stimulé par la réduction de la demande pour les voyages à l'étranger.

Vers une relance touristique en 1975?

Selon le dernier rapport de l'OCDE, «l'évolution du tourisme international au cours des premiers mois de l'année 1975 a été moins infléchi qu'en 1974 par la situation économique générale et la demande pour les voyages à l'étranger s'améliore dans certains pays. Il est vraisemblable que le tourisme national continuera à se développer». Les statistiques des premiers mois de l'année montrent en tout cas une nette amélioration des mouvements touristiques, bien qu'on note une importante diminution des passagers transportés dans les deux sens sur l'Atlantique Nord par rapport aux premiers mois de 1974 (-9 %).

Les vacances d'été des Français en 1980

(ONI) Dans son prochain bulletin statistique, le Secrétariat d'Etat au tourisme va publier les résultats détaillés des départs en vacances des Français au cours de 1974. Ces résultats confirment presque intégralement les pronostics qui avaient été établis en septembre 1974. On peut donc en conclure que, en ne modifiant que certaines données de base, il est possible de prévoir quelles seront les vacances des Français en 1980.

Le seul point qui ne concorde pas avec ces pronostics concerne la durée moyenne des séjours. Selon les prévisions, elle ne devait pas dépasser 25,5 jours par estimant. Or elle a été de 26,1 jours, et par conséquent plus longue qu'au cours de vacances d'été 1973.

Le désir d'économie conduit à la prolongation des vacances

Cet état de chose, à première vue paradoxal, aurait pu être prévu. Compte tenu de la conjoncture économique, ce qui a caractérisé le comportement de l'estivant 1974 a été son souci d'économiser. Pour y parvenir, il n'a pas abrégé ses vacances, comme on aurait pu le supposer, mais il les a modifiées en donnant dans la mesure du possible la priorité à la formule la plus économique, c'est-à-dire à la location meublée, ou aux séjours dans sa résidence secondaire, ou dans celle de parents ou amis. Il a pu ainsi d'une part prolonger ses vacances, et d'autre part réduire ses dépenses.

Si l'on examine la durée moyenne des vacances au cours de l'été 1974, on constate qu'elle a été de 14,6 jours à l'hôtel, de 26,1 jours en location meublée et de 32,4 jours dans les résidences secondaires. Or le pourcentage des séjours dans ces deux dernières formes d'hébergement ayant augmenté, les vacances globales des Français en ont été logiquement plus longues.

Taux de départs en progression plus rapide que prévu

Il est possible que l'on ait pas tenu suffisamment compte de certains aspects du tourisme estival. Son évolution de 1965 à 1974 révèle une rupture assez nette entre la période 1965-1969 et la période 1969-1974. Au cours de la première période, le taux de départs en vacances d'été a progressé de 4 %. Selon les prévisions, il devait atteindre 46 % en 1975 et 51 % en 1980. Or il était déjà de 48,2 % en 1974. De 1969 à 1974, il a progressé de 12,9 %, soit deux fois et demi plus vite qu'au cours de la période antérieure!

77,6 % de la population parisienne part en vacances

Si l'on étudie la progression des départs en vacances d'été en fonction de la répartition de la population, on s'aperçoit que la concentration en agglomération donne lieu à un nombre de départs beaucoup plus important que la vie à la campagne par exemple. Autrement dit, plus la population est concentrée dans les villes, plus elle part en vacances. C'est ainsi que 77,6 % des Parisiens quittent Paris pendant l'été, alors que seulement 23,9 % de la population des communes rurales éprouve le besoin de quitter son village pendant cette même période. Or comme il y a tout lieu de penser que l'urbanisation va encore s'accroître dans les années à venir, on peut en déduire que le nombre des vacanciers suivra une augmentation parallèle et passera au moins à 50,6 % en 1980, contre 48,2 % en 1974.

Les jeunes d'aujourd'hui continueront de voyager demain

L'étude des pourcentages de départ en vacances d'été en fonction de la répartition de la population par tranche d'âge révèle également un fait significatif, à savoir une chute très nette des départs des personnes de plus de 40 ans. Les causes de cette baisse spectaculaire ne sont certainement pas d'ordre financier: elles s'ex-

pliquent bien plus par le fait qu'un grand nombre de personnes de plus de 40 ans et de moins de 50 ans se sont adaptées à un style de vie étranger à la civilisation des loisirs, civilisation qui arrive elle-même à peine à son âge adulte.

On peut supposer que ceux qui font aujourd'hui partie du groupe de «partants», c'est-à-dire les personnes âgées actuellement de 0 à 40 ans continueront demain d'appartenir à ce groupe. De même ceux qui auront entre 40 et 50 ans en 1980 enverront de plus en plus leurs enfants en vacances, si bien que ce groupe de «partants» ira en vieillissant, et par conséquent en s'élargissant.

Compte tenu de l'attitude positive à l'égard des loisirs des personnes nées après 1930, on obtient pour 1980 un total de départs de 51,6 %, qui, ajouté aux 13 points d'augmentation dus au phénomène d'urbanisation, devrait atteindre 54 %, soit un total de 30 400 000 partants sur une population de 56 300 000 personnes.

Plus de 30 millions de touristes en Espagne

Le Ministère espagnol de l'information et du tourisme vient de publier une synthèse des résultats du tourisme en 1974. Ainsi, apprend-on que, sur 30 342 871 touristes entrés dans la péninsule ibérique, plus de 25 millions venaient d'Europe, près de 2 millions d'Amérique du Nord et du Sud et un peu plus d'un million du continent africain. On constate, malgré la situation conjoncturelle, la présence croissante des pays européens ayant un très haut niveau économique.

De l'ensemble des neuf pays du continent européen c'est la France qui continue à fournir le plus grand contingent de touristes avec plus de neuf millions de personnes. Elle est suivie du Portugal avec 4,3 millions, de l'Allemagne fédérale et de l'Angleterre qui dépassent aussi largement les trois millions. La Hollande et la Belgique restent au-dessus du million de touristes; la Suède et la Suisse s'acheminent vers un chiffre dépassant le demi-million.

Champagne
TAITTINGER
Comtes de Champagne
Blanc de Blancs
PLANTEURS RÉUNIS
IMPORTATION EXCLUSIVE POUR LA SUISSE
TEL. 021/20 69 31

Stellenangebote Offres d'emploi



Inseratenschluss: Freitag, 11 Uhr



Hotel Roter Turm
4500 Solothurn

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

Wir suchen per sofort

Réceptionistin

Englisch/Französisch sprechend

2 nette Serviertöchter 2 Buffetmädchen

(auch Anfängerinnen)

Sich melden bei Frau Takacs.

4524

Internationale Organisation auf dem Gebiet der Hotellerie und der Badeferien

sucht per sofort oder nach Vereinbarung

tüchtige Mitarbeiterin

Bedingungen:

- Kenntnisse der Hotelbranche,
- Kontaktfreudigkeit und Kommunikationsfähigkeit zur Pflege des persönlichen Kontaktes mit Kundschaft und Reisebüro im In- und Ausland,
- Beherrschung der Landessprachen und der englischen Sprache in Schrift und Wort.

Arbeitsort: Bellinzona.

Schriftliche Angebote mit Unterlagen und Gehaltsansprüchen sind zu richten unter Chiffre 24-925109 an Publicitas, 6501 Bellinzona.



Für die Wintersaison 1975/76 (geöffnet von Ende November bis Ende März) sind in unserem neuen Wintersporthotel der Luxusklasse noch folgende Stellen zu besetzen:

2. Chef de réception

(Schweizer)

2. Oberkellner

3. Oberkellner

Barman

Economat-Cafeteria-Gouvernante

Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit Foto und Zeugnisunterlagen. Für telefonische Auskünfte stehen wir selbstverständlich auch bereit.

Tschuggen Hotel 7050 Arosa

Telefon (081) 31 02 21.

4442

melpopole

CH-3800 Interlaken
Bernser Oberland



100 Zimmer, 100 Betten
Doppelzimmer, Einzelzimmer, Suite
Wohnung, Restaurant, Bar, Café
Hauptkellner, Barkeeper, Kellner
Frühstücksraum, Konferenzraum
Garten, Tennisplatz
Schwimmbad, Sauna
Reisebüro, Fremdenverkehrsamt
Küche, Speisensaal, Bar, Café
Konditorei, Bäckerei
Kleiderkammer, Wäscherei
Konditionierung
Klimaanlage
Tischtennis, Billard, Tischfußball
Kino, Spielplatz
Tischtennis, Billard, Tischfußball
Konditionierung
Klimaanlage
Tischtennis, Billard, Tischfußball
Konditionierung
Klimaanlage
Tischtennis, Billard, Tischfußball
Konditionierung
Klimaanlage

Auf Ende Oktober und auf anfangs Dezember 1975 suchen wir in Saison- und Jahresstelle:

Chef de service

für Raclette-Taverne (40 Plätze) und Dancing-Bar-Diskotheek (120 Plätze). Interessante Jahresstelle für selbständigen, sprachgewandten Fachmann.

Serviertöchter

für: Dancing-Bar und Raclette-Taverne und für Panorama-Café-Bar (18. Etage)

Restaurationskellner

à-la-carte- und sprachkundig

Commis de rang

Kellner oder Serviertöchter

für: Coffee-Shop mit Tellerservice

Commis de cuisine

Commis pâtissier

Offerten sind zu richten an: E. Stocker, dipl. Küchenchef.

Buffettochter oder Buffetbursche

(nur Getränkeausgabe)

Aufseherin

für die Fertigungsabteilung unserer Grosswäscherei

Wäscher

für Grosswaschmaschinen

Lingeriemädchen

Wir bieten Fünftagewoche.

Offerten sind zu richten an W. Obrist, Direktor.

4540

Ein Hotel mit erstklassiger Dienstleistung ist heute je länger je mehr ein sicherer Arbeitsplatz!

Um unsere Gäste wirklich zu verwöhnen, suchen wir auf sofort oder auf den 1. September noch folgende Mitarbeiter:

Buffet/Office

- Gouvernante
- Buffettochter

Etage

- 2. Gouvernante
- Zimmermädchen

Restaurant

- Serviertöchter
- Kellner

Küche/Fertigung

- Chef de partie
- Pâtissier
- Commis de cuisine

Rôtisserie

- Chef de rang
- Commis de rang
- Frühstückchef

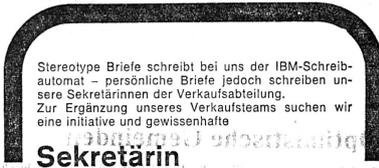
Neben besten Sozialleistungen und einem hohen Salär bieten wir noch ein junges, freundliches Team, das sich gleichgesinnte Kollegen wünscht.

Wenn Sie mehr über die Arbeitsmöglichkeiten wissen wollen, dann schicken Sie uns Ihre Bewerbung oder telefonieren Sie unserem Personalchef, Herrn Bodo Schöps.

4515

Bewerbung einsenden an:

HOTEL INTERNATIONAL
CH-4001 BASEL
Steintorstrasse 25
Personalbüro / 061-22 18 70



Stereotype Briefe schreibt bei uns der IBM-Schreibautomat - persönliche Briefe jedoch schreiben unsere Sekretärinnen der Verkaufsabteilung. Zur Ergänzung unseres Verkaufsteams suchen wir eine initiative und gewissenhafte

Sekretärin

Diese Stelle setzt Sprachkenntnisse in Deutsch, Französisch und Englisch in Wort und Schrift voraus. Reisebüro- und Hotelerfahrung sowie Kenntnisse im Restaurationssektor wären von Vorteil.

Das Aufgabengebiet umfasst: Vermietung von Konferenz- und Banketträumen, Ueberwachung des Buchungsstandes derselben, Offertwesen für das Kongress- und Bankettzentrum, Führen von telefonischen Verkaufsgesprächen.

Wir bieten geregelte Arbeitszeit und Fünftagewoche.

Schriftliche Offerten sind erbeten an:

4545

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



K73

Anmeldeformular für Stellensuchende

(Gebührenfreie Vermittlung)

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

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

Hotel Kreuz, 3001 Bern

sucht mit Eintritt nach Uebereinkunft

erfahrene Direktionsassistentin

auch ältere Bewerberinnen angenehm.

Schriftliche Offerten bitte an Albert Fankhauser.

4505



Für die Wintersaison (Ende November bis Ende März) sind in unserem neuen Wintersporthotel der Luxusklasse noch folgende Stellen zu besetzen

- Büro:** Night-Auditor
Warenkontrollierer
- Loge:** Telefonistin-Hostesse
Kioskverkäuferin
Chasseur
mit Führerausweis Kat. A
- Etage:** Zimmermädchen
Portier
Hilfzimmermädchen
- Service:** Chef de vin
Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang
- Küche:** Chef de partie
Commis de cuisine
- Divers:** Masseur/Masseuse
Krankenschwester
Glätterin
Serviertochter
(T-Club/Stübeli)

Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit Foto und Zeugniskopien. Für telefonische Auskünfte stehen wir selbstverständlich auch zur Verfügung.

Tschuggen Hotel 7050 Arosa

Telefon (081) 31 02 21.

4517

Wir suchen nach Biel eine Dame oder einen Herrn als

Geschäftsführerin/ Geschäftsführer

mit Fähigkeitsausweis.

Unser Betrieb ist ein bestbekanntes Restaurant, Grill-room und Dancing. Sehr gut gehender Betrieb (sonntags geschlossen, schöne Wohnung vorhanden).

Wir geben Ihnen über diese anspruchsvolle Stellung gerne Auskunft unter Telefon (032) 22 29 16 oder unter Chiffre B 920300 an Publicitas, Neuengasse 48, 2501 Biel.

Es muss nicht immer Zürich sein...

Auf September/Oktober 1975 suchen wir in freundliche Ostschweizer Kantons-hauptstadt ein qualifiziertes, jüngeres

Geranten-Ehepaar

Wir bieten: modernes, besteingerichtetes 50-Betten-Hotel mit angeschlossenen Restaurationsbetrieb.

Ihre Aufgabe: Das Hotel mit Restaurant durch persönlichen Einsatz zu leiten. Wir stellen uns das Gerantenehepaar wie folgt vor:
Er: Gelehrter Koch, der bereit ist, die Küche zu führen zusammen mit seiner Gattin, welche sich im Hotel, am Buffet und in der Serviceleitung einsetzen würde.

Unterlagen: Ihre Offerten mit Foto und Zeugniskopien senden Sie bitte an die Interbeva AG, Seestrasse 339, 8038 Zürich, Tel. (01) 43 86 43.

4503

Flims

Meiler's Garni Hotel 7017 Flims GR

Wir suchen auf sofort oder nach Uebereinkunft in Jahresstelle

1. Sekretärin

Wir erwarten Erfahrung in Hotelbranche, Personalwesen und Buchhaltung.

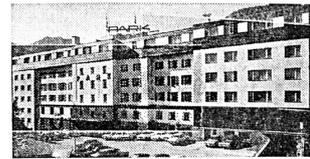
Wir bieten: fortschrittliche Arbeitsbedingungen mit guter Verdienstmöglichkeit und schöner Unterkunft.

Schicken Sie uns Ihre Offerte mit Foto und den üblichen Unterlagen oder telefonieren Sie uns.
Familie P. Meiler-Schmid, Telefon (081) 39 16 16.
Werbeanrufe anderer Zeitungen unerwünscht.

4599

HOTEL PARK AROSA

Telefon: 081 31 21 66 Telex: 74 258



Wir suchen für lange Wintersaison, 29. November 1975 bis zirka 25. April 1976 noch folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Küche: Chef saucier
Chef tournant
Commis de cuisine

Service: 2. Oberkellner
Chef de service
im Spezialitätengrill
Chef d'étage
Chef de rang grill
(A-la-carte-Service)
Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang
Kegelbahnkellner

Etage: Zimmermädchen
(deutschsprachig)
Hilfzimmermädchen
Tournant-Portier

Bar: 2. Barman
(Schweizer oder deutschsprachig)
Commis de bar
(deutschsprachig)

Massageabteilung: 2 Masseusinnen

Loge: Logentournant
(deutschsprachig)

Büro: Sekretärin
(NCR-42-kundig, Schweizerin)
Praktikantin/
Korrespondentin
(Schweizerin)

Letztjährige Mitarbeiter möchten sich bitte schnellstens melden.

Wir kennen kein Wintersportverbot, haben geregelte Frei- und Dienstzeit. Unser junges Mitarbeiterteam schätzt gepflegte Zusammenarbeit, Bewerbungen mit Lichtbild, Zeugniskopien, Lebenslauf und Gehaltswunsch bitte an die Direktion des Hauses.

CH-7050 Arosa, Telefon neu (081) 31 01 65.

4624

Suchen Sie eine Wintersaisonstelle?

Wir kommen am 8. August 1975 nach Lugano und sind von 10 bis 12 Uhr und von 14 bis 18 Uhr im Restaurant-Bar Il Nibio (gegenüber Hotel du Lac). In dieser Zeit geben wir Ihnen gerne über Arbeitstätigkeit, Lohnangebot und alle Einzelheiten Auskunft.

Cresta Hotels Davos

(4 Hotels, total 400 Betten, 2 Swimming-pools, Sauna, Solarium, 3 Bars und 3 Restaurationsbetriebe).

4525

DANCE & SHOW

Tischli

Telefon 226047 St. Gallen

Gesucht per 1. September gewandt

Dancing-Kellner

(evtl. Serviertochter)

Auskunft Tel. (071) 22 97 01
ab 19.30 Uhr.

4623

**EUROTEL
ST. MORITZ**

Wir suchen auf kommende Wintersaison ab Mitte November bis Ende April noch folgende Mitarbeiter:

Loge: Telefonistin
Logentournant

Etage: Generalgouvernante
Zimmermädchen
Hilfzimmermädchen
Hausbursche

Küche: Chef de partie
Commis de partie
Küchenbursche
Officeburschen

Service, Restaurant: Demi-chef de rang
Commis de rang

Grill-room: Chef de service
Chef de rang
Buffettochter

Réception/Administration: Réceptionspraktikantin
Betriebspraktikantin

Lingerie: 2. Lingeriegouvernante
Lingeriemädchen

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder rufen Sie uns einfach an und verlangen Hrn. Geisseler, er gibt Ihnen gerne Auskunft.
Tel. (082) 2 11 75, Hotel Eurotel St. Moritz, 7512 Champfèr.

4583

EUROTEL

Davos

Zur Vervollständigung unseres jungen Teams suchen wir für die kommende Wintersaison noch folgendes qualifiziertes Personal:

Réception/Loge: Chef de réception
1. Sekretär(in)
Praktikant(in)
Telefonist(in)
Nachtportier

Etage: Zimmermädchen
Hilfzimmermädchen

Hotelküche: Chef de partie
Pâtissier
Demi-chef de partie
Commis de cuisine

A-la-carte-Küche: Restaurateur

Restaurant-Grill: Oberkellner
Serviertochter

Hotelbar: Barmaid

Divers: F + B Controller
Masseur/Masseuse

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
STIFLER HOTELBETRIEBE DAVOS
Zentralbüro Hotel Du Midi
7270 Davos Platz

4549



Exploitations hôtelières de Leysintours



cherchent pour longue saison d'hiver ou à l'année les collaborateurs suivants :

Grand-Hôtel

250 lits
Hôtel entièrement rénové

réception **chef de réception**
réceptionnaire
secrétaire
portier de nuit

contrôle **stagiaire de contrôle**

piscine **gardien de piscine**

restaurant **chefs de rang**
demi-chefs de rang
commis de rang
apprenti

bar/carnotzet **chef de rang**
responsable
commis

office/caféterie **filles ou garçons de**
caféterie
filles ou garçons
d'office

cuisine **sous-chef**
chefs de partie
pâtissier
commis
garçons de cuisine
casserolier

étages **portiers et femmes**
de chambres
(couples)
aide-gouvernante

lingerie **aide-lingère**

Faire offres complètes avec curriculum vitae, certificats et photos à la direction du

GRAND HOTEL, 1854 Leysin (tél. 025/6 24 71).

Restaurants du Glacier des Diablerets

Dès 1er septembre 1975

responsable du restaurant

Sellservice (La Cabane)

Dès 1er février 1976

commis de cuisine

pouvant travailler seul

Faire offres complètes avec curriculum vitae, certificats et photos à la direction des

RESTAURANTS DU GLACIER DES DIABLERETS
(tél. 025/6 45 44).

Hôtel Central-Résidence

200 lits
Nouvel établissement

réception **réceptionnaire**
stagiaire
portier de nuit

contrôle **aide économat**
aide contrôle

piscine/fitness **gardien de piscine**
(entrée immédiate)
masseur ou masseuse

restaurant **chefs de rang**
demi-chefs de rang
commis de rang

disco-club **barmaid**
commis de rang
disc-jockey

office/caféterie **filles ou garçons d'office**
filles de buffet avec expérience

cuisine **saucier**
commis de cuisine
casserolier

étages **aide-gouvernante**
portiers d'étages
femmes de chambres
garçon de maison

Faire offres complètes avec curriculum vitae, certificats et photos à la direction de l'HOTEL CENTRAL-RÉSIDENCE, 1854 Leysin (tél. 025/6 12 24).

Restaurant d'altitude de la Berneuse

cuisinier
filles d'office
filles de buffet
garçon de maison

Faire offres complètes avec curriculum vitae, certificats et photos à la direction du RESTAURANT DE LA BERNEUSE, 1854 Leysin (tél. 025/6 25 25).

Bar-Dancing le Grenier

commis de bar
disc-jockey
garçon d'office

Faire offres complètes avec curriculum vitae, certificats et photos à la direction du BAR-DANCING LE GRENIER, 1854 Leysin (tél. 025/6 11 33).

Hôtel Le Relais

100 lits
Nouvel établissement

Ouvert à l'année

réception **secrétaire-réception-**
niste débutant(e)

restaurant **sommelier**
expérimenté
(dès 1er septembre 1975)
sommeliers

cuisine **cuisinier**
commis de cuisine
(dès 1er septembre 1975)

étages **portier d'étages**

Faire offres complètes avec curriculum vitae, certificats et photos à la direction de

L'HOTEL LE RELAIS, 1854 Leysin (tél. 025/6 29 71).

Buanderie Centrale

Entièrement rénovée

laveurs
calandreuses
aide-repasseuse
aide de buanderie

(homme)

aide de buanderie

(femme)

Faire offres complètes avec curriculum vitae, certificats et photos à la direction de la

BUANDERIE CENTRALE, 1854 Leysin
(tél. 025/6 24 31).

Exploitations hôtelières de Leysintours S.A.

Chauffeur

pour bus des hôtels de Leysintours
Permis A ou B

homme à toute faire

Faire offres complètes avec curriculum vitae, certificats et photos à la direction des

EXPLOITATIONS HOTELIÈRES DE LEYSINTOURS,
1854 Leysin.

**HOTEL
AMBASSADOR
GENEVE**

cherche pour sa cuisine française un

cuisinier expérimenté

Place à l'année.
Téléphoner ou écrire à la direction.
21, quai des Bergues, 1201 Genève, tél. (022) 31 72 00.

4570



Für unseren Grossbetrieb suchen wir nach Ueber-
einkunft in Jahresstelle einen dynamischen, quali-
fizierten und sprachenkundigen

Chef de service

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

Bitte richten Sie Ihre schriftliche Offerte an
Rudolf Candrian
Restaurants Bahnhofbuffet Zürich HB
Postfach, 8023 Zürich

4568

Wir suchen nach Ueber-einkunft

Réceptions-Praktikantin

Anfängerin, die für ein Jahr bei uns Gästempfang,
Gästabuchhaltung, Telefon, Telex, Korrespondenz,
Reservierungen usw. erlernen möchte.
Schönes Einzelzimmer vorhanden.
Wir bieten Ihnen eine gute Ausbildung, wir verlangen
gute Schulzeugnisse und Fremdsprachenkennt-
nisse.

Offerten mit Zeugnissen, Foto und Gehaltsansprüche
an H. J. Ammann,

Hotel Ammann

Kirchgasse 4,
8001 Zürich

4579

**Restaurant Falken
3600 Thun**

sucht mit Eintritt nach Ueber-einkunft freundliche,
tüchtige

**Restaurationstochter
oder Kellner**

Offerten sind zu richten an D. Ryser,
Tel. (033) 22 60 33.

4552

**Hotel Metropole
9001 St. Gallen**

Das Haus mit der behaglichen und persönlichen
Atmosphäre sucht auf 1. September oder nach
Ueber-einkunft

**Restaurationstochter/
-kellner**

Qualifizierte Leute, die Freude am Tranchieren und
Flambieren haben, richten bitte ihre Kurzofferte mit
Foto an uns oder melden sich unter Telefon (071)
23 35 35.

4550

Ihre Chance:

Einen interessanten und angenehmen Arbeitsplatz
finden Sie in unserem traditionsreichen und nach
modernsten Gesichtspunkten geführten Haus als:

**Kellner
Grill-Koch
Demi-chef saucier**

Gute Bezahlung, 5 1/2-Tage-Woche, Eintritt nach Ver-
einbarung.

Rufen Sie uns bitte an oder schicken Sie uns Ihre
ausführende Bewerbung mit Zeugnisabschriften und
Lichtbild.

4571

HOTEL NASSAUER HOF
62 Wiesbaden, Kaiser-Friedrich-Platz 3-4
Telefon: (0 61 21) 3 96 81 - Personalabteilung

In gepflegten Restaurationsbetrieb nach Aresheim bei Basel suchen wir
per sofort oder nach Ueber-einkunft versierten

Küchenchef

Vertrauensposten

sowie

Jungkoch

Landgasthof Rössli, 4144 Aresheim

Telefon (061) 72 12 50 (Mittwoch geschlossen).

OFA 133.130.994



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



cherche pour son exploitation jeune et dynamique

un bon saucier sous-chef

et

un commis de cuisine

Entrée en service 1er septembre 1975 ou à convenir.
Chambre confortable à disposition. Bonnes conditions de travail. Bon salaire.

Offres avec références à la direction.

4569

Hotel Eden, 7050 Arosa

sucht für Wintersaison 1975/76 folgende Mitarbeiter:

- Réception: **Réceptionist**
- Loge: **2. Concierge
Telefonist**
- Service: **Barman/Barmaid
Chefs de rang
Demi-chef de rang
Commis
Buffettochter**

Offerten mit Lichtbild und Zeugniskopien sind an die Direktion erbeten.

4555

Wir suchen per sofort oder nach Ueber-einkunft

Chef garde-manger
qualifiziert

**Restaurations-
tochter**
à-la-carte-kundig

Ihr **Arbeitsort:** modernes Kongresszentrum In unmittel-
barer Nähe von Basel.

Ihr **Verdienst:** überdurchschnittlich.

Ihre **Mitarbeiter:** freundlich und aufgeschlossen.

Ihr **Chef:** Kurt Jenni freut sich auf Ihren Anruf und erteilt
Ihnen gerne nähere Auskünfte. 4589

**kongress
zentrum
hotel mittenza
muzzenz**

Direktor Kurt Jenni
Telefon (061) 61 06 06



sucht

**Leiter
der Zentralproduktion**

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

Unser zukünftiger Betriebsleiter muss fähig
sein, einen Mitarbeiterstab von rund 20 Per-
sonen (einschliesslich Transportwesen)
menschlich und fachlich kompetent zu füh-
ren.

Erfahrung in Produktion und im kaufmänni-
schen Bereich sowie Qualitätsbewusstsein
und Kostendenken, aber auch Verhand-
lungsgeschick und Durchsetzungsvermö-
gen bilden die Voraussetzung für diesen
anspruchsvollen Posten.

Wir bieten zeitgemässe Anstellungsbedin-
gungen; Arbeitszeit in der Regel von Mont-
tag bis Freitag.

Ihre handschriftliche Bewerbung mit voll-
ständigen Unterlagen richten Sie bitte an
unsere Personalchef, Herrn K. Bachmann,
Telefon (01) 34 14 85.
Zürcher Frauenverein für alkoholfreie
Wirtschaften, Zentralverwaltung
Mühlebachstrasse 86, 8032 Zürich

4580



sucht einen jüngeren, sprachgewandten

Souschef

für den Einsatz im Ausland

Bewerber mit guten Spanischkenntnissen
erhalten den Vorzug. Neben sehr guten
fachlichen Fähigkeiten sind Einsatzfreude
und Anpassungsfähigkeit an veränderte
Verhältnisse Voraussetzung.

Verlangen Sie unser Bewerbungsformular!

Swissair
Personaldienste Bodenpersonal/PBI
8058 Zürich
Telefon (01) 812 12 12, intern 4071

009.15
P 44-1312

**Hotel Bellevue
7050 Arosa**

sucht für lange Wintersaison mit Eintritt Ende Novem-
ber 1975:

- Chef de rang**
(sprachenkundig)
- Demi-chef de rang**
(sprachenkundig)
- Commis de rang**
Office-Economatgouvernante

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an:
Fred Hold, Hotel Bellevue, 7050 Arosa.

4588

**Les restaurants du
Comptoir suisse
Lausanne**

engagent pour la période du 13 au 28 septembre
1975:

- caissières
- chefs de partie
- commis de cuisine
- garde-manger
- pâtisseries
- commis pâtisseries
- boucher
- chefs de service
- sommeliers (ières)
- gouvernantes d'office
- dames de buffet
- aides-cavistes
- casseroliers
- garçons et filles d'office

Faire offres par écrit aux Restaurants du Comptoir
suisse, 1004 Lausanne, ou tél. (021) 21 32 92.

4586



Wir suchen für lange Wintersaison 1975/76 in unser bekanntes Erstklasshaus (Wohnlandschaft/Halle/Bar, Health Club, Grill-room) noch folgende Mitarbeiter:

- Sekretärin/Maincourantière**
(sprachkundig)
- Telefonist(in)**
(sprachkundig)
- Nachportier**
(sprachkundig)
- Etagenportier**
(sprachkundig)
- Gouvernante/Tournante**
- Kaffeeköchin**
- Chef entremetier**
- Chef de garde**
- Commis de cuisine**
- Zimmermädchen**
(sprachkundig)
- Commis de rang**

Für unseren Health Club:

- gut ausgebildete(n)
- Masseur/Masseuse**
für Sportmassage

Für unser BERGRESTAURANT PISCHA (modernes, besteingestelltes Bergrestaurant; unsere Mitarbeiter erhalten Saisonfreikarte für Bergbahn und Skilifte):

- Chef de cuisine**
- Chef de partie**
- Commis de cuisine**
- Servicepersonal**
- junger Bursche oder Mädchen für Kuchenwagen**
- Buffetpersonal Selfservice**
- Kioskverkäufer(in)**
- Liegestuhlverkäufer**

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind zu richten an **Andreas J. Gredig, Flüela Hotel, 7260 Davos Dorf.**

4605

Modernes Bergrestaurant in führendem Bündner Wintersportplatz

Wir suchen einen

Küchenchef

mit kleinerer Brigade

zur Betreuung unserer Küche während der kommenden Wintersaison 1975/76.

Diese Stelle eignet sich ideal für Betriebsinhaber oder Küchenchefs, welche in ihren Betrieben nur während der Sommersaison beschäftigt sind und einen entsprechenden Aufgabenkreis für die Zwischenzeit suchen. Unsere Wintersaison dauert von Ende November bis zirka 14 Tage nach Ostern.

Wir wünschen uns einen Mitarbeiter, welcher bereit ist, die Verantwortung und die Personalführung des Küchenbetriebes in einem Grossbetrieb mit Saisonszeiten zu übernehmen. Das Restaurant ist nur tagsüber geöffnet.

Wir bieten zeitgemässe Entlohnung, freie Kost und Logis in modernem Restaurationsgebäude und nach Möglichkeit geregelte Freizeit. Unsere Mitarbeiter erhalten eine Saisonfreikarte für Bergbahn und Skilifte.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind zu richten unter Chiffre 4606 an Hotel-Revue, 3001 Bern. Wir würden uns freuen, mit Ihnen in Kontakt zu treten.

Wir suchen auf September 1975 oder nach Uebereinkunft für das

**Bahnhofbuffet
Kleine Scheidegg**

initiatives und fachlich gut ausgewiesenes

Betriebsleiter-Ehepaar

(evtl. Betriebsleiter, Wirtpatent erforderlich)

Wir legen speziell Wert auf eine Persönlichkeit mit Führungsqualitäten, Sprachkenntnissen und Organisations-talent. Die administrativen Arbeiten werden weitgehend durch unser Zentralbüro erledigt.

Wir bieten eine interessante Jahresstelle mit Kost und Logis im Hause und eine den Leistungen und der Verantwortung entsprechende Entlohnung.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:

W. Obrist, Direktor, **Hotel Metropole, 3800 Interlaken.**

4560

RAMADA® Genève

Voulez-vous en faire partie dès le début?

Le commencement d'une carrière rapide et passionnante pour vous! Pour l'ouverture du premier HOTEL RAMADA en Suisse, maillon d'une chaîne internationale en pleine expansion.

Les postes suivants sont à pourvoir:

- chef de réception**
- food & beverage manager**
- gouvernante générale**
- chef comptable**
- secrétaire de direction**

Entrée immédiate ou à convenir.

Votre rémunération sera fonction de votre expérience et de l'effort que nous attendons de vous.

Ecrire avec curriculum vitae et photo à Mr. Dan Moszczyt, Directeur, Hôtel RAMADA, 17, rue de Zurich, 1200 Genève.

4618

Cuisinière (éventuel cuisinier)

est demandé par Institution privée sise à la campagne.

Entrée pour le 15 septembre ou date à convenir (Canton de Neuchâtel). Place stable, à l'année. Seulement pour personnes travailleuses, gais et aptes à la collaboration.

Faire offre manuscrite avec curriculum vitae, références et prétentions de salaire sous chiffre 28-21039 à Publicitas, Terreaux 5, 2001 Neuchâtel.



Kurhotel Heiden

Wir suchen auf Anfang September, eventuell früher, zur Ergänzung unseres harmonischen Teams in Dauerstelle

Saaltöchter

Sehr gutes Arbeitsklima, zeitgemässe Entlohnung.

Bildofferten erbeten an Direktion Kurhotel, 9410 Heiden.

4499



Hotel Streiff

sucht für Wintersaison 1975/76 ab Mitte Dezember bis Ende April

Portier-Conducteur

mit Fahrbewilligung.

Zimmermädchen Saaltöchter Commis de cuisine

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an E. Streiff, Hotel Streiff, 7050 Arosa.

4448

Hôtel des Platanes 2025 Chez-le-Bart

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

Nous cherchons pour entrée immédiate ou à convenir

1 sommelier qualifié

4484

Hotel Europe au Lac, 6612 Ascona

sucht per sofort oder Uebereinkunft

Chef de rang

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

4485



Kurhotel Heiden

Wir suchen in unsere mittlere Küchenbrigade auf Anfang September eventuell früher

Diätkoch(-köchin)

Abwechslungsreicher Posten, gutes Arbeitsklima, zeitgemässe Entlohnung.

Bildofferten erbeten an Direktion Kurhotel, 9410 Heiden.

4500

Restaurant Gerberstube Schaffhausen

Für unsere Gerber-Bar suchen wir eine versierte und tüchtige

Barmaid

Wenn Sie Freude an selbständigen Arbeiten und an einer guten Stammkundschaft haben, so rufen Sie uns an.

Eintritt 15. August oder nach Vereinbarung.

Telefon (053) 5 21 55 Herr Guidi Junior verlangen!

OFA 64130196455



Wenn im Tessin die Sommersaison ihrem Ende zugeht, geht sie bei uns weiter.

Für unseren Ganzjahresbetrieb suchen wir nach Vereinbarung eine(n)

Service-angestellte(n)

Machen Sie mit in unserem modernen, dynamischen Team.

Herr K. Heim gibt Ihnen gerne jede gewünschte Auskunft.

Mövenpick Luganella
Viale S. Cattaneo 25
6900 Lugano
Telefon (091) 3 23 33

P 44-61

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

Hotel Silberhorn Grindelwald

sucht für lange Wintersaison, bei Eignung mit anschliessender Sommersaison,

Küchenchef

Kellner oder

Serviertöchter

Lingère

Officeburschen

Sekretärin/Réceptionist(in)
(SWEDA)

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

Kinderdörfli Rathausen

Für die Führung unserer Internatsküche mit zirka 120 Verpflegten suchen wir tüchtigen

Koch oder Köchin

Anforderungen:

Gute Berufsausbildung und Fähigkeit zur Führung der Internatsküche mit Hilfspersonal.

Wir bieten:

Neuzeitliche Anstellungsbedingungen bei guten Arbeitsverhältnissen und geregelter Arbeitszeit.

Eintritt:

Baldmöglichst oder nach Vereinbarung.

Ihre Bewerbung mit Lebenslauf und Zeugnisabschriften ist zu richten an

KANTONALES PERSONALAMT,
Murbacherstrasse 23, 6003 Luzern.

OFA 112.245.651



Hotel Alpensonne 7050 Arosa

Wir suchen für kommende Wintersaison

Küchenchef

Entremetier

Commis de cuisine

Saaltöchter/Kellner

(Deutschkenntnis)

Restaurations-tochter/Kellner

sprachenkundig

Saalpraktikant(in)

Lingère

Lingeriemädchen

Officemädchen

Tournante

(Zimmer-Office)

Büropraktikantin

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Lohnangaben sind erbeten an Hotel Alpensonne, 7050 Arosa.

4614

Hotel und Garni Christiania 3920 Zermatt

Telefon (028) 7 77 79

sucht für kommende Wintersaison:

Kellner

Serviertöchter

Saaltöchter

Barman oder Barmaid

Buffetdame oder -bursche

Office- oder Küchenbursche

Réceptionist(in)

Sekretärin

Nachportier

Zimmermädchen

Commis de cuisine

Entremetier

Masseur oder Masseuse

Anmeldung unter Beilage der üblichen Unterlagen und Referenzen erbeten an Hotel Christiania.

4625

Welches

Geranten-Ehepaar

ist gewillt, die verantwortungsvolle Führung unseres Privathotels mit Restaurant und angeschlossenem Kurbetrieb (unter ärztlicher Leitung) in Graubünden zu übernehmen? Jahresbetrieb.

Bedingungen: Küchenchef, selbständig, mit allen hierfür erforderlichen Qualifikationen ausgestattet. Übernahme aller haus- und betriebswirtschaftlichen Aufgaben durch die Ehefrau.

Mehrjährige Praxis und Ausweis A sind unerlässlich.

Interessantes Salär nach Uebereinkunft.

Bewerbungen bitte unter Chiffre 13-26592 an Publicitas, 7002 Chur.

4542

Hôtel Les Lilas Restaurant à la Chotte 1865 Les Diablerets

Alpes vaudoises, téléphone (025) 6 41 34
cherche

chef de cuisine

petite brigade
Entrée 1er ou 15 septembre 1975 pour saison d'hiver.

Offres avec certificats et photo.

4612

Führendes Erstklasshotel in bestbekanntem Winter-
sportplatz Graubündens sucht für kommende Winter-
saison

Barmaid

in Grill-room/Dancing-Bar.
Wir würden uns freuen, von Ihnen zu hören.

Senden Sie Ihre Zeugniskopien und Fotos unter
Chiffre 4604 an Hotel-Revue, 3001 Bern. (Es kommen
nur Bewerberinnen mit Berufserfahrung und Sprach-
kenntnissen in Frage.)

HOTEX

First-rate men for first-rate hotels and restaurants
cherche pour important établissement (restaurants,
salles de banquets, etc.) à **Lausanne**

chef de service

Place stable et bien rémunérée pour personne com-
pétente et de toute confiance; date d'entrée: 1er
septembre 1975.

Adressez offres avec curriculum vitae, photocopies
des certificats et photo récente à
Hôtel Executive Service
4, rue Montbrillant, 1201 Genève
Téléphone (022) 33 93 22

4603

Kantonales Kreisspital Wolhusen

Welche gelernte Köchin hätte Interesse, in einem
Spital mittlerer Grösse die

Diät-Zusatzlehre

zu absolvieren?
Eintritt nach Vereinbarung.
In den neuen Personalhäusern finden Sie eine wohn-
liche Unterkunft.
Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen jederzeit ge-
rne zur Verfügung.

Verwaltung des
Kantonales Kreisspitals Wolhusen
Telefon (045) 71 23 23

4602

Hôtel Bon Accueil 1820 Montreux

cherche pour date d'entrée à convenir

**secrétaire ou
secrétaire de réception
pâtissier
fille de buffet
(Restaurant Selfservice)
fille de maison**

Faire offre avec curriculum vitae et photo à
la direction.

4584

Importante chaîne d'hôtels et de restaurants cherche
pour l'automne 1975

directeur

éventuellement couple, épouse pouvant assumer le
poste de gouvernante générale,
pour grand hôtel des Alpes vaudoises (180 lits) avec
restaurant, bar-dancing, piscine, Fitness-Club.

Nous demandons:

- personne expérimentée et dynamique possédant le
certificat de capacité A ou diplôme de l'Ecole
hôtelière;
- grande expérience dans le domaine de la restaura-
tion et banquets;
- sens de l'administration, de l'organisation et de la
direction du personnel;
- aimant le contact avec la clientèle;
- connaissance des langues (parlé et écrit);
- âge idéal: 30-40 ans.

Nous offrons:

- place à l'année, salaire avec participation aux ren-
dements;
- fonds de prévoyance.

Adressez offres accompagnées de copies de certifi-
cats et références à:
M. Pierre D. GIVEL, président,
Organisation GO, Boulevard de Grancy 1,
1006 Lausanne.

4544



Hotel Euler 4002 Basel

sucht in Jahresstellen:

Büropraktikant(in) oder Stagiaire

(für die Kontrolle)

Eintritt zirka 15. 8. 1975

Commis de rang Koch

(für unser Snack-Restaurant Metro)

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

4582

Als altrenommiertes Haus suchen wir
Persönlichkeit als

Vertreter im Weinhandel

mit guten Kenntnissen in der Ver-
kaufstätigkeit.

Schriftliche Offerten erbeten an

BUESS, Weinbau und Weinhandel AG 4450 Sissach

4576

Bade-Hotel Bären 5401 Baden bei Zürich

sucht in Jahresstelle (Eintritt Oktober/
November 1975) diät- und entremets-
kundigen

Küchenchef

Richten Sie bitte Ihre schriftliche Be-
werbung mit Unterlagen an
Herrn R. Gugolz.
(Diskretion zugesichert.)

4557

Bellevue Palace Hotel Bern

sucht zum baldigen Stellenantritt fol-
gende Mitarbeiter:

Chef garde-manger Chef tournant Commis de cuisine Chef de rang Demi-chef de rang Commis de rang

Richten Sie bitte Ihre Bewerbung mit
den üblichen Unterlagen an
H. Kunze, Personalchef
Bellevue Palace Hotel, Bern

4559

Gesucht Junge, tüchtige

Serviertochter

in gutgehenden Landgasthof. Guter
Verdienst, 5-Tage-Woche.

Offerten an
Familie Schneider

Landgasthof Bären 5303 Würenlingen

Telefon (056) 98 11 25

4551

Restaurant Hotel Krone 3074 Bern-Muri

sucht

Serviertochter oder Kellner

befähigt, den Chef de service zu ver-
treten.

Rufen Sie uns an oder schreiben Sie
uns.
Telefon (031) 52 16 66

4607

HOTEL CONTINENTAL

In modernsten Hotelbetrieb, wenige
Minuten vom Stadtzentrum St. Gallen,
suchen wir für August oder nach
Uebereinkunft à-la-carte-vertierten

Koch

Selbständige, interessante Tätigkeit,
angenehme Arbeitsbedingungen.

Melden Sie sich bitte schriftlich oder
telefonisch bei unserem Herrn W. Hof-
mann.

HOTEL CONTINENTAL
Teufenerstrasse 95
Telefon (071) 27 88 11
9001 St. Gallen

OFA 126.182.495

Holiday Inn

and MÖVENPICK

Wir sind in der ganzen Welt
vertreten, unsere Gäste
kommen aus der ganzen
Welt.

Zur Ergänzung unseres
Teams suchen wir per 1.
September 1975 noch je
einen

Chef de partie Commis de cuisine Service-Mitarbeiter

Wir bieten Ihnen moderne
Arbeitsplätze, gute Unter-
kunft und vieles mehr.
Rufen Sie uns an, wir sa-
gen Ihnen gerne mehr dar-
über.

**Holiday Inn and Mövenpick
Zentrum, 8105 Regensdorf
Telefon 01/840 35 00**
(Herr H. R. Laager)

P 44-61

Arosa

Tschuggen-Hütte

Selbstbedienungs-
Bergrestaurant,

sucht für lange Wintersai-
son ab Mitte Dezember bis
Ende April 1976:

Koch

Buffetpersonal (sprachkundig)

Liegestuhl-, Office- und Küchenpersonal

Offerten mit den üblichen
Unterlagen erbeten an
**R. A. Stähli, Waldhof
7050 Arosa
Telefon (081) 31 35 23**

4573

Je cherche

un bon cuisinier

ainsi que

deux sommeliers(ères)

pour le 15 août ou 1er septembre.
Eventuellement selon convenance.

Faire offres à

M. Bernard Despont
**Hôtel de la Gare
2205 Montmolin**
Téléphone (038) 31 11 96

P 28-625

Internationale Flug-Reiseorganisation

(Platz Basel) sucht baldmöglichst oder
nach Vereinbarung einen Initiativen

kaufm. Angestellten zur Einarbeitung als Büro-Chef

Idealalter 27-37 Jahre. Bewerber mit
Erfahrung aus der Reisebürobranche
oder Hotelfach (Réception) erhalten
den Vorzug. Gute Sprachkenntnisse
D, F, E Bedingung.

Ausführliche Offerten mit Passbild un-
ter Angabe von Eintrittsdatum und
Sprachkenntnissen sind zu richten unter
Chiffre AS 81-35 F an die Schweizer
Annoncen AG, «ASSA», Pérolles 8,
1701 Freiburg.

Südafrika

Gesucht in Erstklass-Hotels in Johan-
nesburg usw. einige

CHEFS DE PARTIE HEAD WAITERS ASSISTANT MANAGERS FOOD & BEVERAGE MANAGERS

Guter Verdienst, Reisevergütung, Ein-
reisevisum wird beschafft. Eintritt nach
Vereinbarung.

Vorstellung in der Schweiz möglich.
Wenden Sie sich vertrauensvoll an
AUSLAND-STELLENBORO «EXPRESS»
6003 Luzern, Bundesplatz 10
Telefon (041) 22 65 15
Seit 30 Jahren Auslandsplacierungen.

P 25-24306

Hôtel de luxe (Relais de campagne) - 12 km Genève - bord du Léman cherche

réception: (entrée 15 août)

1ère réceptionniste
(anglais - allemand - Indisp.)
aide-réceptionniste
(anglais - allemand - Indisp.)

rôtisserie: (entrée immédiate ou à convenir)

chef de rang
demi-chef de rang
commis de rang

cuisine: **tournant**
commis de cuisine

Emplois nourris - logés - horaires réguliers.

Envoyer offre détaillée avec photo,

Hôtel du Lac, 1296 Coppet

tél. (022) 76 15 21 (Mr. Golay).

4626



Grand Hotel Kurhaus Lenzerheide

Für die Wintersaison 1975/76 suchen wir noch folgen-
de Mitarbeiter:

Büro: **Direktionssekretärin**
(Eintritt 1. 12. 1975
(Deutsch, Italienisch, Englisch)

Telefonistin
(Deutsch, Italienisch, Englisch)

Büropraktikant

Loge: **Nachtportier**

Service: **Chef de rang**
(Deutsch, Englisch)

Commis de rang

Etages: **Etagengouvernante**
Zimmermädchen
Hilfzimmermädchen
Portier

Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit Foto, Zeugnis-
abschriften und Gehaltsanspruch oder einen Anruf
für nähere Auskunft über Telefon (081) 34 11 34,

Familie A. Poltera, 7078 Lenzerheide.

4639

Auf anfangs Oktober 1975 oder nach Uebereinkunft
suchen wir tüchtigen

Küchenchef

zu kleiner Brigade. Jahresstelle.

Offerten an Hotel-Dachrestaurant 'Astoria',
4500 Solothurn. Tel. (065) 22 75 71.

4617

Hôtel Elite 2501 Bienne/Biel

cherche pour de-suite ou à convenir

chef de partie saucier

Place à l'année.

Prière de faire offre avec références à la direction.
Tél. (032) 22 54 41.

4641

Grand Hotel Vereina 7250 Klosters

sucht, infolge Uebernahme eines eigenen Geschäf-
tes des bisherigen Küchenchefs, einen jüngeren,
initiativen

Küchenchef

Bestens ausgewiesene Bewerber belieben Offerten
mit den üblichen Unterlagen an die Direktion zu
senden.

4632



Hotel Schatzalp 7270 Davos Platz

Erstklasshotel - 200 Betten

sucht folgende qualifizierte Mitarbeiter für die Wintersaison:

- Büro:** **Chaf de réception**
(sprach- und NCR-kundig)
(Empfang und Korrespondenz)
Sekretärin
- Loge:** **Nachtportier**
Telefonist
Postgehilfin
(PTT-Abschluss)
- Saal:** **1. Maître d'hôtel**
Wine-Butler
(2. Maître d'hôtel)
Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang
- Küche:** **Chef entremetier**
Chef garde-manger
Chef tournant
Commis de cuisine
- Lingerie:** **Glätterin/Stiratrice**
Stopferin/Cucitrice
Wäscher/Lavandaio
Ragazze per lingerie
- Diverse:** **Ragazzi e ragazze**
per office/cucina

Für unser neues Bergrestaurant Schatzalp:

- intensiver Sportbetrieb tagsüber,
- A-la-carte-Service abends,
- 150 Innenplätze,
- 150 Terrassenplätze,

suchen wir:

- 1. Chef de service**
(mit mehrjähriger Erfahrung)
- 2. Chef de service**
Restaurationskellner und -töchter
Sous-chef de cuisine
Chef de partie
Commis de cuisine

Wir bitten um Zustellung der vollständigen Bewerbungsunterlagen an die Direktion Hotel Schatzalp, 7270 Davos Platz.

4633

Hotel Seeblick 3703 Aeschi

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Serviertochter

(evtl. Anfängerin)

Offerten sind zu richten an Familie Bürki, Tel. (033) 54 33 05.

4621

Gesucht per sofort

Haus-/Küchenbursche Tochter für Office

(evtl. Ehepaar)

Guter Lohn, familiäre Behandlung.

Bitte melden Sie sich bei Familie Neyer,

Hotel Hirschen 8875 Obstalden

Tel. (058) 32 13 50.

4637

Gesucht auf Anfang September

Alleinkoch Serviertochter

Zimmer im Hause. Sehr hoher Verdienst.

Sich melden bei Familie H. Schüpbach,

Restaurant Bären 3076 Worb

Tel. (031) 83 22 91.

4636

Gesucht wird ein zuverlässiger, selbständiger und einsatzbereiter

Gerant

zur Führung des gut eingerichteten

Berggasthauses Prodalp (Flumserberge)

mit 440 Sitzplätzen, Kajütenlager (46 Betten in 7 Zimmern mit fliessendem Kalt- und Warmwasser), Angestelltenzimmern und schöner Gerantenwohnung. Mitarbeit der Ehefrau ist erwünscht.

Eintritt nach Uebereinkunft, spätestens jedoch am 1. November 1975.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen und mit Angabe der Gehaltsansprüche sind zu richten an

**Prodkammbahnen
Flumserberge AG**
Verwaltung, Postfach 62
7320 Sargans
(Telefon 065 / 2 13 73)

OFA 127.167.460



**Hotel
Splendid
3800 Inter-
laken**

Suchen Sie für sofort einen Job?

Sie finden ihn bei uns als:

Kellner

und

Hilfsskellner

für Restauration.

Sprachkenntnisse sind ein Vorteil für Sie.

Telefon (036) 22 76 12

4600



Wir suchen

Commis de cuisine

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten erbeten an
Eden-Hotel, 3700 Spiez
Telefon (033) 54 11 54

4613



**Centre Sportif
et Hippique
Montilier**

Das Restaurant Le Chablais im Sport- und Reitzentrum Montilier/Murten sucht

Commis de cuisine Serviertochter Kellner

Interessiert Sie ein abwechslungsreicher Job in einem gutgeführten Betrieb, so schreiben oder telefonieren Sie uns.

Telefon (037) 71 59 32 (Meier)

Restaurant Le Chablais im Sport- und Reitzentrum 3280 Muntelier/Murten

4607

Auberge-Restaurant Petit Paradis 3961 Bluche-Montana- Vermala

Téléphone (027) 41 21 48
cherche pour la saison d'hiver, soit début décembre 1975.

garçon de cuisine femme comme aide de maison

Eventuellement couple.

P. 36-28052

Gesucht für kommende Wintersaison

Barmaid

mit ausgezeichneten Fachkenntnissen, fliessend deutsch- und französisch-sprechend, Italienischkenntnisse erwünscht, präzente Erscheinung, gute Umgangsformen.

Dancing LE MAZOT 3962 Montana (VS)

Telefon (027) 41 36 65

4610

Hotel Du Sauvage Grill - Bar - Dancing Meiringen

sucht tüchtige

Barmaid

Eintritt 1. September 1975.

Offerten erbeten an die Direktion.
Telefon (036) 71 10 12

4609

Hotel Primerose au Lac 6902 Lugano-Paradiso

sucht bis Ende Oktober 1975

Sekretärin Saaltöchter

Offerten mit Unterlagen an:
Rolf Hoffmann
Hotel Primerose au Lac
6902 Lugano-Paradiso
Telefon (091) 54 28 41

4608

Spitzingseehotel bei Schliersee/Oberbayern

moderner, Erstklass-Jahresbetrieb,
sucht per Herbst 1975 (unter Schweizer
Direktion):

Oberkellner Hotelsekretärin Patissier Restaurationskellner oder -töchter Zimmermädchen Commis de cuisine

Offerten an die Direktion,
Fuhn und Rudolf Pempel,
Spitzingseehotel,
D-8161 Schliersee-Spitzingsee.

4630

Niederländer und Belgier, beide 20 J. alt, suchen ab 1. Oktober 1975 ausser-europäische Stellen als

Stewards

Wir haben eine Ausbildung im Gastgewerbe. Sprachen D, E, F, Ned.

Offerten unter Chiffre 4638 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



Salle de jeu, Casino Night-Club, Casino-Bar, Arvestübli-Röllserie, Cava Dancing-Bar, Espresso-Bar, Cinema, Kongress-Saal

Wir suchen für lange Wintersaison:

Casino Night-Club/Bar:

Barman Commis de bar

Cava-Dancing/Espresso-Bar:

Dancing-/Barkellner

Küche:

Commis de cuisine

Allgemein:

Buffeiburschen

Spielsaal:

Croupier/Bouleur Bouleur

Wir suchen junge Person, wenn möglich mit Französischkenntnissen, welche auch gelegentlich im Kino eingesetzt werden kann.
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

Hotel Europe au Lac 6612 Ascona

sucht per sofort

Commis de rang

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

4647

Für Hotelbetrieb (60 Betten) in Graubünden suchen wir jüngeres, kinderloses, fachkundiges

Direktionsehepaar

Offerten von Interessenten erwarten wir gerne unter Chiffre 4645 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Wenn von Bier die Rede ist, sollte man reinen Wein einschenken

Vorweg gesagt: Wir sind eine Bierbeiz, oder eine Bierschwemme, oder ein Brauereiausshank. Wir nennen uns zwar Brasserie. Das klingt schöner. Und ist es auch. Dennoch verzichten wir auf Bierschaumschlägerei. Denn, wer bei uns als

Brasserie-Wirt

im Restaurant Parterre

mitmischen will, muss mit allen Bieren gewaschen sein. Er muss es verstehen, mit Ausschankburschen und Serviertöchtern, mit Bierbankpolitikern und verbotenen Weintrinkern, mit ausländischen Kräften und ausländischen Gästen und was man noch so Sympathisches, aber manchmal auch Obergäriges um den Zapfhahn antrifft, mit Bierruhe umzugehen.

Wenn Sie das alles - und soviel vermögen, dann ist es höchste Zeit. Ihre Zukunft anzustreben, bevor ihr eigenes Bier schal geworden ist. Und wenn bei Ihnen nicht Hopfen und Malz verloren sind, dann sollten Sie's unbedingt probieren.

Wir halten Ihnen die Stange!

FELDSCHLÖSSCHEN MÖVENPICK

Bahnhofstrasse 81, 8001 Zürich, Telefon (01) 23 50 34
Joseph Toggwiler verlangen

P 44-61

Regina

Gesucht

Chef de Réception

in Erstklasshotel (160 Betten).
Jahresstelle - Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten mit Bild und Gehaltsansprüchen sowie Zeugnisausschnitten an
Jack Meyer, Hotel Regina, 3823 Wengen.

Wengen

4563

Important hôtel de la région lémanique engage à convenir

un chef de réception

excellente présentation et diplomate.

une gouvernante d'étage

jeune et dynamique.

un chef de service

parfait organisateur.

Veuillez faire offres manuscrites avec photo, curriculum vitae et prétention de salaire sous chiffre 4497 à l'Hotel-Revue, 3001 Berne.

Erstklasshotel in St. Moritz sucht für kommende Wintersaison

tüchtige, zuverlässige

Masseuse

Ausführliche Offerten unter Chiffre 4491 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



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.

4522

St. Moritz

Café-Restaurant-Bar-Appartementhaus Calèche

sucht für kommende Wintersaison, Ende November bis April,

Serviertöchter
Fräulein zur Bedienung
der Espresso-Bar
Küchenbursche
Officemädchen oder -bursche

Offerten erbeten an Familie Pamper-Gross, Café Calèche, 7500 St. Moritz.

4553

Davos

Hotel, Restaurant, Bar, Pöstli-Club, SnackBar, Hallenbad sucht in Jahres- oder Saisonstelle noch folgende Mitarbeiter:

Sekretär(in)
Büropraktikant(in)
Betriebsassistent
Economatgouvernante
Buffetdame
Buffetköcher
Demi-chef de rang
Commis de rang
Nachportier
Serviceangestellte für:
 - A-la-carte-Restaurant
 - SnackBar
 - Nightclub

Barlehrtöchter

Offerten mit Unterlagen an: Charly Muther, Direktor,

Posthotel-Pöstli 7270 Davos Platz

4559

DAVOS

Hotel des Alpes

sucht für kommende Wintersaison noch folgende Mitarbeiter:

Serviertöchter
Buffetköcher
Jungköche
Lingère
Etagenportier

Offerten erbeten an die Direktion Hotel des Alpes, 7260 Davos Dorf, Telefon (083) 6 12 61.

4557

Regina

Gesucht

Barmaid

in gutgehende Hotelbar (Erstklasshotel, 160 Betten) mit Barcommis (vorhanden) auf Wintersaison 1975/76.

Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften an Jack Meyer, Hotel Regina, 3823 Wengen.

Wengen

4564

Hotel Merkur

Restaurant
 «Le Mazot»
 Bahnhofplatz 35
 3800 Interlaken



Zur Ergänzung unserer Brigade suchen wir per sofort oder nach Uebereinkunft in Saison- oder Jahresstelle

Restaurationskellner

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an die Direktion oder Telefon (036) 22 66 55.

4631

Gesucht jüngeres

Pächter-Ehepaar

für Hotelbetrieb mit 60 Fremdenbetten und Restauration in Sommer- und Winterkurort Graubündens, Jahresbetrieb, Kapital erforderlich.

Offerten bitte unter Chiffre 4646 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft noch folgende Mitarbeiter:

Kellner
Serviertöchter
Chef saucier
Commis de cuisine
Buffetköcher
Officeangestellte

Gerne erwarten wir Ihren Anruf.
 Hotel Plaza AG, Goethestr. 18,
 8001 Zürich, Telefon (01) 34 60 00.

4642

Hotel Bären, 5034 Suhr

Bärenstube:
 Für gepflegten Service suchen wir freundliche

Restaurationstochter

Gaststube:
 Eine flinke

Serviertöchter

findet interessante Stelle.

Offerten sind erbeten an A. Schmidt, Hotel Bären, 5034 Suhr, Tel. (064) 31 46 31.

4615

Cherche un bon

chef de cuisine

ayant de la personnalité, sachant diriger une petite brigade;

chef de rang

pour restaurant très soigné;

garçon de cuisine

Dans un hôtel moderne au bord du lac.

Faire offres avec curriculum vitae et prétentions de salaire sous chiffre PQ 901993 à Publicitas, 1002 Lausanne.

Suche guten

Küchenchef

Persönlichkeit, der kleine Gruppe leiten kann.

Chef de rang

für sehr gepflegtes Restaurant.

Küchenjungen

in modernes Hotel am Seeufer.

Offerten mit Lebenslauf und Lohnansprüchen unter Chiffre PQ 901993 an Publicitas, 1002 Lausanne.

Wir suchen für die kommende Wintersaison (ab September 1975)

Nachportier

(sprachkundig)

Chasseur/Hausbursche

Portier

(sprachkundig)

2 Saaltöchter

2 Zimmermädchen

Lingère

Sekretärin

Hotel Pollux Nordend,
 3920 Zermatt

Offerten an A. Adameit,
 Tel. (028) 7 74 32.

4620

Chiffre-Dienst

Nach allgemeiner Regel im Annoncen-Gewerbe werden bei Chiffre-Inseraten Offerten von Vermittlern oder anonyme und Serienangebote, welche inhaltlich nicht dem Zweck der Inserate entsprechen, nicht weitergeleitet.

Verband Schweizerischer
 Werbegesellschaften VSW

Hôtel Rhodania, Verbier

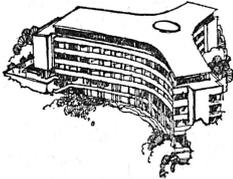
cherche pour la saison d'hiver

maitre d'hôtel

Faire offre avec certificat et prétention de salaire.

4416

Atlantis Hotel Zürich



Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir in Jahresstellen noch folgende Mitarbeiter:

Kassiererin

(NCR)

Sekretärin

(für Personal/Food + Beverage)

Commis pâtissier

Demi-chef de rang

Commis de rang

Buffetköcher

Zimmermädchen

Nehmen Sie doch bitte unverbindlich telefonisch oder schriftlich Kontakt auf mit unserem Personalchef Herr Wolf. Telefon 01/35 00 00 Doltschwea 234 8055 Zürich

4572

genève



hôtel du midi geneve

Place Chevelu Téléphone 022 / 31 78 00

Restaurant de l'Aéroport
 André Canonica
 1215 Genève
 15, Aéroport

cherche

chef de partie saucier

Appeler notre service du personnel, tél. (022) 98 22 88.

4547

Hotel Obertor

Rät. Volkshaus
 7000 Chur

Hotel mit 110 Betten.

Wir suchen per sofort sprachgewandten

Nachportier

Bitte Anruf an Direktion,
 Tel. (081) 22 30 23.

4532

Des prescriptions relatives à la publication d'annonces à des places déterminées ne peuvent être acceptées que comme des vœux, mais en aucun cas comme conditions de l'ordre d'insertion.



Hotel Zurzacherhof

In Jahresstelle

Chef de partie Jungkoch

Officemädchen Zimmermädchen

Restaurationskellner Restaurationsstochter

Telefonieren Sie uns bitte oder senden Sie Ihre Unterlagen mit Foto.
 Telefon (056) 49 01 21.

4409

Wir suchen für unseren bekannten und gut frequentierten Hotel- und Restaurationsbetrieb eine versierte

Serviertöchter

die schon in ähnlichen Betrieben gearbeitet hat. Gutbürgerlichen und A-la-carte-Service muss sie beherrschen. Sehr geregelte Arbeits- und Freizeit. Guter Verdienst, freie Kost und Wohnung im Hause.

Schätzen Sie gute Betriebsatmosphäre, Teamwork und Kollegialität? Wenden Sie sich an:

Max-R. Meier

Hotel «Drei Könige» 9475 Sevelen

Telefon (085) 5 54 22

4401

Hôtel Richemond

case postale 684, 1211 Genève 1

cherche

commis pâtissier

Entrée immédiate ou à convenir.

Faire offre complète au bureau du personnel.

3810

Regina

Gesucht

Chefs de partie (Köche) Saucier/Garde-manger/Entremetier Pâtissier

in Erstklasshotel (160 Betten).
 Wintersaison 1975/76.

Offerten mit Bild, Gehaltsansprüchen und Zeugniskopien an Jack Meyer, Hotel Regina, 3823 Wengen.

Wengen

4565



6815 Melide

sucht mit Eintritt nach Uebereinkunft in Jahresstelle tüchtigen

Küchenchef

Guter Kalkulator, bankett- sowie a-la-carte-kundig. Ihm soll der Gesamteinkauf, die Menü- und A-la-carte-Gestaltung von zwei angeschlossenen Betrieben unterstellt werden. Wohnung und gute Entlohnung werden zugesichert.

2 Sous-chefs/Sauciers

mit enger Zusammenarbeit und Teilverantwortung des Küchenchefs.

3 Chefs de partie

2 Commis de cuisine

2 Kochlehrlinge

Mitarbeiter, die an einer Zusammenarbeit interessiert sind, melden sich unter Referenzen und Lohnangeben bei der Direktion H. Märkli, «La Romantica», 6815 Melide, Tel. (091) 68 75 21/22.

4516

FRANKE
Walter Franke AG
 4663 Aarburg
 Metall-, Küchen- und
 Apparatebau

Im Zuge des Ausbaus unserer Verkaufsorganisation suchen wir für die Region Zürich einen dynamischen, gut eingeführten

Aussendienstmitarbeiter

mit Erfahrung in der Grossküchenbranche.

Die Aufgabe umfasst:

- Bearbeitung einer anspruchsvollen Kundenschaft, vorwiegend bestehend aus Architekten, Hoteliers, Restaurateuren und Küchenchefs.
 - Einsatz als selbständiger Aussendienstmitarbeiter für die Planung und den Verkauf von Grossküchenanlagen.
- Idealalter: 30-40 Jahre.

Wir bieten:

- Einsatz in einem dynamischen Team,
- gut eingeführtes Verkaufsprogramm,
- gründliche Einarbeitung,
- zeitgemässe Anstellungsbedingungen und Spesenregelung.

Bewerbungen und Anfragen sind erbeten an den Personalchef der Firma Walter Franke AG, 4663 Aarburg, Tel. (062) 41 21 21.

P 29-15

Ihr guter Start beim SV-SERVICE

Restauration - Betriebsberatung - Sozialberatung

Das bedeutendste schweizerische Unternehmen für Gemeinschaftsverpflegung sucht für seinen Sektor Betriebsplanung nach Vereinbarung initiative(n)

Mitarbeiterin/Mitarbeiter

mit abgeschlossener Ausbildung als Hausbeamtin oder im Hotelfach (Hotelfachschule) und Praxis im Grossbetrieb für:

- selbständige Bearbeitung von Um- und Neubauprojekten für Personalrestaurants, Schulmensen, Alterswohnheime, Soldatenhäuser und Militärkantinen.
- Erstellen von Betriebsanalysen.
- Ausarbeitung von Reorganisationsvorschlägen.

Wir bieten:

- Sorgfältige Einführung in dieses Fachgebiet.
- Vielseitige, abwechslungsreiche Tätigkeit.
- Viele Kontakte mit Auftraggebern, Architekten und Lieferanten.
- Mitarbeit in gut eingespieltem Team.
- Gute Arbeitsbedingungen.
- Grosszügige Sozialleistungen.

Wir erwarten:

- Unternehmungsgeist
- Freude an kreativer Arbeit
- Verantwortungsbewusstsein
- Sinn für Zusammenarbeit.

Wir freuen uns, von Ihnen zu hören.
 SV-Service Schweizer Verband Volkswirtschaftlicher Neumünsterallee 1, Postfach 124, 8032 Zürich,
 Telefon (01) 32 84 24, intern 59 oder 74.

P 44-855

Wir suchen

für gut eingeführten gastgewerblichen Betrieb auf dem Platz Zürich

einen dynamischen Restaurateur als Direktor

Wir erwarten von Ihnen

- dass Sie ohne Schwierigkeiten trotz veränderter Marktlage befähigt sind zu verkaufen und die verfügbaren Kräfte (fremde und eigene) gewinnbringend einzusetzen;
- dass Ihre Stärke im **Vorausschauen, Organisieren, Budgetieren** und ohne Verlust zu produzieren liegt.

Sie erhalten von uns

- konzeptionelle Unterstützung, F & B-Organisation, Kontrolle, administrative Hilfe und kurzfristige Daten aus dem MIS;
- angemessene Entlohnung und Erfolgsbeteiligung.

Interessieren Sie sich für die Führung und Leitung dieses vielseitigen und anspruchsvollen Geschäftes mit Restaurant, Kaffeebar, Quick und Saalbetrieb (Zunftlokal), dann senden Sie Ihre **vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Handschriftprobe an SIBRA MANAGEMENT AG**
 Abt. Immobilien und Restaurants
 2, route de Beaumont, 1700 Fribourg.

OFA 67.786.015

WINTERSAISON in

Davos

In unserem Erstklasshaus mit 100 Betten ist auf nächste Wintersaison die Stelle eines

Küchenchefs

neu zu besetzen. Einem bestausgewiesenen Fachmann, der die Qualifikation besitzt, einer Brigade von 6 Mann mit Umsicht vorzustehen, bietet sich eine dankbare Winterposition.

Diesen Posten würden wir auch einem tüchtigen

Sous-chef

anvertrauen, der bisher in dieser Stellung mit Erfolg tätig war und die Fähigkeiten besitzt, obigen Anforderungen zu entsprechen.

Interessenten werden gebeten, sich schriftlich oder telefonisch mit uns in Verbindung zu setzen.

(Telefon 083/3 60 48)
 B. Branger

National Hotel
 7270 Davos Platz

4548



Der Zürcher Frauenverein ist auf die Mitarbeit tüchtiger Frauen angewiesen. Wir suchen eine gut ausgebildete, initiative und verantwortungsbewusste

Betriebsleiterin

in die neue Mensa der Kantonsschule Oerlikon für Schüler, Lehrer und Verwaltungspersonal mit 250 Sitzplätzen.

Das vielseitige und anspruchsvolle Tätigkeitsgebiet erfordert eine gute hauswirtschaftliche oder gastgewerbliche Ausbildung, erfolgreiche Praxis in der Personalführung und Freude am Umgang mit jungen Menschen. Einige kaufmännische Kenntnisse sind Bedingung (Abrechnungen, Statistiken usw.). Eintritt: Winter 1975. Der Fähigkeitsausweis B für das Gastgewerbe ist unerlässlich.

Wir bieten ein zeitgemäßes Gehalt, geregelte Arbeitszeit (Montag bis Freitag). Bei Eignung Aufstiegsmöglichkeiten innerhalb unserer Organisation.

Interessentinnen richten ihre Bewerbung mit vollständigen Unterlagen an unsere Personalabteilung.

Zürcher Frauenverein für alkoholfreie Wirtschaften
 Mühlebachstrasse 86, 8032 Zürich, Tel. (01) 34 14 85

4585



NOVOTEL
Neuchâtel-Est

2075 THIELLE - Route de Berne
 Téléphone (038) 33 57 57

pour Lausanne et Neuchâtel jeune chaîne française internationale possédant 100 établissements, cherche pour entrée immédiate ou époque à convenir

commis de cuisine commis de restaurant

Faire offres à la direction de
 NOVOTEL Neuchâtel-Est, 2075 Thielle
 Route de Berne, téléphone (038) 33 57 57

P 28-586

City Hotel-Restaurant Zürich

Wir suchen tüchtigen, sprachenkundigen, gut ausgebildeten

Chef de service

mit Organisations- und Führungstalent

Hausbeamtin

mit kaufmännischen Kenntnissen

Handschriftliche Offerten sind erbeten an die Direktion, Löwenstrasse 34, 8001 Zürich, Tel. 01/27 21 25, 3 bis 18 Uhr.

4611



Hotel Schweizerhof
 7270 Davos Platz

Erstklasshotel, 170 Betten
 sucht für lange Wintersaison

Chef de Réception/Kassier(in)
Sekretärin (NCR)
Telefonist-Logentourant
Nachtportier
Chef pâtissier
Chef tournant
Gouvernante-Tournante
Economat-Hilfsgouvernante
Kaffeekoch (-köchin)
Kellerbursche
Chef de rang
Commis de rang
Barpraktikantin oder Commis
Etagenportier
Zimmermädchen
Stiratrice
Hallenbad-Aufsicht (Chasseur)
Ragazze(i) Office-Cucina-Lingerie

Offerten von qualifiziertem Personal mit Foto und Zeugniskopien erbeten an Dir. Paul Heeb.

4655



Schönes, gepflegtes Mittelklasshotel in Arosa sucht für die Wintersaison 1975/76, Mitte Dezember bis Ende April, folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Küche: **Küchenchef**
Commis de cuisine

Office: **Küchenmädchen**
Küchenburschen
Casserolier
Kaffeeköchin
 (deutschsprechend, Officegouvernante)

Loge: **Portier-Conducteur**
Sekretärin/Aide du patron

Etage: **Portier**
Zimmermädchen
Tournante

Saal: **Saaltöchter,**
evtl. Kellner
Tournante

Lingerie: **Lingeriemädchen**

Offerten mit Foto und Zeugnisunterlagen bitte zu richten an die Direktion Hotel ISLA, 7050 Arosa.

4627

Bergrestaurant Schatzalp 7270 Davos Platz

mit der Spengler-Stube,
 Sonnenterrasse,
 150 Innen- und 150 Aussenplätze,

sucht in Jahresstelle ab Wintersaison 1975/76 (1. November oder nach Uebereinkunft)

ein best ausgewiesenes

Geranten-Ehepaar

Er: Küchenchef.

Sie: Serviceleiterin, Buffetaufsicht.

Es handelt sich um eine interessante und vielseitige Tätigkeit in einem komplett erneuerten Betrieb.
 3- bis 4-Zimmer-Wohnung vorhanden

Interessenten senden bitte ihre vollständigen Unterlagen an Rolf Reutener, Direktor, Hotel Schatzalp, 7270 Davos Platz.

4634

Restaurant-Tea-room Zurcher, 1820 Montreux

cherche

serveuse qualifiée

Très bon gain, place stable, nourrie et logée si désiré. Entrée début septembre ou à convenir.

4643

Suchen Sie eine Wintersaisonstelle?

Wir kommen am 11. August 1975 nach Luzern und sind von 10 bis 12 Uhr und von 14 bis 18 Uhr im Restaurant Kunsthaus.

In dieser Zeit geben wir Ihnen gerne über Arbeitstätigkeit, Lohnangebot und alle Einzelheiten Auskunft.

Cresta Hotels Davos

(4 Hotels, total 400 Betten, 2 Swimming-pools, Sauna, Solarium, 3 Bars und 3 Restaurationsbetriebe.

4526

Grand Hotel Regina 3818 Grindelwald

sucht in Jahresstellung bestausgewiesenen

Empfangssekretär

Eintritt per 15. September 1975 oder nach Vereinbarung.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen erbittet die Direktion.

4578

Gesucht in Jahresstelle

Gouvernante/ Hausbeamtin

für mittelgrosses Stadthotel der Zentralschweiz mit Eintritt nach Uebereinkunft. Wir erwarten gerne Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto.

Offerten unter Chiffre 4577 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gesucht wird per sofort in Jahresstelle

Bademeister

Offerten bitte an

Badhotel Schweizerhof 5401 Baden

4561



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

Ihre HOTEL-REVUE

Société de leasing vend matériel d'occasion, état neuf, exposé à Genève

1 chambre de congélation

60 m³ démontable, type Stella-Dagard BM 14-30⁺, entièrement équipée, porte coulissante, dimension intérieur 3,60x8,00x2,00 m. h.

1 chambre positive

30 m³ démontable, type Stella-Dagard PS 8, entièrement équipée, porte coulissante, dimension intérieur 3,20x4,80x2,00 m. h.

divers ustensils pour cuisines et restaurants

Pour renseignements et visite, s'adresser à Leasing Equipment SA, 1003 Lausanne, téléphone (021) 22 54 35.

4581

Stellengesuche Demandes d'emploi



Direktor

sucht neuen

Wirkungskreis

Eintritt nach Uebereinkunft. Fähigkeitsausweise, Zeugnisse und Referenzen vorhanden.

Offerten erbeten unter Chiffre 4640 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Brigade expérimentée

comprendant 1 chef, 1 sous-chef, 1 chef garde-manger, 1 chef entremetteur, 1 chef rôtisseur-poissonnier, avec 1 secrétaire de direction et 2 dames buffet

cherche travail

de préférence à l'année.

Offres sous chiffre 13-302021 à Publicitas, 7002 Chur.

Junge kaufm. Angestellte (19jährig) sucht Stelle als

Sekretärin/Réceptionistin

in gutem Hotel in Umgebung des Genfersees. Sprachen: Deutsch und sehr gute Kenntnisse in Französisch/Englisch.

Frl. M. Wuhmann, 8108 Dällikon. Telefon (01) 844 10 08.

4519

Ich suche auf kommende Wintersaison Stelle als

Réceptionniste

vorzugsweise Davos oder Umgebung. Sprachen: D, F, E, I, Spanisch. Korrespondenz- und NCR-Erfahrung.

Offerten an: Zita Brey, 76, av. Léopold-Robert, 2300 La Chaux-de-Fonds.

4529

Gelernter Koch, 30jährig, Diplom Hotelfachschule Lausanne, Fähigkeitsausweis A, mit 4 Jahren Praxis in der Leitung eines mittelgrossen Restaurantsbetriebs, 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.

Junges Ehepaar, SIE: Schweizerin, 24, ER: Deutscher, 27, suchen auf zirka Mitte November 1975 Jahresstellen als

1. Sekretärin

NCR 42, D, E, F.

Chef garde-manger/ Sous-chef

in der Schweiz oder in Deutschland.

Offerten an: M. Stäubli, c/o Hotel Belvédère, 3800 Interlaken.

4616

Bevorzugt Absolvent, 21jährig, gelernter Koch, sucht auf die Wintersaison interessante Stelle, eventuell

Aide du patron

Raum Davos bevorzugt.

Offerten unter Chiffre 4537 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

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

leitende Position

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

Offerten unter Chiffre 4489 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

4489

Best qualifizierter

Fitnessinstruktor und dipl. Sportmasseur

mit Rettungsschwimmer-Brevet sucht verantwortungsvollen Posten in Sportzentrum oder Kurort. Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch.

Weitere Auskünfte erteilt gerne: Familie A. Knopf, Ammeggasse, 3283 Kallnach, Telefon (032) 82 10 93.

4488

Concierge

erste Kraft, Schweizer, 39 Jahre alt, 4 Sprachen, sucht Stelle für die kommende Wintersaison.

Offerten unter Chiffre 4437 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

4437

Schweizerin, mit Hotelfachschule Lausanne, Handelsdiplom, sprachkundig, versiert in allen Sparten der Hotellerie, bereits in leitenden Stellungen im In- und Ausland tätig, sucht per Herbst 1975 neuen Wirkungskreis als

Vize-Direktor/ Assistant Manager

Zone Lugano oder Umgebung bevorzugt.

Offerten bitte unter Chiffre 4595 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Etranger, 34, marié, permis C, E. H. Paris, expérience, réception/ass. manager, étranger, connaissances à fond de la restauration en Suisse (langues: franc., all., angl., ital., ar.), cherche place à l'année

aide du patron ou maitre d'hôtel

de préférence en Suisse romande.

Faire offres sous chiffre 4594 à l'Hotel-Revue, 3001 Berne.

Schweizer, 29 Jahre, D, F, E, I, in leitender Stellung im Hotelfach, sucht

neuen Wirkungskreis

im Gastgewerbe, Tourismus oder Lebensmittelbranche. Eintritt zirka 15. Dezember 1975 oder nach Uebereinkunft.

Offerten unter Chiffre 4587 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Täppler/décorateur

Suisse, parlant français et allemand, indépendant auquel tous les travaux sont familiers, avec 50 années de pratique à l'étranger; bonnes références, cherche place stable dans

hôtel ou groupe d'hôtels

Faire offres sous chiffre 4590 à l'Hotel-Revue, 3001 Berne.

Ich suche eine Wintersaisonstelle als

Sekretärin/Réception

in einem Hotel. (Graubünden oder Berner Oberland bevorzugt.) Kaufm. Lehre, Welschland- und Kanada-Authenthalt (2 Jahre). Rückkehr in die Schweiz: Oktober 1975.

Offerten unter Chiffre U 25-302119 an Publicitas, 6002 Luzern.

Restaurateur mit Erfahrung im Hotelfach sucht neue

leitende Position

Restaurantbetrieb bevorzugt. Schweiz oder Ausland. Eintritt nach Vereinbarung anfangs 1976.

Offerten unter Chiffre 4598 an Hotel-Revue, Monbijoustrasse 31, 3001 Bern.

Schweizer, 24, verh., ohne Kinder, NCR- und sprachkundig, sucht Stelle als

Chef de réception

oder ähnlichen Posten im In- oder Ausland.

Offerten unter Chiffre 4562 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizer, 28jährig, wünscht Anstellung als

HOTEL-VIZE-DIR./DIR.-ASST.

Seriöse fachliche Ausbildung und gute Ref. Letzte Stelle Vize-Dir./F & B mgr im Ausland.

Offerten bitte unter Chiffre 4554 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junger Koch

mit Handelsschule, Auslanderfahrung, sucht passendes Geschäft zu mieten, eventuell Direktion.

Klein-Hotel – Grill-room Restaurant – Bar-Dancing

Familienangehörige bestausgewiesenen im Hotelfach stehen für alle Schlüsselpositionen zur Verfügung, (5 Personen). Kanton Bern, Zürich oder Westschweiz bevorzugt.

Offerten unter Chiffre 44-452541 an Publicitas, 8021 Zürich.

Ehepaar in leitender gastronomischer Position sucht neuen Wirkungskreis aus eigenem Antrieb

Wir sind jung, zielstrebig und dynamisch, haben Erfahrung und können uns mit Referenzen darüber ausweisen. Zurzeit leiten wir selbständig ein gehobenes Hotel-Restaurant, Rôtisserie, Dancing und verschiedene Säle. Bei dieser Tätigkeit werden wir täglich mit allen Aufgaben konfrontiert, die bei einem modern geführten Restaurationsbetrieb anfallen. Wir lösen diese Probleme, organisieren mit grosser Einsatzfreude und entsprechenden verkaufsfördernden und umsatzfördernden Ideen. Wir sind der Typus eines jungen, modernen Gastronomenehepaares.

Wir suchen eine Chance, uns in einem Restaurant, in einem Hotel oder bei einer Sonderaufgabe neu zu bewähren. Als Angestellte oder als Pächter.

Wir erbitten Ihre schriftliche Offerte unter Chiffre 4644 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Wo fehlt der

Geschäftsführer

Oesterreicher, 26, seit einigen Jahren in leitender Position, befasst mit Einkauf, Kalkulation, F + B-Management, Personalführung, verhandlungsgewandt, organisationsbegabt, 5 Jahre in amerikanischen Hotelkonzernen, Hotelfachschule, mehrjährige Auslands- insb. Afrikaerfahrung, Englisch, Französisch, Holländisch in Wort und Schrift, sucht interessanten Wirkungskreis in Erstklasshotel. Frei ab 1. 9. 1975.

Offerten unter Chiffre 4648 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Versierte BARMAID

sprachkundig, gute

Erscheinung, sucht neuen Wirkungskreis für die Wintersaison. in Hotel-Bar mit anspruchsvollem Gästebereich, bei guten Verdienstmöglichkeiten, auf Stock arbeiten angenehm.

Offerten unter Chiffre 4588 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Holländerin, 45 Jahre (im Sommer Reiseleiterin), sucht Stelle für die Wintersaison als

Etagen- gouvernante

bereits als solche tätig gewesen in der Schweiz.

Offerten unter Chiffre 4591 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junge Sekretärin, Sprachen: D, F, E, ohne Hotelerfahrung, sucht Stelle als

Hotelsekretärin/ Réceptionniste

im Berner Oberland für Wintersaison 1975/76 (Eintritt 1. November).

Offerten erbieten an: M. Bambergner, 16, rue de Genève, 1225 Chêne-Bourg, Tel. (022) 35 12 20 (int. 329).

4628

Gesucht auf Vereinbarung Stelle als

Koch

im Raume Zürich, von Schweizer, 24jährig, mit besten in- und ausländischen Referenzen.

Offerten unter Chiffre 4622 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junge Deutschschweizerin mit Handelsdiplom, Französisch-, Italienisch- und Englischkenntnissen, sucht Stelle als

Réceptionniste in Wintersportort.

Offerten unter Chiffre 29-301197 an Publicitas, 4600 Olten.

Français, 30 ans, avec permis C, cherche bonne place comme

sous-chef du saucier

das la région du lac Léman. Excellentes références.

Faire offres sous chiffre 4512 à l'Hotel-Revue, 3001 Berne.

Inseratenschluss:

Jeden Freitag morgen 11 Uhr!

Réception/Barablösung

(eventuell Aide-patron)

gewandte Sekretärin, 28jährig, sucht Wirkungskreis für Wintersaison 1975/76 (D, F, E, I, Sp in Wort und Schrift, Handelsdiplom).

Offerten unter Chiffre 4510 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

60jähriger Mann sucht Arbeitsplatz als

Officebursche oder leichtere Arbeit im Hotelfach

Schriftliche Angebote sind zu richten an die Gemeindschreiberin, 1781 Salvenach.

P 17-26199

Junges Paar

sucht Stelle als Gerant, evtl. Pächter. ER: gelernter Koch, Sous-chef, mit neunjähriger Berufserfahrung in internationalen Hotels und Restaurants, Fähigkeitsausweis A. SIE: 1. Sekretärin, Aide du patron, sprachkundig, beste Referenzen. Eintritt nach Uebereinkunft. Bevorzugt wird Kanton Graubünden.

Offerten bitte unter Chiffre 4596 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Küchenchef

31 Jahre alt, verheiratet, sucht Jahresstelle (auch Saisonbetriebe) in Hotel erster Klasse. Beste Ausbildung und Referenzen von ersten Häusern der Schweiz sowie Hilton International vorhanden. Eintritt nach Vereinbarung.

Offerten unter Chiffre 4593 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Druck- sachen

die Sie benötigen

können wir Ihnen in kürzester Zeit liefern.

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

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

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



Commune de Château-d'Oex
location de l'Hôtel de ville.

Pour raisons de fin de bail, la Municipalité de Château-d'Oex recevrait des offres pour la location de son auberge communale, portant enseigne:

Hôtel de ville

Cet établissement entièrement rénové comprend: salles à boire, carnetzet, grande salle à manger, 11 chambres avec eau courante et 4 salles de bains, cuisine, office. Il est situé en plein centre de Château-d'Oex.

Les conditions de location sont déposées au greffe municipal où MM. les amateurs peuvent en prendre connaissance et prendre rendez-vous pour la visite des lieux.

Les offres, sous pli cacheté, portant la mention «sommision Hôtel de ville» seront reçues par la Municipalité jusqu'au 20 août 1975.

La Municipalité
P 22-9500

Aus gesundheitlichen Gründen kommt das altbekannte Familienhotel (100 Betten)



Hotel Du Lac
Gunten
CH-3654
am Thunersee

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

Asssekuranz 1974 4,2 Mio Franken.

Einzigtiges 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 Schifflände 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.

Zu kaufen, eventuell zu pachten, gesucht auf Herbst 1975-Frühjahr 1976 oder nach Uebereinkunft neueres

Café oder Restaurant

in der Zentralschweiz. Grosse Anzahlung kann geleistet werden.

Offerten sind erbeten unter Chiffre OFA 9093 Lz an Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 6002 Luzern.

Vorschriften

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

Betriebsamtliche Versteigerung der Liegenschaft Hotel «Schiff» Schaffhausen

Donnerstag, den 4. September 1975, 15 Uhr, wird im Sitzungszimmer des Betriebsamtes Schaffhausen (Vordergasse 26, 2. Stock) öffentlich versteigert:

Grundbuch Schaffhausen Nr. 910, 3 Ar 78 m² Hausplatz und Hofraum «Freier Platz» mit Geschäftshaus «Hotel Schiff», brandversichert 1974 für Franken 1 936 600.—

Schuldner: Carlotti und Zaugg, Freier Platz 6, 8200 Schaffhausen.

Betriebsamtliche Schätzung: Fr. 950 000.— (inklusive Gross- und Kleininventar).

Beim Steigerungsobjekt handelt es sich um eine ältere, jedoch gut erhaltene Hotelliegenschaft mit 17 Fremdenzimmern (27 Betten), Restaurant (50 Pl.) sowie grossem und kleinem Saal (110 bzw. 50 Pl.). Gute Lage an der Schifflände.

Die Steigerungsbedingungen und das Lastenverzeichnis liegen beim unterzeichneten Betriebsamt zur Einsicht auf.

Der Ersteigerer hat unmittelbar vor dem Zuschlag auf Abrechnung am Zuschlagspreis eine Zahlung von Fr. 50 000.— in bar oder mit Bankscheck zu leisten.

Es wird ausdrücklich auf den Bundesbeschluss betr. den Erwerb von Grundstücken durch Personen im Ausland vom 23. März 1961 mit den seitherigen Änderungen, insbesondere derjenigen vom 21. März 1973, und die Verordnung des Bundesrates vom 21. Dezember 1973 hingewiesen.

Besichtigung der Liegenschaft nach telefonischer Vereinbarung mit dem Betriebsamt Schaffhausen (Telefon 053/5 04 41).

Schaffhausen, den 28. Juli 1975

Betriebsamt Schaffhausen
OFA 130091036

Fachtüchtiges, schw. Ehepaar, 15jährige Berufserfahrung, sucht auf Herbst 1975 zu pachten (evtl. Dir.)

Hotel-Restaurant

nicht unter 50 Betten. Eigenkapital vorhanden. Auch 2-Saison-Betrieb.

Gerne erwarten wir nähere Angaben unter Chiffre 4521 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Wallis

100-Betten-Hotel

gelegentlich zu verkaufen. Ueberdurchschnittliche Rendite wird nachgewiesen.

Verlangen Sie bitte die Unterlagen unter Chiffre 44-6542 an Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

Lötschental

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

Es handelt sich um eine tadellose Familienexistenz.

Auskunft wird gerne erteilt unter Chiffre 44-6538 an Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

Zu verkaufen

Restaurant - Bar - Dancing

Region Innerschweiz
Diskothek 95 Plätze
Bar zirka 30 Plätze
Saal 100 Plätze
Kegelbahn zirka 20 Plätze
Verkaufspreis inkl. Inventar, Discanlage usw. Fr. 395 000.—
Nötige Eigenmittel zirka Fr. 100 000.—
Interessenten sind gebeten, sich unter Chiffre S 25-9509 an Publicitas, 6430 Schwyz, zu wenden.

In der Ostschweiz Metropole St. Gallen wird bei günstiger Finanzierung verkauft:

40-Betten-Hotel mit Restauration von 100 Plätzen

Verlangen Sie bitte die Unterlagen unter Chiffre 44-6578 an Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

100-Betten-Hotel

am Thunersee ist altershalber zu verkaufen. Einmalig schöne Lage mit entwicklungs-fähigen Landreserven. Sehr günstiger Preis.

Anfragen bitte unter Chiffre 44-6528 an Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

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 44-6540 an Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

A remettre à Neuchâtel au bord du lac

magnifique restaurant

comprenant grandes salles, salons et terrasses. Chiffre d'affaires important, loyer raisonnable, long bail.

Ecrire sous chiffre 28-21063 à Publicitas, 5, Terreaux, 2001 Neuchâtel.

Hotel-Revue-Inserate

werden in der ganzen Schweiz gelesen!

Bonbücher

	1	50
Mit Doppel à 300 Bons*	Fr. 1.80	1.60
mit Doppel à 1680 Bons*	Fr. 6.90	5.90
3fach à 300 Bons**	Fr. 2.45	1.90
3fach à 1008 Bons**	Fr. 8.—	7.30
Weinbonbuch à 200 Bons	Fr. 4.40	3.80

*in 7 Farben **in 4 Farben

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

Die zahlreichen Beweise treuer Verbundenheit während der Krankheit und beim Hinschied meines lieben Gatten, unseres Sohnes, Bruders, Onkels, Schwagers und Schwiegersohns

Caspar Steier-Bossart

haben uns tief bewegt. Herzlichen Dank für die vielen Kranz-, Blumen- und sonstigen Spenden, für die Beileidsbezeugungen und allen, die ihn auf seinem letzten Weg begleitet haben.

Ganz besonderen Dank Herrn Dr. M. A. Pianta, Savognin, Herrn Dr. F. von Pianta, Chur, und den Aerzten und Schwestern des Kantonsspitals Chur für ihre liebevolle Pflege. Dank auch Herrn Pfarrer Vasella, Cunter, und Herrn Pfarrer Jacomet, Savognin, für die trostreichen Worte, dem Männerchor Savognin, dem Chor viril rumantsch Lucerna, dem Hotelier- und Wirtverein, dem Ambassador Service und dem VSA für die letzte Ehre sowie Herrn Regierungsrat Tobias Kuoni für seine wegweisenden Abschiedsworte.

Hotel Cresta Savognin, im Juli 1975

Die Trauerfamilien

hotel
revue

Werden
Sie
Abonnent

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

hotel
revue

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

Name: _____

Vorname: _____

Beruf: _____

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____

HOTEL-REVUE
Postfach, 3001 Bern

HR

Planen
Sie
Ihre
Karriere!

Anschlagbrett Tableau noir



SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Abteilung für berufliche Ausbildung

Wie führe ich meine Mitarbeiter optimal?

Betriebsleiterkurs SHV «Personalwesen»

Untersuchungen haben ergeben, dass der durchschnittliche Angestellte nur rund zwei Drittel seiner Arbeitskraft verbraucht. Es muss dem gastgewerblichen Unternehmer deshalb heute speziell ein Anliegen sein, die in den Mitarbeitern vorhandenen Leistungsreserven zu mobilisieren. Personalführung ist eine der zentralen Führungsaufgaben – Personalführung ist kein Schlagwort, sondern anspruchsvolle Arbeit im Interesse der Betriebe und der Mitarbeiter.

Wie die Mitarbeiter optimal geführt werden, darüber gibt der Betriebsleiterkurs SHV «Personalwesen» Auskunft.

Der nächste Kurs findet statt:

Datum:
13.–17. Oktober 1975

Kursort:
Stella-Hotel, Interlaken

Kursleitung:
Manfred Ruch, Leiter der Abteilung für berufliche Ausbildung und Personalchef SHV

Kurskosten:
Pro Person Fr. 450.–, für Ehepaare Fr. 700.– plus Verpflegung und Unterkunft

Dokumentation:
Es wird eine auf die Praxis bezogene Dokumentation abgegeben.

Methodik:
Seminarform mit aktiver Beteiligung der Kursteilnehmer.

Thematik:
– der Mensch als Individuum
– Motivation
– der Unternehmer als Persönlichkeit
– Führungsaufgaben und Führungsstil
– die Mitarbeiter in der betrieblichen Gemeinschaft
– Grundgesetze der Führung
– Führungsmittel und Führungstechniken.

Ich interessiere mich für den Kurs 11/75 und bitte Sie, mir die entsprechenden Unterlagen zukommen zu lassen.

Herr/Frau/Fräulein

Name:

Vorname:

Geb.:

Stellung im Betrieb:

Betrieb:

Adresse:

Einsenden an:

Schweizer Hotelier-Verein, Abteilung für berufliche Ausbildung, z. Hd. Fräulein H. Rickenmann, Mobjoustrasse 31, 3001 Bern.



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
- Küchekurs**
3. November bis 5. Dezember 1975
- Servicekurs**
3. November bis 5. Dezember 1975

Name:

Adresse:

LITTLE SCHOOL OF ENGLISH & COMMERCE

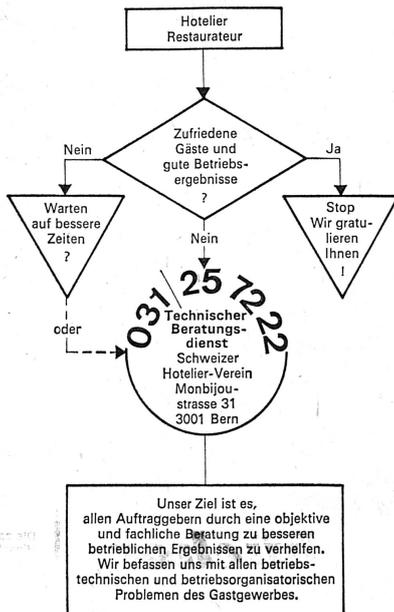
2, Liverpool Terrace
Worthing/Sussex/England

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

Verlangen Sie unverbindliche Auskünfte und Dokumentation bei:
Frl. G. Fawer, 22, chemin Caroline, 1213 Petit-Lancy.
P 18-321279

Internationale BARFACHSCHULE Kaltenbach

Modernste Fachausbildung mit Diplomabschluss.
Deutsch, franz., ital., engl. Älteste u. meistbesuchte Fachschule der Schweiz, gegr. 1913. Staatlich konzess. Agentur.
Kostenlose Vermittlung, stets gute Stellen frei.
Kursbeginn: 1. September, 6. Oktober 1975
Auskunft u. Anmeldung: **KALTENBACH, Weinbergstr. 37**
8006 Zürich, Tel. 01-47 47 91 (3 Min. v. Hbh.)



Unser Ziel ist es, allen Auftraggebern durch eine objektive und fachliche Beratung zu besseren betrieblichen Ergebnissen zu verhelfen. Wir befassen uns mit allen betriebstechnischen und betriebsorganisatorischen Problemen des Gastgewerbes.



SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Abteilung für berufliche Ausbildung

Mitarbeiter besser führen

Kurs SHV für höhere und mittlere Kader im Gastgewerbe Nr. 51
2.–5. September 1975 im Hotel Acker, Wildhaus

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

Teilnehmer: – Damen und Herren in der Position eines Departementschefs,
– Inhaber mittlerer Stabsstellen,
– deren Stellvertreter.

Unter Berücksichtigung gruppendynamischer Erkenntnisse ist die Teilnehmerzahl beschränkt.

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

Kursleitung: Rudolf Bolliger, Leiter der Kadenschulung SHV.

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

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

Herr/Frau/Fräulein

Name:

Vorname:

Geb.:

Stellung im Betrieb:

Betrieb:

Adresse:

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

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

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

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

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

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

Kostenlose Information erbeten für neuen Hotel-Fachkurs.

Name _____ HR 65

Strasse _____

Ort _____

NEUE BAR-FACHSCHULE

Neuzeitliche Fachausbildung für MIXEN und BAR-SERVICE.

Langjährige Kursleiterin.
Tages- und Abendkurse in Deutsch, Französisch und Englisch.

Schüler mixen selbst!

Unsere BAR-Kurse beginnen:
25. August 1975
8. September 1975
22. September

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



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

BLÄTTLERS Spezialfachschule

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
Mitarbeiterbewährter Fachlehrer und Referenten.
Praxisnaher Ganztagsunterricht. 108

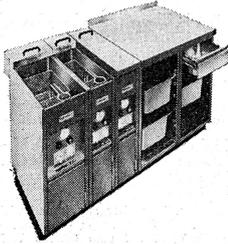
6000 LUZERN

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

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

Valentine-Friteusen nach Gastronom

Ölinhalt:
9, 12 und 18 Liter



Beliebig kombinierbar. Einheiten von 20, 30 und 40 cm Breite
Gastronom: Höhe/Tiefe 85 x 80 cm oder 90 x 70 cm
Diese fahrbaren Typen nur noch in die Kombination einschleiben, sie passen zu allen Arbeitstischen usw.

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

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

HBZ-VALENTINE ZÜRICH

Generalvertretung und Service für die deutsche Schweiz

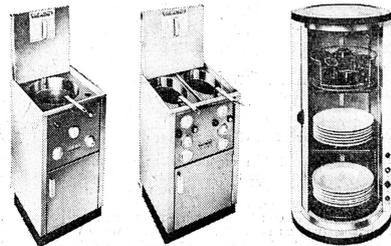
H. BERTSCHI, 8053 ZÜRICH

Sillerwies 14, Telefon (01) 53 20 08

Valentine-Friteusen

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

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

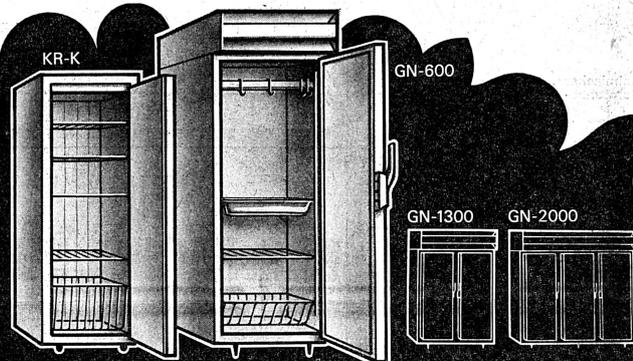


S-1 9 L

P-2 2x 6-7 L

MODELL V-1

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



Einmalige Chance für alle, die lieber am Preis als an der Qualität sparen.

Dank gemeinsamem Grosseinkauf liefern wir, solange Vorrat, Kühl- und Tiefkühlchränke zu besonders günstigen Bedingungen.
Alle Schränke mit Umluftkühlung, vollautomatischer Abtauung, steckerfertig, 1 Jahr Garantie auf Schrank und Kühlsystem.

Kühlschrank Kältering KR-K
weiss, einbrennlackiert
Inhalt 420 l, B 59,5 x T 64 x H 171 cm
Temperaturen von +3° bis +10°
netto Fr. 1390.- inkl. 5 Tablare und 1 Korb

Kühl- und Tiefkühlchränke Kältering Gastronom
Komplett in Leichtmetall, Türe Chromstahl
GN-600, 1türig, 600 l, B 73 x T 81 x H 211 cm
GN-1300, 2türig, 1300 l, B 145 x T 81 x H 211 cm
GN-2000, 3türig, 2000 l, B 218 x T 81 x H 211 cm
Kühlschrank, Tiefkühlschrank oder 2-Temperatur-Schrank
Temperaturen von +2° bis +4°/von -18° bis -20°
Verstellbare Füsse
GN-600 netto Fr. 2900.- inkl. 4 Tablare

Ihr Partner für Kühl-, Tiefkühl- und Klimaanlage

Verkauf, Eintausch, Miete und Leasing.
Wir informieren Sie gerne über die diversen vorteilhaften Bedingungen.



Aktiengesellschaft schweizerischer Kältefachfirmen

Postfach 33, 3800 Interlaken, Telefon 036 2219 55

Aargau, Truttmann AG, Zürichstrasse 71, 4665 Oftringen, 062 4141 72 ● **Basel**, Kälte AG, Amerbachstrasse 41, 4057 Basel, 061 3329 44 ● **Bern**, Gebr. Goetz & Co., Marktgasse 16, 3800 Interlaken - Thun - Bern, 036 22 65 65 ● **Liechi** & Co. AG, 3550 Langnau, 035 219 16
Fribourg, Technomatic SA, Chemin du Verdél 8, 1630 Bulle-Sion, 029 2 65 44 ● **Genève**, Frigo-Climat, 14, rue de la Poterie, 1202 Genève, 022 34 47 20 ● **Lausanne**, Frigorifiques Universal SA, route de Morrens, 1053 Cugy-Genève-Sierre, 021 91 26 26 ● **Luzern**, Alfréd Bucher, Luzernerstrasse 139, 6014 Littau, 041 55 65 55 ● **Tessin**, Eugenio Baggini SA, 6512 Giubiasco, 092 27 51 71 ● **Thurgau**, Liechti 8501 Erenholz-Frauenthal, 054 7 56 77
Zürich, Baumgartner Kälteanlagen AG, Schweizerstrasse 24, 8610 Uster, 01 87 29 55 ● **Uto**-Kühlmaschinen AG, Eggbühlstrasse 15, 8050 Zürich, 01 50 25 50

Ich will ganz unverbindlich mehr über Kältering Kühl- und Tiefkühlchränke wissen. Meine Adresse:

Senden Sie Ihren Coupon bitte an eine der nebenstehenden Kältering-Fachfirmen.



Wetterfest

Stapelstühle
Stapelstühle
Stapelstühle

Terrassen-Stühle



Fr. 108.- per Stück

Besonders für Terrassen-Restaurants und Garten geeignet, weil diese exklusiven Rohrstühle

- bequem zum Sitzen
- leicht heranzutragen
- gut stapelbar
- äusserst wetterfest
- von Hand geschaffen
- robust gebaut und
- preisgünstig sind.

VERSAND IN DIE GANZE SCHWEIZ

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

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

kunsth Handwerk anderegg

Kramgasse 48, 3000 Bern
Telefon 031/22 02 01

Ihr Spezialist für Rohrmöbel mit eigener Service-Werkstätte.



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, 3561 Vercorin
tel. (027) 55 03 85.

Zielgruppe
Gross-verbraucher:
Hotel-Revue.

denn:

1. 75,6% aller Einkäufer von Grosskonsumentbetrieben, welche die Hotel-Revue lesen, sind regelmässige Leser (IHA 71)
2. In 69% aller Fälle wird die Hotel-Revue zuerst dem Direktor vorgelegt (SCOPE 70)
3. Durchschnittlich 4 Leser pro Exemplar (SCOPE 70)
4. Die Hotel-Revue wird als vielseitig, interessant und als aktuell beurteilt = wertvolles Umfeld (SCOPE 70) usw.

darum:

1. Dokumentation anfordern
2. Prüfen und vergleichen
3. Einen Versuch starten - Erfolge buchen

Hotel-Revue, 3011 Bern
Mombjousstrasse 31
Telefon (031) 25 72 22

**Prospekt-
werbung**

Für Prospekte beraten wir Sie gerne:

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

WMF aktuell

Spezial-Ballon

Für Glacé-Coupen, Desserts etc.
Höhe 13,5 cm,
ø 10,5 cm,
45 cl.

Stückpreis
Fr. 7.50
ab 36 Stück
5% Rabatt
ab 72 Stück
10% Rabatt

In Partner und Berater

WMF Zürich AG
8953 Dietikon
Abt. Hotelbedarf
01/98 42 42