

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 84 (1975)
Heft: 33

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 17.08.2025

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



Nr. 33 14. 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

Vom Auf und Ab des Dollars

von Dr. Richard Schwertfeger

Wir haben wieder einen festeren Dollar, aber keine Dollar-Stabilität. So lässt sich etwa die Kursentwicklung der letzten zwei Wochen charakterisieren. Ueber längere Sicht hat zwar der Frankenkurs des Dollars nicht mehr heftig ausgeschlagen, doch kommt es immer wieder zu kürzeren Kurseinbrüchen. Einen solchen hatten wir am Dienstag vor einer Woche. Am Montag, dem 4. August, notierte die amerikanische Devisen in Zürich Fr. 2.7120 im Ankauf und Fr. 2.7135 im Verkauf zwischen den Banken, am Tag darauf nur noch Fr. 2.6620 auf Fr. 2.6640. Schwankungen um fünf Rappen in einem Tag sind also immer noch möglich.

Am Mittwoch und Donnerstag kamen wenig günstige Wirtschaftsmeldungen aus den USA, aber gleichzeitig auch die Kunde von einer Zinserhöhung der «First National City Bank», die sich am Freitag bestätigte. Auf diese günstigen kurzfristigen Ertragsaussichten hin bestätigte sich der Dollar wieder; er notierte am letzten Freitag — nach etwas höheren Donnerstags-Kursen — immerhin wieder Fr. 2.6870 auf Fr. 2.6895. Es ist klar, dass diese Kursnotierungen der Noten und Reisechecks nicht alle hektischen Ausschläge am Devisenmarkt mitgemacht haben.

Was sich letzte Woche ereignet hat, kann sich jederzeit wiederholen. Gewinnrealisierungen führen immer wieder zu einem Druck auf die Dollarnotierungen, der — je nach den einlaufenden Wirtschaftsmeldungen — länger oder kürzer anhält. Dabei bemüht sich die Schweizerische Nationalbank, die Kursausschläge nach unten im Rahmen des Möglichen abzuschwächen. So hat sie, als der Kurseinbruch am Dienstag vor einer Woche eintrat, prompt am Markt interveniert.

Wer Engagements in US-Dollars hat, darf damit rechnen, dass sich die Nationalbank auch weiterhin so verhalten wird. Es wäre aber unklug, alle Hoffnungen auf die Kurspflege unseres Noteninstituts zu legen, und folglich müssen dort, wo längere Zahlungsziele laufen, auch die entsprechenden Kursicherungsmassnahmen mit Hilfe der Banken getroffen werden. Das gilt für die Hotellerie und die Reisebüros grundsätzlich gleich wie für die Exportindustrien, allerdings mit der Abweichung, dass im Fremdenverkehr die Zahlungsziele durchwegs kurzfristig sind. Mit welchem Frankenertrag der einzelne Hotelier für allfällige Dollarpreise in der kommenden Wintersaison oder gar im Sommer 1976 rechnen kann, wagt ihm niemand vorzusagen. Das Währungsrisiko bleibt für die Zukunft bestehen. Gewiss deutet manches auf eine weitere Befestigung des Dollars hin, aber so sicher ist das nicht. Wieder einmal hat der Schweizer Fran-

ken im internationalen Währungszirkus eine Sonderrolle gespielt. Die Dollar-Hausse war im Verhältnis zu allen übrigen Währungen stärker als zum Schweizer Franken. Man kann also sagen, es habe gleichzeitig mit der Dollar-Hausse auch eine neue Frankenhäusse gegeben. Deutlichstes Indiz dafür ist die anhaltende Abschwächung der DM-Notierungen. Diese sind im Verlauf der letzten Woche von Fr. 105.25 auf Fr. 104.24 (Verkaufskurse zwischen den Banken) zurückgegangen. Mit der DM abgeschwächt, wenn auch in geringerem Masse, haben sich gegenüber dem Franken die französische, belgische, niederländische, österreichische und italienische Währung. Diese Kursentwicklung mitten in der touristischen Hochsaison ist weder angenehm noch erwünscht, aber die Nationalbank kann nichts gegen sie unternehmen. Sie muss sich damit begnügen, den Dollar zu stützen, und darf ihre Kräfte nicht dahin verzetteln, auch noch die Abschwächung der europäischen Währungen aufhalten zu wollen. Eine Aenderung könnte sich erst im Falle eines Beitritts der Schweiz zur EWG-Währungsschlange ergeben, vorausgesetzt, dass die Schweiz die Lasten entsprechender Interventionen mit anderen «Schlangenpartnern» teilen könnte. Solche Partner sind zurzeit aber nirgends zu sehen.

Die Ertragsbilanz der Schweiz hat — anstelle des erwarteten Fehl Betrags — im letzten Jahr einen Aktivsaldo von einer halben Milliarde Franken abgeworfen. Es strömen erhebliche Fluchtgelder aus währungsschwachen und politisch unsicheren Mittelmeerländern in die Schweiz. Das laufende Jahr wird für die Schweiz ein wesentlich höheres Aktivum der Ertragsbilanz als 1974 ergeben, weil die Importe rascher zurückgehen als die Exporte. Unter diesen Umständen scheinen sich alle Voraussetzungen dafür zu vereinigen, dass der Schweizer Franken auch 1976 gegenüber allen anderen Währungen fest und hart bleiben wird. Es wird des ganzen Einsatzes der Nationalbank bedürfen, damit der Frankenkurs nicht noch höher steigt, d.h. dass der Schweizer Franken bei künftigen Dollar-Hausen einfach mitzieht. Diese Gefahr wäre besonders gross, wenn der zurzeit bei uns noch starke Trend zu Zinssenkungen zum Stillstand käme und höheren Zinserwartungen Platz machte — etwas, was sich bei den sich abzeichnenden Fehlbeiträgen von Bund, PTT und SBB rascher als erwartet einstellen könnte.

So können wir den Unternehmern in unserer Fremdenverkehrswirtschaft nur eines empfehlen: sich nicht auf die Dollar-Hausse zu verlassen, sondern alle Möglichkeiten auszuschöpfen, um Kosten zu senken und ihre Preise der neuen Markt- und Wettbewerbslage anzupassen. Preisstabilität genügt wohl im Einzelfall schon nicht mehr, um Marktanteile zu halten. Im Sinne der erforderlichen Substanzerhaltungen haben aber gezielte Verbilligungen nur dann einen Sinn, wenn sie von echten Kostenersparnissen begleitet sind. Die unsichere Wechselkursentwicklung zwingt zusammen mit einer Rezession, die sich mit Sicherheit auf dem europäischen Kontinent noch bis ins folgende Jahr fortsetzen wird, dazu, die Schere bei den Kosten und den Preisen anzusetzen.



Tut es nicht gut, sich heute jener Tage zu erinnern, als nach der grossen Krise des Zweiten Weltkrieges der Tourismus wieder zu Knospen begann und die GI's in der Schweiz den neuen Aufschwung einleiteten? Erinnern wir uns also des kleinen Jubiläums. Vor 30 Jahren, am 29. August 1945, trafen sich im Hotel Rosa in Mailand amerikanische und schweizerische Vertreter, um die angelaufene GI-Urlauber-Aktion zu besprechen. Gruppenbild der Schweizer Vertreter, v.l.n.r.: Dr. P. Buchli, Amt für Verkehr; Dr. Riesen, SHV; Oberst Münch; Dr. Fischer, SBB; Walter Bosshard, Journalist; Fr. Montandon, SVZ; H. Schmid, Hotel Bellevue Palace, Bern; Dr. E. Horber, Eidg. Kriegsernährungsamt; Dr. R. Cottier, Amt für Verkehr; Florian Niederer, Vizedirektor SVZ. Direktor S. Bittel, SVZ, fehlt auf dem Bild. (Foto: SVZ)

La Suisse délaissée par nos agences de voyages?

Pourquoi les seules destinations proposées en très gros dans les catalogues des agences de voyages et si bien mises en valeur par la publicité sont-elles presque toujours exclusivement des destinations étrangères? Telle est la question qui revient sans cesse et à laquelle répond ici M. Urs Meierhofer, porte-parole de la Fédération suisse des agences de voyages. Titre et intertitres émanant de la Rédaction.

Comme les hôtels, les agences de voyages orientent leurs activités en fonction du bénéfice. Or, il n'est possible de réaliser un bénéfice que si l'offre correspond aux besoins du marché. Quelles sont les raisons qui peuvent pousser un touriste à s'adresser à une agence de voyages?

● Il cherche conseil. Plus le touriste veut voyager loin, plus il se sent en insécurité. Ou doit-on dormir dans un pays étranger, où prendre ses repas, quels moyens de transport utiliser, quelles excursions peuvent-on faire? L'agence de voyages devient alors le conseiller indispensable.

● Il ne veut pas organiser lui-même son voyage. L'agence de voyages épargne au client un gros travail de préparation. Ce facteur joue un rôle bien plus important pour les destinations lointaines que pour les voyages dans le pays national.

● Il recherche des avantages de prix. Un voyage individuel revient très souvent beaucoup plus cher que si l'on utilise un arrangement forfaitaire avec une agence de voyages. Ces avantages de prix sont évidents pour les vols aériens.

● Il recherche un programme intéressant. De nombreuses possibilités touristiques ne sont ouvertes qu'aux clients des agences de voyages. Il suffit de penser à certains safaris et voyages d'aventure, aux excursions sortant de l'ordinaire, aux voyages culturels guidés, mais également à tous les hôtels, villages de vacances et bateaux de croisière où l'on ne peut réserver une place qu'en passant par une agence de voyages. Dans ces cas précis, l'agence de voyages s'est assurée un monopole certain.

10 % du marché

Toutes ces raisons montrent bien pourquoi les agences de voyages sont beaucoup plus sollicitées pour les vacances à l'étranger que pour les vacances dans le pays. Environ deux tiers des voyages individuels de vacances aboutissent en Suisse, alors que, sur tous les arrangements loués auprès des agences de voyages, même pas 10 % concernent des destinations en Suisse. Que peut-on faire pour intéresser

davantage les agences de voyages au tourisme national? Quand le jour viendra-t-il où les touristes, qui jusque là cherchaient leur bonheur à l'étranger, préféreront la Suisse et utiliseront les services d'une agence de voyages pour organiser leurs vacances?

Séjourner en Suisse ne pose aucun problème!

Pourquoi aller chercher si loin ce que l'on peut trouver si près? Cette remarque est juste, mais elle suppose que la Suisse connaisse au moins les possibilités qui existent dans son propre pays. Quand ce n'est pas le cas, quand l'offre n'est pas assez transparente, il se présente justement une chance aux agences de voyages pour le tourisme national. L'exemple des appartements de vacances illustre bien cette constatation. L'entrée sur ce marché des agences de voyages a conduit à une meilleure transparence, à une simplification du processus de réservation et, par conséquent, à une augmentation de la demande.

Pour les hôtels, la situation est différente. Le Guide suisse des hôtels et les listes locales d'hébergement contribuent largement à assurer la transparence du marché. Le processus de réservation est sensiblement identique partout, il n'existe que peu d'incertitude concernant les faux frais. Seule la marge importante entre les prix minimaux et les prix maximaux pourrait dissuader les clients de réserver directement à l'hôtel. Il est très rare qu'un hôtel soit à la disposition exclusive d'une agence de voyages; si celle-ci fait de la publicité pour des hôtels suisses dans son catalogue, elle court le risque que cette publicité connaisse un grand succès et que les clients réservent directement à l'hôtel...

Le facteur prix est primordial

La situation est tout autre si l'agence de voyages peut offrir des avantages de prix à ses clients. L'agence d'Amsterdam «D Tours» propose «8 jours en Suisse dans un appartement de luxe, voyage par avion

compris», et ceci dès 240 francs. Elle compte sur 25 000 nuitées. Personne ne pourrait faire individuellement un tel voyage à ce prix. Rien que le billet de train de 2ème classe coûterait aussi cher! Mais il existe également quelques agences de voyages suisses qui peuvent offrir à leurs clients des avantages de prix considérables pour des vacances en Suisse. La plupart du temps, le succès ne se fait pas attendre. Du fait que de longues distances de voyage n'entrent pas en jeu, les hôtels doivent être prêts à faire des concessions de prix. Ceci ne manque pas bien sûr d'irriter ceux qui paient le plein tarif à l'hôtel, car il est impossible que la chose ne vienne pas à leurs oreilles d'une façon ou d'une autre. D'autre part, on ne devrait jamais exiger des prix différents pour des services identiques; on court sinon le risque d'être soupçonné très vite de pratiquer une politique de prix «à la tête du client». Il serait tout aussi faux de proposer au client d'une agence de voyages des services de moins bonne qualité correspondant au prix moins élevé qui lui est demandé. Ce client «à moins bonne qualité» donnerait alors une mauvaise image de marque de la maison; il se rendrait certainement pas une deuxième fois et recommanderait à ses amis d'éviter cet hôtel.

Des produits nouveaux et de réels avantages

Il ne reste donc plus que le soit-disant «avantage de programmes». Il s'agit simplement de donner au programme suffisamment d'attrait pour inciter le touriste à passer par une agence de voyages pour son arrangement de vacances. Les pro-

(Suite en deuxième page)

Aus dem Inhalt

Le tourisme dans la balance des revenus	3
Interview: Albert Rikli	3
Carltonerie	5
Du mauvais spectacle	7
Eigengum mit Kommission	8
La commercialisation des plats régionaux	9
Der grosse Umbau	10/11



Seminar SHV für Unternehmensführung in Hotellerie und Restauration

Ausschreibung Zyklus 7, 1976/77, Beginn Frühjahr 1976

Anmeldeschluss: 15. August 1975.

Der 7. Seminarzyklus

Kurse	Datum	Ort
Vorkurs	17.-19.1.76	Surten-Kulm, Bern
Kurs I «Personalwesen»	1.-20.3.76	Surten-Kulm, Bern
Kurs II «Planung, Betriebstechnik und Organisation»	20.9.-9.10.76	noch unbestimmt
Kurs III «Rechnungswesen»	März 1977	Surten-Kulm, Bern
Kurs IV «Unternehmensführung»	Sept./Okt. 1977	Surten-Kulm, Bern

1. Ziel und Zweck des Seminars

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

2. Seminarmethode

Unter dem Motto «Aus der Praxis für die Praxis» hat sich auf Grund der bisherigen guten Erfahrungen eine spezielle Seminarmethode entwickelt: nur jenes Wissen soll in Form von Kurzreferaten vermittelt werden, das nicht durch die Teilnehmer selbst erarbeitet werden kann.

Aus der Überlegung heraus, dass es bei einer Unternehmensschulung für erfahrene Hoteliers, Restaurateure und qualifizierte Nachwuchskräfte in leitenden Positionen neben der Erweiterung von Kenntnissen in erster Linie darum geht, aus Erfahrung



gen zu lernen, werden moderne Methoden angewandt wie Seminaregespräche, Einzel-, Team- und Gruppenarbeit; Incident-Methode, Rollenspiel und Fallstudie; Tonbildschau, Betriebsbürospiel; Quiz; Kurzreferate und Diskussionsbeiträge der Teilnehmer; Podiumsgespräche, Interviews, Demonstrationen und Besichtigungen. Von diesen Methoden gewinnt die Einzelarbeit im Verlaufe des Seminars zunehmend an Bedeutung. An Hilfsmitteln wer-

den von Fall zu Fall eingesetzt: Wandtafel, Flipplapptafel, Moltontafel; Dia- und Filmprojektor; Hellraumprojektor. Den Seminarabsolventen wird fortlaufend eine ausführliche schriftliche Dokumentation abgegeben, die neben den wichtigsten Zusammenfassungen bewährte Arbeitsunterlagen für die Praxis enthält.

3. Aus dem Stoffprogramm

Kurs I «Personalwesen»
Der Mensch als Individuum. Komponenten der Leistungsbereitschaft. Probleme des Jugendlichen. Der Mensch als soziales Wesen. Der Mensch in der Gruppe. Der Vorgesetzte. Autorität und Persönlichkeit. Die Kunst der Führung. Betriebsklima. Nachwuchsförderung. Personalpolitik. Führungsmittel.

Kurs II «Planung, Technik und Organisation»
Neu- und Umbauplanung. Planungsvorgehen. Leistungskonzept erarbeiten. Die Rolle des Hoteliers im Planungsprozess.



Kurs III «Rechnungswesen»
Betriebsrechnungen, Bilanzen, Bilanzanalysen. Betriebsabrechnung auf Kostenstellenbasis, Kalkulation und Preisstellung, Budget, kurzfristige Erfolgsrechnung, Betriebsstatistik, Betriebsvergleich, Steuerfragen.

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

4. Teilnahmebedingungen
Die in deutscher Sprache durchgeführte Unternehmensschulung kann international - von Damen und Herren - besucht werden. Sie steht Hotelierinnen, Direktoren, Betriebsleitern und -verwaltern, Vizelektoren, Assistent Managers, kaufmänni-

schon und technischen Direktoren sowie allen ersten Nachwuchskräften des Gastgewerbes und verwandter Berufswege des In- und Auslandes offen.



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

5. Diplomabschluss

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

6. Kursgeld

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

In den Kurskosten eingeschlossen sind:
- der Methodikkurs und allfällige weitere Vorkurse, die Prüfungsgebühren, die Pflichtlektüre und die gesamte Dokumentation.
Nicht eingeschlossen sind die Kosten für Unterkunft und Verpflegung, Reiseespen, Literatur, die freiwillig über die Pflichtlektüre hinaus angeschafft wird, die Ausgaben für Exkursionen, kulturelle und gesellige Anlässe.

7. Anmeldung und Auskunft

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

Schweizer Hotelier-Verein
Unternehmensschulung
Mombijoustrasse 31
3011 Bern
Telefon (031) 25 72 22

Auf Wunsch werden jederzeit persönliche Besprechungen vereinbart.

ASCO teilt mit

Engagement-Vertrag für Artisten

Wir haben kürzlich an dieser Stelle berichtet, der Entwurf zu einem ASCO-eigenen Engagementvertrag für Artisten liegt vor. Er sei dem Vorstand zur Vernehmlassung zugestellt worden.

Anlässlich einer mehrstündigen Sitzung hat ein Arbeits-Ausschuss der Asco die Vorlage nochmals grundlegend überarbeitet. Dabei kamen uns die verschiedenen Anregungen aus dem Kreis der Vorstandsmitglieder sehr zustatten.

Wie bei allen Vertragswerken gilt es einmal mehr, wohl überlegte Formulierungen zu finden, die im Streitfall auch vor Gericht standhalten. Das war denn auch der Grund, dass die Arbeitsgruppe keine Mühe scheute, in stundenlangen Verhandlungen die richtige Formel zu finden. Das Ergebnis wird erneut in Form eines Vertragsentwurfs zusammengestellt und schliesslich noch einer gründlichen juristischen Überprüfung unterzogen. Wenn die Veröffentlichung dieses Engagement-Vertrages noch mehrere Wochen auf sich warten lässt, dann bitten wir unsere Mitglieder um Verständnis. Gut Ding will Weile haben!

Sekretariats-Ferien

Wir bitten unsere Mitglieder zu beachten, dass das Asco-Sekretariat vom 11. August bis 4. September 1975 geschlossen ist. Telefonanrufe werden während dieser Zeit nicht beantwortet; dagegen wird schriftliche Post nachgeschickt!

Für Qualität im Service

Kürzlich tagte die Fachschulkommission von Blättler's Spezialfachschule für das Hotel- und Gastgewerbe im gastlichen Hotel Beau-Rivage, Weggis. Diese private Fachschule, die in ihrem Schulungsprogramm sechs verschiedene Kurse für individuelle, moderne und zielstrebige Service-Stufenbildung durchführt, ist laufend sehr gut besucht. In den ersten fünf Schuljahren schrieb sich 1295 Kursteilnehmer ein. Im Durchschnitt besucht jeder Schüler mindestens drei Kurse.

Auf Anregung des Fachschulleiters beschloss die versammelte Fachschulkommission einstimmig den Chef-de-service-Spezialkurs von einer Woche auf zwei Wochen zu verlängern und an den zwei letzten Kurstagen fakultativ eine «Service-Diplom-Prüfung» durchzuführen. Zugehört werden ausschliesslich Servicefachleute, die sich über eine solide fachliche Aus- und Weiterbildung und eine erfolgreiche Servicepraxis ausweisen können, ohne die eine Teilnahme am Chef-de-service-Spezialkurs ohnehin nicht möglich ist.

Bewährte Prüfungsexperten werden dafür sorgen, dass das «Service-Diplom BSF» nur an Servicefachleute abgegeben werden wird, die entsprechende Kenntnisse, Fähigkeiten und Leistungen zu erbringen vermögen.

Als weitere Neuerung wird, um der Nachfrage besser entgegenzukommen, ein Hotel-Restaurant-Administrationskurs in das Schulungsprogramm aufgenommen. Ein erster Kurs wird, unter Mitarbeit bewährter Fachlehrer und Referenten, im Ganztagsunterricht in der Zeit vom 2. Februar 1976 bis 10. April 1976 durchgeführt.

Die hier an dieser Fachschule erbrachten Aus- und Weiterbildungsleistungen in sechs Kursen (Service-Grundschulung, Spezialkurse für Flambieren und Tranchieren, Bar-, Weinsseminar, Chef-de-service- und Bar-Management, und nun ein Hotel-Restaurant-Administration) passen ausgezeichnet in das durch die Arbeitgeberverbände Schweizer Hotelier-Verein und Schweizer Wirteverband geprägte Konzept, für gepflegte Gastlichkeit. pd

Auskunft



Forderungen gegenüber Viajes Cosmos, Barcelona

Wir machen unsere Mitglieder darauf aufmerksam, dass alle Forderungen gegenüber Viajes Cosmos der Oficina Nacional Suiza del Turismo, Edificio España, Av. José Antonio 84, Madrid 13, zu melden sind. Nach Möglichkeit sollten Rechnungen, Vouchers usw. beigelegt werden.

Un concours pour les apprentis cuisiniers

A l'occasion de l'IGEHO 75, l'Union suisse du commerce de fromage SA organise un concours pour apprentis cuisiniers et cuisinières. Il s'agit de répondre à 26 questions sur le thème des fromages suisses et de créer une recette pour la cuisine au fromage. Chaque participant recevra un prix. Un jury professionnel sélectionnera les 20 recettes qu'il aura estimées les meilleures. Leurs auteurs seront ensuite conviés à une démonstration durant laquelle ils devront réaliser leur recette devant ce même jury qui procédera alors à leur classement.

Le matériel de concours a été distribué aux apprentis cuisiniers et cuisinières. S'il y a cependant des intéressés qui ne l'ont pas reçu, ils peuvent se le procurer auprès de l'Union suisse du commerce de fromage SA, case postale 1762, 3001 Berne, (031) 45 33 31. Le concours est ouvert jusqu'au 3 septembre 1975.

DPS: cours d'introduction pour apprentis cuisiniers

Avec l'entrée en apprentissage des jeunes au printemps 1975, c'est la première fois que les commissions professionnelles cantonales pour les hôtels et les restaurants organisent systématiquement les cours d'introduction I qui durent 5 jours et doivent être exécutés au début de l'apprentissage. Leur but consiste à inculquer à l'apprenti le maniement pratique des principaux ustensiles et les connaissances des produits utilisés.

Les CPC suivantes ont organisé ce printemps des cours d'introduction I ou organiseront les cours dans les semaines prochaines (entre parenthèses le nombre des cours): Schwytz/Uri (2), Lucerne, Ob- et Nidwald (1), Zurich (5), Berne (3), Soleure (3), Schaffhouse (1), Argovie (2), Grisons (6), Thurgovie (2). Des cours sont prévus dans les cantons suivants avec début de l'apprentissage en automne: Vaud 8, Valais (env. 3), Tessin (3), Zoug (2). Les CPC de GR, BE, VD et SH organisent en outre des cours d'introduction II (10 jours). 45 cours au total auront lieu cette année et plus de 1000 apprentis y recevront une formation supra-entreprise.

M. Roger Zumoffen n'est plus

Nous avons publié, dans notre dernier numéro, le faire-part annonçant le décès, survenu à l'âge de 51 ans, de M. Roger Zumoffen, qui dirigeait l'hôtel Carlton à Crans, et qui fit montre d'une grande activité dans l'hotellerie valaisanne. Originaire de Salquenen, Roger Zumoffen fit de nombreux stages dans l'hotellerie étrangère, avant d'épouser une fille Bonvin, de la famille Albert Bonvin, un authentique pionnier de l'hotellerie valaisanne. M. Zumoffen fut un hôtelier de grande classe, mettant ses qualités et ses connaissances au service d'une profession qu'il aimait passionnément. Il présidait de nombreuses sociétés, dont la Société des hôteliers de Crans, le Golf-Club et le Curling-Club. C'est un grand hôtelier et animateur touristique que l'on pleure aujourd'hui sur la Haut-Plataue.

La Suisse délaissée par nos agences de voyages ?

(Suite de la première page)

grammes «En vélo autour du Léman», «Safari-mulet en Valais», «Le Jura en roulotte tzigane» ont été de très gros succès dans ce sens. Il y aurait encore bien d'autres possibilités dans ce domaine, non seulement pour promouvoir les ventes par l'intermédiaire des agences de voyages, mais également pour la vente directe. Grâce à une coopération étroite entre les offices de tourisme, les chemins de fer de montagne et les hôtels d'une région, il devrait être plus souvent possible de réaliser des arrangements forfaitaires extrêmement intéressants qui ouvrent de nouvelles possibilités aux touristes. Il serait difficile de nier l'importance des agences de voyages pour le tourisme étranger dans notre pays. Nous avons essayé de montrer que les agences de voyages peuvent offrir dans bien des cas de nombreux avantages à leurs clients, avantages qu'il ne serait pas possible d'obtenir en voyageant individuellement. Autrement dit: de nombreux hôtes de la Suisse ne sont ici que grâce aux arrangements intéressants que proposent les agences de voyages, également aussi grâce aux efforts de nombreuses organisations suisses de voyages. Les choses deviennent plus difficiles quand on demande aux agences de voyages de s'engager plus fortement dans le tourisme national. Comme nous l'avons souligné, les possibilités sont très réduites. On ne peut attendre ni des agences de voyages, ni des hôtels, qu'ils renoncent à leur rentabilité pour le seul plaisir de promouvoir le tourisme national. Urs Meier/hotier

WIR PRÜFEN, BERATEN UND BERECHNEN

Berichten Sie uns - wir sind im Gastgewerbe spezialisiert!
Kontrollstellmandate, Betriebsanalysen, Wirtschaftlichkeitsberechnungen, Buchhaltungen, Steuerfragen, Verträge und Beratungen aller Art.



TREUHANDSTELLE SHV FIDUCIAIRE SSH

1820 Montreux: 18, rue de la Gare (021) 61 45 45
3000 Bern: Länggassstrasse 36 (031) 23 56 64
8037 Zürich: Habsburgstrasse 9 (Kreuz 6) (01) 44 06 77

hotel revue

Verlag Schweizer Hotelier-Verein

Verantwortlich für die Herausgabe: Gottfried F. Künzi

Deutsche Redaktion: Maria Küng, Gottfried F. Künzi

Französische Redaktion: José Seydoux

Anzeigen und Abonnements: Paul Steiner, Dora Artoni, Otto Hadorn

Hotel-Revue, Postfach, 3001 Bern Tel. 031 / 25 72 22

Die publizierten Beiträge verpflichten den Autor.

Seminar SHV für Unternehmensführung in Hotellerie und Restauration

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

Name, Vorname: _____

Geburtsdatum: _____

Berufliche Stellung: _____

Nationalität: _____

Adresse mit Postleitzahl: _____

Bemerkungen: _____

Datum: _____

Unterschrift: _____

La balance suisse des revenus en 1974

Les Suisses ont dépensé 150 millions de plus... à l'étranger

La Commission fédérale de recherches économiques a publié, dans «La Vie économique», la balance suisse des revenus en 1974. Le solde actif a diminué par rapport à 1973, passant de 890 à 510 millions de francs. Ce recul s'explique par l'évolution de la balance des biens et des services - qui englobe le tourisme - dont l'excédent a baissé de 400 millions pour s'inscrire à 2,61 milliards de francs. Le tourisme lui-même a vu son solde actif diminuer de 110 millions.

La balance touristique comprend les débours d'étrangers en Suisse et ceux de Suisses à l'étranger concernant des voyages d'agrément et d'affaires, des voyages d'un jour, des séjours d'études et de cures, des transports internationaux, etc.

Recettes record quand même

La détérioration et la précarité de la situation économique mondiale, ainsi que la hausse du cours du franc ont entraîné une baisse de la demande étrangère. Toutefois, à la suite des hausses de prix qui ont également marqué les prestations touristiques, les recettes de la Suisse ont augmenté de 1,4%, ou de 40 millions, pour s'inscrire à 5,24 milliards de francs. Par rapport à 1973, des recettes supplémentaires notables ont été enregistrées dans les transports internationaux de personnes et dans les apports des touristes allemands, alors qu'un recul important des touristes britanniques, italiens, français et américains a été noté; les voyages d'un jour ont également faibli de façon sensible.

Accroissement des dépenses = diminution du solde actif

Par contre, les séjours de brève et de longue durée, effectués à l'étranger par des

Suisses, ont de nouveau augmenté en 1974. Etant donné qu'en outre les hausses de prix à l'étranger n'ont pas été compensées par la baisse des cours des monnaies étrangères, les dépenses ont augmenté de 150 millions en chiffre rond, ou de 5,5%, pour passer à 2,81 milliards de francs. Un tiers environ de ce montant est formé par les coûts des voyages en chemin de fer, en bateau et en avion. Selon ces estimations, le solde actif de la balance touristique suisse s'est inscrit à 2,53 milliards de francs, soit environ 110 millions de moins qu'en 1973.

Le rôle primordial du tourisme

Le tourisme représente l'une des principales rubriques actives de la balance des services. Avec 2,53 milliards de francs, son solde actif figure parmi les plus importants, puisqu'il n'est dépassé que par les revenus des capitaux (3,92 milliards) et les autres services (2,81 milliards) qui englobent les droits de licences et frais de régie, dépenses de personnel et de matériel faites par les organisations internationales en Suisse, frais de représentations diplomatiques, commissions bancaires, redevances pour films, taxes d'atterrissage, carburants, etc. payées par les compagnies d'aviation.

spécialiste des questions hôtelières et touristiques, contribue indéniablement à définir et à préciser - en français, ce qui ne gâte rien - un certain nombre de règles et de principes dont l'hôtellerie de l'avenir, pour rester vivante, accueillante et compétitive, devra absolument tenir compte.

J. S.



Emulation

Le tourisme se développe de plus en plus dans l'Est vaudois; c'est le résultat heureux de l'émulation créée par l'Association touristique des Alpes vaudoises dont on ressent les effets maintenant jusqu'en plaine. Preuve en est le pavillon de renseignements touristiques ouvert en bordure de la grande route cantonale où l'attention des automobilistes est attirée sur les diverses possibilités offertes par les stations alpines de la région.

Mais les petites villes et cités de la plaine du Rhône ne restent pas en arrière. Après Villeneuve, qui vient de rendre permanent son bureau de renseignements touristiques, c'est au tour de Bex dont le syndicat d'initiative et de développement vient de créer un bureau permanent, à la suite d'une fusion avec la Société industrielle et commerciale. Par la même occasion, on a changé l'appellation du syndicat en Office du tourisme. Cette création a posé des problèmes financiers difficiles à résoudre; mais on a pu réunir les moyens nécessaires pour lancer le nouvel organisme et assurer son existence matérielle pour les deux prochaines années. Ainsi en a décidé une commission présidée par M. Ribba, directeur de l'Hôtel des Salines, qui avait adressé un appel à plus de 190 commerçants, industriels et privés. Par cet effort collectif, on espère animer le tourisme et l'hôtellerie dans cette station qui fut à l'avant-garde du tourisme suisse au début du siècle. Dans cette première étape, l'Office du tourisme ne fonctionnera que durant les mois d'été. Il est vrai que, durant l'hiver, les hôtes se dirigent directement vers les stations d'altitude.

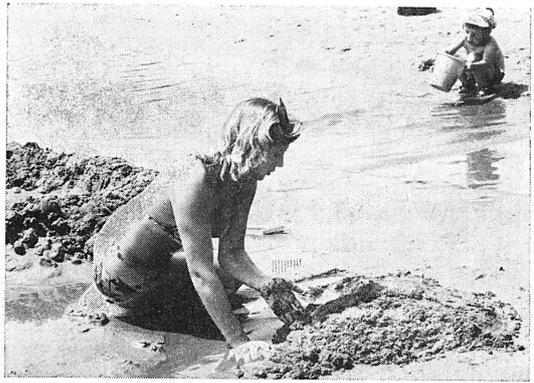
«Le management dans l'hôtellerie et la restauration»

Sous le titre «Le management dans l'hôtellerie et la restauration - La politique d'entreprise de Novotel», Monsieur Alain J. R. Féts, qui vient de mettre un terme à son mandat de professeur d'économie touristique et de marketing à l'Ecole hôtelière de Lausanne et qui est actuellement attaché à l'Organisation mondiale du tourisme, à Genève, a publié en ouvrage particulièrement intéressant qui ne manquera pas d'attirer l'attention des professionnels de l'hôtellerie et du tourisme.

Préfacé par M. Robert C. Lonati, secrétaire général de l'OMT, cet ouvrage dépasse l'intérêt que l'on peut avoir pour une chaîne d'hôtels, au demeurant particulièrement dynamique, et permet au lecteur de rendre connaissance d'une politique de gestion, à travers un important travail d'analyse et de recherche, dont il pourra s'inspirer pour diriger sa propre entreprise. M. Féts, qui fait partie de cette nou-

velle élite des jeunes hôteliers modernes dont dépend l'avenir de l'hôtellerie, donne dans son étude de nombreuses informations critiques sur la finalité, les objectifs et la politique d'entreprise, établit son diagnostic - base de cette politique - et définit la stratégie de Novotel, le tout assorti d'un certain nombre de réflexions. Enfin, une partie de cet ouvrage est consacrée à des annexes qui constituent autant de documents de travail importants, nécessaires à l'élaboration d'un système de gestion hôtelière (organigrammes, checklists et autres renseignements pratiques) et qui ont le mérite d'être pour la première fois groupés au même endroit. Cette étude, due à la plume d'un jeune

* On peut obtenir cet ouvrage multigraphié et relié directement auprès de l'auteur: Alain J. R. Féts, 15, avenue des Alpes, 01210 Ferney-Voltaire (France), en joignant un chèque de 29 fr. s. 90 (+ 3 fr. de frais de port) ou FF 49.90 (+ FF 5.-).



Et Dieu créa l'eau, le soleil et le sable... (ASL)

début de l'été, sur le déroulement du mois d'août car les commandes étaient rares. Le beau temps semble avoir décidé les indécis. Mais si les gens du tourisme ont le sourire, les agriculteurs attendaient la pluie avec impatience après ces semaines de grande sécheresse... On les comprend, mais il serait très regrettable que l'on paie dans la seconde moitié du mois et en septembre, par un temps redevenu froid et pluvieux, cette période de vraies canicules.

On le sait, car c'est devenu une tradition pour le tourisme, le succès de la saison estivale se décide à partir de la mi-août... Aussi ne nous plaignons et espérons que les conditions météorologiques favorables compenseront les effets de la «malice» des temps présents.

Un avis autorisé

«Nous avons quelques problèmes du côté de l'hôtellerie mais la restauration attire énormément de monde», dit-on cet été à Villeneuve, cité lémanique toujours très tributaire de la pluie ou du beau temps. Cet été, l'optimisme est de règle; si Américains, Anglais, Italiens et Français sont plus rares, on rencontre toujours plus d'Allemands, de Belges et de Hollandais.

Swissair: il y a vols et vols!

Une mystérieuse disparition de billets d'avion

Récemment, des billets d'avions Swissair ont été volés dans trois agences de voyages suisses. Les voleurs tenteront probablement de vendre ces billets au marché parallèle en Suisse ou à l'étranger, à des prix «cassés», directement ou par des annonces.

Swissair a pris des mesures afin d'invalider ces billets dans le monde entier. Toute personne qui se présentera aux guichets d'une compagnie aérienne avec un billet acquis illégalement doit s'attendre à des difficultés. Une enquête de la police est en cours. Swissair signale que l'achat de tels billets d'avion peut entraîner de graves conséquences pour le détenteur.

Seuls les bureaux de ventes des compagnies aériennes et les agences de voyages IATA sont autorisés à émettre des billets d'avion de compagnies membres de l'Association du transport aérien international (IATA).

Chaîne du Montreux-Palace: un nouveau maillon

Un nouveau contrat de «management» hôtelier pour la Société des hôtels National et Cygne SA

Dans le cadre de négociations menées avec la Société de l'Hôtel Carlton AG, à St-Moritz, nouveau propriétaire de cet établissement, la Société des hôtels National et Cygne SA, à Montreux, a conclu un nouveau contrat à long terme de «management» hôtelier qui est entré immédiatement en vigueur. Ce contrat permet au groupe «National et Cygne» de s'implanter dans la première station des Alpes suisses. Il confirme également la place importante qu'il occupe dans l'industrie hôtelière de notre pays.

Il convient de rappeler que la Société National et Cygne, de même que le Grand hôtel National, à Lucerne, sont contrôlés par Sodéréat SA, société de participations hôtelières créée en 1973 à l'initiative de la Banque de Paris et des Pays-Bas (Suisse) SA.

Das Interview

Heute mit Herrn Albert Rikli, Mitglied des Zentralvorstandes SHV, Kandersteg

Kaum Sommerprobleme

Herr Rikli, Sie sind an der Delegiertenversammlung von Brunnen ehrenvoll in den Zentralvorstand des Schweizer Hotel-Vereins gewählt worden. Was hat Sie bewegt, für dieses Amt zu kandidieren? Meine Kandidatur erfolgte auf vielseitiges Ersuchen, vorab des Hotelvereins Berner Oberland. Die Bereitschaft ergab sich zudem im Hinblick auf meine nunmehr zwanzigjährige Tätigkeit für die Hotellerie, ausgehend von meinem Familienbetrieb, sowie meinem bisherigen Einsatz in verschiedenen Organisationen des Fremdenverkehrs.

Welche Erwartungen knüpfen Sie an Ihre Tätigkeit im Zentralvorstand? Werden Sie sich vor allem den Anliegen der Saisonhotellerie widmen?

Die Sorgen der Saisonhotellerie liegen mir am nächsten. Meine Aufgabe im Zentralvorstand erachte ich somit wohl auf die Belange der Saisonhotellerie ausgerichtet, doch ebenfalls auf jene der Hotellerie insgesamt.

Wo sehen Sie die grössten Probleme, die der SHV im Moment zu lösen hat?

Heute befindet sich die Hotellerie in der Schweiz zweifellos in einem ausserordentlichen Existenzkampf. Die Gründe liegen erstens bei den Währungsverhältnissen. Für die wichtigsten Herkunftsländer unseres ausländischen Fremdenverkehrs ist der Schweizer Franken zu teuer, bzw. ist das ausländische Geld entwertet worden. Der so erwähnte Tubstanz wirkt sich nun so nachteiliger aus, als die Inflation in allen Ländern (in England erreichte sie im letzten Jahre 25 Prozent), den Interessen des Fremdenverkehrs völlig zuwiderläuft. Dies gilt nun auch für die Schweiz. Als dritter Faktor für die heutigen Schwierigkeiten ist auf die starke Betriebskostensteigerung in der Schweizer Hotellerie hinzuweisen, die unsere Kon-



es, dass ich auf einzelne von Ihnen erwählte Ämter verzichte, oder mich entlaste.

Sie stehen im Ruf, ein ruhiger und investitionsfreudiger Hotelier zu sein. Was haben Sie an Ihrem Haus gemacht, seit Sie es von Ihren Eltern übernommen haben? Welches Angebot bieten Sie heute Ihren Gästen?

Mein Bestreben ging dahin, unser Hotel etappenweise auf die Bedürfnisse einer Erstklasskundschaft auszurichten und dabei die Nachfrage dieser Gästeschicht auf allen Gebieten der erwarteten Leistung mitzubersichtigen.

Es ist in dieser Beziehung erwähnenswert, dass wir trotz wesentlichen Erweiterungen im Hotel die Bettenzahl von 75 auf 50 Betten reduziert haben. Wir legten Wert auf grosszügige Zimmer, die alle mit Bad, WC, Telefon (Direktwahl), Radio, Fernseher und Raumthermostat versehen sind. Die Hotel-Preise basieren auf Halbpension, wobei die Gäste mittags im Grill à la carte essen können, rustikal, mit Teller-Service. Das Nachessen ist festlich, mit Kerzenlicht, Kaminfeuer und Fließwasser wünschentlich. Oberkellner und Chef de rang servieren im Frack. Gäste, die sich nicht umziehen möchten, essen im Grill, was ihnen auch somit zusteht. Nebst den üblichen Aufenthaltsräumen und der Hotel-Bar besitzt das Hotel ein Hallenbad (120 m²) mit Sauna und Solarium, ein offenes Schwimmbad (210 m²) im Garten (5000 m²) mit Boccia, Croquet und Tischtennis. Für Regentage steht ein Tischtennis im «Hobby-Keller, wo auch eine Kegelhahn u. a. zu finden ist. Ein eigener Reitstall mit einer Reitlehrerin und vier Pferden sowie Dressurviereck, eine Segeljacht, ein Motorboot für Wasserski auf dem Thunersee und nicht zuletzt ein paar Fahrräder sollen die Erholung unserer Gäste vielseitig gestalten.

Kandersteg hat 1974 rund 127 000 Uebernachtungen registriert, 34 Prozent davon von Deutschen, 27 Prozent von Schweizern, 9 Prozent von Belgiern und 5 Prozent von Briten, die 1973 noch mit 12 Prozent am Total partizipierten. Welchen «Marktanteil» halten Sie am Ort und wie sieht die Struktur Ihrer Gäste aus?

Kandersteg hat 1974 rund 127 000 Uebernachtungen registriert, 34 Prozent davon von Deutschen, 27 Prozent von Schweizern, 9 Prozent von Belgiern und 5 Prozent von Briten, die 1973 noch mit 12 Prozent am Total partizipierten. Welchen «Marktanteil» halten Sie am Ort und wie sieht die Struktur Ihrer Gäste aus?

Kandersteg hat 1974 rund 127 000 Uebernachtungen registriert, 34 Prozent davon von Deutschen, 27 Prozent von Schweizern, 9 Prozent von Belgiern und 5 Prozent von Briten, die 1973 noch mit 12 Prozent am Total partizipierten. Welchen «Marktanteil» halten Sie am Ort und wie sieht die Struktur Ihrer Gäste aus?

So sehr wir auf eine Risikoverteilung ausgehen und in der Werbung eine möglichst differenzierte Kundschaft ansprechen möchten, ist es offensichtlich, dass wir uns auf jene Länder konzentrieren müssen, die für eine erfolgreiche Propaganda die besten Chancen bieten.

Die Herkunft der Gäste in unserem Hotel entspricht etwa derjenigen im Kurort Kandersteg. Mit der relativ kleinen Bettenzahl nehmen wir keine Gruppenreisen an, was unsere Gäste besonders schätzen. Unsere Bettenbelegung war bis anhin, sowohl im Sommer wie im Winter sehr zu friedensstellend, d. h. 80 bis 90 Prozent auf die Öffnungszeiten berechnet. Diesen Sommer haben wir im Juni eine wesentliche Frequenzzunahme, auch Juli und August sind schlechter. Unser Marktanteil am Ort beträgt 8,18 Prozent der Logierkette, wobei wir nur 4,4 Prozent der gesamten verfügbaren Betten vom Orte besitzen.

Mit welchen Mitteln versucht der von Ihnen präsierte Verkehrsverein die etwas einseitige Nationenverteilung auszugleichen und die etwas schwache Bettenbesetzung von 41 Prozent zu heben?

Wie bereits vorgehend erwähnt, wird der auch von uns angestrebte Ausgleich der Logiernächte nach Nationen im Moment kaum realisierbar sein. Wir versuchen, in der Schweiz noch aktiver zu werben. Die von Ihnen erwähnte schwache Belegung des Ortes bezieht sich auf das ganze Jahr, was in einem Zweisaisunkonkret mit zeitweise geschlossenen Hotels einen etwas verzerrten Eindruck aufkommen lässt. Dennoch ist es uns im Verkehrsverein klar, dass wir zur Förderung des Wintersportes und der Winterpropaganda mehr aufwenden müssen.

Unser Konzept geht darauf aus - entsprechend unsern topografischen Verhältnissen - nicht den rasanten Skifahrer anzusprechen, sondern Ski-Anfänger, Ski-Wanderer und Wintergäste, die eine vielseitige Erholung wünschen. Dazu besitzen wir die Voraussetzungen: präparierte Skiwandelderlofen, eine teilweise offene und teilweise gedeckte Kunsteisbahn, Pferdeschlitten, Reitpferde, eine Rodelbahn und gut gepflegte, flache Spazierwege und ab-

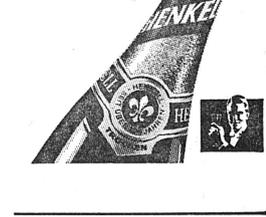
gesehen von Lauchernalp und Stock, kurze, leichte Skipisten. Der Verkehrsverein propagiert nicht nur den Ort, sondern die Region um Kandersteg, vom Lötschental (Lauchernalp) bis Frutigen (Sportzentrum/Hallenbad). - Kandersteg besitzt einen neuen Kongresssaal mit einer drahtlosen Simultan-Übersetzungsanlage und fest eingebauten Kabinen. Besonders in der Vor- und der Nachsaison, wie auch in der Zwischensaison, werden wir den Kongresssaisonnieren fördern.

Schliesslich noch die obligate Frage nach Ihrer Meinung über die «Hotel-Revue»: Was würden Sie an unserer Zeitung anders und besser machen?

Ich bin mit der Redaktion und der Gestaltung der «Hotel-Revue» durchaus zufrieden.

HENKELL TROCKEN

der Sekt, der eine ganze Welt beschwingt



Geflügel-Spezialitäten gehören auf jede Speisekarte!

Geflügelfleisch entspricht dem Wunsch nach moderner Ernährung:

Leicht, bekömmlich, kalorienarm; dabei reich an Eiweiß und wertvollen Nährstoffen.

Vorteile für Sie:

Küchenfertige Großverbraucher-Gebinde ersparen Ihnen zeitraubende Vorarbeiten und ein großes Programm an Geflügel-Spezialitäten bietet Ihnen täglich neue Möglichkeiten, Ihr Speisenangebot zu variieren.

Einige Leckerbissen aus der reichhaltigen Produktpalette der „Schloß-Stettener Truthahn-Spezialitäten“:

- Truthahnschnitzel
- Truthahnfleischspieß
- Truthahnbratenrolle
- Truthahnlachs
- Truthahnrollbraten
- gefüllte Truthahnbrust
- Truthahnrouladen



Deutsches Qualitätsgeflügel leichter essen - gesünder leben!

Wir unterstützen Ihren Verkauf mit Werbemitteln nach Maß. Hierüber informiert Sie gern Ihr Fachgroßhändler.

Centrale Marketinggesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH - Abt. Ausland - Postfach 370 - D-5300 Bonn-BadGodesberg

Wenn Sie einen schädlingsfreien Betrieb wünschen, Sicherheit und sorgfältige Arbeit -

Vertrauen Sie auch uns, wie alle die vielen zufriedenen Kunden in den vergangenen zehn Jahren.

Verlangen Sie eine kostenlose Offerte und Referenzen.

Hygiene-Service Hans Wyss AG
8800 Thalwil, Telefon (01) 720 85 86

Region Basel	Hygiene-Service	Tel. 061/35 14 13
Region Bern	Hygiene-Service	Tel. 033/54 20 15
Region Ostschweiz	Hygiene-Service	Tel. 071/67 44 22

OFA 67973005



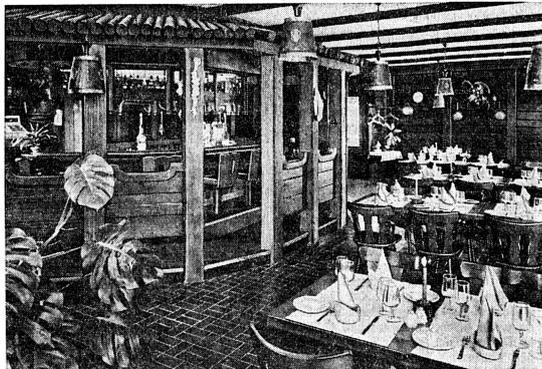
Diese robuste Maschine wurde speziell zum Trocken-Schaum-Shampooieren konstruiert. Dank müheloser Handhabung sind größte Teppichflächen im Handumdrehen wieder sauber. Sogar eine unerfahrene Person kann schon beim ersten Einsatz der Carpetron wie ein Profi damit umgehen. Dabei besteht absolut keine Gefahr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

Jetzt durch:

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

... der Schlüssel zur Gastlichkeit

Hotel Eurotel Restaurant und Bar Les Diablerets



Innenausbau und Möblierung erfolgre durch:

MÖBEL FABRIK GSCHWEND

Möbelfabrik Gschwend
3612 Steffisburg
Tel. 033 37 43 43

GRATISKATALOG verlangen!

Sonderangebot! **Schläger ab Lager** nur solange Vorrat

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

KEUSCH-SONN AG
Gartenmöbel
5623 Boswil AG
Tel. 057 7 42 84

Neue Zukunft für das Carlton

Wie wir bereits berichteten, ist das St. Moritzer Carlton Hotel, eines der vier Gruppement-Häuser am Ort, in andere Hände übergegangen. Der Financier und Hobby-Hotelier Norbert Cymbalista, welcher das Haus vor zwanzig Jahren vom griechischen Reeder Niarchois erwarb, hat offenbar eine «sehr interessante» Offerte nicht widerstehen können und einen Nettogewinn erzielt, welcher sich in der Grössenordnung von zwei Millionen bewegen soll.

Somit schliesst sich der wechselvollen Geschichte des Carlton eine neue Episode an: 1913 als Winterresidenz für den russischen Zaren erbaut und nach 1919 als Hotel betrieben, gehörte es lange Jahre der Luzerner Hoteliersfamilie Ernst, in deren Besitz auch das Kulm war und die heute noch das Palace in Luzern ihr eigen nennt. Das Carlton schien Cymbalista vorerst kein Glück zu bringen: Die Pächtergesellschaft, welche das Hotel vorerst führte, brach zusammen und der Besitzer stieg selber ein.

Showmanship

Was folgte ist bekannt: Investitionen, über deren Höhe die Meinungen auseinandergehen. «Aufhebung des Pensionszwangs» (der nach Carlton-Direktor Ludwig jedoch bereits in früherem Zeitpunkt still liquidiert worden war), eine PR-Kampagne grossen Stils (an der teilgenommen zu haben man der Hotel-Revue vorgeworfen hat) eine Lockerung gewisser Formen sowie ein stets lächelnder Besitzer, dessen only responsibility darin bestand, Gäste mit gleichen Interessen miteinander bekanntzumachen, wie sich eine Pressemitteilung von Swissair New York ausdrückte. Der Erfolg der ersten Wintersaison war «überwältigend», erklärte Cymbalista der Hotel-Revue gegenüber und erblickt darin offenbar auch die Rechtfertigung für die «sehr interessante» Offerte.

Ueber die Identität der neuen Besitzer, die sich hinter der Carlton Hotel AG St. Moritz verbergen, ist bislang keine genaue Auskunft erhältlich. Als sicher gilt eine starke Minderheitsbeteiligung der Banque de Paris et des Pays-Bas. Die Aktienmehrheit soll sich - wenn man Glauben schenken will - in ausländischer Hand befinden.

Kein neues Konzept

Wie inzwischen einem Communiqué der Banque de Paris et des Pays-Bas (Suisse) entnommen werden konnte, haben die neuen Besitzer mit der Société des Hôtels National et Cygne AG in Montreux einen langfristigen Verwaltungsvertrag abgeschlossen, welcher sofort in Kraft getreten ist. Diese Gesellschaft, welcher die Hotels Palace, National und Lorus in Montreux sowie das Schloss Oron angehören, ist eine Tochtergesellschaft der «Sodérama» mit Sitz in Freiburg, welche als Beteiligungsgesellschaft von Paribas Suisse fungiert und auch die Aktienmehrheit am Grand Hotel National in Luzern hält. Der neue Verwaltungsvertrag wird auf die Winter-saison einen Direktionswechsel bringen, soll aber im übrigen am bisherigen Konzept des Carlton nichts ändern. Immerhin wird zurzeit abgeklärt, welche Investitionen getätigt werden sollen. Da das Carlton als einziges Fünfsternhotel in St. Moritz kein Hallenbad besitzt, wird man

wohl annehmen dürfen, ein solches werde über kurz oder lang erstellt werden. Im weiteren bietet sich der Montreux-Palace-Gruppe durch das neue Engagement die Möglichkeit des Personalaustausches und gemeinsamer Werbung.

Vor den Kopf gestossen . . .

Unnötig zu sagen, dass die abrupte Trans-

Tourismusbilanz 1974: 110 Mio schwächer

Unter den veröffentlichten Zahlen über die Ertragsbilanz der Schweiz im Jahre 1974 hat die Kommission für Konjunkturfragen auch jene des Fremdenverkehrs publiziert und kommentiert.

Demnach erfasst die Fremdenverkehrsbilanz die den Ausländern berechneten Leistungen und die Aufwendungen der Schweizer im Ausland, soweit sie Einnahmen bzw. Ausgaben für Ferien, Tagesaufenthalte, Geschäftsreisen, Studien- oder Heilauflaufe, internationale Transporte usw. betreffen.

Noch 1 Prozent mehr Einnahmen

Die weltweit unsichere und verschlechterte Wirtschaftslage und der für Ausländer teurere Schweizer Franken führten 1974 zu einem Absinken der Nachfrage aus dem Ausland. Infolge von Preiserhöhungen auch bei den touristischen Leistungen stiegen die Einnahmen der Schweiz noch um 1 Prozent oder 40 Millionen auf 5,3 Milliarden Franken an. Beachtliche Mehrnahmen gegenüber 1973 wurden bei den grenzüberschreitenden Personentransporten und aus dem Zustrom deutscher Gäste verbracht, während bedeutend weniger Touristen aus Grossbritannien, Italien, Frankreich und den USA zu verzeichnen waren und auch der Tagesverkehr empfindlich zurückging.

Ueberschuss 110 Millionen kleiner

Die kurz- und längerfristigen Aufenthalte von Schweizern im Ausland dagegen nahmen 1974 nochmals zu. Da auch die Preissteigerungen im Ausland die Verbilligung beim Kauf fremder Noten überwochen, erhöhten sich die Ausgaben um rund 150 Millionen oder 5/6 Prozent auf 2,8 Milliarden Franken. Etwa ein Drittel aller Aufwendungen entfiel auf die Kosten von Bahn-, Schiffs- und Flugreisen. Der Ueberschuss der Fremdenverkehrsbilanz gegenüber der Schweiz betrug nach diesen Schätzungen 2,53 Milliarden Franken, etwa 110 Millionen weniger als 1973.

Andere Posten

Die Ertragsbilanz 1974 hat bekanntlich mit einem rund 380 Millionen kleineren Aktivsaldo von 510 Millionen abgeschlossen, was vor allem auf das im Vergleich zu 1973 stark angestiegene Defizit der Handelsbilanz (Spezialhandel) von 7580 Millionen gegenüber 6640 Millionen zurückzuführen ist. Dieses Resultat ist pri-

aktion einigen Staub aufgewirbelt hat, vor allem in St. Moritz selber. Begriffsweise ist es nicht nach dem Geschmack der etablierten Hotellerie, wenn branchenfremde Amateure mit mehr oder weniger ausgeprägten spekulativen Motiven sich nicht ganz erfolglos als Hecht im Karpfenteich gebärden, und sich bei guter Gelegenheit - unter Erzielung saftiger Profite - anderen Vorhaben zuwenden. Solche Glücksrittermethoden müssen auch eine Gasteschaft befremden, welche ihr Stammquartier lieber als zweites Heim statt hochkarätiges Spekulationsobjekt ansieht und sich entsprechend verhalten könnte. Immerhin hat der «Fall Carlton» auch sein Gutes: Durch ihn wurde eine nötige Diskussion ausgelöst, welche so schnell nicht versiegen dürfte. GFK

mär der enormen Verteuerung der Erdölimporte anzulasten.

1974 vermochte sich im Bereiche des Dienstleistungsverkehrs nur der Saldo der Kapitalerträge (um 1180 auf 5920 Millionen) und jener der Privatversicherung (+20 Mio) und der Gütertransporte (+35 Mio) zu erhöhen. Rückläufig entwickelten sich dagegen unter anderem die Nettoeinkünfte im Fremdenverkehr (-110 Mio), im Verkehr mit elektrischer Energie (-25 Mio) und im Transithandel (-10 Mio). Die «übrigen Dienstleistungen» schnitten 1974 per Saldo um 90 Millionen schlechter ab, hauptsächlich wegen der Preisbedingten Mehrausgaben für Treibstoffe im Luftverkehr.

Wegen Rückgangs des Fremdenverkehrsaltdos sowie der weiter passivierten Handelsbilanz vermochten die Nettoeinnahmen aus dem Tourismus 1974 das Handtchen aus dem Feuer zu retten, während dies 1973 noch zu 40 Prozent der Fall gewesen war. Steigende Bedeutung kommt in diesem Zusammenhang den Kapitalerträgen zu: Diese finanzierten 1973 das Handelsloch zu rund 71 Prozent, 1974 jedoch um 78 Prozent.

Auf europäischer Ebene kommt die Schweiz mit ihren touristischen Bruttoeinnahmen von 5,34 Mia. Franken auf den 6. Rang. Die touristischen Einkünfte pro Einwohner haben 1974 in Unserem Land zirka 830 Franken erreicht.

Sunotel am Ende

Die vom Hotelier Rico Heller geleitete Hotelkette Sunotel, die heute noch sechs Hotels im Walliser Kurort Verbier und ein Hotel in Villeneuve umfasst, steht vor dem Konkurs.

Heller schiebt die Schuld auf die Banken, die ihm nach früherer Grosszügigkeit jetzt die Kredite sperren.

Nach längerem Aufenthalt in den Vereinigten Staaten wollte Heller auch in der Westschweiz eine Hotelkette aufbauen. In Verbier kaufte er verschiedene Objekte, teils pachtete er sie. Die Art und Weise seiner Geschäftsführung, welche die Hotelkonzeption der Region umstürzen wollte, u. a. mit sehr niedrigen Preisen, erweckte in Verbier Misstrauen und Missfallen. Dazu kamen finanzielle Schwierigkeiten. Anfangs der Wintersaison 1975 wurde in mehreren Hotels das Telefon gesperrt, weil die Rechnungen unbezahlt waren.

Zwischen Heller bzw. seiner Gesellschaft und drei Banken, darunter der Schweizerischen Bankgesellschaft, sollen Verhandlungen über einen Nachlass stattgefunden haben, aber bisher ohne Erfolg. In gut unterrichteten Kreisen schätzt man die Verbindlichkeiten auf 10 Millionen Franken. Heller selbst gab in einer Pressekonferenz zu, er habe zu gross gesehen. Wenn ihm aber die Banken geholfen hätten, wäre die Lage zu retten gewesen.

In Verbier war zu erfahren, dass die rund 300 Betten der Sunotel-Kette für die nächste Wintersaison zu 95 Prozent von einer dänischen Reiseagentur ausgebucht seien. Ein Konkurs bedeute nicht die Schliessung aller sechs Hotels. Einige habe Heller bloss gepachtet, so dass sie die Eigentümer weiterführen könnten. gj

Mittlere Weinernte

Die Preisberichtsstelle des Schweizerischen Bauernverbandes rechnet nach dem heutigen Stand der Reben mit einer mittleren Weinernte. Von dieser Prognose ausgenommen sind die Regionen mit Hagelschäden, wo die Ausfälle zwischen 40 und 100 Prozent betragen. Es handelt sich um verschiedene Gebiete, besonders in der deutschen Schweiz und im Tessin. Gesamthaft werden die Ernteausbeuten beim Wein in der deutschen Schweiz und im Tessin ungefähr gleich beurteilt wie 1974, in der Westschweiz dagegen deutlich besser. spk



Skilift auch im Sommer auslasten: Der Sloper, ein aus den USA importiertes, Go-Kartähnliches Fahrzeug ohne Motor, macht's möglich. Man kann damit Slalomfahren, Springen und kleinere Schussfahrten wagen. Geleitet wird mit den Füssen. Die erste Sloper-Demonstration in der Schweiz fand kürzlich auf Pardiel statt.

Neues aus dem berner oberland

Mehr Engländer als Deutsche

In Interlaken wurden im Monat Juni 71 092 Logiernächte registriert. Im Vergleich zum Vorjahr mit 75 124 Übernachtungen scheint der Rückschlag nicht schwerwiegend zu sein. Anders sieht der Vergleich zu früheren Jahren aus: 1970: 105 033; 1973: 91 996 Logiernächte. Trotz der Bogenschützen-WM konnte der Rückgang nicht aufgehalten werden. Bemerkenswert ist die leichte «Erholung» der Briten - der traditionellen besten Gäste. Sie konnten denn auch die Deutschen wieder vom ersten Platz verdrängen, da diese nach dem starken Anstieg in den letzten Jahren nun einen Rückgang um einen Drittel zu verzeichnen haben.

Rund 8000 Gäste in Adelboden

Anlässlich einer vom Kur- und Verkehrsverein am 29. Juli durchgeführten Erhebung wurden in den verschiedenen Beherbergungszweigen folgende Besucherzahlen ermittelt: Hotels und Pensionen 1107 (gegenüber Vorjahr -153), Kinderheim 8 (-5), Ferien- und Jugendheime 732 (-107), Lager 518 (+1), Camping 170 (+66), Wohnungen und Chalets 5365 (+199), Total 7900 (+1). Mit 5528 Gästen liegen die Schweizer deutlich an der Spitze.

Skigebiete zusammengeschlossen

Der Verwaltungsrat der Meiringen-Hasli-Bergbahnen hat die Bauarbeiten für den Sessellift Bidmi-Käserstatt im Skigebiet Käserstatt vergeben. Damit soll der Zusammenschluss der Skigebiete Käserstatt und Mägelsalp/Planplatte verwirklicht werden. Das zusammenhängende Skigebiet umfasst ab Dezember eine Luftseilbahn, drei Gondelbahnen, drei Sessellifte und einen Skilift mit 50 km Pisten.

Campingplätze voll belegt

Auf den Campingplätzen war bis anfangs Juli gleich wie in der Hotellerie ein Frequenzrückgang um rund 10 Prozent festzustellen. Seit einigen Tagen ist nun ein ausgeprägter Mangel an Campingplätzen festzustellen. Anreisende Gäste mussten auf Plätze ausserhalb des Oberlandes verwiesen werden; zu Dutzenden wurde wild ausserhalb der Campingplätze kampiert. In der Region Interlaken mussten die Gemeinden Notunterkünfte zur Verfügung stellen. Während früher das Oberland mit seinen Campingplätzen unter den schweizerischen Regionen an erster Stelle stand, ist es in den vergangenen Jahren stark zurückgefallen. Empfindlich fällt auch ins Gewicht, dass von den vorhandenen Campingplätzen 43 Prozent durch Dauermieter belegt sind. Gleichzeitig steigt die Nachfrage nach solchen Dauermieterplätzen stetig. Man muss damit rechnen, dass in den nächsten vier Jahren eine weitere Nachfrage nach rund 1000 Stellplätzen vorhanden ist.

Ferienkonzentrat

Im Grand Hotel Beau Rivage in Interlaken wird die Saison in Schönheit zu Ende gehen. Ab 7. September bis 5. Oktober stehen die Schönheits- und Fitness-Pauschalwochen auf dem Programm. Sie sind, beileibe nicht nur unter alternden Damen, bereits zu einem Geheimtip geworden und besser aussehend kann man kaum von woanders her aus den Ferien zurückkehren. Ein ganz auf die persönlichen Wünsche und Bedürfnisse abgestimmter Wochenplan umfasst Gymnastik, Sauna und

Massage, welche die Spezialbehandlungen im Kosmetikstudio sinnvoll ergänzen. Wer sich erst noch dazu entschliesst, Diät zu halten, fühlt sich schon nach einer Woche wie neu geboren, selbst wenn die Falten und Fältchen geblieben sind. Man ist so richtig gereinigt vom Schlack des Alltags, hat unter den sanften, kundigen Händen der hervorragenden Kosmetikerin die Gedanken an Geschäft aufgegeben und im Sprudelbad zu träumen begonnen. Und bei allem gereinigt, geknetet und getrimmt werden bleibt viel Zeit zum Bummeln und Ausfliegen, denn schliesslich ist man in einem weltbekannten Ferienort. Nach einem langen, anstrengenden Sommer wäre eine Belmilion-Woche im Beau Rivage für die Hotelliere genau das Richtige um aufzutanken. Schade, dass die meisten Männer Kosmetik immer noch mit Schminken verwechseln und kaum für eine Schönheits-Woche zu gewinnen sind. Sie verpassen die Möglichkeit sich hier ausgezeichnet zu retablieren.

Schnitten in Brienz

Eine neue Kombination offeriert Brienz. Hier sind die Pauschalarrangements (Wandern, Bergsteigen, Kerbschnitzen) auch in Ferienwohnungen mit Halbpension erhältlich.

«Fix-Fertig» billiger

Dank preislichem Entgegenkommen aller Beteiligten kann das Gstaader Skiwochen-Package «Fix-Fertig» im Winter 1975/76 erheblich billiger offeriert werden, wie wir dem soeben erschienenen Prospekt entnehmen. Die Leistungen bleiben gleich.

Bergkristallmuseum

Ernst Rufibach, Strahler und Bergführer, hat sich entschlossen, seine hervorragende Sammlung von Bergkristall- und Rauchquarzstufen der Öffentlichkeit zugänglich zu machen. Vor kurzem wurde in seinem Haus in Guttannen BE das Quarzmuseum eingeweiht. In zahlreichen Vitrinen sind Bergkristalle, Rauchquarz, Gwindel, Rosafloortite und verschiedene andere Mineralien zu sehen.

Höhenweg vom Gantrisch zum Stockhorn

Einer der bekanntesten Aussichtsbirge im Voralpengebiet des westlichen Oberlandes, das Stockhorn, ist mit einem Höhenweg von der Wasserscheide/Gurnigel (Postautohaltestelle) aus erschlossen worden. Der Weg wurde durch die Internationale Begegnung in Gemeinschaftsdiensten im Auftrag der Berner Wanderverwege und der Gemeinden Dersettten und Erlenbach erstellt.

Mehr Schweizer Gäste in Wengen

Die im Landestourismus für 1974/75 festzustellenden Entwicklungstendenzen waren auch in Wengen zu bemerken, mit der erfreulichen Ausnahme, dass im Winter die Übernachtungen der Schweizer Gäste um 1,9 Prozent und im Sommer um 11,8 Prozent zugenommen haben. Im Winter sind es vor allem die Engländer, Amerikaner, Franzosen und unerklärlicherweise auch die Deutschen, die den Rückgang ausmachen. Im Sommer sind es wiederum die Engländer und Franzosen sowie die Italiener. Wie Kurdirektor J. Brunner im Jahresbericht ausführt, kann Wengen im laufenden Jahr noch mit Frequenzen rechnen, die dank dem Schweizerischen Skischuleiterkurs und dem Aerztekongress im Winter wesentlich höher sein werden als im Berichtsjahr. Für den Sommer erwartet man einen minimalen Rückgang. pd/r.

An der Autobahn abfangen

Bei der Raststätte Ittigenfeld der N1, wenige Autobahnkilometer nördlich von Bern, ist die erste offizielle, neutrale Tourist-Informationsstelle am Schweizer Nationalstrassennetz in Betrieb genommen worden.

Sie wird vom Verkehrsverein Bern in Zusammenarbeit mit der Berner Kantonalbank betrieben, welche eine Change-Stelle - ebenfalls die erste an helvetischen Autobahnen - eingerichtet hat. Das im Moment noch ungenügend signalisierte und daher nicht gerade leicht aufzufindende Info- und Reservationsbüro ist täglich von 10 bis 21 Uhr durch eine Person besetzt. Bisherige Erfahrungen: Die ersten Auskunftswünsche betrafen Campingplätze und optimale Reiseorten in den Süden.

Elektronisch

Den Nachtdienst besorgt eine elektronische Hotel- Informations- und Zimmerbuchungsanlage Tele-Tourist der Interlakener Firma Schaez, welcher 56 Hotels aus Bern und Umgebung angeschlossen sind, die telefonisch (gegen Gebühr) abgefragt werden können. Die Anlage gibt im weiteren Prospekt von sich und enthält einen Stadtplan und einen Münzwechselautomaten. Der Schalterangestellte verfügt zusätzlich über ein Anzeigetafel, welches die Art der verfügbaren Zimmer am heutigen und morgigen Tag aufzeigt, in Verbindung mit der Tele-Tourist-Anlage im Berner Bahnhof.

Diskreditiertes «i»

An einer Presseorientierung verwies VVB-Direktor Ernst Hegner auf die Probleme um das Informationsymbol «i». Derartige Hinweistafeln dürfen leider nicht ohne Erfüllung von Mindestbedingungen aufgestellt werden und dienen aus diesem Grunde vornehmlich als Lockvogel für kommerzielle Zwecke. Die i-Tafel ist diskreditiert - darunter wird auch

das offizielle und neutrale «i» im Graubund zu leiden haben, wenigstens bis die einschlägigen Massnahmen Platz greifen, welche der Verkehrsverein Bern in einer Eingabe gefordert hat. Demnach sollen nur neutrale Info-Stellen, etwa unter der Aegide von Verkehrsvereinen, das i-Hinweistafel führen dürfen.

Nei! umfahren lassen

Weitere Autobahninformationsstellen plant der VVB bei Münsingen (zusammen mit dem Verkehrsverein Berner Oberland), bei Fillistorf (FR) an der N12 und Gurbrü an der N1. Aufgeschlossenheit und Hilfsbereitschaft gegenüber dem Fremdenverkehr haben in der Frage der Informationsstellen die Behörden des Kantons Bern bewiesen. Sie wollen in jedem Vertrag, der mit einem Tankstellenkonzessionär eingegangen wird, dem Verkehrsverein der Stadt Bern eine Räumlichkeit für das Informationsbüro sichern, leisten einen Baukostenbeitrag und behalten sich die Genehmigung der Mietverträge zwischen Verkehrsverein und Konzessionär vor.

Doch nicht bloss vor den Toren, auch in Bern selber soll der motorisierte Gast weise gelenkt werden. Folgt er den i-Hinweistafeln, gelangt er sehr wahrscheinlich zum Bahnhof, wo er reservierte Parkplätze und das Auskunftsbüro des VVB findet. Pionierarbeit wird ebenfalls in Sachen Hotelinformation geleistet: Da bekanntlich eine solche mittels Betriebswegweiser nicht statthaft ist, signalisierte man die Strassen, an welchen sich die meisten Hotels befinden - eine Lösung, die nun gesamtschweizerisch angewandt werden soll. GFK

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

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

Flaschenkühlvitrine

60 x 60 x 180 cm.

Soft-Ice-Maschine

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

Kühlschränke

auch für Flaschen. Mit kl. Farbfehlern.

Dunstabzugauben

Kurzfristig lieferbar.

Leo Meier, Hotelbedarf, 8730 Uznach,
Tel. (055) 72 23 77.

4543

Sacrois

für «Daheimgebliebene»

Hummersuppe

wie frisch vom Meer

natürlich von Ihrem Comestibleslieferanten

Sacrois

P 03-105976

Les annonces de l'Hôtel-Revue

sont lues dans toute la Suisse.

hotel
revue

**Planen
Sie
Ihre
Karriere!**

**Werden
Sie
Abonnet**

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: _____

Y HOTEL-REVUE
Postfach, 3001 Bern

HR

Pour rendre le tourisme moins vulnérable et plus sérieux

Quelques règles, tirées de la pratique...

Au cours des dernières assises annuelles de l'Union fribourgeoise du tourisme, le conférencier du jour, M. Raymond Jaussi, délégué aux affaires économiques de Montreux et ancien directeur de l'Office du tourisme de cette ville, a émis quelques intéressantes réflexions sur l'esprit qui doit animer la direction d'une station ou d'une région de vacances. Se référant à sa longue expérience et s'adressant aux milieux touristiques d'un canton qui a mis cette activité à son programme de développement économique, M. Jaussi a exprimé quelques vérités valables pour tous, en particulier pour les responsables des offices de tourisme et autres sociétés de développement travaillant dans des régions confrontées aux problèmes d'équipement et d'investissement.

Il apparaît d'abord, si l'on se réfère à cet exposé, qu'un tel organisme de développement doit aujourd'hui commencer par exploiter ce qui existe, pour jouer ensuite ses meilleures cartes, étant entendu que le tourisme doit être considéré comme une activité économique complémentaire. «Le tourisme est devenu un commerce», lance M. Jaussi, «ce n'est plus une institution de charité, et ses marges de bénéfice doivent être bien calculées et normales.»

Régionaliser, c'est aussi choisir

Un office du tourisme régional ou cantonal se trouve sans cesse confronté à l'équation suivante: nombre de régions X nombre de saisons = nombre de problèmes. C'est une situation que l'on ne rencontre pas à l'échelon local où il s'avère, malgré tout, plus aisé de «satisfaire tout le monde». Or, la tâche de l'organisme régional, qui consiste à promouvoir un produit touristique, implique un choix: on peut le faire pour une région de lacs, une ville et une région de montagne; il est beaucoup moins agréable d'élimer tout ce qui se trouve entre ces zones et dont l'attrait touristique, pas totalement inexistant néanmoins, est essentiellement voué à un impact médiocre. L'essentiel consiste en effet à éviter une dispersion des efforts et des moyens et à les concentrer selon un critère basé sur le rapport coûts/bénéfices. Choix, ligne directrice dans la conception du travail à fournir et politique de continuité («en dépit des influences, il importe de ne pas toujours changer son fusil d'épaule») doivent donner à un office de tourisme régional une assise qui lui permette d'atteindre ses objectifs.

Or, pour gagner la confiance de tous ceux qui participent à l'activité touristique, qu'il s'agisse des autorités, de la population, des banquiers et autres investisseurs, l'importance de ces objectifs, même à long terme, correspondent à des échéances annuelles et à des résultats intermédiaires qui prouvent déjà une activité et un certain rendement. «Quand ça fait tilt sur les tiroirs-caisses», affirme M. Jaussi, l'objectif est atteint.»

Chaque clientèle à sa place

L'un des exercices - et non des moindres - auxquels une nouvelle région de vacances est censé accorder immédiatement toute son attention consiste à trouver LA clientèle correspondant à ce qu'elle peut offrir: nature de son paysage, type de tourisme, etc. Se référant au cas du canton de Fribourg, M. Jaussi lui conseille de chercher à attirer une autre clientèle que celle qui recherche la mer ou la montagne de luxe. Une fois que l'on connaît son marché, il faut en accepter les goûts et les exigences, ce qui permettra d'adapter et

Aux Diablerets, du 17 au 21 septembre 1975

Festival international du film alpin et de l'environnement

Pour la sixième fois, la station des Diablerets organisera cette année le Festival international du film alpin et de l'environnement. Le comité d'organisation de cette manifestation éminemment sympathique qui regroupera, du 17 au 21 septembre une grande partie des gens qui de près ou de loin s'intéressent à la montagne, a décidé de remanier profondément le règlement. Amateurs de film, réalisateurs et producteurs notamment avaient constaté que le nombre de catégories dans lesquelles les films présentés se classaient était trop élevé.

- Ascension-technique alpine-ski
- Expéditions-documentaire (glaciologie, histoire, légendes, tourisme, industrie de montagne, folklore)
- Scénario
- Sauvegarde de l'environnement (flore, faune, réserves naturelles, etc.)

Pour ce qui est de cette dernière catégorie, il n'est pas inutile de préciser que sera considéré comme film de «Sauvegarde de l'environnement» tout film signalant ou illustrant un lieu ou une région à sauver ou déjà protégée. Ce qui pour nombre de cinéastes ouvre des perspectives insoupçonnées.

Une autre particularité du Festival des Diablerets était de distribuer près d'une vingtaine de prix; ce nombre a été fortement diminué. Ce qui sans nul doute donnera plus d'éclat et de valeur aux films primés.

d'améliorer les équipements et les prestations demandés par la clientèle de base. La faiblesse des marges de bénéfice, qui ne suffit plus à faire vivre un hôtel ou une station toute l'année sur l'exploitation de quelques semaines, implique aujourd'hui diverses initiatives pour développer l'entre-saisons et les saisons mortes qui ont aussi leurs adeptes.

Quant à la question de savoir s'il faut promouvoir, au sein même d'une région, un tourisme individuel ou un tourisme de masse, M. Jaussi est catégorique: «La chance des régions encore insuffisamment développées du point de vue touristique, notamment sur le plan de l'hébergement, réside dans le tourisme individuel.»

Héberger un car de touristes nécessite déjà un hôtel de 70 à 80 lits; de plus, le tourisme de groupes, pratiqué sur une grande échelle à des prix concurrentiels, suppose des équipements collectifs d'une certaine importance, donc pratiquement standardisés, ceci au détriment d'une offre typique.

Mais un tourisme individuel implique forcément une hôtellerie individuelle, tributaire d'hôteliers de classe dont les services s'appellent sourire, présence, dévouement, accueil. «Cette hôtellerie a son avenir, selon le spécialiste montreuisien, dans la mesure où l'on saura motiver les jeunes pour qu'ils sachent accueillir.» Rien n'empêche d'ailleurs le tourisme individuel de se développer en harmonie avec le tourisme de masse: c'est une question d'organisation et de répartition des activités touristiques dans le temps et dans l'espace.

Prudence dans les investissements

La vulnérabilité du tourisme et l'évolution des goûts de la clientèle préchent en faveur d'une grande prudence dans les investissements. «Il faut avancer à petits pas», préconise M. Jaussi, et là où la nature constitue déjà un atout par sa seule présence, «c'est plus facile.» La politique d'investissement dans les stations et régions touristiques ne doit pas se caractériser par des projets démesurés, mais à la mesure de ses moyens. Si le tourisme est vulnérable, c'est parce qu'il nécessite de gros investissements; le fait qu'il soit sensible aux modes et aux styles de vie contraint aussi les financiers à prévoir des équipements amortissables en une ou deux décennies... Le temps qu'ils conviennent au goût de la clientèle. L'exemple-type en est la Maison des congrès de Montreux dont l'existence, liée au tourisme de congrès que l'on pratique maintenant, a été volontairement limitée à 20 ou 30 ans!

Marges de bénéfices réduites, exploitation limitée dans le temps (dans l'année commerciale dans la vie d'un équipement), recettes tributaires de facteurs extérieurs incontrôlables (conditions atmosphériques, etc.), faiblesse de l'autofinancement: les difficultés de financement en matière de tourisme ne manquent pas et exigent, pour y pallier, une véritable politique d'investissement et l'application de solutions collectives.

On comprend dès lors mieux au niveau de l'offre que la relation prix - prestations, la seule qu'est en mesure d'accepter le client (par ailleurs étranger aux problèmes de rentabilité et d'investissement de l'entreprise touristique), demeure primordiale. «Car en tourisme», conclut M. Jaussi, «une situation n'est jamais acquise.» J. S.

Finale du Concours du meilleur commis rôtisseur de Suisse

Un rôtisseur tessinois... et une rôtisseuse!

La grande finale du Concours du meilleur commis rôtisseur, organisé par le Bailliage de Suisse de la Chaîne des rôtisseurs, s'est déroulée à l'Hôtel-Restaurant Hirsch, à Oberlerinsbach (près d'Aarau, mais sur le territoire du Bailliage de Soleure). Le comité d'organisation était présidé par M. René Gottrau, alors que le jury était composé de MM. Bolli, Gessler, Haefeli, Montandon, Schluchter et von Felten. Le contrôle de la cuisine a été assuré par MM. Gottrau et Chibrac.

Le jury avait à juger huit finalistes. Ces derniers préparaient le menu suivant:

Traite ouverte désossée au grill - Côte de bœuf à la broche - pommes Anna - Soufflé chaud aux liqueurs.

On a immédiatement constaté la bonne préparation et le sérieux de ces candidats, dont le plus âgé avait 21 ans. Le travail présenté a été d'une très bonne qualité et d'un niveau parfois élevé.

Voici les résultats:



Bienne-Seeland: une région touristique

Tous les milieux intéressés directement au développement du tourisme dans la région de Bienne et du Seeland se sont retrouvés dernièrement pour décider la fondation d'une Fédération du tourisme du Seeland et du lac de Bienne. Un président intérimaire (en attendant l'assemblée constitutive) a été désigné en la personne de M. Robert Schneider, viticulteur à Gléresse, tandis que le secrétariat de cette nouvelle fédération touristique a été confié à l'Office du tourisme de Bienne.

Ajoutons encore que cette fédération, qui groupe les sociétés de développement locales, l'association des hôteliers et des cafetiers-restaurateurs, ainsi que les entreprises de transport, a pour but de réunir tous les efforts en vue de l'adoption d'une politique touristique commune.

50 ans de Fêtes des Vendanges à Neuchâtel

La Fête des Vendanges de Neuchâtel attirera, le premier week-end d'octobre, pour son cinquantième anniversaire, une foule considérable. Deux jours durant, des dizaines de milliers de spectateurs viendront se détendre dans l'ambiance de la plus grande et aussi de la plus ancienne fête de Suisse célébrée en l'honneur de la vigne, du vin et de leurs artisans.

Après la «crépitation générale» de l'année dernière, les festivités de ce cinquantième s'annoncent spectaculaires. Un comité rajuni, comptant plus de 200 personnes, œuvre à la réussite de cette fête qui connaîtra son apogée par son cortège et corso fleuri du dimanche 5 octobre.

Une quinzaine de chars géants fleuris d'un demi-million de fleurs multicolores, une douzaine de groupes humoristiques et une douzaine de corps de musique, parmi lesquels la Musique de la Police nationale de Paris, les Gilles du Lion d'or de Bruxelles et la Compagnie des Vieux-Grenadiers de Genève, et tel est le sommaire suggestif de ces seules réjouissances de l'après-midi qu'animeront plus de mille figurants.

Concerts, parades, bals populaires, cortège d'enfants costumés et nuits de folie se succéderont sans discontinuer du vendredi au dimanche de ce premier week-end d'octobre qui réservera à tous les hôtes de Neuchâtel bien des surprises encore, notamment celle de revoir 50 ans de cortège des Vendanges de Neuchâtel au travers de la superbe plaquette éditée par le comité de la fête en guise de remerciement à son public fidèle.

1. Carlo Fenini (Auberge du Lac, Coppet)
2. Markus Schefer (Hôtel Quellenhof, Bad Ragaz)
3. Guy Berdu (Hôtel Intercontinental, Genève)
4. Vreni Frey (Hôtel Quellenhof, Bad Ragaz)
5. Willy Ebnetter (Hotel Quellenhof, Bad Ragaz)
6. Walter Kuttel (Restaurant Burg, Seewen-Schwyz)
7. Hans Rickenbach (See-Restaurant, Rorschach)
8. Thomas Deggen (Hôtel Bären, Langenbruck)

Le vainqueur participera à la finale européenne qui aura lieu à Paris. Il s'agit d'un jeune Tessinois (Lugano) de 21 ans, formé dans une très bonne maison romande. On relèvera également la jolie quatrième place d'une jeune fille, Vreni Frey. La participation des femmes dans les concours est extrêmement rare et cette jeune cuisinière mérite des compliments.

Echos du Valais

Champéry: un hôte fidèle

Au nom de la société de développement de Champéry, M. Fritz Balestra, président des hôteliers valaisans, a remis un cadeau à M. Henri Hardy, banquier retraité de Neuchâtel. C'est en effet en 1925 que cet hôte vint pour la première fois à Champéry où séjournerait déjà ses parents durant les vacances. Il demeurera fidèle à la station dont il a été sacré «hôte d'honneur». C'est un bail qu'il vaut la peine de relever en ce siècle où l'on a plus facilement la bougoette.

Toujours l'autostrade

Alors que les travaux préliminaires pour la construction de l'autostrade entre St-Maurice et Martigny vont débiter, un groupe de «naturalistes» - c'est ainsi qu'ils se désignent eux-mêmes - a donné conférence de presse avant d'envoyer un document au Gouvernement et aux députés. Ce texte répond aux considérations du Conseil d'Etat sur l'autostrade et voudrait que cette artère ne se construise pas. Sans désirer que le canton devienne une «réserve d'indiens», ils ne souhaitent pas non plus que les générations futures doivent supporter les nuisances d'une autostrade.

Comme toujours en pareille circonstance, il y a du bon et du moins bon dans ce manifeste qui, dans les circonstances actuelles, n'aura pas une influence prépondérante dans la suite des événements.

Glacier-Express: le succès

Le Glacier-Express est le train rouge qui relie quotidiennement, durant la bonne saison, les stations de Zermatt à St-Moritz en passant par Brigue, Disentis et Coire. Il y a un train dans chaque direction et il y a même, depuis cette année, deux liaisons quotidiennes Brigue-Coire. Il est encore prématuré de donner des chiffres mais les premières estimations permettent de constater que le train connaît un succès réjouissant cet été. Il est particulièrement occupé durant les week-ends mais il transporte également beaucoup de vacanciers pendant la semaine. La formule trouve toutes les années de nouveaux adeptes.

La «photographie» de Loèche-les-Bains

Dans la nuit du 24 au 25 juillet, on a recensé la population de Loèche-les-Bains, habitants et touristes, une vraie «photographie» de cette station thermale à un certain moment de son activité estivale. C'est ainsi qu'on a dénombré 1270 personnes dans les hôtels (1974: 1363), 3203 dans les appartements de vacances (2667), 977 dans les chambres privées (946), 41 dans les dortoirs (98), 126 dans les camping (133) et 281 dans les cliniques (270), soit au total 5898 hôtes contre 5477 en 1974. La population, elle, compte 2379 âmes, dont 970 employés étrangers et 200 employés suisses, alors qu'elle s'élevait en 1974 à 2127.

On remarquera la faible diminution des clients d'hôtel, la forte hausse des séjours en appartements et l'importance du contingent des employés de nationalité étrangère.

Dans la peine

La récession a des répercussions également dans l'hôtellerie et c'est toute une chaîne d'hôtels à Verbier et ailleurs qui subit le contre-coup des événements économiques. Une faillite va être déclarée, les responsables n'ayant pas trouvé les fonds nécessaires pour assurer un concordat.

Une manifestation a eu lieu en ville de Martigny et le principal intéressé s'est attaqué à une banque, attaque sans danger mais qui avait comme but principal de susciter de l'intérêt pour l'affaire. Cette attitude a été diversement commentée. Cly

Du mauvais spectacle

Imaginez la scène: un hôtelier qui a vu grand (trop peut-être) se retrouve à la tête de plusieurs établissements disséminés de la plaine à la montagne. Une véritable chaîne (faite de maillons d'une incroyable diversité): le soge d'une nuit d'été! Et un nom qui brille: Sunotel. Malheureusement, le soleil se voile, les nuages s'accroissent, les factures pleuvent, l'ouragan menace et finit par s'abattre sur la folle équipée. C'est vraisemblablement la faille et la fin d'un mauvais spectacle. On jette des œufs. Rideau.

Les acteurs: L'hôtelier aventurier et récalcitrant, les banques, les figurants. Les lieux: la région de Montreux et la station de Verbier. Les décors: plusieurs hôtels, dont certains seront vendus pour éponger le déficit des autres. La mise en scène: inexistante, laissée à l'improvisation des acteurs.

Balzacien, courtelinesque ou simplement inspiré par le mauvais sort, le récit, qui monopolise actuellement l'opinion publique et plus spécialement les milieux hôteliers et touristiques, tient à la fois de la tragi-comédie et du mélodrame. D'un côté, un hôtelier qui stigmatise vertement le rôle néfaste des banques, leur reprochant de ne soutenir les entreprises hôtelières que lorsque celles-ci sont prospères, mais jamais lorsqu'elles ont des difficultés financières momentanées. De l'autre côté, ces mêmes banques qui arguent le fait qu'elles ne sauraient prêter à une société qui présente des insuffisances de gestion. A quoi l'acteur principal réplique en invoquant, parmi ses sources d'ennui, des collaborateurs insuffisamment qualifiés, des problèmes de liquidités et peut-être une certaine propension à grandir. Après un refus de concordat et une faillite, il reste six hôtels à Verbier dont l'avenir est incertain, mais qui, avec 350 lits (sur les 1200 que compte la station) et 200 employés, sont malencontreusement en train de porter préjudice à l'hôtellerie valaisanne.

Les journaux se sont emparés de cette histoire avec plus ou moins de bonheur; la critique de cette pièce, présentée à un moment où l'économie hôtelière n'est guère à la fête, a même suscité des polémiques. Il est vrai qu'il n'est pas aisé de se faire une opinion, d'autant que notre journal n'avait pas été invité à la conférence de presse préliminaire qui a lancé la campagne. En l'occurrence, le côté retentissant de l'affaire tient au nombre d'établissements touchés par la faillite, à la personnalité de l'hôtelier et aux coups (1) qu'il porte aux banques, en particulier à la principale d'entre elles, qui n'aurait pas craint de préciser sa retenue à l'égard du tourisme et de l'hôtellerie dans la conjoncture actuelle.

Nous ne nous immiscerons pas dans ce débat qui tient autant du dialogue de sourds que du cercle vicieux, sinon pour inciter tous les hôteliers à compter au maximum sur eux-mêmes pour venir à bout de leurs difficultés et pour mener à bien leur entreprise. Or, de toute évidence, qu'ils doivent ou non avoir recours à une aide extérieure, nous leur conseillons très fortement de fonder chaque initiative sur un raisonnement calculé, prévoyant ses effets à long terme, de doter leur établissement de la meilleure assise qui soit - une véritable gestion d'entreprise - et d'essayer résolument de solutionner en commun, au niveau local et régional, les problèmes importants (personnel, achats, promotion et commercialisation) qui, non résolus, risquent un jour d'avoir de désagréables répercussions financières sur chaque exploitation. Enfin, des notions aussi substantielles que la politique d'entreprise, le budget prévisionnel et les relations coûts/bénéfices devraient devenir monnaie courante dans l'hôtellerie, qu'il s'agisse de petites, de moyennes ou de grandes entreprises. C'est la meilleure assurance-faillite. Les primes coûtent peut-être cher, mais elles constituent l'investissement le plus rentable. Car en prenant trop de risques (non calculés), on peut se retrouver le héros d'une histoire qui n'est drôle pour personne.

José Seydoux

L'indice en juillet: - 0,2 %!

L'indice suisse des prix à la consommation, calculé par l'Ofiama, indice qui reproduit l'évolution des prix des principaux biens de consommation et services entrant dans les budgets familiaux des ouvriers et des employés, s'est inscrit à 163,4 points à fin juillet 1975 (septembre 1966 = 100). Il a donc reculé de 0,2% depuis fin juin 1975 (163,7), mais son niveau est de 7,4% supérieur à celui de fin juillet 1974 (152,1). Le taux d'augmentation d'une année à l'autre a également de nouveau diminué, atteignant 7,4%; il est considérablement moins élevé que celui de 9,8% qu'on avait noté en juillet de l'année dernière.

Kommissionskrieg dauert an

Auch eine weitere IATA-Konferenz mit dem Ziel, die wilde Eskalation der den Reisebüros durch die Luftverkehrs-gesellschaften gewährten Kommissionen zu beenden und eine Einigung herbeizuführen, ist ergebnislos verlaufen.

Statt wie bis zum April dieses Jahres 7 1/2 % pro Passage in Europa und 7 % pro Passage in Übersee vergütet heute alle Airlines den Reisebüros mindestens 7 1/2 % pro verkauftes Ticket. Einzelne Airlines gehen in diesem Rennen um zusätzliche Kunden auf bis zu 10 %, andere wiederum richten einen sogenannten Incentive aus, d. h. eine Belohnung, wenn der Agent ein bestimmtes Vorjahres-Verkaufsvolumen übertrifft, andere Gesellschaften richten zusätzlich zur erhöhten Basiskommission einen Bar-Bonus unterschiedlichen Ausmasses aus.

Pan Am gab den Anstoss

Ausgelöst wurde der ganze Kommissionskrieg durch die amerikanische Pan American World Airways, die tiefe in den roten Zahlen steckt und so hohe Finanzschulden aufweist, dass sie sich für eine Finanzspritze sogar an den Schah von Persien gewandt hat; eine Hoffnung, die sich allerdings inzwischen zerschlagen hat. Mehr als andere Luftverkehrsgesellschaften war die Pan Am auf zusätzliche Passagiere angewiesen. Mit ihrem Husarenstreich vom April, den Reisebüros zusätzlich zur Basiskommission einen sogenannten Incentive von 3 %, also eine Zusatzkommission in diesem Ausmass zu gewähren, hoffte sie, die Konkurrenz entscheidend zu distanzieren und ihre leeren Kassen wieder zu füllen.

Die Konkurrenz schaltete allerdings rasch: als ein Kompromissvorschlag innerhalb der IATA für eine generelle Erhöhung der Reisebüro-Kommission auf 7 1/2 % scheiterte, handelte bald jede Gesellschaft auf eigene Faust. Allseits wurden die Kommissionen unter den verschiedensten Namen angehooben, um ja gegenüber der Pan Am und den anderen Airlines kein Terrain zu verlieren. Nach den ersten Erfahrungen hat diese Kommissions-Eskalation aber keinen echten Mehrwert geschaffen: in der rezessiven Phase, in der die Weltwirtschaft steckt, lässt sich eben auch der Luftverkehr nicht beliebig ankurbeln. Eines aber bewirkte die Kommissions-Eskalation fast schlagartig: eine erhöhte Kostenbelastung für die Fluggesellschaften, denn natürlich bilden Kommissionen, die an die Reisebüros ausgerichtet werden, ebenso Kosten wie etwa Löhne oder Auslagen für Treibstoff.

Kontraproduktiver Effekt

Bei den meisten Airlines hat sich inzwischen die Erkenntnis durchgesetzt, dass dieser Eskalation der Kommissionsätze baldmöglichst ein Ende bereitet werden müsse, wenn die Belastung aus den zusätzlich gewährten Kommissionen nicht so gross werden soll, dass sie letztlich von den Fluggesellschaften nicht mehr getragen werden kann. Ein Andauern des Kommissionsrennens könnte nämlich nur bedeuten, dass die Tarife zusätzlich erhöht werden müssten und damit letztlich der Passagier die Zeche bezahlen würde. Eine solche Entwicklung der Dinge kann aber sehr wohl kontraproduktiv wirken: Da in der heutigen Wirtschaftslandschaft die Passagiere mehr denn je preisbewusst sind, dürfte es nicht überraschen, wenn bei einem zu starken Anstieg der Flugtarife vermehrt Alternativ-Transportmöglichkeiten in Erwägung gezogen würden.

Neuer Anlauf im Herbst

Besonders unerfreulich scheinen die Verhältnisse im Gruppengeschäft zu sein, wo

von Tour Operators ganze Gruppenreisen zu steigenden Preisen gekauft werden. Wohl wehren sich die vernünftigeren Airlines gegen solche Praktiken; wenn ihnen aber immer mehr Geschäft davonschwimmt, dann bleibt ihnen kaum etwas anderes übrig, als nachzuziehen. Vorderrand geht das Eskalationsrennen munter weiter; nicht auszuschliessen ist die Möglichkeit, dass die eine oder andere Gesellschaft sogar die IATA-Tarife etwa auf dem besonders umkämpften Nordatlantik

Was geschieht am Walensee?

Totale Verkehrszusammenbrüche gehören im Raume Walensee an den Wochenenden und während der Ferienzeit zur Tagesordnung. Der Flaschenhals Walensee ist zum schlimmsten Wartsaal der Schweiz geworden. Obschon Radlo und Polizei bei zusammenbrüchlichen Umfahrungen über das Toggenburg und das Rheintal bis Sargans und umgekehrt empfehlen, konnte dem Grundübel bis heute kaum erfolgreich beigekommen werden.

Mit dieser Umfangspropaganda wurde jetzt Schluss gemacht. Die St. Galler Polizei hat die seinerzeit mündlich und auf Zusehen hin erteilte Zusage mit sofortiger Wirkung zurückgezogen.

Lockerung erst 1984/85

Eine gewisse Lockerung und Entlastung ist erst zu erwarten, wenn die Lücke der N1/SN 1 auf dem Gebiet der Stadt St. Gallen und die der N 3 bis Haag-Trübbach geschlossen sein wird und eine weitere durchgehende Autobahnverbindung zwischen Zürich - St. Gallen - Sargans besteht. Doch dies dürfte wegen des bautechnisch sehr komplizierten Abschnittes im Bereich der Stadt St. Gallen kaum vor 1984/85 der Fall sein.

Forcierte Projektierung

Die generellen Projekte der Kantone Glarus und St. Gallen für die Schliessung der Lücken der N 3 im Raum Walensee liegen zurzeit bei den Bundesbehörden. Wie dieser Tage aus dem Bundeshaus zu vernehmen war, soll die Projektierung der Walenseestrasse forciert vorangetrieben werden. In dem vom Bundesrat bewilligten Nachtragskredit von 60 Millionen Franken für die Finanzierung zusätzlicher Projektierungs- und Bauarbeiten im Nationalstrassenbau sind ebenfalls Mittel enthalten, damit die Projekte am Walensee ohne Verzögerungen vorangetrieben werden können.

Abschlüsse

Die von der Gemeinde St. Moritz betriebenen Bergbahnen und Skilifte verzeichneten 1974 gute Betriebserträge. Bei einem Gesamtertrag von 2,45 Mio Fr. (Vorjahr 2,26 Mio) erzielten die Chantarella- und Corvigliaabane einen Ueberschuss des Betriebsertrages in der Höhe von 1,03 Mio Fr. (684 837 Fr.). Die seit zwei Jahren bestehende Signalbahn verzeichnete bei einem Ertrag von 689 312 Fr. (459 900 Fr.) einen Aktivsaldo von 1713 Fr. (935 Fr.). Im weiteren hatten die Skilifte bei Einnahmen von 1,86 Mio Fr. einen Reinertrag von 351 086 Fr. Der Gesamtverdienst auf allen Anlagen beläuft sich für 1974 auf 2,04 Mio Fr. gegenüber 1,278 Mio im Vorjahr und 1,93 Mio im Voranschlag.

Die Zahl der von der Gornegratbahn Brig-Visp-Zermatt-Bahn (BVZ) Lausanne, 1,89 Mio Reisende (-2 %) und 61 794 (60 317) Gütertonnen. Die Gewinn- und Verlustrechnung weist bei einem von 4,26 Mio auf 3,84 Mio Fr. gesunkenen Ertrag einen leicht erhöhten Aktivsaldo von 2,34 (2,32) Mio Fr. auf. Daraus gelangen nach Aufrechnung verschiedener Reserven eine Dividende von 5 % auf das Aktienkapital von 8,4 Mio Fr. vor sowie die Zahlung einer zusätzlichen Dividende von 7 %.

Im Geschäftsjahr 1974 transportierte die Brig-Visp-Zermatt-Bahn (BVZ) Lausanne, 1,89 Mio Reisende (-2 %) und 61 794 (60 317) Gütertonnen. Die Gewinn- und Verlustrechnung weist bei einem von 4,26 Mio auf 3,84 Mio Fr. gesunkenen Ertrag einen leicht erhöhten Aktivsaldo von 2,34 (2,32) Mio Fr. auf. Daraus gelangen nach Aufrechnung verschiedener Reserven eine Dividende von 5 % auf das Aktienkapital von 8,4 Mio Fr. vor sowie die Zahlung einer zusätzlichen Dividende von 7 %.

Einmal mehr schliesst die Betriebsrechnung des Flughafen Zürich mit einem Betriebsergebnis ab. Diese staatliche Institution, an der nur allzuerne Kritik geübt wird, ist somit selbstständig, wenigstens, was den Betrieb anbelangt. Dem Ertrag von 61,5 (Vorjahr: 60,9) Mio Fr. steht für 1974 ein Aufwand von 53,3 (49,6) Mio Fr. gegenüber. Nach Einlage von 5 Mio Fr. in den Fluglärmsfonds (Vorjahr 10 Mio) verbleibt ein Betriebsergebnis von 3,1 (1,2) Mio Fr.

Alle drei auf den Pilatus führenden Bahnen haben im vergangenen Jahr spürbare

aufkündet, weil sie der Meinung sein könnte, wenn sie schon Mindererträge in Kauf zu nehmen haben, dann wolle sie diese direkt ihren Kunden in Form von tieferen Tarifen zukommen lassen statt wie jetzt in Form von immer höheren Kommissionen den Reisebüros. Die Folge wäre dann ein allgemeiner Tarifkrieg. Noch ist es allerdings nicht so weit: Eine weitere IATA-Konferenz ist auf den Herbst angesetzt, wobei jetzt alles unternommen wird, um einen Kompromiss auszuarbeiten, der auch den berechtigten Anliegen der Reisebüros entgegenkommt. Da unter den über 100 IATA-Gesellschaften indessen Einstimmigkeit verlangt wird, genügt ein schwarzes Schaf, um das Kommissionsrennen weiter andauern und die Ertragsituation für die Airlines weiter verschärfen zu lassen. WL

senbau sind ebenfalls Mittel enthalten, damit die Projekte am Walensee ohne Verzögerungen vorangetrieben werden können. Der Kanton St. Gallen hofft, seine Ausführungsprojekte bis Ende Februar 1976 soweit ausgearbeitet zu haben, dass mit den Vorarbeiten gegen Ende 1976 begonnen werden kann. Die Bauarbeiten werden in diesem topographisch schwierigen Gebiet jedoch selbst bei optimalem Einsatz mindestens fünf Jahre dauern.

N 13-Lücke 1980 geschlossen?

Etwas besser sieht es für die Schliessung der N 13-Lücke Haag-Trübbach im Rheintal aus. Noch in diesem Jahr kann mit dem Bau des Anschlusses Buchs-Schaan begonnen werden, nachdem bereits die mündliche Zusage der zuständigen Bundesinstanz vorliegt. Bevor aber die eigentlichen Autobahnarbeiten begonnen werden können, müssen vorerst nicht weniger als zehn grössere Brückenobjekte und zahlreiche andere Bauten erstellt sein. Dies dürfte Ende 1976 der Fall sein, so dass zu diesem Zeitpunkt die Erdarbeiten in Angriff genommen werden können. Wenn die notwendigen Kredite vom Bundesrat bewilligt werden, ist bei einem optimalen Einsatz mit einer Eröffnung im Jahre 1980 zu rechnen. spk

Frequenzzeitsbussen zu verzeichnen gehabt: 18 % bei der Zahnradbahn Alpnachstad-Pilatus Kulm, 20 % bei der Luftseilbahn Fräkmüntegg-Pilatus Kulm und 22,5 % bei der Kriensereggbahn. Dank den im Frühjahr 1974 vorgenommenen Tarifierhöhungen schloss die Zahnradbahn dennoch mit einem Ueberschuss von 0,093 Millionen Franken (1973: 0,096). Die Luftseilbahn erzielte einen Ueberschuss von nur noch 0,239 Millionen (0,355), während die Kriensereggbahn ihren Ueberschuss von 0,249 auf 0,283 Millionen Franken steigern konnte.

Die Betriebsrechnung für 1974 der Bergbahnen Grindelwald-First AG schliesst mit einem Ertragsüberschuss von 336 627 Franken (1973: 661 819 Fr.) ab. In der Gewinn- und Verlustrechnung ergibt sich ein Reingewinn von 204 619 Fr. (Vorjahr: 224 048 Fr.), der zur Ausschüttung einer unveränderten Dividende von 7 % verwendet werden soll. Mit 1,953 Millionen Personen beförderte die Sesselbahn rund 150 000 Fahrgäste weniger als 1973; bei den Skiliften stiegen die Frequenzen leicht an.

Bei der Mittelthurgau-Bahn liegen die gesamten Betriebserträge für 1974 mit 4,328 Millionen Franken um 0,5 % (oder rund 22 000 Fr.) unter dem Ergebnis des Vorjahres. Während die Erträge im Personenverkehr um 8,5 % auf 1,752 Millionen stiegen, war der Güterverkehr leicht rückläufig. Der Passivsaldo in der Gewinn- und Verlustrechnung beträgt rund 2,5 Millionen Franken. Bei der Frauenfeld-Wil-Bahn erhöhten sich die gesamten Einnahmen aus den Verkehrserträgen im Vergleich zu 1973 um 9,7 % auf 1,191 Millionen Franken, wobei die Erträge sowohl beim Personen- wie beim Güterverkehr eine Steigerung brachten. Die Gewinn- und Verlustrechnung zeigt einen Passivsaldo von 700 000 Franken.

Auf das Jungfrauoch führende Zahnradbahn hat 1974 ihre Frequenzen und Einnahmen auf der Höhe des Vorjahres halten können. Total wurden 642 810 Reisende, d. h. 737 oder 0,1 % mehr, befördert als 1973; der Gesamtgüterverkehr stagnierte. Damit stieg der gesamte Verkehrsertrag um 0,6 % auf 7,43 Millionen Franken. Der Aktivsaldo von 634 955 Fr. erlaubt, auf dem Aktienkapital von 4,9 Millionen eine unveränderte Dividende von 12 % auszurichten. sda/r.



Kooperation über die Kantons Grenzen

Seit Jahren besteht die Panoramastrasse von Giswil (OW) nach Sörenberg (LU). Doch kamen nur jene in den Genuss der schönen Fahrt, die über einen Privatwagen verfügten. Nun geht für die Feriengäste von Lungern, Giswil und Sörenberg ein seit Jahren gehegter Wunsch in Erfüllung: Es verkehrt nun täglich ein Kleinbus zwischen Lungern und Sörenberg (über Giswil). Die beliebte Höhenwanderung Schönbiel-Brienzer Rothorn wird damit noch attraktiver, indem sie in eine Rundreise eingebaut werden kann. Ein Rundreisebillet ist erhältlich. kö

Der beste Chokoladen-Cake der Welt

sei in Luzern zu haben, stand kürzlich im bekannten «New Yorker Magazin». In seinem Leitartikel berichtete Mark Helprin über Spezialitäten aus verschiedenen Ländern, die ein Bäcker, der in New York eine Konditorei betreibt, auf einer Weltreise persönlich kennenlernen wollte.

«... ich gehe immer noch zurück nach Europa, und zwar als Tourist und nicht als Konditor, aber ich schaue mich überall um und probiere die Süßigkeiten. Ich kann jetzt sagen, dass es den besten Chokoladen-Cake der Welt im Restaurant auf dem alten Raddampfer im Verkehrsmuseum in Luzern gibt. Die Schweiz jedoch hat würzige, saubere Luft und alles schmeckt eben besser, vielleicht auch deshalb, weil ich in der Schweiz in den Ferien bin. Ja, wenn es für Patisserie so etwas wie eine «Joie de vivre» gäbe, die Schweizer Patisserie hätte sie...»

Die Urschweiz am Comptoir Suisse

Vom 13. bis 28. September 1975 wird das 56. Comptoir Suisse die Kantone Nidwalden, Obwalden, Uri und Schwyz als Ehrengäste empfangen. Im grossen Kongressaal wird eine sehenswerte Ausstellung eingerichtet, in welcher der Besucher die heutige Urschweiz in der Vielfalt ihrer Tätigkeiten, ihrer Bestrebungen und ihrer Wirtschaftsprobleme entdecken wird. Im Grill-Room des Palais de Beaulieu werden im Rahmen gastronomischer Abende Darbietungen inner-schweizerischer Folklore zu geniessen sein. Jeder Besucher des Comptoir Suisse wird sich an dem von den Gastkantonen organisierten Wettbewerb beteiligen und Fragen über den Fremdenverkehr, die Kultur und die Volkskunst jedes vertretenen Kantones beantworten können; den Gewinnern winken schöne Preise, insbesondere Wochenaufenthalte im einen oder anderen der bekanntesten Ferienorte. - Als Krönung des Ganzen wird am 27. September der Tag der Urschweiz festlich begangen.

Begrüssungswerte Neuerungen

Im Setal ist vor einiger Zeit der erste Radweg des Kantons Luzern eröffnet worden. Er ist nicht für Renntrainings bestimmt, sondern für jene Fahrer gedacht, die sich auf dem Velo erholen und gesundstrampeln wollen. Start und Ziel von drei wählbaren Routen ist Hochdorf; die kürzeste Strecke misst 18, die längste, die einen Abstecher ins benachbarte Freiamt, 34 Kilometer. Wer kein Rad besitzt, kann ein solches bei der SBB-Station Hochdorf - wenn möglich gegen Voranmeldung - mieten.

Ab Winter 1975/76 wird der Gletschergarten in Luzern ganzjährig offengehalten. Durch diese Neuregelung, die versuchsweise auf zwei Jahre befristet ist, soll das Angebot für die Luzerner Wintergäste vermehrt werden. Und schliesslich wartet auch Hoch-Ybrig mit einer interessanten Neuerung auf: der 15. August wurde zum «Fünflibertag» erklärt. Während dieses ganzen Tages können die Bahnen für nur 5 Franken beliebig oft benutzt werden.

Stadtführer für Behinderte

«... auch die Behinderten haben ein Anrecht darauf, sich in einer Stadt wohl und geborgen zu fühlen, ihre öffentlichen Einrichtungen, Hotels, kulturellen und sportlichen Institutionen in Anspruch zu nehmen und im Rahmen des Möglichen ihre landschaftlichen Schönheiten zu geniessen», schreibt Stadtpräsident Dr. Hans Rudolf Meyer im Vorwort zum Luzerner «Stadtführer für Behinderte». Dieser ist im Rahmen eines «Handicamps» vom Herbst 1974 als Gemeinschaftswerk invadierter junger Leute aus vier Nationen und des Service Civil International (Horw) sowie unter Mitarbeit von Ergotherapeuten und der Schweizerischen Arbeitsgemeinschaft für Invalidenhilfe (SAIH) entstanden. Besondere Signaturen weisen bei allen wichtigen öffentlichen und touristischen Einrichtungen der Luzerner Innenstadt und einiger beliebter Ausflugziele rund um den Vierwaldstättersee darauf hin, ob sie für Besucher im Rollstuhl und für Gehbehinderte leicht, erschwert oder nicht zugänglich sind. pd/r.



Preisentwertung

Der Index der Konsumentenpreise sank im Juli um 0,2 Prozent auf 163,4 Punkte. Dies entspricht einer Jahrsteuerung von 7,4 Prozent. Billiger wurden seit dem Vormonat Zucker, Kartoffeln, Speiseöl, Importierte, Rind- und Schweinefleisch, Schokolade und Teigwaren, treuer Früchte und Gemüse, Kohle und Benzin. Demgegenüber zeigt der Index der Grosshandelspreise, dass in nächster Zeit neue Teuerungsschübe zu erwarten sind. Im Juli ging dieser Index nur noch um 0,1 Prozent zurück, was gegenüber dem Vorjahresstand eine Verbilligung des Grosshandelspreisniveaus von 3,8 Prozent ergibt. Einige Waren, die im Konsumentenpreisindex noch mit sinkenden Preisen notieren, sind auf der Grosshandelsstufe bereits wieder merklich teurer geworden, so Zucker, Speisefette, Kaffee u. a. m.

Die PTT spüren den Konkurrentenrückgang

Im ersten Halbjahr 1975 war die Zahl der beförderten adressierten Briefpostsendungen um 2 Prozent, der Drucksachen und Warenmuster um 3,2 Prozent geringer als vor einem Jahr. Das Zeitungstransportvolumen verminderte sich um 3,6 Prozent. Die Paketpost erlitt die empfindlichste Verkehrseinbusse, 4,1 Prozent weniger Sendungen wurden der Post übergeben. Die Postautos beförderten 1,5 Prozent weniger Reisende. Der Postschweizerverkehr hat zwar noch um 4,8 Prozent zugenommen; nach Abzug der Teuerung bedeutet dies aber einen realen Rückgang um 3,2 Prozent. Im Telefonverkehr sind die inländischen Ferngespräche um 9,3 Prozent zurückgegangen, während sich der Zuwachs der Orts- und Auslandsgespräche mit 2, bzw. 5 Prozent stark verlangsamt hat. Es ist schon so gut wie sicher, dass die PTT ihr Budget 1975, das einen ausgeglichenen Abschluss vorsah, nicht mehr einhalten könnte. Es ist mit einem Defizit zu rechnen, das 100 Millionen Franken übersteigen könnte - trotz Taxerhöhungen. Die Kassenlage des Bundes wird durch diese unerfreuliche Entwicklung noch mehr strapaziert.

Ende der Emissionspausale

Der schweizerische Kapitalmarkt hat diese Woche wieder seine volle Tätigkeit aufgenommen. Die Auslandsanleihe, die auch während der Sommerpause erteilt, wurden zuletzt massiv überzeichnet. Es ist reichlich Geld vorhanden, das in Erwartung weiterer sinkender Zinssätze nach Anlagen sucht. Die Anleger sind aber in der Beurteilung der Risiken knirsch geworden, was sich in differenzierten Zinssätzen und Ausgabekonditionen äussert. Als erste Inlandanleihe wurden 80 Mio Franken für das Kernkraftwerk Gösgen-Däniken aufgelegt (Zinssatz 8 Prozent). Bei Überzeichnung kann der Betrag auf 100 Mio erhöht werden. Der Bund bietet über die Banken Kassenscheine mit sechsjähriger Laufzeit im Umfang von vorläufig 275 Mio Franken zu 6 1/2 Prozent an. Erstklassige öffentliche Schuldner gelangen zu 7 Prozent an den Markt, so der Kanton Glarus mit seiner ersten öffentlichen Anleihe sowie der Kanton Zürich. Es wird eine weitere, dritte Senkung der Zinssätze für Kassenobligationen der Banken erwartet.

Weniger Strassenverkehrsunfälle

Obwohl das «Tempo 100» ausserorts nur schon seit Anfang 1973 in Kraft steht und die Rechtsvorschriften, die Benzinzpreise, die Verkehrsleistungen und Witterungsbedingungen im ersten Halbjahr 1975 nicht wesentlich anders waren als vor Jahresfrist, ist die Zahl der Strassenverkehrsunfälle in der Schweiz nochmals um 3,7 Prozent zurückgegangen. Die Zahl der im Strassenverkehr Verletzten sank um 7,2 Prozent, jene der Todesopfer um 6 Prozent. Zunehmende Unfallziffern ergeben sich nur bei Motorfahrzeug- und Verkehrsmitteln - eine Folge der konjunkturell vermehrten Benutzung dieser billigen Verkehrsmittel. R. S.

Sottoceneri fordert

Das Sottoceneri sei seit der Gründung der kantonalen Tessiner Fremdenverkehrszentrale, vor rund zweieinhalb Jahren, von den Behörden vernachlässigt worden. Es führe das Aschenbrödeldeusem im Tessiner Tourismus. Diese Klage wurde an der Tagung der lokalen Gruppe «Pro Monte Generoso» auf dem Monte Generoso laut. Die vom Staat in Angriff genommene Unterstützungspläne für das Sopraceneri - wie die Ferienzentren Nara und Doetta im Blenialto - wurden erwähnt und gefordert, dass endlich auch für das Südtessin in dieser Hinsicht etwas getan werde. Speziell wurde darauf hingewiesen, dass nun schon seit 12 Jahren ein touristisches Entwicklungskonzept für den Monte Generoso besteht, dass aber von den zuständigen Instanzen Bellinzona überhaupt nicht unternommen werde, um dieses zu realisieren. sda/r.

UNSER SPARANGEBOT



BRISTOL - die preisgünstige Glasserie
B. 127 Weissweinglas 145 g Fr. - 85
B. 127+ geeicht auf 1 dl Fr. 1.-
B. 125 Rotweinglas 190 g Fr. - 1.-
B. 126 Wasserglas 230 g Fr. 1,15
B. 125+ geeicht auf 2 dl Fr. 1,40
B. 128 Likörglas 2 Fillets auf 2+4 cl Fr. 1,50
B. 124 Burgunderglas 350 g Fr. 1,75
In Kartons zu 36 Stück. Ab Fr. 300.- franco verpackt ihr Domizil. Verlangen Sie Muster!
Sternegg AG
8201 Schaffhausen
Tel. (053) 5 12 91
Laden + Ausstellung
8003 Zürich
Manessestrasse 10
Tel. (01) 99 32 88

La commercialisation des plats régionaux

Les spécialités régionales au restaurant

Divers efforts sont en cours pour mettre en valeur et promouvoir la cuisine régionale. Cette tendance touche également la restauration. Là aussi, on revient au bon vieux temps pour satisfaire la nostalgie des clients. C'est sans doute une bonne chose. Ce que l'on oublie toutefois, ce sont les problèmes qui se posent au restaurateur. Est-il vraiment intéressant pour le restaurateur d'introduire de tels mets sur la carte, la cuisine est-elle en mesure de préparer ces spécialités conformément à la recette originale? Est-il vraiment exact que tous, ou la plupart des clients espèrent trouver ces mets au restaurant et sachent les apprécier? Quelles sont les statistiques des maisons qui ont entrepris de tels essais? Nos spécialités régionales sont-elles suffisamment attrayantes pour pouvoir être offertes à une clientèle exigeante? Ce ne sont là que quelques-unes des questions qui se posent dans ce contexte.

Le manque d'intérêt des clients... et des cuisiniers

Afin de ne pas me référer uniquement à mon avis personnel et à mes propres expériences, j'ai consulté quelques spécialistes de la branche. Beaucoup m'ont répondu que cet essai - introduction de spécialités régionales simples sur la carte - s'était soldé par un échec, car les clients ne s'y intéressaient pas. D'autres avaient des difficultés avec les cuisiniers qui considéraient la préparation de tels mets indépendamment de leurs capacités ou certains ne les connaissaient pas du tout! Mes expériences personnelles m'ont permis de constater qu'effectivement beaucoup de cuisiniers ne connaissaient même pas ou très peu les spécialités de leur propre région. Lorsque j'ai donné des recettes authentiques dans de telles cuisines, j'ai pu me rendre compte que ces mets, bien que préparés avec soin, avaient complètement perdu leur caractère d'authenticité en arrivant sur la table. Mais, où peut-on se procurer les recettes exactes? On lance toujours de nouveaux sondages pour retrouver les bonnes recettes d'autrefois. Le résultat est, la plupart du temps, un peu décevant. Notre pays est vraiment trop petit, notre campagne trop pauvre dans bien des cantons pour fournir un grand choix de bonnes recettes anciennes. Il en va de même pour la gamme des spécialités régionales au restaurant. Certains cantons privilégiés, tels que le Valais et le Tessin, par exemple, qui produisent des fruits et des légumes de qualité, ont généralement un répertoire plus varié. On ne le constate cependant pas toujours au restaurant. En Valais, pendant la saison des abricots, il m'est arrivé de chercher, en vain, des abricots frais ou un dessert aux abricots. Au Tessin aussi, je me suis souvent laissé dire par les gens du pays qu'il n'existait pas de spécialités régionales vraiment valables. En fait, il semblerait presque que les spécialités régionales ne méritent d'être considérées comme telles que si elles datent d'au moins 200 ans ou qu'on les ait tirées du livre de recettes de nos grand-mères. Cela nous amène à considérer les chefs de cuisine et les cuisiniers comme des artistes dépouillés d'imagination.

La qualité des produits d'abord...

Pourquoi ne pas créer de nouvelles spécialités qui viendraient s'ajouter au répertoire des anciennes recettes, dans 50 ans ou plus? Le choix de ces nouvelles créations devrait, avant tout, avoir pour but de mettre en valeur les produits régionaux. Les fanatiques désappropront de toute manière de telles propositions. Mais, en ce qui concerne les spécialités régionales, la qualité du produit n'est-elle pas aussi importante que le mode de préparation? Que vaut donc un «poulet à la mode de grand-mère», si le poulet est issu d'un élevage moderne en batterie? Quelle est la valeur d'un morceau de viande séchée des Grisons ou du Valais, si celui-ci est soumis à un procédé de séchage rapide, et comment pouvons-nous apprécier un pain paysan cuit dans un four électrique? Je pense qu'un restaurateur peut, dans une large mesure, contribuer à promouvoir la qualité de tels produits, c'est-à-dire, en soutenant ceux qui se donnent encore la peine de présenter des produits

réellement naturels. Ceci est également valable pour le fromage. Pourquoi oublions-nous trop volontiers nos fromages d'alpage au profit des fromages étrangers qui sont, sans doute, excellents, mais que l'on retrouve presque partout?

...et beaucoup de doigté

J'aimerais simplement dire par là, qu'en ce qui concerne les spécialités régionales, il ne s'agit pas simplement de ressortir une vieille recette et de la reproduire le plus fidèlement possible. Il n'est que trop évident que nous devons préserver ce bien culturel gastronomique. Au restaurant, toutefois, ces mets ne reçoivent pas toujours l'accueil qu'ils méritent. Ainsi, il y a quelque temps de cela, je fis servir à des «défenseurs» de spécialités régionales, une spécialité lucernoise préparée selon la tradition, des «pommes de terre aux poires» - un mélange de pommes de terre, de poires séchées et de lard. Personne n'en fut enchanté. Un mets de poisson de la même région, quelque peu affiné aux dépens de son authenticité, eut, par contre, plus de succès. Je crois qu'il faut beaucoup de doigté et une connaissance approfondie des goûts de sa clientèle pour savoir quels sont les mets d'autrefois susceptibles de lui plaire. Il est bien plus simple de présenter les bons produits d'une région sous la forme d'un buffet rustique. Plusieurs auberges de campagne m'ont affirmé qu'elles remportaient un grand succès avec ces buffets.

Appellation contrôlée

A mon avis, ce qui devrait être amélioré dans la commercialisation des spécialités régionales, c'est leur appellation. Récemment, à l'occasion d'un banquet à caractère local, on servit un cochon de lait «farciné de bouandin et de pommes». Le bouandin et la compote, par ailleurs apprêtés de manière excellente, étaient bravement dressés à côté de la viande et l'on remarquait d'emblée qu'ils n'avaient jamais vu l'intérieur du ventre du cochon de lait. Ce même dîner comportait encore une spécialité de poisson de la région du lac de Bière, composée aux trois quarts de poisson de mer et de fruits de mer... De tels exploits doivent être condamnés. L'appellation des mets, tout particulièrement dans ce cas, ne devrait rien simuler. Sinon, on ferait mieux de s'en tenir à la cuisine internationale ou française!

Spécialités régionales d'ici et d'un peu plus loin

De nos jours, le restaurant a de bonnes raisons de remettre à l'honneur les mets d'autrefois, compte tenu de leur coût. Bon nombre de ces mets peuvent être préparés et servis à des prix raisonnables. On se pose également la question suivante: doit-on s'en tenir exclusivement aux spécialités régionales? Ceci devrait certainement être le cas pour les restaurants ayant un caractère typiquement local. Mais, s'il s'agit d'une maison hébergeant principalement de la clientèle étrangère, il n'y a sûrement aucun inconvénient d'offrir des spécialités d'autres cantons. Ainsi, un hôte d'Allemagne me fit récemment l'éloge d'un papet vaudois accompagné de saucisson qu'on lui servait dans la vallée du Rhin. Chaque fois qu'il se rend en Suisse, il fait en sorte que sa route passe à cet endroit. Il trouve ce mets si délicieux qu'il le considère comme synonyme de la cuisine helvétique, et les 200 km qui séparent le restaurant du lieu d'origine de ce mets n'ont pour lui aucune importance. Nous autres Suisses, par contre, ne rechercherions certainement pas ce mets dans cette région, mais, nous le commanderions peut-être volontiers l'occasion s'en présentait. Je pense qu'il est difficile de généraliser. En premier lieu, il conviendrait de se souvenir des spécialités locales, sans pour cela tomber dans un fédéralisme excessif. En raison de notre gamme de spécialités limitée, il peut devenir lassant de ne trouver que de la «cochonaille» dans le canton de Vaud ou de l'émicé dans le canton de Zurich. Il serait sans doute agréable pour le client de trouver, sur la carte des restaurants suisses, une rubrique spéciale comportant au moins deux spécialités régionales et un mets provenant d'un autre canton, ce dernier étant changé de temps à autre.



«A boire et à manger» par Marianne Kaltenbach

Le plat à succès

Tarte de viande à la mode de Coire

Pour 4 personnes: (comme plat principal)

Pâte:
220 g de farine
175 g de beurre
1/2 dl de lait tiède
1 jaune d'œuf
un peu de sel

Farce:
250 g de viande de porc hachée
250 g de viande de veau hachée
1 c. à soupe de beurre fondu
1 ballon
1/2 dl de lait tiède
100 g de dés de lard maigre



1 gros oignon haché; 1/2 dl de vin rouge (si possible de la Valtelline); 1/2 dl de sauce de rôt (à base de sauce instantanée); 1/2 dl de crème; sel, paprika, marjolaine; beurre pour la plaque; 1 jaune d'œuf pour dorer.

Mettre la farine et les flocons de beurre dans un bol. Les froter finement entre les doigts. Ajouter le jaune d'œuf légèrement battu, le lait tiède et le sel et pétrir rapidement le tout en pâte lisse. Couvrir et laisser reposer 1 heure au frais. Chauffer le beurre dans une grande poêle; y faire rôtir la viande en remuant. Ajouter les dés de lard et l'oignon. Faire revenir pendant 5 minutes. Couper le ballon en petits dés, l'arroser de lait tiède et le laisser ramollir un peu. Bien l'essorer, le presser à travers un tamis et le mélanger soigneusement avec la viande. Déglacer le fond de la poêle avec le vin rouge et 1/2 dl de sauce de rôt. Ajouter la crème et laisser réduire 2 à 3 minutes. Ajouter la sauce à la viande. Assaisonner de manière bien relevée avec du sel, du paprika et de la marjolaine.

Abaisser la pâte, découper une rondelle d'environ 22 cm de diamètre. La déposer sur une plaque beurrée. Répartir la farce par dessus. Laisser le bord libre de 2 cm sur tout le tour, le badigeonner de lait. Découper un couvercle de pâte de 24 cm de diamètre, recouvrir la viande et presser soigneusement les bords ensemble. Piquer à plusieurs reprises la surface de la tarte avec une fourchette, un couteau pointu ou la roulette à pâte et décorer selon son goût. Badigeonner de jaune d'œuf, cuire 45 minutes au four préalablement chauffé à 220°.

Tripes à la Neuchâteloise «à ma façon»

Pour 4 personnes:

800 g de tripes
5 dl de vin blanc (Neuchâtel)
3 dl de bouillon
1 oignon piqué d'une feuille de laurier et d'un clou de girofle
1 carotte
1 poireau
1 morceau de céleri
5 grains de poivre
Sel, marjolaine



Couper les tripes en carrés d'au moins 8 cm. Faire bouillir le vin, le bouillon, l'oignon piqué, la carotte, le poireau et le céleri. Ajouter les tripes et assaisonner de sel et de marjolaine. Faire cuire à petit feu 1 1/2 à 2 heures. Servir avec une vinaigrette bien relevée et des pommes de terre en robe des champs.

Des spécialités d'outre-Sarine

Rösti uranais (Uri)

Faire surer l'oignon haché au beurre. Ajouter les pommes de terre bouillies et râpées. Ajouter un peu de crème et de shring râpé et procéder ensuite comme pour les rösti ordinaires.

Gnocchis à l'argovienne (Argovie)

Peler des pommes de terre cuites avec la pelure, les réduire en purée, y ajouter de l'œuf, du fromage et du beurre et pétrir

en pâte ferme. Tremper deux cuillères dans du beurre chaud et prélever des gnocchis dans la masse. Parsemer de fromage, de panure rôtie et d'oignons grillés.

Pommes de terre aux poires (Lucerne)

Cuire le lard à moitié. Caraméliser légèrement les poires et les cuire avec les pommes de terre et le lard, dans l'eau de cuisson du lard.

Galette à la crème (Appenzel)

Foncer une plaque à gâteau de pâte levée, ou de pâte à petits pains du boulanger. Mélanger les œufs, la farine et la crème en une légère pâte à crêpes. Aromatiser d'anis et de coriandre, verser sur la pâte et cuire au four. Servir chaud.

Strübeli (Beignets en spirales) (Berne)

Préparer une pâte à beignets avec 175 g de farine fleur, 1/2 dl de crème, 2 dl de vin blanc chaud, 2 petits œufs, un peu de sel. La verser par portion dans un entonnoir et la faire tomber en spirale dans l'eau chaude. Frire ces beignets jusqu'à coloration brun clair et les saupoudrer de sucre et de cannelle. Servir immédiatement.

Quenelles à la glaronaise (Glaris)

Presser des pommes de terre cuites en robe des champs à travers le passe-vite. Les travailler avec un peu de lait et un morceau de beurre en une purée bien ferme. Découper des quenelles à l'aide de deux cuillères trempées dans du beurre chaud. Les disposer par couches sur un plat à gratin en les parsemant abondamment de beurre au «Schabzieger». Garnir de fromage râpé et de flocons de beurre et gratiner à four chaud.

Galette aux pommes de terre (Schwyz)

Foncer une plaque à gâteau de pâte à pain. Mélanger de la pomme purée avec des dés de lard, du fromage, du sel, de la muscade, des œufs et de la crème. Verser cette masse sur la pâte, parsemer de flocons de beurre et cuire au four.

DÉCOUVERT pour vous

Le fromage - une spécialité suisse aux mille recettes

Nous oublions souvent tout le parti que l'on peut tirer de ce produit suisse exceptionnel. Abstraction faite de la fondue, de la raclette, des croûtes au fromage et du plateau de fromage, le fromage permet de conférer à un mets sa couleur locale, à condition d'utiliser la sorte qui convient. Actuellement, la «soirée fromages» connaît une grande vogue.

Un buffet dressé avec nos bons fromages suisses, c'est d'abord un spectacle apprécié par tous, que ce soit dans un restaurant ou dans un hôtel. Et puis, c'est une sorte de retour à la nature et c'est encore une réjouissance pour les Suisses comme pour les étrangers.

L'Union suisse du commerce de fromage SA met à disposition toute une gamme d'affiches, de cartes et de sets qui vous aideront à tirer un meilleur parti de ces soirées à succès. Demandez la Gazette du fromage suisse qui vous renseignera.

L'appenzel - ni trop doux, ni trop corsé

Trop peu connu en Suisse romande, l'appenzel a pourtant tout pour plaire. C'est un fromage qui a du caractère. Ne serait-il pas le prétexte d'une semaine appenzeloise? De jolies affiches rustiques peuvent être suspendues au plafond ou aux parois pour créer l'ambiance nécessaire. Voici quelques recettes du terroir qui plairont certainement à vos hôtes:

Beignets «comme au Sionais»

300 g d'appenzel râpé, 4 dl de lait, 500 g de farine, 3 g de poudre à lever, 3 à 4 dl de bière, 8 œufs et de l'huile.

Faites fondre le fromage dans le lait, à feu modéré, puis laissez refroidir. Ajoutez alors la bière, les œufs un à un, tout en remuant bien, pour obtenir une pâte relativement consistante. A l'aide d'un sac à douille, faites tomber des portions de la grosseur d'une noix dans la friture bouillante. Les sortir de la friture une fois dorées et les égoutter sur une feuille de papier. Servez avec une salade.

Salade à la mode d'Appenzel

1/2 de fromage d'Appenzel, 1/2 de pommes de terre bouillies, 1/2 de bœuf bouilli, cornichons et oignons au vinaigre. Détailler le fromage, les pommes de terre et la viande en fines tranches et laissez macérer dans une sauce à salade. Décorez avec les cornichons et les oignons.

Gâteau au fromage d'Appenzel

500 g de pâte à pain ou 300 g de pâte brisée, 250 g d'appenzel gras râpé, 50 g d'oignons hachés fin, 2 œufs entiers, 50 g de farine, 1 dl de crème et 3 dl de lait.

Foncez une plaque à gâteau avec la pâte. Mélangez bien tous les ingrédients et versez l'appareil sur la pâte. Passez le gâteau au four, à chaleur moyenne. Servez-le chaud.

Fondue appenzeloise

Comptez, comme pour une fondue habituelle, environ 175 g de fromage d'Appenzel - tout gras - par personne et la moitié du poids du fromage en vin sec. Sel, poivre, muscade, ail, féculé. Procédez selon votre habitude et, au dernier moment, ajoutez un petit verre d'eau-de-vie de pommes.

Lu pour vous

Le livre Silva des plats régionaux: «Plaisirs de table suisse»

Cet ouvrage décrit plusieurs spécialités qui peuvent servir également pour la restauration: les fêras à la thurgovienne, le lapin à la tessinoise, les stecchini à la ticinoise, ainsi que la laitue à la neuchâteloise, légume que l'on rencontre d'ailleurs trop peu au restaurant. Les belles photographies de ce livre nous montrent que ces plats présentent bien. Cet ouvrage contient, entre autres, un plat plutôt récent: l'entrecôte Café de Paris qui, de l'avis des auteurs H. et G. Albinoni, a le droit de figurer parmi les spécialités suisses puisque la recette a été créée à Genève au Restaurant du Café de Paris... Ceci à condition que la sauce soit préparée selon la recette authentique.

Renovation und Umbau einer Etage

W. E. Batt, Dipl. Ing. SIA, Rothrist fasst zusammen und kommentiert nach Interviews mit Heiri Weinmann, Prop. Hotel Albana, St. Moritz, und Leonz Blunzchi, Direktor Hotel Volkshaus, Winterthur.

Wir wollen uns heute mit Erneuerungsmassnahmen beschäftigen und uns dabei auf den Beherbergungssektor beschränken, also auf die Zimmeretage. Dass dabei aber der Gesamtbetrieb mit berücksichtigt werden muss, dürfte verständlich sein.

Warum Renovation?

Der Entschluss, einiges weniger oder auch etwas mehr zu renovieren kann aus vielerlei Gründen gefasst werden. Wir müssen uns dieser Motivation aber immer bewusst bleiben, um die richtige Richtung beizubehalten.

- Es müssen Schäden repariert werden, irgendetwas ist defekt, undicht, unansehnlich. Das kann an der Fassade sein, beim Dach, an Fenstern, im Innern bei Geschossdecken usw.

- Der Zustand der Gästezimmer beeinträchtigt ihre Vermietung. Dabei kann es sich um den Allgemeinzustand handeln, um die Raumatmosphäre, um veraltete Zimmerformen und Raumhöhen, aber auch um den heute gewünschten Komfort, um fließendes Wasser, um Sanitär-Zellen, um zeitgerechte Betten, um Radio, Telefon, Television usw.

- Es können auch Klassierungsgründe mitspielen, wenn wir einen Altbau in einer guten Kategorie halten wollen, obwohl in der Nähe Neubauten eröffnet worden sind.

- Bei Vergrößerung des Betriebes durch Anbau, Aufstockung, Umorganisation usw. soll der alte Teil dem neu erstellten angepasst werden.

- Aus technischen Gründen: Die Elektro-Anlagen müssen erneuert werden, die sanitären Installationen sind ungenügend, die Heizung reicht nicht mehr aus, die Isolationen sind schlecht und dadurch ist der Ölverbrauch überdimensional, Schallprobleme erschrecken die Gäste ab usw. Auch der Brandschutzzustand kann eine Rolle spielen.

Was soll alles renoviert werden?

Es gibt auch hier zwei Möglichkeiten:

1. Wir wollen nur retouchieren. - Und wir können uns dies leisten, weil alle baulichen und technischen Anlagen völlig intakt, den Bedürfnissen entsprechend dimensioniert und auch überall an den richtigen Stellen platziert sind! Dann können wir getrost auch in eigener Regie erneuern; die Bodenbeläge, die Wände tapezieren und streichen, auch einige Plättli einbringen, das Mobiliar auswechseln, Gardinen anbringen, Bilder aufhängen usw.
2. Wenn aber irgendwo der Bau tangiert wird, wenn zusätzliche technische Einrichtungen installiert werden sollen -, und wenn es sich «nur» um Warmwasserhähnen oder um elektrische Kleinapparate handelt - dann muss vorausschauend und das ganze Haus einbeziehend vorgegangen werden.

Die ersten Schritte

Der Hotelier stellt also fest, dass renoviert werden sollte und was er gerne umgebaut haben möchte.

Dann aber ist eine technische Expertise des Bauzustandes in den meisten Fällen unumgänglich. Es ergeben sich sonst unvorhergesehene Zwangslagen, die nicht einkalkuliert sind. Es muss dabei festgestellt werden, ob die baulichen und technischen Anlagen diesen Veränderungen gewachsen sind. Jeder Umbau muss von der Technik ausgehen.

In welchem Zustand befindet sich die Heizung? Kann sie mit dem gleichen System weiterarbeiten? Ist sie den kommenden Bedürfnissen entsprechend? Sind Verteiler und Leitungsröhre richtig gelegen und dimensioniert? Besteht schon eine Gliederung mit unterschiedlichen Vorlaufparametern für die Sonnen- und die Schattenseite des Hauses? Ist der Wärmeverlust nicht zu gross oder sind weitere Isolationen empfehlenswert?

In welchem Zustand befinden sich die sanitären Installationen? Ist eine Enthärtungsanlage angebracht? Wird die Warmwasseraufbereitung auch nach Anschluss neuer Bäder oder Duschen noch ausreichende Mengen liefern können? Sind die Leitungsführungen gut zugänglich, evtl. sogar in Schächten, die vom Korridor aus erreichbar sind? Ist dem Wärmeverlust durch ausreichende Isolation vorgebeugt?

In welchem Zustand befinden sich die elektrischen Einrichtungen? Haben Sie noch nie Schwierigkeiten mit den zuständigen Kontrollinstanzen gehabt? Ist die Zuleitung auch für zusätzliche Anlagen noch ausreichend bemessen? Entsprechen die Leitungsquerschnitte dem Zukunftsbedarf? Sind Schalt- und Verteilerschränke, Sicherungen, Schalter und Steckdosen vollauf betriebssicher? Wären für künftige Einrichtungen Leerrohrleitungen wünschenswert, für Telefon, Television, Signalanlagen, Zimmer-Dispositionsanlagen, Radio, Weckeinrichtungen und Brandmelder?

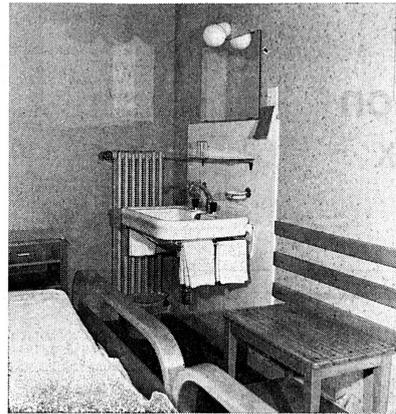
In welchem baulichen Zustand befindet sich das Haus? Sind schon Massivdecken darin oder bestehen noch alte Holzbalkendecken? Ist die Schalldämmung von Etage zu Etage und von Zimmer zu Zimmer ausreichend? Gestattet die Statik, den Einbau von Badezimmern? Sind Leitungskanäle und Schächte an den benötigten Stellen, wie ist ihr Zustand bzw. ist eine Neuanlage überhaupt möglich? Könnten Innenbäder wirkungsvoll entlüftet werden? Mit Schwerkraft oder mittels Ventilation?

Die Umbauplanung

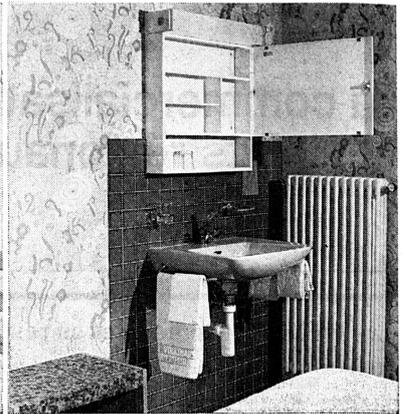
Die technische Überprüfung hat nun aufgezeigt, was renoviert werden muss. Das kommt zu dem dazu, was man will. Beides zusammen ist in eine Planung für Renovationen einzubeziehen. Erforderlich ist eine Langzeitplanung, die alles erfasst, was in absehbarer Zeit getan werden soll. Danach sind kurzfristige Pläne für die etappenweise Verwirklichung aufzustellen. Diese Planungen sind baulich und finanziell exakt zu untermauern!

Umbauplanungen werden genauso erstellt wie die für Neubauten. Positiv wirkt sich aus, dass man aufgrund der Betriebsführung der letzten Jahre den Bedarf klarer definieren kann, dass man genauer weiss, was geändert werden müsste. Negativ schlägt der vorhandene Bau mit all seinen Stärken und Schwächen zu Buch.

Wenn man erst einmal den Entschluss gefasst hat, eine Renovation auszuführen, wird man auch das laufende Verhalten zu den täglichen kleinen Pannen darauf einstellen. Das wohl überall übliche «Flick-



3



4

werk» der kleinen und kleinsten Reparaturen wird man auf das allerwenigste beschränken. Nicht mehr machen, als wirklich erforderlich. Bei der Umgestaltung wird dann doch alles hinfallen.

Wie lege ich die Etappen fest, ist eine vielerörterte Frage. Frei in der Wahl ist man eigentlich nur, wenn die Technik nicht tangiert wird. Bei Einbezug von Heizungen und Sanitär-Installationen sollte man den Leitungssträngen folgen, also entlang den Steigschächten. Das würde bedeuten, alle an einem oder mehreren Strängen übereinander liegende Zimmer. Bei weiter durchgehendem Hotelbetrieb keine glückliche Lösung, zugegeben. Aber den Anschluss an darunter und darüber liegende Leitungen, die nicht gleichzeitig ausgetauscht werden, jedesmal provisorisch herzustellen, ist schwierig und aufwendig. Und falls Deckendurchbrüche erforderlich werden oder sogar Decken zu erneuern sind, ist die gemeinsame Bearbeitung übereinanderliegender Räume sowieso nicht zu umgehen.

Was ist alles in eine Renovation einzubeziehen?

Eigentlich kann man diese Frage generell gar nicht beantworten. Sie muss alles umfassen, was ich auf der Etage «neu ma-

chen will oder muss. Bewegliche Stücke, wie alles Mobiliar, muss Stück für Stück begutachtet werden. Aber nicht nur im Hinblick darauf, ob es noch verwendungsfähig ist, sondern ob es in die neue Raumatmosphäre hineinpasst. Sonst besteht die Gefahr, dass wir einen Trödlerladen anstelle eines anheimelnden Gästezimmers erhalten. Baubedingt sind einmal alle technischen Einrichtungen, die wir schon kurz behandelt haben. Neben den unsichtbaren Leitungen sind dies auch noch Lavabos, WC's, Toilettenkasten, Wannen und Duschen, zugehörige Armaturen, sowie Lichtschalter, Steckdosen, Beleuchtungskörper aller Art. Aber auch Heizkörper und deren Ventile, Lüftungsanlagen und Kommunikationsmittel gehören dazu.

Und dann natürlich Fenster, Fensterbretter, Vorhangschielen, Jalousien, Storen, Türen einschliesslich Türzargen, Bodenbeläge und Unterböden, Wandausbildungen, Sockel usw. Denken Sie auch gleich an Feuerschutzvorrichtungen mit, unter Umständen sind Prämienreduktionen der Brandversicherung möglich.

Wie weit im Einzelfall diese Teile einbezogen werden, hängt vom Willen und Können (finanziell) ab. Aber denken sollte man daran, vorher, bei der Planung.

Unser Renovations-Beispiel: Hotel Volkshaus, Winterthur

Ausgangslage 1972:

Ein Haus der guten Mittelklasse mit 57 Zimmern (82 Betten), verteilt auf das 2. und 3. Obergeschoss.

2. OG = 17 Zimmer im Altbau = 14 Zimmer in einem 1971 neu aufgestockten Teil
3. OG = 12 Zimmer im Altbau = 14 Zimmer im 1971 aufgestockten Teil = 1 Direktionswohnung

In Keller, Erdgeschoss und 1. Obergeschoss liegen Technik, Lager, Reception, 2 Restaurants, Küche, grosser Saal, 4 Konferenzzimmer und vermietete Büros. Die Aussenhaut, Fassade und Dach, sind im Zuge der Aufstockung 1971 überholt worden.

Die Warmwasseraufbereitung ist bei gleicher Gelegenheit ausreichend erneuert und vergrössert worden.

1972 ist eine Enthärtungsanlage installiert worden.

Alle Decken waren, zum Glück, in Massivbauweise erstellt, genügten also allen Ansprüchen.

Die Fenster waren mit Doppelverglasung versehen, brauchten nicht in den Umbau einbezogen zu werden.

Die Heizung war ausreichend bemessen, die Heizkörper konnten, mit Ausnahme, an Ort verbleiben. Lediglich die Ventile wurden erneuert.

Die Warm- und Kaltwasserleitungen waren an sich in Ordnung, brauchten also nur teilweise ersetzt, bzw. angepasst zu werden. Die Abflüsse mussten aber neu angelegt werden.

Die Umbaumarbeiten

Folgen wir nun ausschnittsweise dem «Tagebuch» von Direktor Leonz Blunzchi,

beteiligt: Renovation eines Altbau oder die Geschichte des Geld-Loswerdens.

- Wie an vielen anderen Orten wurde lange Zeit geflickt: mal ein neuer Vorhang, mal eine neue Tapete usw. Die Zimmer waren jedenfalls in sehr schlechtem Zustand.

- 1972: Wir stellen fest, dass wir die Zimmer im Altbau gelegentlich renovieren müssen. Da viele Jahre im ganzen Betrieb mangelhaft erneuert wurde, ist die Lücke sehr gross. Zuerst erstellt wir daher einen Erneuerungsplan mit Dringlichkeits-Abstufung. Für 3 bis 5 Jahre voraus eine Finanzplanung, dazu langfristige Ideenplanung. Ueber Jahre: was soll alles werden... Es wurde aber entschieden, vor allem die sogenannten Flickarbeiten zu unterlassen.

- 1973: Um zu ungefähren Kosten, zu einer gültigen Bedürfnisabklärung und zur Tendenz der Zimmerbelegung zu kommen, mussten diese Punkte vorab geklärt werden. (Statistik-Auswertung, Gäste-Umfrage, Kostenvoranschlag.)

- Es wurde ermittelt, dass in Winterthur als Industriestandort das entsprechende Angebot an preisgünstigen Zimmern knapp war, das auch Reisebüros mit Durchgangsgästen und auch die eigenen Gäste nach wie vor Wert auf preisgünstige Zimmer legen.

- Entscheid: Totale Renovation im Altbau, inklusive sanitären und elektrischen Anlagen. Zimmer mit fließendem Wasser, pro Etage öffentliches WC und auch Dusche mit freier Benutzung. (In den 1971er Zimmern sind Bäder bzw. Duschen vorhanden.) Etappenweiser Ausbau: 1. 6 Zimmer im 3. OG im Februar 1974, 2. 6 Zimmer 3. OG wenn möglich 1974/1975, 3. und 4. Etappe 17 Zimmer des 2. OG 1975/1976. Projektierung und Bauleitung durch Direktor Blunzchi.

- Bewilligung von 62 000 Fr. für die 1. Etappe durch den Verwaltungsrat und Auftragserteilung an die Unternehmer folgten.

- 11. Februar 1974 Beginn des Umbaus.

- 7. März 1974 vorzeitiger Bezug der neuen Zimmer.

- 24. Mai 1974 die Vorverlegung der 2. Etappe wird vorgeschlagen, der VR bewilligt 93 000 Fr. hierfür.

- 8. Juli 1974 Beginn Umbau 2. Etappe mit gleichen Unternehmern.

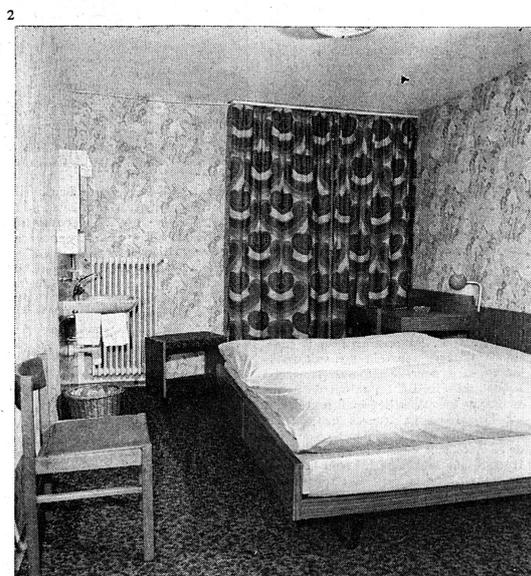
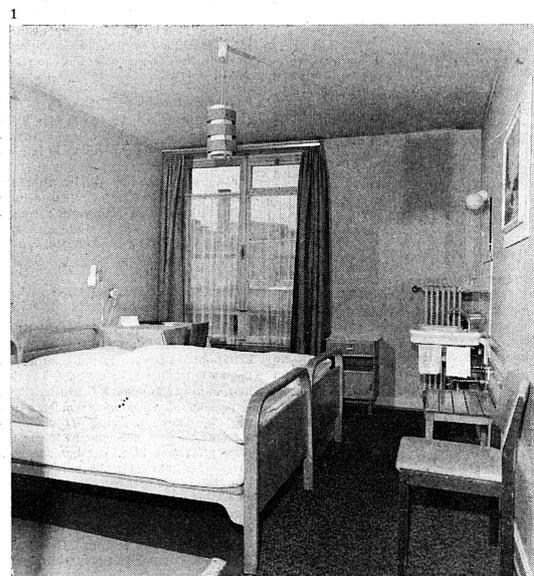
- 2. August 1974 trotz Mehrarbeit vorzeitiger Zimmer-Bezug.

- 15. Oktober 1974 Bauabrechnung, Gesamtabrechnung des Umbaus vom 3. Obergeschoss. Der Kostenvoranschlag betrug 155 000 Fr., die Abrechnung ergab ein Mehr von 0,9477 %!

Umfang der Renovation: 12 Zimmer Totalerneuerung, ebenso Etagenkorridor, allgemeiner Duschkorb, allgemeines WC und neue Elektro-Sicherungsanlage. Inzwischen sind die Etappen 3 und 4 gemeinsam in Angriff genommen und dürfen bei Erscheinen dieses Berichts auch bereits bezogen sein. Neu bei diesen Renovationen ist, dass in 8 Zimmern eine vorkabinierte Zelle installiert wird. Das Hotel Volkshaus legt Wert darauf, Zimmer mit verschiedenen Komfortstufen anbieten zu können, deshalb die unterschiedliche Ausbildung.

Details aus den Bauberichten

- Maurer-Gipserarbeiten. Hauptsächlich Spitzarbeiten für die Unterputz-Leitungen von Sanitär und Elektriker.
- Sanitär-Installationen. Neue, moderne Waschtische, neue Etageduschen, bei der letzten Etappe 8



1 Gästezimmer Hotel Volkshaus Winterthur früher, vor der Renovation.

2 Ein neu eingerichtetes Zimmer. Beachte: Kufen-Betten, Betten-Umbau mit Leselampe, Lavabo, Toilettenkasten, Kofferbock mit Teppichbelag, Tapeten, Textiler Bodenbelag, überhaupt die Raumatmosphäre.

3 und 4 Die Waschecke im Vergleich von früher und heute.

Duschzellen. Ablaufleitungen komplett neu unterputzt. Anpassen aller Warm- und Kaltwasserleitungen. Die Abläufe wurden 1/2 m unter Decke ins Geschoss darunter geführt. Bei den Kostenvoranschlägen ist zu berücksichtigen, dass auch die Demontage und der Abtransport der alten Anlagen bezahlt sein will.

– Elektro-Installationen.

Alles neue Rohrleitungen, den neuen Bedürfnissen angepasst. Der Drahtquerchnitt aller Lichtkabel wurde von früher 1 mm auf 1,5 mm verstärkt.

Alle Schalter und Steckdosen wurden durch neue Unterputzapparate ersetzt.



Leerrohrleitungen und Einbaudosen für künftige Bedürfnisse wurden gleich mit eingelegt (Feuermeldeanlagen, Telefon). Beleuchtungskörper neu, auch in Korridor, WC und Duschraum. Ueberall Tonbeleuchtung (wobei die Anschlüsse zum Teil schon von früher vorhanden waren). Leider musste die Verteil- und Sicherungsanlage komplett neu installiert werden, was immerhin zirka 20% der Elektrokosten ausmachte.

– Maler-Tapezierer.

Alte Tapeten, alte Anstriche entfernen, Grundbehandlungen, neue Anstriche. Dabei können leicht Mehrkosten auftreten, wenn von früher her mehrere Tapetenschichten übereinanderliegen oder wenn viele Risse auszukitteln sind. Als Tapeten wurden neu abwaschbare Salubra-Qualitäten gewählt, für die Decken Kaufafesttapeten ohne weiteren Anstrich. Mit Mattfarben sind schlechte Erfahrungen gemacht worden.

– Bodenbeläge.

Alles wurde neu mit Spannteppichen ausgelegt. Gewählt wurde vollsynthetischer Stamlor-Tufting.

– Türen.

Die alten Zimmertüren wurden ersetzt durch feuermehrwand ausgebildete, 40 mm Eiche-Vollkonstruktion mit Kunstharzplattenbelag. Stahlzarge und Sicherheits-schlösser. Auch hier wieder an Demontage und Abtransport der ausgewechselten Einheiten denken.

– Möblierung

komplett neu. Da diese Auswechslung am wenigsten mit Bauproblemen zu tun hat, wird auf Details in diesem Bereich ver-

zichtet. Auch die Vorhänge wurden erneuert. Detail: Die Montage der Vorhangschienen war ziemlich schwierig, weil die Schienen nicht eingelegt werden konnten.

– Plättlarbeiten

hinter Lavabos, in WC und Dusche.

– Verputzarbeiten.

Alten Ruffen entfernen. Zaputzen aller Schlitz-, Plastikabrieb im Korridor.

– Duschenzellen

vorfabrikziert, komplett fertig eingebracht, angeschlossen und verkleidet.

– Unvorhergesehenes.

Zum Streichen müssen die Heizkörper abgenommen werden, inkl. Leeren und Wiederfüllen des Heizungssystems. Bei Umbauarbeiten lassen sich leider Beschädigungen auch von stehengebliebenen Teilen nie ganz vermeiden, zum Beispiel Scheibbruch.

– Bemerkungen.

Tägliche persönliche Bauüberwachung, Regierapporte täglich. Den Unternehmern muss (bei Eigenauführung auf jeden Fall) von vornherein klargemacht werden, dass ausser wirklich Unvorhergesehenem nichts zusätzlich fakturiert werden darf. Die Vorausplanung und -berechnung muss also äusserst gewissenhaft erfolgen.

Das wäre das Beispiel Hotel Volkshaus Winterthur in Kurzfassung gewesen. Dazu muss aber erwähnt werden, dass ein Hotelier zu meist nicht über ausreichende Vorkenntnisse verfügt, um solch eine Renovation allein durchführen zu können. Aber das Vorgehen und die Abwicklung un-

res Beispiels muss man als richtig durchdacht und vorbildlich bezeichnen.

PS. Beim Schreiben des Manuskriptes erreicht mich soeben die Nachricht aus Winterthur: «Der Umbau wird übrigens 4 Tage eher fertig als geplant und die Kosten-Uberschreitung ist 0%»

5 Der Korridor während der Renovationsarbeiten: Neue Türen mit Türzargen, alles ist bis auf den Putz entfernt, alle Leitungen werden unterputzt eingelegt.

6 Eine vorfabrizierte, fertig im Stück angelieferte Duschzelle wird aufgestellt, angeschlossen und dann verkleidet.

«6R» Programm für Hotels mit Zukunft

Die Planungs AG des Schweizerischen Hotelier-Vereins hat in den vergangenen Jahren zusammen mit Spezialisten den verschiedensten Bereichen das «6R-Programm» entwickelt, das der Schweizer Hotelier wieder auf stärkere Beine helfen soll. Ausgangspunkt und zugleich Ziel des «6R-Programmes» ist das qualitative Wachstum. Wesentlicher Bestandteil der sechs «R» ist die Renovation. Für diesen Bereich hat die Planungs AG die Uhinrenova in ihr umfassendes Dienstleistungspaket integriert. Im folgenden Artikel widmet sich Antonio Trippi besonders der Problematik der Hotel-Renovation.

Hotel-Renovation, Probleme, Lösungen

Ein Hotel renovieren ist mehr als nur ein Ausbessern, mehr als Pinsel und Farbe, Spitzhacke und Backsteine, Badewannen und Röhren.

Bevor man an ein solches Unterfangen herantritt, müssen einerseits die Hotelkonzeption klar und bereinigt vorliegen, andererseits der bauliche und technische Zustand, die vom Gebäude und/oder Grundstück gegebenen Möglichkeiten und Grenzen bekannt sein. Es handelt sich also weder um ein rein marktorientiertes (Hotelkonzeption) noch um ein rein bautechnisches Problem (Architektur, Gebäude, Technik). Weil dies zu wenig beachtet wird, entstehen gerne Missverständnisse oder gar Fehler; auf alle Fälle aber vermeidbare Kosten und unnötiger Arbeits- und Zeitaufwand. Hotelier und Architekt müssen wissen, dass der eine ohne den andern nicht auskommt, dass es nicht geht, miteinander zu reden, dass man sich auch richtig verstehen muss. Diese Feststellung erscheint auf den ersten Blick so lapidar, dass kaum je ernsthaft darüber nachgedacht wird. Die Praxis aber spricht eine andere Sprache. Da werden erst einmal vom Architekten Vorprojekte produziert (und die kosten schon Geld), bevor der Hotelier sich über seine zukünftige Geschäftspolitik Gedanken gemacht hat. Seien wir uns klar: eine Renovation könnte einfach eine Anpassung an vergangene Wünsche sein, sie sollte aber zukünftige Wunschtrends vorwegnehmen, um den Betrieb marktgängig, also konkurrenzfähig zu erhalten. Werden diese Dinge nicht erkannt oder gar missachtet, ergeben sich Diskrepanzen zwischen Konzeption und Projekt, die der Laie - und der Hotelier ist hier meistens Laie - aus den Vorprojektplänen nicht erkennt. Der Architekt ist seinerseits meistens Laie in Sachen Hotelkonzeption, und so entgehen ihm wichtige Grundlagen.

Kommt noch ein drittes hinzu: die finanzielle Seite. Bauherr und Architekt kennen sich in den Bereichen Renovations- oder Umbaukosten kaum aus. Kennziffern bestehen praktisch aus Grössenordnungen, deren Extremwerte so weit auseinanderliegen, deren Höhe so verschiedene Ursachen hat, dass ohne genaue fachliche Kenntnisse in den Sektoren Bau, Technik, Arbeitsgattungen (Regel), Systeme und - sehr wichtig - Gestaltung, Ausstattung, Dekoration, aber auch mit der Renovation verbundene Kosten wie zusätzliche Aufwände und Erlösaufschläge nicht auszukommen ist. Kaum ein einzelner Mensch dürfte in der Lage sein, all dies zu überblicken. Dies ist die eine Seite.

Soll überhaupt renoviert oder umgebaut werden?

R0 Rahmen: Erste Begutachtung und Empfehlung für weiteres Vorgehen mit Offerte für R1-R6.

R1 Ressourcen: Situationsanalyse. Märkte, Verkehr, Konkurrenz untersuchen.

R2 Reaktivierung: Konzeption. Bessere Nutzungsmöglichkeiten bestehender Anlagen Vorschlagen.

R3 Reorganisation: Organisation. Auf Verbesserungsmöglichkeiten hinweisen.

R4 Renovation: Bau + Technik. Lösungsmöglichkeiten prüfen und darstellen.

R5 Rendite: Wirtschaftlichkeit. Untersuchen und Massnahmen zur Verbesserung vorschlagen.

R6 Resultat: Entscheidungsgrundlagen ausarbeiten. Lösungsmöglichkeiten vergleichen. Etappierung vorschlagen (eventuell).

Zwei radikale Alternativen sollten in jedem Falle, da die Dinge nicht absolut klar auf der Hand liegen, zumindest oberflächlich untersucht werden:

- abreißen und neu bauen oder
- alles beim alten lassen und «Betriebskonzeption ändern»

heisst hier: Deklassierung, primitiveres Angebot, weniger Dienstleistung, aber auch tiefere Preise und sehr wahrscheinlich sogar erhöhte Frequenz. Ein Unglück also? Nicht unbedingt, wobei man sich wohl darüber im klaren sein muss, dass solche Deklassierungen an der Substanz zu zehren pflegen, dass die Gefahr besteht, «die Kuh bis zum Umfallen» zu melken. Aber es lassen sich damit vielleicht Rezessionen und/oder Führungskrisen überbrücken, sogar Geld verdienen, auf alle Fälle weniger bemittelten Gästen ein Hotel anbieten, und das ist gewiss auch etwas wert. Es dürfte sogar möglich sein, in solchen Fällen zu einer «billigen Renovation» zu schreiben; denn renovieren heisst ja nicht einfach luxuriös, mehr Komfort, teurer, es sollte eher heissen freundlicher, wärmer, lustiger, unkomplizierter, mit einem Wort: jünger.

Die Alternative «Neubau» sei hier nicht weiter besprochen; sie dürfte in nächster Zeit auch weniger aktuell sein, liegt doch im Schnitt in unserem Land eher eine Ueberkapazität vor. Soviel zum Problem.

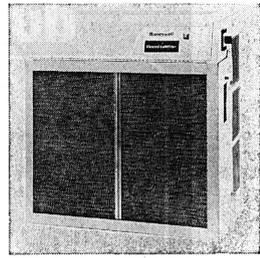
«Probleme sind da, um gelöst zu werden», dies ist seit jeher die Devise des seriösen Beraters. Lösungen können aber nicht vom Regal herunter fertig gekauft werden. Sie wollen erarbeitet sein, und zwar im Teamwork. Deshalb wurde ein Team gebildet, welches Gewähr bietet, das ganze Spektrum zu erfassen, also marktbezogene, konzeptionelle, personelle, organisatorische, finanzielle, technische, bauliche und gestalterische Probleme, ferner die Materialwahl, Weiterbenutzung oder Ersatz vorhandener Einrichtungen, die Werbung, die PR usw.

Ziel und oberstes Gebot des 6R-Programmes ist: Auf jeden Fall mit dem Vorhandenen besser wirtschaften, das Gute möglichst wiederverwenden, die optimale Lösung suchen. Mit zwei Worten: qualitatives Wachstum; denn es soll ja der vorhandene Wert gesteigert und mehr herangezogen werden. Es sollen bessere Leistungen, höhere Frequenz, weniger Kosten, letzten Endes verbesserte Rendite erzielt werden. Solches Teamwork bedingt angesichts der Komplexität der Materie gekonnte Planung in allen Bereichen. Dem entspricht - hier nur grob dargestellt - das untenstehende 6R-Programm.

Das weitere Vorgehen, Planungsprojektierung und Ausführung, erfolgen auf Grund eines nach R6 gefällten Entscheides, wobei dasselbe Team die Weiterbearbeitung übernehmen kann. Antonio Trippi

besteht aus zwei Kammern. In der ersten Kammer werden die Partikel elektrostatisch geladen und in der zweiten werden sie ähnlich wie bei einem Magneten durch eine Reihe von gegenseitig elektronisch geladenen Platten angezogen. Die Partikel bleiben auf diesen Platten kleben bis sie gereinigt werden.

Die elektronischen Zellen können einfach mit einem Haushaltspülmittel entweder von Hand oder in einer automatischen Spülmaschine gereinigt werden. Die Metallsiebe können ebenfalls automatisch ge-



reinigt werden, doch sollte man vorher die daran klebenden gröberen Bestandteile entfernen. Diese abwaschbaren Filter bringen dem Verbraucher bedeutende Kostenersparungen im Vergleich zu Wegwerf-Filtern.

Eclar Zürich AG, Seestrasse 64, 8712 Stäfa, Telefon (01) 926 54 44.

Einbau-Bad

Nach mehrjähriger Forschungs- und Entwicklungsarbeit entstanden die neuartigen, modernen Fertig-Badeeinheiten Diamant. Durch den speziellen Aufbau und die Zerlegbarkeit der Sanitärzellen eignen sie sich sowohl für Neu- und Umbauten als bests. Die Fertigbäder Diamant bestehen aus 3 Hauptelementen.

- Die Wannen-Duschenkombination.
- Der Leitungsschacht.
- Die Verschalung.

Der Typ R & L wurde speziell für Hotel-, Gäste- und Schlafzimmer entwickelt.

Durch die gediegene, wohliche Verschalung, in diversen Farben lieferbar, kann der Hoteltyp jeder Innenausstattung eines Zimmers angepasst werden. Die schliessbare Wannen-Duschen-Kabine verhindert das Herausstritzen «des Wassers» in den Raum. Das direkte Absaugen der Luft ab WC und Wanne garantiert einen dampf- und geruchfreien Aufenthalt im Raume. Die mit PU Schaum voll isolierten Leitungen gewährleisten einen geräuschlosen Betrieb. WC und Duschenkabine-Eingang können mit Türe, Faltdamp oder Vorhang vom Raume getrennt werden.

All diese Vorteile machen es möglich, diesen Typ direkt im Zimmer zu montieren und so die üblichen festen Trennwände zu umgehen. Selbstverständlich kann der Hoteltyp auch in jedem Badzimmer eingebaut werden. Mindestgrösse 2,50 x 2,50 m.

Schenker & Schaller AG, Küttigerstr. 42, 5000 Aarau.

Abdichten ohne Handdruckpistole

Um die unschönen, luft-, lärm- und feuchtigkeitsdurchlässigen Fugen und Ritzen abzuichten, benötige man bisher eine Handdruckpistole, in die dann eine Dichtstoffkartusche eingelegt werden musste.

Die Winterthurer Firma Inertol hat eine Kartusche entwickelt, mit der Fugen und Ritzen dauerhaft ohne Handdruckpistole abgedichtet werden können: die Automatische-Kartusche mit dem bewährten Paletst Kunststoff 020.

Das Arbeiten mit dieser Kartusche ist einfach und praktisch. Ein Treibmittel drückt den Dichtstoff durch eine Spritzdüse, die je nach Fugenbreite angeschnitten werden kann. Die Ausflussmenge kann problemlos mit einem Düsenshebel reguliert werden.

Der Dichtstoff reagiert schnell, haftet auf nahezu allen Werkstoffen, weist eine hohe Elastizität auf, ist temperaturbeständig (von -50 Grad C bis +180 Grad C), unempfindlich gegen Witterungseinflüsse, Salzwasser und alle üblichen Reinigungsmittel.

Automatische-Kartuschen mit Paletst Kunststoff 020 sind im Fachhandel erhältlich.

Gästegeschenk- und Service-Packung

Anregungen von seiten der Hotelgäste und der Hoteliers führten dazu, die Auswahl an Artikeln in der Geschenkpäckung «Hotel-Service» noch reichhaltiger zu gestalten und sie damit noch stärker auf die Bedürfnisse des Gastes abzustimmen. Neu im Sortiment wurden angenommen: Skin-Activator, Vitamin-Bonbon, Fay-Papierschentlicher und das Erfrischungstuch «Russisch Leder».

Kostenlose Muster und weitere Informationen vermittelt Present-Service AG, Nansenstrasse 16, 8050 Zürich, Telefon 46 55 11 / 46 58 82.

Gewerbe-Kühlgeräte richtig wählen

Die im Gastgewerbe, in Kantinen, in Heimen und in Grossküchen allgemein im Einsatz stehenden Kühl- und Tiefgefriergeräte sind naturgemäss einer viel stärkeren Beanspruchung ausgesetzt als vergleichbare Apparate im Dienste der Hausfrau. Gewerbegeräte sind deshalb auch nach ganz anderen Gesichtspunkten gebaut.

Es gilt zu berücksichtigen, dass solche Geräte in der Regel durch Personal bedient werden, das vielleicht nicht die gleiche Sorgfalt aufbringt wie die Hausfrau. Hinzu kommt die Bedienungshäufigkeit. Diese beiden Faktoren allein erfordern für Gewerbegeräte eine spezielle mechanische Stabilität und Robustheit. Von der Funktion her müssen solche Geräte wartungsfrei und automatisch arbeiten.

Kühl- und Tiefgefriergeräte sind im Gewerbe in der Regel extremen Bedingungen ausgesetzt; sie erbringen bei hohen Umgebungstemperaturen Gefriertiefe bis zu minus 30° und tiefer. Die auftretenden Öl- und Fettdämpfe beeinträchtigen die

Wirkung des Kondensators und damit auch die Wärmeabfuhr. Durch höhere Isolationswerte und entsprechende Anordnung des Kondensators wird auch diesen Punkten Rechnung getragen.

Bei den Gewerbegeräten unterscheidet man zwischen stiller Kühlung und Umluftkühlung.

Geräte mit stiller Kühlung haben einen Kühlkörper (Verdampfer) und die Luft wird statisch umgewälzt. Bei Umluftkühlung wird die kalte Luft mit einem Ventilator gleichmässig verteilt. Dieses System erlaubt auch vollautomatische Abtautung mit Tauwasserverdunstung, und Temperaturschwankungen sind auf ein Minimum reduziert.

Die Frage nach der Wahl der Kühlungsart beantwortet sich damit eigentlich selber. Umluftkühlung ist überall dort erforderlich, wo die Geräte hohen Umgebungstemperaturen ausgesetzt sind. Durch die Häufigkeit des Gebrauchs ist die Wärmezufuhr viel grösser als normal und die Vereisung intensiver. Die Abtautung wird deshalb mit einer Uhr automatisch 1- oder 2mal innerhalb von 24 Stunden eingeleitet und das Tauwasser verdunstet sofort. Das lästige und zeitraubende Umlagern während der Abtauzzeit fällt somit weg.

Während ein Haushaltgeräten alle Arten von Kühlgeräten aufnehmen muss, also Flaschen, Fleisch, verschlossene und offene Dosen usw., sind die Gewerbegeräte für spezielle Verwendungszwecke bestimmt. So ist zum Beispiel ein Flaschenkühler für die Lagerung von Lebensmitteln ungeeignet, während sich stille Kühlung wiederum für die Lagerung von Fleisch nicht eignet.

Kongress für das Badewesen

Unter der Themenstellung Hygiene - Klima - Bauphysik führt die Deutsche Gesellschaft für das Badewesen ihren diesjährigen Jahreskongress vom 25. bis 29. September 1975 in Saarbrücken durch.

Erwartet werden etwa 500 Fachleute des Bäderbaues, der Bädertechnik und der Badetechnik. In vielen Einzelvorträgen zum Gesamtbereich der Schwimmbäder wird das Wissen der Zuhörer aktiviert und durch Erfahrungen ergänzt. Behandelt werden die Themenkreise: Reinigungsmittel, Reinigungsmaschinen; Hygiene, Deinfektion; Schwimmbeckenwasser, Entkeimung; Bauphysik, KOK-Richtlinie Heizung - Lüftung - Warmwasserbereitung. Zur Programmergänzung ist eine Bäderbesichtigungsfahrt vorgesehen.

Organisation und Information: Deutsche Gesellschaft für das Badewesen, 43 Essen, Alfredstrasse 32.



Personensuch-System

Diese Neuentwicklung des Weltkonzerns LM Ericsson darf als Markstein in der Geschichte der Personensuchanlage betrachtet werden. Die Ericcall Contractor-Anlage ermöglicht es, unproduktive Suchzeiten von Mitarbeitern zu vermeiden.

Die gute Leistungsfähigkeit der Anlage basiert auf einem digitalen Code-System. Dadurch sind 20 000 Empfänger einzeln oder in Gruppen, mit akustisch wie optisch verschiedenen Signalen erreichbar. Im Endausbau besitzt das Ericcall Contractor-System 16 verschiedene Eingabestellen (z. B. Tastaturen) mit direktem, gleichwertigem Zugang zur Kontrolleinheit. So kann z. B. bei einer oder mehreren Gruppen, oder aber bei der gesamten Mitarbeiter-Belegschaft, Feuer-, Wasser- oder Gas-Alarm ausgelöst werden. Die Ericcall Contractor-Anlage kann problemlos an eine bereits bestehende Gegensprecher-, Telefon- oder Alarm-Anlage angeschlossen werden.

Der Ruf-Code jedes Gerätes wird durch einen kleinen, steckbaren Code-Schlüssel

bestimmt. Dieser ist austauschbar und kann mit Leichtigkeit von einem Empfänger auf den andern übertragen werden. Die formschönen Empfänger sind in verschiedenen, ansprechenden Farben erhältlich. Auf Wunsch werden sie mit diversen Extras wie Starttonzusatz, Leuchtdioden und Rücksprechmöglichkeit geliefert.

Neuer Luftreiniger

Zur Verbesserung der Arbeitsverhältnisse hat Honeywell einen neuen, elektronischen Luftreiniger - Typ F 54 C - für Büros, Fabrikations- und öffentliche Räume herausgebracht.

Der F 54 C ist ein elektronischer unabhängiger Luftreiniger. Laut Angaben des «American Bureau of Standards 52-68» (Normenbüro) fängt und beseitigt er bis 89 Prozent der Partikel wie Rauch, Staub, Bakterien, Viren und andere Fremdstoffe so wirksam, wie es keine herkömmliche Methode vermag.

Die Arbeitsweise des F 54 C besteht darin, die Luft mittels eines 3-Gang-Ventilators durch einen Metallsieb-Vorfilter und einer elektronischen Zelle anzusaugen. Dieser Vorfilter fängt Partikel auf, die mit blossem Auge erkennbar sind wie Fäden und Rüsselchen. Die elektronische Zelle

Umbauten dürfen nicht belasten!



Hotel Mariental Sörenberg LU
Luigi Ferrari, Architekturbüro
Küssnacht am Rigi und Luzern

Die oberen Stockwerke wurden in nur 4 Monaten komplett umgebaut. Mit SIPOREX* Wand- und Deckenplatten. Dank der sauberen Trockenbauweise war das Restaurant im Parterre während dem Umbau ohne Unterbruch im Betrieb.

Um bei bestehenden Gebäuden Stockwerke zu erneuern oder weitere Stockwerke aufzubauen, muss ein leichter und statisch einwandfreier Baustoff verwendet werden. SIPOREX Gasbeton ist leicht - 5x leichter als Beton! - und die Armierung der SIPOREX Leichtbauelemente garantiert die nötige Tragkraft. Umbauten mit SIPOREX Leichtbauelementen sind feuerfest, haben eine ausgezeichnete Wärme-Isolation (grosse Heizkosteneinsparung) und ein gesundes Raumklima. Belasten Sie sich nicht mit Umbauproblemen. Profitieren Sie von unserer Erfahrung.

*SIPOREX - der einzige Schweizer Gasbeton.

MONTAGEBAUAG auch für Umbauten

MONTAGEBAUAG Berner Str. Süd 167, 8048 Zürich, Telefon 01 62 56 56 MONTAGEBAUSA Perdonnet 1, 1005 Lausanne, Téléphone 021 23 73 46

Auslegeteppiche namhafter in- und ausländischer Teppichfabriken, zum Beispiel «Stamflor Colortwiss, Swissana Pan» im

Hotel Volkshaus

- objektive Beratung
- terminvereinbarte Lieferung
- fachmännische Verlegearbeit

durch

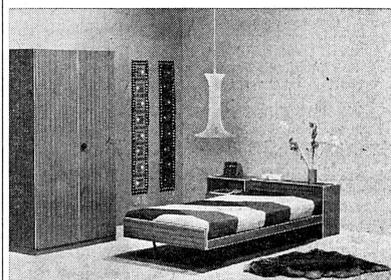
Teppich Ryffel

Fachgeschäft für Orient-, Maschinen- und Auslegeteppiche / Linol- und PVC-Beläge

Stadthausstrasse 97, 8400 Winterthur
Telefon (052) 22 19 45

Möbel-Center Ferrari

die beste Adresse für Hotelmöblierung.



Ein echter Schlager von Möbel-Ferrari

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

Couchbett nur 95.-
Nachtischlil nur 100.-
Kommode nur 229.-

Schrank nur 350.-
Matratzen ab 45.-
Teilizahlung möglich.

Lieferung in der ganzen Schweiz franko Haus.

Möbel-Center Ferrari, Jona/Rapperswil

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

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

P 19-23

VORSCHRIFTEN

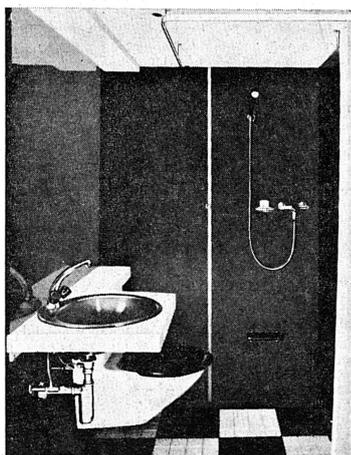
über das Erscheinen der Inserate an einem bestimmten Platz in der Hotel-Revue werden immer nur als Wunsch, jedoch nicht als Bedingung entgegengenommen.

STUCKI

Aktiengesellschaft

Mechanische Bauspenglerei
Sanitäre Anlagen
8400 Winterthur, Gärtnerstrasse 18
Telefon 052/22 60 55

Planung und Ausführung
der sanitären Installationen
inkl. liefern und montieren
der Duschenkabinen.



Vorfabrizierte zerlegbare Duschenzelle aus Polyester

Die Olympia-Zelle bietet maximale Dienste bei minimalem Platz und Kosten.

Dank ihrer Zerlegbarkeit kann sie innerhalb kürzester Zeit in Altbauwohnungen und Hotels installiert werden, ohne dass irgendwelche Abbruch- oder Umfassungsarbeiten erforderlich sind.

Mit einer zusätzlichen Küchenkombination kann ein altes Zimmer in ein modernes Studio umgestaltet werden.

Ebo AG
CH-8134 Adliswil
Zürichstrasse 103
Tel. (01) 45 86 86
Telex 57599



Stellenangebote Offres d'emploi



Inseratenschluss: Freitag, 11 Uhr



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

Hôtel Richemond

case postale 684, 1211 Genève 1
cherche

commis pâtissier commis de cuisine

Entrée immédiate ou à convenir.

Faire offre complète au bureau du personnel.

3810

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
- Nachtportier
- Zimmermädchen
- Commis de cuisine
- Entremetier
- Masseur oder Masseuse

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

4625

Faites l'ouverture avec nous

A l'occasion de son agrandissement et de l'ouverture de ses restaurants

Hôtel Méditerranée

à Genève, cherche pour l'automne 1975 et pour compléter son équipe:

sommelières

(débutantes)

cuisiniers

commis de rang

Date d'entrée septembre fin octobre.

Téléphoner heures de bureau (022) 31 62 50.

P 18-2720

Es muss nicht immer Zürich sein...

Auf 1. Januar 1976 suchen wir in freundliche Ostschweizer Kantonshauptstadt ein qualifiziertes, jungeres

Geranten-Ehepaar

Wir bieten: modernes, besteneingerichtetes 50-Betten-Hotel mit angeschlossenem 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

Davos

Gesucht in Saison- oder Jahresstelle

Direktor oder Direktionsehepaar

Wenn Sie sich für diesen verantwortungsvollen Posten interessieren, sich über eine Réceptions-Karriere ausweisen können und die nötige Erfahrung haben, erwarten wir gerne Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen.

Sporthotel Central 7270 Davos Platz

4411

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 Wintersportplatz Graubündens sucht für kommende Wintersaison

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 Sprachkenntnissen in Frage.)



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

Anmeldeformular für Stellensuchende

(Gebührenfreie Vermittlung)

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

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Stellenvermittlung
Postfach 2657
3001 Bern

Formule d'inscription pour employés cherchant une place

(Le placement est exempt de taxes)

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

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

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

Hotel Holiday, 3604 Thun

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft sprachenkundigen, selbständigen

Nachtportier

(deutsche Muttersprache Bedingung)

Erbitten nur schriftliche Offerten an:
G. A. Athanassiou, Dir.
HOTEL HOLIDAY, 3604 Thun.

4743

Wir suchen auf September 1975 oder nach Uebereinkunft für das

JUNGFRAU



Hotel- und Restaurationsbetriebe

- Buffet Kleine Scheidegg
- Hotel Eigergletscher
- Gletscherrestaurant Jungfrauoch

initiatives und fachlich gut ausgewiesenes

Betriebsleiter-Ehepaar

(evtl. Betriebsleiter, Wirtepatent erforderlich)

Wir legen speziell Wert auf eine Persönlichkeit mit Führungsqualitäten, Sprachkenntnissen und Organisationsstalent. 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

Adressänderung

(bitte in Blockschrift)

Alte Adresse

Name: _____ Vorname: _____

Betrieb: _____

Strasse: _____ Ort: _____

Postleitzahl: _____

Mitglied Abonnet

Neue Adresse

Name: _____ Vorname: _____

Betrieb: _____

Strasse: _____ Ort: _____

Postleitzahl: _____ Telefon: _____

Mitglied Abonnet

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

Changement d'adresse

(en lettres capitales, s. v. p.)

Ancienne adresse

Nom: _____ Prénom: _____

Entreprise: _____

Rue: _____ Localité: _____

Numéro postal d'acheminement: _____

Membre Abonné

Nouvelle adresse

Nom: _____ Prénom: _____

Entreprise: _____

Rue: _____ Localité: _____

Numéro postal d'acheminement: _____ Téléphone: _____

Membre Abonné

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

Restaurant Gerberstube Schaffhausen

Für unsere Gerber-Bar suchen wir eine versierte und tüchtige

Barmaid

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

Eintritt 15. August oder nach Vereinbarung.

Telefon (053) 5 21 55
Herrn Guidi junior verlangen!
OFA 64130196455

Auberge-Restaurant Petit Paradis 3961 Bluche-Montana-Ver mala

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

Hotel Du Sauvage Grill - Bar - Dancing Meiringen

sucht tüchtigen

Barmaid

Eintritt 1. September 1975.
Offerten erbeten an die Direktion.
Telefon (056) 71 19 12

4609

Spitzingseehotel bei Schliersee/Oberbayern

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

Oberkellner Hotelsekretärin Pâtissier Restaurationskellner oder -töchter Zimmermädchen Commis de cuisine

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

4630

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.

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 Buffettöchter Officeangestellte

Gerne erwarten wir Ihren Anruf.

Hotel Plaza AG, Goethestr. 18, 8001 Zürich, Telefon (01) 34 60 00.

4642

Grand Hotel Regina 3818 Grindelwald

sucht für Wintersaison 1975/76

Barman

mit nur besten Referenzen für Night Club «La Ferme».

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen erbitet die Direktion.

4744



Hotel Albana

7500 St. Moritz
Erstklass-Haus im Zentrum

sucht für die Wintersaison 1975/76 (Eintritt ab 1. Oktober 1975 oder nach Uebereinkunft), eventuell auch in Jahresstelle, folgendes Personal:

- Commis de cuisine
- Chefs de partie
- Saalkellner oder -töchter
- Restaurationskellner oder -töchter (branchen- und sprachenkundig)
- Nachtportier (sprachenkundig)
- Masseur oder Masseuse (eventuell mit Pedicure-Erfahrung)

Offerten mit Fotos, Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen sind zu richten an Heinrich J. Weinmann, Hotel Albana, 7500 St. Moritz, Telefon (082) 3 31 21.

4755

Sporthotel Pischa Davos Platz

(140 Betten - moderner Betrieb)

sucht ab 13. Dezember 1975 bis 23. April 1976

Küche:

- Chef entremetier
- Commis tournant
- Jungkoch (aus der Lehre)

Saal:

- Saaltöchter oder Saalkellner selbständig

Offerten mit Foto an:
W. Altorfer, Direktor, Sporthotel Pischa, 7270 Davos Platz.

4752

Hotel Prättschli, 7050 Arosa

sucht für die Wintersaison

- Maitre d'hôtel
- Chefs de rang
- Demi-chefs
- Commis de rang
- Commis de bar
- Restaurationskellner
- Kaffeeköchin
- Buffettöchter
- Chefs de partie
- Commis de cuisine
- Sekretärin
- Kontrollleur

Offerten bitte an die Direktion Berghotel Prättschli, 7050 Arosa, Telefon (081) 31 18 61.

4748



Sporthotel Pontresina

Für lange Wintersaison in Sonne, Schnee und Bergen möchten wir unser Team ergänzen mit

- Loge: Nachtportier
- Etage: Etagenportier
- Service: Zimmermädchen
- Küche: Demi-chef de rang
- Hotelbar: Commis de rang
- Nachtportier
- Etagenportier
- Zimmermädchen
- Demi-chef de rang
- Commis de cuisine
- Commis patissier
- Barmaid
- auch Anfängerin

Senden Sie die üblichen Unterlagen an R. Schweizer, Dir. Sporthotel, 7504 Pontresina.

4746

Stellenangebote Offres d'emploi



Hôtel-Restaurant à Crans-Montana

cherche pour la saison d'hiver ou à l'année

- chef de cuisine qualifié**
- maître d'hôtel**
- dynamique, bon organisateur
- chefs de rang**
- demi-chefs**
- filles de salle**
- portier**
- femme de chambre**
- lingère**
- commis de cuisine**

Faire offres avec certificats et photo sous chiffre 4740 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

4740

Pour notre restaurant nous cherchons pour entrée 1er septembre 1975

personnel de service personnel d'office

Il s'agit de places à l'année bien rémunérées, et convenant à personnes du métier, de nationalité suisse ou permis B ou C.

Prière de téléphoner au (021) 62 05 57 (heures de bureau), (021) 61 20 60 (restaurant), en demandant Messieurs Müller ou Weber.

drugstore

Montreux S.A.

P 22-120

Für unsere modernste Cafeteria von Zürich (Limmat-qual) suchen wir junge, tüchtige und initiative

Chef de service/ Aide du patron

Bitte melden Sie sich bei Herrn Probst,

Gran-Café

Limmatqual 66,

8001 Zürich

Tel. (01) 34 31 19.

4775

Hotel Belvédère Spiez, Thunersee

sucht per anfangs September bis anfangs Dezember

Alleinportier

Zimmermädchen

möglichst mit Arbeitsbewilligung.

Offerten mit Zeugnissen und Foto an die Direktion, Hotel Belvédère, 3700 Spiez, Tel. (033) 54 33 33.

4771

Zur weitgehend selbständigen Führung eines renommierten, besteingerichteten Landgasthof/Restaurants in der Umgebung von Solothurn suchen wir per 1. 9. 1975, evtl. 1. 10. 1975, ein

Geschäftsführer-Ehepaar

das zielstrebig und dynamisch zu arbeiten versteht und mit allen erforderlichen Qualifikationen ausgestattet ist. Er: Küchenchef mit mehrjähriger Praxis im In- und Ausland, die Ehefrau mit Erfahrung im erstklassigen Service und in allen andern betriebswirtschaftlichen Sparten.

Senden Sie bitte Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 4768 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Grand Hotel Vereina 7250 Klosters

sucht, infolge Uebernahme eines eigenen Geschäftes des bisherigen Küchenchefs, einen jüngeren, initiativen

Küchenchef

für Sommer- und Wintersaison, in Jahresengagement.

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

4632



Kurhaus Bad Tarasp

In einer einzigartig schönen Bergwelt des Unterengadins gelegen; viele Möglichkeiten für Sport und Wanderungen, Wintersportparadies.

Gesucht:

Sekretärin

(für Kasse, Korrespondenz in Deutsch, Französisch, Englisch evtl. Italienisch) in Jahresstelle.
Eintritt: 15. Oktober oder nach Uebereinkunft.

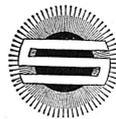
Ferner:

Sportmasseur Masseuse

für Wintersaison im Badehaus Scuol.

Telefonische Kontaktnahme:
Direktion: Max Peter, Telefon (084) 9 12 21
Kurhaus Bad Tarasp, 7751 Bad Tarasp

4693



Sunstar Hotel 3818 Grindelwald

Unser Chef de réception wird uns im Spätherbst 1975 verlassen. Wir suchen daher als Nachfolger(in) in unseren neuen, modernen Grossbetrieb eine(n) jüngere(n)

Chef de réception

Wie wir uns unsere(n) neue(n) Mitarbeiter(in) vorstellen:

- Erfahrung im Hotelpfand,
- dreisprachig in Wort und Schrift,
- fundierte Hotelbuchungsmaschinen-Kenntnisse,
- gute Mitarbeiterführung.

Wir bieten:

- Erstklasshotel 285 Betten/eröffnet Winter 1971/72,
- modern eingerichtete Réception (NCR 299, IBM, Planograph, Room Rake, Telex usw.),
- Selbständigkeit,
- geregelte Arbeitszeit,
- Weiterbildungsmöglichkeiten,
- der Verantwortung entsprechende Entlohnung,
- Jahresstelle.

Es würde uns freuen, Ihre detaillierte Offerte zu erhalten, welche Sie bitte an Werner Rolli, Sunstar Hotel, 3818 Grindelwald, richten wollen (Tel. 036/53 17 17).

4574

**kongress
zentrum
hotel mittenza
muttenz**

Direktor Kurt Jenni,
Telefon (061) 61 06 06.

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft

Chef garde-manger

qualifiziert

Restaurations- tochter

à-la-carte-kundig

Ihr Arbeitsort: modernes Kongresszentrum in unmittelbarer 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



Hotel Walther Pontresina

Für die kommende Wintersaison suchen wir folgende Mitarbeiter:

- Küche:** **Chef de partie**
Chef tournant
Pâtissier
- Saal:** **Commis de rang**
(Deutsch sprechend)
- Etage:** **Zimmermädchen**
Hilfzimmermädchen
- Loge:** **Nachportier**
Logentournant
Garderobier

für unser Abendlokal Clubhütte:

- Chef de service**
- Barmaid**
- Serviertöchter**
- Garderobier**

Bitte richten Sie Ihre Offerte an J. C. Walther, Hotel Walther, 7504 Pontresina.

4702



Grand-Restaurant

Tea-room / Confiserie

«Schuh»

3800 Interlaken

am Höheweg

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft folgendes Personal:

- Serviertöchter oder Kellner**
- Küchenbursche**
- 1. Verkäuferin für Confiserie**
- Verkäuferin für Confiserie**
- Buffetochter oder -bursche**

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

4713



**TSCHUGGEN
HOTEL
AROSA.**

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

- Büro:** **2. Chef de réception**
- Etage:** **Zimmermädchen**
Hilfzimmermädchen
- Service:** **2. Oberkellner**
Barman
Chef de vin
Chef de rang
Commis de rang
- Küche:** **Chef de partie**
- Divers:** **Economat-Cafeterie-
Gouvernante**
Masseuse
Glätterin
Restaurationstöchter

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

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.

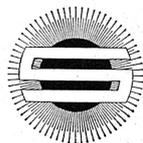
Gesucht wird per sofort in Jahresstelle

Bademeister

Offerten bitte an

Badhotel Schweizerhof 5401 Baden

4561



Sunstar Hotel 3818 Grindelwald

Erstklasshotel, 285 Betten, eröffnet Winter 1971/72, mit Hallenbad, Solarium, Sauna, Tennisplätze, div. Säle, Tea-room, Snack-Bar, Rôtisserie, Dancing, Bar sucht für die kommende Winter- und Sommersaison 1976 ab zirka Mitte Dezember 1975:

Réception: **Chef de réception**
D, F, E, NCR 42
Réceptionistin/Journalführerin
NCR 42

Sekretärin
D, F, E

Küche: **Chef saucier**
Chef garde-manger
Chef entremetier
Chef tournant
Commis de cuisine
Snack-Koch oder -Köchin

Saal: **Chefs de rang**
Demi-chefs de rang
Commis de rang
Servicelehrling oder -töchter

Hotel-Bar: **Barmaid oder Barman**

Dancing-Bar: **Dancing-Kellner oder -Tochter**

Divers: **Lingeriemädchen**
Küchen-/Officeburschen
Hausbursche
Personalportier/Zimmermädchen

Offerten mit den üblichen Unterlagen wie Zeugnisschriften, Foto und Gehaltsvorstellungen wollen Sie bitte richten an: SUNSTAR-HOTEL, 3818 Grindelwald, Tel. (036) 53 17 17.

4679

Hotel Lausanne Palace 1002 Lausanne

cherche pour date à convenir:

chef entremetier commis de cuisine

Faire offres détaillées à la direction de l'hôtel.

4674

Für unseren lebhaften Restaurationsbetrieb in Zürich mit anspruchsvollen Banketten suchen wir in mittlere Brigade nach Uebereinkunft einen dynamischen

Küchenchef

Abwechslungsreicher Posten, gutes Arbeitsklima, zeitgemässe Entlohnung.

Ihre vollständige Offerte senden Sie bitte unter Chiffre 4662 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



Solbadklinik Rheinfelden

Mit den Erweiterungsbauten unseres Rheuma- und Rehabilitationszentrums eröffnen wir im kommenden Herbst auch eine CAFETERIA (zirka 60 Plätze) mit Kiosk.

Für die Leitung dieses neuen Betriebszweiges suchen wir eine tüchtige

Gerantin

mit Fähigkeitsausweis.

Wir bieten eine weitgehend selbständige Tätigkeit bei entsprechend guten Anstellungsbedingungen sowie geregelter Arbeitszeit.

Interessentinnen, die über nette Umgangsformen verfügen und zu persönlichem Einsatz und guter Zusammenarbeit mit Klinikleitung und Mitarbeiterinnen bereit sind, wollen ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen bitte schriftlich einreichen.

Selbstverständlich stehen wir für telefonische Auskünfte gerne zur Verfügung.

SOLBADKLINIK 4310 RHEINFELDEN
Verwaltung, Tel. (061) 87 24 05.

4660

Restaurant Heuwaage Basel

(Nähe Centralbahnhof und Zoo)

Zur Ergänzung meiner Brigade suche ich noch bestausgewiesenen

Chef de partie - Entremetier

Chef de partie - Garde-manger

Geregelte Arbeits- und Freizeit (Fünftagewoche).

Offerten erbeten an:
Artur Pfenniger, Rest. Heuwaage,
4051 Basel, Tel. (061) 23 12 63.

4675

Gesucht wird ins Berner Oberland

für kommende Winter- und Sommersaison zuverlässige, tüchtige

Saaltochter/evtl. Kellner

die an selbständiges Arbeiten gewöhnt ist.

Monatliches Gehalt: Fr. 2500.- netto plus freie Kost und Logis.

Vollständige Offerten bitte unter Chiffre 4676 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gesucht in kleineres Erstklasshotel, Stadt Zürich,

Lingerie-Gouvernante

Offerten sind erbeten unter Chiffre 4677 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

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 de rang grill
(A-la-carte-Service)
Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang
Kegelbahnkellner

Elage: **Zimmermädchen**
(deutschsprachig)
Hilfzimmermädchen
Tournant-Portier

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

Massageabteilung: **2 Masseusinnen**

Büro: **Sekretärin**
(NCR-42-kundig, 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



PARK-HOSTELLERIE

eines der ersten Häuser
im Schwarzwald

Schwarzwald

Wir suchen für unser modernes Kurhotel mit 240 Betten zum baldigen Eintritt

1. Empfangssekretärin

(Sprachen, NCR 42/299)

Bar-Chef Chef de rang Commis de rang

Mit dem Verdienst werden Sie zufrieden sein. Interessante Bedingungen. Unterkunft im eigenen Personalhaus.

Richten Sie Ihre Bewerbung bitte an:

650



PARK-HOSTELLERIE
HOTEL & KURKLINIK

7290 Freudenstadt Karl-von-Hahn-Straße, Tel: 074 41/8 1071

tourhotel

Tagungs- und Reisehotel der soliden Komfortklasse.

Auch in der Hochsaison wird Freizeit bei uns gross geschrieben!

Wir möchten, dass Sie gerne zu uns kommen - weil wir ein renommiertes Unternehmen sind mit bestem Publikum, und weil wir vor allem wollen, dass Sie gut verdienen! Wir haben sehr viel vor und suchen deshalb noch eine

Servicehostess

Eintritt per sofort, Kost und Logis im Hause.

Telefonanruf genügt!
Verlangen Sie bitte Herrn
Direktor Günter Heinrich.

P 33-2893

CH-8835 Feusisberg b. Zürich
Telefon (01) 762464
Telex 75555



Die Hotelkette der Wienerwald-Gruppe.

Davos

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

- Sekretär(in)**
- Büropraktikant(in)**
- Betriebsassistent**
- Economatgouvernante**
- Buffetdame**
- Buffettöchter**
- Demi-chef de rang**
- Commis de rang**
- Nachportier**
- Serviceangestellte für:**
 - A-la-carte-Restaurant
 - Snackbar
 - Nightclub
- Barlehtochter**

Offerten mit Unterlagen an:
Charly Muther, Direktor,

Posthotel-Pöstli
7270 Davos Platz

4559

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.

4633



Weil wir von unserem Chef de service im Beef Club im ersten Stock mehr erwarten als nur das Führen der Service Brigade, nennen wir ihn

Chef de service/ Restaurateur

Warum?

Weil er ausser der Führung unseres Erstklassrestaurant noch Bankette zu verkaufen, zu organisieren und zu betreuen hat.

Weil ihm der Empfang untersteht.

Weil er verantwortlich ist für unsere kleine Cocktailbar.

Weil er mit der Satellitenküche Hand in Hand arbeitet.

Weil seine Persönlichkeit das Image seines Restaurants prägt.

Weil er eine ausgesprochene Gastgeber natur ist.

Weil er die Ausgabestellen zu überwachen hat.

Weil er eben ein echter Restaurateur ist.

Fühlen Sie sich angesprochen?

Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen erreicht uns unter:

Mövenpick Dreikönig, Beethovenstrasse 32, 8002 Zurich
Telefon (01) 25 09 10 (Hr. Windlin oder Frau Winzeler verlangen)

P 44-61

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

We have been entrusted by a governmental Nigerian Tourism Board, administering a small hotel chain in expansion, with the recruitment of the

General Manager

He will be responsible for the application of the Board's policies and the management of the Board's organization. In particular he will have to reorganize the existing hotels and resthouses aiming at a satisfactory profitability and a high standard of service, initiate and supervise the development of new units, organize a centralized administration and services etc.

The General Manager should be 35 to 45 years of age, dynamic without any prejudices, be a good organizer, willing to assume responsibilities and to succeed under very difficult conditions in a developing town with equatorial climate.

The candidate must have a hotel management school diploma, at least five years professional experience in a managerial position, preferably in Africa, be fluent in English, be of excellent health and married.

Handwritten applications with photo, biodata and detailed curriculum vitae, salary requirements, certificates and references to be send to
TOURISTCONSULT, St.-Alban-Anlage 64, 4052 Basle 6.
P.S.: Only complete applications will be taken into consideration.

P 03-4473

Suvretta House 7500 St. Moritz

sucht für die Wintersaison (Ende November bis Ende März) folgende Mitarbeiter:

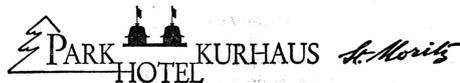
- Loge:** Telefonistin
Chasseur
- Etage:** Gouvernante/Tournante
Zimmermädchen
Etagenportier
Hilfzimmermädchen
- Cuisine:** Chef de froid
Chef de garde
Chef tournant
Commis de cuisine
- Service:** Chef de rang
Commis de rang Etage/Bar
Stagiaire de service
- Lingerie:** Lingeriemädchen
- Divers:** Personalgouvernante
Personalzimmermädchen
Caviste/Kellermeister
Floristin
Krankenschwester
Masseuse
Lastwagenchauffeur

Restaurant Chasellas

Buffettochter
Serviertochter
Commis de cuisine
Ausiliari
per office e cucina

Offerten mit Foto, Zeugniskopien sind an die Direktion erbeten.

4678



(300 Betten)
CH-7500 St. Moritz

Für die Wintersaison suchen wir folgende Mitarbeiter:

- Büro:** Praktikant
- Loge:** Nachportier/Concierge
Conducteur
Tournant
Chasseur
- Etage:** Hilfzimmermädchen
Portier-Tournant
- Saal:** 1. Oberkellner
Chefs de rang
Demi-chefs de rang
Commis de rang
- Bar/Halle:** Barmaid
- Küche:** Saucier/Sous-chef
Chef garde-manger
Patissier
Chefs de partie
Commis de cuisine
Casserolier
- Divers:** Gouvernante-Tournante

Offerten mit Zeugniskopien und Fotografie sind erbeten an K. Illi, Direktor, Park Hotel Kurhaus, 7500 St. Moritz, Telefon (082) 2 21 11.

4699



Hotel Schatzalp 7270 Davos Platz

Erstklasshotel - 200 Betten

sucht folgende qualifizierte Mitarbeiter für die Wintersaison:

- Büro:** Chef de réception
(sprach- und NCR-kundig)
(Empfang und Korrespondenz)
Sekretärin
- Loge:** Nachportier
Telefonist
Postgehilfin
(PTT-dienst)
- 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

Günstige Arrangements für unsere Kollegen im

Kurhotel Bad Heilbrunn

A-3993 Bad Mitterdorf
Telefon 0943/6153/488
Telex 038/140 - Steirisches Salzkammergut

Erholen Sie sich nach der Sommersaison in einem Komforthotel in ruhiger Lage und schöner Landschaft. Thermal-Hallen- und Freischwimmbäder 29° C, jegliche Kuranwendungen im Hause.

Besonders günstige Arrangements im Oktober und November! Ab 1.10. 1975 7 Tage VP und 5 Anwendungen ab S 3060.- inkl. Benützung der Thermalschwimmbäder und aller Abgaben.

654



Für unser
Hotel-Restaurant
Adler in Luzern,
Rössligasse 2-4, suchen wir

die rechte Hand und Stellvertreter des Geschäftsführers

Das ist die typische Position für zielstrebige «Aufsteiger», die eines Tages selber einen Wienerwald führen wollen.

Haben Sie Sinn für Gastronomie, können Sie mit Menschen umgehen, besitzen Sie Organisationstalent, eine kaufmännische Ader...

Wir stellen uns vor, dass Sie eine Hotelfachschule absolviert oder das gastgewerbliche Rüstzeug in der Praxis erworben haben und bereits eine Vorgesetztenposition innehaben.

Interessenten bitten wir um schriftliche Bewerbung mit Zeugniskopien an

Wienerwald

Wienerwald Betriebs AG, 8835 Feusisberg, Telefon (01) 76 25 92

P 33-2893

Davos



Hotel Davoserhof

Wir suchen für die kommende Wintersaison vom 1. Dezember bis 15. Dezember bis 30. April 1976:

- 1 Sous-chef**
Schweizer
- 2 Jungköche**
- 3 Restaurationsstöchter**
- 2 Demi-chefs de rang**
Schweizer oder Deutschsprechende
- 1 Barlehrtöchter**
- 2 Buffettöchter**
- Küchenbursche/Hausbursche**

Bewerbungen erbeten an:
Herrn Paul Petzold, Hotel Davoserhof,
7270 Davos Platz, Tel. (083) 3 68 18.

4781

**Les restaurants du
Comptoir suisse
Lausanne**

engagant 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.

4556

**KUR- UND
VERKEHRSVEREIN**

*Bad
Ragaz*

Wir suchen auf Anfang 1976 einen Initiator

DIREKTOR

dem wir ein vielfältiges Arbeits- und Aufgabengebiet anvertrauen können. Vom Bewerber erwarten wir ausgeprägtes Organisationstalent, umfassende Fremdenverkehrs- und Fremdsprachenkenntnisse, gute kaufmännische Bildung mit spezifischer Ausrichtung auf Werbung und Public Relations, grosse Einsatzbereitschaft.

Ausführliche Bewerbungen mit Gehaltsansprüchen sind erbeten an Herrn E. Hummel, Präsident des Kur- und Verkehrsvereins, Fliederweg 1, 7310 Bad Ragaz.

P 13-2792

Für unser Restaurant français mit 150 Plätzen (eines der schönsten in der Schweiz) im Herzen einer Westschweizer Stadt, suchen wir für sofort oder nach Uebereinkunft einen erfahrenen, ideenreichen, sprachgewandten

Chef de service

zirka 40jährig, gelernter Kellner, mit sehr guten Kenntnissen der französischen Küche.

Betrachten Sie es als Freude, Gäste zu empfangen und kulinarisch zu verwöhnen, und haben Sie bereits erfolgreich eine Servicebrigade geführt, dann sind Sie unser Mann.

Offerten mit den üblichen Unterlagen wie Lebenslauf, Referenzangaben, Zeugniskopien und Foto sind zu richten unter Chiffre 4688 an Hotel-Revue, 3001 Bern..

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft für unseren Grossbetrieb mit 2 Lokalitäten, mit 320 Plätzen, in bester Lage in Westschweizer Stadt ein

Direktions-Ehepaar

zirka 40jährig.

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

Es melden sich bitte nur Restaurateure.

Offerten mit den üblichen Unterlagen wie Lebenslauf, Zeugniskopien, Passfoto und Referenzen sind zu richten unter Chiffre 4729 an Hotel Revue, 3001 Bern.

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

Direktions-Ehepaar

Wir erwarten:

Persönlichkeiten ab 35 Jahren, sehr sprachgewandt, ideenreich und phantasievoll, mit Ausbildung in den Sektoren Gastgewerbe und eventuell Tourismus; die sie verstehen, mit Persönlichkeiten der Wirtschaft, Politik und Industrie zu verhandeln, um Bankette und Gesellschaftsanlässe zu organisieren und erfolgreich durchzuführen.

Wir bieten

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

Offerten mit den üblichen Unterlagen wie Lebenslauf, Zeugniskopien, Photo und Referenzangaben sind zu richten unter Chiffre 4728 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



Hotel
Schweizerhof
Pontresina

Wir suchen für lange Wintersaison mit Eintritt per 15. Dezember noch folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Loge: **Telefonist, Logentourant mit Fahrausweis Nachtportier**

Küche: **Chef entremetier
Chef garde-manger
Chef tournant
Commis de cuisine**

Saal: **Chefs de rang
Saaltöchter
Demi-chefs de rang**

Restaurant: **Chef de service (Mann oder Frau)**

Bar: **Restaurationstochter mit Barkenntnissen**

Etage: **Zimmermädchen
Zimmermädchen-Tournante
Hilfszimmermädchen**

Divers: **Kaffeeköchin**

Ihre Bewerbung mit vollständigen Unterlagen richten Sie bitte an die Direktion des Hotels Schweizerhof, Pontresina, Tel. (082) 6 64 12.

4757



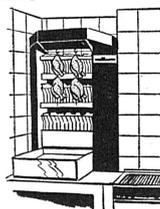
Hotel Basilea, Zürich

sucht per sofort oder 1. September

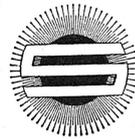
**Réceptionistin
Réceptionist**

Geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten mit Unterlagen bitte an:
Direktion Hotel Basilea, 8001 Zürich,
Zähringer 25, Telefon (01) 47 42 50.



4751



**Sunstar-Hotels
Davos**

340 Betten, 2 Hallenbäder,
Saunas, Röllserie, Bauernstube,
Dancing, Bar.

Für die Wintersaison (Ende November bis April) sind in unseren modernen Erstklasshotels noch folgende Stellen zu besetzen:

- Réception:** **Sekretärin/Kassierin**
NCR-42-kundig, wird auf NCR 299 umgeschult
**Sekretärinnen/
Korrespondentinnen**
auch ohne Hotelpraxis
Telefonistinnen
- Hostess**
fremdsprachenkundig
- Etage:** **Zimmermädchen
Personal-
zimmermädchen
Etagenportiers**
- Küche:** **Sous-chef
Chefs de partie
Commis de cuisine**
- Service:** **Winebutler
Chefs de rang
Commis de rang**
- Bar:** **Commis de bar**
- Nahtstellen:** **Lagerchef/Steward
Kaderposition**
für jungen Hotelfachmann
- Lingerie:** **Wäscherin
Lingeriemädchen**
- Divers:** **Masseuse/
Bademeisterin**

Offerten mit Zeugnissen und Foto sind zu richten an
K. Künzli, Personalchef, SUNSTAR HOTELS DAVOS,
7270 Davos Platz, Tel. (083) 3 67 41.

4663



Hostellerie Bellevue, 180 lits
Hôtel Bellavista, 150 lits

Pour nos hôtels modernes de 1ère classe nous cherchons en vue de la prochaine SAISON D'HIVER (für nächste Wintersaison)

- bureau:** **1 secrétaire
1 night-auditor
1 réceptionniste**
- cuisine:** **1 saucier
1 tournant
1 pâtissier
2 commis de cuisine**
- service:** **1 maître d'hôtel
chefs de rang
demi-chefs de rang
commis de rang
barman
barmaid**
- étages:** **portiers
femmes de chamre
garçons de maison
filles de maison**
- offices:** **garçon d'office
filles d'office**
- loge:** **1 tournant-
téléphoniste
1 portier de nuit**
- Restaurant
d'altitude:** **1 caissière
self-service
débarasseurs**
- pizzeria:** **1 gouvernant de buffet**
- lingerie:** **1 laveur
lingères**

Faire offre à R. M. MORAND, directeur,
case postale 14, 1875 Morgins.

4664



Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für unsere Altstadt-Röllserie versierten

**Restaurationskellner
oder- Tochter**

in Jahresstelle. Eintritt am 1. September oder nach Uebereinkunft.

Offerten sind an M. Gaffuri zu richten.

4791

M. Gaffuri-Lazandes
Hauptgasse 6, 4600 Olten
Telefon 062 21 21 17

Hôtel Ermitage et Golf 3778 Schönried

engage pour saison d'hiver 1975/76

- réception:** secrétaire de réception stagiaire de réception portier de nuit
- service:** chef de rang commis de rang
- cuisine:** chef de partie commis de cuisine garçon de cuisine casseroier
- étage:** femme de chambre aide-femme de chambre garçon de maison
- lingerie:** lingère aide-lingère
- office-café:** fille ou garçon de buffet garçon d'office

Faire offres avec copies de certificats, curriculum vitae et photo à la direction. Pour tous renseignements tél. (030) 4 27 28.

4737



Kulm Hotel, St. Moritz Haus allerersten Ranges

Für die kommende Wintersaison suchen wir folgende Mitarbeiter:

- Büro:** Réceptionist
Journalführer(in)
NCR
Sekretärin/Telexistin
(dreisprachig)
Réceptions- und Büropraktikant(in)
Assistent des Personal- und Einkaufschefs
- Loge:** Logentournant-Telefonist
Telefonistin
Chasseur
- Etage:** 2. Etagegouvernante
- Restaurant:** Chefs de rang
Demi-chefs de rang
Commis de rang
- Bar:** Commis de bar
- Küche:** Chefs de partie
1. Commis pâtissier
Commis pâtissier
Commis boulanger
- Economal/Kaffeeküche:** 1. Gouvernante
Kaffeeköchin
Economathilfe
- Lingerie:** Glätterin
Näherin
Mangemädchen
- Schwimmbad:** Bademeistergehilfe
- Für Casino-Kursaal St. Moritz suchen wir:
Commis de bar

Offerten sind erbeten an:
Direktion Kulm Hotel, 7500 St. Moritz,
Tel. (082) 2 11 51.

4759

Buffet-Zürich B

Wir suchen in Jahresstelle einen

Chef de partie Anfangs-Chef de partie Commis de cuisine

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

Unser Personalchef Herr A. Steurer erteilt Ihnen gerne unverbindlich jede gewünschte Auskunft.

Bahnhofbuffet Zürich HB
Postfach, 8023 Zürich, Telefon (01) 23 37 93

4281

Wir suchen für grossen Tea-room in der Stadt Bern gutausgewiesene

Köchin

Alter bis 40 Jahre. Gute Entlohnung. Abends und sonntags frei. Eintritt September oder nach Vereinbarung.

Schriftliche Anfragen an:



Techn. BAU- u. LIEGENSCHAFTSBÜRO
Dalmastrasse 26 3005 BERN Tel. 44 36 22

P 05-3663

Hotel du Lac, Gunten

Thunersee, sucht ab sofort bis Ende September oder Anfang Oktober

Saaltöchter oder Kellner

(auch Anfänger).

Offerten an:
Fam. F. Furi
3654 Gunten
Telefon (033) 51 14 21

4782



gesucht für Wintersaison:

Sekretärin/Praktikantin Saaltöchter/ Praktikantinnen Kellnerpraktikant Commis de cuisine Zimmermädchen Lingeriemädchen Tournante

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Lohnangaben an:

Hotel Metropol 7050 Arosa

4779

Hôtel Terminus, Sierre

cherche pour remplacement (mois septembre)

garçon de cuisine fille de cuisine

Telephone (027) 55 04 95

4792

Hotel-Restaurant Gurten-Kulm, Bern

Auf 1. Oktober 1975 suchen wir gut-qualifizierten

Saucier/Stellvertreter des Küchenchefs

Es handelt sich um eine Jahresstelle in mittlerer Brigade mit Hotel- und Restaurationsküche. Die Arbeits- und Freizeit wird nach den Bestimmungen des Gesamtarbeitsvertrages geregelt. Logis auf Wunsch im Hause.

Wir erwarten gerne Ihre Offerte mit Angabe der Lohnansprüche und Beilage der üblichen Bewerbungsunterlagen.

Direktion Hotel Gurten-Kulm
Telefon (031) 53 21 41
3084 Wabern/Bern

4763

Wenn Sie gerne selbständig als

Alleinserviertochter

arbeiten möchten, können Sie bereits schon Ende August bei uns anfangen. Wir offerieren: Guten Verdienst, geregelte Freizeit und erwarten Ihr Telefon unter Nummer (081) 95 11 04.

Hotel Pradafenz 7075 Churwalden

P 13-2884

Restaurant und Casino zum Bären, Wohlen AG

Wir suchen per sofort

Köchin Commis de cuisine Restaurations-Töchter Buffet- und Küchenmädchen Haus- und Küchenbursche

Wir bieten:

- angenehmes Arbeitsklima
- gute Verdienstmöglichkeit
- Kost und Logis im Hause
- geregelte Freizeit.

Auf Ihren Anruf freut sich Familie C. Blender-Flüeler
5610 Wohlen
Telefon (057) 8 11 35.

OFA 109.101.342

Klinik Hirslanden Zürich

sucht tüchtige

Gouvernante

für Hausdienst.

Vielseitige Tätigkeit in kleinem Team.

Eintritt Mitte September 1975 oder nach Vereinbarung.

Klinik Hirslanden
Fräulein R. Haldemann
Witellikerstrasse 40, 8008 Zürich
Telefon (01) 53 32 00

4750



Salle de jeu, Casino Night-Club, Casino-Bar, Arvestübi-Rôtisserie, Cava Dancing-Bar, Espresso-Bar, Cinema, Kongress-Saal.

Wir suchen für lange Wintersaison:

Casino Night-Club/Bar:

Barman Commis de bar

Allgemein:

Buffetburschen Garderobier Büro: Büropraktikantin

Spieleaal:

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

Restaurant und Bar Widder

Widdergasse 6, 8001 Zürich
sucht mit Eintritt nach Vereinbarung

Commis de cuisine

Samstag und Sonntag frei. Anfragen sind erbeten an A. Burri,
Tel. 01 27 31 50.

4732

Servicebrigade

das heisst,

einen erstklassigen Chef de service Kellner Empfangs- und Getränkhostesse

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an:
Chiffre 44-65754, Publicitas, Postfach,
8021 Zürich.

HOTEL ST. GOTTHARD ZÜRICH

Bahnstrasse 87
Tel. (01) 23 17 90



sucht

Réceptionist (sprachenkundig, NCR 42).

Rufen Sie uns an (Hr. F. H. Offers ver-
langen).

P 44-1075

Hotel Hirschen, Maienfeld

Gesucht auf Mitte September, für
zirka 2-3 Monate.

Zimmermädchen und Küchenbursche

Telefon (085) 9 13 79.

P 13-26744

Auf anfangs Oktober bis zirka Mitte
November suchen wir infolge Saison-
schlusses für einen qualifizierten Mit-
arbeiter einen Posten als

Sous-chef oder chef de partie (Ferienablösung oder Aushilfe).

Offerten erbeten unter Chiffre 4741 an
Hotel-Revue, 3001 Bern.

Welche selbständige

qualifizierte Köchin

oder Koch

hätte Interesse in einem neueren Landgasthof an der Strasse Bern-Mürten eine gut bürgerliche Küche zu führen und mitzuhelfen, ein kleines gepflegtes Spezialitätenrestaurant zu eröffnen?
Auf Wunsch Zimmer im Haus. Eintritt 1. November oder nach Vereinbarung.

Auf 1. November suchen wir ebenfalls eine

freundliche Serviertochter

Hoher Verdienst, Fünftageweche, Zimmer im Haus. Ganzjahresstellen.

Fam. H. Etter-Gutknecht, Gasthof Bahnhof 3205 Gümmenen

Tel. (031) 95 03 91.

4787

SWISS CENTRE RESTAURANTS

London

are interested in young and active professional as

headwaiter assistant

able to supervise large service-brigade. Good know-
ledge of English essential.

Please apply in writing, giving full career details and
references. Personal interview can be arranged.

SWISS FAIR LIMITED
Personnel Office
10 Wardour Street
London, W.1



4786

Schlosshotel 7018 Flims Waldhaus

Wir suchen für die kommende Wintersaison ab zirka
Mitte Dezember:

Commis de cuisine Kochlehrling Restaurationstochter Saaltöchter oder Kellner Zimmermädchen Etagenportier (deutschsprachend)

Offerten mit Zeugniskopien erbeten an:
H. und B. Burkhart, Schlosshotel,
7018 Flims Waldhaus, Tel. (081) 39 12 45.

4778



3800 Interlaken

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft in
Saison- oder Jahresstelle

pizzaiolo

Offerten mit den üblichen Angaben sind erbeten an
die Direktion oder Telefon (036) 22 66 55.

4780

Hôtel Pavillon Buffet de la gare Rocket pub Vevey

Nous cherchons pour tout de suite ou à convenir:

barman ou barmaid (qualifié/e) sommelier(ère) (qualifié/e) commis de bar (évtl. débutant) dames ou garçons de buffet fille ou garçon d'office

Place stable à l'année.

Faire offres à la direction ou téléphoner (021) 51 11 62.

4776

Hotel Steinbock in Pontresina

sucht für lange Wintersaison

Restaurationsstochter

Offerten erbeten an J. C. Walther, Hotel Steinbock,
7504 Pontresina.

4700



Hotel Seehof, 7050 Arosa

sucht für Wintersaison 1975/76

**Sekretärin-Korrespondentin
mit Hotelpaxis**
(Eintritt Mitte Oktober)

Buffetochter(-burschen)

Wein-/Etagekellner

Saalkellner

Saaltöchter

Saalpraktikant(in)

Etageportier

Zimmermädchen

Hilfszimmermädchen/Tournante

Wäscher

Lingeriemädchen

Offerten mit Unterlagen an:

A. Caduff-Birkmaier, HOTEL SEEHOF,
7050 Arosa.

4714



cherche pour le 1er septembre 1975 ou date à con-
venir

une gouvernante générale
jeune et dynamique

un chef de rang

connaissance des langues principales,
flambage et découpage

un demi-chef de rang

un commis de rang

un commis de cuisine

ou jeune chef de partie

Nous désirons rencontrer des candidats qualifiés,
sérieux, ambiteux et aimant leur métier.

Prière d'envoyer offres avec prétentions de salaire
à la direction ou téléphoner au (021) 26 32 35 pour
rendez-vous.

4685



HOTEL Beau Rivage 1200 GENÈVE

HOTEL BEAU-RIVAGE GENÈVE cherche pour entrée
immédiate ou à convenir:

caviste

réceptionniste
(NCR 42, anglais)

économe

téléphoniste
(anglais, allemand)

commis de restaurant

commis de cuisine

Faire offres avec curriculum vitae, photo et copies
de certificats à:

HOTEL BEAU-RIVAGE GENÈVE,
13, quai du Mont-Blanc, 1202 Genève,
tél. (022) 31 02 21.

4686

Gesucht nach Lugano per sofort oder
nach Uebereinkunft bis Ende Oktober

Jungkoch/ Commis de cuisine

Carlton Hotel, Villa Moritz
6900 Lugano-Castagnola

Telefon (091) 51 38 12

4656

Hotel Central, Engelberg

sucht für Wintersaison mit Eintritt an-
fangs Dezember 1975

Chef de partie

Bei Eignung Engagement für Sommer-
saison möglich.

Offerten sind zu richten an die Direk-
tion,
Hotel Central, 6390 Engelberg

4654

Restaurant Au Vieux Moulin

à Epesses (10 km de Lausanne)
cherche

**1 commis de cuisine
1 couple aide de cuisine**

Entrée tout de suite ou à convenir.
Téléphone (021) 99 21 73

4652

Bellevue-Palace-Hotel Bern

sucht zu baldigem 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

4651

Gesucht auf Ende August

Saaltöchter

Auf Mitte September

Serviertochter

Guter Verdienst.

Hotel Bergdohle 3981 Riederalp

Telefon (028) 5 33 37 / 5 37 17

P 36-012516

Wir suchen auf 1. September oder
nach Uebereinkunft freundliche, im
Service gewandte

Restaurationsstochter

Dauerstelle, zeitgemässe Entlohnung,
geregelt Frei- und Arbeitszeit.

Anfragen bitte an

Conti Corner und Locanda Ticinese

Morgartenstrasse 4/13, 6002 Luzern
Telefon (041) 22 15 68

OFA 62.112.167.973

In lebhaften Betrieb suchen wir auf
1. Oktober tüchtigen

Jungkoch

sowie

Köchin

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima,
5-Tage-Woche, hoher Verdienst,
Auf Wunsch Zimmer im Hause.

Restaurant

Zum neuen Wartec
beim Badischen Bahnhof

Telefon (061) 26 33 90

P 03-105942

Wir suchen per sofort

gelernte Köchin

eventuell Alleinkoch.

Geregelt Arbeitszeit. Modernes Zim-
mer mit Bad und Balkon im Hause.

CHESA

Bündner Restaurant
8620 Wetzikon

Bahnhofstrasse 99
Telefon (01) 77 54 74

P 44-32161

Gesucht tüchtiges

Geschäftsführer-Ehepaar

(bevorzugt Küchenchef) zur Führung
eines Arbeiterrestaurants in Basel.

Offerten unter Chiffre P 03-105935 an
Publicitas, 4001 Basel.

Gesucht in Erstklasshaus nach Sankt
Moritz

Küchenchef

in mittlere Brigade. (Jahresstelle.)

Wir erwarten:
Selbständige Führung der Küche
Organisatorische und kalkulative Fä-
higkeiten.

Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten mit Zeugnisabschriften und
Gehaltsansprüchen sind zu richten
unter Chiffre 4773 an Hotel-Revue,
3001 Bern.

Gesucht wird eine zuverlässige, sym-
pathische

Gerantin

Fähigkeitsausweis nicht erforderlich.

Nähere Auskunft erteilt gerne:

Restaurant Kreuz Hildisrieden

H. Fleischli
Telefon (041) 99 18 66

ASSA 86-636.2

Wir suchen in Jahresstelle für sofort
oder nach Uebereinkunft

Kellner Serviertöchter

Offerten mit den üblichen Unterlagen
sind zu richten an:

Mustermesse-Restaurant

4000 Basel 21

Telefon (061) 32 76 50

P 03-860-1



Erstklassiges Wintersporthotel mit
Saison Anfang Dezember bis nach
Ostern sucht:

**Kontrollleur
Officegouvernante
Telefonist
Kondukteur
Chasseur
Pâtissier
Grill commis
Commis de rang
Masseur**

Offerten mit Zeugnisabschriften, Bild
usw. an:
E. Walser
Derby-Hotel
7260 Davos Dorf

4683

Nach Zermatt für Winter- saison oder Jahresstelle?

Tüchtige

Sekretärin

wenn möglich Jahresstelle.
(Eintritt Ende September)

sowie

Büropraktikantin

Initiativ

Chef de rang

flambier- und tranchierkundig

Jünger, tüchtiger

Koch

mit eigenen Ideen zu einer kleinen
Brigade

Strebsamer

Commis de cuisine

Freundliche und sprachkundige

Restaurationsstochter

Verkäuferin

sprachkundig (Antiquitätenladen).

Abends Mithilfe im Service.

Offerten mit Zeugnissen und Foto an:

Hotel Excelsior, 3920 Zermatt
Telefon (028) 7 70 46

4708

WollenSie in Zürich arbeiten?

Für unsere modernste Cafeteria
im Zentrum von Zürich (Limmat-
quai) suchen wir junge, tüchtige

Serviertochter Buffetochter

Bitte melden Sie sich bei

Hr. Probst
Gran-Café
Limmatquai 66
8001 Zürich
Telefon (01) 34 31 19

4774

Gesucht per 15. Oktober bzw. 1. November

freundliche Serviertochter

Fünftagewoche, jeden Sonntag frei, hoher Verdienst,
auf Wunsch Zimmer im Haus.

Sich melden bei W. Herrmann,

Restaurant Zunfthaus am Neumarkt

Neumarkt 5,

8001 Zürich

Tel. (01) 32 40 21.

4703

Wir suchen in unser Spezialitätenrestaurant in der
Nähe von Bern einen jungen, initiativen

Küchenchef

in kleine Brigade.

Unser Haus besitzt eine sehr gut eingerichtete
Küche. Eintritt 1. September oder nach Ueberein-
kunft.

Offerte an:

Herrn Rudolf Bergmann,

Hotel Linde, 3066 Stettlen

Tel. (031) 51 40 06.

4707

Schlosshotel Brestenberg

5707 Seengen

Tel. (064) 54 11 31.

Für unsere Hotel- und Dancingbar suchen wir eine
junge, gepflegte

Bar-Dame

Eintritt sofort.

Auf 1. September

Sekretärin

(evtl. Anfängerin)

Telefonieren Sie uns.

4709

Fortschrittlich geführtes Restaurant sucht für rasch-
möglichen Eintritt

Direktionsassistent

Erfahrener Chef de service mit Sinn für Admini-
stration und Führung von Mitarbeitern findet eine sinn-
volle Tätigkeit.

Offerten sind zu richten unter Chiffre R 23425 an
Publicitas, 4500 Solothurn.

Cerchiamo subito per organizzazione ristoranti ele-
menti pratici, dinamici, capaci per svolgere

mansioni direttive

Richiedonsi conoscenze generali lingue, amministra-
tive, cultura media, offrens inquadramento Direzio-
nale.

Inviare richiesta scritte a chiffre Y 23427 a Publicitas,
4500 Solothurn.

CLUB RESTAURANT

Wir suchen zur Ergänzung unseres kleinen Teams

Restaurationskellner

oder

Chef de rang

(evtl. Anfangschef de rang oder Serviertochter)
in Jahresstelle. Stellenantritt Ende September.

Wythenbachstr. 2, 2500 Biel, Tel. (032) 22 14 66.

4682



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
Zeugnis kopien erbeten an Dir. Paul Heeb.

4635



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

Erstklasshotel in St. Moritz sucht für kommende Wintersaison

tüchtige, zuverlässige

Masseuse

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

Modernes Bergrestaurant in führendem Bündner Wintersportplatz

Wir suchen einen

Küchenchef

mit kleinerer Brigade

zur Betreuung unserer Küche während der kommen-
den 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 Zwischen-
zeit 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 Stoss-
zeiten zu übernehmen. Das Restaurant ist nur tags-
über geöffnet.

Wir bieten zeitgemässe Entlohnung, freie Kost und
Logis in modernem Restaurationsgebäude und nach
Möglichkeit geregelte Freizeit. Unsere Mitarbeiter er-
halten eine Saisonfreikarte für Bergbahn und Skifitte.

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.

4772

Hotel Cavalier, Basel

In unser gepflegtes Hotel-Restaurant
suchen wir jüngeren, tüchtigen

Alleinkoch

In Jahresstelle. Eintritt nach Ueber-
einkunft. Einzelzimmer auf Wunsch
im Hause.

Offerten mit Lohnangaben bitte an:

Hotel Cavalier
Reiterstrasse 1, 4054 Basel
Telefon (061) 39 22 62
(W. Gehrig verlangen.)

4712

Wir führen verschiedene Bar- und
Restaurationsbetriebe in Basel und
suchen per 1. September 1975 oder
nach Uebereinkunft

1 Geschäftsführer(in)/ Gerant 1 Betriebsassistent

Wir verlangen:
- Erfahrung im Gastgewerbe
- Gute Personalführung
- Fähigkeitsausweis

Wir bieten:
- Gute Entlohnung
- Angenehmes Arbeitsklima
- Selbstständigkeit

Bewerbungen mit den üblichen Un-
terlagen (Zeugnisse, Referenzen, Le-
benslauf, Saläransprüche) unter Chif-
fre 4711 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Achtung - nach Luzern ...

gesucht per 1. Januar 1976

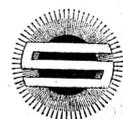
Geranten-Ehepaar

Wir verlangen:
Selbständigkeit
Bürokenntnisse
Kalkulationstalent
Erstklassige Küchenkenntnisse
Perfekte Servicekenntnisse
Organisation - Personalführung

Wir bieten:
Modernen Betrieb
Restaurant
Bar/Dancing
Beteiligung
Wohnung
Jahresstelle

Offerten an:
HOREBA-BETRIEBE AG
A. Gut, VR-Präs.
4233 WALLBACH
Zwischen den Rainen 425

4710



Sunstar Hotels, Davos

Auf die Wintersaison können wir in
unseren modernen Erstklasshotels
noch

1 oder 2 Kochlehrlinge

aufnehmen.
Offerten sind zu richten an:
K. Künzli, Personalführer
Sunstar Hotels, 7270 Davos Platz
Telefon (083) 3 67 41

4708

Hotel-Restaurant Belvoir 8803 Rüschlikon-Zürich

Wir suchen

Saucier/Sous-chef

(Eintritt 1. 9. 1975)
mit guten Fachkenntnissen, der mit-
hilft, unsere anspruchsvollen Gäste
in kulinarischer Hinsicht zu befrie-
digen.

Servicepraktikantin

(Eintritt 15. 9. 1975)
Einzelzimmer im Hause.

Offerten an:
E. Schriber-Rust
Telefon (01) 724 18 08

4684

Hotel Stadthof 5620 Bremgarten

Gesucht per 1. September oder nach
Uebereinkunft für gepflegten A-la-
carte-Service

Serviertochter Buffet-/Zimmermädchen

Geregelte Arbeitszeit, 5-Tage-Woche,
guter Verdienst.

Offerten mit Zeugnissen erbeten an:
Petter Koepfl
Hotel Stadthof, 5620 Bremgarten
Telefon (057) 5 50 73

4772

Gesucht in neu renoviertes Speise-
restaurant im Zentrum von Chur, Er-
öffnung 1. November 1975.

Küchenchef Koch oder Köchin Commis de cuisine Serviertöchter Buffetochter Buffetbursche Service-Aushilfe

zirka 4 Tage pro Woche

Geregelte Arbeitszeit. Kost und Logis.
Zeitgemässe Entlohnung. Angenehmes
Arbeitsklima. Jahresstellen.

Anfragen sind zu richten an:
P. R. Brasser-Kündig, Sulzen
7017 Films Dorf
Telefon (061) 39 18 10

Anrufe anderer Zeitungen
unerwünscht.

P 13-26626

Wir suchen per sofort für Sommer-
saison bis Ende Oktober noch

1. Buffetdame 1. Alleinkoch

Gute Arbeitsbedingungen und rechte
Verdienstmöglichkeiten in modernem
Betrieb.

Offerten sind erbeten an

Tea-room Gianotti 7504 Pontresina

Telefon (082) 6 62 39

P 13-26618

Gesucht in Fabrikationsbetrieb
der Biscuitsbranche

Verkaufs-Chauffeur

Interessenten, die bei Hotels und
Tea-rooms eingeführt sind, er-
halten den Vorzug.

Es besteht die Möglichkeit, die
Firma, die eine gute Existenz bie-
tet, zu einem späteren Zeitpunkt
käuflich zu übernehmen.

Offerten unter Chiffre C 25-24427
an Publicitas, 6002 Luzern.

Hotel-Restaurant Guggital Zug

sucht auf 1. September oder nach
Uebereinkunft in Jahresstelle

Hotel-Sekretärin evtl. Sekretär

(sprachkundig) für Réception und Korrespondenz.

Offerten: F. Elsener-Zürcher,
Tel. 042/21 28 21.

4753



Hotel Butterfly Kreuzstrasse 40 8008 Zürich

sucht per 1. Oktober oder nach Ver-
einbarung

Jungkoch

neben eidg. dipl. Küchenchef.
5-Tage-Woche und guter Lohn zugesi-
chert.

Offerten an die Direktion,
Tel. Auskunft erteilt (01) 47 42 70.

4749



sucht für Jahresstelle, Anfang Dezem-
ber

Sekretärin D - F - E



auf 1. September oder Anfang Dezem-
ber

Barmaid - Serviertochter

Gerne erwarten wir Ihre Offerte.
Telefon (038) 22 26 31

BAR RESTAURANT HOTEL DU NORD INTERLAKEN

4747



Bar-Kellner oder Bar-Serviertochter

(nur Schweizer)
Gute, aber ehrliche Verkäufer.

Motel Nord-Süd, Hauenstein
Telefon (062) 21 66 77, Herrn Lerch verlangen

P 29-103

Verenahof-Hotels, Baden

Wir suchen

Etagengouvernante Hotelfachassistentin

Sekretärin
für die Réception
Wir wünschen eine nette Mitarbeiterin mit Erfahrung.

Demi-chef

Garde-manger

Commis de cuisine

Der Eintritt kann im Laufe des Septembers oder
Oktofers erfolgen.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind schrift-
lich zu richten an die Direktion.

4690



Europa und Saaserhof und Taverna

sucht auf Wintersaison:

- Réception: Sekretärin
Korrespondentin
Praktikantin
Portier**
(mit deutschen und englischer
Sprachkenntnissen)
- Etage: Zimmermädchen**
- Lingerie: Glätterin und Näherin**
- Service: Saaltöchter
und Saalkellner
Restaurations Tochter
Serviertöchter**
(Taverna + Tea-room Saaserhof)
- Küche: Küchenchef
Koch**
(Europa + Saaserhof)
Jungkoch

Schriftliche Bewerbungen sind zu richten an:
Sport + Reisen AG, Saas Fee, Direktion,
Tel. (028) 4 87 25.

4695



Hotel Walther Pontresina

Für unser Hotelbüro, das gleichzeitig Réception und
Loge ist, suchen wir auf Herbst, evtl. später.

1. Sekretär sowie Sekretärin

Wir wünschen uns eine erfahrene, einsatzfreudige
Mitarbeiterin, die ein Hotelbüro führen kann.

Offerten bitte an I. C. Walther, Hotel Walther,
7504 Pontresina.

4701

Hôtel «Beau-Rivage» 1006 Lausanne-Ouchy

cherche pour date à convenir

gouvernante d'étage

qualifiée et parlant anglais. Place stable.

Prière d'adresser offres avec références à la direc-
tion de l'hôtel.

4691

Hotel Metropole 9001 St. Gallen

Das Haus mit der behaglichen und persönlichen Atmosphäre sucht auf 1. September oder nach Uebereinkunft

Restaurationsstochter/ -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

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 wohnliche Unterkunft.

Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

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

4602



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

Chefs de partie

Chefs de rang

Telefonist(in)

Nachtportier

Zimmermädchen

Etagenportier

Gouvernante/Tourante

Kaffeeköchin

Chef entremetier

Chef de garde

Commis de cuisine

Commis de rang

Für unseren Health Club:

gut ausgebildete(n)

Masseur/Masseuse

für Sportmassage

Für unser Bergrestaurant Placha (modernes, bestingerichtetes 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

Hotel Bellevue 7050 Arosa

sucht für lange Wintersaison mit Eintritt Ende November 1975:

Chef de rang

Demi-chef de rang

Commis de rang

Office-Economatgouvernante

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

4586

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 Buffetochter

Offerten mit Lichtbild und Zeugniskopien sind an die Direktion erbeten.

4555



Sunstar Hotel 3818 Grindelwald

Unser Personalchef wird uns im Spätherbst verlassen. Somit wird bei uns auf Ende Oktober/Anfang November 1975 oder nach Uebereinkunft die Stelle eines

Ass. Manager/Personalchefs

zu besetzen sein.

Für die Spitzenkaderstelle mit entsprechenden Kompetenzen wollen sich bitte Bewerber melden, die der vielseitigen Aufgabe beruflich und sprachlich gewachsen sind.

Denn wir bieten:

- Erstklasshotel 285 Betten/eröffnet 1971/72 (zirka 90 Mitarbeiter).
- vier Restaurationsbetriebe, Dancing, Bankette, Tennisplätze, Hallenbad usw.
- Selbständigkeit,
- geregelte Arbeitszeit,
- Weiterbildungsmöglichkeiten,
- der Verantwortung entsprechende Entlohnung,
- Jahresstelle.

Es würde uns freuen, Ihre detaillierte Offerte zu erhalten, welche Sie bitte an Werner G. Roll, Sunstar Hotel, 3818 Grindelwald, richten wollen.

4575

Hotel-Restaurant Jungfraublick Beatenberg

sucht für kommende Wintersaison (Eintritt 1. Dezember) oder in Jahresstelle:

selbständigen Koch Serviertochter Hausbursche/-mädchen (auch Ehepaar)

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüchen sind zu richten an:

Charles Hunziker
Spillstatt, 3818 Grindelwald

4689

Wir suchen für die kommende Wintersaison (ab September 1975)

Nachtportier (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

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

Buffetochter

Zimmermädchen

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

4572

Hotel Waldstätterhof 6000 Luzern

Gesucht ab sofort

Jungkoch oder Köchin

Fünftageswoche.

Rufen Sie uns an:
Tel. (041) 22 91 66, Adrian Gautschi, Dir.

4680

Hotel Schweizerhof 3818 Grindelwald

Falls Sie auf kommende Wintersaison einen neuen interessanten Aufgabenbereich als

Küchenchef

suchen, würden wir gerne mit Ihnen näheren Kontakt aufnehmen. Wir sind ein Hotel mit Tradition und modernem Komfort, 80 Betten, mit langer Winter- und Sommersaison. Wir verlangen von Ihnen eine abwechslungsreiche Menügestaltung, Führung einer kleinen Brigade, Lehrlingsausbildung, gute Ideen und Freude am Selberkochen.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte.
Fam. Otto Hauser.

4687

Für unser modern eingerichtetes Alters- und Pflegeheim «Hof Haslach» suchen wir auf den 1. Oktober 1975 eine gutausgewiesene

Köchin

Es sind zirka 50 Personen zu verpflegen, wobei auch Diätkost verabreicht werden muss.

Wir bieten eine gute Besoldung, Sozialleistungen, geregelte Arbeitszeiten und eventuell Unterkunft im Heim.

Anmeldungen sind bis 31. 8. 1975 unter Angabe der Gehaltsansprüche zu richten an:

GEMEINDEAMT AU/SG,
Tel. (071) 71 25 62.

4694



mit Grill-Bar und Dancing

sucht auf Mitte Dezember selbständigen, sprachgewandten

Chef de service

Bewerbungen mit Unterlagen bitte an:
U. J. Oestreich, Hotel Nevada Palace,
3715 Adelboden, Tel. (033) 73 21 31.

4697

Rendez-Vous Hotel-Restaurant 3860 Meiringen

Gesucht auf 1. September oder nach Uebereinkunft

Serviertochter

Schweizerin (evtl. auch Anfängerin).

Offerten sind zu richten an
Familie P. Jossen, Telefon (036) 71 18 31.

Die Kundschaft unserer gepflegten Hotel-Bar wünscht sich eine neue

Barmaid

Sie soll nett aussehen, mehrsprachig sein, gute Umgangsformen haben und der Kontakt mit Geschäftsleuten aus aller Welt sollte ihr Spass machen.

Wenn Sie Interesse haben, in einer mittelgrossen Schweizer Industriestadt in Jahresstelle zu arbeiten, dann senden Sie uns Ihre Unterlagen unter Chiffre 4681 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gesucht nach

Davos

für lange Ski-/Wintersaison (1. Dezember 1975 bis zirka 25. April 1976) in ruhiges Familienhotel ohne Restauration und Nachtbetrieb:

- 1 Sekretär(in)/ Réceptionist(in)**
NCR-42- und sprachenkundig
- 1 Büro-/ Betriebspraktikant(in)**
- 1 Saaloberkellner**
- 3 Commis de salle/ Saalpraktikant(in)**
- 1 Hallentochter/Barmaid**
für unsere Hausbar und Hotelhalle (Anfänger(in) wird angelernt)
- 2 Commis de cuisine**
(auch Lehrentlassene) evtl. Küchenpraktikant(in)
- 1 Office-/ Econamatgouvernante**
- 1 Etagezimmermädchen**
- 1 Tournante**
für allgemeinen Betrieb
- 1 Lingerie-/ Hausmädchen**

Eine Verlängerung des Vertrages für die Sommersaison 1976 ist eventuell möglich.

Ihre schriftliche Offerte mit Lohnansprüchen und Zeugniskopien senden Sie bitte an:
Familie H. L. Moser

Sporthotel Bellavista
7270 Davos Platz 2

4705

Restaurant du Pont
8001 Zürich

Wir suchen für Eintritt per 1. September 1975 oder nach Uebereinkunft

Chef de partie

jüngere

Commis de cuisine

Schriftliche Bewerbung bitte an:
Restaurant Du Pont
Bahnhofquai 7, 8001 Zürich

4704

Hôtel Rhodania, Verbier

cherche pour la saison d'hiver

secrétaire stagiaire
(anglais, français, allemand)

garçons de service

commis de rang

barmaid débutante
(anglais, français) demandé

femmes de chambre/ lingerie

portiers/ garçon de maison

garçons de cuisine

garçons ou filles d'office

filles de lingerie

filles de vestiaire

Faire offres avec copies de certificat et photo et prétention de salaire.

4698

Institut Prealpina à Chexbres

cherche excellent

chef de rang ou maître d'hôtel

du 23 août au 6 septembre.

S'adresser à
Mademoiselle M.C. Vieux au
téléphone (021) 56 11 84.

P 22-1907

LA GARE
BOUQUET DE FRIEDBURG

Nous recherchons pour le lundi 1er septembre

serveurs(ses)

pour notre restaurant français du 1er étage.

Salaire de base garanti.

Connaissance des langues.

Logement indépendant à l'extérieur. Autres prestations selon C.C.N.T.

Faire offres avec copies de certificats à M. Roger Morel,
C. P. 588, 1701 Fribourg.

P 17-668

Hotel Zentrum Töss
Restaurant Zentrum · Restaurant Chrugeler
Festsaal · Sitzungszimmer · 4 Kegelbahnen

Wir suchen mit Eintritt auf 1. September oder nach Uebereinkunft für unser Spezialitätenrestaurant Zentrum eine zuverlässige

Serviceangestellte

mit Erfahrung im gepflegten A-la-carte-Service.

Herr G. Meier, Dir., gibt Ihnen gerne nähere Auskunft.

8406 Winterthur
Tel. 052 22 53 21

SWISS CENTRE RESTAURANTS LONDON

suchen für Anfang September 1975:

**Kellner
Serviererinnen**

Bitte bewerben Sie sich schriftlich, oder rufen Sie doch einfach an!



SWISS FAIR LIMITED
Personnel Office
10 Wardour Street
London, W.1
Telefon (00411) 734 12 91

4785

Bade-Hotel Bären
5401 Baden bei Zürich

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

Küchenchef

Richten Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit Unterlagen an

Herr R. Gugolz,
(Diskretion zugesichert.)

4567

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

Je cherche
un bon cuisinier

ainsi que

deux sommeliers(ères)

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

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

P 28-625

Südafrika

Gesucht in Erstklass-Hotels in Johannesburg usw. einige

**CHEFS DE PARTIE
HEAD WAITERS
ASSISTANT MANAGERS
FOOD & BEVERAGE MANAGERS**

Guter Verdienst, Reisevergütung, Einreisevisum wird beschafft. Eintritt nach Vereinbarung.

Vorstellung in der Schweiz möglich. Wenden Sie sich vertrauensvoll an

AUSLAND-STELLENBÜRO «EXPRESS»
6003 Luzern, Bundesplatz 10
Telefon (041) 22 65 15
Seit 30 Jahren Auslandsplacierungen.

P 25-24306

HOTEL CONTINENTAL

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

Koch

Selbständige, interessante Tätigkeit, angenehme Arbeitsbedingungen.

Melden Sie sich bitte schriftlich oder telefonisch bei unserem Herrn W. Hofmann.

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

OFA 126.182.495

Hotel Euler
4002 Basel

sucht in Jahresstellen:

Commis de rang

Koch

(für unser Snack-Restaurant Metro)

Zimmermädchen

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

4582

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

MÖVENPICK

In unserer, mit allen modernen Hilfsmitteln ausgerüsteten Traiteurküche wird die Stelle des

Chef-Garde manger

auf 1. September (eventuell auch später) frei.

Einem Bewerber mit ausgezeichneten Kenntnissen in der kalten Küche und im Fleisch-Sektor, der auch einige Erfahrung im Partyservice (Hauslieferungen) mitbringt, bieten wir einen sehr selbständigen Posten mit guten Aufstiegsmöglichkeiten innerhalb des Unternehmens.

Die angenehme Arbeitszeit von 7.00 bis zirka 17.00 Uhr ist nur einer der Vorteile, die wir bieten.

Ihre Bewerbung erreicht uns unter:
Mövenpick Dreikönig
Beehovenstrasse 32, 8002 Zürich
Telefon (01) 25 98 10
(Melchior Windlin)

P 44-61

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

**Prospekt-
werbung**

Für Prospekte beraten

wir Sie gerne:

Druckerei des «Bund»

F. Pochon-Jent AG

Effingerstr. 1, 3001 Bern

Telefon (031) 25 66 55

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft zuverlässige, an selbständiges Arbeiten gewohnte Persönlichkeit als

**Stellvertreter(in)
des Geschäftsführers**

in Stadrestaurant im Zentrum Berns.

Offerten mit Unterlagen an

Restaurant High Noon
Bärenplatz

Bern, Tel. (031) 22 66 95.

4592

Stellengesuche Demandes d'emploi



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

Hotel-Management

Meine Kenntnisse und Erfahrungen umfassen folgende Gebiete:

**Administration
Personalführung
Personal-Instruktion
Food & Beverage
Bankettsektor
Réception**

auf welchen ich jeweils eine Kaderposition bekleidete.

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

Mein Ziel: eine Stelle mit Verantwortung.

Gerne würde ich Sie treffen, um Einzelheiten zu besprechen.

Schreiben Sie mir bitte unter Chiffre 4300 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Koch, Oesterreicher, 29 Jahre, sucht von Ende September bis Ende Oktober

Aushilfsstelle in Hotel oder Restaurant

Angebote erbeten an:
J. Krabath
Hotel Holiday, 3920 Zermatt

4715

Jungkoch, 20, Deutscher, sucht Stelle als

Chef de partie

auf Wintersaison 1975/76. Mittlerer Betrieb bevorzugt.

Bitte richten Sie Ihre Offerte an:
Peter Rödiger
Hotel Central, 6390 Engelberg

4653

Gelernter Koch, 28jährig, Diplom Hotelfachschule, langjährige Tätigkeit im Hotelfach, sucht Stelle als

Geschäftsführer/Gerant

Kanton AG oder ZH bevorzugt.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 3423-02 an Publicitas, 5401 Baden.

Junger Gerant

mit Fähigkeitsausweis «A», gelernter Koch, sucht Stellung in Speise-Restaurant im Kanton, evtl. auch Stadt Zürich.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 44-452568 an Publicitas, 8021 Zürich.

Schweizerin, 33 Jahre, mit Sekretärinnendiplom, sucht Anfangsstelle an

Réception

D. F. E. im Raume Zürich. Eintritt 1. November 1975. Offerten unter Chiffre OFA 4356 Zp an Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 8022 Zürich.

Kaufm. Angestellte sucht Stelle als

Hotelsekretärin

für Wintersaison 1975/76.

Franziska Häni
Kurzfeldstrasse 31, 8500 Frauenfeld
Telefon (054) 3 25 73, Privat
Telefon (054) 7 22 71, Geschäft

4770

Junger Schweizer (28) sucht nach Uebereinkunft oder per 1. 9. 1975 Stelle als

**Empfangschef/
1. Sekretär**

4 Jahre Réceptionserfahrung in allen Hotelkategorien. D, F, E, schriftlich und mündlich, I und Sp mündlich.

Offerten erbeten unter Chiffre 4769 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Wir suchen zusammen oder separat eine Stelle in ZERMATT oder in (Montana-Crans, St. Moritz, Leysin, Gstaad, Villars, Davos usw.) als

Etagengouvernante

(D, 26 Jahre alt) mit Berufserfahrung

Econamat/Officegouvernante

(NL, 22 Jahre alt) mit entsprechendem Kenntnissen, Sprachen und Erfahrung

Etagenportier

(Spanierin, 31 Jahre alt)

Zimmermädchen

(Spanierin, 26 Jahre alt) (Ehepaar, Deutschkenntnisse vorhanden.)

Angebote unter Chiffre 4722 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Koch, Oesterreicher, 29, sucht Stelle ab 1. Oktober als

Küchenchef oder Alleinkoch

Biri seit 1970 ständig in der Schweiz.

Offerten unter Chiffre 4720 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Bestqualifizierter

Küchenchef

ehemaliger Fachlehrer, In- und Auslandspraxis, sucht Jahres-/Saisonstelle, Wallis oder Tessin.

Offerten unter Chiffre 4718 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Amerikaner, 26, sucht Stelle als

Chauffeur/Kondukteur

für lange Wintersaison. Sprachen: D, E, etwas F. Fahrausweis A, Ausländerausweis A, Erfahrung mit Schneeräumungsmaschinen. Fünf Saisons in schweizerischen Hotels.

Offerten an:
Steve Blume
Hotel Acapulco, 6612 Ascona

4718

Brigade expérimentée

comprenand 1 chef, 1 sous-chef, 1 chef garde-manger, 1 chef entremetier, 1 chef rôti-sieur-poissonier, 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.



Stellengesuche Demandes d'emploi

Gesucht auf Frühjahr 1976

kaufm. Lehrstelle

in Sporholz, 5 Jahre Sekundarschule, 1 Jahr Institut. Sprachen: D, F (Englischkenntnisse).

Sonia Steiner
Büetigenstrasse 36
3292 Buswil bei Lyss
Telefon (032) 84 66 40

4788

Schweizerin, 26, momentan in ungekündigter Stellung, mit langjähriger Erfahrung im Hotelfach als Receptionistin/Generalgouvernante usw., sucht Stelle in Ost- oder Westschweiz.

Aide du patron

oder ähnliches. Sprachen: D, F, E, Italienisch teilweise. Gerne erwarte ich Ihre Kontaktaufnahme unter Chiffre 4793 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Wer sucht einen Kochlehrling?

17jähriger Deutschschweizer, 6 Jahre Primar- und 3 Jahre Realschule, aus bürgerlicher Familie, bewirbt sich für eine Kochlehre in der Westschweiz in regem Restaurationsbetrieb oder Hotel.

Anfragen erbeten unter Chiffre 4672 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Koch, 24 Jahre alt (Deutscher), 2½ Jahre Kanton Waadt, 2 Jahre Kanton Thurgau, sucht Stellung als

Chef de partie

Jahresstelle auf 1. 11. 1975. Stadt Lausanne.

Stellenangebote mit Gehaltsangaben unter Chiffre 4670 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Resident manager (Deutscher)

sucht neuen Wirkungskreis in der Schweiz oder im Ausland. Langjähriger Aufenthalt im Ausland (Portugal, Franz. Uebersee-Terr., Indonesien), in allen Sparten des Hotel- und Restaurantwesens bewandert. Erfahrung in Sales und Marketing, 4 Sprachen.

Zuschriften unter Chiffre 4669 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junge Gerantin

sucht Stelle auf Mitte Oktober oder nach Übereinkunft mit Ausweis des Kt. TG, Sprachen D, F, I, E, im Raum Ostschweiz, evtl. Graubünden.

Angebote unter Chiffre 4668 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Secrétaire d'hôtel

(qualifiée, 27 ans, 4 langues) cherche place à l'année, région du Léman, comme aide du patron ou secrétaire réceptionniste, pour fin 1975 ou début 1976.

Faire offres sous chiffre 4667 à l'Hôtel-Revue, 3001 Bern.

Zwei jüngere Schweizer suchen für die Wintersaison Stellen als

Barman/Bar- oder Dancingkellner

Beste Referenzen vorhanden. Sprachenkundig.

Offerten sind zu richten an: A. Guhl
Wiesenstrasse 2, 8008 Zürich

4666

BLOODY MARY, BEARNAISE UND CASHFLOW

Die Kenntnisse dieser Begriffe allein machen noch keinen Fachmann zum guten Hotelier. Da braucht es schon viel, viel mehr. Meine Ausbildung gab mir viel mehr. Sowie, dass ich mit gutem Gewissen eine Stelle als

Vizedirektor/Direktionsassistent

annahmen kann.

Ihr Angebot erreicht mich unter Chiffre 4651 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Jeune Suisse, avec certificat fédéral d'employé de commerce

– pratique secrétariat, réception – allemand, italien, français (couramment) – anglais, espagnol (bonnes connaissances)

cherche pour le 1er novembre ou date à convenir emploi comme

secrétaire/réceptionniste

dans l'hôtellerie, en Suisse romande. Faire offres sous chiffre 4659 à l'Hôtel-Revue, 3001 Bern.

60jähriger Mann sucht Arbeitsplatz als

Officebursche

oder

leichtere Arbeit im Hotelfach

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

P 17-26199

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

Geschäftsführer/Gerant

Raum Zürich-Baden bevorzugt. Eintritt für sofort oder nach Übereinkunft.

Offerten unter Chiffre 4605 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

26jähriger Hoteliersohn, sprachkundig, gelernter Koch, mit Diplom der Hotelfachschule Belvoirpark Zürich, sucht zwecks Weiterbildung interessante Stelle als

Aide du patron/ Direktionsassistent

Offerten unter Chiffre 4756 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Kaufmännische Angestellte

sucht Saison- (eventuell auch Jahresstelle). Eintritt: Januar 1976. Sprachen: Englisch, Französisch und Deutsch mit Slavo, einige Italienischkenntnisse.

Offerten bitte unter Chiffre 4742 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Suisse, 27 ans, langues français, allemand, anglais, italien, formation commerciale, 5 ans de service dans l'hôtellerie, patente de cafetier-restauration, cherche emploi de

chef de service, réception ou aide de direction

Libre dès le 1er décembre 1975. Références à disposition.

Faire offre sous chiffre 4731 à l'Hôtel-Revue, 3001 Bern.

Hotelfachmann

Schweizer, 28, gelernter Koch, Diplom Hotelfachschule Lausanne, D., F., E., I., S., versiert in allen Sparten eines modernen Hotelmanagements, beste Referenzen, zurzeit Vizedirektor in Erstklasshotel, sucht

KADERSTELLE mit grosser Verantwortung und Selbstständigkeit in leitender Position, eventuell internationale Hotelgesellschaft.

Offerten unter Chiffre 4730 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Direktions- oder Gerantenehepaar

Fachtüchtiges schweizerisches Ehepaar (er 39, sie 31 Jahre) mit langjähriger Berufserfahrung, auf allen Sparten der Hotellerie bestens bewandert, zurzeit in leitender Stellung als Direktions-ehepaar sucht neuen Wirkungskreis als

Beste Referenzen vorhanden. Fremdsprachen: E F I S

Zuschriften erbeten unter Chiffre OFA 969 ST Orell Füssl Werbe AG, Postfach, 9000 St. Gallen.

OFA 126.182.495

Erfahrener Küchenchef

(Schweizer), mit Fähigkeitsausweis A, bankett- und à-la-carte-kundig, guter Kalkulator, in allen Sparten der Küche bewandert, sucht sich zu verändern. Eventuell mittlere Brigade, Ostschweiz. Graubünden ausgeschlossen. Zimmer im Hause erwünscht. (Jahresstelle.)

Offerten unter Chiffre 4777 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gerant

Koch, 30jährig, mit Fähigkeitsausweis A, sucht Stelle in der Lebensmittelbranche oder als

in Saison- oder Jahresstelle. Offerten unter Chiffre 4790 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Um mein Französisch zu vervollständigen suche ich, Verwaltungsangestellte (2). Stelle als

Sekretärin/Receptionistin-Praktikantin in gutem Hotel in französischsprachendem Wintersportort.

Sprachen: Deutsch und Englisch. Offerten an: Nelly Jörg, Gasthof Bären 4932 Lotzwil (BE), Telefon (063) 2 10 90

Junge, qualifizierte, einseitigfreudige Schweizerin und Irländerin mit guten Umgangsformen sucht Stelle als

Chef de réception oder 1. Sekretärin

und

1. Chef de rang oder Chef de rang

in gepflegtes, erstklassiges Haus. Auf anfangs 1976.

Offerten unter Chiffre 4724 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zwei Serviertöchter suchen für kommende Wintersaison eine

Stellung

in gepflegtem Speiservice.

Offerten unter Chiffre 4719 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Staatlich geprüfter Masseur, Kinesiotherapeut-Paar, sucht

Stelle

ab 1. 11. 1975.

Offerten unter Chiffre 4717 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Assistant direction/ Chef de réception

3 langues, cherche poste responsabilité, région Tessin-Lugano.

Faire offres sous chiffre 4783 à l'Hôtel-Revue, 3001 Bern.

Sekretär oder Nachtconcierge, Schweizer, sprachkundig und in allen Sparten bewandert, sucht Aushilfsstelle in Saison- oder Jahresstelle. Freitags sofort!

Offerten erbeten an Postlagernd 60 Schanzenpost 3000 Bern

4784

Graubünden 2 Töchter suchen Stelle für die Wintersaison. Die eine als

Sekretärin/ Receptionistin Handelsschule mit Diplomabschluss und Praxiserfahrung. Die andere als

Butflettochter, evtl. Serviertochter-Anfängerin wenn möglich am gleichen Ort.

Offerten unter Chiffre 4768 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Suche Wintersaisonstelle als

Koch

In kleine Brigade. Bevorzugt wird Wallis und Graubünden.

Anfragen an: Peter Lötischer Hotel Come Beckenried

4765

Wir, beide gelernte Köche, suchen Stelle für die Wintersaison 1975/76

Sie: Schweizerin, 20jährig, als

Commiss entremetteur Commis pâtissier

Er: Deutscher, 21jährig, als

Chef garde-manger Chef de partie

Referenzen vorhanden. Offerten unter Chiffre 4784 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Wir suchen eine Wintersaisonstelle als

Sie: Schweizerin, 20 kaufm., Lehrabschluss und 4 Jahre kaufm. Praxis.

Sprachen: D, F, I, E.

Er:

Chef de partie (Saucier oder Entremetteur) (Deutscher, 20)

Offerten an: M. Stadelmann oder H. Polak Via F. Zorzi 17 6902 Paradiso 4762

Wo findet Etengovernante Stelle, wo sie im

Buffet/Economat angelehrt wird?

Offerten unter Chiffre 4728 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junger Schweizer, Absolvent der Hotelfachschule Lausanne, sucht ab sofort bis Februar 1976

Praktikumstelle

Administration/ Reception. Sprachen: D, F, E, Sp.

Offerten unter Chiffre 4658 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junge Schweizerin sucht Stelle als

Hotelesekretärin/ Receptionistin

(Praktikantin). Sprachen: D, F, E, I.

Offerten unter Chiffre 4657 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizerin sucht Stelle für Wintersaison 1975/76 als

Eigenhilfs- oder 2. Economatgouvernante

Italienisch sprechende Schweiz angenehm.

Offerten unter Chiffre 4761 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizerin, 24, sucht für Wintersaison 1975/76 Stelle als

Hotelsekretärin/ Receptionistin

Bevorzugt wird Kleinhotel im Bündnerland. KV-Abschluss, Hotelpraxis, Englisch- und Französischkenntnisse. Offerten bitte unter Chiffre 4745 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Deutschschweizerin sucht auf Winter 1975/76 Saisonstelle als

Serviertochter

In gepflegtes Spisestaurant. Sprachen: F, E, Sp.

Offerten unter Chiffre 4665 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

WIR, junges, ehrgeiziges Paar SIE, gel. Köchin Service, Flambierkenntnisse, Generalgouvernante, Ausländerfahrung, Deutsch, Englisch, Italienisch, etwas Französisch.

ER, gel. Koch bestes vertritt in allen Sparten der anspruchsvollen Küche, Chef saucier/ Sous-chef, Ausländerfahrung, Deutsch, Englisch, Italienisch, etwas Französisch.

Wir suchen vertritt in allen Sparten der anspruchsvollen Küche, Chef saucier/ Sous-chef, Ausländerfahrung, Deutsch, Englisch, Italienisch, etwas Französisch.

Wir suchen vertritt in allen Sparten der anspruchsvollen Küche, Chef saucier/ Sous-chef, Ausländerfahrung, Deutsch, Englisch, Italienisch, etwas Französisch.

Offerten unter Chiffre 4671 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Sie: Receptionistin, Sekretärin (28), D, F, I, E, NCR-kundig, Schweizerin

Er: Chef pâtissier (28), Erfahrung im Zuckereisen und -bissen und in Schaustücken, Deutscher suchen Stelle für Wintersaison 1975/76.

Offerten bitte unter Chiffre 4673 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junges, dynamisches, initiativfreudiges Witte-Ehepaar sucht wegen Vertragsablaufs neuen Wirkungskreis als

Pächter oder Gerant

Erfahrungen, Fähigkeitsausweis, Zeugnisse und Referenzen vorhanden.

Offerten unter Chiffre 4727 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizer (28), D, F, E, sucht für Wintersaison Stelle als

Barmann oder Chef de service

In Dancing. Referenzen vorhanden. Schweizerin (20), D, F, E, sucht für Wintersaison Stelle als

Restaurationslochter

flambier- und franchierkundig. Offerten unter Chiffre 4721 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Englische Direktionssekretärin, mit Niederlassungsbewilligung, 25, sucht Wintersaisonstelle als

Sekretärin/ Receptionistin

Sprachen: E, F, D, Sp. Offerten unter Chiffre E 253273 an Publicitas, Neueneggasse 48, 2501 Biel.

Restaurateur mit Erfahrung im Hotelfach sucht neue

leitende Position

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

Offerten unter Chiffre 4568 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.

Junger Koch

mit Handelsschule, Ausländerfahrung, sucht passendes Geschäft zu mieten, eventuell Direktion,

Klein-Hotel – Grill-Resaurant – Bar-Dancing

Familienangehörige bestausgewiesene im Hotelfach stehen für alle Schlüsselpositionen zur Verfügung. (6 Personen). Kanton Bern, Zürich oder Westschweiz bevorzugt.

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

Büropraktikant

sucht Stelle für das viermonatige Praktikum der Hotelfachschule Luzern. Sprachen: D, F, E, S. Eintrittsdatum 15. August oder 1. September. Kann evtl. bis September 1976 im Betrieb bleiben. ZH, GE, BE, LU oder GR bevorzugt.

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

Inseratanschluss: Jeden Freitag morgen 11 Uhr!

Offerten unter Chiffre 4723 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel-Revue-Inserate

werden in der ganzen Schweiz

gelesen!

Zielgruppe Gross- verbraucher: Hotel- Revue.

denn:

1. 75,6% aller Einkäufer von Grosskommentenbetrieben, 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 – Erfolg buchen

Hotel-Revue, 3001 Bern
Monbijoustr. 31, Tel. 031 / 25 72 22

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



Zu verkaufen

kleineres Hotel-Restaurant

in Kantonshauptstadt der Zentralschweiz

- geeignet als Familienbetrieb
- neu renovierte Zimmer und Restaurationsräume
- mit Gartenterrasse und Parkplatz
- an guter Passantenlage
- grosse Landreserve

Interessenten schreiben unter Chiffre F 25-70853 an Publicitas, 6002 Luzern.

In der Ostschweizer Metropole Sankt Gallen wird bei günstiger Finanzierung verkauft:

40-Betten-Hotel mit Restauration von 100 Plätzen

Verlangen Sie bitte die Unterlagen unter Chiffre 44-65728 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 44-65440 an Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

Wallis

100-Betten-Hotel

gelegentlich zu verkaufen. Ueberdurchschnittliche Rendite wird nachgewiesen.

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

Davos GR

Nettes

40-Betten-Familienhotel

auf Wintersaison 75/76 zu verkaufen. Eine grössere Anzahlung ist erforderlich. Auskunft erteilt gerne W. Christen in Firma

HOTEL-IMMOBILIEN-ZÜRICH AG

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

A remettre pour cette automne au centre de Lugano

restaurant

de bonne renommée.

Prix très intéressant. Long loyer très bas. Préférence sera donnée à une couple d'hôteliers. L'époux doit si possible être chef de cuisine.

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

Offres sous chiffre Z 24-308849 à Publicitas, 6901 Lugano/TI.

Günstige Gelegenheit

Zu verkaufen in zentralster Lage von Locarno

Restaurant-Pizzeria

Anfragen unter Chiffre AS 24953 Lo an «ASSA», 6601 Locarno.

Engelberg

Zu pachten gesucht

Hotel

auf Wintersaison 1975/76.

Offerten sind zu richten unter Chiffre 4655 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Infolge Todesfalls in der Familie per sofort oder nach Uebereinkunft zu vermieten

Hotel-Restaurant

In Luzern. Zirka 70 Betten, Restaurant und Garten. Genügend Parkplätze usw. Evtl. käme auch ein Gerant in Betracht.

Anfragen unter Chiffre V 25-24411 an Publicitas, 6002 Luzern.

A louer auberge avec chambres

Val Mesolcina (10 km de Bellinzona)

petit inventaire à retirer

Entrée à convenir.

Ecrire sous chiffre 2247 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

31jähriger Schweizer Berufsmann sucht kleineres

Hotel zur Pachtübernahme

(Kauf nicht ausgeschlossen) eventuell Hotel-Restaurant, Hotel garni.

Zuschriften erbeten unter Chiffre L 991154 an Publicitas, 3001 Bern.

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.

Starline-Brass-Dispenser

Fruchtsaft-Grundstoff (Cadiiso-Starline) geeignet für sämtliche Apparate, Orange, Citron und Grapefruit. Prompter Reparaturservice.

Generalvertretung für die ganze Schweiz

ARAP AG
6440 Brunnen
Tel. (043) 31 14 41

Vorschriften

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

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.

Angenommen, morgen würden alle Ihre Gäste Schweinskoteletten bestellen.

Unwahrscheinlich, werden Sie sagen. Aber kommt es bei Ihnen wirklich niemals vor, dass Sie ein Menu von der Speisekarte streichen und Ihre Gäste mit etwas anderem trösten müssen? Weil Ihnen eben zum Beispiel die Schweinskoteletten ausgegangen sind. Jetzt gibt es aber einen Weg, wie Sie Ihre Lagerhaltung und Beweglichkeit wesentlich verbessern können: Mit dem Giger-Fleisch-Service.

Wir offerieren Ihnen ein Vollsortiment von tiefgekühltem Schweine-, Rind-, Kalb- und Lammfleisch in ganzen oder portionierten Stücken. Das pfannenfertig zubereitete Fleisch ist sauber und regelmässig geschnitten, was Ihnen eine genaue Kalkulation erlaubt. In handlichen Einheiten, vakuum- oder polyverpackt, ist es erstens geschützt vor Qualitätsverlust und zweitens eben auch für längere Lagerung geeignet.

Mit dem Giger-Fleisch-Service können Sie also einmal den Betrieb in Ihrer Küche rationalisieren. Und notabene auch das Bestellen. Denn er ist ja ein Teil unseres Grosskonsumenten-Services, den Sie vermutlich

schon von der vorzüglichen Qualität seines Kaffees, vom vielseitigen Tiefkühl-Sortiment, von den Konserven-Spezialitäten und vom prompten Lieferservice her kennen. Sie sehen, mit Giger könnten Sie einem Tag, an dem bei Ihnen nur Schweinskoteletten bestellt werden, ruhig entgegensehen. Aber ruhig auch jedem anderen.



Hans Giger AG
Abteilung Tiefkühl-Spezialitäten und Fleisch
Gutenbergstrasse 3
3001 Bern
Telefon 031 252735
Telex 32266



Das aktuelle Angebot:

- Schweinsnierstück ganz und portioniert
- Kalbfleisch geschnetzelt
- Rindsbraten I und II
- Rohess-Speck

Coupon

Bitte senden Sie mir unverbindlich Ihre Dokumentation über den Giger-Fleisch-Service mit den laufenden Angeboten.
 Bitte schicken Sie mir nach telefonischer Vereinbarung einen Berater vorbei.
 Bitte rufen Sie mich für eine telefonische Offerte an.

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

Wichtig

Bitte Erscheinungsdatum vorschreiben

Mehr als ein Drittel der Stellenangebote von SHV-Mitgliedern werden der Post am Freitag, Samstag oder Sonntag übergeben. Sie erreichen uns nach dem Anzeigenschluss Freitag 11 Uhr.

Ein Teil der bis Montag 8 Uhr eintreffenden schriftlichen Aufträge wird noch in die Ausgabe der gleichen Woche aufgenommen. Dazu muss die Druckerei Nacharbeit leisten. Deshalb geht den Mitgliedern der übliche Mitglieder-rabatt verloren.

Da aus den Aufträgen nicht hervorgeht, wie dringend sie sind und für telefonische Rückfragen die Zeit fehlt, bitten wir um Angabe des Erscheinungsdatums. Am besten schreiben Sie dieses präzise vor. Sie können aber auch die Ausdrücke «sofort» und «so bald als möglich» verwenden.

Sofort bedeutet, das Stellenangebot soll noch in der gleichen Woche erscheinen, unter Verlust des Mitgliederrabattes. So bald als möglich bedeutet, dass die reguläre Ausgabe der nachfolgenden Woche abgewartet werden kann.

Bei fehlender Erscheinungsvorschrift müssen wir uns vorbehalten, nach freiem Ermessen vorzugehen.

Zur Zirkulation! Geht an:



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 II/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, Monbijoustrasse 31, 3001 Bern.

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Abteilung für berufliche Ausbildung

Erste Hilfe und Krankenpflege im Hotel

Inhalt:

Dieser Anlass ermöglicht den Teilnehmern, sich bei Unfällen im Hotel richtig zu verhalten, in jeder Situation Erste Hilfe zu leisten sowie Massnahmen zur Unfallverhütung zu treffen.

Teilnehmer:

Verantwortungsbewusste Personen aus dem Gastgewerbe.

Kosten:

Fr. 65.– pro Person, exkl. Mittagessen.

Kursleitung:

Walter Rohner, Mitarbeiter der Kaderschulung SHV.

Technische Leitung:

Chefinstruktoren des Schweizerischen Samariterbundes.

Kursdaten:

Region 1	Region 2	Region 3
2. 9. 1975	3. 9. 1975	9. 9. 1975

Kursorte:

Hotel Duc Rohan Masanserstrasse 44 7000 Chur	Hotel Aarauerhof Bahnhofstrasse 68 5000 Aarau	Hotel Metropole Zeughausgasse 28 3000 Bern
--	---	--

Für Auskünfte:

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Abteilung für berufliche Ausbildung
Frl. Vreni Streiff
Monbijoustrasse 31
3001 Bern
Tel. (031) 25 72 22

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.)

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 Kaderschulung SHV.

Auskunft und Anmeldung:

Schweizer Hotelier-Verein
Abteilung für berufliche Ausbildung
Frl. V. Streiff
Monbijoustrasse 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: _____

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



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 Fachschule mit Erfahrung.

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

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

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

Kostenlose Information erbeten für neuen Hotel-Fachkurs.

Name _____ HR 65
Strasse _____
Ort _____



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
- Küchencurs**
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

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

BLÄTTLERS Spezialfachschule

- Service**
22. 9.-10. 10.
- Bar**
1. 9.-12. 9. – 20. 10.-31. 10.
- Flambieren/Tranchieren**
15. 9.-19. 9. / 3. 11.-7. 11.
- Chef de service**
10. 11.-21. 11.
- Weinseminar**
13. 10.-17. 10.
- Hotel-Res.-Administration**
2. 2. 1976-10. 4. 1976

6000 LUZERN
Murbacherstrasse 16

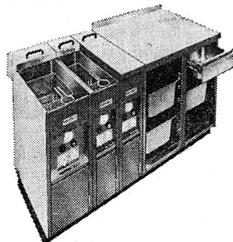
Kursdokumentation, Spezialkursausweis, Grátis-Placierung, Auskunft, Schulprospekt und Kursprogramm erhalten Sie unverbindlich.
Sekretariat Telefon (041) 44 69 55



Management im Gastgewerbe
2 1/2 mtg. FÜHRUNGSLEHRGANG für Selbständige, Vorgesetzte und Nachwuchskräfte. Prospekt anfordern.
CH-1854 Leysin - HOSPRO S.A.
Telefon 025/625 24

Valentine-Friteusen nach Gastronom

Oellinhalt:
9, 12 und 18 Liter



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

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

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

HBZ-VALENTINE ZÜRICH
Generalvertretung und Service für die deutsche Schweiz

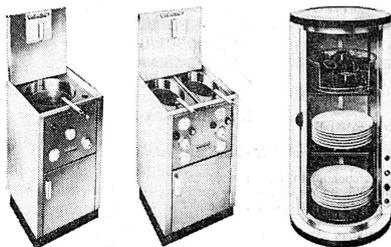
H. BERTSCH, 8053 ZÜRICH

Sillerwies 14, Telefon (01) 53 20 08

Valentine-Friteusen

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

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



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

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

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

Formation de cadres supérieurs

Gestion-Administration d'établissements

hôtelières hospitalières de stations et offices de tourisme

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



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

MASS-ARBEIT

Von der Planung bis zur fertigen Einrichtung - Ihre Vorstellungen und Pläne und unsere Fachkenntnisse ergeben individuell gestaltete, massgerechte Inneneinrichtungen.

- Einige unserer Spezialgebiete:
 - Anfertigung von Einzelmöbeln
 - Spitalmöblerungen
 - Hotelzimmer-, Restaurant- und Tea-Room-Einrichtungen
 - Ladenbau

Innenausbau
Simmen

Planung und Verwirklichung
Winklerstr. 42 B, 3014 Bern, Tel. 031 41 44 21
Möbelfabrik:
Auserstr. 90, 5200 Brugg, Tel. 056 41 22 91
Ausstellungsraum:
Hauptstr. 6, 5200 Brugg, Tel. 056 41 17 11
Uramstr. 40, 8001 Zürich, Tel. 01 25 69 90

Englisch in England

Gute Englischkenntnisse werden heute in jedem Beruf verlangt. Eine kleine, gut geführte Privatschule gibt Ihnen beste Lernmöglichkeiten. Schöne Lage am Meer. Vorteilhafte Preise.

Nächster Eintritt September.

Verlangen Sie Prospekte und weitere Auskünfte durch:

The Principal, Ecole Internationale, Herne Bay, Kent, England.

P 22-354282



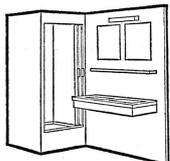
Un placement sur
Cassis de pain au cœur du Valais. Station d'été et d'hiver.
Vente et location de chalets et appartements.

Bureau d'Affaires Touristiques
A. Corvasco, 3561 Vercorin
tél. (027) 55 03 86.

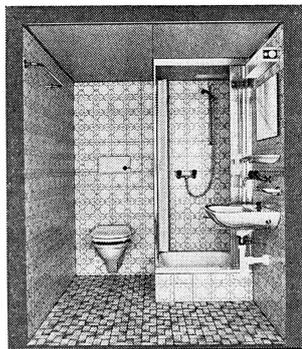
152

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

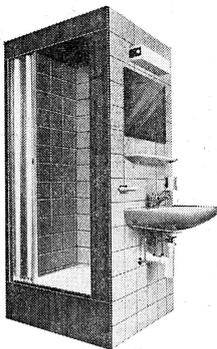
In ein paar Stunden sind Ihre Hotelzimmer mit Duschen, Dusch-Wasch-Kombinationen oder fertigen Badezimmern mit echten Keramikfliesen ausgestattet. Montiert durch unsere Fachleute, ohne Störung Ihres Betriebsablaufes. Mit dem speziell für Hotels entwickelten «Fertigbäder/WC- und Duschen-Programm». Lieferbar in verschiedenen Holztönen, passend zu Ihrer Einrichtung. Uebrigens: Unsere Referenz-Liste beweist, bei wie vielen fortschrittlichen Hoteliers sich unsere Duschen und Bäder bereits erfolgreich bewähren.



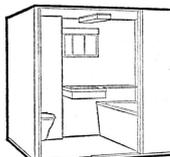
Dusch-Kombination mit Doppelwaschtisch an separater Wand.



Fertig-Bad mit Dusche und WC, Frontabschluss mit Türe.



Dusch-Wasch-Kombination (oder nur Dusche).



Fertigbad mit Wanne und WC, Frontabschluss mit Türe.

«Une petite annonce une bonne adresse...»

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

Tél. 039 23 16 16
2301 La Chaux-de-Fonds 139

Important
Prière de préciser la date de parution

Plus d'un tiers des offres d'emploi des membres de la SSH sont postées le vendredi, samedi ou dimanche. Elles nous parviennent donc après le dernier délai fixé, pour la réception des annonces, au vendredi à 11 heures.

Une partie des ordres écrits qui nous arrivent jusqu'au lundi à 8 heures peuvent encore paraître dans l'édition de la semaine. Mais pour cela, les employés de l'imprimerie doivent effectuer du travail de nuit. C'est la raison pour laquelle nos membres n'ont, dès ce moment, plus droit au rabais usuel. Souvent il ne ressort pas clairement des ordres que nous recevons s'il s'agit d'annonces urgentes et nous n'avons pas le temps de demander des instructions par téléphone. C'est pourquoi, nous vous prions instamment de préciser la date de parution désirée. Le mieux serait de l'indiquer exactement, mais vous pouvez aussi recourir aux expressions «immédiatement» et «aussi tôt que possible».

Immédiatement signifie que l'offre d'emploi doit encore paraître dans l'édition de la semaine et que l'on renonce au rabais de membre. Aussi tôt que possible signifie que l'on peut attendre l'édition régulière de la semaine suivante.

Si les prescriptions de parution font défaut, nous devons nous réserver de procéder comme nous l'entendons, et suivant les possibilités.

Jetzt reservieren

Offizieller Schweizer Weinatlas
Das Nachschlagwerk für jeden Fachmann und Freund des Schweizer Weines.

Ein wichtiges Buch, ein ideales Geschenk.

Reich illustriert, mit farbigen Kartenausschnitten und den genauen Angaben über alle Weinlagen, Wein- und Rebsorten. Grossformat, zirka 200 Seiten, Linseneinband.

Erscheint im Herbst 1975.

Bestellen Sie jetzt zum günstigen Vorbestellpreis von Fr. 58,- (späterer Ladenpreis Fr. 66,-), durch Einsenden dieses Inserates an:

Buchhandlung KREBSER
Bälliz 64, 3601 Thun

Mr. Aktuell

Glace-Set
06.1857.6030

bestehend aus:
1 Glaceschale 10,3 cm ø CROMARGAN® 18/10
1 Glacelöffel 14 cm lang CROMARGAN® 18/10
Preis: Fr. 7.40 Fr. 7.05 Fr. 6.70
Bestellen Sie noch heute!

Ihr Partner und Berater

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

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

Name _____

Vorname _____

Name des Betriebes _____

Wohnort _____ PLZ _____

Strasse _____ Nr. _____

Telefon _____

Einsenden an

REX-electric
Bernstrasse 85
8953 Dietikon